

SIEMENS

Aby gotowanie sprawiało tyle samo przyjemności, co jedzenie

należy przeczytać niniejszą instrukcję użytkowania. Można wtedy wykorzystać wszystkie zalety techniczne kompaktowego piekarnika-mikrofalówki.

Zawiera ważne informacje odnośnie bezpieczeństwa eksploatacji. Przedstawia poszczególne elementy nowego urządzenia. Prezentuje krok po kroku ustawianie kuchenki. Jest to bardzo proste.

W tabelach znajdują się wartości nastawcze i wysokości wsunięcia rusztów dla wielu popularnych potraw.

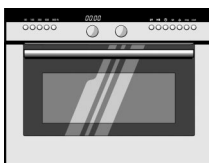
Wszystkie te ustawienia przetestowano w naszym Studio Gotowania.

W przypadku pojawienia się jakichś zakłóceń - można znaleźć tu informacje o sposobie usuwania drobnych zakłóceń.

Szczegółowy spis treści ułatwia szybkie znajdowanie szukanych informacji.

Życzymy smacznego.

Instrukcja obsługi



HB86K581

pl

9000 121 163

Spis treści

Na co należy zwracać uwagę	5
Przed zabudową	5
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	5
Zalecenia odnośnie bezpiecznego użytkowania mikrofalówki	7
Przyczyny szkód	10
Nowe urządzenie	11
Pulpit obsługi	11
Przyciski mocy mikrofalówki	11
Programator funkcji	12
Gałka obrotowa	13
Przyciski obsługi pole wskaźnikowe	13
Chowane włączniki	14
Rodzaje grzania	14
Piekarnik i wyposażenie	18
Dmuchawa chłodząca	19
Przed pierwszym użytkowaniem	19
Nastawianie czasu zegarowego	20
Wybór wersji językowej wskazań tekstowych	20
Rozgrzewanie piekarnika	20
Pierwsze czyszczenie wyposażenia	21
Mikrofalówka	21
Naczynia	21
Sposób nastawiania	22
Kolejno wiele poziomów mocy mikrofalówki	24
Ustawianie piekarnika	24
Sposób nastawiania	25

Spis treści

Automatyczne wyłączanie piekarnika	27
Automatyczne włączanie i wyłączanie piekarnika	28
Szybkie nagrzewanie	29
Sposób nastawiania	30
Jednoczesna praca piekarnika i kuchenki mikrofalowej	31
Sposób nastawiania	31
Program automatyczny	34
Sposób nastawiania	34
Zalecenia odnośnie programu automatycznego ..	36
Tabela programowania	40
Pamięć	44
Zapisać pamięć	44
Włączanie pamięci	46
Czas zegarowy	48
Sposób nastawiania	48
Autostart	49
Nastawienia podstawowe	50
Sposób nastawiania	51
Zabezpieczenie przed dziećmi	52
Zegar funkcyjny	52
Sposób nastawiania	53
Wyłączanie ze wzgl. bezpieczeństwa	54
Konserwacja i czyszczenie	55
Urządzenie z zewnątrz	55
Piekarnik	55
Czyszczenie szklanych szyb	59

Spis treści

Uszczelka	60
Wypożyczenie	61
Awaria, co zrobić?	61
Wymiana lampki w piekarniku	63
Wymiana uszczelki klapy	64
Serwis	65
Tabele i wskazówki	66
Rozmrażanie, podgrzewanie i gotowanie w mikrofalówce	66
Wskazówki nt. użytkowania kuchenki mikrofalowej	71
Mięso, drób, ryby	72
Wskazówki nt. pieczenia, smażenia i grillowania ..	75
Ciasta i wypieki	76
Wskazówki nt. pieczenia	79
Wskazówki dotyczące oszczędności energii	81
Suflety, zapiekanki, tosty	81
Mrożone produkty gotowe	82
Powolne dogotowywanie	83
Porady odnośnie powolnego dogotowywania ...	85
Akrylamid w produktach spożywczych	85
Co można zrobić	86
Potrawy kontrolne	87

Na co należy zwracać uwagę

Należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję użytkowania. Dopiero po tym można bezpiecznie i prawidłowo korzystać z urządzenia.

Instrukcję użytkowania i montażu należy zachować. W przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej instrukcje te należy dołączyć do urządzenia.

Przed zabudową

Urządzenia należy się pozbywać w sposób nie zagrażający środowisku naturalnemu



Rozpakować urządzenie i usunąć opakowanie zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.

Urządzenie to oznaczono zgodnie z europejską wytyczną 2002/96/EG o zużytych urządzeniach elektrycznych i elektronicznych i elektronicznych (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Wytyczna ta określa ramy obowiązującego w całej Unii Europejskiej odbioru i wtórnego wykorzystania starych urządzeń.

Szkody powstałe w czasie transportu

Po rozpakowaniu należy sprawdzić urządzenie. Jeżeli w czasie transportu doszło do powstania szkód, to nie wolno podłączać urządzenia.

Podłączanie do sieci elektrycznej

Jeżeli przewód podłączeniowy jest uszkodzony, to - ze względów bezpieczeństwa - może on być wymieniony przez specjalistę przeszkolonego przez serwis producenta.

Ustawienie i podłączenie

Należy przestrzegać specjalnej instrukcji montażu.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa ⚠

To urządzenie przeznaczone jest tylko do użytku w prywatnym gospodarstwie domowym. Urządzenie należy stosować wyłącznie do przygotowywania produktów spożywczych.

Dzieci i mikrofalówka

Dzieci mogą samodzielnie przygotowywać potrawy w mikrofalówce wyłącznie wtedy, gdy zostały do tego przyuczone. Muszą one umieć prawidłowo obsługiwać urządzenie. Muszą one rozumieć zagrożenia, na które zwraca się uwagę w instrukcji użytkowania.

W przypadku eksploatacji łączonej dzieci mogą używać urządzenie wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych. Zagrożenie poparzeniem!

Gorący piekarnik



Ostrożnie otworzyć klapę piekarnika. Może wydostać się gorąca para.

Nigdy nie należy dotykać powierzchni urządzeń grzewczych i kuchenki.

W żadnym wypadku nie wolno dotykać gorących powierzchni wewnętrznych piekarnika i elementów grzejnych. Zagrożenie poparzeniem!

Zasadniczo dzieci należy trzymać z daleka.

W żadnym wypadku nie wolno przechowywać w piekarniku przedmiotów łatwopalnych. Zagrożenie pożarem!

W przypadku pojawienia się w piekarniku dymu nigdy nie wolno otwierać drzwiczek piekarnika. Zagrożenie poparzeniem! Wyłączyć urządzenie. Wyciągnąć wtyczkę przewodu zasilającego względnie wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpieczników.

W żadnym wypadku nie wolno zaciskać przewodu przyłączeniowego urządzeń elektrycznych w gorących drzwiczkach piekarnika. Izolacja przewodu mogłaby się stopić. Zagrożenie zwarcie elektrycznym!

Uszkodzone drzwiczki piekarnika lub uszczelnienie drzwiczek



W żadnym wypadku nie wolno korzystać z mikrofalówki, jeśli drzwiczki piekarnika lub uszczelnienie drzwiczek jest uszkodzone. Mogłoby dojść do emisji promieniowania mikrofalowego. Mikrofalówkę można ponownie używać dopiero wtedy, gdy urządzenie zostanie zreperowane.

Otoczenie



Urządzenie należy chronić przed zbyt dużym promieniowaniem cieplnym i dużą wilgocą. Zagrożenie zwarcie elektrycznym!

Niedostateczne czyszczenie



Urządzenie należy regularnie czyścić. W przypadku niedostatecznego czyszczenia może dojść do uszkodzenia powierzchni i z czasem zardzewienia urządzenia. Ucieka energia mikrofal!

Naprawy



Nieprawidłowe naprawy są niebezpieczne. Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym! Jedynie technik serwisowy przeszkolony przez naszą firmę może przeprowadzać naprawy.

Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpieczników względnie wyciągnąć wtyczkę przewodu zasilającego. Wezwać serwis.

Zabronione jest otwieranie obudowy. Urządzenie pracuje pod wysokim napięciem. Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym!

Zalecenia odnośnie bezpiecznego użytkowania mikrofalówki



Mikrofalówkę należy stosować wyłącznie do przygotowywania Produktów spożywczych. Inne użytkowanie może być niebezpieczne i spowodować szkody. Np. rozgrzane torebki z ziarnami lub zbożem mogą zapalić się. Zagrożenie pożarem!

Moc i czas ogrzewania w mikrofalówce



W żadnym wypadku nie wolno nastawiać zbyt dużej mocy mikrofalówki ani zbyt długiego czasu nagrzewania. Produkty spożywcze mogą zapalić się. Urządzenie może ulec uszkodzeniu. Zagrożenie pożarem!

Należy stosować się do zaleceń w instrukcji użytkowania.

Naczynia



W żadnym wypadku nie wolno stosować naczyń, które nie nadaje się do mikrofalówki.

Naczynia porcelanowe lub ceramiczne mogą mieć drobne pory w uchwytach lub pokrywkach. Za tymi otworami znajduje się pusta przestrzeń. Wilgoć która wnika do tej pustej przestrzeni może spowodować pęknięcie tego elementu. Niebezpieczeństwo zranienia!

Rozgrzane potrawy oddają ciepło. Naczynia mogą być gorące. Zagrożenie poparzeniem!
Naczynia i osprzęt należy wyjmować z urządzenia zawsze trzymając je przez ścierkę.

Opakowania



W żadnym wypadku nie wolno grzać potraw w opakowaniach izotermicznych. Zagrożenie pożarem!
W żadnym wypadku nie wolno ogrzewać potraw w pojemnikach z tworzywa sztucznego, papieru lub z innych palnych materiałów bez dozoru.

Opakowanie szczelnie zamkniętych produktów spożywczych może eksplodować. Zagrożenie poparzeniem!

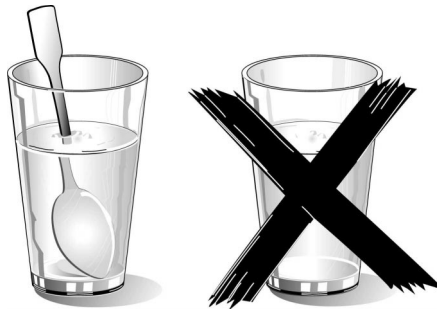
Należy stosować się do danych zamieszczonych na opakowaniu. Potrawy należy wyjmować zawsze trzymając naczynia przez szmatkę.

Napoje



Przy ogrzewaniu cieczy może dojść do zahamowania wrzenia. Oznacza to, że temperatura wrzenia została osiągnięta bez powstawania typowych pęcherzyków pary. Nawet małe wstrząśnięcie może spowodować, że płyn nagle zaczyna kipieć lub pryskać. Zagrożenie poparzeniem!

Przy ogrzewaniu cieczy do naczynia zawsze należy wkładać łyżkę. W ten sposób zapobiega się zahamowaniu wrzenia.



W żadnym wypadku nie wolno rozgrzewać napojów w zamkniętych naczyniach. Niebezpieczeństwo wybuchu!

W żadnym wypadku nie wolno zbyt mocno ogrzewać napojów alkoholowych. Niebezpieczeństwo wybuchu!

Pożywienie dla niemowląt



W żadnym wypadku nie wolno ogrzewać pożywienia dla niemowląt w zamkniętych naczyniach. Zawsze należy usuwać pokrywkę lub smoczek. Po ogrzaniu dobrze wymieszać lub wstrząsnąć. Tylko w ten sposób ciepło zostaje równomiernie rozprowadzone. Zagrożenie poparzeniem! Przed podaniem dziecku pożywienia, należy sprawdzić jego temperaturę.

Produkty spożywcze z łupiną lub skórką



W żadnym wypadku nie wolno gotować jajek w skorupkach. W żadnym wypadku nie wolno grzać jaj gotowanych na twardo. Mogą one eksplodować. Dotyczy to również skorupiaków. Zagrożenie poparzeniem!

W przypadku jaj sadzonych lub w szklance trzeba najpierw nakłuć żółtko.

Łupina lub skórka produktów jak np. jabłek, pomidorów, ziemniaków, kiełbasek może popękać. Przed ogrzewaniem należy nakłuć łupinę względnie skórę.

Suszenie produktów spożywczych



W żadnym wypadku nie wolno stosować mikrofalówki do suszenia produktów spożywczych. Zagrożenie pożarem!

Produkty spożywcze o małej zawartości wody



W żadnym wypadku nie wolno rozmrażać lub ogrzewać produktów spożywczych o małej zawartości wody, jak np. chleb, przy użyciu zbyt dużej mocy lub przy zbyt długim czasie. Zagrożenie pożarem!

Olej spożywczy



W żadnym wypadku nie wolno ogrzewać w mikrofalówce samego oleju jadalnego. Zagrożenie pożarem!

Przyczyny szkód

Blacha do pieczenia lub folia aluminiowa na dnie piekarnika

Na dno piekarnika nie wolno wsuwać blachy do pieczenia. Nie wolno wykładać go folią aluminiową. W ten sposób dochodzi do nadmiernego nagromadzenia ciepła. Czasy pieczenia i smażenia nie zgadzają się i następuje uszkodzenie emalii.

Woda w piekarniku

W żadnym wypadku nie wolno wlewać wody do gorącego piekarnika. Może dojść do uszkodzenia emalii.

Sok owocowy

W przypadku bardzo soczystego ciasta owocowego nie należy nadmiernie obkładać patelni uniwersalnej. Sok owocowy skapujący z patelni uniwersalnej pozostawia plamy, których nie można usunąć.

Chłodzenie przy otwartych drzwiczkach piekarnika

Piekarnik należy ochładzać wyłącznie przy zamkniętych drzwiczkach. Nie wolno niczego zakleszczać w drzwiach piekarnika. Nawet jeśli w drzwiczkach piekarnika pozostawiona jest jedynie wąska szpara, przednie powierzchnie sąsiednich mebli mogą zostać z czasem uszkodzone.

Bardzo zanieczyszczone uszczelnienia piekarnika

Jeśli uszczelnienie drzwi jest bardzo zanieczyszczone, drzwiczki piekarnika nie zamykają się prawidłowo w trakcie pracy urządzenia. Przednie powierzchnie przyległych mebli mogą zostać uszkodzone. Uszczelnienie należy utrzymywać w czystości.

Drzwiczki piekarnika jako powierzchnia do siedzenia

Na drzwiczkach piekarnika nie wolno stawać ani siadać.

Praca mikrofalówki bez produktów spożywczych

Mikrofalówkę należy włączać wyłącznie wraz z produktami spożywczymi włożonymi do urządzenia. Bez produktów spożywczych urządzenie mogłoby ulec przeciążeniu. Wyjątek stanowi krótkoterminowy test naczynia (patrz zalecenia odnośnie naczyń).

Nowe urządzenie

W rozdziale tym poznajemy Państwa nowe urządzenie. Wyjaśniony jest pulpit obsługi z włącznikami i wskaźnikami. Można uzyskać informacje na temat rodzajów grzania i dołączonego wyposażenia.

Pulpit obsługi



Przyciski mocy mikrofalówki

Przyciski te służą do ustawiania wybranej mocy mikrofalówki.

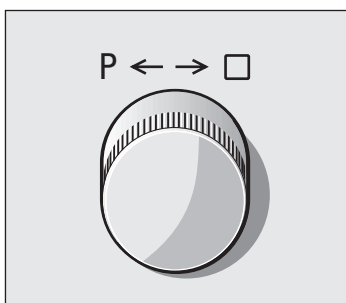
90 W	do rozmrażania delikatnych produktów spożywczych
180 W	do rozmrażania i dogotowywania
360 W	do gotowania mięsa i ogrzewania delikatnych produktów spożywczych
600 W	do podgrzewania i gotowania potraw
900 W	do podgrzewania cieczy

W przypadku naciśnięcia danego przycisku, na wyświetlaczu świeci się wybrana moc.

Programator funkcji

Programator funkcji służy do ustawiania trybu pracy, temperatury oraz "Dopasowania indywidualnego" programu automatycznego. Jeżeli programator funkcji przekręci się w prawo ukazują się rodzaje grzania, jeżeli kręci się w lewo ukazują się programy.

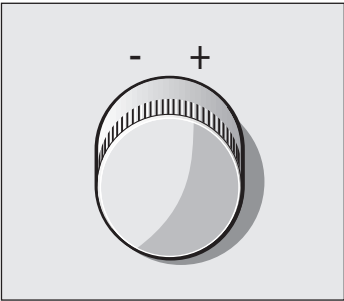
Na wskaźniku widoczny jest wybrany rodzaj grzania, a w drugiej linii temperatura lub stopień jako wartość proponowana.



Tryb pracy	Zakres temperatury / stopień
Grzanie górne i dolne	30-300 °C
Grzanie intensywne	100-300 °C
Gorące powietrze	30-250 °C
3 D-gorące powietrze	30-250 °C
Grzanie dolne	30-200 °C
Grill z cyrk.Powietrza	100-250 °C
Grill o małej powierzchni	słaby, średni, mocny
Grill o dużej powierzchni	słaby, średni, mocny
Powolne dogotowywanie	70-100 °C
Podgrzewanie	30-70 °C
Trzymanie w cieple	60-100 °C
Program automatyczny	11 grup programów 51 programów

Gałka obrotowa

Gałka obrotowa (przycisk obrotowy) służy do ustawiania czasu zegarowego, czasu trwania, czasu zakończenia, zegara funkcyjnego i ciężaru dla programu automatycznego.



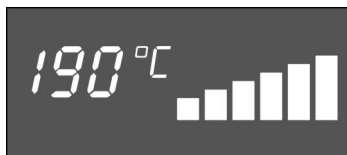
Zakresy	
1 s - 10.00 h	Czas trwania
1 s - 1.30 h	Czas trwania ogrzewania w mikrofalówce Wyjątek : 900 W = 1 s - 30 min
Waga	w zależności od programu
1 s - 10.00 h	Czas zegara funkcyjnego

Przyciski obsługi pole wskaźnikowe

Przycisk ↓↑	Służy on do przechodzenia pomiędzy liniami na wskaźniku tekstowym
Przycisk szybkiego nagrzewania »	Służy on do szybkiego nagrzewania piekarnika
Przycisk zegara ⌚	Służy on do wybierania wyświetlania czasu zegarowego lub czasu zakończenia →
Przycisk M	Służy on do pracy z pamięcią
Przycisk zegara funkcyjnego ⌚	Służy on do wyboru funkcji minutnika kuchennego - niezależnie od piekarnika
Przycisk Stop	Służy on do wyłączania piekarnika względnie do kasowania ustawienia
Przycisk Start	Służy on do uruchamiania pracy piekarnika

Na polu wskaźników można odczytać nastawione wartości.

