

HBC86P7.3



**BOSCH**

[pl] Instrukcja obsługi .....2



9000615369

<b>Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa</b> .....	<b>3</b>	<b>Zabezpieczenie przed dziećmi</b> .....	<b>16</b>
Przed montażem .....	3	<b>Ustawienia podstawowe</b> .....	<b>16</b>
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa .....	3	Zmiana ustawień podstawowych .....	17
Wskazówki dotyczące kuchenki mikrofalowej .....	4	<b>Automatyczne wyłączenie</b> .....	<b>17</b>
Przyczyny uszkodzeń .....	4	<b>Samoczyszczanie</b> .....	<b>17</b>
<b>Nowe urządzenie</b> .....	<b>5</b>	Przygotowanie .....	18
Pulpit obsługi .....	5	Ustawianie samoczyszczania .....	18
Przyciski .....	5	Po samoczyszczeniu .....	18
Przełącznik obrotowy .....	5	<b>Konserwacja i czyszczenie</b> .....	<b>18</b>
Wyświetlacz .....	5	Środki czyszczące .....	18
Wskaźnik kontroli temperatury .....	6	Czyszczenie szyb .....	19
Komora piekarnika .....	6	<b>Tabela usterek</b> .....	<b>20</b>
Wyposażenie .....	6	Tabela usterek .....	20
<b>Przed pierwszym użyciem</b> .....	<b>7</b>	Wymiana żarówki piekarnika .....	21
Pierwsze ustawienia .....	7	Wymiana uszczelki drzwiczek .....	21
Nagrzewanie komory piekarnika .....	7	<b>Serwis</b> .....	<b>22</b>
Czyszczenie wyposażenia .....	8	Symbol produktu (nr E) i numer fabryczny (nr FD) .....	22
<b>Włączanie i wyłączenie piekarnika</b> .....	<b>8</b>	<b>Programy automatyczne</b> .....	<b>22</b>
Włączanie .....	8	Wybór programu .....	22
Wyłączanie .....	8	Indywidualne dopasowanie rezultatu gotowania/pieczenia ....	23
<b>Nastawianie piekarnika</b> .....	<b>8</b>	Rozmrażanie i gotowanie z zastosowaniem programów automatycznych .....	23
Rodzaje grzania .....	8	<b>Porady dotyczące oszczędności energii i ochrony środowiska</b> .....	<b>28</b>
Nastawianie rodzaju grzania i temperatury .....	9	Oszczędność energii .....	28
MikroKombi łagodne MikroKombi intensywne .....	9	Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego .....	28
Proponowane ustawienia .....	10	<b>Przetestowane w naszym studiu gotowania</b> .....	<b>28</b>
Ustawianie szybkiego nagrzewania .....	10	Rozmrażanie, podgrzewanie i gotowanie w kuchence mikrofalowej .....	28
<b>Mikrofale</b> .....	<b>11</b>	Porady dotyczące użytkowania kuchenki mikrofalowej .....	31
Wskazówki dotyczące naczyń .....	11	Ciasta i wypieki .....	31
Moce mikrofal .....	11	Porady dotyczące pieczenia ciast .....	33
Nastawianie kuchenki mikrofalowej .....	11	Pieczenie mięs i grillowanie .....	34
<b>Kombinacja</b> .....	<b>11</b>	Porady dotyczące pieczenia mięs i grillowania .....	37
Odpowiednie moce mikrofal .....	12	Zapiekanki, tosty .....	38
Nastawianie trybu kombi .....	12	Gotowe produkty .....	38
<b>Następny tryb</b> .....	<b>12</b>	<b>Powolne gotowanie</b> .....	<b>39</b>
Naczynia .....	12	Nastawianie trybu Powolnego gotowania .....	39
Nastawianie następnego trybu .....	12	Porady dotyczące powolnego gotowania .....	40
<b>Funkcje zegara</b> .....	<b>13</b>	<b>Potrawy testowe</b> .....	<b>40</b>
Ustawianie funkcji zegara - krótkie objaśnienie .....	13	Pieczenie .....	40
Nastawianie minutnika .....	13	Grillowanie .....	41
Nastawianie czasu trwania .....	13	<b>Akrylamid w produktach spożywczych</b> .....	<b>41</b>
Przesunięcie czasu zakończenia .....	14		
Nastawianie zegara .....	15		
<b>Pamięć</b> .....	<b>15</b>		
Zapisywanie ustawień w pamięci .....	15		
Włączanie pamięci .....	15		
<b>Ustawienie szabasowe</b> .....	<b>15</b>		
Włączenie ustawienia szabasowego .....	15		
Upłynął nastawiony czas trwania .....	15		
Przesunięcie czasu zakończenia .....	15		
Anulowanie ustawienia szabasowego .....	15		

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

### Gożąca 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.

#### Gożące wyposażenie i naczynia

#### Niebezpieczeństwo poparzenia!!

Do wyjmowania gorącego wyposażenia lub naczyń z komory gotowania zawsze używać łąpek 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 mikrofałe. 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 mikrofałe. 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 mikrofał.

#### 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.

#### Samoo czyszczanie

#### Niebezpieczeństwo pożaru!!

- Podczas samoo czyszczania resztki pożywienia, tłuszcz i sos z pieczenia mogą się zapalić. Przed przystąpieniem do samoo czyszczania należy usunąć większe zanieczyszczenia z komory piekarnika.
- Nigdy nie wieszac łatwopalnych przedmiotów, np. ściereczek do naczyń, na uchwycie drzwiczek. Podczas samoo czyszczania zewnętrzna powierzchnia urządzenia jest gorąca. Nie pozwalać dzieciom zbliżać się do urządzenia.

#### Poważne zagrożenie zdrowia!!

Nigdy nie czyścić blach ani form z powłoką antyadhezyjną podczas samoo czyszczania piekarnika. Wysoka temperatura powoduje uszkodzenie powłoki antyadhezyjnej i powstawanie trujących gazów.

## 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 uchwytych lub pokrywkach. Za tymi otworami znajduje się pusta przestrzeń. Wilgoć, która wniknęła 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 mikrofal 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.

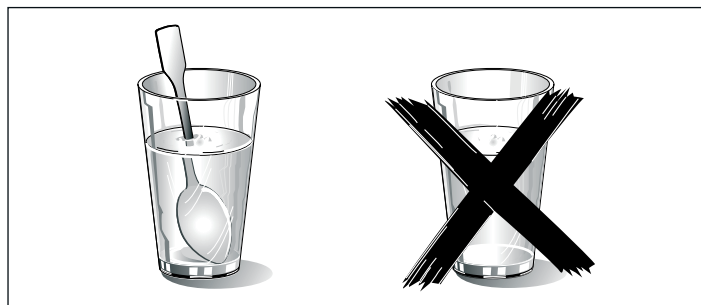
#### Niebezpieczeństwo poparzenia!!

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 wstrząsać. Dzięki temu ciepło zostaje równomiernie rozprowadzone. Przed podaniem dziecku pożywienia należy sprawdzić jego temperaturę.

### Produkty spożywcze z łupiną lub skórką

#### 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 skórkę.

### 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 dnie 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 tacek 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 kuchenie 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.



#### Przyciski

Pod poszczególnymi przyciskami znajdują się czujniki. Nie trzeba ich mocno naciskać. Należy dotykać tylko żądany symbol.

Wyjątek: Przycisk przejścia do następnego trybu i przyciski mocy mikrofal są zwyczajnymi przyciskami.

#### Przyciski

Symbol/Przycisk	Funkcje przycisków
→ 123	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
1000	Wybór mocy mikrofal: 1000 wat
...	Wybór rodzaju grzania
☒	Wybór programów automatycznych
☑	Wybór samooczyszczania
∨	Przechodzenie do następnego wiersza na wyświetlaczu w dół
∧	Przechodzenie do następnego wiersza na wyświetlaczu w górę

Symbol/Przycisk	Funkcje przycisków
M	Wybór funkcji pamięci
>>SSS	Włączanie szybkiego nagrzewania
🕒	Otwieranie i zamykanie menu funkcji zegara
💡	Wyłączanie i włączanie lampki piekarnika
i	Krótkie naciśnięcie = wywołanie informacji Długie naciśnięcie = otwieranie i zamykanie menu ustawień podstawowych
🔒	Aktywacja/dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi
🔕	Włączanie i wyłączanie piekarnika
⏸	Krótkie naciśnięcie = włączenie/ wstrzymanie trybu pracy Długie naciśnięcie = przerwanie trybu pracy

#### Przelącznik obrotowy

Za pomocą przelącznika obrotowego można zmienić wszystkie wartości proponowane i nastawcze.



Przelącznik obrotowy można schować. W celu schowania lub wysunięcia przelącznika obrotowego należy na niego nacisnąć.

#### Wyświetlacz



Wyświetlacz podzielony jest na różne strefy.

- Nagłówek, pojawia się tylko przed włączeniem danej funkcji
- Strefa nastawiania
- Pasek stanu, pojawia się po włączeniu danej funkcji

### Nagłówek

W najwyższym wierszu wyświetlana jest wybrana funkcja, np. rodzaje grzania, programy, funkcje zegara itd. Po prawej stronie widoczne są strzałki, które wskazują kierunek nawigacji za pomocą przycisków  i . Nagłówek znika po uruchomieniu urządzenia.

### Strefa nastawiania

W strefie nastawiania pojawiają się proponowane wartości, które można zmienić. Za pomocą przycisków nawigacyjnych  i  można przechodzić z wiersza do wiersza. Wiersz, w którym w danym momencie znajduje się użytkownik, wzięty jest w nawias. Wartość w nawiasie można zmienić za pomocą przelącznika obrotowego.

### Pasek stanu

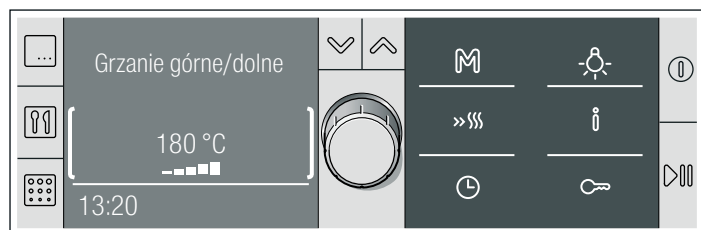
Pasek stanu znajduje się na górze wyświetlacza. Pojawia się po włączeniu urządzenia i pokazuje aktualną godzinę, aktywne funkcje zegara lub ustawione zabezpieczenie przed dziećmi. Przed włączeniem wybranej funkcji wyświetlają się, jeśli to konieczne, krótkie wskazówki dotyczące wprowadzania ustawień.

### Wskaźnik kontroli temperatury


Słupki na wskaźniku kontroli temperatury wskazują fazę nagrzewania piekarnika lub ciepło resztkowe.

### Fazy nagrzewania

Po włączeniu piekarnika pojawia się pięć słupków poniżej wskazania ustawionej temperatury. Żądana temperatura jest osiągnięta, gdy ostatni słupek jest wypełniony.



Jeśli wybrany został stopień mocy grilla, samooczyszczanie lub tryb kuchenki mikrofalowej, słupki nie pojawiają się.

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

### Ciepło resztkowe

Po wyłączeniu piekarnika wskaźnik kontroli temperatury pokazuje stopień ciepła resztkowego. Gdy wszystkie słupki są wypełnione, temperatura w komorze piekarnika wynosi ok. 300 °C. Wskazanie wyłącza się, gdy temperatura spadnie poniżej ok. 60 °C.

### Komora piekarnika

Urządzenie wyposażone jest w wentylator.

### Wentylator

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

### Wyposażenie dodatkowe

Wyposażenie dodatkowe można nabyć w serwisie lub sklepie specjalistycznym. Szeroką ofertę wyposażenia do zakupionego

### 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 piekarnika

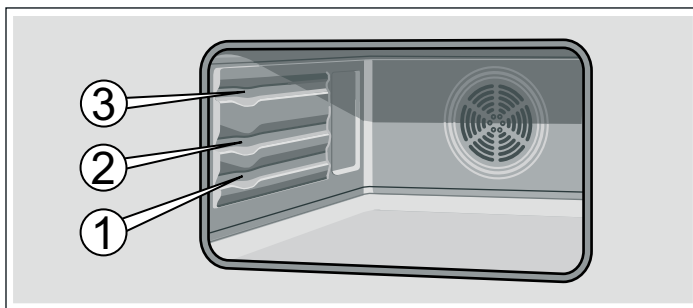
Gdy piekarnik jest włączony, świeci się lampka w komorze piekarnika.

Jeśli drzwiczki piekarnika zostaną otworzone, lampka włączy się.

Za pomocą przycisku  można włączać i wyłączać lampkę.

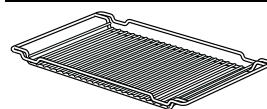
### Wyposażenie

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.

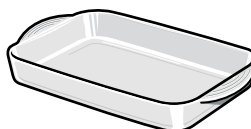
Wyposażenie można dokupić w serwisie lub sklepie specjalistycznym. Należy podać numer HEZ/HMZ.



#### Ruszt

Do naczyń, form do ciasta, pieczeni, grillowania

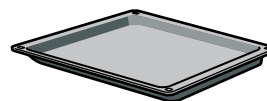
Ruszt można wsuwać wygięciem do góry  lub do dołu .



#### Szklana miska

Do dużych pieczeni, soczystych ciast i zapiekanek

Szklane naczynie postawić na ruszcie.



#### Głęboka blacha do pieczenia HEZ862000

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.

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 HEZ	Zastosowanie
Emaliowana blacha do pieczenia	HEZ861000	Do ciast i ciasteczek. Blachę do pieczenia wsunąć do piekarnika aż do oporu, ścięciem w kierunku drzwiczek.
Szklana blacha do pieczenia	HEZ863000	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	HEZ915001	Do przygotowywania w piekarniku potraw duszonych i zapiekanek. Nadaje się idealnie do zastosowania z programami automatycznymi.

### Artykuły dodatkowe

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

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

Ręczniki do czyszczenia powierzchni ze stali nierdzewnej	Nr artykułu 311134	Zapobiegają osadzeniu się brudu. Dzięki impregnacji specjalnymi olejami powierzchnie ze stali nierdzewnej są optymalnie konserwowane.
Żel do czyszczenia piekarników i grilla	Nr artykułu 463582	Do czyszczenia komory piekarnika. Żel jest bezwonny.
Ściereczka z mikrofazy	Nr artykułu 460770	Idealna do czyszczenia delikatnych powierzchni, np. szkła, ceramiki szklanej, stali nierdzewnej lub aluminium. Ściereczka z mikrofazy dokładnie usuwa mokre i tłuste zanieczyszczenia.
Zabezpieczenie do drzwiczek	Nr artykułu 612594	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.

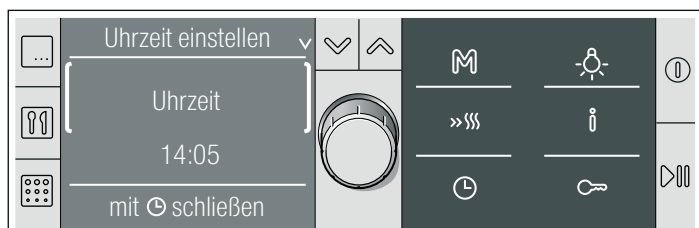
## Przed pierwszym użyciem

Ten rozdział zawiera wszystkie informacje na temat tego, co należy zrobić przed pierwszym gotowaniem.

- Ustawić godzinę
- W razie potrzeby zmienić język wyświetlacza tekstu
- Nagrzać komorę piekarnika
- Wyczyścić wyposażenie
- Przeczytać wskazówki dotyczące bezpieczeństwa zamieszczone na początku instrukcji obsługi. Są one bardzo ważne.

