

BOP 210/211 1.2

Piekarnik

Spis treści

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	3
Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	4
Przyczyny uszkodzeń	6
Ochrona środowiska	6
Oszczędność energii	6
Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego	6
Informacje na temat urządzenia	7
Piekarnik	7
Wyświetlacz i elementy obsługi	8
Symbole	8
Kolory i prezentacja	8
Stand-by	9
Aktywacja urządzenia	9
Dodatkowe informacje i i [®]	9
Dmuchawa	9
Pozycje przełącznika wyboru funkcji	10
Wyposażenie	11
Akcesoria dodatkowe	11
Przed pierwszym użyciem	12
Ustawianie języka	12
Ustawianie formatu godziny	12
Ustawianie godziny	12
Ustawianie formatu daty	12
Ustawianie daty	12
Ustawianie jednostki temperatury	12
Pierwsze uruchomienie zakończone	12
Nagrzewanie piekarnika	12
Czyszczenie wyposażenia	12
Obsługa urządzenia	13
Komora piekarnika	13
Wsuwanie wyposażenia	13
Włączanie	13
Szybkie nagrzewanie	13
Wyłączanie bezpieczeństwa	13
Funkcje timera	14
Wywoływanie menu timera	14
Minutnik	14
Stoper	14
Czas trwania procesu gotowania/pieczenia	15
Koniec czasu gotowania	16
Timer długoterminowy	17
Ustawianie timera długoterminowego	17
Przepisy indywidualne	18
Zapisywanie przepisu	18
Programowanie przepisu	18

Podawanie nazwy	19
Włączanie przepisu	19
Zmiana przepisu	19
Kasowanie przepisu	19

Zabezpieczenie przed dziećmi	20
Aktywacja zabezpieczenia przed dziećmi	20
Dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi	20

Home Connect	20
Konfiguracja	20
Zdalne włączanie	22
Ustawienia Home Connect	22
Zdalna diagnostyka	23
Informacja dotycząca ochrony danych osobowych	23
Deklaracja zgodności	23

Ustawienia podstawowe	24
------------------------------	-----------

Czyszczenie i przegląd	26
Środki czyszczące	26
Wyjmowanie wsuwanych rusztów	27

Czyszczenie katalityczne (funkcja pomocy w czyszczeniu)	28
Przygotowanie czyszczenia katalitycznego	28
Uruchamianie czyszczenia katalitycznego	28

Usterka, co robić?	29
Przerwa w zasilaniu	29
Tryb demo	29
Wymiana żarówki w piekarniku	30

Serwis	30
Symbol produktu (nr E) D) i numer fabryczny (nr FD)	30

Tabele i porady	31
Warzywa	32
Potrawy i dodatki	33
Ryba	36
Mięso	37
Drób	41
Grillowanie i opiekanie	42
Wypieki	44
Desery	49
Wekowanie	50
Dezynfekcja	51
Suszenie	51
Kamień do pizzy	52
Akrylamid w produktach spożywczych	53

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

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

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

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

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

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

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

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

Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.

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

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

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

⚠ Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

⚠ 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!
- Wewnętrzna strona drzwi urządzenia silnie nagrzewa się w trakcie pracy. Drzwi urządzenia zawsze otwierać do oporu. Upewnić się, że drzwi urządzenia nie odchylają się do tyłu. Unikać kontaktu z wewnętrzną stroną drzwi urządzenia.
- Akcesoria i naczynia bardzo się nagrzewają. Do wyjmowania gorącego wyposażenia lub naczyń z komory gotowania zawsze używać łapek kuchennych.

- Opary alkoholowe mogą zapalić się w gorącej komorze gotowania. Nigdy nie przygotowywać potraw z dużą ilością wysokoprocentowych napojów alkoholowych. Używać wyłącznie niewielkich ilości wysokoprocentowych napojów. Ostrożnie otwierać drzwiczki urządzenia.
- Podczas eksploatacji żarówki bardzo się nagrzewają. Niebezpieczeństwo poparzenia istnieje nawet przez pewien czas po wyłączeniu urządzenia. Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia poczekać, aż żarówki ostygną. Na czas czyszczenia wyłączyć oświetlenie.
- Podczas eksploatacji żarówki bardzo się nagrzewają. Niebezpieczeństwo poparzenia istnieje nawet przez pewien czas po wyłączeniu urządzenia. Przed wymianą żarówek poczekać, aż ostygną.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

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

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo obrażeń!

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

⚠ 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.
- Podczas wymiany żarówki w komorze gotowania styki oprawki znajdują się pod napięciem. Przed przystąpieniem do wymiany żarówki wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
- Uszkodzone urządzenie może prowadzić do porażenia prądem. Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia. Wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

Podczas samooczyszczania zewnętrzna powierzchnia urządzenia jest gorąca. Nigdy nie dotykać drzwiczek urządzenia. Poczekać, aż urządzenie ostygnie. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się!

Przyczyny uszkodzeń

Uwaga!

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

Ochrona środowiska

Tutaj podane są wskazówki, dotyczące oszczędzania energii i utylizacji urządzenia.

Oszczędność energii

- Należy stosować ciemne, lakierowane na czarno lub emaliowane formy do pieczenia. Bardzo dobrze nagrzewają się.
- W trakcie pracy jak najrzadziej otwierać drzwi urządzenia.
- Większe ilości ciast zaleca się piec jedno po drugim. Piekarnik jest nadal ciepły, dzięki temu skraca się czas pieczenia następnego ciasta. Można również ustawić dwie formy prostokątne obok siebie.
- W trybie gorącego powietrza można piec jednocześnie na kilku poziomach.
- W przypadku dłuższych czasów pieczenia można wyłączyć urządzenie na 10 minut przed końcem, wykorzystując do dopieczenia ciepło resztkowe.

Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego

Opakowanie należy usunąć zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.

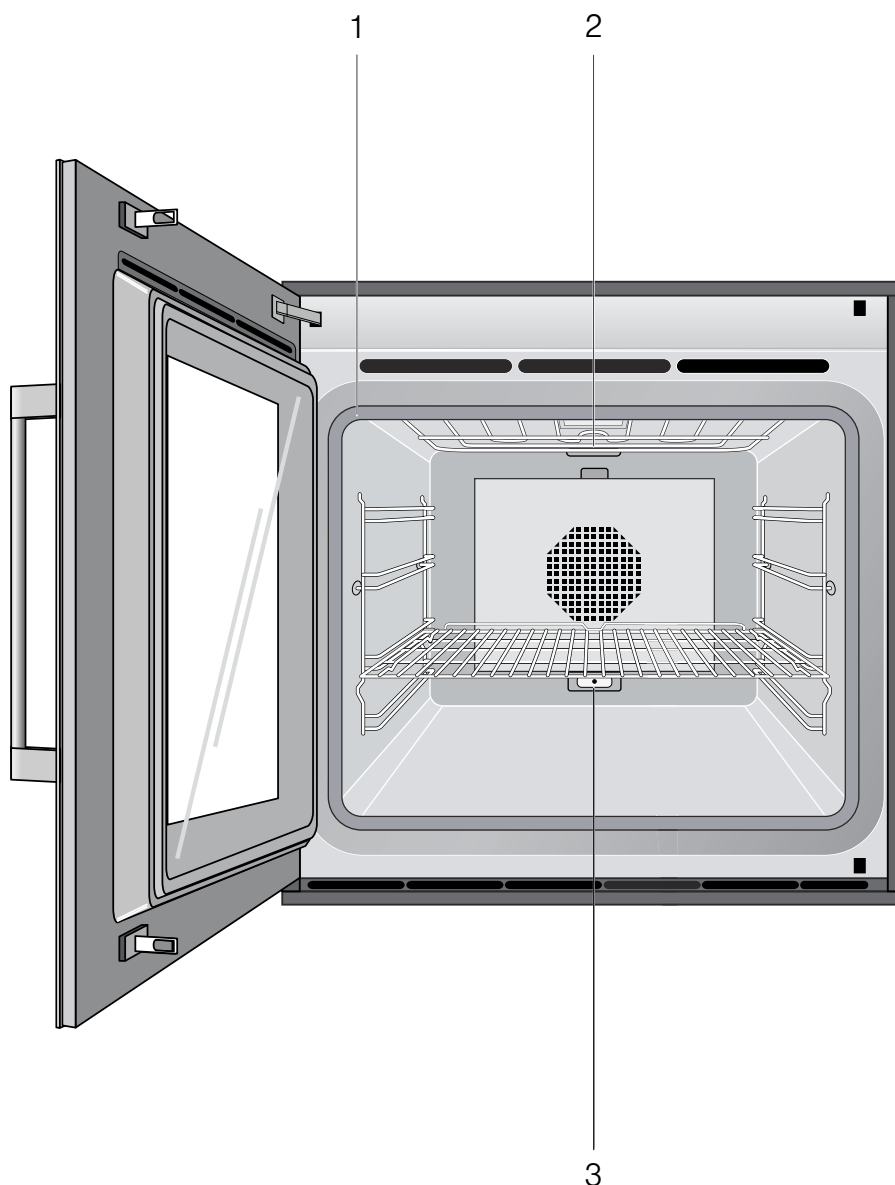


To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005r. „O zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie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

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

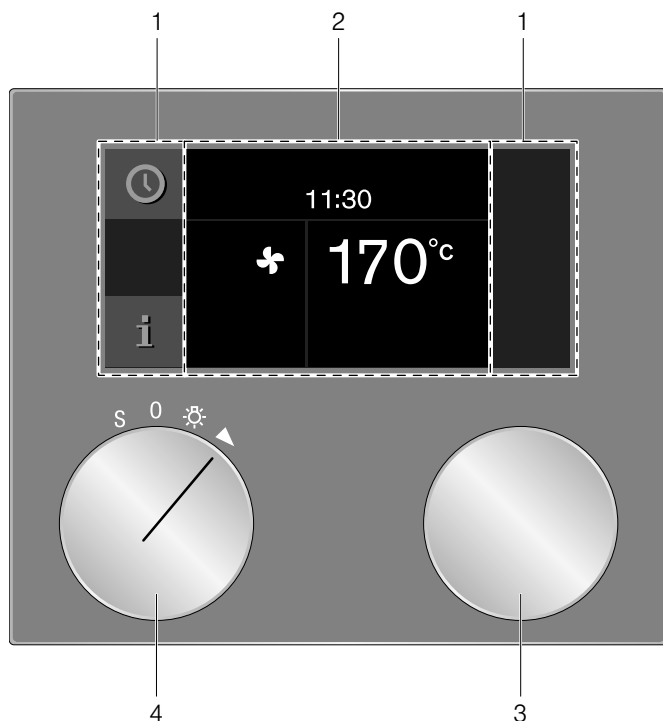


1	Uszczelka drzwi
2	Grzałki grilla
3	Gniazdo dodatkowej grzałki (wyposażenie dodatkowe kamienia do pieczenia)

Wyświetlacz i elementy obsługi

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

Obsługa jest identyczna w przypadku wszystkich wersji urządzenia.



