

BO 470/471

BO 480/481

Piekarnik

Spis treści

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	3
Przyczyny uszkodzeń	5
Ochrona środowiska	6
Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego	6
Porady w celu oszczędności energii	6
Zapoznanie się z urządzeniem	7
Piekarnik	7
Wyświetlacz i elementy obsługi	8
Symbole	8
Kolory i prezentacja	9
Automatyczne otwieranie drzwi	9
Dodatkowe informacje i i [®]	9
Dmuchawa	9
Pozycje przełącznika wyboru funkcji	10
Wyposażenie	11
Akcesoria dodatkowe	12
Przed pierwszym użyciem	13
Ustawianie języka	13
Ustawianie formatu godziny	13
Ustawianie godziny	13
Ustawianie formatu daty	13
Ustawianie daty	14
Ustawianie formatu temperatury	14
Pierwsze uruchomienie zakończone	14
Nagrzewanie piekarnika	14
Czyszczenie wyposażenia	14
Aktywacja urządzenia	15
Stand-by	15
Aktywacja urządzenia	15
Obsługa urządzenia	15
Komora piekarnika	15
Wsuwanie wyposażenia	16
Włączanie	16
Szybkie nagrzewanie	16
Wyłączanie bezpieczeństwa	16
Funkcje timera	17
Wywoływanie menu timera	17
Minutnik	17
Stoper	17
Czas trwania procesu gotowania/pieczenia	18
Koniec czasu gotowania	19
Timer długoczasowy	20
Ustawianie timera długoterminowego	20
Przepisy indywidualne	21
Zapisywanie przepisu	21
Programowanie przepisu	21
Podawanie nazwy	22
Włączanie przepisu	22
Zmiana przepisu	22
Kasowanie przepisu	22

Termosonda do potraw	23
Wkładanie termosondy do potrawy	23
Ustawianie temperatury wnętrza potrawy	24
Wartości orientacyjne dotyczące temperatury w środku potrawy	24
Rożen	25
Przygotowanie	25
Włączanie rożna	26
Wyłączanie rożna	26
Poziom podsmażania	26
Zabezpieczenie przed dziećmi	27
Aktywacja zabezpieczenia przed dziećmi	27
Dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi	27
Ustawienia podstawowe	28
Czyszczenie i konserwacja	30
Środki czyszczące	30
Wymywanie wsuwanych rusztów	31
Samoczyszczenie pyrolityczne	31
Przygotowanie pyrolizy	31
Uruchamianie samoczyszczenia pyrolitycznego	32
Czyszczenie wyposażenia za pomocą pyrolizy	32
Usterka, co robić?	33
Przerwa w zasilaniu	33
Tryb demo	33
Wymiana żarówki w piekarniku	34
Serwis	34
Symbol produktu (nr E) D) i numer fabryczny (nr FD)	34
Tabele i rady	35
Warzywa	35
Potrawy i dodatki	37
Ryba	40
Mięso	41
Drób	45
Grillowanie i opiekanie	46
Wypieki	48
Fermentacja (wyrastanie ciasta)	52
Desery	53
Rozmrażanie	54
Wekowanie	55
Dezynfekcja	55
Suszenie	55
Kamień do pizzy	56
Brytfanna	57
Akrylamid w produktach spożywczych	59

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

⚠ Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

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

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

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

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

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

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

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

Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.

Czyszczenie i czynności konserwacyjne nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one ukończone 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.

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 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.
- Podczas eksploatacji żarówki bardzo się nagrzewają. Niebezpieczeństwo poparzenia istnieje nawet przez pewien czas po wyłączeniu urządzenia. Przed wymianą żarówek poczekać, aż ostygną.

Niebezpieczeństwo poparzenia!

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

Niebezpieczeństwo obrażeń!

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

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

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

Niebezpieczeństwo pożaru!

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

Niebezpieczeństwo poparzenia!

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

Poważne zagrożenie zdrowia!

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

Przyczyny uszkodzeń

Uwaga!

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

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 zużytym 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 zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

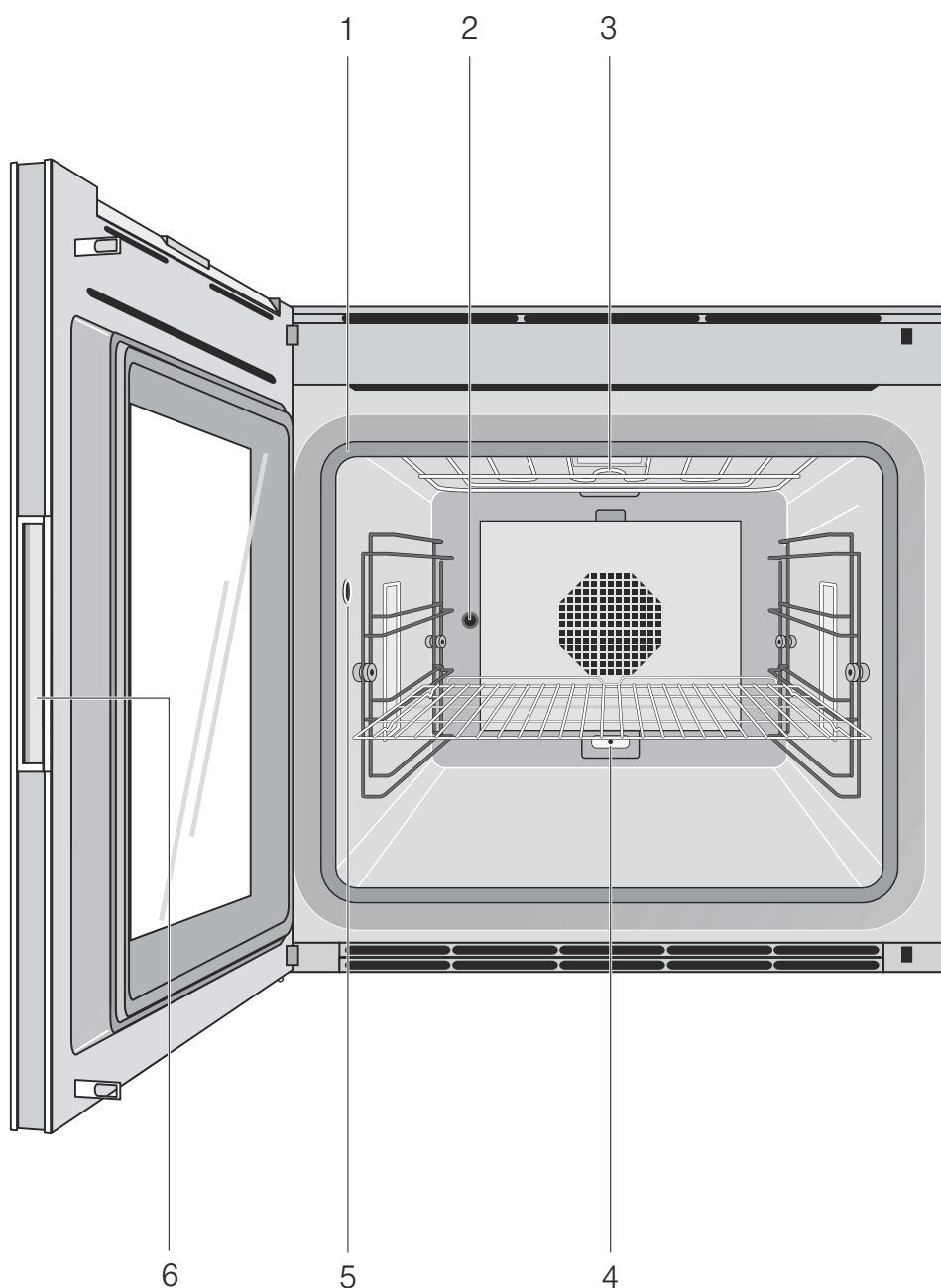
Porady w celu oszczędności energii

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

Zapoznanie się z urządzeniem

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

Piekarnik

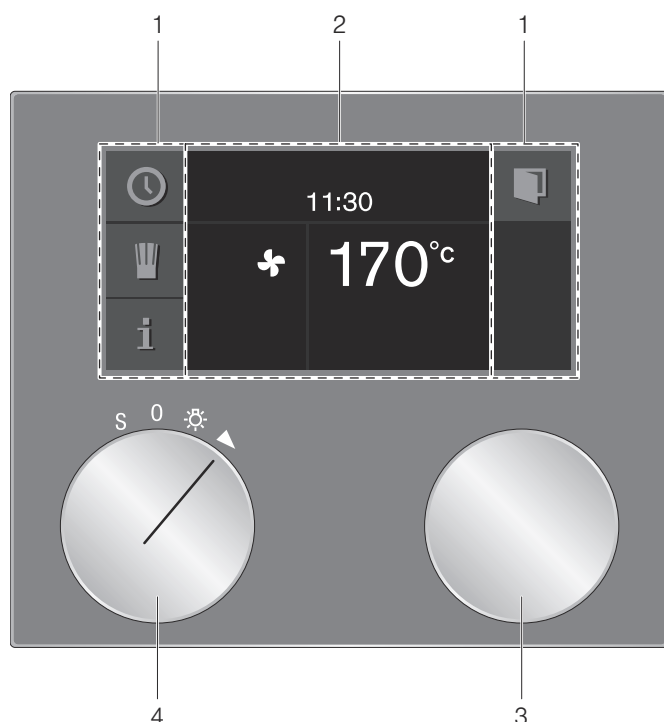


1	Uszczelka drzwi
2	Napęd różna
3	Grzałka grilla
4	Gniazdko dla dodatkowej grzałki (wyposażenie specjalne dla kamienia do pieczenia i brytfanek)
5	Gniazdko termosondy
6	Zagłębienie na uchwyt

Wyświetlacz i elementy obsługi

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

Obsługa jest identyczna w przypadku wszystkich wersji urządzenia.



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

Symbole

Symbol	Funkcja
▶	Start
■	Stop
	Przerwa/koniec
x	Przerwanie
C	Kasowanie
✓	Potwierdzenie/ zapisywanie ustawień
>	Strzałka wyboru
🔒	Otwieranie drzwi urządzenia
i	Wywoływanie dodatkowych informacji
»	Szybkie nagrzewanie ze wskaźnikiem stanu
🍽️	Wywoływanie indywidualnych przepisów
rec	Zapisywanie menu
↩️	Edycja ustawień
> A	Podawanie nazwy
✖	Kasowanie liter
🔒	Zabezpieczenie przed dziećmi
🕒	Wywoływanie menu timera
🕒	Wywołanie timera długoterminowego
🔧	Tryb demo
🔧	Termosonda
🔧	Uruchamianie różna
🔧	Zatrzymywanie różna
»	Uruchomić podsmażanie
»	Zakończyć podsmażanie

Kolory i prezentacja

Kolory

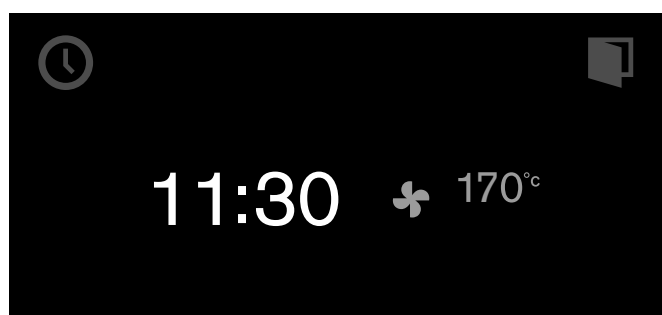
Różne kolory pomagają użytkownikowi w wykonywaniu poszczególnych ustawień.

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 bocznego.

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 bocznego.

Dodatkowe informacje 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

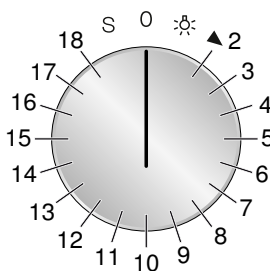
Urządzenie wyposażone jest w dmuchawę. Dmuchawa włącza się w trakcie pracy. Gorące powietrze usuwane jest w zależności od wersji urządzenia albo nad albo pod drzwiami.

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 zero		
☀	Światło		
2	✿ Gorące powietrze	50-300°C Proponowana temperatura 170°C	Gorące powietrze: do ciast, ciasteczek i zapiekaneł na kilku poziomach. Wentylator na tylnej ścianie równomiernie rozprowadza ciepło w całej komorze piekarnika.
3	✿ ^e Gorące powietrze Eco*	50-300°C Proponowana temperatura 170°C	Energooszczędny tryb gorącego powietrza do ciast, mięsa, zapiekaneł i sufletów. Ciepło resztkowe jest optymalnie wykorzystane. Funkcje komfortowe pozostają wyłączone (np. oświetlenie piekarnika). Wskazanie temperatury w komorze piekarnika jest wyświetlane tylko podczas nagrzewania. Nie podgrzewać piekarnika. Potrawy należy wstawiać do zimnej, pustej komory piekarnika, ustawiając podany czas gotowania/pieczenia. Podczas pieczenia drzwi urządzenia powinny być zamknięte. Pozwala to uniknąć strat energii cieplnej.
4	--- Grzanie górne + grzanie dolne	50-300°C Proponowana temperatura 170°C	Do ciast pieczonych w formach lub na blasze, zapiekaneł, pieczeni.
5	--- Grzanie górne + 1/3 grzanie dolne	50-300°C Proponowana temperatura 170°C	Do ciast z blachy, ciasteczek, ciast z beżą, przyrządzania zapiekaneł. Doskonałe rozwiązanie w przypadku, gdy pod koniec pieczenia potrawa wymaga jeszcze precyzyjnego podgrzania od góry.
6	--- Grzanie górne	50-300°C Proponowana temperatura 170°C	Precyzyjne grzanie z góry, np. do zapiekania ciast z owocami i beżą.
7	--- 1/3 Grzanie górne + grzanie dolne	50-300°C Proponowana temperatura 170°C	Do serników, chleba z formy, potraw w kąpieli wodnej (np. kluseczek jajecznych, crème brûlée). Do duszenia bez przykrycia oraz podgrzewania potraw (potrawy nie wysychają). Doskonałe rozwiązanie w przypadku, gdy pod koniec pieczenia potrawa wymaga jeszcze precyzyjnego podgrzania od dołu.
8	--- Grzanie dolne	50-300°C Proponowana temperatura 170°C	Do dopiekania, np. do wilgotnych ciast z owocami, do wekowania, do dań przyrządzanych w kąpieli wodnej.
9	✿ Gorące powietrze + grzanie dolne	50-300°C Proponowana temperatura 170°C	Dodatkowo grzanie od dołu do ciast wilgotnych, np. ciast z owocami.
10	✿ Gorące powietrze + 1/3 grzanie dolne	50-300°C Proponowana temperatura 170°C	Do wysokich zapiekaneł, lasagne, ciasta cebulowego, potraw jajecznych (np. tortilli, omletu).

