Panasonic®

Instrukcja obsługi i książka kucharska

Kuchenka mikrofalowa z Air Fry

Model: NN-CD88QS

Wyłącznie do użytku domowego



NN-CD88QS

INVERTER

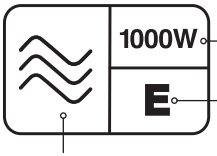
Aby uzyskać więcej przepisów, zeskanuj kod QR:
https://www.panasonic.com/nn-cd88qs/

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA.
PRZECZYTAJ UWAŻNIE I ZACHOWAJ NA PRZYSZŁOŚĆ.

Ważna informacja

Waga
½ oz (uncja) - 15 g
1 oz (uncja) - 25 g
2 oz (uncja) - 50 g
3 oz (uncja) - 75 g
4 oz (uncja) - 100 g
5 oz (uncja) - 150 g
6 oz (uncja) - 175 g
7 oz (uncja) - 200 g
8 oz (uncja) - 225 g
9 oz (uncja) - 250 g
10 oz (uncja) - 275 g
11 oz (uncja) - 300 g
12 oz (uncja) - 350 g
13 oz (uncja) - 375 g
14 oz (uncja) - 400 g
15 oz (uncja) - 425 g
1 lb/16 oz (uncja) - 450 g

Pojemność
½ tsp (łyżeczka) - 3 ml
1 tsp (łyżeczka) - 5 ml
1 tbsp (łyżka) - 15 ml
¼ pt (pinta) - 150 ml
½ pt (pinta) - 300 ml
¾ pt (pinta) - 450 ml
1 pt (pinta) - 600 ml
1¾ pt (pinta) - 1 litr



Moc wyjściowa IEC (60705) (waty)

Kategoria grzewcza dla małych opakowań żywności

Symbol mikrofal

Dziękujemy za zakup kuchenki mikrofalowej firmy Panasonic.

Twoja kuchenka ma moc 1000 watów (IEC). Używając innych książek kucharskich pamiętaj, aby odpowiednio dostosować czas gotowania. Symbol ten wskazuje kategorię grzewczą kuchenki podczas gotowania lub podgrzewania gotowych do spożycia dań.

Twoja kuchenka ma kategorię „E”, co oznacza bardzo wysoką wydajność. Dlatego bardzo ważne jest, aby dokładnie zapoznać się z instrukcjami na opakowaniach podgrzewanych dań.

Niektóre instrukcje na opakowaniach żywności zawierają informacje tylko dla kuchenek z kategorią B lub D. Dlatego na **stronach 73–91** tej książki podajemy dodatkowe wskazówki dotyczące podgrzewania i gotowania.

Zawsze sprawdzaj stopień gotowania lub podgrzewania jedzenia otwierając drzwiczki kuchenki. Po sprawdzeniu naciśnij przycisk **Start**, aby kontynuować gotowanie.

Nieprzestrzeganie wskazówek podanych w niniejszej Instrukcji obsługi i Książce kucharskiej może mieć wpływ na efekt końcowy przepisu, a w niektórych przypadkach może być niebezpieczne.

Dziękujemy za zakup urządzenia firmy Panasonic.

Spis treści

Instrukcje bezpieczeństwa 4-8
Ważne instrukcje bezpieczeństwa . 9-10
Utylizacja starego sprzętu 10
Przed pierwszym użyciem kuchenki. . 11
Miejsce ustawienia kuchenki 12
Pielęgnacja i czyszczenie kuchenki. 12-13
Konserwacja kuchenki 14
Elementy kuchenki 15-16
Ważne informacje – przeczytaj uważnie 17-19
Zasady korzystania z mikrofal 20
Ogólne wskazówki 21-23
Pojemniki możliwe do użycia 24-25
Panel sterowania 26
Okno wyświetlacza 27
Tryby gotowania 27-28
Rozpocznijmy korzystanie z kuchenki 29
Blokada przed dziećmi 29
Ustawianie zegara 30
Ustawienia – instrukcja obsługi 30
Gotowanie i rozmrażanie z użyciem mikrofal 31-32
Automatyczne rozmrażanie wg wagi - Rozmrażanie „Chaos”. 32-34
Wskazówki dotyczące rozmrażania . . 34
Rozmrażanie z użyciem funkcji Defrost, mikrofal i czasu 35
Tabela rozmrażania przy użyciu funkcji Defrost, mikrofal i czasu. 36
Grillowanie 37-38
Gotowanie konwekcyjne 39-40
Gotowanie w trybie Air Fry 41-42
Tabela gotowania w trybie Air Fry 43-45
Gotowanie kombinowane 46-47
Tryb kombinowany (grill + mikrofale) 48-49
Tryb kombinowany (konwekcja + mikrofale) 50-51
Gotowanie wieloetapowe 52
Korzystanie z timera 53-54
Korzystanie z funkcji dodawania czasu 55
Podgrzewanie jednym naciśnięciem 56-57
Programy automatyczne wg wagi 58-60
Programy automatyczne wg wagi – napoje. 61
Programy dopiekania pieczywa 62
Automatyczne programy czujnikowe 63-66
Programy menu dla dzieci 67-69
Automatyczne programy kombinowane / pieczenia 70-72
Wskazówki dotyczące gotowania i podgrzewania 73-74
Tabele podgrzewania 75-80
Tabele gotowania 81-91

Przepisy

Dostosowywanie przepisów (zwiększanie i zmniejszanie ilości). . 92
Korzystanie z przepisów z innych książek. 92
Gotowanie dla jednej osoby. 93
Zupy i przystawki 94-95
Ryby 96-98
Mięso i drób 99-104
Makaron, ryż i fasola 105-106
Potrawy z serem i jajkami. . . . 107-108
Warzywa i potrawy wegetariańskie 109-113
Sosy 114-115
Wypieki 116
Pieczenie 117-118
Desery 119-122
Przetwory 123-124
Przepisy dla dzieci 125-127
Pytania i odpowiedzi. 128-129
Montaż kuchenki w zabudowie . . . 129
Specyfikacja techniczna 130

Instrukcje bezpieczeństwa

- Ważne instrukcje bezpieczeństwa. Przed użyciem kuchenki przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję i zachowaj ją na przyszłość.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i umysłowych lub nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru. Trzymaj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Po zainstalowaniu kuchenki powinno być możliwe łatwe odłączenie urządzenia od zasilania elektrycznego poprzez wyciągnięcie wtyczki lub uruchomienie bezpiecznika.
- Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub osobę o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.
- **OSTRZEŻENIE!** Należy sprawdzić, czy uszczelki drzwi i obszary uszczelek drzwi nie są uszkodzone. W przypadku stwierdzenia uszkodzenia nie należy używać urządzenia do czasu naprawy przez technika serwisowego przeszkolonego przez producenta.
- **OSTRZEŻENIE!** Nie dokonuj żadnych regulacji lub napraw drzwiczek, obudowy panelu sterowania, wyłączników bezpieczeństwa ani żadnej innej części kuchenki. Nie należy zdejmować zewnętrznej obudowy kuchenki, która zapewnia ochronę przed działaniem energii mikrofalowej. Naprawy powinny być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel serwisowy.

Instrukcje bezpieczeństwa

- **OSTRZEŻENIE!** Płynów i innych produktów spożywczych nie wolno podgrzewać w szczelnie zamkniętych pojemnikach, ponieważ mogą one eksplodować.
- **OSTRZEŻENIE!** Nie należy umieszczać tego urządzenia w pobliżu kuchenki elektrycznej lub gazowej.
- **OSTRZEŻENIE!** Dzieciom wolno używać kuchenki bez nadzoru wyłącznie po udzieleniu im odpowiednich instrukcji, dzięki którym będą w stanie bezpiecznie korzystać z urządzenia i zrozumieją zagrożenia wynikające z niewłaściwego użytkowania. Należy dopilnować, aby dzieci nie dotykały gorącej obudowy zewnętrznej po uruchomieniu kuchenki.
- Aby uniknąć przegrzania, nie należy instalować urządzenia za ozdobnymi drzwiami.
- Kuchenka jest przeznaczona do użytku na blacie i do zabudowy. Nie jest przeznaczona do użytku wewnątrz szafki. Kuchenkę można wbudować w szafkę ścienną, korzystając z odpowiedniego zestawu wykończeniowego (NN-TK81KCSCP), który można kupić u lokalnego sprzedawcy Panasonic.
- Szafka NIE MOŻE mieć drzwi.

W przypadku ustawienia na blacie:

- Kuchenkę należy umieścić na płaskiej i stabilnej powierzchni, 85 cm / 33 ½ cala nad poziomem podłogi, tyłem zwróconym do ściany. Aby kuchenka działała prawidłowo, musi mieć zapewniony odpowiedni przepływ powietrza. tj. 5 cm / 2 cale z jednej strony, druga strona musi być otwarta; 15 cm / 6 cali wolnej przestrzeni nad górą; 10 cm / 4 cale z tyłu.
- Podczas podgrzewania żywności w plastikowych lub papierowych pojemnikach należy często sprawdzać kuchenkę, ponieważ tego typu pojemniki mogą się zapalić w przypadku przegrzania.

Instrukcje bezpieczeństwa

- Jeżeli z kuchenki wydobywa się dym lub widać ogień, naciśnij przycisk Stop/Cancel (Anulowanie) i pozostaw drzwiczki zamknięte, aby stłumić płomienie. Odłącz przewód zasilający lub wyłącz zasilanie na panelu bezpieczników lub wyłączników automatycznych.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Podgrzewanie napojów w kuchence mikrofalowej może skutkować opóźnionym wrzeniem, dlatego należy zachować ostrożność podczas obchodzenia się z pojemnikiem.
- Zawartość butelek do karmienia i słoiczków z jedzeniem dla dzieci należy wymieszać lub wstrząsnąć. Przed spożyciem należy sprawdzić temperaturę, aby uniknąć poparzeń.
- Nie gotuj jajek w skorupkach i całych jajek na twardo w mikrofalach. Może dojść do wzrostu ciśnienia i eksplozji jajek, nawet po zakończeniu działania mikrofal.
- Kuchenkę należy regularnie czyścić i usuwać wszelkie resztki jedzenia.
- Regularnie czyść wnętrze kuchenki, uszczelki drzwi i okolice uszczelek drzwi. Jeśli na ściankach kuchenki, uszczelkach drzwi i obszarach uszczelek drzwi zgromadzi się jedzenie lub wylane płyny, należy je przetrzeć wilgotną ściereczką. W przypadku silnego zabrudzenia można użyć łagodnego detergentu. Nie zaleca się stosowania silnych detergentów ani środków ściernych.
- **Nie należy używać komercyjnych środków czyszczących do piekarników.**
- Podczas korzystania z trybu **grilla, konwekcji, air fry** lub **trybu kombinowanego** niektóre potrawy mogą nieuchronnie rozpryskiwać tłuszcz na ścianki kuchenki. Jeśli kuchenka nie jest regularnie czyszczona, może zacząć „dymić” podczas użytkowania.

Instrukcje bezpieczeństwa

- Nieutrzymywanie kuchenki w czystości może prowadzić do pogorszenia stanu powierzchni, co może mieć wpływ na żywotność urządzenia, a nawet doprowadzić do niebezpiecznej sytuacji.
- Do czyszczenia urządzenia nie należy używać myjki parowej.
- **OSTRZEŻENIE!** Dostępne elementy mogą się nagrzewać podczas korzystania z trybów **grill, konwekcja, air fry** i **trybu kombinowanego**. Małe dzieci powinny być trzymane z daleka. Dzieci powinny używać kuchenki tylko pod nadzorem osoby dorosłej ze względu na wytwarzane temperatury.
- Zewnętrzne powierzchnie kuchenki i jej drzwiczki nagrzewają się podczas korzystania z trybów **grill, konwekcja, air fry** i **trybu kombinowanego**. Należy zachować ostrożność podczas otwierania lub zamykania drzwiczek oraz wkładania lub wyjmowania żywności i akcesoriów.
- Kuchenka posiada element grzejny umieszczony w górnej części. Po użyciu funkcji **grill, konwekcja, air fry** i **trybu kombinowanego**, powierzchnie wewnętrzne kuchenki będą bardzo gorące. Należy zachować ostrożność, aby nie dotykać żadnej z wewnętrznych powierzchni w pobliżu elementu grzejnego kuchenki. **UWAGA: Po skorzystaniu z tych funkcji akcesoria kuchenki będą bardzo gorące.**
- To urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- W przypadku awarii elektroniki, kuchenkę można wyłączyć jedynie za pomocą gniazdka ściennego.
- Używaj wyłącznie naczyń przeznaczonych do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.

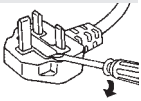
- Do czyszczenia szyby w drzwiach kuchenki nie należy używać ostrych, ściernych środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaczek, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może spowodować pęknięcie szyby.
- Kuchenka mikrofalowa przeznaczona jest wyłącznie do podgrzewania żywności i napojów. Należy zachować ostrożność podczas podgrzewania żywności o niskiej zawartości wilgoci, np. pieczywa, czekolady, ciastek i wypieków. Mogą się łatwo spalić, wyschnąć lub zająć się ogniem, jeśli będą gotowane zbyt długo.
  Nie zalecamy podgrzewania potraw o niskiej zawartości wilgoci, takich jak popcorn czy ciastka poppadom.
- Suszenie żywności, gazet lub ubrań oraz podgrzewanie podkładek grzewczych, kapci, gąbek, wilgotnych szmatek, worków ze zbożem, termoforów i podobnych przedmiotów może stwarzać ryzyko obrażeń, zapłonu lub pożaru.
- Wymianę lampy kuchenki powinien wykonać technik serwisowy przeszkolony przez producenta. **Nie próbuj** zdejmować obudowy zewnętrznej kuchenki.
- Uwaga! Aby uniknąć zagrożenia związanego z przypadkowym zresetowaniem wyłącznika termicznego, urządzenie to nie może być zasilane za pośrednictwem zewnętrznego urządzenia przełączającego, takiego jak timer, ani podłączane do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany przez dostawcę energii elektrycznej.
- Należy zachować ostrożność, aby nie przesunąć szklanego talerza obrotowego podczas wyjmowania pojemników z urządzenia.
- Podczas gotowania w mikrofalach nie wolno używać metalowych pojemników na żywność i napoje.

Ważne instrukcje bezpieczeństwa

Przeczytaj uważnie i zachowaj na przyszłość.
To urządzenie jest dostarczane z formowaną, trójbolcową wtyczką sieciową, która dla Twojego bezpieczeństwa i wygody może być oznaczona i mieć natężenie 13 amperów. Bezpiecznik 13 A montowany jest zgodnie z rodzajem podłączonej wtyczki sieciowej.
W przypadku konieczności wymiany bezpiecznika należy upewnić się, że nowy bezpiecznik ma odpowiednią wartość znamionową dla typu zamontowanej wtyczki sieciowej i że jest zatwierdzony przez ASTA lub BSI zgodnie z normą BS1362.
Sprawdź, czy na obudowie bezpiecznika znajduje się znak ASTA ⓐ lub znak BSI ♡.

Ostrzeżenie!
Jeśli osłona bezpiecznika jest odłączalna, nigdy nie należy używać wtyczki bez osłony. Zamienną osłonę bezpiecznika można nabyć u lokalnego sprzedawcy Panasonic.

Jak wymienić bezpiecznik
Otwórz komorę bezpieczników za pomocą śrubokręta i wymień bezpiecznik.



Jeżeli dopasowana wtyczka nie pasuje do gniazdka w Twoim domu, należy wyjąć bezpiecznik, odciąć wtyczkę i bezpiecznie ją zutylizować, a następnie zamontować nową, odpowiednią. Włożenie odciętej uprzednio wtyczki do gniazda 13 A grozi poważnym porażeniem prądem.
Jeśli należy zamontować nową wtyczkę, proszę zastosować się do przedstawionego obok schematu okablowania.
W razie jakichkolwiek wątpliwości należy skonsultować się z wykwalifikowanym elektrykiem (dotyczy tylko modeli przeznaczonych na rynek brytyjski).

Ostrzeżenie!
Urządzenie musi być uziemione.

Ważne!
Przewody w tym kablu zasilającym są oznaczone kolorami zgodnie z poniższym kodem:
Zielono-żółty – uziemienie.
Niebieski – neutralny.
Brązowy – fazowy.

Ponieważ kolory przewodów w kablu zasilającym tego urządzenia mogą nie odpowiadać kolorowym oznaczeniom identyfikującym zaciski we wtyczce, należy postępować w następujący sposób:
Przewód w kolorze **zielono-żółtym** należy podłączyć do zacisku we wtyczce oznaczonego literą **E** lub symbolem uziemienia ⏚ albo w kolorze **zielonym** lub **zielono-żółtym**.

Przewód w kolorze **niebieskim** należy podłączyć do zacisku we wtyczce oznaczonego literą **N** lub kolorem **czarnym**.

Przewód w kolorze **brązowym** należy podłączyć do zacisku wtyczki oznaczonego literą **L** lub kolorem **czerwonym**.

Po zainstalowaniu kuchenki powinno być możliwe łatwe odłączenie urządzenia od zasilania elektrycznego poprzez wyciągnięcie wtyczki lub uruchomienie wyłącznika automatycznego.

Napięcie i moc
Napięcie używane musi być takie samo, jak podane na kuchence mikrofalowej. Stosowanie wyższego napięcia niż określone jest niebezpieczne i może spowodować pożar lub inny wypadek powodujący uszkodzenia.

Ważne instrukcje bezpieczeństwa

Nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani kuchenki w wodzie. Trzymaj przewód z dala od gorących powierzchni.
Nie pozwól, aby przewód zwisał poza krawędź stołu lub blatu roboczego.
Nie podłączaj kuchenki za pomocą przedłużacza, ponieważ może to być niebezpieczne. Ważne jest, aby podłączyć kuchenkę bezpośrednio do gniazdka ściennego.

Tylna część urządzenia nagrzewa się podczas użytkowania. Nie dopuszczaj do kontaktu przewodu z tylną częścią urządzenia lub powierzchnią szafki.

Utylizacja starego sprzętu



Tylko dla Unii Europejskiej i krajów z systemami recyklingu

Ten symbol umieszczony na produktach, opakowaniach i/lub dołączonych dokumentach oznacza, że zużytych produktów elektrycznych i elektronicznych nie wolno mieszać ze zwykłymi odpadami domowymi.

W celu właściwego przetworzenia, odzysku i recyklingu starych produktów, prosimy o dostarczenie ich do odpowiednich punktów zbiórki zgodnie z przepisami obowiązującymi w danym kraju.

Dzięki prawidłowej utylizacji odpadów możesz zaoszczędzić cenne zasoby i zapobiec potencjalnym negatywnym skutkom dla zdrowia ludzi i środowiska.

Aby uzyskać więcej informacji na temat zbiórki i recyklingu, skontaktuj się z lokalnym urzędem gminy.

Za nieprawidłową utylizację tych odpadów mogą zostać nałożone kary, zgodnie z przepisami krajowymi.

Przed pierwszym użyciem kuchenki

Sprawdź stan kuchenki

1. Rozpakuj urządzenie, usuń wszystkie materiały opakowaniowe i sprawdź, czy nie ma na nim żadnych uszkodzeń, takich jak wgniecenia, uszkodzone zawiasy drzwi lub pęknięcia na drzwiach.
   Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy natychmiast powiadomić sprzedawcę. Nie instaluj, jeśli urządzenie jest uszkodzone.

Gwarancja

2. Paragon jest Twoją gwarancją, przechowuj go w bezpiecznym miejscu.

Kabel zasilający

3. Jeśli przewód zasilający tego urządzenia jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożenia.

Uwaga

Należy sprawdzić urządzenie pod kątem uszkodzeń uszczelek drzwi i ich okolic. W przypadku uszkodzenia tych obszarów, nie należy używać urządzenia do czasu naprawy przez serwisanta przeszkolonego przez producenta.

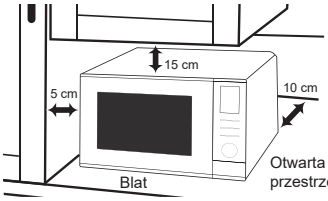
4. Przed pierwszym użyciem funkcji **grill, konwekcja, air fry** i **trybu kombinowanego** włącz kuchenkę bez jedzenia i akcesoriów (w tym szklanego talerza obrotowego i pierścienia obrotowego) na **konwekcję** 220 °C na 5 minut. Umożliwi to wypalenie oleju stosowanego do ochrony przed rdzą. To jedyny raz, kiedy kuchenka jest używana pusta (poza momentem nagrzewania wstępnego).

Uwaga!
Gorące powierzchnie

Powierzchnie zewnętrzne i drzwi kuchenki nagrzewają się podczas gotowania w trybie Łączonym/Grill/Konwekcja/Air Fry. Po gotowaniu w tych trybach akcesoria kuchenki będą bardzo gorące.
Nie uruchamiaj kuchenki, gdy jest pusta, za wyjątkiem punktu 4 opisanego powyżej oraz podczas wstępnego nagrzewania. Urządzenia nie wolno używać w trybie **mikrofalowym** ani w trybie kombinowanym, w tym mikrofalowym, **jeśli w kuchence nie ma jedzenia**. Używanie pustego urządzenia może spowodować jego uszkodzenie. Podczas użytkowania urządzenie nagrzewa się.
Należy zachować ostrożność, aby nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz kuchenki. Dostępne części mogą się nagrzewać podczas korzystania z trybów **Kombinowany/Grill/ Konwekcja/Air Fry**.
Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny zbliżać się do urządzenia. Dzieci powinny korzystać z piekarnika wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej ze względu na wytwarzane temperatury.

Miejsce ustawienia kuchenki

Kuchenka jest przeznaczona do użytku na blacie i do zabudowy. Nie jest przeznaczona do użytku wewnątrz szafki. Zobacz sekcję „Montaż kuchenki w zabudowie” na stronie 129.



1. Kuchenkę należy umieścić na płaskiej i stabilnej powierzchni, 85 cm / 33 ½ cala nad poziomem podłogi, tyłem zwróconym do ściany. Aby kuchenka działała prawidłowo, musi mieć zapewniony odpowiedni przepływ powietrza. tj. 5 cm / 2 cale z jednej strony, druga strona musi być otwarta; 15 cm / 6 cali wolnej przestrzeni nad górą; 10 cm / 4 cale z tyłu.
2. Nie należy umieszczać kuchenki mikrofalowej na półce bezpośrednio nad kuchenką gazową lub elektryczną. Może to stanowić zagrożenie dla bezpieczeństwa i spowodować uszkodzenie kuchenki.
3. Nie blokuj otworów wentylacyjnych znajdujących się z boku i z tyłu kuchenki. Jeżeli podczas pracy kuchenki otwory te zostaną zablokowane, może dojść do jej przegrzania. W takim przypadku zadziała termiczne zabezpieczenie kuchenki i wznowi ona pracę dopiero po ostygnięciu. Kuchenka pozostanie wyłączona, a wyświetlacz będzie pusty, aż do ostygnięcia.
4. To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.

Pielęgnacja i czyszczenie kuchenki

Ważne

Dla bezpiecznego użytkowania kuchenki niezwykle ważne jest utrzymanie jej w czystości i wytarcie po każdym użyciu. Zaniechanie tego może prowadzić do pogorszenia stanu powierzchni, co może negatywnie wpłynąć na żywotność urządzenia i potencjalnie doprowadzić do niebezpiecznych sytuacji.

1. **Przed czyszczeniem wyłącz kuchenkę** i w miarę możliwości odłącz ją od gniazdka.
2. **Utrzymuj czystość wnętrza kuchenki, uszczelek drzwi i okolic uszczelek drzwi.** Jeśli resztki jedzenia lub rozlane płyny przylgną do ścianek kuchenki, uszczelek drzwiczek i ich okolic, należy je przetrzeć wilgotną ściereczką. W przypadku silnego zabrudzenia można użyć łagodnego detergentu. Nie zaleca się stosowania silnych detergentów ani środków ściernych. Należy zachować ostrożność podczas czyszczenia w okolicy osłony falowodu.
3. Po zakończeniu pracy w trybie **grilla, konwekcji, Air Fry** lub **kombinacji**, ściany komory kuchenki należy oczyścić miękką ściereczką zwilżoną wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Należy zwrócić szczególną uwagę na utrzymanie w czystości okolic szyby, zwłaszcza po gotowaniu w trybie **grilla, konwekcji, Air Fry** lub **trybie kombinowanym**. Uporczywe plamy wewnątrz kuchenki można usunąć za pomocą miękkiej, wilgotnej ściereczki spryskanej niewielką ilością tradycyjnego środka do czyszczenia piekarników. Nanieś na zabrudzone miejsca, pozostaw na zalecany czas, a następnie wytrzyj. **Nie spryskiwać bezpośrednio wnętrza kuchenki.**

Pielęgnacja i czyszczenie kuchenki

4. Po użyciu należy wytrzeć **wnętrze kuchenki**, aby usunąć pozostałą wodę. Pozwoli to zmniejszyć ryzyko korozji komory i drzwiczek. Komora i drzwi mogą zostać uszkodzone przez ścierne środki czyszczące i ostre przedmioty, dlatego należy zachować ostrożność, aby uniknąć uszkodzeń powstałych w ten sposób. W przypadku uszkodzenia komory lub drzwi, warstwa wewnętrzna może ulec korozji. Jeżeli zostaną zachowane powyższe środki ostrożności dotyczące czyszczenia i pielęgnacji, żywotność komory i drzwiczek może ulec wydłużeniu.
5. **Zewnętrzną powierzchnię kuchenki** należy czyścić wilgotną ściereczką. Aby zapobiec uszkodzeniu części roboczych wewnątrz kuchenki, nie należy dopuścić do przedostania się wody do otworów wentylacyjnych.
6. Jeśli **panel sterowania** ulegnie zabrudzeniu, należy go wyczyścić miękką, suchą ściereczką. Nie należy używać silnych detergentów ani środków ściernych na panelu sterowania. Podczas czyszczenia panelu sterowania należy pozostawić drzwiczki kuchenki otwarte, aby zapobiec jej przypadkowemu włączeniu. Po zakończeniu czyszczenia naciśnij przycisk **Stop/Cancel (Anulowanie)**, aby wyczyścić (wyzerować) wyświetlacz.
7. Do czyszczenia **szyby w drzwiczkach kuchenki** nie należy używać szorstkich środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaków, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może doprowadzić do pęknięcia szyby.
8. **Otwory wentylacyjne należy utrzymywać drożne przez cały czas.** Sprawdź, czy żaden kurz ani inny materiał nie blokuje otworów wentylacyjnych na górze, dole lub z tyłu kuchenki. Jeśli otwory wentylacyjne zostaną zablokowane, może to spowodować przegrzanie, co może doprowadzić do niebezpiecznej sytuacji.
9. Jeśli wewnątrz lub na zewnątrz drzwiczek kuchenki **zgromadzi się para**, wytrzyj je miękką ściereczką. Może się to zdarzyć, gdy kuchenka jest używana w warunkach dużej wilgotności powietrza i w żadnym wypadku nie wskazuje to na awarię lub wyciek z urządzenia.
10. Czasami konieczne jest wyjęcie **szklanego talerza obrotowego** w celu czyszczenia. Umyj talerz obrotowy w ciepłej wodzie z mydłem. Nie wkładaj do zmywarki.
11. **Pierścień obrotowy i dno komory** należy regularnie czyścić, aby uniknąć nadmiernego hałasu. Wystarczy przetrzeć dno kuchenki, szczególnie wrzeciono talerza obrotowego i obszar wokół niego, łagodnym detergentem i gorącą wodą, a następnie osuszyć czystą szmatką. Pierścień obrotowy można umyć w wodzie z łagodnym detergentem. Po wyjęciu pierścienia obrotowego z dna komory w celu jego wyczyszczenia, upewnij się, że został ponownie umieszczony we właściwym położeniu.
12. Podczas **grillowania lub gotowania w trybie konwekcji, Air Fry** albo w **trybie kombinowanym**, niektóre potrawy mogą rozpryskiwać tłuszcz na ściany komory kuchenki. Jeśli kuchenka nie zostanie wyczyszczona w celu usunięcia tłuszczu, może się on gromadzić i powodować **„dymienie”** podczas użytkowania urządzenia. Te ślady będzie później trudniej usunąć.
13. Nie wolno używać urządzeń do **czyszczenia parą**.
14. Użytkownikom zaleca się, aby **nie wywierali żadnego nacisku** na drzwiczki kuchenki mikrofalowej, gdy są one otwarte. Istnieje ryzyko przechylenia się kuchenki do przodu.

Konserwacja kuchenki

Serwis

1. W celu naprawy lub przeglądu technicznego kuchenki mikrofalowej prosimy o kontakt z naszym autoryzowanym partnerem serwisowym. Więcej informacji można znaleźć na naszej Stronie Wsparcia.

Uszczelki drzwiczek

2. Nie próbuj manipulować ani dokonywać żadnych regulacji lub napraw drzwiczek, obudowy panelu sterowania, wyłączników bezpieczeństwa ani żadnej innej części kuchenki. Nie wolno demontować zewnętrznego panelu urządzenia. Uszczelki drzwi oraz ich okolice należy utrzymywać w czystości, przecierając je wilgotną ściereczką.

Lampa kuchenki

3. Wymiana lampy kuchenki powinna być wykonywana wyłącznie przez technika serwisowego przeszkolonego przez producenta. **Nie wolno** demontować zewnętrznej obudowy kuchenki.

Wybrane części zamienne i akcesoria

4. Części zamienne i akcesoria można zamówić w naszym sklepie internetowym na Stronie Wsparcia lub u autoryzowanego partnera serwisowego. Więcej informacji można znaleźć na Stronie Wsparcia.

Ostrzeżenie!

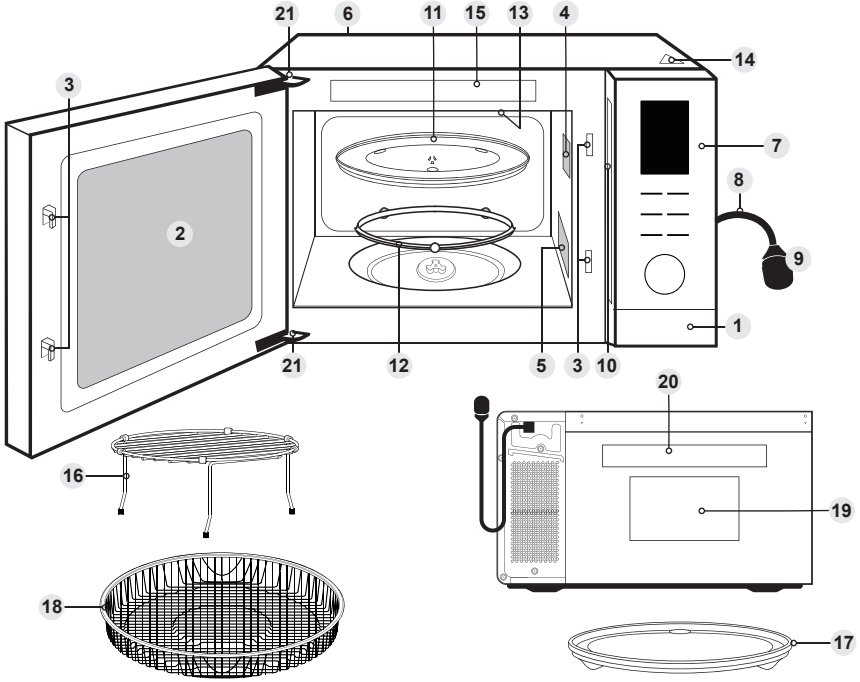
Wykonywanie jakichkolwiek czynności serwisowych lub naprawczych, które wiążą się ze zdjęciem osłony chroniącej przed działaniem energii mikrofalowej, jest niebezpieczne dla osób innych niż osoby kompetentne.
Należy sprawdzić, czy uszczelki drzwi i okolice uszczelek drzwi nie są uszkodzone.
W przypadku uszkodzenia tych miejsc, nie należy używać urządzenia do czasu naprawy przez serwisanta przeszkolonego przez producenta.

Elementy kuchenki

1. Nie używaj kuchenki bez zamontowanego pierścienia obrotowego i szklanego talerza obrotowego.
2. Używaj wyłącznie szklanego talerza obrotowego przeznaczonego specjalnie do tego urządzenia. Nie zastępuj go żadnym innym szklanym talerzem obrotowym.
3. Jeśli szklany talerz obrotowy jest gorący, przed czyszczeniem lub umieszczeniem w wodzie należy odczekać, aż ostygnie.
4. Nie gotuj bezpośrednio na szklanym talerzu obrotowym. Zawsze umieszczaj jedzenie w naczyniu nadającym się do kuchenki mikrofalowej. Wyjątek stanowi gotowanie ziemniaków w mundurkach w trybie mikrofalowym.
5. Jeśli jedzenie lub naczynia umieszczone na szklanym talerzu obrotowym dotkną ścianek kuchenki, szklany talerz obrotowy zatrzyma się. Następnie automatycznie obróci się w przeciwnym kierunku. To normalne. Otwórz drzwiczki kuchenki, popraw ułożenie jedzenia lub naczynia i uruchom ponownie.
6. Szklany talerz obrotowy może obracać się w obu kierunkach. Maksymalne obciążenie, jakie można umieścić na szklanym talerzu obrotowym, to 4 kg (8 funtów i 14 uncji) (wliczając całkowitą wagę jedzenia i naczynia).
7. Podczas gotowania w trybie **mikrofalowym** lub **kombinowanym** szklany talerz obrotowy może drgać. Nie ma to wpływu na jakość procesu gotowania.
8. Metalowe akcesoria dostarczone z urządzeniem mogą być używane **wyłącznie** zgodnie z zaleceniami — podczas **grillowania, konwekcji, Air Fry** oraz **gotowania kombinowanego**. Nie należy używać ich podczas gotowania wyłącznie w trybie **mikrofalowym**. Nie używaj, jeśli w programie kombinowanym ustawionym ręcznie znajduje się mniej niż 200 g (7 oz) jedzenia. **Nieprawidłowe używanie akcesoriów może spowodować uszkodzenie kuchenki.**
9. Iskrzenie może wystąpić, jeśli użyto niewłaściwej wagi żywności, nieprawidłowo zastosowano metalowy pojemnik lub akcesoria zostały uszkodzone. W przypadku wystąpienia iskrzenia należy natychmiast przerwać pracę kuchenki. Dalsze gotowanie można kontynuować **jedynie** w trybie **grilla, konwekcji** lub **Air Fry**.
10. Zawsze zapoznaj się z instrukcją dotyczącą właściwych akcesoriów, których należy używać we wszystkich programach. Szklany talerz obrotowy i pierścień obrotowy to jedyne akcesoria używane do gotowania w trybie **mikrofal**. Podczas gotowania w trybie **konwekcji** lub **kombinowanym** emaliowana taca musi **zawsze** znajdować się na szklanym talerzu obrotowym (chyba że wskazano inaczej).

Elementy kuchenki

1 **Przycisk otwierania drzwi**
Naciśnij aby otworzyć drzwi. Jeśli z drzwi kuchenki zostaną otwarte w czasie pracy urządzenia, czynność zostanie na chwilę przerwana, a wcześniej dokonane ustawienia nie zostaną wyczyszczone. Praca kuchenki zostanie wznowiona po zamknięciu drzwi i naciśnięciu przycisku Start. Lampka w kuchence zapala się natychmiast po otwarciu drzwi.
2 **Okno kuchenki**
3 **System blokowania drzwi**
4 **Lampa kuchenki**
5 **Osłona falowodu** (nie zdejmować)
6 **Zewnętrzne otwory wentylacyjne**
7 **Panel sterowania**
8 **Kabel zasilania**
9 **Wtyczka**
10 **Etykieta identyfikacyjna**
11 **Szklany talerz obrotowy**
Szklany talerz obrotowy i pierścień obrotowy to jedyne akcesoria używane do gotowania w trybie mikrofal.
12 **Pierścień obrotowy**
(i). Pierścień obrotowy i dno kuchenki należy często czyścić, aby zapobiec nadmiernemu hałasowi.
(ii). Podczas gotowania pierścień obrotowy należy zawsze stosować razem ze szklanym talerzem obrotowym.
13 **Elementy grzejne**
14 **Symbol ostrzegawczy**
(gorące powierzchnie)
15 **Etykieta menu**
16 **Ruszt druciany**
Przekładki: Nie usuwać podczas gotowania.
17 **Taca emaliowana**
18 **Koszyk do Air Fry**
19 **Etykieta ostrzegawcza**
20 **Etykieta informacyjna**
21 **Zawiasy drzwiczek**
Aby zapobiec obrażeniom podczas otwierania lub zamykania drzwi, trzymaj palce z dala od zawiasów.



Uwagi

1. Ilustracja ma charakter wyłącznie poglądowy.
2. Szklany talerz obrotowy, ruszt druciany, emaliowana tacka i koszyk Air Fry to jedyne akcesoria dołączone do tej kuchenki. Wszystkie pozostałe przybory kuchenne wymienione w tej instrukcji należy zakupić osobno.

Bezpieczeństwo

Jeśli z kuchenki wydobywa się dym lub pojawi się ogień, naciśnij przycisk Stop/Cancel (Anulowanie) i pozostaw drzwi zamknięte, aby stłumić płomienie. Odłącz kabel zasilający albo odetnij zasilanie na panelu bezpieczników lub wyłączniku obwodu.

Krótkie czasy gotowania

Ponieważ czas gotowania w trybie mikrofal jest znacznie krótszy niż w przypadku innych metod gotowania, niezwykle ważne jest, aby nie przekraczać zalecanego czasu gotowania bez wcześniejszego sprawdzenia jakości potrawy. Podane w książce kucharskiej czasy gotowania są przybliżone. Czynniki, które mogą wpływać na czas gotowania, to: preferowany stopień ugotowania, temperatura początkowa, wysokość, objętość, rozmiar i kształt potraw oraz użyte naczynia. W miarę zaznajamiania się z obsługą kuchenki, będziesz w stanie dostosować te parametry. Lepiej jest początkowo niedogotować potrawę niż ją przegotować. Jeśli potrawa jest niedogotowana, zawsze można włożyć ją z powrotem i dopiec. Jeśli jedzenie jest przegotowane, nic nie da się zrobić. Zawsze zaczynaj od najkrótszego czasu gotowania.

Ważne

Przekroczenie zalecanych czasów gotowania może doprowadzić do zepsucia potrawy, a w skrajnych przypadkach do jej zapłonu i uszkodzenia wnętrza urządzenia.

Małe porcje żywności

Należy zachować ostrożność podczas podgrzewania małych ilości jedzenia, ponieważ może ono łatwo się spalić, wyschnąć lub zająć się ogniem, jeśli będzie gotowane zbyt długo. Zawsze ustawiaj krótki czas gotowania i często sprawdzaj stan potrawy.

Uwaga

Nigdy nie uruchamiaj kuchenki, jeśli w środku nie ma jedzenia (z wyjątkiem momentu nagrzewania).

Produkty o niskiej zawartości wody

Zachowaj ostrożność podczas podgrzewania produktów o niskiej zawartości wilgoci, np. pieczywa, czekolady, ciastek i wypieków. Mogą one łatwo się spalić, wyschnąć lub zająć się ogniem, jeśli będą podgrzewane zbyt długo. Nie zalecamy podgrzewania produktów o niskiej zawartości wilgoci, takich jak popcorn lub poppadomsy. Kuchenka mikrofalowa przeznaczona jest wyłącznie do podgrzewania żywności i napojów. Suszenie żywności, gazet lub ubrań oraz podgrzewanie podkładek grzewczych, kapci, gąbek, wilgotnych szmatek, worków ze zbożem, termoforów i podobnych przedmiotów może stwarzać ryzyko obrażeń, zapłonu lub pożaru.

Pudding bożonarodzeniowy

Puddingów bożonarodzeniowych i innych produktów o wysokiej zawartości tłuszczu lub cukru, np. dżemu, pasztecików, nie należy przegrzewać. Nigdy nie należy pozostawiać tych produktów bez nadzoru, ponieważ w przypadku ich przegrzania mogą się zapalić.

Gotowanie jajek

Jajek w skorupkach i całych jajek ugotowanych na twardo nie należy podgrzewać w kuchence mikrofalowej, ponieważ mogą one eksplodować nawet po zakończeniu procesu podgrzewania.

Produkty ze skórką

Ziemniaki, jabłka, żółtka jaj, całe warzywa i kiełbasy to przykłady produktów spożywczych o nieporowatej skórce. Przed gotowaniem należy je nakłuć widelcem, aby zapobiec pękaniu.

Ostrzeżenie!
Płynów i innych produktów spożywczych nie wolno podgrzewać w szczelnie zamkniętych pojemnikach, ponieważ istnieje ryzyko ich wybuchu.

Płyny

Podczas podgrzewania płynów, np. zup, sosów i napojów w kuchence mikrofalowej, może dojść do przegrzania płynu poza punkt wrzenia bez widocznych oznak bulgotania. Może to doprowadzić do nagłego wykipienia gorącego płynu. Aby temu zapobiec, należy podjąć następujące kroki:

a. Unikaj stosowania pojemników o prostych bokach i wąskich szyjkach.
b. Nie przegrzewaj.
c. Wymieszaj płyn przed włożeniem pojemnika do kuchenki oraz ponownie w połowie czasu podgrzewania.
d. Po podgrzaniu pozostaw pojemnik w kuchence na krótki czas, następnie ponownie zamieszaj i ostrożnie wyjmij.
e. Podgrzewanie napojów w kuchence mikrofalowej może powodować opóźnione, gwałtowne wrzenie, dlatego należy zachować ostrożność podczas obchodzenia się z pojemnikiem.

Pokrywki

Zawsze zdejmuj pokrywki ze słoików, pojemników i opakowań z jedzeniem przed włożeniem ich do mikrofalówki. W przeciwnym razie może dojść do nagromadzenia pary i ciśnienia wewnątrz, co może spowodować wybuch nawet po zakończeniu pracy kuchenki mikrofalowej.

Smażenie w głębokim tłuszczu

Nie wolno smażyć w głębokim tłuszczu w kuchence.

Termometry do mięsa

Używaj termometru do mięsa, aby sprawdzić stopień wysmażenia pieczeni i drobiu, dopiero po wyjęciu mięsa z mikrofalówki. Jeśli mięso jest niedogotowane, włóż je z powrotem i piecz przez kilka minut z zalecaną mocą. Nie zostawiaj w kuchence tradycyjnego termometru do mięsa podczas podgrzewania w trybie mikrofal.

Papier i plastik

Podczas podgrzewania żywności w plastikowych lub papierowych pojemnikach należy obserwować kuchenkę ze względu na ryzyko zapłonu. Nie należy używać metalowych druciков zaciskowych do worków do pieczenia, ponieważ może dojść do iskrzenia. Nie używaj produktów z papieru pochodzącego z recyklingu, np. ręczników papierowych, chyba że są one przeznaczone specjalnie do użytku w kuchence mikrofalowej. Produkty te zawierają zanieczyszczenia, które mogą powodować iskrzenie i/lub pożar podczas użytkowania.

Podgrzewanie

Ważne jest, aby podgrzane jedzenie było podawane gorące. Wyjmij jedzenie z kuchenki i sprawdź, czy jest gorące, np. czy ze wszystkich części wydobywa się para, a sos bulgocze. (Jeśli chcesz, możesz sprawdzić za pomocą termometru spożywczego, czy jedzenie osiągnęło temperaturę 75°C – pamiętaj jednak, aby nie używać termometru w kuchence).
W przypadku potraw, których nie można mieszać (np. lasagne czy zapiekanka pasterska), należy naciąć środek nożem, aby sprawdzić, czy jest dobrze podgrzany. Nawet jeśli postępowałeś zgodnie z instrukcją producenta na opakowaniu żywności, przed podaniem sprawdź, czy jedzenie jest bardzo gorące. W razie wątpliwości włóż je z powrotem do kuchenki w celu dalszego podgrzania.

Czas odstania

Czas odstania odnosi się do okresu po zakończeniu gotowania lub podgrzewania, kiedy jedzenie pozostaje odstawione przed spożyciem, czyli jest to czas odpoczynku, który pozwala ciepłu z potrawy nadal przewodzić do jej wnętrza, eliminując w ten sposób zimne punkty. Patrz strona 21.

Utrzymanie czystości kuchenki

Regularne czyszczenie kuchenki jest niezbędne dla jej bezpiecznego działania. Użyj ciepłej wody z mydłem, dobrze wyciśnij ściereczkę i usuń tłuszcz lub resztki jedzenia z wnętrza. Należy zwrócić szczególną uwagę na obszar uszczelek drzwi oraz na okolice falowodu mikrofalowego znajdującego się po prawej stronie ściany komory. Podczas czyszczenia kuchenka powinna być odłączona od zasilania.

Działanie silnika wentylatora

Po użyciu kuchenki silnik wentylatora może obracać się przez kilka minut, aby schłodzić podzespoły elektryczne. To normalne i możesz wyjąć jedzenie, nawet gdy wentylator pracuje.
W tym czasie możesz nadal korzystać z kuchenki.

Grillowanie

Kuchenka będzie działać w trybie **grilla** wyłącznie przy zamkniętych drzwiach.

Butelki i słoiczki z jedzeniem dla niemowląt

Podgrzewając butelkę z pokarmem dla dziecka zawsze zdejmuj nakrętkę i smoczek. Płyn w górnej części butelki będzie znacznie cieplejszy od tego na dole, dlatego przed sprawdzeniem temperatury należy nim dokładnie wstrząsnąć. Należy również zdjąć pokrywkę ze słoiczków z jedzeniem dla dzieci i wymieszać lub wstrząsnąć zawartością przed sprawdzeniem temperatury. Należy to zrobić przed podaniem pokarmu, aby uniknąć poparzeń. Patrz strona 74.

