SIEMENS

Aby gotowanie sprawiało tyle samo przyjemności, co jedzenie

należy przeczytać niniejszą instrukcję użytkowania. Można wtedy wykorzystać wszystkie zalety techniczne kompaktowego piekarnika-mikrofalówki.

Zawiera ważne informacje odnośnie bezpieczeństwa eksploatacji. Przedstawia poszczególne elementy nowego urządzenia. Prezentuje krok po kroku ustawianie kuchenki. Jest to bardzo proste.

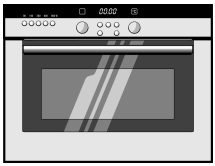
W tabelach znajdują się wartości nastawcze i wysokości wsunięcia rusztów dla wielu popularnych potraw. Wszystkie te ustawienia przetestowano w naszym Studio Gotowania.

W przypadku pojawienia się jakichś zakłóceń - można znaleźć tu informacje o sposobie usuwania drobnych zakłóceń.

Szczegółowy spis treści ułatwia szybkie znajdowanie szukanych informacji.

Życzymy smacznego.

Instrukcja obsługi



HB84K.50

pl

9000 111 989

Spis treści

Na co należy zwracać uwagę 4

Przed zabudową 4

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa 4

Zalecenia odnośnie bezpiecznego użytkowania mikrofalówki 6

Przyczyny szkód 9

Nowe urządzenie 10

Pulpit obsługi 10

Przyciski mocy mikrofalówki 10

Programator funkcji 11

Regulator temperatury 11

Przyciski obsługii pole wskaźnikowe 12

Chowane włączniki 12

Rodzaje grzania 12

Piekarnik i wyposażenie 14

Dmuchawa chłodząca 15

Przed pierwszym użytkowaniem 16

Nastawianie czasu zegarowego 16

Rozgrzewanie piekarnika 16

Pierwsze czyszczenie wyposażenia 16

Mikrofale 17

Naczynie 17

Sposób nastawiania 18

Zastosowanie kolejno różnych mocy mikrofalówki 20

Nastawianie piekarnika 20

Sposób nastawiania 21

Automatyczne wyłączanie piekarnika 22

Spis treści

Jednoczesna praca piekarnika i kuchenki mikrofalowej 23

Czas 25

Zabezpieczenie przed dziećmi 26

Zmiana długości sygnału dźwiękowego 27

Wyłączanie zabezpieczające 27

Konserwacja i czyszczenie 28

Urządzenie z zewnątrz 28

Piekarnik 29

Uszczelka 32

Wyposażenie 32

Usterka, co robić? 32

Wymiana lampki w piekarniku 34

Wymiana uszczelki klapy 35

Serwis 36

Tabele i wskazówki 37

Rozmrażanie, podgrzewanie i gotowanie w mikrofalówce 37

Wskazówki nt. użytkowania kuchenki mikrofalowej 42

Mięso, drób, ryby 43

Wskazówki nt. pieczenia, smażenia i grillowania .. 46

Ciasta i wypieki 47

Wskazówki nt. pieczenia 49

Wskazówki dotyczące oszczędności energii 50

Suflety, zapiekanki, tosty 51

Mrożone produkty gotowe 52

Akrylamid w produktach spożywczych 52

Potrawy testowe 54

Na co należy zwracać uwagę

Należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję użytkowania. Dopiero po tym można bezpiecznie i prawidłowo korzystać z urządzenia.

Instrukcję użytkowania i montażu należy zachować. W przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej instrukcje te należy dołączyć do urządzenia.

Przed zabudową

Urządzenia należy się pozbywać w sposób nie zagrażający środowisku naturalnemu

Rozpakować urządzenie i usunąć opakowanie zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.



Urządzenie to oznaczono zgodnie z europejską wytyczną 2002/96/EG o zużytych urządzeniach elektrycznych i elektronicznych i elektronicznych (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Wytyczna ta określa ramy obowiązującego w całej Unii Europejskiej odbioru i wtórnego wykorzystania starych urządzeń.

Szkody powstałe w czasie transportu

Po rozpakowaniu należy sprawdzić urządzenie. Jeżeli w czasie transportu doszło do powstania szkód, to nie wolno podłączać urządzenia.

Podłączanie do sieci elektrycznej

Jeżeli przewód podłączeniowy jest uszkodzony, to - ze względów bezpieczeństwa - może on być wymieniony przez specjalistę przeszkolonego przez serwis producenta.

Ustawienie i podłączenie

Należy przestrzegać specjalnej instrukcji montażu.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa ⚠

To urządzenie przeznaczone jest tylko do użytku w prywatnym gospodarstwie domowym. Urządzenie należy stosować wyłącznie do przygotowywania produktów spożywczych.

Dzieci i mikrofalówka

Dzieci mogą samodzielnie przygotowywać potrawy w mikrofalówce wyłącznie wtedy, gdy zostały do tego przyuczone. Muszą one umieć prawidłowo obsługiwać urządzenie. Muszą one rozumieć zagrożenia, na które zwraca się uwagę w instrukcji użytkowania.
W przypadku eksploatacji łączonej dzieci mogą używać urządzenie wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych. Zagrożenie poparzeniem!

Gorący piekarnik ⚠

Ostrożnie otworzyć klapę piekarnika. Może wydostać się gorąca para.
Nigdy nie należy dotykać powierzchni urządzeń grzewczych i kuchenki.
W żadnym wypadku nie wolno dotykać gorących powierzchni wewnętrznych piekarnika i elementów grzejnych. Zagrożenie poparzeniem!
Zasadniczo dzieci należy trzymać z daleka.

W żadnym wypadku nie wolno przechowywać w piekarniku przedmiotów łatwopalnych. Zagrożenie pożarem!

W przypadku pojawienia się w piekarniku dymu nigdy nie wolno otwierać drzwiczek piekarnika. Zagrożenie poparzeniem! Wyłączyć urządzenie. Wyciągnąć wtyczkę przewodu zasilającego względnie wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpieczników.

W żadnym wypadku nie wolno zaciskać przewodu przyłączeniowego urządzeń elektrycznych w gorących drzwiczkach piekarnika. Izolacja przewodu mogłaby się stopić. Zagrożenie zwarciem elektrycznym!

Uszkodzone drzwiczki piekarnika lub uszczelnienie drzwiczek ⚠

W żadnym wypadku nie wolno korzystać z mikrofalówki, jeśli drzwiczki piekarnika lub uszczelnienie drzwiczek jest uszkodzone. Mogłoby dojść do emisji promieniowania mikrofalowego. Mikrofalówkę można ponownie używać dopiero wtedy, gdy urządzenie zostanie zreperowane.

Otoczenie ⚠

Urządzenie należy chronić przed zbyt dużym promieniowaniem cieplnym i dużą wilgocią. Zagrożenie zwarciem elektrycznym!

Niedostateczne czyszczenie

⚠ Urządzenie należy regularnie czyścić. W przypadku niedostatecznego czyszczenia może dojść do uszkodzenia powierzchni i z czasem zardzewienia urządzenia. Ucieka energia mikrofal!

Naprawy

⚠ Nieprawidłowe naprawy są niebezpieczne. Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym! Jedynie technik serwisowy przeszkolony przez naszą firmę może przeprowadzać naprawy.

Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpieczników względnie wyciągnąć wtyczkę przewodu zasilającego. Wezwać serwis.

Zabronione jest otwieranie obudowy. Urządzenie pracuje pod wysokim napięciem. Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym!

Zalecenia odnośnie bezpiecznego użytkowania mikrofalówki

⚠ Mikrofalówkę należy stosować wyłącznie do przygotowywania Produktów spożywczych. Inne użytkowanie może być niebezpieczne i spowodować szkody. Np. rozgrzane torebki z ziarnami lub zbożem mogą zapalić się. Zagrożenie pożarem!

Moc i czas ogrzewania w mikrofalówce

⚠ W żadnym wypadku nie wolno nastawiać zbyt dużej mocy mikrofalówki ani zbyt długiego czasu nagrzewania. Produkty spożywcze mogą zapalić się. Urządzenie może ulec uszkodzeniu. Zagrożenie pożarem!
Należy stosować się do zaleceń w instrukcji użytkowania.

Naczynia

⚠ W żadnym wypadku nie wolno stosować naczynia, które nie nadaje się do mikrofalówki.

Naczynia porcelanowe lub ceramiczne mogą mieć drobne pory w uchwytach lub pokrywkach. Za tymi otworami znajduje się pusta przestrzeń. Wilgoć która wniknęła do tej pustej przestrzeni może spowodować pęknięcie tego elementu. Niebezpieczeństwo zranienia!

Rozgrzane potrawy oddają ciepło. Naczynia mogą być gorące. Zagrożenie poparzeniem!
Naczynia i osprzęt należy wyjmować z urządzenia zawsze trzymając je przez ścierkę.

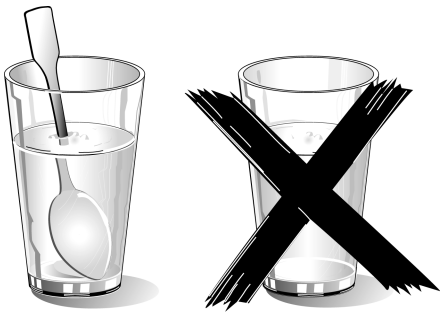
Opakowania

⚠ W żadnym wypadku nie wolno grzać potraw w opakowaniach izotermicznych. Zagrożenie pożarem!
W żadnym wypadku nie wolno ogrzewać potraw w pojemnikach z tworzywa sztucznego, papieru lub z innych palnych materiałów bez dozoru.

Opakowanie szczelnie zamkniętych produktów spożywczych może eksplodować. Zagrożenie poparzeniem!
Należy stosować się do danych zamieszczonych na opakowaniu. Potrawy należy wyjmować zawsze trzymając naczynia przez szmatkę.

Napoje

⚠ Przy ogrzewaniu cieczy może dojść do zahamowania wrzenia. Oznacza to, że temperatura wrzenia została osiągnięta bez powstawania typowych pęcherzyków pary. Nawet małe wstrząśnięcie może spowodować, że płyn nagle zaczyna kipieć lub pryskać. Zagrożenie poparzeniem!
Przy ogrzewaniu cieczy do naczynia zawsze należy wkładać łyżkę. W ten sposób zapobiega się zahamowaniu wrzenia.



W żadnym wypadku nie wolno rozgrzewać napojów w zamkniętych naczyniach. Niebezpieczeństwo wybuchu!

W żadnym wypadku nie wolno zbyt mocno ogrzewać napojów alkoholowych. Niebezpieczeństwo wybuchu!

Pożywienie dla niemowląt

⚠ W żadnym wypadku nie wolno ogrzewać pożywienia dla niemowląt w zamkniętych naczyniach. Zawsze należy usuwać pokrywkę lub smoczek.
Po ogrzaniu dobrze wymieszać lub wstrząsnąć. Tylko w ten sposób ciepło zostaje równomiernie rozprowadzone. Zagrożenie poparzeniem!
Przed podaniem dziecku pożywienia, należy sprawdzić jego temperaturę.

Produkty spożywcze z łupiną lub skórką

⚠ W żadnym wypadku nie wolno gotować jajek w skorupkach. W żadnym wypadku nie wolno grzać jaj gotowanych na twardo. Mogą one eksplodować. Dotyczy to również skorupiaków. Zagrożenie poparzeniem!
W przypadku jaj sadzonych lub w szklance trzeba najpierw nakłuć żółtko.

Łupina lub skórka produktów jak np. jabłek, pomidorów, ziemniaków, kiełbasek może popękać. Przed ogrzewaniem należy nakłuć łupinę względnie skórę.

Suszenie produktów spożywczych

⚠ W żadnym wypadku nie wolno stosować mikrofalówki do suszenia produktów spożywczych. Zagrożenie pożarem!

