

HB84K.52

[pl] Instrukcja obsługi .....2



9000622876

**SIEMENS**

|                                                            |           |                                                          |           |
|------------------------------------------------------------|-----------|----------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa .....</b>            | <b>2</b>  | <b>Konserwacja i czyszczenie.....</b>                    | <b>12</b> |
| Przed montażem .....                                       | 2         | Środki czyszczące .....                                  | 12        |
| Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa .....                   | 2         | Czyszczenie szyb .....                                   | 13        |
| Wskazówki dotyczące kuchenki mikrofalowej.....             | 3         | Czyszczenia osłony żarówki .....                         | 13        |
| Przyczyny uszkodzeń .....                                  | 4         | <b>Tabela usterek .....</b>                              | <b>14</b> |
| <b>Nowe urządzenie .....</b>                               | <b>4</b>  | Tabela usterek.....                                      | 14        |
| Pulpit obsługi .....                                       | 5         | Wymiana żarówki piekarnika .....                         | 15        |
| Przyciski i wyświetlacz .....                              | 5         | Wymiana uszczelki drzwiczek .....                        | 15        |
| Regulator temperatury .....                                | 5         | <b>Serwis.....</b>                                       | <b>16</b> |
| Przełącznik funkcji .....                                  | 5         | Symbol produktu (nr E) i numer fabryczny (nr FD).....    | 16        |
| Komora piekarnika .....                                    | 5         | <b>Porady dotyczące oszczędności energii i ochrony</b>   |           |
| Wyposażenie.....                                           | 6         | <b>środowiska.....</b>                                   | <b>16</b> |
| <b>Przed pierwszym użyciem .....</b>                       | <b>6</b>  | Oszczędność energii.....                                 | 16        |
| Nastawianie godziny .....                                  | 6         | Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie                |           |
| Nagrzewanie piekarnika .....                               | 7         | środowiska naturalnego .....                             | 16        |
| Czyszczenie wyposażenia.....                               | 7         | <b>Programy automatyczne.....</b>                        | <b>16</b> |
| <b>Nastawianie piekarnika.....</b>                         | <b>7</b>  | Nastawianie.....                                         | 16        |
| Rodzaj grzania i temperatura .....                         | 7         | Rozmrażanie i gotowanie z zastosowaniem programów        |           |
| <b>Mikrofae.....</b>                                       | <b>7</b>  | automatycznych .....                                     | 17        |
| Wskazówki dotyczące naczyń .....                           | 7         | <b>Przetestowane w naszym studiu gotowania.....</b>      | <b>19</b> |
| Moce mikrofa.....                                          | 8         | Rozmrażanie, podgrzewanie i gotowanie                    |           |
| Nastawianie kuchenki mikrofalowej .....                    | 8         | w kuchence mikrofalowej.....                             | 19        |
| <b>Tryb kombi .....</b>                                    | <b>8</b>  | Porady dotyczące użytkowania kuchenki mikrofalowej ..... | 22        |
| Nastawianie trybu kombi .....                              | 8         | Ciasta i wypieki .....                                   | 22        |
| <b>Następny tryb 1, 2, 3 .....</b>                         | <b>8</b>  | Porady dotyczące pieczenia ciast.....                    | 24        |
| Nastawianie następnego trybu .....                         | 9         | Pieczenie mięs i grillowanie.....                        | 24        |
| <b>Ustawianie funkcji zegara.....</b>                      | <b>9</b>  | Porady dotyczące pieczenia mięs i grillowania .....      | 28        |
| Minutnik .....                                             | 9         | Zapiekanki, tosty .....                                  | 28        |
| Czas trwania .....                                         | 9         | Gotowe produkty .....                                    | 28        |
| Czas zakończenia .....                                     | 10        | <b>Potrawy testowe .....</b>                             | <b>29</b> |
| Godzina.....                                               | 10        | Pieczenie .....                                          | 30        |
| <b>Zabezpieczenie przed dziećmi .....</b>                  | <b>11</b> | Grillowanie .....                                        | 30        |
| Włączanie zabezpieczenia przed dziećmi.....                | 11        | <b>Akrylamid w produktach spożywczych.....</b>           | <b>30</b> |
| Wyłączanie zabezpieczenia przed dziećmi.....               | 11        |                                                          |           |
| Zabezpieczenie przed dziećmi a programy automatyczne ..... | 11        |                                                          |           |
| <b>Zmiana nastawień podstawowych .....</b>                 | <b>11</b> |                                                          |           |
| <b>Automatyczne wyłączenie .....</b>                       | <b>12</b> |                                                          |           |

Więcej informacji na temat naszych produktów, wyposażenia, części zamiennych oraz serwisu można znaleźć na stronie internetowej: [www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com) oraz w sklepie internetowym: [www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-eshop.com)

## Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi. Zapoznanie się z nią pozwoli na bezpieczne i właściwe użytkowanie urządzenia.

Instrukcję obsługi i montażu należy zachować. W przypadku przekazania urządzenia innej osobie należy dołączyć powyższą dokumentację.

### Przed montażem

#### Szkody powstałe podczas transportu

Po rozpakowaniu należy sprawdzić stan urządzenia. Jeżeli w trakcie transportu urządzenie zostało uszkodzone, nie wolno go podłączać.

#### Podłączenie do sieci elektrycznej

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

#### Ustawianie i podłączanie

Należy przestrzegać specjalnej instrukcji montażu.

#### Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Niniejsze urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego. Urządzenie należy używać wyłącznie do przygotowywania potraw.

Dorośli i dzieci nie mogą obsługiwać urządzenia bez nadzoru,

- jeśli nie pozwala im na to niesprawność fizyczna lub psychiczna
- lub jeśli ich wiedza i doświadczenie są niewystarczające.

Nigdy nie zezwalać, aby dzieci bawiły się urządzeniem.

### **Gorąca komora piekarnika**

#### **Niebezpieczeństwo poparzenia!!**

- Nigdy nie dotykać gorących powierzchni urządzeń do gotowania i pieczenia. Nigdy nie dotykać gorących powierzchni wewnątrz komory gotowania ani elementów grzejnych. Ostrożnie otwierać drzwiczki komory gotowania. Może wydostawać się gorąca para. Nie pozwalać dzieciom zbliżać się do urządzenia.
- Nigdy nie przygotowywać potraw z dużą ilością wysokoprocentowych napojów alkoholowych. Opary alkoholowe mogą zapalić się w komorze gotowania. Używać wyłącznie niewielkich ilości wysokoprocentowych alkoholi oraz ostrożnie otwierać drzwiczki komory gotowania.

#### **Niebezpieczeństwo pożaru!!**

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

#### **Niebezpieczeństwo zwarcia!!**

Nie dopuścić do przycięcia kabla przyłączeniowego w gorących drzwiczkach urządzenia. Może dojść do stopienia izolacji przewodu elektrycznego.

#### **Niebezpieczeństwo poparzenia!!**

Nigdy nie wlewać wody do gorącej komory piekarnika. Powstaje gorąca para wodna.

### **Gorące wyposażenie i naczynia**

#### **Niebezpieczeństwo poparzenia!!**

Do wyjmowania gorącego wyposażenia lub naczyń z komory gotowania zawsze używać łapek kuchennych.

#### **Uszkodzenie drzwiczek lub uszczelki drzwiczek**

##### **Poważne zagrożenie zdrowia!!**

Nigdy nie używać urządzenia, jeśli drzwiczki komory gotowania lub uszczelka drzwiczek są uszkodzone. Z urządzenia mogą wydostawać się mikrofały. Urządzenia można używać dopiero wówczas, gdy zostanie naprawione.

#### **Korozja na powierzchni urządzenia**

##### **Poważne zagrożenie zdrowia!!**

W przypadku niedostatecznego czyszczenia może z czasem dojść do rdzewienia powierzchni urządzenia. Z urządzenia mogą wydostawać się mikrofały. Należy regularnie czyścić urządzenie.

#### **Otwarta obudowa**

##### **Niebezpieczeństwo porażenia prądem!!**

Zdejmowanie obudowy jest zabronione. Urządzenie pracuje pod wysokim napięciem.

##### **Poważne zagrożenie zdrowia!!**

Zdejmowanie obudowy jest zabronione. Obudowa chroni przed wydostawaniem się mikrofały.

#### **Wysoka temperatura lub wilgotność otoczenia**

##### **Niebezpieczeństwo zwarcia!!**

Nie wystawiać urządzenia na działanie wysokiej temperatury i wilgotności.

#### **Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy**

##### **Niebezpieczeństwo porażenia prądem!!**

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

### **Wskazówki dotyczące kuchenki mikrofalowej**

#### **Przygotowanie żywności**

##### **Niebezpieczeństwo pożaru!!**

Urządzenia używać wyłącznie do przygotowywania produktów spożywczych. Inne użytkowanie może być niebezpieczne i spowodować szkody. Na przykład podgrzane kapcie lub poduszki wypełnione ziarnem lub zbożem mogą się zapalić nawet po kilku godzinach.

#### **Naczynia**

##### **Niebezpieczeństwo obrażeń!!**

- Naczynia porcelanowe lub ceramiczne mogą mieć drobne pory w uchwytach lub pokrywkach. Za tymi otworami znajduje się pusta przestrzeń. Wilgoć, która wnika do pustej przestrzeni, może spowodować pęknięcie naczynia.
- W żadnym wypadku nie wolno stosować naczyń, które nie są przeznaczone do użytku w kuchenkach mikrofalowych.

##### **Niebezpieczeństwo poparzenia!!**

Gorące potrawy mogą nagrzewać naczynia. Do wyjmowania gorącego wyposażenia lub naczyń z komory gotowania zawsze używać łapek kuchennych.

#### **Moc i czas grzania kuchenki mikrofalowej**

##### **Niebezpieczeństwo pożaru!!**

W żadnym wypadku nie wolno nastawiać zbyt dużej mocy mikrofały ani zbyt długiego czasu grzania. Potrawy mogą się zapalić i uszkodzić urządzenie. Należy przestrzegać wskazówek podanych w instrukcji obsługi.

#### **Opakowania**

##### **Niebezpieczeństwo pożaru!!**

- W żadnym wypadku nie wolno podgrzewać potraw w opakowaniach izotermicznych.
- Nigdy nie podgrzewać bez nadzoru potraw w pojemnikach z tworzywa sztucznego, papieru lub z innych palnych materiałów.

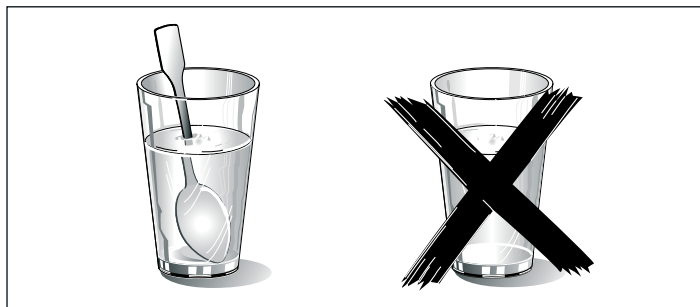
##### **Niebezpieczeństwo poparzenia!!**

W przypadku podgrzewania produktów w hermetycznych opakowaniach może dojść do porozrywania opakowania. Przestrzegać wskazówek producenta podanych na opakowaniu. Do wyjmowania naczyń z kuchenki zawsze używać łapek kuchennych.

## Napoje

### Niebezpieczeństwo poparzenia!!

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



### Niebezpieczeństwo wybuchu!!

- Nigdy nie podgrzewać napojów w szczelnie zamkniętych pojemnikach.
- Nigdy za mocno nie podgrzewać napojów alkoholowych.

## Pożywienie dla niemowląt

### Niebezpieczeństwo poparzenia!!

W żadnym wypadku nie wolno podgrzewać pożywienia dla niemowląt w zamkniętych naczyniach. Zawsze należy usuwać pokrywkę lub smoczek. Po podgrzaniu dobrze wymieszać lub wstrząsnąć. Dzięki temu ciepło zostaje równomiernie rozprowadzone. Przed podaniem dziecku pożywienia należy sprawdzić jego temperaturę.

## Produkty spożywcze z łupiną lub skórą

### Niebezpieczeństwo poparzenia!!

- W żadnym wypadku nie wolno gotować jajek w skorupkach. Nie podgrzewać jajek ugotowanych na twardo. Mogą się one rozprysnąć. Dotyczy to również skorupiaków. W przypadku jajek sadzonych lub w szklance trzeba najpierw nakłuć żółtko.
- Łupina lub skórka produktów, np. jabłek, pomidorów, ziemniaków lub kielbasek, może popękać. Przed podgrzewaniem należy nakłuć łupinę lub skórę.

## Suszenie produktów spożywczych

### Niebezpieczeństwo pożaru!!

W żadnym wypadku nie wolno suszyć produktów spożywczych przy użyciu mikrofal.

## Produkty spożywcze o małej zawartości wody

### Niebezpieczeństwo pożaru!!

Nie podgrzewać ani nie rozmrażać produktów spożywczych niskiej zawartości wody, np. chleba, z zastosowaniem zbyt dużej mocy lub przez zbyt długi czas.

## Olej spożywczy

### Niebezpieczeństwo pożaru!!

W żadnym wypadku nie wolno podgrzewać w kuchence mikrofalowej samego oleju jadalnego.

## Przyczyny uszkodzeń

### Uwaga!

- Powstające iskry: Odstęp przedmiotu metalowego (np. łyżki w szklance) od ścianek i wewnętrznej strony drzwiczek piekarnika musi wynosić minimum 2 cm. Iskry mogą uszkodzić wewnętrzną szklaną powierzchnię drzwiczek.
- Blacha do pieczenia, papier do pieczenia, folia aluminiowa lub naczynia na dno komory piekarnika: Nie stawiać blachy do pieczenia ani naczyń na dno komory piekarnika. Nie wykładać dna komory piekarnika folią aluminiową. Dochodzi do przegrzania. Czas pieczenia i smażenia ulega zmianie, a emalia zostaje uszkodzona.
- Tacki aluminiowe: Nie używać taczek aluminiowych. Powstające iskry mogą uszkodzić urządzenie.
- Woda w gorącej komorze gotowania: Nigdy nie wlewać wody do gorącej komory gotowania. Powstaje para wodna. Zmiana temperatury może prowadzić do uszkodzenia emalii.
- Wilgotne produkty spożywcze: Wilgotnych produktów spożywczych nie przechowywać przez dłuższy czas w zamkniętej komorze piekarnika. Emalia ulega uszkodzeniu. Nie przechowywać potraw w urządzeniu. Może to prowadzić do korozji.
- Sok z owoców: Na ciasto pieczone w głębokiej blasze nie kłaść zbyt dużo owoców. Sok z owoców, który skapuje z blachy, pozostawia trwałe plamy.
- Studzenie z otwartymi drzwiczkami urządzenia: Podczas studzenia komora gotowania powinna być zawsze zamknięta. Nic nie wkładać pomiędzy drzwiczki a urządzenie. Nawet jeśli drzwiczki urządzenia są tylko uchylone, fronty sąsiadujących mebli mogą z czasem ulec uszkodzeniu.
- Silnie zabrudzone uszczelki: Jeśli uszczelka jest mocno zabrudzona, podczas eksploatacji drzwiczki urządzenia nie zamykają się szczelnie. Fronty sąsiadujących mebli mogą ulec uszkodzeniu. Zawsze dbać o czystość uszczelki.
- Drzwiczki urządzenia jako miejsce do siedzenia lub odkładania przedmiotów: Nie stawać ani nie siadać na otwarte drzwiczki urządzenia. Nie stawiać naczyń i wyposażenia na drzwiczki urządzenia.
- Transport urządzenia: Nie podnosić ani nie przenosić urządzenia trzymając za uchwyt drzwiczek. Uchwyt drzwiczek może się urwać pod ciężarem urządzenia.
- Użytkowanie kuchenki mikrofalowej bez produktów: Kuchenkę mikrofalową włączać wyłącznie, gdy znajdują się w niej potrawy. Włączenie pustego urządzenia może być przyczyną przeciążania. Wyjątek stanowi krótki test naczyń (patrz Wskazówki dotyczące naczyń).
- Prażona kukurydza w kuchence mikrofalowej: Nigdy nie ustawiać zbyt dużej mocy mikrofal. Używać maksymalnie 600 wat. Torebkę z kukurydzą zawsze kłaść na szklanym talerzu. Na skutek przeciążenia szyba może pęknąć.

# Nowe urządzenie

Niniejszy rozdział zawiera ogólne informacje dotyczące urządzenia. Opisany jest w nim pulpit obsługi oraz poszczególne elementy obsługi. Podajemy również informacje dotyczące komory piekarnika i wyposażenia.

## Pulpit obsługi

Poniższy rysunek przedstawia pulpit obsługi. W zależności od typu urządzenia możliwe są niewielkie różnice.



### Pokręta włączników

Pokręta włączników można schować. W celu schowania lub wysunięcia pokręta włącznika należy je ustawić w pozycji zero i nacisnąć.

### Przyciski i wyświetlacz

Za pomocą przycisków można nastawić różne funkcje. Na wyświetlaczu można odczytać nastawioną wartość.

| Przycisk       | Zastosowanie                                                                                            |
|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Funkcje zegara | Wybór minutnika , czasu trwania  i godziny .                                                            |
| Minus          | Zmniejszanie nastawianych wartości                                                                      |
| Plus           | Zwiększanie nastawianych wartości                                                                       |
| Kilogram       | Wybór kilogramów w poszczególnych programach                                                            |
|                | Wybór zabezpieczenia przed dziećmi                                                                      |
|                | Krótkie naciśnięcie = włączenie/ wstrzymanie trybu pracy<br>Długie naciśnięcie = przerwanie trybu pracy |
|                | Wybór następnego trybu                                                                                  |
| 90             | Wybór mocy mikrofal 90 wat                                                                              |
| 180            | Wybór mocy mikrofal 180 wat                                                                             |
| 360            | Wybór mocy mikrofal 360 wat                                                                             |
| 600            | Wybór mocy mikrofal 600 wat                                                                             |
| 900            | Wybór mocy mikrofal 900 wat                                                                             |

Jaka funkcja zegara jest aktywowana na wyświetlaczu, można rozpoznać po strzałce ► przed odpowiednim symbolem. Wyjątek: W przypadku wskazania czasu zegarowego symbol świeci się tylko podczas zmiany godziny.

### Regulator temperatury

Regulatorem temperatury nastawia się temperaturę lub stopnie mocy grilla.

| Pozycja    |                     | Znaczenie                                                                                                                                                                                 |
|------------|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ●          | Pozycja zero        | Piekarnik nie grzeje.                                                                                                                                                                     |
| 50-250     | Zakres temperatury  | Temperatura w piekarniku w °C.                                                                                                                                                            |
| ●, ●●, ●●● | Stopnie mocy grilla | Stopnie mocy dla grilla  .<br>● = stopień 1, słaby<br>●● = stopień 2, średni<br>●●● = stopień 3, mocny |

Gdy piekarnik grzeje, nad regulatorem temperatury świeci się lampka kontrolna. W przerwach w grzaniu lampka gaśnie. Podczas grillowania lampka nie świeci się.