Iskrzenie

Iskrzenie może wystąpić, jeśli przypadkowo użyto metalowego pojemnika, zastosowano niewłaściwą wagę żywności lub akcesoria zostały uszkodzone. Iskrzenie to zjawisko, w którym w kuchence mikrofalowej pojawiają się niebieskie błyski światła. W przypadku jego wystąpienia należy natychmiast zatrzymać pracę urządzenia. Jeśli kuchenka pozostanie bez nadzoru, a zjawisko to będzie się utrzymywać, może dojść do uszkodzenia urządzenia. Gotowanie można kontynuować wyłącznie w trybie **grilla, konwekcji** lub **Air Fry**.

Maksymalne obciążenie talerza obrotowego

Maksymalny ciężar, jaki można umieścić na talerzu obrotowym, wynosi 4 kg (8 funtów 14 uncji) (obejmuje to całkowitą wagę jedzenia i naczynia).

Naczynia/Pojemniki

Przed użyciem sprawdź, czy naczynia/pojemniki nadają się do użytku w kuchence mikrofalowej. Zobacz strony 24-25.

Przechowywanie akcesoriów

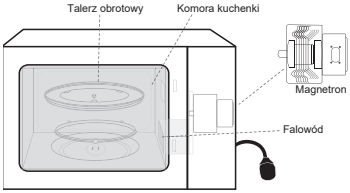
Nie przechowuj w kuchence żadnych przedmiotów innych niż akcesoria kuchenki, na wypadek jej przypadkowego włączenia.

Nie należy uruchamiać pustej kuchenki (poza czasem nagrzewania wstępnego i wypalania oleju, patrz punkt 4 na stronie 11). Urządzenia nie wolno używać w trybie mikrofalowym lub kombinowanym bez jedzenia w środku. Używanie pustego urządzenia spowoduje jego uszkodzenie.

Zasady korzystania z mikrofal

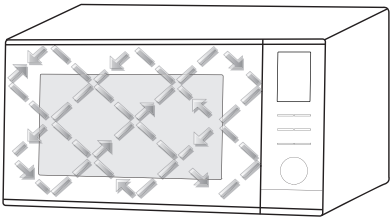
Energia mikrofalowa jest wykorzystywana do gotowania i podgrzewania żywności od czasu pierwszych eksperymentów z radarem podczas II wojny światowej. Mikrofale są stale obecne w atmosferze — zarówno naturalnie, jak i jako efekt działalności człowieka. Do źródeł wytwarzanych przez człowieka należą m.in. radar, radio, telewizja, łącza telekomunikacyjne oraz telefony komórkowe.

Jak mikrofale gotują jedzenie

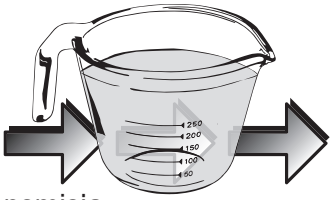


Odbicie

Mikrofale odbijają się od metalowych ścian i metalowego ekranu drzwi.



W kuchence mikrofalowej energia elektryczna jest zamieniana na mikrofale przez **magnetron**.



Transmisja

Następnie przechodzą przez pojemniki do gotowania, gdzie zostają wchłonięte przez cząsteczki wody zawarte w żywności, wszystkie produkty spożywcze zawierają wodę w większej lub mniejszej ilości. Mikrofale wprawiają cząsteczki wody w drgania, co powoduje **tarcie**, czyli wytwarzanie **ciepła**. To ciepło następnie gotuje jedzenie. Mikrofale przyciągają także cząsteczki tłuszczu i cukru, a potrawy zawierające dużą ilość tych substancji będą gotować się szybciej. Mikrofale przenikają jedynie na głębokość 4-5 cm (1,5-2 cala), a ponieważ ciepło rozchodzi się po jedzeniu poprzez przewodzenie, tak jak w tradycyjnym piekarniku, jedzenie gotuje się od zewnątrz do wewnątrz.

Uwaga

Naczynie, w którym przygotowywana lub podgrzewana jest potrawa, nagrzewa się na skutek przewodzenia ciepła z żywności. **Nawet podczas pracy w trybie mikrofalowym należy stosować rękawice ochronne. Mikrofale nie przechodzą przez metal, dlatego metalowych naczyń nie należy używać w trybie wyłącznie mikrofalowym.**

Żywność nie nadająca się do gotowania wyłącznie w trybie mikrofalowym

Yorkshire puddings, sufletów oraz ciast z podwójną warstwą ciasta (pies) nie należy przygotowywać w trybie mikrofalowym. Wynika to z faktu, że potrawy te wymagają suchego, zewnętrznego źródła ciepła, aby mogły zostać prawidłowo upieczone. Nie próbuj gotować ich wyłącznie w trybie mikrofalowym. Potraw wymagających smażenia w głębokim tłuszczu również nie można przygotowywać w trybie mikrofalowym.

Czas odstania

Po wyłączeniu kuchenki mikrofalowej jedzenie nadal będzie się gotować poprzez przewodzenie, a nie dzięki energii mikrofalowej. Dlatego czas odstania jest bardzo ważny podczas podgrzewania mikrofalowego, szczególnie w przypadku potraw o zwartej konsystencji, takich jak mięso, ciasta oraz dania odgrzewane (patrz strona 21).

Gotowanie jajek

Nie gotuj jajek w kuchence mikrofalowej. Surowe jajka gotowane w skorupkach mogą eksplodować i spowodować poważne obrażenia.

Ogólne wskazówki

Czas odstania

Gęste potrawy, np. mięso, pieczone ziemniaki i ciasta, wymagają **odstawienia na chwilę** (wewnątrz lub na zewnątrz kuchenki) po gotowaniu, aby ciepło mogło dobrze przeniknąć do potrawy.

■ Pieczone ziemniaki

Po zakończeniu gotowania wyłącznie w trybie mikrofalowym wyjmij potrawę i owiń ją folią aluminiową, pozostawiając do odstania. Ziemniaki w mundurkach przygotowane w trybie **kombinowanym** nie wymagają odstania. Czas odstania: 15 minut.

■ Ryby

Czas odstania: 2–3 minuty.

■ Potrawy z jajkami

Czas odstania: 1–2 minuty.

■ Gotowe dania do podgrzewania

Czas odstania: 1–2 minuty.

■ Duże kawałki mięsa

Czas odstania: 15 minut, owinięte w folię aluminiową.

■ Gotowe posiłki na talerzu

Czas odstania: 2–3 minuty.

■ Warzywa

Gotowane ziemniaki najlepiej odstać przez 1–2 minuty, jednak większość innych rodzajów warzyw można podawać od razu.

■ Rozmrażanie

Konieczne jest odczekanie, aż proces się zakończy. Czas odstania może się wahać od 5 minut (np. w przypadku malin) do nawet 1 godziny w przypadku dużych kawałków mięsa. Zobacz strony 35-36.
Jeśli po upływie **czasu odstania** potrawa nie jest jeszcze gotowa, włóż ją ponownie do kuchenki i gotuj przez dodatkowy czas.



Nakłuwanie

Skórka lub błonka niektórych produktów spożywczych powoduje gromadzenie się pary podczas gotowania. Takie produkty należy nakłuć lub zdjąć pasek skórki przed gotowaniem, aby umożliwić ujście pary. Jajka, ziemniaki, jabłka, kiełbaski itp. należy nakłuć przed gotowaniem. **Nie próbuj gotować jajek w skorupkach.**



Zawartość wody

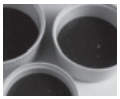
Wiele świeżych produktów spożywczych, takich jak warzywa i owoce, zmienia zawartość wilgoci w ciągu sezonu. Pieczone ziemniaki są tego szczególnym przykładem. Z tego powodu czas gotowania może wymagać dostosowania na przestrzeni roku. Suche składniki, takie jak ryż czy makaron, mogą wyschnąć podczas przechowywania, a czas gotowania może się różnić od czasu gotowania składników świeżo zakupionych.

Ogólne wskazówki



Folia spożywcza

Folia spożywcza pomaga zachować wilgotność potrawy, a uwięziona para wodna przyspiesza gotowanie. Przed gotowaniem folię spożywczą należy nakłuć, aby umożliwić ujście nadmiaru pary. Zawsze zachowuj ostrożność zdejmując folię spożywczą z naczynia, ponieważ wydobywająca się para jest bardzo gorąca. Zawsze kupuj folię spożywczą z informacją na opakowaniu „nadaje się do użycia w kuchenkach mikrofalowych" i używaj jej wyłącznie do przykrycia. Nie wyścielaj naczyń folią spożywczą. Nie przykrywaj potraw podczas gotowania w trybie **grilla, konwekcji, Air Fry** ani w trybie **kombinowanym**.



Wielkość naczyń

Należy przestrzegać rozmiarów naczyń podanych w przepisach, ponieważ wpływają one na czas gotowania i podgrzewania. Porcja jedzenia rozłożona na większej powierzchni gotuje się i podgrzewa szybciej.



Ilości

Małe ilości gotują się szybciej niż duże, a małe posiłki podgrzewają się szybciej niż duże porcje.



Rozmieszczenie

Potrawy gotują się szybciej i równomierniej, gdy są od siebie oddzielone. **Nigdy** nie układaj potraw jedna na drugiej.



Kształt

Równe kształty sprzyjają równomiernemu gotowaniu. W kuchence mikrofalowej lepiej używać naczyń okrągłych niż kwadratowych.



Gęstość

Porowate, lekkie potrawy nagrzewają się szybciej niż gęste, ciężkie potrawy.



Przykrywanie

Potrawy należy przykrywać folią przeznaczoną do kuchenek mikrofalowych lub odpowiednio dopasowaną pokrywką. Przykryj ryby, warzywa, zapiekanki, zupy. Nie przykrywaj ciast, sosów, pieczonych ziemniaków ani wypieków. Więcej informacji znajdziesz w tabelach gotowania i przepisach.



Ułożenie

Poszczególne potrawy, np. porcje kurczaka lub kotlety, należy układać na talerzu grubszymi częściami na zewnątrz.



Składniki

Potrawy zawierające tłuszcz, cukier lub sól nagrzewają się bardzo szybko. Nadzienie może być znacznie gorętsze niż ciasto. Zachowaj ostrożność podczas jedzenia. **Nie przegrzewaj**, nawet jeśli wypiek nie wydaje się bardzo gorący.

Ogólne wskazówki



Temperatura początkowa

Im zimniejsze jedzenie, tym dłużej się podgrzewa. Podgrzewanie jedzenia z lodówki trwa dłużej niż z temperatury pokojowej. Temperatura jedzenia przed gotowaniem powinna wynosić od 5 do 8°C.



Obracanie i mieszanie

Niektóre potrawy wymagają mieszania podczas gotowania. Mięso i drób należy przewrócić po upływie połowy czasu gotowania.



Płyny

Wszystkie płyny należy mieszać przed, **w trakcie i po podgrzaniu**. W szczególności wodę należy mieszać przed i w trakcie podgrzewania, aby uniknąć wykipieniu.
Nie podgrzewaj wcześniej zagotowanych płynów.
Nie przegrzewaj.



Sprawdzanie potraw

Konieczne jest sprawdzanie potrawy w trakcie oraz po upływie zalecanego czasu gotowania, nawet jeśli użyto **programu automatycznego** (tak samo jak w przypadku potraw przygotowywanych w tradycyjnym piekarniku). W razie potrzeby włóż potrawę z powrotem do kuchenki w celu dalszego gotowania.



Czyszczenie

Ponieważ mikrofalówki działają na cząsteczki jedzenia, utrzymuj kuchenkę mikrofalową w czystości przez cały czas. Uporczywe plamy z jedzenia można usunąć za pomocą markowego środka do czyszczenia piekarników naniesionego na miękką ściereczkę. Po czyszczeniu zawsze wytrzyj wnętrze kuchenki do sucha. Unikaj kontaktu ze wszystkimi elementami z tworzywa sztucznego oraz z obszarem drzwi. Nie należy spryskiwać bezpośrednio wnętrza komory.

Pojemniki możliwe do użycia



Wybór odpowiedniego pojemnika stanowi bardzo ważny czynnik decydujący o sukcesie lub niepowodzeniu gotowania.

Sprawdzanie naczyń do gotowania w trybie mikrofalowym

Jeśli nie masz pewności, czy naczynie do gotowania nadaje się do użytku w kuchence mikrofalowej, sprawdź to, wykonując następujący test:

1. Napełnij dzbanek miarowy nadający się do użycia w kuchence mikrofalowej 300 ml (½ pt) zimnej wody.
2. Umieść go na szklanym talerzu obrotowym obok naczynia, które chcesz przetestować. Jeśli naczynie, które testujesz, jest duże, postaw miarkę na pustym naczyniu.
3. Podgrzewaj przez 1 minutę na **najwyższej (High)** mocy mikrofal.

Rezultat

Jeśli naczynie nadaje się do użytku w kuchence mikrofalowej, pozostanie chłodne, natomiast woda w dzbanku zacznie być odczuwalnie ciepła. Jeśli naczynie testowe jest ciepłe, nie należy go używać, ponieważ pochłania energię mikrofal.

Uwaga

Test ten nie ma zastosowania do naczyń z tworzywa sztucznego ani do naczyń metalowych (np. typu Le Creuset®), które nie są odpowiednie do użytku w kuchence mikrofalowej, gdyż wykonane są z żeliwa pokrytego emalią.

Szybki przewodnik po naczyniach kuchennych



Szkło żaroodporne

Szkło żaroodporne do codziennego użytku, np. Pyrex®, doskonale nadaje się do gotowania w trybie mikrofalowym, konwekcyjnym, Air Fry oraz kombinowanym. Nie należy go używać do grillowania na metalowym ruszcie. Nie stosuj delikatnego szkła ani kryształu ołowiowego, które mogą pęknąć lub spowodować iskrzenie.



Porcelana i ceramika

Zwykłe glazurowane naczynia porcelanowe lub ceramiczne, takie jak talerze, miski, kubki i filiżanki, mogą być używane, o ile są odporne na wysoką temperaturę. Delikatna porcelana kostna powinna być stosowana wyłącznie do krótkiego podgrzewania. Nie używaj naczyń z metalową obwódką lub wzorem. Nie używaj dzbanków ani kubków z klejonymi uchwytami, ponieważ klej może się roztopić. Naczynia żaroodporne można stosować podczas gotowania w trybie **konwekcji, Air Fry** i **kombinowanym**, jednak nie należy umieszczać ich bezpośrednio pod grillem.



Ceramika, fajans, kamionka

Te naczynia nadają się do użytku, jeśli są całkowicie glazurowane. Nie należy ich używać, jeśli są częściowo glazurowane lub nieglazurowane, ponieważ mogą one wchłaniać wodę, która z kolei pochłania energię mikrofal, przez co naczynie bardzo się nagrzewa i spowalnia gotowanie potraw.



Pojemniki foliowe/metalowe

Nie wolno gotować w folii ani w metalowych pojemnikach podczas pracy wyłącznie w trybie mikrofalowym, gdyż mikrofale nie przenikają przez metal, co powoduje nierównomierne podgrzewanie potrawy i może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia. Folia oraz metalowe pojemniki mogą być używane podczas pracy w trybie **grilla, konwekcji** i **Air Fry**, a także z zachowaniem ostrożności w niektórych trybach gotowania kombinowanego, pod warunkiem że nie są uszkodzone ani wgniecione.

Pojemniki możliwe do użycia



Tworzywa sztuczne

Wiele plastikowych pojemników jest przeznaczonych do użytku w kuchence mikrofalowej, ale nie należy ich używać do gotowania potraw o wysokiej zawartości cukru lub tłuszczu ani do potraw wymagających długiego gotowania, np. brązowego ryżu. Używaj pojemników Tupperware® tylko wtedy, gdy są przeznaczone do użytku w kuchence mikrofalowej.



Nie używaj naczyń z melaminy. Nigdy nie gotuj w pojemnikach po margarynie ani w kubeczkach po jogurcie, ponieważ mogą się one stopić pod wpływem ciepła oddawanego przez potrawę. Jeśli są żaroodporne, mogą być używane w trybie gotowania kombinowanego. **Nie należy używać ich pod grillem.**



Papier

Zwykły, biały, chłonny papier kuchenny (ręcznik kuchenny) można stosować wyłącznie do podgrzewania w trybie mikrofal, np. do przykrycia bekonu, aby zapobiec pryskaniu.
Używaj tylko do krótkiego gotowania. Nigdy nie używaj ponownie tego samego kawałka ręcznika kuchennego. Zawsze używaj świeżego kawałka papieru do każdego dania.
Unikaj ręczników papierowych zawierających włókna syntetyczne. Jeśli używasz markowego ręcznika kuchennego z recyklingu, sprawdź najpierw, czy jest on zalecany do użytku w kuchence mikrofalowej.
Nie używaj kubków ani talerzy pokrytych woskiem lub plastikiem, ponieważ powłoka może się stopić.

Papier pergaminowy (papier do pieczenia) może być używany do wyłożenia dna naczyń oraz do przykrywania form podczas pieczenia spodów ciasta bez wypełnienia. Białe papierowe talerze mogą być używane do krótkiego podgrzewania wyłącznie w trybie mikrofalowym.



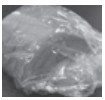
Pojemniki wiklinowe, drewniane i słomiane

Naczynia mogą pęknąć i zapalić się. Nie używaj drewnianych naczyń w kuchence mikrofalowej. **Nie używaj w żadnym trybie gotowania.**



Folia spożywcza

Folia spożywcza przeznaczona do kuchenek mikrofalowych może być używana wyłącznie do przykrywania potraw podgrzewanych w trybie mikrofalowym. Może być również przydatna do przykrywania potraw podczas gotowania, jednak należy zachować ostrożność, aby folia nie miała bezpośredniego kontaktu z żywnością, np. nie należy wykładać naczyń folią spożywczą. **Nie stosować w żadnym innym trybie gotowania.**



Torebki do pieczenia

Worki do pieczenia mogą być stosowane po nacięciu z jednej strony w celu utworzenia osłony („namiotu”) nad kawałkiem mięsa podczas pieczenia z użyciem ustawień mocy i czasu. Nie używaj dołączonych metalowych drucików zaciskowych podczas korzystania z trybu mikrofalowego lub kombinowanego.

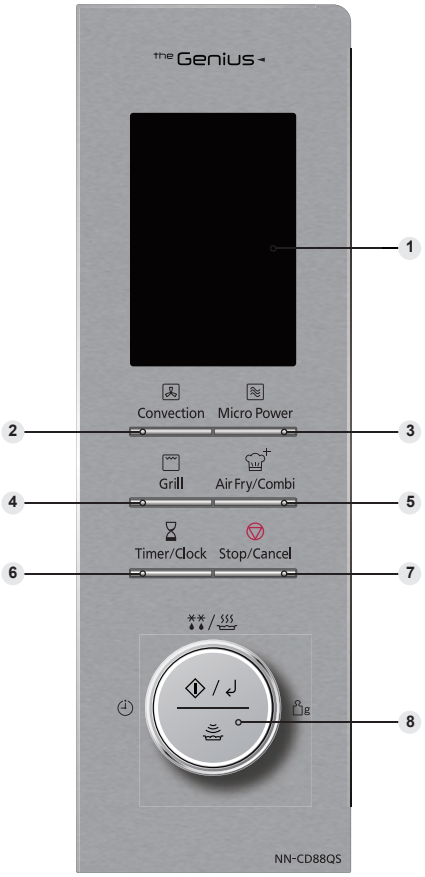


Folia aluminiowa

Folia aluminiowa może być używana podczas gotowania w trybie konwekcji oraz Air Fry.

Panel sterowania

NN-CD88QS



1 **Okno wyświetlacza**
2 **Przycisk konwekcji** (strony 39-40)
3 **Przycisk Micro Power** (strony 31-32)
4 **Przycisk grilla** (strony 37-38)
5 **Przycisk Air Fry/Combi (Tryb kombinowany)** (strony 41-51)
6 **Przycisk Timera/Zegara** (strony 30, 53-54)
7 **Przycisk Stop/Cancel (Anulowanie)**
Przed rozpoczęciem gotowania:
Jedno naciśnięcie powoduje wyczyszczenie ustawień.
W czasie gotowania:
Jedno naciśnięcie tymczasowo zatrzymuje program gotowania.
Kolejne naciśnięcie anuluje wszystkie wybrane ustawienia, a na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina.
8 **Pokrętło**
Pokrętło ma przypisane następujące 4 funkcje:
Czas gotowania
Po wybraniu ręcznego trybu gotowania ustaw czas, obracając pokrętło. Użyj pokrętła, aby skorzystać z funkcji dodawania czasu (strona 55).
Start/Potwierdzenie
Naciśnij pokrętło, aby uruchomić kuchenkę lub potwierdzić ustawienie. Jeżeli podczas gotowania drzwiczki zostaną otwarte lub przycisk Stop/Cancel (Anulowanie) zostanie naciśnięty jeden raz, należy ponownie nacisnąć przycisk Start, aby kontynuować gotowanie.
Programy Automatyczne
Gdy wyświetlany jest tryb zegara, obróć pokrętło, aby wybrać programy automatyczne i wagę. (strony 32-34, 58-72)
Podgrzewanie jednym naciśnięciem
W trybie zegara naciśnięcie pokrętła umożliwia szybkie uruchomienie podgrzewania schłodzonego dania. (strony 56-57)

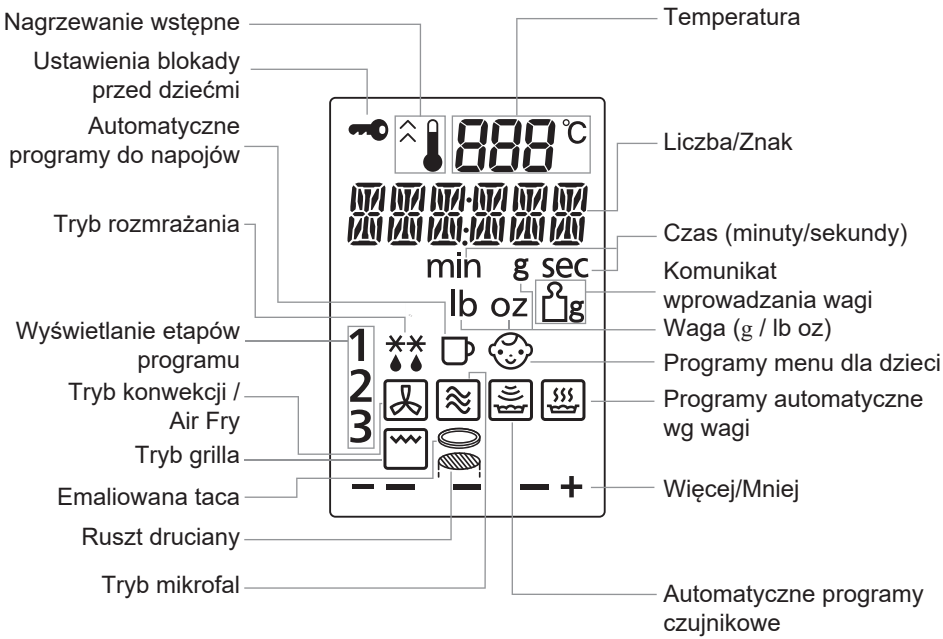
Uwaga

Kuchenka posiada funkcję oszczędzania energii.
W trybie czuwania jasność wyświetlacza zostanie zmniejszona. Kuchenka przejdzie w tryb czuwania po 6 minutach od ostatniej czynności. Otwarcie drzwiczek spowoduje powrót do trybu standardowego.
Jeśli ustawiono program, ale nie naciśnięto przycisku Start, po 6 minutach kuchenka automatycznie anuluje ustawienia. Wyświetlacz powróci do trybu zegara.

Sygnał dźwiękowy

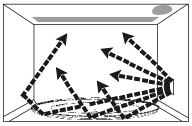
Po naciśnięciu przycisku rozlega się sygnał dźwiękowy. Jeśli sygnał dźwiękowy nie zabrzmi, ustawienie jest nieprawidłowe.
Gdy kuchenka przełącza się z jednej funkcji na drugą, słychać dwa sygnały dźwiękowe.
Po zakończeniu gotowania usłyszysz pięć sygnałów dźwiękowych. Po zakończeniu nagrzewania wstępnego w trybie konwekcji lub kombinowanym rozlegną się trzy sygnały dźwiękowe.

Okno wyświetlacza

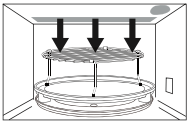
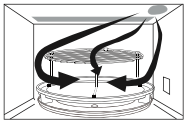
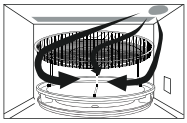
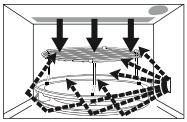


Tryby gotowania

Poniższe schematy stanowią przykłady akcesoriów. Mogą się różnić w zależności od użytego przepisu/dania. Więcej informacji znajdziesz w Książce Kucharskiej.

Tryby gotowania	Zastosowanie	Akcesoria do użycia	Pojemniki
MIKROFALE 	• Rozmrażanie • Podgrzewanie • Roztapianie: masła, czekolady, sera. • Gotowanie ryb, warzyw, owoców, jajek • Przygotowywanie: kompotów, dżemów, sosów, kremów, ptysiów, ciast, karmelu, mięsa, ryb. • Pieczenie ciast bez zarumieniania. **Bez wstępnego nagrzewania**	-	Używaj talerzy i misek nadających się do kuchenki mikrofalowej, np. Pyrex®, bezpośrednio na szklanym talerzu obrotowym. **Nie używaj metalowych pojemników.**

Tryby gotowania

Tryby gotowania	Zastosowanie	Akcesoria do użycia	Pojemniki
GRILL 	• Grillowanie mięsa lub ryb. • Grillowanie tostów. • Zarumienianie zapiekanek lub ciast bezowych. **Bez wstępnego nagrzewania**	Ruszt druciany na tacy emaliowanej*	Używaj żaroodpornych naczyń, talerzy lub misek, np. Pyrex®, bezpośrednio na drucianym ruszcie, na emaliowanej tacy i na szklanym talerzu obrotowym.*
KONWEKCJA  	• Pieczenie małych wyrobów o krótkim czasie pieczenia: ciasto francuskie, ciasteczka, rolady. • Pieczenie specjalne: bułki lub brioszki, biszkopty. • Pieczenie pizzy i tart. **Nagrzewanie wstępne zalecane**	Taca emaliowana lub ruszt druciany*	Żaroodporne metalowe formy mogą być używane na emaliowanej tacy.* **Nie należy stawiać naczyń bezpośrednio na szklanym talerzu obrotowym.**
AIR FRY 	• Pieczenie frytek. • Pieczenie steków, kotletów wieprzowych, hamburgerów. • Pieczenie mrożonych panierowanych produktów. **Bez wstępnego nagrzewania**	Kosz Air Fry na ruszcie drucianym, na emaliowanej tacy.*	Umieść jedzenie bezpośrednio w koszu Air Fry.
GRILL + MIKROFALE 	• Przygotowywanie lasagne, zapiekanek mięsnych, ziemniaczanych lub warzywnych. **Bez wstępnego nagrzewania**	Ruszt druciany na tacy emaliowanej*	Naczynia przystosowane do kuchenki mikrofalowej i odporne na wysoką temperaturę na metalowym ruszcie, ustawionym na emaliowanej tacy, na szklanym talerzu obrotowym.*
KONWEKCJA + MIKROFALE 	• Pieczenie ciast • Tarty z ciasta francuskiego **Konieczne jest wstępne nagrzewanie**	Taca emaliowana*	Naczynia przystosowane do kuchenki mikrofalowej i odporne na wysoką temperaturę na emaliowanej tacy.* **Nie należy stawiać naczyń bezpośrednio na szklanym talerzu obrotowym.**

* Uwaga: Małe artykuły spożywcze można umieszczać bezpośrednio na emaliowanej tacy na ruszcie.

Rozpocznijmy korzystanie z kuchenki

NN-CD88QS



1 Podłącz do kontaktu

Podłącz do 13-amperowego gniazdka elektrycznego z bezpiecznikiem. Zostaniesz poproszony o zapoznanie się z instrukcją obsługi.

2 Konwersja Lb/oz (uncja)

Domyślna jednostka wagi to gramy.
Aby wybrać wagę w funtach i uncjach, po pierwszym podłączeniu naciśnij raz przycisk Start. Naciśnij ponownie, aby zmienić jednostkę na gramy.

3 Naciśnij przycisk Timer/Zegar dwa razy, aby ustawić zegar

Ustaw zegar w formacie 24-godzinnym. Obróć pokrętło, aby wybrać godzinę (szczegóły na stronie 30).

4 Naciśnij przycisk konwekcji

pojawi się na wyświetlaczu wraz z temperaturą kuchenki. Procedura ta ma na celu wypalenie oleju stosowanego do ochrony przed rdzą w kuchence. Naciskaj przycisk konwekcji, aż na wyświetlaczu pojawi się wartość 220 °C. Wyjmij wszystkie akcesoria z kuchenki.

5 Obróć pokrętło, aby wybrać czas

Obróć pokrętło, aż w okienku wyświetli się 5 minut.

6 Naciśnij Start

Na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie czasu. Po zakończeniu programu usłyszysz sygnał dźwiękowy. Kuchenka jest teraz gotowa do użycia. Uwaga: elementy grzejne i wnętrze kuchenki będą gorące.

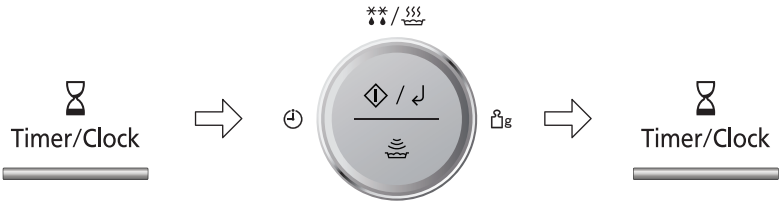
7 Tryb Demo

Jest to rozwiązanie przeznaczone do ekspozycji w sklepach detalicznych i umożliwia eksperymentowanie z ustawieniami różnych programów.
W tym trybie nie jest generowana energia mikrofalowa i można bezpiecznie używać kuchenki bez umieszczania w niej żywności. Aby wybrać ten tryb, naciśnij przycisk Micro Power raz, a następnie naciśnij przycisk Stop/Cancel (Anulowanie) 4 razy. Wyświetli się komunikat „TRYB DEMO NACIŚNIJ DOWOLNY PRZYCISK”. Aby anulować, naciśnij przycisk Micro Power raz, a następnie Stop/Cancel (Anulowanie) 4 razy.

8 Blokada przed dziećmi

Aby uruchomić funkcję blokady przed dziećmi, naciśnij trzykrotnie przycisk Stop/Cancel (Anulowanie). Spowoduje to dezaktywację panelu sterowania, przy czym drzwi pozostaną możliwe do otwarcia. Na wyświetlaczu pojawi się symbol i żaden element sterowania nie będzie działać. Aby wyłączyć blokadę przed dziećmi, naciśnij trzykrotnie przycisk Stop/Cancel (Anulowanie). Aby włączyć lub wyłączyć blokadę przed dziećmi, przycisk Stop/Cancel (Anulowanie) należy nacisnąć 3 razy w ciągu 10 sekund. Blokadę przed dziećmi można ustawić, gdy na wyświetlaczu widoczny jest dwukropek lub aktualna godzina.

Ustawianie zegara



Naciśnij Timer/Zegar dwa razy
Na wyświetlaczu pojawi się napis „SET TIME” (USTAW CZAS), a dwukropek zacznie migać.

Obróć pokrętło
Wprowadź godzinę, obracając pokrętło. Godzina pojawi się na wyświetlaczu.

Naciśnij Timer/Zegar
Dwukropek przestaje migać. Godzina jest teraz ustawiona i zablokowana na wyświetlaczu.

Uwaga
1. Aby zresetować godzinę, powtórz kroki od 1 do 3, jak powyżej.
2. Zegar będzie pokazywał aktualną godzinę tak długo, jak kuchenka będzie podłączona do prądu i włączona.
3. Jest to zegar 24-godzinny, tzn. 2 pm = 14:00, a nie 2:00.

Ustawienia – instrukcja obsługi

Aby ułatwić programowanie kuchenki, na wyświetlaczu będą pojawiać się wskazówki obsługi. Po zapoznaniu się z obsługą kuchenki przewodnik obsługi można wyłączyć.

Aby wyłączyć:



Naciśnij Timer/Clock cztery razy.

Okno wyświetlacza

W okienku wyświetlacza pojawia się dwukropek lub godzina.

Aby włączyć:



Naciśnij Timer/Clock cztery razy.

Okno wyświetlacza

W okienku wyświetlacza pojawia się dwukropek lub godzina.

Gotowanie i rozmrażanie z użyciem mikrofal

Dostępnych jest 7 różnych poziomów mocy mikrofal.

Zastosowanie akcesoriów:



Naciśnij przycisk Micro Power
Naciskaj ten przycisk, aż na wyświetlaczu pojawi się żądana moc. Pojawi się również symbol mikrofal. Po wybraniu funkcji Rozmrażanie na wyświetlaczu pojawi się również .

Ustaw czas
Wybierz czas gotowania, obracając pokrętło. Kuchenkę można zaprogramować na maksymalnie 1 godzinę i 30 minut przy ustawieniach mocy mikrofal: średnio-wysoka, średnia, niska, simmer (delikatne gotowanie), rozmrażanie oraz podgrzewanie. Tryb wysokiej mocy mikrofal można zaprogramować na maksymalnie 30 minut.

Naciśnij pokrętło aby rozpocząć
Rozpocznie się wybrany program gotowania, a na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie czasu.

Naciśnij	Poziom	Moc	Maks. dostępny czas
Raz	High (Wysoki)	1000 W	30 minut
Dwa	Medium-High (Średnio-wysoki)	800 W	1 godzina 30 minut
3 razy	Defrost (Rozmrażanie)	270 W	1 godzina 30 minut
4 razy	Medium (Średni)	600 W	1 godzina 30 minut
5 razy	Low (Niski)	440 W	1 godzina 30 minut
6 razy	Simmer (Delikatny)	300 W	1 godzina 30 minut
7 razy	Warm (Podgrzewanie)	100 W	1 godzina 30 minut

Ta tabela przedstawia przybliżoną moc dla każdego poziomu.

Uwaga

1. Maksymalny czas, jaki można ustawić dla **wysokiej** mocy mikrofal, wynosi 30 minut.
2. Na wszystkich poziomach mocy, z wyjątkiem **wysokiej**, maksymalny możliwy do ustawienia czas wynosi 1 godzinę i 30 minut.
3. W razie potrzeby możesz zmienić czas gotowania w trakcie jego trwania. Obróć pokrętło, aby wydłużyć lub skrócić czas gotowania. Czas można wydłużać/skracać w krokach co 1 minutę, do maksymalnie 10 minut. Obrócenie pokrętła do zera zakończy gotowanie.

Gotowanie i rozmrażanie z użyciem mikrofal

Uwaga

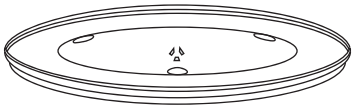
4. Czasy rozmrażania wprowadzane ręcznie można sprawdzić w tabeli rozmrażania na stronie 36.
5. Informacje na temat gotowania wieloetapowego można znaleźć na stronie 52.
6. Czas odstania można zaprogramować po ustawieniu mocy mikrofal i czasu. Informacje na temat korzystania z timera znajdują się na stronach 53–54.

Akcesoria możliwe do użytku

Jeśli używasz kuchenki wyłącznie w trybie **mikrofal**, dołączony szklany talerz obrotowy musi zawsze znajdować się na swoim miejscu. **Nie należy** używać wyłącznie trybu mikrofal, jeśli w kuchence znajdują się metalowe akcesoria.

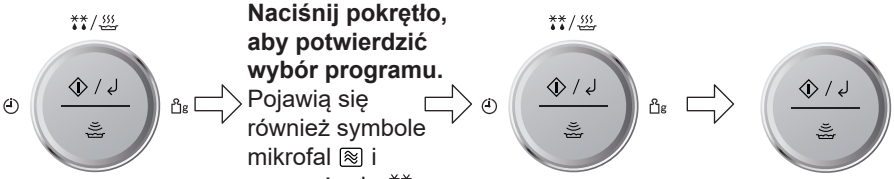
Nie umieszczaj jedzenia bezpośrednio na talerzu obrotowym, z wyjątkiem ziemniaków w mundurkach przygotowywanych wyłącznie w trybie **mikrofalowym.**

Żywność podgrzewana lub gotowana wyłącznie w trybie mikrofal jest zazwyczaj przykryta pokrywką lub folią spożywczą, chyba że wskazano inaczej.



Automatyczne rozmrażanie wg wagi - Rozmrażanie „Chaos”

Funkcja ta umożliwia rozmrażanie żywności według wagi. Wybierz kategorię i ustaw wagę produktu. Wagę można zaprogramować w gramach, funtach i uncjach. Waga zaczyna się od wagi minimalnej dla każdej kategorii.



Aby uruchomić programy automatyczne, kuchenka musi być w trybie zegara. Wybierz żądany program obracając pokrętłem.

Naciśnij pokrętło, aby potwierdzić wybór programu. Pojawią się również symbole mikrofal ≋ i rozmrażania ⁂.

Wybierz wagę jedzenia, obracając pokrętło. Powolne obracanie pokrętła spowoduje zmianę w krokach co 10 g. Domyślna jednostka to gramy. Aby zmienić jednostkę na funty i uncje, zapoznaj się ze stroną 29.

Naciśnij Start. Nie zapomnij wymieszać lub obrócić potrawy w trakcie rozmrażania.

Automatyczne rozmrażanie wg wagi - Rozmrażanie „Chaos”

Program	Zakres wagi	Nadające się produkty
1. Pieczywo  	100 g - 900 g (4 oz - 2 lb)	Chleb i bułki. Obróć po sygnale dźwiękowym. Czas odstania: 10–30 minut.
2. Mięso mielone/kotlety  	100 g - 1200 g (4 oz - 2 lb 10 oz)	Małe kawałki mięsa, mięso mielone, porcje kurczaka, steki, kotlety. Odwrócić po sygnale dźwiękowym. Czas odstania: 15-30 minut.
3. Duże kawałki mięsa  	400 g - 2000 g (14 oz - 4 lb 7 oz)	Cały kurczak, kawałki mięsa. Obrócić po sygnale dźwiękowym. Czas odstania co najmniej 1 godzina.

= Mikrofale = Rozmrażanie

Funkcja ta umożliwia rozmrażanie mięsa mielonego, kotletów, porcji kurczaka, kawałków mięsa i pieczywa.

Żywność należy umieścić w odpowiednim naczyniu, całe kurczaki i kawałki mięsa należy umieścić na odwróconym spodku lub na ruszcie. Kotlety, porcje kurczaka i kromki chleba należy układać w jednej warstwie. Nie ma potrzeby przykrywania potraw.

W programach automatycznego rozmrażania wg wagi wykorzystywana jest zasada **teorii chaosu**, która umożliwia szybkie i bardziej równomierne rozmrażanie. System **Chaos** wykorzystuje losową sekwencję impulsów energii mikrofalowej, co przyspiesza proces rozmrażania. W trakcie trwania programu sygnał dźwiękowy będzie informował o konieczności sprawdzenia stanu potrawy. **Ważne jest, aby często obracać i mieszać jedzenie** (Zobacz strony 34-35). Po usłyszeniu pierwszego sygnału należy **obrócić** produkty. Po drugim sygnale dźwiękowym należy obrócić jedzenie lub je rozdzielić.

Automatyczne rozmrażanie wg wagi - Rozmrażanie „Chaos”

1. sygnał dźwiękowy
Obróć



2. sygnał dźwiękowy
Obróć lub rozdziel



Kategoria 1 Pieczywo
Program Pieczywo jest odpowiedni do rozmrażania niewielkich wyrobów, np. bułek, kajzerek oraz kromek chleba, przeznaczonych do natychmiastowego użycia. Małe produkty mogą wydawać się ciepłe bezpośrednio po rozmrożeniu. Bochenki można również rozmrażać za pomocą tego programu, jednak należy uwzględnić czas odstania, w celu rozmrożenia środka. Czas odstania można skrócić, rozdzielając kromki i przecinając bułki i bochenki na pół. Podczas rozmrażania potrawę należy obrócić w połowie czasu rozmrażania. **Ten program nie nadaje się do ciast kremowych i deserów** np. sernik.

Kategoria 2 Mięso mielone/kotlety (mielone/kotlety/porcje kurczaka)
Podczas rozmrażania mięso mielone należy często rozdrabniać, co najlepiej wykonywać w dużym, płytkim naczyniu. Kotlety i kawałki kurczaka należy układać w jednej warstwie i często obracać.

Kategoria 3 Duże kawałki mięsa/całe kurczaki
Tłuszcz z tyłu stawów, nóg, skrzydeł i mostka wymaga osłony. Przed gotowaniem należy odczekać co najmniej 1 godzinę (zwinięte kawałki mięsa mogą wymagać dłuższego czasu), aby upewnić się, że środek jest całkowicie rozmrożony.

Wskazówki dotyczące rozmrażania

W celu uzyskania najlepszych rezultatów:

1. Umieść żywność w odpowiednim pojemniku. Mięso i kurczaki należy umieścić na odwróconym spodku lub na plastikowej podstawce, jeśli taką posiadasz.
2. Sprawdzaj żywność podczas rozmrażania, ponieważ szybkość rozmrażania może się różnić.
3. Nie ma potrzeby przykrywania jedzenia.
4. Zawsze obracaj lub mieszaj jedzenie, zwłaszcza po usłyszeniu sygnału dźwiękowego.
5. Mięso mielone/kotlety/porcje kurczaka należy rozdrobnić lub oddzielić tak szybko, jak to możliwe, i ułożyć w jednej warstwie.
6. Należy zapewnić czas odstania, aby środek potrawy mógł się całkowicie rozmrozić (minimum 1 godzina w przypadku dużych kawałków mięsa i całych kurczaków).

Rozmrażanie z użyciem funkcji Defrost, mikrofal i czasu

Rozmrażanie żywności w kuchence mikrofalowej jest możliwe poprzez wybranie poziomu mocy mikrofal **Rozmrażania** za pomocą przycisku Micro Power i ustawienie odpowiedniego czasu. Największym wyzwaniem jest rozmrożenie wnętrza zanim zewnętrzna część zacznie się gotować.

Z tego powodu program rozmrażania naprzemiennie wykorzystuje moc mikrofal i czas odstania. Ten rodzaj rozmrażania nazywany jest rozmrażaniem cyklicznym.

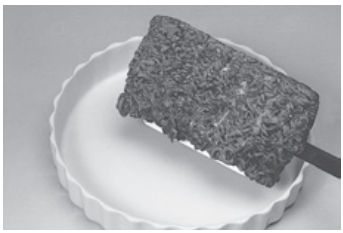
Podczas faz odstania w kuchence nie jest generowana energia mikrofalowa, jednak oświetlenie pozostaje włączone, a szklany talerz obrotowy nadal się obraca. Automatyczne czasy odstania zapewniają bardziej równomierne rozmrażanie, jednak przed użyciem nadal konieczne jest pozostawienie potrawy do odstania. Umieść żywność w odpowiednim pojemniku.
Mięso i kurczaki należy umieścić na odwróconym spodku.



W miarę możliwości oddziel kawałki mięsa lub mniejsze elementy np. kromki chleba.



Podczas rozmrażania należy często rozdrabniać drobne produkty, np. mięso mielone.



Gęste potrawy i mięso obróć 2 lub 3 razy podczas rozmrażania.

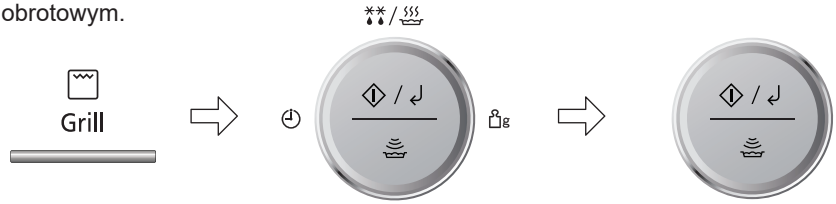
Tabela rozmrażania przy użyciu funkcji Defrost, mikrofal i czasu

Wybierz tryb mikrofalowy **Defrost (Rozmrażanie)**. Podane poniżej czasy mają charakter orientacyjny. Zawsze sprawdzaj postęp rozmrażania otwierając drzwiczki i ponownie uruchamiając program. W przypadku większych ilości należy odpowiednio dostosować czas rozmrażania. Żywność podczas rozmrażania nie powinna być przykryta.

