Thinking of you
Electrolux

EVY7800AA
EVY7800AO

PL PIEKARNIK Z FUNKCJĄ MIKROFAL

INSTRUKCJA OBSŁUGI

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA 3
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA 4
3. OPIS URZĄDZENIA 7
4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM 7
5. PANEL STEROWANIA 8
6. CODZIENNA EKSPLOATACJA 10
7. TRYB KUCHENKI MIKROFALOWEJ 13
8. FUNKCJE ZEGARA 16
9. PROGRAMY AUTOMATYCZNE 17
10. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW 18
11. DODATKOWE FUNKCJE 19
12. PRZYDATNE RADY I WSKAZÓWKI 21
13. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE 38
14. CO ZROBIĆ, GDY... 39
15. DANE TECHNICZNE 40

Z MYŚLĄ O TOBIE

Dziękujemy za zakup urządzenia Electrolux. Jest ono owocem dziesięcioleci doświadczeń i innowacji. To pomysłowe i stylowe urządzenie zaprojektowano z myślą o Tobie. Użytkując je masz zawsze pewność uzyskania wspaniałych efektów.

Witamy w świecie marki Electrolux!

Odwiedź naszą witrynę internetową, aby uzyskać:

Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu:
www.electrolux.com

Zarejestruj swój produkt, aby uprościć jego obsługę serwisową:
www.electrolux.com/productregistration

Kupuj akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:
www.electrolux.com/shop

OBSŁUGA KLIENTA

Zalecamy stosowanie oryginalnych części zamiennych.
Kontaktując się z serwisem, należy przygotować poniższe dane.
Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej. Model, numer produktu, numer seryjny.

Ostrzeżenie/przestroga – informacje dotyczące bezpieczeństwa.

Informacje i wskazówki ogólne

Informacje dot. ochrony środowiska

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed instalacją i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy dokładnie przeczytać dołączoną instrukcję obsługi. Producent nie odpowiada za uszkodzenia i obrażenia ciała spowodowane nieprawidłową instalacją i eksploatacją. Należy zachować instrukcję wraz z urządzeniem do wykorzystania w przyszłości.

1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych

⚠ **OSTRZEŻENIE!**
Występuje zagrożenie uduszeniem lub odniesieniem obrażeń mogących skutkować trwałym kalectwem.

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane przez dorosłą osobę lub osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Nie należy pozwalać, aby dzieci bawiły się urządzeniem.
- Wszystkie opakowania należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Dzieci i zwierzęta nie powinny zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Łatwo dostępne elementy urządzenia mocno się nagrzewają.
- Jeśli urządzenie jest wyposażone w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Czyszczeniem i konserwacją nie mogą zajmować się dzieci bez nadzoru dorosłych.
- Urządzenie i jego przewód zasilający nie mogą znajdować się w zasięgu dzieci poniżej ósmego roku życia.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać tylko wykwalifikowana osoba.

- Podczas pracy urządzenia jego wnętrze mocno się nagrzewa. Nie dotykać elementów grzejnych w urządzeniu. Podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów lub naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Nie czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych.
- Przed przystąpieniem do konserwacji urządzenia należy odłączyć je od zasilania.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie należy używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy odciągnąć najpierw ich przednią, a następnie tylną część od bocznych ścianek. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- Aby uniknąć porażenia prądem, przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie zostało wyłączone.

2. ⚠ WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja

⚠ **OSTRZEŻENIE!**
Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Postępować zgodnie z instrukcją instalacji dostarczoną wraz z urządzeniem.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Zawsze używać rękawic ochronnych.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zachować minimalne odstępy od innych urządzeń i mebli.
- Należy zadbać o to, aby meble itp. znajdujące się obok urządzenia i nad nim spełniały odpowiednie wymogi bezpieczeństwa.
- Boki urządzenia powinny sąsiadować z urządzeniami lub meblami o tej samej wysokości.

Podłączenie do sieci elektrycznej

⚠ **OSTRZEŻENIE!**
Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wykwalifikowany elektryk powinien wykonać wszystkie połączenia elektryczne.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Należy upewnić się, że informacje o podłączeniu elektrycznym podane na tabliczce znamionowej są zgodne z parametrami instalacji zasilającej. W przeciwnym razie należy skontaktować się z elektrykiem.
- Należy zawsze używać prawidłowo zamontowanych gniazd elektrycznych z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego należy zlecić przedstawicielowi serwisu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.

- Przewody zasilające nie mogą dotykać drzwi urządzenia, zwłaszcza gdy drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno w przypadku elementów znajdujących się pod napięciem, jak zaizolowanych części zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Przy odłączaniu urządzenia nie ciągnąć za przewód zasilający. Zawsze ciągnąć za wtyczkę.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowo-prądowych (RCD) oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.

2.2 Przeznaczenie

OSTRZEŻENIE!
Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem lub wybuchem.

- Z urządzenia należy korzystać w warunkach domowych.
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Wyłączać urządzenie po każdym użyciu.
- Gdy urządzenie pracuje, należy zachować ostrożność przy otwieraniu jego drzwi. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub jeśli ma ono kontakt z wodą.
- Nie opierać się na otwartych drzwiach urządzenia.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania przedmiotów.
- Gdy urządzenie jest wyłączone, jego drzwi powinny być zamknięte.
- Należy ostrożnie otwierać drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może spowodować powstanie mieszanki alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno zbliżać do niego iskrzących przedmiotów ani otwartego płomienia.
- Nie umieszczać w urządzeniu, na nim ani w jego pobliżu łatwopalnych substancji ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi substancjami.

OSTRZEŻENIE!
Występuje ryzyko uszkodzenia urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub odbarwieniu się emalii:

  – nie należy kłaść naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia;

  – nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie urządzenia;

  – Nie należy wlewać wody bezpośrednio do rozgrzanego urządzenia.

  – Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.

  – Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów.
- Odbarwienie emalii nie ma wpływu na działanie urządzenia. Nie stanowi to wady w rozumieniu warunków gwarancji.
- Do pieczenia wilgotnych ciast należy używać głębokiej blachy. Sok z owoców może trwale zaplamić emalię.

Kuchenka mikrofalowa

OSTRZEŻENIE!
Zagrożenie pożarem i poparzeniem.

- Nie włączać urządzenia, jeśli jego wnętrze jest puste.
- Nie używać urządzenia, jeśli nie działa prawidłowo.
- Aby zapobiec nagłemu wykipieniu płynu, należy zamieszać go przed podgrzaniem w kuchence mikrofalowej.

- Należy upewnić się, że metalowe przedmioty znajdują się w odległości co najmniej 2 cm od ścianek i drzwi urządzenia.
- Podczas gotowania lub podgrzewania potraw należy przestrzegać zaleceń dotyczących minimalnej temperatury. Do pomiaru temperatury należy stosować wyłącznie termometry nadające się do użycia w kuchenkach mikrofalowych.
- Nie podgrzewać w urządzeniu oleju spożywczego ani alkoholu.
- Nie suszyć w urządzeniu futer zwierzęcych, wyrobów tekstylnych, poduszek wypełnionych ziarnem ani okładów żelowych.
- Nie wkładać do urządzenia folii aluminiowej.
- Aby zapobiec korozji, należy po każdym użyciu wytrzeć urządzenie do sucha za pomocą ściereczki.

2.3 Konserwacja i czyszczenie

OSTRZEŻENIE!
Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięcia szyb w drzwiach urządzenia.
- W przypadku pęknięcia szyb należy je niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z punktem serwisowym.
- Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Pozostałości tłuszczu lub potraw w urządzeniu mogą stać się przyczyną pożaru.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie neutralne środki czyszczące. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- W przypadku stosowania aerozolu do piekarników należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na opakowaniu.
- Nie używać do czyszczenia emalii katalitycznej (jeśli dotyczy) żadnych detergentów.

2.4 Wewnętrzne oświetlenie piekarnika

- Żarówka zwykła lub halogenowa zastosowana w tym urządzeniu jest przeznaczona wyłącznie do urządzeń domowych. Nie należy używać jej do oświetlania pomieszczeń.

OSTRZEŻENIE!
Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

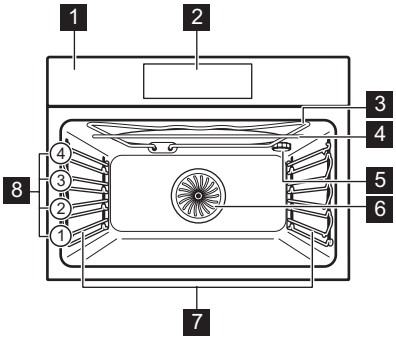
- Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

2.5 Utylizacja

OSTRZEŻENIE!
Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający i wyrzucić go.
- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.

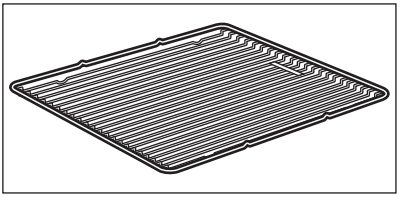
3. OPIS URZĄDZENIA



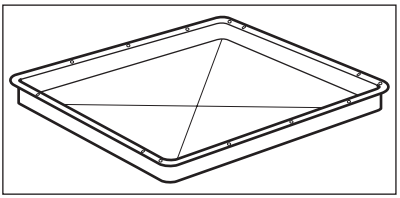
1 Panel sterowania
2 Sterowanie elektroniczne
3 Grill i grzałka
4 Generator mikrofal
5 Oświetlenie
6 Wentylator i grzałka
7 Prowadnice blach, wyjmowane
8 Poziomy umieszczenia potraw

3.1 Akcesoria

UWAGA!
Nie używać blachy do pieczenia ciasta ani głębokiej blachy (jeśli dotyczy) podczas korzystania z funkcji Kuchenka mikrofalowa.



Ruszt
Do ustawiania naczyń, foremek do ciast oraz do pieczenia mięs.



Blacha do pieczenia ciasta
Do pieczenia ciast i ciastek.

4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

4.1 Czyszczenie wstępne

- Wyjąć wszystkie akcesoria z urządzenia.
- Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić urządzenie.

Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”.

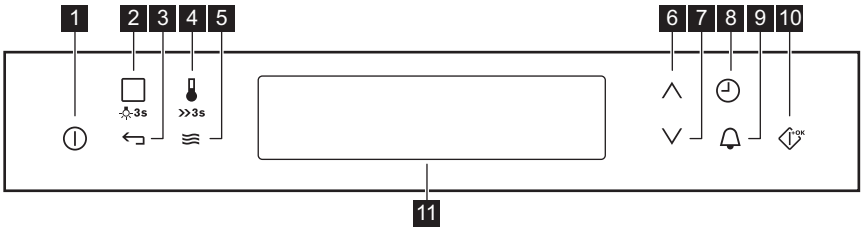
4.2 Pierwsze podłączenie

Podłączając urządzenie do źródła zasilania lub po zaniku zasilania, należy ustawić język, kontrast wyświetlacza, jasność wyświetlacza oraz aktualną godzinę. Nacisnąć ∧ lub ∨, aby

ustawić wartość. Nacisnąć **OK**, aby potwierdzić wybór.