Polecenia na wskaźniku tekstowym ułatwiają ustawianie. Wskazuje on wybrany tryb pracy i temperaturę lub stopień. Pokazuje on potrawy programu automatycznego i zalecenia odnośnie ustawiania. Tekst może być wyświetlany w wielu wersjach językowych.



Kontrola nagrzewania wskazuje wzrost temperatury. Przy grillowaniu i programie automatycznym na wskaźniku nie pojawia się kontrola nagrzania.

Chowane włączniki

Włączniki można schować. Aby je schować lub wysunąć należy nacisnąć uchwyt.

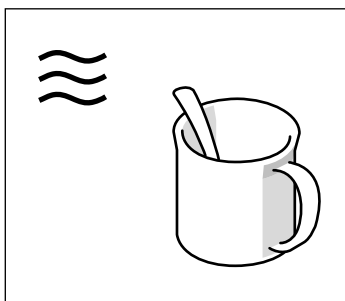
Włączniki można kręcić zarówno w lewą, jak i prawą stronę.

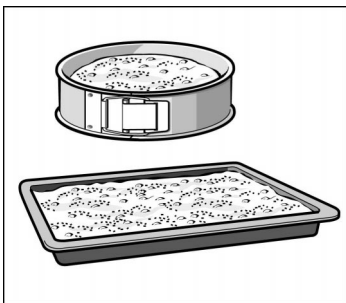
Rodzaje grzania

Piekarnik wyposażony jest w różne rodzaje grzania. To umożliwia wybranie optymalnego sposobu przygotowania dla każdej potrawy.

Mikrofale

Mikrofale są przekształcane w produktach spożywczych w ciepło. Mikrofale nadają się do szybkiego rozmrażania, podgrzewania, roztopiania i gotowania.

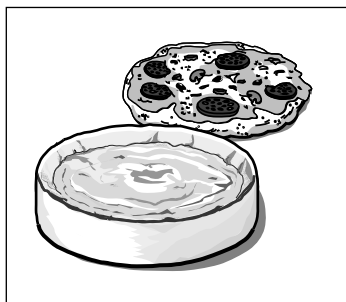




Grzanie górne i dolne

Ciepło równomiernie z góry i z dołu dochodzi do ciasta lub pieczeni.

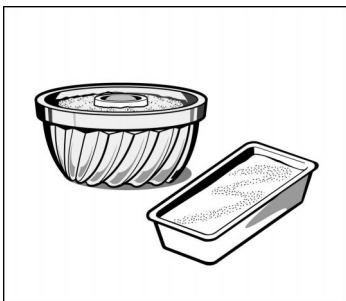
Dzięki temu najlepiej udają się doskonałe keksy w formach, torty biszkoptowe i ciasta na blasze uniwersalnej. Grzanie górne i dolne dobrze nadaje się również do pieczenia chudych kawałków wołowiny, cielęciny i dziczyzny.



Grzanie intensywne

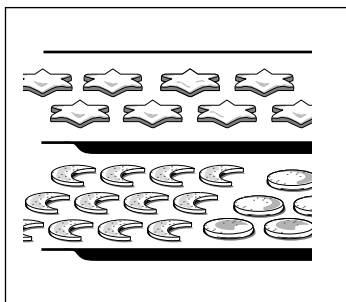
Ze względu na bardzo wysoką temperaturę od spodu wypieki uzyskują szczególnie chrupiący spód. Nie trzeba już podpiekać pikantnych ciast jak np. Quiche.

Również przy pieczeniu w formach z blachy ocynkowanej, szkła lub porcelany, które odbijają lub słabo przewodzą ciepło, grzanie intensywne stanowi idealny rodzaj grzania.



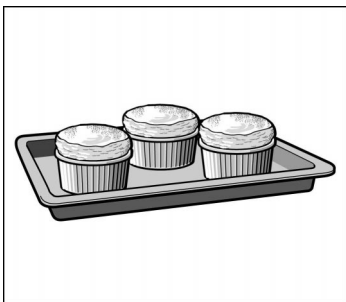
Gorące powietrze

Wentylator przy ścianie tylnej równomiernie rozdziela ciepło z grzania dolnego i górnego w przestrzeni piekarnika. Gorące powietrze umożliwia pieczenie keksów w formach.



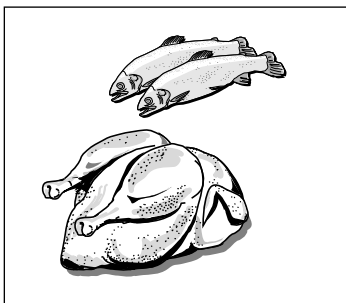
3D-gorące powietrze

Wentylator przy ścianie tylnej równomiernie rozdziela ciepło z grzania dolnego, górnego i grzałki obwodowej w przestrzeni piekarnika. Za pomocą trybu 3D - gorące powietrze można piec ciasta i drobne wypieki na dwóch poziomach jednocześnie. Konieczna temperatura piekarnika jest niższa niż przy grzaniu górnym i dolnym. Dodatkowe blachy można nabyć w specjalistycznych placówkach handlowych.



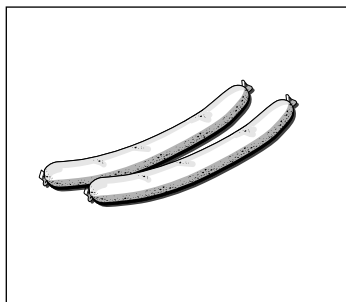
Grzanie dolne

Przy grzaniu dolnym potrawy można dopiekać i przyrumieniać od dołu. Tryb ten nadaje się również do gotowania potraw na parze.



Grillowanie z cyrkulacją powietrza

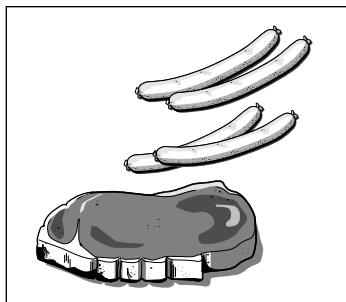
Grzałka grilla i wentylator na zmianę włączają się i wyłączają. W przerwie grzania wentylator rozdmuchuje ciepło z grzałki wokół potrawy. Dzięki temu kawałki mięsa będą przyrumienione z wszystkich stron.



Grill o małej powierzchni

Włącza się przy tym tylko środkowa część grzałki grilla.

Ten rodzaj grzania nadaje się do małych ilości. W taki sposób oszczędza się energię. Produkty ułożyć na środkowej części rusztu.



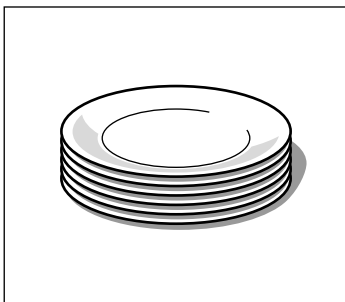
Grill o dużej powierzchni

Cała powierzchnia pod grzałką grilla nagrzewa się. Można grillować jednocześnie kilka steków, kiełbasek, ryb lub tostów.



Powolne dogotowywanie

Za pomocą powolnego dogotowywania w zakresie temperatur od 70 °C do 100 °C wszystkie kawałki delikatnego mięsa są bardzo soczyste.

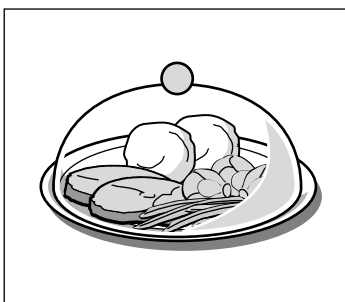


Podgrzewanie

W zakresie temperatur od 30 °C do 70 °C można ogrzewać naczynia porcelanowe.

W naczyniach wcześniej podgrzanych potrawy nie stygną tak szybko. Napoje dłużej zachowują dłużej wysoką temperaturę.

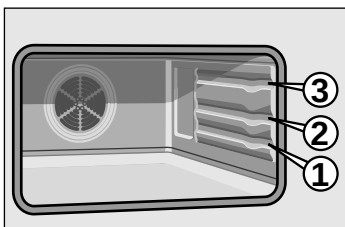
Przy wyjmowaniu naczyń należy zawsze korzystać ze szmatki do garnków lub rękawicy.



Trzymanie w cieple

W zakresie temperatur od 60 °C do 100 °C można utrzymywać potrawy w cieple. Należy zwrócić uwagę na to, że gorące potrawy łatwiej psują się. Z tego względu potraw nie należy utrzymywać w cieple dłużej niż przez dwie godziny.

Piekarnik i wyposażenie

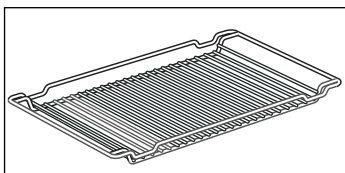


Wyposażenie

Wyposażenie można wsuwać do komory piekarnika na 3 poziomach.

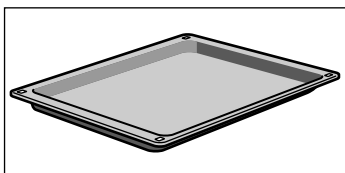
Wyposażenie można wyciągać na dwie trzecie długości, bez obawy, że się przechyli. Dzięki temu łatwiej wyjmować potrawy z piekarnika.

Wyposażenie można nabyć w punkcie serwisowym lub specjalistycznych placówkach handlowych. Prosi się o podanie numeru HZ.



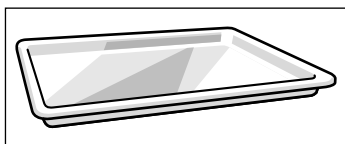
Ruszt

do naczyń, form do ciasta, do pieczenia i grillowania. Ruszt można stosować krzywizną skierowaną w górę  lub w dół .



Patelnia uniwersalna HZ86U000

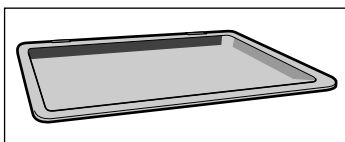
Do dużych pieczeń, suchego oraz soczystego ciasta, sufletów i zapiekanek. Służy ona również jako ochrona przed przyskaniem, gdy mięso jest grillowane bezpośrednio na ruszcie. W tym celu należy wsunąć patelnię uniwersalną na wysokości 1. Wsunąć patelnię uniwersalną do piekarnika skierowaną skosem do drzwiczek piekarnika.



Brytfanna szklana HZ86G000

Do dużych pieczeń, soczystego ciasta, sufletów i zapiekanek. Służy ona jako ochrona przed przyskaniem, gdy mięso jest grillowane bezpośrednio na ruszcie. W tym celu należy wsunąć brytfannę szklaną na wysokości 1.

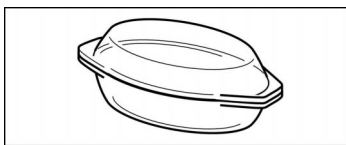
Wyposażenie dodatkowe



Emaliowana blacha do pieczenia HZ86B000

do wypieku ciast i placuszków.

Blachę do pieczenia wsunąć do piekarnika do oporu, zagięty brzeg blachy musi znajdować się z przodu przy klapie piekarnika.



Naczynie ze szkła żaroodpornego HZ915000

do potraw duszonych i sufletów, przygotowywanych w piekarniku. Naczynie to zwłaszcza nadaje się do programów automatycznych.

Wskazówka

Na szybie drzwiowej, ściankach wewnętrznych i dnie może pojawiać się woda kondensacyjna. Jest to zjawisko normalne, które nie wpływa na pogorszenie funkcjonowania mikrofalówki. Po gotowaniu należy wytrzeć wodę kondensacyjną.

Dmuchawa chłodząca

Piekarnik wyposażony jest w dmuchawę chłodzącą. Jest ona włączana i wyłączana w zależności od potrzeby. Gorące powietrze wychodzi przez drzwiczki.

W trakcie pracy mikrofalówki piekarnik pozostaje zimny. Pomimo to dmuchawa chłodząca zostaje włączona. Może ona pracować również wtedy, gdy praca mikrofalówki jest już zakończona.

Przed pierwszym użytkowaniem

W tym rozdziale znajdziecie Państwo wszystko, co musicie zrobić, zanim zaczniecie gotować.

Rozgrzać piekarnik i oczyścić wyposażenie. Zapoznać się ze wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa w rozdziale "Na co należy uważać".

Jako pierwsze należy sprawdzić, czy na wskaźniku widoczny jest symbol zegara ⌚ oraz migające trzy zera. Na wskaźniku widoczny jest napis "Nastawić czas zegar".

Nastawianie czasu zegarowego

1. Przyciskiem obrotowym ustawić czas zegarowy.
2. Nacisnąć przycisk zegara ⌚.

Teraz piekarnik jest gotowy do pracy.

Wybór wersji językowej wskazań tekstowych

Zmiana języka

Teksty pojawiające się na wyświetlaczu urządzenia są w języku niemieckim.

Można wybrać różne wersje językowej wskazań tekstowych.

1. Naciskać przycisk "M" do momentu, aż w pierwszej linii pojawi się napis "Sprache auswählen".
2. Przyciskiem ↓↑ przejść do drugiego wiersza.
3. Przełącznikiem funkcji wybrać wersję językową.
4. Nacisnąć przycisk "M".
Język jest zapisany.

Rozgrzewanie piekarnika

Postępujemy w następujący sposób

W celu likwidacji charakterystycznego zapachu nowego urządzenia pusty, zamknięty piekarnik należy rozgrzać.

1. Przełącznikiem funkcji wybrać Gorące powietrze.
2. Przyciskiem ↓↑ przejść do drugiej linii.
3. Przełącznikiem funkcji ustawić 250 °C.
4. Nacisnąć przycisk zegara ⌚. Na wskaźniku pojawia się 20.00 minut.
5. Nacisnąć przycisk Start.

Po 20 minutach piekarnik wyłącza się samoczynnie. Na wskaźniku widoczny jest napis "Koniec". Rozlega się sygnał dźwiękowy.

Nacisnąć przycisk Stop. Sygnał milknie i ponownie pojawia się czas zegarowy.

Dopóki piekarnik nagrzewa się należy wentylować kuchnię.

Pierwsze czyszczenie wyposażenia

Przed użytkowaniem wyposażenie należy gruntownie wymyć ściereczką w roztworze ługu.

Mikrofalówka

Mikrofalówkę można używać osobno, tzn. bez dodatkowych urządzeń lub w połączeniu z innym rodzajem grzania.

W niniejszej instrukcji można uzyskać informacje odnośnie naczyń i sposobów ustawiania mikrofalówki.

Tabele i zalecenia

W rozdziale Tabele i Porady można znaleźć przykłady rozmrażania, podgrzewania i gotowania za pomocą mikrofalówki.

Naczynia

Naczynia odpowiednie

Nadają się naczynia odporne na działanie wysokiej temperatury ze szkła, ceramiki szklanej, porcelany, ceramiki lub żaroodpornego tworzywa sztucznego. Materiały te przepuszczają mikrofałe.

Można również korzystać z naczyń do serwowania. Dzięki temu można zaoszczędzić przekładania. Naczynia ze złoceniami lub srebrzone wolno stosować tylko wtedy, gdy producent gwarantuje, że nadają się one do mikrofalówek.

Naczynia nieodpowiednie

Naczynia nienadające się wykonane są z metalu. Metal nie przepuszcza mikrofal. Potrawy w zamkniętych pojemnikach metalowych pozostają zimne.

Uwaga! Metal - np. łyżka w szkle - musi być oddalony na co najmniej 2 cm od ścianek piekarnika i wewnętrznej powierzchni drzwiczek. Iskry mogą uszkodzić wewnętrzne oszklenie drzwiczek.

Test naczyń

W żadnym wypadku nie wolno włączać mikrofalówki bez włożenia potrawy.

Jedyny wyjątek stanowi następujący test naczyń.

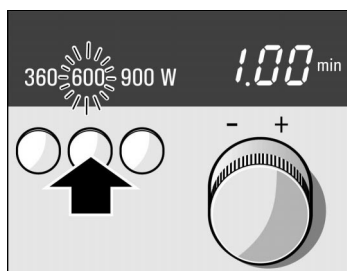
W przypadku braku pewności, czy naczynie nadaje się do mikrofalówki, należy przeprowadzić następujący test:

Wstawić puste naczynie do urządzenia na $\frac{1}{2}$ do 1 minuty przy maksymalnej mocy. W międzyczasie należy sprawdzać temperaturę. Naczynie powinno być zimne lub lekko ciepłe. Jeśli naczynie jest gorące lub powstają iskry naczynie nie nadaje się.

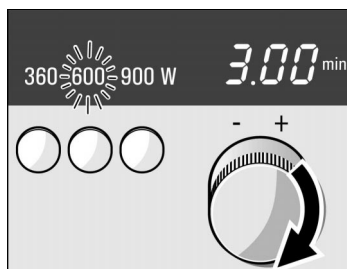
Sposób nastawiania

Moc mikrofalówki 900 W można ustawić na maksymalnie 30 minut. Przy wszystkich innych poziomach mocy czas trwania może wynosić do 90 minut.

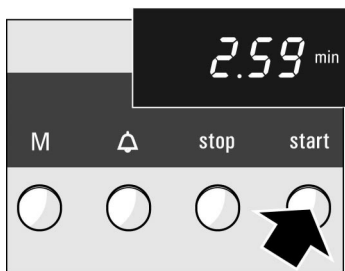
Przykład: Moc mikrofalówki 600 W, 3 minuty



1. Naciśnąć przycisk wybranej mocy mikrofalówki.



2. Gałką obrotową nastawić czas trwania/przebiegu.



Upłynął ustawiony czas trwania/przebiegu

3. Wcisnąć przycisk Start.

Czas trwania/przebiegu widoczny jest na wskaźniku.

Rozlega się sygnał dźwiękowy. Piekarnik wyłącza się. Na wskaźniku pojawia się napis "Koniec" lub "Urządzenie chłodzi". Naciśnięcie przycisku Stop lub otworzenie drzwiczek piekarnika powoduje ponowne wyświetlenie czasu zegarowego na wyświetlaczu.

Zmiana czasu trwania

Czas trwania/przebiegu można zmienić w każdej chwili.