### Przelącznik funkcji

Przelącznik funkcji służy do nastawiania rodzaju grzania.

| Pozycja                                                                                                             | Zastosowanie                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Pozycja zero                      | Piekarnik jest wyłączony.                                                                            |
|  Tryb mikrofal                     | Do nastawiania mocy mikrofal.                                                                        |
|  Gorące powietrze                  | Do pieczenia ciast ucieranych w formach na jednym poziomie.                                          |
|  Grzanie górne/<br>dolne          | Do pieczenia i smażenia na jednym poziomie. Szczególnie przydatne do ciast wilgotnych (np. sernika). |
|  Grill z cyrkulacją<br>powietrza | Do drobiu i większych kawałków mięsa.                                                                |
|  Grill                           | Do dużych ilości płaskich, niewielkich produktów do grillowania (np. steków, kiełbasek).             |
|  Programy                        | 5 programów rozmrażania<br>15 programów gotowania<br>Rodzaje grzania i czas trwania zależą od wagi.  |

**Wskazówka:** Podczas nastawiania świeci się lampka kontrolna nad przełącznikiem funkcji.

### Komora piekarnika

Urządzenie wyposażone jest w wentylator.

#### Wentylator

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

#### Uwaga!

Nie zakrywać szczelin wentylacyjnych. W przeciwnym razie piekarnik przegrzewa się.

#### Wskazówki

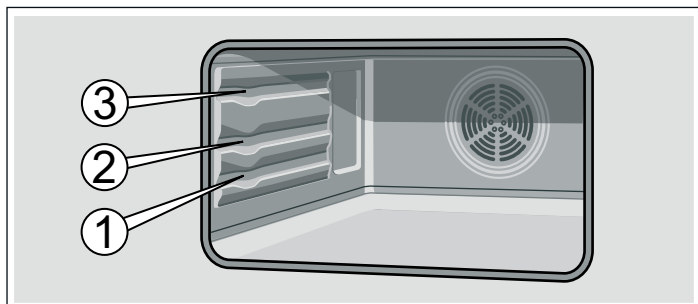
- Po zakończeniu pieczenia wentylator włączony jest jeszcze przez pewien czas.
- W trybie mikrofal urządzenie jest zimne. Pomimo to wentylator włącza się. Przez pewien czas po wyłączeniu kuchenki mikrofalowej wentylator może nadal pracować.
- Na szybie drzwiczek, ściankach wewnętrznych i dnie komory mogą osadzać się skropliny. Jest to normalne. Działanie

kuchenki mikrofalowej nie jest przez to zakłócone. Po zakończeniu gotowania należy wytrzeć skropliny.

Lampka w komorze piekarnika włącza się dopiero po naciśnięciu przycisku start stop.

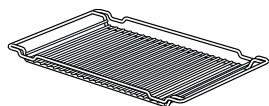
## Wyposażenie

Wyposażenie można wsuwać do komory piekarnika na 3 wysokości.



Podczas nagrzewania wyposażenie może ulec deformacji. Po ostygnięciu deformacja znika i nie ma żadnego wpływu na funkcjonowanie wyposażenia.

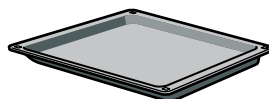
Wyposażenie można nabyć w serwisie, w sklepie specjalistycznym lub przez internet. Należy podać numer HZ.



### Ruszt

Do naczyń, form do ciasta, pieczeni, grillowania

Ruszt można wsuwać wygięciem do góry lub do dołu .



### Głęboka blacha do pieczenia HZ86U000

Do dużych pieczeni, suchych i soczystych ciast oraz zapiekanek. Można ją również stosować jako osłonę przed rozpryskiwaniem podczas grillowania mięsa bezpośrednio na ruszcie. W tym celu wsunąć głęboką blachę do pieczenia na wysokość 1.

Wsunąć do piekarnika głęboką blachę do pieczenia ścięciem do drzwiczek.

## Artykuły dodatkowe

W serwisie, sklepach specjalistycznych lub w poszczególnych krajach w sklepach internetowych można nabyć odpowiednie

|                                                          |                    |
|----------------------------------------------------------|--------------------|
| Ręczniki do czyszczenia powierzchni ze stali nierdzewnej | Nr artykułu 311134 |
| Żel do czyszczenia piekarników i grilla                  | Nr artykułu 463582 |
| Ściereczka z mikrofazy                                   | Nr artykułu 460770 |
| Zabezpieczenie do drzwiczek                              | Nr artykułu 612594 |

## Wyposażenie dodatkowe

Wyposażenie dodatkowe można nabyć w serwisie lub sklepie specjalistycznym. Szeroką ofertę wyposażenia do zakupionego piekarnika można znaleźć w naszych prospektach lub w internecie. Dostępność i możliwość zamówienia online wyposażenia dodatkowego różni się w poszczególnych krajach. Informacje na ten temat znajdują się w załączniku do instrukcji obsługi.

| Wyposażenie dodatkowe          | Numer HZ | Zastosowanie                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Emaliowana blacha do pieczenia | HZ86B000 | Do ciast i ciasteczek. Blachę do pieczenia wsunąć do piekarnika aż do oporu, ścięciem w kierunku drzwiczek.                                                                                                                                                                                                         |
| Szklana blacha do pieczenia    | HZ86G000 | Do dużych pieczeni, soczystych ciast i zapiekanek. Można ją również stosować jako osłonę przed rozpryskiwaniem podczas grillowania mięsa bezpośrednio na ruszcie. W tym celu wsunąć szklaną blachę do pieczenia na wysokość 1. Szklanej blachy można również używać do ustawiania na niej naczyń w trybie mikrofal. |
| Brytfanna szklana              | HZ915001 | Do przygotowywania w piekarniku potraw duszonych i zapiekanek. Nadaje się idealnie do zastosowania z programami automatycznymi.                                                                                                                                                                                     |

środki czyszczące i konserwujące oraz wyposażenie do urządzeń domowych. Zawsze należy podać numer artykułu.

|                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Zapobiegają osadzaniu się brudu. Dzięki impregnacji specjalnymi olejami powierzchnie ze stali nierdzewnej są optymalnie konserwowane.                                                                           |
| Do czyszczenia komory piekarnika. Żel jest bezwonny.                                                                                                                                                            |
| Idealna do czyszczenia delikatnych powierzchni, np. szkła, ceramiki szklanej, stali nierdzewnej lub aluminium. Ściereczka z mikrofazy dokładnie usuwa mokre i tłuste zanieczyszczenia.                          |
| Aby dzieci nie mogły otworzyć drzwiczek piekarnika. W zależności od drzwiczek urządzenia zabezpieczenie przykręca się w różny sposób. Należy przestrzegać instrukcji dołączonej do zabezpieczenia do drzwiczek. |

## Przed pierwszym użyciem

Niniejszy rozdział zawiera informacje dotyczące czynności, które należy wykonać przed pierwszym użyciem piekarnika. Najpierw należy przeczytać rozdział *Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa*.

## Nastawianie godziny

Po podłączeniu urządzenia, na wskaźniku świeci się symbol i trzy zera. Nastawić godzinę.

1. Nacisnąć przycisk .

Na wyświetlaczu pojawia się godzina 12:00

2. Za pomocą przycisku **+** lub **-** nastawić godzinę.

Po kilku sekundach nastawiona godzina zostanie zapisana.

## Nagrzewanie piekarnika

Aby usunąć zapach nowości, należy rozgrzać pusty, zamknięty piekarnik. W tym celu najlepiej zastosować grzanie górne/dolne  przy temperaturze 240 °C przez jedną godzinę. Należy dopilnować, aby w komorze piekarnika nie było żadnych resztek opakowania.

W trakcie nagrzewania piekarnika należy wietrzyć kuchnię.

1. Za pomocą przełącznika nastawić Grzanie górne/dolne .

2. Za pomocą regulatora temperatury nastawić 240 °C.

3. Nacisnąć przycisk .

Po godzinie wyłączyć piekarnik. W tym celu ustawić programator funkcji w pozycji zero.

## Czyszczenie wyposażenia

Przed pierwszym użyciem należy dokładnie oczyścić wyposażenie gorącą wodą z płynem i miękką ściereczką.

## Nastawianie piekarnika

Istnieje kilka możliwości nastawienia piekarnika. Instrukcja zawiera informacje dotyczące ustawianiażądanego rodzaju grzania, temperatury oraz stopnia mocy grilla. Na piekarniku można ustawić czas trwania i zakończenia pieczenia dla danej potrawy. Patrz rozdział *Ustawianie funkcji zegara*

### Rodzaj grzania i temperatura

Przykład na rysunku: Grzanie górne/dolne  w temperaturze 190 °C.

1. Za pomocą przełącznika funkcji nastawić rodzaj grzania.



2. Regulatorem temperatury nastawić temperaturę lub stopień mocy grilla.



3. Nacisnąć przycisk .

Piekarnik zaczyna się nagrzewać.

### Wyłączanie piekarnika

Przełącznik funkcji ustawić w pozycji zero.

### Zmiana ustawień

Za pomocą odpowiednich przełączników można w każdej chwili zmienić rodzaj grzania i temperaturę.

## Mikrofale

W produktach spożywczych mikrofalet przekształcają się w ciepło. Można włączyć same mikrofalet lub w kombinacji z innym rodzajem grzania. Instrukcja zawiera informacje dotyczące naczyń oraz sposobu ustawiania mikrofalet.

### Wskazówka:

W rozdziale *Przetestowane w naszym studiu gotowania* podajemy przykłady dotyczące rozmrażania, podgrzewania i gotowania przy użyciu mikrofalet.

### Wskazówki dotyczące naczyń

#### Odpowiednie naczynia

Odpowiednie są naczynia żaroodporne ze szkła, ceramiki szklanej, porcelany, ceramiki lub tworzywa sztucznego. Materiały te przepuszczają mikrofalet.

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

#### Nieodpowiednie naczynia

Naczynia metalowe nie są odpowiednie. Metal nie przepuszcza mikrofalet. Potrawy w zamkniętych pojemnikach metalowych pozostają zimne.

#### Uwaga!

Powstające iskry: odstęp przedmiotu metalowego (np. łyżki w szklance) od ścianek i drzwiczek urządzenia musi wynosić minimum 2 cm. Iskry mogą uszkodzić wewnętrzną szklaną powierzchnię drzwiczek.

#### Test naczyń

Jeśli w kuchence nie ma potrawy, kuchenki nie wolno włączać. Jedyny wyjątek stanowi następujący test naczyń.

W przypadku braku pewności, czy naczynia można używać w kuchence mikrofalowej, należy przeprowadzić następujący test:

1. Puste naczynie wstawić do urządzenia na ½ do 1 minuty i nastawić maksymalną moc.

2. Od czasu do czasu należy kontrolować temperaturę naczynia.

Naczynie powinno być zimne lub mieć temperaturę ciała.

Jeżeli będzie gorące lub powstają iskry, oznacza to, że nie nadaje się do użycia w kuchence mikrofalowej.



## Moce mikrofal

Za pomocą przycisków można ustawić żądaną moc mikrofal.

|       |                                                         |
|-------|---------------------------------------------------------|
| 90 W  | do rozmrażania delikatnych produktów spożywczych        |
| 180 W | do rozmrażania i dogotowywania                          |
| 360 W | do gotowania mięsa i do podgrzewania delikatnych potraw |
| 600 W | do podgrzewania i gotowania potraw                      |
| 900 W | do podgrzewania płynów                                  |

### Wskazówki

- Po naciśnięciu przycisku świeci się wybrana moc.
- Moc mikrofal 900 wat można ustawić na maksymalnie 30 minut. W przypadku wszystkich innych mocy można ustawić czas trwania do 1 godziny i 30 minut.

## Nastawianie kuchenki mikrofalowej

Przykład: moc mikrofal 360 W, czas trwania 17 minut.

1. Przełącznik funkcji nastawić na .
2. Naciśnąć przycisk wybranej mocy mikrofal.  
Przycisk świeci się. Wyświetlany jest proponowany czas trwania.
3. Za pomocą przycisku **+** lub **-** nastawić czas trwania.
4. Naciśnąć przycisk .

Tryb uruchamia się. Upływ czasu trwania widoczny jest na wyświetlaczu.

### Upłynął ustawiony czas trwania

Rozbrzmiewa sygnał. Praca kuchenki mikrofalowej zakończona. Przełącznik funkcji ustawić na pozycję zero. Sygnał można wyłączyć przed czasem za pomocą przycisku .

### Otwieranie drzwiczek piekarnika podczas pracy

Praca urządzenia zostanie wstrzymana. Po zamknięciu drzwiczek krótko nacisnąć przycisk . Urządzenie kontynuuje pracę.

### Zmiana ustawionego czasu trwania

Jest to możliwe w każdej chwili. Za pomocą przycisku **+** lub **-** zmienić ustawiony czas trwania.

### Zmiana mocy mikrofal

Nacisnąć przycisk wybranej mocy mikrofal. Za pomocą przycisku **+** lub **-** nastawić czas trwania i ponownie włączyć.

### Przerwanie pracy urządzenia

Przytrzymać przycisk  przez ok. 4 sekundy i ustawić przełącznik funkcji w pozycji zero.

### Wskazówki

- W przypadku nastawienia przełącznika funkcji na , zawsze świeci się maksymalna moc mikrofal jako sugerowane ustawienie.
- Jeśli podczas pracy urządzenia zostaną otworzone drzwiczki, wentylator może nadal pracować.

## Tryb kombi

Równocześnie z włączonym rodzajem grzania pracuje kuchenka mikrofalowa. W ten sposób można przyrządzić np. pieczeń rzymską. Włączenie mikrofal przyspiesza jej przygotowanie.

Można włączyć wszystkie moce mikrofal.  
Wyjątek: 900 wat.

### Odpowiednie rodzaje grzania

-  Gorące powietrze
-  Grzanie górne/dolne
-  Grill z cyrkulacją powietrza
-  Grill

## Nastawianie trybu kombi

Przykład: mikrofałe 360 W, 17 minut i Gorące powietrze  190 °C.

1. Za pomocą przełącznika funkcji nastawić rodzaj grzania, a za pomocą regulatora temperatury nastawić temperaturę.
2. Naciśnąć przycisk wybranej mocy mikrofal.  
Pojawia się proponowany czas trwania.
3. Za pomocą przycisku **+** lub **-** nastawić czas trwania.
4. Naciśnąć przycisk .

Tryb uruchamia się. Upływ czasu trwania widoczny jest na wyświetlaczu.

### Upłynął ustawiony czas trwania

Rozbrzmiewa sygnał. Tryb kombi zakończony. Sygnał można wyłączyć przed czasem za pomocą przycisku .

### Otwieranie drzwiczek piekarnika podczas pracy

Praca urządzenia zostanie wstrzymana. Po zamknięciu drzwiczek krótko nacisnąć przycisk . Urządzenie kontynuuje pracę.

### Wstrzymanie pracy urządzenia

Nacisnąć krótko przycisk . Piekarnik znajduje się w trybie przerwy. Ponownie nacisnąć , urządzenie kontynuuje pracę.

### Zmiana ustawionego czasu trwania

Jest to możliwe w każdej chwili. Za pomocą przycisku **+** lub **-** zmienić ustawiony czas trwania.

### Zmiana mocy mikrofal

Nacisnąć przycisk wybranej mocy mikrofal. Za pomocą przycisku **+** lub **-** nastawić czas trwania i ponownie włączyć.

### Przerwanie pracy urządzenia

Nacisnąć przycisk  i przytrzymać przez ok. 4 sekundy, przełącznik funkcji i regulator temperatury ponownie nastawić na pozycję zero.

## Następny tryb 1, 2, 3

W programie następny tryb można ustawić do trzech rodzajów mocy i czasów działania mikrofal, a następnie je włączyć.

### Naczynia

Należy używać wyłącznie naczyń żaroodpornych i nadających się do używania w kuchenkach mikrofalowych.



## Nastawianie następnego trybu

1. Przelącznik funkcji nastawić na .
2. Nacisnąć przycisk .  
Na wyświetlaczu pojawia się  dla pierwszego z kolejnych trybów.
3. Nastawić pierwszą mocy mikrofal i czas trwania.
4. Nacisnąć przycisk .  
Pojawia się  dla drugiego z kolejnych trybów.
5. Nastawić drugą mocy mikrofal i czas trwania.
6. Nacisnąć przycisk .  
Pojawia się  dla trzeciego z kolejnych trybów.
7. Nastawić trzecią mocy mikrofal i czas trwania.
8. Nacisnąć przycisk .

Tryb uruchamia się. Na wyświetlaczu pojawia się pierwsza czynność następnego trybu. Upływ czasu trwania widoczny jest na wyświetlaczu.

### Upłynął nastawiony czas trwania

Rozbrzmiewa sygnał. Następny tryb zakończony. Sygnał można wyłączyć przed czasem za pomocą przycisku .

## Zmiana ustawienia

Zmiana jest możliwa jedynie przed uruchomieniem urządzenia. Tyle razy naciskać przycisk , aż pojawi się numer następnego trybu. Zmienić ustawienie.

### Otwieranie drzwiczek piekarnika podczas pracy

Praca urządzenia zostanie wstrzymana. Po zamknięciu drzwiczek krótko nacisnąć przycisk . Urządzenie kontynuuje pracę.

### Wstrzymanie pracy urządzenia

Nacisnąć krótko przycisk . Piekarnik znajduje się w trybie przerwy. Ponownie nacisnąć , urządzenie kontynuuje pracę.

### Przerwanie pracy urządzenia

Przytrzymać przycisk  przez ok. 4 sekundy i obrócić przełącznik funkcji na pozycję zero.

### Sprawdzanie czasu trwania

Nacisnąć przycisk .

### Wskazówka:

Możliwe jest łączenie rodzaju grzania z następnym trybem. Najpierw należy ustawić rodzaj grzania.

## Ustawianie funkcji zegara

Piekarnik posiada wiele funkcji zegara. Przycisk  służy do wywoływania menu i przechodzenia pomiędzy poszczególnymi funkcjami. Dopóki świecą się wszystkie symbole zegara, można dokonać ustawień. Strzałka  wskazuje funkcję zegara, przy której użytkownik aktualnie się znajduje. Ustawioną funkcję zegara można zmienić bezpośrednio za pomocą przycisku  lub , jeśli przed symbolem zegara znajduje się strzałka .

### Minutnik

Minutnika można używać jak zegara funkcyjnego. Minutnik działa niezależnie od ustawień piekarnika. Minutnik ma swój własny sygnał. Dzięki temu można rozpoznać, czy sygnał rozbrzmiewa z minutnika, czy oznacza zakończenie czasu trwania.

1. Nacisnąć przycisk .  
Na wyświetlaczu świecą się symbole czasu, strzałka  znajduje się przed .
2. Za pomocą przycisku  lub  nastawić minutnik.  
Wartość proponowana, przycisk  = 10 minut  
Wartość proponowana, przycisk  = 5 minut

Po kilku sekundach ustawiony czas zostanie zapisany. Minutnik włącza się. Na wyświetlaczu świeci się symbol  i widoczny jest czas odliczany przez minutnik. Inne symbole czasu gasną.

### Upłynął czas odliczany przez minutnik

Rozbrzmiewa sygnał. Wyświetlacz pokazuje 0:00. Za pomocą przycisku  wyłączyć minutnik.

### Zmiana ustawień minutnika

Za pomocą przycisku  lub  zmienić ustawienie minutnika. Po kilku sekundach ustawienie zostanie zmienione.

### Kasowanie ustawień minutnika

Za pomocą przycisku  cofnąć minutnik na 0:00. Po kilku sekundach ustawienie zostanie zmienione. Minutnik jest wyłączony.