1	Pulpit obsługi	Te powierzchnie są wrażliwe na dotyk. Dotknąć symbolu, aby wybrać odpowiednią funkcję.
2	Wyświetlacz	Na wyświetlaczu pokazywane są np. aktualne ustawienia i możliwości wyboru.
3	Pokrętło	Za pomocą pokrętła 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
II	Przerwa/koniec
X	Przerwanie
C	Kasowanie
✓	Potwierdzenie/ zapisywanie ustawień
>	Strzałka wyboru
i	Wywoływanie dodatkowych informacji
>>	Szybkie nagrzewanie ze wskaźnikiem stanu
W	Wywoływanie indywidualnych przepisów
rec	Zapisywanie menu

	Edycja ustawień
	Podawanie nazwy
	Kasowanie liter
	Zabezpieczenie przed dziećmi
	Wywoływanie menu timera
	Wywołanie timera długoterminowego
	Tryb demo
	Połączenie z siecią (Home Connect)

Kolory i prezentacja

Kolory

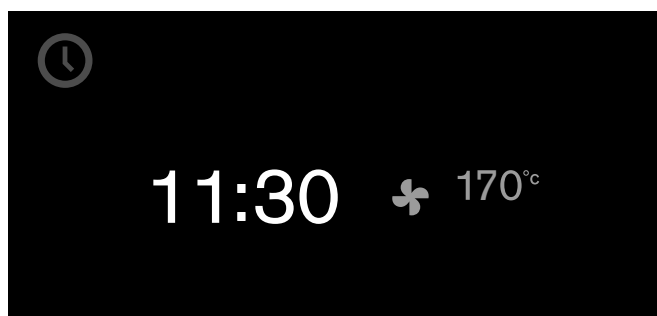
Różne kolory pomagają użytkownikowi w wykonywaniu poszczególnych ustawień.

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.



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 24*

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.

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 20.*

Dmuchawa

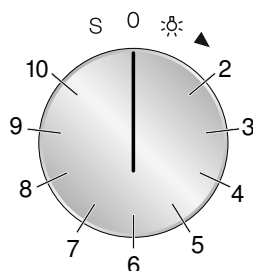
Urządzenie wyposażone jest w dmuchawę. Dmuchawa włącza się w trakcie pracy. Gorące powietrze usuwane jest w zależności od wersji urządzenia albo nad albo pod drzwiami.

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

Uwaga!

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

Pozycje przełącznika wyboru funkcji



Położenie	Funkcja/Rodzaj grzania	Temperatura	Zastosowanie
0	Pozycja zerowa		
☹	Światło		
2	☹ Gorące powietrze	50-300°C Proponowana temperatura 170°C	Gorące powietrze: do ciast, ciasteczek i zapiekaneł na kilku poziomach. Wentylator na tylnej ścianie równomiernie rozprowadza ciepło w całej komorze piekarnika.
3	☹ ^e Gorące powietrze Eco*	50-300°C Proponowana temperatura 170°C	Energooszczędny tryb gorącego powietrza do ciast, mięs, zapiekaneł i sufletów. Ciepło resztkowe jest optymalnie wykorzystane. Funkcje komfortowe pozostają wyłączone (np. oświetlenie piekarnika i katalizator). Wskazanie temperatury w komorze piekarnika jest wyświetlane tylko podczas nagrzewania. Nie nagrzewać piekarnika. Potrawy należy wstawiać do zimnej, pustej komory piekarnika, ustawiając podany czas gotowania/pieczenia. Podczas pieczenia drzwi urządzenia powinny być zamknięte. Pozwala to uniknąć strat energii cieplnej.
4	--- Grzanie górne + granie dolne	50-300°C Proponowana temperatura 170°C	Do ciast pieczonych w formach lub na blasze, zapiekaneł, pieczeni.
5	--- Grzanie górne	50-300°C Proponowana temperatura 170°C	Precyzyjne grzanie z góry, np. do zapiekania ciast z owocami i bezą.
6	--- Grzanie dolne	50-300°C Proponowana temperatura 170°C	Do dopiekania, np. do wilgotnych ciast z owocami, do wekowania, do dań przyrządzanych w kąpieli wodnej.
7	☹ Gorące powietrze + grzanie dolne	50-300°C Proponowana temperatura 170°C	Grzanie od dołu do wilgotnych ciast, np. ciast z owocami.
8	☹ Grill + termoobieg	50-300°C Proponowana temperatura 220°C	Równomierne podgrzewanie mięsa, drobiu i całej ryby.
9	☹ Grill powierzchniowy	50-300°C Proponowana temperatura 220°C	Grillowanie płaskich kawałków mięsa, kiełbasek lub filetów rybnych. Zapiekanie.
10	☹ Funkcja kamienia do pieczenia	50-300°C Proponowana temperatura 250°C	Tylko z kamieniem do pieczenia i grzałką, dostępnymi jako wyposażenie dodatkowe. Podgrzewany od dołu kamień do pieczenia umożliwia przygotowanie chrupiącej pizzy, chleba lub bułek, tak jak z pieca kamiennego.

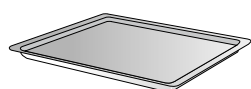
* Rodzaj grzania, za pomocą którego określona została klasa efektywności energetycznej zgodnie z normą EN60350-1.

Położenie	Funkcja/Rodzaj grzania	Temperatura	Zastosowanie
S			W ustawieniach podstawowych można dostosować urządzenie do indywidualnych potrzeb.
	Ustawienia podstawowe		
	 +	300°C	Funkcja pomocy w czyszczeniu
	Czyszczenie katalityczne		
* 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.

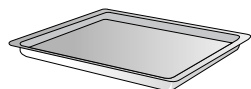
Urządzenie posiada następujące wyposażenie:



Blacha do pieczenia, emaliowana



Kratka (ruszt)



Emaliowana brytfanna do grillowania

Akcesoria dodatkowe

Następujące elementy wyposażenia dodatkowego można zamówić w specjalistycznych punktach sprzedaży:

- BA 036 102 Ruszt, chromowany, bez otworu, na nóżkach
- BA 046 115 Brytfanna szklana, głębokość 24 mm
- BA 056 115 Element grzewczy umożliwiający korzystanie z kamienia do pieczenia (230 V)
- BA 056 130 Kamień do pieczenia wraz z nośnikiem kamienia oraz łopatką do pizzy (grzałkę zamawiać oddzielnie)
- BA 216 102 Poczwórny, teleskopowy stelaż wyciągany
- BA 226 102 Brytfanna do grillowania, emaliowana, głębokość 37 mm
- BA 226 112 Blacha do pieczenia, emaliowana, głębokość 24 mm
- BS 020 002 Łopatka do pizzy, zestaw 2-częściowy
- 00664048 Górna ścianka piekarnika pokryta specjalną powłoką katalityczną, element wyposażenia dodatkowego
- 00664248 Tylna ścianka piekarnika pokryta specjalną powłoką katalityczną, element wyposażenia dodatkowego

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

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

Przed pierwszym użyciem

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 4.*

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 24*

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 ✓.

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.

Nagrzewanie piekarnika

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

Aby usunąć zapach nowości, należy rozgrzać pusty, zamknięty piekarnik. W tym celu najlepiej zastosować Gorące powietrze ✚ w temp. 200°C przez jedną godzinę.

Czyszczenie wyposażenia

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

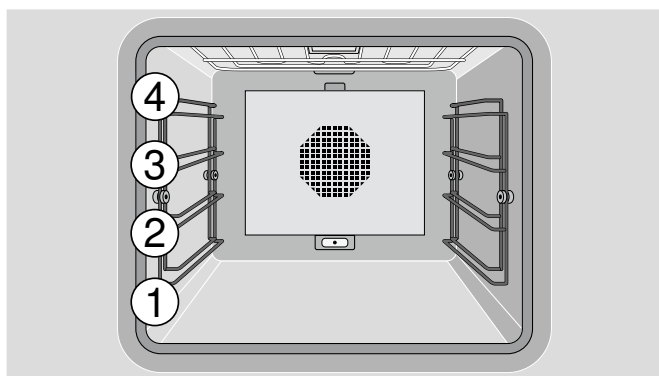
Obsługa urządzenia

Komora piekarnika

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo oparzenia!

Wewnętrzna strona drzwi urządzenia silnie nagrzewa się w trakcie pracy. Drzwi urządzenia zawsze otwierać do oporu. Upewnić się, że drzwi urządzenia nie odchylają się do tyłu. Unikać kontaktu z wewnętrzną stroną drzwi urządzenia.

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



Uwaga!

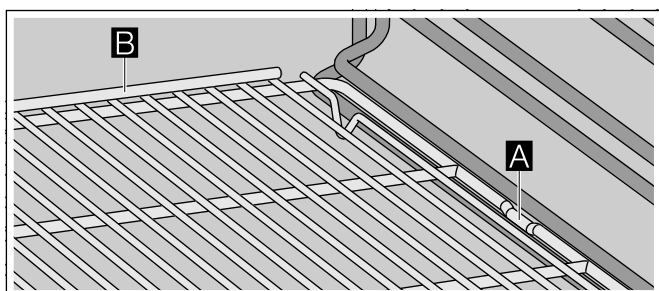
- Nie ustawiać niczego bezpośrednio na dnie komory piekarnika. Nie wyścielać dna folią aluminiową. Kumulujące się ciepło może uszkodzić urządzenie.
- Pomiędzy listwy do wsuwania nie wsuwać żadnych akcesoriów, w przeciwnym razie może dojść do przechylenia.

Wsuvanie wyposażenia

Wyposażenie posiada funkcję zatrzymania. Funkcja blokady zapobiega przechyleniu się wyposażenia podczas wyciągania. Aby zabezpieczenie przed przechyleniem zadziałało, należy prawidłowo wsunąć wyposażenie do komory piekarnika.

Podczas wsuwania rusztu należy uważać, aby

- nosek zazębiający **A** był zwrócony do dołu
- pałąk zabezpieczający **B** ruszt znajdował się z tyłu i na górze.



Włączanie

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

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

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

Wyłączanie:

Ustawić przełącznik wyboru funkcji na **0**.

Szybkie nagrzewanie

Dzięki funkcji "Szybkie nagrzewanie" urządzenie znacznie szybciej osiąga żadaną temperaturę w przypadku następujących rodzajów grzania: grzanie górne, grzanie dolne oraz grzanie górne + grzanie dolne.