Rodzaj produktu	Czas rozmrażania	Metoda	Czas odstania
Mięso			
Wołowina/ Jagnięcina/ Wieprzowina 500 g (1 lb)	16-18 min	Umieść w odpowiednim naczyniu lub na odwróconym spodku albo użyj rusztu nadającego się do użycia w kuchence mikrofalowej. Obróć 3-4 razy.	60 min
Mielona wołowina 500 g (1 lb)	12 min	Umieść w odpowiednim naczyniu. Rozdrobnij i obróć 3-4 razy.	15 min
Kawałki mięsa 450 g (1 lb)	12-14 min	Ułóż w odpowiednim naczyniu w jednej warstwie. Obróć dwukrotnie.	15 min
Kiełbaski 450 g (1 lb)	13 min	Ułóż w odpowiednim naczyniu w jednej warstwie. Obróć dwukrotnie.	15 min
Plastry boczku 500 g (1 lb)	9-12 min	Umieść w odpowiednim naczyniu. Obróć i rozdziel dwukrotnie.	10 min
Wołowina do duszenia 450 g (1 lb)	13 min	Umieść w odpowiednim naczyniu. Rozdzielaj regularnie.	15 min
Cały kurczak 500 g (1 lb)	13-15 min	Umieść w odpowiednim naczyniu na odwróconym spodku lub użyj rusztu nadającego się do użycia w kuchence mikrofalowej. Obróć 3-4 razy.	60 min
Porcje kurczaka 450 g (1 lb)	11-13 min	Ułóż w odpowiednim naczyniu w jednej warstwie. Obróć dwukrotnie.	30 min
Ryby			
W całości 350 g (1 lb)	11-13 min	Umieść w odpowiednim naczyniu. Obróć dwukrotnie.	15 min
Filety/Steki 450 g (1 lb)	10-12 min	Umieść w odpowiednim naczyniu. Obróć dwa razy, oddziel.	15 min
Krewetki 450 g (1 lb)	8-10 min	Umieść w odpowiednim naczyniu. Podczas rozmrażania zamieszaj dwukrotnie.	15 min
Ogólne			
Kawałki chleba 400 g (14 oz)	6 min	Umieść na talerzu. Oddziel i przełóż podczas rozmrażania.	10 min
Kromki chleba 45 g (1 oz)	40 sek. - 50 sek.	Umieść na talerzu.	1-2 min
Wypieki 500 g (1 lb)	6 min 30 sek.	Umieść na talerzu. Obróć w połowie rozmrażania.	15-30 min
Miękkie owoce 450 g (1 lb)	10-11 min	Umieść w odpowiednim naczyniu. Podczas rozmrażania wymieszaj dwukrotnie.	15 min

Grillowanie

Kwarcowy system grilla zastosowany w kuchence zapewnia szybkie i wydajne gotowanie szerokiej gamy potraw, takich jak kotlety, kiełbaski, steki, tosty, frytki z piekarnika itp.
Nie rozgrzewaj grilla przed użyciem.
Podczas użytkowania tacka emaliowana musi znajdować się na szklanym talerzu obrotowym.



Naciśnięcie	Poziom mocy
Jednokrotne	Grill 3 (Wysoki)
Dwukrotne	Grill 2 (Średni
Trzykrotne	Grill 1 (Niski)

Wybierz moc grilla
Naciśnij raz, aby wybrać Grill 3 (wysoki), dwa razy – Grill 2 (średni) lub trzy razy – Grill 1 (niski).
Na wyświetlaczu pojawi się również symbol grilla.

Ustaw czas
Wybierz czas gotowania, obracając pokrętło. Maksymalny czas można ustawić na 1 godzinę i 30 minut.

Naciśnij pokrętło aby rozpocząć
Rozpocznie się program gotowania, a na wyświetlaczu zacznie być widoczny odliczany czas.

Uwaga

1. Grill działa wyłącznie przy zamkniętych drzwiach kuchenki, a w programie **„tylko grill”** nie jest wytwarzana energia mikrofalowa.
2. W razie potrzeby możesz zmienić czas gotowania w trakcie pracy. Obróć pokrętło, aby wydłużyć lub skrócić czas gotowania. Czas można wydłużać/skracać w krokach co 1 minutę, do maksymalnie 10 minut. Obrócenie pokrętła do zera zakończy gotowanie.

Czasy grillowania

Korzystając z funkcji grilla czas grillowania będzie podobny do czasu tradycyjnego grillowania. Większość potraw będzie wymagała obrócenia w połowie czasu gotowania (zobacz sekcję dotyczącą akcesoriów na stronie 38).

Grill oferuje trzy poziomy mocy: Grill 3 (wysoki), Grill 2 (średni) oraz Grill 1 (niski). Grill 3 jest najgorętszym ustawieniem.

Uwaga!
Akcesoria i otoczenie kuchenki będą bardzo gorące. Używaj rękawic kuchennych.

Grillowanie

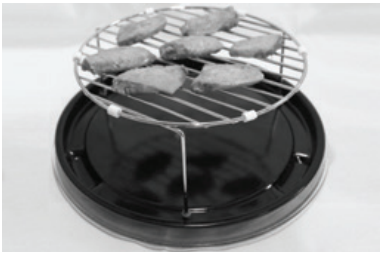
Akcesoria do użycia

Podczas grillowania szklany talerz obrotowy powinien znajdować się na swoim miejscu, a na nim należy umieścić emaliowaną tacę oraz metalowy ruszt.

Umieść potrawę na metalowym ruszcie ustawionym na emaliowanej tacy, umieszczonej na szklanym talerzu obrotowym. Ruszt pozwala tłuszczowi ściekać do emaliowanej tacki, co zmniejsza jego rozpryskiwanie i powstawanie dymu podczas grillowania steków, kotletów i innych tłustych potraw.

Większość potraw wymaga obrócenia w połowie gotowania. Aby odwrócić potrawę, otwórz drzwiczki kuchenki i **ostrożnie** wyjmij emaliowaną tackę i ruszt, mocno je trzymając. Używaj rękawic kuchennych podczas wyjmowania akcesoriów, ponieważ one, a także góra i ścianki kuchenki będą bardzo gorące.

Po odwróceniu włóż potrawę z powrotem do kuchenki, zamknij drzwiczki i naciśnij przycisk **Start**. Kuchenka będzie nadal odliczała pozostały czas gotowania.





Można bezpiecznie otworzyć drzwiczki kuchenki w dowolnym momencie, aby sprawdzić postęp grillowania potrawy.

W przypadku grillowania ryby lub małych cząstek, umieść tackę emaliowaną na ruszcie.

Wskazówki

1. W programie **„Tylko grill”** nie ma mocy mikrofalowej.
2. Użyj dołączonych akcesoriów zgodnie z instrukcją.
3. Grill będzie działał tylko przy zamkniętych drzwiczkach kuchenki.
4. Większość potraw mięsnych, np. boczek, kiełbaski czy kotlety, można przygotowywać na najwyższym ustawieniu – **Grill 3**. Ustawienie to jest również odpowiednie do opiekania chleba, bułek, muffinek oraz teacakes itp.
5. Ustawienia **Grill 2** i **Grill 1** są przeznaczone do delikatnych potraw oraz dań wymagających dłuższego czasu grillowania, takich jak ryby czy porcje kurczaka.
6. **Nie rozgrzewaj grilla.**
7. **Nigdy nie przykrywaj jedzenia podczas grillowania.**
8. **Zawsze używaj rękawic kuchennych podczas wyjmowania jedzenia i akcesoriów po grillowaniu, ponieważ kuchenka i akcesoria będą bardzo gorące.**
9. Po grillowaniu ważne jest, aby wyjąć akcesoria wyczyścić je przed ponownym użyciem, a ścianki i dno kuchenki przetrzeć szmatką zwilżoną gorącą wodą z płynem, aby usunąć tłuszcz. **Nie myć akcesoriów w zmywarce.**

Gotowanie konwekcyjne

Urządzenie umożliwia pracę w trybie konwekcyjnym, wykorzystującym element grzejny oraz wentylator. Dla uzyskania najlepszych efektów potrawy należy zawsze wkładać do wstępnie nagrzanej kuchenki. W trakcie nagrzewania wstępnego emaliowana taca powinna być umieszczona na szklanym talerzu obrotowym.

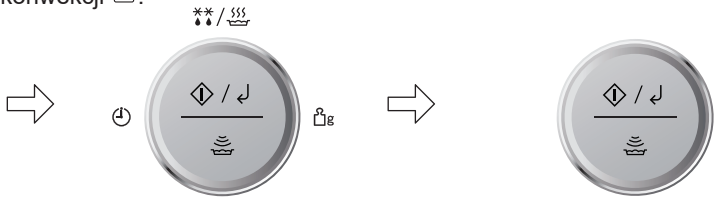




Po wstępnym nagrzaniu, otwórz drzwiczki i umieść jedzenie w kuchence.

Naciśnij, aby wybrać temperaturę. Możliwy jest wybór temperatur konwekcyjnych 40°C i 100°C - 220°C.
Aby umożliwić szybki wybór najczęściej stosowanych temperatur, kuchenka rozpoczyna wskazania od temperatury 150°C, po każdym naciśnięciu przycisku temperatura będzie wzrastać o 10 stopni do 220°C, a następnie do 40°C, 100°C, 110°C itd. Pojawi się również symbol konwekcji.

Naciśnij przycisk Start, aby rozpocząć wstępne nagrzewnie
Na wyświetlaczu pojawi się litera „P”. Po wstępnym nagrzaniu, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a litera „P” zacznie migać. Następnie otwórz drzwiczki i włóż jedzenie do środka* (Pomiń ten krok, jeśli nagrzewanie wstępne nie jest wymagane)



Ustaw czas
Wybierz czas gotowania, obracając pokrętło. Maksymalny czas gotowania to 9 godzin.

Naciśnij Start
Uwaga: Upewnij się, że na wyświetlaczu widoczny jest tylko symbol konwekcji. Jeżeli wyświetlany jest symbol kuchenki mikrofalowej, jest to nieprawidłowe i należy anulować program. Wybierz ponownie ustawienie konwekcji.

Uwaga
1. *Drzwi należy otwierać przyciskiem otwierania drzwi, gdyż naciśnięcie przycisku Stop/Cancel (Anulowanie) może anulować program.
2. Podczas nagrzewania wstępnego na wyświetlaczu pokazana jest aktualna temperatura w komorze kuchenki. Aktualna temperatura nie jest wyświetlana do momentu osiągnięcia wartości wyższej niż 100 °C. Aby zmienić temperaturę podczas gotowania, naciśnij przycisk Konwekcji.
3. Piekarnik utrzyma wybraną temperaturę przez około 30 minut. Jeśli w kuchence nie umieszczono żadnej potrawy, program gotowania zostanie automatycznie anulowany, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „OPEN DOOR” (OTWÓRZ DRZWICZKI). Jeżeli nie ustawiono czasu gotowania, kuchenka powróci do wyświetlania aktualnego czasu dnia po 6 minutach.

Uwaga!
Akcesoria i wnętrze kuchenki mogą być bardzo gorące — używaj rękawic kuchennych.

Gotowanie konwekcyjne

Uwaga

4. W razie potrzeby możesz zmienić czas gotowania w trakcie pracy. Obróć pokrętło, aby wydłużyć lub skrócić czas gotowania. Czas można zwiększać/zmniejszać w krokach co 1 minutę, do 10 minut. Obrócenie pokrętła do wartości zero spowoduje zakończenie gotowania.
5. Kuchenki nie można wstępnie nagrzewać do temperatury 40 °C.
6. W przypadku korzystania z funkcji konwekcji szklany talerz obrotowy powinien być na swoim miejscu, a na nim musi znajdować się tacka emaliowana.
7. Jeśli wybrany czas gotowania jest krótszy niż jedna godzina, czas będzie odliczany sekunda po sekundzie.
8. Jeśli wybrany czas gotowania przekracza jedną godzinę, czas będzie odliczany minuta po minucie, aż pozostanie tylko „1H 00" (1 godzina). Następnie wyświetlacz wskazuje minuty i sekundy i rozpoczyna odliczanie sekunda po sekundzie.

Uwaga!

Akcesoria i wnętrze kuchenki mogą być bardzo gorące — używaj rękawic kuchennych.

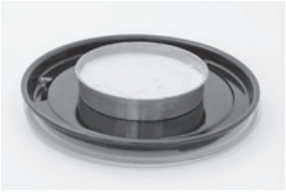
Akcesoria do użycia

W przypadku korzystania z funkcji konwekcji szklany talerz obrotowy powinien być na swoim miejscu, a na nim musi znajdować się tacka emaliowana.

Jedzenie umieszcza się na emaliowanej tacy. Postępuj zgodnie z indywidualnymi wskazówkami zawartymi w przepisie.



Pieczenie mięsa: szklany talerz obrotowy, taca emaliowana.



Pieczenie: szklany talerz obrotowy, taca emaliowana.



Pieczenie: szklany talerz obrotowy, emaliowana taca, ruszt druciany.

Gdy kuchenka jest używana w trybie **konwekcji, nie wykorzystuje mocy mikrofal**, tzn. działa jak piekarnik konwencjonalny i można używać wszystkich standardowych metalowych form do pieczenia i naczyń żaroodpornych.

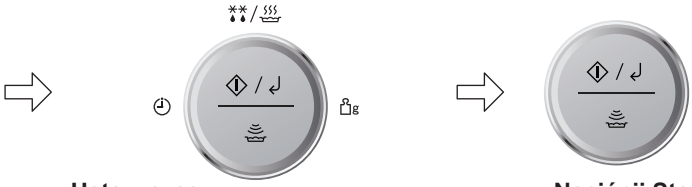
Nie zaleca się pieczenia na więcej niż jednym poziomie w trybie konwekcyjnym. Podczas pieczenia 2 blach bułek itp., należy piec w dwóch osobnych partiach.

Gotowanie w trybie Air Fry

Funkcja Air Fry łączy intensywne ciepło z maksymalnym przepływem powietrza, dzięki czemu potrawy są chrupiące i równomiernie zrumienione. Nie ma potrzeby nagrzewania wstępnego. Po wybraniu funkcji Air Fry obróć pokrętło, aby ustawić czas gotowania do 9 godzin.



Naciśnij	Poziom Air Fry	Temperatura	Zastosowanie
Jeden raz	Air Fry 1	180 °C	Krewetki, kalafior, szparagi, grzyby
Dwukrotnie	Air Fry 2	200 °C	Całe ryby, sajgonki, kiełbaski
Trzykrotnie	Air Fry 3	220 °C	Mrożone nuggetsy z kurczaka, Mrożone frytki ziemniaczane, Pierś z kurczaka



Ustaw czas
Wybierz czas gotowania, obracając pokrętło. Czas można ustawić do 9 godzin.

Naciśnij Start

Uwaga

1. Upewnij się, że używasz właściwych akcesoriów. Umieścić jedzenie w koszyku do Air Fry, na drucianym ruszcie, na emaliowanej tacy, aby umożliwić spływanie oleju. NIE zdejmuj przekładki z rusztu.
2. Rozłóż równomiernie jedzenie w koszyku Air Fry. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, układaj jedzenie w jednej warstwie, pozostawiając odstępy między kawałkami. W przypadku dużej ilości jedzenia, mieszaj lub przekładaj jedzenie kilkakrotnie w trakcie gotowania.
3. Jeśli wybrany czas gotowania jest krótszy niż jedna godzina, czas będzie odliczany sekunda po sekundzie.
4. Jeśli wybrany czas gotowania przekracza jedną godzinę, czas będzie odliczany minuta po minucie, aż pozostanie tylko „1H 00” (1 godzina). Następnie wyświetlacz wskazuje minuty i sekundy i rozpoczyna odliczanie sekunda po sekundzie.
5. W razie potrzeby możesz zmienić czas gotowania w trakcie pracy. Obróć pokrętło, aby wydłużyć lub skrócić czas gotowania. Czas można wydłużać/skracać w krokach co 1 minutę, do maksymalnie 10 minut. Obrócenie pokrętła do zera zakończy gotowanie.

Gotowanie w trybie Air Fry

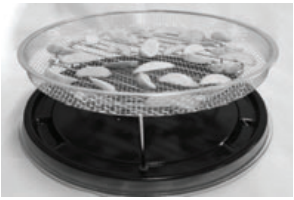
Uwaga!

Akcesoria i wnętrze kuchenki mogą być bardzo gorące — używaj rękawic kuchennych.

Podczas wyjmowania naczyń z kuchenki zawsze należy używać rękawic kuchennych, zwłaszcza przy obracaniu lub mieszaniu potraw, gdyż akcesoria oraz wnętrze urządzenia mogą być bardzo gorące.

Akcesoria do użycia

Podczas korzystania z funkcji **Air Fry** umieść akcesoria w kuchence w następującej kolejności: emaliowaną tacę na szklanym talerzu obrotowym, następnie metalowy ruszt, a na nim kosz Air Fry z umieszczoną w nim potrawą.



Uwaga

1. Jedzenie zazwyczaj gotuje się **bez przykrycia**.
2. Po zakończeniu gotowania należy wyjąć akcesoria i wyczyścić je przed ponownym użyciem, a ściany oraz dno kuchenki przetrzeć ściereczką zwilżoną gorącą wodą z dodatkiem detergentu, aby usunąć tłuszcz.
3. Żywność należy zawsze gotować, aż będzie zrumieniona i bardzo gorąca.

Tabela gotowania w trybie Air Fry

Produkt	Zakres wagi	Temp.	Zalecany czas (minuty)	Wskazówki
Świeże				
Panierowane krewetki	200-250 g	180°C	14-16 min	Obtocz krewetki w jajku, a następnie posyp mieszanką bułki tartej i oleju. Odwróć po upływie ⅔ całkowitego czasu.
Krewetki	300-500 g	180°C	16-20 min	Dopraw olejem, solą i czarnym pieprzem. Odwróć po upływie ½ całkowitego czasu.
Cała ryba	310-450 g	200°C	20-24 min	Dopraw rybę oliwą, solą i czarnym pieprzem, przekrój na pół i połóż na folii aluminiowej lub blasze do pieczenia.
Ziemniaki	500-900 g	200°C	25-30 min	Dopraw olejem, solą i czarnym pieprzem. Odwróć/wymieszaj po upływie ½ całkowitego czasu.
Kalafior	310-500 g	180°C	22-26 min	Dopraw olejem, solą, czarnym pieprzem i chili w proszku. Odwróć/wymieszaj po upływie ⅔ całkowitego czasu.
Brukselka	310-500 g	180°C	20-24 min	Dopraw olejem, solą i czarnym pieprzem. Odwróć/wymieszaj po upływie ⅔ całkowitego czasu.
Szparagi	200-310 g	180°C	12-16 min	Dopraw olejem, solą i czarnym pieprzem. Odwróć/wymieszaj po upływie ⅔ całkowitego czasu.

Tabela gotowania w trybie Air Fry

Produkt	Zakres wagi	Temp.	Zalecany czas (minuty)	Wskazówki
Marchew	500-780 g	180°C	20-25 min	Dopraw olejem, solą i czarnym pieprzem. Odwróć/wymieszaj po upływie ½ całkowitego czasu.
Grzyby	340-500 g	180°C	16-20 min	Dopraw olejem, solą i czarnym pieprzem.
Domowe frytki	450 - 900 g	220°C	30-40 min	Mocz w zimnej wodzie przez 1 godzinę w lodówce, osusz i wymieszaj z olejem, zamieszaj w ⅔ całkowitego czasu, dla wagi ponad 450 g.
Stek (grubości ½ cala)	2 - 4 kawałki (340 - 670 g)	220°C	16-18 min	Dopraw, odwróć po upływie ⅔ całkowitego czasu.
Kotlety wieprzowe	2 - 4 kawałki (225 - 450 g)	220°C	25-30 min	Dopraw, odwróć po upływie ⅔ całkowitego czasu.
Hamburger	2 - 4 kawałki (280 - 560 g)	220°C	16-20 min	Dopraw, odwróć po upływie ⅔ całkowitego czasu.
Skrzydełka kurczaka	450 - 1000 g	220°C	25-30 min	Dopraw, odwróć po upływie ⅔ całkowitego czasu.
Pałki kurczaka	4 - 8 kawałki (450 - 1000 g)	220°C	35-40 min	Naciąć powierzchnię pałek nożem; dopraw, odwróć po upływie ⅔ całkowitego czasu.
Piersi kurczaka	2 - 4 kawałki (340 - 670 g)	220°C	26-30 min	Dopraw, odwróć po upływie ⅔ całkowitego czasu.
Filety rybne	2 - 4 kawałki (225 - 450 g)	220°C	20-25 min	Dopraw, grubość mniejsza niż 1½ cala.

Tabela gotowania w trybie Air Fry

Produkt	Zakres wagi	Temp.	Zalecany czas (minuty)	Wskazówki
Mrożone				
Mrożone frytki	225 - 450 g	220°C	20-30 min	Wymieszaj po upływie ⅔ całkowitego czasu, porcje powyżej 450 g.
	450 - 900 g		30-40 min	
Grube mrożone frytki/mrożone frytki typu steak/łódeczki ziemniaczane	450 - 900 g	220°C	25-30 min	Wymieszaj po upływie ⅔ całkowitego czasu, porcje powyżej 450 g.
Mrożone frytki typu steak/ łódeczki ziemniaczane	450 - 900 g	220°C	25-30 min	Wymieszaj po upływie ⅔ całkowitego czasu, porcje powyżej 450 g.
Mrożone paluszki serowe	450 - 1200 g	220°C	16-20 min	-
Mrożone nuggetsy z kurczaka	450 - 1100 g	220°C	20-30 min	Wymieszaj po upływie ⅔ całkowitego czasu, porcje powyżej 450 g.
Mrożone paluszki rybne	450 - 1200 g	220°C	20-30 min	Wymieszaj po upływie ⅔ całkowitego czasu, porcje powyżej 450 g.
Panierowane filety z kurczaka	3-5 kawałki (300 - 500 g)	200°C	24-27 min	Odwróć po upływie ⅔ całkowitego czasu.
Chłodzone				
Sajgonki	300-450 g	200°C	15-18 min	Posmaruj olejem. Odwróć po upływie ⅔ całkowitego czasu.

Gotowanie kombinowane (tryb kombinowany)

Kuchenka oferuje dwie metody gotowania w trybie kombinowanym:
1. Grill i mikrofale (nagrzewanie wstępne nie jest możliwe)
2. Konwekcja i mikrofale (z nagrzewaniem wstępnym lub bez)

Gotowanie **kombinowane** jest idealne dla wielu potraw. Mikrofalówka gotuje je szybko, a konwekcja lub grill zapewniają tradycyjne zrumienienie i chrupkość. Wszystko to dzieje się jednocześnie, dzięki czemu większość potraw jest gotowana w ½ - ⅔ konwencjonalnego czasu gotowania.

Nie ma potrzeby wstępnego nagrzewania kuchenki w programach **kombinowanych, za wyjątkiem pieczenia wypieków**.

W trybie **kombinowanym** można używać metalowych form o gładkich łączeniach oraz pojemników z folii, jednak muszą one być umieszczone bezpośrednio na emaliowanej tacy, ustawionej na szklanym talerzu obrotowym. Nie wolno umieszczać ich bezpośrednio na metalowym ruszcie, ponieważ może dojść do iskrzenia.

Jeśli wystąpi iskrzenie — objawiające się niebieskimi iskrami lub trzaskającymi dźwiękami — oznacza to, że metalowy pojemnik jest nieodpowiedni lub w kuchence znajduje się zbyt mała ilość żywności. Należy natychmiast przerwać program i zmienić pojemnik lub przeprogramować urządzenie na tryb wyłącznie **konwekcyjny**.

Aby skutecznie gotować w trybie **kombinowanym**, należy zawsze używać co najmniej 200 g (7 uncji) jedzenia. Małe ilości należy gotować w trybie konwekcji lub grilla.

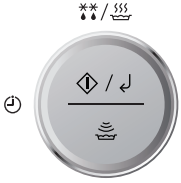
W razie potrzeby nagrzej wstępnie (dotyczy wyłącznie trybu kombinowanego: konwekcja + mikrofale)

Air Fry/Combi ⇨

Naciśnij	Poziom Combi	Rodzaj gotowania kombinowanego	Zastosowanie
4 razy	Combi 1	Grill 3 (Wysoka) + MW 440 W	Ryba panierowana, kurczak panierowany, tosty, mrożone krokiety, samosy, sajgonki
5 razy	Combi 2	Konwekcja 180 °C + MW 100 W	Potrawki, zapiekanki i wolno gotowane pieczenie mięsne
6 razy	Combi 3	Konwekcja 220 °C + MW 440 W	Mrożone produkty ziemniaczane, quiche, częściowo upieczone bułki i bagietki, pizze na cienkim cieście, chłodzone zapiekanki, ciasta owocowe, kruszonki
7 razy	Combi 4	Konwekcja 200 °C + MW 440 W	Paszteciki, zapiekane ciasta mięsne, cały kurczak, pierś indyka z kością, mrożone zapiekanki
8 razy	Combi 5	Konwekcja 160 °C + MW 440 W	Mięsne kawałki, croissanty, pizze na grubym cieście



Naciśnij w przypadku wstępnego nagrzewania*. Wyłącznie dla trybu konwekcji.



Ustaw czas
Wybierz czas gotowania, obracając pokrętło. Czas można ustawić do 9 godzin.



Naciśnij Start

Gotowanie kombinowane (tryb kombinowany)



Uwaga!

Pamiętaj o używaniu rękawic kuchennych podczas wyjmowania potraw, zwłaszcza przy obracaniu lub mieszaniu, gdyż akcesoria oraz wnętrze urządzenia mogą być bardzo gorące.



* Uwaga

1. Wkładając jedzenie do kuchenki po wstępnym nagrzewaniu, drzwi należy otwierać przyciskiem otwierania drzwi, gdyż naciśnięcie przycisku **Stop/Cancel (Anulowanie)** może anulować program.
2. W razie potrzeby możesz zmienić czas gotowania w trakcie pracy. Obróć pokrętło, aby wydłużyć lub skrócić czas gotowania. Czas można wydłużać/skracać w krokach co 1 minutę, do maksymalnie 10 minut. Obrócenie pokrętła do zera zakończy gotowanie.
3. Metalowy ruszt jest przeznaczony do użytku w trybie kombinowanym oraz do grillowania. Nigdy nie próbuj używać żadnych innych metalowych akcesoriów poza tymi, które zostały dołączone do tego urządzenia. Pod spód należy podłożyć tackę emaliowaną, która będzie zbierać tłuszcz i płyny.

Pojemniki możliwe do użycia

Nie należy używać plastikowych pojemników do **mikrofal** w programach kombinowanych (chyba że są one przystosowane do gotowania kombinowanego). Naczynia muszą być odporne na ciepło górnego grilla. Nie umieszczaj naczyń na ruszcie bezpośrednio pod grillem, ale na emaliowanej tacy na szklanym talerzu obrotowym.

Akcesoria kuchenki

Podczas korzystania z programu gotowania kombinowanego szklany talerz obrotowy musi znajdować się na swoim miejscu, a na nim emaliowana tacka, chyba że wskazano inaczej.

Tryb kombinowany (Grill i mikrofale)

Tryb ten nadaje się do potraw, które zazwyczaj są grillowane, a także do podgrzewania małych, wytrawnych dań.

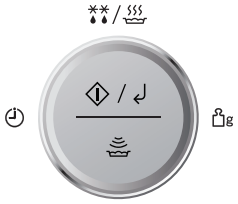
Nie należy używać tego programu, gdy ilość jedzenia jest mniejsza niż 200 g (7 uncji).

Przy stosowaniu tego trybu nie ma potrzeby wstępnego nagrzewania kuchenki. Jedzenie należy zawsze gotować bez przykrycia.

Element grzejny grilla będzie się zapalał i gasł w trakcie grillowania - jest to normalne.



Naciśnij	Poziom Combi	Rodzaj gotowania kombinowanego
4 razy	Combi 1	Grill 3 (High) + MW 440 W



Ustaw czas
Wybierz czas gotowania, obracając pokrętło. Czas można ustawić do 9 godzin.

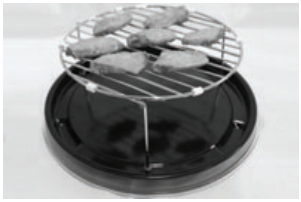


Naciśnij Start

Tryb kombinowany (Grill i mikrofale)

Akcesoria do użycia

Podczas korzystania z programu gotowania kombinowanego szklany talerz obrotowy musi znajdować się na swoim miejscu, a na nim emaliowana tacka, chyba że wskazano inaczej.



Żywność należy umieszczać bezpośrednio na metalowym ruszcie ustawionym na emaliowanej tacy. Taca ta jest następnie umieszczana na szklanym talerzu obrotowym.



Podczas pieczenia ryb i małych potraw, jedzenie można umieścić bezpośrednio na emaliowanej tacy umieszczonej na metalowym ruszcie.

Wskazówki

1. Jedzenie zazwyczaj gotuje się **bez przykrycia**.
2. Aby obrócić potrawę, wystarczy nacisnąć przycisk otwierania drzwiczek, wyjąć emaliowaną tackę i ruszt, obrócić potrawę, włożyć z powrotem do kuchenki, zamknąć drzwiczki i nacisnąć Start. Kuchenka będzie nadal odliczała pozostały czas gotowania.
3. Po grillowaniu ważne jest, aby wyjąć akcesoria i wyczyścić je przed ponownym użyciem, a ścianki i dno kuchenki przetrzeć szmatką zwilżoną gorącą wodą z detergentem, aby usunąć tłuszcz. **Nie myj akcesoriów w zmywarce**.

Porady dotyczące czasu gotowania można znaleźć w tabelach gotowania i przepisach zawartych w tej książce. Żywność należy zawsze gotować, aż będzie zrumieniona i bardzo gorąca.

Uwaga!

Podczas wyjmowania naczyń z kuchenki zawsze należy używać rękawic kuchennych, zwłaszcza przy obracaniu lub mieszaniu potraw, gdyż akcesoria oraz wnętrze urządzenia mogą być bardzo gorące.

Pojemniki możliwe do użycia

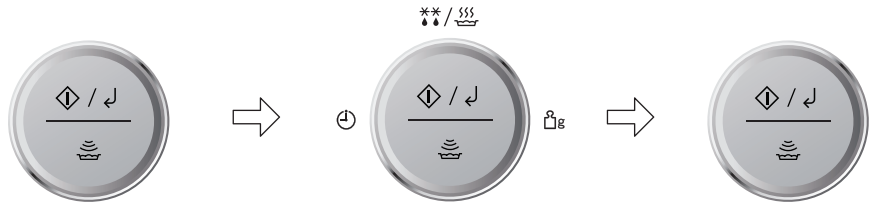
Nie należy używać plastikowych pojemników do **mikrofal** w programach kombinowanych (chyba że są one przystosowane do gotowania kombinowanego). Naczynia muszą być odporne na ciepło górnego grilla. Nie umieszczaj naczyń na ruszcie bezpośrednio pod grillem, ale na emaliowanej tacy na szklanym talerzu obrotowym.

Tryb kombinowany (Konwekcja i mikrofale)

To najpopularniejszy tryb kombinowany, łączący ciepło konwekcyjne z mocą mikrofal. W tym trybie kombinowanym doskonale sprawdzają się zapiekanki, duże kawałki mięsa, ziemniaki w mundurkach oraz wypieki. Nieodpowiednie są natomiast potrawy zawierające ubite jajka, bezy, ciężkie ciasta owocowe, herbatniki oraz Yorkshire puddings.
W trybie kombinowanym nagrzewanie wstępne nie jest konieczne, z wyjątkiem potraw z ciasta. W przypadku potraw z ciasta nagrzej kuchenkę do 210 °C w trybie konwekcji, aby była odpowiednio rozgrzana, a następnie wybierz odpowiedni program kombinowany lub postępuj zgodnie z zaleceniami przepisu.

Air Fry/Combi

Naciśnij	Poziom Combi	Rodzaj gotowania kombinowanego
5 razy	Combi 2	Konwekcja 180 °C + MW 100 W
6 razy	Combi 3	Konwekcja 220 °C + MW 440 W
7 razy	Combi 4	Konwekcja 200 °C + MW 440 W
8 razy	Combi 5	Konwekcja 160 °C + MW 440 W



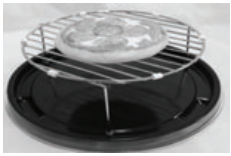
Naciśnij w przypadku nagrzewania wstępnego

Ustaw czas
Wybierz czas gotowania, obracając pokrętło. Czas można ustawić do 9 godzin.

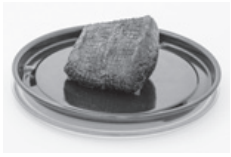
Naciśnij Start

Akcesoria do użycia

Podczas korzystania z programu gotowania kombinowanego szklany talerz obrotowy musi znajdować się na swoim miejscu, a na nim emaliowana tacka, chyba że wskazano inaczej.



Żywność można umieścić na drucianym ruszcie ustawionym na emaliowanej tacy położonej na szklanym talerzu obrotowym. Żaroodporne naczynia z żywnością należy umieszczać bezpośrednio na emaliowanej tacy na szklanym talerzu obrotowym.



Duże kawałki oraz porcje mięsa należy umieszczać na odwróconym spodku, ustawionym na emaliowanej tacy na szklanym talerzu obrotowym. Alternatywnie można je umieścić w żaroodpornym naczyniu na emaliowanej tacy na szklanym talerzu obrotowym.



Przepisy wykorzystujące folię lub pojemniki metalowe, np. ciasta i wypieki, należy umieszczać bezpośrednio na tacy emaliowanej na szklanym talerzu obrotowym.

Tryb kombinowany (Konwekcja i mikrofale)



Uwaga

1. Jedzenie zazwyczaj gotuje się **bez przykrycia**.
2. Po zakończeniu gotowania należy wyjąć akcesoria i wyczyścić je przed ponownym użyciem, a ściany oraz dno kuchenki przetrzeć ściereczką zwilżoną gorącą wodą z dodatkiem detergentu, aby usunąć tłuszcz. **Nie myj akcesoriów w zmywarce.**
3. Żywność należy zawsze gotować, aż będzie zrumieniona i bardzo gorąca.



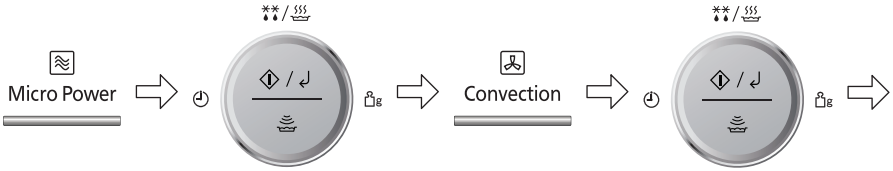
Uwaga!

Podczas wyjmowania naczyń z kuchenki zawsze należy używać rękawic kuchennych, zwłaszcza przy obracaniu lub mieszaniu potraw, gdyż akcesoria oraz wnętrze urządzenia mogą być bardzo gorące.

Gotowanie wieloetapowe

Gotowanie 2 lub 3-etapowe

Przykład:
Aby gotować na średniej mocy kuchenki mikrofalowej przez 2 minuty, następnie gotować w temperaturze 180°C przez 15 minut, a następnie na poziomie grilla 3 przez 10 minut.

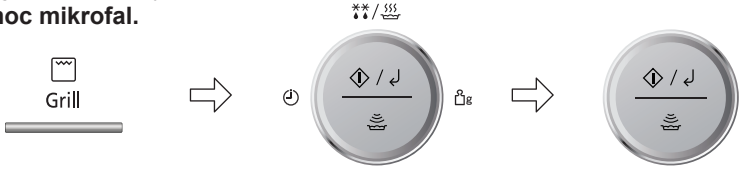


Naciśnij przycisk Micro Power 4 razy, aby wybrać średnią moc mikrofal.

Za pomocą pokrętła, ustaw czas gotowania na 2 minuty.

Naciśnij przycisk Konwekcji 4 razy, aby wybrać 180 °C.

Za pomocą pokrętła, ustaw czas gotowania na 15 minut.



Naciśnij przycisk Grill jeden raz, aby wybrać Grill 3.

Za pomocą pokrętła, ustaw czas gotowania na 10 minut.

Naciśnij Start
Program gotowania rozpocznie się, a na wyświetlaczu zacznie być widoczny czas odliczania.

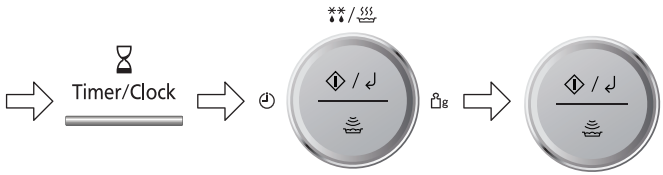
Uwaga

1. Podczas gotowania jedno naciśnięcie przycisku Stop/Cancel (Anulowanie) powoduje zatrzymanie pracy urządzenia. Możesz je ponownie uruchomić, naciskając przycisk Start. Powtórne naciśnięcie przycisku Stop/Cancel (Anulowanie) spowoduje anulowanie wybranego programu.
2. Jeżeli kuchenka nie pracuje, jedno naciśnięcie przycisku Stop/Cancel (Anulowanie) powoduje anulowanie wybranego programu.
3. Programów automatycznych i wstępnego nagrzewania nie można używać podczas gotowania wieloetapowego.
4. Funkcja opóźnienia/odstania może być używana podczas gotowania wieloetapowego.

Korzystanie z timera

Timer można używać zarówno przed, jak i po zakończeniu programu gotowania. Funkcja ta umożliwia ustawienie czasu odstania po ugotowaniu lub opóźnienie rozpoczęcia gotowania.

1. Aby ustawić czas odstania:



Ustaw żądany program gotowania, wybierając poziom mocy i potrzebny czas (maksymalnie 2 etapy).

Naciśnij Timer/Zegar

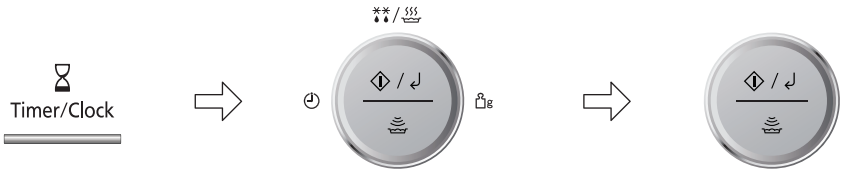
Ustaw za pomocą pokrętła żądany czas odstania (maks. 9 godzin). Na wyświetlaczu pojawi się litera „H" oznaczająca godziny.

Naciśnij Start Rozpocznie się program gotowania, po którym rozpocznie się odliczanie czasu odstania.

Uwaga

1. Możliwe jest zaprogramowanie 3-etapowego gotowania, w tym czasu odstania.
2. Jeśli drzwi kuchenki zostaną otwarte podczas czasu odstania lub pracy minutnika, czas na wyświetlaczu będzie nadal odliczany.
3. Czasu odstania nie można zaprogramować po programach automatycznych i wstępnym nagrzewaniu.
4. Jeżeli zaprogramowany czas odstania przekroczy jedną godzinę, czas będzie odliczany w minutach. Jeśli będzie to mniej niż jedna godzina, czas będzie odliczany w sekundach.

2. Aby ustawić Timer:



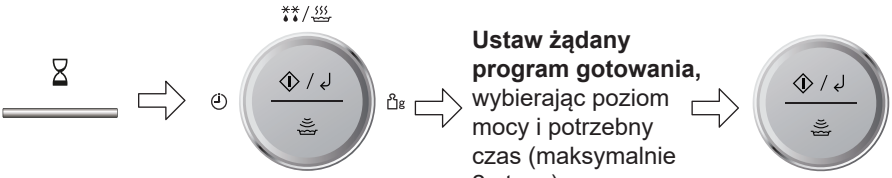
Naciśnij Timer/ Clock

Ustaw za pomocą pokrętła żądany czas (maks. 9 godzin). Na wyświetlaczu pojawi się litera „H" oznaczająca godziny.

Naciśnij Start Rozpocznie się odliczanie czasu.

Korzystanie z timera

3. Aby ustawić opóźnienie rozpoczęcia pracy:



Naciśnij Timer/Zegar

Ustaw za pomocą pokrętła żądany czas opóźnienia (maks. 9 godzin). Na wyświetlaczu pojawi się litera „H" oznaczająca godziny.

Ustaw żądany program gotowania, wybierając poziom mocy i potrzebny czas (maksymalnie 2 etapy).

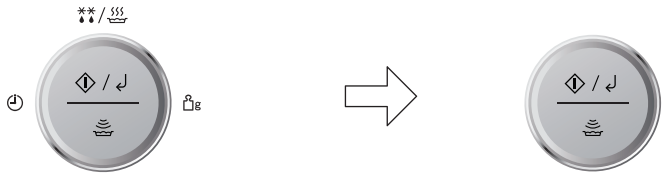
Naciśnij Start Rozpocznie się odliczanie czasu, po czym rozpocznie się program gotowania.

Uwaga

1. Możliwe jest zaprogramowanie 3-etapowego gotowania, w tym czasu opóźnionego rozpoczęcia.
2. Jeżeli zaprogramowany czas opóźnienia przekroczy jedną godzinę, czas będzie odliczany w minutach. Jeśli będzie to mniej niż jedna godzina, czas będzie odliczany w sekundach.
3. Czasu opóźnionego rozpoczęcia nie można zaprogramować przed programami automatycznymi i wstępnym nagrzewaniem.
4. Jeżeli drzwiczki kuchenki zostaną otwarte w trakcie odliczania czasu opóźnionego rozpoczęcia, odliczanie nie zostanie przerwane.

Korzystanie z funkcji dodawania czasu

Funkcja ta umożliwia dodanie czasu gotowania po zakończeniu programu.



Po zakończeniu gotowania wybierz za pomocą pokrętła funkcję Add time (Dodaj czas). Maksymalny czas gotowania: Mikrofale: Duża moc do 30 minut; inne moce mikrofal do 1 godziny i 30 minut; Grill: 1 godzina i 30 minut, Konwekcja, Air Fry, Tryb kombinowany i timer: 9 godzin.

Naciśnij Start
Czas zostanie dodany. Rozpocznie się odliczanie czasu na wyświetlaczu.

Uwaga

1. Funkcja ta jest dostępna wyłącznie w programach Micro Power, Grill, Konwekcja, Air Fry, Kombinacja i Timer, nie jest dostępna w programach automatycznych.
2. Funkcja dodawania czasu nie będzie działać po 1 minucie gotowania.
3. Funkcja dodawania czasu może być używana po gotowaniu wieloetapowym i w trakcie gotowania.
4. Poziom mocy jest taki sam jak podczas ostatniego etapu.

Podgrzewanie jednym naciśnięciem the Genius

Ta unikalna funkcja „Genius" z wbudowanym czujnikiem umożliwia podgrzewanie schłodzonego posiłku jednym naciśnięciem pokrętła. Nie ma potrzeby wybierania poziomu mocy ani czasu gotowania. Wbudowany czujnik mierzy wilgotność potrawy i na tej podstawie oblicza odpowiedni poziom mocy mikrofal oraz czas gotowania.



Gdy na wyświetlaczu widoczny jest zegar, naciśnij pokrętło, aby rozpocząć.
Aby zresetować kuchenkę i powrócić do wyświetlania zegara, naciśnij przycisk Stop/Cancel (Anulowanie).

Program	Waga	Akcesoria	Instrukcje
Podgrzewanie świeżego, wstępnie ugotowanego, schłodzony posiłku	200-1000 g		Wszystkie potrawy muszą być wstępnie ugotowane. Potrawy powinny być w temperaturze chłodniczej (z lodówki) ok. +5 °C. Podgrzewaj w pojemniku nadającym się do użycia w kuchence mikrofalowej w takiej postaci, w jakiej zostało zakupione. Nakłuj folię nakrywającą ostrym nożem raz w środku i cztery razy na krawędziach. Jeśli przekładasz jedzenie do naczynia, przykryj je ponakłuwaną folią spożywczą. Naciśnij pokrętło, aby rozpocząć. Wymieszaj po usłyszeniu sygnału. Wymieszaj ponownie po zakończeniu programu i odstaw na kilka minut. Duże kawałki mięsa/ryby w rzadkim sosie mogą wymagać dłuższego gotowania. Program ten nie nadaje się do potraw skrobiowych, takich jak ryż, makaron i ziemniaki.

Jak to działa

Po wybraniu funkcji Podgrzewanie jednym naciśnięciem (One Push Reheating) i naciśnięciu przycisku Start jedzenie zostanie podgrzane. Gdy jedzenie zaczyna się nagrzewać, wydziela się para. Gdy jedzenie osiągnie określoną temperaturę i zacznie się gotować, wydziela się jeszcze większa ilość pary. Wzrost emisji pary wodnej jest wykrywany przez czujnik wilgotności w kuchence. Działa on jako sygnał dla kuchenki, która oblicza, ile czasu potrzeba na podgrzanie potrawy. Pozostały czas gotowania pojawi się na wyświetlaczu po dwóch sygnałach dźwiękowych. Gdy na wyświetlaczu aktywny jest program czujnikowy, drzwi kuchenki powinny pozostać zamknięte. Poczekaj, aż w okienku pojawi się czas gotowania, a następnie, jeśli to konieczne, otwórz drzwiczki, aby wymieszać lub obrócić potrawę.

Dostosuj do smaku

Funkcja Podgrzewanie jednym naciśnięciem podgrzewa schłodzony posiłek, dostosowując go do przeciętnych gustów. Możesz dostosować program podgrzewania do własnych upodobań. Po naciśnięciu przycisku Start na wyświetlaczu pojawi się symbol +/- oraz migający pasek. Obróć pokrętło zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby wydłużyć czas, lub przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby skrócić czas. Czynność ta powinna zostać ukończona w ciągu 14 sekund. Domyślnie ustawiony jest tryb normalny.

