

BS 470/471

BS 474/475

BS 484/485

Piekarnik parowy z funkcją pieczenia

Spis treści

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	3
Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	4
Przyczyny uszkodzeń	5
Ochrona środowiska	5
Oszczędność energii	5
Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego	5
Zapoznanie się z urządzeniem	6
Piekarnik parowy	6
Wyświetlacz i elementy obsługi	7
Symbole	7
Kolory i prezentacja	8
Automatyczne otwieranie drzwi	8
Dodatkowe informacje i i i [®]	8
Dmuchawa	8
Pozycje przełącznika wyboru funkcji	9
Wyposażenie	10
Akcesoria instalacyjne	11
Akcesoria dodatkowe	11
Przed pierwszym użyciem	12
Ustawianie języka	12
Ustawianie formatu godziny	12
Ustawianie godziny	12
Ustawianie formatu daty	12
Ustawianie daty	13
Ustawianie formatu temperatury	13
Ustawianie filtra wody	13
Ustawianie twardości wody	13
Pierwsze uruchomienie zakończone	14
Kalibracja	14
Czyszczenie szyby drzwi	14
Czyszczenie wyposażenia	14
Filtr wody	15
Praca z lub bez filtra wody	15
Wymiana filtra wody	15
Aktywacja urządzenia	15
Stand-by	15
Aktywacja urządzenia	15
Obsługa urządzenia	16
Komora piekarnika	16
Wsuwanie wyposażenia	16
Włączanie	16
Doprowadzanie pary	17
Schładzanie pary	17
Po każdym użyciu	17
Wyłączanie bezpieczeństwa	17

Funkcje timera	18
Wywoływanie menu timera	18
Minutnik	18
Stoper	18
Czas trwania procesu gotowania/pieczenia	19
Koniec czasu gotowania	20
Timer długoczasowy	21
Ustawianie timera długoterminowego	21
Przepisy indywidualne	22
Zapisywanie przepisu	22
Programowanie przepisu	22
Podawanie nazwy	23
Włączanie przepisu	23
Zmiana przepisu	23
Kasowanie przepisu	23
Termosonda do potraw	24
Umieszczanie termosondy wewnątrz potrawy	24
Ustawianie temperatury wnętrza potrawy	24
Wartości orientacyjne dotyczące temperatury w środku potrawy	25
Zabezpieczenie przed dziećmi	26
Aktywacja zabezpieczenia przed dziećmi	26
Dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi	26
Ustawienia podstawowe	27
Czyszczenie i konserwacja	30
Środki czyszczące	30
Program czyszczenia	31
Program suszenia	33
Program odkamieniania	33
Usterka, co robić?	35
Przerwa w zasilaniu	36
Tryb demo	36
Wymiana żarówki w komorze piekarnika	36
Serwis	37
Symbol produktu (nr E) D) i numer fabryczny (nr FD)	37

Tabele i rady	38
Warzywa	38
Ryba	39
Ryby - gotowanie na parze w niskiej temperaturze	40
Mięso – gotowanie w wysokich temperaturach	41
Mięso / drób - gotowanie w niskiej temperaturze	42
Drób	43
Gotowanie sous vide	44
Grillowanie	47
Dodatki	48
Desery	49
Inne	49
Wypieki	50
Fermentacja (wyrastanie ciasta)	51
Regenerowanie (podgrzewanie)	52
Rozmrażanie	52
Wekowanie	53
Wyciskanie soku (owoce jagodowe)	54
Przyrządzanie jogurtu	54
Przygotowanie większej potrawy	54
Akrylamid w produktach spożywczych	55

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.com/zz/store

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

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

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

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

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

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

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

Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i czynności konserwacyjne nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one ukończone 15 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.

⚠ Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

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.
- Podczas użytkowania może wydostawać się gorąca para. Nie dotykać otworów wentylacyjnych. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.
- Podczas eksploatacji żarówki bardzo się nagrzewają. Niebezpieczeństwo poparzenia istnieje nawet przez pewien czas po wyłączeniu urządzenia. Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia poczekać, aż żarówki ostygną. Na czas czyszczenia wyłączyć oświetlenie.

Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Podczas otwierania drzwiczek urządzenia może wydostawać się gorąca para. W zależności od temperatury para może być niewidoczna. Podczas otwierania nie stać zbyt blisko urządzenia. Ostrożnie otworzyć drzwiczki urządzenia. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.
- Podczas wyjmowania wyposażenia może się z niego wylewać gorący płyn. Gorące elementy wyposażenia wyjmować ostrożnie, używając rękawic kuchennych.

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

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

Przyczyny uszkodzeń

Uwaga!

- Nie ustawiać niczego bezpośrednio na dnie komory piekarnika. Nie wyścięłać dna folią aluminiową. Kumulujące się ciepło może uszkodzić urządzenie. Dno komory piekarnika musi pozostać odstonięte. Ustawiać naczynie zawsze w perforowanym wkładzie lub na kratce.
- Folia aluminiowa w komorze piekarnika nie może stykać się z szybą w drzwiczkach. Może to spowodować powstanie trwałych przebarwień na szybie.
- W przypadku wody wodociągowej o wysokiej twardości zalecamy stosowanie systemu odkamieniającego. Informacje dotyczące wody wodociągowej można uzyskać w lokalnym przedsiębiorstwie wodociągowym.
- Naczynia muszą być odporne na działanie wysokiej temperatury i gorącej pary. Silikonowe formy do pieczenia nie nadają się do stosowania w trybie Kombi w połączeniu z parą.
- W komorze piekarnika używać tylko oryginalnego wyposażenia. Materiał korodujący (np. półmiski, sztucce) może doprowadzić do korozji w komorze piekarnika.
- Używać wyłącznie oryginalnych drobnych części (np. nakrętki radełkowe). Drobne części zamawiać w razie ich zgubienia przez nasz serwis części zamiennych.
- Wilgotnych produktów spożywczych nie przechowywać przez dłuższy czas w zamkniętej komorze piekarnika. Mogą one spowodować korozję w komorze.
- Sól, ostre sosy (np. ketchup, musztarda) lub potrawy solone (np. pieczenie peklowane) zawierają chlorki i kwasy. Związki te mają negatywny wpływ na powierzchnię ze stali szlachetnej. Zawsze od razu usuwać wszelkie zanieczyszczenia.
- Sok z owoców może pozostawić w komorze piekarnika plamy. Natychmiast usunąć sok z owoców i wytrzeć powierzchnię do sucha miękką ściereczką.
- Niewłaściwa konserwacja może prowadzić do korozji w komorze piekarnika. Przestrzegać zaleceń dotyczących konserwacji i czyszczenia zawartych w instrukcji obsługi. Komorę piekarnika należy czyścić po każdym użyciu, gdy tylko urządzenie ostygnie. Po wyczyszczeniu osuszyć komorę piekarnika za pomocą programu suszenia.
- Nie zdejmować uszczelki drzwi. Gdy uszczelka drzwi jest uszkodzona, drzwi urządzenia nie zamykają się prawidłowo. Fronty sąsiadujących mebli mogą zostać uszkodzone. Zlecić wymianę uszczelki drzwi.

Ochrona środowiska

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

Oszczędność energii

- Podczas gotowania / pieczenia otwierać drzwi urządzenia w miarę możliwości jak najrzadziej.
- Do pieczenia stosować ciemne formy pokryte czarnym lakierem lub emaliowane formy do pieczenia. Wyjątkowo dobrze przejmują ciepło.
- Kilka ciast najlepiej piec kolejno. Piekarnik parowy jest jeszcze ciepły. Dzięki temu skraca się czas pieczenia drugiego ciasta. Można także wsunąć obok siebie dwie podłużne formy do pieczenia.
- W przypadku dłuższych czasów gotowania / pieczenia można wyłączyć piekarnik parowy 10 minut przed końcem czasu gotowania / pieczenia i wykorzystać pozostałe ciepło do dogotowania potrawy.
- Podczas gotowania na parze można jednocześnie wykorzystywać kilka poziomów. W przypadku potraw o różnych czasach gotowania / pieczenia należy najpierw wsunąć potrawę o najdłuższym czasie gotowania / pieczenia.

Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego

Opakowanie należy usunąć zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.

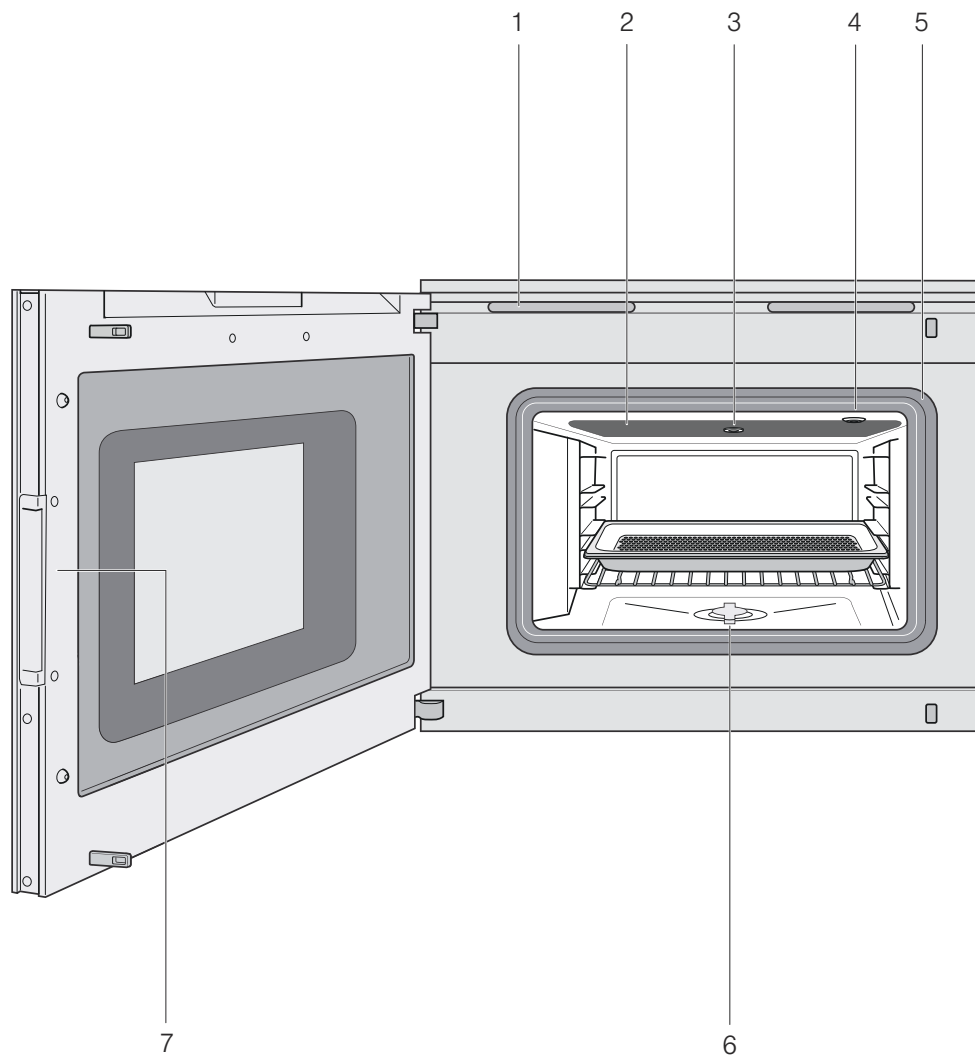


To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005r. „O zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie 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.

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 parowy



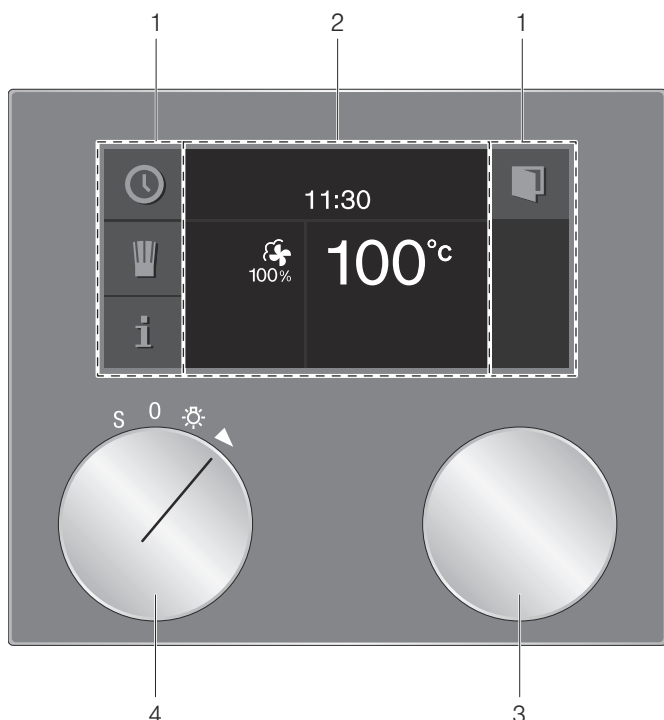
- | | |
|---|--|
| 1 | Szczelina wentylacyjna |
| 2 | Powierzchnia grillowania z ceramiki szklanej |
| 3 | Kaseta na wkłady czyszczące i odkamieniające |
| 4 | Gniazdo termosondy |
| 5 | Uszczelka drzwi |
| 6 | Filtr siatkowy |
| 7 | Zintegrowany uchwyt |

Wyświetlacz i elementy obsługi

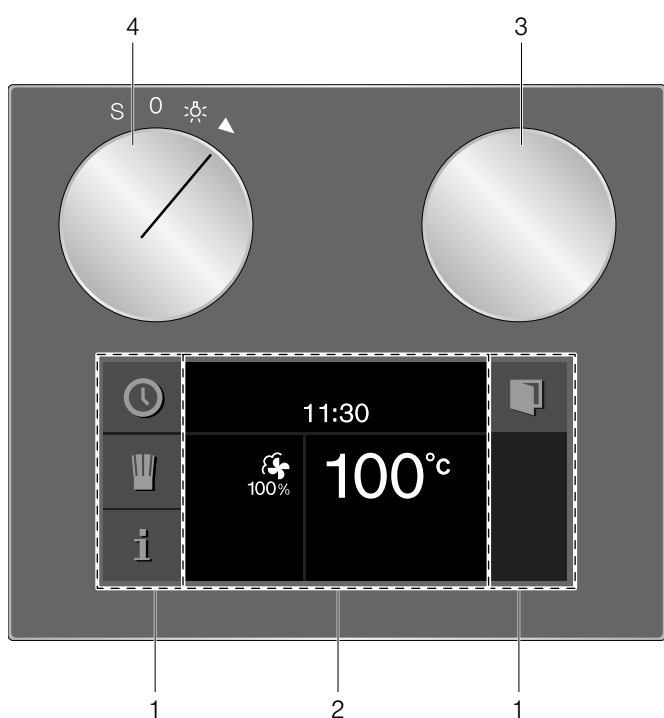
Instrukcja ta obowiązuje dla urządzeń różnych wersji. W zależności od typu urządzenia możliwe są odchylenia dotyczące szczegółów.

Obsługa wszystkich urządzeń jest identyczna.

Element obsługi w górnej części urządzenia



Element obsługi w dolnej części urządzenia



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
📄	Otwieranie drzwi urządzenia
i	Wywoływanie dodatkowych informacji
⤴	Nagrzewanie ze wskaźnikiem stanu
🗑️	Wywoływanie indywidualnych przepisów
rec	Zapisywanie menu
↶	Edycja ustawień
>A ^ā	Podawanie nazwy
✖	Kasowanie liter
🔒	Zabezpieczenie przed dziećmi
🕒	Wywoływanie menu timera
🕒	Wywołanie timera długoterminowego
🔪	Tryb demo
🔪	Termosonda
👤	Doprowadzanie pary
👤	Uruchomienie schładzania pary
👤	Zatrzymanie schładzania pary

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.

Kolory i prezentacja

Kolory

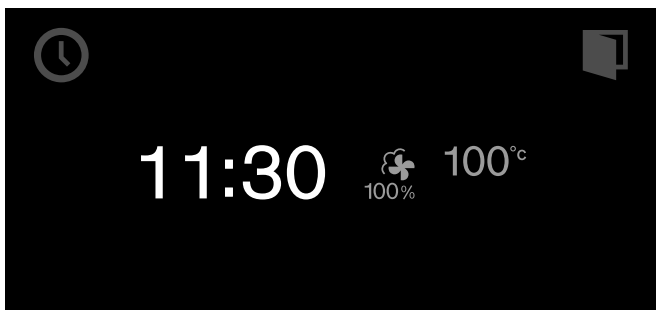
Różne kolory pomagają użytkownikowi w wykonywaniu poszczególnych ustawień.

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


Prezentacja

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

Zoom	Ustawienie, które jest aktualnie zmieniane, prezentowane jest w powiększeniu. Upływający aktualnie czas trwania prezentowany jest w powiększeniu tuż przed jego upływem (np. w przypadku timera ostatnie 60 s).
Zredukowane informacje na wyświetlaczu	Po krótkim czasie informacje na wyświetlaczu zostaną zredukowane i wyświetlane będą tylko najważniejsze z nich. Ta funkcja posiada ustawienie wstępne, które można zmienić w ustawieniach podstawowych.



Automatyczne otwieranie drzwi


Dotknięcie symbolu  powoduje otwarcie się drzwi, które można otworzyć na całą szerokość, używając zintegrowanego uchwyty bocznej.

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

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

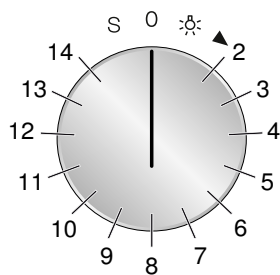
Urządzenie wyposażone jest w dmuchawę. Dmuchawa włącza się w trakcie pracy. Gorące powietrze usuwane jest w zależności od wersji urządzenia albo nad albo pod drzwiami.

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 + 100% wilgoci	30-230 °C Proponowana temperatura 100 °C	Gotowanie na parze w temperaturze 70 °C - 100 °C: Do warzyw, ryb i dodatków. Potrawy są otoczone parą ze wszystkich stron Tryb kombi w temperaturze 120 °C - 230 °C: do ciasta francuskiego, chleba, bułek. Gorące powietrze i para wodna są stosowane jednocześnie.
3	 Gorące powietrze + 80% wilgoci	30-230 °C Proponowana temperatura 170 °C	Tryb kombi: do ciasta francuskiego, mięsa i drobiu. Gorące powietrze i para wodna są stosowane jednocześnie.
4	 Gorące powietrze + 60% wilgoci	30-230 °C Proponowana temperatura 170 °C	Tryb kombi: do wypieków drożdżowych i chleba. Gorące powietrze i para są stosowane jednocześnie. Wyrastanie ciasta: do ciasta drożdżowego i zaczynu. Ciasto wyrasta znacznie szybciej niż w temperaturze pokojowej. Gorące powietrze i para stosowane są jednocześnie, dzięki czemu powierzchnia ciasta nie wysycha. Optymalnym ustawieniem temperatury dla ciasta drożdżowego jest 38 °C.
5	 Gorące powietrze + 30% wilgoci*	30-230 °C Proponowana temperatura 170 °C	Gotowanie w wilgotnym powietrzu: do wypieków W tym ustawieniu nie jest wytwarzana para, lecz kłapa wentylacyjna jest zamknięta. Wilgoć wydobywająca się z produktów pozostaje w komorze piekarnika i zapobiega wysuszeniu potrawy.
6	 Gorące powietrze + 0% wilgoci	30-230 °C Proponowana temperatura 170 °C	Gorące powietrze: do ciast, ciasteczek i zapiekanek. Wentylator na tylnej ścianie równomiernie rozprowadza ciepło w całej komorze piekarnika.
7	 Gotowanie w niskiej temperaturze	30-90 °C Proponowana temperatura 70 °C	Gotowanie w niskiej temperaturze w przypadku mięsa. Delikatne, powolne gotowanie w celu uzyskania wysublimowanego smaku.
8	 Gotowanie sous vide	50-95 °C Proponowana temperatura 60 °C	Gotowanie „w próżni“ w niskich temperaturach w przedziale 50 - 95 °C przy użyciu 100% pary do mięs, ryb, warzyw i deserów. Potrawy są hermetycznie zamykane w specjalnym żaroodpornym woreczku przy użyciu pakowarki próżniowej. Metoda ta pozwala zachować substancje odżywcze oraz aromat gotowanych produktów.
9	 Grill + termoobieg	30-230 °C Proponowana temperatura 230 °C	Do szaszłyków z warzywami lub z krewetkami.
10	 Grill powierzchniowy	30-230 °C Proponowana temperatura 230 °C	Do grillowanych warzyw, dopiekania (np. ciasto z beżą) oraz zapiekanych tostów.