W celu zapewnienia równomiernego rezultatu pieczenia nie wkładać potrawy do komory piekarnika, dopóki nie zakończy się "szybkie nagrzewanie" i nie zgaśnie symbol nagrzewania **⏮**.

Wskazówka: Funkcja "Szybkie nagrzewanie" jest zaprogramowana w ustawieniach fabrycznych. W ustawieniach podstawowych możliwe jest dokonanie wyboru szybkiego nagrzewania **⏮** lub nagrzewania **⏮**. → "Ustawienia podstawowe" na stronie 24

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 ustawić się:

⌚ Minutnik

⏸ Stoper

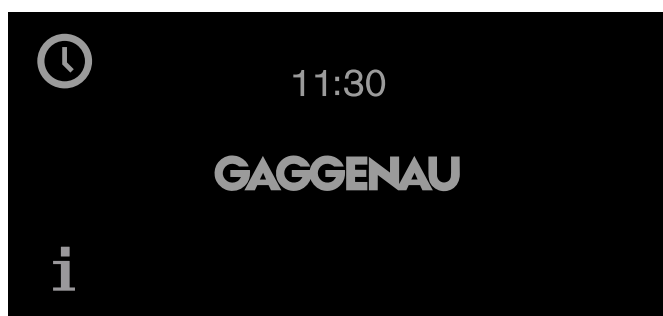
🕒 Czas gotowania/pieczenia (nie w trybie uśpienia)

🕒 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 ⌚.



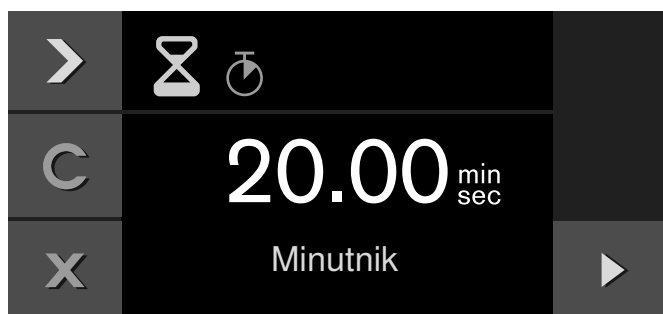
Pojawia się menu timera.

Minutnik

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

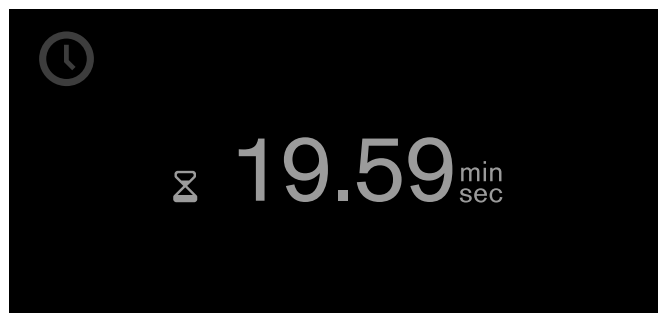
Ustawianie minutnika

- 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

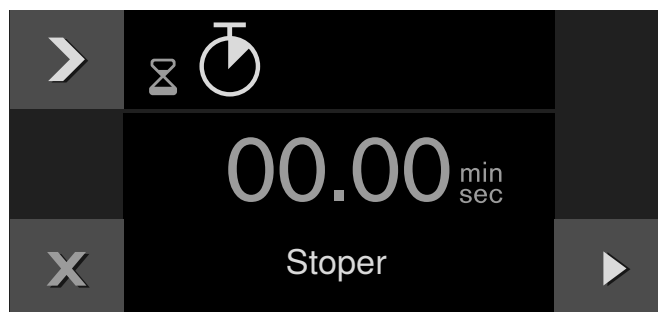
Stoper pracuje niezależnie od innych ustawień urządzenia.

Stoper odlicza czas od 0 sekund do 90 minut.

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

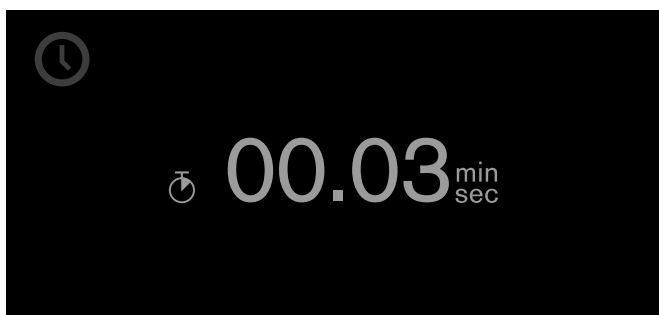
Włączanie stopera

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



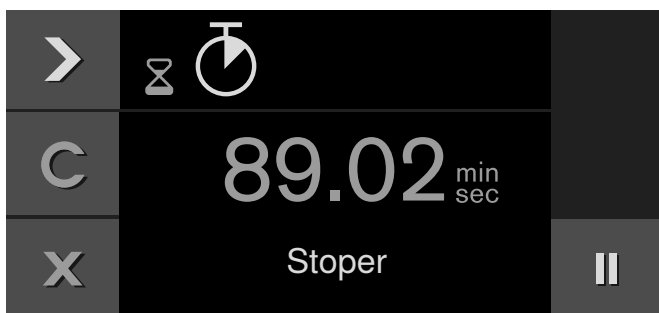
- 3 Włączyć za pomocą ▶.

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

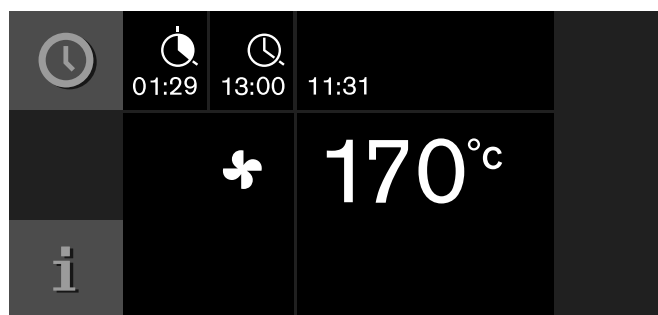
Funkcja grzania i temperatura zostały ustawione, a potrawa znajduje się w komorze piekarnika.

- 1 Dotknąć symbolu ⌚.
- 2 Za pomocą ➤ wybrać funkcję "Czas gotowania / pieczenia" ⌚.
- 3 Za pomocą pokrętki ustawić wymagany czas gotowania / pieczenia.

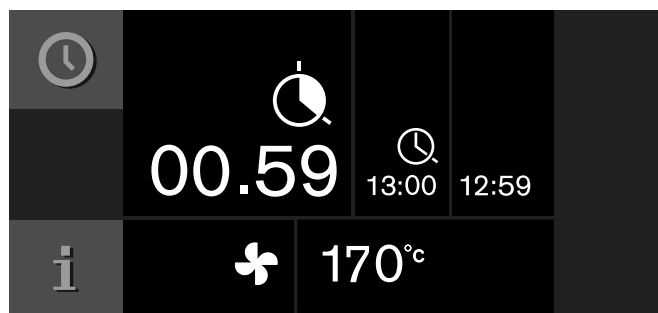


- 4 Uruchomić za pomocą ▶.

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



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



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

Zmiana czasu gotowania / pieczenia:

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

Kasowanie czasu gotowania / pieczenia:

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

Przerwanie całego przebiegu:

Ustawić przełącznik wyboru funkcji na 0.

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

Koniec czasu gotowania

Zakończenie czasu gotowania / pieczenia można przesunąć na później.

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

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

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

Przesuwanie zakończenia czasu gotowania / pieczenia

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

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



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

4 Uruchomić za pomocą .



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

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

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

Zmiana zakończenia czasu gotowania / pieczenia:

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

Przerwanie całego przebiegu:

Ustawić przełącznik wyboru funkcji na 0.

Timer długoterminowy

Dzięki tej funkcji urządzenie z włączonym rodzajem grzania "Gorące powietrze" 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 24

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.

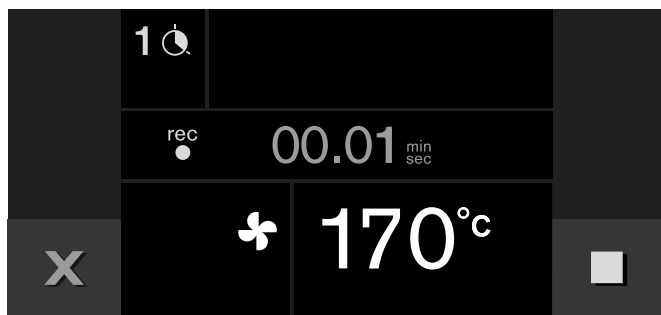
Przepisy indywidualne

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 żądany rodzaj grzania. Na wyświetlaczu widoczny jest symbol .
- 2 Dotknąć symbolu .
- 3 Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać wolną pamięć.
- 4 Dotknąć symbolu .



- 5 Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żądaną temperaturę.
- 6 Zapisany zostanie czas gotowania/pieczenia.
- 7 Zapisywanie kolejnej fazy:
Ustawić przełącznik funkcji na żądany rodzaj grzania. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żądaną temperaturę. Rozpoczyna się nowa faza.
- 8 Gdy potrawa osiągnie żądany rezultat gotowania, zakończyć proces gotowania według danego przepisu, dotykając symbolu .
- 9 Pod "ABC" wpisać nazwę. → "Podawanie nazwy" na stronie 19

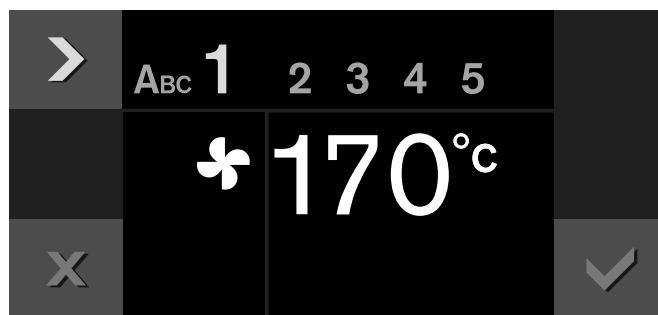
Wskazówki

- 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.

Programowanie przepisu

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

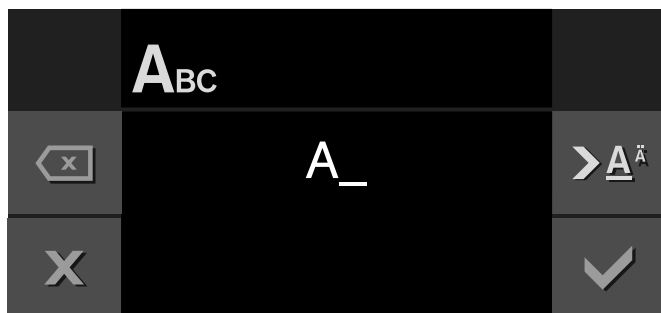
- 1 Ustawić przełącznik funkcji na żądany rodzaj grzania. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żądaną temperaturę. Na wyświetlaczu widoczny jest symbol .
- 2 Dotknąć symbolu .
- 3 Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać wolną pamięć.
- 4 Dotknąć symbolu .
- 5 Pod "ABC" wpisać nazwę. → "Podawanie nazwy" na stronie 19
- 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.

