

HBC84K5.3



**BOSCH**

[pl] Instrukcja obsługi .....2



9000622895

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

Więcej informacji na temat naszych produktów, wyposażenia, części zamiennych oraz serwisu można znaleźć na stronie internetowej: [www.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.

### **Gorąca komora piekarnika**

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

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

#### **Niebezpieczeństwo pożaru!!**

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

#### **Niebezpieczeństwo zwarcia!!**

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

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

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

### **Gorące wyposażenie i naczynia**

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

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

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

#### **Poważne zagrożenie zdrowia!!**

Nigdy nie używać urządzenia, jeśli drzwiczki komory gotowania lub uszczelka drzwiczek są uszkodzone. Z urządzenia mogą wydostawać się 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.

## **Wskazówki dotyczące kuchenki mikrofalowej**

### **Przygotowanie żywności**

#### **Niebezpieczeństwo pożaru!!**

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

### **Naczynia**

#### **Niebezpieczeństwo obrażeń!!**

- Naczynia porcelanowe lub ceramiczne mogą mieć drobne pory w uchwytach lub pokrywkach. Za tymi otworami znajduje się pusta przestrzeń. Wilgoć, która 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 mikrofał ani zbyt długiego czasu grzania. Potrawy mogą się zapalić i uszkodzić urządzenie. Należy przestrzegać wskazówek podanych w instrukcji obsługi.

### **Opakowania**

#### **Niebezpieczeństwo pożaru!!**

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

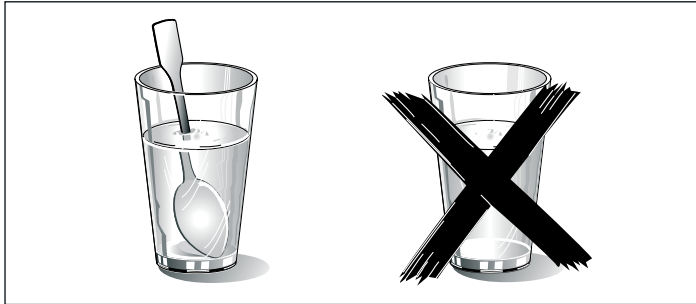
#### **Niebezpieczeństwo poparzenia!!**

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

## Napoje

### Niebezpieczeństwo poparzenia!!

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



### Niebezpieczeństwo wybuchu!!

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

## Pożywienie dla niemowląt

### Niebezpieczeństwo poparzenia!!

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

## Produkty spożywcze z łupiną lub 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 kiełbasek, 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!

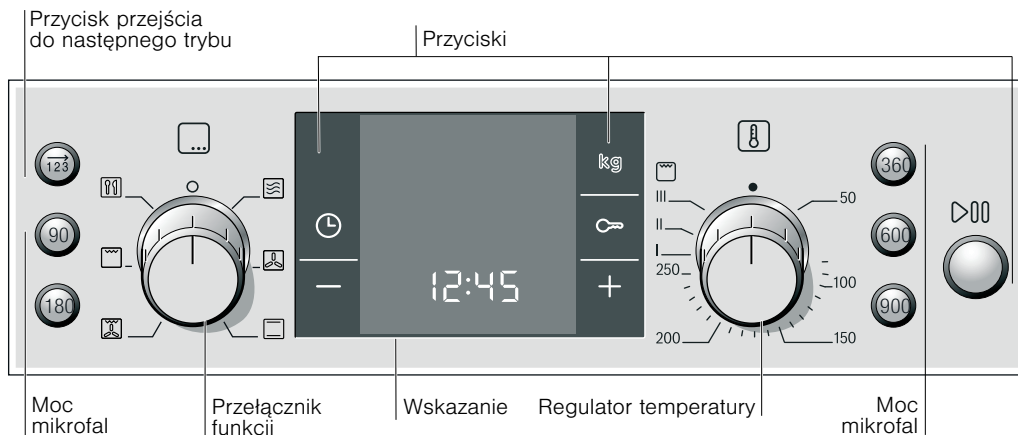
- Powstające iskry: Odstęp przedmiotu metalowego (np. łyżki w szklance) od ścianek i wewnętrznej strony drzwiczek piekarnika musi wynosić minimum 2 cm. Iskry mogą uszkodzić wewnętrzną szklaną powierzchnię drzwiczek.
- Blacha do pieczenia, papier do pieczenia, folia aluminiowa lub naczynia na dno komory piekarnika: Nie stawiać blachy do pieczenia ani naczyń na dno komory piekarnika. Nie wykładać dna komory piekarnika folią aluminiową. Dochodzi do przegrzania. Czas pieczenia i smażenia ulega zmianie, a emalia zostaje uszkodzona.
- Tacki aluminiowe: Nie używać 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 kuchence mikrofalowej: Nigdy nie ustawiać zbyt dużej mocy mikrofal. Używać maksymalnie 600 wat. Torebkę z kukurydzą zawsze kłaść na szklanym talerzu. Na skutek przeciążenia szyba może pęknąć.

# Nowe urządzenie

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

## Pulpit obsługi

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



### Pokręta włączników

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

### Przyciski

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

Za pomocą przycisków można ustawić różne funkcje. Na wyświetlaczu można odczytać ustawioną wartość.

Przycisk	Zastosowanie
	Wybór następnego trybu
90	Wybór mocy mikrofal 90 wat
180	Wybór mocy mikrofal 180 wat
360	Wybór mocy mikrofal 360 wat
600	Wybór mocy mikrofal 600 wat
900	Wybór mocy mikrofal 900 wat
	Kilogram      Wybór kilogramów w poszczególnych programach
	Funkcje zegara      Wybór minutnika  , czasu trwania  , czasu zakończenia  i godziny .
-	Minus      Zmniejszanie ustawianych wartości
+	Plus      Zwiększanie ustawianych wartości
	Start/Pauza      Krótkie naciśnięcie = włączenie/wstrzymanie trybu pracy Długie naciśnięcie = przerwanie trybu pracy

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.

### Regulator temperatury

Regulatorem temperatury nastawia się temperaturę lub stopnie mocy grilla.

Pozycja	Znaczenie
	Pozycja zero      Piekarnik nie grzeje.
50-250	Zakres temperatury      Temperatura w piekarniku w °C.
I, II, III	Stopnie mocy grilla      Stopnie mocy dla grilla .
	I = stopień 1, słaby
	II = stopień 2, średni
	III = stopień 3, mocny

Do momentu, aż piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę, na wskaźniku świeci się symbol . Podczas grillowania symbol nie świeci się.

