

BMP 224/225

Kuchenko mikrofalowa

Spis treści

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	3
Przyczyny uszkodzeń	6
Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego	6
Zapoznanie się z urządzeniem	7
Wyświetlacz i elementy obsługi	7
Pozycje przełącznika funkcji	7
Symbole	8
Kolory i prezentacja	8
Automatyczne otwieranie drzwi	8
Informacje dodatkowe i	8
Wentylator	9
Wyposażenie	9
Przed pierwszym użyciem	9
Ustawianie języka	9
Ustawianie formatu godziny	10
Ustawianie godziny	10
Ustawianie formatu daty	10
Ustawianie daty	10
Pierwsze uruchomienie zakończone	10
Nagrzewanie komory piekarnika	10
Czyszczenie wyposażenia	10
Aktywacja urządzenia	11
Stand-by	11
Aktywacja urządzenia	11
Kuchenka mikrofalowa	11
Wskazówki dotyczące naczyń	11
Moce mikrofal	11
Nastawianie kuchenki mikrofalowej	12
Grill powierzchniowy	12
Ustawianie grilla powierzchniowego	12
Wyłączanie bezpieczeństwa	12
Tryb kombi	13
Następny tryb	14
Ustawianie następnego trybu	14
Koniec czasu gotowania	15
Programy automatyczne	16
Ustawianie programu	16
Wskazówki dotyczące programów automatycznych	17
Tabela programów	18
Przepisy indywidualne	19
Zapisywanie przepisu	19
Podawanie nazwy	19
Włączanie przepisu	20
Kasowanie przepisu	20

Funkcje timera	20
Wywoływanie menu timera	20
Minutnik	21
Stoper	21
Zabezpieczenie przed dziećmi	22
Aktywacja zabezpieczenia przed dziećmi	22
Dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi	22
Ustawienia podstawowe	23
Czyszczenie	25
Środek czyszczący	25
Jak postępować w wypadku usterek?	26
Przerwa w zasilaniu	26
Tryb demo	26
Dane techniczne	27
Serwis	27
Tabele i rady	28
Rozmrażanie	28
Rozmrażanie i podgrzewanie lub gotowanie potraw mrożonych	29
Podgrzewanie potraw	30
Gotowanie potraw	31
Porady dotyczące użytkowania kuchenki mikrofalowej	31
Wskazówki dotyczące grillowania	32
Kombinacja grilla i kuchenki mikrofalowej	33
Potrawy testowe zgodnie z EN 60705	34

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

⚠ Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

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.

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.

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.
- Użycie urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem jest niebezpieczne i może spowodować szkody. 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.

Niebezpieczeństwo wybuchu!

Płyny lub pożywienie w szczelnie zamkniętych naczyniach mogą eksplodować. Nigdy nie podgrzewać płynów ani pożywienia w szczelnie zamkniętych naczyniach.

Poważne zagrożenie zdrowia!

- W przypadku niedostatecznego czyszczenia może dojść do uszkodzenia powierzchni urządzenia. Z urządzenia mogą wydostawać się mikrofałe. Regularnie czyścić urządzenie i natychmiast usuwać z niego resztki pożywienia. Dopilnować, aby komora piekarnika, drzwi, uszczelka drzwi i przylga drzwiowa były zawsze czyste; patrz również rozdział Czyszczenie.
- Przez uszkodzone drzwiczki komory gotowania lub uszczelkę drzwiczek mogą wydostawać się mikrofałe. Nigdy nie używać urządzenia, jeśli drzwiczki komory gotowania lub uszczelka drzwiczek są uszkodzone. Wezwać serwis.
- Z urządzeń bez pokrywy obudowy wydobywają się mikrofałe. Nigdy nie zdejmować pokrywy obudowy. W sprawie konserwacji lub naprawy urządzenia zwrócić się do serwisu.

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.

- Urządzenie pracuje pod wysokim napięciem. Zdejmowanie obudowy jest zabronione.

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.
- W trakcie podgrzewania, ale również już po podgrzaniu, produkty ze skorupką, łupiną lub skórą 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 skórę.
- Ciepło w pożywieniu dla niemowląt rozprzodza 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.

Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Podczas otwierania drzwiczek urządzenia może wydostawać się gorąca para. Ostrożnie otwierać 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.
- 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 zawsze wkładać do naczynia pręcik ułatwiający wrzenie lub łyżeczkę. W ten sposób zapobiega się zahamowaniu wrzenia.
- Dostępne elementy nagrzewają się podczas eksploatacji. Nie dotykać gorących elementów. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.

Niebezpieczeństwo obrażeń!

- Porysowane szkło lub drzwiczki urządzenia mogą pęknąć. Nie używać skrobaczki do szkła, żrących ani szorujących środków czyszczących.
- 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.

Przyczyny uszkodzeń

Uwaga!

- Powstające iskry: Odstęp przedmiotu metalowego (np. łyżki w szklance) od ścianek i wewnętrznej strony drzwiczek piekarnika musi wynosić minimum 2 cm. Iskry mogą uszkodzić wewnętrzną szklaną powierzchnię drzwiczek.
- Tacki aluminiowe: Nie używać tacek aluminiowych. Powstające iskry mogą uszkodzić urządzenie.
- Wilgotne produkty spożywcze: Wilgotnych produktów spożywczych nie przechowywać przez dłuższy czas w zamkniętej komorze piekarnika. Nie przechowywać potraw w urządzeniu. Może to prowadzić do korozji.
- Studzenie z otwartymi drzwiczkami urządzenia: Podczas studzenia komora gotowania powinna być zawsze zamknięta. Nic nie wkładać pomiędzy drzwiczki a urządzenie. Nawet jeśli drzwiczki urządzenia są tylko uchylone, fronty sąsiadujących mebli mogą z czasem ulec uszkodzeniu.
- Silnie zabrudzone uszczelki: Jeśli uszczelka jest mocno zabrudzona, podczas eksploatacji drzwiczki urządzenia nie zamykają się szczelnie. Fronty sąsiadujących mebli mogą ulec uszkodzeniu. Zawsze dbać o czystość uszczelki.
- Użytkowanie kuchenki mikrofalowej bez potraw: Eksploatacja urządzenia bez potraw prowadzi do przeciążenia. Nigdy nie włączać urządzenia bez potraw w komorze gotowania. Wyjątek stanowi krótki test naczyń (patrz rozdział Kuchenka mikrofalowa, Naczynia).
- Prażona kukurydza w kuchence mikrofalowej: Nigdy nie ustawiać zbyt dużej mocy mikrofal. Używać maksymalnie 600 wat. Torebkę z kukurydzą zawsze kłaść na szklanym talerzu. Na skutek przeciążenia szyba może pęknąć.

Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego

Opakowanie należy usunąć zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.

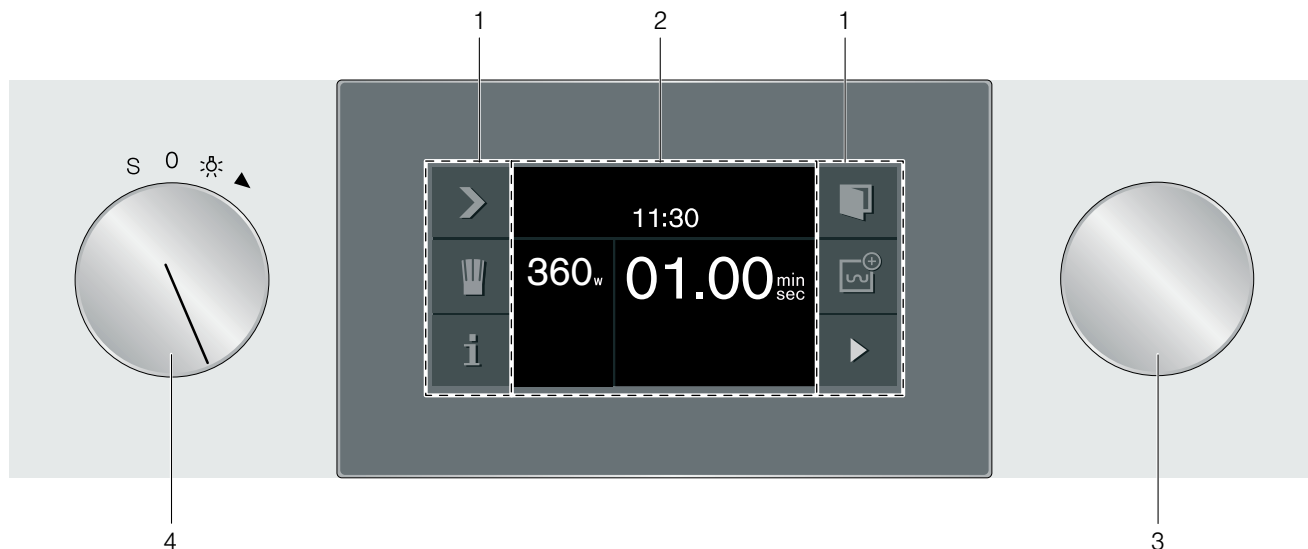


Urządzenie to oznaczono zgodnie z europejską wytyczną 2012/19/UE o zużytych urządzeniach elektrycznych i elektronicznych (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Zapoznanie się z urządzeniem

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



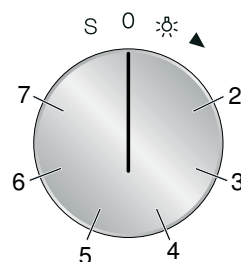
1	Pulpit obsługi	Te powierzchnie są wrażliwe na dotyk. Dotknąć symbolu, aby wybrać odpowiednią funkcję.
2	Wyświetlacz	Na wyświetlaczu pokazywane są np. aktualne ustawienia i możliwości wyboru.
3	Przełącznik obrotowy	Za pomocą przełącznika obrotowego można przeprowadzić ustawienia w różnych trybach pracy.
4	Przełącznik funkcji	Za pomocą przełącznika funkcji można wybrać moc mikrofal, grill powierzchniowy, ustawienia podstawowe lub oświetlenie.

Wyświetlacz i elementy obsługi

Niniejsza instrukcja dotyczy różnych modeli. W zależności od typu urządzenia możliwe są niewielkie różnice.

Obsługa jest identyczna w przypadku wszystkich wersji urządzenia.

Pozycje przełącznika funkcji



Pozycja	Funkcja
0	Pozycja zero
🔆	Oświetlenie
2	Kuchenka mikrofalowa 900 W
3	Kuchenka mikrofalowa 600 W
4	Kuchenka mikrofalowa 360 W
5	Kuchenka mikrofalowa 180 W
6	Kuchenka mikrofalowa 90 W
7	Grill powierzchniowy
S	Ustawienia podstawowe

Symbole

Symbol	Funkcja
▶	Start
■	Stop
	Przerwa/koniec
x	Przerwanie
C	Kasowanie
✓	Potwierdzenie/ zapisywanie ustawień
>	Strzałka wyboru
🔒	Otwieranie drzwi urządzenia
i	Wywoływanie dodatkowych informacji
💬	Wywoływanie dodatkowych porad
📖	Programy automatyczne, wywoływanie przepisów indywidualnych
✍️	Edycja ustawień
🔒	Zabezpieczenie przed dziećmi
🕒	Wywoływanie menu timera
rec	Zapisywanie menu
>A ^a	Podawanie nazwy
0 _w	Kuchenka mikrofalowa, pozostawienie potrawy w celu wyrównania temperatury
✂️	Tryb demo
⌚	Minutnik
⏸️	Stoper
📏	Waga
* _o	Rozmrażanie
🍲	Gotowanie, gotowanie w trybie kombi
	Tryb kombi
🔒	Wywoływanie funkcji grilla powierzchniowego
🔒 ^o	Usuwanie funkcji grilla powierzchniowego
🔒 ^o	Dodawanie funkcji grilla powierzchniowego
📖	Wywoływanie funkcji mikrofal
📖 ^o	Usuwanie funkcji mikrofal
📖 ^o	Dodawanie funkcji mikrofal

Kolory i prezentacja

Kolory

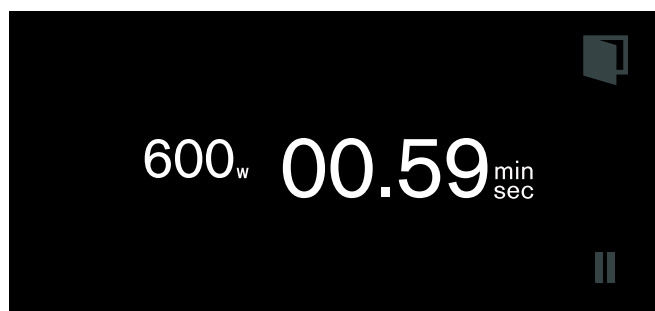
Różne kolory służą do prowadzenie użytkownika przez poszczególne etapy ustawiania.

pomarańczowy	Pierwsze ustawienia
	Funkcje główne
niebieski	Ustawienia podstawowe
biały	Wartości nastawcze

Prezentacja

W zależności od sytuacji zmienia się prezentacja symboli, wartości i wskazań.

