



HMT85GL53 HMT85GR53
Kuchenka mikrofalowa



BOSCH

[pl] Instrukcja obsługi

| | | | |
|---|-----------|--|-----------|
| Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa | 2 | Konserwacja i czyszczenie | 10 |
| Przyczyny uszkodzeń | 4 | Środki czyszczące | 10 |
| Nowe urządzenie | 5 | Tabela usterek | 11 |
| Pulpit obsługi | 5 | Usterka, co robić?..... | 11 |
| Przyciski i wyświetlacz | 5 | Serwis | 12 |
| Wyposażenie..... | 5 | Symbol produktu (nr E) i numer fabryczny (nr FD)..... | 12 |
| Komora piekarnika | 6 | Dane techniczne | 12 |
| Włączanie i wyłączenie urządzenia | 6 | Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego | 12 |
| Włączanie | 6 | Programy automatyczne | 13 |
| Wyłączanie | 6 | Nastawianie programu..... | 13 |
| Przed pierwszym użyciem | 6 | Wskazówki dotyczące programów automatycznych..... | 13 |
| Nastawianie godziny..... | 6 | Przetestowane w naszym studiu gotowania | 14 |
| Nagrzewanie komory gotowania..... | 6 | Rozmrażanie, podgrzewanie i gotowanie w kuchence mikrofalowej..... | 15 |
| Czyszczenie wyposażenia..... | 6 | Porady dotyczące użytkowania kuchenki mikrofalowej..... | 17 |
| Mikrofałe | 7 | Wskazówki dotyczące grillowania | 17 |
| Wskazówki dotyczące naczyń | 7 | Kombinacja grilla i kuchenki mikrofalowej..... | 18 |
| Moce mikrofal..... | 7 | Potrawy testowe zgodnie z EN 60705 | 18 |
| Nastawianie mikrofal | 7 | Gotowanie przy użyciu samych mikrofal | 18 |
| Następny tryb 1, 2, 3 | 8 | Rozmrażanie przy użyciu samych mikrofal..... | 18 |
| Nastawianie następnego trybu..... | 8 | Gotowanie przy użyciu mikrofal i grilla | 19 |
| Grillowanie | 8 | | |
| Wprowadzanie ustawień grilla | 8 | | |
| Tryb kombi | 9 | | |
| Nastawianie trybu MikroKombi..... | 9 | | |
| Pamięć | 9 | | |
| Zapisywanie ustawień w pamięci..... | 9 | | |
| Włączanie pamięci..... | 9 | | |
| Zmiana nastawień podstawowych | 10 | | |
| Ustawienia podstawowe | 10 | | |

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

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

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

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

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

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

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Urządzenia należy używać wyłącznie do przygotowywania potraw i napojów. Nie zostawiać

włączonego urządzenia bez nadzoru. Urządzenia używać wyłącznie w zamkniętych pomieszczeniach.

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

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

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

Zawsze prawidłowo wsuwać wyposażenie do komory piekarnika. *Patrz Opis wyposażenia* w instrukcji obsługi.

Niebezpieczeństwo pożaru!

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

Niebezpieczeństwo wybuchu!

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

Poważne zagrożenie zdrowia!

- W przypadku niedostatecznego czyszczenia może dojść do uszkodzenia powierzchni urządzenia. Z urządzenia mogą wydostawać się mikrofałe. Regularnie czyścić urządzenie i natychmiast usuwać z niego resztki pożywienia. Dopilnować, aby komora gotowania, uszczelka drzwiczek, drzwiczki i przyłga drzwiowa były zawsze czyste; patrz również rozdział *Konserwacja i czyszczenie*.
- Przez uszkodzone drzwiczki komory gotowania lub uszczelkę drzwiczek mogą wydostawać się mikrofałe. Nigdy nie używać urządzenia, jeśli drzwiczki komory gotowania lub uszczelka drzwiczek są uszkodzone. Wezwać serwis.
- Z urządzeń bez pokrywy obudowy wydobywają się mikrofałe. Nigdy nie zdejmować pokrywy obudowy. W sprawie konserwacji lub naprawy urządzenia zwrócić się do serwisu.

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

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

bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
Wezwać serwis.

- Urządzenie pracuje pod wysokim napięciem. Zdejmowanie obudowy jest zabronione.

Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Urządzenie bardzo się nagrzewa. Nigdy nie dotykać gorących powierzchni wewnątrz komory gotowania ani elementów grzejnych. Zawsze odczekać, aż urządzenie ostygnie. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się!
- Akcesoria i naczynia bardzo się nagrzewają. Do wyjmowania gorącego wyposażenia lub naczyń z komory gotowania zawsze używać łapek kuchennych.
- Opary alkoholowe mogą zapalić się w gorącej komorze gotowania. Nigdy nie przygotowywać potraw z dużą ilością wysokoprocentowych napojów alkoholowych. Używać wyłącznie niewielkich ilości wysokoprocentowych napojów. Ostrożnie otwierać drzwiczki urządzenia.
- W trakcie podgrzewania, ale również już po podgrzaniu, produkty ze skorupką, łupiną lub skórką mogą się rozprysnąć. Nigdy nie gotować jaj w skorupkach ani nie podgrzewać jaj gotowanych na twardo. Nigdy nie gotować skorupiaków. W przypadku jajek sadzonych lub w szklance trzeba najpierw nakłuć żółtko. Łupina lub skórka produktów, np. jabłek, pomidorów, ziemniaków lub kiełbasek, może popękać. Przed podgrzewaniem należy nakłuć łupinę lub skórkę.
- Ciepło w pożywieniu dla niemowląt rozprzodza się nierównomiernie. W żadnym wypadku nie wolno podgrzewać pożywienia dla niemowląt w zamkniętych naczyniach. Zawsze należy zdejmować pokrywkę lub smoczek. Po podgrzaniu dobrze wymieszać lub wstrząsnąć. Przed podaniem dziecku należy sprawdzić temperaturę pożywienia.
- Podgrzane potrawy oddają ciepło. Naczynie może być gorące. Do wyjmowania gorącego wyposażenia lub naczyń z komory gotowania zawsze używać łapek kuchennych.
- W przypadku podgrzewania produktów w hermetycznych opakowaniach może dojść do porozrywania opakowania. Zawsze przestrzegać wskazówek podanych na opakowaniu. Do wyjmowania gorących

naczyń z komory gotowania zawsze używać łapek kuchennych.

Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Podczas otwierania drzwiczek urządzenia może wydostawać się gorąca para. Ostrożnie otwierać drzwiczki urządzenia. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się!
- Woda w gorącej komorze gotowania może prowadzić do powstania gorącej pary wodnej. Nigdy nie wlewać wody do gorącej komory gotowania.
- Podczas podgrzewania płynów może dojść do zahamowania wrzenia. Oznacza to, że temperatura wrzenia jest osiągnięta bez powstawania typowych pęcherzyków powietrza. Nawet małe wstrząśnięcie może spowodować, że gorący napój nagle zaczyna kipieć i rozpryskiwać się. Podczas podgrzewania płynu zawsze należy wkładać łyżkę do naczynia. W ten sposób zapobiega się zahamowaniu wrzenia.

