

Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome





Piekarnik z funkcją mikrofal
HMG636R.1

BOSCH

[pl] Instrukcja obsługi

Spis treści

Używanie zgodne z przeznaczeniem 4

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa . 5
Informacje ogólne 5
Mikrofale 6
Termosonda 7

Przyczyny uszkodzeń 7
Informacje ogólne 7
Mikrofale 8

Ochrona środowiska 8
Oszczędność energii 8
Utylizacja zgodna z przepisami o ochronnie środowiska naturalnego 8

Informacje na temat urządzenia 9
Pulpit obsługi 9
Elementy obsługi 9
Wyświetlacz 10
Tryby pracy 10
Rodzaje grzania 11
Mikrofale 12
Pozostałe informacje 12
Funkcje komory piekarnika 12

Wyposażenie 13
Dołączone wyposażenie 13
Wsuwanie wyposażenia 13
Wyposażenie dodatkowe 14

Przed pierwszym użyciem 15
Pierwsze uruchomienie 15
Czyszczenie komory piekarnika i wyposażenia 15

Obsługa urządzenia 16
Włączanie i wyłączanie urządzenia 16
Włączenie trybu pracy 16
Wprowadzanie ustawień trybu pracy 16
Ustawianie rodzaju grzania i temperatury 16
Szybkie nagrzewanie 17

Funkcje zegara 18
Nastawianie czasu trwania 18
Nastawianie czasu zakończenia 18
Nastawianie minutnika 19

Mikrofale 20
Naczynia 20
Poziomy mocy mikrofal 20
Nastawianie mikrofal 20
Nastawianie trybu Mikrokombi 21
Suszenie 21

Termometr do pieczeni 22
Rodzaje grzania 22
Wkładanie termosondy w potrawę 22
Ustawianie temperatury wewnątrz potrawy 23
Temperatury wewnątrz różnych potraw 23

Zabezpieczenie przed dziećmi 24
Aktywacja i dezaktywacja 24

Ustawienia podstawowe 24
Zmiana ustawień podstawowych 24
Wykaz ustawień podstawowych 24
Zanik zasilania prądem 25
Zmiana ustawionej godziny 25

Ustawienie szabasowe 26
Włączanie ustawienia szabasowego 26

Środki czyszczące 26
Odpowiednie środki czyszczące 26
Powierzchnie komory piekarnika 27
Utrzymywanie urządzenia w czystości 28

Prowadnice 28
Zdejmowanie i zawieszanie prowadnic 28

Drzwi urządzenia 29
Zdejmowanie nakładki drzwi 29
Montaż i demontaż szyb w drzwiach 30

Co robić w razie usterki? 31
Usuwanie usterek we własnym zakresie 31
Maksymalny czas pracy 31
Żarówki w komorze piekarnika 31

Serwis 32
Symbol produktu (nr E) i numer fabryczny (nr FD) . . . 32

Potrawy 32
Wskazówki dotyczące ustawień 32
Czujnik pieczenia 33
Wprowadzanie ustawień potrawy przy użyciu trybu Assist 33

Przetestowane w naszym studiu gotowania . . 34
Nie używać form silikonowych 34
Ciasta i drobne wypieki 34
Chleb i bułki 38
Pizza, quiche i ciasta pikantne 39
Zapiekanka i suflet 41
Drób 42
Mięso 45
Ryby 48
Warzywa i dodatki 50
Desery 52
Oszczędzanie energii przy rodzajach grzania Eco . . . 53
Akrylamid w produktach spożywczych 55
Delikatne pieczenie 55
Suszenie 56
Wekowanie 57
Wyrastanie ciasta 58
Rozmrażanie 58
Podgrzewanie potraw z zastosowaniem mikrofal 60
Utrzymywanie temperatury potraw 61
Potrawy testowe 62

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

Używanie zgodne z przeznaczeniem

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

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

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

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

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Urządzenia należy używać wyłącznie do przygotowywania potraw i napojów. Nie zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru. Urządzenia używać wyłącznie w zamkniętych pomieszczeniach.

To urządzenie jest przeznaczone do użytku na wysokości do 2000 metrów nad poziomem morza.

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

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

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

Zawsze prawidłowo wsuwać wyposażenie do komory piekarnika. ⟶ *"Wyposażenie" na stronie 13*

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Informacje ogólne

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo pożaru!

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

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Urządzenie bardzo się nagrzewa. Nigdy nie dotykać gorących powierzchni wewnątrz komory gotowania ani elementów grzejnych. Zawsze odczekać, aż urządzenie ostygnie. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się!
- Akcesoria i naczynia bardzo się nagrzewają. Do wyjmowania gorącego wyposażenia lub naczyń z komory gotowania zawsze używać łapek kuchennych.
- Opary alkoholowe mogą zapalić się w gorącej komorze gotowania. Nigdy nie przygotowywać potraw z dużą ilością wysokoprocentowych napojów alkoholowych. Używać wyłącznie niewielkich ilości wysokoprocentowych napojów. Ostrożnie otwierać drzwiczki urządzenia.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Dostępne elementy nagrzewają się podczas eksploatacji. Nie dotykać gorących elementów. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.
- Podczas otwierania drzwiczek urządzenia może wydostawać się gorąca para. W zależności od temperatury para może być niewidoczna. Podczas otwierania nie stać zbyt blisko urządzenia. Ostrożnie otworzyć drzwiczki urządzenia. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.
- Woda w gorącej komorze gotowania może prowadzić do powstania gorącej pary wodnej. Nigdy nie wlewać wody do gorącej komory gotowania.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo obrażeń!

- Porysowane szkło lub drzwiczki urządzenia mogą pęknąć. Nie używać skrobaczki do szkła, żrących ani szorujących środków czyszczący.
- Zawiasy drzwi urządzenia poruszają się podczas otwierania i zamykania drzwi, w związku z tym istnieje ryzyko przytrzaśnięcia się. Nie dotykać zawiasów.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

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

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo na skutek magnetyzmu!
Na pulpicie obsługi lub elementach obsługi umieszczone są magnesy trwałe. Mogą one mieć wpływ na działanie implantów elektronicznych, np. rozruszników serca lub pomp insulinowych. Użytkownicy implantów elektronicznych muszą zachować odległość co najmniej 10 cm od pulpitu obsługi.

Mikrofale

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo pożaru!
- Użycie urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem jest niebezpieczne i może spowodować szkody.
  Niedopuszczalne jest suszenie potraw lub ubrań, podgrzewanie kapci, poduszek wypełnionych ziarnem lub zbożem, gąbek, wilgotnych ściereczek itp.
  Na przykład podgrzane kapcie lub poduszki wypełnione ziarnem lub zbożem mogą się zapalić nawet po kilku godzinach.
  Urządzenia należy używać wyłącznie do przygotowywania potraw i napojów.
- Produkty spożywcze mogą się zapalić. W żadnym wypadku nie wolno podgrzewać produktów w opakowaniach izotermicznych.
  Nigdy nie podgrzewać bez nadzoru potraw w pojemnikach z tworzywa sztucznego, papieru lub z innych palnych materiałów.
  W żadnym wypadku nie wolno nastawiać zbyt dużej mocy mikrofal ani zbyt długiego czasu grzania. Należy przestrzegać wskazówek podanych w instrukcji obsługi.
  W żadnym wypadku nie wolno suszyć produktów spożywczych przy użyciu mikrofal.
  Nie podgrzewać ani nie rozmrażać produktów spożywczych o niskiej zawartości wody, np. chleba, z zastosowaniem zbyt dużej mocy lub przez zbyt długi czas.
- Olej spożywczy może się zapalić. W żadnym wypadku nie wolno podgrzewać w kuchence mikrofalowej samego oleju jadalnego.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo wybuchu!
Płyny lub pożywienie w szczelnie zamkniętych naczyniach mogą eksplodować. Nigdy nie podgrzewać płynów ani pożywienia w szczelnie zamkniętych naczyniach.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!
- W trakcie podgrzewania, ale również już po podgrzaniu, produkty ze skorupką, łupiną lub skórką mogą się rozprysnąć. Nigdy nie gotować jaj w skorupkach ani nie podgrzewać jaj gotowanych na twardo.
  Nigdy nie gotować skorupiaków. W przypadku jajek sadzonych lub w szklance trzeba najpierw nakłuć żółtko. Łupina lub skórka produktów, np. jabłek, pomidorów, ziemniaków lub kiełbasek, może popękać
  Przed podgrzewaniem należy nakłuć łupinę lub skórkę.
- Ciepło w pożywieniu dla niemowląt rozprowadza się nierównomiernie. W żadnym wypadku nie wolno podgrzewać pożywienia dla niemowląt w zamkniętych naczyniach. Zawsze należy zdejmować pokrywkę lub smoczek. Po podgrzaniu dobrze wymieszać lub wstrząsnąć. Przed podaniem dziecku należy sprawdzić temperaturę pożywienia.
- Podgrzane potrawy oddają ciepło. Naczynie może być gorące. Do wyjmowania gorącego wyposażenia lub naczyń z komory gotowania zawsze używać łapek kuchennych.
- W przypadku podgrzewania produktów w hermetycznych opakowaniach może dojść do porozrywania opakowania. Zawsze przestrzegać wskazówek podanych na opakowaniu. Do wyjmowania gorących naczyń z komory gotowania zawsze używać łapek kuchennych.

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

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo obrażeń!!
Nieodpowiednie naczynia mogą popękać. Naczynia porcelanowe lub ceramiczne mogą mieć drobne pory w uchwytach lub pokrywkach. Za tymi otworami znajduje się pusta przestrzeń. Wilgoć, która wniknęła do pustej przestrzeni, może spowodować pęknięcie naczynia. Należy używać wyłącznie naczyń nadających się do użycia w kuchenkach mikrofalowych.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!
Urządzenie pracuje pod wysokim napięciem. Zdejmowanie obudowy jest zabronione.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poważnego zagrożenia zdrowia!
- W przypadku niedostatecznego czyszczenia może dojść do uszkodzenia powierzchni urządzenia. Z urządzenia mogą wydostawać się mikrofale. Regularnie czyścić urządzenie i natychmiast usuwać z niego resztki pożywienia. Dopilnować, aby komora gotowania, uszczelka drzwiczek, drzwiczki i przylga drzwiowa były zawsze czyste.
- Przez uszkodzone drzwi komory gotowania lub uszczelkę drzwi mogą wydostawać się mikrofale. Nigdy nie używać urządzenia, jeśli drzwi komory gotowania, uszczelka drzwi lub rama z tworzywa sztucznego są uszkodzone. Wezwać serwis.
- Z urządzeń bez pokrywy obudowy wydobywają się mikrofale. Nigdy nie zdejmować pokrywy obudowy. W sprawie konserwacji lub naprawy urządzenia zwrócić się do serwisu.

Termosonda

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!
W przypadku zastosowania nieodpowiedniej termosondy może dojść do uszkodzenia izolacji. Używać wyłącznie termosondy przeznaczonej do danego typu urządzenia.

Przyczyny uszkodzeń

Informacje ogólne

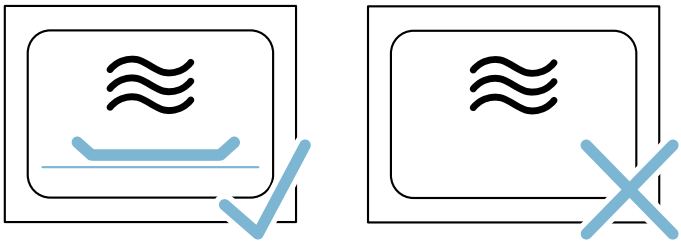
Uwaga!
- Wyposażenie, folia, papier do pieczenia lub naczynia na dnie komory piekarnika: nie stawiać wyposażenia na dnie piekarnika. Nie wykładać dna piekarnika folią, obojętnie jakiego rodzaju, ani papierem do pieczenia. Nie stawiać na dnie piekarnika żadnych naczyń, jeśli ustawiona temperatura jest wyższa niż 50 °C. Dochodzi do przegrzania. Czas pieczenia i smażenia ulega zmianie, a emalia zostaje uszkodzona.
- Folia aluminiowa: Folia aluminiowa w komorze piekarnika nie może stykać się z szybą w drzwiczkach. Może to spowodować powstanie trwałych przebarwień na szybie.
- Formy silikonowe: Nie używać form silikonowych, jak również folii, przykryć i elementów wyposażenia wykonanych z materiałów zawierających silikon. Czujnik pieczenia może ulec uszkodzeniu.
- Woda w gorącej komorze piekarnika: nigdy nie wlewać wody do gorącej komory piekarnika. Powstaje para wodna. Nagła zmiana temperatury może prowadzić do uszkodzenia emalii.
- Wilgoć w komorze piekarnika: wilgoć, która przez dłuższy czas utrzymuje się w komorze piekarnika, może być przyczyną korozji. Po każdym użyciu osuszyć komorę piekarnika. Wilgotnych produktów spożywczych nie przechowywać przez dłuższy czas w zamkniętej komorze piekarnika. Nie przechowywać potraw w komorze piekarnika.
- Studzenie przy otwartych drzwiach urządzenia: po zakończeniu trybu z użyciem wysokiej temperatury, komora piekarnika powinna być podczas studzenia zawsze zamknięta. Nie wkładać niczego pomiędzy drzwi a urządzenie. Nawet jeśli drzwi urządzenia są tylko uchylone, fronty sąsiadujących mebli mogą z czasem ulec uszkodzeniu.
  Tylko po zakończeniu trybu z użyciem wysokiego stopnia wilgotności komora piekarnika pozostaje otwarta podczas osuszania.
- Sok z owoców: na ciasta pieczone na blasze nie układać zbyt dużo soczystych owoców. Skapujący z blachy sok z owoców pozostawia trwałe plamy. W miarę możliwości używać głębokiej blachy do pieczenia.
- Mocno zabrudzona uszczelka: jeśli uszczelka jest mocno zabrudzona, podczas eksploatacji drzwi urządzenia nie zamykają się szczelnie. Fronty sąsiadujących mebli mogą ulec uszkodzeniu. Utrzymywać uszczelkę w czystości.
- Drzwiczki urządzenia jako miejsce do siedzenia lub odkładania przedmiotów: nie stawać, nie siadać ani nie opierać się na otwartych drzwiczkach urządzenia. Nie stawiać naczyń i wyposażenia na drzwiczki urządzenia.
- Wsuwanie wyposażenia: W zależności od typu urządzenia wyposażenie może zarysować szybę drzwiczek podczas ich zamykania. Wyposażenie należy zawsze wsuwać do oporu do komory piekarnika.

- Transport urządzenia: nie podnosić ani nie przenosić urządzenia trzymając za uchwyt drzwiczek. Ciężar urządzenia przekracza wytrzymałość uchwytu, który może się urwać.

Mikrofale

Uwaga!

- Powstające iskry: odstęp przedmiotu wykonanego z metalu, np. łyżki w szklance, od ścianek i drzwi komory piekarnika musi wynosić minimum 2 cm. Iskry mogą uszkodzić wewnętrzną szklaną powierzchnię drzwi.
- Kombinacja wyposażenia: Nie łączyć rusztu z blachą uniwersalną. Wsunięcie tych elementów wyposażenia bezpośrednio jeden na drugim może być przyczyną powstawania iskier. Każdy z nich należy wsunąć na inną wysokość.
- Tacki aluminiowe: nie używać w urządzeniu tacek aluminiowych. Powstające iskry mogą uszkodzić urządzenie.
- Tryb mikrofal bez potraw: eksploatacja urządzenia bez potraw prowadzi do przeciążenia. Nigdy nie włączać mikrofal, jeśli w komorze gotowania nie ma żadnej potrawy. Wyjątek stanowi krótki test naczyń.
  → *"Mikrofale" na stronie 20*



- Prażona kukurydza: nigdy nie ustawiać zbyt dużej mocy mikrofal. Używać maksymalnie mocy 600 W. Torebkę z kukurydzą zawsze kłaść na szklanym talerzu. Na skutek przeciążenia szyba w drzwiach może pęknąć.

Ochrona środowiska

Urządzenie odznacza się wysoką efektywnością energetyczną. Niniejszy rozdział zawiera porady dotyczące eksploatacji urządzenia w sposób umożliwiający oszczędzanie energii oraz prawidłowej utylizacji zużytego urządzenia.

Oszczędność energii

- Urządzenie podgrzewać tylko wówczas, gdy jest to zalecane w przepisie lub podane w tabelach w instrukcji obsługi.
- Należy stosować ciemne, lakierowane na czarno lub emaliowane formy do pieczenia. Bardzo dobrze nagrzewają się.
- W trakcie pracy jak najrzadziej otwierać drzwi urządzenia.
- Większe ilości ciast zaleca się piec jedno po drugim. Wówczas komora piekarnika jest przez cały czas gorąca. Dzięki temu skraca się czas pieczenia następnego ciasta. W komorze piekarnika można również stawić 2 formy prostokątne obok siebie.
- W przypadku dłuższych czasów pieczenia można wyłączyć urządzenie na 10 minut przed końcem, wykorzystując do dopieczenia ciepło resztkowe.

Utylizacja zgodna z przepisami o ochronnie środowiska naturalnego

Opakowanie należy usunąć zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.



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

Informacje na temat urządzenia

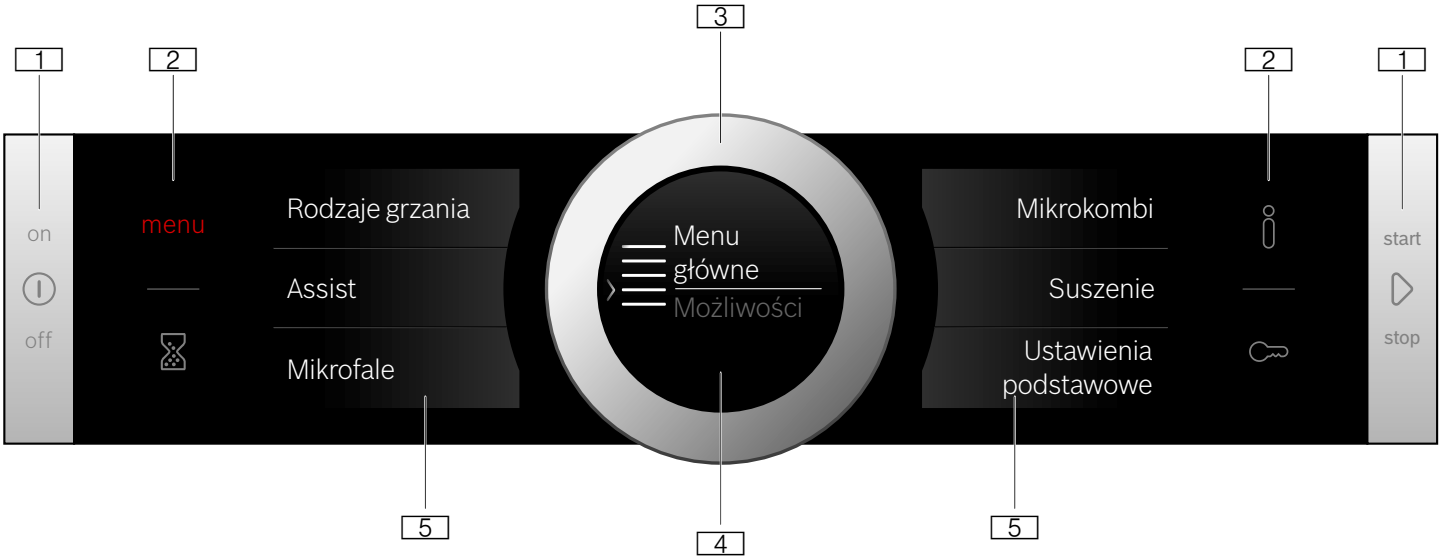
W tym rozdziale opisane są wskaźniki oraz elementy obsługi.Poza tym rozdział zawiera informacje na temat różnych funkcji urządzenia.

Wskazówka: W zależności od typu urządzenia możliwe są niewielkie różnice, dotyczące na przykład koloru.

Pulpit obsługi

Pulpit obsługi służy do wprowadzenia ustawień dotyczących różnych funkcji urządzenia przy użyciu przycisków, pól dotykowych, ekranów dotykowych i pierścienia obsługi. Na wyświetlaczu widoczne są aktualne ustawienia.

Poniższy rysunek przedstawia pulpit obsługi po włączeniu urządzenia i wyświetleniu menu.



1 **Przyciski**
Przyciski po lewej oraz po prawej stronie pulpitu obsługi posiadają punkt oporu. W celu włączenia danej funkcji należy nacisnąć odpowiedni przycisk.
W urządzeniach nieposiadających frontu ze stali nierdzewnej, również te dwa przyciski są polami dotykowymi bez punktu oporu.

2 **Pola dotykowe**
Pod polami dotykowymi znajdują się czujniki. Nacisnąć lekko odpowiedni symbol, aby wybrać żądaną funkcję.

3 **Pierścień obsługi**
Pierścień obsługi jest tak zamocowany, aby można było swobodnie go obracać zarówno w lewo, jak i w prawo. Nacisnąć lekko pierścień obsługi i obrócić palcem w żądanym kierunku.

4 **Wyświetlacz**
Na wyświetlaczu widoczne są aktualne wartości ustawień, możliwości wyboru lub informacje i wskazówki.

5 **Ekrany dotykowe**
Na ekranach dotykowych widoczne są aktualne możliwości wyboru. Bezpośredni wybór danej wartości jest możliwy dzięki naciśnięciu na odpowiednie pole tekstowe. W zależności od dokonanego wyboru zmieniają się pola tekstowe.

Elementy obsługi

Poszczególne elementy obsługi są dostosowane do różnych funkcji urządzenia. Dzięki temu wprowadzanie ustawień i obsługa urządzenia nie sprawiają żadnych trudności.

Przyciski i pola dotykowe

Poniżej opisane jest krótko znaczenie różnych przycisków i pól dotykowych.

Symbol		Znaczenie
Przyciski		
⏻	on/off	Włączanie i wyłączanie urządzenia
▷	start/stop	Włączenie, wstrzymanie lub w przypadku długiego naciskania (ok. 3 sek.) przerwanie trybu pracy
Pola dotykowe		
menu	Menu	Otwieranie menu trybów pracy
⧖	Minutnik	Wybór minutnika
i	Informacja	Wyświetlanie informacji i wskazówek
🔑	Zabezpieczenie przed dziećmi	Aktywacja i dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi przez długie naciśnięcie (ok. 4 sek.)

Pierścień obsługi

Pierścień obsługi umożliwia zmianę wartości ustawień widocznych na wyświetlaczu.

Służy również do przeglądania list wyboru na ekranach dotykowych.

Jeżeli podczas przeglądania użytkownik dojdzie do pierwszego lub do ostatniego punktu na liście, w przypadku większości list wyboru należy obracać pierścień obsługi w przeciwnym kierunku.

Wyświetlacz

Wyświetlacz jest zbudowany w taki sposób, aby w każdej sytuacji umożliwić jednoczesny odczyt wszystkich danych.

Wartość, której ustawienie można w danym momencie zmienić, jest wyróżniona i przedstawiona w postaci białych znaków. Wartość wyświetlana w tle ma kolor szary.

Zaznaczenie	Wyróżnioną wartość można od razu zmienić, bez konieczności wcześniejszego dokonania wyboru tej wartości. Po włączeniu trybu pracy wyróżniona jest zawsze temperatura lub stopień mocy. Biała linia jest jednocześnie linią kontrolną nagrzewania i wypełnia się kolorem czerwonym. **Wskazówka: .** W przypadku trybu mikrofal wyróżniony jest czas trwania. Linia nagrzewania nie pojawia się.
Powiększenie	W trakcie dokonywania zmiany wyróżnionej wartości za pomocą pierścienia obsługi, tylko ta wartość jest wyświetlana w powiększeniu.





Linia okręgu

Na zewnętrznej krawędzi wyświetlacza widoczna jest się linia w kształcie okręgu.

W trakcie dokonywania zmiany wartości linia okręgu wskazuje, w którym miejscu listy wyboru znajduje się użytkownik. W zależności od zakresu ustawień linia okręgu jest ciągła lub podzielona na segmenty, odpowiednio do długości listy wyboru.

W trakcie trybu pracy linia okręgu wypełnia się w odstępach sekundowych kolorem czerwonym. Po upływie każdej pełnej minuty wszystkie segmenty wypełniają się od początku. W przypadku odliczania upływu czasu trwania co sekundę gaśnie jeden segment.

Wskaźnik temperatury

Po włączeniu trybu pracy na wyświetlaczu widoczna aktualna temperatura komory piekarnika w formie graficznej.

Linia nagrzewania	Biała linia pod wskazaniem temperatury wypełnia się od lewej do prawej strony kolorem czerwonym, odpowiednio do stopnia nagrzania komory piekarnika. W przypadku podgrzewania piekarnika optymalnym momentem na wsunięcie potrawy jest moment całkowitego wypełnienia się linii. W przypadku ustawienia stopnia mocy, np. stopnia mocy grilla, linia nagrzewania od razu ma kolor czerwony.
Wskaźnik ciepła resztkowego	Po wyłączeniu urządzenia linia okręgu wskazuje stopień ciepła resztkowego w komorze piekarnika. Im niższy stopień ciepła resztkowego, tym ciemniejszy jest kolor linii okręgu, która w pewnym momencie znika całkowicie.

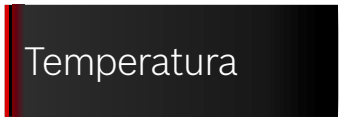
Wskazówka: Inercja termiczna powoduje, że wskazywana temperatura może nieco odbiegać od rzeczywistej temperatury w piekarniku.

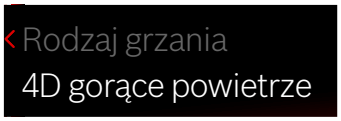
Ekrany dotykowe

Ekrany dotykowe pełnią jednocześnie rolę wskaźników i elementów obsługi. Na ekranach można odczytać, jakie są możliwości wyboru w przypadku danej funkcji i jakie ustawienia zostały wprowadzone. W celu dokonania wyboru danej funkcji należy nacisnąć odpowiednie pole tekstowe.

Wybraną funkcję można rozpoznać po czerwonym, pionowym pasku z boku. Odpowiednia wartość jest wyróżniona na wyświetlaczu kolorem białym.

Funkcja, do której można teraz przejść, jest oznaczona małą, czerwoną strzałką z boku pola tekstowego.





Tryby pracy

Urządzenie umożliwia korzystanie z różnych trybów pracy, które ułatwiają eksploatację urządzenia.

Szczegółowe informacje na ten temat znajdują się w odpowiednich rozdziałach.

Tryb pracy	Zastosowanie
Rodzaje grzania ⟶ *"Obsługa urządzenia" na stronie 16*	Do optymalnego przyrządzania różnego rodzaju potraw opracowano wiele odpowiednio dostosowanych rodzajów grzania.
Assist ⟶ *"Potrawy" na stronie 32*	Urządzenie ma już zaprogramowane odpowiednie wartości ustawień dla wielu potraw.
Mikrofale ⟶ *"Mikrofale" na stronie 20*	Mikrofale umożliwiają szybsze przyrządzenie, podgrzanie lub rozmrożenie potraw.
Mikrokombi ⟶ *"Mikrofale" na stronie 20*	Możliwość jednoczesnego stosowania mikrofal i wybranego rodzaju grzania.
Suszenie ⟶ *"Mikrofale" na stronie 20*	Stosować po zakończeniu każdego trybu z użyciem mikrofal.
Ustawienia podstawowe ⟶ *"Ustawienia podstawowe" na stronie 24*	Ustawienia podstawowe urządzenia można dopasować do indywidualnych potrzeb.

Rodzaje grzania

W celu ułatwienia dopasowania odpowiedniego rodzaju grzania dla wybranej potrawy, wyjaśniamy poniżej różnice między nimi oraz zakresy zastosowania.

Symbole przypisane do poszczególnych rodzajów grzania ułatwiają ich rozpoznanie.

W przypadku bardzo wysokich temperatur urządzenie po upływie dłuższego czasu obniża nieco temperaturę.

Rodzaj grzania		Temperatura	Zastosowanie
	4D gorące powietrze	30-275 °C	Do pieczenia ciast i mięs na jednym lub kilku poziomach. Wentylator równomiernie rozprowadza w całej komorze piekarnika ciepło wytwarzane przez znajdującą się na tylnej ściance grzałkę pierścieniową.
	Grzanie górne/dolne	30-300 °C	Do tradycyjnego pieczenia na jednym poziomie. Rodzaj grzania polecany szczególnie do pieczenia ciast z soczystymi owocami. Równomierne grzanie z góry i dołu.
	Gorące powietrze eco	30-275 °C	Do zoptymalizowanego energetycznie przyrządzania wybranych potraw na jednym poziomie bez podgrzewania piekarnika. Wentylator równomiernie rozprowadza w całej komorze piekarnika zoptymalizowane energetycznie ciepło wytwarzane przez znajdującą się na tylnej ściance grzałkę pierścieniową.
	Grzanie górne/dolne eco	30-300 °C	Do zoptymalizowanego energetycznie przyrządzania wybranych potraw. Równomierne grzanie z góry i dołu.
	Grill z cyrkulacją powietrza	30-300 °C	Do pieczenia drobiu, całych ryb i większych kawałków mięsa. Grzałka grilla i wentylator na przemian włączają się i wyłączają. Wentylator powoduje wirowanie gorącego powietrza wokół potrawy.
	Grill o dużej powierzchni	Stopnie mocy grilla: 1 = słaby 2 = średni 3 = mocny	Do grillowania płaskich produktów, jak np. steków, kiełbasek i tostów oraz do zapiekania. Nagrzewa się cała powierzchnia pod grzałką grilla.
	Grill o małej powierzchni	Stopnie mocy grilla: 1 = słaby 2 = średni 3 = mocny	Do grillowania małych ilości steków, kiełbasek i tostów oraz do zapiekania. Nagrzewa się środkowa część powierzchni pod grzałką grilla.
	Pizza	30-275 °C	Do przyrządzania pizzy oraz potraw, które wymagają dużej ilości ciepła od spodu. Nagrzewa się dolny element grzejny oraz grzałka pierścieniowa na tylnej ściance.
	Powolne gotowanie	70-120 °C	Do przyrządzania podsmażonych, delikatnych kawałków mięsa w naczyniu bez przykrycia przy wydłużonym czasie gotowania/pieczenia. Równomierne grzanie z góry i dołu przy niskiej temperaturze.
	Grzanie dolne	30-250 °C	Do potraw przyrządzanych w kąpieli wodnej oraz do dopiekania. Grzanie z dołu.
	Utrzymywanie ciepła	60-100 °C	Do utrzymywania temperatury przyrządzonych potraw.
	Podgrzewanie naczyń	30-70 °C	Do podgrzewania naczyń.