### Przełącznik funkcji

Przełącznik funkcji służy do ustawiania rodzaju grzania.

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

### Komora piekarnika

Urządzenie wyposażone jest w wentylator.

#### Wentylator

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

#### Uwaga!

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

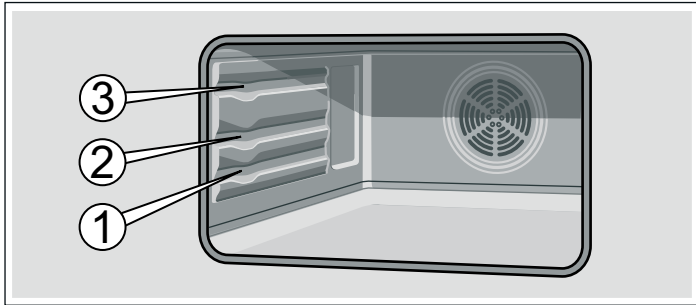
## Wskazówki

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

Lampka w komorze piekarnika włącza się dopiero po naciśnięciu przycisku .

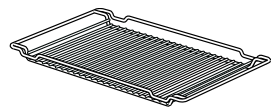
## Wyposażenie

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.

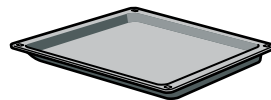
Wyposażenie można dokupić w serwisie lub sklepie specjalistycznym. Należy podać numer HEZ/HMZ.



### Ruszt

Do naczyń, form do ciasta, pieczeni, grillowania

Ruszt można wsuwać wygięciem do góry  lub do dołu .



### 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.

## Artykuły dodatkowe

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

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

## Wyposażenie dodatkowe

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

Wyposażenie dodatkowe	Numer 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.


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


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

# Przed pierwszym użyciem

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

## Ustawianie godziny

Po podłączeniu urządzenia, na wskaźniku świeci się symbol  i cztery zera. Ustawić godzinę.


1. Nacisnąć przycisk .


Na wskaźniku pojawia się godzina 12:00.

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


Po kilku sekundach ustawiona godzina zostanie zapisana.

## Nagrzewanie piekarnika

Aby usunąć zapach nowości, należy rozgrzać pusty, zamknięty piekarnik. W tym celu najlepiej zastosować Grzanie górne/dolne  przez 1 godzinę w temperaturze 240 °C. Należy dopilnować, aby w komorze piekarnika nie było żadnych resztek opakowania.

1. Za pomocą przełącznika funkcji ustawić Grzanie górne/dolne .

2. Za pomocą regulatora temperatury ustawić 240 °C.

3. Nacisnąć przycisk .

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


## Czyszczenie wyposażenia

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

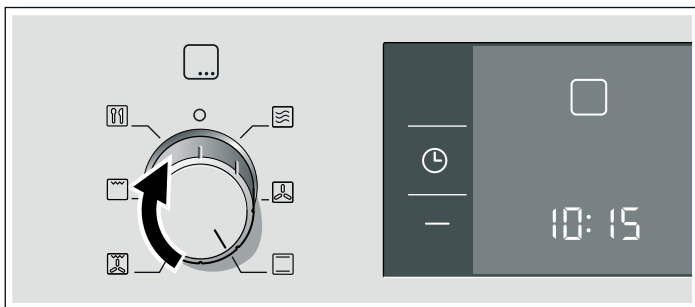
# Nastawianie piekarnika

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

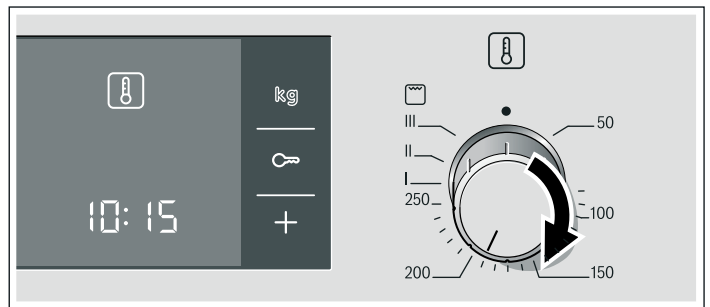
## Rodzaj grzania i temperatura


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

1. Za pomocą przełącznika funkcji nastawić rodzaj grzania.



2. Regulatorem temperatury nastawić temperaturę lub stopień mocy grilla.



3. Nacisnąć przycisk .

Piekarnik zaczyna się nagrzewać.

## Wyłączanie piekarnika

Przełącznik funkcji ustawić w pozycji zero.

## Zmiana ustawień

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

# Mikrofalę

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

## Wskazówka:

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

## Wskazówki dotyczące naczyń

### Odpowiednie naczynia

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

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 mikrofal. Potrawy w zamkniętych pojemnikach metalowych pozostają zimne.

## Uwaga!

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

## Test naczyń

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

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

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

Naczynie powinno być zimne lub mieć temperaturę ciała.

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

## Moce mikrofal

Za pomocą przycisków można ustawić żądaną moc mikrofal.

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

## Wskazówki





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

## Tryb kombi


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

Można włączyć wszystkie moce mikrofal. Wyjątek: 900 wat.

## Odpowiednie rodzaje grzania

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



## Nastawianie trybu kombi

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

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


## Nastawianie kuchenki mikrofalowej

Przykład: Moc mikrofal 600 W, czas trwania 17 minut.


1. Przełącznik funkcji ustawić na .
2. Nacisnąć przycisk wybranej mocy mikrofal. Świeci się moc 600 W i wyświetla się proponowany czas trwania.
3. Za pomocą przycisku + lub - nastawić czas trwania.
4. Nacisnąć przycisk .

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

## Upłynął nastawiony czas trwania

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

## Otwieranie drzwiczek piekarnika podczas pracy

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


## Zmiana nastawionego czasu trwania

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


## Zmiana mocy mikrofal


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

## Przerwanie pracy urządzenia

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


## Wskazówki

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


4. 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 .

## Otwieranie drzwiczek piekarnika podczas pracy

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

## Wstrzymanie pracy urządzenia

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

## Zmiana nastawionego czasu trwania

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



## Zmiana mocy mikrofal

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

# Następny tryb 1, 2, 3

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

### Naczynia

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

## Nastawianie następnego trybu

Dla każdego kolejnego trybu należy nastawić czas trwania.

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

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

## Przerwanie pracy urządzenia

Przytrzymać przycisk przez ok. 4 sekundy lub ponownie ustawić przełącznik funkcji oraz regulator temperatury w pozycji zero.