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

Położenie	Funkcja/Rodzaj grzania	Temperatura	Zastosowanie
11	 Grill powierzchniowy stopień 1 + wilgoć	30-230°C Proponowana temperatura 170°C	Tryb grilla z nawilżaniem: do zapiekanek i sufletów.
12	 Grill powierzchniowy stopień 2 + wilgoć	30-230°C Proponowana temperatura 170°C	Tryb grilla z nawilżaniem: do warzyw faszerowanych. Moc grilla jest zwiększona.
13	 Rozmrażanie	40-60°C Proponowana temperatura 45°C	Do warzyw, mięsa, ryb i owoców. Dzięki obecności wilgoci ciepło działa na potrawy delikatnie. Potrawy nie wysychają i zachowują swój kształt.
14	 Odgrzewanie	60-180°C Proponowana temperatura 120°C	Do potraw gotowanych i pieczywa. Gotowane potrawy zostaną ponownie delikatnie podgrzane. Dzięki obecności pary potrawy nie wysychają. Potrawy na talerzu odgrzewać w temperaturze 120°C, pieczywo w temperaturze 180°C.
S	 Ustawienia podstawowe		W ustawieniach podstawowych można dostosować urządzenie do indywidualnych potrzeb.
	 Program czyszczenia		Program czyszczenia umożliwia usunięcie silnego zabrudzenia z komory piekarnika.
	 Program suszenia		Program suszenia umożliwia osuszenie komory piekarnika po zakończeniu trybu gotowania na parze lub programu czyszczenia.
	 Program odkamieniania		Program odkamieniania umożliwia usunięcie kamienia z komory piekarnika.
	 Wymiana filtra wody		Wymiana filtra wody w przypadku zainstalowanego systemu odkamieniania.
	 Usuwanie wskazówki dot. odkamieniania		Po zakończeniu procesu odkamieniania usunąć wskazówkę widoczną na wyświetlaczu.

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

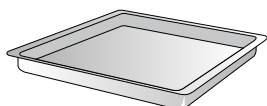
Wyposażenie

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.

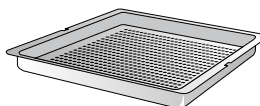
Urządzenie posiada następujące wyposażenie:



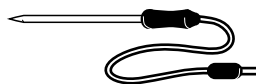
Kratka
na naczynia, formy do pieczenia ciasta, do zapiekanek i do przyrządzania pieczeni



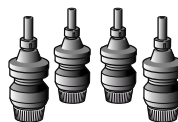
Pojemnik do przyrządzania potraw ze stali szlachetnej, nieperforowany, GN 2/3, głębokość 40 mm
do gotowania ryżu, roślin strączkowych i zbóż, do pieczenia ciast z blachy i do gromadzenia płynu wycierającego podczas gotowania na parze



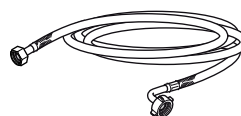
Pojemnik do przyrządzania potraw ze stali szlachetnej, perforowany, GN 2/3, głębokość 40 mm
do gotowania na parze warzyw lub ryb, do wyciskania soku z owoców i do rozmrażania



Termosonda
do dokładnego czasowo dostosowanego gotowania / pieczenia mięsa, ryb, drobiu i chleba



Zestaw z 4 wkładami czyszczącymi



Wąż doprowadzający wodę, 3 m

Wąż odprowadzający wodę, 3 m

Akcesoria instalacyjne

- BA 476 310 uchwyt, stal szlachetna dla BS 470/471/474/475
- BA 478 310 uchwyt, stal szlachetna dla BS 484/485
- GF 111 100 System zapobiegający osadzaniu się kamienia
(Filtr z wkładem do pierwszej instalacji)
- GF 121 110 Wkład do filtra do systemu zapobiegającemu osadzaniu się kamienia
- GZ 010 011 przedłużenie węża dopływowego i odpływowego, 2 m

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

Akcesoria dodatkowe

Następujące elementy wyposażenia dodatkowego można zamówić w specjalistycznych punktach sprzedaży:

- CL S10 040 Zestaw z 4 wkładami czyszczącymi
- CL S20 040 Zestaw z 4 wkładami odkamieniającymi
- GN 114 130 Taca do gotowania ze stali szlachetnej GN 1/3, nieperforowana, głębokość 40 mm, 1,5 l
- GN 114 230 Taca do gotowania ze stali szlachetnej GN 2/3, nieperforowana, głębokość 40 mm, 3 l
- GN 124 130 Taca do gotowania ze stali szlachetnej GN 1/3, perforowana, głębokość 40 mm, 1,5 l
- GN 124 230 Taca do gotowania ze stali szlachetnej GN 2/3, perforowana, głębokość 40 mm, 3 l
- GN 144 130 Pojemnik do gotowania GN 1/3, pokryty powłoką antyadhezyjną, nieperforowany, głębokość 40 mm, 1,5 l
- GN 144 230 Pojemnik do gotowania GN 2/3, pokryty powłoką antyadhezyjną, nieperforowany, głębokość 40 mm, 3 l
- GN 154 130 Pojemnik do gotowania GN 1/3, pokryty powłoką antyadhezyjną, perforowany, głębokość 40 mm, 1,5 l
- GN 154 230 Pojemnik do gotowania GN 2/3, pokryty powłoką antyadhezyjną, perforowany, głębokość 40 mm, 3 l
- GN 340 230 Brytfanna z odlewu aluminiowego GN 2/3, wysokość 165 mm, z powłoką zapobiegającą przywieraniu
- GN 410 130 Pokrywa ze stali szlachetnej GN 1/3
- GN 410 230 Pokrywa ze stali szlachetnej GN 2/3
- GR 220 046 Ruszt, chromowany, na nóżkach

Przed pierwszym użyciem

Niniejszy rozdział zawiera informacje dotyczące czynności, które należy wykonać przed pierwszym użyciem urządzenia do przyrządzania potraw. Najpierw należy przeczytać rozdział 'Istotne wskazówki dotyczące 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
- Twardość wody

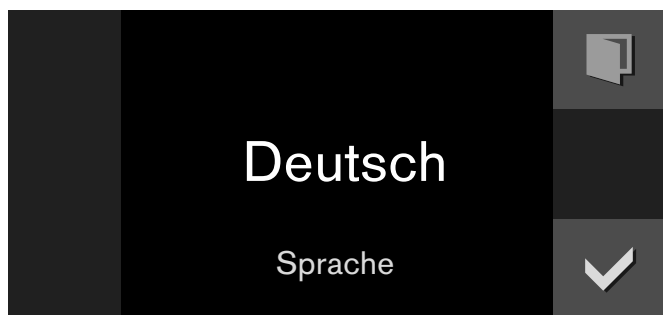
Wskazówki

- Menu "Pierwsze ustawienia" pojawia się 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, 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 ✓.

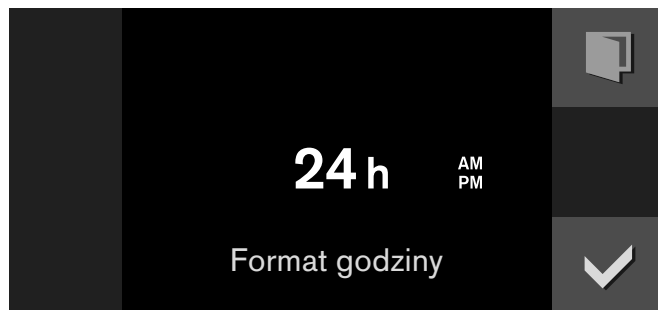


Wskazówka: W przypadku zmiany ustawień językowych następuje ponowne uruchomienie systemu, proces ten trwa kilka sekund.

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.

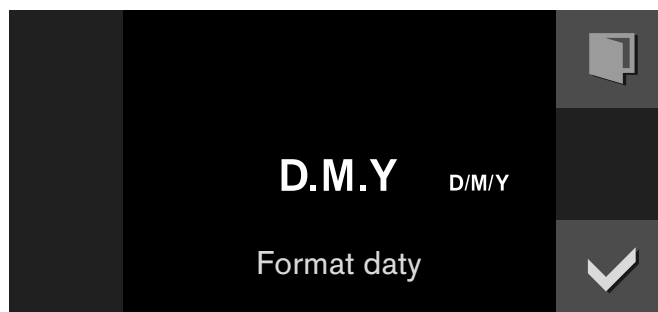
- 1 Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żadaną godzinę.
- 2 Potwierdzić za pomocą ✓.



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.

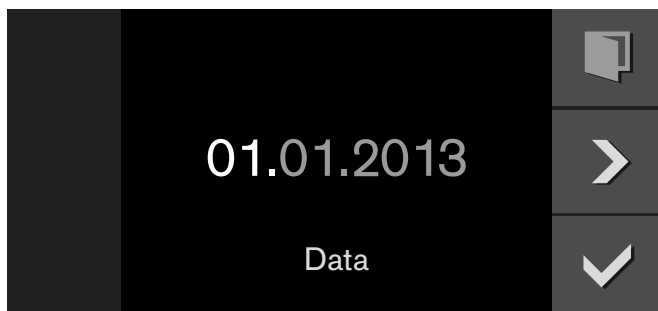
- 1 Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać żądany format.
- 2 Potwierdzić za pomocą ✓.



Ustawianie daty

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

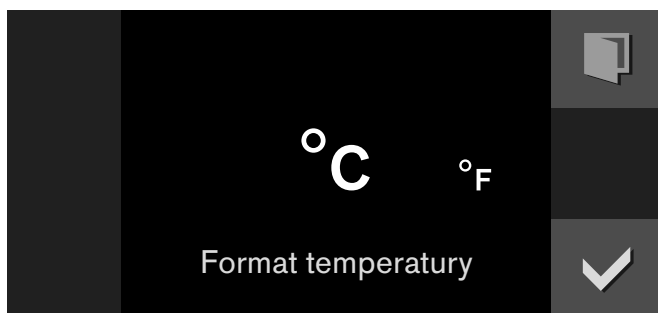
- 1 Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żądany dzień tygodnia.
- 2 Za pomocą symbolu > przejść do ustawiania miesiąca.
- 3 Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić miesiąc.
- 4 Za pomocą symbolu > przejść do ustawiania roku.
- 5 Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić rok.
- 6 Potwierdzić za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

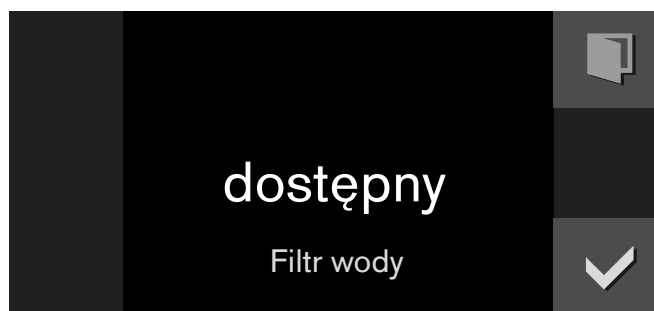


Ustawianie filtra wody

Na wskazaniu pojawia się "Filtr wody". Ustawienie domyślne to "Dostępny".

Gdy twardość wody przekracza 7° dH lub twardość karbonowa przekracza 5° dH, zalecamy stosowanie systemu odkamieniającego GF 111 100.

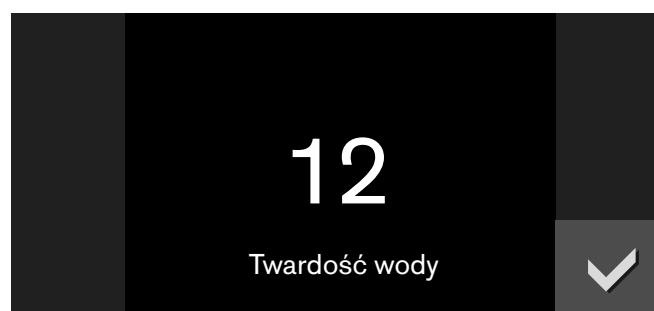
- 1 Za pomocą pokrętki wybrać "Dostępny" (z filtrem wody) lub "Niedostępny" (bez filtra wody).
- 2 Potwierdzić za pomocą ✓.
- 3 Gdy filtr wody zostanie wybrany jako "Dostępny": Na wskazaniu pojawia się "Pojemność filtra wody".
- 4 Za pomocą pokrętki wybrać pojemność zastosowanego filtra wody (pomiędzy 100 - 9000 litrów). Należy zwrócić uwagę na informacje dołączone do filtra wody.
- 5 Potwierdzić za pomocą ✓.



Ustawianie twardości wody

Na wskazaniu pojawia się "Twardość wody".

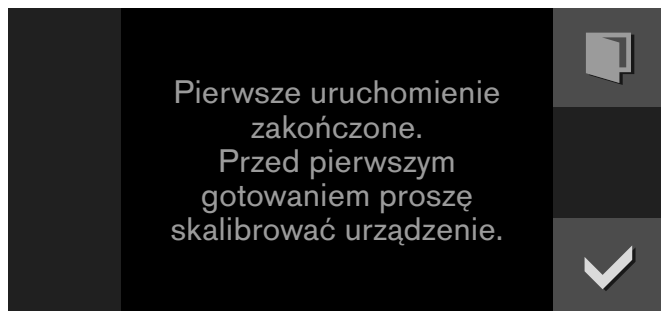
- 1 Za pomocą dołączonego testu twardości węglanowej sprawdzić wodę wodociągową: biuretę napełnić do oznaczenia 5 ml wodą z sieci.
- 2 Dodawać kroplami roztwór wskaźnika, do momentu zmiany barwy z fioletowej na żółtą.
Ważne! Liczyć krople i po każdej kropli biuretę ostrożnie przechylać w celu pełnego przemieszania. Ilość kropli odpowiada twardości wody.
- 3 Za pomocą pokrętki ustawić zmierzoną twardość wody. Wstępnie ustawiona jest wartość 12.
- 4 Potwierdzić za pomocą ✓.



Pierwsze uruchomienie zakończone

Na wyświetlaczu pojawia się "Pierwsze uruchomienie zakończone. Przed pierwszym gotowaniem proszę skalibrować urządzenie".

Potwierdzić za pomocą ✓.



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

Przed pierwszym gotowaniem na parze wykonać kalibrację. Urządzenie ustawia punkt wrzenia.

Kalibracja

Temperatura wrzenia wody zależna jest od ciśnienia powietrza. Ponieważ ciśnienie powietrza spada wraz ze wzrostem wysokości, spada tym samym temperatura wrzenia. Podczas kalibracji urządzenie dostosowuje temperaturę wrzenia do warunków ciśnienia panujących w miejscu ustawienia.

Istotne jest, aby urządzenie wytwarzało parę przez 20 minut bez przerwy w temperaturze 100°C. W tym czasie nie otwierać drzwi urządzenia.

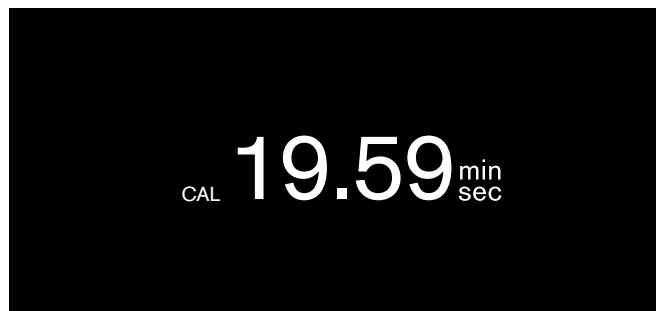
Wskazówki

- Do wykonywania kalibracji urządzenie musi być zimne.
 - Urządzenie podczas kalibracji wytwarza większą ilość pary niż zwykle.
- 1 Ustawić przełącznik wyboru funkcji na **S**.
 - 2 Za pomocą pokrętki wybrać "Ustawienia podstawowe".
 - 3 Dotknąć symbolu ✓.
 - 4 Za pomocą pokrętki wybrać "Kalibracja".
 - 5 Dotknąć symbolu _.
 - 6 Usunąć z komory piekarnika wszelkie elementy wyposażenia i dotknąć ✓.

- 7 Pojawia się czas 20:00 minut. Za pomocą ▶ uruchomić kalibrację.



Kalibracja rozpoczyna się. Mijający czas wskazywany jest na wyświetlaczu.



Wskazówka: Nie przerywać kalibracji. Nie obracać przełącznika wyboru funkcji. Nie otwierać drzwi urządzenia.

Po wykonaniu kalibracji na wyświetlaczu pojawia się komunikat. Potwierdzić za pomocą ✓ i ustawić przełącznik wyboru funkcji na **0**.

Po przestawieniu urządzenia w inne miejsce

Aby urządzenie przystosowało się automatycznie do nowego miejsca ustawienia, należy ponownie przeprowadzić kalibrację.

Po przywróceniu ustawień fabrycznych

Po przywróceniu ustawień fabrycznych ponownie przeprowadzić kalibrację w menu Ustawienia podstawowe.

Po przerwie w dopływie prądu

Urządzenie zapamiętuje ustawienia kalibracji również w przypadku przerwy w dopływie prądu lub odłączeniu od zasilania. Ponowna kalibracja nie jest konieczna.

Czyszczenie szyby drzwi

Uszczelka drzwi jest fabrycznie smarowana w celu zapewnienia szczelności. Pozostałości użytego środka mogą być widoczne na szybie drzwi.

Przed pierwszym użyciem urządzenia wyczyścić szybę drzwi za pomocą płynu do mycia szyb i ściereczki do okien lub ściereczki z mikrofazy. Nie używać skrobaczek do szkła.

Czyszczenie wyposażenia

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

Filtr wody

Praca z lub bez filtra wody

Urządzenie można używać z filtrem wody lub bez filtra wody.

Gdy twardość wody przekracza 7°dH lub twardość karbonowa przekracza 5°dH, zalecamy stosowanie systemu odkamieniającego GF 111 100.

Wymiana filtra wody

Wkłady filtra należy regularnie wymieniać. Odpowiednie wkłady filtra dostępne są w serwisie lub sklepie online (numer katalogowy GF 121 110).

Pojemność filtra zależna jest od intensywności stosowania urządzenia i lokalnej twardości wody. Informacja na wyświetlaczu przypomina o konieczności wymiany filtra. Bez względu na rzeczywiście filtrowaną ilość wody wkład filtra należy wymienić najpóźniej po upływie 12 miesięcy.