Proponowane wartości

Urządzenie ma zaprogramowane proponowane wartości temperatury lub stopnia mocy dla każdego rodzaju grzania. Można je zaakceptować lub zmienić w ramach dozwolonego zakresu wartości.

Mikrofale

W celu ułatwienia dopasowania odpowiedniego poziomu mocy mikrofal, poniżej zamieszczono zestawienie różnych zakresów zastosowania.

Poziom mocy mikrofal	Maksymalny czas trwania	Zastosowanie
90 wat	1 godzina 30 minut	Do rozmrażania delikatnych potraw.
180 wat	1 godzina 30 minut	Do rozmrażania i dogotowywania.
360 wat	1 godzina 30 minut	Do gotowania mięsa i do podgrzewania delikatnych potraw.
600 wat	1 godzina 30 minut	Do podgrzewania i gotowania potraw.
900 wat	30 minut	Do podgrzewania płynów.

Mikrokombi

Mikrofale można łączyć z dostępnymi rodzajami grzania. Urządzenie nagrzewa się i jednocześnie włączone zostają mikrofale. Dzięki temu możliwe jest szybsze przyrządzenie potrawy.

Do tego celu nadają się poziomy mocy mikrofal w przedziale od 90 do 360 wat.

Pozostałe informacje

W większości przypadków urządzenie umożliwia uzyskanie informacji i wskazówek dotyczących aktualnie wykonywanej czynności.

Nacisnąć lekko na pole ⓘ. Wskazówka będzie przez kilka sekund widoczna na wyświetlaczu. W przypadku dłuższych wskazówek przewinąć do końca za pomocą pierścienia obsługi.

Niektóre wskazówki wyświetlane są automatycznie, np. informacje o konieczności potwierdzenia ustawień lub wykonania określonej czynności, jak również ostrzeżenia.

Funkcje komory piekarnika

Funkcje komory piekarnika ułatwiają obsługę urządzenia. Przykładem może być między innymi oświetlenie komory piekarnika lub zastosowanie wentylatora, który chroni urządzenie przed przegrzaniem.

Otwieranie drzwi urządzenia

Jeśli podczas pracy urządzenia drzwi zostaną otwarte, tryb pracy zostanie zatrzymany. Po zamknięciu drzwi praca urządzenia będzie kontynuowana.

Wskazówka: W przypadku trybu Mikrofale po zamknięciu drzwi należy kontynuować tryb za pomocą przycisku start/stop ▷. Odpowiednie ustawienie podstawowe można zmienić. ⟶ *"Ustawienia podstawowe" na stronie 24*

Oświetlenie komory piekarnika

Oświetlenie komory piekarnika włącza się po otwarciu drzwi urządzenia. Jeżeli drzwi pozostaną otwarte przez ponad 15 minut, oświetlenie ponownie wyłączy się.

W przypadku większości trybów pracy oświetlenie komory piekarnika włącza się w momencie uruchomienia danego trybu. Po zakończeniu trybu pracy oświetlenie wyłącza się.

Wskazówka: W ustawieniach podstawowych można również wybrać możliwość, aby oświetlenie komory piekarnika nie włączało się po uruchomieniu trybu pracy. ⟶ *"Ustawienia podstawowe" na stronie 24*

Wentylator

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

Uwaga!

Nie zakrywać szczelin wentylacyjnych. W przeciwnym razie urządzenie ulegnie przegrzaniu.

Aby po zakończeniu pieczenia piekarnik szybciej ostygł, wentylator pozostaje jeszcze przez pewien czas włączony.

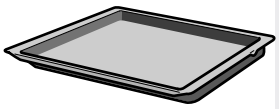
Wskazówka: Czas pracy wentylatora po wyłączeniu urządzenia można zmienić w ustawieniach podstawowych. ⟶ *"Ustawienia podstawowe" na stronie 24*

Wyposażenie

Do urządzenia dołączone są różne elementy wyposażenia. Poniżej zamieszczone jest zestawienie dołączonego wyposażenia wraz z przykładami prawidłowego zastosowania poszczególnych elementów.

Dołączone wyposażenie

Urządzenie wyposażone jest w:

	**Ruszt** Do naczyń, form do ciasta i zapiekanek. Do pieczeni i grillowanych kawałków mięsa. Rusztu można używać w trybie mikrofal.
	**Blacha uniwersalna** Do wilgotnych ciast, wypieków, potraw mrożonych i dużych pieczeni. W przypadku grillowania bezpośrednio na ruszcie można ją stosować jako naczynie na skapujący tłuszcz.
	**Blacha do pieczenia** Do ciast z blachy i drobnych wypieków.
	**Termosonda** Umożliwia bardzo dokładną kontrolę temperatury mięsa, a dzięki temu uzyskanie optymalnych wyników pieczenia. Jej zastosowanie opisane jest w odpowiednim rozdziale. ⟶ *"Termometr do pieczeni" na stronie 22*

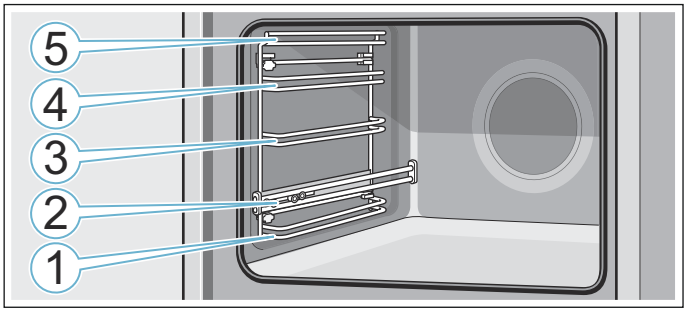
Używać wyłącznie oryginalnych elementów wyposażenia. Zostały zaprojektowane specjalnie z myślą o korzystaniu z tego urządzenia.

Wyposażenie można nabyć w serwisie, w sklepie specjalistycznym lub przez Internet.

Wskazówka: Podczas nagrzewania wyposażenie może ulec deformacji. Nie ma to żadnego wpływu na funkcjonowanie urządzenia. Po ostygnięciu wyposażenia deformacja znika.

Wsuwanie wyposażenia

Wyposażenie można wsunąć do komory piekarnika na 5 wysokości. Wysokość wsunięcia liczona jest od dołu do góry.

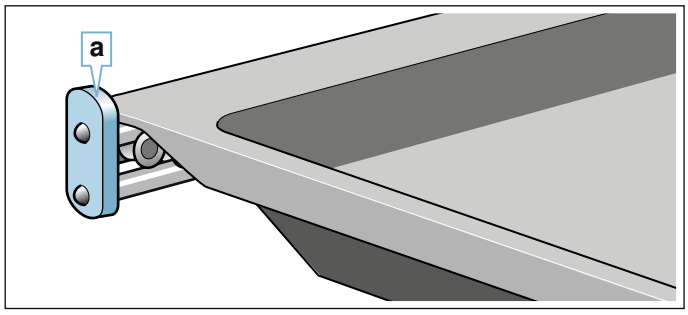


Na wysokości 1, 3, 4 i 5 zawsze wsuwać wyposażenie między oba drążki prowadzące na danej wysokości.

Wyposażenie można wysunąć do około połowy, bez ryzyka przechylenia. Wyciągane szyny na wysokości 2 pozwalają na dalsze wysunięcie elementów wyposażenia.

Zwrócić uwagę, aby wyposażenie umieszczone było za zapadką **a** na szynie.

Przykład na rysunku: blacha uniwersalna



Wyciągane szyny blokują się, gdy zostaną całkowicie wysunięte. Ułatwia to wkładanie elementów wyposażenia. W celu odblokowania należy wsunąć szyny z powrotem do komory piekarnika, lekko je naciskając.

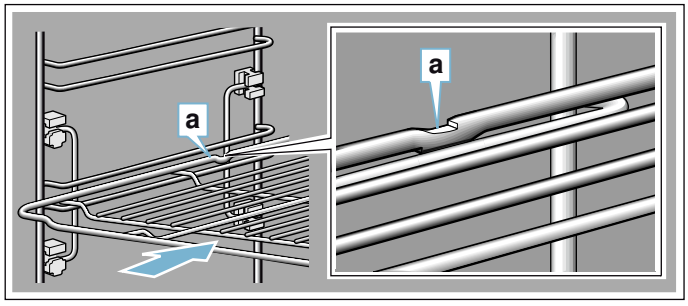
Wskazówki

- Należy zwrócić uwagę na prawidłowe ustawienie wyposażenia podczas wsuwania go do komory piekarnika.
- Wyposażenie zawsze wsuwać całkowicie do komory piekarnika, aby nie dotykało drzwi urządzenia.

Funkcja blokady

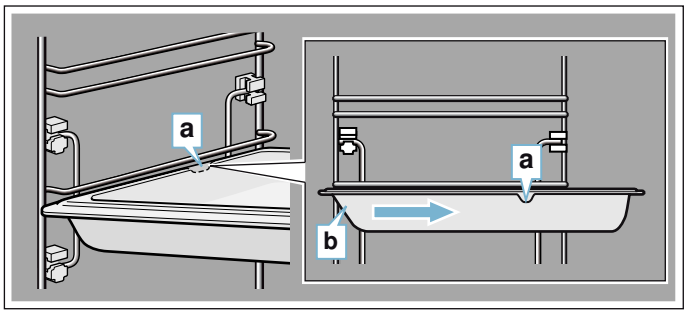
Wyposażenie można wysunąć do około połowy, aż się zablokuje. Funkcja blokady zapobiega przechyleniu się wyposażenia podczas wyciągania. Aby zabezpieczenie przed przechyleniem zadziałało, należy prawidłowo wsunąć wyposażenie do komory piekarnika.

Podczas wsuwania rusztu zwrócić uwagę, aby nosek zazębiający **a** znajdował się z tyłu i był zwrócony do dołu. Napis “microwave” musi znajdować się z przodu, a wygięcie musi być skierowane do dołu ⁀.



Podczas wsuwania blach zwrócić uwagę, aby nosek zazębiający **a** znajdował się z tyłu i był zwrócony do dołu. Ścięcie wyposażenia **b** musi być skierowane z przodu w stronę drzwi urządzenia.

Przykład na rysunku: blacha uniwersalna



Wyposażenie dodatkowe

Wyposażenie dodatkowe można nabyć w serwisie, w sklepie specjalistycznym lub przez Internet. Obszerną ofertę wyposażenia do zakupionego urządzenia można znaleźć w naszych prospektach lub w Internecie.

Dostępność i możliwość zamówienia online różni się w poszczególnych krajach. Informacje na ten temat znajdują się w załącznikach do instrukcji obsługi.

Podczas dokonywania zakupu podać dokładny numer zamówieniowy danego elementu wyposażenia.

Wskazówka: Nie wszystkie elementy wyposażenia dodatkowego pasują do każdego urządzenia. Podczas dokonywania zakupu należy zawsze podawać dokładne oznaczenie (nr E) urządzenia. ⟶ *"Serwis" na stronie 32*

Wyposażenie dodatkowe	Numer zamówieniowy
Ruszt Do naczyń, form do ciasta i zapiekanek oraz do pieczeni i grillowanych kawałków mięsa.	HEZ634080
Blacha uniwersalna Do wilgotnych ciast, wypieków, potraw mrożonych i dużych pieczeni. W przypadku grillowania bezpośrednio na ruszcie można ją stosować jako naczynie na skapujący tłuszcz.	HEZ632070
Blacha do pieczenia Do ciast z blachy i drobnych wypieków.	HEZ631070
Ruszt wkładany w blachę Do mięsa, drobiu i ryb. Przeznaczony do wkładania w blachę uniwersalną w celu zbierania skapującego tłuszczu i sosu z mięsa.	HEZ324000
Blacha uniwersalna, pokryta powłoką antyadhezyjną Do wilgotnych ciast, wypieków, potraw mrożonych i dużych pieczeni. Wypieki i pieczenie nie przywierają do blachy uniwersalnej.	HEZ632010
Blacha do pieczenia, pokryta powłoką antyadhezyjną Do ciast z blachy i drobnych wypieków. Wypieki nie przywierają do blachy.	HEZ631010
Profesjonalna blacha do pieczenia Do przygotowywania dużych ilości potraw.	HEZ633070
Pokrywa do profesjonalnej blachy do pieczenia Pokrywa zmienia profesjonalną blachę do pieczenia w procesjonalną brytfannę.	HEZ633001
Blacha do pizzy Do pizzy i dużych, okrągłych ciast.	HEZ617000
Blacha do grillowania Do grillowania zamiast rusztu lub jako osłona przed rozpryskiwaniem. Stosować wyłącznie z blachą uniwersalną.	HEZ625071
Kamień do pieczenia chleba Do samodzielnego wypieku chleba, bułek i pizzy, które powinny mieć chrupiący spód. Kamień do pieczenia należy podgrzać do zalecanej temperatury.	HEZ327000
Brytfanna szklana (5,1 l) Do potraw duszonych i zapiekanek. Nadaje się szczególnie do stosowania w trybie “Potrawy”.	HEZ915001
Forma szklana Do dużych pieczeni, soczystych ciast i zapiekanek.	HEZ864000
Szklana blacha do pieczenia Do zapiekanek, potraw warzywnych i wypieków.	HEZ636000
Listwy dekoracyjne Do maskowania ścianki mebla i podstawy urządzenia.	HEZ660060

Przed pierwszym użyciem

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy wprowadzić określone ustawienia. Poza tym należy wyczyścić komorę piekarnika oraz wyposażenie.

Pierwsze uruchomienie

Po podłączeniu do instalacji elektrycznej lub po przerwie w zasilaniu na wyświetlaczu pojawiają się ustawienia, które należy wprowadzić przy pierwszym uruchomieniu urządzenia. Odpowiedni komunikat pojawia się na ogół się po upływie kilku sekund.

Wskazówka: Ustawienia te można w każdej chwili zmienić w ustawieniach podstawowych. ⟶ *"Ustawienia podstawowe" na stronie 24*

Wprowadzanie ustawień języka

Jako pierwszy pojawia się język. Wstępnie ustawiony jest język “Niemiecki”.

1. Za pomocą pierścienia obsługi ustawić żądany język.
2. W celu potwierdzenia wprowadzonych ustawień nacisnąć lekko na następne pole tekstowe. Pojawi się następne ustawienie.

Ustawianie godziny

Początkowym wskazaniem godziny jest “12:00”.

1. Nacisnąć lekko na pole tekstowe “Godzina”.
2. Za pomocą pierścienia obsługi ustawić godzinę.
3. W celu potwierdzenia nacisnąć na pole tekstowe “Zakończyć ustawianie”.

Na wyświetlaczu pojawi się informacja o zakończeniu procesu pierwszego uruchomienia urządzenia.

Czyszczenie komory piekarnika i wyposażenia

Przed pierwszym użyciem urządzenia do przygotowania potraw, wyczyścić komorę piekarnika wraz z wyposażeniem.

Czyszczenie komory piekarnika

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

Należy dopilnować, aby w komorze piekarnika nie było resztek opakowania, np. kuleczek styropianu. Przed rozgrzaniem urządzenia wytrzeć gładkie powierzchnie w komorze piekarnika miękką, wilgotną ściereczką. Podczas nagrzewania urządzenia wietrzyć kuchnię.

Wprowadzić podane poniżej ustawienia. Sposób ustawiania rodzaju grzania i temperatury opisany jest w następnym rozdziale. ⟶ *"Obsługa urządzenia" na stronie 16*

Ustawienia	
Rodzaj grzania	Grzanie górne/dolne
Temperatura	240 °C
Czas trwania	1 godzina

Po upływie podanego czasu trwania wyłączyć urządzenie za pomocą przycisku on/off ⏻.

Po ostygnięciu komory piekarnika oczyścić gładkie powierzchnie wodą z detergentem i ściereczką.

Czyszczenie wyposażenia

Dokładnie wyczyścić wyposażenie wodą z płynem do mycia naczyń i ściereczką lub miękką szczoteczką.

Obsługa urządzenia

Dotychczas przedstawione zostały elementy obsługi oraz działanie urządzenia. Teraz wyjaśnimy sposób wprowadzania ustawień. Poniżej opisano, co dzieje się podczas włączania i wyłączania urządzenia oraz w jaki sposób nastawia się tryby pracy.

Włączanie i wyłączanie urządzenia

Przed wprowadzeniem jakichkolwiek ustawień należy włączyć urządzenie.

Wskazówka: Wprowadzanie ustawień zabezpieczenia przed dziećmi oraz minutnika jest możliwe również przy wyłączonym urządzeniu. Określone wskaźniki oraz informacje na wyświetlaczu, np. dotyczące ciepła resztkowego w komorze piekarnika, są widoczne również po wyłączeniu urządzenia.

Jeżeli urządzenie nie jest używane, należy je wyłączyć. Jeżeli przez dłuższy czas nie są wprowadzane żadne ustawienia, urządzenie wyłącza się automatycznie.

Włączanie urządzenia

Włączanie urządzenia odbywa się za pomocą przycisku on/off ⏻.

Na wyświetlaczu pojawia się logo firmy Bosch, a następnie lista wyboru rodzajów grzania.

Wskazówka: W ustawieniach podstawowych można wybrać tryb pracy, który będzie wyświetlany po włączeniu urządzenia. ⟶ *"Ustawienia podstawowe" na stronie 24*

Wyłączanie urządzenia

Wyłączanie urządzenia odbywa się za pomocą przycisku on/off ⏻.

Ewentualnie włączona funkcja zostaje przerwana.

Na wyświetlaczu pojawia się godzina lub wskaźnik ciepła resztkowego.

Wskazówka: W ustawieniach podstawowych można określić, czy po wyłączeniu urządzenia godzina będzie wyświetlana, czy też nie. ⟶ *"Ustawienia podstawowe" na stronie 24*

Włączenie trybu pracy

Każdy tryb należy włączyć przyciskiem start/stop ▷.

Po włączeniu na wyświetlaczu widoczne są ustawienia oraz zegar. Poza tym pojawia się linia okręgu oraz linia nagrzewania.

Wstrzymanie trybu pracy

Za pomocą przycisku start/stop ▷ można wstrzymać, a następnie wznowić tryb pracy.

Naciskanie przycisku start/stop ▷ przez ok. 3 sekundy powoduje całkowite przerwanie trybu pracy i zresetowanie wszystkich wprowadzonych ustawień.

Wskazówka: W przypadku wstrzymania lub przerwania trybu pracy wentylator może nadal pracować.

Wprowadzanie ustawień trybu pracy

Po włączeniu urządzenia pojawia się proponowany tryb pracy.

W celu ustawienia innego trybu pracy należy przejść przez menu. Szczegółowe informacje na temat poszczególnych trybów pracy znajdują się w odpowiednich rozdziałach.

Sposób postępowania:
1. Nacisnąć na odpowiednie pole tekstowe. Ustawiona funkcja jest wyróżniona kolorem białym.
2. Za pomocą pierścienia obsługi zmienić zaznaczone ustawienie.
3. W razie potrzeby wprowadzić kolejne ustawienia. W tym celu nacisnąć na odpowiednie pole tekstowe i zmienić wartość za pomocą pierścienia obsługi.
4. Włączyć za pomocą przycisku start/stop ▷.

Urządzenie uruchamia wybrany tryb.

Ustawianie rodzaju grzania i temperatury

Jeżeli nie dokonano wyboru trybu pracy Rodzaje grzania, nacisnąć lekko w menu na pole tekstowe “Rodzaje grzania”. Na ekranach dotykowych pojawi się lista wyboru rodzajów grzania.

Przykład na rysunku: gorące powietrze eco w temp. 195 °C.
1. Nacisnąć lekko na pole tekstowe wybranego rodzaju grzania. W razie potrzeby przewijać listę wyboru za pomocą pierścienia obsługi.



Temperatura jest wyróżniona kolorem białym.

2. Za pomocą pierścienia obsługi ustawić temperaturę.



3. Włączyć za pomocą przycisku start/stop ▷.
Czas widoczny na wyświetlaczu wskazuje, jak długo trwa już tryb pracy.



Urządzenie zaczyna się nagrzewać.

Gdy potrawa jest gotowa, wyłączyć urządzenie przyciskiem on/off ⏻.

Wskazówka: Na urządzeniu można nastawić czas trwania oraz czas zakończenia dla danego trybu.
⟶ *"Funkcje zegara" na stronie 18*

Wprowadzanie zmian

Po włączeniu temperatura jest nadal wyróżniona. Obracając pierścień obsługi można bezpośrednio zmienić i zapisać temperaturę.

W celu dokonania zmiany rodzaju grzania zatrzymać bieżący tryb pracy za pomocą przycisku start/stop ▷ i nacisnąć lekko na pole tekstowe rodzaju grzania. Pojawia się lista wyboru. Nacisnąć lekko na żądany rodzaj grzania. Na wyświetlaczu pojawia się proponowana temperatura.

Wskazówka: Zmiana rodzaju grzania spowoduje również zresetowanie innych ustawień.

Szybkie nagrzewanie

Szybkie nagrzewanie umożliwia w przypadku niektórych rodzajów grzania skrócenie czasu nagrzewania.

Szybkie nagrzewanie można stosować w przypadku wymienionych poniżej rodzajów grzania:
- 4D gorące powietrze
- Grzanie górne/dolne

Aby potrawa równomiernie się upiekła, należy wstawić ją do komory piekarnika dopiero po zakończeniu szybkiego nagrzewania.

Wprowadzanie ustawień

Zwrócić uwagę na odpowiedni rodzaj grzania oraz ustawić temperaturę na co najmniej 100 °C. W przeciwnym razie aktywowanie szybkiego nagrzewania nie będzie możliwe.

1. Ustawić rodzaj grzania oraz temperaturę.
2. Nacisnąć lekko na pole tekstowe “Szybkie nagrzewanie”.

W polu tekstowym widoczny jest komunikat “wł.”. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat o konieczności potwierdzenia.

Po zakończeniu szybkiego nagrzewania rozlega się sygnał, a na wyświetlaczu pojawia się odpowiedni komunikat. W polu tekstowym widoczny jest komunikat “wył.”. Wstawić potrawę do komory piekarnika.

Wskazówka: Funkcja czasu trwania włącza się równocześnie z szybkim nagrzewaniem. Ustawienia czasu trwania wprowadzić dopiero po zakończeniu szybkiego nagrzewania.

Przerwanie

W celu przerwania szybkiego nagrzewania ponownie nacisnąć lekko na pole tekstowe “Szybkie nagrzewanie”. W polu tekstowym widoczny jest komunikat “wył.”.

Funkcje zegara

Urządzenie ma zaprogramowane różne funkcje zegara.

Funkcja zegara	Zastosowanie
Czas trwania	Po upływie nastawionego czasu trwania urządzenie automatycznie wyłącza dany tryb.
Koniec	Wprowadzić ustawienia czasu trwania i żądanego czasu zakończenia. Urządzenie włączy się automatycznie tak, aby tryb pracy zakończył się o żądanej godzinie.
Minutnik	Minutnik może pełnić funkcję zegara funkcyjnego. Działa niezależnie od trybu pracy i innych funkcji zegara. Po upływie nastawionego czasu urządzenie nie włącza się ani nie wyłącza automatycznie.

Czas trwania oraz czas zakończenia można wywołać po zakończeniu wprowadzania ustawień trybu pracy za pomocą ekranów dotykowych. Minutnik posiada własne pole, dzięki czemu wprowadzanie jego ustawień jest możliwe w dowolnym momencie.

Po upływie czasu trwania lub czasu odliczanego przez minutnik rozlega się sygnał. Sygnał można wyłączyć przed czasem, naciskając lekko na odpowiednie pole lub ekran dotykowy.

Wskazówka: Czas trwania sygnału można zmienić w ustawieniach podstawowych. ⟶ *"Ustawienia podstawowe" na stronie 24*

Nastawianie czasu trwania

Na urządzeniu można nastawić czas gotowania/pieczenia dla danej potrawy. Dzięki temu można uniknąć niezamierzonego przekroczenia czasu pieczenia i nie trzeba przerywać innych zajęć, aby zakończyć nastawiony tryb.

Wprowadzanie ustawień

W zależności od początkowego kierunku obracania pierścienia obsługi, proponowany czas trwania zaczyna się z lewej strony od wartości 10 minut, natomiast z prawej strony od wartości 30 minut.

Poniżej jednej godziny czas trwania można nastawiać w odstępach co jedną minutę, następnie w odstępach co 5 minut.

Maksymalnym ustawieniem są 23 godziny i 59 minut.

Przykład na rysunku: jest godzina 10:00, czas trwania 45 minut.

1. Ustawić tryb pracy oraz temperaturę lub stopień mocy.
2. Przed włączeniem nacisnąć lekko na pole tekstowe “Czas trwania”.
   Widoczny na wyświetlaczu czas trwania jest wyróżniony kolorem białym.
3. Za pomocą pierścienia obsługi nastawić czas trwania.
   Czas zakończenia zostanie obliczony automatycznie.



4. Włączyć za pomocą przycisku start/stop ▷.
   Odliczany jest czas trwania.



Urządzenie zaczyna się nagrzewać.

Po upływie nastawionego czasu trwania rozlega się sygnał. Urządzenie przestaje się nagrzewać. Na wyświetlaczu widoczny jest czas trwania 00m 00s.

Za pomocą pola tekstowego “Czas trwania” można ponownie nastawić czas trwania lub za pomocą przycisku start/stop ▷ kontynuować tryb pracy bez nastawionego czasu trwania.

Gdy potrawa jest gotowa, wyłączyć urządzenie przyciskiem on/off ⏻.

Wprowadzanie zmian i przerwanie

W celu dokonania zmiany czasu trwania nacisnąć lekko na pole tekstowe “Czas trwania”. Czas trwania jest wyróżniony i można go zmienić za pomocą pierścienia obsługi. Zmiana zostaje od razu zapisana.

W celu przerwania czasu trwania należy go wyzerować. Po zapisaniu wprowadzonej zmiany tryb pracy jest kontynuowany bez nastawionego czasu trwania.

Nastawianie czasu zakończenia

Godzinę, o której zakończy się czas trwania można przesunąć na później. Można np.rano wstawić potrawę do komory piekarnika i tak nastawić, aby była gotowa w porze obiadowej.

Wskazówki

- Nie zostawiać produktów spożywczych na dłuższy czas w piekarniku, ponieważ mogą się popsuć.
- Nie wprowadzać ustawień czasu zakończenia, jeżeli tryb pracy został już włączony. W przeciwnym razie wynik gotowania może być niezadowalający.

Wprowadzanie ustawień

Moment zakończenia czasu trwania można opóźnić maksymalnie o 23 godziny i 59 minut.

Przykład na rysunku: jest godzina 10:00, czas trwania jest nastawiony na 45 minut, a potrawa powinna być gotowa o godz. 12:00.

1. Ustawić tryb pracy oraz temperaturę lub stopień mocy.
2. Nastawić czas trwania.
3. Przed włączeniem nacisnąć lekko na pole tekstowe “Koniec”.
   Widoczny na wyświetlaczu obliczony czas zakończenia jest wyróżniony kolorem białym.
4. Za pomocą pierścienia obsługi przesunąć czas zakończenia na później.



5. Włączyć za pomocą przycisku start/stop ▷.
   Na wyświetlaczu widoczna jest godzina, o której urządzenie włączy się.



Urządzenie jest przestawione na tryb czuwania. Gdy urządzenie włączy się, czas trwania będzie odliczany na wyświetlaczu.

Po upływie nastawionego czasu trwania rozlega się sygnał. Urządzenie przestaje się nagrzewać. Na wyświetlaczu widoczny jest czas trwania 00m 00s.

Za pomocą pola tekstowego “Czas trwania” można ponownie nastawić czas trwania lub za pomocą przycisku start/stop ▷ kontynuować tryb pracy bez nastawionego czasu trwania.

Gdy potrawa jest gotowa, wyłączyć urządzenie przyciskiem on/off ⏻.

Wprowadzanie zmian i przerwanie

Po włączeniu nie można już zmienić czasu zakończenia.

W celu skasowania czasu trwania i czasu zakończenia należy zatrzymać tryb pracy za pomocą przycisku start/stop ▷. Tryb pracy można kontynuować bez nastawionego czasu trwania i czasu zakończenia.

Nastawianie minutnika

Minutnik działa równolegle do innych ustawień. Można go nastawić w każdej chwili, nawet jeśli urządzenie jest wyłączone. Posiada własny sygnał, dzięki temu można rozpoznać, czy sygnał rozbrzmiewa z minutnika, czy oznacza zakończenie nastawionego czasu trwania.

Wprowadzanie ustawień

Początkowym ustawieniem minutnika jest zawsze zero minut.

Im wyższa wartość, tym większe będą odstępy czasowe podczas wprowadzania ustawień.

Maksymalnym ustawieniem są 24 godziny.

