

BX 480/481 112

Piekarnik podwójny

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	9
Stand-by	9
Aktywacja urządzenia	9
Dodatkowe informacje i i i [®]	9
Dmuchawa	9
Pozycje przełącznika wyboru funkcji	10
Wyposażenie	12
Akcesoria dodatkowe	12
Przed pierwszym użyciem	13
Ustawianie języka	13
Ustawianie formatu godziny	13
Ustawianie godziny	13
Ustawianie formatu daty	13
Ustawianie daty	13
Ustawianie jednostki temperatury	13
Pierwsze uruchomienie zakończone	13
Nagrzewanie piekarnika	13
Czyszczenie wyposażenia	13
Obsługa urządzenia	14
Komora piekarnika	14
Wsuwanie wyposażenia	14
Ustawianie rodzaju grzania i temperatury	14
Szybkie nagrzewanie	15
Wyłączanie bezpieczeństwa	15
Funkcje timera	15
Wywoływanie menu timera	15
Minutnik	16
Stoper	16
Czas trwania procesu gotowania/pieczenia	17
Koniec czasu gotowania	17
Ustawianie funkcji zegara równocześnie dla obydwu piekarników	18
Timer długoterminowy	19
Ustawianie timera długoterminowego	19
Termosonda	20
Umieszczanie termosondy w potrawie	20
Ustawianie temperatury wewnątrz potrawy	21
Wartości orientacyjne temperatury wewnątrz potrawy	22

Rożen obrotowy	23
Przygotowanie	23
Włączanie różna obrotowego	23
Wyłączanie różna	23
Funkcja podsmażania	24
Zabezpieczenie przed dziećmi	24
Aktywacja zabezpieczenia przed dziećmi	24
Dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi	24
Ustawienia podstawowe	25
Czyszczenie i przegląd	27
Środki czyszczące	27
Zdejmowanie rusztów wsuwanych	28
Pyroliza (samoczyszczenie)	28
Przygotowanie pyrolizy	28
Rozpoczynanie pyrolizy	29
Ustawianie samoczyszczenia pyrolitycznego dla obydwu piekarników	29
Czyszczenie wyposażenia za pomocą pyrolizy	29
Usterka, co robić?	30
Przerwa w zasilaniu	30
Tryb demo	30
Wymiana żarówki w piekarniku	31
Serwis	31
Symbol produktu (nr E) D) i numer fabryczny (nr FD)	31
Tabele i porady	32
Warzywa	33
Potrawy i dodatki	35
Ryba	38
Mięso	39
Drób	43
Grillowanie i opiekanie	44
Wypieki	46
Fermentacja (wyrastanie ciasta)	51
Desery	51
Rozmrażanie	53
Wekowanie	54
Dezynfekcja	54
Suszenie	55
Kamień do pizzy	55
Brytfanna	56
Akrylamid w produktach spożywczych	58

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

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo pożaru!

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

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

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

⚠ Ostrzeżenie – Poważne zagrożenie zdrowia!

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

Przyczyny uszkodzeń

Uwaga!

- Wyposażenie, folia, papier do pieczenia lub naczynia na dnie komory piekarnika: nie stawiać wyposażenia na dnie 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.

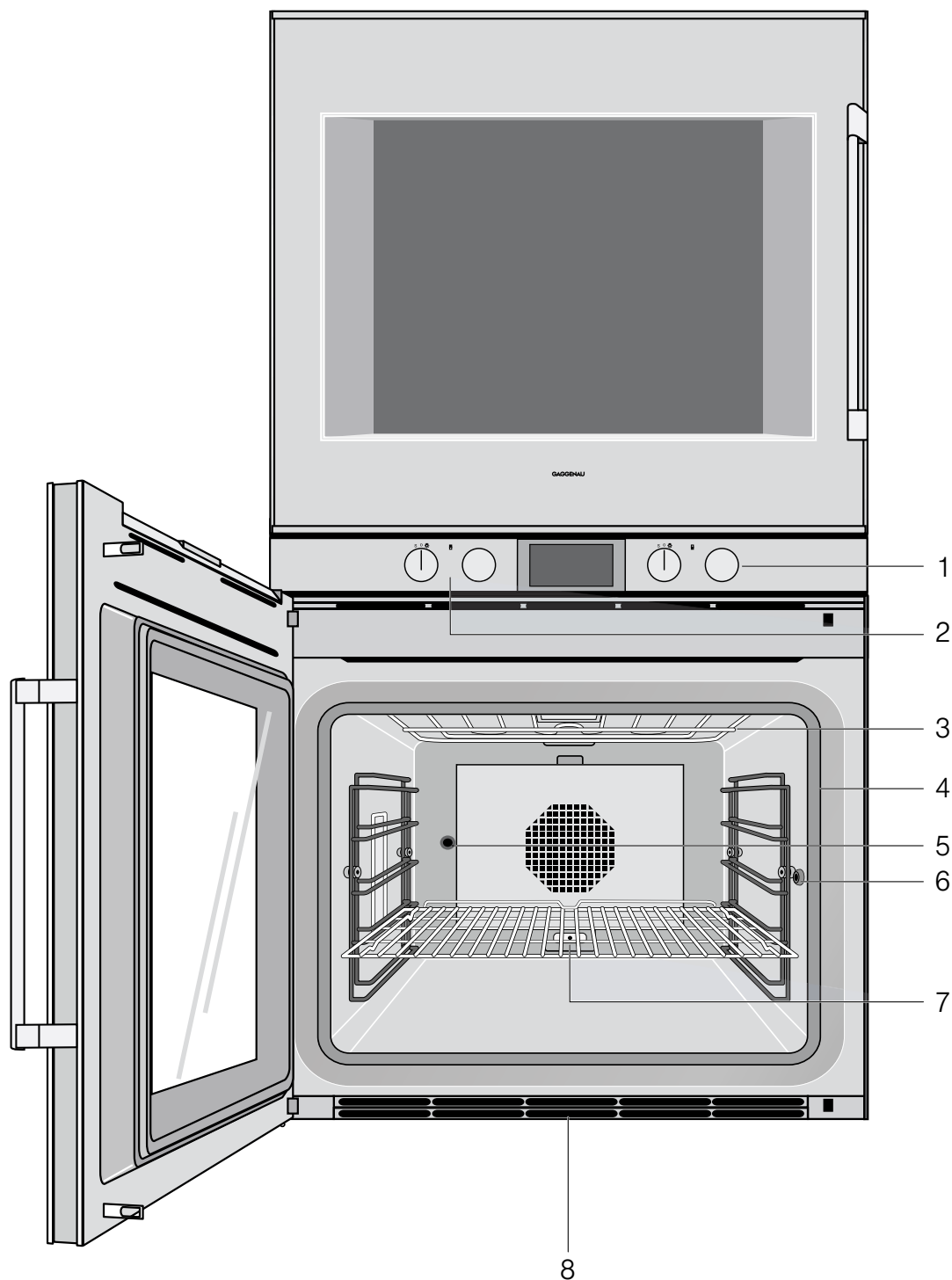


To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005r. „O zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie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



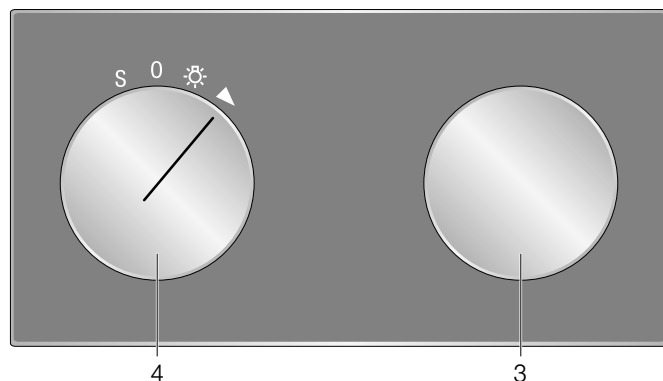
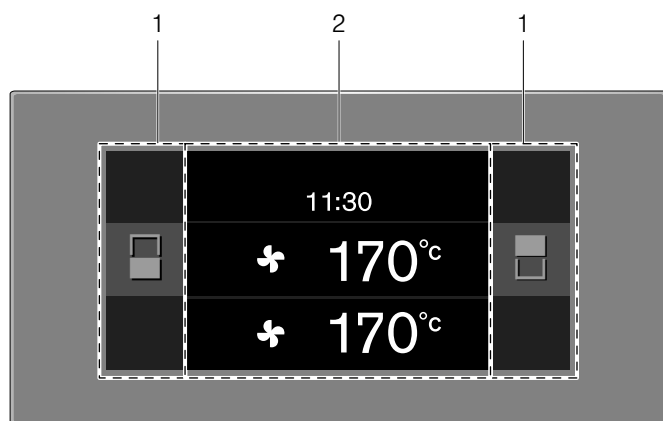
1	Elementy obsługi górnego piekarnika
2	Elementy obsługi dolnego piekarnika
3	Grzałka grilla
4	Uszczelka drzwi
5	Napęd różna obrotowego

6	Gniazdo termosondy
7	Gniazdo dodatkowej grzałki (wyposażenie dodatkowe kamienia do pieczenia i brytfanny)
8	Szczelina wentylacyjna

Wyświetlacz i elementy obsługi

Obsługa górnego i dolnego piekarnika jest identyczna. Za pomocą symbolu górnego piekarnika , dolnego piekarnika  i obydwu piekarników  można wybrać żądany wskaźnik. Jeśli przy użyciu przełącznika obrotowego lub przełącznika funkcji zostało zmienione jakieś ustawienie, na wyświetlaczu automatycznie pojawią się wartości danego piekarnika.

Tryb różna obrotowego, termosonda do potraw i funkcja przypiekania dostępne są tylko w dolnym piekarniku.



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 pokręta 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
	Górny piekarnik
	Dolny piekarnik
	Wyświetlanie ustawień obydwu piekarników
	Start
	Stop
	Przerwa/koniec
	Przerwanie
	Kasowanie
	Potwierdzenie/ zapisywanie ustawień
	Strzałka wyboru
	Wywoływanie dodatkowych informacji
	Szybkie nagrzewanie ze wskaźnikiem stanu
	Edycja ustawień
	Zabezpieczenie przed dziećmi
	Wywołanie menu timera
	Wywołanie timera długoterminowego
	Tryb demo
	Termosonda
	Uruchamianie różna
	Zatrzymywanie różna
	Uruchomić podsmażanie
	Zakończyć podsmażanie

Kolory i prezentacja

Kolory

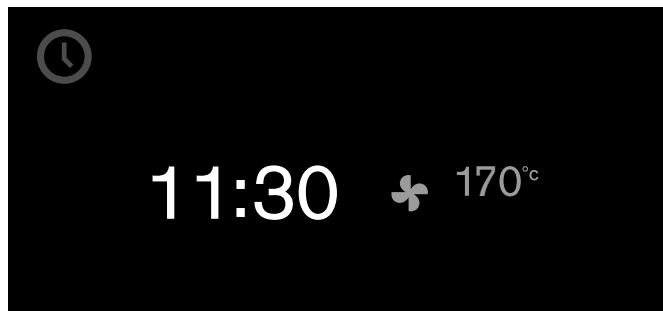
Różne kolory pomagają użytkownikowi w wykonywaniu poszczególnych ustawień.

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

Prezentacja

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

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



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 25

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^①

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

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

Pojawienie się na wyświetlaczu ważnych informacji lub poleceń jest sygnalizowane symbolem **i**^①. Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa i trybu pracy mogą być również wyświetlane automatycznie. Komunikaty te są po kilku sekundach automatycznie wygaszane lub wymagają potwierdzenia za pomocą ✓.