### Pierwsze ustawienia

Po podłączeniu nowego urządzenia w górnym wierszu wyświetlacza pojawia się nagłówek "Uhrzeit einstellen" (Nastawianie zegara). Należy ustawić godzinę i w razie potrzeby język wyświetlacza tekstu. Wstępnie ustawiony jest język niemiecki.



#### Nastawianie zegara i zmiana języka

1. Za pomocą przycisku przejść do ustawionej wstępnie godziny.

2. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić aktualną godzinę.
3. Za pomocą przycisku przejść do góry. Nawias znajduje się po prawej i po lewej stronie komunikatu "Uhrzeit" (Godzina).
4. Za pomocą przełącznika obrotowego przejść do funkcji "Sprache wählen:" (Wybór języka).
5. Nacisnąć przycisk . Nawias znajduje się po lewej i po prawej stronie komunikatu "deutsch" (niemiecki).
6. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żądany język. Można wybrać jeden z 30 różnych języków.
7. Nacisnąć przycisk .

Ustawienia godziny i języka zostały zapisane. Na wyświetlaczu pojawia się aktualna godzina.

**Wskazówka:** W każdej chwili można zmienić ustawiony język. Patrz rozdział *Ustawienia podstawowe*.




### Nagrzewanie komory piekarnika



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

Należy dopilnować, aby w komorze piekarnika nie było resztek opakowania, np. kuleczek styropianu.

Podczas nagrzewania piekarnika wietrzyć kuchnię.

Nagrząć komorę piekarnika nastawiając Grzanie górne/dolne o temperaturze 240 °C.


1. Nacisnąć przycisk .  
Pojawia się wyświetlacz startowy z opisem przycisków.
2. Bezpośrednio po tym nacisnąć przycisk .  
W górnym wierszu pojawia się nagłówek "Rodzaje grzania".  
W strefie nastawiania proponowane jest ustawienie 3D  
gorące powietrze oraz temperatura 160 °C. Nawiasy są po  
lewej i prawej stronie rodzaju grzania.
3. Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić rodzaj grzania  
na Grzanie górne/dolne.
4. Za pomocą przycisku  przejść do wskazania temperatury.  
Nawiasy znajdują się teraz po lewej i prawej stronie  
temperatury.

5. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić temperaturę  
240 °C.
6. Nacisnąć przycisk .  
Tryb uruchamia się. Nagłówek "Rodzaje grzania" znika. Na  
dole wyświetlacza pojawia się pasek stanu z godziną.
7. Po 60 minutach wyłączyć piekarnik za pomocą przycisku .  
Słupki wskaźnika kontroli temperatury wskazują stopnie ciepła  
resztkowego w komorze piekarnika.


## Czyszczenie wyposażenia

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

## Włączanie i wyłączanie piekarnika






Przycisk  służy do włączania i wyłączania piekarnika.

### Włączanie

Nacisnąć przycisk . Pojawia się wyświetlacz startowy z  
opisem przycisków.



### Wybór żądanej funkcji:

- Przycisk 90, 180, 360, 600 lub 1000 W = mikrofale
- Przycisk  = rodzaje grzania
- Przycisk  = programy
- Przycisk  = samooczyszczanie
- Przycisk  = następny tryb
- Przycisk  = ustawienia zapisane w pamięci

### Wyłączanie

Nacisnąć przycisk . Piekarnik wyłącza się.

## Nastawianie piekarnika

W niniejszym rozdziale zostało opisane

- w jakie rodzaje grzania wyposażony jest piekarnik
- jak ustawić rodzaj grzania i temperaturę
- jak wybrać potrawę z proponowanych ustawień
- oraz jak ustawić szybkie nagrzewanie.

### Rodzaje grzania

Piekarnik umożliwia korzystanie z wielu różnych rodzajów  
grzania. Dzięki temu możliwe jest wybranie optymalnego  
sposobu do przygotowania każdej potrawy.

Rodzaje grzania i zakresy temperatury	Zastosowanie
3D gorące powietrze 30-250 °C	Do pieczenia ciast i drobnych wypieków na dwóch poziomach.
Gorące powietrze 30-250 °C	Do pieczenia ciast ucieranych w formach na jednym poziomie.
Grzanie górne/dolne 30-300 °C	Do pieczenia i smażenia na jednym poziomie. Szczególnie przydatne do ciast wilgotnych (np. sernika) oraz do ciast z blachy.
Grzanie intensywne 100-300 °C	Do potraw z chrupiącym spodem (np. quiche). Grzanie z góry i szczególnie mocne z dołu.
Grzanie dolne 30-200 °C	Do potraw i wypieków, których spód powinien być mocniej zrumieniony lub mieć chrupiącą skórę. Na krótko przed końcem pieczenia należy wyłączyć Grzanie dolne.

Rodzaje grzania i zakresy temperatury	Zastosowanie
Grill z cyrkulacją powietrza 100-250 °C	Do drobiu i większych kawałków mięsa.
Grill o dużej powierzchni słaby (1) średni (2) mocny (3)	Do grillowania dużych ilości steków, kiełbasek, tostów i kawałków ryb.
Grill o małej powierzchni słaby (1) średni (2) mocny (3)	Do grillowania małych ilości steków, kiełbasek, tostów i kawałków ryb.
Powolne gotowanie 70-100 °C	Do delikatnych mięs, które w środku mają być różowe/średnio wypieczone lub gotowe o wyznaczonej porze.
Podgrzewanie 30-70 °C	Do podgrzewania naczyń z porcelany.
Utrzymywanie temperatury potraw 60-100 °C	Do utrzymywania temperatury potraw.



Rodzaje grzania i zakresy temperatury	Zastosowanie
MikroKombi łagodne 30-250 °C	Do ciast ucieranych w formach, kruchych ciast z soczystym nadzieniem oraz ciast z mieszanek piekarniczych. W przypadku korzystania z trybu piekarnika automatycznie włącza się słabsza moc mikrofal.
MikroKombi intensywne 30-250 °C	Do drobiu, ryb i zapiekanek. W przypadku korzystania z trybu piekarnika automatycznie włącza się średnia moc mikrofal.

## Nastawianie rodzaju grzania i temperatury

Przykład na rysunku: Ustawienie Grzania górnego/dolnego, 200 °C.

Włączyć piekarnik za pomocą przycisku lub nacisnąć przycisk .

Na wyświetlaczu proponowany jest rodzaj grzania 3D gorące powietrze, 160 °C.

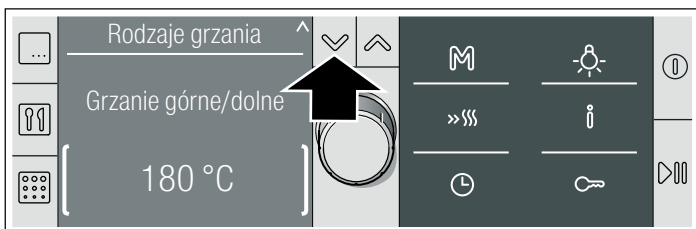
Przyciskiem można od razu włączyć proponowane ustawienie.

Aby ustawić inny rodzaj grzania i temperaturę, należy postępować w następujący sposób:

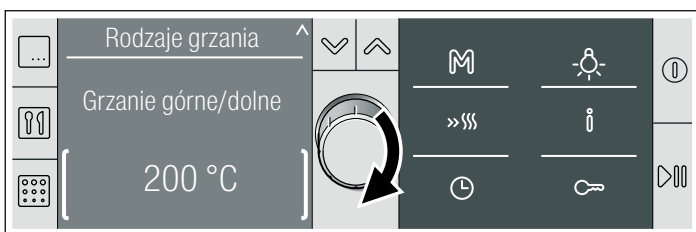
1. Ustawić żądany rodzaj grzania za pomocą przełącznika obrotowego.



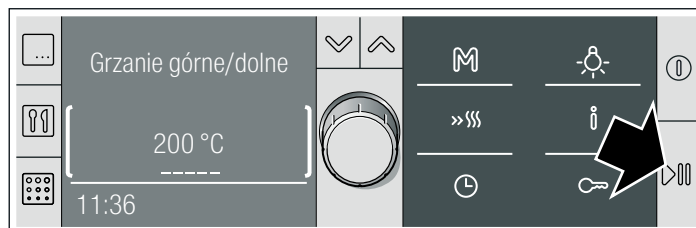
2. Za pomocą przycisku przejść do wskazania temperatury. Nawiasy znajdują się po lewej i prawej stronie proponowanej temperatury.



3. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żądaną temperaturę.



4. Nacisnąć przycisk .



Tryb uruchamia się.

5. Gdy potrawa jest gotowa, wyłączyć piekarnik za pomocą przycisku lub ponownie wybrać i ustawić tryb pracy.

### Otwieranie drzwiczek piekarnika podczas pracy

Praca urządzenia zostaje wstrzymana. Piekarnik znajduje się w trybie przerwy. Na pasku stanu miga symbol . Zamknąć drzwiczki i ponownie nacisnąć przycisk . Urządzenie kontynuuje pracę.

### Wstrzymanie pracy urządzenia

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

### Zmiana temperatury lub stopnia mocy grilla

Jest to możliwe w każdej chwili. Do zmiany temperatury lub stopnia mocy grilla służy przełącznik obrotowy.

### Przerwanie pracy urządzenia

Przytrzymać przycisk , aż pojawi się "Wybrać funkcję". Można wprowadzić nowe ustawienia.

### Wywoływanie informacji

Nacisnąć krótko przycisk . W celu odczytania poszczególnych informacji należy za każdym razem krótko nacisnąć przycisk . Przed uruchomieniem urządzenia pojawiają się informacje na temat rodzajów grzania, wysokości wsunięcia potraw oraz wyposażenia. Po uruchomieniu można sprawdzić temperaturę nagrzania komory piekarnika.

### Nastawianie czasu trwania

Patrz rozdział *Funkcje zegara*, Nastawianie czasu trwania.

### Przesunięcie czasu zakończenia

Patrz rozdział *Funkcje zegara*, Przesunięcie czasu zakończenia.

## MikroKombi łagodne MikroKombi intensywne

W przypadku poniższych rodzajów grzania automatycznie włącza się moc mikrofal. Należy po prostu ustawić podaną w przepisie temperaturę i skrócić o połowę czas gotowania.

### MikroKombi łagodne

MikroKombi łagodne nadaje się do ciast w formach, takich jak

- ciasta ucierane, np. babka marmurkowa, keks, ciasto owocowe
- kruche ciasta z soczystymi owocami, np. szarlotka z pierzynką, sernik
- ciasta z mieszanek piekarskich
- wypieki drożdżowe, np. ślimaczki cyrkonowe
- również w przypadku pieczenia mięsa z zastosowaniem tego rodzaju grzania można skrócić o połowę czas przyrządzania potrawy.

**Wskazówka:** Należy stosować ciemne formy do pieczenia z metalu lub formy z tworzywa sztucznego "Flexi Form". Do przyrządzania pieczeni odpowiednie są żaroodporne formy szklane z pokrywką lub bez.

## MikroKombi intensywne

Ten rodzaj grzania jest odpowiedni do







- drobiu, np. kurczaków
- zapiekanek, np. zapiekanki makaronowej
- zapiekanki ziemniaczanej
- zapiekanej ryby, świeżej i mrożonej

**Wskazówka:** Należy stosować naczynia żaroodporne ze szkła lub ceramiki.

## Sposób nastawiania


Jeśli w przepisie podane są ustawienia dla różnych rodzajów grzania, należy wybrać ustawienie dla Grzania górnego/dolnego. Podany w przepisie czas gotowania/pieczenia nie powinien być krótszy niż 30 minut.

Potrawę należy wstawiać do zimnego piekarnika. Naczynie ustawić na ruszcie na wysokości 1.

1. Nacisnąć przycisk .  
Na wyświetlaczu proponowany jest rodzaj grzania 3D gorące powietrze, 160 °C.
2. Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić rodzaj grzania na MikroKombi łagodne lub MikroKombi intensywne.
3. Za pomocą przycisku  przejść do ustawień temperatury i ustawić temperaturę przełącznikiem obrotowym.
4. Nacisnąć przycisk  i za pomocą przełącznika obrotowego przejść do czasu trwania.
5. Nacisnąć przycisk  i za pomocą przełącznika obrotowego zmienić czas trwania.
6. Nacisnąć przycisk .
7. Włączyć za pomocą przycisku .

Upływ czasu trwania widoczny jest na pasku stanu.

## Upłynął nastawiony czas trwania





Rozbrzmiewa sygnał. Praca urządzenia zakończona. Na pasku stanu pojawia się 00:00:00. Sygnał można wyłączyć przed czasem za pomocą przycisku .

## Proponowane ustawienia


Przy wyborze potrawy z proponowanych ustawień podane są od razu optymalne wartości ustawień. Do wyboru jest wiele różnych kategorii. Wśród ciast, chleba, drobiu, mięsa, ryb i dziczyzny, a także zapiekanek i produktów gotowych znajdują się liczne potrawy z proponowanymi przez nas ustawieniami. Istnieje możliwość zmiany temperatury i czasu pieczenia. Rodzaj grzania jest ustawiony na stałe.

Więcej możliwości wyboru zawierają opisy przygotowywania poszczególnych potraw. Warto je wypróbować i przekonać się o różnorodności potraw.

## Wybór potrawy

1. Nacisnąć przycisk .  
Na wyświetlaczu pojawia się 3D gorące powietrze, 160 °C, jako proponowany rodzaj grzania.
2. Przełącznik obrotowy obrócić w lewo na proponowane ustawienia.  
Pojawia się pierwsza kategoria potraw.  
Pojawia się pierwsza kategoria potraw.
3. Za pomocą przycisku  przejść do kategorii potraw i używając przełącznika obrotowego wybrać odpowiednią kategorię.  
Za pomocą przycisku  przejść do następnego poziomu.  
Za pomocą przełącznika obrotowego dokonuje się kolejnych wyborów.  
Na koniec pojawia się ustawienie dotyczące wybranej potrawy. Można zmienić temperaturę, ale nie rodzaj grzania.
4. Nacisnąć przycisk .  
Tryb uruchamia się. Na pasku stanu pojawia się czas trwania i widoczny jest jego upływ.




## Upłynął nastawiony czas trwania

Rozbrzmiewa sygnał. Piekarnik przestaje grzać. Na pasku stanu pojawia się 00:00:00. Sygnał można wyłączyć przed czasem za pomocą przycisku .


## Zmiana temperatury lub stopnia mocy grilla

Do zmiany temperatury lub stopnia mocy grilla służy przełącznik obrotowy.

## Zmiana nastawionego czasu trwania

Nacisnąć przycisk , za pomocą przełącznika obrotowego przejść do czasu trwania. Nacisnąć przycisk , za pomocą przełącznika obrotowego zmienić czas trwania. Nacisnąć przycisk .

## Wywoływanie informacji

Nacisnąć przycisk .

## Przesunięcie czasu zakończenia

Patrz rozdział *Funkcje zegara*, Przesunięcie czasu zakończenia.

## Ustawianie szybkiego nagrzewania

Szybkie nagrzewanie nadaje się tylko do niektórych rodzajów grzania.



## Odpowiednie rodzaje grzania


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

## Odpowiednie temperatury


Szybkie nagrzewanie nie funkcjonuje, gdy ustawiona temperatura jest niższa niż 100 °C. Jeśli temperatura w komorze piekarnika jest tylko nieco niższa od ustawionej temperatury, wówczas szybkie nagrzewanie nie jest potrzebne i się nie włącza.

## Ustawianie szybkiego nagrzewania


Nacisnąć przycisk  w celu włączenia szybkiego nagrzewania. Obok ustawionej temperatury pojawia się symbol . Słupki na wskaźniku kontroli temperatury wypełniają się.

Szybkie nagrzewanie jest zakończone, gdy wszystkie słupki są wypełnione. Rozlega się krótki sygnał. Symbol  gaśnie. Wstawić potrawę do komory piekarnika.