Zatrzymanie

Otworzyć klapę. Mikrofalówka przerywa pracę. Dmuchawa chłodząca może pracować w dalszym ciągu. Po zamknięciu klapy ponownie nacisnąć przycisk Start. Urządzenie pracuje w dalszym ciągu. Jeśli przycisk Start nie zostanie naciśnięty, po trzech sekundach zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Na wskaźniku widoczny jest napis "Naciśnij Start".

Kasowanie ustawienia

Nacisnąć dwa razy przycisk Stop lub otworzyć drzwiczki piekarnika i nacisnąć jeden raz przycisk Stop.

Wskazówki

Czas trwania wskazywany jest w następujący sposób:

do 1.00 min	w krokach sekundowych
do 15.00 min	w krokach 10 sekundowych
do 1.00 h	w krokach 30 sekundowych
do 1.30 h	w krokach 5 minutowych

Można również najpierw ustawić czas trwania/przebiegu, a następnie moc mikrofalówki.

Kolejno wiele poziomów mocy mikrofalówki

Można ustawić do trzech poziomów mocy mikrofalówki i czasów przygotowania potrawy.

Nastawić tak, jak opisano w punktach 1 i 2. Następnie należy ustawić drugi poziom mocy mikrofalówki i czas trwania oraz ewentualnie trzeci poziom.

Na koniec należy nacisnąć przycisk Start.

Na wskaźniku pojawia się łączny czas trwania. Jest on odliczany malejąco. Aktywna moc mikrofalówki świeci się jaśniej.

Zalecenie

Jedną moc mikrofalówki można wybrać dwukrotnie: np. 600 W - 360 W - 600 W.

Moc 900 W można wybrać tylko jeden raz.

Po rozpoczęciu pracy nie można zmienić czasu trwania.

Ustawianie piekarnika

Dostępne są różne możliwości ustawiania piekarnika.

Wyłączanie ręczne piekarnika

Gdy potrawa jest gotowa, należy wyłączyć sam piekarnik.

Piekarnik wyłącza się automatycznie

Kuchnię można pozostawić na dłuższy czas bez dozoru.

Piekarnik włącza się i wyłącza automatycznie

Można przykładowo włożyć potrawę do piekarnika rano i ustawić go w taki sposób, aby była ona gotowa w południe.

Tabele i zalecenia

W rozdziale "Tabele i zalecenia" można znaleźć pasujące ustawienia dla wielu potraw.

Sposób nastawiania

Przykład:

Grzanie górne i dolne, 190
°C



1. Programator funkcji przekręcać w prawo aż ukaże się wymagany rodzaj grzania. Proponowana temperatura lub stopień wyświetlane są w drugiej linii.



2. Przyciskiem ↓↑ przejść do drugiej linii.



3. Programatorem funkcji nastawić wymaganą temperaturę i stopień.



4. Wcisnąć przycisk Start.

Wyłączanie

Gdy potrawa jest gotowa, należy dwukrotnie nacisnąć przycisk Stop lub otworzyć drzwiczki piekarnika i jeden raz nacisnąć przycisk Stop. Wskaźnik gaśnie.

Zmiana nastawienia

Temperaturę lub stopień mocy grilla można w każdej chwili zmienić.

Zatrzymanie

Otworzyć klapę. Dmuchawa chłodząca może pracować w dalszym ciągu. Po zamknięciu klapy ponownie nacisnąć przycisk Start. Urządzenie pracuje w dalszym ciągu.

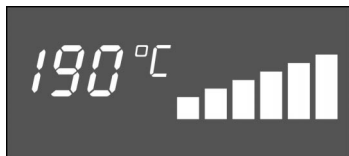
Jeśli przycisk Start nie zostanie naciśnięty, po trzech sekundach zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Na wskaźniku widoczny jest napis "Naciśnij Start".

Kasowanie nastawienia

Nacisnąć dwa razy przycisk Stop lub otworzyć drzwiczki piekarnika i nacisnąć jeden raz przycisk Stop.

Wskaźnik gaśnie.

Kontrola nagrzania

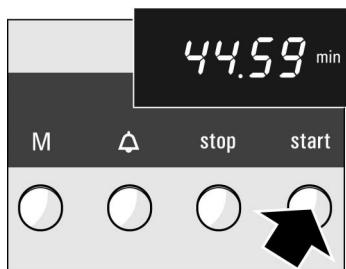
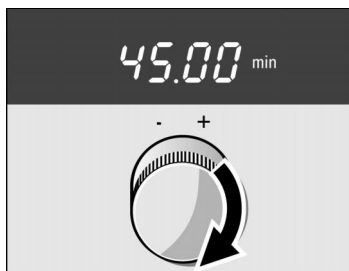


Kontrola nagrzania wskazuje wzrost temperatury w piekarniku. Jeśli wszystkie pola są wypełnione, został osiągnięta optymalna chwila na wsunięcie potrawy.

Przy grillowaniu kontrola nagrzania nie pojawia się.

Automatyczne wyłączenie piekarnika

Przykład:
czas trwania/przebiegu
45 minut



**Upłynął ustawiony czas
trwania/przebiegu**

Zmiana ustawienia

Zatrzymanie

Kasowanie ustawienia

Nastawiać jak to opisano w punktach 1 do 3. Teraz należy jeszcze zapisać czas trwania/przebiegu (gotowania) Waszej potrawy.

4. Naciśnąć przycisk Zegara . Na wskaźniku pojawia się czas 20 minut. Gałką obrotową nastawić wymagany czas przebiegu/trwania.

5. Wcisnąć przycisk Start.
Czas trwania/przebiegu widoczny jest na wskaźniku.

Rozlega się sygnał dźwiękowy. Piekarnik wyłącza się. Na wskaźniku pojawia się napis "Koniec" lub "Urządzenie chłodzi". Naciśnięcie przycisku Stop lub otworenie drzwiczek piekarnika powoduje ponowne wyświetlenie czasu zegarowego na wyświetlaczu.

Czas trwania i temperaturę można w każdej chwili zmienić.

Naciśnąć przycisk Stop lub otworzyć drzwiczki piekarnika. Po zamknięciu nacisnąć przycisk Start.

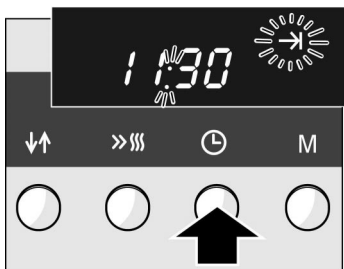
Naciśnąć dwa razy przycisk Stop lub otworzyć klapę i nacisnąć raz przycisk Stop.

Zalecenie

Można również najpierw nastawić czas trwania/ przebiegu a potem rodzaj grzania i temperaturę. Ustawić czas trwania pokrętłem a następnie rodzaj grzania programatorem funkcji. Nacisnąć przycisk ↓↑ i zmienić temperaturę. Włączyć piekarnik.

Automatyczne włączanie i wyłączenie piekarnika

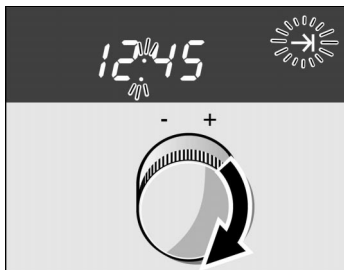
Przykład:
Jest godzina 10:45.
Gotowanie trwa 45 minut a potrawa powinna być gotowa na godzinę 12:45.



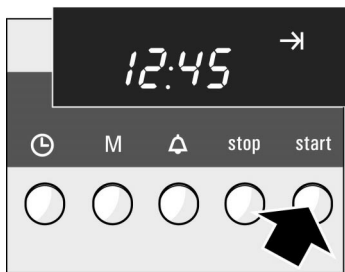
Należy pamiętać, że łatwo psujące się produkty spożywcze nie mogą zbyt długo stać w piekarniku.

Nastawiać jak to opisano w punktach 1 do 4.
Jeszcze nie można włączyć piekarnika.

5. Nacisnąć przycisk Zegara ⌚, pojawi się napis "Nastawić koniec". Na wskaźniku miga symbol końca →| i widoczny jest czas zakończenia. Jest to punkt czasowy, w którym potrawa będzie gotowa.



6. Gałką obrotową przesunąć na później czas końca.



Zmiana czasu zakończenia

Upłynął ustawiony czas trwania/przebiegu

Kasowanie ustawienia

Zalecenie

7. Wcisnąć przycisk Start.

Ustawienie zostało wprowadzone. Na wskaźniku widoczny jest czas wyłączenia. Symbol czasu wyłączenia→I świeci się. Piekarnik włączy się w odpowiednim momencie.

Piekarnik nie może być uruchomiony.

Nacisnąć dwukrotnie przycisk zegara ⊕ i przesunąć czas zakończenia.

Rozlega się sygnał dźwiękowy. Piekarnik wyłącza się. Na wskaźniku pojawia się napis "Koniec" lub "Urządzenie chłodzi". Naciśnięcie przycisku Stop powoduje ponowne pojawienie się czasu zegarowego.

1 raz nacisnąć przycisk Stop.

Tak długo jak miga symbol można dokonywać zmian.

Nastawienie zostało przejęte gdy symbol świeci się.

W międzyczasie można wyświetlić ustawiony czas, czas trwania i czas zakończenia.

W tym celu należy nacisnąć przycisk Zegara ⊕.

Szybkie nagrzewanie

Dzięki temu piekarnik można szczególnie szybko nagrzać. Szybkie nagrzewanie nie nadaje się do wszystkich rodzajów grzania.

Odpowiednie rodzaje grzania

Grzanie górne i dolne
Grzanie intensywne
Gorące powietrze
3D - gorące powietrze

Szybkie nagrzewanie nadaje się również do rodzajów grzania łączonych z mikrofalówką. Ustawiony czas trwania odliczany jest dopiero po upływie czasu nagrzewania.

Sposób nastawiania

1. Ustawić piekarnik w odpowiedni sposób.
2. Nacisnąć przycisk szybkiego nagrzewania »|||. Na wskaźniku świeci się symbol »|||.
3. Nacisnąć przycisk Start. Piekarnik nagrzewa się.

Szybkie nagrzewanie zakończone

Rozlega się krótki sygnał dźwiękowy. Symbol »||| gaśnie. Teraz włożyć potrawę do piekarnika. Ponownie nacisnąć przycisk Start. Dopiero teraz odliczany jest ustawiony czas trwania.

Przerwanie szybkiego nagrzewania

Nacisnąć przycisk szybkiego nagrzewania »|||. Symbol gaśnie. Szybkie nagrzewanie zostało przerwane.

Zatrzymanie

Nacisnąć przycisk Stop. Aby szybkie nagrzewanie było kontynuowane należy ponownie nacisnąć przycisk Start.

Wskazówki

Szybkie nagrzewanie nie funkcjonuje, gdy nastawiono temperaturę mniejszą niż 100 °C. Jeżeli temperatura w piekarniku jest tylko niewiele niższa od nastawionej, to szybkie nagrzewanie nie jest potrzebne. Ono się nie włącza.

Jednoczesna praca piekarnika i kuchenki mikrofalowej

Równocześnie z włączonym rodzajem grzania pracuje kuchenka mikrofalowa.

Mocy 900 W nie można włączyć równocześnie z którymś z rodzajów grzania. Na wskaźniku pojawia się napis "Niemożliwe".

Można ustawić do trzech mocy i czasów pracy mikrofalówki, ale tylko jeden rodzaj grzania i temperaturę.

Można ustawić czas trwania do 1 godziny i 30 minut.

Odpowiednie rodzaje grzania

Grzanie górne i dolne

Gorące powietrze

3D-gorące powietrze

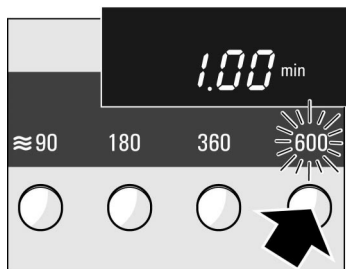
Grill z cyrk.Powietrza

Grill o małej powierz.

Grill o dużej powierz.

Sposób nastawiania

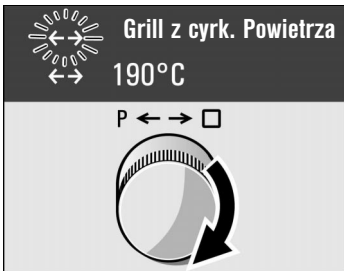
Przykład: Moc mikrofalówki
600 W, 35 minut, Grill z cyrk.
Powietrza 180 °C



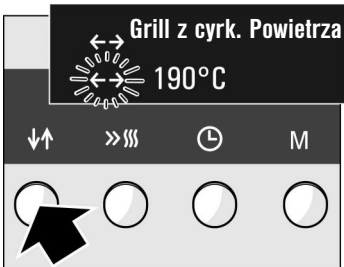
1. Naciśnąć przycisk wybranej mocy mikrofalówki.



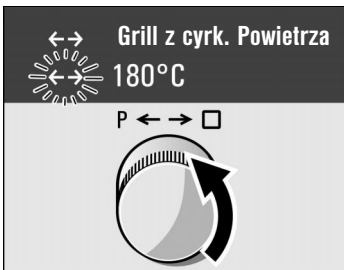
2. Gałką obrotową nastawić wymagany czas przebiegu/trwania.



3. Programator funkcji przekręcać w prawo aż ukaże się wymagany rodzaj grzania.



4. Przyciskiem ↓↑ przejść do drugiej linijki.



5. Programatorem funkcji nastawić wymaganą temperaturę i stopień.



Upłynął ustawiony czas trwania/przebiegu

6. Wcisnąć przycisk Start.

Czas trwania/przebiegu widoczny jest na wskaźniku.

Rozlega się sygnał dźwiękowy. Piekarnik wyłącza się. Na wskaźniku pojawia się napis "Koniec" lub "Urządzenie chłodzi". Otworzyć drzwiczki piekarnika lub nacisnąć przycisk Stop.

Zmiana ustawienia

Temperaturę, stopień grillowania lub czas trwania można w dowolnej chwili zmienić.

Zatrzymanie

Otworzyć klapę. Mikrofalówka przerywa pracę. Dmuchawa chłodząca może pracować w dalszym ciągu. Po zamknięciu klapy ponownie nacisnąć przycisk Start. Urządzenie pracuje w dalszym ciągu. Jeśli przycisk Start nie zostanie naciśnięty, po trzech sekundach zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Na wskaźniku widoczny jest napis "Naciśnij Start".

Kasowanie ustawienia

Nacisnąć dwa razy przycisk Stop lub otworzyć drzwiczki piekarnika i nacisnąć jeden raz przycisk Stop.

Piekarnik i mikrofalówki powinny się automatycznie włączać i wyłączać

Nastawiać jak to opisano w punktach 1 do 5. Naciskać przycisk Zegara ⌚ do momentu aż na wyświetlaczu pojawi napis "Nastawić koniec". Przesunąć przyciskiem obrotowym czas zakończenia na późniejszy i ponownie nacisnąć przycisk Start.

Zalecenie

Można również najpierw nastawić rodzaj grzania i temperaturę, a potem moc mikrofalówki i czas trwania.

Program automatyczny

Sposób nastawiania

Za pomocą programu automatycznego można bardzo prosto rozmrażać produkty spożywcze oraz przygotowywać szybko i bezproblemowo wiele potraw.

W programowaniu automatycznym dostępnych jest łącznie 51 programów podzielonych na 11 grup.

Przykład:
Mięso mielone mrożone,
1000 g



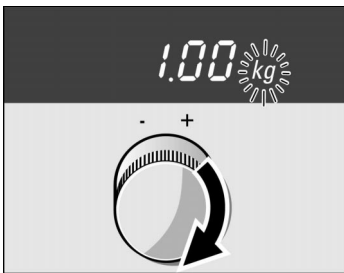
1. Programator funkcji przekręcić w lewo i ustawić grupę programów.



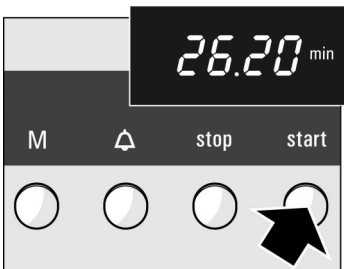
2. Naciśnąć przycisk ↓↑.
Na wyświetlaczu pojawiają się pierwszy program i proponowany ciężar.



3. Programatorem funkcji wybrać odpowiedni program.
Na wskaźniku pojawia się proponowany ciężar.



4. Gałką obrotową nastawić wymaganą wagę.



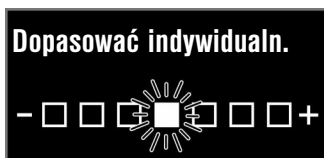
5. Wcisnąć przycisk start.

Czas trwania/przebiegu widoczny jest na wskaźniku.

Upłynął ustawiony czas trwania/przebiegu

Rozlega się sygnał. Piekarnik wyłącza się. Na wskaźniku pojawia się słowo "Koniec". Jeśli piekarnik jest jeszcze gorący na wskaźniku pojawia się informacja "Urządzenie chłodzi". Otworzyć drzwiczki piekarnika lub nacisnąć przycisk Stop.

Indywidualne dopasowanie efektu gotowania



Jeśli efekt gotowania nie spełnia wymagań, można to zmienić.

Nastawiać zgodnie z opisem w punktach od 1 do 4.

Naciskać przycisk ↓↑ przez kilka sekund i przesunąć świecące pole programatorem funkcji.

w lewo = słabszy efekt gotowania

w prawo = intensywniejszy efekt gotowania

Jeśli efekt gotowania ma być zawsze słabszy względnie intensywniejszy, można to zmienić za pomocą "Dopasować indywidualn."

Bliższe informacje znajdziecie Państwo w rozdziale Nastawienia Podstawowe.

Informacje na temat wyposażenia

Gdy naciśnie się przycisk pamięci "M", otrzymacie Państwo informacje na temat wymaganego wyposażenia.

Zatrzymanie

Otworzyć klapę. Dmuchawa chłodząca może pracować w dalszym ciągu. Po zamknięciu należy ponownie nacisnąć przycisk Start. Praca trwa w dalszym ciągu.

W przypadku zapomnienia o naciśnięciu przycisku Start, po upływie trzech sekund rozlega się sygnał dźwiękowy. Na wskaźniku widoczny jest napis "Naciśnij Start".

Kasowanie

Dwukrotnie nacisnąć przycisk Stop lub otworzyć drzwiczki piekarnika i jednokrotnie nacisnąć przycisk Stop.

