

BOP 220/221

Piekarnik

Spis treści

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	3	Zmiana przepisu	19
Przyczyny uszkodzeń	5	Kasowanie przepisu	19
Ochrona środowiska	5	Zabezpieczenie przed dziećmi	20
Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego	5	Aktywacja zabezpieczenia przed dziećmi	20
Porady w celu oszczędności energii	5	Dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi	20
Zapoznanie się z urządzeniem	6	Ustawienia podstawowe	21
Piekarnik	6	Czyszczenie i konserwacja	23
Wyświetlacz i elementy obsługi	7	Środki czyszczące	23
Symbole	7	Wyjmowanie wsuwanych rusztów	24
Kolory i prezentacja	8	Samoczyszczenie pyrolityczne	24
Dodatkowe informacje i i [®]	8	Przygotowanie samoczyszczenia pyrolitycznego	24
Dmuchawa	8	Uruchamianie samoczyszczenia pyrolitycznego	25
Pozycje przełącznika wyboru funkcji	9	Czyszczenie wyposażenia za pomocą funkcji samoczyszczenia pyrolitycznego	25
Wyposażenie	10	Jak postępować w wypadku usterek?	26
Akcesoria dodatkowe	10	Przerwa w zasilaniu	26
Przed pierwszym użyciem	10	Tryb demo	26
Ustawianie języka	10	Wymiana żarówki w piekarniku	27
Ustawianie formatu godziny	11	Serwis	27
Ustawianie godziny	11	Tabele i rady	28
Ustawianie formatu daty	11	Warzywa	29
Ustawianie daty	11	Potrawy i dodatki	31
Ustawianie formatu temperatury	11	Ryby	34
Pierwsze uruchomienie zakończone	12	Mięso	35
Nagrzewanie piekarnika	12	Drób	39
Czyszczenie wyposażenia	12	Grillowanie i opiekanie	40
Aktywacja urządzenia	12	Pieczyno	42
Stand-by	12	Desery	46
Aktywacja urządzenia	12	Wekowanie	47
Obsługa urządzenia	13	Dezynfekcja	48
Komora piekarnika	13	Suszenie	48
Wsuwanie wyposażenia	13	Kamień do pieczenia	49
Włączanie	13	Akrylamid w produktach spożywczych	50
Szybkie nagrzewanie	13		
Wyłączanie bezpieczeństwa	13		
Funkcje timera	14		
Wywoływanie menu timera	14		
Minutnik	14		
Stoper	14		
Czas gotowania/ pieczenia	15		
Koniec czasu gotowania	16		
Timer długoczasowy	17		
Ustawianie timera długoterminowego	17		
Przepisy indywidualne	18		
Zapisywanie przepisu	18		
Programowanie przepisu	18		
Podawanie nazwy	19		
Włączanie przepisu	19		

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

⚠ Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Zawsze prawidłowo wsuwać wyposażenie do komory piekarnika. Patrz opis wyposażenia w instrukcji obsługi.

Niebezpieczeństwo pożaru!

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

Niebezpieczeństwo poparzenia!

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

Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Dostępne elementy nagrzewają się podczas eksploatacji. Nie dotykać gorących elementów. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.
- Podczas otwierania drzwiczek urządzenia może wydostawać się gorąca para. Ostrożnie otwierać drzwiczki urządzenia. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się!
- Woda w gorącej komorze gotowania może prowadzić do powstania gorącej pary wodnej. Nigdy nie wlewać wody do gorącej komory gotowania.

Niebezpieczeństwo obrażeń!

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

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

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

- W przypadku zastosowania nieodpowiedniej termosondy może dojść do uszkodzenia izolacji. Używać wyłącznie termosondy przeznaczonej do tego urządzenia.

Niebezpieczeństwo pożaru!

- Podczas czyszczenia pyrolitycznego resztki pożywienia, tłuszcz i sos z pieczenia mogą się zapalić. Przed przystąpieniem do czyszczenia pyrolitycznego należy usunąć większe zanieczyszczenia z komory gotowania i wyposażenia.
- Podczas czyszczenia pyrolitycznego urządzenie jest z zewnątrz gorące. Nigdy nie wieszać łatwopalnych przedmiotów, np. ściereczek do naczyń, na uchwycie drzwiczek. Nie zastawiać ani nie zaślaniać frontu urządzenia. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się!

Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Podczas czyszczenia pyrolitycznego komora gotowania jest gorąca. Nigdy nie otwierać drzwiczek urządzenia ani nie przesuwając ręką haka blokującego. Poczekaj, aż urządzenie ostygnie. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się!
-  Podczas samooczyszczania zewnętrzna powierzchnia urządzenia jest gorąca. Nigdy nie dotykać drzwiczek urządzenia. Poczekaj, aż urządzenie ostygnie. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się!

Poważne zagrożenie zdrowia!

Podczas czyszczenia pyrolitycznego urządzenie jest gorące. Wysoka temperatura powoduje uszkodzenie powłoki antyadhezyjnej blach i form oraz powstawanie trujących gazów. Nigdy nie czyścić blach ani form z powłoką antyadhezyjną podczas czyszczenia pyrolitycznego. Podczas czyszczenia pyrolitycznego można czyścić wyłącznie wyposażenie emaliowane.

Przyczyny uszkodzeń

Uwaga!

- Wyposażenie, folia, papier do pieczenia lub naczynia na dnie komory piekarnika: nie stawiać wyposażenia na dnie piekarnika. Nie wykładać dna piekarnika folią, obojętnie jakiego rodzaju, ani papierem do pieczenia. Nie stawiać na dnie piekarnika żadnych naczyń, jeśli ustawiona temperatura jest wyższa niż 50 °C. Dochodzi do przegrzania. Czas pieczenia i smażenia ulega zmianie, a emalia zostaje uszkodzona.
- Woda w gorącej komorze piekarnika: nigdy nie wlewać wody do gorącej komory piekarnika. Powstaje para wodna. Nagła zmiana temperatury może prowadzić do uszkodzenia emalii.
- Wilgotne produkty spożywcze: wilgotnych produktów nie przechowywać przez dłuższy okres czasu w zamkniętej komorze piekarnika. Emalia ulega uszkodzeniu.
- Sok z owoców: na ciasta pieczone na blasze nie układać zbyt dużo soczystych owoców. Skapujący z blachy sok z owoców pozostawia trwałe plamy. W miarę możliwości używać głębokiej blachy do pieczenia.
- Studzenie z otwartymi drzwiczkami urządzenia: podczas studzenia komora piekarnika powinna być zawsze zamknięta. Nawet jeśli drzwiczki urządzenia są tylko uchylone, fronty sąsiadujących mebli mogą z czasem ulec uszkodzeniu.
- Mocno zabrudzona uszczelka drzwiczek: jeśli uszczelka drzwiczek jest mocno zabrudzona, podczas eksploatacji drzwiczki nie zamykają się szczelnie. Fronty sąsiadujących mebli mogą ulec uszkodzeniu. Zawsze dbać o czystość uszczelki.
- Drzwiczki urządzenia jako miejsce do siedzenia lub odkładania przedmiotów: nie stawać, nie siadać ani nie opierać się na otwartych drzwiczkach urządzenia. Nie stawiać naczyń i wyposażenia na drzwiczki urządzenia.
- Wsuwanie wyposażenia: W zależności od typu urządzenia wyposażenie może zarysować szybę drzwiczek podczas ich zamykania. Wyposażenie należy zawsze wsuwać do oporu do komory piekarnika.
- Transport urządzenia: nie podnosić ani nie przenosić urządzenia trzymając za uchwyt drzwiczek. Ciężar urządzenia przekracza wytrzymałość uchwytu, który może się urwać.

Ochrona środowiska

Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego

Opakowanie należy usunąć zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.



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

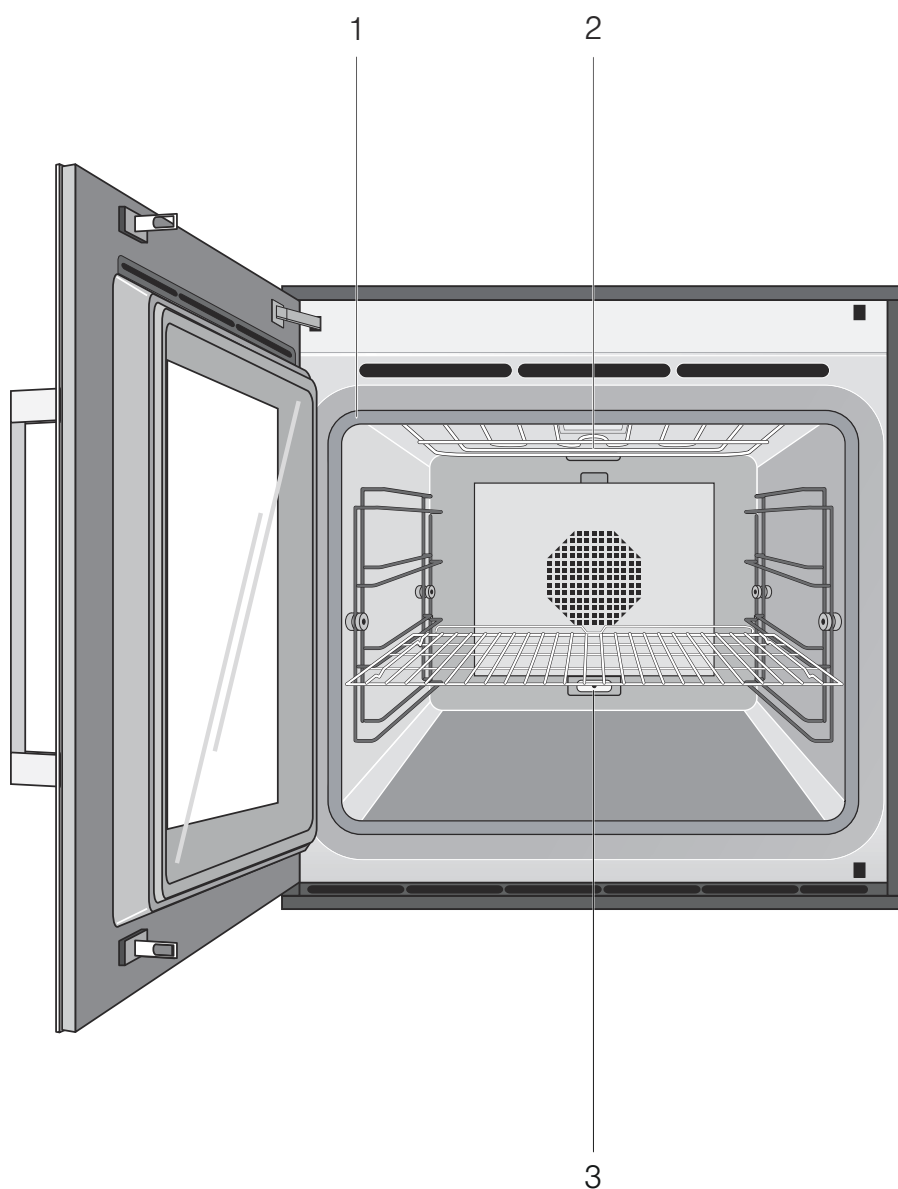
Porady w celu oszczędności energii

- Podczas gotowania, pieczenia lub smażenia otwierać drzwi urządzenia w miarę możliwości jak najrzadziej.
- Do pieczenia stosować ciemne formy pokryte czarnym lakierem lub emaliowane formy do pieczenia. Wyjątkowo dobrze przyjmują ciepło.
- Kilka ciast najlepiej piec kolejno. Piekarnik jest jeszcze ciepły. Dzięki temu skraca się czas pieczenia drugiego ciasta. Można także wsunąć obok siebie dwie podłużne formy do pieczenia.
- W trybie pieczenia gorącym powietrzem można jednocześnie wykorzystywać kilka poziomów.
- W przypadku dłuższych czasów gotowania / pieczenia można wyłączyć piekarnik 10 minut przed końcem czasu gotowania / pieczenia i wykorzystać pozostałe ciepło do dogotowania potrawy.

Zapoznanie się z urządzeniem

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

Piekarnik

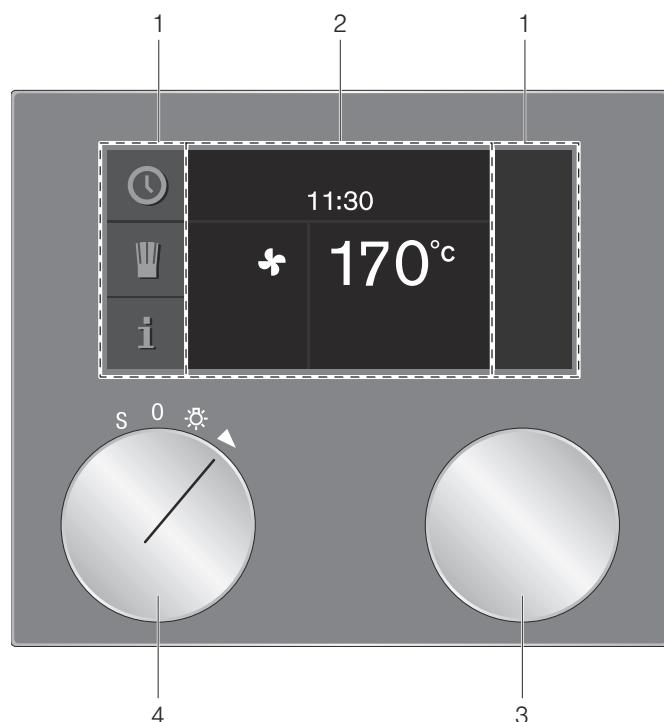


1	Uszczelka drzwi
2	Grzałka grilla
3	Gniazdo dodatkowego elementu grzewczego (wyposażenie dodatkowe kamienia do pieczenia)

Wyświetlacz i elementy obsługi

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

Obsługa jest identyczna w przypadku wszystkich wersji urządzenia.



1	Pulpit obsługi	Te powierzchnie są wrażliwe na dotyk. Dotknąć symbolu, aby wybrać odpowiednią funkcję.
2	Wyświetlacz	Na wyświetlaczu pokazywane są np. aktualne ustawienia i możliwości wyboru.
3	Pokrętko	Za pomocą pokrętki można wybierać temperaturę i wykonywać dalsze ustawienia.
4	Przełącznik funkcji	Przełącznik funkcji umożliwia dokonanie wyboru rodzaju grzania, trybu czyszczenia lub ustawień podstawowych.

Symbole

Symbol	Funkcja
▶	Start
■	Stop
	Przerwa/koniec
X	Przerwanie
C	Kasowanie
✓	Potwierdzenie/ zapisywanie ustawień
>	Strzałka wyboru
i	Wywoływanie dodatkowych informacji
>>	Szybkie nagrzewanie ze wskaźnikiem stanu
🔊	Wywoływanie indywidualnych przepisów
rec ●	Zapisywanie menu
↶	Edycja ustawień
> A ^Å	Podawanie nazwy
↶ x	Kasowanie liter
🔒	Zabezpieczenie przed dziećmi
🕒	Wywoływanie menu timera
🕒	Wywołanie timera długoterminowego
✂	Tryb demo

Kolory i prezentacja

Kolory

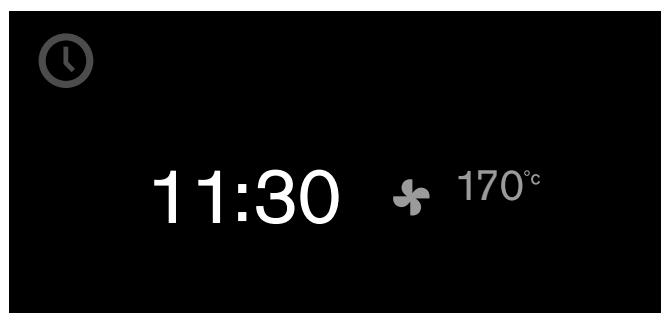
Różne kolory pomagają użytkownikowi w wykonywaniu poszczególnych ustawień.

pomarańczowy	pierwsze ustawienia funkcje podstawowe
niebieski	ustawienia podstawowe czyszczenie
biały	ustawiane wartości

Prezentacja

W zależności od sytuacji zmienia się prezentacja symboli, wartości lub całego wyświetlacza.

Zoom	Ustawienie, które aktualnie jest zmieniane, prezentowane jest w powiększeniu. Okres, który aktualnie upływa, prezentowany jest w powiększeniu tuż przed jego upływem (np. timer ostatnie 60 sekund).
Zredukowana informacja na wyświetlaczu	Po krótkim czasie informacja na wyświetlaczu zostaje zredukowana i wyświetlane jest tylko to, co najważniejsze. Ta funkcja jest ustawiona wstępnie i można ją zmienić w ustawieniach podstawowych.



Dodatkowe informacje i i i®

Dotknięcie symbolu **i** umożliwia wywołanie dodatkowych informacji, na przykład informacji dotyczących ustawionego rodzaju grzania lub aktualnej temperatury komory piekarnika.

Wskazówka: Niewielkie wahania temperatury są normalnym zjawiskiem w przypadku pracy w trybie ciągłym.