Zoom	Aktualnie wybrane wartości i symbole są powiększone.
Zredukowane informacje na wyświetlaczu	Po krótkim czasie informacje na wyświetlaczu zostaną zredukowane i wyświetlane tylko te najważniejsze. Ta funkcja jest ustawiona fabrycznie i można ją zmienić w ustawieniach podstawowych.



Automatyczne otwieranie drzwi

Dotknięcie symbolu 🔒 powoduje otwarcie się drzwi, które można otworzyć ręcznie na całą szerokość.

Jeśli funkcja zabezpieczenia przed dziećmi jest aktywna lub nastąpiła przerwa w zasilaniu, automatyczne otwieranie drzwi nie działa. Drzwi można otworzyć ręcznie.

Informacje dodatkowe i

Dotknięcie symbolu i powoduje wywołanie dodatkowych informacji.

Przed włączeniem pojawią się np. informacje dotyczące ustawionego rodzaju grzania. Dzięki temu można sprawdzić, czy aktualne ustawienie jest odpowiednie do przygotowania danej potrawy.

W trakcie eksploatacji pojawiają się np. informacje dotyczące upływającego i pozostającego do końca programu czasu.

Wentylator

Urządzenie wyposażone jest w wentylator. Wentylator włącza się podczas użytkowania urządzenia. Gorące powietrze uchodzi przez drzwiczki.

Po zakończeniu pieczenia wentylator włączony jest jeszcze przez pewien czas.

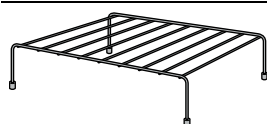
Uwaga! Nie zakrywać szczelin wentylacyjnych. W przeciwnym razie dojdzie do przegrzania urządzenia.

Wskazówki

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

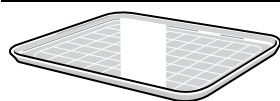
Wypożażenie

W skład wypożażenia urządzenia wchodzą:



Ruszt

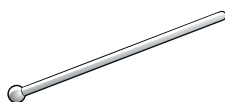
Do ustawiania naczyń lub do grillowania i zapiekania.



Szklna blacha

Służy jako osłona przed rozpryskiwaniem podczas grillowania bezpośrednio na ruszcie. Ruszt należy stawiać na szklanej blasze do pieczenia.

Szklna blacha do pieczenia może służyć również jako naczynie w przypadku korzystania z trybu kuchenki mikrofalowej.



Pręcik ułatwiający wrzenie/szklny pręcik

Do podgrzewania płynów w wąskich naczyniach. Służy on do zapobiegania zahamowaniu wrzenia. Podczas podgrzewania płynu zawsze należy wkładać do naczynia pręcik ułatwiający wrzenie lub łyżeczkę.

Przed pierwszym użyciem

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

Po podłączeniu do sieci na wyświetlaczu pojawia menu "Pierwsze ustawienia". Teraz można ustawić urządzenie:

- Język
- Format godziny
- Godzina
- Format daty
- Data

Urządzenie musi być całkowicie zmontowane i podłączone.

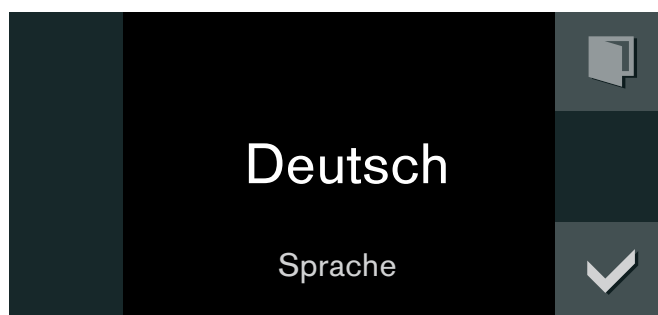
Wskazówki

- Menu "Pierwsze ustawienia" pojawia się tylko przy pierwszym włączeniu urządzenia po podłączeniu do sieci lub po odłączeniu zasilania na kilka dni. Po podłączeniu do sieci najpierw wyświetlane jest przez ok. 30 sekund logo GAGGENAU, a następnie automatycznie pojawia się menu "Pierwsze ustawienia".
- Ustawienia można w każdej chwili zmienić (patrz rozdział *Ustawienia podstawowe*).

Ustawianie języka

Na wyświetlaczu pojawia się fabrycznie ustawiony język.

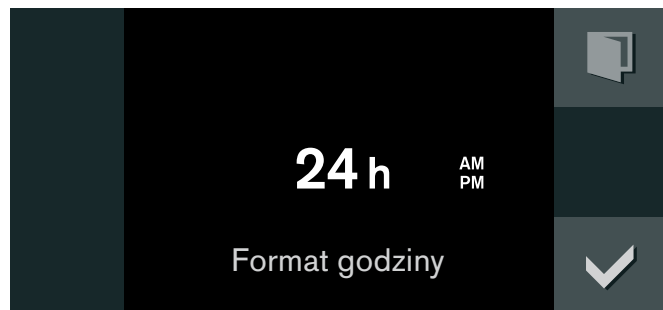
- 1 Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać żądany język wyświetlacza.
- 2 Potwierdzić za pomocą ✓.



Ustawianie formatu godziny

Na wyświetlaczu pojawiają się dwa możliwe formaty 24 godziny i AM/PM. Fabrycznie ustawiony jest format 24 godziny.

- 1 Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać żądany format.
- 2 Potwierdzić za pomocą ✓.



Ustawianie godziny

Na wyświetlaczu pojawia się godzina.

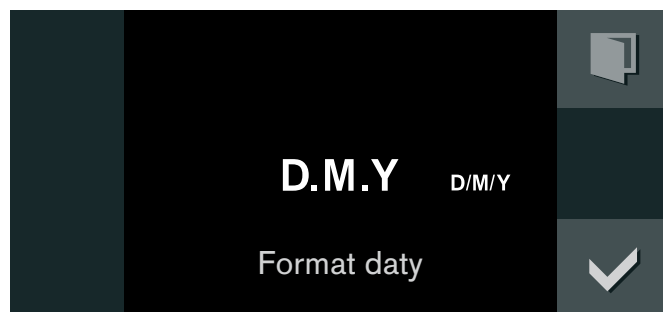
- 1 Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żadaną godzinę.
- 2 Potwierdzić za pomocą ✓.



Ustawianie formatu daty

Na wyświetlaczu pojawiają się trzy możliwe formaty D.M.R, D/M/R oraz R/M/D. Fabrycznie ustawiony jest format D.M.R.

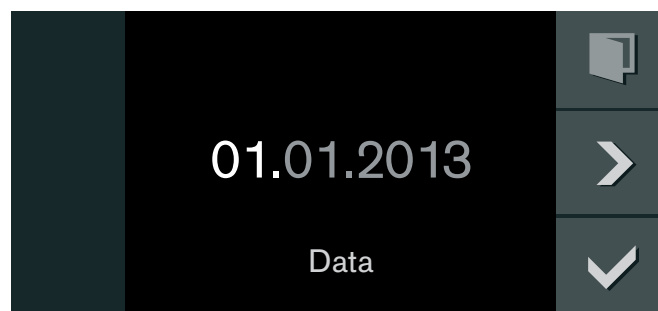
- 1 Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać żądany format.
- 2 Potwierdzić za pomocą ✓.



Ustawianie daty

Na wyświetlaczu pojawia się ustawiona fabrycznie data. Ustawienie dnia tygodnia jest już aktywne.

- 1 Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żądany dzień tygodnia.
- 2 Za pomocą symbolu > przejść do ustawiania miesiąca.
- 3 Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić miesiąc.
- 4 Za pomocą symbolu > przejść do ustawiania roku.
- 5 Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić rok.
- 6 Potwierdzić za pomocą ✓.



Pierwsze uruchomienie zakończone

Na wyświetlaczu pojawia się "Pierwsze uruchomienie zakończone".

Potwierdzić za pomocą ✓.



Urządzenie przechodzi w tryb stand-by i wyświetlane jest wskazanie trybu stand-by. Urządzenie jest teraz gotowe do pracy.

Nagrzewanie komory piekarnika

Należy dopilnować, aby w komorze piekarnika nie było żadnych resztek opakowania.

Aby usunąć zapach nowości, należy rozgrzać pustą, zamkniętą komorę piekarnika. W tym celu najlepiej włączyć na 30 minut program grill powierzchniowy na stopień 3. W jaki sposób nastawić ten rodzaj grzania opisane jest w rozdziale *Grill powierzchniowy*.

Czyszczenie wyposażenia

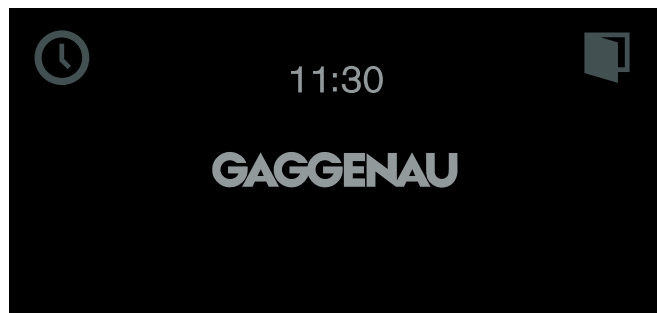
Przed pierwszym użyciem należy dokładnie oczyścić wyposażenie gorącą wodą z płynem do mycia naczyń i miękką ściereczką.

Aktywacja urządzenia

Stand-by

Urządzenie znajduje się w trybie stand-by, gdy nie jest ustawiona żadna funkcja lub gdy aktywowane jest zabezpieczenie przed dziećmi.

Jasność pulpitu obsługi w trybie stand-by jest zredukowana.



Wskazówki

- Tryb stand-by ma różne wskazania. Fabrycznie ustawione jest logo GAGGENAU oraz godzina. W jaki sposób zmienić wskazanie, zostało opisane w rozdziale *Ustawienia podstawowe*.
- Jasność wyświetlacza zależy od pionowego kąta patrzenia. Wskazanie wyświetlacza można dopasować w menu "Jasność" w ustawieniach podstawowych.

Aktywacja urządzenia

Aby opuścić tryb stand-by, należy

- obrócić przełącznik funkcji,
- dotknąć pulpitu obsługi
- lub otworzyć lub zamknąć drzwi.

Teraz można ustawić żadaną funkcję. Sposób nastawiania funkcji opisany jest w poszczególnych rozdziałach.

Wskazówki

- Wskazanie trybu stand-by pojawia się ponownie, jeśli przez dłuższy czas po aktywowaniu urządzenia nie zostaną przeprowadzone żadne ustawienia.
- Jeśli drzwi urządzenia są otwarte, po krótkim czasie gaśnie oświetlenie komory piekarnika.

Kuchenka mikrofalowa

W produktach spożywczych mikrofałe przekształcane są w ciepło. Można włączyć same mikrofały lub w połączeniu z grillem powierzchniowym.

Wskazówka: W rozdziale *Tabele i porady* znajdują się przykłady rozmrażania, podgrzewania i gotowania w kuchenke mikrofalowej.

Wskazówki dotyczące naczyń

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

Naczynia metalowe nie są odpowiednie. Metal nie przepuszcza mikrofały. Potrawy w zamkniętych pojemnikach metalowych pozostają zimne.

Uwaga! Odstęp przedmiotu metalowego (np. łyżki w szklance) od ścianek i drzwiczek urządzenia musi wynosić minimum 2 cm. Iskry mogą uszkodzić wewnętrzną szklaną powierzchnię drzwiczek.

Test naczyń: Jeśli w komorze piekarnika nie ma potrawy, kuchenki nie wolno włączać. Jedyny wyjątek stanowi następujący test naczyń. W przypadku braku pewności, czy naczynie można używać w kuchenke mikrofalowej, należy przeprowadzić następujący test: Wstawić puste naczynie do urządzenia na 1/2 do 1 minuty i nastawić maksymalną moc. 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 kuchenke mikrofalowej.

