

---

# **gorenje<sup>+</sup>**

**SZCZEGÓŁOWA  
INSTRUKCJA  
OBSŁUGI KUCHENKI  
MIKROFALOWEJ**

---

Dziękujemy za zaufanie, jakie okazali Państwo, wybierając nasz produkt.

Niniejsza instrukcja obsługi ułatwi Państwu korzystanie z nowego urządzenia oraz pomoże się z nim dobrze zapoznać.

Proszę się przekonać, że otrzymali Państwo nieuszkodzone urządzenie. W przypadku stwierdzenia uszkodzenia, powstałego w trakcie transportu, proszę skontaktować się ze sklepem, w którym urządzenie kupiono bądź magazynem, z którego go dostarczono. Numer telefonu znajduje się na fakturze albo dowodzie dostawy.

Instrukcja montażu kuchenki oraz przyłączenia jej do instalacji elektrycznej znajdują się na odrębnej kartce.

Instrukcja obsługi urządzenia dostępna jest również na naszej stronie internetowej:

[www.gorenje.com](http://www.gorenje.com) / [<http://www.gorenje.com/>](http://www.gorenje.com/)



ważne informacje



rada, uwaga

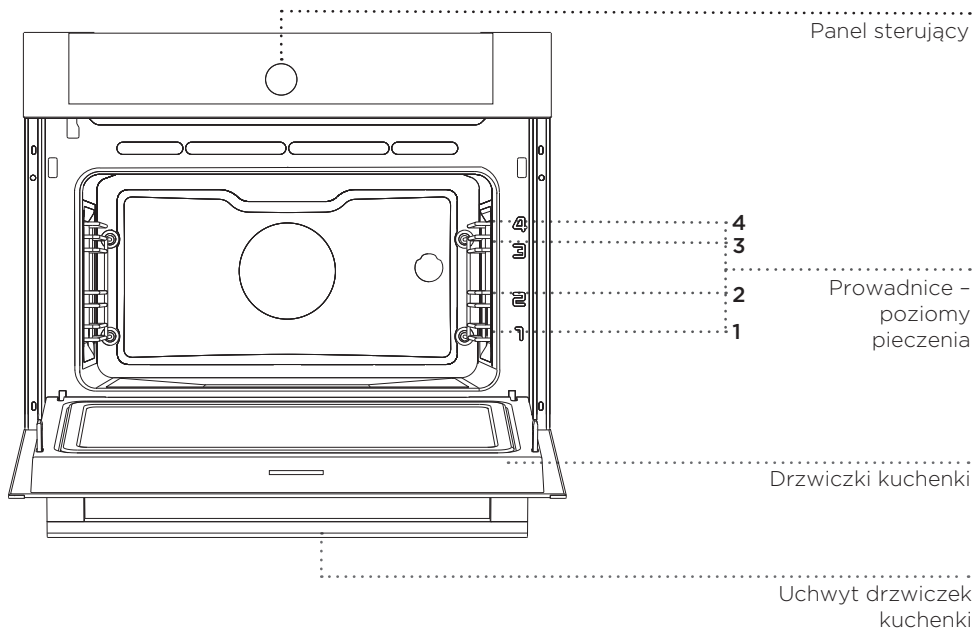
# SPIS TREŚCI

<b>4 KUCHENKA MIKROFALOWA</b> 7 Dane techniczne 8 Panel sterujący	<b>WSTĘP</b>
<b>10 WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA</b> 13 Przed instalacją kuchenki	
<b>14 PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM</b>	<b>PIERWSZE PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA</b>
<b>15 WŁĄCZANIE URZĄDZENIA PO RAZ PIERWSZY</b>	
<b>16 PRZYRZĄDZANIE ŻYWNOŚCI (KROKI 1-7)</b> 16 Krok 1: WYBÓR PODSTAWOWYCH TRYBÓW PIECZENIA ORAZ USTAWIEŃ 19 Krok 2: FUNKCJE CZASOWE – CZAS DZIAŁANIA 20 Krok 3: PRZYGOTOWANIE KROK PO KROKU 22 Krok 4: ROZPOCZĘCIE PIECZENIA 22 Krok 5: KOŃCZENIE PIECZENIA I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA 24 KROK 6: WYBÓR FUNKCJI DODATKOWYCH 26 KROK 7: WYBÓR USTAWIEŃ OGÓLNYCH	<b>PIECZENIE KROK PO KROKU</b>
<b>28 OPISY SYSTEMÓW (TRYBÓW PIECZENIA) I TABELY PIECZENIA</b>	
<b>33 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA</b> 34 Klasyczne czyszczenie kuchenki 34 Czyszczenie kuchenki za pomocą funkcji aqua clean 35 Zdejmowanie i czyszczenie prowadnic drabinkowych 36 Wymiana żarówki	<b>CZYSZCZENIE I KONSERWACJA</b>
<b>37 TABELA USTEREK I ZAKŁÓCEŃ</b>	<b>ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW</b>
<b>38 UTYLIZACJA</b>	
<b>39 TEST POTRAW</b>	<b>INNE</b>

# KUCHENKA MIKROFALOWA

## (OPIS URZĄDZENIA I JEGO WYPOSAŻENIE - ZALEŻNIE OD MODELU)

Zdjęcie pokazuje jeden z modeli kuchenek mikrofalowych do zabudowy. Niniejsza instrukcja obejmuje urządzenia z różnym wyposażeniem, więc mogą w niej być opisane również funkcje i akcesoria, których brak w Państwa urządzeniu.



## **PROWADNICE DRABINKOWE**

Prowadnice drabinkowe umożliwiają przygotowanie jedzenia na czterech poziomach, licząc od dołu do góry.

## **PRZEŁĄCZNIKI DRZWICZEK KUCHENKI**

Przełączniki wyłączają ogrzewanie mikrofal, kiedy drzwiczki otwiera się podczas działania. Po zamknięciu drzwiczek przełączniki znowu włączą mikrofałe.

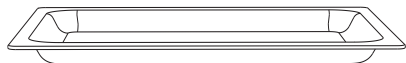
## **WENTYLATOR CHŁODZĄCY**

W urządzenie wbudowany jest wentylator chłodzący, który chłodzi obudowę oraz panel sterujący urządzenia.

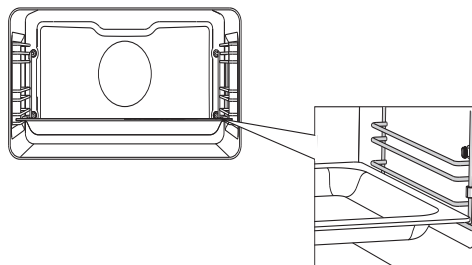
## **PRZEDŁUŻONE DZIAŁANIE WENTYLATORA CHŁODZĄCEGO**

Po wyłączeniu kuchenki wentylator chłodzący przez krótszy czas jeszcze działa i dodatkowo chłodzi kuchenkę. Przedłużone działanie wentylatora chłodzącego zależy od czasu działania mikrofal.

## WYPOSAŻENIE KUCHENKI



**SZKLANA BRYTFANNA** przeznaczona jest do pieczenia z mikrofalami. Może służyć również do podawania potraw.



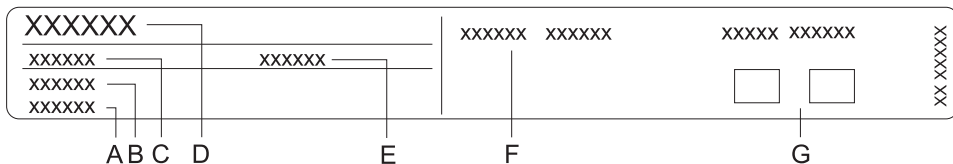
Brytfannę należy zawsze wkładać do wyprofilowanej szczeliny prowadnicy drabinkowej.



Urządzenie i niektóre jego części podczas pieczenia nagrzewają się. Zalecane jest użycie rękawic ochronnych.