Pojawienie się na wyświetlaczu ważnych informacji lub poleceń jest sygnalizowane symbolem **i**®. Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa i trybu pracy mogą być również wyświetlane automatycznie. Komunikaty te są po kilku sekundach automatycznie wygaszane lub wymagają potwierdzenia za pomocą ✓.

Dmuchawa

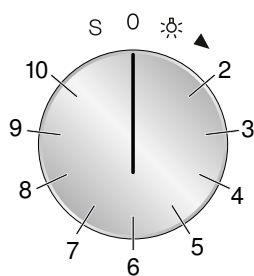
Urządzenie wyposażone jest w dmuchawę. Dmuchawa włącza się w trakcie pracy. Gorące powietrze usuwane jest w zależności od wersji urządzenia albo nad albo pod drzwiami.

Po wyjęciu produktu z piekarnika drzwi pozostawić zamknięte do momentu ostudzenia. Drzwi urządzenia nie mogą pozostawać półotwarte, ponieważ może to doprowadzić do uszkodzenia sąsiadujących mebli. Dmuchawa pracuje jeszcze przez jakiś czas i następnie wyłącza się automatycznie.

Uwaga!

Nie zakrywać szczeliny wentylacyjnej. W przeciwnym razie dojdzie do przegrzania urządzenia.

Pozycje przełącznika wyboru funkcji



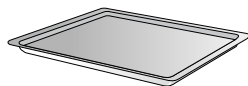
Położenie	Funkcja/Rodzaj grzania	Temperatura	Zastosowanie
0	Pozycja zerowa		
☀	Światło		
2	☼ Gorące powietrze	50-300 °C Proponowana temperatura 170 °C	Gorące powietrze: do ciast, ciasteczek i zapiekaneek na kilku poziomach. Wentylator na tylnej ścianie równomiernie rozprowadza ciepło w całej komorze piekarnika.
3	☼ ^e Gorące powietrze Eco*	50-300 °C Proponowana temperatura 170 °C	Energooszczędny tryb gorącego powietrza do ciast, drobnych wypieków i zapiekaneek. Oświetlenie piekarnika pozostaje wyłączone.
4	--- Grzanie górne + grzanie dolne	50-300 °C Proponowana temperatura 170 °C	Do ciast pieczonych w formach lub na blasze, zapiekaneek, pieczenia.
5	--- Grzanie górne	50-300 °C Proponowana temperatura 170 °C	Precyzyjne grzanie z góry, np. do zapiekania ciast z owocami i beą.
6	--- Grzanie dolne	50-300 °C Proponowana temperatura 170 °C	Do dopiekania, np. do wilgotnych ciast z owocami, do wekowania, do dań przyrządzanych w kąpeli wodnej.
7	☼ Gorące powietrze + grzanie dolne	50-300 °C Proponowana temperatura 170 °C	Grzanie od dołu do ciast wilgotnych, np. ciast z owocami.
8	☼ Grill + termoobieg	50-300 °C Proponowana temperatura 220 °C	Równomierne podgrzewanie mięsa, drobiu i całej ryby.
9	☼ Grill powierzchniowy	50-300 °C Proponowana temperatura 220 °C	Grillowanie płaskich kawałków mięsa, kiełbasek lub filetów rybnych. Zapiekaneek.
10	☼ Funkcja kamienia do pieczenia	50-300 °C Proponowana temperatura 250 °C	Tylko z kamieniem do pieczenia, dostępnym jako wyposażenie dodatkowe. Podgrzewany od dołu kamień do pieczenia umożliwia przygotowanie chrupiącej pizzy, chleba lub bułek, tak jak z pieca kamiennego.
S	🔧 Ustawienia podstawowe		W ustawieniach podstawowych można dopasować urządzenie do indywidualnych potrzeb.
	🔧+ Samoczyszczenie pyroli- tyczne	485 °C	Samoczyszczenie

* Rodzaj grzania, za pomocą którego została określona klasa efektywności energetycznej zgodnie z normą EN60350-1.

Wypożyczenie

Stosować wyposażenie dostarczone wraz z urządzeniem lub dostępne w serwisie. Jest ono dostosowane do danego urządzenia. Zwracać uwagę, aby zawsze prawidłowo wsuwać wyposażenie do komory piekarnika.

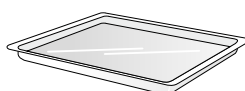
Urządzenie posiada następujące wyposażenie:



Blacha do pieczenia, emaliowana



Kratka (ruszt)



Brytfanna szklana

Akcesoria dodatkowe

Następujące elementy wyposażenia dodatkowego można zamówić w specjalistycznych punktach sprzedaży:

- | | |
|------------|---|
| BA 016 105 | System rozkładany
rozkładany stelaż teleskopowy i żeliwna rama odporna na samoczyszczenie pyrolityczne |
| BA 026 115 | Blacha do pieczenia, emaliowana, głębokość 15 mm |
| BA 036 105 | Ruszt, chromowany, bez otworu, na nóżkach |
| BA 226 105 | Brytfanna do grillowania, emaliowana, głębokość 30 mm |
| BA 046 115 | Brytfanna szklana, głębokość 24 mm |
| BA 056 115 | Element grzewczy umożliwiający korzystanie z kamienia do pieczenia (230 V) |
| BA 056 133 | Kamień do pieczenia
wraz z nośnikiem kamienia oraz łopatką do pizzy (grzałkę zamawiać oddzielnie) |
| BS 020 002 | Łopátka do pizzy, zestaw 2-częściowy |
| GN 340 230 | Brytfanna z odlewu aluminiowego GN 2/3, wysokość 165 mm, z powłoką zapobiegającą przywieraniu |

Używać wyłącznie w podany sposób. Producent nie ponosi odpowiedzialności za niewłaściwe użycie akcesoriów.

Przed pierwszym użyciem

W tym rozdziale dowiedzą się Państwo co należy zrobić przed pierwszym przyrządzaniem potraw w niniejszym urządzeniu. Wcześniej należy zapoznać się z rozdziałem Istotne wskazówki bezpieczeństwa.

Urządzenie musi być całkowicie zmontowane i podłączone.

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

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

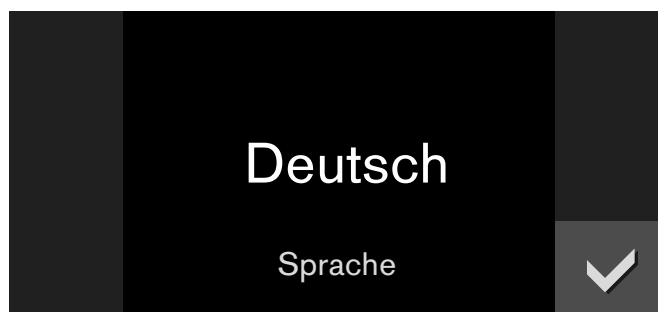
Wskazówki

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

Ustawianie języka

Na wyświetlaczu pojawia się fabrycznie ustawiony język.

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

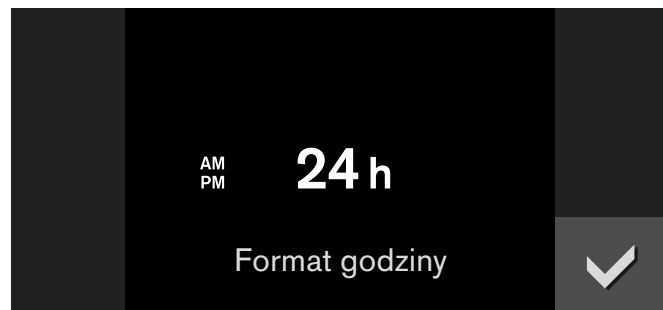


Wskazówka: W przypadku zmiany ustawień językowych następuje ponowne uruchomienie systemu, proces ten trwa kilka sekund.

Ustawianie formatu godziny

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

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



Ustawianie godziny

Na wyświetlaczu pojawia się godzina.

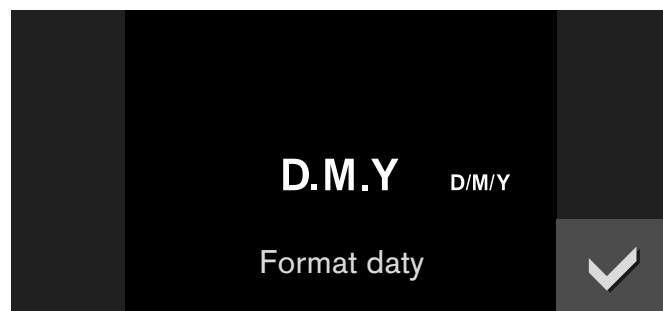
- 1 Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żadaną godzinę.
- 2 Potwierdzić za pomocą ✓.



Ustawianie formatu daty

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

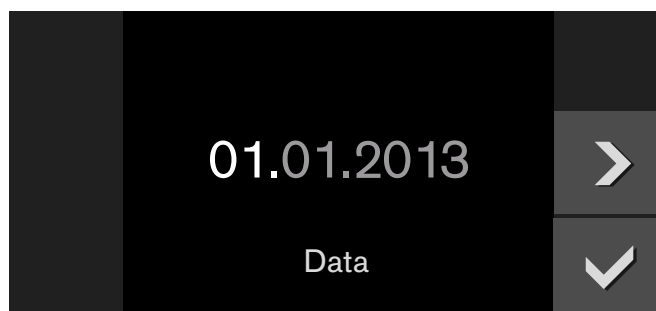
- 1 Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać żądany format.
- 2 Potwierdzić za pomocą ✓.



Ustawianie daty

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

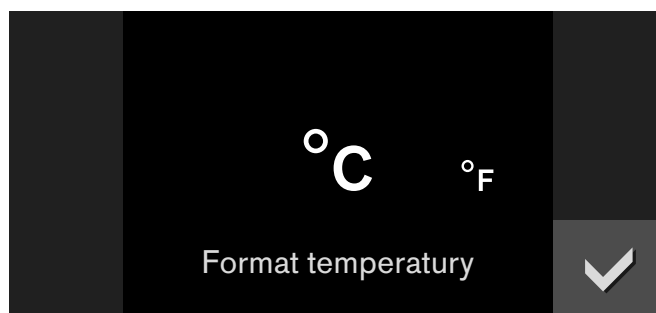
- 1 Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żądany dzień tygodnia.
- 2 Za pomocą symbolu > przejść do ustawiania miesiąca.
- 3 Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić miesiąc.
- 4 Za pomocą symbolu > przejść do ustawiania roku.
- 5 Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić rok.
- 6 Potwierdzić za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



Ustawianie formatu temperatury

Na wyświetlaczu pojawiają się dwa możliwe formaty °C i °F. Fabrycznie ustawiony jest format °C.

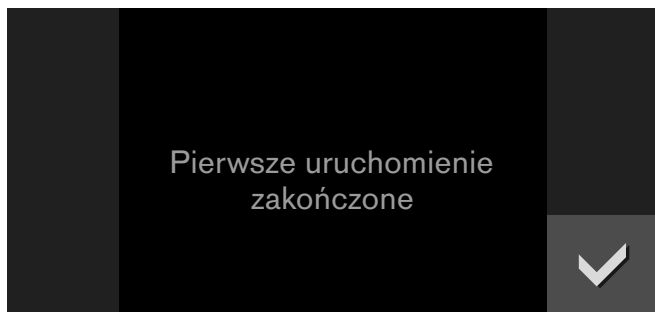
- 1 Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać żądany format.
- 2 Potwierdzić za pomocą ✓.



Pierwsze uruchomienie zakończone

Na wyświetlaczu pojawia się "Pierwsze uruchomienie zakończone".

Potwierdzić za pomocą ✓.



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

Nagrzewanie piekarnika

Upewnić się, że w komorze piekarnika nie ma resztek opakowania.

W celu zlikwidowania zapachu nowego urządzenia należy nagrzać pusty, zamknięty piekarnik. Idealnym rozwiązaniem jest nagrzewanie przez godzinę w funkcji gorącego powietrza  o temperaturze 200°C. Informacje dotyczące ustawiania tej funkcji grzania znajdują się w rozdziale Obsługa urządzenia.

Czyszczenie wyposażenia

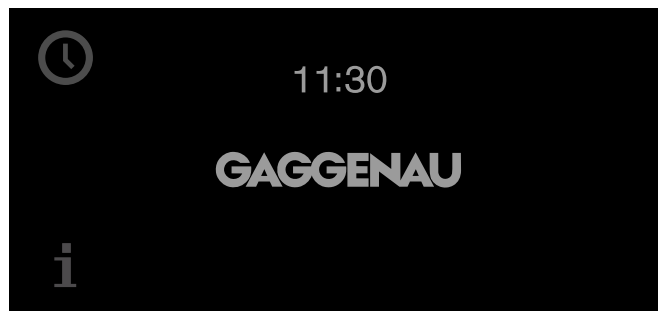
Przed pierwszym użyciem należy dokładnie oczyścić wyposażenie gorącą wodą z płynem do mycia naczyń i miękką ściereczką.

Aktywacja urządzenia

Stand-by

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

Jasność pola obsługi w trybie stand-by jest zredukowana.



Wskazówki

- Dla trybu stand-by istnieją różne wskazania. Ustawienie domyślne to logo GAGGENAU i czas zegarowy. Celem zmiany wskazania należy zapoznać się z uwagami w rozdziale Ustawienia podstawowe.
- Jasność wyświetlacza jest zależna od pionowego kąta patrzenia. Wskazania można dostosować przez ustawienie "Jasności" w ustawieniach podstawowych.

Aktywacja urządzenia

W celu przełączenia z trybu stand-by, można

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

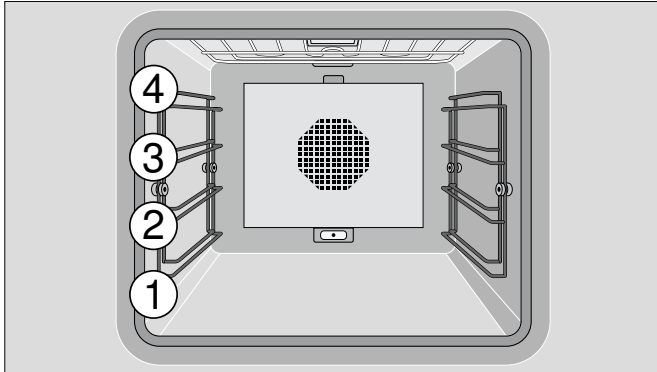
Teraz można ustawić żadaną funkcję. Sposób ustawiania poszczególnych funkcji opisany jest w odpowiednich rozdziałach.

Wskazówki

- Jeśli w ustawieniach podstawowych wybrano "Tryb stand-by = Wyl.", w celu przełączenia urządzenia z trybu stand-by należy obrócić przełącznik funkcji.
- Wskazanie trybu stand-by pojawia się ponownie, jeśli przez dłuższy czas po aktywowaniu urządzenia nie zostaną przeprowadzone żadne ustawienia.
- Jeśli drzwi urządzenia są otwarte, po krótkim czasie gaśnie oświetlenie komory piekarnika.

Komora piekarnika

Komora piekarnika ma cztery poziomy. Poziomy liczone są od dołu do góry.



Uwaga!

- Nie ustawiać niczego bezpośrednio na dnie komory piekarnika. Nie wyścielać dna folią aluminiową. Kumulujące się ciepło może uszkodzić urządzenie.
- Pomiędzy listwy do wsuwania nie wsuwać żadnych akcesoriów, w przeciwnym razie może dojść do przechylenia.

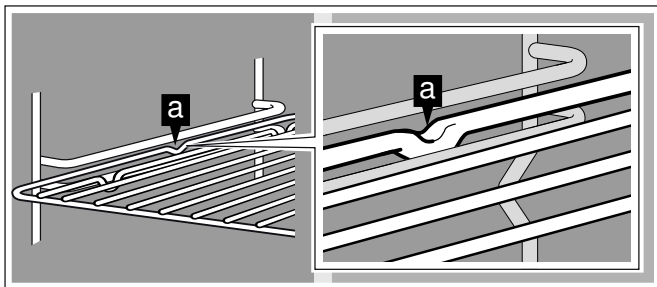
Zawsze otwierać drzwi urządzenia do oporu. W takim położeniu otwarte drzwi urządzenia nie zamkną się samoczynnie.

Wsuvanie wyposażenia

Wyposażenie posiada mechanizm zatraskowy. Mechanizm zatraskowy zapobiega przechyleniu się wyposażenia podczas wysuwania. Wyposażenie musi być prawidłowo wsunięte do komory piekarnika, aby zadziałała ochrona przed przechyleniem.

Podczas wsuwania rusztu z prętów (kratki) zwracać uwagę,

- aby występ (a) był skierowany ku górze,
- aby pałąk zabezpieczający kratkę znajdował się z tyłu i u góry.



Włączanie

- 1 Za pomocą przełącznika wyboru funkcji ustawić wymaganą funkcję grzania. Na wyświetlaczu wskazywana jest wybrana funkcja grzania i proponowana temperatura.
- 2 Gdy należy zmienić temperaturę: Za pomocą pokrętła ustawić wymaganą temperaturę.