Produkty spożywcze o małej zawartości wody

⚠ W żadnym wypadku nie wolno rozmrażać lub ogrzewać produktów spożywczych o małej zawartości wody, jak np. chleb, przy użyciu zbyt dużej mocy lub przy zbyt długim czasie. Zagrożenie pożarem!

Olej spożywczy

⚠ W żadnym wypadku nie wolno ogrzewać w mikrofalówce samego oleju jadalnego. Zagrożenie pożarem!

Przyczyny szkód

Blacha do pieczenia lub folia aluminiowa na dnie piekarnika

Na dno piekarnika nie wolno wsuwać blachy do pieczenia. Nie wolno wykładać go folią aluminiową. W ten sposób dochodzi do nadmiernego nagromadzenia ciepła. Czasy pieczenia i smażenia nie zgadzają się i następuje uszkodzenie emalii.

Woda w piekarniku

W żadnym wypadku nie wolno wlewać wody do gorącego piekarnika. Może dojść do uszkodzenia emalii.

Sok owocowy

W przypadku bardzo soczystego ciasta owocowego nie należy nadmiernie obkładać patelni uniwersalnej. Sok owocowy skapujący z patelni uniwersalnej pozostawia plamy, których nie można usunąć.

Chłodzenie przy otwartych drzwiczkach piekarnika

Piekarnik należy ochładzać wyłącznie przy zamkniętych drzwiczkach. Nie wolno niczego zakleszczać w drzwiach piekarnika. Nawet jeśli w drzwiczkach piekarnika pozostawiona jest jedynie wąska szpara, przednie powierzchnie sąsiednich mebli mogą zostać z czasem uszkodzone.

Bardzo zanieczyszczone uszczelnienia piekarnika

Jeśli uszczelnienie drzwi jest bardzo zanieczyszczone, drzwiczki piekarnika nie zamykają się prawidłowo w trakcie pracy urządzenia. Przednie powierzchnie przyległych mebli mogą zostać uszkodzone. Uszczelnienie należy utrzymywać w czystości.

Drzwiczki piekarnika jako powierzchnia do siedzenia

Na drzwiczkach piekarnika nie wolno stawać ani siadać.

Praca mikrofalówki bez produktów spożywczych

Mikrofalówkę należy włączać wyłącznie wraz z produktami spożywczymi włożonymi do urządzenia. Bez produktów spożywczych urządzenie mogłoby ulec przeciążeniu. Wyjątek stanowi krótkoterminowy test naczynia (patrz zalecenia odnośnie naczyń).

Nowe urządzenie

W rozdziale tym poznajemy Państwa nowe urządzenie. Wyjaśniony jest pulpit obsługi z włącznikami i wskaźnikami. Można uzyskać informacje na temat rodzajów grzania i dołączonego wyposażenia.

Pulpit obsługi



Przyciski mocy mikrofalówki

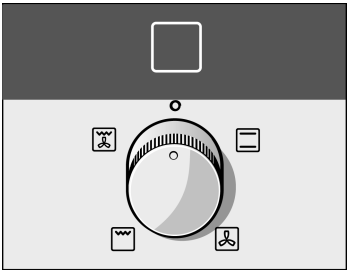
Przyciski te służą do ustawiania wybranej mocy mikrofalówki.

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

W przypadku naciśnięcia danego przycisku, na wyświetlaczu świeci się wybrana moc.

Programator funkcji

Programatorem funkcji nastawia się rodzaj grzania w piekarniku.

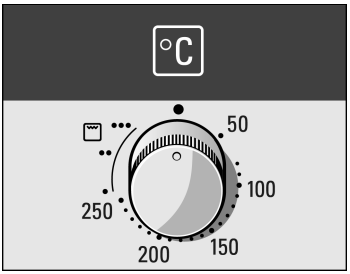


Pozycje	
⊟	Grzanie górne i dolne
🌀	Gorące powietrze
▭	Grillowanie płaskich kawałków
🌀▭	Grill z cyrk. Powietrza

Po nastawieniu programatora funkcji zapala się lampka w piekarniku.

Regulator temperatury

Regulatorem temperatury nastawia się temperaturę lub stopnie mocy grilla.



Temperatura	
50-250	Zakres temperatury w stopniach °C

Grill ▭		Stopień
•	Grill słaby	1
••	Grill średni	2
•••	Grill mocny	3

Symbol na wskaźniku świeci się, gdy piekarnik grzeje. Gaśnie w przerwach w grzaniu. Przy grillowaniu i grillowaniu z cyrkulacją powietrza symbol nie świeci się.

Przyciski obsługii pole wskaźnikowe

Przycisk zegara ◷	Służy on do ustawiania czasu zegarowego i czasu trwania.
Przycisk Minus-	Służy on do zmniejszania czasu.
Przycisk Plus +	Służy on do zwiększania czasu.
Przycisk Stop	Służy on do wyłączania piekarnika względnie do kasowania ustawienia.
Przycisk Start	Służy on do uruchamia piekarnika.

Na polu wskaźników można odczytać nastawione wartości.

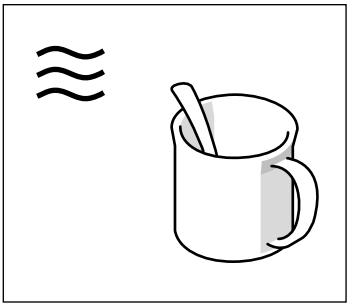
Chowane włączniki

Włączniki można schować. Aby je schować lub wysunąć należy nacisnąć uchwyt.

Programator funkcji można przekręcać w lewo i prawo, regulator temperatury tylko w prawo.

Rodzaje grzania

W piekarniku dostępne są różne rodzaje grzania. Dzięki temu do każdej potrawy można dobrać optymalny rodzaj przyrządzania.

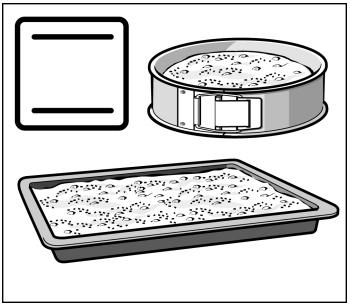


Mikrofale

Mikrofale są przekształcane w produktach spożywczych w ciepło. Mikrofale nadają się do szybkiego rozmrażania, ogrzewania, topienia i gotowania.

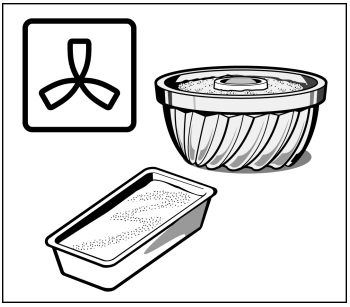
Tryb łączony z mikrofalami

W tym przypadku mikrofalówka jest wykorzystywana równocześnie z innym rodzajem grzania. Potrawy są tak jak dotychczas chrupiące i przypieczone, ale wszystko odbywa się dużo szybciej i można zaoszczędzić energię.



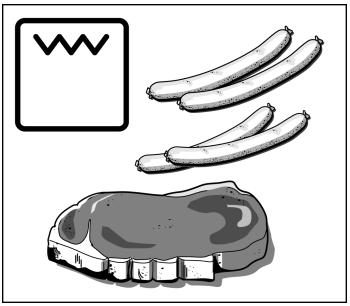
Grzanie górne i dolne

W trybie grzania ciepło dochodzi do ciasta lub pieczeni równocześnie z góry i z dołu.
Dzięki temu najlepiej udają się keksy w formach, torty biszkoptowe i ciasta na blasze uniwersalnej. Grzanie dolne i górne dobrze nadaje się również do przyrządzania chudych pieczeni wołowych, cielęcych i z dziczyzny.



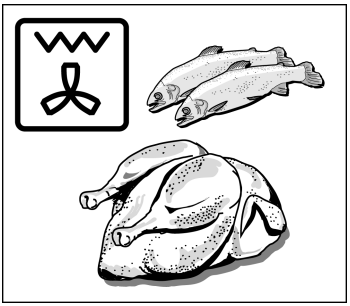
Gorące powietrze

Wentylator przy ściance tylnej równomiernie rozdziela ciepło z grzania dolnego i górnego w przestrzeni piekarnika. Gorące powietrze umożliwia pieczenie keksów w formach.



Grill

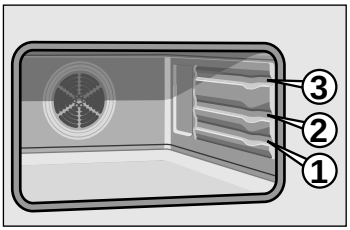
Cała powierzchnia pod grzałką grilla nagrzewa się. W tym trybie można grillować wiele steków, kiełbasek, ryb lub tostów.



Grill z cyrkulacją powietrza

Grzałka grilla i wentylator włączają i wyłączają się naprzemiennie. W przerwie grzania wentylator powoduje cyrkulację ciepła oddanego przez grill wokół potrawy. Dzięki temu kawałki mięsa są opieczone ze wszystkich stron.

Piekarnik i wyposażenie

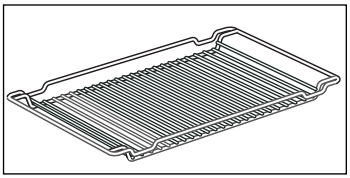


Wyposażenie można wsuwać do komory piekarnika na 3 poziomach.

Wyposażenie można wyciągać na dwie trzecie długości, bez obawy, że się przechyli. Dzięki temu łatwiej wyjmować potrawy z piekarnika.

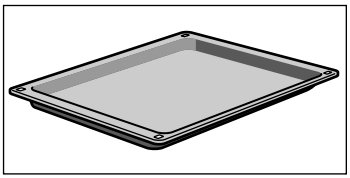
Wyposażenie

Wyposażenie można nabyć w punkcie serwisowym lub specjalistycznych placówkach handlowych. Prosi się o podanie numeru HZ.



Ruszt

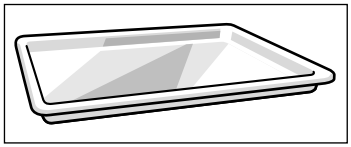
do naczyń, form do ciasta, do pieczenia i grillowania. Ruszt można stosować krzywizną skierowaną w górę ◘ lub w dół ⁓.



Patelnia uniwersalna HZ86U000

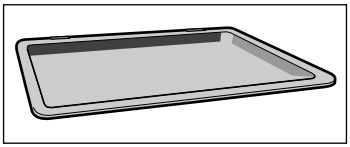
Do dużych pieczeni, suchego oraz soczystego ciasta, sufletów i zapiekanek. Służy ona również jako ochrona przed pryskaniem, gdy mięso jest grillowane bezpośrednio na ruszcie. W tym celu należy wsunąć patelnię uniwersalną na wysokości 1. Wsunąć patelnię uniwersalną do piekarnika skierowaną skosem do drzwiczek piekarnika.

Wyposażenie dodatkowe



Brytfanna szklana HZ86G000

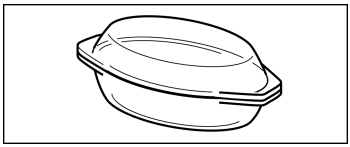
Do dużych pieczeni, soczystego ciasta, sufletów i zapiekanek. Służy ona jako ochrona przed pryskaniem, gdy mięso jest grillowane bezpośrednio na ruszcie. W tym celu należy wsunąć brytfannę szklaną na wysokości 1.



Emaliowana blacha do pieczenia HZ86B000

do wypieku ciast i placuszków.

Blachę do pieczenia wsunąć do piekarnika do oporu, zagięty brzeg blachy musi znajdować się z przodu przy klapie piekarnika.



Naczynie ze szkła żaroodpornego HZ915000

do potraw duszonych i sufletów, przygotowywanych w piekarniku. Naczynie to zwłaszcza nadaje się do programów automatycznych.