- 1 Ustawić przełącznik wyboru funkcji na **S**. Za pomocą pokrętła wybrać "Wymiana filtra wody".
- 2 Wyświetlany jest symbol ☹️. Potwierdzić za pomocą ✓.
- 3 Wymienić filtr wody. Podczas wymiany filtra zwrócić uwagę na wskazówki dołączone do wkładu filtra. Potwierdzić za pomocą ✓.
- 4 Na wyświetlaczu pojawia się "Wybrać pojemność filtra wody". Potwierdzić za pomocą ✓.
- 5 Za pomocą pokrętła wybrać pojemność zastosowanego filtra wody (pomiędzy 100 - 9000 litrów). Potwierdzić za pomocą ✓.

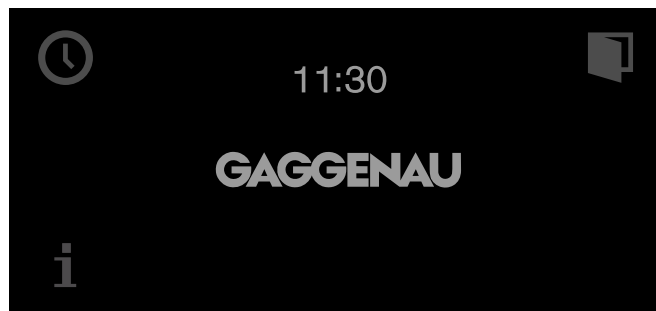
Wymiana filtra wody jest zakończona. Dotknąć symbolu ✓. Urządzenie jest gotowe do pracy.

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 pulpitu obsługi,
- lub otworzyć/zamknąć drzwi.

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

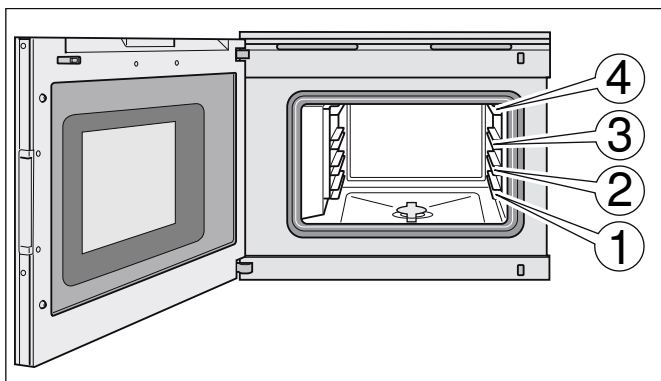
Wskazówki

- Jeśli w ustawieniach podstawowych wybrano "Tryb stand-by = Wył.", 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

W komorze piekarnika są cztery poziomy wsunięcia. Poziomy wsunięcia liczone są od dołu do góry.

Wskazówka: W przypadku trybów Gotowanie na parze, Rozmrażanie, Wyrastanie ciasta oraz Odgrzewanie można jednocześnie wykorzystywać maks. trzy poziomy (poziom 2, 3 i 4). Piec można tylko na jednym poziomie, w tym celu należy wykorzystać poziom 2 (lub w przypadku wysokich form do pieczenia poziom 1).



Uwaga!

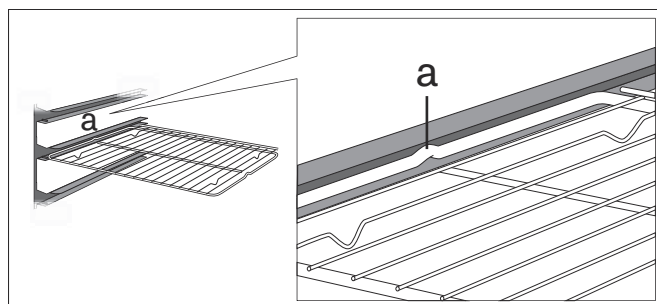
- Bezpośrednio na dnie komory piekarnika nie wolno niczego ustawiać. Nie wolno wykładać go folią aluminiową. Nagromadzone gorące powietrze może uszkodzić urządzenie. Dno piekarnika musi być zawsze puste. Naczynia należy zawsze wstawiać do perforowanych pojemników do gotowania lub ustawiać na ruszcie.
- Nie umieszczać wyposażenia pomiędzy przewodnikami na wysokościach wsunięcia, ponieważ może się przechylić.

Wsuwanie wyposażenia

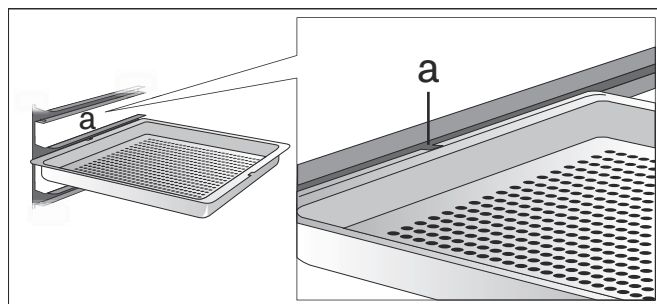
Ruszt i perforowany pojemnik do gotowania posiadają funkcję blokady. Funkcja blokady zapobiega przechyleniu się wyposażenia podczas wyciągania. Aby zabezpieczenie przed przechyleniem zadziałało, należy prawidłowo wsunąć wyposażenie do piekarnika. Przy wyjmowaniu wyposażenia, należy je lekko unieść.

Podczas wsuwania rusztu należy uważać, aby

- nosek blokujący (a) był zwrócony do góry
- pałąk zabezpieczający ruszt znajdował się z tyłu i był zwrócony do góry.





Podczas wsuwania perforowanego pojemnika do gotowania zwrócić uwagę, aby wgłębienie (a) było zwrócone w kierunku ścianki bocznej.



Włączanie

- 1 Ustawić żądany rodzaj grzania za pomocą przełącznika funkcji. Na wyświetlaczu pojawia się wybrany rodzaj grzania i proponowana temperatura.
- 2 W celu zmiany temperatury: Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żądaną temperaturę.

Na wyświetlaczu pojawia się symbol nagrzewania . Słupki na bieżąco pokazują status nagrzewania. Gdy nastawiona temperatura zostanie osiągnięta, rozbrzmiewa sygnał, a symbol nagrzewania  gaśnie.

Wskazówki

- W przypadku ustawienia temperatury poniżej 70°C oświetlenie komory piekarnika nie włącza się.
- W przypadku rodzaju grzania "Gotowanie sous vide" oświetlenie piekarnika nie włącza się.
- Zmiana trybu pracy nie powoduje zmiany ustawionej temperatury. Proponowana temperatura pojawia się wyłącznie po włączeniu.

Wyłączanie:



Obrócić przełącznik funkcji na 0.

Doprowadzanie pary

Podczas doprowadzania pary celowo doprowadzana jest para do komory piekarnika. W ten sposób można np. piec chleb i bułki przy dostatecznej wilgotności.

Doprowadzanie pary funkcjonuje tylko w poniższych funkcjach grzania:

- Gorące powietrze + 30% wilgoci
- Gorące powietrze + 0% wilgoci
- Grill + termoobieg
- Grill powierzchniowy

Naciskać symbol  tak długo, jak długo musi być doprowadzana para, maksymalnie 8 sekund. Aby wykonać ponowne doprowadzenie pary, należy odczekać przynajmniej jedną sekundę i znowu nacisnąć symbol .

Schładzanie pary

W przypadku schładzania pary do komory piekarnika doprowadzana jest zimna woda. Dzięki temu komora piekarnika stygnie, a para skrapla się na ściankach komory piekarnika. Przy późniejszym otwarciu komory piekarnika wydobywa się już tylko niewielka ilość pary.


Niebezpieczeństwo oparzenia!

Po otwarciu z drzwi urządzenia może skapywać gorąca woda.


Funkcja schładzania pary działa wyłącznie w przypadku rodzajów grzania, przy których temperatura komory piekarnika nie przekracza 130°C:

- Gorące powietrze + 100% wilgoci
- Gorące powietrze + 80% wilgoci
- Gorące powietrze + 60% wilgoci
- Grill powierzchniowy stopień 1 + nawilżanie
- Grill powierzchniowy stopień 2 + nawilżanie
- Gotowanie sous vide

Sposób postępowania:

Dotknąć symbolu . Schładzanie pary trwa około 20 sekund. W tym czasie grzanie jest wyłączone.

Wcześniejsze wyłączenie schładzania pary:

Otworzyć drzwi lub dotknąć odpowiedniego symbolu .

Wskazówka: Schładzanie pary jest dostępne również przez krótki czas po wyłączeniu urządzenia.

Po każdym użyciu

- 1 Gdy tylko urządzenie ostygnie, należy usunąć zanieczyszczenia z komory piekarnika. Później będzie znacznie trudniej usunąć przypalone resztki jedzenia.
- 2 Po ostygnięciu wytrzeć komorę piekarnika, a następnie starannie osuszyć miękką ściereczką.
- 3 Jeśli na meblach lub uchwytach osadziły się skropliny, należy je wytrzeć suchą ściereczką.
- 4 Osuszyć komorę piekarnika za pomocą programu suszenia (patrz rozdział 'Program suszenia') lub pozostawić drzwi urządzenia otwarte, dopóki komora piekarnika nie będzie całkowicie sucha.

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

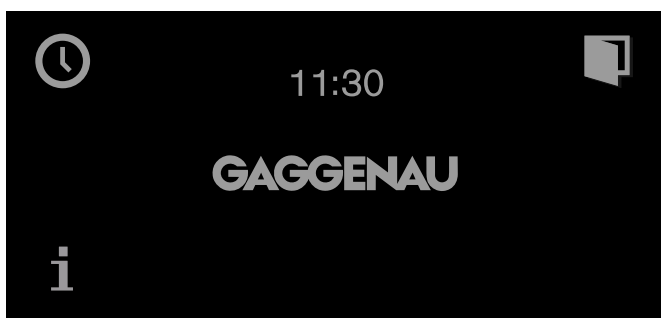
🕒 Czas gotowania/pieczenia (nie w trybie uśpienia)

🕒 Zakończenie czasu gotowania/pieczenia (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 🕒.



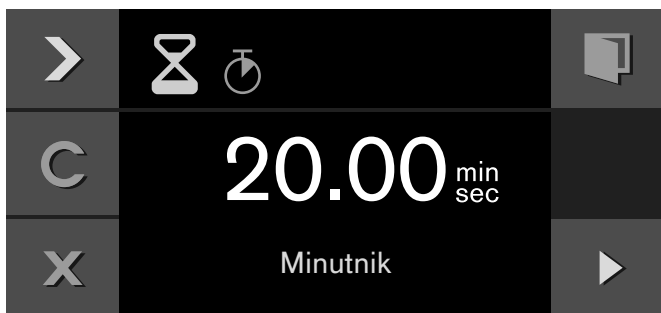
Pojawia się menu timera.

Minutnik

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

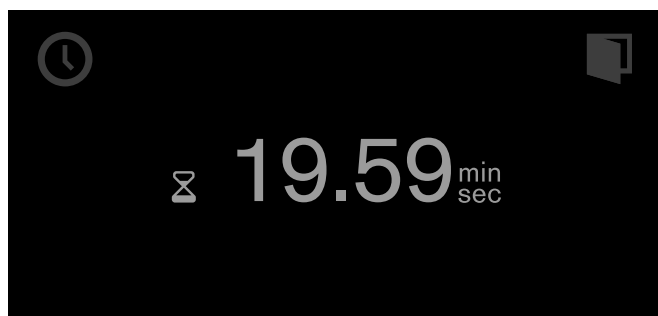
Ustawianie minutnika

- 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 ✕. 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

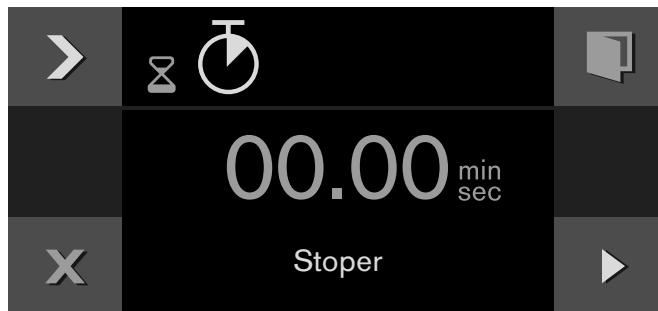
Stoper pracuje niezależnie od innych ustawień urządzenia.

Stoper odlicza czas od 0 sekund do 90 minut.

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

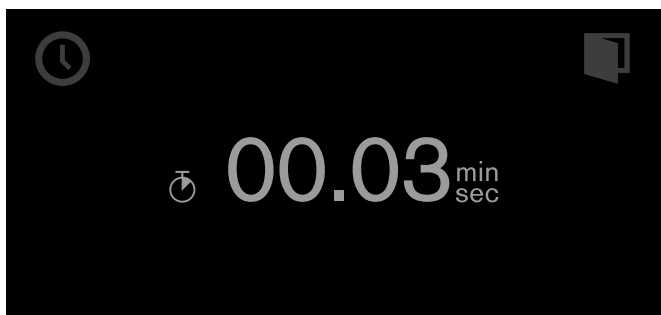
Włączanie stopera

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



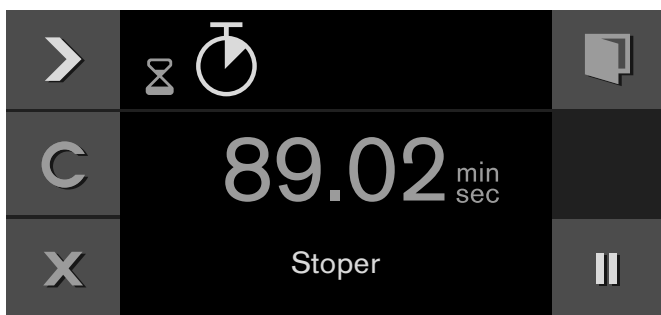
3 Włączyć za pomocą ▶.

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



Wstrzymanie pracy i ponowne włączanie stopera

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



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

4 Włączyć za pomocą ▶.

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

Wyłączanie stopera:

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

Czas trwania procesu 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.

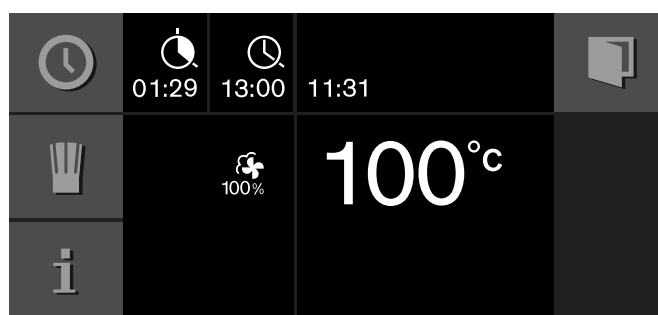
- 1 Dotknąć symbolu ⌚.
- 2 Za pomocą ▶ wybrać funkcję "Czas gotowania / pieczenia" ⌚.

3 Za pomocą pokrętki ustawić wymagany czas gotowania / pieczenia.

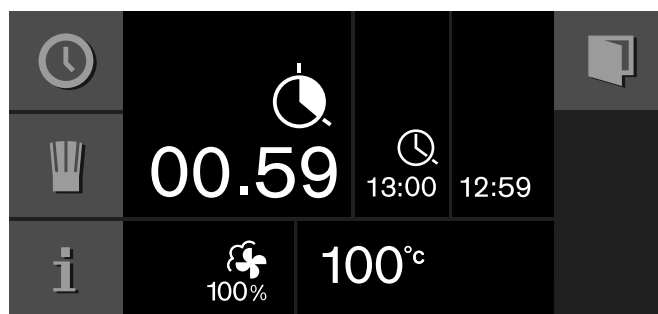


4 Uruchomić za pomocą ▶.

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 pokrętki 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.

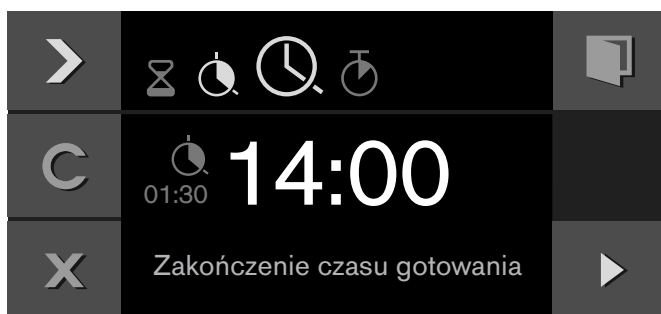
Podać czas gotowania i przesunąć zakończenie czasu gotowania / pieczenia na 15:30. Elektronika oblicza czas startu. Urządzenie włącza się automatycznie o 14:50 i wyłącza się o 15:30.

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

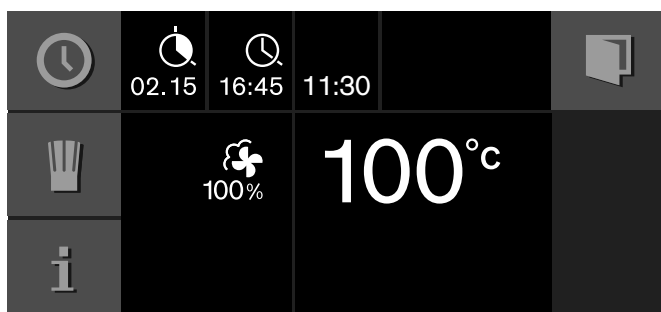
Przesuwanie zakończenia czasu gotowania / pieczenia

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, jeśli przyciśnie się przycisk ✓, otworzy drzwi urządzenia lub ustawi przełącznik wyboru funkcji na 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.

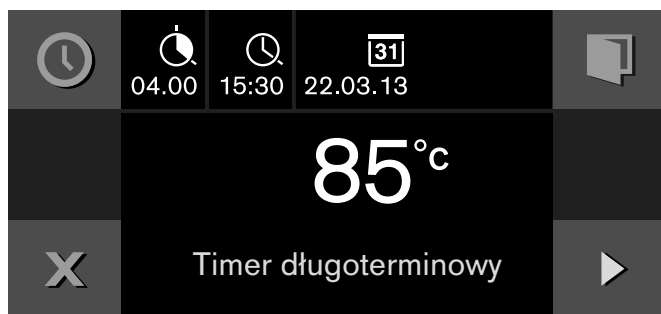
Potrawy można utrzymywać w ciepłe do 74 godzin bez potrzeby włączania czy wyłączenia.

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 31:
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 dotyknięcia 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.

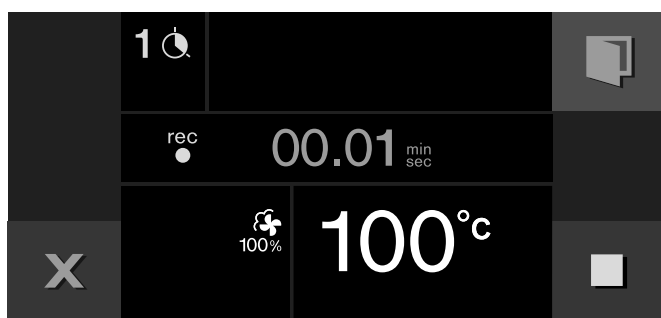
Przepisy indywidualne


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 ustaloną temperaturę.
- Każda faza musi trwać przynajmniej 1 minutę.
- Podczas pierwszej minuty fazy można zmienić funkcję grzania lub temperaturę.

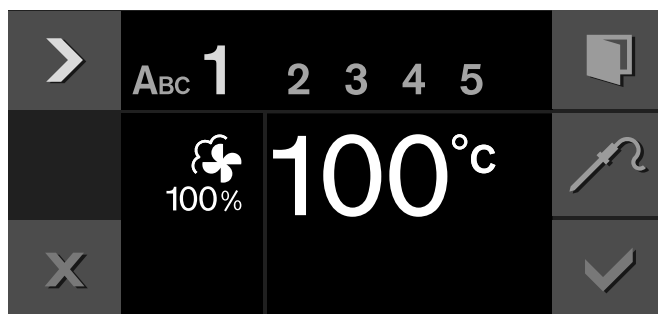
Wprowadzanie temperatury wewnątrz potrawy dla fazy:





włożyć termosondę do gniazda w komorze piekarnika. Ustawić funkcję grzania i temperaturę. Dotknąć symbolu . Za pomocą pokrętki wprowadzić wymaganą temperaturę wewnątrz potrawy i potwierdzić za pomocą .