Podawanie nazwy

- 1 W polu "ABC" wprowadzić nazwę przepisu.



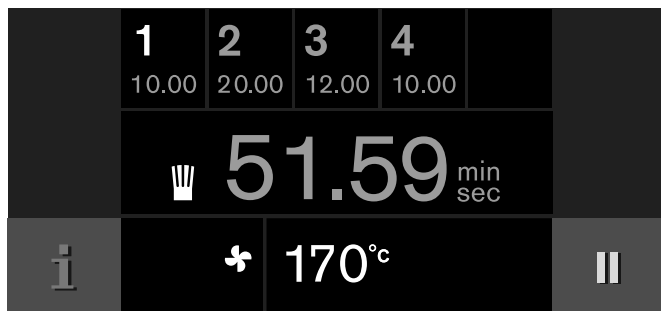
Pokrętko	Wybieranie liter Nowe słowo zaczyna się zawsze od dużej litery.
➤ Â	krótkie naciśnięcie: kursor w prawo długie naciśnięcie: przełączanie na specyficzne znaki językowe dwukrotne naciśnięcie: rozdzielanie
➤ Ä	krótkie naciśnięcie: kursor w prawo długie naciśnięcie: przełączanie na normalne znaki 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 wyboru funkcji ustawić na dowolny tryb nagrzewania.
Wyświetlany jest symbol 🍷.
- 2 Dotknąć symbolu 🍷. Za pomocą pokrętki wybrać wymagany przepis.
- 3 Uruchomić za pomocą ▶.
Proces rozpoczyna się. Czas trwania jest widoczny. Ustawienia faz pojawiają się w pasku wskaźników.



Wskazówki

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

Zmiana przepisu

Ustawienia zapisanego lub zaprogramowanego przepisu można zmienić.

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

Kasowanie przepisu

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

Zabezpieczenie przed dziećmi

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

Wskazówki

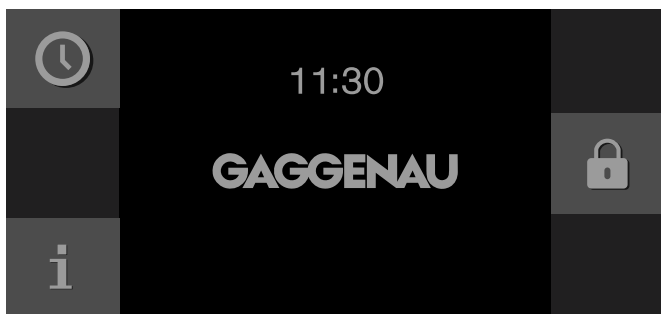
- Zabezpieczenie przed dziećmi należy ustawić w ustawieniach podstawowych na "Dostępne".
→ "Ustawienia podstawowe" na stronie 24
- Jeśli zabezpieczenie przed dziećmi jest aktywowane i nastąpi przerwa w zasilaniu, wówczas po wznowieniu zasilania zabezpieczenie przed dziećmi może być dezaktywowane.

Aktywacja zabezpieczenia przed dziećmi

Założenie:

Przełącznik funkcji ustawiony jest na 0.

Dotykać symbolu  przez minimum 6 sekund.



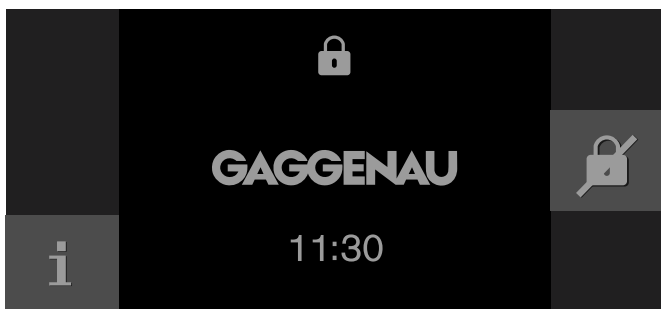
Zabezpieczenie przed dziećmi jest aktywne. Pojawia się wskazanie trybu stand-by. Na górze wyświetlacza pojawia się symbol .

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.

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.

Ustawienia Home Connect

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

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 .

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 20
	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 użytkownika 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 BSH 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
	Szybkie nagrzewanie	Wł.* / Wyl.	Szybkie nagrzewanie umożliwia bardzo szybkie uzyskanie żądanej temperatury.
	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
	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/mie- siącem/dniem za pomocą symbolu ➤.
	Jednostka temperatury	°C* / °F	Ustawianie jednostki temperatury
	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 następ- nie zamknięte.
	Ustawienia fabryczne	Przywracanie ustawień fabrycznych urządzenia	Pytanie: "Wykasować wszystkie ustawienia indywidualne i przywrócić ustawienia fabryczne?" potwierdzić za pomocą ✓ lub anu- lować za pomocą ✕. Wskazówka: Przywrócenie ustawień fabrycznych powoduje również skasowanie wszystkich przepisów indy- widualnych. Po przywróceniu ustawień fabrycznych prze- chodzi się do menu "Pierwsze ustawienia".
	Tryb demo	Włączony / wyłączony*	Tylko do celów prezentacji. W trybie demo urzą- dzenie nie grzeje, wszystkie inne funkcje są dostępne. Do korzystania z normalnego trybu musi być aktywne ustawienie "Wyłączony". Ustawienie możliwe wyłącznie w ciągu 3 pierwszych minut od podłączenia urządzenia.
	Timer długoterminowy	Niedostępny*/Dostępny	Dostępny: Ustawienie timera długotermino- wego jest możliwe. → "Timer długoterminowy" na stronie 17
	Zabezpieczenie przed dziećmi	Niedostępny*/Dostępne	Dostępne: Aktywowanie zabezpieczenia przed dziećmi jest możliwe. → "Zabezpieczenie przed dziećmi" na stronie 20
	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 mobil- nymi urządzeniami końcowymi. W zależności od stanu połączenia wyświetlane są różne opcje ustawień.

* Ustawienie fabryczne

Czystczenie i 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 oparzenia!

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

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 miękką ściereczką lub ściereczką z mikrofazy. Nie używać skrobaczki do szkła.
Wyświetlacz	Przetrzeć ściereczką z mikrofazy lub ściereczką lekko zwilżoną. Nie wycierać na mokro.

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

Ściereczka z mikrofazy

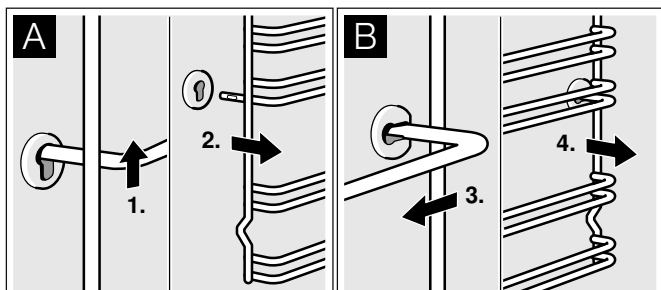
Ściereczka z mikrofazy posiada strukturę plastra miodu i jest przeznaczona do czyszczenia delikatnych powierzchni takich jak szkło, ceramika, stal nierdzewna lub aluminium (nr kat. 00460770, dostępna w serwisie lub w sklepie internetowym). Ściereczka z mikrofazy dokładnie usuwa mokre i tłuste zanieczyszczenia.

Wyjmowanie wsuwanych rusztów

Wsuwane ruszty można usunąć celem ich oczyszczenia.

Usuwanie wsuwanych rusztów

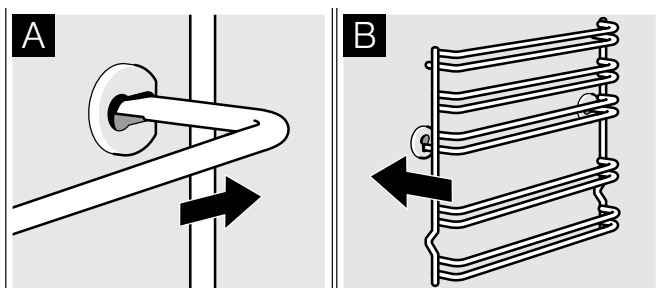
- 1 Wsuwany ruszt podnieść z przodu do góry i odblokować (rysunek A).
- 2 Następnie pociągnąć cały wsuwany ruszt do przodu i wyjąć (rysunek B).



Ruszty wsuwane czyścić za pomocą płynu i gąbki do zmywania naczyń. W przypadku uporczywych zanieczyszczeń zastosować szczotkę.

Zawieszanie wsuwanych rusztów

- 1 Osadzić wsuwany ruszt najpierw w tylnej prowadnicy i lekko docisnąć do tyłu (rysunek A).
- 2 Następnie zamocować w przedniej prowadnicy (rysunek B).



Ruszty dopasować z prawej i lewej strony. Zwracać uwagę, aby wsuwany ruszt był umieszczony tak jak pokazano na rysunku B, wyżłobieniem ku dołowi.

Czyszczenie katalityczne (funkcja pomocy w czyszczeniu)

Tylną i górną ściankę pokrytą specjalną powłoką katalityczną można zamówić jako wyposażenie dodatkowe komory piekarnika. Podczas czyszczenia katalitycznego zanieczyszczenia są usuwane w wysokich temperaturach.

Części niekatalityczne jak dno, ścianki boczne, wewnętrzna strona drzwi i szyba nie są przy tym czyszczone.

Czas wyłączenia czyszczenia katalitycznego można przesunąć (np. planując wykonanie czyszczenia katalitycznego w nocy).

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

Podczas samooczyszczania zewnętrzna powierzchnia urządzenia jest gorąca. Nigdy nie dotykać drzwiczek urządzenia. Poczekać, aż urządzenie ostygnie. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się!

Przygotowanie czyszczenia katalitycznego

- Usunąć z piekarnika większe zanieczyszczenia i resztki potraw.
- Wyczyścić ręcznie dno komory piekarnika, ściany boczne, uszczelki drzwi, wewnętrzną stronę drzwi oraz szybę, ponieważ te elementy nie są oczyszczane podczas czyszczenia katalitycznego.
- Usunąć z komory piekarnika wszystkie luźne elementy wewnętrzne. W komorze nie mogą znajdować się żadne inne przedmioty!
- Zamknąć drzwi piekarnika.