Niebezpieczeństwo obrażeń!

- Porysowane szkło lub drzwiczki urządzenia mogą pęknąć. Nie używać skrobaczki do szkła, żrących ani szorujących środków czyszczących.
- Nieodpowiednie naczynia mogą popękać. Naczynia porcelanowe lub ceramiczne mogą mieć drobne pory w uchwytach lub pokrywkach. Za tymi otworami znajduje się pusta przestrzeń. Wilgoć, która wniknęła do pustej przestrzeni, może spowodować pęknięcie naczynia. Należy używać wyłącznie naczyń nadających się do użycia w kuchenkach mikrofalowych.

Przyczyny uszkodzeń

Uwaga!

- 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.
- Użytkowanie kuchenki mikrofalowej bez potraw: Eksploatacja urządzenia bez potraw prowadzi do przeciążenia. Nigdy nie włączać urządzenia bez potraw w komorze gotowania. Wyjątek stanowi krótki test naczyń (patrz rozdział Kuchenka mikrofalowa, Naczynia).
- Prażona kukurydza w kuchence mikrofalowej: Nigdy nie ustawiać zbyt dużej mocy mikrofal. Używać maksymalnie 600 wat. Torebkę z kukurydzą zawsze kłaść na szklanym talerzu. Na skutek przeciążenia szyba może pęknąć.

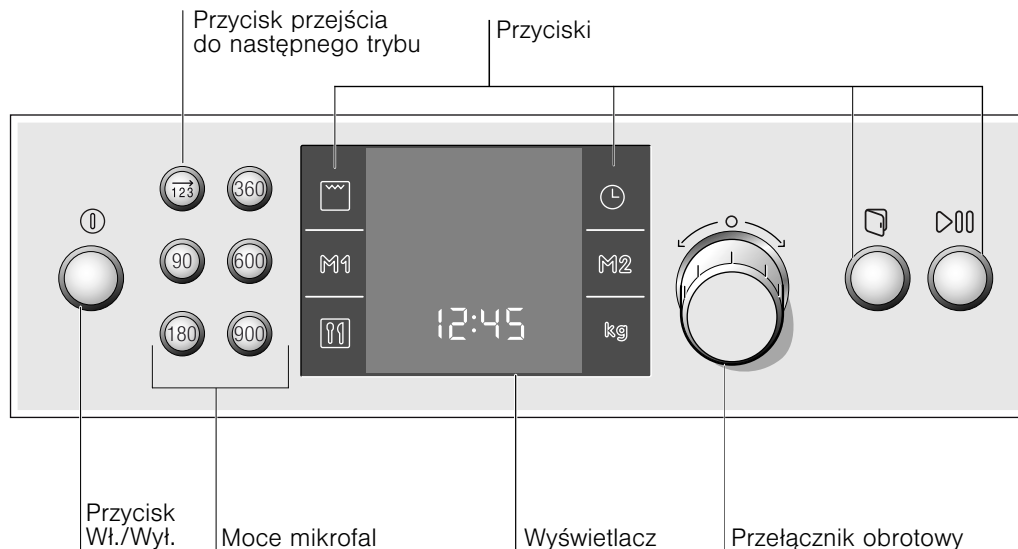
Nowe urządzenie

Niniejszy rozdział zawiera ogólne informacje dotyczące urządzenia. Opisany jest w nim pulpit obsługi oraz

poszczególne elementy obsługi. Podajemy również informacje dotyczące komory piekarnika i wyposażenia.

Pulpit obsługi

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



Przekładnik obrotowy

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

Przekładnik obrotowy można schować. W celu schowania lub wysunięcia przekładnika obrotowego należy na niego nacisnąć.

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 i wyświetlacz

Przyciski umożliwiają nastawienie różnych funkcji dodatkowych. Na wyświetlaczu można odczytać nastawione wartości.

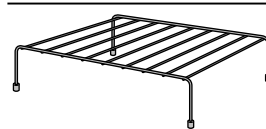
| Symbol | Funkcja przycisku |
|--------|--|
| ⓘ | Włączanie i wyłączanie urządzenia |
| 90 | Wybór mocy mikrofal: 90 wat |
| 180 | Wybór mocy mikrofal: 180 wat |
| 360 | Wybór mocy mikrofal: 360 wat |
| 600 | Wybór mocy mikrofal: 600 wat |
| 900 | Wybór mocy mikrofal: 900 wat |
| 123 | Wybór następnego trybu |
| ☐ | Wybór grilla |
| ⌚ | Otwieranie i zamykanie menu funkcji zegara |
| M1/M2 | Wybór pamięci |
| 🍷 | Wybór programu |
| kg | Wybór wagi |
| 🔓 | Otwieranie drzwiczek urządzenia |
| ▶▶ | Krótkie naciśnięcie = włączenie/wstrzymanie trybu pracy Długie naciśnięcie = przerwanie trybu pracy |

Wskazówki

- Gdy piekarnik jest włączony, świeci się lampka.
- Jaka funkcja zegara jest na pierwszym planie, można rozpoznać po tym, że odpowiedni symbol wzięty jest w nawias []. Wyjątek: W przypadku wskazania czasu zegarowego symbol ⌚ świeci się tylko podczas zmiany godziny.

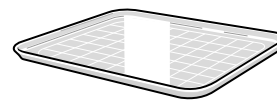
Wyposażenie

W skład wyposażenia urządzenia wchodzi:



Ruszt

Do ustawiania naczyń lub do grillowania i zapiekania.



Szkłana blacha do pieczenia

Służy jako osłona przed rozpryskaniem podczas grillowania bezpośrednio na ruszcie. Ruszt należy stawiać na szklanej blasze do pieczenia.

Szkłana blacha do pieczenia może służyć również jako naczynie w przypadku korzystania z trybu kuchenki mikrofalowej.

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.

| | | |
|--|-------------------|---|
| Chusteczki pielęgnacyjne do powierzchni ze stali nierdzewnej | Artykuł nr 311134 | Zapobiegają osadzaniu się brudu. Dzięki impregnacji specjalnymi olejami powierzchnie ze stali nierdzewnej są optymalnie konserwowane. |
| Żel do czyszczenia grilla | Artykuł nr 463582 | Do czyszczenia komory piekarnika i grilla. Żel jest bezwonny. |

| | | |
|-------------------------|-------------------|---|
| Ściereczka z mikro-fazy | Artykuł nr 460770 | Idealna do czyszczenia delikatnych powierzchni, np. szkła, ceramiki szklanej, stali nierdzewnej lub aluminium. Ściereczka z mikro-fazy dokładnie usuwa mokre i tłuste zanieczyszczenia. |
|-------------------------|-------------------|---|

Komora piekarnika

Urządzenie wyposażone jest w wentylator.

Wentylator

Urządzenie jest wyposażone w wentylator. Przez pewien czas po wyłączeniu urządzenia wentylator może nadal pracować.

Wskazówki

- 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.

Włączanie i wyłączanie urządzenia

Włączanie i wyłączanie kuchenki mikrofalowej odbywa się za pomocą przycisku ①.

Włączanie

Nacisnąć przycisk ①.
Urządzenie jest gotowe do pracy.

Wybrać żądany tryb pracy.