Podgrzewanie jednym naciśnięciem the Genius

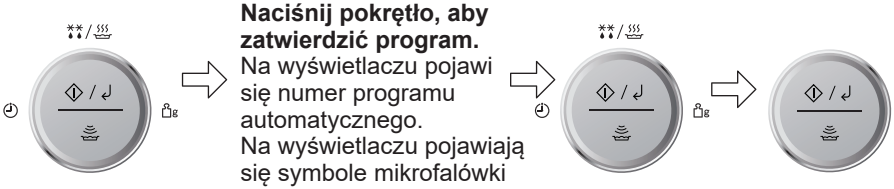
Uwaga

1. Funkcja ta nie nadaje się do potraw, których nie można mieszać, np. lasagne czy zapiekanki typu shepherds pie.
2. Kuchenka automatycznie oblicza czas podgrzewania lub pozostały czas podgrzewania.
3. Drzwiczki nie powinny być otwierane, dopóki na wyświetlaczu nie pojawi się zegar z aktualną godziną.
4. Aby uniknąć błędów podczas korzystanie z funkcji podgrzewania jednym naciśnięciem, należy upewnić się, że szklany talerz obrotowy i użyty pojemnik są suche.
5. Temperatura w pomieszczeniu nie powinna być wyższa niż 35 °C i niższa niż 0 °C.
6. Jeśli kuchenka była wcześniej używana i jest zbyt gorąca, aby można było skorzystać z funkcji podgrzewania jednym naciśnięciem, na wyświetlaczu pojawi się komunikat „HOT”. Po zniknięciu komunikatu „HOT” można skorzystać z tej funkcji. Jeśli się spieszysz, możesz przygotować jedzenie, wybierając ręcznie odpowiedni tryb i czas gotowania.

Programy automatyczne wg wagi

W przypadku pozostałych programów automatycznych nie ma potrzeby wstępnego nagrzewania kuchenki. Postępuj według poniższych instrukcji:

Programy automatyczne bez wstępnego nagrzewania



Aby umożliwić działanie programów automatycznych, upewnij się, że kuchenka znajduje się w trybie zegara. Za pomocą pokrętła wybierz żądany program automatyczny wg wagi.

Naciśnij pokrętło, aby zatwierdzić program. Na wyświetlaczu pojawi się numer programu automatycznego. Na wyświetlaczu pojawiają się symbole mikrofalówki i/lub grilla lub konwekcji i automatycznej wagi, a także symbol mrożonej żywności, jeśli ma to zastosowanie.

Wybierz wagę jedzenia, obracając pokrętło. Powolne obracanie pokrętła spowoduje zmianę w krokach co 10 g. Aby zmienić jednostki na funty i uncje, zapoznaj się ze stroną 29.

Naciśnij Start

Po wybraniu programu automatycznego na wyświetlaczu pojawią się symbole wskazujące tryb gotowania, który zostanie użyty, oraz wymagane akcesoria (oprócz szklanego talerza obrotowego). Oznaczają one:

Mikrofale	Grill	Konwekcja
Taca emaliowana	Ruszt druciany	Mrożona żywność

Uwaga

Programy automatycznego ważenia mają na celu wyeliminowanie elementu zgadywania podczas gotowania lub podgrzewania jedzenia. Należy ich używać **wyłącznie** do opisanej żywności.

1. Gotuj wyłącznie potrawy o wadze mieszczącej się w podanych przedziałach (patrz strona 60).
2. Używaj wyłącznie akcesoriów wskazanych na stronach 61-62 i 67-72.
3. Programy napojów 4-6 i programy Junior 14-15 korzystają wyłącznie z mikrofal. Programy dopiekania pieczywa 7-8; Junior 16-20 i kombinowane 21-25 używają połączenia konwekcji z mikrofalami lub grillem. Programy pieczenia 26-30 wykorzystują konwekcję.
4. Podczas korzystania z programu kombinowanego lub konwekcyjnego **nie należy** przykrywać potraw, chyba że zaznaczono inaczej, ponieważ uniemożliwi to ich zrumienienie. Ciepło może również spowodować stopienie wszelkich plastikowych przykryć.
5. Większość potraw wymaga czasu **odstania** po zakończeniu gotowania w programie automatycznym, aby ciepło mogło nadal przenikać do ich środka.
6. Aby uwzględnić pewne różnice występujące w potrawach, przed podaniem sprawdź, czy jedzenie jest dokładnie ugotowane i gorące.
7. Zawsze waż żywność, zamiast polegać na informacji o wadze podanej na opakowaniu.

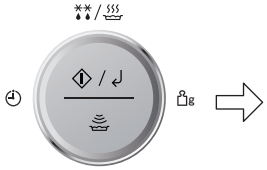
Programy automatyczne wg wagi



Funkcja ta umożliwia gotowanie lub podgrzewanie potraw uwzględniając jedynie ich wagę. Kuchenka automatycznie dobiera poziom mocy mikrofal i/lub ustawienie konwekcji i/lub trybu kombinowanego, a następnie czas gotowania. Wybierz kategorię potrawy, a następnie wprowadź jej wagę. Wagę można podać w gramach lub w funtach i uncjach.

Programy automatyczne z wstępnym nagrzewaniem

Wstępne nagrzewanie kuchenki niezbędne jest dla programów: programy dopiekania pieczywa 7 (bagietki/bułki z chrupiącą skórką), 8 (croissanty); programy menu dla dzieci, 18 (mrożone produkty panierowane), 19 (frytki ze świeżych warzyw), 20 (frytki z mrożonych warzyw); programy łączone, 22 (mrożone produkty z ziemniaków), 23 (pieczone ziemniaki), 24 (fish and chips), 25 (cały kurczak).

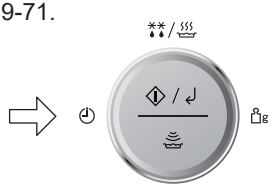


Aby umożliwić działanie automatycznego programu wg wagi, należy upewnić się, że kuchenka jest w trybie zegara. Za pomocą pokrętła wybierz żądany program. Zobacz strony 62 i 69-71.

Naciśnij pokrętło, aby potwierdzić wybór programu. Na wyświetlaczu pojawi się numer programu automatycznego. Na wyświetlaczu pojawiają się symbole mikrofalówki i/lub grilla lub konwekcji i automatycznej wagi, a także symbol mrożonej żywności, jeśli ma to zastosowanie.



Naciśnij pokrętło aby wstępnie nagrzać kuchenkę. Wstępne nagrzewanie powinno odbywać się z emaliowaną tacą umieszczoną na szklanym talerzu obrotowym.



Po wstępnym nagrzaniu usłyszysz sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu zacznie migać litera „P”. Umieść jedzenie w kuchence i ustaw wagę za pomocą pokrętła. Aby zmienić jednostki na funty i uncje, zapoznaj się ze stroną 29. Zachowaj ostrożność podczas obchodzenia się z gorącą tacką emaliowaną.



Naciśnij Start

Programy automatyczne wg wagi

Minimalne/Maksymalne wagi zalecane do programów automatycznych wg wagi



Program	Waga minimalna	Waga maksymalna
4. Herbata/Kawa	200 g	400 g
5. Mleko/Gorąca czekolada/Kawa mleczna	200 g	600 g
6. Zupa	200 g (7 oz)	1000 g (2 lb 3 oz)



Program	Waga minimalna	Waga maksymalna
7. Bagietka/Chrupiące bułki	100 g (4 oz)	500 g (1 lb 2 oz)
8. Croissanty	50 g (2 oz)	350 g (13 oz)

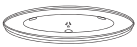


Program	Waga minimalna	Waga maksymalna
14. Puree warzywne	100 g (4 oz)	400 g (14 oz)
15. Przecier owocowy	100 g (4 oz)	400 g (14 oz)
16. Zapiekanka makaronowa dla dzieci	250 g (9 oz)	800 g (1 lb 10 oz)
17. Chłodzone produkty panierowane	100 g (4 oz)	500 g (1 lb 2 oz)
18. Mrożone produkty panierowane	100 g (4 oz)	500 g (1 lb 2 oz)
19. Świeże frytki warzywne	100 g (4 oz)	500 g (1 lb 2 oz)
20. Mrożone frytki warzywne	100 g (4 oz)	500 g (1 lb 2 oz)



Program	Waga minimalna	Waga maksymalna
21. Mrożona pizza	200 g (7 oz)	450 g (1 lb)
22. Mrożone produkty ziemniaczane	200 g (7 oz)	500 g (1 lb 2 oz)
23. Pieczone ziemniaki	200 g (7 oz)	800 g (1lb 10 oz)
24. Fish and Chips	200 g (7 oz)	500 g (1 lb 2 oz)
25. Cały kurczak	900 g (2 lb)	2000 g (4 lb 7 oz)
26. Wołowina krwista	500 g (1 lb 2 oz)	2000 g (4 lb 7 oz)
27. Wołowina średnio wysmażona	500 g (1 lb 2 oz)	2000 g (4 lb 7 oz)
28. Wołowina dobrze wysmażona	500 g (1 lb 2 oz)	2000 g (4 lb 7 oz)
29. Jagnięcina średnio wysmażona	1000 g (2 lb 3 oz)	2000 g (4 lb 7 oz)
30. Jagnięcina dobrze wysmażona	1000 g (2 lb 3 oz)	2000 g (4 lb 7 oz)

Programy automatyczne wg wagi – napoje

Program	Waga	Akcesoria	Instrukcje
4. Herbata/ Kawa	200 g lub 400 g		Podgrzewanie jednego napoju o stałej wadze 200 g lub dwóch napojów o wadze 200 g każdy o temperaturze pokojowej, np. herbaty, kawy lub gorącej czekolady. Za pomocą pokrętła wybierz program 4, Herbata/Kawa. Naciśnij pokrętło, aby zatwierdzić program. Wybierz 200 g dla jednego napoju lub 400 g dla dwóch napojów za pomocą pokrętła i naciśnij przycisk Start. Wymieszaj przed i po podgrzaniu.
5. Mleko/ Gorąca czekolada/ Kawa mleczna	200 g lub 600 g		Podgrzewanie jednego kubka mleka o wadze 200 g lub jednego dzbanka mleka o wadze 600 g o temperaturze panującej w lodówce. Program nadaje się do mleka pełnotłustego, półtłustego i odtłuszczonego. Gorące mleko można wykorzystać do przygotowania kawy mlecznej lub gorącej czekolady. Za pomocą pokrętła wybierz program 5, Mleko/Gorąca czekolada/Kawa mleczna. Naciśnij pokrętło, aby zatwierdzić program. Za pomocą pokrętła wybierz 200 g dla 1 kubka lub 600 g dla 1 dzbanka i naciśnij Start. W przypadku kubka mleka, wymieszaj przed i po podgrzaniu. W przypadku dzbanka mleka, zamieszaj, gdy usłyszysz sygnał dźwiękowy.
6. Zupa	200 g - 1000 g (7 oz - 2 lb 3 oz)		Podgrzewanie zup w opakowaniach typu Tetra Pak, puszkach oraz zup domowych. Zupa powinna mieć temperaturę pokojową lub temperaturę lodówki. Zupę należy umieścić w naczyniu nadającym się do podgrzewania w kuchence mikrofalowej o odpowiednich rozmiarach. Zalecane jest przykrycie naczynia pokrywką, talerzem lub spodkiem. Za pomocą pokrętła wybierz program 6, Zupa. Naciśnij pokrętło, aby zatwierdzić program. Obróć pokrętło, aby wybrać wagę i naciśnij przycisk Start. Wymieszaj przed podgrzewaniem, po sygnale dźwiękowym i po podgrzaniu. Końcowa temperatura zupy może się różnić w zależności od jej gęstości, temperatury początkowej oraz zawartości cukru i tłuszczu.

= Mikrofale = Napoje

Programy dopiekania pieczywa

Program	Waga	Akcesoria	Instrukcje
7. Bagietka/ Chrupiące bułki	100 - 500 g (4 oz - 1lb 2 oz)		Do dopiekania bagietek i chrupiących bułek. Program ten nadaje się do podgrzewania i przyrumieniania zakupionych bagietek i bułek o temperaturze pokojowej. Upewnij się, że wysokość bagietki/bułek nie przekracza 5 cm. Za pomocą pokrętła wybierz program 7, Bagietka/Chrupiące bułki. Naciśnij pokrętło, aby zatwierdzić program. Naciśnij przycisk Start, aby wstępnie nagrzać kuchenkę. Po wstępnym nagrzaniu usłyszysz sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu zacznie migać litera „P”. Umieść bagietkę/bułki na emaliowanej tacy ustawionej na szklanym talerzu obrotowym. Wprowadź wagę za pomocą pokrętła i naciśnij przycisk Start. Po ugotowaniu odstaw na kilka minut na drucianym ruszcie.
8. Croissanty	50 g - 350 g (2 oz - 13 oz)		Do dopiekania croissantów. Program ten nadaje się do podgrzewania i przyrumieniania zakupionych croissantów o temperaturze pokojowej. Za pomocą pokrętła wybierz program 8, Croissanty. Naciśnij pokrętło, aby zatwierdzić program. Naciśnij przycisk Start, aby wstępnie nagrzać kuchenkę. Po wstępnym nagrzaniu usłyszysz sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu zacznie migać litera „P”. Umieść croissanty na emaliowanej tacy ustawionej na szklanym talerzu obrotowym. Wprowadź wagę za pomocą pokrętła i naciśnij przycisk Start. Po ugotowaniu odstaw na kilka minut na drucianym ruszcie.

= Mikrofale = Grill = Wymaga wstępnego nagrzewania = Konwekcja

Automatyczne programy czujnikowe

Funkcja ta umożliwia gotowanie lub podgrzewanie potraw bez konieczności wprowadzania wagi. Wbudowany czujnik mierzy wilgotność potrawy i na tej podstawie oblicza zalecany poziom mocy mikrofal oraz sugerowany czas gotowania.

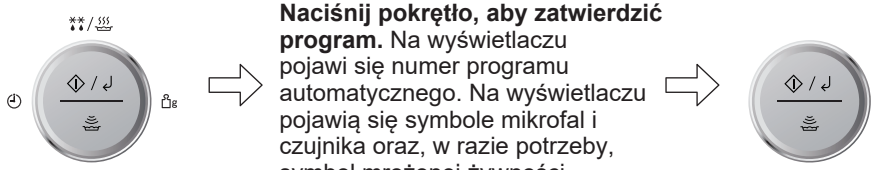
Jak to działa

Po wybraniu potrawy i naciśnięciu przycisku Start potrawa zaczyna być podgrzewana. Gdy jedzenie zaczyna się nagrzewać, wydziela się para. Gdy jedzenie osiągnie określoną temperaturę i zacznie się gotować, wydziela się jeszcze większa ilość pary. Wzrost emisji pary wodnej jest wykrywany przez czujnik wilgotności w kuchence.

Działa on jako sygnał dla kuchenki, która oblicza, ile czasu potrzeba na podgrzanie potrawy. Pozostały czas gotowania pojawi się na wyświetlaczu po dwóch sygnałach dźwiękowych. Gdy na wyświetlaczu aktywny jest program czujnikowy, drzwi kuchenki **powinny pozostać zamknięte**. Poczekaj, aż w okienku pojawi się czas gotowania, a następnie, jeśli to konieczne, otwórz drzwiczki, aby wymieszać lub obrócić potrawę.

Dostosuj do smaku

Funkcja Podgrzewanie jednym naciśnięciem podgrzewa schłodzony posiłek, dostosowując go do przeciętnych gustów. Możesz dostosować program podgrzewania do własnych upodobań. Po naciśnięciu przycisku Start na wyświetlaczu pojawi się symbol +/- oraz migający pasek. Obróć pokrętło zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby wydłużyć czas, lub przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby skrócić czas. Czynność ta powinna zostać ukończona w ciągu 14 sekund. Domyślnie ustawiony jest tryb normalny.



Naciśnij pokrętło, aby zatwierdzić program. Na wyświetlaczu pojawi się numer programu automatycznego. Na wyświetlaczu pojawią się symbole mikrofal i czujnika oraz, w razie potrzeby, symbol mrożonej żywności.

Aby umożliwić działanie programów automatycznych, upewnij się, że kuchenka znajduje się w trybie zegara. Wybierz żądany automatyczny program czujnikowy, obracając pokrętło.

Naciśnij Start. Kategoria potrawy będzie powtarzana na wyświetlaczu do momentu, gdy kuchenka wykryje wydzielanie pary i obliczy czas gotowania. **Nie otwieraj** drzwi kuchenki, dopóki na wyświetlaczu nie pojawi się pozostały czas gotowania.

Uwaga

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, programów czujnikowych należy używać wyłącznie, gdy kuchenka jest zimna. Zaleca się, aby w przypadku korzystania z jednego lub kilku programów czujnikowych pozwolić kuchence ostygnąć pomiędzy ich użyciem. Jeśli się spieszysz, możesz przygotować jedzenie, wybierając ręcznie odpowiedni tryb i czas gotowania. Nie zaleca się ciągłego korzystania z programów automatycznych.

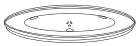
Automatyczne programy czujnikowe

Uwaga

1. W automatycznych programach czujnikowych nie jest wymagane wprowadzanie wagi jedzenia. Programy te powinny być używane **wyłączenie** do opisanych niżej potraw.
2. Gotuj wyłącznie potrawy o wadze mieszczącej się w podanych przedziałach (patrz tabela poniżej).
3. Używaj wyłącznie akcesoriów wskazanych na stronach 65-66.
4. W przypadku korzystania z automatycznych programów czujnikowych, konieczne jest przykrycie żywności. Wyjątkiem są pieczone ziemniaki (patrz strona 65). Świeże warzywa, mrożone warzywa, świeże ryby należy przykryć folią spożywczą. Nakłuj folię spożywczą ostrym nożem raz w środku i cztery razy wzdłuż krawędzi. W przypadku automatycznego programu czujnikowego „Zapiekanka" przykryj naczynie pokrywką.
5. W przypadku żywności przykrytej folią spożywczą, nakłuj folię ostrym nożem, raz w środku i cztery razy wzdłuż krawędzi. Jeśli folia spożywcza nie zostanie nakłuta, para nie będzie mogła wydostać się na zewnątrz, co może spowodować przegotowanie potrawy.
6. Zawsze wybieraj pojemnik o odpowiednim rozmiarze do ilości żywności, tzn. nie pozostawiaj zbyt dużej przestrzeni, w przeciwnym razie żywność może nie zostać prawidłowo ugotowana.
7. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, przed użyciem jakiegokolwiek programu czujnikowego należy upewnić się, że kuchenka jest zimna.
8. Większość potraw wymaga czasu **odstania** po zakończeniu gotowania w programie automatycznym, aby ciepło mogło nadal przenikać do ich środka.
9. Aby uwzględnić pewne różnice występujące w potrawach, przed podaniem sprawdź, czy jedzenie jest dokładnie ugotowane i gorące.

Program	Waga minimalna	Waga maksymalna
9. Świeże warzywa	200 g (7 oz)	1000 g (2lb 3 oz)
10. Mrożone warzywa	200 g (7 oz)	800 g (1lb 10 oz)
11. Ziemniaki w mundurkach	200 g (7 oz)	1500 g (3lb 5 oz)
12. Zapiekanka	900 g (2 lb)	2000 g (4lb 7 oz)
13. Świeża ryba	200 g (7 oz)	800 g (1lb 10 oz)

Automatyczne programy czujnikowe

Program	Waga	Akcesoria	Instrukcje
9. Świeże warzywa	200 g - 1000 g (7 oz - 2 lb 3 oz)		Gotowanie świeżych warzyw. Umieść przygotowane warzywa w pojemniku o odpowiedniej wielkości. Skrop 1 łyżką wody na 100 g warzyw. Przykryj folią spożywczą. Nakłuj folię spożywczą ostrym nożem raz w środku i cztery razy na krawędziach. Za pomocą pokrętła wybierz program 9, Świeże warzywa. Naciśnij pokrętło, aby zatwierdzić program. Naciśnij Start. Mieszaj po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. Po ugotowaniu odcedź i dopraw do smaku.
10. Mrożone warzywa	200 g - 800 g (7 oz - 1lb 10 oz)		Gotowanie mrożonych warzyw. Umieść warzywa w odpowiednim pojemniku. Skrop 1-3 łyżkami wody. Jeśli gotujesz warzywa o dużej zawartości wody, takie jak szpinak lub pomidory, nie dodawaj wody. Przykryj folią spożywczą. Nakłuj folię spożywczą ostrym nożem raz w środku i cztery razy na krawędziach. Za pomocą pokrętła wybierz program 10, Mrożone warzywa. Naciśnij pokrętło, aby zatwierdzić program. Naciśnij Start. Mieszaj po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. Odcedzić po ugotowaniu.
11. Ziemniaki w mundurkach	200 g - 1500 g (7 oz - 3 lb 5 oz)		Gotowanie ziemniaków z chrupiącą i suchą skórką. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, wybieraj ziemniaki średniej wielkości: 200 g - 250 g (7 uncji - 9 uncji). Ziemniaki umyj, osusz i nakłuj widelcem w kilku miejscach. Umieścić na emaliowanej tacy na szklanym talerzu obrotowym. Za pomocą pokrętła wybierz program 11, Ziemniaki w mundurkach. Naciśnij pokrętło, aby zatwierdzić program. Naciśnij Start.

= Mikrofale = Konwekcja

Automatyczne programy czujnikowe

Program	Waga	Akcesoria	Instrukcje
12. Zapiekanka  ≋+🌀	900 g - 2000 g (2 lb - 4 lb 7 oz)		Do mięsa pokrojonego w kostkę (np. wołowina do duszenia, jagnięcina, wieprzowina – nie dotyczy kurczaka) oraz warzyw. Umieść je w odpowiedniej wielkości naczyniu żaroodpornym z bulionem. Użyj co najmniej 400 ml bulionu. Jeśli używasz sosu do gotowania, dodaj taką samą ilość wody. Przykryj pokrywką. Za pomocą pokrętła wybierz program 12, Zapiekanka. Naciśnij pokrętło, aby zatwierdzić program. Naciśnij Start. Mieszaj po usłyszeniu sygnału dźwiękowego.
13. Świeża ryba  ≋	200 g - 800 g (7 oz - 1 lb 10 oz)		Do przyrządzania świeżych filetów lub steków rybnych. Umieść w naczyniu o odpowiedniej wielkości, dodaj 2 łyżki (30 ml) wody. Przykryj folią spożywczą. Nakłuj folię spożywczą ostrym nożem raz w środku i cztery razy na krawędziach. Za pomocą pokrętła wybierz program 13, Świeża ryba. Naciśnij pokrętło, aby zatwierdzić program. Naciśnij Start.

≋ = Mikrofale 🌀 = Konwekcja

Programy menu dla dzieci

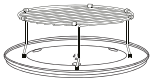
Menu Junior oferuje szereg programów przeznaczonych dla niemowląt, małych dzieci oraz starszych dzieci — idealne rozwiązanie pozwalające zaoszczędzić czas i zapewnić wygodę. Przeciery owocowo-warzywne są idealnym pierwszym pokarmem dla niemowląt odstawianych od piersi. Domowe przeciery smakują jak prawdziwe potrawy i są tańsze niż dania w słoikach lub torebkach. Dodatkowe porcje można zamrozić w foremkach do lodu, a następnie rozmrozić i podgrzać. Zdrowe frytki warzywne i zapiekanki makaronowe są idealne dla mniejszych brzuszków. Więcej informacji znajdziesz na stronach 58-59.

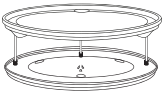
Program	Waga	Akcesoria	Instrukcje
14. Puree warzywne  ≋	100 g - 400 g (4 oz - 14 oz)		Program ten nadaje się do gotowania pasternaku, ziemniaków, dyni, marchewki, słodkich ziemniaków i brukwi. Ugotowane warzywa są następnie miksowane i nadają się dla dzieci w trakcie odstawiania od piersi. Obierz i pokrój warzywa na równe kawałki. Umieścić w naczyniu Pyrex®. Dodaj następującą ilość wody: 100 g - 150 g warzyw 75 ml wody. 155 g - 300 g warzyw 100 ml wody. 305 g - 400 g warzyw 150 ml wody. Przykryj pokrywką. Za pomocą pokrętła wybierz program 14, Puree warzywne. Naciśnij pokrętło, aby zatwierdzić program. Za pomocą pokrętła wprowadź wagę warzyw. Naciśnij Start. Mieszaj po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. Po ugotowaniu odstaw na 10 minut. Zmiksuj warzywa z płynem powstałym podczas gotowania za pomocą blendera. W razie potrzeby dostosuj konsystencję, dodając odrobinę wody, aby rozrzedzić potrawę, lub ryżu, aby zagęścić. Przed podaniem sprawdź temperaturę.
15. Przecier owocowy  ≋	100 g 400 g (4 oz - 14 oz)		Ten program nadaje się do gotowania jabłek, gruszek, brzoskwiń, papai i mango. Ugotowane owoce są następnie przecierane i nadają się dla dzieci w trakcie odstawiania od piersi. Obierz owoce i pokrój je na równe kawałki. Umieścić w naczyniu Pyrex®. Dodaj następującą ilość wody: 100 g -150 g owoców 75 ml wody. 155 g - 300 g owoców 100 ml wody. 305 g - 400 g owoców 150 ml wody. Przykryj pokrywką. Za pomocą pokrętła wybierz program 15, Przecier owocowy. Naciśnij pokrętło, aby zatwierdzić program. Za pomocą pokrętła wprowadź wagę owoców. Naciśnij Start. Mieszaj po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. Po ugotowaniu odstaw na 10 minut. Zmiksuj owoce z płynem powstałym podczas gotowania za pomocą blendera. W razie potrzeby dostosuj konsystencję, dodając odrobinę wody, aby rozrzedzić potrawę, lub ryżu, aby zagęścić. Przed podaniem sprawdź temperaturę.

≋ = Mikrofale

Programy menu dla dzieci

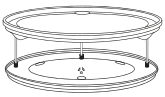
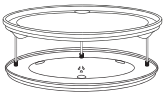
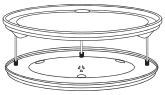
<table>
<tr><th>Program</th><th>Waga</th><th>Akcesoria</th><th>Instrukcje</th></tr>
<tr>
<td>16. Zapiekanka makaronowa dla dzieci

+</td>
<td>250 g, 500 g, 800 g (9 oz, 1 lb 2 oz, 1 lb 10 oz)</td>
<td></td>
<td>Do przygotowania zapiekanki ze świeżego makaronu (penne, spaghetti, fusilli), sera lub sosu pomidorowego i startego łagodnego sera cheddar. Użyj odpowiedniego, kwadratowego, płytkiego pojemnika Pyrex®. Umieść je na drucianym ruszcie na szklanym talerzu obrotowym. Użyj następujących ilości:
<table>
<tr><th></th><th>250 g</th><th>500 g</th><th>800 g</th></tr>
<tr><td>Makaron</td><td>70 g</td><td>150 g</td><td>250 g</td></tr>
<tr><td>Sos</td><td>140 g</td><td>300 g</td><td>500 g</td></tr>
<tr><td>Ser</td><td>40 g</td><td>50 g</td><td>50 g</td></tr>
</table>
Można dodać także inne składniki, takie jak szynka, tuńczyk i kukurydza. W tym przypadku zastąp część sosu wybranymi dodatkowymi składnikami. Za pomocą pokrętła wybierz program 16, Zapiekanka makaronowa dla dzieci. Naciśnij pokrętło, aby zatwierdzić program. Obróć pokrętło, aby wprowadzić wagę - 250 g, 500 g lub 800 g. Naciśnij Start.</td>
</tr>
<tr>
<td>17. Chłodzone produkty panierowane

+</td>
<td>100 g - 500 g (4 oz- 1 lb 2 oz)</td>
<td></td>
<td>Do przygotowywania schłodzonych panierowanych produktów, takich jak panierowane paski kurczaka, paluszki rybne, kurczak popcorn, kawałki kurczaka lub panierowane filety kurczaka. Za pomocą pokrętła wybierz program 17, Chłodzone produkty panierowane. Naciśnij pokrętło, aby zatwierdzić program. Usuń całe opakowanie i umieść schłodzone panierowane produkty na emaliowanej tacy na metalowym ruszcie. Za pomocą pokrętła wprowadź wagę żywności i naciśnij przycisk Start. Obróć się po usłyszeniu sygnału dźwiękowego.</td>
</tr>
</table>

= Mikrofale = Grill = Konwekcja

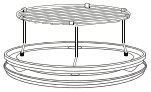
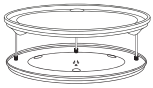
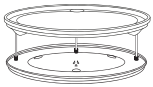
Programy menu dla dzieci

Program	Waga	Akcesoria	Instrukcje
18. Mrożone produkty panierowane  ❄❄ ^ 🌡 ≋+🌀	100 g- 500 g (4 oz - 1 lb 2 oz)		Do przygotowywania mrożonych panierowanych produktów, takich jak mrożony kurczak popcorn, mrożone nuggetsy z kurczaka, mrożone pałki z indyka, mrożone paluszki rybne, mrożone krewetki. Za pomocą pokrętła wybierz program 18, Mrożone produkty panierowane. Naciśnij pokrętło, aby zatwierdzić program. Naciśnij przycisk Start, aby wstępnie nagrzać kuchenkę. Po wstępnym nagrzaniu usłyszysz sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu zacznie migać litera „P”. Usuń całe opakowanie i umieść zamrożone panierowane produkty na emaliowanej tacy na drucianym ruszcie. Za pomocą pokrętła wprowadź wagę żywności i naciśnij przycisk Start. Obróć się po usłyszeniu sygnału dźwiękowego.
19. Świeże frytki warzywne  ^ 🌡 ≋+🌀	100 g - 500 g (4 oz - 1 lb 2 oz)		Do przygotowywania świeżych frytek z warzyw takich jak: bataty, ziemniaki białe, marchewki, pasternak i cukinia. Obierz warzywa i pokrój je w słupki. Dodaj łyżkę oleju roślinnego. Za pomocą pokrętła wybierz program 19, Świeże frytki warzywne. Naciśnij pokrętło, aby zatwierdzić program. Naciśnij przycisk Start, aby wstępnie nagrzać kuchenkę. Po wstępnym nagrzaniu usłyszysz sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu zacznie migać litera „P”. Umieść warzywa na emaliowanej tacy na drucianym ruszcie. Za pomocą pokrętła wprowadź wagę żywności i naciśnij przycisk Start. Obróć/Mieszaj po usłyszeniu sygnału dźwiękowego.
20. Mrożone frytki warzywne  ❄❄ ^ 🌡 ≋+🌀	100 g - 500 g (4 oz - 1 lb 2 oz)		Do przygotowywania kupnych mrożonych frytek z warzyw, np. ze słodkich ziemniaków, marchewki i pasternaku.Za pomocą pokrętła wybierz program 20, Mrożone frytki warzywne. Naciśnij pokrętło, aby zatwierdzić program. Naciśnij przycisk Start, aby wstępnie nagrzać kuchenkę. Po wstępnym nagrzaniu usłyszysz sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu zacznie migać litera „P”. Usuń całe opakowanie i umieść mrożone frytki warzywne na emaliowanej tacce umieszczonej na drucianym ruszcie. Za pomocą pokrętła wprowadź wagę żywności i naciśnij przycisk Start. Obróć/Mieszaj po usłyszeniu sygnału dźwiękowego.

≋ = Mikrofale ▭ = Grill 🌀 = Konwekcja ^ 🌡 = Wymaga wstępnego nagrzewania

❄❄ = Żywność mrożona

Automatyczne programy kombinowane/pieczenia

Program	Waga	Akcesoria	Instrukcje
21. Mrożona pizza	200 g - 450 g (7 oz - 1 lb)		Podgrzewanie i zrumienienie mrożonej, kupionej pizzy. Za pomocą pokrętła wybierz program 21, Mrożona pizza. Naciśnij pokrętło, aby zatwierdzić program. Usuń całe opakowanie i umieść pizzę na drucianym ruszcie na emaliowanej tacy na szklanym obrotowym talerzu. Wprowadź wagę za pomocą pokrętła i naciśnij przycisk Start.
22. Mrożone produkty ziemniaczane	200 g - 500 g (7 oz - 1 lb 2 oz)		Przygotowywanie mrożonych produktów ziemniaczanych, np. hash browns, krokietów itp., które nadają się do grillowania. Za pomocą pokrętła wybierz program 22, Mrożone produkty ziemniaczane. Naciśnij pokrętło, aby zatwierdzić program. Naciśnij przycisk Start, aby wstępnie nagrzać kuchenkę. Po wstępnym nagrzaniu usłyszysz sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu zacznie migać litera „P". Rozłóż produkty ziemniaczane na emaliowanej tacy umieszczonej na drucianym ruszcie na szklanym talerzu obrotowym. Za pomocą pokrętła wprowadź wagę. Naciśnij Start. W połowie gotowania obróć/wymieszaj potrawę. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, gotuj w jednej warstwie. **Uwaga:** Produkty ziemniaczane mogą znacząco się różnić. Zalecamy sprawdzenie stopnia zrumienienia na kilka minut przed końcem gotowania.
23. Pieczone ziemniaki	200 g - 800 g (7 oz - 1 lb 10 oz)		Pieczenie ziemniaków z chrupiącą, brązową skórką. Obierz i pokrój ziemniaki na równe kawałki. Za pomocą pokrętła wybierz program 23, Pieczone ziemniaki. Naciśnij pokrętło, aby zatwierdzić program. Naciśnij przycisk Start, aby wstępnie nagrzać kuchenkę. Po wstępnym nagrzaniu usłyszysz sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu zacznie migać litera „P". Połóż ziemniaki na emaliowanej tacy. Dodaj 1-3 łyżki (15-45 ml) oliwy z oliwek. Wprowadź wagę i naciśnij Start. Obróć/wymieszaj dwa razy podczas gotowania po usłyszeniu sygnału dźwiękowego.
24. Fish and Chips	200 g - 500 g (7 oz - 1 lb 2 oz)		Przygotowywanie gotowych, mrożonych ryb w cieście lub panierce oraz gotowych, mrożonych frytek do piekarnika. Ten program jest odpowiedni dla 1 porcji ryby z frytkami. Ryba musi ważyć od 100 g do 250 g, a frytki od 100 g do 300 g. Za pomocą pokrętła wybierz program 24, Fish and Chips. Naciśnij pokrętło, aby zatwierdzić program. Naciśnij przycisk Start, aby wstępnie nagrzać kuchenkę. Po wstępnym nagrzaniu usłyszysz sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu zacznie migać litera „P". Rozłóż rybę z frytkami na emaliowanej tacy umieszczonej na drucianym ruszcie i szklanym obrotowym talerzu. Za pomocą pokrętła wprowadź wagę ryby z frytkami. Naciśnij Start. Obróć rybę i zamieszaj frytki po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, gotuj w jednej warstwie.

= Mikrofale = Grill = Konwekcja = Wymaga wstępnego nagrzewania

= Żywność mrożona

Automatyczne programy kombinowane/pieczenia

Program	Waga	Akcesoria	Instrukcje
25. Cały kurczak 	900 g - 2000 g (2 lb - 4 lb 7 oz)		Przyrządzanie całych, świeżych, niefaszerowanych kurczaków. Farsz gotuj osobno. Za pomocą pokrętła wybierz program 25, Cały kurczak. Naciśnij pokrętło, aby zatwierdzić program. Naciśnij przycisk Start, aby wstępnie nagrzać kuchenkę. Po wstępnym nagrzaniu usłyszysz sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu zacznie migać litera „P". Połóż kurczaka na emaliowanej tacy na szklanym talerzu obrotowym. Za pomocą pokrętła wprowadź wagę kurczaka, następnie naciśnij Start. Rozpocznij gotowanie piersią do dołu i obróć po usłyszeniu sygnału dźwiękowego, uważając przy tym na gorące soki. Pozostaw do odstania na 5 minut.
26. Wołowina krwista  	500 g - 2000 g (1 lb 2 oz - 4 lb 7 oz)		Przygotowywanie świeżej wołowiny „na krwisto" (np. antrykot górny/topside, rump lub silverside). Umieść mięso na emaliowanej tacy na szklanym talerzu obrotowym. Za pomocą pokrętła wybierz program 26, Wołowina krwista. Naciśnij pokrętło, aby zatwierdzić program, za pomocą pokrętła wprowadź wagę mięsa i naciśnij Start. Pozostaw do odstania na 10 do 20 minut.
27. Wołowina średnio wysmażona  	500 g - 2000 g (1 lb 2 oz - 4 lb 7 oz)		Przygotowywanie świeżej wołowiny o średnim stopniu wysmażenia (np. antrykot górny/topside, rump lub silverside). Umieść potrawę na emaliowanej tacy na szklanym talerzu obrotowym. Za pomocą pokrętła wybierz program 27, Wołowina średnio wysmażona. Naciśnij pokrętło, aby zatwierdzić program, Za pomocą pokrętła wprowadź wagę potrawy i naciśnij Start. Pozostaw do odstania na 10 do 20 minut.
28. Wołowina dobrze wysmażona  	500 g - 2000 g (1 lb 2 oz - 4 lb 7 oz)		Przygotowywanie świeżej wołowiny o wysokim stopniu wysmażenia (np. antrykot górny/topside, rump lub silverside). Umieść potrawę na emaliowanej tacy na szklanym talerzu obrotowym. Za pomocą pokrętła wybierz program 28, Wołowina dobrze wysmażona. Naciśnij pokrętło, aby zatwierdzić program, Za pomocą pokrętła wprowadź wagę potrawy i naciśnij Start. Pozostaw do odstania na 10 do 20 minut.

= Mikrofale = Konwekcja = Wymaga wstępnego nagrzewania

Automatyczne programy kombinowane/pieczenia

Program	Waga	Akcesoria	Instrukcje
29. Jagnięcina średnio wysmażona	1000 g - 2000 g (2 lb 3 oz - 4 lb 7 oz)		Przygotowanie średnio wysmażonej, świeżo pieczonej nogi jagnięcej z kością. Umieść potrawę na emaliowanej tacy na szklanym talerzu obrotowym. Za pomocą pokrętła wybierz program 29, Jagnięcina średnio wysmażona. Naciśnij pokrętło, aby zatwierdzić program. Za pomocą pokrętła wprowadź wagę potrawy i naciśnij Start. Pozostaw do odstania na 10 do 20 minut.
30. Jagnięcina dobrze wysmażona	1000 g - 2000 g (2 lb 3 oz - 4 lb 7 oz)		Przygotowanie dobrze wypieczonej, świeżo pieczonej nogi jagnięcej z kością. Umieść potrawę na emaliowanej tacy na szklanym talerzu obrotowym. Za pomocą pokrętła wybierz program 30, Jagnięcina dobrze wysmażona. Naciśnij pokrętło, aby zatwierdzić program, Za pomocą pokrętła wprowadź wagę potrawy i naciśnij Start. Pozostaw do odstania na 10 do 20 minut.

= Konwekcja

Wskazówki dotyczące gotowania i podgrzewania

Większość potraw podgrzewa się bardzo szybko przy ustawionej **wysokiej** mocy mikrofal. Posiłki można w ciągu kilku minut przywrócić do temperatury serwowania i będą smakować jak świeżo przygotowane. Zawsze sprawdzaj, czy jedzenie jest gorące i w razie potrzeby umieść je z powrotem w kuchence w celu dalszego podgrzania. Zasadniczo należy zawsze przykrywać potrawy wilgotne, np. zupy, zapiekanki oraz dania na talerzu.
Nie przykrywaj potraw suchych, np. bułek, mince pies, pasztecików z kiełbasą itp.
Tabele na stronach 75–91 pokazują najlepszy sposób gotowania i podgrzewania Twoich ulubionych potraw. Najlepsza metoda zależy od rodzaju przygotowywanego lub podgrzewanego jedzenia.
Pamiętaj, aby w miarę możliwości mieszać i obracać potrawę podczas gotowania lub podgrzewania. Zapewnia to równomierne gotowanie lub podgrzewanie na zewnątrz i w środku potrawy.

Kiedy jedzenie jest podgrzane?

Podgrzane lub ugotowane jedzenie należy podawać bardzo gorące, tzn. para powinna być widoczna ze wszystkich jego części. Jeśli podczas przygotowywania i przechowywania żywności przestrzegano zasad higieny, gotowanie lub podgrzewanie nie stwarza zagrożenia dla zdrowia.

Żywność, której nie można mieszać, należy przekroić, aby sprawdzić, czy jest odpowiednio podgrzana w całej objętości. Nawet jeśli postępowano zgodnie z instrukcjami producenta i czasem podanym w książce kucharskiej, nadal ważne jest sprawdzenie, czy jedzenie zostało dokładnie podgrzane. W razie wątpliwości włóż jedzenie ponownie do kuchenki w celu dalszego podgrzania.

Jeśli nie możesz znaleźć odpowiedniego produktu w tabeli, wybierz podobny rodzaj i rozmiar z listy i w razie potrzeby dostosuj czas gotowania.

Posiłki na talerzach

Apetyt każdego człowieka jest inny, czas podgrzewania zależy od zawartości posiłku. Gęste potrawy, np. puree ziemniaczane, należy dobrze rozprowadzić. Jeśli dodano dużo sosu, może być potrzebny dodatkowy czas podgrzewania. Gęstsze produkty umieszczaj na zewnątrz talerza. Podgrzanie przeciętnego posiłku na talerzu przy użyciu mikrofal **wysokiej** mocy zajmuje 4–5 minut. Nie układaj posiłków piętrowo.

Żywność z puszki

Przed podgrzaniem wyjmij żywność z puszki i umieść ją w odpowiednim naczyniu.

Zupy

Wlej zupę do miski. Wymieszaj przed podgrzaniem i co najmniej raz w trakcie podgrzewania, a następnie powtórz na koniec.

Zapiekanki

Wymieszaj w połowie i ponownie pod koniec podgrzewania.

Wskazówki dotyczące gotowania i podgrzewania

Uwaga!

Ciastka typu „Mince Pies”

Pamiętaj, że nawet jeśli z wierzchu ciasto jest zimne w dotyku, nadzienie będzie bardzo gorące i podgrzeje resztę. Uważaj, żeby nie przegrzać potrawy, ponieważ może dojść do przypalenia z uwagi na wysoką zawartość tłuszczu i cukru w nadzieniu. Przed spożyciem sprawdź temperaturę nadzienia, aby uniknąć poparzenia ust.

Puddingi bożonarodzeniowe (Christmas Puddings) oraz płyny

Zachowaj szczególną ostrożność podczas podgrzewania tego typu produktów.

Nie zostawiaj bez nadzoru.
Nie dodawaj alkoholu.

Butelki z pokarmem dla niemowląt

Mleko lub mieszankę mleczną **należy** dokładnie wstrząsnąć przed podgrzaniem, a następnie ponownie wymieszać i sprawdzić, czy można ją podać dziecku. W przypadku 7–8 uncji mleka wyjętego z lodówki, zdejmij nakrętkę i smoczek. Podgrzewaj przez 20–30 sekund na wysokiej mocy mikrofal. **Ostrożnie sprawdź.** W przypadku 3 uncji mleka z lodówki zdejmij nakrętkę i smoczek. Podgrzewaj przez 10–20 sekund na wysokiej mocy mikrofal. **Ostrożnie sprawdź.**

Płyn w górnej części butelki będzie znacznie cieplejszy niż na dole. Przed użyciem należy dokładnie wstrząsnąć butelką i sprawdzić temperaturę pokarmu.

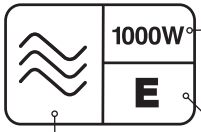
Nie zalecamy używania kuchenki mikrofalowej do sterylizacji butelek dla niemowląt. Jeśli posiadasz specjalny sterylizator mikrofalowy, zalecamy zachowanie szczególnej ostrożności ze względu na niewielką ilość używanej wody. Należy bezwzględnie przestrzegać instrukcji producenta.

Tabele podgrzewania

Podane poniżej czasy mają charakter orientacyjny i mogą się różnić w zależności od temperatury początkowej, wielkości naczynia itp.

Kategoria podgrzewania

Twoja kuchenka należy do kategorii podgrzewania **E**.
Informacje znajdujące się na etykiecie mogą być wykorzystane do prawidłowego ustawienia czasu podgrzewania zgodnie z instrukcjami producentów żywności.



Moc wyjściowa IEC (60705) (waty)

Symbol mikrofal

Kategoria grzewcza dla małych opakowań żywności

Rodzaj produktu	Waga/ Ilość	Poziom mocy	Wybór czasu (w przybliżeniu)	Instrukcje/Wskazówki
Chleb – Częściowo wypieczony – Świeży – Uwaga: Chleb podgrzewany w kuchence mikrofalowej będzie miał miękki spód.				
Croissanty	1	Wysoki	10-20 sek.	Umieść na talerzu przystosowanym do kuchenki mikrofalowej, na szklanym talerzu obrotowym. Nie przykrywaj.
		lub Grill 3	2-3 min	Umieść na talerzu przystosowanym do kuchenki mikrofalowej, na szklanym talerzu obrotowym. Nie przykrywaj.
	4	Wysoki	30-40 sek.	Umieść na talerzu przystosowanym do kuchenki mikrofalowej, na szklanym talerzu obrotowym. Nie przykrywaj.
		lub Grill 3	3-5 min	Umieść na talerzu przystosowanym do kuchenki mikrofalowej, na szklanym talerzu obrotowym. Nie przykrywaj.
Bułki	1	Wysoki	10-20 sek.	Umieść na talerzu przystosowanym do kuchenki mikrofalowej, na szklanym talerzu obrotowym. Nie przykrywaj.
		lub Grill 3	3-4 min	Umieść na talerzu przystosowanym do kuchenki mikrofalowej, na szklanym talerzu obrotowym. Nie przykrywaj.
	4	Wysoki	30-40 sek.	Umieść na talerzu przystosowanym do kuchenki mikrofalowej, na szklanym talerzu obrotowym. Nie przykrywaj.
		lub Grill 3	3-4 min	Umieść na talerzu przystosowanym do kuchenki mikrofalowej, na szklanym talerzu obrotowym. Nie przykrywaj.
Fasola w puszce, makaron				
Pieczona fasola	220 g	Wysoki	2 min	Umieść w naczyniu nadającym się do kuchenki mikrofalowej, na szklanym talerzu obrotowym. Przykryj.
	415 g	Wysoki	3 min	
Pieczona fasola i kiełbaski/ burgery	415 g	Wysoki	3-4 min	

Uwaga

Zawsze sprawdzaj, czy jedzenie jest gorące po podgrzaniu w trybie mikrofal. W razie wątpliwości włóż z powrotem do kuchenki. Żywność będzie wymagała czasu odstania, zwłaszcza jeśli nie można jej mieszać.
Im gęstsza żywność, tym dłuższy czas odstania.