### Odczytywanie ustawień zegara

Jeśli ustawionych jest kilka funkcji zegara, na wyświetlaczu świecą się odpowiednie symbole. Przed symbolem funkcji zegara na pierwszym planie znajduje się strzałka .

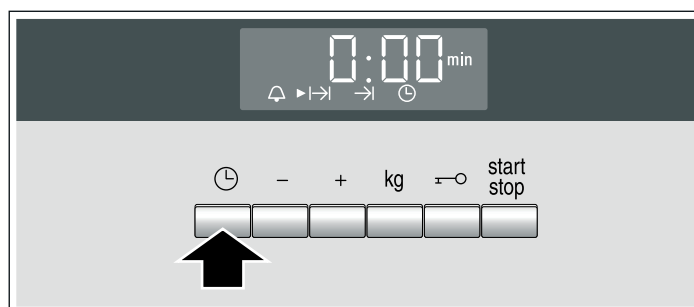
Aby sprawdzić minutnik , czas trwania , czas zakończenia  lub godzinę , należy tyle razy naciskać przycisk , aż strzałka  będzie znajdować się przed danym symbolem. Żądana wartość pojawi się na kilka sekund na wyświetlaczu.

### Czas trwania

Na piekarniku można nastawić czas trwania pieczenia potrawy. Po upływie nastawionego czasu trwania piekarnik automatycznie wyłącza się. Dzięki temu nie trzeba przerywać innych prac, aby wyłączyć piekarnik. Czas pieczenia nie zostanie przekroczony.

Przykład na rysunku: czas trwania 45 minut.

1. Za pomocą przełącznika funkcji nastawić rodzaj grzania.
2. Regulatorem temperatury nastawić temperaturę lub stopień mocy grilla.
3. Dwukrotnie nacisnąć przycisk .  
Wyświetlacz pokazuje 0:00. Symbole czasu świecą się, strzałka  znajduje się przed .



4. Za pomocą przycisku **+** lub **-** nastawić czas trwania.  
Wartość proponowana: przycisk **+** = 30 minut  
Wartość proponowana: przycisk **-** = 10 minut



5. Nacisnąć przycisk **start stop**.

Piekarnik włącza się. Na wyświetlaczu widać upływ czasu trwania i świeci się symbol **I→I**. Inne symbole zegara gasną.

#### Upłynął ustawiony czas trwania

Rozbrzmiewa sygnał. Piekarnik przestaje się nagrzewać. Wyświetlacz pokazuje 0:00. Nacisnąć przycisk **⌚**. Sygnał milknie. Przełącznik funkcji nastawić na pozycję zero. Piekarnik jest wyłączony.

#### Zmiana nastawionego czasu trwania

Za pomocą przycisku **+** lub **-** zmienić czas trwania. Po kilku sekundach ustawienie zostanie zmienione. Jeśli minutnik jest nastawiony, należy najpierw nacisnąć przycisk **⌚**.

#### Kasowanie nastawionego czasu trwania

Za pomocą przycisku **-** cofnąć czas trwania na 0:00. Po kilku sekundach ustawienie zostanie zmienione. Nastawiony czas trwania został skasowany. Jeśli minutnik jest nastawiony, należy najpierw nacisnąć przycisk **⌚**.

#### Odczytywanie ustawień zegara

Jeśli ustawionych jest kilka funkcji zegara, na wyświetlaczu świecą się odpowiednie symbole. Przed symbolem funkcji zegara na pierwszym planie znajduje się strzałka **►**.

Aby sprawdzić minutnik **⌚**, czas trwania **I→I**, czas zakończenia **→I** lub godzinę **⌚**, należy tyle razy nacisnąć przycisk **⌚**, aż strzałka **►** będzie znajdować się przed danym symbolem. Żądana wartość pojawi się na kilka sekund na wyświetlaczu.

#### Czas zakończenia

Czas, w którym potrawa ma być gotowa, można zmienić. Piekarnik włącza się automatycznie i wyłącza o żądanej porze. Można np. rano wstawić potrawę do komory piekarnika i tak nastawić, aby była gotowa w porze obiadowej.

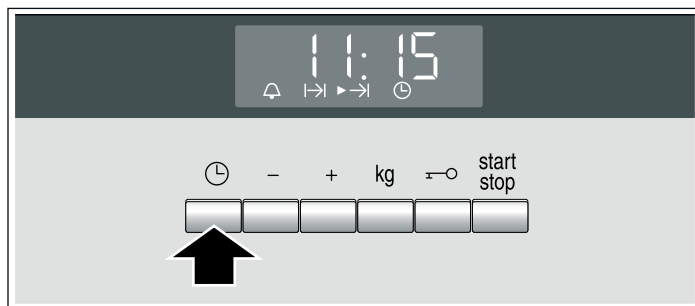
Nie zostawiać produktów spożywczych na dłuższy czas w piekarniku, ponieważ mogą się popsuć.

Przykład na rysunku: jest godzina 10:30, czas trwania ustawiony jest na 45 minut, a piekarnik powinien wyłączyć się o godzinie 12:30.

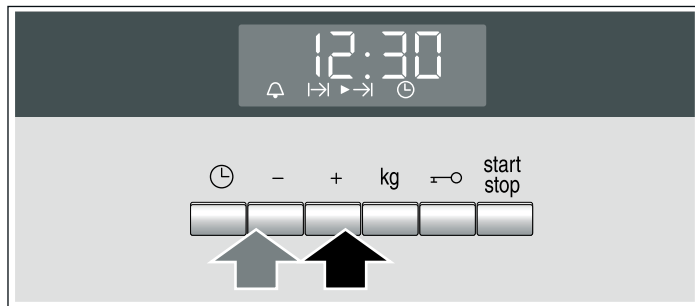
1. Nastawić przełącznik funkcji.
2. Nastawić regulator temperatury.
3. Dwukrotnie nacisnąć przycisk **⌚**.
4. Za pomocą przycisku **+** lub **-** nastawić czas trwania.

5. Nacisnąć przycisk **⌚**.

Strzałka **►** znajduje się przed **→I**. Pojawia się godzina, o której potrawa będzie gotowa.



6. Za pomocą przycisku **+** lub **-** przestawić czas zakończenia na później.



7. Nacisnąć przycisk **start stop**.

Ustawienie zostało zapisane. Piekarnik znajduje się w trybie czuwania, tryb pracy włącza się w odpowiednim momencie. Wyświetlacz pokazuje godzinę, o której potrawa będzie gotowa, a przed symbolem **→I** znajduje się strzałka **►**. Gaśnie symbol **⌚** i **⌚**. Gdy piekarnik się włączy, na wyświetlaczu widać czas odliczany przez minutnik, a strzałka **►** znajduje się przed symbolem **I→I**. Symbol **→I** gaśnie.

#### Upłynął ustawiony czas trwania

Rozbrzmiewa sygnał. Piekarnik przestaje się nagrzewać. Wyświetlacz pokazuje 0:00. Nacisnąć przycisk **⌚**. Za pomocą przycisku **+** lub **-** można ponownie nastawić czas trwania. Lub dwukrotnie nacisnąć przycisk **⌚** i ustawić przełącznik funkcji w pozycji zero. Piekarnik jest wyłączony.

#### Zmiana czasu zakończenia

Za pomocą przycisku **+** lub **-** zmienić czas zakończenia. Po kilku sekundach ustawienie zostanie zmienione. Jeśli minutnik jest nastawiony, należy najpierw dwa razy nacisnąć przycisk **⌚**. Jeśli nastawiony czas trwania jest już odliczany, nie należy zmieniać czasu zakończenia. W przeciwnym razie wynik pieczenia może być niezadowolający.

#### Kasowanie czasu zakończenia

Za pomocą przycisku **-** cofnąć czas zakończenia na aktualną godzinę. Po kilku sekundach ustawienie zostanie zmienione. Piekarnik włącza się. Jeśli minutnik jest nastawiony, należy najpierw dwa razy nacisnąć przycisk **⌚**.

#### Odczytywanie ustawień zegara

Jeśli ustawionych jest kilka funkcji zegara, na wyświetlaczu świecą się odpowiednie symbole. Przed symbolem funkcji zegara na pierwszym planie znajduje się strzałka **►**.

Aby sprawdzić minutnik **⌚**, czas trwania **I→I**, czas zakończenia **→I** lub godzinę **⌚**, należy tyle razy nacisnąć przycisk **⌚**, aż strzałka **►** będzie znajdować się przed danym symbolem. Żądana wartość pojawi się na kilka sekund na wyświetlaczu.

#### Godzina

Po pierwszym włączeniu lub po przerwie w zasilaniu na wyświetlaczu miga symbol **⌚** i trzy zera. Ustawić godzinę.

1. Nacisnąć przycisk .

Na wyświetlaczu pojawia się godzina 12:00.

2. Za pomocą przycisku **+** lub **-** ustawić godzinę.

Po kilku sekundach ustawiona godzina zostanie zapisana.

### Zmiana ustawionej godziny

Żadna inna funkcja zegara nie może być ustawiona.

1. Czterokrotnie nacisnąć przycisk .

Na wyświetlaczu świecą się symbole czasu, strzałka ► znajduje się przed .

2. Za pomocą przycisku **+** lub **-** zmienić ustawienia godziny.

Po kilku sekundach ustawiona godzina zostanie zapisana.

### Wyłączanie wyświetlania godziny

Wyświetlanie godziny można wyłączyć. Patrz rozdział *Zmiana ustawień podstawowych*.

## Zabezpieczenie przed dziećmi

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

Piekarnik nie reaguje na żadne ustawienia. Minutnik i godzinę można nastawić również wtedy, gdy włączone jest zabezpieczenie przed dziećmi.

### Włączanie zabezpieczenia przed dziećmi

Warunek: Czas trwania nie może być nastawiony, a przełącznik funkcji znajduje się w pozycji zero.

Naciskać przycisk  przez ok. 4 sekundy.

Na wyświetlaczu pojawia się symbol . Zabezpieczenie przed dziećmi jest włączone.

### Wyłączanie zabezpieczenia przed dziećmi

Naciskać przycisk  przez ok. 4 sekundy.

Na wyświetlaczu gaśnie symbol . Zabezpieczenie przed dziećmi jest wyłączone.

### Zabezpieczenie przed dziećmi a programy automatyczne

Jeśli włączone są programy automatyczne, zabezpieczenie przed dziećmi nie działa.

## Zmiana nastawień podstawowych

Piekarnik posiada wiele ustawień podstawowych. Ustawienia te można dopasować do indywidualnych potrzeb.

| Ustawienie podstawowe                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Wybór 0                | Wybór 1       | Wybór 2     | Wybór 3     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|---------------|-------------|-------------|
| <b>c0</b> Jasność podświetlenia wyświetlacza                                                                                                                                                                                                                                                                                        | -                      | noc           | średnia*    | dzień       |
| <b>c1</b> <b>Czas trwania sygnału</b><br>Czas oznaczający, jak długo rozbrzmiewa sygnał po upływie nastawionego czasu pieczenia.                                                                                                                                                                                                    | -                      | ok. 10 sek.   | ok. 2 min*  | ok. 5 min   |
| <b>c2</b> <b>Wskazanie godziny</b><br>Prezentacja wskazania godziny na wyświetlaczu, gdy piekarnik jest wyłączony                                                                                                                                                                                                                   | tylko w trakcie pracy* | zawsze*       | -           | -           |
| <b>c3</b> <b>Kontynuacja trybu pracy</b><br>Sposób, w jaki kontynuowane jest działanie urządzenia po otwarciu i ponownym zamknięciu drzwiczek piekarnika.<br><br>Kontynuacja po zamknięciu drzwiczek: wył.<br>* kontynuować za pomocą przycisku  | wył.*                  | automatycznie | -           | -           |
| <b>c4</b> <b>Czas zapisywania ustawień</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                          | -                      | ok. 2 sek.    | ok. 5 sek.* | ok. 10 sek. |
| <b>c5</b> <b>Napięcie robocze:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 220-230 V*             | 230-240 V     | -           | -           |
| <b>c6</b> <b>Przywrócenie ustawień fabrycznych:</b><br><br>Anulowanie wprowadzonych zmian i przywrócenie ustawień podstawowych.                                                                                                                                                                                                     | nie*                   | tak           | -           | -           |

\* Ustawienie fabryczne

### Piekarnik musi być wyłączony.

1. Naciskać przycisk  przez ok. 6 sekund.

Na wyświetlaczu pojawia się aktualne ustawienie podstawowe czasu trwania sygnału, np.  dla wyboru 2.

2. Za pomocą przycisku **+** lub **-** zmienić ustawienie podstawowe.

### 3. Zatwierdzić za pomocą przycisku .

Na wyświetlaczu pojawia się następne ustawienie podstawowe. Za pomocą przycisku  można przechodzić przez wszystkie poziomy, a przyciskiem **+** lub **-** zmieniać je.

### 4. Na koniec naciskać przycisk przez ok. 6 sekund.

Wszystkie ustawienia podstawowe zostały zapisane.

Wszystkie ustawienia podstawowe mogą być w każdej chwili ponownie zmienione.

## Automatyczne wyłączanie

Jeśli w ciągu kilku godzin ustawienia na urządzeniu nie zostaną zmienione, aktywowana zostanie funkcja automatycznego wyłączania. Piekarnik przestaje się nagrzewać. Kiedy się to stanie, zależy od ustawionej temperatury lub stopnia mocy grilla.

### Automatyczne wyłączanie aktywne

Rozbrzmiewa sygnał. Na wyświetlaczu pojawia się F8. Piekarnik przestaje się nagrzewać.

Przełącznik funkcji ustawić na pozycję zero. Piekarnik jest wyłączony.

### Zniesienie automatycznego wyłączania

Aby funkcja automatycznego wyłączania nie została niepożądanie aktywowana, należy ustawić czas trwania. Piekarnik nagrzewa się, aż upłynie nastawiony czas trwania.

## Konserwacja i czyszczenie

Właściwa konserwacja i czyszczenie zapewniają długą żywotność kuchenki mikrofalowej. Poniżej zamieszczono wskazówki dotyczące prawidłowej konserwacji i czyszczenia urządzenia.

### Niebezpieczeństwo zwarcia!!

Do czyszczenia nigdy nie używać myjek wysokociśnieniowych ani parowych.

### Niebezpieczeństwo poparzenia!!

Nigdy nie czyścić urządzenia bezpośrednio po wyłączeniu. Należy odczekać, aż urządzenie ostygnie.

### Wskazówki

- Nieznaczne różnice kolorów na przodzie urządzenia są wynikiem zastosowania różnych materiałów, jak szkło, tworzywo sztuczne czy metal.
- Cienie na szybie piekarnika, sprawiające wrażenie smug, to odbijające się światło żarówki piekarnika.
- Emalia wypalana jest w bardzo wysokiej temperaturze. Mogą przy tym powstać nieznaczne przebarwienia. Jest to normalna reakcja, nie wpływająca na funkcjonowanie piekarnika. Krawędzie cienkich blach nie dają się w pełni pokryć emalią. Dlatego mogą być szorstkie. Nie zmniejsza to skuteczności zabezpieczenia antykorozyjnego.
- Niemiłe zapachy, np. po pieczeniu ryb, można łatwo zlikwidować. Do kubka z wodą dodać kilka kropel soku z cytryny. Do naczynia włożyć łyżeczkę, aby zapobiec zahamowaniu wrzenia. Podgrzewać wodę przez 1-2 minuty przy maksymalnej mocy mikrofal.

### Środki czyszczące

Aby uniknąć uszkodzenia różnego rodzaju powierzchni na skutek zastosowania nieodpowiedniego środka czyszczącego, należy przestrzegać wskazówek zawartych w poniższej tabeli. Nie używać

- żrących środków czyszczących ani środków do szorowania,
- skrobaczek do szkła i metalu w celu czyszczenia szyby w drzwiczkach urządzenia,
- skrobaczek do szkła i metalu w celu czyszczenia uszczelki drzwiczek,
- szorstkich gąbek i druciaków,
- środków czyszczących o dużej zawartości alkoholu.

Nowe zmywaki przed użyciem dokładnie wypłukać.

| Powierzchnia                                    | Środek czyszczący                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Front urządzenia                                | Gorąca woda z płynem:<br>Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Do czyszczenia nie używać płynu do mycia szyb ani skrobaczek do szkła i metalu.                                                                                                                                      |
| Stal nierdzewna                                 | Gorąca woda z płynem:<br>Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Natychmiast usuwać osad z kamienia, plamy tłuszczu, skrobi i białka. Pod takimi zabrudzeniami może tworzyć się korozja. Środki do czyszczenia stali nierdzewnej można nabyć w serwisie lub sklepie specjalistycznym. |
| Piekarnik                                       | Gorąca woda z płynem lub octem:<br>Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką.<br>W przypadku silnego zabrudzenia: środek do czyszczenia piekarnika stosować wyłącznie, gdy piekarnik jest zimny. Najlepiej stosować druciak ze stali nierdzewnej.                                        |
| Ostona żarówki piekarnika                       | Gorąca woda z płynem:<br>Myć zmywakiem.                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Panel obsługi/<br>zewnętrzna szyba<br>drzwiczek | Płyn do mycia szyb:<br>Natychmiast wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Nie używać skrobaczki do szkła.                                                                                                                                                                                            |
| Wewnętrzna szyba<br>drzwiczek                   | Płyn do mycia szyb:<br>Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.<br>Nie używać skrobaczki do szkła.                                                                                                                                                                                                     |
| Uszczelka                                       | Gorąca woda z płynem:<br>Myć zmywakiem, nie szorować. Do czyszczenia nie używać skrobaczek do szkła i metalu.                                                                                                                                                                                     |
| Wyposażenie                                     | Gorąca woda z płynem:<br>Namoczyć i czyścić zmywakiem lub szczoteczką.                                                                                                                                                                                                                            |

### Powierzchnie samooczyszczające się w piekarniku

Tylna ścianka piekarnika pokryta jest emalią samooczyszczającą. Oczyszcza się ona sama podczas użytkowania piekarnika. Aby usunąć większe zanieczyszczenia, należy niekiedy kilkakrotnie użyć piekarnika.

### Wskazówki

- Nigdy nie czyścić powierzchni samooczyszczających się środkiem do czyszczenia piekarników. Jeśli przypadkowo środek do czyszczenia piekarników dostanie się na tylną ściankę, należy go natychmiast zetrzeć gąbką i dużą ilością wody.
- Nigdy nie używać środków do szorowania. Powodują one zarysowania lub nawet zniszczenie porowatej powłoki.
- Nigdy nie czyścić druciakiem powierzchni samooczyszczających się.
- Nieznaczne przebarwienia emalii nie mają wpływu na samooczyszczanie.

### Czyszczenie dna oraz ścianki górnej i ścianek bocznych piekarnika

Do czyszczenia należy używać zmywaka i gorącej wody z płynem lub octem.

W przypadku silnego zabrudzenia stosować środek do czyszczenia piekarników. Środka do czyszczenia piekarników wolno używać tylko w zimnym piekarniku.