Programowanie przepisu




Możliwe jest zaprogramowanie i zapisanie do 5 faz przyrządzenia potrawy.

- 1 Ustawić przełącznik funkcji na żądany rodzaj grzania. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żądaną temperaturę. Pojawia się 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 ustawienie zegara.
- 8 Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić żądany czas gotowania/pieczenia.
- 9 Za pomocą symbolu  wybrać następną fazę.
- lub -
Przepis jest kompletny, zakończyć wprowadzanie.
- 10 Zapisać za pomocą .
- lub -
Za pomocą  przerwać czynność i wyjść z menu.

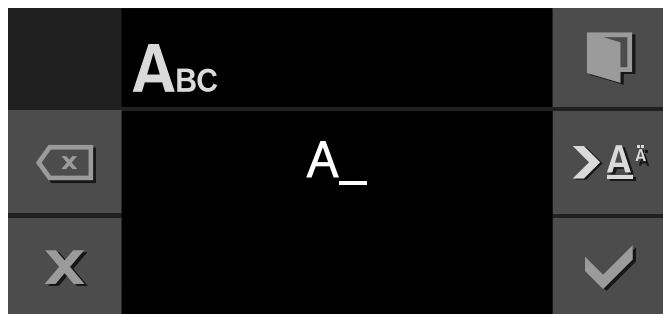
Wprowadzanie temperatury wewnątrz potrawy dla danej fazy:

Za pomocą symbolu  wybrać następną fazę. Nastawić rodzaj grzania oraz temperaturę. Dotknąć symbol . Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żądaną temperaturę wewnątrz potrawy i potwierdzić za pomocą .

Wskazówka: W przypadku faz z zaprogramowaną temperaturą wewnątrz potrawy nie można wprowadzić czasu gotowania/pieczenia.

Podawanie nazwy

- 1 W polu "ABC" wprowadzić nazwę przepisu.



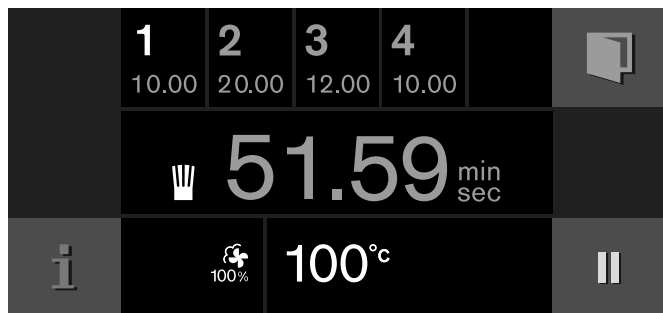
Pokrętko	Wybieranie liter Nowe słowo zaczyna się zawsze od dużej litery.
➤A ^ä	krótkie naciśnięcie: kursor w prawo długie naciśnięcie: przełączanie na specjalne znaki językowe dwukrotne naciśnięcie: rozdzielanie
➤Ä	krótkie naciśnięcie: kursor w prawo długie naciśnięcie: przełączanie na normalne znaki dwukrotne naciśnięcie: rozdzielanie
⌫	Kasowanie litery

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

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

Włączanie przepisu

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



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/ pieczenia. 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 pokrętki wybrać wymagany przepis.
- 4 Za pomocą C skasować przepis.
- 5 Potwierdzić za pomocą ✓.

Termosonda do potraw

Termosonda do potraw umożliwia dokładne gotowanie wyważone czasowo. Mierzy temperaturę wewnątrz potrawy. Automatyczne wyłączenie po osiągnięciu wymaganej temperatury wnętrza potrawy zapewnia, że każda potrawa jest precyzyjnie przyrządzona.

Używać tylko załączonej termosondy. Można ją zamówić jako część zamienną w serwisie lub sklepie online.

Termosonda może ulec uszkodzeniu w temperaturze powyżej 250°C. Z tego względu wolno używać termosondy w urządzeniu do maksimum 230°C.

Termosondę należy po użyciu zawsze wyjąć z komory piekarnika. Nie należy jej przechowywać w komorze piekarnika.

Termosondę po każdym użyciu oczyścić za pomocą wilgotnej szmatki. Nie myć w zmywarce!

⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

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

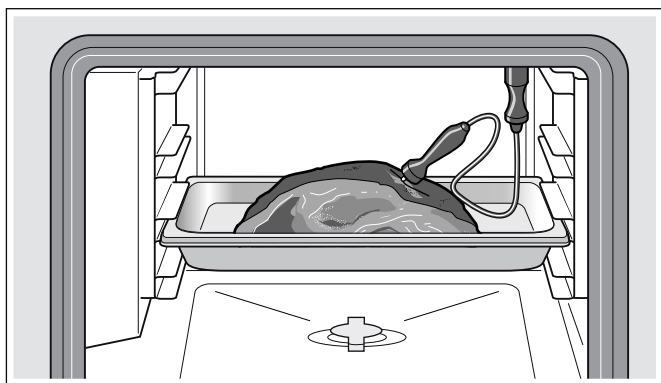
⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia!

Komora pieca oraz termosonda do potraw nagrzewają się bardzo mocno. W celu wyjmowania i wkładania termosondy należy używać rękawic kuchennych.

Umieszczanie termosondy wewnątrz potrawy

Termosondę umieścić wewnątrz potrawy przed włożeniem jej do komory piekarnika.

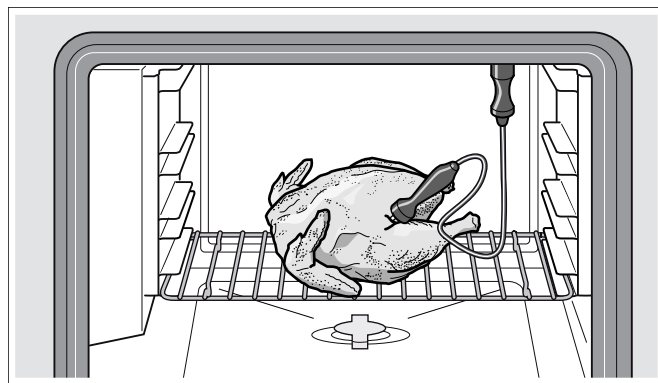
Metalową końcówkę włożyć w najgrubsze miejsce w potrawie. Zwrócić uwagę na to, aby wierzchołek końcówki znajdował się mniej więcej w środku potrawy. Nie może on być wbity w tłuszcz, ani stykać się z naczyniem lub kośćmi.





Przyrządzając kilka kawałków pieczeni, termosondę należy umieścić wewnątrz najgrubszego kawałka.

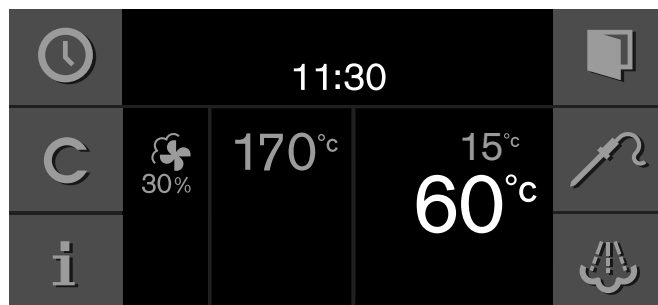
W miarę możliwości należy włożyć do środka całą termosondę.

W przypadku drobiu należy zwrócić uwagę, aby końcówka termosondy nie była wbita w pustą przestrzeń, lecz między część brzuszną a podudzie.




Ustawianie temperatury wnętrza potrawy

- 1 Potrawę z włożoną termosondą wsunąć do komory piekarnika. Termosondę włożyć do gniazdka w komorze piekarnika i zamknąć drzwi urządzenia. Uważać na to, aby nie zacisnąć przewodu termosondy!
- 2 Przełącznik wyboru funkcji ustawić na wymaganą funkcję grzania.
- 3 Za pomocą pokrętła ustawić wymaganą temperaturę komory piekarnika.
- 4 Dotknąć symbolu . Za pomocą pokrętła ustawić wymaganą temperaturę wnętrza dla danej potrawy i potwierdzić za pomocą . Ustawiona temperatura wnętrza potrawy musi być wyższa niż aktualna temperatura wnętrza potrawy.





- 5 Urządzenie nagrzewa się w ustawionym trybie nagrzewania. Na wyświetlaczu wskazywane są aktualna i ustawiona temperatura wnętrza potrawy. Ustawioną temperaturę wnętrza potrawy można w każdej chwili zmienić.

Jeśli ustawiona temperatura wnętrza potrawy została osiągnięta, rozlega się sygnał. Tryb gotowania / pieczenia zostaje automatycznie zakończony. Potwierdzić za pomocą  i ustawić przełącznik wyboru funkcji na 0.


Wskazówki

- Zakres mierzenia temperatury wynosi od 15 °C do 99 °C. W przypadku temperatury wewnątrz potrawy wykraczającej poza zakres mierzenia wyświetlane jest "- °C".
- W przypadku pozostawienia potrawy przez pewien czas w komorze piekarnika po zakończeniu trybu gotowania/pieczenia, temperatura wewnątrz potrawy nieco wzrasta pod wpływem ciepła resztkowego w komorze piekarnika.
- W przypadku równoczesnego ustawienia programu z termosondą i timerem czasu gotowania/pieczenia, urządzenie wyłączone zostanie przez ten program, który jako pierwszy osiągnie ustawioną wartość.

Zmiana ustawionej temperatury wewnątrz potrawy:

Dotknąć symbolu . Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić ustawioną temperaturę wewnątrz potrawy i potwierdzić za pomocą .

Kasowanie ustawionej temperatury:

Dotknąć symbolu . Za pomocą symbolu **C** wykasować ustaloną temperaturę. Urządzenie kontynuuje grzanie w normalnym trybie.

Wartości orientacyjne dotyczące temperatury w środku potrawy

Używać wyłącznie świeżych produktów, nie mrożonych. Ustawienia podane w tabelach są wartościami orientacyjnymi. Zależą one od jakości i właściwości potrawy.

Ze względów higienicznych wskazane jest, aby niektóre produkty spożywcze, jak np. ryby i dziczyzna, osiągały wewnątrz temperaturę na poziomie co najmniej 62 - 70 °C, natomiast drób i mięso mielone nawet 80 - 85 °C.

Produkt	Wartość orientacyjna dotycząca temperatury w środku potrawy
Wołowina	
Rostbef, filet wołowy, antrykot	
bardzo krwisty	45 - 47 °C
krwisty	50 - 52 °C
różowy	58 - 60 °C
dobrze wypieczony	70 - 75 °C
Pieczeń wołowa	80 - 85 °C
Wieprzowina	
Pieczeń wieprzowa	72 - 80 °C
Schab	
różowy	65 - 70 °C
dobrze wypieczony	75 °C
Pieczeń rzymska	85 °C
Filet wieprzowy	65 - 70 °C

Produkt	Wartość orientacyjna dotycząca temperatury w środku potrawy
Cielęcina	
Pieczeń cielęca, dobrze wypieczona	75 - 80 °C
Pierś cielęca faszerowana	75 - 80 °C
Schab cielęcy	
różowy	58 - 60 °C
dobrze wypieczony	65 - 70 °C
Filet cielęcy	
krwisty	50 - 52 °C
różowy	58 - 60 °C
dobrze wypieczony	70 - 75 °C
Dziczyzna	
Comber sarni	60 - 70 °C
Udziec sarni	70 - 75 °C
Steki z combra jelenia	65 - 70 °C
Comber z zająca lub z królika	65 - 70 °C
Drób	
Kurczak	85 °C
Perliczka	75 - 80 °C
Gęś, indyk, kaczka	80 - 85 °C
Pierś kaczki	
różowy	55 - 60 °C
dobrze wypieczony	70 - 80 °C
Stek ze strusia	60 - 65 °C
Jagnięcina	
Udziec jagnięcy	
różowy	60 - 65 °C
dobrze wypieczony	70 - 80 °C
Schab jagnięcy	
różowy	55 - 60 °C
dobrze wypieczony	65 - 75 °C
Baranina	
Udziec barani	
różowy	70 - 75 °C
dobrze wypieczony	80 - 85 °C
Comber barani	
różowy	70 - 75 °C
dobrze wypieczony	80 °C
Ryba	
Filet	62 - 65 °C

Produkt	Wartość orientacyjna dotycząca temperatury w środku potrawy
W całości	65 °C
Terrina	62 - 65 °C
Inne	
Chleb	96 °C
Pasztet	72 - 75 °C
Terrina	60 - 70 °C
Pasztet strasburski	45 °C

Zabezpieczenie przed dziećmi

Urządzenie posiada funkcję zabezpieczenia przed dziećmi, która zapobiega przypadkowemu włączeniu piekarnika przez dzieci.

Wskazówki

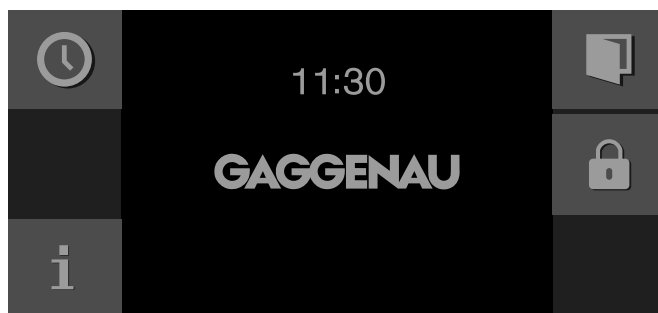
- Zabezpieczenie przed dziećmi należy ustawić w ustawieniach podstawowych na "dostępne" (patrz rozdział 'Ustawienia podstawowe').
- Jeśli zabezpieczenie przed dziećmi jest aktywne i nastąpi przerwa w zasilaniu, wówczas po wznowieniu zasilania zabezpieczenie przed dziećmi może być nieaktywne.


Aktywacja zabezpieczenia przed dziećmi

Założenie:

Przełącznik funkcji ustawiony jest na 0.

Dotykać symbolu  przez minimum 6 sekund.



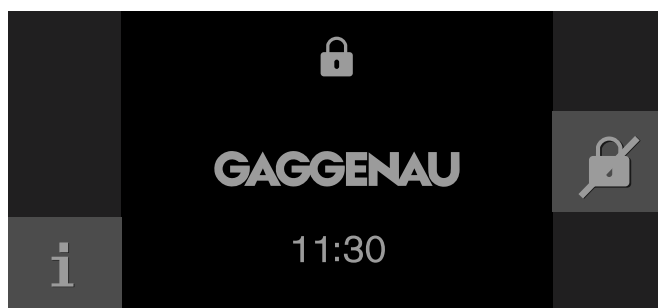
Zabezpieczenie przed dziećmi jest aktywne. Pojawia się wskazanie trybu stand-by. Na górze wyświetlacza pojawia się symbol .

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 'Zredukowane' na wyświetlaczu wyświetlane są po krótkim czasie 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
	Sygnal zakończenia nagrzewania	Włączony* / wyłączony	Sygnal dźwiękowy pojawia się, gdy podczas nagrzewania osiągnięta zostanie wymagana temperatura.
	Głośność sygnału	Stopnie 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Ustawianie głośności sygnału
	Filtr wody	Dostępny* / niedostępny	Dostępny: urządzenia używać z filtrem wody. Niedostępny: urządzenia używać bez filtra wody.
	Pojemność filtra wody	100 - 9000 litrów	Ustawianie pojemności filtra wody
	Twardość wody	1-18	Za pomocą dołączonego testu twardości węglanowej sprawdzić wodę wodociągową. Ustawić zmierzoną twardość wody.
	Kalibracja	Skalibrować urządzenie	Ustawienie punktu wrzenia

	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 X. 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.
	Demo programu czyszczenia	Włączanie demo programu czyszczenia	Tylko do prezentacji. Bez funkcji czyszczenia i grzania. Demo programu czyszczenia trwa 10 minut. Można je zakończyć w każdej chwili. Potrzebny jest nowy lub zużyty wkład czyszczący. Urządzenie musi być podłączone do instalacji wodociągowej i kanalizacyjnej. Po zakończeniu programu osuszyć komorę piekarnika ręcznie.
	Timer długoterminowy	Niedostępny* / Dostępny	Dostępny: możliwe jest ustawienie timera długoterminowego; patrz rozdział 'Timer długoterminowy'.



Zabezpieczenie drzwi Wyłączone * / włączone

Zabezpieczenie drzwi zapobiega przypadkowemu otwarciu drzwi urządzenia. W ustawieniu "Włączone" należy przez kilka sekund dotykać symbolu  do momentu otwarcia drzwi.



Zabezpieczenie przed dziećmi Niedostępne* / Dostępne

Dostępne: możliwe jest aktywowanie zabezpieczenia przed dziećmi (patrz rozdział 'Zabezpieczenie przed dziećmi').

* Ustawienie fabryczne

Czyszczenie i konserwacja

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

⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

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

⚠ 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 oparzenia!

Podczas eksploatacji żarówki bardzo się nagrzewają. Niebezpieczeństwo poparzenia istnieje nawet przez pewien czas po wyłączeniu urządzenia. Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia poczekać, aż żarówki ostygną. Na czas czyszczenia wyłączyć oświetlenie.

⚠ 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.

Powierzchnia	Środki czyszczące
Szyby w drzwiach	Płyn do mycia szyb: Czyścić ściereczką do szyb lub ściereczką z mikrofazy. Nie używać skrobaczek do szkła.
Wyświetlacz	Przetrzeć ściereczką z mikrofazy lub ściereczką lekko zwilżoną. Nie wycierać na mokro.

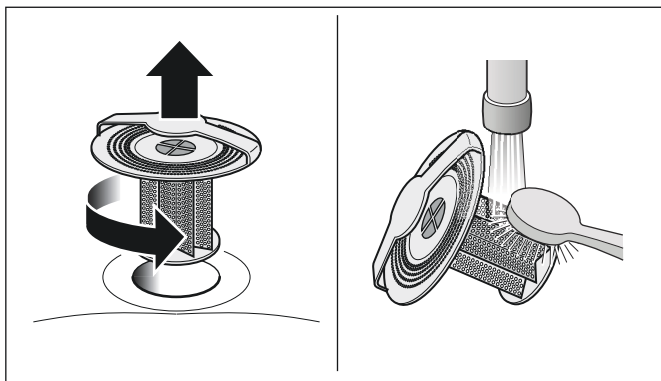
Powierzchnia	Środki czyszczące
Stal nierdzewna	Gorąca woda z detergentem: myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Natychmiast usuwać osad z kamienia, plamy tłuszczu, skrobi i białka. Pod takimi zabrudzeniami może tworzyć się korozja. Środki do czyszczenia stali nierdzewnej można nabyć w serwisie lub w sklepie specjalistycznym.
Aluminium	Czyścić delikatnym środkiem do mycia szyb. Powierzchnie przecierać poziomymi ruchami bez wywierania nacisku, używając ściereczki do szyb lub niepozostawiającej kłaczek ściereczki z mikrofazy.
Komora gotowania	Gorąca woda z detergentem: Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Nie używać sprayów do piekarnika ani innych agresywnych środków do czyszczenia piekarników lub środków do szorowania. Nie nadają się również druciaki ani szorstkie gąbki. Zarysowują one powierzchnię. Po zakończeniu czyszczenia zawsze osuszyć komorę piekarnika (patrz rozdział 'Program suszenia'). Do regularnej konserwacji komory piekarnika ze stali nierdzewnej używać specjalnych środków pielęgnacyjnych zgodnie z zaleceniami producenta (nr kat. 00667027 w serwisie lub sklepie internetowym). Uwaga! Pozostałości środków czyszczących mogą być przyczyną powstawania plam podczas nagrzewania. Przed suszeniem dokładnie usunąć czystą wodą wszelkie pozostałości środków czyszczących i pielęgnacyjnych.
Silnie zabrudzona komora piekarnika	Program czyszczenia usuwa silne zabrudzenia (patrz rozdział 'Program czyszczenia').
Powierzchnia grillowania z ceramiki szklanej	Powierzchnię grillowania z ceramiki szklanej w komorze piekarnika regularnie czyścić środkiem czyszczącym do ceramiki szklanej (nr kat. 00311499 w serwisie lub sklepie internetowym). Przypalone pozostałości usuwać za pomocą skrobaczki do szkła. Uwaga! Nie zarysować skrobaczką komory piekarnika.
Ostona żarówki piekarnika	Gorąca woda z detergentem: czyścić zmywakiem.
Uszczelka drzwi	Gorąca woda z detergentem: myć zmywakiem, nie szorować. Do czyszczenia nie używać skrobaczek do szkła lub metalu.
Termosonda	Przecierać wilgotną ściereczką. Nie myć w zmywarce.
Pojemnik do gotowania, ruszt	Zmywarka lub gorąca woda z detergentem. Przypalone resztki jedzenia namoczyć i wyczyścić szczoteczką.