Program powinien się automatycznie włączać i wyłączać

Należy pamiętać, że łatwo psujące się produkty spożywcze nie mogą zbyt długo stać w piekarniku. Nastawiać zgodnie z opisem w punktach od 1 do 4. Naciskać przycisk zegara  do momentu aż pojawi się "Nastawić koniec". Przesunąć przyciskiem obrotowym czas zakończenia na późniejszy i ponownie nacisnąć przycisk Start.

Wskazówki

Nie można zmienić czasu trwania/przebiegu.

W przypadku niektórych programów konieczne jest zamieszanie lub odwrócenie potrawy. Na wskaźniku pojawia się napis "Należy obrócić" lub "Należy zamieszać". Rozlega się sygnał. Tekst jest widoczny tak długo, aż otworzy się klapę piekarnika lub upłynie przebieg programu.

Zalecenia odnośnie programu automatycznego

Wyjąć produkt spożywczy z opakowania i zważyć. Jeżeli nie można wpisać dokładnej wagi, to należy ją zaokrąglić w górę lub w dół.

Przy korzystaniu z programów należy zawsze korzystać z naczyń nadających się do stosowania w mikrofalówkach, np. ze szkła, ceramiki lub patelnia uniwersalna. Należy przestrzegać zaleceń odnośnie wyposażenia zawartych w tabeli programu.

Produkty spożywcze wstawiać do zimnego piekarnika.

Tabelę z nadającymi się produktami spożywczymi, każdorazowym zakresem wagowym i odpowiednim wyposażeniem znajdziecie Państwo na końcu wskazówek.

Nie jest możliwe nastawienie wagi poza zakresem wagowym.

Przy wielu produktach po pewnym czasie rozlega się sygnał dźwiękowy. Produkt należy obrócić lub zamieszać.

Rozmrażanie

Produkty spożywcze pokroić na płaskie porcje i zamrażać i składować w temperaturze -18°C .

Zamrożony produkt położyć na płaskim naczyniu np. talerzu szklanym lub porcelanowym.

Wrażliwe i odstające kawałki najlepiej przykryć folią aluminiową. W ten sposób zapobiega się ich wcześniejszemu upieczeniu. Należy uważać, żeby folia aluminiowa nie dotykała ścianek piekarnika.

Po rozmrożeniu produkty pozostawić jeszcze na 10 do 90 minut dla wyrównania temperatury.

Przy rozmrażaniu mięsa, drobiu lub ryby powstaje ciecz. Należy ją przy obracaniu wylać i w żadnym wypadku nie wykorzystywać do konsumpcji ani nie dopuścić do zetknięcia z innymi produktami spożywczymi.

Mięso wołowe, baranie i wieprzowe należy najpierw kłaść na naczyniu tłustą stroną do dołu.

Rozmrażać tylko taką ilość chleba, która właśnie potrzebna. Chleb rozmrożony szybko wysycha.

Już rozmrożoną część mięsa mielonego oddzielać od jeszcze zamrożonego.

Drób w całości kłaść na naczyniu piersią do dołu, a kawałki kurczaka skórą do dołu. Nóżki skrzydełka przykryć małymi kawałkami folii aluminiowej.

Przy rybach w całości ogon przykryć folią, przy filecie rybnym i kotlet rybnym przykryć folią aluminiową brzegi i odstające końcówki.

Jarzyny

Jarzyny, świeże: pokroić na kawałki tej samej wielkości. Na 100 g dodać 2 łyżki stołowe wody.

Jarzyny, mrożone: nadają się tylko blanszowane, nie podgotowane jarzyny. Jarzyny mrożone z sosem śmietankowym nie nadają się. Dodać 1 do 2 łyżek stołowych wody na 100 g. Do szpinaku i czerwonej kapusty wody nie trzeba dodawać.

Ziemniaki

Ziemniaki z wody: Pokroić na kawałki tej samej wielkości. Na każde 100 g ziemniaków dodać dwie łyżki stołowe wody i odrobinę soli.

Ziemniaki w mundurkach: wybrać ziemniaki tej samej wielkości. Umyć je i ponakłuwać łupinę. Jeszcze wilgotne ziemniaki włożyć do naczynia bez wody.

Produkty zbożowe

Przy gotowaniu potraw zbożowych powstaje dużo piany. Dlatego wszystkie produkty zbożowe należy gotować w wysokim naczyniu z pokrywką. Ustawić ciężar samego produktu zbożowego (bez wody).

Ryż: Nie używać woreczków z ryżem.
Do ryżu dodać dwie do dwóch i pół objętości wody.

Polenta: W przypadku polenty, w zależności stopnia przemiału mąki, należy użyć 2 do 3 objętości wody.

Kuskus: Do kaszy kuskus należy dodać dwukrotną objętość wody.

Quinoa: Do kaszy Quinoa należy dodać podwójną objętość wody.

Kasza jaglana: Do kaszy jaglanej należy dodać dwie do dwóch i pół objętości wody.

Ryba

Ryba w całości, świeża: dodać 1 do 3 łyżek stołowych wody lub soku z cytryny.

Filet rybny, świeży: dodać 1 do 3 łyżek stołowych wody lub soku z cytryny.

Panierowane krążki z kalmara, mrożone: muszą się nadawać do przygotowania w piekarniku.

Drób

Kurczaka kłaść w naczyniu piersią do dołu.

Kawałki kurczaka kłaść w naczyniu skórą do dołu.

Pierś indyka bez skórki. Do piersi indyka należy dodać 100-150 ml wody. Po odwróceniu w razie potrzeby jeszcze dodać 50-100 ml wody.

Mięso

Rostbef kłaść najpierw tłustą stroną do dołu.

Pieczeń wołowa, pieczeń cielęca, udziec jagnięcy i pieczeń wieprzowa: pieczeń powinna przykrywać dwie trzecie powierzchni dna naczynia. Do pieczeni należy dodać 50 ml wody. Po odwróceniu w razie potrzeby jeszcze dodać 50-100 ml wody.

Do pieczeni rzymskiej należy dodać 50-100 ml wody.

Suflet, mrożony

Ustawić potrawę w naczyniu nadającym się do mikrofalówki na ruszcie na poziomie 1.

Produkty ziemniaczane, mrożone

Frytki, krokiety i plasterki muszą się nadawać do przygotowania w piekarniku.

Przekąski, mrożone

Roladki wiosenne i miniroladki wiosenne muszą nadawać się do przygotowania w piekarniku. Prele wkładane są do piekarnika bez uprzedniego rozmrażania.

Pizza, mrożona

Używać podpieczonej, mrożonej pizzy i pizzy-bagietki.

Czasy odstania

Niektóre potrawy muszą po końcu programu jeszcze "odstać swoje".

Potrawa	Czas odstania
Jarzyny	ok. 5 minut
Ziemniaki	ok. 5 minut. Wcześniej odlać powstałą wodę.
Produkty zbożowe	5 do 10 minut
Pierś indyka	10 minut
Rostbef, pieczeń wołowa, pieczeń cielęca, udziec jagnięcy, pieczeń wieprzowa, pieczeń rzymska	10 minut

Tabela programowania

Grupa programowa Program	Nadające się produkty spożywcze	Zakres wagi w kg	Naczynie / wyposażenie, poziom wsunięcia
Rozmrażanie			
Chleb, mrożony***	Chleb pszenny, chleb pszenny mieszany, chleb pełnoziarnisty	0,20 - 1,50	Płaskie naczynie bez pokrywki, ruszt, poz. 1
Ciasto, suche, mrożone*	Keks bez lukru i polewy, ciasto drożdżowe	0,20 - 1,50	Płaskie naczynie bez pokrywki, ruszt, poz. 1
Ciasto, soczyste, mrożone	Keks z owocami bez polewy, lukru ani galaretki, bez kremu ani śmietany	0,20 - 1,20	Płaskie naczynie bez pokrywki, ruszt, poz. 1
Mięso siekane, mrożone*	Mięso mielone wołowe, jagnięce, wieprzowe	0,15 - 1,00	Płaskie naczynie bez pokrywki, ruszt, poz. 1
Wołowina, mrożona**	Pieczeń wołowa, cielęcą, stek	0,20 - 2,00	Płaskie naczynie bez pokrywki, ruszt, poz. 1
Jagnięcina, mrożona**	Udziec jagnięcy, łopatka jagnięca, pieczeń jagnięcązwijana	0,50 - 2,00	Płaskie naczynie bez pokrywki, ruszt, poz. 1
Wieprzowina, mrożona**	Karczek bez kości, pieczeń zwijana, snyceł, gulasz	0,20 - 2,00	Płaskie naczynie bez pokrywki, ruszt, poz. 1
Drób w całości, mrożony**	Kurczak, kaczka	0,70 - 2,00	Płaskie naczynie bez pokrywki, ruszt, poz. 1
Drób ćwiartowany, mrożony**	Uda kurczaka, połówka kurczaka, uda gęsie, pierś gęsia, pierś kacza	0,20 - 1,20	Płaskie naczynie bez pokrywki, ruszt, poz. 1
Ryba w całości, mrożona**	Pstrąg, dorsz, wątlusz	0,20 - 1,20	Płaskie naczynie bez pokrywki, ruszt, poz. 1
Filet rybny, mrożony**	Filet ze szczupaka, wątlusza, łososia, karmazyna, czarniaka, sandacza	0,20 - 1,00	Płaskie naczynie bez pokrywki, ruszt, poz. 1
Kotlet rybny, mrożony**	Kotlet z wątlusza, szczupaka, dorsz, łososia	0,20 - 1,00	Płaskie naczynie bez pokrywki, ruszt, poz. 1

* Sygnał do odwrócenia po upływie ok. połowy czasu

** Sygnał do odwrócenia po upływie 1/3 i 2/3 czasu

*** Sygnał do odwrócenia po upływie 2/3 czasu

Grupa programowa Program	Nadające się produkty spożywcze	Zakres wagi w kg	Naczynie / wyposażenie, poziom wsunięcia
Jarzyny			
Jarzyny, świeże*	Kalafior, brokuły, marchew, kalarepa, por, papryka, cukinia	0,20 - 1,00	Naczynie z pokrywką, ruszt, poziom 1

Grupa programowa Program	Nadające się produkty spożywcze	Zakres wagi w kg	Naczynie / wyposażenie, poziom wsunięcia
Jarzyny, mrożone*	Kalafior, brokuły, marchew, kalarepa, czerwona kapusta, szpinak	0,15 - 1,00	Naczynie z pokrywką, ruszt, poziom 1

* Sygnał do zamieszania po upływie ok. połowy czasu.

Ziemniaki

Ziemniaki z wody*	Kartofle nierozpadające się, przeważnie nierozpadające lub rozpadające się w gotowaniu	0,20 - 1,00	Naczynie z pokrywką, ruszt, poziom 1
Ziemniaki w mundurkach*	Kartofle nierozpadające się, przeważnie nierozpadające lub rozpadające się w gotowaniu	0,20 - 1,00	Naczynie z pokrywką, ruszt, poziom 1

* Sygnał do zamieszania po upływie ok. połowy czasu.

Produkty zbożowe

Ryż długoziarnisty*		0,10 - 0,50	Wysokie naczynie z pokrywką, ruszt, poz. 1
Ryż basmati*		0,10 - 0,50	Wysokie naczynie z pokrywką, ruszt, poz. 1
Ryż naturalny*		0,10 - 0,50	Wysokie naczynie z pokrywką, ruszt, poz. 1
Polenta*		0,10 - 0,50	Wysokie naczynie z pokrywką, ruszt, poz. 1
Kuskus**		0,10 - 0,50	Wysokie naczynie z pokrywką, ruszt, poz. 1
Quinoa*		0,10 - 0,50	Wysokie naczynie z pokrywką, ruszt, poz. 1
Kasza jaglana*		0,10 - 0,50	Wysokie naczynie z pokrywką, ruszt, poz. 1

* Sygnał do zamieszania w zależności od ciężaru po ok. 2-14 minutach.

** Sygnał do zamieszania po 1-2 minutach.

Ryby

Ryba w całości, świeża	Pstrąg, makrela, sandacz	0,30 - 1,10	Naczynie z pokrywką, ruszt, poziom 1
Filet rybny, świeży	Filet ze szczupaka, wątlusza, karmazyna, czarniaka, sandacza	0,20 - 1,00	Naczynie z pokrywką, ruszt, poziom 1
Panierowane krążki z kalmara, mrożone*		0,20 - 0,50	Patelnia uniwersalna, Poziom 2

* Sygnał do odwrócenia po upływie 2/3 czasu

Grupa programowa Program	Nadające się produkty spożywcze	Zakres wagi w kg	Naczynie / wyposażenie, poziom wsunięcia
Drób			
Kurczak w całości, świeży*		0,80 - 1,80	Naczynie z pokrywką, ruszt, poziom 1
Kawałki kurczaka, świeże	Uda z kurczaka, połowa kurczaka	0,40 - 1,20	Naczynie bez pokrywk, ruszt, poziom 1
Pierś z indyka, świeża**	Pierś z indyka bez skóry	0,80 - 2,00	Naczynie z pokrywką, ruszt, poziom 1
* Sygnał do odwrócenia przy całym kurczaku upływie $\frac{2}{3}$ czasu			
** Sygnał do odwrócenia po upływie $\frac{1}{2}$ czasu			
Mięso			
Rostbef, świeży*	Rostbef o wysokości 5 - 6 cm	0,80 - 2,00	Naczynie bez pokrywk, ruszt, poziom 1
Rostbef, angielski, świeży*	Rostbef o wysokości 5 - 6 cm	0,80 - 2,00	Naczynie bez pokrywk, ruszt, poziom 1
Pieczeń wołowa, świeża**		0,80 - 2,00	Naczynie z pokrywką, ruszt, poziom 1
Pieczeń cielęcą, świeża*	Udziec przedni, orzech	0,80 - 2,00	Naczynie z pokrywką, ruszt, poziom 1
Udziec jagnięcy, różowy, świeży*	Udziec jagnięcy bez kości	1,00 - 2,00	Naczynie z pokrywką, ruszt, poziom 1
Pieczeń wieprz., świeża*	Karczek bez kości, pieczeń zawijana	0,80 - 2,00	Naczynie z pokrywką, ruszt, poziom 1
Pieczeń z chrupiącą skórą		0,80 - 2,00	Naczynie z pokrywką, ruszt, poziom 1
Pieczeń rzymska	ok 8 cm	0,80 - 1,50	Naczynie bez pokrywk, ruszt, poziom 1
* Sygnał do odwrócenia po upływie połowy czasu.			
** Sygnał do odwrócenia po upływie $\frac{1}{3}$ i $\frac{2}{3}$ czasu			
Suflet, mrożony			
Lasagne Bolognese, mrożona		0,40 - 1,00	Naczynie bez pokrywk, ruszt, poziom 1
Cannelloni, mrożone		0,40 - 1,00	Naczynie bez pokrywk, ruszt, poziom 1
Suflet makaronowy, mrożony		0,40 - 1,00	Naczynie bez pokrywk, ruszt, poziom 1
Produkty ziemniaczane, mrożone			
Frytki, grube, mrożone*		0,20 - 0,60	Patelnia uniwersalna, Poziom 2

Grupa programowa Program	Nadające się produkty spożywcze	Zakres wagi w kg	Naczynie / wyposażenie, poziom wsunięcia
Frytki, cienkie, mrożone*		0,20 - 0,50	Patelnia uniwersalna, Poziom 2
Krokiety, mrożone*		0,20 - 0,70	Patelnia uniwersalna, Poziom 2
Placki ziemniaczane, mrożone*		0,20 - 0,80	Patelnia uniwersalna, Poziom 2
* Sygnał do odwrócenia po upływie 2/3 czasu			
Przekąski, mrożone			
Rolada wiosenna, mrożone*		0,10 - 1,00	Patelnia uniwersalna, Poziom 2
Miniroladki wiosenne, mrożone*		0,10 - 0,60	Patelnia uniwersalna, Poziom 2
Precel, mrożony		0,10 - 0,40	Patelnia uniwersalna, Poziom 2
* Sygnał do odwrócenia po upływie połowy czasu.			
Pizza, mrożona			
Pizza, podpiekana, cienki spód, mrożona		0,30 - 0,50	Patelnia uniwersalna, Poziom 1
Pizza, podpiekana, gruby spód, mrożona		0,40 - 0,60	Patelnia uniwersalna, Poziom 1
Minipizza, podpiekana, mrożona		0,10 - 0,60	Patelnia uniwersalna, Poziom 1
Bagietka pizzowa, mrożona		0,10 - 0,75	Patelnia uniwersalna, Poziom 1

Pamięć

Za pomocą pamięci można wprowadzić własny program. Można zapisać ustawienia dla sześciu potraw i wywoływać je w dowolnej chwili.

Zastosowanie pamięci jest korzystne, jeżeli dla danej potrawy potrzeba kilka różnych nastawień, lub gdy przygotowujemy jakąś potrawę szczególnie często.

Zapisać pamięć

Przykład:
Komórka pamięci 1, 360 W,
7 minut, Gorące powietrze,
220 °C

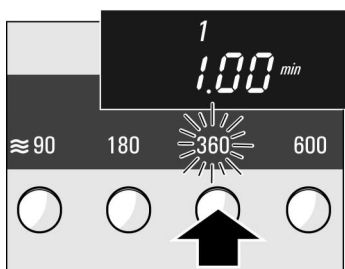


Nastawić jedno z sześciu miejsc pamięci.

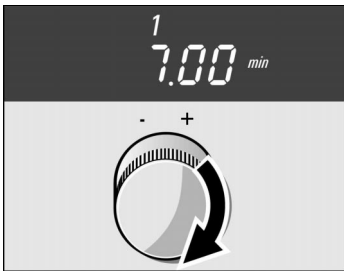
1. Nacisnąć przycisk pamięci "M".

Na wskaźniku pojawia się napis "Nastawić pamięć" i 1 oznaczające pierwszą komórkę pamięci.

W celu przejścia do innej komórki pamięci należy ponownie nacisnąć przycisk pamięci "M".



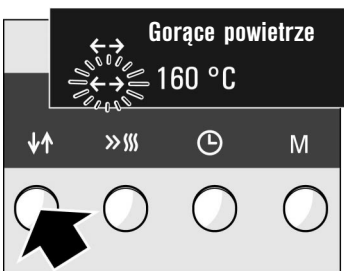
2. Nacisnąć przycisk wybranej mocy mikrofalówki.



- 3.** Gałką obrotową nastawić czas trwania/przebiegu.