Wskazówka

Na szybie drzwiowej, ściankach wewnętrznych i dnie może pojawiać się woda kondensacyjna. Jest to zjawisko normalne, które nie wpływa na pogorszenie funkcjonowania mikrofalówki. Po gotowaniu należy wytrzeć wodę kondensacyjną.

Dmuchawa chłodząca

Piekarnik wyposażony jest w dmuchawę chłodzącą. Jest ona włączana i wyłączana w zależności od potrzeby. Gorące powietrze wychodzi przez drzwiczki.

W trakcie pracy mikrofalówki piekarnik pozostaje zimny. Pomimo to dmuchawa chłodząca zostaje włączona. Może ona pracować również wtedy, gdy praca mikrofalówki jest już zakończona.

Przed pierwszym użytkowaniem

W tym rozdziale znajdziecie Państwo wszystko, co musicie zrobić, zanim zaczniecie gotować.

Rozgrzać piekarnik i oczyścić wyposażenie. Zapoznać się ze wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa w rozdziale "Na co należy uważać".

Po pierwsze należy sprawdzić, czy na wskaźniku migają trzy zera i symbol zegara ◷.

Nastawianie czasu zegarowego

1. Przyciskiem + lub przyciskiem-nastawić czas zegarowy.
2. Nacisnąć przycisk zegara ◷.

Aktualny czas jest wprowadzony. Urządzenie jest gotowe do pracy.

Rozgrzewanie piekarnika

W celu likwidacji charakterystycznego zapachu nowego urządzenia pusty, zamknięty piekarnik należy rozgrzać.

Zmieniamy w następujący sposób

1. Ustawić programator funkcji na 🔥.
2. Regulatorem temperatury nastawić 250 °C.

Po upływie 20 minut należy wyłączyć programator funkcji i regulator temperatury.

Pierwsze czyszczenie wyposażenia

Przed użytkowaniem wyposażenie należy gruntownie wymyć ściereczką w roztworze ługu.

Mikrofale

Mikrofale można włączyć pojedynczo lub w kombinacji z innym rodzajem grzania.

W niniejszej instrukcji można uzyskać informacje odnośnie naczyń i sposobów ustawiania mikrofalówki.

Tabele i zalecenia

W rozdziale Tabele i Porady można znaleźć przykłady rozmrażania, podgrzewania i gotowania za pomocą mikrofalówki.

Naczynie

Odpowiednie naczynia

Nadają się naczynia odporne na działanie wysokiej temperatury ze szkła, ceramiki szklanej, porcelany, ceramiki lub żaroodpornego tworzywa sztucznego. Te materiały przepuszczają mikrofale.

Można również korzystać z naczyń do serwowania potraw. Dzięki temu można zaoszczędzić przekładania.
Naczynia ze złoceniami lub srebrzone wolno stosować tylko wtedy, gdy producent gwarantuje, że nadają się one do mikrofalówek.

Nieodpowiednie naczynia

Naczynia wykonane z metalu nie nadają się. Metal nie przepuszcza mikrofal. Potrawy w zamkniętych pojemnikach metalowych pozostają zimne.

Uwaga! Metal - np. łyżka w szkle - musi być oddalony na co najmniej 2 cm od ścianek piekarnika i wewnętrznej powierzchni drzwiczek. Iskry mogą uszkodzić wewnętrzne oszklenie drzwiczek.

Test naczyń

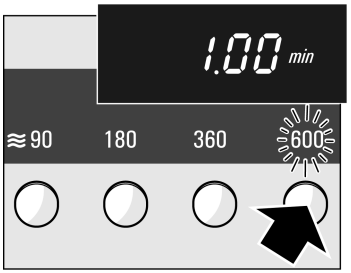
W żadnym wypadku nie wolno włączać mikrofalówki bez włożenia potrawy.
Jedyny wyjątek stanowi następujący test naczyń.

W przypadku braku pewności, czy naczynie nadaje się do mikrofalówki, należy przeprowadzić następujący test:
Wstawić puste naczynie do urządzenia na ½ do 1 minuty przy maksymalnej mocy. W międzyczasie należy sprawdzać temperaturę. Naczynie powinno pozostać zimne lub mieć temperaturę ciała. Jeżeli będzie gorące lub powstają iskry, to nie nadaje się do użytku w kuchence mikrofalowej.

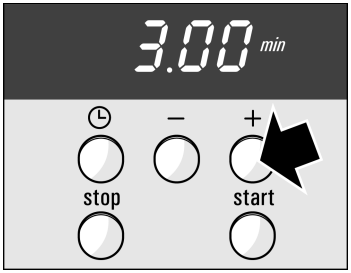
Sposób nastawiania

Moc mikrofalówki 900 W można ustawić najwyżej na 30 minut. W przypadku wszystkich innych mocy można ustawić czas trwania do 90 minut.

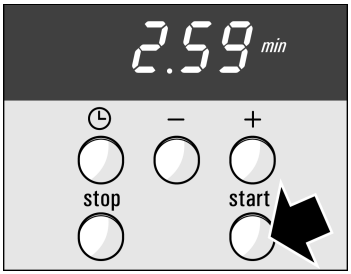
Przykład: Moc mikrofalówki 600 W, 3 minuty



1. Nacisnąć przycisk wybranej mocy mikrofalówki.



2. Nacisnąć przycisk + lub przycisk -.



3. Wcisnąć przycisk start.

Czas trwania/przebiegu widoczny jest na wskaźniku.

Upłynął nastawiony czas trwania/przebiegu

Rozlega się sygnał. Sygnał milknie, gdy zostaną otworzone drzwi piekarnika lub po naciśnięciu przycisku Stop.

Zmiana nastawienia

Przyciskiem Plus + lub Minus-można w każdej chwili zmienić czas trwania.

Kasowanie ustawienia

Dwukrotnie nacisnąć przycisk Stop lub otworzyć drzwiczki piekarnika i jednokrotnie nacisnąć przycisk Stop. Na wskaźniku ponownie pojawia się czas.

Zatrzymanie

Otworzyć klapę. Mikrofalówka przerywa pracę. Dmuchawa chłodząca może pracować w dalszym ciągu. Po zamknięciu należy ponownie nacisnąć przycisk Start. Praca trwa w dalszym ciągu.
W przypadku zapomnienia o naciśnięciu przycisku Start, po upływie trzech sekund rozlega się sygnał dźwiękowy.

Wskazówki

Czas trwania wskazywany jest w następujący sposób:

do	1.00	min	w krokach sekundowych
do	15.00	min	w krokach 10 sekundowych
do	1.00	h	w krokach 30 sekundowych
do	1.30	h	w krokach 5 minutowych.

Istnieje również możliwość nastawienia najpierw czasu trwania, a następnie mocy mikrofalówki.

Zastosowanie kolejno różnych mocy mikrofalówki

Do przygotowania danej potrawy można ustawić do trzech mocy i czasów pracy mikrofalówki.

Nastawiać, jak opisano w punktach 1. i 2. Następnie należy nastawić drugą moc mikrofalówki i czas trwania oraz ewentualnie trzecią moc i czas trwania. Na zakończenie należy nacisnąć przycisk Start. Na wskaźniku pojawia się łączny czas trwania. Jest on odliczany wstecznie. Aktywna moc mikrofalówki świeci się jaśniej.

Wskazówka

Daną moc mikrofalówki można wybierać również dwukrotnie: np. 600 W - 360 W - 600 W. Moc 900 W można wybrać tylko jednokrotnie.

Po naciśnięciu przycisku Start nie można już zmieniać czasu trwania.

Nastawianie piekarnika

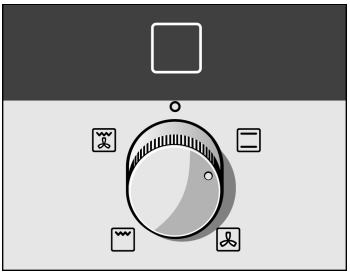
Piekarnik ustawiany jest za pomocą programatora funkcji i regulatora temperatury. Dodatkowo dla danej potrawy można wprowadzić czas trwania. Po upływie ustawionego czasu trwania piekarnik wyłącza się automatycznie.

Tabele i wskazówki

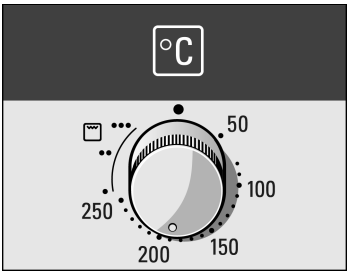
W rozdziale Tabele i wskazówki znajdziecie Państwo nastawienia odpowiednie dla wielu potraw.

Sposób nastawiania

Przykład: grzanie górne i dolne, 190 °C



1. Programatorem funkcji nastawić wymagany rodzaj ogrzewania.



2. Regulatorem nastawić temperaturę lub stopień mocy grzania grilla.

Wyłączanie

Jeśli potrawa jest gotowa należy wyłączyć przełącznik funkcji oraz regulator temperatury.

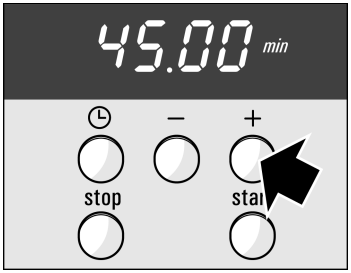
Zmiana nastawienia

Rodzaj grzania, temperaturę lub stopień grillowania można w każdej chwili zmienić.

Automatyczne wyłączanie piekarnika

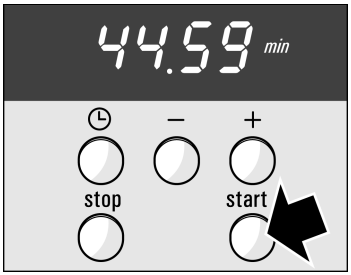
Należy nastawiać jak opisano w punktach 1 i 2. Teraz należy jeszcze zapisać czas trwania/przebiegu (gotowania) Waszej potrawy.

Przykład: Czas trwania 45 minut



3. Ustawić czas trwania przyciskiem Plus + lub przyciskiem Minus -.
Przycisk Plus + wartość proponowana = 30 minut
Przycisk Minus - wartość proponowana = 10 minut

Symbol temperatury ℃ gaśnie i zapala się ponownie po uruchomieniu.



4. Wcisnąć przycisk start.

Piekarnik rozpoczyna pracę. Ustawiony czas trwania odliczany jest w sposób widoczny na wskaźniku.

Upłynął nastawiony czas trwania/przebiegu

Rozlega się sygnał. Piekarnik wyłącza się. Sygnał milknie, gdy zostaną otworzone drzwi piekarnika lub po naciśnięciu przycisku Stop. Aby ponownie pojawił się czas zegarowy należy wyłączyć programator funkcji.

Zmiana czasu trwania

Przyciskiem + lub przyciskiem-zmienić czas trwania/przebiegu.

Zatrzymanie

Otworzyć klapę. Dmuchawa chłodząca może pracować w dalszym ciągu. Po zamknięciu należy ponownie nacisnąć przycisk Start. Praca trwa w dalszym ciągu.
W przypadku zapomnienia o naciśnięciu przycisku Start, po upływie trzech sekund rozlega się sygnał dźwiękowy.

Rezygnacja z ustawienia

Nacisnąć dwukrotnie przycisk Stop. Wyłączyć programator funkcji.

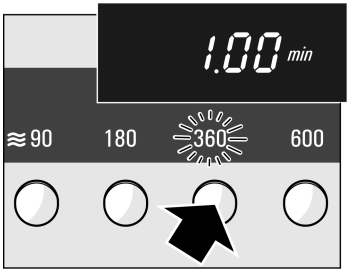
Jednoczesna praca piekarnika i kuchenki mikrofalowej

Mikrofalówkę można połączyć równocześnie z innym rodzajem grzania. Mikrofalówka i piekarnik wyłączają się równocześnie.
Można ustawić do trzech mocy i czasów pracy mikrofalówki oraz jeden rodzaj grzania.