Dmuchawa

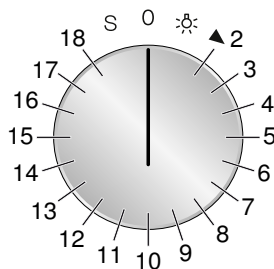
Urządzenie wyposażone jest w dmuchawę. Dmuchawa włącza się w trakcie pracy. Gorące powietrze usuwane jest w zależności od wersji urządzenia albo nad albo pod drzwiami.

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

Uwaga!

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

Pozycje przełącznika wyboru funkcji



Położenie	Funkcja/Rodzaj grzania	Temperatura	Zastosowanie
0	Pozycja zerowa		
☀	Światło		
2	☼ Gorące powietrze	50-300°C Proponowana temperatura 170°C	Gorące powietrze: do ciast, ciasteczek i zapiekanek 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, zapiekanek 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, zapiekanek, pieczeni.
5	--- Grzanie górne + 1/3 grzanie dolne	50-300°C Proponowana temperatura 170°C	Do ciast z blachy, ciasteczek, ciast z beżą, przyrządzania zapiekanek. Doskonałe rozwiązanie w przypadku, gdy pod koniec pieczenia potrawa wymaga jeszcze precyzyjnego podgrzania od góry.
6	--- Grzanie górne	50-300°C Proponowana temperatura 170°C	Precyzyjne grzanie z góry, np. do zapiekania ciast z owocami i beżą.
7	--- 1/3 Grzanie górne + grzanie dolne	50-300°C Proponowana temperatura 170°C	Do serników, chleba z formy, potraw w kąpieli wodnej (np. kluseczek jajecznych, crème brûlée). Do duszenia bez przykrycia oraz podgrzewania potraw (potrawy nie wysychają). Doskonałe rozwiązanie w przypadku, gdy pod koniec pieczenia potrawa wymaga jeszcze precyzyjnego podgrzania od dołu.
8	--- Grzanie dolne	50-300°C Proponowana temperatura 170°C	Do dopiekania, np. do wilgotnych ciast z owocami, do wekowania, do dań przyrządzanych w kąpieli wodnej.
9	☼ Gorące powietrze + grzanie dolne	50-300°C Proponowana temperatura 170°C	Dodatkowo grzanie od dołu do ciast wilgotnych, np. ciast z owocami.

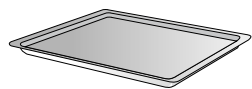
* Rodzaj grzania, za pomocą którego określona została klasa efektywności energetycznej zgodnie z normą EN60350-1.

Położenie	Funkcja/Rodzaj grzania	Temperatura	Zastosowanie
10	 Gorące powietrze + 1/3 grzanie dolne	50-300°C Proponowana temperatura 170°C	Do wysokich zapiekaneek, lasagne, ciasta cebulowego, potraw jajecznych (np. tortilli, omletu).
11	 Grill + termoobieg	50-300°C Proponowana temperatura 220°C	Równomierne podgrzewanie mięsa, drobiu i całej ryby.
12	 Grill powierzchniowy	50-300°C Proponowana temperatura 220°C	Grillowanie płaskich kawałków mięsa, kiełbasek lub filetów rybnych. Zapiekanie.
13	 Grill kompaktowy	50-300°C Proponowana temperatura 220°C	Nagrzewa się tylko środkowa część grzałki grilla. Energooszczędne grillowanie małej ilości produktów.
14	 Funkcja kamienia do pieczenia	50-300°C Proponowana temperatura 250°C	Tylko z kamieniem do pieczenia i grzałką, dostępnymi jako wyposażenie dodatkowe. Podgrzewany od dołu kamień do pieczenia umożliwia przygotowanie chrupiącej pizzy, chleba lub bułek, tak jak z pieca kamiennego.
15	 Funkcja brytfanny	50-220°C Proponowana temperatura 180°C	Tylko z brytfanną, systemem wysuwania blach i grzałką, dostępnymi jako wyposażenie dodatkowe. Nagrzewana brytfanna żeliwna do dużych ilości mięsa, zapiekaneek lub pieczeni świątecznej.
16	 Wyrastanie ciasta	30-50°C Proponowana temperatura 38°C	Wyrastanie: do ciasta drożdżowego i zaczynu. Ciasto wyrasta znacznie szybciej niż w temperaturze pokojowej. Optymalnym ustawieniem temperatury dla ciasta drożdżowego jest 38°C.
17	 Rozmrażanie	40-60°C Proponowana temperatura 45°C	Równomierne, delikatne rozmrażanie. Do warzyw, mięsa, ryb i owoców.
18	 Podtrzymywanie ciepła	30-120°C Proponowana temperatura 70°C	Podtrzymywanie ciepła potraw, podgrzewanie naczyń porcelanowych.
S	 Ustawienia podstawowe		W ustawieniach podstawowych można dostosować urządzenie do indywidualnych potrzeb.
	 + Pyroliza	485°C	Samoczyszczenie
* Rodzaj grzania, za pomocą którego określona została klasa efektywności energetycznej zgodnie z normą EN60350-1.			

Wyposażenie

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

Urządzenie posiada następujące wyposażenie:



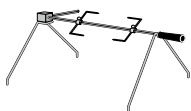
Blacha do pieczenia,
emaliowana



Kratka (ruszt)



Brytfanna do
grillowania z rusztem



Rożen



Termosonda

Akcesoria dodatkowe

Następujące elementy wyposażenia dodatkowego można zamówić w specjalistycznych punktach sprzedaży:

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

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 25

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 żądaną 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 żądaną 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.

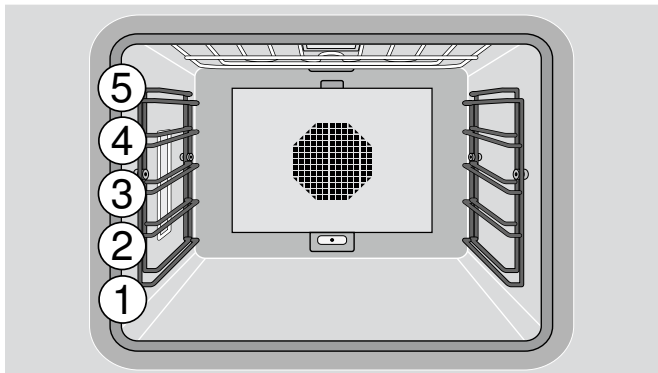
Czyszczenie wyposażenia

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

Obsługa urządzenia

Komora piekarnika

W komorze piekarnika jest pięć poziomów wsunięcia. Poziomy wsunięcia liczone są od dołu do góry.



Uwaga!

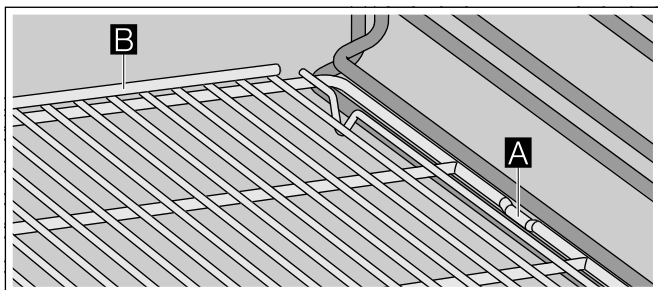
- Bezpośrednio na dnie komory gotowania nie wolno niczego ustawiać. Nie wolno wykładać go folią aluminiową. Nagromadzone gorące powietrze może uszkodzić urządzenie.
- Nie wsuwać wyposażenia między szczebelkami, ponieważ może się przechylić.

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.

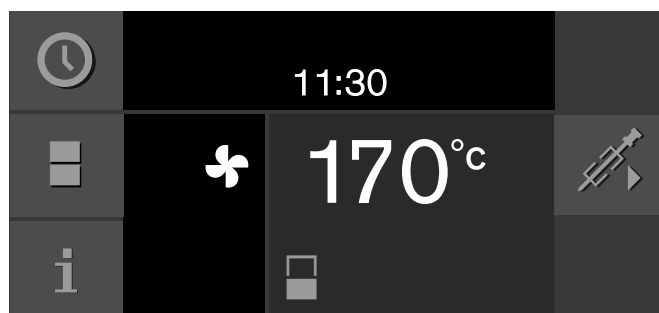


Ustawianie rodzaju grzania i temperatury

Możliwe jest równoczesne używanie obydwu piekarników z różnymi ustawieniami.

Wyjątek: Podczas samoczyszczenia pyrolitycznego jednego piekarnika nie jest możliwe włączenie drugiego piekarnika.

- 1 Nastawić żądany rodzaj grzania za pomocą przełącznika funkcji.
Przełącznik funkcji z lewej strony - dolny piekarnik
Przełącznik funkcji z prawej strony - górny piekarnik
Na wyświetlaczu pojawia się wybrany rodzaj grzania i proponowana temperatura.
Przykład: Dolny piekarnik, gorące powietrze, 170°C.

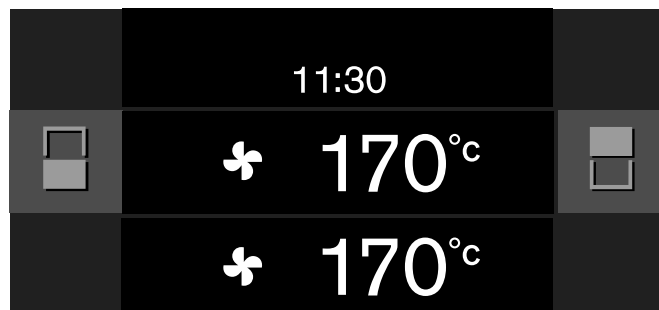


- 2 Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żadaną temperaturę.

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

Wskazówka: W przypadku ustawienia temperatury poniżej 70°C oświetlenie piekarnika nie włącza się.

Jeśli włączone są oba piekarniki, na wyświetlaczu wyświetlane są ustawienia obydwu piekarników. Za pomocą symbolu $\square$ lub $\square$ można na kilka sekund wybrać wskazanie odpowiedniego piekarnika, a przy użyciu $\square$ wraca się do wskazania obydwu piekarników.



Wyłączanie:

Obrócić przełącznik 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 25

Wyłączanie bezpieczeństwa

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

Wyjątek:
Programowanie za pomocą timera długoterminowego.

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

Funkcje timera

W menu timera ustawia się:

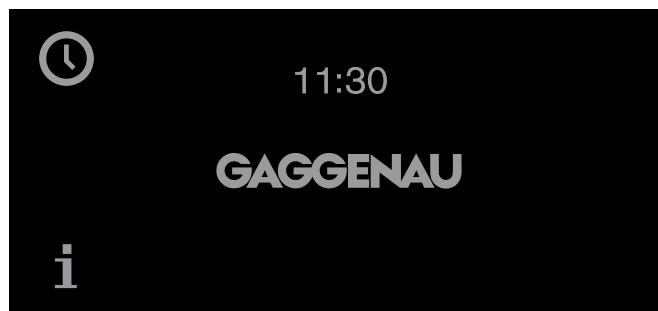
-  Minutnik
-  Stoper
-  Czas gotowania/pieczenia (nie w trybie uśpienia)
-  Zakończenie czasu gotowania/pieczenia (nie w trybie uśpienia)

W poniższych rozdziałach opisany jest sposób ustawiania funkcji zegara w jednym piekarniku. W przypadku ustawiania funkcji zegara równocześnie w obydwu piekarnikach należy dodatkowo przestrzegać wskazówek z rozdziału → "Ustawianie funkcji zegara równocześnie dla obydwu piekarników" na stronie 18.