Moce mikrofał

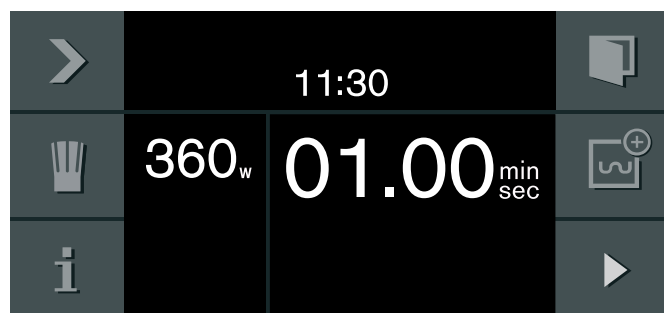
W kuchenke mikrofalowej można nastawić 5 różnych poziomów mocy mikrofały.

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

Wskazówka: Moc mikrofały 900 wat można ustawić na maksymalnie 30 minut. W przypadku wszystkich innych mocy można nastawić czas trwania do 90 minut.

Nastawianie kuchenki mikrofalowej

- 1 Nastawić żadaną moc mikrofal za pomocą przełącznika funkcji.
- 2 Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić czas trwania.
- 3 Włączyć za pomocą ►.



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

Po upływie nastawionego czasu trwania rozlega się sygnał. Milknij przed czasem, jeśli zostanie dotknięty symbol ✓, otwarte drzwi urządzenia lub przełącznik funkcji ustawiony na 0. Tryb mikrofal zakończony.

Jeśli podczas pracy urządzenia zostaną otworzone drzwi, praca kuchenki mikrofalowej zostanie wstrzymana. Po zamknięciu drzwi dotknij symbolu ►. Urządzenie kontynuuje pracę.

Za pomocą przełącznika obrotowego można w każdej chwili zmienić czas trwania.

Za pomocą przełącznika funkcji można w każdej chwili zmienić moc. Ponowne włączenie urządzenia następuje przez naciśnięcie ►.

Czas trwania, który właśnie upłynął, można przywołać dotykając symbolu i. Za pomocą symbolu ✓ powraca się do wskazania standardowego.

Przerwa:

Za pomocą II można wstrzymać pracę urządzenia. Po naciśnięciu ► urządzenie będzie kontynuować pracę.

Wyłączanie:

Aby przerwać pracę i wykasować ustawienia, obróć przełącznik funkcji na 0.

Wskazówka: To normalne, że wentylator nadal pracuje również przy otwartych drzwiach urządzenia.

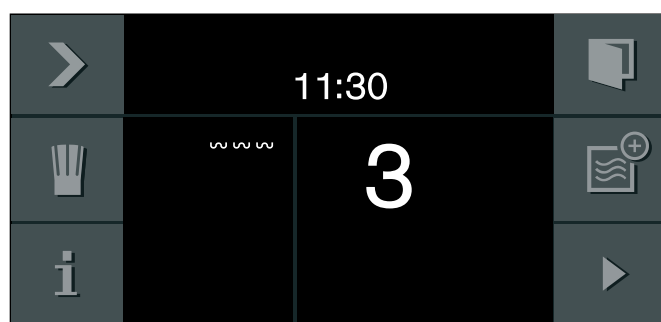
Grill powierzchniowy

W trybie grilla można ustawić trzy stopnie mocy grilla:

Rodzaj grzania	Stopień mocy grilla	Zastosowanie
~~~~~ Grill powierzchniowy	1 (niski)	Do sufletów i wysokich zapiekanek
	2 (średni)	Do płaskich zapiekanek i ryb
	3 (wysoki)	Do steków, kiełbasek i tostów

## Ustawianie grilla powierzchniowego

- 1 Za pomocą przełącznika funkcji ustawić grill powierzchniowy. Na wyświetlaczu pojawia się symbol grilla powierzchniowego ~~~~ i stopień mocy grilla 3.



- 2 Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić stopień mocy grilla. Teraz można ustawić czas pieczenia potrawy. Patrz rozdział *Następny tryb*.

- 3 Włączyć za pomocą ►.

Za pomocą przełącznika obrotowego można w każdej chwili zmienić stopień mocy grilla.

Za pomocą przełącznika funkcji można w każdej chwili zmienić tryb pracy. Ponowne włączenie urządzenia następuje przez naciśnięcie ►.

### Przerwa:

Za pomocą II można wstrzymać pracę urządzenia. Po naciśnięciu ► urządzenie będzie kontynuować pracę.

### Wyłączanie:

Aby przerwać pracę i wykasować ustawienia, obróć przełącznik funkcji na 0.

## Wyłączanie bezpieczeństwa

W celu zapewnienia bezpieczeństwa urządzenie wyposażone jest w wyłącznik bezpieczeństwa. Każdy proces nagrzewania wyłącza się po 12 godzinach, jeśli w tym czasie urządzenie nie będzie obsługiwane. Na wyświetlaczu pojawia się komunikat.

Potwierdzić komunikat za pomocą ✓ i obróć przełącznik funkcji na 0, następnie można znowu normalnie użytkować urządzenie.

## Tryb kombi

W trybie kombi grill powierzchniowy i kuchenka mikrofalowa działają równocześnie. Potrawy są szybko przygotowywane i ładnie zrumienione.

Można włączyć wszystkie moce mikrofal. Wyjątek: 900 i 600 W.

Wybrany rodzaj grzania można łączyć również z następnym trybem kuchenki mikrofalowej.

### Ustawianie trybu kombi

- 1 Za pomocą przełącznika funkcji nastawić żadaną moc mikrofal lub grill powierzchniowy.

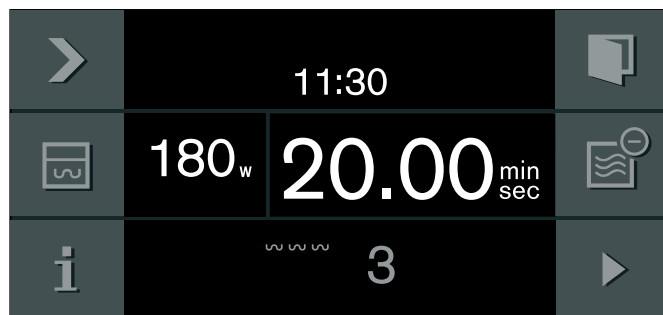
**Wskazówka:** Pracę w trybie kombi można rozpocząć od mocy mikrofal lub grilla powierzchniowego. W poniższym przykładzie zaczęto od grilla powierzchniowego.

- 2 Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić żądany stopień mocy grilla.



W zależności od wyboru trybu pracy na pulpicie obsługi po prawej stronie pojawia się symbol  dla kuchenki mikrofalowej lub symbol  dla grilla powierzchniowego. Przy jego użyciu można dodać drugi tryb pracy.

- 3 Za pomocą symbolu  dodać moc mikrofal.
- 4 Nastawić żadaną moc mikrofal za pomocą przełącznika funkcji.
- 5 Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić czas trwania.



- 6 Włączyć za pomocą ►.

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

Po upływie nastawionego czasu trwania rozlega się sygnał. Milknie przed czasem, jeśli zostanie dotknięty symbol , otwarte drzwi urządzenia lub przełącznik funkcji ustawiony na 0. Tryb kombi zakończony.

## Zmiana ustawień

Można zmienić stopień mocy grilla lub moc mikrofal i czas trwania. Te zmiany można przeprowadzić również podczas pracy urządzenia, w tym celu dotknąć symbolu . Praca urządzenia zostaje zatrzymana.

- 1 Za pomocą symbolu  lub  wybrać tryb pracy.
- 2 Za pomocą przełącznika funkcji zmienić moc mikrofal.
- 3 Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić stopień mocy grilla lub czas trwania mikrofal.
- 4 Włączyć za pomocą ►.

### Kasowanie ustawień

Ustawienia można również wykasować w trakcie pracy urządzenia, w tym celu dotknąć symbolu . Praca urządzenia zostaje zatrzymana.

- 1 Za pomocą symbolu  lub  wybrać tryb pracy.
- 2 Za pomocą symbolu  lub  skasować rodzaj grzania.
- 3 Włączyć za pomocą ►.

### Przerwa:

Za pomocą  można wstrzymać pracę urządzenia. Po naciśnięciu ► urządzenie będzie kontynuować pracę.

### Wyłączanie:

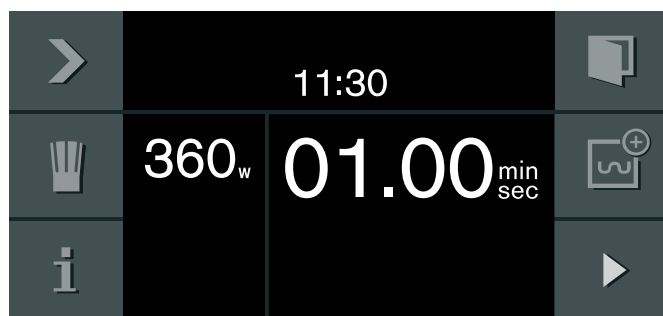
Aby przerwać pracę i wykasować ustawienia, obrócić przełącznik funkcji na 0.

## Następny tryb

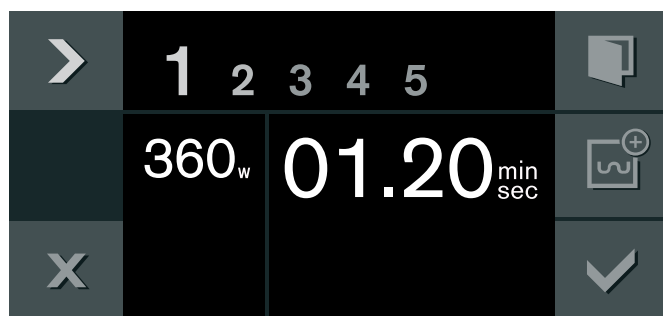
W następnym trybie można ustawić do pięciu różnych mocy mikrofal i stopni mocy grilla z czasami gotowania/ pieczenia, które będą następowały po sobie.

### Ustawianie następnego trybu

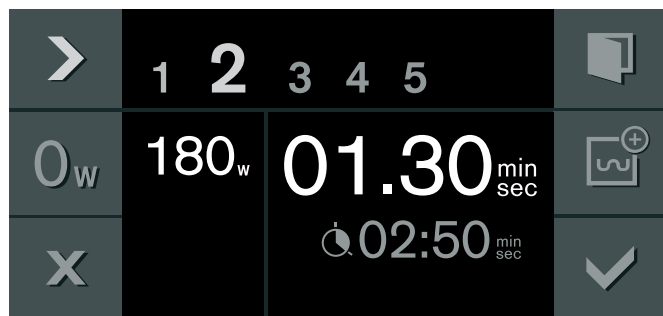
- 1 Za pomocą przełącznika funkcji nastawić żadaną moc mikrofal lub grill powierzchniowy.



- 2 Dotknąć symbolu >. Pojawia się menu następnego trybu.
- 3 Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żądany czas trwania lub stopień mocy grilla.



- 4 Za pomocą > wybrać drugą fazę.
- 5 Za pomocą przełącznika funkcji nastawić żadaną moc mikrofal lub grill powierzchniowy. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żądany czas trwania lub stopień mocy grilla.

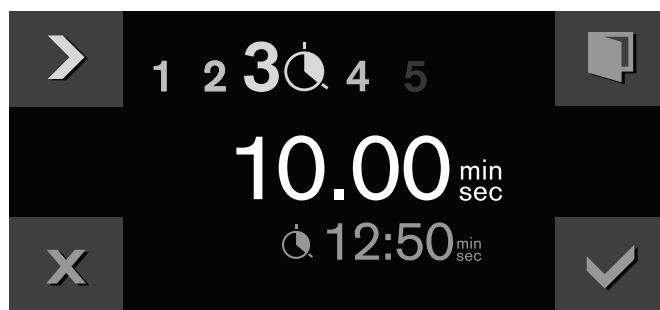


**Wskazówka:** Między dwiema mocami mikrofal można zaprogramować czas wyrównawczy, aby temperatura równomiernie rozmieściła się w pożywieniu. W tym celu dotknąć symbolu 0_w i za pomocą przełącznika obrotowego ustawić czas trwania.

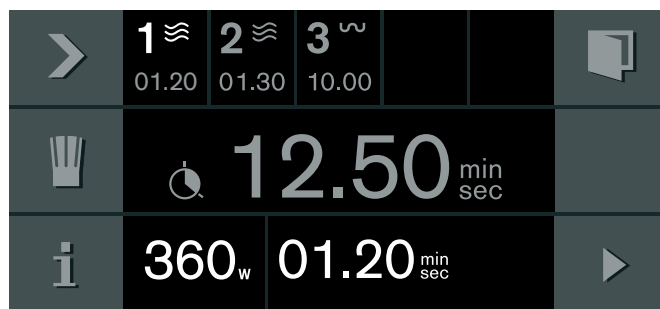
- 6 Za pomocą > wybrać trzecią fazę.
- 7 Za pomocą przełącznika funkcji nastawić żadaną moc mikrofal lub grill powierzchniowy. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żądany czas trwania lub stopień mocy grilla.



- 8 Za pomocą > wybrać funkcję "Czas gotowania/ pieczenia".
- 9 Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić żądany czas gotowania/ pieczenia.



- 10 Potwierdzić za pomocą ✓. Pojawia się menu główne następnego trybu. Ustawienia faz pojawiają się na listwie wskaźników.



- 11 Włączyć za pomocą ▶. Tryb uruchamia się. Upływ czasu trwania widoczny jest na wyświetlaczu.

Po upływie ustawionego czasu gotowania/ pieczenia urządzenie wyłącza się. Rozlega się sygnał. Milkanie przed czasem, jeśli zostanie dotknięty symbol ✓, otwarte drzwi urządzenia lub przełącznik funkcji ustawiony na 0. Następny tryb zakończony.

### Zmiana ustawień bieżącej fazy:

Dotknąć symbolu **II**. Praca urządzenia zostaje zatrzymana. Dotknąć symbolu **>** i zmienić ustawienia. Za pomocą symbolu **✓** wyjść z menu. Włączyć za pomocą **▶**.

### Kasowanie ustawień:

Dotknąć symbolu **X**.

### Przerwa:

Za pomocą **II** można wstrzymać pracę urządzenia. Po naciśnięciu **▶** urządzenie będzie kontynuować pracę.

### Wyłączanie:

Aby przerwać pracę i wykasować ustawienia, obrócić przełącznik funkcji na **0**.

### Wskazówki

- Następny tryb można uzupełnić stosując tryb kombi.
- Moc 900 W można wybrać tylko jeden raz.
- Kolejność poszczególnych ustawień jest dowolna. Można zacząć od czasu trwania, mocy mikrofal lub grilla powierzchniowego.
- Grilla powierzchniowego nie można używać w kombinacji z 900 W ani 600 W.
- Jeśli podczas pracy urządzenia zostaną otworzone drzwi, wentylator może nadal pracować.

## Koniec czasu gotowania

W trybie grilla można przesunąć czas zakończenia gotowania/ pieczenia na później. W połączeniu z mikrofalami funkcja ta jest niedostępna.

Przykład: Jest godzina 14:00. Czas gotowania/ pieczenia potrawy wynosi 40 minut. Potrawa ma być gotowa o godzinie 15:30.

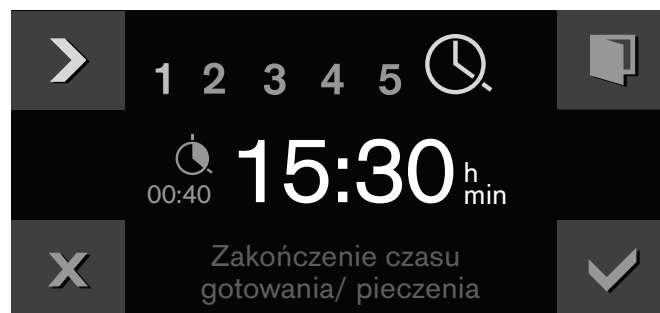
Należy wprowadzić czas gotowania/ pieczenia i przesunąć czas zakończenia na godzinę 15:30. Układ elektroniczny wylicza czas rozpoczęcia. Urządzenie włącza się automatycznie o godzinie 14:50 i wyłącza o 15:30.

Należy pamiętać, że łatwo psujące się produkty spożywcze nie mogą zbyt długo pozostawać w komorze piekarnika.

### Zakończenie czasu gotowania/ pieczenia

Grill powierzchniowy, stopień mocy grilla i czas gotowania/ pieczenia zostały ustawione.

- 1 Za pomocą **>** wybrać funkcję "Zakończenie czasu gotowania/ pieczenia" **🕒**.
- 2 Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żądany czas zakończenia gotowania/ pieczenia.



- 3 Potwierdzić za pomocą **✓**. Na wyświetlaczu pojawia się wskazówka, że czas zakończenia gotowania/ pieczenia został ustawiony. Potwierdzić za pomocą **✓**.

- 4 Włączyć za pomocą **▶**.

Urządzenie przechodzi w tryb czuwania. Włącza się o wyliczonej porze i automatycznie wyłącza po upływie czasu gotowania/ pieczenia.

Po upływie ustawionego czasu gotowania/ pieczenia urządzenie wyłącza się. Rozlega się sygnał. Milknie przed czasem, jeśli zostanie dotknięty symbol **✓**, otwarte drzwi urządzenia lub przełącznik funkcji ustawiony na **0**. Następny tryb zakończony.

### Zmiana ustawionego czasu gotowania/ pieczenia:

Dotknąć symbolu **II**. Za pomocą **>** wybrać funkcję "Czas gotowania/ pieczenia" **🕒**. Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić żądany czas gotowania/ pieczenia. Potwierdzić za pomocą **✓**. Włączyć za pomocą **▶**.

### Zmiana zakończenia nastawionego czasu gotowania/ pieczenia:

Dotknąć symbolu **II**. Za pomocą **>** wybrać funkcję "Zakończenie czasu gotowania/ pieczenia" **🕒**. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żądany czas zakończenia gotowania/ pieczenia. Potwierdzić za pomocą **✓**. Włączyć za pomocą **▶**.

### Kasowanie ustawień:

Dotknąć symbolu **X**.

### Przerywanie całego procesu gotowania/ pieczenia:

Przełącznik funkcji ustawić na **0**.



## Programy automatyczne

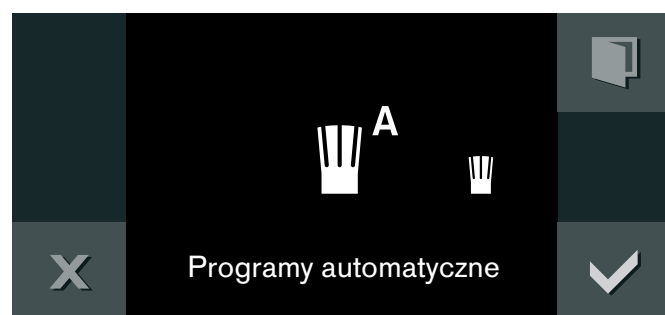
Za pomocą programów automatycznych można bardzo łatwo przygotować potrawy. Należy wybrać program i podać ciężar potrawy. Program automatycznie wybiera optymalne ustawienia. Można wybierać spośród 10 programów.

### Ustawianie programu

- 1 Za pomocą przełącznika funkcji ustawić dowolny tryb pracy.

**Wskazówka:** Przełącznik funkcji nie może być ustawiony na  ani na **S**.

- 2 Dotknąć symbolu czapki kucharskiej , wyświetlone zostaną programy automatyczne.



- 3 Potwierdzić za pomocą . Na wyświetlaczu pojawia się pierwszy program.
- 4 Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać żądany program, np. gotowanie: "Świeże warzywa".



- 5 Za pomocą  wybrać funkcję wagi .
- 6 Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić wagę.
- 7 Potwierdzić za pomocą .
- 8 Włączyć za pomocą . Tryb uruchamia się. Upływ czasu trwania widoczny jest na wyświetlaczu.