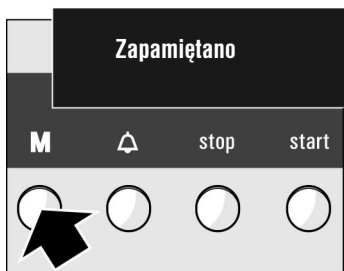
- 4.** Rodzaj grzania wybierany jest programatorem funkcji.



- 5.** Przyciskiem ↓↑ przejść do drugiej linijki.



- 6.** Programatorem funkcji nastawić wymaganą temperaturę i stopień grillowania.



7. Nacisnąć przycisk pamięci "M". Na wskaźniku widoczny jest napis "Zapamiętano". Zapisane do pamięci ustawienia są widoczne przez kilka sekund na wskaźniku. Następnie znowu pojawia się czas zegarowy.

Pamięć można równocześnie zapisywać i włączać. W tym celu nie naciskać przycisku pamięci "M" tylko przycisk Start.

Można również zapisać potrawę z automatyki programów.

Ponowny zapis komórki pamięci

Jeśli dana komórka pamięci ma zostać ponownie zapisana, należy wybrać tę komórkę. Pojawiają się poprzednie ustawienia. Nacisnąć przycisk Stop i ponownie wprowadzić ustawienia.

Włączanie pamięci

Przykład:
Komórka pamięci 1, 360 W,
7 minut, Gorące powietrze,
220 °C



Zapisane w pamięci nastawienia dla Waszych potraw można łatwo wywołać.

Wsunąć potrawę do piekarnika.

1. Nacisnąć przycisk pamięci "M". Cyfra 1 ukazuje się dla 1. miejsca w pamięci.

W celu przejścia do innej komórki pamięci należy ponownie nacisnąć przycisk pamięci "M".



Upłynął ustawiony czas trwania/przebiegu

2. Wcisnąć przycisk Start.

Czas trwania/przebiegu widoczny jest na wskaźniku.

Rozlega się sygnał dźwiękowy. Piekarnik wyłącza się. Na wskaźniku pojawia się napis "Koniec" lub "Urządzenie chłodzi". Otworzyć drzwiczki piekarnika lub nacisnąć przycisk Stop.

Zatrzymanie

Otworzyć klapę. Dmuchawa chłodząca może pracować w dalszym ciągu. Po zamknięciu klapy ponownie nacisnąć przycisk Start. Urządzenie pracuje w dalszym ciągu.

Jeśli przycisk Start nie zostanie naciśnięty, po trzech sekundach zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Na wskaźniku widoczny jest napis "Naciśnij Start".

Kasowanie ustawienia

Nacisnąć dwa razy przycisk Stop lub otworzyć drzwiczki piekarnika i nacisnąć jeden raz przycisk Stop.

Automatyczne włączanie i wyłączanie piekarnika

Przyciskiem pamięci "M" wybrać komórkę pamięci. Nacisnąć przycisk zegara ⌚ i przesunąć czas zakończenia na późniejszy.

Zalecenie

Po rozpoczęciu pracy nie można zmienić zapisu w pamięci.

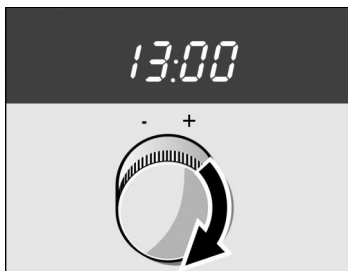
Temperaturę, stopień grillowania lub czas trwania można zmienić tylko po uruchomieniu.

Czas zegarowy

Po pierwszym podłączeniu lub po przerwie w dopływie prądu na wskaźniku migają trzy zera oraz symbol Zegara ⌚. Pojawia się napis "Nastawić czas zegar".

Sposób nastawiania

Przykład:
13:00 godzina



1. Za pomocą gałki obrotowej nastawić czas zegarowy.



2. Nacisnąć przycisk Zegara ⌚.
Czas zegarowy został przejęty.

Zmiana np. czasu letniego na czas zimowy

Nacisnąć przycisk Zegara ⌚. Nastawić tak, jak opisano w punktach 1 i 2.

Wygasić czas zegar

Urządzenie jest ustawione w taki sposób, że czas zegarowy jest zawsze widoczny.

To nastawienie podstawowe można zmienić na "Czas tylko przy pracy" - czas zegarowy jest wygaszony i pojawia się tylko gdy piekarnik jest używany

1. Naciskać przycisk pamięci "M" tak długo, aż na wskaźniku pojawi się w pierwszej linii napis "Wybrać język".
2. Przekręcić programator funkcji w taki sposób, aby w pierwszej linii pojawił się napis "Wskaźnik zegara".
3. Przyciskiem ↓↑ przejść do drugiej linii i programatorem funkcji wybrać ustawienie "tylko przy pracy".
4. Nacisnąć przycisk pamięci "M". Zmiana została zapisana.

Upływ czasu zegarowego nie jest widoczny. Informacje na ten temat można znaleźć również w rozdziale "Nastawienia Podstawowe".

Zalecenie

Pomiędzy godziną 22.00 i 6.00 świecenie wskaźnika zegara jest przytłumione.

Autostart

Zasadniczo urządzenie jest ustawione w taki sposób, że trzeba nacisnąć przycisk Start, aby ustawiony tryb piekarnika został uruchomiony.

W przypadku funkcji "Autostart" praca piekarnika rozpoczyna się automatycznie po zamknięciu drzwiczek piekarnika.

W rozdziale "Nastawienia Podstawowe" w punkcie "Sposób nastawiania" można przeczytać w jaki sposób można dokonać przełączenia na Autostart.

Nastawienia podstawowe

Państwa kuchenka ma rozmaite nastawienia podstawowe. Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia po raz pierwszy, należy koniecznie dopasować wersję językową napisów wyświetlanych na wskaźniku. W nastawieniach podstawowych wprowadzony jest język niemiecki. Wszystkie nastawienia podstawowe można w każdej chwili indywidualnie zmienić.

Nastawienie podstawowe	Funkcja	Zmiana na
"Sprache auswählen" "Deutsch"	Wersja językowa wskazań tekstowych	dostępne są inne wersje językowe
"Czas trw.sygn.dźwięk. krótki" = 5 dźwięków	Sygnał po upływie czasu trwania	"Czas trw.sygn.dźwięk. średni" = 30 dźwięków "Czas trw.sygn.dźwięk. długi" = 50 dźwięków
"Głośność sygnału dżw." = cichy	Głośność sygnału	"Głośność sygnału dżw." = średni = głośny
"Wskaźnik zegara stały" zawsze świeci się na wskaźniku	Wskaźnik czasu zegarowego	"Wskaźnik zegara tylko przy pracy" Czas zegarowy jest wyświetlany dopóki piekarnik pracuje Wskaźnik zegara "wyłączony" Czas zegarowy pojawia się tylko wtedy, gdy jest potrzebny
"Autostart wyłączony" = Uruchomienie pracy przyciskiem Start	Uruchamianie pracy	"Autostart włączony" = Praca rozpoczyna się automatycznie bez naciskania przycisku Start
"Dopasować indywidualnie" -  +	Zmiana efektu gotowania przy użyciu programu automatycznego	np. dopasować indywidualn. Efekt gotowania zawsze intensywniejszy -  +

Sposób nastawiania

Przykład:
Zmiana języka na polski

Istnieje możliwość wybrania różnych wersji językowych.



1. Naciskać przycisk pamięci "M" przez kilka sekund.
Na wskaźniku w pierwszej linii pojawia się ustawienie podstawowe "Sprache auswählen" i w drugiej linii "Deutsch".



2. Przyciskiem ↓↑ przejść do drugiej linijki.



3. Zmienić ustawienie podstawowe programatorem funkcji.
4. Nacisnąć przycisk pamięci "M". Zmiana została zapisana.

Zmienić dalsze nastawienia podstawowe

Naciskać przycisk pamięci "M" przez kilka sekund. Programatorem funkcji wybrać nastawienie podstawowe, które ma zostać zmienione. Nastawiać, jak opisano w punktach 2 - 4.

Zabezpieczenie przed dziećmi

Aby uniemożliwić przypadkowe włączenie urządzenia przez dzieci wyposażono je w zabezpieczenie przed dziećmi.

Blokada kuchenki

Naciskać przycisk Stop przez kilka sekund. Na wskaźniku pojawia się napis "zabezpieczenie przed dziećmi". Wszystkie funkcje są zablokowane.

Odblokowywanie

Ponownie naciskać przycisk Stop przez kilka sekund. Blokada została wyłączona.

Wskazówka

Zegar funkcyjny i czas zegarowy można ustawiać również w stanie zablokowania.

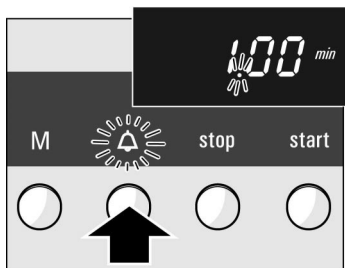
Po przerwie w dopływie prądu zabezpieczenie przed dziećmi jest nadal włączone.

Zegar funkcyjny

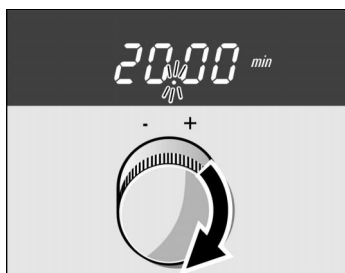
Zegar funkcyjny można używać jak typowy kuchenny minutnik. Przebieg nastawionego na nim czasu jest niezależny od pracy piekarnika. Zegar funkcyjny ma charakterystyczny sygnał dźwiękowy. Czas na zegarze funkcyjnym można nastawić również wtedy, gdy włączone jest zabezpieczenie przed dziećmi.

Sposób nastawiania

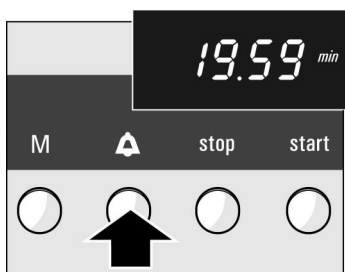
Przykład:
20 minut



1. Nacisnąć przycisk Zegara funkcyjnego . Na wskaźniku pojawia się napis "Nastaw.zegar funkcyjny".



2. Gałką obrotową nastawić czas zegara funkcyjnego.



3. Nacisnąć przycisk Zegara funkcyjnego . Czas odliczany jest w sposób widoczny na wskaźniku.

Czas upłynął

Rozlega się sygnał dźwiękowy. Nacisnąć przycisk Zegara funkcyjnego . Ukazuje się znowu czas zegarowy.

Zmiana czasu na zegarze funkcyjnym

Nacisnąć przycisk zegara funkcyjnego . Zmienić czas przyciskiem obrotowym i ponownie nacisnąć przycisk zegara funkcyjnego .

Kasowanie ustawienia

Nacisnąć przycisk zegara funkcyjnego  a następnie przycisk Stop.

Jeśli jednocześnie skończy się pieczenie:

Nacisnąć przycisk zegara funkcyjnego  i ustawić przyciskiem obrotowym czas przypomnienia na zero, a następnie ponownie nacisnąć przycisk zegara funkcyjnego . Pieczenie przebiega w dalszym ciągu.

Wyłączanie ze wzgl. bezpieczeństwa

W przypadku zapomnienia wyłączenia piekarnika nastąpi aktywacja wyłączenia ze wzgl. bezpieczeństwa. Praca piekarnika zostanie przerwana. Kiedy to nastąpi zależy od ustawionej temperatury, stopnia grzejnego grilla lub stopnia mocy grzania.

Jeśli piekarnik już nie grzeje, na wskaźniku pojawia się 5.

Grzanie jest przerwane, dopóki naciskany jest przycisk Stop. Cyfra 5 gaśnie.

Teraz można piekarnik nastawiać na nowo.

Wyłączanie tego zabezpieczenia

Po wprowadzeniu czasu trwania piekarnik wyłącza się o wybranym czasie.

Wyłączanie ze wzgl. bezpieczeństwa jest dezaktywowane.

Konserwacja i czyszczenie

Nie wolno stosować żadnych urządzeń do czyszczenia pod wysokim ciśnieniem lub strumieniem pary.

Urządzenie z zewnątrz

Wyrzeć urządzenie wodą z niewielkim dodatkiem płynu do mycia naczyń. Osuszyć je miękką ściereczką.

Do czyszczenia nie nadają się środki ostre lub szorujące. Jeśli tego typu środek przedostanie się na przednią powierzchnię urządzenia należy natychmiast zmyć go wodą.

Małe różnice kolorów z przodu urządzenia wynikają z różnych materiałów takich, jak szkło, tworzywa sztuczne lub metal.

Urządzenia z przednią powierzchnią ze stali szlachetnej

Plamy z kamienia, tłuszczu, skrobi i białka należy zawsze usuwać bezzwłocznie. Pod takimi plamami może tworzyć się korozja.

Do czyszczenia należy używać wody z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Osuszyć powierzchnie miękką ściereczką.

Urządzenia z przednią powierzchnią z aluminium

Należy używać łagodnego środka do czyszczenia okien. Powierzchnię należy wycierać miękką ściereczką do okien lub bezkłaczkową ściereczką z mikrowłóknami poziomo i bez nacisku.

Nie nadają się agresywne środki czyszczące, szorujące gąbki i ostre ścierki do czyszczenia.

Piekarnik

Nie stosować żadnych twardych myjek, ani gąbek. Środek do czyszczenia piekarnika wolno stosować tylko do oczyszczania powierzchni emaliowanych piekarnika.

Czyszczenie powierzchni samoczyszczących w piekarniku

Tylna ścianka i sufit piekarnika pokryte zostały samoczyszczającą się emalią. Oczyszczają się one same w czasie użytkowania piekarnika. Większe plamy czy zabrudzenia czasami znikają dopiero po wielokrotnym użytkowaniu piekarnika.

Powierzchni samooczyszczających piekarnika nie wolno nigdy oczyszczać przy użyciu środka do czyszczenia piekarnika.

Lekkie przebarwienie emalii nie ma wpływu na samooczyszczanie piekarnika.

Czyszczenie powierzchni emaliowanych w piekarniku

Należy stosować gorący ług lub wodę z octem.

W przypadku dużego zanieczyszczenia najlepiej stosować środek do czyszczenia piekarników. Środek do czyszczenia piekarników należy stosować jedynie przy zimnym piekarniku.

Dodatkowo:

Przy bardzo wysokich temperaturach emalia ulega wypalaniu. Mogą przy tym powstać niewielkie przebarwienia. Jest to normalne zjawisko i nie ma wpływu na funkcjonowanie. Takich przebarwień nie należy próbować czyścić twardymi gąbkami szorującymi lub innymi ostrymi przedmiotami.

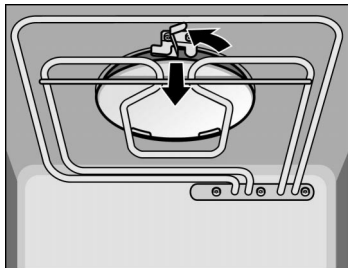
Krawędzi cienkich blach nie można całkowicie pokryć emalią. Z tego względu mogą one być szorstkie. Zagwarantowana jest ochrona przed korozją.

Czyszczenie osłony szklanej w górnej części piekarnika

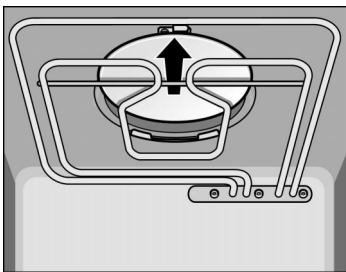
Ostonę szklaną w górnej części piekarnika można wyjąć.

Uwaga! Piekarnik musi być zimny.

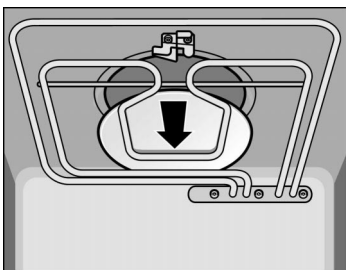
Demontaż



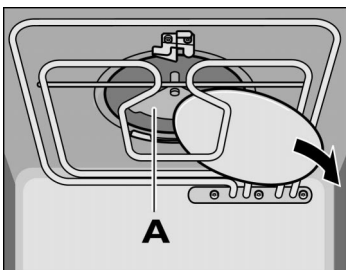
1. Do piekarnika włożyć ścierkę do naczyń.
2. Pociągnąć klamrę znajdującą się u góry przestrzeni piekarnika w kierunku do przodu. Docisnąć osłonę szklaną z przodu kciukiem drugiej ręki w dół. Zwolnić klamrę.



3. Przesunąć osłonę obiema rękami do przodu i odłożyć na grzałce grilla.



4. Ponownie przesunąć nieco do tyłu.



5. Z boku przechylić w dół i wyjąć.

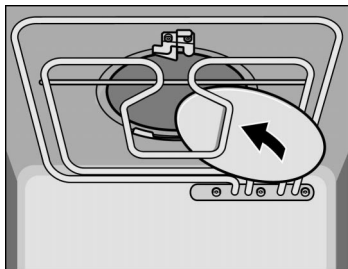


W żadnym wypadku nie wolno dotykać ani czyścić anteny mikrofalówki (A)!

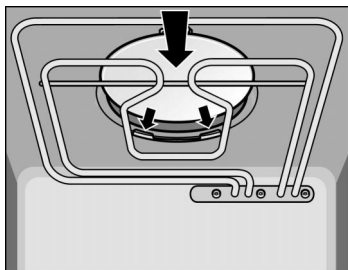
W przypadku lekkiego zanieczyszczenia:
Umyć osłonę szklaną gorącym ługiem.

W przypadku dużego zanieczyszczenia:
Oczyścić osłonę szklaną tak samo jak powierzchnie emaliowane w piekarniku.

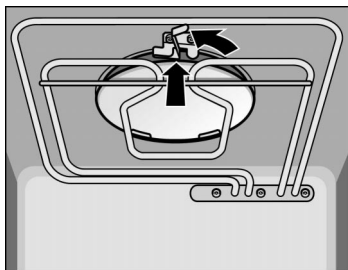
Montaż



1. Wsunąć osłonę gładką stroną w dół i odłożyć na grzałce grilla.



2. Obiema rękami wsunąć do tyłu w dwa haki.



3. Pociągnąć klamrę do przodu i docisnąć osłonę szklaną do góry. Zwolnić klamrę.

Usunąć ścierkę do naczyń z piekarnika.



W żadnym wypadku nie wolno uruchamiać urządzenia bez osłony szklanej mikrofalówki!