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 .



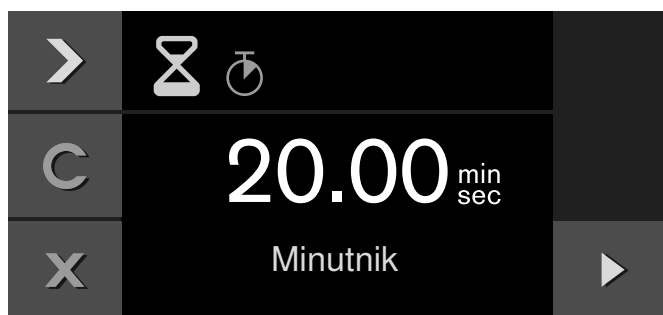
Pojawia się menu timera.

Minutnik

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

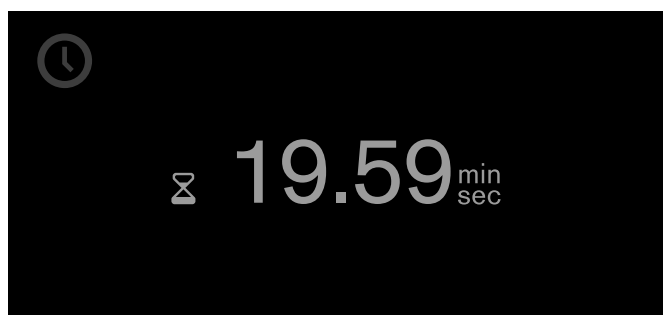
Ustawianie minutnika

- 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 ||. 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

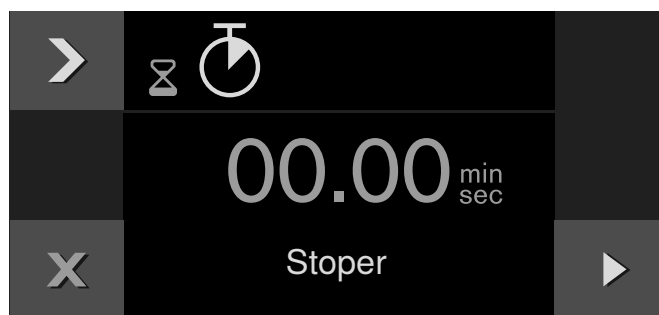
Stoper pracuje niezależnie od innych ustawień urządzenia.

Stoper odlicza czas od 0 sekund do 90 minut.

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

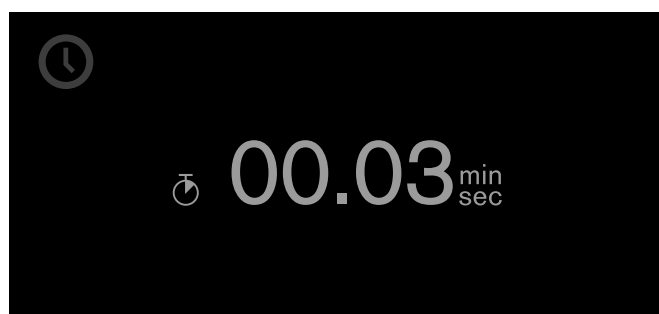
Włączanie stopera

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



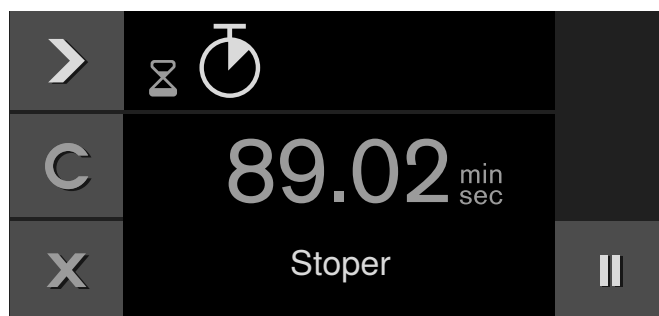
- 3 Włączyć za pomocą ▶.

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



Wstrzymanie pracy i ponowne włączanie stopera

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



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

- 4 Włączyć za pomocą ▶.

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

Wyłączanie stopera:

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

Czas trwania procesu gotowania/ pieczenia

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

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

Ustawianie czasu gotowania/ pieczenia

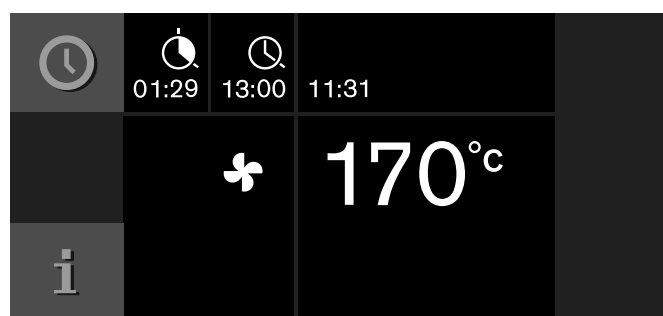
Rodzaj grzania i temperatura zostały ustawione, a potrawa włożona do piekarnika.

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

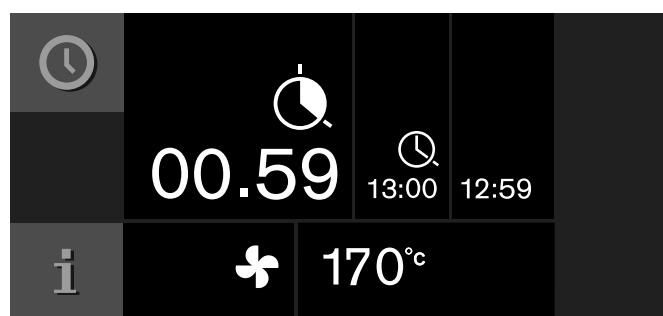


- 4 Włączyć za pomocą ▶.

Urządzenie włącza się. Menu timera zostaje zamknięte. Na wyświetlaczu pojawia się temperatura, tryb pracy, pozostały czas gotowania/ pieczenia oraz czas zakończenia gotowania/ pieczenia.



Minutę przed zakończeniem czasu gotowania/ pieczenia upływający czas wyświetlany jest w powiększeniu.



Po upływie ustawionego czasu gotowania/ pieczenia urządzenie wyłącza się. Miga symbol ⌚ i rozlega się sygnał. Milknie przed czasem, jeśli zostanie dotknięty symbol ✓, otworzone drzwi urządzenia lub przełącznik funkcji ustawiony na 0.

Zmiana ustawionego czasu gotowania/ pieczenia:

Wywołać menu timera. Za pomocą ➤ wybrać funkcję "Czas gotowania/ pieczenia" ⌚. Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić czas gotowania/ pieczenia. Włączyć za pomocą ▶.

Kasowanie ustawionego czasu gotowania/ pieczenia:

Wywołać menu timera. Za pomocą ➤ wybrać funkcję "Czas gotowania/ pieczenia" ⌚. Za pomocą C wykasować ustawiony czas gotowania/ pieczenia. Za pomocą X wrócić do normalnego trybu pracy.

Przerywanie całego procesu gotowania/ pieczenia:

Przełącznik funkcji ustawić na 0.

Wskazówka: Również podczas odliczania ustawionego czasu gotowania/ pieczenia można zmienić rodzaj 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.

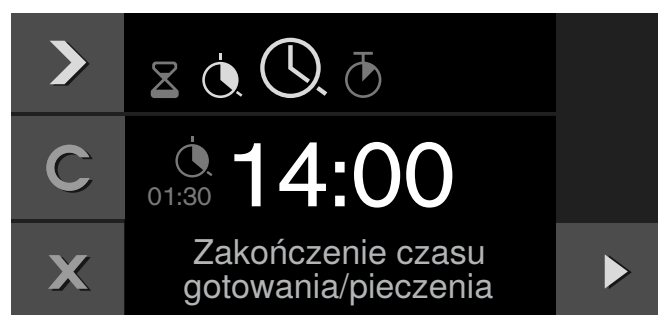
Podać czas gotowania i przesunąć zakończenie czasu gotowania / pieczenia na 15:30. Elektronika oblicza czas startu. Urządzenie włącza się automatycznie o 14:50 i wyłącza się o 15:30.

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

Zakończenie czasu gotowania/ pieczenia

Rodzaj grzania, temperatura i czas gotowania/ pieczenia zostały ustawione.

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



- 3 Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żądany czas zakończenia gotowania/ pieczenia.

4 Włączyć za pomocą ►.



Urządzenie przechodzi w tryb czuwania. Na wyświetlaczu pojawia się tryb pracy, temperatura, czas gotowania/ pieczenia oraz czas zakończenia gotowania/ pieczenia. Urządzenie włącza się o wyliczonej porze i automatycznie wyłącza po upływie czasu gotowania/ pieczenia.

Wskazówka: Jeśli symbol  miga: czas gotowania/ pieczenia nie został ustawiony. Zawsze najpierw ustawiać czas gotowania/ pieczenia.

Po upływie ustawionego czasu gotowania/ pieczenia urządzenie wyłącza się. Miga symbol  i rozlega się sygnał. Milknie przed czasem, jeśli zostanie dotknięty symbol , otwarte drzwi urządzenia lub przełącznik funkcji ustawiony na 0.

Zmiana zakończenia nastawionego czasu gotowania/ pieczenia:

Wywołać menu timera. Za pomocą ► wybrać funkcję "Zakończenie czasu gotowania/ pieczenia" . Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żądany czas zakończenia gotowania/ pieczenia. Włączyć za pomocą ►.

Przerywanie całego procesu gotowania/ pieczenia:

Przełącznik funkcji ustawić na 0.

Ustawianie funkcji zegara równocześnie dla obydwu piekarników

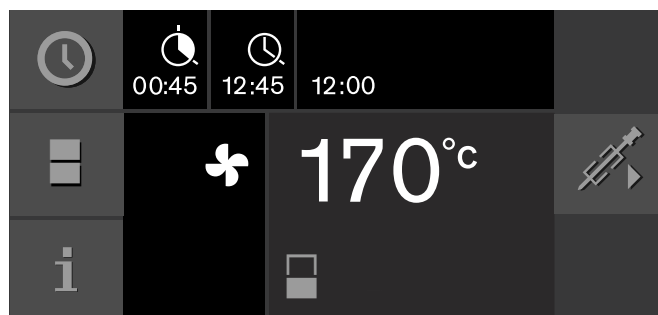
Gdy włączone są oba piekarniki, funkcje minutnika i stopera nie są dostępne.

Czas gotowania/ pieczenia i zakończenie czasu gotowania/ pieczenia można ustawić równocześnie w obydwu piekarnikach.

W obydwu piekarnikach ustawić rodzaj grzania i temperaturę. Za pomocą  lub  wybrać żądany piekarnik i ustawić czas gotowania/ pieczenia.