### Czyszczenie szyb

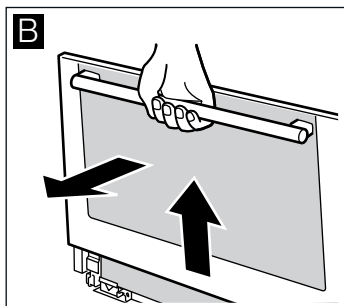
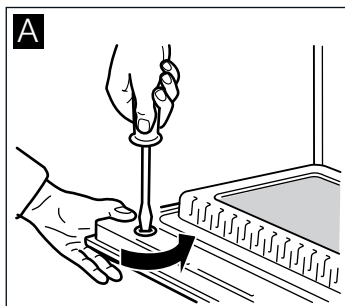
Do czyszczenia można zdemonstować szyby w drzwiczkach piekarnika.

#### ⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia!!

Demontażu nie przeprowadzać bezpośrednio po wyłączeniu piekarnika. Piekarnik musi być zimny.

### Demontaż

1. Otworzyć drzwiczki piekarnika.
2. Obie śruby w drzwiczkach wykręcić śrubokrętem płaskim (szerokość końcówki 8-11 mm), przytrzymując szybę ręką (rys. A).
3. Ustawić drzwiczki ukośnie i wyciągnąć do góry szybę z uchwytem (rys. B).



4. Zamknąć drzwiczki.

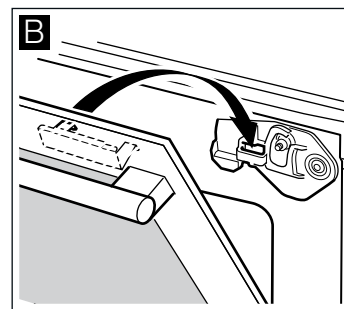
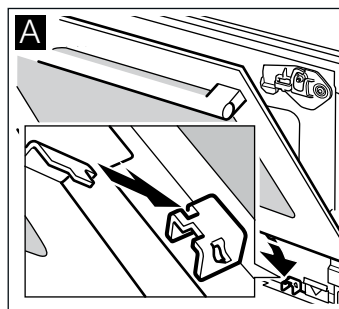
### Wskazówki

- Szyby czyścić płynem do mycia szyb i miękką ściereczką.
- Nie używać środków do szorowania ani środków żrących. Nie stosować skrobaczki do szkła.

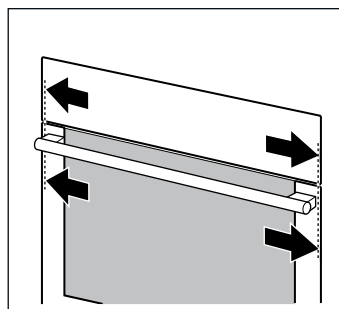
### Montaż

1. Obydwoma rękami wsunąć szybę w prowadnice (rys. A).

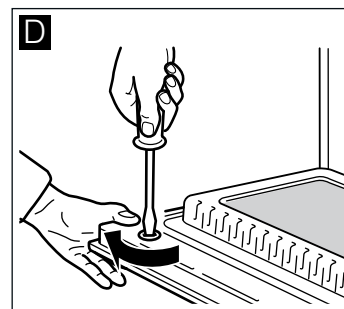
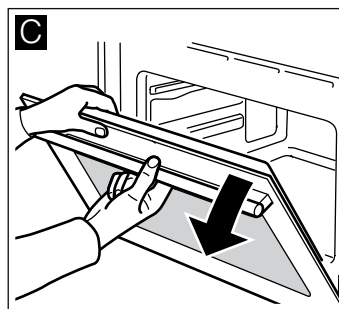
2. Szybę wcisnąć w dół, nieco unieść i zawiesić na górze (rys. B).



Należy zwrócić uwagę na to, aby szyba była w jednej płaszczyźnie z polem obsługi.



3. Całkowicie otworzyć drzwiczki, przytrzymując szyby ręką (rys. C).
4. Ponownie nacisnąć drzwiczki w dół i przykręcić śruby śrubokrętem płaskim (szerokość końcówki 8-11 mm) i zamknąć drzwiczki (rys. D).



#### Uwaga!

Dopiero gdy szyby są prawidłowo zamontowane, można używać piekarnika.

### Czyszczenia osłony żarówki

Do czyszczenia można zdjąć osłonę żarówki ze ścianki górnej piekarnika.

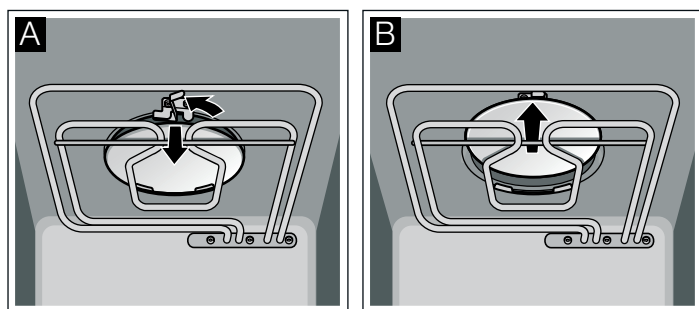
#### ⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia!!

Demontażu nie przeprowadzać bezpośrednio po wyłączeniu piekarnika. Piekarnik musi być zimny.

### Demontaż

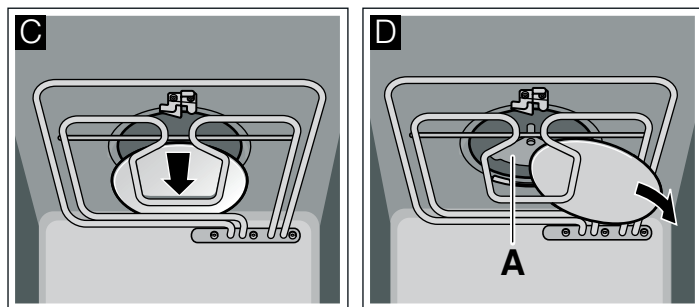
1. Rozłożyć ściereczkę do naczyń w piekarniku.
2. Klamrę na górnej ścianie piekarnika pociągnąć do przodu (rys. A). Osłonę żarówki z przodu nacisnąć w dół kciukiem drugiej ręki. Puścić klamrę.

3. Przesunąć obydwoma rękami osłonę do przodu i położyć na grzałce grilla (rys. B).



4. Następnie przesunąć nieco do tyłu (rys. C).

5. Przechylić ukośnie do dołu i wyjąć (rys. D).



### ⚠ Niebezpieczeństwo obrażeń!!

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

W przypadku lekkiego zabrudzenia:

Umyć osłonę żarówki w gorącej wodzie z płynem do mycia naczyń.

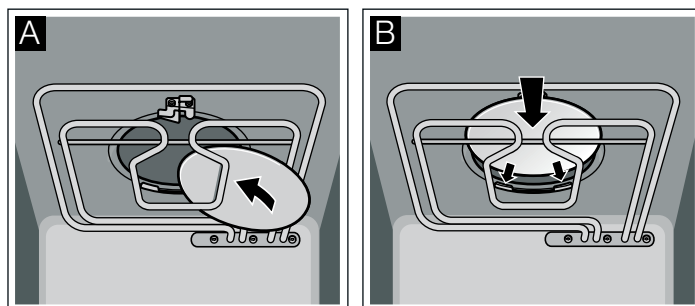
W przypadku silnego zabrudzenia:

Czyścić osłonę żarówki tak, jak powierzchnie emaliowane piekarnika.

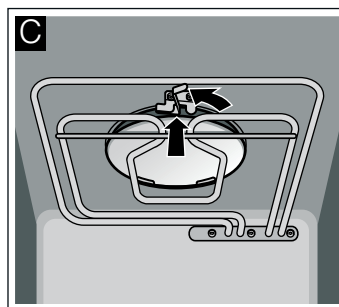
### Montaż

1. Wsunąć osłonę żarówki, zwróconą gładką stroną do dołu, i położyć na grzałce grilla (rys. A).

2. Przesunąć obydwoma rękami do tyłu, wsuwając w oba haki (rys. B).



3. Pociągnąć klamrę do przodu i wcisnąć osłonę do góry. Puścić klamrę (rys. C).



Wyjąć ściereczkę z piekarnika.

### ⚠ Poważne zagrożenie zdrowia!!

Nigdy nie włączać urządzenia bez osłony żarówki. Z urządzenia mogą wydostawać się mikrofałe.

## Tabela usterek

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

Jeśli czasami jakaś potrawa nie uda się, warto zajrzeć do rozdziału *Przetestowane w naszym studiu gotowania*. Znajduje się tam wiele porad i wskazówek dotyczących gotowania.

### ⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem!!

Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie. Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez przeszkolonych techników serwisu.

### Tabela usterek

| Usterka                                               | Możliwa przyczyna                                  | Rozwiązanie problemu/ wskazówki                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Urządzenie nie działa.                                | Uszkodzony bezpiecznik                             | Sprawdzić w skrzynce bezpiecznikowej, czy bezpiecznik urządzenia jest sprawny.                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                       | Wtyczka nie jest włożona do gniazdka zasilającego. | Włożyć wtyczkę do gniazda                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                       | Przerwa w zasilaniu                                | Sprawdzić, czy działa lampa kuchenna.                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Na wyświetlaczu świeci się ☹ i trzy zera.             | Przerwa w zasilaniu                                | Ponownie nastawić godzinę.                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Piekarnik nie grzeje. Na wyświetlaczu miga dwukropek. | Piekarnik znajduje się w trybie demonstracyjnym.   | Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej i ponownie włączyć po ok. 20 sekundach. W ciągu następnych 2 minut nacisnąć i przytrzymać przycisk  przez ok. 4 sekundy, aż dwukropek będzie się świecił bez przerwy. |
| Na wskaźniku pojawia się F8.                          | Automatyczne wyłączenie zostało aktywowane.        | Przełącznik funkcji nastawić na pozycję zero.                                                                                                                                                                                                                                                              |



| Usterka                                                             | Możliwa przyczyna                                       | Rozwiązanie problemu/ wskazówki                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kuchenka mikrofalowa nie włącza się.                                | Drzwiczki nie domykają się.                             | Sprawdzić, czy resztki potraw lub jakiś przedmiot nie zostały przytrzaśnięte drzwiczkami. Upewnić się, czy uszczelki są czyste. Sprawdzić, czy uszczelka drzwiczek nie jest obłuzowana. |
|                                                                     | Kuchenka mikrofalowa nie została uruchomiona.           | Nacisnąć przycisk <sup>start</sup> stop.                                                                                                                                                |
| Urządzenie nie nagrzewa się do nastawionej temperatury.             | Przycisk <sup>start</sup> stop nie został naciśnięty.   | Nacisnąć przycisk <sup>start</sup> stop.                                                                                                                                                |
| Praca kuchenki mikrofalowej zostaje przerwana bez wyraźnego powodu. | Zakłócenie pracy kuchenki mikrofalowej.                 | Jeśli błąd ten wystąpi powtórnie, należy wezwać serwis. Piekarnik może działać niezależnie od kuchenki mikrofalowej.                                                                    |
| Podgrzewanie potraw w trybie mikrofal przebiega wolniej niż zwykle. | Nastawiona za mała moc mikrofal.                        | Wybrać większą moc.                                                                                                                                                                     |
|                                                                     | Do urządzenia włożono większą ilość potrawy niż zwykle. | Podwojna ilość - prawie podwójny czas                                                                                                                                                   |
|                                                                     | Potrawy były zimniejsze niż zwykle.                     | Od czasu do czasu potrawę należy zamieszać lub obrócić.                                                                                                                                 |

### Komunikaty o usterce

Jeśli na wyświetlaczu pojawi się komunikat o usterce z symbolem  $\text{E}$ , należy nacisnąć przycisk  $\text{E}$ . Następnie ponownie

ustawić godzinę. Jeśli komunikat ponownie się pojawi, wezwać serwis.

W przypadku niektórych komunikatów o usterce można samodzielnie rozwiązać problem.

| Komunikat o usterce                                                                       | Możliwa przyczyna                    | Rozwiązanie problemu / wskazówka                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| Na wyświetlaczu zegara pojawia się komunikat o usterce "E101" lub "E104".                 | Czujnik temperatury jest uszkodzony. | Skontaktować się z serwisem. Możliwe jest korzystanie tylko z trybu mikrofal. |
| Na wyświetlaczu zegara pojawia się komunikat o usterce "E010", "E310", "E009" lub "E309". | Usterka techniczna.                  | Skontaktować się z serwisem.                                                  |

### Wymiana żarówki piekarnika

Żarówkę można wymienić. Odporną na działanie wysokiej temperatury żarówkę halogenową 12 V, 20 W można nabyć w serwisie lub sklepie specjalistycznym.

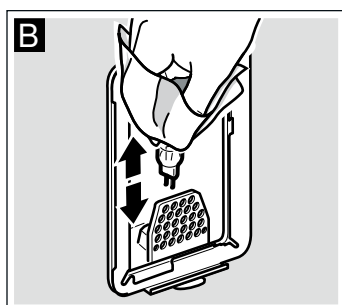
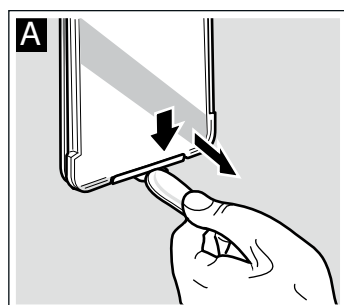
#### ⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem!!

Nigdy nie wymieniać żarówki piekarnika, jeśli urządzenie jest włączone. Wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.

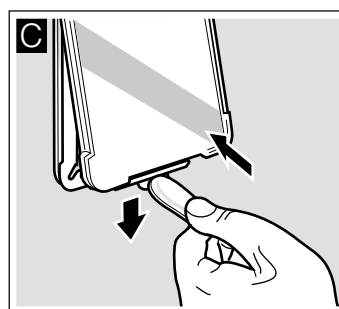
**Wskazówka:** Podczas wyjmowania nowej żarówki halogenowej z opakowania należy trzymać ją przez ściereczkę. Wpływa to na przedłużenie trwałości żarówki.

#### Sposób nastawiania

1. Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
2. Aby zapobiec uszkodzeniom, rozłożyć ściereczkę w zimnym piekarniku.
3. Zdjąć osłonę żarówki. W tym celu ręcznie otworzyć osłonę żarówki od dołu.  
Jeśli zdjęcie osłony jest trudne, można to zrobić przy pomocy łyżki (rys. A).
4. Wyjąć żarówkę i wymienić na żarówkę tego samego typu (rys. B).



5. Ponownie założyć osłonę żarówki (rys. C).



6. Wyjąć ściereczkę do naczyń. Włączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej lub włożyć wtyczkę do gniazda.

### Wymiana uszczelki drzwiczek

Jeśli uszczelka drzwiczek jest uszkodzona, należy ją wymienić. Zapasowe uszczelki do urządzenia można nabyć w serwisie. Należy podać symbol produktu (nr E) oraz numer fabryczny (nr FD) urządzenia.

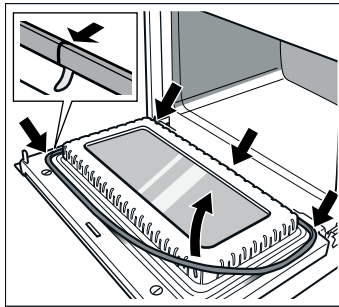
#### ⚠ Poważne zagrożenie zdrowia!!

Nigdy nie używać urządzenia, jeśli uszczelka drzwiczek jest uszkodzona. Z urządzenia mogą wydostawać się mikrofały. Dopiero po naprawieniu można znowu używać urządzenia.

1. Otworzyć drzwiczki piekarnika.
2. Zdjąć starą uszczelkę drzwiczek.



3. Na uszczelce zamocowanych jest 5 haczyków. Tych haczyków należy użyć do zamocowania nowej uszczelki do drzwiczek piekarnika.



**Wskazówka:** Miejsce styku uszczelki w środku na dole drzwiczek jest uwarunkowane technicznie.

## Serwis

W razie konieczności naprawy urządzenia należy skontaktować się z naszym serwisem. Zawsze znajdziemy odpowiednie rozwiązanie, również aby uniknąć zbędnego wzywania techników serwisu.

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

Pracownikowi serwisu należy podać symbol produktu (nr E) oraz numer fabryczny (nr FD) urządzenia, aby mógł on udzielić kompetentnej pomocy. Tabliczka znamionowa z tymi numerami znajduje się wewnątrz piekarnika. Można tu wpisać dane urządzenia i numer telefonu serwisu, aby w razie konieczności szybko je odnaleźć.

Nr E

Nr FD

Serwis ☎

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

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

### Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterki PL 0801 191 534

Prosimy zaufać kompetencjom producenta. W ten sposób można zapewnić, że naprawy przeprowadzane będą przez wykwalifikowanych techników serwisu, wyposażonych w oryginalne części zamienne.

Urządzenie spełnia wymagania normy EN 55011 lub CISPR 11. Jest to produkt grupy 2, klasy B.

Grupa 2 oznacza, że mikrofały wytwarzane są w celu ogrzania artykułów spożywczych. Klasa B oznacza, że urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego.

## Porady dotyczące oszczędności energii i ochrony środowiska

Niniejszy rozdział zawiera porady dotyczące oszczędzania energii podczas pieczenia oraz prawidłowej utylizacji urządzenia.

### Oszczędność energii

Piekarnik podgrzewać tylko wówczas, gdy jest to zalecane w przepisie lub podane w tabeli w instrukcji obsługi.

Należy stosować ciemne, lakierowane na czarno lub emaliowane formy do pieczenia. Bardzo dobrze nagrzewają się.

Podczas gotowania lub pieczenia możliwie jak najrzadziej otwierać drzwiczki urządzenia.

Większe ilości ciast zaleca się piec jedno po drugim. Wówczas komora piekarnika jest przez cały czas gorąca. Dzięki temu można skrócić czas pieczenia następnego ciasta.

W przypadku dłuższych czasów pieczenia można wyłączyć piekarnik na 10 minut przed końcem, wykorzystując do dopieczenia ciepło resztkowe.

### Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego

Opakowanie należy usunąć zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.



Urządzenie zostało oznaczone zgodnie z europejską dyrektywą 2002/96/WE o zużytych urządzeniach elektrycznych i elektronicznych (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Dyrektywa ta określa zasady obowiązujące w całej Unii Europejskiej w zakresie zwrotu i wtórnego wykorzystania zużytych urządzeń.

## Programy automatyczne

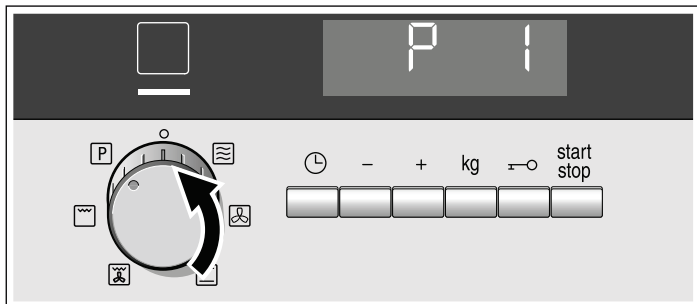
Przygotowanie potraw przy użyciu programów automatycznych jest bardzo proste. Należy wybrać program i podać ciężar potrawy. Program automatycznie wybiera optymalne ustawienia. Można wybierać spośród 20 programów.