## Wskazówki

- W przypadku zmiany rodzaju grzania szybkie nagrzewanie zostanie przerwane.
- Niezależnie od szybkiego nagrzewania ustawiony czas trwania odliczany jest bezpośrednio po włączeniu piekarnika.
- Podczas szybkiego nagrzewania można za pomocą przycisku  sprawdzić aktualną temperaturę w komorze piekarnika.
- Aby potrawa równomiernie się upiekła, należy wstawić ją do piekarnika dopiero po zakończeniu szybkiego nagrzewania.

## Przerwanie szybkiego nagrzewania

Nacisnąć przycisk . Symbol gaśnie.

# Mikrofałe

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

## Wskazówka:

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

## Wskazówki dotyczące naczyń

### Odpowiednie naczynia

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

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 mikrofałowych.

### Nieodpowiednie naczynia

Naczynia metalowe nie są odpowiednie. Metal nie przepuszcza mikrofał. 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 mikrofałowej, 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 użytku w kuchence mikrofałowej.

## Moce mikrofał

Za pomocą przycisków można ustawić żądaną moc mikrofał.

90 W	Do rozmrażania delikatnych potraw
180 W	Do rozmrażania i dogotowywania
360 W	Do gotowania mięsa i do podgrzewania delikatnych potraw
600 W	Do podgrzewania i gotowania potraw
1000 W	Do podgrzewania płynów

## Wskazówki

- Po naciśnięciu przycisku świeci się wybrana moc.
- Moc mikrofał 1000 wat można ustawić na maksymalnie 30 minut. W przypadku wszystkich innych mocy można ustawić czas trwania do 1 godziny i 30 minut.

## Nastawianie kuchenki mikrofałowej

Przykład na rysunku: Ustawienie mocy mikrofał 360 W, czas trwania 17 minut.

1. Naciśnąć przycisk wybranej mocy mikrofał.

Przycisk świeci się. Na wyświetlaczu pojawia się nagłówek "Kuchenka mikrofałowa". Wyświetlany jest proponowany czas trwania.



2. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić czas trwania.



3. Naciśnąć przycisk >|||.

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

### Upłynął nastawiony czas trwania

Rozbrzmiewa sygnał. Tryb mikrofał zakończony. Czas trwania jest ustawiony na 00:00 min:sek. Sygnał można wyłączyć przed czasem za pomocą przycisku ⌚.

### Otwieranie drzwiczek piekarnika podczas pracy

Praca urządzenia zostanie wstrzymana. Po zamknięciu drzwiczek krótko naciśnięcie przycisku >|||. Urządzenie kontynuuje pracę.

### Wstrzymanie pracy urządzenia

Naciśnięcie krótko przycisku >|||. Na pasku stanu miga symbol >|||. Piekarnik znajduje się w trybie przerwy. Ponownie naciśnięcie przycisku >|||. Urządzenie kontynuuje pracę.

### Zmiana nastawionego czasu trwania

Jest to możliwe w każdej chwili. Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić czas trwania.

### Przerwanie pracy urządzenia

Przytrzymanie przycisku >|||, aż pojawi się nagłówek "Wybrać funkcję". Można wprowadzić nowe ustawienia.

# Kombinacja

Równocześnie z włączonym rodzajem grzania pracuje kuchenka mikrofałowa. Mikrofałe przyspieszają przygotowanie

potraw i powodują ich ładne zrumienienie. Czas trwania można nastawić do 1 godziny 30 minut.

## Odpowiednie rodzaje grzania


- 3D gorące powietrze
- Gorące powietrze
- Grzanie górne/dolne
- Grill z cyrkulacją powietrza
- Grill o dużej powierzchni
- Grill o małej powierzchni

## Odpowiednie moce mikrofal

Możliwe jest łączenie wszystkich mocy mikrofal, poza 1000 W, z wybranym rodzajem grzania.

## Nastawianie trybu kombi

Przykład na rysunku: Ustawienie Grzania górnego/dolnego, 200 °C i mikrofal 360 W, 17 minut.

1. Nacisnąć przycisk .

Pojawia się nagłówek "Rodzaje grzania". Na wyświetlaczu proponowany jest rodzaj grzania 3D gorące powietrze, 160 °C.

2. Ustawić żądany rodzaj grzania za pomocą przełącznika obrotowego.



3. Za pomocą przycisku  przejść do wskazania temperatury.

4. Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić temperaturę.




5. Nacisnąć przycisk wybranej mocy mikrofal.

Wybrany przycisk świeci się. Nagłówek zmienia się na "Kombinacja".



6. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić czas trwania.




7. Nacisnąć przycisk .



Tryb uruchamia się. Uptyw czasu trwania widoczny jest na pasku stanu.




## Upłynął nastawiony czas trwania

Rozbrzmiewa sygnał. Praca urządzenia zakończona. Na pasku stanu pojawia się 00:00:00. Sygnał można wyłączyć przed czasem za pomocą przycisku .



## Zmiana temperatury lub stopnia mocy grilla

Jest to możliwe w każdej chwili. Do zmiany temperatury lub stopnia mocy grilla służy przełącznik obrotowy.



## Zmiana nastawionego czasu trwania

Nacisnąć przycisk , za pomocą przełącznika obrotowego przejść do czasu trwania. Nacisnąć przycisk , za pomocą przełącznika obrotowego zmienić czas trwania. Nacisnąć przycisk .


## Otwieranie drzwiczek piekarnika podczas pracy

Praca urządzenia zostaje wstrzymana. Piekarnik znajduje się w trybie przerwy. Na pasku stanu miga symbol . Zamknąć drzwiczki i ponownie 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 , aż pojawi się "Wybrać funkcję". Można wprowadzić nowe ustawienia.

## Przesunięcie czasu zakończenia

Patrz rozdział *Funkcje zegara*, Przesunięcie czasu zakończenia.

## Następny tryb


Przy wyborze funkcji następnego trybu można ustawić do trzech trybów pracy, a następnie włączyć. Warunek: Dla każdego etapu należy nastawić czas trwania.

## Naczynia

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

## Nastawianie następnego trybu


Należy nastawić czas trwania dla każdej czynności następnego trybu.

1. Nacisnąć przycisk .


Przycisk świeci się. Na wyświetlaczu pojawia się nagłówek "Następny tryb". Cyfra 1, oznaczająca pierwszą czynność następnego trybu, znajduje się w nawiasie.




2. Wybrać i nastawić żądany tryb pracy.

3. Za pomocą przycisku  wrócić do [1] i za pomocą przełącznika obrotowego wybrać cyfrę [2] oznaczającą drugą czynność następnego trybu.

4. Wybrać i nastawić żądany tryb pracy.

5. Za pomocą przycisku  wrócić do [2] i za pomocą przełącznika obrotowego wybrać cyfrę [3] oznaczającą trzecią czynność.


6. Wybrać i nastawić żądany tryb pracy.

7. Nacisnąć przycisk .

Tryb uruchamia się.

**Wskazówka:** Na wyświetlaczu pojawia się pierwsza czynność następnego trybu. Upływ czasu trwania widoczny jest na wyświetlaczu.

#### Upłynął ustawiony czas trwania

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

#### Zmiana ustawienia


Zmiana jest możliwa jedynie przed uruchomieniem urządzenia.

1. Za pomocą przycisku  przechodzić do góry, aż w nawiasie pojawi się cyfra 1, 2 lub 3.


2. Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać czynność, która ma zostać zmieniona.

3. Zmienić ustawienie.

#### Przerwanie pracy urządzenia

Przytrzymać przycisk , aż pojawi się "Wybrać funkcję". Można wprowadzić nowe ustawienia.

## Funkcje zegara

Do wywołania menu funkcji zegara służy przycisk . Możliwe jest ustawienie następujących funkcji:




Gdy piekarnik jest wyłączony:

- Nastawianie minutnika
- Nastawianie zegara

Gdy piekarnik jest włączony:

- Nastawianie minutnika
- nastawianie czasu trwania
- Przesunięcie czasu zakończenia




### Ustawianie funkcji zegara - krótkie objaśnienie


1. Otworzyć menu za pomocą przycisku .
2. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żadaną funkcję.
3. Za pomocą przycisku  przejść do odpowiedniego wiersza, a za pomocą przełącznika obrotowego ustawić czas lub czas trwania.
4. Zamknąć menu za pomocą przycisku .

Poniżej znajduje się szczegółowy opis sposobu ustawiania poszczególnych funkcji.



### Nastawianie minutnika

Minutnik działa niezależnie od piekarnika. Można go używać jak zegara funkcyjnego i w każdej chwili nastawić.




1. Nacisnąć przycisk .  
Otwiera się menu funkcji zegara.
2. Nacisnąć przycisk  i za pomocą przełącznika obrotowego nastawić czas odliczany przez minutnik.
3. Za pomocą przycisku  zamknąć menu funkcji zegara.

Wyświetlacz wraca do poprzedniego stanu. Wyświetlany jest symbol  oznaczający minutnik oraz odliczany czas.




### Po upływie ustawionego czasu

Rozbrzmiewa sygnał. Czas upłynął. Na wyświetlaczu pojawia się  00:00. Sygnał można wyłączyć przed czasem za pomocą przycisku .

### Zatrzymanie minutnika

Za pomocą przycisku  otworzyć menu funkcji zegara. Nacisnąć przycisk  i za pomocą przełącznika obrotowego cofnąć czas na 00:00. Zamknąć menu za pomocą przycisku .

### Zmiana ustawień minutnika

Za pomocą przycisku  otworzyć menu funkcji zegara. Nacisnąć przycisk  i w ciągu następnych kilku sekund zmienić za pomocą przełącznika obrotowego ustawienia minutnika. Zamknąć menu za pomocą przycisku .

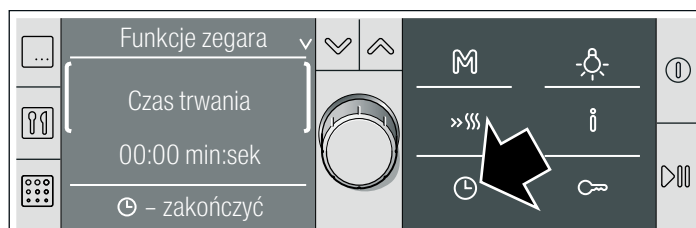
### Nastawianie czasu trwania

Ustawienie czasu trwania (czasu gotowania lub pieczenia) dla wybranej potrawy powoduje automatyczne wyłączenie piekarnika po upływie tego czasu. Piekarnik przestaje grzać.

Założenie: rodzaj grzania i temperatura są ustawione.

Przykład na rysunku: ustawienie Grzania górnego/dolnego, 180 °C, 45 minut

1. Nacisnąć przycisk .  
Otwiera się menu funkcji zegara.



2. Za pomocą przełącznika obrotowego przejść do czasu trwania.



3. Za pomocą przycisku ✓ przejść do odpowiedniego wiersza.

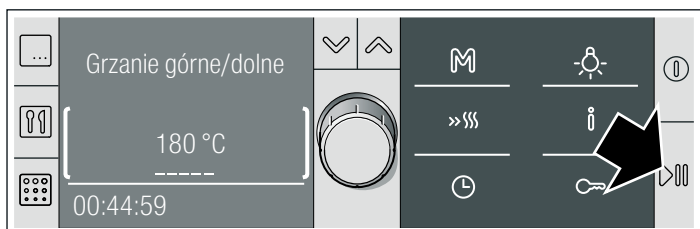
4. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić czas gotowania/pieczenia.



5. Nacisnąć przycisk ⊖.

Menu funkcji zegara zostaje zamknięte.

6. Przed włączeniem trybu pracy nacisnąć przycisk ▷|||. Uptyw czasu trwania widoczny jest na pasku stanu.



### Uplłynął ustawiony czas trwania

Rozbrzmiewa sygnał. Piekarnik przestaje grzać. Czas trwania na pasku stanu jest ustawiony na 00:00:00. Sygnał można wyłączyć przed czasem za pomocą przycisku ⊖.

### Anulowanie ustawień czasu trwania

Otworzyć menu za pomocą przycisku ⊖. Za pomocą przełącznika obrotowego przejść do czasu trwania, nacisnąć przycisk ✓ i za pomocą przełącznika obrotowego ustawić czas trwania na 00:00. Zamknąć menu za pomocą przycisku ⊖.

### Zmiana nastawionego czasu trwania

Otworzyć menu za pomocą przycisku ⊖. Za pomocą przełącznika obrotowego przejść do czasu trwania, nacisnąć przycisk ✓ i za pomocą przełącznika obrotowego zmienić czas trwania. Zamknąć menu za pomocą przycisku ⊖.

### Przesunięcie czasu zakończenia

Należy pamiętać, że łatwo psujące się produkty spożywcze nie mogą zbyt długo pozostawać w komorze piekarnika.

Przesunięcie czasu zakończenia jest możliwe w przypadku

- wszystkich rodzajów grzania i wszystkich potraw z proponowanych ustawień
- wielu programów
- oraz podczas samooczyszczania

Przykład: potrawa została włożona do piekarnika o godzinie 9.30. Po 45 minutach, tzn. o godzinie 10.15, jest już gotowa. Założymy jednak, że danie ma być gotowe na godzinie 12.45.

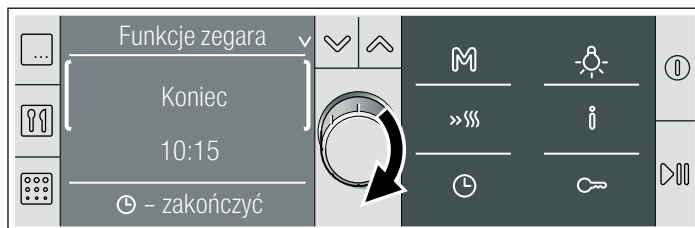
Należy przesunąć czas zakończenia z godziny 10.15 na 12.45. Piekarnik przechodzi w tryb czuwania. O godzinie 12.00 włącza się tryb pracy, który zakończy się o 12.45.

Funkcja ta jest dostępna również w przypadku samooczyszczania. Należy przesunąć czyszczenie piekarnika na noc, dzięki czemu możliwe będzie korzystanie z piekarnika o każdej porze dnia.

### Przesunięcie czasu zakończenia

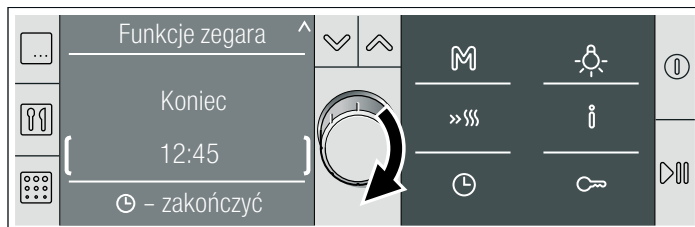
Założenie: ustawiony tryb pracy nie został włączony. Musi być ustawiony czas trwania. Menu funkcji zegara ⊖ jest otwarte.

1. Za pomocą przełącznika obrotowego przejść do funkcji "Koniec". W drugim wierszu wyświetlony jest czas, w którym zakończy się praca urządzenia.



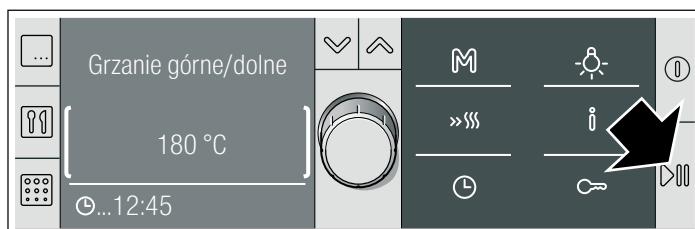
2. Nacisnąć przycisk ✓.