5. PANEL STEROWANIA

5.1 Sterowanie elektroniczne

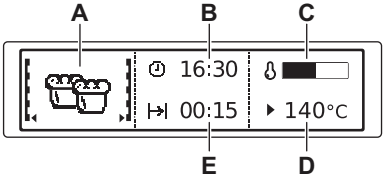


Urządzenie obsługuje się, dotykając pól czujników.

Numer	Pole czujnika	Funkcja	Komentarz
1		WŁ./WYŁ.	Włączanie i wyłączanie urządzenia.
2	3s	Funkcje pieczenia lub Gotowanie wspomagane	Ustawianie funkcji pieczenia lub funkcji Gotowanie wspomagane . Aby ustawić potrzebną funkcję, należy po włączeniu urządzenia dotknąć jedno- lub dwukrotnie pole czujnika. Aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie, należy dotknąć i przytrzymać pole czujnika przez 3 sekundy.
3		Przycisk menu głównego	Powrót do poprzedniego poziomu menu. Aby wyświetlić menu główne, należy dotknąć pola czujnika i przytrzymać je przez 3 sekundy.
4	>>3s	Wybór temperatury	Ustawianie temperatury lub wyświetlanie temperatury w urządzeniu. Aby włączyć lub wyłączyć funkcję Szybkie nagrzewanie, należy dotknąć i przytrzymać pole czujnika przez 3 sekundy.
5		Funkcja kuchenki mikrofalowej	Włączanie funkcji kuchenki mikrofalowej (można jej używać również wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone). Jeśli funkcję kuchenki mikrofalowej stosuje się wraz z funkcją Czas przez ponad 7 minut, a urządzenie działa w trybie Kombi, moc mikrofal nie może przekraczać 600 W.

Numer	Pole czujnika	Funkcja	Komentarz
6	∧	Strzałka w górę	Służy do przemieszczania się w górę menu.
7	∨	Strzałka w dół	Służy do przemieszczania się w dół menu.
8		Godzina i dodatkowe funkcje	Ustawianie różnych funkcji. Gdy działa funkcja pieczenia, należy dotknąć pole czujnika, aby ustawić zegar lub następujące funkcje: Blokada panelu , Ustaw + start , Pieczenie+utrzym. temp. lub Program ulubiony .
9		Minutnik	Ustawianie funkcji Minutnik .
10	+OK	OK/Szybkie włączenie kuchenki mikrofalowej	Potwierdzenie wyboru lub ustawień. Włączanie funkcji kuchenki mikrofalowej (można jej używać również wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone).
11	-	Wyświetlacz	Pokazuje ustawienia urządzenia.

Wyświetlacz



A) Funkcja pieczenia
B) Aktualna godzina
C) Wskaźnik nagrzewania
D) Temperatura
E) Funkcje Czas i Koniec

Inne wskaźniki na wyświetlaczu

Symbol		Funkcja
	Minutnik	Funkcja jest włączona.
	Aktualny czas	Wyświetlacz wskazuje aktualną godzinę.
|→|	Czas	Wyświetlacz wskazuje wymagany czas pieczenia.
→|	Koniec	Wyświetlacz wskazuje czas zakończenia pieczenia.
	Wskazanie czasu	Wyświetlacz wskazuje czas działania funkcji pieczenia. Nacisnąć jednocześnie ∨ i ∧ , aby wyzerować czas.
	Wskaźnik nagrzewania	Wyświetlacz wskazuje temperaturę w urządzeniu.
	Wskaźnik szybkiego grzania	Funkcja jest włączona. Ta funkcja zapewnia krótszy czas nagrzewania.
	Automatyka wagowa	Wskazanie informuje, że system automatycznego ważenia jest włączony lub że można zmienić ciężar.
	Pieczenie+utrzym. temp.	Funkcja jest włączona.

6. CODZIENNA EKSPLOATACJA

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Obsługa menu

1. Włączyć urządzenie.
2. Nacisnąć ∨ lub ∧, aby wybrać opcję menu.
3. Nacisnąć **OK**, aby przejść do podmenu lub zaakceptować ustawienie.

Aby w dowolnej chwili powrócić do menu głównego, należy użyć ↩.

6.2 Przegląd menu

Menu główne

Symbol	Pozycja menu	Opis
	Funkcje pieczenia	Zawiera listę funkcji pieczenia.
	Gotowanie wspomagane	Zawiera listę automatycznych programów gotowania.
	Program ulubiony	Zawiera listę ulubionych programów gotowania stworzoną przez użytkownika.
	Ustawienia podstawowe	Zawiera listę innych ustawień.
	Specjalne	Zawiera listę dodatkowych funkcji pieczenia.

Podmenu dla opcji menu: Ustawienia podstawowe

Symbol	Podmenu	Zastosowanie
	Ustaw aktualną godzinę	Ustawianie aktualnej godziny na zegarze.
	Wskazanie czasu	Gdy opcja jest WŁĄCZONA, na wyświetlaczu po wyłączeniu urządzenia widoczna jest aktualna godzina.
	USTAW + START	Gdy WŁĄCZONE, można włączyć tę funkcję przy włączaniu funkcji pieczenia.
	Pieczenie+utrzym. temp.	Gdy WŁĄCZONE, można włączyć tę funkcję przy włączaniu funkcji pieczenia.
	Wydłużenie czasu	Włącza i wyłącza funkcję.
	Kontrast wyświetlacza	Stopniowa regulacja kontrastu wyświetlacza.
	Jasność wyświetlacza	Stopniowa regulacja jasności wyświetlacza.
	Język	Ustawianie języka wyświetlacza.
	Głośność sygnału	Stopniowa regulacja głośności dźwięku przycisków oraz sygnałów.
	Dźwięki przycisków	Włączanie i wyłączanie dźwięku pól dotykowych. Nie można wyłączyć dźwięku towarzyszącego dotknięciu pola WŁ./WYŁ.

Symbol	Podmenu	Zastosowanie
	Alarm/sygnał błędu	Włączanie i wyłączanie sygnałów alarmowych.
i	Serwis	Pokazuje wersję oprogramowania i konfigurację.
	Ustawienia fabryczne	Służy do przywracania ustawień fabrycznych.

6.3 Funkcje pieczenia

Podmenu dla opcji menu: Funkcje pieczenia

Funkcja pieczenia		Zastosowanie
	Termoobieg	Do równoczesnego pieczenia na maksymalnie 2 poziomach oraz do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą od temperatury dla funkcji Pieczenie tradycyjne .
	Pizza	Do pieczenia na jednym poziomie dań wymagających intensywnego przyrumienienia i kruchego spodu. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą od temperatury dla funkcji Pieczenie tradycyjne .
	Pieczenie tradycyjne	Do pieczenia mięsa lub ciasta na jednym poziomie.
	Termoobieg (niska temp.)	Do przyrządzania bardzo chudych i delikatnych pieczonych potraw.
	Grzałka dolna	Do pieczenia ciast z kruchym spodem.
	Pieczenie ekonomiczne	Funkcje EKO umożliwiają zmniejszenie zużycia energii podczas pieczenia. Konieczne jest uprzednie ustawienie czasu pieczenia. W celu uzyskania dodatkowych informacji o zalecanych ustawieniach należy zapoznać się z tabelami pieczenia dotyczącymi danej funkcji pieczenia.
	Potrawy mrożone	Do przyrządzania produktów gotowych, takich jak frytki, ćwiartki, sajgonki.
	Grill	Do grillowania płaskich potraw i pieczenia tostów.
	Szybki grill	Do grillowania płaskich potraw w dużych ilościach. Do przyrządzania tostów.
	Turbo grill	Do pieczenia większych kawałków mięsa lub drobiu z kością na jednym poziomie. Również do zapiekania i przyrumieniania.

Podmenu dla opcji menu: Specjalne

Funkcja pieczenia		Zastosowanie
	Chleb	Do wypieku chleba.
	Zapiekanki	Do przyrządzania takich potraw, jak lasagne czy zapiekanka ziemniaczana. Służy również do przyrumieniania.
	Wyrastanie ciasta	Do wspomagania wyrastania ciasta drożdżowego przed pieczeniem.
	Podgrzewanie talerzy	Do podgrzewania talerzy przed podaniem na stół.
	Pasteryzowanie	Do pasteryzowania przetworów z warzyw, np. pikli.
	Suszenie	Do suszenia pokrojonych owoców (np. jabłek, śliwek, brzoskwiń) oraz warzyw (np. pomidorów, cukinii, grzybów).
	Podtrzymywanie temp.	Do podtrzymywania temperatury ugotowanych potraw.
	Rozmrażanie	Do rozmrażania potraw.

6.4 Włączanie funkcji pieczenia

1. Włączyć urządzenie.
2. Wybrać menu Funkcje pieczenia . Nacisnąć **OK**, aby potwierdzić wybór.
3. Ustawić funkcję pieczenia. Nacisnąć **OK**, aby potwierdzić wybór.
4. Ustawić temperaturę. Nacisnąć **OK**, aby potwierdzić wybór.

Nacisnąć , aby przejść bezpośrednio do menu Funkcje pieczenia . Można to zrobić, gdy urządzenie jest włączone.

6.5 Wskaźnik nagrzewania

Po włączeniu funkcji pieczenia na wyświetlaczu pojawia się pasek. Pasek sygnalizuje wzrost temperatury piekarnika.

Wskaźnik szybkiego grzania

Ta funkcja zapewnia krótszy czas nagrzewania. Aby włączyć tę funkcję, należy przytrzymać przez 3 sekundy. Wskaźnik nagrzewania zmieni wygląd.

Ciepło resztkowe

Po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu pokazywany jest poziom ciepła resztkowego. Ciepło resztkowe można wykorzystać do utrzymania temperatury potraw.

6.6 Oszczędzanie energii

Urządzenie wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia:

- **Ciepło resztkowe:**
  - Gdy działa funkcja lub program pieczenia, grzałki wyłączają się po upływie 90% czasu pieczenia (oświetlenie i wentylator nadal działają). Aby możliwe było działanie tej funkcji, czas pieczenia musi być dłuższy niż 30 minut lub konieczne jest użycie funkcji zegara (Czas , Koniec).
  - Gdy urządzenie jest wyłączone, ciepło resztkowe można wykorzystać do podtrzymywania temperatury potraw. Na wyświetlaczu pokazywana jest aktualna temperatura.

