

BS 470/471

BS 474/475

BS 484/485

Piekarnik parowy z funkcją pieczenia

Spis treści

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	4	Obsługa urządzenia	17
Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	5	Komora piekarnika	17
Przyczyny uszkodzeń	7	Wsuwanie wyposażenia	17
Ochrona środowiska	7	Włączanie	17
Oszczędność energii	7	Wyłączanie	17
Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego	7	Doprowadzanie pary	18
Informacje na temat urządzenia	8	Schładzanie pary	18
Piekarnik parowy	8	Po każdym użyciu	18
Zbiornik na wodę do programu odkamieniania	8	Wyłączanie bezpieczeństwa	18
Wyświetlacz i elementy obsługi	9	Funkcje timera	19
Symbole	9	Wywoływanie menu timera	19
Kolory i prezentacja	10	Minutnik	19
Automatyczne otwieranie drzwi	10	Stoper	19
Stand-by	10	Czas trwania procesu gotowania/pieczenia	20
Aktywacja urządzenia	10	Koniec czasu gotowania	21
Dodatkowe informacje i i [®]	11	Timer długoterminowy	22
Wentylator	11	Ustawianie timera długoterminowego	22
Suszenie komory piekarnika	11	Zabezpieczenie przed dziećmi	23
Pozycje przełącznika wyboru funkcji	12	Aktywacja zabezpieczenia przed dziećmi	23
Wyposażenie	13	Dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi	23
Akcesoria dodatkowe	14	Programy automatyczne	23
Przed pierwszym użyciem	14	Wskazówki dotyczące ustawień	23
Ustawianie języka	14	Wybór potrawy	24
Ustawianie formatu godziny	14	Wprowadzanie ustawień potrawy	24
Ustawianie godziny	14	Wywoływanie ostatnich programów automatycznych	24
Ustawianie formatu daty	15	Przepisy indywidualne	25
Ustawianie daty	15	Zapisywanie przepisu	25
Ustawianie jednostki temperatury	15	Programowanie przepisu	25
Ustawianie filtra wody	15	Podawanie nazwy	26
Ustawianie twardości wody	15	Włączanie przepisu	26
Pierwsze uruchomienie zakończone	15	Zmiana przepisu	26
Czyszczenie szyby drzwi	15	Kasowanie przepisu	26
Czyszczenie wyposażenia	15	Termosonda	27
Nagrzewanie urządzenia	15	Umieszczanie termosondy w potrawie	27
Filtr wody	16	Ustawianie temperatury wewnątrz potrawy	28
Praca z lub bez filtra wody	16	Wartości orientacyjne temperatury wewnątrz potrawy	29
Wymiana filtra wody	16	Home Connect	30
Aktywacja urządzenia	16	Konfiguracja	30
Stand-by	16	Zdalne włączanie	31
Aktywacja urządzenia	16	Ustawienia Home Connect	32
		Zdalna diagnostyka	33
		Informacja dotycząca ochrony danych osobowych	33
		Deklaracja zgodności	33

Ustawienia podstawowe	34
Czyszczenie oraz przegląd	36
Środki czyszczące	36
Program czyszczenia	38
Program suszenia	40
Program odkamieniania	40
Zdejmowanie rusztów wsuwanych	41
Usterka, co robić?	42
Przerwa w zasilaniu	43
Tryb demo	43
Serwis	44
Symbol produktu (nr E) D) i numer fabryczny (nr FD)	44
Tabele i porady	44
Warzywa	45
Ryba	46
Ryby - gotowanie na parze w niskiej temperaturze	47
Mięso – gotowanie w wysokich temperaturach	48
Mięso / drób - gotowanie w niskiej temperaturze	49
Drób	50
Gotowanie sous vide	51
Grillowanie	55
Dodatki	56
Desery	57
Inne	57
Wypieki	58
Fermentacja (wyrastanie ciasta)	60
Regenerowanie (podgrzewanie)	60
Rozmrażanie	61
Wekowanie	62
Wyciskanie soku (owoce jagodowe)	62
Przyrządzanie jogurtu	63
Przygotowanie większej potrawy	63
Akrylamid w produktach spożywczych	63

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

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

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

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

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

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

To urządzenie jest przeznaczone do użytku na wysokości do 4000 metrów nad poziomem morza.

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

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

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

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

⚠ Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

⚠ Ostrzeżenie – 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.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Urządzenie bardzo się nagrzewa. Nigdy nie dotykać gorących powierzchni wewnątrz komory gotowania ani elementów grzejnych. Zawsze odczekać, aż urządzenie ostygnie. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się!
- Akcesoria i naczynia bardzo się nagrzewają. Do wyjmowania gorącego wyposażenia lub naczyń z komory gotowania zawsze używać łapek kuchennych.

- Opary alkoholowe mogą zapalić się w gorącej komorze gotowania. Nigdy nie przygotowywać potraw z dużą ilością wysokoprocentowych napojów alkoholowych. Używać wyłącznie niewielkich ilości wysokoprocentowych napojów. Ostrożnie otwierać drzwiczki urządzenia.
- Podczas użytkowania może wydostawać się gorąca para. Nie dotykać otworów wentylacyjnych. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

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

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

- Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie. Wyłącznie przeszkoleni technicy serwisu mogą przeprowadzać naprawy i wymieniać uszkodzone przewody przyłączeniowe. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.
- Izolacja przewodu urządzenia elektrycznego może się stopić na gorących częściach urządzenia. W żadnym wypadku nie może dojść do kontaktu przewodu przyłączeniowego z gorącymi częściami urządzenia.

- Wnikająca wilgoć może spowodować porażenie prądem. Nie używać myjek wysokociśnieniowych ani parowych.
- Uszkodzone urządzenie może prowadzić do porażenia prądem. Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia. Wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.
- W przypadku zastosowania nieodpowiedniej termosondy może dojść do uszkodzenia izolacji. Używać wyłącznie termosondy przeznaczonej do tego urządzenia.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo zranienia!

- Tabletki odkamieniające mogą spowodować oparzenia chemiczne w obrębie jamy ustnej, gardła, oczu i skóry. Należy przestrzegać zasad bezpieczeństwa podanych na opakowaniu tabletek odkamieniających. Unikać kontaktu tabletek odkamieniających ze skórą. Przechowywać tabletki odkamieniające poza zasięgiem dzieci.
- Roztwór odkamieniający może spowodować oparzenia chemiczne w obrębie jamy ustnej, gardła, oczu i skóry. Unikać kontaktu roztworu odkamieniającego ze skórą. Przechowywać roztwór odkamieniający poza zasięgiem dzieci. Nie pić roztworu odkamieniającego. Nie może dojść do zetknięcia się roztworu odkamieniającego z produktami spożywczymi. Przed kolejnym użyciem urządzenia dokładnie wypłukać zbiornik na wodę.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo obrażeń!

Światło emitowane przez lampy LED jest bardzo jaskrawe i może uszkodzić wzrok (grupa ryzyka 1). Nie patrzeć bezpośrednio na włączone lampy LED dłużej niż przez 100 sekund.

Przyczyny uszkodzeń

Uwaga!

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

Ochrona środowiska

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

Oszczędność energii

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

Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego

Opakowanie należy usunąć zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.

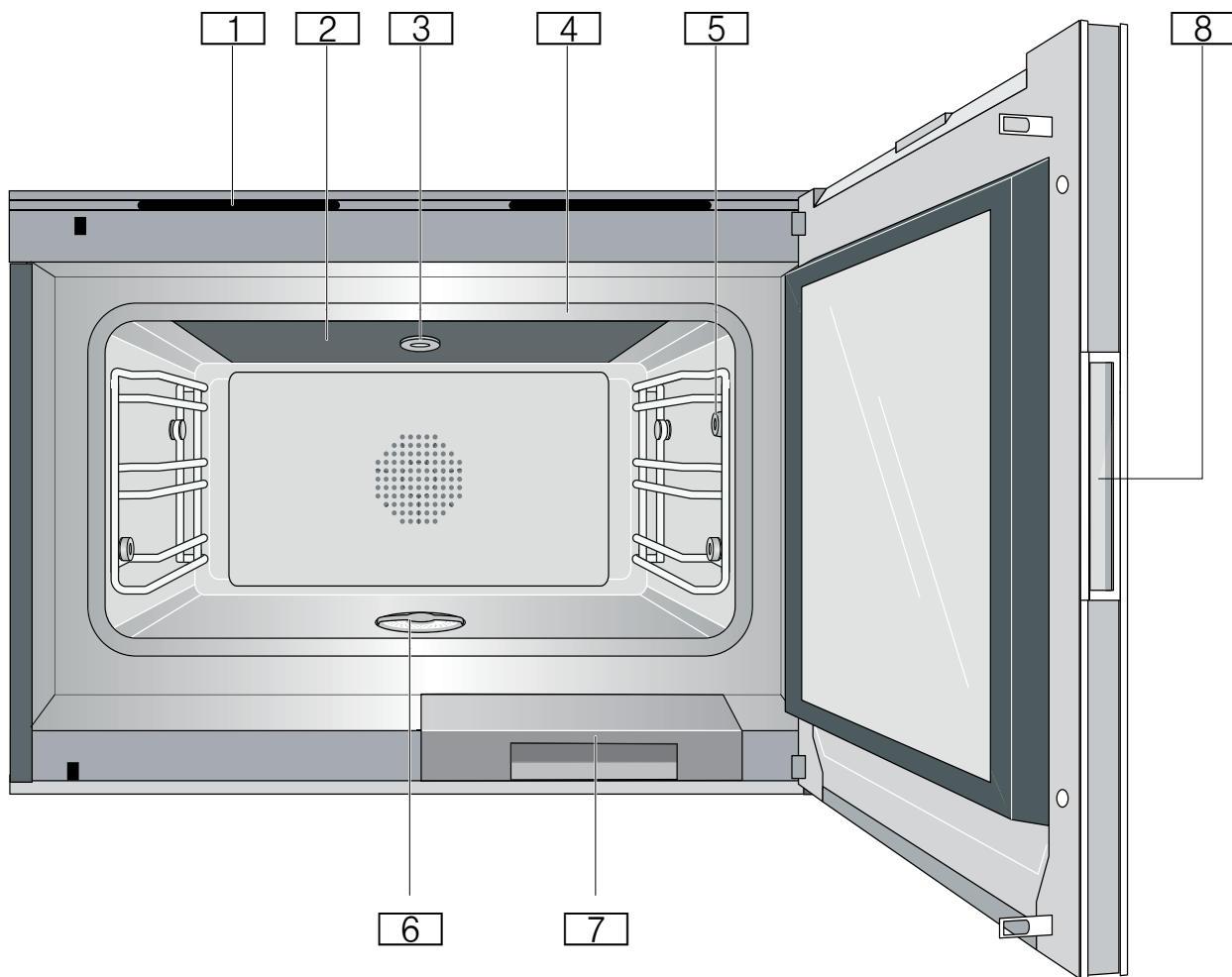


To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005r. „O zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego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

Informacje na temat urządzenia

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

Piekarnik parowy



- 1 Szczelina wentylacyjna
- 2 Powierzchnia grillowania z ceramiki szklanej
- 3 Gniazdo wkładu czyszczącego
- 4 Uszczelka drzwi
- 5 Gniazdo przyłączeniowe termosondy
- 6 Filtr siatkowy
- 7 Zbiornik na wodę do programu odkamieniania
- 8 Zintegrowany uchwyt drzwi

Zbiornik na wodę do programu odkamieniania

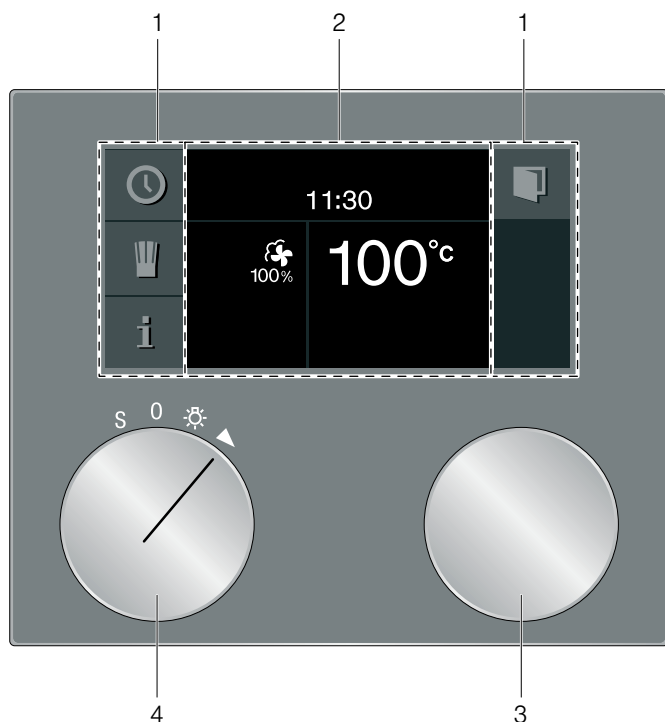
Urządzenie jest wyposażone w zbiornik na wodę o maksymalnej pojemności 1,7 l. Po otwarciu drzwi urządzenia widoczny jest zbiornik na wodę do programu odkamieniania. Pokrywę można zdjąć w celu wyczyszczenia. → "Program odkamieniania" na stronie 40

Wyświetlacz i elementy obsługi

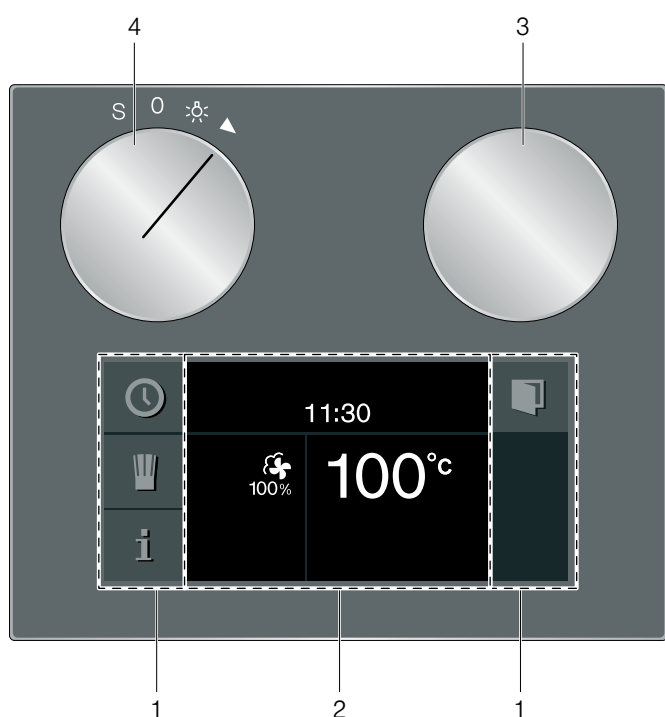
Instrukcja ta obowiązuje dla urządzeń różnych wersji. W zależności od typu urządzenia możliwe są odchylenia dotyczące szczegółów.

Obsługa wszystkich urządzeń jest identyczna.

Element obsługi w górnej części urządzenia



Element obsługi w dolnej części urządzenia



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 programów automatycznych lub przepisów indywidualnych
rec	Zapisywanie menu
✎	Edycja ustawień
> A ^A	Podawanie nazwy
✖	Kasowanie liter
🔒	Zabezpieczenie przed dziećmi
🕒	Wywoływanie menu timera
🕒	Wywołanie timera długoterminowego
🔧	Tryb demo
🔧	Termosonda
🔥	Uruchomienie doprowadzania pary
🔥	Zakończenie doprowadzania pary
🧊	Uruchomienie schładzania pary
🧊	Zatrzymanie schładzania pary
📶	Połączenie z siecią (Home Connect)

Kolory i prezentacja

Kolory

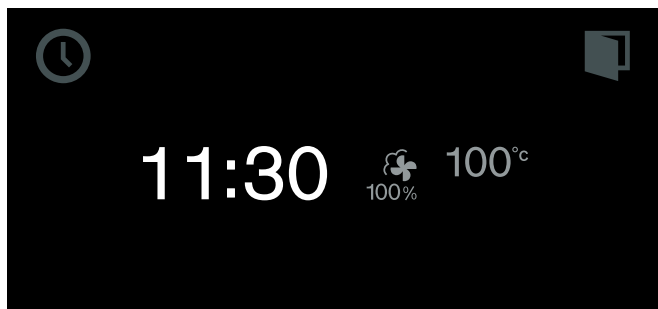
Różne kolory pomagają użytkownikowi w wykonywaniu poszczególnych ustawień.

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

Prezentacja

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

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



Automatyczne otwieranie drzwi

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

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

Stand-by

Urządzenie znajduje się w trybie czuwania, jeżeli nie została ustawiona żadna funkcja lub aktywowane jest zabezpieczenie przed dziećmi.

Jasność pulpitu obsługi zmniejsza się w trybie czuwania.

Wskazówki

- W trybie czuwania dostępne są różne wskaźniki. Domyślnie ustawione jest logo GAGGENAU oraz godzina.
- Jasność wyświetlacza zależy od pionowego kąta patrzenia.
- W ustawieniach podstawowych można w każdej chwili zmienić wyświetlane elementy oraz jasność.
→ "Ustawienia podstawowe" na stronie 34

Aktywacja urządzenia

W celu przełączenia z trybu stand-by, można

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

Można teraz ustawić żadaną funkcję. Sposób ustawiania funkcji opisany jest w odpowiednich rozdziałach.

Wskazówki

- Jeśli w ustawieniach podstawowych wybrano „Wskazanie stanu gotowości = Wył.”, w celu przełączenia urządzenia z trybu czuwania należy obrócić przełącznik funkcji.
- Wskazanie stanu gotowości pojawia się ponownie, jeśli przez dłuższy czas po aktywowaniu urządzenia nie zostaną przeprowadzone żadne ustawienia.
- Urządzenie automatycznie przeprowadza płukanie po każdym procesie gotowania/pieczenia. Urządzenie automatycznie przeprowadza płukanie przed procesem gotowania/pieczenia, jeśli nie było użytkowane dłużej niż 100 godzin.
- Jeśli drzwi urządzenia są otwarte, po krótkim czasie gaśnie oświetlenie komory piekarnika.

Dodatkowe informacje i i i[Ⓢ]

Dotknięcie symbolu **i** umożliwia wywołanie dodatkowych informacji, na przykład informacji o ustawionym rodzaju grzania lub aktualnej temperaturze w komorze piekarnika.

Wskazówka: W trybie pracy ciągłej niewielkie wahania temperatury po zakończeniu nagrzewania są normalne.

Ważne informacje i komunikaty dotyczące obsługi urządzenia są sygnalizowane za pomocą symbolu **i[Ⓢ]**.
Ważne informacje na temat bezpieczeństwa i stanu pracy są czasami wyświetlane również automatycznie. Komunikaty są wygaszane automatycznie po kilku sekundach lub wymagają potwierdzenia za pomocą **✓**.

W przypadku komunikatów dotyczących Home Connect w symbolu **i[Ⓢ]** pojawia się dodatkowo status Home Connect. Szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale → *"Home Connect" na stronie 30*.

Wentylator

Urządzenie wyposażone jest w wentylator. Wentylator włącza się w trakcie pracy. Gorące powietrze uchodzi przez drzwi.

Po wyjęciu potrawy nie otwierać drzwi, dopóki komora piekarnika nie ostygnie. Drzwi urządzenia nie mogą być tylko uchylone, w przeciwnym razie sąsiadujące z nimi meble kuchenne mogłyby ulec uszkodzeniu. Urządzenie działa jeszcze przez pewien czas, a następnie wyłącza się automatycznie.

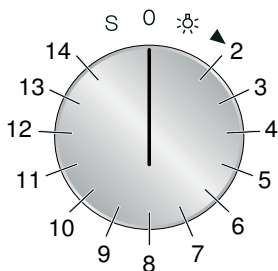
Uwaga!

Nie zakrywać szczelin wentylacyjnych. W przeciwnym razie urządzenie ulegnie przegrzaniu.