3. Za pomocą przełącznika obrotowego przesunąć koniec pracy na później.



4. Za pomocą przycisku ⊖ zamknąć menu funkcji zegara.

5. Zatwierdzić za pomocą przycisku ▷|||.



Ustawienie zostało zapisane. Piekarnik przechodzi w tryb czuwania ⊖... . Na pasku stanu widoczny jest czas zakończenia. Gdy urządzenie włączy się, na pasku stanu widoczny jest upływ czasu trwania.

### Uplłynął ustawiony czas trwania


Rozbrzmiewa sygnał. Piekarnik przestaje grzać. Czas trwania na pasku stanu jest ustawiony na 00:00:00. Sygnał można wyłączyć przed czasem za pomocą przycisku ⊖.

### Korekta czasu zakończenia

Jest to możliwe dopóki piekarnik znajduje się w trybie czuwania. W tym celu należy otworzyć menu za pomocą przycisku ⊖. Za pomocą przełącznika obrotowego przejść do czasu zakończenia, nacisnąć przycisk ✓ i za pomocą przełącznika obrotowego skorygować czas zakończenia. Zamknąć menu za pomocą przycisku ⊖.

### Anulowanie ustawień czasu zakończenia

Jest to możliwe dopóki piekarnik znajduje się w trybie czuwania. W tym celu należy otworzyć menu za pomocą przycisku ⊖. Za pomocą przełącznika obrotowego przejść do czasu zakończenia, nacisnąć przycisk ✓ i za pomocą przełącznika obrotowego cofnąć czas zakończenia aż do



zgaśnięcia wskazania. Zamknąć menu za pomocą przycisku .

## Nastawianie zegara

Podczas ustawiania lub zmiany godziny piekarnik musi być wyłączony.

### Po przerwie w zasilaniu




Po przerwie w zasilaniu na wyświetlaczu pojawia się nagłówek "Nastawianie zegara".

1. Nacisnąć przycisk  i za pomocą przełącznika obrotowego ustawić aktualną godzinę.
2. Nacisnąć przycisk .

Godzina została zapisana.

## Zmiana ustawionej godziny

Przykład: zmiana czasu z letniego na zimowy.

1. Nacisnąć przycisk .  
Otwiera się menu funkcji zegara.
2. Za pomocą przełącznika obrotowego przejść do wskazania czasu zegarowego.
3. Nacisnąć przycisk  i za pomocą przełącznika obrotowego zmienić godzinę.
4. Nacisnąć przycisk .

Menu funkcji zegara zostaje zamknięte. Godzina została zmieniona.

## Wyłączanie wyświetlania godziny



Gdy piekarnik jest wyłączony, na wyświetlaczu pojawia się aktualna godzina. Wyświetlanie godziny można wyłączyć. Patrz rozdział *Ustawienia podstawowe*.

# Pamięć


Funkcja pamięci umożliwia zapisanie własnych ustawień i ponowne ich wywołanie poprzez naciśnięcie przycisku. Do dyspozycji jest sześć pamięci. Funkcja ta jest przydatna w przypadku potraw, które są przygotowywane szczególnie często.

## Zapisywanie ustawień w pamięci

Nie można zapisać samooczyszczania.



1. Nastawić żądany tryb pracy. Nie włączać.
2. Nacisnąć krótko przycisk  i za pomocą przełącznika obrotowego wybrać jedną z sześciu pamięci.
3. Przytrzymać przycisk , aż pojawi się komunikat "Zapisano".  
Ustawienie jest zapisane i można je w każdej chwili uruchomić.

### Wprowadzanie nowych ustawień

Wprowadzić ustawienie, wybrać pamięć i zapisać nowe ustawienia za pomocą przycisku . Poprzednie ustawienia zostaną skasowane.

## Włączanie pamięci

Zapisane ustawienia można w każdej chwili włączyć.

1. Nacisnąć krótko przycisk  i za pomocą przełącznika obrotowego wybrać pamięć.  
Wyświetlone zostaną zapisane ustawienia. Jeśli pojawi się komunikat "Brak wpisu", w pamięci nie zapisano jeszcze żadnych ustawień.
  2. Nacisnąć przycisk .
- Włącza się pamięć.

### Zmiana pamięci

Po uruchomieniu urządzenia nie można już zmienić pamięci.

### Zmiana ustawień

Jest to możliwe w każdej chwili. Przy następnym włączeniu funkcji pamięci pojawi się znowu pierwotnie zapisane ustawienie.




# Ustawienie szabasowe



W przypadku tego ustawienia piekarnik w trybie grzania górnego/dolnego utrzymuje temperaturę od 85 °C do 140 °C. Czas trwania można ustawić od 24 do 73 godzin.

W tym czasie potrawy w komorze piekarnika pozostają ciepłe, bez konieczności włączania lub wyłączania urządzenia.

## Włączenie ustawienia szabasowego

Warunek: w ustawieniach podstawowych aktywowano "Ustawienie szabasowe tak". Patrz rozdział *Ustawienia podstawowe*.

1. Nacisnąć przycisk .  
Na wyświetlaczu pojawia się 3D gorące powietrze, 160 °C.
2. Przełącznik obrotowy obrócić w lewo na ustawienie szabasowe.
3. Za pomocą przycisku  przejść do ustawień temperatury i ustawić żądaną temperaturę przełącznikiem obrotowym.
4. Za pomocą przycisku  otworzyć menu funkcji zegara i za pomocą przełącznika obrotowego przejść do czasu trwania.  
Proponowany czas trwania to 27:00 godzin.

5. Nacisnąć przycisk .
  6. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żądany czas trwania.
  7. Nacisnąć przycisk .
- Ustawienie szabasowe włącza się. Upływ czasu trwania widoczny jest na pasku stanu.


## Upłynął nastawiony czas trwania

Piekarnik przestaje grzać.

## Przesunięcie czasu zakończenia

Nie ma możliwości przesunięcia czasu zakończenia na później.



## Anulowanie ustawienia szabasowego

Przytrzymać przycisk , aż pojawi się "Wybrać funkcję".  
Można wprowadzić nowe ustawienie.

# Zabezpieczenie przed dziećmi


Aby dzieci przypadkowo nie włączyły piekarnika lub nie zmieniły ustawień, urządzenie wyposażone jest w zabezpieczenie przed dziećmi.



## Aktywacja zabezpieczenia przed dziećmi

Przytrzymać przycisk z kluczem , aż zgaśnie symbol . Trwa to ok. 4 sekund.

Pulpit obsługi jest zablokowany.

## Znoszenie blokady


Przytrzymać przycisk z kluczem , aż symbol zgaśnie. Można ponownie wprowadzić ustawienia.

**Wskazówka:** Mimo aktywowanego zabezpieczenia przed dziećmi można za pomocą  lub przez długie naciskanie przycisku  wyłączyć piekarnik, ustawić minutnik lub wyłączyć dźwięk sygnału.

# Ustawienia podstawowe

Urządzenie ma wprowadzone różnego rodzaju ustawienia podstawowe, które w każdej chwili można dostosować do indywidualnych wymagań.

**Wskazówka:** W tabeli wyszczególniono ustawienia podstawowe wraz z możliwościami ich zmiany. W zależności od wyposażenia urządzenia na wyświetlaczu pojawią się tylko te ustawienia podstawowe, które pasują do danego urządzenia.

Ustawienie podstawowe	Możliwości	Objaśnienie
Wybór języka: polski	Możliwy jest wybór jednego z 29 innych języków	Język tekstu na wyświetlaczu
Czas trwania sygnału: średni	średni = 2 minuty krótki = 10 sekund długi = 5 minut	Czas oznaczający, jak długo rozbrzmiewa sygnał po upływie nastawionego czasu pieczenia
Dźwięk klawiszy: wł. wył.	wł. wył.	Sygnał potwierdzający przy naciskaniu przycisku
Jasność wyświetlacza: dzień	dzień średnia noc	Podświetlenie wyświetlacza
Kontrast ○○○●○○○	np. mocniejszy ○○○○○○●○	Kontrast wyświetlacza
Wskazanie godziny: wł. wył.*	wł. wył.*	Wskazanie godziny na wyświetlaczu, gdy piekarnik jest wyłączony * Godzina jest wyświetlana, dopóki świeci się wskaźnik ciepła resztkowego.
Kontynuacja po zamknięciu drzwiczek: wł.	automatycznie wył.*	Sposób, w jaki kontynuowane jest działanie urządzenia po otwarciu i ponownym zamknięciu drzwiczek piekarnika * Kontynuować po naciśnięciu przycisku 
Dopasowanie indywidualne: - ○○○●○○○ +	np. coraz intensywniejszy wynik gotowania - ○○○○○●○ +	Zmiana wyniku gotowania wszystkich programów automatycznych w prawo = intensywniej w lewo = słabiej
Wyświetlanie opisu przycisków: wł.	wł. wył.	Wyświetlacz startowy po włączeniu piekarnika
3D gorące powietrze Proponowana temperatura: 160 °C	od 30 do maks. 250 °C	Zmiana proponowanej temperatury dla danego rodzaju grzania
Gorące powietrze Proponowana temperatura: 160 °C	od 30 do maks. 250 °C	Zmiana proponowanej temperatury dla danego rodzaju grzania
Grzanie górne/dolne Proponowana temperatura: 180 °C	od 30 do maks. 300 °C	Zmiana proponowanej temperatury dla danego rodzaju grzania
Grzanie intensywne Proponowana temperatura: 190 °C	od 100 do maks. 300 °C	Zmiana proponowanej temperatury dla danego rodzaju grzania
Grzanie dolne Proponowana temperatura: 180 °C	od 30 do maks. 200 °C	Zmiana proponowanej temperatury dla danego rodzaju grzania
Grill z cyrkulacją powietrza Proponowana temperatura: 190 °C	od 100 do maks. 250 °C	Zmiana proponowanej temperatury dla danego rodzaju grzania
Grill o dużej powierzchni Proponowany stopień: mocny	mocny średni słaby	Zmiana proponowanego stopnia dla danego rodzaju grzania
Grill o małej powierzchni Proponowany stopień: mocny	mocny średni słaby	Zmiana proponowanego stopnia dla danego rodzaju grzania
Powolne gotowanie Proponowana temperatura: 80 °C	od 70 do maks. 100 °C	Zmiana proponowanej temperatury dla danego rodzaju grzania
Podgrzewanie Proponowana temperatura: 50 °C	od 30 do maks. 70 °C	Zmiana proponowanej temperatury dla danego rodzaju grzania



Ustawienie podstawowe	Możliwości	Objaśnienie
Utrzymywanie temperatury potraw Proponowana temperatura: 70 °C	od 60 do maks. 100 °C	Zmiana proponowanej temperatury dla danego rodzaju grzania
MikroKombi łagodne Proponowana temperatura: 180 °C	od 30 do maks. 250 °C	Zmiana proponowanej temperatury dla danego rodzaju grzania
MikroKombi intensywne Proponowana temperatura: 200 °C	od 30 do maks. 250 °C	Zmiana proponowanej temperatury dla danego rodzaju grzania
Ustawienie szabasowe: nie	nie tak	Patrz rozdział Ustawienie szabasowe
Napięcie robocze: 220-230 V	220-230 V 230-240 V	Dopasowanie napięcia roboczego
Przywrócenie ustawień fabrycznych: nie	nie tak	Anulowanie wprowadzonych zmian i przywrócenie ustawień podstawowych

## Zmiana ustawień podstawowych

Założenie: piekarnik musi być wyłączony i zamknięty.

Przykład na rysunku: zmiana ustawienia podstawowego czasu trwania sygnału ze średniego na krótki.

1. Naciskać przycisk **i** przez ok. 4 sekundy, aż pojawi się nagłówek "Ustawienia podstawowe" oraz pierwsze ustawienie podstawowe "Wybór języka".



2. Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać żądane ustawienie podstawowe.



3. Za pomocą przycisku **∨** przejść do następnego wiersza.
4. Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić ustawienie podstawowe.



5. Teraz można zmienić inne ustawienia podstawowe. W tym celu należy przejść za pomocą przycisku **∧** do odpowiedniego wiersza i wprowadzić zmiany zgodnie ze wskazówkami z punktów od 2 do 4.
6. Przytrzymać przycisk **i**, aż pojawi się godzina. Trwa to ok. 4 sekund. Wszystkie zmiany są zapisane.

### Anulowanie

Nacisnąć przycisk **⓪**. Zmiany nie zostaną wprowadzone.

## Automatyczne wyłączenie

Piekarnik posiada funkcję automatycznego wyłączenia. Funkcja ta zostaje aktywowana, jeśli czas trwania nie zostanie ustawiony oraz gdy ustawienia nie są zmieniane przez dłuższy okres czasu. Kiedy się to stanie, zależy od ustawionej temperatury lub stopnia mocy grilla.

### Wyłączenie aktywowane

Na wyświetlaczu pojawia się napis "automatyczne wyłączenie".

Funkcjonowanie zostało przerwane. Aby wygasić napis, nacisnąć dowolny przycisk. Można wprowadzić nowe ustawienia.

**Wskazówka:** Jeśli ustawiony jest czas trwania, po upływie tego czasu piekarnik nie nagrzewa się. Automatyczne wyłączenie nie jest potrzebne.

## Samooczyszczanie

Podczas samooczyszczania komora piekarnika nagrzewa się do ok. 480 °C. Pozwala to na spalenie wszelkich resztek ze smażenia, grillowania i pieczenia. Proces samooczyszczania, włącznie z podgrzewaniem i studzeniem urządzenia, trwa ok. 2 godzin.

### Wskazówki

- Ze względów bezpieczeństwa drzwiczki piekarnika automatycznie się blokują. Drzwiczki piekarnika można otworzyć dopiero, gdy piekarnik nieco ostygnie i na

wyświetlaczu zgaśnie symbol klucza. Nigdy nie przesuwaj haka ręką.

- Jeśli po uruchomieniu urządzenia drzwiczki zostaną otworzone, może się zdarzyć, że na górze piekarnika będzie widoczny hak blokujący. Jest to normalne. Hak znika

automatycznie, gdy drzwiczki zostaną ponownie zamknięte. Nigdy nie presuwać haka ręką.

- Nie otwierać drzwiczek urządzenia przed zakończeniem procesu samooczyszczania. Może dojść do przerwania czyszczenia.
- Podczas samooczyszczania lampka piekarnika nie świeci się. Nie pojawiają się słupki kontroli temperatury.

### **⚠ Niebezpieczeństwo pożaru!!**

- Urządzenie jest z zewnątrz bardzo gorące. Należy dopilnować, aby nic nie stykało się z frontem urządzenia. Nie pozwalać dzieciom zbliżać się do urządzenia.
- Nigdy nie wieszać łatwopalnych przedmiotów, np. ściereczek do naczyń, na uchwycie drzwiczek.

## **Przygotowanie**

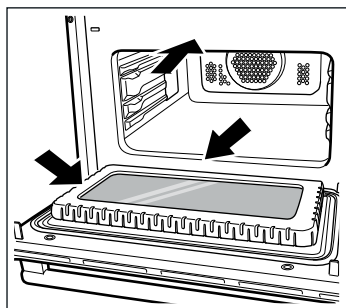
Wyjąć z piekarnika wszystkie naczynia i wyposażenie.

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

Nigdy nie stosować programu samooczyszczającego do czyszczenia blach i form z powłoką antyadhezyjną! Wysoka temperatura powoduje uszkodzenie powłoki antyadhezyjnej i powstawanie trujących gazów.




### **⚠ Niebezpieczeństwo pożaru!!**

Resztki jedzenia, tłuszcz i sos z pieczenia mogą się zapalić. Dno, wewnętrzną stronę drzwiczek i brzegi z przodu piekarnika wytrzeć wilgotną ściereczką. Uszczelki piekarnika nie wolno czyścić środkiem do szorowania.




Komorę piekarnika wystarczy czyścić co 2-3 miesiące. W razie potrzeby można również czyścić częściej. W razie potrzeby można również czyścić częściej. Jedno czyszczenie zużywa zaledwie ok. 3,8 kilowatogodzin.