Przycisk 90,180, 360,600 lub 900 W = nastawianie mocy mikrofal

Przycisk $\vec{123}$ = następny tryb

Przycisk \square = grill

Przyciski $\vec{10}$ i kg = programy automatyczne

Przycisk M1 lub M2 = program zapisany w pamięci

Sposób wprowadzania ustawień opisują poszczególne rozdziały.

Wyłączanie

Nacisnąć przycisk ①.

Urządzenie wyłącza się, na wyświetlaczu pojawia się godzina.

Przed pierwszym użyciem

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

Nastawianie godziny

Po podłączeniu urządzenia na wyświetlaczu świeci się symbol ⌚ i cztery zera.

Ustawić godzinę

1. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić aktualną godzinę.

2. Nacisnąć przycisk ⌚ .

Godzina została ustawiona.

Wyłączanie wyświetlania godziny

Wyświetlanie godziny można wyłączyć. Wówczas jest ona widoczna tylko, gdy piekarnik jest włączony. Patrz rozdział *Zmiana ustawień podstawowych*.

Wskazówka: W celu zmniejszenia zużycia energii przez urządzenie pozostające w stanie gotowości można wyłączyć wyświetlanie godziny. Patrz rozdział *Zmiana ustawień podstawowych*.

Nagrzewanie komory gotowania

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

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

Nagrząć komorę gotowania, włączając na 30 minut grill \square .

Wskazówka: Podczas nagrzewania urządzenia wietrzyć kuchnię.

1. Nacisnąć przycisk ①.

2. Nacisnąć 1 raz przycisk \square .

Na wyświetlaczu pojawia się komunikat Grill stopień 3 i 10:00 minut.

3. Za pomocą pokrętła nastawić 30 minut.

4. Nacisnąć przycisk ▷ .

Tryb uruchamia się. Świeci się symbol ▷ .

Po 30 minutach wyłączyć urządzenie za pomocą przycisku ①.

Gdy komora gotowania ostygnie, przemyć ją gorącą wodą z detergentem.

Czyszczenie wyposażenia

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

Mikrofale

W produktach spożywczych mikrofałe przekształcają się w ciepło. Można włączyć samą kuchenkę mikrofalową lub w połączeniu z grillem. Instrukcja zawiera informacje dotyczące naczyń oraz sposobu nastawiania mikrofał.

Wskazówka: W rozdziale Przetestowane w naszym studiu gotowania podane są 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 mikrofalowych.

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 kuchenke nie ma potrawy, kuchenki nie wolno włączać. Jedyne wyjątek stanowi następujący test naczyń.

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

1. Puste naczynie wstawić do urządzenia na ½ do 1 minuty i nastawić maksymalną moc.
2. Od czasu do czasu należy kontrolować temperaturę naczynia.

Naczynie powinno być zimne lub mieć temperaturę ciała.

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

Moce mikrofał

Za pomocą przycisków można ustawić żadaną moc mikrofał.



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

Wskazówki

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

Nastawianie mikrofał



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

1. Nacisnąć przycisk .
Urządzenie jest gotowe do pracy.
2. Nacisnąć przycisk wybranej mocy mikrofał.
Na wyświetlaczu świeci się moc i wyświetlany jest proponowany czas trwania.
3. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić czas trwania.
4. Nacisnąć przycisk .


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

Upłynął nastawiony czas trwania

Rozbrzmiewa sygnał.

Tryb mikrofał zakończony. Za pomocą przycisku  można przed czasem wyłączyć sygnał. Za pomocą przycisku  wyłączyć urządzenie.

Otwieranie drzwiczek urządzenia podczas pracy

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

Zmiana nastawionego czasu trwania

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



Zmiana mocy mikrofał

Nacisnąć przycisk wybranej mocy mikrofał. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić czas trwania i ponownie włączyć.


Wstrzymanie pracy urządzenia

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

Przerwanie pracy urządzenia

Nacisnąć przycisk  i za pomocą przycisku  wyłączyć urządzenie.

Wskazówki

- Przy włączaniu urządzenia za pomocą przycisku  na wyświetlaczu zawsze proponowana jest maksymalna moc mikrofał.
- Jeśli podczas pracy urządzenia zostaną otworzone drzwiczki, wentylator może nadal pracować.

Następny tryb 1, 2, 3

Przy wyborze funkcji następnego trybu można ustawić do trzech rodzajów mocy i czasów działania mikrofal, a następnie je włączyć. Do mocy mikrofal można dodać działanie grilla.

Naczynia

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

Nastawianie następnego trybu

1. Nacisnąć przycisk ①.
Urządzenie jest gotowe do pracy.
2. Nacisnąć przycisk $\vec{1}$.
Na wyświetlaczu pojawia się $\vec{1}$ dla pierwszego z kolejnych trybów.
3. Nastawić pierwszą moc mikrofal i czas trwania.
4. Nacisnąć przycisk $\vec{2}$.
Pojawia się $\vec{2}$ dla drugiego z kolejnych trybów.
5. Nastawić drugą moc mikrofal i czas trwania.
6. Nacisnąć przycisk $\vec{3}$.
Pojawia się $\vec{3}$ dla trzeciego z kolejnych trybów.
7. Nastawić trzecią moc mikrofal i czas trwania.
8. Nacisnąć przycisk \triangleright .

Tryb uruchamia się. Pojawia się całkowity czas trwania.

Upłynął nastawiony czas trwania

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

Zmiana ustawienia

Zmiana jest możliwa jedynie przed uruchomieniem urządzenia. Tyle razy naciskać przycisk $\vec{1}$, aż pojawi się numer następnego trybu. Zmieni ustawienie.

Otwieranie drzwiczek piekarnika podczas pracy

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

Wstrzymanie pracy urządzenia

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

Przerwanie pracy urządzenia

Przytrzymać przycisk \triangleright przez ok. 4 sekundy i za pomocą przycisku ① wyłączyć urządzenie.

Wskazówka: Możliwe jest łączenie grilla z następnym trybem. Najpierw należy ustawić następną tryb.

Grillowanie

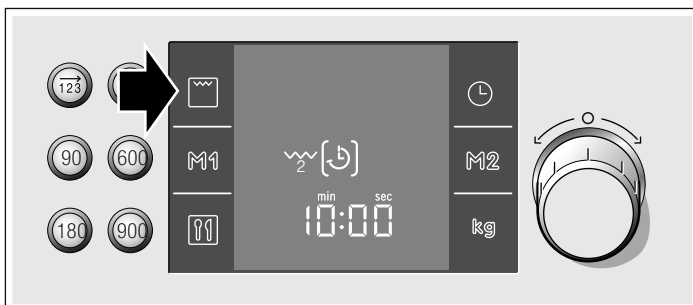
Wprowadzanie ustawień grilla

Dostępne są następujące stopnie mocy grilla:

| | | | |
|-------|-----------|----------|----------------------------|
| Grill | Stopień 3 | ☼ mocny | Nacisnąć 1 raz przycisk ☼ |
| Grill | Stopień 2 | ☼ średni | Nacisnąć 2 razy przycisk ☼ |
| Grill | Stopień 1 | ☼ słaby | Nacisnąć 3 razy przycisk ☼ |

Przykład: grill średni ☼ stopień 2, 15 minut

1. Nacisnąć przycisk ①.
Urządzenie jest gotowe do pracy.
2. Nacisnąć 2 razy przycisk ☼.
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat Grill, stopień 2 i 10:00 minut.