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

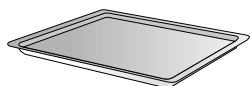
Położenie	Funkcja/Rodzaj grzania	Temperatura	Zastosowanie
11	 Grill + termoobieg	50-300 °C Proponowana temperatura 220 °C	Równomierne podgrzewanie mięsa, drobiu i całej ryby.
12	 Grill powierzchniowy	50-300 °C Proponowana temperatura 220 °C	Grillowanie płaskich kawałków mięsa, kiełbasek lub filetów rybnych. Zapiekanie.
13	 Grill kompaktowy	50-300 °C Proponowana temperatura 220 °C	Nagrzewa się tylko środkowa część grzałki grilla. Energooszczędne grillowanie małej ilości produktów.
14	 Funkcja kamienia do pieczenia	50-300 °C Proponowana temperatura 250 °C	Tylko z kamieniem do pieczenia, dostępnym jako wyposażenie dodatkowe. Podgrzewany od dołu kamień do pieczenia umożliwia przygotowanie chrupiącej pizzy, chleba lub bułek, tak jak z pieca kamiennego.
15	 Funkcja brytfanny	50-220 °C Proponowana temperatura 180 °C	Tylko z brytfanną, dostępną jako wyposażenie dodatkowe. Nagrzewana brytfanna żeliwna do dużych ilości mięsa, zapiekanek lub pieczeni świątecznej.
16	 Wyrastanie ciasta	30-50 °C Proponowana temperatura 38 °C	Wyrastanie: do ciasta drożdżowego i zaczynu. Ciasto wyrasta znacznie szybciej niż w temperaturze pokojowej. Optymalnym ustawieniem temperatury dla ciasta drożdżowego jest 38 °C.
17	 Rozmrażanie	40-60 °C Proponowana temperatura 45 °C	Równomierne, delikatne rozmrażanie. Do warzyw, mięsa, ryb i owoców.
18	 Podtrzymywanie ciepła	30-120 °C Proponowana temperatura 70 °C	Podtrzymywanie ciepła potraw, podgrzewanie naczyń porcelanowych.
S	 Ustawienia podstawowe		W ustawieniach podstawowych można dostosować urządzenie do indywidualnych potrzeb.
	 Pyroliza	485 °C	Samoczyszczenie

* 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:



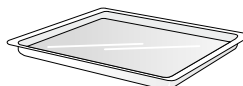
Blacha do pieczenia, emaliowana



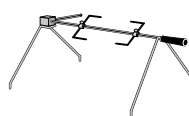
Kratka (ruszt)



Brytfanna do grillowania z rusztem



Brytfanna szklana (tylko w piekarnikach 60 cm)



Rożen



Termosonda

Akcesoria dodatkowe

Następujące elementy wyposażenia dodatkowego można zamówić w specjalistycznych punktach sprzedaży:

BO 470/471

BA 476 110	Uchwyt, stal nierdzewna
BA 016 105	System wysuwania blach Teleskopowy system pełnego wysuwania blach oraz żeliwna rama odporna na pyrolizę
BA 026 105	Brytfanna do grillowania, emaliowana, głębokość 30 mm
BA 026 115	Blacha do pieczenia, emaliowana, głębokość 15 mm
BA 036 105	Ruszt, chromowany, bez otworu, z nóżkami
BA 046 115	Brytfanna szklana, głębokość 24 mm
BA 056 115	Element grzewczy umożliwiający korzystanie z kamienia do pieczenia i brytfanny (230 V)
BA 056 125	Element grzewczy umożliwiający korzystanie z kamienia do pieczenia i brytfanny (400 V)
BA 056 133	Kamień do pieczenia wraz z nośnikiem kamienia oraz łopatką do pizzy (grzałkę zamawiać oddzielnie)
BS 020 002	Łopatka do pizzy, zestaw 2-częściowy
GN 340 230	Brytfanna z odlewu aluminiowego GN 2/3, wysokość 165 mm, z powłoką zapobiegającą przywieraniu

BO 480/481

BA 478 110	Uchwyt, stal nierdzewna
BA 018 105	System rozkładany rozkładany stelaż teleskopowy i żeliwna rama odporna na samoczyszczenie pyrolityczne
BA 028 115	Blacha do pieczenia, emaliowana, głębokość 30 mm
BA 038 105	Ruszt, chromowany, bez otworu, na nóżkach
BA 058 115	Grzałka dla kamienia grzejnego i brytfanek
BA 058 133	Kamień do pieczenia wraz z nośnikiem kamienia oraz łopatką do pizzy (grzałkę zamawiać oddzielnie)
BS 020 002	Łopatka do pizzy, zestaw 2-częściowy
GN 340 230	Brytfanna z odlewu aluminiowego GN 2/3, wysokość 165 mm, z powłoką zapobiegającą przywieraniu

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

Na czas użytkowania urządzenia wyjąć z komory piekarnika zbędne wyposażenie. Gniazdo dodatkowej grzałki z tyłu komory piekarnika: W normalnym trybie użytkowania bez dodatkowej grzałki nie zdejmować pokrywy z gniazda z tyłu komory piekarnika.

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

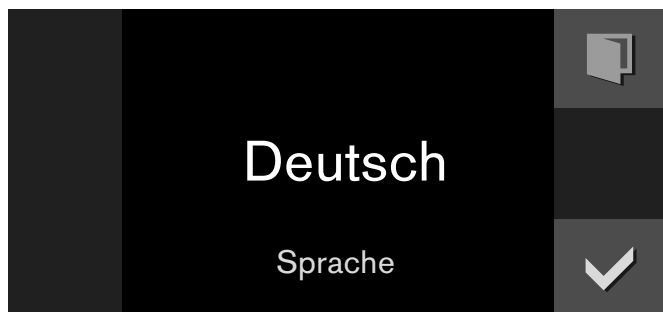
Wskazówki

- 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 ✓.

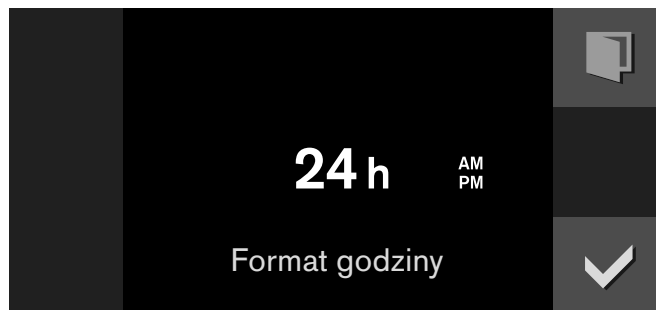


Wskazówka: W przypadku zmiany ustawień językowych następuje ponowne uruchomienie systemu, proces ten trwa kilka sekund.

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.

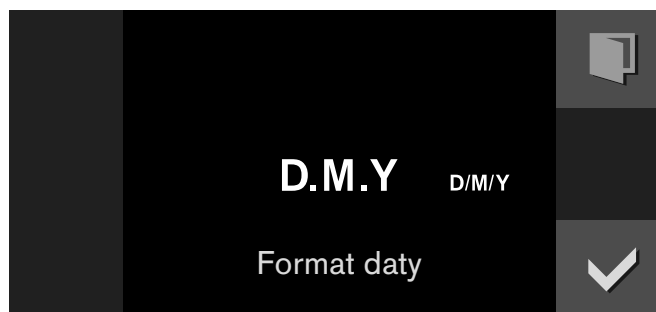
- 1 Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żadaną godzinę.
- 2 Potwierdzić za pomocą ✓.



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.

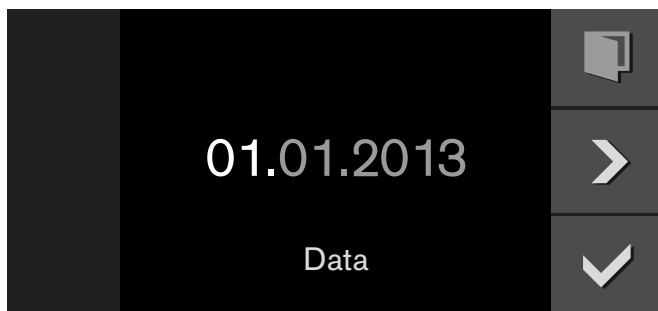
- 1 Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać żądany format.
- 2 Potwierdzić za pomocą ✓.



Ustawianie daty

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

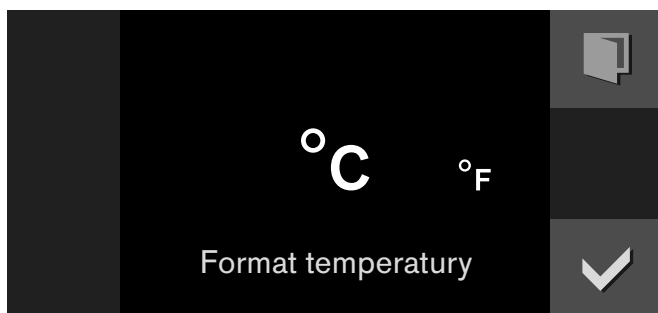
- 1 Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żądany dzień tygodnia.
- 2 Za pomocą symbolu ➤ przejść do ustawiania miesiąca.
- 3 Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić miesiąc.
- 4 Za pomocą symbolu ➤ przejść do ustawiania roku.
- 5 Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić rok.
- 6 Potwierdzić za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



Ustawianie formatu temperatury

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

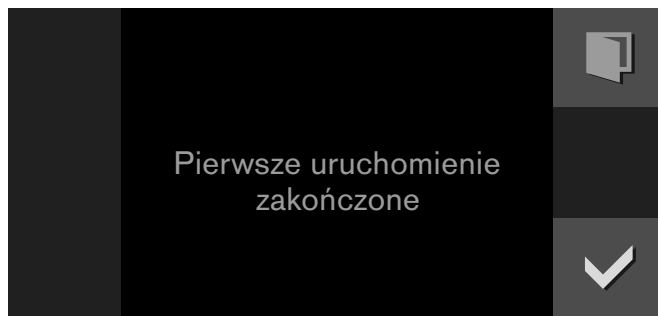
- 1 Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać żądany format.
- 2 Potwierdzić za pomocą ✓.



Pierwsze uruchomienie zakończone

Na wyświetlaczu pojawia się "Pierwsze uruchomienie zakończone".

Potwierdzić za pomocą ✓.



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

Nagrzewanie piekarnika

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

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

Czyszczenie wyposażenia

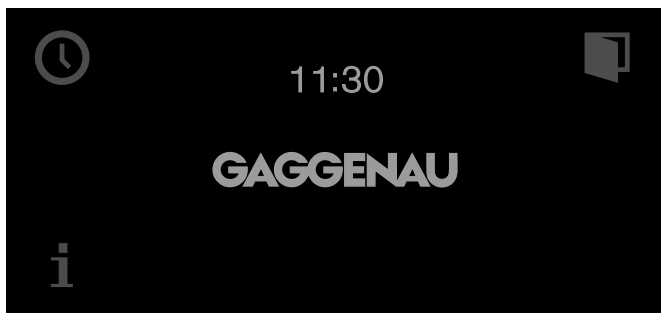
Przed pierwszym użyciem należy dokładnie oczyścić wyposażenie gorącą wodą z płynem do mycia naczyń i miękką ściereczką.

Aktywacja urządzenia

Stand-by

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

Jasność pola obsługi w trybie stand-by jest zredukowana.



Wskazówki

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

Aktywacja urządzenia

W celu przełączenia z trybu stand-by, można

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

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

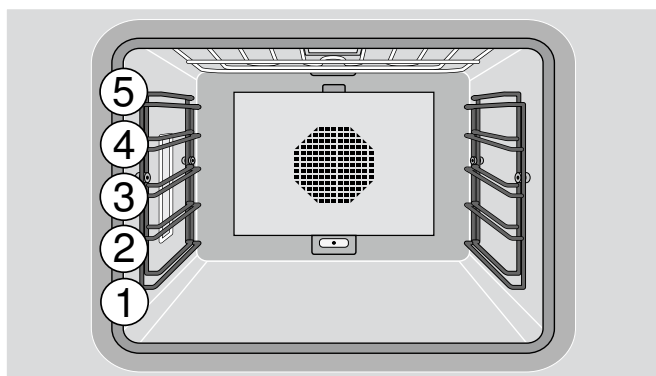
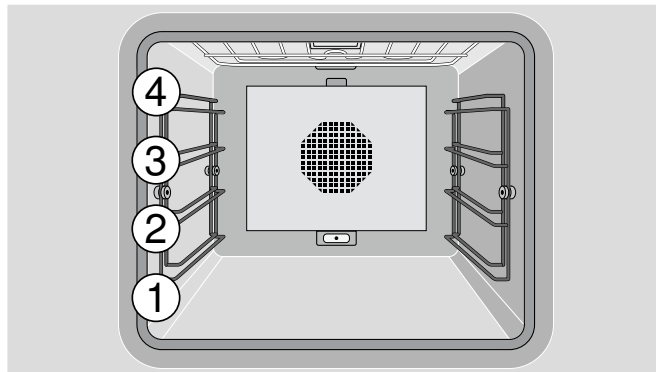
Wskazówki

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

Obsługa urządzenia

Komora piekarnika

W zależności od wersji urządzenia komora piekarnika posiada cztery lub pięć poziomów wsunięcia. Poziomy wsunięcia liczone są od dołu do góry.



Uwaga!

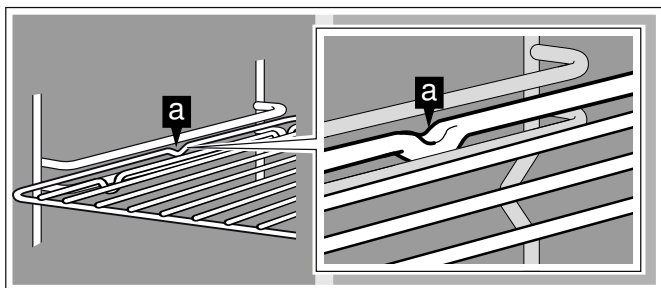
- Bezpośrednio na dnie komory piekarnika nie wolno niczego ustawiać. Nie wolno wykladać go folią aluminiową. Nagromadzone gorące powietrze może uszkodzić urządzenie.
- Nie umieszczać wyposażenia pomiędzy prowadnicami na wysokościach wsunięcia, ponieważ może się przechylić.

