

SIEMENS



Piekarnik do zabudowy

CM633GB.1

siemens-home.com/welcome

pl Instrukcja obsługi

Register
your
product
online

Spis treści

	Używanie zgodne z przeznaczeniem	4		Mikrofale	18
	Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa . 5			Naczynia	18
	Informacje ogólne	5		Poziomy mikrofal	18
	Mikrofale	6		Nastawianie mikrofal w połączeniu z rodzajem grzania	18
	Przyczyny uszkodzeń	7		Nastawianie mikrofal	19
	Informacje ogólne	7		Środki czyszczące	19
	Mikrofale	8		Odpowiednie środki czyszczące	19
	Ochrona środowiska	8		Utrzymywanie urządzenia w czystości	21
	Oszczędność energii	8		Prowadnice	21
	Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego	8		Zdejmowanie i zawieszanie prowadnic	21
	Informacje na temat urządzenia	9		Drzwi urządzenia	22
	Pulpit obsługi	9		Zdejmowanie nakładki drzwi	22
	Elementy obsługi	9		Montaż i demontaż szyb w drzwiach	23
	Wyświetlacz	10		Co robić w razie usterki?	24
	Menu trybów pracy	10		Tabela usterek	24
	Rodzaje grzania	10		Przekroczony został maksymalny czas pracy	24
	Pozostałe informacje	11		Żarówki w komorze piekarnika	24
	Funkcje komory piekarnika	11		Serwis	25
	Wyposażenie	12		Symbol produktu (nr E) i numer fabryczny (nr FD)	25
	Dołączone wyposażenie	12		Potrawy	25
	Wsuwanie wyposażenia	12		Wskazówki dotyczące ustawień	25
	Wyposażenie dodatkowe	12		Wybór dania	25
	Przed pierwszym użyciem	13		Wprowadzanie ustawień potrawy	26
	Pierwsze uruchomienie	13		Przetestowane w naszym studiu gotowania . . 26	
	Czyszczenie komory piekarnika i wyposażenia	13		Formy silikonowe	26
	Obsługa urządzenia	14		Ciasta i drobne wypieki	26
	Włączanie i wyłączanie urządzenia	14		Chleb i bułki	30
	Włączenie lub przerwanie trybu pracy	14		Pizza, quiche i ciasta pikantne	32
	Wprowadzanie ustawień trybu pracy	14		Zapiekanka i suflet	33
	Ustawianie rodzaju grzania i temperatury	14		Drób	34
	Szybkie nagrzewanie	15		Mięso	37
	Funkcje zegara	15		Ryby	40
	Minutnik	15		Warzywa i dodatki	42
	Czas trwania	16		Desery	44
	Czas zakończenia	16		Rodzaj grzania-Eco	45
	Zabezpieczenie przed dziećmi	17		Akrylamid w produktach spożywczych	46
	Aktywacja i dezaktywacja	17		Suszenie	46
	Ustawienia podstawowe	17		Wekowanie	47
	Zmiana ustawień	17		Rozmrażanie	48
	Lista ustawień	17		Podgrzewanie potraw z zastosowaniem mikrofal	49
	Zmiana ustawionej godziny	17		Utrzymywanie temperatury potraw	50
				Potrawy testowe	51

Więcej informacji na temat naszych produktów, wyposażenia, części zamiennych oraz serwisu można znaleźć na stronie internetowej: **www.siemens-home.com** oraz w sklepie internetowym: **www.siemens-eshop.com**



Używanie zgodne z przeznaczeniem

Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję. Zapoznanie się z nią pozwoli na bezpieczne i właściwe użytkowanie urządzenia. Instrukcję obsługi i montażu należy zachować do późniejszego wglądu lub dla kolejnego użytkownika.

Niniejsze urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do zabudowy. Należy przestrzegać specjalnej instrukcji montażu.

Po rozpakowaniu należy sprawdzić stan urządzenia. Nie podłączać, jeśli urządzenie zostało uszkodzone podczas transportu.

Urządzenie bez wtyczki może podłączyć wyłącznie specjalista z odpowiednimi uprawnieniami elektrycznymi. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających z niewłaściwego podłączenia.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Urządzenia należy używać wyłącznie do przygotowywania potraw i napojów. Nie zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru. Urządzenia używać wyłącznie w zamkniętych pomieszczeniach.

To urządzenie jest przeznaczone do użytku na wysokości do 4000 metrów nad poziomem morza.

Urządzenie mogą obsługiwać dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także osoby nie posiadające wystarczającego doświadczenia lub wiedzy, jeśli pozostają pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub zostały pouczone, jak właściwie obsługiwać urządzenie i są świadome związanych z tym zagrożeń.

Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i czynności konserwacyjne nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one ukończone 8 lat i są nadzorowane przez osobę dorosłą.

Dzieciom poniżej 8 roku życia nie należy pozwalać na zbliżanie się do urządzenia ani przewodu przyłączeniowego.

Zawsze prawidłowo wsuwać wyposażenie do komory piekarnika. → "Wyposażenie" na stronie 12

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Informacje ogólne

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo pożaru!

- Przechowywane w komorze gotowania łatwopalne przedmioty mogą się zapalić. Nigdy nie przechowywać przedmiotów łatwopalnych w komorze gotowania. Nigdy nie otwierać drzwiczek urządzenia, gdy wydobywa się z niego dym. Wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
- W przypadku otwarcia drzwiczek powstaje przeciąg. Papier do pieczenia może dotknąć elementów grzejnych i zapalić się. Podczas podgrzewania piekarnika nigdy nie kłaść papieru do pieczenia na wyposażenie nie przymocowując go. Papier do pieczenia należy zawsze obciążać naczyniem lub formą do pieczenia. Papierem do pieczenia wyłożyć wyłącznie konieczną powierzchnię. Papier do pieczenia nie może wystawać poza wyposażenie.

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Urządzenie bardzo się nagrzewa. Nigdy nie dotykać gorących powierzchni wewnątrz komory gotowania ani elementów grzejnych. Zawsze odczekać, aż urządzenie ostygnie. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się!
- Akcesoria i naczynia bardzo się nagrzewają. Do wyjmowania gorącego wyposażenia lub naczyń z komory gotowania zawsze używać łapek kuchennych.
- Opary alkoholowe mogą zapalić się w gorącej komorze gotowania. Nigdy nie przygotowywać potraw z dużą ilością wysokoprocentowych napojów alkoholowych. Używać wyłącznie niewielkich ilości wysokoprocentowych napojów. Ostrożnie otwierać drzwiczki urządzenia.

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Dostępne elementy nagrzewają się podczas eksploatacji. Nie dotykać gorących elementów. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.

- Podczas otwierania drzwiczek urządzenia może wydostawać się gorąca para. W zależności od temperatury para może być niewidoczna. Podczas otwierania nie stać zbyt blisko urządzenia. Ostrożnie otworzyć drzwiczki urządzenia. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.
- Woda w gorącej komorze gotowania może prowadzić do powstania gorącej pary wodnej. Nigdy nie wlewać wody do gorącej komory gotowania.

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo obrażeń!

- Porysowane szkło lub drzwiczki urządzenia mogą pęknąć. Nie używać skrobaczki do szkła, żrących ani szorujących środków czyszczących.
- Zawiasy drzwi urządzenia poruszają się podczas otwierania i zamykania drzwi, w związku z tym istnieje ryzyko przytraśnięcia się. Nie dotykać zawiasów.

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

- Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie. Wyłącznie przeszkoleni technicy serwisu mogą przeprowadzać naprawy i wymieniać uszkodzone przewody przyłączeniowe. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.
- Izolacja przewodu urządzenia elektrycznego może się stopić na gorących częściach urządzenia. W żadnym wypadku nie może dojść do kontaktu przewodu przyłączeniowego z gorącymi częściami urządzenia.
- Wnikająca wilgoć może spowodować porażenie prądem. Nie używać myjek wysokociśnieniowych ani parowych.
- Wnikająca wilgoć może prowadzić do porażenia prądem. Nie wystawiać urządzenia na działanie wysokiej temperatury i wilgotności. Urządzenia używać wyłącznie w zamkniętych pomieszczeniach.
- Uszkodzone urządzenie może prowadzić do porażenia prądem. Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia. Wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo na skutek magnetyzmu!

Na pulpicie obsługi lub elementach obsługi umieszczone są magnesy trwałe. Mogą one mieć wpływ na działanie implantów elektronicznych, np. rozruszników serca lub pomp insulinowych. Użytkownicy implantów elektronicznych muszą zachować odległość co najmniej 10 cm od pulpitu obsługi.

Mikrofale

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo pożaru!

- Użycie urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem jest niebezpieczne i może spowodować szkody. Niedopuszczalne jest suszenie potraw lub ubrań, podgrzewanie kapci, poduszek wypełnionych ziarnem lub zbożem, gąbek, wilgotnych ściereczek itp. Na przykład podgrzane kapcie lub poduszki wypełnione ziarnem lub zbożem mogą się zapalić nawet po kilku godzinach. Urządzenia należy używać wyłącznie do przygotowywania potraw i napojów.
- Produkty spożywcze mogą się zapalić. W żadnym wypadku nie wolno podgrzewać produktów w opakowaniach izotermicznych. Nigdy nie podgrzewać bez nadzoru potraw w pojemnikach z tworzywa sztucznego, papieru lub z innych palnych materiałów. W żadnym wypadku nie wolno nastawiać zbyt dużej mocy mikrofal ani zbyt długiego czasu grzania. Należy przestrzegać wskazówek podanych w instrukcji obsługi. W żadnym wypadku nie wolno suszyć produktów spożywczych przy użyciu mikrofal. Nie podgrzewać ani nie rozmrażać produktów spożywczych o niskiej zawartości wody, np. chleba, z zastosowaniem zbyt dużej mocy lub przez zbyt długi czas.
- Olej spożywczy może się zapalić. W żadnym wypadku nie wolno podgrzewać w kuchence mikrofalowej samego oleju jadalnego.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo wybuchu!

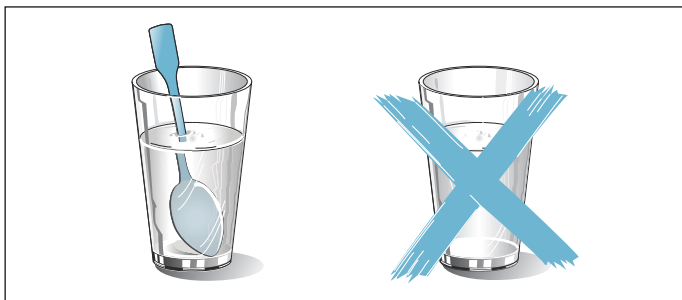
Płyny lub pożywienie w szczelnie zamkniętych naczyniach mogą eksplodować. Nigdy nie podgrzewać płynów ani pożywienia w szczelnie zamkniętych naczyniach.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

- W trakcie podgrzewania, ale również już po podgrzaniu, produkty ze skorupką, łupiną lub skórką mogą się rozprysnąć. Nigdy nie gotować jaj w skorupkach ani nie podgrzewać jaj gotowanych na twardo. Nigdy nie gotować skorupiaków. W przypadku jajek sadzonych lub w szklance trzeba najpierw nakłuć żółtko. Łupina lub skórka produktów, np. jabłek, pomidorów, ziemniaków lub kiełbasek, może popękać. Przed podgrzewaniem należy nakłuć łupinę lub skórkę.
- Ciepło w pożywieniu dla niemowląt rozprawdza się nierównomiernie. W żadnym wypadku nie wolno podgrzewać pożywienia dla niemowląt w zamkniętych naczyniach. Zawsze należy zdejmować pokrywkę lub smoczek. Po podgrzaniu dobrze wymieszać lub wstrząsnąć. Przed podaniem dziecku należy sprawdzić temperaturę pożywienia.
- Podgrzane potrawy oddają ciepło. Naczynie może być gorące. Do wyjmowania gorącego wyposażenia lub naczyń z komory gotowania zawsze używać łąpek kuchennych.
- W przypadku podgrzewania produktów w hermetycznych opakowaniach może dojść do porozrywania opakowania. Zawsze przestrzegać wskazówek podanych na opakowaniu. Do wyjmowania gorących naczyń z komory gotowania zawsze używać łąpek kuchennych.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Podczas podgrzewania płynów może dojść do zahamowania wrzenia. Oznacza to, że temperatura wrzenia jest osiągnięta bez powstawania typowych pęcherzyków powietrza. Nawet małe wstrząśnięcie może spowodować, że gorący napój nagle zaczyna kipieć i rozpryskiwać się. Podczas podgrzewania płynu zawsze należy wkładać łyżkę do naczynia. W ten sposób zapobiega się zahamowaniu wrzenia.



⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo obrażeń!!

- Nieodpowiednie naczynia mogą popękać. Naczynia porcelanowe lub ceramiczne mogą mieć drobne pory w uchwytych lub pokrywkach. Za tymi otworami znajduje się pusta przestrzeń. Wilgoć, która wniknęła do pustej przestrzeni, może spowodować pęknięcie naczynia. Należy używać wyłącznie naczyń nadających się do użycia w kuchenkach mikrofalowych.
- Naczynia i pojemniki wykonane z metalu mogą powodować iskrzenie w przypadku stosowania wyłącznie trybu mikrofal. Urządzenie ulegnie uszkodzeniu. Nigdy nie używać metalowych pojemników w trybie samych mikrofal. Używać wyłącznie naczyń nadających się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych lub używać trybu mikrofal w połączeniu z rodzajem grzania.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Urządzenie pracuje pod wysokim napięciem. Zdejmowanie obudowy jest zabronione.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poważnego zagrożenia zdrowia!

- W przypadku niedostatecznego czyszczenia może dojść do uszkodzenia powierzchni urządzenia. Z urządzenia mogą wydostawać się mikrofałe. Regularnie czyścić urządzenie i natychmiast usuwać z niego resztki pożywienia. Dopilnować, aby komora gotowania, uszczelka drzwiczek, drzwiczki i przylga drzwiowa były zawsze czyste.
- Przez uszkodzone drzwi komory gotowania lub uszczelkę drzwi mogą wydostawać się mikrofałe. Nigdy nie używać urządzenia, jeśli drzwi komory gotowania, uszczelka drzwi lub rama z tworzywa sztucznego są uszkodzone. Wezwać serwis.

- Z urządzeń bez pokrywy obudowy wydobywają się mikrofałe. Nigdy nie zdejmować pokrywy obudowy. W sprawie konserwacji lub naprawy urządzenia zwrócić się do serwisu.

➔ Przyczyny uszkodzeń

Informacje ogólne

Uwaga!

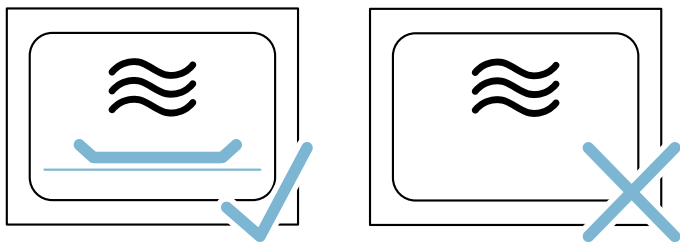
- Wyposażenie, folia, papier do pieczenia lub naczynia na dnie komory piekarnika: nie stawiać wyposażenia na dnie piekarnika. Nie wykladać dna piekarnika folią, obojętnie jakiego rodzaju, ani papierem do pieczenia. Nie stawiać na dnie piekarnika żadnych naczyń, jeśli ustawiona temperatura jest wyższa niż 50 °C. Dochodzi do przegrzania. Czas pieczenia i smażenia ulega zmianie, a emalia zostaje uszkodzona.
- Folia aluminiowa: Folia aluminiowa w komorze piekarnika nie może stykać się z szybą w drzwiczkach. Może to spowodować powstanie trwałych przebarwień na szybie.
- Woda w gorącej komorze piekarnika: nigdy nie wlewać wody do gorącej komory piekarnika. Powstaje para wodna. Nagła zmiana temperatury może prowadzić do uszkodzenia emalii.
- Wilgoć w komorze piekarnika: wilgoć, która przez dłuższy czas utrzymuje się w komorze piekarnika, może być przyczyną korozji. Po każdym użyciu osuszyć komorę piekarnika. Wilgotnych produktów spożywczych nie przechowywać przez dłuższy czas w zamkniętej komorze piekarnika. Nie przechowywać potraw w komorze piekarnika.
- Studzenie przy otwartych drzwiach urządzenia: po zakończeniu trybu z użyciem wysokiej temperatury, komora piekarnika powinna być podczas studzenia zawsze zamknięta. Nie wkładać niczego pomiędzy drzwi a urządzenie. Nawet jeśli drzwi urządzenia są tylko uchylone, fronty sąsiadujących mebli mogą z czasem ulec uszkodzeniu. Tylko po zakończeniu trybu z użyciem wysokiego stopnia wilgotności komora piekarnika pozostaje otwarta podczas osuszania.
- Sok z owoców: na ciasta pieczone na blasze nie układać zbyt dużo soczystych owoców. Skapujący z blachy sok z owoców pozostawia trwałe plamy. W miarę możliwości używać głębokiej blachy do pieczenia.
- Mocno zabrudzona uszczelka: jeśli uszczelka jest mocno zabrudzona, podczas eksploatacji drzwi urządzenia nie zamykają się szczelnie. Fronty sąsiadujących mebli mogą ulec uszkodzeniu. Utrzymywać uszczelkę w czystości.
- Drzwiczki urządzenia jako miejsce do siedzenia lub odkładania przedmiotów: nie stawać, nie siadać ani nie opierać się na otwartych drzwiczkach urządzenia. Nie stawiać naczyń i wyposażenia na drzwiczki urządzenia.

- Wsuwanie wyposażenia: W zależności od typu urządzenia wyposażenie może zarysować szybę drzwiczek podczas ich zamykania. Wyposażenie należy zawsze wsuwać do oporu do komory piekarnika.
- Transport urządzenia: nie podnosić ani nie przenosić urządzenia trzymając za uchwyt drzwiczek. Ciężar urządzenia przekracza wytrzymałość uchwytu, który może się urwać.

Mikrofale

Uwaga!

- Powstające iskry: odstęp przedmiotu wykonanego z metalu, np. łyżki w szklance, od ścianek i drzwi komory piekarnika musi wynosić minimum 2 cm. Iskry mogą uszkodzić wewnętrzną szklaną powierzchnię drzwi.
- Kombinacja wyposażenia: Nie łączyć rusztu z blachą uniwersalną. Wsuniecie tych elementów wyposażenia bezpośrednio jeden na drugim może być przyczyną powstawania iskiei. Każdy z nich należy wsunąć na inną wysokość.
- Wyłącznie tryb mikrofal: W przypadku stosowania trybu z użyciem samych mikrofal nie należy używać brytfanki uniwersalnej ani blachy do pieczenia. Użycie tych naczyń może spowodować powstawanie iskiei, a w konsekwencji uszkodzenie komory piekarnika. Używać dołączonego rusztu jako podstawki pod naczynie lub mikrofal w połączeniu z rodzajem grzania.
- Tacki aluminiowe: nie używać w urządzeniu tacki aluminiowych. Powstające iskry mogą uszkodzić urządzenie.
- Tryb mikrofal bez potraw: eksploatacja urządzenia bez potraw prowadzi do przeciążenia. Nigdy nie włączać mikrofal, jeśli w komorze gotowania nie ma żadnej potrawy. Wyjątek stanowi krótki test naczyń. → "Mikrofale" na stronie 18



- Prażona kukurydza: nigdy nie ustawiać zbyt dużej mocy mikrofal. Używać maksymalnie mocy 600 W. Torebkę z kukurydzą zawsze kłaść na szklanym talerzu. Na skutek przeciążenia szyba w drzwiach może pęknąć.

Ochrona środowiska

Urządzenie odznacza się wysoką efektywnością energetyczną. Niniejszy rozdział zawiera porady dotyczące eksploatacji urządzenia w sposób umożliwiający oszczędzanie energii oraz prawidłowej utylizacji zużytego urządzenia.

Oszczędność energii

- Urządzenie podgrzewać tylko wówczas, gdy jest to zalecane w przepisie lub podane w tabelach w instrukcji obsługi.
- Należy stosować ciemne, lakierowane na czarno lub emaliowane formy do pieczenia. Bardzo dobrze nagrzewają się.
- W trakcie pracy jak najrzadziej otwierać drzwi urządzenia.
- Większe ilości ciast zaleca się piec jedno po drugim. Wówczas komora piekarnika jest przez cały czas gorąca. Dzięki temu skraca się czas pieczenia następnego ciasta. W komorze piekarnika można również stawić 2 formy prostokątne obok siebie.
- W przypadku dłuższych czasów pieczenia można wyłączyć urządzenie na 10 minut przed końcem, wykorzystując do dopieczenia ciepło resztkowe.

Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego

Opakowanie należy usunąć zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 11 września 2015. „O zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z dn. 23.10.2015 poz. 11688) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużyтым sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

Informacje na temat urządzenia

W tym rozdziale opisane są wskaźniki oraz elementy obsługi. Poza tym rozdział zawiera informacje na temat różnych funkcji urządzenia.

Wskazówka: W zależności od typu urządzenia możliwe są niewielkie różnice, dotyczące na przykład koloru.

Pulpit obsługi

Pulpit obsługi służy do wprowadzenia ustawień dotyczących różnych funkcji urządzenia przy użyciu przycisków, pól dotykowych i przełącznika obrotowego. Na wyświetlaczu widoczne są aktualne ustawienia,



- 1 Przyciski**
Przyciski po lewej oraz po prawej stronie przełącznika obrotowego posiadają punkt oporu. W celu włączenia danej funkcji należy nacisnąć odpowiedni przycisk.
- 2 Przełącznik obrotowy**
Przełącznik obrotowy można obracać w lewo oraz w prawo.
- 3 Wyświetlacz**
Na wyświetlaczu widoczne są aktualne wartości ustawień, możliwości wyboru lub informacje i wskazówki.
- 4 Pola dotykowe**
Pod polami dotykowymi z lewej < i z prawej > strony wyświetlacza znajdują się czujniki. Nacisnąć lekko odpowiednią strzałkę, aby wybrać funkcję.

	Informacja Zabezpieczenie przed dziećmi	Wyświetlanie informacji i wskazówek Aktywacja i dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi
	Funkcje zegara	Otwieranie menu funkcji zegara
Pola dotykowe		
	Pole z lewej strony wyświetlacza	Nawigacja w lewo
	Pole z prawej strony wyświetlacza	Nawigacja w prawo

Elementy obsługi

Poszczególne elementy obsługi są dostosowane do różnych funkcji urządzenia. Dzięki temu wprowadzanie ustawień i obsługa urządzenia nie sprawiają żadnych trudności.

Przyciski i pola dotykowego

Poniżej opisane jest krótko znaczenie różnych przycisków i pól dotykowych.

Przyciski	Znaczenie
on/off	Włączanie i wyłączanie urządzenia
menu	Menu
	Otwieranie menu trybów pracy

Przełącznik obrotowy

Przełącznik obrotowy umożliwia zmianę trybów pracy oraz wartości ustawień widocznych na wyświetlaczu.

W przypadku większości list wyboru, np. listy rodzajów grzania, po przewinięciu do ostatniego punktu pojawia się ponownie punkt pierwszy. Jeżeli ustawiona została minimalna lub maksymalna temperatura, w celu zmiany ustawionej wartości należy obracać przełącznik obrotowy w przeciwnym kierunku.

Wyświetlacz

Wyświetlacz jest zbudowany w taki sposób, aby umożliwić jednoczesny odczyt wszystkich danych.

Wartość, której ustawienie można w danym momencie zmienić, jest wyróżniona. Ma postać białych znaków umieszczonych na ciemnym tle.

Pasek stanu

Pasek stanu znajduje się na górze wyświetlacza. Na pasku stanu wyświetlana jest godzina, ustawione funkcje zegara.

Linia stopnia zaawansowania

Linia stopnia zaawansowania znajduje się pod paskiem stanu. Linia ta wskazuje stopień zaawansowania procesu, np. upływ czasu trwania. Linia nad zaznaczoną wartością wypełnia się od lewej do prawej strony, proporcjonalnie do stopnia zaawansowania aktualnego procesu.

Odcliczanie czasu

W przypadku włączenia urządzenia bez nastawienia czasu trwania, dotychczasowy czas pracy można odczytać po prawej stronie na górze paska stanu.




Wskaźnik kontroli temperatury


Słupki wskaźnika kontroli temperatury wskazują fazy nagrzewania w komorze piekarnika.

Wskaźnik kontroli nagrzewania	Wskaźnik kontroli nagrzewania wskazuje wzrost temperatury w komorze piekarnika. Moment, gdy wszystkie słupki są wypełnione, oznacza optymalny czas na wsunięcie potrawy. Jeśli wybrany został stopień mocy grilla lub stopień czyszczenia, słupki nie pojawiają się.
Wskaźnik ciepła resztkowego	Po wyłączeniu urządzenia pod paskiem stanu pojawia się linia wskazująca stopień ciepła resztkowego w komorze piekarnika. Wskazanie gaśnie, gdy temperatura spadnie do ok. 60 °C.