Na wyświetlaczu pojawia się symbol rozgrzewania $\gg$. Wskaźnik belkowy wskazuje status rozgrzewania. Po osiągnięciu ustawionej temperatury rozlega się sygnał, a symbol rozgrzewania $\gg$ gaśnie.

Wskazówka: Przy temperaturze poniżej 70°C oświetlenie w komorze piekarnika pozostaje wyłączone.

Wyłączanie:

Ustawić przełącznik wyboru funkcji na 0.

Szybkie nagrzewanie

Za pomocą funkcji "Szybkie nagrzewanie" urządzenie wyjątkowo szybko osiąga żadaną temperaturę w przypadku zastosowania następujących rodzajów grzania: grzanie górne, grzanie dolne oraz grzanie górne + grzanie dolne.

Aby potrawa równomiernie się upiekła, należy wstawić ją do komory piekarnika dopiero, gdy "Szybkie nagrzewanie" zakończy się i zgaśnie symbol nagrzewania $\gg$.

Wskazówka: Funkcja "Szybkie nagrzewanie" jest zaprogramowana w ustawieniach fabrycznych. W ustawieniach podstawowych można wybrać szybkie nagrzewanie $\gg$ lub nagrzewanie $\wedge$.

Wyłączanie bezpieczeństwa

W celu zapewnienia bezpieczeństwa urządzenie wyposażone jest w wyłącznik bezpieczeństwa. Każdy proces nagrzewania wyłącza się po 12 godzinach, jeśli w tym czasie nie zostanie aktywowana żadna funkcja urządzenia. Na wyświetlaczu pojawia się komunikat.

Wyjątek:

Programowanie za pomocą timera długoterminowego.

Obrócić przełącznik funkcji na 0, następnie można znowu normalnie użytkować urządzenie.

Funkcje timera

W menu timera ustawia się:

⌚ Minutnik

⌛ Stoper

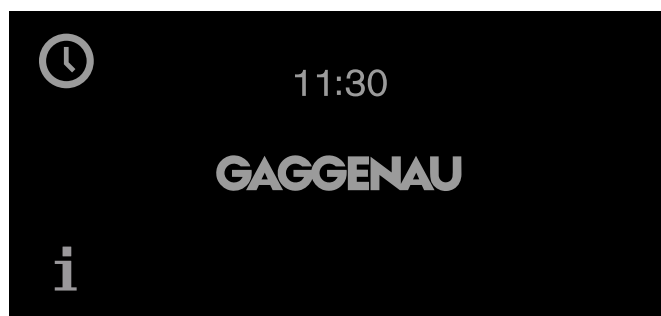
🕒 Czas gotowania/pieczczenia (nie w trybie uśpienia)

🕒 Zakończenie czasu gotowania/pieczczenia (nie w trybie uśpienia)

Wywoływanie menu timera

Menu timera można wywołać z każdego trybu pracy. Jedynie z ustawień podstawowych, gdy przełącznik wyboru funkcji ustawiony jest na **S**, menu timera jest niedostępne.

Dotknąć symbolu ⌚.



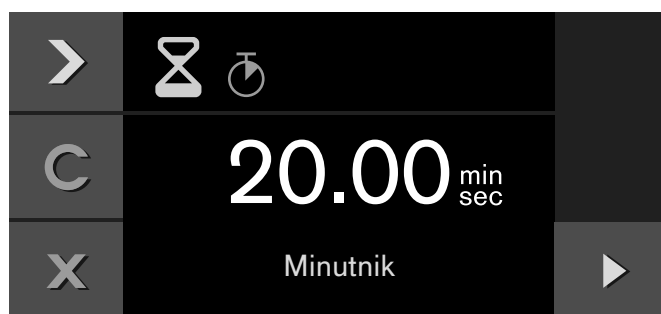
Pojawia się menu timera.

Minutnik

Minutnik pracuje niezależnie od innych ustawień urządzenia. Można zaprogramować maksymalnie 90 minut.

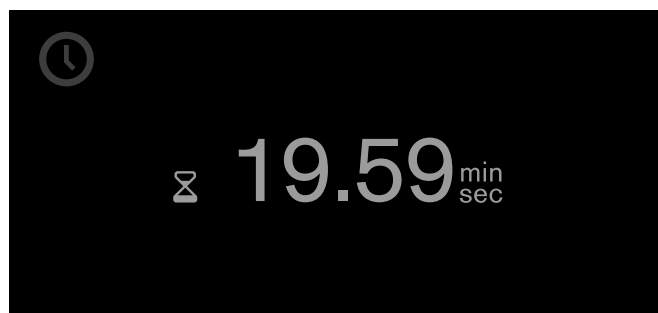
Ustawianie minutnika

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



- 3 Włączyć za pomocą ▶.

Menu Timer zostaje zamknięte i rozpoczyna się odliczanie nastawionego czasu. Na wyświetlaczu widoczny jest symbol ⌚ oraz odliczany czas.



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

Z menu timera można wyjść w dowolnym momencie, dotykając symbolu X. Wprowadzone ustawienia nie zostaną wtedy zapisane.

Wstrzymanie pracy minutnika:

Wywołać menu Timer. Za pomocą > wybrać funkcję "Minutnik" ⌚ i dotknąć symbol II. W celu wznowienia działania minutnika dotknąć symbol ▶.

Wyłączenie minutnika przed upływem nastawionego czasu:

Wywołać menu Timer. Za pomocą > wybrać funkcję "Minutnik" ⌚ i dotknąć symbol C.

Stoper

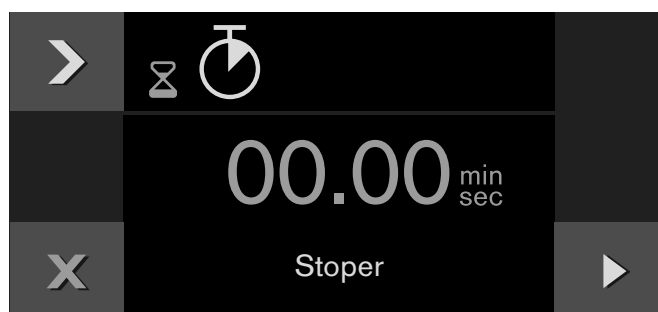
Stoper pracuje niezależnie od innych ustawień urządzenia.

Stoper odlicza czas od 0 sekund do 90 minut.

Posiada on funkcję pauzy. Dzięki temu można zawsze zatrzymać czas.

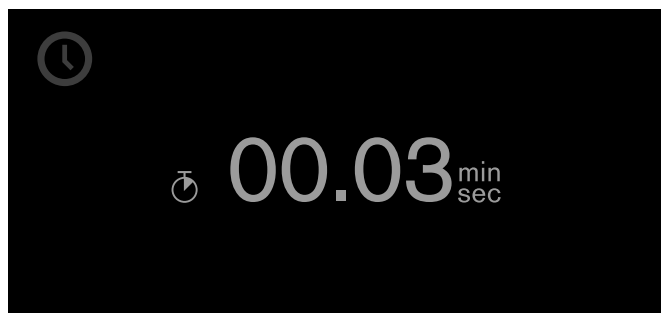
Włączanie stopera

- 1 Wywołać menu timera.
- 2 Za pomocą > wybrać funkcję "Stoper" ⌛.



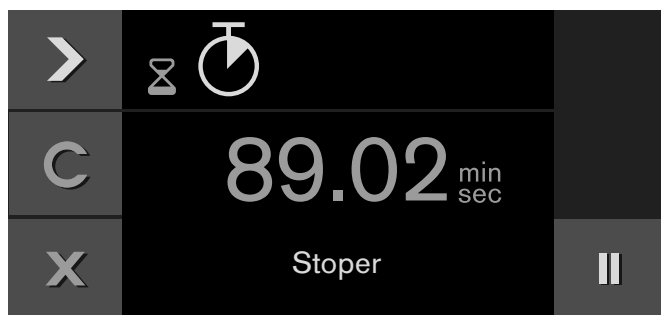
- 3 Włączyć za pomocą ▶.

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



Wstrzymanie pracy i ponowne włączanie stopera

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



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

- 4 Włączyć za pomocą ➤.

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

Wyłączanie stopera:

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

Czas gotowania/ pieczenia

Jeśli czas przyrządzania jest ustawiony dla danej potrawy, urządzenie wyłącza się automatycznie po upływie zadanego czasu.

Czas gotowania / pieczenia można ustawić w zakresie od 1 minuty do 23 godzin i 59 minut.

Nastawianie czasu gotowania / pieczenia

Funkcja grzania i temperatura zostały ustawione, a potrawa znajduje się w komorze piekarnika.

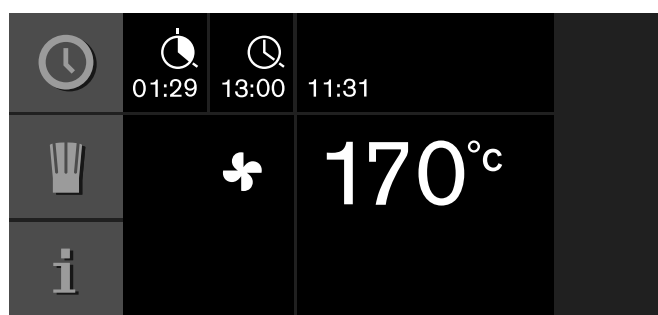
- 1 Dotknąć symbolu ⌚.
- 2 Za pomocą ➤ wybrać funkcję "Czas gotowania / pieczenia" ⌚.

- 3 Za pomocą pokrętki ustawić wymagany czas gotowania / pieczenia.

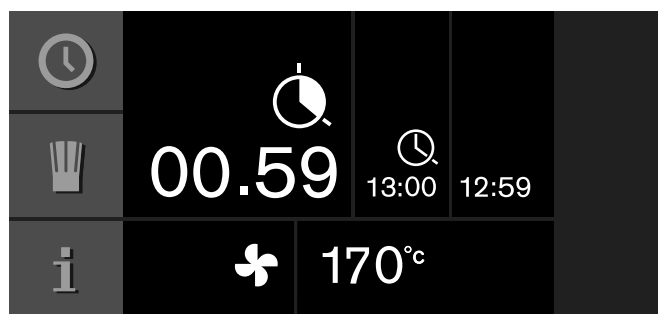


- 4 Uruchomić za pomocą ➤.

Urządzenie włącza się. Menu timera zamyka się. Na wyświetlaczu pojawia się temperatura, tryb pracy, pozostały czas gotowania / pieczenia i zakończenie czasu gotowania / pieczenia.



Na minutę przed upływem czasu gotowania / pieczenia na wyświetlaczu pojawia się w powiększeniu upływający czas gotowania / pieczenia.



Po upływie czasu gotowania / pieczenia urządzenie wyłącza się. Symbol ⌚ pulsuje i rozlega się sygnał. Cichnie po naciśnięciu symbolu ✓, otwarciu drzwi urządzenia lub ustawieniu przełącznika wyboru funkcji w pozycji 0.

Zmiana czasu gotowania / pieczenia:

Wywołać menu timera. Za pomocą ➤ wybrać funkcję "Czas gotowania / pieczenia" ⌚. Za pomocą pokrętła ustawić czas gotowania / pieczenia. Uruchomić za pomocą ▶.

Kasowanie czasu gotowania / pieczenia:

Wywołać menu timera. Za pomocą ➤ wybrać funkcję "Czas gotowania / pieczenia" ⌚. Za pomocą C skasować czas gotowania / pieczenia. Powrócić do normalnej pracy za pomocą X.

Przerwanie całego przebiegu:

Ustawić przełącznik wyboru funkcji na 0.

Wskazówka: W trakcie czasu gotowania / pieczenia można zmieniać funkcję grzania i temperaturę.

Koniec czasu gotowania

Zakończenie czasu gotowania / pieczenia można przesunąć na później.

Przykład: Jest godzina 14:00. Potrawa potrzebuje 40 minut gotowania / pieczenia. Ma ona być gotowa o 15:30.

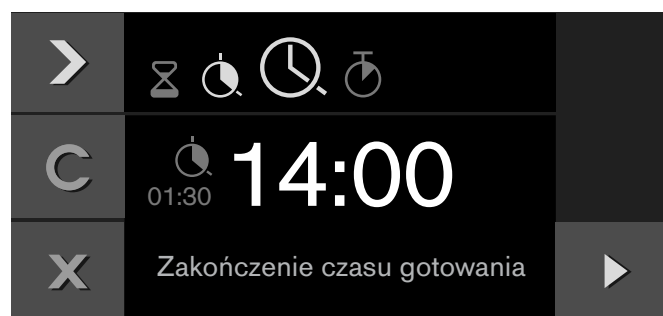
Podać czas gotowania i przesunąć zakończenie czasu gotowania / pieczenia na 15:30. Elektronika oblicza czas startu. Urządzenie włącza się automatycznie o 14:50 i wyłącza się o 15:30.

Należy zwrócić uwagę, aby produkty szybko psujące się nie leżały zbyt długo w piekarniku.

Przesuwanie zakończenia czasu gotowania / pieczenia

Funkcja grzania, temperatura i czas gotowania / pieczenia są ustawione.

- 1 Dotknąć symbolu ⌚.
- 2 Za pomocą ➤ wybrać funkcję "Zakończenie czasu gotowania/ pieczenia" ⌚.



- 3 Za pomocą pokrętła ustawić wymagane zakończenie czasu gotowania / pieczenia.

4 Uruchomić za pomocą ▶.



Urządzenie jest w pozycji oczekiwania. Na wskaźniku pojawia się tryb pracy, temperatura, czas gotowania / pieczenia i zakończenie czasu gotowania / pieczenia. Urządzenie uruchamia się w obliczonym czasie i wyłącza się automatycznie, gdy upłynie czas gotowania / pieczenia.

Wskazówka: Jeżeli miga symbol ⌚ : nie został ustawiony czas gotowania / pieczenia. Zawsze najpierw należy ustawić czas gotowania / pieczenia.

Po upływie czasu gotowania / pieczenia urządzenie wyłącza się. Symbol ⌚ pulsuje i rozlega się sygnał. Cichnie po naciśnięciu symbolu ✓, otwarciu drzwi urządzenia lub ustawieniu przełącznika wyboru funkcji w pozycji 0.

Zmiana zakończenia czasu gotowania / pieczenia:

Wywołać menu timera. Za pomocą ➤ wybrać funkcję "Zakończenie czasu gotowania/ pieczenia" ⌚. Za pomocą pokrętła ustawić wymagane zakończenie czasu gotowania / pieczenia. Uruchomić za pomocą ▶.

Przerwanie całego przebiegu:

Ustawić przełącznik wyboru funkcji na 0.

Timer długoczasowy

Za pomocą tej funkcji urządzenie w trybie gorącego powietrza utrzymuje temperaturę pomiędzy 50 i 230°C.

Potrawy można utrzymywać w cieple do 74 godzin bez potrzeby włączania czy wyłączania.

Należy zwrócić uwagę, aby produkty szybko psujące się nie leżały zbyt długo w piekarniku.

Wskazówka: W tym celu należy w ustawieniach podstawowych ustawić timer długoterminowy w pozycji "dostępny" (patrz rozdział Ustawienia podstawowe).

Ustawianie timera długoterminowego

- 1 Ustawić przełącznik wyboru funkcji na .
- 2 Dotknąć symbolu .
Na wyświetlaczu pojawia się proponowana wartość 24h przy 85°C. Uruchomić za pomocą ► -lub- zmienić czas gotowania / pieczenia, zakończenie czasu gotowania / pieczenia, datę wyłączenia i temperaturę.



- 3 Zmiana czasu gotowania / pieczenia  :
Dotknąć symbolu . Za pomocą pokrętła ustawić wymagany czas gotowania / pieczenia.
- 4 Zmiana zakończenia czasu gotowania / pieczenia  :
Dotknąć symbolu ►. Za pomocą pokrętła ustawić wymagane zakończenie czasu gotowania / pieczenia.
- 5 Zmiana daty wyłączenia  :
Dotknąć symbolu ►. Za pomocą pokrętła ustawić wymaganą datę wyłączenia. Potwierdzić za pomocą ✓.
- 6 Zmiana temperatury:
Za pomocą pokrętła ustawić wymaganą temperaturę.
- 7 Uruchomić za pomocą ►.

Urządzenie włącza się. Na wyświetlaczu pojawia się  i temperatura.

Oświetlenie piekarnika oraz wyświetlacza jest wyłączone. Panel sterowania jest zablokowany, podczas dotykania przycisków nie słychać żadnych dźwięków.

Po upływie czasu urządzenie wyłącza ogrzewanie. Wyświetlacz jest pusty. Obrócić przełącznik wyboru funkcji w położenie 0.

Wyłączanie:

W celu przerwania przebiegu obrócić przełącznik wyboru funkcji w położenie 0.