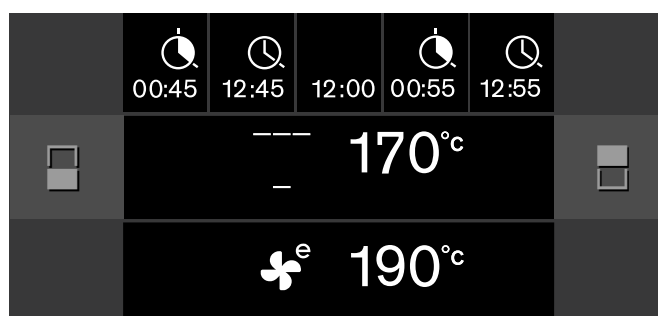
W przypadku ustawienia czasu gotowania/ pieczenia tylko dla jednego piekarnika, ustawienia wyświetlane są po lewej stronie wyświetlacza. Symbole  i  wskazują, czy ustawienia dotyczą dolnego czy górnego piekarnika.

Przykład: Jest godzina 12:00. Dla dolnego piekarnika ustawiony został czas gotowania/ pieczenia 45 minut. Czas gotowania/ pieczenia kończy się o godzinie 12:45.



Za pomocą symbolu  przechodzi się do zestawienia wprowadzonych ustawień. Tam można wybrać dolny lub górny piekarnik.

W przypadku ustawienia czasu gotowania/ pieczenia dla obydwu piekarników, w zestawieniu wyświetlane są ustawienia dla dolnego piekarnika po lewej stronie, a ustawienia dla górnego piekarnika po prawej stronie wyświetlacza:



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 wyłączenia.

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 25

Urządzenie włącza się. Na wyświetlaczu pojawia się  i temperatura.

Oświetlenia piekarnika i wyświetlacza są wyłączone. Pulpit obsługi jest zablokowany, podczas dotykania nie słychać dźwięku klawiszy.

Po upływie ustawionego czasu urządzenie przestaje grzać. Wyświetlacz jest pusty. Obrócić przełącznik funkcji na 0.

Wyłączanie:

Aby przerwać ten proces, należy obrócić przełącznik funkcji na 0.

Ustawianie timera długoterminowego

- 1 Obrócić przełącznik funkcji na . Aby ustawić timer długoterminowy dla obydwu piekarników, obrócić oba przełączniki funkcji na .
- 2 Dotknąć symbolu .
Na wyświetlaczu pojawia się proponowana wartość 24 godziny w temperaturze 85°C. Włączyć za pomocą ►
- lub -
zmienić czas gotowania/ pieczenia, zakończenie czasu gotowania/ pieczenia, datę wyłączenia i temperaturę.



- 3 Zmiana czasu gotowania/ pieczenia :
Dotknąć symbolu . Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żądany czas gotowania/ pieczenia.
- 4 Zmiana czasu zakończenia gotowania/ pieczenia :
Dotknąć symbolu ►. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żądany czas zakończenia gotowania/ pieczenia.
- 5 Zmiana daty wyłączenia :
Dotknąć symbolu ►. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żadaną datę wyłączenia. Potwierdzić za pomocą ✓.
- 6 Zmiana temperatury:
Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żadaną temperaturę.
- 7 Włączyć za pomocą ►.

Termosonda

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

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

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

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

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

Uwaga!

Uszkodzenie termosondy:

Nie używać termosondy w połączeniu z rodzajami grzania Grill powierzchniowy lub Grill kompaktowy. Przed użyciem grilla powierzchniowego lub grilla kompaktowego należy wyjąć termosondę z komory piekarnika. Stosowanie termosondy w połączeniu z rodzajem grzania Grill powierzchniowy i termoobiegiem jest możliwe w przypadku ustawienia temperatury do 250°C.

Uwaga!

Uszkodzenie termosondy:

Termosonda ulega uszkodzeniu w temperaturach powyżej 250°C. W przypadku używania termosondy nie ustawiać temperatury wyższej niż 250°C.

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

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

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

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

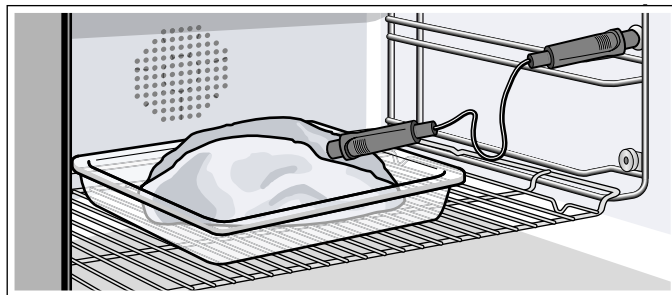
Umieszczanie termosondy w potrawie

Termosondę umieścić w potrawie przed włożeniem jej do komory piekarnika.

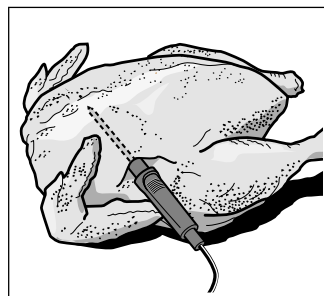
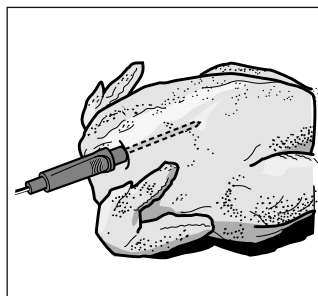
Termosonda posiada trzy punkty pomiaru. W miarę możliwości całkowicie wbić termosondę w potrawę. Termosonda nie może tkwić w tłuszczu ani dotykać części naczyń lub kości.

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

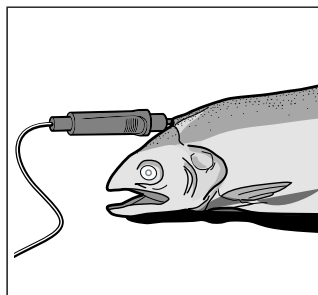
W przypadku przygotowywania kilku sztuk termosondę włożyć w środek najgrubszego kawałka.



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



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



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

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

Ustawianie temperatury wewnątrz potrawy

Uwaga!

Uszkodzenie termosondy:

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

Uwaga!

Uszkodzenie termosondy:

Nie przytrzasnąć przewodu termosondy drzwiami urządzenia.

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

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

Szacowanie czasu gotowania/pieczenia

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

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

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

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

W ustawieniach podstawowych można wyłączyć wyświetlanie szacowanego czasu gotowania/pieczenia i wybrać wyświetlanie aktualnej temperatury wewnątrz potrawy. → "Ustawienia podstawowe" na stronie 25

Wskazówki

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

Zmiana ustawionej temperatury wewnątrz potrawy

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

Kasowanie ustawionej temperatury wewnątrz potrawy

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

Wartości orientacyjne temperatury wewnątrz potrawy

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

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

Produkt	Wartość orientacyjna temperatury wewnątrz potrawy
Wołowina	
Rostbef, filet wołowy, antrykot	
bardzo krwisty	45-47°C
krwisty	50-52°C
różowy	58-60°C
dobrze wypieczony	70-75°C
Pieczeń wołowa	80-85°C
Wieprzowina	
Pieczeń wieprzowa	72-80°C
Schab	
różowy	65-70°C
dobrze wypieczony	75°C
Pieczeń rzymska	85°C
Filet wieprzowy	65-70°C
Cielęcina	
Pieczeń cielęca, dobrze wypieczona	75-80°C
Pierś cielęca, faszerowana	75-80°C
Schab cielęcy	
różowy	58-60°C
dobrze wypieczony	65-70°C
Filet cielęcy	
krwisty	50-52°C
różowy	58-60°C
dobrze wypieczony	70-75°C
Dziczyzna	
Comber sarni	60-70°C
Udziec sarni	70-75°C
Steki z combra jelenia	65-70°C
Comber z zająca lub z królika	65-70°C

Produkt	Wartość orientacyjna temperatury wewnątrz potrawy
Drób	
Kurczak	90°C
Perliczka	80-85°C
Gęś, indyk, kaczka	85-90°C
Pierś kaczki	
różowy	55-60°C
dobrze wypieczony	70-80°C
Stek ze strusia	60-65°C
Jagnięcina	
Udziec jagnięcy	
różowy	60-65°C
dobrze wypieczony	70-80°C
Schab jagnięcy	
różowy	55-60°C
dobrze wypieczony	65-75°C
Baranina	
Udziec barani	
różowy	70-75°C
dobrze wypieczony	80-85°C
Comber barani	
różowy	70-75°C
dobrze wypieczony	80°C
Ryby	
Filet	62-65°C
W całości	65°C
Terrina	62-65°C
Inne	
Chleb	96°C
Pasztet	72-75°C
Terrina	60-70°C
Pasztet strasburski	45°C
Podgrzewanie potraw	75°C

Rożen obrotowy

Rożen nadaje się idealnie do przyrządzania dużych pieczeni, np. pieczeni zwijanych lub drobiu. Mięso jest kruche i zrumienione.

Rożna można używać ze wszystkimi trybami pracy. Najlepsze rezultaty osiąga się w przypadku rodzaju grzania "Grill powierzchniowy" lub "Grzanie górne".

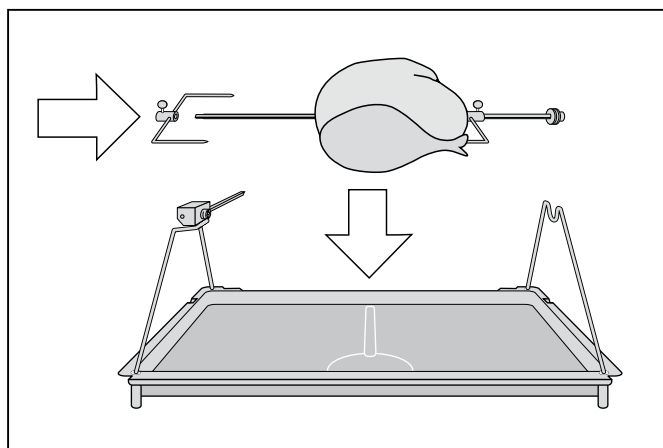
Wskazówka: Tryb pracy rożen dostępny jest tylko w dolnym piekarniku.

Uwaga!

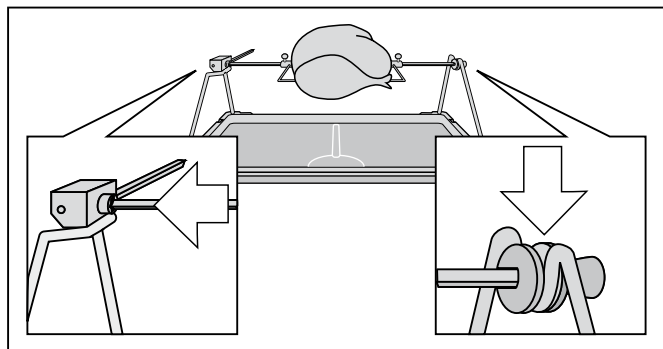
Termosondy nie używać w kombinacji z rożnem obrotowym.

Przygotowanie

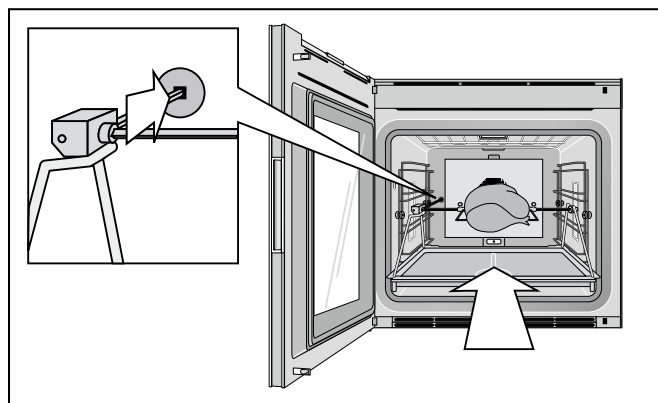
- 1 Obydwa pałaki nałożyć na tacę do grillowania. Napęd jest po lewej stronie.
- 2 Prawy zacisk uchwytu nałożyć na rożen i przykręcić.
- 3 Produkt nałożyć na rożen środkowo. Wystające elementy (np. skrzydełka) przymocować, aby nie dotykały grzałki grilla.