Aby ustawić inny stopień mocy grilla, należy ponownie nacisnąć przycisk Grill ☼.

3. Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić czas trwania.



4. Nacisnąć przycisk \triangleright .
Na wyświetlaczu widać czas odliczany przez minutnik, a symbol ☼ jest w nawiasie.

Upłynął nastawiony czas trwania.

Rozlega się sygnał. Wyświetlacz pokazuje 00:00. Nacisnąć przycisk \triangleright i za pomocą przycisku ① wyłączyć urządzenie. Sygnał można wyłączyć przed czasem za pomocą przycisku ⏸.

Zmiana ustawień

Stopień grilla lub czas trwania można w każdej chwili zmienić. Nacisnąć ponownie przycisk \triangleright .

Wstrzymanie pracy urządzenia

Nacisnąć krótko przycisk \triangleright lub otworzyć drzwiczki urządzenia. Praca urządzenia zostanie wstrzymana. Po zamknięciu drzwiczek nacisnąć przycisk \triangleright . Urządzenie kontynuuje pracę.

Kasowanie ustawień

Przytrzymać przez kilka sekund przycisk \triangleright i za pomocą przycisku ① wyłączyć urządzenie.

Wskazówka: Jeśli podczas pracy urządzenia zostaną otworzone drzwiczki, wentylator może nadal pracować.






Tryb kombi

W tym przypadku grill i kuchenka mikrofalowa działają równocześnie. Mikrofałe przyspieszają przygotowanie potraw i powodują ich ładne zrumienienie.

Można włączyć wszystkie poziomy mocy mikrofal.
Wyjątek: 900 i 600 W.


Nastawianie trybu MikroKombi

Przykład: mikrofałe 360 W, 17 minut i grill stopień 1.


1. Nacisnąć przycisk .
Urządzenie jest gotowe do pracy.
2. Nacisnąć przycisk wybranej mocy mikrofal.
Pojawia się proponowany czas trwania.
3. Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić czas trwania.
4. Nacisnąć 3 razy przycisk .
Na wyświetlaczu świecą się symbole  i .
5. Nacisnąć przycisk .

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



Upłynął nastawiony czas trwania

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


Zmiana ustawień

Stopień grilla lub czas trwania można w każdej chwili zmienić. Nacisnąć ponownie przycisk .



Przerwanie pracy urządzenia

Nacisnąć przycisk  i za pomocą przycisku  wyłączyć urządzenie.

Otwieranie drzwiczek urządzenia podczas pracy

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

Wstrzymanie pracy urządzenia

Nacisnąć krótko przycisk  lub otworzyć drzwiczki urządzenia. Praca urządzenia zostanie wstrzymana. Po zamknięciu drzwiczek nacisnąć przycisk . Urządzenie kontynuuje pracę.

Wskazówki

- Można również najpierw ustawić grill, a następnie moc mikrofal i czas trwania.
- Jeśli podczas pracy urządzenia zostaną otworzone drzwiczki, wentylator może nadal pracować.


Pamięć

W pamięci można zapisać ustawienia dla ulubionej potrawy i w każdej chwili je wywołać.

Do dyspozycji są dwie pamięci "M1" i "M2".

Korzystanie z funkcji pamięci jest przydatne, jeśli dana potrawa jest przygotowywana wyjątkowo często.

Zapisywanie ustawień w pamięci

1. Nacisnąć przycisk .
Urządzenie jest gotowe do pracy.
2. Nacisnąć przycisk wybranej mocy mikrofal.
Na wyświetlaczu pojawia się moc i proponowany czas trwania.
3. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić czas trwania.
4. Przytrzymać przycisk M1 lub M2 przez ok. 4 sekundy, aż rozlegnie się sygnał.



Ustawienie jest zapisane i można je w każdej chwili uruchomić.


Zapisywanie innego ustawienia

Wprowadzić nowe ustawienie i zapisać je w pamięci. Poprzednie ustawienia zostaną skasowane.

Włączanie pamięci

Zapisane ustawienia dla danej potrawy można w każdej chwili wywołać z pamięci.



1. Nacisnąć przycisk .
Urządzenie jest gotowe do pracy.
2. Nacisnąć przycisk M1 lub M2.
Wyświetlone zostaną zapisane ustawienia.
3. Nacisnąć przycisk .

Włącza się pamięć. Upływ czasu trwania  widoczny jest na wyświetlaczu.



Wskazówka: Po uruchomieniu urządzenia nie można już zmienić pamięci.

Wskazówka: Ustawione programy pozostają zapisane także po przerwie w zasilaniu.

Upłynął nastawiony czas trwania

Rozbrzmiewa sygnał. Funkcja pamięci jest wyłączona. Za pomocą przycisku  wyłączyć urządzenie lub wprowadzić nowe ustawienia. Sygnał można wyłączyć przed czasem za pomocą przycisku .

Wstrzymanie pracy urządzenia

Nacisnąć krótko przycisk  lub otworzyć drzwiczki urządzenia. Praca urządzenia zostanie wstrzymana. Po zamknięciu drzwiczek nacisnąć przycisk . Urządzenie kontynuuje pracę.

Zmiana nastawień podstawowych

Urządzenie ma wprowadzone różnego rodzaju ustawienia podstawowe, które można w każdej chwili zmienić.

Ustawienia podstawowe

W tabeli wyszczególniono ustawienia podstawowe wraz z możliwościami ich zmiany.

| Ustawienie podstawowe | Możliwości | Objaśnienie |
|--|---|---|
| $C1$ Wskaźnik godziny 1 = wł. | Wskaźnik godziny 2 = wył. | Wskaźnik czasu zegarowego |
| $C2$ Czas trwania sygnału 2 = średni = 2 minuty | 1 = krótki = 10 sekund 3 = długi = 5 minut | Sygnał po upływie czasu trwania |
| $C3$ Dźwięk klawiszy 1 = wł. | Dźwięk klawiszy 2 = wył. | Sygnał potwierdzający przy naciśnięciu przycisku |
| $C4$ Czas oczekiwania 2 = średni = 5 sekund | 1 = krótki = 2 sekundy 3 = długi = 10 sekund | Czas oczekiwania między poszczególnymi czynnościami, po wprowadzeniu ustawienia |

Założenie: urządzenie jest wyłączone.

1. Naciskać przez kilka sekund przycisk \odot .
Na wyświetlaczu pojawia się pierwsze ustawienie podstawowe.
2. Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić ustawienie podstawowe.

3. Zatwierdzić za pomocą przycisku \ominus .
Na wyświetlaczu pojawia się następane ustawienie podstawowe. Za pomocą przycisku \odot można przechodzić przez wszystkie ustawienia podstawowe, a przełącznikiem obrotowym zmieniać je.
 4. Na koniec naciskać przez kilka sekund przycisk \ominus .
Wszystkie ustawienia zostały zapisane.
- Wprowadzone ustawienia można w każdej chwili zmienić.