Tabele podgrzewania

Rodzaj produktu	Waga/ Ilość	Poziom mocy	Wybór czasu (w przybliżeniu)	Instrukcje/Wskazówki
Fasola w puszce, makaron				
Ravioli w sosie	200 g	Wysoki	2 min 30 sek.	Umieść w naczyniu nadającym się do kuchenki mikrofalowej, na szklanym talerzu obrotowym. Przykryj.
	400 g	Wysoki	3 min 30 sek. - 4 min 30 sek.	
Spaghetti w sosie pomidorowym	200 g	Wysoki	1 min 30 sek. - 2 min	
Mięso z puszki				
Hot dogi (odsączone)	400 g	Wysoki	2-3 min	Umieść w naczyniu nadającym się do kuchenki mikrofalowej, na szklanym talerzu obrotowym. Przykryj.
Stek duszony	400 g	Wysoki	3-4 min	
Zupy z puszki				
Krem z pieczarek	400 g	Wysoki	3-4 min	Umieść w naczyniu nadającym się do kuchenki mikrofalowej, na szklanym talerzu obrotowym. Przykryj. Wymieszaj w połowie czasu.
Minestrone	400 g	Wysoki	2 min 30 sek.	
Pudding z puszki				
Krem/ Budyń	400 g	Wysoki	2 min 30 sek.	Umieść w naczyniu nadającym się do kuchenki mikrofalowej, na szklanym talerzu obrotowym. Przykryj. Wymieszaj w połowie czasu.
Warzywa z puszki – odcedzić, jeśli to konieczne				
Marchewki, całe	300 g	Wysoki	2 min	Umieść w naczyniu nadającym się do kuchenki mikrofalowej, na szklanym talerzu obrotowym. Przykryj. Wymieszaj w połowie czasu.
Groszek, puree	300 g	Wysoki	2 min	
Groszek zielony	290 g	Wysoki	2 min - 2 min 30 sek.	Umieść w naczyniu nadającym się do kuchenki mikrofalowej, na szklanym talerzu obrotowym. Przykryj.
Ziemniaki	567 g	Wysoki	4 min	
Kukurydza	200 g	Wysoki	1 min 30 sek.	Umieść w naczyniu nadającym się do kuchenki mikrofalowej, na szklanym talerzu obrotowym. Przykryj. Wymieszaj w połowie czasu.
	325 g	Wysoki	2-3 min	
Całe pomidory	400 g	Wysoki	3 min 30 sek.	Umieść w naczyniu nadającym się do kuchenki mikrofalowej, na szklanym talerzu obrotowym. Przykryj.

Uwaga

Po podgrzaniu w kuchence mikrofalowej zawsze sprawdzaj, czy potrawa jest odpowiednio gorąca. W razie wątpliwości włóż z powrotem do kuchenki. Żywność będzie wymagała czasu odstania, zwłaszcza jeśli nie można jej mieszać. Im gęstsza żywność, tym dłuższy czas odstania.

Tabele podgrzewania

Rodzaj produktu	Waga/ Ilość	Poziom mocy	Wybór czasu (w przybliżeniu)	Instrukcje/Wskazówki
Puddingi bożonarodzeniowe (Christmas puddings) – nie należy pozostawiać bez nadzoru, ponieważ przegrzanie może spowodować zapłon potrawy.				
Mini	100 g	Wysoki	30 sek.	Umieść w naczyniu nadającym się do kuchenki mikrofalowej, na szklanym talerzu obrotowym. Przykryj.
Mały	454 g	Wysoki	2 min	
Średni	907 g	Wysoki	3 min	
Napoje — Kawa — o temperaturze pokojowej				
1 kubek	235 ml	Wysoki	1 min 30 sek. - 2 min	Umieść w kubku nadającym się do kuchenki mikrofalowej, na szklanym talerzu obrotowym.
2 kubki	470 ml	Wysoki	2 min 30 sek.	
Napoje — Mleko — z lodówki				
1 kubek	235 ml	Średni	2 min - 2 min 30 sek.	Umieść w kubku lub dzbanku nadającym się do kuchenki mikrofalowej, na szklanym talerzu obrotowym.
1 dzbanek	600 ml	Średni	4-5 min	
Domowe dania mięsne				
Zapiekanka dla 2 osób	700 g	Wysoki	6-8 min	Umieść w naczyniu nadającym się do kuchenki mikrofalowej, na szklanym talerzu obrotowym. Przykryj. Wymieszaj w połowie czasu.
Zapiekanka dla 4 osób	1 kg	Wysoki	9-11 min	
Sos bolognese	250 g	Wysoki	3 min	
	1 kg	Wysoki	8 min	
Wyroby z ciasta – wstępnie upieczone – Uwaga: wyroby z ciasta podgrzewane w kuchence mikrofalowej będą miały miękki spód. W przypadku gotowania kombinowanego, jeśli ciasto znajduje się w foliowym pojemniku, wyjmij je i umieść bezpośrednio na emaliowanej tacy.				
Cornish pasty (pasztecik kornwalijski)	150 g (1)	Wysoki	1-2 min	Umieść w naczyniu przystosowanym do kuchenki mikrofalowej, na szklanym talerzu obrotowym. Nie przykrywaj.
		lub Combi 4	4-5 min	Umieść na drucianym ruszcie na emaliowanej tacy na talerzu obrotowym. Nie przykrywaj.
	300 g (2)	Wysoki	2-3 min	Umieść w naczyniu przystosowanym do kuchenki mikrofalowej, na szklanym talerzu obrotowym. Nie przykrywaj.
		lub Combi 4	6-7 min	Umieść na drucianym ruszcie na emaliowanej tacy na talerzu obrotowym. Nie przykrywaj.

Uwaga

Po podgrzaniu w kuchence mikrofalowej zawsze sprawdzaj, czy potrawa jest odpowiednio gorąca. W razie wątpliwości włóż z powrotem do kuchenki. Żywność będzie wymagała czasu odstania, zwłaszcza jeśli nie można jej mieszać. Im gęstsza żywność, tym dłuższy czas odstania.

Tabele podgrzewania

Rodzaj produktu	Waga/ Ilość	Poziom mocy	Wybór czasu (w przyb.)	Instrukcje/Wskazówki
Wyroby z ciasta – wstępnie upieczone – Uwaga: wyroby z ciasta podgrzewane w kuchence mikrofalowej będą miały miękki spód. W przypadku gotowania kombinowanego, jeśli ciasto znajduje się w foliowym pojemniku, wyjmij je i umieść bezpośrednio na emaliowanej tacy.				
Paszteciki mięsne	300 g (2)	Combi 4	6-7 min	Umieść na emaliowanej tacy na szklanym talerzu obrotowym.
Zapiekanka z wołowiną i nerkami	210 g (1)	Combi 4	7-8 min	
Quiche	400 g (1)	Wysoki	4-5 min	Umieść w naczyniu przystosowanym do kuchenki mikrofalowej, na szklanym talerzu obrotowym. Nie przykrywaj.
		lub Combi 3	8-9 min	Umieść na drucianym ruszcie na emaliowanej tacy na talerzu obrotowym. Nie przykrywaj.
Kiełbaski w cieście	290 g (2)	Combi 3	8-9 min	
Mince pies (bożonarodzeniowe babeczki z nadzieniem owocowym)	110 g (2)	Wysoki	10-20 sek.	Umieść w naczyniu przystosowanym do kuchenki mikrofalowej, na szklanym talerzu obrotowym. Nie przykrywaj.
Posiłki na talerzach – domowej roboty – schłodzone				
Porcja dla dziecka	1	Wysoki	2-3 min	Umieść na talerzu przystosowanym do kuchenki mikrofalowej, na szklanym talerzu obrotowym. Przykryj.
Porcja dla osoby dorosłej	1	Wysoki	4-5 min	
Desery i budynie – przełóż do naczynia żaroodpornego lub nadającego się do kuchenki mikrofalowej				
Szarlotka (schłodzona)	525 g	Wysoki	3-4 min	Umieść w naczyniu przystosowanym do kuchenki mikrofalowej, na szklanym talerzu obrotowym. Nie przykrywaj.
		lub Combi 3	11-12 min	Umieść na emaliowanej tacy na szklanym talerzu obrotowym. Nie przykrywaj.
Tarta jabłkowo-porzeczkowa (w temperaturze pokojowej)	x 6	Konwekcja 220°C	6-7 min	Umieść w foliowych foremkach na drucianym ruszcie, na emaliowanej tacy ustawionej na talerzu obrotowym. Nie przykrywaj.
Pudding chlebowo-maślany (schłodzony)	500 g	Wysoki	3-4 min	Umieść na szklanym talerzu obrotowym. Nie przykrywaj.
		lub Combi 3	12-14 min	Umieść na emaliowanej tacy na szklanym talerzu obrotowym. Nie przykrywaj.
Budyń/Krem (schłodzony)	300 ml	Wysoki	2 min - 2 min 30 sek.	Przełóż do dużego dzbanka. Mieszaj podczas podgrzewania.
Budyń biszkoptowy (w temperaturze pokojowej)	400 g	Wysoki	2 min 30 sek.	Umieść w naczyniu nadającym się do kuchenki mikrofalowej, na szklanym talerzu obrotowym. Przykryj.



Uwaga

Po podgrzaniu w kuchence mikrofalowej zawsze sprawdzaj, czy potrawa jest odpowiednio gorąca. W razie wątpliwości włóż z powrotem do kuchenki. Żywność będzie wymagała czasu odstania, zwłaszcza jeśli nie można jej mieszać. Im gęstsza żywność, tym dłuższy czas odstania.

Reheating Charts

Rodzaj produktu	Waga/ Ilość	Poziom mocy	Wybór czasu (w przyb.)	Instrukcje/Wskazówki
Desery i budynie – przełóż do naczynia żaroodpornego lub nadającego się do kuchenki mikrofalowej				
Owoce pod kruszonką (schłodzone)	540 g	Wysoki	2 min 30 sek. - 3 min	Umieść na szklanym talerzu obrotowym. Nie przykrywaj.
		lub Combi 3	8-10 min	Umieść na emaliowanej tacy na szklanym talerzu obrotowym. Nie przykrywaj.
Rolada z dżemem (schłodzona)	460 g	Wysoki	2-4 min	Umieść na szklanym talerzu obrotowym. Nie przykrywaj.
Zakupiona żywność gotowa do spożycia – schłodzona. Uwaga: Przełóż żywność z plastikowego pojemnika do podobnej wielkości naczynia żaroodpornego/nadającego się do kuchenki mikrofalowej.				
Panierowane pieczarki	400 g	Konwekcja: 220 °C	13-15 min	Umieść na emaliowanej tacy umieszczonej na drucianym ruszcie na szklanym talerzu obrotowym.
Zapiekanka pasterska	400 g	Wysoki	4-5 min	Umieść na szklanym talerzu obrotowym. Nie przykrywaj.
		lub Combi 3	14-16 min	Umieść na emaliowanej tacy na szklanym talerzu obrotowym. Nie przykrywaj.
Lazania	400 g	Średni	7-8 min	Umieść na szklanym talerzu obrotowym. Nie przykrywaj.
		lub Combi 4	12-13 min	Umieść na emaliowanej tacy na szklanym talerzu obrotowym. Nie przykrywaj.
Cebulowe bhaji, pakora i falafel	440 g (8)	Konwekcja: 220 °C	13-14 min	Umieść na emaliowanej tacy umieszczonej na drucianym ruszcie na szklanym talerzu obrotowym. Obróć się w połowie.
Sajgonki lub samosy	240 g (4)	Konwekcja: 220 °C	13-15 min	Umieść na drucianym ruszcie na emaliowanej tacy ustawionej na talerzu obrotowym. Obróć się w połowie.
Łódeczki ziemniaczane	350 g	Konwekcja: 220 °C	12-15 min	Umieść na emaliowanej tacy umieszczonej na drucianym ruszcie na szklanym talerzu obrotowym. Obróć się w połowie.
Pieczone warzywa	450 g	Wysoki	6-8 min	Umieść na szklanym talerzu obrotowym.
		lub Combi 4	13-14 min	Umieść na emaliowanej tacy na szklanym talerzu obrotowym. Nie przykrywaj.



Uwaga

Po podgrzaniu w kuchence mikrofalowej zawsze sprawdzaj, czy potrawa jest odpowiednio gorąca. W razie wątpliwości włóż z powrotem do kuchenki. Żywność będzie wymagała czasu odstania, zwłaszcza jeśli nie można jej mieszać. Im gęstsza żywność, tym dłuższy czas odstania.

Tabele podgrzewania

Rodzaj produktu	Waga/ Ilość	Poziom mocy	Wybór czasu (w przyb.)	Instrukcje/Wskazówki
Zakupiona żywność gotowa do spożycia – mrożona. Uwaga: Przełóż żywność z plastikowego pojemnika do podobnej wielkości naczynia żaroodpornego/nadającego się do kuchenki mikrofalowej. Należy zachować ostrożność przy korzystaniu z naczyń plastikowych przeznaczonych do kuchenek mikrofalowych i piekarników konwencjonalnych.				
Złociste pałki z kurczaka	340 g (7)	Grill 3	16-18 min	Umieść na emaliowanej tacy umieszczonej na drucianym ruszcie na szklanym talerzu obrotowym. Obróć się w połowie.
Lazania	400 g	Rozmrażanie następnie Wysoki	8 min 8-9 min	Umieść na szklanym talerzu obrotowym.
		lub Combi 3	18-20 min	Umieść na emaliowanej tacy na szklanym talerzu obrotowym.
Panierowane krążki cebulowe	250 g	Grill 3	10-12 min	Umieść na emaliowanej tacy umieszczonej na drucianym ruszcie na szklanym talerzu obrotowym. Obróć się w połowie.
Zapiekanka rybna	400 g	Wysoki	8-9 min	Umieść na szklanym talerzu obrotowym.
		lub Combi 3	17-19 min	Umieść na emaliowanej tacy na szklanym talerzu obrotowym.
Zapiekanka pasterska	450 g	Rozmrażanie następnie Wysoki	10 min 7-9 min	Umieść na szklanym talerzu obrotowym.
		lub Combi 3	21-22 min	Umieść na emaliowanej tacy na szklanym talerzu obrotowym.



Uwaga

Po podgrzaniu w kuchence mikrofalowej zawsze sprawdzaj, czy potrawa jest odpowiednio gorąca. W razie wątpliwości włóż z powrotem do kuchenki. Żywność będzie wymagała czasu odstania, zwłaszcza jeśli nie można jej mieszać. Im gęstsza żywność, tym dłuższy czas odstania.

Tabele gotowania

Rodzaj produktu	Waga/ Ilość	Poziom mocy	Wybór czasu (w przyb.)	Instrukcje/Wskazówki
Pieczywo – Mrożone				
Bułki - częściowo upieczone	200 g (4)	Combi 3	6-8 min	Umieść na emaliowanej tacy na szklanym talerzu obrotowym.
Bagietka czosnkowa - częściowo upieczona	160 g (1)	Combi 3	6-8 min	
Boczek – surowy				
Plastry	300 g (10)	Wysoki	4-6 min	Umieść na ruszcie lub talerzu przeznaczonym do kuchenki mikrofalowej, na talerzu obrotowym, i przykryj ręcznikiem papierowym, aby zminimalizować rozpryski.
		lub Grill 3	12-14 min	Umieść na emaliowanej tacy umieszczonej na drucianym ruszcie na szklanym talerzu obrotowym. Obróć się w połowie.
Grubsze kawałki	225 g (1)	Wysoki	4-5 min	Umieść na ruszcie lub talerzu przeznaczonym do kuchenki mikrofalowej na talerzu obrotowym. Przykryj.
		lub Grill 3	28-30 min	Umieść na drucianym ruszcie na emaliowanej tacy ustawionej na talerzu obrotowym. Obróć się w połowie.
Fasola i rośliny strączkowe – wstępnie namoczone (oprócz soczewicy)				
Fasola czarne oczko	225 g	Wysoki następnie Delikatny	10 min 25-30 min	Użyj 600 ml (1 pt) wrzącej wody w dużej misce. Przykryj.
Ciecierzyca	225 g	Wysoki następnie Delikatny	10 min 45 min	
Soczewica	225 g	Średni	10-15 min	
Czerwona fasola	225 g	Wysoki następnie Delikatny	15 min 35-40 min	
Wołowina – duże kawałki z surowego mięsa – Uwaga: gorący tłuszcz! Naczynie wyjmuj ostrożnie. Wskazówki znajdują się w rozdziale „Mięso”, strona 99.				
Górna część, żebro, polędwica	-	Combi 5	14-16 min na 450 g	Umieść na odwróconym spodku na emaliowanej tacy ustawionej na obrotowym talerzu. Obróć się w połowie.
Mielone	500 g	Wysoki następnie Średni	10 min 15 min	Umieść w naczyniu nadającym się do kuchenek mikrofalowych, wraz z bulionem i przyprawami, na talerzu obrotowym. Wymieszaj w połowie czasu. Przykryj.



Uwaga

Po podgrzaniu w kuchence mikrofalowej zawsze sprawdzaj, czy potrawa jest odpowiednio gorąca. W razie wątpliwości włóż z powrotem do kuchenki. Żywność będzie wymagała czasu odstania, zwłaszcza jeśli nie można jej mieszać. Im gęstsza żywność, tym dłuższy czas odstania.

Tabele gotowania

Rodzaj produktu	Waga/ Ilość	Poziom mocy	Wybór czasu (w przyb.)	Instrukcje/Wskazówki
Wołowina – duże kawałki z surowego mięsa – Uwaga: gorący tłuszcz! Naczynie wyjmuj ostrożnie. Wskazówki znajdują się w rozdziale „Mięso", strona 99.				
Rostbef / antrykot	390 g (2)	Średni	4-6 min	Umieść na ruszcie lub talerzu przeznaczonym do kuchenki mikrofalowej na talerzu obrotowym. Przykryj.
		lub Grill 3	18-20 min	Umieść na drucianym ruszcie na emaliowanej tacy ustawionej na talerzu obrotowym. Obróć się w połowie.
Duszony stek	400 g	Wysoki następnie Delikatny	10 min 1 godzina	Umieść w naczyniu nadającym się do kuchenek mikrofalowych, wraz z bulionem i warzywami, na talerzu obrotowym. Wymieszaj w połowie czasu. Przykryj.
		lub Combi 2	1 godzina	Umieść w naczyniu żaroodpornym z bulionem i warzywami, przykryj i umieść na emaliowanej tacy ustawionej na talerzu obrotowym. Wymieszaj w połowie czasu.
Burgery wołowe – Świeże z surowego mięsa – Uwaga: Gorący tłuszcz! Ostrożnie wyjmuj akcesoria z kuchenki.				
-	226 g (2)	Wysoki	3-4 min	Umieść na ruszcie lub talerzu przeznaczonym do kuchenki mikrofalowej na talerzu obrotowym. Przykryj.
		lub Grill 3	20-24 min	Umieść na drucianym ruszcie na emaliowanej tacy ustawionej na talerzu obrotowym. Obróć się w połowie.
Burgery wołowe – Mrożone z surowego mięsa – Uwaga: Gorący tłuszcz! Ostrożnie wyjmuj akcesoria z kuchenki.				
-	227 g (4)	Wysoki	5-7 min	Umieść na ruszcie lub talerzu przeznaczonym do kuchenki mikrofalowej na talerzu obrotowym. Przykryj.
		lub Grill 3	20-24 min	Umieść na drucianym ruszcie na emaliowanej tacy ustawionej na talerzu obrotowym. Obróć się w połowie.
Kurczak surowy – Uwaga: Gorący tłuszcz! Ostrożnie wyjmuj akcesoria z kuchenki. Wskazówki znajdują się w rozdziale „Mięso", strona 99.				
Piersi, mięso bez kości	650 g (3)	Medium	12-14 min	Umieść na ruszcie lub talerzu przeznaczonym do kuchenki mikrofalowej na talerzu obrotowym. Przykryj.
		lub Combi 1	17-19 min	Umieść na drucianym ruszcie na emaliowanej tacy ustawionej na talerzu obrotowym. Obróć się w połowie.
Pałki kurczaka	750 g (7)	Medium	12-14 min	Umieść na ruszcie lub talerzu przeznaczonym do kuchenki mikrofalowej na talerzu obrotowym. Przykryj.
		lub Konwekcja 220 °C	25-30 min	Umieść na drucianym ruszcie na emaliowanej tacy ustawionej na talerzu obrotowym. Obróć się w połowie.



Uwaga

Po podgrzaniu w kuchence mikrofalowej zawsze sprawdzaj, czy potrawa jest odpowiednio gorąca. W razie wątpliwości włóż z powrotem do kuchenki. Żywność będzie wymagała czasu odstania, zwłaszcza jeśli nie można jej mieszać. Im gęstsza żywność, tym dłuższy czas odstania.

Tabele gotowania

Rodzaj produktu	Waga/ Ilość	Poziom mocy	Wybór czasu (w przyb.)	Instrukcje/Wskazówki
Kurczak surowy – Uwaga: Gorący tłuszcz! Ostrożnie wyjmuj akcesoria z kuchenki. Wskazówki znajdują się w rozdziale „Mięso”, strona 99.				
Kieszeń z piersi nadziewana (świeża)	305 g (2)	Combi 3	12-14 min	Umieść na drucianym ruszcie na emaliowanej tacy ustawionej na talerzu obrotowym.
	610 g (4)		13-15 min	
Nuggetsy (mrożone)	500 g	Combi 3	13-15 min	Umieść na emaliowanej tacy umieszczonej na drucianym ruszcie na szklanym talerzu obrotowym.
		lub Grill 3	16-21 min	Umieść na emaliowanej tacy umieszczonej na drucianym ruszcie na szklanym talerzu obrotowym. Obróć się w połowie.
Nuggetsy (świeże)	360 g	Combi 3	10-12 min	Umieść na emaliowanej tacy umieszczonej na drucianym ruszcie na szklanym talerzu obrotowym.
Udka z kurczaka	1 kg (4)	Średni	15-18 min	Umieść na ruszcie lub talerzu przeznaczonym do kuchenki mikrofalowej na talerzu obrotowym. Przykryj.
		lub Combi 3	20-30 min	Umieść na drucianym ruszcie na emaliowanej tacy ustawionej na talerzu obrotowym.
Cały	-	Średni	10-12 min na 450 g	Umieść w naczyniu nadającym się do kuchenki mikrofalowej, na szklanym talerzu obrotowym. Przykryj.
		lub Combi 4	12-14 min na 450 g	Umieścić na odwróconym spodku na emaliowanej tacy umieszczonej na talerzu obrotowym. Gotowanie rozpocznij stroną z piersią skierowaną do dołu Obróć się w połowie. Nie przykrywaj.
Jajka - w koszulkach				
Woda	45 ml	Wysoki	50 sek.	• Wlej wodę do małej miski i gotuj przez pierwszą część czasu gotowania. • Dodaj jajko średniej wielkości (rozmiar 3). • Przekłuj żółtko i białko. • Przykryj. • Gotuj przez drugą część czasu gotowania. • Pozostaw do odstania na 1 minutę.
Jajko	1	Średni	50 sek.	
Woda	90 ml	Wysoki	1 min 10 sek.	
Jajka	2	Średni	1 min 10 sek.	
Woda	135 ml	Wysoki	1 min 30 sek.	
Jajka	3	Średni	1 min 10 sek.	
Woda	180 ml	Wysoki	2 min	
Jajka	4	Średni	1 min 30 sek.	

Uwaga

Po podgrzaniu w kuchence mikrofalowej zawsze sprawdzaj, czy potrawa jest odpowiednio gorąca. W razie wątpliwości włóż z powrotem do kuchenki. Żywność będzie wymagała czasu odstania, zwłaszcza jeśli nie można jej mieszać. Im gęstsza żywność, tym dłuższy czas odstania.

Tabele gotowania

Rodzaj produktu	Waga/ Ilość	Poziom mocy	Wybór czasu (w przyb.)	Instrukcje/Wskazówki
Jajka – Jajecznica				
Jajko	1	Wysoki	30 sek.	• Na każde użyte jajko dodaj 1 łyżkę mleka. • Ubij razem jajka, mleko i kawałek masła. • Gotuj przez pierwszą część czasu gotowania, a następnie zamieszaj. • Gotuj przez drugą część czasu gotowania i odstaw na 1 minutę.
		Wysoki	20 sek.	
Jajka	2	Wysoki	50 sek.	
		Wysoki	30 sek.	
Jajka	3	Wysoki	1 min 20 sek.	
		Wysoki	30 sek.	
Ryby – świeże, surowe – wskazówki znajdują się w rozdziale o rybach na stronie 96.				
Filety w panierce	255 g (2)	Grill 3	10-15 min	Umieść na emaliowanej tacy umieszczonej na drucianym ruszcie na szklanym talerzu obrotowym. Obróć się w połowie.
Kotlety rybne	270 g (2)	Combi 1	11-13 min	Umieść na emaliowanej tacy umieszczonej na drucianym ruszcie na szklanym talerzu obrotowym. Obróć się w połowie.
Filety	280 g (2)	Wysoki	3-4 min	Umieść w naczyniu nadającym się do kuchenki mikrofalowej. Dodaj 30 ml płynu. Przykryj.
		lub Grill 3	12-14 min	Umieść na emaliowanej tacy umieszczonej na drucianym ruszcie na szklanym talerzu obrotowym. Obróć się w połowie.
Steki	220 g (2)	Wysoki	3-4 min	Umieść w naczyniu nadającym się do kuchenki mikrofalowej. Dodaj 30 ml płynu. Przykryj.
		lub Grill 2	16-20 min	Umieść na emaliowanej tacy umieszczonej na drucianym ruszcie na szklanym talerzu obrotowym. Obróć się w połowie.
Całe	300 g (1)	Wysoki	3-4 min	Umieść w naczyniu nadającym się do kuchenki mikrofalowej. Dodaj 30 ml płynu. Przykryj.
		lub Grill 2	22 min	Umieść na emaliowanej tacy umieszczonej na drucianym ruszcie na szklanym talerzu obrotowym. Obróć się w połowie.
Ryby – świeże, mrożone - Wskazówki znajdują się w rozdziale o rybach na stronie 96.				
Filety w panierce	250 g (2)	Combi 1	12-14 min	Umieść na emaliowanej tacy umieszczonej na drucianym ruszcie na szklanym talerzu obrotowym. Obróć się w połowie.
		lub Combi 4	11-13 min	
Kotlety rybne	340 g (4)	Grill 3	24-26 min	Umieść na emaliowanej tacy umieszczonej na drucianym ruszcie na szklanym talerzu obrotowym. Obróć się w połowie.
Paluszki rybne	240 g (8)	Wysoki	3-4 min	Umieść w naczyniu nadającym się do kuchenki mikrofalowej. Nie przykrywaj.
		lub Grill 3	14-16 min	Umieść na emaliowanej tacy umieszczonej na drucianym ruszcie na szklanym talerzu obrotowym. Obróć się w połowie.



Uwaga

Po podgrzaniu w kuchence mikrofalowej zawsze sprawdzaj, czy potrawa jest odpowiednio gorąca. W razie wątpliwości włóż z powrotem do kuchenki. Żywność będzie wymagała czasu odstania, zwłaszcza jeśli nie można jej mieszać. Im gęstsza żywność, tym dłuższy czas odstania.

Tabele gotowania

Rodzaj produktu	Waga/ Ilość	Poziom mocy	Wybór czasu (w przyb.)	Instrukcje/Wskazówki
Ryby – świeże, mrożone - Wskazówki znajdują się w rozdziale o rybach na stronie 96.				
Filety z plamiaka	250 g (3)	Wysoki	4-5 min	Umieść w naczyniu nadającym się do kuchenki mikrofalowej. Dodaj 30 ml płynu. Przykryj.
		lub Grill 3	15-20 min	Umieść na emaliowanej tacy umieszczonej na drucianym ruszcie na szklanym talerzu obrotowym. Obróć się w połowie.
Krewetki	280 g	Grill 3	15 min	Umieść na emaliowanej tacy umieszczonej na drucianym ruszcie na szklanym talerzu obrotowym. Obróć się w połowie.
		lub Grill 3	8-9 min	
Całe	500 g (2)	Wysoki	12-15 min	Umieść w naczyniu nadającym się do kuchenki mikrofalowej. Dodaj 30 ml płynu. Przykryj.
Steki	220 g (2)	Wysoki	4-6 min	Umieść w naczyniu nadającym się do kuchenki mikrofalowej. Dodaj 30 ml płynu. Przykryj.
Gotowane w worku	135 g	Rozmrażanie następnie odstanie następnie Średni	4 min 2 min 4-5 min	Połóż torebkę na talerzu sosem do dołu. Natnij górę.
Owoce – obierz, pokrój w plastry lub kawałki o równej wielkości. Umieść w naczyniu mikrofalowym/żaroodpornym na talerzu obrotowym.				
Jabłka – gotowane	450 g	Wysoki	6-7 min	Dodaj 300 ml (½ pt) wody. Napełnij naczynie tylko do połowy.
Jabłka – duszone	450 g	Wysoki	6-7 min	Napełnij naczynie tylko do połowy. Przykryj.
Brzoskwinie – gotowane	450 g	Wysoki	5-6 min	Dodaj 300 ml (½ pt) wody. Napełnij naczynie tylko do połowy. Przykryj.
Gruszki – gotowane	450 g	Wysoki	6-7 min	
Śliwki – gotowane	450 g	Wysoki	5-7 min	
Śliwki – duszone	450 g	Wysoki	3-4 min	Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody. Napełnij naczynie tylko do połowy. Przykryj.
Rabarbar – duszony	450 g	Wysoki	4-6 min	Napełnij naczynie tylko do połowy. Przykryj.



Uwaga

Po podgrzaniu w kuchence mikrofalowej zawsze sprawdzaj, czy potrawa jest odpowiednio gorąca. W razie wątpliwości włóż z powrotem do kuchenki. Żywność będzie wymagała czasu odstania, zwłaszcza jeśli nie można jej mieszać. Im gęstsza żywność, tym dłuższy czas odstania.

Tabele gotowania

Rodzaj produktu	Waga/ Ilość	Poziom mocy	Wybór czasu (w przyb.)	Instrukcje/Wskazówki
Jagnięcina – z surowego mięsa – Uwaga: Gorący tłuszcz! Ostrożnie wyjmuj akcesoria. Wskazówki znajdują się w rozdziale „Mięso”, strona 99.				
Kotlety	300 g (3)	Średni	4-6 min	Umieść w naczyniu przystosowanym do kuchenki mikrofalowej lub na ruszcie, ustawionym na talerzu obrotowym. Przykryj.
		lub Grill 3	23-25 min	Umieść na drucianym ruszcie na emaliowanej tacy ustawionej na talerzu obrotowym. Obróć się w połowie.
Kotlety, polędwica	550 g (4)	Średni	5-7 min	Umieść w naczyniu przystosowanym do kuchenki mikrofalowej lub na ruszcie, ustawionym na talerzu obrotowym. Przykryj.
		lub Grill 3	28-30 min	Umieść na drucianym ruszcie na emaliowanej tacy ustawionej na talerzu obrotowym. Obróć się w połowie.
Duże kawałki	-	Combi 4	11-14 min na 450 g	Umieść na emaliowanej tacy na szklanym talerzu obrotowym. Obróć się w połowie.
Duszona jagnięcina	450 g	Wysoki następnie Niski	10 min 40 min	Umieść w naczyniu nadającym się do kuchenek mikrofalowych, wraz z bulionem i warzywami, na talerzu obrotowym. Wymieszaj w połowie czasu. Przykryj.
		lub Combi 2	1 godzina	Umieść w naczyniu żaroodpornym, dodaj bulion i warzywa, przykryj i umieścić na emaliowanej tacy na talerzu obrotowym. Wymieszaj w połowie czasu.
Makaron - Umieść w dużej misce o pojemności 3 litrów (6 pt) nadającej się do kuchenki mikrofalowej.				
Świderki	225 g	Wysoki	8-10 min	Użyj 1 litra (1 ¾ pt) wrzącej wody. Dodaj 15 ml oleju. Przykryj. Wymieszaj w połowie czasu.
Kolanka	225 g	Wysoki	10-12 min	
Spaghetti / tagliatelle	225 g	Wysoki	8-10 min	Użyj 1 ½ litra (2 ½ pt) wrzącej wody. Dodaj 15 ml oleju. Przykryj. Wymieszaj w połowie czasu.
Muszelki	225 g	Wysoki	10-12 min	



Uwaga

Po podgrzaniu w kuchence mikrofalowej zawsze sprawdzaj, czy potrawa jest odpowiednio gorąca. W razie wątpliwości włóż z powrotem do kuchenki. Żywność będzie wymagała czasu odstania, zwłaszcza jeśli nie można jej mieszać. Im gęstsza żywność, tym dłuższy czas odstania.

Tabele gotowania

Rodzaj produktu	Waga/ Ilość	Poziom mocy	Wybór czasu (w przyb.)	Instrukcje/Wskazówki
Wypieki – surowe				
Spód do tarty z kruchego ciasta	23 cm (9")	Wysoki	3-4 min	Nakłuj spód ciasta i dobrze schłodź. Połóż kawałek ręcznika kuchennego na spodzie. Umieść na szklanym talerzu obrotowym.
		lub Combi 3	6-7 min	Nakłuj spód ciasta i dobrze schłodź. Nie przykrywaj. Umieść na emaliowanej tacy na szklanym talerzu obrotowym.
Maślane croissanty	270 g (6)	Konwekcja: Wstępne nagrzewanie 200 °C następnie 200 °C	8-10 min	Umieść na papierze do pieczenia, na emaliowanej tacy na talerzu obrotowym.
Pizza – świeża, schłodzona – Uwaga: Usuń całe opakowanie. Pizza będzie miała miękki spód, jeśli zostanie przygotowana wyłącznie w trybie mikrofal.				
Gruby spód, szynka	390 g	Wysoki	4-6 min	Umieść na talerzu przystosowanym do kuchenki mikrofalowej, na szklanym talerzu obrotowym. Nie przykrywaj.
		lub Konwekcja: 220 °C	12-16 min	Umieść bezpośrednio na drucianym ruszcie, na emaliowanej tacy ustawionej na talerzu obrotowym. Nie przykrywaj.
Cienki i chrupiący spód	285 g	Combi 3	5-7 min	Umieść na drucianym ruszcie na emaliowanej tacy na talerzu obrotowym. Nie przykrywaj.
		lub Konwekcja: 220 °C	9 min	
Pizza - mrożona - Uwaga: Usuń całe opakowanie.				
Zapiekanka	260 g (2)	Combi 3	8-9 min	Umieść na drucianym ruszcie na emaliowanej tacy na talerzu obrotowym. Nie przykrywaj.
Pepperoni	340 g	Combi 3	7-9 min	Umieść na drucianym ruszcie na emaliowanej tacy na talerzu obrotowym. Nie przykrywaj.
Wieprzowina – świeża – Uwaga: Gorący tłuszcz! Ostrożnie wyjmuj akcesoria. Wskazówki znajdują się w rozdziale „Mięso", strona 99.				
Kotlety	485 g (5)	Grill 3	35-40 min	Umieść na drucianym ruszcie na emaliowanej tacy ustawionej na talerzu obrotowym. Obróć w połowie.

Uwaga

Po podgrzaniu w kuchence mikrofalowej zawsze sprawdzaj, czy potrawa jest odpowiednio gorąca. W razie wątpliwości włóż z powrotem do kuchenki. Żywność będzie wymagała czasu odstania, zwłaszcza jeśli nie można jej mieszać. Im gęstsza żywność, tym dłuższy czas odstania.

Tabele gotowania

Rodzaj produktu	Waga/ Ilość	Poziom mocy	Wybór czasu (w przyb.)	Instrukcje/Wskazówki
Wieprzowina – świeża – Uwaga: Gorący tłuszcz! Ostrożnie wyjmuj akcesoria. Wskazówki znajdują się w rozdziale „Mięso", strona 99.				
Duże kawałki	-	Średni	15-18 min na 450 g	Umieść na odwróconym spodku w naczyniu przystosowanym do kuchenki mikrofalowej, ustawionym na talerzu obrotowym. W połowie gotowania obrócić mięso na drugą stronę. W trakcie gotowania zbierz tłuszcz.
		lub Combi 4	15-17min na 450 g	Umieść na emaliowanej tacy. Obróć w połowie.
Szynka peklowana zalana wodą	-	Wysoki następnie Średni	15 min 25-30 min na 450 g	Umieść w dużym naczyniu żaroodpornym z pokrywką i zalej wodą.
Polędwica, cała	-	Combi 4	23-28 min na 450 g	Umieścić na odwróconym spodku na emaliowanej tacy umieszczonej na talerzu obrotowym.
Owsianka – Uwaga: Użyj dużej miski.				
1 porcja	½ szklanki płatków	Średni	3-3 min 30 sek.	Dodaj 1 szklankę wody lub mleka. Wymieszaj w połowie czasu.
2 porcje	1 szklanka płatków	Wysoki	4-5 min	Dodaj 2 szklanki wody lub mleka. Wymieszaj w połowie czasu.
4 porcje	2 szklanki płatków	Wysoki	8-9 min	Dodaj 4 szklanki wody lub mleka. Wymieszaj w połowie czasu.
Produkty ziemniaczane częściowo ugotowane – mrożone.				
Krokiety	300 g	Combi	19-11 min	Umieść na emaliowanej tacy umieszczonej na drucianym ruszcie na szklanym talerzu obrotowym. Obróć w połowie.
Hash browns	300 g (6)	Grill 3	16-19 min	Umieść na emaliowanej tacy umieszczonej na drucianym ruszcie na szklanym talerzu obrotowym. Obróć w połowie.
Frytki z piekarnika i produkty pokrewne	300 g	Grill 3	20-22 min	Umieść na emaliowanej tacy umieszczonej na drucianym ruszcie na szklanym talerzu obrotowym. Obróć w połowie.
	450 g	lub Combi 1	6-7 min	Umieść na emaliowanej tacy umieszczonej na drucianym ruszcie na szklanym talerzu obrotowym. Obróć w połowie.



Uwaga

Po podgrzaniu w kuchence mikrofalowej zawsze sprawdzaj, czy potrawa jest odpowiednio gorąca. W razie wątpliwości włóż z powrotem do kuchenki. Żywność będzie wymagała czasu odstania, zwłaszcza jeśli nie można jej mieszać. Im gęstsza żywność, tym dłuższy czas odstania.

Tabele gotowania

Rodzaj produktu	Waga/ Ilość	Poziom mocy	Wybór czasu (w przyb.)	Instrukcje/Wskazówki
Ryż – wsyp do dużej, 3-litrowej (6 pt) miski nadającej się do użytku w kuchence mikrofalowej				
Basmati	250 g	Średni	13-16 min	Użyj 600 ml (1 pt) zimnej wody. Przykryj. Wymieszaj w połowie czasu.
Ryż błyskawiczny - biały	250 g	Wysoki	16-17 min	
Ryż błyskawiczny - brązowy	250 g	Wysoki	20-24 min	
Długo ziarnisty biały	250 g	Średni	16-20 min	
Brązowy basmati	250 g	Średni	20-25 min	
Budyń mleczny – Użyj dużej miski, przykryj. Wymieszaj w połowie czasu.				
Budyń ryżowy	50 g	Wysoki	5 min 40 min	Dodaj 450 ml (1 pt) mleka i 30 ml cukru.
Surowe kiełbaski – Uwaga: Gorący tłuszcz! Ostrożnie wyjmuj akcesoria. Wskazówki znajdują się w rozdziale „Mięso”, strona 99.				
Grube	400 g (6)	Grill 3	17-18 min	Umieść na drucianym ruszcie na emaliowanej tacy ustawionej na talerzu obrotowym. Obróć w połowie.
Indyk, surowy - Uwaga: Gorący tłuszcz! Ostrożnie wyjmuj akcesoria. Wskazówki znajdują się w rozdziale „Mięso”, strona 99.				
Korona (pierś z kością)	-	Combi 4	12-14 min na 450 g	Umieść na emaliowanej tacy na szklanym talerzu obrotowym. Obróć w połowie.
Świeże warzywa – umieść w naczyniu nadającym się do kuchenek mikrofalowych.				
Szparagi	450 g	Wysoki	5-8 min	Dodaj 90 ml (6 łyżek stołowych) wody. Przykryj.
Bób	450 g	Wysoki	5-6 min	
Fasola wielokwiatowa	450 g	Wysoki	7-8 min	
Buraki	450 g	Średni	12-15 min	
Brokuł	450 g	Wysoki	7-9 min	
Brukselka	450 g	Wysoki	8-9 min	
Kapusta - krojona	450 g	Wysoki	8-10 min	
Marchew - krojona	450 g	Wysoki	8-10 min	
Kalafior - różyczki	450 g	Wysoki	10-12 min	

Uwaga

Po podgrzaniu w kuchence mikrofalowej zawsze sprawdzaj, czy potrawa jest odpowiednio gorąca. W razie wątpliwości włóż z powrotem do kuchenki. Żywność będzie wymagała czasu odstania, zwłaszcza jeśli nie można jej mieszać. Im gęstsza żywność, tym dłuższy czas odstania.

Tabele gotowania

Rodzaj produktu	Waga/ Ilość	Poziom mocy	Wybór czasu (w przyb.)	Instrukcje/Wskazówki
Świeże warzywa – umieść w naczyniu nadającym się do kuchenek mikrofalowych.				
Cukinia	450 g	Wysoki	5 min	Dodaj 90 ml (6 łyżek stołowych) wody. Przykryj.
Kukurydza w kolbie	450 g	Wysoki	6-7 min	
Pory - plasterki	450 g	Wysoki	7-8 min	
Pieczarki	450 g	Wysoki	5 min	
Pasternak - plasterki	450 g	Wysoki	5-6 min	
Groszek	450 g	Wysoki	4-6 min	
Ziemniaki - gotowane	450 g	Wysoki	8-10 min	
Ziemniaki - pod-gotowane	450 g	Wysoki	6-7 min	
Ziemniaki – w mundurkach (225 g)	1	Wysoki	5 min	Umyj i nakłuj skórkę. W przypadku używania wyłącznie mikrofal, umieścić bezpośrednio na szklanym talerzu obrotowym. W trybie kombinowanym umieść na emaliowanej tacy na talerzu obrotowym. Pozostaw na 5 min do odstania. Można też skorzystać z automatycznego programu dla pieczonych ziemniaków (patrz strona 65).
		lub Combi 3	13 min	
	2	Wysoki	8 min	
		lub Combi 3	18 min	
	4	Wysoki	13 min	
		lub Combi 3	23 min	
	6	Wysoki	18-20 min	
		lub Combi 3	28 min	
Szpinak	450 g	Wysoki	6 min	Dodaj 90 ml (6 łyżek stołowych) wody. Przykryj.
Brukiew – krojona	450 g	Wysoki	8-12 min	



Uwaga

Po podgrzaniu w kuchence mikrofalowej zawsze sprawdzaj, czy potrawa jest odpowiednio gorąca. W razie wątpliwości włóż z powrotem do kuchenki. Żywność będzie wymagała czasu odstania, zwłaszcza jeśli nie można jej mieszać. Im gęstsza żywność, tym dłuższy czas odstania.

Tabele gotowania

Rodzaj produktu	Waga/ Ilość	Poziom mocy	Wybór czasu (w przyb.)	Instrukcje/Wskazówki
Mrożone warzywa - Umieść w naczyniu nadającym się do kuchenki mikrofalowej.				
Bób	450 g	Wysoki	8 min	Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody. Przykryj.
Fasolka szparagowa	450 g	Wysoki	8-9 min	
Brokuł	450 g	Wysoki	8-9 min	
Brukselki	450 g	Wysoki	9-10 min	
Kapusta - szatkowana	450 g	Wysoki	7-8 min	
Marchew - krojona	450 g	Wysoki	8 min	
Kalafior	450 g	Wysoki	9-10 min	
Groszek	450 g	Wysoki	6-7 min	
Szpinak - brykiet	450 g	Wysoki	8-9 min	
Kukurydza	450 g	Wysoki	7 min	
Różne				
Mrożone puddingi yorkshire	230 g	Konwekcja: Wstępne nagrzewanie 220 °C następnie 220 ºC	8-13 min	Umieścić bezpośrednio na emaliowanej tacy.

Uwaga

Po podgrzaniu w kuchence mikrofalowej zawsze sprawdzaj, czy potrawa jest odpowiednio gorąca. W razie wątpliwości włóż z powrotem do kuchenki. Żywność będzie wymagała czasu odstania, zwłaszcza jeśli nie można jej mieszać. Im gęstsza żywność, tym dłuższy czas odstania.