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

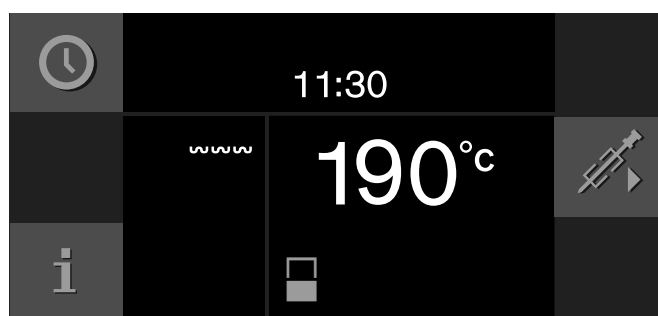


- 6 Tacę do grillowania z rożnem wsunąć do piekarnika na najniższy poziom. Oś napędu musi zablokować się w otworze na tylnej ścianie piekarnika.



Włączanie rożna obrotowego

- 1 Ustawić żadaną temperaturę i rodzaj grzania.
- 2 Dotknąć symbolu . Napęd rożna obrotowego zostanie włączony.



Wyłączanie rożna

- 1 Dotknąć symbolu . Napęd rożna zatrzymuje się.
- 2 Piekarnik wyłączyć za pomocą przełącznika wyboru funkcji.
- 3 Wyjąć tacę do grillowania z rożnem i postawić na stabilnej powierzchni, odpornej na wysokie temperatury.
- 4 **⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!**
Do wyjmowania używać rękawicy.
- 4 Uchwyt ręczny przykręcić boczenie, aby móc zdjąć rożen.

Wskazówki

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

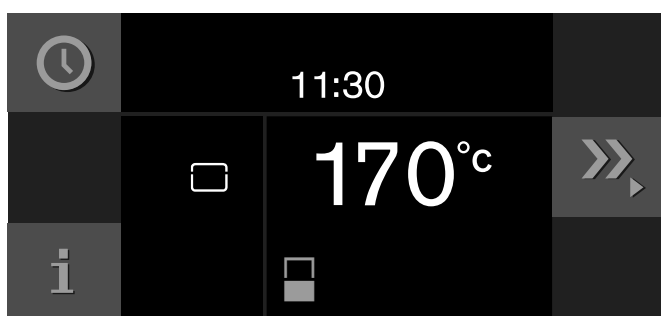
Funkcja podsmażania

Tylko w przypadku ustawienia rodzaju grzania "Funkcja brytfanny". Wymagane jest używanie wyposażenia specjalnego: brytfanny, systemu wysuwania blach i grzałki.

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

Wskazówka: Funkcja podsmażania dostępna jest tylko w dolnym piekarniku.

Dotknąć symbolu **»»**. Włącza się funkcja podsmażania. Funkcję podsmażania można ustawiać kolejno kilka razy.



W celu wcześniejszego wyłączenia funkcji podsmażania dotknąć symbolu **»»**.

Zabezpieczenie przed dziećmi

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

Wskazówki

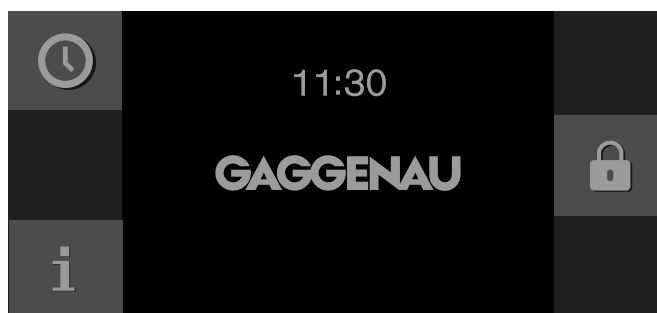
- Zabezpieczenie przed dziećmi należy ustawić w ustawieniach podstawowych na "Dostępne".
→ "Ustawienia podstawowe" na stronie 25
- Jeśli zabezpieczenie przed dziećmi jest aktywowane i nastąpi przerwa w zasilaniu, wówczas po wznowieniu zasilania zabezpieczenie przed dziećmi może być dezaktywowane.

Aktywacja zabezpieczenia przed dziećmi

Założenie:

Przełącznik funkcji ustawiony jest na 0.

Dotykać symbolu **🔒** przez minimum 6 sekund.



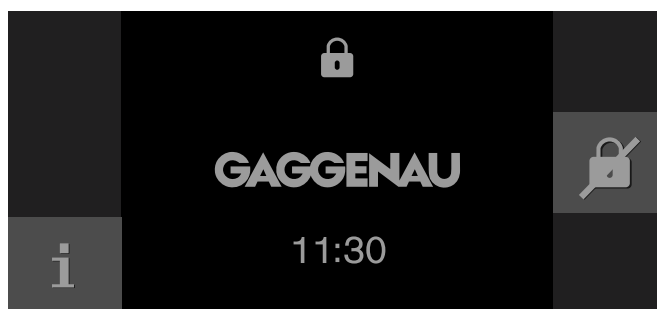
Zabezpieczenie przed dziećmi jest aktywne. Pojawia się wskazanie trybu stand-by. Na górze wyświetlacza pojawia się symbol **🔒**.

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.

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.* / Wył.	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/miesiącem/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 następnie zamknięte.
	Ustawienia fabryczne	Przywracanie ustawień fabrycznych urządzenia	Pytanie: "Wykasować wszystkie ustawienia indywidualne i przywrócić ustawienia fabryczne?" potwierdzić za pomocą ✓ lub anulować za pomocą X. Wskazówka: Przywrócenie ustawień fabrycznych powoduje również skasowanie wszystkich przepisów indywidualnych. Po przywróceniu ustawień fabrycznych przechodzi się do menu "Pierwsze ustawienia".
	Tryb demo	Włączony / wyłączony*	Tylko do celów prezentacji. W trybie demo urządzenie nie grzeje, wszystkie inne funkcje są dostępne. Do korzystania z normalnego trybu musi być aktywne ustawienie "Wyłączony". Ustawienie możliwe wyłącznie w ciągu 3 pierwszych minut od podłączenia urządzenia.
	Timer długoterminowy	Niedostępny*/Dostępny	Dostępny: Ustawienie timera długoterminowego jest możliwe. → "Timer długoterminowy" na stronie 19
	Wyświetlanie szacowanego czasu gotowania/pieczenia z termosondą	Wł.* / Wył.	Wł.: Szacowany czas gotowania/pieczenia przy użyciu termosondy jest widoczny na wyświetlaczu.
	Zabezpieczenie przed dziećmi	Niedostępny*/Dostępny	Dostępny: Aktywowanie zabezpieczenia przed dziećmi jest możliwe. → "Zabezpieczenie przed dziećmi" na stronie 24

* Ustawienie fabryczne

Czyszczenie 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	Środki czyszczące
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 lekko zwilżoną ściereczką. Nie wycierać na mokro!

Powierzchnia	Środki czyszczące
Stal nierdzewna	Gorąca woda z detergentem: Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Natychmiast usuwać osady 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. Przecierać powierzchnie poziomo i bez nacisku ściereczką do mycia okien lub niepozostawiającą kłaczek ściereczką z mikrofibry.
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 do nabycia 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 ciepłych powierzchniach! • Dokładnie spłukać wodą! • Przestrzegać wskazówek producenta.
Szklana osłona żarówki piekarnika	Gorąca woda z detergentem: Myć zmywakiem.
Uszczelka drzwi Nie usuwać!	Gorąca woda z detergentem: Myć zmywakiem, nie szorować. Do czyszczenia nie używać skrobaczek do szkła i metalu!
Termosonda	Przecierać wilgotną ściereczką. Nie myć w zmywarce!
Wyposażenie	Gorąca woda z detergentem: Namoczyć i czyścić zmywakiem lub szczoteczką.
Ruszty wsuwane	Zmywarka, patrz rozdział → "Zdejmowanie rusztów wsuwanych" na stronie 28
Rożen obrotowy (nie we wszystkich modelach piekarników)	Gorąca woda z detergentem: Czyścić zmywakiem lub szczoteczką. Rożen obrotowego nie namaczać ani nie myć w zmywarce!
Teleskopowy system wysuwania blach (wyposażenie specjalne)	Gorąca woda z detergentem: Czyścić zmywakiem lub szczoteczką. Nie namaczać ani nie myć w zmywarce!
Kamień do pieczenia (wyposażenie specjalne)	Przypalone resztki potraw czyścić szczoteczką. Kamienia do pieczenia nigdy nie czyścić na mokro!
Brytfanna (wyposażenie specjalne)	Gorąca woda z detergentem: Namoczyć i czyścić zmywakiem lub szczoteczką. Brytfanny nie czyścić w zmywarce!

Ściereczka z mikrofazy

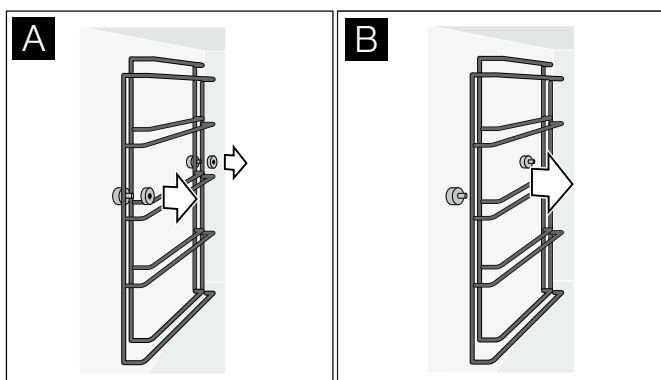
Ściereczka z mikrofazy posiada strukturę plastra miodu i jest przeznaczona do czyszczenia delikatnych powierzchni takich jak szkło, ceramika, stal nierdzewna lub aluminium (nr kat. 00460770, dostępna w serwisie lub w sklepie internetowym). Ściereczka z mikrofazy dokładnie usuwa mokre i tłuste zanieczyszczenia.

Zdejmowanie rusztów wsuwanych

Ruszty wsuwane można wyjąć do czyszczenia.

Wymywanie rusztów wsuwanych

- 1 Do komory piekarnika włożyć ściereczkę do naczyń w celu zabezpieczenia emalii przed porysowaniem.
- 2 Poluzować nakrętki radełkowane (rys. A).
- 3 Zdjąć ruszty wsuwane (rys. B).



Ruszty wsuwane można myć w zmywarce do naczyń.

Zawieszanie rusztów wsuwanych

- 1 Zamontować ruszty wsuwane w prawidłowej pozycji: dłuższą stroną do dołu. Prawy i lewy ruszt są identyczne.
- 2 Dokręcić nakrętki radełkowane.

Pyroliza (samoczyszczenie)

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo pożaru!

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

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo pożaru!

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

⚠ Ostrzeżenie – Poważne zagrożenie zdrowia!