Suszenie komory piekarnika

Po zakończeniu pracy z funkcją pary komora piekarnika jest wilgotna. Dmuchawa chłodząca i koło wentylatora z tyłu komory piekarnika działają przez pewien czas po wyłączeniu, a następnie wyłączają się automatycznie. Może to potrwać do 95 minut. Drzwi urządzenia muszą pozostać zamknięte podczas suszenia komory piekarnika.

Pozycje przełącznika wyboru funkcji



Pozycja	Funkcja/Rodzaj grzania	Temperatura	Zastosowanie
0	Pozycja zero		
	Światło		Włączanie oświetlenia komory piekarnika. Dostęp do pozostałych funkcji, np. do programów automatycznych, przepisów indywidualnych, zdalnego włączania (Home Connect).
2	 100% Gorące powietrze + 100% wilgoci	30-230°C Proponowana temperatura 100°C	Gotowanie na parze w temperaturze 70°C - 100°C: Do warzyw, ryb i dodatków. Potrawy są otoczone parą ze wszystkich stron. Tryb kombi w temperaturze 120°C - 230°C: do ciasta francuskiego, chleba, bułek. Gorące powietrze i para wodna są stosowane jednocześnie.
3	 80% Gorące powietrze + 80% wilgoci	30-230°C Proponowana temperatura 170°C	Tryb kombi: do ciasta francuskiego, mięsa i drobiu. Gorące powietrze i para wodna są stosowane jednocześnie.
4	 60% Gorące powietrze + 60% wilgoci	30-230°C Proponowana temperatura 170°C	Tryb kombi: do wypieków drożdżowych i chleba. Gorące powietrze i para wodna są stosowane jednocześnie.
5	 30% Gorące powietrze + 30% wilgoci*	30-230°C Proponowana temperatura 170°C	Gotowanie w wilgotnym powietrzu: do wypieków. Przy tym ustawieniu para nie jest generowana. Wilgoć wydobywająca się z produktów pozostaje w komorze piekarnika i zapobiega wysuszeniu potrawy.
6	 0% Gorące powietrze + 0% wilgoci	30-230°C Proponowana temperatura 170°C	Gorące powietrze: do ciast, ciasteczek i zapiekanek. Wentylator na tylnej ścianie równomiernie rozprzodza ciepło w całej komorze piekarnika.
7	 Gotowanie w niskich temperaturach	30-90°C Proponowana temperatura 70°C	Gotowanie w niskiej temperaturze w przypadku mięsa. Delikatne, powolne gotowanie w celu uzyskania wysublimowanego smaku.
8	 100% Gotowanie sous vide	50 - 95°C Proponowana temperatura 60°C	Gotowanie „w próżni” w niskich temperaturach w przedziale 50 - 95°C przy użyciu 100% pary: do mięs, ryb, warzyw i deserów. Potrawy są hermetycznie zamykane w specjalnym żaroodpornym woreczku przy użyciu pakowarki próżniowej. Metoda ta pozwala zachować substancje odżywcze oraz aromat gotowanych produktów.
9	 1 Grill stopień 1 + nawilżanie	30-230°C Proponowana temperatura 170°C	Tryb grilla z nawilżaniem: do zapiekanek i sufletów.
10	 2 Grill stopień 2 + nawilżanie	30-230°C Proponowana temperatura 170°C	Tryb grilla z nawilżaniem: do warzyw faszerowanych. Moc grilla jest zwiększona.

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

Pozycja	Funkcja/Rodzaj grzania	Temperatura	Zastosowanie
11	 Grill + termoobieg	30 - 230°C Proponowana temperatura 230°C	Do zapiekania pod koniec czasu pieczenia w temperaturze 230°C. Do grillowania szaszłyków z warzyw lub krewetek w temperaturze 180°C.
12	 Wyrastanie ciasta	30-50°C Proponowana temperatura 38°C	Wyrastanie: do ciasta drożdżowego i zaczynu. Ciasto wyrasta znacznie szybciej niż w temperaturze pokojowej. Gorące powietrze i para stosowane są jednocześnie, dzięki czemu powierzchnia ciasta nie wysycha. Optymalnym ustawieniem temperatury dla ciasta drożdżowego jest 38°C.
13	 Rozmrażanie	40-60°C Proponowana temperatura 45°C	Do warzyw, mięsa, ryb i owoców. Dzięki wilgoci ciepło działa na potrawy delikatnie. Potrawy nie wysychają i zachowują swój kształt.
14	 Regeneracja	60-180°C Proponowana temperatura 120°C	Do potraw gotowanych i pieczywa. Gotowane potrawy zostaną ponownie delikatnie podgrzane. Dzięki obecności pary potrawy nie wysychają. Potrawy na talerzu odgrzewać w temperaturze 120°C, pieczywo w temperaturze 180°C.
S	 Ustawienia podstawowe		W ustawieniach podstawowych można dostosować urządzenie do indywidualnych potrzeb.
	 Program czyszczenia		Program czyszczenia umożliwia usunięcie silnego zabrudzenia z komory piekarnika.
	 Program suszenia		Program suszenia umożliwia szybki osuszenie komory piekarnika, np. po czyszczeniu.
	 Program odkamieniania		Program odkamieniania umożliwia usunięcie kamienia z urządzenia.
	 Wymiana filtra wody		Wymiana filtra wody w przypadku zainstalowanego systemu odkamieniania.
* Rodzaj grzania, za pomocą którego określona została klasa efektywności energetycznej zgodnie z normą EN60350-1.			

Wypożyczenie

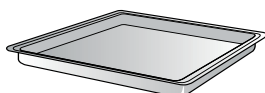
Stosować wyposażenie dostarczone wraz z urządzeniem lub dostępne w serwisie. Jest ono dostosowane do danego urządzenia. Zwracać uwagę, aby zawsze prawidłowo wsuwać wyposażenie do komory piekarnika.

Urządzenie posiada następujące wyposażenie:



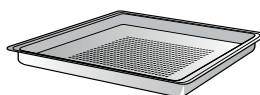
Kratka

na naczynia, formy do pieczenia ciasta, do zapiekanki i do przyrządzania pieczeni



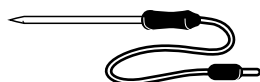
Pojemnik do gotowania ze stali nierdzewnej, nieperforowany, głębokość 40 mm

Do gotowania ryżu, roślin strączkowych i zbóż, do pieczenia ciast z blachy oraz do wychwytywania skroplin podczas gotowania na parze



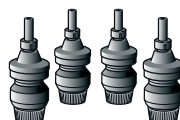
Pojemnik do gotowania ze stali nierdzewnej, perforowany, głębokość 40 mm

Do gotowania na parze warzyw o ryb, odsączania soku z owoców jagodowych i rozmrażania



Termosonda

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



Zestaw z 4 wkładami czyszczącymi

Akcesoria dodatkowe

Następujące elementy wyposażenia dodatkowego można zamówić w specjalistycznych punktach sprzedaży:

BA 010 301	Potrójny teleskopowy system pełnego wysuwania blach
BA 030 300	Ruszt do grilla, na nóżkach
BA 020 360	Pojemnik ze stali nierdzewnej, nieperforowany, głębokość 40 mm, 5 l
BA 020 370	Pojemnik ze stali nierdzewnej, perforowany, głębokość 40 mm, 5 l
BA 020 380	Pojemnik, pokryty powłoką antyadhezyjną, nieperforowany, głębokość 40 mm, 5 l
BA 020 390	Pojemnik, pokryty powłoką antyadhezyjną, perforowany, głębokość 40 mm, 5 l
CL S10 040	Zestaw z 4 wkładami czyszczącymi
17002490	Zestaw z 4 tabletkami odkamieniającymi
GN 010 330	Adapter GN (umożliwiający używanie wkładów do gotowania i brytfann GN.)
GN 114 130	Taca do gotowania ze stali szlachetnej GN 1/3, nieperforowana, głębokość 40 mm, 1,5 l
GN 114 230	Taca do gotowania ze stali szlachetnej GN 2/3, nieperforowana, głębokość 40 mm, 3 l
GN 124 130	Taca do gotowania ze stali szlachetnej GN 1/3, perforowana, głębokość 40 mm, 1,5 l
GN 124 230	Taca do gotowania ze stali szlachetnej GN 2/3, perforowana, głębokość 40 mm, 3 l

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

Pojemniki do gotowania z powłoką antyadhezyjną można rozgrzewać wyłącznie do temperatury 230°C. Pojemników do gotowania z powłoką antyadhezyjną używać wyłącznie w piekarniku parowym z funkcją pieczenia.

Przed pierwszym użyciem

Tutaj podane są informacje o tym, co należy zrobić przed pierwszym użyciem urządzenia do przygotowania potrawy. Najpierw należy zapoznać się z treścią rozdziału → *"Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa" na stronie 5.*

Urządzenie musi być całkowicie zmontowane i podłączone.

Po podłączeniu do sieci na wyświetlaczu pojawia się menu "Pierwsze ustawienia". Teraz można skonfigurować nowe urządzenie w celu pierwszego uruchomienia.

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 te można w każdej chwili zmienić w ustawieniach podstawowych. → *"Ustawienia podstawowe" na stronie 34*

Ustawianie języka

Na wyświetlaczu pojawia się fabrycznie ustawiony język.

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

Ustawianie formatu godziny

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

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

Ustawianie godziny

Na wyświetlaczu pojawia się godzina.

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

Ustawianie formatu daty

Na wyświetlaczu pojawiają się trzy możliwe formaty D.M.R, D/M/R oraz 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 jednostki temperatury

Na wskaźniku pojawiają się dwie możliwe jednostki: °C i °F. Domyślnie ustawioną jednostką jest °C.

- 1 Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać żadaną jednostkę.
- 2 Potwierdzić za pomocą ✓.

Ustawianie filtra wody

Na wyświetlaczu pojawia się „Filtr wody”. Domyślnym ustawieniem jest „Dostępny”.

Jeżeli twardość wody przekracza 7°dH lub twardość węglanowa przekracza 5°dH, zalecamy zastosowanie systemu odkamieniania GF 111 100.

- 1 Wybrać przełącznikiem obrotowym opcję „Dostępny” (z filtrem wody) lub „Niedostępny” (bez filtra wody).
- 2 Potwierdzić za pomocą ✓.
- 3 Jeżeli wybrano opcję „Dostępny”:
Na wyświetlaczu pojawia się „Pojemność filtra wody”.
- 4 Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać pojemność zastosowanego filtra wody (w przedziale od 100 - 9000 litrów). Postępować zgodnie z instrukcjami dołączonymi do filtra wody.
- 5 Potwierdzić za pomocą ✓.

Ustawianie twardości wody

Na wyświetlaczu pojawia się "Stopień twardości wody".

Wskazówka: Stopień twardości wody wyświetlany jest wyłącznie, gdy wybrane zostało ustawienie "Filtr wody-Niedostępny".

- 1 Sprawdzić wodę wodociągową za pomocą dołączonego testu twardości węglanowej: Napełnić rurkę pomiarową do oznaczenia 5 ml wodą wodociągową.
- 2 Dodawać roztwór wskaźnika kropla po kropli, aż kolor zmieni się z fioletowego na żółty.
Ważne: Należy liczyć krople i po każdej kropli delikatnie obracać rurkę pomiarową, aż do całkowitego wymieszania. Liczba kropli odpowiada stopniowi twardości wody.
- 3 Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić zmierzony stopień twardości wody. Wartością domyślną jest 12.
- 4 Potwierdzić za pomocą ✓.

Pierwsze uruchomienie zakończone

Na wyświetlaczu pojawia się komunikat "Pierwsze uruchomienie zakończone".

Potwierdzić za pomocą ✓.

Urządzenie przechodzi w tryb czuwania i pojawia się wskazanie stanu gotowości. Urządzenie jest teraz gotowe do pracy.

Czyszczenie szyby drzwi

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

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

Czyszczenie wyposażenia

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

Nagrzewanie urządzenia

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

Aby usunąć zapach nowości, należy rozgrzać puste, zamknięte urządzenie. W tym celu najlepiej zastosować Gorące powietrze + 60% wilgoci w temperaturze 200°C.

Filtr wody

Praca z lub bez filtra wody

Urządzenie można używać z filtrem wody lub bez filtra wody.

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

Wymiana filtra wody

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

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

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

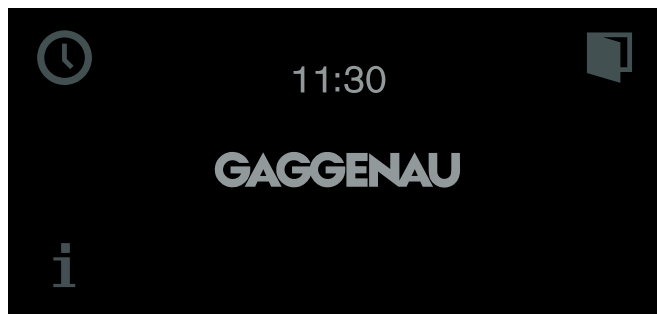
Wymiana filtra wody jest zakończona. Dotknąć symbolu ✓. Urządzenie jest gotowe do pracy.

Aktywacja urządzenia

Stand-by

Urządzenie znajduje się w trybie czuwania, jeżeli nie została ustawiona żadna funkcja lub aktywowane jest zabezpieczenie przed dziećmi.

Jasność pulpitu obsługi zmniejsza się w trybie czuwania.



Wskazówki

- W trybie czuwania dostępne są różne wskaźniki. Domyślnie ustawione jest logo GAGGENAU oraz godzina. Wskazanie wyświetlacza można dopasować w menu „Wskazanie stanu gotowości” w ustawieniach podstawowych. → *"Ustawienia podstawowe" na stronie 34*
- Jasność wyświetlacza zależy od pionowego kąta patrzenia. To ustawienie wyświetlacza można dopasować w menu „Jasność” 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

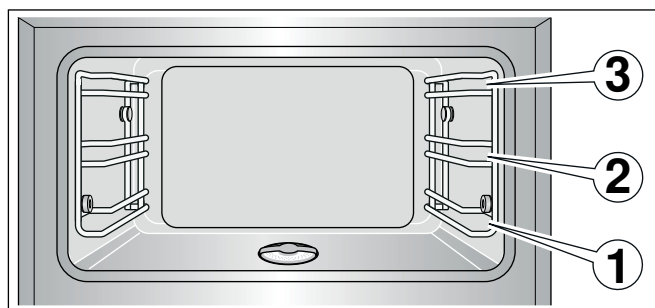
- Jeśli w ustawieniach podstawowych wybrano "Tryb stand-by = Wył.", w celu przełączenia urządzenia z trybu stand-by należy obrócić przełącznik funkcji.
- Wskazanie trybu stand-by pojawia się ponownie, jeśli przez dłuższy czas po aktywowaniu urządzenia nie zostaną przeprowadzone żadne ustawienia.
- Jeśli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

Obsługa urządzenia

Komora piekarnika

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

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



Uwaga!

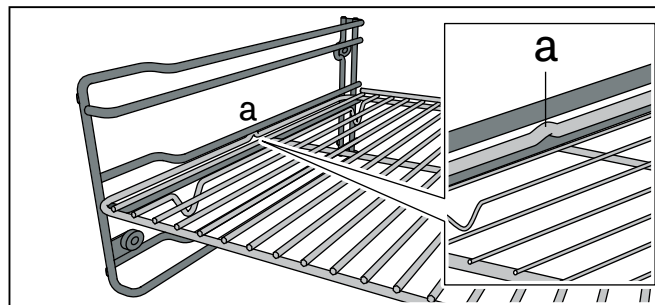
- Bezpośrednio na dnie komory piekarnika nie wolno niczego ustawiać. Nie wolno wykładać komory folią aluminiową. Nagromadzone gorące powietrze może uszkodzić urządzenie. Dno piekarnika musi być zawsze puste. Naczynia należy zawsze wstawiać do perforowanych pojemników do gotowania lub ustawiać na ruszcie.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

Wsuvanie wyposażenia

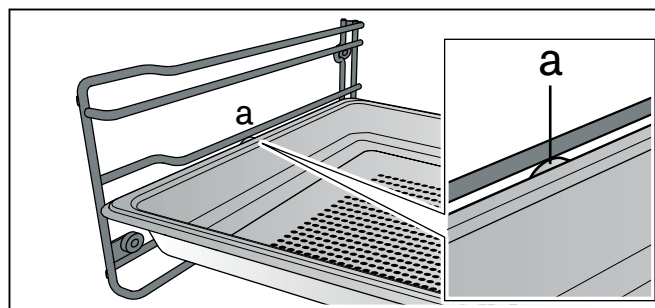
Ruszt i perforowany pojemnik do gotowania posiadają funkcję blokady. Funkcja blokady zapobiega przechyleniu się wyposażenia podczas wyciągania. Aby zabezpieczenie przed przechyleniem zadziałało, należy prawidłowo wsunąć wyposażenie do piekarnika. Przy wyjmowaniu wyposażenia, należy je lekko unieść.

Podczas wsuwania rusztu należy uważać, aby

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



Podczas wsuwania perforowanego pojemnika do gotowania zwrócić uwagę, aby nosek wżębiający (a) był zwrócony do góry.



Włączanie

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

Na wyświetlaczu pojawia się symbol nagrzewania $\gg$. Słupek na bieżąco pokazuje status nagrzewania. Gdy nastawiona temperatura zostanie osiągnięta, rozbrzmiewa sygnał i gaśnie symbol nagrzewania $\gg$.

Wskazówka: Zmiana trybu pracy nie powoduje zmiany ustawionej temperatury. Proponowana temperatura pojawia się wyłącznie po włączeniu.

Wyłączanie

Obrócić przełącznik funkcji na 0.

W zależności od trybu pracy mogą być słyszalne odgłosy automatycznego procesu płukania.

Doprowadzanie pary

Doprowadzanie pary oznacza celowe wykorzystanie pary w komorze piekarnika. Można na przykład wypiekać chleb i bułki z użyciem odpowiedniego poziomu wilgoci.

Funkcja doprowadzania pary jest możliwa wyłącznie w przypadku następujących rodzajów grzania:

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

W celu uruchomienia doprowadzania pary dotknąć symbolu . Po krótkim czasie do komory piekarnika doprowadzana jest para wodna.

Doprowadzanie pary trwa ok. 5 minut.

Przerwanie doprowadzania pary:

Nacisnąć symbol .

Schładzanie pary

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

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

Po otwarciu z drzwi urządzenia może skapywać gorąca woda.

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

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

Sposób postępowania:

Dotknąć symbolu . Schładzanie pary trwa około 25 sekund. W tym czasie grzanie jest wyłączone.

Wcześniejsze wyłączenie schładzania pary:

Otworzyć drzwi lub dotknąć symbolu .

Wskazówki

- Schładzanie pary jest dostępne również przez krótki czas po wyłączeniu urządzenia.
- W przypadku stosowania programu automatycznego lub programowania czasowego (czas trwania procesu gotowania) schładzanie pary jest aktywowane automatycznie po zakończeniu programu.

Po każdym użyciu

- 1 Gdy tylko urządzenie ostygnie, należy usunąć zanieczyszczenia z komory piekarnika. Później będzie znacznie trudniej usunąć przypalone resztki jedzenia.
- 2 Dmuchawa chłodząca i koło wentylatora z tyłu komory piekarnika działają po wyłączeniu w celu osuszenia komory piekarnika, a następnie wyłączają się automatycznie. Może to potrwać do 95 minut. Drzwi urządzenia muszą pozostać zamknięte podczas suszenia komory piekarnika.
- 3 Program suszenia umożliwia w razie potrzeby szybkie osuszenie komory piekarnika. → "Program suszenia" na stronie 40
- 4 Zimną komorę piekarnika wytrzeć do sucha miękką ściereczką.
- 5 Jeśli na meblach lub uchwytach osadziły się skropliny, należy je wytrzeć suchą ściereczką.

Wyłączanie bezpieczeństwa

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

Wyjątek:

Programowanie za pomocą timera długoterminowego.

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

Funkcje timera

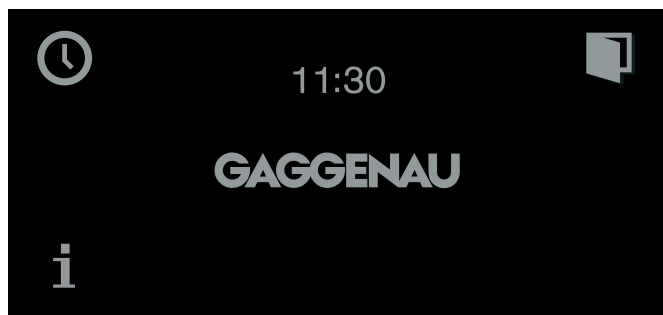
W menu timera ustawia się:

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

Wywoływanie menu timera

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

Dotknąć symbolu ⌚.