Po upływie nastawionego czasu trwania rozlega się sygnał. Milknie przed czasem, jeśli zostanie dotknięty symbol , otwarte drzwi urządzenia lub przełącznik funkcji ustawiony na **0**. Program zakończony.

### Czas wyrównywania temperatury:

Niektóre potrawy wymagają po zakończeniu programu pozostawienia w komorze piekarnika w celu wyrównania temperatury lub dogotowania. Przed wyjęciem potrawy z urządzenia należy odczekać, aż temperatura potrawy wyrówna się.

### Porady:

Dotknięcie  powoduje wyświetlenie porad dotyczących naczyń, wyposażenia i wysokości wsunięcia. Za pomocą  opuszcza się to wskazanie.

### Wskazówki:

Dotknięcie **i** powoduje wyświetlenie wskazówek dotyczących przygotowywania potraw. Za pomocą  opuszcza się to wskazanie.

W przypadku niektórych potraw podczas ich przyrządzania na wyświetlaczu pojawia się wskazówka dotycząca obrócenia lub zamieszania. Należy stosować się do tych zaleceń. W przypadku otworzenia drzwi praca urządzenia zostaje wstrzymana. Po zamknięciu drzwi urządzenia, dotknąć  w celu kontynuowania pracy. Jeśli potrawa nie zostanie obrócona lub zamieszana, program przebiega normalnie aż do zakończenia.

### Przerwa:

Za pomocą  można wstrzymać pracę urządzenia. Po naciśnięciu  urządzenie będzie kontynuować pracę.

### Wyłączenie:

Aby przerwać pracę i wykasować ustawienia, obrócić przełącznik funkcji na **0**.



## Wskazówki dotyczące programów automatycznych

Produkty spożywcze należy wstawiać do zimnego piekarnika.

Wyjąć produkt spożywczy z opakowania i zważyć. Jeżeli nie można wpisać dokładnej wagi, to należy ją zaokrąglić w górę lub w dół.

W przypadku korzystania z tych programów należy stosować naczynia nadające się do użycia w kuchence mikrofalowej, np. ze szkła lub ceramiki. Należy przestrzegać wskazówek dotyczących wyposażenia, zawartych w tabeli programów.

Tabela z odpowiednimi produktami spożywczymi, przedziałem wagowym i wyposażeniem zamieszczona jest na końcu niniejszych wskazówek.

Nastawianie wagi produktu, nie mieszczącej się w przedziale wagowym, nie jest możliwe.

W przypadku przyrządzania wielu potraw po pewnym czasie rozlega się sygnał. Wówczas produkt należy obrócić lub zamieszać.

### Rozmrażanie:

- Artykuły spożywcze należy zamrażać i przechowywać w temperaturze  $-18^{\circ}\text{C}$ , możliwie płasko, w porcjach.
- Zamrożone artykuły spożywcze położyć w płaskim naczyniu, np. na talerzu szklanym lub porcelanowym.
- Po rozmrożeniu produkt pozostawić jeszcze na 15 do 90 minut w celu całkowitego rozmrożenia i wyrównania temperatury.
- Podczas rozmrażania mięsa i drobiu powstaje woda. Należy ją wylać i w żadnym wypadku nie wykorzystywać do konsumpcji ani nie dopuścić do zetknięcia z innymi produktami spożywczymi.
- Rozmrażać tylko taką ilość chleba, jaka jest potrzebna. Rozmrożony chleb szybko czernieje.
- Rozmrożone porcje mięsa mielonego oddzielać od jeszcze zamrożonego i wyjmować po obróceniu.
- Drób w całości ułożyć w naczyniu piersią do dołu, a kawałki drobiu skórą do dołu.

### Warzywa:

- Warzywa świeże: Pokroić na kawałki tej samej wielkości. Na 100 g warzyw dodać 1 łyżkę wody.
- Warzywa mrożone: Nadają się tylko warzywa blanszowane, nie zaś wstępnie ugotowane. Warzywa mrożone z sosem śmietanowym nie nadają się. Dodać 1 -3 łyżki wody. Do szpinaku i czerwonej kapusty nie dodawać wody.

### Ziemniaki:

- Gotowane ziemniaki: Pokroić na kawałki tej samej wielkości. Na 100 g ziemniaków dodać 2 łyżki stołowe wody i nieco soli.
- Ziemniaki w mundurkach: Używać ziemniaków umytych, jednakowej wielkości. Ponakłuwać skórkę. Wilgotne ziemniaki włożyć do naczynia bez wody.
- Ziemniaki pieczone: Używać ziemniaków jednakowej wielkości, umytych i suchych. Ponakłuwać skórkę.

### Ryż:

- Nie używać ryżu naturalnego ani ryżu w woreczkach.
- Na 1 miarkę ryżu dodać 2-2,5 miarki wody.

### Drób:

Części kurczaka ułożyć na ruszcie skórą do góry.

### Czas wyrównywania temperatury:

Niektóre potrawy wymagają po zakończeniu programu pozostawienia w piekarniku w celu wyrównania temperatury.

Potrawa	Czas wyrównywania temperatury
Warzywa	ok. 5 minut
Ziemniaki	ok. 5 minut. Przedtem odlać powstałą wodę
Ryż	5-10 minut

## Tabela programów

	Nadające się produkty spożywcze	Przedział wagowy w kg	Naczynia / wyposażenie, wysokość wsunięcia
<b>Rozmrażanie</b>			
Chleb i ciasto*	Chleb, cały, okrągły lub podłużny, chleb krojony, ciasto ucierane, ciasto drożdżowe, ciasto owocowe, ciasto bez glazury, śmietany i żelatyny	0,20 -1,59	Płaskie naczynie bez pokrywki Dno piekarnika
Mięso i drób*	Pieczeń, płaskie kawałki mięsa, mięso mielone, kurczak, pularda, kaczka	0,20-2,00	Płaskie naczynie bez pokrywki Dno piekarnika
Ryba*	Ryba w całości, filet rybny, kotlet rybny	0,1-1,0	Płaskie naczynie bez pokrywki Dno piekarnika
* Przestrzegać sygnałów informujących o konieczności obrócenia potrawy.			
<b>Gotowanie</b>			
Świeże warzywa*	Kalafior, brokuły, marchew, kalarepa, por, papryka, cukinia	0,15 -1,00	Naczynie z pokrywką Dno piekarnika
Warzywa mrożone*	Kalafior, brokuły, marchew, kalarepa, kapusta czerwona, szpinak	0,15 -1,00	Naczynie z pokrywką Dno piekarnika
Ziemniaki*	Gotowane ziemniaki, ziemniaki w mundurkach, ziemniaki krojone jednakowej wielkości	0,20-1,00	Naczynie z pokrywką Dno piekarnika
Ryż*	Ryż, ryż długoziarnisty	0,05-0,30	Wysokie, naczynie z pokrywką Dno piekarnika
Ziemniaki pieczone	Ziemniaki twarde, średnio-twarde lub mączyste, ok. 6 cm grubości	0,20-1,50	Ruszt Dno piekarnika
* Przestrzegać sygnałów informujących o konieczności zamieszania potrawy.			
<b>Gotowanie w trybie kombi</b>			
Lasagne mrożona	Lasagne Bolognese	0,30 -1,00	Naczynie bez pokrywki Dno piekarnika
Świeże części kurczaka	Udka kurczaka, połówki kurczaka	0,50-1,80	Szklana blacha i ruszt Dno piekarnika

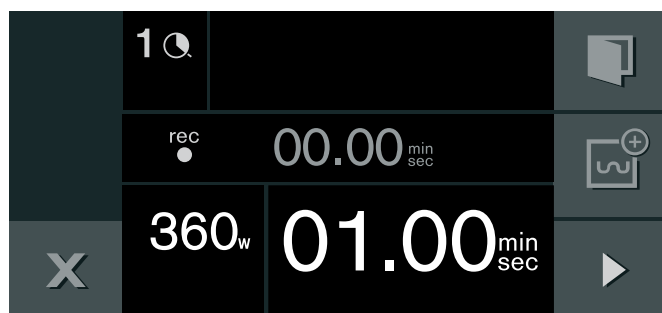
## Przepisy indywidualne

Możliwe jest zapisanie do 50 przepisów indywidualnych. Można zapisać jeden przepis. Przepisom można nadać nazwy, aby w razie potrzeby szybko i wygodnie z nich skorzystać.

### Zapisywanie przepisu

Można ustawić po kolei do 5 faz, jednocześnie zapisując je.

- 1 Za pomocą przełącznika funkcji nastawić żadaną moc mikrofal lub grill powierzchniowy. Pojawia się symbol
- 2 Dotknąć symbolu i za pomocą przełącznika obrotowego wybrać "Przepisy indywidualne".
- 3 Potwierdzić za pomocą
- 4 Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać wolne miejsce w pamięci.
- 5 Dotknąć symbolu
- 6 Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić czas używania mikrofal lub stopień mocy grilla.



- 7 Włączyć za pomocą . Moc mikrofal: Upływ czasu trwania widoczny jest na wyświetlaczu. Po upływie tego czasu pojawia się pytanie: "Kontynuować aktualne zapisywanie?".

**Wskazówka:** Zapisane zostaną fazy mikrofal, których nastawiony czas trwania całkowicie upłynął; przedwcześnie przerwane fazy zostaną zapisane dopiero poprzez utworzenie następnej fazy.

Grill powierzchniowy: Zapisywany jest czas gotowania/ pieczenia. Na zakończenie tej fazy dotknąć symbolu . Pojawia się pytanie: "Kontynuować aktualne zapisywanie?".

**Wskazówka:** Fazy grilla zostaną zapisane dopiero poprzez utworzenie następnej fazy (obojętne jakiego rodzaju).

- 8 Za pomocą kontynuować zapisywanie.  
- lub -  
Za pomocą przerwać zapisywanie.

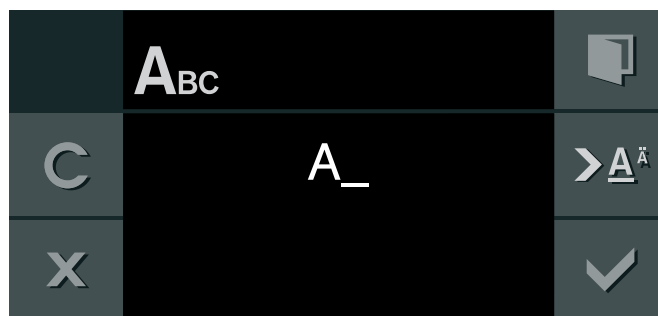
- 9 Zapisywanie następnych faz:  
Za pomocą przełącznika funkcji nastawić żadaną moc mikrofal lub grill powierzchniowy. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić czas trwania lub stopień mocy grilla. Rozpoczyna się nowa faza.
- 10 Jeśli został osiągnięty żądany efekt gotowania potrawy, w celu zakończenia przepisu dotknąć symbolu .
- 11 Pod "ABC" wpisać nazwę (patrz rozdział *Podawanie nazwy*).

#### Wskazówki

- W przypadku otworzenia drzwi urządzenia, zapisywanie zostanie przerwane, dopóki drzwi nie zostaną z powrotem zamknięte.
- Stosowanie tego trybu jest możliwe w trybie kombi (patrz rozdział *Tryb kombi*).

### Podawanie nazwy

- 1 Pod "ABC" wpisać nazwę przepisu.



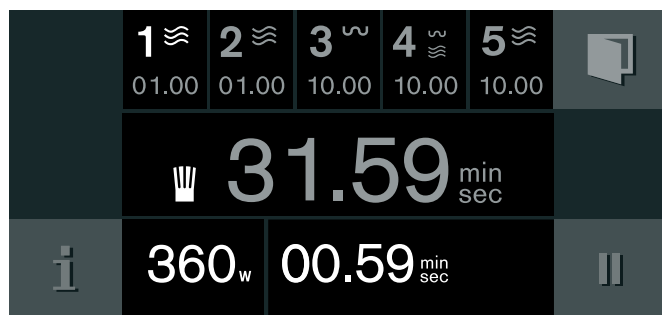
Przełącznik obrotowy	Wybór liter
	Każde nowe słowo zaczyna się dużą literą.
	Krótkie naciśnięcie: kursor w prawo Długie naciśnięcie: przełączenie na znaki diakrytyczne i specjalne Podwójne naciśnięcie: przejście do nowej linii
	Krótkie naciśnięcie: kursor w prawo Długie naciśnięcie: przełączenie na normalne znaki Podwójne naciśnięcie: przejście do nowej linii
	Kasowanie liter

- 2 Zapisać za pomocą .  
- lub -  
Przerwać za pomocą i opuścić menu.

**Wskazówka:** W celu wprowadzenia nazwy można korzystać z liter alfabetu łacińskiego, określonych znaków specjalnych oraz liczb.

## Włączanie przepisu

- 1 Przełącznik funkcji ustawić na dowolny rodzaj grzania.  
Pojawia się symbol .
- 2 Dotknąć symbolu  i za pomocą przełącznika obrotowego wybrać "Przepisy indywidualne".
- 3 Potwierdzić za pomocą .
- 4 Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać żądany przepis.
- 5 Włączyć za pomocą .  
Tryb uruchamia się. Upływ czasu trwania widoczny jest na wyświetlaczu.  
Ustawienia faz pojawiają się na liście wskaźników.



**Wskazówka:** Podczas gdy włączony jest program z przepisem, można za pomocą przełącznika obrotowego zmienić stopień mocy grilla, w przypadku ustawienia grilla powierzchniowego, a czas trwania w przypadku mikrofal. Nie powoduje to zmian w zapisanym przepisie.

## Kasowanie przepisu

- 1 Przełącznik funkcji ustawić na dowolny rodzaj grzania.  
Pojawia się symbol .
- 2 Dotknąć symbolu . Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać "Przepisy indywidualne".
- 3 Potwierdzić za pomocą .
- 4 Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać żądany przepis.
- 5 Za pomocą  wykasować przepis.
- 6 Potwierdzić za pomocą .

## Funkcje timera

W menu timera ustawia się:

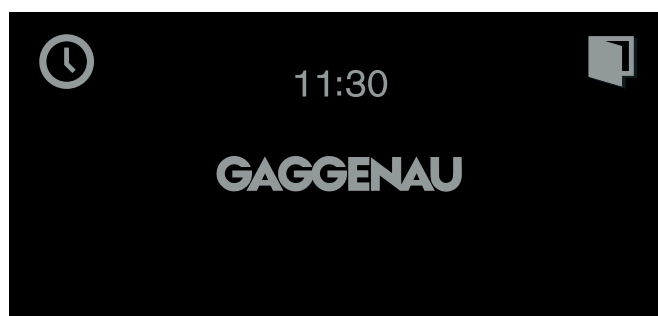
 Minutnik

 Stoper