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

Wskazówki

- W trakcie samoczyszczenia pyrolitycznego jednego piekarnika nie można włączyć żadnego trybu pieczenia w drugim piekarniku.
- Jednoczesne uruchomienie samoczyszczenia pyrolitycznego w obu piekarnikach jest niemożliwe. Funkcję tę można jednak zaprogramować w taki sposób, aby samoczyszczenie pyrolityczne obydwu piekarników odbywało się automatycznie jedno po drugim.

Przygotowanie pyrolizy

Uwaga!

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

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

Rozpoczynanie pyrolizy

- 1 Ustawić przełącznik funkcji na **S**.
- 2 Na wyświetlaczu widoczny jest symbol +. Potwierdzić za pomocą .
- 3 Wyświetlona zostanie godzina, o której pyroliza dobiegnie końca. W razie potrzeby przesunąć godzinę zakończenia programu za pomocą przełącznika obrotowego. Potwierdzić za pomocą .
- 4 Wyjąć z komory piekarnika wszystkie elementy wyposażenia i usunąć większe zabrudzenia. Potwierdzić za pomocą .
- 5 Włączyć za pomocą . Upływ czasu czyszczenia jest widoczny na wyświetlaczu. Jeśli godzina zakończenia zostanie przesunięta, na wyświetlaczu upływa czas pozostały do rozpoczęcia pyrolizy. Lampka w komorze piekarnika pozostaje wyłączona.



Po zakończeniu pyrolizy słychać sygnał. Na wyświetlaczu pojawia się komunikat. Gdy urządzenie ostygnie, wytrzeć powstały popiół wilgotną ściereczką z komory piekarnika.

Wskazówki

- Na łączny czas trwania pyrolizy składa się z czasu czyszczenia i czasu stygnięcia. Na wyświetlaczu pokazuje się czas dla każdego etapu pyrolizy.
- Ze względów bezpieczeństwa drzwiczki piekarnika zostaną zablokowane. Podczas stygnięcia blokada drzwi zostanie zwolniona, gdy temperatura spadnie poniżej 200°C.

W zależności od intensywności zabrudzeń, na powierzchniach emaliowanych może pozostać biały osad. Osad ten to pozostałości po produktach spożywczych i nie powinien budzić obaw. Nie ma on żadnego wpływu na funkcjonowanie urządzenia. W razie potrzeby pozostałości można usunąć za pomocą kwasu cytrynowego i miękkiej ściereczki.

Ustawianie samoczyszczenia pyrolitycznego dla obydwu piekarników

Samoczyszczenie pyrolityczne można tak ustawić, aby czyszczenie obydwu piekarników odbywało się automatycznie jedno po drugim.

Pomiędzy czyszczeniem pierwszego i drugiego piekarnika urządzenie schładza się przez ok. 1 godzinę. Samoczyszczenie pyrolityczne obydwu piekarników trwa w sumie ok. 8 godzin.

Aby ustawić samoczyszczenie pyrolityczne obydwu piekarników, obrócić obydwa przełączniki funkcji na **S**. Następnie przeprowadzić ustawienia zgodnie z opisem pod hasłem "Włączanie samoczyszczenia pyrolitycznego".

Czyszczenie wyposażenia za pomocą pyrolizy

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

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

Wskazówki

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

Usterka, co robić?

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

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 24
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 25

Wymiana żarówki w piekarniku

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

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

⚠ 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.

Wymiana górnej żarówki piekarnika

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

Wymiana bocznej żarówki piekarnika

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

Wymiana pokrywy szklanej

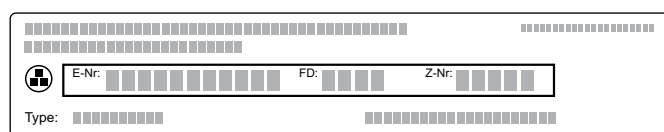
Gdy pokrywa szklana w piekarniku zostanie uszkodzona, należy ją wymienić. Pokrywy dostępne są w serwisie. Prosimy o podanie numeru E i FD posiadanego urządzenia.

Serwis

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

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

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



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

Nr E

Nr FD

Serwis ☎

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

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

Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterki

PL 801 191 535

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

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 zapiekaneek i postawić ją na ruszcie. W szklanej blasze do pieczenia/brytfannie do grillowania potrawa może przypalić się lub wyschnąć.
- Zawsze przestrzegać zaleceń producenta odnośnie produktów wstępnie ugotowanych i mrożonych.

Potrawa	Wyposażenie	Poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/pieczenia w min	Uwagi
Szaszłyki z warzyw	Ruszt + brytfanna do grillowania	3 (4)	220		24*	Patyczki skrócić lub namoczyć przez noc w wodzie, w przeciwnym razie ulegną zwęgleniu. Porada kulinarna: Użyć papryki, cebuli, kukurydzy (obgotowanej), pomidorów koktajlowych, cukinii.
Zielone szparagi, grillowane	Szklana blacha do pieczenia/ brytfanna do grillowania	3 (4)	300		6 - 10*	Porada kulinarna: Dodać cebulę, doprawić olejem, octem, solą i pieprzem.
Warzywa korzeniowe	Szklana blacha do pieczenia/ brytfanna do grillowania	3 (4)	200		30*	Porada kulinarna: Marchew, seler, brukiew i buraki doprawić olejem, czosnkiem, solą i pieprzem.
		3 (4)	250		15 - 20*	
Słupki z dyni	Szklana blacha do pieczenia/ brytfanna do grillowania	3 (4)	200		30*	Porada kulinarna: Doprawić olejem, czosnkiem, imbirem, kminem rzymskim, solą i pieprzem.
Antipasti	Szklana blacha do pieczenia/ brytfanna do grillowania	3 (4)	200		30*	Porada kulinarna: Gorące warzywa skropić octem balsamicznym i doprawić.
		3 (4)	250		15 - 20*	
Escalivada (śródziemnomorska potrawa z pieczonych warzyw)	Forma do zapiekaneek	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	✿	30	Porada kulinarna: Przekroić na pół, doprawić, owinąć plastrami gotowanej szynki, połączyć sosem śmietanowym lub beszamelowym i posypać serem.
		2 (3)	190	✿ ^e	60	Nie nagrzewać piekarnika, nie otwierać drzwi urządzenia.
Faszerowana papryka, wersja wegetariańska	Forma do zapiekank/brytfanna	2 (3)	200	---	30 - 34	Porada kulinarna: Faszerować ugotowanym ryżem, pszenicą lub soczewicą, cebulą, serem, ziołami i przyprawami.
Faszerowana cukinia, wersja wegetariańska	Szklana blacha do pieczenia/brytfanna do grillowania	2 (3)	180	✿	25	Porada kulinarna: Przygotować farsz ze starej marchwi, cebuli dymki, twarogu koziego, czosnku, tymianku, soli i pieprzu, posypać parmezanem.
Zapiekanka warzywna	Forma do zapiekank	2 (3)	200	---	20 - 30	Warzywa i pozostałe składniki obgotować/zblanszować.
Kotlety warzywne, mrożone	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	220	✿	12 - 15*	
* Obrócić potrawę po upływie połowy czasu gotowania/pieczenia.						

Potrawy i dodatki

- Najpopularniejsze dodatki z pieca bazują na ziemniakach, np. ziemniaki zapiekane. W piekarniku można jednak z powodzeniem przyrządzać potrawy, do których przygotowania używana jest zwykła 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/pieczenia 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, świeże	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	3 (4)	200	✿	15 - 20*	Porada kulinarna: Lekko natłuścić, po przyrządzeniu doprawić solą, papryką lub sproszkowanym curry.
Frytki, mrożone	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	3 (4)	220	✿	14*	
Zapiekanka ziemniaczana	Forma do zapiekank	2 (3)	180	✿	35	Nie nagrzewać piekarnika, nie otwierać drzwi urządzenia.
		2 (3)	195	✿ ^e	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 przemieszczać.
Ser kozi w chruście z boczku	Szklana blacha do pieczenia/ blacha do pieczenia	2 (3)	220	✿	8 - 10	Można użyć twarogu koziego lub sera camembert.
		3 (4)	220	-----	8 - 10	

* Obrócić potrawę po upływie połowy czasu gotowania/pieczenia.

Potrawa	Wyposażenie	Poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/pieczczenia w min	Uwagi
Ser kozi z miodem	Szkłana blacha do pieczenia/ blacha do pieczenia	2 (3)	200		8	Porada kulinarna: Twaróg lub camembert kozi skropić miodem lawendowym i posypać orzeszkami piniowymi.
		3 (4)	200		8	
Pieczony camembert, panierowany, świeży	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	180		15 - 20	Piec tak długo, aż utworzy się chrupiąca panierka.
Pieczony camembert, panierowany, mrożony	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	180		15 - 20	Piec tak długo, aż utworzy się chrupiąca panierka.
		2 (3)	200		15	
Paluszki z mozzarelli, mrożone	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	180		10	
Feta	Blacha do pieczenia	2 (3)	250		12	Porada kulinarna: Włożyć do formy, dodając olej, pomidory, cebulę, czosnek i rozmaryn, doprawić solą i pieprzem.
Pieczony ser, świeży	Blacha do pieczenia	2 (3)	180		20	Po upływie 10 min naciąć miękki ser na krzyż i rozłożyć. Forma nie powinna być dużo większa od sera, aby ser się nie rozpuścił.
Potrawa						
Tortilla	Forma do zapiekanek	2 (3)	160		40	Porada kulinarna: Z papryką, oliwkami, cebulą, szynką serrano i serem Manchego.
Omlet wiejski	Forma do zapiekanek	2 (3)	160		40	Porada kulinarna: Z zielonymi i białymi szparagami oraz peklowanym łososiem.
Frittata	Forma do zapiekanek	2 (3)	190		45 - 50	Porada kulinarna: Ze szpinakiem, cebulą i krewetkami.
Enchiladas, zapiekane	Szkłana blacha do pieczenia/ brytfanna do grillowania	2 (3)	200		15 - 20	
Lasagne	Forma do zapiekanek	2 (3)	175		35	Porada kulinarna: Wersja klasyczna lub wegetariańska z grillowanymi warzywami i mozzarellą z mleka bawolego.
		2 (3)	195		60	Nie nagrzewać piekarnika, nie otwierać drzwi urządzenia.
Makaron z serem	Forma do zapiekanek	2 (3)	180 / 220		10 - 20	W celu uzyskania serowej skórki po upływie 10 min zwiększyć temperaturę do 220°C i zrumienić przez kolejne 10 min.
Szpeckle z serem	Forma do zapiekanek	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.

* Obrócić potrawę po upływie połowy czasu gotowania/pieczczenia.

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

- W celu lepszej kontroli temperatury używać termosondy. Wskazówki i optymalne temperatury docelowe podane są w rozdziale → *"Termosonda" na stronie 20.*
- Odstawienie mięsa po upieczeniu: mięso po upieczeniu odstawić na 10-15 min. W ten sposób mięso „dochodzi”. Cyrkulacja soków w mięsie zmniejsza się, co ogranicza ich utratę przy krojeniu mięsa. Duże kawałki mięsa, np. pieczenie, można pozostawić w piekarniku. Mniejsze, np. steki, należy wyjąć z piekarnika i odstawić po zawinięciu w folię aluminiową.
- W przypadku małych porcji (dla 2-3 osób) wskazane jest użycie formy żaroodpornej, aby potrawy nie przypaliły się ani nie wysychały.
- W przypadku dużych pieczeni oraz sposobów przyrządzania, które wymagają obfitego podlewania pieczeni, używać brytfanny do grillowania lub zwykłej brytfanny.
- Mięso marynować najlepiej przez całą noc, przed przystąpieniem do pieczenia lub grillowania usunąć marynatę, np. grzbietem noża lub łyżką. W przeciwnym razie przyprawy i zioła przypalą się.
- Jeżeli pieczeń zrobiła się zbyt ciemna, a skórka jest miejscami przypalona, następnym razem zmniejszyć nastawioną temperaturę i sprawdzić poziom wsunięcia.
- Jeżeli pieczeń jest gotowa, natomiast sos przypalony, następnym razem użyć mniejszego naczynia i dodać więcej wody. Jeżeli sos jest zbyt wodnisty, użyć większego naczynia i dodać mniej wody.