Ściereczka z mikrofazy

Ściereczka z mikrofazy posiada strukturę plastra miodu i jest przeznaczona do czyszczenia delikatnych powierzchni takich jak szkło, ceramika, stal nierdzewna lub aluminium (nr kat. 00460770, dostępna w serwisie lub w sklepie internetowym). Ściereczka z mikrofazy dokładnie usuwa mokre i tłuste zanieczyszczenia.

Filtr siatkowy

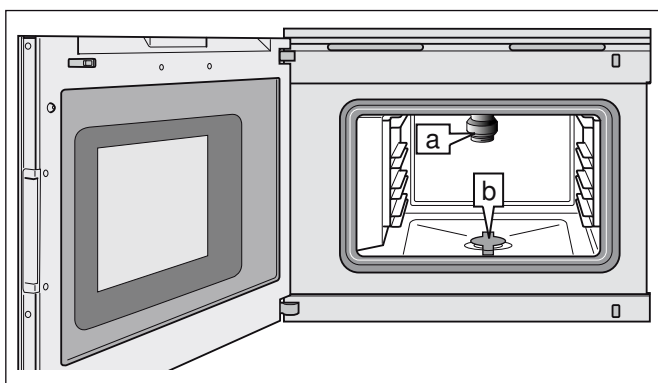
Filtr siatkowy montowany w dnie piekarnika można w razie potrzeby wyczyścić. W przypadku częstego przyrządzania ryb i mięsa zaleca się czyszczenie filtra raz w miesiącu.



- 1 Filtr siatkowy obrócić w lewo i wyjąć.
- 2 Usunąć osadzone na filtrze siatkowym resztki jedzenia.
- 3 Wyplukać filtr pod bieżącą wodą. W przypadku silnego zabrudzenia umyć w zmywarce.
- 4 Ponownie zamontować filtr siatkowy i obrócić go w prawo.

Nie używać piekarnika parowego z funkcją pieczenia bez filtra siatkowego.

Program czyszczenia



Program czyszczenia usuwa uporczywe zabrudzenia. Wkład czyszczący (**a**) jest przykręcany na górze komory piekarnika. Czyszczenie, płukanie i suszenie komory piekarnika przebiega automatycznie. Filtr siatkowy (**b**) musi być zamontowany w trakcie programu czyszczenia w dnie piekarnika.

Pełny program czyszczenia trwa 3 godziny 45 minut.

W przypadku normalnego użytkowania zalecamy czyszczenie urządzenia z zastosowaniem programu czyszczenia cztery razy w roku. Zależnie od intensywności użytkowania konieczne może być czyszczenie z większą częstotliwością.

Nie dopuszczać do przypalenia silnych zabrudzeń, lecz od razu po użyciu włączyć program czyszczenia.

Korzystanie z programu czyszczenia wymaga stosowania specjalnych wkładów czyszczących. Można je nabyć w serwisie lub w sklepie internetowym (zestaw CL S10 040 z 4 wkładami czyszczącymi, nr kat. 00311703).

Wkłady czyszczące są przeznaczone do jednorazowego użytku i nie nadają się do regeneracji. Nie używać innych środków czyszczących.




Uwaga!

Uszkodzenie komory piekarnika: Wkładów czyszczących używać wyłącznie do programu czyszczenia. Wkładów czyszczących nie wolno wkładać do gorącej komory piekarnika ani podgrzewać w komorze piekarnika.


Wskazówki

- Program czyszczenia można włączyć jedynie, gdy temperatura urządzenia spadnie poniżej 40°C.
- Przed uruchomieniem programu czyszczenia wyjąć z komory piekarnika wszystkie elementy wyposażenia (ruszt, pojemniki do gotowania, termosondę).
- Usunąć większe zanieczyszczenia z komory piekarnika.
- Filtr siatkowy musi być zamontowany w trakcie programu czyszczenia w dnie piekarnika. Jeżeli filtr siatkowy zostanie usunięty przed uruchomieniem programu czyszczenia, komora piekarnika nie zostanie oczyszczona.
- Drzwi urządzenia są zablokowane w trakcie programu czyszczenia.
- Nie podejmować próby otwarcia drzwi urządzenia w trakcie programu czyszczenia. Mogłaby wyciekać woda.
- Począć, aż program czyszczenia zakończy się. Programu czyszczenia nie można przerwać.

Włączanie programu czyszczenia

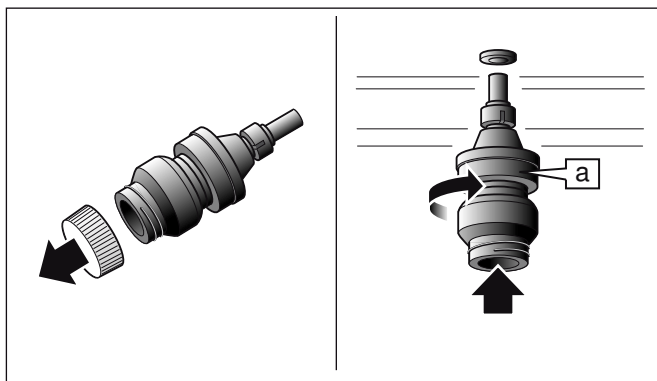
- 1 Ustawić przełącznik funkcji na **S**.
- 2 Pojawi się symbol . Potwierdzić za pomocą .
- 3 Wyświetlona zostanie godzina, o której program czyszczenia dobiegnie końca. W razie potrzeby przesunąć godzinę zakończenia programu za pomocą przełącznika obrotowego. Potwierdzić za pomocą . Godzina rozpoczęcia i zakończenia programu zostanie przesunięta, czas czyszczenia pozostanie bez zmian.





- 4 Wyjąć z komory piekarnika wszystkie elementy wyposażenia i usunąć większe zabrudzenia. Potwierdzić za pomocą .
- 5 Usunąć z wkładu czyszczącego nakładkę zamykającą.

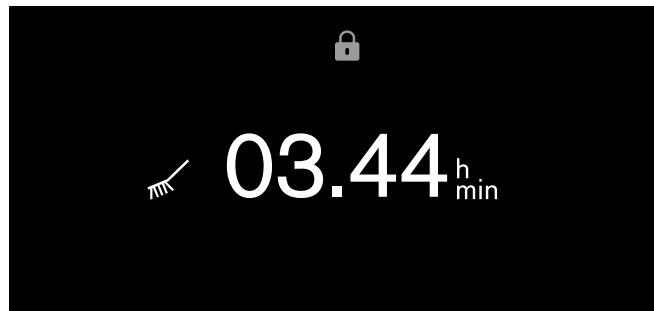
Uwaga!

Nie usuwać woskowej zatyczki z otworu wkładu czyszczącego. Nie używać innych środków czyszczących. Nie używać uszkodzonych wkładów.



- 6 Wkład czyszczący (**a**) wkręcić do oporu w kasetę na górze komory piekarnika. Zamknąć drzwi urządzenia. Potwierdzić za pomocą . Pojawia się czas trwania czyszczenia 3:45 h.

- 7 Włączyć za pomocą . Uptyw czasu czyszczenia jest widoczny na wyświetlaczu. Lampka w komorze piekarnika pozostaje wyłączona. Drzwi urządzenia są zablokowane.



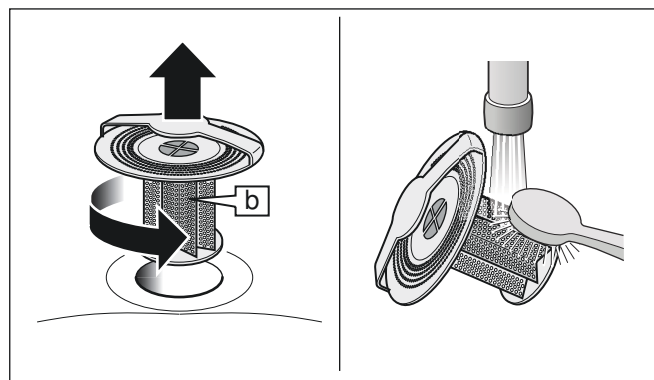
Po zakończeniu programu czyszczenia rozlega się sygnał. Drzwi urządzenia zostają odblokowane. Na wyświetlaczu pojawia się komunikat.


- 8 Wyjąć wkład czyszczący.

Uwaga!

Uszkodzenie komory piekarnika: Nie nagrzewać urządzenia, jeżeli stosowany jest wkład czyszczący.

- 9 Filtr siatkowy w dnie piekarnika obrócić w lewo i wyjąć. Usunąć osadzone na filtrze siatkowym resztki jedzenia. Wypłukać filtr pod bieżącą wodą.



- 10 Ponownie włożyć filtr siatkowy i obrócić w prawo do oporu. Potwierdzić za pomocą .

Program czyszczenia jest zakończony. Począć, aż urządzenie ostygnie. Następnie wypolerować komorę piekarnika oraz szybę miękką ściereczką.

Wskazówka: Ostatni cykl płukania może pozostawić po suszeniu białe smugi w komorze piekarnika oraz na szybie. Jest to zależne od stopnia twardości wody. Białe smugi usuwać wilgotną ściereczką.

Pusty wkład czyszczący zutylizować zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi odpadów komunalnych.

Przyczyny niezadowolającego rezultatu czyszczenia

Jeżeli po zakończeniu programu czyszczenia komora piekarnika nadal nie jest czysta, sprawdzić ewentualne przyczyny na podstawie poniższej tabeli. Następnie włożyć nowy wkład czyszczący i ponownie uruchomić program czyszczenia.



Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Nakładka zamykająca na wkładzie czyszczącym	Nakładka zamykająca wkładu czyszczącego nie została usunięta. Po zakończeniu programu czyszczenia wyjąć z urządzenia wkład czyszczący. Nie używać ponownie tego samego wkładu. Zutyliзовать wkład zgodnie z lokalnymi przepisami. ⚠ Niebezpieczeństwo zranienia! Nie usuwać nakładki zamykającej z użytego wkładu czyszczącego, aby uniknąć kontaktu środka czyszczącego ze skórą lub z oczami.
Niewłaściwy wkład (wkład odkamieniający)	Do programu czyszczenia używać wyłącznie oryginalnych wkładów czyszczących.
Brak filtra siatkowego	Filtr siatkowy musi być zamontowany w trakcie programu czyszczenia w dnie piekarnika.
Zanik zasilania prądem	W przypadku zaniku zasilania trwającego powyżej 3 minut program czyszczenia zostanie zakończony za pomocą programu krótkiego.
Silnie przywalone zabrudzenia	Ponownie przeprowadzić program czyszczenia, aby usunąć uporczywe zabrudzenia.


Program suszenia

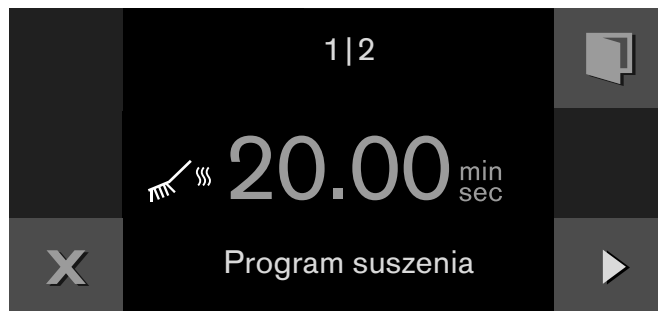
Za pomocą programu suszenia można wysuszyć komorę do przyrządzania potraw po czyszczeniu lub gotowaniu na parze.


Program suszenia trwa 20 minut.

Uruchamianie programu suszenia

- 1 Z komory do przyrządzania potraw usunąć wyposażenie. Przetrzeć komorę do przyrządzania potraw. Dokładnie usunąć resztki środka czyszczącego. Zamknąć drzwi urządzenia.
- 2 Ustawić przełącznik wyboru funkcji na **S**. Za pomocą pokrętła wybrać wymagany program suszenia.
- 3 Wyświetlany jest symbol . Potwierdzić za pomocą .

- 4 Pojawia się czas suszenia 20 minut. Uruchomić za pomocą . Czas suszenia zaczyna upływać na wyświetlaczu. Lampka w komorze do przyrządzania potraw pozostaje wyłączona.



- 5 Po 20 minutach rozlega się sygnał. Na wyświetlaczu pojawia się komunikat. Potwierdzić za pomocą .

Program suszenia jest zakończony. Pozostawić urządzenie do ochłodzenia. Potem można wypolerować komorę i szybę miękką szmatką.

Program odkamieniania

Regularne odkamienianie utrzymuje komorę piekarnika w dobrym stanie. Dzięki programowi odkamieniania odkamienianie, płukanie i suszenie komory piekarnika przebiega automatycznie.

W zależności od rodzaju wody i intensywności użytkowania urządzenia komunikat na wyświetlaczu przypomina o konieczności przeprowadzenia programu odkamieniania. W razie potrzeby (np. osad z kamienia w komorze piekarnika) program odkamieniania można włączać częściej.

Pełny program odkamieniania trwa 2 godziny 15 minut.

Korzystanie z programu odkamieniania wymaga stosowania specjalnych wkładów odkamieniających. Można je nabyć w serwisie lub w sklepie internetowym (zestaw CL S20 040 z 4 wkładami odkamieniającymi, nr kat. 00311768),




Uwaga!

Uszkodzenie komory piekarnika: Wkładów odkamieniających używać wyłącznie do programu odkamieniania. Wkładów odkamieniających nie wolno wkładać do gorącej komory piekarnika ani podgrzewać w komorze piekarnika.


Wskazówki

- Program odkamieniania można włączyć jedynie, gdy temperatura urządzenia spadnie poniżej 40°C.
- Przed uruchomieniem programu odkamieniania wyjąć z komory piekarnika wszystkie elementy wyposażenia (ruszt, pojemniki do gotowania, termosondę).
- Filtr siatkowy musi być zamontowany w trakcie programu odkamieniania w dnie piekarnika.
- Drzwi urządzenia są zablokowane w trakcie programu odkamieniania.
- Poczekać, aż program odkamieniania zakończy się. Programu odkamieniania nie można przerwać.
- Odkamienianie może być konieczne również w przypadku korzystania z systemu zapobiegającego osadzaniu się kamienia (wyposażenie dodatkowe GF 111 100) w zależności od rodzaju wody oraz intensywności użytkowania urządzenia. Wówczas na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni komunikat.

Uruchamianie programu do odkamieniania

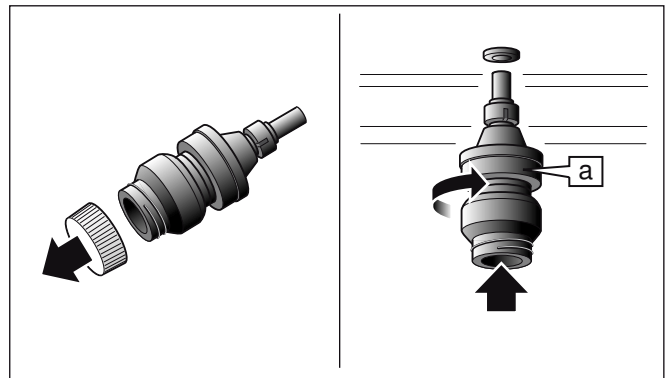
- 1 Ustawić przełącznik funkcji na **S**. Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać program odkamieniania.
- 2 Pojawi się symbol . Potwierdzić za pomocą .
- 3 Wyświetlona zostanie godzina, o której program odkamieniania dobiegnie końca. W razie potrzeby przesunąć godzinę zakończenia programu za pomocą przełącznika obrotowego. Potwierdzić za pomocą .





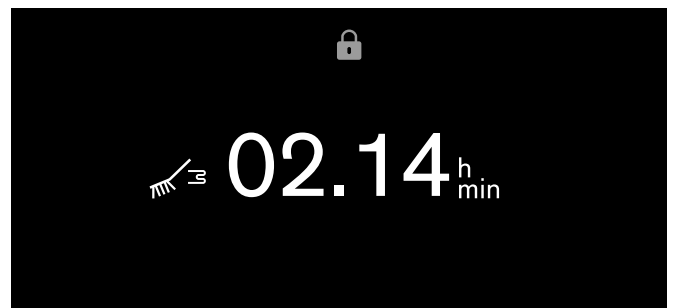
- 4 Wyjąć z komory piekarnika wszystkie elementy wyposażenia. Potwierdzić za pomocą .
- 5 Usunąć z wkładu odkamieniającego nakładkę zamykającą.

Uwaga!



Nie usuwać woskowej zatyczki z otworu wkładu odkamieniającego. Nie używać innych środków do odkamieniania.




- 6 Wkład odkamieniający (**a**) wkręcić do oporu w kasetę na górze komory piekarnika. Zamknąć drzwi urządzenia. Potwierdzić za pomocą . Pojawia się czas trwania odkamieniania 2:15 h.
- 7 Włączyć za pomocą . Upływ czasu odkamieniania jest widoczny na wyświetlaczu. Lampka w komorze piekarnika pozostaje wyłączona. Drzwi urządzenia są zablokowane.



Po zakończeniu programu odkamieniania rozlega się sygnał. Drzwi urządzenia zostają odblokowane. Na wyświetlaczu pojawia się komunikat.

- 8 Wyjąć wkład odkamieniający. Potwierdzić za pomocą .
- 9 Filtr siatkowy w dnie piekarnika obrócić w lewo i wyjąć. Usunąć osadzone na filtrze siatkowym resztki jedzenia. Wypłukać filtr pod bieżącą wodą.
- 10 Ponownie włożyć filtr siatkowy i obrócić w prawo do oporu. Potwierdzić za pomocą .

Program odkamieniania jest zakończony. Następnie usunąć widoczną na wyświetlaczu wskazówkę dot. odkamieniania. Potwierdzić za pomocą .

Poczekać, aż urządzenie ostygnie. Następnie wypolerować komorę piekarnika i szybę miękką ściereczką.





Pusty wkład odkamieniający zutylizować zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi odpadów komunalnych.

Usterka, co robić?