- **Pieczenie z wyłączonym oświetleniem** – dotknąć i przytrzymać przez 3 sekundy, aby wyłączyć oświetlenie podczas pieczenia.
- **Funkcje eko** – patrz część „Funkcje pieczenia" (dotyczy tylko wybranych modeli).

7. TRYB KUCHENKI MIKROFALOWEJ

7.1 Kuchenka mikrofalowa

Wskazówki dotyczące użytkowania

Informacje ogólne:

- Po wyłączeniu urządzenia należy pozostawić w nim potrawę na kilka minut (patrz „Tabele dla funkcji kuchenki mikrofalowej: czas odczekania").
- Przed rozpoczęciem przyrządzania potrawy należy usunąć opakowanie z folii aluminiowej, metalową tackę itp.

Gotowanie:

- Nie używać blachy do pieczenia ciasta ani głębokiej blachy (jeśli dotyczy) podczas korzystania z funkcji Kuchenka mikrofalowa.
- W miarę możliwości należy gotować produkty pod przykryciem w naczyniach odpowiednich do używania w kuchence mikrofalowej. Potrawy można gotować bez przykrycia, jeśli ich wierzch ma być przypieczony.
- Należy uważać, aby nie rozgotować potrawy poprzez ustawienie za wysokiego poziomu mocy lub zbyt długiego czasu gotowania. Może to spowodować wysuszenie, przypalenie lub zapalenie się potrawy.
- Nie gotować w urządzeniu jajek w skorupkach, ponieważ mogą eksplodować. Przed smażeniem jajek należy nakłuć ich żółtka.
- Przed gotowaniem produktów ze „skórką", takich jak ziemniaki, pomidory czy kiełbaski, należy kilkakrotnie ponakłuwać je widelcem, aby nie eksplodowały.
- Schłodzoną lub mrożoną żywność należy gotować dłużej.
- Potrawy z sosem wymagają okresowego mieszania.
- Warzywa o zwartej strukturze, takie jak marchew, groszek czy kalafior, muszą być gotowane w wodzie.
- Większe kawałki należy obrócić na drugą stronę po upływie połowy czasu gotowania.
- W miarę możliwości należy pokroić warzywa na kawałki podobnej wielkości.
- Używać płaskich, szerokich naczyń.
- Nie używać naczyń z porcelany, ceramiki lub fajansu zaopatrzonych w małe otwory (np. na uchwytach) lub mającymi nieszkliwione dna. Wilgoć znajdująca w otworach może po podgrzaniu spowodować pęknięcie naczynia.
- Szklane dno pełni (jeśli dotyczy) funkcję powierzchni służącej do podgrzewania potraw i płynów. Jest ono niezbędne do działania kuchenki mikrofalowej.
- Podgrzewając płyn, należy zawsze umieszczać w naczyniu szklany patyczek, aby zapobiec jego wykipieniu lub pryskaniu.

Rozmrażanie mięsa, drobiu i ryb:

- Mrożone, pozbawione opakowania mięso położyć na odwróconym małym talerzu, umieszczonym w większym pojemniku lub na ruszcie do rozmrażania bądź plastikowym sicie, tak aby umożliwić spływanie cieczy powstającej podczas rozmrażania.
- Obrócić produkt w połowie czasu rozmrażania. W miarę możliwości podzielić, a następnie wyjąć kawałki, które zaczęły się rozmrażać.

Rozmrażanie masła, porcji tortu i twarogu:

- Nie rozmrażać tych produktów całkowicie w urządzeniu, lecz dokończyć rozmrażanie w temperaturze pokojowej. Zapewnia to bardziej równomierne efekty. Przed rozpoczęciem rozmrażania należy usunąć wszystkie metalowe lub aluminiowe elementy opakowania.

Rozmrażanie owoców i warzyw:

- Nie rozmrażać całkowicie w urządzeniu warzyw i owoców, które będą poddawane dalszej obróbce jako produkty surowe. Dokończyć ich rozmrażanie w temperaturze pokojowej.
- Można użyć wyższej mocy mikrofal, aby gotować warzywa i owoce bez ich uprzedniego rozmrażania.

Dania gotowe:

- Gotowe dania w metalowych lub plastikowych opakowaniach (z metalowymi pokrywkami) można rozmrażać lub podgrzewać za pomocą mikrofal, jeśli producent wyraźnie zaznaczył, że nadają się one do kuchenek mikrofalowych.

- Należy przestrzegać wskazówek producenta żywności podanych na opakowaniu (np. zdjąć metalową pokrywkę i nakłuć plastikową folię).

Odpowiednie naczynia i materiały

Naczynie/materiał	Kuchenka mikrofalowa			Grill
	Rozmrażanie	Podgrzewanie	Gotowanie	
Szkło i porcelana odporne na wysoką temperaturę (bez metalowych elementów, np. Pyrex, szkło żaroodporne)	X	X	X	X
Szkło i porcelana nieodporne na wysoką temperaturę[1)]	X	--	--	--
Szkło i szkło ceramiczne z materiałów odpornych na wysoką i niską temperaturę (np. Arcoflam), ruszt grilla	X	X	X	X
Ceramika[2)], fajans [2)]	X	X	X	--
Tworzywo sztuczne odporne wysoką temperaturę do 200°C [3)]	X	X	X	--
Karton, papier	X	--	--	--
Folia spożywcza	X	--	--	--
Folia do pieczenia z zamknięciem nadającym się do kuchenek mikrofalowych[3)]	X	X	X	--
Metalowe naczynia do pieczenia, np. emaliowane lub żeliwne	--	--	--	X
Formy do pieczenia lakierowane na czarno lub z powłoką silikonową[3)]	--	--	--	X
Blacha do pieczenia ciasta	--	--	--	X
Naczynia do przyrumieniania, np. talerz Crisp lub Crunch	--	X	X	--
Potrawy gotowe w opakowaniach[3)]	X	X	X	X

1) Bez srebrnych, złotych i platynowych elementów oraz metalowych dekoracji

2) Bez kwarcowych lub metalowych elementów oraz szkliwa z zawartością metalu

3) Należy przestrzegać wskazówek producenta dotyczących maksymalnej temperatury.

X odpowiednie
-- nieodpowiednie

O czym jeszcze należy pamiętać...

- Artykuły spożywcze mają różny kształt i właściwości. Przygotowuje się je w różnych ilościach. Dlatego czas rozmrażania, podgrzewania lub gotowania może być różny. Jako ogólną wskazówkę można przyjąć prawidłowość: **podwójna ilość = blisko podwójna ilość czasu.**
- Kuchenka mikrofalowa powoduje wytwarzanie ciepła bezpośrednio w produktach spożywczych. Dlatego nie wszystkie miejsca rozgrzewają się w tym samym czasie. Dlatego zwłaszcza podczas podgrzewania większych potraw należy je mieszać lub obracać na drugą stronę.
- W tabelach podany jest czas **odczekania**. Potrawę należy pozostawić na ten czas w urządzeniu lub poza nim, tak aby ciepło rozeszło się bardziej równomiernie.

- Gotując ryż, lepsze efekty można uzyskać, stosując płaskie, szerokie naczynie.

7.2 Funkcje kuchenki mikrofalowej

Funkcja	Opis
Kuchenka mikrofalowa	Powoduje wytwarzanie ciepła bezpośrednio w produktach spożywczych. Należy jej używać do podgrzewania gotowych potraw i napojów, rozmrażania mięsa lub owoców oraz gotowania warzyw i ryb.
Kombi	Służy do jednoczesnego włączania funkcji piekarnika i kuchenki mikrofalowej (tylko wybrane modele). Umożliwia przyrządzanie potraw w krótszym czasie z jednoczesnym ich przyrumienianiem.

7.3 Ustawianie funkcji kuchenki mikrofalowej

1. W razie potrzeby dotknąć ⏻, aby wyłączyć urządzenie.
2. Dotknąć ≋, aby włączyć funkcję kuchenki mikrofalowej.
3. Dotknąć OK. Funkcja Czas zostanie ustawiona na trzydzieści sekund i zacznie działać kuchenka mikrofalowa.

Każde dotknięcie OK powoduje wydłużenie czasu działania funkcji Czas o 30 sekund.

Jeśli nie dotknięto OK urządzenie wyłączy się po 20 sekundach.

4. Dotknąć 🕒, aby ustawić funkcję Czas (patrz „Ustawianie funkcji zegara").

Jeśli czas działania funkcji Czas wynosi więcej niż 7 minut moc mikrofal jest zmniejszana do 600 W.

Maksymalne ustawienie dla funkcji Czas to 90 minut.

Podczas działania funkcji kuchenki mikrofalowej można w dowolnej chwili zmienić ustawienie mocy mikrofal (dotknąć ≋, a następnie ∨ lub ∧) oraz funkcji Czas (🕒).

5. Gdy upłynie ustawiony czas, przez 2 minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Funkcja kuchenki mikrofalowej wyłączy się automatycznie. Dotknąć pola czujnika, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

Aby wyłączyć funkcję kuchenki mikrofalowej, należy dotknąć ⏻.

Dotknięcie ≋ powoduje zatrzymanie działania funkcji. Aby wznowić jej działanie, należy dotknąć OK.

7.4 Ustawianie funkcji Kombi

1. W razie potrzeby dotknąć ⏻, aby wyłączyć urządzenie.
2. Włączyć funkcję pieczenia. Patrz „Włączanie funkcji pieczenia".
3. Dotknąć ≋ i wykonać te same czynności co podczas włączania funkcji kuchenki mikrofalowej.

Z funkcją Kombi nie działają funkcje Koniec , Ustaw + start i Pieczenie+utrzym. temp. .

7.5 Ustawianie funkcji szybkiego uruchomienia

1. W razie potrzeby dotknąć ⏻, aby wyłączyć urządzenie.
2. Dotknąć OK, aby włączyć funkcję szybkiego uruchomienia.

   Każde dotknięcie OK powoduje wydłużenie czasu działania funkcji Czas o 30 sekund.

Można zmienić moc mikrofal (patrz „Ustawianie funkcji kuchenki mikrofalowej").

3. Dotknąć 🕒, aby ustawić funkcję Czas (patrz „Ustawianie funkcji zegara").

7.6 Przykładowe ustawienia mocy dla różnych zastosowań

Dane przedstawione w tabeli mają wyłącznie charakter orientacyjny.