Rodzaje grzania

W celu ułatwienia dopasowania odpowiedniego rodzaju grzania dla wybranej potrawy, wyjaśniamy poniżej różnice między nimi oraz zakresy zastosowania.




Rodzaje grzania	Temperatura	Zastosowanie
 4D gorące powietrze	30-275 °C	Do pieczenia ciast i mięs na jednym lub kilku poziomach. Wentylator równomiernie rozprowadza w całej komorze piekarnika ciepło wytwarzane przez znajdującą się na tylnej ścianie grzałkę pierścieniową.
 Gorące powietrze eco	30-275 °C	Do delikatnego przyrządzania wybranych potraw na jednym poziomie bez podgrzewania piekarnika. Wentylator rozprowadza ciepło w całej komorze piekarnika, wytwarzane przez znajdującą się na tylnej ścianie grzałkę pierścieniową.
 Grill z cyrkulacją powietrza	30-300 °C	Do pieczenia drobiu, całych ryb i większych kawałków mięsa. Grzałka grilla i wentylator na przemian włączają się i wyłączają. Wentylator powoduje wirowanie gorącego powietrza wokół potrawy.

Wskazówka: Inercja termiczna powoduje, że wskazywana temperatura może nieco odbiegać od rzeczywistej temperatury w piekarniku. Podczas nagrzewania można za pomocą przycisku  sprawdzić aktualną temperaturę.

Menu trybów pracy

Menu jest podzielone na różne tryby pracy. Zapewnia to szybki dostęp do żądanej funkcji.

Tryb pracy	Zastosowanie
Rodzaje grzania	Do przyrządzania różnego rodzaju potraw opracowano wiele odpowiednio dostosowanych rodzajów grzania.
Potrawy → "Potrawy" na stronie 25	Urządzenie ma już zaprogramowane odpowiednie wartości ustawień dla wielu potraw.
Mikrofale → "Mikrofale" na stronie 18	Mikrofale umożliwiają szybsze przyrządzenie, podgrzanie lub rozmrożenie potraw.
Kombinacja z mikrofalami → "Mikrofale" na stronie 18	Możliwość jednoczesnego stosowania mikrofal i wybranego rodzaju grzania.
Ustawienia → "Ustawienia podstawowe" na stronie 17	Ustawienia podstawowe urządzenia można dopasować do indywidualnych potrzeb.

	Grill o dużej powierzchni	Stopnie mocy grilla: 1 = słaby 2 = średni 3 = mocny	Do grillowania płaskich produktów, jak np. steków, kielbasek i tostów oraz do zapiekania. Nagrzewa się cała powierzchnia grzałki grilla.
	Grill o małej powierzchni	Stopnie mocy grilla: 1 = słaby 2 = średni 3 = mocny	Do grillowania małych ilości steków, kielbasek i tostów oraz do zapiekania. Nagrzewa się środkowa część pod grzałką grilla.
	Podgrzewanie naczyń	30-70 °C	Do podgrzewania naczyń.

Rodzaje grzania z mikrofalami	Temperatura	Zastosowanie
 4D gorące powietrze + 90 W	30-275 °C	Do pieczenia ciast i mięs na jednym lub kilku poziomach. Wentylator równomiernie rozprowadza w całej komorze piekarnika ciepło wytwarzane przez znajdującą się na tylnej ściance grzałkę pierścieniową.
 Grill z cyrkulacją powietrza + 90 W	30-300 °C	Do pieczenia drobiu, całych ryb i większych kawałków mięsa. Grzałka grilla i wentylator na przemian włączają się i wyłączają. Wentylator powoduje wirowanie gorącego powietrza wokół potrawy.
 Grill z cyrkulacją powietrza + 180 W	30-300 °C	Do pieczenia drobiu, całych ryb i większych kawałków mięsa. Grzałka grilla i wentylator na przemian włączają się i wyłączają. Wentylator powoduje wirowanie gorącego powietrza wokół potrawy.
 Grill z cyrkulacją powietrza + 360 W	30-300 °C	Do pieczenia drobiu, całych ryb i większych kawałków mięsa. Grzałka grilla i wentylator na przemian włączają się i wyłączają. Wentylator powoduje wirowanie gorącego powietrza wokół potrawy.

Proponowane wartości

Urządzenie ma zaprogramowane proponowane wartości temperatury i stopnia mocy dla każdego rodzaju grzania. Można je zaakceptować lub zmienić w ramach dozwolonego zakresu wartości.

Pozostałe informacje

W większości przypadków urządzenie umożliwia uzyskanie informacji i wskazówek dotyczących aktualnie wykonywanej czynności. W tym celu nacisnąć przycisk **i**. Wskazówka będzie przez kilka sekund widoczna na wyświetlaczu.

Niektóre wskazówki wyświetlane są automatycznie, np. informacje o konieczności potwierdzenia ustawień lub wykonania określonej czynności, jak również ostrzeżenia.

Funkcje komory piekarnika

Niektóre funkcje ułatwiają obsługę urządzenia. Przykładem może być między innymi oświetlenie komory piekarnika lub zastosowanie wentylatora, który chroni urządzenie przed przegrzaniem.

Otwieranie drzwi urządzenia

Jeśli podczas pracy urządzenia drzwi zostaną otwarte, praca zostanie przerwana. Po zamknięciu drzwi praca urządzenia będzie kontynuowana.

Oświetlenie komory piekarnika

Oświetlenie komory piekarnika włącza się po otwarciu drzwi urządzenia. Jeżeli drzwi pozostaną otwarte przez ponad 15 minut, oświetlenie ponownie wyłączy się.

W przypadku większości trybów pracy oświetlenie komory piekarnika włącza się w momencie uruchomienia danego trybu. Po zakończeniu trybu pracy oświetlenie wyłącza się.

Wskazówka: W ustawieniach podstawowych można również wybrać możliwość, aby oświetlenie komory piekarnika nie włączało się po uruchomieniu trybu pracy.

Wentylator

Wentylator włącza się i wyłącza, gdy jest to konieczne. Gorące powietrze uchodzi przez drzwi.

Uwaga!

Nie zakrywać szczelin wentylacyjnych. W przeciwnym razie piekarnik ulegnie przegrzaniu.

Aby po zakończeniu pieczenia piekarnik szybciej ostygł, wentylator jest jeszcze włączony przez pewien czas.

Wskazówka: Czas pracy wentylatora po wyłączeniu urządzenia można zmienić w ustawieniach podstawowych. → "Ustawienia podstawowe" na stronie 17

Wyposażenie

Do urządzenia dołączone są różne elementy wyposażenia. Poniżej zamieszczone jest zestawienie dołączonego wyposażenia wraz z przykładami prawidłowego zastosowania poszczególnych elementów.

Dołączone wyposażenie

Urządzenie wyposażone jest w:



Używać wyłącznie oryginalnych elementów wyposażenia. Zostały zaprojektowane specjalnie z myślą o korzystaniu z tego urządzenia.

Wyposażenie można nabyć w serwisie, w sklepie specjalistycznym lub przez Internet.

Wskazówka: Podczas nagrzewania wyposażenie może ulec deformacji. Nie ma to żadnego wpływu na funkcjonowanie urządzenia. Po ostygnięciu wyposażenia deformacja znika.

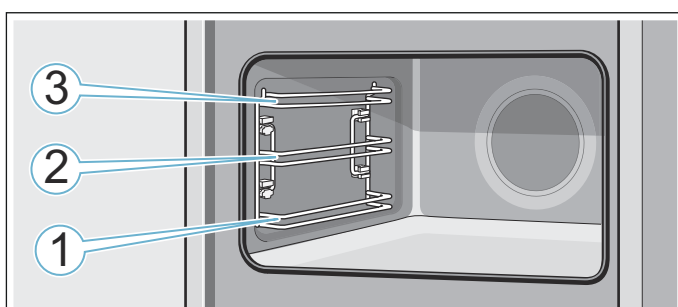
Mikrofałe

W przypadku trybu z wykorzystaniem samych mikrofal należy używać wyłącznie dołączonego rusztu. Używanie brytfanki uniwersalnej lub blachy do pieczenia może powodować powstawanie iskier i doprowadzić do uszkodzenia komory piekarnika.

W przypadku trybu z wykorzystaniem kombinacji z mikrofalami lub trybem pracy Potrawy można używać również brytfanki uniwersalnej, blachy do pieczenia lub innego dołączonego elementu wyposażenia.

Wsuwanie wyposażenia

Wyposażenie można wsunąć do komory piekarnika na 3 wysokości. Wysokość wsunięcia liczona jest od dołu do góry.




Na wysokości 1, 2 i 3 zawsze wsuwać wyposażenie między oba drążki prowadzące na danej wysokości.

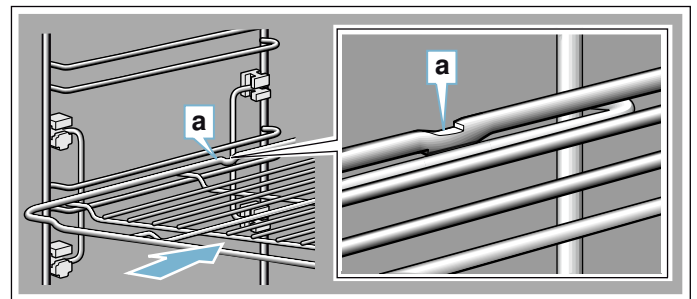
Wskazówki

- Należy zwrócić uwagę na prawidłowe ustawienie wyposażenia podczas wsuwania go do komory piekarnika.
- Wyposażenie zawsze wsuwać całkowicie do komory piekarnika, aby nie dotykało drzwi urządzenia.

Funkcja blokady

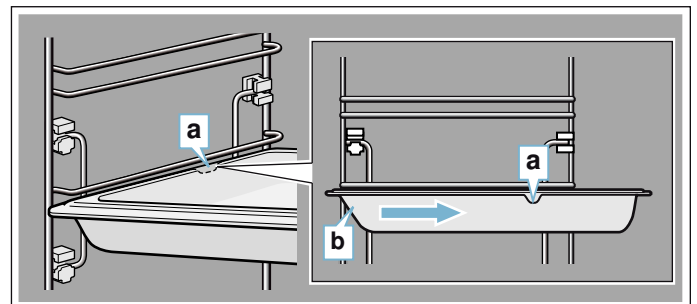
Wyposażenie można wysunąć do około połowy, aż się zablokuje. Funkcja blokady zapobiega przechyleniu się wyposażenia podczas wyciągania. Aby zabezpieczenie przed przechyleniem zadziałało, należy prawidłowo wsunąć wyposażenie do komory piekarnika.

Podczas wsuwania rusztu zwrócić uwagę, aby nosek zazębiający **a** znajdował się z tyłu i był zwrócony do dołu. Napis "microwave" musi znajdować się z przodu, a wygięcie musi być skierowane do dołu .



Podczas wsuwania blach zwrócić uwagę, aby nosek zazębiający **a** znajdował się z tyłu i był zwrócony do dołu. Ścięcie wyposażenia **b** musi być skierowane z przodu w stronę drzwi urządzenia.

Przykład na rysunku: blacha uniwersalna



Wyposażenie dodatkowe

Wyposażenie dodatkowe można nabyć w serwisie, w sklepie specjalistycznym lub przez Internet. Obszerną ofertę wyposażenia do zakupionego urządzenia można znaleźć w naszych prospektach lub w Internecie.

Dostępność i możliwość zamówienia online różni się w poszczególnych krajach. Informacje na ten temat znajdują się w załącznikach do instrukcji obsługi.

Wskazówka: Nie wszystkie elementy wyposażenia dodatkowego pasują do każdego urządzenia. Podczas dokonywania zakupu należy zawsze podawać dokładne oznaczenie (nr E) urządzenia. → "Serwis" na stronie 25

Aksesoria dodatkowe
<p>Ruszt Do naczyń, form do ciasta i zapiekanek oraz do pieczeni i grillowanych kawałków mięsa.</p>
<p>Blacha uniwersalna Do wilgotnych ciast, wypieków, potraw mrożonych i dużych pieczeni. W przypadku grillowania bezpośrednio na ruszcie można ją stosować jako naczynie na skapujący tłuszcz.</p>
<p>Blacha do pieczenia Do ciast z blachy i drobnych wypieków.</p>
<p>Ruszt wkładany w blachę Do mięsa, drobiu i ryb. Przeznaczony do wkładania w blachę uniwersalną w celu zbierania skapującego tłuszczu i sosu z mięsa.</p>
<p>Blacha uniwersalna, pokryta powłoką antyadhezyjną Do wilgotnych ciast, wypieków, potraw mrożonych i dużych pieczeni. Wypieki i pieczenie dają się łatwiej oddzielać od blachy uniwersalnej.</p>
<p>Blacha do pieczenia, pokryta powłoką antyadhezyjną Do ciast z blachy i drobnych wypieków. Wypieki nie przywierają do blachy.</p>
<p>Profesjonalna blacha do pieczenia z rusztem wkładanym w blachę Do przygotowywania dużych ilości potraw.</p>
<p>Pokrywa do profesjonalnej blachy do pieczenia Pokrywa zmienia profesjonalną blachę do pieczenia w procesjonalną brytfannę.</p>
<p>Blacha do pizzy Do pizzy i dużych, okrągłych ciast.</p>
<p>Blacha do grillowania Do grillowania zamiast rusztu lub jako osłona przed rozpryskiwaniem. Stosować wyłącznie w blasze uniwersalnej.</p>
<p>Kamień do pieczenia Do samodzielnego wypieku chleba, bułek i pizzy, które powinny mieć chrupiący spód. Kamień do pieczenia należy podgrzać do zalecanej temperatury.</p>
<p>Brytfanna szklana (5,1 l) Do potraw duszonych i zapiekanek. Nadaje się szczególnie do stosowania w trybie "Potrawy".</p>
<p>Forma szklana Do dużych pieczeni, soczystych ciast i zapiekanek.</p>
<p>Szklana blacha do pieczenia Do zapiekanek, potraw warzywnych i wypieków.</p>
<p>Listwy dekoracyjne Do maskowania ścianki mebla i podstawy urządzenia.</p>

Przed pierwszym użyciem

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy wprowadzić określone ustawienia. Poza tym należy wyczyścić komorę piekarnika oraz wyposażenie.

Pierwsze uruchomienie

Po podłączeniu do instalacji elektrycznej lub po przerwie w zasilaniu na wyświetlaczu pojawiają się ustawienia, które należy wprowadzić przy pierwszym uruchomieniu urządzenia.

Wskazówka: Ustawienia te można w każdej chwili zmienić w ustawieniach podstawowych. → "Ustawienia podstawowe" na stronie 17

Wprowadzanie ustawień języka

Wstępnie ustawiony jest język "Deutsch".

1. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żądany język.
2. Nacisnąć strzałkę >. Pojawi się następne ustawienie.

Ustawianie godziny

Początkowym wskazaniem godziny jest "12:00".

1. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić aktualną godzinę.
2. Nacisnąć strzałkę >.

Ustawianie daty

Wstępnie ustawiona jest data "01.01.2014".

1. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić aktualny dzień, miesiąc i rok.
2. W celu potwierdzenia wprowadzonych ustawień nacisnąć strzałkę >. Na wyświetlaczu pojawi się informacja o zakończeniu procesu pierwszego uruchomienia urządzenia.

Czyszczenie komory piekarnika i wyposażenia

Przed pierwszym użyciem urządzenia do przygotowania potraw, wyczyścić urządzenie wraz z wyposażeniem.

Czyszczenie komory piekarnika

Aby usunąć zapach nowości, należy rozgrzać pustą, zamkniętą komorę piekarnika.

Należy dopilnować, aby w komorze piekarnika nie było resztek opakowania, np. kuleczek styropianu. Przed rozgrzaniem urządzenia wytrzeć gładkie powierzchnie w komorze piekarnika miękką, wilgotną ściereczką. Podczas nagrzewania urządzenia wietrzyć kuchnię.

Wprowadzić podane poniżej ustawienia.

Ustawienia

Rodzaj grzania

4D gorące powietrze 

Ustawienia	
Temperatura	240 °C
Czas trwania	1 godzina

Sposób ustawiania rodzaju grzania i temperatury opisany jest w następnym rozdziale.

Po upływie czasu trwania wyłączyć urządzenie za pomocą przycisku on/off.

Po ostygnięciu komory piekarnika oczyścić gładkie powierzchnie wodą z detergentem i ściereczką.

Czyszczenie wyposażenia

Dokładnie wyczyścić wyposażenie wodą z płynem do mycia naczyń i ściereczką lub miękką szcioteczką.

Obsługa urządzenia

Dotychczas przedstawione zostały elementy obsługi oraz działanie urządzenia. Teraz wyjaśnimy sposób wprowadzania ustawień. Poniżej opisano, co dzieje się podczas włączania i wyłączania urządzenia oraz w jaki sposób nastawia się tryby pracy.

Włączanie i wyłączanie urządzenia

Przed wprowadzeniem jakichkolwiek ustawień należy włączyć urządzenie.

Wyjątek: Wprowadzanie ustawień zabezpieczenia przed dziećmi oraz minutnika jest możliwe również przy wyłączonym urządzeniu.

Wskaźniki oraz informacje na wyświetlaczu, np. wskaźnik ciepła resztkowego w komorze piekarnika, są widoczne również po wyłączeniu urządzenia.

Jeżeli urządzenie nie jest używane, należy je wyłączyć. Jeżeli przez dłuższy czas nie są wprowadzane żadne ustawienia, urządzenie wyłącza się automatycznie.

Włączanie urządzenia

Włączanie urządzenia odbywa się za pomocą przycisku on/off.

Napis on/off nad przyciskiem zostanie podświetlony na niebiesko.

Na wyświetlaczu pojawia się logo firmy Siemens, a następnie rodzaj grzania i temperatura.

Wskazówka: W ustawieniach podstawowych można wybrać rodzaj grzania, który będzie wyświetlany po włączeniu urządzenia.

Wyłączanie urządzenia

Wyłączanie urządzenie odbywa się za pomocą przycisku on/off.

Podświetlenie nad przyciskiem gaśnie.

Ustawiona funkcja zostaje przerwana.

Na wyświetlaczu pojawia się godzina.

Wskazówka: W ustawieniach podstawowych można określić, czy po wyłączeniu urządzenia godzina będzie wyświetlana, czy też nie.

Włączenie lub przerwanie trybu pracy

W celu włączenia lub przerwania aktualnego trybu pracy nacisnąć przycisk start/stop. W przypadku przerwania trybu pracy wentylator może nadal pracować.

W celu skasowania wszystkich ustawień nacisnąć przycisk on/off.

Jeśli w trakcie pracy urządzenia drzwi komory piekarnika zostaną otworzone, praca zostanie przerwana. W celu kontynuowania trybu pracy zamknąć drzwi komory piekarnika.

Wprowadzanie ustawień trybu pracy

Wprowadzanie ustawień trybu pracy jest możliwe tylko, gdy urządzenie jest włączone.

1. Nacisnąć przycisk menu. Otworzy się menu trybów pracy.
2. Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać żądany tryb pracy. W zależności od trybu pracy dostępne są różne możliwości wyboru.
3. Strzałką > przejść do wybranego trybu pracy.
4. Za pomocą przełącznika obrotowego dokonać zmiany wyboru. W zależności od dokonanego wyboru zmienić pozostałe ustawienia.
5. Włączyć za pomocą przycisku start/stop.

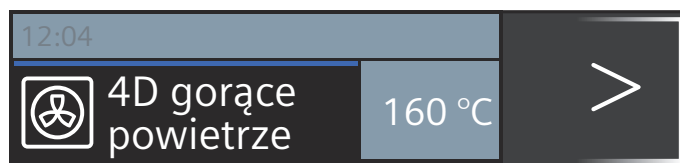
Ustawianie rodzaju grzania i temperatury

Po włączeniu urządzenia pojawia się proponowany rodzaj grzania wraz z temperaturą. Przyciskiem start/stop można od razu włączyć proponowane ustawienie.

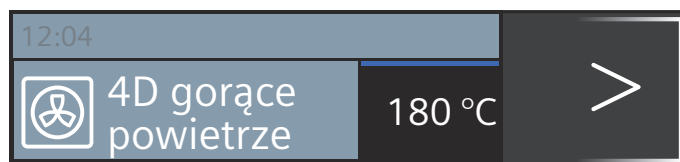
W celu wprowadzenia innych ustawień postępować w sposób przedstawiony na rysunkach.

Przykład: 4D gorące powietrze w temp. 180 °C

1. Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić rodzaj grzania.



2. Strzałką > przejść do temperatury.



3. Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić temperaturę.
4. Nacisnąć przycisk start/stop.




Na wyświetlaczu widoczny jest ustawiony rodzaj grzania oraz wybrana temperatura.

Szybkie nagrzewanie

Za pomocą przycisku »»»» można nagrzać piekarnik w bardzo krótkim czasie.

Szybkie nagrzewanie nadaje się tylko do niektórych rodzajów grzania.

Odpowiedni rodzaj grzania:

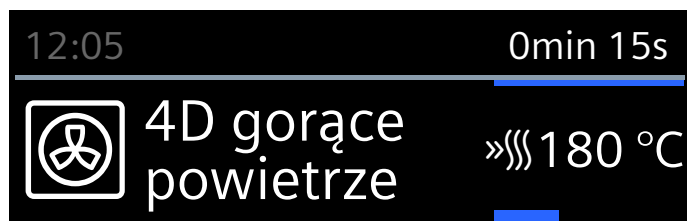
 4D gorące powietrze

Aby potrawa równomiernie się upiekła, należy wstawić ją wraz z wyposażeniem do piekarnika dopiero po zakończeniu szybkiego nagrzewania.

Wprowadzanie ustawień

Zwrócić uwagę na odpowiedni rodzaj grzania. Ustawiona temperatura musi przekraczać 100 °C, w przeciwnym razie szybkie nagrzewanie nie włączy się.


1. Ustawić rodzaj grzania oraz temperaturę.
2. Nacisnąć przycisk »»»».



Po lewej stronie wartości temperatury pojawi się symbol »»»». Linia stopnia zaawansowania zaczyna się wypełniać.

Po zakończeniu szybkiego nagrzewania rozlega się sygnał. Gaśnie symbol »»»». Wstawić potrawę do komory piekarnika.

Wskazówki

- W przypadku zmiany rodzaju grzania szybkie nagrzewanie zostanie przerwane.
- Odliczanie ustawionego czasu trwania rozpoczyna się niezależnie od szybkiego nagrzewania bezpośrednio po włączeniu.
- Podczas szybkiego nagrzewania można za pomocą przycisku  sprawdzić aktualną temperaturę komory piekarnika.

Przerwanie


Nacisnąć przycisk »»»». Na wyświetlaczu gaśnie symbol »»»».

Funkcje zegara

Urządzenie ma zaprogramowane różne funkcje zegara.

Funkcja zegara	Zastosowanie
 Minutnik	Minutnik może pełnić funkcję zegara funkcyjnego. Po upływie nastawionego czasu rozlega się sygnał.
 Czas trwania	Po upływie nastawionego czasu trwania rozlega się sygnał. Urządzenie wyłącza się automatycznie.
 Koniec	Ustawić czas trwania oraz czas zakończenia. Urządzenie włączy się automatycznie tak, aby tryb pracy zakończył się o żądanej godzinie.


Wskazówki

- Czas trwania poniżej jednej godziny można ustawić co do minuty. Czas trwania powyżej jednej godziny można ustawić w odstępach co 5 minut.
- W zależności od kierunku obracania przełącznika obrotowego, proponowany czas trwania zaczyna się z lewej strony od wartości 10 minut, natomiast z prawej strony od wartości 30 minut.
- Po zakończeniu każdej funkcji zegara rozlega się sygnał.
- Naciśnięcie przycisku  umożliwi wywołanie od czasu do czasu informacji, które następnie pojawią się na krótko na wyświetlaczu.


Minutnik

Minutnik można nastawić w każdej chwili, nawet jeśli urządzenie jest wyłączone. Minutnik działa niezależnie od innych ustawień zegara i ma własny sygnał. Dzięki temu można rozpoznać, czy sygnał rozbrzmiewa z minutnika, czy oznacza zakończenie ustawionego czasu trwania.


Maksymalnie można ustawić 24 godziny.

1. Nacisnąć przycisk . Otwiera się pole minutnika.
2. Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić minutnik.



Po kilku sekundach minutnik włącza się.

Z lewej strony na pasku stanu wyświetlany jest symbol  oznaczający minutnik oraz odliczany czas.


Po upływie nastawionego czasu

Rozlega się sygnał. Na wyświetlaczu pojawia się komunikat "Upłynął czas odliczany przez minutnik". Sygnał można wyłączyć przed czasem za pomocą przycisku .

Zatrzymanie minutnika

Za pomocą przycisku  otworzyć menu funkcji zegara i cofnąć czas. Za pomocą przycisku  zamknąć menu.