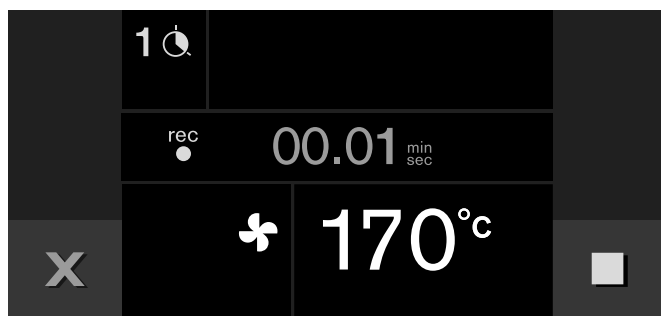
Przepisy indywidualne

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

Zapisywanie przepisu

Istnieje możliwość ustawienia kolejno do 5 faz i zapisania ich.

- 1 Przełącznik wyboru funkcji ustawić na wymaganą funkcję grzania. Wyświetlany jest symbol .
- 2 Dotknąć symbolu .
- 3 Za pomocą pokrętki wybrać wolne miejsce w pamięci.
- 4 Dotknąć symbolu .



- 5 Za pomocą pokrętki ustawić wymaganą temperaturę.
- 6 Zapisywany jest czas gotowania / pieczenia.
- 7 Zapisywanie kolejnych faz:
Przełącznik wyboru funkcji ustawić na wymaganą funkcję grzania. Za pomocą pokrętki ustawić wymaganą temperaturę. Rozpoczyna się nowa faza.
- 8 Gdy potrawa uzyska pożądany stan przyrządzenia należy celem zakończenia przepisu dotknąć symbolu .
- 9 W polu "ABC" wprowadzić nazwę (patrz rozdział Wprowadzanie nazwy).

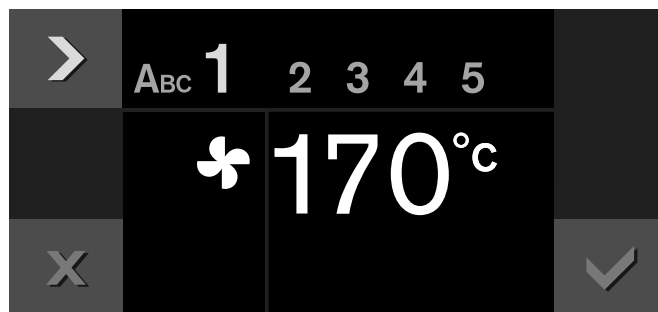
Wskazówki

- Zapisywanie fazy rozpoczyna się dopiero, gdy urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę.
- Każda faza musi trwać przynajmniej 1 minutę.
- Podczas pierwszej minuty fazy można zmienić funkcję grzania lub temperaturę.

Programowanie przepisu

Możliwe jest zaprogramowanie i zapamiętanie maksymalnie do 5 faz przyrządzania potrawy.

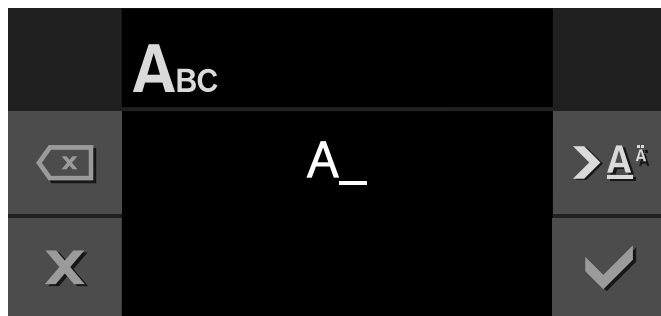
- 1 Ustawić przełącznik funkcji na żądany rodzaj grzania. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żadaną temperaturę. Na wyświetlaczu widoczny jest symbol .
- 2 Dotknąć symbol .
- 3 Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać wolną pamięć.
- 4 Dotknąć symbol .
- 5 Pod "ABC" wprowadzić nazwę (patrz rozdział Wprowadzanie nazwy).
- 6 Za pomocą symbolu  wybrać pierwszą fazę. Wyświetlony zostanie ustawiony na początku rodzaj grzania oraz temperatura. Rodzaj grzania i temperaturę można zmienić za pomocą przełączników obrotowych.



- 7 Za pomocą symbolu  wybrać ustawianie zegara.
- 8 Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić żądany czas gotowania/pieczczenia.
- 9 Za pomocą symbolu  wybrać następną fazę.
- lub -
Przepis jest kompletny, zakończyć wprowadzanie.
- 10 Zapamiętać za pomocą .
- lub -
Za pomocą  przerwać czynność i wyjść z menu.

Podawanie nazwy

- 1 W polu "ABC" wprowadzić nazwę przepisu.



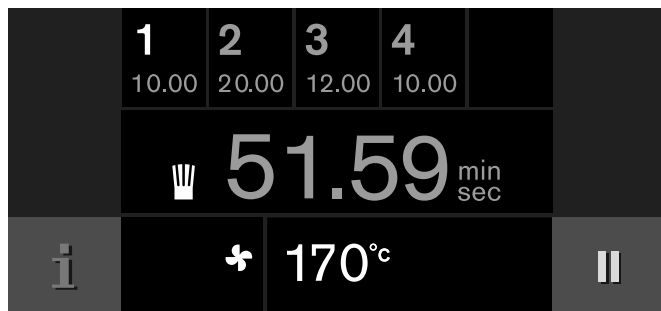
Pokrętło	Wybieranie liter Nowe słowo zaczyna się zawsze od dużej litery.
➤ Ã	krótkie naciśnięcie: kursor w prawo długie naciśnięcie: przełączanie na specyficzne znaki językowe dwukrotne naciśnięcie: rozdzielanie
➤ Ä	krótkie naciśnięcie: kursor w prawo długie naciśnięcie: przełączanie na normalne znaki dwukrotne naciśnięcie: rozdzielanie
⏮ x	Kasowanie litery

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

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

Włączanie przepisu

- 1 Przełącznik wyboru funkcji ustawić na dowolny tryb nagrzewania.
Wyświetlany jest symbol 🍷.
- 2 Dotknąć symbolu 🍷. Za pomocą pokrętła wybrać wymagany przepis.
- 3 Uruchomić za pomocą ▶.
Proces rozpoczyna się. Czas trwania jest widoczny.
Ustawienia faz pojawiają się w pasku wskaźników.



Wskazówki

- Czas trwania jest odliczany dopiero, gdy urządzenie osiągnie nastawioną temperaturę.
- Temperaturę można zmienić za pomocą przełącznika obrotowego w trakcie korzystania z przepisu. Nie ma to wpływu na zapisany przepis.

Zmiana przepisu

Ustawienia zapisanego lub zaprogramowanego przepisu można zmienić.

- 1 Ustawić przełącznik funkcji na dowolny rodzaj grzania.
Pojawia się symbol 🍷.
- 2 Dotknąć symbolu 🍷.
- 3 Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać żądany przepis.
- 4 Dotknąć symbolu 🍷.
- 5 Za pomocą symbolu ➤ wybrać żądaną fazę.
Wyświetlony zostanie zaprogramowany rodzaj grzania, temperatura oraz czas gotowania/pieczczenia. Ustawienia można zmienić za pomocą przełącznika obrotowego lub przełącznika funkcji.
- 6 Zapisać za pomocą ✓.
- lub -
Za pomocą X przerwać czynność i wyjść z menu.

Kasowanie przepisu

- 1 Przełącznik wyboru funkcji ustawić na dowolny tryb nagrzewania.
Wyświetlany jest symbol 🍷.
- 2 Dotknąć symbolu 🍷.
- 3 Za pomocą pokrętła wybrać wymagany przepis.
- 4 Za pomocą C skasować przepis.
- 5 Potwierdzić za pomocą ✓.

Zabezpieczenie przed dziećmi

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

Wskazówki

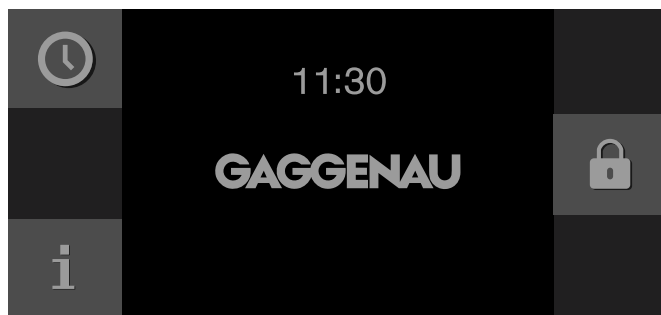
- Zabezpieczenie przed dziećmi należy ustawić w ustawieniach podstawowych na "dostępne" (patrz rozdział Ustawienia podstawowe).
- Jeśli zabezpieczenie przed dziećmi jest aktywne i nastąpi przerwa w zasilaniu, wówczas po wznowieniu zasilania zabezpieczenie przed dziećmi może być nieaktywne.

Aktywacja zabezpieczenia przed dziećmi

Założenie:

Przełącznik funkcji ustawiony jest na 0.

Dotykać symbolu  przez minimum 6 sekund.



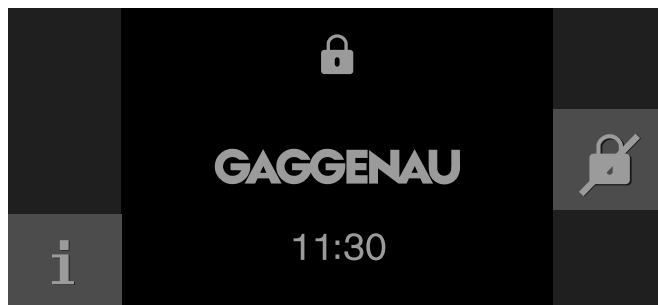
Zabezpieczenie przed dziećmi jest aktywne. Pojawia się wskazanie trybu stand-by. Na górze wyświetlacza pojawia się symbol .

Dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi

Założenie:

Przełącznik funkcji ustawiony jest na 0.

Dotykać symbolu  przez minimum 6 sekund.



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

Ustawienia podstawowe

W ustawieniach podstawowych można indywidualnie dopasować urządzenie do własnych potrzeb.

- 1 Ustawić przełącznik wyboru funkcji na **S**.
- 2 Za pomocą pokrętki wybrać "Ustawienia podstawowe".
- 3 Dotknąć symbolu ✓.
- 4 Za pomocą pokrętki wybrać wymagane ustawienie podstawowe.

- 5 Dotknąć symbolu _.
 - 6 Za pomocą pokrętki wybrać wymagane ustawienie podstawowe.
 - 7 Zapisać za pomocą ✓ lub przerwać za pomocą X i opuścić aktualne ustawienie podstawowe.
 - 8 Ustawić przełącznik wyboru funkcji na **0**, aby opuścić menu ustawień podstawowych.
- Zmiany zostają zapisane.

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

	Format daty	D.M.R* D/M/R M/D/R	Ustawianie formatu daty
	Data	Aktualna godzina	Ustawianie daty. Przejście między rokiem/miesiącem/dniem za pomocą symbolu ➤.
	Format temperatury	°C* / °F	Ustawianie jednostki temperatury
	Język	niemiecki* / francuski / włoski / hiszpański / portugalski / holenderski / duński / szwedzki / norweski / fiński / grecki / turecki / rosyjski / polski / czeski / słoweński / słowacki / arabski / hebrajski / japoński / koreański / tajski / chiński / angielski US / angielski	Wybór języka komunikatów na wyświetlaczu tekstu Wskazówka: W przypadku zmiany ustawień językowych następuje ponowne uruchomienie systemu, proces ten trwa kilka sekund. Menu ustawień podstawowych zostanie następnie zamknięte.
	Ustawienia fabryczne	Przywracanie ustawień fabrycznych urządzenia	Pytanie: "Wykasować wszystkie ustawienia indywidualne i przywrócić ustawienia fabryczne?" potwierdzić za pomocą ✓ lub anulować za pomocą ✕. Wskazówka: Przywrócenie ustawień fabrycznych powoduje również skasowanie wszystkich przepisów indywidualnych. Po przywróceniu ustawień fabrycznych przechodzi się do menu "Pierwsze ustawienia".
	Tryb demo	Włączony / wyłączony*	Tylko do celów prezentacji. W trybie demo urządzenie nie grzeje, wszystkie inne funkcje są dostępne. Do korzystania z normalnego trybu musi być aktywne ustawienie "Wyłączony". Ustawienie możliwe wyłącznie w ciągu 3 pierwszych minut od podłączenia urządzenia.
	Timer długoterminowy	Niedostępny* / dostępny	Dostępny: można nastawić timer długoterminowy, patrz rozdział <i>Timer długoterminowy</i> .
	Zabezpieczenie przed dziećmi	Niedostępne* / dostępne	Dostępne: zabezpieczenie przed dziećmi można aktywować (patrz rozdział <i>Zabezpieczenie przed dziećmi</i>).

* Ustawienie fabryczne

Czyszczenie i konserwacja

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

⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia!

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

⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

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

⚠ Niebezpieczeństwo obrażeń!

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

Środki czyszczące

Aby nie uszkodzić powierzchni wykonanych z różnego rodzaju materiału przez zastosowanie nieodpowiedniego środka czyszczącego, należy przestrzegać informacji w tabeli.

Nie używać

- żadnych ostrych lub szorujących środków czyszczących,
- żadnych skrobaków metalowych lub do szkła celem oczyszczenia szkła w drzwiach urządzenia,
- żadnych skrobaków metalowych lub do szkła celem oczyszczenia uszczelki drzwi,
- żadnych szorstkich myjek i gąbek.

Nowe ściereczki gąbkowe należy przed użyciem dokładnie wypłukać.

Obszar	Środek czyszczący
Szyby w drzwiach	Środek do czyszczenia szkła: Czyścić przy użyciu miękkiej szmatki lub ściereczki z mikrofazy. Nie używać skrobaka do szkła.
Wyświetlacz	Wycierać ściereczką z mikrofazy lub lekko zwilżoną szmatką. Nie wycierać na mokro.

Obszar	Środek czyszczący
Stal szlachetna	Gorący roztwór ługowy: oczyścić za pomocą ściěrki do mycia naczyń i osuszyć miękką szmatką. Usunąć natychmiast pozostałości kamienia, tłuszczu, skrobi lub białka. Pod takimi plamami może dojść do korozji. W serwisie lub w specjalistycznym sklepie dostępne są specjalne środki do czyszczenia stali szlachetnej.
Aluminium	Czyścić za pomocą łagodnego środka do czyszczenia okien. Przecierać powierzchnię poziomo bez naciskania, przy użyciu ściereczki do mycia okien lub niestrzępiącej się szmatki z mikrofazy.
Komora piekarnika	Gorący roztwór ługowy: oczyścić za pomocą ściěrki do mycia naczyń i osuszyć miękką szmatką.
Mocno zabrudzona komora piekarnika	Żel do czyszczenia piekarników (numer zamówienia 00463582 w serwisie lub w sklepie online). Istotna informacja: ● preparat nie może przedostać się na uszczelkę drzwi! ● Pozostawić do zadziałania maksymalnie na 12 godzin! ● Nie stosować na gorących powierzchniach! ● Dokładnie spłukać wodą. ● Przestrzegać informacji podanych przez producenta.
Szklana osłona lampy komory piekarnika	Gorący roztwór ługowy: czyścić ściěrką do mycia naczyń.
Uszczelka drzwi Nie usuwać!	Gorący roztwór ługowy: czyścić ściěrką do mycia naczyń, nie szorować. Do czyszczenia nie stosować skrobaka metalowego lub do szkła.
Wyposażenie	Gorący roztwór ługowy: namoczyć i oczyścić za pomocą ściěrki do mycia naczyń lub szczoteczki.
Ruszty wsuwane	Zmywarka do naczyń, patrz rozdział <i>Wymywanie wsuwanych rusztów</i>
Wyciąg teleskopowy (wyposażenie specjalne)	Gorący roztwór ługowy: oczyścić za pomocą ściěrki do mycia naczyń lub szczoteczki. Nie namaczać, ani nie myć w zmywarce.
Kamień do pieczenia (wyposażenie specjalne)	Przypalone resztki oczyścić za pomocą szczotki. Kamienia do pieczenia nie czyścić mokrą szmatką.

Szmatka z mikrofazy

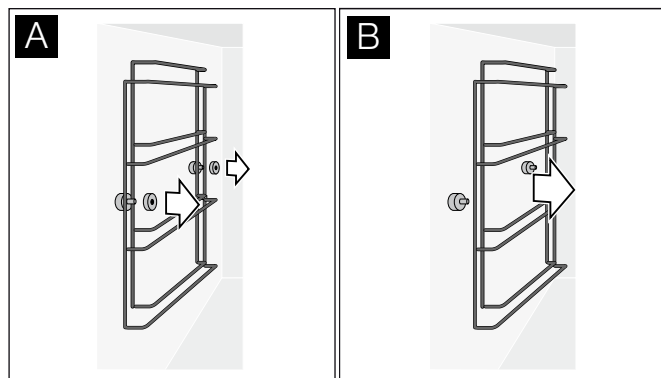
Szmatka z mikrofazy posiadająca strukturę plastra miodu jest przeznaczona do czyszczenia delikatnych powierzchni takich jak szkło, ceramika, stal szlachetna lub aluminium (nr kat. 00460770 - dostępna w serwisie lub sklepie online). Za pomocą szmatki można usunąć wodniste i tłuste zanieczyszczenia.