# DANE TECHNICZNE

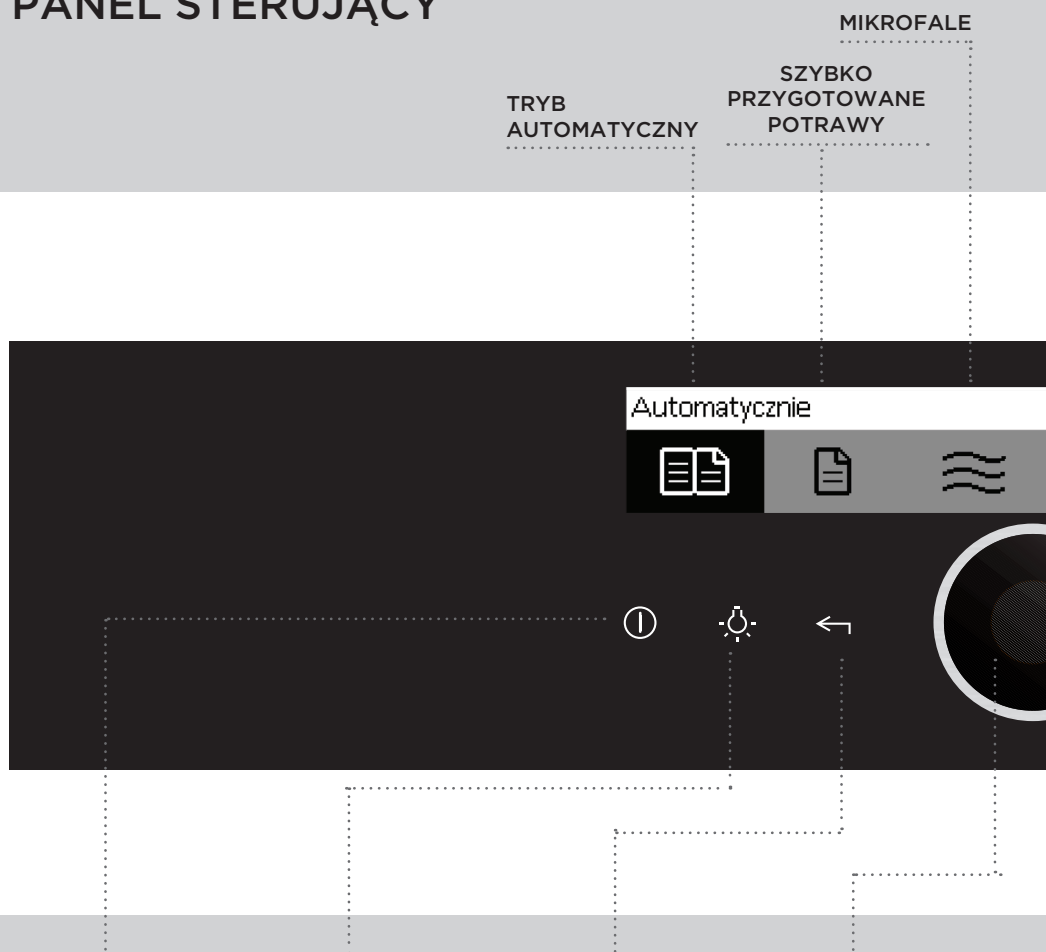
(ZALEŻNIE OD MODELU)



- A Numer seryjny
- B Kod/numer identyfikacyjny
- C Typ
- D Marka
- E Model
- F Dane techniczne
- G Znaki zgodności

**Tabliczka znamionowa z podstawowymi danymi o urządzeniu znajduje się na krawędzi kuchenki i jest widoczna po otwarciu drzwiczek kuchenki.**

# PANEL STERUJĄCY



**1** WYŁĄCZENIE

**2** PRZYCIISK  
WŁĄCZENIE/  
WYŁĄCZENIE  
LAMPKI W  
KUCHENCE

**3** PRZYCIISK  
WSTECZ

**Dotyk krótki:**  
powrót do  
poprzedniego menu

**Dotyk długi:** wrnitev  
v osnovni meni

**4** POKRĘTŁO  
wyboru ustawień  
i POTWIERDZENIA

Kręcąc pokrętłem  
można wybrać  
ustawienie.

Ustawienie  
potwierdza się  
poprzez naciśnięcie  
pokrętła.



## MOJE PRZEPISY

FUNKCJE  
DODATKOWE

USTAWIENIA  
OGÓLNE



**5** ALARM

**6** PRZYCIISK  
ZABEZPIEC-  
ZENIE PRZED  
DZIEĆMI -  
ZAMYKANIE  
Blokowanie  
sterownika

**7** PRZYCIISK  
START/STOP

Dotyk długi: START

Dotyk długi podczas  
działania: STOP

**8** WYŚWIETLACZ  
wszystkich  
ustawień

### UWAGA:

Aby przyciski lepiej reagowały, należy dotykać ich możliwie największą powierzchnią opuszki palca. Przy każdym dotknięciu przycisku słychać sygnał dźwiękowy.

# WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

---



## **PROSZĘ UWAŻNIE PRZECZYTAĆ INSTRUKCJĘ I PRZECHOWYWAĆ JĄ TAK, ABY BYŁA POD RĘKĄ.**

Dzieci w wieku ponad 8 lat oraz osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej czy psychicznej lub osoby o braku doświadczenia lub znajomości urządzenia mogą używać go wyłącznie pod właściwym nadzorem lub po otrzymaniu właściwych instrukcji użytkowania i zrozumieniu niebezpieczeństw, związanych z jego użytkowaniem. Należy zadbać o to, by dzieci nie bawiły się urządzeniem, nie czyściły go i nie wykonywały prac konserwacyjnych bez właściwego nadzoru.

**UWAGA:** Urządzenie i niektóre jego części podczas użytkowania mocno się nagrzewają. Należy uważać, aby nie dotykać elementów grzejnych. Dzieci w wieku do 8 lat muszą pozostawać zawsze pod nadzorem.

Urządzenie i niektóre jego części podczas użytkowania mocno się nagrzewają. Należy uważać, aby nie dotykać elementów grzejnych kuchenki.

**UWAGA:** Dostępne części urządzenia mogą się podczas użytkowania mocno nagrzać. Nie należy pozwalać dzieciom na przebywanie w pobliżu kuchenki.

Używać należy wyłącznie sondy do pomiaru temperatury, zalecanej do użycia w tej kuchence.

**UWAGA:** Przed wymianą żarówki należy się przekonać, że urządzenie jest wyłączone z prądu i w ten sposób uniknąć niebezpieczeństwa porażenia prądem.

Do czyszczenia kuchenki nie używać szorstkich środków czystości lub ostrych metalowych przedmiotów/skrobaków. Można nimi uszkodzić powierzchnie lub warstwę zabezpieczającą emalii. Takie uszkodzenia mogą wywołać pęknięcie szyby.

Do czyszczenia kuchenki nie używać aparatów do czyszczenia gorącą parą lub metodą wysokiego ciśnienia – niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Urządzenie nie jest przeznaczone do sterowania za pomocą zdalnych regulatorów czasowych czy innych systemów kontroli.

Urządzenie przeznaczone jest do użytkowania w gospodarstwie domowym. Nie wolno używać go w żadnym innym celu, np. do ogrzewania pomieszczeń, suszenia zwierząt, papierów, tkanin czy ziół. Niebezpieczeństwo uszkodzenia ciała lub pożaru!

Urządzenie może zostać przyłączone do instalacji elektrycznej wyłącznie przez pracownika serwisu lub upoważnionego eksperta. W razie nieprofesjonalnych napraw urządzenia istnieje niebezpieczeństwo poważnych obrażeń ciała lub uszkodzeń urządzenia.

Należy uważać na przewody elektryczne urządzeń, znajdujących się w pobliżu kuchenki. W przypadku trzaśnięcia drzwiczkami kuchenki może dojść do zwarcia. Należy zawsze uważać, aby przewody innych urządzeń nie znajdowały się w pobliżu kuchenki.