Zmiana ustawień minutnika

Za pomocą przycisku  otworzyć menu funkcji zegara i w ciągu następujących kilku sekund zmienić

przełącznikiem obrotowym ustawienia minutnika. Włączyć minutnik za pomocą przycisku ⌚.

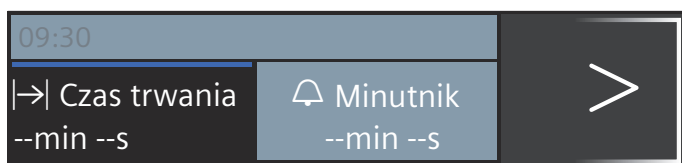
Czas trwania

W przypadku ustawienia czasu trwania (czasu gotowania/pieczenia) tryb pracy zakończy się automatycznie po upływie nastawionego czasu. Piekarnik przestaje grzać.

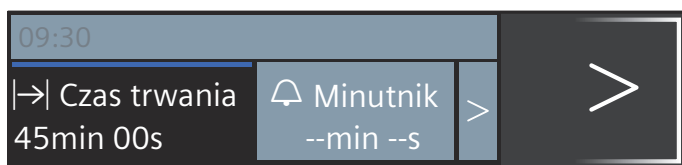
Warunek: Wprowadzone zostały ustawienia rodzaju grzania i temperatury.

Przykład: 4D gorące powietrze, 180 °C, czas trwania 45 minut.

1. Nacisnąć przycisk ⌚.
Otwiera się menu funkcji zegara.



2. Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić czas trwania.



3. Włączyć za pomocą przycisku start/stop. Upływ czasu trwania →| widoczny jest na pasku stanu.

Upłynął nastawiony czas trwania

Rozlega się sygnał. Piekarnik przestaje grzać. Sygnał można wyłączyć przed czasem za pomocą przycisku ⌚.

Anulowanie ustawionego czasu trwania

Otworzyć menu funkcji zegara za pomocą przycisku ⌚. Cofnąć ustawienia czasu trwania. Wyświetlacz wskazuje ustawiony rodzaj grzania i temperaturę.

Zmiana ustawionego czasu trwania

Otworzyć menu funkcji zegara za pomocą przycisku ⌚. Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić ustawiony czas trwania.

Czas zakończenia

W przypadku przesunięcia czasu zakończenia należy pamiętać, że łatwo psujące się produkty spożywcze nie mogą zbyt długo pozostawać w komorze piekarnika.

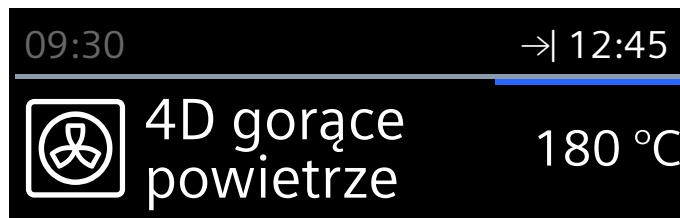
Warunek: Ustawiony tryb pracy nie został włączony. Wprowadzone zostały ustawienia czasu trwania. Menu funkcji zegara ⌚ jest otwarte.

Przykład na rysunku: Potrawa została wstawiona do komory piekarnika o godzinie 9.30. Jej przyrządzenie trwa 45 minut i będzie gotowa o godzinie 10.15. Załóżmy jednak, że danie ma być gotowe na godzinę 12.45.

1. Za pomocą strzałki > przejść do wskazania "→| Koniec".
2. Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić czas zakończenia.



3. Potwierdzić przyciskiem start/stop.



Piekarnik jest przestawiony na tryb czuwania. Na pasku stanu pojawia się symbol →| oraz godzina, o której tryb pracy zostanie zakończony. Tryb pracy włącza się w odpowiednim momencie. Upływ czasu trwania widoczny jest na pasku stanu.

Upłynął nastawiony czas trwania

Rozlega się sygnał. Piekarnik przestaje grzać. Sygnał można wyłączyć przed czasem za pomocą przycisku ⌚.

Korekta czasu zakończenia

Jest to możliwe dopóki piekarnik znajduje się w trybie czuwania.

1. Nacisnąć przycisk start/stop.
2. Nacisnąć przycisk ⌚.
Otwiera się menu funkcji zegara.
3. Za pomocą strzałki > przejść do "→| Koniec" i za pomocą przełącznika obrotowego dokonać korekty czasu zakończenia.
4. Nacisnąć przycisk ⌚.
5. Nacisnąć przycisk start/stop.
Piekarnik jest ponownie przestawiony na tryb czuwania.

Anulowanie ustawionego czasu zakończenia

Jest to możliwe dopóki piekarnik znajduje się w trybie czuwania.

1. Nacisnąć przycisk start/stop.
2. Nacisnąć przycisk ⌚.
Otwiera się menu funkcji zegara.
3. Za pomocą strzałki > przejść do "→| Koniec" i za pomocą przełącznika obrotowego cofnąć czas zakończenia.
4. Nacisnąć przycisk ⌚.
5. Włączyć za pomocą przycisku start/stop.
Ustawiony czas zakończenia zostaje natychmiast wykasowany.



Zabezpieczenie przed dziećmi

Aby uniemożliwić przypadkowe włączenie urządzenia przez dzieci, urządzenie wyposażone jest w zabezpieczenie przed dziećmi.

Pulpit obsługi jest zablokowany i nie można wprowadzać żadnych ustawień. Możliwe jest tylko wyłączenie urządzenia za pomocą przycisku on/off.

Aktywacja i dezaktywacja

Zabezpieczenie przed dziećmi można aktywować i dezaktywować zarówno przy włączonym, jak i przy wyłączonym urządzeniu.

Nacisnąć przycisk  i przytrzymać przez ok. 4 sekundy. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat o konieczności potwierdzenia, natomiast na pasku stanu pojawi się symbol .

Ustawienia podstawowe

W celu zapewnienia optymalnej i bezproblemowej obsługi urządzenia, użytkownik ma do dyspozycji różnego rodzaju ustawienia. Ustawienia te można zmienić, dostosowując je do indywidualnych potrzeb.

Zmiana ustawień

1. Nacisnąć przycisk on/off.
2. Nacisnąć przycisk menu.
Otworzy się menu trybów pracy.
3. Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać "Ustawienia".
4. Nacisnąć strzałkę >.
5. Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić wartości.
6. Za pomocą strzałki > przechodzić do kolejnych ustawień i w razie potrzeby wprowadzać zmiany.
7. W celu zapisania zmian nacisnąć przycisk menu.
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat "zapisać" lub "odrzuć".

Lista ustawień

Lista uwzględnia wszystkie ustawienia podstawowe oraz możliwości ich zmiany. W zależności od wyposażenia urządzenia na wyświetlaczu pojawią się tylko te ustawienia, które pasują do danego urządzenia.

Możliwa jest zmiana następujących ustawień:

Ustawienie	Możliwości
Wybór języka	Możliwy jest wybór innego języka
Godzina	Ustawianie aktualnej godziny
Data	Ustawianie aktualnej daty

Czas trwania sygnału	Krótki (30 s)
	Średni (1 m)
	Długi (5 m)
Dźwięk przycisków	Wył. (dźwięk słychać tylko podczas włączania i wyłączenia za pomocą on/off)
	Wł.
Jasność wyświetlacza	5-stopniowa regulacja
Wskazanie godziny	Cyfrowe
	Wył.
Oświetlenie	Podczas użytkowania wł.
	Podczas użytkowania wył.
Kontynuować automatycznie	Po zamknięciu drzwi
	Nie kontynuować automatycznie (nacisnąć przycisk start/stop)
Tryb po włączeniu	Menu główne
	Rodzaje grzania
	Mikrofałe
	Kombinacja z mikrofalami
	Potrawy*
Przyciemnienie w nocy	Wył.
	Wł. (wyświetlacz jest przyciemniony między godziną 22:00 a 5:59)
Logo firmy	Wyświetlać
	Nie wyświetlać
Czas pracy wentylatora po wyłączeniu urządzenia	Zalecane
	Minimalne
Ustawienia fabryczne	Przywrócić

*) Funkcja jest dostępna, w zależności od typu urządzenia

Wskazówka: Zmiany ustawień języka, dźwięku przycisków oraz jasności wyświetlacza są od razu widoczne. Wszystkie pozostałe ustawienia wymagają dokonania zapisu wprowadzonych zmian.

Zmiana ustawionej godziny

Zmiana godziny dokonywana jest w ustawieniach podstawowych.

Przykład: zmiana czasu z letniego na zimowy.

1. Nacisnąć przycisk on/off.
2. Nacisnąć przycisk menu.
3. Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać "Ustawienia".
4. Za pomocą strzałki > przejść do ustawienia "Godzina".
5. Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić godzinę.
6. Nacisnąć przycisk menu.
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat "zapisać" lub "odrzuć".

Zanik zasilania prądem

Po długiej przerwie w zasilaniu na wyświetlaczu pojawiają się ustawienia, które należy wprowadzić przy pierwszym uruchomieniu urządzenia.

Należy ponownie wprowadzić ustawienia języka, godziny oraz daty.

Mikrofałe

Mikrofałe umożliwiają wyjątkowo szybkie przygotowanie, podgrzanie lub rozmrożenie potraw. Można włączyć same mikrofałe lub w połączeniu z wybranym rodzajem grzania.

W celu optymalnego wykorzystania mikrofal należy przestrzegać wskazówek dotyczących naczyń oraz zaleceń podanych w tabelach stosowania na końcu niniejszej instrukcji obsługi.

Naczynia

Nie każde naczynie nadaje się do użytkowania w kuchenkach mikrofalowych. W celu odpowiedniego podgrzania potraw i uniknięcia uszkodzenia urządzenia używać wyłącznie naczyń przystosowanych do kuchenki mikrofalowej.

Odpowiednie są naczynia żaroodporne ze szkła, ceramiki szklanej, porcelany lub tworzywa sztucznego. Materiały te przepuszczają mikrofałe. Można używać również naczyń ceramicznych, jeżeli są całkowicie szklawione i nie mają rys.

Można również używać naczyń stołowych. Dzięki temu potraw nie trzeba przekładać do innego naczynia. Naczynia z dekoracją złotą lub srebrną wolno stosować tylko wówczas, gdy producent gwarantuje, że nadają się do użycia w kuchenkach mikrofalowych.

Do pieczenia w trybie kombi można używać zwykłych form do pieczenia z metalu. Dzięki temu ciasto zrumieni się również od spodu.

W pozostałych przypadkach metalowe naczynia nie nadają się do użytku. Metal nie przepuszcza mikrofal. Potrawy w zamkniętych pojemnikach metalowych pozostają zimne.

Uwaga!

Powstające iskry: odstęp przedmiotu wykonanego z metalu, np. łyżki w szklance, od ścianek i drzwi komory gotowania musi wynosić minimum 2 cm. Iskry mogą uszkodzić wewnętrzną szklaną powierzchnię drzwi.

Test naczyń

Nigdy nie włączać mikrofal, jeśli w urządzeniu nie ma żadnej potrawy. Jedyne wyjątek stanowi krótki test naczyń.

W przypadku braku pewności, czy naczynia można używać w trybie mikrofal, należy przeprowadzić następujący test.

1. Puste naczynie wstawić do komory piekarnika na 1/2 do 1 minuty i nastawić maksymalną moc.

2. Od czasu do czasu należy kontrolować temperaturę naczynia.

Naczynie powinno być zimne lub mieć temperaturę ciała.

Jeżeli będzie gorące lub powstają iskry, oznacza to, że nie nadaje się do użytku w trybie mikrofal. Należy wówczas przerwać test.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

Dostępne elementy nagrzewają się podczas eksploatacji. Nie dotykać gorących elementów. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.

Dołączone wyposażenie

W przypadku trybu z wykorzystaniem samych mikrofal należy używać wyłącznie dołączonego rusztu. Używanie brytfanki uniwersalnej lub blachy do pieczenia może powodować powstawanie iskiei i doprowadzić do uszkodzenia komory piekarnika.

W przypadku trybu z wykorzystaniem kombinacji z mikrofalami lub trybem pracy Potrawy można używać również brytfanki uniwersalnej, blachy do pieczenia lub innego dołączonego elementu wyposażenia.

W trybie z użyciem mikrofal najlepiej wsunąć wyposażenie na wysokość 1, o ile nie podano inaczej.

Poziomy mikrofal

Do dyspozycji są różne poziomy mocy mikrofal, dostosowane do rodzaju potraw i sposobu ich przyrządzania.

W przypadku trybu pracy z zastosowaniem mikrofal należy zawsze nastawić czas trwania. Proponowany czas trwania można zaakceptować lub zmienić w ramach dozwolonego zakresu wartości.

Poziom	Potrava	Maksymalny czas trwania
90 W	Do rozmrażania delikatnych potraw	1 godz. 30 min
180 W	Do rozmrażania i dogotowywania	1 godz. 30 min
360 W	Do gotowania mięsa i do podgrzewania delikatnych potraw	1 godz. 30 min
600 W	Do podgrzewania i gotowania potraw	1 godz. 30 min
max	Do podgrzewania płynów	30 min

Ustawienie maksymalnej mocy jest przewidziane do podgrzewania płynów. W celu ochrony urządzenia po pewnym czasie maksymalna moc mikrofal jest zredukowana. Pełną moc można znowu włączyć po upływie czasu studzenia.

Nastawianie mikrofal w połączeniu z rodzajem grzania

Moc mikrofal można ustawić w przedziale od 90 wat do 360 wat.

Nie wszystkie rodzaje grzania nadają się do łączenia z mikrofalami.

1. Nacisnąć przycisk menu.
Otworzy się menu trybów pracy.

2. Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać pole "Kombinacja z mikrofalami".
3. Nacisnąć strzałkę >. Pojawi się proponowany rodzaj grzania z mocą mikrofal, temperaturą i czasem trwania.
4. Ustawić rodzaj grzania za pomocą przełącznika obrotowego. Strzałką > wybrać odpowiednie wartości i zmienić je za pomocą przełącznika obrotowego.
5. Włączyć za pomocą przycisku start/stop. Czas trwania jest odliczany na wyświetlaczu.

Po włączeniu nie można już zmienić rodzaju grzania. Temperaturę i czas trwania można zmienić w każdej chwili. Nacisnąć przycisk start/stop. Za pomocą strzałki > lub < przejść do odpowiedniego pola i za pomocą przełącznika obrotowego zmienić ustawione wartości. W celu zmiany rodzaju grzania wprowadzić nowe ustawienia.

Upłynął nastawiony czas trwania

Rozlega się sygnał. Komora piekarnika przestaje się nagrzewać. Wyświetlacz pokazuje 0min 00s. Sygnał można wyłączyć przed czasem za pomocą przycisku ☹.

Wstrzymanie trybu pracy

Nacisnąć przycisk start/stop: piekarnik jest przestawiony na tryb pauzy. Ponownie nacisnąć przycisk start/stop, urządzenie kontynuuje pracę.

Otwarcie drzwi urządzenia: praca urządzenia zostanie wstrzymana. Po zamknięciu drzwi nacisnąć przycisk start/stop. Urządzenie kontynuuje pracę.

Przerwanie pracy urządzenia

Nacisnąć przycisk on/off.

Nastawianie mikrofal

W celu uzyskania optymalnego rezultatu przy użyciu mikrofal, ruszt wsuwać zawsze na wysokości 1.

1. Nacisnąć przycisk menu. Otworzy się menu trybów pracy.
2. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić "Mikrofale".
3. Nacisnąć strzałkę >. Pojawi się proponowana wartość mocy mikrofal oraz czasu trwania.
4. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić moc mikrofal.
5. Strzałką > przejść do czasu trwania i za pomocą przełącznika obrotowego nastawić wartość tego parametru.
6. Włączyć mikrofalę za pomocą przycisku start/stop. Czas trwania jest odliczany na wyświetlaczu.

Po włączeniu można w każdej chwili dokonać zmiany ustawionych wartości. Nacisnąć przycisk start/stop. Za pomocą strzałki > lub < przejść do odpowiedniego pola i za pomocą przełącznika obrotowego zmienić ustawione wartości.

Upłynął nastawiony czas trwania

Rozlega się sygnał. Tryb mikrofal jest zakończony. Wyświetlacz pokazuje 0min 00s. Sygnał można wyłączyć przed czasem za pomocą przycisku ☹.

Wstrzymanie trybu pracy

Nacisnąć przycisk start/stop: piekarnik jest przestawiony na tryb pauzy. Ponownie nacisnąć przycisk start/stop, urządzenie kontynuuje pracę.

Otwarcie drzwi urządzenia: praca urządzenia zostanie wstrzymana. Po zamknięciu drzwi nacisnąć przycisk start/stop. Urządzenie kontynuuje pracę.

Przerwanie pracy urządzenia

Nacisnąć przycisk on/off.

Funkcja suszenia

Funkcję suszenia [☰] należy stosować po zakończeniu każdego trybu z użyciem mikrofal. Komora piekarnika jest wówczas ogrzewana, aby umożliwić odparowanie wilgoci.

Funkcja suszenia trwa 10 minut, czasu trwania nie można zmienić.

1. Otworzyć menu Rodzaje grzania.
2. Wybrać funkcję suszenia.
3. Włączyć za pomocą przycisku start/stop. Suszenie zostanie włączone i po upływie 10 minut automatycznie zakończone.

Otworzyć drzwi urządzenia na kilka minut, aż komora piekarnika będzie całkowicie sucha.

Środki czyszczące

Dzięki odpowiedniej konserwacji i czyszczeniu urządzenie długo zachowuje estetyczny wygląd i całkowitą sprawność. Poniżej zamieszczono wskazówki dotyczące prawidłowej konserwacji i czyszczenia urządzenia.

Odpowiednie środki czyszczące

Aby uniknąć uszkodzenia różnego rodzaju powierzchni na skutek zastosowania nieodpowiedniego środka czyszczącego, należy przestrzegać wskazówek zawartych w poniższej tabeli. W zależności od typu urządzenia dostępne mogą być tylko niektóre elementy i powierzchnie.

Uwaga!

Uszkodzenia powierzchni

Nie używać

- żrących środków czyszczących ani środków do szorowania,
- środków czyszczących o dużej zawartości alkoholu,
- ostrych druciaków ani szorstkich gąbek,
- myjek wysokociśnieniowych lub parowych,
- specjalnych środków czyszczących do czyszczenia na ciepło.

Nowe zmywaki przed użyciem dokładnie wyflukać.

Porada: Szczególnie polecane środki czyszczące i pielęgnacyjne można nabyć w serwisie. Należy przestrzegać wskazówek producenta poszczególnych produktów.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!
Urządzenie bardzo się nagrzewa. Nigdy nie dotykać gorących powierzchni wewnątrz komory gotowania ani elementów grzejnych. Zawsze odczekać, aż urządzenie ostygnie. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się!

Powierzchnia	Czyszczenie
Urządzenie z zewnątrz	
Front ze stali nierdzewnej	Gorąca woda z detergentem: Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Natychmiast usuwać osad z kamienia, plamy tłuszczu, skrobi i białka. Pod takimi zabrudzeniami może tworzyć się korozja. Specjalne środki do pielęgnacji nagrzewających się powierzchni ze stali nierdzewnej można nabyć w serwisie lub sklepie specjalistycznym. Miękką ściereczką rozprowadzić cienką warstwę środka pielęgnacyjnego.
Tworzywo sztuczne	Gorąca woda z detergentem: Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Nie używać płynu do mycia szyb ani skrobaczek do szkła.
Powierzchnie lakierowane	Gorąca woda z detergentem: Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką.
Pulpit obsługi	Gorąca woda z detergentem: Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Nie używać płynu do mycia szyb ani skrobaczek do szkła.
Szyby w drzwiach	Gorąca woda z detergentem: Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Nie używać skrobaczki do szkła ani druciaka ze stali nierdzewnej.
Uchwyt drzwi	Gorąca woda z detergentem: Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. W przypadku przedostania się środka do odkamieniania na uchwyt drzwi, natychmiast wytrzeć uchwyt. W przeciwnym razie powstaną trudne do usunięcia plamy.
Wnętrze urządzenia	

Powierzchnie emaliowane	Gorąca woda z detergentem lub octem: Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Przypalone resztki jedzenia odmoczyć za pomocą wilgotnej ściereczki nasączonej wodą z detergentem. W przypadku silnego zabrudzenia stosować druciak ze stali nierdzewnej lub środek do czyszczenia piekarników. Po wyczyszczeniu pozostawić otwarte drzwi w celu wysuszenia komory piekarnika. Wskazówka: Pozostałości potraw mogą spowodować powstanie białego nalotu. Nie ma on wpływu na działanie urządzenia. W razie potrzeby usunąć go za pomocą kwasu cytrynowego.
Oślona oświetlenia komory piekarnika	Gorąca woda z detergentem: Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. W przypadku silnego zabrudzenia stosować środek do czyszczenia piekarników.
Uszczelka drzwi Nie zdejmować!	Gorąca woda z detergentem: Myć zmywakiem. Nie szorować.
Nakładka drzwi wykonana ze stali nierdzewnej	Środki do czyszczenia stali nierdzewnej: Przestrzegać wskazówek producenta. Nie używać środków do pielęgnacji stali nierdzewnej. Nakładkę drzwi zdjąć do czyszczenia.
Wewnętrzna rama drzwi wykonana ze stali nierdzewnej	Środki do czyszczenia stali nierdzewnej: Przestrzegać wskazówek producenta. Można w ten sposób usunąć przebarwienia. Nie używać środków do pielęgnacji stali nierdzewnej.
Prowadnice	Gorąca woda z detergentem: Namoczyć i czyścić zmywakiem lub szczoteczka.
System wysuwania blach	Gorąca woda z detergentem: Czyścić zmywakiem lub szczoteczka. Nie usuwać z szyn warstwy smaru, w miarę możliwości nie wysuwać ich do czyszczenia. Nie myć w zmywarce.
Wyposażenie	Gorąca woda z detergentem: Namoczyć i czyścić zmywakiem lub szczoteczka. W przypadku silnego zabrudzenia użyć druciaka ze stali nierdzewnej.

Wskazówki

- Nieznaczne różnice kolorów z przodu urządzenia są wynikiem zastosowania różnych materiałów, jak szkło, tworzywo sztuczne czy metal.
- Cienie na szybach drzwi, które przypominają smugi, to refleksy świetlne wywołane oświetleniem komory piekarnika.
- Emalia wypalana jest w bardzo wysokiej temperaturze. Mogą przy tym powstać nieznaczne przebarwienia. Jest to normalne zjawisko, nie wpływające na funkcjonowanie piekarnika. Krawędzie cienkich blach nie dają się w pełni pokryć emalią. Dlatego mogą być szorstkie. Nie zmniejsza to skuteczności zabezpieczenia antykorozyjnego.

Utrzymywanie urządzenia w czystości

Aby zapobiec powstawaniu trudnych do usunięcia zanieczyszczeń, urządzenie należy utrzymywać w czystości i od razu usuwać wszelkie zabrudzenia.

Porady

- Komorę piekarnika należy czyścić po każdym użyciu. Dzięki temu zanieczyszczenia nie przypalą się.
- Natychmiast usuwać osad z kamienia, plamy tłuszczu, skrobi i białka.
- Do pieczenia bardzo wilgotnych ciast używać blachy uniwersalnej.
- Do pieczenia mięs stosować odpowiednie naczynia, np. brytfannę.

Prowadnice

Dzięki odpowiedniej konserwacji i czyszczeniu urządzenie długo zachowuje estetyczny wygląd i całkowitą sprawność. Poniżej podane są informacje na temat zdejmowania i czyszczenia prowadnic.

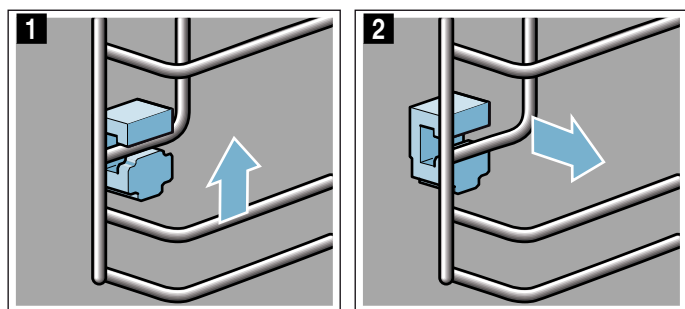
Zdejmowanie i zawieszanie prowadnic

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

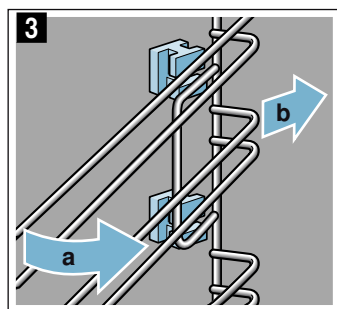
Prowadnice mocno się nagzewają. Nie dotykać gorących prowadnic. Zawsze odczekać, aż urządzenie ostygnie. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.