Ustawienie mocy	Przeznaczenie
• 1000 W • 900 W • 800 W • 700 W	• Podgrzewanie płynów • Podgotowanie na początku procesu pieczenia • Gotowanie warzyw • Rozpuszczanie żelatyny i masła
• 600 W • 500 W	• Rozmrażanie i podgrzewanie produktów zamrożonych • Podgrzewanie potraw na talerzach • Duszenie gulaszu • Gotowanie produktów z jaj
• 400 W • 300 W • 200 W	• Dalsze gotowanie potraw • Gotowanie delikatnych produktów spożywczych • Podgrzewanie jedzenia dla niemowląt • Powolne gotowanie ryżu • Podgrzewanie delikatnych potraw • Roztapianie sera
• 100 W	• Rozmrażanie mięsa, ryb, chleba • Rozmrażanie sera, śmietany, masła • Rozmrażanie owoców i ciast (tortów śmietanowych) • Wspomaganie wyrastania ciasta drożdżowego • Podgrzewanie zimnych potraw i napojów

8. FUNKCJE ZEGARA

8.1 Funkcje zegara

Symbol	Funkcja	Opis
🔔	Minutnik	Służy do ustawiania minutnika (maksymalnie 2 godziny, 30 minut). Funkcja nie ma wpływu na działanie urządzenia. Można ją włączyć również wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone. Dotknąć 🔔 , aby włączyć funkcję. Dotknąć ∧ lub ∨ , aby ustawić minuty, a następnie **OK**, aby rozpocząć odliczanie.
|→|	Czas	Służy do ustawiania czasu działania piekarnika (maksymalnie 23 godziny, 59 minut).
→|	Koniec	Służy do ustawiania czasu wyłączenia danej funkcji pieczenia (maksymalnie 23 godziny, 59 minut).

Po ustawieniu czasu dla funkcji zegara odliczanie czasu rozpoczyna się po upływie 5 sekund.

Gdy używane są funkcje zegara Czas i Koniec , urządzenie wyłącza grzałki po upływie 90% ustawionego czasu. Urzą-

dzenie wykorzystuje ciepło resztkowe, kontynuując proces pieczenia do końca ustawionego czasu. Ciepło resztkowe może się utrzymywać przez okres od 3 do 20 minut.

Ustawianie funkcji zegara:

1. Ustawić funkcję pieczenia.
2. Dotknąć kilkakrotnie , aż na wyświetlaczu pojawi się żądana funkcja zegara i odpowiedni symbol.
3. Dotknąć lub , aby ustawić żądany czas. Dotknąć **OK**, aby potwierdzić.

   Gdy upłynie czas pieczenia, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Urządzenie wyłączy się. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat.
4. Dotknąć pola czujnika, aby wyłączyć sygnał.

Przydatne informacje:

- Jeśli włączono funkcje Czas i Koniec , urządzenie wyłączy się automatycznie.
- Dla funkcji Czas i Koniec w pierwszej kolejności należy ustawić funkcję pieczenia i temperaturę. Następnie można ustawić funkcję zegara.
- Można jednocześnie używać opcji Czas i Koniec , jeśli urządzenie ma włączyć i wyłączyć się automatycznie w późniejszym czasie.

8.2 Pieczenie+utrzym. temp.

Funkcja Pieczenie+utrzym. temp. umożliwia utrzymywanie temperatury gotowej potrawy na poziomie 80°C przez 30 minut. Funkcja włącza się po zakończeniu procesu pieczenia.

- Funkcję można włączyć lub wyłączyć w menu Ustawienia podstawowe .
- Warunki działania funkcji:
  - Ustawiona temperatura musi przekraczać 80°C.
  - Ustawiona jest funkcja Czas .

Włączanie funkcji

1. Włączyć urządzenie.
2. Wybrać funkcję pieczenia.
3. Ustawić temperaturę powyżej 80°C.
4. Nacisnąć kilkakrotnie , aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie Pieczenie+utrzym. temp. . Potwierdź **OK**.

Gdy funkcja zakończy działanie, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.
W przypadku zmiany funkcji pieczenia funkcja Pieczenie+utrzym. temp. pozostaje nadal włączona.

8.3 Wydłużenie czasu

Funkcja Wydłużenie czasu przedłuża działanie funkcji pieczenia po upływie czasu ustawionego w ramach funkcji Czas .

- Dotyczy to wszystkich funkcji pieczenia z funkcją Czas lub Automatyka wagowa.

Włączanie funkcji:

1. Gdy upłynie czas pieczenia, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Nacisnąć pole czujnika.
2. Na wyświetlaczu przez minutę będzie pokazywany komunikat funkcji Wydłużenie czasu .
3. Nacisnąć , aby włączyć (lub , aby anulować).
4. Ustawić okres dla funkcji Wydłużenie czasu . Potwierdź **OK**.

9. PROGRAMY AUTOMATYCZNE

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

9.1 Programy automatyczne

Programy automatyczne oferują optymalne ustawienia dla każdego rodzaju mięsa oraz innych potraw:

- Programy mięsne z funkcją Automatyka wagowa (menu Gotowanie wspomagane) — ta funkcja automatycznie oblicza czas pieczenia. Aby jej użyć, konieczne jest wprowadzenie ciężaru potrawy.
- Automatyczne przepisy (menu Gotowanie wspomagane) — ta funkcja wykorzystuje wcześniej zdefiniowane wartości dla potrawy. Przygotować potrawę zgodnie z przepisem z tej książki.

Potrawy z funkcją Automatyka wagowa
Kurczak cały
Duszone mięso
Pieczeń z dziczyzny
Pieczeń jagnięca
Pieczeń wieprzowa
Pieczeń cielęca
Kaczka cała
Gęś cała
Indyk cały

Przepisy dla programów automatycznych dostępnych w tym urządzeniu można znaleźć na naszej witrynie internetowej. Aby znaleźć odpowiednią książkę kucharską, należy sprawdzić numer produktu podany na tabliczce znamionowej umieszczonej na obramowaniu komory piekarnika.

9.2 Gotowanie wspomagane z opcją Automatyczne przepisy

Urządzenie umożliwia wybranie zaprogramowanych przepisów. Przepisy są ustalone i nie można ich zmieniać.

Włączanie funkcji:

1. Włączyć urządzenie.
2. Wybrać menu Gotowanie wspomagane . Nacisnąć **OK**, aby potwierdzić wybór.
3. Wybrać kategorię i potrawę. Nacisnąć **OK**, aby potwierdzić wybór.
4. Wybrać opcję Automatyczne przepisy . Nacisnąć **OK**, aby potwierdzić wybór.

Korzystając z funkcji Wybór ręczny urządzenie wykorzystuje ustawienia automatyczne. Można je zmienić podobnie jak inne funkcje.

9.3 Gotowanie wspomagane z opcją Automatyka wagowa

Ta funkcja automatycznie oblicza czas pieczenia. Aby jej użyć, należy wprowadzić wagę produktu.

Włączanie funkcji:

1. Włączyć urządzenie.
2. Wybrać Gotowanie wspomagane . Nacisnąć **OK**, aby potwierdzić wybór.
3. Wybrać kategorię i potrawę. Nacisnąć **OK**, aby potwierdzić wybór.
4. Wybrać opcję Automatyka wagowa . Nacisnąć **OK**, aby potwierdzić wybór.
5. Dotknąć ∧ lub ∨, aby ustawić wagę potrawy. Nacisnąć **OK**, aby potwierdzić wybór.

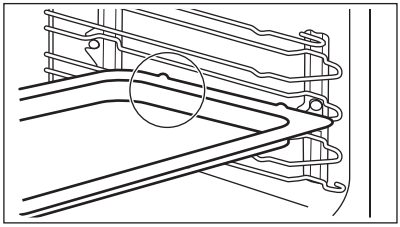
Rozpocznie się program automatyczny. Ciężar można wybrać w dowolnym momencie. Nacisnąć ∧ lub ∨, aby zmienić wagę. Gdy upłynie czas pieczenia, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Nacisnąć pole czujnika, aby wyłączyć sygnał.

Korzystając z niektórych programów potrawę należy obrócić po 30 minutach. Na wyświetlaczu pojawi się przypomnienie.

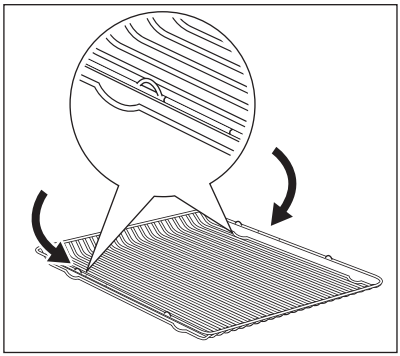
10. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

10.1 Wkładanie akcesoriów



Blacha do pieczenia ciasta (jeśli dotyczy):
Wsunąć blachę między prowadnice blachy.



Ruszt:
Wsunąć ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw; upewnić się, że nóżki są skierowane w dół.

- Wszystkie akcesoria mają na górnej stronie prawej i lewej krawędzi niewielkie występy zwiększające bezpieczeństwo. Występy służą także jako zabezpieczenie przed wypadnięciem.
- Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyń.

11. DODATKOWE FUNKCJE

11.1 Menu Program ulubiony :

Istnieje możliwość zapisania w pamięci swoich ulubionych ustawień, takich jak czas pieczenia, temperatura czy funkcja pieczenia. Są one dostępne w menu Program ulubiony . Można zapisać w pamięci 20 programów.

Zapisywanie programu

1. Włączyć urządzenie.
2. Ustawić funkcję pieczenia lub funkcję Gotowanie wspomagane .
3. Dotknąć kilkakrotnie ⏲ , aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie „ ZAPISZ ”. Nacisnąć **OK**, aby potwierdzić wybór.
4. Na wyświetlaczu pojawi się pierwsza wolna pozycja pamięci. Nacisnąć **OK**, aby potwierdzić wybór.
5. Wprowadzić nazwę programu. Pierwsza litera będzie migać. Dotknąć ∨ lub ∧ , aby zmienić literę. Nacisnąć **OK**.
6. Dotknąć ∨ lub ∧ , aby przesunąć kursor w prawo lub w lewo. Nacisnąć **OK**. Zacznie migać następna litera. W razie potrzeby powtórzyć czynności 5 i 6.
7. Nacisnąć i przytrzymać **OK**, aby zapisać.

Przydatne informacje:

- Można zastąpić zapełnione pozycje pamięci. Gdy na wyświetlaczu widoczna jest pierwsza wolna pozycja pamięci, dotknąć ∨ lub ∧ i nacisnąć **OK**, aby zastąpić istniejący program.
- Można zmienić nazwę programu w menu Edycja nazwy programu .

Włączanie programu

1. Włączyć urządzenie.
2. Wybrać menu Program ulubiony . Nacisnąć **OK**, aby potwierdzić wybór.
3. Wybrać nazwę ulubionego programu. Nacisnąć **OK**, aby potwierdzić wybór.