1. Nacisnąć lekko na pole ⧖.
   Symbol świeci się na czerwono. Widoczny na wyświetlaczu czas odliczany przez minutnik jest wyróżniony kolorem białym.
2. Za pomocą pierścienia obsługi nastawić czas odliczany przez minutnik.
3. Włączyć za pomocą pola ⧖.
   Wskazówka: Po kilku sekundach minutnik włączy się automatycznie.

Minutnik odlicza nastawiony czas.

Minutnik pozostanie widoczny na wyświetlaczu, gdy urządzenie jest wyłączone. W trakcie trwania nastawionego trybu pracy ustawienia tego trybu są widoczne w tle. Naciśnięcie pola ⧖ spowoduje, że czas odliczany przez minutnik będzie widoczny przez kilka sekund na wyświetlaczu.

Po upływie nastawionego czasu rozlega się sygnał i pojawia się odpowiedni komunikat na wyświetlaczu. Symbol przestaje świecić.

Porada: Jeżeli nastawiony czas minutnika odnosi się do trybu pracy urządzenia, zastosować czas trwania. Czas będzie widoczny w tle, a urządzenie wyłączy się automatycznie.

Wprowadzanie zmian i przerwanie

W celu dokonania zmiany czasu odliczanego przez minutnik nacisnąć lekko na pole ⧖. Czas odliczany przez minutnik jest wyróżniony kolorem białym i można go zmienić za pomocą pierścienia obsługi.

W celu zatrzymania minutnika wyzerować czas odliczany przez minutnik. Po zapisaniu zmiany symbol przestaje świecić.

Mikrofale

Mikrofale umożliwiają wyjątkowo szybkie przygotowanie, podgrzanie lub rozmrożenie potraw. Można włączyć same mikrofale lub w połączeniu z wybranym rodzajem grzania.

W celu optymalnego wykorzystania mikrofal należy przestrzegać wskazówek dotyczących naczyń oraz zaleceń podanych w tabelach stosowania na końcu niniejszej instrukcji obsługi.

Naczynia

Nie każde naczynie nadaje się do użytkowania w kuchenkach mikrofalowych. W celu odpowiedniego podgrzania potraw i uniknięcia uszkodzenia urządzenia używać wyłącznie naczyń przystosowanych do kuchenki mikrofalowej.

Odpowiednie są naczynia żaroodporne ze szkła, ceramiki szklanej, porcelany lub tworzywa sztucznego. Materiały te przepuszczają mikrofale. Można używać również naczyń ceramicznych, jeżeli są całkowicie szkliwione i nie mają rys.

Można również używać naczyń stołowych. Dzięki temu potraw nie trzeba przekładać do innego naczynia. Naczynia z dekoracją złotą lub srebrną wolno stosować tylko wówczas, gdy producent gwarantuje, że nadają się do użycia w kuchenkach mikrofalowych.

Do pieczenia w trybie kombi można używać zwykłych form do pieczenia z metalu. Dzięki temu ciasto zrumieni się również od spodu.
W pozostałych przypadkach metalowe naczynia nie nadają sie do użytku. Metal nie przepuszcza mikrofal. Potrawy w zamkniętych pojemnikach metalowych pozostają zimne.

Uwaga!

Powstające iskry: odstęp przedmiotu wykonanego z metalu, np. łyżki w szklance, od ścianek i drzwi komory gotowania musi wynosić minimum 2 cm. Iskry mogą uszkodzić wewnętrzną szklaną powierzchnię drzwi.

Test naczyń

Nigdy nie włączać mikrofal, jeśli w urządzeniu nie ma żadnej potrawy. Jedyny wyjątek stanowi krótki test naczyń.

W przypadku braku pewności, czy naczynia można używać w trybie mikrofal, należy przeprowadzić następujący test.

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

Naczynie powinno być zimne lub mieć temperaturę ciała.

Jeżeli będzie gorące lub powstają iskry, oznacza to, że nie nadaje się do użytku w trybie mikrofal.
Należy wówczas przerwać test.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!
Dostępne elementy nagrzewają się podczas eksploatacji. Nie dotykać gorących elementów. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.

Poziomy mocy mikrofal

Do dyspozycji są różne poziomy mocy mikrofal, dostosowane do rodzaju potraw i sposobu ich przyrządzania.

W przypadku trybu pracy z zastosowaniem mikrofal należy zawsze nastawić czas trwania. Proponowany czas trwania można zaakceptować lub zmienić w ramach dozwolonego zakresu wartości.

Poziom mocy	Zastosowanie	Maksymalny czas trwania
90 W	Do rozmrażania delikatnych potraw	1 godz. 30 min
180 W	Do rozmrażania i dogotowywania	1 godz. 30 min
360 W	Do gotowania mięsa i do podgrzewania delikatnych potraw	1 godz. 30 min
600 W	Do podgrzewania i gotowania potraw	1 godz. 30 min
900 W	Do podgrzewania płynów	30 min

Nastawianie mikrofal

Przed włączeniem mikrofal należy zapoznać się z informacjami na temat odpowiednich naczyń.

1. Nacisnąć lekko na pole **menu**.
   Pojawia się lista trybów pracy.
2. Nacisnąć lekko na pole tekstowe “Mikrofale”.
3. Nacisnąć lekko na pole tekstowe żądanej mocy mikrofal.
   Widoczny na wyświetlaczu czas trwania jest wyróżniony kolorem białym.
4. Za pomocą pierścienia obsługi nastawić czas trwania.
5. Włączyć za pomocą przycisku start/stop ▷.
   Czas trwania odliczany jest na wyświetlaczu. Linia nagrzewania nie pojawia się w przypadku trybu mikrofal.

Urządzenie włącza się.

Po upływie nastawionego czasu trwania rozlega się sygnał. Tryb pracy urządzenia został zakończony. Na wyświetlaczu widoczny jest czas trwania 00m 00s.

Gdy potrawa jest gotowa, wyłączyć urządzenie przyciskiem on/off ⏻.

Wprowadzanie zmian i przerwanie

Po włączeniu czas trwania jest nadal wyróżniony. Obracając pierścień obsługi można bezpośrednio zmienić i zapisać czas trwania.

W celu dokonania zmiany poziomu mocy mikrofal zatrzymać bieżący tryb pracy za pomocą przycisku start/stop ▷. Nacisnąć lekko na pole tekstowe żądanego poziomu mocy i za pomocą przycisku start/stop ▷ kontynuować zatrzymany tryb. Ustawienie czasu trwania zostanie zachowane.

W celu przerwania trybu mikrofal zatrzymać tryb za pomocą przycisku start/stop ▷ i wybrać inny tryb pracy.

Nastawianie trybu Mikrokombi

W przypadku niektórych rodzajów grzania można dodatkowo włączyć mikrofale.

Odpowiednie rodzaje grzania:
- 4D gorące powietrze
- Grzanie górne/dolne
- Grill z cyrkulacją powietrza
- Grill o dużej powierzchni
- Grill o małej powierzchni

W trybie Mikrokombi można ustawić moc mikrofal na poziomie 90 wat, 180 wat i 360 wat.

Przed włączeniem trybu Mikrokombi należy zapoznać się ze wskazówkami na temat odpowiednich naczyń.

1. Nacisnąć lekko na pole **menu**.
   Pojawia się lista trybów pracy.
2. Nacisnąć lekko na pole tekstowe “Mikrokombi”.
3. Nacisnąć lekko na pole tekstowe wybranego rodzaju grzania.
4. Nacisnąć lekko na pole tekstowe żądanej mocy mikrofal.
   Widoczny na wyświetlaczu parametr temperatury lub stopnia mocy jest wyróżniony kolorem białym.
5. Za pomocą pierścienia obsługi ustawić żądaną temperaturę lub stopień mocy.
6. Nacisnąć lekko na pole tekstowe “Czas trwania”.
   Widoczny na wyświetlaczu czas trwania jest wyróżniony kolorem białym.
7. Za pomocą pierścienia obsługi nastawić czas trwania.
8. Włączyć za pomocą przycisku start/stop ▷.
   Czas trwania odliczany jest na wyświetlaczu.

Urządzenie włącza się.

Po upływie nastawionego czasu trwania rozlega się sygnał. Tryb pracy urządzenia został zakończony. Na wyświetlaczu widoczny jest czas trwania 00m 00s.

Gdy potrawa jest gotowa, wyłączyć urządzenie przyciskiem on/off ⏻.

Wprowadzanie zmian i przerwanie

Po włączeniu temperatura jest nadal wyróżniona. Obracając pierścień obsługi można bezpośrednio zmienić i zapisać temperaturę lub stopień mocy.

W celu zmiany czasu trwania nacisnąć lekko na pole tekstowe “Czas trwania” i wprowadzić zmianę za pomocą pierścienia obsługi. Zmiana zostaje od razu zapisana.

W celu dokonania zmiany rodzaju grzania lub poziomu mocy mikrofal zatrzymać najpierw bieżący tryb pracy za pomocą przycisku start/stop ▷. Nacisnąć lekko na pole tekstowe rodzaju grzania lub poziomu mocy mikrofal i wprowadzić zmianę.

Wskazówka: Zmiana rodzaju grzania lub poziomu mocy mikrofal spowoduje również zresetowanie innych ustawień.

W celu przerwania trybu Mikrokombi zatrzymać tryb za pomocą przycisku start/stop ▷ i wybrać inny tryb pracy.

Suszenie

Po zakończeniu trybu pracy osuszyć komorę gotowania, aby nie pozostała w niej wilgoć.

Włączanie suszenia

Podczas suszenia komora piekarnika jest ogrzewana, aby umożliwić odparowanie wilgoci. Następnie otworzyć drzwi urządzenia, aby para wodna mogła wydostać się z komory piekarnika.

1. Poczekać, aż urządzenie ostygnie.
2. Natychmiast usuwać większe zanieczyszczenia z komory piekarnika oraz wilgoć z dna piekarnika.
3. W razie potrzeby włączyć urządzenie przyciskiem on/off ⏻.
4. Nacisnąć lekko na pole **menu**.
   Pojawia się lista trybów pracy.
5. Nacisnąć lekko na pole tekstowe “Suszenie”.
   Wyświetlony zostanie czas trwania. Nie można go zmienić.
6. Włączyć za pomocą przycisku start/stop ▷.
   Suszenie zostanie włączone i po upływie 10 minut automatycznie zakończone.
7. Otworzyć drzwi urządzenia i pozostawić otwarte na 1 do 2 minut, aby odparowała wilgoć z komory piekarnika.

Ręczne osuszanie komory piekarnika

1. Poczekać, aż urządzenie ostygnie.
2. Usunąć zanieczyszczenia z komory piekarnika.
3. Komorę piekarnika wytrzeć do sucha miękką ściereczką.
4. Drzwi urządzenia pozostawić na 1 godzinę otwarte, aby komora piekarnika mogła całkowicie wyschnąć.

Termometr do pieczeni

Termosonda umożliwia bardzo dokładną kontrolę temperatury mięsa, a dzięki temu uzyskanie optymalnych wyników pieczenia. Temperatura mierzona jest wewnątrz produktu spożywczego. Osiągnięcie ustawionej temperatury spowoduje automatyczne wyłączenie się urządzenia.

Rodzaje grzania

Nie wszystkie rodzaje grzania umożliwiają korzystanie z termosondy.

W przypadku umieszczenia termosondy w komorze piekarnika można stosować następujące rodzaje grzania.

4D gorące powietrze
Grzanie górne/dolne
Gorące powietrze eco
Grzanie górne/dolne eco
Grill z cyrkulacją powietrza
Pizza

Wskazówki

- Termosonda dokonuje pomiaru temperatury wewnątrz produktu spożywczego w przedziale od 30 °C do 99 °C.
- Należy stosować wyłącznie dołączoną termosondę. Można ją dokupić w serwisie jako część zamienną.
- Po użyciu zawsze wyjmować termosondę z komory piekarnika. Nigdy nie przechowywać jej w komorze piekarnika.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!
W przypadku zastosowania nieodpowiedniej termosondy może dojść do uszkodzenia izolacji. Używać wyłącznie termosondy przeznaczonej do danego typu urządzenia.

Temperatura komory piekarnika

Aby nie uszkodzić termosondy, nie ustawiać temperatury przekraczającej 250°C.

Ustawiona temperatura w komorze piekarnika musi być przynajmniej o 10°C wyższa od ustawionej temperatury wewnątrz potrawy.

Wkładanie termosondy w potrawę

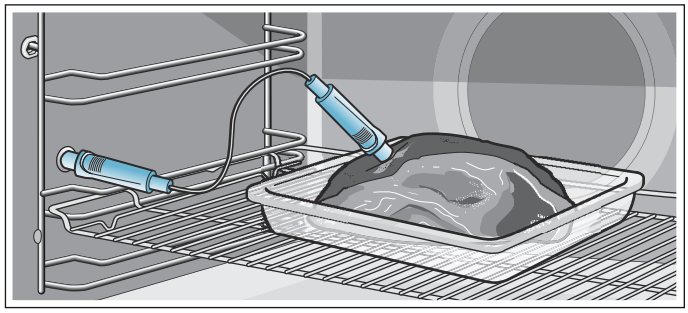
Przed włożeniem potrawy do komory piekarnika należy wbić w nią termosondę.

Termosonda ma trzy punkty pomiaru. Zwrócić uwagę, aby środkowy punkt pomiaru znajdował się wewnątrz potrawy.

Uwaga!

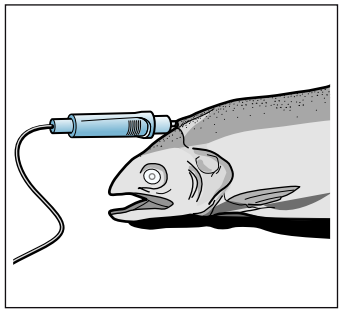
W przypadku dołączenia funkcji mikrofal końcówka termosondy musi znajdować się wewnątrz potrawy.

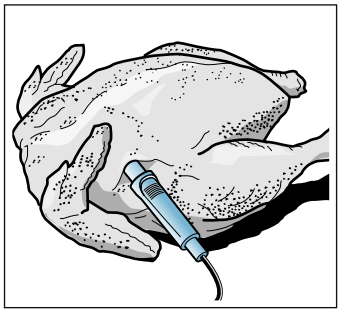
Mięso: W przypadku dużych kawałków wkładać termosondę ukośnie od góry, aż do wyczuwalnego oporu.
W przypadku mniejszych kawałków wbić termosondę z boku w najgrubsze miejsce.



Ryby: Rybę w całości ustawić na ruszcie na sztorc, używając do tego celu połówki ziemniaka. Termosondę włożyć do oporu, wbijając ją za głową w kierunku środkowej części kręgosłupa.

Drób: Termosondę wbić między skrzydełka u ich nasady, wsuwając ją do momentu wyczuwalnego oporu filetu z piersi.





Obracanie potrawy: W celu obrócenia potrawy nie wyjmować termosondy. Po obróceniu należy sprawdzić prawidłowe położenie termosondy w potrawie.

Wyjęcie termosondy w trakcie pracy urządzenia spowoduje zresetowanie wszystkich ustawień i konieczność ich ponownego wprowadzenia.

Uwaga!

Nie przytrzasnąć przewodu termosondy.
Nie używać naczyń z przykryciem.
Aby termosonda nie została uszkodzona przez zbyt wysoką temperaturę, należy zachować kilkucentymetrową odległość między grzałką grilla a termosondą. Podczas pieczenia mięso może wyrastać.

Ustawianie temperatury wewnątrz potrawy

Termosondę włożyć w gniazdo po lewej stronie w komorze piekarnika.

1. Nacisnąć lekko na pole tekstowe z wybranym rodzajem grzania.
   Widoczna na wyświetlaczu proponowana wartość temperatury komory piekarnika jest wyróżniona kolorem białym.
2. Za pomocą pierścienia obsługi ustawić temperaturę komory piekarnika.
3. Nacisnąć lekko na pole tekstowe “Temperatura wewnątrz potrawy”.
   Widoczna na wyświetlaczu proponowana wartość temperatury wewnątrz potrawy jest wyróżniona kolorem białym.
4. Za pomocą pierścienia obsługi ustawić temperaturę wewnątrz potrawy.
5. Włączyć za pomocą przycisku start/stop ▷.
   Czas widoczny na wyświetlaczu wskazuje, jak długo trwa już tryb pracy.

Urządzenie zaczyna się nagrzewać.

Widoczna na wyświetlaczu temperatura wewnątrz potrawy jest wyróżniona kolorem białym, z lewej strony wyświetlana jest aktualna temperatura, a z prawej ustawiona wartość, np. “15|80°C”. Linia nagrzewania odnosi się do temperatury wewnątrz potrawy.

Gdy żądana temperatura wewnątrz potrawy zostanie osiągnięta, rozlega się sygnał. Urządzenie przestaje się nagrzewać. Widoczna na wyświetlaczu aktualna temperatura wewnątrz potrawy jest taka sama jak ustawiona wartość, np. “80|80°C”. Odliczanie upływu czasu zostaje zatrzymane.

Wyłączyć urządzenie za pomocą przycisku on/off ⏻ i wyjąć termosondę z gniazda w komorze piekarnika.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!
Komora piekarnika, wyposażenie i termosonda są bardzo gorące. Do wyjmowania gorącego wyposażenia i termosondy z komory piekarnika zawsze używać łapek kuchennych.

Wprowadzanie zmian

Po włączeniu temperatura wewnątrz potrawy jest wyróżniona. Obracając pierścień obsługi można bezpośrednio zmienić i zapisać temperaturę wewnątrz potrawy.

W celu dokonania zmiany temperatury komory piekarnika nacisnąć lekko na pole tekstowe “Temperatura”.

W celu dokonania zmiany rodzaju grzania zatrzymać bieżący tryb pracy za pomocą przycisku start/stop ▷.

Wskazówka: Zmiana rodzaju grzania spowoduje również zresetowanie innych ustawień.

Przerwanie

W celu przerwania wprowadzania ustawień wyciągnąć termosondę z gniazda oraz z mięsa. Za pomocą przycisku start/stop ▷ można kontynuować tryb pracy bez użycia termosondy.

Temperatury wewnątrz różnych potraw

Nie używać produktów mrożonych. Ustawienia podane w tabelach są wartościami orientacyjnymi. Zależą one od jakości i właściwości produktów spożywczych.

Szczegółowe informacje na temat rodzaju grzania i temperatury zamieszczone są na końcu niniejszej instrukcji obsługi. ⟶ *"Przetestowane w naszym studiu gotowania" na stronie 34*

Produkty spożywcze	Temperatura w środku mięsa w °C
Drób	
Kurczak	80-85
Pierś kurczaka	75-80
Kaczka	80-85
Pierś kaczki, różowa	55-60
Indyk	80-85
Pierś indyka	80-85
Gęś	80-90
Wieprzowina	
Karkówka wieprzowa	85-90
Filet wieprzowy, różowy	62-70
Schab wieprzowy, dobrze wypieczony	72-80
Wołowina	
Filet wołowy lub rostbef, angielski	45-52
Filet wołowy lub rostbef, różowy	55-62
Filet wołowy lub rostbef, dobrze wypieczony	65-75
Cielęcina	
Pieczeń cielęca lub plecówka, chuda	75-80
Pieczeń cielęca, łopatka	75-80
Gicz cielęca	85-90
Jagnięcina	
Udziec jagnięcy, różowy	60-65
Udziec jagnięcy, dobrze wypieczony	70-80
Schab jagnięcy, różowy	55-60
Ryby	
Ryba, w całości	65-70
Filet rybny	60-65
Inne	
Pieczeń rzymska, wszystkie rodzaje mięsa	80-90
Podgrzewanie i odgrzewanie potraw	65-75

Zabezpieczenie przed dziećmi

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

Pulpit obsługi jest zablokowany i nie można wprowadzać żadnych ustawień. Możliwe jest tylko wyłączenie urządzenia za pomocą przycisku on/off ⏻.

Aktywacja i dezaktywacja

Zabezpieczenie przed dziećmi można aktywować lub dezaktywować zarówno przy włączonym, jak i przy wyłączonym urządzeniu.

W tym celu naciskać pole ⊶ przez ok. 4 sekundy.

Na wyświetlaczu pojawi się komunikat o konieczności potwierdzenia.

Jeżeli urządzenie jest włączone, pole ⊶ świeci się na czerwono. Jeżeli urządzenie jest wyłączone, pole ⊶ nie świeci się.

Ustawienia podstawowe

W celu zapewnienia optymalnej i bezproblemowej obsługi urządzenia, użytkownik ma do dyspozycji różnego rodzaju ustawienia. Ustawienia te można zmienić, dostosowując je do indywidualnych potrzeb.

Zmiana ustawień podstawowych

Urządzenie musi być włączone.

1. Nacisnąć lekko na pole **menu**.
   Pojawia się lista trybów pracy.
2. Nacisnąć lekko na pole tekstowe “Ustawienia podstawowe”.
   Na ekranach dotykowych pojawiają się ustawienia.
3. Nacisnąć lekko na pole tekstowe z żądanym ustawieniem.
   Wybrane ustawienie można rozpoznać po czerwonym pasku z boku pola tekstowego.
   Na wyświetlaczu widoczna jest wartość tego ustawienia.
4. W razie potrzeby zmienić wartość za pomocą pierścienia obsługi.
5. Nacisnąć lekko na pole tekstowe następnego ustawienia.
   Na wyświetlaczu pojawia się wartość tego ustawienia, którą można zmienić za pomocą pierścienia obsługi.
6. Przejrzeć ustawienia i w razie potrzeby zmienić je za pomocą pierścienia obsługi.
   W celu przeglądania ustawień nacisnąć lekko na pole tekstowe “Pozostałe ustawienia”.
7. W celu potwierdzenia nacisnąć lekko na pole **menu**.
   Pojawia się pytanie, czy wprowadzone zmiany mają zostać zapisane.
8. Nacisnąć lekko na pole tekstowe “Zapisać”.

Na wyświetlaczu pojawia się komunikat, że ustawienia zostały zapisane.

Przerwanie

Jeżeli wprowadzone zmiany nie powinny zostać zapisane, nacisnąć lekko na pole **menu**, a następnie na pole tekstowe “Nie zapisywać”. Na wyświetlaczu pojawia się komunikat, że ustawienia nie zostały zapisane. Jeżeli urządzenie nie jest używane, należy je wyłączyć przyciskiem on/off ⏻.

Wykaz ustawień podstawowych

Dostępne ustawienia podstawowe zależą od wyposażenia urządzenia.

Ustawienie	Możliwości
Język	Możliwy jest wybór innego języka
Godzina	Godzina w formacie 24 h
Ustawienia fabryczne	przywrócić nie przywracać*
Czas trwania sygnału	krótki (30 sek.) średni (1 min.)* długi (5 min.)

Głośność	Skala 5-stopniowa
Dźwięk przycisków	wł. wył.* (tylko przycisk on/off ⏻ wydaje dźwięk)
Jasność wyświetlacza	Skala 5-stopniowa
Wskazanie godziny	wył. cyfrowe* analogiczny
Oświetlenie	W trybie pracy wył. W trybie pracy wł.*
Automatyczna kontynuacja	Nie kontynuować automatycznie* Po zamknięciu drzwi (Tylko w trybie mikrofal)
Zabezpieczenie przed dziećmi	Tylko blokada przycisków* Blokada drzwi oraz przycisków
Tryb pracy po włączeniu	Menu główne Rodzaje grzania* Mikrofale Mikrokombi Assist
Przyciemnienie w nocy	wył.* wł.
Wyświetlanie logo firmy	wł.* wył.
Opóźnienie wyłączenia wentylatora	zalecane* minimalne
Ustawienie szabasowe	wł. wył.*

* ustawienie fabryczne (w zależności od typu urządzenia możliwe są różnice w ustawieniach fabrycznych)

Wskazówka: Zmiany ustawień języka, dźwięku przycisków oraz jasności wyświetlacza są od razu widoczne. Wszystkie pozostałe wymagają dokonania zapisu ustawień.

Zanik zasilania prądem

Wprowadzone zmiany ustawień pozostają zapisane także w przypadku przerwy w zasilaniu.

Tylko ustawienia dotyczące pierwszego uruchomienia wymagają ponownego wprowadzenia w przypadku dłuższej przerwy w zasilaniu. Krótka przerwa w zasilaniu nie ma wpływu na urządzenie.

Zmiana ustawionej godziny

W celu dostosowania ustawień godziny, np. przy zmianie czasu letniego na zimowy, należy zmienić ustawienie podstawowe.

Urządzenie musi być włączone.

1. Nacisnąć lekko na pole **menu**.
   Na wyświetlaczu pojawia się lista trybów pracy.
2. Nacisnąć lekko na pole tekstowe “Ustawienia podstawowe”.
   Na ekranach dotykowych pojawiają się ustawienia.
3. Nacisnąć lekko na pole tekstowe “Godzina”.
   Na wyświetlaczu pojawia się godzina.
4. Zmienić godzinę za pomocą pierścienia obsługi.
5. W celu potwierdzenia nacisnąć lekko na pole **menu**.
   Pojawia się pytanie, czy wprowadzone zmiany mają zostać zapisane.
6. Nacisnąć lekko na pole tekstowe “Zapisać”.

Na wyświetlaczu pojawia się komunikat, że ustawienia zostały zapisane.

Ustawienie szabasowe

Ustawienie szabasowe umożliwia ustawienie czasu trwania do 74 godzin. Potrawy w komorze piekarnika zachowują odpowiednia temperaturę bez konieczności włączania i wyłączania urządzenia.

Włączanie ustawienia szabasowego

W celu korzystania z ustawienia szabasowego należy aktywować je w ustawieniach podstawowych.
⟶ *"Ustawienia podstawowe" na stronie 24*

Po wprowadzeniu odpowiedniej zmiany w ustawieniach podstawowych, ustawienie szabasowe pojawia się jako ostatni rodzaj grzania.

Urządzenie nagrzewa się z zastosowaniem grzania górnego/dolnego. Temperaturę można ustawić w zakresie od 85 °C do 140 °C.

Musi być wybrany tryb pracy Rodzaje grzania. Na ekranach dotykowych pojawi się lista wyboru rodzajów grzania.

1. Nacisnąć lekko na pole tekstowe “Ustawienie szabasowe”.
   Widoczna na wyświetlaczu proponowana wartość temperatury jest wyróżniona kolorem białym.
2. Za pomocą pierścienia obsługi ustawić żądaną temperaturę.
3. Przed włączeniem nacisnąć lekko na pole tekstowe “Czas trwania”.
   Widoczna na wyświetlaczu proponowana wartość czasu trwania jest wyróżniona kolorem białym.
4. Za pomocą pierścienia obsługi nastawić żądany czas trwania.
   Wskazówka: Czas zakończenia zostanie obliczony automatycznie, nie można go jednak zmienić.
5. Włączyć za pomocą przycisku start/stop ▷.
   Czas trwania odliczany jest na wyświetlaczu.

Urządzenie zaczyna się nagrzewać.

Po upływie nastawionego czasu trwania ustawienia szabasowego rozlega się sygnał. Urządzenie przestaje się nagrzewać. Na wyświetlaczu widoczny jest czas trwania 00m 00s.

Wyłączyć urządzenie za pomocą przycisku on/off ⏻.

Wskazówka: W przypadku otwarcia drzwi urządzenia tryb pracy nie zostanie przerwany.

Wprowadzanie zmian i przerwanie

Po włączeniu nie można już zmienić ustawień.

W przypadku przerwania ustawienia szabasowego wyłączyć urządzenie przyciskiem on/off ⏻. Wstrzymanie trybu pracy za pomocą przycisku start/stop ▷ nie jest już możliwe.

Środki czyszczące

Dzięki odpowiedniej konserwacji i czyszczeniu urządzenie długo zachowuje estetyczny wygląd i całkowitą sprawność. Poniżej zamieszczono wskazówki dotyczące prawidłowej konserwacji i czyszczenia urządzenia.

Odpowiednie środki czyszczące

Aby uniknąć uszkodzenia różnego rodzaju powierzchni na skutek zastosowania nieodpowiedniego środka czyszczącego, należy przestrzegać wskazówek zawartych w poniższej tabeli. W zależności od typu urządzenia dostępne mogą być tylko niektóre elementy i powierzchnie.

Uwaga!
Uszkodzenia powierzchni
Nie używać

- żrących środków czyszczących ani środków do szorowania,
- środków czyszczących o dużej zawartości alkoholu,
- ostrych druciaków ani szorstkich gąbek,
- myjek wysokociśnieniowych lub parowych,
- specjalnych środków czyszczących do czyszczenia na ciepło.

Nowe zmywaki przed użyciem dokładnie wypłukać.

Porada: Szczególnie polecane środki czyszczące i pielęgnacyjne można nabyć w serwisie. Należy przestrzegać wskazówek producenta poszczególnych produktów.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!
Urządzenie bardzo się nagrzewa. Nigdy nie dotykać gorących powierzchni wewnątrz komory gotowania ani elementów grzejnych. Zawsze odczekać, aż urządzenie ostygnie. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się!

Powierzchnia	Czyszczenie
Urządzenie z zewnątrz	
Front ze stali nierdzewnej	Gorąca woda z detergentem: Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Natychmiast usuwać osad z kamienia, plamy tłuszczu, skrobi i białka. Pod takimi zabrudzeniami może tworzyć się korozja. Specjalne środki do pielęgnacji nagrzewających się powierzchni ze stali nierdzewnej można nabyć w serwisie lub sklepie specjalistycznym. Miękką ściereczką rozprowadzić cienką warstwę środka pielęgnacyjnego.
Tworzywo sztuczne	Gorąca woda z detergentem: Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Nie używać płynu do mycia szyb ani skrobaczek do szkła.
Powierzchnie lakierowane	Gorąca woda z detergentem: Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

Pulpit obsługi	Gorąca woda z detergentem: Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Nie używać płynu do mycia szyb ani skrobaczek do szkła.
Szyby w drzwiach	Gorąca woda z detergentem: Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Nie używać skrobaczki do szkła ani druciaka ze stali nierdzewnej.
Uchwyt drzwi	Gorąca woda z detergentem: Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. W przypadku przedostania się środka do odkamieniania na uchwyt drzwi, natychmiast wytrzeć uchwyt. W przeciwnym razie powstaną trudne do usunięcia plamy.