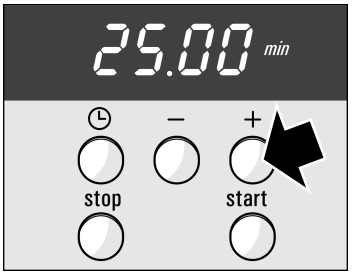
W rozdziale Tabele i wskazówki znajdziecie Państwo łączone nastawienia dla wielu potraw.

Należy pamiętać o tym, że: Moc mikrofalówki 900 W nie nadaje się do pracy łączonej. Na wskaźniku ustawienie zostaje skorygowane na 600 W.

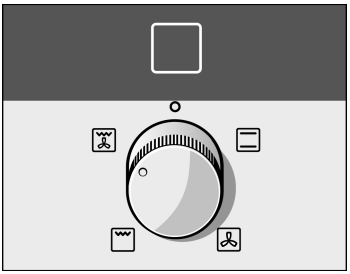
Przykład: Moc mikrofalówki 360 W, 25 minuty, Grill z cyrk.Powietrza 190 °C



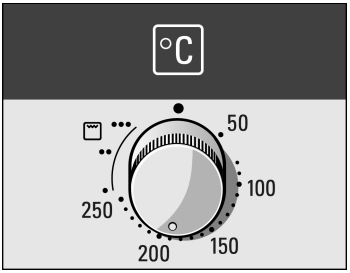
1. Nacisnąć przycisk wybranej mocy mikrofalówki.



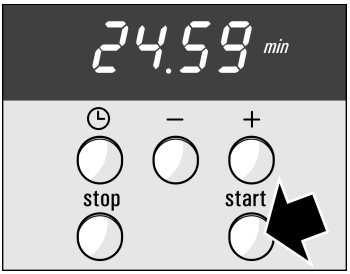
2. Nacisnąć przycisk + lub przycisk -.



3. Programatorem funkcji nastawić wymagany rodzaj ogrzewania.



4. Regulatorem nastawić temperaturę lub stopień mocy grzania grilla.



5. Wcisnąć przycisk start.

Piekarnik rozpoczyna pracę. Ustawiony czas trwania odliczany jest w sposób widoczny na wskaźniku.

Upłynął nastawiony czas trwania/przebiegu

Rozlega się sygnał. Piekarnik i mikrofalówka wyłączają się. Sygnał milknie, gdy zostaną otworzone drzwi piekarnika lub po naciśnięciu przycisku Stop. Aby ponownie pojawił się czas zegarowy należy wyłączyć programator funkcji.

Zmiana nastawienia

W przypadku ustawienia tylko jednej mocy mikrofalówki i czasu, czas trwania można w każdej chwili zmienić. W przypadku ustawienia wielu mocy mikrofalówki, czas trwania można zmieniać tylko przed uruchomieniem. Potem trzeba skasować i ponownie ustawić wprowadzenie.

Zatrzymanie

Otworzyć klapę. Mikrofalówka przerywa pracę. Dmuchawa chłodząca może pracować w dalszym ciągu. Po zamknięciu należy ponownie nacisnąć przycisk Start. Praca trwa w dalszym ciągu.
W przypadku zapomnienia o naciśnięciu przycisku Start, po upływie trzech sekund rozlega się sygnał dźwiękowy.

Rezygnacja z ustawienia

Nacisnąć dwukrotnie przycisk Stop. Wyłączyć programator funkcji. Wszystkie ustawienia zostają skasowane.

Wskazówka

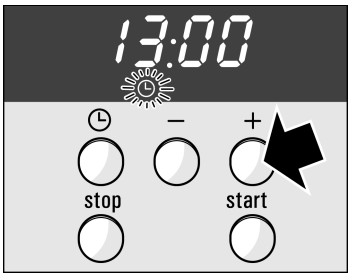
Można najpierw ustawić rodzaj grzania i temperaturę, a następnie moc i czas pracy mikrofalówki.

Czas

Po pierwszym podłączeniu lub po przerwie w dopływie prądu na wskaźniku migają trzy zera i symbol zegara ◷.
Nastawić czas zegarowy.

Sposób nastawiania

Przykład: 13:00 godzina



1. Dopóki symbol ◷ miga, ustawić czas przyciskiem + lub przyciskiem -.

2. Nacisnąć przycisk zegara ◷. Aktualny czas jest wprowadzony. Symbol ◷ gaśnie.

Zmiana czasu np. z letniego na zimowy

Nacisnąć przycisk zegara ◷ i ustawić zgodnie z opisem w punkcie 1 i 2.

Wyłączanie wyświetlania czasu

Jeżeli włączony wyświetlacz czasu zegarowego przeszkadza, to można go wyłączyć.

1. Nacisnąć przycisk zegara ◷.

2. Nacisnąć przycisk Stop.

Aby ponownie pojawił się czas zegarowy należy dwukrotnie nacisnąć przycisk zegara ◷ i przycisk Start.

Zabezpieczenie przed dziećmi

Aby uniemożliwić przypadkowe włączenie urządzenia przez dzieci wyposażono je w zabezpieczenie przed dziećmi.

Blokada kuchenki

Naciskać przycisk Stop, do momentu aż na wskaźniku pojawi się symbol klucza ⚷. Wszystkie funkcje są zablokowane.

Odblokowywanie

Ponownie naciskać przycisk Stop, do momentu aż na wskaźniku zgaśnie symbol klucza ⚷.
Blokada została wyłączona.

Wskazówka

Czas można ustawiać również w stanie zablokowanym.

Po przerwie w dopływie prądu zabezpieczenie przed dziećmi jest nadal włączone.

Zmiana długości sygnału dźwiękowego

Gdy piekarnik wyłącza się słychać sygnał dźwiękowy. Czas trwania sygnału dźwiękowego można zmienić.

W tym celu należy naciskać przycisk Start przez ok. 6 sekund.
01 = Czas trwania sygnału krótki - 3 dźwięki
02 = Czas trwania sygnału długi - 30 dźwięków.
Czas trwania sygnału zostaje wprowadzony. Na wskaźniku ponownie pojawia się czas.

Wyłączanie zabezpieczające

W przypadku zapomnienia o wyłączeniu piekarnika następuje aktywacja wyłączania zabezpieczającego. Praca piekarnika zostaje przerwana. Kiedy to się dzieje zależy od ustawionej temperatury lub stopnia grillowania.

Jeśli piekarnik już nie grzeje, na wyświetlaczu pojawia się S.

Grzanie jest przerwane, dopóki nie zostanie wyłączony przełącznik funkcji. S gaśnie.
Teraz można piekarnik nastawiać na nowo.

Anulowanie wyłączenia zabezpieczającego

Należy wprowadzić czas trwania/przebiegu, po którym piekarnik zostaje wyłączony w wybranym czasie.
Wyłączenie zabezpieczające zostało anulowane.

Konserwacja i czyszczenie

Nie wolno stosować żadnych urządzeń do czyszczenia pod wysokim ciśnieniem lub strumieniem pary.

Urządzenie z zewnątrz

Wytrzeć urządzenie wodą z niewielkim dodatkiem płynu do mycia naczyń. Osuszyć je miękką ściereczką.

Do czyszczenia nie nadają się środki ostre lub szorujące. Jeśli tego typu środek przedostanie się na przednią powierzchnię urządzenia należy natychmiast zmyć go wodą.

Małe różnice kolorów z przodu urządzenia wynikają z różnych materiałów takich, jak szkło, tworzywa sztuczne lub metal.

Urządzenia z przednią powierzchnią ze stali szlachetnej

Plamy z kamienia, tłuszczu, skrobi i białka należy zawsze usuwać bezzwłocznie. Pod takimi plamami może tworzyć się korozja.

Do czyszczenia należy używać wody z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Osuszyć powierzchnie miękką ściereczką.

Urządzenia z przednią powierzchnią z aluminium

Należy używać łagodnego środka do czyszczenia okien. Powierzchnię należy wycierać miękką ściereczką do okien lub bezkłaczkową ściereczką z mikrowłóknami poziomo i bez nacisku.

Nie nadają się agresywne środki czyszczące, szorujące gąbki i ostre ścierki do czyszczenia.

Piekarnik

Wystudzony piekarnik należy przetrzeć na mokro. zaschnięte krople i resztki łatwo teraz usunąć i przy następnym użytkowaniu nie będą się wpalać. Przy większych zabrudzeniach należy użyć delikatnych środków czyszczących.

Nie wolno stosować żadnych natryskiwanych ani agresywnych środków do czyszczenia piekarników, nie wolno też stosować środków szorujących. Nie nadają się również waciki do szorowania, ostre gąbki, ani środki do czyszczenia garnków. Takie środki zarysowują powierzchnię.

Niemiłe zapachy, np. po pieczeniu ryb można łatwo zlikwidować. Do kubka wody dodać kilka kropli soku z cytryny. Ażeby zapobiec wrzeniu włożyć do niego łyżeczkę do herbaty. Podgrzewać wodę przez 1 do 2 minut na maksymalnej mocy mikrofalówki.

Dla ułatwienia czyszczenia

można włączyć lampkę piekarnika. W tym celu należy ustawić programator funkcji na ⊟.

Powierzchnie samoczyszczące w piekarniku

Tylna ścianka piekarnika jest powleczona emalią samoczyszczącą. Oczyszcza się ona sama w czasie użytkowania piekarnika. Większe plamy czy zabrudzenia czasami znikają dopiero po wielokrotnym użytkowaniu piekarnika.

W żadnym wypadku nie wolno stosować środków czyszczących do piekarnika!

Lekkie przebarwienie emalii nie ma wpływu na samooczyszczanie piekarnika.

Oczyszczanie dna, ścianek i sufitu piekarnika

Najlepiej używać gorącego roztworu ługowego lub wody z octem.

Przy mocnych zabrudzeniach najlepiej użyć środka do czyszczenia piekarnika. Ten środek wolno używać tylko w zimnym piekarniku.
Nie wolno użyć go do czyszczenia powierzchni samooczyszczających.

Poza tym:

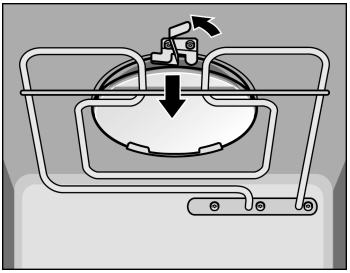
przy bardzo wysokich temperaturach emalia wypala się. Mogą przy tym powstać niewielkie przebarwienia. Jest to normalne zjawisko i nie ma wpływu na jego funkcjonowanie. Tego typu przebarwień nie należy próbować usuwać twardymi gąbkami lub ostrymi oczyszczaczami.

Krawędzie cienkich blach nie dają się w pełni pokryć emalią. Dlatego mogą być szorstkie. Zagwarantowana jest ochrona przed korozją.

Czyszczenie osłony szklanej w górnej części piekarnika

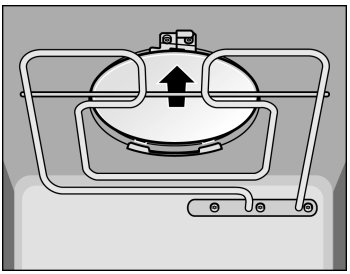
Osłonę szklaną w górnej części piekarnika można wyjąć.
Uwaga! Piekarnik musi być zimny.

Demontaż

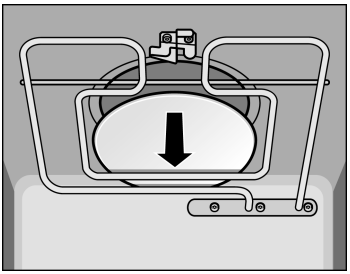


1. Do piekarnika włożyć ściereczkę do naczyń.

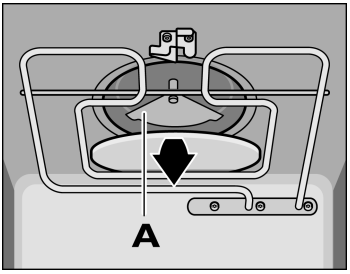
2. Pociągnąć klamrę znajdującą się u góry przestrzeni piekarnika w kierunku do przodu. Docisnąć osłonę szklaną z przodu kciukiem drugiej ręki w dół.
Zwolnić klamrę.