### Upłynął nastawiony czas trwania

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

### Zmiana ustawienia

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

### Otwieranie drzwiczek piekarnika podczas pracy

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

### Wstrzymanie pracy urządzenia

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

### Przerwanie pracy urządzenia

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

### Sprawdzanie czasu trwania

Nacisnąć przycisk .

### Wskazówka:

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

# Ustawianie funkcji zegara

Piekarnik posiada wiele funkcji zegara. Przycisk służy do wywoływania menu i przechodzenia pomiędzy poszczególnymi funkcjami. Dopóki świecą się wszystkie symbole zegara, można dokonać ustawień. Nawiasy [ ] wskazują funkcję zegara, przy której użytkownik aktualnie się znajduje. Ustawioną funkcję zegara można zmienić bezpośrednio za pomocą przycisku **+** lub **-**, jeśli odpowiedni symbol czasu jest wzięty w nawias.

## Minutnik

Minutnika można używać jak zegara funkcyjnego. Przebieg nastawionego na nim czasu jest niezależny od pracy piekarnika. Minutnik ma swój własny sygnał. Dzięki temu można rozpoznać, czy sygnał rozbrzmiewa z minutnika, czy oznacza zakończenie czasu trwania.

1. Nacisnąć przycisk .  
Na wyświetlaczu świecą się symbole czasu, a symbol jest w nawiasie.
2. Za pomocą przycisku **+** lub **-** nastawić minutnik.  
Wartość proponowana, przycisk **+** = 10 minut  
Wartość proponowana, przycisk **-** = 5 minut

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

### Upłynął czas odliczany przez minutnik

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

### Zmiana ustawień minutnika

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

### Kasowanie ustawień minutnika

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

### Odczytywanie ustawień zegara

Jeśli ustawionych jest kilka funkcji zegara, na wyświetlaczu świecą się odpowiednie symbole. Symbol funkcji zegara na pierwszym planie jest w nawiasie.



Aby sprawdzić minutnik , czas trwania , czas zakończenia lub godzinę , tyle razy naciskać przycisk , aż dany symbol zostanie wzięty w nawias. Żądana wartość pojawi się na kilka sekund na wyświetlaczu.

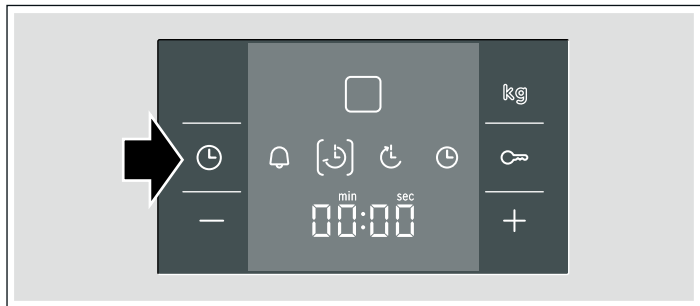
## Czas trwania

Na piekarniku można ustawić czas trwania pieczenia potrawy. Po upływie nastawionego czasu trwania piekarnik automatycznie wyłącza się. Dzięki temu nie trzeba przerywać

innych prac, aby wyłączyć piekarnik. Czas pieczenia nie zostanie przekroczony.


Przykład na rysunku: Czas trwania 45 minut.


1. Za pomocą przełącznika funkcji nastawić rodzaj grzania.
2. Regulatorem temperatury nastawić temperaturę lub stopień mocy grilla.
3. Dwukrotnie nacisnąć przycisk .  
Wyświetlacz pokazuje 00:00. Symbole czasu świecą się, a symbol  jest w nawiasie.




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




5. Nacisnąć przycisk .

Na wyświetlaczu widać odliczany czas trwania i świeci się symbol . Inne symbole zegara gasną.


#### Upłynął nastawiony czas trwania

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

#### Zmiana nastawionego czasu trwania





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

#### Kasowanie nastawionego czasu trwania

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

#### Odczytywanie ustawień zegara

Jeśli ustawionych jest kilka funkcji zegara, na wyświetlaczu świecą się odpowiednie symbole. Symbol funkcji zegara na pierwszym planie jest w nawiasie.

Aby sprawdzić minutnik , czas zakończenia  lub godzinę , tyle razy naciskać przycisk , aż dany symbol zostanie wzięty w nawias. Żądana wartość pojawi się na kilka sekund na wyświetlaczu.




#### Czas zakończenia

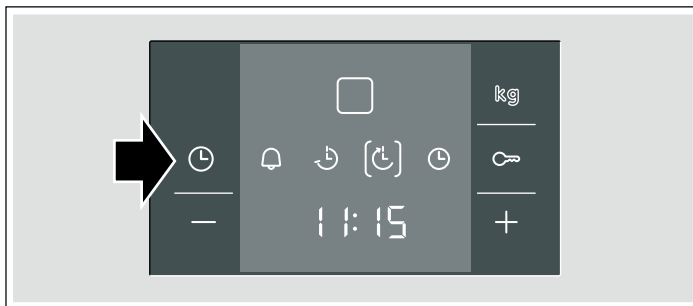
Czas, w którym potrawa ma być gotowa, można zmienić. Piekarnik włącza się automatycznie i wyłącza o żądanej porze.

Można np. rano wstawić potrawę do komory piekarnika i tak nastawić, aby była gotowa w porze obiadowej.

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


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






1. Ustawić przełącznik funkcji.
2. Nastawić regulator temperatury.
3. Dwukrotnie nacisnąć przycisk .
4. Za pomocą przycisku **+** lub **-** nastawić czas trwania.
5. Nacisnąć przycisk .  
Symbol  jest w nawiasie. Pojawia się godzina, o której potrawa będzie gotowa.





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




7. Nacisnąć przycisk .

Piekarnik przełącza się na tryb czuwania. Wyświetlacz pokazuje godzinę, o której potrawa będzie gotowa, a symbol  jest w nawiasie. Gaśnie symbol  i . Gdy piekarnik się włączy, na wyświetlaczu widać odliczany czas trwania, a symbol  jest w nawiasie. Symbol  gaśnie.


#### Upłynął nastawiony czas trwania

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

#### Zmiana czasu zakończenia






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

#### Kasowanie czasu zakończenia


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

## Odczytywanie ustawień zegara

Jeśli ustawionych jest kilka funkcji zegara, na wyświetlaczu świecą się odpowiednie symbole. Symbol funkcji zegara na pierwszym planie jest w nawiasie.