Uruchamianie czyszczenia katalitycznego

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



Po upływie czyszczenia katalitycznego rozlega się sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawia się komunikat. Pozostawić urządzenie do ochłodzenia.

Wskazówka: Na łączny czas trwania czyszczenia katalitycznego składa się z czas czyszczenia i czas stygnięcia. Na wyświetlaczu pokazuje się czas dla każdego etapu czyszczenia katalitycznego.

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.

Usterka	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie funkcjonuje, na wyświetlaczu brak informacji.	Wtyczka nie jest włożona do gniazda sieciowego.	Podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej.
	Brak prądu	Sprawdzić, czy działają inne urządzenia kuchenne.
	Uszkodzony bezpiecznik.	Sprawdzić, czy działa bezpiecznik odpowiadający urządzeniu w skrzynce bezpiecznikowej.
	Błąd w obsłudze	Bezpiecznik odpowiadający urządzeniu w skrzynce bezpiecznikowej wyłączyć i po około 60 sekundach ponownie włączyć.
Nie można uruchomić urządzenia	Drzwi urządzenia są niedomknięte	Zamknąć drzwi urządzenia
Urządzenie nie działa, wskaźnik nie reaguje. Na wyświetlaczu pojawia się 	Aktywowane zabezpieczenie przed dziećmi	Dezaktywować zabezpieczenie przed dziećmi → "Zabezpieczenie przed dziećmi" na stronie 20
Urządzenie wyłącza się samoczynnie	Wyłącznik bezpieczeństwa: nie używano urządzenia przez okres dłuższy niż 12 godzin	Potwierdzić komunikat za pomocą  , wyłączyć urządzenie i ponownie ustawić
Urządzenie nie nagrzewa się, na wyświetlaczu pojawia się 	Urządzenie znajduje się w trybie demo	Dezaktywować tryb demo w ustawieniach podstawowych
Komunikat o usterce "Exxx"		W przypadku komunikatu o usterce obrócić przełącznik funkcji na 0, jeśli wskazanie zgaśnie, problem pojawił się tylko raz. Jeśli usterka ponownie wystąpi lub wskazanie nie zgaśnie, należy skontaktować się z serwisem i podać kod usterki.

Przerwa w zasilaniu

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

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

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

Tryb demo

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

Urządzenie odłączyć na krótko od zasilania (wyłączyć bezpiecznik lub wyłącznik zabezpieczający urządzenie w skrzynce bezpiecznikowej). Następnie w ciągu 3 minut dezaktywować tryb demo w ustawieniach podstawowych. → "Ustawienia podstawowe" na stronie 24

Wymiana żarówki w piekarniku

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

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

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

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

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

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

Sposób postępowania:

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

Wymiana pokrywy szklanej

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

Serwis

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.

The diagram shows a rectangular label with a grid of characters. The label is divided into three main sections: 'E-Nr:' followed by a grid of 10 squares, 'FD:' followed by a grid of 4 squares, and 'Z-Nr:' followed by a grid of 4 squares. Below these sections is a 'Type:' label followed by a grid of 10 squares. The entire label is enclosed in a rectangular border.

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.

Ten produkt zawiera źródła światła klasy energetycznej G.

Tabele i porady

Wskazówki

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

- **Rodzaj grzania Gorące powietrze Eco:**
Energooszczędny tryb gorącego powietrza do ciast, mięsa, zapiekanek i sufletów. Ciepło resztkowe jest optymalnie wykorzystane. Funkcje komfortowe pozostają wyłączone (np. oświetlenie piekarnika). Wskazanie temperatury w komorze piekarnika jest wyświetlane tylko podczas nagrzewania. Nie nagrzewać piekarnika. Potrawy należy wstawiać do zimnej, pustej komory piekarnika, ustawiając podany czas gotowania/ pieczenia. Podczas pieczenia drzwi urządzenia powinny być zamknięte. Pozwala to uniknąć strat energii cieplnej.
- **Grill powierzchniowy i Grill + termoobieg:**
W przypadku tych trybów pracy może występować różnica temperatur między wybraną temperaturą zadaną a rzeczywistą temperaturą w piekarniku. Powodem takiego stanu rzeczy jest fakt, że grillowanie i zapiekanie są szybkimi procesami pieczenia w wysokich temperaturach. Do zrumieniania lub opiekania potrawy wybierana jest zawsze wyższa temperatura niż jest to faktycznie wymagane.

Warzywa

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

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

* Obrócić potrawę po upływie połowy czasu gotowania/pieczenia.

Potrawa	Wyposażenie	Poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/pieczenia w min	Uwagi
Pomidory zapiekane	Forma do zapiekank	2 (3)	120	✿	60	Porada kulinarna: Pomidory koktajlowe lub zwykłe pomidory w plastrach, rozmaryn i czosnek włożyć do formy, a następnie skropić olejem i odrobiną miodu. Pomidory ewentualnie wcześniej sparzyć i obrać ze skórki.
Cykoria	Forma do zapiekank	2 (3)	180	✿	25 - 30	Porada kulinarna: Przekroić na pół, doprawić, owinąć plastrami gotowanej szynki, połączyć sosem śmietanowym lub beszamelowym i posypać serem.
		2 (3)	190	✿ ^e	45 - 50	Nie nagrzewać piekarnika, nie otwierać drzwi urządzenia.
Faszerowana papryka, wegetariańska	Forma do zapiekank/brytfanna	2 (3)	190	---	50	Porada kulinarna: Faszerować ugotowanym ryżem, pszenicą lub soczewicą, cebulą, serem, ziołami i przyprawami.
Faszerowana cukinia, wegetariańska	Szklana blacha do pieczenia/brytfanna do grillowania	2 (3)	180	---	40	Porada kulinarna: Przygotować farsz ze starej marchwi, cebuli dymki, twarogu koziego, czosnku, tymianku, soli i pieprzu, posypać parmezanem.
Zapiekanka warzywna	Forma do zapiekank	2 (3)	180	✿	40 - 50	Warzywa i pozostałe składniki obgotować/zblanszować.
Kotlety warzywne, mrożone	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	220	✿	12 - 15*	
* Obrócić potrawę po upływie połowy czasu gotowania/pieczenia.						

Potrawy i dodatki

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

Potrawa	Wyposażenie	Poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/pieczczenia w min	Uwagi
Dodatki						
Ziemniaki w solnych skorupkach	Forma do zapiekank	2 (3)	200	---	40 - 60*	Do formy do zapiekank wsypać sól morską, tworząc warstwę o grubości 2 cm. Na wierzchu ułożyć małe, nieobrane ziemniaki i posmarować je oliwą z oliwek.
Łódeczki ziemniaczane	Blacha do pieczenia + Papier do pieczenia	2 (3)	200	✿	15*	Porada kulinarna: Ziemniaki pokroić w grube słupki, doprawić oliwą z oliwek, papryką i solą.
Frytki, świeży	Blacha do pieczenia + Papier do pieczenia	3 (4)	200	✿	15 - 20*	Porada kulinarna: Lekko natłuścić, po przyrządzeniu doprawić solą, papryką lub sproszkowanym curry.
Frytki, mrożone	Blacha do pieczenia + Papier do pieczenia	3 (4)	220	✿	14*	
Zapiekanka ziemniaczana	Forma do zapiekank	2 (3)	180	✿	35	Nie nagrzewać piekarnika, nie otwierać drzwi urządzenia.
		2 (3)	190	✿ ^e	55 - 60	
Placki ziemniaczane	Blacha do pieczenia	2 (3)	175	✿	20 - 30*	Blachę starannie natłuścić, masę ziemniaczaną odcisnąć, posmarować niewielką ilością oleju. Obrócić jeden raz.
		2 (3)	200	---	20 - 30*	
Ziemniaki smażone	brytfanna do grillowania	2 (3)	180	✿	30 - 45*	Niskotłuszczowy sposób przyrządzania. Rozłożyć równomiernie w brytfannie do grillowania, kilka razy przemieszać.
Ser kozi w chruście z boczku	Szkłana blacha do pieczenia/ blacha do pieczenia	2 (3)	220	✿	8 - 10	Można użyć twarogu koziego lub sera camembert.
		3 (4)	220	~~~~~	8 - 10	
Ser kozi z miodem	Szkłana blacha do pieczenia/ blacha do pieczenia	2 (3)	200	✿	8	Porada kulinarna: Twaróg lub camembert kozi skropić miodem lawendowym i posypać orzeszkami piniowymi.
		3 (4)	200	~~~~~	8	
Pieczony camembert, panierowany, świeży	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	180	✿	15 - 20	Piec tak długo, aż utworzy się chrupiąca panierka.
Pieczony camembert, panierowany, mrożony	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	180	✿	15 - 20	Piec tak długo, aż utworzy się chrupiąca panierka.
		2 (3)	200	---	15	
Paluszki z mozzarelli, mrożone	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	180	✿	10	
Feta	Blacha do pieczenia	2 (3)	250	~~~~~	12	Porada kulinarna: Włożyć do formy, dodając olej, pomidory, cebulę, czosnek i rozmaryn, doprawić solą i pieprzem.

* Obrócić potrawę po upływie połowy czasu gotowania/pieczczenia.

Potrawa	Wyposażenie	Poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/pieczczenia w min	Uwagi
Pieczony ser, świeży	Blacha do pieczenia	2 (3)	180	✿	20	Po upływie 10 min naciąć miękki ser na krzyż i rozłożyć. Forma nie powinna być dużo większa od sera, aby ser się nie rozpuścił.
Potrawa						
Tortilla	Forma do zapiekania	2 (3)	160	---	25	Porada kulinarna: Z papryką, oliwkami, cebulą, szynką serrano i serem Manchego.
Omlet wiejski	Forma do zapiekania	2 (3)	160	✿	40	Porada kulinarna: Z zielonymi i białymi szparagami oraz peklowanym łososiem.
Frittata	Forma do zapiekania	2 (3)	190	---	45 - 50	Porada kulinarna: Ze szpinakiem, cebulą i krewetkami.
Enchiladas, zapiekane	Szklana blacha do pieczenia/ brytfanna do grillowania	2 (3)	200	---	15 - 20	
Lasagne	Forma do zapiekania	2 (3)	175	✿	35	Porada kulinarna: Wersja klasyczna lub wegetariańska z grillowanymi warzywami i mozzarellą z mleka bawolego.
		2 (3)	180 - 190	✿ ^e	55 - 60	Nie nagrzewać piekarnika, nie otwierać drzwi urządzenia.
Makaron z serem	Forma do zapiekania	2 (3)	180 / 220	✿	10 - 20	W celu uzyskania serowej skórki po upływie 10 min zwiększyć temperaturę do 220°C i zrumienić przez kolejne 10 min.
Szpeckle z serem	Forma do zapiekania	2 (3)	180 / 220	✿	30	Świeżo ugotowane szpeckle układać warstwami w formie, posypując każdą warstwę serem. Na ostatniej warstwie sera ułożyć zrumienioną cebulę i na 5 min zwiększyć temperaturę do 220°C.
Sajgonki, mrożone	Blacha do pieczenia + Papier do pieczenia	2 (3)	225	✿	18 - 20*	
Mini-sajgonki, mrożone	Blacha do pieczenia + Papier do pieczenia	2 (3)	225	✿	10*	
Pizza, świeża	Blacha do pieczenia	2 (3)	230 - 250	---	10 - 15	Blachę do pieczenia lekko natłuścić.
Pizza, wstępnie podpieczona	Blacha do pieczenia + Papier do pieczenia	2 (3)	230	✿	6 - 8	
		2 (3)	230	---	6 - 8	
Pizza, mrożona	Ruszt	2 (3)	200	✿	11 - 13	
		2 (3)	220	---	11 - 13	
Pizza amerykańska (na grubym spodzie), mrożona	Blacha do pieczenia	2 (3)	200	---	20 - 24	Nie nagrzewać piekarnika!