Wsuwanie wyposażenia

Wypośaenie posiada mechanizm zatraskowy. Mechanizm zatraskowy zapobiega przechylaniu się wypośaenia podczas wysuwania. Wypośaenie musi być prawidłowo wsunięte do komory piekarnika, aby zadziałała ochrona przed przechyleniem.

Podczas wsuwania rusztu z prętów (kratki) zwracać uwagę,

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



Włączanie

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

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

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

Wyłączanie:

Ustawić przełącznik wyboru funkcji na 0.

Szybkie nagrzewanie

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

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

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

Wyłączanie bezpieczeństwa

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

Wyjątek:

Programowanie za pomocą timera długoterminowego.

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

Funkcje timera

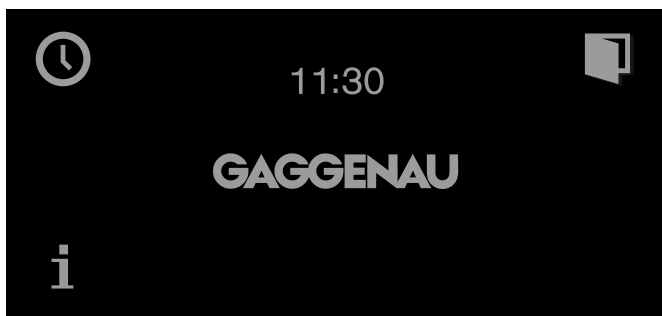
W menu timera ustawia się:

- ⌚ Minutnik
- ⌛ Stoper
- 🕒 Czas gotowania/pieczczenia (nie w trybie uśpienia)
- 🕒 Zakończenie czasu gotowania/pieczczenia (nie w trybie uśpienia)

Wywoływanie menu timera

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

Dotknąć symbolu ⌚.



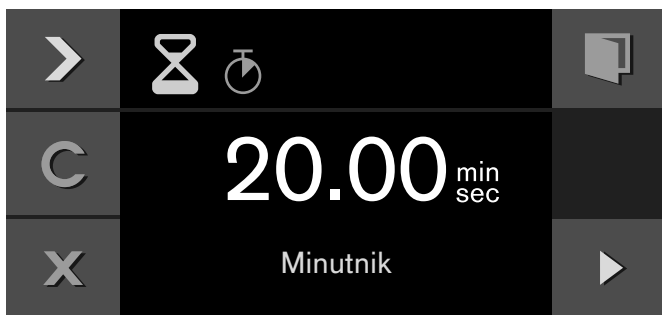
Pojawia się menu timera.

Minutnik

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

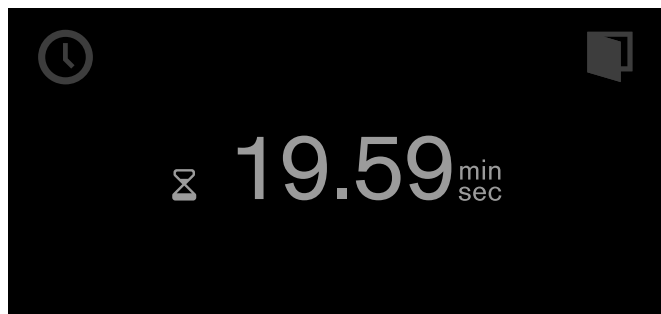
Ustawianie minutnika

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



- 3 Włączyć za pomocą ▶.

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



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

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

Wstrzymanie pracy minutnika:

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

Wyłączenie minutnika przed upływem nastawionego czasu:

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

Stoper

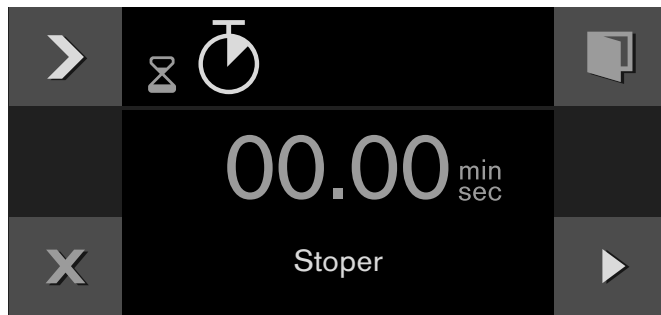
Stoper pracuje niezależnie od innych ustawień urządzenia.

Stoper odlicza czas od 0 sekund do 90 minut.

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

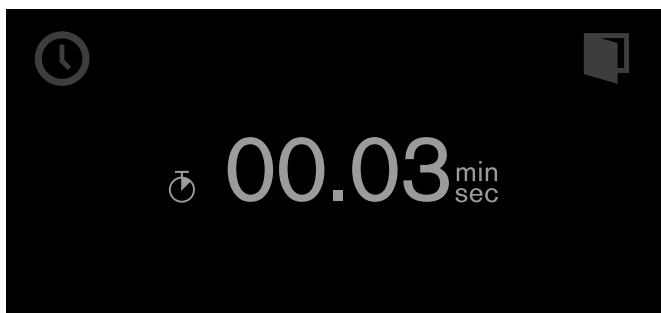
Włączanie stopera

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



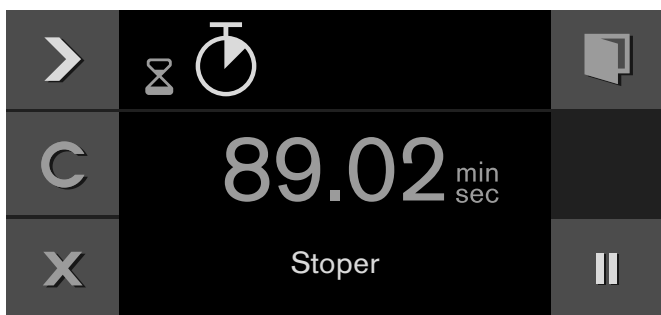
- 3 Włączyć za pomocą ▶.

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



Wstrzymanie pracy i ponowne włączanie stopera

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



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

- 4 Włączyć za pomocą .

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

Wyłączanie stopera:

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

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.

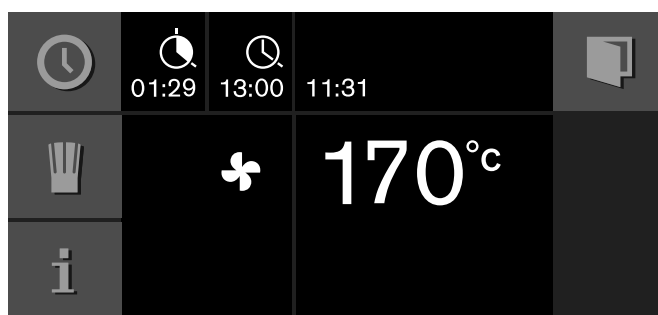
- 1 Dotknąć symbolu .
- 2 Za pomocą  wybrać funkcję "Czas gotowania / pieczenia" .

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

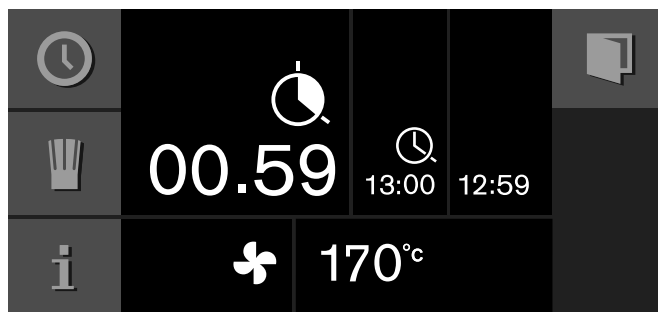


- 4 Uruchomić za pomocą .

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 .

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  skasować czas gotowania / pieczenia. Powrócić do normalnej pracy za pomocą .

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.

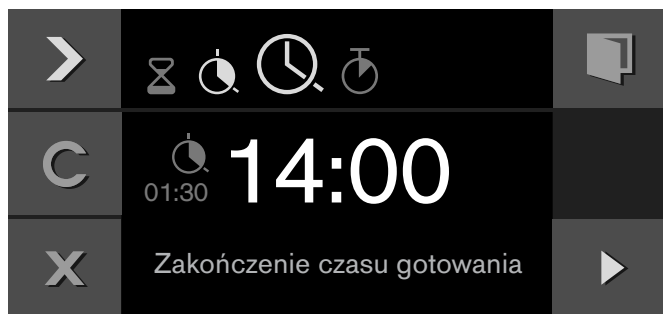
Podać czas gotowania i przesunąć zakończenie czasu gotowania / pieczenia na 15:30. Elektronika oblicza czas startu. Urządzenie włącza się automatycznie o 14:50 i wyłącza się o 15:30.

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 cieple do 74 godzin bez potrzeby włączania czy wyłączania.

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

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

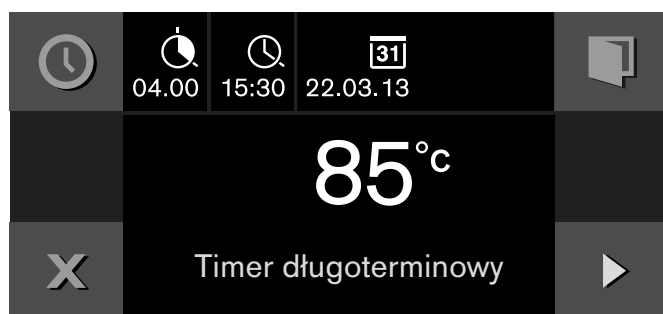
Po upływie czasu urządzenie wyłącza ogrzewanie. Wyświetlacz jest pusty. Obrócić przełącznik wyboru funkcji w położenie **0**.

Wyłączanie:

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

Ustawianie timera długoterminowego

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



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

Urządzenie włącza się. Na wyświetlaczu pojawia się  i temperatura.

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

Przepisy indywidualne

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

Zapisywanie przepisu

Istnieje możliwość ustawienia kolejno do 5 faz i zapisania ich.

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

Wskazówki

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

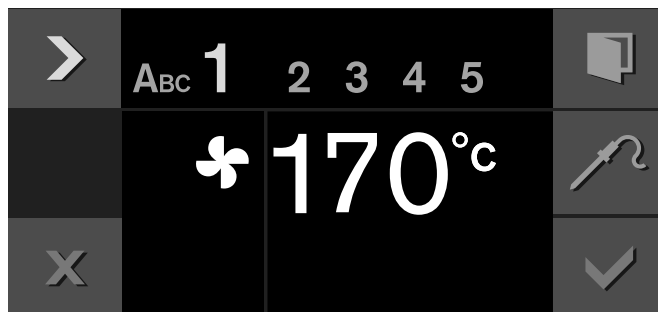
Wprowadzanie temperatury wnętrza potrawy dla fazy:

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

Programowanie przepisu

Możliwe jest zaprogramowanie i zapisanie do 5 faz przyrządzania potrawy.

- 1 Ustawić przełącznik funkcji na żądany rodzaj grzania. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żadaną 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.

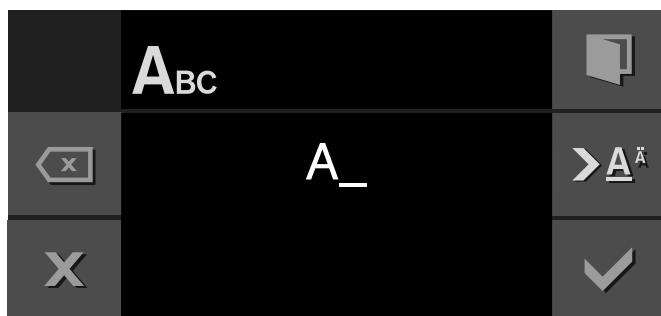
Wprowadzanie temperatury wnętrza potrawy dla danej fazy:

Za pomocą symbolu  wybrać następną fazę. Nastawić rodzaj grzania oraz temperaturę. Dotknąć symbol . Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żadaną 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.



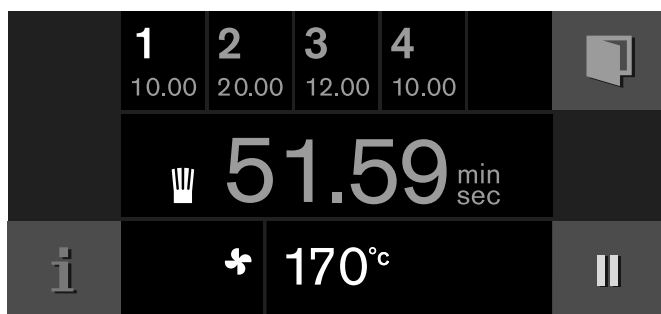
Pokrętko	Wybieranie liter Nowe słowo zaczyna się zawsze od dużej litery.
➤ Ã	krótkie naciśnięcie: kursor w prawo długie naciśnięcie: przełączanie na specjalne znaki językowe dwukrotne naciśnięcie: rozdzielanie
➤ Ä	krótkie naciśnięcie: kursor w prawo długie naciśnięcie: przełączanie na normalne znaki 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 łacińskiego, określonych znaków specjalnych oraz liczb.

Włączanie przepisu

- 1 Przełącznik wyboru funkcji ustawić na dowolny tryb nagrzewania.
Wyświetlany jest symbol 🍷.
- 2 Dotknąć symbolu 🍷. Za pomocą 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 żadaną 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.

Wkładanie termosondy do potrawy

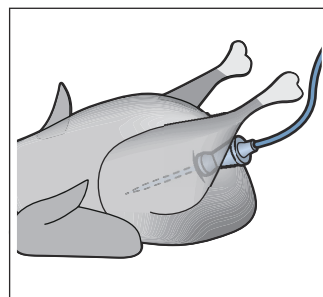
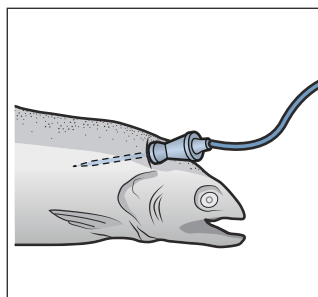
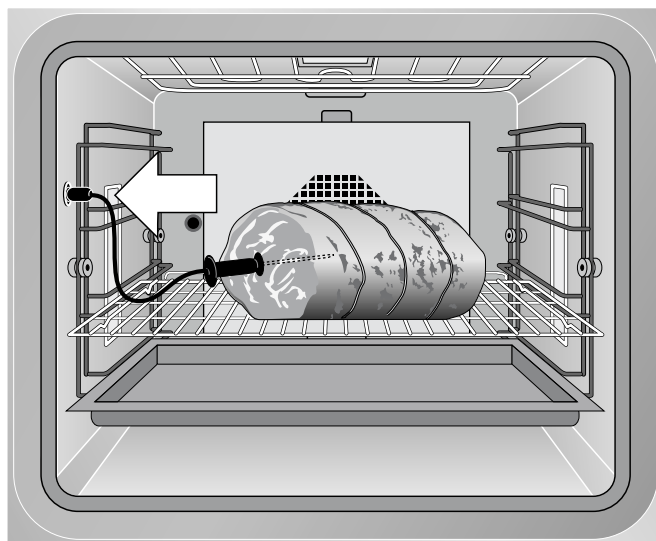
Termosondę umieścić w potrawie przed włożeniem jej do komory piekarnika.