### Nastawianie

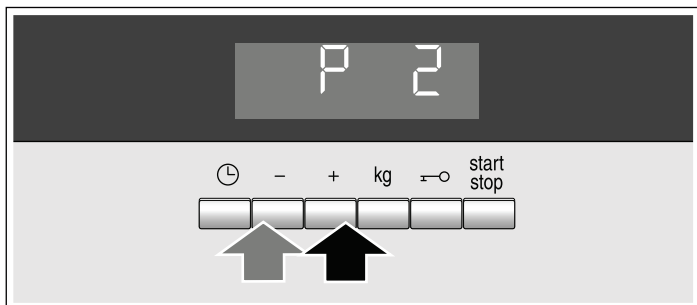
Po dokonaniu wyboru programu należy nastawić piekarnik. Regulator temperatury musi być nastawiony na pozycję zero.

Przykład na rysunku: ciasto drożdżowe (program 2) o wadze 1 kg.

1. Nastawić przełącznik funkcji na programy automatyczne **P**.  
Na wyświetlaczu pojawia się numer pierwszego programu.



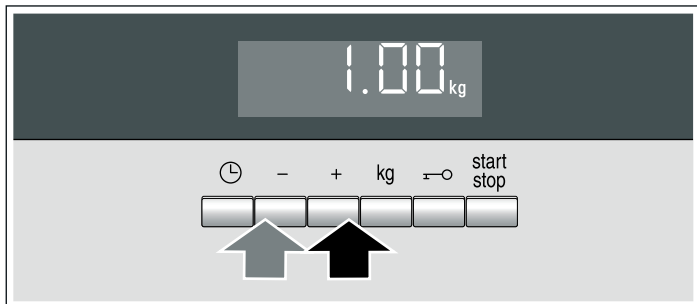
2. Za pomocą przycisku **+** lub **-** wybrać numer programu.



3. Nacisnąć przycisk **kg**.  
Na wyświetlaczu pojawia się proponowana waga 0,50 kilograma.



4. Za pomocą przycisku **+** lub **-** nastawić wagę.



5. Nacisnąć przycisk **start stop**.

Program włącza się. Na wyświetlaczu widoczny jest upływ czasu trwania i pojawiają się symbole ► i I-►.

#### Program zakończony

Rozbrzmiewa sygnał. Piekarnik przestaje się nagrzewać. Wyświetlacz pokazuje 00:00. Obrócić przełącznik funkcji na pozycję zero. Piekarnik jest wyłączony. Sygnał można wyłączyć przed czasem za pomocą przycisku **start stop**.

#### Zmiana programu

Po uruchomieniu urządzenia nie można już zmienić numeru programu ani wagi.

#### Przerwanie programu

Przełącznik funkcji nastawić na pozycję zero. Piekarnik jest wyłączony.

#### Zmiana czasu trwania i czasu zakończenia

W przypadku programów automatycznych nie można zmienić czasu trwania ani czasu zakończenia.

### Rozmrażanie i gotowanie z zastosowaniem programów automatycznych

#### Wskazówki

- Wyjąć produkt spożywczy z opakowania i zważyć. Jeżeli nie można wpisać dokładnej wagi, to należy ją zaokrąglić w górę lub w dół.
- W przypadku korzystania z programów należy stosować naczynia nadające się do użycia w kuchence mikrofalowej, np. ze szkła, ceramiki lub głęboką blachę do pieczenia. Należy przestrzegać wskazówek dotyczących wyposażenia, zawartych w tabeli programów.
- Produkty spożywcze należy wstawiać do zimnej komory gotowania.
- Tabela z odpowiednimi produktami spożywczymi, przedziałem wagowym i wyposażeniem zamieszczona jest na końcu niniejszych wskazówek.
- Nastawianie wagi produktu nie mieszczącego się w przedziale wagowym nie jest możliwe.
- W przypadku przyrządzania wielu potraw po pewnym czasie rozlega się sygnał. Wówczas produkt należy obrócić lub zamieszać.

#### Rozmrażanie

##### Wskazówki

- Artykuły spożywcze należy zamrażać i przechowywać w temperaturze -18 °C, możliwie płasko, w porcjach.
- Zamrożone artykuły spożywcze położyć w płaskim naczyniu, np. na talerzu szklanym lub porcelanowym.
- Delikatne i odstające kawałki najlepiej przykryć folią aluminiową. W ten sposób zapobiega się ich przedwczesnemu, niezamierzonemu gotowaniu. Należy uważać, żeby folia aluminiowa nie dotykała do ścianek komory gotowania.
- Po rozmrożeniu produkt pozostawić jeszcze na 10 do 90 minut w celu całkowitego rozmrożenia i wyrównania temperatury.
- Podczas rozmrażania mięsa, drobiu i ryb powstaje woda. Należy ją 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 wkładać do naczynia tłustą stroną do dołu.
- Rozmrażać tylko taką ilość chleba, jaka jest potrzebna. Rozmrożony chleb szybko czernieje.
- Rozmrożone porcje mięsa mielonego oddzielać od jeszcze zamrożonego i wyjmować po obróceniu.
- Drób w całości ułożyć w naczyniu piersią do dołu, a kawałki drobiu skórą do dołu. Udka i skrzydełka przykryć małymi kawałkami folii aluminiowej.
- W przypadku całej ryby przykryć folią aluminiową płetwą ogonową, a w przypadku filetu lub kotleta rybnego odstające brzegi.

| Nr programu        |                    | Odpowiednie produkty spożywcze                              | Przedział wagowy w kg | Naczynia / wyposażenie, wysokość wsunięcia           |
|--------------------|--------------------|-------------------------------------------------------------|-----------------------|------------------------------------------------------|
| <b>Rozmrażanie</b> |                    |                                                             |                       |                                                      |
| 1                  | Chleb w całości*** | Chleb pszenny, chleb pszenny mieszany, chleb pełnoziarnisty | 0,20 - 1,50           | Płaskie naczynie bez przykrycia<br>Ruszt, wysokość 1 |
| 2                  | Ciasto suche*      | Ciasto ucierane bez glazury i polewy, ciasto drożdżowe      | 0,20 - 1,50           | Płaskie naczynie bez przykrycia<br>Ruszt, wysokość 1 |
| 3                  | Mięso mielone*     | Mięso mielone wołowe, jagnięce, wieprzowe                   | 0,20 - 1,00           | Płaskie naczynie bez przykrycia<br>Ruszt, wysokość 1 |
| 4                  | Drób w całości**   | Kurczak, kaczka                                             | 0,70 - 2,00           | Płaskie naczynie bez przykrycia<br>Ruszt, wysokość 1 |
| 5                  | Ryba w całości**   | Pstrąg, dorsz                                               | 0,20 - 1,20           | Płaskie naczynie bez przykrycia<br>Ruszt, wysokość 1 |

\* Sygnał – obrócić po upływie ok. połowy czasu

\*\* Sygnał – obrócić po upływie 1/3 i 2/3 czasu

\*\*\* Sygnał – obrócić po upływie 2/3 czasu

## Gotowanie

### Warzywa

#### Wskazówki

- Świeże warzywa:  
Pokroić na kawałki tej samej wielkości. Na 100 g warzyw dodać 2 łyżki wody.
- Warzywa mrożone:  
Nadają się tylko warzywa blanszowane, nie zaś wstępnie ugotowane. Warzywa mrożone z sosem śmietanowym nie nadają się. Na 100 g warzyw dodać 1-2 łyżki stołowe wody. Do szpinaku i czerwonej kapusty wody nie trzeba dodawać.
- Po zakończeniu programu pozostawić warzywa w komorze przez ok. 5 minut.

### Ziemniaki

#### Wskazówki

- Gotowane ziemniaki:  
Pokroić na kawałki tej samej wielkości. Na 100 g ziemniaków dodać 2 łyżki stołowe wody i nieco soli.
- Po zakończeniu programu pozostawić ziemniaki w komorze na ok. 5 minut. Przedtem odlać powstałą wodę.

### Ryż

#### Wskazówki

- Nie używać ryżu w woreczkach. Podczas gotowania ryżu powstaje piana. Należy ustawić wagę suchego produktu. Na 1 miarkę ryżu dodać 2-2,5 miarki wody.
- Po zakończeniu programu pozostawić produkty zbożowe w komorze przez ok. 5-10 minut.

### Ryba

**Wskazówka:** Filet rybny, świeży:

Dodać 1-3 łyżki stołowe wody lub soku z cytryny.

| Nr programu      |                                  | Odpowiednie produkty spożywcze                                  | Przedział wagowy w kg | Naczynia / wyposażenie, wysokość wsunięcia          |
|------------------|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------------------------------------|
| <b>Gotowanie</b> |                                  |                                                                 |                       |                                                     |
| 6                | Warzywa, świeże*                 | Kalafior, brokuły, marchew, kalarepa, por, papryka, cukinia     | 0,20 - 1,00           | Naczynie z przykryciem, ruszt<br>Wysokość 1         |
| 7                | Warzywa, mrożone*                | Kalafior, brokuły, marchew, kalarepa, kapusta czerwona, szpinak | 0,20 - 1,00           | Naczynie z przykryciem, ruszt<br>Wysokość 1         |
| 8                | Gotowane ziemniaki*              | Ziemniaki o twarde, średniotwarde lub mączyste                  | 0,20 - 1,00           | Naczynie z przykryciem, ruszt<br>Wysokość 1         |
| 9                | Ryż, ryż długoziarnisty*         |                                                                 | 0,10 - 0,50           | Wysokie naczynie z przykryciem<br>Ruszt, wysokość 1 |
| 10               | Duszenie świeżego fileta rybnego | Filet ze szczupaka, dorsza, karmazyna, czarniaka, sandacza      | 0,20 - 1,00           | Naczynie z przykryciem, ruszt<br>Wysokość 1         |

\* Sygnał – zamieszać po upływie ok. połowy czasu

## Gotowanie w trybie kombi

### Pizza

**Wskazówka.** Przyrządzać wstępnie podpieczoną lub mrożoną pizzę.

### Drób

#### Wskazówki

- Kurczaka włożyć do naczynia piersią do dołu.
- Kawałki kurczaka układać w naczyniu skórą do góry.
- Piersi indyka gotować bez skóry. Do mięsa dodać 100-150 ml wody. Jeśli to konieczne, po obróceniu ponownie dodać 50-100 ml wody.

- Po zakończeniu programu pozostawić pierś indyka w komorze przez ok. 10 minut.

## Mięso

### Wskazówki

- Befszyk lub rostbef kłaść najpierw tłustą stroną do dołu.
- Pieczeń wołowa, pieczeń cielęca, udziec jagnięcy i pieczeń wieprzowa:

Pieczень powinna przykrywać dwie trzecie dna naczynia. Do pieczenia dodać 50 ml wody. Jeśli to konieczne, po obróceniu ponownie dodać 50-100 ml wody.

- Do pieczeni rzymskiej dodać 50-100 ml wody.
- Po zakończeniu programu pozostawić pieczeń w komorze przez ok. 10 minut.

| Nr programu                     |                               | Odpowiednie produkty spożywcze                 | Przedział wagowy w kg | Naczynia / wyposażenie, wysokość wsunięcia          |
|---------------------------------|-------------------------------|------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------------------------------------|
| <b>Gotowanie w trybie kombi</b> |                               |                                                |                       |                                                     |
| 11                              | Pizza mrożona                 | Pizza z cienkim spodem, wstępnie podpieczona   | 0,30 - 0,50           | Głęboka blacha do pieczenia<br>Wysokość 1           |
| 12                              | Lasagne Bolognese, mrożona    |                                                | 0,40 - 1,00           | Bez przykrycia, ruszt<br>Wysokość 1                 |
| 13                              | Kurczak, świeży***            | Kurczak cały                                   | 0,80 - 1,80           | Wysokie naczynie z przykryciem<br>Ruszt, wysokość 1 |
| 14                              | Kawałki kurczaka, świeże      | Udka kurczaka, połówki kurczaka                | 0,40 - 1,20           | Wysokie naczynie z przykryciem<br>Ruszt, wysokość 1 |
| 15                              | Pierś indyka, świeża*         | Pierś indyka bez skóry                         | 0,80 - 2,00           | Naczynie z przykryciem, ruszt<br>Wysokość 1         |
| 16                              | Sztufada, świeża**            |                                                | 0,80 - 2,00           | Naczynie z przykryciem, ruszt<br>Wysokość 1         |
| 17                              | Befszyk, świeży*              | Befszyk, 5-6 cm grubości                       | 0,80 - 2,00           | Bez przykrycia, ruszt<br>Wysokość 1                 |
| 18                              | Pieczень wieprzowa, świeża*** | Pieczень z karkówki bez kości, pieczeń zwijana | 0,80 - 2,00           | Naczynie z przykryciem, ruszt<br>Wysokość 1         |
| 19                              | Udziec jagnięcy, świeży*      | Udziec jagnięcy bez kości                      | 0,80 - 2,00           | Naczynie z przykryciem, ruszt<br>Wysokość 1         |
| 20                              | Pieczень rzymska              | ok. 8 cm wysokości                             | 0,80 - 1,50           | Naczynie z przykryciem, ruszt<br>Wysokość 1         |

\* Sygnał – obrócić po upływie ok. połowy czasu

\*\* Sygnał – obrócić po upływie 1/3 i 2/3 czasu

\*\*\* Sygnał – obrócić po upływie 2/3 czasu

## Przetestowane w naszym studiu gotowania

Rozdział ten opisuje wiele potraw i optymalne ustawienia dla każdej z nich. Pokażemy Państwu, jaki rodzaj grzania i temperatura lub moc mikrofal najlepiej nadają się do przyrządzenia danej potrawy. Podajemy wskazówki dotyczące odpowiedniego wyposażenia oraz wysokości, na jaką należy wsuwać je do urządzenia. Udzielamy porad dotyczących naczyń i przygotowywania potraw.

### Wskazówki

- Dane w tabeli zawsze dotyczą potraw wsuniętych do zimnego i pustego piekarnika. Piekarnik podgrzewać tylko wówczas,

gdy tak podają tabele. Przed użyciem piekarnika wyjąć wyposażenie, z którego się nie korzysta.

- Wyposażenie wyłożyć papierem do pieczenia dopiero po podgrzaniu piekarnika.
- Podane w tabelach czasy są wartościami orientacyjnymi. Zależą one od jakości i właściwości produktów spożywczych.
- Należy stosować dostarczone wyposażenie. Wyposażenie dodatkowe można nabyć w serwisie lub sklepie specjalistycznym.
- Do wyjmowania gorącego wyposażenia i naczyń z piekarnika zawsze używać łapek kuchennych.

## Rozmrażanie, podgrzewanie i gotowanie w kuchence mikrofalowej

W poniższych tabelach zamieszczono wiele sposobów przygotowywania potraw i możliwości ustawienia kuchenki mikrofalowej.

Podane w tabelach czasy są wartościami orientacyjnymi. Zależą one od naczynia, jakości, temperatury i konsystencji produktu spożywczego.

W tabelach podane są często przedziały czasowe. Zaleca się najpierw nastawić krótszy czas, a w razie konieczności, przestawić na dłuższy.

W przypadku przyrządzania innej ilości potrawy, niż podano w tabeli, obowiązuje zasada:

Podwójna ilość - prawie podwójny czas

Półowa ilości - połowa czasu

Wsunąć ruszt na wysokość 1. Naczynie postawić pośrodku. Dzięki temu mikrofałe mogą dotrzeć do potrawy z każdej strony.

## Rozmrażanie

### Wskazówki

- Zamrożony produkt postawić w otwartym naczyniu na ruszcie.
- Delikatne części, np. udka i skrzydełka kurczaka lub tłuste części pieczeni można przykryć kawałkami folii aluminiowej. Folia nie może dotykać ścian komory gotowania. Po upływie połowy czasu rozmrażania można zdjąć folię.

- Od czasu do czasu potrawę 1 do 2 razy obrócić lub zamieszać. Duże kawałki należy obracać wielokrotnie. Podczas obracania należy wylewać powstającą przy rozmrażaniu wodę.
- Rozmrożony produkt należy pozostawić w temperaturze pokojowej przez 10 do 60 minut w celu wyrównania temperatury. Z drobiu można teraz wyjąć podroby.

| Rozmrażanie                                                    | Waga   | Moc mikrofal w watach, czas trwania w minutach | Wskazówki                                                               |
|----------------------------------------------------------------|--------|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| Mięso wołowe, wieprzowe lub cielęce w całości (z kością i bez) | 800 g  | 180 W, 15 min + 90 W, 10-15 min                | Wielokrotnie obracać                                                    |
|                                                                | 1 kg   | 180 W, 15 min + 90 W, 20-30 min                |                                                                         |
|                                                                | 1,5 kg | 180 W, 25 min + 90 W, 25-30 min                |                                                                         |
| Mięso wołowe, wieprzowe, cielęce w kawałkach lub plastrach     | 200 g  | 180 W, 5 min + 90 W, 4-6 min                   | Podczas obracania porozdzielać rozmrożone części                        |
|                                                                | 500 g  | 180 W, 8 min + 90 W, 5-10 min                  |                                                                         |
|                                                                | 800 g  | 180 W, 10 min + 90 W, 10-15 min                |                                                                         |
| Mięso mielone, wieprzowo-wołowe                                | 200 g  | 90 W, 10-15 min                                | Wielokrotnie obracać, wyjąć rozmrożone porcje mięsa                     |
|                                                                | 500 g  | 180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min                 |                                                                         |
|                                                                | 800 g  | 180 W, 10 min + 90 W, 15-20 min                |                                                                         |
|                                                                | 1 kg   | 180 W, 13 min + 90 W, 20-25 min                |                                                                         |
| Drób lub kawałki drobiu                                        | 600 g  | 180 W, 5 min + 90 W, 13-18 min                 | Od czasu do czasu obrócić                                               |
|                                                                | 1,2 kg | 180 W, 10 min + 90 W, 20-25 min                |                                                                         |
| Kaczka                                                         | 2 kg   | 180 W, 20 min + 90 W, 30-40 min                | Wielokrotnie obracać                                                    |
| Gęś                                                            | 4,5 kg | 180 W, 30 min + 90 W, 60-80 min                | Obracać co 20 minut, wylać wodę powstającą podczas rozmrażania          |
| Filety, kotlety lub płaty rybne                                | 400 g  | 180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min                 | Porozdzielać rozmrożone części                                          |
| Ryba w całości                                                 | 300 g  | 180 W, 3 min + 90 W, 10-15 min                 | Od czasu do czasu obrócić                                               |
|                                                                | 600 g  | 180 W, 8 min + 90 W, 10-15 min                 |                                                                         |
| Warzywa, np. groszek                                           | 300 g  | 180 W, 8-13 min                                | Od czasu do czasu ostrożnie zamieszać.                                  |
|                                                                | 600 g  | 180 W, 10 min + 90 W, 8-13 min                 |                                                                         |
| Owoce, np. maliny                                              | 300 g  | 180 W, 7-10 min                                | Od czasu do czasu ostrożnie zamieszać, porozdzielać rozmrożone części   |
|                                                                | 500 g  | 180 W, 8 min + 90 W, 5-10 min                  |                                                                         |
| Masło, rozmrażanie                                             | 125 g  | 90 W, 7-9 min                                  | Usunąć 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                 | Od czasu do czasu obrócić                                               |
|                                                                | 1 kg   | 180 W, 3 min + 90 W, 15-25 min                 |                                                                         |
| Ciasto suche, np. ucierane                                     | 500 g  | 90 W, 10-15 min                                | Tylko ciasta bez glazury, śmietany i kremu; porozdzielać kawałki ciasta |
|                                                                | 750 g  | 180 W, 2 min + 90 W, 10-15 min                 |                                                                         |
| Ciasto soczyste, np. ciasto owocowe, sernik                    | 500 g  | 180 W, 5 min + 90 W, 15-20 min                 | Tylko ciasta bez glazury, śmietany i kremu                              |
|                                                                | 750 g  | 180 W, 10 min + 90 W, 15-20 min                |                                                                         |

## Rozmrażanie, podgrzewanie i gotowanie potraw mrożonych

### Wskazówki

- Wyjąć gotowe danie z opakowania. W naczyniach do kuchenek mikrofalowych potrawy nagrzewają się szybciej i bardziej równomiernie. Składniki potrawy mogą się podgrzewać z różną szybkością.
- Potrawy płaskie podgrzewają się szybciej niż wysokie. Dlatego w miarę możliwości potrawy w naczyniu należy rozkładać na płasko. Produktów nie należy układać warstwami.
- Potrawy należy zawsze przykrywać. W przypadku braku pasującej pokrywki naczynie można przykryć talerzem lub specjalną folią do kuchenek mikrofalowych.
- Podczas podgrzewania potrawę należy 2-3 razy zamieszać lub obrócić.
- Po podgrzaniu pozostawić potrawę w komorze na 2 do 5 minut w celu wyrównania temperatury.