* Obrócić potrawę po upływie połowy czasu gotowania/pieczczenia.

Potrawa	Wyposażenie	Poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/pieczczenia w min	Uwagi
Podpłomyk, świeży	Blacha do pieczenia	2 (3)	250	---	8 - 10	Porada kulinarna: Wersja klasyczna lub z twarogiem kozim, szynką parmeńską, figami i cebulą dymką.
Podpłomyk, wstępnie podpieczone	Blacha do pieczenia + Papier do pieczenia	2 (3)	250	✿	7	
Podpłomyk, mrożone	Ruszt	2 (3)	200	✿	10 - 12	
		2 (3)	230	---	8 - 10	
Quiche	Forma do tarty	2 (3)	200	---	20 + 20	Spód podpiec przez 20 min, na spodzie rozprowadzić masę i piec przez kolejne 20 min.
Ciasto cebulowe	Blacha do pieczenia	2 (3)	200	---	30 - 40	
* Obrócić potrawę po upływie połowy czasu gotowania/pieczczenia.						

Ryba

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

Potrawa	Wyposażenie	Poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/pieczczenia w min	Uwagi
Szaszłyki z krewetek, świeży	Ruszt + brytfanna do grillowania	3 (4)	180	~~~~~	10*	
Szaszłyki z krewetek, mrożone	Ruszt + brytfanna do grillowania	3 (4)	180	~~~~~	12*	
Szaszłyki rybne	Ruszt + brytfanna do grillowania	3 (4)	200	~~~~~	12*	Używać gatunków ryb o zwartej konsystencji mięsa, takich jak czarniak, łosoś, karmazyn, dorsz.
Pstrąg, cały	Blacha do pieczenia	3 (4)	200 - 220	~~~~~	16*	Porada kulinarna: Faszerować cytryną, czosnkiem i natką pietruszki.
Dorada, cała	Ruszt + brytfanna do grillowania	3 (4)	200 - 220	~~~~~	20 - 25*	Porada kulinarna: Faszerować cytryną, czosnkiem i tymiankiem lub miętą. Skórę dorady naciąć po przekątnej.
	Blacha do pieczenia	3 (4)	190	✿	20 - 25*	

* Obrócić potrawę po upływie połowy czasu gotowania/pieczczenia.

Potrawa	Wyposażenie	Poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/pieczczenia w min	Uwagi
Stek z łososia	Ruszt + brytfanna do grillowania	3 (4)	250		10 - 12	Porada kulinarna: Marynować z dodatkiem limonki, soli, pieprzu i czosnku.
	Blacha do pieczenia	2 (3)	200		10 - 12	
Stek z tuńczyka	Blacha do pieczenia	2 (3)	200		8 - 10	Porada kulinarna: Wersja azjatycka z sosem sojowym, olejem sezamowym, imbirem, miodem, czosnkiem, chili i nasionami kolendry.
Paluszki rybne, mrożone	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	220		15 - 17*	
Krążki kalmara, mrożone	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	220		8 - 12	

* Obrócić potrawę po upływie połowy czasu gotowania/pieczczenia.

Mięso

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

Potrawa	Wyposażenie	Poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/pieczczenia w min	Uwagi
Wołowina						
Pieczeń wołowa (1,5 kg)	Szklana blacha do pieczenia/ brytfanna do grillowania	2 (3)	180		90 - 120*	

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

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

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

Potrawa	Wypo- saże- nie	Poziom	Tempera- tura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowa- nia/pie- czenia w min	Uwagi
Rumsztyk, różowy (500 g)	Szklana bla- cha do pie- czenia/ brytfanna do grillowania	2 (3) 2 (3)	200 200	✱ ✱ ^e	30 45 - 50	Nie nagrzewać piekarnika, nie otwierać drzwi urządzenia.
Rostbef/połędwica wołowa (1 kg) – krwisty	Szklana bla- cha do pie- czenia/ brytfanna do grillowania	2 (3)	230 / 180	✱	25 - 35**	Porada kulinarna: Doskonale komponuje się z sosem berneńskim lub na zimno, w pla- strach z sosem remoulade i smażonymi ziemniakami.
– różowy	Szklana bla- cha do pie- czenia/ brytfanna do grillowania	2 (3)	230 / 180	✱	30 - 40**	
– dobrze wypieczony	Szklana bla- cha do pie- czenia/ brytfanna do grillowania	2 (3)	230 / 180	✱	50 - 60**	
Wieprzowina						
Filet wieprzowy, cały	Szklana bla- cha do pie- czenia/ brytfanna do grillowania	2 (3)	230 / 180	✱	20 - 25**	Porada kulinarna: Marynować z dodatkiem oleju, czosnku i natki pietruszki.
Filet wieprzowy (250 g)	Szklana bla- cha do pie- czenia/ brytfanna do grillowania	2 (3) 2 (3)	180 180	✱ ✱ ^e	30 40 - 45	Nie nagrzewać piekarnika, nie otwierać drzwi urządzenia.
Medaliony wie- przowe	Szklana bla- cha do pie- czenia/ brytfanna do grillowania	2 (3)	180	✱	12 - 15*	Porada kulinarna: Krótco przed wyjęciem potrawy włożyć do szklanej blachy do pie- czenia/brytfanny do grillowania kawałek masła oraz gałązkę rozmarynu i kontynu- ować pieczenie.
Pieczeń wołowa - udziec (1 kg)	Szklana bla- cha do pie- czenia/ brytfanna do grillowania	2 (3)	230 / 180	✱	45 - 50**	
Pieczeń wieprzowa - karkówka (1,5 kg)	Szklana bla- cha do pie- czenia/ brytfanna do grillowania	2 (3) 2 (3)	230 / 180 230 / 180	✱ ✱ ^u	85 - 95** 70 - 80**	
Pieczeń wieprzowa ze skórą / chrupiąca pieczeń wieprzowa (1,5 kg)	Ruszt + brytfanna do grillowania	2 (3)	180 / 200	✱ ^u	60 - 70***	

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

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

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

Potrawa	Wypoza- nie	Poziom	Tempera- tura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowa- nia/pie- czenia w min	Uwagi
Golonka	Ruszt + brytfanna do grillowania	2 (3)	150 / 200		40 - 45***	Skórę ponacinać w romby, dzięki czemu będzie przyjemnie chrupiąca.
Schab peklowany (1 kg)	Szklana bla- cha do pie- czenia/ brytfanna do grillowania	2 (3)	180 / 160		50 - 60**	
Pieczeń zwijana	Szklana bla- cha do pie- czenia/ brytfanna do grillowania	2 (3)	230 / 180		65 - 70***	
	Ruszt + brytfanna do grillowania	2 (3)	230 / 180		75 - 80***	
Cielęcina						
Pieczeń cielęca (1,5 kg)	Szklana bla- cha do pie- czenia/ brytfanna do grillowania, brytfanna	2 (3)	180		50 - 60*	
Udziec cielęcy	Szklana bla- cha do pie- czenia/ brytfanna do grillowania, brytfanna	2 (3)	150 / 180		50 - 60***	
Polędwica cielęca	Szklana bla- cha do pie- czenia/ brytfanna do grillowania, brytfanna	2 (3)	160 - 170		20	
Faszerowana pierś cielęca	Szklana bla- cha do pie- czenia/ brytfanna do grillowania, brytfanna	2 (3)	120 - 130		120	
Dziczyzna						
Pieczeń z dzika	Szklana bla- cha do pie- czenia/ brytfanna do grillowania, brytfanna	2 (3)	170		60 - 90*	Porada kulinarna: Marynować przez noc w oleju, czosnku, musztardzie i ziołach prowansalskich.

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

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

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

Potrawa	Wyposażenie	Poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/pieczczenia w min	Uwagi
Udziec sarni	Szklana blacha do pieczenia/ brytfanna do grillowania, brytfanna	2 (3)	170 - 180	✿	60 - 80	
Comber sarni	Szklana blacha do pieczenia/ brytfanna do grillowania, brytfanna	2 (3)	165 - 175	✿	20	
		2 (3)	165 - 175	---	20 - 25	
Comber z królika	Szklana blacha do pieczenia/ brytfanna do grillowania, brytfanna	2 (3)	180	✿	15 - 25*	Porada kulinarna: Marynować w czosnku, rozmarynie, oliwie z oliwek i occie balsamicznym dobrej jakości.
Udziec jagnięcy – różowy	Szklana blacha do pieczenia/ brytfanna do grillowania, brytfanna	2 (3)	180 - 190	✿	100*	Porada kulinarna: Marynować przez noc w oliwie z oliwek z dodatkiem czosnku, rozmarynu i plasterków cytryny.
– dobrze wypieczony	Szklana blacha do pieczenia/ brytfanna do grillowania, brytfanna	2 (3)	180 - 190	✿	120*	
Golonka jagnięca	Szklana blacha do pieczenia/ brytfanna do grillowania, brytfanna	2 (3)	180 - 200	✿	35 - 45	
Różne						
Klopsiki (po 80 g)	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	200	✿	30 - 35	Im bardziej płaskie są klopsiki, tym krótszy jest czas ich przyrządzania. To doskonałe rozwiązanie w przypadku przyrządzania potrawy w dużych ilościach.
Klopsiki, podsmażane (po 80 g)	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	200	✿	20	Ładnie zrumienione, a mimo to soczyste klopsiki: Najpierw podsmażyć je na patelni, a następnie włożyć do piekarnika.
Klopsiki (po 25 g)	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	200	✿	25 - 30	Porada kulinarna: Mogą stanowić punkt wyjścia do wielu pokrewnych potraw, np. klopsików w sosie pomidorowym, szwedzkich kulek mięsnych, klopsów królewieckich.