Jeżeli kabel zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta lub jego upoważnionego serwisera, żeby w ten sposób uniknąć niebezpieczeństwa. Kuchenki nie należy okładać folią

alumiiniową, a blach i innych pojemników kłaść na dnie kuchenki. Warstwa folii uniemożliwia krążenie powietrza w kuchenke, zwalnia pieczenie i niszczy emalię.

Podczas użytkowania kuchenki jej drzwiczki mocno się nagrzewają. Dla dodatkowej ochrony wbudowana jest trzecia szyba, która obniża temperaturę powierzchni szyby zewnętrznej drzwiczek kuchenki (tylko w niektórych modelach).

Zawiasy drzwiczek mogą przy dużym obciążeniu ulec uszkodzeniu. Na otwarte drzwiczki kuchenki nie należy kłaść ciężkich pojemników; podczas czyszczenia wnętrza kuchenki nie należy opierać się na drzwiczkach. Nigdy nie stawać na drzwiczki kuchenki i nie pozwalać dzieciom, by na nich siadały.

Praca urządzenia jest bezpieczna zarówno z jak i bez przewodnic.

Należy uważać, by otwory wentylacyjne nie były przykryte lub w inny sposób zastonięte.

## Bezpieczne użytkowanie kuchenki mikrofalowej

UWAGA: Jeśli kuchenka ma możliwość działania kombinowanego (mikrofałe razem z innymi sposobami ogrzewania), należy uważać, by dzieci nie używały jej bez nadzoru osoby dorosłej, ponieważ kuchenka podczas działania kombinowanego nagrzewa się do wysokich temperatur.

UWAGA: Jeśli drzwiczki lub zawiasy drzwiczek są uszkodzone, nie wolno używać kuchenki, dopóki nie zostanie ona naprawiona przez osobę posiadającą stosowne uprawnienia.

UWAGA: Serwisu lub naprawy urządzenia, wymagającej zdjęcia osłon zabezpieczających, chroniących przed promieniowaniem mikrofalowym, może dokonywać jedynie osoba, posiadająca stosowne uprawnienia, bo jest to bardzo niebezpieczny zabieg.

UWAGA: Nie wolno ogrzewać cieczy i jedzenia w szczelnie zamkniętych pojemnikach, bo mogą one wybuchnąć.

Należy uważać na zachowanie minimalnej odległości pomiędzy górną powierzchnią kuchenki i najbliższym, znajdującym się nad nią przedmiotem.

Urządzenie przeznaczone jest do użytkowania w gospodarstwach domowych oraz podobnych miejscach, jak np.:

- w aneksach kuchennych dla pracowników sklepów i firm
- w gospodarstwach agroturystycznych
- w pokojach hotelowych, w motelach i tym podobnych miejscach
- placówkach, oferujących noclegi ze śniadaniem.

Kuchenka mikrofalowa przeznaczona jest do odgrzewania jedzenia i napojów. Suszenie w niej jedzenia lub ubrań, grzybów, mokrych ściereczek, ogrzewanie kompresów, obuwia itp. może spowodować uszkodzenia ciała, zapalenie lub pożar.

Należy używać wyłącznie akcesoriów, stosownych do użytkowania w kuchenke mikrofalowej.

Podczas odgrzewania jedzenia w pojemnikach czy opakowaniach plastikowych lub papierowych należy obserwować kuchenkę, ponieważ opakowanie takie może się zapalić.

W przypadku odgrzewania płynów w kuchenke mikrofalowej może dojść do reakcji opóźnionej, tzn. płyn może wykipieć; należy zachować dużą ostrożność w traktowaniu pojemników z gorącymi napojami.

W przypadku podgrzewania żywności dla dzieci w buteleczkach należy przed karmieniem buteleczkę wstrząsnąć i sprawdzić temperaturę żywności, aby się dziecko nie poparzyło.

W kuchence mikrofalowej nie wolno podgrzewać jajek w skorupce. Mogą one wybuchnąć nawet już po wyłączeniu programu odgrzewania mikrofalami.

W przypadku pojawienia się dymu należy wyłączyć kuchenkę lub wyjąć wtyczkę z gniazda. Drzwiczki kuchenki zostawić zamknięte, by w ten sposób wygasić potencjalny ogień.

Przy wyjmowaniu naczyń z kuchenki należy zawsze używać rękawic. Niektóre rodzaje naczyń mogą pochłaniać ciepło jedzenia i w ten sposób mocno się nagrzewać.

Używać należy wyłącznie naczyń, nadających się do kuchenki mikrofalowej. Pojemniki stalowe oraz naczynia ze złotymi lub srebrnymi krawędziami dekoracyjnymi są nieodpowiednie!

Nie należy zostawiać akcesoriów w kuchence kiedy jest ona wyłączona. By uniknąć uszkodzeń kuchenki, nie należy włączać jej kiedy jest pusta.

Nie należy używać naczyń porcelanowych, ceramicznych i glinianych, które mają niepokryte glazurą otwory. Wilgoć, przenikająca do otworów mogłaby spowodować pęknięcie naczyń. Używać należy wyłącznie naczyń przeznaczonych do kuchenek mikrofalowych.

Należy zawsze przeczytać informację na opakowaniu i trzymać się wskazówek dotyczących odgrzewania w kuchence mikrofalowej.

Przy odgrzewaniu żywności, zawierającej alkohol należy zachować ostrożność, bo w kuchence może powstać łatwopalna mieszanina alkoholu i powietrza. Drzwiczki należy otwierać ostrożnie.

W kuchence z mikrofalami oraz kombinacją mikrofal i pieczenia konwekcyjnego nie jest zalecane korzystanie z pojemników, widelców, łyżek, noży czy metalowych spinek służących do zamykania mrozonek. Po odgrzaniu należy jedzenie przemieszać i zostawić przez jakiś czas, aby ciepło mogło się równomiernie rozprowadzić.

Należy regularnie czyścić kuchenkę i usuwać z niej resztki jedzenia. Nieutrzymywanie czystości w kuchence może doprowadzić do degradacji jej powierzchni, co źle wpływa na żywotność urządzenia i może doprowadzić do potencjalnie niebezpiecznych sytuacji.

## PRZED INSTALACJĄ KUCHENKI



**Przed instalacją urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi. Usuwanie uszkodzeń, powstałych na skutek nieprawidłowej instalacji lub użytkowania urządzenia nie jest objęte gwarancją.**

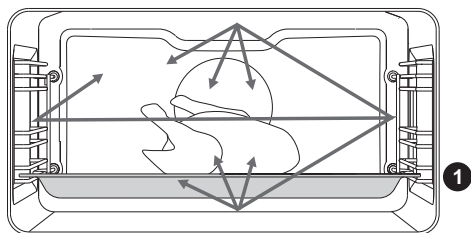
# PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Proszę wyjąć wszystkie akcesoria z kuchenki i umyć je ciepłą wodą oraz zwykłym środkiem czystości. Nie używać szorstkich środków czystości.

Przed pierwszym użyciem piekarnika podgrzać go przy użyciu górnej i dolnej grzałki przy temperaturze 200°C przez ok. 1 h. Czuć będzie charakterystyczny zapach nowego urządzenia. Zapewnić w pomieszczeniu dobrą wentylację.

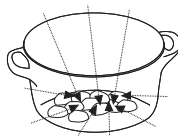
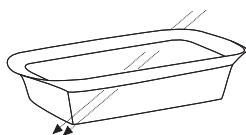
## DZIAŁANIE MIKROFAL

Mikrofałe służą do gotowania, pieczenia i rozmrażania żywności. Zapewniają szybkie i skuteczne gotowanie, które nie powoduje zmian w kolorze czy formie jedzenia. Mikrofałe to rodzaj promieniowania elektromagnetycznego. W naszym środowisku takie promieniowanie zazwyczaj występuje w postaci fali radiowych, światła oraz promieni infraczerwonych. Częstotliwość takiego promieniowania wynosi 2.450 MHz.



Właściwości mikrofal:

- metale odbijają mikrofałe,
- mikrofałe przenikają przez inne materiały,
- cząsteczki wody, tłuszczu oraz cukier pochłaniają mikrofałe.