11.2 Blokada uruchomienia

Blokada uruchomienia chroni przed przypadkowym uruchomieniem urządzenia.

Włączanie i wyłączanie funkcji blokady uruchomienia:

1. Włączyć urządzenie.
2. Dotknąć jednocześnie ◴ i ≋ , aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat.

11.3 Blokada panelu

Funkcja Blokada panelu chroni przed przypadkową zmianą funkcji pieczenia. Funkcję Blokada panelu można włączyć tylko podczas pracy urządzenia.

Włączanie funkcji Blokada panelu :

1. Włączyć urządzenie.
2. Ustawić funkcję pieczenia lub wybrać żądane ustawienie.
3. Nacisnąć kilkakrotnie ◴ , aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie Blokada panelu .
4. Potwierdź **OK**.

Wyłączanie funkcji Blokada panelu :

1. Nacisnąć ◴ .
2. Potwierdź **OK**.

11.4 USTAW + START

Funkcja USTAW + START umożliwia ustawienie funkcji (lub programu) pieczenia i użycie jej w późniejszym czasie za jednym dotknięciem pola czujnika.

Włączanie funkcji:

1. Włączyć urządzenie.
2. Ustawić funkcję pieczenia.
3. Nacisnąć kilkakrotnie ◴ , aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie Czas .
4. Ustawić czas.
5. Nacisnąć kilkakrotnie ◴ , aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie USTAW + START .
6. Nacisnąć **OK**, aby potwierdzić wybór.

Aby uruchomić funkcję USTAW + START , należy nacisnąć pole czujnika (z wyjątkiem ⏻). Zostanie uruchomiona ustawiona funkcja pieczenia.
Gdy funkcja pieczenia zakończy działanie, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.

Przydatne informacje:

- Gdy działa funkcja pieczenia, funkcja Blokada panelu jest włączona.
- Funkcję USTAW + START można włączyć i wyłączyć w menu Ustawienia podstawowe .

11.5 Samoczynne wyłączenie

Ze względów bezpieczeństwa urządzenie wyłącza się samoczynnie po pewnym czasie:

- jeśli działa funkcja pieczenia,
- Jeśli użytkownik nie zmieni temperatury piekarnika.

Temperatura	Czas wyłączenia
30°C – 115°C	12,5 godz.
120°C – 195°C	8,5 godz.
200°C – 230°C	5,5 godz.

Samoczynne wyłączenie działa ze wszystkimi funkcjami piekarnika z wyjątkiem funkcji: Oświetlenie piekarnika , Czas i Koniec .

11.6 Wentylator chłodzący

Podczas pracy urządzenia wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymać powierzchnie urządzenia w niskiej temperaturze. Po wyłączeniu urządzenia wentylator chłodzący może nadal działać do czasu schłodzenia urządzenia.

12. PRZYDATNE RADY I WSKAZÓWKI

Temperatury i czasy pieczenia podane w tabelach mają wyłącznie charakter orientacyjny. Zależą one od przepisu, jakości oraz ilości użytych składników.

12.1 Porady dotyczące specjalnych funkcji pieczenia piekarnika

Podtrzymywanie temp.

Ta funkcja umożliwia podtrzymanie temperatury potrawy.
Temperatura zostanie automatycznie ustawiona na 80°C.

Podgrzewanie talerzy

Podgrzewanie talerzy i naczyń.
Rozłożyć równomiernie talerze i naczynia na ruszcie piekarnika. Po upływie połowy czasu zamienić miejscami naczynia na górze i na dole.
Temperatura jest automatycznie ustawiona na 70°C.
Zalecany poziom umieszczenia potrawy: 3.

Wyrastanie ciasta

Tę automatyczną funkcję można wykorzystać do przygotowywania dowolnego ciasta drożdżowego. Stwarza ona dobre warunki do wyrastania ciasta. Włożyć ciasto do odpowiednio dużego naczynia do wyrastania i przykryć je wilgotnym ręcznikiem lub folią. Umieścić ruszt na pierwszym poziomie i postawić na nim naczynie z ciastem. Zamknąć drzwi i wybrać funkcję wyrastania ciasta. Ustawić wymagany czas.

12.2 Pieczenie ciast

Ogólne wskazówki

- Nowy piekarnik może piec inaczej niż dotychczas używane urządzenie. Należy dostosować używane ustawienia (temperatury, czasu pieczenia) i poziomy umieszczania potraw do wartości podanych w tabelach.
- W przypadku dłuższych czasów pieczenia można wyłączyć piekarnik około 10 minut przed końcem pieczenia i wykorzystać ciepło resztkowe.

Umieszczenie w piekarniku mrożonej żywności może spowodować odkształcenie blach podczas pieczenia. Po ostygnięciu blach odkształcenia znikną.

Jak korzystać z tabel pieczenia ciast

- Zaleca się ustawienie za pierwszym razem niższej temperatury.
- Jeśli nie można znaleźć ustawień dla danego przepisu, należy wybrać najbardziej podobny.
- W przypadku pieczenia ciast na więcej niż jednym poziomie można wydłużyć czas pieczenia o 10–15 minut.
- Ciasta i ciastka na różnych poziomach nie zawsze przyrumieniają się równomiernie. W tym przypadku nie należy zmieniać ustawienia temperatury. Różnice wyrównają się podczas pieczenia.

12.3 Wskazówki dotyczące pieczenia ciast

Efekt pieczenia	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Spód ciasta nie jest odpowiednio przyrumieniony.	Wybrano nieodpowiedni poziom piekarnika.	Umieścić ciasto na niższym poziomie piekarnika.
Ciasto zapada się, robi się zakalcowate, wycieka z niego woda.	Temperatura piekarnika jest zbyt wysoka.	Przy następnym pieczeniu należy nieznacznie obniżyć temperaturę piekarnika.
Ciasto zapada się, robi się zakalcowate, wycieka z niego woda.	Zbyt krótki czas pieczenia.	Ustawić dłuższy czas pieczenia. **Nie można skracać czasu pieczenia poprzez ustawienie wyższej temperatury.**
Ciasto zapada się, robi się zakalcowate, wycieka z niego woda.	Do ciasta wlano zbyt dużo płynu.	Użyć mniej płynu. Należy przestrzegać czasu mieszania ciasta, zwłaszcza w przypadku użycia robota kuchennego.

Efekt pieczenia	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Ciasto jest zbyt suche.	Temperatura piekarnika jest zbyt niska.	Przy następnym pieczeniu należy zwiększyć temperaturę piekarnika.
Ciasto jest zbyt suche.	Zbyt długi czas pieczenia.	Przy następnym pieczeniu należy skrócić czas pieczenia.
Ciasto nierówno się przyrumienia.	Temperatura piekarnika jest zbyt wysoka, a czas pieczenia zbyt krótki.	Ustawić niższą temperaturę piekarnika i wydłużyć czas pieczenia.
Ciasto nierówno się przyrumienia.	Ciasto nie zostało równomiernie rozprowadzone.	Rozprowadzić ciasto równomiernie na blasze.
Ciasto nie jest gotowe po upływie podanego czasu pieczenia.	Temperatura piekarnika jest zbyt niska.	Przy następnym pieczeniu należy nieznacznie zwiększyć temperaturę piekarnika.

12.4 Pieczenie na jednym poziomie

Ogólne wskazówki

- Nowy piekarnik może piec inaczej niż dotychczas używane urządzenie. Należy dostosować ustawienia (temperatury, czasu pieczenia) i poziomy umieszczania potraw do wartości podanych w tabelach.

Przy dłuższych czasach pieczenia piekarnik można wyłączyć około 10 minut przed zakończeniem czasu pieczenia, aby wykorzystać ciepło resztkowe.
Umieszczenie w piekarniku mrożonej żywności może spowodować odkształcenie blach podczas pieczenia. Odkształcenia znikną po ostygnięciu blach.

Jak korzystać z tabel pieczenia ciast

- Zaleca się stosowanie niższej temperatury za pierwszym razem.

Jeśli nie można znaleźć ustawień dla danego przepisu, należy wybrać najbardziej podobny.
W przypadku pieczenia ciast na więcej niż jednym poziomie czas pieczenia można wydłużyć o 10-15 minut.
Ciasta i ciastka na różnych poziomach nie zawsze przyrumieniają się równomiernie. W tym przypadku nie należy zmieniać ustawienia temperatury. Różnice wyrównają się podczas pieczenia.

Pieczenie w formach

Rodzaj produktu	Funkcja piekarnika	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)
Kołacz lub babka drożdżowa	Termoobieg	2	150 - 160	50 - 70
Babka piaskowa/ciasta owocowe	Termoobieg	2	140 - 160	70 - 90
Sponge cake/biszkopt	Termoobieg	2	140 - 150	35 - 50
Sponge cake/biszkopt	Pieczenie tradycyjne	2	160	35 - 50
Kruchy spód placka [1)]	Termoobieg	2	170 - 180	10 - 25
Biszkoptowy spód placka	Termoobieg	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie/szarlotka (2 formy, Ø 20 cm, umieszczone po przekątnej)	Termoobieg	2	160	70 - 90

Rodzaj produktu	Funkcja piekarnika	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)
Apple pie/szarlotka (2 formy, Ø 20 cm, umieszczone po przekątnej)	Pieczenie tradycyjne	1	180	70 - 90
Sernik, blacha do ciasta[2)]	Pieczenie tradycyjne	1	160 - 170	60 - 90

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

2) Użyć głębokiej blachy do pieczenia.