Wymywanie wsuwanych rusztów

Wsuwane ruszty można usunąć celem ich oczyszczenia.

Usuwanie wsuwanych rusztów

- 1 Do komory piekarnika włożyć ściereczkę do naczyń celem zabezpieczenia emalii przed porysowaniem.
- 2 Poluzować nakrętki (rysunek A).
- 3 Wyjąć wsuwane ruszty (rysunek B).



Wsuwane ruszty można myć w zmywarce do naczyń.

Zawieszanie wsuwanych rusztów

- 1 Umieścić prawidłowo wsuwane ruszty: dłuższą stroną do góry. Prawy i lewy ruszt są identyczne.
- 2 Dokręcić nakrętki.

Samoczyszczenie pyrolityczne

Podczas samoczyszczenia pyrolitycznego piekarnik jest rozgrzewany do temperatury 485 °C. W ten sposób wszystkie pozostałości po pieczeniu, grillowaniu czy wypiekach zostają spalone, po czym należy z komory piekarnika usunąć jedynie popiół.

Samoczyszczenie pyrolityczne trwa 3 godziny. Można przesunąć czas wyłączenia samoczyszczenia pyrolitycznego (gdy np. zamierza się wykonać samoczyszczenie w ciągu nocy).

⚠ Niebezpieczeństwo pożaru!

Podczas czyszczenia pyrolitycznego resztki pożywienia, tłuszcz i sos z pieczenia mogą się zapalić. Przed przystąpieniem do czyszczenia pyrolitycznego należy usunąć większe zanieczyszczenia z komory gotowania i wyposażenia.

⚠ Niebezpieczeństwo pożaru!

Podczas czyszczenia pyrolitycznego urządzenie jest z zewnątrz gorące. Nigdy nie wieszać łatwopalnych przedmiotów, np. ściereczek do naczyń, na uchwycie drzwiczek. Nie zastawiać ani nie zasłaniać frontu urządzenia. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się!

⚠ Poważne zagrożenie zdrowia!

Podczas czyszczenia pyrolitycznego urządzenie jest gorące. Wysoka temperatura powoduje uszkodzenie powłoki antyadhezyjnej blach i form oraz powstawanie trujących gazów. Nigdy nie czyścić blach ani form z powłoką antyadhezyjną podczas czyszczenia pyrolitycznego. Podczas czyszczenia pyrolitycznego można czyścić wyłącznie wyposażenie emaliowane.

Przygotowanie samoczyszczenia pyrolitycznego

Uwaga!

Niebezpieczeństwo pożaru! Resztki potraw, tłuszcz, sos lub soki z potraw mogą się zapalić. Komorę piekarnika wytrzeć wilgotną szmatką.

- Usunąć z piekarnika większe zanieczyszczenia i resztki potraw.
- Wyczyścić ręcznie uszczelki drzwi, wnętrze drzwi oraz szybę, ponieważ te elementy nie są oczyszczane podczas samoczyszczenia pyrolitycznego.
- Usunąć z komory piekarnika wszystkie luźne elementy wewnętrzne. Ruszty wsuwane są odporne na samoczyszczenie pyrolityczne. W komorze nie mogą znajdować się żadne inne przedmioty!
- Zamknąć drzwi piekarnika.

Uruchamianie samoczyszczenia pyrolitycznego

- 1 Ustawić przełącznik wyboru funkcji na **S**.
- 2 Wyświetlany jest symbol +. Potwierdzić za pomocą .
- 3 Wyświetlany jest czas wyłączenia, w którym samoczyszczenie pyrolityczne zostanie zakończone. W razie potrzeby można za pomocą pokrętki przesunąć czas wyłączenia. Potwierdzić za pomocą .
- 4 Z komory piekarnika wyjąć całe wyposażenie i usunąć znaczniejsze zabrudzenie. Potwierdzić za pomocą .
- 5 Uruchomić za pomocą . Czas czyszczenia zaczyna upływać na wyświetlaczu. Jeżeli czas wyłączenia został przesunięty, na wyświetlaczu zaczyna upływać czas do uruchomienia samoczyszczenia pyrolitycznego. Lampka w komorze piekarnika pozostaje wyłączona.



Po 3 godzinach rozlega się sygnał. Na wyświetlaczu pojawia się komunikat. Po ostudzeniu urządzenia pozostałości popiołu w komorze usunąć za pomocą wilgotnej szmatki.

Wskazówka: Drzwi piekarnika są zablokowane w celu zapewnienia bezpieczeństwa. Podczas ochładzania blokada drzwi zostanie otwarta, gdy temperatura spadnie do wartości poniżej 200°C.

Czyszczenie wyposażenia za pomocą funkcji samoczyszczenia pyrolitycznego

Blachy do pieczenia i korytka do grillowania firmy Gaggenau są powleczone emalią odporną na samoczyszczenie pyrolityczne. W celu zapewnienia optymalnego wyniku czyszczenia piekarnika zalecamy jednak, aby przed samoczyszczeniem wszelkie wyposażenie zostało wyjęte z piekarnika. Tylko wtedy będzie miało miejsce równomierne rozdzielenie ciepła.

Jeśli z blachy lub z korytka mają być usunięte resztki w procesie samoczyszczenia pyrolitycznego, wówczas należy koniecznie przestrzegać następujących wskazówek:

Wskazówki

- Przed samoczyszczeniem pyrolitycznym usunąć większe zanieczyszczenia, soki z potraw i resztki jedzenia. Resztki potraw, tłuszcz lub soki z potraw mogą się zapalić podczas samoczyszczenia pyrolitycznego.
- Tylko jedną blachę do pieczenia lub korytko do grillowania wsuwać na dolny poziom pieca!
- Blachę lub korytko wsunąć od oporu.
- Kratka, rożen, brytfanki, kamień do pieczenia, termosonda ani inne akcesoria nie mogą być czyszczone w procesie samoczyszczenia pyrolitycznego.

Jak postępować w wypadku usterek?

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

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

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

Usterka	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie funkcjonuje, na wyświetlaczu brak informacji.	Wtyczka nie jest włożona do gniazda sieciowego.	Podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej.
	Brak prądu	Sprawdzić, czy działają inne urządzenia kuchenne.
	Uszkodzony bezpiecznik.	Sprawdzić, czy działa bezpiecznik odpowiadający urządzeniu w skrzynce bezpiecznikowej.
	Błąd w obsłudze	Bezpiecznik odpowiadający urządzeniu w skrzynce bezpiecznikowej wyłączyć i po około 60 sekundach ponownie włączyć.
Nie można uruchomić urządzenia	Drzwi urządzenia są niedomknięte	Zamknąć drzwi urządzenia
Urządzenie nie działa, wskazanie nie reaguje. Na wyświetlaczu pojawia się 	Aktywne zabezpieczenie przed dziećmi	Dezaktywować zabezpieczenie przed dziećmi (patrz rozdział <i>Zabezpieczenie przed dziećmi</i>)
Urządzenie wyłącza się samoczynnie	Wyłącznik bezpieczeństwa: nie używano urządzenia przez okres dłuższy niż 12 godzin	Potwierdzić komunikat za pomocą  , wyłączyć urządzenie i ponownie ustawić
Urządzenie nie nagrzewa się, na wyświetlaczu pojawia się 	Urządzenie znajduje się w trybie demo	Dezaktywować tryb demo w ustawieniach podstawowych
Komunikat o usterce "Exxx"		W przypadku komunikatu o usterce obrócić przełącznik funkcji na 0, jeśli wskazanie zgaśnie, problem pojawił się tylko raz. Jeśli usterka ponownie wystąpi lub wskazanie nie zgaśnie, należy skontaktować się z serwisem i podać kod usterki.

Przerwa w zasilaniu

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

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

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

Tryb demo

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

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

Wymiana żarówki w piekarniku

Żarówka w piekarniku może być wymieniana przez użytkownika urządzenia. Żarówki halogenowe (60 W/ 230 V/G9), odporne na działanie wysokich temperatur, dostępne są w serwisie i w handlu specjalistycznym. Stosować żarówki halogenowe tego samego typu.

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Podczas wymiany żarówki w komorze gotowania styki oprawki znajdują się pod napięciem. Przed przystąpieniem do wymiany żarówki wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.

Wskazówka: Nową żarówką halogenową wyjmować z opakowania zawsze przy użyciu suchej szmatki. W ten sposób wydłuży się okres eksploatacji żarówki.

Sposób postępowania:

- 1 Odkręcić śrubę w pokrywie żarówki. Pokrywa żarówki odchyła się w dół.
- 2 Wyjąć żarówkę halogenową. Włożyć nową żarówkę halogenową.
- 3 Podnieść w górę pokrywę i przykręcić.
- 4 Włączyć ponownie bezpiecznik w skrzynce bezpieczników.

Wymiana pokrywy szklanej

Gdy pokrywa szklana w piekarniku zostanie uszkodzona, należy ją wymienić. Pokrywy dostępne są w serwisie. Prosimy o podanie numeru E i FD posiadanego urządzenia.

Serwis

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

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

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

Nr E	Nr FD

Serwis

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

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

Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterki

PL 801 191 535

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

Wskazówki

- Należy zawsze nagrzać urządzenie. Pozwala to uzyskać optymalne rezultaty pieczenia. Podane czasy gotowania/pieczenia dotyczą nagrzanego urządzenia.
- Podane wartości mają charakter orientacyjny. Rzeczywisty czas gotowania/pieczenia zależy od jakości i temperatury produktu wyjściowego oraz od wagi i grubości potrawy.
- W tabeli podane są zakresy temperatury. Należy zacząć od najniższej temperatury. W razie potrzeby następnym razem wybrać wyższą temperaturę. Niższa temperatura sprzyja uzyskaniu bardziej równomiernego zrumienienia.
- Dane odnoszą się do przeciętnych ilości dla czterech osób. W przypadku przyrządzania większych ilości należy uwzględnić dłuższy czas gotowania/pieczenia..
- Używać zalecanych naczyń. Korzystanie z innego naczynia może spowodować wydłużenie lub skrócenie czasu gotowania/pieczenia.
- Można stosować każde naczynie żaroodporne. Naczynie postawić na środku rusztu. W przypadku dużych pieczeni można użyć brytfanny do grillowania lub szklanej blachy do pieczenia.
- Nie układać zbyt wielu produktów na rusztach i blachach do pieczenia. Tylko w ten sposób można uzyskać optymalną cyrkulację ciepła.
- W celu przyrządzenia potrawy zajmującej dużo miejsca można wyjąć wsuwane ruszty boczne. Postawić ruszt bezpośrednio na dnie komory piekarnika i umieścić na nim przyrządzaną potrawę lub brytfannę. Nie kłaść potrawy ani brytfanny bezpośrednio na emaliowanym dnie.
- Otworzyć na krótko drzwi nagrzanego piekarnika, aby szybko włożyć potrawę do komory piekarnika.
- Informacje na temat poziomu dotyczą poziomu wsunięcia od dołu w przypadku urządzeń z 4 poziomami wsunięcia. Wartości w nawiasach dotyczą urządzeń z 5 poziomami wsunięcia.
- Wyjęte z piekarnika naczynie szklane postawić na suchej podstawce, nigdy na zimnym lub mokrym podłożu. Szkło może pęknąć.
- Niektóre tryby pracy są dostępne wyłącznie w określonych modelach piekarnika lub wymagają zakupu wyposażenia dodatkowego.

Warzywa

- Warzywa przyrządzone w piekarniku są doskonałą alternatywą dla warzyw z patelni. Smak jest bardziej intensywny, a sama potrawa niezwykle aromatyczna. Poza tym jej przygotowanie wymaga użycia bardzo małej ilości tłuszczu.
- Warzywa umyć i wymieszać w misce z niewielką ilością oleju. Przełożyć do żaroodpornej formy lub do szklanej blachy do pieczenia/brytfanny do grillowania i równomiernie rozłożyć.
- Podczas pieczenia co najmniej raz zamieszać. Po upieczeniu doprawić do smaku i posypać świeżymi ziołami.
- Warzywa można podawać jako ciepłą lub zimną przystawkę lub wegetariańskie danie główne, jak również jako dodatek do ryby i mięsa.
- W przypadku małych porcji (na 2-3 osoby) użyć formy do zapiekane i postawić ją na ruszcie. W szklanej blasze do pieczenia/brytfannie do grillowania potrawa może przypalić się lub wyschnąć.
- Zawsze przestrzegać zaleceń producenta odnośnie produktów wstępnie ugotowanych i mrożonych.

Potrawa	Wyposażenie	Poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/ pieczenia w min	Uwagi
Szaszłyki z warzyw	Ruszt + brytfanna do grillowania	3 (4)	220	~~~~~	24*	Patyczki skrócić lub namoczyć przez noc w wodzie, w przeciwnym razie ulegną zwęgleniu. Porada kulinarna: Użyć papryki, cebuli, kukurydzy (obgotowanej), pomidorów koktajlowych, cukinii
Zielone szparagi, grillowane	Szklana blacha do pieczenia/ brytfanna do grillowania	3 (4)	300	~~~~~	6 - 10*	Porada kulinarna: Dodać cebulę, doprawić olejem, octem, solą i pieprzem.
Warzywa korzeniowe	Szklana blacha do pieczenia/ brytfanna do grillowania	3 (4)	200	✚ / ✚ ^e	30*	Porada kulinarna: marchew, seler, brukiew i buraki doprawić olejem, czosnkiem, solą i pieprzem.
		3 (4)	250	~~~~~	15 - 20*	
Słupki z dyni	Szklana blacha do pieczenia/ brytfanna do grillowania	3 (4)	200	✚	30*	Porada kulinarna: Doprawić olejem, czosnkiem, imbirem, kminem rzymskim, solą i pieprzem.
Antipasti	Szklana blacha do pieczenia/ brytfanna do grillowania	3 (4)	200	✚	30*	Porada kulinarna: Gorące warzywa skropić octem balsamicznym i doprawić.
		3 (4)	250	~~~~~	15 - 20*	
Escalivada (śródziemnomorsk a potrawa z pieczonych warzyw)	Forma do zapiekane	4 (5)	250	~~~~~	15*	Porada kulinarna: Użyć bakłażanów, cebuli, pomidorów, papryki, oleju. Doskonała na ciepło i na zimno.
Ratatouille	Szklana blacha do pieczenia/ brytfanna do grillowania	3 (4)	200	---	30 - 40*	Porada kulinarna: Na koniec posypać parmezanem.

* Obrócić potrawę po upływie połowy czasu gotowania/pieczenia.

Potrawa	Wyposażenie	Poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/ pieczenia w min	Uwagi
Pomidory zapiekane	Forma do zapiekanek	2 (3)	120	✱ / ✱ ^e	60	Porada kulinarna: Pomidory koktajlowe lub zwykłe pomidory w plastrach, rozmaryn i czosnek włożyć do formy, a następnie skropić olejem i odrobiną miodu. Pomidory ewentualnie wcześniej sparzyć i obrać ze skórki.
Cykoria	Forma do zapiekanek	2 (3)	180	✱ / ✱ ^e	25 - 30	Porada kulinarna: Przekroić na pół, doprawić, owinać plastrami gotowanej szynki, połączyć sosem śmietanowym lub beszamelowym i posypać serem.
		2 (3)	200	---	25 - 30	
Faszerowana papryka, wersja wegetariańska	Forma do zapiekanek/ brytfanna	2 (3)	200	---	30 - 34	Porada kulinarna: Faszerować ugotowanym ryżem, pszenicą lub soczewicą, cebulą, serem, ziołami i przyprawami.
Faszerowana cukinia, wersja wegetariańska	Szklana blacha do pieczenia/ brytfanna do grillowania	2 (3)	180	✱	25	Porada kulinarna: Przygotować farsz ze startej marchwi, cebuli dymki, twarogu koziego, czosnku, tymianku, soli i pieprzu, posypać parmezanem.
Zapiekanka warzywna	Forma do zapiekanek	2 (3)	200	---	20 - 30	Warzywa i pozostałe składniki obgotować/zblanszować.
Kotlety warzywne, mrożone	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	220	✱ / ✱ ^e	12 - 15*	
* Obrócić potrawę po upływie połowy czasu gotowania/pieczenia.						

Potrawy i dodatki

- Najpopularniejsze dodatki z pieca bazują na ziemniakach, np. ziemniaki zapiekane. W piekarniku można jednak z powodzeniem przyrządzać potrawy, do których przygotowania używana jest zwykle patelnia, np. placki ziemniaczane lub smażone ziemniaki. Zalety takiego sposobu przyrządzania: możliwość przygotowania jednorazowo większej ilości potrawy, mniejsze przenikanie zapachów gotowania do pomieszczenia, możliwość ograniczenia ilości tłuszczu stosowanego do przyrządzania potraw.
- Innym wszechstronnym dodatkiem z piekarnika jest ser. Ser jest doskonałym uzupełnieniem zwłaszcza potraw wegetariańskich, ale można go podawać również w charakterze przystawki lub przekąski.
- Do potraw, które można przyrządzać w piekarniku, należą przede wszystkim zapiekanki i suflety. Piekarnik umożliwia również przygotowanie potraw na spodzie z ciasta, np. pizzy lub tarty, jak również potraw jajecznych z nadzieniem, np. tortilli.
- W przypadku małych porcji (dla 2-3 osób) użyć żaroodpornej formy i postawić ją na ruszcie. Małe porcje w szklanej blasze do pieczenia/brytfannie do grillowania przypalają się lub wysychają.
- Zawsze przestrzegać zaleceń producenta odnośnie produktów wstępnie ugotowanych i mrożonych.