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, wskaźnik nie reaguje. Na wyświetlaczu pojawia się 	Zabezpieczenie przed dziećmi aktywne	Dezaktywować zabezpieczenie przed dziećmi (patrz rozdział 'Zabezpieczenie przed dziećmi')
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
Nie można włączyć urządzenia, na wyświetlaczu pojawia się komunikat	Brak wody w urządzeniu	Sprawdzić przyłącze wody
Brak widocznej pary	Para wodna o temperaturze powyżej 100 °C nie jest widoczna	Jest to zjawisko normalne
Grzałka grilla grzeje wyłącznie na obrzeżach, a nie w środku.	W celu optymalnego rozprowadzenia ciepła powierzchnia grillowania grzeje tylko na obrzeżach.	Jest to zjawisko normalne
Symbol  "Schładzanie pary" nie pojawia się.	Schładzanie pary jest możliwe tylko w temperaturach gotowania poniżej 130°C.	Jest to zjawisko normalne
Skoncentrowane występowanie pary powyżej drzwi	Urządzenie kalibruje punkt wrzenia, rozgrzewa się lub zmieniony został tryb pracy	Jest to zjawisko normalne
	Nie nastąpiła kompensacja punktu wrzenia	Wykonać kompensację punktu wrzenia
Skoncentrowane występowanie pary z boku drzwi	Zabrudzona lub luźna uszczelka drzwi	Oczyścić uszczelkę drzwi lub włożyć do rowka
Brzęczenie podczas włączania	Następuje rozruch pompy odpływowej	Normalny odgłos eksploatacyjny
	Urządzenie nie było eksploatowane od kilku dni	Normalna sytuacja: automatyczne płukanie przy uruchamianiu
Podczas gotowania rozlega się odgłos „Blub”	Zjawisko powstające w przypadku dużych różnic temperatur	Jest to zjawisko normalne

Urządzenie nie wytwarza pary w sposób prawidłowy	Urządzenie jest zakamienione	Rozpocząć program odkamieniania
Komorę piekarnika jest po wilgotna po zakończeniu użytkowania.	W przypadku niektórych trybów pracy jest to normalne zjawisko.	Po zakończeniu użytkowania osuszyć komorę piekarnika za pomocą programu suszenia.
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

Jeżeli na wyświetlaczu widoczny jest symbol , aktywowany został tryb demo. Urządzenie nie nagrzewa się.

Urządzenie odłączyć na krótko 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 komorze piekarnika

Ze względów technicznych nie można zdemontować osłony żarówki. Wymianę żarówki może przeprowadzić tylko serwis klienta firmy Gaggenau.

Uwaga!

Nie zdejmować osłony żarówki. Uszczelka ulegnie uszkodzeniu.

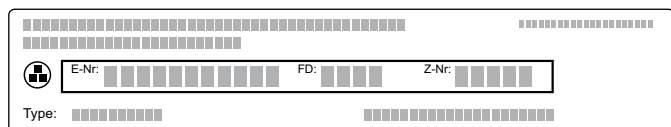
Gdy osłona lampki w piekarniku zostanie uszkodzona, należy ją wymienić. Osłony dostępne są w serwisie. Prosimy o podanie numeru E i FD posiadanego urządzenia.

Serwis

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

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

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



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

Nr E

Nr FD

Serwis 

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

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

Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterki

PL 801 191 535

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

Tabele i rady

Wskazówki

- Podane czasy gotowania/ pieczenia mają charakter orientacyjny. Rzeczywisty czas gotowania/pieczenia zależy od jakości i temperatury produktu wyjściowego oraz od wagi i grubości potrawy.
- Należy zawsze nagrzać urządzenie. Pozwala to uzyskać optymalne rezultaty pieczenia. Podane czasy gotowania/ pieczenia dotyczą nagrzanego urządzenia. Jeżeli urządzenie nie zostanie nagrzane, czasy te ulegają wydłużeniu o ok. 5 minut.
- 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.
- W przypadku braku doświadczenia w przyrządzaniu danej potrawy należy rozpocząć od najkrótszego podanego czasu. Potrawy można w razie potrzeby dogotować.
- Należy zwrócić uwagę, aby drzwi komory rozgrzanego urządzenia otwierać podczas wkładania produktów tylko na krótką chwilę.
- W przypadku używania tylko jednego pojemnika do gotowania wsunąć go na drugi poziom od dołu.
- W przypadku trybów Gotowanie na parze, Rozmrażanie, Wyrastanie ciasta oraz Odgrzewanie można jednocześnie wykorzystywać maks. trzy poziomy (poziomy 2, 3 i 4 od dołu). Nie dochodzi wtedy do mieszania się smaków. Dzięki temu można jednocześnie przygotowywać rybę, warzywa i desery. Podane czasy gotowania/ pieczenia mogą jednak ulec wydłużeniu w przypadku większej ilości produktów.
- Piec można tylko na jednym poziomie, w tym celu należy wykorzystać drugi poziom od dołu.
- Przyrządzana potrawa nie może dotykać komory piekarnika, filtra przeciwfuszczowego ani tylnej blachy.
- Drzwi piekarnika parowego z funkcją pieczenia muszą się dobrze zamykać. Powierzchnie uszczelek należy stale utrzymywać w czystości.
- Na ruszty oraz do pojemników nie należy wkładać nadmiernej ilości produktów. Dzięki temu zapewniona będzie optymalna cyrkulacja pary.
- W celu przyrządzenia potraw z zastosowaniem pary, gdy temperatura urządzenia przekracza 100°C (np. po zakończeniu pieczenia), ostudzić urządzenie przed rozpoczęciem gotowania na parze. W przeciwnym razie potrawy wyschną w wyniku działania wysokiej temperatury.

Warzywa

- Gotowanie na parze jest znacznie delikatniejszym sposobem przyrządzania warzyw niż gotowanie w wodzie: pozwala to zachować ich smak, kolor i konsystencję. Metoda ta ogranicza do minimum wypłukiwanie rozpuszczalnych w wodzie witamin oraz składników odżywczych. Ponieważ piekarnik parowy pracuje bezciśnieniowo w temperaturze zaledwie 100°C, przyrządzanie potraw jest znacznie delikatniejsze niż na przykład w szybkowarze.
- Wszystkie dane odnoszą się do 1 kg oczyszczonych warzyw.
- Do gotowania warzyw na parze używać perforowanego pojemnika do gotowania, który należy wsunąć na drugi poziom od dołu. Pod spód wsunąć nieperforowany pojemnik do gotowania. Zebrany wywar z warzyw można wykorzystać do przyrządzenia sosu lub jako bulion warzywny.
- Blanszowanie w nagrzanym urządzeniu trwa 8 - 10 minut. Jeżeli warzywa lub owoce nie będą podawane od razu, należy połączyć je bardzo zimną wodą w celu uniknięcia niepożądanego dogotowywania w wyniku działania ciepła resztkowego.

Produkt spożywczy	Pojemnik do gotowania	Temperatura w °C	Nawilżanie w %	Czas gotowania/ pieczenia w min	Uwagi
Karczochy, duże	perforowany	100	100	30 - 40	
Karczochy, małe	perforowany	100	100	20 - 25	
Kalafior, cały	perforowany	100	100	25 - 30	
Kalafior, różyczki	perforowany	100	100	15 - 25	
Fasola, zielona	perforowany	100	100	25 - 30	
Brokuły, różyczki	perforowany	100	100	15 - 20	Porada: Podawać z prażonymi na maśle migdałami.

Produkt spożywczy	Pojemnik do gotowania	Temperatura w °C	Nawilżanie w %	Czas gotowania/pieczenia w min	Uwagi
Fenkuł, w plastrach	perforowany	100	100	15 - 20	
Terrina warzywna	perforowany / ruszt	100	100	50 - 60	w formie do terriny W celu dokładnej kontroli temperatury gotowania używać termosondy do potraw (patrz rozdział 'Termosonda do potraw').
Marchew, w plastrach 0,5 cm	perforowany	100	100	15 - 20	
Ziemniaki, obrane i pokrojone w ćwiartki	perforowany	100	100	25 - 35	
Kalarepa, w plastrach	perforowany	100	100	20 - 30	
Por, w plastrach	perforowany	100	100	10 - 15	
Papryka, faszerowana	nieperforowany	180 - 200	80 / 100	20 - 25	W przypadku farszu mięsnego należy go wcześniej podsmażyć.
Ziemniaki w mundurkach (po ok. 50 g)	perforowany	100	100	30 - 35	
Ziemniaki w mundurkach (po ok. 100 g)	perforowany	100	100	45 - 50	
Brukselka	perforowany	100	100	20 - 25	
Szparagi, zielone	perforowany	100	100	12 - 15	
Szparagi, białe	perforowany	100	100	20 - 30	
Szpinak	perforowany	100	100	4 - 6	Następnie poddusić w garnku z cebulą i czosnkiem.
Obieranie pomidorów ze skórki	perforowany	100	100	3 - 4	Pomidory ponacinać, po gotowaniu na parze poleć bardzo zimną wodą.
Strąki zielonego groszku	perforowany	100	100	5 - 10	

Ryba

- Gotowanie na parze umożliwia przyrządzanie potraw bez dodatku tłuszczu, nie powodując wysuszenia ryby.
- Temperatura wewnątrz ugotowanej ryby powinna wynosić (ze względów higienicznych) co najmniej 62-65°C. Jest to również idealna temperatura przyrządzania ryby.
- Rybę posolić dopiero po ugotowaniu. Pozwala to zachować naturalny aromat i zapobiec nadmiernej utracie wody.
- W przypadku stosowania perforowanego pojemnika do gotowania: Jeśli ryba będzie za mocno przywieriała, pojemnik można natłuścić.
- Nieperforowane akcesoria do gotowania wsuwać na pierwszy poziom od dołu, aby uniknąć zanieczyszczenia komory piekarnika wywarem rybnym.
- W przypadku filetów ze skórą: rybę ułożyć skórą do góry, dzięki czemu struktura i aromat zostaną lepiej zachowane.

Produkt spożywczy	Pojemnik do gotowania	Temperatura w °C	Nawilżanie w %	Czas gotowania/pieczenia w min	Uwagi
Dorada, w całości (po 500 g)	nieperforowany	90 - 100	100	18 - 20	Dzięki włożeniu do środka połówki ziemniaka możliwe jest gotowanie ryby w pozycji na sztorc.
Pulpety rybne (po 20 - 40 g)	nieperforowany	90 - 100	100	4 - 8	Nieperforowany pojemnik do gotowania wyłożyć papierem do pieczenia.
Homar, ugotowany, obrany, odgrzewanie	perforowany	70 - 80	100	10 - 12	

Produkt spożywczy	Pojemnik do gotowania	Temperatura w °C	Nawilżanie w %	Czas gotowania/pieczenia w min	Uwagi
Karp, na niebiesko, w całości (1,5 kg)	nieperforowany	90 - 100	100	35 - 45	w zalewie
Filet z łososia (po 150 g)	perforowany	90 - 100	100	10 - 12	
Łosoś, w całości (2,5 kg)	perforowany	100	100	65 - 75	
Omułki (1,5 kg)	perforowany	100	100	6 - 8	Omułki są ugotowane, gdy tylko otworzą się ich muszle.
Czarniak, w całości (800 g)	perforowany	90 - 100	100	18 - 20	
Filet z żabnicy (po 300 g)	Forma szklana/ruszt	180 - 200	100	8 - 10	w wywarze
Labraks, w całości (po 400 g)	perforowany	90 - 100	100	12 - 18	

Ryby - gotowanie na parze w niskiej temperaturze

- Gotowanie na parze w temperaturze od 70 do 90 °C powoduje, że ryby nie rozgotowują się zbyt szybko i nie rozpadają. Jest to szczególnie ważne w przypadku delikatnych ryb.
- Dane dotyczące różnych gatunków ryb odnoszą się do filetów.
- Nieperforowane akcesoria do gotowania wsuwać na pierwszy poziom od dołu, aby uniknąć zanieczyszczenia komory piekarnika wywarem rybnym.
- Potrawy podawać w podgrzanych naczyniach.

Produkt spożywczy	Pojemnik do gotowania	Temperatura w °C	Nawilżanie w %	Czas gotowania/pieczenia w min	Uwagi
Ostrygi (10 sztuk)	nieperforowany	80 - 90	100	2 - 5	w zalewie
Tilapia (po 150 g)	perforowany	80 - 90	100	10 - 12	
Dorada (po 200 g)	perforowany	80 - 90	100	12 - 15	
Filet rybny (po 200 - 300 g)	perforowany	80 - 90	100	12 - 15	
Terrina rybna	Ruszt	70 - 80	100	50 - 90	w formie do terriny W celu dokładnej kontroli temperatury gotowania używać termosondy do potraw (patrz rozdział 'Termosonda do potraw').
Pstrąg, w całości (po 250 g)	perforowany	80 - 90	100	12 - 15	
Halibut (po 300 g)	perforowany	80 - 90	100	12 - 15	
Przegrzebki (po 15 - 30 g)	nieperforowany	80 - 90	100	4 - 8	Wybrać tym dłuższy czas gotowania, im cięższe są małże.
Dorsz (po 250 g)	perforowany	80 - 90	100	10 - 12	
Lucjan czerwony (po 200 g)	perforowany	80 - 90	100	12 - 15	
Karmazyn (po 120 g)	perforowany	80 - 90	100	10 - 12	
Żabnica (po 200 g)	perforowany	80 - 90	100	10 - 15	
Roladki z soli, faszerowane (po 150 g)	perforowany	80 - 90	100	12 - 15	
Turbot (po 300 g)	perforowany	80 - 90	100	12 - 15	
Labraks (po 150 g)	perforowany	80 - 90	100	10 - 12	
Sandacz (po 250 g)	perforowany	80 - 90	100	12 - 15	

Mięso – gotowanie w wysokich temperaturach

- Kombinacja pary i gorącego powietrza jest optymalnym sposobem przyrządzania wielu gatunków mięs. Komora piekarnika w tym trybie pracy jest hermetycznie zamknięta, wilgoć zapobiega efektowi wysuszenia potrawy, który jest charakterystyczny dla konwencjonalnego przyrządzania za pomocą gorącego powietrza. Dzięki zmiennej regulacji wilgotności można uzyskać optymalne warunki do przyrządzenia każdej potrawy.
- Podane czasy gotowania są czasami orientacyjnymi i w znacznym stopniu zależą od temperatury wyjściowej produktu oraz czasu podsmażania. W celu lepszej kontroli temperatury używać termosondy. Wskazówki i optymalne temperatury docelowe podane są w rozdziale 'Termosonda do potraw'.
- Mięso wyjąć z lodówki godzinę przed przyrządzaniem.
- Przy korzystaniu z perforowanych akcesoriów do gotowania należy wsunąć pod spód nieperforowany pojemnik do gotowania. Do nieperforowanego pojemnika do gotowania wlać trochę wody, aby zapobiec przypaleniu. Dodatkowo można dodać warzywa, wino, przyprawy i zioła, aby uzyskać smaczną bazę do sosów.
- Jeżeli ugotowane mięso ma być krwiste lub różowe: 5°C przed osiągnięciem żądanej temperatury wewnątrz potrawy otworzyć drzwi i poczekać, aż uzyskana zostanie temperatura docelowa. Pozwala to zapobiec rozgotowaniu potrawy i umożliwia wyrównanie temperatury mięsa.
- "Dochodzenie" mięsa: Po zakończeniu gotowania/pieczenia pozostawić mięso na ruszcie na 5 min. W ten sposób mięso może „odpocząć”. Cyrkulacja soków w mięsie zmniejsza się, co ogranicza utratę soków przy nacinaniu mięsa.

Produkt spożywczy	Pojemnik do gotowania	Temperatura w °C	Nawilżanie w %	Czas gotowania/pieczenia w min	Uwagi
Antrykot, podsmażony, różowy (po 350 g)	nieperforowany	170 - 180	30	10 - 20	
Filet, podsmażony, różowy, w cieście francuskim (600 g)	nieperforowany	180 - 200	80 / 100	30 - 45	Pojemnik do gotowania wyłożyć papierem do pieczenia.
Schab cielęcy, podsmażony, różowy (1 kg)	nieperforowany	160 - 180	30 / 60	20 - 30	W przypadku wiania wody do nieperforowanego pojemnika do gotowania wystarczające jest ustawienie 30% wilgoci.
Schab peklowany, gotowany, w plastrach	nieperforowany	100	100	15 - 20	
Pieczeń z chrupiącą skórką (Pieczeń wieprzowa ze skórą), dobrze wypieczona (1,5 kg)	Ruszt	1) 120 2) 160 3) 230	100 80 0	30 30 - 40 20 - 40	Skórę przed gotowaniem ponacinać w kratkę. Użyć termosondy do potraw: Na drugim etapie przyrządzania kontynuować gotowanie do momentu osiągnięcia wewnątrz potrawy temperatury 60°C, natomiast na trzecim etapie do osiągnięcia wewnątrz potrawy temperatury 75 - 80°C.
Schab jagnięcy, podsmażony, różowy (po 150 g)	nieperforowany	160 - 170	0 / 30	12 - 15	
Udziec jagnięcy, podsmażony, różowy (1,5 kg)	nieperforowany	170 - 180	30 / 60	60 - 80	
Schab sarni, podsmażony, różowy (po 500 g)	nieperforowany	160 - 170	0 / 30	12 - 18	
Pieczeń wołowa, dobrze wypieczona (1,5 kg)	Ruszt	1) 210 - 230 2) 140 - 160	100 30 / 60	15 - 20 60 - 90	W przypadku wiania wody do nieperforowanego pojemnika do gotowania wystarczające jest ustawienie 30% wilgoci.
Rostbef, podsmażony, różowy (1 kg)	nieperforowany	170 - 180	30	50 - 60	

Produkt spożywczy	Pojemnik do gotowania	Temperatura w °C	Nawilżanie w %	Czas gotowania/ pieczenia w min	Uwagi
Pieczeń wieprzowa (karkówka lub łopatka), dobrze wypieczona (1 - 1,5 kg)	Ruszt	1) 200 - 220 2) 160 - 180	100 60	15 40 - 60	W przypadku wiania wody do nieperforowanego pojemnika do gotowania wystarczające jest ustawienie 30% wilgoci.
Kiełbasa, parzona, podgrzewanie	nieperforowany	85 - 90	100	10 - 20	np. kiełbasa liońska, kiełbasa biała

Mięso / drób - gotowanie w niskiej temperaturze

- Mocno podsmażone mięso dogotowuje się przez dłuższy czas w niskiej temperaturze. Dzięki temu zarówno środek, jak i wierzch mięsa są bardzo delikatne i wyjątkowo soczyste. Taki sposób przyrządzania nie wymaga obracania mięsa, ani podlewania wodą.
- Podane czasy gotowania są czasami orientacyjnymi i w znacznym stopniu zależą od temperatury wyjściowej produktu oraz czasu podsmażania. W celu lepszej kontroli temperatury używać termosondy. Wskazówki i optymalne temperatury docelowe podane są w rozdziale 'Termosonda do potraw'.
- Mięso wyjąć z lodówki godzinę przed przyrządzeniem.
- Ze względów higienicznych mięso przed gotowaniem obsmażyć krótko z obu stron na gorącej patelni. W ten sposób na wierzchu mięsa utworzy się chrupiąca skórka, która zapobiega wypływowi soków mięsnych i nadaje potrawie charakterystyczny zapach pieczenia.
- Ostrożnie doprawiać: powolne dogotowywanie mięsa potęguje wszelkie aromaty.
- W przypadku dziczyzny i koniny gotowanie w niskich temperaturach powoduje, że specyficzny smak tego mięsa jest wyraźniejszy niż w przypadku klasycznych metod przyrządzania.
- Używać trybu pracy "Gotowanie w niskich temperaturach" ☞. Wilgoć wydobywająca się z produktów pozostaje w komorze piekarnika i zapobiega wysuszeniu potraw.
- Należy pamiętać, że temperatura wewnątrz potrawy nie może przekraczać temperatury w komorze piekarnika. Podstawowa zasada brzmi: Ustawiona temperatura komory piekarnika powinna być wyższa o 10-15°C od żądanej temperatury wewnątrz potrawy.
- Pod koniec czasu gotowania można zmniejszyć temperaturę do 60°C. Dzięki temu możliwe jest wydłużenie czasu gotowania (np. jeśli goście spóźniają się). Wstrzymanie procesu gotowania jest możliwe, jeżeli temperatura komory piekarnika nie przekracza żądanej temperatury wewnątrz potrawy. Wówczas duże kawałki mięsa mogą być pozostawione w komorze piekarnika na 1 - 1,5 godziny, natomiast małe kawałki na 30 - 45 minut.
- Potrawy podawać w podgrzanych naczyniach.