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

* 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
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)	180	✚	30	Temperatura wewnątrz potrawy 70°C.
		2 (3)	180	✚ ^e	50	Temperatura wewnątrz potrawy 70°C. 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)	230 / 180	✚	85 - 95**	
		2 (3)	230 / 180	✚ ^u	70 - 80**	
Pieczeń wieprzowa ze skórą / chrupiąca pieczeń wieprzowa (1,5 kg)	Ruszt + brytfanna do grillowania	2 (3)	180 / 200	✚ ^u	60 - 70***	
Golonka	Ruszt + brytfanna do grillowania	2 (3)	150 / 200	✚ ^u	40 - 45***	Skórę ponacinać w romby, dzięki czemu będzie przyjemnie chrupiąca.
Schab peklowany (1 kg)	Szklana 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	✚ ^u	75 - 80***	

* 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
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 pro- wansalskich.
Udziec sarni	Szklana bla- cha do pie- czenia/ brytfanna do grillowania, brytfanna	2 (3)	170 - 180	✿	60 - 80	
Comber sarni	Szklana bla- cha do pie- czenia/ brytfanna do grillowania, brytfanna	2 (3)	165 - 175	✿	20	
		2 (3)	165 - 175	---	20 - 25	
Comber z królika	Szklana bla- cha do pie- czenia/ brytfanna do grillowania, brytfanna	2 (3)	180	✿	15 - 25*	Porada kulinarna: Marynować w czosnku, rozmarynie, oliwie z oliwek i occie balsa- micznym dobrej jakości.

* 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 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 królewskich.
Klopsiki, podsmażane (po 25 g)	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	200	✚	15	Porada kulinarna: Klopsiki z mięsa jagnięcego i króliczego nadziać na patyczki do szaszłyków i podawać z jogurtem miętowym lub musztardą figową.
Pieczeń rzymska, świeża (700 g)	Ruszt + brytfanna do grillowania	2 (3)	160	✚	60	Użyć termosondy (temperatura wewnątrz potrawy 67°C).
Bekon w paskach (boczek), cienki	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	3 (4)	180	✚	8 - 10	Po wyjęciu osączyć na ręczniku papierowym.
Bekon w paskach (boczek), gruby	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	3 (4)	190	✚	8 - 12	
Faszerowana papryka z mięsem mielonym	Forma do zapiekane/ 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

- W celu lepszej kontroli temperatury używać termosondy. Nie umieszczać termosondy na środku (w pustej przestrzeni), lecz między częścią brzuszną a kością udową. Dodatkowe wskazówki i optymalne temperatury docelowe podane są w rozdziale → "Termosonda" na stronie 20.
- Drób będzie zrumieniony i chrupiący, jeśli pod koniec pieczenia zostanie polany masłem, osoloną wodą, wytopionym tłuszczem lub sokiem pomarańczowym.
- W przypadku kaczki lub gęsi nakłóć skórę pod skrzydłami, aby ułatwić wytapianie się tłuszczu.
- Do przyrządzania potraw wymagających podlewania dużą ilością wody podczas pieczenia, używać brytfanny lub innej żaroodpornej formy. Zasada ta dotyczy również potraw, w przypadku których wytapia się duża ilość tłuszczu, np. pieczonej gęsi.

Potrawa	Wyposażenie	Poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/pieczenia w min	Uwagi
Kaczka, cała (1,5 - 2 kg)	Ruszt + brytfanna do grillowania/ brytfanna	2 (3)	160 / 180	---	75*	Porada kulinarna: Faszerować pomarańczami, jabłkami lub suszonymi owocami.
Pierś kaczki	Brytfanna/ forma do zapiekank	2 (3)	160	✱	25 - 35	Skórę ponacinać w romby.
Gęś, cała (5 kg)	Ruszt + brytfanna do grillowania/ brytfanna	2 (3)	160 / 190	✱	110 - 130*	Porada kulinarna: Faszerować jabłkami, cebulą oraz majerankiem i spiąć.
		2 (3)	160 / 190	---	110 - 130*	
Indyczka, cała	Ruszt + brytfanna do grillowania/ brytfanna	2 (3)	160 / 190	✱	120 - 180*	
		2 (3)	160 / 190	---	120 - 180*	
Kurczak, cały (1 kg)	Ruszt + brytfanna do grillowania	2 (3)	190	✱	70 - 80	Nagrząć piekarnik.
(według EN60350-1)		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	✱	25	Porada kulinarna: Przed pieczeniem natrzeć pastą Tandoori.
		2 (3)	200	✱ ^e	55	Nie nagrzewać piekarnika, nie otwierać drzwi urządzenia.
Nuggetsy z kurczaka, mrożone	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	200	✱	15**	

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

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

Potrawa	Wyposażenie	Poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/pieczczenia w min	Uwagi
Piersz 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 piekanie

- 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*	

* Obrócić potrawę po upływie połowy czasu gotowania/pieczczenia.

** Zapiekać do uzyskaniażądanego stopnia zrumienienia.

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

Wypieki

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

Potrawa	Wyposażenie	Poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/pieczenia w min	Uwagi
Ciasto						
Sernik	Tortownica	1 (2)	160 - 165	☼	70 - 75	Niski sernik z użyciem połowy masy serowej.
		1 (2)	160 - 165	---	70 - 75	
		1 (2)	160 - 165	☼	85 - 90	
		1 (2)	160 - 165	---	80 - 90	
		1 (2)	160 - 165	☼	40 - 45	
Ciasto ucierane	Tortownica	2 (3)	160 - 170	☼	50 - 60	
		2 (3)	160 - 170	---	50 - 60	
Ciasto z formy	Forma prostokątna	2 (3)	160 - 170	☼	60 - 65	W celu uzyskania równomiernego zrumienienia ustawić wzdłuż komory piekarnika.
		2 (3)	160 - 170	---	55 - 60	
Babka, babka drożdżowa	Forma z kominkiem	1 (2)	165	☼	30	Porada kulinarna: Klasyczna babka lub w wersji z boczkiem i orzechami włoskimi.
		1 (2)	170	☼ ^e	55	Nie nagrzewać piekarnika, nie otwierać drzwi urządzenia.
Ciasto z blachy	Blacha do pieczenia	2 (3)	165 - 170	☼	20 - 30	Blachę do pieczenia lekko natłuścić.
		2 (3)	165 - 170	---	40 - 50	

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

** Dezaktywować w ustawieniach podstawowych funkcję szybkiego nagrzewania → "Ustawienia podstawowe" na stronie 25

Potrawa	Wyposażenie	Poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/pieczczenia w min	Uwagi
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)	165 - 175	✿	30 - 35	Tortownicę wyłożyć papierem do pieczenia.
Ciasto drożdżowe z blachy	Blacha do pieczenia	2 (3)	165	✿	30 - 35	Porada kulinarna: Obłożyć śliwkami, figami lub cebulą i boczkiem.
		2 (3)	165	---	30 - 35	
Ciasto kruche z owocami	Forma do tarty	2 (3)	165	✿	40 - 50	Porada kulinarna: Obłożyć truskawkami lub morelami i marcepanem.
		2 (3)	170	---	40 - 50	
		2 (3)	165	✿	45 - 55	
Tarta	Forma do tarty	2 (3)	190	✿	30 - 40	Francuskie ciasto na kruchym spodzie, np. tarte aux pommes, tarte tatin, tarte au chocolat, tarte au citron.
		2 (3)	190	---	30 - 40	
		2 (3)	190	✿	40 - 45	
		2 (3)	190	---	45 - 50	Do jasnych form do tarty.
Strudel z ciasta francuskiego	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	200	✿	20 - 25	Porada kulinarna: Faszerować budyniem i czereśniami lub jabłkami.
Szarlotka (według EN60350-1) (szerokość urządzenia 60 cm)	Tortownica Ø 20 cm	2	160**	✿	90 - 105	Nagrząć piekarnik.
	Tortownica Ø 20 cm	1	160**	---	90 - 100	Nagrząć piekarnik.
Szarlotka (według EN60350-1) (szerokość urządzenia 76 cm)	Tortownica Ø 20 cm	3	160**	✿	85 - 100	Nagrząć piekarnik.
	Tortownica Ø 20 cm	2	160**	---	100 - 110	Nagrząć piekarnik.
Tort biszkoptowy (według EN60350-1) (szerokość urządzenia 60 cm)	Tortownica Ø 26 cm	2	160**	✿	22 - 30	Nagrząć piekarnik.
	Tortownica Ø 26 cm	2	160**	---	20 - 30	Nagrząć piekarnik.
Tort biszkoptowy (według EN60350-1) (szerokość urządzenia 76 cm)	Tortownica Ø 26 cm	3	160**	✿	22 - 30	Nagrząć piekarnik.
	Tortownica Ø 26 cm	3	160**	---	25 - 30	Nagrząć piekarnik.
Wypieki drobne						
Płysie, 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	

* 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 25

Potrawa	Wyposażenie	Poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/pieczczenia w min	Uwagi
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.
Brownies	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	120	✿	60	Po upieczeniu pokroić w kwadraty. Niska temperatura powoduje, że konsystencja w środku jest lekko płynna.
		2 (3)	180	✿ ^e	40 - 45	Nie nagrzewać piekarnika, nie otwierać drzwi urządzenia.
Muffiny	Blacha do muffinów/foremki papierowe	2 (3)	160	✿	25 - 30	Z czekoladą, orzechami lub rodzynkami.
		2 (3)	175	---	25 - 30	
		2 (3)	160 - 165	-	25 - 30	

* 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 25

Potrawa	Wyposażenie	Poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/pieczczenia w min	Uwagi
Ciastka (według EN60350-1) (szerokość urządzenia 60 cm)	Szklana blacha do pieczenia	2	150**	✿	25 - 30	Nagrząć piekarnik.
	Blacha do pieczenia	3	150**	✿	28 - 32	Nagrząć piekarnik.
	Szklana blacha do pieczenia	1				Wykorzystanie dwóch poziomów
	Szklana blacha do pieczenia	3	160**	---	20 - 25	Nagrząć piekarnik.
Ciastka (według EN60350-1) (szerokość urządzenia 76 cm)	Szklana blacha do pieczenia	3	150**	✿	26 - 32	Nagrząć piekarnik.
	Blacha do pieczenia	4	150**	✿	30 - 32	Nagrząć piekarnik.
	Szklana blacha do pieczenia	2				Wykorzystanie dwóch poziomów
	Szklana blacha do pieczenia	4	160**	---	23 - 24	Nagrząć piekarnik.
Ciasteczka wyciskane (według EN60350-1) (szerokość urządzenia 60 cm)	Blacha do pieczenia	2	140**	✿	35 - 40	Nagrząć piekarnik.
	Blacha do pieczenia	3	140**	✿	35 - 40	Nagrząć piekarnik.
	Szklana blacha do pieczenia	1				Wykorzystanie dwóch poziomów
	Blacha do pieczenia	2	140**	---	26 - 30	Nagrząć piekarnik.
Ciasteczka wyciskane (według EN60350-1) (szerokość urządzenia 76 cm)	Blacha do pieczenia	3	140**	✿	30 - 35	Nagrząć piekarnik.
	Blacha do pieczenia	4	140**	✿	30 - 40	Nagrząć piekarnik.
	Szklana blacha do pieczenia	2				Wykorzystanie dwóch poziomów
	Blacha do pieczenia	3	140**	---	30 - 35	Nagrząć piekarnik.
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	

* 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 25

Potrawa	Wyposażenie	Poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/pieczczenia w min	Uwagi
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.
Chąłka	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	165	✿	20	Nie nagrzewać piekarnika, nie otwierać drzwi urządzenia.
		2 (3)	170	✿ ^e	30 - 35	
Bułki, wstępnie 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	

* 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 25

Potrawa	Wyposażenie	Poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/pieczczenia w min	Uwagi
Pieczyno 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 25						

Fermentacja (wyrastanie ciasta)

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

Potrawa	Wyposażenie	Poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/pieczczenia w min	Uwagi
Zaczyn ciasta	Miska	2 (3)	38 - 45	☐	25 - 45	np. ciasto drożdżowe, zakwas, zaczyn, Kluski na parze

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 zapiekanek	2 (3)	200	✿	35 - 40	Zapiekane jabłka z kruszonką, których smak można wzbogacić owocami jagodowymi lub mirabelkami.
		2 (3)	200	---	25 - 30	Do miękkich gatunków jabłek.
		2 (3)	200	---	25 - 30	Do twardych gatunków jabłek.