Potrawa	Wypożyczenie	Poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/ pieczenia w min	Uwagi
Dodatki						
Ziemniaki w płaszczy solnym	Forma do zapiekane	2 (3)	200	---	40 - 60*	Do formy do zapiekane wsypać sól morską, tworząc warstwę o grubości 2 cm. Na wierzchu ułożyć małe, nieobrane ziemniaki i posmarować je oliwą z oliwek.
Łódeczki ziemniaczane	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	200	✱	15*	Porada kulinarna: Ziemniaki pokroić w grube słupki, doprawić oliwą z oliwek, papryką i solą.
Frytki, świeże	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	3 (4)	200	✱	15 - 20*	Porada kulinarna: Lekko natłuścić, po przyrządzeniu doprawić solą, papryką lub sproszkowanym curry.
Frytki, mrożone	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	3 (4)	220	✱	14*	
Ziemniaki zapiekane	Forma do zapiekane	2 (3)	160	✱	45 - 50	
Placki ziemniaczane	Blacha do pieczenia	2 (3)	175	✱	20 - 30*	Blachę starannie natłuścić, masę ziemniaczaną odcisnąć, posmarować niewielką ilością oleju. Obrócić jeden raz.
		2 (3)	200	---	20 - 30*	
Ziemniaki smażone	Brytfanna do grillowania	2 (3)	180	✱	30 - 45*	Niskotłuszczowy sposób przyrządzania. Rozłożyć równomiernie w brytfannie do grillowania, kilka razy przemieszać.
Ser kozi w chruście z boczku	Szklana blacha do pieczenia/ blacha do pieczenia	2 (3)	220	✱	8 - 10	Można użyć twarogu koziego lub sera camembert.
		3 (4)	220	~~~~~	8 - 10	

* Obrócić potrawę po upływie połowy czasu gotowania/pieczenia.

Potrawa	Wypożażenie	Poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/ pieczenia w min	Uwagi
Ser kozi z miodem	Szkłana blacha do pieczenia/ blacha do pieczenia	2 (3)	200	✿	8	Porada kulinarna: Twaróg lub camembert kozi skrozić miodem ławendowym i posypać orzeszkami piniowymi.
		3 (4)	200	~~~~~	8	
Pieczony camembert, panierowany, świeży	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	180	✿ / ✿ ^e	15 - 20	Piec tak długo, aż utworzy się chrupiąca panierka.
Pieczony camembert, panierowany, mrożony	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	180	✿ / ✿ ^e	15 - 20	Piec tak długo, aż utworzy się chrupiąca panierka.
		2 (3)	200	---	15	
Paluszki z mozzarella, mrożone	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	180	✿ / ✿ ^e	10	
Feta	Blacha do pieczenia	2 (3)	250	~~~~~	12	Porada kulinarna: Włożyć do formy, dodając olej, pomidory, cebulę, czosnek i rozmaryn, doprawić solą i pieprzem.
Pieczony ser, świeży	Blacha do pieczenia	2 (3)	180	✿	20	Po upływie 10 min naciąć miękki ser na krzyż i rozłożyć. Forma nie powinna być dużo większa od sera, aby ser się nie rozpułnął.
Potrawy						
Tortilla	Forma do zapiekaneł	2 (3)	160	✿	40	Porada kulinarna: Z papryką, oliwkami, cebulą, szynką serrano i serem Manchego.
Omlet wiejski	Forma do zapiekaneł	2 (3)	160	✿	40	Porada kulinarna: Z zielonymi i białymi szparagami oraz peklowanym łososem.
Frittata	Forma do zapiekaneł	2 (3)	190	---	45 - 50	Porada kulinarna: Ze szpinakiem, cebulą i krewetkami.
Enchiladas, zapiekane	Szkłana blacha do pieczenia/ brytfanna do grillowania	2 (3)	200	---	15 - 20	
Lasagne	Forma do zapiekaneł	2 (3)	175	✿	40	Porada kulinarna: Wersja klasyczna lub wegetariańska z grillowanymi warzywami i mozzarellą z mleka bawolego.
Makaron z serem	Forma do zapiekaneł	2 (3)	180 / 220	✿	10 - 20	W celu uzyskania serowej skórki po upływie 10 min zwiększyć temperaturę do 220°C i zrumieniać przez kolejne 10 min.
Szpecl z serem	Forma do zapiekaneł	2 (3)	180 / 220	✿	30	Świeżo ugotowane szpecl układać warstwami w formie, posypując każdą warstwę serem. Na ostatniej warstwie sera ułożyć zrumienioną cebulę i na 5 min zwiększyć temperaturę do 220 °C.

* Obrócić potrawę po upływie połowy czasu gotowania/pieczenia.

Potrawa	Wyposażenie	Poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/ pieczenia w min	Uwagi
Sajgonki, mrożone	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	225	✿	18 - 20*	
Mini-sajgonki, mrożone	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	225	✿	10*	
Pizza, świeża	Blacha do pieczenia	2 (3)	230 - 250	---	10 - 15	Blachę do pieczenia lekko natłuścić.
Pizza, wstępnie podpieczona	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	230	✿	6 - 8	
		2 (3)	230	---	6 - 8	
Pizza, mrożona	Ruszt	2 (3)	200	✿	11 - 13	
		2 (3)	220	---	11 - 13	
American Pizza (na grubym spodzie), mrożona	Blacha do pieczenia	2 (3)	200	---	20 - 24	Nie nagrzewać piekarnika!
Podpłomyk, świeży	Blacha do pieczenia	2 (3)	250	---	8 - 10	Porada kulinarna: Wersja klasyczna lub z twarogiem kozim, szynką parmeńską, figami i cebulą dymką.
Podpłomyk, wstępnie podpieczony	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	250	✿	7	
Podpłomyk, mrożony	Ruszt	2 (3)	200	✿	10 - 12	
		2 (3)	230	---	8 - 10	
Quiche	Forma do tarty	2 (3)	200	---	20 + 20	Spód podpiec przez 20 min, na spodzie rozprowadzić masę i piec przez kolejne 20 min.
Ciasto cebulowe	Blacha do pieczenia	2 (3)	200	---	30 - 40	
* Obrócić potrawę po upływie połowy czasu gotowania/pieczczenia.						

Ryby

- Temperatura wewnątrz ugotowanej ryby powinna wynosić (ze względów higienicznych) co najmniej 62 - 70°C. Jest to również idealna temperatura przyrządzania ryby.
- Rybę posolić dopiero przed gotowaniem. Pozwala to zachować naturalny aromat i zapobiec nadmiernej utracie wody.
- Ruszt i blachę lekko natłuścić, aby zapobiec przywieraniu ryby.
- W przypadku filetów ze skórą: rybę ułożyć skórą do góry, dzięki czemu struktura i aromat zostaną lepiej zachowane.
- Patyczki do szaszłyków odpowiednio skrócić lub przed nadzianiem składników namoczyć przez noc w wodzie, w przeciwnym razie ulegną zwęgleniu.
- Zawsze przestrzegać zaleceń producenta odnośnie produktów wstępnie ugotowanych i mrożonych.

Potrawa	Wypożyczenie	Poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/pieczenia w min	Uwagi
Szaszłyki z krewetek, świeże	Ruszt + brytfanna do grillowania	3 (4)	180	~~~~~	10*	
Szaszłyki z krewetek, mrożone	Ruszt + brytfanna do grillowania	3 (4)	180	~~~~~	12*	
Szaszłyki rybne	Ruszt + brytfanna do grillowania	3 (4)	200	~~~~~	12*	Używać gatunków ryb o zwartej konsystencji mięsa, takich jak łosoś, karmazyn, dorsz.
Pstrąg, cały	Blacha do pieczenia	3 (4)	200 - 220	~~~~~	16*	Porada kulinarna: Faszerować cytryną, czosnkiem i natką pietruszki.
Dorada, cała	Ruszt + brytfanna do grillowania	3 (4)	200 - 220	~~~~~	20 - 25*	Porada kulinarna: Faszerować cytryną, czosnkiem i tymiankiem lub mięta. Skórę dorady naciąć po przekątnej.
	Blacha do pieczenia	3 (4)	175	✿	20 - 25*	
Stek z łososia	Ruszt + brytfanna do grillowania	3 (4)	250	~~~~~	10 - 12	Porada kulinarna: Marynować z dodatkiem limonki, soli, pieprzu i czosnku.
	Blacha do pieczenia	2 (3)	200	✿	10 - 12	
Stek z tuńczyka	Blacha do pieczenia	3 (4)	250	~~~~~	8 - 10	Porada kulinarna: Wersja azjatycka z sosem sojowym, olejem sezamowym, imbirem, miodem, czosnkiem, chili i nasionami kolendry.
Paluszki rybne, mrożone	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	220	✿	15 - 17*	
Krażki kalmara, mrożone	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	220	---	8 - 12	

* Obrócić potrawę po upływie połowy czasu gotowania/pieczenia.

Mięso

- W celu lepszej kontroli temperatury używać termosondy. Wskazówki i optymalne temperatury docelowe podane są w rozdziale Termosonda.
- "Dochodzenie" mięsa: Po zakończeniu gotowania/ pieczenia odstawić mięso na 10 - 15 min. W ten sposób mięso może „odpocząć”. Cyrkulacja soków w mięsie zmniejsza się, co ogranicza utratę soków przy nacinaniu mięsa. Duże kawałki mięsa, np. pieczenie, można pozostawić w piekarniku. Mniejsze, np. steki, należy wyjąć z piekarnika i odstawić owinięte w folię aluminiową.
- W przypadku małych porcji (dla 2-3 osób) wskazane jest użycie formy żaroodpornej, aby potrawy nie przypaliły się ani nie wysychały.
- W przypadku dużych pieczeni oraz sposobów przyrządzania, które wymagają obfitego podlewania pieczeni, używać brytfanny do grillowania lub zwykłej brytfanny.
- Mięso marynować najlepiej przez całą noc, przed przystąpieniem do pieczenia lub grillowania usunąć marynatę, np. grzbietem noża lub łyżką. W przeciwnym razie przyprawy i zioła przypalą się.
- Jeżeli pieczeń zrobiła się zbyt ciemna, a skórka jest miejscami przypalona, następnym razem zmniejszyć nastawioną temperaturę i sprawdzić poziom wsunięcia.
- Jeżeli pieczeń jest gotowa, natomiast sos przypalony, następnym razem użyć mniejszego naczynia i dodać więcej wody. Jeżeli sos jest zbyt wodnisty, użyć większego naczynia i dodać mniej wody.

Potrawa	Wypożyczenie	Poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/ pieczenia w min	Uwagi
Wołowina						
Pieczeń wołowa (1,5 kg)	Szklana blacha do pieczenia/ brytfanna do grillowania	2 (3)	180	✱	90 - 120*	
Rostbef/pole- dwica wołowa (1 kg) – krwisty	Szklana blacha do pieczenia/ brytfanna do grillowania	2 (3)	230 / 180	✱	25 - 35**	Porada kulinarna: Doskonale komponuje się z sosem berneńskim lub na zimno, w plastrach z sosem remoulade i smażonymi ziemniakami.
– różowy	Szklana blacha do pieczenia/ brytfanna do grillowania	2 (3)	230 / 180	✱	30 - 40**	
– dobrze wypieczony	Szklana blacha do pieczenia/ brytfanna do grillowania	2 (3)	230 / 180	✱	50 - 60**	
Wieprzowina						
Filet wieprzowy, cały	Szklana blacha do pieczenia/ brytfanna do grillowania	2 (3)	230 / 180	✱	20 - 25**	Porada kulinarna: Marynować z dodatkiem oleju, czosnku i natki pietruszki.
Medaliony wieprzowe	Szklana blacha do pieczenia/ brytfanna do grillowania	2 (3)	180	✱	12 - 15*	Porada kulinarna: Krótko przed wyjęciem potrawy włożyć do szklanej blachy do pieczenia/brytfanny do grillowania kawałek masła oraz gałązkę rozmarynu i kontynuować pieczenie.

* Najpierw obsmażyć na patelni/w brytfannie na płycie grzewczej.

** Mięso podpiec w wysokiej temperaturze, po 15-20 minutach zmniejszyć temperaturę.

*** Mięso piec w niskiej temperaturze, na ostatnie 15-20 minut zwiększyć temperaturę.

Potrawa	Wypożażenie	Poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/ pieczenia w min	Uwagi
Pieczeń wieprzowa - udziec (1 kg)	Szklana blacha do pieczenia/ brytfanna do grillowania	2 (3)	230 / 180	✱ / ✱ ^e	45 - 50**	
Pieczeń wieprzowa - karkówka (1,5 kg)	Szklana blacha do pieczenia/ brytfanna do grillowania	2 (3) 2 (3)	230 / 180 230 / 180	✱ / ✱ ^e ☼	85 - 95** 70 - 80**	
Pieczeń wieprzowa ze skórą/chrupiąca pieczeń wieprzowa (1,5 kg)	Ruszt + brytfanna do grillowania	2 (3)	180 / 200	☼	60 - 70***	
Golonka wieprzowa	Ruszt + brytfanna do grillowania	2 (3)	150 / 200	☼	40 - 45***	Skórę ponacinać w romby, dzięki czemu będzie przyjemnie chrupiąca.
Schab peklowany (1 kg)	Szklana blacha do pieczenia/ brytfanna do grillowania	2 (3)	180 / 160	✱ / ✱ ^e	50 - 60**	
Pieczeń zwijana	Szklana blacha do pieczenia/ brytfanna do grillowania	2 (3)	230 / 180	✱ / ✱ ^e	65 - 70***	
	Ruszt + brytfanna do grillowania	2 (3)	230 / 180	☼	75 - 80***	
Cielęcina						
Pieczeń cielęca (1,5 kg)	Szklana blacha do pieczenia/ brytfanna do grillowania, brytfanna	2 (3)	180	✱ / ✱ ^e	50 - 60*	
Gicż cielęca	Szklana blacha do pieczenia/ brytfanna do grillowania, brytfanna	2 (3)	150 / 180	☼	50 - 60***	
Polędwica cielęca	Szklana blacha do pieczenia/ brytfanna do grillowania, brytfanna	2 (3)	160 - 170	✱	20	

* Najpierw obsmażyć na patelni/w brytfannie na płycie grzewczej.

** Mięso podpieć w wysokiej temperaturze, po 15-20 minutach zmniejszyć temperaturę.

*** Mięso piec w niskiej temperaturze, na ostatnie 15-20 minut zwiększyć temperaturę.

Potrawa	Wypożażenie	Poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/ pieczenia w min	Uwagi
Faszerowana pierś cielęca	Szklana blacha do pieczenia/ brytfanna do grillowania, brytfanna	2 (3)	120 - 130	✦ / ✦ ^e	120	
Dziczyzna						
Pieczeń z dzika	Szklana blacha do pieczenia/ brytfanna do grillowania, brytfanna	2 (3)	170	✦ / ✦ ^e	60 - 90*	Porada kulinarna: Marynować przez noc w oleju, czosnku, musztardzie i ziołach prowansalskich.
Udziec sarni	Szklana blacha do pieczenia/ brytfanna do grillowania, brytfanna	2 (3)	170 - 180	✦	60 - 80	
Schab sarni	Szklana blacha do pieczenia/ brytfanna do grillowania, brytfanna	2 (3)	165 - 175	✦	20	
		2 (3)	165 - 175	---	20 - 25	
Comber z królika	Szklana blacha do pieczenia/ brytfanna do grillowania, brytfanna	2 (3)	180	✦	15 - 25*	Porada kulinarna: Marynować w czosnku, rozmarynie, oliwie z oliwek i occie balsamicznym dobrej jakości.
Udziec jagnięcy – różowy	Szklana blacha do pieczenia/ brytfanna do grillowania, brytfanna	2 (3)	180 - 190	✦	100*	Porada kulinarna: Marynować przez noc w oliwie z oliwek z dodatkiem czosnku, rozmarynu i plasterków cytryny.
– dobrze wypieczony	Szklana blacha do pieczenia/ brytfanna do grillowania, brytfanna	2 (3)	180 - 190	✦	120*	
Golonka jagnięca	Szklana blacha do pieczenia/ brytfanna do grillowania, brytfanna	2 (3)	180 - 200	✦	35 - 45	

Różne

* Najpierw obsmażyć na patelni/w brytfannie na płycie grzewczej.