Dostosowywanie przepisów (zwiększanie i zmniejszanie ilości)

Zwiększanie ilości w przepisie

- Aby zwiększyć liczbę porcji w przepisie z 4 do 6, zwiększ ilość każdego składnika o połowę. Aby podwoić ilość, wystarczy podwoić każdy wymieniony składnik.
- Pamiętaj, że większe ilości będą wymagały większego naczynia. Upewnij się, że jest wystarczająco głębokie, aby zapobiec wykipieniu potrawy podczas gotowania.
- Przykryj zgodnie ze wskazaniami w przepisie. Wymieszaj lub przełóż produkty zgodnie z zaleceniami.
- Wydłuż czas odstania o 5 minut na każde dodatkowe 450 g.
- Zawsze sprawdzaj przepis podczas gotowania.
- Przy zwiększeniu ilości do 6 porcji należy dodać jedną trzecią pierwotnego czasu gotowania, np. 30 minut na **Średniej** mocy mikrofal dla 4 porcji należy zmienić na 40 minut na **Średniej** mocy mikrofal dla 6 porcji.
- Podwajając przepis z 4 do 8, należy dodać połowę pierwotnego czasu gotowania, np. 30 minut na **Średniej** mocy mikrofal dla 4 porcji należy zmienić na 45 minut na **Średniej** mocy mikrofal dla 8 porcji.

Zmniejszanie ilości w przepisie

- Aby zmniejszyć liczbę porcji w przepisie z 4 do 2, zmniejsz o połowę liczbę składników wymienionych w przepisie.
- Wybierz naczynie proporcjonalnie mniejsze od tego zalecanego w przepisie, ale upewnij się, że jest wystarczająco głębokie, aby zapobiec wykipieniu potrawy.
- Należy uwzględnić połowę lub dwie trzecie pierwotnego czasu gotowania, tj. 30 minut na **Średniej** mocy mikrofal dla 4 porcji należy zmienić na 15-20 minut na **Średniej** mocy mikrofal dla 2 porcji.

Korzystanie z przepisów z innych książek

Najlepszym sposobem na przygotowanie ulubionego dania rodziny jest znalezienie podobnego przepisu w książce kucharskiej. Dzięki niemu dowiesz się, jaką metodę i czas przygotowania wybrać.

W przypadku korzystania z innych książek kucharskich należy uwzględnić moc wyjściową kuchenki wynoszącą 1000 W.

Użyj tego samego sugerowanego poziomu mocy, np. **Wysoki** lub **Średnio-Wysoki** lub **Średni** i wybierz ten sam sugerowany czas gotowania, jednak kontroluj postęp gotowania potrawy i w razie potrzeby dostosuj czas.

Gotowanie dla jednej osoby

- Na jedną porcję użyj jednej czwartej wszystkich wymienionych składników.
- Wybierz naczynie, która jest proporcjonalnie mniejsze niż zalecane w przepisie.
- Użyj tej samej mocy gotowania, która jest zalecana w oryginalnym przepisie.
- Zacznij od gotowania przez jedną czwartą zalecanego czasu, chociaż w większości przypadków wymagany będzie dodatkowy czas gotowania.
- Zawsze sprawdzaj stan żywności podczas gotowania.
- Zmniejszenie ilości zup, zapiekanek, gulaszy i ryżu nie przynosi dużej oszczędności czasu, gdyż konieczny jest minimalny czas do zmiękczenia mięsa i uzyskania właściwego połączenia smaków.
- Gotując dla jednej osoby, często warto ugotować dla dwóch osób i rozdzielić posiłek. Jedną porcję można zamrozić do późniejszego spożycia.

Zupa marchewkowo-pomarańczowa

Składniki

4 porcje
25 g (1 uncja) masła
1 średnia cebula, grubo posiekana
700 g (1 ½ funta) marchewki pokrojonej w grube plasterki
1 litr (1 ¾ pt) bulionu warzywnego
starta skórka z ½ pomarańczy
90 ml (6 łyżek stołowych) soku pomarańczowego
60 ml (4 łyżki stołowe) crème fraiche
sól i pieprz
15 ml (1 łyżka) świeżego, posiekanego szczypiorku

Naczynie: 1 x 3-litrowe (6 pt) naczynie żaroodporne Pyrex®
Akcesoria: brak

1. Włóż masło i cebulę do naczynia żaroodpornego. Przykryj i gotuj na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 3–4 minuty lub do momentu, aż zmiękną.
2. Dodaj marchewkę. Przykryj i gotuj na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 8-10 minut lub do momentu, aż warzywa zmiękną. Wymieszaj w połowie czasu.
3. Dodaj bulion i skórkę pomarańczową. Przykryj i gotuj na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 5 minut, a następnie na **Niskiej** mocy mikrofal przez 15 minut lub do momentu, aż marchewki będą miękkie.
4. Przełóż do blendera i zmiksuj na gładką masę.
5. Przełóż puree z powrotem do miski i dodaj sok pomarańczowy. Dodaj crème fraîche i dopraw do smaku. Przykryj i gotuj na **Średniej** mocy mikrofal przez 3-4 minuty lub do momentu, aż będzie bardzo gorące.
6. Udekoruj świeżym szczypiorkiem.

Zupa ze słodkich ziemniaków

Składniki

4 porcje
15 ml (1 łyżka) oliwy z oliwek
1 średnia cebula, grubo posiekana
2 ząbki czosnku, zmiażdżone
700 g (1 ½ funta) słodkich ziemniaków, obranych i pokrojonych w kostkę
1 duża czerwona papryka, pozbawiona pestek i posiekana
725 ml (1 ¼ pt) bulionu warzywnego
150 ml (¼ pt) mleka kokosowego
sól i pieprz

Naczynie: 1 x 3-litrowe (6 pt) naczynie żaroodporne Pyrex® with lid
Akcesoria: brak

1. Olej, cebulę i czosnek włóż do naczynia żaroodpornego, przykryć. Gotuj na **Średniej** mocy mikrofal przez 3 minut lub do zmiękнięcia składników.
2. Dodaj słodkie ziemniaki i paprykę i gotuj na **Średniej** mocy mikrofal przez 5 minut. Dodaj bulion, przykryj i gotuj na **Średniej** mocy mikrofal przez 15 minut lub do momentu, aż ziemniaki zmiękną, zamieszaj w połowie czasu.
3. Ostudź. Przełóż do blendera i zmiksuj na gładką masę.
4. Przelej zupę z powrotem do miski. Dodaj mleko kokosowe i dopraw do smaku.
5. Przykryj i gotuj na **Średniej** mocy mikrofal przez 3 minuty lub do momentu, aż będzie bardzo gorące.

Ciabatta z serem kozim i bazylią

Składniki

4 porcje
2 bułki ciabatta
1 ząbek czosnku, przekrojony na pół
1 pomidor, pokrojony w plastry
100 g (4 uncje) sera koziego
8 czarnych oliwek, drylowanych i pokrojonych na ćwiartki
15 ml (1 łyżka) oliwy z oliwek
świeża bazylia, posiekana
pieprz

Naczynie: brak
Akcesoria: Taca emaliowana i ruszt

1. Przekrój bułki na pół i umieść na ruszcie na emaliowanej tacy. Gotuj na **Grill 3** przez 3-4 minuty lub do momentu lekkiego zrumienienia. Natrzyj każdą połówkę czosnkiem.
2. Na każdą połówkę połóż pokrojone pomidory, pokrusz kozi ser i udekoruj oliwkami. Skrop oliwą z oliwek i umieść na ruszcie na emaliowanej tacy. Gotuj na **Grill 3** przez 6-8 minut lub do momentu, aż ser będzie złoty i zacznie bulgotać.
3. Posyp bazylią i dopraw pieprzem. Podawaj natychmiast.

Tartaletki z cebulą i serem feta

Składniki

6 porcji
250 g (9 uncji) gotowego ciasta francuskiego
15 ml (1 łyżka) oliwy z oliwek
150 g (5,5 uncji) cebuli, obranej i pokrojonej w plasterki
15 g (½ uncji) orzeszków piniowych
50 g (2 uncje) sera feta, pokruszonego
25 g (1 uncja) czarnych oliwek bez pestek, grubo posiekanych
25 g (1 uncja) suszonych pomidorów (w oleju lub rehydratowanych), grubo posiekanych
10 g (¼ uncji) kaparów
sól i pieprz
świeże gałązki oregano do dekoracji

Naczynie: 1 x 3-litrowe (6 pt) naczynie żaroodporne Pyrex® z pokrywką, 1 x 32 x 23 cm (12 ½ x 9 cali) natłuszczona blacha do pieczenia
Akcesoria: Taca emaliowana

1. Rozwałkuj ciasto francuskie i wytnij 6 okręgów o średnicy 7 ½ cm (3 cali). Schłodź ciasto przez 30 minut.
2. Olej i cebulę włóż do naczynia żaroodpornego, przykryj i gotuj na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 5 minut lub do lekkiego zrumienienia. Ostudzić przez 5 minut.
3. Wstępnie nagrzej kuchenkę w trybie **Konwekcji** do 200 °C z tacą emaliowaną w środku.
4. Wymieszaj orzechy, ser, oliwki, suszone pomidory i kapary z cebulą. Dobrze dopraw.
5. Ułóż kółka ciasta na blasze do pieczenia i nakłuj widelcem.
6. Nałóż mieszankę cebulową na krążki ciasta.
7. Gotuj w trybie **Konwekcji** na 200 °C przez 11-13 minut.
8. Udekoruj świeżymi gałązkami oregano.

Zupa minestrone

Składniki

6 porcji
30 ml (2 łyżki) oliwy z oliwek
1 marchewka, drobno pokrojona
1 łodyga selera, drobno pokrojona
1 czerwona cebula, drobno pokrojona
1 ząbek czosnku, zmiażdżony
400 g (14 uncji) krojonych pomidorów z puszki
15 ml (1 łyżka) przecieru pomidorowego
900 ml (1 ½ pt) bulionu warzywnego
100 g (4 uncje) białej kapusty, drobno poszatkowanej
6 liści bazylii, grubo posiekanych
50 g (2 uncje) drobnego makaronu
400 g (14 uncji) fasoli pieczonej z puszki
sól i pieprz
Parmezan

Naczynie: 1 x duże naczynie żaroodporne Pyrex® z pokrywką
Akcesoria: brak

1. W dużym naczyniu żaroodpornym umieść oliwę z oliwek, marchewkę, seler, cebulę i czosnek, przykryj pokrywką i gotuj na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 5 minut.
2. Dodaj pomidory, przecier pomidorowy i bulion i gotuj na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 5 minut, a następnie na **Delikatnej** mocy mikrofal przez 15 minut.
3. Wymieszaj kapustę, bazylię, makaron, fasolę pieczoną i przyprawy i gotuj na **Delikatnej** mocy mikrofal przez 35 minut. Podawaj posypane parmezanem.

Tabbouleh z komosy ryżowej z miętą

Składniki

6-8 porcji
300 g (11 uncji) komosy ryżowej (quinoa)
2 cukinie, drobno posiekane
300 g (11 uncji) mrożonego groszku
1 pęczek mięty, posiekanej
100 ml (3 ½ uncji) oliwy z oliwek
sok wyciśnięty z 2 cytryn
sól i pieprz
Naczynie: 1 x duża miska Pyrex®, 1 x średnia miska Pyrex®, 1 x mała miska Pyrex®
Akcesoria: brak

1. W dużej misce umieść komosę ryżową i zalej 600 ml (1 pt) osolonej gorącej wody, przykryj i gotuj na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 5 minut, a następnie na **Delikatnej** mocy mikrofal przez 15 minut. Odcedź i pozostaw do ostygnięcia.
2. Cukinię i groszek włóż do średniej miski, zalej 30 ml (2 łyżkami) zimnej wody i gotuj na **Wysokiej** mocy mikrofal przez około 6-7 minut. Dobrze odsącz.
3. Wymieszaj miętę, oliwę z oliwek i sok z cytryny w małej misce. Dodaj mieszankę do komosy ryżowej, cukinii i groszku. Dopraw przyprawami i odstaw na kilka godzin przed podaniem.

Ryby

Ryby bardzo dobrze przygotowują się w kuchence mikrofalowej, ponieważ pozostają soczyste, a nieprzyjemne zapachy ryb, które często utrzymują się w tradycyjnych piekarnikach, są ograniczone.

Kiedy ryba jest ugotowana?

Ryba jest ugotowana, gdy łatwo się rozdziela i mięso jest nieprzezroczyste.

W przypadku ryb o intensywnym zapachu, gotowaniu można go usunąć wlewając do dużej miski 600 ml (1 pt) wrzącej wody i dodając 1 plasterek cytryny, a następnie gotując na **Delikatnej** mocy mikrofal przez 20 minut. Wytrzyj kuchenkę suchą ściereczką.



Całe ryby

Jeśli gotujesz dwie całe ryby razem, ułóż je głowami do ogonów, aby równomiernie je ugotować.



Rozmieszczenie

Cienkie filety z ryby, np. flądry, należy zwinąć przed gotowaniem, aby uniknąć przegotowania cieńszej zewnętrznej krawędzi i ogona.

Steki z ryby należy ułożyć w okręgu, grubszą częścią na zewnątrz. Przykryć folią spożywczą lub pokrywką.



Płyny

Świeżą rybę należy zawsze skropić 30 ml (2 łyżkami) soku z cytryny, białym winem lub wodą.

Podczas gotowania mrożonej ryby należy dodać płynu w sposób podany powyżej, aby uzyskać równomierne ugotowanie.

Nie posypuj ryby solą przed gotowaniem, ponieważ może to spowodować jej wysuszenie.

Dźwięki

Podczas gotowania mogą być słyszalne dźwięki pękania/trzaskania. Dzieje się tak ze względu na wilgoć uwięzioną między mięsem, szczególnie w przypadku ryb tłustych, takich jak łosoś i makrela. Można to zminimalizować, nakłuwając skórę i mięso wykałaczką.

Kotlety rybne z tuńczyka

Składniki

4 porcje
350 g (12 uncji) ziemniaków, obranych
25 g (1 uncja) masła
1 mała cebula, posiekana
200 g (7 uncji) tuńczyka w puszce, odsączonego
1 jajko ugotowane na twardo, posiekane
30 ml (2 łyżki) świeżej pietruszki, posiekanej
10 ml (2 łyżeczki) soku z cytryny
sól i pieprz
1 jajko, roztrzepane
100 g (4 uncje) bułki tartej

Naczynie: 1 x duże naczynie żaroodporne Pyrex®
1 x duża miska Pyrex®
Akcesoria: Taca emaliowana + ruszt

1. Ugotuj ziemniaki w 45 ml (3 łyżkach stołowych) wody, pod przykryciem na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 6-8 minut lub do momentu ugotowania. Odcedź.
2. Włóż masło i cebulę do miski, przykryj i gotuj na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 4 minuty lub do zmiękнięcia składników. Dodaj ziemniaki i ugnieć.
3. Dodaj i wymieszaj tuńczyka, jajko na twardo, pietruszkę i sok z cytryny, dobrze dopraw.
4. Uformuj 8 kotletów i obtocz w roztrzepanym jajku i bułce tartej.
5. Umieść na emaliowanej tacy na drucianym ruszcie i gotuj w trybie **Combi 3** przez 10-20 minut lub do zbrązowienia, obracając w połowie czasu.

Zapiekanka rybna na specjalną okazję

Składniki

4 porcje
450 g (1 funt) białej ryby
50 g (2 uncje) masła
50 g (2 uncje) mąki
450 ml (¾ pt) mleka
300 ml (½ pt) białego wina
450 g (1 funt) mieszanych owoców morza
6 ogórków konserwowych pokrojonych w kostkę
15 ml (1 łyżka) świeżej pietruszki, posiekanej
10 ml (2 łyżeczki) posiekanego koperku
sól i pieprz
450 g (1 lb) ziemniaków, obranych
15 ml (1 łyżka) kaparów
50 g (2 uncje) masła, roztopionego
50 g (2 uncje) startego sera cheddar

Naczynie: 1 x duża forma do zapiekania Pyrex®, 1 x dzbanek Pyrex®
Akcesoria: Taca emaliowana

1. Umieścić rybę z 30 ml (2 łyżkami) wody w płytkim naczyniu. Przykryj i gotuj na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 4-5 minut lub w **programie automatycznym „świeża ryba”** (zobacz stronę 66). Odcedź, zdejmij skórę, usuń ości i podziel na kawałki.
2. Przygotuj sos, rozpuszczając masło w dużym dzbanku na **Średniej** mocy mikrofal przez 1 minutę. Dodaj mąkę i dobrze wymieszaj. Wymieszaj z mlekiem i winem i gotuj na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 4-5 minut. Wymieszaj w połowie czasu. Dodaj rybę, owoce morza, ogórki konserwowe i zioła. Dopraw i przełóż do naczynia.
3. Zetrzyj ziemniaki i wymieszaj z kaparami, roztopionym masłem i startym serem. Lekko ułóż na sosie rybnym, nie dociskając, aby zachować startą strukturę. Umieść na emaliowanej tacy i gotuj na **Combi 3** przez 35-40 minut lub do momentu, aż będzie bardzo gorące i złociste.

Mornay z łososiem i warzywami

Składniki

4 porcje
100 g (4 uncje) brokułów
100 g (4 uncje) kalafiora
1 średnia czerwona papryka, pozbawiona pestek i pokrojona w kostkę
198 g (7 uncji) konserwowego łososia, odsączonego
25 g (1 uncja) masła
30 ml (2 łyżki) mąki pszennej
300 ml (½ pt) mleka
50 g (2 uncje) startego sera cheddar
150 ml (¼ pt) śmietanki, opcjonalnie
sól i pieprz
15 g (½ uncji) masła
75 g (3 uncje) świeżej białej bułki tartej
15 ml (1 łyżka) świeżej pietruszki, posiekanej
szczypta papryki

Naczynie: 1 x duża miska Pyrex®, 1 x 20 x 25 cm (8 x 10 cali) naczynie Pyrex®, 1 x duży dzbanek Pyrex®, 1 x mała miska Pyrex®
Akcesoria: Taca emaliowana

1. Brokuły i kalafior podzielić na różyczki, dodać czerwoną paprykę i 30 ml (2 łyżki) wody. Przykryj i gotuj na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 5-6 minut lub do zmiękнięcia składników. Odsącz.
2. Kawałki łososia wymieszaj z warzywami.
3. Rozpuść masło w dzbanku na **Wysokiej** mocy mikrofal przez ok. 20-30 sekund. Dodaj mąkę, a następnie mleko. Gotuj na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 2 minuty lub do momentu, aż mieszanina się zagotuje i zgęstnieje. Wymieszaj w połowie czasu. Dodaj ser, śmietanę i przyprawy. Polej warzywa i łososia sosem serowym.
4. Rozpuść resztę masła w małej misce na **Wysokiej** mocy mikrofal przez ok. 10-20 sekund. Dodaj bułkę tartą, pietruszkę i paprykę. Posyp na mieszankę warzywną.
5. Umieść na emaliowanej tacy i gotuj na **Combi 3** przez 10-12 minut lub do uzyskania złotego koloru.

Zupa rybna (Bouillabaisse)

Składniki

6 porcji
225 g (8 uncji) pomidorów
125 ml (4 uncje) oliwy z oliwek
30 ml (2 łyżki) przecieru pomidorowego
2 cebule, posiekane
1 duży por pokrojony w plasterki
4 ząbki czosnku, zmiażdżone
1,2 l (2 pt) bulionu rybnego
sól i czarny pieprz
150 ml (¼ pt) wytrawnego białego wina
4 gałązki tymianku
mały kawałek skórki pomarańczowej
4 nitki szafranu
5 ml (1 łyżeczka) sosu chili
450 g (1 funt) dorsza, plamiaka lub dorsza kalifornijskiego
450 g (1 funt) mieszanych owoców morza
4 duże świeże krewetki
pęczek koperku, posiekany, do dekoracji

Naczynie: 1 x 3-litrowe (6 pt) naczynie żaroodporne Pyrex®
Akcesoria: brak

1. Obierz pomidory ze skórki i pokrój je na cztery części, usuwając gniazda nasienne. Wlej olej i przecier pomidorowy do naczynia żaroodpornego i podgrzewaj na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 1 minutę następnie dobrze wymieszaj. Dodaj cebulę i pora, gotuj na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 3-4 minuty lub do zmiękniecia składników.
2. Dodaj czosnek, pomidory, bulion, przyprawy, wino, tymianek, skórkę pomarańczową, szafran i sos chili. Podgrzej na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 3-4 minuty. Zdejmij skórę z ryby, pokrój ją na kawałki i dodaj do sosu pomidorowego. Gotuj na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 3-4 minuty lub do momentu, aż ryba będzie ugotowana. Dodaj mieszankę owoców morza i krewetki i podgrzewaj przez 6-7 minut na **Wysokiej** mocy mikrofal lub do momentu, aż ryba będzie gorąca, uważając, aby jej nie przegotować.
3. Podawaj udekorowane koperkiem.

Pstrąg po tajsku

Składniki

2 porcje
2 filety z pstrąga, każdy o wadze ok. 150 g (5 uncji)
2 ząbki czosnku, drobno posiekane
1-2 małe czerwone papryczki chili, drobno posiekane
1 limonka, skórka i sok
4 cebulki dymki, drobno posiekane
30 ml (2 łyżki) jasnego sosu sojowego

Naczynie: 1 x płytkie naczynie Pyrex®
Akcesoria: brak

1. Filety z ryby ułóż w płytkim naczyniu, posyp pozostałymi składnikami. Przykryj i gotuj na **Średniej** mocy mikrofal przez 5-6 minut, lub do momentu, aż ryba będzie ugotowana.

Zapiekanka z dorsza i pora

Składniki

6 porcji
800 g (1 funt 12 uncji) dorsza, filety
2 duże pory, drobno pokrojone
300 ml (½ pt) śmietanki kremówki
50 g (2 uncje) startego sera cheddar
sól i pieprz
500 g (1 funt 2 uncje) ziemniaków, Pokrojonych w ćwiartki

Naczynie: 1 x płytkie naczynie, 1 x 27 cm (10 ½ cala) naczynie żaroodporne Pyrex® z pokrywką
1 x duże naczynie Pyrex®
1 x 27 cm (10 ½ cala) okrągłe naczynie
Akcesoria: Taca emaliowana

1. Dorsza umieść w płytkim naczyniu, dodaj 45 ml (3 łyżki stołowe) wody. Przykryj i gotuj na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 5-6 minut. Odsącz dorsza i podziel go na kawałki, starając się usunąć wszystkie ości i skórę.
2. Umieścić pory w naczyniu żaroodpornym, przykryj i gotuj na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 10 minut. Wymieszaj kawałki ryby, pory, śmietanę, ser, sól i pieprz.
3. Umieść ziemniaki w dużym naczyniu, przykryj i gotuj na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 9-10 minut. Ułóż ziemniaki w okrągłym naczyniu wysmarowanym masłem i przykryj je mieszanką ryby, pora oraz sera.
4. Rozgrzej kuchenkę z blachą emaliowaną umieszczoną w środku w trybie **Konwekcja** 200 ºC. Włóż naczynie do kuchenki i gotuj na **Combi 4** przez 10-15 minut, aż będzie złocistobrązowe na wierzchu.

Mięso i drób

Wskazówki

Rozmrożone kawałki mięsa

Jeśli mięso było wcześniej mrożone, przed gotowaniem w mikrofalach należy upewnić się, że jest ono dokładnie rozmrożone. Rozmrożone kawałki mięsa należy **odstawić** na co najmniej 1 godzinę przed gotowaniem, aby mieć pewność, że środek jest całkowicie rozmrożony.

Tłuszcz

Duże ilości tłuszczu pochłaniają energię mikrofalową i mogą spowodować, że przylegające mięso będzie rozgotowane. Zawsze wybieraj kawałki, które nie są nadmiernie tłuste.



Czas odstania

Mięso i drób należy **odstawić** na co najmniej 15 minut po ugotowaniu w mikrofalach, owinięte w folię aluminiową. Mięso pieczone jest łatwiejsze do krojenia po **odstaniu**, a dodatkowo będzie się ono nadal piec podczas **odstania**.

Obracanie

Mięso i drób należy obrócić w połowie pieczenia.

Jak upiec mięso w trybie kombinowanym

Umieść mięso na emaliowanej tacy i ustawionej na szklanym talerzu obrotowym.

Mięso i drób

Jak upiec mięso w trybie mikrofal

Do pieczenia dużych kawałków mięsa należy umieścić je na ruszcie zestawu do pieczenia mikrofalowego i przykryć pokrywą kopułową. Można również użyć dużego, płytkiego naczynia, umieścić mięso na odwróconym spodku i przykryć folią spożywczą.



Worki do pieczenia

Worki do pieczenia są przydatne, gdy zostaną rozcięte z jednej strony i użyte jako „namiot" nad kawałkiem mięsa podczas pieczenia przy ustawieniu mocy i czasu.
Nie należy używać dołączonych metalowych zacisków.

Wskazówki

Mięso duszone i gotowane w kuchence mikrofalowej ma nieco bardziej zwartą strukturę, dlatego szczególnie ważne jest stosowanie mięsa dobrej jakości.

Podczas przygotowywania zapiekanki należy przykryć mięso spodkiem lub małym odwróconym talerzykiem, aby pozostało zanurzone w sokach.

Jak gotować małe kawałki mięsa w trybie mikrofal

Niektóre rodzaje mięsa można z powodzeniem przyrządzić w trybie mikrofal, jednak ze względu na krótki czas gotowania i brak źródła ciepła, nie będą one chrupiące i brązowe.

Zawsze należy je gotować na ruszcie nadającym się do użycia w kuchence mikrofalowej, aby nie znajdowały się w sokach.



Chrupiący boczek

Umieścić na ruszcie nadającym się do użycia w kuchence mikrofalowej (opcjonalny dodatek dostępny w sklepach ze sprzętem kuchennym). Przykryj ręcznikiem kuchennym, aby zminimalizować rozpryskiwanie. Każdy plaster gotuj na **Wysokiej** mocy mikrofal przez ok. 1 minutę, lub do uzyskania pożądanej chrupkości.

Duszony kurczak (Coq au Vin)

Składniki

4 porcje
1,2 kg (2 ½ funta) porcji kurczaka, ok. 4
5 ml (1 łyżeczka) mieszanki ziół
sól i pieprz
100 g (4 uncje) boczku wędzonego
100 g (4 uncje) pieczarek
1 ząbek czosnku, zmiażdżony
450 g (1 funt) całej szalotki
30 ml (2 łyżki) brandy
300 ml (½ pt) czerwonego wina
300 ml (½ pt) bulionu z kurczaka
15 ml (1 łyżka stołowa) mąki kukurydzianej

Naczynie: 1 x duże naczynie żaroodporne Pyrex® z pokrywką
Akcesoria: Taca emaliowana

1. Wstępnie nagrzej kuchenkę w trybie **Konwekcji** do 160 °C z tacą emaliowaną w środku.
2. Umieść wszystkie składniki, oprócz mąki kukurydzianej, w naczyniu żaroodpornym i przykryj.
3. Umieść na emaliowanej tacy i gotuj na **Konwekcja** 160 °C przez 1 godzinę lub do momentu, aż będzie wystarczająco ugotowane. Wymieszaj w połowie gotowania.
4. Usuń skórę i nadmiar tłuszczu z kawałków kurczaka. Zagęść odrobiną mąki kukurydzianej wymieszanej z wodą. Podawaj posypane posiekaną natką pietruszki.

Kurczak Satay

Składniki

4-6 porcji
4 filety z piersi kurczaka, obrane ze skóry i pokrojone na małe kawałki
100 g (4 uncje) śmietanki kokosowej
45 ml (3 łyżki) soku z cytryny
30 ml (2 łyżki) sosu sojowego
30 ml (2 łyżki) oleju roślinnego
2 ząbki czosnku, zmiażdżone
5 ml (1 łyżeczka) mielonej kurkumy
5 ml (1 łyżeczka) przyprawy pięciu smaków
5 ml (1 łyżeczka) nasion kolendry
5 ml (1 łyżeczka) nasion kminu rzymskiego
90 ml (6 łyżek) masła orzechowego
duża szczypta chili w proszku

Naczynie: 1 x mała miska do mieszania, 8 drewnianych szpikulców
Akcesoria: Taca emaliowana + ruszt

1. Do blendera lub robota kuchennego włóż 50 g (2 uncje) śmietanki kokosowej, 30 ml (2 łyżki) soku z cytryny i 15 ml (1 łyżkę) sosu sojowego. Dodaj oliwę, czosnek, kurkumę, przyprawę pięciu smaków, kolendrę i kmin i mieszaj do uzyskania gładkiej masy.
2. Polej kurczaka. Przykryj i marynuj w lodówce przez 2-3 godziny lub całą noc.
3. Do sosu: wlej 50 g (2 uncje) śmietanki kokosowej do dużego dzbanka. Dodaj masło orzechowe, 15 ml (1 łyżkę) soku z cytryny, 15 ml (1 łyżkę) sosu sojowego, proszek chili i 80 ml (5 łyżek) wody. Gotuj na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 3-4 minut, lub do momentu, aż sos się zagotuje i zgęstnieje, często mieszając. Przełóż do miski do serwowania.
4. Nadziej kurczaka na drewniane szpikulce. Umieść na drucianym ruszcie na emaliowanej tacy i gotuj na **Combi 4** przez 26-30 minut lub do momentu, aż będzie wystarczająco ugotowane, obracając od czasu do czasu. Podawać na gorąco z sosem do maczania.

Żeberka w sosie barbeque

Składniki

4 porcje
675 g (1 ½ funta) żeberek wieprzowych
30 ml (2 łyżki) białego octu winnego,
Sos:
45 ml (3 łyżki) koncentratu pomidorowego
45 ml (3 łyżki) sosu sojowego
45 ml (3 łyżki) miodu
5 ml (1 łyżeczka) suchego proszku musztardowego
45 ml (3 łyżki) powideł śliwkowych

Naczynie: 1 x duże naczynie żaroodporne Pyrex® z pokrywką
1 x miska Pyrex®
1 x płytkie naczynie Pyrex®
Akcesoria: Taca emaliowana

1. Żeberka włóż do dużego naczynia żaroodpornego, zalej wodą z octem.
2. Przykryj i gotuj na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 6-8 minut, a następnie na **Delikatniej** mocy przez 20 minut. Odsącz.
3. Wymieszaj wszystkie składniki sosu w misce Pyrex® i podgrzej na **Średniej** mocy mikrofal przez 2 minuty. Dokładnie wymieszaj.
4. Polej żeberka sosem. Umieść na dnie płytkiego naczynia na emaliowanej tacy i gotuj na **Combi 4** przez 10 minut lub do momentu, aż żeberka będą ciemnobrązowe i chrupiące.

Zapiekanka wieprzowa z ziołowymi kluskami

Składniki

4 porcje
30 ml (2 łyżki) oleju
1 średnia cebula, posiekana
1 zielona papryka, pozbawiona pestek i posiekana
225 g (8 uncji) marchewki pokrojonej w plasterki
450 g (1 funt) chudej wieprzowiny pokrojonej w kostkę
30 ml (2 łyżki) mąki z przyprawami
5 ml (1 łyżeczka) zmielonych liści laurowych
5 ml (1 łyżeczka) suszonej szałwii
sól i pieprz
300 ml (½ pt) wytrawnego cydru
Kluski:
175 g (6 uncji) mąki samorosnącej
75 g (3 uncje) łoju
szczypta soli
5 ml (1 łyżeczka) proszku musztardowego
15 ml (1 łyżka) świeżej pietruszki, posiekanej
150 ml (¼ pt) zimnej wody

Naczynie: 1 x duże naczynie żaroodporne Pyrex® z pokrywką
Akcesoria: Taca emaliowana

1. W naczyniu żaroodpornym umieść olej, cebulę, zieloną paprykę i marchewkę. Przykryj i gotuj na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 5 minut lub do zmięknięcia składników.
2. Wstępnie nagrzej kuchenkę w trybie **Konwekcji** do 160 °C z tacą emaliowaną w środku.
3. Obtocz wieprzowinę w przyprawionej mące i dodaj do mieszanki cebulowej. Dodaj pozostałe składniki, przykryj, umieść na emaliowanej tacy i gotuj w trybie **Konwekcja** 160 °C przez 1 godzinę lub do momentu, aż wieprzowina będzie miękka.
4. Podczas gotowania przygotuj kluski, mieszając mąkę, łój, sól, musztardę i pietruszkę. Dodaj wodę, aż powstanie sztywne ciasto. Uformuj z ciasta 8 okrągłych klusek.
5. Gdy wieprzowina będzie ugotowana, odkryj ją i ułóż kluski na brzegu naczynia. Gotuj bez przykrycia na emaliowanej tacy w trybie konwekcji 160 °C przez 12- 15 minut lub do momentu, aż kluski będą ugotowane.

Toad in the Hole (kiełbaski zapiekane w cieście typu pudding)

Składniki

4 porcje
150 g (5 uncji) mąki pszennej
3 ml (½ łyżeczki) soli
2 jajka
300 ml (½ pt) mleka i wody
25 g (1 uncja) oleju
450 g (1 funt) kiełbasek

Naczynie: 1 x miska do mieszania, 1 prostokątna forma o wymiarach 25 × 18 cm (10 × 7 cali)
Akcesoria: Taca emaliowana

1. Wstępnie nagrzej kuchenkę w trybie **Konwekcji** do 220 °C z tacą emaliowaną w środku.
2. Przesiej mąkę i sól do miski. Dodaj jajka i połowę płynu. Mieszaj, aż masa będzie gładka. Stopniowo dodawaj resztę płynu, mieszając.
3. Wlej olej do foremki z kiełbaskami umieszczonej na emaliowanej tacy. Gotuj w trybie **Konwekcji** 220 °C przez 15 minut.
4. Wlej ciasto i piecz przez 15-20 minut w trybie **Konwekcji** 220 °C lub do momentu, aż ciasto dobrze wyrośnie i będzie złocistobrązowe.

Kremowa zapiekanka z kurczakiem

Składniki

4 porcje
350 g (12 uncji) porów, przyciętych i pokrojonych w plasterki
25 g (1 uncja) masła
30 ml (2 łyżki) mąki pszennej
300 ml (½ pt) mleka
225 g (8 uncji) ugotowanego kurczaka, pokrojonego w kostkę
100 g (4 uncje) szynki, pokrojonej w kostkę
175 g (6 uncji) startego sera Gruyère
sól i pieprz
4 mrożone kromki chleba czosnkowego

Naczynie: 1 x duża miska Pyrex®
1 x 26 cm (10 ½ cala) naczynie do zapiekania
Akcesoria: Taca emaliowana

1. Pokrój pory w plasterki i włóż je do dużej miski razem z masłem. Przykryj i gotuj na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 3-4 minuty lub do zmiękniecia.
2. Dodaj mąkę i dobrze wymieszaj. Dodaj mleko i podgrzewaj bez przykrycia na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 4-5 minut lub do zgęstnienia. Wymieszaj w połowie czasu. Dodaj kurczaka, szynkę i ser, dopraw i dobrze wymieszaj.
3. Wlej do naczynia do zapiekania i połóż na wierzchu kromki chleba czosnkowego. Umieść na emaliowanej tacy i gotuj na **Combi 3** przez 10-15 minut lub do momentu, aż będzie bardzo gorące i zarumienione.

Belgijska zapiekanka wołowa

Składniki

4 porcje
675 g (1 ½ funta) steku do duszenia, pokrojonego w kostkę
3 duże cebule pokrojone w cienkie plasterki
1 ząbek czosnku, zmiażdżony
30 ml (2 łyżki) mąki z przyprawami
15 ml (1 łyżka) brązowego cukru
300 ml (½ pt) gorącego bulionu wołowego
300 ml (½ pt) jasnego piwa
15 ml (1 łyżka stołowa) octu winnego
5 ml (1 łyżeczka) mieszanki ziół
2 liście laurowe
Polewa:
15 ml (1 łyżka) musztardy francuskiej
60 ml (4 łyżki) masła, zmiękczonego
1 ząbek czosnku, zmiażdżony
8 x 2,5 cm (1 cal)
chleb francuski, pokrojony

Naczynie: 1 x duże naczynie żaroodporne Pyrex® z pokrywką
1 x miska do mieszania
Akcesoria: Taca emaliowana

1. Wstępnie nagrzej kuchenkę w trybie **Konwekcji** do 160 °C z tacą emaliowaną w środku.
2. Wymieszaj wszystkie składniki zapiekanki w naczyniu. Przykryj i gotuj na emaliowanej tacy w trybie **Konwekcji** 160 °C przez 1 godzinę, lub do momentu, aż mięso będzie miękkie. Wyjmij liście laurowe.
3. *Aby przygotować polewę*, wymieszaj w misce musztardę, masło i czosnek. Posmaruj jedną stronę każdej kromki chleba.
4. Odkryj zapiekankę i połóż na niej pieczywo. Włóż z powrotem do kuchenki i piecz bez przykrycia w trybie **Konwekcji** 160 °C przez kolejne 10 minut. Zapiekanka jest gotowa, gdy kromki chleba są chrupiące i złociste.

Wytrawne danie z mięsa mielonego

Składniki

4 porcje
1 cebula pokrojona w kostkę
1 ząbek czosnku, zmiażdżony
15 ml (1 łyżka) oleju
400 g (14 uncji) krojonych pomidorów w puszce
15 ml (1 łyżka) przecieru pomidorowego
5 ml (1 łyżeczka) mieszanki ziół
450 g (1 funt) mięsa mielonego
sól i pieprz

Naczynie: 1 x duże naczynie żaroodporne Pyrex® z pokrywką
Akcesoria: brak

1. Umieść cebulę, czosnek i oliwę w naczyniu żaroodpornym, przykryj i gotuj na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 2 minuty lub do zmiękniecia składników.
2. Umieść wszystkie pozostałe składniki w naczyniu żaroodpornym. Dobrze wymieszaj.
3. Przykryj i gotuj na Wysokiej mocy mikrofal przez 10 minut, a następnie na **Średniej** mocy mikrofal przez 15-20 minut lub do momentu ugotowania.

Wariacja: Chilli con carne
Do powyższych składników dodaj 400 g (14 uncji) odsączonej czerwonej fasoli z puszki, 5-10 ml (1-2 łyżeczki) chili w proszku i 1 pokrojoną w kostkę zieloną paprykę.

Zapiekanka pasterska

Składniki

4 porcje
1 średnia cebula, posiekana
2 marchewki, posiekane
25 g (1 uncja) masła
350 g (12 uncji) mielonej jagnięciny lub wołowiny
300 ml (½ pt) gorącego bulionu jagnięcego lub wołowego
3 ml (½ łyżeczki) sosu Worcestershire
5 ml (1 łyżeczka) przecieru pomidorowego
15 ml (1 łyżka) mąki kukurydzianej
sól i pieprz
675 g (1 ½ funta) ziemniaków pokrojonych w kostkę
135 ml (9 łyżek stołowych) wody
30 ml (2 łyżki) mleka
25 g (1 uncja) sera

Naczynie: 1 x średnie naczynie żaroodporne Pyrex® z pokrywką, 1 x duże naczynie żaroodporne Pyrex® z pokrywką
1 x kwadratowe naczynie Pyrex® o wymiarach 22 x 22 cm (8 ½ x 8 ½ cala)
Akcesoria: Taca emaliowana

1. Umieść cebulę, marchewkę i masło w średniej wielkości naczyniu żaroodpornym. Przykryj i gotuj na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 3-5 minut lub do zmiękniecia składników.
2. Dodaj mięso mielone do warzyw i dobrze wymieszaj. Wymieszaj bulion, sos Worcestershire i przecier pomidorowy, polej nim mięso i dopraw do smaku. Gotuj na Wysokiej mocy mikrofal przez 5 minut. Dodaj mąkę kukurydzianą, gotuj na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 5-7 minut lub do zgęstnienia. Przenieść do kwadratowego naczynia Pyrex®.
3. Umieść ziemniaki z wodą w dużym naczyniu żaroodpornym, przykryj i gotuj na Wysokiej mocy mikrofal przez 7-8 minut. Odcedź i dobrze rozgnieć z mlekiem, a następnie rozłóż na mięsie, używając widelca, aby zrobić na nim wzór.
4. Posyp serem, Umieść na emaliowanej tacy i gotuj na **Combi 2** przez ok. 15-20 minut lub do momentu, aż wierzch będzie chrupiący i złoty.

Lazania

Składniki

4 porcje
2 x porcje białego sosu (patrz strona 114)
5 ml (1 łyżeczka) musztardy
100 g (4 uncje) startego sera
sól i pieprz
1 porcja wytrawnego mięsa mielonego (patrz strona 103)
12 płatów wstępnie ugotowanego makaronu lasagne
Ser parmezan

Naczynie: 1 x duże prostokątne naczynie Pyrex®
Akcesoria: Taca emaliowana

1. Dodaj musztardę, ser i przyprawy do gorącego białego sosu.
2. Przykryj dno naczynia warstwą sosu serowego, następnie warstwą lasagne, a na końcu warstwą gorącej mieszanki mięsnej. Następnie nałóż warstwę lasagne, następnie mięso i zakończ warstwą sosu serowego.
3. Posyp wierzch parmezanem, umieść na emaliowanej tacy i gotuj na **Combi 4** przez 15-18 minut lub do momentu, aż makaron będzie miękki, a wierzch chrupiący i złocistobrązowy.

Gulasz węgierski

Składniki

4 porcje
600 g (1 ¼ funta) steku do duszenia, pokrojonego w kostkę
45 ml (3 łyżki) mąki przyprawionej
600 ml (1 pt) gorącego bulionu wołowego
45 ml (3 łyżki) przecieru pomidorowego
30 ml (2 łyżki) papryki
5 ml (1 łyżeczka) cukru
60 ml (4 łyżki) kwaśnej śmietany

Naczynie: 1 x duże naczynie żaroodporne Pyrex® z pokrywką
Akcesoria: Taca emaliowana

1. Wstępnie nagrzej kuchenkę w trybie **Konwekcji** do 160 °C z tacą emaliowaną w środku.
2. Obtocz mięso w mące. Połącz wszystkie składniki oprócz kwaśnej śmietany w naczyniu żaroodpornym, przykryj.
3. Umieść na emaliowanej tacy i gotuj w trybie **Konwekcji** 160 °C przez 1 godzinę 10 minut, lub do momentu, aż mięso będzie miękkie.
4. Wyjmij z kuchenki i natychmiast wymieszaj ze śmietaną. Podawaj z makaronem wstążkowym.

Musaka

Składniki

4 porcje
30 ml (2 łyżki) oliwy z oliwek
2 ząbki zmiażdżonego czosnku
1 średnia cebula, posiekana
1 bakłażan pokrojony w plasterki
400 g (14 uncji) krojonych pomidorów z puszki
350 g (12 uncji) mielonej jagnięciny
30 ml (2 łyżki) przecieru pomidorowego
sól i pieprz
Sos:
2 jajka
150 ml (¼ pt) śmietanki kremówki
100 g (4 uncje) startego sera
25 g (1 uncja) startego parmezanu

Naczynie: 1 x 20 cm (8 cali) płytkie naczynie
Akcesoria: Taca emaliowana

1. Do naczynie wlej oliwę, dodaj czosnek, cebulę i bakłażana. Przykryj i gotuj na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 3 minuty lub do zmiękniecia.
2. Dodaj pomidory, mieloną jagnięcinę i przecier pomidorowy, gotuj ponownie pod przykryciem na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 8 minut. Dopraw i dobrze wymieszaj.
3. Wymieszaj jajka, śmietanę i ser, a następnie polej nimi jagnięcinę. Posyp parmezanem, umieść na emaliowanej tacy i gotuj na **Combi 4** przez 15 minut lub do momentu, aż polewa będzie puszysta i złota.

Kedgeree

Składniki

4 porcje
175 g (6 uncji) brązowego ryżu błyskawicznego
450 ml (¾ pt) gorącego bulionu z kurczaka
450 g (1 funt) wędzonego dorsza
30 ml (2 łyżki) soku z cytryny
1 średnia cebula, posiekana
15 ml (1 łyżka) oleju
150 ml (¼ pt) kwaśnej śmietany
15 ml (1 łyżka) pasty curry
100 g (4 uncje) mrożonego groszku
30 ml (2 łyżki) posiekanej natki pietruszki
2 ugotowane jajka pokrojone na małe kawałki

Naczynie: 1 x duże naczynie żaroodporne Pyrex® z pokrywką
1 x płytkie naczynie Pyrex®
1 x małe naczynie Pyrex®
Akcesoria: brak

1. Włóż ryż i bulion z kurczaka do naczynia żaroodpornego, przykryj i gotuj na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 17-22 minut lub do miękkości.
2. Ułóż rybę w płytkim naczyniu, skrop sokiem z cytryny, przykryj i gotuj na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 5-6 minut lub do momentu ugotowania. Zdejmij skórę i podziel na kawałki.
3. Umieść cebulę i olej w małym naczyniu, przykryj i gotuj na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 3-4 minut lub do zmiękнięcia.
4. Wymieszaj śmietanę z pastą curry. Wymieszaj z ryżem, a następnie dodaj kawałki ryby, cebulę, groszek, pietruszkę, jajka i przyprawy. Przykryj i gotuj na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 5 minuty lub do momentu, aż będzie bardzo gorące.