Metalową końcówkę włożyć w najgrubszym miejscu potrawy. Zwracać uwagę, aby końcówka znajdowała się mniej więcej pośrodku. Nie może ona tkwić w tłuszczu ani dotykać części naczyń lub kości.

W przypadku przygotowywania kilku sztuk termosondę włożyć w środek najgrubszego kawałka.

W miarę możliwości włożyć całą termosondę.

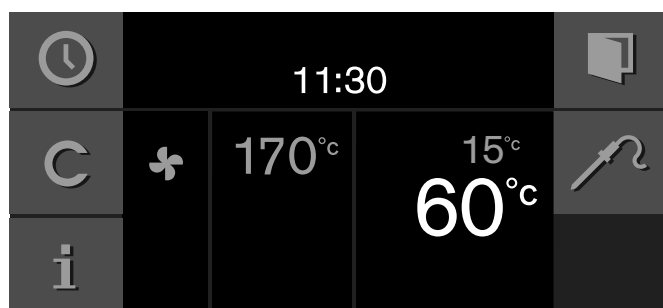
W przypadku drobiu zwrócić uwagę, aby termosonda nie znajdowała się w pustej przestrzeni, lecz w mięsie pomiędzy brzuchem i udkiem.



W przypadku wypieku chleba termosondę do potraw włożyć dopiero po upływie 10-15 minut czasu pieczenia w najzimniejsze miejsce chleba. Skórka uniemożliwia wbicie termosondy do potraw w ciasto. Kontynuować pieczenie, aż osiągnięta zostanie żądana temperatura wewnątrz chleba.

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!
Na wyświetlaczu pojawia się symbol  i aktualna temperatura wnętrza potrawy.
- 2 Przełącznik wyboru funkcji ustawić na wymaganą funkcję grzania.
- 3 Za pomocą pokrętki ustawić wymaganą temperaturę komory piekarnika.
- 4 Dotknąć symbolu . Za pomocą pokrętki 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 ustawioną 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
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	

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

Rożen

Za pomocą rożna można przygotować wspaniałe mięso pieczone, takie jak rolady i drób. Mięso w wyniku pieczenia staje się chrupiące i ładnie zarumienienie.

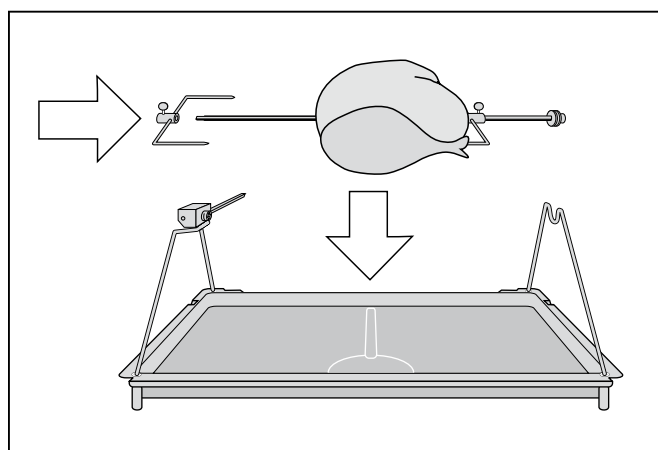
Rożen może być używany przy wszystkich trybach pracy. Najlepsze rezultaty uzyskuje się w funkcjach grzania "Grill" lub "Grzanie górne".

Uwaga!

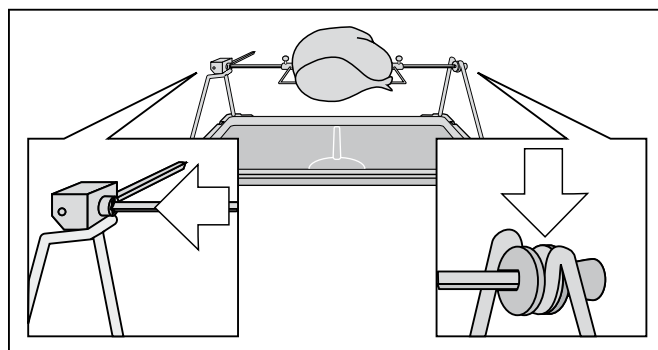
Termosondy nie używać w kombinacji z rożnem obrotowym.

Przygotowanie

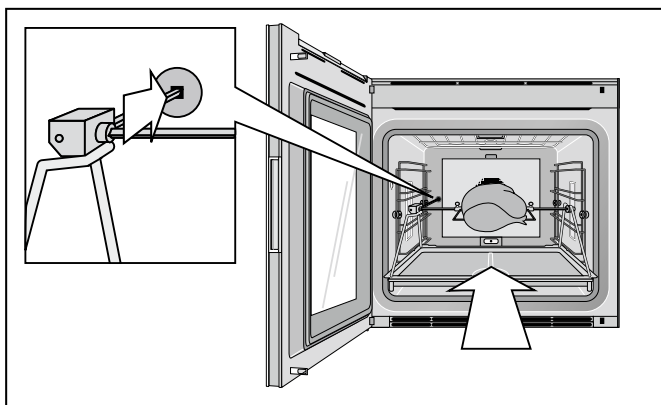
- 1 Obydwa pałaki nałożyć na tacę do grillowania. Napęd jest po lewej stronie.
- 2 Prawy zacisk uchwyty nałożyć na rożen i przykręcić.
- 3 Produkt nałożyć na rożen środkowo. Wystające elementy (np. skrzydełka) przymocować, aby nie dotykały grzałki grilla.



- 4 Lewy zacisk uchwyty nałożyć na rożen i przykręcić.
- 5 Rożen nałożyć na pałaki. Wcisnąć czworokątny element w części napędowej.



- 6 Tacę do grillowania z rożnem wsunąć do piekarnika na najniższy poziom. Oś napędu musi zablokować się w otworze na tylnej ścianie piekarnika.



Włączanie rożna

- 1 Ustawić wymaganą temperaturę i funkcję grzania.
- 2 Dotknąć symbolu . Napęd rożna zostaje włączony.



Wyłączanie rożna

- 1 Dotknąć symbolu . Napęd rożna zatrzymuje się.
- 2 Piekarnik wyłączyć za pomocą przełącznika wyboru funkcji.
- 3 Wyjąć tacę do grillowania z rożnem i postawić na stabilnej powierzchni, odpornej na wysokie temperatury.

Niebezpieczeństwo poparzenia!

Do wyjmowania używać rękawicy.

- 4 Uchwyt ręczny przykręcić boczenie, aby móc zdjąć rożen.

Wskazówki

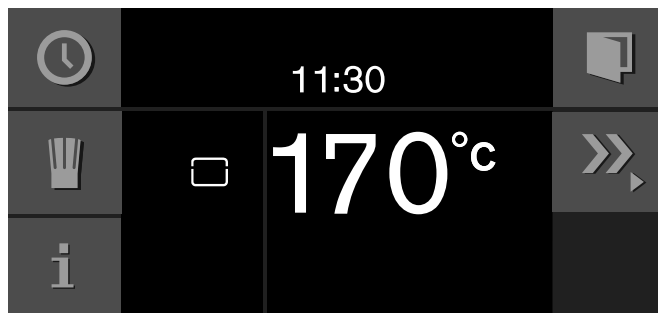
- Używać rożna tylko w przypadku temperatur w piekarniku do maks. 250°C.
- Części napędu rożna nie należy myć w zmywarce.

Poziom podsmażania

Tylko przy ustawionym trybie grzania dla "funkcji brytfanny":

Na poziomie podsmażania piekarnik nagrzewa się przy wykorzystaniu pełnej mocy przez ok. 3 minuty. W ten sposób można mocno podsmażyć np. steki.

Dotknąć symbolu . Podsmażanie rozpoczyna się. Istnieje możliwość ustawienia poziomu podsmażania wielokrotnie jednego po drugim.



Celem wcześniejszego zakończenia poziomu podsmażania nacisnąć symbol .

Zabezpieczenie przed dziećmi

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

Wskazówki

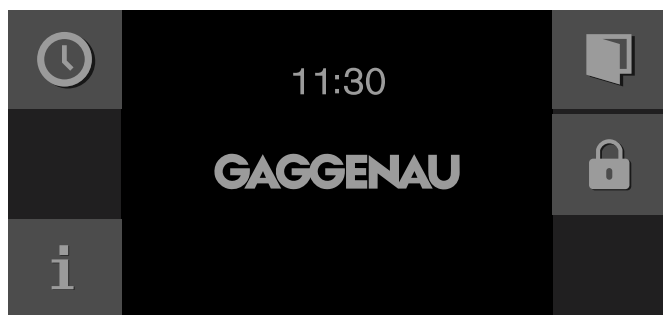
- Zabezpieczenie przed dziećmi należy ustawić w ustawieniach podstawowych na "dostępne" (patrz rozdział 'Ustawienia podstawowe').
- Jeśli zabezpieczenie przed dziećmi jest aktywne i nastąpi przerwa w zasilaniu, wówczas po wznowieniu zasilania zabezpieczenie przed dziećmi może być nieaktywne.

Aktywacja zabezpieczenia przed dziećmi

Założenie:

Przełącznik funkcji ustawiony jest na 0.

Dotykać symbolu  przez minimum 6 sekund.



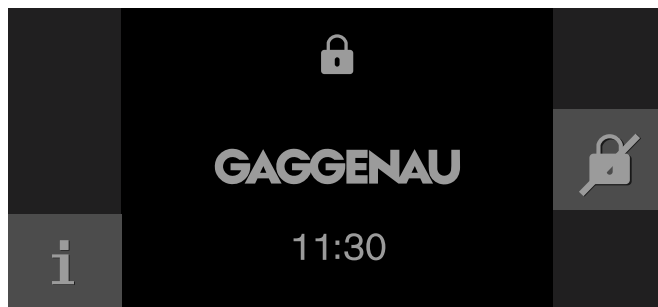
Zabezpieczenie przed dziećmi jest aktywne. Pojawia się wskazanie trybu stand-by. Na górze wyświetlacza pojawia się symbol .

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 pokrętła wybrać "Ustawienia podstawowe".
- 3 Dotknąć symbolu ✓.
- 4 Za pomocą pokrętła wybrać wymagane ustawienie podstawowe.

- 5 Dotknąć symbolu _.
- 6 Za pomocą pokrętła 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 dotykaniu pola dotykowego
	Głośność pola dotykowego	Stopnie 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Ustawianie głośności dźwięku pola dotykowego
	Czas nagrzewania/sygnał zakończenia nagrzewania	Nagrzewanie z sygnałem Szybkie nagrzewanie z sygnałem* Nagrzewanie bez sygnału Szybkie nagrzewanie bez sygnału	Sygnał rozlega się, gdy w wyniku nagrzewania piekarnika osiągnięta zostanie żądana temperatura. Szybkie nagrzewanie umożliwia bardzo szybkie uzyskanie żądanej temperatury.
	Głośność sygnału	Stopnie 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Ustawianie głośności sygnału
	Format godziny	AM/PM / 24 h*	Wyświetlanie czasu zegarowego w formacie 12- lub 24-godzinnym
	Godzina	Aktualna godzina	Ustawianie godziny
	Przestawianie godziny	Ręcznie* / automatycznie	Automatyczne przestawianie godziny z czasu letniego na zimowy i odwrotnie. Jeśli automatycznie: ustawienie miesiąca, tygodnia, dnia, kiedy ma nastąpić zmiana czasu. Ustawienia zarówno dla czasu letniego, jak i zimowego.

	Format daty	D.M.R* D/M/R M/D/R	Ustawianie formatu daty
	Data	Aktualna godzina	Ustawianie daty. Przejście między rokiem/miesiącem/dniem za pomocą symbolu ➤.
	Format temperatury	°C* / °F	Ustawianie jednostki temperatury
	Język	niemiecki* / francuski / włoski / hiszpański / portugalski / holenderski / duński / szwedzki / norweski / fiński / grecki / turecki / rosyjski / polski / czeski / słoweński / słowacki / arabski / hebrajski / japoński / koreański / tajski / chiński / angielski US / angielski	Wybór języka komunikatów na wyświetlaczu tekstu Wskazówka: W przypadku zmiany ustawień językowych następuje ponowne uruchomienie systemu, proces ten trwa kilka sekund. Menu ustawień podstawowych zostanie następnie zamknięte.
	Ustawienia fabryczne	Przywracanie ustawień fabrycznych urządzenia	Pytanie: "Wykasować wszystkie ustawienia indywidualne i przywrócić ustawienia fabryczne?" potwierdzić za pomocą ✓ lub anulować za pomocą ✕. Wskazówka: Przywrócenie ustawień fabrycznych powoduje również skasowanie wszystkich przepisów indywidualnych. Po przywróceniu ustawień fabrycznych przechodzi się do menu "Pierwsze ustawienia".
	Tryb demo	Włączony / wyłączony*	Tylko do celów prezentacji. W trybie demo urządzenie nie grzeje, wszystkie inne funkcje są dostępne. Do korzystania z normalnego trybu musi być aktywne ustawienie "Wyłączony". Ustawienie możliwe wyłącznie w ciągu 3 pierwszych minut od podłączenia urządzenia.
	Timer długoterminowy	Niedostępny* / Dostępny	Dostępny: 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	Niedostępny* / Dostępny	Dostępny: 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	Środek czyszczący
Szyby w drzwiach	Płyn do mycia szyb: Czyścić miękką ściereczką lub ściereczką z mikrofazy. Nie używać skrobaczki do szkła!
Wyświetlacz	Przetrzeć ściereczką z mikrofazy lub ściereczką lekko zwilżoną. Nie wycierać na mokro!