Konserwacja i czyszczenie

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

⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Wnikająca wilgoć może spowodować porażenie prądem. Nie używać myjek wysokociśnieniowych ani parowych.

⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia!!

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

⚠ Niebezpieczeństwo obrażeń!

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

Wskazówki

- Nieznaczne różnice kolorów na przodzie urządzenia są wynikiem zastosowania różnych materiałów, jak szkło, tworzywo sztuczne czy metal.
- Cienie na szybie piekarnika, sprawiające wrażenie smug, to odbijające się światło żarówki piekarnika.
- Emalia wypalana jest w bardzo wysokiej temperaturze. Mogą przy tym powstać nieznaczne przebarwienia. Jest to normalna reakcja, nie wpływająca na funkcjonowanie piekarnika. Krawędzie cienkich blach nie dają się w pełni pokryć emalią. Dlatego mogą być szorstkie. Nie zmniejsza to skuteczności zabezpieczenia antykorozyjnego.
- Niemiłe zapachy, np. po pieczeniu ryb, można łatwo zlikwidować. Do kubka z wodą dodać kilka 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 | Środki czyszczące |
|-----------------|---|
| Stal nierdzewna | Gorąca woda z płynem: Myc zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Natychmiast usuwać osad z kamienia, plamy tłuszczu, skrobi i białka. Tego rodzaju zabrudzenia mogą być przyczyną korozji. Środki do czyszczenia stali nierdzewnej można nabyć w serwisie lub sklepie specjalistycznym. |

| Powierzchnia | Środki czyszczące |
|---------------------------------------|--|
| Komora gotowania ze stali nierdzewnej | 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 komora piekarnika jest zimna. Najlepiej stosować druciak ze stali nierdzewnej. Nie wolno stosować agresywnych środków do czyszczenia piekarników, również w sprayu, ani środków do szorowania. Nie nadają się również druciaki ani szorstkie gąbki. Zarysowują one powierzchnię. Dokładnie wysuszyć komorę gotowania. |
| 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. |

| Powierzchnia | Środki czyszczące |
|------------------------------------|--|
| Szyby w drzwiczkach | Płyn do mycia szyb: Myć zmywakiem. Nie używać skrobaczek do szkła. |
| Uszczelka drzwiczek Nie usuwać! | 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. |

Tabela usterek




Przyczynami wystąpienia usterek są często drobniarzi. 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. Wyłącznie przeszkoleni technicy serwisu mogą przeprowadzać naprawy i wymieniać uszkodzone przewody przyłączeniowe. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

Usterka, co robić?

| Usterka | Możliwa przyczyna | Rozwiązanie problemu/ wskazówki |
|---|---|---|
| Urządzenie nie działa. | Uszkodzony bezpiecznik | Sprawdzić w skrzynce bezpiecznikowej, czy bezpiecznik urządzenia jest sprawny. |
| | Wtyczka nie jest włożona do gniazda. | Włożyć wtyczkę do gniazda. |
| | Przerwa w zasilaniu | Sprawdzić, czy działa lampa kuchenna. |
| | Błąd w obsłudze | Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Po ok. 10 sekundach ponownie włączyć. |
| Urządzenie nie pracuje. Na wyświetlaczu pojawia się czas trwania. | Po wprowadzeniu ustawień przycisk start nie został naciśnięty  . | Nacisnąć przycisk  lub wyłączyć urządzenie. |
| Mikrofale nie włączają się. | Drzwiczki są niedomknięte. | Sprawdzić, czy resztki potraw lub jakiś przedmiot nie zostały przytrzaśnięte drzwiczkami. Upewnić się, czy uszczelki są czyste. Sprawdzić, czy uszczelka drzwiczek nie jest obluzowana. |
| | Przycisk  nie został naciśnięty. | Nacisnąć przycisk  . |
| Potrawy nagrzewają się wolniej niż zwykle. | Nastawiona za mała moc mikrofal. | Wybrać większą moc. |
| | Do urządzenia włożono większą ilość potrawy niż zwykle. | Podwójna ilość - prawie podwójny czas |
| | Potrawy były zimniejsze niż zwykle. | Od czasu do czasu potrawę należy zamieszać lub obrócić. |
| Rozbrzmiewa sygnał. Na wyświetlaczu miga dwukropek. | Urządzenie działa w trybie demo. | <ol style="list-style-type: none"> Nacisnąć przycisk . Przytrzymać przycisk  przez trzy sekundy. Tryb demo został zdezaktywowany. |

Komunikaty o usterce

W przypadku niektórych komunikatów o usterce można samodzielnie rozwiązać problem.


| Komunikat o usterce | Możliwa przyczyna | Rozwiązanie problemu / wskazówka |
|--|--|---|
| Na wyświetlaczu pojawia się komunikat o usterce "E723". | Drzwiczki nie zostały prawidłowo zamknięte. | Otworzyć urządzenie za pomocą przycisku  i ponownie zamknąć. |
| Na wyświetlaczu pojawia się komunikat o usterce "Er1", "Er4", "Er18", "E305". | Usterka techniczna. | Skontaktować się z serwisem. |
| Na wyświetlaczu pojawia się komunikat o usterce "Er11". "Przycisk blokuje się" | Przyciski są zanieczyszczone lub nastąpiło mechaniczne zacięcie. | Kilkakrotnie naciskać wszystkie przyciski. Wyczyścić przyciski suchą ściereczką. Otworzyć i zamknąć drzwiczki urządzenia. Jeśli to nie pomoże, skontaktować się z serwisem. |

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 (E-Nr) oraz numer fabryczny (FD-Nr) urządzenia, aby mógł on udzielić kompetentnej pomocy. Tabliczkę znamionową z numerem widać po otwarciu drzwiczek urządzenia, po prawej stronie. 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 801 191 534

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

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 ogrzania artykułów spożywczych. Klasa B oznacza, że urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego.

Dane techniczne

| | |
|------------------------------------|-------------------|
| Zasilanie energią | 230 V, 50 Hz |
| Maks. całkowita moc przyłączeniowa | 1990 W |
| Moc mikrofal | 900 W (IEC 60705) |
| Częstotliwość mikrofal | 2450 MHz |
| Grill | 1300 W |
| Bezpiecznik | co najmniej 10 A |

Wymiary (wys. x szer. x gł.)

| | |
|--------------------|--------------------|
| - Urządzenie | 382 x 594 x 319 mm |
| - Komora gotowania | 220 x 350 x 270 mm |

Sprawdzone zgodnie z VDE tak

Znak CE tak

Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego

Opakowanie należy usunąć zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005r. „O zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczony łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużyтым sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.


Programy automatyczne

Przygotowanie potraw przy użyciu programów automatycznych jest bardzo łatwe. Należy wybrać program i podać ciężar potrawy. Program automatycznie wybiera optymalne ustawienia. Można wybierać spośród 10 programów.


Nastawianie programu

Po dokonaniu wyboru programu należy wprowadzić ustawienia zgodnie z poniższymi wskazówkami.

Przykład na rysunku: program 2, potrawa o wadze 1 kg.

1. Nacisnąć przycisk .

Urządzenie jest gotowe do pracy.