Risotto z grzybami leśnymi i bazylią

Składniki

4 porcje
40 g (1 ½ uncji) suszonych borowików
50 g (2 uncje) masła
1 ząbek czosnku, drobno posiekany
1 mała cebula, drobno posiekana
świeżo zmielony czarny pieprz
250 g (9 uncji) ryżu arborio
300 ml (½ pt) gorącego bulionu warzywnego
12 liści bazylii, porwanych

Naczynie: 1 x płytkie naczynie Pyrex®
1 x duże naczynie żaroodporne z pokrywką
Akcesoria: brak

1. Namocz grzyby w płytkim naczyniu w 300 ml (½ pt) ciepłej wody.
2. Umieść masło, czosnek i cebulę w dużym naczyniu żaroodpornym, przykryj i gotuj na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 3 minut, lub do zmiękнięcia. Doprawić świeżo zmielonym czarnym pieprzem.
3. Wymieszaj ryż z masłem, dodaj gorący bulion i płyn z moczenia grzybów. Przykryj i gotuj przez kolejne 5 minut na **Wysokiej** mocy mikrofal.
4. Wymieszaj grzyby z mieszanką ryżową. Przykryj i gotuj przez kolejne 5 minut na **Wysokiej** mocy mikrofal.
5. Wymieszaj i dodaj bazylię. Kontynuuj gotowanie przez ostatnie 5 minut na **Wysokiej** mocy mikrofal. Pozostaw na ok. 10 minut, a następnie wymieszaj widelcem.

Zapiekanka warzywna z ciecierzycą

Składniki

4 porcje
1 średnia cebula, posiekana
10 ml (2 łyżeczki) oleju roślinnego
2 średnie cukinie pokrojone w grube plasterki
1 czerwona papryka, pozbawiona pestek i posiekana
2 średnie marchewki, obrane i pokrojone w plasterki
1 mały kalafior podzielony na różyczki
100 g (4 uncje) suszonych moreli, przekrojonych na pół
2 ząbki czosnku, zmiażdżone
425 g (15 uncji) ciecierzycy z puszki, odsączonej
3 ml (½ łyżeczki) mielonej kurkumy
3 ml (½ łyżeczki) mielonej kolendry
3 ml (½ łyżeczki) mielonego kminu rzymskiego
5 ml (1 łyżeczka) papryki
2,5 cm (1 cal) kawałek świeżego imbiru, obrany i posiekany
sól i pieprz
450 ml (¾ pt) gorącego bulionu warzywnego
pietruszka, posiekana
Naczynie: 1 x duże naczynie żaroodporne z pokrywką, 1 x płytkie naczynie Pyrex®
Akcesoria: brak

1. Umieść cebulę i olej w dużym naczyniu żaroodpornym. Przykryj i gotuj na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 3 minut lub do momentu, aż lekko zmięknie.
2. Dodaj przygotowane warzywa, morele, czosnek, ciecierzycę i wymieszaj z przyprawami, solą, pieprzem i bulionem.
3. Przykryj i gotuj na Wysokiej mocy mikrofal przez 20-25 minut lub do momentu, aż warzywa będą miękkie. W trakcie gotowania mieszaj dwa lub trzy razy. Podawaj z kuskusem lub ryżem udekorowane pietruszką.

Uwaga:
Przygotowanie kuskusu: Do płytkiego naczynia wlej 300 ml (½ pt) bulionu warzywnego i dodaj 1,2 ml (¼ łyżeczki) kurkumy. Gotuj na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 4 minuty lub do wrzenia. Dodaj 175 g (6 uncji) kuskusu i odstaw na 5 minut. Przed podaniem rozluźnij widelcem.

Tagliatelle Toscana

Składniki

4 porcje
400 g świeżego tagliatelle
1 duża cebula, posiekana
1 ząbek czosnku, zmiażdżony
15 ml (1 łyżka) oliwy z oliwek
1 duży bakłażan pokrojony w kostkę
400 g (14 uncji) krojonych pomidorów z puszki
5 ml (1 łyżeczka) bazylii
15 ml (1 łyżka) przecieru pomidorowego
15 g (½ uncji) masła
sól i pieprz
8-10 czarnych oliwek bez pestek
100 g (4 uncje) mozzarelli pokrojonej w kostkę
30 ml (2 łyżki) startego parmezanu

Naczynie: 2 x duże naczynie żaroodporne Pyrex® z pokrywką
Akcesoria: Taca emaliowana

1. Ugotuj makaron w naczyniu żaroodpornym w 600 ml (1 pt) wrzącej wody, pod przykryciem na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 4 minuty lub do miękkości. Odcedź.
2. Umieść cebulę, czosnek i oliwę w naczyniu żaroodpornym, przykryj i gotuj na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 2 minuty lub do zmiękniecia składników. Dodaj bakłażana, pokrojone pomidory, bazylię, przecier pomidorowy, masło, przyprawy i oliwki. Przykryj i gotuj na Wysokiej mocy mikrofal przez 6-8 minut.
3. Wymieszaj odcedzony makaron z mozzarellą. Umieść w naczyniu żaroodpornym. Polej sosem. Posyp parmezanem. Umieść na emaliowanej tacy i gotuj na **Combi 3** przez 7-9 minut lub do uzyskania złotego koloru i wysokiej temperatury.

Zapiekanka z pieczonych warzyw i makaronu

Składniki

4 porcje
1 bakłażan pokrojony w kostkę
2 pory pokrojone w plasterki
1 czerwona papryka, posiekana
1 zielona papryka, posiekana
1 cebula, posiekana
1 ząbek czosnku, zmiażdżony
45 ml (3 łyżki) oliwy z oliwek
225 g (8 uncji) makaronu w różnych kształtach
225 g (8 uncji) świeżego szpinaku
Biały sos:
30 g (1 uncja) masła
30 g (1 uncja) mąki
600 ml (1 pt) mleka
15 ml (1 łyżka) musztardy
50 g (2 uncje) startego sera cheddar
150 g (5 uncji) sera Boursin®
sól i pieprz

Naczynie: 1 x mała brytfanna
1 x duże naczynie żaroodporne z pokrywką
1 x duże płytkie naczynie Pyrex®
Akcesoria: Taca emaliowana

1. Wstępnie nagrzej kuchenkę w trybie **Konwekcji** do 220 °C z tacą emaliowaną w środku. Pokrój wszystkie warzywa oprócz szpinaku na kawałki wielkości kęsa i włóż do naczynia do pieczenia, skrop olejem. Gotuj w trybie **Konwekcji** 220 °C przez 25-30 minut.
2. Gotuj makaron w naczyniu żaroodpornym z 450 ml (¾ pt) wrzącej wody na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 7-8 minut lub do zmiękniecia. Odcedź. Szpinak umyj i porwij na małe kawałki.
3. Przygotuj biały sos według instrukcji na stronie 114, dodaj musztardę, cheddar, ser Boursin® i dokładnie wymieszaj, aż do uzyskania gładkiej konsystencji. Dobrze dopraw.
4. Wymieszaj makaron, szpinak i pieczone warzywa z sosem i przełóż do dużego, płytkiego naczynia. Posyp wierzch serem.
5. Umieść na emaliowanej tacy i gotuj w trybie **Combi 3** przez 15-20 minut lub do uzyskania złotego koloru.

Biryani z soczewicą

Składniki

4-6 porcji
15 ml (1 łyżka) oleju
1 duża cebula pokrojona w plasterki
5 ml (1 łyżeczka) startego korzenia imbiru
1 ząbek czosnku, zmiażdżony
3 ml (½ łyżeczki) kurkumy
5 ml (1 łyżeczka) chili w proszku
10 ml (2 łyżeczki) proszku curry
150 ml (¼ pt) jogurtu naturalnego
100 g (4 uncje) pieczarek pokrojonych w plasterki
2 pomidory obrane i pokrojone w kostkę
100 g (4 uncje) konserwowej zielonej soczewicy
300 ml (½ pt) gorącej wody
50 g (2 uncje) orzechów nerkowca
450 g (1 funt) ugotowanego ryżu basmati
Dodatki:
1 jajko na twardo, pokrojone liście kolendry

Naczynie: 1 x duże naczynie żaroodporne Pyrex® z pokrywką
Akcesoria: brak

1. W dużym naczyniu żaroodpornym umieść oliwę i cebulę. Przykryj i gotuj na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 3 minuty lub do zmiękniecia.
2. Dodaj imbir, czosnek, kurkumę, chili i proszek curry. Przykryj i gotuj na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 2 minuty.
3. Dodaj jogurt, pieczarki, pomidory, soczewicę i wodę. Przykryj i gotuj na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 30 minut lub do momentu, aż soczewica będzie miękka, a płyn odparuje.
4. Dodaj ugotowany ryż i orzechy nerkowca do mieszanki soczewicy i dokładnie wymieszaj. Podgrzej ponownie na **Wysokiej** mocy mikrofal, wedle potrzeby. Udekoruj i podawaj.

Nadziewane rogaliki

Składniki

8 porcji
100 g (4 uncje) startego sera cheddar
100 g (4 uncje) wędzonej szynki, pokrojonej w kostkę
1 pomidor, pozbawiony pestek i posiekany
60 ml (4 łyżki) kwaśnej śmietany
15 ml (1 łyżka stołowa) majonezu
10 ml (2 łyżeczki) musztardy pełnoziarnistej
pieprz
8 rogalików (croissantów)

Naczynie: 1 x średnia miska do mieszania Pyrex®
Akcesoria: Ruszt druciany

1. Wymieszaj wszystkie składniki nadzienia w misce.
2. Natnij tył każdego rogalika i wypełnij mieszanką.
3. Ułóż 4 rogaliki na ruszcie i gotuj na **Combi 1** przez 5-6 minut. Powtórz czynność z pozostałymi 4 rogalikami.

Muffinki Pizze

Składniki

4 porcje
150 ml (¼ pt) passaty
100 g (4 uncje) kiełbasy czosnkowej pokrojonej w kostkę
1 ząbek czosnku, zmiażdżony
1 mała cebula, pokrojona w kostkę
4 duże muffiny, przekrojone na pół
100 g (4 uncje) startego sera
50 g (2 uncje) konserwowych filetów z anchois
czarne oliwki do dekoracji

Naczynie: 1 x miska do mieszania Pyrex®
Akcesoria: Taca emaliowana + ruszt

1. Włóż passatę, kiełbasę, czosnek i cebulę do miski i dobrze wymieszaj.
2. Ułóż połówki muffinek po 4 na raz na ruszcie na blasze emaliowanej i podpiecz na **Grill 3** przez 4-6 minut lub do zrumienienia.
3. Posmaruj muffinki mieszanką. Posyp serem, anchois i oliwkami.
4. Gotuj na **Combi 1** przez 6-7 minut lub do momentu, aż ser się roztopi i zacznie brązowieć.

Bułeczki z serem, cebulą i oliwkami

Składniki

4 porcje
1 średnia cebula, drobno posiekana
15 ml (1 łyżka) oliwy z oliwek
175 g (6 uncji) mąki samorosnącej
3 ml (½ łyżeczki) soli
3 ml (½ łyżeczki) proszku musztardowego
3 ml (½ łyżeczki) pieprzu cayenne
sól i pieprz
25 g (1 uncja) masła
40 g (1 ½ uncji) startego mocnego sera Cheddar
40 g (1 ½ uncji) sera parmezan
25 g (1 uncja) czarnych oliwek, drylowanych i posiekanych
1 jajko, roztrzepane
45 ml (3 łyżki) mleka
1 jajko do posmarowania

Naczynie: 1 x mała miska Pyrex®
1 x miska do mieszania Pyrex®
mały arkusz papieru do pieczenia
Akcesoria: Taca emaliowana

1. Włóż cebulę i olej do miski. Przykryj i gotuj na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 3 minuty lub do zmiękнięcia. Odsącz.
2. Wstępnie nagrzej kuchenkę w trybie **Konwekcji** do 220 °C z tacą emaliowaną w środku.
3. Przesiej mąkę, sól, proszek musztardowy i pieprz cayenne z przyprawami. Wetrzyj masło.
4. Dodaj cebulę, sery i oliwki. Ubij jajko z mlekiem. Wlej do mieszanki mąki i zagnieć miękkie ciasto.
5. Na posypanej mąką powierzchni rozwałkuj ciasto na grubość ok. 2 cm (¾ cala). Wytnij koła za pomocą foremki do ciasta o średnicy 6 cm (2 ½ cala) i posmaruj je roztrzepanym jajkiem.
6. Ułóż krążki ciasta na lekko natłuszczonej blasze do pieczenia. Umieść na emaliowanej tacy i gotuj w trybie **Konwekcji** 200 °C przez 16-20 minut lub do momentu ugotowania i zarumienienia.

Crostini z serem brie i żurawiną

Składniki

4 porcje
1 mała bagietka pokrojona na 8 kromek
60 ml (4 łyżki stołowe) sosu żurawinowego
175 g (6 uncji) sera brie, pokrojonego w plasterki
nasiona sezamu

Naczynie: brak
Akcesoria: Taca emaliowana + ruszt

1. Ułóż kromki bagietki na ruszcie umieszczonym na emaliowanej tacy i gotuj na **Grill 3** przez 2-3 minuty lub do momentu lekkiego zrumienienia.
2. Obróć kromki i posmaruj każdą z nich sosem żurawinowym.
3. Na wierzch połóż plaster sera brie i posyp sezamem.
4. Gotuj na ruszcie umieszczonym na emaliowanej tacy w trybie **Combi 1** przez 3-5 minut lub do momentu, aż ser zacznie się topić, a nasiona sezamu staną się złote.

Zapiekana kanapka (Croque Monsieur)

Składniki

2 porcje
4 kromki chleba posmarowane masłem
5 ml (1 łyżeczka) musztardy dijon
2 plasterki wędzonej szynki
100 g (4 uncje) pokrojonego sera

Naczynie: brak
Akcesoria: Taca emaliowana + ruszt

1. Połóż chleb stroną posmarowaną masłem do góry na ruszcie umieszczonym na emaliowanej tacy i gotuj na **Grill 3** przez ok. 6-8 minut lub do zbrązowienia.
2. Na dwóch kromkach chleba posmaruj nieopieczoną stronę musztardą i połóż na wierzch szynkę i ser. Przykryj pozostałymi kromkami, zrumienioną stroną do góry.
3. Połóż ponownie na ruszcie umieszczonym na emaliowanej tacy i gotuj na **Combi 1** przez 1-2 minuty lub do momentu roztopienia się sera.

Makaron z serem

Składniki

4 porcje
175 g (6 uncji) makaronu błyskawicznego
175 g (6 uncji) masła
1 mała cebula, drobno posiekana
100 g (4 uncje) boczku, drobno pokrojonego
40 g (1 ½ uncji) mąki
600 ml (1 pt) mleka
sól i pieprz
5 ml (1 łyżeczka) musztardy francuskiej
150 g (5 uncji) czerwonego sera, startego
30 ml (2 łyżki) świeżej bułki tartej razowej

Naczynie: 1 x duże naczynie żaroodporne Pyrex®
1 x duży dzbanek Pyrex®
1 x duże płytkie naczynie Pyrex®
Akcesoria: Taca emaliowana

1. Umieść makaron w dużym naczyniu żaroodpornym w 450 ml (¾ pt) wrzącej wody. Przykryj i gotuj na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 5-6 minut lub do zmiękniecia składników. Odcedź.
2. Włóż masło, cebulę i boczek do dzbanka. Przykryj. Gotuj na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 5 minut lub do momentu, aż cebula zmięknie. Wymieszaj w połowie gotowania.
3. Dodaj mąkę i gotuj przez 30 sekund na **Wysokiej** mocy mikrofal.
4. Stopniowo dodawaj mleko, dobrze mieszaj i dopraw. Gotuj na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 5-6 minut lub do momentu, aż sos zgęstnieje i zacznie bulgotać. Podczas gotowania zamieszaj dwa razy.
5. Dodaj musztardę i 100 g (4 uncje) startego sera. Włóż makaron do dużego, płytkiego naczynia. Dodaj sos i dobrze wymieszaj. Posyp bułką tartą i resztą sera.
6. Umieść na emaliowanej tacy i gotuj na **Combi 3** przez 10-12 minut lub do momentu aż ser zacznie się topić.

Warzywa i potrawy wegetariańskie



- Warzywa korzeniowe, np. marchew, brukiew, należy pokroić w plasterki, paski lub kostkę.
- Nie mieszaj świeżych i mrożonych warzyw, ponieważ ich czas gotowania może się różnić.



- Kapustę należy poszatkować i gotować na Wysokiej mocy mikrofal. Około 500 g przez 12-14 minut z 75 ml (5 łyżkami stołowymi) wody.
- Świeże warzywa wymagają 15 ml (1 łyżki stołowej) wody na 100 g warzyw. Przykryj nakłutą folią spożywczą lub pokrywką i Wymieszaj w połowie czasu.



- Jeśli gotujesz ziemniaki z innymi warzywami, gotuj tylko z **warzywami** korzeniowymi.
- Nigdy nie dodawaj soli do warzyw przed podgrzewaniem w kuchence mikrofalowej. Pamiętaj, że smak warzyw podgrzanych w mikrofalówce jest o wiele lepszy niż gotowanych.



- Zawsze gotuj warzywa w naczyniu o odpowiedniej wielkości. Używaj płaskich naczyń, nie misek. Zawsze przykrywaj folią przeznaczoną do kuchenki mikrofalowej lub pokrywką.

Warzywa i potrawy wegetariańskie





- Niektóre warzywa, np. brokuły i szparagi, należy układać tak, aby ich końcówki znajdowały się w środku naczynia, ponieważ wymagają one mniej gotowania.

- Cały kalafior należy gotować do góry nogami na **Średniej** mocy mikrofal przez 10 minut. Z ok. 90 ml (6 łyżkami) wody.

Pieczone ziemniaki

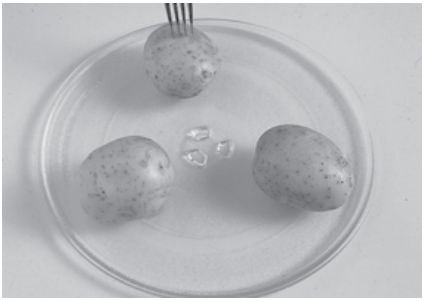
Różne odmiany ziemniaków różnią się pod względem przydatności do gotowania w kuchence mikrofalowej. Dla zawsze dobrych rezultatów polecamy odmianę Maris Piper. Podane czasy gotowania mogą wymagać dostosowania w przypadku innych odmian. Idealny rozmiar ziemniaka do przygotowania w kuchence mikrofalowej to 200 g - 250 g (7-9 uncji).

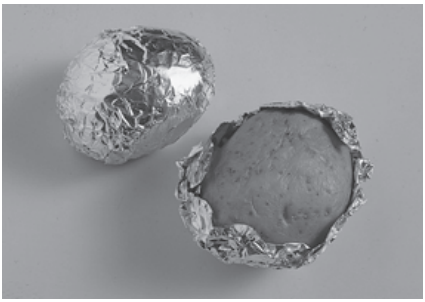
Przed gotowaniem

Umyj ziemniaki i nakłuj skórkę kilka razy. Rozłóż je na krawędzi talerza obrotowego.

Po gotowaniu

Wyjmij z kuchenki i owiń w folię aluminiową, aby zachować ciepło. Pozostaw na 5 minut do odstania.





Chili warzywne

Składniki

4 porcje
15 ml (1 łyżka) oliwy z oliwek
1 cebula, drobno posiekane
1 zielona papryka, pozbawiona pestek, posiekana
1 papryczka chili, posiekana
2 marchewki pokrojone w kostkę
5 ml (1 łyżeczka) chili w proszku
3 ml (½ łyżeczki) kuminu
175 g (6 uncji) pszenicy bulgur
400 g (14 uncji) krojonych pomidorów z puszki
30 ml (2 łyżki) przecieru pomidorowego
400 g (14 uncji) konserwowej czerwonej fasoli, odsączonej
450 ml (¾ pt) wody

Naczynie: 1 x duże naczynie żaroodporne Pyrex® z pokrywką
Akcesoria: brak

1. W dużym naczyniu żaroodpornym umieść oliwę, cebulę, pieprz, chili i marchewkę, przykryj i gotuj na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 4-5 minut lub do zmiękniecia.
2. Dodaj chili w proszku i kumin. Wymieszaj bulgur, pokrojone pomidory, przecier pomidorowy, czerwoną fasolę i wodę. Przykryj i gotuj na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 10-15 minut.

Zapiekanka z porów i ziemniaków

Składniki

4 porcje
450 g (1 funt) porów, pokrojonych w cienkie plasterki
450 g (1 funt) ziemniaków pokrojonych w cienkie plasterki
150 g (5 uncji) sera pleśniowego typu Lazur
225 g (8 uncji) jogurtu greckiego
75 ml (5 łyżek) śmietanki kremówki
50 g (2 uncje) bułki tartej razowej
sól i pieprz

Naczynie: 1 x duża miska Pyrex®
1 x mała miska do mieszania
1 x 28 cm (10 cali) naczynie do tarty Pyrex®
Akcesoria: Taca emaliowana

1. Umieść warzywa w dużej misce. Dodaj 90 ml (6 łyżek) wody, przykryj i gotuj na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 10-12 minut lub do momentu, aż warzywa zmiękną.
2. Rozdrobnij lub drobno posiekaj ser w misce i stopniowo dodawaj jogurt i śmietankę kremówkę.
3. Odcedź warzywa i ułóż je w naczyniu do tarty. Dopraw solą i pieprzem i zalej mieszanką z serem pleśniowym. Posyp bułką tartą, umieść na emaliowanej tacy i gotuj na **Combi 3** przez 12-14 minut lub do uzyskania złotego koloru.

Kieszonki z pieczonymi warzywami

Składniki

4 porcje
450 g (1 funt) mieszanki warzywnej, np. batatów, czerwonej papryki, porów, bakłażana, cukinii, cebuli, posiekane
1 ząbek czosnku, zmiażdżony
30 ml (2 łyżki) oliwy z oliwek
200 g (7 uncji) krojonych pomidorów z puszki
10 ml (2 łyżeczki) przecieru pomidorowego
25 g (1 uncja) orzeszków piniowych
50 g (2 uncje) startego sera Gruyère
100 g (4 uncje) sera Boursin®
15 ml (1 łyżka) śmietanki kremówki
225 g (8 uncji) gotowego ciasta francuskiego
1 jajko do posmarowania

Naczynie: 1 x duża miska do mieszania
1 x duża miska Pyrex®
1 x mała miska do mieszania
Akcesoria: Taca emaliowana

1. Nagrzej wstępnie kuchenkę w trybie **Konwekcja** na 220 °C z emaliowaną tacą umieszczoną w środku. Pokrój warzywa na kawałki o wielkości 2 ½ cm (1 cala).
2. Dodaj czosnek i oliwę, dokładnie wymieszaj z mieszanką warzyw. Umieść na emaliowanej tacy.
3. Gotuj w trybie **Konwekcja** na 220 °C przez 20-25 minut, aż warzywa będą zrumienione i al dente.
4. Umieść pomidory i przecier w żaroodpornej misce bez przykrycia i gotuj na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 5 minut następnie na **Średniej** mocy mikrofal przez 5 minut lub do momentu, aż mieszanka zgęstnieje i zmniejszy objętość.
5. Wymieszaj sos pomidorowy z ugotowanymi warzywami i orzeszkami pinii.
6. Wymieszaj razem ser Gruyère, ser Boursin® i śmietankę kremówkę.
7. Rozwałkuj ciasto na kwadrat o boku około 40 cm (16 cali). Podziel na 4 równe kwadraty.
8. Połóż ¼ mieszanki warzywnej na środku kwadratu i przykryj ¼ mieszanki serowej.
9. Złóż rogi ciasta do środka, dociskając brzegi. Sklej wodą. Posmaruj roztrzepanym jajkiem.
10. Piecz w nagrzanej uprzednio kuchence na blasze emaliowanej, w trybie **Konwekcyjnym** 220°C, przez 15–20 minut lub do momentu, aż danie będzie złociste i w pełni upieczone.

Lazania wegetariańska

Składniki

4-6 porcji
1 duża cebula, posiekana
25 g (1 uncja) masła
1 ząbek czosnku, zmiażdżony
225 g (8 uncji) marchewki pokrojone w kostkę
225 g (8 uncji) porów, posiekanych
225 g (8 uncji) cukinii pokrojonej w kostkę
1 zielona papryka, posiekana
150 ml (¼ pt) gorącego bulionu warzywnego
sól i pieprz
300 ml (½ pinty) przygotowanego sosu pomidorowego
175 g (6 uncji) świeżych płatów lasagne
225 g (8 uncji) sera mozzarella

Naczynie: 1 x duże naczynie żaroodporne Pyrex® z pokrywką
1 x prostokątne naczynie Pyrex®
Akcesoria: Taca emaliowana

1. Umieść cebulę i masło w naczyniu żaroodpornym, przykryj i gotuj na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 3 minuty. Dodaj warzywa i bulion, przykryj i gotuj na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 8-10 minut lub do momentu, aż warzywa będą miękkie, Odsącz. Dopraw do smaku.
2. Przykryj dno prostokątnego naczynia cienką warstwą sosu pomidorowego, następnie połóż na wierzch warstwę lasagne, a na nią warstwę mieszanki warzywnej. Pokrój 175 g (6 uncji) sera w cienkie plasterki i połóż na warzywach. Kontynuuj nakładanie warstw, aż wykorzystasz wszystkie składniki, kończąc na warstwie sosu pomidorowego.
3. Zetrzyj pozostały ser i połóż go na wierzchu. Gotuj na emaliowanej tacy w trybie **Combi 4** przez 20 minut lub do momentu ugotowania makaronu.

Tarta z serem kozim i pieczonymi warzywami

Składniki

4 porcje
100 g (4 uncje) masła
225 g (8 uncji) mąki pszennej
50 g (2 uncje) parmezanu, startego na drobnych oczkach
1 czerwona papryka pokrojona w 4 cm (1 ½ cala) kostkę
1 żółta papryka pokrojona w 4 cm (1 ½ cala) kostkę
2 średnie cukinie pokrojone w plasterki
100 g (4 uncje) bakłażana pokrojonego w 4 cm (1 ½ cala) kostkę
15 ml (1 łyżka) oliwy z oliwek
100 g (4 uncje) miękkiego sera koziego
3 jajka, roztrzepane
75 ml (5 łyżek) crème fraîche lub śmietanki kremówki
15 ml (1 łyżka) świeżej pietruszki, posiekanej
sól i pieprz

Naczynie: 1 x duża miska do mieszania
1 x naczynie do tarty o średnicy 23 cm (9 cali)
1 x dzbanek
Akcesoria: Taca emaliowana

1. Nagrzej wstępnie kuchenkę w trybie **Konwekcja** na 200 °C z emaliowaną tacą umieszczoną w środku.
2. Rozetrzyj masło z mąką, aż mieszanina będzie przypominać drobną bułkę tartą. Wmieszaj parmezan, dodaj 2-3 łyżki (30-45 ml) zimnej wody i wymieszaj, aż powstanie zwarte ciasto.
3. Rozwałkuj i wyłóż formę do tarty. Nakłuj spód widelcem i odstaw na 15 minut.
4. Przykryj ciasto papierem do pieczenia, dodaj obciążniki do pieczenia (np. fasolę) i piecz na emaliowanej tacy w trybie **Konwekcji** w temperaturze 200 °C przez 10–12 minut. Następnie usuń papier i obciążniki i piecz dalej przez kolejne 5–7 minut lub do momentu, aż ciasto będzie gotowe. Pozostaw do ostygnięcia.
5. Ułóż przygotowane warzywa na emaliowanej tacy i skrop oliwą z oliwek. Gotuj na **Combi 1** przez 10-12 minut lub do lekkiego zrumienienia. Odwróć w połowie pieczenia.
6. Ułóż warzywa w foremce do tarty i za pomocą łyżeczki nałóż w kilku punktach kozi ser.
7. Ubij jajka z crème fraîche lub śmietaną kremówką na gładką masę, dodaj pietruszkę i przyprawy. Ostrożnie polej nadzienie.
8. Umieść na emaliowanej tacy i gotuj na **Combi 2** przez 20-25 minut lub do momentu, aż masa będzie gotowa i lekko zrumieniona.

Pieczone ziemniaki

Składniki

4 porcje
450 g (1 funt) ziemniaków,
25 g (1 uncja) masła
30 ml (2 łyżki) oleju

Naczynie: brak
Akcesoria: Taca emaliowana

1. Obierz ziemniaki i pokrój je na ćwiartki. Zagotuj wstępnie i odcedź (zobacz stronę 90).
2. Połóż ziemniaki, masło i olej na emaliowanej tacy.
3. Gotuj na **Combi 3** przez 23 minuty obracając i polewając ziemniaki w trakcie gotowania, aż będą chrupiące i brązowe.

Nadziewana papryka

Składniki

6 porcji
3 czerwone papryki
3 żółte papryki
1 pęczek dymki, cienko pokrojonej
30 ml (2 łyżki) oliwy z oliwek
50 g (2 uncje) orzeszków piniowych
2 ząbki czosnku, zmiażdżone
100 g (4 uncje) ryżu długoziarnistego
300 ml (½ pinty) gorącego bulionu warzywnego
100 g (4 uncje) pomidorków koktajlowych, przekrojonych na pół
100 g (4 uncje) mozzarelli pokrojonej w kostkę
100 g (4 uncje) gorgonzoli lub dowolnego sera typu lazur, pokrojonego w kostkę
1 garść drobno posiekanej pietruszki
1 garść bazylii, drobno posiekanej
sól i pieprz

Naczynie: 1 x duże naczynie żaroodporne Pyrex®
1 x duże prostokątne naczynie Pyrex®
Akcesoria: Taca emaliowana

1. Odetnij górne części papryk i odłóż na bok. Usuń nasiona i opłucz.
2. Włóż cebulę dymkę, olej, orzeszki piniowe i czosnek do naczynia żaroodpornego i wymieszaj. Gotuj na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 2 minuty.
3. Dodaj ryż i gorący bulion. Przykryj i gotuj na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 10 minut.
4. Pozostaw do lekkiego ostygnięcia, a następnie dodaj pomidorki koktajlowe, mozzarellę, gorgonzolę, pietruszkę i bazylię. Dobrze dopraw.
5. Nałóż farsz do papryk i ułóż je ciasno obok siebie w prostokątnym naczyniu.
6. Umieść na emaliowanej tacy i gotuj na **Combi 3** przez 10 minut.
7. Nałóż z powrotem wierzchołki papryk i gotuj na **Combi 1** przez kolejne 8-10 minut.

Kalafior z serem

Składniki

4 porcje
1 kalafior
90 ml (6 łyżek stołowych) wody
25 g (1 uncja) masła
25 g (1 uncja) mąki
3 ml (½ łyżeczki) musztardy francuskiej
300 ml (½ pt) mleka
sól i pieprz
Polewa:
75 g (3 uncje) czerwonego sera, startego
15 ml (1 łyżka) bułki tartej razowej

Naczynie: 1 x duże naczynie żaroodporne Pyrex® z pokrywką
1 x dzbanek Pyrex®
1 x średnia forma do zapiekania Pyrex®
Akcesoria: Taca emaliowana

1. Ułóż różyczki kalafiora w naczyniu żaroodpornym. Dodaj wodę. Przykryj i gotuj na **Średniej** mocy mikrofal przez 10 minut lub do miękkości. Odsącz.
2. Roztop masło na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 30-50 sekund w dzbanku Pyrex®. Wmieszaj mąkę i musztardę. Gotuj przez kolejne 30 sekund. Stopniowo dodaj mleko. Dobrze wymieszaj i dopraw.
3. Gotuj na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 2-3 minuty lub do momentu, aż sos zgęstnieje i zacznie bulgotać. Zamieszaj w połowie czasu gotowania. Wmieszaj 60 g (4 łyżki) startego sera.
4. Umieść kalafior w naczyniu do zapiekania i polej sosem. Posyp resztą sera i bułką tartą.
5. Umieść na emaliowanej tacy i gotuj na **Combi 3** przez 15-17 minut lub do uzyskania złotego koloru.

Pikantne ziemniaczki

Składniki

4 porcje
350 g (12 uncji) ziemniaków
45 ml (3 łyżki) jogurtu naturalnego
10 ml (2 łyżeczki) mango chutney
3 ml (½ łyżeczki) kuminu
3 ml (½ łyżeczki) kolendry
3 ml (½ łyżeczki) kurkumy
3 ml (½ łyżeczki) przyprawy garam marsala
10 ml (2 łyżeczki) świeżej kolendry
Szczypta proszku chilli
15 g (½ uncji) rodzynek sułtańskich
sól i pieprz

Naczynie: 1 x 1,5-litrowe (2 pt) naczynie żaroodporne Pyrex® z pokrywką
1 x miska do mieszania Pyrex®
Akcesoria: brak

1. Pokrój ziemniaki w dużą kostkę i umieść je w dużym naczyniu żaroodpornym z 6 łyżkami (90 ml) wody. Przykryj i gotuj na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 6-8 minut lub do miękkości. Odcedź i odstaw.
2. Wymieszaj pozostałe składniki. Dodaj ziemniaki i dobrze wymieszaj. Podawaj na ciepło lub na zimno.

Sosy

Rozmiar pojemnika

Zawsze używaj pojemnika lub dzbanka o pojemności co najmniej dwukrotnie większej od objętości sosu, aby uniknąć wykipienia.

Przykrywanie

Nie przykrywać sosów podczas gotowania.

> **Uwaga!**
> Sosy należy dokładnie mieszać przed, w trakcie i po gotowaniu, aby uniknąć erupcji i uzyskać gładki sos.

Odgrzewanie

Sosy można przygotować wcześniej i odgrzać w kuchence mikrofalowej. Odgrzewaj na **Wysokim** stopniu mikrofal i wymieszaj w połowie czasu gotowania.

Drewniane łyżki

Nie pozostawiaj drewnianych łyżek w sosie podczas gotowania. Drewno może wyschnąć i się spalić. **Nigdy nie zostawiaj** metalowych łyżek w sosie.

Biały sos

Składniki

30 g (1 uncja) masła, w temperaturze pokojowej
30 g (1 uncja) mąki
600 ml (1 pt) pełnego mleka
Opcjonalnie:
pietruszka, cebula, ser
15 ml soku z cytryny

Naczynie: 1 x dzbanek Pyrex® o pojemności 1 litra (1 ¾ pt)
Akcesoria: brak

1. Rozpuść masło w dzbanku na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 20-40 sekund.
2. Wmieszaj mąkę, aby uzyskać zasmażkę.
3. Stopniowo dodawaj mleko, ciągle mieszając, aż do dokładnego połączenia.
4. Gotuj przez 2 minuty na Wysokim stopniu mikrofal. Wymieszaj i gotuj przez kolejne 5 minut. Sos powinien być gładki i błyszczący, a jego konsystencja powinna przylegać do grzbietu łyżki.

Opcje białego sosu:
Pietruszka
W połowie gotowania wymieszaj z sosem 60 ml (4 łyżki) posiekanej pietruszki i 15 ml (1 łyżkę) soku z cytryny.
Cebula
Ugotuj 1 małą cebulę na maśle przez 30 sekund na **Wysokiej** mocy mikrofal przez dodaniem mąki i mleka.
Ser
Pod koniec gotowania dodaj 75 g startego sera.

Budyń

Składniki

30 ml (2 łyżki) proszku budyniowego
15 ml (1 łyżka) cukru
600 ml (1 pt) pełnego mleka

Naczynie: 1 x dzbanek Pyrex® o pojemności 1 litra (1 ¾ pt)
Akcesoria: brak

1. Wymieszaj w dzbanku proszek budyniowy, cukier i odrobinę mleka, aby powstała gładka pasta.
2. Wymieszaj resztę mleka, dobrze mieszając.
3. Gotuj na Wysokiej mocy mikrofal przez 6-8 minut. Dobrze wymieszaj w połowie gotowania i jeszcze raz pod koniec.

Sos holenderski

Składniki

3 żółtka jaj
30 ml (2 łyżki) białego octu winnego
100 g (4 uncje) niesolonego masła, schłodzonego i pokrojonego w kostkę
Pieprz

Naczynie: 1 x dzbanek Pyrex® o pojemności 1 litra (1 ¾ pt)
Akcesoria: brak

1. Włóż żółtka i ocet do dzbanka. Dobrze ubij.
2. Na wierzch połóż kostki masła. Gotuj na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 20 sekund.
3. Ubij. Gotuj na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 10 sekund.
4. Ubij ponownie i gotuj na Wysokiej mocy mikrofal przez 10 sekund. Powtarzaj w 10-sekundowych etapach, aż sos stanie się gęsty i kremowy.
5. Doprawić i podawać natychmiast ze stekami z łososia lub szparagami.

Uwaga: Sos nie może się gotować, gdyż jajka się zważą.

Sos czekoladowy

Składniki

25 g (1 uncja) masła
75 g (3 uncje) drobnego cukru
75 g (3 uncje) miękkiego brązowego cukru
50 g (2 uncje) kakao w proszku
3 ml (½ uncji) esencji waniliowej
300 ml (½ pt) mleka

Naczynie: 1 x dzbanek Pyrex® o pojemności 1 litra (1 ¾ pt)
Akcesoria: brak

1. Rozpuść masło w naczyniu Pyrex® na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 30-50 sekund.
2. Wymieszaj cukier, kakao i esencję waniliową.
3. Stopniowo dodawaj mleko, dokładnie mieszając.
4. Gotuj na **Średniej** mocy mikrofal przez 2 minuty. Dobrze wymieszaj. Powtórz czynność jeszcze dwa razy, aż uzyskasz gładką i błyszczącą konsystencję, która będzie przylegać do grzbietu łyżki.

Sos pieprzowy

Składniki

1 cebula, posiekana
40 g (1 ½ uncji) masła
30 g (1 uncja) mąki
2 kostki rosołowe
15 ml (1 łyżka) octu estragonowego
10 ml (2 łyżeczki) pieprzu białego
15 ml (1 łyżka stołowa) koniaku
200 ml (⅓ pt.) créme fraiche

Naczynie: 1 x duża miska Pyrex®
Akcesoria: brak

1. Podsmaż cebulę w misce z masłem przez 2-3 minuty na **Wysokiej** mocy mikrofal.
2. Dodaj mąkę, wymieszaj, ponownie gotuj przez 1 minutę na **Wysokiej** mocy mikrofal i dodaj 400 ml (pt) gorącej wody, 2 kostki rosołowe, ocet i biały pieprz. Gotuj bez przykrycia na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 3 minut.
3. Wyjmij z kuchenki i dodaj koniak oraz crème fraîche. Dobrze wymieszaj.

Sos Roquefort

Składniki

50 g (2 uncje) sera Roquefort
200 ml (⅓ pt) śmietanki kremówki
30 ml (2 łyżki) mąki kukurydzianej
sól i pieprz

Naczynie: 1 x miska Pyrex® o pojemności 500 ml
Akcesoria: brak

1. Pokrój ser Roquefort na kawałki, włóż do miski i rozpuść na **Średniej** mocy mikrofal przez 1 minutę 30 sekund.
2. Dodaj śmietanę i mąkę kukurydzianą wymieszaną z 15 ml (1 łyżką) wody. Gotuj na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 3 – 3,5 minuty, ubij trzepaczką w połowie czasu gotowania. Przed podaniem sprawdź przyprawienie.

Ciasto suetowe (na łoju)

Składniki

225 g (8 uncji) mąki samorosnącej
3 ml (½ łyżeczki) soli
100 g (4 uncje) pokrojonego łoju
120 ml (8 łyżek) zimnej wody

Naczynie: 1 x duża miska do mieszania Pyrex®
Akcesoria: brak

1. W misce Pyrex® wymieszaj mąkę, sól i łój.
2. Dodaj wodę i wymieszaj, aż powstanie miękkie ciasto. Lekko ugniataj, aż będzie gładkie.

Pieczony pudding – rolada z dżemem (jam roly-poly)

Składniki

4 porcje
1 porcja ciasta suetowego (patrz poprzedni przepis)
75 ml (5 łyżek) dżemu malinowego bez pestek
mleko do glazury

Naczynie: 1 x 1 kg (2 funty) forma do pieczenia chleba Pyrex®
Akcesoria: Taca emaliowana

1. Rozwałkuj ciasto na placek o wymiarach ok. 23 x 32 cm (9 x 13 cali).
2. Posmaruj ciasto dżemem, pozostawiając 1 cm marginesu dookoła. Posmaruj brzegi mlekiem i zwiń ciasto równomiernie, zaczynając od jednego krótszego boku i zlepiając brzegi.
3. Posmaruj wierzch mlekiem i umieść w naczyniu do pieczenia chleba. Nagrzej wstępnie kuchenkę z emaliowaną tacą w trybie **Konwekcja** 210 °C. Gotuj na **Combi 3** przez 13-16 minut lub do uzyskania złotego koloru.

Strudel z jabłkami

Składniki

4 porcje
300 g (11 uncji) jabłek Granny Smith, obranych, wydrążonych i pokrojonych w plasterki
Sok z ½ cytryny
25 g (1 uncja) cukru pudru
25 g (1 uncja) orzechów włoskich, grubo posiekanych
25 g (1 uncja) rodzynek sułtańskich
5 ml (1 łyżeczka) mielonego cynamonu
25 g (1 uncja) zmielonych migdałów
6 arkuszy ciasta filo
50 g (2 uncje) masła, roztopionego
cukier puder, do podania

Naczynie: 1 x miska do mieszania Pyrex®, forma do pieczenia
Akcesoria: Taca emaliowana

1. Nagrzej wstępnie kuchenkę z emaliowaną tacą w trybie **Konwekcja** 180 °C.
2. Włóż jabłka i sok z cytryny do miski i wymieszaj.
3. Dodaj cukier, orzechy włoskie, rodzynki, cynamon, migdały i wymieszaj.
4. Weź trzy płaty ciasta filo i posmaruj je roztopionym masłem. Połóż je jeden na drugim.
5. Połóż trzy kolejne arkusze ciasta filo jeden na drugim, tak samo jak w kroku 4.
6. Nałóż na siebie arkusze z kroku 4 i 5 na odległość 5–6 cm wzdłuż dłuższej krawędzi.
7. Rozłóż nadzienie jabłkowe wzdłuż przedniej krawędzi ciasta filo, w odległości zaledwie 2,5 cm (1 cala) od brzegu i 2,5 cm (1 cala) od każdej strony.
8. Zawiń boki ciasta na nadzienie i posmaruj masłem. Następnie zwiń ciasto od dłuższej krawędzi z przodu, smarując masłem ostatnią długą krawędź, aby zlepić strudel.
9. Ułóż na blasze do pieczenia szwem do dołu. Posmaruj roztopionym masłem.
10. Gotuj w trybie **Konwekcji** na 180 °C przez 30-35 minut. Posyp cukrem pudrem przed podaniem.

Wskazówki dotyczące pieczenia

Przykrywanie

W przypadku tradycyjnych ciast, wymagających długiego czasu pieczenia, pieczonych wyłącznie w trybie konwekcji, konieczne jest przykrycie wierzchu formy folią aluminiową 10–15 minut po rozpoczęciu pieczenia. Nie dotyczy to żadnego z przepisów w tej sekcji.

Wielkość/Kształt naczyń

Zawsze używaj dokładnego rozmiaru naczynia podanego w poniższych przepisach, w przeciwnym razie czas gotowania i wyniki mogą ulec pogorszeniu.

Mieszanie/Ubijanie

Ciasta pieczone w kuchence mikrofalowej muszą być dobrze wymieszane, ale nie za bardzo ubite. Zwykle nie ma potrzeby ubijania masła z cukrem lub jajek w mikserze elektrycznym lub robocie kuchennym. Nie próbuj gotować biszkoptów ubitych/ beztłuszczowych ani żadnych ciast zawierających ubite białko jaja.

Jajka

Poniższe przepisy zostały przetestowane z użyciem jajek średniej wielkości. Użycie jajek innej wielkości może wpłynąć na czas gotowania.

Gotowanie kombinowane

Nie używaj tortownic z odpinanym dnem. Stosuj gładkie metalowe formy do ciast, najlepiej bez szwów.

Ciasto marchewkowe

Składniki

2 jajka, roztrzepane
150 ml (¼ pt) oleju roślinnego
150 g (5 uncji) mąki pełnoziarnistej samorosnącej
100 g (4 uncje) miękkiego, jasnobrązowego cukru
10 ml (2 łyżeczki) cynamonu
75 g (3 uncje) rodzynek
100 g (4 uncje) startej marchwi
Lukier:
50 g (2 uncje) serka śmietankowego
50 g (2 uncje) masła
100 g (4 uncje) cukru pudru
10 ml (2 łyżeczki) wyciśniętego soku z cytryny
50 g (2 uncje) orzechów włoskich, posiekanych

Naczynie: 1 x duża miska do mieszania
1 x 18 cm (7 cali) forma do sufletów wyłożona papierem do pieczenia
1 x średnia miska do mieszania
Akcesoria: Taca emaliowana

1. Wymieszaj jajka z olejem.
2. Wymieszaj mąkę, cukier, cynamon, rodzynki i marchewkę w misce, a następnie wlej mieszankę jajeczną do mąki i dobrze wymieszaj.
3. Wlej masę do naczynia i gotuj na emaliowanej tacy w trybie **Combi 2** przez 8 minut.
4. *Lukier:* ubij serek śmietankowy z masłem i stopniowo dodawaj cukier puder i sok z cytryny. Udekoruj ciasto lukrem i posyp orzechami włoskimi.