Zdejmowanie prowadnic

1. Prząd prowadnicy nacisnąć do góry (rys. **1**)
2. i wyczepić (rys. **2**).



3. Następnie całą prowadnicę odchylić na zewnątrz **a** i wyczepić z tyłu **b** (rys. **3**).

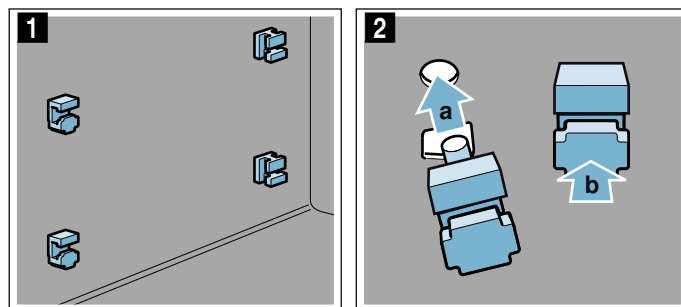


Prowadnice czyścić płynem do mycia naczyń i gąbką do zmywania. W przypadku zanieczyszczeń trudnych do usunięcia używać szczoteczki.

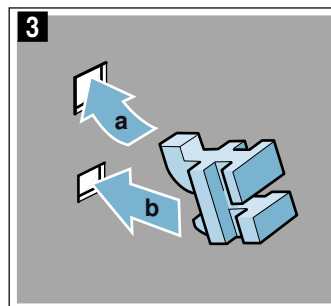
Wkładanie mocowań

Jeżeli podczas wyjmowania prowadnic wypadną mocowania, należy ponownie włożyć je w prawidłowy sposób.

1. Mocowania z przodu i z tyłu różnią się (rys. **1**).
2. Mocowanie z przodu zamocować za pomocą zaczepu na górze w okrągłym otworze **a**, ustawić nieco ukośnie, zaczepić na dole i ustawić prosto **b** (rys. **2**).

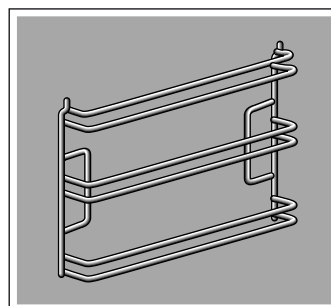


3. Mocowanie z tyłu zamocować za pomocą zaczepu w górnym otworze **a** i wcisnąć w dolny otwór **b** (rys. **3**).



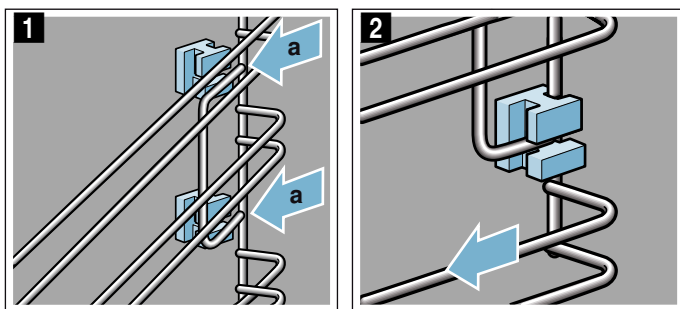
Zawieszanie prowadnic

Podczas zawieszania prowadnic zwrócić uwagę na to, aby ścięcie prowadnicy znajdowało się na górze.

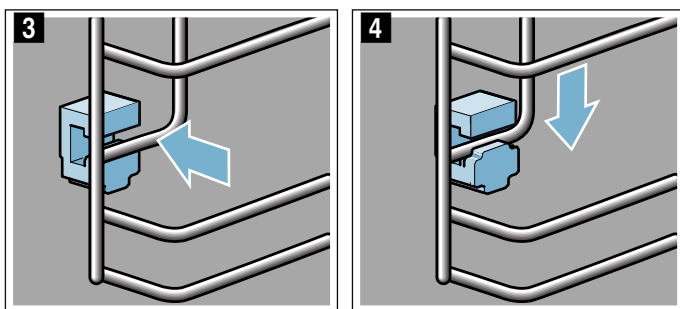


Prowadnice pasują zarówno do prawej, jak i lewej strony.

1. Tył prowadnicy nasadzić ukośnie i zaczepić na górze oraz na dole **a** (rys. **1**).
2. Pociągnąć prowadnicę do przodu (rys. **2**).



3. Następnie przyłożyć z przodu i zatrzasać (rys. **3**)
4. Na koniec nacisnąć do dołu (rys. **4**).



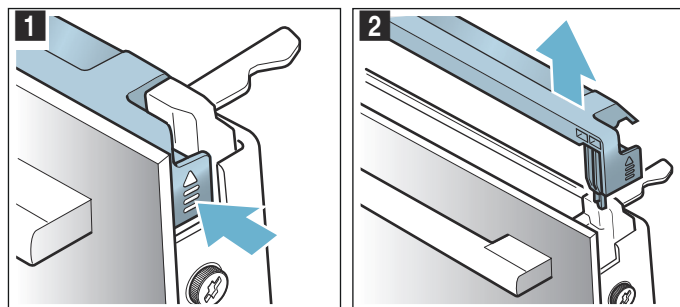
Drzwi urządzenia

Dzięki odpowiedniej konserwacji i czyszczeniu urządzenie długo zachowuje estetyczny wygląd i całkowitą sprawność. Poniżej podane są informacje na czyszczenia drzwi urządzenia.

Zdejmowanie nakładki drzwi

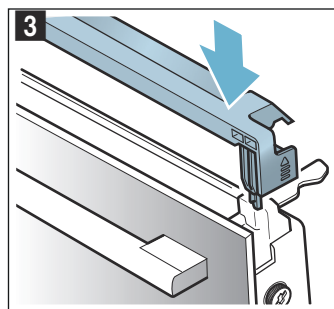
Wstawka ze stali nierdzewnej w nakładce drzwi może ulec przebarwieniu. W celu dokładnego wyczyszczenia drzwi można zdjąć nakładkę.

1. Uchylić drzwi urządzenia.
2. Nacisnąć nakładkę z lewej i z prawej strony (rys. **1**).
3. Zdjąć nakładkę (rys. **2**).
Ostrożnie zamknąć drzwi urządzenia.



Wskazówka: Wstawkę ze stali nierdzewnej czyścić specjalnym środkiem do czyszczenia stali nierdzewnej. Pozostałe elementy nakładki drzwi czyścić wodą z dodatkiem detergentu i miękką ściereczką.

4. Ponownie uchylić drzwi urządzenia. Nasadzić i wcisnąć nakładkę, aż zaskoczy na miejsce (rys. **3**).



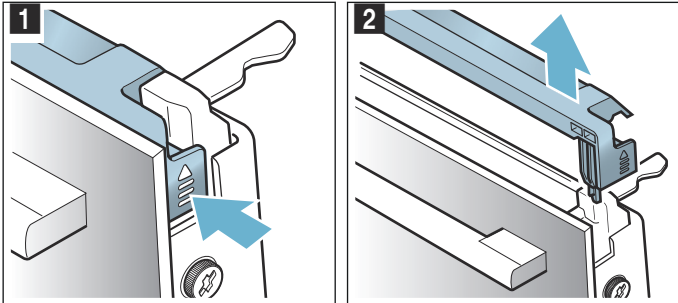
5. Zamknąć drzwi urządzenia.

Montaż i demontaż szyb w drzwiach

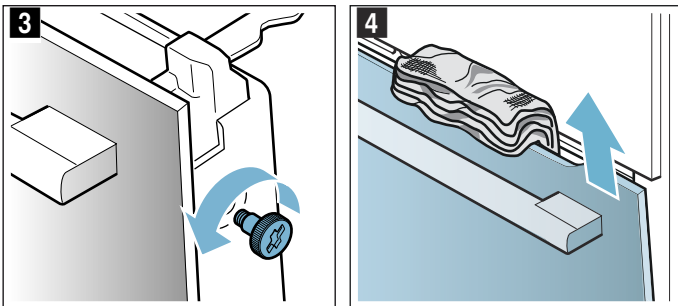
W celu ułatwienia czyszczenia można wymontować szyby z drzwi urządzenia.

Wymontowanie z urządzenia

1. Uchylić drzwi urządzenia.
2. Nacisnąć nakładkę z lewej i z prawej strony (rys. **1**).
3. Zdjąć nakładkę (rys. **2**).



4. Odkręcić i wyjąć śruby po lewej i po prawej stronie drzwi urządzenia (rys. **3**).
5. Przed ponownym zamknięciem drzwi włożyć między drzwi a obudowę urządzenia kilkakrotnie złożoną ściereczkę kuchenną (rys. **4**).
Przednią szybę wyjąć do góry i położyć na równej powierzchni uchwytem drzwi do dołu.

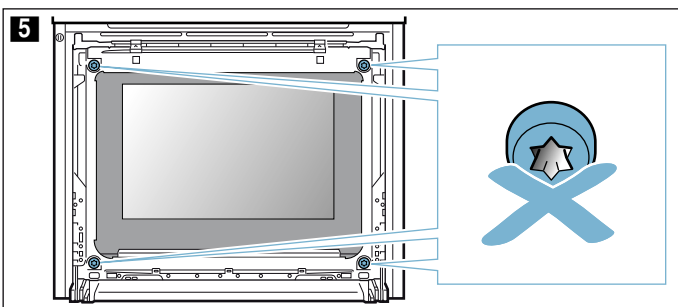


Szyby czyścić płynem do mycia szyb i miękką ściereczką.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poważnego zagrożenia zdrowia!

Po odkręceniu śrub nie można zagwarantować bezpieczeństwa urządzenia. Z urządzenia mogą wydostawać się mikrofały. Nie odkręcać śrub.

Nie odkręcać czterech czarnych śrub w ramie (rys. **5**).



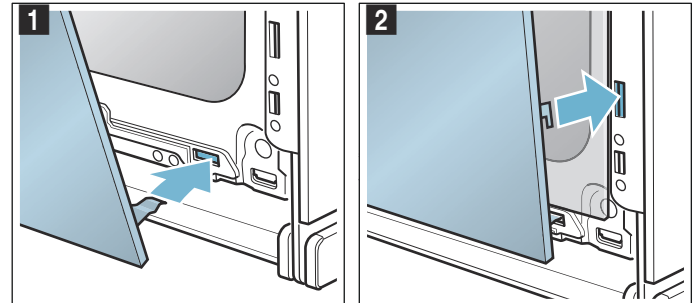
⚠ Ostrzeżenie Niebezpieczeństwo obrażeń!

- Porysowane szkło lub drzwiczki urządzenia mogą pęknąć. Nie używać skrobaczki do szkła, żrących ani szorujących środków czyszczących.

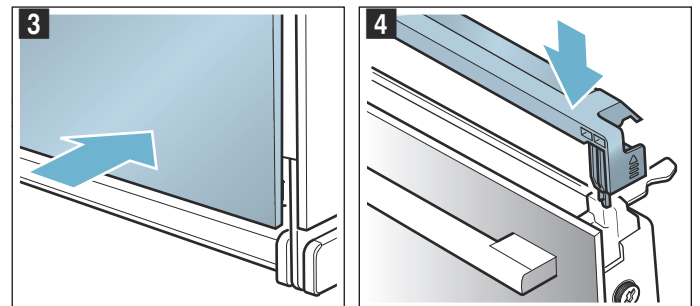
- Zawiasy drzwi urządzenia poruszają się podczas otwierania i zamykania drzwi, w związku z tym istnieje ryzyko przytrzaśnięcia się. Nie dotykać zawiasów.

Montowanie w urządzeniu

1. Dół przedniej szyby wsunąć w mocowania (rys. **1**).
2. Domykać szybę, aż oba górne zaczepy znajdą się naprzeciwko właściwego otworu (rys. **2**).



3. Docisnąć przednią szybę na dole, aż zaskoczy na swoje miejsce (rys. **3**).
4. Ponownie uchylić drzwi urządzenia i wyjąć ściereczkę kuchenną.
5. Ponownie przykręcić śruby po lewej i po prawej stronie.
6. Nasadzić i wcisnąć nakładkę, aż zaskoczy na miejsce (rys. **4**).



7. Zamknąć drzwi urządzenia.

Uwaga!

Dopiero gdy szyby są prawidłowo zamontowane, można używać komory piekarnika.




Co robić w razie usterki?

Przyczynami wystąpienia usterek są często drobniawgi. Przed wezwaniem serwisu należy przy pomocy tabeli spróbować usunąć usterkę we własnym zakresie.

Wskazówka: Jeśli czasami jakaś potrawa nie uda się, warto zajrzeć do tabel zamieszczonych na końcu niniejszej instrukcji obsługi. Znajduje się tam wiele porad i wskazówek. → "Przetestowane w naszym studiu gotowania" na stronie 26

Tabela usterek

W przypadku komunikatów oznaczonych symbolem E, np. E0111, wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie. Jeżeli komunikat pojawi się ponownie, wezwać serwis.

Usterka	Możliwa przyczyna	Wskazówki/Rozwiązanie problemu
Urządzenie nie działa.	Uszkodzony bezpiecznik	Sprawdzić w skrzynce bezpiecznikowej, czy bezpiecznik urządzenia jest sprawny.
	Zanik zasilania prądem	Sprawdzić, czy działają inne urządzenia kuchenne.
Obsługa włączonego urządzenia nie jest możliwa, na wyświetlaczu widoczny jest symbol  .	Aktywowane zostało zabezpieczenie przed dziećmi.	Nacisnąć przycisk  , aż zgaśnie symbol  .
Komora piekarnika nie nagrzewa się, na wyświetlaczu widoczny jest komunikat "Tryb demo włączony"	Urządzenie działa w trybie demo.	Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej i ponownie włączyć po upływie ok. 10 sekund. Włączyć urządzenie i wybrać w ustawieniach "Tryb demo wyłączony".
Urządzenie nie włącza się, a na wyświetlaczu pojawia się komunikat "Komora piekarnika zbyt gorąca"	Komora piekarnika jest zbyt gorąca dla wybranej potrawy lub rodzaju grzania	Poczekać, aż komora piekarnika ostygnie i ponownie włączyć
Oświetlenie komory piekarnika nie działa.	Uszkodzona żarówka LED.	Wezwać serwis.

Przekroczony został maksymalny czas pracy

Urządzenie automatycznie zakończy tryb pracy, jeżeli nie został nastawiony czas trwania i dłuższego czasu nie dokonano zmiany ustawienia.

Kiedy to nastąpi, zależy od ustawionej temperatury lub stopnia mocy grilla.

Na wyświetlaczu pojawia się komunikat, że tryb pracy został automatycznie zakończony. Tryb pracy zostanie następnie przerwany.

W celu ponownego skorzystania z urządzenia należy je najpierw wyłączyć. Następnie ponownie włączyć urządzenie i ustawić żądany tryb.

Porada: Aby uniknąć niepożądanego wyłączenia się urządzenia, np. w przypadku długiego czasu przyrządzania, należy nastawić czas trwania. Urządzenie grzeje, dopóki nie upłynie nastawiony czas trwania.

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie. Wyłącznie przeszkoleni technicy serwisu mogą przeprowadzać naprawy i wymieniać uszkodzone przewody przyłączeniowe. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

Żarówki w komorze piekarnika

Komora piekarnika oświetlana jest przez jedną lub kilka długowiecznych żarówek LED.

Jeżeli mimo to żarówka LED lub jej osłona ulegnie uszkodzeniu, należy skontaktować się z serwisem. Nie wolno zdejmować osłony żarówki.

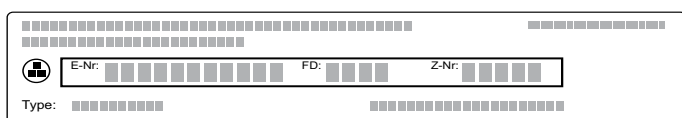
Serwis

Jeżeli urządzenie wymaga naprawy, należy skontaktować się z naszym serwisem. Pracownicy serwisu znajdą odpowiednie rozwiązanie, co pozwoli również uniknąć zbędnych przyjazdów personelu technicznego.

Symbol produktu (nr E) i numer fabryczny (nr FD)

Pracownikowi serwisu należy podać symbol produktu (nr E) oraz numer fabryczny (nr FD) urządzenia, aby mógł on udzielić kompetentnej pomocy. Tabliczkę znamionową z numerem widać po otwarciu drzwi urządzenia.

Jeśli urządzenie posiada funkcję pary, tabliczka znamionowa znajduje się z prawej strony za przesłoną.



Można tu wpisać dane urządzenia i numer telefonu serwisu, aby w razie konieczności móc szybko je odnaleźć.

Nr E	Nr FD
------	-------

Serwis 

Należy pamiętać, że wezwanie pracownika serwisu w przypadku nieprawidłowej obsługi urządzenia jest odpłatne również w okresie gwarancyjnym.

Adresy serwisów wszystkich krajów znajdują się w załączonym spisie autoryzowanych serwisów.

Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterki
PL 801 191 534

Warto zaufać kompetencjom producenta. Dzięki temu mają Państwo gwarancję, że naprawy zostaną wykonane przez przeszkolonych techników serwisu, którzy dysponują oryginalnymi częściami zamiennymi do danego urządzenia.

Potrawy

Tryb pracy "Potrawy" umożliwi przygotowanie rozmaitych potraw. Urządzenie samoczynnie dopasowuje parametry większości ustawień.

W celu uzyskania pożądaných rezultatów komora piekarnika nie może być zbyt gorąca dla wybranej potrawy. Jeżeli dojdzie do takiej sytuacji, na wyświetlaczu pojawi się odnośny komunikat. Wówczas należy poczekać, aż komora piekarnika ostygnie i ponownie włączyć.

Wskazówki dotyczące ustawień

- Rezultat gotowania zależy od jakości produktów oraz rodzaju naczynia. W celu uzyskania optymalnego rezultatu gotowania używać wyłącznie produktów spożywczych wysokiej jakości oraz mięsa schłodzonego do odpowiedniej temperatury.
- Urządzenie wybiera optymalny rodzaj grzania oraz ustawienia czasu i temperatury. Pojawi się jedynie komunikat o konieczności wprowadzenia wagi. Nie można ustawić wagi, która wykracza poza przewidziany przedział wagowy.
- Przy potrawach, w przypadku których urządzenie samoczynnie ustawia temperaturę, maksymalna możliwa temperatura może mieć wartość 300 °C. Dlatego należy zwrócić uwagę, aby używane naczynia były wystarczająco żaroodporne.
- Na wyświetlaczu będą pojawiały się wskazówki dotyczące np. naczynia, wysokości wsunięcia lub dodawania wody w przypadku mięsa. Niektóre potrawy należy w trakcie przyrządzania obrócić lub zamieszać. Taka informacja pojawi się na wyświetlaczu krótko po włączeniu trybu pracy. Sygnał przypomni, kiedy należy to zrobić.
- Informacje dotyczące odpowiednich naczyń oraz porady na temat przyrządzania potraw znajdują się na końcu niniejszej instrukcji obsługi.

Mikrofale

Mikrofale w połączeniu z programami oferowanymi przez urządzenie umożliwiają łatwe i szybkie przygotowanie potraw. Mikrofale znacząco skracają czas gotowania/pieczenia, zmniejszając czas trwania prawie o połowę. Urządzenie sygnalizuje konieczność użycia naczyń przeznaczonych do kucharek mikrofalowych. W rozdziale Mikrofale zamieszczone są informacje dotyczące odpowiednich naczyń.

→ "Mikrofale" na stronie 18

Wybór dania

W poniższej tabeli podane są dopasowane do wymienionych potraw wartości ustawień.

Dania
Pizza z cienkim spodem, 1 sztuka
Lasagne
Kurczak, bez farszu
Kawałki kurczaka
Sztufada

Dania
Pieczeń rzymska ze świeżego mięsa mielonego
Gulasz
Zrazy zawijane wołowe
Duszenie filetu rybnego
Warzywa, świeże
Warzywa, mrożone
Pieczone ziemniaki, w całości
Gotowane ziemniaki
Ryż długoziarnisty
Rozmrażanie kawałków drobiu
Rozmrażanie mięsa
Rozmrażanie filetu rybnego

Wprowadzanie ustawień potrawy

Użytkownik jest prowadzony przez cały proces wprowadzania ustawień wybranej potrawy. Zawsze naciskać strzałkę >.

1. Nacisnąć przycisk menu.
2. Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać "Potrawy".
3. Nacisnąć strzałkę >. Pojawia się pierwsza potrawa wraz z proponowaną wagą.
4. Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać żadaną potrawę.
5. Nacisnąć strzałkę >.
6. Za pomocą przełącznika obrotowego wprowadzić ustawienie wagi.
7. Nacisnąć strzałkę >.

Wskazówka: Zostaną wywołane informacje dotyczące wysokości wsunięcia, naczyń itp.
8. Włączyć przyciskiem start/stop.

Użytkownik jest prowadzony przez cały proces wprowadzania ustawień wybranej potrawy. Zawsze naciskać strzałkę >.

Wprowadzanie ustawień jest zakończone

Rozlega się sygnał. Piekarnik przestaje grzać. Sygnał można wyłączyć przed czasem za pomocą przycisku ⏸.

Jeżeli rezultat gotowania/pieczenia nie jest zadowalający, można wydłużyć czas trwania. Dotknąć pola "Dogotować". Pojawi się proponowany czas trwania, który można zmienić.

Jeżeli rezultat pieczenia jest zadowalający, nacisnąć lekko na "Zakończyć". Na wyświetlaczu pojawi się komunikat "Smacznego".

Przerwanie ustawiania

Nacisnąć przycisk on/off. Wszystkie ustawienia zostaną skasowane. Można wprowadzić nowe ustawienia.

Przesunięcie czasu zakończenia

W przypadku niektórych potraw można przesunąć czas zakończenia. W jaki sposób przesunąć czas zakończenia, można zobaczyć w funkcjach zegara.

→ "Funkcje zegara" na stronie 15

W przypadku nastawienia czasu zakończenia wyświetlacz przechodzi na tryb oczekiwania. Na pasku stanu widoczny jest czas, kiedy zakończy się tryb pracy. Nie można dokonać zmiany ustawień. Należy pamiętać, że łatwo psujące się produkty spożywcze nie mogą zbyt długo pozostawać w komorze piekarnika.

Przetestowane w naszym studiu gotowania

Ten rozdział opisuje szeroki wybór potraw i optymalne ustawienia dla każdej z nich. Pokazujemy, jaki rodzaj grzania i jaka temperatura nadają się najlepiej do przyrządzenia różnych potraw. Podajemy też wskazówki dotyczące pasujących akcesoriów oraz poziomów, na których należy je wstawić do urządzenia. Znajdują się tu także porady na temat naczyń i sposobów przygotowywania potraw.

Wskazówka: Przy przygotowywaniu artykułów spożywczych w komorze piekarnika może się nagromadzić bardzo dużo pary wodnej. Posiadane urządzenie jest bardzo energooszczędne i oddaje podczas pracy do otoczenia bardzo niewielką ilość ciepła. Ze względu na znaczne różnice temperatur między wnętrzem urządzenia i jego częściami zewnętrznymi na drzwiczkach, panelu obsługowym i frontach sąsiednich mebli może się skraplać para wodna. Jest to normalne zjawisko fizyczne. Skraplaniu pary wodnej można zapobiec przez nagrzanie piekarnika albo ostrożne, wolne otwieranie drzwiczek.

Formy silikonowe

Najlepszy wynik pieczenia zapewniają ciemne metalowe formy do pieczenia.

W przypadku pieczenia w formach silikonowych należy się stosować do wskazówek i przepisów podanych przez producenta formy. Formy silikonowe są często mniejsze od zwykłych. Ilości i przepisy mogą być inne niż podane tutaj.

Ciasta i drobne wypieki

Urządzenie oferuje wiele rodzajów grzania przystosowanych do wypiekania ciast i drobnych wypieków. W tabelach ustawień podane są optymalne ustawienia dla wielu różnych potraw.

Należy się przy tym także stosować do wskazówek podanych w rozdziale dotyczącym wyrastania ciasta.

Należy używać wyłącznie oryginalnych elementów wyposażenia posiadanego urządzenia. Są one optymalnie dostosowane do komory piekarnika i jego trybów pracy.

Pieczenie z dodatkowym zastosowaniem mikrofal

Możliwość pieczenia z dodatkowym zastosowaniem mikrofal może znacznie skracać czas przygotowywania potraw.

Należy zawsze używać żaroodpornych i przystosowanych do kuchenek mikrofalowych naczyń. Stosować się do wskazówek dotyczących naczyń przystosowanych do kuchenek mikrofalowych.

→ "Mikrofała" na stronie 18

W trybie łączonym można używać typowych, metalowych form do pieczenia. Jeżeli między formą i rusztem powstają iskry, należy sprawdzić, czy zewnętrzna strona formy jest czysta. Zmienić pozycję formy na ruszcie. Jeżeli to nie pomaga, kontynuować pieczenie bez zastosowania mikrofały. Czas pieczenia ulega wydłużeniu.