## **Ustawianie samooczyszczania**

1. Nacisnąć przycisk .
2. Za pomocą przycisku  włączyć czyszczenie. Drzwiczki piekarnika blokują się wkrótce po włączeniu tej funkcji. Świeci się symbol  oznaczający blokadę.

### **Po zakończeniu czyszczenia**

Piekarnik przestaje grzać. Na pasku stanu widoczny jest czas trwania ustawiony na 00:00:00. Dopiero gdy symbol  zgaśnie, można ponownie otworzyć drzwiczki piekarnika.

### **Przerwanie czyszczenia**

Przyciskiem  wyłączyć piekarnik. Dopóki świeci się symbol , drzwiczki piekarnika są zablokowane.

### **Korekta stopnia czyszczenia**

Po włączeniu czyszczenia nie można już zmienić stopnia czyszczenia.

### **Czyszczenie powinno odbywać się w nocy**

Zakończenie czyszczenia należy przesunąć na noc, dzięki czemu możliwe będzie korzystanie z piekarnika w ciągu dnia. Patrz rozdział *Funkcje zegara*, Przesunięcie czasu zakończenia.

## **Po samooczyszczaniu**

Gdy komora piekarnika ostygnie, wytrzeć powstały popiół wilgotną ściereczką.

## **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.

- Niemile zapachy, np. po pieczeniu ryb, można łatwo zlikwidować. Do kubka z wodą dodać kilka kropli 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: 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: 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: Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. W przypadku silnego zabrudzenia: środek do czyszczenia piekarnika stosować wyłącznie, gdy piekarnik jest zimny. Najlepiej stosować druciak ze stali nierdzewnej.
Ośłona żarówki piekarnika	Gorąca woda z płynem: Myć zmywakiem.
Panel obsługi/ zewnętrzna szyba drzwiczek	Płyn do mycia szyb: Natychmiast wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Nie używać skrobaczki do szkła.
Wewnętrzna szyba drzwiczek	Płyn do mycia szyb: Wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Nie używać skrobaczki do szkła.
Uszczelka	Gorąca woda z płynem: Myć zmywakiem, nie szorować. Do czyszczenia nie używać skrobaczek do szkła i metalu.
Wyposażenie	Gorąca woda z płynem: Namoczyć i czyścić zmywakiem lub szczoteczką.

## Czyszczenie szyb

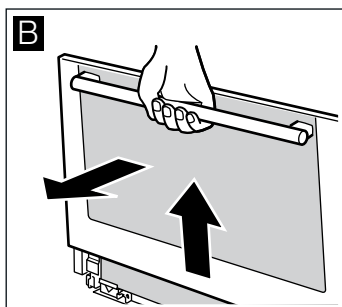
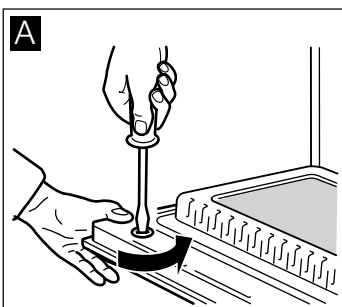
Do czyszczenia można zdemontować szyby w drzwiczkach piekarnika.

### ⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia!!

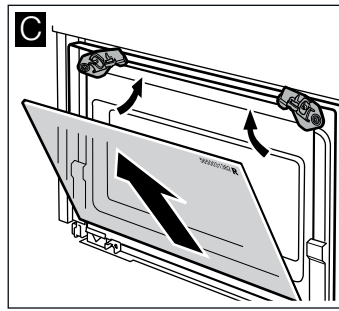
Demontażu nie przeprowadzać bezpośrednio po wyłączeniu piekarnika. Piekarnik musi być zimny.

### Demontaż

- Otworzyć drzwiczki piekarnika.
- Obie śruby w drzwiczkach wykręcić śrubokrętem płaskim (szerokość końcówki 8-11 mm), przytrzymując szybę ręką (rys. A).
- Powoli zamknąć drzwiczki i wyjąć do góry szybę z uchwytem (rys. B).



- Przytrzymać szybę środkową i odchylić do góry zatrzaski w drzwiczkach. Wyjąć szybę do góry (rys. C).



### Wskazówki

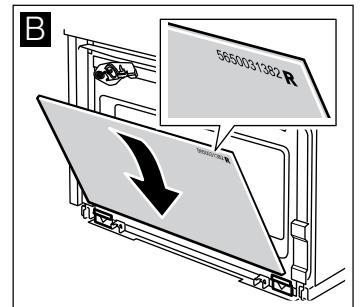
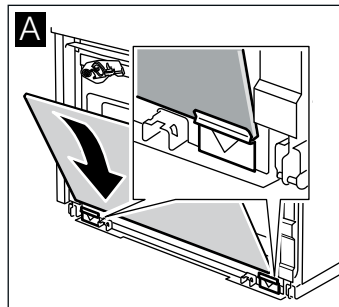
- Szyby czyścić płynem do mycia szyb i miękką ściereczką.
- Nie używać środków do szorowania ani środków żrących. Nie stosować skrobaczki do szkła.

### Montaż

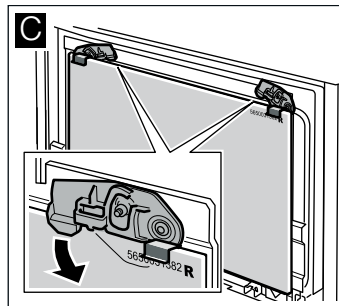
- Obydwoma rękami chwycić u góry szybę środkową i wsunąć w prowadnice (rys. A).

**Wskazówka:** Należy zwrócić uwagę na to, aby dół szyby był prawidłowo osadzony.

- Napis musi być widoczny i znajdować się na górze po prawej stronie (rys. B).

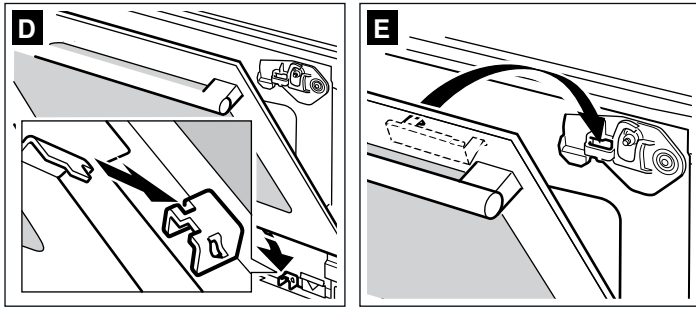


- Nacisnąć zatrzaski w dół (rys. C).

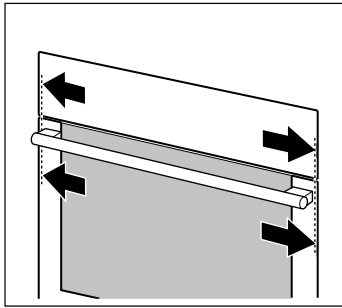


- Obydwoma rękami wsunąć szybę w prowadnice (rys. D).

5. Szybę wcisnąć w dół, nieco unieść i zawiesić na górze (rys. E).

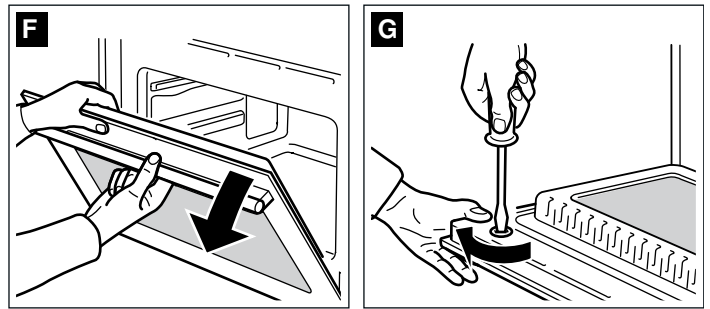


Należy zwrócić uwagę na to, aby szyba była w jednej płaszczyźnie z polem obsługi.



6. Całkowicie otworzyć drzwiczki, przytrzymując szyby ręką (rys. F).

7. Ponownie nacisnąć drzwiczki w dół i przykręcić śruby śrubokrętem płaskim (szerokość końcówki 8-11 mm) i zamknąć drzwiczki (rys. G).



**Wskazówka:** Dopiero gdy szyby są prawidłowo zamontowane, można używać piekarnika.

## Tabela usterek

Przyczynami wystąpienia usterek są często drobiazgi. 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 jest sprawny.
	Wtyczka nie jest włożona do gniazda.	Włożyć wtyczkę do gniazda.
	Przerwa w zasilaniu.	Sprawdzić, czy działa lampa kuchenna.
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat "Nastawianie zegara". Wyświetlana godzina jest nieaktualna.	Przerwa w zasilaniu	Ustawić aktualną godzinę za pomocą przełącznika obrotowego i nacisnąć przycisk  .
Nie można otworzyć drzwiczek piekarnika. Na wyświetlaczu pojawia się tekst "Nastawianie zegara". Wyświetlana godzina jest nieaktualna.	Przerwa w zasilaniu podczas samooczyszczania.	Ustawić aktualną godzinę za pomocą przełącznika obrotowego i nacisnąć przycisk  . Należy poczekać, aż piekarnik ostygnie. Symbol  gaśnie. Można otworzyć drzwiczki piekarnika.
Piekarnik nie grzeje. Na pasku stanu pojawia się tekst "Demo".	Piekarnik działa w trybie demo	Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej i ponownie włączyć po ok. 20 sekundach. W ciągu następujących 2 minut przytrzymać przycisk  przez 4 sekundy, aż zgaśnie komunikat "Demo".
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat "Automatyczne wyłączenie".	Automatyczne wyłączenie zostało aktywowane. Piekarnik przestaje grać.	Nacisnąć dowolny przycisk. Tekst znika. Można ponownie wprowadzić ustawienia.

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 skręcona.
	Kuchenka mikrofalowa nie została włączona.	Nacisnąć przycisk  .
Urządzenie nie nagrzewa się do nastawionej temperatury.	Przycisk  nie został naciśnięty.	Nacisnąć przycisk  .
Praca kuchenki mikrofalowej zostaje przerwana bez wyraźnego powodu.	Zakłócenie pracy kuchenki mikrofalowej.	Jeśli usterka ponownie wystąpi, należy skontaktować się z serwisem. Piekarnik może działać niezależnie od kuchenki mikrofalowej.
Podgrzewanie potraw w trybie mikrofal przebiega wolniej niż zwykle.	Ustawiona za mała moc mikrofal.	Wybrać większą moc.
	Do urządzenia włożono większą ilość potrawy niż zwykle.	Podwójna ilość - prawie podwójny czas
	Potrawy są zimniejsze niż zwykle.	Od czasu do czasu potrawę należy zamieszać lub obrócić.

### Komunikaty o usterce oznaczone symbolem E

Jeśli na wyświetlaczu pojawia się komunikat o usterce oznaczony symbolem E, nacisnąć przycisk . Następnie ponownie ustawić godzinę. Komunikat o usterce zniknie. Jeśli komunikat ponownie się pojawi, należy skontaktować się z serwisem. W przypadku komunikatów o usterce oznaczonych symbolami E101, E104 i E106 kuchenka mikrofalowa może nadal pracować.

Komunikat E011 oznacza, że jeden z przycisków mógł się zablokować. Nacisnąć kolejno wszystkie przyciski i sprawdzić, czy są czyste. Jeśli komunikat o usterce nadal jest wyświetlany, należy wezwać serwis.

### Wymiana żarówki piekarnika

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

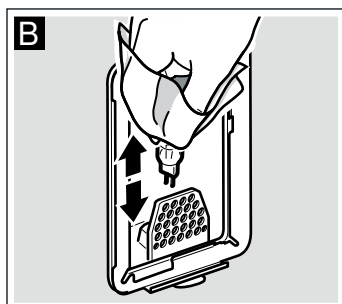
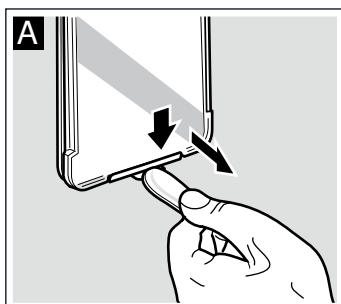
#### Niebezpieczeństwo porażenia prądem!!

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

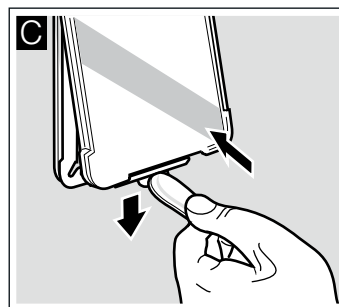
**Wskazówka:** Podczas wyjmowania nowej żarówki halogenowej z opakowania należy trzymać ją przez ściereczkę. Wpływa to na przedłużenie trwałości żarówki.

#### Sposób nastawiania

- Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
- Aby zapobiec uszkodzeniom, rozłożyć ściereczkę w zimnym piekarniku.
- 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).
- Wyjąć żarówkę i wymienić na żarówkę tego samego typu (rys. B).



- Ponownie założyć osłonę żarówki (rys. C).



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

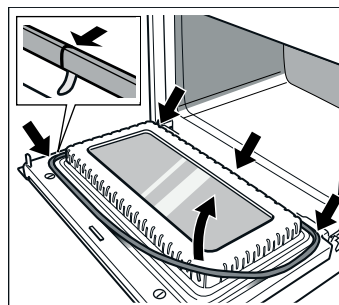
### Wymiana uszczelki drzwiczek

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 mikrofałe. Dopiero po naprawieniu można znowu używać urządzenia.

- Otworzyć drzwiczki piekarnika.
- Zdjąć starą uszczelkę drzwiczek.
- 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 mikrofałe wytwarzane są w celu ograniczenia artykułów spożywczych. Klasa B oznacza, że urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego.

# Programy automatyczne

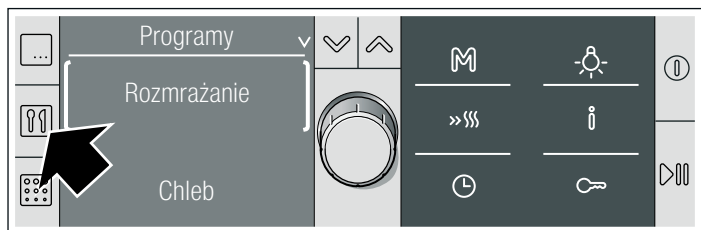
Przygotowanie potraw przy użyciu programów automatycznych jest bardzo proste. Należy wybrać program i podać ciężar potrawy. Program automatycznie wybiera optymalne ustawienia.

## Wybór programu

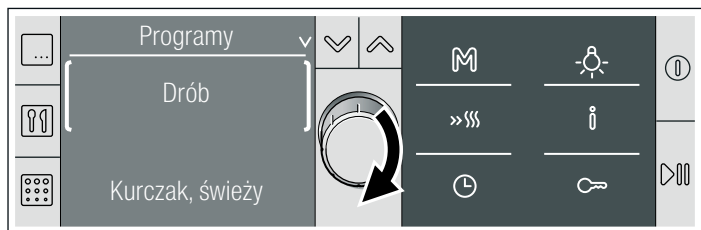
Przykład na rysunku: Ustawienie dla 1 kg świeżych kawałków kurczaka


1. Nacisnąć przycisk .

Pojawia się pierwsza grupa programów i pierwszy program.