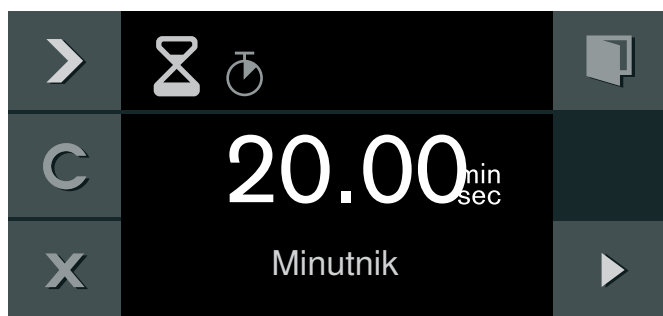
Pojawia się menu timera.

Minutnik

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

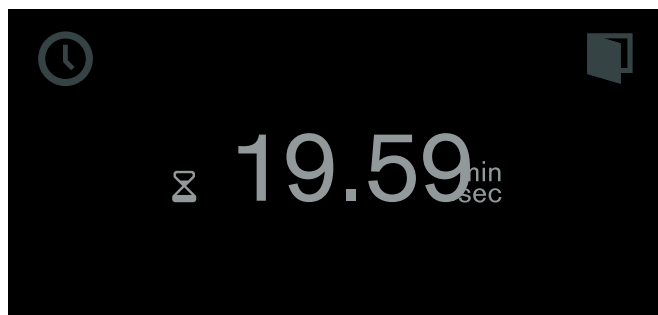
Ustawianie minutnika

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



- 3 Włączyć za pomocą ▶.

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



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

Z menu timera można wyjść w dowolnym momencie, dotykając symbolu 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 ▶.

Wyłączanie minutnika przed upływem nastawionego czasu:

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

Stoper

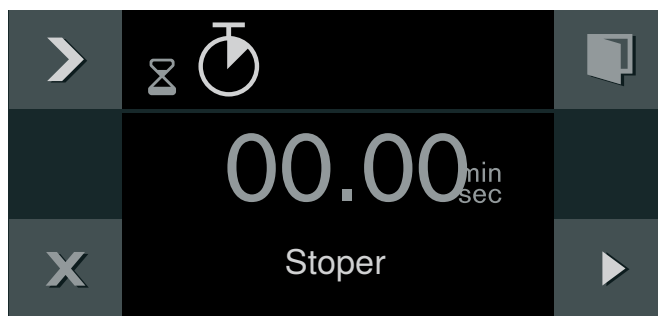
Stoper pracuje niezależnie od innych ustawień urządzenia.

Stoper odlicza czas od 0 sekund do 90 minut.

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

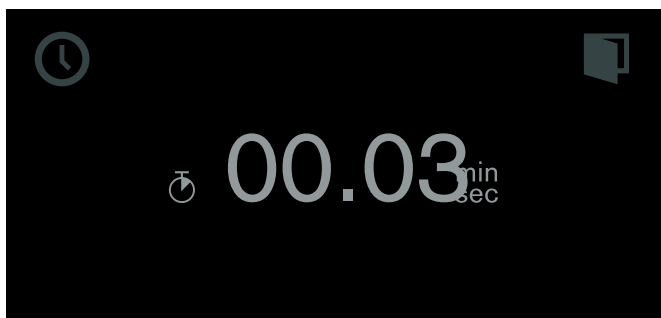
Włączanie stopera

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



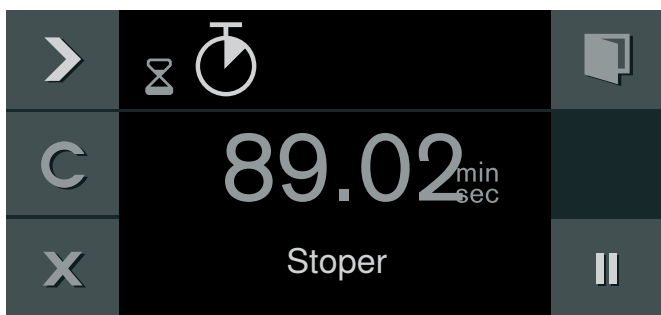
- 3 Włączyć za pomocą ▶.

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



Wstrzymanie pracy i ponowne włączanie stopera

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



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

- 4 Włączyć za pomocą ▶.

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

Wyłączanie stopera:

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

Czas trwania procesu gotowania/ pieczenia

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

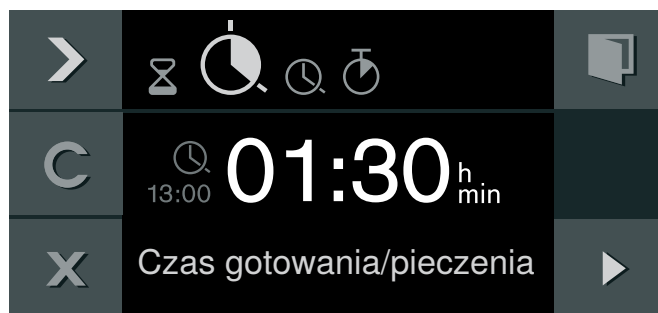
Czas gotowania / pieczenia można ustawić w zakresie od 1 minuty do 23 godzin i 59 minut.

Nastawianie czasu gotowania / pieczenia

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

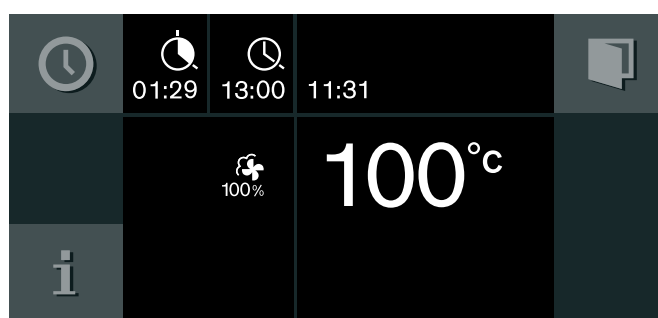
- 1 Dotknąć symbolu ⌚.
- 2 Za pomocą ➤ wybrać funkcję "Czas gotowania / pieczenia" ⌚.

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

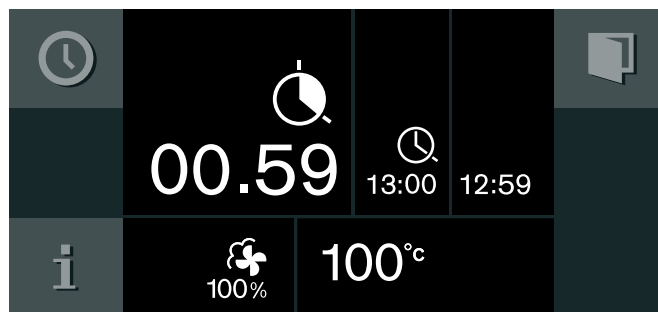


- 4 Uruchomić za pomocą ▶.

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



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



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

Zmiana czasu gotowania / pieczenia:

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

Kasowanie czasu gotowania / pieczenia:

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

Przerwanie całego przebiegu:

Ustawić przełącznik wyboru funkcji na 0.

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

Koniec czasu gotowania

Zakończenie czasu gotowania / pieczenia można przesunąć na później.

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

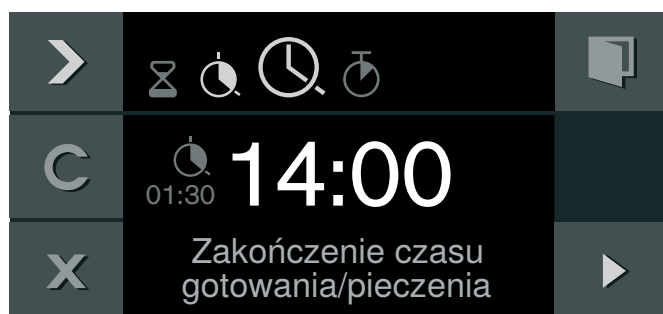
Podać czas gotowania i przesunąć zakończenie czasu gotowania / pieczenia na 15:30. Elektronika oblicza czas startu. Urządzenie włącza się automatycznie o 14:50 i wyłącza się o 15:30.

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

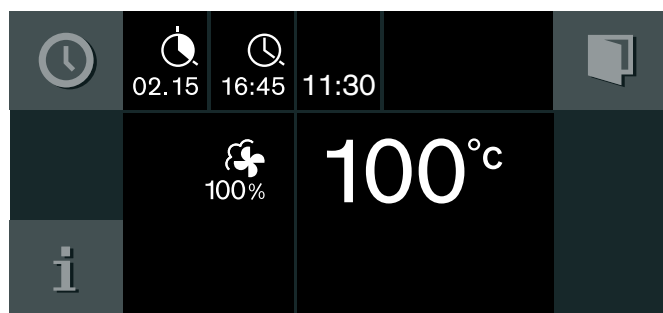
Przesuwanie zakończenia czasu gotowania / pieczenia

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

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



- 3 Za pomocą pokrętła ustawić wymagane zakończenie czasu gotowania / pieczenia.
- 4 Uruchomić za pomocą ▶.



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

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

Po upływie czasu gotowania / pieczenia urządzenie wyłącza się. Symbol ⌚ pulsuje i rozlega się sygnał. Cichnie, 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 długoterminowy

Dzięki tej funkcji urządzenie z włączonym rodzajem grzania "Gorące powietrze + 0% wilgoci" utrzymuje temperaturę w przedziale od 50 do 230°C.

Możliwe jest utrzymywanie ciepła potraw do 74 godzin bez konieczności włączania i wyłączania.

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

Wskazówka: Timer długoterminowy należy ustawić w ustawieniach podstawowych na "Dostępny".

→ "Ustawienia podstawowe" na stronie 34

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

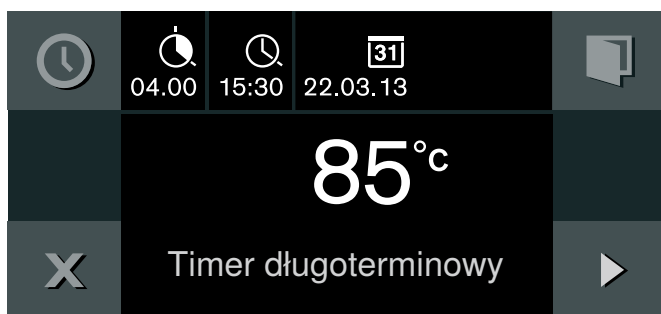
Po upływie czasu urządzenie wyłącza ogrzewanie. Wyświetlacz jest pusty. Obrócić przełącznik wyboru funkcji w położenie 0.

Wyłączanie:

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

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.

Zabezpieczenie przed dziećmi

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

Wskazówki

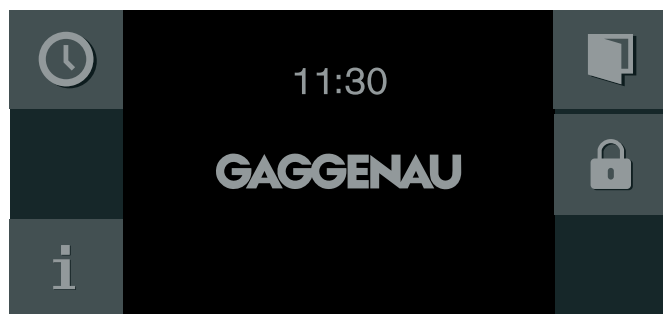
- Zabezpieczenie przed dziećmi należy ustawić w ustawieniach podstawowych na "Dostępne".
→ *"Ustawienia podstawowe" na stronie 34*
- Jeśli zabezpieczenie przed dziećmi jest aktywowane i nastąpi przerwa w zasilaniu, wówczas po wznowieniu zasilania zabezpieczenie przed dziećmi może być dezaktywowane.

Aktywacja zabezpieczenia przed dziećmi

Założenie:

Przełącznik funkcji ustawiony jest na 0.

Dotykać symbolu  przez minimum 6 sekund.



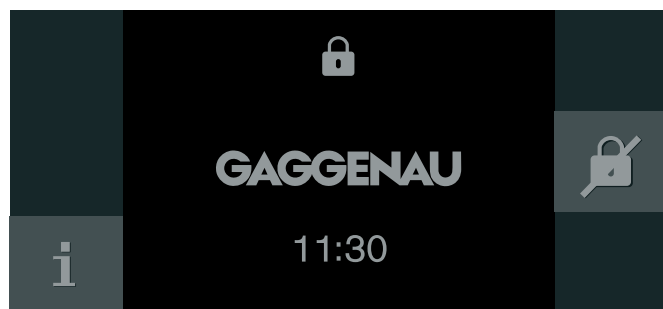
Zabezpieczenie przed dziećmi jest aktywne. Pojawia się wskazanie trybu stand-by. Na górze wyświetlacza pojawia się symbol .

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.

Programy automatyczne

Programy automatyczne umożliwiają przygotowanie wielu różnych potraw. Urządzenie wybiera optymalne ustawienie.

W celu uzyskania zadowalających rezultatów, komora piekarnika nie może być zbyt gorąca dla wybranych potraw. Jeżeli temperatura w komorze piekarnika okaże się zbyt wysoka, na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni komunikat. Pozostawić urządzenie do ostygnięcia i uruchomić ponownie.

Wskazówki dotyczące ustawień

- Rezultat gotowania zależy od jakości produktów spożywczych oraz od wielkości i rodzaju naczynia do gotowania. W celu uzyskania optymalnych rezultatów gotowania należy używać wyłącznie produktów wysokiej jakości oraz mięsa schłodzonego w lodówce. W przypadku potraw mrożonych należy używać wyłącznie produktów wyjętych bezpośrednio z zamrażarki.
- Program automatyczny proponuje temperaturę, rodzaj grzania oraz czas trwania gotowania/pieczenia.
- W przypadku niektórych potraw konieczne jest wprowadzenie danych wagowych. Nie ma możliwości ustawienia parametru wagi poza przewidzianym zakresem wagowym.
- W przypadku niektórych potraw wymagane jest podanie żądanego stopnia zrumienienia, grubości potrawy, stopnia dogotowania mięsa lub warzyw.
- W przypadku niektórych potraw piekarnik jest wstępnie podgrzewany. Potrawę wstawić do piekarnika dopiero po zakończeniu podgrzewania, gdy na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni komunikat.
- Preferowane ustawienia zostaną wyświetlone jako propozycja następnym razem.

Termosonda do potraw

W przypadku niektórych przepisów wymagane jest użycie termosondy. Korzystając z tych przepisów należy zastosować termosondę. → *"Termosonda" na stronie 27*

Wybór potrawy

Dostępne są następujące kategorie. Każda kategoria zawiera jedną lub kilka potraw.

Wskazówka: Na pierwszym miejscu wyświetlana jest ostatnio wybrana kategoria.

Kategorie:

- Mięso i drób
- Ryby
- Warzywa
- Dodatki i dania piekarnika
- Desery
- Chleb i pieczywo
- Wyrastanie ciasta
- Regeneracja
- Rozmrażanie

Wprowadzanie ustawień potrawy

Użytkownik jest prowadzony krok po kroku przez cały proces wprowadzania ustawień. Należy postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.

Do przewijania poszczególnych poziomów służy przełącznik obrotowy.

- 1 Ustawić przełącznik funkcji na .
- 2 Dotknąć symbolu . Potwierdzić za pomocą .
- 3 Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać kategorię i potwierdzić za pomocą .
- 4 Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać żadaną potrawę i potwierdzić za pomocą . Na wyświetlaczu pojawią się możliwe ustawienia. W przypadku wielu potraw można dostosować ustawienia do indywidualnych potrzeb. W przypadku niektórych potraw konieczne jest ustawienie wagi.

Porada: Pod dotknięciu symbolu  wyświetlane są wskazówki dotyczące wyposażenia i przyrządzania potraw.

- 5 Żądane ustawienia potwierdzić za pomocą . Należy postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.

Po upływie tego czasu urządzenie przestaje się nagrzewać, a para wodna zostaje schłodzona. Rozlega się sygnał.

Otwieranie drzwi urządzenia ma wpływ na rezultat gotowania/pieczenia. Otwierać drzwi urządzenia tylko na krótko. Program automatyczny zostaje przerwany i zostanie wznowiony po zamknięciu drzwi urządzenia.

Dogotowywanie

Po zakończeniu czasu trwania można kontynuować gotowanie niektórych potraw, jeśli rezultat gotowania nie jest zadowalający.

Na wyświetlaczu pojawi się pytanie, czy potrawa wymaga dogotowania.

- 1 Potwierdzić za pomocą .
- 2 W zależności od potrzeb wybrać pojedynczy lub podwójny czas trwania.
- 3 Włączyć za pomocą .
- 4 Po zakończeniu dogotowywania obrócić przełącznik funkcji na 0.

Wskazówka: W przypadku dotknięcia symbolu , podczas dogotowywania następuje schłodzenie pary i zakończenie procesu dogotowywania.

Zmiana i anulowanie

Po uruchomieniu nie można zmienić wprowadzonych ustawień.

W celu anulowania obrócić przełącznik funkcji na 0.

Wywoływanie ostatnich programów automatycznych

Funkcja zapisywania ostatnich pięciu potraw wraz z wybranymi ustawieniami. Istnieje możliwość zapisania tych potraw wraz z wybranymi ustawieniami w formie przepisów indywidualnych. Jeśli przepisy indywidualne zostały zapisane za pomocą funkcji „Ostatnie programy automatyczne”, nie można później zmienić ich ustawień. → *"Przepisy indywidualne" na stronie 25*

- 1 Ustawić przełącznik funkcji na . Wyświetla się .
- 2 Dotknąć symbolu .
- 3 Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać "Ostatnie programy automatyczne" i potwierdzić za pomocą .
- 4 Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać żadaną potrawę i potwierdzić za pomocą .
- 5 Wprowadzić nazwę potrawy i zapisać. → *"Podawanie nazwy" na stronie 26*

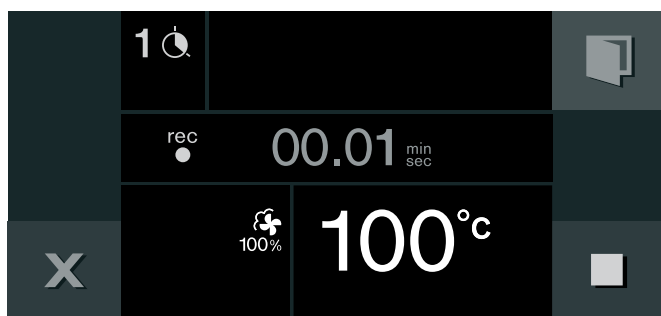
Przepisy indywidualne

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

Możliwe jest zaprogramowanie i zapisanie do 5 faz gotowania.

- 1 Ustawić przełącznik funkcji na .
- 2 Dotknąć symbolu .
- 3 Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać "Przepisy indywidualne" i potwierdzić za pomocą .
- 4 Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać wolną pamięć.
- 5 Dotknąć symbolu .



- 6 Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żądaną temperaturę.
- 7 Zapisany zostanie czas gotowania/pieczenia.
- 8 Zapisywanie kolejnej fazy:
Ustawić przełącznik funkcji na żądany rodzaj grzania. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żądaną temperaturę. Rozpoczyna się nowa faza.
- 9 Gdy potrawa osiągnie żądany rezultat gotowania, zakończyć proces gotowania według danego przepisu, dotykając symbolu .
- 10 Pod "ABC" wpisać nazwę. → "Podawanie nazwy" na stronie 26

Wskazówki

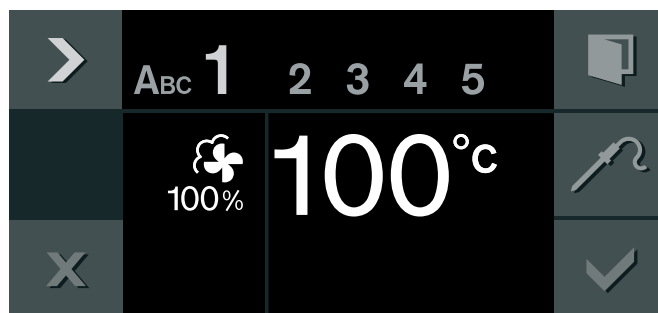
- Zapisywanie fazy rozpoczyna się dopiero po osiągnięciu przez urządzenie ustawionej temperatury.
- Każda faza musi trwać co najmniej 1 minutę.
- Podczas pierwszej minuty fazy można zmienić rodzaj grzania lub temperaturę.