- Do wyjmowania naczyń zawsze używać rękawic lub łapek kuchennych.
- Smak potraw pozostaje w dużej mierze zachowany. Dlatego nie należy używać zbyt dużej ilości soli i przypraw.

| <b>Rozmrażanie, podgrzewanie i gotowanie potraw mrożonych</b> | <b>Waga</b> | <b>Moc mikrofal w watach, czas trwania w minutach</b> | <b>Wskazówki</b>                                     |
|---------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| Menu, potrawa na talerzu, potrawa gotowa                      | 300-400 g   | 600 W, 11-15 min                                      | Wyjąć potrawę z opakowania; przykryć do podgrzewania |
| Zupa                                                          | 400-500 g   | 600 W, 8-13 min                                       | Naczynie z przykryciem                               |
| Potrawy jednogarnkowe                                         | 500 g       | 600 W, 10-15 min                                      | Naczynie z przykryciem                               |
|                                                               | 1 kg        | 600 W, 20-25 min                                      |                                                      |
| Plastry lub kawałki mięsa w sosie, np. gulasz                 | 500 g       | 600 W, 12-17 min                                      | Naczynie z przykryciem                               |
|                                                               | 1 kg        | 600 W, 25-30 min                                      |                                                      |
| Ryba, np. filety                                              | 400 g       | 600 W, 10-15 min                                      | Przykryte                                            |
|                                                               | 800 g       | 600 W, 18-23 min                                      |                                                      |
| Dodatki, np. ryż, makaron                                     | 250 g       | 600 W, 2-5 min                                        | Naczynie z przykryciem; dodać wody                   |
|                                                               | 500 g       | 600 W, 7-10 min                                       |                                                      |
| Warzywa, np. groszek, brokuły, marchew                        | 300 g       | 600 W, 8-12 min                                       | Naczynie z przykryciem; dodać 1 łyżkę wody           |
|                                                               | 600 g       | 600 W, 13-18 min                                      |                                                      |
| Szpinak ze śmietaną                                           | 450 g       | 600 W, 11-16 min                                      | Gotować nie dodając wody                             |

### Podgrzewanie potraw

#### **Niebezpieczeństwo poparzenia!!**

Podczas podgrzewania płynów może wystąpić zjawisko opóźnienia momentu wrzenia. Oznacza to, że temperatura wrzenia jest osiągana bez powstawania typowych pęcherzyków powietrza. Nawet małe wstrząśnięcie może spowodować, że gorący napój nagle zaczyna kipieć i rozpryskiwać się. Podczas podgrzewania płynu zawsze należy wkładać łyżkę do naczynia. W ten sposób zapobiega się opóźnieniu momentu wrzenia.

#### **Uwaga!**

Odstęp przedmiotu metalowego (np. łyżki w szklance) od ścianek i wewnętrznej strony drzwiczek piekarnika musi wynosić minimum 2 cm. Iskry mogą uszkodzić wewnętrzną szklaną powierzchnię drzwiczek.

#### **Wskazówki**

- Wyjąć gotowe danie z opakowania. W naczyniach do kuchenek mikrofalowych potrawy nagrzewają się szybciej i bardziej równomiernie. Składniki potrawy mogą się podgrzewać z różną szybkością.
- Potrawy należy zawsze przykrywać. W przypadku braku pasującej pokrywki naczynie można przykryć talerzem lub specjalną folią do kuchenek mikrofalowych.
- Podczas podgrzewania potrawę należy kilka razy zamieszać lub obrócić. Kontrolować temperaturę.
- Po podgrzaniu pozostawić potrawę w komorze na 2 do 5 minut w celu wyrównania temperatury.
- Do wyjmowania naczyń zawsze używać rękawic lub łapek kuchennych.

| <b>Podgrzewanie potraw</b>                    | <b>Waga</b> | <b>Moc mikrofal w watach, czas trwania w minutach</b> | <b>Wskazówki</b>                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------|-------------|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Menu, potrawa na talerzu, potrawa gotowa      | 350-500 g   | 600 W, 4-8 min                                        | Wyjąć potrawę z opakowania; przykryć do podgrzewania                                                                                              |
| Napoje                                        | 150 ml      | 900 W, 1-3 min                                        | Włożyć łyżkę do szklanki, nie przegrzewać napojów alkoholowych, od czasu do czasu skontrolować                                                    |
|                                               | 300 ml      | 900 W, 3-4 min                                        |                                                                                                                                                   |
|                                               | 500 ml      | 900 W, 4-5 min                                        |                                                                                                                                                   |
| Pokarmy dla dzieci, np. butelki z mlekiem     | 50 ml       | 360 W, ½-1 min                                        | Butelki bez smoczka i pokrywki postawić na dnie komory gotowania, po podgrzaniu dobrze wymieszać lub wstrząsnąć, koniecznie sprawdzić temperaturę |
|                                               | 100 ml      | 360 W, 1-1½ min                                       |                                                                                                                                                   |
|                                               | 200 ml      | 360 W, 1-2 min                                        |                                                                                                                                                   |
| Zupa 1 filiżanka                              | 175 g       | 900 W, 1½-2 min                                       | -                                                                                                                                                 |
| Zupa, 2 filiżanki                             | po 175 g    | 900 W, 2-4 min                                        |                                                                                                                                                   |
| Zupa, 4 filiżanki                             | po 175 g    | 900 W, 4-6 min                                        |                                                                                                                                                   |
| Plastry lub kawałki mięsa w sosie, np. gulasz | 500 g       | 600 W, 7-10 min                                       | Przykryte                                                                                                                                         |
| Potrawa jednogarnkowa                         | 400 g       | 600 W, 5-7 min                                        | Naczynie z przykryciem                                                                                                                            |
|                                               | 800 g       | 600 W, 7-10 min                                       |                                                                                                                                                   |
| Warzywa                                       | 150 g       | 600 W, 2-3 min                                        | Dodać wody                                                                                                                                        |
|                                               | 300 g       | 600 W, 3-5 min                                        |                                                                                                                                                   |

### Gotowanie potraw

#### **Wskazówki**

- Potrawy płaskie podgrzewają się szybciej niż wysokie. Dlatego należy je rozkładać w naczyniu możliwie płasko. Produktów nie należy układać warstwami.
- Potrawy gotować w zamkniętym naczyniu. W przypadku braku pasującej pokrywki naczynie można przykryć talerzem lub specjalną folią do kuchenek mikrofalowych.
- Smak potraw pozostaje w dużej mierze zachowany. Dlatego nie należy używać zbyt dużej ilości soli i przypraw.

- Po podgrzaniu pozostawić potrawę w komorze na 2 do 5 minut w celu wyrównania temperatury.

- Do wyjmowania naczyń zawsze używać rękawic lub łapek kuchennych.

| Gotowanie potraw                 | Waga   | Moc mikrofal w watach, czas trwania w minutach | Wskazówki                                                                                          |
|----------------------------------|--------|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cały kurczak świeży bez podrobów | 1,5 kg | 600 W, 25-30 min                               | Po upływie połowy czasu obrócić                                                                    |
| Filet rybny, świeży              | 400 g  | 600 W, 8-13 min                                | -                                                                                                  |
| Warzywa, świeże                  | 250 g  | 600 W, 6-10 min                                | Pokroić na kawałki tej samej wielkości; na 100 g dodać 1-2 łyżki wody, od czasu do czasu zamieszać |
|                                  | 500 g  | 600 W, 10-15 min                               |                                                                                                    |
| Ziemniaki                        | 250 g  | 600 W, 8-11 min                                | Pokroić na kawałki tej samej wielkości; na 100 g dodać 1-2 łyżki wody, od czasu do czasu zamieszać |
|                                  | 500 g  | 600 W, 12-15 min                               |                                                                                                    |
|                                  | 750 g  | 600 W, 15-22 min                               |                                                                                                    |
| Ryż                              | 125 g  | 600 W, 4-6 min + 180 W, 12-15 min              | Dodać podwójną ilość wody; użyć wysokiego naczynia z przykryciem                                   |
|                                  | 250 g  | 600 W, 7-9 min + 180 W, 15-20 min              |                                                                                                    |
| Desery, np. pudding (w proszku)  | 500 ml | 600 W, 5-8 min                                 | Od czasu do czasu zamieszać trzepaczką 2-3 razy                                                    |
| Owoce, owoce prażone             | 500 g  | 600 W, 9-12 min                                | -                                                                                                  |

### Prażona kukurydza do przyrządzenia w kuchence mikrofalowej

#### Wskazówki

- Należy użyć płaskiego żaroodpornego naczynia ze szkła, np. pokrywy od formy do zapiekanek, szklanego talerza lub szklanej miski (pyrex)
- Naczynie stawiać zawsze na ruszcie na wysokości 1.
- Nie używać porcelany ani zbyt głębokich talerzy.
- Nastawiać jak podano w tabeli. W zależności od produktu i ilości może być konieczne dopasowanie czasu.

- Aby prażona kukurydza nie przypaliła się, należy po 1 minucie i 30 sekundach na krótko wyjąć torebkę z kukurydzą i wstrząsnąć. Uwaga gorące!

#### Niebezpieczeństwo poparzenia!!

- Ostrożnie otwierać torebkę prażonej kukurydzy, ponieważ może wydostawać się gorąca para.
- Nigdy nie ustawiać maksymalnej mocy mikrofal.

|                                                            | Waga            | Wyposażenie     | Wysokość | Moc mikrofal w watach, czas trwania w minutach |
|------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------|----------|------------------------------------------------|
| Prażona kukurydza do przyrządzenia w kuchence mikrofalowej | 1 torebka 100 g | Naczynie, ruszt | 1        | 600 W, 4 min                                   |

### Porady dotyczące użytkowania kuchenki mikrofalowej

|                                                                                                               |                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nie podajemy wartości nastawczych dla przygotowywanych potraw.                                                | Czas gotowania lub pieczenia należy wydłużyć lub skrócić zgodnie z następującą regułą:<br>Podwójna ilość = prawie podwójny czas<br>Połowa ilości = połowa czasu |
| Potrawa jest zbyt sucha.                                                                                      | Następnym razem nastawić krótszy czas lub niższą moc mikrofal. Przykryć potrawę i dodać więcej wody.                                                            |
| Po upływie nastawionego czasu potrawa wciąż nie jest rozmrożona, gorąca lub ugotowana.                        | Nastawić dłuższy czas. Większe ilości i wyższe potrawy wymagają dłuższego przyrządzania.                                                                        |
| Po upływie czasu gotowania potrawa jest przegrzana przy brzegach, natomiast w środku nie jest jeszcze gotowa. | Od czasu do czasu zamieszać, a następnym razem nastawić niższą moc oraz dłuższy czas trwania.                                                                   |
| Po rozmrożeniu drób lub mięso jest z zewnątrz podgotowane, natomiast w środku jeszcze nie rozmrożone.         | Następnym razem wybrać mniejszą moc mikrofal. W przypadku rozmrażania większej ilości produktów, należy je wielokrotnie obracać.                                |

### Ciasta i wypieki

#### Informacje zawarte w tabelach

#### Wskazówki

- Podane w tabeli czasy dotyczą wypieków wsuniętych do zimnego piekarnika.
- Temperatura i czas pieczenia zależą od konsystencji i ilości ciasta. Dlatego w tabeli podane są przedziały czasowe i temperatury. Należy zaczynać od nastawienia krótszego czasu pieczenia i niższej temperatury, a w razie potrzeby, następnym razem zmienić parametry na wyższe. Przy niższej

temperaturze ciasto będzie zrumienione bardziej równomiernie.

- Więcej informacji znajduje się w rozdziale *Porady dotyczące pieczenia ciast* poniżej tabel.
- Formę do ciasta zawsze stawiać pośrodku rusztu.



## Formy do pieczenia

**Wskazówka:** Najlepiej nadają się ciemne metalowe formy do pieczenia.

| Ciasto w formach                                      | Wypożenie                               | Wysokość | Rodzaj grzania                                                                      | Temperatura °C | Moc mikrofal w watach | Czas trwania w minutach |
|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------------|-------------------------|
| Ciasto ucierane, proste                               | Forma z kominkiem/<br>forma prostokątna | 1        |    | 160-180        | 90 W                  | 30-40                   |
| Ciasto ucierane, delikatne (np. babka piaskowa)       | Forma z kominkiem/<br>forma prostokątna | 1        |    | 150-170        | -                     | 60-80                   |
| Spód tortu z ciasta ucieranego                        | Forma do ciasta z owocami               | 2        |    | 160-180        | -                     | 25-35                   |
| Ciasto owocowe delikatne, ucierane                    | Tortownica z kominkiem lub bez          | 1        |    | 160-180        | 90 W                  | 30-40                   |
| Spód biszkoptowy z 2 jaj                              | Forma do ciasta z owocami               | 1        |    | 150-160        | -                     | 20-25                   |
| Tort biszkoptowy z 6 jaj, podgrzać piekarnik          | Ciemna tortownica                       | 1        |    | 170-180        | -                     | 30-40                   |
| Spód z ciasta kruchego z brzegiem                     | Ciemna tortownica**                     | 1        |    | 170-190        | -                     | 30-40                   |
| Tort owocowy lub serowy na kruchym spodzie            | Ciemna tortownica                       | 2        |    | 160-170        | 180 W                 | 30-40                   |
| Placek szwajcarski                                    | Ciemna tortownica                       | 1        |    | 190-200        | -                     | 40-50                   |
| Babka                                                 | Forma z kominkiem                       | 1        |    | 160-180        | 90 W                  | 30-40                   |
| Ciasto orzechowe                                      | Ciemna tortownica                       | 1        |    | 170-180        | 90 W                  | 35-45                   |
| Pizza, cienki spód, mało dodatków, podgrzać piekarnik | Okragła blacha do pizzy                 | 1        |  | 220-240        | -                     | 15-20                   |
| Ciasto pikantne                                       | Ciemna tortownica**                     | 1        |  | 180-190        | -                     | 50-60                   |

\* Ciasto przestudzić w piekarniku przez ok. 20 minut.

\*\* Ustawić na głębokiej blasze.

| Ciasto na głębokiej blasze do pieczenia | Wypożenie                   | Wysokość | Rodzaj grzania                                                                      | Temperatura °C | Moc mikrofal w watach | Czas trwania w minutach |
|-----------------------------------------|-----------------------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------------|-------------------------|
| Ciasto ucierane z suchym nadzieniem     | Głęboka blacha do pieczenia | 2        |  | 160-180        | -                     | 25-35                   |
| Ciasto ucierane z soczystymi owocami    | Głęboka blacha do pieczenia | 1        |  | 160-180        | 90 W                  | 30-40                   |
| Ciasto drożdżowe z suchym nadzieniem    | Głęboka blacha do pieczenia | 2        |  | 170-190        | -                     | 35-45                   |
| Ciasto drożdżowe z soczystymi owocami   | Głęboka blacha do pieczenia | 2        |  | 170-190        | -                     | 45-55                   |
| Ciasto kruche z suchym nadzieniem       | Głęboka blacha do pieczenia | 2        |  | 160-180        | -                     | 25-35                   |
| Ciasto kruche z soczystymi owocami      | Głęboka blacha do pieczenia | 1        |  | 160-180        | -                     | 50-60                   |
| Placek szwajcarski                      | Głęboka blacha do pieczenia | 1        |  | 190-200        | -                     | 40-50                   |
| Rolada biszkoptowa, podgrzać piekarnik  | Głęboka blacha do pieczenia | 2        |  | 170-190        | -                     | 10-20                   |
| Chalga z 500 g mąki                     | Głęboka blacha do pieczenia | 2        |  | 160-180        | -                     | 40-50                   |
| Strucla świąteczna z 500 g mąki         | Głęboka blacha do pieczenia | 2        |  | 150-170        | -                     | 60-70                   |
| Strucla świąteczna z 1 kg mąki          | Głęboka blacha do pieczenia | 2        |  | 140-150        | -                     | 65-75                   |
| Strudel, słodki                         | Głęboka blacha do pieczenia | 1        |  | 190-210        | 180 W                 | 30-40                   |
| Pizza                                   | Głęboka blacha do pieczenia | 1        |  | 210-230        | -                     | 25-35                   |
| Podpłomyk, podgrzać piekarnik           | Głęboka blacha do pieczenia | 2        |  | 240-250        | -                     | 15-20                   |

| Wypieki drobne                | Wypożażenie                   | Wysokość | Rodzaj grzania                                                                    | Temperatura °C | Czas trwania w minutach |
|-------------------------------|-------------------------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------------------|
| Ciasteczka                    | Głęboka blacha do pieczenia   | 2        |  | 150-170        | 20-30                   |
| Makaroniki                    | Głęboka blacha do pieczenia   | 2        |  | 120-140        | 35-45                   |
| Bezy                          | Głęboka blacha do pieczenia   | 2        |  | 80-100         | 90-110                  |
| Muffiny                       | Blacha do muffinów na ruszcie | 2        |  | 160-180        | 35-45                   |
| Wypieki z ciasta parzonego    | Głęboka blacha do pieczenia   | 2        |  | 200-220        | 30-40                   |
| Wypieki z ciasta francuskiego | Głęboka blacha do pieczenia   | 2        |  | 170-190        | 25-25                   |
| Wypieki drożdżowe             | Głęboka blacha do pieczenia   | 2        |  | 200-220        | 20-30                   |

| Chleb i bułki                    | Wypożażenie                 | Wysokość | Rodzaj grzania                                                                    | Temperatura °C | Czas trwania w minutach |
|----------------------------------|-----------------------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------------------|
| Chleb na zaczynie z 1,2 kg mąki* | Głęboka blacha do pieczenia | 2        |  | 250 + 170      | 10 40-50                |
| Chleb pita*                      | Głęboka blacha do pieczenia | 2        |  | 220-240        | 15-20                   |
| Bułki*                           | Głęboka blacha do pieczenia | 2        |  | 200-220        | 20-30                   |
| Bułki drożdżowe, słodkie*        | Głęboka blacha do pieczenia | 2        |  | 190-210        | 15-25                   |

\* Podgrzać komorę piekarnika.