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

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

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

Potrawa	Wypozażenie	Poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/pieczenia w min	Uwagi
Klopsiki, podsmażane (po 25 g)	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	200	✿	15	Porada kulinarna: Klopsiki z mięsa jagnięcego i króliczego nadziać na patyczki do szaszłyków i podawać z jogurtem miętowym lub musztardą figową.
Pieczeń rzymska, świeża (700 g)	Ruszt + brytfanna do grillowania	2 (3)	160	✿	60	
Bekon w paskach (boczek), cienki	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	3 (4)	180	✿	8 - 10	Po wyjęciu osączyć na ręczniku papierowym.
Bekon w paskach (boczek), gruby	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	3 (4)	190	✿	8 - 12	
Faszerowana papryka z mięsem mielonym	Forma do zapiekanek/ brytfanna	2 (3)	175	✿	55 - 60	Porada kulinarna: Faszerować mięsem mielonym i zapiekać w sosie pomidorowym.
* Najpierw obsmażyć na patelni/w brytfannie na płycie grzewczej.						
** Mięso podpiec w wysokiej temperaturze, po upływie 15-20 minut zmniejszyć temperaturę.						
*** Mięso piec w niskiej temperaturze, na ostatnie 15-20 minut zwiększyć temperaturę.						

Drób

- Drób będzie zrumieniony i chrupiący, jeśli pod koniec pieczenia zostanie polany masłem, wodą z solą, wytopionym tłuszczem lub sokiem pomarańczowym.
- W przypadku kaczki lub gęsi nakłóć skórę pod skrzydłami, aby ułatwić wytapianie się tłuszczu.
- Do przyrządzania potraw wymagających podlewania dużą ilością wody podczas pieczenia, używać brytfanny lub innej żaroodpornej formy. Zasada ta dotyczy również potraw, w przypadku których wytapia się duża ilość tłuszczu, np. pieczonej gęsi.

Potrawa	Wypozażenie	Poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/pieczenia w min	Uwagi
Kaczka, cała (1,5 - 2 kg)	Ruszt + brytfanna do grillowania/ brytfanna	2 (3)	160 / 180	---	75*	Porada kulinarna: Faszerować pomarańczami, jabłkami lub suszonymi owocami.
Pierś kaczki	Brytfanna/ forma do zapiekanek	2 (3)	190	☼	25 - 35	Skórę ponacinać w romby.
Gęś, cała (5 kg)	Ruszt + brytfanna do grillowania/ brytfanna	2 (3)	160 / 190	✿	110 - 130*	Porada kulinarna: Faszerować jabłkami, cebulą oraz majerankiem i spiąć.
		2 (3)	160 / 190	---	110 - 130*	

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

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

Potrawa	Wyposażenie	Poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/pieczczenia w min	Uwagi
Indyczka, cała	Ruszt + brytfanna do grillowania/ brytfanna	2 (3)	200 / 160	✿	120 - 180*	
		2 (3)	200 / 160	---	120 - 180*	
Kurczak, cały (1 kg) (według EN60350-1)	Ruszt + brytfanna do grillowania	2 (3)	190	✿	70 - 80	Nagrząć piekarnik.
		2 (3)	190	☼	70 - 80	
Podudzia kurczaka	Ruszt + brytfanna do grillowania	3 (4)	220	☼	30**	Porada kulinarna: Przygotować azjatycką marynatę z sosu sojowego, miodu, chili, czosnku, imbiru, kinu rzymskiego, otartej skórki z limetki, kolendry.
		3 (4)	220	☼	30**	
Udka kurczaka	Ruszt + brytfanna do grillowania	3 (4)	220	☼	30**	Po obróceniu na górze powinna znajdować się strona z większą ilością skóry, która zrumieni się i będzie przyjemnie chrupka. Marynować w oleju z dodatkiem rozmarynu, plasterków limonki i czosnku.
		3 (4)	220	☼	30**	
Pierś kurczaka	Ruszt + brytfanna do grillowania	2 (3)	200	✿	20 - 25	Porada kulinarna: Przed pieczeniem natrzeć pastą Tandoori. Nie nagrzewać piekarnika, nie otwierać drzwi urządzenia.
		2 (3)	200	✿ ^e	50	
Nuggetsy z kurczaka, mrożone	Blacha do pieczenia + Papier do pieczenia	2 (3)	200	✿	15**	
Pierś przepiórki	Blacha do pieczenia	3 (4)	220	☼	10 - 12	Posmarować olejem i przyprawami, np. papryką, tymiankiem, jałowcem i czosnkiem.
Przepiórka, cała (po 150 g)	Ruszt + brytfanna do grillowania	3 (4)	200	☼	20 - 25	Posmarować olejem i przyprawami, np. papryką, tymiankiem, jałowcem i czosnkiem.

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

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

Grillowanie i opiekanie

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

Potrawa	Wyposażenie	Poziom	Ustawiana temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/pieczczenia w min	Uwagi
Boczek, w plastrach	Ruszt + brytfanna do grillowania	2 (3)	230		18 - 20*	
		2 (3)	230		18 - 20*	
Szaszłyk	Ruszt + brytfanna do grillowania	3 (4)	190		16*	
Kiełbasa pieczona	Ruszt + brytfanna do grillowania	3 (4)	270		10*	
Merguez	Ruszt + brytfanna do grillowania	3 (4)	250		12*	
Żeberka, wstępnie ugotowane	Ruszt + brytfanna do grillowania	3 (4)	200 - 220		24*	
		3 (4)	200 - 220		24*	
Żeberka, surowe	Ruszt + brytfanna do grillowania	3 (4)	220		40*	Porada kulinarna: Marynować w oleju, musztardzie, occie balsamicznym i miodzie, dodając czosnek, sos Worcester, koncentrat pomidorowy oraz tabasco.
		3 (4)	220		30*	
Kurczę saté	Ruszt + brytfanna do grillowania	3 (4)	250		10 - 14*	Podawać z sosem z orzeszków ziemnych.
Ser Halloumi (ser do grillowania)	Ruszt + brytfanna do grillowania	3 (4)	250		5 - 8	Halloumi to półtwardy ser, popularny szczególnie w kuchni tureckiej i greckiej. Doskonale nadaje się do grillowania.
Opiekanie chleba tostowego (szerokość urządzenia 60 cm)	Ruszt	3	200		2:30 - 3	Nagrzewać piekarnik przez maksymalnie 5 minut. Nie odchodzić od urządzenia, aby tosty nie zrobiły się zbyt ciemne. Grillować wyłącznie przy zamkniętych drzwiach piekarnika.
Opiekanie chleba tostowego (szerokość urządzenia 76 cm)	Ruszt	4	200		2 - 2:30	Nagrzewać piekarnik przez maksymalnie 5 minut. Nie odchodzić od urządzenia, aby tosty nie zrobiły się zbyt ciemne. Drzwi piekarnika muszą być zamknięte podczas grillowania.
Tosty hawajskie	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	3 (4)	190		8 - 10**	
Croque monsieur	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	3 (4)	190		8 - 11**	
Grzanki	Blacha do pieczenia	2 (3)	180		15*	Porada kulinarna: Świeży chleb biały wymieszać z oliwą z oliwek, czosnkiem oraz igielkami rozmarynu. Nie używać zbyt dużej ilości oliwy i skropić chleb oliwą bezpośrednio przed przyrządzaniem grzanek, aby nie wchłonęły całego tłuszczu. Wielokrotnie obracać.

* Obrócić potrawę po upływie połowy czasu gotowania/pieczczenia.

** Zapiekać do uzyskaniażądanego stopnia zrumienienia.

Potrawa	Wyposażenie	Poziom	Ustawiana temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/pieczenia w min	Uwagi
Zapiekane bezy	Tortownica	2 (3)	220 - 250	~~~~~	4 - 5**	Nie odchodzić od urządzenia, aby bezy nie zrobiły się zbyt ciemne.
Suszone śliwki w chruscie z boczku	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	3 (4)	200	~~~~~	8 - 10	Doskonale smakuje również w wersji z daktylami lub morelami.
* Obrócić potrawę po upływie połowy czasu gotowania/pieczenia.						
** Zapiekać do uzyskaniażądanego stopnia zrumienienia.						

Wypieki

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

Potrawa	Wyposażenie	Poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/pieczczenia w min	Uwagi
Ciasto						
Sernik	Tortownica	1 (2)	160 - 165	✿	70 - 75	Niski sernik z użyciem połowy masy serowej.
		1 (2)	160 - 165	---	70 - 75	
		1 (2)	160 - 165	✿	85 - 90	
		1 (2)	160 - 165	---	80 - 90	
		1 (2)	160 - 165	✿	40 - 45	
Ciasto ucierane	Tortownica	2 (3)	160 - 170	✿	50 - 60	
		2 (3)	160 - 170	---	50 - 60	
Ciasto z formy	Forma prostokątna	2 (3)	160 - 170	✿	60 - 65	W celu uzyskania równomiernego zrumienienia ustawić wzdłuż komory piekarnika.
		2 (3)	160 - 170	---	55 - 60	
Babka, babka drożdżowa	Forma z kominkiem	1 (2)	165	✿	30	Porada kulinarna: Klasyczna babka lub w wersji z boczkiem i orzechami włoskimi.
		1 (2)	170	✿ ^e	55	Nie nagrzewać piekarnika, nie otwierać drzwi urządzenia.
Ciasta z blachy	Blacha do pieczenia	2 (3)	165 - 170	✿	20 - 30	Blachę do pieczenia lekko natłuścić.
		2 (3)	165 - 170	---	40 - 50	
Rolada biszkoptowa	Blacha do pieczenia + Papier do pieczenia	2 (3)	190	✿	6	Jeszcze ciepłe ciasto wyłożyć na oprószony cukrem papier do pieczenia, odwracając blachę do góry dnem, następnie zrolować.
Spód biszkoptowy	Tortownica	2 (3)	150	✿	40 - 45	Tortownicę wyłożyć papierem do pieczenia.
Ciasto drożdżowe z blachy	Blacha do pieczenia	2 (3)	165	✿	30 - 35	Porada kulinarna: Obłożyć śliwkami, figami lub cebulą i boczkiem.
		2 (3)	165	---	30 - 35	
Ciasto kruche z owocami	Forma do tarty	2 (3)	165	✿	40 - 50	Porada kulinarna: Obłożyć truskawkami lub morelami i marcepanem.
		2 (3)	170	---	40 - 50	
		2 (3)	165	✿	45 - 55	
Tarta	Forma do tarty	2 (3)	190	✿	30 - 40	Francuskie ciasto na kruchym spodzie, np. tarte aux pommes, tarte tatin, tarte au chocolat, tarte au citron.
		2 (3)	190	---	30 - 40	
		2 (3)	190	✿	40 - 45	
		2 (3)	190	---	45 - 50	
Strudel z ciasta francuskiego	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	200	✿	20 - 25	Porada kulinarna: Faszerować budyniem i czereśniami lub jabłkami.
Szarlotka (według EN60350-1) (szerokość urządzenia 60 cm)	Tortownica Ø 20 cm	2	160**	✿	90 - 105	Nagrzewanie piekarnika
	Tortownica Ø 20 cm	1	160**	---	90 - 100	Nagrzewanie piekarnika
Szarlotka (według EN60350-1) (szerokość urządzenia 76 cm)	Tortownica Ø 20 cm	3	160**	✿	85 - 100	Nagrzewanie piekarnika
	Tortownica Ø 20 cm	2	160**	---	100 - 110	Nagrzewanie piekarnika