Cząsteczki w jedzeniu, poddany działaniu mikrofal, zaczynają się przemieszczać z dużą prędkością, dlatego się ogrzewają.

Fale przenikają włąb potrawy na ok. 2,5 cm. Jeżeli kawałek jedzenia jest większy, jego środek ugotuje się poprzez przewodzenie ciepła tak samo jak się dzieje przy zwykłym gotowaniu.



**Podczas używania trybu z mikrofalami kuchenki nigdy nie wolno zostawiać pustej.**

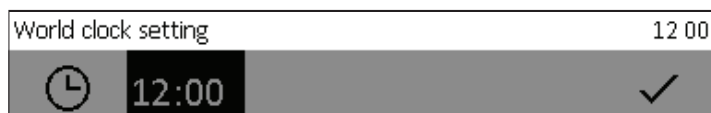
# WŁĄCZANIE URZĄDZENIA PO RAZ PIERWSZY

## USTAWIENIE CZASU

Po pierwszym przyłączeniu urządzenia do instalacji elektrycznej lub po dłuższej przerwie w dostawie prądu na wyświetlaczu pulsuje 12:00.

Proszę ustawić bieżący czas.


 Każde ustawienie należy potwierdzić, naciskając POKRĘTŁO.



Za pomocą POKRĘTŁA należy nastawić ZEGAR - czas.



Obrócić POKRĘTŁO, wybór potwierdzając przy pomocy haczyka.

 Kuchenka działa również wtedy, kiedy czas bieżący nie jest ustawiony. W tym przypadku nie można jednak ustawiać funkcji czasowych (patrz rozdział WYBÓR FUNKCJI CZASOWYCH).

Po kilku minutach nieaktywności urządzenie przechodzi w tryb gotowości - Standby.

## ZMIANA USTAWIENIA CZASU

Czas bieżący można zmieniać wtedy, kiedy nie jest aktywna żadna z funkcji czasowych (patrz rozdział WYBÓR USTAWIEŃ OGÓLNYCH).

## WYBÓR JĘZYKA

Język informacji, wyświetlanych na wyświetlaczu, można zmienić. Fabrycznie ustawiony jest język angielski.



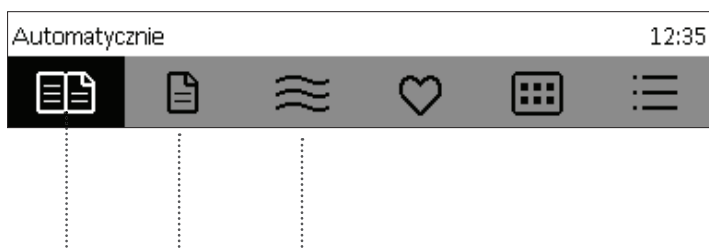
Kręcąc POKRĘTŁEM proszę wybrać język z listy, następnie wybór POTWIERDZIĆ. Wyświetli się menu podstawowe.

# PRZYRZĄDZANIE ŻYWNOCI (KROKI 1-7)

---

## KROK 1: WYBÓR PODSTAWOWYCH TRYBÓW PIECZENIA ORAZ USTAWIEŃ

Do wyboru są różne tryby pieczenia:



Kręcąc POKRĘTŁEM proszę wybrać symbol. Symbol zmieni kolor na biały, a u góry wyświetlacza pojawi się NAZWA wybranego trybu.



Każde ustawienie należy potwierdzić, naciskając POKRĘTŁO.



### **Automatycznie**

W tym trybie najpierw wybiera się rodzaj żywności, a następnie wybraną potrawę z automatycznym ustawieniem ilości, stopnia zapieczenia i czasu zakończenia działania.

W tym programie jest do dyspozycji duży wybór gotowych przepisów, zatwierdzonych przez kucharzy i specjalistów od żywienia.



### **Szybko przygotowane potrawy**

W tym trybie można wybrać potrawy z fabrycznie zaprogramowanymi parametrami pieczenia, które można zmieniać.



### **Mikrofale**

Tryb ten nadaje się do gotowania, pieczenia i rozmrażania żywności.



## A) PIECZENIE Z WYBOREM POTRAWY (tryby Automatycznie)

 Każde ustawienie potwierdzić poprzez naciśnięcie POKRĘTŁA.



Kręcąc POKRĘTŁEM wybrać tryb automatyczny. Potwierdzić ustawienie naciskając POKRĘTŁO.




Wybrać rodzaj żywności i potrawę. Potwierdzić wybór.



Na wyświetlaczu pojawią się wartości domyślne. Przekręcić POKRĘTŁO i potwierdzić naciskając je w celu zmiany ustawień.

- 1 Ilość
- 2 Poziom wypieczenia
- 3 Opóźnienie rozpoczęcia pieczenia
- 4 Czas pieczenia
- 5 System pieczenia i zalecany poziom

 W trybie Auto i Rapid wybrać czas trwania lub symbol systemu, aby przejść do trybu Professional (patrz punkt PRZYRZĄDZANIE ŻYWNOCÍ POPRZEZ WYBRANIE ODPOWIEDNIEGO TRYBU).

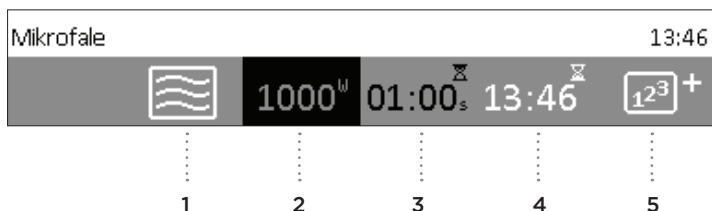
Nacisnąć przycisk START/STOP, aby uruchomić piekarnik.  
Na wyświetlaczu wyświetlone zostaną wszystkie wybrane ustawienia.

## B) PIECZENIE ZA POMOCĄ MIKROFAL

 Każde ustawienie potwierdzić naciskając POKRĘTŁO.



Kręcąc POKRĘTŁEM proszę wybrać Mikrofales. Potwierdzić ustawienie naciskając POKRĘTŁO.



Wybrać ustawienia obracając POKRĘTŁEM i nacisnąć je w celu potwierdzenia.

- 1 Mikrofales
- 2 Moc
- 3 Czas przyrządzenia
- 4 Uruchomienie z opóźnieniem
- 5 Tryb krokowy (patrz punkt PRZYRZĄDZANIE KROKOWE)

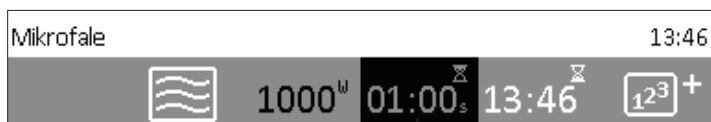
Funkcja czasomierza przy mikrofalach – uruchomienie z opóźnieniem jest niedostępne.

Uruchomić piekarnik naciskając przycisk START/STOP.

Na wyświetlaczu wyświetlone są wszystkie wybrane ustawienia.

MOC ODDZIAŁYWANIA	UŻYCIE
1000 W	<ul style="list-style-type: none"><li>• Szybkie odgrzewanie napojów, wody oraz żywności o wysokiej zawartości płynu</li><li>• Gotowanie potraw o wysokiej zawartości wody (zupy, sosy...)</li></ul>
750 W	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gotowanie świeżych lub zamrożonych warzyw</li></ul>
600 W	<ul style="list-style-type: none"><li>• Topienie czekolady</li><li>• Gotowanie ryb i owoców morza, odgrzewanie na dwóch poziomach</li><li>• Gotowanie suchej fasoli w niskich temperaturach</li><li>• Odgrzewanie i gotowanie delikatnych potraw na bazie jajek</li></ul>
360 W	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gotowanie produktów mlecznych lub marmolad w niskich temperaturach</li></ul>
180 W	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ręczne rozmrażanie, zmiękczenie masła albo lodów</li></ul>
90 W	<ul style="list-style-type: none"><li>• Rozmrażanie ciast z kremem</li></ul>


## KROK 2: FUNKCJE CZASOWE - CZAS DZIAŁANIA



W podstawowym trybie Mikrofales można wybrać ustawienie Czas trwania.