## Porady dotyczące pieczenia ciast

|                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pieczenie według własnego przepisu.                                                    | Należy kierować się wskazówkami w tabelach dotyczących podobnych wypieków.                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Używanie formy do pieczenia z silikonu, szkła, tworzywa sztucznego lub ceramiki.       | Forma musi być odporna na działanie temperatury do 250 °C. W takich formach ciasto będzie mniej rumiane. W przypadku włączenia mikrofal może skrócić się czas pieczenia, w porównaniu z czasem podanym w tabeli.                                                                                                                                                   |
| Sposób sprawdzania, czy ciasto ucierane jest gotowe.                                   | Okolo 10 minut przed końcem podanego czasu pieczenia nakłuć drewnianym patyczkiem ciasto w najwyższym miejscu. Jeśli ciasto nie przykleja się do patyczka, jest upieczone.                                                                                                                                                                                         |
| Ciasto zapada się.                                                                     | Następnym razem dodać mniej płynu lub nastawić temperaturę pieczenia o 10 stopni niższą i wydłużyć czas pieczenia. Przestrzegać podanych w przepisie czasów mieszania.                                                                                                                                                                                             |
| Ciasto wyrosło i popękało na środku, a na bokach jest niskie.                          | Nasmarować tłuszczem tylko dno tortownicy. Po upieczeniu ostrożnie oddzielić nożem ciasto od formy.                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Ciasto jest za ciemne.                                                                 | Wybrać niższą temperaturę i piec ciasto nieco dłużej.                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Ciasto jest za suche.                                                                  | Gotowe ciasto nakłuć wykałaczką i skropić sokiem owocowym lub alkoholem. Następnym razem wybrać temperaturę wyższą o 10 stopni i skrócić czas pieczenia.                                                                                                                                                                                                           |
| Chleb lub ciasto (np. sernik) wygląda dobrze, ale w środku jest zakalec.               | Następnym razem dodać mniej płynu i piec dłużej w niższej temperaturze. W przypadku ciast z soczystymi owocami najpierw upiec spód, posypać mielonymi migdałami lub bułką tartą i nałożyć warstwę wierzchnią. Należy stosować się do przepisu i przestrzegać czasu pieczenia.                                                                                      |
| Ciasto nie odchodzi od formy przy przechyleniu.                                        | Po upieczeniu pozostawić ciasto do przestygnięcia na 5-10 minut, wówczas ciasto łatwiej odchodzi od formy. Jeśli wciąż nie chce odejść od formy, ostrożnie odchylić nożem brzegi ciasta. Ponownie przechylić ciasto i kilkakrotnie przykryć formę wilgotnym, zimnym ręcznikiem. Następnym razem dobrze nasmarować formę tłuszczem i dodatkowo wysypać bułką tartą. |
| Podczas mierzenia temperatury pieczenia dodatkowym termometrem stwierdzono odchylenie. | Producent mierzy temperaturę za pomocą rusztu kontrolnego z termometrem na środku piekarnika, po ściśle ustalonym czasie od momentu włączenia urządzenia. Używane naczynia i wyposażenie mają wpływ na temperaturę i dlatego w przypadku przeprowadzenia dodatkowych pomiarów, występują odchylenia.                                                               |
| Miedzy formą a rusztem powstają iskry.                                                 | Sprawdzić, czy forma jest z zewnątrz czysta. Przenieść formę w inne miejsce piekarnika. Jeśli to nie pomoże, piec dalej bez zastosowania mikrofal. Wówczas czas pieczenia wydłuży się.                                                                                                                                                                             |

## Pieczenie mięs i grillowanie

### Informacje zawarte w tabelach

Temperatura i czas pieczenia zależą od konsystencji i ilości potrawy. Dlatego w tabeli podane są przedziały czasowe i temperatury. Należy zaczynać od nastawienia krótszego czasu

pieczenia i niższej temperatury, a w razie potrzeby, następnym razem zmienić parametry na wyższe.

Więcej informacji znajduje się w rozdziale *Porady dotyczące pieczenia mięs i grillowania* poniżej tabel.

## Naczynia

Można stosować każde naczynie żaroodporne i nadające się do użytku w kuchenkach mikrofalowych. Metalowe formy do pieczenia nadają się wyłącznie do pieczenia bez użycia mikrofal.

Naczynie może być bardzo gorące. Do wyjmowania używać łapek kuchennych.

Gorące naczynie szklane postawić na suchej ściereczce do naczyń. Na mokrym lub zimnym podłożu szkło może pęknąć.

## Wskazówki dotyczące pieczenia mięs

Do pieczenia mięsa i drobiu używać wysokiej formy do pieczenia.

Należy sprawdzić, czy naczynia zmieszczą się do komory piekarnika. Naczynie nie może być za duże.

Mięso:

Do naczynia należy wlać tyle wody, aby zakrywała dno. Do pieczenia duszonej dodać nieco więcej wody. Mięso należy obrócić po upływie połowy czasu pieczenia. Gdy pieczeń jest gotowa, należy pozostawić ją jeszcze na 10 minut w wyłączonym, zamkniętym piekarniku. Dzięki temu sos w pieczeniu lepiej się rozprowadza.

Drób:

Kawałki mięsa należy obrócić po upływie  $\frac{2}{3}$  czasu.

## Wskazówki dotyczące grillowania

Do grillowania nie nagrzewać piekarnika. Podczas grillowania drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte.

Należy grillować kawałki o tej samej grubości. Steki powinny mieć przynajmniej 2-3 cm grubości. Wówczas będą równomiernie zrumienione i soczyste. Steki należy solić dopiero po grillowaniu.

Grillowane kawałki obracać szczypcami do grilla. Nakłucie mięsa widelcem powoduje utratę soku i mięso będzie suche.

Ciemne mięso, np. wołowina, rumieni się szybciej niż jasne mięso, jak jagnięcina lub wieprzowina. Grillowane kawałki jasnego mięsa lub ryby są na powierzchni jasnobrązowe, a w środku upieczone i soczyste.

Grzałka grilla wyłącza się i włącza automatycznie. Jest to normalne. Z jaką częstotliwością się to odbywa, zależy od ustawionego stopnia mocy grilla.

## Wskazówki dotyczące duszenia

Do duszenia ryb należy używać naczynia z pokrywką.

Do naczynia dodać 2 - 3 łyżki stołowe wody z niewielką ilością octu lub soku z cytryny.

## Wołowina

### Wskazówki

- Sztufadę obrócić po upływie  $\frac{1}{3}$  i  $\frac{2}{3}$  czasu. Na koniec pozostawić w komorze przez ok. 10 minut.
- Filet wołowy i befsztyk obrócić po upływie połowy czasu. Na koniec pozostawić w komorze przez ok. 10 minut.
- Stek obrócić po upływie  $\frac{2}{3}$  czasu.

| Wołowina                                     | Wypozażenie                         | Wysokość | Rodzaj grzania | Temperatura °C, stopień mocy grilla | Moc mikrofal w watach | Czas trwania w minutach                   |
|----------------------------------------------|-------------------------------------|----------|----------------|-------------------------------------|-----------------------|-------------------------------------------|
| Sztufada, ok. 1 kg                           | Naczynie zamknięte, ruszt           | 1        |                | 190-210                             | -                     | 120-140                                   |
| Sztufada, ok. 1,5 kg                         | Naczynie zamknięte, ruszt           | 1        |                | 180-200                             | -                     | 140-160                                   |
| Sztufada, ok. 2 kg                           | Naczynie zamknięte, ruszt           | 1        |                | 170-190                             | -                     | 160-180                                   |
| Filet wołowy, średnio wypieczony, ok. 1 kg   | Naczynie zamknięte, ruszt           | 1        |                | 200-220                             | 90 W                  | 30-40                                     |
| Filet wołowy, średnio wypieczony, ok. 1,5 kg | Naczynie zamknięte, ruszt           | 1        |                | 230-240                             | 90 W                  | 45-55                                     |
| Rostbef, średnio wypieczony, ok. 1 kg        | Bez przykrycia, ruszt               | 1        |                | 240-250                             | 180 W                 | 30-40                                     |
| Stek średnio wypieczony, 3 cm grubości       | Głęboka blacha do pieczenia + Ruszt | 1<br>3   |                | 3                                   | -                     | 1. strona: ok.10-15<br>2. strona: ok.5-10 |

## Cielęcina

**Wskazówka:** Pieczeń i udziec cielęcy obrócić po upływie połowy czasu. Na koniec pozostawić w komorze przez ok. 10 minut.

| Cielęcina                   | Wypozażenie               | Wysokość | Rodzaj grzania | Temperatura w °C | Moc mikrofal w watach | Czas trwania w minutach |
|-----------------------------|---------------------------|----------|----------------|------------------|-----------------------|-------------------------|
| Pieczeń cielęca, ok. 1 kg   | Naczynie zamknięte, ruszt | 1        |                | 210-220          | 90 W                  | 60-70                   |
| Pieczeń cielęca, ok. 1,5 kg | Naczynie zamknięte, ruszt | 1        |                | 200-210          | 90 W                  | 70-80                   |
| Pieczeń cielęca, ok. 2 kg   | Naczynie zamknięte, ruszt | 1        |                | 190-200          | 90 W                  | 80-100                  |
| Gicz cielęca, ok. 1,5 kg    | Naczynie zamknięte, ruszt | 1        |                | 190-200          | -                     | 120-130                 |

## Wieprzowina

### Wskazówki

- Chudą pieczeń wieprzową i pieczeń bez słoniny obrócić po

upływie połowy czasu. Na koniec pozostawić w komorze przez ok. 10 minut.

- Pieczeń włożyć do naczynia, słoniną do góry. Ponacinać słoninę Pieczeni nie obracać. Na koniec pozostawić w komorze przez ok. 10 minut.

- Filetu wieprzowego i schabu peklowanego nie obracać. Na koniec pozostawić w komorze przez ok. 5 minut.
- Stek z karkówki obrócić po upływie  $\frac{2}{3}$  czasu.

| Wieprzowina                                   | Wypożenie                           | Wysokość | Rodzaj grzania | Temperatura °C, stopień mocy grilla | Moc mikrofal w watach           | Czas trwania w minutach                      |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------|----------|----------------|-------------------------------------|---------------------------------|----------------------------------------------|
| Pieczeń bez słoniny (np. karkówka), ok. 750 g | Naczynie zamknięte, ruszt           | 1        |                | 220-240                             | 180 W                           | 40-50                                        |
| Pieczeń ze słoniną (np. łopatka), ok. 1,5 kg  | Bez przykrycia, ruszt               | 1        |                | 180-200                             | -                               | 150                                          |
| Pieczeń ze słoniną (np. łopatka), ok. 2 kg    | Bez przykrycia, ruszt               | 1        |                | 170-190                             | -                               | 180                                          |
| Filet wieprzowy, ok. 500 g                    | Naczynie zamknięte, ruszt           | 1        |                | 210-230                             | 90 W                            | 20-25                                        |
| Pieczeń wieprzowa, chuda, ok. 1 kg            | Naczynie zamknięte, ruszt           | 1        |                | 210-230                             | 90 W                            | 50-60                                        |
| Pieczeń wieprzowa, chuda, ok. 1,5 kg          | Naczynie zamknięte, ruszt           | 1        |                | 200-220                             | 90 W                            | 70-80                                        |
| Pieczeń wieprzowa, chuda, ok. 2 kg            | Naczynie zamknięte, ruszt           | 1        |                | 190-210                             | 180 W, 10 min + 90 W, 75-85 min | 85-95                                        |
| Schab peklowany z kością, ok. 1 kg            | Bez przykrycia, ruszt               | 1        | -              | -                                   | 360 W                           | 45-50                                        |
| Stek z karkówki, 2 cm grubości                | Głęboka blacha do pieczenia + Ruszt | 1<br>3   |                | 2                                   | -                               | 1. strona: ok. 15-20<br>2. strona: ok. 10-15 |

### Jagnięcina i dziczyzna

**Wskazówka:** Jagnięcinę i dziczyznę obrócić po upływie połowy czasu.

| Jagnięcina i dziczyzna                                    | Wypożenie                 | Wysokość | Rodzaj grzania | Temperatura °C, stopień mocy grilla | Moc mikrofal w watach | Czas trwania w minutach |
|-----------------------------------------------------------|---------------------------|----------|----------------|-------------------------------------|-----------------------|-------------------------|
| Schab jagnięcy z kością, ok. 1 kg                         | Bez przykrycia, ruszt     | 1        |                | 190-210                             | -                     | 40-50                   |
| Udziec jagnięcy bez kości, średnio wypieczony, ok. 1,5 kg | Naczynie zamknięte, ruszt | 1        |                | 180-200                             | -                     | 90-100                  |
| Schab sarni z kością, ok. 1 kg                            | Naczynie zamknięte, ruszt | 1        |                | 210-220                             | -                     | 40-50                   |
| Udziec sarni bez kości, ok. 1,5 kg                        | Naczynie zamknięte, ruszt | 1        |                | 180-190                             | -                     | 105-120                 |
| Pieczeń z dzika, ok. 1,5 kg                               | Naczynie zamknięte, ruszt | 1        |                | 200-220                             | -                     | 90-100                  |
| Pieczeń z jelenia, ok. 1,5 kg                             | Naczynie zamknięte, ruszt | 1        |                | 200-220                             | -                     | 90-100                  |
| Królik, ok. 1,5 kg                                        | Naczynie zamknięte, ruszt | 1        |                | 200-220                             | 90 W                  | 25-35                   |

### Inne

#### Wskazówki

- Na koniec pozostawić pieczeń rzymską w komorze przez ok. 10 minut.

- Kielbaski obrócić po upływie  $\frac{2}{3}$  czasu.

| Inne                                                                | Wypożenie                           | Wysokość | Rodzaj grzania | Temperatura °C, stopień mocy grilla | Moc mikrofal w watach            | Czas trwania w minutach                     |
|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|----------|----------------|-------------------------------------|----------------------------------|---------------------------------------------|
| Pieczeń rzymska, ok. 1 kg mięsa                                     | Bez przykrycia, ruszt               | 1        |                | 170-190                             | 600 W, 10 min + 180 W, 40-50 min | -                                           |
| Kielbaski do grillowania, 4 do 6 sztuk<br>KaŹda sztuka po ok. 150 g | Głęboka blacha do pieczenia + Ruszt | 1<br>3   |                | 3                                   | -                                | 1. strona: ok. 10-15<br>2. strona: ok. 5-10 |

## Drób

### Wskazówki

- Całe kurczaki, piersi kurczaka i młode indyki kłaść piersią do dołu. Po upływie  $\frac{2}{3}$  czasu obrócić.
- Pularde położyć piersią do dołu. Po upływie  $\frac{2}{3}$  czasu obrócić i nastawić moc mikrofal na 180 wat.
- Połówki oraz kawałki kurczaka układać skórą do góry. Nie obracać.
- Kaczkę i gęś obrócić po upływie  $\frac{1}{3}$  i  $\frac{2}{3}$  czasu.

- Piersi gęsi i kaczki układać skórą do dołu. Po upływie połowy czasu obrócić.
- Udka gęsi obrócić po upływie połowy czasu. Ponakłuwać skórę.
- Zawijaną pieczeń z indyka obrócić po upływie  $\frac{2}{3}$  czasu.
- Piersi i udźce indyka układać skórą do dołu. Po upływie  $\frac{2}{3}$  czasu obrócić.

| Drób                                   | Wypożażenie                          | Wysokość | Rodzaj grzania | Temperatura °C, stopień mocy grilla | Moc mikrofal w watach | Czas trwania w minutach |
|----------------------------------------|--------------------------------------|----------|----------------|-------------------------------------|-----------------------|-------------------------|
| Kurczak, cały, ok. 1,2 kg              | Naczynie zamknięte, ruszt            | 1        |                | 230-250                             | 360 W                 | 25-35                   |
| Pularda, cała                          | Naczynie zamknięte, ruszt            | 1        |                | 200-220                             | 360 W<br>180 W        | 30<br>15-25             |
| Kurczak, połówki, po 500 g             | Bez przykrycia, ruszt                | 1        |                | 180-200                             | 360 W                 | 30-35                   |
| Kawałki kurczaka, ok. 800 g            | Bez przykrycia, ruszt                | 1        |                | 190-210                             | 360 W                 | 30-35                   |
| Kawałki kurczaka, ok. 1,5 kg           | Bez przykrycia, ruszt                | 1        |                | 190-210                             | 360 W                 | 35-40                   |
| Pierś kurczaka ok. 500 g               | Bez przykrycia, ruszt                | 1        |                | 190-210                             | 180 W                 | 25-30                   |
| Kaczka, cała, 1,5 do 1,7 kg            | Głęboka blacha do pieczenia          | 1        |                | 170-190                             | 180 W                 | 60-80                   |
| Pierś kaczki, 2 sztuki po 300 do 400 g | Ruszt + Głęboka blacha do pieczenia* | 2<br>1   |                | 3                                   | 90 W                  | 18-22                   |
| Gęś, cała, 3 do 3,5 kg                 | Głęboka blacha do pieczenia          | 1        |                | 170-190                             | 180 W                 | 80-90                   |
| Pierś gęsi, 2 sztuki po 500 g          | Ruszt + Głęboka blacha do pieczenia* | 2<br>1   |                | 210-230                             | 90 W                  | 20-25                   |
| Udka gęsi, 4 sztuki, ok. 1,5 kg        | Ruszt + Głęboka blacha do pieczenia* | 2<br>1   |                | 170-190                             | 180 W                 | 30-40                   |
| Młody indyk, cały, ok. 3 kg            | Głęboka blacha do pieczenia          | 1        |                | 170-180                             | 180 W                 | 60-70                   |
| Pieczeń z indyka zawijana, ok. 1,5 kg  | Naczynie zamknięte, ruszt            | 1        |                | 190-200                             | 180 W                 | 60-70                   |
| Pierś indyka, ok. 1 kg                 | Naczynie zamknięte, ruszt            | 1        |                | 200-210                             | -                     | 80-90                   |
| Udziec indyka, ok. 1,3 kg              | Naczynie zamknięte, ruszt            | 1        |                | 210-230                             | 360 W                 | 45-50                   |

\* Do głębokiej blachy do pieczenia dodać ok. 50 ml wody

## Ryba

### Wskazówki

- Do grillowania położyć całą rybę, np. pstrąg, pośrodku rusztu.
- Całą rybę gotować lub dusić na sztorc.

| Ryba                                                   | Wypożażenie                          | Wysokość | Rodzaj grzania | Stopień mocy grilla | Moc mikrofal w watach | Czas trwania w minutach                     |
|--------------------------------------------------------|--------------------------------------|----------|----------------|---------------------|-----------------------|---------------------------------------------|
| Ryba cała, np. pstrąg ok. 300 g, grillowana            | Głęboka blacha do pieczenia + ruszt* | 1 3      |                | 2                   | -                     | 1. strona: ok. 10-15<br>2. strona: ok. 8-12 |
| Kotlet rybny, np. z łososia, 3 cm grubości, grillowany | Głęboka blacha do pieczenia + ruszt* | 1 3      |                | 3                   | -                     | 1. strona: ok. 10-12<br>2. strona: ok. 8-12 |

\* Upřednio nasmarować ruszt olejem.

| Ryba                                             | Wypożażenie                          | Wysokość | Rodzaj grzania                                                                    | Stopień mocy grilla | Moc mikrofal w watach | Czas trwania w minutach                      |
|--------------------------------------------------|--------------------------------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------------------|----------------------------------------------|
| Całe ryby, 2-3 sztuki po 300 g, grillowane       | Głęboka blacha do pieczenia + ruszt* | 1 3      |  | 2                   | -                     | 1. strona: ok. 10-15<br>2. strona: ok. 10-15 |
| Całe ryby ok. 1 kg, duszone                      | Naczynie zamknięte, ruszt            | 1        | -                                                                                 | -                   | 600 W                 | 10-15                                        |
| Całe ryby ok. 1,5 kg, duszone                    | Naczynie zamknięte, ruszt            | 1        | -                                                                                 | -                   | 600 W<br>360 W        | 10-15<br>5-10                                |
| Całe ryby ok. 2 kg, duszone                      | Naczynie zamknięte, ruszt            | 1        | -                                                                                 | -                   | 600 W<br>360 W        | 15-20<br>10-15                               |
| Filet rybny, np. z czarniaka, ok. 800 g, duszony | Naczynie zamknięte, ruszt            | 1        | -                                                                                 | -                   | 600 W                 | 9-14                                         |

\* Uprzednio nasmarować ruszt olejem.