Używanie form plastikowych, ceramicznych lub szklanych skraca czas pieczenia podany w tabelach ustawień. Ciasto jest u dołu mniej przybrązowione.

Pieczenie z dodatkowym zastosowaniem mikrofały jest możliwe tylko na jednym poziomie.

Poziomy piekarnik

Należy używać podanych poziomów piekarnika.

Pieczenie na jednym poziomie

Przy pieczeniu na jednym poziomie należy używać następującego poziomu piekarnika:

- Poziom 1

Pieczenie na dwóch poziomach

Optymalnym trybem grzania jest gorące powietrze 4D. Wypieki wstawione jednocześnie do piekarnika na blachach lub w formach nie zawsze są gotowe w tym samym czasie.

- blacha uniwersalna: poziom 3
- blacha do pieczenia: poziom 1
- Formy ustawione na ruszcie
- pierwszy ruszt: poziom 3
- drugi ruszt: poziom 1

Dzięki jednoczesnemu przygotowywaniu potraw można oszczędzić do 45 procent energii. Formy należy wstawiać do komory piekarnika jedną obok drugiej albo z przesunięciem jedną nad drugą.

Wyposażenie

Należy też zawsze stosować prawidłowe wyposażenie i wsuwać je do piekarnika prawidłową stroną.

Ruszt

Wsunąć ruszt z wytłoczonym napisem "Microwave" skierowanym w stronę drzwiczek piekarnika i wygięciem skierowanym w dół. Naczynia i formy stawiać zawsze na ruszcie.

Blacha uniwersalna lub blacha do pieczenia

Ostrożnie wsunąć blachę uniwersalną lub blachę do pieczenia do oporu do piekarnika, ze ścięciem skierowanym w stronę drzwiczek.

Do pieczenia soczystych ciast używać blachy uniwersalnej, aby wyciekający sok nie zanieczyścił komory piekarnika.

Formy do pieczenia

Do pieczenia najlepiej nadają się ciemne formy metalowe.

Formy z białej blachy, formy ceramiczne i formy szklane wydłużają czas pieczenia i powodują nierównomierne zrumienienie ciasta.

Papier do pieczenia

Używać tylko papieru do pieczenia przystosowanego do ustawionej temperatury. Papier należy zawsze przyciąć tak, by dokładnie pasował do blachy.

Zalecane wartości ustawień

W tej tabeli podane są optymalne rodzaje grzania dla różnego rodzaju wypieków. Temperatura i czas pieczenia zależą od ilości oraz konsystencji ciasta. Z tego względu podane zostały przedziały wartości. Najlepiej zacząć od najniższych podanych wartości. Niższa temperatura pozwala uzyskać bardziej równomierny stopień zrumienienia. W razie potrzeby można następnym razem wybrać nieco wyższe wartości.

Wskazówka: Czasu pieczenia nie można skrócić przez ustawienie wyższej temperatury. W takiej sytuacji ciasto czy wypieki byłyby wypieczone tylko z wierzchu, a wewnątrz jeszcze surowe.

Podane wartości ustawień dotyczą potraw wstawionych do zimnej komory piekarnika. Zapewnia to oszczędność do 20 procent energii. Jeżeli piekarnik jest nagrzany, podane czasy pieczenia skracają się o kilka minut.






























W przypadku niektórych potraw nagrzanie piekarnika jest konieczne i w tabeli znajduje się odpowiednia informacja. Wstawić potrawę i akcesoria do komory piekarnika dopiero po jego nagraniu.

Jeżeli stosowany jest własny przepis, należy użyć wartości podanych w tabeli dla podobnego wypieku. Dodatkowe informacje są podane w poradach dotyczących pieczenia po tabeli ustawień.

Nieużywane akcesoria należy wyjąć z komory piekarnika. Zapewnia to optymalny wynik pieczenia i oszczędność do 20 procent energii.

Używany rodzaj grzania:

■  4D gorące powietrze

Potrawa	Aksesoria i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Moc mikrofal (W)	Czas trwania w min.
Ciasta w formach						
Ciasto ucierane, proste	Forma z kominkiem / forma prostokątna	1		140-160	-	55-70
Ciasto ucierane, proste	Forma z kominkiem / forma prostokątna	1		160-180	90	30-40
Ciasto owocowe ucierane, delikatne	Forma z kominkiem	1		150-170	-	45-60
Ciasto owocowe ucierane, delikatne	Forma z kominkiem	1		170-190	90	35-45
Spód tortu z ciasta ucieranego	Forma na spód tortu	1		140-160	-	20-40
Tort owocowy lub serowy na kruchym spodzie	Tortownica Ø26 cm	1		160-170	-	65-85
Tort owocowy lub serowy na kruchym spodzie	Tortownica Ø26 cm	1		160-180	90	45-55
Placek szwajcarski	Blacha do pizzy	1		180-200	-	50-60
Tarta	Forma do tarty, blacha czarna	1		190-200	-	25-40
Babka drożdżowa	Forma z kominkiem	1		150-160	-	65-75
Ciasto drożdżowe w tortownicy	Tortownica Ø28 cm	1		150-160	-	25-35
Spód biszkoptowy, 2 jaja	Forma na spód tortu	1		160-170*	-	20-30
Tort biszkoptowy, 3 jaja	Tortownica Ø26 cm	1		160-170*	-	30-45
Tort biszkoptowy, 6 jaj	Tortownica Ø28 cm	1		150-170*	-	30-50
Ciasto na blasze						
Ciasto ucierane z dodatkami	Blacha do pieczenia	1		150-170	-	20-40
Ciasto ucierane, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		150-170	-	35-50
Ciasto kruche z suchą warstwą wierzchnią	Blacha do pieczenia	1		160-180	-	30-45
Ciasto kruche z suchą warstwą wierzchnią, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		150-170	-	40-55
Ciasto kruche z soczystą warstwą wierzchnią	Blacha uniwersalna	1		150-170	-	65-85
Placek szwajcarski	Blacha uniwersalna	1		180-200	-	45-55
Ciasto drożdżowe z suchą warstwą wierzchnią	Blacha do pieczenia	1		150-170	-	20-35
Ciasto drożdżowe z suchą warstwą wierzchnią, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		160-170	-	25-35
Ciasto drożdżowe z soczystą warstwą wierzchnią	Blacha uniwersalna	1		160-180	-	50-60
Ciasto drożdżowe z soczystą warstwą wierzchnią, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		150-160	-	45-60
Chałka, wieniec drożdżowy	Blacha do pieczenia	1		150-160	-	35-45
Strucla z 500 g mąki	Blacha uniwersalna	1		150-160	-	50-60
Strudel, słodki	Blacha uniwersalna	1		170-180	-	40-60
Strudel, mrożony	Blacha do pieczenia	1		190-210	-	30-45
Strudel, mrożony	Blacha uniwersalna	1		200-220	90	20-25

* nagrzać piekarnik

** nagrzewać piekarnik przez 5 min., nie używać funkcji szybkiego nagrzewania

Potrawa	Aksesoria i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Moc mikrofal (W)	Czas trwania w min.
Wypieki drobne						
Ciastka	Blacha do pieczenia	1	☉	150**	-	20-30
Ciastka, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1	☉	140**	-	30-40
Muffiny	Blacha do muffinów	2	☉	160-180*	-	15-25
Muffiny, 2 poziomy	Blachy do muffinów	3+1	☉	150-170*	-	20-30
Drobne wypieki z ciasta drożdżowego	Blacha do pieczenia	1	☉	150-160	-	30-40
Wypieki z ciasta francuskiego	Blacha do pieczenia	2	☉	170-190*	-	20-45
Wypieki z ciasta francuskiego, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1	☉	170-190*	-	20-45
Wypieki z ciasta parzonego	Blacha do pieczenia	1	☉	190-210	-	30-40
Bułki słodkie	Blacha do pieczenia	1	☉	160-180	-	20-30
Ciasteczka						
Ciasteczka wyciskane	Blacha do pieczenia	1	☉	140-150**	-	25-35
Ciasteczka	Blacha do pieczenia	2	☉	140-160	-	15-30
Ciasteczka, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1	☉	130-150	-	20-35
Bezy	Blacha do pieczenia	2	☉	80-90*	-	120-150
Bezy, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1	☉	80-90*	-	120-180
Makaroniki	Blacha do pieczenia	2	☉	90-110	-	20-40
Makaroniki, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1	☉	90-110	-	20-40
* nagrzać piekarnik						
** nagrzewać piekarnik przez 5 min., nie używać funkcji szybkiego nagrzewania						

Porady dotyczące ciast i drobnych wypieków

Sprawdzenie, czy ciasto jest wypieczone.	Wbić drewniany patyczek w ciasto w jego najwyższym punkcie. Jeśli ciasto nie przykleiło się do patyczka, jest wypieczone.
Ciasto zapada się.	Następnym razem użyć mniej płynu. Albo ustawić temperaturę na wartość o 10°C niższą i przedłużyć czas pieczenia. Używać tylko składników podanych w przepisie, stosować się dokładnie do opisanego w nim sposobu postępowania.
Ciasto wyrosło i popękało pośrodku, ale na bokach jest niższe.	Nasmarować tłuszczem tylko dno tortownicy. Po upieczeniu ostrożnie oddzielić nożem ciasto od formy.
Wypływa sok z owoców.	Następnym razem użyć blachy uniwersalnej.
Drobne wypieki skleją się podczas pieczenia.	Odległość między wypiekami powinna wynosić ok. 2 cm. Zapewni to wystarczająco dużo miejsca do wyrośnięcia i równomiernego zrumienienia wypieków.
Ciasto jest za suche.	Ustawić temperaturę na wartość o 10°C wyższą i skrócić czas pieczenia.
Całe ciasto jest za jasne.	Jeśli poziomy piekarnika i użyte do pieczenia naczynie są prawidłowe, należy zwiększyć temperaturę lub wydłużyć czas pieczenia.
Ciasto jest za jasne u góry, za ciemne u dołu.	Następnym razem wstawić ciasto o jeden poziom wyżej.
Ciasto jest za ciemne u góry, za jasne u dołu.	Następnym razem wstawić ciasto o jeden poziom niżej. Wybrać niższą temperaturę i przedłużyć czas pieczenia.
Ciasto z formy lub babka prostokątna jest za ciemne z tyłu.	Nie stawiać formy do pieczenia bezpośrednio przy tylnej ścianie, lecz na środku elementu wyposażenia użytego do pieczenia.
Całe ciasto jest za ciemne.	Wybrać następnym razem niższą temperaturę i ew. przedłużyć czas pieczenia.

Wypiek jest nierównomiernie zrumieniony.	Wybrać nieco niższą temperaturę. Cyrkulację powietrza może też zakłócać wystający poza blachę papier do pieczenia. Papier należy zawsze przycinać tak, by dokładnie pasował do blachy. Uważać, by forma do pieczenia nie stała bezpośrednio przed otworami w tylnej ścianie komory piekarnika. Przy pieczeniu drobnych wypieków starać się, by każdy wypiek miał taką samą wielkość i grubość.
Pieczenie odbywało się na kilku poziomach. Wypiek na górnej blasze jest ciemniejszy niż wypiek na dolnej blasze.	Do pieczenia na kilku poziomach zawsze stosować tryb gorące powietrze 4D. Wypieki wstawione jednocześnie do piekarnika na blachach lub w formach nie zawsze są gotowe w tym samym czasie.
Ciasto dobrze wygląda, ale wewnątrz nie jest wypieczone.	Piec nieco dłużej przy niższej temperaturze, ew. dolać mniejszą ilość płynu. W przypadku ciast z soczystymi owocami najpierw podpiec spód. Posypać go mielonymi migdałami lub bułką tartą i dopiero położyć warstwę owoców.
Ciasto nie odchodzi od formy po odwróceniu.	Po upieczeniu pozostawić ciasto do przestygnięcia na 5-10 minut. Jeśli ciasto w dalszym ciągu nie daje się oddzielić od formy, ostrożnie poluzować brzegi ciasta nożem. Ponownie odwrócić formę z ciastem i kilka razy przykryć formę wilgotnym, zimnym ręcznikiem. Następnie razem natłuścić formę i wysypać ją bułką tartą.

Chleb i bułki

Urządzenie oferuje wiele rodzajów grzania przystosowanych do wypiekania chleba i bułek. W tabelach ustawień podane są optymalne ustawienia dla wielu różnych potraw.

Należy się przy tym także stosować do wskazówek podanych w rozdziale dotyczącym wyrastania ciasta.

Należy używać wyłącznie oryginalnych elementów wyposażenia posiadanego urządzenia. Są one optymalnie dostosowane do komory piekarnika i jego trybów pracy.

Poziomy piekarnika

Należy używać podanych poziomów piekarnika.

Pieczenie na jednym poziomie

Przy pieczeniu na jednym poziomie należy używać następującego poziomu piekarnika:

- Poziom 1

Pieczenie na dwóch poziomach

Optymalnym trybem grzania jest gorące powietrze 4D. Wypieki wstawione jednocześnie do piekarnika na blachach lub w formach nie zawsze są gotowe w tym samym czasie.

- blacha uniwersalna: poziom 3
- blacha do pieczenia: poziom 1
- Formy ustawione na ruszcie pierwszy ruszt: poziom 3
- drugi ruszt: poziom 1

Dzięki jednoczesnemu przygotowywaniu potraw można oszczędzić do 45 procent energii. Formy należy wstawiać do komory piekarnika jedną obok drugiej albo z przesunięciem jedną nad drugą.

Wyposażenie

Należy też zawsze stosować prawidłowe wyposażenie i wsuwać je do piekarnika prawidłową stroną.

Ruszt

Wsunąć ruszt z wytłoczonym napisem "Microwave" skierowanym w stronę drzwiczek piekarnika i wygięciem skierowanym w dół. Naczynia i formy stawiać zawsze na ruszcie.

Blacha uniwersalna lub blacha do pieczenia

Ostrożnie wsunąć blachę uniwersalną lub blachę do

pieczenia do oporu do piekarnika, ze ścięciem skierowanym w stronę drzwiczek.

Formy do pieczenia

Do pieczenia najlepiej nadają się ciemne formy metalowe.

Formy z białej blachy, formy ceramiczne i formy szklane wydłużają czas pieczenia i powodują nierównomierne zrumienienie ciasta.

Papier do pieczenia

Używać tylko papieru do pieczenia przystosowanego do ustawionej temperatury. Papier należy zawsze przyciąć tak, by dokładnie pasował do blachy.

Produkty mrożone

Nie należy używać mocno oblodzonych produktów mrożonych. Usunąć z potrawy lód.

Produkty mrożone mogą być podpieczone nierównomiernie. Nierównomierny stopień zrumienienia występuje też po ich upieczeniu.

Zalecane wartości ustawień

W tej tabeli podane są optymalne rodzaje grzania dla różnego rodzaju chleba i bułek. Temperatura i czas pieczenia zależą od ilości oraz konsystencji ciasta. Z tego względu podane zostały przedziały wartości. Najlepiej zacząć od najniższych podanych wartości. Niższa temperatura sprzyja uzyskaniu bardziej równomiernego zrumienienia. W razie potrzeby można następnym razem wybrać nieco wyższe wartości.

Wskazówka: Czasu pieczenia nie można skrócić przez ustawienie wyższej temperatury. W takiej sytuacji chleb czy bułki byłyby wypieczone tylko z wierzchu, a wewnątrz jeszcze surowe.

Podane wartości ustawień dotyczą potraw wstawionych do zimnej komory piekarnika. Zapewnia to oszczędność do 20 procent energii. Jeżeli piekarnik jest nagrany, podane czasy pieczenia skracają się o kilka minut.

W przypadku niektórych potraw nagrzanie piekarnika jest konieczne i w tabeli znajduje się odpowiednia informacja. Wstawić potrawę i akcesoria do komory piekarnika dopiero po jego nagraniu. Niektóre potrawy udają się najlepiej, gdy są pieczone w kilku etapach. Są one podane w tabeli.

Wartości ustawień podane dla ciast chlebowych dotyczą zarówno chlebów pieczonych na blasze, jak i w formach prostokątnych.





Jeżeli stosowany jest własny przepis, należy użyć wartości podanych w tabeli dla podobnego wypieku.
















Nie używane akcesoria należy wyjąć z komory piekarnika. Zapewnia to optymalny wynik pieczenia i oszczędność do 20 procent energii.

Uwaga!

Nigdy nie wlewać wody do gorącej komory piekarnika ani nie stawiać na dnie piekarnika naczynia z wodą. Nagła zmiana temperatury może spowodować uszkodzenie emalii.

Używane rodzaje grzania:

-  4D gorące powietrze
-  Grill z cyrkulacją powietrza
-  Grill o dużej powierzchni
-  Grill o małej powierzchni

Potrawa	Wyposażenie	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C / stopień mocy grilla	Czas trwania w min.
Chleb					
Chleb biały, 750 g	Blacha uniwersalna albo forma prostokątna	1		210-220*	10-15
				180-190	25-35
Chleb z mąki mieszanej, 1,5 kg	Blacha uniwersalna albo forma prostokątna	1		210-220*	10-15
				180-190	40-50
Chleb pełnoziarnisty, 1 kg	Blacha uniwersalna	1		210-220*	10-15
				180-190	40-50
Chleb pita	Blacha uniwersalna	1		220-240	20-30
Bułki					
Bułki lub bagietki do pieczenia, wstępnie podpieczone	Blacha uniwersalna	2		200-220	10-20
Bułki, słodkie, świeże	Blacha do pieczenia	1		160-170*	15-25
Bułki, słodkie, świeże, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		150-160*	20-30
Bułki, świeże	Blacha do pieczenia	1		170-190	25-35
Bagietka, wstępnie podpieczona, chłodzona	Blacha uniwersalna	2		200-220	10-20
Bułki, mrożone					
Bułki lub bagietki do pieczenia, wstępnie podpieczone	Blacha uniwersalna	2		200-220	15-25
Pieczyno ługowane, z ciasta surowego	Blacha do pieczenia	1		200-220	15-25
Croissanty, z ciasta surowego	Blacha do pieczenia	1		150-170*	20-35
Tosty					
Tosty zapiekane, 4 sztuk	Ruszt	2		3	5-15
Tosty zapiekane, 12 sztuk	Ruszt	2		250	5-15
Opiekanie tostów	Ruszt	3		3	3-6
* nagrzać piekarnik					

Pizza, quiche i ciasta pikantne

Urządzenie oferuje wiele rodzajów grzania przystosowanych do wypiekania pizzy, quiche i pikantnych ciast. W tabelach ustawień podane są optymalne ustawienia dla wielu różnych potraw.

Należy się przy tym także stosować do wskazówek podanych w rozdziale dotyczącym wyrastania ciasta.

Należy używać wyłącznie oryginalnych elementów wyposażenia posiadanego urządzenia. Są one optymalnie dostosowane do komory piekarnika i jego trybów pracy.

Pieczenie z dodatkowym zastosowaniem mikrofal

Możliwość pieczenia z dodatkowym zastosowaniem mikrofal może znacznie skracać czas przygotowywania potraw.

W trybie łączonym można używać typowych, metalowych form do pieczenia. Jeżeli między formą i rusztem powstają iskry, należy sprawdzić, czy zewnętrzna strona formy jest czysta. Zmienić pozycję formy na ruszcie. Jeżeli to nie pomaga, kontynuować pieczenie bez zastosowania mikrofal. Czas pieczenia ulega wydłużeniu.

Używanie form plastikowych, ceramicznych lub szklanych skraca czas pieczenia podany w tabelach ustawień. Pikantne ciasto jest u dołu mniej przybrązowione.

Pieczenie z dodatkowym zastosowaniem mikrofal jest możliwe tylko na jednym poziomie.

Poziomy piekarnika

Należy używać podanych poziomów piekarnika.

Pieczenie na jednym poziomie

Przy pieczeniu na jednym poziomie należy używać następującego poziomu piekarnika:

- Poziom 1

Pieczenie na dwóch poziomach

Optymalnym trybem grzania jest gorące powietrze 4D. Wypieki wstawione jednocześnie do piekarnika na blachach lub w formach nie zawsze są gotowe w tym samym czasie.

- blacha uniwersalna: poziom 3
blacha do pieczenia: poziom 1
- Formy ustawione na ruszcie
pierwszy ruszt: poziom 3
drugi ruszt: poziom 1

Dzięki jednoczesnemu przygotowywaniu potraw można oszczędzić do 45 procent energii. Formy należy wstawiać do komory piekarnika jedną obok drugiej albo z przesunięciem jedną nad drugą.

Wyposażenie

Należy też zawsze stosować prawidłowe wyposażenie i wsuwać je do piekarnika prawidłową stroną.

Ruszt

Wsunąć ruszt z wytłoczonym napisem "Microwave" skierowanym w stronę drzwiczek piekarnika i wygięciem skierowanym w dół. Naczynia i formy stawiać zawsze na ruszcie.

Blacha uniwersalna lub blacha do pieczenia

Ostrożnie wsunąć blachę uniwersalną lub blachę do pieczenia do oporu do piekarnika, ze ścięciem skierowanym w stronę drzwiczek.

Do pieczenia pizzy z dużą ilością dodatków należy używać blachy uniwersalnej.

Formy do pieczenia

Do pieczenia najlepiej nadają się ciemne formy metalowe.

Formy z białej blachy, formy ceramiczne i formy szklane wydłużają czas pieczenia i powodują nierównomierne zrumienienie ciasta.

Papier do pieczenia

Używać tylko papieru do pieczenia przystosowanego do ustawionej temperatury. Papier należy zawsze przyciąć tak, by dokładnie pasował do blachy.

Produkty mrożone

Nie należy używać mocno oblodzonych produktów mrożonych. Usunąć z potrawy lód.

Produkty mrożone mogą być podpieczone nierównomiernie. Nierównomierny stopień zrumienienia występuje też po ich upieczeniu.

Zalecane wartości ustawień

W tej tabeli podane są optymalne rodzaje grzania dla różnego rodzaju potraw. Temperatura i czas pieczenia zależą od ilości oraz konsystencji ciasta. Z tego względu podane zostały przedziały wartości. Najlepiej zacząć od najniższych podanych wartości. Niższa temperatura pozwala uzyskać bardziej równomierny stopień zrumienienia. W razie potrzeby można następnym razem wybrać nieco wyższe wartości.

Wskazówka: Czasu pieczenia nie można skrócić przez ustawienie wyższej temperatury. W takiej sytuacji potrawa byłaby wypieczona tylko z wierzchu, a wewnątrz jeszcze surowa.

Podane wartości ustawień dotyczą potraw wstawionych do zimnej komory piekarnika. Zapewnia to oszczędność do 20 procent energii. Jeżeli piekarnik jest nagrany, podane czasy pieczenia skracać się o kilka minut.

















W przypadku niektórych potraw nagrzanie piekarnika jest konieczne i w tabeli znajduje się odpowiednia informacja. Wstawić potrawę i akcesoria do komory piekarnika dopiero po jego nagraniu.

Jeżeli stosowany jest własny przepis, należy użyć wartości podanych w tabeli dla podobnego wypieku.

Nie używane akcesoria należy wyjąć z komory piekarnika. Zapewnia to optymalny wynik pieczenia i oszczędność do 20 procent energii.

Używany rodzaj grzania:

-  4D gorące powietrze

Potrawa	Wyposażenie	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Moc mikrofal (W)	Czas trwania w min.
Pizza						
Pizza, świeża	Blacha do pieczenia	1		220-230	-	25-30
Pizza, świeża, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		180-200	-	35-45
Pizza, świeża, cienki spód	Blacha do pizzy	1		230-240	-	20-30
Pizza, chłodzona	Ruszt	1		210-230	-	10-20
Pizza, mrożona						
Pizza, cienki spód, 1 sztuka	Ruszt	1		210-230	-	15-25
Pizza, cienki spód, 2 sztuki	Ruszt + blacha do pieczenia	3+1		200-220	-	15-25
Pizza, gruby spód, 1 sztuka	Ruszt	1		180-200	-	20-30
Pizza, gruby spód, 2 sztuki	Blacha uniwersalna + ruszt	3+1		160-180	-	25-35
Pizza-bagietka	Ruszt	1		200-220	-	20-30
Pizza-bagietka, 2 sztuki	Blacha uniwersalna	1		180-200	90	10-20
Mini-pizza	Ruszt	1		210-230	-	10-20
Ciasta pikantne i quiche						
Pikantne ciasta w formie	Tortownica Ø28 cm	1		170-190	-	50-60
Quiche	Forma do tarty, blacha czarna	1		190-210	-	35-50
Podpłomyk	Blacha uniwersalna	1		190-210*	-	15-25
Pieróg	Forma do zapiekanek	1		170-190	-	50-70
Pieróżki nadziewane	Blacha uniwersalna	1		180-190	-	35-45
Börek	Blacha uniwersalna	1		180-200	-	35-45
* nagrzać piekarnik						

Zapiekanka i suflet

Urządzenie oferuje wiele rodzajów grzania przystosowanych do przygotowywania zapiekanek i sufletów. W tabelach ustawień podane są optymalne ustawienia dla wielu różnych potraw.