Aby sprawdzić minutnik , czas trwania , czas zakończenia  lub godzinę , tyle razy naciskać przycisk , aż dany symbol zostanie wzięty w nawias. Żądana wartość pojawi się na kilka sekund na wyświetlaczu.

## Godzina

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

### 1. Nacisnąć przycisk .

Na wyświetlaczu pojawia się godzina 12:00.


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

Po kilku sekundach ustawiona godzina zostanie zapisana.

## Zmiana ustawionej godziny

Żadna inna funkcja zegara nie może być ustawiona.

### 1. Czterokrotnie nacisnąć przycisk .

Na wyświetlaczu świecą się symbole czasu, a symbol  jest w nawiasie.

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

Po kilku sekundach ustawiona godzina zostanie zapisana.

## Wyłączanie wyświetlania godziny

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


# Zabezpieczenie przed dziećmi


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

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

## Włączanie zabezpieczenia przed dziećmi


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

Naciskać przycisk  przez ok. 4 sekundy.

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

## Wyłączanie zabezpieczenia przed dziećmi

Naciskać przycisk  przez ok. 4 sekundy.


Na wyświetlaczu gaśnie symbol . Zabezpieczenie przed dziećmi jest wyłączone.

## Zabezpieczenie przed dziećmi a programy automatyczne

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


# Zmiana nastawień podstawowych


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


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

\* Ustawienie fabryczne

## Piekarnik musi być wyłączony.

1. Naciskać przycisk  przez ok. 4 sekundy.  
Na wyświetlaczu pojawia się aktualne ustawienie podstawowe czasu trwania sygnału, np. **12** dla wyboru 2.
2. Za pomocą przycisku **+** lub **-** zmienić ustawienie podstawowe.

3. Zatwierdzić za pomocą przycisku .

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

4. Na koniec naciskać przycisk  przez ok. 4 sekundy.

Wszystkie ustawienia podstawowe zostały zapisane.

Wszystkie ustawienia podstawowe można w każdej chwili ponownie zmienić.

## Automatyczne wyłączenie

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

### Automatyczne wyłączenie aktywne

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

Przełącznik funkcji ustawić na pozycję zero. Piekarnik jest wyłączony.

### Zniesienie automatycznego wyłączenia

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

## Konserwacja i czyszczenie

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

### Niebezpieczeństwo zwarcia!!

Do czyszczenia nigdy nie używać myjek wysokociśnieniowych ani parowych.

### Niebezpieczeństwo poparzenia!!

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

### Wskazówki

- Nieznaczne różnice kolorów na przodzie urządzenia są wynikiem zastosowania różnych materiałów, jak szkło, tworzywo sztuczne czy metal.
- Cienie na szybie piekarnika, sprawiające wrażenie smug, to odbijające się światło żarówki piekarnika.
- Emalia wypalana jest w bardzo wysokiej temperaturze. Mogą przy tym powstać nieznaczne przebarwienia. Jest to normalna reakcja, nie wpływająca na funkcjonowanie piekarnika. Krawędzie cienkich blach nie dają się w pełni pokryć emalią. Dlatego mogą być szorstkie. Nie zmniejsza to skuteczności zabezpieczenia antykorozyjnego.
- Niemiłe zapachy, np. po pieczeniu ryb, można łatwo zlikwidować. Do kubka z wodą dodać kilka 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/ zewnątrzna 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.

Powierzchnia	Środek czyszczący
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.

### Powierzchnie samooczyszczające się w piekarniku

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

### Wskazówki

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

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

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

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

### Czyszczenie szyb

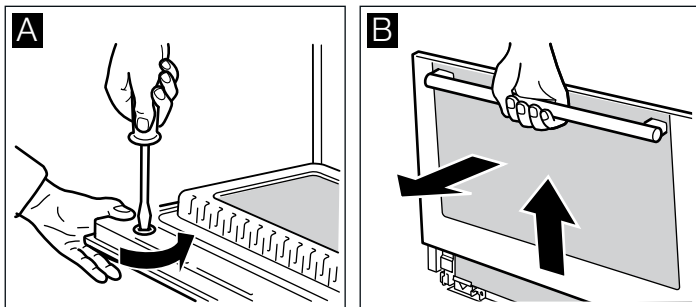
Do czyszczenia można zdemontować szyby w drzwiczkach piekarnika.

#### ⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia!!

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

### Demontaż

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



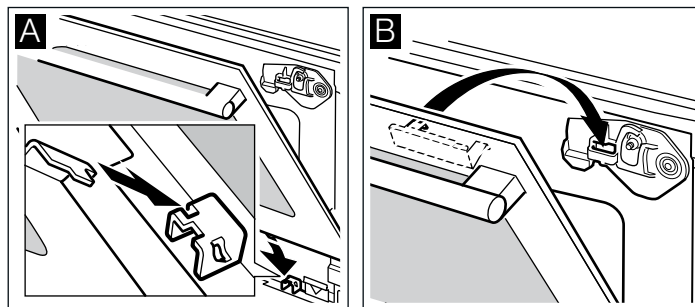
4. Zamknąć drzwiczki.

### Wskazówki

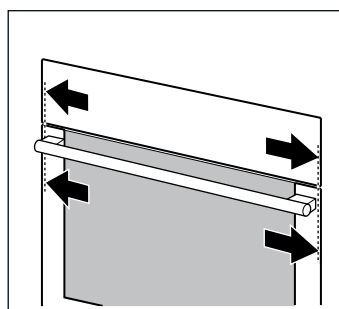
- Szyby czyścić płynem do mycia szyb i miękką ściereczką.
- Nie używać środków do szorowania ani środków żrących. Nie stosować skrobaczki do szkła.

### Montaż

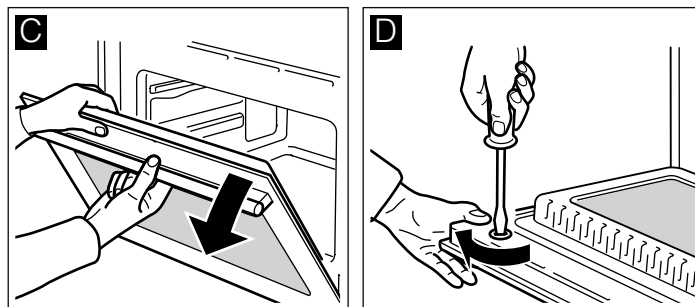
1. Obydwoma rękami wsunąć szybę w prowadnice (rys. A).
2. Szybę wcisnąć w dół, nieco unieść i zawiesić na górze (rys. B).