3. Przesunąć osłonę obiema rękami do przodu i odłożyć na grzałce grilla.



4. Ponownie przesunąć nieco do tyłu.



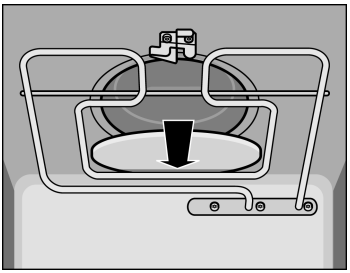
5. Od przodu przechylić w dół i wyjąć.

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

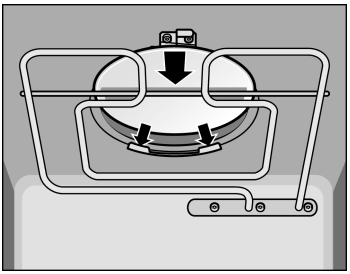
W przypadku lekkiego zanieczyszczenia:
Umyć osłonę szklaną gorącym ługiem.

W przypadku dużego zanieczyszczenia:
Należy użyć środka do czyszczenia piekarników.

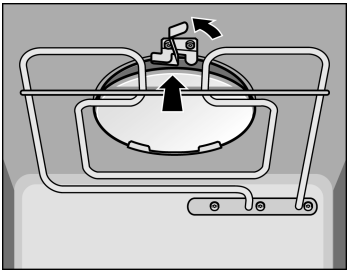
Zakładanie



1. Wsunąć osłonę gładką stroną w dół i odłożyć na grzałce grilla.



2. Obiema rękami wsunąć do tyłu w dwa haki.



3. Pociągnąć klamrę do przodu i docisnąć osłonę szklaną do góry. Zwolnić klamrę.

Usunąć ścierkę do naczyń z piekarnika.

⚠ W żadnym wypadku nie wolno uruchamiać urządzenia bez osłony szklanej mikrofalówki!

Uszczelka

Uszczelkę przy drzwiczkach piekarnika należy czyścić płynem do mycia naczyń. W żadnym wypadku nie wolno stosować ostrych lub szorujących środków czyszczących.

Wyposażenie

Zaraz po użyciu wyposażenie należy zamoczyć w wodzie ze środkiem do mycia naczyń. Wtedy łatwo szczotką lub gąbką do mycia naczyń usunąć resztki jedzenia.

Usterka, co robić?

Przyczynami wystąpienia usterek są często drobiazgi. Przed wezwaniem serwisu prosimy o zwrócenie uwagi na następujące wskazówki:

Usterka	Możliwa przyczyna	Wskazówka/pomoc
Urządzenie nie funkcjonuje.	Bezpiecznik jest uszkodzony.	Należy sprawdzić w skrzynce bezpieczników, czy bezpiecznik dla tego urządzenia nie jest uszkodzony.
	Wtyczka nie jest w gniazdku.	Włożyć do gniazdka.

Usterka	Możliwa przyczyna	Wskazówka/pomoc
	Przerwa w dopływie energii elektrycznej.	Sprawdzić, czy działa lampka w piekarniku.
Na wskaźniku zegara świecą się trzy zera.	Przerwa w dopływie energii elektrycznej.	Czas zegarowy ponownie nastawić.
Na wskaźniku widoczny jest czas trwania oraz/lub miga symbol.	Przypadkowo poruszono gałkę obrotową lub przycisk.	Wcisnąć przycisk Stop.
	Po nastawieniu nie naciśnięto przycisku start.	Nacisnąć przycisk start lub przez naciśnięcie przycisku stop skasować nastawienie.
Nie włączają się mikrofale.	Drzwiczki nie są całkowicie zamknięte.	Sprawdzić, czy resztki potraw lub ciało obce zostały przytrzaśnięte drzwiczkami. Upewnić się, czy powierzchnie przylegania są czyste. Sprawdzić czy uszczelka drzwiczek nie jest przekręcona.
	Mikrofalówka nie została uruchomiona.	Wcisnąć przycisk start.
Potrawy nagrzewają się wolniej niż zwykle.	Ustawiono zbyt małą moc mikrofalówki.	Należy wybrać większą moc.
	Do urządzenia włożono większą ilość pożywienia niż zwykle.	Podwójna ilość-prawie podwójny czas
	Potrawy były zimniejsze niż zwykle.	Od czasu do czasu potrawę należy zamieszać lub obrócić.
Na wskaźniku pojawia się "S".	Włączyło się wyłączanie ze względów bezpieczeństwa. Piekarnik był używany przez bardzo długi czas bez zmiany ustawienia.	Wyłączyć programator funkcji.
Na wskaźniku zegara pojawia się komunikat o zakłóceniu "E7", "E8" lub "E9".	Zakłócenie pracy mikrofalówki.	Nacisnąć przycisk Stop. Komunikat o zakłóceniu gaśnie. Ponownie uruchomić tryb pracy mikrofalówki. Jeśli komunikat pojawi się ponownie, należy wezwać serwis. Praca piekarnika bez mikrofalówki jest możliwa.

Usterka	Możliwa przyczyna	Wskazówka/pomoc
Na wskaźniku zegara pojawia się komunikat o zakłóceniu "E11".	Defekt techniczny.	Wezwać serwis.
Praca mikrofalówki zostaje przerwana bez wyraźnego powodu.	Zakłócenie pracy mikrofalówki.	Jeśli błąd ten wystąpi powtórnie, należy wezwać serwis. Praca piekarnika bez mikrofalówki jest możliwa.

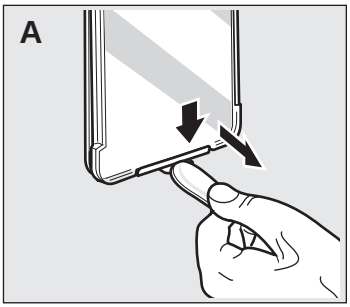
Naprawy mogą dokonywać wyłącznie przeszkoleni technicy punktu serwisowego. Jeżeli urządzenie zostanie nieprawidłowo naprawione, może to spowodować poważne zagrożenie.

Wymiana lampki w piekarniku

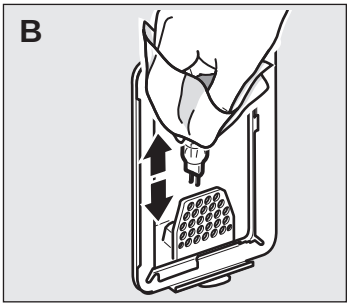
Lampkę piekarnika można wymienić. Odporne na działanie temperatury lampki halogenowe 12 V, 20 W można nabyć w dziale obsługi klienta lub w handlu wyspecjalizowanym.

Nową lampkę halogenową należy wyjąć z opakowania zawsze korzystając z suchej ściereczki. Wpływa to na przedłużenie okresu użytkowania lampki.

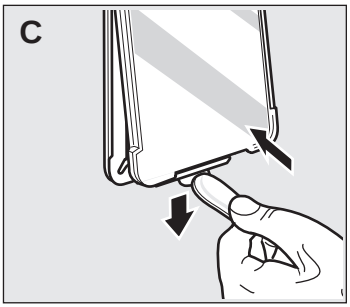
Sposób postępowania



1. Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej lub wyciągnąć wtyczkę przewodu zasilającego.
2. W zimnym piekarniku na wszelki wypadek rozłożyć ściereczkę.
3. Zdejmowanie szklanej osłony. W tym celu należy otworzyć osłonę szklaną na dole ręcznie. Jeśli osłony szklanej nie można łatwo zdjąć, należy użyć łyżki. (rysunek A)



4. Wyciągnąć lampkę i zastąpić lampką takiego samego typu. (rysunek B)

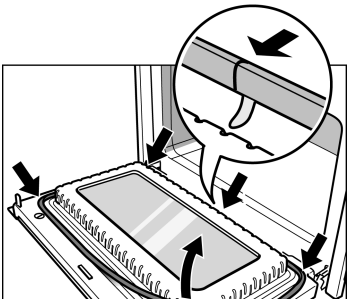


5. Ponownie założyć osłonę szklaną. (rysunek C)

6. Wyjąć ściereczkę. Ponownie włączyć bezpiecznik w skrzynce bezpieczników lub podłączyć wtyczkę przewodu zasilającego.

Wymiana uszczelki klapy

Zużytą lub uszkodzoną uszczelkę należy wymienić. Zapasowe uszczelki do waszego urządzenia można nabyć w punkcie serwisowym. Należy podać numery E i FD Waszej kuchenki.



1. Otworzyć klapę.

2. Zdjąć starą uszczelkę.

3. Przy uszczelce klapy zamocowanych jest 5 haków. Za pomocą tych haków należy zawiesić nową uszczelkę na drzwiach piekarnika.

Serwis

Jeśli urządzenie musi zostać poddane naprawie, przeprowadzi ją nasz serwis. Adres i numer telefonu placówki w Państwa okolicy znajdziecie Państwo w książce telefonicznej. Również centra serwisowe podadzą Państwu adresy najbliższych punktów serwisowych.

E-Numer i FD-Numer

Przy wzywaniu naszego punktu serwisowego należy podać numer E i numer FD urządzenia. Tabliczka identyfikacyjna z tymi numerami znajduje się w piekarniku. Aby w razie usterki nie musieć długo szukać, najlepiej od razu wpisać tu dane Waszego urządzenia.

nr E	FD

Serwis ☎

Urządzenie to spełnia wymagania normy EN 55011 względnie CISPR 11.
Jest to produkt zaliczany do grupy 2, klasa B.

Grupa 2 oznacza, że mikrofale wytwarzane są w celu ogrzania środków spożywczych.
Klasa B oznacza, że urządzenie nadaje się do prywatnego gospodarstwa domowego.

Tabele i wskazówki

Znajdziecie tu Państwo wiele potraw i optymalne dla nich nastawienia. Można odczytać, jaka moc mikrofalówki, rodzaj grzania i temperatura najbardziej nadają się do przygotowania danej potrawy, jakiego wyposażenia należy użyć i na jakiej wysokości należy wsunąć potrawę. Znajdziecie tu wiele wskazówek na temat naczyń i sposobów przygotowania oraz mały poradnik, co robić, gdy nam coś nie wyszło.

Rozmrażanie, podgrzewanie i gotowanie w mikrofalówce

W następnych tabelach znajdziecie Państwo wiele możliwości i wartości nastawczych dla Waszej kuchenki mikrofalowej.

Podane w tabelach czasy to wartości orientacyjne. Zależą one od naczynia, jakości, temperatury i konsystencji produktu spożywczego.

W tabelach podane są często zakresy czasowe. Najpierw najlepiej nastawić krótszy czas i jeśli to konieczne, przestawić na dłuższy.

Może się zdarzyć, że macie Państwo inne ilości niż podane w tabelach.
Wtedy obowiązuje:
Podwójna ilość - prawie podwójny czas trwania,
połowa ilości - połowa czasu trwania.

Wsunąć ruszt na wysokość 1. Ustawić naczynie na środku rusztu. Dzięki temu mikrofale dochodzą z każdej strony do potrawy.

Rozmrażanie

Postawić zamrożone środki spożywcze w otwartym naczyniu na ruszcie.

Wrażliwe części jak np. nóżki i skrzydełka kurczaka lub tłuste części pieczeni można przykryć kawałkami folii aluminiowej. Folia nie może mieć styczności ze ściankami piekarnika. Po upływie połowy czasu rozmrażania folię można zdjąć.