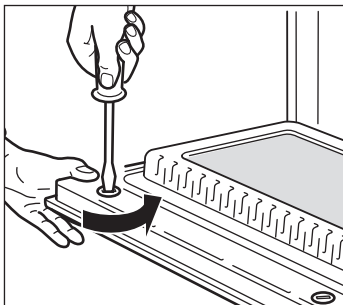
Czyszczenie szklanych szyb



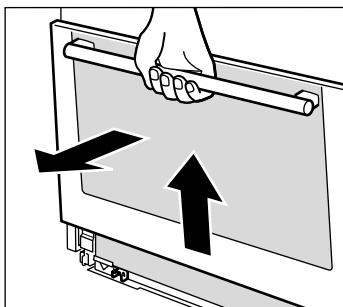
W celu lepszego oczyszczenia można wyjąć szklane szyby z kłapy piekarnika.

Uwaga, piekarnik musi być zimny. Zagrożenie poparzeniem!

Demontaż



1. Otworzyć klapę.
2. Odkręcić dwie śruby przy drzwiczkach za pomocą śrubokręta do wkręta do wkrętów z rowkiem (szerokość ostrza śrubokręta 8-11 mm). Szyby klapowe należy przy tym przytrzymać ręką.

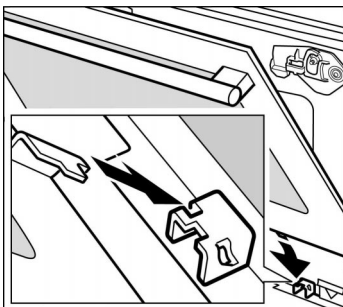


3. Ustawić klapę skosem i wyciągnąć szybę w górę za uchwyt.

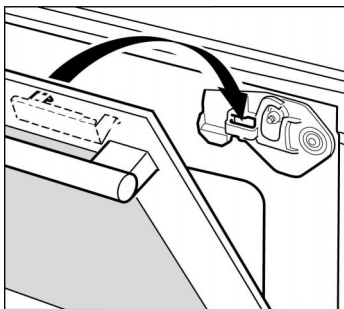
4. Zamknąć klapę.

Szyby należy oczyścić płynem do mycia szkła i miękką ściereczką.

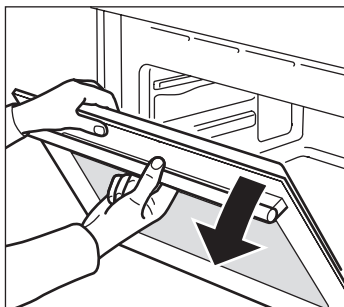
Zakładanie



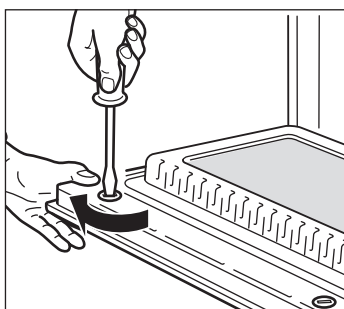
1. Włożyć szybę w prowadnicę, nieco unieść i zahaczyć u góry.



2. Nieco unieść szybę i zawiesić u góry.



3. Całkowicie otworzyć klapę, przytrzymując przy tym szybę ręką.



4. Dokręcić śruby z rowkiem za pomocą śrubokręta, zamknąć drzwiczki (szerokość ostrza śrubokręta 8-11 mm).

Piekarnik można ponownie użytkować dopiero wtedy, gdy prawidłowo zostały założone szyby w klapie piekarnika.

Uszczelka

Uszczelkę przy drzwiczkach piekarnika należy czyścić płynem do mycia naczyń. W żadnym wypadku nie wolno stosować ostrych lub szorujących środków czyszczących.

Wypośazenie

Zaraz po użyciu wypośazenie należy zamoczyć w wodzie ze środkiem do mycia naczyń. Wtedy resztki jedzenia łatwo usunąć szczotką do mycia naczyń lub gąbką.

Awaria, co robić?

W przypadku pojawienia się zakłócenia, jego przyczyną często jest drobnośka. Przed zatelefonowaniem do serwisu należy zwrócić uwagę na następujące zalecenia:

Zakłócenie	Możliwa przyczyna	Zalecenia/środkie zaradcze
Urządzenie nie funkcjonuje.	Wtyczka przewodu zasilającego nie została podłączona.	Podłączyć.
	Przerwa w dopływie prądu	Należy sprawdzić, czy lampka w kuchni świeci się.
	Uszkodzenie bezpiecznika.	Należy sprawdzić w skrzynce bezpiecznikowej, czy bezpiecznik urządzenia jest prawidłowy.
	Błąd w obsłudze	Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpieczników dla tego urządzenia i po ok. 10 sekundach ponownie włączyć.
Na wskaźniku zegara świecą się trzy zera.	Przerwa w dopływie prądu	Ponownie ustawić czas zegarowy.
Urządzenie nie pracuje. Na wskaźniku widoczny jest czas trwania.	Przypadkowo naciśnięto przycisk obrotowy.	Nacisnąć przycisk Stop.
	Po ustawieniu nie naciśnięto przycisku Start.	Nacisnąć przycisk Start lub skasować ustawienie przyciskiem Stop.

Zakłócenie	Możliwa przyczyna	Zalecenia/środki zaradcze
Mikrofalówka nie włącza się.	Drzwiczki nie zostały całkowicie zamknięte.	Należy sprawdzić, czy resztki posiłku lub obce ciało nie blokuje drzwiczek.
	Nie naciśnięto przycisku Start.	Nacisnąć przycisk Start.
Potrawy nagrzewają się wolniej niż dotychczas.	Ustawiono zbyt małą moc mikrofalówki.	Należy wybrać wyższą moc mikrofalówki.
	Do urządzenia włożono większą ilość jedzenia niż zwykle.	Podwójna ilość - prawie podwójny czas.
	Potrawy były zimniejsze niż zwykle.	Potrawy należy w między czasie mieszać lub odwracać.
Na wskaźniku pojawia się "5".	Włączyło się wyłączenie ze względów bezpieczeństwa. Piekarnik był używany przez bardzo długi czas bez zmiany ustawienia.	Nacisnąć przycisk Stop.
Na wyświetlaczu zegara pojawia się komunikat o błędzie "E1" lub "E2".	Awaria czujnika temperatury.	Wezwać technika z punktu serwisowego. Nie możliwość pracy samej mikrofalówki.
Na wskaźniku zegara pojawia się komunikat o błędzie "E9", "E10" lub "E11".	Zakłócenie pracy mikrofalówki.	Nacisnąć przycisk Stop. Komunikat o zakłóceniu gaśnie. Ponownie uruchomić tryb pracy mikrofalówki. Jeśli komunikat pojawi się ponownie, należy wezwać serwis. Praca piekarnika bez mikrofalówki jest możliwa.
Na wyświetlaczu zegara pojawia się komunikat o błędzie "E16" lub "E17".	Uszkodzenie techniczne.	Wezwać technika z punktu serwisowego.
Praca mikrofalówki zostaje przerwana bez wyraźnego powodu.	Zakłócenie pracy mikrofalówki.	Jeśli błąd ten wystąpi powtórnie, należy wezwać serwis. Praca piekarnika bez mikrofalówki jest możliwa.

Wykonanie napraw wolno zlecać wyłącznie wyszkolonym technikom serwisowym.

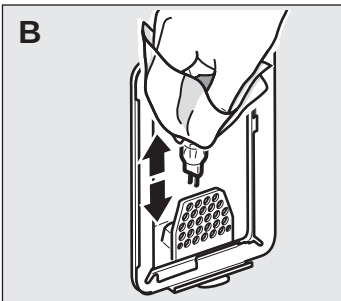
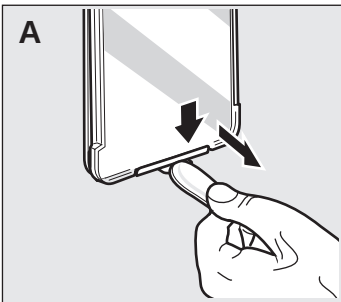
Nieprawidłowo naprawione urządzenie może być źródłem znacznych zagrożeń dla użytkownika.

Wymiana lampki w piekarniku

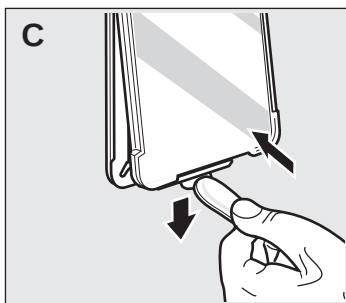
Lampkę piekarnika można wymienić. Odporne na działanie temperatury lampki halogenowe 12 V, 20 W można nabyć w dziale obsługi klienta lub w handlu wyspecjalizowanym.

Nową lampkę halogenową należy wyjąć z opakowania zawsze korzystając z suchej ściereczki. Wpływa to na przedłużenie okresu użytkowania lampki.

Sposób postępowania



1. Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej lub wyciągnąć wtyczkę przewodu zasilającego.
2. W zimnym piekarniku na wszelki wypadek rozłożyć ściereczkę.
3. Zdejmowanie szklanej osłony. W tym celu należy otworzyć osłonę szklaną na dole ręcznie. Jeśli osłony szklanej nie można łatwo zdjąć, należy użyć tyżki. (rysunek A)
4. Wyciągnąć lampkę i zastąpić lampką takiego samego typu. (rysunek B)



5. Ponownie założyć osłonę szklaną. (rysunek C)

6. Wyjąć ściereczkę. Ponownie włączyć bezpiecznik w skrzynce bezpieczników lub podłączyć wtyczkę przewodu zasilającego.

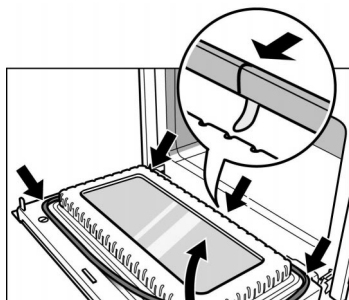
Wymiana uszczelki klapy

Zużyta lub uszkodzona uszczelkę należy wymienić. Zapasowe uszczelki do waszego urządzenia można nabyć w punkcie serwisowym. Należy podać numery E i FD Waszej kuchenki.

1. Otworzyć klapę.

2. Zdjąć starą uszczelkę.

3. Przy uszczelce klapy zamocowanych jest 5 haków. Za pomocą tych haków należy zawiesić nową uszczelkę na drzwiach piekarnika.



Serwis

Jeśli urządzenie musi zostać poddane naprawie, przeprowadzi ją nasz serwis. Adres i numer telefonu placówki w Państwa okolicy znajdziecie Państwo w książce telefonicznej. Również centra serwisowe podadzą Państwu adresy najbliższych punktów serwisowych.

E-Numer i FD-Numer

Przy wzywaniu naszego punktu serwisowego należy podać numer E i numer FD urządzenia. Tabliczka identyfikacyjna z tymi numerami znajduje się w piekarniku. Aby w razie usterki nie musieć długo szukać, najlepiej od razu wpisać tu dane Waszego urządzenia.

nr E	FD
------	----

Serwis 📞

Urządzenie to spełnia wymagania normy EN 55011 względnie CISPR 11.

Jest to produkt zaliczany do grupy 2, klasa B.

Grupa 2 oznacza, że mikrofałe wytwarzane są w celu ogrzania środków spożywczych.

Klasa B oznacza, że urządzenie nadaje się do prywatnego gospodarstwa domowego.

Tabele i wskazówki

Znajdziecie tu Państwo wiele potraw i optymalne dla nich nastawienia. Można odczytać, jaka moc mikrofalówki, rodzaj grzania i temperatura najbardziej nadają się do przygotowania danej potrawy, jakiego wyposażenia należy użyć i na jakiej wysokości należy wsunąć potrawę. Znajdziecie tu wiele wskazówek na temat naczyń i sposobów przygotowania oraz mały poradnik, co robić, gdy nam coś nie wyszło.

Rozmrażanie, podgrzewanie i gotowanie w mikrofalówce

W następnych tabelach znajdziecie Państwo wiele możliwości i wartości nastawczych dla Waszej kuchenki mikrofalowej.

Podane w tabelach czasy to wartości orientacyjne. Zależą one od naczynia, jakości, temperatury i konsystencji produktu spożywczego.

W tabelach podane są często zakresy czasowe. Najpierw najlepiej nastawić krótszy czas i jeśli to konieczne, przestawić na dłuższy.

Może się zdarzyć, że macie Państwo inne ilości niż podane w tabelach.

Wtedy obowiązuje:

Podwójna ilość - prawie podwójny czas trwania,
połowa ilości - połowa czasu trwania.

Wsunąć ruszt na wysokość 1. Ustawić naczynie na środku rusztu. Dzięki temu mikrofałe dochodzą z każdej strony do potrawy.

Rozmrażanie

Postawić zamrożone środki spożywcze w otwartym naczyniu na ruszcie.

Wrażliwe części jak np. nóżki i skrzydełka kurczaka lub tłuste części pieczeni można przykryć kawałkami folii aluminiowej. Folia nie może mieć styczności ze ściankami piekarnika. Po upływie połowy czasu rozmrażania folię można zdjąć.

W międzyczasie potrawę 1-2 razy obrócić. Duże kawałki należy często obracać. Przy obracaniu należy usuwać wodę gromadzącą się podczas rozmrażania.

Rozmrożony produkt pozostawić jeszcze na 10-60 minut dla wyrównania temperatury. Z drobiu można teraz wyjąć wnętrzności.

	Ilość	Moc mikrofal, W Czas trwania/przebiegu w minutach	Wskazówki
Mięso w całości	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10-15 min.	Wielokrotnie obracać.
wołowe, wieprzowe, cielęce	1000 g	180 W, 15 min. + 90 W, 20-30 min.	
(z kośćmi i bez)	1500 g	180 W, 25 min. + 90 W, 25-35 min.	
Mięso wołowe, wieprzowe, cielęce w kawałkach lub plastrach	200 g	180 W, 5 min. + 90 W, 4-6 min.	Przy obracaniu kawałki należy rozdzielać.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10-15 min.	
Mięso mielone, mieszane	200 g	90 W, 10-15 min.	Należy zamrażać możliwie płasko. W międzyczasie wielokrotnie obracać a już rozmrożone mięso oddzielać od jeszcze zmrożonego.
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 15-20 min.	
	1000 g	180 W, 13 min. + 90 W, 20-25 min.	
Drób lub kawałki drobiu	600 g	180 W, 5 min. + 90 W, 13-18 min.	W międzyczasie obracać.
	1200 g	180 W, 10 min. + 90 W, 20-25 min.	
Kaczka	2000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 30-40 min.	Wielokrotnie obracać.
Gęś	4500 g	180 W, 30 min. + 90 W, 60-80 min.	Co 20 minut obracać. Usunąć ciecz z rozmrażania.
Ryba	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Rozmrożone części rozdzielać.
Filet, kotlet rybny, plastry			
Ryba w całości	300 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	W międzyczasie obracać.
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	
Jarzyny, np. groch	300 g	180 W, 8-13 min.	W międzyczasie ostrożnie zamieszać.
	600 g	180 W, 10 min. + 90 W, 8-13 min.	
Owoce, np. maliny	300 g	180 W, 7-10 min.	W międzyczasie ostrożnie zamieszać a rozmrożone owoce rozdzielać.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
Masło, rozmrażanie	125 g	90 W, 7-9 min.	Całkowicie zdjąć opakowanie.
	250 g	180 W, 2 min. + 90 W, 3-5 min.	
Chleb w całości	500 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	W międzyczasie obracać.
	1000 g	180 W, 3 min. + 90 W, 15-25 min.	

	Ilość	Moc mikrofal, W Czas trwania/przebiegu w minutach	Wskazówki
Ciasto, suche np. ciasto ucierane	500 g 750 g	90 W, 10-15 min. 180 W, 2 min. + 90 W, 10-15 min.	Kawałki ciasta rozdzielić. Tylko ciasto bez glazury, śmietany lub kremu.
Ciasto, wilgotne np. ciasto owocowe, sernik	500 g 750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 15-20 min.	Tylko ciasto bez glazury, śmietany lub żelatyny.

Rozmrażanie, podgrzewanie lub gotowanie zamrożonych produktów spożywczych

Produkty gotowe wyjąć z opakowania. W odpowiednim dla mikrofal naczyniu ogrzewają się one szybciej i bardziej równomiernie. Poszczególne składniki mogą się ogrzewać w różnym tempie.

Płaskie potrawy gotują się szybciej niż wysokie. Dlatego należy potrawy możliwie płasko porozkładać w naczyniu. Produktów spożywczych nie należy układać warstwami.

Potrawy zawsze przykrywać. Jeżeli nie macie Państwo pokrywki pasującej do używanego naczynia, to przykryć talerzem lub folią specjalną do stosowania w mikrofalówce.

Potrawy powinno się 2 - 3 razy zamieszać lub obrócić.

Po podgrzaniu potrawy zostawić na 2 - 5 minut dla wyrównania temperatury.

Potrawy zachowują w dużym stopniu własny smak. Dlatego trzeba ostrożnie dodawać sól i pieprz.

	Ilość	Moc mikrofal, W Czas trwania/przebiegu w minutach	Wskazówki
Menü, potrawa na talerzu, potrawa gotowa (2-3 składniki)	300-400g	600 W, 11-15 min.	przykryte
Zupy	400-500 g	600 W, 8-13 min.	naczynie z pokrywką
Potrawy jednodaniowe	500 g 1000 g	600 W, 10-15 min. 600 W, 20-25 min.	naczynie z pokrywką
Plastry lub kawałki mięsa w sosie np. gulasz	500 g 1000 g	600 W, 12-17 min. 600 W, 25-30 min.	naczynie z pokrywką

	Ilość	Moc mikrofal, W Czas trwania/przebiegu w minutach	Wskazówki
Ryba, np. kawałki fileta	400 g 800 g	600 W, 10-15 min. 600 W, 18-23 min.	przykryte
Dodatki, np. ryż, makaron	250 g 500 g	600 W, 2-5 min. 600 W, 7-10 min.	naczynie z pokrywką, dodać płynu
Jarzyny, np. groch, brokuły, marchew	300 g 600 g	600 W, 8-12 min. 600 W, 13-18 min.	naczynie z pokrywką, dodać 1 łyżkę stołową wody
Szpinak w śmietanie	450 g	600 W, 11-16 min.	przygotowywać bez dodawania wody

Podgrzewanie potraw

Produkty gotowe wyjąć z opakowania. W odpowiednim dla mikrofalii ogrzewają się one szybciej i bardziej równomiernie. Poszczególne składniki mogą się ogrzewać w różnym tempie.