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

Istnieje możliwość zaprogramowania i zapisania kolejno do 5 faz przyrządzania potrawy.

- 1 Ustawić przełącznik funkcji na .
- 2 Dotknąć symbolu .
- 3 Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać wolną pamięć.
- 4 Dotknąć symbolu .
- 5 Pod "ABC" wpisać nazwę. → "Podawanie nazwy" na stronie 26
- 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 ustawić żądany czas gotowania.
- 9 Za pomocą symbolu  wybrać następną fazę.
- lub -
Przepis jest kompletny, zakończyć wprowadzanie.
- 10 Zapisać za pomocą .
- lub -
Za pomocą  przerwać czynność i wyjść z menu.

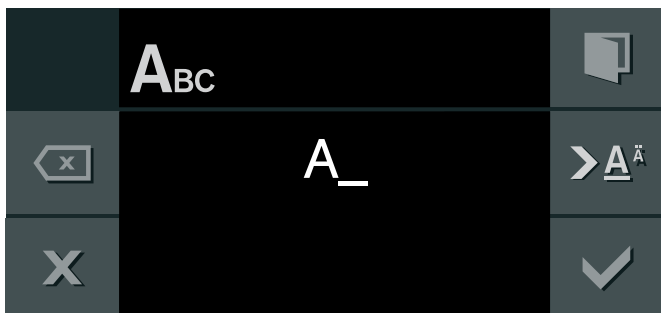
Wprowadzanie temperatury wewnątrz potrawy dla danej fazy:

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

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

Podawanie nazwy

- 1 W polu "ABC" wprowadzić nazwę przepisu.



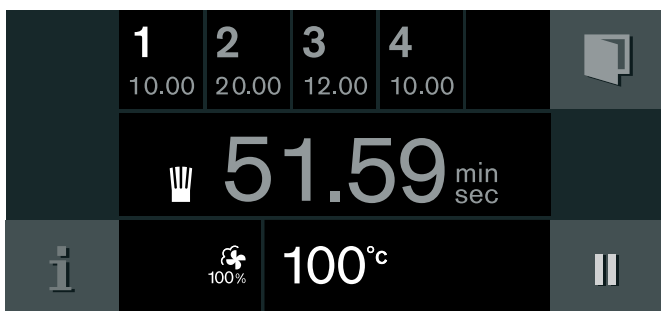
Pokrętko	Wybieranie liter
	Nowe słowo zaczyna się zawsze od dużej litery.
➤ Ä	krótkie naciśnięcie: kursor w prawo długie naciśnięcie: przełączanie na specyficzne znaki językowe dwukrotne naciśnięcie: rozdzielanie
➤ Ä	krótkie naciśnięcie: kursor w prawo długie naciśnięcie: przełączanie na normalne znaki dwukrotne naciśnięcie: rozdzielanie
ⓧ	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 funkcji ustawić na ⚙️.
- 2 Dotknąć symbolu 🍲.
- 3 Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać "Przepisy indywidualne" i potwierdzić za pomocą ✓.
- 4 Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać żądany przepis.
- 5 Włączyć za pomocą ▶️.
Tryb uruchamia się. Odliczanie czasu trwania jest widoczne na wyświetlaczu.
Ustawienia faz pojawiają się na paski wskaźników.



Wskazówki

- Czas trwania jest odliczany dopiero po osiągnięciu przez urządzenie ustawionej temperatury.
- Temperaturę można zmienić za pomocą przełącznika obrotowego w trakcie korzystania z przepisu. Nie ma to wpływu na zapisany przepis.
- Jeśli przepis zawiera zapisaną temperaturę wewnątrz potrawy, umieścić termosondę w potrawie.

Zmiana przepisu

Istnieje możliwość zmiany ustawień zapisanego lub zaprogramowanego przepisu.

- 1 Ustawić przełącznik funkcji na ⚙️.
- 2 Dotknąć symbolu 🍲.
- 3 Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać "Przepisy indywidualne" i potwierdzić za pomocą ✓.
- 4 Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać żądany przepis.
- 5 Dotknąć symbolu _.
- 6 Za pomocą symbolu ➤ wybrać żadaną fazę.
Wyświetlony zostanie rodzaj grzania, temperatura oraz czas gotowania/pieczenia. Ustawienia można zmienić za pomocą przełącznika obrotowego lub przełącznika funkcji.
- 7 Zapisać za pomocą ✓.
- lub -
Za pomocą X przerwać czynność i wyjść z menu.

Kasowanie przepisu

- 1 Przełącznik funkcji ustawić na ⚙️.
- 2 Dotknąć symbolu 🍲.
- 3 Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać "Przepisy indywidualne" i potwierdzić za pomocą ✓.
- 4 Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać żądany przepis.
- 5 Za pomocą C usunąć przepis.
- 6 Potwierdzić za pomocą ✓.

Termosonda

Termosonda umożliwia uzyskanie precyzyjnych rezultatów gotowania. Mierzy temperaturę wewnątrz potrawy. Automatyczne wyłączenie po osiągnięciu wymaganej temperatury wnętrza potrawy gwarantuje, że każda potrawa jest dopieczona i precyzyjnie przyrządzona.

Termosonda ulega uszkodzeniu w temperaturach powyżej 250°C. Dlatego należy jej używać wyłącznie w tym urządzeniu przy temperaturze ustawionej maksymalnie do 230°C.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

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

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

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

Używać wyłącznie dołączonej termosondy. Można ją kupić jako część zamienną w serwisie lub w sklepie internetowym.

W przypadku korzystania z termosondy nigdy nie ustawiać potraw na najwyższym poziomie wsunięcia.

Po użyciu należy zawsze wyjąć termosondę z komory piekarnika. Nie należy przechowywać termosondy w komorze piekarnika.

Termosondę czyścić po każdym użyciu za pomocą wilgotnej ściereczki. Nie myć w zmywarce do naczyń!

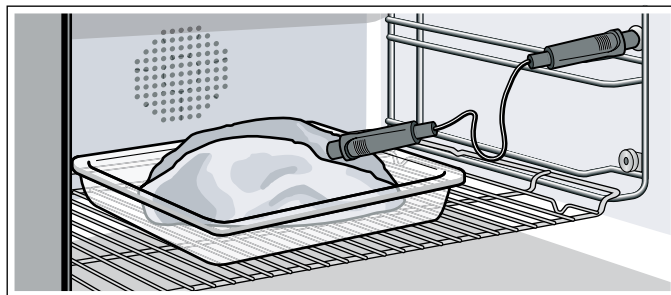
Umieszczanie termosondy w potrawie

Termosondę umieścić w potrawie przed włożeniem jej do komory piekarnika.

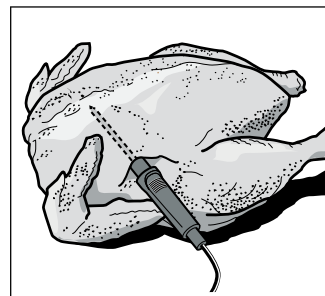
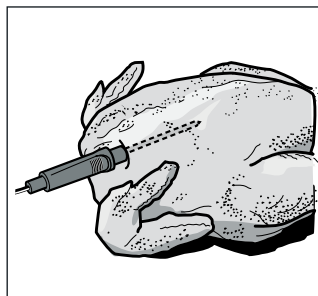
Termosonda posiada trzy punkty pomiaru. W miarę możliwości całkowicie wbić termosondę w potrawę. Termosonda nie może tkwić w tłuszczu ani dotykać części naczyń lub kości.

Mięso: Termosondę wbić z boku przez najgrubszą część mięsa, aż do oporu.

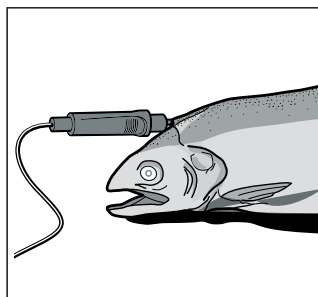
W przypadku przygotowywania kilku sztuk termosondę włożyć w środek najgrubszego kawałka.



Drób: Termosondę wbić przez najgrubszą część piersi drobiu, aż do oporu. W zależności od właściwości drobiu wbić termosondę w kierunku poprzecznym lub wzdłużnym. W przypadku drobiu zwrócić uwagę, aby termosonda nie znajdowała się w pustej przestrzeni.



Ryby: Termosondę włożyć do oporu, wbijając ją za głowę w kierunku środkowej części kręgosłupa. Rybę w całości ustawić na ruszcie na sztorc, używając do tego celu połówki ziemniaka.



Obracanie potraw: W przypadku obracania potrawy nie wyjmować termosondy. Po obróceniu potrawy należy sprawdzić prawidłową pozycję termosondy.

W przypadku usunięcia termosondy w trakcie pracy urządzenia, wszystkie ustawienia zostaną zresetowane i konieczne będzie ich ponowne wprowadzenie.

Ustawianie temperatury wewnątrz potrawy

Uwaga!

Uszkodzenie termosondy:

Jeśli odległość pomiędzy grzałką grilla a termosondą jest zbyt mała, może dojść do uszkodzenia termosondy. Upewnić się, że odległość pomiędzy grzałką grilla a termosondą lub przewodem termosondy wynosi kilka centymetrów. Podczas pieczenia mięso może wyrastać.

Uwaga!

Uszkodzenie termosondy:

Nie przytrzasnąć przewodu termosondy drzwiami urządzenia.

- 1 Potrawę z włożoną termosondą wsunąć do komory piekarnika. Umieścić termosondę w gnieździe w komorze piekarnika i zamknąć drzwi urządzenia.
- 2 Ustawić przełącznik funkcji na żądany rodzaj grzania.
- 3 Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić temperaturę komory piekarnika.
- 4 Dotknąć symbolu . Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żadaną temperaturę wewnątrz potrawy i potwierdzić za pomocą . Ustawiona temperatura wewnątrz potrawy musi być wyższa od aktualnej temperatury wewnątrz potrawy.
- 5 Urządzenie nagrzewa się z wykorzystaniem ustawionego rodzaju grzania. Na wyświetlaczu widoczna jest aktualna, a poniżej ustawiona temperatura wewnątrz potrawy. Ustawioną temperaturę wewnątrz potrawy można w każdej chwili zmienić.

Po osiągnięciu ustawionej temperatury wewnątrz potrawy rozlega się sygnał. Tryb gotowania/pieczenia zostanie automatycznie wyłączony. Potwierdzić za pomocą  i obrócić przełącznik funkcji na 0.

Szacowanie czasu gotowania/pieczenia

Jeśli ustawienie temperatury urządzenia przekracza 100°C, szacowany czas gotowania/pieczenia z włożoną termosondą pojawi się na wyświetlaczu po upływie ok. 5 do 20 minut od zakończenia podgrzewania.

Szacowany czas gotowania/pieczenia jest na bieżąco aktualizowany. Im dłużej trwa proces gotowania/pieczenia, tym dokładniejszy jest szacowany czas. Nie otwierać drzwi urządzenia, spowoduje to zafałszowanie szacowanego czasu gotowania/pieczenia.

Szacowany czas gotowania/pieczenia jest wyświetlany w normalnym trybie racy oraz w przypadku programów automatycznych.

Aktualna temperatura wewnątrz potrawy jest widoczna na wyświetlaczu po dotknięciu symbolu .

W ustawieniach podstawowych można wyłączyć wyświetlanie szacowanego czasu gotowania/pieczenia i wybrać wyświetlanie aktualnej temperatury wewnątrz potrawy. → "Ustawienia podstawowe" na stronie 34

Wskazówki

- Na początku czasu gotowania/pieczenia przez 3 - 4 minuty wyświetlane jest wskazanie „<15°C” dla aktualnej temperatury wewnątrz potrawy.
- Zakres pomiarów mieści się w przedziale od 15°C do 99°C. Aktualna temperatura wewnątrz potrawy spoza tego zakresu jest sygnalizowana na wyświetlaczu za pomocą wskazania „<15°C” wzgl. „--°C”.
- W przypadku pozostawienia potrawy w komorze piekarnika przez jakiś czas po zakończeniu trybu gotowania/pieczenia, temperatura wewnątrz potrawy nieznacznie wzrośnie ze względu na ciepło resztkowe w komorze piekarnika.
- W przypadku jednoczesnego ustawienia programowania z użyciem termosondy i timera urządzenie zostanie wyłączone przez ten element programowania, który jako pierwszy osiągnie wprowadzoną wartość.

Zmiana ustawionej temperatury wewnątrz potrawy

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

Kasowanie ustawionej temperatury wewnątrz potrawy

Dotknąć symbolu . Za pomocą  skasować ustawioną temperaturę wewnątrz potrawy. Urządzenie kontynuuje grzanie w normalnym trybie.

Wartości orientacyjne temperatury wewnątrz potrawy

Używać wyłącznie świeżych produktów, nie mrożonych. Dane w tabeli mają charakter wartości orientacyjnych. Zależą one od jakości i właściwości produktów spożywczych.

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

Produkt	Wartość orientacyjna temperatury wewnątrz 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	
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	90°C
Perliczka	80-85°C
Gęś, indyk, kaczka	85-90°C

Produkt	Wartość orientacyjna temperatury wewnątrz potrawy
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
Ryby	
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
Podgrzewanie potraw	75°C

Home Connect

To urządzenie można podłączyć do sieci i sterować nim przy użyciu urządzenia mobilnego. Aplikacja Home Connect oferuje dodatkowe funkcje, które optymalnie uzupełniają możliwości urządzenia podłączonego do sieci. Jeżeli urządzenie nie jest podłączone do sieci domowej, może być obsługiwane, jak zwykle, przez wyświetlacz.

Dostępność funkcji Home Connect jest zależna od dostępności usług Home Connect w kraju użytkownika. Usługi Home Connect nie są dostępne we wszystkich krajach. Szczegółowe informacje na ten temat można znaleźć na stronie www.home-connect.com.

Wskazówki

- Przestrzegać wskazówek bezpieczeństwa zawartych w niniejszej instrukcji obsługi i upewnić się, że będą one przestrzegane także w przypadku sterowania urządzeniem za pomocą aplikacji Home Connect, gdy użytkownik jest poza domem. Przestrzegać również wskazówek w aplikacji Home Connect.
- Obsługa na urządzeniu ma zawsze priorytet. W tym czasie obsługa urządzenia za pośrednictwem aplikacji Home Connect nie jest możliwa.
- Podczas instalacji stosować się do informacji podanych w dołączonej dokumentacji Home Connect.

Konfiguracja

Aby możliwe było wprowadzenie ustawień za pośrednictwem Home Connect, aplikacja ta musi być zainstalowana na mobilnym urządzeniu końcowym.

Poza tym urządzenie musi być połączone z siecią domową i aplikacją Home Connect. Można wybrać jedną z następujących opcji połączenia:

- Połączenie za pomocą kabla LAN: Połączenie z siecią domową jest nawiązywane automatycznie po potwierdzeniu na urządzeniu.
- Połączenie przez sieć WLAN: Najpierw skonfigurować połączenie z siecią domową, a następnie z aplikacją Home Connect.

Wskazówka: Aplikacja poprowadzi użytkownika przez cały proces logowania. W razie wątpliwości postępować zgodnie z instrukcjami w aplikacji.

Konfiguracja aplikacji

Skonfigurować aplikację Home Connect na mobilnym urządzeniu końcowym (np. na tablecie lub smartfonie).

- 1 Otworzyć na mobilnym urządzeniu końcowym aplikację App Store (dotyczy urządzeń firmy Apple) lub Google Play Store (dotyczy urządzeń z Androidem).
- 2 Wprowadzić hasło wyszukiwania "Home Connect".
- 3 Wybrać aplikację Home Connect i zainstalować ją na mobilnym urządzeniu końcowym.
- 4 Uruchomić aplikację i skonfigurować dostęp do Home Connect.
Aplikacja poprowadzi użytkownika przez proces logowania.

Łączenie urządzenia z siecią domową (LAN)

Urządzenie musi być połączone za pomocą kabla LAN z siecią domową.

Połączenie z siecią nawiązywane jest automatycznie, gdy urządzenie zostanie po raz pierwszy podłączone do zasilania i uruchomione.

Łączenie urządzenia z siecią domową (WLAN z WPS)

Warunki:

- Router posiada przycisk WPS. Informacje na ten temat znajdują się w instrukcji obsługi routera.
 - Użytkownik musi mieć dostęp do ustawień routera.
- 1 W ustawieniach podstawowych wybrać  "Home Connect".
 - 2 Dotknąć symbolu .
 - 3 Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać "WLAN".
 - 4 Potwierdzić symbolem .
Pojawi się komunikat dotyczący funkcji WPS.
 - 5 Aby kontynuować, dotknąć symbolu .
 - 6 Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać "Automatycznie (WPS)".
 - 7 Aby rozpocząć proces łączenia, dotknąć symbolu .
 - 8 W ciągu następnych 2 minut nacisnąć przycisk WPS na routerze sieci domowej.

Jeśli na wyświetlaczu pojawi się komunikat "Połączenie z siecią powiodło się", proces nawiązywania połączenia jest zakończony. Postępować zgodnie ze wskazówkami w aplikacji.

Łączenie urządzenia z siecią domową (WLAN bez WPS)

- 1 W ustawieniach podstawowych wybrać  "Home Connect".
- 2 Dotknąć symbolu .
- 3 Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać "WLAN".
- 4 Potwierdzić symbolem .
Pojawi się komunikat dotyczący funkcji WPS.
- 5 Aby kontynuować, dotknąć symbolu .
- 6 Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać "Ręcznie".
- 7 Aby rozpocząć proces łączenia, dotknąć symbolu .
Urządzenie konfiguruje własną sieć WLAN "HomeConnect", do której należy podłączyć tablet lub smartfona.
- 8 Postępować zgodnie ze wskazówkami w aplikacji.

Jeśli na wyświetlaczu pojawi się komunikat "Połączenie z siecią powiodło się", proces nawiązywania połączenia jest zakończony. Postępować zgodnie ze wskazówkami w aplikacji.

Łączenie urządzenia z aplikacją

Połącz urządzenie z aplikacją podczas konfigurowania Home Connect lub połącz urządzenie z dodatkowym kontem Home Connect. Aplikacja Home Connect może być zainstalowana w dowolnej liczbie urządzeń mobilnych, które mogą zostać połączone z urządzeniem.

Warunki:

- Urządzenie jest połączone z siecią domową.
- Aplikacja Home Connect jest skonfigurowana na mobilnym urządzeniu końcowym.

- 1 W celu połączenia dodatkowego konta wybrać "Home Connect" w ustawieniach podstawowych.
- 2 Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać "Połącz z aplikacją".
- 3 Dotknąć symbolu  i za pomocą  rozpocząć proces łączenia.
- 4 Postępować zgodnie ze wskazówkami w aplikacji.

Jeśli na wyświetlaczu pojawi się komunikat "Połączenie z aplikacją powiodło się", proces nawiązywania połączenia jest zakończony.

Zdalne włączanie

Aby umożliwić sobie uruchamianie i obsługiwanie urządzenia przy użyciu aplikacji Home Connect, należy aktywować funkcję zdalnego włączania. Jeśli funkcja zdalnego włączania jest nieaktywna, w aplikacji Home Connect można tylko wyświetlać informacje o stanie urządzenia i dokonywać ustawień urządzenia.

W poniższych sytuacjach funkcja zdalnego włączania jest dezaktywowana automatycznie:

- Drzwi urządzenia zostaną otwarte co najmniej 15 minut po aktywowaniu zdalnego włączania.
- Co najmniej 15 minut po zakończeniu trybu pracy drzwi urządzenia zostaną otwarte.
- 24 godziny po aktywowaniu zdalnego włączania.