** Mięso podpiec w wysokiej temperaturze, po 15-20 minutach zmniejszyć temperaturę.

*** Mięso piec w niskiej temperaturze, na ostatnie 15-20 minut zwiększyć temperaturę.

Potrawa	Wypożażenie	Poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/ pieczenia w min	Uwagi
Klopsiki (po 80 g)	Blacha do pieczenia + papier do pie- czenia	2 (3)	200	✚ / ✚ ^e	30 - 35	Im bardziej płaskie są klopsiki, tym krótszy jest czas ich przyrządzania. To doskonałe rozwiązanie w przypadku przyrządzania potrawy w dużych ilo- ściach.
Klopsiki, podsma- żane (po 80 g)	Blacha do pieczenia + papier do pie- czenia	2 (3)	200	✚ / ✚ ^e	20	Ładnie zrumienione, a mimo to soczy- ste klopsiki: Najpierw podsmażyć je na patelni, a następnie włożyć do pie- karnika.
Klopsiki (po 25 g)	Blacha do pieczenia + papier do pie- czenia	2 (3)	200	✚ / ✚ ^e	25 - 30	Porada kulinarna: Mogą stanowić punkt wyjścia do wielu pokrewnych potraw, np. klopsików w sosie pomido- rowym, szwedzkich kulek mięsnych, klopsów królewieckich.
Klopsiki, podsma- żane (po 25 g)	Blacha do pieczenia + papier do pie- czenia	2 (3)	200	✚ / ✚ ^e	15	Porada kulinarna: Klopsiki z mięsa jag- nięcego i króliczego nadziać na patyczki do szaszłyków i podawać z jogurtem miętowym lub musztardą figową.
Pieczeń rzymska, świeża (700 g)	Ruszt + brytfanna do grillowania	2 (3)	160	✚ / ✚ ^e	60	Użyć termosondy (temperatura wewnątrz potrawy 67 °C).
Bekon w plastrach (boczek), cienko pokrojony	Blacha do pieczenia + papier do pie- czenia	3 (4)	180	✚	8 - 10	Po wyjęciu osączyć na ręczniku papie- rowym.
Bekon w plastrach (boczek), grubo pokrojony	Blacha do pieczenia + papier do pie- czenia	3 (4)	190	✚	8 - 12	
Faszerowana papryka z mięsem mielonym	Forma do zapiekanek/ brytfanna	2 (3)	175	✚ / ✚ ^e	55 - 60	Porada kulinarna: Faszerować mięsem mielonym i zapiekać w sosie pomido- rowym.
* Najpierw obsmażyć na patelni/w brytfannie na płycie grzewczej.						
** Mięso podpiec w wysokiej temperaturze, po 15-20 minutach zmniejszyć temperaturę.						
*** Mięso piec w niskiej temperaturze, na ostatnie 15-20 minut zwiększyć temperaturę.						

Drób

- W celu lepszej kontroli temperatury używać termosondy. Nie umieszczać termosondy na środku (w pustej przestrzeni), lecz między częścią brzuszną a kością udową. Szczegółowe wskazówki oraz optymalne temperatury docelowe podane są w rozdziale Termosonda.
- Drób będzie zrumieniony i chrupiący, jeśli pod koniec pieczenia zostanie polany masłem, wodą z solą, wytopionym tłuszczem lub sokiem pomarańczowym.
- W przypadku kaczki lub gęsi nakłóć skórę pod skrzydłami, aby ułatwić wytapianie się tłuszczu.
- Do przyrządzania potraw wymagających podlewania dużą ilością wody podczas pieczenia, używać brytfanny lub innej żaroodpornej formy. Zasada ta dotyczy również potraw, w przypadku których wytapia się duża ilość tłuszczu, np. pieczonej gęsi.

Potrawa	Wypożyczenie	Poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/pieczenia w min	Uwagi
Kaczka, cała (1,5 - 2 kg)	Ruszt + brytfanna do grillowania/ brytfanna	2 (3)	160 / 180	---	75*	Porada kulinarna: Faszerować pomarańczami, jabłkami lub suszonymi owocami.
Pierś kaczki	Brytfanna/ forma do zapiekanek	2 (3)	160	✱	25 - 35	Skórę ponacinać w romby.
Gęś, cała (5 kg)	Ruszt + brytfanna do grillowania/ brytfanna	2 (3)	160 / 190	✱ / ✱ ^e	110 - 130*	Porada kulinarna: Faszerować jabłkami, cebulą oraz majerankiem i spiąć.
		2 (3)	160 / 190	---	110 - 130*	
Indyczka, cała	Ruszt + brytfanna do grillowania/ brytfanna	2 (3)	160 / 190	✱ / ✱ ^e	120 - 180*	
		2 (3)	160 / 190	---	120 - 180*	
Kurczak, cały	Ruszt + brytfanna do grillowania	2 (3)	180	✱	45 - 60	Natrzeć olejem, solą, pieprzem, papryką i curry.
		2 (3)	180	☼	45 - 50	
Podudzia kurczaka	Ruszt + brytfanna do grillowania	3 (4)	220	☼	30**	Porada kulinarna: Przygotować azjatycką marynatę z sosu sojowego, miodu, chili, czosnku, imbiru, kinu rzymskiego, otartej skórki z limetki, kolendry.
		3 (4)	220	☼	30**	
Udka kurczaka	Ruszt + brytfanna do grillowania	3 (4)	220	☼	30**	Po obróceniu na górze powinna znajdować się strona z większą ilością skóry, która zrumieni się i będzie przyjemnie chrupka. Marynować w oleju z dodatkiem rozmarynu, plasterków limonki i czosnku.
		3 (4)	220	☼	30**	
Pierś kurczaka	Ruszt + brytfanna do grillowania	2 (3)	200	✱	20 - 25	Porada kulinarna: Przed pieczeniem natrzeć pastą Tandoori.
Nuggetsy z kurczaka, mrożone	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	200	✱ / ✱ ^e	15**	

* Mięso piec w niskiej temperaturze, na ostatnie 15-20 minut zwiększyć temperaturę.

** Obrócić potrawę po upływie połowy czasu gotowania/pieczenia

Potrawa	Wypożażenie	Poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas goto- wania/pie- czenia w min	Uwagi
Pieś przepiórki	Blacha do pieczenia	3 (4)	220		10 - 12	Posmarować olejem i przyprawami, np. papryką, tymiankiem, jałowcem i czosnkiem.
Przepiórka, cała (po 150 g)	Ruszt + brytfanna do grillowania	3 (4)	200		20 - 25	Posmarować olejem i przyprawami, np. papryką, tymiankiem, jałowcem i czosnkiem.
* Mięso piec w niskiej temperaturze, na ostatnie 15-20 minut zwiększyć temperaturę.						
** Obrócić potrawę po upływie połowy czasu gotowania/pieczenia						

Grillowanie i opiekanie

- Drzwi piekarnika muszą być zamknięte podczas grillowania.
- Podczas grillowania używać brytfanny do grillowania z wkładanym rusztem (dostępnym w zależności od wersji jako wyposażenie standardowe lub dodatkowe). Wlać do brytfanny do grillowania około 100 ml wody, dzięki czemu sok wyciekający z potrawy zostanie zebrany, a piekarnik pozostanie czysty. Zbyt duża ilość wody może zmienić rezultat pieczenia, ponieważ wytworzy się nadmierna ilość pary wodnej.
- Grillowane kawałki mięsa powinny być w miarę możliwości jednakowej grubości, co najmniej 2 do 3 cm. Dzięki temu zrumienią się równomiernie i pozostaną soczyste. Steki należy grillować bez solenia. Kawałki mięsa do grillowania należy układać bezpośrednio na ruszcie.
- Patyczki do szaszłyków mogą ulec zwęgleniu. Aby temu zapobiec, patyczki należy maksymalnie skrócić, przed użyciem namoczyć na noc w wodzie lub wykorzystać metalowe szpikulce.
- W przypadku małych ilości grillowanych produktów wybrać energooszczędny rodzaj grzania "Grill kompaktowy". Wówczas nagrzewa się tylko środkowa część grilla.

Potrawa	Wypożażenie	Poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas goto- wania/pie- czenia w min	Uwagi
Boczek, w plastrach	Ruszt + brytfanna do grillowania	3 (4)	275		18 - 20*	
		3 (4)	250		18 - 20*	
Szaszłyk	Ruszt + brytfanna do grillowania	3 (4)	190		16*	
Kiełbasa pieczona	Ruszt + brytfanna do grillowania	3 (4)	270		10*	
Merguez	Ruszt + brytfanna do grillowania	3 (4)	250		12*	
Żeberka, wstępnie ugotowane	Ruszt + brytfanna do grillowania	3 (4)	200 - 220		24*	
		3 (4)	200 - 220		24*	
* Obrócić potrawę po upływie połowy czasu gotowania/pieczenia.						
** Zapiekać do uzyskania żadanego stopnia zrumienienia.						

Potrawa	Wypożażenie	Poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas goto- wania/pie- czenia w min	Uwagi
Żeberka, surowe	Ruszt + brytfanna do grillowania	3 (4)	220	~~~~~	40*	Porada kulinarna: Marynować w oleju, musztardzie, occie balsamicznym i miodzie, dodając czosnek, sos Worcester, koncentrat pomidorowy oraz tabasco.
		3 (4)	220	☼	30*	
Kurczę saté	Ruszt + brytfanna do grillowania	3 (4)	250	☼	10 - 14*	Podawać z sosem z orzeszków ziemnych.
Ser Halloumi (grillowany ser)	Ruszt + brytfanna do grillowania	3 (4)	250	☼	5 - 8	Halloumi to półtwardy ser, popularny szczególnie w kuchni tureckiej i greckiej. Doskonale nadaje się do grillowania.
Opiekany chleb tostowy	Ruszt	3 (4)	200	~~~~~	1 - 2*	Nie odchodzić od urządzenia, aby tosty nie zrobiły się zbyt ciemne.
Tosty hawajskie	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	3 (4)	190	☼	8 - 10**	
Croque monsieur	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	3 (4)	190	☼	8 - 11**	
Grzanki	Blacha do pieczenia	2 (3)	180	✚	15*	Porada kulinarna: Świeży chleb biały wymieszać z oliwą z oliwek, czosnkiem oraz igiełkami rozmarynu. Nie używać zbyt dużej ilości oleju i skropić chleb olejem bezpośrednio przed przyrządzaniem grzanek, aby nie wchłonęły całego tłuszczu. Wielokrotnie obracać.
Zapiekane bezy	Tortownica	2 (3)	220 - 250	~~~~~	4 - 5**	Nie odchodzić od urządzenia, aby bezy nie zrobiły się zbyt ciemne.
Suszone śliwki w chruście z boczku	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	3 (4)	200	~~~~~	8 - 10	Doskonale smakuje również w wersji z daktylami lub morelami.
* Obrócić potrawę po upływie połowy czasu gotowania/pieczenia.						
** Zapiekać do uzyskania żadanego stopnia zrumienienia.						

Pieczywo

- Wskazane jest stosowanie ciemnych form do pieczenia wykonanych z metalu, ponieważ znacznie lepiej absorbują ciepło. Formę do pieczenia ustawić na środku rusztu.
- W przypadku ciast pieczonych na blasze bez wyłożenia jej papierem do pieczenia, blachę należy lekko natłuścić.
- Drobnie wypieki, np. ptysie, ciasteczka lub kieszonki z ciasta francuskiego, można piec na dwóch poziomach, 1+3 lub. 2+4.
- W przypadku pieczenia na kilku poziomach normalnym zjawiskiem jest, że jednocześnie wsunięte blachy nie są gotowe w tym samym momencie. Dolne blachy należy pozostawić w piekarniku kilka minut dłużej lub następnym razem wsunąć je wcześniej do urządzenia.
- Przed pokrojeniem ostudzić wypieki na kratce.
- Wypieki są zbyt ciemne od spodu: wsunąć o poziom wyżej, wybrać niższą temperaturę. Wypieki są zbyt ciemne na wierzchu: wsunąć o poziom niżej, wybrać niższą temperaturę i nieco wydłużyć czas pieczenia.
- Jeżeli ciasto jest zbyt suche, nastawić nieco wyższą temperaturę. Jeżeli ciasto jest w środku niedopieczone, nastawić niższą temperaturę. Nie można skracać czasów pieczenia poprzez ustawienie wyższej temperatury, lepiej wybrać nieco niższą temperaturę.
- Ciasto opada: następnym razem dodać mniejszą ilość płynnych składników lub obniżyć temperaturę pieczenia o 10 °C. Nie otwierać zbyt wcześniej drzwi piekarnika.
- Ciasto wyrasta tylko na środku: posmarować tłuszczem brzeg formy do pieczenia.
- Jeżeli nie można oddzielić ciasteczek od blachy, ponownie włożyć blachę na krótko do piekarnika i zdjąć ciasteczka, dopóki są jeszcze gorące.
- Jeżeli ciasto nie odchodzi od formy po jej odwróceniu do góry dnem, ostrożnie odchylić brzegi ciasta za pomocą noża. Ponownie przechylić ciasto i kilkakrotnie przykryć formę wilgotnym, zimnym ręcznikiem. Następnym razem dobrze nasmarować formę tłuszczem i dodatkowo wysypać bułką tartą.
- W przypadku produktów wstępnie popieczonych oraz mrożonych należy bezwzględnie przestrzegać zaleceń producenta.

Potrawa	Wyposażenie	Poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/pieczenia w min	Uwagi
Ciasto						
Sernik	Tortownica	1 (2)	160 - 165	☛	70 - 75	Niski sernik z użyciem połowy masy serowej.
		1 (2)	160 - 165	---	70 - 75	
		1 (2)	160 - 165	☛	85 - 90	
		1 (2)	160 - 165	---	80 - 90	
		1 (2)	160 - 165	☛	40 - 45	
Ciasto ucierane	Tortownica	2 (3)	160 - 170	☛ / ☛ ^e	50 - 60	
		2 (3)	160 - 170	---	50 - 60	
Ciasto z formy	Forma prostokątna	2 (3)	160 - 170	☛ / ☛ ^e	60 - 65	W celu uzyskania równomiernego zrumienienia ustawić wzdłuż komory piekarnika.
		2 (3)	160 - 170	---	55 - 60	
Babka	Forma z kominkiem	1 (2)	165 - 170	☛ / ☛ ^e	40 - 50	Porada kulinarna: Klasyczna babka lub w wersji z boczkiem i orzechami włoskimi.
		1 (2)	165 - 170	---	40 - 50	
		1 (2)	160 - 165	---	45 - 50	
Ciasto z blachy	Blacha do pieczenia	2 (3)	165 - 170	☛ / ☛ ^e	40 - 45	Blachę do pieczenia lekko natłuścić.
		2 (3)	165 - 170	---	40 - 50	

* Podgrzać urządzenie do podanej temperatury. Podczas wsuwania potrawy przełączyć piekarnik na niższą z podanych temperatur.

** Dezaktywować w ustawieniach podstawowych funkcję szybkiego nagrzewania (patrz rozdział *Ustawienia podstawowe*: Ustawienia podstawowe > Czas/sygnał zakończenia nagrzewania > Nagrzewanie z sygnałem)

Potrawa	Wyposażenie	Poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/ pieczenia w min	Uwagi
Rolada biszkoptowa	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	210	---	7 - 9	Jeszcze ciepłe ciasto wyłożyć na oprószony cukrem papier do pieczenia, odwracając blachę do góry dnem, następnie zrolować.
		2 (3)	190	---	7 - 9	
Spód biszkoptowy	Tortownica	2 (3)	165 - 175	---	30 - 35	Tortownicę wyłożyć papierem do pieczenia.
Ciasto drożdżowe z blachy	Blacha do pieczenia	2 (3)	165	✱	30 - 35	Porada kulinarna: Obłożyć śliwkami, figami lub cebulą i boczkiem.
		2 (3)	165	---	30 - 35	
Ciasto kruche z owocami	Forma do tarty	2 (3)	165	✱ / ✱ ^e	40 - 50	Porada kulinarna: Obłożyć truskawkami lub morelami i marcepanem.
		2 (3)	170	---	40 - 50	
		2 (3)	165	✱	45 - 55	
Tarta	Forma do tarty	2 (3)	165	✱ / ✱ ^e	30 - 40	Francuskie ciasto na kruchym spodzie, np. tarte aux pommes, tarte tatin, tarte au chocolat, tarte au citron.
		2 (3)	170	---	30 - 40	
		2 (3)	165	✱	40 - 45	
		2 (3)	170	---	45 - 50	Do jasnych form do tarty.
Strudel z ciasta francuskiego	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	200	✱ / ✱ ^e	20 - 25	Porada kulinarna: Faszerować budyniem i czereśniami lub jabłkami.
Szarlotka (zgodnie z EN60350-1)	Tortownica Ø 20 cm	2 (3)	160**	✱	85 - 105	Pogrzzać piekarnik.
	Tortownica Ø 20 cm	1 (2)	180**	---	80 - 95	Pogrzzać piekarnik.
Tort biszkoptowy (zgodnie z EN60350-1)	Tortownica Ø 26 cm	2 (3)	180**	✱	22 - 30	Pogrzzać piekarnik.
	Tortownica Ø 26 cm	2 (3)	150 - 180**	---	20 - 45	Pogrzzać piekarnik.
Wypieki drobne						
Ptysie, eklerki	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	180	✱ / ✱ ^e	35	Porada kulinarna: Faszerować kremem waniliowym, musem czekoladowym, śmietaną z musem owocowym lub śmietaną mocca.
		2 (3)	180	---	40	
		2 (3)	180	✱	35	
Ciasteczka, ciasteczka wyciskane	Blacha do pieczenia	2 (3)	160 - 170	✱ / ✱ ^e	15	
		2 (3)	160 - 170	---	18	
Drobne wypieki z ciasta francuskiego	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	200	✱ / ✱ ^e	15 - 20	
Kieszonki z ciasta francuskiego, faszerowane	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	3 (4)	200	✱ / ✱ ^e	15	Porada kulinarna: Faszerować szynką i serem lub jabłkami i rodzynkami.