Ciasto imbirowe

Składniki

100 g (4 uncje) masła
100 v (4 uncje) złotego syropu cukrowego
100 g (4 uncje) czarnej melasy
75 g (3 uncje) miękkiego brązowego cukru
100 g (4 uncje) mąki samorosnącej
100 g (4 uncje) mąki pszennej
5 ml (1 łyżeczka) mieszanki przypraw
10 ml (2 łyżeczki) mielonego imbiru
5 ml (1 łyżeczka) sody oczyszczonej
szczypta soli
150 ml (¼ pt) mleka
2 jajka, roztrzepane

Naczynie: 1 x mała miska Pyrex®
1 x duża miska do mieszania
1 x 20 cm (8 cali) kwadratowe naczynie Pyrex®
Akcesoria: brak

1. Włóż masło, syrop, melasę i cukier do miski i podgrzej na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 1-2 minuty lub do rozpuszczenia się tłuszczu.
2. Wsyp mąkę, przyprawy, sodę oczyszczoną i sól do dużej miski. Dodaj mieszankę melasy i dobrze wymieszaj. Dodaj mleko i jajka i ubijaj, aż masa będzie gładka.
3. Wlej do kwadratowego naczynia i gotuj na **Średniej** mocy mikrofal przez 9-11 minut lub do momentu, aż brzegi będą ścięte. Ciasto będzie lekko wilgotne w środku, ale będzie się dopiekać podczas stygnięcia.

Ciasto czekoladowo-migdałowe

Składniki

100 g (4 uncje) masła
100 g (4 uncje) cukru pudru
2 jajka, lekko roztrzepane
100 g (4 uncje) mąki samorosnącej
50 g (2 uncje) kakao w proszku
50 g (2 uncje) zmielonych migdałów
100 ml (3 ½ uncji) pełnego mleka
60 ml (4 łyżki) złotego syropu cukrowego
Polewa:
50 g (2 uncje) masła
25 g (1 uncja) kakao w proszku, przesiane
200 g (7 uncji) cukru pudru
5 ml (1 łyżeczka) mleka

Naczynie: 1 x 20 cm (8 cali) forma do sufletów Pyrex®, wysmarowana tłuszczem i wyłożona papierem
2 x duże miski do mieszania Pyrex®
Akcesoria: brak

1. Utrzyj masło z cukrem. Stopniowo dodawaj jajko. Dodaj mąkę, kakao, zmielone migdały, mleko, a następnie syrop.
2. Wlej do naczynia Pyrex®. Gotuj na Średnij mocy mikrofal przez 8 minut.
3. Utrzyj masło do uzyskania miękkiej konsystencji i stopniowo dodawaj kakao i cukier puder. Na koniec dodaj mleko, jeśli to konieczne.
4. Udekoruj ciasto polewą.

Ciasto owocowe

Składniki

175 g (6 uncji) masła
175 g (6 uncji) ciemnego brązowego cukru
1 cytryna, starta skórka
3 jajka, roztrzepane
225 g (8 uncji) mąki pszennej
10 ml (2 łyżeczki) mielonej przyprawy
225 g (8 uncji) rodzynek
225 g (8 uncji) rodzynek sułtańskich
50 g (2 uncje) kandyzowanych wiśni
50 g (2 uncje) posiekanych mieszanych orzechów
15 ml (1 łyżka) melasy
45 ml (3 łyżki) brandy

Naczynie: 1 x miska do mieszania Pyrex®
1 x 20 cm (8 cali) forma do sufletów wysmarowana tłuszczem i wyłożona papierem
Akcesoria: brak

1. Utrzyj masło z cukrem na puszystą masę. Dodaj skórkę z cytryny i wbij jajka.
2. Wmieszaj mąkę, przyprawy i resztę składników. Nałóż masę do formy na suflety.
3. Gotuj na **Niskiej** mocy mikrofal przez 23 minuty.

Muffinki z ananasem, cynamonem i rodzynkami

Składniki

12 sztuk
100 g (4 uncje) mąki samorosnącej
100 g (4 uncje) mąki samorosnącej pełnoziarnistej
3.75 ml (¾ łyżeczki) sody oczyszczonej
szczypta soli
5 ml (1 łyżeczka) mielonego cynamonu
150 ml (¼ pt) oleju słonecznikowego
2 jajka
75 g (3 uncje) złotego cukru pudru
125 g (4 ½ uncji) startej marchwi
225 g (8 uncji) kawałków ananasa w puszce, pokruszonych
100 g (4 uncje) rodzynek

Naczynie: 2 x średnie miski Pyrex®
2 formy na muffiny po 6 otworów
12 papilotek do muffinów
Akcesoria: Taca emaliowana

1. Nagrzej wstępnie kuchenkę z emaliowaną tacą w trybie **Konwekcja** 180 °C.
2. Przesiej mąkę, sodę oczyszczoną, sól i cynamon do miski.
3. W osobnej misce ubij olej, jajka i cukier. Dodaj startą marchewkę, ananasa i rodzynki.
4. Wlej mieszankę oleju do mieszanki mąki i mieszaj do połączenia.
5. Włóż mieszankę do foremek na muffiny wyłożonych papilotkami, piecz na emaliowanej tacy w dwóch partiach w trybie **Konwekcji** 180 ºC przez 20-25 minut na partię.

Czekoladowy pudding z sosem toffi

Składniki

75 g (3 uncje) zwykłej czekolady
30 ml (2 łyżki) mleka
175 g (6 uncji) margaryny
175 g (6 uncji) jasny cukier muscovado
2 jajka
150 g (5 uncji) świeżej białej bułki tartej
30 ml (2 łyżki) kakao w proszku
Sos:
225 g (8 uncji) toffi o smaku waniliowym
150 ml (¼ pt) mleka
15 g (½ uncji) masła

Naczynie: 1 x 1,2-litrowa (2 pt) miska na pudding
1 x mała miska Pyrex®
1 x duża miska do mieszania
1 duży dzbanek Pyrex®
Akcesoria: brak

1. Wyłóż dno formy do puddingu o pojemności 1,2 litra (2 pt) krążkiem papieru do pieczenia.
2. Rozpuść czekoladę z mlekiem w małej miseczce Pyrex® na **Średniej** mocy mikrofal przez 2-3 minuty i mieszaj do uzyskania gładkiej konsystencji.
3. Margarynę utrzyj z cukrem, dodaj ostudzoną czekoladę i jajka.
4. Dodaj bułkę tartą i kakao i dobrze wymieszaj. Napełnij miskę mieszanką i gotuj na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 6-7 minut lub do momentu ugotowania. Odstaw na 5 minut przed wyjęciem.
5. W międzyczasie przygotuj sos, łącząc wszystkie składniki w dużym dzbanku i gotuj na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 2-3 minuty lub do uzyskania gładkiej konsystencji. Energicznie wymieszaj i polej pudding.

Ciastka warstwowe śliwkowo-owsiane

Składniki

8 kawałków
100 g (4 uncje) masła lub margaryny
50 g (2 uncje) jasnobrązowego cukru
30 ml (2 łyżki) złotego syropu cukrowego
225 g (8 uncji) płatków owsianych
450 g (1 funt) śliwek, wydrylowanych i pokrojonych w cienkie kawałki
5 ml (1 łyżeczka) mielonego cynamonu

Naczynie: 1 x duża miska Pyrex®
1 x 20 cm (8 cali) naczynie żaroodporne typu flan
Akcesoria: Taca emaliowana

1. Włóż masło, cukier i syrop do miski. Gotuj na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 1-2 minuty lub do roztopienia. Wmieszaj płatki owsiane.
2. Rozłóż połowę mieszanki owsianej w naczyniu. Ułóż śliwki na wierzchu w zachodzących na siebie rzędach i posyp cynamonem.
3. Posyp śliwki pozostałą mieszanką owsianą i delikatnie dociśnij.
4. Gotuj na tacy emaliowanej w trybie **Combi 3** przez 10-12 minut lub do momentu, aż mieszanina będzie stała i zarumienienia.
5. Pokrój na kawałki, gdy będzie jeszcze gorące, a następnie pozostaw w naczyniu do ostygnięcia.

Gotowany na parze pudding suetowy

Składniki

4 porcje
150 g (5 uncji) mąka samorosnąca
szczypta soli
50 g (2 uncje) cukier puder
50 g (2 uncje) łoju
1 jajko
150 ml (¼ pt) mleka
30 ml (2 łyżki) dżemu lub złotego syropu cukrowego
Opcjonalnie:
10 ml (2 łyżeczki) rodzynek sułtańskich

Naczynie: 1 x miska do mieszania Pyrex®
1 x 1 litr (1 ¾ pt) pojemnik na pudding Pyrex®
Akcesoria: brak

1. W misce przesiej mąkę i sól. Dodaj cukier i łój. Dodaj rodzynki sułtańskie, jeśli chcesz.
2. Zrób dołek w środku i dodaj roztrzepane jajko i mleko. Mieszaj, aż masa będzie miała miękką konsystencję.
3. Włóż dżem na dno natłuszczonej miski na pudding i zalej mieszanką. Gotuj na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 5 – 5 minut 30 sekund lub do momentu, aż stwardnieje.

Pudding chlebowo-maślany

Składniki

4 porcje
6 kromek chleba posmarowanych masłem i przekrojonych na pół po przekątnej
75 g (3 uncje) mieszanych suszonych owoców
450 ml (¾ pt) mleka
3 jajka
25 g (1 uncja) cukru pudru
3 ml (½ łyżeczki) gałki muszkatołowej

Naczynie: 1 x naczynie żaroodporne Pyrex® o wymiarach 20 x 25 cm (8 x 10 cali) natłuszczone
1 x duża miska Pyrex®
1 x miska do mieszania
Akcesoria: Taca emaliowana

1. Ułóż chleb i owoce w przygotowanym naczyniu.
2. Podgrzej mleko przez 3 minuty na **Średniej** mocy mikrofal, nie doprowadzając do wrzenia.
3. Ubij jajka z cukrem, dodaj mleko i dokładnie wymieszaj.
4. Polej chleb mieszanką, posyp gałką muszkatołową i odstaw na 15 minut. Gotuj na emaliowanej tacy w trybie **Combi 4** przez 20- 25 minut lub do momentu ścięcia i zarumienienia masy.

Pudding Bożonarodzeniowy

Składniki

6-8 porcji
1 jabłko do gotowania, obrane i starte
1 marchewka, obrana i starta
1 pomarańcza, sok i starta skórka
400 g (14 uncje) mieszanych suszonych owoców
45 ml (3 łyżki) brandy
15 ml (1 łyżka) czarnej melasy
50 g (2 uncje) mąki samorosnącej
szczypta soli
15 ml (1 łyżka) kakao
5 ml (1 łyżeczka) mieszanki przypraw
3 ml (½ łyżeczki) gałki muszkatołowej
100 g (4 uncje) pokrojonego łoju
150 g (5 uncji) świeżej bułki tartej
50 g (2 uncje) skórki mieszanej
50 g (2 uncje) płatków migdałów
2 jajka, roztrzepane

Naczynie: 1 x duża miska Pyrex®
1 x 1,3-litrowa (2 ½ pt) miska do puddingu Pyrex® lekko natłuszczona
Akcesoria: brak

1. Umieść jabłko i marchewkę w dużej misce. Przykryj i gotuj na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 5 minut. Dobrze wymieszaj, aby uzyskać gęste puree.
2. Dodaj sok, skórkę oraz mieszankę suszonych owoców i wymieszaj. Gotuj na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 2 minuty. Wmieszaj brandy i melasę. Odstaw na 5 minut. Dodaj resztę składników.
3. Włóż do lekko natłuszczonej miski na pudding. Przykryj papierem do pieczenia i gotuj na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 4 minuty. Odstaw na 5 minut. Gotuj na **Wysokiej** mocy mikrofal przez kolejne 2 minuty lub do zestalenia masy.

Uwaga: Jedną z zalet przygotowywania tego tradycyjnego puddingu w kuchence mikrofalowej jest to, że można go przygotować tydzień przed świętami Bożego Narodzenia i przechowywać w chłodnym i suchym miejscu. Nie przygotowuj puddingu wcześniej, ponieważ w przeciwieństwie do tradycyjnie gotowanego puddingu, jego smak nie poprawi się w trakcie przechowywania.

Pieczone jabłka

Składniki

4 porcje
4 średniej wielkości jabłka
30 ml (2 łyżki) cukru pudru
25-50 g (1-2 uncje) mieszanych suszonych owoców
25 g (1 uncja) masła

Naczynie: 1 x miska do mieszania Pyrex®
1 x 20 cm (8 cali) płytkie naczynie Pyrex®
Akcesoria: brak

1. Usuń gniazda nasienne z jabłek i natnij skórkę dookoła w połowie ich wysokości.
2. Wymieszaj cukier z owocami i napełnij nimi środki jabłek.
3. Ułóż na wierzchu kawałki masła. Ułóż jabłka w płytkim naczyniu i gotuj na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 5-7 minut. Przed podaniem odstaw na 5 minut.

Uwaga: Po wyjęciu z kuchenki jabłka będą miały dość zielony kolor, jednak po naciśnięciu ostrym nożem powinny wydawać się lekko miękkie. Podczas odstania kolor stanie się matowy, a jabłka zmiękną. Jabłka łatwo się rozgotowują, więc należy uważać, aby ich nie przypalić. 1 jabłko piecz przez 2-3 minuty. 2 jabłka piecz przez 3-5 minut.

Czekoladowe Brownies

Składniki

9 sztuk
125 g (4 ½ uncji) masła
200 g (7 uncji) ciemnej czekolady (72 % kakao)
175 g (6 uncji) miękki brązowy cukier muscovado
2 jajka, roztrzepane
kilka kropli esencji waniliowej
50 g (2 uncje) mąki pszennej
5 ml (1 łyżeczka) proszku do pieczenia

Naczynie: 1 x mała miska Pyrex®
1 x miska do mieszania Pyrex®
Naczynie kwadratowe Pyrex® 23 cm (9 cali)
Akcesoria: Taca emaliowana

1. Rozpuść masło z 50 g (2 uncje) czekolady w małej miseczce na **Średniej** mocy mikrofal przez 2 minuty.
2. Do miski włóż cukier, jajka i esencję waniliową, następnie przesiej mąkę i proszek do pieczenia.
3. Dodaj roztopioną mieszaninę czekolady i masła i dobrze wymieszaj.
4. Pozostałą czekoladę posiekaj na grube kawałki i wymieszaj z mieszanką brownie.
5. Przełóż masę łyżką do naczynia, równomiernie rozprowadzić i gotuj na emaliowanej tacy w trybie **Combi 3** przez 8-11 minut lub do momentu, aż stwardnieje.

Bułeczki z owocami

Składniki

10 sztuk
225 g (8 uncji) mąki samorosnącej
szczypta soli
5 ml (1 łyżeczka) proszku do pieczenia
50 g (2 uncje) masła
25 g (1 uncja) cukier puder
50 g (2 uncje) rodzynek sułtańskich
100 ml (2 ½ uncji) pełnego mleka
1 jajko do posmarowania

Naczynie: 1 x miska do mieszania Pyrex®
1 x mały arkusz papieru do pieczenia
Akcesoria: Taca emaliowana

1. Nagrzej wstępnie kuchenkę w trybie **Konwekcja** 210 °C z emaliowaną tacą w środku.
2. Przesiej mąkę, sól i proszek do pieczenia. Rozetrzyj masło, aż mieszanina będzie przypominać drobną bułkę tartą. Dodaj cukier i rodzynki.
3. Zrób dołek w środku i wlej tyle mleka, aby powstało miękkie ciasto.
4. Lekko zagnieć. Rozwałkuj na grubość 2 cm (¾ cala) i wytnij 10 krążków foremką o średnicy 5 cm (2 cale). Ułóż na blasze do pieczenia, posmaruj roztrzepanym jajkiem i gotuj w trybie **Konwekcja** 210 °C przez 10-15 minut lub do wyrośnięcia i zarumienienia.

Kompot z czerwonych owoców

Składniki

4 porcje
225 g (8 uncji) śliwek, przekrojonych na pół
225 g (8 uncji) wiśni bez pestek
225 g (8 uncji) jagód
225 g (8 uncji) truskawek, przekrojonych na pół
225 g (8 uncji) malin, przekrojonych na pół
50 g (2 uncje) złotego cukru pudru

Naczynie: 1 x duże płytkie naczynie Pyrex®
Akcesoria: brak

1. Ułóż śliwki, wiśnie i jagody w płytkim naczyniu. Gotuj na **Niskiej** mocy mikrofal przez 10 minut.
2. Wmieszaj truskawki i gotuj na **Niskiej** mocy mikrofal przez kolejne 5-6 minut.
3. Wymieszaj maliny i cukier z gorącymi owocami i pozostaw do ostygnięcia przed podaniem.

Muffinki owocowe z kruszonką

Składniki

12 sztuk
Kruszonka:
50 g (2 uncje) masła
75 g (3 uncje) mąki pszennej
30 ml (2 łyżki) cukier granulowany
15 ml (1 łyżka) mielonej mieszanki przypraw
Muffinki:
225 g (8 uncji) mąki pszennej
10 ml (2 łyżeczki) proszku do pieczenia
150 v (5 uncji) cukier puder
2.5 ml (½ łyżeczki) soli
½ cytryna, starta skórka
175 g (6 uncji) świeżych lub mrożonych jagód, malin lub borówek
75 g (3 uncje) masła
110 ml (6 uncji) maślanki
1 jajko, lekko roztrzepane
2.5 ml (½ łyżeczki) esencji waniliowej

Naczynie: 1 x mała miska Pyrex®,
1 x duża miska do mieszania,
1 x duża miska Pyrex®,
2 x formy na muffiny po 6 otworów
12 papilotek do muffinów
Akcesoria: Taca emaliowana

1. Roztop masło na **Średniej** mocy mikrofal przez 1 minutę. Składniki kruszonki połącz, aby powstało miękkie ciasto i odłóż na bok. Schłodź.
2. Przesiej mąkę, proszek do pieczenia, cukier i sól. Dodaj skórkę z cytryny i owoce.
3. Roztop mało na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 30 sekund - 1 minuty dodaj maślankę, jajko i esencję waniliową. Delikatnie wymieszaj z mąką i podziel na 12 foremek na muffiny.
4. Nagrzej wstępnie kuchenkę z emaliowaną tacą w trybie **Konwekcja** 180 ºC.
5. Pokrusz niewielką ilość kruszonki na każdą muffinkę i piecz w dwóch partiach w trybie **Konwekcja** 180 °C przez 22 minuty, aż się zrumienią i dobrze wyrosną.

Pudding ryżowy

Składniki

4 porcje
100 g (4 uncje) ryżu krótkoziarnistego
1 litr (1 ¾ pt) pełnego mleka
75 g (3 uncje) cukier puder
mały kawałek laski cynamonu
1 laska wanilii, przecięta wzdłuż

Naczynie: 1 x duże naczynie żaroodporne Pyrex® z pokrywką
Akcesoria: brak

1. Wsyp ryż, mleko i cukier do miski. Dodaj laskę cynamonu i laskę wanilii. Nie przykrywaj.
2. Doprowadź do wrzenia poprzez podgrzewanie na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 10-11 minut, uważając, aby mleko nie wykipiało.
3. Gotuj pod przykryciem na **Delikatnej** mocy mikrofal przez 50 minut, mieszając w połowie czasu gotowanie. Wyjmij laskę cynamonu i wanilii. Pozostaw do ostygnięcia, podawaj na ciepło lub na zimno.

Jabłka pod kruszonką

Składniki

4-6 porcji
700 g (1 funt 9 uncji) jabłek do gotowania, obranych, wydrążonych i grubo posiekanych
40 g (1 ½ uncji) brązowego cukru
2.5 ml (½ łyżeczki) mielonego cynamonu
75 g (3 uncje) zmielonych migdałów
75 g (3 uncje) masła
75 g (3 uncje) mąki pszennej
75 g (3 uncje) cukier puder

Naczynie: 1 x prostokątne naczynie o boku 24 cm (9 ½ cala)
1 x miska do mieszania Pyrex®
Akcesoria: Taca emaliowana

1. Ułóż jabłka w naczyniu z brązowym cukrem i cynamonem i gotuj na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 6-9 minut, bez przykrycia, mieszając w połowie czasu gotowania. Pozostaw do ostygnięcia.
2. W misce wymieszaj zmielone migdały, masło, mąkę i cukier puder, aż uzyskasz mieszankę przypominającą bułkę tartą. Rozprowadź mieszankę na podpieczonych jabłkach.
3. Umieścić naczynie na emaliowanej tacy i gotuj w trybie **Combi 4** przez 9-11 minut, lub do zarumienienia.

Przetwory

Sterylizowanie słoików

Słoiki na dżemy można sterylizować w kuchence mikrofalowej, aby były gotowe do użycia. Napełnij je do połowy wodą i podgrzej na **Wysokiej** mocy mikrofal aż woda się zagotuje (ok. 3 minuty na 2 słoiki). Opróżnij i osusz do góry dnem na ręczniku papierowym. Słoiki powinny być ciepłe w momencie napełniania dżemem.

Jeśli chcesz przygotować większe ilości niż podano w przepisach poniżej, wróć do tradycyjnej metody gotowania na płycie grzewczej, korzystając z tradycyjnego przepisu.

Wielkość naczynia

Zawsze używaj bardzo dużej miski Pyrex®. **Nie używaj** w kuchence mikrofalowej garnków ani rondli do dżemu.

Nie pozostawiaj dżemów bez nadzoru podczas gotowania ze względu na wysoką zawartość cukru.

Przykrywanie

Nie przykrywaj przetworów podczas gotowania, chyba że przepis to zaleca.

Nie zalecamy sterylizacji butelek dla niemowląt w kuchence mikrofalowej.

(Szczegóły na stronie 74)

Nie zamykaj słoików z przetworami w kuchence mikrofalowej.

Punkt krzepnięcia

Aby sprawdzić, czy osiągnięto punkt krzepnięcia, nałóż kilka kropli dżemu lub marmolady na zimny spodek (włóż jeden do lodówki na czas przygotowywania dżemu). Pozostaw do ostygnięcia. Dżem powinien marszczyć się na powierzchni, gdy naciśniesz go palcem.

Dżem z miękkich owoców

Składniki

Na około 675 g (1 ½ funta)
450 g (1 funt) miękkich owoców, umytych
450 g (1 funt) cukru pudru
30 ml (2 łyżki) soku z cytryny
5 ml (1 łyżeczka) masła

Naczynie: 1 x duża miska Pyrex®
Akcesoria: brak

1. Umieść wszystkie składniki w dużej misce i wymieszaj. Gotuj na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 5 minut (10-15 minut w przypadku owoców mrożonych), często mieszając. Kontynuuj gotowanie w odstępach jednominutowych, aż cukier się rozpuści.
2. Zbierz wszelkie kryształki cukru ze ścianek naczynia.
3. Doprowadź mieszaninę do wrzenia i gotuj dalej, aż osiągnie punkt krzepnięcia – ok. 10-20 minut. Regularnie sprawdzaj punkt krzepnięcia.

Krem cytrynowy

Składniki

Na około 900 g (2 funty)
4 cytryny, sok i starta skórka
450 g (1 funt) cukier puder
4 jajka, roztrzepane
100 g (4 uncje) masła

Naczynie: 1 x duża miska Pyrex®
Akcesoria: brak

1. Umieść wszystkie składniki w misce. Dobrze wymieszaj.
2. Gotuj na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 1 minutę. Wymieszaj. Kontynuuj gotowanie w 1-minutowych etapach, aż mieszanina zacznie gęstnieć, a następnie gotuj przez 30 sekund, aż mieszanina pokryje tył łyżki. (Jajka się zetną, jeśli będą zbyt długo gotowane).
3. Mieszanina zgęstnieje po ostygnięciu. Przecedź ją przez sito. Przelej do ciepłych słoików. Przykryj krążkiem papieru woskowego i zakręć słoik.

Marmolada pomarańczowa

Składniki

Na około 675-900 g
(1 ½ - 2 funty)
450 g (1 funt) pomarańczy sewilskich
1 cytryna
900 ml (1 ½ pt) wody
450 g (1 funt) cukru
kawałek masła

Naczynie: 2 x duża miska Pyrex®
Akcesoria: brak

1. Zetrzyj skórkę z pomarańczy i cytryny, uważając, aby biała część (albedo) pozostała na owocu. Odłóż skórkę na bok.
2. Obierz owoce, włóż je do robota kuchennego i rozdrobnij, aż pestki zostaną rozbite.
3. Wsyp posiekaną mieszankę do dużej miski i zalej wrzącą wodą. Przykryj perforowaną folią spożywczą i gotuj na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 10 minut.
4. Przecedź mieszankę przez sito do innej dużej miski, dobrze ugniatając miąższ, aż cały sok zostanie wyciśnięty. Wyrzuć miąższ.
5. Wymieszaj posiekaną skórkę z gorącym sokiem i gotuj bez przykrycia na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 10 minut aż skórka będzie miękka, od czasu do czasu mieszając. Dodaj cukier i mieszaj, aż się rozpuści.
6. Gotuj na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 8 minut przykryte perforowaną folią spożywczą. Dodaj masło i gotuj bez przykrycia, aż do momentu, gdy osiągnie punkt krzepnięcia, ok. 22–24 minut.
7. Odstaw na 10 minut, po czym przelej do ogrzanych i wysterylizowanych słoików.

Uwaga: Nie podwajaj tego przepisu, bo płyn wykipi.

Powidło śliwkowe

Składniki

Na około 1.5 kg (3 funty 5 uncji)
675 g (1 funt 8 uncji) śliwek lub tamaryndowców, przekrojonych na pół, bez pestek
200 ml (⅓ pt) zimnej wody
675 g (1 funt 8 uncji) cukru do konfitur
30 ml (2 łyżki) soku z cytryny
5 ml (1 łyżeczka) masła

Naczynie: 1 x duża miska do mieszania Pyrex®
Akcesoria: brak

1. Umieść śliwki w dużej misce Pyrex® z wodą.
2. Gotuj na **Średniej** mocy mikrofal przez 10 minut lub do momentu, aż owoce zmiękną.
3. Dodaj pozostałe składniki, wymieszaj i gotuj na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 5 minut często mieszając.
4. Zbierz wszelkie kryształki cukru ze ścianek naczynia.
5. Doprowadź mieszaninę do wrzenia gotując na **Wysokim** stopniu mikrofal przez ok. 4-5 minut.
6. Kontynuuj gotowanie na **Wysokim** stopniu mikrofal do momentu osiągnięcia punktu krzepnięcia, ok. 20–25 minut. Regularnie sprawdzaj punkt krzepnięcia.

Junior Menu

Ta sekcja przepisów jest przeznaczona dla młodszych i starszych dzieci, ale można ją również wykorzystać dla całej rodziny. Idealne przepisy, gdy maluchy jedzą samodzielnie, wprowadzając różnorodne smaki i konsystencje potraw.

Zupa pomidorowa

Składniki

4 porcje
30 ml (2 łyżki) oliwy z oliwek
1 cebula, posiekana
1 ząbek czosnku, zmiażdżony
200 g (7 uncji) marchewki, obranej i posiekanej
400 g (14 uncji) krojonych pomidorów z puszki
200 ml (⅓ pt) passaty
400 ml (⅔ pt) bulionu warzywnego
1 liść laurowy
1 gałązka świeżego tymianku
100 ml (4 uncje) śmietanki kremówki, opcjonalnie
sól i pieprz

Naczynie: 1 x duże naczynie żaroodporne Pyrex® z pokrywką
Akcesoria: brak

1. W dużym naczyniu żaroodpornym umieść oliwę, cebulę, czosnek i marchewkę, przykryj i gotuj na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 5 minut.
2. Dodaj pomidory, passatę, bulion, liść laurowy i tymianek i gotuj pod przykryciem na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 10 minut, a następnie na **Delikatnej** mocy mikrofal przez 30 minut.
3. Wyjmij liść laurowy i tymianek, dodaj śmietanę (jeśli chcesz) i przyprawy, zmiksuj w blenderze do uzyskania gładkiej konsystencji.

Frittatta

Składniki

25 g (1 uncja) masła
25 g (1 uncja) szynki, posiekanej
25 v (1 uncja) zielonej papryki, drobno posiekanej
1 dymka, posiekana
4 jajka, roztrzepane
50 g (2 uncje) startego sera cheddar

Naczynie: 1 naczynie do tarty o średnicy 24 cm (9 ½ cala)
Akcesoria: brak

1. Umieść masło w naczyniu do tarty. Rozpuść na **Średniej** mocy mikrofal przez 1 minutę.
2. Dodaj szynkę, zieloną paprykę i dymkę. Gotuj na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 1-2 minuty.
3. Polej roztrzepanym jajkiem i posyp serem.
4. Gotuj na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 4 minuty 30 sekund. Pozostaw na 2 minuty przed podaniem.

Quesadillas

Składniki

2 tortille pszenne
50 g (2 uncje) startego sera cheddar
25 g (1 uncja) szynki gotowanej, pokrojonej w kostkę
1 dymka, posiekana

Naczynie: 1 x talerz obiadowy
Akcesoria: brak

1. Połóż tortillę na talerzu, połóż na niej ser, szynkę i cebulę. Połóż drugą tortillę na wierzchu.
2. Przykryj kawałkiem ręcznika papierowego i gotuj na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 1-2 minut.

Porcjowane zapiekanki rybne

Składniki

6 porcji
375 g (13 uncje) ziemniaków, obranych i drobno pokrojonych
50 g (2 uncje) masła
25 ml (1½ łyżki) mleka
25 g (1 uncja) cebuli pokrojonej na małe kawałki
15 g (1 łyżka) mąki
75 g (3 uncji) mleka
50 g (2 uncje) bulionu rybnego
125 g (4 ½ uncji) fileta z białej ryby, obranego ze skóry i pokrojonego na kawałki wielkości kęsa
125 g (4 ½ uncji) fileta z łososia, obranego ze skóry i pokrojonego na kawałki wielkości kęsa
5 g (1 łyżeczka) świeżej pietruszki, posiekanej
25 g (1 uncja) mrożonego groszku
50 g (2 uncje) startego sera, plus dodatkowo do posypania

Naczynie: 2 x średnie naczynie żaroodporne Pyrex® z pokrywką
4 małe naczynia typu ramekin o średnicy 8 cm (3 cale)
Akcesoria: Taca emaliowana

1. Umieść ziemniaki w naczyniu żaroodpornym, dodaj 3 łyżki (45 ml) wody, przykryj i gotuj na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 7-9 minut.
2. Odcedź ziemniaki, dodaj połowę masła i mleka, rozgnieć je i odstaw na bok.
3. Włóż resztę masła do naczynia żaroodpornego wraz z cebulą, przykryj i gotuj na Wysokiej mocy mikrofal przez 3 minuty.
4. Wymieszaj mąkę z masłem i cebulą. Gotuj na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 30 sekund. Stopniowo dodawaj mleko, a następnie bulion. Gotuj na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 3 minuty.
5. Dodaj rybę i pietruszkę. Gotuj na **Średniej** mocy mikrofal przez 3 minuty. Dodaj groszek i starty ser.
6. Podziel mieszankę rybną pomiędzy 4 foremki o średnicy 8 cm (3 cale), nałóż na nią puree ziemniaczane i posyp serem.
7. Gotuj zapiekanki na tacy emaliowanej w trybie **Combi 1** przez 12-17 minut lub do momentu, aż ser się rozpuści i zacznie bulgotać.

Łosoś Teriyaki

Składniki

2-4 porcji
200 g (7 uncji) filetów z łososia, obranych ze skóry i pokrojonych na kawałki wielkości kęsa
1 cm kawałek świeżego imbiru, startego
15 ml (1 łyżka) czystego miodu
20 ml (1 ½ łyżki) sosu sojowego
15 ml (1 łyżka) nasion sezamu

Naczynie: 1 x 23 (9 cali) płytkie kwadratowe naczynie Pyrex®
1 x mała miska do mieszania Pyrex®
4 bambusowe patyczki do szaszłyka
Akcesoria: Taca emaliowana + ruszt

1. Nadziej łososia na drewniane patyczki i umieść w płytkim naczyniu.
2. Umieść resztę składników, oprócz nasion sezamu, w misce i polej nimi łososia. Obróć szaszłyki tak, aby sos pokrył je z każdej strony.
3. Umieść naczynie na drucianym ruszcie ustawionym na emaliowanej tacy i gotuj w trybie **Grill 3** przez 16 minut. Obróć w trakcie gotowania.
4. Na koniec posyp łososia nasionami sezamu.

Spaghetti Bolognese

Składniki

6 porcji
15 ml (1 łyżka) oliwy z oliwek
½ cebuli, posiekanej
1 łodyga selera, drobno pokrojona
1 mała cukinia, drobno pokrojona
1 mała marchewka, drobno pokrojona
1 małe jabłko, starte na drobnych oczkach
1 ząbek czosnku, zmiażdżony
225 g (8 uncji) chudego mielonego mięsa wołowego
200 g (7 uncji) passaty
15 g (1 łyżka) przecieru pomidorowego
175 g (6 uncji) bulionu warzywnego lub wołowego

Naczynie: 1 x duże naczynie żaroodporne Pyrex® z pokrywką
Akcesoria: brak

1. Włóż olej, warzywa, jabłko i czosnek do naczynia żaroodpornego, przykryj i gotuj na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 5 minut, dodaj mięso mielone, wymieszaj i gotuj na Wysokiej mocy mikrofal przez kolejne 5 minut.
2. Dodaj passatę, przecier i bulion. Dokładnie wymieszaj i gotuj na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 10 minut, a następnie na **Delikatnej** mocy mikrofal przez kolejne 10 minut.
3. W razie potrzeby zmiksuj, aby dostosować do wieku dziecka.

Nadziewane bataty

Składniki

2-4 porcje
4 plastry boczku wędzonego
4 słodkie ziemniaki po 200-250 g (7 - 9 uncji)
60 ml (4 łyżki) Crème fraiche
3 cebulki dymki, drobno pokrojone
250 g (9 uncji) startego sera cheddar

Naczynie: 1 x talerz nadający się do mikrofalówki
1 x miska do mieszania
Akcesoria: Taca emaliowana + ruszt

1. Połóż boczek na talerzu nadającym się do mikrofalówki, przykryj ręcznikiem papierowym i gotuj na **Wysokiej** mocy mikrofal przez 2 minuty. Odstaw.
2. Ugotuj bataty na **programie automatycznym do pieczonych ziemniaków** (zobacz stronę 65). Odstaw do wystudzenia.
3. Przekrój bataty na pół wzdłuż, wydrąż miąższ i przełóż do miski, dodaj crème fraîche, dymkę i połowę sera, dobrze wymieszaj.
4. Nałóż farsz z powrotem do połówek ziemniaków. Pokrój boczek i połóż go na wierzchu, a następnie posyp resztą sera.
5. Ułóż połówki batatów na drucianym ruszcie na emaliowanej tacy i gotuj w trybie **Combi 1** przez 3-6 minut lub do uzyskania złotego koloru.

Granola

Składniki

6-8 porcji
175 v (6 uncji) płatków owsianych
120 g (4 ½ oz) miękkiego brązowego cukru
1.25 ml (¼ łyżeczka) soli
50 g (2 uncje) nasion słonecznika
25 g (1 uncja) suszonego kokosa
30 g (2 łyżki) oleju słonecznikowego
60 g (4 łyżki) syropu klonowego
25 g (1 uncja) suszonej żurawiny
25 g (1 uncja) rodzynek
25 g (1 uncja) suszonych moreli, drobno posiekanych

Naczynie: 1 x średnia miska do mieszania
Akcesoria: Taca emaliowana

1. Nagrzej wstępnie kuchenkę z emaliowaną tacą w trybie **Konwekcja** 150 ºC.
2. Wymieszaj płatki owsiane, cukier, sól, nasiona słonecznika i kokos. Wymieszaj olej i syrop klonowy, a następnie dokładnie wymieszaj z mieszanką owsianą.
3. Dokładnie natłuść tackę emaliowaną i równomiernie rozprowadź na niej mieszankę owsianą.
4. Gotuj w trybie **Konwekcja** 150 ºC przez 40-45 minut, mieszając co 10 minut.
5. Przełóż ugotowaną mieszankę do miski i wymieszaj z żurawiną, rodzynkami i morelami.

Sugestie podania:
Idealne na śniadanie z mlekiem, jako samodzielna przekąska lub jako dodatek do jogurtu z miodem i owocami.

Porcje gruszek, jabłek i malin pod kruszonką

Składniki

8 porcji
Kruszonka:
100 g (4 uncje) masła, schłodzonego i pokrojonego
150 g (5 uncji) mąki pszennej
75 g (3 uncje) złotego cukru pudru
szczypta soli
50 g (2 uncje) płatków owsianych
Owoce:
1 jabłko, obrane i drobno posiekane
1 gruszka, obrana i drobno posiekane
125 g (4 ½ oz) malin
30 ml (1 łyżka) cukier puder

Naczynie: 2 x średnia miska do mieszania,
8 naczyń typu ramekin o średnicy 8 cm (3 cale)
Akcesoria: Taca emaliowana

1. Przygotuj kruszonkę rozcierając masło z mąką, aż do uzyskania konsystencji drobnej bułki tartej. Dodaj cukier puder, sól i płatki owsiane.
2. Wymieszaj jabłka, gruszki i maliny z cukrem pudrem i rozdziel je równo do foremek, a następnie posyp kruszonką.
3. Umieść foremki na emaliowanej tacy i gotuj w trybie **Combi 4** przez 15-20 minut.

Pytania i odpowiedzi

P: Dlaczego moja kuchenka się nie włącza?
O: Jeżeli kuchenka się nie włącza, sprawdź następujące kwestie:
1. Czy kuchenka jest prawidłowo podłączona? Wyjmij wtyczkę z gniazdka, odczekaj 10 sekund i włóż ją ponownie.
2. Sprawdź wyłącznik automatyczny i bezpiecznik. Zresetuj wyłącznik automatyczny lub wymień bezpiecznik, jeśli jest wyłączony lub przepalony.
3. Jeśli wyłącznik automatyczny lub bezpiecznik jest sprawny, podłącz inne urządzenie do gniazdka. Jeśli drugie urządzenie działa, prawdopodobnie problem dotyczy kuchenki. Jeśli drugie urządzenie nie działa, prawdopodobnie problem dotyczy gniazdka. Jeśli wydaje się, że kuchenka ma problem, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.

P: Moja kuchenka mikrofalowa zakłóca działanie telewizora. Czy to normalne?
O: Podczas gotowania w kuchence mikrofalowej mogą wystąpić zakłócenia w działaniu niektórych urządzeń radiowych, telewizyjnych, Wi-Fi, telefonów bezprzewodowych, elektronicznych niań, Bluetooth i innych urządzeń bezprzewodowych. Zakłócenia te są podobne do zakłóceń powodowanych przez małe urządzenia, takie jak miksery, odkurzacze, suszarki do włosów itp. Nie oznacza to jednak problemu z kuchenką mikrofalową.

P: Kuchenka nie akceptuje mojego programu. Dlaczego?
O: 1. Kuchenka została zaprojektowana tak, aby nie akceptowała nieprawidłowego programu. Na przykład, nie zaakceptuje czwartego etapu gotowania.
2. Kuchenka jest w trybie czuwania. Otwarcie drzwiczek spowoduje powrót do trybu standardowego.

P: Czasami z otworów wentylacyjnych kuchenki wydobywa się ciepłe powietrze. Dlaczego?
O: Ciepło wydzielane przez potrawę podczas gotowania ogrzewa powietrze w komorze kuchenki. To ogrzane powietrze jest odprowadzane poprzez przepływ powietrza. W powietrzu nie ma mikrofal. Otwory wentylacyjne nigdy nie powinny być blokowane podczas gotowania.

P: Czy mogę używać w kuchence tradycyjnego termometru piekarnikowego?
O: Wyłącznie w trybach **Grill** i **Konwekcja** oraz **air fry**. Metal zawarty w niektórych termometrach może powodować iskrzenie i nie należy ich używać w trybie **mikrofal** ani w trybie gotowania **kombinowanego**.

P: Podczas korzystania z trybu **kombinowanego** z kuchenki dochodzą brzęczące i stukające dźwięki. Co jest przyczyną tych dźwięków?
O: Dźwięki te pojawiają się, gdy kuchenka automatycznie przełącza się z trybu mikrofalowego na tryb **konwekcyjny/grill**, aby utworzyć tryb łączony. To normalne.

Pytania i odpowiedzi

P: Moja kuchenka wydziela zapach i dym podczas korzystania z funkcji **Konwekcja**, **Air Fry**, **tryb kombinowany** i **Grill**. Dlaczego?
O: Po wielokrotnym użyciu zaleca się wyczyszczenie kuchenki, a następnie uruchomienie jej bez jedzenia, szklanego talerza obrotowego i pierścienia rolkowego w trybie Grill na 5 minut. Spowoduje to spalenie wszelkich resztek jedzenia lub oleju, które mogą powodować powstawanie nieprzyjemnego zapachu i/lub dymu.

P: Kuchenka przestaje gotować w trybie mikrofal, a na wyświetlaczu pojawia się komunikat „H97" lub „H98". Dlaczego?
O: Ten komunikat wskazuje na problem z systemem generowania mikrofal. Prosimy o kontakt z autoryzowanym serwisem.

P: Wentylator nadal się obraca po ugotowaniu. Dlaczego?
O: Po użyciu kuchenki silnik wentylatora może się obracać, aby schłodzić podzespoły elektryczne. Jest to normalne i w tym momencie można kontynuować korzystanie z urządzenia.

P: Na wyświetlaczu pojawia się komunikat „DEMO MODE PRESS ANY KEY" lub „D", a kuchenka nie uruchamia się. Dlaczego? Kuchenka jest w trybie **demo.**
O: Ten tryb jest przeznaczony do ekspozycji w sklepach detalicznych. Wyłącz ten tryb, naciskając raz przycisk Micro Power i 4 razy przycisk Stop/Cancel.

P: Przewodnik obsługi zniknął z wyświetlacza — widzę tylko liczby. Dlaczego?
O: Przewodnik obsługi został wyłączony poprzez czterokrotne naciśnięcie przycisku Timer/Clock. Gdy wyświetlany jest dwukropek lub godzina, naciśnij przycisk Timer/Clock czterokrotnie, aby ponownie włączyć przewodnik po operacjach.

P: Nie mogę ustawić automatycznego programu gotowania, a na wyświetlaczu pojawia się komunikat „HOT". Dlaczego?
O: Jeśli kuchenka była wcześniej używana i jest zbyt gorąca, aby można było jej używać w programie z automatycznym czujnikiem, na wyświetlaczu pojawi się komunikat „HOT". Po zniknięciu komunikatu „HOT" można użyć program z automatycznym czujnikiem. Jeśli się spieszysz, ugotuj potrawę ręcznie, samodzielnie wybierając odpowiedni tryb i czas gotowania.

Montaż kuchenki w zabudowie

1. W przypadku montażu w zabudowie należy użyć zestawu wykończeniowego firmy Panasonic. NN-TK81KCSCP-Stainless.

2. Kuchenek mikrofalowych nie należy wbudowywać bezpośrednio nad górnym otworem wentylacyjnym tradycyjnej kuchenki. Spowoduje to unieważnienie rocznej gwarancji.

3. Wbudowana kuchenka mikrofalowa musi znajdować się na wysokości co najmniej 850 mm nad poziomem podłogi. Przed montażem należy uważnie przeczytać instrukcję zestawu Trim-Kit. Zaleca się umieszczenie kuchenki mikrofalowej pod piekarnikiem tradycyjnym, aby uniknąć uszkodzenia jej obudowy pod wpływem ciepła.

Specyfikacja techniczna

Producent		**Panasonic**
Model		**NN-CD88QS**
Zasilanie		**230-240 V 50 Hz**
Częstotliwości robocze		**2450 MHz**
Moc wejściowa:	**Maksimum**	**2130 W**
	Mikrofale	**1110 W**
	Grill	**1350 W**
	Konwekcja	**1350 W**
Moc wyjściowa:	**Mikrofale**	**1000 W (IEC-60705)**
	Grill	**1300 W**
	Konwekcja	**1300 W**
Całkowite wymiary wewnętrzne Sz. x Gł. x W (mm)		**380 (Sz.) x 390 (Gł.) x 228.4 (W)**
Wymiary zewnętrzne Sz. x Gł. x W (mm)		**560 (Sz.) x 450 (Gł.) x 343 (W)**
Masa netto		**18 kg**

Podana waga i wymiary są przybliżone.

Produkt ten jest urządzeniem spełniającym europejską normę dotyczącą zakłóceń EMC (EMC = Kompatybilność Elektromagnetyczna) EN 55011. Zgodnie z tą normą produkt ten jest urządzeniem grupy 2, klasy B i mieści się w granicach wymagań. Grupa 2 oznacza, że energia o częstotliwości radiowej jest celowo generowana w formie promieniowania elektromagnetycznego w celu podgrzewania lub gotowania pożywienia. Klasa B oznacza, że produkt ten może być stosowany w normalnych warunkach domowych.

Wyprodukowano przez:
Panasonic Kitchen Appliances Technology (Jiaxing) Co., Ltd.
No.369 Chenggong Road,
Economic and Technological Development Zone,
Jiaxing, Zhejiang Province, China

REP. EU:
Panasonic Marketing Europe GmbH
Panasonic Testing Centre
ask.panasonic.safety@eu.panasonic.com



learn

cook

share

Aby uzyskać więcej przepisów zeskanuj kod QR

https://www.panasonic.com/nn-cd88qs/

Produkt firmy Panasonic
Ten produkt jest objęty e-gwarancją Panasonic.
Prosimy zachować dowód zakupu.
Warunki gwarancji oraz informacje dotyczące tego produktu są dostępne na www.panasonic.com/pl lub pod następującym numerem telefonu: 222953727 – numer do połączeń stacjonarnych (kablowych).

Panasonic Corporation
http://www.panasonic.com

F0003CW80BP
PA1124-0

© Panasonic Corporation 2024