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

** Dezaktywować w ustawieniach podstawowych funkcję szybkiego nagrzewania → "Ustawienia podstawowe" na stronie 24

Potrawa	Wyposażenie	Poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/pieczczenia w min	Uwagi
Tort biszkoptowy (według EN60350-1)	Tortownica Ø 26 cm	2	160**	✿	22 - 30	Nagrzewanie piekarnika
(szerokość urządzenia 60 cm)	Tortownica Ø 26 cm	2	160**	---	20 - 30	Nagrzewanie piekarnika
Tort biszkoptowy (według EN60350-1)	Tortownica Ø 26 cm	3	160**	✿	22 - 30	Nagrzewanie piekarnika
(szerokość urządzenia 76 cm)	Tortownica Ø 26 cm	3	160**	---	25 - 30	Nagrzewanie piekarnika
Wypieki drobne						
Ptyisie, eklerki	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	180	✿	35	Porada kulinarna Nadziewać kremem waniliowym, musem czekoladowym, śmietaną z musem owocowym lub śmietaną mocca.
		2 (3)	180	---	40	
		2 (3)	180	✿	35	
Ciasteczka, ciasteczka wyciskane	Blacha do pieczenia	2 (3)	160 - 170	✿	15	
		2 (3)	160 - 170	---	18	
Drobne wypieki z ciasta francuskiego	Blacha do pieczenia + Papier do pieczenia	2 (3)	200	✿	15 - 20	
Kieszonki z ciasta francuskiego, nadziewane	Blacha do pieczenia + Papier do pieczenia	3 (4)	200	✿	15	Porada kulinarna: Nadziewać szynką i serem lub jabłkami i rodzynkami.
Wypieki z ciasta francuskiego	Blacha do pieczenia + Papier do pieczenia	3 (4)	200	✿	15	Porada kulinarna: Z sezamem, makiem, lukrem.
Paluszki z ciasta francuskiego	Blacha do pieczenia + Papier do pieczenia	3 (4)	200	✿	15	Porada kulinarna: Z serem, szynką, orzechami.
Różki z ciasta francuskiego	Blacha do pieczenia + Papier do pieczenia	2 (3)	200	✿	15 - 20	Porada kulinarna: Z budyniem, owocami.
Andruty	Blacha do pieczenia + Papier do pieczenia	2 (3)	140	✿	8 - 10	Formować na gorąco przed ostygnięciem, np. różki do lodów lub roladki na deser.
Grissini	Blacha do pieczenia + Papier do pieczenia	2 (3)	160	✿	30	Posypać solą morską, rozmarynem, curry, sezamem lub kminkiem.
Cookies (po 20 g)	Blacha do pieczenia + Papier do pieczenia	2 (3)	175	✿	12 - 14	Z czekoladą, rodzynkami, orzechami lub cytryną.

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

** Dezaktywować w ustawieniach podstawowych funkcję szybkiego nagrzewania → "Ustawienia podstawowe" na stronie 24

Potrawa	Wyposażenie	Poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/pieczczenia w min	Uwagi
Brownies	Blacha do pieczenia + Papier do pieczenia	2 (3)	120	✿	60	Po upieczeniu pokroić w kwadraty. Niska temperatura powoduje, że konsystencja w środku jest lekko płynna.
		2 (3)	180	✿ ^e	40 - 45	Nie nagrzewać piekarnika, nie otwierać drzwi urządzenia.
Muffiny	Blacha do muffinów/foremki papierowe	2 (3)	160	✿	25 - 30	Z czekoladą, orzechami lub rodzynkami.
		2 (3)	160	---	25 - 30	
		2 (3)	160 - 165	-	25 - 30	
Ciastka (według EN60350-1) (szerokość urządzenia 60 cm)	Szklana blacha do pieczenia	2	150**	✿	25 - 30	Nagrzewanie piekarnika
	Blacha do pieczenia	3 1	150**	✿	28 - 32	Nagrzewanie piekarnika Wykorzystanie dwóch poziomów
	Szklana blacha do pieczenia					
	Szklana blacha do pieczenia	3	160**	---	20 - 25	Nagrzewanie piekarnika
Ciastka (według EN60350-1) (szerokość urządzenia 76 cm)	Szklana blacha do pieczenia	3	150**	✿	26 - 32	Nagrzewanie piekarnika
	Blacha do pieczenia	4 2	150**	✿	30 - 32	Nagrzewanie piekarnika Wykorzystanie dwóch poziomów
	Szklana blacha do pieczenia					
	Szklana blacha do pieczenia	4	160**	---	23 - 24	Nagrzewanie piekarnika
Ciasteczka wyciskane (według EN60350-1) (szerokość urządzenia 60 cm)	Blacha do pieczenia	2	140**	✿	35 - 40	Nagrzewanie piekarnika
	Blacha do pieczenia	3 1	140**	✿	35 - 40	Nagrzewanie piekarnika Wykorzystanie dwóch poziomów
	Szklana blacha do pieczenia					
	Blacha do pieczenia	2	140**	---	26 - 30	Nagrzewanie piekarnika

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

** Dezaktywować w ustawieniach podstawowych funkcję szybkiego nagrzewania → "Ustawienia podstawowe" na stronie 24

Potrawa	Wyposażenie	Poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/pieczczenia w min	Uwagi
Ciasteczka wyciskane	Blacha do pieczenia	3	140**	✿	30 - 35	Nagrzewanie piekarnika
(według EN60350-1) (szerokość urządzenia 76 cm)	Blacha do pieczenia	4	140**	✿	30 - 40	Nagrzewanie piekarnika
	Szklana blacha do pieczenia	2				Wykorzystanie dwóch poziomów
	Blacha do pieczenia	3	140**	---	30 - 35	Nagrzewanie piekarnika
Chleb, bułki						
Chleb mieszany	Blacha do pieczenia + Papier do pieczenia	2 (3)	200 / 170*	✿	40 - 50	
		2 (3)	200 / 170*	---	40 - 50	
		2 (3)	200 / 165*	-	45 - 50	
Chleb na zakwasie	Blacha do pieczenia	2 (3)	200 / 180*	---	50 - 60	
Chleb z oliwkami i pomidorami	Blacha do pieczenia	2 (3)	200 / 170*	---	40 - 50	
Chleb w formie prostokątnej	Forma prostokątna	2 (3)	175	---	40 - 45	
Bagietka, wstępnie podpieczone	Blacha do pieczenia + Papier do pieczenia	2 (3)	220	---	10 - 12	
Ciabatta, wstępnie podpieczone	Blacha do pieczenia + Papier do pieczenia	2 (3)	190	---	12 - 14	
		2 (3)	180	✿	12 - 14	
Chleb pita	Blacha do pieczenia + Papier do pieczenia	2 (3)	200	✿	15 - 20	Czas pieczenia zależy od wielkości i grubości placków.
		2 (3)	210	---	15 - 20	
Foccacia	Blacha do pieczenia + Papier do pieczenia	2 (3)	210	---	15 - 20	Obłżyć różnymi dodatkami, np. ziołami, solą morską, oliwkami, sardelami, cebulą, szynką, pomidorami lub serem.
Bagietka czosnkowa/ziółowa	Blacha do pieczenia + Papier do pieczenia	2 (3)	200	---	8 - 10	
Strudel z ciasta francuskiego	Blacha do pieczenia + Papier do pieczenia	2 (3)	200	✿	20 - 25	Porada kulinarna: Faszerować serem owczym i fetą.
Chałka	Blacha do pieczenia + Papier do pieczenia	2 (3)	165	✿	20	
		2 (3)	170	✿ ^e	30 - 35	Nie nagrzewać piekarnika, nie otwierać drzwi urządzenia.

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

** Dezaktywować w ustawieniach podstawowych funkcję szybkiego nagrzewania → "Ustawienia podstawowe" na stronie 24

Potrawa	Wyposażenie	Poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/pieczczenia w min	Uwagi
Bułki, wstępnie podpieczone	Blacha do pieczenia + Papier do pieczenia	2 (3)	210	---	8 - 10	
		2 (3)	200	✿	8 - 10	
Bułki, mrożone	Blacha do pieczenia + Papier do pieczenia	2 (3)	180	✿	10 - 12	
		2 (3)	200	---	10 - 12	
Bułki, świeże (po 50 g)	Blacha do pieczenia + Papier do pieczenia	2 (3)	250 / 200*	---	15 - 20	
Pieczewo ługowe, mrożone	Blacha do pieczenia + Papier do pieczenia	2 (3)	200	✿	10 - 12	
Croissanty, mrożone	Blacha do pieczenia + Papier do pieczenia	2 (3)	170	---	15 - 25	

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

** Dezaktywować w ustawieniach podstawowych funkcję szybkiego nagrzewania → "Ustawienia podstawowe" na stronie 24

Desery

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

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

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

Wekowanie

- 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 nie nadaje się do wekowania mięsa.
- Sprawdzić i starannie umyć słoiki, gumowe uszczelki, klamry i sprężynki.
- Ustawić słoiki z przetworami w żaroodpornym naczyniu z wodą. Słoiki nie mogą się dotykać, a ich zawartość powinna być zanurzona w wodzie do co najmniej $\frac{3}{4}$ wysokości słoika.
- Po upływie czasu wekowania otworzyć drzwi komory piekarnika. Słoiki wyjąć z komory piekarnika dopiero, gdy całkowicie ostygną.
- Zawekowane przetwory przechowywać w chłodnym, ciemnym i suchym miejscu, np. w spiżarni. Zawartość słoików, po ich otwarciu, należy przechowywać w lodówce i szybko zużyć.

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

Dezynfekcja

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

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

Suszenie

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

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

Kamień do pizzy

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

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

Akrylamid w produktach spożywczych

Jakie potrawy są narażone?

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

Porady dotyczące przyrządzania potraw, aby zawartość akrylamidu była możliwie najmniejsza

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

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

GAGGENAU



9001351861 p.l (021024)