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



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



### Uwaga!

Dopiero gdy szyby są prawidłowo zamontowane, można używać piekarnika.

### Czyszczenia osłony żarówki

Do czyszczenia można zdjąć osłonę żarówki ze ścianki górnej piekarnika.

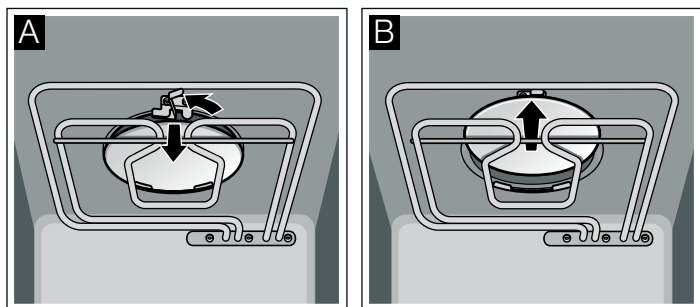
#### ⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia!!

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

### Demontaż

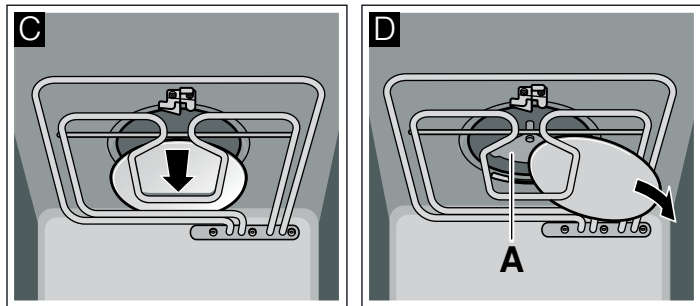
1. Rozłożyć ściereczkę do naczyń w piekarniku.
2. Klamrę na górnej ściance piekarnika pociągnąć do przodu (rys. A).  
Osłonę żarówki z przodu nacisnąć w dół kciukiem drugiej ręki. Puścić klamrę.

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



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

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



### ⚠ Niebezpieczeństwo obrażeń!!

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

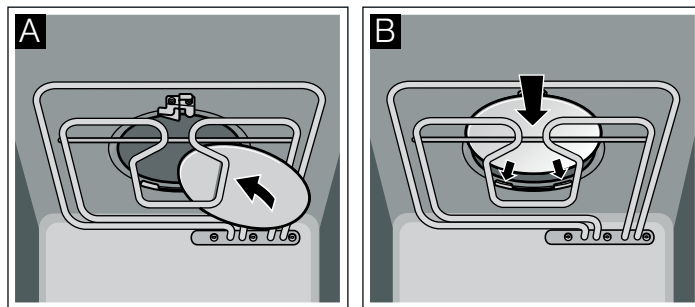
W przypadku lekkiego zabrudzenia:  
Umyć osłonę żarówki w gorącej wodzie z płynem do mycia naczyń.

W przypadku silnego zabrudzenia:  
Czyścić osłonę żarówki tak, jak powierzchnie emaliowane piekarnika.

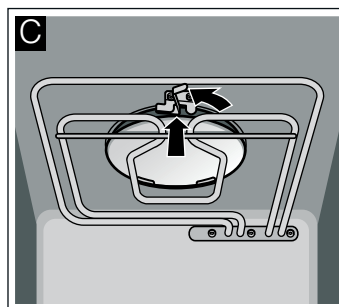
### Montaż

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

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



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



Wyjąć ściereczkę z piekarnika.

### ⚠ Poważne zagrożenie zdrowia!!

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

## Tabela usterek

Przyczynami wystąpienia usterek są często 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 urządzenia jest sprawny.
	Wtyczka nie jest włożona do gniazda.	Włożyć wtyczkę do gniazda.
	Przerwa w zasilaniu.	Sprawdzić, czy działa lampa kuchenna.
Na wyświetlaczu świeci się ⊖ i cztery zera.	Przerwa w zasilaniu.	Ponownie nastawić godzinę.
Piekarnik nie grzeje. Na wyświetlaczu miga dwukropek.	Piekarnik znajduje się w trybie demonstracyjnym.	Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej i ponownie włączyć po ok. 20 sekundach. W ciągu następnych 2 minut nacisnąć i przytrzymać przycisk ⊞ przez ok. 4 sekundy, aż dwukropek będzie się stale świecił.
Na wskaźniku pojawia się F8.	Automatyczne wyłączenie zostało aktywowane.	Przełącznik funkcji ustawić na pozycję zero.

Usterka	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie problemu/ wskazówki
Kuchenka mikrofalowa nie włącza się.	Drzwiczki nie domykają się.	Sprawdzić, czy resztki potraw lub jakiś przedmiot nie zostały przytrzaśnięte drzwiczkami. Upewnić się, czy uszczelki są czyste. Sprawdzić, czy uszczelka drzwiczek nie jest 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.	Podwojna ilość - prawie podwójny czas
	Potrawy są zimniejsze niż zwykle.	Od czasu do czasu potrawę należy zamieszać lub obrócić.

### Komunikaty o ustercie

Jeśli na wyświetlaczu pojawi się komunikat o ustercie z symbolem , należy nacisnąć przycisk . Następnie ponownie

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

W przypadku niektórych komunikatów o ustercie można samodzielnie rozwiązać problem.

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

### Wymiana żarówki piekarnika

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

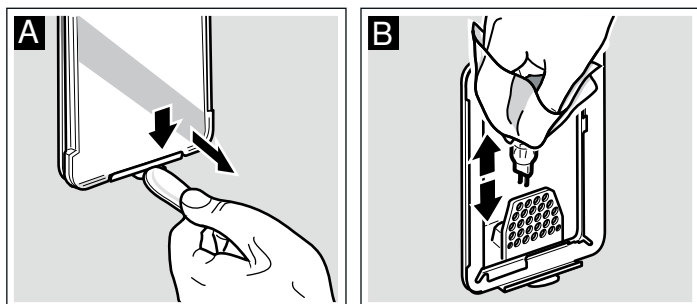
#### Niebezpieczeństwo porażenia prądem!!

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

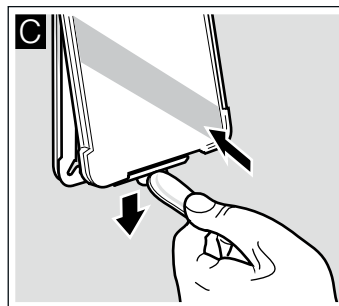
**Wskazówka:** Podczas wyjmowania nowej żarówki halogenowej z opakowania należy trzymać ją przez ściereczkę. Wpływa to na przedłużenie trwałości żarówki.