### Ustawienie czasu działania

W tym trybie można ustawić czas działania kuchenki. Proszę ustawić żądany czas działania i potwierdzić wybór. (Maksymalny czas działania wynosi 10 godzin.) Godzina zakończenia działania wyświetli się na wyświetlaczu. Na rozpoczęcie pieczenia przycisnąć START. Na wyświetlaczu wyświetlone zostaną wszystkie wybrane ustawienia. Wszystkie funkcje czasowe można wyłączyć poprzez ustawienie wybranego czasu na „0”.

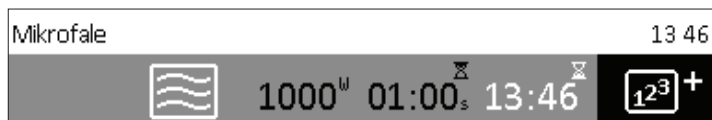
 Po upływie ustawionego czasu kuchenka automatycznie wyłączy się. Słychać sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć poprzez naciśnięcie przycisku ALARM. Po jednej minucie alarm wyłącza się sam.

Po kilku minutach nieaktywności urządzenie przechodzi w tryb gotowości - Standby.

# KROK 3: PRZYGOTOWANIE KROK PO KROKU

W tym trybie możliwe jest połączenie ze sobą w ramach jednego pieczenia trzech różnych następujących po sobie trybów pieczenia.

Dzięki możliwości wybrania różnych ustawień można upiec swoją potrawę dokładnie tak jak się chce.



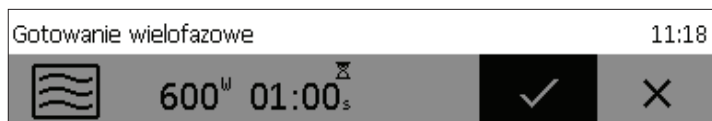
W podstawowym trybie Mikrofales można wybrać opcję Przygotowanie krok po kroku. Potwierdzić ustawienie naciskając POKRĘTŁO.



Wybrać: krok 2, krok 3  
Potwierdzić wybór naciskając POKRĘTŁO.



**Pierwszy krok został już wybrany.**



Ustawić moc i czas przyrządzenia. Potwierdzić wybór z oznaczeniem kontrolnym naciskając POKRĘTŁO.

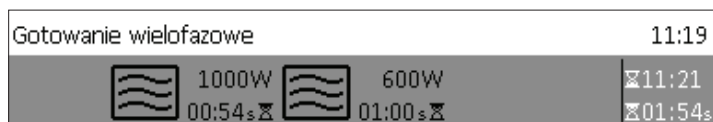



Całkowity czas pieczenia – zakończenie pieczenia.

Moc i czas przyrządzenia dla wybranego kroku

Aktualny krok

Po dotknięciu przycisku START kuchenka zaczyna działać według ustawień 1. kroku. Na pasku w dolnej części wyświetlacza widać w jakiej fazie jest proces pieczenia. Później pieczenie odbywa się zgodnie z wybranym krokiem 2., a następnie 3., o ile został wybrany.



 Aby podczas działania anulować którąś z faz pieczenia, należy przekręcić POKRĘTŁO, wybrać fazę (krok) i anulować go za pomocą KRZYŻYKA. Dotyczy to tylko kroków, które nie zostały jeszcze zainicjowane.

## KROK 4: ROZPOCZĘCIE PIECZENIA

Przed rozpoczęciem pieczenia pulsuje przycisk START/STOP.

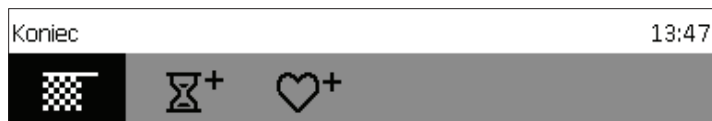
Pieczenie uruchamia się po krótkim dotknięciu przycisku START.

Jeżeli zamierza się podczas pieczenia zmienić wybrane ustawienia, należy docisnąć POKRĘTŁO i je obrócić.



## KROK 5: KOŃCZENIE PIECZENIA I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA

Aby wstrzymać pieczenie, naciśnięć przycisk START/STOP i przytrzymać go przez chwilę.



Po przekręceniu POKRĘTŁA wyświetli się menu Koniec pieczenia z opcjami do wyboru.



### Koniec pieczenia

Proszę wybrać ikonę, aby zakończyć pieczenie. Na wyświetlaczu wyświetli się ponownie menu główne.



### Przedłużony czas działania

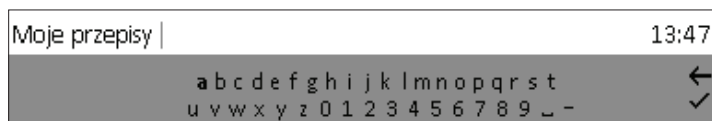
Naciskając tę ikonę, można przedłużyć działanie poprzez ustawienie nowej godziny zakończenia pieczenia (patrz rozdział Funkcje czasowe).




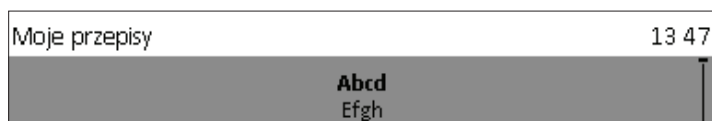
### Dodaj do moich przepisów

Funkcja umożliwia zapisanie wybranych ustawień w pamięci kuchenki, co pozwala ponownie do nich wrócić.



## ZAPISYWANIE WŁASNEGO PROGRAMU PIECZENIA (MOJE PRZEPISY)

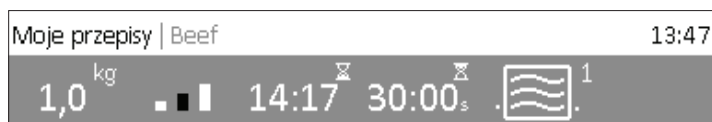


Wybrać symbol  i wprowadzić nazwę obracając POKRĘTŁEM i potwierdzając odpowiednie litery. W razie konieczności skasować literę przy pomocy strzałki. Potwierdzić nazwę przy pomocy znacznika kontrolnego lub naciskając przycisk START/STOP. Wybrać rodzaj żywności.




Proszę wybrać rodzaj potrawy. Po naciśnięciu POKRĘTŁA, ustawienia zostaną zachowane.

 Swoje ulubione przepisy, zapisane uprzednio w pamięci kuchenki, można ponownie przywołać w dowolnym momencie. Można to zrobić w podstawowym menu, wybierając symbol .



Wyświetlą się zaprogramowane parametry, które można jeszcze zmienić.

Po potwierdzeniu i dotknięciu przycisku START kuchenka się włącza.

 W pamięci można zapisać do 10 przepisów.

### KASOWANIE PRZEPISU

Wybrać przepis, który ma zostać skasowany. Nacisnąć i przytrzymać POKRĘTŁO w celu skasowania przepisu. Usłyszeć będzie można sygnał dźwiękowy.

# KROK 6: WYBÓR FUNKCJI DODATKOWYCH



W menu głównym należy wybrać Dodatkowe. Wyświetli się menu funkcji dodatkowych.



O ile wybrana funkcja w danym trybie nie jest możliwa, słychać sygnał dźwiękowy.



## Aqua clean

Służy do usuwania plam. Wlać 0,6 l wody do głębokiej brytfanny i wsunąć ją w dolną prowadnicę. Po upływie 4 minut pozostałości żywności na emaliowych powierzchniach zmiękną i będzie je można łatwo zetrzeć wilgotną szmatką.

Funkcji Aqua clean należy używać tylko wtedy, kiedy kuchenka jest zupełnie wystudzona! (Patrz rozdział czyszczenie i konserwacja).



## Rozmrażanie

W tym trybie powietrze krąży przy wyłączonych grzałkach. Działa tylko wentylator. Funkcja używana jest do powolnego rozmrażania jedzenia (tortów, ciast i ciastek, chleba i bułek, głęboko zamrożonych owoców).