Powierzchnia	Środek czyszczący
Stal nierdzewna	Gorąca woda z detergentem: Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Natychmiast usuwać osad z kamienia, plamy tłuszczu, skrobi i białka. Pod takimi zabrudzeniami może tworzyć się korozja. Środki do czyszczenia stali nierdzewnej można nabyć w serwisie lub w sklepie specjalistycznym.
Aluminium	Czyścić delikatnym środkiem do mycia szyb. Powierzchnie przecierać poziomymi ruchami bez wywierania nacisku, używając ściereczki do szyb lub niepozostawiającej klączków ściereczki z mikrofazy.
Komora piekarnika	Gorąca woda z detergentem: Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką.
Silnie zabrudzona komora piekarnika	Żel do czyszczenia piekarników w sprayu (nr kat. 00311860 w serwisie lub sklepie internetowym). Należy przestrzegać poniższych zaleceń: ● Żel nie może się zetknąć z uszczelką drzwi! ● Pozostawić na maksymalnie 12 godzin! ● Nie stosować na ciepłe powierzchnie! ● Dokładnie spłukać wodą! ● Przestrzegać wskazówek producenta.
Ostona żarówki piekarnika	Gorąca woda z detergentem: Myć zmywakiem.
Uszczelka drzwi Nie usuwać!	Gorąca woda z detergentem: Myć zmywakiem, nie szorować. Do czyszczenia nie używać skrobaczek do szkła i metalu!
Termosonda	Przecierać wilgotną ściereczką. Nie myć w zmywarce!
Wyposażenie	Gorąca woda z detergentem: Namoczyć i czyścić zmywakiem lub szczoteczką.
Rusztys wsuwane	Zmywarka, patrz rozdział 'Zdejmowanie rusztów wsuwanych'
Rożen obrotowy (nie we wszystkich modelach piekarnika)	Gorąca woda z detergentem: Czyścić zmywakiem lub szczoteczką. Rożen obrotowy nie namaczać ani nie myć w zmywarce!
Teleskopowy system wysuwania blach (wyposażenie dodatkowe)	Gorąca woda z detergentem: Czyścić zmywakiem lub szczoteczką. Nie namaczać ani nie myć w zmywarce!
Kamień do pizzy (wyposażenie dodatkowe)	Przypalone resztki potraw czyścić szczoteczką. Kamienia do pieczenia nigdy nie czyścić na mokro!
Brytfanna (wyposażenie dodatkowe)	Gorąca woda z detergentem: Namoczyć i czyścić zmywakiem lub szczoteczką. Brytfanny nie czyścić w zmywarce!

Ściereczka z mikrofazy

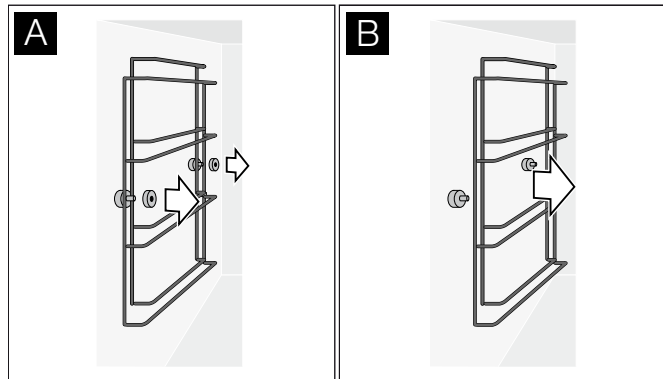
Ściereczka z mikrofazy posiada strukturę plastra miodu i jest przeznaczona do czyszczenia delikatnych powierzchni takich jak szkło, ceramika, stal nierdzewna lub aluminium (nr kat. 00460770, dostępna w serwisie lub w sklepie internetowym). Ściereczka z mikrofazy dokładnie usuwa mokre i tłuste zanieczyszczenia.

Wyjmowanie wsuwanych rusztów

Wsuwane ruszty można usunąć celem ich oczyszczenia.

Usuwanie wsuwanych rusztów

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



Wsuwane ruszty można myć w zmywarce do naczyń.

Zawieszanie wsuwanych rusztów

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

Samoczyszczenie pyrolityczne

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

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

⚠ Niebezpieczeństwo pożaru!

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

⚠ Niebezpieczeństwo pożaru!

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

⚠ Poważne zagrożenie zdrowia!

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

Przygotowanie pyrolizy

Uwaga!

Niebezpieczeństwo pożaru! Resztki potraw, tłuszcz i sos z pieczenia mogą się zapalić. Komorę piekarnika przetrzeć wilgotną ściereczką.

- Usunąć z piekarnika większe zanieczyszczenia oraz resztki potraw.
- Wyczyścić ręcznie uszczelki drzwi, wnętrze drzwi oraz szybę, ponieważ te elementy nie są oczyszczane podczas pyrolizy.
- Usunąć z komory piekarnika wszystkie luźne elementy wewnętrzne. Ruszty wsuwane są odporne na samoczyszczenie pyrolityczne. W komorze piekarnika nie mogą znajdować się żadne inne przedmioty!
- Gniazdo dodatkowej grzałki z tyłu komory piekarnika: Upewnić się, że gniazdo jest zabezpieczone pokrywą.
- Zamknąć drzwi piekarnika.

Uruchamianie samoczyszczenia pyrolitycznego

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



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

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

Czyszczenie wyposażenia za pomocą pyrolizy

Blachy do pieczenia oraz brytfanny do grillowania marki Gaggenau są pokryte emalią odporną na pyrolizę. W celu uzyskania optymalnego rezultatu czyszczenia piekarnika zalecamy jednak, aby przed zastosowaniem pyrolizy wyjąć z piekarnika wyposażenie. Tylko w ten sposób można zagwarantować równomierne rozprowadzanie ciepła.

W celu usunięcia z blachy do pieczenia lub brytfanny do grillowania przypalonych resztek potraw za pomocą pyrolizy należy bezwzględnie przestrzegać następujących wskazówek:

Wskazówki

- Przed zastosowaniem pyrolizy usunąć większe zanieczyszczenia, sos z pieczenia oraz resztki potraw. Resztki potraw, tłuszcz lub sos z pieczenia mogą się zapalić podczas pyrolizy.
- Każdorazowo wsuwać tylko jedną blachę do pieczenia lub jedną brytfannę do grillowania na najniższą wysokość w piekarniku!
- Blachę do pieczenia lub brytfannę do grillowania wsuwać do oporu.
- Ruszt, rożen obrotowy, brytfanna żeliwna, kamień do pieczenia, termosonda ani inny element wyposażenia nie nadaje się do czyszczenia w trybie pyrolizy.
- W przypadku brytfanny do grillowania z tulejami ze stali nierdzewnej mogą one ulec przebarwieniu w trakcie pyrolizy! Nie ma to żadnego wpływu na walory użytkowe brytfanny.

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
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 piekarniku

Żarówki w piekarniku można wymienić. Odporne na działanie wysokiej temperatury żarówki halogenowe można nabyć w serwisie lub sklepie specjalistycznym. Stosować żarówki halogenowe tego samego typu.

- Górna żarówka: 60 W/230 V/G9
- Boczna żarówka: 10 W/12 V/G4

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

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

Niebezpieczeństwo poparzenia!

Podczas eksploatacji żarówki bardzo się nagrzewają. Niebezpieczeństwo poparzenia istnieje nawet przez pewien czas po wyłączeniu urządzenia. Przed wymianą żarówek poczekać, aż ostygną.

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

Wymiana górnej żarówki piekarnika

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

Wymiana bocznej żarówki piekarnika

- 1 Ściereczkę do wycierania naczyń włożyć do piekarnika, aby uniknąć uszkodzeń.
- 2 Odkręcić nakrętki przy wsuwanym ruszcie. Wyjąć wsuwany ruszt.
- 3 Odciągnąć w bok górną sprężynę uchwytu. Wyjąć pokrywę szklaną.
- 4 Wyjąć żarówkę halogenową. Włożyć nową żarówkę halogenową.
- 5 Pokrywę szklaną osadzić u dołu w sprężynie uchwytu i zablokować u góry. Ścięta strona pokrywy szklanej musi być skierowana do komory piekarnika.
- 6 Wyjąć z piekarnika ściereczkę do wycierania naczyń.
- 7 Włączyć ponownie bezpiecznik w skrzynce bezpieczników.

Wymiana pokrywy szklanej

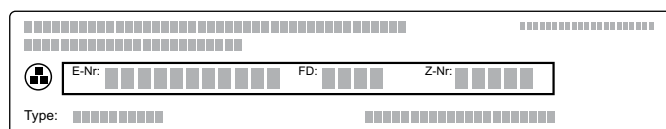
Gdy pokrywa szklana w piekarniku zostanie uszkodzona, należy ją wymienić. Pokrywy dostępne są w serwisie. Prosimy o podanie numeru E i FD posiadanego urządzenia.

Serwis

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

- Należy zawsze nagrzać urządzenie. Pozwala to uzyskać optymalne rezultaty pieczenia. Podane czasy pieczenia dotyczą nagrzanego urządzenia.
- Podane wartości mają charakter orientacyjny. Rzeczywisty czas gotowania/pieczenia zależy od jakości i temperatury produktu wyjściowego oraz od wagi i grubości potrawy.
- W tabeli podane są zakresy temperatury i/lub przedziały czasu. Należy zacząć od najniższej z podanych wartości. W razie potrzeby następnym razem wybrać dłuższy czas. Niższa temperatura sprzyja uzyskaniu bardziej równomiernego zrumienienia. W razie potrzeby ustawić wyższą temperaturę.
- Dane odnoszą się do przeciętnych ilości dla czterech osób. W przypadku przyrządzania większych ilości należy uwzględnić dłuższy czas gotowania/pieczenia.
- Używać zalecanych naczyń. Korzystanie z innego naczynia może spowodować wydłużenie lub skrócenie czasu gotowania/pieczenia.
- Można stosować każde naczynie żaroodporne. Naczynie postawić na środku rusztu. W przypadku dużych pieczeni można użyć również brytfanny do grillowania lub szklanej blachy do pieczenia.
- Nie układać zbyt wielu produktów na rusztach i blachach do pieczenia. Tylko w ten sposób można uzyskać optymalną cyrkulację ciepła.
- W celu przyrządzenia potrawy zajmującej dużo miejsca można wyjąć wsuwane ruszty boczne. Postawić ruszt bezpośrednio na dnie komory piekarnika i umieścić na nim przyrządzaną potrawę lub brytfannę. Nie kłaść potrawy ani brytfanny bezpośrednio na emaliowanym dnie.
- Otworzyć na krótko drzwi nagrzanego piekarnika, aby szybko włożyć potrawę do komory piekarnika.
- Informacje na temat poziomu dotyczą poziomu wsunięcia od dołu w przypadku urządzeń z 4 poziomami wsunięcia. Wartości w nawiasach dotyczą urządzeń z 5 poziomami wsunięcia.
- Wyjęte z piekarnika naczynie szklane postawić na suchej podstawce, nigdy na zimnym lub mokrym podłożu. Szkło może pęknąć.
- Niektóre tryby pracy są dostępne wyłącznie w określonych modelach piekarnika lub wymagają zakupu wyposażenia dodatkowego.
- Rodzaj grzania Gorące powietrze Eco: Energooszczędny tryb gorącego powietrza do ciast, mięsa, zapiekanek i sufletów. Ciepło resztkowe jest optymalnie wykorzystane. Funkcje komfortowe pozostają wyłączone (np. oświetlenie piekarnika). Wskazanie temperatury w komorze piekarnika jest wyświetlane tylko podczas nagrzewania. Nie nagrzewać piekarnika. Potrawy należy wstawiać do zimnej, pustej komory piekarnika, ustawiając podany czas gotowania/pieczenia. Podczas pieczenia drzwi urządzenia powinny być zamknięte. Pozwala to uniknąć strat energii cieplnej.

Warzywa

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

Potrawa	Wyposażenie	Poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/pieczenia w min	Uwagi
Szaszłyki z warzyw	Ruszt + brytfanna do grillowania	3 (4)	220	~~~~~	24*	Patyczki skrócić lub namoczyć przez noc w wodzie, w przeciwnym razie ulegną zwęgleniu. Porada kulinarna: Użyć papryki, cebuli, kukurydzy (obgotowanej), pomidorów koktajlowych, cukinii.
Zielone szparagi, grillowane	Szklana blacha do pieczenia/ brytfanna do grillowania	3 (4)	300	~~~~~	6 - 10*	Porada kulinarna: Dodać cebulę, doprawić olejem, octem, solą i pieprzem.
Warzywa korzeniowe	Szklana blacha do pieczenia/ brytfanna do grillowania	3 (4)	200	✿	30*	Porada kulinarna: Marchew, seler, brukiew i buraki doprawić olejem, czosnkiem, solą i pieprzem.
		3 (4)	250	~~~~~	15 - 20*	
Słupki z dyni	Szklana blacha do pieczenia/ brytfanna do grillowania	3 (4)	200	✿	30*	Porada kulinarna: Doprawić olejem, czosnkiem, imbirem, kminem rzymskim, solą i pieprzem.
Antipasti	Szklana blacha do pieczenia/ brytfanna do grillowania	3 (4)	200	✿	30*	Porada kulinarna: Gorące warzywa skropić octem balsamicznym i doprawić.
		3 (4)	250	~~~~~	15 - 20*	
Escalivada (śródziemnomorska potrawa z pieczonych warzyw)	Forma do zapiekanek	4 (5)	250	~~~~~	15*	Porada kulinarna: Użyć bakłażanów, cebuli, pomidorów, papryki, oleju. Doskonała na ciepło i na zimno.
Ratatouille	Szklana blacha do pieczenia/ brytfanna do grillowania	3 (4)	200	---	30 - 40*	Porada kulinarna: Na koniec posypać parmezanem.
Pomidory zapiekane	Forma do zapiekanek	2 (3)	120	✿	60	Porada kulinarna: Pomidory koktajlowe lub zwykłe pomidory w plastrach, rozmaryn i czosnek włożyć do formy, a następnie skropić olejem i odrobiną miodu. Pomidory ewentualnie wcześniej sparzyć i obrać ze skórki.
Cykoria	Forma do zapiekanek	2 (3)	180	✿	25 - 30	Porada kulinarna: Przekroić na pół, doprawić, owinąć plasterkami gotowanej szynki, połączyć sosem śmietanowym lub beszamelowym i posypać serem.
		2 (3)	190	✿ ^e	45 - 50	Nie nagrzewać piekarnika, nie otwierać drzwi urządzenia.
Faszerowana papryka, wersja wegetariańska	Forma do zapiekanek/ brytfanna	2 (3)	200	---	30 - 34	Porada kulinarna: Faszerować ugotowanym ryżem, pszenicą lub soczewicą, cebulą, serem, ziołami i przyprawami.
Faszerowana cukinia, wersja wegetariańska	Szklana blacha do pieczenia/ brytfanna do grillowania	2 (3)	180	✿	25	Porada kulinarna: Przygotować farsz ze startej marchwi, cebuli dymki, twarogu koziego, czosnku, tymianku, soli i pieprzu, posypać parmezanem.