Wnętrze urządzenia

Powierzchnie emaliowane oraz powierzchnie samoczyszczące	Przestrzegać wskazówek dotyczących powierzchni komory piekarnika, które stanowią uzupełnienie informacji przedstawionych w tabeli.
Osłona oświetlenia komory piekarnika	Gorąca woda z detergentem: Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. W przypadku silnego zabrudzenia stosować środek do czyszczenia piekarników.
Uszczelka drzwi Nie zdejmować!	Gorąca woda z detergentem: Myć zmywakiem. Nie szorować.
Nakładka drzwi wykonana ze stali nierdzewnej	Środki do czyszczenia stali nierdzewnej: Przestrzegać wskazówek producenta. Nie używać środków do pielęgnacji stali nierdzewnej. Nakładkę drzwi zdjąć do czyszczenia.
Wewnętrzna rama drzwi wykonana ze stali nierdzewnej	Środki do czyszczenia stali nierdzewnej: Przestrzegać wskazówek producenta. Można w ten sposób usunąć przebarwienia. Nie używać środków do pielęgnacji stali nierdzewnej.
Prowadnice	Gorąca woda z detergentem: Namoczyć i czyścić zmywakiem lub szczoteczką.
System wysuwania blach	Gorąca woda z detergentem: Czyścić zmywakiem lub szczoteczką. Nie usuwać z szyn warstwy smaru, w miarę możliwości nie wysuwać ich do czyszczenia. Nie myć w zmywarce.
Wyposażenie	Gorąca woda z detergentem: Namoczyć i czyścić zmywakiem lub szczoteczką. W przypadku silnego zabrudzenia użyć druciaka ze stali nierdzewnej.
Termosonda	Gorąca woda z detergentem: Czyścić zmywakiem lub szczoteczką. Nie myć w zmywarce.

Wskazówki

- Nieznaczne różnice kolorów z przodu urządzenia są wynikiem zastosowania różnych materiałów, jak szkło, tworzywo sztuczne czy metal.
- Cienie na szybach drzwi, które przypominają smugi, to refleksy świetlne wywołane oświetleniem komory piekarnika.
- Emalia wypalana jest w bardzo wysokiej temperaturze. Mogą przy tym powstać nieznaczne przebarwienia. Jest to normalne zjawisko, nie wpływające na funkcjonowanie piekarnika. Krawędzie cienkich blach nie dają się w pełni pokryć emalią. Dlatego mogą być szorstkie. Nie zmniejsza to skuteczności zabezpieczenia antykorozyjnego.

Powierzchnie komory piekarnika

Tylna ścianka komory piekarnika ma własności samoczyszczące. Można ją rozpoznać po szorstkiej powierzchni.

Dno, ścianka górna oraz ścianki boczne są emaliowane i posiadają gładką powierzchnię.

Czyszczenie powierzchni emaliowanych

Gładkie powierzchnie emaliowane czyścić zmywakiem oraz gorącą wodą z detergentem lub octem. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

Przypalone resztki jedzenia odmoczyć za pomocą wilgotnej ściereczki nasączonej wodą z detergentem. W przypadku silnego zabrudzenia użyć druciaka ze stali nierdzewnej lub środka do czyszczenia piekarników.

Po wyczyszczeniu pozostawić otwarte drzwi w celu wysuszenia komory piekarnika.

Czyszczenie powierzchni samoczyszczących

Powierzchnie samoczyszczące są pokryte porowatą, matową powłoką ceramiczną. Rozpryski z pieczenia są wchłaniane przez tę warstwę i rozkładane w trakcie eksploatacji urządzenia.

Gdy samoczyszczenie wymienionych powierzchni nie przynosi już zadowalającego rezultatu i widoczne są ciemne plamy, zanieczyszczenia powierzchni można usunąć dzięki zastosowaniu precyzyjnego nagrzewania.

Wprowadzanie ustawień

Z komory piekarnika należy najpierw wyjąć prowadnice, systemy wysuwania blach, elementy wyposażenia oraz naczynia. Dokładnie wyczyścić gładkie powierzchnie emaliowane w komorze piekarnika, wewnętrzne drzwi urządzenia oraz osłonę oświetlenia komory piekarnika.

1. Ustawić rodzaj grzania 4D gorące powietrze.
2. Ustawić maksymalną temperaturę.
3. Włączyć tryb pracy i pozostawić uruchomiony przez co najmniej 1 godzinę.

Warstwa ceramiki zostanie zregenerowana.

Po ostygnięciu piekarnika usunąć brązowe lub białe pozostałości miękką gąbką i wodą.

Wskazówka: Podczas trybu pracy na powierzchniach urządzenia mogą pojawić się rudawe plamy. Nie jest to rdza, lecz pozostałości produktów spożywczych. Plamy te nie zagrażają zdrowiu ani nie mają negatywnego wpływu na efektywność powierzchni samoczyszczących.

Uwaga!
Na powierzchniach samoczyszczących nie stosować środka do czyszczenia piekarników. Powierzchnie te mogą ulec uszkodzeniu. W przypadku zetknięcia się środka do czyszczenia piekarników z powierzchniami samoczyszczącymi natychmiast przetrzeć te miejsca ściereczką nasączoną wodą. Nie wcierać środków czyszczących i nie stosować elementów szorujących.

Utrzymywanie urządzenia w czystości

Aby zapobiec powstawaniu trudnych do usunięcia zanieczyszczeń, urządzenie należy utrzymywać w czystości i od razu usuwać wszelkie zabrudzenia.

Porady

- Komorę piekarnika należy czyścić po każdym użyciu. Dzięki temu zanieczyszczenia nie przypalą się.
- Natychmiast usuwać osad z kamienia, plamy tłuszczu, skrobi i białka.
- Do pieczenia bardzo wilgotnych ciast używać blachy uniwersalnej.
- Do pieczenia mięs stosować odpowiednie naczynia, np. brytfannę.

Prowadnice

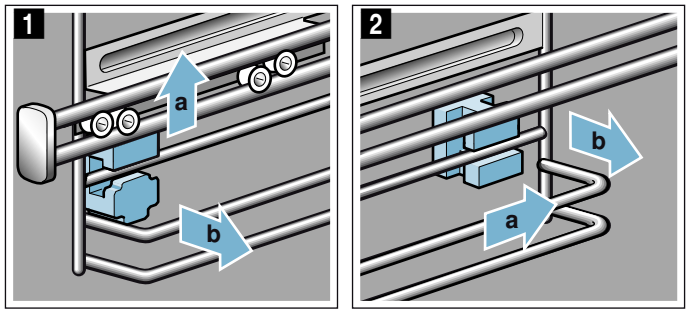
Dzięki odpowiedniej konserwacji i czyszczeniu urządzenie długo zachowuje estetyczny wygląd i całkowitą sprawność. Poniżej podane są informacje na temat zdejmowania i czyszczenia prowadnic.

Zdejmowanie i zawieszanie prowadnic

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!
Prowadnice mocno się nagrzewają. Nie dotykać gorących prowadnic. Zawsze odczekać, aż urządzenie ostygnie. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.

Zdejmowanie prowadnic

1. Przód prowadnicy nacisnąć do góry **a** i wyczepić **b** (rys. 1).
2. Następnie przesunąć całą prowadnicę nieco do tyłu **a** i wyjąć **b** (rys. 2).

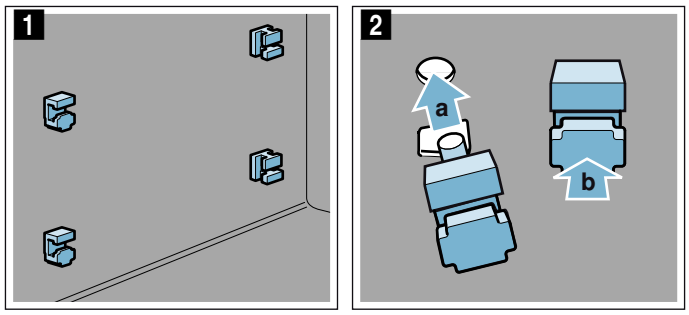


Prowadnice czyścić płynem do mycia naczyń i gąbką do zmywania. W przypadku zanieczyszczeń trudnych do usunięcia używać szczoteczki.

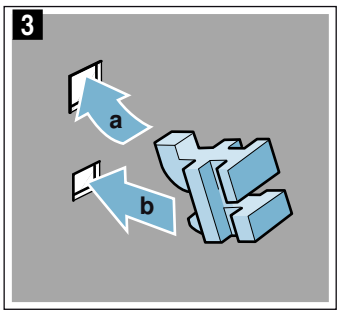
Wkładanie mocowań

Jeżeli podczas wyjmowania prowadnic wypadną mocowania, należy ponownie włożyć je w prawidłowy sposób.

1. Mocowania z przodu i z tyłu różnią się (rys. 1).
2. Mocowanie z przodu zamocować za pomocą zaczepu na górze w okrągłym otworze **a**, ustawić nieco ukośnie, zaczepić na dole i ustawić prosto **b** (rys. 2).



3. Mocowanie z tyłu zamocować za pomocą zaczepu w górnym otworze **a** i wcisnąć w dolny otwór **b** (rys. 3).

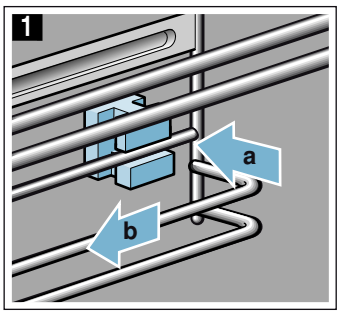


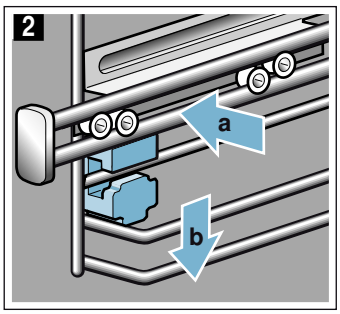
Zawieszanie prowadnic

Podczas zawieszania zwrócić uwagę, aby ścięcie prowadnicy znajdowało się na górze.

Prowadnice pasują tylko do prawej lub lewej strony.Szyny muszą dać się wyciągnąć do przodu.

1. Tył prowadnicy osadzić na górze oraz na dole **a** i pociągnąć do przodu **b** (rys. 1).
2. Następnie włożyć prowadnicę z przodu **a** i wcisnąć do dołu **b** (rys. 2).





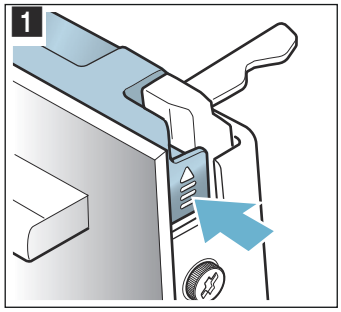
Drzwi urządzenia

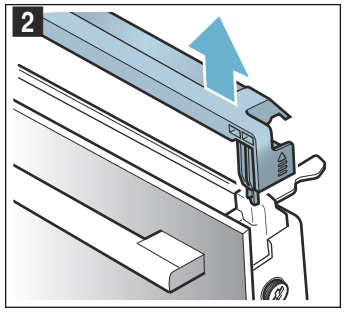
Dzięki odpowiedniej konserwacji i czyszczeniu urządzenie długo zachowuje estetyczny wygląd i całkowitą sprawność. Poniżej podane są informacje na czyszczenia drzwi urządzenia.

Zdejmowanie nakładki drzwi

Wstawka ze stali nierdzewnej w nakładce drzwi może ulec przebarwieniu. W celu dokładnego wyczyszczenia drzwi można zdjąć nakładkę.

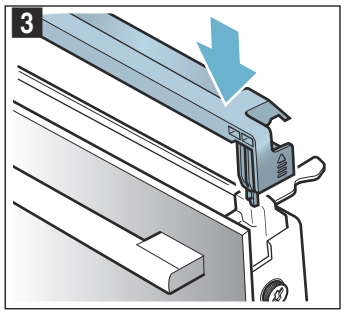
1. Uchylić drzwi urządzenia.
2. Nacisnąć nakładkę z lewej i z prawej strony (rys. 1).
3. Zdjąć nakładkę (rys. 2).
   Ostrożnie zamknąć drzwi urządzenia.





Wskazówka: Wstawkę ze stali nierdzewnej czyścić specjalnym środkiem do czyszczenia stali nierdzewnej. Pozostałe elementy nakładki drzwi czyścić wodą z dodatkiem detergentu i miękką ściereczką.

4. Ponownie uchylić drzwi urządzenia. Nasadzić i wcisnąć nakładkę, aż zaskoczy na miejsce (rys. 3).



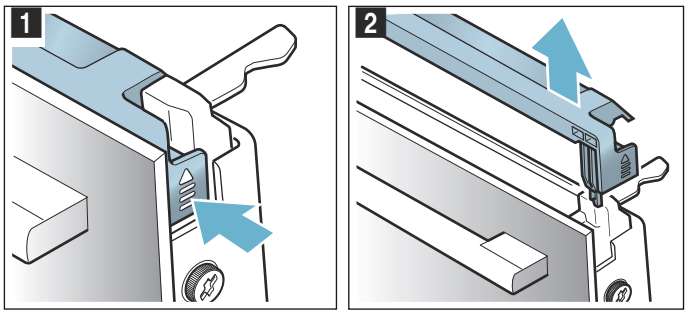
5. Zamknąć drzwi urządzenia.

Montaż i demontaż szyb w drzwiach

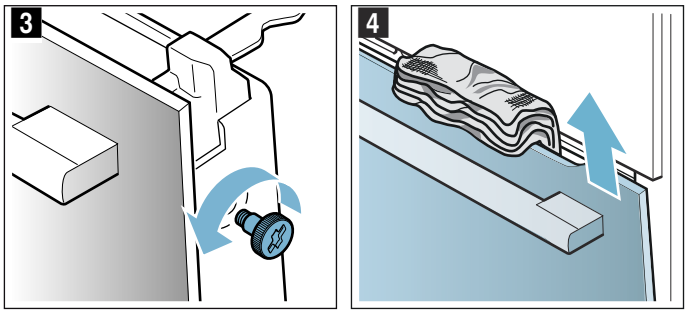
W celu ułatwienia czyszczenia można wymontować szyby z drzwi urządzenia.

Wymontowanie z urządzenia

1. Uchylić drzwi urządzenia.
2. Nacisnąć nakładkę z lewej i z prawej strony (rys. 1).
3. Zdjąć nakładkę (rys. 2).



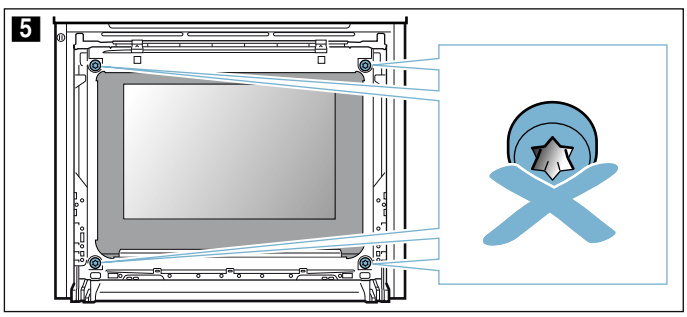
4. Odkręcić i wyjąć śruby po lewej i po prawej stronie drzwi urządzenia (rys. 3).
5. Przed ponownym zamknięciem drzwi włożyć między drzwi a obudowę urządzenia kilkakrotnie złożoną ściereczkę kuchenną (rys. 4).
   Przednią szybę wyjąć do góry i położyć na równej powierzchni uchwytem drzwi do dołu.



Szyby czyścić płynem do mycia szyb i miękką ściereczką.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poważnego zagrożenia zdrowia!
Po odkręceniu śrub nie można zagwarantować bezpieczeństwa urządzenia. Z urządzenia mogą wydostawać się mikrofale. Nie odkręcać śrub.

Nie odkręcać czterech czarnych śrub w ramie (rys. 5).

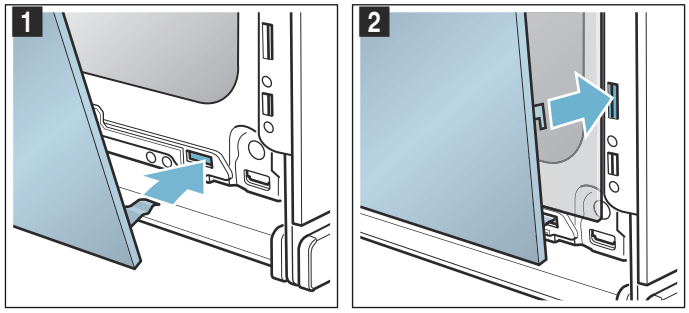


⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo obrażeń!

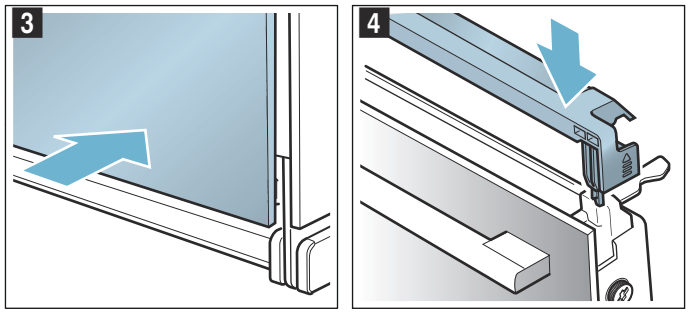
- Porysowane szkło lub drzwiczki urządzenia mogą pęknąć. Nie używać skrobaczki do szkła, żrących ani szorujących środków czyszczący.
- Zawiasy drzwi urządzenia poruszają się podczas otwierania i zamykania drzwi, w związku z tym istnieje ryzyko przytrzaśnięcia się. Nie dotykać zawiasów.

Montowanie w urządzeniu

1. Dół przedniej szyby wsunąć w mocowania (rys. 1).
2. Domykać szybę, aż oba górne zaczepy znajdą się naprzeciwko właściwego otworu (rys. 2).



3. Docisnąć przednią szybę na dole. aż zaskoczy na swoje miejsce (rys. 3)
4. Ponownie uchylić drzwi urządzenia i wyjąć ściereczkę kuchenną.
5. Ponownie przykręcić śruby po lewej i po prawej stronie.
6. Nasadzić i wcisnąć nakładkę, aż zaskoczy na miejsce (rys. 4).



7. Zamknąć drzwi urządzenia.

Uwaga!
Dopiero gdy szyby są prawidłowo zamontowane, można używać komory piekarnika.

Co robić w razie usterki?

Przyczynami wystąpienia usterek są często drobiazgi. Przed wezwaniem serwisu należy przy pomocy tabeli spróbować usunąć usterkę we własnym zakresie.

Usuwanie usterek we własnym zakresie

Usterki techniczne urządzenia można często usunąć we własnym zakresie.

Jeśli czasami jakaś potrawa nie uda się, na końcu niniejszej instrukcji obsługi znajduje się wiele porad i wskazówek dotyczących gotowania i pieczenia.
⟶ *"Przetestowane w naszym studiu gotowania" na stronie 34*

Usterka	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie problemu/wskazówki
Urządzenie nie działa.	Uszkodzony bezpiecznik.	Sprawdzić bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
	Zanik zasilania prądem	Sprawdzić, czy można włączyć światło lub inne urządzenia kuchenne.
Wyświetlacz pokazuje “Sprache Deutsch”.	Zanik zasilania prądem	Ponownie ustawić język i godzinę.
Gdy urządzenie jest wyłączone, na wyświetlaczu nie pojawia się godzina.	Zmieniono ustawienie podstawowe.	Zmienić ustawienie podstawowe dotyczące wyświetlania godziny.
Urządzenie nie nagrzewa się, na wyświetlaczu świeci się symbol ☑.	W ustawieniach podstawowych aktywowano tryb demo.	Odłączyć na krótko urządzenie od zasilania (wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej), a następnie w ciągu 3 minut dezaktywować tryb demo w ustawieniach podstawowych.
Pierścień obsługi wypadł z gniazda na pulpicie obsługi.	Pierścień obsługi został przypadkowo odblokowany.	Pierścień obsługi jest zdejmowany. Pierścień obsługi umieścić z powrotem w gnieździe na pulpicie obsługi i wcisnąć do środka tak, aż się zatrzaśnie i będzie można go obracać.
Nie można obracać pierścienia obsługi.	Powierzchnia pod pierścieniem obsługi jest zabrudzona.	Pierścień obsługi jest zdejmowany. W celu odblokowania po prostu wyjąć pierścień z gniazda. Można również nacisnąć na zewnętrzną krawędź pierścienia obsługi i odchylić go tak, aby był łatwy do chwycenia. Pierścień obsługi i jego gniazdo na pulpicie obsługi wyczyścić za pomocą wody z detergentem i ściereczki. Wytrzeć do sucha miękką ścierką. Nie używać środków do szorowania ani środków żrących. Nie namaczać ani nie myć w zmywarce. Pierścień obsługi zdejmować jak najrzadziej, aby jego osadzenie było stabilne.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!
Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie. Wyłącznie przeszkoleni technicy serwisu mogą przeprowadzać naprawy i wymieniać uszkodzone przewody przyłączeniowe. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

Komunikaty o usterce widoczne na wyświetlaczu

Jeżeli na wyświetlaczu pojawi się komunikat oznaczony symbolem “D” lub “E”, np. D0111 lub E0111, wyłączyć urządzenie przyciskiem on/off ⏻, a następnie ponownie je włączyć.

Jeżeli jest to jednorazowa usterka, wskazanie zgaśnie. Jeśli komunikat o usterce pojawi się ponownie, należy wezwać serwis, podając dokładny opis komunikatu.

Maksymalny czas pracy

Jeśli w ciągu kilku godzin ustawienia na urządzeniu nie zostaną zmienione, urządzenie automatycznie przestanie grzać. Pozwoli to uniknąć niezamierzenie długiej pracy urządzenia.

Maksymalny czas pracy urządzenia zależy od wprowadzonych ustawień danego trybu pracy.

Upłynął maksymalny czas pracy
Na wyświetlaczu pojawi sie informacja o upływie maksymalnego czasu pracy urządzenia.

W celu kontynuowania trybu pracy nacisnąć lekko dowolne pole lub obrócić pierścień obsługi.

Jeżeli urządzenie nie jest używane, należy je wyłączyć przyciskiem on/off ⏻.

Porada: Aby uniknąć niepożądanego wyłączenia się urządzenia, np. w przypadku długiego czasu przyrządzania, należy nastawić czas trwania. Urządzenie grzeje, dopóki nie upłynie nastawiony czas trwania.

Żarówki w komorze piekarnika

Komora piekarnika oświetlana jest przez jedną lub kilka długowiecznych żarówek LED.

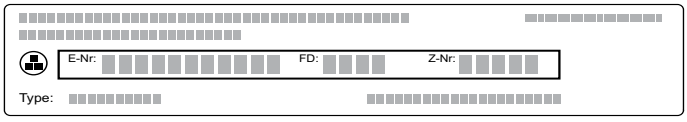
Jeżeli mimo to żarówka LED lub jej osłona ulegnie uszkodzeniu, należy skontaktować się z serwisem. Nie wolno zdejmować osłony żarówki.

Serwis

Jeżeli urządzenie wymaga naprawy, należy skontaktować się z naszym serwisem. Pracownicy serwisu znajdą odpowiednie rozwiązanie, co pozwoli również uniknąć zbędnych przyjazdów personelu technicznego.

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

Pracownikowi serwisu należy podać symbol produktu (nr E) oraz numer fabryczny (nr FD) urządzenia, aby mógł on udzielić kompetentnej pomocy. Tabliczkę znamionową z numerem widać po otworzeniu drzwi urządzenia.



Można tu wpisać dane urządzenia i numer telefonu serwisu, aby w razie konieczności móc szybko je odnaleźć.

Nr E		**Nr FD**	
Serwis ☎			

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

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

Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterki
PL 801 191 534

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

Potrawy

Tryb pracy “Assist” umożliwia przygotowanie rozmaitych potraw. Urządzenie wybiera optymalne ustawienia.

Wskazówki dotyczące ustawień

- Rezultat pieczenia zależy od jakości produktów oraz wielkości i rodzaju naczynia. W celu uzyskania optymalnego rezultatu pieczenia używać wyłącznie produktów spożywczych wysokiej jakości oraz mięsa schłodzonego do odpowiedniej temperatury. W przypadku potraw mrożonych używać wyłącznie produktów spożywczych wyjętych bezpośrednio z zamrażarki.
- W przypadku niektórych potraw proponowana jest temperatura, rodzaj grzania oraz czas trwania. Parametry temperatury i rodzaju grzania można zmienić, dostosowując je do indywidualnych potrzeb.
- W przypadku innych potraw konieczne będzie wprowadzenie ich wagi. Zawsze należy wprowadzać wagę całkowitą, chyba że na urządzeniu pojawi się komunikat sugerujący inne rozwiązanie. W tym przypadku urządzenie samoczynnie wprowadza ustawienia czasu i temperatury.
  Nie można ustawić wagi, która wykracza poza przewidziany przedział wagowy.
- Przy potrawach, w przypadku których urządzenie samoczynnie ustawia temperaturę, maksymalna możliwa temperatura może mieć wartość 300 °C. Dlatego należy zwrócić uwagę, aby używane naczynia były wystarczająco żaroodporne.
- Na wyświetlaczu będą pojawiały się wskazówki dotyczące np. naczynia, wysokości wsunięcia lub dodawania wody w przypadku mięsa. Niektóre potrawy należy w trakcie przyrządzania obrócić lub zamieszać. Taka informacja pojawi się na wyświetlaczu krótko po włączeniu trybu pracy. Sygnał przypomni, kiedy należy to zrobić.
- Informacje dotyczące odpowiednich naczyń oraz porady na temat przyrządzania potraw znajdują się na końcu niniejszej instrukcji obsługi.
  ⟶ *"Przetestowane w naszym studiu gotowania" na stronie 34*

Mikrofale

W przypadku niektórych potraw automatycznie aktywowana jest funkcja mikrofal. Mikrofale znacząco skracają czas gotowania/pieczenia, zmniejszając czas trwania prawie o połowę. Urządzenie sygnalizuje konieczność użycia naczyń przeznaczonych do kuchenek mikrofalowych. W rozdziale Mikrofale zamieszczone są informacje dotyczące odpowiednich naczyń. ⟶ *"Mikrofale" na stronie 20*

Termosonda

W przypadku niektórych potraw można użyć również termosondy. Po umieszczeniu termosondy w urządzeniu wyświetlone zostaną potrawy, które umożliwiają zastosowanie termosondy. Temperaturę komory piekarnika oraz temperaturę wewnątrz potrawy można zmienić. ⟶ *"Termometr do pieczeni" na stronie 22*

Czujnik pieczenia

Urządzenie wyposażone jest w czujnik pieczenia. Jest on aktywowany automatycznie w momencie dokonania wyboru odpowiedniego wypieku spośród kategorii wymienionych na poniższej liście.

Kategoria	Potrawa	Danie
Ciasto, chleb	Ciasto	Ciasto w formach
		Ciasto na blasze
		Placek z kruchego ciasta / tarta
	Wypieki drobne	Wypieki z ciasta francuskiego
		Muffiny
		Wypieki drożdżowe
	Chleb, bułki	Bułki
		Chleb
		Chleb pita
	Ciasta pikantne, pizza, quiche	Ciasta pikantne, quiche
		Pizza
		Podpłomyk

Urządzenie kontroluje przebieg procesu pieczenia. Urządzenie wyłącza się, gdy wypiek jest gotowy. Rozlega się sygnał. Czas trwania jest zbliżony do czasu podanego w przepisie i nie jest wyświetlany.

Wszystkie inne kategorie wypieków nie są nadzorowane przez czujnik pieczenia. W tym przypadku proponowane są wypróbowane ustawienia z możliwością dopasowania.

Odpowiednie są ciemne metalowe formy do pieczenia. Nie używać silikonowych form do pieczenia ani wyposażenia wykonanego z materiałów zawierających silikon. Czujnik pieczenia zostanie uszkodzony.

Dopóki na wyświetlaczu widoczny jest komunikat "Nie otwierać drzwi", czujnik pieczenia jest aktywny. Nie otwierać drzwi urządzenia, ponieważ w przeciwnym razie ustawienia zostaną anulowane. Urządzenie zaproponuje wówczas ustawienie, które wymaga nadzoru ze strony użytkownika.

Wprowadzanie ustawień potrawy przy użyciu trybu Assist

Przewijać poziomy, aby dowiedzieć się, jakie potrawy można przygotować przy użyciu trybu Assist oraz czy dana potrawa wymaga wprowadzenia wagi. Wówczas należy wcześniej zważyć produkty spożywcze.

Potrawy są usystematyzowane według jednolitej struktury:
- Kategoria
- Danie
- Potrawa

Do przeglądania zawartości poszczególnych poziomów służy pierścień obsługi.