2. Nacisnąć przycisk .

Na wyświetlaczu pojawia się numer pierwszego programu.



3. Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać numer programu.




4. Nacisnąć przycisk .


Na wyświetlaczu pojawia się proponowana waga 0,50 kilograma.




5. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić wagę.



6. Nacisnąć przycisk .

Program włącza się. Uptyw czasu trwania [] jest widoczny na wyświetlaczu.

Program zakończony

Rozbrzmiewa sygnał. Program zakończony, urządzenie przestaje grzać. Za pomocą przycisku  wyłączyć urządzenie lub wprowadzić nowe ustawienia.

Przerwanie programu

Nacisnąć przycisk .

Urządzenie jest wyłączone.

Zmiana programu

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

Zmiana nastawionego czasu trwania

W przypadku programów automatycznych nie można zmienić czasu trwania.

Wskazówki dotyczące 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 szklaną blachę do pieczenia. Należy przestrzegać wskazówek dotyczących wyposażenia, zawartych w tabeli programów.
- Produkty spożywcze należy wstawiać do zimnego urządzenia.
- Tabela z odpowiednimi produktami spożywczymi, przedziałem wagowym i wyposażeniem zamieszczona jest na końcu niniejszych wskazówek.
- Nie można nastawić wagi produktu spoza przedziału wagowego.
- 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 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$, możliwie płasko, w porcjach.
- Zamrożone artykuły spożywcze położyć w płaskim naczyniu, np. na talerzu szklanym lub porcelanowym.
- Po rozmrożeniu produkt pozostawić jeszcze na 10 do 30 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.

Ziemniaki

Wskazówki

- Gotowane ziemniaki: pokroić na kawałki jednakowej wielkości. Na 100 g ziemniaków dodać 2 łyżki wody i nieco soli.
- Ziemniaki w mundurkach: przyrządzać ziemniaki jednakowej wielkości. Umyć i ponakłuwać łupinę. Wilgotne ziemniaki włożyć do naczynia bez wody.

Ryż

Wskazówki

- Podczas gotowania ryżu powstaje piana. Z tego względu należy używać wysokiego naczynia z pokrywką. Należy ustawić wagę suchego produktu. Na 1 miarkę ryżu dodać 2-2,5 miarki wody.
- Nie używać ryżu w woreczkach.

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 do

2 łyżek wody. Do szpinaku i czerwonej kapusty wody nie trzeba dodawać.

Pieczone ziemniaki

Wskazówka: Przyrządzać ziemniaki tej samej wielkości. Umyć i ponakłuwać łupinę. Wilgotne ziemniaki ułożyć na ruszcie.

Połówki kurczaka

Wskazówka: Połówki kurczaka ułożyć na ruszcie skórką do góry. Ruszt ustawić na szklanej blasze, do której będzie skapywał tłuszcz lub sos z mięsa.

Odstawianie w celu wyrównania temperatury

Niektóre potrawy wymagają po zakończeniu programu pozostawienia w piekarniku w celu wyrównania temperatury.

| Potrawa | Czas wyrównywania temperatury |
|-----------|--|
| Warzywa | ok. 5 minut |
| Ziemniaki | ok. 5 minut. Przedtem odlać powstałą wodę. |
| Ryż | 5 do 10 minut |

Tabela programów

| Nr programu | Odpowiednie produkty spożywcze | Przedział wagowy w kg | Naczynia / wyposażenie, wysokość wsunięcia |
|--------------------|--|-----------------------|--|
| Rozmrażanie | | | |
| P1 | Mięso i drób - pieczeń - płaskie kawałki mięsa - mięso mielone - kurczak, pularda, kaczka | 0,2-2,0 kg | Płaskie naczynie bez pokrywki. |
| P2 | Ryba: ryba w całości, filet rybny, kotlet rybny | 0,1-1,0 kg | Płaskie naczynie bez pokrywki. |
| P3 | Chleb i ciasto* chleb, cały, okrągły lub podłużny, chleb krojony, ciasto ucierane, ciasto drożdżowe, ciasto owocowe | 0,2-1,5 kg | Płaskie naczynie bez pokrywki. |
| Gotowanie | | | |
| P4 | Ziemniaki Gotowane ziemniaki, ziemniaki w mundurkach | 0,2 - 1,0 kg | Naczynie z pokrywką. |
| P5 | Ryż | 0,05 - 0,3 kg | Wysokie naczynie z pokrywką. |
| P6 | Warzywa świeże Kalafior, brokuły, marchew, kalarepa, por, papryka, cukinia | 0,15 - 1,0 kg | Naczynie z pokrywką. |
| P7 | Warzywa mrożone Kalafior, brokuły, marchew, kalarepa, kapusta czerwona, szpinak | 0,15 - 1,0 kg | Naczynie z pokrywką. |
| P8 | Pieczone ziemniaki Waga każdego ziemniaka ok. 200-250 g | 0,2 - 1,5 kg | Ruszt |
| P9 | Zapiekanka, mrożona np. lasagne | 0,3-1,0 kg | |
| P10 | Kurczak, połówki | 0,5-1,8 kg | Szklana blacha do pieczenia i ruszt |

Zwracać uwagę na sygnały informujące o konieczności zamieszania lub obrócenia potrawy.

* Nieodpowiednie są torty śmietanowe, ciasta kremowe, ciasta z polewą, glazurą lub żelatyną.

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
połowa ilości - połowa czasu

Podczas podgrzewania potrawę należy kilka razy zamieszać lub obrócić. Kontrolować temperaturę.

Rozmrażanie

Wskazówki

- Zamrożone produkty włożyć do naczynia bez przykrycia i ustawić na dnie komory gotowania.
- Od czasu do czasu potrawę 1-2 razy obrócić lub zamieszać. Duże kawałki należy obracać wielokrotnie.
- 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.
- Rozmrożony produkt należy pozostawić w temperaturze pokojowej na 10 do 30 minut w celu wyrównania temperatury. W przypadku drobiu można następnie 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, 15-25 min | Wielokrotnie obracać |
| | 1 kg | 180 W, 20 min + 90 W, 20-30 min | |
| | 1,5 kg | 180 W, 25 min + 90 W, 25-30 min | |
| Mięso wołowe, wieprzowe, cielęce w kawałkach lub plastrach | 200 g | 180 W, 5-8 min + 90 W, 5-10 min | Podczas obracania porozdzielać rozmrożone części |
| | 500 g | 180 W, 8-11 min + 90 W, 10-15 min | |
| | 800 g | 180 W, 12-15 min + 90 W, 15-20 min | |
| Mięso mielone, wieprzowo-wołowe | 200 g | 90 W, 10-15 min | Wielokrotnie obracać, wyjąć rozmrożone porcje mięsa |
| | 500 g | 180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min | |
| | 800 g | 180 W, 10 min + 90 W, 15-20 min | |
| Drób lub kawałki drobiu | 600 g | 180 W, 8 min + 90 W, 10-15 min | Wielokrotnie obracać |
| | 1,2 kg | 180 W, 15 min + 90 W, 20-25 min | |
| 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, 15-20 min | |
| Warzywa, np. groszek | 300 g | 180 W, 10-15 min | |
| Owoce, np. maliny | 300 g | 180 W, 6-9 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 | 180 W, 1 min + 90 W, 1-2 min | Usunąć opakowanie |
| | 250 g | 180 W, 1 min + 90 W, 2-4 min | |
| Chleb w całości | 500 g | 180 W, 8 min + 90 W, 5-10 min | Od czasu do czasu obrócić |
| | 1 kg | 180 W, 12 min + 90 W, 10-20 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, 5 min + 90 W, 10-15 min | |
| Ciasto soczyste, np. ciasto owocowe, sernik | 500 g | 180 W, 5 min + 90 W, 15-20 min | Dotyczy tylko ciast bez glazury, śmietany i żelatyny |
| | 750 g | 180 W, 7 min + 90 W, 15-20 min | |