Należy używać wyłącznie oryginalnych elementów wyposażenia posiadanego urządzenia. Są one optymalnie dostosowane do komory piekarnika i jego trybów pracy.

Przygotowywanie potraw z zastosowaniem mikrofal

Pieczenie tylko z zastosowaniem mikrofal albo z dodatkowym zastosowaniem mikrofal może znacznie skracać czas przygotowywania potraw.

Należy zawsze używać żaroodpornych i przystosowanych do kuchenek mikrofalowych naczyń. Stosować się do wskazówek dotyczących naczyń przystosowanych do kuchenek mikrofalowych.
→ "Mikrofałe" na stronie 18

Zapiekanki pieczone tylko z zastosowaniem mikrofal należy przykryć. Zapobiega to wysychaniu ich powierzchni.

Wyjąć gotowe danie z opakowania. W naczyniach przystosowanych do kuchenek mikrofalowych potrawy przygotowuje się szybciej i równomierniej.

Poziomy piekarnika

Należy zawsze używać podanych poziomów piekarnika.

Na jednym poziomie można przygotowywać potrawy w formach albo na blasze uniwersalnej.

- formy na ruszcie: poziom 1
- blacha uniwersalna: poziom 2

Suflety w kąpeli wodnej można również przygotowywać na blasze uniwersalnej. W tym celu wstawić blachę uniwersalną na poziom 1.

Dzięki jednoczesnemu przygotowywaniu potraw można oszczędzić do 45 procent energii. Formy należy wstawić do komory piekarnika jedną obok drugiej.

Wyposażenie

Należy też zawsze stosować prawidłowe wyposażenie i wsuwać je do piekarnika prawidłową stroną.

Ruszt

Wsunąć ruszt z wytłoczonym napisem "Microwave" skierowanym w stronę drzwiczek piekarnika i wygięciem

skierowanym w dół. Naczynia i formy stawiać zawsze na ruszcie.

Blacha uniwersalna

Ostrożnie wsunąć blachę uniwersalną do oporu do piekarnika, ze ścięciem skierowanym w stronę drzwiczek.

Naczynia

Do przygotowania zapiekanek i gratin używać szerokich, płaskich naczyń. W wąskich i wysokich naczyniach potrawy dłużej się pieką i są z wierzchu ciemniejsze.

Zalecane wartości ustawień

W tej tabeli podane są optymalne rodzaje grzania dla różnego typu zapiekanek i sufletów. Temperatura i czas pieczenia zależą od ilości potrawy i przepisu. Stopień przypieczenia zapiekanki zależy od wielkości naczynia i wysokości zapiekanki. Z tego względu podane zostały przedziały wartości. Najlepiej zacząć od najniższych podanych wartości. Niższa temperatura pozwala uzyskać bardziej równomierny stopień zrumienienia.

Jeżeli okaże się to potrzebne, można następnym razem wybrać nieco wyższe wartości.



Wskazówka: Czasu pieczenia nie można skrócić przez ustawienie wyższej temperatury. W takiej sytuacji zapiekanka lub suflet byłyby wypieczone tylko z wierzchu, a wewnątrz jeszcze surowe.

Podane wartości ustawień dotyczą potraw wstawionych do zimnej komory piekarnika. Zapewnia to oszczędność do 20 procent energii. Jeżeli piekarnik jest nagrany, podane czasy przygotowywania skracają się o kilka minut.

Jeżeli stosowany jest własny przepis, należy użyć wartości podanych w tabeli dla podobnej potrawy.

Nie używane akcesoria należy wyjąć z komory piekarnika. Zapewnia to optymalny wynik pieczenia i oszczędność do 20 procent energii.

Używane rodzaje grzania:

-  4D gorące powietrze
-  Grill z cyrkulacją powietrza

Potrava	Wyposażenie i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Moc mikrofal (W)	Czas trwania w min.
Zapiekanka, pikantna, gotowane składniki	Forma do zapiekanek	1		170-190	-	40-55
Zapiekanka, pikantna, gotowane składniki	Forma do zapiekanek	1		140-160	360	20-30
Zapiekanka, na słodko	Forma do zapiekanek	1		160-180	-	40-50
Zapiekanka, na słodko	Forma do zapiekanek	1		140-160	360	25-35
Lasagne, świeża, 1 kg	Forma do zapiekanek	1		160-180	-	50-60
Lasagne, świeża, 1 kg	Forma do zapiekanek	1		180-200	360	20-30
Lasagne, mrożona, 400 g	Blacha uniwersalna	1		210-230	-	30-40
Gratin ziemniaczane, surowe składniki, wysokość 4 cm	Forma do zapiekanek	1		170-180	-	55-65
Gratin ziemniaczane, surowe składniki, wysokość 4 cm	Forma do zapiekanek	1		170-190	360	20-25
Suflet	Forma do zapiekanek	1		160-170*	-	40-50

* nagrzać piekarnik

Drób

Urządzenie oferuje wiele rodzajów grzania przystosowanych do przygotowywania drobiu. W tabelach ustawień podane są optymalne ustawienia dla niektórych potraw.

Pieczenie na ruszcie

Ruszt nadaje się szczególnie dobrze do pieczenia większego drobiu lub kilku kawałków jednocześnie.

Wsunąć ruszt z wytłoczonym napisem "Microwave" skierowanym w stronę drzwiczek piekarnika i wygięciem skierowanym w dół na podany poziom piekarnika. Dodatkowo wsunąć blachę uniwersalną ze ścięciem skierowanym w stronę drzwiczek na niższy poziom.

W zależności od wielkości i rodzaju drobiu wlać na blachę uniwersalną do 1/2 ltr. wody. Będzie do niej skapywać tłuszcz. Z powstałego płynu można potem

przygotować sos. Poza tym powstaje dzięki temu mniej dymu i komora piekarnika pozostaje czystsza.

Pieczenie mięs w naczyniu

Należy używać tylko naczyń przystosowanych do pieczenia w piekarnikach. Sprawdzić, czy naczynie mieści się w komorze piekarnika.

Najlepiej nadają się do tego celu naczynia szklane. Gorące naczynia szklane stawiać na suchej podstawie. Wilgotne lub zimne podłoże może spowodować pęknięcie szkła.

Błyszczące brytfanny ze stali nierdzewnej lub aluminium odbijają ciepło, ich przydatność do pieczenia jest więc ograniczona. Drób piecze się w nich wolniej i jest słabiej zrumieniony. Należy w tej sytuacji zwiększyć temperaturę i/lub wydłużyć czas przygotowywania potrawy.

Przestrzegać wskazówek producenta dotyczących używanego naczynia.

Naczynia otwarte

Do pieczenia drobiu najlepiej używać wysokiej formy do pieczenia. Ustawić formę na ruszcie. W razie braku pasującego naczynia użyć blachy uniwersalnej.

Naczynia zamknięte

Po pieczeniu w zamkniętym naczyniu komora piekarnika jest znacznie czystsza. Pokrywka musi być dokładnie dopasowana i dobrze zamykać naczynie. Ustawić naczynie na ruszcie.

Przy otwieraniu pokrywy po zakończeniu pieczenia z naczynia może ujść bardzo gorąca para. Podnosić pokrywę z tyłu, aby gorąca para nie została skierowana na ciało.

Drób może uzyskać chrupką skórę także w zamkniętej brytfannie. Należy w tym celu użyć brytfanny ze szklaną pokrywą i ustawić wyższą temperaturę.

Pieczenie z dodatkowym zastosowaniem mikrofal

Do pieczenia z dodatkowym zastosowaniem mikrofal nadaje się szczególnie dobrze drób. Skraca to znacznie czas pieczenia.

Inaczej niż w przypadku pieczenia konwencjonalnego czas pieczenia z dodatkowym zastosowaniem mikrofal zależy od całkowitej wagi potrawy.

Porada: Jeżeli pieczone są inne ilości niż podane w tabelach ustawień, pomocna jest reguła: dwukrotne zwiększenie ilości powoduje prawie dwukrotne wydłużenie czasu pieczenia.

Należy zawsze używać żaroodpornych i przystosowanych do kuchenek mikrofalowych naczyń. Formy z metalu albo garnki ceramiczne nadają się tylko do pieczenia bez zastosowania mikrofal. Stosować się do wskazówek dotyczących naczyń przystosowanych do kuchenek mikrofalowych. → "Mikrofałe" na stronie 18

Grillowanie

Podczas grillowania nie otwierać drzwiczek urządzenia. Nigdy nie grillować przy otwartych drzwiczkach urządzenia.

Wsunąć ruszt na podany poziom piekarnika z wytłoczonym napisem "Microwave" skierowanym w stronę drzwiczek piekarnika i wygięciem skierowanym w dół. Dodatkowo wsunąć blachę uniwersalną ze ścięciem skierowanym w stronę drzwiczek na co najmniej jeden poziom poniżej. Będzie do niej skapywać tłuszcz.

Grillować w miarę możliwości jednakowe kawałki o podobnej grubości i wadze. Dzięki temu zostaną one równomiernie zrumienione i pozostaną soczyste. Grillowane kawałki należy układać bezpośrednio na ruszcie.

Grillowane kawałki odwracać szczypcami do grillowania. Nakłucie mięsa widelcem spowoduje utratę soku, mięso będzie suche.

Wskazówki

- Grzałka grilla włącza się i wyłącza co jakiś czas, jest to stan normalny. Częstotliwość włączania i wyłączenia zależy od ustawionego stopnia mocy grilla.
- Podczas grillowania może powstawać dym.

Zalecane wartości ustawień

W tej tabeli podane są optymalne rodzaje grzania dla różnego rodzaju drobiu. Temperatura i czas pieczenia zależą od ilości, konsystencji i temperatury artykułu spożywczego. Z tego względu podane zostały przedziały wartości. Najlepiej zacząć od najniższych podanych wartości. W razie potrzeby można następnym razem wybrać nieco wyższe wartości.

Podane wartości ustawień dotyczą drobiu niefaszerowanego, gotowego do pieczenia, o temperaturze lodówki, wstawionego do zimnej komory piekarnika. Zapewnia to oszczędność do 20 procent energii. Jeżeli piekarnik jest nagrany, podane czasy przygotowywania skracają się o kilka minut.

W tej tabeli podane są wartości dla różnego rodzaju drobiu z proponowaną wagą. Jeżeli ma być przygotowywany drób o większej wadze, należy zawsze wybrać niższą z temperatur. Przy pieczeniu kilku kawałków o czasie pieczenia decyduje największy z nich. Poszczególne kawałki powinny być możliwie jednakowej wielkości.

Ogólna zasada: im większy drób, tym niższa temperatura i odpowiednio dłuższy czas pieczenia.

Drób należy odwrócić po upływie ok. $\frac{1}{2}$ do $\frac{2}{3}$ podanego czasu.

Wskazówka: Używać tylko papieru do pieczenia przystosowanego do ustawionej temperatury. Papier należy zawsze przyciąć tak, by dokładnie pasował do blachy.



Porady























- W przypadku kaczki i gęsi ponakłuwać skórę pod skrzydłami. Umożliwi to wytapianie i spływanie tłuszczu.
- W przypadku piersi kaczki naciąć skórę. Piersi kaczki nie należy odwracać.
- Przy odwracaniu drobiu należy uważać, by na dole znalazła się najpierw strona piersi wzgl. strona ze skórą.
- Drób będzie miał chrupką i przyrumienioną skórę, jeśli pod koniec pieczenia posmaruje się ją masłem, wodą z solą lub sokiem pomarańczowym.

Nie używane akcesoria należy wyjąć z komory piekarnika. Zapewnia to optymalny wynik pieczenia i oszczędność do 20 procent energii.

Używane rodzaje grzania:

-  4D gorące powietrze

-  Grill z cyrkulacją powietrza
-  Grill o dużej powierzchni

Potrawa	Akcesoria i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C / stopień mocy grilla	Moc mikrofal (W)	Czas trwania w min.
Kurczak						
Kurczak, 1 kg	Naczynie bez pokrywki	1		200-220	-	60-70
Kurczak, 1 kg	Naczynie z pokrywką	1		230-250	360	25-35
Filety z piersi kurczaka, po 150 g (grillowane)	Ruszt	2		3*	-	15-20
Filety z piersi kurczaka, 2 sztuki po 150 g (grillowane)	Naczynie bez pokrywki	1		190-210	180	25-30
Drobne części kurczaka, po 250 g	Ruszt	2		220-230	-	30-35
Drobne części kurczaka, 4 sztuki po 250 g	Naczynie bez pokrywki	1		190-210	360	20-30
Paluszki z kurczaka, nuggety, mrożone	Błacha uniwersalna	2		200-220	-	15-25
Paluszki z kurczaka, nuggety, mrożone, 250 g	Błacha uniwersalna	1		190-210	360	15-20
Pularda, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	1		200-220	-	70-90
Pularda, 1,5 kg	Naczynie z pokrywką	1		200-220	360	30
					180	15-25
Kaczka i gęś						
Kaczka, 2 kg	Naczynie bez pokrywki	1		180-200	-	90-110
Kaczka, 2 kg	Błacha uniwersalna	1		170-190	180	60-80
Pierś kaczki, po 300 g	Ruszt	2		230-250	-	25-30
Gęś, 3 kg	Naczynie bez pokrywki	1		160-170	-	120-150
Gęś, 3 kg	Naczynie bez pokrywki	1		170-190	180	80-90
Udka gęsi, po 350 g	Ruszt	2		210-230	-	40-50
Udka gęsi, po 350 g	Błacha uniwersalna	1		170-190	180	30-40
Indyk						
Młody indyk, 2,5 kg	Naczynie bez pokrywki	1		180-190	-	70-90
Młody indyk, 2,5 kg	Naczynie z pokrywką	1		210-230	360	45-50
Pierś z indyka, bez kości, 1 kg	Naczynie z pokrywką	1		240-260	-	80-100
Udziec indyka, z kością, 1 kg	Naczynie bez pokrywki	1		180-200	-	80-100
Udziec indyka, z kością, 1 kg	Naczynie z pokrywką	1		210-230	360	45-50
* podgrzewać przez 5 min						

Mięso

Urządzenie oferuje wiele rodzajów grzania przystosowanych do przygotowywania mięsa. W tabelach ustawień podane są optymalne ustawienia dla wielu różnych potraw.

Pieczenie i duszenie

Chude mięso nasmarować według uznania tłuszczem lub obłożyć plasterkami boczku.

Skórę naciąć na krzyż. Przy odwracaniu pieczeni należy uważać, by na dole znalazła się najpierw strona ze skórą.

Gdy pieczeń jest gotowa, należy pozostawić ją jeszcze na 10 minut w wyłączonym, zamkniętym piekarniku. Ułatwi to rozprowadzenie soku w upieczonym mięsie. W razie potrzeby zawinąć pieczeń w folię aluminiową. Zalecany czas pozostawienia artykułu w wyłączonym piekarniku nie jest uwzględniony w podanym czasie pieczenia.

Pieczenie na ruszcie

Mięso pieczone na ruszcie staje się szczególnie chrupkie ze wszystkich stron.

W zależności od wielkości i rodzaju mięsa wlać na blachę uniwersalną do 1/2 ltr. wody. Będzie do niej skapywać tłuszcz i sok z pieczeni. Z powstałego płynu można potem przygotować sos. Poza tym powstaje dzięki temu mniej dymu i komora piekarnika pozostaje czystsza.

Wsunąć ruszt z wytłoczonym napisem "Microwave" skierowanym w stronę drzwiczek piekarnika i wygięciem skierowanym w dół na podany poziom piekarnika. Dodatkowo wsunąć blachę uniwersalną ze ścięciem skierowanym w stronę drzwiczek na niższy poziom.

Pieczenie i duszenie w naczyniu

Pieczenie i duszenie w naczyniu jest wygodniejsze. Pieczeń w naczyniu wyjmuje się łatwiej z komory piekarnika, a poza tym w naczyniu można od razu przygotować sos.

Należy używać tylko naczyń przystosowanych do pieczenia w piekarnikach. Sprawdzić, czy naczynie mieści się w komorze piekarnika.

Najlepiej nadają się do tego celu naczynia szklane. Gorące naczynia szklane stawiać na suchej podstawie. Wilgotne lub zimne podłoże może spowodować pęknięcie szkła.

Do chudego mięsa dodać nieco płynu. Spód naczynia szklanego powinien być zakryty na wysokość ok. 1/2 cm.

Ilość płynu zależy od rodzaju mięsa i materiału, z jakiego wykonane jest naczynie oraz od tego, czy używana jest pokrywa. Jeśli mięso przyrządzane jest w emaliowanej lub ciemnej brytfannie metalowej, należy dodać nieco więcej płynu niż w przypadku szklanego naczynia.

Podczas pieczenia płyn z naczynia wyparowuje. W razie potrzeby należy ostrożnie dolewać płynu.

Błyszczące brytfanny ze stali nierdzewnej lub aluminium odbijają ciepło, ich przydatność do pieczenia jest więc ograniczona. Mięso piecze się wolniej i jest mniej przyrumienione. Należy w tej sytuacji zwiększyć

temperaturę i/lub wydłużyć czas przygotowywania potrawy.

Przestrzegać wskazówek producenta dotyczących używanego naczynia.

Naczynia otwarte

Do pieczenia mięsa najlepiej używać wysokiej formy do pieczenia. Ustawić formę na ruszcie. W razie braku pasującego naczynia używać blachy uniwersalnej.

Naczynia zamknięte

Po pieczeniu w zamkniętym naczyniu komora piekarnika jest znacznie czystsza. Pokrywa musi być dokładnie dopasowana i dobrze zamykać naczynie. Ustawić naczynie na ruszcie.

Odległość między mięsem a pokrywą powinna wynosić co najmniej 3 cm. Podczas pieczenia mięso może zwiększyć objętość.

Przy otwieraniu pokrywy po zakończeniu pieczenia z naczynia może ujść bardzo gorąca para. Podnosić pokrywę z tyłu, aby gorąca para nie została skierowana na ciało.

Do duszenia mięso należy w razie potrzeby wcześniej podsmażyć. W celu uzyskania sosu pieczeniowego dodać wodę, wino, ocet lub podobny dodatek. Spód naczynia powinien być zakryty na wysokość 1-2 cm.

Podczas pieczenia płyn z naczynia wyparowuje. W razie potrzeby należy ostrożnie dolewać płynu.

Mięso może uzyskać chrupką skórkę także w zamkniętej brytfannie. Należy w tym celu użyć brytfanny ze szklaną pokrywą i ustawić wyższą temperaturę.

Pieczenie z dodatkowym zastosowaniem mikrofal

Niektóre potrawy można przygotowywać z dodatkowym zastosowaniem mikrofal. Skraca to znacznie czas pieczenia.

Inaczej niż w przypadku pieczenia konwencjonalnego czas pieczenia z dodatkowym zastosowaniem mikrofal zależy od całkowitej wagi potrawy.

Porada: Jeżeli pieczone są inne ilości niż podane w tabelach ustawień, pomocna jest reguła: dwukrotne zwiększenie ilości powoduje prawie dwukrotne wydłużenie czasu pieczenia.

Należy zawsze używać żaroodpornych i przystosowanych do kuchenek mikrofalowych naczyń. Formy z metalu albo garnki ceramiczne nadają się tylko do pieczenia bez zastosowania mikrofal. Stosować się do wskazówek dotyczących naczyń przystosowanych do kuchenek mikrofalowych. → "Mikrofale" na stronie 18

Uwaga!

Jeżeli używany jest wąż do pieczenia, nie zamykać go metalowymi zatraskami. Używać nici kuchennych. Do zrazów zawijanych nie używać metalowych patyczków. Może to powodować iskrzenie.

Grillowanie

Podczas grillowania nie otwierać drzwiczek urządzenia. Nigdy nie grillować przy otwartych drzwiczkach urządzenia.

Wsunąć ruszt na podany poziom piekarnika z wytłoczonym napisem "Microwave" skierowanym w

stronę drzwiczek piekarnika i wygięciem skierowanym w dół. Dodatkowo wsunąć blachę uniwersalną ze ścięciem skierowanym w stronę drzwiczek na co najmniej jeden poziom poniżej. Będzie do niej skapywać tłuszcz.

Grillować w miarę możliwości jednakowe kawałki o podobnej grubości i wadze. Dzięki temu zostaną one równomiernie zrumienione i pozostaną soczyste. Grillowane kawałki należy układać bezpośrednio na ruszcie.

Grillowane kawałki odwracać szczypcami do grillowania. Nakłucie mięsa widelcem spowoduje utratę soku, mięso będzie suche.

Mięso solić dopiero po zakończeniu grillowania. Sól wyciąga z mięsa wodę.

Wskazówki

- Grzałka grilla włącza się i wyłącza co jakiś czas, jest to stan normalny. Częstotliwość włączania i wyłączenia zależy od ustawionego stopnia mocy grilla.
- Podczas grillowania może powstawać dym.

Zalecane wartości ustawień

W tej tabeli podane są optymalne rodzaje grzania dla wielu potraw mięsnych. Temperatura i czas pieczenia zależą od ilości, konsystencji i temperatury artykułu spożywczego. Z tego względu podane zostały przedziały wartości. Najlepiej zacząć od najniższych podanych wartości. Jeżeli okaże się to potrzebne, można następnym razem wybrać nieco wyższe wartości.

Podane wartości ustawień dotyczą mięsa o temperaturze lodówki, wstawionego do zimnej komory piekarnika. Zapewnia to oszczędność do 20 procent energii. Jeżeli piekarnik jest nagrany, podane czasy przygotowywania skracają się o kilka minut.

W tej tabeli podane są wartości dotyczące różnych pieczeń z proponowaną wagą. Jeżeli ma być przygotowywany kawałek mięsa o większej wadze, należy zawsze wybrać niższą z temperatur. Przy pieczeniu kilku kawałków o czasie pieczenia decyduje największy z nich. Poszczególne kawałki powinny być możliwie jednakowej wielkości.





Ogólna zasada: im większa pieczeń, tym niższa temperatura i odpowiednio dłuższy czas pieczenia.

Pieczeń i potrawy grillowane należy odwrócić po upływie ok. 1/2 do 2/3 podanego czasu.

Jeżeli stosowany jest własny przepis, należy użyć wartości podanych w tabeli dla podobnej potrawy. Dodatkowe informacje są podane w poradach dotyczących pieczenia, duszenia i grillowania po tabeli ustawień.

Nie używane akcesoria należy wyjąć z komory piekarnika. Zapewnia to optymalny wynik pieczenia i oszczędność do 20 procent energii.

Używane rodzaje grzania:

-  4D gorące powietrze
-  Grill z cyrkulacją powietrza
-  Grill o dużej powierzchni
-  Mikrofale
















Potrava	Akcesoria i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C/stopień mocy grilla	Moc mikrofal (W)	Czas trwania w min.
Wieprzowina						
Pieczeń wieprzowa bez skóry np. karkówka, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	1		180-200	-	120-130
Pieczeń wieprzowa bez skóry np. karkówka, 1,5 kg	Naczynie z pokrywką	1		180-200	180	40-50
Pieczeń wieprzowa ze skórą, np. łopatka, 2 kg	Naczynie bez pokrywki	1		190-200	-	130-140
Pieczona polędwica wieprzowa, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	1		220-230	-	70-80
Pieczona polędwica wieprzowa, 1,5 kg	Naczynie z pokrywką	1		230-240	90	50-60
Filet wieprzowy, 400 g	Ruszt	2		220-230	-	20-25
Schab peklowany z kością, 1 kg (z dodatkami niewielkiej ilości wody)	Naczynie z pokrywką	1		210-220	-	60-80
Schab peklowany z kością, 1 kg*	Naczynie bez pokrywki	1		-	360	40-50
Steki wieprzowe, grubość 2 cm	Ruszt	3		2	-	16-20
Medaliony wieprzowe, grubość 3 cm (piekarnik nagrzewać przez 5 min)	Ruszt	3		3*	-	8-12

* nagrzać piekarnik

** bez odwracania

*** blachę uniwersalną wsunąć na poziom 1 poniżej

**** odwrócić po upływie 2/3 czasu

Potrawa	Akcesoria i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C / stopień mocy grilla	Moc mikrofal (W)	Czas trwania w min.
Wołowina						
Filet wołowy, średnio wypieczony, 1 kg	Naczynie bez pokrywki	1		210-220	-	40-50
Sztufada wołowa, 1,5 kg	Naczynie z pokrywką	1		200-220	-	130-140
Rostbef, średnio wypieczony, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	1		220-230	-	60-70
Stek, grubość 3 cm, średnio wypieczony	Ruszt	2		3	-	15-20
Burger, wysokość 3-4 cm****	Ruszt	2		3	-	20-30
Cielęcina						
Pieczeń cielęca, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	1		160-170	-	100-120
Pieczeń cielęca, 1,5 kg	Naczynie z pokrywką	1		200-210	90	70-80
Gicz cielęca, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	1		200-220	180	30
					90	30-40
Jagnięcina						
Udziec jagnięcy bez kości, średnio wypieczony, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	1		170-190	-	50-70
Schab jagnięcy z kością**	Naczynie bez pokrywki	1		180-190	-	40-50
Schab jagnięcy z kością**	Naczynie bez pokrywki	1		190-210	90	30-40
Kotlet jagnięcy***	Ruszt	2		3	-	12-18
Kiełbaski						
Kiełbasa grillowa	Ruszt	2		3	-	10-20
Potrawy z mięsa						
Pieczeń rzymska, 1 kg	Naczynie bez pokrywki	1		170-180	-	70-80
Pieczeń rzymska, 1 kg + 50 ml wody	Naczynie bez pokrywki	1		170-190	360	30-40
* nagrzać piekarnik						
** bez odwracania						
*** blachę uniwersalną wsunąć na poziom 1 poniżej						
**** odwrócić po upływie 2/3 czasu						

Porady dotyczące pieczenia, duszenia i grillowania

Komora piekarnika ulega silnemu zabrudzeniu.	Przygotowywać potrawy w zamkniętej brytfannie albo używać blachy do grillowania. Używanie blachy do grillowania zapewnia optymalne rezultaty pieczenia. Blachę do grillowania można dokupić jako wyposażenie specjalne.
Pieczeń jest za ciemna, skórka miejscami przypalona i/lub pieczeń jest zbyt sucha.	Sprawdzić użyty poziom piekarnika i temperaturę. Wybrać następnym razem niższą temperaturę i ew. skrócić czas pieczenia.
Chrupka skórka jest za cienka.	Zwiększyć temperaturę lub po upływie czasu pieczenia włączyć na krótko grill.
Pieczeń wygląda dobrze, ale sos jest przypalony.	Następnym razem wybrać mniejsze naczynie do pieczenia i ew. dodać więcej płynu.
Pieczeń wygląda dobrze, ale sos jest zbyt jasny i wodnisty.	Następnym razem wybrać większe naczynie do pieczenia i ew. dodać mniej płynu.
Mięso przypala się podczas duszenia.	Naczynie do pieczenia i pokrywka muszą być do siebie dopasowane i dokładnie zamykać naczynie. Zmniejszyć temperaturę i w razie potrzeby dolać płynu podczas duszenia.