Poprzez wybór symbolu można ustalić rodzaj żywności, masę, czas rozpoczęcia i zakończenia rozmrażania.

W połowie rozmrażania odwrócić kawałki jedzenia, przemieszać je lub rozdzielić, jeśli są zlepione.

Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu wyświetli się komunikat: **„Program zakończony. Smacznego”**.



Po przekręceniu POKRĘTŁA wyświetli się menu Koniec pieczenia z opcjami do wyboru.





## ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI

Należy ją włączyć, dotykając przycisk KLUCZYK. Na wyświetlaczu się ukaże: **"Zabezpieczenie przed dziećmi jest włączone."** Po ponownym dotknięciu tego przycisku, zabezpieczenie zostanie wyłączone.



W razie ustawienie zabezpieczenia przy braku ustawień funkcji czasowych (oprócz wyświetlania czasu bieżącego), kuchenka nie będzie działać. Jeżeli funkcje czasowe są ustawione, kuchenka będzie po włączeniu zabezpieczenia przed dziećmi działać normalnie, nie będzie jednak możliwe zmienianie ustawień. Podczas, gdy aktywne jest zabezpieczenie przed dziećmi, nie można zmieniać systemów lub funkcji dodatkowych. Można jedynie wyłączyć pieczenie.

Zabezpieczenie przed dziećmi pozostaje aktywne również po wyłączeniu kuchenki. Dla wyboru nowego trybu trzeba zabezpieczenie przed dziećmi najpierw wyłączyć.



## OŚWIETLENIE KUCHENKI

Podświetlenie piekarnika włącza się automatycznie po otwarciu drzwiczek lub włączeniu piekarnika.

Po zakończeniu pieczenia lub zamknięciu drzwiczek światło będzie się paliło jeszcze przez jedną minutę.

Światło wewnątrz piekarnika można włączać i wyłączać naciskając przycisk LIGHT.



## USTAWIENIE ALARMU

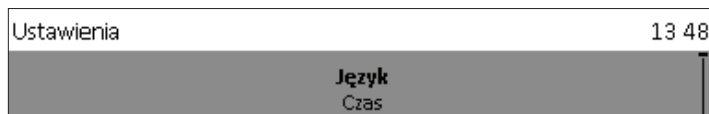
Alarmu można używać nawet, gdy kuchenka nie jest włączona.

Włącza się go poprzez naciśnięcie przycisku. Najdłuższe możliwe ustawienie to 10 godzin. Po upływie ustawionego czasu słychać sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć naciskając dowolny przycisk. Po jednej minucie wyłącza się sam.

# KROK 7: WYBÓR USTAWIENÍ OGÓLNYCH



W menu głównym proszę wybrać Ustawienia. Na wyświetlaczu pojawi się menu różnych ustawień.



Kręcąc POKRĘTŁEM można poruszać się po menu. Każdy wybór należy potwierdzić naciskając POKRĘTŁO.

## Język

Można wybrać język, w którym wyświetlane będą informacje na wyświetlaczu.

## Czas

Ustawić godzinę po podłączeniu urządzenia do prądu po raz pierwszy lub gdy przez dłuższy czas (ponad tydzień) było ono odłączone od prądu. Ustawić godzinę (CLOCK). W polu „Time Design” ustawić tryb wyświetlania: cyfrowy lub analogowy.

## Dźwięk

Głośność sygnału dźwiękowego można ustawić, gdy nie jest włączona żadna funkcja minutnika (wyświetlana jest tylko godzina). W tym menu można ustawić: **głośność**.



## Wyświetlacz

### Oświetlenie

**Tryb nocny.** Podać godzinę, do której wyświetlacz ma być zgaszony.



## Ustawienie przygotowania jedzenia

W tym menu można ustawić:

**Podświetlenie piekarnika, gdy jest włączony** - podświetlenie piekarnika wyłącza się po otwarciu drzwiczek w czasie pracy piekarnika.

## Inne ustawienia

Ustawienia fabryczne



Po przerwie w dostawie prądu lub wyłączeniu urządzenia wszystkie spersonalizowane funkcje dodatkowe zachowują się.

# OPISY SYSTEMÓW (TRYBÓW PIECZENIA) I TABELE PIECZENIA

---

Jeśli w tabelach nie ma wybranej potrawy, proszę znaleźć dane dla potrawy podobnej.

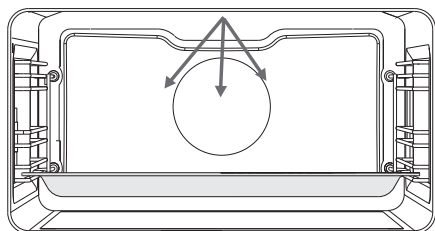
Informacje w tabelach podawane są na jednopoziomowe pieczenie w kuchence.

Czasy pieczenia są orientacyjne i mogą się różnić w zależności od warunków.

Podczas pieczenia większych porcji mięsa lub ciasta powstanie w kuchence duża ilość pary, która może się gromadzić na drzwiczkach kuchenki w postaci kondensatu. Jest to zjawisko normalne, które nie ma żadnego wpływu na funkcjonowanie urządzenia. Po zakończeniu pieczenia należy starannie wytrzeć drzwiczki i szybę w drzwiczkach kuchenki.

# TRYBY MIKROFAL

## MIKROFALE



1

Tryb przeznaczony do gotowania i rozmrażania żywności.

Stopnie mocy: 90, 180, 360, 600, 750, 1000W.

Blachę szklaną wstawić w 1. prowadnicę.

## Rozmrażanie

Rodzaj żywności	Masa (g)	Moc (W)	Czas rozmrażania (min)
<b>MIĘSO</b>			
Mięso mielone**	500	90	35-45
Mięso w kawałkach**	500	90	20-30
Steki**	500	90	20-30
Całe kawałki mięsa**	1000	90	70-80
Drób porcjowany**	500	90	25-35
Cała ryba**	200	90	15-20
<b>WYPIEKI</b>			
Chleb **	1000	90	20-25
Bułeczki *	500	90	10-15
Walnut cake **	500	90	15-25
Keks **	500	90	15-25
<b>OWOCE I WARZYWA</b>			
Owoce	500	90	15-25
Warzywa	500	90	20-30

\*\* W czasie przyrządzania przewrócić na drugą stronę.

Rozdzielić poszczególne kawałki. Po zakończeniu pozostawić żywność w temperaturze pokojowej na 10 do 20 minut, aby ciepło mogło się w żywności równomiernie rozłożyć.

## Odgrzewanie

Rodzaj żywności	Masa (g)	Moc (W)	Czas rozmrażania (min)
<b>RODZAJ ŻYWNOCI</b>			
Steki	300 g	600	3-5
Cała ryba	200 g	600	3-5
Warzywa mieszane *	500 g	600	3-5
Przystawki*	500 g	600	3-5
Sosy*	500 g	600	2-4
Zupy/gulasze*	5 dl	750	2-4
Pizza	500 g	600	2-4
Medaliony z kurczaka	500 g	600	2-4
Otwarte kanapki	/	600	2-4
Popcorn	90 g	1000	2-4
Topienie czekolady	100 g	600	2-4
Zmiękczenie masła	250 g	180	2-4
Butelka dla niemowląt	2 dl	360	3-4
Żywność dla niemowląt	4 dl	180	2-3
<b>NAPÓJ</b>			
Woda	2 dl	1000	1-2
Kawa	2 dl	1000	1-2
Grzane wino	2 dl	1000	1-2
Mleko	2 dl	1000	1-2

\* W czasie odgrzewania zamieszać żywność kilkakrotnie.