1. Nacisnąć lekko na pole **menu**.
   Pojawia się lista trybów pracy.
2. Nacisnąć lekko na pole tekstowe “Assist”.
   Pojawiają się kategorie.
3. Nacisnąć lekko na żądaną kategorię.
   Pojawiają się dania należące do danej kategorii.
4. Nacisnąć lekko na żądane danie.
   Pojawiają się poszczególne potrawy.
5. Nacisnąć lekko na żądaną potrawę.
   Na wyświetlaczu pojawiają odpowiednie ustawienia. W przypadku wielu potraw możliwe jest dopasowanie ustawień do indywidualnych potrzeb. W przypadku niektórych potraw należy z kolei wprowadzić ustawienia wagowe.
6. Włączyć za pomocą przycisku start/stop ▷.
   Czas trwania odliczany jest na wyświetlaczu.

Urządzenie zaczyna się nagrzewać.

Po upływie nastawionego czasu trwania rozlega się sygnał. Urządzenie przestaje się nagrzewać.

Gdy potrawa jest gotowa, wyłączyć urządzenie przyciskiem on/off ⏻.

Dogotowywanie

Po upływie czasu trwania niektóre potrawy można jeszcze dogotować, jeżeli rezultat gotowania nie jest zadowalający.

Na wyświetlaczu pojawia się pytanie, czy potrawę należy dogotować. W celu dogotowania potrawy nacisnąć lekko na pole tekstowe “Dogotować”. Pojawia się proponowany czas trwania, który można zmienić. Włączyć za pomocą przycisku start/stop ▷.

Wskazówka: Dogotowywanie można stosować dowolnie często.

Jeżeli rezultat gotowania jest zadowalający, nacisnąć lekko na pole tekstowe “Zakończyć”.

Wyłączyć urządzenie za pomocą przycisku on/off ⏻.

Przesunięcie czasu zakończenia

W przypadku niektórych potraw można przesunąć czas zakończenia na później. Przed włączeniem nacisnąć lekko na pole tekstowe “Koniec” i za pomocą pierścienia obsługi przestawić czas zakończenia.

Po włączeniu urządzenie przechodzi w tryb czuwania. Nie można już dokonać zmiany czasu zakończenia.

Wprowadzanie zmian i przerwanie

Po włączeniu nie można już zmienić ustawień.

W celu przerwania wyłączyć urządzenie przyciskiem on/off ⏻.Wstrzymanie trybu pracy za pomocą przycisku start/stop ▷ nie jest już możliwe.

Przetestowane w naszym studiu gotowania

Ten rozdział opisuje szeroki wybór potraw i optymalne ustawienia dla każdej z nich. Pokazujemy, jaki rodzaj grzania i jaka temperatura nadają się najlepiej do przyrządzenia różnych potraw. Podajemy też wskazówki dotyczące pasujących akcesoriów oraz poziomów, na których należy je wstawiać do urządzenia. Znajdują się tu także porady na temat naczyń i sposobów przygotowywania potraw.

Wskazówka: Przy przygotowywaniu artykułów spożywczych w komorze piekarnika może się nagromadzić bardzo dużo pary wodnej.
Posiadane urządzenie jest bardzo energooszczędne i oddaje podczas pracy do otoczenia bardzo niewielką ilość ciepła. Ze względu na znaczne różnice temperatur między wnętrzem urządzenia i jego częściami zewnętrznymi na drzwiczkach, panelu obsługowym i frontach sąsiednich mebli może się skraplać para wodna. Jest to normalne zjawisko fizyczne. Skraplaniu pary wodnej można zapobiec przez nagrzanie piekarnika albo ostrożne, wolne otwieranie drzwiczek.

Nie używać form silikonowych

Najlepszy wynik pieczenia zapewniają ciemne metalowe formy do pieczenia.

Uwaga!
Nie używać silikonowych form do pieczenia ani akcesoriów i folii zawierających silikon. Może to spowodować uszkodzenia czujnika temperatury. Uszkodzenia mogą też wystąpić nawet wtedy, gdy czujnik temperatury nie jest używany.

Ciasta i drobne wypieki

Urządzenie oferuje wiele rodzajów grzania przystosowanych do wypiekania ciast i drobnych wypieków. W tabelach ustawień podane są optymalne ustawienia dla wielu różnych potraw.

Należy się przy tym także stosować do wskazówek podanych w rozdziale dotyczącym wyrastania ciasta.

Należy używać wyłącznie oryginalnych elementów wyposażenia posiadanego urządzenia. Są one optymalnie dostosowane do komory piekarnika i jego trybów pracy.

Pieczenie z dodatkowym zastosowaniem mikrofal

Możliwość pieczenia z dodatkowym zastosowaniem mikrofal może znacznie skracać czas przygotowywania potraw.

Należy zawsze używać żaroodpornych i przystosowanych do kuchenek mikrofalowych naczyń. Stosować się do wskazówek dotyczących naczyń przystosowanych do kuchenek mikrofalowych.
⟶ *"Mikrofale" na stronie 20*

W trybie łączonym można używać typowych, metalowych form do pieczenia. Jeżeli między formą i rusztem powstają iskry, należy sprawdzić, czy zewnętrzna strona formy jest czysta. Zmienić pozycję formy na ruszcie. Jeżeli to nie pomaga, kontynuować pieczenie bez zastosowania mikrofal. Czas pieczenia ulega wydłużeniu.

Używanie form plastikowych, ceramicznych lub szklanych skraca czas pieczenia podany w tabelach ustawień. Ciasto jest u dołu mniej przybrązowione.

Pieczenie z dodatkowym zastosowaniem mikrofal jest możliwe tylko na jednym poziomie.

Poziomy piekarnika

Należy używać podanych poziomów piekarnika.

Pieczenie na jednym poziomie
Przy pieczeniu na jednym poziomie należy używać następujących poziomów piekarnika:
- wysokie wypieki: poziom 2
- płaskie wypieki: poziom 3

Przy korzystaniu z rodzaju grzania 4D gorące powietrze można wybierać między poziomami 1, 2, 3 i 4.

Pieczenie na kilku poziomach
Optymalnym trybem grzania jest gorące powietrze 4D. Wypieki wstawione jednocześnie do piekarnika na blachach lub w formach nie zawsze są gotowe w tym samym czasie.
Pieczenie na dwóch poziomach:
- blacha uniwersalna: poziom 3
  blacha do pieczenia: poziom 1
- Formy ustawione na ruszcie
  pierwszy ruszt: poziom 3
  drugi ruszt: poziom 1

Pieczenie na trzech poziomach:
- blacha do pieczenia: poziom 5
  blacha uniwersalna: poziom 3
  blacha do pieczenia: poziom 1

Pieczenie na czterech poziomach:
- 4 ruszty wyłożone papierem do pieczenia
  pierwszy ruszt: poziom 5
  drugi ruszt: poziom 3
  trzeci ruszt: poziom 2
  czwarty ruszt: poziom 1

Dzięki jednoczesnemu przygotowywaniu potraw można oszczędzić do 45 procent energii. Formy należy wstawiać do komory piekarnika jedną obok drugiej albo z przesunięciem jedną nad drugą.

Wyposażenie

Należy też zawsze stosować prawidłowe wyposażenie i wsuwać je do piekarnika prawidłową stroną.

Ruszt
Wsunąć ruszt z wytłoczonym napisem "Microwave" skierowanym w stronę drzwiczek piekarnika i wygięciem skierowanym w dół.

Blacha uniwersalna lub blacha do pieczenia
Ostrożnie wsunąć blachę uniwersalną lub blachę do pieczenia do oporu do piekarnika, ze ścięciem skierowanym w stronę drzwiczek.

Do pieczenia soczystych ciast używać blachy uniwersalnej, aby wyciekający sok nie zanieczyścił komory piekarnika.

Formy do pieczenia
Do pieczenia najlepiej nadają się ciemne formy metalowe.

Formy z białej blachy, formy ceramiczne i formy szklane wydłużają czas pieczenia i powodują nierównomierne zrumienienie ciasta. W przypadku pieczenia potraw w takich formach z użyciem trybu grzania górnego/dolnego, formę należy wstawić na poziom 1.

Papier do pieczenia
Używać tylko papieru do pieczenia przystosowanego do ustawionej temperatury. Papier należy zawsze przyciąć tak, by dokładnie pasował do blachy.

Zalecane wartości ustawień

W tej tabeli podane są optymalne rodzaje grzania dla różnego rodzaju ciast i drobnych wypieków. Temperatura i czas pieczenia zależą od ilości oraz konsystencji ciasta. Z tego względu podane zostały przedziały wartości. Najlepiej zacząć od najniższych podanych wartości. Niższa temperatura sprzyja uzyskaniu bardziej równomiernego zrumienienia. W razie potrzeby można następnym razem wybrać nieco wyższe wartości.

Wskazówka: Czasu pieczenia nie można skrócić przez ustawienie wyższej temperatury. W takiej sytuacji ciasto czy wypieki byłyby wypieczone tylko z wierzchu, a wewnątrz jeszcze surowe.

Podane wartości ustawień dotyczą potraw wstawionych do zimnej komory piekarnika. Zapewnia to oszczędność do 20 procent energii. Jeżeli piekarnik jest nagrzany, podane czasy pieczenia skracają się o kilka minut.

W przypadku niektórych potraw nagrzanie piekarnika jest konieczne i w tabeli znajduje się odpowiednia informacja.

Jeżeli stosowany jest własny przepis, należy użyć wartości podanych w tabeli dla podobnego wypieku. Dodatkowe informacje są podane w poradach dotyczących ciast i drobnych wypieków po tabeli ustawień.

Nieużywane akcesoria należy wyjąć z komory piekarnika. Zapewnia to optymalny wynik pieczenia i oszczędność do 20 procent energii.

Używane rodzaje grzania:
- 4D gorące powietrze
- Grzanie górne/dolne
- Pizza

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Moc mikrofal (W)	Czas trwania w min.
Ciasta w formach						
Ciasto ucierane, proste	Forma z kominkiem / forma prostokątna	2	Grzanie górne/dolne	150-170	-	50-70
Ciasto ucierane, proste	Forma z kominkiem / forma prostokątna	2	4D gorące powietrze	160-180	90	30-40
Ciasto ucierane, proste, 2 poziomy	Forma z kominkiem / forma prostokątna	3+1	4D gorące powietrze	140-150	-	60-80
Ciasto ucierane, delikatne	Forma z kominkiem / forma prostokątna	2	Grzanie górne/dolne	150-170	-	60-80
Ciasto owocowe ucierane, delikatne	Forma na babkę	2	Grzanie górne/dolne	160-180	-	40-60
Ciasto owocowe ucierane, delikatne	Forma na babkę	2	4D gorące powietrze	160-180	90	35-45
Spód tortu z ciasta ucieranego	Forma na spód tortu	3	Grzanie górne/dolne	160-180	-	20-30
Tort owocowy lub serowy na kruchym spodzie*	Tortownica Ø26 cm	2	4D gorące powietrze	150-170	-	65-85
Tort owocowy lub serowy na kruchym spodzie*	Tortownica Ø26 cm	2	4D gorące powietrze	160-180	180	30-40
				100	-	20
Placek szwajcarski	Blacha do pizzy	3	Pizza	170-190	-	45-55
Tarta	Forma do tarty, blacha czarna	3	Pizza	190-210	-	25-40
Babka drożdżowa	Forma na babkę	2	Grzanie górne/dolne	150-170	-	50-70
Ciasto drożdżowe w tortownicy	Tortownica Ø28 cm	2	Grzanie górne/dolne	160-170	-	20-30
Spód biszkoptowy, 2 jaja	Forma na spód tortu	2	Grzanie górne/dolne	150-170*	-	20-30
Tort biszkoptowy, 3 jaja	Tortownica Ø26 cm	2	4D gorące powietrze	160-170*	-	25-35
Tort biszkoptowy, 6 jaj	Tortownica Ø28 cm	2	4D gorące powietrze	150-170*	-	30-50
Ciasto na blasze						
Ciasto ucierane z dodatkami	Blacha do pieczenia	3	Grzanie górne/dolne	160-180	-	20-40

* nagrzać piekarnik

** nagrzewać piekarnik przed 5 min., nie używać funkcji szybkiego nagrzewania

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Moc mikrofal (W)	Czas trwania w min.
Ciasto ucierane, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		140-160	-	30-50
Ciasto kruche z suchą warstwą wierzchnią	Blacha do pieczenia	3		170-190	-	25-35
Ciasto kruche z suchą warstwą wierzchnią, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		160-170	-	35-45
Ciasto kruche z soczystą warstwą wierzchnią	Blacha uniwersalna	3		160-180	-	55-75
Placek szwajcarski	Blacha uniwersalna	3		170-190	-	45-55
Ciasto drożdżowe z suchą warstwą wierzchnią	Blacha uniwersalna	3		160-180*	-	15-25
Ciasto drożdżowe z suchą warstwą wierzchnią, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		150-170	-	20-30
Ciasto drożdżowe z soczystą warstwą wierzchnią	Blacha uniwersalna	3		180-200	-	30-40
Ciasto drożdżowe z soczystymi owocami, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		150-170	-	45-60
Chałka, wieniec drożdżowy	Blacha do pieczenia	2		160-170	-	25-35
Rolada biszkoptowa	Blacha do pieczenia	3		180-190*	-	15-20
Strucla z 500 g mąki	Blacha do pieczenia	2		150-170	-	45-60
Strudel, słodki	Blacha uniwersalna	2		170-180	-	50-60
Strudel, mrożony	Blacha uniwersalna	3		200-220	-	35-45
Strudel, mrożony	Blacha uniwersalna	3		200-220	90	20-25
Wypieki drobne						
Ciastka**	Blacha do pieczenia	3		160*	-	20-30
Ciastka**	Blacha do pieczenia	3		150*	-	25-35
Ciastka, 2 poziomy**	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		150*	-	25-35
Ciastka, 3 poziomy**	Blachy do pieczenia + blacha uniwersalna	5+3+1		140*	-	35-45
Muffiny	Blacha do muffinów	3		170-190	-	15-20
Muffiny, 2 poziomy	Blacha do muffinów	3+1		160-180*	-	15-30
Drobne wypieki z ciasta drożdżowego	Blacha do pieczenia	3		160-180	-	25-40
Drobne wypieki z ciasta drożdżowego, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		150-170	-	25-40
Wypieki z ciasta francuskiego	Blacha do pieczenia	3		170-190*	-	20-35
Wypieki z ciasta francuskiego, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		170-190*	-	20-45
Wypieki z ciasta francuskiego, 3 poziomy	Blachy do pieczenia + blacha uniwersalna	5+3+1		170-190*	-	20-45
Wypieki z ciasta francuskiego, 4 poziomy	4 ruszty	5+3+2+1		180-200*	-	20-35
Wypieki z ciasta parzonego	Blacha do pieczenia	3		200-220	-	30-40
Wypieki z ciasta parzonego, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		190-210	-	35-45
Ciasto półfrancuskie	Blacha do pieczenia	3		160-180	-	20-30

* nagrzać piekarnik

** nagrzewać piekarnik przed 5 min., nie używać funkcji szybkiego nagrzewania

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Moc mikrofal (W)	Czas trwania w min.
Ciasteczka						
Ciasteczka wyciskane**	Blacha do pieczenia	3		140-150*	-	25-40
Ciasteczka wyciskane**	Blacha do pieczenia	3		140-150*	-	25-40
Ciasteczka wyciskane, 2 poziomy**	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		140-150*	-	30-40
Ciasteczka wyciskane, 3 poziomy**	Blachy do pieczenia + blacha uniwersalna	5+3+1		130-140*	-	35-55
Ciasteczka	Blacha do pieczenia	3		140-160	-	15-30
Ciasteczka, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		140-160	-	15-30
Ciasteczka, 3 poziomy	Blachy do pieczenia + blacha uniwersalna	5+3+1		140-160	-	15-30
Bezy	Blacha do pieczenia	3		80-90*	-	120-150
Bezy, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		80-90*	-	120-180
Makaroniki	Blacha do pieczenia	3		90-110	-	20-40
Makaroniki, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		90-110	-	25-45
Makaroniki, 3 poziomy	Blachy do pieczenia + blacha uniwersalna	5+3+1		90-110	-	30-45

* nagrzać piekarnik

** nagrzewać piekarnik przed 5 min., nie używać funkcji szybkiego nagrzewania

Porady dotyczące ciast i drobnych wypieków

Sprawdzanie, czy ciasto jest wypieczone.	Wbić drewniany patyczek w ciasto w jego najwyższym punkcie. Jeśli ciasto nie przykleiło się do patyczka, jest wypieczone.
Ciasto zapada się.	Następnym razem użyć mniej płynu. Albo ustawić temperaturę na wartość o 10°C niższą i przedłużyć czas pieczenia. Używać tylko składników podanych w przepisie, stosować się dokładnie do opisanego w nim sposobu postępowania.
Ciasto wyrosło i popękało pośrodku, ale na bokach jest niższe.	Nasmarować tłuszczem tylko dno tortownicy. Po upieczeniu ostrożnie oddzielić nożem ciasto od formy.
Wypływa sok z owoców.	Następnym razem użyć blachy uniwersalnej.
Drobne wypieki sklejają się podczas pieczenia.	Odległość między wypiekami powinna wynosić ok. 2 cm. Zapewni to wystarczająco dużo miejsca do wyrośnięcia i równomiernego zrumienienia wypieków.
Ciasto jest za suche.	Ustawić temperaturę na wartość o 10°C wyższą i skrócić czas pieczenia.
Całe ciasto jest za jasne.	Jeśli poziom piekarnika i użyte do pieczenia naczynie są prawidłowe, należy zwiększyć temperaturę lub wydłużyć czas pieczenia.
Ciasto jest za jasne u góry, za ciemne u dołu.	Następnym razem wstawić ciasto o jeden poziom wyżej.
Ciasto jest za ciemne u góry, za jasne u dołu.	Następnym razem wstawić ciasto o jeden poziom niżej. Wybrać niższą temperaturę i przedłużyć czas pieczenia.
Ciasto z formy lub babka prostokątna jest za ciemne z tyłu.	Nie stawiać formy do pieczenia bezpośrednio przy tylnej ściance, lecz na środku elementu wyposażenia użytego do pieczenia.
Całe ciasto jest za ciemne.	Wybrać następnym razem niższą temperaturę i ew. przedłużyć czas pieczenia.
Wypiek jest nierównomiernie zrumieniony.	Wybrać nieco niższą temperaturę. Cyrkulację powietrza może też zakłócać wystający poza blachę papier do pieczenia. Papier należy zawsze przycinać tak, by dokładnie pasował do blachy. Uważać, by forma do pieczenia nie stała bezpośrednio przed otworami w tylnej ścianie komory piekarnika. Przy pieczeniu drobnych wypieków starać się, by każdy wypiek miał taką samą wielkość i grubość.

Pieczenie odbywało się na kilku poziomach. Wypiek na górnej blasze jest ciemniejszy niż wypiek na dolnej blasze.	Do pieczenia na kilku poziomach zawsze stosować tryb gorące powietrze 4D. Wypieki wstawione jednocześnie do piekarnika na blachach lub w formach nie zawsze są gotowe w tym samym czasie.
Ciasto dobrze wygląda, ale wewnątrz nie jest wypieczone.	Piec nieco dłużej przy niższej temperaturze, ew. dolać mniejszą ilość płynu. W przypadku ciast z soczystymi owocami najpierw podpiec spód. Posypać go mielonymi migdałami lub bułką tartą i dopiero położyć warstwę owoców.
Ciasto nie odchodzi od formy po odwróceniu.	Po upieczeniu pozostawić ciasto do przestygnięcia na 5-10 minut. Jeśli ciasto w dalszym ciągu nie daje się oddzielić od formy, ostrożnie poluzować brzegi ciasta nożem. Ponownie odwrócić formę z ciastem i kilka razy przykryć formę wilgotnym, zimnym ręcznikiem. Następnym razem natłuścić formę i wysypać ją bułką tartą.

Chleb i bułki

Urządzenie oferuje wiele rodzajów grzania przystosowanych do wypiekania chleba i bułek. W tabelach ustawień podane są optymalne ustawienia dla wielu różnych potraw.

Należy się przy tym także stosować do wskazówek podanych w rozdziale dotyczącym wyrastania ciasta.

Należy używać wyłącznie oryginalnych elementów wyposażenia posiadanego urządzenia. Są one optymalnie dostosowane do komory piekarnika i jego trybów pracy.

Poziomy piekarnika

Należy używać podanych poziomów piekarnika.

Pieczenie na jednym poziomie
Przy pieczeniu na jednym poziomie należy używać następujących poziomów piekarnika:
- wysokie wypieki: poziom 2
- płaskie wypieki: poziom 3

Przy korzystaniu z rodzaju grzania 4D gorące powietrze można wybierać między poziomami 1, 2, 3 i 4.

Pieczenie na dwóch poziomach
Optymalnym trybem grzania jest gorące powietrze 4D. Wypieki wstawione jednocześnie do piekarnika na blachach lub w formach nie zawsze są gotowe w tym samym czasie.
- blacha uniwersalna: poziom 3
  blacha do pieczenia: poziom 1
- Formy ustawione na ruszcie
  pierwszy ruszt: poziom 3
  drugi ruszt: poziom 1

Dzięki jednoczesnemu przygotowywaniu potraw można oszczędzić do 45 procent energii. Formy należy wstawiać do komory piekarnika jedną obok drugiej albo z przesunięciem jedną nad drugą.

Wyposażenie

Należy też zawsze stosować prawidłowe wyposażenie i wsuwać je do piekarnika prawidłową stroną.

Ruszt
Wsunąć ruszt z wytłoczonym napisem "Microwave" skierowanym w stronę drzwiczek piekarnika i wygięciem skierowanym w dół.

Blacha uniwersalna lub blacha do pieczenia
Ostrożnie wsunąć blachę uniwersalną lub blachę do pieczenia do oporu do piekarnika, ze ścięciem skierowanym w stronę drzwiczek.

Formy do pieczenia
Do pieczenia najlepiej nadają się ciemne formy metalowe.

Formy z białej blachy, formy ceramiczne i formy szklane wydłużają czas pieczenia i powodują nierównomierne zrumienienie ciasta. W przypadku pieczenia potraw w takich formach z użyciem trybu grzania górnego/dolnego, formę należy wstawić na poziom 1.

Papier do pieczenia
Używać tylko papieru do pieczenia przystosowanego do ustawionej temperatury. Papier należy zawsze przyciąć tak, by dokładnie pasował do blachy.

Produkty mrożone

Nie należy używać mocno oblodzonych produktów mrożonych. Usunąć z potrawy lód.

Produkty mrożone mogą być podpieczone nierównomiernie. Nierównomierny stopień zrumienienia występuje też po ich upieczeniu.

Zalecane wartości ustawień

W tej tabeli podane są optymalne rodzaje grzania dla różnego rodzaju chleba i bułek. Temperatura i czas pieczenia zależą od ilości oraz konsystencji ciasta. Z tego względu podane zostały przedziały wartości. Najlepiej zacząć od najniższych podanych wartości. Niższa temperatura sprzyja uzyskaniu bardziej równomiernego zrumienienia. W razie potrzeby można następnym razem wybrać nieco wyższe wartości.

Wskazówka: Czasu pieczenia nie można skrócić przez ustawienie wyższej temperatury. W takiej sytuacji chleb czy bułki byłyby wypieczone tylko z wierzchu, a wewnątrz jeszcze surowe.

Podane wartości ustawień dotyczą potraw wstawionych do zimnej komory piekarnika. Zapewnia to oszczędność do 20 procent energii. Jeżeli piekarnik jest nagrzany, podane czasy pieczenia skracają się o kilka minut.

W przypadku niektórych potraw nagrzanie piekarnika jest konieczne i w tabeli znajduje się odpowiednia informacja. Niektóre potrawy udają się najlepiej, gdy są pieczone w kilku etapach. Są one podane w tabeli.

Wartości ustawień podane dla ciast chlebowych dotyczą zarówno chlebów pieczonych na blasze, jak i w formach prostokątnych.

Jeżeli stosowany jest własny przepis, należy użyć wartości podanych w tabeli dla podobnego wypieku.

Nieużywane akcesoria należy wyjąć z komory piekarnika. Zapewnia to optymalny wynik pieczenia i oszczędność do 20 procent energii.

Uwaga!
Nigdy nie wlewać wody do gorącej komory piekarnika ani nie stawiać na dnie piekarnika naczynia z wodą. Nagła zmiana temperatury może spowodować uszkodzenie emalii.

Używane rodzaje grzania:
- 4D gorące powietrze
- Grzanie górne/dolne
- Grill z cyrkulacją powietrza
- Grill, duża powierzchnia
- Pizza

Potrawa	Wyposażenie	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C / stopień mocy grilla	Czas trwania w min.
Chleb					
Chleb biały, 750 g	Blacha uniwersalna albo forma prostokątna	2		210-220*	10-15
				180-190	25-35
Chleb z mąki mieszanej, 1,5 kg	Blacha uniwersalna albo forma prostokątna	2		210-220*	10-15
				180-190	40-50
Chleb pełnoziarnisty, 1 kg	Blacha uniwersalna	2		210-220*	10-15
				180-190	40-50
Chleb pita	Blacha uniwersalna	3		250-270	20-25
Bułki					
Bułki lub bagietki do pieczenia, wstępnie podpieczone	Blacha uniwersalna	3		180-200	10-15
Bułki, słodkie, świeże	Blacha do pieczenia	3		170-190*	15-20
Bułki, słodkie, świeże, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		150-170*	20-30
Bułki, świeże	Blacha do pieczenia	3		180-200	20-30
Bagietka, wstępnie podpieczona, chłodzona	Blacha uniwersalna	3		180-200	20-30
Bułki, mrożone					
Bułki lub bagietki do pieczenia, wstępnie podpieczone	Blacha uniwersalna	3		180-200	10-15
Pieczywo ługowane, z ciasta surowego	Blacha uniwersalna	3		180-200	20-25
Croissanty, z ciasta surowego	Blacha uniwersalna	3		170-190	30-35
Tosty					
Tosty zapiekane, 4 sztuki	Ruszt	3		190-210	10-15
Tosty zapiekane, 12 sztuk	Ruszt	3		230-250	10-15
Opiekanie tostów (nie nagrzewać)	Ruszt	5		3	3-5
* nagrzać piekarnik					

Pizza, quiche i ciasta pikantne

Urządzenie oferuje wiele rodzajów grzania przystosowanych do wypiekania pizzy, quiche i pikantnych ciast. W tabelach ustawień podane są optymalne ustawienia dla wielu różnych potraw.

Należy się przy tym także stosować do wskazówek podanych w rozdziale dotyczącym wyrastania ciasta.

Należy używać wyłącznie oryginalnych elementów wyposażenia posiadanego urządzenia. Są one optymalnie dostosowane do komory piekarnika i jego trybów pracy.

Pieczenie z dodatkowym zastosowaniem mikrofal

Możliwość pieczenia z dodatkowym zastosowaniem mikrofal może znacznie skracać czas przygotowywania potraw.

W trybie łączonym można używać typowych, metalowych form do pieczenia. Jeżeli między formą i rusztem powstają iskry, należy sprawdzić, czy zewnętrzna strona formy jest czysta. Zmienić pozycję formy na ruszcie. Jeżeli to nie pomaga, kontynuować pieczenie bez zastosowania mikrofal. Czas pieczenia ulega wydłużeniu.

Używanie form plastikowych, ceramicznych lub szklanych skraca czas pieczenia podany w tabelach ustawień. Pikantne ciasto jest u dołu mniej przybrązowione.

Pieczenie z dodatkowym zastosowaniem mikrofal jest możliwe tylko na jednym poziomie.

Poziomy piekarnika

Należy używać podanych poziomów piekarnika.

Pieczenie na jednym poziomie
Przy pieczeniu na jednym poziomie należy używać następujących poziomów piekarnika:
- wysokie wypieki: poziom 2
- płaskie wypieki: poziom 3

Przy korzystaniu z rodzaju grzania 4D gorące powietrze można wybierać między poziomami 1, 2, 3 i 4.

Pieczenie na kilku poziomach
Optymalnym trybem grzania jest gorące powietrze 4D. Wypieki wstawione jednocześnie do piekarnika na blachach lub w formach nie zawsze są gotowe w tym samym czasie.
Pieczenie na dwóch poziomach:
- blacha uniwersalna: poziom 3
  blacha do pieczenia: poziom 1
- Formy ustawione na ruszcie
  pierwszy ruszt: poziom 3
  drugi ruszt: poziom 1

Pieczenie na czterech poziomach:
- 4 ruszty wyłożone papierem do pieczenia
  pierwszy ruszt: poziom 5
  drugi ruszt: poziom 3
  trzeci ruszt: poziom 2
  czwarty ruszt: poziom 1

Dzięki jednoczesnemu przygotowywaniu potraw można oszczędzić do 45 procent energii. Formy należy wstawiać do komory piekarnika jedną obok drugiej albo z przesunięciem jedną nad drugą.

Wyposażenie

Należy też zawsze stosować prawidłowe wyposażenie i wsuwać je do piekarnika prawidłową stroną.

Ruszt
Wsunąć ruszt z wytłoczonym napisem "Microwave" skierowanym w stronę drzwiczek piekarnika i wygięciem skierowanym w dół.

Blacha uniwersalna lub blacha do pieczenia
Ostrożnie wsunąć blachę uniwersalną lub blachę do pieczenia do oporu do piekarnika, ze ścięciem skierowanym w stronę drzwiczek.

Do pieczenia pizzy z dużą ilością dodatków należy używać blachy uniwersalnej.

Formy do pieczenia
Do pieczenia najlepiej nadają się ciemne formy metalowe.

Formy z białej blachy, formy ceramiczne i formy szklane wydłużają czas pieczenia i powodują nierównomierne zrumienienie ciasta. W przypadku pieczenia potraw w takich formach z użyciem trybu grzania górnego/dolnego, formę należy wstawić na poziom 1.

Papier do pieczenia
Używać tylko papieru do pieczenia przystosowanego do ustawionej temperatury. Papier należy zawsze przyciąć tak, by dokładnie pasował do blachy.