W międzyczasie potrawę 1-2 razy obrócić. Duże kawałki należy często obracać. Przy obracaniu należy usuwać wodę gromadzącą się podczas rozmrażania.

Rozmrożony produkt pozostawić jeszcze na 10-60 minut dla wyrównania temperatury. Z drobiu można teraz wyjąć wnętrzności.

	Ilość	**Moc mikrofal, W** **Czas trwania/przebiegu w minutach**	**Wskazówki**
Mięso w całości wołowe, wieprzowe, cielęce (z kośćmi i bez)	800 g 1000 g 1500 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10-15 min. 180 W, 15 min. + 90 W, 20-30 min. 180 W, 25 min. + 90 W, 25-35 min.	Wielokrotnie obracać.
Mięso wołowe, wieprzowe, cielęce w kawałkach lub plastrach	200 g 500 g 800 g	180 W, 5 min. + 90 W, 4-6 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 10-15 min.	Przy obracaniu kawałki należy rozdzielać.
Mięso mielone, mieszane	200 g 500 g 800 g 1000 g	90 W, 10-15 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 15-20 min. 180 W, 13 min. + 90 W, 20-25 min.	Należy zamrażać możliwie płasko. W międzyczasie wielokrotnie obracać a już rozmrożone mięso oddzielać od jeszcze zmrożonego.
Drób lub kawałki drobiu	600 g 1200 g	180 W, 5 min. + 90 W, 13-18 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 20-25 min.	W międzyczasie obracać.
Kaczka	2000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 30-40 min.	Wielokrotnie obracać.
Gęś	4500 g	180 W, 30 min. + 90 W, 60-80 min.	Co 20 minut obracać. Usunąć ciecz z rozmrażania.
Ryba Filet, kotlet rybny, plastry	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Rozmrożone części rozdzielać.
Ryba w całości	300 g 600 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	W międzyczasie obracać.
Jarzyny, np. groch	300 g 600 g	180 W, 8-13 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 8-13 min.	W międzyczasie ostrożnie zamieszać.
Owoce, np. maliny	300 g 500 g	180 W, 7-10 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	W międzyczasie ostrożnie zamieszać a rozmrożone owoce rozdzielać.
Masło, rozmrażanie	125 g 250 g	90 W, 7-9 min. 180 W, 2 min. + 90 W, 3-5 min.	Całkowicie zdjąć opakowanie.
Chleb w całości	500 g 1000 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min. 180 W, 3 min. + 90 W, 15-25 min.	W międzyczasie obracać.

	Ilość	Moc mikrofal, W Czas trwania/przebiegu w minutach	Wskazówki
Ciasto, suche np. ciasto ucierane	500 g 750 g	90 W, 10-15 min. 180 W, 2 min. + 90 W, 10-15 min.	Kawałki ciasta rozdzielić. Tylko ciasto bez glazury, śmietany lub kremu.
Ciasto, wilgotne np. ciasto owocowe, sernik	500 g 750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 15-20 min.	Tylko ciasto bez glazury, śmietany lub żelatyny.

Rozmrażanie, podgrzewanie lub gotowanie zamrożonych produktów spożywczych

Produkty gotowe wyjąć z opakowania. W odpowiednim dla mikrofali naczyniu ogrzewają się one szybciej i bardziej równomiernie. Poszczególne składniki mogą się ogrzewać w różnym tempie.

Płaskie potrawy gotują się szybciej niż wysokie. Dlatego należy potrawy możliwie płasko porozkładać w naczyniu. Produktów spożywczych nie należy układać warstwami.

Potrawy zawsze przykrywać. Jeżeli nie macie Państwo pokrywki pasującej do używanego naczynia, to przykryć talerzem lub folią specjalną do stosowania w mikrofalówce.

Potrawy powinno się 2 - 3 razy zamieszać lub obrócić.

Po podgrzaniu potrawy zostawić na 2-5 minut dla wyrównania temperatury.

Potrawy zachowują w dużym stopniu wlasny smak. Dlatego trzeba ostrożnie dodawać sól i pieprz.

	Ilość	Moc mikrofal, W Czas trwania/przebiegu w minutach	Wskazówki
Menü, potrawa na talerzu, potrawa gotowa (2-3 składniki)	300-400g	600 W, 11-15 min.	przykryte
Zupy	400-500 g	600 W, 8-13 min.	naczynie z pokrywką
Potrawy jednodaniowe	500 g 1000 g	600 W, 10-15 min. 600 W, 20-25 min.	naczynie z pokrywką
Plastry lub kawałki mięsa w sosie np. gulasz	500 g 1000 g	600 W, 12-17 min. 600 W, 25-30 min.	naczynie z pokrywką

	Ilość	Moc mikrofal, W Czas trwania/przebiegu w minutach	Wskazówki
Ryba, np. kawałki fileta	400 g 800 g	600 W, 10-15 min. 600 W, 18-23 min.	przykryte
Dodatki, np. ryż, makaron	250 g 500 g	600 W, 2-5 min. 600 W, 7-10 min.	naczynie z pokrywką, dodać płynu
Jarzyny, np. groch, brokuły, marchew	300 g 600 g	600 W, 8-12 min. 600 W, 13-18 min.	naczynie z pokrywką, dodać 1 łyżkę stołową wody
Szpinak w śmietanie	450 g	600 W, 11-16 min.	przygotowywać bez dodawania wody

Podgrzewanie potraw

Produkty gotowe wyjąć z opakowania. W odpowiednim dla mikrofali ogrzewają się one szybciej i bardziej równomiernie. Poszczególne składniki mogą się ogrzewać w różnym tempie.

⚠ Do podgrzewanych płynów włożyć do naczynia łyżeczkę, aby zapobiec zjawisku opóźnienia punktu wrzenia. Jeżeli punkt wrzenia jest opóźniony nie wydobywają się pęcherzyki typowe dla wrzenia pomimo, że temperatura przekracza temperaturę wrzenia. Wtedy już przy małym wstrząsie naczynia płyn może nagle mocno kipieć i pryskać. Stwarza to niebezpieczeństwo zranienia lub poparzenia.

Potrawy zawsze przykrywać. Jeżeli nie macie Państwo pokrywki pasującej do używanego naczynia, to przykryć talerzem lub folią specjalną do stosowania w mikrofalówce.

Potrawy powinno się wielokrotnie zamieszać lub obrócić. Kontrolować temperaturę.

Po podgrzaniu potrawy zostawić na 2-5 minut dla wyrównania temperatury.

	Ilość	Moc mikrofalówki W, czas trwania w minutach	Zalecenia
Menu, potrawa na talerzu, gotowa potrawa (2-3 składniki)	350-500 g	600 W, 4-8 min.	pod przykryciem

	Ilość	Moc mikrofalówki W, czas trwania w minutach	Zalecenia
Napoje	150 ml 300 ml 500 ml	900 W, 1-3 min. 900 W, 3-4 min. 900 W, 4-5 min.	Włożyć łyżkę do naczynia. Nie przegrzewać napojów alkoholowych. W między czasie kontrolować.
Pożywienie dla niemowląt, np. butelki z mlekiem*	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ½-1 min. 360 W, 1-1½ min. 360 W, 1-2 min.	Bez smoczka ani pokrywki. Po ogrzaniu zawsze dobrze wstrząsnąć lub wymieszać. Koniecznie sprawdzić temperaturę!
Zupa, 1 filiżanka 2 filiżanki 4 filiżanki	po ok. 175 g po ok. 175 g po ok. 175 g	900 W, 1½-2 min. 900 W, 2-4 min. 900 W, 4-6 min.	
Plastry lub kawałki mięsa w sosie	500 g	600 W, 7-10 min.	pod przykryciem
Potrawa jednodaniowa	400 g 800 g	600 W, 5-7 min. 600 W, 7-10 min.	zamknięte naczynie
Jarzyny, 1 porcja 2 porcje	150 g 300 g	600 W, 2-3 min. 600 W, 3-5 min.	Dodać nieco wody.

* Butelki z mlekiem ustawić na dnie urządzenia.

Gotowanie potraw

Potrawy należy gotować w przykrytym naczyniu. Od czasu do czasu zamieszać lub obrócić.

Smak własny w dużym stopniu pozostaje zachowany. Dlatego należy ostrożnie dodawać soli i pieprzu.

Potrawy płaskie gotują się szybciej niż wysokie. Dlatego należy je rozkładać możliwie płasko w naczyniu. Jeżeli to możliwe, produktów spożywczych nie układać warstwami.

Po gotowaniu potrawy należy pozostawić jeszcze na 2-5 minut dla wyrównania temperatury.

	Ilość	Moc mikrofalówki W, czas trwania w minutach	Zalecenia
Cały kurczak świeży bez podrobów	1500 g	600 W, 25-30 min.	Po upływie połowy czasu odwrócić.
Filet rybny, świeży	400 g	600 W, 8-13 min.	

	Ilość	Moc mikrofalówki W, czas trwania w minutach	Zalecenia
Jarzyny, świeże	250 g 500 g	600 W, 6-10 min. 600 W, 10-15 min.	Warzywa pokroić na kawałki o jednakowej wielkości. Na 100 g warzyw dodać 1-2 łyżek stołowych wody.
Dodatki, np. ziemniaki	250 g 500 g 750 g	600 W, 8-11 min. 600 W, 12-15 min. 600 W, 15-22 min.	Ziemniaki pokroić na kawałki o jednakowej wielkości. Dodać 1-2 łyżek stołowych wody na 100 g, zamieszać.
np. ryż	125 g 250 g	600 W, 4-6 min. + 180 W, 12 -15 min. 600 W, 7-9 min. + 180 W, 15-20 min.	Dodać podwójną ilość cieczy i użyć wysokiego naczynia.
Leguminy, np. pudding (błyskawiczny)	500 ml	600 W, 5-8 min.	Pudding w między czasie dobrze zamieszać 2-3 razy trzepaczką do piany.
owoce, kompot	500 g	600 W, 9-12 min.	

Wskazówki nt. użytkowania kuchenki mikrofalowej

Dla przygotowywanych potraw nie podajemy orientacyjnych danych nastawczych.	Czas gotowania, pieczenia itp należy przedłużać lub skracać według następującej reguły: Podwójna ilość = prawie dwa razy dłuższy czas Połowa = o połowę krótszy czas
Potrawa jest zbyt sucha.	Następnym razem nastawić krótszy czas lub niższą moc mikrofal. Przykryć potrawę i dodać więcej płynu.
Po upływie czasu potrawa nie jest rozmrożona, gorąca lub ugotowana.	Nastawić dłuższy czas. Większe ilości i potrawy wyoskie potrzebują więcej czasu.
Po upływie czasu gotowania potrawa jest przy brzegach przegrzana ale w środku nie jest jeszcze gotowa.	Należy zamieszać a następnym razem nastawić mniejszą moc i dłuższy czas trwania/przebiegu.
Po rozmrażaniu drób lub mięso jest z zewnątrz podgotowany ale w środku jeszcze nie rozmrożony.	Następnym razem nastawić mniejszą moc. Rozmrażając większą ilość produktów spożywczych należy je wielokrotnie obracać.

Mięso, drób, ryby

Informacje zawarte w tabelach

Temperatura i czas pieczenia zależą od właściwości i ilości surowca. Dlatego w tabeli podane są zakresy. Najlepiej spróbować przy nastawionych niższych wartościach, a jeśli okaże się to konieczne następnym razem piec przy wyższej temperaturze.

Dodatkowe informacje znajdziecie Państwo na końcu tych tabel we "Wskazówkach nt. pieczenia i grillowania".

Naczynia

Można stosować każde naczynie odporne na działanie wysokiej temperatury i nadające się do użytkowania w mikrofalówce. Metalowe formy do pieczenia można stosować wyłącznie do pieczenia bez użycia mikrofalówki.