#### Sposób nastawiania

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



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



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

### Wymiana uszczelki drzwiczek

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

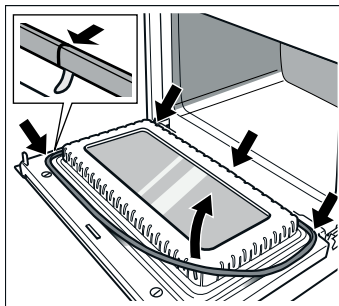
#### Poważne zagrożenie zdrowia!!

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

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



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



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

## Serwis

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

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

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

Nr E

Nr FD

Serwis

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

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

### Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterki

PL 0801 191 534

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

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

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

## Porady dotyczące oszczędności energii i ochrony środowiska

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

### Oszczędność energii

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

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

Podczas gotowania lub pieczenia możliwie jak najrzadziej otwierać drzwiczki urządzenia.

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

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

### Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego

Opakowanie należy usunąć zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.



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

## Programy automatyczne

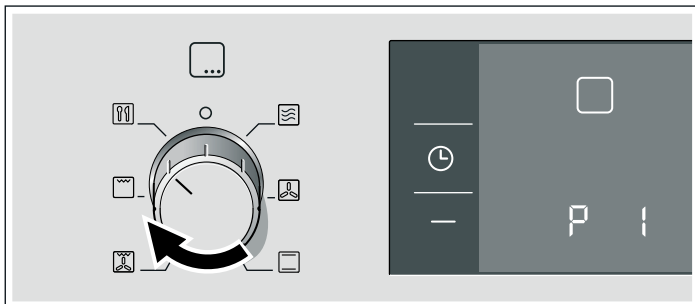
Przygotowanie potraw przy użyciu programów automatycznych jest bardzo proste. Należy wybrać program i podać ciężar potrawy. Program automatycznie wybiera optymalne ustawienia. Można wybierać spośród 20 programów.

### Ustawianie

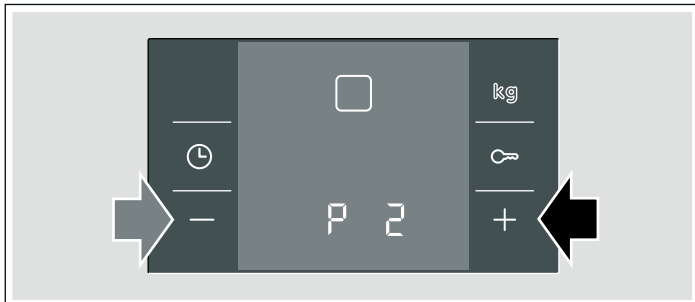
Po dokonaniu wyboru programu należy nastawić piekarnik. Regulator temperatury musi być ustawiony na pozycję zero.

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

1. Ustawić przełącznik funkcji na programy automatyczne . Na wyświetlaczu pojawia się numer pierwszego programu.



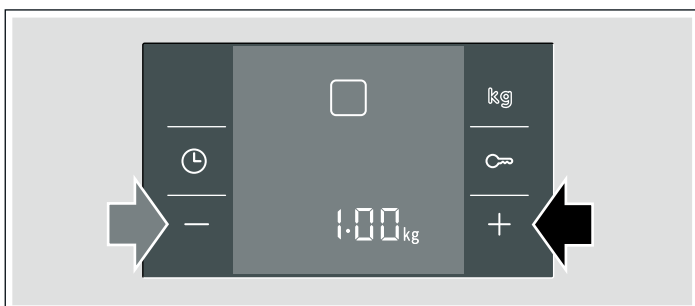
2. Z pomocą przycisku + lub - wybrać numer programu.



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



4. Za pomocą przycisku + lub - ustawić wagę.



5. Nacisnąć przycisk . Program włącza się.

Na wyświetlaczu widać czas odliczany przez minutnik, a symbol jest w nawiasie.

### Program zakończony

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

### Zmiana programu

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

### Przerwanie programu

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

### Zmiana czasu trwania i czasu zakończenia

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

### Rozmrażanie i gotowanie z zastosowaniem programów automatycznych

#### Wskazówki

- Wyjąć produkt spożywczy z opakowania i zważyć. Jeżeli nie można wpisać dokładnej wagi, to należy ją zaokrąglić w górę lub w dół.
- W przypadku korzystania z programów należy stosować naczynia nadające się do użycia w kuchence mikrofalowej, np. ze szkła, ceramiki lub głęboką blachę do pieczenia. Należy przestrzegać wskazówek dotyczących wyposażenia, zawartych w tabeli programów.
- Produkty spożywcze należy wstawiać do zimnej komory gotowania.
- Tabela z odpowiednimi produktami spożywczymi, przedziałem wagowym i wyposażeniem zamieszczona jest na końcu niniejszych wskazówek.
- Nastawianie wagi produktu nie 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.
- Delikatne i odstające kawałki najlepiej przykryć folią aluminiową. W ten sposób zapobiega się ich przedwczesnemu, niezamierzonemu gotowaniu. Należy uważać, żeby folia aluminiowa nie dotykała do ścianek komory gotowania.
- Po rozmrożeniu produkt pozostawić jeszcze na 10 do 90 minut w celu całkowitego rozmrożenia i wyrównania temperatury.
- Podczas rozmrażania mięsa, drobiu i ryb powstaje woda. Należy ją wylać i w żadnym wypadku nie wykorzystywać do konsumpcji ani nie dopuścić do zetknięcia z innymi produktami spożywczymi.
- Mięso wołowe, baranie i wieprzowe należy najpierw wkładać do naczynia tłustą stroną do dołu.
- Rozmrażać tylko taką ilość chleba, jaka jest potrzebna. Rozmrożony chleb szybko czerstwieje.
- Rozmrożone porcje mięsa mielonego oddzielać od jeszcze zamrożonego i wyjmować po obróceniu.
- Drób w całości ułożyć w naczyniu piersią do dołu, a kawałki drobiu skórą do dołu. Udka i skrzydełka przykryć małymi kawałkami folii aluminiowej.
- W przypadku całej ryby przykryć folią aluminiową płetwą ogonową, a w przypadku filetu lub kotleta rybnego odstające brzegi.