## Porady dotyczące pieczenia mięs i grillowania

|                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ciężar pieczeni nie jest podany w tabeli.                   | W przypadku mniejszych pieczeni nastawić wyższą temperaturę i krótszy czas pieczenia. W przypadku większych pieczeni nastawić niższą temperaturę i dłuższy czas pieczenia.                                                                                                               |
| W jaki sposób sprawdzić, czy pieczeń jest gotowa.           | Należy zmierzyć temperaturę mięsa specjalnym termometrem (dostępnym w sklepie specjalistycznym) lub sprawdzić stan upieczenia łyżką. W tym celu nacisnąć łyżką na pieczeń. Jeśli pieczeń jest zwarta, to znaczy, że jest gotowa. Jeśli ustępuje pod naciskiem, należy ją jeszcze dopiec. |
| Pieczeń wygląda dobrze, ale sos jest przypalony.            | Następnym razem należy wybrać mniejsze naczynie do pieczenia lub dodać więcej wody.                                                                                                                                                                                                      |
| Pieczeń wygląda dobrze, ale sos jest zbyt jasny i wodnisty. | Następnym razem należy wybrać większe naczynie do pieczenia lub dodać mniej wody.                                                                                                                                                                                                        |
| Pieczeń nie jest upieczona.                                 | Pokroić pieczeń. Przygotować sos w naczyniu do pieczenia i włożyć plastry pieczeni do sosu. Dogotować mięso przy użyciu samych mikrofal.                                                                                                                                                 |

## Zapiekanki, tosty

### Wskazówki

- Dane w tabeli dotyczą potraw wsuniętych do zimnego piekarnika.
- Do przygotowania zapiekanek i sufletów używać dużych, płaskich naczyń. W wąskich, wysokich naczyniach potrawy dłużej się pieką i będą z wierzchu ciemniejsze.
- Zapiekankę w naczyniu do kuchenek mikrofalowych postawić na ruszcie.

- Zapiekanki po upieczeniu należy pozostawić jeszcze na 5 minut w wyłączonym piekarniku.
- Zapiekanki i lasagne należy zapiekać w formie do zapiekanek o wysokości od 4 do 5 cm.
- Suflet wyłożyć do foremek lub wysokiej formy do zapiekanek. Podgrzać piekarnik.
- Zapiekane tosty: 4 sztuki ułożyć obok siebie na środku głębokiej blachy do pieczenia. 12 sztuk rozłożyć równomiernie na głębokiej blasze do pieczenia.

| Zapiekanki, tosty                                         | Wypożażenie                 | Wysokość | Rodzaj grzania                                                                      | Temperatura °C, stopień mocy grilla | Moc mikrofal w watach | Czas trwania w minutach |
|-----------------------------------------------------------|-----------------------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------|-------------------------|
| Zapiekanka na słodko, ok. 1,5 kg                          | Bez przykrycia, ruszt       | 1        |  | 140-160                             | 360 W                 | 25-35                   |
| Suflet                                                    | Bez przykrycia, ruszt       | 1        |  | 160-180                             | -                     | 40-50                   |
| Suflet w foremkach                                        | Ruszt                       | 1        |  | 200-210                             | -                     | 12-17                   |
| Zapiekanka makaronowa, ok. 1 kg                           | Bez przykrycia, ruszt       | 1        |  | 140-160                             | 600 W                 | 20-30                   |
| Lasagne ok. 2 kg                                          | Bez przykrycia, ruszt       | 2        |  | 180-200                             | 600 W                 | 20-30                   |
| Zapiekanka ziemniaczana z surowych składników, ok. 1,1 kg | Bez przykrycia, ruszt       | 1        |  | 170-190                             | 600 W                 | 20-25                   |
| Tosty zapiekane, 4 sztuki                                 | Głęboka blacha do pieczenia | 2        |  | 3                                   | -                     | 8-13                    |
| Tosty zapiekane, 12 sztuk                                 | Głęboka blacha do pieczenia | 2        |  | 3                                   | -                     | 9-14                    |

## Gotowe produkty

### Wskazówki

- Należy przestrzegać wskazówek producenta podanych na

opakowaniu.

- Dane w tabeli dotyczą potraw wsuniętych do zimnego piekarnika.
- Frytek, krokietów i rösti nie układać warstwami.

- Paluszki rybne, chicken sticks, nuggets i kotlety warzywne obrócić po upływie połowy czasu.
- Tort śmietanowy wstawiać bez wyposażenia na dno piekarnika, wysokość 0.

| Gotowe produkty                       | Wyposażenie                  | Wysokość | Rodzaj grzania | Temperatura w °C | Moc mikrofal w watach | Czas trwania w minutach |
|---------------------------------------|------------------------------|----------|----------------|------------------|-----------------------|-------------------------|
| Pizza z cienkim spodem                | Głęboka blacha do pieczenia  | 1        |                | 210-230          | -                     | 20-25                   |
| Pizza z grubym spodem                 | Głęboka blacha do pieczenia  | 1        |                | 200-220          | 90 W                  | 15-25                   |
| Minipizza                             | Głęboka blacha do pieczenia  | 1        |                | 210-230          | -                     | 15-20                   |
| Pizza-bagietka                        | Głęboka blacha do pieczenia  | 2        |                | 180-190          | -                     | 15-20                   |
| Frytki                                | Głęboka blacha do pieczenia  | 1        |                | 220-230          | -                     | 20-25                   |
| Krokiety                              | Głęboka blacha do pieczenia  | 1        |                | 200-220          | -                     | 25-35                   |
| Rösti, pierogi ziemniaczane z farszem | Głęboka blacha do pieczenia  | 2        |                | 200-220          | -                     | 25-35                   |
| Bułki, bagietki                       | Ruszt                        | 2        |                | 200-220          | -                     | 15-20                   |
| Precle z ciasta surowego              | Głęboka blacha do pieczenia* | 2        |                | 190-210          | -                     | 20-25                   |
| Bułki lub bagietka do pieczenia       | Ruszt                        | 2        |                | 140-150          | -                     | 12-15                   |
| Paluszki rybne                        | Głęboka blacha do pieczenia  | 2        |                | 190-210          | 180 W                 | 10-15                   |
| Chicken sticks, nuggets               | Głęboka blacha do pieczenia  | 2        |                | 190-210          | 360 W                 | 15-20                   |
| Kotlety warzywne                      | Głęboka blacha do pieczenia  | 2        |                | 200-220          | 180 W                 | 15-25                   |
| Strudel                               | Głęboka blacha do pieczenia  | 2        |                | 200-220          | 90 W                  | 20-25                   |
| Lasagne                               | Ruszt                        | 2        |                | 200-210          | 180 W                 | 18-23                   |

\* Głęboką blachę wyłożyć papierem do pieczenia.

Stosować papier nadający się do użycia w podanych temperaturach.

## Potrawy testowe

Jakość i funkcjonowanie kuchenki mikrofalowej kombi sprawdzana jest przez instytuty kontrolne na podstawie przygotowywania tych potraw.

Zgodnie z normami EN 60705, IEC 60705 lub DIN 44547 i EN 60350 (2009)

### Rozmrażanie w kuchenie mikrofalowej

| Potrawa | Moc mikrofal w watach, czas trwania w minutach | Wskazówka                                                                                      |
|---------|------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mięso   | 180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min                 | Formę z pyrexu Ø 22 cm postawić na ruszcie, wysokość 1. Po ok. 10 min. wyjąć rozmrożone mięso. |

### Gotowanie w kuchenie mikrofalowej

| Potrawa          | Moc mikrofal w watach, czas trwania w minutach | Wskazówka                                               |
|------------------|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| Mleczko jajeczne | 360 W, 10 min. + 180 W, 20-25 min.             | Formę z pyrexu postawić na ruszcie, wysokość 1.         |
| Biszkopt         | 600 W, 8-10 min.                               | Formę z pyrexu Ø 22 cm postawić na ruszcie, wysokość 1. |
| Pieczeń rzymska  | 600 W, 20-25 min                               | Formę z pyrexu postawić na ruszcie, wysokość 1.         |



Kombinacja gotowania i mikrofal

| Potrawa                 | Moc mikrofal w watach, czas trwania w minutach | Rodzaj grzania                                                                    | Temperatura °C | Wskazówka                                               |
|-------------------------|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------------------------------------------------|
| Zapiekanka ziemniaczana | 600 W, 20-25 min                               |  | 170-190        | Formę z pyrexu Ø 22 cm postawić na ruszcie, wysokość 1. |
| Ciasto                  | 180 W, 15-20 min                               |  | 180-200        | Formę z pyrexu Ø 22 cm postawić na ruszcie, wysokość 1. |
| Kurczak                 | 360 W, 30-35 min.                              |  | 200-220        | Po upływie 15 minut odwrócić.                           |

\* Wsunąć ruszt na wysokość 2, a głęboką blachę do pieczenia na wysokość 1.

Pieczenie

Wskazówki

- Dane w tabeli dotyczą potraw wsuniętych do zimnego piekarnika.
- Szarlotka z pierzynką: ciemne tortownice ustawić na przemian obok siebie.

|                            | Naczynia                                              | Wysokość | Rodzaj grzania                                                                    | Temperatura °C | Czas pieczenia w minutach |
|----------------------------|-------------------------------------------------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------------------|
| Ciasteczka wyciskane       | Głęboka blacha do pieczenia                           | 2        |  | 160-180        | 20-30                     |
|                            | Głęboka blacha do pieczenia                           | 2        |  | 150-170        | 20-30                     |
| Ciastka                    | Głęboka blacha do pieczenia                           | 2        |  | 150-170        | 25-35                     |
|                            | Głęboka blacha do pieczenia                           | 2        |  | 140-160        | 25-35                     |
| Biszkopt na wodzie         | Tortownica na ruszcie                                 | 1        |  | 170-180        | 30-40                     |
| Ciasto drożdżowe na blasze | Głęboka blacha do pieczenia                           | 2        |  | 170-190        | 45-55                     |
| Szarlotka z pierzynką      | 2 tortownice Ø 20 cm +<br>Głęboka blacha do pieczenia | 1        |  | 180-200        | 70-90                     |

Grillowanie

|                               | Wyposażenie                 | Wysokość | Rodzaj grzania                                                                        | Stopień mocy grilla | Czas trwania w minutach |
|-------------------------------|-----------------------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------|
| Opiekanie tostu*              | Ruszt                       | 3        |  | 3                   | 1-2                     |
| Hamburgery wołowe, 12 sztuk** | Ruszt +                     | 3        |  | 3                   | 30                      |
|                               | Głęboka blacha do pieczenia | 1        |                                                                                       |                     |                         |

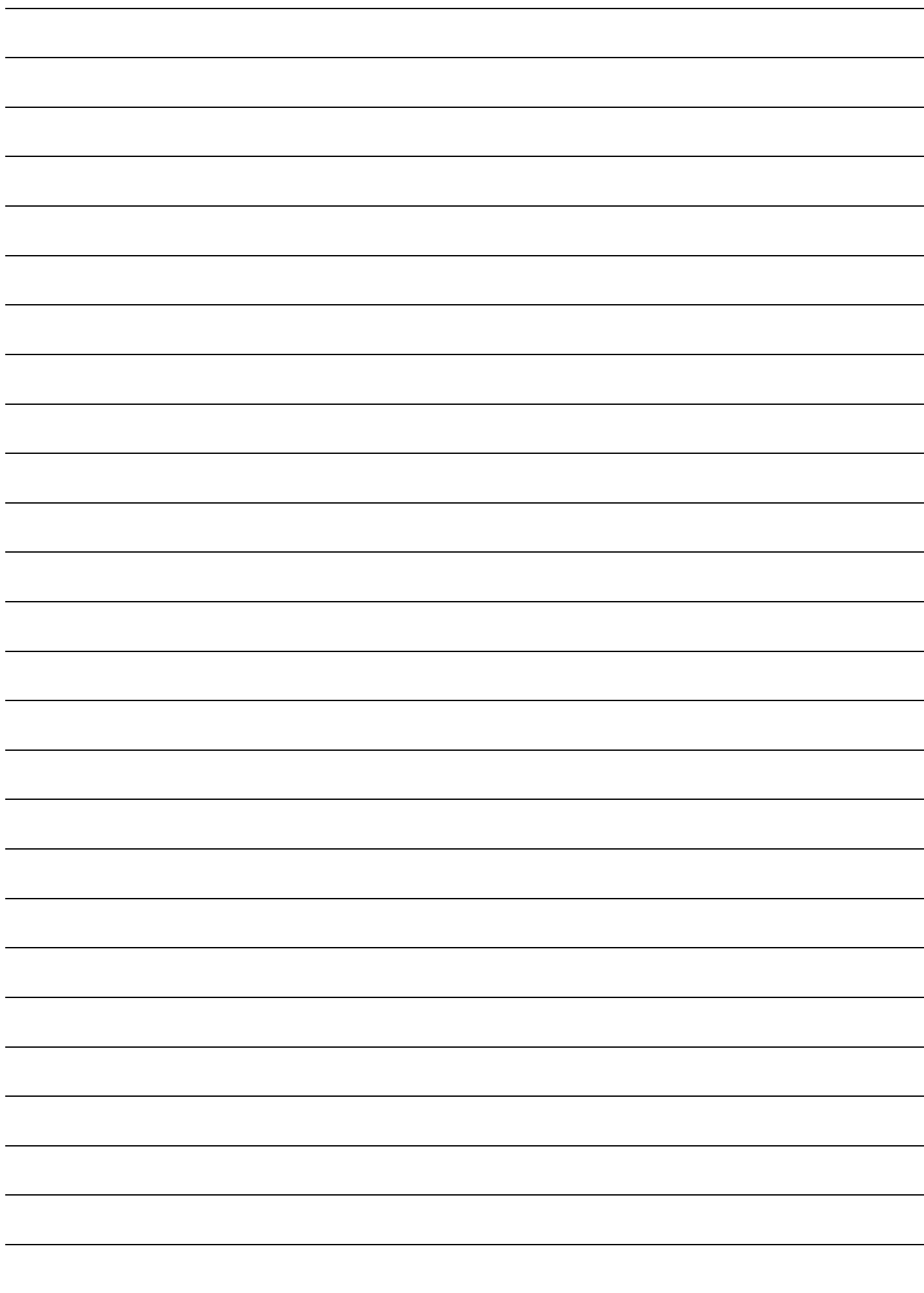
- \* Piekarnik podgrzewać przez 5 minut.
- \*\* Po upływie połowy czasu obrócić.

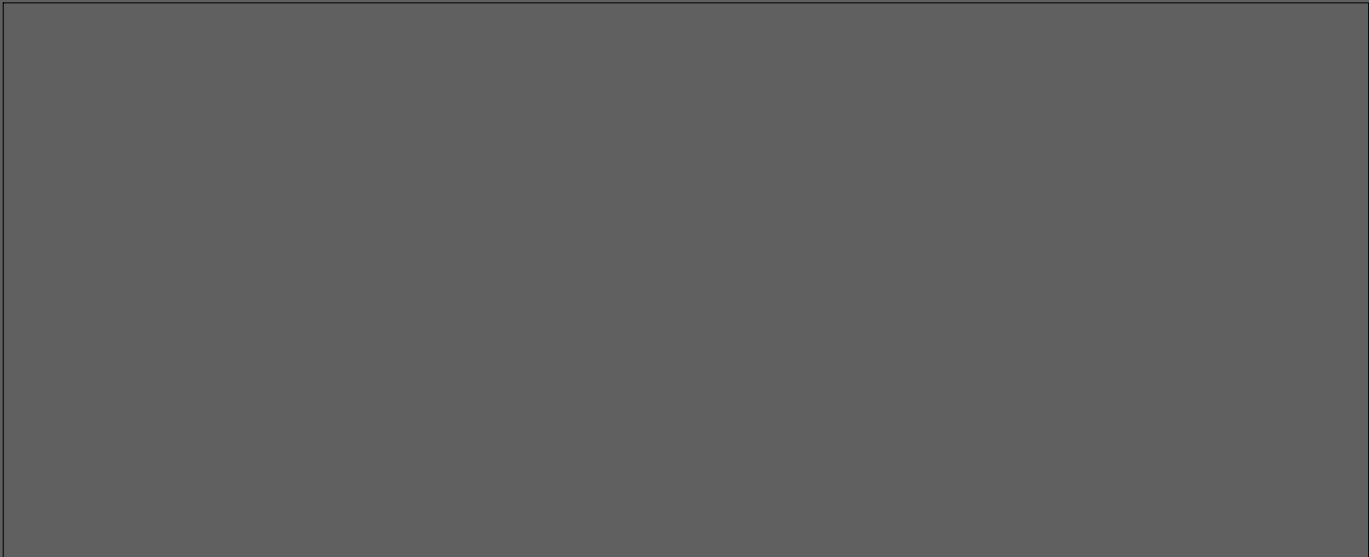
Akrylamid w produktach spożywczych

Jakie potrawy są narażone?

Akrylamid powstaje głównie podczas przyrządzania produktów zbożowych i ziemniaczanych w wysokich temperaturach, np. chipsów, frytek, tostów, bułek, chleba, wypieków cukierniczych (ciasteczek, pierniczków).

|                                                      | Porady dotyczące przygotowywania potraw, aby zawartość akrylamidu była możliwie najmniejsza                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Informacje ogólne                                    | Czas smażenia i pieczenia powinien być możliwie krótki. Potrawy należy zrumieniać na kolor złoty, nie za ciemny. Duży, gruby kawałek pieczonego zawiera mniej akrylamidu.                                                                                                                                                                        |
| Pieczenie ciasteczek<br>Frytki pieczone w piekarniku | Grzanie górne/dolne maks. 200 °C, 3D gorące powietrze lub Gorące powietrze maks. 180 °C. Grzanie górne/dolne maks. 190 °C, 3D gorące powietrze lub Gorące powietrze maks. 170 °C. Jajko lub żółtko zmniejszają powstawanie akrylamidu. Poukładać równomiernie jedną warstwę na blasze. Piec co najmniej 400 g na blachę, aby frytki nie wyschły. |





Siemens-Electrogeräte GmbH  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
DEUTSCHLAND

910112  
(1)