Gorące szklane naczynia należy po wyjęciu z piekarnika odstawiać zawsze na rozłożonej, suchej ściereczce. Na mokrym lub zimnym podłożu szkło może pęknąć.

Naczynie może być bardzo gorące. Należy wyjmować je trzymając przez szmatkę.

Wskazówki dotyczące pieczenia mięsa

Do pieczenia używać brytfanki z wysokimi ściankami.

Sprawdzić czy naczynie pasuje do komory waszego urządzenia. Nie może być za duże.

Do chudego mięsa należy dodać 2-3 łyżki płynu, do pieczeni duszonej 8 do 10 łyżek, w zależności od wielkości.
Kawałki mięsa obrócić po upływie połowy czasu. Gdy pieczeń jest już gotowa, to należy ją jeszcze na 10 minut zostawić w wyłączonym, zamkniętym piekarniku. Sos własny może się wtedy lepiej rozłożyć.

	Moc mikrofal, W Czas trwania/przebiegu w minutach	Wysokość/ poziom	Rodzaj ogrzewania	Temperatura °C, stopień grillowania	Wskazówki
Sztufada ok. 1000 g	-, 120 min.	1		150-170	Naczynie z pokrywką na ruszcie. Dwa razy odwrócić.
Rostbef, różowy ok. 1000 g	180 W, 30-40 min.	1		250	Otwarte naczynie. Po upływie połowy czasu obrócić. Na koniec pozostawić na 10 minut do uspokojenia.
Mięso wieprzowe bez skóry, ok. 750 g, np. kark	360 W, 40-50 min.	1		220-240	Naczynie z pokrywką na ruszcie. Po upływie połowy czasu obrócić.
Mięso wieprzowe ze skórą* ok. 1500 g, np. łopatka	600W, 10 min. + -, 115-125 min.	1		180-200	Otwarte naczynie. Na koniec pozostawić na 10 minut do uspokojenia. Nie odwracać.
Polędwica wieprzowa, ok. 1000 g	90 W, 55-65 min.	1		210-230	Naczynie z pokrywką. Na koniec pozostawić na 10 minut do uspokojenia.
Pieczeń rzymska ok. 1000 g	600 W, 10 min. + 180 W, ok. 50 min.	1		190-210	Naczynie bez pokrywki na ruszcie. Na koniec pozostawić na 10 minut do uspokojenia.
Kurczak, cały ok. 1000-1200 g	360 W, 25-35 min.	1		230-250	Naczynie z pokrywką na ruszcie. Ułożyć piersią w dół. Po upływie $^2/_3$ czasu należy obrócić.
Kawałki kurczaka, np. ćwiartki kurczaka ok. 800 g	360 W, 35-40 min.	1		170-190	Otwarte naczynie na ruszcie. Ułożyć stroną ze skórą do góry. Nie odwracać.
Kaczka 1500-1700 g	180 W, 60-80 min.	1		170-190	Patelnia uniwersalna. Dwa razy odwrócić.
Pierś z kaczki 2 sztuki po ok. 300-400 g	90 W, 18-22 min.	2**		•••	Ułożyć stroną ze skórą w dół. Po 10 minutach obrócić.

	Moc mikrofal, W Czas trwania/przebiegu w minutach	Wysokość/ poziom	Rodzaj ogrzewania	Temperatura °C, stopień grillowania	Wskazówki
Pierś z gęsi 2 sztuki po ok. 500 g	90 W, 20-25 min.	2**		210-230	Ułożyć stroną ze skórą w dół. Po ok. 10 minutach odwrócić.
Udziec gęsi 4 sztuki ok. 1500 g	180 W, 35-45 min.	2**		170-190	Po ok. 20 minutach odwrócić. Po odwróceniu nakłuć skórkę.
Gęś 3000-3500 g	180 W, 80-90 min.	1		170-190	Patelnia uniwersalna. Dwa razy odwrócić.

* W przypadku mięsa wieprzowego naciąć skórę.

** Wsunąć ruszt na poziomie 2, patelnię uniwersalną na poziomie 1. Wlać 50 ml wody na patelnię uniwersalną.

Wskazówki dotyczące pieczenia na ruszcie

Przy grillowaniu klapa musi być zawsze zamknięta, nie należy wcześniej podgrzewać komory.

Należy przygotować w miarę możliwości kawałki jednakowej grubości. Steki powinny mieć grubość przynajmniej 2 do 3 cm. Wtedy rumienią się równomiernie i pozostają soczyste. Steki należy solić dopiero po grillowaniu.

Kawałki grillowane obracać szczypcami do grilla. Jeżeli nakłuje się mięso widelcem, to wypłnie z niego sok i będzie suche.

Ciemne mięso np. wołowe rumieni się szybciej niż mięso jasne cielęce lub wieprzowe. Nie należy się z tego powodu irytować. Kawałki grillowane z mięsa jasnego lub ryby są często przyrumienione na jasnobrązowo, ale mięso jest i tak wypieczone i soczyste.

Poza tym: grzejnik grilla włącza i wyłącza się automatycznie. To normalne zjawisko. Jak często, zależy od nastawionego stopnia grillowania.

	Ilość	Waga	Wysokość/ poziom	Rodzaj ogrzewania	Stopień	Czas trwania/ przebiegu w minutach
Steki grubości 2-3 cm	2-3 sztuki	każdy ok. 200 g	1+3**		●●● ●●●	1. strona: ok. 10-15 2. strona: ok. 5-10
Steki z karkówki grubości 2-3 cm	2-3 sztuki	każdy ok. 120 g	1+3**		●● ●●	1. strona: ok. 15-20 2. strona: ok. 10-15
Kiełbaski do grillowania	4-6 sztuk	każdy ok. 150 g	1+3**		●●● ●●●	1. strona: ok. 10-15 2. strona: ok. 5-10
Kotlet rybny*	2-3 sztuki	każdy ok. 150 g	1+3**		●●● ●●●	1. strona: ok. 10-12 2. strona: ok. 8-12
Ryba, w całości* np. pstrągi	2-3 sztuki	każdy ok. 300 g	1+3**		●● ●●	1. strona: ok. 10-15 2. strona: ok. 10-15
Chleb tostowy	12 kromek		3		●●● ●●●	1. strona: ok. 4-6 2. strona: ok. 2-3
Chleb tostowy	4 kromki***		3		●●● ●●●	1. strona: ok. 5-6 2. strona: ok. 3-4

* Uprzednio nasmarować ruszt olejem.

** Wsunąć ruszt na poziom 3 a patelnię uniwersalną na poziom 1.

*** Ułożyć kromki chleba tostowego obok siebie na środku rusztu.

Wskazówki nt. pieczenia, smażenia i grillowania

Na temat wagi pieczeni nie podano w tabeli żadnych danych.	Nastawić według następnej niższej wagi i przedłużyć czas.
Jak można sprawdzić, czy pieczeń jest już gotowa.	Używać termometru kuchennego (do nabycia w specjalistycznych placówkach handlowych) lub zrobić "próbę łyżkową". Nacisnąć pieczeń łyżką. Jeżeli jest twarda - jest już gotowa, Jeżeli się ugina - potrzebuje jeszcze trochę czasu.
Pieczeń dobrze wygląda ale sos jest przypalony.	Następnym razem użyć do pieczenia mniejszego naczynia lub dodać więcej płynu.
Pieczeń wygląda dobrze, ale sos jest zbyt jasny i wodnisty.	Następnym razem piec we większym naczyniu i dodać mniej płynu.

Dodatkowo włączono mikrofale. Pieczeć jest niedopieczona.	Pokroić pieczeń na plastry. Do przygotowanego w brytfance (lub innym naczyniu) sosu włożyć plastry pieczeni. Dopiec pieczeń tylko przy użytku mikrofali. Następnym razem od razu włączyć również mikrofale. Używać termometru kuchennego a gotową pieczeń pozostawić jeszcze na 10 minut piekarniku.

Ciasta i wypieki

Informacje zawarte w tabelach

Podane czasy dotyczą wsuwania do zimnego piekarnika.

Temperatura i czas pieczenia zależą od stanu, jakości i ilości ciasta. Dlatego w tabeli podane są zakresy. Najlepiej spróbować przy nastawionych niższych wartościach, a jeśli okaże się to konieczne następnym razem piec przy wyższej temperaturze. Przy niższej temperaturze ciasto brązowieje bardziej równomiernie.

Dodatkowe informacje znajdziecie Państwo na końcu tych tabel we "Wskazówkach nt. pieczenia".

Formę z ciastem zaleźy zawsze stawiać na środku rusztu.

Formy do pieczenia

Najlepiej nadają się do pieczenia ciemne formy z metalu.

W przypadku włączania mikrofalówki, należy korzystać z form do pieczenia ze szkła, ceramiki lub tworzywa sztucznego. Muszą być one odporne na działanie temperatury do 250 °C. Gdy używa się takich form ciasta mniej się przyrumieniają.

Ciasto	Naczynia	Wysokość/ poziom	Moc mikrofal, W	Czas trwania/ przebiegu w minutach	Rodzaj grzania	Temperatura °C
Ciasto orzechowe	Forma sprężynowa	1	90 W	35-45		170-180

Ciasto	Naczynia	Wysokość/ poziom	Moc mikrofal, W	Czas trwania/ przebiegu w minutach	Rodzaj grzania	Temperatura °C
Tost owocowy lub sernikowy z ciasta kruchego*	Forma sprężynowa	1	360 W	30-40		170-180
Ciasto owocowe, delikatne z ciasta ucieranego	Forma do babki lub forma sprężynowa	1	90 W	30-40		160-180
Ciasto ucierane, proste	Forma do babki/ forma prostokątna	1	90 W	30-40		160-180

* Przez ok. 20 minut zostawić ciasto w piekarniku do ostudzenia.

Ciasto	Naczynia	Wysokość/ poziom	Rodzaj ogrzewania	Temperatura °C	Czas trwania/ przebiegu w minutach
Ciasto ucierane, delikatne (np. babka piaskowa)*	Formy do babki/ forma prostokątna	1		150-170	60-80
Spód tortu z brzegiem z ciasta kruchego	Forma sprężynowa	1		180-200	30-40
Spód tortu z ciasta ucieranego	Foremka na spód ciasta z owocami	2		160-180	25-35
Tort biszkoptowy (biszkopt na wodzie)	Forma sprężynowa	1		170-180	30-40
Ciasto z suchym obłożeniem (ciasto ucierane)	Blacha uniwersalna	1		170-180	25-35
Ciasto z soczystym obłożeniem np. ciasto drożdżowe posypane kawałeczkami jabłka	Blacha uniwersalna	2		170-190	45-55
Ciasto drożdżowe z zawartością 500 g mąki	Blacha uniwersalna	2		160-180	40-50
Podłużne placki drożdżowe z bakaliami z zawartością 500 g mąki	Blacha uniwersalna	2		150-170	60-70
Pizza	Blacha uniwersalna	1		210-230	30-40
Chleb drożdżowy 1 kg** (rozgrzanie, 250 °C, 10 min.)	Blacha uniwersalna	2		250 + 180	10 20-30
Bułki	Blacha uniwersalna	1		200-220	40-50

Ciasto	Naczynia	Wysokość/ poziom	Rodzaj ogrzewania	Tempera-tura °C	Czas trwania/ przebiegu w minutach
Ciasta pikantne (np. Quich/ciasto cebulowe)	Tortownica lub forma do quiche	1	⊟	180-200	55-65

* Pozostawić ciasto na ok. 20 minut w piekarniku do ostygnięcia.