Produkt spożywczy	Pojemnik do gotowania	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/ pieczenia w min	Uwagi
Piers kaczki, różowa (po 350 g)	nieperforowany	70 - 80	☞	40 - 60	Po zakończeniu gotowania można jeszcze krótko obsmażyć na patelni stronę ze skórka, aby nadać jej chrupkość.
Antrykot, różowy (po 350 g)	nieperforowany	70 - 80	☞	40 - 70	
Udziec jagnięcy, bez kości, związany, różowy (1,5 kg)	nieperforowany	70 - 80	☞	180 - 240	przed gotowaniem obtoczyć w oleju z dodatkiem czosnku i ziół
Steki wołowe, różowe (po 175 g)	nieperforowany	70 - 80	☞	30 - 60	
Rostbef, różowy (1 - 1,5 kg)	nieperforowany	70 - 80	☞	150 - 210	pokroić w plastry i podawać z sosem beszamelowym
Medaliony wieprzowe, dobrze wypieczone (po 70 g)	nieperforowany	80	☞	50 - 70	

Drób

- Wilgotność w trybie kombi zapobiega wysychaniu potrawy, co ma szczególne znaczenie w przypadku drobiu. Wysoka temperatura powoduje jednocześnie, że powierzchnia jest zrumieniona i chrupiąca. Gorąca para posiada dwukrotnie większą zdolność przekazywania ciepła niż konwencjonalne gorące powietrze i dociera do wszystkich części przyrządzanej potrawy. Dzięki temu kurczak rumieni się równomiernie z każdej strony i jest chrupiący, a pierś kurczaka pozostaje delikatna i soczysta.
- Podane czasy gotowania są czasami orientacyjnymi i w znacznym stopniu zależą od temperatury wyjściowej produktu. 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 do potraw'.
- Jeśli drób zostanie przyrządzony przede wszystkim w przyprawach i z mniejszą ilością lub bez dodatku oleju, skórka będzie bardziej chrupiąca.

Produkt spożywczy	Pojemnik do gotowania	Temperatura w °C	Nawilżanie w %	Czas gotowania/ pieczenia w min	Uwagi
Kaczka, cała (3 kg)	nieperforowany	1) 150 - 160 2) 220	60 0	80 - 90 20 - 30	Piec pierś do dołu. Po upływie połowy czasu pieczenia obrócić kaczkę. Dzięki temu nie dojdzie do przesuszenia delikatnego mięsa piersi.
Pierś kaczki, podsmażona, różowa, (po 350 g)	nieperforowany	160	0	25 - 30	
Kurczak, cały (1,5 kg)	Ruszt	1) 170 - 180 2) 190	60 0	35 - 45 15 - 20	Piec ze związanymi udkami pierś do góry.
Pierś kurczaka, faszerowana, gotowana na parze (po 200 g)	perforowany	100	100	10 - 15	Porada: Faszerować szpinakiem i owczym serem.
Filet z piersi indyka, gotowany na parze (po 300 g)	perforowany	100	100	12 - 15	
Młode kurczęta, przepiórki, gotowane na parze (po 150 - 200 g)	perforowany	100	100	15 - 20	
Młode kurczęta, przepiórki (po 150 - 200 g)	nieperforowany	180 - 200	60 / 80	15 - 20	Porada: Natrzeć olejem i ziołami prowansalskimi.
Gołąb, gotowany na parze (po 300 g)	perforowany	100	100	20 - 30	
Gołąb (po 300 g)	nieperforowany	180 - 200	60 / 80	25 - 30	

Gotowanie sous vide

Gotowanie sous vide oznacza gotowanie „w próżni” w niskich temperaturach w przedziale 50 - 95°C przy użyciu 100% pary.

Gotowanie sous vide jest delikatnym sposobem przyrządzania mięsa, ryb, warzyw i deserów z użyciem małej ilości tłuszczu. Potrawy są hermetycznie zamykane w specjalnym żaroodpornym woreczku przy użyciu pakowarki próżniowej.

Metoda ta pozwala zachować substancje odżywcze oraz aromat gotowanych produktów. Niskie temperatury i bezpośrednie przekazywanie ciepła umożliwiają kontrolowane uzyskanie dowolnego rezultatu gotowania. Rozgotowanie potraw jest w tym przypadku praktycznie niemożliwe.

Porcje

Przestrzegać wielkości porcji podanych w tabeli gotowania. W przypadku większych ilości produktów należy odpowiednio dopasować czas gotowania/pieczenia.

Podane porcje ryby, mięsa i drobiu dotyczą posiłku przeznaczonego dla jednej osoby. W przypadku warzyw i deserów uwzględniono porcje dla czterech osób.

Poziomy wsunięcia

Gotowanie jest możliwe na maksymalnie dwóch poziomach. W celu uzyskania optymalnego rezultatu gotowania wsunąć pojemniki do gotowania na poziomy 1 i 3. W przypadku gotowania na jednym poziomie użyć poziomu 2.

Higiena

Zagrożenie zdrowia!

Gotowanie sous vide odbywa się w niskich temperaturach. Dlatego należy bezwzględnie przestrzegać poniższych zasad dotyczących przyrządzania potraw i zachowania higieny:

- Używać wyłącznie świeżych produktów wysokiej jakości.
- Myć i dezynfekować ręce. Używać rękawiczek jednorazowych lub szczypiec do gotowania/grillowania.
- Delikatne produkty spożywcze, jak np. drób, jaja i ryby, należy przyrządzać z zachowaniem szczególnej staranności.
- Warzywa i owoce zawsze dokładnie umyć i/lub obrać.
- Utrzymywać w czystości powierzchnie i deski do krojenia. Do poszczególnych rodzajów produktów używać osobnych desek do krojenia.

- Zachować ciągłość łańcucha chłodniczego. Można go przerwać wyłącznie na krótko w celu przygotowania produktów spożywczych, a zapakowane próżniowo potrawy należy ponownie przechowywać w lodówce przed rozpoczęciem procesu gotowania.
- Potrawy są przeznaczone wyłącznie do natychmiastowego spożycia. Po zakończeniu procesu gotowania natychmiast spożyć przyrządzone potrawy i nie przechowywać ich dłużej nawet w lodówce. Nie nadają się do ponownego podgrzewania.

Woreczki próżniowe

Do gotowania sous vide używać wyłącznie przeznaczonych do tego celu żaroodpornych woreczków próżniowych.

Nie przyrządzać potraw w torebkach, w których zostały zakupione (np. porcjowana ryba). Torebki te nie nadają się do gotowania sous vide.

Pakowanie próżniowe

Do próżniowego pakowania potraw używać komorowej pakowarki próżniowej, która wytwarza 99% próżni. Tylko w ten sposób można uzyskać równomierne przekazywanie ciepła, a tym samym optymalny rezultat gotowania.

Przed rozpoczęciem gotowania sprawdzić, czy w woreczku panują warunki próżni. Zwrócić uwagę na następujące punkty:

- W woreczku próżniowym nie ma powietrza lub jest jego znikoma ilość.
- Zgrzew jest mocny i szczelny.
- W woreczku próżniowym nie ma żadnych otworów. Nie używać termosondy do potraw.
- Zapakowane razem kawałki mięsa i ryby nie przylegają bezpośrednio do siebie.
- Warzywa i desery zostały zapakowane możliwie płasko.

W razie jakichkolwiek wątpliwości przełożyć produkty do nowego woreczka i ponownie zapakować.

Pakowanie próżniowe produktów spożywczych może odbywać się maksymalnie 1 dzień przed procesem gotowania. Tylko w ten sposób można zapobiec ulatnianiu się gazów z produktów spożywczych (np. z warzyw), które hamują proces przekazywania ciepła, lub uniknąć spowodowanej ciśnieniem próżni zmiany struktury potraw, a tym samym ich podatności na obróbkę termiczną.

Jakość produktów spożywczych

Rezultat gotowania jest w 100% uzależniony od jakości produktów wyjściowych. Używać wyłącznie świeżych produktów najwyższej jakości. Tylko wówczas można zagwarantować uzyskanie odpowiedniego rezultatu gotowania oraz żądanych walorów smakowych.

Przyrządzanie:

Gotowanie w próżni zapobiega utracie aromatu oraz podkreśla specyficzny smak potraw. Należy pamiętać, że zwykła ilość aromatów wydzielanych np. przez przyprawy, zioła i czosnek może mieć znacznie większy wpływ na smak potraw. Na początku wskazane jest używanie połowy dotychczas stosowanych ilości.

W przypadku produktów wysokiej jakości często wystarcza dodanie do woreczka małego kawałka masła lub niewielkiej ilości soli i pieprzu. Pożądane walory smakowe można uzyskać już przez samo wydobycie i podkreślenie naturalnych aromatów produktów.

Zapakowanych próżniowo potraw nie układać w pojemnikach do gotowania warstwami lub zbyt blisko siebie. W celu równomiernego rozprowadzenia ciepła unikać stykania się produktów spożywczych. W przypadku kilku woreczków próżniowych gotować na dwóch poziomach.

Po zakończeniu gotowania ostrożnie wyjąć woreczki, pamiętając, że na woreczkach gromadzi się gorąca woda. Nieperforowany pojemnik do gotowania wsunąć na poziom pod perforowanym pojemnikiem z gorącą potrawą.

Woreczki wytrzeć od zewnątrz do sucha, włożyć do czystego, nieperforowanego pojemnika do gotowania i otworzyć nożyczkami. Wszystkie produkty oraz zgromadzony w woreczkach płyn włożyć do pojemnika do gotowania.

Po zakończeniu gotowania sous vide można dokończyć przyrządzanie potraw w następujący sposób:

Mięso: obsmażyć w wysokiej temperaturze przez kilka sekund z każdej strony. W ten sposób na wierzchu mięsa utworzy się chrupiąca skórka, a potrawa zyska charakterystyczny zapach, nie rozgotowując się. Wyjątkowo dobry rezultat można uzyskać przy użyciu Teppan Yaki lub grilla. Ważne: Przed włożeniem mięsa na gorący olej osuszyć je ręcznikiem papierowym, aby uniknąć rozprysków tłuszczu.

Warzywa: obsmażyć krótko na patelni lub na Teppan Yaki, aby uzyskać charakterystyczny zapach. Można przy tym bez problemu doprawić potrawę lub wzbogacić ją innymi składnikami, nie doprowadzając do jej wystygnięcia.

















Ryby: doprawić i polać gorącym masłem. Wiele gatunków ryb łatwo rozpada się po ugotowaniu metodą sous vide, dlatego warto je krótko obsmażyć, ale tylko przed rozpoczęciem procesu gotowania.










Czas obsmażania wydłużyć w przypadku, gdy gotowanie produktu metodą sous vide nie przyniosłożądanego rezultatu.

Potrawy podawać na podgrzanych talerzach, jeżeli to możliwe z gorącym sosem lub masłem, ponieważ gotowanie sous vide przebiega w stosunkowo niskich temperaturach.

Produkt spożywczy	Pojemnik do gotowania	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/ pieczenia w min	Uwagi
Mięso					
Antrykot, krwisty (po 180 g)	perforowany	58	100%	100	Po zakończeniu procesu gotowania obsmażyć krótko z obu stron na Teppan Yaki lub na grillu, ustawiając wysoką temperaturę. Pozwala to uzyskać chrupiącą skórkę oraz aromat potrawy z grilla, unikając jednocześnie rozgotowania mięsa.
Antrykot, średnio wypieczony (po 180 g)	perforowany	63	100%	90	
Antrykot, dobrze wypieczony (180 g)	perforowany	70	100%	85	
Befszyki cielęce (po 160 g)	perforowany	60	100%	80	
Steki wołowe, krwiste (po 180 g)	perforowany	58	100%	60	
Steki wołowe, średnio wypieczone (po 180 g)	perforowany	63	100%	50	
Steki wołowe, dobrze wypieczone (po 180 g)	perforowany	70	100%	45	
Medaliony wieprzowe (po 80 g)	perforowany	63	100%	75	




Drób

Produkt spożywczy	Pojemnik do gotowania	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/ pieczenia w min	Uwagi
Piersь kaczki (po 350 g)	perforowany	58		70	Po zakończeniu procesu gotowania smażyć stronę ze skórką na gorącej patelni do uzyskania chrupkości.
Pasztet strasburski (1 rolada 300 g)	perforowany	80		30	Porada: wątróbki gęsie umyć i połączyć z pozostałymi składnikami. Owinąć folią i kilkakrotnie ponakłować. Roladę zapakować próżniowo i przed gotowaniem metodą sous vide schłodzić, wkładając na kilka godzin do lodówki.
Piersь kurczaka (po 250 g)	perforowany	65		60	
Ryby oraz owoce morza					
Krewetki (125 g)	perforowany	60		30	Porada: Pakować próżniowo z dodatkiem oliwy z oliwek, soli i czosnku.
Przegrzebki (po 20 - 50 g)	perforowany	60		6 - 10	Wybrać tym dłuższy czas gotowania, im cięższe są małże.
Dorsz (po 140 g)	perforowany	59		25	
Filet z łososia (po 140 g)	perforowany	58		30	Po ugotowaniu ewentualnie krótko obsmażyć na gorącej patelni.
Sandacz (po 140 g)	perforowany	60		20	
Warzywa					
Pieczarki, w ćwiartkach (500 g)	perforowany	85		20	Porada: Pakować próżniowo z dodatkiem masła, rozmarynem, czosnkiem i solą.
Cykoria, połówki (4 - 6 sztuk)	perforowany	85		40	Porada: Pokroić cykorię na połówki. Pakować próżniowo z dodatkiem soku pomarańczowego, cukru, soli, masła i tymianku.
Białe szparagi, w całości (500 g)	perforowany	88		45	Porada: Pakować próżniowo z dodatkiem masła i soli i niewielkiej ilości cukru.
Zielone szparagi, w całości (600 g)	perforowany	85		15 - 20	Porada: Szparagi zachowają zielony kolor, jeżeli przed zapakowaniem zostaną zblanszowane. Pakować próżniowo z dodatkiem masła, soli i pieprzu.
Marchew, w plastrach 0,5 cm (600 g)	perforowany	95		35 - 40	Porada: Pakować próżniowo z dodatkiem soku pomarańczowego, curry i masła.
Ziemniaki, obrane, pokrojone w kostkę 2 x 2 cm (800 g)	perforowany	95		40	Porada: Pakować próżniowo z dodatkiem masła i soli. Idealne jako dodatek do innych potraw, np. do sałatki.
Ziemniaki, w mundurkach całe lub połówki (800 g)	perforowany	95		50	Porada: Pakować próżniowo z dodatkiem masła i soli. Wcześniej dokładnie umyć.
Pomidory koktajlowe, całe lub połówki (500 g)	perforowany	85		15	Porada: Pakować próżniowo z dodatkiem oliwy z oliwek, soli i cukru. Wymieszać czerwone i żółte pomidory koktajlowe.

Produkt spożywczy	Pojemnik do gotowania	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/ pieczenia w min	Uwagi
Dynia, pokrojona w kostkę 2 x 2 cm (600 g)	perforowany	90		20 - 25	Czas gotowania zależy od gatunku dyni.
Cukinia, w plastrach 1 cm (600 g)	perforowany	85		30	Porada: Pakować próżniowo z dodatkiem oliwy z oliwek, soli i tymianku.
Strąki zielonego groszku, w całości (500 g)	perforowany	85		5 - 10	Porada: Pakować próżniowo z dodatkiem masła i soli.
Desery					
Ananas, w plastrach 1,5 cm (400 g)	perforowany	85		70	Porada: Pakować próżniowo z dodatkiem masła, miodu i wanilii.
Jabłka, obrane, w plastrach 0,5 cm (2 - 4 sztuki)	perforowany	85		10 - 15	Porada: Pakować próżniowo z dodatkiem sosu karmelowego.
Banany, w całości (2 - 4 sztuki)	perforowany	65		15 - 20	Porada: Pakować próżniowo z dodatkiem masła, miodu i laski wanilii.
Gruszki, obrane, w słupkach (2 - 4 sztuki)	perforowany	85		30	Porada: Posłodzić miodem lub cukrem.
Kumkwat, połówki (12 - 16 sztuk)	perforowany	85		75	Porada: Pakować próżniowo z dodatkiem masła, laski wanilii, miodu i dżemu morelowego. Sparzyć wrzątkiem, przekroić na pół i usunąć pestki.
Sos waniliowy (0,5 l)	perforowany	82		18 - 20	Porada: 0,5 l mleka, 1 jajko, 3 żółtka, 80 g cukru, 1 laska wanilii.

Grillowanie

- Dzięki różnym funkcjom grilla potrawy mogą być w razie potrzeby mocniej zrumienione.
- W przypadku wszystkich trybów pracy z wykorzystaniem grilla powierzchniowego stosować tylko poziomy wsunięcia od 1 do 3. Grillować wyłącznie przy zamkniętych drzwiach urządzenia.
- Poziomy wsunięcia wybierać odpowiednio do żądanego stopnia zrumienienia potrawy. Na pierwszym poziomie od dołu potrawa jest delikatnie przyrumieniona, natomiast na trzecim poziomie mocno zrumieniona.
- Jeżeli stopień przyrumienienia okaże się zbyt słaby, potrawę można dopiec na drugim poziomie z wykorzystaniem trybu pracy Grill powierzchniowy.
- W przypadku trybów pracy Grill powierzchniowy oraz Grill + termoobieg nie nagrzewać piekarnika dłużej niż 5 minut, ponieważ właśnie po 5 minutach zaczyna działać grill.
- Nie używać termosondy do potraw w przypadku trybów pracy Grill powierzchniowy, Grill + termoobieg oraz Grill + nawilżanie.

Produkt spożywczy	Pojemnik do gotowania, poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/ pieczenia w min	Uwagi
Pianka bezowa (na cieście/deser)	Ruszt 2	230		3 - 5	
Tost z dodatkami	Ruszt + nieperforowany 2 / 3	200		10 - 12	
Pstrąg (cały)	Ruszt + nieperforowany 3	230		10 - 12 z każdej strony	Porada: Faszerować plasterkami cytryny i natką pietruszki.

Produkt spożywczy	Pojemnik do gotowania, poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/ pieczenia w min	Uwagi
Grillowane warzywa (700 g)	nieperforowany 2	230	~~~~~	20 - 25	np. cukinia, bakłażan
Zapiekanka warzywna	nieperforowany 2	180	~~~~~ f1	35 - 40	np. z brokułami i kalafiolem
Szaszłyki z warzyw	Ruszt + nieperforowany 3	230	~~~~~ / ~~~~~ f2	12 - 14 z każdej strony	Czas gotowania/ pieczenia zależy od rodzaju warzyw.
Udka kurczaka (po 350 g)	Ruszt + nieperforowany 2 / 3	180 - 200	~~~~~ f2	35 - 40	
Ziemniaki zapiekane (1 kg ziemniaków)	nieperforowany 2	180	~~~~~ f1	35 - 40	
Tosty (według EN60350-1)	Ruszt 2	230	~~~~~	4 - 5	Podgrzewać piekarnik przez 5 minut.
Zapiekana cukinia, faszerowana, przekrojona wzdłuż na pół	nieperforowany 2	180	~~~~~ f2	20 - 25	

Dodatki

Przestrzegać wskazówek podanych na opakowaniu.