W przypadku włączenia rodzaju grzania na urządzeniu, funkcja zdalnego włączania zostanie automatycznie aktywowana. Wówczas można wprowadzić zmiany na mobilnym urządzeniu końcowym lub uruchomić nowy program.

Aktywacja zdalnego włączania

- 1 Przełącznik funkcji ustawić na .
- 2 Dotknąć symbolu .
Obok symbolu  pojawi się .

Zdalne włączanie jest aktywowane. Za pomocą mobilnego urządzenia końcowego można teraz włączyć rodzaj grzania używając aplikacji i przenieść żądane ustawienia na urządzenie.

Aby dezaktywować funkcję zdalnego włączania, nacisnąć symbol .

Ustawienia Home Connect

Funkcję Home Connect można w każdej chwili dopasować do preferencji użytkownika.

Wskazówka: Ustawienia Home Connect można zmienić w ustawieniach podstawowych. Ustawienia widoczne na wyświetlaczu zależą od tego, czy skonfigurowano Home Connect i czy urządzenie jest podłączone do sieci domowej.

	Ustawienie podstawowe	Możliwe ustawienia	Objaśnienie
	Rodzaj połączenia	LAN / WLAN	Możliwe jest przełączanie pomiędzy rodzajami połączeń za pomocą przewodu LAN i WLAN. W zależności od rodzaju połączenia należy postępować zgodnie z instrukcjami konfiguracji. → "Konfiguracja" na stronie 30
	Połączenie	Połącz / Rozłącz	W zależności od potrzeb użytkownika (np. podczas urlopu) połączenie z siecią można włączyć lub wyłączyć. Po wyłączeniu dane sieci zostają zachowane. Po włączeniu należy odczekać kilka sekund, aż urządzenie ponownie nawiąże połączenie z siecią. W trybie gotowości sieciowej urządzenie zużywa maks. 2 W.
	Połącz się z aplikacją		Uruchamianie procesu łączenia między aplikacją i urządzeniem.
	Aktualizacja oprogramowania		Gdy dostępna jest nowa wersja oprogramowania, na wyświetlaczu pojawia się odpowiedni komunikat. W menu Home Connect ↓ można zainstalować nowe oprogramowanie.
	Pilot	Aktywacja/dezaktywacja	Za pomocą aplikacji Home Connect można uzyskać dostęp do funkcji urządzenia. Jeżeli funkcja ta jest dezaktywowana, w aplikacji wyświetlane są wyłącznie stany robocze urządzenia.
	Usuwanie ustawień sieci		Wszystkie ustawienia sieci można w każdej chwili usunąć z urządzenia.
	Informacje o urządzeniu		Wyświetlacz pokazuje: ● adres MAC modułu COM ● numer seryjny urządzenia ● wersję oprogramowania W zależności od rodzaju połączenia, naciskając przycisk ze strzałką można wyświetlić pozostałe informacje, np. nazwę sieci SSID.

Zdalna diagnostyka

Serwis może uzyskać dostęp do urządzenia za pośrednictwem funkcji diagnostyki zdalnej, jeżeli użytkownik zwróci się do serwisu z odpowiednim wnioskiem, urządzenie jest połączone z serwerem Home Connect, a funkcja zdalnej diagnostyki jest dostępna w kraju użytkowania urządzenia.

Wskazówka: Szczegółowe informacje oraz wskazówki na temat dostępności zdalnej diagnostyki w danym kraju można znaleźć w zakładce Serwis/Wsparcie techniczne na lokalnej stronie internetowej: www.home-connect.com

Informacja dotycząca ochrony danych osobowych

Podczas pierwszego połączenia urządzenia z podłączoną do Internetu siecią WLAN urządzenie przesyła następujące kategorie danych do serwera Home Connect (pierwsza rejestracja):

- Jednoznaczny identyfikator urządzenia (złożony z kluczy urządzenia i adresu MAC wbudowanego modułu komunikacyjnego WiFi).
- Certyfikat bezpieczeństwa modułu komunikacyjnego WiFi (w celu informatycznego zabezpieczenia połączenia).
- Aktualna wersja oprogramowania oraz wersja sprzętowa urządzenia.
- Status ewentualnego przeprowadzonego wcześniej przywrócenia ustawień fabrycznych.

Pierwsza rejestracja konfiguruje funkcje Home Connect i jest wymagana dopiero, gdy użytkownik zamierza po raz pierwszy skorzystać z tych funkcji.

Wskazówka: Należy pamiętać, że funkcje Home Connect są dostępne jedynie w połączeniu z aplikacją Home Connect. Informacje dotyczące ochrony danych osobowych można wywołać w aplikacji Home Connect.

Deklaracja zgodności

Firma Gaggenau Hausgeräte GmbH oświadcza niniejszym, że urządzenie obsługujące aplikację Home Connect spełnia istotne wymagania oraz pozostałe właściwe postanowienia dyrektywy 2014/53/UE.

Pełny tekst deklaracji zgodności RED jest dostępny w Internecie pod adresem www.gaggenau.com na stronie urządzenia w zakładce z dodatkowymi dokumentami.



Pasma 2,4 GHz: 100 mW maks.

Pasma 5 GHz: 100 mW maks.

	BE	BG	CZ	DK	PL	EE	IE	EL
	ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
	HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
	SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	

5 GHz WLAN (Wi-Fi): Wyłącznie do użytku wewnątrz pomieszczeń

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
	Sygnał zakończenia nagrzewania	Włączony* / wyłączony	Sygnał dźwiękowy pojawia się, gdy podczas nagrzewania osiągnięta zostanie wymagana temperatura.
	Głośność sygnału	Stopnie 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Ustawianie głośności sygnału
	Filtr wody	Dostępny* / niedostępny	Dostępny: urządzenia używać z filtrem wody. Niedostępny: urządzenia używać bez filtra wody.
	Pojemność filtra wody	100 - 9000 litrów	Ustawianie pojemności filtra wody
	Twardość wody	1-18	Za pomocą dołączonego testu twardości węglanowej sprawdzić wodę wodociągową. Ustawić zmierzoną twardość wody.
	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 ➤.
	Jednostka temperatury	°C* / °F	Ustawianie jednostki temperatury
	Jednostka wagi	kg* / oz.	Ustawianie jednostki wagi
	Język	Polski* / Francuski [...] / 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.
	Demo programu czyszczenia	Włączanie demo programu czyszczenia	Tylko do prezentacji. Bez funkcji czyszczenia i grzania. Demo programu czyszczenia trwa 10 minut. Można je zakończyć w każdej chwili. Potrzebny jest nowy lub zużyty wkład czyszczący. Urządzenie musi być podłączone do instalacji wodociągowej i kanalizacyjnej. Po zakończeniu programu osuszyć komorę piekarnika ręcznie.
	Timer długoterminowy	Niedostępny*/Dostępny	Dostępny: Ustawienie timera długoterminowego jest możliwe. → "Timer długoterminowy" na stronie 22

	Wyświetlanie szacowanego czasu gotowania/pieczenia z termosondą	Wł.* / Wył.	Wł.: Szacowany czas gotowania/pieczenia przy użyciu termosondy jest widoczny na wyświetlaczu.
	Zabezpieczenie drzwi	Wyłączone * / włączone	Zabezpieczenie drzwi zapobiega przypadkowemu otwarciu drzwi urządzenia. W ustawieniu "Włączone" należy przez kilka sekund dotykać symbolu  do momentu otwarcia drzwi.
	Zabezpieczenie przed dziećmi	Niedostępne*/Dostępne	Dostępne: Aktywowanie zabezpieczenia przed dziećmi jest możliwe. → "Zabezpieczenie przed dziećmi" na stronie 23
	Sieć domowa	LAN / WLAN Rodzaj połączenia  Połączenie  Połącz się z aplikacją  Aktualizacja oprogramowania  Zdalne sterowanie  Usuwanie ustawień sieci  Informacje o urządzeniu	Ustawienia łączenia z siecią domową i mobilnymi urządzeniami końcowymi. W zależności od stanu połączenia wyświetlane są różne opcje ustawień.

* Ustawienie fabryczne

Czyszczenie oraz przegląd

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

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

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

Ostrzeżenie – 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!

Ostrzeżenie – 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 ściereczką do szyb lub ściereczką z mikrofibry. Nie używać skrobaczek do szkła.
Wyświetlacz	Przetrzeć ściereczką z mikrofibry lub lekko zwilżoną ściereczką. Nie wycierać na mokro.
Stal nierdzewna	Gorąca woda z detergentem: myć ściereczką do naczyń i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Natychmiast usuwać osady z kamienia, plamy tłuszczu, skrobi i białka. Pod takimi zabrudzeniami może tworzyć się korozja. W serwisie i w sklepach specjalistycznych można kupić specjalne środki do czyszczenia stali nierdzewnej.

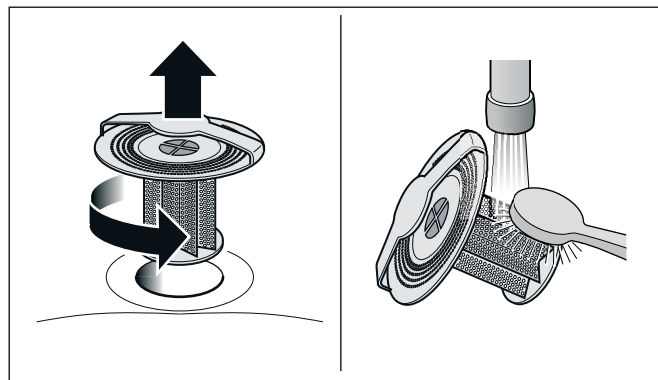
Powierzchnia	Środek czyszczący
Aluminium	Czyścić delikatnym środkiem do mycia szyb. Przecierać powierzchnie poziomo i bez nacisku ściereczką do mycia okien lub niepozostawiającą kłaczek ściereczką z mikrofibry.
Komora piekarnika	Gorąca woda z detergentem: Myć ścierką do naczyń i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Nie używać sprayów do piekarnika ani innych agresywnych środków do czyszczenia piekarników lub środków do szorowania. Nie nadają się również druciaki ani szorstkie gąbki. Zarysowują one powierzchnię. Po każdym czyszczeniu osuszyć komorę piekarnika. → <i>"Program suszenia" na stronie 40</i> Uwaga! Pozostałości środków czyszczących mogą być przyczyną powstawania płam podczas nagrzewania. Przed suszeniem dokładnie usunąć czystą wodą wszelkie pozostałości środków czyszczących i pielęgnacyjnych.
Silnie zabrudzona komora piekarnika	Program czyszczenia usuwa silne zabrudzenia. → <i>"Program czyszczenia" na stronie 38</i>
Powierzchnia grillowania z ceramiki szklanej	Powierzchnię grillowania z ceramiki szklanej w komorze piekarnika regularnie czyścić środkiem czyszczącym do ceramiki szklanej (nr kat. 00311499 w serwisie lub sklepie internetowym).
Szklana osłona żarówki piekarnika	Gorąca woda z detergentem: czyścić ściereczką.
Uszczelka drzwi Nie usuwać!	Gorąca woda z detergentem: myć ścierką do naczyń, nie szorować. Do czyszczenia nie używać skrobaczek do szkła lub metalu.
Zbiornik na wodę	W razie potrzeby myć w zmywarce do naczyń. Zdjąć pokrywę i włożyć zbiornik na wodę do góry nogami do zmywarki.
Termosonda	Przecierać wilgotną ściereczką. Nie myć w zmywarce.
Pojemnik do gotowania, ruszt	Zmywarka lub gorąca woda z detergentem. Przypalone resztki jedzenia namoczyć i wyczyścić szczoteczką. Jasne plamy na stali nierdzewnej (pozostałości białka) usuwać za pomocą soku z cytryny.

Ściereczka z mikrofibry

Ściereczka z mikrofibry 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 mikrofibry dokładnie usuwa mokre i tłuste zanieczyszczenia.

Filtr siatkowy

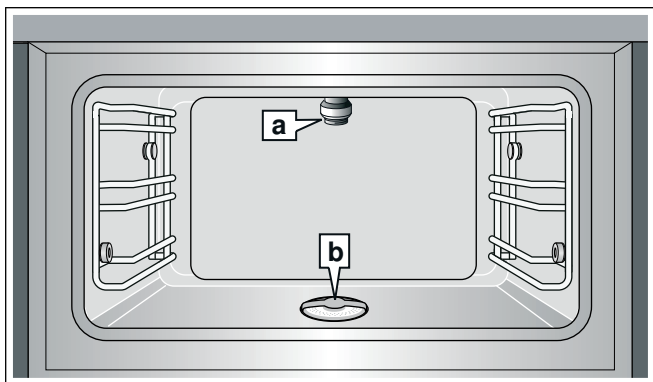
Filtr siatkowy montowany w dnie piekarnika można w razie potrzeby wyczyścić. W przypadku przyrządzania ryb i mięsa zaleca się czyszczenie filtra po każdym użyciu.



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

Nie używać piekarnika parowego z funkcją pieczenia bez filtra siatkowego.

Program czyszczenia



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

W zależności od wersji urządzenia całkowity program czyszczenia trwa 3 godziny 20 minut lub 3 godziny 45 minut.

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

Nie dopuszczać do przypalenia silnych zabrudzeń, lecz od razu po ostygnięciu urządzenia do 40°C włączyć program czyszczenia.

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

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

Uwaga!

Uszkodzenie komory piekarnika

Wkładowi czyszczącym używać wyłącznie do programu czyszczenia. Wkładowi czyszczących nie wolno wkładać do gorącej komory piekarnika ani podgrzewać w komorze piekarnika.

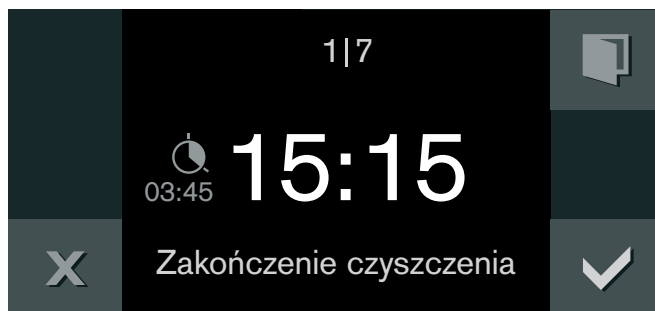
Wskazówki

- Program czyszczenia można włączyć jedynie, gdy temperatura urządzenia spadnie poniżej 40°C.
- Przed uruchomieniem programu czyszczenia wyjąć z komory piekarnika wszystkie elementy wyposażenia (ruszt, pojemniki do gotowania, termosondę).
- Usunąć większe zanieczyszczenia z komory piekarnika.

- Filtr siatkowy musi być zamontowany w trakcie programu czyszczenia w dnie piekarnika. Jeżeli filtr siatkowy zostanie usunięty przed uruchomieniem programu czyszczenia, komora piekarnika nie zostanie oczyszczona.
- Drzwi urządzenia są zablokowane w trakcie programu czyszczenia.
- Nie podejmować próby otwarcia drzwi urządzenia w trakcie programu czyszczenia. Mogłaby wyciekać woda.
- Podczas programu czyszczenia odgłos z wentylacji urządzenia jest głośniejszy. Jest to normalne zjawisko.
- Począć, aż program czyszczenia zakończy się. Programu czyszczenia nie można przerwać.

Włączanie programu czyszczenia

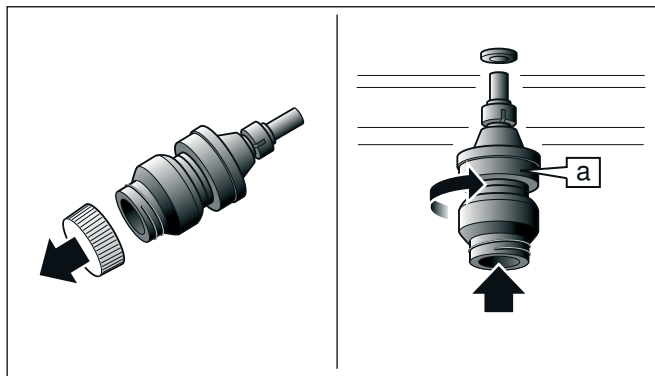
- 1 Ustawić przełącznik funkcji na **S**.
- 2 Na wyświetlaczu widoczny jest symbol . Potwierdzić za pomocą .
- 3 Wyświetlona zostanie godzina, o której program czyszczenia dobiegnie końca. W razie potrzeby przesunąć godzinę zakończenia programu za pomocą przełącznika obrotowego. Potwierdzić za pomocą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



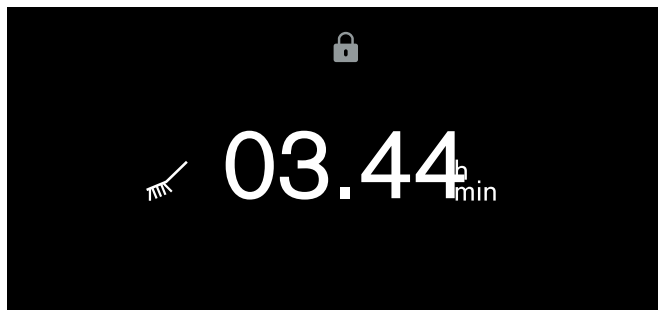
- 4 Wyjąć z komory piekarnika wszystkie elementy wyposażenia i usunąć większe zabrudzenia. Potwierdzić za pomocą .
- 5 Usunąć z wkładu czyszczącego nakładkę zamykającą.

Uwaga!

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



- 6 Wkład czyszczący (a) wkręcić do oporu w gniazdo na górze komory piekarnika. Zamknąć drzwi urządzenia. Potwierdzić za pomocą ✓. Pojawia się czas trwania czyszczenia 3:45 h.
- 7 Włączyć za pomocą ►. Upływ czasu czyszczenia jest widoczny na wyświetlaczu. Lampka w komorze piekarnika pozostaje wyłączona. Drzwi urządzenia są zablokowane.



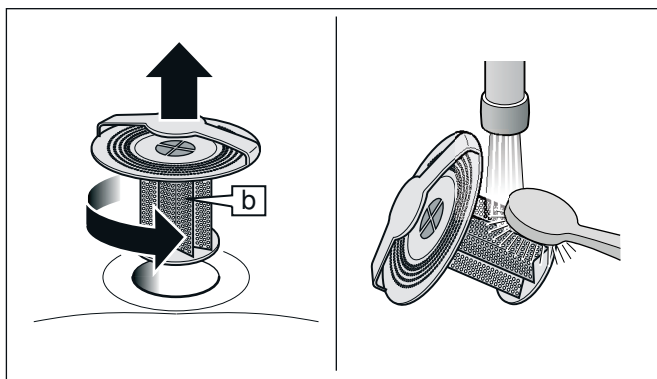
Po zakończeniu programu czyszczenia rozlega się sygnał. Drzwi urządzenia zostają odblokowane. Na wyświetlaczu pojawia się komunikat.

- 8 Wyjąć wkład czyszczący.

Uwaga!

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

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



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

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

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

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

Przyczyny niezadowolającego rezultatu czyszczenia

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

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

Program suszenia

Program suszenia umożliwia szybkie osuszenie komory piekarnika.

Program suszenia trwa 20 minut.

Włączanie programu suszenia

- 1 Ustawić przełącznik funkcji na **S**. Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać program suszenia.
- 2 Na wyświetlaczu widoczny jest symbol . Potwierdzić za pomocą .
- 3 Pojawia się czas trwania suszenia: 20 minut. Włączyć przyciskiem . Czas trwania suszenia odliczany jest na wyświetlaczu. Lampka w komorze piekarnika pozostaje wyłączona.



- 4 Po upływie 20 minut rozlega się sygnał. Na wyświetlaczu pojawia się komunikat. Potwierdzić za pomocą .

Program suszenia został zakończony. Poczekaj, aż urządzenie ostygnie. Następnie wypolerować komorę piekarnika oraz szybę miękką ściereczką.

Program odkamieniania

Regularne odkamienianie utrzymuje urządzenie w dobrym stanie. Dzięki programowi odkamieniania odkamienianie i płukanie urządzenia przebiega automatycznie.