Produkty mrożone

Nie należy używać mocno oblodzonych produktów mrożonych. Usunąć z potrawy lód.

Produkty mrożone mogą być podpieczone nierównomiernie. Nierównomierny stopień zrumienienia występuje też po ich upieczeniu.

Zalecane wartości ustawień

W tej tabeli podane są optymalne rodzaje grzania dla różnego rodzaju potraw. Temperatura i czas pieczenia zależą od ilości oraz konsystencji ciasta. Z tego względu podane zostały przedziały wartości. Najlepiej zacząć od najniższych podanych wartości. Niższa temperatura pozwala uzyskać bardziej równomierny stopień zrumienienia. W razie potrzeby można następnym razem wybrać nieco wyższe wartości.

Wskazówka: Czasu pieczenia nie można skrócić przez ustawienie wyższej temperatury. W takiej sytuacji potrawa byłaby wypieczona tylko z wierzchu, a wewnątrz jeszcze surowa.

Podane wartości ustawień dotyczą potraw wstawionych do zimnej komory piekarnika. Zapewnia to oszczędność do 20 procent energii. Jeżeli piekarnik jest nagrzany, podane czasy pieczenia skracają się o kilka minut.

W przypadku niektórych potraw nagrzanie piekarnika jest konieczne i w tabeli znajduje się odpowiednia informacja.

Jeżeli stosowany jest własny przepis, należy użyć wartości podanych w tabeli dla podobnego wypieku.

Nieużywane akcesoria należy wyjąć z komory piekarnika. Zapewnia to optymalny wynik pieczenia i oszczędność do 20 procent energii.

Używane rodzaje grzania:
- 4D gorące powietrze
- Grzanie górne/dolne
- Pizza

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Moc mikrofal (W)	Czas trwania w min.
Pizza						
Pizza, świeża	Blacha do pieczenia	3		200-220	-	25-35
Pizza, świeża, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		180-200	-	35-45
Pizza, świeża, cienki spód	Blacha do pizzy	2		250-270	-	20-25
* nagrzać piekarnik						

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Moc mikrofal (W)	Czas trwania w min.
Pizza, świeża, cienki spód	Blacha do pizzy	2		220-230	-	20-30
Pizza, chłodzona	Ruszt	3		190-210	-	10-15
Pizza, mrożona						
Pizza, cienki spód, 1 sztuka	Ruszt	3		190-210	-	15-20
Pizza, cienki spód, 1 sztuka	Blacha uniwersalna	2		200-220	90	15-25
Pizza, cienki spód, 2 sztuki	Blacha uniwersalna + ruszt	3+1		190-210	-	20-25
Pizza, gruby spód, 1 sztuka	Ruszt	3		180-200	-	20-25
Pizza, gruby spód, 1 sztuka	Blacha uniwersalna	2		180-200	90	15-25
Pizza, gruby spód, 2 sztuki	Blacha uniwersalna + ruszt	3+1		190-210	-	20-30
Pizza-bagietka	Ruszt	3		200-220	-	15-20
Pizza-bagietka, 2 sztuki	Blacha uniwersalna	2		180-200	90	10-20
Minipizze	Blacha uniwersalna	3		180-200	-	15-20
Minipizze, 9 sztuk	Blacha uniwersalna	2		210-230	90	10-20
Minipizze, Ø7 cm, 4 poziomy	4 ruszty	5+3+2+1		180-200*	-	20-30
Ciasta pikantne i quiche						
Ciasta pikantne w formie	Tortownica Ø28 cm	2		170-190	-	55-65
Ciasta pikantne w formie	Tortownica Ø28 cm	1		180-200	90	35-40
Quiche	Forma do tarty, blacha czarna	3		190-210	-	30-40
Podpłomyk	Blacha uniwersalna	3		260-280*	-	10-15
Pieróg	Forma do zapiekanek	2		190-200	-	30-45
Empanada	Blacha uniwersalna	3		180-190	-	30-45
Börek	Blacha uniwersalna	1		200-220*	-	20-30

* nagrzać piekarnik

Zapiekanka i suflet

Urządzenie oferuje wiele rodzajów grzania przystosowanych do przygotowywania zapiekanek i sufletów. W tabelach ustawień podane są optymalne ustawienia dla wielu różnych potraw.

Należy używać wyłącznie oryginalnych elementów wyposażenia posiadanego urządzenia. Są one optymalnie dostosowane do komory piekarnika i jego trybów pracy.

Przygotowywanie potraw z zastosowaniem mikrofal

Pieczenie tylko z zastosowaniem mikrofal albo z dodatkowym zastosowaniem mikrofal może znacznie skracać czas przygotowywania potraw.

Należy zawsze używać żaroodpornych i przystosowanych do kuchenek mikrofalowych naczyń. Stosować się do wskazówek dotyczących naczyń przystosowanych do kuchenek mikrofalowych.
⟶ *"Mikrofale" na stronie 20*

Zapiekanki pieczone tylko z zastosowaniem mikrofal należy przykryć. Zapobiega to wysychaniu ich powierzchni.

Wyjąć gotowe danie z opakowania. W naczyniach przystosowanych do kuchenek mikrofalowych potrawy przygotowuje się szybciej i równomierniej.

Poziomy piekarnika

Należy zawsze używać podanych poziomów piekarnika.

Na jednym poziomie można przygotowywać potrawy w formach albo na blasze uniwersalnej.
- formy na ruszcie: poziom 2
- blacha uniwersalna: poziom 3

Suflety w kąpieli wodnej można również przygotowywać na blasze uniwersalnej. W tym celu wstawić blachę uniwersalną na poziom 2.

Dzięki jednoczesnemu przygotowywaniu potraw można oszczędzić do 45 procent energii. Formy należy wstawiać do komory piekarnika jedną obok drugiej.

Wyposażenie

Należy też zawsze stosować prawidłowe wyposażenie i wsuwać je do piekarnika prawidłową stroną.

Ruszt
Wsunąć ruszt z wytłoczonym napisem "Microwave" skierowanym w stronę drzwiczek piekarnika i wygięciem skierowanym w dół.

Blacha uniwersalna
Ostrożnie wsunąć blachę uniwersalną do oporu do piekarnika, ze ścięciem skierowanym w stronę drzwiczek.

Naczynia
Do przygotowania zapiekanek i gratin używać szerokich, płaskich naczyń. W wąskich i wysokich naczyniach potrawy dłużej się pieką i są z wierzchu ciemniejsze.

Zalecane wartości ustawień

W tej tabeli podane są optymalne rodzaje grzania dla różnego typu zapiekanek i sufletów. Temperatura i czas pieczenia zależą od ilości potrawy i przepisu. Stopień przypieczenia zapiekanki zależy od wielkości naczynia i wysokości zapiekanki. Z tego względu podane zostały przedziały wartości. Najlepiej zacząć od najniższych podanych wartości. Niższa temperatura pozwala uzyskać bardziej równomierny stopień zrumienienia. Jeżeli okaże się to potrzebne, można następnym razem wybrać nieco wyższe wartości.

Wskazówka: Czasu pieczenia nie można skrócić przez ustawienie wyższej temperatury. W takiej sytuacji zapiekanka lub suflet byłyby wypieczone tylko z wierzchu, a wewnętrz jeszcze surowe.

Podane wartości ustawień dotyczą potraw wstawionych do zimnej komory piekarnika. Zapewnia to oszczędność do 20 procent energii. Jeżeli piekarnik jest nagrzany, podane czasy przygotowywania skracają się o kilka minut.

Jeżeli stosowany jest własny przepis, należy użyć wartości podanych w tabeli dla podobnej potrawy.

Nieużywane akcesoria należy wyjąć z komory piekarnika. Zapewnia to optymalny wynik pieczenia i oszczędność do 20 procent energii.

Używane rodzaje grzania:
- 4D gorące powietrze
- Grzanie górne/dolne
- Grill z cyrkulacją powietrza
- Pizza

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Moc mikrofal (W)	Czas trwania w min.
Zapiekanka, pikantna, gotowane składniki	Forma do zapiekanek	2		200-220	-	30-50
Zapiekanka, pikantna, gotowane składniki	Forma do zapiekanek	2		150-170	360	20-30
Zapiekanka, na słodko	Forma do zapiekanek	2		170-190	-	40-60
Zapiekanka, na słodko	Forma do zapiekanek	2		150-170	360	20-30
Lasagne, świeża, 1 kg	Forma do zapiekanek	2		160-180	-	50-60
Lasagne, świeża, 1 kg	Forma do zapiekanek	2		180-200	360	20-30
Lasagne, mrożona, 400 g	Ruszt	2		190-210	-	30-35
Lasagne, mrożona, 400 g	Naczynie bez pokrywki	2		200-210	180	20-25
Gratin ziemniaczane, surowe składniki, wysokość 4 cm	Forma do zapiekanek	2		160-190	-	50-70
Gratin ziemniaczane, surowe składniki, wysokość 4 cm	Forma do zapiekanek	2		170-190	360	20-25
Gratin ziemniaczane, surowe składniki, wysokość 4 cm, 2 poziomy	Forma do zapiekanek	3+1		150-170	-	60-80
Suflet	Forma do zapiekanek	2		160-180*	-	35-45
Suflet	Foremki na małe porcje	2		170-190	-	65-75

* nagrzać piekarnik

Drób

Urządzenie oferuje wiele rodzajów grzania przystosowanych do przygotowywania drobiu. W tabelach ustawień podane są optymalne ustawienia dla niektórych potraw.

Pieczenie na ruszcie

Ruszt nadaje się szczególnie dobrze do pieczenia większego drobiu lub kilku kawałków jednocześnie.

Wsunąć ruszt z wytłoczonym napisem "Microwave" skierowanym w stronę drzwiczek piekarnika i wygięciem skierowanym w dół na podany poziom piekarnika.

Dodatkowo wsunąć blachę uniwersalną ze ścięciem skierowanym w stronę drzwiczek na niższy poziom.

W zależności od wielkości i rodzaju drobiu wlać na blachę uniwersalną do ½ ltr. wody. Będzie do niej skapywać tłuszcz. Z powstałego płynu można potem przygotować sos. Poza tym powstaje dzięki temu mniej dymu i komora piekarnika pozostaje czystsza.

Pieczenie mięs w naczyniu

Należy używać tylko naczyń przystosowanych do pieczenia w piekarnikach. Sprawdzić, czy naczynie mieści się w komorze piekarnika.

Najlepiej nadają się do tego celu naczynia szklane. Gorące naczynia szklane stawiać na suchej podstawce. Wilgotne lub zimne podłoże może spowodować pęknięcie szkła.

Błyszczące brytfanny ze stali nierdzewnej lub aluminium odbijają ciepło, ich przydatność do pieczenia jest więc ograniczona. Drób piecze się w nich wolniej i jest słabiej zrumieniony. Należy w tej sytuacji zwiększyć temperaturę i/lub wydłużyć czas przygotowywania potrawy.

Przestrzegać wskazówek producenta dotyczących używanego naczynia.

Naczynia otwarte
Do pieczenia drobiu najlepiej używać wysokiej formy do pieczenia. Ustawić formę na ruszcie. W razie braku pasującego naczynia użyć blachy uniwersalnej.

Naczynia zamknięte
Po pieczeniu w zamkniętym naczyniu komora piekarnika jest znacznie czystsza. Pokrywka musi być dokładnie dopasowana i dobrze zamykać naczynie. Ustawić naczynie na ruszcie.

Przy otwieraniu pokrywy po zakończeniu pieczenia z naczynia może ujść bardzo gorąca para. Podnosić pokrywę z tyłu, aby gorąca para nie została skierowana na ciało.

Drób może uzyskać chrupką skórkę także w zamkniętej brytfannie. Należy w tym celu użyć brytfanny ze szklaną pokrywą i ustawić wyższą temperaturę.

Pieczenie z dodatkowym zastosowaniem mikrofal

Do pieczenia z dodatkowym zastosowaniem mikrofal nadaje się szczególnie dobrze drób. Skraca to znacznie czas pieczenia.

Inaczej niż w przypadku pieczenia konwencjonalnego czas pieczenia z dodatkowym zastosowaniem mikrofal zależy od całkowitej wagi potrawy.

Porada: Jeżeli pieczone są inne ilości niż podane w tabelach ustawień, pomocna jest reguła: dwukrotne zwiększenie ilości powoduje prawie dwukrotne wydłużenie czasu pieczenia.

Należy zawsze używać żaroodpornych i przystosowanych do kuchenek mikrofalowych naczyń. Formy z metalu albo garnki ceramiczne nadają się tylko do pieczenia bez zastosowania mikrofal. Stosować się do wskazówek dotyczących naczyń przystosowanych do kuchenek mikrofalowych. ⟶ *"Mikrofale" na stronie 20*

Grillowanie

Podczas grillowania nie otwierać drzwiczek urządzenia. Nigdy nie grillować przy otwartych drzwiczkach urządzenia.

Wsunąć ruszt z wytłoczonym napisem "Microwave" skierowanym w stronę drzwiczek piekarnika i wygięciem skierowanym w dół na podany poziom piekarnika. Dodatkowo wsunąć blachę uniwersalną ze ścięciem skierowanym w stronę drzwiczek na niższy poziom. Będzie do niej skapywać tłuszcz.

Wskazówka: Jeżeli grillowane kawałki są bardzo tłuste, nie umieszczać blachy uniwersalnej bezpośrednio pod rusztem, lecz wsunąć ją na poziom 2.

Grillować w miarę możliwości jednakowe kawałki o podobnej grubości i wadze. Dzięki temu zostaną one równomiernie zrumienione i pozostaną soczyste. Grillowane kawałki należy układać bezpośrednio na ruszcie.

Grillowane kawałki odwracać szczypcami do grillowania. Nakłucie mięsa widelcem spowoduje utratę soku i mięso będzie suche.

Wskazówki

- Grzałka grilla włącza się i wyłącza co jakiś czas, jest to stan normalny. Częstotliwość włączania i wyłączania zależy od ustawionego stopnia mocy grilla.
- Podczas grillowania może powstawać dym.

Termosonda

Używając termometru do pieczenia można piec z punktową dokładnością. Proszę przeczytać ważne wskazówki dotyczące używania termometru do pieczenia, podane w odpowiednim rozdziale. Znajdują się tam informacje dotyczące miejsca wbicia termometru, możliwych rodzajów grzania oraz dodatkowe informacje. ⟶ *"Termometr do pieczeni" na stronie 22*

Zalecane wartości ustawień

W tej tabeli podane są optymalne rodzaje grzania dla różnego rodzaju drobiu. Temperatura i czas pieczenia zależą od ilości, konsystencji i temperatury artykułu spożywczego. Z tego względu podane zostały przedziały wartości. Najlepiej zacząć od najniższych podanych wartości. W razie potrzeby można następnym razem wybrać nieco wyższe wartości.

Podane wartości ustawień dotyczą drobiu niefaszerowanego, gotowego do pieczenia, o temperaturze lodówki, wstawionego do zimnej komory piekarnika. Zapewnia to oszczędność do 20 procent energii. Jeżeli piekarnik jest nagrzany, podane czasy przygotowywania skracają się o kilka minut.

W tej tabeli podane są wartości dla różnego rodzaju drobiu z proponowaną wagą. Jeżeli ma być przygotowywany drób o większej wadze, należy zawsze wybrać niższą z temperatur. Przy pieczeniu kilku kawałków o czasie pieczenia decyduje największy z nich. Poszczególne kawałki powinny być możliwie jednakowej wielkości.

Ogólna zasada: im większy drób, tym niższa temperatura i odpowiednio dłuższy czas pieczenia.

Drób należy odwrócić po upływie ok. ½ do ⅔ podanego czasu.

Wskazówka: Używać tylko papieru do pieczenia przystosowanego do ustawionej temperatury. Papier należy zawsze przyciąć tak, by dokładnie pasował do blachy.

Porady

- W przypadku kaczki i gęsi ponakłuwać skórę pod skrzydłami. Umożliwi to wytapianie i spływanie tłuszczu.
- W przypadku piersi kaczki naciąć skórę. Piersi kaczki nie należy odwracać.
- Przy odwracaniu drobiu należy uważać, by na dole znalazła się najpierw strona piersi wzgl. strona ze skórą.
- Drób będzie miał chrupką i przyrumienioną skórkę, jeśli pod koniec pieczenia posmaruje się ją masłem, wodą z solą lub sokiem pomarańczowym.

Nieużywane akcesoria należy wyjąć z komory piekarnika. Zapewnia to optymalny wynik pieczenia i oszczędność do 20 procent energii.

Używane rodzaje grzania:

- 4D gorące powietrze
- Grzanie górne/dolne
- Grill z cyrkulacją powietrza
- Grill, duża powierzchnia
- Pizza

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C / stopień mocy grilla	Moc mikrofal (W)	Czas trwania w min.
Kurczak						
Kurczak, 1 kg	Ruszt	2		200-220	-	60-70
Kurczak, 1 kg	Naczynie z pokrywką	2		230-250	360	25-35
Filety z piersi kurczaka, po 150 g (grillowane) (piekarnik nagrzewać przez 5 min)	Ruszt	4		3*	-	15-20
Filety z piersi kurczaka, 2 sztuki po 150 g (grillowane)	Naczynie bez pokrywki	2		190-210	180	25-30
Drobne części kurczaka, po 250 g	Ruszt	3		220-230	-	30-35
Drobne części kurczaka, 4 sztuki po 250 g	Naczynie bez pokrywki	2		190-210	360	20-30
Paluszki z kurczaka, nuggety, mrożone	Blacha uniwersalna	3		190-210	-	20-25
Paluszki z kurczaka, nuggety, mrożone, 250 g	Blacha uniwersalna	2		190-210	360	15-20
Pularda, 1,5 kg	Ruszt	2		200-220	-	70-90
Pularda, 1,5 kg	Naczynie z pokrywką	2		210-230	360	30
					180	15-25
Kaczka i gęś						
Kaczka 2 kg	Ruszt	2		180-200	-	90-110
Kaczka 2 kg	Ruszt	2		170-190	180	60-80
Pierś kaczki, po 300 g	Ruszt	3		230-250	-	17-20
Gęś, 3 kg	Ruszt	2		160-180	-	120-150
Gęś, 3 kg	Ruszt	2		170-190	180	80-90
Udka gęsie, po 350 g	Ruszt	2		210-230	-	40-50
Udka gęsie, po 350 g	Ruszt	2		170-190	180	30-40
Indyk						
Młody indyk, 2,5 kg	Ruszt	2		180-200	-	70-90
Młody indyk, 2,5 kg	Ruszt	2		170-190	180	60-80
Pierś z indyka, bez kości, 1 kg	Naczynie z pokrywką	2		240-260	-	80-100
Udziec indyka, z kością, 1 kg	Ruszt	2		180-200	-	80-100
Udziec indyka, z kością, 1 kg	Naczynie z pokrywką	2		210-230	360	45-50

* nagrzać piekarnik

Mięso

Urządzenie oferuje wiele rodzajów grzania przystosowanych do przygotowywania mięsa. W tabelach ustawień podane są optymalne ustawienia dla wielu różnych potraw.

Pieczenie i duszenie

Chude mięso nasmarować według uznania tłuszczem lub obłożyć plasterkami boczku.

Skórę naciąć na krzyż. Przy odwracaniu pieczeni należy uważać, by na dole znalazła się najpierw strona ze skórą.

Gdy pieczeń jest gotowa, należy pozostawić ją jeszcze na 10 minut w wyłączonym, zamkniętym piekarniku. Ułatwi to rozprowadzenie soku w upieczonym mięsie. W razie potrzeby zawinąć pieczeń w folię aluminiową. Zalecany czas pozostawienia artykułu w wyłączonym piekarniku nie jest uwzględniony w podanym czasie pieczenia.

Pieczenie na ruszcie

Mięso pieczone na ruszcie staje się szczególnie chrupkie ze wszystkich stron.

W zależności od wielkości i rodzaju mięsa wlać na blachę uniwersalną do ½ ltr. wody. Będzie do niej skapywać tłuszcz i sok z pieczeni. Z powstałego płynu można potem przygotować sos. Poza tym powstaje dzięki temu mniej dymu i komora piekarnika pozostaje czystsza.

Wsunąć ruszt z wytłoczonym napisem "Microwave" skierowanym w stronę drzwiczek piekarnika i wygięciem skierowanym w dół na podany poziom piekarnika. Dodatkowo wsunąć blachę uniwersalną ze ścięciem skierowanym w stronę drzwiczek na niższy poziom.

Pieczenie i duszenie w naczyniu

Pieczenie i duszenie w naczyniu jest wygodniejsze. Pieczeń w naczyniu wyjmuje się łatwiej z komory piekarnika, a poza tym w naczyniu można od razu przygotować sos.

Należy używać tylko naczyń przystosowanych do pieczenia w piekarnikach. Sprawdzić, czy naczynie mieści się w komorze piekarnika.

Najlepiej nadają się do tego celu naczynia szklane. Gorące naczynia szklane stawiać na suchej podstawce. Wilgotne lub zimne podłoże może spowodować pęknięcie szkła.

Do chudego mięsa dodać nieco płynu. Spód naczynia szklanego powinien być zakryty na wysokość ok. ½ cm.

Ilość płynu zależy od rodzaju mięsa i materiału, z jakiego wykonane jest naczynie oraz od tego, czy używana jest pokrywa. Jeśli mięso przyrządzane jest w emaliowanej lub ciemnej brytfannie metalowej, należy dodać nieco więcej płynu niż w przypadku szklanego naczynia.

Podczas pieczenia płyn z naczynia wyparowuje. W razie potrzeby należy ostrożnie dolewać płynu.

Błyszczące brytfanny ze stali nierdzewnej lub aluminium odbijają ciepło, ich przydatność do pieczenia jest więc ograniczona. Mięso piecze się wolniej i jest mniej przyrumienione. Należy w tej sytuacji zwiększyć temperaturę i/lub wydłużyć czas przygotowywania potrawy.

Przestrzegać wskazówek producenta dotyczących używanego naczynia.

Naczynia otwarte
Do pieczenia mięsa najlepiej używać wysokiej formy do pieczenia. Ustawić formę na ruszcie. W razie braku pasującego naczynia używać blachy uniwersalnej.

Naczynia zamknięte
Po pieczeniu w zamkniętym naczyniu komora piekarnika jest znacznie czystsza. Pokrywka musi być dokładnie dopasowana i dobrze zamykać naczynie. Ustawić naczynie na ruszcie.

Odległość między mięsem a pokrywą powinna wynosić co najmniej 3 cm. Podczas pieczenia mięso może zwiększyć objętość.

Przy otwieraniu pokrywy po zakończeniu pieczenia z naczynia może ujść bardzo gorąca para. Podnosić pokrywę z tyłu, aby gorąca para nie została skierowana na ciało.

Do duszenia mięso należy w razie potrzeby wcześniej podsmażyć. W celu uzyskania sosu pieczeniowego dodać wodę, wino, ocet lub podobny dodatek. Spód naczynia powinien być zakryty na wysokość 1-2 cm.

Podczas pieczenia płyn z naczynia wyparowuje. W razie potrzeby należy ostrożnie dolewać płynu.

Mięso może uzyskać chrupką skórkę także w zamkniętej brytfannie. Należy w tym celu użyć brytfanny ze szklaną pokrywą i ustawić wyższą temperaturę.

Pieczenie z dodatkowym zastosowaniem mikrofal

Niektóre potrawy można przygotowywać z dodatkowym zastosowaniem mikrofal. Skraca to znacznie czas pieczenia.

Inaczej niż w przypadku pieczenia konwencjonalnego czas pieczenia z dodatkowym zastosowaniem mikrofal zależy od całkowitej wagi potrawy.

Porada: Jeżeli pieczone są inne ilości niż podane w tabelach ustawień, pomocna jest reguła: dwukrotne zwiększenie ilości powoduje prawie dwukrotne wydłużenie czasu pieczenia.

Należy zawsze używać żaroodpornych i przystosowanych do kuchenek mikrofalowych naczyń. Formy z metalu albo garnki ceramiczne nadają się tylko do pieczenia bez zastosowania mikrofal. Stosować się do wskazówek dotyczących naczyń przystosowanych do kuchenek mikrofalowych. → *"Mikrofale" na stronie 20*

Uwaga!
Jeżeli używany jest wąż do pieczenia, nie zamykać go metalowymi zatrzaskami. Używać nici kuchennych. Do zrazów zawijanych nie używać metalowych patyczków. Może to powodować iskrzenie.

Grillowanie

Podczas grillowania nie otwierać drzwiczek urządzenia. Nigdy nie grillować przy otwartych drzwiczkach urządzenia.

Wsunąć ruszt z wytłoczonym napisem "Microwave" skierowanym w stronę drzwiczek piekarnika i wygięciem skierowanym w dół na podany poziom piekarnika. Dodatkowo wsunąć blachę uniwersalną ze ścięciem skierowanym w stronę drzwiczek na niższy poziom. Będzie do niej skapywać tłuszcz.

Wskazówka: Jeżeli grillowane kawałki są bardzo tłuste, nie umieszczać blachy uniwersalnej bezpośrednio pod rusztem, lecz wsunąć ją na poziom 2.

Grillować w miarę możliwości jednakowe kawałki o podobnej grubości i wadze. Dzięki temu zostaną one równomiernie zrumienione i pozostaną soczyste. Grillowane kawałki należy układać bezpośrednio na ruszcie.

Grillowane kawałki odwracać szczypcami do grillowania. Nakłucie mięsa widelcem spowoduje utratę soku i mięso będzie suche.

Wskazówki

- Grzałka grilla włącza się i wyłącza co jakiś czas, jest to stan normalny. Częstotliwość włączania i wyłączania zależy od ustawionego stopnia mocy grilla.
- Podczas grillowania może powstawać dym.

Termosonda

Używając termometru do pieczenia można piec z punktową dokładnością. Proszę przeczytać ważne wskazówki dotyczące używania termometru do pieczenia, podane w odpowiednim rozdziale. Znajdują się tam informacje dotyczące miejsca wbicia termometru, możliwych rodzajów grzania oraz dodatkowe informacje. ⟶ *"Termometr do pieczeni" na stronie 22*

Zalecane wartości ustawień

W tej tabeli podane są optymalne rodzaje grzania dla wielu potraw mięsnych. Temperatura i czas pieczenia zależą od ilości, konsystencji i temperatury artykułu spożywczego. Z tego względu podane zostały przedziały wartości. Najlepiej zacząć od najniższych podanych wartości. Jeżeli okaże się to potrzebne, można następnym razem wybrać nieco wyższe wartości.

Podane wartości ustawień dotyczą mięsa o temperaturze lodówki, wstawionego do zimnej komory piekarnika. Zapewnia to oszczędność do 20 procent energii. Jeżeli piekarnik jest nagrzany, podane czasy przygotowywania skracają się o kilka minut.

W tej tabeli podane są wartości dotyczące różnych pieczeni z proponowaną wagą. Jeżeli ma być przygotowywany kawałek mięsa o większej wadze, należy zawsze wybrać niższą z temperatur. Przy pieczeniu kilku kawałków o czasie pieczenia decyduje największy z nich. Poszczególne kawałki powinny być możliwie jednakowej wielkości.

Ogólna zasada: im większa pieczeń, tym niższa temperatura i odpowiednio dłuższy czas pieczenia.

Pieczeń i potrawy grillowane należy odwrócić po upływie ok. ½ do ⅔ podanego czasu.

Jeżeli stosowany jest własny przepis, należy użyć wartości podanych w tabeli dla podobnej potrawy. Dodatkowe informacje są podane w poradach dotyczących pieczenia, duszenia i grillowania po tabeli ustawień.

Nieużywane akcesoria należy wyjąć z komory piekarnika. Zapewnia to optymalny wynik pieczenia i oszczędność do 20 procent energii.