## Wywoływanie menu timera

Urządzenie musi być aktywne, a przełącznik funkcji ustawiony na **0** lub .

Dotknąć symbolu .



Pojawia się menu timera.

### Wskazówki

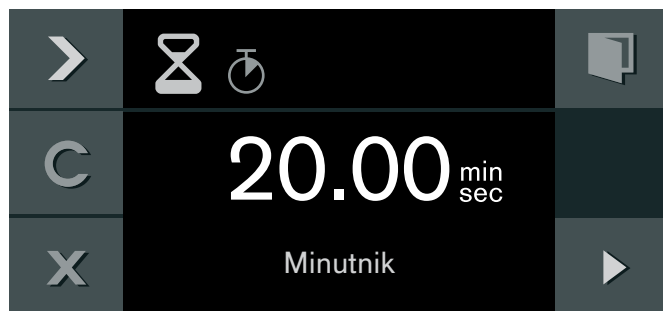
- W przypadku obrócenia przełącznika funkcji na rodzaj grzania lub ustawienia podstawowe **S**, gdy włączony jest minutnik lub stoper, na wyświetlaczu pojawia się wskazówka. Potwierdzenie wskazówki przez dotknięcie symbolu  powoduje przerwanie odliczania czasu przez minutnik lub stoper. Urządzenie jest gotowe do pracy. Aby kontynuować odliczanie czasu przez minutnik lub stoper, należy obrócić przełącznik funkcji z powrotem na pozycję zero **0** lub oświetlenie .
- Minutnika i stopera można używać równocześnie. W pozycji zero **0** wyświetlany jest tylko minutnik. W pozycji oświetlenie  wyświetlany jest minutnik i stoper.

## Minutnik

Minutnik odlicza czas, dopóki nie zostanie włączona żadna inna funkcja. Można ustawić maksymalnie 90 minut.

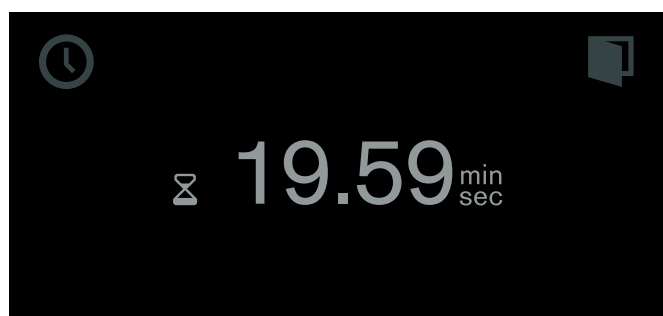
### Ustawianie minutnika

- 1 Wywołać menu timera.  
Pojawia się funkcja "Minutnik" ⌚.
- 2 Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić żądany czas.



- 3 Włączyć za pomocą ▶.

Menu timera zostaje zamknięte, a nastawiony czas upływa. Na wyświetlaczu widoczny jest symbol ⌚ i upływ nastawionego czasu.



Po upływie nastawionego czasu rozlega się sygnał. Milknie po dotknięciu symbolu ✓.

Wszystkie ustawienia można w każdej chwili przerwać dotykając symbolu X. Wówczas ustawienia zostają utracone.

### Wstrzymanie pracy minutnika:

Wywołać menu timera. Za pomocą ▶ wybrać funkcję "Minutnik" ⌚ i dotknąć symbolu ||. Aby wznowić pracę minutnika, dotknąć symbolu ▶.

### Wyłączenie minutnika przed czasem:

Wywołać menu timera. Za pomocą ▶ wybrać funkcję "Minutnik" ⌚ i dotknąć symbolu C.

## Stoper

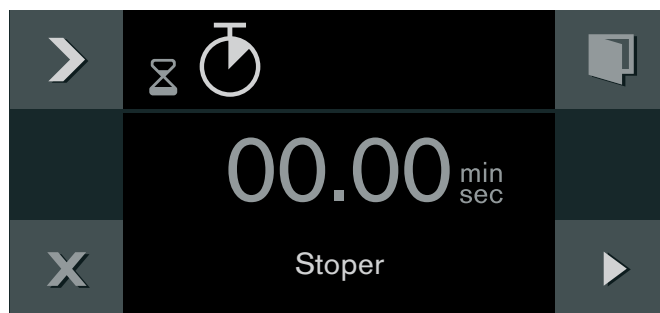
Stoper odlicza czas tylko do momentu ustawienia innej funkcji.

Stoper liczy od 0 sekund do 90 minut.

Wyposażony jest w funkcję przerwy. Dzięki temu możliwe jest zatrzymanie stopera w trakcie odliczania czasu.

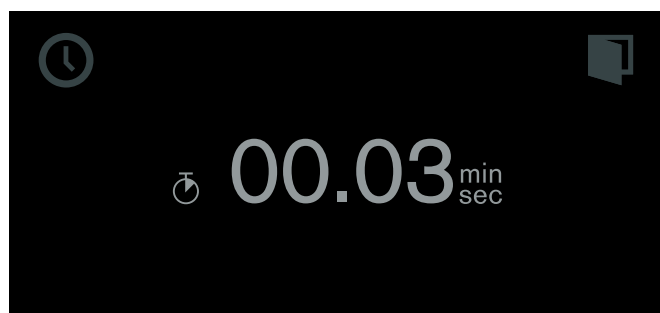
### Włączanie stopera

- 1 Wywołać menu timera.
- 2 Za pomocą ▶ wybrać funkcję "Stoper" ⌚.



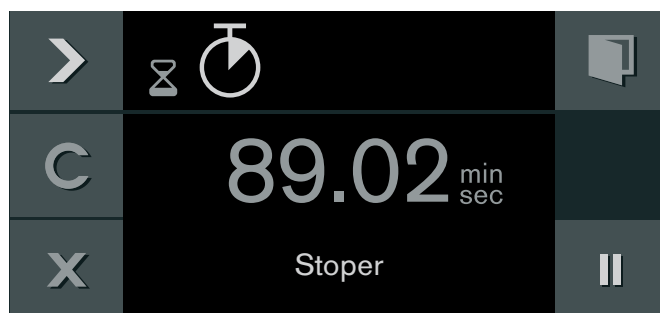
- 3 Włączyć za pomocą ▶.

Menu timera zostaje zamknięte, a nastawiony czas upływa. Na wyświetlaczu widoczny jest symbol ⌚ i upływ nastawionego czasu.



### Wstrzymanie pracy i ponowne włączanie stopera

- 1 Wywołać menu timera.
- 2 Za pomocą ▶ wybrać funkcję "Stoper" ⌚.
- 3 Dotknąć symbolu ||.



Odliczany czas zostaje zatrzymany. Symbol zmienia się z powrotem na start ▶.

- 4 Włączyć za pomocą ▶.

Odliczanie czasu jest kontynuowane. Po 90 minutach, wskazanie miga i rozbrzmiewa sygnał. Milknie po dotknięciu symbolu ✓. Na wyświetlaczu gaśnie symbol ⌚. Proces jest zakończony.

### Wyłączanie stopera:

Wywołać menu timera. Za pomocą ▶ wybrać funkcję "Stoper" ⌚ i dotknąć symbolu C.

## Zabezpieczenie przed dziećmi

Aby uniemożliwić przypadkowe włączenie urządzenia przez dzieci, zostało ono wyposażone w zabezpieczenie przed dziećmi.

### Wskazówki

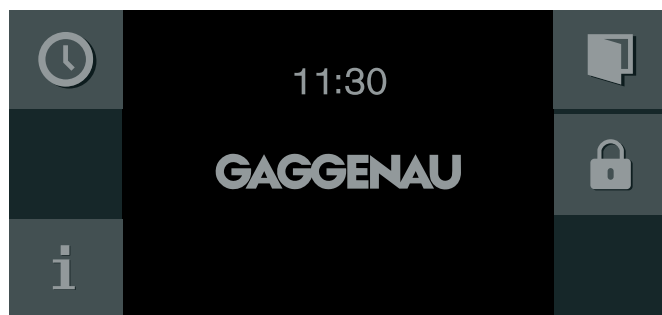
- Zabezpieczenie przed dziećmi należy ustawić w ustawieniach podstawowych na "dostępne" (patrz rozdział *Ustawienia podstawowe*).
- Jeśli zabezpieczenie przed dziećmi jest aktywne i nastąpi przerwa w zasilaniu, wówczas po wznowieniu zasilania zabezpieczenie przed dziećmi może być nieaktywne.

## Aktywacja zabezpieczenia przed dziećmi

### Założenie:

Przełącznik funkcji ustawiony jest na 0.

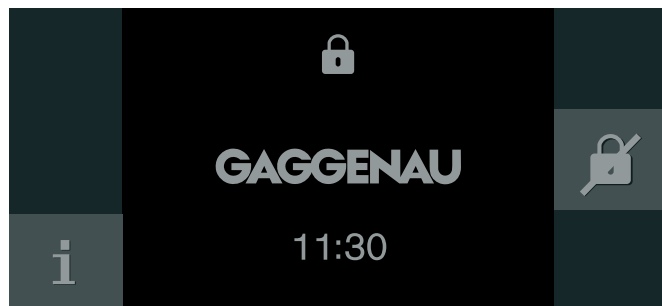
Dotykać symbolu  przez minimum 6 sekund.



Zabezpieczenie przed dziećmi jest aktywne. Pojawia się wskazanie trybu stand-by. Na górze wyświetlacza pojawia się symbol .

## Dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi

Dotykać symbolu  przez minimum 6 sekund.



Zabezpieczenie przed dziećmi jest nieaktywne. Urządzenie można włączyć jak zwykle.

## Ustawienia podstawowe

W ustawienia podstawowych można dopasować ustawienia do indywidualnych potrzeb.

- 1 Obrócić przełącznik funkcji na **S**.  
Pojawia się do menu "Ustawienia podstawowe".
- 2 Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać żądane ustawienie podstawowe.
- 3 Dotknąć symbolu .

- 4 Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić ustawienie podstawowe.
- 5 Zapisać za pomocą  lub przerwać za pomocą  i opuścić aktualne ustawienia podstawowe.
- 6 Obrócić przełącznik funkcji na **0**, aby opuścić menu ustawień podstawowych.

Zmiany zostały zapisane.

	Ustawienie podstawowe	Możliwe ustawienia	Objaśnienie
	Jasność	Stopnie 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Ustawianie jasności wyświetlacza
	Wskazanie trybu stand-by	Włączony* / wyłączony - Godzina - Godzina + logo GAGGENAU* - Data - Data + logo GAGGENAU - Godzina + data - Godzina + data + logo GAGGENAU	Wygląd wyświetlacza podczas wskazywania trybu stand-by.  Wyłączony: brak wskazania. To ustawienie zmniejsza zużycie energii przez urządzenie w trybie stand-by.  Włączony: możliwe jest ustawianie wielu wskazań; "Włączony" potwierdzić za pomocą  i przy użyciu przełącznika obrotowego wybrać żądane wskazanie.  Wyświetlane są możliwości wyboru.
	Informacje na wyświetlaczu	Zredukowane* / standard	W przypadku ustawienia <i>Zredukowane</i> po krótkim czasie na wyświetlaczu zostaną tylko najważniejsze informacje.
	Kolor pola dotykowego	Szary* / biały	Wybór koloru symboli na polu dotykowym
	Dźwięk pola dotykowego	Ton 1* / ton 2 / wyłączony	Wybór sygnału przy dotykaniu pola dotykowego
	Głośność pola dotykowego	Stopnie 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Ustawianie głośności dźwięku pola dotykowego
	Głośność sygnału	Stopnie 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Ustawianie głośności sygnału
	Format godziny	24 godz.* / AM/PM	Wyświetlanie czasu zegarowego w formacie 12- lub 24-godzinnym
	Godzina	Aktualna godzina	Ustawianie godziny
	Przestawianie godziny	Ręcznie* / automatycznie	Automatyczne przestawianie godziny z czasu letniego na zimowy i odwrotnie. Jeśli automatycznie: ustawienie miesiąca, tygodnia, dnia, kiedy ma nastąpić zmiana czasu. Ustawienia zarówno dla czasu letniego, jak i zimowego.
	Format daty	D.M.R* D/M/R R/M/D	Ustawianie formatu daty

	Data	Aktualna godzina	Ustawianie daty. Przejście między rokiem/miesiącem/dniem za pomocą symbolu ➤.
	Język	Niemiecki* / francuski / włoski / hiszpański / portugalski / niderlandzki / duński / szwedzki / norweski / fiński / grecki / turecki / rosyjski / polski / czeski / słoweński / słowacki / arabski / hebrajski / japoński / koreański / tajski / chiński / angielski amerykański / angielski	Wybór języka wyświetlacza tekstu
	Ustawienia fabryczne	Przywracanie ustawień fabrycznych urządzenia	Pytanie: "Wykasować wszystkie ustawienia indywidualne i przywrócić ustawienia fabryczne?" potwierdzić za pomocą ✓ lub anulować za pomocą ✕.
	Tryb demo	Włączony / wyłączony*	Tylko do celów prezentacji. W trybie demo urządzenie nie grzeje, wszystkie inne funkcje są dostępne.  Do korzystania z normalnego trybu musi być aktywne ustawienie "Wyłączony". Ustawienie możliwe wyłącznie w ciągu 3 pierwszych minut od podłączenia urządzenia.
	Zabezpieczenie przed dziećmi	Dostępne / niedostępne*	Dostępne: zabezpieczenie przed dziećmi można aktywować (patrz rozdział <i>Zabezpieczenie przed dziećmi</i> ).

* Ustawienie fabryczne



## Czyszczenie

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

**Wskazówka:** Niemiłe zapachy, np. po pieczeniu ryb, można łatwo zlikwidować. Do kubka z wodą dodać kilka kropli soku z cytryny. Zawsze wkładać do naczynia przecik ułatwiający wrzenie lub łyżeczkę, aby zapobiec zahamowaniu wrzenia. Podgrzewać wodę przez 1-2 minuty przy maksymalnej mocy mikrofal.

### 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!

### Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Wnikająca wilgoć może spowodować porażenie prądem. Nie używać myjek wysokociśnieniowych ani parowych.

### Niebezpieczeństwo obrażeń!

Porysowane szkło lub drzwiczki urządzenia mogą pęknąć. Nie używać skrobaczki do szkła, żrących ani szorujących środków czyszczących.

## Środek czyszczący

Aby uniknąć uszkodzenia różnego rodzaju powierzchni na skutek zastosowania nieodpowiedniego środka czyszczącego, należy przestrzegać wskazówek zawartych w poniższej tabeli.

Nie używać

- żrących środków czyszczących ani środków do szorowania,
- skrobaczek do szkła i metalu w celu czyszczenia szyby w drzwiach urządzenia,
- skrobaczek do szkła i metalu w celu czyszczenia uszczelki drzwi,
- szorstkich gąbek i druciaków.

Nowe zmywaki przed użyciem dokładnie wypłukać.

Powierzchnia	Środek czyszczący
Front urządzenia	Gorąca woda z detergentem: Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Do czyszczenia nie używać skrobaczek do szkła i metalu.
Wyświetlacz	Czyścić ściereczką z mikrofazy lub ściereczką lekko zwilżoną. Nie wycierać na mokro.

Powierzchnia	Środek czyszczący
Stal nierdzewna	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. Środki do czyszczenia stali nierdzewnej można nabyć w serwisie lub sklepie specjalistycznym.
Aluminium	Czyścić delikatnym środkiem do mycia szyb. Przetrzeć powierzchnię równomiernie i bez nacisku ściereczką do szyb lub niepozostawiającą kłaczek ściereczką z mikrofazy.
Komora piekarnika (poza stałą nierdzewną)	Gorąca woda z detergentem lub woda z octem: Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. W przypadku silnego zabrudzenia: Środek do czyszczenia piekarnika stosować wyłącznie, gdy piekarnik jest zimny.
Komora piekarnika ze stali nierdzewnej	Nie wolno stosować agresywnych środków do czyszczenia piekarników, również w sprayu, ani środków do szorowania. Nie nadają się również druciaki ani szorstkie gąbki. Zarysowują one powierzchnię. Dokładnie wysuszyć komorę piekarnika.