Rozmrażanie, podgrzewanie i gotowanie potraw mrożonych

Wskazówki

- Wyjąć gotowe danie z opakowania. W naczyniach do kuchenek mikrofalowych potrawy nagrzewają się szybciej i bardziej równomiernie. Składniki potrawy mogą się podgrzewać z różną szybkością.
- Potrawy płaskie podgrzewają się szybciej niż wysokie. Dlatego w miarę możliwości potrawy w naczyniu należy rozkładać na płasko. Produktów nie należy układać warstwami.
- Potrawy należy zawsze przykrywać. W przypadku braku pasującej pokrywki naczynie można przykryć talerzem lub specjalną folią do kuchenek mikrofalowych.

- Podczas podgrzewania potrawę należy 2-3 razy zamieszać lub obrócić.

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

- Do wyjmowania naczyń zawsze używać rękawic lub łapek kuchennych.

- Smak potraw pozostaje w dużej mierze zachowany. Dlatego nie należy używać zbyt dużej ilości soli i przypraw.

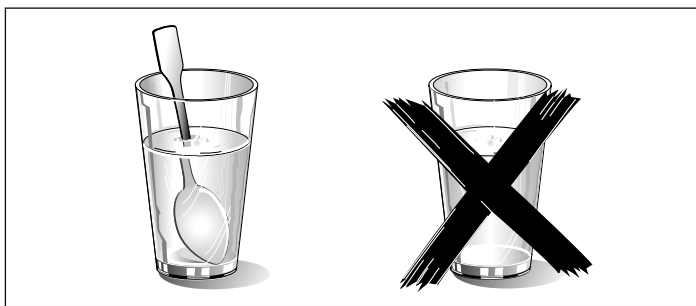
Wskazówka: Naczynie postawić na dnie komory piekarnika.

| Rozmrażanie, podgrzewanie i gotowanie potraw mrożonych | Waga | Moc mikrofal w watach, czas trwania w minutach | Wskazówki |
|--|-----------|--|--|
| Menu, potrawa na talerzu, potrawa gotowa (2-3 składniki) | 300-400 g | 600 W, 8-13 min | |
| Zupa | 400 g | 600 W, 8-12 min | |
| Potrawy jednogarnkowe | 500 g | 600 W, 10-15 min | |
| Plastry lub kawałki mięsa w sosie, np. gulasz | 500 g | 600 W, 10-15 min | przy obracaniu kawałki mięsa porozdzielać |
| Ryba, np. filety | 400 g | 600 W, 10-15 min | ew. dodać wodę, sok z cytryny lub wino |
| Zapiekanki, np. lasagne, cannelloni | 450 g | 600 W, 10- 5 min | Użyć rusztu jako podstawki pod naczynie. |
| Dodatki, np. ryż, makaron | 250 g | 600 W, 3-7 min | Dodać wody |
| | 500 g | 600 W, 8-12 min | |
| Warzywa, np. groszek, brokuły, marchew | 300 g | 600 W, 7-11 min | w naczyniu, na którego dnie jest trochę wody |
| | 600 g | 600 W, 14-17 min | |
| Szpinak ze śmietaną | 450 g | 600 W, 10-15 min | Gotować nie dodając wody |

Podgrzewanie potraw

⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia!!

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



Uwaga!

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

Wskazówki

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

Wskazówka: Naczynie postawić na dnie komory piekarnika.

| Podgrzewanie potraw | Waga | Moc mikrofal w watach, czas trwania w minutach | Wskazówki |
|--|----------|--|---|
| Menu, potrawa na talerzu, potrawa gotowa (2-3 składniki) | | 600 W, 5-8 min | - |
| Napoje | 125 ml | 900 W, ½-1 min | Włożyć łyżkę do szklanki, nie przegrzewać napojów alkoholowych, od czasu do czasu skontrolować |
| | 200 ml | 900 W, 1-2 min | |
| | 500 ml | 900 W, 3-4 min | |
| Pokarmy dla dzieci, np. butelki z mlekiem | 50 ml | 360 W, ok. ½ min | Butelki bez smoczka i pokrywki, po podgrzaniu dobrze wstrząsnąć lub wymieszać; koniecznie sprawdzić temperaturę |
| | 100 ml | 360 W, ½-1 min | |
| | 200 ml | 360 W, 1-2 min | |
| Zupa 1 filiżanka | po 175 g | 600 W, 1-2 min | - |
| Zupa, 2 filiżanki | po 350 g | 600 W, 2-3 min | - |
| Mięso w sosie | 500 g | 600 W, 7-10 min | Plastry mięsa porozdzielać. |
| Potrawa jednogarnkowa | 400 g | 600 W, 5-7 min | - |
| | 800 g | 600 W, 7-8 min | - |
| Warzywa, 1 porcja | 150 g | 600 W, 2-3 min | - |
| Warzywa, 2 porcje | 300 g | 600 W, 3-5 min | - |

Gotowanie potraw

Wskazówki

- Potrawy płaskie podgrzewają się szybciej niż wysokie.

Dlatego należy je rozkładać w naczyniu możliwie płasko. Produktów nie należy układać warstwami.

- Potrawy gotować w zamkniętym naczyniu. W przypadku braku pasującej pokrywki naczynie można przykryć talerzem lub specjalną folią do kuchenek mikrofalowych.
- Smak potraw pozostaje w dużej mierze zachowany. Dlatego nie należy używać zbyt dużej ilości soli i przypraw.