* Obrócić potrawę po upływie połowy czasu gotowania/pieczenia.

Potrawa	Wypozażenie	Poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/pieczenia w min	Uwagi
Zapiekanka warzywna	Forma do zapiekanek	2 (3)	200	---	20 - 30	Warzywa i pozostałe składniki obgotować/zblanszować.
Kotlety warzywne, mrożone	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	220	✿	12 - 15*	

* Obrócić potrawę po upływie połowy czasu gotowania/pieczenia.

Potrawy i dodatki

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

Potrawa	Wypozażenie	Poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/pieczenia w min	Uwagi
Dodatki						
Ziemniaki w solnych skorupkach	Forma do zapiekanek	2 (3)	200	---	40 - 60*	Do formy do zapiekanek wsypać sól morską, tworząc warstwę o grubości 2 cm. Na wierzchu ułożyć małe, nieobrane ziemniaki i posmarować je oliwą z oliwek.
Łódeczki ziemniaczane	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	200	✿	15*	Porada kulinarna: Ziemniaki pokroić w grube słupki, doprawić oliwą z oliwek, papryką i solą.
Frytki, świeże	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	3 (4)	200	✿	15 - 20*	Porada kulinarna: Lekko natłuścić, po przyrządzeniu doprawić solą, papryką lub sproszkowanym curry.
Frytki, mrożone	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	3 (4)	220	✿	14*	
Zapiekanka ziemniaczana	Forma do zapiekanek	2 (3)	180	✿	35	Nie nagrzewać piekarnika, nie otwierać drzwi urządzenia.
		2 (3)	190	✿ ^e	55 - 60	
Placki ziemniaczane	Blacha do pieczenia	2 (3)	175	✿	20 - 30*	Blachę starannie natłuścić, masę ziemniaczaną odcisnąć, posmarować niewielką ilością oleju. Obrócić jeden raz.
		2 (3)	200	---	20 - 30*	

* Obrócić potrawę po upływie połowy czasu gotowania/pieczenia.

Potrawa	Wyposażenie	Poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/pieczenia w min	Uwagi
Ziemniaki smażone	Brytfanna do grillowania	2 (3)	180	✱	30 - 45*	Niskotłuszczowy sposób przyrządzania. Rozłożyć równomiernie w brytfannie do grillowania, kilka razy przemieszać.
Ser kozi w chruscie z boczku	Szkłana blacha do pieczenia/ blacha do pieczenia	2 (3)	220	✱	8 - 10	Można użyć twarogu koziego lub sera camembert.
		3 (4)	220	~~~~~	8 - 10	
Ser kozi z miodem	Szkłana blacha do pieczenia/ blacha do pieczenia	2 (3)	200	✱	8	Porada kulinarna: Twaróg lub camembert kozi skropić miodem lawendowym i posypać orzeszkami piniowymi.
		3 (4)	200	~~~~~	8	
Pieczony camembert, panierowany, świeży	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	180	✱	15 - 20	Piec tak długo, aż utworzy się chrupiąca panierka.
Pieczony camembert, panierowany, mrożony	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	180	✱	15 - 20	Piec tak długo, aż utworzy się chrupiąca panierka.
		2 (3)	200	---	15	
Paluszki z mozzarelli, mrożone	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	180	✱	10	
Feta	Blacha do pieczenia	2 (3)	250	~~~~~	12	Porada kulinarna: Włożyć do formy, dodając olej, pomidory, cebulę, czosnek i rozmaryn, doprawić solą i pieprzem.
Pieczony ser, świeży	Blacha do pieczenia	2 (3)	180	✱	20	Po upływie 10 min naciąć miękki ser na krzyż i rozłożyć. Forma nie powinna być dużo większa od sera, aby ser się nie rozpuścił.
Potrawa						
Tortilla	Forma do zapiekanek	2 (3)	160	✱	40	Porada kulinarna: Z papryką, oliwkami, cebulą, szynką serrano i serem Manchego.
Omlet wiejski	Forma do zapiekanek	2 (3)	160	✱	40	Porada kulinarna: Z zielonymi i białymi szparagami oraz peklowanym łososiem.
Frittata	Forma do zapiekanek	2 (3)	190	---	45 - 50	Porada kulinarna: Ze szpinakiem, cebulą i krewetkami.
Enchiladas, zapiekane	Szkłana blacha do pieczenia/ brytfanna do grillowania	2 (3)	200	---	15 - 20	
Lasagne	Forma do zapiekanek	2 (3)	175	✱	35	Porada kulinarna: Wersja klasyczna lub wegetariańska z grillowanymi warzywami i mozzarellą z mleka bawolego.
		2 (3)	180 - 190	✱ ^e	55 - 60	Nie nagrzewać piekarnika, nie otwierać drzwi urządzenia.
Makaron z serem	Forma do zapiekanek	2 (3)	180 / 220	✱	10 - 20	W celu uzyskania serowej skórki po upływie 10 min zwiększyć temperaturę do 220°C i zrumienić przez kolejne 10 min.

* Obrócić potrawę po upływie połowy czasu gotowania/pieczenia.

Potrawa	Wypozażenie	Poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/pieczenia w min	Uwagi
Szpecle z serem	Forma do zapiekank	2 (3)	180 / 220	✿	30	Świeżo ugotowane szpecle układać warstwami w formie, posypując każdą warstwę serem. Na ostatniej warstwie sera ułożyć zrumienioną cebulę i na 5 min zwiększyć temperaturę do 220°C.
Sajgonki, mrożone	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	225	✿	18 - 20*	
Mini-sajgonki, mrożone	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	225	✿	10*	
Pizza, świeża	Blacha do pieczenia	2 (3)	230 - 250	---	10 - 15	Blachę do pieczenia lekko natłuścić.
Pizza, wstępnie podpieczona	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	230	✿	6 - 8	
		2 (3)	230	---	6 - 8	
Pizza, mrożona	Ruszt	2 (3)	200	✿	11 - 13	
		2 (3)	220	---	11 - 13	
Pizza amerykańska (na grubym spodzie), mrożona	Blacha do pieczenia	2 (3)	200	---	20 - 24	Nie nagrzewać piekarnika!
Podpłomyk, świeży	Blacha do pieczenia	2 (3)	250	---	8 - 10	Porada kulinarna: Wersja klasyczna lub z twarogiem kozim, szynką parmeńską, figami i cebulą dymką.
Podpłomyk, wstępnie podpieczony	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	250	✿	7	
Podpłomyk, mrożony	Ruszt	2 (3)	200	✿	10 - 12	
		2 (3)	230	---	8 - 10	
Quiche	Forma do tarty	2 (3)	200	---	20 + 20	Spód podpiec przez 20 min, na spodzie rozprowadzić masę i piec przez kolejne 20 min.
Ciasto cebulowe	Blacha do pieczenia	2 (3)	200	---	30 - 40	
* Obrócić potrawę po upływie połowy czasu gotowania/pieczenia.						

Ryba

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

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

* Obrócić potrawę po upływie połowy czasu gotowania/pieczenia.

Mięso

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

Potrawa	Wypozażenie	Poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/pieczenia w min	Uwagi
Wołowina						
Pieczeń wołowa (1,5 kg)	Szklana blacha do pieczenia/ brytfanna do grillowania	2 (3)	180	✱	90 - 120*	
Rumszyk, różowy (500 g)	Szklana blacha do pieczenia/ brytfanna do grillowania	2 (3)	200	✱	30	Temperatura wewnątrz potrawy 65°C
		2 (3)	200	✱ ^e	45 - 50	Temperatura wewnątrz potrawy 65°C. Nie nagrzewać piekarnika, nie otwierać drzwi urządzenia.
Rostbef/polędwica wołowa (1 kg) – krwisty	Szklana blacha do pieczenia/ brytfanna do grillowania	2 (3)	230 / 180	✱	25 - 35**	Porada kulinarna: Doskonale komponuje się z sosem berneńskim lub na zimno, w plasterkach z sosem remoulade i smażonymi ziemniakami.
– różowy	Szklana blacha do pieczenia/ brytfanna do grillowania	2 (3)	230 / 180	✱	30 - 40**	
– dobrze wypieczony	Szklana blacha do pieczenia/ brytfanna do grillowania	2 (3)	230 / 180	✱	50 - 60**	

Wieprzowina

- * Najpierw obsmażyć na patelni/w brytfannie na płycie grzewczej.
- ** Mięso podpiec w wysokiej temperaturze, po 15-20 minutach zmniejszyć temperaturę.
- *** Mięso piec w niskiej temperaturze, na ostatnie 15-20 minut zwiększyć temperaturę.

Potrawa	Wypozażenie	Poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/pieczczenia w min	Uwagi
Filet wieprzowy, cały	Szklana blacha do pieczenia/ brytfanna do grillowania	2 (3)	230 / 180	✚	20 - 25**	Porada kulinarna: Marynować z dodatkiem oleju, czosnku i natki pietruszki.
Filet wieprzowy (250 g)	Szklana blacha do pieczenia/ brytfanna do grillowania	2 (3)	180	✚	30	Temperatura wewnątrz potrawy 70°C.
		2 (3)	180	✚ ^e	40 - 45	Temperatura wewnątrz potrawy 70°C. Nie nagrzewać piekarnika, nie otwierać drzwi urządzenia.
Medaliony wieprzowe	Szklana blacha do pieczenia/ brytfanna do grillowania	2 (3)	180	✚	12 - 15*	Porada kulinarna: Krótco przed wyjęciem potrawy włożyć do szklanej blachy do pieczenia/brytfanny do grillowania kawałek masła oraz gałązkę rozmarynu i kontynuować pieczenie.
Pieczeń wieprzowa - udziec (1 kg)	Szklana blacha do pieczenia/ brytfanna do grillowania	2 (3)	230 / 180	✚	45 - 50**	
Pieczeń wieprzowa - karkówka (1,5 kg)	Szklana blacha do pieczenia/ brytfanna do grillowania	2 (3)	230 / 180	✚	85 - 95**	
		2 (3)	230 / 180	✚ ^u	70 - 80**	
Pieczeń wieprzowa ze skórą / chrupiąca pieczeń wieprzowa (1,5 kg)	Ruszt + Brytfanna do grillowania	2 (3)	180 / 200	✚ ^u	60 - 70***	
Golonka wieprzowa	Ruszt + Brytfanna do grillowania	2 (3)	150 / 200	✚ ^u	40 - 45***	Skórę ponacinać w romby, dzięki czemu będzie przyjemnie chrupiąca.
Schab peklowany (1 kg)	Szklana blacha do pieczenia/ brytfanna do grillowania	2 (3)	180 / 160	✚	50 - 60**	
Pieczeń zwijana	Szklana blacha do pieczenia/ brytfanna do grillowania	2 (3)	230 / 180	✚	65 - 70***	
	Ruszt + Brytfanna do grillowania	2 (3)	230 / 180	✚ ^u	75 - 80***	

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

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

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

Potrawa	Wyposażenie	Poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/pieczczenia w min	Uwagi
Cielęcina						
Pieczeń cielęca (1,5 kg)	Szklana blacha do pieczenia/ brytfanna do grillowania, brytfanna	2 (3)	180	✿	50 - 60*	
Udziec cielęcy	Szklana blacha do pieczenia/ brytfanna do grillowania, brytfanna	2 (3)	150 / 180	🔥	50 - 60***	
Polędwica cielęca	Szklana blacha do pieczenia/ brytfanna do grillowania, brytfanna	2 (3)	160 - 170	✿	20	
Faszerowana pierś cielęca	Szklana blacha do pieczenia/ brytfanna do grillowania, brytfanna	2 (3)	120 - 130	✿	120	
Dziczyzna						
Pieczeń z dzika	Szklana blacha do pieczenia/ brytfanna do grillowania, brytfanna	2 (3)	170	✿	60 - 90*	Porada kulinarna: Marynować przez noc w oleju, czosnku, musztardzie i ziołach prowansalskich.
Udziec sarni	Szklana blacha do pieczenia/ brytfanna do grillowania, brytfanna	2 (3)	170 - 180	✿	60 - 80	
Comber sarni	Szklana blacha do pieczenia/ brytfanna do grillowania, brytfanna	2 (3)	165 - 175	✿	20	
		2 (3)	165 - 175	---	20 - 25	
Comber z królika	Szklana blacha do pieczenia/ brytfanna do grillowania, brytfanna	2 (3)	180	✿	15 - 25*	Porada kulinarna: Marynować w czosnku, rozmarynie, oliwie z oliwek i occie balsamicznym dobrej jakości.

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

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

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

Potrawa	Wypozażenie	Poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/pieczczenia w min	Uwagi
Udziec jagnięcy – różowy	Szklana blacha do pieczenia/ brytfanna do grillowania, brytfanna	2 (3)	180 - 190	✚	100*	Porada kulinarna: Marynować przez noc w oliwie z oliwek z dodatkiem czosnku, rozmarynu i plasterków cytryny.
– dobrze wypieczony	Szklana blacha do pieczenia/ brytfanna do grillowania, brytfanna	2 (3)	180 - 190	✚	120*	
Golonka jagnięca	Szklana blacha do pieczenia/ brytfanna do grillowania, brytfanna	2 (3)	180 - 200	✚	35 - 45	
Różne						
Klopsiki (po 80 g)	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	200	✚	30 - 35	Im bardziej płaskie są klopsiki, tym krótszy jest czas ich przyrządzania. To doskonałe rozwiązanie w przypadku przyrządzania potrawy w dużych ilościach.
Klopsiki, podsmażane (po 80 g)	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	200	✚	20	Ładnie zrumienione, a mimo to soczyste klopsiki: Najpierw podsmażyć je na patelni, a następnie włożyć do piekarnika.
Klopsiki (po 25 g)	Blacha do pieczenia + Papier do pieczenia	2 (3)	200	✚	25 - 30	Porada kulinarna: Mogą stanowić punkt wyjścia do wielu pokrewnych potraw, np. klopsików w sosie pomidorowym, szwedzkich kulek mięsnych, klopsów królewieckich.
Klopsiki, podsmażane (po 25 g)	Blacha do pieczenia + Papier do pieczenia	2 (3)	200	✚	15	Porada kulinarna: Klopsiki z mięsa jagnięcego i króliczego nadziać na patyczki do szaszłyków i podawać z jogurtem miętowym lub musztardą figową.
Pieczeń rzymska, świeża (700 g)	Ruszt + Brytfanna do grillowania	2 (3)	160	✚	60	Użyć termosondy (temperatura wewnątrz potrawy 67°C).
Bekon w paskach (boczek), cienki	Blacha do pieczenia + Papier do pieczenia	3 (4)	180	✚	8 - 10	Po wyjęciu osączyć na ręczniku papierowym.
Bekon w paskach (boczek), gruby	Blacha do pieczenia + Papier do pieczenia	3 (4)	190	✚	8 - 12	
Faszerowana papryka z mięsem mielonym	Forma do zapiekaneł/ brytfanna	2 (3)	175	✚	55 - 60	Porada kulinarna: Faszerować mięsem mielonym i zapiekać w sosie pomidorowym.
* Najpierw obsmażyć na patelni/w brytfannie na płycie grzewczej.						
** Mięso podpiec w wysokiej temperaturze, po 15-20 minutach zmniejszyć temperaturę.						
*** Mięso piec w niskiej temperaturze, na ostatnie 15-20 minut zwiększyć temperaturę.						