Do podgrzewanych płynów włożyć do naczynia łyżeczkę, aby zapobiec zjawisku opóźnienia punktu wrzenia. Jeżeli punkt wrzenia jest opóźniony nie wydobywają się pęcherzyki typowe dla wrzenia pomimo, że temperatura przekracza temperaturę wrzenia. Wtedy już przy małym wstrząsie naczynia płyn może nagle mocno kipieć i pryskać. Stwarza to niebezpieczeństwo zranienia lub poparzenia.

Potrawy zawsze przykrywać. Jeżeli nie macie Państwo pokrywki pasującej do używanego naczynia, to przykryć talerzem lub folią specjalną do stosowania w mikrofalówce.

Potrawy powinno się wielokrotnie zamieszać lub obrócić. Kontrolować temperaturę.

Po podgrzaniu potrawy zostawić na 2 - 5 minut dla wyrównania temperatury.

	Ilość	Moc mikrofalówki W, czas trwania w minutach	Zalecenia
Menu, potrawa na talerzu, gotowa potrawa (2 - 3 składniki)	350-500 g	600 W, 4 - 8 min.	pod przykryciem

	Ilość	Moc mikrofalówki W, czas trwania w minutach	Zalecenia
Napoje	150 ml 300 ml 500 ml	900 W, 1 - 3 min. 900 W, 3 - 4 min. 900 W, 4 - 5 min.	Włożyć łyżkę do naczynia. Nie przegrzewać napojów alkoholowych. W między czasie kontrolować.
Pożywienie dla niemowląt, np. butelki z mlekiem*	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ½ - 1 min. 360 W, 1 - 1½ min. 360 W, 1 - 2 min.	Bez smoczka ani pokrywki. Po ogrzaniu zawsze dobrze wstrząsnąć lub wymieszać. Koniecznie sprawdzić temperaturę!
Zupa, 1 filiżanka 2 filiżanki 4 filiżanki	po ok. 175 g po ok. 175 g po ok. 175 g	900 W, 1½ - 2 min. 900 W, 2 - 4 min. 900 W, 4 - 6 min.	
Plastry lub kawałki mięsa w sosie	500 g	600 W, 7 - 10 min.	pod przykryciem
Potrawa jednodaniowa	400 g 800 g	600 W, 5 - 7 min. 600 W, 7 - 10 min.	zamknięte naczynie
Jarzyne, 1 porcja 2 porcje	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 3 - 5 min.	Dodać nieco wody.
* Butelki z mlekiem ustawić na dnie urządzenia.			

Gotowanie potraw

Potrawy należy gotować w przykrytym naczyniu. Od czasu do czasu zamieszać lub obrócić.

Smak własny w dużym stopniu pozostaje zachowany. Dlatego należy ostrożnie dodawać soli i pieprzu.

Potrawy płaskie gotują się szybciej niż wysokie. Dlatego należy je rozkładać możliwie płasko w naczyniu. Jeżeli to możliwe, produktów spożywczych nie układać warstwami.

Po gotowaniu potrawy należy pozostawić jeszcze na 2 - 5 minut dla wyrównania temperatury.

	Ilość	Moc mikrofalówki W, czas trwania w minutach	Zalecenia
Cały kurczak świeży bez podrobów	1500 g	600 W, 25 - 30 min.	Po upływie połowy czasu odwrócić.
Filet rybny, świeży	400 g	600 W, 8 - 13 min.	

	Ilość	Moc mikrofalówki W, czas trwania w minutach	Zalecenia
Jarzyzny, świeże	250 g 500 g	600 W, 6 - 10 min. 600 W, 10 - 15 min.	Warzywa pokroić na kawałki o jednakowej wielkości. Na 100 g warzyw dodać 1-2 łyżek stołowych wody.
Dodatki, np. ziemniaki	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 - 11 min. 600 W, 12 - 15 min. 600 W, 15 - 22 min.	Ziemniaki pokroić na kawałki o jednakowej wielkości. Dodać 1-2 łyżek stołowych wody na 100 g, zamieszać.
np. ryż	125 g 250 g	600 W, 4 - 6 min. + 180 W, 12 - 15 min. 600 W, 7 - 9 min. + 180 W, 15 - 20 min.	Dodać podwójną ilość cieczy i użyć wysokiego naczynia.
Leguminy, np. pudding (błyskawiczny)	500 ml	600 W, 5 - 8 min.	Pudding w między czasie dobrze zamieszać 2-3 razy trzepaczką do piany.
owoce, kompot	500 g	600 W, 9 - 12 min.	

Wskazówki nt. użytkowania kuchenki mikrofalowej

Dla przygotowywanych potraw nie podajemy orientacyjnych danych nastawczych.

Czas gotowania, pieczenia itp należy przedłużać lub skracać według następującej reguły:

Podwójna ilość = prawie dwa razy dłuższy czas

Półowa = o połowę krótszy czas

Potrawa jest zbyt sucha.

Następnym razem nastawić krótszy czas lub niższą moc mikrofal. Przykryć potrawę i dodać więcej płynu.

Po upływie czasu potrawa nie jest rozmrożona, gorąca lub ugotowana.

Nastawić dłuższy czas. Większe ilości i potrawy wysokie potrzebują więcej czasu.

Po upływie czasu gotowania potrawa jest przy brzegach przegrzana ale w środku nie jest jeszcze gotowa.

Należy zamieszać a następnym razem nastawić mniejszą moc i dłuższy czas trwania/przebiegu.

Po rozmrażaniu drób lub mięso jest z zewnątrz podgotowany ale w środku jeszcze nie rozmrożony.

Następnym razem nastawić mniejszą moc. Rozmrażając większą ilość produktów spożywczych należy je wielokrotnie obracać.

Mięso, drób, ryby

Informacje zawarte w tabelach

Temperatura i czas pieczenia zależą od właściwości i ilości surowca. Dlatego w tabeli podane są zakresy. Najlepiej spróbować przy nastawionych niższych wartościach, a jeśli okaże się to konieczne następnym razem piec przy wyższej temperaturze.

Dodatkowe informacje znajdziecie Państwo na końcu tych tabel we "Wskazówkach nt. pieczenia i grillowania".

Naczynia

Można stosować każde naczynie odporne na działanie wysokiej temperatury i nadające się do użytkowania w mikrofalówce. Metalowe formy do pieczenia można stosować wyłącznie do pieczenia bez użycia mikrofalówki.

Gorące szklane naczynia należy po wyjęciu z piekarnika odstawiać zawsze na rozłożonej, suchej ściereczce. Na mokrym lub zimnym podłożu szkło może pęknąć.

Naczynie może być bardzo gorące. Należy wyjmować je trzymając przez szmatkę.

Wskazówki dotyczące pieczenia mięsa

Do pieczenia używać brytfanki z wysokimi ściankami.

Sprawdzić czy naczynie pasuje do komory waszego urządzenia. Nie może być za duże.

Do chudego mięsa należy dodać 2 - 3 łyżki płynu, do pieczeni duszonej 8 do 10 łyżek, w zależności od wielkości.

Kawałki mięsa obrócić po upływie połowy czasu. Gdy pieczeń jest już gotowa, to należy ją jeszcze na 10 minut zostawić w wyłączonym, zamkniętym piekarniku. Sos własny może się wtedy lepiej rozłożyć.

Gorące powietrze 
 Grzanie górne i dolne 
 Grill z cyrk. Powietrza 
 Grill o dużej powierz. 

	Moc mikrofal, W Czas trwania/przebiegu w minutach	Wysokość/ poziom	Rodzaj ogrzewania	Temperatura °C, stopień grilowania	Wskazówki
Sztufada ok. 1000 g	-, 120 min.	1		150-170	Naczynie z pokrywką na ruszcie. Dwa razy odwrócić.
Rostbef, różowy ok. 1000 g	180 W, 30-40 min.	1		240-260	Otwarte naczynie. Po upływie połowy czasu obrócić. Na koniec pozostawić na 10 minut do uspokojenia.
Mięso wieprzowe bez skóry, ok. 750 g, np. kark	360 W, 40-50 min.	1		220-240	Naczynie z pokrywką na ruszcie. Po upływie połowy czasu obrócić.
Mięso wieprzowe ze skórą* ok. 1500 g, np. łopatka	600W, 10 min. + -, 115-125 min.	1		180-200	Otwarte naczynie. Na koniec pozostawić na 10 minut do uspokojenia. Nie odwracać.
Polędwica wieprzowa, ok. 1000 g	90 W, 55-65 min.	1		210-230	Naczynie z pokrywką. Na koniec pozostawić na 10 minut do uspokojenia.
Pieczeń rzymska ok. 1000 g	600 W, 10 min. + 180 W, ok. 50 min.	1		190-210	Naczynie bez pokrywki na ruszcie. Na koniec pozostawić na 10 minut do uspokojenia.
Kurczak, cały ok. 1000-1200 g	360 W, 25-35 min.	1		230-250	Naczynie z pokrywką na ruszcie. Ułożyć piersią w dół. Po upływie $\frac{2}{3}$ czasu należy obrócić.
Kawałki kurczaka, np. ćwiartki kurczaka ok. 800 g	360 W, 35-40 min.	1		170-190	Otwarte naczynie na ruszcie. Ułożyć stroną ze skórą do góry. Nie odwracać.
Kaczka 1500-1700 g	180 W, 60-80 min.	1		170-190	Patelnia uniwersalna. Dwa razy odwrócić.
Pierś z kaczki 2 sztuki po ok. 300-400 g	90 W, 18-22 min.	2**		mocny	Ułożyć stroną ze skórą w dół. Po 10 minutach obrócić.
Pierś z gęsi 2 sztuki po ok. 500 g	90 W, 20-25 min.	2**		210-230	Ułożyć stroną ze skórą w dół. Po ok. 10 minutach odwrócić.

	Moc mikrofal, W Czas trwania/przebiegu w minutach	Wysokość/ poziom	Rodzaj ogrzewania	Temperatura °C, stopień grillowania	Wskazówki
Udziec gęsi 4 sztuki ok. 1500 g	180 W, 35-45 min.	2**		170-190	Po ok. 20 minutach odwrócić. Po odwróceniu nakłuć skórkę.
Gęś 3000-3500 g	180 W, 80-90 min.	1		170-190	Patelnia uniwersalna. Dwa razy odwrócić.

* W przypadku mięsa wieprzowego naciąć skórę.

** Wsunąć ruszt na poziomie 2, patelnię uniwersalną na poziomie 1. Wlać 50 ml wody na patelnię uniwersalną.

Wskazówki dotyczące pieczenia na ruszcie

Przy grillowaniu kłapa musi być zawsze zamknięta, nie należy wcześniej podgrzewać komory.

Należy przygotować w miarę możliwości kawałki jednakowej grubości. Steki powinny mieć grubość przynajmniej 2 do 3 cm. Wtedy rumienią się równomiernie i pozostają soczyste. Steki należy solić dopiero po grillowaniu.

Kawałki grillowane obracać szczypcami do grilla. Jeżeli nakłuje się mięso widelcem, to wypłynie z niego sok i będzie suche.

Ciemne mięso np. wołowe rumieni się szybciej niż mięso jasne cielęce lub wieprzowe. Nie należy się z tego powodu irytować. Kawałki grillowane z mięsa jasnego lub ryby są często przyrumienione na jasnobrażowo, ale mięso jest i tak wypieczone i soczyste.

Poza tym: grzejnik grilla włącza i wyłącza się automatycznie. To normalne zjawisko. Jak często, zależy od nastawionego stopnia grillowania.

Grill o małej powierz. 

Grill o dużej powierz. 

	Ilość	Waga	Wysokość/ poziom	Rodzaj ogrzewania	Stopień	Czas trwania/przebiegu w minutach
Steki grubości 2-3 cm	2-3 sztuki	każdy ok. 200 g	1+3**		mocny mocny	1. strona: ok. 10-15 2. strona: ok. 5-10

	Ilość	Waga	Wysokość/ poziom	Rodzaj ogrzewania	Stopień	Czas trwania/ przebiegu w minutach
Steki z karkówki grubości 2-3 cm	2-3 sztuki	każdy ok. 120 g	1+3**		średni średni	1. strona: ok. 15-20 2. strona: ok. 10-15
Kielbaski do grillowania	4-6 sztuk	każdy ok. 150 g	1+3**		mocny mocny	1. strona: ok. 10-15 2. strona: ok. 5-10
Kotlet rybny*	2-3 sztuki	każdy ok. 150 g	1+3**		mocny mocny	1. strona: ok. 10-12 2. strona: ok. 8-12
Ryba, w całości* np. pstrągi	2-3 sztuki	każdy ok. 300 g	1+3**		średni średni	1. strona: ok. 10-15 2. strona: ok. 10-15
Chleb tostowy	12 kromek		3		mocny mocny	1. strona: ok. 4-6 2. strona: ok. 2-3
Chleb tostowy	4 kromki***		3		mocny mocny	1. strona: ok. 5-6 2. strona: ok. 3-4

* Upzednio nasmarować ruszt olejem.

** Wsunąć ruszt na poziom 3 a patelnię uniwersalną na poziom 1.

*** Ułożyć kromki chleba tostowego obok siebie na środku rusztu.

Wskazówki nt. pieczenia, smażenia i grillowania

Na temat wagi pieczeni nie podano w tabeli żadnych danych.

Nastawić według następnej niższej wagi i przedłużyć czas.

Jak można sprawdzić, czy pieczeń jest już gotowa.

Używać termometru kuchennego (do nabycia w specjalistycznych placówkach handlowych) lub zrobić "próbę łyżkową". Nacisnąć pieczeń łyżką. Jeżeli jest twarda - jest już gotowa, Jeżeli się ugina - potrzebuje jeszcze trochę czasu.

Pieczeń dobrze wygląda ale sos jest przypalony.

Następnym razem użyć do pieczenia mniejszego naczynia lub dodać więcej płynu.

Pieczeń wygląda dobrze, ale sos jest zbyt jasny i wodnisty.

Następnym razem piec we większym naczyniu i dodać mniej płynu.

**Dodatkowo włączono mikrofalę.
Pieczeń jest niedopieczona.**

Pokroić pieczeń na plastry. Do przygotowanego w brytfance (lub innym naczyniu) sosu włożyć plastry pieczeni. Dopiec pieczeń tylko przy użyciu mikrofali.

Następnym razem od razu włączyć również mikrofalę. Używać termometru kuchennego a gotową pieczeń pozostawić jeszcze na 10 minut piekarniku.

Ciasta i wypieki

Informacje zawarte w tabelach

Podane czasy dotyczą wsuwania do zimnego piekarnika.

Temperatura i czas pieczenia zależą od stanu, jakości i ilości ciasta. Dlatego w tabeli podane są zakresy. Najlepiej spróbować przy nastawionych niższych wartościach, a jeśli okaże się to konieczne następnym razem piec przy wyższej temperaturze. Przy niższej temperaturze ciasto brązowieje bardziej równomiernie.

Dodatkowe informacje znajdziecie Państwo na końcu tych tabel we "Wskazówkach nt. pieczenia".

Formę z ciastem należy zawsze stawiać na środku rusztu.

Formy do pieczenia

Najlepiej nadają się do pieczenia ciemne formy z metalu.

W przypadku włączania mikrofalówki, należy korzystać z form do pieczenia ze szkła, ceramiki lub tworzywa sztucznego. Muszą być one odporne na działanie temperatury do 250 °C. Gdy używa się takich form ciasta mniej się przyrumieniają.

Gorące powietrze 

Grzanie górne i dolne 

Ciasto	Naczynia	Wysokość/ poziom	Moc mikrofal, W	Czas trwania/ przebiegu w minutach	Rodzaj grzania	Tempera- tura °C
Ciasto orzechowe	Forma sprężynowa	1	90 W	35-45		170-180

Ciasto	Naczynia	Wysokość/ poziom	Moc mikrofal, W	Czas trwania/ przebiegu w minutach	Rodzaj grzania	Tempera- tura °C
Tost owocowy lub sernikowy z ciasta kruchego*	Forma sprężynowa	1	360 W	30-40		170-180
Ciasto owocowe, delikatne z ciasta ucieranego	Forma do babki lub forma sprężynowa	1	90 W	30-40		160-180
Ciasto ucierane, proste	Forma do babki/ forma prostokątna	1	90 W	30-40		160-180

* Przez ok. 20 minut zostawić ciasto w piekarniku do ostudzenia.

Grzanie górne i dolne 
Grzanie intensywne 
Gorące powietrze 
3D-gorące powietrze 

Ciasto	Naczynia	Wysokość/ poziom	Rodzaj ogrzewania	Tempera- tura °C	Czas trwania/ przebiegu w minutach
Ciasto ucierane, delikatne (np. babka piaskowa)*	Formy do babki/ forma prostokątna	1		150-170	60-80
Spód tortu z brzegiem z ciasta kruchego	Forma sprężynowa	1		170-190	30-40
Spód tortu z ciasta ucieranego	Foremka na spód ciasta z owocami	2		160-180	25-35
Tort biszkoptowy (biszkopt na wodzie)	Forma sprężynowa	1		170-180	30-40
Ciasto z suchym obłożeniem (ciasto ucierane)	Blacha uniwersalna	1		170-180	25-35
Ciasto z suchym obłożeniem (ciasto ucierane)	Blacha uniwersalna Emaliowana blacha do pieczenia***	1 3		150-170	40-50
Ciasto z soczystym obłożeniem np. ciasto drożdżowe posypane kawaleczkami jabłka	Blacha uniwersalna	2		170-190	45-55

Ciasto	Naczynia	Wysokość/ poziom	Rodzaj ogrzewania	Tempera- tura °C	Czas trwania/ przebiegu w minutach
Ciasto z soczystym obłożeniem np. ciasto drożdżowe posypane kawaleczkamijabłka	Blacha uniwersalna Emaliowana blacha do pieczenia***	1 3		160-180	50-60
Ciasto drożdżowe z zawartością 500 g mąki	Blacha uniwersalna	2		160-180	40-50
Podłużne placki drożdżowe z bakaliami z zawartością 500 g mąki	Blacha uniwersalna	2		150-170	60-70
Bułki	Blacha uniwersalna	1		190-200	40-50
Pizza	Blacha uniwersalna	1		210-230	30-40
Pizza	Blacha uniwersalna Emaliowana blacha do pieczenia***	1 3		210-230	40-50
Chleb drożdżowy 1 kg** (rozgrzanie****)	Blacha uniwersalna	2		300 + 180	10 15-25
Ciasta pikantne (np. Quich/ciasto cebulowe)	Tortownica lub forma do quiche	1		180-200	55-65

- * Pozostawić ciasto na ok. 20 minut w piekarniku do ostygnięcia.
- ** W żadnym wypadku nie wlewać wody bezpośrednio do nagrzanego piekarnika.
- *** Emaliowaną blachę do pieczenia można nabyć jako wyposażenie specjalne w handlu wyspecjalizowanym.
- **** Rozgrzać za pomocą stopnia szybkiego nagrzewania.