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

## Gotowanie

### Warzywa

#### Wskazówki

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

### Ziemniaki

#### Wskazówki

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

### Ryż

#### Wskazówki

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

### Ryba

**Wskazówka:** Filet rybny, świeży:

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

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

\* Sygnał – zamieszać po upływie ok. połowy czasu

## Gotowanie w trybie kombi

### Pizza

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

### Drób

#### Wskazówki

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

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

## Mięso

### Wskazówki

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

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

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

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

## 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 łąpek 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

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

## Rozmrażanie

### Wskazówki

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

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

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

## Rozmrażanie, podgrzewanie i gotowanie potraw mrożonych

### Wskazówki

- Wyjąć gotowe danie z opakowania. W naczyniach do kuchenkach 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.

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

### Podgrzewanie potraw

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

Podczas podgrzewania płynów może wystąpić zjawisko opóźnienia momentu wrzenia. Oznacza to, że temperatura wrzenia jest 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 kuchенок 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 kuchенок mikrofalowych.
- Podczas podgrzewania potrawę należy kilka razy zamieszać lub obrócić. Kontrolować temperaturę.
- Po podgrzaniu pozostawić potrawę w komorze na 2 do 5 minut w celu wyrównania temperatury.
- Do wyjmowania naczyń zawsze używać rękawic lub łapek kuchennych.

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

### Gotowanie potraw

#### **Wskazówki**

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

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

- Do wyjmowania naczyń zawsze używać rękawic lub łapek kuchennych.

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

### Prażona kukurydza do przyrządzenia w kuchence mikrofalowej

#### Wskazówki

- Należy użyć płaskiego żaroodpornego naczynia ze szkła, np. 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
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 przyrządzania.
Po upływie czasu gotowania potrawa jest przegrzana przy brzegach, natomiast w środku nie jest jeszcze gotowa.	Od czasu do czasu zamieszać, a następnym razem nastawić niższą moc oraz dłuższy czas trwania.
Po rozmrożeniu drób lub mięso jest z zewnątrz podgotowane, natomiast w środku jeszcze nie rozmrożone.	Następnym razem wybrać mniejszą moc mikrofal. W przypadku rozmrażania większej ilości produktów, należy je wielokrotnie obracać.

### Ciasta i wypieki

#### Informacje zawarte w tabelach

#### Wskazówki

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

temperaturze ciasto będzie zrumienione bardziej równomiernie.

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



## Formy do pieczenia

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

Ciasto w formach	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura °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
Spód biszkoptowy z 2 jaj	Forma do ciasta z owocami	1	☐	150-160	-	20-25
Tort biszkoptowy z 6 jaj, podgrzać piekarnik	Ciemna tortownica	1	☐	170-180	-	30-40
Spód z ciasta kruchego z brzegiem	Ciemna tortownica**	1	☐	170-190	-	30-40
Tort owocowy lub serowy na kruchym spodzie	Ciemna tortownica	2	☒	160-170	180 W	30-40
Placek szwajcarski	Ciemna tortownica	1	☐	190-200	-	40-50
Babka	Forma z kominkiem	1	☒	160-180	90 W	30-40
Ciasto orzechowe	Ciemna tortownica	1	☒	170-180	90 W	35-45
Pizza, cienki spód, mało dodatków, podgrzać piekarnik	Okrągła blacha do pizzy	1	☐	220-240	-	15-20
Ciasto pikantne	Ciemna tortownica**	1	☐	180-190	-	50-60

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

\*\* Ustawić na głębokiej blasze.

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

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

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

\* Podgrzać komorę piekarnika.

## Porady dotyczące pieczenia ciast

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

## Pieczenie mięs i grillowanie

### Informacje zawarte w tabelach

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

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

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

## Naczynia

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

Naczynie może być bardzo gorące. Do wyjmowania używać tapek 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 befszyk obrócić po upływie połowy czasu. Na koniec pozostawić w komorze przez ok. 10 minut.
- Stek obrócić po upływie  $\frac{2}{3}$  czasu.

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

Cielęcina	Wypożalenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Moc mikrofal w watach	Czas trwania w minutach
Pieczeń cielęca, ok. 1 kg	Naczynie zamknięte, 1 ruszt	1	☒	210-220	90 W	60-70
Pieczeń cielęca, ok. 1,5 kg	Naczynie zamknięte, 1 ruszt	1	☒	200-210	90 W	70-80
Pieczeń cielęca, ok. 2 kg	Naczynie zamknięte, 1 ruszt	1	☒	190-200	90 W	80-100
Gicz cielęca, ok. 1,5 kg	Naczynie zamknięte, 1 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, słoninę do góry. Ponacinać słoninę. Pieczeni nie obracać. Na koniec pozostawić w komorze przez ok. 10 minut.
- Filetu wieprzowego i schabu peklowanego nie obracać. Na koniec pozostawić w komorze przez ok. 5 minut.

- Stek z karkówki obrócić po upływie $\frac{2}{3}$  czasu.

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

### Jagnięcina i dziczyzna

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

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

### Inne

#### Wskazówki

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

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

Inne	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura °C, stopień mocy grilla	Moc mikrofal w watach	Czas trwania w minutach
Pieczeń rzymska, ok. 1 kg mięsa	Bez przykrycia, ruszt	1		170-190	600 W, 10 min + 180 W, 40-50 min	-
Kielbaski do grillowania, 4 do 6 sztuk Każda sztuka po ok. 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 nastawić 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. Ponaktuwać 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.

Drób	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura °C, stopień mocy grilla	Moc mikrofal w watach	Czas trwania w minutach
Kurczak, cały, ok. 1,2 kg	Naczynie zamknięte, ruszt	1		230-250	360 W	25-35
Pularda, cała	Naczynie zamknięte, ruszt	1		200-220	360 W 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 do 1,7 kg	Głęboka blacha do pieczenia	1		170-190	180 W	60-80
Pierś kaczki, 2 sztuki po 300 do 400 g	Ruszt + Głęboka blacha do pieczenia*	2 1		3	90 W	18-22
Gęś, cała, 3 do 3,5 kg	Głęboka blacha do pieczenia	1		170-190	180 W	80-90
Pierś gęsi, 2 sztuki po 500 g	Ruszt + Głęboka blacha do pieczenia*	2 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 zamknięte, ruszt	1		190-200	180 W	60-70
Pierś indyka, ok. 1 kg	Naczynie zamknięte, ruszt	1		200-210	-	80-90
Udziec indyka, ok. 1,3 kg	Naczynie zamknięte, ruszt	1		210-230	360 W	45-50

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

## Ryba

### Wskazówki

- Do grillowania położyć całą rybę, np. pstrąga, pośrodku rusztu.