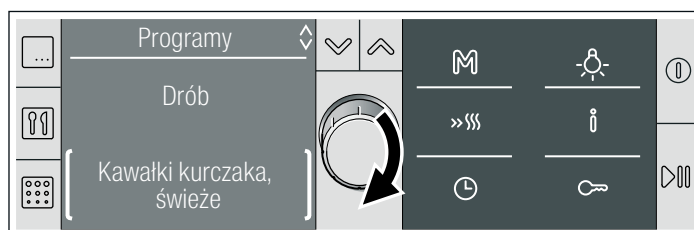



2. Za pomocą przelącznika obrotowego wybrać grupę programów.



3. Za pomocą przycisku  przejść do właściwego wiersza.

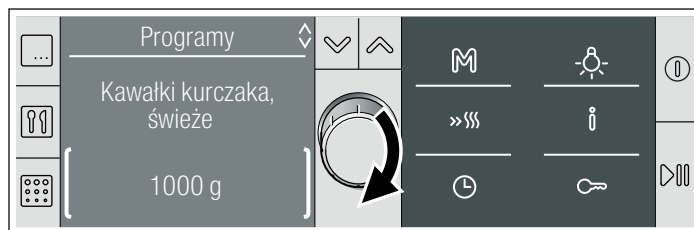
4. Za pomocą przelącznika obrotowego wybrać program.




5. Nacisnąć przycisk .

Pojawia się waga proponowana dla wybranego programu.


6. Za pomocą przelącznika obrotowego ustawić wagę potrawy.




7. Nacisnąć przycisk .

Program włącza się. Na pasku stanu pojawia się czas trwania i widoczny jest jego upływ.

### Program zakończony

Rozbrzmiewa sygnał. Piekarnik przestaje grzać. Sygnał można wyłączyć przed czasem za pomocą przycisku . Na pasku stanu widać 00:00:00, czas trwania upłynął.

### Przerwanie programu

Przytrzymać przycisk , aż pojawi się "Wybrać funkcję". Można wprowadzić nowe ustawienie.


### Przesunięcie czasu zakończenia

Patrz rozdział *Funkcje zegara, Przesunięcie czasu zakończenia*.

## Indywidualne dopasowanie rezultatu gotowania/pieczenia

Jeśli rezultat pieczenia na danym programie nie jest zadowalający, można go następnym razem zmienić.


Nastawiać jak opisano w punktach od 1 do 6.

Nacisnąć przycisk  i za pomocą przełącznika obrotowego przesunąć świecące pole.

- ○○○●○○○ +

W lewo = słabszy rezultat gotowania/pieczenia.

W prawo = mocniejszy rezultat gotowania/pieczenia.

Za pomocą przycisku  włączyć program.

## 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 mieszczącej 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. Bułki układać bezpośrednio na ruszcie.
- Delikatne i odstające kawałki najlepiej przykryć folią aluminiową. W ten sposób zapobiega się ich przedwczesnemu, niezamierzonemu gotowaniu. Należy zwrócić uwagę, 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 czerstwieje.
- Rozmrożone mięso mielone 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.

Grupa programów Program	Odpowiednie produkty spożywcze	Przedział wagowy w kg	Naczynia / wyposażenie, wysokość wsunięcia
<b>Rozmrażanie</b>			
Chleb pszenny		0,10-0,60	Płaskie naczynie bez przykrycia, ruszt, wysokość 1
Chleb pełnoziarnisty***		0,20-1,50	Płaskie naczynie bez przykrycia, ruszt, wysokość 1
Bułki		0,05-0,45	Ruszt, wysokość 1
Ciasto suche*	Ciasto ucierane bez glazury i polewy, ciasto drożdżowe	0,20-1,50	Płaskie naczynie bez przykrycia, ruszt, wysokość 1
Ciasto soczyste	Ciasto ucierane z owocami, bez polewy, glazury, żelatyny, kremu i śmietany	0,20-1,20	Płaskie naczynie bez przykrycia, ruszt, wysokość 1
Mięso mielone*	Mięso mielone wołowe, jagnięce, wieprzowe	0,20-1,00	Płaskie naczynie bez przykrycia, ruszt, wysokość 1
Wołowina**	Pieczeń wołowa, pieczeń cielęca, stek	0,20-2,00	Płaskie naczynie bez przykrycia, ruszt, wysokość 1
Wieprzowina**	Pieczeń z karkówki bez kości, pieczeń zwijana, sznycel, gulasz	0,20-2,00	Płaskie naczynie bez przykrycia, ruszt, wysokość 1
Jagnięcina**	Udziec jagnięcy, łopatka jagnięca, pieczeń jagnięca zwijana	0,20-2,00	Płaskie naczynie bez przykrycia, ruszt, wysokość 1
Drób w całości**	Kurczak, kaczka	0,70-2,00	Płaskie naczynie bez przykrycia, ruszt, wysokość 1
Kawałki drobiu**	Udka kurczaka, połówki kurczaka, udka gęsi, piersi gęsi, piersi kaczki	0,20-1,20	Płaskie naczynie bez przykrycia, ruszt, wysokość 1
Ryba w całości**	Pstrąg, dorsz	0,20-1,20	Płaskie naczynie bez przykrycia, 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.

Grupa programów Program	Odpowiednie produkty spożywcze	Przedział wagowy w kg	Naczynia / wyposażenie, wysokość wsunięcia
Filet rybny**	Filet ze szczupaka, dorsza, łososia, karmazyna, czarniaka, sandacza	0,20-1,00	Płaskie naczynie bez przykrycia, ruszt, wysokość 1
Kotlet rybny**	Kotlet z dorsza, szczupaka, łososia	0,20-1,00	Płaskie naczynie bez przykrycia, ruszt, wysokość 1

\* Sygnał – obrócić po upływie ok. połowy czasu.

\*\* Sygnał – obrócić po upływie  $\frac{1}{3}$  i  $\frac{2}{3}$  czasu.

\*\*\* Sygnał – obrócić po upływie  $\frac{2}{3}$  czasu.

## Gotowanie

### Warzywa

#### Wskazówki

■ Warzywa świeże: 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 stołowej wody. Do szpinaku i czerwonej kapusty wody nie trzeba dodawać.

■ Po zakończeniu programu pozostawić warzywa w komorze przez ok. 5 minut.

Grupa programów Program	Odpowiednie produkty spożywcze	Przedział wagowy w kg	Naczynia / wyposażenie, wysokość wsunięcia
<b>Warzywa</b>			
Gotowanie świeżych warzyw*	Kalafior, brokuły, marchew, kalarepa, por, papryka, cukinia	0,20-1,00	Naczynie z przykryciem, ruszt, wysokość 1
Gotowanie mrożonych warzyw*	Kalafior, brokuły, marchew, kalarepa, kapusta czerwona, szpinak	0,20-1,00	Naczynie z przykryciem, ruszt, wysokość 1

\* Sygnał – zamieszać po upływie ok. połowy czasu.

## Ziemniaki

### Wskazówki

■ Gotowane ziemniaki: Pokroić na kawałki tej samej wielkości. Na 100 g ziemniaków dodać 2 łyżki stołowej wody i nieco soli.

■ Ziemniaki w mundurkach: Przyrządzać ziemniaki tej samej wielkości. Ziemniaki umyć i ponakłuwać łupinę. Wilgotne ziemniaki włożyć do naczynia bez wody.

■ Po zakończeniu programu pozostawić ziemniaki w komorze na ok. 5 minut. Przedtem odlać powstałą wodę.

■ Warstwy zapiekanki ziemniaczanej ułożyć w płaskim naczyniu na wysokość 3-4 cm.

■ Po zakończeniu programu pozostawić zapiekanekę w urządzeniu przez ok. 5-10 minut.

■ Używać frytek, krokietów i rösti przeznaczonych do przyrządzenia w piekarniku.

Grupa programów Program	Odpowiednie produkty spożywcze	Przedział wagowy w kg	Naczynia / wyposażenie, wysokość wsunięcia
<b>Ziemniaki</b>			
Gotowane ziemniaki*	Ziemniaki o twarde, średniotwarde lub mączyste	0,20-1,00	Naczynie z przykryciem, ruszt, wysokość 1
Ziemniaki w mundurkach*	Ziemniaki o twarde, średniotwarde lub mączyste	0,20-1,00	Naczynie z przykryciem, ruszt, wysokość 1
Zapiekanka ziemniaczana, świeża		0,50-3,00	Płaskie naczynie bez przykrycia, ruszt, wysokość 2
Frytki mrożone**		0,20-0,60	Głęboka blacha do pieczenia, wysokość 2
Krokiety, mrożone**		0,20-0,70	Głęboka blacha do pieczenia, wysokość 2
Rösti, mrożone**		0,20-0,80	Głęboka blacha do pieczenia, wysokość 2

\* Sygnał – zamieszać po upływie ok. połowy czasu.

\*\* Sygnał – obrócić po upływie  $\frac{2}{3}$  czasu.

## Produkty zbożowe

### Wskazówki

■ Podczas gotowania zbóż powstaje piana. Z tego względu do gotowania zbóż należy używać wysokiego naczynia z pokrywką. Odmierzyć żadaną ilość produktu zbożowego (bez wody).

■ Ryż: Nie używać ryżu w woreczkach. Na 1 miarkę ryżu dodać 2-2,5 miarki wody.

■ Polenta: W zależności do stopnia zmielenia na 1 miarkę polenty dodać 2-3 miarki wody.



- Kuskus:  
Na 1 miarkę kuskusu dodać 2 miarki wody.
- Proso:  
Na 1 miarkę prosa dodać 2-2,5 miarki wody.

- Po zakończeniu programu pozostawić produkty zbożowe w komorze przez ok. 5-10 minut.

Grupa programów Program	Przedział wagowy w kg	Naczynia / wyposażenie, wysokość wsunięcia
<b>Produkty zbożowe</b>		
Ryż długoziarnisty*	0,10-0,50	Wysokie naczynie z przykryciem, ruszt, wysokość 1
Ryż basmati*	0,10-0,50	Wysokie naczynie z przykryciem, ruszt, wysokość 1
Ryż naturalny*	0,10-0,50	Wysokie naczynie z przykryciem, ruszt, wysokość 1
Polenta***	0,10-0,50	Wysokie naczynie z przykryciem, ruszt, wysokość 1
Kuskus**	0,10-0,50	Wysokie naczynie z przykryciem, ruszt, wysokość 1
Proso*	0,10-0,50	Wysokie naczynie z przykryciem, ruszt, wysokość 1

\* Sygnał – w zależności od wagi, zamieszać po upływie ok. 2-4 minut.

\*\* Sygnał – zamieszać po upływie 1-2 minut.

\*\*\* Sygnał – zamieszać po upływie ok. połowy czasu.

### Zapiekanka

#### Wskazówki

- Potrawę w naczyniu do kuchenek mikrofalowych postawić na ruszcie.
- Warstwy zapiekanki pikantnej lub na słodko ułożyć w płaskim naczyniu na wysokość ok. 5 cm.

- Warstwy zapiekanki ziemniaczanej ułożyć w płaskim naczyniu na wysokość 3-4 cm.
- Po zakończeniu programu pozostawić zapiekankę ziemniaczaną w urządzeniu przez ok. 5-10 minut.

Grupa programów Program	Przedział wagowy w kg	Naczynia / wyposażenie, wysokość wsunięcia
<b>Zapiekanka</b>		
Lasagne Bolognese, mrożona	0,40-1,00	Bez przykrycia, ruszt, wysokość 1
Cannelloni, mrożone	0,40-1,00	Bez przykrycia, ruszt, wysokość 1
Zapiekanka makaronowa mrożona	0,40-1,00	Bez przykrycia, ruszt, wysokość 1
Zapiekanka pikantna z gotowanych składników	0,40-3,00	Płaskie naczynie bez przykrycia, ruszt, wysokość 2
Zapiekanka na słodko	0,50-1,80	Płaskie naczynie bez przykrycia, ruszt, wysokość 1
Zapiekanka ziemniaczana, świeża	0,50-3,00	Płaskie naczynie bez przykrycia, ruszt, wysokość 2

### Produkty mrożone

#### Wskazówki

- Przyrządzać wstępnie podpieczoną lub mrożoną pizzę lub pizzę-bagietkę.
- Używać frytek, krokietów i rösti przeznaczonych do przyrządzania w piekarniku.

- Używać sajgonek i mini-sajgonek przeznaczonych do przyrządzania w piekarniku.
- Rozdzielać warstwy produktów mrożonych.

Grupa programów Program	Przedział wagowy w kg	Naczynia / wyposażenie, wysokość wsunięcia
Pizza, cienki spód	0,30-0,50	Głęboka blacha do pieczenia, wysokość 1
Pizza, gruby spód	0,40-0,60	Głęboka blacha do pieczenia, wysokość 1
Mini-pizza	0,10-0,60	Głęboka blacha do pieczenia, wysokość 1
Pizza-bagietka wstępnie podpieczona	0,10-0,75	Głęboka blacha do pieczenia, wysokość 1
Frytki*	0,20-0,60	Głęboka blacha do pieczenia, wysokość 2
Krokiety*	0,20-0,70	Głęboka blacha do pieczenia, wysokość 2
Rösti*	0,20-0,80	Głęboka blacha do pieczenia, wysokość 2
Lasagne Bolognese	0,40-1,00	Bez przykrycia, ruszt, wysokość 1
Cannelloni	0,40-1,00	Bez przykrycia, ruszt, wysokość 1
Zapiekanka makaronowa	0,40-1,00	Bez przykrycia, ruszt, wysokość 1
Sajgonki**	0,10-1,00	Głęboka blacha, wysokość 2

\* Sygnał – obrócić po upływie  $\frac{2}{3}$  czasu.

\*\* Sygnał – obrócić po upływie połowy czasu.

Grupa programów Program	Przedział wagowy w kg	Naczynia / wyposażenie, wysokość wsunięcia
Mini-sajgonki**	0,10-0,60	Głęboka blacha do pieczenia, wysokość 2
Paluszki rybne*	0,20-0,90	Głęboka blacha do pieczenia, wysokość 2
Panierowane krążki kalmara*	0,20-0,50	Głęboka blacha do pieczenia, wysokość 2

\* Sygnał – obrócić po upływie  $\frac{2}{3}$  czasu.

\*\* Sygnał – obrócić po upływie połowy czasu.

## Drób

### Wskazówki

- Kurczaka lub pularde ułożyć w naczyniu 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 piersi indyka w komorze przez ok. 10 minut.

Grupa programów Program	Odpowiednie produkty spożywcze	Przedział wagowy w kg	Naczynia / wyposażenie, wysokość wsunięcia
<b>Drób</b>			
Kurczak, świeży*	Kurczak cały	0,80-1,80	Wysokie naczynie z przykryciem, ruszt, wysokość 1
Kawałki kurczaka, świeże	Udka kurczaka, połówki kurczaka	0,40-1,20	Wysokie naczynie z przykryciem, ruszt, wysokość 1
Pularda, świeża*		1,50-3,00	Wysokie naczynie z przykryciem, ruszt, wysokość 1
Pierś indyka, świeża**	Pierś indyka bez skóry	0,80-2,00	Wysokie naczynie z przykryciem, ruszt, wysokość 1

\* Sygnał – obrócić całego kurczaka po upływie  $\frac{2}{3}$  czasu.

\*\* Sygnał – obrócić po upływie połowy czasu.

## Mięso

### Wskazówki

- Rostbef kłaść najpierw tłustą stroną do dołu.
- Pieczeń wołowa, pieczeń cielęca, udziec cielęcy, udziec jagnięcy i pieczeń wieprzowa: Pieczeń powinna przykrywać dwie trzecie dna naczynia. Do

pieczeni dodać 50-100 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.