- Po podgrzaniu pozostawić potrawę w komorze na 2 do 5 minut w celu wyrównania temperatury.
- Do wyjmowania naczyń zawsze używać rękawic lub łapek kuchennych.

| Gotowanie potraw | Waga | Moc mikrofal w watach, czas trwania w minutach | Wskazówki |
|----------------------------------|--------|--|---|
| Cały kurczak świeży bez podrobów | 1,2 kg | 600 W, 25-30 min | Po upływie połowy czasu obrócić. |
| Filet rybny, świeży | 400 g | 600 W, 7-12 min | - |
| Warzywa, świeże | 250 g | 600 W, 5-10 min | Warzywa pokroić na kawałki tej samej wielkości; na 100 g warzyw dodać 1 do 2 łyżek wody; Od czasu do czasu zamieszać. |
| | 500 g | 600 W, 10-15 min | |
| Ziemniaki | 250 g | 600 W, 8-10 min | Ziemniaki pokroić na kawałki tej samej wielkości; na 100 g ziemniaków dodać 1 do 2 łyżek wody; Od czasu do czasu zamieszać. |
| | 500 g | 600 W, 10-15 min | |
| | 750 g | 600 W, 15-22 min | |
| Ryż | 125 g | 600 W, 4-6 min + 180 W, 14-16 min | Dodać podwójną ilość wody |
| | 250 g | 600 W, 6-8 min + 180 W, 14-16 min | |
| Desery, np. pudding (w proszku) | 500 ml | 600 W, 5-7 min | Pudding należy 2 do 3 razy zamieszać trzepaczką. |
| Owoce, prażone | 500 g | 600 W, 9-12 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 |
| Potrava 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 przyrządzenia. |
| 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. |

Wskazówki dotyczące grillowania

Wskazówki

- Wszystkie podane wartości są wartościami orientacyjnymi, które mogą ulegać zmianie w zależności od właściwości produktów spożywczych.
- Oplukać mięso pod zimną wodą i osuszyć ręcznikiem papierowym. Mięso należy solić dopiero po grillowaniu.
- Nie nagrzewać piekarnika przed rozpoczęciem grillowania. Podczas grillowania drzwiczki komory piekarnika muszą być zamknięte, a grillowane produkty ułożone na ruszcie.

- Ruszt ustawić na szklanej blasze, do której będzie skapywał sos z mięsa.
- Grillowane kawałki obracać szpiczami do grilla. Nakłucie mięsa widelcem powoduje utratę soku i mięso będzie suche.
- Ciemne mięso, np. wołowina, rumieni się szybciej niż jasne mięso, jak jagnięcina lub wieprzowina. Grillowane kawałki jasnego mięsa lub ryby są na powierzchni jasnobrązowe, a w środku upieczone i soczyste.

| | Ilość | Waga | Stopień mocy grilla | Czas trwania w minutach |
|---------------------------------------|--------------|---------------|---------------------|--|
| Steki z karkówki ok. 2 cm grubości | 3 do 4 sztuk | po ok. 1200 g | mocny | 1 strona: ok. 15 2 strona: ok. 10-15 |
| Kiełbasa grillowa | 4-6 sztuk | po ok. 150 g | mocny | 1 strona: ok. 10-15 2 strona: ok. 10-15 |
| Kotlet rybny* | 2-3 sztuki | po ok. 150 g | mocny | 1 strona: ok. 10 2. strona: ok. 10-15 |
| Ryba cała* np. pstrąg | 2-3 sztuki | po ok. 150 g | mocny | 1 strona: ok. 15 2. strona: ok. 15-20 |

* Upřednio nasmarować ruszt olejem.

| | Ilość | Waga | Stopień mocy grilla | Czas trwania w minutach |
|--------------------------------------|---------------|------|---------------------|------------------------------------|
| Chleb tostowy (opiekanie w tosterze) | 2 do 6 kromek | - | mocny | 1 strona: ok. 4 2 strona: ok. 4 |
| Zapiekanie tostów | 2 do 6 kromek | - | mocny | W zależności od dodatków: 5-10 |

* Uprzednio nasmarować ruszt olejem.

Kombinacja grilla i kuchenki mikrofalowej

Wskazówki

- Użyć rusztu jako podstawki pod naczynie.
- Do pieczenia używać wysokiej formy. Dzięki temu komora piekarnika pozostaje czysta.
- Do przygotowania zapiekanek i sufletów używać dużych, płaskich naczyń. W wąskich, wysokich naczyniach potrawy dłużej się pieką i będą z wierzchu ciemniejsze.
- Należy sprawdzić, czy naczynia zmieszczą się do komory piekarnika. Naczynie nie może być za duże.
- Mięso należy odstawić przed krojeniem na 5 do 10 minut. Dzięki temu sos z mięsa rozprowadza się równomiernie i nie wypływa podczas krojenia.
- Zapiekanki i suflety powinny przez jeszcze przez 5 minut dogotowywać się w wyłączonym urządzeniu.
- Zawsze nastawiać maksymalny czas gotowania. Potrawę należy skontrolować po upływie krótszego czasu podanego w tabeli.

| | Waga | Moc mikrofal, W | Stopień mocy grilla | Czas trwania w minutach | Wskazówki |
|--|------------|-----------------|---------------------|-------------------------|----------------------------------|
| Pieczeń wieprzowa, np. karkówka | ok. 750 g | 360 W | słaby | 35-40 min | Obrócić po upływie ok. 15 minut. |
| Pieczeń rzymska maks. 7 cm wysokości | ok. 750 g | 360 W | średni | ok. 25 min | |
| Kurczak, połówki | ok. 1200 g | 360 W | mocny | 40 min | |
| Kawałki kurczaka, np. ćwiartki kurczaka | ok. 800 g | 360 W | średni | 20-25 min | Ułożyć skórą do góry. Nie obrać. |
| Pierś kaczki | ok. 800 g | 180 W | mocny | 25-30 min | Ułożyć skórą do góry. Nie obrać. |
| Zapiekanka makaronowa (ze wstępnie ugotowanych składników) | ok. 1000 g | 360 W | słaby | 25-30 min | Posypać serem. |
| Zapiekanka ziemniaczana (z surowych ziemniaków) maks. 3 cm wysokości | ok. 1000 g | 360 W | średni | ok. 35 min | |
| Ryba, zapiekana | ok. 500 g | 360 W | mocny | 15 min | Rybę mrożoną upřednio rozmrozić. |
| Zapiekanka serowa maks. 5 cm wysokości | ok. 1000 g | 360 W | słaby | 20-25 min | |

Potrawy testowe zgodnie z EN 60705

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

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

Gotowanie przy użyciu samych mikrofal

| Potrawa | Moc mikrofal w watach, czas trwania w minutach | Wskazówka |
|--------------------------|--|--|
| Mleczko jajeczne, 1000 g | 600 W, 11-12 min + 180 W, 8-10 min | Forma z pyrexu |
| Biszkopt, 475 g | 600 W, 7-9 min | Forma z pyrexu Ø 22 cm |
| Pieczeń rzymska, 900 g | 600 W, 25-30 min | Forma prostokątna z pyrexu, 28 cm długości |

Rozmrażanie przy użyciu samych mikrofal

| Potrawa | Moc mikrofal w watach, czas trwania w minutach | Wskazówka |
|--------------|---|----------------|
| Mięso, 500 g | Program 1, 500 g lub 180 W, 8 min + 90 W 7-10 min | Pyrex, Ø 24 cm |

Gotowanie przy użyciu mikrofal i grilla

| Potrawa | Moc mikrofal w watach, stopień mocy grilla, czas trwania w minutach | Wskazówki |
|---------------------------------|---|------------------------------------|
| Zapiekanka ziemniaczana, 1100 g | 360 W, + stopień mocy grilla II, 30 - 35 min | Okrągła forma z pyrexu, Ø 22 cm |
| Ciasto | - | Nie zaleca się |
| Kurczak, połówki ok. 1100 g | 360 W + stopień mocy grilla III, ok. 40 - 45 min | Ruszt, szklana blacha do pieczenia |



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000983580

(01)
940310