** W żadnym wypadku nie wlewać wody bezpośrednio do nagrzanego piekarnika.

Wypieki drobne		Wysokość	Rodzaj ogrzewania	Temperatura w °C	Czas trwania w minutach
Placuszki	Patelnia uniwersalna	2	⊟	150-170	20-30
Bezy	Patelnia uniwersalna	2	⊟	80-100	90-110
Makaroniki	Patelnia uniwersalna	2	⊟	120-140	30-40
Ciasto francuskie	Patelnia uniwersalna	2	⊟	180-200	35-45
Bułki (np. bułki z mąki żytniej)	Patelnia uniwersalna	2	⊟	200-220	20-30
Ptysie	Patelnia uniwersalna	2	⊟	210-230	35-45
Ciasteczka wyciskane	Patelnia uniwersalna	2	⊟	150-170	25-35

Wskazówki nt. pieczenia

Zamierzacie Państwo piec według własnego przepisu.	Nastawiać wtedy według danych podanych w tabelach nt. pieczenia dla podobnego ciasta.
Jak sprawdzić czy ciasto ucierane jest już upieczone.	Około 10 minut przed końcem upływu nastawionego czasu patyczkiem drewnianym pieczenia nakłuć ciasto w najgrubszym miejscu. Jeżeli ciasto nie przykleja się już do patyczka, to znaczy że jest już gotowe.
Ciasto się zapada.	Przy następnym pieczeniu użyć mniej płynu lub nastawić w komorze temperaturę niższą o 10 stopni. Przy ucieraniu ciasta przestrzegać wskazówek podanych w przepisie nt. czasu ucierania.
Ciasto wyrosło dobrze na środku i słabo przy brzegach.	Smarować tłuszczem tylko dno formy sprężynowej. Po upieczeniu ostrożnie nożem oddzielić ciasto od formy.
Ciasto jest zbyt ciemne.	Należy nastawić niższą temperaturę lub piec ciasto trochę dłużej.

Ciasto jest zbyt suche.	W gotowym cieście zrobić wykałaczką małe dziurki. Następnie skropić sokiem owocowym lub jakimś napojem alkoholowym. Następnym razem należy nastawić temperaturę wyższą o 10 stopni lub skrócić czas wypieku.
Chleb lub ciasto (np. sernik) wygląda ładnie. ale w środku jest zakalcowate (ciągnące, miejscami mokre).	Następnym razem użyć mniej płynu lub piec trochę dłużej przy niższej temperaturze. Przy ciastach z soczystym obłożeniem należy najpierw upiec spód, posypać go migdałami lub mąką tartą i następnie obłożyć. Należy przestrzegać wskazówek i czasów wypieku podanych w przepisach.
Po odwróceniu formy ciasto w niej pozostaje.	Po pieczeniu należy ciasto odstawić na 5 do 10 minut żeby się trochę ostygło. Gdyby i teraz nie wychodziło z formy trzeba delikatnie nożem spróbować je odseparować od blachy. Jeszcze raz odwrócić formę z ciastem, i wielokrotnie przykryć mokrą, zimną ściereczką. Następnym razem należy dobrze natłuścić formę i dodatkowo posypać ją bułką tartą.
Przy pomocy własnego termometru zmierzono w komorzę temperaturę i stwierdzono przy tym odchylenia.	Producent mierzy temperaturę w komorze po upływie ustalonego czasu przy pomocy rusztu kontrolnego. Każde naczynie lub element wyposażenia ma wpływ na wartość mierzoną, tak to, że przy własnoręcznie przeprowadzanym pomiarze zawsze stwierdza się odchylenia.
Pomiędzy formą i rusztem powstają iskry.	Należy sprawdzić czy forma jest czysta. Zmienić pozycję (ustawienie) formy w piekarniku. Jeżeli to nie pomoże, piec dalej bez mikrofal. Przedłuża się wtedy czas pieczenia.

Wskazówki dotyczące oszczędności energii

Piekarnik należy wcześniej rozgrzewać tylko wtedy, gdy jest to zalecane w przepisie potrawy lub w tabeli instrukcji obsługi.

Najlepiej stosować ciemne, lakierowane na czarno lub emaliowane formy do pieczenia. One przyjmują ciepło szczególnie dobrze.

Większą ilość ciast najlepiej piec jedno po drugim. Piekarnik jest jeszcze rozgrzany. Dzięki temu skraca się czas wypieku drugiego ciasta.

Przy dłuższych czasach gotowania lub pieczenia piekarnik można wyłączyć 10 minut przed końcem a ciepło resztkowe wykorzystać do dogotowania/ dopieczenia potrawy.

Suflety, zapiekanki, tosty

Dane w tabeli odnoszą się do przypadku wsunięcia potrawy do zimnego piekarnika.

Suflet w naczyniu nadającym się do użycia w kuchence mikrofalowej postawić na ruszcie.

Do przygotowania sufletów i zapiekanek używać dużych, płaskich naczyń. W wąskich i wysokich naczyniach potrawy potrzebują więcej czasu a ich powierzchnia będzie ciemniejsza.

Suflety i zapiekanki pozostawić jeszcze na 5 minut w wyłączonym piekarniku.

Potrawa	Ilość	Naczynia	Wysokość/ poziom	Mikrofale moc W	Czas trwania/ przebiegu w minutach	Rodzaj ogrzewania	Temp. °C grill
Słodkie suflety (np. suflet twarożkowy z owocami)	ok. 1500 g	płaska forma do sufletów 4-5 cm	1	360 W	25-35		140-160
Suflety pikantne ze składników gotowanych (np. suflet z makaronem)	ok. 1000 g	płaska forma do sufletów 4-5 cm	1	600 W	20-25		150-170
Pikantne suflety z surowych składników (np. zapiekanka ziemniaczana)	ok. 1100 g	płaska forma do sufletów	1	600 W	20-25		180-200
Zapiekanie tostów*	2-4 kromki	blacha uniwersalna	2	W zależności od obłożenia: 180 W	8-10		•••

* Wstępnie opiec kromki chleba tostowego

Mrożone produkty gotowe

Należy przestrzegać zaleceń podanych na opakowaniu przez producenta.

Dane w tabeli odnoszą się do przypadku wsunięcia potrawy do zimnego piekarnika.

Potrawa		Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura °C	Czas trwania, minuty
Strudel z nadzieniem owocowym	Patelnia uniwersalna	2		200-220	30-40
Frytki	Patelnia uniwersalna	2		220-230	20-25
Pizza	Patelnia uniwersalna	1		180-200	20-25
Bagietka pizzowa	Patelnia uniwersalna	1		180-190	15-20
Krokiety	Patelnia uniwersalna	2		200-220	25-35
Placek ziemniaczany	Patelnia uniwersalna	2		200-220	25-35

Akrylamid w produktach spożywczych

Szkodliwość akrylamidu w produktach spożywczych jest obecnie dyskutowana w kręgach specjalistów. Niniejszą ulotkę informacyjną przygotowaliśmy dla Państwa na podstawie aktualnych wyników prac naukowo-badawczych.

Jak powstaje akrylamid?

Akrylamid nie powstaje w produktach spożywczych w wyniku zanieczyszczeń zewnętrznych. Do jego powstania dochodzi bezpośrednio przy przygotowywaniu potraw mających w swoim składzie węglowodany i białko. Odpowiedź na pytanie, dlaczego tak się dzieje?, nie jest jest dokładnie znana. Ale można już stwierdzić, że ilość powstającego akrylamidu zależy w dużym stopniu od następujących czynników:

wysokich temperatur
niewielką zawartość wody w produktach spożywczych
mocne przerumienienie produktów.

Jakich potraw to dotyczy?

Akrylamid powstaje przede wszystkim w trakcie przygotowywanych przy wysokiej temperaturze produktów zbożowych i ziemniaczanych, jak np.:

chipsy ziemniaczane, frytki,
tosty, bułki, chleb,
delikatne wypieki z ciasta kruchego (keksy, pierniki, słodkie pieczywa z przyprawą korzenną).

Co należy robić, żeby

Przy pieczeniu, smażeniu i grillowaniu zapobiegać powstawaniu wysokiego poziomu akrylamidu. Następujące zalecenia zostały na ten temat opublikowane przez aidd[1] i BMVEL[2]:

Informacje ogólne:

Należy gotować/piec możliwie krótko.

"Ozłacać zamiast zwęglać"-przyrumieniać produkty na złoty kolor.

Im większy i grubszy przygotowywany produkt, tym mniej powstaje akrylamidu.

Pieczenie:

Przy gorącym powietrzu maks. 180 °C.

Placuszki: przy gorącym powietrzu nastawić na maks. 170 °C. Dodane jajko lub żółtko obniżają powstawanie akrylamidu.

Frytki frytkowane w piekarniku należy równomiernie i możliwie w jednej warstwie rozłożyć na blasze. Co najmniej 400 gramów na blasze zapobiega ich szybkiemu wysychaniu.

[1] Broszura informacyjna "Acrylamid" wydana przez aid i BMVEL, Stan: 12/02, Internet: http://www.aid.de.

[2] Komunikat prasowy 365 BMVEL z dnia 4.12.2002, Internet:http://www.verbraucherministerium.de.

Potrawy testowe

Jakość i funkcjonowanie urządzeń zespolonych z mikrofalówką sprawdzana jest przez instytuty kontrolne na podstawie tych potraw.

Według normy EN 60705, IEC 60705
DIN 44547 oraz EN 60350

Rozmrażanie z użyciem mikrofal

Potrawa	**Moc mikrofal, W** **Czas trwania/przebiegu w minutach**	**Wskazówki**
Mięso	180 W, 7 + 90 W, 7-10	Formę pyreksową Ø 22 cm postawić na ruszcie, poziom 1. Po upływie ok. 13 minut odkroić rozmrożone mięso.

Gotowanie z użyciem mikrofal

Potrawa	**Moc mikrofal, W** **Czas trwania/przebiegu w minutach**	**Wskazówki**
Mleko z jajkiem	360 W, 20 + 180 W, 20-25	Formę pyrexową postawić na ruszcie, poziom 1.
Biszkopt	600 W, 8-10	Formę pyreksową Ø 22 cm postawić na ruszcie, poziom 1.
Rzymska pieczeń	600 W, 20-25	Formę pyrexową postawić na ruszcie, poziom 1.

Potrawa	Moc mikrofal, W Czas trwania/ przebiegu w minutach	Rodzaj ogrzewania	Temperatura w °C	Wskazówki
Zapiekanka ziemniaczana	600 W, 20-25		170-190	Formę pyreksową Ø 22 cm postawić na ruszcie, poziom 1.
Ciasto	180 W, 15-20		180-200	Formę pyreksową Ø 22 cm postawić na ruszcie, poziom 1.
Kurczak*	360 W, 30-35		200-220	Po 15 minutach obrócić.

* Wsunąć ruszt na poziom 2 a patelnię uniwersalną na poziom 1.

Zgodnie z normami DIN 44547 i EN 60350

Pieczenie

Dane w tabeli odnoszą się do przypadku wsunięcia potrawy do zimnego piekarnika.

	Naczynia i zalecenia	Wysokość	Rodzaj ogrzewania	Temperatura w °C	Czas wypieku, w minutach
Ciasteczka wyciskane	Patelnia uniwersalna	2	 	160-170 150-170	20-30 20-30
Małe ciasteczka*	Patelnia uniwersalna	2	 	170-190 150-170	20-30 20-30
Biszkopt na wodzie	Tortownica na ruszcie	1		170-190	30-40
Ciasto drożdżowe na blasze	Patelnia uniwersalna	2		170-190	45-55
Szarlotka z przykryciem	Forma sprężynowa z białej blachy Ø 20 cm bezpośrednio na patelnia uniwersalna	1		200-220	70-90

* Rozgrzać piekarnik przez 5 minut.

Grillowanie

Dane w tabeli odnoszą się do przypadku wsunięcia potrawy do zimnego piekarnika.

Potrawa	Wyposażenie	Wysokość	Grill	Czas trwania, minuty
Przyrumienianie tostu	Ruszt	3	•••	4-5
Beefburger 12 sztuk*	Ruszt i patelnia uniwersalna	3 1	•••	30

* Po upływie ⅔ czasu odwrócić.