Grupa programów Program	Odpowiednie produkty spożywcze	Przedział wagowy w kg	Naczynia / wyposażenie, wysokość wsunięcia
<b>Wołowina</b>			
Pieczeń duszona, świeża**		0,80-2,00	Wysokie naczynie z przykryciem, ruszt, wysokość 1
Rostbef średnio wypieczony*	Rostbef grubości 5-6 cm	0,80-2,00	Bez przykrycia, ruszt, wysokość 1
Rostbef, angielski*	Rostbef grubości 5-6 cm	0,80-2,00	Bez przykrycia, ruszt, wysokość 1
Pieczeń rzymska	Ok. 8 cm wysokości	0,80-1,50	Naczynie z przykryciem, ruszt, wysokość 1
Zrazy zawijane		0,50-3,00	Wysokie naczynie z przykryciem, ruszt, wysokość 1
<b>Cielęcina</b>			
Pieczeń, świeża*	Udziec, ogonówka	0,80-2,00	Naczynie z przykryciem, ruszt, wysokość 1
Golonka z kością, świeża		0,80-3,00	Naczynie z przykryciem, ruszt, wysokość 1
Osso buco		0,80-3,00	Naczynie z przykryciem, ruszt, wysokość 1
<b>Wieprzowina</b>			
Pieczeń z karkówki, świeża, bez kości***		0,80-2,00	Naczynie z przykryciem, ruszt, wysokość 1
Pieczeń z karkówki, świeża, z kością*		0,80-2,50	Naczynie z przykryciem, ruszt, wysokość 1
Pieczeń z chrupiącą skórką, świeża		0,80-2,00	Naczynie z przykryciem, ruszt, wysokość 1

\* Sygnał – obrócić po upływie połowy czasu.

\*\* Sygnał – obrócić po upływie  $\frac{1}{3}$  i  $\frac{2}{3}$  czasu.

\*\*\* Sygnał – obrócić po upływie  $\frac{2}{3}$  czasu.

Grupa programów Program	Odpowiednie produkty spożywcze	Przedział wagowy w kg	Naczynia / wyposażenie, wysokość wsunięcia
Pieczeń rzymska	Ok. 8 cm wysokości	0,80-1,50	Naczynie z przykryciem, ruszt, wysokość 1
Pieczeń zwijana, świeża*		1,00-3,00	Naczynie z przykryciem, ruszt, wysokość 1
<b>Jagnięcina</b>			
Udziec, świeży, bez kości, średnio wypieczony*		0,80-2,00	Naczynie z przykryciem, ruszt, wysokość 1
Udziec świeży, z kością, dobrze wypieczony*		0,80-2,00	Naczynie z przykryciem, ruszt, wysokość 1
Pieczeń rzymska	Ok. 8 cm wysokości	0,80-1,50	Naczynie z przykryciem, ruszt, wysokość 1
<b>Dziczyzna</b>			
Pieczeń z jelenia, świeża*		0,50-3,00	Wysokie naczynie z przykryciem, ruszt, wysokość 1
Udziec sarni, bez kości, świeży***		0,50-2,50	Wysokie naczynie z przykryciem, ruszt, wysokość 1
Udziec zajęczy, z kością, świeży***		0,50-1,50	Wysokie naczynie z przykryciem, ruszt, wysokość 1
Pieczeń z dzika, świeża***		0,50-2,50	Wysokie naczynie z przykryciem, ruszt, wysokość 1
Królik, świeży		0,50-2,00	Wysokie naczynie z przykryciem, ruszt, wysokość 1

\* Sygnał – obrócić po upływie połowy czasu.

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

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

## Ryba

### Wskazówki

- Ryba w całości, świeża:  
Dodać 1-3 łyżki wody lub soku z cytryny.  
Filet rybny, świeży:  
Dodać 1-3 łyżki wody lub soku z cytryny.

- Panierowane krawki kalmara, mrożone:  
Stosować produkty nadające się do przyrządzenia w piekarniku.

Grupa programów Program	Przedział wagowy w kg	Naczynia / wyposażenie, wysokość wsunięcia
Duszenie świeżej ryby w całości	0,30-1,10	Naczynie z przykryciem, ruszt, wysokość 1
Duszenie świeżego fileta rybnego	0,20-1,00	Naczynie z przykryciem, ruszt, wysokość 1
Paluszki rybne*	0,20-0,90	Głęboka blacha do pieczenia, wysokość 2
Krawki kalmara, mrożone*	0,20-0,50	Głęboka blacha do pieczenia, wysokość 2

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

## Pieczeń rzymska i potrawa jednogarnkowa

**Wskazówka.** Do pieczenia rzymskiej dodać 50-100 ml wody.

Grupa programów Program	Odpowiednie produkty spożywcze	Przedział wagowy w kg	Naczynia / wyposażenie, wysokość wsunięcia
<b>Pieczeń rzymska</b>			
Ze świeżego mięsa wołowego	Ok. 8 cm wysokości	0,80-1,50	Naczynie z przykryciem, ruszt, wysokość 1
Ze świeżego mięsa wieprzowego	Ok. 8 cm wysokości	0,80-1,50	Naczynie z przykryciem, ruszt, wysokość 1
Ze świeżego mięsa mieszanego	Ok. 8 cm wysokości	0,80-1,50	Naczynie z przykryciem, ruszt, wysokość 1
Ze świeżej jagnięciny	Ok. 8 cm wysokości	0,80-1,50	Naczynie z przykryciem, ruszt, wysokość 1
<b>Potrawa jednogarnkowa*</b>			
Gulasz		0,30-2,00	Wysokie naczynie z przykryciem, ruszt, wysokość 1
Zrazy zawijane		0,50-3,00	Wysokie naczynie z przykryciem, ruszt, wysokość 1

\* Ustawić wagę mięsa

# 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.

## 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, 25-35 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	

Rozmrażanie	Waga	Moc mikrofal w watach, czas trwania w minutach	Wskazówki
Mięso mielone, wieprzowo-wołowe	200 g	90 W, 8-15 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, 10 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, 10-15 min	
Kaczka	2 kg	180 W, 10 min + 90 W, 30-40 min	Wielokrotnie obracać
Gęś	4,5 kg	180 W, 20 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, 5-15 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, 5-10 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 dla 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 dla 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 pokrywy 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.

Rozmrażanie, podgrzewanie i gotowanie potraw mrożonych	Waga	Moc mikrofal w watach, czas trwania w minutach	Wskazówki
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, marchewka	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 osiągnięta bez powstawania typowych pęcherzyków powietrza. Nawet małe wstrząśnięcie może spowodować, że gorący napój nagle zaczyna kipieć i rozpryskiwać się. Podczas podgrzewania płynu zawsze należy wkładać łyżkę do naczynia. W ten sposób zapobiega się 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 pokrywy 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.

Podgrzewanie potraw	Waga	Moc mikrofal w watach, czas trwania w minutach	Wskazówki
Menu, potrawa na talerzu, potrawa gotowa	350-500 g	600 W, 4-8 min	Wyjąć potrawę z opakowania, przykryć do podgrzewania
Napoje	150 ml	1000 W, 1-3 min	<b>Uwaga!</b> Włożyć łyżkę do szklanki, nie przegrzewać napojów alkoholowych, od czasu do czasu skontrolować
	300 ml	1000 W, 3-4 min	
	500 ml	1000 W, 4-5 min	
Pokarmy dla dzieci, np. butelki z mlekiem	50 ml	360 W, 1/2-1 min	Butelki bez smoczka i pokrywy postawić na dnie komory piekarnika, po podgrzaniu dobrze wymieszać lub wstrząsnąć, koniecznie sprawdzić temperaturę
	100 ml	360 W, 1-1 1/2 min	
	200 ml	360 W, 1-2 min	
Zupa, 1 filiżanka, 2 filiżanki, 4 filiżanki	175 g	1000 W, 1 1/2-2 min	-
	po 175 g	1000 W, 2-4 min	
	po 175 g	1000 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 nieco 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 pokrywy 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	

Gotowanie potraw	Waga	Moc mikrofal w watach, Czas trwania w minutach	Wskazówki
Desery, np. pudding (w proszku)	500 ml	600 W, 5-8 min	Od czasu do czasu zamieszać 2-3 razy trzepaczką
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. pokrywki 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: Podwójna ilość = prawie podwójny czas 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.

-  Gorące powietrze
-  Grzanie górne/dolne
-  Grzanie intensywne

Ciasto w formach	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Moc mikrofal w watach	Czas trwania w minutach
Ciasto ucierane, proste	Forma z kominkiem/ forma prostokątna	1		160-180	90 W	30-40
Ciasto ucierane, delikatne (np. babka piaskowa)	Forma z kominkiem/ 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

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

\*\* Podgrzać piekarnik

Ciasto w formach	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Moc mikrofal w watach	Czas trwania w minutach
Spód biszkoptowy z 2 jaj	Forma do ciasta z owocami	1	☐	150-160	-	20-25
Tort biszkoptowy z 6 jaj**	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**	Okrągła blacha do pizzy	1	☐	220-240	-	15-20
Ciasto pikantne	Ciemna tortownica	1	☐	180-200	-	50-60

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

\*\* Podgrzać piekarnik

- ☐ Grzanie górne/dolne
- ☒ 3D gorące powietrze

- ☒ Gorące powietrze
- ☐ Grzanie intensywne

Ciasto na blasze	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °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 suchym nadzieniem	Głęboka blacha do pieczenia + emaliowana blacha do pieczenia*	1 3	☒	150-170	-	40-50
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 suchym nadzieniem	Głęboka blacha do pieczenia + Emaliowana blacha do pieczenia	1 3	☒	160-180	-	50-60
Ciasto drożdżowe z soczystymi owocami	Głęboka blacha do pieczenia	2	☐	170-190	-	45-55
Ciasto drożdżowe z soczystymi owocami	Głęboka blacha do pieczenia + emaliowana blacha do pieczenia*	1 3	☒	160-180	-	50-60
Ciasto kruche z suchym nadzieniem	Głęboka blacha do pieczenia	2	☐	160-180	-	25-35
Ciasto kruche z suchym nadzieniem	Głęboka blacha do pieczenia + emaliowana blacha do pieczenia*	1 3	☒	160-180	-	30-40
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
Chąłka 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

\* Emaliowaną blachę do pieczenia można nabyć jako wyposażenie dodatkowe w serwisie lub sklepie specjalistycznym.



Ciasto na blasze	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Moc mikrofal w watach	Czas trwania w minutach
Strudel, słodki	Głęboka blacha do pieczenia	1		190-210	180 W	30-40
Pizza	Głęboka blacha do pieczenia	1		210-230	-	25-35
Pizza	Głęboka blacha do pieczenia + emaliowana blacha do pieczenia*	1 3		180-200	-	40-50
Podpłomyk, podgrzać piekarnik	Głęboka blacha do pieczenia	2		220-240	-	15-20

\* Emaliowaną blachę do pieczenia można nabyć jako wyposażenie dodatkowe w serwisie lub sklepie specjalistycznym.

■ Grzanie górne/dolne

■ 3D gorące powietrze

Wypieki drobne	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w minutach
Ciasteczka	Głęboka blacha do pieczenia	2		150-170	20-30
Ciasteczka	Głęboka blacha do pieczenia + emaliowana blacha do pieczenia*	1 3		140-160	30-40
Makaroniki	Głęboka blacha do pieczenia	2		120-140	35-45
Makaroniki	Głęboka blacha do pieczenia + emaliowana blacha do pieczenia*	1 3		110-130	40-50
Bezy	Głęboka blacha do pieczenia	2		80-100	90-110
Muffiny	Blacha do muffinów na ruszcie	2		160-180	35-45
Muffiny	Po 1 blasze do muffinów na głęboką blachę do pieczenia + Ruszt	1 3		140-160	50-60
Wypieki z ciasta parzonego	Głęboka blacha do pieczenia	2		200-220	30-40
Wypieki z ciasta francuskiego	Głęboka blacha do pieczenia	2		170-190	25-35
Wypieki z ciasta francuskiego	Głęboka blacha do pieczenia + emaliowana blacha do pieczenia*	1 3		170-190	30-40
Wypieki drożdżowe	Głęboka blacha do pieczenia	2		200-220	20-30

\* Emaliowaną blachę do pieczenia można nabyć jako wyposażenie dodatkowe w serwisie lub sklepie specjalistycznym.

■ Grzanie górne/dolne

**Wskazówka.** Podgrzać komorę gotowania.

■ Gorące powietrze

Chleb i bułki	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w minutach
Chleb na drożdżach z 1 kg mąki	Głęboka blacha do pieczenia	2		300 + 170	10 15-25
Chleb na zaczynie z 1,2 kg mąki	Głęboka blacha do pieczenia	2		300 + 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

## 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 odchylenia.	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.
Między formą a rusztem powstają iskry.	Sprawdzić, czy forma jest z zewnątrz czysta. Przeszawić formę w inne miejsce piekarnika. Jeśli to nie pomoże, piec dalej bez zastosowania mikrofal. Wówczas czas pieczenia wydłużyć 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 jasnobrazowe, 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 rostbef obrócić po upływie połowy czasu. Na koniec pozostawić w komorze przez ok.10 minut.
- Stek obrócić po upływie  $\frac{2}{3}$  czasu.
- Grzanie górne/dolne
- Grill o dużej powierzchni

Wołowina	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C, stopień mocy grilla	Moc mikrofal w watach	Czas trwania w minutach
Sztufada, ok. 1 kg	Naczynie z przykryciem, ruszt	1	<input type="checkbox"/>	190-210	-	120-140
Sztufada, ok. 1,5 kg	Naczynie z przykryciem, ruszt	1	<input type="checkbox"/>	180-200	-	140-160

Wołowina	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C, stopień mocy grilla	Moc mikrofal w watach	Czas trwania w minutach
Sztufada, ok. 2 kg	Naczynie z przykryciem, ruszt	1		170-190	-	160-180
Filet wołowy, średnio wypieczony, ok. 1 kg	Naczynie z przykryciem, ruszt	1		180-200	90 W	30-40
Filet wołowy, średnio wypieczony, ok. 1,5 kg	Naczynie z przykryciem, ruszt	1		200-220	90 W	45-55
Befszyk, średnio wypieczony, ok. 1 kg	Bez przykrycia, ruszt	1		240-260	180 W	30-40
Steki średnio wypieczone, grubość 3 cm	Głęboka blacha do pieczenia + Ruszt	1 3		3	-	1. strona: ok.10-15 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.

- Gorące powietrze
- Grill z cyrkulacją powietrza

Cielęcina	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C, stopień mocy grilla	Moc mikrofal w watach	Czas trwania w minutach
Pieczeń cielęca, ok.1 kg	Naczynie z przykryciem, ruszt	1		210-220	90 W	60-70
Pieczeń cielęca, ok.1,5 kg	Naczynie z przykryciem, ruszt	1		200-210	90 W	70-80
Pieczeń cielęca, ok.2 kg	Naczynie z przykryciem, ruszt	1		190-200	90 W	80-100
Gicz cielęca, ok.1,5 kg	Naczynie z przykryciem, 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.

- Grill z cyrkulacją powietrza
- Grill o dużej powierzchni

Wieprzowina	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C, stopień mocy grilla	Moc mikrofal w watach	Czas trwania w minutach
Pieczeń bez słoniny (np. karkówka), ok. 750 g	Naczynie z przykryciem, 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 z przykryciem, ruszt	1		210-230	90 W	20-25
Pieczeń wieprzowa, chuda, ok. 1 kg	Naczynie z przykryciem, ruszt	1		210-230	90 W	50-60
Pieczeń wieprzowa, chuda, ok. 1,5 kg	Naczynie z przykryciem, ruszt	1		200-220	90 W	70-80
Pieczeń wieprzowa, chuda, ok. 2 kg	Naczynie z przykryciem, 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 3		2	-	1. strona: ok. 15-20 2. strona: ok. 10-15

## Jagnięcina i dziczyzna

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



-  Grill z cyrkulacją powietrza
-  Grzanie górne/dolne



Jagnięcina i dziczyzna	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	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 z przykryciem, Ruszt	1		180-200	-	90-100
Schab sarni z kością, ok. 1 kg	Naczynie z przykryciem, Ruszt	1		210-220	-	40-50
Udziec sarni bez kości, ok. 1,5 kg	Naczynie z przykryciem, Ruszt	1		180-190	-	105-120
Pieczeń z dzika, ok. 1,5 kg	Naczynie z przykryciem, Ruszt	1		200-220	-	100-110
Pieczeń z jelenia, ok. 1,5 kg	Naczynie z przykryciem, Ruszt	1		200-220	-	90-100
Królik, ok. 1,5 kg	Naczynie z przykryciem, Ruszt	1		200-220	90 W	25-35

## Inne

### Wskazówki

- Na koniec pozostawić pieczeń rzymską w komorze przez ok.10 minut.
- Kiełbaski obrócić po upływie  $\frac{2}{3}$  czasu.