Grzanie górne i dolne 

3D-gorące powietrze 

Wypieki drobne		Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura °C	Czas trwania w minutach
Placuszki	Patelnia uniwersalna	2		150-170	20-30
Placuszki	Patelnia uniwersalna Emaliowana blacha do pieczenia*	1 3		140-160	30-40
Bezy	Patelnia uniwersalna	2		80-100	90-110

Wypieki drobne		Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura °C	Czas trwania w minutach
Makaroniki	Patelnia uniwersalna	2		120-140	35-45
Makaroniki	Patelnia uniwersalna Emaliowana blacha do pieczenia*	1 3		110-130	40-50
Ciasto francuskie	Patelnia uniwersalna	2		180-200	30-40
Ciasto francuskie	Patelnia uniwersalna Emaliowana blacha do pieczenia*	1 3		210-230	30-40
Bułki (np. bułki z mąki żytniej)	Patelnia uniwersalna	2		200-220	20-30
Płysie	Patelnia uniwersalna	2		210-230	35-45
Ciasteczka wyciskane	Patelnia uniwersalna	2		150-170	25-35
Ciasteczka wyciskane	Patelnia uniwersalna Emaliowana blacha do pieczenia*	1 3		140-160	40-50

* Dodatkowe blachy można nabyć w specjalistycznych placówkach handlowych.

Wskazówki nt. pieczenia

Zamierzacie Państwo piec według własnego przepisu.

Nastawiać wtedy według danych podanych w tabelach nt. pieczenia dla podobnego ciasta.

Jak sprawdzić czy ciasto uciране jest już upieczone.

Okolo 10 minut przed końcem upływu nastawionego czasu patyczkiem drewnianym pieczenia nakłuć ciasto w najgrubszym miejscu. Jeżeli ciasto nie przykleja się już do patyczka, to znaczy że jest już gotowe.

Ciasto się zapada.	Przy następnym pieczeniu użyć mniej płynu lub nastawić w komorze temperaturę niższą o 10 stopni. Przy ucieraniu ciasta przestrzegać wskazówek podanych w przepisie nt. czasu ucierania.
Ciasto wyrosło dobrze na środku i słabo przy brzegach.	Smarować tłuszczem tylko dno formy sprężynowej. Po upieczeniu ostrożnie nożem oddzielić ciasto od formy.
Ciasto jest zbyt ciemne.	Należy nastawić niższą temperaturę lub piec ciasto trochę dłużej.
Ciasto jest zbyt suche.	W gotowym cieście zrobić wykałaczką małe dziurki. Następnie skropić sokiem owocowym lub jakimś napojem alkoholowym. Następnym razem należy nastawić temperaturę wyższą o 10 stopni lub skrócić czas wypieku.
Chleb lub ciasto (np. sernik) wygląda ładnie, ale w środku jest zakalcowate (ciągnące, miejscami mokre).	Następnym razem użyć mniej płynu lub piec trochę dłużej przy niższej temperaturze. Przy ciastach z soczystym obłożeniem należy najpierw upiec spód, posypać go migdałami lub mąką tartą i następnie obłożyć. Należy przestrzegać wskazówek i czasów wypieku podanych w przepisach.
Po odwróceniu formy ciasto w niej pozostaje.	Po pieczeniu należy ciasto odstawić na 5 do 10 minut żeby się trochę ostygło. Gdyby i teraz nie wychodziło z formy trzeba delikatnie nożem spróbować je odseparować od blachy. Jeszcze raz odwrócić formę z ciastem, i wielokrotnie przykryć mokrą, zimną ściereczką. Następnym razem należy dobrze natłuścić formę i dodatkowo posypać ją bułką tartą.
Przy pomocy własnego termometru zmierzono w komorze temperaturę i stwierdzono przy tym odchylenia.	Producent mierzy temperaturę w komorze po upływie ustalonego czasu przy pomocy rusztu kontrolnego. Każde naczynie lub element wyposażenia ma wpływ na wartość mierzoną, tak to, że przy własnoręcznie przeprowadzanym pomiarze zawsze stwierdza się odchylenia.
Pomiędzy formą i rusztem powstają iskry.	Należy sprawdzić czy forma jest czysta. Zmienić pozycję (ustawienie) formy w piekarniku. Jeżeli to nie pomoże, piec dalej bez mikrofal. Przedłużyć czas pieczenia.

Wskazówki dotyczące oszczędności energii

Piekarnik należy wcześniej rozgrzewać tylko wtedy, gdy jest to zalecane w przepisie potrawy lub w tabeli instrukcji obsługi.

Najlepiej stosować ciemne, lakierowane na czarno lub emaliowane formy do pieczenia. One przyjmują ciepło szczególnie dobrze.

Większą ilość ciast najlepiej piec jedno po drugim. Piekarnik jest jeszcze rozgrzany. Dzięki temu skraca się czas wypieku drugiego ciasta.

Przy dłuższych czasach gotowania lub pieczenia piekarnik można wyłączyć 10 minut przed końcem a ciepło reszkowe wykorzystać do dogotowania/ dopieczenia potrawy.

Suflety, zapiekanki, tosty

Dane w tabeli odnoszą się do przypadku wsunięcia potrawy do zimnego piekarnika.

Suflet w naczyniu nadającym się do użycia w kuchence mikrofalowej postawić na ruszcie.

Do przygotowania sufletów i zapiekanek używać dużych, płaskich naczyń. W wąskich i wysokich naczyniach potrawy potrzebują więcej czasu a ich powierzchnia będzie ciemniejsza.

Suflety i zapiekanki pozostawić jeszcze na 5 minut w wyłączonym piekarniku.

Grillowanie z opływem powietrza 

Grill o dużej powierzchni 

Potrawa	Ilość	Naczynia	Wyso-kość/ poziom	Mikrofale moc W	Czas trwania/ przebiegu w minutach	Rodzaj ogrzewania	Temp. °C
Słodkie suflety (np. suflet twarożkowy z owocami)	ok. 1500 g	płaska forma do sufletów 4-5 cm	1	360 W	25-35		140-160

Potrawa	Ilość	Naczynia	Wyso-kość/ poziom	Mikrofale moc W	Czas trwania/ przebiegu w minutach	Rodzaj ogrzewania	Temp. °C
Suflety pikantne ze składników gotowanych (np. suflet z makaronem)	ok. 1000 g	plaska forma do sufletów 4-5 cm	1	600 W	20-25		150-170
Pikantne suflety z surowych składników (np. zapiekanka ziemniaczana)	ok. 1100 g	plaska forma do sufletów	1	600 W	20-25		180-200
Zapiekanie tostów*	2-4 kromki	blacha uniwersalna	2	W zależ- ności od obłożenia: 180 W	8-10		mocny

* Wstępnie opiecz kromki chleba tostowego

Mrożone produkty gotowe

Należy przestrzegać zaleceń podanych na opakowaniu przez producenta.

Dane w tabeli odnoszą się do przypadku wsunięcia potrawy do zimnego piekarnika.

Grzanie górne i dolne 

Gorące powietrze 

3D - gorące powietrze 

Potrawa		Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura °C	Czas trwania, minuty
Strudel z nadzieniem owocowym	Patelnia uniwersalna	2		200-220	30-40
Frytki	Patelnia uniwersalna	2		220-230	20-25
Pizza	Patelnia uniwersalna	1		180-200	20-25
Bagietka pizzowa	Patelnia uniwersalna	1		180-190	15-20
Krokiety	Patelnia uniwersalna	2		200-220	25-35
Placek ziemniaczany	Patelnia uniwersalna	2		200-220	25-35

Potrawa		Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura °C	Czas trwania, minuty
2 Pizze	Ruszt	1		190-210	20-30
	Patelnia uniwersalna	3			

Powolne dogotowywanie

Powolne dogotowywanie jest to idealna metoda gotowania wszystkich delikatnych kawałków mięsa, które mają być różowe lub gotowane na czas. Mięso pozostaje bardzo soczyste i staje się wyjątkowo miękkie. Zaleta: Zapewniona jest duża swoboda planowania menu, ponieważ powoli dogotowywane mięso można bez problemu utrzymywać w stanie ciepłym.

Odpowiednie naczynia

Należy użyć płaskiego naczynia, np. półmisek z porcelany.

Zmieniamy w następujący sposób

1. Programatorem funkcji wybrać powolne dogotowywanie i następnie ustawić 90 °C. Wstępnie rozgrzać piekarnik wraz z płytą wsuniętą na ruszt na wysokości 2.
2. Mocno rozgrzać niewielką ilość tłuszczu na patelni. Obsmażyć mięso i natychmiast ułożyć na rozgrzanej płycie.
3. Płytę wraz z mięsem ponownie wstawić do piekarnika i dogotowywać. Dla większości rodzajów mięsa idealna temperatura dogotowywania wynosi 90 °C.

Zalecenia odnośnie powolnego dogotowywania

Należy stosować wyłącznie świeże, odpowiednie mięso.

Mięso należy obsmażać w bardzo dużej temperaturze i odpowiednio długo.

Przy powolnym dogotowywaniu mięsa w piekarniku nie należy go przykrywać.

Również dużych kawałków mięsa nie trzeba obracać.

Po powolnym dogotowywaniu mięso można natychmiast kroić. Nie jest wymagany czas uspokojenia po gotowaniu.

Ta szczególna metoda gotowania zapewnia, że mięso wewnątrz zawsze ma różowy kolor. Nie oznacza to jednak, że jest ono surowe lub niedogotowane.

Tabela

Do powolnego dogotowywania nadają się wszystkie delikatne części wołowiny, wieprzowiny, cielęciny i jagnięciny. Czasy obsmażania i dogotowywania zależą od wielkości kawałka mięsa.

Czasy obsmażania liczone są od włożenia na gorący tłuszcz.

Potrawa	Obsmażanie na płycie z własnym sterowaniem (minuty)	Powolne dogotowywanie w piekarniku (minuty)
Małe kawałki mięsa		
Kostki lub paski	dookoła 1-2	20-30
Małe sznycle, steki lub medaliony	na stronę 1-2	35-50
Średnie kawałki mięsa		
Filet (400-800 g)	dookoła 4-5	75-120
Górka jagnięca (ok. 450 g)	na stronę 2-3	50-60
Duże kawałki mięsa		
Filet (od 900 g)	dookoła 6-8	120-150
Rostbef (1,1-2 kg)	dookoła 8-10	210-300

Porady odnośnie powolnego dogotowywania

Mięso dogotowywane powoli nie jest tak gorące jak mięso pieczone w zwykły sposób.

Należy podgrzać talerze i podawać bardzo gorące sosy.

Jeśli dogotowywane powoli mięso ma pozostać ciepłe.

Po zakończeniu powolnego dogotowywania należy przełączyć temperaturę z powrotem na 70 °C. Małe kawałki mięsa można utrzymać w cieple do 45 minut, a duże kawałki do dwóch godzin.

Akrylamid w produktach spożywczych

Szkodliwość akrylamidu w produktach spożywczych jest obecnie dyskutowana w kręgach specjalistów. Te informacje przygotowaliśmy dla Państwa na podstawie aktualnych wyników prac naukowo-badawczych.

Jak powstaje akrylamid?

Akrylamid nie powstaje w produktach zbożowych w wyniku zanieczyszczeń zewnętrznych. Powstaje bezpośrednio w trakcie przygotowywania potraw mających w swoim składzie węglowodany i białko. Odpowiedź na pytanie, dlaczego tak się dzieje?, nie jest dokładnie znana. Ale okazuje się, że na zawartość akrylamidu duży wpływ ma

wysokich temperatur
niewielkiej zawartości wody w produktach
spożywczych
mocnego przyrumieniania produktów.

Jakich potraw to dotyczy?

Akrylamid powstaje przede wszystkim w przygotowywanych przy wysokiej temperaturze produktów zbożowych i ziemniaczanych, jak. np.

chipsy ziemniaczane, frytki,
tosty, bułki, chleb,
delikatne wypieki z ciasta kruchego (keksy, pierniki,
słodkie pieczywa z przyprawą korzenną).

Co można zrobić

Przy smażeniu, pieczeniu i grillowaniu można zapobiegać powstawaniu wysokiego poziomu akrylamidu.

Następujące zalecenia zostały na ten temat opublikowane przez aid¹ i BMVEL²:

Informacje ogólne

Należy gotować/piec możliwie krótko.

"Ozłacać zamiast zwęglać" - przyrumieniać produkt na złoty kolor.

Im większy i grubszy przygotowujący produkt, tym mniej powstaje akrylamidu.

Pieczenie

Przy grzaniu górnym i dolnym nastawiać maks. na 200 °C a przy 3D - gorącym powietrzu na maks. 180 °C.

Placuszki: Przy grzaniu górnym i dolnym nastawiać maks. na 190 °C, przy 3D - gorącym powietrzu nastawiać na maks. 170 °C. Dodane jajko lub żółtko obniża powstawanie akrylamidu.

Frytki frytkowane w piekarniku rozłożyć równomiernie i możliwie w jednej warstwie na blasze. Co najmniej 400 gramów na blasze zapobiega szybkiemu wysychaniu.

¹ aid Broszura informacyjna "Acrylamid" wydana przez aid i BMVEL, Stan 12/02, Internet: <http://www.aid.de>.

² Informacja prasowa 365 BMVEL z dn. 4.12.2002, Internet:<http://www.verbraucherministerium.de>

Potrawy kontrolne

Na podstawie tych potraw instytuty badawcze kontrolują jakość i funkcjonowanie kombinowanych kuchenek mikrofalowych.

Zgodnie z normami EN 60705, IEC 60705
DIN 44547 i EN 60350

Rozmrażanie z użyciem mikrofal

Potrawa	Moc mikrofal, W Czas trwania/przebiegu w minutach	Wskazówki
Mięso	180 W, 7 + 90 W, 7-10	Formę pyreksową Ø 22 cm postawić na ruszcie, poziom 1. Po upływie ok. 13 minut odkroić rozmrożone mięso.

Gotowanie z użyciem mikrofal

Potrawa	Moc mikrofal, W Czas trwania/przebiegu w minutach	Wskazówki
Mleko z jajkiem	360 W, 20 + 180 W, 20-25	Formę pyrexową postawić na ruszcie, poziom 1.
Biszkopt	600 W, 8-10	Formę pyreksową Ø 22 cm postawić na ruszcie, poziom 1.
Rzymska pieczeń	600 W, 20-25	Formę pyrexową postawić na ruszcie, poziom 1.

Gotowanie kombinowane z użyciem mikrofal

Grillowanie z opływem powietrza 
Grzanie górne i dolne 

Potrawa	Moc mikrofal, W Czas trwania/ przebiegu w minutach	Rodzaj ogrzewania	Tempera- tura w °C	Wskazówki
Zapiekanka ziemniaczana	600 W, 20-25		170-190	Formę pyreksową Ø 22 cm postawić na ruszcie, poziom 1.

Potrawa	Moc mikrofal, W Czas trwania/ przebiegu w minutach	Rodzaj ogrzewania	Tempera- tura w °C	Wskazówki
Ciasto	180 W, 15-20		180-200	Formę pyreksową Ø 22 cm postawić na ruszcie, poziom 1.
Kurczak*	360 W, 30-35		200-220	Po 15 minutach obrócić.
* Wsunąć ruszt na poziom 3 a patelnię uniwersalną na poziom 1.				

Zgodnie z normami DIN 44547 i EN 60350

Pieczenie

Dane w tabeli odnoszą się do przypadku wsunięcia potrawy do zimnego piekarnika.

Grzanie górne i dolne 

Gorące powietrze 

3D-gorące powietrze 

	Naczynia i wskazówki	Wysokość/ poziom	Rodzaj ogrzewania	Tempera- tura w °C	Czas wypieku, w minutach
Ciastka wyciskane	Patelnia uniwersalna	2		170-190	20-30
	Patelnia uniwersalna	2		140-160	20-30
	Emaliowana blacha do pieczenia* + patelnia uniwersalna**	1+3		150-170	35-45
Małe ciasteczka	Patelnia uniwersalna	2		170-190	20-30
	Patelnia uniwersalna	2		140-160	20-30
Małe ciasteczka (rozgrzanie)	Emaliowana blacha do pieczenia* + patelnia uniwersalna**	1+3		160-180	30-40
Biszkopt na wodzie	Forma sprężynowa na ruszcie	2		160-180	30-40
Ciasto drożdżowe na blasze	Patelnia uniwersalna	2		170-190	40-50
	Emaliowana blacha do pieczenia* + patelnia uniwersalna**	1+3		160-180	55-65

	Naczynia i wskazówki	Wysokość/ poziom	Rodzaj ogrzewania	Tempera- tura w °C	Czas wypieku, w minutach
Przykryty jabłecznik	2 tortownice z blachy ocynkowanej Ø 20 cm*** bezpośrednio na ruszcie	1		200-220	70-80
	2 tortownice z blachy ocynkowanej Ø 20 cm*** bezpośrednio na ruszcie	2		170-200	70-90
* Emaliowaną blachę do pieczenia można nabyć jako wyposażenie specjalne w handlu wyspecjalizowanym ** Przy pieczeniu na dwóch poziomach zawsze należy wsuwać patelnię uniwersalną nad emaliowaną blachą do pieczenia. *** Ustawić ciasta po przekątnej.					

Grillowanie

Dane w tabeli odnoszą się do przypadku wsunięcia potrawy do zimnego piekarnika.

Grill o dużej powierz. 

Potrawa	Wyposażenie	Wysokość/ poziom	Rodzaj ogrzewania	Grill	Czas trwania/ przebiegu, w minutach
Przypiekanie tostów	Ruszt	3		mocny	4-5
Hamburger z wołowiny 12 sztuk*	Ruszt i blacha uniwersalna	3 1		mocny	30
* Po upływie ½ czasu obrócić.					

[illegible]

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Notatki

This image shows a full page of blank white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no handwriting or other markings on the paper.