Ciasta/ciastka/chleb na blachach do pieczenia

Rodzaj produktu	Funkcja piekarnika	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)
Plecionka drożdżowa/ wieniec drożdżowy	Pieczenie tradycyjne	2	170 - 190	30 - 40
Strucla bożonarodzeniowa [1)]	Pieczenie tradycyjne	2	160 - 180	50 - 70
Chleb (żytni) [1)]	Pieczenie tradycyjne	2		
Przede wszystkim			230	20
następnie			160 - 180	30 - 60
Ptysie z kremem/eklery [1)]	Pieczenie tradycyjne	2	190 - 210	20 - 35
Rolada biszkoptowa [1)]	Pieczenie tradycyjne	2	180 - 200	10 - 20
Ciasto z kruszonką (suche)	Termoobieg	3	150 - 160	20 - 40
Maślane ciasto migdałowe/cukrowe [1)]	Pieczenie tradycyjne	2	190 - 210	20 - 30
Placki owocowe (na cieście drożdżowym/biszkoptowym) [2)]	Termoobieg	3	150 - 160	35 - 55
Placki owocowe (na cieście drożdżowym/biszkoptowym) [2)]	Pieczenie tradycyjne	1	170	35 - 55
Placek owocowy na kruchym cieście	Termoobieg	3	160 - 170	40 - 80
Ciasta drożdżowe z delikatnymi dodatkami (np. twarogiem, kremem, słodkim sosem) [1)]	Pieczenie tradycyjne	2	160 - 180	40 - 80

Ciastka

Produkt	Funkcja piekarnika	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)
Ciasteczka kruche	Termoobieg	3	150 - 160	10 - 20
Short bread/ciasteczka maślane/paluchy	Termoobieg	3	140	20 - 35
Short bread /ciasteczka maślane/paluchy 1)	Pieczenie tradycyjne	2	160	20 - 30
Ciasteczka z ciasta biszkoptowego	Termoobieg	2	150 - 160	15 - 20
Ciasteczka z białek jaj, bezy	Termoobieg	1	80 - 100	120 - 150
Makaroniki	Termoobieg	3	100 - 120	30 - 50
Ciasteczka z ciasta drożdżowego	Termoobieg	3	150 - 160	20 - 40
Ciasteczka z ciasta francuskiego 1)	Termoobieg	3	170 - 180	20 - 30
Bułki 1)	Pieczenie tradycyjne	2	190 - 210	10 - 25
Small cakes /ciasteczka 1)	Termoobieg	3	160	20 - 35
Small cakes /ciasteczka 1)	Pieczenie tradycyjne	2	170	20 - 35

12.5 Pieczenie na kilku poziomach

Ciasta/ciastka/chleb na blachach do pieczenia

Rodzaj produktu	Termoobieg Poziomy licząc od dołu 2 poziomy piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)
Ptysie z kremem/eklery 1)	1 / 3	160 - 180	25 - 45
Strucla sucha	1 / 3	150 - 160	30 - 45

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Ciasteczka//ciastka/drożdżówki/bułki

Rodzaj produktu	Termoobieg Poziomy licząc od dołu 2 poziomy piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)
Ciasteczka kruche	1 / 3	150 - 160	20 - 40
Short bread /ciasteczka maślane/paluchy	1 / 3	140	25 - 45

Rodzaj produktu	Termoobieg Poziomy licząc od dołu 2 poziomy piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)
Ciasteczka z ciasta biszkoptowego	1 / 3	160 - 170	25 - 40
Ciasteczka z białek jaj, bezy	1 / 3	80 - 100	130 - 170
Makaroniki	1 / 3	100 - 120	40 - 80
Ciasteczka z ciasta drożdżowego	1 / 3	160 - 170	30 - 60

12.6 Tabela Termoobieg (niska temp.)

- Tę funkcję należy stosować do przygotowywania delikatnego, chudego mięsa lub ryb. Piec bez przykrycia.
- Zarumienić mięso na patelni w wysokiej temperaturze.
- Umieścić mięso w brytfannie lub bezpośrednio na ruszcie piekarnika. Umieścić głęboką blachę pod rusztem w celu zebrania tłuszczu.

Tabela Termoobieg (niska temp.)

Rodzaj pieczonej potrawy	Ciężar	Temperatura (°C)	Poziom umieszczenia potrawy	Czas (min)
Pieczeń wołowa	1-1,5 kg	150	1	120 - 150
Filet wołowy	1-1,5 kg	150	1	90 - 110
Pieczeń cielęca	1-1,5 kg	150	1	120 - 150
Stek	200-300 g	120	1	20 - 40

12.7 Pizza

Rodzaj produktu	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)
Pizza (na cienkim spodzie)[1)]	3	200 - 230	15 - 20
Pizza (z dużą ilością dodatków) [2)]	3	180 - 200	20 - 30
Tarty	3	180 - 200	40 - 55
Tarta szpinakowa	3	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine (pikantna tarta)	3	170 - 190	45 - 55
Tarta szwajcarska	3	170 - 190	45 - 55
Sernik	2	140 - 160	60 - 90
Ciasto z jabłkami, przykryte	2	150 - 170	50 - 60
Zapiekanka warzywna	3	160 - 180	50 - 60
Podpłomyk [1)]	3	230	10 - 20

Rodzaj produktu	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)
Zapiekanka z ciasta francuskiego 1)	3	160 - 180	45 - 55
Flammekuchen 1)	3	230	12 - 20
Pierogi (rosyjska wersja calzone) 1)	3	180 - 200	15 - 25

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

2) Użyć głębokiej blachy do pieczenia.

12.8 Tabela pieczenia

Pieczenie potraw mięsnych

- Duże kawałki mięsa można piec bezpośrednio w głębokiej blasze do pieczenia lub na ruszcie nad głęboką blachą do pieczenia (jeśli jest w wyposażeniu).
- Chude mięsa należy piec w brytfannie pod przykryciem. Dzięki temu mięso będzie bardziej soczyste.
- Wszystkie rodzaje mięs, które mają się przyrumienić lub mieć chrupiącą skórkę, można piec w brytfannie bez przykrycia.
- Do pieczenia należy używać naczyń żaroodpornych (należy zapoznać się ze wskazówkami producenta).
- Duże kawałki mięsa można piec bezpośrednio w głębokiej blasze do pieczenia (jeśli jest w wyposażeniu) lub na ruszcie nad głęboką blachą do pieczenia.
- Chude mięsa należy piec w brytfannie pod przykryciem. Dzięki temu mięso będzie bardziej soczyste.
- Wszystkie rodzaje mięs, które mają się przyrumienić lub mieć chrupiącą skórkę, można piec w brytfannie bez przykrycia.
- Zaleca się pieczenie w piekarniku mięsa i ryb w ilości powyżej 1 kg.
- Aby zapobiec przypaleniu się sosu lub tłuszczu, zaleca się wlanie niewielkiej ilości wody do głębokiej blachy do pieczenia.
- W razie potrzeby należy obrócić pieczeń (po upływie 1/2-2/3 czasu pieczenia).
- Polać kilkakrotnie większe kawałki mięsa i drobiu własnym sosem podczas pieczenia. Pozwoli to uzyskać lepszy efekt pieczenia.
- Można wyłączyć urządzenie na 10 minut przed zakończeniem czasu pieczenia i wykorzystać ciepło resztkowe.

Wołowina

Rodzaj mięsa	Ilość	Funkcja piekarnika	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)
Mięso duszone	1-1,5 kg	Pieczenie tradycyjne	1	230	120 - 150
Pieczeń wołowa lub filet					
lekko wypieczone	na każdy cm grubości	Turbo grill	1	190 - 200 1)	5-6 na cm grubości
średnio wypieczone	na każdy cm grubości	Turbo grill	1	180 - 190	6-8 na cm grubości
dobrze wypieczone	na każdy cm grubości	Turbo grill	1	170 - 180	8-10 na cm grubości

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Wieprzowina

Rodzaj mięsa	Ilość	Funkcja piekarnika	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)
Łopatka, karkówka, szynka	1-1,5 kg	Turbo grill	1	160 - 180	90 - 120
Kotlet, żeberka	1-1,5 kg	Turbo grill	1	170 - 180	60 - 90
Klops	750 g – 1 kg	Turbo grill	1	160 - 170	50 - 60
Golonka wieprzowa (obgotowana)	750 g – 1 kg	Turbo grill	1	150 - 170	90 - 120

Cielęcina

Rodzaj mięsa	Ilość	Funkcja piekarnika	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)
Pieczeń cielęca	1 kg	Turbo grill	1	160 - 180	90 - 120
Gicz cielęca	1,5-2 kg	Turbo grill	1	160 - 180	120 - 150

Jagnięcina

Rodzaj mięsa	Ilość	Funkcja piekarnika	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)
Udziec jagnięcy, pieczeń jagnięca	1-1,5 kg	Turbo grill	1	150 - 170	100 - 120
Comber jagnięcy	1-1,5 kg	Turbo grill	1	160 - 180	40 - 60

Dziczyzna

Rodzaj mięsa	Ilość	Funkcja piekarnika	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)
Comber z zająca, udko zajęcze [1)]	do 1 kg	Pieczenie tradycyjne	1	230	30 - 40
Comber sarni	1,5-2 kg	Pieczenie tradycyjne	1	210 - 220	35 - 40
Udziec sarni	1,5-2 kg	Pieczenie tradycyjne	1	180 - 200	60 - 90

Drób

Rodzaj mięsa	Ilość	Funkcja piekarnika	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)
Kurczak, młody kurczak	po 200-250 g	Turbo grill	1	200 - 220	30 - 50
Połówki kurczaka	po 400-500 g	Turbo grill	1	190 - 210	35 - 50
Kawałki drobiu	1-1,5 kg	Turbo grill	1	190 - 210	50 - 70
Kaczka	1,5-2 kg	Turbo grill	1	180 - 200	80 - 100

Ryba (gotowanie na parze)

Rodzaj mięsa	Ilość	Funkcja piekarnika	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)
Cała ryba	1-1,5 kg	Pieczenie tradycyjne	1	210 - 220	40 - 60

12.9 Grill

Funkcji grilla należy zawsze używać przy maksymalnym ustawieniu temperatury.

UWAGA!
Podczas grillowania drzwi piekarnika powinny być zawsze zamknięte.

Korzystając z funkcji grilla, należy zawsze rozgrzewać pusty piekarnik przez 5 minut.

- Ruszt należy umieścić na poziomie zalecanym w tabeli grillowania.
- Blachę do zbierania tłuszczu należy zawsze umieszczać na pierwszym poziomie.
- Należy grillować tylko płaskie porcje mięsa lub ryb.

Grill

Grillowana potrawa	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Czas grillowania (min)	
			1. strona	2. strona
Pieczeń wołowa, średnio wypieczona	210 - 230	1	30 - 40	30 - 40
Filet wołowy, średnio wypieczony	230	1	20 - 30	20 - 30
Karczek wieprzowy	210 - 230	1	30 - 40	30 - 40
Karczek cielęcy	210 - 230	1	30 - 40	30 - 40
Karczek jagnięcy	210 - 230	1	25 - 35	20 - 35
Cała ryba, 500-1000 g	210 - 230	1	15 - 30	15 - 30

Szybki grill

Grillowana potrawa[1)]	Poziom piekarnika	Czas grillowania (min)	
		1. strona	2. strona
Burgers/hamburgery	3	9 - 13	8 - 10
Filet wieprzowy	2	10 - 12	6 - 10
Kiełbaski	3	10 - 12	6 - 8
Steki wołowe, steki cielęce	3	7 - 10	6 - 8
Toast/grzanki	3	1 - 3	1 - 3
Grzanki z dodatkami	2	6 - 8	-

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

12.10 Produkty gotowe

- Usunąć opakowanie. Umieścić produkt na talerzu.
- Nie przykrywać talerzem ani miską. Może to wydłużyć czas rozmrażania.
- Użyć pierwszego poziomu piekarnika. (Pierwszego licząc od dołu).