-  Grill z cyrkulacją powietrza
-  Grill o dużej powierzchni








Inne	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C, stopień mocy grilla	Moc mikrofal w watach	Czas trwania w minutach
Pieczeń rzymska z ok. 1 kg mięsa	Bez przykrycia, ruszt	1		170-190	600 W + 180 W	10 min + 40-50 min
Kiełbaski do grillowania, 4-6 sztuk, po 150 g	Głęboka blacha do pieczenia + Ruszt	1 3		3	-	1. strona: ok. 10-15 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 ustawić moc mikrofal na 180 wat.
- Połówki oraz kawałki kurczaka układać skórką do góry. Nie obracać.
- Kaczkę i gęś obrócić po upływie  $\frac{1}{3}$  i  $\frac{2}{3}$  czasu.
- Piersi gęsi i kaczki układać skórką do dołu. Po upływie połowy czasu obrócić.

- Udka gęsi obrócić po upływie połowy czasu. Ponakłuwać skórkę.
- Zawijaną pieczeń z indyka obrócić po upływie  $\frac{2}{3}$  czasu.
- Piersi i udźce indyka układać skórką do dołu. Po upływie  $\frac{2}{3}$  czasu obrócić.
-  Grill z cyrkulacją powietrza
-  Grill o dużej powierzchni
-  Gorące powietrze
-  Grzanie górne/dolne

Drób	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C, stopień mocy grilla	Moc mikrofal w watach	Czas trwania w minutach
Kurczak, cały, ok. 1,2 kg	Naczynie z przykryciem, ruszt	1		230-250	360 W	25-35
Pularda, cała	Naczynie z przykryciem, ruszt	1		200-220	360 W 180 W	30 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, 1,5-1,7 kg	Głęboka blacha do pieczenia	1		170-190	180 W	60-80

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



Drób	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C, stopień mocy grilla	Moc mikrofal w watach	Czas trwania w minutach
Pierś kaczki, cała, 2 sztuki po 300-400 g	Ruszt + Głęboka blacha do pieczenia*	2 1		3	90 W	18-22
Gęś, cała, 3-3,5 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 1		210-230	90 W	20-25
Udka gęsi, 4 sztuki, ok. 1,5 kg	Ruszt + Głęboka blacha do pieczenia*	2 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 z przykryciem, ruszt	1		190-200	180 W	60-70
Pierś indyka, ok. 1 kg	Naczynie z przykryciem, ruszt	1		200-210	-	80-90
Udziec indyka, ok. 1,3 kg	Naczynie z przykryciem, 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. pstrąga, pośrodku rusztu.
- Całą rybę gotować lub dusić na sztorc.

-  Grill o małej powierzchni
-  Grill o dużej powierzchni

Ryba	Wyposażenie	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 2. strona: ok. 8-12
Kotlet rybny, np. łosoś, 3 cm grubości, grillowany	Głęboka blacha do pieczenia + ruszt*	1 3		3	-	1. strona: ok. 10-12 2. strona: ok. 8-12
Całe ryby, 2-3 sztuki po 300 g, grillowane	Głęboka blacha do pieczenia + ruszt*	1 3		2	-	1. strona: ok. 10-15 2. strona: ok. 10-15
Całe ryby, ok. 1 kg, duszone	Naczynie z przykryciem, ruszt	1	-	-	600 W	10-15
Całe ryby, ok. 1,5 kg, duszone	Naczynie z przykryciem, ruszt	1	-	-	600 W 360 W	10-15 5-10
Całe ryby, ok. 2 kg, duszone	Naczynie z przykryciem, ruszt	1	-	-	600 W 360 W	15-20 10-15
Filety rybne np. z czarniaka, ok. 800 g, duszone	Naczynie z przykryciem, ruszt	1	-	-	600 W	9-14

\* Upřednio 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.
-  Grill z cyrkulacją powietrza
-  Gorące powietrze
-  Grzanie górne/dolne
-  Grill o małej powierzchni
-  Grill o dużej powierzchni

Zapiekanki, tosty	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C, stopień mocy grilla	Moc mikrofal w watach	Czas trwania w minutach
Zapiekanka na słodko, ok. 1,5 kg	Naczynie z przykryciem, Ruszt	1		140-160	360 W	25-35
Suflet	Bez przykrycia, Ruszt	1		160-180	-	40-45
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.
-  Grzanie górne/dolne
-  Gorące powietrze
-  Grill z cyrkulacją powietrza

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	2		200-220	90 W	15-25
Minipizza	Głęboka blacha do pieczenia	2		210-230	-	15-20
Pizza-bagietka	Głęboka blacha do pieczenia	2		180-190	-	15-20
Frytki	Głęboka blacha do pieczenia	2		220-230	-	20-25

\* Głęboką blachę wyłożyć papierem do pieczenia.

Stosować papier nadający się do użycia w podanych temperaturach.

Gotowe produkty	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Moc mikrofal w watach	Czas trwania w minutach
Krokiety	Głęboka blacha do pieczenia	2		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 bagietki 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
Tort śmietanowy	-	0		30	-	120-150

\* Głęboką blachę wyłożyć papierem do pieczenia.

Stosować papier nadający się do użycia w podanych temperaturach.

## Powolne gotowanie

Powolne gotowanie, nazywane również gotowaniem w niskiej temperaturze, to idealna metoda przygotowywania wszelkich delikatnych mięs, które w środku mają być różowe lub gotowe

o wyznaczonej porze. Mięso jest bardzo soczyste i miękkie. Zaleta: Łatwe planowanie czasu na posiłek, ponieważ wolno gotowane mięso można długo trzymać w ciepłe.

### Nastawianie trybu Powolnego gotowania

Należy używać płaskich naczyń, np. porcelanowego półmiska lub szklanej brytfanny z pokrywką. Naczynie z przykryciem stawiać zawsze na ruszcie na wysokości 1.

- Wybrać Powolne gotowanie i nastawić temperaturę w zakresie od 70 do 100 °C. Podgrzać komorę piekarnika, a równocześnie podgrzać w niej naczynia.
- Mocno rozgrzać nieco tłuszczu na patelni. Mięso obsmażyć ze wszystkich stron, również na końcach, i natychmiast włożyć do podgrzanego naczynia.
- Naczynie wstawić do komory piekarnika i ponownie włączyć urządzenie.

#### Wskazówki

- Przyrządzać wyłącznie mięso świeże i dobrej jakości. Dokładnie usunąć żyły i tłuste brzegi. Podczas powolnego gotowania tłuszcz nadaje potrawie intensywny specyficzny smak.
- Metodą powolnego gotowania można przyrządzać delikatne mięso drobiowe, wołowe, cielęce, wieprzowe i jagnięce. Czas

obsmażania i końcowego dogotowywania zależy od wielkości mięsa.







- Mięso obsmażyć ze wszystkich stron, również na końcach, wystarczająco długo na mocno rozgrzanym tłuszczu.
- Za pomocą termometru do pieczeni można sprawdzić, czy mięso jest gotowe. Temperatura w środku mięsa wynosząca 60 °C powinna utrzymywać się przez przynajmniej 30 minut.
- Mięso powolnie gotowane można przyrządzać również w naczyniu bez przykrycia. Czas gotowania ulega wydłużeniu.
- Mięsa, również większych kawałków, nie trzeba obracać.
- W ten sposób przyrządzone mięso można natychmiast kroić, ponieważ ciepło jest równomiernie rozprowadzone w całym kawałku.
- Dzięki tej szczególnej metodzie mięso w środku jest zawsze różowe. Nie oznacza to, że jest surowe lub niedogotowane.

#### Powolne gotowanie

**Wskazówka:** Używać naczyń z odpowiednią pokrywką, np. szklanego pojemnika. Pojemnik postawić na ruszcie.

Powolne gotowanie

Powolne gotowanie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w minutach
<b>Drób</b>				
Pierś indyka	1		80	240-270
Pierś kaczki bez skóry	1		80	110-140
<b>Wołowina</b>				
Pieczeń wołowa (np. rumszyk)	1		80	270-300
Filet wołowy	1		80	150-180
Rostbef	1		80	180-220

Powolne gotowanie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w minutach
Steki wołowe, 3 cm grubości	1		80	70-100
<b>Cielęcina</b>				
Pieczeń cielęca (np. szynka)	1		80	180-220
Filet cielęcy	1		80	80-100
<b>Wieprzowina</b>				
Pieczeń wieprzowa (np. polędwica)	1		80	180-210
Filet wieprzowy	1		80	140-170
<b>Jagnięcina</b>				
Filet jagnięcy	1		80	40-70

## Porady dotyczące powolnego gotowania

Powolnie gotowane mięso nie jest tak gorące, jak konwencjonalnie smażone.	Aby mięso nie stygło zbyt szybko, należy podgrzać talerze i serwować bardzo gorący sos.
Utrzymanie temperatury mięsa powolnie gotowanego.	Po zakończeniu gotowania zredukować temperaturę do 70 °C. Ciepło małych kawałków mięsa można utrzymywać przez 45 minut, dużych do 2 godzin.

## 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 kuchenke 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 minutach wyjąć rozmrożone mięso.




### Gotowanie w kuchenke 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.

■  Grill z cyrkulacją powietrza

■  Grzanie górne/dolne


### Gotowanie w kuchenke mikrofalowej w trybie kombi




Potrawa	Moc mikrofal w watach, czas trwania w minutach	Rodzaj grzania	Temperatura w °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 obrócić.

\* 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.
-  Grzanie górne/dolne

-  Gorące powietrze
-  3D gorące powietrze
-  Grzanie intensywne



	Naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °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
	Głęboka blacha do pieczenia* + emaliowana blacha do pieczenia**	1 3		140-150	30-40
Ciastka	Głęboka blacha do pieczenia	2		160-180	25-35
	Głęboka blacha do pieczenia	2		140-160	25-35
Ciastka	Głęboka blacha do pieczenia* + emaliowana blacha do pieczenia**	1 3		150-170	35-45
Biszkopt na wodzie	Tortownica na ruszcie	1		160-170	30-40
Ciasto drożdżowe na blasze	Głęboka blacha do pieczenia	2		170-190	45-55
	Głęboka blacha do pieczenia* + emaliowana blacha do pieczenia**	1 3		160-180	50-60
Szarlotka z pierzynką	2 tortownice Ø 20 cm na ruszcie	2		170-190	70-90

\* W przypadku pieczenia na 2 poziomach zawsze wsuwać emaliowaną blachę do pieczenia nad głęboką blachę.

\*\* Emaliowaną blachę do pieczenia można nabyć jako wyposażenie dodatkowe w serwisie lub sklepie specjalistycznym.

## Grillowanie

Grill o dużej powierzchni

Potrawa	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Stopień mocy grilla	Czas trwania w minutach
Opiekanie tostu*	Ruszt	3		3	1-2
Hamburgery wołowe, 12 sztuk**	Ruszt i	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?

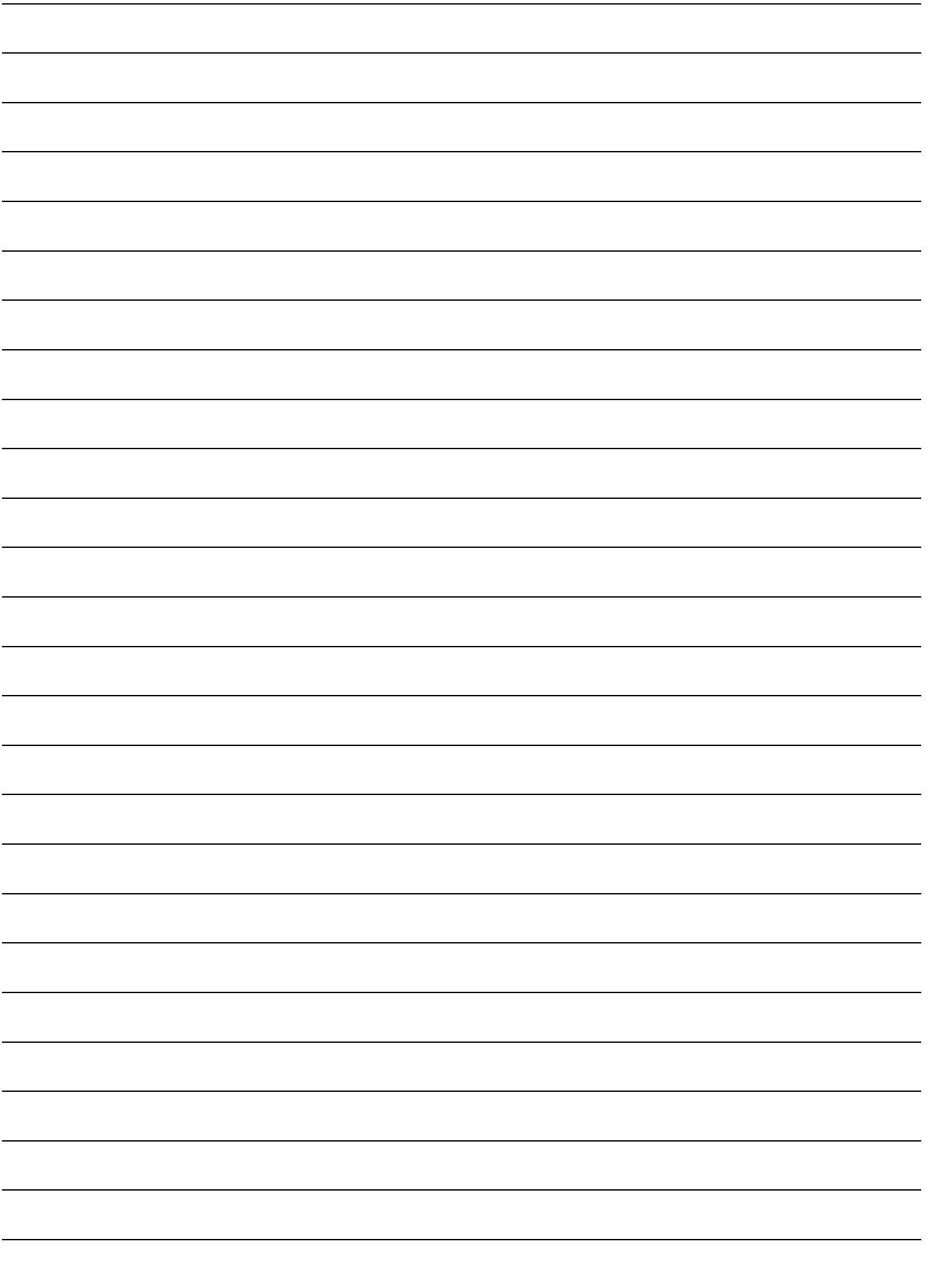
Akrylamid powstaje głównie podczas przyrządzania produktów zbożowych i ziemniaczanych w wysokich temperaturach, np.

chipsów, frytek, tostów, bułek, chleba, wypieków cukierniczych (ciasteczek, pierniczek).

### Porady dotyczące przygotowywania potraw, aby zawartość akrylamidu była możliwie najmniejsza

Informacje ogólne	Czas smażenia i pieczenia powinien być możliwie krótki. Potrawy należy zrumienić na kolor złoty, nie za ciemny. Duży, gruby kawałek pieczystego zawiera mniej akrylamidu.
Pieczenie ciasteczek 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.







Robert Bosch Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
DEUTSCHLAND