## Przyrządzenie

Rodzaj żywności	Masa (g)	Moc (W)	Czas pieczenia (min)
<b>MIĘSO</b>			
Udka kurczaka**	1000	600	20-30
Skrzydółka kurczaka**	1000	600	15-25
Kurczak duszony w sosie*	500	1000	15-25
Kurczak w całości **	1500	600	45-60
Pieczeń wieprzowa **	1000	600	45-60
Kotlety wieprzowe**	500	750	25-35
Steki**	500	1000	10-20
Klopsy	700	600	25-35
Klopsiki*	1000	1000	10-20
Ryba **	200	600	15-20
<b>DESERY</b>			
Suflet czekoladowy	6	360	12-17
Suflet serowy	szklana brytfanna	750	15-20
Puree owocowe	szklana brytfanna	750	12-17
Kremy budyniowe	szklana brytfanna	360	23-28

Rodzaj żywności	Masa (g)	Dodatek wody	Moc (W)	Czas pieczenia (min)
<b>WARZYWA</b>				
Ziemniaki	500	1 łyżka stołowa/100 g	1000	13-18
Bakłażany	500	1 łyżka stołowa/100 g	600	13-18
Cukinie	500	1 łyżka stołowa/100 g	360	10-15
Marchew	500	1 łyżka stołowa/100 g	1000	10-15
Cebula	200	1 łyżka stołowa/100 g	1000	5-10
Fasolka szparagowa	500	1 łyżka stołowa/100 g	750	10-15
Brokuł	1000	1 łyżka stołowa/100 g	750	10-15
Papryka	500	1 łyżka stołowa/100 g	1000	8-13
Kalafior	1000	1 łyżka stołowa/100 g	750	18-23
Por	200	1 łyżka stołowa/100 g	1000	10-15
Brukselka	500	1 łyżka stołowa/100 g	1000	10-15
Pieczarki	500	1 łyżka stołowa/100 g	1000	10-15
Szparagi	500	1 łyżka stołowa/100 g	750	5-10

Rodzaj żywności	Masa (g)	Dodatek wody	Moc (W)	Czas pieczenia (min)
Groch	500	1 łyżka stołowa/100 g	750	25-30
Kapusta	500	1 łyżka stołowa/100 g	750	15-20
<b>SIDE DISHES</b>				
Ryż	200	Stosunek żywności do pływu 1:2	750	15-20
Makaron	200	Stosunek żywności do pływu 1:2	750	10-15
Makaron razowy	200	Stosunek żywności do pływu 1:2	1000	10-15
Płatki owsiane	500	Stosunek żywności do pływu 1:2	1000	5-10
Ryż brązowy	200	Stosunek żywności do pływu 1:2	750	25-30
Risotto	500	Stosunek żywności do pływu 1:2	750	20-25
Kuskus	250	Stosunek żywności do pływu 1:2	1000	3-8
Polenta	250	Stosunek żywności do pływu 1:3	1000	5-10
Proso	250	Stosunek żywności do pływu 1:3	1000	10-15

\* W czasie odgrzewania zamieszać żywność kilkakrotnie.

\*\* W czasie przyrządzania przewrócić na drugą stronę.

Rodzaj żywności	Masa (g)	Moc (W)	Czas pieczenia (min)
<b>PRODUKTY MROŻONE</b>			
Klopsy	700	600	35-45
Cały kurczak **	1500	600	55-65
Pieczeń wieprzowa **	1000	600	50-60
Medaliony z kurczaka **	500	750	10-15
Warzywa mieszane *	500	750	10-20
Ryba **	200	600	10-15



# CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



Przed czyszczeniem należy odłączyć kuchenkę od zasilania elektrycznego i zaczekać aż ostygnie.

**Dzieciom nie wolno wykonywać czynności, związanych z czyszczeniem i konserwacją urządzenia bez nadzoru!**

## Powierzchnie urządzenia z powłoką aluminiową

Części urządzenia z powłoką aluminiową należy czyścić nieabrazyjnymi środkami czystości, przeznaczonymi do czyszczenia takich powierzchni. Środek czystości nanieść na mokrą ściereczkę i wyczyścić powierzchnię, następnie spłukać wodą. Nie nanosić środka czystości bezpośrednio na powierzchnię z powłoką aluminiową.

## Przednia strona obudowy z blachy nierdzewnej

(zależnie od modelu)

Powierzchnie należy czyścić tylko delikatnymi środkami (woda mydlana) i miękką gąbką, która nie zostawia rys. Nie wolno używać szorstkich środków czystości lub środków zawierających rozpuszczalniki, bo mogą one spowodować uszkodzenia na powierzchni obudowy.

## Powierzchnie lakierowane i części z tworzyw sztucznych

(zależnie od modelu)

Pokręta i uchwyt drzwiczek czyścić miękką ściereczką i płynnymi środkami czystości, przeznaczonymi do czyszczenia powierzchni lakierowanych. Można używać również środków czystości, specjalnie przeznaczonych do takich powierzchni; należy przy tym postępować zgodnie z instrukcjami producenta.



Wyżej wymienionych powierzchni nie wolno czyścić aerozolami do czyszczenia kuchenek, bo mogą one zostawić widoczne i trwałe uszkodzenia na powierzchniach z powłoką aluminiową.

## Drzwiczki urządzenia

Drzwiczki są przymocowane do urządzenia i nie wolno ich zdejmować. Nie wolno także demontować lub wykonywać jakichkolwiek innych zabiegów na drzwiczkach.

# KLASYCZNE CZYSZCZENIE KUCHENKI

Do czyszczenia większego brudu w kuchenke można stosować zwyczajne procedury czyszczenia (środkami czystości lub aerozolami do czyszczenia kuchenek); należy po nich starannie spłukać resztki środków czystości.

Kuchenkę i akcesoria należy oczyścić po każdorazowym użytkowaniu, żeby się brud nie zapiekał.

Tłuszcz najprościej usunąć ciepłą wodą mydlaną, kiedy kuchenka jest jeszcze ciepła.

W przypadku większego brudu można użyć zwyczajnych środków czystości do kuchenek. Kuchenkę należy starannie spłukać czystą wodą, żeby usunąć resztki środków czystości. Nie wolno używać agresywnych i szorstkich środków czystości, szorstkich gąbek, odrdzewiaczy i odplamiaczy.

Akcesoria (blachy, ruszty...) należy myć gorącą wodą i środkami czystości.

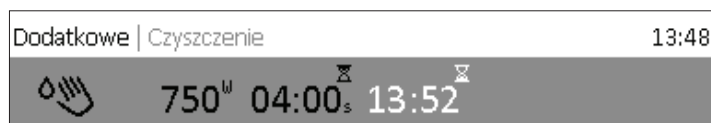
Kuchenka, jej część wewnętrzna i blachy powleczone są specjalną emalią o gładkiej i wytrzymałej powierzchni, która ułatwia czyszczenie w temperaturze pokojowej.

## CZYSZCZENIE KUCHENKI ZA POMOCĄ FUNKCJI AQUA CLEAN


Wlać 0,6 l wody do szklanego naczynia lub płytkiej brytfanny i umieścić ją w dolnej prowadnicy.



W menu podstawowym proszę wybrać **Dodatkowe** oraz symbol Aqua clean.



Następnie nacisnąć przycisk START.

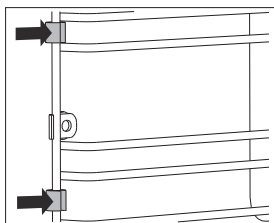
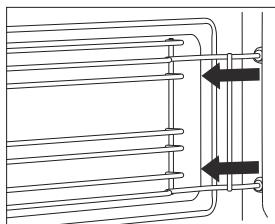
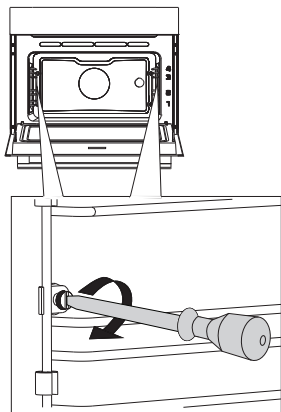
 Po 4 minutach resztki jedzenia na emalii kuchenki zmiękną i można je wytrzeć wilgotną ściereczką.