* Podgrzać urządzenie do podanej temperatury. Podczas wsuwania potrawy przełączyć piekarnik na niższą z podanych temperatur.

** Dezaktywować w ustawieniach podstawowych funkcję szybkiego nagrzewania
(patrz rozdział *Ustawienia podstawowe*: Ustawienia podstawowe > Czas/sygnał zakończenia nagrzewania > Nagrzewanie z sygnałem)

Potrawa	Wypożażenie	Poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/ pieczenia w min	Uwagi
Wypieki z ciasta francuskiego	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	3 (4)	200	✿ / ✿ ^e	15	Porada kulinarna: Z sezamem, makiem, lukrem.
Paluszki z ciasta francuskiego	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	3 (4)	200	✿ / ✿ ^e	15	Porada kulinarna: Z serem, szynką, orzechami.
Rożki z ciasta francuskiego	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	200	✿ / ✿ ^e	15 - 20	Porada kulinarna: Z budyniem, owocami.
Andruty	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	140	✿	8 - 10	Formować na gorąco przed ostygnięciem, np. rożki do lodów lub roladki na deser.
Grissini	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	160	✿	30	Posypać solą morską, rozmarynem, curry, sezamem lub kminkiem.
Cookies (po 20 g)	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	175	✿	12 - 14	Z czekoladą, rodzynkami, orzechami lub cytryną.
Brownies	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	120	✿ / ✿ ^e	60 - 65	Po upieczeniu pokroić w kwadraty. Cechą charakterystyczną jest lekko kleista konsystencja w środku.
Muffiny	Blacha do muffinów/ foremki papierowe	2 (3)	160	✿ / ✿ ^e	25 - 30	Z czekoladą, orzechami lub rodzynkami.
		2 (3)	175	---	25 - 30	
		2 (3)	160 - 165	---	25 - 30	
Ciastka (zgodnie z EN60350-1)	Szklana blacha do pieczenia	2 (3)	150**	✿ ^e	25 - 40	Pogrzzać piekarnik.
	Blacha do pieczenia	3 (4) 1 (2)	150**	✿ ^e	25 - 40	Pogrzzać piekarnik. Wykorzystanie dwóch poziomów
	Szklana blacha do pieczenia					
	Szklana blacha do pieczenia	3 (4)	160**	---	20 - 30	Pogrzzać piekarnik.

* Podgrzać urządzenie do podanej temperatury. Podczas wsuwania potrawy przełączyć piekarnik na niższą z podanych temperatur.

** Dezaktywować w ustawieniach podstawowych funkcję szybkiego nagrzewania (patrz rozdział *Ustawienia podstawowe*: Ustawienia podstawowe > Czas/sygnał zakończenia nagrzewania > Nagrzewanie z sygnałem)

Potrawa	Wyposażenie	Poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/ pieczenia w min	Uwagi
Ciasteczka wyciskane	Blacha do pieczenia	2 (3)	140**	✱	30 - 40	Pogrzać piekarnik.
(zgodnie z EN60350-1)	Blacha do pieczenia	3 (4)	140**	✱	30 - 45	Pogrzać piekarnik.
	Szklana blacha do pieczenia	1 (2)				Wykorzystanie dwóch poziomów
	Blacha do pieczenia	2 (3)	160**	---	15 - 33	Pogrzać piekarnik.
Chleb, bułki						
Chleb z mąki mieszanej	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	200 / 170*	✱ / ✱ ^e	40 - 50	
		2 (3)	200 / 170*	---	40 - 50	
		2 (3)	200 / 165*	---	45 - 50	
Chleb na zakwasie	Blacha do pieczenia	2 (3)	200 / 180*	---	50 - 60	
Chleb z oliwkami i pomidorami	Blacha do pieczenia	2 (3)	200 / 170*	---	40 - 50	
Chleb w formie prostokątnej	Forma prostokątna	2 (3)	175	---	40 - 45	
Bagietka, wstępnie podpieczona	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	220	---	10 - 12	
Ciabatta, wstępnie podpieczona	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	190	---	12 - 14	
		2 (3)	180	✱ / ✱ ^e	12 - 14	
Chleb pita	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	200	✱ / ✱ ^e	15 - 20	Czas pieczenia zależy od wielkości i grubości placków.
		2 (3)	210	---	15 - 20	
Focaccia	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	210	---	15 - 20	Obłożyć różnymi dodatkami, np. ziołami, solą morską, oliwkami, sardelami, cebulą, szynką, pomidorami lub serem.
Bagietka czosnkowa/ziółowa	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	200	---	8 - 10	
Strudel z ciasta francuskiego	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	200	✱ / ✱ ^e	20 - 25	Porada kulinarna: Faszerować serem owczym i fetą.
Chałka	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	165	✱ / ✱ ^e	30	
		2 (3)	160 - 165	---	30 - 35	

* Podgrzać urządzenie do podanej temperatury. Podczas wsuwania potrawy przełączyć piekarnik na niższą z podanych temperatur.

** Dezaktywować w ustawieniach podstawowych funkcję szybkiego nagrzewania (patrz rozdział *Ustawienia podstawowe*: Ustawienia podstawowe > Czas/sygnał zakończenia nagrzewania > Nagrzewanie z sygnałem)

Potrawa	Wypożenie	Poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/ pieczenia w min	Uwagi
Bułki, wstępnie podpieczone	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	210	---	8 - 10	
		2 (3)	200	✱ / ✱ ^e	8 - 10	
Bułki, mrożone	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	180	✱ / ✱ ^e	10 - 12	
		2 (3)	200	---	10 - 12	
Bułki, świeże (po 50 g)	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	250 / 200*	---	15 - 20	
Pieczewo ługowe, mrożone	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	200	✱ / ✱ ^e	10 - 12	
Croissanty, mrożone	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	170	---	15 - 25	
* Podgrzać urządzenie do podanej temperatury. Podczas wsuwania potrawy przełączyć piekarnik na niższą z podanych temperatur.						
** Dezaktywować w ustawieniach podstawowych funkcję szybkiego nagrzewania (patrz rozdział <i>Ustawienia podstawowe</i> : Ustawienia podstawowe > Czas/sygnał zakończenia nagrzewania > Nagrzewanie z sygnałem)						

Desery

- Zapiekane desery są smaczne i łatwe do przygotowania – wystarczy je włożyć do piekarnika. Podany czas przyrządzania dotyczy również większych ilości, na przykład w przypadku wizyty gości.
- Desery z piekarnika podawane są najczęściej na ciepło, dlatego świetnie nadają się na chłodniejszą porę roku.

Potrawa	Wypożenie	Poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/ pieczenia w min	Uwagi
Apple Crumble	Forma do zapiekane	2 (3)	200	✱ / ✱ ^e	35 - 40	Zapiekane jabłka z kruszonką, których smak można wzbogacić owocami jagodowymi lub mirabelkami.
		2 (3)	200	---	25 - 30	Do miękkich gatunków jabłek.
		2 (3)	200	---	25 - 30	Do twardych gatunków jabłek.
Pieczone jabłka	Forma do zapiekane	2 (3)	190 - 200	✱ / ✱ ^e	20 - 30	Sugestia: użyć jabłek przeznaczonych do obróbki kulinarnej, np. Boskoop. Gatunek ten doskonale nadaje się do gotowania i pieczenia. Wariant letni: Faszerować ricottą, cytryną, miodem, kardamonem, wanilią i orzeszkami piniowymi.

Potrawa	Wyposażenie	Poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/ pieczenia w min	Uwagi
Owoce prażone	Szkłana blacha do pieczenia/ brytfanna do grillowania	2 (3)	160 - 180	✿ / ✿ ^e	30 - 40	np. morele lub owoce jagodowe
		2 (3)	200	---	30 - 40	Nie dodawać wody, często mieszać. Wzbogacić smak miodem, świeżą wanilią lub cynamonem.
Clafoutis	Forma do zapiekanek	2 (3)	190 - 200	✿	30 - 35	Francuski deser: w klasycznej wersji z wiśniami, doskonale smakuje również z mirabelkami lub owocami jagodowymi.
Zapiekanka na słodko	Forma do zapiekanek	2 (3)	160 - 180	✿ / ✿ ^e	30 - 40	np. kasza manna, twaróg lub ryż na mleku
Desery z pieczywa i owoców z bakaliami (Ofenschlupfer, Kirschenmichel)	Forma do zapiekanek	2 (3)	150	✿ / ✿ ^e	50 - 55	np. z czereśniami lub morelami
Topfenpalatschinken	Forma do zapiekanek	2 (3)	180 - 190	✿ / ✿ ^e	8 - 10	Austriacka specjalność: naleśnik z nadzieniem z twarogu i rodzynek, polany śmietaną i zapiekany.
Beza	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	100	✿	150	Nakładać możliwie płaskie porcje, aby masa mogła dokładnie przeschnąć.

Wekowanie

- Produkty spożywcze należy zawekować możliwie jak najszybciej po ich zakupie lub zbiorze. Dłuższe przechowywanie zmniejsza zawartość witamin i sprzyja fermentacji.
- Stosować tylko owoce i warzywa najwyższej jakości.
- Piekarnik nie nadaje się do wekowania mięsa.
- Sprawdzić i starannie wymyć słoiki, gumowe uszczelki, kłamry i sprężynki.
- Ustawić słoiki z przetworami w żaroodpornym naczyniu z wodą. Słoiki nie mogą się dotykać, a ich zawartość powinna być zanurzona w wodzie do co najmniej $\frac{3}{4}$ wysokości słoika.
- Po upływie czasu wekowania otworzyć drzwi komory piekarnika. Słoiki wyjąć z komory piekarnika dopiero, gdy całkowicie ostygną.
- Zawekowane przetwory przechowywać w chłodnym, ciemnym, i suchym miejscu, np. w spiżarni. Zawartość słoików po ich otwarciu należy szybko zużyć i przechowywać w lodówce.

Potrawa	Wyposażenie	Poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/pieczenia w min	Uwagi
Owoce	Ruszt	1 (2)	150 - 160	---	35 - 40	w zamkniętych słoikach
Warzywa	Ruszt	1 (2)	190 - 200	---	60 - 120	w zamkniętych słoikach

Dezynfekcja

- Przed przystąpieniem do wekowania zdezynfekować słoiki w piekarniku, aby przetwory nie zepsuły się. Tylko wtedy możliwe jest przechowywanie przetworów przez dłuższy czas oraz poza lodówką.
- Puste słoiki dezynfekować w gorącym powietrzu o temperaturze 100 °C przez co najmniej 20 minut. Pokrywki i gumowe uszczelki słoików można jednocześnie zdezynfekować we wrzącej wodzie, aby zapobiec ich wyschnięciu pod wpływem wysokiej temperatury w piekarniku.

Potrawa	Wypożazenie	Poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/pieczenia w min	Uwagi
Dezynfekcja	Ruszt	2 (3)	100	✱ / ✱ ^e	20 - 25	Słoiki, butelki niemowlęce

Suszenie

- Suszenie jest metodą konserwacji produktów, która polega na usunięciu z produktów spożywczych do 50% wody w wyniku poddania ich działaniu suchego, gorącego powietrza. Jednocześnie powoduje to wzrost intensywności smaku.
- Im grubszy jest produkt spożywczy, tym dłużej trwa proces suszenia. W celu maksymalnego skrócenia procesu suszenia oraz uzyskania największej oszczędności energii należy pokroić produkty w plastry.
- Przygotowane produkty ułożyć na wyłożonym papierem do pieczenia ruszcie lub blasze. Produkty należy od czasu do czasu obrócić podczas suszenia.
- Czas trwania zależy od grubości danego produktu oraz od naturalnej zawartości wody w produkcie, co oznacza, że suszenie pomidorów trwa dłużej od suszenia grzybów.
- W przypadku suszenia jednocześnie na dwóch poziomach, używać poziomów 1 i 3 (ewentualnie 2 i 4).

Potrawa	Wypożazenie	Poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/pieczenia w godzinach	Uwagi
Grzyby w plastrach	Ruszt + papier do pieczenia	2 (3)	50 - 60	✱ / ✱ ^e	3 - 4	
Jabłka w krążkach	Ruszt + papier do pieczenia	2 (3)	50 - 70	✱ / ✱ ^e	5 - 8	
Pomidory w ćwiartkach	Ruszt + papier do pieczenia	2 (3)	60 - 70	✱ / ✱ ^e	7 - 8	Usunąć z pomidorów gniazda nasienne, w przeciwnym razie wydłuży się czas suszenia.
Zioła	Ruszt + papier do pieczenia	2 (3)	50 - 60	✱ / ✱ ^e	1½ - 2	np. szczypiorek, natka pietruszki, szalwia

Kamień do pieczenia

- Należy zaopatrzyć się w kamień do pieczenia oraz element grzewczy, dostępne jako wyposażenie dodatkowe.
- W przypadku chrupiącej pizzy lub świeżego chleba przy użyciu kamienia do pieczenia możliwe jest uzyskanie rezultatu porównywalnego z pieczeniem w masywnym piecu kamiennym. O przewadze kamienia do pieczenia decyduje możliwość dokładnego regulowania temperatury pieczenia.
- W zależności od wielkości na kamieniu można układać jednocześnie kilka blatów pizzy, bułki oraz pozostałe wypieki.
- Można również piec kolejno kilka blatów pizzy. W tym przypadku czas pieczenia każdej pizzy może ulec wydłużeniu o ok. 1 do 3 minut.
- Przy pieczeniu chleba wskazane jest używanie termosondy. Umieścić termosondę w najgrubszym miejscu ciasta. Sonda mierzy temperaturę wewnątrz pieczonego produktu i powoduje wyłączenie się piekarnika po osiągnięciu nastawionej temperatury wnętrza potrawy.
- Ciasta powinny podczas pieczenia zwiększyć swoją objętość bez pęknięcia na powierzchni. W tym celu należy wielokrotnie ponakłuwac ciasto widelcem lub ponacinać nożem.
- Temperatury i czasy podane w tabeli gotowania/pieczenia mają charakter orientacyjny. Zawsze przestrzegać zaleceń producenta odnośnie produktów wstępnie ugotowanych i mrożonych.

Potrawa	Wyposażenie	Poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/pieczenia w min	Uwagi
Bułki, świeże (po 50 g)	Kamień do pieczenia	1	250 / 200*		15 - 20	
Chleb pita	Kamień do pieczenia	1	210		15	Czas gotowania/pieczenia zależy od wielkości i grubości placków.
Focaccia	Kamień do pieczenia	1	210		15	Obłożyć różnymi dodatkami, np. ziołami, solą morską, oliwkami, sardelami, cebulą, szynką, pomidorami lub serem.
Chleb z mąki mieszanej	Kamień do pieczenia	1	175		45	
Chleb na zakwasie	Kamień do pieczenia	1	250 / 200*		50 - 60	
Chleb z oliwkami i pomidorami	Kamień do pieczenia	1	175		45	
Pizza, świeża	Kamień do pieczenia	1	275		5 - 8	Czas gotowania/pieczenia jest zróżnicowany w zależności od rodzaju i grubości ciasta oraz dodatków.
Pizza, mrożona	Kamień do pieczenia	1	230		8 - 10	Czas gotowania/pieczenia jest zróżnicowany w zależności od grubości ciasta. Przestrzegać wskazówek producenta.
Podpłomyk, świeży	Kamień do pieczenia	1	300		3 - 4	Porada kulinarna: Wersja klasyczna lub z twarogiem kozim, szynką parmeńską, figami i cebulą dymką.
Podpłomyk, mrożony	Kamień do pieczenia	1	250		4 - 5	

* Podgrzać urządzenie do podanej temperatury. Podczas wsuwania potrawy przełączyć piekarnik na niższą temperaturę.

Akrylamid w produktach spożywczych

Jakie potrawy są narażone?

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

Porady dotyczące przygotowywania potraw, aby zawierały jak najmniej akrylamidu	
Informacje ogólne	Czas smażenia i pieczenia powinien być możliwie krótki. Potrawy należy zrumieniać na kolor złoty, nie za ciemny. Duży, gruby kawałek pieczystego zawiera mniej akrylamidu.
Pieczenie ciast	Przy użyciu trybu Gorące powietrze o maksymalnej temperaturze 180 °C.
Ciasteczka	Jajka lub żółtka zmniejszają powstawanie akrylamidu. Rozłożyć jedną warstwę równomiernie na blasze.
Frytki do pieczenia w piekarniku	Piec co najmniej 400 g na blachę, aby frytki nie wyschły.

Gaggenau Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München
www.gaggenau.com

GAGGENAU



9000914276 pl (950915)