Produkt spożywczy	Pojemnik do gotowania	Temperatura w °C	Nawilżanie w %	Czas gotowania/ pieczenia w min	Uwagi
Ryż basmati (250 g + 500 ml wody)	nieperforowany	100	100	15 - 20	
Kuskus (250 g + 250 ml wody)	nieperforowany	100	100	5 - 10	
Kluski (po 90 g)	perforowany/ nieperforowany	95 - 100	100	20 - 25	
Ryż długoziarnisty (250 g + 500 ml wody)	nieperforowany	100	100	20 - 25	
Ryż naturalny (250 g + 375 ml wody)	nieperforowany	100	100	25 - 35	
Soczewica (250 g + 500 ml wody)	nieperforowany	100	100	25 - 35	
Biała fasola, namoczona (250 g + 1 l wody)	nieperforowany	100	100	55 - 65	






Desery

Produkt spożywczy	Pojemnik do gotowania	Temperatura w °C	Nawilżanie w %	Czas gotowania/ pieczenia w min	Uwagi
Crème brûlée (po 130 g)	nieperforowany	90	100	40 - 45	W foremkach do sufletów, przykryć przezroczystą folią żaroodporną.
Pampuchy / Kluski na parze (po 100 g)	nieperforowany	100	100	20 - 30	Przed gotowaniem na parze pozostawić pampuchy na 30 min do wyrośnięcia (patrz rozdział 'Wyrastanie ciasta').
Budyń / Krem karmelowy (à 130 g)	perforowany	90 - 95	100	30 - 35	W foremkach do sufletów, przykryć przezroczystą folią żaroodporną.
Kompot	nieperforowany	100	100	15 - 25	np. jabłka, gruszki, rabarbar Porada: Dodać cukier, cukier waniliowy, cynamon lub sok z cytryny.
Ryż na mleku (250 g ryżu + 625 ml mleka)	nieperforowany	100	100	35 - 45	Porada: Dodać owoce, cukier lub cynamon.
Zapiekanka na słodko	nieperforowany	180 - 200	0 / 60	20 - 40	np. kasza manna, twaróg lub podgotowany ryż na mleku

Inne

Produkt spożywczy	Pojemnik do gotowania	Temperatura w °C	Nawilżanie w %	Czas gotowania/ pieczenia w min	Uwagi
Dezynfekcja (np. butelki dla dzieci, słoiki na dżem)	Ruszt	100	100	20 - 25	
Suszenie owoców lub warzyw	perforowany	80 - 100	0	180 - 300	np. pomidory, grzyby, cukinia, jabłka, gruszki, itd. pokrojone w cienkie plasterki
Jaja, klasa M (5 sztuk)	perforowany	100	100	8 - 15	
Wkładka jajeczna (500 g)	Forma szklana, ruszt	90	80 - 100	25 - 30	Przykryć przezroczystą folią żaroodporną.
Kluski grysikowe	nieperforowany	90 - 95	100	8 - 10	
Lasagne	nieperforowany	170 - 190	0 / 60	35 - 60	
Suflet	Foremki do sufletów, ruszt	180 - 200	60	12 - 20	
Roztapianie czekolady	miska żaroodporną, ruszt	100	100	5 - 8	Przykryć przezroczystą folią żaroodporną.

Wypieki

- W piekarniku parowym z funkcją pieczenia można przygotować pieczywo/wypieki w warunkach optymalnego nawilżenia:
 -  | Gorące powietrze + 0% wilgoci: w przypadku ciast z owocami i quiche nadmierna wilgotność może zostać usunięta. Ten tryb pracy odpowiada trybowi gorącego powietrza w konwencjonalnym piekarniku.
 -  | Gorące powietrze + 30% wilgoci: Ciasto ucierane nie wysycha. Wilgotność zawarta w produktach nie może wydostawać się z komory piekarnika.
 -  -  | Gorące powietrze + 60 - 100% wilgoci: ciasto francuskie i wypieki drożdżowe są wewnątrz puszyste, a na zewnątrz chrupiące i błyszczące.
- W piekarniku parowym z funkcją pieczenia można piec tylko na jednym poziomie. Na drugi poziom wsunąć nieperforowany pojemnik do gotowania. W przypadku używania wysokiej formy do pieczenia należy ustawić ją na ruszcie wsuniętym na pierwszy poziom.
- Podczas doprowadzania pary – możliwe w trybie Gorące powietrze (0% wilgoci) oraz przy stopniu wilgotności 30% – przez dotknięcie symbolu  do przyrządzonej potrawy gwałtownie dostarczana jest wilgoć. Ta funkcja stosowana jest między innymi do pieczenia chleba na początku procesu pieczenia, co zwiększa objętość ciasta i zapewnia chrupiącą skórkę.

Produkt spożywczy	Pojemnik do gotowania	Temperatura w °C	Nawilżanie w %	Czas gotowania/pieczenia w min	Uwagi
Szarlotka, z pierzynką (według EN60350-1)	Tortownica 20 cm, ruszt	160	0	110	Nagrzać piekarnik
Bajgle	nieperforowany	190 - 210	80 - 100	20 - 25	
Bagietka, wstępnie podpieczona	Ruszt	190 - 200	0 - 80	10 - 15	
Spód biszkoptowy, wysoki (6 jaj)	Tortownica	160 - 170	0	30 - 35	
Spód biszkoptowy, płaski (2 jaja)	nieperforowany	190 - 210	0 - 30	8 - 10	np. na roladę biszkoptową
Ciastka francuskie	nieperforowany	190 - 210	80 - 100	10 - 18	np. z makiem, marcepanem lub w wersji pikantnej z szynką, serem
Brioche, bułki	nieperforowany	160	0	8 - 12	
Bułki (po 50 - 100 g)	nieperforowany	180 - 200	80 - 100	15 - 25	Bułki można również upiec w następujący sposób: Nagrzać piekarnik do 220°C przy 30% wilgoci. Po włożeniu produktu do urządzenia jeden lub dwa razy doprowadzić parę, a po upływie 5 minut przełączyć na 0% i 190°C.
Bułki, wstępnie podpieczone	Ruszt	150 - 170	0	8 - 15	Na początku doprowadzić parę.
Chleb (0,5 - 1 kg)	nieperforowany	1) 210 - 230 2) 165	30 0	15 - 20 35 - 50	Na początku 2 - 3 razy doprowadzić parę. W celu dokładnej kontroli temperatury gotowania używać termosondy do potraw (patrz rozdział 'Termosonda do potraw'). Pozostawić na ruszcie do ostygnięcia.
Placek z ciasta ucieranego	nieperforowany	160 - 165	0	35 - 40	
Babka (1 kg mąki)	Forma z kominkiem, ruszt	160 - 175	30	45 - 50	


Produkt spożywczy	Pojemnik do gotowania	Temperatura w °C	Nawilżanie w %	Czas gotowania/ pieczenia w min	Uwagi
Ciasto drożdżowe z blachy	nieperforowany	160 - 170	0 - 60	30 - 45	W przypadku wilgotnych ciast drożdżowych z blachy (np. ciasta ze śliwkami lub ciasta cebulowego) ustawić 0 % wilgoci, natomiast w przypadku ciast suchych (np. ciasta z kruszonką) 60 % wilgoci.
Chafka (500 g mąki)	nieperforowany	160 - 170	60 - 80	25 - 35	
Muffiny	Blacha do muffinek, ruszt	170 - 180	0 - 30	20 - 30	
Makaroniki	nieperforowany	150 - 160	0	15 - 20	
Ciasteczka	nieperforowany	150 - 175	0	10 - 20	
Quiche, placek z kruchego ciasta	Forma do quiche, ruszt	190 - 210	0	45 - 60	
Ciasto ucierane	Forma prostokątna/tortownica na ruszcie	165 - 170	0 - 30	60 - 65	
Ciastka	nieperforowany	160	0	30	
Ciasteczka wyciskane (według EN60350-1)	nieperforowany	165	0	30 - 32	Nagrząć piekarnik
Tarta	Forma do tarty, ruszt	190 - 200	0 - 30	30 - 45	np. z jabłkami, czekoladą, morelami lub w wersji pikantnej ze szparagami, cebulą, serem
Biszkopt na wodzie (według EN60350-1)	nieperforowany	150	0	40	Nagrząć piekarnik
Płysie, eklerki	nieperforowany	180 - 190	0 - 30	40 - 45	

Fermentacja (wyrastanie ciasta)

- Piekarnik parowy z funkcją pieczenia zapewnia idealne warunki do wyrastania ciasta i zaczynu.
- W tym celu stosować tryb pracy "Gorące powietrze + 60% wilgoci".
- Nie trzeba przykrywać miski wilgotną ściereczką. Wyrastanie ciasta trwa o połowę krócej niż w przypadku tradycyjnego sposobu.
- Podany czas wyrastania ma jedynie charakter orientacyjny. Ciasto pozostawić do wyrośnięcia, dopóki nie podwoi swojej objętości.


Produkt spożywczy	Pojemnik do gotowania	Temperatura w °C	Nawilżanie w %	Czas gotowania/ pieczenia w min	Uwagi
Ciasto do wyrośnięcia (600 g mąki)	Miska/ruszt	38 - 40	60	30 - 45	np. ciasto drożdżowe, zakwas, zaczyn

Regenerowanie (podgrzewanie)

- W piekarniku parowym z funkcją pieczenia można wytworzyć optymalne warunki do podgrzewania ugotowanych potraw bez ryzyka ich przesuszenia. Dzięki temu zachowany jest smak oraz jakość, a potrawy smakują tak, jak świeżo przygotowane.
- Używać w tym celu trybu pracy "Odgrzewanie" .
- Nie przykrywać potraw. Nie używać folii aluminiowej ani folii spożywczej.
- Podane informacje dotyczą porcji dla jednej osoby. Większe ilości można podgrzewać również w nieperforowanym wkładzie do gotowania. Podane czasy ulegają wówczas wydłużeniu.

Produkt spożywczy	Pojemnik do gotowania	Temperatura w °C	Czas gotowania/pieczenia w min	Uwagi
Bagietka, bułki (mrożone)	Ruszt	140	10 - 15	
Bagietka, bułki (czerstwe)	Ruszt	180	5 - 8	
Pieczeń, w plastrach (po 150 g)	nieperforowany	120	12 - 15	Plastry grubości palca, nie układać warstwami, do pojemnika wlać sos, aby mięso było bardziej soczyste.
Warzywa	Talerz, ruszt	90 - 100	8 - 10	
Pizza, na cienkim cieście	Ruszt	180	10 - 12	
Pizza, na grubym cieście	Ruszt	180	12 - 14	
Dodatki skrobiowe	Talerz, ruszt	120	7 - 8	np. makaron, ziemniaki, ryż; nie nadają się potrawy zapiekane lub smażone w głębokim tłuszczu, takie jak frytki lub krokiety
Potrawy na talerzu	Talerz, ruszt	120	8 - 15	

Rozmrażanie

- Zamrożone produkty można rozmrażać w piekarnikach parowych delikatnie i znacznie szybciej niż w temperaturze pokojowej.
- W tym celu użyć trybu pracy „Rozmrażanie” .
- Podane czasy rozmrażania są czasami orientacyjnymi. Czas rozmrażania jest zależny od wielkości, wagi i kształtu zamrożonego produktu: potrawy należy zamrażać w formie płaskiej lub pojedynczo. Skraca to czas rozmrażania.
- Potrawy przed rozmrażaniem wyjąć z opakowania.
- Rozmrażać tylko taką ilość, którą można zużyć od razu.
- Prosimy mieć na uwadze, że: rozmrożone produkty nie mogą być długo przechowywane i psują się szybciej niż świeże. Rozmrożone produkty należy więc niezwłocznie przetworzyć i ugotować.
- Po upływie połowy czasu rozmrażania należy obrócić mięso lub rybę, lub zamrożone produkty takie jak jagody lub kawałki owoców wzajemnie rozdzielić. Ryby nie trzeba rozmrozić całkowicie, wystarczy, aby powierzchnia była na tyle miękka, żeby wniknęły przez nią przyprawy.

Ryzyko dla zdrowia!

Podczas rozmrażania zwierzęcych produktów spożywczych należy bezwzględnie usuwać płyn powstający przy rozmrażaniu. Płyn ten nie może mieć kontaktu z innymi produktami spożywczymi. Może dojść do przeniesienia zarodków chorobotwórczych. Pod potrawę koniecznie wsunąć nieperforowany pojemnik. Płyn zbierający się przy rozmrażaniu mięsa lub drobiu wylać do zlewu. Zlew następnie wyczyścić i obficie spłukać wodą. Tacę umyć gorącą wodą z dodatkiem detergentu do zmywania. Po rozmrożeniu poddać piekarnik parowy przez 15 minut działaniu gorącego powietrza o temperaturze 180°C.

Produkt spożywczy	Pojemnik do gotowania	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/ pieczenia w min	Uwagi
Owoce jagodowe (300 g)	perforowany	45 - 50	* ◊	4 - 6	
Pieczeń (1 - 1,5 kg)	perforowany	45 - 50	* ◊	80 - 110*	
Filet rybny (po 150 g)	perforowany	45 - 50	* ◊	8 - 12*	
Warzywa (400 g)	perforowany	45 - 50	* ◊	6 - 8	
Gulasz (600 g)	perforowany	45 - 50	* ◊	30 - 45*	
Kurczak (1 kg)	perforowany	45 - 50	* ◊	45 - 60*	
Udka kurczaka (po 400 g)	perforowany	45 - 50	* ◊	30 - 35*	

* W przypadku tej potrawy należy dodać jeszcze czas wyrównywania się temperatury: Po upływie czasu rozmrażania wyłączyć urządzenie i pozostawić potrawy w zamkniętym urządzeniu jeszcze przez 10 - 15 minut, aby mogły rozmrozić się również w środku.

Wekowanie

- Piekarnik parowy z funkcją pieczenia umożliwia wekowanie owoców i warzyw bez dużego nakładu pracy.
- Produkty spożywcze należy zawekować możliwie jak najszybciej po ich zakupie lub zbiorze. Dłuższe przechowywanie zmniejsza zawartość witamin i sprzyja fermentacji.
- Używać tylko owoców i warzyw dobrej jakości.
- Piekarnik parowy z funkcją pieczenia nie nadaje się do wekowania mięsa.
- Sprawdzić i starannie umyć słoiki, gumowe uszczelki, klamry i sprężynki.
- Przed wekowaniem zdezynfekować umyte słoiki w piekarniku parowym z funkcją pieczenia, ustawiając na 20-25 minut temperaturę 100°C i 100% wilgoci.
- Słoiki wstawić do perforowanego pojemnika do gotowania. Podczas wekowania słoiki w komorze piekarnika nie mogą się stykać.
- Po upływie czasu wekowania otworzyć drzwi komory piekarnika. Słoiki wyjąć z komory piekarnika dopiero, gdy całkowicie ostygną.

Produkt spożywczy	Pojemnik do gotowania	Temperatura w °C	Nawilżanie w %	Czas gotowania/ pieczenia w min	Uwagi
Owoce, warzywa (w zamkniętych słoikach 0,75 l)	perforowany	100	100	35 - 40	
Fasola, groszek (w zamkniętych słoikach 0,75 l)	perforowany	100	100	120	

Wyciskanie soku (owoce jagodowe)

- W piekarniku parowym można bezproblemowo i łatwo wycisnąć sok z owoców.
- Owoce wyłożyć na tacę perforowaną i wsunąć ją na 3 poziom od dołu. Na poziom poniżej wsunąć nieperforowaną tacę do gromadzenia cieczy.
- Owoce pozostawić tak długo w urządzeniu, aż nie będzie z nich wypływał już sok.
- Owoce można na koniec wycisnąć w ściereczce, aby odzyskać resztę soku.

Produkt spożywczy	Pojemnik do gotowania	Temperatura w °C	Nawilżanie w %	Czas gotowania/pieczenia w min	Uwagi
Owoce jagodowe	perforowany + nieperforowany	100	100	60 - 120	

Przyrządzanie jogurtu

- W piekarniku parowym z funkcją pieczenia można samodzielnie przygotować jogurt.
- Mleko pasteryzowane podgrzać na płycie grzewczej do 90°C, aby zapobiec zakłóceniu w mnożeniu kultur bakterii jogurtowych. Mleko homogenizowane (UHT) nie wymaga podgrzania. (Wskazówka: Jeśli do przygotowania jogurtu używane jest zimne mleko, czas fermentacji ulega wydłużeniu).
- Uwaga! Mleko ochłodzić w kąpeli wodnej do 40°C, aby nie zabić kultur bakterii jogurtowych.
- Do mleka dodać jogurt naturalny z kulturami jogurtowymi (na 100 ml mleka 1 - 2 łyżeczki jogurtu) i wymieszać.
- W przypadku stosowania gotowych kultur jogurtowych należy przestrzegać informacji podanych na opakowaniu.
- Włączyć jogurt do umytych słoików.
- Umyte słoiki można przed napełnieniem jogurtem dodatkowo zdezynfekować w piekarniku parowym z funkcją pieczenia w temperaturze 100°C i przy 100% wilgoci przez 20 - 25 min. Dopilnować, aby słoiki i komora piekarnika ostygły przed waniem jogurtu i wstawieniem słoików do urządzenia.
- Po przygotowaniu wstawić jogurt do lodówki.
- W celu uzyskania gęstej konsystencji jogurtu należy do mleka przed podgrzaniem dodać mleko odtłuszczone w proszku (1 - 2 łyżki na litr).

Produkt spożywczy	Pojemnik do gotowania	Temperatura w °C	Nawilżanie w %	Czas gotowania/pieczenia w min	Uwagi
Zaczyn jogurtowy (w zamkniętych słoikach)	nieperforowany	40 - 45	100	300 - 360	Porada: Zaczyn jogurtowy wzbogacić musem owocowym, dżemem, miodem, wanilią lub czekoladą, w razie potrzeby wydłużyć czas przyrządzania.

Przygotowanie większej potrawy

- W celu przyrządzenia potrawy zajmującej dużo miejsca można wyjąć wsuwane ruszty boczne.
- W tym celu odkręcić nakrętki radełkowe z przodu na rusztach wsuwanych i wyjąć ruszty przesuwając je do przodu.
- Postawić ruszt bezpośrednio na dnie komory piekarnika i umieścić na nim przyrządzaną potrawę lub brytfannę. Nie kłaść potrawy ani brytfanny bezpośrednio na dnie piekarnika.

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 przyrządzania potraw, aby zawartość akrylamidu była możliwie najmniejsza

Informacje ogólne	Czas pieczenia powinien być jak najkrótszy. Potrawy przyrumieniać na kolor złoto-żółty, niezbyt ciemny. Duży, gruby kawałek pieczonej potrawy zawiera mniej akrylamidu.
Pieczenie	Przy użyciu trybu Gorące powietrze maks. 180°C.
Ciasteczka	Jaja lub żółtka jaj redukują powstawanie akrylamidu. Rozłożyć równomiernie na blasze w jednej warstwie.
Pieczone w piekarniku Frytki	Piec co najmniej 400 g na blachę, aby frytki nie stały się suche.

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

GAGGENAU



9000975753 pl (970328)