Potrawy mrożone

Produkty gotowe	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)
Pizza mrożona	3	200 - 220	15 - 25
Pizza American mrożona	3	190 - 210	20 - 25
Pizza chłodna	3	210 - 230	13 - 25
Pizza Snacks mrożone	3	180 - 200	15 - 30
Frytki cienkie	3	200 - 220	20 - 30
Frytki grube	3	200 - 220	25 - 35
Ćwiartki/krokiety	3	220 - 230	20 - 35
Zapiekane mięso i ziemniaki	3	210 - 230	20 - 30
Lasagne/cannelloni świeże	2	170 - 190	35 - 45
Lasagne/cannelloni mroż.	2	160 - 180	40 - 60
Ser zapiekany w piekarniku	2	170 - 190	20 - 30
Skrzydełka kurczaka	3	190 - 210	20 - 30

Tabela Gotowe mrożone dania

Rodzaj produktu	Funkcje piekarnika	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas
Mrożona pizza	Pieczenie tradycyjne	2	zgodnie ze wskazówkami producenta	zgodnie ze wskazówkami producenta
Frytki [1] (300-600 g)	Pieczenie tradycyjne lub Turbo grill	2	200 - 220	zgodnie ze wskazówkami producenta
Bagietki	Pieczenie tradycyjne	2	zgodnie ze wskazówkami producenta	zgodnie ze wskazówkami producenta
Ciasto owocowe	Pieczenie tradycyjne	2	zgodnie ze wskazówkami producenta	zgodnie ze wskazówkami producenta

[1] Obrócić frytki dwu- lub trzykrotnie podczas pieczenia

12.11 Rozmrażanie

- Usunąć opakowanie. Umieścić produkt na talerzu.
- Nie przykrywać talerzem ani miską. Może to wydłużyć czas rozmrażania.
- Użyć pierwszego poziomu piekarnika. (Pierwszego poziomu licząc od dołu).

Tabela rozmrażania

Produkt	Ilość	Czas rozmrażania (min)	Dalszy czas rozmrażania (min)	Uwagi
Kurczak	1 kg	100 - 140	20 - 30	Umieścić kurczaka na odwróconym spodku na dużym talerzu. Obrócić po upływie połowy czasu
Mięso	1 kg	100 - 140	20 - 30	Obrócić po upływie połowy czasu
Mięso	0,5 kg	90 - 120	20 - 30	Obrócić po upływie połowy czasu
Pstrąg	150 g	25 - 35	10 - 15	---
Truskawki	300 g	30 - 40	10 - 20	---
Masło	250 g	30 - 40	10 - 15	---
Śmietana	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Ubić śmietanę, gdy jest jeszcze lekko zmrożona
Tort	1,4 kg	60	60	---

12.12 Wekowanie

- Należy stosować wyłącznie słoiki do wekowania o tych samych rozmiarach.
- Nie stosować słoików z zamknięciem typu twist-off, zamknięciem bagnetowym ani puszek metalowych.
- W przypadku tej funkcji należy używać pierwszego poziomu piekarnika od dołu.
- Umieszczać na blasze do pieczenia ciasta nie więcej niż sześć jednolitrowych słoików wekowych.
- Napełnić słoiki do takiego samego poziomu i zamknąć obejmami.

- Słoiki nie mogą się stykać.
- Na blachę do pieczenia ciasta wlać około 1/2 litra wody, aby zapewnić wystarczający poziom wilgotności w piekarniku.
- Gdy płyn w słoikach zacznie lekko wrzeć (po około 35-60 minutach w przypadku słoików jednolitrowych), należy wyłączyć piekarnik lub zmniejszyć temperaturę do 100°C (patrz tabela).

Tabela wekowania – miękkie owoce

Pasteryzacja	Temperatura (°C)	Czas do zagotowania (min)	Czas gotowania w temperaturze 100°C (min)
Truskawki, jagody leśne, maliny, dojrzały agrest	160 - 170	35 - 45	---

Tabela wekowania – owoce pestkowe

Pasteryzacja	Temperatura (°C)	Czas do zagotowania (min)	Czas gotowania w temperaturze 100°C (min)
Gruszki, pigwy, śliwki	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Tabela wekowania – warzywa

Pasteryzacja	Temperatura (°C)	Czas do zagotowania (min)	Czas gotowania w temperaturze 100°C (min)
Marchew 1)	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Ogórki	160 - 170	50 - 60	---
Pikle	160 - 170	50 - 60	15
Kalarepa, groch, szparagi	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Pozostawić w piekarniku po jego wyłączeniu

12.13 Suszenie

Funkcja piekarnika: Termoobieg

Produkt	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Czas (godz.)
Fasola	60 - 70	3	6 - 8
Papryka	60 - 70	3	5 - 6
Warzywa na zupę	60 - 70	3	5 - 6
Grzyby	50 - 60	3	6 - 8
Zioła	40 - 50	3	2 - 3
Śliwki	60 - 70	3	8 - 10
Morele	60 - 70	3	8 - 10
Krojone jabłka	60 - 70	3	6 - 8
Gruszki	60 - 70	3	6 - 9

12.14 Chleb

Wstępne nagrzewanie nie jest zalecane.

Rodzaj produktu	Funkcja piekarnika	Poziom piekarnika	Temperatura w °C	Czas w minutach
Biały chleb	Chleb	2	180 - 200	40 - 60
Bagietka	Chleb	2	200 - 220	35 - 45
Bułeczki maślane	Chleb	2	160 - 180	40 - 60
Ciabatta	Chleb	2	200 - 220	35 - 45
Chleb żytni	Chleb	2	180 - 200	50 - 70
Ciemny chleb	Chleb	2	180 - 200	50 - 70
Chleb pełnoziarnisty	Chleb	2	170 - 190	60 - 90

Tabela gotowania przy użyciu funkcji kuchenki mikrofalowej

Rozmrażanie mięsa

Produkt	Kuchenka mikrofalowa				
	Ciężar (g)	Moc (W)	Czas (min)	Czas odczekania (min)	Uwagi
Mięso w całości	500	200	10 - 12	10 - 15	Obrócić po upływie połowy czasu
Stek	200	200	3 - 5	5 - 10	Obrócić po upływie połowy czasu; wyjąć rozmrożone kawałki
Mięso mielone mieszane	500	200	10 - 15	10 - 15	Obrócić po upływie połowy czasu; wyjąć rozmrożone kawałki
Gulasz	500	200	10 - 15	10 - 15	Obrócić po upływie połowy czasu; wyjąć rozmrożone kawałki

Rozmrażanie drobiu

Produkt	Kuchenka mikrofalowa				
	Ciężar (g)	Moc (W)	Czas (min)	Czas odczekania (min)	Uwagi
Kurczak	1000	200	25 - 30	10 - 20	Obrócić po upływie połowy czasu; przykryć rozmrożone miejsca folią aluminiową

Produkt	Kuchenka mikrofalowa				
	Ciężar (g)	Moc (W)	Czas (min)	Czas odczekania (min)	Uwagi
Pierś kurczaka	100 - 200	200	3 - 5	10 - 15	Obrócić po upływie połowy czasu; przykryć rozmrożone miejsca folią aluminiową
Udka kurczaka	100 - 200	200	3 - 5	10 - 15	Obrócić po upływie połowy czasu; przykryć rozmrożone miejsca folią aluminiową
Kaczka	2000	200	45 - 60	20 - 30	Obrócić po upływie połowy czasu; przykryć rozmrożone miejsca folią aluminiową

Rozmrażanie ryb

Produkt	Kuchenka mikrofalowa				
	Ciężar (g)	Moc (W)	Czas (min)	Czas oczekania (min)	Uwagi
Cała ryba	500	100	10 - 15	15 - 20	Obrócić po upływie połowy czasu
Filety rybne	500	100	10 - 12	15 - 20	Obrócić po upływie połowy czasu

Rozmrażanie kiełbasy

Produkt	Kuchenka mikrofalowa				
	Ciężar (g)	Moc (W)	Czas (min)	Czas oczekania (min)	Uwagi
Kiełbasa w plastrach	100	100	2 - 4	20 - 40	Obrócić po upływie połowy czasu

Rozmrażanie produktów mleczarskich

Produkt	Kuchenka mikrofalowa				
	Ciężar (g)	Moc (W)	Czas (min)	Czas oczekania (min)	Uwagi
Twarożek	250	100	10 - 15	25 - 30	Usunąć elementy aluminiowe, obrócić po upływie połowy czasu

Produkt	Kuchenka mikrofalowa				
	Ciężar (g)	Moc (W)	Czas (min)	Czas oczekania (min)	Uwagi
Masło	250	100	3 - 5	15 - 20	Usunąć elementy aluminiowe, obrócić po upływie połowy czasu
Ser	250	100	3 - 5	30 - 60	Usunąć elementy aluminiowe, obrócić po upływie połowy czasu
Śmietana	200	100	7 - 12	20 - 30	Usunąć aluminiowe wieczko, zamieszać po upływie połowy czasu

Rozmrażanie ciast/ciastek

Produkt	Kuchenka mikrofalowa				
	Ciężar (g)	Moc (W)	Czas (min)	Czas oczekania (min)	Uwagi
Ciasto drożdżowe	1 szt.	100	2 - 3	15 - 20	Obrócić talerz po upływie połowy czasu
Sernik	1 szt.	100	2 - 4	15 - 20	Obrócić talerz po upływie połowy czasu
Ciasto (tort)	1 szt.	100	1 - 2	15 - 20	Obrócić talerz po upływie połowy czasu
Suche ciasto (np. ciasto ucierane)	1 szt.	100	2 - 4	15 - 20	Obrócić talerz po upływie połowy czasu
Ciasto owocowe	1 szt.	100	1 - 2	15 - 20	Obrócić talerz po upływie połowy czasu
Chleb	1000	100	15 - 20	10 - 15	Obrócić po upływie połowy czasu
Chleb krojony	500	100	8 - 12	10 - 15	Obrócić po upływie połowy czasu
Bułki	4 bułki	100	5 - 8	5 - 10	Obrócić po upływie połowy czasu

Rozmrażanie owoców

Produkt	Kuchenka mikrofalowa				
	Ciężar (g)	Moc (W)	Czas (min)	Czas oczekania (min)	Uwagi
Truskawki	300	100	8 - 12	10 - 15	Rozmrażać pod przykryciem, zamieszać po upływie połowy czasu
Śliwki, wiśnie, maliny, czarne porzeczki, morele	250	100	8 - 10	10 - 15	Rozmrażać pod przykryciem, zamieszać po upływie połowy czasu