Używane rodzaje grzania:

- 4D gorące powietrze
- Grzanie górne/dolne
- Grill z cyrkulacją powietrza
- Grill, duża powierzchnia
- Mikrofale

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C / stopień mocy grilla	Moc mikrofal (W)	Czas trwania w min.
Wieprzowina						
Pieczeń wieprzowa bez skóry np. karkówka, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		180-190	-	110-130
Pieczeń wieprzowa bez skóry np. karkówka, 1,5 kg	Naczynie z pokrywką	2		220-240	360	55-65
Pieczeń wieprzowa ze skórą, np. łopatka, 2 kg	Ruszt	2		190-200	-	130-140
Pieczona polędwica wieprzowa, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		220-230	-	70-80
Pieczona polędwica wieprzowa, 1,5 kg	Naczynie z pokrywką	2		210-230	90	50-60
Filet wieprzowy, 400 g	Ruszt	3		220-230	-	20-25

* nagrzać piekarnik

** bez odwracania

*** blachę uniwersalną wsunąć na poziom 2 poniżej

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C / stopień mocy grilla	Moc mikrofal (W)	Czas trwania w min.
Schab peklowany z kością, 1 kg (z dodatkiem niewielkiej ilości wody)	Naczynie z pokrywką	2		210-230	-	70-90
Schab peklowany z kością, 1 kg*	Naczynie bez pokrywki	2		-	360	40-50
Steki wieprzowe, grubość 2 cm	Ruszt	5		2	-	16-20
Medaliony wieprzowe, grubość 3 cm (piekarnik nagrzewać przez 5 min)	Ruszt	5		3*	-	8-12
Wołowina						
Filet wołowy, średnio wypieczony, 1 kg	Ruszt	2		210-220	-	40-50
Filet wołowy, średnio wypieczony, 1 kg	Naczynie z pokrywką	2		240-260	90	30-40
Sztufada wołowa, 1,5 kg	Naczynie z pokrywką	2		200-220	-	130-160
Rostbef, średnio wypieczony, 1,5 kg	Ruszt	2		220-230	-	60-70
Rostbef, średnio wypieczony, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		240-260	180	30-40
Stek, grubość 3 cm, średnio wypieczony (nie nagrzewać piekarnika)	Ruszt	5		3	-	15-20
Burger, wysokość 3-4 cm	Ruszt	4		3	-	25-30
Cielęcina						
Pieczeń cielęca, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		160-170	-	100-120
Pieczeń cielęca, 1,5 kg	Naczynie z pokrywką	2		200-210	90	70-80
Gicz cielęca, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		200-210	-	100-120
Gicz cielęca, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		180-200	90	60-70
Jagnięcina						
Udziec jagnięcy bez kości, średnio wypieczony, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		170-190	-	50-80
Udziec jagnięcy bez kości, średnio wypieczony, 1,5 kg	Naczynie z pokrywką	2		260-280	360	30-40
Schab jagnięcy z kością**	Ruszt	2		180-190	-	40-50
Schab jagnięcy z kością, 1 kg**	Naczynie bez pokrywki	2		190-210	90	30-40
Kotlet jagnięcy***	Ruszt	5		3	-	12-16
Kiełbasa grillowa	Ruszt	4		3	-	10-15
Potrawy z mięsa						
Pieczeń rzymska, 1 kg	Naczynie bez pokrywki	2		170-180	-	60-70
Pieczeń rzymska, 1 kg	Naczynie bez pokrywki	2		170-190	360	30-40

* nagrzać piekarnik
** bez odwracania
*** blachę uniwersalną wsunąć na poziom 2 poniżej

Porady dotyczące pieczenia, duszenia i grillowania

Komora piekarnika ulega silnemu zabrudzeniu.	Przygotowywać potrawy w zamkniętej brytfannie albo używać blachy do grillowania. Używanie blachy do grillowania zapewnia optymalne rezultaty pieczenia. Blachę do grillowania można dokupić jako wyposażenie specjalne.
Pieczeń jest za ciemna, skórka miejscami przypalona i/lub pieczeń jest zbyt sucha.	Sprawdzić użyty poziom piekarnika i temperaturę. Wybrać następnym razem niższą temperaturę i ew. skrócić czas pieczenia.

Chrupka skórka jest za cienka.	Zwiększyć temperaturę lub po upływie czasu pieczenia włączyć na krótko grill.
Pieczeń wygląda dobrze, ale sos jest przypalony.	Następnym razem wybrać mniejsze naczynie do pieczenia i ew. dodać więcej płynu.
Pieczeń wygląda dobrze, ale sos jest zbyt jasny i wodnisty.	Następnym razem wybrać większe naczynie do pieczenia i ew. dodać mniej płynu.
Mięso przypala się podczas duszenia.	Naczynie do pieczenia i pokrywka muszą być do siebie dopasowane i dokładnie zamykać naczynie. Zmniejszyć temperaturę i w razie potrzeby dolać płynu podczas duszenia.
Pieczeń nie jest upieczona.	Pokroić pieczeń. Przygotować sos w naczyniu do pieczenia, a następnie ułożyć plastry pieczeni w sosie. Dogotować mięso przy użyciu samych mikrofal.
Grillowane potrawy są zbyt suche.	Mięso należy solić dopiero po zakończeniu grillowania. Sól wyciąga z mięsa wodę. Przy odwracaniu nie nakłuwać grillowanych potraw. Używać szczypiec do grillowania.

Ryby

Urządzenie oferuje wiele rodzajów grzania przystosowanych do przygotowywania ryb. W tabelach ustawień podane są optymalne ustawienia dla wielu różnych potraw.

Całych ryb nie trzeba odwracać. Wsunąć do komory piekarnika całą rybę w pozycji "pływającej", płetwą grzbietową do góry. Aby ryba utrzymała się w tej pozycji, w rozcięcie na brzuchu włożyć nadkrojony ziemniak lub małe żaroodporne naczynie.

Ryba jest upieczona, gdy płetwa grzbietowa daje się łatwo oddzielić.

Pieczenie i grillowanie na ruszcie

Wsunąć ruszt z wytłoczonym napisem "Microwave" skierowanym w stronę drzwiczek piekarnika i wygięciem skierowanym w dół na podany poziom piekarnika. Dodatkowo wsunąć blachę uniwersalną ze ścięciem skierowanym w stronę drzwiczek na niższy poziom.

Wskazówka: Jeżeli grillowane kawałki są bardzo tłuste, nie umieszczać blachy uniwersalnej bezpośrednio pod rusztem, lecz wsunąć ją na poziom 2.

W zależności od wielkości i rodzaju ryby wlać na blachę uniwersalną do ½ ltr. wody. Umożliwia to wyłapywanie powstających skroplin. Powstaje dzięki temu mniej dymu i komora piekarnika pozostaje czystsza.

Podczas grillowania nie otwierać drzwiczek urządzenia. Nigdy nie grillować przy otwartych drzwiczkach urządzenia.

Grillować w miarę możliwości jednakowe kawałki o podobnej grubości i wadze. Dzięki temu zostaną one równomiernie zrumienione i pozostaną soczyste. Grillowane kawałki należy układać bezpośrednio na ruszcie.

Grillowane kawałki odwracać szczypcami do grillowania. Nakłucie ryby widelcem spowoduje utratę soku i mięso będzie suche.

Wskazówki

- Grzałka grilla włącza się i wyłącza co jakiś czas, jest to stan normalny. Częstotliwość włączania i wyłączania zależy od ustawionego stopnia mocy grilla.
- Podczas grillowania może powstawać dym.

Pieczenie i duszenie w naczyniu

Należy używać tylko naczyń przystosowanych do pieczenia w piekarnikach. Sprawdzić, czy naczynie mieści się w komorze piekarnika.

Najlepiej nadają się do tego celu naczynia szklane. Gorące naczynia szklane stawiać na suchej podstawce. Wilgotne lub zimne podłoże może spowodować pęknięcie szkła.

Błyszczące brytfanny ze stali nierdzewnej lub aluminium odbijają ciepło, ich przydatność do pieczenia jest więc ograniczona. Ryba piecze się wolniej i jest mniej przyrumienione. Należy w tej sytuacji zwiększyć temperaturę i/lub wydłużyć czas przygotowywania potrawy.

Przestrzegać wskazówek producenta dotyczących używanego naczynia.

Naczynia otwarte
Do pieczenia całych ryb najlepiej używać wysokiej formy do pieczenia. Ustawić formę na ruszcie. W razie braku pasującego naczynia użyć blachy uniwersalnej.

Naczynia zamknięte
Po pieczeniu w zamkniętym naczyniu komora piekarnika jest znacznie czystsza. Pokrywka musi być dokładnie dopasowana i dobrze zamykać naczynie. Ustawić naczynie na ruszcie.

Do duszenia wlać do naczynia dwie, trzy łyżki stołowe płynu z niewielką ilością soku z cytryny albo octu.

Przy otwieraniu pokrywy po zakończeniu pieczenia z naczynia może ujść bardzo gorąca para. Podnosić pokrywę z tyłu, aby gorąca para nie została skierowana na ciało.

Ryba może uzyskać chrupką skórkę także w zamkniętej brytfannie. Należy w tym celu użyć brytfanny z pokrywą i ustawić wyższą temperaturę.

Duszenie z zastosowaniem mikrofal

Ryby można także dusić z zastosowaniem mikrofal.

Do tego celu należy użyć zamkniętego, przystosowanego do kuchenek mikrofalowych naczynia albo przykryć używane naczynie talerzem bądź specjalną folią do kuchenek mikrofalowych. Stosować się do wskazówek dotyczących naczyń przystosowanych do kuchenek mikrofalowych.
→ *"Mikrofale" na stronie 20*

Potrawa zachowuje własny smak i można oszczędnie używać soli i przypraw. Przy pieczeniu ryb w całości dodać jedną do trzech łyżek stołowych wody lub soku z cytryny.

Po upieczeniu pozostawić rybę jeszcze na 2-3 minuty w celu wyrównania temperatury.

Wyjąć gotowe danie z opakowania. W naczyniach przystosowanych do kuchenek mikrofalowych potrawy przygotowuje się szybciej i równomierniej.

Termosonda

Używając termometru do pieczenia można piec z punktową dokładnością. Proszę przeczytać ważne wskazówki dotyczące używania termometru do pieczenia, podane w odpowiednim rozdziale. Znajdują się tam informacje dotyczące miejsca wbicia termometru, możliwych rodzajów grzania oraz dodatkowe informacje. ⟶ *"Termometr do pieczeni" na stronie 22*

Zalecane wartości ustawień

W tej tabeli podane są optymalne rodzaje grzania dla różnych potraw rybnych. Temperatura i czas pieczenia zależą od ilości, konsystencji i temperatury artykułu spożywczego. Z tego względu podane zostały przedziały wartości. Najlepiej zacząć od najniższych podanych wartości. W razie potrzeby można następnym razem wybrać nieco wyższe wartości.

Podane wartości ustawień dotyczą ryby o temperaturze lodówki, wstawionej do zimnej komory piekarnika. Zapewnia to oszczędność do 20 procent energii. Jeżeli piekarnik jest nagrzany, podane czasy przygotowywania skracają się o kilka minut.

W tej tabeli podane są wartości dotyczące różnych ryb z proponowaną wagą. Jeżeli ma być przygotowywana ryba o większej wadze, należy zawsze wybrać niższą z temperatur. Przy pieczeniu kilku ryb o czasie pieczenia decyduje najcięższa z nich. Poszczególne ryby powinny być możliwie jednakowej wielkości.

Ogólna zasada: im większa ryba, tym niższa temperatura i odpowiednio dłuższy czas pieczenia.

Jeżeli ryba nie jest pieczona w pozycji "pływającej", należy ją odwrócić po upływie ok. ½ do ⅔ podanego czasu.

Wskazówka: Używać tylko papieru do pieczenia przystosowanego do ustawionej temperatury. Papier należy zawsze przyciąć tak, by dokładnie pasował do blachy.

Nieużywane akcesoria należy wyjąć z komory piekarnika. Zapewnia to optymalny wynik pieczenia i oszczędność do 20 procent energii.

Używane rodzaje grzania:
- Grzanie górne/dolne
- Grill z cyrkulacją powietrza
- Grill, duża powierzchnia
- Mikrofale

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C / stopień mocy grilla	Moc mikrofal (W)	Czas trwania w min.
Ryby						
Ryba, grillowana, cała 300 g, np. pstrąg	Ruszt	2		170-190	-	20-30
Ryba, grillowana, cała 300 g, np. pstrąg	Ruszt	3		2	90	15-20
Ryba, duszona, w całości 300 g, np. pstrąg	Naczynie z pokrywką	2		-	600	3
					360	2-7
Ryba, grillowana, cała 1,5 kg, np. łosoś	Ruszt	2		170-190	-	30-40
Ryba, grillowana, cała 1,5 kg, np. łosoś	Naczynie bez pokrywki	2		230-250	360	30-40
Ryba, duszona, cała 1,5 kg, np. łosoś	Naczynie z pokrywką	2		-	600	10
					360	10-15
Filety rybne						
Filet rybny, naturalny, grillowany	Ruszt	4		1*	-	15-25
Filet rybny, naturalny, duszony, 400 g	Naczynie z pokrywką	2		-	600	4
					360	3-8
Kotlety rybne						
Kotlet rybny, grubość 3 cm**	Ruszt	4		3	-	10-20

* nagrzać piekarnik

** blachę uniwersalną wsunąć na poziom 2 poniżej

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C / stopień mocy grilla	Moc mikrofal (W)	Czas trwania w min.
Ryba, mrożona						
Ryba, cała, 300 g, np. pstrąg	Naczynie z pokrywką	2		-	600	5
					360	7-12
Filet rybny, naturalny	Naczynie z pokrywką	2		210-230	-	20-30
Filet rybny, naturalny, 400 g	Naczynie z pokrywką	2		-	600	10-15
Filet rybny, zapiekany	Ruszt	2		200-220	-	45-60
Filet rybny, zapiekany, 400 g	Naczynie bez pokrywki	2		3	360	15-20
Paluszki rybne (od czasu do czasu odwracać)	Blacha uniwersalna	3		200-220	-	20-30
Potrawy z ryb						
Terrina rybna, 1000 g	Forma do terriny	2		-	360	20-25
* nagrzać piekarnik						
** blachę uniwersalną wsunąć na poziom 2 poniżej						

Warzywa i dodatki

W tym miejscu podane są informacje doltyczące przygotowywania grillowanych warzyw, ziemniaków i mrożonych produktów ziemniaczanych.

Nieużywane akcesoria należy wyjąć z komory piekarnika. Zapewnia to optymalny wynik pieczenia i oszczędność energii.

Przygotowywanie potraw z dodatkowym zastosowaniem mikrofal

Do przygotowywania potraw z dodatkowym zastosowaniem mikrofal należy używać zamkniętych i przystosowanych do kuchenek mikrofalowych naczyń. W razie braku pokrywki do naczynia przykryć używane naczynie talerzem bądź specjalną folią do kuchenek mikrofalowych. Stosować się do wskazówek dotyczących naczyń przystosowanych do kuchenek mikrofalowych.

Potrawy płaskie podgrzewają się szybciej niż wysokie. Potrawy rozłożyć w naczyniu możliwie płasko.

Podczas gotowania zbóż powstaje piana. Do wszystkich produktów zbożowych, np. także ryżu, używać wysokiego naczynia z pokrywką.

Smak potraw pozostaje w dużej mierze zachowany. Można dzięki temu oszczędnie używać soli i przypraw.

Jeżeli dla żądanej ilości potrawy w tabeli nie są podane żadne ustawienia, należy przedłużyć lub skrócić czas gotowania/pieczenia według następującej zasady: dwukrotne zwiększenie ilości powoduje prawie dwukrotne wydłużenie czasu pieczenia.

Od czasu do czasu potrawę dwa-trzy razy obrócić lub zamieszać. Po obróbce cieplnej pozostawić potrawę jeszcze na dwie-trzy minuty w celu wyrównania temperatury.

Potrawy oddają ciepło naczyniom. Naczynia mogą się bardzo mocno rozgrzewać także przy stosowaniu samych mikrofal.

Poziomy piekarnika

Należy używać podanych poziomów piekarnika.

Przygotowywanie na jednym poziomie
Należy się stosować do danych zawartych w tabelach.

Przygotowywanie na dwóch poziomach
Optymalnym trybem grzania jest gorące powietrze 4D. Artykuły wstawione jednocześnie do piekarnika na blachach nie zawsze są gotowe w jednakowym czasie.

- blacha uniwersalna: poziom 3
- blacha do pieczenia: wysokość 1

Wyposażenie

Należy też zawsze stosować prawidłowe wyposażenie i wsuwać je do piekarnika prawidłową stroną.

Ruszt
Wsunąć ruszt z wytłoczonym napisem "Microwave" skierowanym w stronę drzwiczek piekarnika i wygięciem skierowanym w dół.

Blacha uniwersalna lub blacha do pieczenia
Ostrożnie wsunąć blachę uniwersalną lub blachę do pieczenia do oporu do piekarnika, ze ścięciem skierowanym w stronę drzwiczek.

Papier do pieczenia
Używać tylko papieru do pieczenia przystosowanego do ustawionej temperatury. Papier należy zawsze przyciąć tak, by dokładnie pasował do blachy.

Zalecane wartości ustawień

W tej tabeli podane są optymalne rodzaje grzania dla różnych potraw. Temperatura i czas przygotowywania zależą od ilości i konsystencji artykułu spożywczego. Z tego względu podane zostały przedziały wartości. Najlepiej zacząć od najniższych podanych wartości. Niższa temperatura pozwala uzyskać bardziej równomierny stopień zrumienienia. W razie potrzeby można następnym razem wybrać nieco wyższe wartości.

Podane wartości ustawień dotyczą potraw wstawionych do zimnej komory piekarnika. Jeżeli piekarnik jest nagrzany, podane czasy skracają się o kilka minut.

Jeżeli stosowany jest własny przepis, należy użyć wartości podanych w tabeli dla podobnej potrawy.

Używane rodzaje grzania:
- 4D gorące powietrze
- Grill z cyrkulacją powietrza
- Grill, duża powierzchnia
- Pizza
- Mikrofale

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C / stopień mocy grilla	Moc mikrofal (W)	Czas trwania w min.
Warzywa, świeże						
Warzywa, świeże, 250 g*	Naczynie z pokrywką	2		-	600	6-10
Warzywa, świeże, 500 g*	Naczynie z pokrywką	2		-	600	10-15
Warzywa, mrożone						
Szpinak, 450 g*	Naczynie z pokrywką	2		-	600	11-16
Warzywa mieszane, 250 g*	Naczynie z pokrywką	2		-	600	8-12
Warzywa mieszane, 500 g*	Naczynie z pokrywką	2		-	600	13-18
Potrawy z warzyw						
Grillowane warzywa	Blacha uniwersalna	5		3	-	10-15
Ziemniaki						
Pieczone ziemniaki, w połówkach	Blacha uniwersalna	3		160-180	-	45-60
Pieczone ziemniaki, w połówkach, 1 kg	Blacha uniwersalna	3		200-220	360	15-20
Ziemniaki w mundurkach, całe, 250 g*	Naczynie z pokrywką	2		-	600	8-11
Gotowane ziemniaki, w ćwiartkach, 500 g*	Naczynie z pokrywką	2		-	600	12-15
Produkty ziemniaczane, mrożone						
Rösti ziemniaczane	Blacha uniwersalna	3		200-220	-	25-35
Kieszonki ziemniaczane, faszerowane	Blacha uniwersalna	3		190-210	-	20-30
Krokiety	Blacha uniwersalna	3		200-220	-	25-35
Frytki	Blacha uniwersalna	3		190-210	-	25-35
Frytki, 500 g	Blacha uniwersalna	3		250-270	180	15-20
Frytki, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		190-210	-	30-40
Ryż						
Ryż długoziarnisty, 250 g + 500 ml wody	Naczynie z pokrywką	2		-	600	7-9
					180	13-16
Ryż naturalny, 250 g + 650 ml wody	Naczynie z pokrywką	2		-	600	11-13
					180	25-30
Risotto, 250 g + 900 ml wody	Naczynie z pokrywką	2		-	600	12-14
					180	22-27
Produkty zbożowe						
Kuskus, 250 g + 500 ml wody	Naczynie z pokrywką	2		-	600	6-8
Proso, całe, 250 g + 600 ml wody	Naczynie z pokrywką	2		-	600	8-10
					180	10-15

* w międzyczasie zamieszać potrawę jeden lub dwa razy

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C / stopień mocy grilla	Moc mikrofal (W)	Czas trwania w min.
Polenta/kaszka kukurydziana, 125 g + 500 ml wody*	Naczynie z pokrywką	2		-	600	6-8
					180	4-7
Pęczak, 250 g + 750 ml wody	Naczynie z pokrywką	2		-	600	11-13
					180	25-30
Jajo						
Kluseczki jajeczno-mleczne z 2 jaj	Naczynie z pokrywką	2		-	360	6-8
* w międzyczasie zamieszać potrawę jeden lub dwa razy						

Desery

Urządzenie umożliwia przyrządzanie jogurtu i różnych deserów.

Do przygotowywania potraw z zastosowaniem mikrofal należy zawsze używać żaroodpornych i przystosowanych do kuchenek mikrofalowych naczyń. Stosować się do wskazówek dotyczących naczyń przystosowanych do kuchenek mikrofalowych.
⟶ *"Mikrofale" na stronie 20*

Jeżeli naczynie ma stać na ruszcie, wstawić ruszt do piekarnika z wytłoczonym napisem "Microwave" skierowanym w stronę drzwiczek piekarnika i wygięciem skierowanym w dół.

Przygotowywanie jogurtu

Wyjąć z komory piekarnika elementy wyposażenia i prowadnice. Komora piekarnika musi być pusta.

1. Podgrzać na płycie kuchennej 1 litr mleka (o zawartości 3,5% tłuszczu) do temperatury 90°C, a następnie ostudzić do temperatury 40°C abkühlen. Mleko o przedłużonym terminie ważności wystarczy podgrzać do temperatury 40°C.
2. Wmieszać 150 g jogurtu (o temperaturze lodówki).
3. Przełożyć do filiżanek lub małych słoiczków i przykryć folią spożywczą.
4. Ustawić filiżanki lub słoiczki na dnie piekarnika i przygotować jogurt w podany sposób.
5. Gotowy jogurt ochłodzić w lodówce.

Budyń z proszku

Zmieszać budyń w proszku zgodnie z instrukcją na opakowaniu z mlekiem i cukrem w wysokim, przystosowanym do kuchenek mikrofalowych naczyniu. Ustawić urządzenie zgodnie z wartościami podanymi w tabeli.

Gdy mleko zacznie kipieć, mocno zamieszać. Powtórzyć tę czynność dwa-trzy razy.

Przyrządzanie ryżu na mleku

1. Odważyć ryż i dodać do niego 4-krotność mleka.
2. Umieścić mleko i ryż w wysokim, przystosowanym do kuchenek mikrofalowych naczyniu.
3. Ustawić urządzenie zgodnie z wartościami podanymi w tabeli.
4. Gdy mleko zacznie kipieć, mocno zamieszać i zmniejszyć moc mikrofal zgodnie z wartością podaną w tabeli.
   Podczas dalszego gotowania kilka razy zamieszać potrawę.

Kompot

Odważyć owoce do przystosowanego do kuchenek mikrofalowych naczynia, dodać do nich jedną łyżkę stołową wody na każde 100 g. Dodać cukier i przyprawy do smaku. Przykryć naczynie i ustawić urządzenie zgodnie z wartościami podanymi w tabeli.

W czasie gotowania dwa-trzy razy zamieszać.

Prażona kukurydza do przyrządzenia w kuchence mikrofalowej

Użyć żaroodpornego, płaskiego naczynia, np. pokrywki akuminiowej formy do zapiekanek. Nie używać porcelany ani mocno wklęsłych talerzy.

Położyć torebkę z popcornem z oznakowaną stroną skierowaną w dół na naczyniu. Ustawić urządzenie zgodnie z wartościami podanymi w tabeli. Zależnie od produktu i jego ilości może być konieczne dopasowanie czasu przygotowywania.

Aby wykluczyć przypalenie popcornu, po upływie 1 ½ min. wyjąć i wstrząsnąć torebkę z popcornem. Po przygotowaniu potrawy wytrzeć komorę piekarnika.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!
W przypadku podgrzewania produktów w hermetycznych opakowaniach może dojść do porozrywania opakowania. Zawsze przestrzegać wskazówek podanych na opakowaniu. Do wyjmowania gorących naczyń z komory gotowania zawsze używać łapek kuchennych.

Zalecane wartości ustawień

Używane rodzaje grzania:
- 4D gorące powietrze
- Mikrofale

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C / stopień fermentacji	Moc mikrofal (W)	Czas trwania w min.
Budyń z proszku*	Naczynie z pokrywką	2		-	600	5-8
Jogurt	Foremki na małe porcje	Dno piekarnika		40-45	-	8-9h
Ryż na mleku, 125 g + 500 ml mleka*	Naczynie z pokrywką	2		-	600	10
					180	20-25
Owoce prażone, 500 g	Naczynie z pokrywką	2		-	600	9-12
Prażona kukurydza do przyrządzania w kuchence mikrofalowej, 1 torebka po 100 g**	Naczynie bez pokrywki	2		-	600	4-6

* w międzyczasie zamieszać potrawę jeden lub dwa razy

** położyć na naczynie zamknięty woreczek

Oszczędzanie energii przy rodzajach grzania Eco

Przy użyciu energooszczędnych rodzajów grzania gorące powietrze Eco i grzanie górne/dolne Eco można oszczędzać energię przy przygotowywaniu potraw.

Potrawy należy wstawiać do zimnej, pustej komory piekarnika. Jest to warunkiem energooszczędnej pracy urządzenia. Podczas pieczenia drzwiczki urządzenia powinny być zamknięte.

Nieużywane akcesoria należy wyjąć z komory piekarnika. Zapewnia to optymalny wynik pieczenia i oszczędność energii.

Należy używać wyłącznie oryginalnych elementów wyposażenia posiadanego urządzenia. Są one optymalnie dostosowane do komory piekarnika i jego trybów pracy.

Wyposażenie

Należy też zawsze stosować prawidłowe wyposażenie i wsuwać je do piekarnika prawidłową stroną.

Ruszt
Wsunąć ruszt z wytłoczonym napisem "Microwave" skierowanym w stronę drzwiczek piekarnika i wygięciem skierowanym w dół.

Blacha uniwersalna lub blacha do pieczenia
Ostrożnie wsunąć blachę uniwersalną lub blachę do pieczenia do oporu do piekarnika, ze ścięciem skierowanym w stronę drzwiczek.

Formy do pieczenia i naczynia
Do pieczenia najlepiej nadają się ciemne formy metalowe. Zapewnia to oszczędność do 35 procent energii.

Naczynia ze stali nierdzewnej lub aluminium odbijają ciepło jak zwierciadło. Nieodbijające ciepła naczynia z emalii, żaroodpornego szkła albo powlekanych odlewów aluminiowych są lepsze.

Formy z białej blachy, formy ceramiczne i formy szklane wydłużają czas pieczenia i powodują nierównomierne zrumienienie ciasta.

Papier do pieczenia
Używać tylko papieru do pieczenia przystosowanego do ustawionej temperatury. Papier należy zawsze przyciąć tak, by dokładnie pasował do blachy.

Zalecane wartości ustawień

W tym miejscu znajdują się dane dotyczące przygotowywania różnych potraw przy użyciu trybów. Temperatura i czas pieczenia zależą od ilości oraz konsystencji ciasta. Z tego względu podane zostały przedziały wartości. Najlepiej zacząć od najniższych podanych wartości. Niższa temperatura sprzyja uzyskaniu bardziej równomiernego zrumienienia. W razie potrzeby można następnym razem wybrać nieco wyższe wartości.

Wskazówka: Czasu pieczenia nie można skrócić przez ustawienie wyższej temperatury. W takiej sytuacji ciasto i wypieki byłyby wypieczone tylko z wierzchu, a wewnątrz jeszcze surowe.

Używane rodzaje grzania:
- Gorące powietrze eco
- Grzanie górne/dolne eco

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Ciasta w formach					
Ciasto ucierane w formie	Forma z kominkiem / forma prostokątna	2		140-160	60-80
Spód tortu z ciasta ucieranego	Forma na spód tortu	2		150-170	20-30
Spód biszkoptowy, 2 jaja	Forma na spód tortu	2		150-170	20-30
Tort biszkoptowy, 3 jaj	Tortownica Ø26 cm	2		160-170	25-40
Tort biszkoptowy, 6 jaj	Tortownica Ø28 cm	2		150-160	50-60
Babka drożdżowa	Forma na babkę	2		150-170	50-70
Ciasto na blasze					
Ciasto ucierane z suchą wierzchnią warstwą	Blacha do pieczenia	3		150-170	25-40
Ciasto kruche z suchą warstwą wierzchnią	Blacha do pieczenia	3		170-180	25-35
Rolada biszkoptowa	Blacha do pieczenia	3		180-190	15-20
Chałka, wieniec drożdżowy	Blacha do pieczenia	3		160-170	25-35
Ciasto drożdżowe z suchą warstwą wierzchnią	Blacha do pieczenia	3		160-180	15-20
Wypieki drobne					
Muffiny	Blacha do muffinów	2		160-180	15-25
Ciastka	Blacha do pieczenia	3		150-160	25-35
Wypieki z ciasta francuskiego	Blacha do pieczenia	3		170-190	20-35
Wypieki z ciasta parzonego	Blacha do pieczenia	3		200-220	35-45
Ciasteczka	Blacha do pieczenia	3		140-160	15-30
Ciasteczka wyciskane	Blacha do pieczenia	3		140-150	30-45
Drobne wypieki z ciasta drożdżowego	Blacha do pieczenia	3		160-180	25-35
Chleb i bułki					
Chleb z mąki mieszanej, 1,5 kg	Forma prostokątna	2		200-210	35-45
Chleb pita	Blacha uniwersalna	3		250-275	15-20
Bułki, słodkie, świeże	Blacha do pieczenia	3		170-190	15-20
Bułki, świeże	Blacha do pieczenia	3		180-200	20-30
Mięso					
Pieczeń wieprzowa bez skóry np. karkówka, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		180-190	120-140
Sztufada wołowa, 1,5 kg	Naczynie z pokrywką	2		200-220	140-160
Pieczeń cielęca, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		170-180	110-130
Ryby					
Ryba, duszona, w całości 300 g, np. pstrąg	Naczynie z pokrywką	2		190-210	25-35
Ryba, duszona, cała 1,5 kg, np. łosoś	Naczynie z pokrywką	2		190-210	45-55
Filet rybny, naturalny, duszony	Naczynie z pokrywką	2		190-210	15-25

Akrylamid w produktach spożywczych

Akrylamid powstaje głównie podczas przyrządzania produktów zbożowych i ziemniaczanych w wysokich temperaturach, np. chipsów ziemniaczanych, frytek, tostów, bułek, chleba oraz wypieków cukierniczych (ciasteczek, pierniczków, kruchych herbatników).

Porady dotyczące minimalizacji zawartości akrylamidu w potrawach	
Informacje ogólne	■ Czas pieczenia powinien być jak najkrótszy. ■ Potrawy przyrumieniać na kolor złotożółty, niezbyt ciemny. ■ Duży, gruby kawałek pieczonej potrawy zawiera mniej akrylamidu.
Pieczenie	Przy użyciu trybu grzania górnego/dolnego maks. 200°C. Przy użyciu trybu gorącego powietrza maks. 180°C.
Ciasteczka	Przy użyciu trybu grzania górnego/dolnego maks. 190°C. Przy użyciu trybu gorącego powietrza maks. 170°C. Jaja lub żółtka jaj redukują powstawanie akrylamidu.
Frytki pieczone w piekarniku	Rozłożyć równomiernie na blasze w jednej warstwie. Piec co najmniej 400 g na blachę, aby frytki nie stały się suche.