**Funkcji Aqua clean należy używać tylko wtedy, kiedy kuchenka jest zupełnie wystudzona.**

# ZDEJMOWANIE I CZYSZCZENIE PROWADNIC DRABINKOWYCH

Prowadnice należy czyścić tylko za pomocą zwyczajnych środków czystości.



**1** Odkręcić śrubę za pomocą śrubokrętu.

**2** Prowadnice wyjąć z dziurek na tylnej ścianie.

Należy uważać, by w trakcie czyszczenia prowadnic nie zgubić przekładek z prowadnic drabinkowych. Po czyszczeniu należy je ponownie zamontować, by nie doszło do iskrzenia.

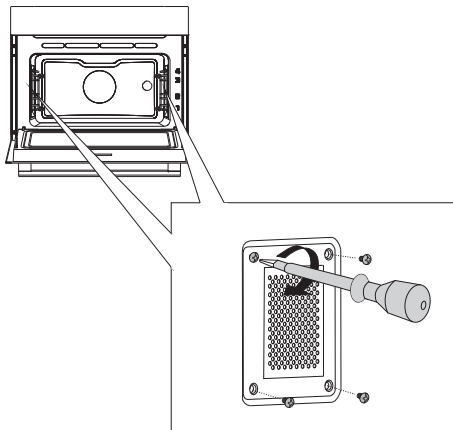


Śruby na prowadnicach należy po czyszczeniu ponownie przymocować śrubokrętem. Przy ponownym montowaniu prowadnic drabinkowych należy uważać, by je zamontować na tę samą stronę, z której zostały zdjęte.

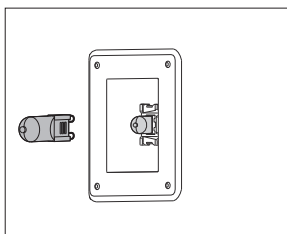
# WYMIANA ŻARÓWKI

Żarówka jest materiałem eksploatacyjnym i nie jest objęta gwarancją. Przed wymianą żarówki należy wyjąć blachy, ruszt i prowadnice.

Proszę użyć śrubokrętu krzyżakowego.  
(Żarówka halogenowa: G9, 230V, 25W).



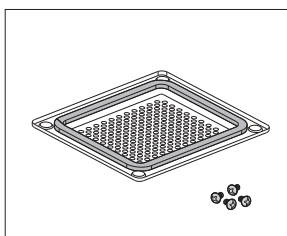
**1** Śrubokrętem odkręcić cztery śruby na osłonie. Osłonę i szybę usunąć.



**2** Wyciągnąć żarówkę halogenową i zamontować nową.



Proszę zabezpieczyć się przed poparzeniem.



Na osłonie jest uszczelka, której nie wolno zdejmować i która nie powinna odkleić się od osłony. Musi ona dokładnie przylegać do ścianki kuchenki.



Śruby na osłonie należy po czyszczeniu ponownie przymocować śrubokrętem, żeby nie doszło do iskrzenia.

# TABELA USTEREK I ZAKŁÓCEŃ

Usterka/Zakłócenie	Przyczyna
Czujniki nie reagują, ekran nie reaguje	Proszę na kilka minut odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego (odkręcić bezpiecznik lub wyłączyć główny przełącznik), następnie przyłączyć go ponownie i włączyć kuchenkę.
Często wyłącza się bezpiecznik	Proszę zadzwonić do serwisu
Nie działa oświetlenie kuchenki	Wymiana żarówki w kuchenke opisana jest w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”
Ciasto nie jest upieczone	Proszę sprawdzić, czy dobrze zostały ustawione temperatura pieczenia i tryb grzałek. Czy drzwiczki kuchenki są dobrze zamknięte?
Wyświetlacz zgłasza usterkę ERRXX * XX oznacza numer usterki	Doszło do zakłócenia w działaniu modułu elektronicznego. Należy na kilka minut odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego, następnie przyłączyć je ponownie i ustawić dokładny czas bieżący. Jeśli wyświetlacz dalej zgłasza zakłócenie, proszę zadzwonić do serwisu.
Iskwienie w kuchenke	Proszę sprawdzić, czy wszystkie osłony lampek są dobrze przymocowane i czy przewody mają zamontowane wszystkie przekładki.

Jeśli zakłóceń mimo zastosowania się do tych rad nie było można usunąć, proszę zadzwonić do upoważnionego serwisiera. Usuwanie uszkodzeń, powstałych na skutek nieprawidłowej instalacji lub użytkowania urządzenia, nie jest objęte gwarancją. Koszty naprawy w takim przypadku pokrywa klient.



Przez przystąpieniem do napraw należy odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego poprzez odkręcenie bezpiecznika lub wyciągnięcie kabla zasilającego z gniazdka.

# UTYLIZACJA

---



Opakowanie naszych produktów wykonane jest z materiałów, które nadają się do odzysku, składowania lub zniszczenia bez szkody dla środowiska naturalnego. Materiały, zastosowane do opakowania, zostały w tym celu oznakowane odpowiednim symbolem.

Symbol na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że produktu nie można traktować jako zwykłego odpadu komunalnego. Produkt należy po wycofaniu z eksploatacji wywieźć do odpowiedniego punktu zbiórki i recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych.






Poprzez odpowiednie usunięcie czy składowanie produktu pomagają Państwo chronić zdrowie i środowisko naturalne przed skutkami nieprawidłowej utylizacji produktu. Szczegółowych informacji na temat utylizacji i recyklingu produktu, proszę poszukać we właściwym Zakładzie Gospodarki Komunalnej, lub w sklepie, w którym kupili Państwo nasz produkt.

*Zastrzegamy sobie prawo do zmian i błędów w niniejszej instrukcji obsługi.*




# TEST POTRAW

Potrawy zostały przetestowane według standardu EN 60350-1.

## Mikrofalowa obróbka termiczna

Potrawa	Akcesoria	Prowadnica (od dołu)	Moc (W)	Czas pieczenia (min)	System
Pudding z jajek	Pojemnik szklany, wymiary 25x25, bez pokrywki + szklana blacha	1	360	23-28	
Biszkopt	Okrągły pojemnik szklany, średnica 22 cm, bez pokrywki + szklana blacha	1	360	22-25	
Klops, 900 g	Pojemnik szklany, wymiary 25x12,5, bez pokrywki + szklana blacha	1	600	10	
			360	12-15	
Rozmrażanie mięsa (mielonego), 500 g	Szklana blacha	1	180	8	
			90	15-17	
Rozmrażanie malin, 250 g	Szklany pojemnik, bez pokrywki + szklana blacha	1	180	7-7.30	

## Pieczenie w kombiwarze

Potrawa	Akcesoria	Prowadnica (od dołu)	Temperatura (°C)	Moc (W)	Czas pieczenia (min)	System
Ziemniaki au gratin	Okrągły pojemnik szklany, średnica 22 cm, bez pokrywki + szklana blacha	1	190	600	25-30	
Ciasto	Okrągły pojemnik szklany, średnica 22 cm, bez pokrywki + szklana blacha	1	180	180	22-25	
Kurczak (1,2 kg)*	Pojemnik szklany, bez pokrywki + szklana blacha	1	210-220	360	45-55	



## Stopień wypieczenia mięsa

RODZAJ MIĘSA	Temperatura wewnętrzna (°C)
<b>WOŁOWINA</b>	
Surowa	40-45
Krwista	55-60
Średnio wypieczona	65-70
Dobrze wypieczona	75-80
<b>CIEŁĘCINA</b>	
Dobrze wypieczona	75-85
<b>WIEPRZOWINA</b>	
Średnio wypieczona	65-70
Dobrze wypieczona	75-85
<b>JAGNIĘCINA</b>	
Dobrze wypieczona	79
<b>BARANINA</b>	
Surowa	45
Surowa	55-60
Średnio wypieczona	65-70
Dobrze wypieczona	80
<b>MIĘSO KOZIE</b>	
Średnio wypieczone	70
Dobrze wypieczone	82
<b>DRÓB</b>	
Dobrze wypieczona	82
<b>RYBY</b>	
Dobrze wypieczona	65-70





---

**gorenje<sup>+</sup>**



463505