- Całą rybę gotować lub dusić na sztorc.

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. z łososia, 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 zamknięte, ruszt	1	-	-	600 W	10-15

\* Upřednio nasmarować ruszt olejem.

Ryba	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Stopień mocy grilla	Moc mikrofal w watach	Czas trwania w minutach
Ciąłe ryby ok. 1,5 kg, duszone	Naczynie zamknięte, ruszt	1	-	-	600 W 360 W	10-15 5-10
Ciąłe ryby ok. 2 kg, duszone	Naczynie zamknięte, ruszt	1	-	-	600 W 360 W	15-20 10-15
Filet rybny, np. z czarniaka, ok. 800 g, duszony	Naczynie zamknięte, 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.

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

## Gotowe produkty

### Wskazówki

- Należy przestrzegać wskazówek producenta podanych na opakowaniu.
- Dane w tabeli dotyczą potraw wsuniętych do zimnego piekarnika.
- Frytek, krokietów i rösti nie układać warstwami.
- Paluszki rybne, chicken sticks, nuggets i kotlety warzywne obrócić po upływie połowy czasu.
- Tort śmietanowy wstawiać bez wyposażenia na dno piekarnika, wysokość 0.

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

\* Głęboką blachę wyłożyć papierem do pieczenia.

Stosować papier nadający się do użycia w podanych temperaturach.

## Potrawy testowe

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

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

### Rozmrażanie w 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 min. 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.
Biskopt	600 W, 8-10 min.	Formę z pyrexu Ø 22 cm postawić na ruszcie, wysokość 1.
Pieczeń rzymska	600 W, 20-25 min	Formę z pyrexu postawić na ruszcie, wysokość 1.

### Kombinacja gotowania i mikrofal

Potrawa	Moc mikrofal w watach, czas trwania w minutach	Rodzaj grzania	Temperatura °C	Wskazówka
Zapiekanka ziemniaczana	600 W, 20-25 min		170-190	Formę z pyrexu Ø 22 cm postawić na ruszcie, wysokość 1.

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



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

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

## Pieczenie

### Wskazówki

■ Dane w tabeli dotyczą potraw wsuniętych do zimnego piekarnika.

■ Szarlotka z pierzynką: ciemne tortownice ustawić na przemian obok siebie.

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

## Grillowanie

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

\* Piekarnik podgrzewać przez 5 minut.

\*\* Po upływie połowy czasu obrócić.

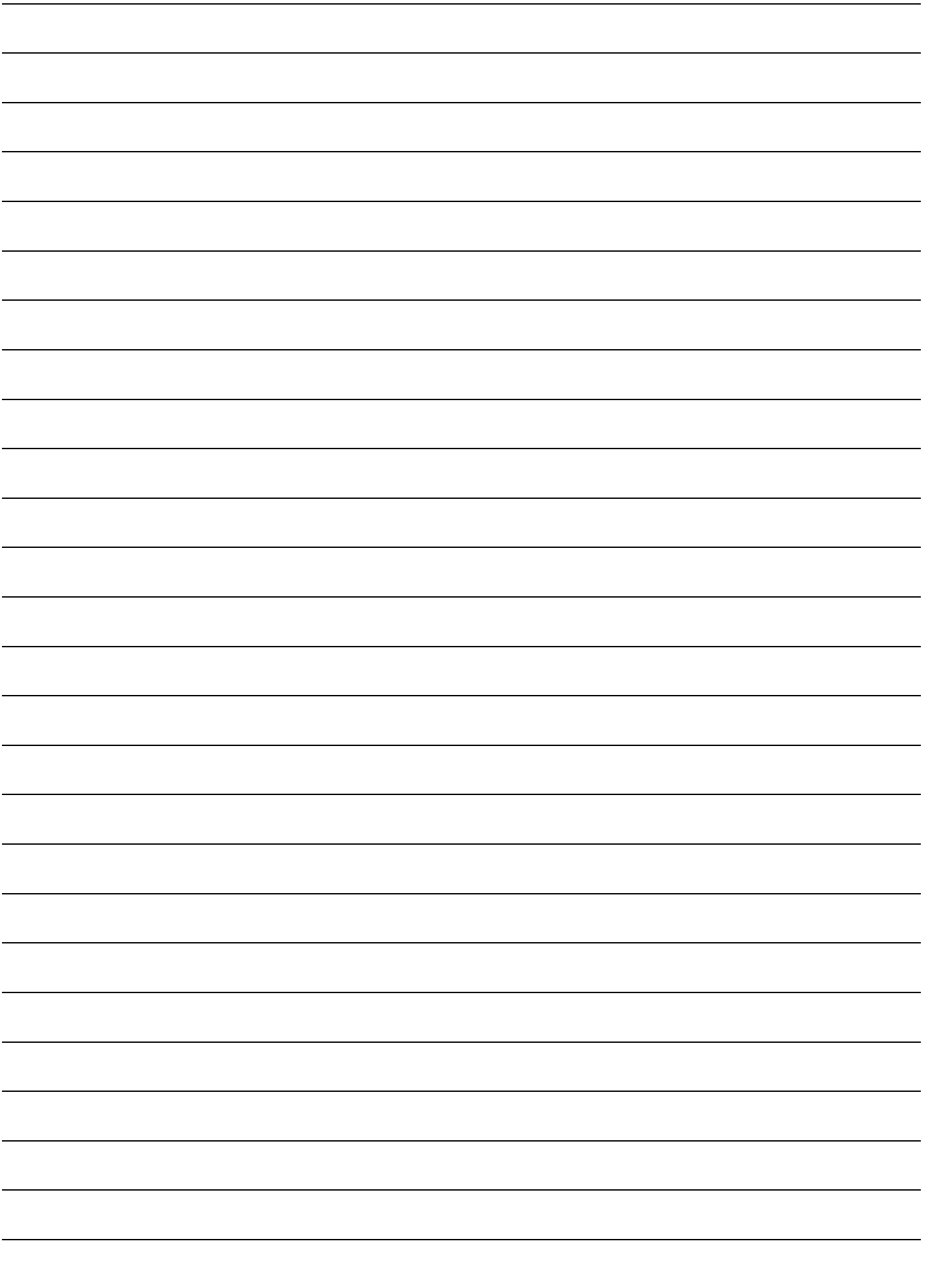
## Akrylamid w produktach spożywczych

### 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 pieczonego 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