Drób

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

Potrawa	Wyposażenie	Poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/pieczenia w min	Uwagi
Kaczka, cała (1,5 - 2 kg)	Ruszt + brytfanna do grillowania/ brytfanna	2 (3)	160 / 180	---	75*	Porada kulinarna: Faszzerować pomarańczami, jabłkami lub suszonymi owocami.
Pierś kaczki	Brytfanna/ forma do zapiekanek	2 (3)	160	✚	25 - 35	Skórę ponacinać w romby.
Gęś, cała (5 kg)	Ruszt + brytfanna do grillowania/ brytfanna	2 (3)	160 / 190	✚	110 - 130*	Porada kulinarna: Faszzerować jabłkami, cebulą oraz majerankiem i sziągą.
		2 (3)	160 / 190	---	110 - 130*	
Indyczka, cała	Ruszt + brytfanna do grillowania/ brytfanna	2 (3)	160 / 190	✚	120 - 180*	
		2 (3)	160 / 190	---	120 - 180*	
Kurczak, cały (1 kg) (według EN60350-1)	Ruszt + brytfanna do grillowania	2 (3)	190	✚	70 - 80	Nagrząć piekarnik.
		2 (3)	190	☼	70 - 80	
Podudzia kurczaka	Ruszt + brytfanna do grillowania	3 (4)	220	☼☼☼	30**	Porada kulinarna: Przygotować azjatycką marynatę z sosu sojowego, miodu, chili, czosnku, imbiru, kinu rzymskiego, otartej skórki z limetki, kolendry.
		3 (4)	220	☼	30**	
Udka kurczaka	Ruszt + brytfanna do grillowania	3 (4)	220	☼☼☼	30**	Po obróceniu na górze powinna znajdować się strona z większą ilością skóry, która zrumieni się i będzie przyjemnie chrupka. Marynować w oleju z dodatkiem rozmarynu, plasterków limonki i czosnku.
		3 (4)	220	☼	30**	
Pierś kurczaka	Ruszt + brytfanna do grillowania	2 (3)	200	✚	20 - 25	Porada kulinarna: Przed pieczeniem natrzeć pastą Tandoori.
		2 (3)	200	✚ ^e	50	Nie nagrzewać piekarnika, nie otwierać drzwi urządzenia.
Nuggetsy z kurczaka, mrożone	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	200	✚	15**	

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

** Obrócić potrawę po upływie połowy czasu gotowania/pieczenia.

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

Grillowanie i opiekanie

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

Potrawa	Wypozażenie	Poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/ pieczenia w min	Uwagi
Boczek, w plastrach	Ruszt + Brytfanna do grillowania	2 (3)	230		18 - 20*	
		2 (3)	230		18 - 20*	
Szaszłyk	Ruszt + Brytfanna do grillowania	3 (4)	190		16*	
Kiełbasa pieczona	Ruszt + Brytfanna do grillowania	3 (4)	270		10*	
Merguez	Ruszt + Brytfanna do grillowania	3 (4)	250		12*	
Żeberka, wstępnie ugotowane	Ruszt + Brytfanna do grillowania	3 (4)	200 - 220		24*	Porada kulinarna: Marynować w oleju, musztardzie, occie balsamicznym i miodzie, dodając czosnek, sos Worcester, koncentrat pomidorowy oraz tabasco.
		3 (4)	200 - 220		24*	
Żeberka, surowe	Ruszt + Brytfanna do grillowania	3 (4)	220		40*	
		3 (4)	220		30*	

* Obrócić potrawę po upływie połowy czasu gotowania/pieczczenia.

** Zapiekać do uzyskania żądanego stopnia zrumienienia.

Potrawa	Wyposażenie	Poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/ pieczenia w min	Uwagi
Kurczę saté	Ruszt + Brytfanna do grillowania	3 (4)	250		10 - 14*	Podawać z sosem z orzeszków ziemnych.
Ser Halloumi (ser do grillowa- nia)	Ruszt + Brytfanna do grillowania	3 (4)	250		5 - 8	Halloumi to półtwardy ser, popularny szczególnie w kuchni tureckiej i greckiej. Doskonale nadaje się do grillowania.
Opiekany chleb tostowy	Ruszt	3 (4)	200		1 - 2*	Nagrzewać piekarnik przez maksymalnie 5 minut. Nie odchodzić od urządzenia, aby tosty nie zrobiły się zbyt ciemne.
Tosty hawajskie	Blacha do pieczenia + papier do pie- czenia	3 (4)	190		8 - 10**	
Croque monsieur	Blacha do pieczenia + papier do pie- czenia	3 (4)	190		8 - 11**	
Grzanki	Blacha do pieczenia	2 (3)	180		15*	Porada kulinarna: Świeży chleb biały wymieszać z oliwą z oliwek, czosnkiem oraz igiełkami rozmarynu. Nie używać zbyt dużej ilości oleju i skropić chleb olejem bezpośrednio przed przyrządzaniem grzanek, aby nie wchłonęły całego tłuszczu. Wielokrotnie obracać.
Zapiekane bezy	Tortownica	2 (3)	220 - 250		4 - 5**	Nie odchodzić od urządzenia, aby bezy nie zrobiły się zbyt ciemne.
Suszone śliwki w chruście z boczku	Blacha do pieczenia + papier do pie- czenia	3 (4)	200		8 - 10	Doskonale smakuje również w wersji z daktylami lub morelami.
* Obrócić potrawę po upływie połowy czasu gotowania/pieczczenia.						
** Zapiekać do uzyskaniażądanego stopnia zrumienienia.						

Wypieki

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

Potrawa	Wyposażenie	Poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/ pieczenia w min	Uwagi
Ciasto						
Sernik	Tortownica	1 (2)	160 - 165	✱	70 - 75	Niski sernik z użyciem połowy masy serowej.
		1 (2)	160 - 165	---	70 - 75	
		1 (2)	160 - 165	✱	85 - 90	
		1 (2)	160 - 165	---	80 - 90	
		1 (2)	160 - 165	✱	40 - 45	
Ciasto ucierane	Tortownica	2 (3)	160 - 170	✱	50 - 60	
		2 (3)	160 - 170	---	50 - 60	
Ciasto z formy	Forma prostokątna	2 (3)	160 - 170	✱	60 - 65	W celu uzyskania równomiernego zrumienienia ustawić wzdłuż komory piekarnika.
		2 (3)	160 - 170	---	55 - 60	
Babka, babka drożdżowa	Forma z kominkiem	1 (2)	165	✱	30	Porada kulinarna: Klasyczna babka lub w wersji z boczkiem i orzechami włoskimi.
		1 (2)	170	✱ ^e	55	Nie nagrzewać piekarnika, nie otwierać drzwi urządzenia.
Ciasto z blachy	Blacha do pieczenia	2 (3)	165 - 170	✱	40 - 45	Blachę do pieczenia lekko natłuścić.
		2 (3)	165 - 170	---	40 - 50	

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

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

Potrawa	Wyposażenie	Poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/ pieczenia w min	Uwagi
Rolada biszkop-towa	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	190	✿	6	Jeszcze ciepłe ciasto wyłożyć na oprószony cukrem papier do pieczenia, odwracając blachę do góry dnem, następnie zrolować.
Spód biszkop-towy	Tortownica	2 (3)	165 - 175	✿	30 - 35	Tortownicę wyłożyć papierem do pieczenia.
Ciasto drożdżowe z blachy	Blacha do pieczenia	2 (3)	165	✿	30 - 35	Porada kulinarna: Obłożyć śliwkami, figami lub cebulą i boczkiem.
		2 (3)	165	---	30 - 35	
Ciasto kruche z owocami	Forma do tarty	2 (3)	165	✿	40 - 50	Porada kulinarna: Obłożyć truskawkami lub morelami i marcepanem.
		2 (3)	170	---	40 - 50	
		2 (3)	165	✿	45 - 55	
Tarta	Forma do tarty	2 (3)	190	✿	30 - 40	Francuskie ciasto na kruchym spodzie, np. tarte aux pommes, tarte tatin, tarte au chocolat, tarte au citron.
		2 (3)	190	---	30 - 40	
		2 (3)	190	✿	40 - 45	
		2 (3)	190	---	45 - 50	Do jasnych form do tarty.
Strudel z ciasta francuskiego	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	200	✿	20 - 25	Porada kulinarna: Faszerować budyniem i czereśniami lub jabłkami.
Szarlotka (według EN60350-1)	Tortownica Ø 20 cm	2 (3)	160**	✿	85 - 105	Nagrzać piekarnik.
	Tortownica Ø 20 cm	1 (2)	180**	---	80 - 95	Nagrzać piekarnik.
Tort biszkop-towy	Tortownica Ø 26 cm	2 (3)	160**	✿	22 - 30	Nagrzać piekarnik.
(według EN60350-1)	Tortownica Ø 26 cm	2 (3)	160**	---	20 - 45	Nagrzać piekarnik.

Wypieki drobne

Pysie, eklerki	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	180	✿	35	Porada kulinarna: Nadziewać kremem waniliowym, musem czekoladowym, śmietaną z musem owocowym lub śmietaną mocca.
		2 (3)	180	---	40	
		2 (3)	180	✿	35	
Ciasteczka, ciasteczka wyciskane	Blacha do pieczenia	2 (3)	160 - 170	✿	15	
		2 (3)	160 - 170	---	18	
Drobne wypieki z ciasta francuskiego	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	200	✿	15 - 20	
Kieszonki z ciasta francuskiego, nadziewane	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	3 (4)	200	✿	15	Porada kulinarna: Nadziewać szynką i serem lub jabłkami i rodzynkami.
Wypieki z ciasta francuskiego	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	3 (4)	200	✿	15	Porada kulinarna: Z sezamem, makiem, lukrem.

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

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

Potrawa	Wyposażenie	Poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/pieczenia w min	Uwagi
Paluszki z ciasta francuskiego	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	3 (4)	200	✱	15	Porada kulinarna: Z serem, szynką, orzechami.
Rožki z ciasta francuskiego	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	200	✱	15 - 20	Porada kulinarna: Z budyniem, owocami.
Andruty	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	140	✱	8 - 10	Formować na gorąco przed ostygnięciem, np. rożki do lodów lub roladki na deser.
Grissini	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	160	✱	30	Posypać solą morską, rozmarynem, curry, sezamem lub kminkiem.
Cookies (po 20 g)	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	175	✱	12 - 14	Z czekoladą, rodzynkami, orzechami lub cytryną.
Brownies	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	120	✱	60	Po upieczeniu pokroić w kwadraty. Niska temperatura powoduje, że konsystencja w środku jest lekko płynna.
		2 (3)	180	✱ ^e	40 - 45	Nie nagrzewać piekarnika, nie otwierać drzwi urządzenia.
Muffiny	Blacha do muffinów/foremki papierowe	2 (3)	160	✱	25 - 30	Z czekoladą, orzechami lub rodzynkami.
		2 (3)	175	---	25 - 30	
		2 (3)	160 - 165	---	25 - 30	
Ciastka (według EN60350-1)	Szklana blacha do pieczenia	2 (3)	150**	✱ ^e	25 - 40	Nagrząć piekarnik.
	Blacha do pieczenia 1 (2) Szklana blacha do pieczenia	3 (4)	150**	✱ ^e	25 - 40	Nagrząć piekarnik. Wykorzystanie dwóch poziomów
	Szklana blacha do pieczenia	3 (4)	160**	---	20 - 30	Nagrząć piekarnik.
	Szklana blacha do pieczenia	3 (4)	160**	---	20 - 30	Nagrząć piekarnik.
Ciasteczka wyciskane (według EN60350-1)	Blacha do pieczenia	2 (3)	140**	✱	30 - 40	Nagrząć piekarnik.
	Blacha do pieczenia 1 (2) Szklana blacha do pieczenia	3 (4)	140**	✱	30 - 45	Nagrząć piekarnik. Wykorzystanie dwóch poziomów
	Blacha do pieczenia	2 (3)	160**	---	15 - 33	Nagrząć piekarnik.
	Blacha do pieczenia	2 (3)	160**	---	15 - 33	Nagrząć piekarnik.