Pieczeń nie jest upieczona.	Pokroić pieczeń. Przygotować sos w naczyniu do pieczenia, a następnie ułożyć plastry pieczeni w sosie. Dogotować mięso przy użyciu samych mikrofal.
Grillowane potrawy są zbyt suche.	Mięso należy solić dopiero po zakończeniu grillowania. Sól wyciąga z mięsa wodę. Przy odwracaniu nie nakłuwać grillowanych potraw. Używać szczypec do grillowania.

Ryby

Urządzenie oferuje wiele rodzajów grzania przystosowanych do przygotowywania ryb. W tabelach ustawień podane są optymalne ustawienia dla wielu różnych potraw.

Całych ryb nie trzeba odwracać. Wsunąć do komory piekarnika całą rybę w pozycji "pływającej", płetwą grzbietową do góry. Aby ryba utrzymała się w tej pozycji, w rozcięciu na brzuchu włożyć nadkrojony ziemniak lub małe żaroodporne naczynie.

Ryba jest upieczona, gdy płetwa grzbietowa daje się łatwo oddzielić.

Pieczenie i grillowanie na ruszcie

Wsunąć ruszt na podany poziom piekarnika z wytłoczonym napisem "Microwave" skierowanym w stronę drzwiczek piekarnika i wygięciem skierowanym w dół. Dodatkowo wsunąć blachę uniwersalną ze ścięciem skierowanym w stronę drzwiczek na co najmniej jeden poziom poniżej.

W zależności od wielkości i rodzaju ryby włączyć na blachę uniwersalną do 1/2 ltr. wody. Umożliwia to wyłapywanie powstających skroplin. Powstaje dzięki temu mniej dymu i komora piekarnika pozostaje czystsza.

Podczas grillowania nie otwierać drzwiczek urządzenia. Nigdy nie grillować przy otwartych drzwiczkach urządzenia.

Grillować w miarę możliwości jednakowe kawałki o podobnej grubości i wadze. Dzięki temu zostaną one równomiernie zrumienione i pozostaną soczyste. Grillowane kawałki należy układać bezpośrednio na ruszcie.

Grillowane kawałki odwracać szczypcami do grillowania. Nakłucie ryby widelcem spowoduje utratę soku, mięso będzie suche.

Wskazówki

- Grzałka grilla włącza się i wyłącza co jakiś czas, jest to stan normalny. Częstotliwość włączania i wyłączenia zależy od ustawionego stopnia mocy grilla.
- Podczas grillowania może powstawać dym.

Pieczenie i duszenie w naczyniu

Należy używać tylko naczyń przystosowanych do pieczenia w piekarnikach. Sprawdzić, czy naczynie mieści się w komorze piekarnika.

Najlepiej nadają się do tego celu naczynia szklane. Gorące naczynia szklane stawiać na suchej podstawie. Wilgotne lub zimne podłoże może spowodować pęknięcie szkła.

Błyszczące brytfanny ze stali nierdzewnej lub aluminium odbijają ciepło, ich przydatność do pieczenia jest więc ograniczona. Ryba piecze się wolniej i jest mniej przyrumieniona. Należy w tej sytuacji zwiększyć

temperaturę i/lub wydłużyć czas przygotowywania potrawy.

Przestrzegać wskazówek producenta dotyczących używanego naczynia.

Naczynia otwarte

Do pieczenia całych ryb najlepiej używać wysokiej formy do pieczenia. Ustawić formę na ruszcie. W razie braku pasującego naczynia użyć blachy uniwersalnej.

Naczynia zamknięte

Po pieczeniu w zamkniętym naczyniu komora piekarnika jest znacznie czystsza. Pokrywa musi być dokładnie dopasowana i dobrze zamykać naczynie. Ustawić naczynie na ruszcie.

Do duszenia włączyć do naczynia dwie, trzy łyżki stołowe płynu z niewielką ilością soku z cytryny albo octu.

Przy otwieraniu pokrywy po zakończeniu pieczenia z naczynia może uciec bardzo gorąca para. Podnosić pokrywę z tyłu, aby gorąca para nie została skierowana na ciało.

Ryba może uzyskać chrupką skórkę także w zamkniętej brytfannie. Należy w tym celu użyć brytfanny z pokrywą i ustawić wyższą temperaturę.

Duszenie z zastosowaniem mikrofal

Ryby można także dusić z zastosowaniem mikrofal.

Do tego celu należy użyć zamkniętego, przystosowanego do kuchenek mikrofalowych naczynia albo przykryć używane naczynie talerzem bądź specjalną folią do kuchenek mikrofalowych. Stosować się do wskazówek dotyczących naczyń przystosowanych do kuchenek mikrofalowych.
→ "Mikrofale" na stronie 18

Potrava zachowuje własny smak i można oszczędnie używać soli i przypraw. Przy pieczeniu ryb w całości dodać jedną do trzech łyżek stołowych wody lub soku z cytryny.

Po upieczeniu pozostawić rybę jeszcze na 2-3 minuty w celu wyrównania temperatury.

Wyjąć gotowe danie z opakowania. W naczyniach przystosowanych do kuchenek mikrofalowych potrawy przygotowuje się szybciej i równomierniej.

Zalecane wartości ustawień

W tej tabeli podane są optymalne rodzaje grzania dla różnych potraw rybnych. Temperatura i czas pieczenia zależą od ilości, konsystencji i temperatury artykułu spożywczego. Z tego względu podane zostały przedziały wartości. Najlepiej zacząć od najniższych podanych wartości. W razie potrzeby można następnym razem wybrać nieco wyższe wartości.

Podane wartości ustawień dotyczą ryby o temperaturze lodówki, wstawionej do zimnej komory piekarnika. Zapewnia to oszczędność do 20 procent energii. Jeżeli piekarnik jest nagrzany, podane czasy przygotowywania skracają się o kilka minut.

W tej tabeli podane są wartości dotyczące różnych ryb z proponowaną wagą. Jeżeli ma być przygotowywana ryba o większej wadze, należy zawsze wybrać niższą z temperatur. Przy pieczeniu kilku ryb o czasie pieczenia decyduje najcięższa z nich. Poszczególne ryby powinny być możliwie jednakowej wielkości.





Ogólna zasada: im większa ryba, tym niższa temperatura i odpowiednio dłuższy czas pieczenia.
















Jeżeli ryba nie jest pieczona w pozycji "pływającej", należy ją odwrócić po upływie ok. $\frac{1}{2}$ do $\frac{2}{3}$ podanego czasu.

Wskazówka: Używać tylko papieru do pieczenia przystosowanego do ustawionej temperatury. Papier należy zawsze przyciąć tak, by dokładnie pasował do blachy.

Nie używane akcesoria należy wyjąć z komory piekarnika. Zapewnia to optymalny wynik pieczenia i oszczędność do 20 procent energii.

Używane rodzaje grzania:

-  4D gorące powietrze
-  Grill z cyrkulacją powietrza
-  Grill o dużej powierzchni
-  Mikrofale

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C / stopień mocy grilla	Moc mikrofal (W)	Czas trwania w min.
Ryby						
Ryba, grillowana, cała 300 g, np. pstrąg	Naczynie bez pokrywki	1		170-190	-	20-30
Ryba, grillowana, cała 300 g, np. pstrąg	Ruszt	2		230-250	90	15-20
Ryba, duszona, w całości 300 g, np. pstrąg	Naczynie z pokrywką	1		-	600 360	3 2-7
Ryba, grillowana, cała 1,5 kg, np. łosoś	Naczynie bez pokrywki	1		170-190	-	30-40
Ryba, duszona, cała 1,5 kg, np. łosoś	Naczynie z pokrywką	1		-	600 360	10 10-15
Filety rybne						
Filet rybny, naturalny, grillowany	Ruszt	2		1*	-	15-25
Filet rybny, naturalny, duszony, 400 g	Naczynie z pokrywką	1		-	600 360	4 5-15
Kotlety rybne						
Kotlet rybny, grubość 3 cm**	Ruszt	2		3	-	18-22
Ryba, mrożona						
Ryba, cała, 300 g, np. pstrąg	Naczynie z pokrywką	1		-	600 360	5 7-12
Filet rybny, naturalny	Naczynie z pokrywką	1		210-230	-	30-45
Filet rybny, naturalny, 400 g	Naczynie z pokrywką	1		-	600	10-15
Filet rybny, zapiekany	Ruszt	2		220-240	-	35-45
Filet rybny, zapiekany, 400 g	Naczynie bez pokrywki	1		200-220	360	15-20
Paluszki rybne***	Blacha do pieczenia	1		220-240	-	15-25
Potrawy z ryb						
Terrina rybna, 1000 g	Forma do terriny	1		-	360	20-25
* nagrzać piekarnik						
** blachę uniwersalną wsunąć na poziom 1 poniżej						
*** od czasu do czasu obrócić						

Warzywa i dodatki

W tym miejscu podane są informacje dotyczące przygotowywania grillowanych warzyw, ziemniaków i mrożonych produktów ziemniaczanych.

Nie używane akcesoria należy wyjąć z komory piekarnika. Zapewnia to optymalny wynik pieczenia i oszczędność energii.

Przygotowywanie potraw z dodatkowym zastosowaniem mikrofal

Do przygotowywania potraw z dodatkowym zastosowaniem mikrofal należy używać zamkniętych i przystosowanych do kucharek mikrofalowych naczyń. W razie braku pokrywki do naczynia przykryć używane naczynie talerzem bądź specjalną folią do kucharek mikrofalowych. Stosować się do wskazówek dotyczących naczyń przystosowanych do kucharek mikrofalowych.

Potrawy płaskie podgrzewają się szybciej niż wysokie. Potrawy rozłożyć w naczyniu możliwie płasko.

Podczas gotowania zbóż powstaje piana. Do wszystkich produktów zbożowych, np. także ryżu, używać wysokiego naczynia z pokrywką.

Smak potraw pozostaje w dużej mierze zachowany. Można dzięki temu oszczędnie używać soli i przypraw.

Jeżeli dla żądanej ilości potrawy w tabeli nie są podane żadne ustawienia, należy przedłużyć lub skrócić czas gotowania/pieczenia według następującej zasady: dwukrotne zwiększenie ilości powoduje prawie dwukrotne wydłużenie czasu pieczenia.

Od czasu do czasu potrawę dwa-trzy razy obrócić lub zamieszać. Po obróbce cieplnej pozostawić potrawę jeszcze na dwie-trzy minuty w celu wyrównania temperatury.

Potrawy oddają ciepło naczyniom. Naczynia mogą się bardzo mocno rozgrzewać także przy stosowaniu samych mikrofal.

Poziomy piekarnika

Należy używać podanych poziomów piekarnika.

Przygotowywanie na jednym poziomie

Należy się stosować do danych zawartych w tabelach.

Przygotowywanie na dwóch poziomach

Optymalnym trybem grzania jest gorące powietrze 4D. Artykuły wstawione jednocześnie do piekarnika na blachach nie zawsze są gotowe w jednakowym czasie.

- blacha uniwersalna: poziom 3
- blacha do pieczenia: wysokość 1

Wyposażenie

Należy też zawsze stosować prawidłowe wyposażenie i wsuwać je do piekarnika prawidłową stroną.

Ruszt

Wsunąć ruszt z wytłoczonym napisem "Microwave" skierowanym w stronę drzwiczek piekarnika i wygięciem skierowanym w dół. Naczynia i formy stawiać zawsze na ruszcie.

Blacha uniwersalna lub blacha do pieczenia

Ostrożnie wsunąć blachę uniwersalną lub blachę do pieczenia do oporu do piekarnika, ze ścięciem skierowanym w stronę drzwiczek.

Papier do pieczenia

Używać tylko papieru do pieczenia przystosowanego do ustawionej temperatury. Papier należy zawsze przyciąć tak, by dokładnie pasował do blachy.





Zalecane wartości ustawień

W tej tabeli podane są optymalne rodzaje grzania dla różnych potraw. Temperatura i czas przygotowywania zależą od ilości i konsystencji artykułu spożywczego. Z tego względu podane zostały przedziały wartości. Najlepiej zacząć od najniższych podanych wartości. Niższa temperatura pozwala uzyskać bardziej równomierny stopień zrumienienia. W razie potrzeby można następnym razem wybrać nieco wyższe wartości.

Podane wartości ustawień dotyczą potraw wstawionych do zimnej komory piekarnika. Jeżeli piekarnik jest nagrany, podane czasy skracają się o kilka minut.




















Jeżeli stosowany jest własny przepis, należy użyć wartości podanych w tabeli dla podobnej potrawy.

Używane rodzaje grzania:

-  4D gorące powietrze
-  Grill z cyrkulacją powietrza
-  Grill o dużej powierzchni
-  Mikrofale

Potrawa	Akcesoria i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C / stopień mocy grilla	Moc mikrofal (W)	Czas trwania w min.
Warzywa, świeże						
Warzywa, świeże, 250 g*	Naczynie z pokrywką	1		-	600	8-12
Warzywa, świeże, 500 g*	Naczynie z pokrywką	1		-	600	12-17
Warzywa, mrożone						
Szpinak, 450 g*	Naczynie z pokrywką	1		-	600	13-18
Warzywa mieszane, 250 g + 25 ml wody*	Naczynie z pokrywką	1		-	600	10-14
Warzywa mieszane, 500 g + 25 ml wody*	Naczynie z pokrywką	1		-	600	15-20

* w międzyczasie zamieszać potrawę jeden lub dwa razy

Potrawa	Akcesoria i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C / stopień mocy grilla	Moc mikrofal (W)	Czas trwania w min.
Potrawy z warzyw						
Grillowane warzywa	Blacha uniwersalna	3		3	-	10-15
Ziemniaki						
Pieczone ziemniaki, w połówkach	Blacha uniwersalna	1		160-180	-	45-60
Pieczone ziemniaki, w połówkach, 1 kg	Blacha uniwersalna	2		200-220	360	15-20
Ziemniaki w mundurkach, całe, 250 g*	Naczynie z pokrywką	1		-	600	10-13
Gotowane ziemniaki, w ćwiartkach, 500 g*	Naczynie z pokrywką	1		-	600	12-15
Produkty ziemniaczane, mrożone						
Rösti ziemniaczane	Blacha uniwersalna	2		180-200	-	20-30
Kieszonki ziemniaczane, faszerowane	Blacha uniwersalna	2		200-220	-	18-28
Krokiety (w międzyczasie obrócić)	Blacha do pieczenia	1		210-230	-	15-25
Frytki (od czasu do czasu odwracać)	Blacha do pieczenia	1		200-210	-	20-30
Frytki, 500 g	Blacha uniwersalna	2		250-270	180	15-20
Frytki, 2 poziomy (od czasu do czasu odwracać)	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		200-220	-	30-40
Ryż						
Ryż długoziarnisty, 250 g + 500 ml wody	Naczynie z pokrywką	1		-	600	7-9
					180	13-16
Ryż naturalny, 250 g + 650 ml wody	Naczynie z pokrywką	1		-	600	11-13
					180	25-30
Risotto, 250 g + 900 ml wody	Naczynie z pokrywką	1		-	600	12-14
					180	22-27
Produkty zbożowe						
Kuskus, 250 g + 500 ml wody	Naczynie z pokrywką	1		-	600	6-8
Proso, całe, 250 g + 600 ml wody	Naczynie z pokrywką	1		-	600	8-10
					180	10-15
Polenta/kaszka kukurydziana, 125 g + 500 ml wody*	Naczynie z pokrywką	1		-	600	6-8
Pęczak, 250 g + 750 ml wody	Naczynie z pokrywką	1		-	600	11-13
					180	15-20
Jajo						
Kluseczki jajeczno-mleczne z 2 jaj	Naczynie z pokrywką	1		-	360	6-8
* w międzyczasie zamieszać potrawę jeden lub dwa razy						

Desery

Urządzenie umożliwia przyrządzanie jogurtu i różnych deserów.

Do przygotowywania potraw z zastosowaniem mikrofal należy zawsze używać żaroodpornych i przystosowanych do kuchenek mikrofalowych naczyń. Stosować się do wskazówek dotyczących naczyń przystosowanych do kuchenek mikrofalowych.

→ "Mikrofałe" na stronie 18

Jeżeli naczynie ma stać na ruszcie, wstawić ruszt do piekarnika z wytłoczonym napisem "Microwave" skierowanym w stronę drzwiczek piekarnika i wygięciem skierowanym w dół.

Przygotowywanie jogurtu

Wyjąć z komory piekarnika elementy wyposażenia i prowadnice. Komora piekarnika musi być pusta.

1. Podgrzać na płycie kuchennej 1 litr mleka (o zawartości 3,5% tłuszczu) do temperatury 90°C, a następnie ostudzić do temperatury 40°C abkühlen. Mleko o przedłużonym terminie ważności wystarczy podgrzać do temperatury 40°C.
2. Wmieszać 150 g jogurtu (o temperaturze lodówki).
3. Przełożyć do filiżanek lub małych słoiczek i przykryć folią spożywczą.
4. Ustawić filiżanki lub słoiczki na dnie piekarnika i przygotować jogurt w podany sposób.
5. Gotowy jogurt ochłodzić w lodówce.

Budyń z proszku

Zmieszać budyń w proszku zgodnie z instrukcją na opakowaniu z mlekiem i cukrem w wysokim, przystosowanym do kuchenek mikrofalowych naczyniu. Ustawić urządzenie zgodnie z wartościami podanymi w tabeli.

Gdy mleko zacznie kipieć, mocno zamieszać. Powtórzyć tę czynność dwa-trzy razy.

Przyrządzanie ryżu na mleku

1. Odważyć ryż i dodać do niego 4-krotność mleka.
2. Umieścić mleko i ryż w wysokim, przystosowanym do kuchenek mikrofalowych naczyniu.

3. Ustawić urządzenie zgodnie z wartościami podanymi w tabeli.
4. Gdy mleko zacznie kipieć, mocno zamieszać i zmniejszyć moc mikrofal zgodnie z wartością podaną w tabeli. Podczas dalszego gotowania kilka razy zamieszać potrawę.

Kompot

Odważyć owoce do przystosowanego do kuchenek mikrofalowych naczynia, dodać do nich jedną łyżkę stołową wody na każde 100 g. Dodać cukier i przyprawy do smaku. Przykryć naczynie i ustawić urządzenie zgodnie z wartościami podanymi w tabeli.

W czasie gotowania dwa-trzy razy zamieszać.

Prażona kukurydza do przyrządzenia w kuchence mikrofalowej

Użyć żaroodpornego, płaskiego naczynia, np. pokrywki aluminiowej formy do zapiekanek. Nie używać porcelany ani mocno wklęsłych talerzy.

Położyć torebkę z popcornem z oznakowaną stroną skierowaną w dół na naczyniu. Ustawić urządzenie zgodnie z wartościami podanymi w tabeli. Zależnie od produktu i jego ilości może być konieczne dopasowanie czasu przygotowywania.



Aby wykluczyć przypalenie popcornu, po upływie 1 1/2 min. wyjąć i wstrząsnąć torebkę z popcornem. Po przygotowaniu potrawy wytrzeć komorę piekarnika.






Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

W przypadku podgrzewania produktów w hermetycznych opakowaniach może dojść do porozrywania opakowania. Zawsze przestrzegać wskazówek podanych na opakowaniu. Do wyjmowania gorących naczyń z komory gotowania zawsze używać łapek kuchennych.

Zalecane wartości ustawień

Używane rodzaje grzania:

-  4D gorące powietrze
-  Mikrofałe

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Moc mikrofal (W)	Czas trwania w min.
Budyń z proszku*	Naczynie z pokrywką	1		-	600	5-8
Jogurt	Foremki na małe porcje	Dno piekarnika		40-45	-	8-9h
Ryż na mleku, 125 g + 500 ml mleka*	Naczynie z pokrywką	1		-	600	10
Owoce prażone, 500 g	Naczynie z pokrywką	1		-	600	9-12
Prażona kukurydza do przyrządzenia w kuchence mikrofalowej, 1 torebka po 100 g**	Naczynie bez pokrywki	1		-	600	4-6

* w międzyczasie zamieszać potrawę jeden lub dwa razy

** położyć na naczynie zamknięty woreczek

Rodzaj grzania-Eco

Gorące powietrze Eco to inteligentny rodzaj grzania służący do delikatnego przyrządzania mięsa, ryb i wypieków. Urządzenie optymalnie reguluje dostarczaną do komory piekarnika energię. Potrawa jest przygotowywana z okresowym wykorzystaniem ciepła resztkowego. Dzięki temu pozostanie ona soczysta i mniej się zrumieni. W zależności od sposobu przygotowania potrawy i artykułów spożywczych można oszczędzać energię.

Potrawy należy wstawiać do zimnej, pustej komory piekarnika. Podczas pieczenia drzwiczki urządzenia powinny być zamknięte.

Nie używane akcesoria należy wyjąć z komory piekarnika. Zapewnia to optymalny rezultat i oszczędność energii.

Należy używać wyłącznie oryginalnych elementów wyposażenia posiadanego urządzenia. Są one optymalnie dostosowane do komory piekarnika i jego trybów pracy.

Wyposażenie

Należy też zawsze stosować prawidłowe wyposażenie i wsuwać je do piekarnika prawidłową stroną.

Ruszt

Wsunąć ruszt z wytłoczonym napisem "Microwave" skierowanym w stronę drzwiczek piekarnika i wygięciem skierowanym w dół. Naczynia i formy stawiać zawsze na ruszcie.

Blacha uniwersalna lub blacha do pieczenia

Ostrożnie wsunąć blachę uniwersalną lub blachę do pieczenia do oporu do piekarnika, ze ścięciem skierowanym w stronę drzwiczek.

Formy do pieczenia i naczynia

Do pieczenia najlepiej nadają się ciemne formy metalowe. Zapewnia to oszczędność do 35 procent energii.

Naczynia ze stali nierdzewnej lub aluminium odbijają ciepło jak zwierciadło. Nieodbijające ciepła naczynia z emalii, żaroodpornego szkła albo powlekanymi odlewami aluminiowymi są lepsze.

Formy z białej blachy, formy ceramiczne i formy szklane wydłużają czas pieczenia i powodują nierównomierne zrumienienie ciasta.

Papier do pieczenia


Używać tylko papieru do pieczenia przystosowanego do ustawionej temperatury. Papier należy zawsze przyciąć tak, by dokładnie pasował do blachy.

Zalecane wartości ustawień

W tym miejscu znajdują się dane dotyczące przygotowywania różnych potraw przy użyciu trybów. Temperatura i czas pieczenia zależą od ilości oraz konsystencji ciasta. Z tego względu podane zostały przedziały wartości. Najlepiej zacząć od najniższych podanych wartości. Niższa temperatura sprzyja uzyskaniu bardziej równomiernego zrumienienia. W razie potrzeby można następnym razem wybrać nieco wyższe wartości.