W zależności od rodzaju wody i intensywności użytkowania urządzenia komunikat na wyświetlaczu przypomina o konieczności przeprowadzenia programu odkamieniania.

Aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia, tryby pracy z parą zostają zablokowane po powtórny wyświetleniu komunikatu. Urządzenie można nadal użytkować, korzystając z trybów pracy bez użycia pary. Dopiero po zakończeniu programu odkamieniania urządzenie może być ponownie używane bez ograniczeń.

Pełny program odkamieniania trwa 1 godzinę 45 minut.

Do programu odkamieniania potrzebne są specjalne tabletki odkamieniające. Można je nabyć w serwisie lub w sklepie internetowym (zestaw 17002490 z 4 tabletkami odkamieniającymi).

Uwaga!

- **Uszkodzenie urządzenia:** Osad z kamienia może uszkodzić urządzenie. Urządzenie należy regularnie odkamieniać.
- **Uszkodzenie urządzenia:** Nieodpowiedni środek odkamieniający może spowodować uszkodzenie urządzenia. Używać wyłącznie zalecanych tabletek odkamieniających.
- **Uszkodzenie komory piekarnika:** Tabletek odkamieniających używać tylko do programu odkamieniania. Umieścić tabletkę odkamieniającą w zbiorniku. Tabletek odkamieniających nie wolno wkładać do komory piekarnika ani podgrzewać w komorze piekarnika.

Wskazówki

- Przed uruchomieniem programu odkamieniania wyjąć z komory piekarnika wszystkie elementy wyposażenia (ruszt, pojemniki do gotowania, termosondę).
- Filtr siatkowy musi być zamontowany w trakcie programu odkamieniania w dnie piekarnika.
- Poczekaj, aż program odkamieniania zakończy się. Programu odkamieniania nie można przerwać.
- Odkamienianie może być konieczne również w przypadku korzystania z systemu zapobiegającego osadzaniu się kamienia w zależności od rodzaju wody oraz intensywności użytkowania urządzenia. Wówczas na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni komunikat.

Uruchamianie programu do odkamieniania

- 1 Ustawić przełącznik funkcji na **S**. Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać program odkamieniania.
- 2 Na wyświetlaczu widoczny jest symbol . Potwierdzić za pomocą .
- 3 Wyświetlona zostanie godzina, o której program odkamieniania dobiegnie końca. W razie potrzeby przesunąć godzinę zakończenia programu za pomocą przełącznika obrotowego. Potwierdzić za pomocą .
- 4 Wyjąć z komory piekarnika wszystkie elementy wyposażenia. Potwierdzić za pomocą .
- 5 Wyjąć tabletkę odkamieniającą z opakowania z tworzywa sztucznego.



Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo zranienia!

Tabletki odkamieniające mogą spowodować oparzenia chemiczne w obrębie jamy ustnej, gardła, oczu i skóry. Należy przestrzegać zasad bezpieczeństwa podanych na opakowaniu tabletek odkamieniających. Unikać kontaktu tabletek odkamieniających ze skórą. Przechowywać tabletki odkamieniające poza zasięgiem dzieci.

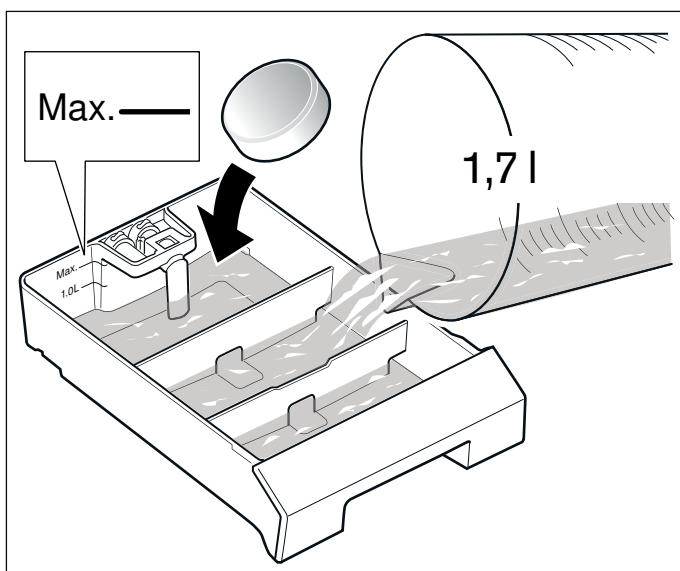
⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo zranienia!
Roztwór odkamieniający może spowodować oparzenia chemiczne w obrębie jamy ustnej, gardła, oczu i skóry. Unikać kontaktu roztworu odkamieniającego ze skórą. Przechowywać roztwór odkamieniający poza zasięgiem dzieci. Nie pić roztworu odkamieniającego. Nie może dojść do zetknięcia się roztworu odkamieniającego z produktami spożywczymi. Przed kolejnym użyciem urządzenia dokładnie wypłukać zbiornik na wodę.

Uwaga!

Uszkodzenie urządzenia

Nieodpowiedni środek odkamieniający może spowodować uszkodzenie urządzenia. Używać wyłącznie zalecanych tabletek odkamieniających.

- 6 Wyjąć zbiornik z urządzenia i zdjąć pokrywę zbiornika.
- 7 Umieścić tabletkę odkamieniającą w tylnej komorze zbiornika. Zbiornik napełnić do oznaczenia "Max." wodą (1,7 l).



- 8 Nałożyć pokrywę na zbiornik i zatrzasnąć.
- 9 Wsunąć zbiornik w urządzenie.
- 10 Zamknąć drzwi urządzenia. Potwierdzić za pomocą ✓. Pojawia się czas trwania odkamieniania 1:45 h.
- 11 Włączyć przyciskiem ▶. Upływ czasu odkamieniania jest widoczny na wyświetlaczu. Lampka w komorze piekarnika pozostaje wyłączona.

Wskazówka: Po upływie ok. 1:30 godziny na wyświetlaczu pojawia się komunikat. Wyjąć i opróżnić zbiornik. Dokładnie wyczyścić zbiornik. Napełnić zbiornik świeżą wodą. Wsunąć zbiornik w urządzenie. Potwierdzić za pomocą ✓. Uruchomić proces płukania za pomocą ▶.

Osuszanie komory piekarnika

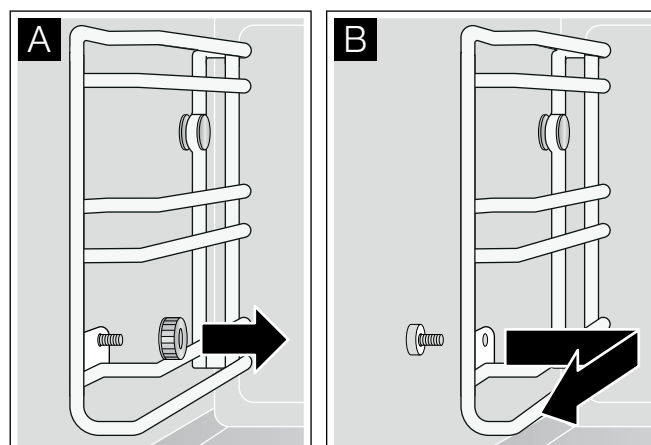
Po zakończeniu odkamieniania osuszyć komorę piekarnika za pomocą programu suszenia. Wyjąć zbiornik i osuszyć go miękką ściereczką.

Zdejmowanie rusztów wsuwanych

Ruszty wsuwane można wyjąć do czyszczenia.

Wymywanie rusztów wsuwanych

- 1 Do komory piekarnika włożyć ściereczkę do naczyń w celu zabezpieczenia stali nierdzewnej przed porysowaniem.
- 2 Poluzować nakrętki radełkowane (rys. A).
- 3 Ruszty wsuwane odsunąć nieco w bok od śruby i wyciągnąć do przodu (rys. B).



Ruszty wsuwane można myć w zmywarce do naczyń.

Zawieszanie rusztów wsuwanych

- 1 Zamontować ruszty wsuwane w odpowiednim kierunku: ogranicznikiem do tyłu.
- 2 Ruszty wsuwane nasunąć z tyłu na sworzeń, a następnie zawiesić je z przodu.
- 3 Dokręcić nakrętki radełkowane.

Wskazówka: W przypadku zgubienia nakrętki radełkowanej można ją zamówić jako część zamienną w naszym serwisie. Stosowanie nieoryginalnych nakrętek radełkowanych prowadzi do korozji w komorze piekarnika.

01.44 min

Usterka, co robić?

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

Ostrzeżenie – 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.

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo obrażeń!

Światło emitowane przez lampy LED jest bardzo jaskrawe i może uszkodzić wzrok (grupa ryzyka 1). Nie patrzeć bezpośrednio na włączone lampy LED dłużej niż przez 100 sekund.

Lampy LED

Wymiany wadliwych lamp LED może dokonać tylko producent, pracownik jego serwisu lub specjalista z odpowiednimi uprawnieniami (instalator elektryczny).

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.
Urządzenie nie działa, na wyświetlaczu pojawia się komunikat „Urządzenie zablokowane. Konieczne odkamienianie.”	Urządzenie jest zakamienione	Uruchamianie programu odkamieniania → <i>"Program odkamieniania"</i> na stronie 40
Mimo przeprowadzonego odkamieniania na wyświetlaczu pojawia się komunikat „Przeprowadź odkamienianie”	Urządzenie jest zakamienione, stosowany był nieodpowiedni środek odkamieniający	Używać zalecanych tabletek odkamieniających, uruchomić program odkamieniania → <i>"Program odkamieniania"</i> na stronie 40
Nie można uruchomić urządzenia	Drzwi urządzenia są niedomknięte	Zamknąć drzwi urządzenia
Urządzenie nie działa, wskaźnik nie reaguje. Na wyświetlaczu pojawia się 	Aktywowane zabezpieczenie przed dziećmi	Dezaktywować zabezpieczenie przed dziećmi → <i>"Zabezpieczenie przed dziećmi"</i> na stronie 23
Urządzenie wyłącza się samoczynnie	Wyłącznik bezpieczeństwa: nie używano urządzenia przez okres dłuższy niż 12 godzin	Potwierdzić komunikat za pomocą  , wyłączyć urządzenie i ponownie ustawić
Urządzenie nie nagrzewa się, na wyświetlaczu pojawia się 	Urządzenie znajduje się w trybie demo	Dezaktywować tryb demo w ustawieniach podstawowych
Nie można włączyć urządzenia, na wyświetlaczu pojawia się komunikat	Brak wody w urządzeniu	Sprawdzić przyłącze wody
Termosonda jest włożona, na wyświetlaczu pojawia się 99°C	Zawilgocona wtyczka termosondy lub gniazdo w komorze piekarnika	Kilkakrotnie włożyć i wyjąć wtyczkę termosondy do gniazda w komorze piekarnika.
Termosonda jest włożona, ale nie wyświetla się symbol  .	Zawilgocone gniazdo w komorze piekarnika	Kilkakrotnie włożyć i wyjąć wtyczkę termosondy do gniazda w komorze piekarnika.
Brak widocznej pary	Para wodna o temperaturze powyżej 100 °C nie jest widoczna	Jest to zjawisko normalne
Symbol  "Schładzanie pary" nie pojawia się.	Schładzanie pary jest możliwe tylko w temperaturach gotowania poniżej 130°C.	Jest to zjawisko normalne
Intensywne wydobywanie się pary na górze drzwi urządzenia	Nastąpiła zmiana trybu pracy.	Jest to normalne zjawisko.

Skoncentrowane występowanie pary z boku drzwi	Zabrudzona lub luźna uszczelka drzwi	Oczyszczyć uszczelkę drzwi lub włożyć do rowka
Brzęczenie podczas włączania	Następuje rozruch pompy odpływowej	Normalny odgłos eksploatacyjny
	Urządzenie nie było eksploatowane od kilku dni	Normalna sytuacja: automatyczne płukanie przy uruchamianiu
Podczas podgrzewania występuje świszczący dźwięk.	Proces wytwarzania pary może generować odgłosy	Jest to normalne zjawisko.
Podczas gotowania rozlega się odgłos „Blub”	Zjawisko powstające w przypadku dużych różnic temperatur	Jest to zjawisko normalne
Gotowanie na parze jest niemożliwe	Urządzenie jest zakamienione. Urządzenie musi być odkamieniane, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia.	Uruchamianie programu odkamieniania → <i>"Program odkamieniania" na stronie 40</i>
Urządzenie nie wytwarza pary w sposób prawidłowy	Urządzenie jest zakamienione	Rozpocząć program odkamieniania
Nie działa oświetlenie	Oświetlenie jest uszkodzone	Wezwać serwis
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.
Po otwarciu drzwi urządzenia kapie woda	Rynienka ściekowa w dolnej części szyby drzwi jest przepełniona	Osuszyć rynienkę ściekową za pomocą gąbki

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. → *"Ustawienia podstawowe" na stronie 34*

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 porady

Wskazówki

- Podane czasy gotowania/ pieczenia mają charakter orientacyjny. Rzeczywisty czas gotowania/ pieczenia zależy od jakości i temperatury produktu wyjściowego oraz od wagi i grubości potrawy.
- Dane odnoszą się do przeciętnych ilości dla czterech osób. W przypadku przyrządzania większych ilości należy uwzględnić dłuższy czas gotowania/ pieczenia.
- Używać zalecanych naczyń. Używanie innych naczyń może spowodować wydłużenie lub skrócenie czasów gotowania/pieczenia.
- W przypadku braku doświadczenia w przyrządzaniu danej potrawy należy rozpocząć od najkrótszego podanego czasu. Potrawy można w razie potrzeby dogotować.
- Należy zwrócić uwagę, aby drzwi komory rozgrzanego urządzenia otwierać podczas wkładania produktów tylko na krótką chwilę.
- W przypadku trybów Gotowanie na parze, Rozmrażanie, Wyrastanie ciasta oraz Odgrzewanie można jednocześnie wykorzystywać maks. trzy poziomy (poziomy 1, 2 i 3). Nie dochodzi wtedy do mieszania się smaków. Dzięki temu można jednocześnie przygotowywać rybę, warzywa i desery. Podane czasy gotowania/ pieczenia mogą jednak ulec wydłużeniu w przypadku większej ilości produktów.
- W przypadku pieczenia wyłącznie na jednym poziomie użyć poziomu 2. W przypadku jednoczesnego pieczenia na dwóch poziomach, użyć poziomów 1 i 3.
- Przyrządzana potrawa nie może dotykać komory piekarnika ani tylnej blachy.
- Drzwi piekarnika parowego z funkcją pieczenia muszą się dobrze zamykać. Powierzchnie uszczelek należy stale utrzymywać w czystości.
- Na ruszty oraz do pojemników nie należy wkładać nadmiernej ilości produktów. Dzięki temu zapewniona będzie optymalna cyrkulacja pary.
- W przypadku bardzo zimnych potraw oraz wysokich temperatur pojemnik do gotowania może ulec deformacji. Odształcenia nie mają żadnego wpływu na funkcjonowanie urządzenia. Po ostygnięciu pojemnika do gotowania deformacja znika.
- W celu przyrządzenia potraw z zastosowaniem pary, gdy temperatura urządzenia przekracza 100°C (np. po zakończeniu pieczenia), ostudzić urządzenie przed rozpoczęciem gotowania na parze. W przeciwnym razie potrawy wyschną w wyniku działania wysokiej temperatury.

Warzywa

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

Produkt spożywczy	Pojemnik do gotowania	Temperatura w °C	Nawilżanie w %	Czas gotowania/ pieczenia w min	Uwagi
Karczochy, duże	perforowany	100	100	60 - 65	
Karczochy, małe	perforowany	100	100	45 - 50	
Kalafior, cały	perforowany	100	100	25 - 30	
Kalafior, różyczki	perforowany	100	100	15 - 25	
Fasola, zielona	perforowany	100	100	35 - 50	
Brokuły, różyczki (według EN60350-1)	perforowany	90-100	100	20 - 25	Porada: Podawać z prażonymi na maśle migdałami.
Cykoria	perforowany	100	100	25 - 30	
Groszek, świeży	nieperforowany	100	100	25 - 30	przykryć wodą.
Fenkuł, w plastrach	perforowany	100	100	20 - 25	
Terrina warzywna	perforowany / ruszt	90	100	50 - 60	w formie do terriny
Groszek, mrożony (według EN60350-1) (3 kg)	perforowany	100	100	35 - 45	
Marchew, w plastrach 0,5 cm	perforowany	100	100	20 - 25	
Ziemniaki, obrane i pokrojone w ćwiartki	perforowany	100	100	30 - 35	
Kalarepa, w plastrach	perforowany	100	100	25 - 35	
Por, w plastrach	perforowany	100	100	20 - 30	
Szczypiorek, cały	perforowany	100	100	35 - 45	
Papryka, faszerowana	nieperforowany	180 - 200	80 / 100	20 - 25	Nagrząć piekarnik. W przypadku farszu mięsnego należy go wcześniej podsmażyć.
Ziemniaki w mundurkach (po ok. 50 g)	perforowany	100	100	30 - 35	
Ziemniaki w mundurkach (po ok. 100 g)	perforowany	100	100	35 - 40	
Brukselka	perforowany	100	100	25 - 30	
Buraki, w plastrach	perforowany	100	100	65 - 75	
Szparagi, zielone	perforowany	100	100	15 - 20	
Szparagi, białe	perforowany	100	100	20 - 35	
Szpinak	perforowany	100	100	8 - 12	Następnie poddusić w garnku z cebulą i czosnkiem.

Produkt spożywczy	Pojemnik do gotowania	Temperatura w °C	Nawilżanie w %	Czas gotowania/ pieczenia w min	Uwagi
Słodkie ziemniaki, w plastrach	perforowany	100	100	15 - 20	
Obieranie pomidorów ze skórki	perforowany	100	100	3 - 4	Nagrząć piekarnik. Pomidory ponacinać, po gotowaniu na parze poleć bardzo zimną wodą.
Cukinia, w plastrach	perforowany	100	100	15 - 20	
Strąki zielonego groszku	perforowany	100	100	10 - 15	

Ryba

- Gotowanie na parze umożliwia przyrządzanie potraw bez dodatku tłuszczu, nie powodując wysuszenia ryby.
- Temperatura wewnątrz ugotowanej ryby powinna wynieść (ze względów higienicznych) co najmniej 62-65°C. Jest to również idealna temperatura przyrządzania ryby.
- W przypadku gotowania na parze w temperaturach 90-100°C nie jest konieczne podgrzewanie piekarnika. Wstawić potrawę do zimnego piekarnika i włączyć urządzenie.
- Rybę posolić dopiero po ugotowaniu. Pozwala to zachować naturalny aromat i zapobiec nadmiernej utracie wody.
- W przypadku stosowania perforowanego pojemnika do gotowania: Jeśli ryba będzie za mocno przywierać, pojemnik można natłuścić.
- Nieperforowane akcesoria do gotowania wsuwać na pierwszy poziom od dołu, aby uniknąć zanieczyszczenia komory piekarnika wywarem rybnym.
- W przypadku filetów ze skórą: rybę ułożyć skórą do góry, dzięki czemu struktura i aromat zostaną lepiej zachowane.