Silnie zabrudzona komora piekarnika ze stali nierdzewnej lub emalii	Żel do czyszczenia piekarników (numer zamówieniowy 463582 w serwisie lub sklepie internetowym). <b>Należy pamiętać:</b>     ● Nie może się zetknąć z uszczelkami drzwi i lampy!    ● Pozostawić na maksymalnie 12 godzin!    ● Nie stosować na ciepłe powierzchnie!    ● Dokładnie spłukać wodą!    ● Przestrzegać zaleceń producenta.
Ostona żarówki piekarnika	Gorąca woda z detergentem: Myć zmywakiem.
Szyby w drzwiach	Płyn do mycia szyb: Myć zmywakiem. Nie używać skrobaczek do szkła.
Nie zdejmować uszczelki drzwi!	Gorąca woda z detergentem: Myć zmywakiem, nie szorować. Do czyszczenia nie używać skrobaczek do szkła i metalu.
Wyposażenie	Gorąca woda z detergentem: Namoczyć i myć zmywakiem lub szczoteczką.

## Jak postępować w wypadku usterek?

Często można samodzielnie usunąć mniej poważne zakłócenia pracy urządzenia. Przed skontaktowaniem się z serwisem należy zwrócić uwagę na następujące wskazówki.

### Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie. Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych techników serwisu. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

Usterka	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie funkcjonuje, na wyświetlaczu brak informacji.	Wtyczka nie jest włożona do gniazda sieciowego.	Podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej.
	Brak prądu	Sprawdzić, czy działają inne urządzenia kuchenne.
	Uszkodzony bezpiecznik.	Sprawdzić, czy działa bezpiecznik odpowiadający urządzeniu w skrzynce bezpiecznikowej.
	Błąd w obsłudze	Bezpiecznik odpowiadający urządzeniu w skrzynce bezpiecznikowej wyłączyć i po około 60 sekundach ponownie włączyć.
Nie można uruchomić urządzenia	Drzwi urządzenia są niedomknięte	Zamknąć drzwi urządzenia
Potrawy podgrzewają się wolniej niż zwykle	Ustawiono zbyt małą moc mikrofal	Wybrać wyższą moc
	Do urządzenia włożono większą ilość potrawy niż zwykle	Podwójna ilość - prawie podwójny czas
	Potrawy były zimniejsze niż zwykle	Od czasu do czasu potrawę należy zamieszać lub obrócić
Urządzenie nie działa, wskazanie nie reaguje. Na wyświetlaczu pojawia się 	Aktywne zabezpieczenie przed dziećmi	Dezaktywować zabezpieczenie przed dziećmi (patrz rozdział <i>Zabezpieczenie przed dziećmi</i> )
Urządzenie nie nagrzewa się, na wyświetlaczu pojawia się 	Urządzenie znajduje się w trybie demo	Dezaktywować tryb demo w ustawieniach podstawowych
Oświetlenie komory piekarnika nie działa	Uszkodzona lampka piekarnika	Skontaktować się z serwisem
Komunikat o usterce "Exxx"		W przypadku komunikatu o usterce obrócić przełącznik funkcji na 0, jeśli wskazanie zgaśnie, problem pojawił się tylko raz. Jeśli usterka ponownie wystąpi lub wskazanie nie zgaśnie, należy skontaktować się z serwisem i podać kod usterki.

## Przerwa w zasilaniu

Przerwa w zasilaniu trwająca kilku sekund nie ma wpływu na pracę urządzenia. Urządzenie kontynuuje pracę.

Jeśli przerwa w zasilaniu trwała dłużej, a urządzenie było włączone, na wyświetlaczu pojawia się komunikat. Praca urządzenia została przerwana.

Obrócić przełącznik funkcji na 0, aby znowu normalnie użytkować urządzenie.

## Tryb demo

Jeśli na wyświetlaczu pojawi się symbol , aktywowany jest tryb demo. Urządzenie nie grzeje.

Odłączyć na krótko urządzenie od zasilania (wyłączyć bezpiecznik lub wyłącznik zabezpieczający urządzenie w skrzynce bezpiecznikowej). Następnie w ciągu 3 minut dezaktywować tryb demo w ustawieniach podstawowych (patrz rozdział *Ustawienia podstawowe*).

## Dane techniczne

Zasilanie energią	220-240 V, 50/60 Hz
Maks. całkowita moc przyłączeniowa	1990 W
Moc mikrofal	900 W (IEC 60705)
Maks. moc wyjściowa grilla	1300 W
Częstotliwość mikrofal	2450 MHz
Bezpiecznik	10 A

### Wymiary (wys./szer./gł.)

- Urządzenie	382 x 590 x 321 mm
- Komora piekarnika	220 x 350 x 270 mm

Sprawdzone zgodnie z VDE	Tak
Znak CE	Tak

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

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

## Serwis

Służymy pomocą na wypadek konieczności naprawy Państwa urządzenia. Staramy znaleźć zawsze najlepsze rozwiązanie, przede wszystkim w celu uniknięcia niepotrzebnych wizyt serwisantów.

W razie telefonicznego kontaktu z nami, prosimy o podanie numeru E oraz numeru FD w celu zapewnienia Państwu sprawnej obsługi. Tabliczkę znamionową z wymaganymi numerami można znaleźć po otwarciu urządzenia z przodu.

Aby w razie konieczności uniknąć szukania, mogą Państwo zanotować tutaj dane urządzenia oraz numer telefonu serwisu.

Nr E	Nr FD
<b>Serwis</b> 	

Prosimy mieć na uwadze, że wizyta technika serwisowego w przypadku nieprawidłowej obsługi jest płatna również w czasie okresu gwarancyjnego.

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

### Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterki

PL 801 191 535

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

## Tabele i rady

Rozdział ten opisuje wiele potraw i optymalne ustawienia dla każdej z nich. Pokazujemy, jaka moc mikrofal lub stopień mocy grilla najlepiej nadają się do przyrządzenia danej potrawy. Podajemy wskazówki dotyczące odpowiedniego wyposażenia oraz wysokości, na jaką należy wsuwać je do urządzenia. Udzielamy porad dotyczących naczyń i przygotowywania potraw.

### Wskazówki

- Dane w tabelach zawsze dotyczą potraw wsuniętych do zimnej i pustej komory piekarnika. Przed użyciem komory piekarnika wyjąć wyposażenie, z którego się nie korzysta.
- Podane w tabelach czasy są wartościami orientacyjnymi. Zależą one od jakości i właściwości produktów spożywczych.
- Należy stosować dostarczone wyposażenie. Wyposażenie dodatkowe można nabyć w serwisie lub sklepie specjalistycznym.
- Do wyjmowania gorącego wyposażenia i naczyń z piekarnika zawsze używać łapek kuchennych.

### Niebezpieczeństwo poparzenia!

Podczas wyjmowania szklanej blachy może się z niej wylać gorący płyn. Ostrożnie wyjmować szklaną blachę z komory piekarnika.

W poniższych tabelach zamieszczono wiele sposobów przygotowywania potraw i możliwości ustawienia kuchenki mikrofalowej.

Podane w tabelach czasy są wartościami orientacyjnymi. Zależą one od naczynia, jakości, temperatury i konsystencji produktu spożywczego.

W tabelach podane są często przedziały czasowe. Zaleca się najpierw nastawić krótszy czas, a w razie konieczności, przestawić na dłuższy.

W przypadku przyrządzania innej ilości potrawy, niż podano w tabeli, przy użyciu samych mikrofal obowiązuje zasada: podwójna ilość - prawie dwukrotnie dłuższy czas, połowa ilości - połowa czasu.

Naczynia można ustawiać na środku rusztu lub na dnie komory piekarnika. Dzięki temu mikrofały mogą dotrzeć do potrawy z każdej strony.

## Rozmrażanie

Zamrożone produkty włożyć do naczynia bez przykrycia i ustawić na dnie piekarnika.

Delikatne części, np. udka i skrzydełka kurczaka lub tłuste części pieczeni można przykryć kawałkami folii aluminiowej. Folia nie może dotykać ścianek urządzenia. Po upływie połowy czasu rozmrażania można zdjąć folię.

W trakcie rozmrażania potrawę 1-2 razy obrócić lub zamieszać. Duże kawałki należy obracać wielokrotnie. Podczas obracania należy wylewać powstającą przy rozmrażaniu wodę.

Rozmrożony produkt należy pozostawić w temperaturze pokojowej na 10-60 minut w celu wyrównania temperatury. Z drobiu można teraz wyjąć podroby.

**Wskazówka:** Naczynie postawić na dnie komory piekarnika.

Potrawa	Ilość	Moc mikrofal w watach, czas trwania w minutach	Wskazówki
Mięso w całości wołowina, wieprzowina, cielęcina (z kością lub bez)	800 g	180 W, 15 min + 90 W, 15-25 min	Wielokrotnie obracać.
	1000 g	180 W, 20 min + 90 W, 20-30 min	
	1500 g	180 W, 25 min + 90 W, 25-30 min	
Mięso w kawałkach lub plastrach, wołowina, wieprzowina, cielęcina	200 g	180 W, 5-8 min + 90 W, 5-10 min	Przy obracaniu kawałki mięsa porozdzielać.
	500 g	180 W, 8-11 min + 90 W, 10-15 min	
	800 g	180 W, 10 min + 90 W, 10-15 min	
Mięso mielone, wieprzowo-wołowe	200 g	90 W, 10-15 min	Zamrażać możliwie na płasko. Od czasu do czasu obracać i wyjmować rozmrożone porcje mięsa.
	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	
	800 g	180 W, 10 min + 90 W, 15-20 min	
Drób lub kawałki drobiu	600 g	180 W, 8 min + 90 W, 10-15 min	Od czasu do czasu obrócić. Wylać wodę powstałą podczas odmrażania.
	1200 g	180 W, 15 min + 90 W, 20-25 min	
Ryba Filet, kotlet rybny, plastry	400 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	Porozdzielać rozmrożone części.
Ryba w całości	300 g	180 W, 3 min + 90 W, 10-15 min	Od czasu do czasu obrócić.
	600 g	180 W, 8 min + 90 W, 15-20 min	

Potrawa	Ilość	Moc mikrofal w watach, czas trwania w minutach	Wskazówki
Warzywa, np. groszek	300 g	180 W, 10-15 min	Od czasu do czasu ostrożnie zamieszać.
Owoce, np. maliny	300 g	180 W, 6-9 min	Od czasu do czasu ostrożnie zamieszać i porozdzielać rozmrożone części.
	500 g	180 W, 8 min + 90 W, 5-10 min	
Masło, rozmrażanie	125 g	180 W, 1 min + 90 W, 1-2 min	Usunąć opakowanie.
	250 g	180 W, 1 min + 90 W, 2-4 min	
Chleb, cały	500 g	180 W, 8 min + 90 W, 5-10 min	Od czasu do czasu obrócić.
	1000 g	180 W, 12 min + 90 W, 10-20 min	
Ciasto suche, np. ucierane	500 g	90 W, 10-15 min	Porozdzielać kawałki ciasta. Tylko do ciasta bez glazury, śmietany i kremu.
	750 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	
Ciasto soczyste, np. ciasto owocowe, sernik	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 15-20 min	Tylko do ciasta bez glazury, śmietany i żelatyny.
	750 g	180 W, 7 min + 90 W, 15-20 min	

## Rozmrażanie i podgrzewanie lub gotowanie potraw mrożonych

Wyjąć gotowe danie z opakowania. W naczyniach do kuchenek mikrofalowych potrawy nagrzewają się szybciej i bardziej równomiernie. Składniki potrawy mogą się podgrzewać z różną szybkością.

Potrawy płaskie podgrzewają się szybciej niż wysokie. Dlatego należy je rozkładać możliwie płasko w naczyniu. Produktów nie należy układać warstwami.