Wskazówka: Czasu pieczenia nie można skrócić przez ustawienie wyższej temperatury. W takiej sytuacji ciasto i wypieki byłyby wypieczone tylko z wierzchu, a wewnątrz jeszcze surowe.

Używany rodzaj grzania:

-  Gorące powietrze eco

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Ciasta w formach					
Ciasto ucierane w formie	Forma z kominkiem / forma prostokątna	1		140-160	60-80
Spód tortu z ciasta ucieranego	Forma na spód tortu	1		140-160	20-40
Spód biszkoptowy, 2 jaja	Forma na spód tortu	1		150-170	20-30
Tort biszkoptowy, 3 jaj	Tortownica Ø26 cm	1		160-170	25-35
Tort biszkoptowy, 6 jaj	Tortownica Ø28 cm	1		150-160	50-60
Ciasto na blasze					
Ciasto ucierane z suchą wierzchnią warstwą	Blacha do pieczenia	1		160-180	20-40
Ciasto kruche z suchą warstwą wierzchnią	Blacha do pieczenia	1		170-180	25-35
Wypieki drobne					
Muffiny	Blacha do muffinów	2		160-180	15-30
Ciastka	Blacha do pieczenia	1		150-160	25-35
Wypieki z ciasta francuskiego	Blacha do pieczenia	2		170-190	25-50
Wypieki z ciasta parzonego	Blacha do pieczenia	1		200-220	35-45
Ciasteczka	Blacha do pieczenia	2		140-160	15-30
Ciasteczka wyciskane	Blacha do pieczenia	2		140-150	25-40

Akrylamid w produktach spożywczych

Akrylamid powstaje głównie podczas przyrządzania produktów zbożowych i ziemniaczanych w wysokich

temperaturach, np. chipsów ziemniaczanych, frytek, tostów, bułek, chleba oraz wypieków cukierniczych (ciasteczek, pierniczków, kruchych herbatników).

Porady dotyczące minimalizacji zawartości akrylamidu w potrawach	
Informacje ogólne	<ul style="list-style-type: none"> ■ Czas pieczenia powinien być jak najkrótszy. ■ Potrawy przyrumieniać na kolor złotożółty, niezbyt ciemny. ■ Duży, gruby kawałek pieczonej potrawy zawiera mniej akrylamidu.
Pieczenie	<p>Przy użyciu trybu grzania górnego/dolnego maks. 200°C.</p> <p>Przy użyciu trybu gorącego powietrza maks. 180°C.</p>
Ciasteczka	<p>Przy użyciu trybu grzania górnego/dolnego maks. 190°C.</p> <p>Przy użyciu trybu gorącego powietrza maks. 170°C.</p> <p>Jaja lub żółtka jaj redukują powstawanie akrylamidu.</p>
Frytki pieczone w piekarniku	Rozłożyć równomiernie na blasze w jednej warstwie. Piec co najmniej 400 g na blachę, aby frytki nie stały się suche.

Suszenie

Do suszenia nadaje się idealnie tryb grzania gorące powietrze 4D. Ten rodzaj konserwacji polega na koncentracji substancji aromatycznych przez odparowanie wody.

Suszyć wyłącznie nienaruszone i nieuszkodzone owoce i warzywa, które należy dokładnie umyć. Wyłożyć ruszt papierem do pieczenia lub pergaminem. Owoce pozostawić, aż dobrze ociekną i osuszyć.

Pokroić je w razie potrzeby w jednakowej wielkości kawałki albo cienkie plastry. Nieobrane owoce układać na stronach pokrytych łupiną, z powierzchniami przecięć skierowanymi do góry. Ani owoce, ani grzyby nie mogą być ułożone na blasze na sobie.

Warzywa pociąć na wiórki i wyblanszować. Wyblanszowanym warzywom pozwolić dokładnie obcieknąć i rozłożyć je równomiernie na ruszcie.

Zioła suszyć z łodygami. Rozłożyć zioła równomiernie, w małych stosikach na ruszcie.

Do suszenia należy używać następujących poziomów piekarnika:

- 1 ruszt: poziom 2
- 2 ruszty: poziom 3+1


Bardzo soczyste owoce i warzywa należy wielokrotnie odwracać. Po wysuszeniu natychmiast zdejmować z papieru.

Zalecane wartości ustawień

Ta tabela zawiera ustawienia dotyczące suszenia różnych artykułów spożywczych. Temperatura i czas zależą od rodzaju, wilgotności, dojrzałości i grubości suszonych artykułów. Im dłużej suszy się artykuł, tym lepiej zostanie zakonserwowany. Im mniejsze lub cieńsze kawałki, tym szybciej zostanie wysuszony i tym bardziej aromatyczny będzie suszony artykuł. Z tego względu podane zostały przedziały wartości.

Przy suszeniu innych artykułów spożywczych należy użyć wartości podanych w tabeli dla podobnych artykułów.

Używany rodzaj grzania:

-  4D gorące powietrze

Potrawa	Wyposażenie	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w godzinach
Owoce ziarnkowe (plasterki jabłek, grubość 3 mm, na ruszt 200 g)	Ruszt	2		80	4-7
Owoce pestkowe (śliwki)	Ruszt	2		80	8-10
Warzywa korzeniowe (marchew), tarte, blanszowane	Ruszt	2		80	4-7
Grzyby w plastrach	Ruszt	2		60	6-8
Zioła, umyte	1-2 ruszty	-		60	2-6

Wekowanie

W posiadanym urządzeniu można wekować owoce i warzywa.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo zranienia!

Słoiki z nieprawidłowo zawekowanymi produktami spożywczymi mogą pękać. Przestrzegać zaleceń dotyczących wekowania.

Słoiki

Należy używać tylko czystych i nieuszkodzonych słoików wekowych. Używać wyłącznie żaroodpornych, czystych i nieuszkodzonych gumowych uszczeltek. Przed użyciem sprawdzić klamry i sprężynki.

Do wekowania używać tylko słoików do wekowania o jednakowej wielkości i zawierających ten sam artykuł spożywczy. W komorze piekarnika można wekować jednocześnie zawartość maksymalnie sześciu słoików do wekowania o pojemności ½, 1 lub 1½ litra każdy. Nie używać większych ani wyższych słoików. Mogłoby to doprowadzić do popęknięcia pokrywek.

Podczas wekowania słoiki w komorze piekarnika nie mogą się wzajemnie dotykać.

Przygotowywanie owoców i warzyw

Używać tylko nienaruszonych i nieuszkodzonych owoców i warzyw. Dokładnie je umyć.

W zależności od rodzaju obrać, wypestkować i rozdrobnić owoce lub warzywa i umieścić je w słoikach do wekowania do wysokości ok. 2 cm poniżej krawędzi.

Owoce

Zalać owoce w słoikach do wekowania gorącą, odpioną wodą z cukrem (ok. 400 ml na każdy słoik 1-litrowy). Na jeden litr wody:

- ok. 250 g cukru w przypadku słodkich owoców
- ok. 500 g cukru w przypadku kwaśnych owoców

Warzywa

Zalać warzywa w słoikach do wekowania gorącą przegotowaną wodą.

Brzegi słoików wytrzeć, muszą one być czyste. Na każdy słoik założyć mokrą gumową uszczelkę i pokrywkę. Słoiki zamknąć klamrami. Słoiki ustawić na blasze uniwersalnej tak, aby się nie dotykały. Do blachy uniwersalnej wlać 500 ml gorącej wody (ok. 80°C). Ustawić urządzenie zgodnie z wartościami podanymi w tabeli.

Kończenie wekowania

Owoce

Po pewnym czasie zaczynają pojawiać się w krótkich odstępach czasu pęcherzyki. Gdy zawartość słoików zaczyna bulgotać, wyłączyć urządzenie. Po podanym czasie dogrzewania wyjąć słoiki z komory piekarnika.

Warzywa


Po pewnym czasie zaczynają pojawiać się w krótkich odstępach czasu pęcherzyki. Gdy słoiki do wekowania zaczynają bulgotać, zmniejszyć temperaturę do 120°C i pozostawić słoiki do dalszego bulgotania zgodnie z wartościami podanymi w tabeli w zamkniętej komorze piekarnika. Po upływie podanego czasu wyłączyć urządzenie i dogrzewać przez dalsze kilka minut zgodnie z wartościami podanymi w tabeli.

Po zawekowaniu wyjąć słoiki z komory piekarnika i ustawić je na czystej ściereczce. Gorących słoików nie stawiać na zimnym ani mokrym podłożu, ponieważ mogłyby pęknąć. Przykryć słoiki, aby ochronić je przed przeciągami. Klamry zdjąć dopiero, gdy słoiki całkowicie wystygną.

Zalecane wartości ustawień

Podane w tabeli ustawień czasy wekowania owoców i warzyw są wartościami orientacyjnymi. Mogą na nie wpływać temperatura otoczenia, ilość słoików, ilość, temperatura i jakość zawartości słoików. Podane dane dotyczą słoików okrągłych 1-litrowych. Przed przełączeniem lub wyłączeniem piekarnika należy się upewnić, że zawartość słoików prawidłowo bulgoce. Bulgotanie zaczyna się po ok. 30-60 minutach.

Używany rodzaj grzania:

-  4D gorące powietrze

Potrawa	Naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Wekowanie					
Warzywa, np. marchew	1-litrowe słoiki wekowe	1		160-170	do początku bulgotania: 30-40
				120	od początku bulgotania: 30-40
				-	ciepło resztkowe: 30
Warzywa, np. ogórki	1-litrowe słoiki wekowe	1		160-170	do początku bulgotania: 30-40
				-	ciepło resztkowe: 30
Owoce pestkowe, np. wiśnie, węgierki	1-litrowe słoiki wekowe	1		160-170	do początku bulgotania: 30-40
				-	ciepło resztkowe: 35
Owoce ziarnkowe, np. jabłka, truskawki	1-litrowe słoiki wekowe	1		160-170	do początku bulgotania: 30-40
				-	ciepło resztkowe: 25

Rozmrażanie

Do rozmrażania mrożonych owoców, warzyw, drobiu, mięsa, ryb i wypieków używać trybu pracy Mikrofale.

Wyjąć mrożone produkty z opakowania, włożyć do naczynia przystosowanego do kuchenek mikrofalowych i wstawić w tym naczyniu na ruszt. Stosować się do wskazówek dotyczących naczyń przystosowanych do kuchenek mikrofalowych. → "Mikrofale" na stronie 18

Wsunąć ruszt do piekarnika z wytłoczonym napisem "Microwave" skierowanym w stronę drzwiczek piekarnika i wygięciem skierowanym w dół.

Nie używane akcesoria należy wyjąć z komory piekarnika. Zapewnia to optymalny rezultat i oszczędność procent energii.

Zalecane wartości ustawień

Czasy podane w tabelach są wartościami orientacyjnymi. Zależą one od jakości, temperatury mrożenia (-18°C) i właściwości artykułów spożywczych. W tabeli zostały podane odpowiednie przedziały czasowe. Należy najpierw ustawić krótszy czas i w razie

potrzeby zmienić wartość na większą. Często rozmrażanie potraw jest skuteczniejsze w kilku etapach. Są one podane jeden pod drugim w tabeli.

Porada: Płaskie lub porcjowane mrożone kawałki rozmrażają się szybciej niż kawałki mrożone w blokach.














W międzyczasie odwrócić albo zamieszać potrawę jeden lub dwa razy. Duże kawałki należy odwracać kilka razy. Produkt w trakcie rozmrażania należy od czasu do czasu dzielić na mniejsze kawałki, albo wyjmować z urządzenia rozmrożone już kawałki.

Rozmrożoną potrawę pozostawić jeszcze na 10 do 30 minut w wyłączonym urządzeniu, aby umożliwić wyrównanie temperatur.






Porada: Jeżeli przygotowywane są inne ilości niż podane w tabelach ustawień, pomocna jest reguła: dwukrotne zwiększenie ilości powoduje prawie dwukrotne wydłużenie czasu pieczenia.

Używany rodzaj grzania:

-  Mikrofale

Potrawa	Akcesoria i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Moc mikrofal (W)	Czas trwania w min.
Chleb, bułki						
Chleb, 500 g	Naczynie bez pokrywki	1		-	180	3
				-	90	10-15
Bułki	Ruszt	1		140-160	90	2-4
Ciasto						
Ciasto, soczyste, 500 g	Naczynie bez pokrywki	1		-	180	2
				-	90	10-15
Ciasto, suche, 750 g	Naczynie bez pokrywki	1		-	90	10-15
Mięso i drób						
Kurczak, cały, 1,2 kg*	Naczynie bez pokrywki	1		-	180	10
				-	90	10-15
Kawałki drobiu, 250 g*	Naczynie bez pokrywki	1		-	180	10
				-	90	10-15
Kaczka, 2 kg*	Naczynie bez pokrywki	1		-	180	10
				-	90	40-50
Mięso, w całości, np. pieczeń (mięso surowe) 800 g*	Naczynie bez pokrywki	1		-	180	15
				-	90	10-15
Mięso, w całości, np. pieczeń (mięso surowe) 1 kg*	Naczynie bez pokrywki	1		-	180	15
				-	90	20-30
Mięso, w całości, np. pieczeń (mięso surowe) 1,5 kg*	Naczynie bez pokrywki	1		-	180	15
				-	90	25-35
Mięso, w kawałkach lub plastrach, np. gulasz (mięso surowe), 500 g*	Naczynie bez pokrywki	1		-	180	8
				-	90	5-10
Mięso mielone, mieszane, 200 g*	Naczynie bez pokrywki	1		-	90	8-15
Mięso mielone, mieszane, 500 g*	Naczynie bez pokrywki	1		-	180	5
				-	90	10-15

* obrócić po upływie 1/2 czasu

Potrawa	Aksesoria i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Moc mikrofal (W)	Czas trwania w min.
Mięso mielone, mieszane, 1000 g*	Naczynie bez pokrywki	1		-	180	10
				-	90	20-30
Ryba						
Ryba, cała, 300 g*	Naczynie bez pokrywki	1		-	180	3
				-	90	10-15
Filet rybny, 400 g*	Naczynie bez pokrywki	1		-	180	5
				-	90	10-15
Owoce, warzywa						
Owoce jagodowe; 300 g	Naczynie bez pokrywki	1		-	180	5-10
Warzywa, 600 g	Naczynie bez pokrywki	1		-	180	10
				-	90	8-13
Inne						
Rozmrażanie masła, 125 g	Naczynie bez pokrywki	1		-	90	7-9

* obrócić po upływie 1/2 czasu

Podgrzewanie potraw z zastosowaniem mikrofal

Z zastosowaniem mikrofal można szybko podgrzewać, albo jednocześnie rozmrażać i podgrzewać, potrawy.

Wyjąć gotowe danie z opakowania. W naczyniach przystosowanych do kucharek mikrofalowych potrawy podgrzewają się szybciej i równomierniej. Poszczególne składniki potraw mogą wymagać dłuższego lub krótszego podgrzewania.

Potrawy płaskie podgrzewają się szybciej niż wysokie. Dlatego należy je układać w naczyniu możliwie płasko. Artykułów spożywczych nie należy układać warstwami na sobie.

Potrawy należy przykrywać. Zapewnia to lepszy rezultat gotowania/pieczenia. W razie braku pokrywki do naczynia przykryć używane naczynie talerzem bądź specjalną folią do kucharek mikrofalowych.

Od czasu do czasu potrawę dwa-trzy razy zamieszać lub obrócić. Po obróbce cieplnej pozostawić potrawę jeszcze na 1-2 minuty w celu wyrównania temperatury.

Podgrzewając pokarm dla niemowląt, wstawiać buteleczki na ruszt bez smoczków. Po podgrzaniu dobrze wstrząsnąć i koniecznie skontrolować temperaturę.

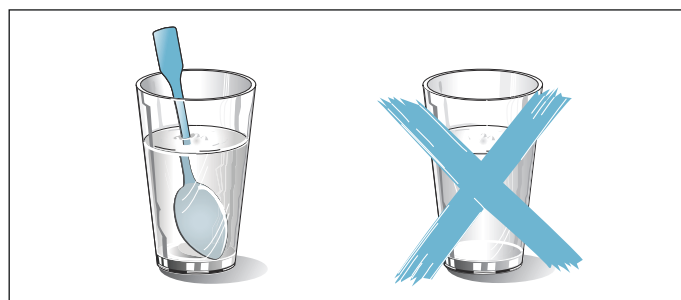
Potrawy oddają ciepło naczyniom. Naczynia mogą się bardzo mocno rozgrzewać także przy stosowaniu samych mikrofal.

Porada: Jeżeli przygotowujemy są inne ilości niż podane w tabelach ustawień, pomocna jest reguła: dwukrotne zwiększenie ilości powoduje prawie dwukrotne wydłużenie czasu pieczenia.

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

Podczas podgrzewania płynów może dojść do zahamowania wrzenia. Oznacza to, że temperatura wrzenia jest osiągnięta bez powstawania typowych pęcherzyków powietrza. Nawet małe wstrząśnięcie może spowodować, że gorący napój nagle zaczyna

kipieć i rozpryskiwać się. Podczas podgrzewania płynów zawsze należy wkładać łyżkę do naczynia. W ten sposób zapobiega się zahamowaniu wrzenia.



Uwaga!

Powstające iskry: odstęp przedmiotu wykonanego z metalu, np. łyżki w szklance, od ścianek i drzwi komory piekarnika musi wynosić minimum 2 cm. Iskry mogą uszkodzić wewnętrzną szklaną powierzchnię drzwi.

Zalecane wartości ustawień

W tej tabeli podane są optymalne ustawienia funkcji podgrzewania różnego rodzaju napojów i potraw z zastosowaniem mikrofal. Podane czasy są wartościami orientacyjnymi. Zależą one od naczynia, jakości, temperatury i właściwości artykułu spożywczego. W tabeli zostały podane odpowiednie przedziały czasowe. Należy najpierw ustawić krótszy czas i w razie potrzeby zmienić wartość na większą.

Wartości podane w tabeli dotyczą potraw wsuniętych do zimnej komory piekarnika.















Jeżeli tabela nie zawiera żadnych wartości dla przygotowywanej potrawy, należy użyć wartości podanych dla podobnych potraw.

Nie używane akcesoria należy wyjąć z komory piekarnika. Zapewnia to optymalny rezultat pieczenia i oszczędność energii.

Po przygotowaniu potrawy wytrzeć komorę piekarnika.

Używany rodzaj grzania:

■  Mikrofalne

Potrawa	Naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Moc mikrofal (W)	Czas trwania w min.
Podgrzewanie napojów						
200 ml (dobrze zamieszać)	Naczynie bez pokrywki	1		-	max	1-3
400 ml (dobrze zamieszać)	Naczynie bez pokrywki	1		-	max	2-6
Podgrzewanie pokarmu dla niemowląt						
Butelki z mlekiem, 150 ml (dobrze zamieszać)	Naczynie bez pokrywki	1		-	360	1-3
Warzywa, chłodzone						
250 g	Naczynie z pokrywką	1		-	600	3-8
Warzywa, mrożone						
luzem, 250 g	Naczynie z pokrywką	1		-	600	8-12
Szpinak ze śmietaną, w mrożonych blokach, 450 g	Naczynie z pokrywką	1		-	600	11-16
Potrawy, chłodzone						
Potrawa serwowana na talerzu, 1 porcja	Naczynie z pokrywką	1		-	600	4-8
Zupa, potrawa jednogarnkowa, 400 ml	Naczynie z pokrywką	1		-	600	5-7
Dodatki, np. makaron, kluski, ziemniaki, ryż	Naczynie z pokrywką	1		-	600	5-10
Zapiekanki, 400 g, np. lasagne, gratin ziemniaczane	Naczynie bez pokrywki	1		-	600	5-10
Potrawy, mrożone						
Potrawa serwowana na talerzu, 1 porcja	Naczynie z pokrywką	1		-	600	11-15
Zupa, potrawa jednogarnkowa, 200 ml (dobrze zamieszać)	Naczynie z pokrywką	1		-	600	4-6
Dodatki, 500 g, np. makaron, kluski, ziemniaki, ryż	Naczynie z pokrywką	1		-	600	7-10
Zapiekanki, 400 g, np. lasagne, gratin ziemniaczane	Naczynie bez pokrywki	1		180-200	180	20-25

Utrzymywanie temperatury potraw

Gotowe potrawy można utrzymywać w żądanej temperaturze w trybie grzania górnego/dolnego ustawionego na 70°C. Takie ustawienie eliminuje skraplanie pary i konieczność późniejszego wycierania komory piekarnika.

Nie należy utrzymywać temperatury gotowych potraw dłużej niż przez dwie godziny. Należy pamiętać, że wiele potraw dodatkowo mięknie podczas utrzymywania temperatury. W razie potrzeby potrawy należy przykryć.

Potrawy testowe

Poniższe tabele zostały opracowane dla instytucji testujących w celu ułatwienia testów urządzenia.

Zgodnie z normą EN 60350-1:2013 wzgl. IEC 60350-1:2011 i normą EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Pieczenie ciast

Wypieki wstawione jednocześnie do piekarnika na blachach lub w formach nie zawsze są gotowe w tym samym czasie.

Poziomy piekarnika przy pieczeniu na dwóch poziomach:

- blacha uniwersalna: poziom 3
- blacha do pieczenia: poziom 1

Szarlotka z pierzynką

Szarlotka z pierzynką na jednym poziomie: ciemne tortownice ustawić z przesunięciem obok siebie.


Biszkopt na wodzie

Biszkopt na wodzie na dwóch poziomach: tortownice ustawić z przesunięciem jedna nad drugą.

Wskazówki

- Podane wartości ustawień dotyczą artykułów wstawionych do zimnej komory piekarnika.
- Należy przestrzegać podanych w tabelach wskazówek dotyczących nagrzewania piekarnika. Podane wartości nie dotyczą szybkiego nagrzewania.
- Do pieczenia ustawić najpierw najniższą z podanych temperatur.

Używany rodzaj grzania:


-  4D gorące powietrze

Potrawa	Akcesoria i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Pieczenie					
Ciasteczka wyciskane	Blacha do pieczenia	1		140-150*	25-35
Ciastka	Blacha do pieczenia	1		150*	20-30
Ciastka, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		140*	30-40
Biszkopt na wodzie	Tortownica Ø26 cm	1		160-170**	30-45
Szarlotka z pierzynką	2 czarne formy do pieczenia Ø20cm	1		160-170	70-80
* nagrzewać piekarnik przez 5 min., nie używać funkcji szybkiego nagrzewania					
** nagrzać piekarnik, nie używać funkcji szybkiego nagrzewania					

Grillowanie

Dodatkowo należy wsunąć blachę uniwersalną. Skapuje do niej płyn z mięsa i piekarnik pozostaje czysty.

Używany rodzaj grzania:

-  Grill o dużej powierzchni

Potrawa	Wyposażenie	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Sto- pień mocy grilla	Czas trwania w min.
Grillowanie					
Opiekanie tostów	Ruszt	3		3	3-6
Hamburger wołowy, 12 sztuk*	Ruszt	2		3	20-30
* odwrócić po upływie 2/3 czasu					




Przygotowywanie potraw z zastosowaniem mikrofal








Do przygotowywania potraw z zastosowaniem mikrofal należy zawsze używać żaroodpornych, przystosowanych do kuchenek mikrofalowych naczyń. Stosować się do wskazówek dotyczących naczyń przystosowanych do kuchenek mikrofalowych.

→ "Mikrofale" na stronie 18

Jeżeli naczynie ma stać na ruszcie, wstawić ruszt do piekarnika z wytłoczonym napisem "Microwave" skierowanym w stronę drzwiczek piekarnika i wygięciem skierowanym w dół.

Używane rodzaje grzania:

-  4D gorące powietrze
-  Grill z cyrkulacją powietrza
-  Mikrofale

Potrawa	Akcesoria i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Moc mikrofal (W)	Czas trwania w min.
Rozmrażanie przy użyciu mikrofal						
Mięso	Naczynie bez pokrywki	1		-	180 90	5 10-15
Gotowanie/pieczenie przy użyciu mikrofal						
Mleczko jajeczne	Naczynie bez pokrywki	1		-	360 180	20 20-25
Biszkopt	Naczynie bez pokrywki	1		-	600	7-9
Pieczeń rzymska	Naczynie bez pokrywki	1		-	600	22-27
Gotowanie/pieczenie z dodatkowym zastosowaniem mikrofal						
Gratin ziemniaczane	Naczynie bez pokrywki	1		150-170	360	25-30
Ciasto	Naczynie bez pokrywki	1		190-210	90	18-23
Kurczak*	Naczynie bez pokrywki	1		180-200	360	25-35

* odwrócić po upływie 2/3 czasu

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34
81739 München, GERMANY

siemens-home.com

Wyprodukowano przez BSH Hausgeräte GmbH na warunkach licencji na korzystanie ze znaku towarowego Siemens AG



9001221052
960607