Pieczenie/roztapianie

Produkt	Kuchenka mikrofalowa				
	Ciężar (g)	Moc (W)	Czas (min)	Czas oczekania (min)	Uwagi
Czekolada/polewa czekoladowa	150	600	2 - 3	---	Zamieszać po upływie połowy czasu
Masło	100	200	2 - 4	---	Zamieszać po upływie połowy czasu

Rozmrażanie – podgrzewanie

Produkt	Kuchenka mikrofalowa				
	Ciężar (g)	Moc (W)	Czas (min)	Czas oczekania (min)	Uwagi
Jedzenie dla niemowląt w słoiczkach	200	300	2 - 3	---	Zamieszać po upływie połowy czasu; sprawdzić temperaturę!
Mleko dla niemowląt (butelka, 180 ml)	200	1000	0:20 - 0:40	---	Włożyć łyżeczkę do butelki, zamieszać i sprawdzić temperaturę!
Produkty gotowe	400 - 500	600	4 - 6	5	Usunąć aluminiowe wieczko, obrócić po upływie połowy czasu
Mrożone dania gotowe	400 - 500	400	14 - 20	5	Usunąć aluminiowe wieczko, obrócić po upływie połowy czasu
Mleko	1 filiżanka, około 200 ml	1000	1:15 - 1:45	---	Włożyć łyżeczkę do naczynia

Produkt	Kuchenka mikrofalowa				
	Ciężar (g)	Moc (W)	Czas (min)	Czas odczekania (min)	Uwagi
Woda	1 filiżanka, około 200 ml	1000	1:30 - 2	---	Włożyć łyżeczkę do naczynia
Sos	200 ml	600	1 - 2	---	Zamieszać po upływie połowy czasu
Zupa	300 ml	600	2 - 4	---	Zamieszać po upływie połowy czasu

Tabela pieczenia

Produkt	Kuchenka mikrofalowa				
	Ciężar (g)	Moc (W)	Czas (min)	Czas odczekania (min)	Uwagi
Cała ryba	500	500	8 - 10	---	Gotować pod przykryciem, kilkakrotnie obracać naczynie podczas gotowania
Filety rybne	500	500	6 - 8	---	Gotować pod przykryciem, kilkakrotnie obracać naczynie podczas gotowania
Warzywa, krótki czas gotowania, świeże 1)	500	600	12 - 16	---	Dodać ok. 50 ml wody, gotować pod przykryciem, zamieszać po upływie połowy czasu
Warzywa, krótki czas gotowania, mrożone 1)	500	600	14 - 18	---	Dodać ok. 50 ml wody, gotować pod przykryciem, zamieszać po upływie połowy czasu
Warzywa, długi czas gotowania, świeże 1)	500	600	14 - 20		Dodać ok. 50 ml wody, gotować pod przykryciem, zamieszać po upływie połowy czasu
Warzywa, długi czas gotowania, mrożone 1)	500	600	18 - 24	---	Dodać ok. 50 ml wody, gotować pod przykryciem, zamieszać po upływie połowy czasu

Produkt	Kuchenka mikrofalowa				
	Ciężar (g)	Moc (W)	Czas (min)	Czas odczekania (min)	Uwagi
Ziemniaki w mundurkach	800 g + 600 ml	1000	5 - 7	300 W/ 15-20	Gotować pod przykryciem, zamieszać po upływie połowy czasu
Ryż	300 g + 600 ml	1000	4 - 6	---	Gotować pod przykryciem, zamieszać po upływie połowy czasu

1) Wszystkie warzywa gotować pod przykryciem. Podane czasy mają jednie charakter orientacyjny i zależą od rodzaju i właściwości produktów spożywczych.

Tabela dla funkcji Kombi

(tylko wybrane modele)

Nagrzać wstępnie talerz Crostino przez 4 minuty przy ustawieniu 700 W

Funkcje pieczenia: Grill + mikrofale

Produkt	Naczynia do pieczenia	Temp. (°C)	Mikrofale (W)	Poziom piekarnika	Czas (min)	Uwagi
2 połówki kurczaka (2 x 600 g)	Szklane naczynie z sitkiem	220	300	2	40	Obrócić po 20 min, czas odczekania: 5 min
Zapiekane ziemniaki (1 kg)	Naczynie do zapiekanki	200	300	2	40	Czas odczekania: 10 min
Karkówka wieprzowa (1100 g)	Szklane naczynie z sitkiem	200	300	1	70	Obracać w trakcie, czas odczekania: 10 min
Ciasto z jabłkami	Talerz Crostino na spodniej szklanej płycie z ciastem maks. 5 min/nagrzać wstępnie przy ustawieniu 1000 W, 1 obrócenie	220	400	-	25	Obracać w trakcie
Sernik, mrożony (2 x 70 g)	Talerz Crostino na spodniej szklanej płycie maks. 4 min/nagrzać wstępnie przy ustawieniu 700 W, 1 obrócenie	230	200	-	25	Obracać w trakcie

Produkt	Naczynia do pieczenia	Temp. (°C)	Mikrofale (W)	Poziom piekarnika	Czas (min)	Uwagi
Tost z szynką i serem, mrożony (2 x 100 g)	Talerz Crostino na spodniej szklanej płycie maks. 4 min/nagrzać wstępnie przy ustawieniu 700 W, 1 obrócenie	230	200	-	20	Obrócić po 15 min
Hamburger mrożony (2 x 90 g)	Talerz Crostino na spodniej szklanej płycie maks. 4 min/nagrzać wstępnie przy ustawieniu 700 W, 1 obrócenie	230	300	-	20	Obrócić po 12 min
Pizza mrożona o śr. 28 cm (320 g)	Talerz Crostino na spodniej szklanej płycie maks. 4 min/nagrzać wstępnie przy ustawieniu 700 W, 1 obrócenie	230	200	-	15	Obracać w trakcie

Podane czasy i temperatury pieczenia mają jednie charakter orientacyjny i zależą od rodzaju oraz właściwości produktów spożywczych.

Wskazówki dotyczące korzystania z kuchenki mikrofalowej

Rezultat	Rozwiązanie
Nie można znaleźć informacji na temat ilości przyrządzanej potrawy.	Sprawdzić podobny produkt spożywczy. Wydłużyć lub skrócić czas gotowania zgodnie z następującą zasadą: **Podwójna ilość = prawie podwójna ilość czasu Połowa ilości = połowa czasu**
Potrawa wyszła za sucha.	Ustawić krótszy czas gotowania lub wybrać niższą moc mikrofal.
Po upływie ustawionego czasu potrawa nie jest jeszcze rozmrożona, podgrzana bądź ugotowana.	Ustawić dłuższy czas gotowania lub wybrać wyższą moc mikrofal. Należy pamiętać o tym, że wyższe potrawy potrzebują więcej czasu.
Po upływie czasu gotowania potrawa jest za gorąca przy brzegu, a w środku jeszcze nie gotowa.	Następnym razem należy wybrać niższą moc i dłuższy czas. Płyny, np. zupy, należy zamieszać po upływie połowy czasu.

13. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Uwagi dotyczące czyszczenia:

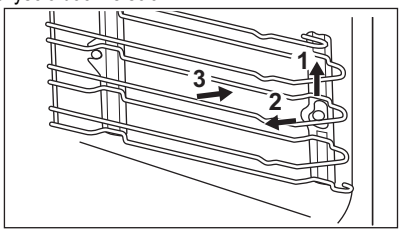
- Przód urządzenia należy myć miękką ściereczką zwilżoną ciepła wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

- Do czyszczenia powierzchni metalowych należy używać zwykłego płynu do mycia naczyń.
- Po każdym użyciu należy oczyścić wnętrze urządzenia. Dzięki temu można łatwiej usunąć zabrudzenia i uniknąć ich przypalenia.
- Trudne do usunięcia zabrudzenia należy usuwać za pomocą specjalnego środka do czyszczenia piekarników.
- Po każdym użyciu akcesoriów należy wyczyścić je i pozostawić je do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć miękkiej ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Akcesoriów nieprzywierających nie wolno czyścić agresywnymi środkami, ostrymi przedmiotami ani myć w zmywarce. Mogłyby one uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.

13.1 Prowadnica blachy

Demontaż prowadnic blach

Prowadnice blach można wymontować, aby wyczyścić boczne ścianki.



1. Ostrożnie pociągnąć prowadnice w górę i zdjąć z przedniego zaczepu.
2. Lekko przesunąć prowadnice do wewnątrz na przednim zaczepie.
3. Wysunąć prowadnice z tylnego zaczepu.

Montaż prowadnicy blachy

Aby zamontować prowadnicę blachy, należy wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

13.2 Oświetlenie

OSTRZEŻENIE!
Występuje zagrożenie porażeniem prądem.
Oświetlenie i klosz oświetlenia mogą być gorące.

Przed wymianą żarówki oświetlenia:

- Wyłączyć urządzenie.
- Wykręcić bezpieczniki ze skrzynki bezpieczników lub wyłączyć wyłącznik obwodu.

UWAGA!
Położyć szmatkę na spodzie komory urządzenia. Zabezpieczy ona klosz oświetlenia i komorę urządzenia przed uszkodzeniem.
Użyć żarówki tego samego typu.

Wymiana żarówki oświetlenia w górnej ściance komory:

1. Obrócić szklany klosz w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby go zdjąć.
2. Wyczyścić klosz.
3. Wymienić żarówkę na nową, odpowiednią do piekarnika i odporną na działanie wysokiej temperatury (do 300°C).
4. Zamontować klosz.

14. CO ZROBIĆ, GDY…

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie nagrzewa się.	Urządzenie jest wyłączone.	Włączyć urządzenie.
Urządzenie nie nagrzewa się.	Nie jest ustawiony aktualny czas.	Ustawić aktualny czas.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie nagrzewa się.	Nie wprowadzono wymaganych ustawień.	Sprawdzić ustawienia.
Urządzenie nie nagrzewa się.	Włączona jest blokada uruchomienia.	Patrz „Włączanie i wyłączanie funkcji blokady uruchomienia”.
Urządzenie nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie następowało wyzwalanie bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Nie działa oświetlenie.	Żarówka jest przepalona.	Wymienić żarówkę.

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub punktem serwisowym.
Dane niezbędne dla punktu serwisowego znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na przednim obramowaniu komory urządzenia.

Zaleca się wpisanie danych w tym miejscu:

Model (MOD.) .....

Numer produktu (PNC) .....

Numer seryjny (S.N.) .....

15. DANE TECHNICZNE

Napięcie	230 V
Częstotliwość	50 Hz

16. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem ♺ należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu.
Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie. Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem ⍁ razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

www.electrolux.com/shop



892960869-A-112013

CE