Produkt spożywczy	Pojemnik do gotowania	Temperatura w °C	Nawilżanie w %	Czas gotowania/ pieczenia w min	Uwagi
Dorada, w całości (po 500 g)	perforowany	100	100	20 - 30	Dzięki włożeniu do środka połówki ziemniaka możliwe jest gotowanie ryby w pozycji na sztorc.
Pulpety rybne (po 20-40 g)	nieperforowany	90 - 100	100	8 - 12	Nieperforowany pojemnik do gotowania wyłożyć papierem do pieczenia.
Krewetki	nieperforowany	80	100	10 - 12	
Homar, ugotowany, obrany, odgrzewanie	perforowany	70 - 80	100	10 - 15	
Karp, na niebiesko, w całości (1,5 kg)	perforowany	90 - 100	100	35 - 45	w zalewie
Dorsz (250 g)	nieperforowany	180	60	8 - 12	
Filet z łososia (po 150 g)	perforowany	80	100	20 - 25	
Łosoś, w całości (2,5 kg)	perforowany	100	100	65 - 75	
Omułki (1,5 kg)	perforowany	100	100	12 - 15	Omułki są ugotowane, gdy tylko otworzą się ich muszle.
Czarniak, w całości (800 g)	perforowany	90 - 100	100	20 - 25	
Filet z żabnicy (po 300 g)	Forma szklana/ruszt	180 - 200	100	8 - 10	Nagrzewanie piekarnika
Labraks, w całości (po 400 g)	perforowany	90 - 100	100	20 - 25	

Ryby - gotowanie na parze w niskiej temperaturze

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

Artykuł spożywczy	Pojemnik do gotowania	Temperatura w °C	Nawilżanie w %	Czas gotowania/ pieczenia w min	Uwagi
Ostrygi (10 sztuk)	nieperforowany	80 - 90	100	7 - 10	w zalewie
Tilapia (po 150 g)	perforowany	80 - 90	100	15 - 17	
Dorada (po 200 g)	perforowany	80 - 90	100	17 - 20	
Filet rybny (po 200-300 g)	perforowany	80 - 90	100	17 - 20	
Terrina rybna	Ruszt	80 - 90	100	50 - 90	w formie do terriny
Pstrąg, w całości (po 250 g)	perforowany	80 - 90	100	17 - 20	
Halibut (po 300 g)	perforowany	80 - 90	100	17 - 20	
Przegrzebki (po 15 - 30 g)	nieperforowany	80 - 90	100	9 - 13	Wybrać tym dłuższy czas gotowania, im cięższe są małże.
Dorsz (po 250 g)	perforowany	80 - 90	100	15 - 17	
Lucjan czerwony (po 200 g)	perforowany	80 - 90	100	17 - 20	
Karmazyn (po 120 g)	perforowany	80 - 90	100	15 - 17	
Żabnica (po 200 g)	perforowany	80 - 90	100	15 - 17	
Roladki z soli, faszerowane (po 150 g)	perforowany	80 - 90	100	17 - 20	
Turbot (po 300 g)	perforowany	80 - 90	100	17 - 20	
Labraks (po 150 g)	perforowany	80 - 90	100	15 - 17	
Sandacz (po 250 g)	perforowany	80 - 90	100	17 - 20	

Mięso – gotowanie w wysokich temperaturach

- Kombinacja pary i gorącego powietrza jest optymalnym sposobem przyrządzania wielu gatunków mięs. Komora piekarnika w tym trybie pracy jest hermetycznie zamknięta, wilgoć zapobiega efektowi wysuszenia potrawy, który jest charakterystyczny dla konwencjonalnego przyrządzania za pomocą gorącego powietrza. Dzięki zmiennej regulacji wilgotności można uzyskać optymalne warunki do przyrządzenia każdej potrawy.
- Podane czasy gotowania są czasami orientacyjnymi i w znacznym stopniu zależą od temperatury wyjściowej produktu oraz czasu podsmażania. W celu lepszej kontroli temperatury używać termosondy. Wskazówki i optymalne temperatury docelowe podane są w rozdziale → *"Termosonda" na stronie 27.*
- Mięso wyjąć z lodówki godzinę przed przyrządzaniem.
- Przy korzystaniu z perforowanych akcesoriów do gotowania należy wsunąć pod spód nieperforowany pojemnik do gotowania. Do nieperforowanego wkładu do gotowania wlać trochę wody, aby zapobiec przypaleniu. Dodatkowo można dodać warzywa, wino, przyprawy i zioła, aby uzyskać smaczną bazę do sosów.
- Jeżeli ugotowane mięso ma być krwiste lub różowe: 5°C przed osiągnięciem żądanej temperatury wewnątrz potrawy otworzyć drzwi i poczekać, aż uzyskana zostanie temperatura docelowa. Pozwala to zapobiec rozgotowaniu potrawy i umożliwić wyrównanie temperatury mięsa.
- „Dochodzenie” mięsa: Po zakończeniu gotowania/pieczenia pozostawić mięso na ruszcie na 5 min. W ten sposób mięso „dochodzi”. Cyrkulacja soków w mięsie zmniejsza się, co ogranicza ich utratę przy krojeniu mięsa.

Produkt spożywczy	Pojemnik do gotowania	Temperatura w °C	Nawilżanie w %	Czas gotowania/ pieczenia w min	Uwagi
Antrykot, podsmażony, różowy (po 350 g)	nieperforowany	170 - 180	30	10 - 20	
Filet, podsmażony, różowy, w cieście francuskim (600 g)	nieperforowany	180 - 200	80	30 - 45	Pojemnik do gotowania wyłożyć papierem do pieczenia.
Schab cielęcy, podsmażony, różowy (1 kg)	nieperforowany	160 - 180	30 / 60	20 - 30	W przypadku wiania wody do nieperforowanego pojemnika do gotowania wystarczające jest ustawienie 30% wilgoci.
Schab peklowany, gotowany, w plastrach	nieperforowany	100	100	15 - 20	
Pieczeń z chrupiącą skórą (pieczeń wieprzowa ze skórą), dobrze wypieczona (1,5 kg)	Ruszt + nieperforowany	1) 160 2) 230	80 	60 10	Skórę przed gotowaniem ponacinać w kratkę. Użyć termosondy do potraw: Na pierwszym etapie przyrządzania kontynuować gotowanie do momentu osiągnięcia wewnątrz potrawy temperatury 65 - 70°C, natomiast na trzecim etapie do osiągnięcia wewnątrz potrawy temperatury 70 - 75°C.
Schab jagnięcy, podsmażony, różowy (po 150 g)	nieperforowany	160 - 170	0 / 30	12 - 15	
Udziec jagnięcy, podsmażony, różowy (1,5 kg)	nieperforowany	1) 200 2) 140	 30	30 60 - 70	
Schab sarni, podsmażony, różowy (po 500 g)	nieperforowany	160 - 170	0 / 30	12 - 18	
Pieczeń wołowa, dobrze wypieczona (1,5 kg)	Ruszt + nieperforowany	1) 230 2) 160	100 60*	15 60 - 90	* W przypadku wiania wody do nieperforowanego pojemnika do gotowania wystarczające jest ustawienie 30% wilgoci.
Rostbef, podsmażony, różowy (1 kg)	nieperforowany	170 - 180	30	50 - 60	

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

Mięso / drób - gotowanie w niskiej temperaturze

- W przypadku gotowania w niskich temperaturach potrawy są gotowane w temperaturze od 60 do 80°C przez czas gotowania wynoszący od kilku minut do kilku godzin. Ta metoda gotowania jest stosowana głównie do przyrządzania potraw mięsnych i rybnych. Dzięki temu możliwe jest zachowanie właściwości sensorycznych (np. kruchości i soczystości) żywności. Delikatne podgrzewanie powoduje, że zarówno środek, jak i wierzch mięsa są równomiernie różowe i wyjątkowo soczyste. Taki sposób przyrządzania nie wymaga obracania mięsa, ani podlewania wodą.
- Podane czasy gotowania są czasami orientacyjnymi i w znacznym stopniu zależą od temperatury wyjściowej produktu oraz czasu podsmażania. W celu lepszej kontroli temperatury używać termosondy. Wskazówki i optymalne temperatury docelowe podane są w rozdziale → "Termosonda" na stronie 27.
- Mięso wyjąć z lodówki godzinę przed przyrządzaniem.
- Ze względów higienicznych mięso przed gotowaniem obsmażyć krótko z obu stron na gorącej patelni. W ten sposób na wierzchu mięsa utworzy się chrupiąca skórka, która zapobiega wypływowi soków mięsnych i nadaje potrawie charakterystyczny zapach pieczenia.
- Ostrożnie doprawiać: powolne dogotowywanie mięsa potęguje wszelkie aromaty.
- W przypadku dziczyzny i koniny gotowanie w niskich temperaturach powoduje, że specyficzny smak tego mięsa jest wyraźniejszy niż w przypadku klasycznych metod przyrządzania.
- Używać trybu pracy "Gotowanie w niskich temperaturach". Wilgoć wydobywająca się z produktów pozostaje w komorze piekarnika i zapobiega wysuszeniu potraw.
- W tym trybie nie jest konieczne podgrzewanie piekarnika.
- Należy pamiętać, że temperatura wewnątrz potrawy nie może przekraczać temperatury w komorze piekarnika. Podstawowa zasada brzmi: Ustawiona temperatura komory piekarnika powinna być wyższa o 10-15°C od żądanej temperatury wewnątrz potrawy.
- Pod koniec czasu gotowania można zmniejszyć temperaturę do 60°C. Dzięki temu możliwe jest wydłużenie czasu gotowania (np. jeśli goście spóźniają się). Wstrzymanie procesu gotowania jest możliwe, jeżeli temperatura komory piekarnika nie przekracza żądanej temperatury wewnątrz potrawy. Wówczas duże kawałki mięsa mogą być pozostawione w komorze piekarnika na 1 - 1,5 godziny, natomiast małe kawałki na 30 - 45 minut.
- Potrawy podawać w podgrzanych naczyniach.

Produkt spożywczy	Pojemnik do gotowania	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/ pieczenia w min	Uwagi
Pierś kaczki, różowa, rosa (po 350 g)	nieperforowany	70 - 80	☐	40 - 60	Po zakończeniu gotowania można jeszcze krótko obsmażyć na patelni stronę ze skórą, aby nadać jej chrupkość. Lub: Grill + termobieg 230°C przez 5 minut.
Antrykot, różowy (po 350 g)	nieperforowany	70 - 80	☐	40 - 70	
Filet cielęcy, dobrze wypieczony (1 kg)	nieperforowany	80 - 90	☐	150 - 200	

Produkt spożywczy	Pojemnik do gotowania	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/ pieczenia w min	Uwagi
Udziec jagnięcy, bez kości, związany, różowy (1,5 kg)	nieperforowany	70 - 80	☐	180 - 240	przed gotowaniem obtoczyć w oleju z dodatkiem czosnku i ziół
Filet wołowy, różowy (1kg)	nieperforowany	70 - 80	☐	120 - 180	
Steki wołowe, różowe (po 175 g)	nieperforowany	70 - 80	☐	30 - 60	
Rostbef, różowy (1-1,5 kg)	nieperforowany	70 - 80	☐	150 - 210	
Filet wieprzowy, dobrze wypieczony (po 70 g)	nieperforowany	90	☐	90 - 115	
Medaliony wieprzowe, dobrze wypieczone (po 70 g)	nieperforowany	80	☐	50 - 70	

Drób

- Wilgotność w trybie kombi zapobiega wysychaniu potrawy, co ma szczególne znaczenie w przypadku drobiu. Wysoka temperatura powoduje jednocześnie, że powierzchnia jest zrumieniona i chrupiąca. Gorąca para posiada dwukrotnie większą zdolność przekazywania ciepła niż konwencjonalne gorące powietrze i dociera do wszystkich części przyrządzanej potrawy. Dzięki temu kurczak rumieni się równomiernie z każdej strony i jest chrupiący, a pierś kurczaka pozostaje delikatna i soczysta.
- Podane czasy gotowania są czasami orientacyjnymi i w znacznym stopniu zależą od temperatury wyjściowej produktu. W celu lepszej kontroli temperatury używać termosondy. Nie wbijać termosondy w środek mięsa (pusta przestrzeń), lecz w pierś kurczaka. Dodatkowe wskazówki i optymalne temperatury docelowe podane są w rozdziale → "Termosonda" na stronie 27.
- Jeśli drób zostanie przyrządzony przede wszystkim w przyprawach i z mniejszą ilością lub bez dodatku oleju, skórka będzie bardziej chrupiąca.

Produkt spożywczy	Pojemnik do gotowania	Temperatura w °C	Nawilżanie w %	Czas gotowania/ pieczenia w min	Uwagi
Kaczka, cała (3 kg)	nieperforowany	1) 150 - 160 2) 220	60 0	80 - 90 20 - 30	Piec piersią do dołu. Po upływie połowy czasu pieczenia obrócić kaczkę. Dzięki temu nie dojdzie do przesuszenia delikatnego mięsa piersi.
Pierś kaczki, podsmażona, różowa, (po 350 g)	nieperforowany	160	0	25 - 30	
Kurczak, cały (1,5 kg)	Ruszt + nieperforowany	1) 150 2) 230	100 ☐	55 - 65 15	Piec ze związanymi udkami piersią do góry.
Pierś kurczaka, faszerowana, gotowana na parze (po 200 g)	perforowany	100	100	25 - 30	Nie podgrzewać piekarnika. Porada: Faszerować szpinakiem i owczym serem.
Filet z piersi indyka, gotowany na parze (po 300 g)	perforowany	100	100	17 - 25	Nie podgrzewać piekarnika.
Młode kurczęta, przepiórki, gotowane na parze (po 150 - 200 g)	perforowany	100	100	20 - 25	Nie podgrzewać piekarnika.
Młode kurczęta, przepiórki (po 150 - 200 g)	nieperforowany	180 - 200	60 / 80	15 - 20	Porada: Natrzeć olejem i ziołami prowansalskimi.

Produkt spożywczy	Pojemnik do gotowania	Temperatura w °C	Nawilżanie w %	Czas gotowania/ pieczenia w min	Uwagi
Gołąb, gotowany na parze (po 300 g)	perforowany	100	100	25 - 35	Nie podgrzewać piekarnika.
Gołąb (po 300 g)	nieperforowany	180 - 200	60 / 80	25 - 30	

Gotowanie sous vide

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

W tym trybie podgrzewanie piekarnika nie jest konieczne.

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

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

Porcje

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

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

Poziomy wsunięcia

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

Higiena

Ostrzeżenie – Zagrożenie zdrowia!

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

- Używać wyłącznie świeżych produktów wysokiej jakości.
- Myć i dezynfekować ręce. Używać rękawiczek jednorazowych lub szczypiec do gotowania/grillowania.
- Delikatne produkty spożywcze, jak np. drób, jaja i ryby, należy przyrządzać z zachowaniem szczególnej staranności.
- Warzywa i owoce zawsze dokładnie umyć i/lub obrać.
- Utrzymywać w czystości powierzchnie i deski do krojenia. Do poszczególnych rodzajów produktów używać osobnych desek do krojenia.
- Zachować ciągłość łańcucha chłodniczego. Można go przerwać wyłącznie na krótko w celu przygotowania produktów spożywczych, a zapakowane próżniowo potrawy należy ponownie przechowywać w lodówce przed rozpoczęciem procesu gotowania.
- Potrawy są przeznaczone wyłącznie do natychmiastowego spożycia. Po zakończeniu procesu gotowania natychmiast spożyć przyrządzone potrawy i nie przechowywać ich dłużej nawet w lodówce. Nie nadają się do ponownego podgrzewania.

Woreczki próżniowe

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

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

Pakowanie próżniowe

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

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

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

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

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

Jakość produktów spożywczych

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

Przyrządzanie

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Produkt spożywczy	Pojemnik do gotowania	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/ pieczenia w min	Uwagi
Mięso					
Antrykot, krwisty (po 180 g)	perforowany	58	 100%	100	Po zakończeniu procesu gotowania obsmażyć krótko z obu stron na Teppan Yaki lub na grillu, ustawiając wysoką temperaturę. Pozwala to uzyskać chrupiącą skórkę oraz aromat potrawy z grilla, unikając jednocześnie rozgotowania mięsa.
Antrykot, średnio wypieczony (po 180 g)	perforowany	63	 100%	90	
Antrykot, dobrze wypieczony (180 g)	perforowany	70	 100%	85	
Befszytki cielęce (po 160 g)	perforowany	60	 100%	80	
Steki wołowe, krwiste (po 180 g)	perforowany	58	 100%	60	
Steki wołowe, średnio wypieczone (po 180 g)	perforowany	63	 100%	50	
Steki wołowe, dobrze wypieczone (po 180 g)	perforowany	70	 100%	45	
Medaliony wieprzowe (po 80 g)	perforowany	63	 100%	75	
Drób					
Piers kaczki (po 350 g)	perforowany	58	 100%	70	Po zakończeniu procesu gotowania smażyć stronę ze skórką na gorącej patelni do uzyskania chrupkości.
Pasztet strasburski (1 rolada 300 g)	perforowany	80	 100%	30	Porada: wątróbki gęsie umyć i połączyć z pozostałymi składnikami. Owinać folią i kilkakrotnie ponakłuwać. Roladę zapakować próżniowo i przed gotowaniem metodą sous vide schłodzić, wkładając na kilka godzin do lodówki.
Piers kurczaka (po 250 g)	perforowany	65	 100%	60	
Ryby i owoce morza					
Krewetki (125 g)	perforowany	60	 100%	30	Porada: Pakować próżniowo z dodatkiem oliwy z oliwek, soli i czosnku.
Przegrzebki (po 20 - 50 g)	perforowany	60	 100%	6 - 10	Wybrać tym dłuższy czas gotowania, im cięższe są małże.
Dorsz (po 140 g)	perforowany	59	 100%	25	
Filet z łososia (po 140 g)	perforowany	58	 100%	30	Po ugotowaniu ewentualnie krótko obsmażyć na gorącej patelni.
Sandacz (po 140 g)	perforowany	60	 100%	20	
Warzywa					
Pieczarki, w ćwiartkach (500 g)	perforowany	85	 100%	20	Porada: Pakować próżniowo z dodatkiem masła, rozmarynem, czosnkiem i solą.
Cykoria, połówki (4 - 6 sztuk)	perforowany	85	 100%	40	Porada: Pokroić cykorię na połówki. Pakować próżniowo z dodatkiem soku pomarańczowego, cukru, soli, masła i tymianku.
Białe szparagi, w całości (500 g)	perforowany	88	 100%	45	Porada: Pakować próżniowo z dodatkiem masła i soli i niewielkiej ilości cukru.
Zielone szparagi, w całości (600 g)	perforowany	85	 100%	15 - 20	Porada: Szparagi zachowają zielony kolor, jeżeli przed zapakowaniem zostaną zblanszowane. Pakować próżniowo z dodatkiem masła, soli i pieprzu.

Produkt spożywczy	Pojemnik do gotowania	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/ pieczenia w min	Uwagi
Marchew, w plastrach 0,5 cm (600 g)	perforowany	95	 100%	35 - 40	Porada: Pakować próżniowo z dodatkiem soku pomarańczowego, curry i masła.
Ziemniaki, obrane, pokrojone w kostkę 2 x 2 cm (800 g)	perforowany	95	 100%	40	Porada: Pakować próżniowo z dodatkiem masła i soli. Idealne jako dodatek do innych potraw, np. do sałatki.
Ziemniaki, w mundurkach, całe lub półowki (800 g)	perforowany	95	 100%	50	Porada: Pakować próżniowo z dodatkiem masła i soli. Wcześniej dokładnie umyć.
Pomidory koktajlowe, całe lub półowki (500 g)	perforowany	85	 100%	15	Porada: Pakować próżniowo z dodatkiem oliwy z oliwek, soli i cukru. Wymieszać czerwone i żółte pomidory koktajlowe.
Dynia, pokrojona w kostkę 2 x 2 cm (600 g)	perforowany	90	 100%	20 - 25	Czas gotowania zależy od gatunku dyni.
Cukinia, w plastrach 1 cm (600 g)	perforowany	85	 100%	30	Porada: Pakować próżniowo z dodatkiem oliwy z oliwek, soli i tymianku.
Strąki zielonego groszku, w całości (500 g)	perforowany	85	 100%	5 - 10	Porada: Pakować próżniowo z dodatkiem masła i soli.
Desery					
Ananas, w plastrach 1,5 cm (400 g)	perforowany	85	 100%	70	Porada: Pakować próżniowo z dodatkiem masła, miodu i wanilii.
Jabłka, obrane, w plastrach 0,5 cm (2 - 4 sztuki)	perforowany	85	 100%	10 - 15	Porada: Pakować próżniowo z dodatkiem sosu karmelowego.
Banany, w całości (2-4 sztuki)	perforowany	65	 100%	15 - 20	Porada: Pakować próżniowo z dodatkiem masła, miodu i laski wanilii.
Gruszki, obrane, w słupkach (2-4 sztuki)	perforowany	85	 100%	30	Porada: Posłodzić miodem lub cukrem.
Kumkwat, półowki (12-16 sztuk)	perforowany	85	 100%	75	Porada: Pakować próżniowo z dodatkiem masła, laski wanilii, miodu i dżemu morelowego. Sparzyć wrzątkiem, przekroić na pół i usunąć pestki.
Sos waniliowy (0,5 l)	perforowany	82	 100%	18 - 20	Porada: 0,5 l mleka, 1 jajko, 3 żółtka, 80 g cukru, 1 laska wanilii.