Potrawy należy zawsze przykrywać. W przypadku braku pasującej pokrywki naczynie można przykryć talerzem lub specjalną folią do kuchenek mikrofalowych.

Potrawę należy 2-3 razy zamieszać lub obrócić.

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

Smak potraw pozostaje w dużej mierze zachowany. Dlatego nie należy używać zbyt dużej ilości soli i przypraw.

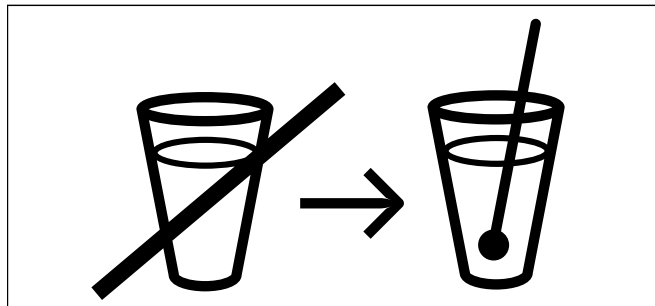
**Wskazówka:** Naczynie postawić na dnie komory piekarnika.

Potrawa	Ilość	Moc mikrofal w watach, czas trwania w minutach	Wskazówki
Menu, potrawa na talerzu, potrawa gotowa (2-3 składniki)	300-400 g	600 W, 8-13 min	Pod przykryciem
Zupy	400 g	600 W, 8-12 min	Naczynie z pokrywką
Potrawy jednogarnkowe	500 g	600 W, 10-15 min	Naczynie z pokrywką
Plastry lub kawałki mięsa w sosie, np. gulasz	500 g	600 W, 10-15 min	Naczynie z pokrywką
Ryba, np. filety	400 g	600 W, 10-15 min	Pod przykryciem
Zapiekanki, np. lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10-15 min	Użyć rusztu jako podstawki pod naczynie.
Dodatki, np. ryż, makaron	250 g	600 W, 3-7 min	Naczynie z pokrywką, dodać wodę
	500 g	600 W, 8-12 min	
Warzywa, np. groszek, brokuły, marchew	300 g	600 W, 7-11 min	Naczynie z pokrywką, dodać 1 łyżkę wody
	600 g	600 W, 14-17 min	
Szpinak ze śmietaną	450 g	600 W, 10-15 min	Gotować bez dodatku wody

## Podgrzewanie potraw

### 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 do naczynia pręcik ułatwiający wrzenie lub łyżeczkę. W ten sposób zapobiega się zahamowaniu wrzenia.



**Uwaga!** Odstęp przedmiotu metalowego (np. łyżeczki w szklance) od ścianek i drzwi urządzenia musi wynosić minimum 2 cm. Iskry mogą uszkodzić wewnętrzną szklaną powierzchnię drzwi.

### Wskazówki

- Wyjąć gotowe danie z opakowania. W naczyniach do kuchenek mikrofalowych potrawy nagrzewają się szybciej i bardziej równomiernie. Składniki potrawy mogą się podgrzewać z różną szybkością.
- Potrawy należy zawsze przykrywać. W przypadku braku pasującej pokrywki naczynie można przykryć talerzem lub specjalną folią do kuchenek mikrofalowych.
- Podczas podgrzewania potrawę należy kilka razy zamieszać lub obrócić. Kontrolować temperaturę.
- Po podgrzaniu pozostawić potrawę w komorze piekarnika na 2-5 minut w celu wyrównania temperatury.
- Do wyjmowania naczyń zawsze używać rękawic lub łapek kuchennych.

**Wskazówka:** Naczynie postawić na dnie komory piekarnika.

Podgrzewanie potraw	Waga	Moc mikrofal w watach, czas trwania w minutach	Wskazówki
Menu, potrawa na talerzu, potrawa gotowa (2-3 komponenty)		600 W, 5-8 min	-
Napoje	125 ml	900 W, ½-1 min	Zawsze wkładać do naczynia pręcik ułatwiający wrzenie lub łyżeczkę, napojów alkoholowych nie przegrzewać, od czasu do czasu skontrolować
	200 ml	900 W, 1-2 min	
	500 ml	900 W, 3-4 min	
Pokarmy dla dzieci, np. butelki z mlekiem	50 ml	360 W, ok. ½ min	Butelki bez smoczka i pokrywki, po podgrzaniu dobrze wstrząsnąć lub wymieszać; konieczne sprawdzić temperaturę
	100 ml	360 W, ½-1 min	
	200 ml	360 W, 1-2 min	
Zupa, 1 filiżanka	po 175 g	600 W, 1-2 min	-
Zupa, 2 filiżanki	po 175 g	600 W, 2-3 min	-
Mięso w sosie	500 g	600 W, 7-10 min	-
Potrawa jednogarnkowa	400 g	600 W, 5-7 min	-
	800 g	600 W, 7-8 min	-
Warzywa, 1 porcja	150 g	600 W, 2-3 min	-
Warzywa, 2 porcje	300 g	600 W, 3-5 min	-

## Gotowanie potraw

Potrawy płaskie podgrzewają się szybciej niż wysokie. Dlatego należy je rozkładać możliwie płasko w naczyniu. Produktów nie należy układać warstwami.

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

Smak potraw pozostaje w dużej mierze zachowany. Dlatego nie należy używać zbyt dużej ilości soli i przypraw.

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

**Wskazówka:** Naczynie postawić na dnie komory piekarnika.

Potrawa	Ilość	Moc mikrofal w watach, czas trwania w minutach	Wskazówki	
Cały kurczak świeży bez podrobów	1200 g	600 W, 25-30 min	Po upływie połowy czasu obrócić.	
Filet rybny, świeży	400 g	600 W, 7-12 min		
Warzywa, świeże	250 g 500 g	600 W, 6-10 min 600 W, 10-15 min	Warzywa pokroić na kawałki tej samej wielkości. Na 100 g warzyw dodać 1-2 łyżki stołowe wody, zamieszać.	
Dodatki,	Ziemniaki	250 g	600 W, 8-10 min	Ziemniaki pokroić na kawałki tej samej wielkości. Na 100 g dodać 1 łyżkę stołową wody, zamieszać.
		500 g	600 W, 12-15 min	
		750 g	600 W, 15-22 min	
	Ryż	125 g	600 W, 4-6 min + 180 W 12-15 min	Dodać podwójną ilość wody.
		250 g	600 W, 6-8 min + 180 W 15-18 min	
Desery, np. pudding (w proszku)	500 ml	600 W, 6-8 min	Pudding należy 2-3 razy zamieszać trzepaczką.	
Owoce, prażone	500 g	600 W, 9-12 min	Od czasu do czasu zamieszać.	

## Porady dotyczące użytkowania kuchenki mikrofalowej

Nie podajemy wartości nastawczych dla przygotowywanych potraw.	Czas gotowania lub pieczenia należy wydłużyć lub skrócić zgodnie z następującą regułą: podwójna ilość = prawie dwukrotnie dłuższy czas, połowa ilości = połowa czasu
Potrawa jest zbyt sucha.	Następnym razem nastawić krótszy czas lub niższą moc mikrofal. Przykryć potrawę i dodać więcej wody.
Po upływie nastawionego czasu potrawa wciąż nie jest rozmrożona, gorąca lub ugotowana.	Nastawić dłuższy czas. Większe ilości i wyższe potrawy wymagają dłuższego przyrządzania.
Po upływie czasu gotowania potrawa jest przegrzana przy brzegach, natomiast w środku nie jest jeszcze gotowa.	Od czasu do czasu zamieszać, a następnym razem nastawić niższą moc oraz dłuższy czas trwania.
Po rozmrożeniu drób lub mięso jest z zewnątrz podgotowane, natomiast w środku jeszcze zamrożone.	Następnym razem wybrać mniejszą moc mikrofal. W przypadku rozmrażania większej ilości produktów, należy je wielokrotnie obracać.

## Wskazówki dotyczące grillowania

### Wskazówki

- Wszystkie podane wartości są wartościami orientacyjnymi, które mogą ulegać zmianie w zależności od właściwości produktów spożywczych.
- Optukać mięso pod zimną wodą i osuszyć ręcznikiem papierowym. Mięso należy solić dopiero po grillowaniu.
- Nie nagrzewać piekarnika przed rozpoczęciem grillowania. Podczas grillowania drzwi komory piekarnika muszą być zamknięte, a grillowane produkty ułożone na ruszcie.
- Ruszt ustawić na szklanej blasze, do której będzie skapywał sos z mięsa.
- Grillowane kawałki obracać szczypcami do grilla. Nakłucie mięsa widelcem powoduje utratę soku i mięso będzie suche.
- Ciemne mięso, np. wołowina, rumieni się szybciej niż jasne mięso, jak jagnięcina lub wieprzowina. Grillowane kawałki jasnego mięsa lub ryby są na powierzchni jasnobrażowe, a w środku upieczone i soczyste.

	Ilość	Waga	Stopień mocy grilla	Czas trwania w minutach
Steki z karkówki ok. 2 cm grubości	3 do 4 sztuk	po ok. 120 g	3	1. strona: ok. 15 2. strona: ok. 10-15
Kiełbasa grillowa	4-6 sztuk	po ok. 150 g	3	1. strona: ok. 10-15 2. strona: ok. 10-15
Kotlet rybny*	2-3 sztuki	po ok. 150 g	3	1 strona: ok. 10 2. strona: ok. 10-15
Ryba, cała* np. pstrąg	2-3 sztuki	po ok. 150 g	3	1. strona: ok. 15 2. strona: ok. 15-20
Chleb tostowy (opieczony w tosterze)	2 do 6 kromek	-	3	1. strona: ok. 4 2. strona: ok. 4
Tosty zapiekane	2 do 6 kromek	-	3	W zależności od dodatków: 5-10

* Uprzednio nasmarować ruszt olejem.



## Kombinacja grilla i kuchenki mikrofalowej

### Wskazówki

- Użyć rusztu jako podstawki pod naczynie.
- Do pieczenia używać wysokiej formy. Dzięki temu komora piekarnika pozostaje czysta.
- Do przygotowania zapiekanek i sufletów używać dużych, płaskich naczyń. W wąskich, wysokich naczyniach potrawy dłużej się pieką i będą z wierzchu ciemniejsze.
- Należy sprawdzić, czy naczynia zmieszczą się do komory piekarnika. Naczynie nie może być za duże.
- Mięso należy odstawić przed krojeniem na 5 do 10 minut. Dzięki temu sos z mięsa rozprowadza się równomiernie i nie wypływa podczas krojenia.
- Zapiekanki i suflety powinny przez jeszcze przez 5 minut dogotowywać się w wyłączonym urządzeniu.
- Zawsze nastawiać maksymalny czas gotowania. Potrawę należy skontrolować po upływie krótszego czasu podanego w tabeli.

	Waga	Moc mikrofal w watach	Stopień mocy grilla	Czas trwania w minutach	Wskazówki
Pieczeń wieprzowa, np. karkówka	ok. 750 g	360 W	1	35-40 min	Obrócić po upływie ok. 15 minut.
Pieczeń rzymska maks. 7 cm wysokości	ok. 750 g	360 W	2	ok. 25 min	
Kurczak, połówki	ok. 1200 g	360 W	3	40 min	
Części kurczaka, np. ćwiartki kurczaka	ok. 800 g	360 W	2	20-25 min	Ułożyć skórą do góry. Nie obracać.
Pierś kaczki	ok. 800 g	180 W	3	25-30 min	Ułożyć skórą do góry. Nie obracać.
Zapiekanka makaronowa (ze wstępnie ugotowanych składników)	ok. 1000 g	360 W	1	25-30 min	Posypać serem.
Zapiekanka ziemniaczana (z surowych ziemniaków) maks. 3 cm wysokości	ok. 1000 g	360 W	2	ok. 35 min	
Ryba, zapiekana	ok. 500 g	360 W	3	15 min	Rybę mrożoną uprzednio rozmrozić.
Zapiekanka serowa maks. 5 cm wysokości	ok. 1000 g	360 W	1	20-25 min	

## Potrawy testowe zgodnie z EN 60705

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

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

### Gotowanie przy użyciu samych mikrofal

Potrawa	Moc mikrofal w watach, czas trwania w minutach	Wskazówka
Mleczko jajeczne, 1000 g	600 W, 11-12 min + 180 W, 8-10 min	Forma z pyrexu
Biszkopt, 475 g	600 W, 7-9 min	Forma z pyrexu Ø 22 cm
Pieczeń rzymska, 900 g	600 W, 25-30 min	Forma prostokątna z pyrexu, 28 cm długości

### Rozmrażanie przy użyciu samych mikrofal

Potrawa	Moc mikrofal w watach, czas trwania w minutach	Wskazówka
Mięso, 500 g	Program 1, 500 g lub 180 W, 8 min + 90 W 7-10 min	Pyrex, Ø 24 cm

### Gotowanie/ pieczenie przy użyciu mikrofal i grilla

Potrawa	Moc mikrofal w watach, stopień mocy grilla, czas trwania w minutach	Wskazówki
Zapiekanka ziemniaczana, 1100 g	360 W, + stopień mocy grilla 2, 30-35 min	Okrągła forma z pyrexu, Ø 22 cm
Ciasto	-	Nie zaleca się
Kurczak, połówki ok. 1100 g	360 W + stopień mocy grilla 3, ok. 40-45 min	Ruszt, brytfanna szklana



**Gaggenau Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
D-81739 München  
[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)

**GAGGENAU**



9000809604 pl (921220)