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

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

Potrawa	Wypozaże- nie	Poziom	Tempera- tura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/ pieczenia w min	Uwagi
Chleb, bułki						
Chleb mieszany	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	200 / 170*	✿	40 - 50	
		2 (3)	200 / 170*	---	40 - 50	
		2 (3)	200 / 165*	---	45 - 50	
Chleb na zakwasie	Blacha do pieczenia	2 (3)	200 / 180*	---	50 - 60	
Chleb z oliw- kami i pomido- rami	Blacha do pieczenia	2 (3)	200 / 170*	---	40 - 50	
Chleb w formie prostokątnej	Forma pro- stokątna	2 (3)	175	---	40 - 45	
Bagietka, wstępnie pod- pieczona	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	220	---	10 - 12	
Ciabatta, wstępnie pod- pieczona	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	190	---	12 - 14	
		2 (3)	180	✿	12 - 14	
Chleb pita	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	200	✿	15 - 20	Czas pieczenia zależy od wielkości i grubości placków.
		2 (3)	210	---	15 - 20	
Foccacia	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	210	---	15 - 20	Obłożyć różnymi dodatkami, np. ziołami, solą morską, oliwkami, sardelami, cebulą, szynką, pomidorami lub serem.
Bagietka czosn- kowa/ziołowa	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	200	---	8 - 10	
Strudel z ciasta francuskiego	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	200	✿	20 - 25	Porada kulinarna: Faszerować serem owczym i fetą.
Chwałka	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	165	✿	20	Nie nagrzewać piekarnika, nie otwierać drzwi urządzenia.
		2 (3)	170	✿ ^e	30 - 35	
Bułki, wstępnie pod- pieczone	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	210	---	8 - 10	
		2 (3)	200	✿	8 - 10	
Bułki, mrożone	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	180	✿	10 - 12	
		2 (3)	200	---	10 - 12	

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

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

Potrawa	Wyposażenie	Poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/ pieczenia w min	Uwagi
Butki, świeże (po 50 g)	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	250 / 200*	---	15 - 20	
Pieczywo ługowe, mrożone	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	200	✚	10 - 12	
Croissanty, mrożone	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	170	---	15 - 25	

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

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

Fermentacja (wyrastanie ciasta)

- Miskę z ciastem ustawić na ruszcie. Wybrać rodzaj grzania "Wyrastanie ciasta".
- W przypadku większej ilości ciasta, np. ciasta na chleb, ustawić temperaturę 38 - 40 °C. Dzięki temu ciasto wyrośnie równomiernie zarówno na środku, jak i na brzegu.
- W przypadku małych wypieków, np. ciasteczek cytrynowych lub bułek, można ustawić temperaturę 40 - 45 °C.
- Podany czas wyrastania ma jedynie charakter orientacyjny. Ciasto pozostawić do wyrośnięcia, dopóki nie podwoi swojej objętości.
- Jeżeli ciasto nie wyrasta, przyczyną może być dodanie zbyt małej ilości drożdży lub niewystarczające wyrobienie ciasta.

Potrawa	Wyposażenie	Poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/ pieczenia w min	Uwagi
Ciasto do wyrośnięcia	Miska	2 (3)	38		25 - 45	np. ciasto drożdżowe, zaczyn drożdżowy na miodzie, zakwas, pampuchy

Desery

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

Potrawa	Wypozażenie	Poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/ pieczenia w min	Uwagi
Apple Crumble	Forma do zapiekanek	2 (3)	200	✿	35 - 40	Zapiekane jabłka z kruszonką, których smak można wzbogacić owocami jagodowymi lub mirabelkami.
		2 (3)	200	---	25 - 30	Do miękkich gatunków jabłek.
		2 (3)	200	---	25 - 30	Do twardych gatunków jabłek.
Pieczone jabłka	Forma do zapiekanek	2 (3)	190 - 200	✿	20 - 30	Sugestia: Użyć jabłek przeznaczonych do obróbki kulinarnej, np. Boskop. Gatunek ten doskonale nadaje się do gotowania i pieczenia. Wariant letni: Faszzerować ricottą, cytryną, miodem, kardamonem, wanilią i orzeszkami piniowymi.
Prażone owoce	Szkłana blacha do pieczenia/ brytfanna do grillowania	2 (3)	160 - 180	✿	30 - 40	np. morele lub owoce jagodowe
		2 (3)	200	---	30 - 40	Nie dodawać wody, często mieszać. Wzbogacić smak miodem, świeżą wanilią lub cynamonem.
Clafoutis	Forma do zapiekanek	2 (3)	190	✿	30 - 35	Francuski deser: W klasycznej wersji z wiśniami, doskonale smakuje również z mirabelkami lub owocami jagodowymi.
		2 (3)	200	✿ ^e	55	Nie nagrzewać piekarnika, nie otwierać drzwi urządzenia.
Zapiekanka na słodko	Forma do zapiekanek	2 (3)	160 - 180	✿	30 - 40	np. kasza manna, twaróg lub ryż na mleku
Desery z pieczywa z owocami i bakaliami: Ofenschlupfer, kirschenmichel	Forma do zapiekanek	2 (3)	150	✿	50 - 55	np. z czereśniami lub morelami
Topfenpalatschinken	Forma do zapiekanek	2 (3)	180 - 190	✿	8 - 10	Austriacka specjalność: naleśnik z nadzieniem z twarogu i rodzynek, polany śmietaną i zapiekany.
Beza	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	100	✿	150	Nakładać możliwie płaskie porcje, aby masa mogła dokładnie przeschnąć.

Rozmrażanie

- W tym celu użyć rodzaju grzania "Rozmrażanie".
- Podane czasy rozmrażania mają charakter orientacyjny. Czas rozmrażania zależy od wielkości, wagi i kształtu zamrożonego produktu: potrawy należy zamrażać na płasko lub pojedynczo. Czas rozmrażania ulega dzięki temu skróceniu.
- Wsunąć ruszt z zamrożonym produktem na drugi poziom, a w przypadku 5 poziomów wsunięcia, na trzeci poziom. Pod spód wsunąć szklaną blachę do pieczenia/brytfannę do grillowania w celu wychwytywania skroplin.
- Przed przystąpieniem do rozmrażania wyjąć potrawę z opakowania.
- Rozmrażać tylko taką ilość, którą można od razu zużyć.
- Należy mieć na uwadze, że rozmrożone produkty nie mogą być długo przechowywane i psują się szybciej niż świeże. Rozmrożone produkty należy bezzwłocznie przetworzyć i ugotować.
- Po upływie połowy czasu rozmrażania mięso i rybę należy obrócić. Mrożone kawałki mięsa lub owoce jagodowe należy porozdzielać. Ryby nie trzeba rozmrozić całkowicie, wystarczy, aby powierzchnia była na tyle miękka, aby umożliwiała wniknięcie przypraw.
- Piekarnik nie nadaje się do rozmrażania całych kurczaków i pieczeni, ponieważ proces ten trwa zbyt długo. Tak duże produkty można rozmrozić znacznie szybciej w piekarniku parowym lub piekarniku parowym z funkcją pieczenia.

Zagrożenie zdrowia!

Podczas rozmrażania produktów pochodzenia zwierzęcego należy koniecznie odlać powstającą wodę. Nie może dojść do zetknięcia się jej z innym produktami spożywczymi. Mogłoby to doprowadzić do rozprzestrzeniania się bakterii.

Do urządzenia wsunąć szklaną blachę do pieczenia/brytfannę do grillowania podstawić ją pod potrawę. Wylać zbierającą się w niej wodę powstałą podczas rozmrażania mięsa i drobiu. Następnie wyczyścić zlew i spuścić dużą ilość wody. Szklaną blachę do pieczenia/brytfannę do grillowania umyć w gorącej wodzie z detergentem lub w zmywarce.

Po zakończeniu rozmrażania należy na 15 minut nastawić piekarnik na gorące powietrze o temperaturze 180°C.

Potrawa	Wyposażenie	Poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/ pieczenia w min	Uwagi
Owoce jagodowe (500 g)	Szklana blacha do pieczenia/brytfanna do grillowania	2 (3)	50 - 55	* ◊	25 - 30	
Warzywa (500 g)	Szklana blacha do pieczenia/brytfanna do grillowania	2 (3)	50 - 55	* ◊	30 - 50	Czas rozmrażania jest zróżnicowany w zależności od porcji. Małe warzywa, np. groszek i fasola, rozmrażają się szybciej niż bloki szpinaku lub różyczki kalafiora.
Udka kurczaka (po 200 g)	Ruszt	2 (3)	50 - 55	* ◊	45 - 50*	
Filet rybny (po 150 g)	Ruszt	2 (3)	45 - 50	* ◊	45 - 50*	
Krewetki	Ruszt	2 (3)	45 - 50	* ◊	20 - 25	
* Dodać czas wyrównywania się temperatury: po upływie czasu rozmrażania wyłączyć urządzenie i pozostawić produkty w zamkniętym urządzeniu jeszcze na 10 - 15 minut, aby mogły się rozmrozić również w środku.						

Wekowanie

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

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

Dezynfekcja

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

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

Suszenie

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

Potrawa	Wyposażenie	Poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/ pieczenia w godzinach	Uwagi
Grzyby w plastrach	Ruszt + papier do pieczenia	2 (3)	50 - 60	✚	3 - 4	
Jabłka w krążkach	Ruszt + papier do pieczenia	2 (3)	50 - 70	✚	5 - 8	

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

Kamień do pizzy

- Należy zaopatrzyć się w kamień do pieczenia oraz element grzewczy, dostępne jako wyposażenie dodatkowe.
- W przypadku pieczenia chrupiącej pizzy lub świeżego chleba przy użyciu kamienia do pieczenia możliwe jest uzyskanie rezultatu porównywalnego z pieczeniem w masywnym piecu kamiennym. O przewodze kamienia do pieczenia decyduje możliwość dokładnego regulowania temperatury pieczenia.
- W zależności od wielkości na kamieniu można układać jednocześnie kilka pizz, bułek lub innych wypieków.
- Można również piec pizzę jedną po drugiej. W tym przypadku czas pieczenia każdej pizzy może ulec wydłużeniu o ok. 1 do 3 minut.
- Przy pieczeniu chleba wskazane jest używanie termosondy. Po upływie 10-15 minut czasu pieczenia umieścić termosondę w najgrubszym miejscu ciasta. Sonda mierzy temperaturę wewnątrz pieczonego produktu i powoduje wyłączenie się piekarnika po osiągnięciu ustawionej temperatury wnętrza potrawy.
- Ciasta powinny podczas pieczenia zwiększyć swoją objętość bez pęknięcia na powierzchni. W tym celu należy wielokrotnie ponakłuwać ciasto widelcem lub ponacinać nożem.
- Temperatury i czasy podane w tabeli gotowania/pieczczenia mają charakter orientacyjny. Zawsze przestrzegać zaleceń producenta odnośnie produktów wstępnie ugotowanych i mrożonych.

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

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

Potrawa	Wyposażenie	Poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/ pieczenia w min	Uwagi
Podpłomyk, świeży	Kamień do pieczenia	1	300		3 - 4	Porada kulinarna: Wersja klasyczna lub z twarogiem kozim, szynką parmeńską, figami i cebulą dymką.
Podpłomyk, mrożony	Kamień do pieczenia	1	250		4 - 5	
* Podgrzać urządzenie do podanej temperatury. Podczas wsuwania potrawy przełączyć piekarnik na niższą temperaturę.						

Brytfanna

- Należy zaopatrzyć się w brytfannę oraz element grzewczy, dostępne jako wyposażenie dodatkowe.
- Brytfanna nadaje się również do przyrządzania dużych kawałków mięsa i duszenia większych ilości potrawy.
- W piekarniku można zarówno przygotować potrawy, jak i utrzymywać ich ciepło. Kuchnia wygląda estetycznie i czysto – na płycie grzewczej nie ma zabrudzeń, a do pomieszczenia przedostaje się mniej zapachów gotowania, ponieważ potrawa została przyrządzona w piekarniku.
- Powłoka antyadhezyjna umożliwia zrumienianie przy użyciu niewielkiej ilości tłuszczu. Porada: Nie wlewać tłuszczu do brytfanny, lecz natrzeć mięso olejem. Gwarantuje to bezpośrednie przekazywanie ciepła.
- Płynne składniki potrawy szybko odparowują; należy zawsze zadbać o ich wystarczającą ilość. Czas gotowania/pieczenia rzędu 30 minut wymaga dodania ok. ½ l wody lub innego płynu.
- W przypadku przyrządzania sosów należy je stale rozrzedzać i dolewać wodę.
- Należy również przestrzegać wskazówek zawartych w instrukcji obsługi brytfanny.

Potrawa	Wyposażenie	Poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/ pieczenia w min	Uwagi
Pierś kurczaka	Brytfanna	1	200		Obsmażanie + 15 - 20	Przed włożeniem potrawy rozgrzać dodatkowo brytfannę przy użyciu funkcji pieczenia. Następnie włożyć termosondę.
Gulasz wołowy	Brytfanna	1	220 / 130 - 140*		Obsmażanie + 60 - 120	Cebulę i mięso podsmażyć, używając dodatkowo funkcji pieczenia. Podlać wodą i zmniejszyć temperaturę, w zależności od rodzaju mięsa piec przez 60 - 120 minut.
Ossobuco	Brytfanna	1	220 / 140*		Obsmażanie + 60 - 90	Mięso i warzywa podsmażyć, używając dodatkowo funkcji pieczenia. Podlać wodą i zmniejszyć temperaturę, gotować pod przykryciem przez 60 - 90 minut. Pokrojoną w plastry gicę obrócić jeden raz.
Rumsztyk	Brytfanna	1	220 / 130*		Obsmażanie + 210 - 240	Przekrojone na pół cebule zrumienić, dodać na krótko warzywa i zalać wodą. Wywar zagotować, doprawić i włożyć rumsztyk. Mięso powinno być w całości przykryte wodą. Nałożyć pokrywę brytfanny i gotować w temperaturze 130 °C.
Ragout z jelenia	Brytfanna	1	220 / 130 - 140*		Obsmażanie + 60 - 100	Mięso i pozostałe składniki podsmażyć, używając dodatkowo funkcji pieczenia. Podlać wodą i zmniejszyć temperaturę, w zależności od rodzaju i wielkości kawałków mięsa dusić przez 60 - 100 minut.

* Mięso obsmażyć w wysokiej temperaturze, a następnie zmniejszyć temperaturę w celu dalszego pieczenia.

Potrawa	Wyposażenie	Poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/ pieczenia w min	Uwagi
Zrazy zawijane	Brytfanna	1	220 / 120*	☐	Obsmażanie + 60 - 90	Zrazy podsmażyć porcjami, używając w tym celu funkcji pieczenia.
Tortilla	Brytfanna	1	175	☐	Obsmażanie + 10 - 15	Wszystkie składniki z wyjątkiem jaj podsmażyć w brytfannie, wyłożyć na nie masę jajeczną i piec, aż tortilla zetnie się całkowicie.
Omlet wiejski	Brytfanna	1	175	☐	Obsmażanie + 10 - 15	Wszystkie składniki z wyjątkiem jaj podsmażyć w brytfannie, wyłożyć na nie masę jajeczną i piec, aż omlet zetnie się całkowicie.
Faszerowana papryka, wersja wegetariańska	Brytfanna	1	200	☐	30	Porada kulinarna: Faszerować ugotowanym ryżem, pszenicą lub soczewicą, cebulą, serem, ziołami i przyprawami.
Chili con carne	Brytfanna	1	220 / 130*	☐	Obsmażanie + 60 - 90	
* Mięso obsmażyć w wysokiej temperaturze, a następnie zmniejszyć temperaturę w celu dalszego pieczenia.						

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 złotożółty, 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



9001281860 pl (980101)