Delikatne pieczenie

Delikatne pieczenie oznacza wolne pieczenie potraw w niskiej temperaturze. Nazywane jest więc też pieczeniem niskotemperaturowym.

Powolne gotowanie to idealna metoda przygotowywania wszystkich wysokogatunkowych mięs (np. delikatnej wołowiny, cielęciny, wieprzowiny, jagnięciny i drobiu), które powinny być ugotowane na różowo lub do ściśle określonej temperatury. Mięso jest bardzo soczyste, delikatne i miękkie.

Zaleta: łatwe planowanie menu, ponieważ wolno gotowane mięso można bezproblemów trzymać w żądanej temperaturze. Podczas pieczenia mięsa nie trzeba odwracać. Drzwiczki urządzenia powinny być zamknięte, aby zapewnić optymalny klimat wewnętrz piekarnika.

Przyrządzać wyłącznie mięso świeże, w doskonałym stanie higienicznym, bez kości. Dokładnie usunąć ścięgna i tłuste obrzeża. Podczas delikatnego pieczenia tłuszcz nadaje potrawie silny, specyficzny smak. Można również użyć mięsa przyprawionego lub marynowanego. Nie używać mięsa rozmrożonego.

Delikatnie upieczone mięso można natychmiast kroić. Nie wymaga ono "odpoczywania" po pieczeniu. Dzięki tej specjalnej metodzie pieczenia mięso ma zawsze różowy kolor, co nie oznacza jednak, że jest surowe czy niedopieczone.

Wskazówka: Przy delikatnym pieczeniu nie jest możliwe opóźnione włączanie z zaprogramowanym czasem zakończenia.

Naczynia

Używać płaskich naczyń, np. talerza do serwowania potraw z porcelany lub szkła. Nagrzać naczynie w piekarniku razem z pieczoną potrawą.

Otwarte naczynie wstawiać zawsze na ruszt na poziomie 2.

Dodatkowe informacje są podane w poradach dotyczących delikatnego pieczenia po tabeli ustawień.

Posiadane urządzenie dysponuje trybem delikatnego pieczenia. Włączać ten tryb tylko przy całkowicie wychłodzonej komorze piekarnika. Dobrze nagrzać komorę piekarnika z naczyniem (przez ok. 15 minut).

Mięso obsmażyć ze wszystkich stron, również od końców, w bardzo wysokiej temperaturze i dostatecznie długo, na bardzo gorącym tłuszczu. Natychmiast umieścić w nagrzanym naczyniu. Naczynie z mięsem wstawić z powrotem do piekarnika i piec w trybie delikatnego pieczenia.

Zalecane wartości ustawień

Temperatura i czas delikatnego pieczenia zależą od wielkości, grubości i jakości mięsa. Z tego względu podane zostały przedziały wartości.

Używany rodzaj grzania:
■ Powolne gotowanie

Potrawa	Naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Czas obsmażania w min.	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Drób						
Pierś kaczki, 400 g	Naczynie bez pokrywki	2		6-8	90*	45-60
Filety z piersi kurczaka, po 200 g	Naczynie bez pokrywki	2		5-7	90*	30-60
Pierś z indyka, bez kości, 1 kg	Naczynie bez pokrywki	2		8-10	90*	150-210
* nagrzać piekarnik						

Potrawa	Naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Czas obsmażania w min.	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Wieprzowina						
Pieczona polędwica wieprzowa, grubość 5-6 cm, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		8-10	80*	210-240
Filet wieprzowy, cały	Naczynie bez pokrywki	2		6-8	80*	90-120
Medaliony wieprzowe, grubość 4 cm	Naczynie bez pokrywki	2		5-7	80*	90-120
Wołowina						
Pieczeń wołowa (udziec), grubość 6-7 cm, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		8-10	80*	210-270
Filet wołowy, cały, 1 kg	Naczynie bez pokrywki	2		4-6	80*	150-210
Rostbef, grubość 5-6 cm	Naczynie bez pokrywki	2		6-8	80*	210-270
Medaliony wołowe/rumsztyk, grubość 4 cm	Naczynie bez pokrywki	2		5-7	80*	30-60
Cielęcina						
Pieczeń cielęca, grubość 4-5 cm, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		8-10	80*	210-240
Pieczeń cielęca, grubość 10-15 cm, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		8-10	80*	210-240
Filet cielęcy, cały, 800 g	Naczynie bez pokrywki	2		5-7	80*	120-150
Medaliony cielęce, grubość 4 cm	Naczynie bez pokrywki	2		5-7	80*	45-90
Jagnięcina						
Schab jagnięcy, bez kości, po 200 g	Naczynie bez pokrywki	2		5-7	80*	120-180
Udziec jagnięcy bez kości, średnio wypieczony, 1 kg wiązany	Naczynie bez pokrywki	2		6-8	80*	180-240
* nagrzać piekarnik						

Porady dotyczące delikatnego pieczenia

Delikatne pieczenie piersi kaczki	Pierś kaczki położyć na zimnej patelni i obsmażyć, najpierw stronę ze skórą. Po zakończeniu delikatnego pieczenia grillować do zrumienienia, przez 3 do 5minut.
Delikatnie upieczone mięso nie jest tak gorące jak pieczone konwencjonalnie.	Aby upieczone mięso nie stygło zbyt szybko, należy podgrzać talerze i serwować bardzo gorące sosy.

Suszenie

Do suszenia nadaje się idealnie tryb grzania gorące powietrze 4D. Ten rodzaj konserwacji polega na koncentracji substancji aromatycznych przez odparowanie wody.

Suszyć wyłącznie nienaruszone i nieuszkodzone owoce i warzywa, które należy dokładnie umyć. Wyłożyć ruszt papierem do pieczenia lub pergaminem. Owoce pozostawić, aż dobrze ociekną i osuszyć.

Pokroić je w razie potrzeby w jednakowej wielkości kawałki albo cienkie plastry. Nieobrane owoce układać na stronach pokrytych łupiną, z powierzchniami przecięć skierowanymi do góry. Ani owoce, ani grzyby nie mogą być ułożone na blasze na sobie.

Warzywa pociąć na wiórki i wyblanszować. Wyblanszowanym warzywom pozwolić dokładnie obcieknąć i rozłożyć je równomiernie na ruszcie.

Zioła suszyć z łodygami. Rozłożyć zioła równomiernie, w małych stosikach na ruszcie.

Do suszenia należy używać następujących poziomów piekarnika:

- 1 ruszt: poziom 3
- 2 ruszty: poziom 3+1

Bardzo soczyste owoce i warzywa należy wielokrotnie odwracać. Po wysuszeniu natychmiast zdejmować z papieru.

Zalecane wartości ustawień

Ta tabela zawiera ustawienia dotychące suszenia różnych wrtykułów spożywczych. Temperatura i czas zależą od rodzaju, wilgotności, dojrzałości i grubości suszonych artykułów. Im dłużej suszy się artykuł, tym lepiej zostanie zakonserwowany. Im mniejsze lub cieńsze kawałki, tym szybciej zostanie wysuszony i tym bardziej aromatyczny będzie suszony artykuł. Z tego względu podane zostały przedziały wartości.

Przy suszeniu innych artykułów spożywczych należy użyć wartości podanych w tabeli dla podobnych artykułów.

Używany rodzaj grzania:
- 4D gorące powietrze

Potrawa	Wyposażenie	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w godzinach
Owoce ziarnkowe (plasterki jabłek, grubość 3 mm, na ruszt 200 g)	1-2 ruszty	-		80	5-9
Owoce pestkowe (śliwki)	1-2 ruszty	-		80	8-10
Warzywa korzeniowe (marchew), tarte, blanszowane	1-2 ruszty	-		80	5-8
Grzyby w plastrach	1-2 ruszty	-		60	6-9
Zioła, umyte	1-2 ruszty	-		60	2-6

Wekowanie

W posiadanym urządzeniu można wekować owoce i warzywa.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo zranienia!
Słoiki z nieprawidłowo zawekowanymi produktami spożywczymi mogą pękać. Przestrzegać zaleceń dotyczących wekowania.

Słoiki

Należy używać tylko czystych i nieuszkodzonych słoików wekowych. Używać wyłącznie żaroodpornych, czystych i nieuszkodzonych gumowych uszczelek. Przed użyciem sprawdzić klamry i sprężynki.

Do wekowania używać tylko słoików do wekowania o jednakowej wielkości i zawierających ten sam artykuł spożywczy. W komorze piekarnika można wekować jednocześnie zawartość maksymalnie sześciu słoików do wekowania o pojemności ½, 1 lub 1½ litra każdy. Nie używać większych ani wyższych słoików. Mogłoby to doprowadzić do popękania pokrywek.

Podczas wekowania słoiki w komorze piekarnika nie mogą się wzajemnie dotykać.

Przygotowywanie owoców i warzyw

Używać tylko nienaruszonych i nieuszkodzonych owoców i warzyw. Dokładnie je umyć.

W zależności od rodzaju obrać, wypestkować i rozdrobnić owoce lub warzywa i umieścić je w słoikach do wekowania do wysokości ok. 2 cm poniżej krawędzi.

Owoce
Zalać owoce w słoikach do wekowania gorącą, odpienioną wodą z cukrem (ok. 400 ml na każdy słoik 1-litrowy). Na jeden litr wody:
- ok. 250 g cukru w przypadku słodkich owoców
- ok. 500 g cukru w przypadku kwaśnych owoców

Warzywa
Zalać warzywa w słoikach do wekowania gorącą przegotowaną wodą.

Brzegi słoików wytrzeć, muszą one być czyste. Na każdy słoik założyć mokrą gumową uszczelkę i pokrywkę. Słoiki zamknąć klamrami. Słoiki ustawić na blasze uniwersalnej tak, aby się nie dotykały. Do blachy uniwersalnej wlać 500 ml gorącej wody (ok. 80°C). Ustawić urządzenie zgodnie z wartościami podanymi w tabeli.

Kończenie wekowania

Owoce
Po pewnym czasie zaczynają pojawiać się w krótkich odstępach czasu pęcherzyki. Gdy zawartość słoików zaczyna bulgotać, wyłączyć urządzenie. Po podanym czasie dogrzewania wyjąć słoiki z komory piekarnika.

Warzywa
Po pewnym czasie zaczynają pojawiać się w krótkich odstępach czasu pęcherzyki. Gdy słoiki do wekowania zaczynają bulgotać, zmniejszyć temperaturę do 120°C i pozostawić słoiki do dalszego bulgotania zgodnie z wartościami podanymi w tabeli w zamkniętej komorze piekarnika. Po upływie podanego czasu wyłączyć urządzenie i dogrzewać przez dalsze kilka minut zgodnie z wartościami podanymi w tabeli.

Po zawekowaniu wyjąć słoiki z komory piekarnika i ustawić je na czystej ściereczce. Gorących słoików nie stawiać na zimnym ani mokrym podłożu, ponieważ mogłyby pęknąć. Przykryć słoiki, aby ochronić je przed przeciągami. Klamry zdjąć dopiero, gdy słoiki całkowicie wystygną.

Zalecane wartości ustawień

Podane w tabeli ustawień czasy wekowania owoców i warzyw są wartościami orientacyjnymi. Mogą na nie wpływać temperatura otoczenia, ilość słoików, ilość, temperatura i jakość zawartości słoików. Podane dane dotyczą słoików okrągłych 1-litrowych. Przed przełączeniem lub wyłączeniem piekarnika należy się upewnić, że zawartość słoików prawidłowo bulgoce. Bulgotanie zaczyna się po ok. 30-60 minutach.

Używany rodzaj grzania:
- 4D gorące powietrze

Potrawa	Naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Wekowanie					
Warzywa, np. marchew	1-litrowe słoiki wekowe	1		160-170	do początku bulgotania: 30-40
				120	od początku bulgotania: 30-40
				-	ciepło resztkowe: 30
Warzywa, np. ogórki	1-litrowe słoiki wekowe	1		160-170	do początku bulgotania: 30-40
				-	ciepło resztkowe: 30
Owoce pestkowe, np. wiśnie, węgierki	1-litrowe słoiki wekowe	1		160-170	do początku bulgotania: 30-40
				-	ciepło resztkowe: 35
Owoce ziarnkowe, np. jabłka, truskawki	1-litrowe słoiki wekowe	1		160-170	do początku bulgotania: 30-40
				-	ciepło resztkowe: 25

Wyrastanie ciasta

W urządzeniu ciasto wyrasta znacznie szybciej niż w temperaturze pokojowej. Używać trybu grzania górnego/dolnego. Włączać ten tryb tylko przy całkowicie wychłodzonej komorze piekarnika.

Ciasto drożdżowe musi zawsze wyrastać dwa razy. Stosować się do podanych w tabelach ustawień wartości 1-go i 2-go wyrastania (czas wyrastania i czas dojrzewania).

Czas wyrastania
Ustawić urządzenie zgodnie z wartościami podanymi w tabeli i nagrzać. Ustawić miskę z ciastem na ruszcie.

Podczas wyrastania nie otwierać drzwiczek piekarnika, ponieważ spodowałoby to utratę wilgoci. Przykryć ciasto wilgotną ściereczką.

Czas dojrzewania
Wstawić ciasto do piekarnika na podanym w tabeli poziomie.

Jeżeli piekarnik ma zostać nagrzany, to ciasto musi dojrzewać poza urządzeniem w ciepłym miejscu.

Zalecane wartości ustawień

Temperatura i czas są zależne od rodzaju i ilości składników. Ustawienia podane w tabelach są więc tylko wartościami orientacyjnymi.

Używany rodzaj grzania:
- Grzanie górne/dolne

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Ciasto drożdżowe, lekkie	Miska	2		35-40	25-30
	Blacha do pieczenia	2		35-40	10-20
Ciasto drożdżowe, ciężkie i o dużej zawartości tłuszczu	Miska	2		35-40	20-40
	Blacha do pieczenia	2		35-40	15-25

Rozmrażanie

Do rozmrażania mrożonych owoców, warzyw, drobiu, mięsa, ryb i wypieków używać trybu pracy Mikrofale.

Wyjąć mrożone produkty z opakowania, włożyć do naczynia przystosowanego do kuchenek mikrofalowych i wstawić w tym naczyniu na ruszt. Stosować się do wskazówek dotyczących naczyń przystosowanych do kuchenek mikrofalowych. ⟶ *"Mikrofale" na stronie 20*

Wsunąć ruszt do piekarnika z wytłoczonym napisem "Microwave" skierowanym w stronę drzwiczek piekarnika i wygięciem skierowanym w dół.

Nieużywane akcesoria należy wyjąć z komory piekarnika. Zapewnia to optymalny rezultat i oszczędność procent energii.

Zalecane wartości ustawień

Czasy podane w tabelach są wartościami orientacyjnymi. Zależą one od jakości, temperatury mrożenia (-18°C) i właściwości artykułów spożywczych. W tabeli zostały podane odpowiednie przedziały czasowe. Należy najpierw ustawić krótszy czas i w razie potrzeby zmienić wartość na większą. Często rozmrażanie potraw jest skuteczniejsze w kilku etapach. Są one podane jeden pod drugim w tabeli.

Porada: Płaskie lub porcjowane mrożone kawałki rozmrażają się szybciej niż kawałki mrożone w blokach.

W międzyczasie odwrócić albo zamieszać potrawę jeden lub dwa razy. Duże kawałki należy odwracać kilka razy. Produkt w trakcie rozmrażania należy od czasu do czasu dzielić na mniejsze kawałki, albo wyjmować z urządzenia rozmrożone już kawałki.

Rozmrożoną potrawę pozostawić jeszcze na 10 do 30 minut w wyłączonym urządzeniu, aby umożliwić wyrównanie temperatur.

Porada: Jeżeli przygotowywane są inne ilości niż podane w tabelach ustawień, pomocna jest reguła: dwukrotne zwiększenie ilości powoduje prawie dwukrotne wydłużenie czasu pieczenia.

Używany rodzaj grzania:
- Mikrofale

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Moc mikrofal (W)	Czas trwania w min.
Chleb, bułki					
Chleb, 500 g	Naczynie bez pokrywki	2		180	3
				90	10-15
Bułki	Ruszt	2		180	5-10
				90	5-10
Ciasto					
Ciasto, soczyste, 500 g	Naczynie bez pokrywki	2		180	5
				90	15-20
Ciasto, suche, 750 g	Naczynie bez pokrywki	2		180	2
				90	10-15
Mięso i drób					
Kurczak, cały (1,2 kg)*	Naczynie bez pokrywki	2		180	10
				90	10-15
Kawałki drobiu, 250 g*	Naczynie bez pokrywki	2		180	3
				90	5-10
Kaczka 2 kg*	Naczynie bez pokrywki	2		180	10
				90	30-40
Mięso, w całości, np. pieczeń (mięso surowe) 800 g*	Naczynie bez pokrywki	2		180	15
				90	10-15
Mięso, w całości, np. pieczeń (mięso surowe) 1 kg*	Naczynie bez pokrywki	2		180	15
				90	20-30
Mięso, w całości, np. pieczeń (mięso surowe) 1,5 kg*	Naczynie bez pokrywki	2		180	15
				90	25-35
Mięso, w kawałkach lub plastrach, np. gulasz (mięso surowe), 500 g*	Naczynie bez pokrywki	2		180	8
				90	5-10
Mięso mielone, mieszane, 200 g*	Naczynie bez pokrywki	2		90	8-15
Mięso mielone, mieszane, 500 g*	Naczynie bez pokrywki	2		180	5
				90	10-15
Mięso mielone, mieszane, 800 g*	Naczynie bez pokrywki	2		180	10
				90	15-20
Ryby					
Ryba, cała, 300 g*	Naczynie bez pokrywki	2		180	3
				90	10-15
Filet rybny, 400 g*	Naczynie bez pokrywki	2		180	5
				90	10-15

* obrócić po upływie 1/2 czasu

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Moc mikrofal (W)	Czas trwania w min.
Owoce, warzywa					
Owoce jagodowe; 300 g	Naczynie bez pokrywki	2		180	5-10
Warzywa, 600 g	Naczynie bez pokrywki	2		180	10
				90	8-13
Inne					
Rozmrażanie masła, 125 g	Naczynie bez pokrywki	2		90	7-9
* obrócić po upływie 1/2 czasu					

Podgrzewanie potraw z zastosowaniem mikrofal

Z zastosowaniem mikrofal można szybko podgrzewać, albo jednocześnie rozmrażać i podgrzewać, potrawy.

Wyjąć gotowe danie z opakowania. W naczyniach przystosowanych do kuchenek mikrofalowych potrawy podgrzewają się szybciej i równomierniej. Poszczególne składniki potraw mogą wymagać dłuższego lub krótszego podgrzewania.

Potrawy płaskie podgrzewają się szybciej niż wysokie. Dlatego należy je układać w naczyniu możliwie płasko. Artykułów spożywczych nie należy układać warstwami na sobie.

Potrawy należy przykrywać. Zapewnia to lepszy rezultat gotowania/pieczenia. W razie braku pokrywki do naczynia przykryć używane naczynie talerzem bądź specjalną folią do kuchenek mikrofalowych.

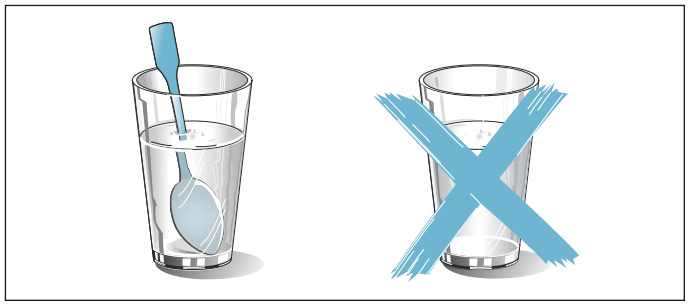
Od czasu do czasu potrawę dwa-trzy razy zamieszać lub obrócić. Po obróbce cieplnej pozostawić potrawę jeszcze na 1-2 minuty w celu wyrównania temperatury.

Podgrzewając pokarm dla niemowląt, wstawiać buteleczki na ruszt bez smoczków. Po podgrzaniu dobrze wstrząsnąć i koniecznie skontrolować temperaturę.

Potrawy oddają ciepło naczyniom. Naczynia mogą się bardzo mocno rozgrzewać także przy stosowaniu samych mikrofal.

Porada: Jeżeli przygotowywane są inne ilości niż podane w tabelach ustawień, pomocna jest reguła: dwukrotne zwiększenie ilości powoduje prawie dwukrotne wydłużenie czasu pieczenia.

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



Uwaga!
Powstające iskry: odstęp przedmiotu wykonanego z metalu, np. łyżki w szklance, od ścianek i drzwi komory piekarnika musi wynosić minimum 2 cm. Iskry mogą uszkodzić wewnętrzną szklaną powierzchnię drzwi.

Zalecane wartości ustawień

W tej tabeli podane są optymalne ustawienia funkcji podgrzewania różnego rodzaju napojów i potraw z zastosowaniem mikrofal. Podane czasy są wartościami orientacyjnymi. Zależą one od naczynia, jakości, temperatury i właściwości artykułu spożywczego. W tabeli zostały podane odpowiednie przedziały czasowe. Należy najpierw ustawić krótszy czas i w razie potrzeby zmienić wartość na większą.

Wartości podane w tabeli dotyczą potraw wsuniętych do zimnej komory piekarnika.

Jeżeli tabela nie zawiera żadnych wartości dla przygotowywanej potrawy, należy użyć wartości podanych dla podobnych potraw.

Nieużywane akcesoria należy wyjąć z komory piekarnika. Zapewnia to optymalny rezultat pieczenia i oszczędność energii.

Po przygotowaniu potrawy wytrzeć komorę piekarnika.

Używany rodzaj grzania:
- Mikrofale

Potrawa	Naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Moc mikrofal (W)	Czas trwania w min.
Podgrzewanie napojów					
200 ml (dobrze zamieszać)	Naczynie bez pokrywki	2		900	1-3
400 ml (dobrze zamieszać)	Naczynie bez pokrywki	2		900	2-6
Podgrzewanie pokarmu dla niemowląt					
Butelki z mlekiem, 150 ml (dobrze zamieszać)	Naczynie bez pokrywki	2		360	1-3
Warzywa, chłodzone					
250 g	Naczynie z pokrywką	2		600	3-8
Warzywa, mrożone					
luzem, 250 g	Naczynie z pokrywką	2		600	8-12
Szpinak ze śmietaną, w mrożonych blokach, 450 g (dobrze zamieszać)	Naczynie z pokrywką	2		600	11-16
Potrawy, chłodzone					
Potrawa serwowana na talerzu, 1 porcja	Naczynie z pokrywką	2		600	4-8
Zupa, potrawa jednogarnkowa, 400 ml (dobrze zamieszać)	Naczynie z pokrywką	2		600	5-7
Dodatki, np. makaron, kluski, ziemniaki, ryż	Naczynie z pokrywką	2		600	5-10
Zapiekanki, 400 g, np. lasagne, gratin ziemniaczane	Naczynie bez pokrywki	2		600	5-10
Potrawy, mrożone					
Potrawa serwowana na talerzu, 1 porcja	Naczynie z pokrywką	2		600	11-15
Zupa, potrawa jednogarnkowa, 200 ml (dobrze zamieszać)	Naczynie z pokrywką	2		900	2-4
Dodatki, 500 g, np. makaron, kluski, ziemniaki, ryż	Naczynie z pokrywką	2		600	7-10
Zapiekanki, 400 g, np. lasagne, gratin ziemniaczane	Naczynie z pokrywką	2		600	11-15

Utrzymywanie temperatury potraw

Gotowe potrawy można utrzymywać w żądanej temperaturze w trybie utrzymywania temperatury. Takie ustawienie eliminuje skraplanie pary i konieczność późniejszego wycierania komory piekarnika.

Nie należy utrzymywać temperatury gotowych potraw dłużej niż przez dwie godziny. Należy pamiętać, że wiele potraw dodatkowo mięknie podczas utrzymywania temperatury. W razie potrzeby potrawy należy przykryć.

Potrawy testowe

Poniższe tabele zostały opracowane dla instytucji testujących w celu ułatwienia testów urządzenia.

Zgodnie z normą EN 60350-1:2013 wzgl. IEC 60350-1:2011 i normą EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Pieczenie

Wypieki wstawione jednocześnie do piekarnika na blachach lub w formach nie zawsze są gotowe w tym samym czasie.

Poziomy piekarnika przy pieczeniu na dwóch poziomach:
- blacha uniwersalna: poziom 3
  blacha do pieczenia: poziom 1
- Formy ustawione na ruszcie
  pierwszy ruszt: poziom 3
  drugi ruszt: poziom 1

Poziomy piekarnika przy pieczeniu na trzech poziomach:
- blacha do pieczenia: poziom 5
- blacha uniwersalna: poziom 3
- blacha do pieczenia: wysokość 1

Szarlotka z pierzynką
Szarlotka z pierzynką na jednym poziomie: ciemne tortownice ustawić z przesunięciem obok siebie.

Szarlotka z pierzynką na dwóch poziomach: ciemne tortownice ustawić z przesunięciem jedna nad drugą.

Ciasto w tortownicach z blachy białej: piec w trybie grzania górnego/dolnego na jednym poziomie. Zamiast rusztu użyć blachy uniwersalnej i ustawić na niej tortownicę.

Biszkopt na wodzie
Biszkopt na wodzie na dwóch poziomach: tortownice ustawić z przesunięciem jedna nad drugą.

Wskazówki

- Podane wartości ustawień dotyczą artykułów wstawionych do zimnej komory piekarnika.
- Należy przestrzegać podanych w tabelach wskazówek dotyczących nagrzewania piekarnika. Podane wartości nie dotyczą szybkiego nagrzewania.
- Do pieczenia ustawić najpierw najniższą z podanych temperatur.

Używane rodzaje grzania:
- 4D gorące powietrze
- Grzanie górne/dolne
- Pizza

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Pieczenie					
Ciasteczka wyciskane	Blacha do pieczenia	3		140-150*	25-40
Ciasteczka wyciskane	Blacha do pieczenia	3		140-150*	25-40
Ciasteczka wyciskane, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		140-150*	30-40
Ciasteczka wyciskane, 3 poziomy	Blachy do pieczenia + blacha uniwersalna	5+3+1		130-140*	35-55
Ciastka	Blacha do pieczenia	3		160*	20-30
Ciastka	Blacha do pieczenia	3		150*	25-35
Ciastka, 2 poziomy	Blacha uniwersalna + blacha do pieczenia	3+1		150*	25-35
Ciastka, 3 poziomy	Blachy do pieczenia + blacha uniwersalna	5+3+1		140*	35-45
Biszkopt na wodzie	Tortownica Ø26 cm	2		160-170**	25-35
Biszkopt na wodzie	Tortownica Ø26 cm	2		160-170**	25-35
Biszkopt na wodzie, 2 poziomy	Tortownica Ø26 cm	3+1		150-170**	30-50
Szarlotka z pierzynką	2 czarne formy do pieczenia Ø20cm	2		170-180	60-80
Szarlotka z pierzynką	2 czarne formy do pieczenia Ø20cm	2		180-200	60-80
Szarlotka z pierzynką, 2 poziomy	2 czarne formy do pieczenia Ø20cm	3+1		170-190	70-90

* nagrzewać piekarnik przed 5 min., nie używać funkcji szybkiego nagrzewania
** nagrzać piekarnik, nie używać funkcji szybkiego nagrzewania

Grillowanie

Dodatkowo należy wsunąć blachę uniwersalną. Skapuje do niej płyn z mięsa i piekarnik pozostaje czysty.

Używany rodzaj grzania:
- Grill, duża powierzchnia

Potrawa	Wyposażenie	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Stopień mocy grilla	Czas trwania w min.
Grillowanie					
Opiekanie tostu*	Ruszt	5		3	3-5
Hamburger wołowy, 12 sztuk**	Ruszt	4		3	25-30

* nie nagrzewać piekarnika

** odwrócić po upływie 2/3 czasu

Przygotowywanie potraw z zastosowaniem mikrofal

Do przygotowywania potraw z zastosowaniem mikrofal należy zawsze używać żaroodpornych, przystosowanych do kuchenek mikrofalowych naczyń. Stosować się do wskazówek dotyczących naczyń przystosowanych do kuchenek mikrofalowych.
⟶ *"Mikrofale" na stronie 20*

Jeżeli naczynie ma stać na ruszcie, wstawić ruszt do piekarnika z wytłoczonym napisem "Microwave" skierowanym w stronę drzwiczek piekarnika i wygięciem skierowanym w dół.

Używane rodzaje grzania:
- 4D gorące powietrze
- Grill z cyrkulacją powietrza
- Mikrofale

Potrawa	Wyposażenie i naczynia	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Moc mikrofal (W)	Czas trwania w min.
Rozmrażanie przy użyciu mikrofal						
Mięso	Naczynie bez pokrywki	2		-	180	5
					90	10-15
Gotowanie/pieczenie przy użyciu mikrofal						
Mleczko jajeczne	Naczynie bez pokrywki	2		-	360	20
					180	20-25
Biszkopt	Naczynie bez pokrywki	2		-	600	7-9
Pieczeń rzymska	Naczynie bez pokrywki	2		-	600	22-27
Gotowanie/pieczenie z dodatkowym zastosowaniem mikrofal						
Ziemniaki zapiekane	Naczynie bez pokrywki	2		170-190	360	25-30
Ciasto	Naczynie bez pokrywki	2		200-220	180	20-25
Kurczak	Ruszt	2		200-220	360	25-35

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany
www.bosch-home.com

9001134369
950710