Grillowanie

- Łącznie trzy funkcje grilla umożliwiają zapiekanie potraw, grillowanie (grill powierzchniowy i termoobieg) lub jednocześnie wykonywanie obu tych czynności (grill powierzchniowy stopień 1 + wilgoć oraz grill powierzchniowy stopień 2 + wilgoć).
 -  | Zapiekanie za pomocą funkcji Grill + termoobieg w temperaturze 230°C: Nazywane również gratinowaniem. Ostatni etap procesu gotowania/pieczenia. Na powierzchni potrawy tworzy się brązowa skórka. Trwa to zaledwie kilka minut. Składniki są już wstępnie podgotowane.
 -  | Grillowanie za pomocą funkcji Grill + termoobieg w temperaturze 180-200°C: Kompletny proces gotowania/pieczenia, w którym powierzchnia potrawy jest podpiekana. Proces gotowania/pieczenia jest dłuższy niż w przypadku zapiekania. Dodatki nie wymagają wstępnego podgotowania.
 -  -  | Zapiekanie + grillowanie na grillu powierzchniowym stopień 1 + wilgoć oraz na grillu powierzchniowym stopień 2 + wilgoć: Zastosowanie obu funkcji umożliwia jednocześnie gotowanie i zapiekanie/ jednocześnie wykonanie dwóch kroków w ramach jednego rodzaju grzania. Dzięki parze potrawa zostaje ugotowana, a następnie (krok 2) jest zapiekana, np. za zapiekanka ziemniaczana
- Drzwi urządzenia muszą być zamknięte podczas grillowania.
- W przypadku korzystania z funkcji Grill powierzchniowy i termoobieg czas podgrzewania nie musi być dłuższy niż 5 minut. Nie trzeba czekać, aż osiągnięta zostanie żądana temperatura. W przypadku korzystania z funkcji Grill powierzchniowy i termoobieg może występować różnica między wybraną a rzeczywistą temperaturą panującą w urządzeniu. Grillowanie jest szybkim procesem gotowania w wysokich temperaturach. Do zrozumienia lub opiekania potrawy wybierana jest zawsze wyższa temperatura niż jest to faktycznie wymagane.
- W przypadku używania termosondy w połączeniu z funkcjami Grill powierzchniowy z termoobiegiem lub Grill powierzchniowy z wilgocią należy upewnić się, że termosonda znajduje się w odległości co najmniej 5 cm od grilla. W przeciwnym razie termosonda może ulec uszkodzeniu.

Produkt spożywczy	Pojemnik do gotowania, poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/ pieczenia w min	Uwagi
Pianka bezowa (na cieście/deser)	Ruszt 2	230		3 - 8	
Tost z dodatkami	Ruszt + nieperforowany 2	200		12 - 15	
Pstrąg (cały)	Ruszt + nieperforowany 2	230		12 - 15 z każdej strony	Porada: Faszerować plasterkami cytryny i natką pietruszki.
Grillowany bakłażan, w plastrach	nieperforowany 2	200		20	
Grillowane warzywa (700 g)	nieperforowany 2	230		20 - 25	np. cukinia
Zapiekanka warzywna	nieperforowany 2	190		30 - 35	np. z brokułami i kalafiem
Szaszłyki z warzyw	Ruszt + nieperforowany 2	230		15 z każdej strony	Czas gotowania/ pieczenia zależy od rodzaju warzyw.
Udka kurczaka (po 350 g)	Ruszt + nieperforowany 2	180 - 200		35 - 40	

Produkt spożywczy	Pojemnik do gotowania, poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/ pieczenia w min	Uwagi
Hamburger (125 g) według EN60350-1	Ruszt + nieperforowany 2	230		12 - 15 z każdej strony	Podgrzewać piekarnik przez 5 minut.
Zapiekanka ziemniaczana (1 kg ziemniaków)	Ruszt /nieperforowany 2	180		45 - 65	
Lasagne	Ruszt 2	180		40 - 45	
Słodkie ziemniaki, w plastrach	nieperforowany 2	200		15	
Tost według EN60350-1	Ruszt 1	230		5 - 7	Podgrzewać piekarnik przez 5 minut.
Zapiekana cukinia, faszerowana, przekrojona wzdłuż na pół	nieperforowany 2	180		30 - 40	

Dodatki

Produkt spożywczy	Pojemnik do gotowania	Temperatura w °C	Nawilżanie w %	Czas gotowania/ pieczenia w min	Uwagi
Ryż basmati (250 g + 500 ml wody)	nieperforowany	100	100	20 - 25	
Bulgur (250 g + 250 ml wody)	nieperforowany	100	100	10 - 15	
Kuskus (250 g + 250 ml wody)	nieperforowany	100	100	10 - 15	
Kluski (po 90 g)	perforowany/ nieperforowany	95 - 100	100	25 - 30	
Ryż długoziarnisty (250 g + 500 ml wody)	nieperforowany	100	100	25 - 30	
Ryż naturalny (250 g + 375 ml wody)	nieperforowany	100	100	30 - 35	
Polenta (250 g + 625 ml wody do twardej polenty) (250 g + 1125 ml wody do miękkiej polenty)	nieperforowany	100	100	10 - 15	
Quinoa (250 g + 500 ml wody)	nieperforowany	100	100	30 - 40	
Risotto (250 g + 750 ml bulionu)	nieperforowany	100	100	35 - 40	
Czerwona fasola	nieperforowany	100	100	85 - 95	Namoczyć 1 godzinę. Przykryć wodą.
Czerwona soczewica (250 g + 375 ml wody)	nieperforowany	100	100	15 - 20	

Produkt spożywczy	Pojemnik do gotowania	Temperatura w °C	Nawilżanie w %	Czas gotowania/ pieczenia w min	Uwagi
Soczewica (250 g + 375 ml wody)	nieperforowany	100	100	50 - 60	
Biała fasola, namoczona (250 g + 1 l wody)	nieperforowany	100	100	55 - 65	

Desery

Produkt spożywczy	Pojemnik do gotowania	Temperatura w °C	Nawilżanie w %	Czas gotowania/ pieczenia w min	Uwagi
Crème brûlée (po 130 g)	perforowany	90	80	55 - 65	
Pampuchy / Kluski na parze (po 100 g)	nieperforowany	100	100	20 - 30	Przed gotowaniem na parze pozostawić pampuchy na 30 min do wyrośnięcia. → "Fermentacja (wyrastanie ciasta)" na stronie 60
Budyń / krem karmelowy (po 130 g)	perforowany	90	100	35 - 40	
Prażone owoce	nieperforowany	100	100	20 - 25	np. jabłka, gruszki, rabarbar Porada: Dodać cukier, cukier waniliowy, cynamon lub sok z cytryny.
Ryż na mleku (200 g ryżu + 800 ml mleka)	nieperforowany	100	100	55 - 60	Pozostawić na 10 minut do ostygnięcia i zamieszać. Porada: Dodać owoce, cukier lub cynamon.
Flan pomarańczowy	perforowany	90	100	40 - 45	
Zapiekane gruszki	perforowany	100	100	45 - 50	
Zapiekanka na słodko	nieperforowany	180 - 200	0 / 60	20 - 40	Nagrzewanie piekarnika np. kasza manna, twaróg lub podgotowany ryż na mleku
Słodki suflet	nieperforowany	160	0	30	Z owocami, czekoladą, wanilią

Inne

Produkt spożywczy	Pojemnik do gotowania	Temperatura w °C	Nawilżanie w %	Czas gotowania/ pieczenia w min	Uwagi
Dezynfekcja (np. butelki dla dzieci, słoiki na dżem)	Ruszt	100	100	20 - 25	
Suszenie owoców lub warzyw	perforowany	80 - 100	0	180 - 300	np. pomidory, grzyby, cukinia, jabłka, gruszki, itd. pokrojone w cienkie plasterki
Jaja, na twardo	perforowany	100	100	13 - 15	podgrzewanie
Jaja, średnio ścięte	perforowany	100	100	7	podgrzewanie
Jaja, na miękko	perforowany	100	100	4	podgrzewanie
Wkładka jajeczna (500 g)	Forma szklana, ruszt	90	100	25 - 30	

Produkt spożywczy	Pojemnik do gotowania	Temperatura w °C	Nawilżanie w %	Czas gotowania/ pieczenia w min	Uwagi
Klusieczki grysikowe	nieperforowany	90 - 95	100	12 - 15	
Gorące ręczniki	nieperforowany	100	100	10 - 15	Zwilżyć ręczniki.
Zapiekanka (1 kg ziemniaków)	Forma do zapiekanki, ruszt	180	30	45 - 65	
Lasagne	nieperforowany	170 - 190	30 / 60	40 - 55	
Suflet (suflet serowy)	Foremki do sufletów, ruszt	160	0	30	
Roztapianie czekolady	Miska żaroodporna, ruszt	60	100	15 - 20	Przykryć przezroczystą folią żaroodporną.

Wypieki

- W piekarniku parowym z funkcją pieczenia można przygotować pieczywo/wypieki w warunkach optymalnego nawilżenia:
 -  | Gorące powietrze + 0% wilgoci: w przypadku ciast z owocami i quiche nadmierna wilgotność może zostać usunięta. Ten tryb pracy odpowiada trybowi gorącego powietrza w konwencjonalnym piekarniku.
 -  | Gorące powietrze + 30% wilgoci: Ciasto ucierane nie wysycha. Wilgotność zawarta w produktach nie może wydostawać się z komory piekarnika.
 -  -  | Gorące powietrze + 60 - 100% wilgoci: Ciasto francuskie i wypieki drożdżowe są wewnątrz puszyste, a na zewnątrz chrupiące i błyszczące.
- W przypadku pieczenia tylko na jednym poziomie użyć poziomu 2. W przypadku pieczenia na dwóch poziomach jednocześnie użyć poziomów 1 i 3. Wsunąć nieperforowany wkład do gotowania na drugi poziom. W przypadku używania wysokiej formy do pieczenia należy ustawić ją na ruszcie wsuniętym na pierwszy poziom.
- Podczas doprowadzania pary – możliwe w trybie Gorące powietrze (0% wilgoci) oraz przy stopniu wilgotności 30% – do przyrządzanej potrawy dostarczana jest wilgoć. Ta funkcja stosowana jest między innymi do pieczenia chleba i ciasta drożdżowego na początku procesu pieczenia, co zwiększa objętość ciasta i zapewnia chrupiącą, błyszczącą skórkę.

Produkt spożywczy	Pojemnik do gotowania	Temperatura w °C	Nawilżanie w %	Czas gotowania/ pieczenia w min	Uwagi
Szarlotka (według EN60350-1)	Tortownica 20 cm, ruszt	160	0	110	Nagrzewanie piekarnika
Bajgle	nieperforowany	190 - 210	80 - 100	20 - 25	
Bagietka, wstępnie podpieczona	Ruszt	190 - 200	0 - 80	10 - 15	
Spód biszkoptowy, wysoki (6 jaj)	Tortownica	150	0	45	
Spód biszkoptowy, płaski (2 jaja)	nieperforowany	200	100	8 - 10	np. na rolada biszkoptowa
Ciastka francuskie	nieperforowany	190 - 210	80 - 100	10 - 18	np. z makiem, marcepanem lub w wersji pikantnej z szynką, serem
Brioche, bułki	nieperforowany	160	0	8 - 12	
Bułki (po 50 - 100 g)	nieperforowany	1) 150 2) 170 - 230	100 30	10 25	Krok 2) 170°C w celu uzyskania jasnego koloru / 230°C w celu zrumienienia

Produkt spożywczy	Pojemnik do gotowania	Temperatura w °C	Nawilżanie w %	Czas gotowania/ pieczenia w min	Uwagi
Butki, wstępnie podpieczone	Ruszt	150 - 170	0	8 - 15	Na początku doprowadzić parę.
Chleb (0,5-1 kg)	nieperforowany	1) 150 2) 170 - 230	100 30	10 25 - 45	Krok 2) 170°C w celu uzyskania jasnego koloru / 230°C w celu zrumienienia W celu dokładnej kontroli temperatury gotowania używać termosondy do potraw. → Strona 27 Pozostawić na ruszcie do ostygnięcia.
Placek z ciasta ucieranego	nieperforowany	160 - 165	0	35 - 40	
Babka (1 kg mąki)	Forma z kominkiem, ruszt	160 - 175	30	45 - 50	
Ciasto drożdżowe z blachy	nieperforowany	160 - 170	0 - 60	30 - 45	W przypadku wilgotnych ciast drożdżowych z blachy (np. ciasta ze śliwkami lub ciasta cebulowego) ustawić 0% wilgoci, natomiast w przypadku ciast suchych (np. ciasta z kruszonką) 60% wilgoci.
Chątka (500 g mąki)	nieperforowany	160 - 170	30	25 - 35	Na początku: najpierw doprowadzić parę.
Muffiny	Blacha do muffinek, ruszt	170	30	20 - 30	
Makaroniki	nieperforowany	150 - 160	0	15 - 20	
Ciasteczka	nieperforowany	150 - 165	0	10 - 20	
Quiche, placek z kruchego ciasta	Forma do quiche, ruszt	190 - 210	0	45 - 60	
Ciasto ucierane	Forma prostokątna/tortownica, ruszt	165 - 170	0 - 30	50 - 75	
Ciastka (według EN60350-1)	nieperforowany - poziom 2	160	0	25 - 30	Nagrzewanie piekarnika
	perforowany - poziom 1	150	0	30 - 35	
	nieperforowany - poziom 3				
Ciasteczka wyciskane (według EN60350-1)	nieperforowany - poziom 2	140	0	50	Nagrzewanie piekarnika
	perforowany - poziom 1	140	0	50	
	nieperforowany - poziom 3				
Tarta	Forma do tarty, ruszt	190 - 200	0 - 30	30 - 45	np. z jabłkami, czekoladą, morelami lub w wersji pikantnej ze szparagami, cebulą, serem

Produkt spożywczy	Pojemnik do gotowania	Temperatura w °C	Nawilżanie w %	Czas gotowania/ pieczenia w min	Uwagi
Biskopt na wodzie (według EN60350-1)	nieperforowany	150	0	40	Nagrzewanie piekarnika
Ptysie, eklerki	nieperforowany	180 - 190	0 - 30	40 - 45	

Fermentacja (wyrastanie ciasta)

- Piekarnik parowy z funkcją pieczenia zapewnia idealne warunki do wyrastania ciasta i zaczynu, bez wysychania.
- W tym celu użyć trybu pracy „Wyrastanie ciasta” .
- W tym trybie nie jest konieczne podgrzewanie piekarnika.
- Nie trzeba przykrywać miski wilgotną ściereczką. Wyrastanie ciasta trwa o połowę krócej niż w przypadku tradycyjnego sposobu.
- Podany czas wyrastania ma jedynie charakter orientacyjny. Ciasto pozostawić do wyrośnięcia, dopóki nie podwoi swojej objętości.

Produkt spożywczy	Pojemnik do gotowania	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/ pieczenia w min	Uwagi
Zaczyn ciasta - pizza	Miska/ruszt	38		25	np. ciasto drożdżowe, zakwas, zaczyn
Zaczyn ciasta - chleb	Miska/ruszt	45		40	
Zaczyn ciasta - brioche	Miska/ruszt	45		55	

Regenerowanie (podgrzewanie)

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

Artykuł spożywczy	Pojemnik do gotowania	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/ pieczenia w min	Uwagi
Bagietka, bułki (mrożone)	Ruszt	140		10 - 15	
Bagietka, bułki (czerstwe)	Ruszt	180		4 - 7	
Pieczeń, w plastrach (po 150 g)	nieperforowany	120		15 - 20	Plastry grubości palca, nie układać warstwami, do pojemnika wlać sos, aby mięso było bardziej soczyste.
Warzywa	Talerz, ruszt	120		10 - 12	Nie podgrzewać piekarnika.
Pizza (czerstwa, niezamrożona)	Ruszt	180		8 - 10	
Dodatki skrobiowe	Talerz, ruszt	120		8 - 12	np. makaron, ziemniaki w ćwiartkach, ryż; nie nadają się potrawy zapiekane lub smażone w głębokim tłuszczu, takie jak frytki lub krokiety
Potrawy na talerzu	Talerz, ruszt	120		15 - 20	

Rozmrażanie

- W piekarniku parowym z funkcją pieczenia można rozmrażać zamrożone produkty delikatnie, a jednocześnie szybciej niż w lodówce i bardziej równomiernie niż w kuchence mikrofalowej.
- W tym celu użyć trybu pracy „Rozmrażanie” *.
- W tym trybie nie jest konieczne podgrzewanie piekarnika.
- 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.
- 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, a mrożone owoce jagodowe lub kawałki mięsa porozdzielać. Ryby nie trzeba rozmrozić całkowicie, wystarczy, aby powierzchnia była na tyle miękka, aby umożliwiała wniknięcie przypraw.

Ostrzeżenie – 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.

Wsunąć nieperforowany wkład do gotowania pod potrawę. Wylać zbierającą się w nim wodę powstałą podczas rozmrażania mięsa i drobiu. Następnie wyczyścić zlew i spłukać dużą ilością wody. Wkład do gotowania umyć w gorącej wodzie z detergentem lub w zmywarce.

Po rozmrożeniu należy na 15 minut nastawić piekarnik parowy z funkcją pieczenia na Gorące powietrze o temperaturze 180°C.

Produkt spożywczy	Pojemnik do gotowania	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/ pieczenia w min	Uwagi
Owoce jagodowe (300 g)	perforowany	45 - 50	* ◊	6 - 8	
Pieczeń (1 - 1,5 kg)	perforowany	45 - 50	* ◊	90 - 120	
Filet rybny (po 150 g)	perforowany	45 - 50	* ◊	15 - 20	
Warzywa (400 g)	perforowany	45 - 50	* ◊	10 - 12	
Gulasz (600 g)	perforowany	45 - 50	* ◊	40 - 55	
Kurczak (1 kg)	perforowany	45 - 50	* ◊	60 - 70	
Udka kurczaka (po 400 g)	perforowany	45 - 50	* ◊	40 - 50	

Wekowanie

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

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

Wyciskanie soku (owoce jagodowe)

- W piekarniku parowym z funkcją pieczenia można bez trudu odsączyć owoce jagodowe, nie ryzykując zabrudzenia kuchni.
- Włożyć owoce do perforowanego wkładu do gotowania i wsunąć go na drugi poziom od dołu. Wsunąć nieperforowany wkład do gotowania o jeden poziom niżej, aby zebrać skapujący sok.
- Pozostawić owoce w urządzeniu, dopóki nie wypłynie sok.
- Owoce można następnie odcisnąć przez ściereczkę do naczyń, aby uzyskać maksymalną ilość soku.

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

Przyrządzanie jogurtu

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

Produkt spożywczy	Pojemnik do gotowania	Temperatura w °C	Nawilżanie w %	Czas gotowania/ pieczenia w min	Uwagi
Zaczyn jogurtowy (w zamkniętych słoikach)	perforowany	45	100	300	Porada: Zaczyn jogurtowy wzbogacić musem owocowym, dżemem, miodem, wanilią lub czekoladą.

Przygotowanie większej potrawy

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

Akrylamid w produktach spożywczych

Jakie potrawy są narażone?

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

Porady dotyczące przyrządzania potraw, aby zawartość akrylamidu była możliwie najmniejsza

Informacje ogólne	Czas pieczenia powinien być jak najkrótszy. Potrawy przyrumieniać na kolor złoto-żółty, niezbyt ciemny. Duży, gruby kawałek pieczonej potrawy zawiera mniej akrylamidu.
Pieczenie	Przy użyciu trybu Gorące powietrze maks. 180°C.
Ciasteczka	Jaja lub żółtka jaj redukują powstawanie akrylamidu. Rozłożyć równomiernie na blacie 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

9001346346 (001028)
pl

GAGGENAU