Potrawa	Wyposażenie	Poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/pieczczenia w min	Uwagi
Pieczone jabłka	Forma do zapiekanek	2 (3)	190 - 200	✿	20 - 30	Sugestia: Użyć jabłek przeznaczonych, do obróbki kulinarnej, np. Boskop. Gatunek ten doskonale nadaje się do gotowania i pieczenia. Wariant letni: Faszerować ricottą, cytryną, miodem, kardamonem, wanilią i orzeszkami piniowymi.
Prażone owoce	Szkłana blacha do pieczenia/ brytfanna do grillowania	2 (3)	160 - 180	✿	30 - 40	np. morele lub owoce jagodowe
		2 (3)	200	---	30 - 40	Nie dodawać wody, często mieszać. Wzbogacić smak miodem, świeżą wanilią lub cynamonem.
Clafoutis	Forma do zapiekanek	2 (3)	190	✿	30	Francuski deser: W klasycznej wersji z wiśniami, doskonale smakuje również z mirabelkami lub owocami jagodowymi.
		2 (3)	200	✿ ^e	60	Nie nagrzewać piekarnika, nie otwierać drzwi urządzenia.
Zapiekanka na słodko	Forma do zapiekanek	2 (3)	160 - 180	✿	30 - 40	np. kasza manna, twaróg lub ryż na mleku
Desery z pieczywa z owocami i bakaliami: ofenschlupfer, kirschenmichel	Forma do zapiekanek	2 (3)	150	✿	50 - 55	np. z czereśniami lub morelami
Topfenpalatschinken	Forma do zapiekanek	2 (3)	180 - 190	✿	8 - 10	Austriacka specjalność: naleśnik z nadzieniem z twarogu i rodzynek, polany śmietaną i zapiekany.
Beza	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2 (3)	100	✿	150	Nakładać możliwie płaskie porcje, aby masa mogła dokładnie przeschnąć.

Rozmrażanie

- W tym celu użyć rodzaju grzania "Rozmrażanie".
- Podane czasy rozmrażania mają charakter orientacyjny. Czas rozmrażania zależy od wielkości, wagi i kształtu zamrożonego produktu: potrawy należy zamrażać na płasko lub pojedynczo. Czas rozmrażania ulega dzięki temu skróceniu.
- Wsunąć ruszt z zamrożonym produktem na drugi poziom, a w przypadku 5 poziomów wsunięcia, na trzeci poziom. Pod spód wsunąć szklaną blachę do pieczenia/brytfannę do grillowania w celu wychwytywania skroplin.
- Przed przystąpieniem do rozmrażania wyjąć potrawę z opakowania.
- Rozmrażać tylko taką ilość, którą można od razu zużyć.
- Należy mieć na uwadze, że rozmrożone produkty nie mogą być długo przechowywane i psują się szybciej niż świeże. Rozmrożone produkty należy bezzwłocznie przetworzyć i ugotować.

- Po upływie połowy czasu rozmrażania mięso i rybę należy obrócić. Mrożone kawałki mięsa lub owoce jagodowe należy porozdzielać. Ryby nie trzeba rozmrozić całkowicie, wystarczy, aby powierzchnia była na tyle miękka, aby umożliwiała wniknięcie przypraw.
- Piekarnik nie nadaje się do rozmrażania całych kurczaków i pieczeni, ponieważ proces ten trwa byt długo. Tak duże produkty można rozmrozić znacznie szybciej w piekarniku parowym lub piekarniku parowym z funkcją pieczenia.

Ostrzeżenie – Zagrożenie zdrowia!

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

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

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

Potrawa	Wypożażenie	Poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/ pieczenia w min	Uwagi
Owoce jagodowe (500 g)	Szklana blacha do pieczenia/ brytfanna do grillowania	2 (3)	50 - 55	* o	25 - 30	
Warzywa (500 g)	Szklana blacha do pieczenia/ brytfanna do grillowania	2 (3)	50 - 55	* o	30 - 50	Czas rozmrażania jest zróżnicowany w zależności od porcji. Małe warzywa, np. groszek i fasola, rozmrażają się szybciej niż bloki szpinaku lub różyczki kalafiora.
Udka kurczaka (po 200 g)	Ruszt	2 (3)	50 - 55	* o	45 - 50	
Filet rybny (po 150 g)	Ruszt	2 (3)	45 - 50	* o	45 - 50	
Krewetki	Ruszt	2 (3)	45 - 50	* o	20 - 25	

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

Suszenie

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

Potrawa	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 pieczenia chrupiącej pizzy lub świeżego chleba przy użyciu kamienia do pieczenia możliwe jest uzyskanie rezultatu porównywalnego z pieczeniem w masywnym piecu kamiennym. O przewodze kamienia do pieczenia decyduje możliwość dokładnego regulowania temperatury pieczenia.
- W zależności od wielkości na kamieniu można układać jednocześnie kilka pizz, bułek lub innych wypieków.
- Można również piec pizzę jedną po drugiej. W tym przypadku czas pieczenia każdej pizzy może ulec wydłużeniu o ok. 1 do 3 minut.
- Przy pieczeniu chleba wskazane jest używanie termosondy. Po upływie 10-15 minut czasu pieczenia umieścić termosondę w najgrubszym miejscu ciasta. Sonda mierzy temperaturę wewnątrz pieczonego produktu i powoduje wyłączenie się piekarnika po osiągnięciu nastawionej temperatury wnętrza potrawy.
- Ciasta powinny podczas pieczenia zwiększyć swoją objętość bez pęknięcia na powierzchni. W tym celu należy wielokrotnie ponakłuwać ciasto widelcem lub

Potrawa	Wypozażenie	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.

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

Potrawa	Wyposażenie	Poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas pieczenia w min	Uwagi
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.

Brytfanna

- Wymagane jest używanie wyposażenia specjalnego: brytfanny, systemu wysuwania blach i grzałki.
- W brytfannie można również przyrządzać duże kawałki mięsa i dusić duże ilości potraw.
- Piekarnik może służyć nie tylko do przyrządzania potraw, ale i do podtrzymywania ich ciepła. Kuchnia wygląda estetycznie, płyta grzewcza nie jest zanieczyszczona, a opary kuchenne są wyczuwalne w minimalnym stopniu, ponieważ potrawa została przygotowana w piekarniku.
- Dzięki powłoce antyadhezyjnej możliwe jest podsmażanie przy użyciu bardzo małej ilości tłuszczu.

Porada: Nie wlewać tłuszczu do brytfanny, lecz natrzeć mięso olejem. Gwarantuje to bezpośrednie przekazywanie ciepła.

- Płynne składniki potrawy szybko odparowują; należy zawsze zadbać o ich wystarczającą ilość. Czas pieczenia ustawiony na 30 minut wymaga dodania ok. ½ l wody lub innego płynu.
- W przypadku przyrządzania sosów należy je stale rozrzedzać i w razie potrzeby dolewać wodę.
- Należy również przestrzegać wskazówek zawartych w instrukcji obsługi brytfanny.

Potrawa	Wyposażenie	Poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/ pieczenia w min	Uwagi
Pierś kurczaka	Brytfanna	1	200		Obsmażanie + 15 - 20	Przed włożeniem potrawy rozgrzać dodatkowo brytfannę przy użyciu funkcji pieczenia. Następnie włożyć termosondę.
Gulasz wołowy	Brytfanna	1	220 / 130 - 140*		Obsmażanie + 60 - 120	Cebulę i mięso podsmażyć, używając dodatkowo funkcji pieczenia. Podlać wodą i zmniejszyć temperaturę, w zależności od rodzaju mięsa piec przez 60 - 120 minut.

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

Potrawa	Wyposażenie	Poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania/ pieczenia w min	Uwagi
Ossobuco	Brytfanna	1	220 / 140*	☐	Obsmażanie + 60 - 90	Mięso i warzywa podsmażyć, używając dodatkowo funkcji pieczenia. Podlać wodą i zmniejszyć temperaturę, gotować pod przykryciem przez 60 - 90 minut. Pokrojoną w plastry gic obrócić jeden raz.
Rumszyk	Brytfanna	1	220 / 130*	☐	Obsmażanie + 210 - 240	Przekrojone na pół cebule zrumienić, dodać na krótko warzywa i zalać wodą. Wywar zagotować, doprawić i włożyć rumszyk. Mięso powinno być w całości przykryte wodą. Nałożyć pokrywę brytfanny i gotować w temperaturze 130 °C.
Ragout z jelenia	Brytfanna	1	220 / 130 - 140*	☐	Obsmażanie + 60 - 100	Mięso i pozostałe składniki podsmażyć, używając dodatkowo funkcji pieczenia. Podlać wodą i zmniejszyć temperaturę, w zależności od rodzaju i wielkości kawałków mięsa dusić przez 60 - 100 minut.
Zrazy zawijane	Brytfanna	1	220 / 120*	☐	Obsmażanie + 60 - 90	Zrazy podsmażyć porcjami, używając w tym celu funkcji pieczenia.
Tortilla	Brytfanna	1	175	☐	Obsmażanie + 10 - 15	Wszystkie składniki z wyjątkiem jaj podsmażyć w brytfannie, wyłożyć na nie masę jajeczną i piec, aż tortilla zetnie się całkowicie.
Omlet wiejski	Brytfanna	1	175	☐	Obsmażanie + 10 - 15	Wszystkie składniki z wyjątkiem jaj podsmażyć w brytfannie, wyłożyć na nie masę jajeczną i piec, aż omlet zetnie się całkowicie.
Faszerowana papryka, wersja wegetariańska	Brytfanna	1	200	☐	30	Porada kulinarna: Faszerować ugotowanym ryżem, pszenicą lub soczewicą, cebulą, serem, ziołami i przyprawami.
Chili con carne	Brytfanna	1	220 / 130*	☐	Obsmażanie + 60 - 90	
* Mięso obsmażyć w wysokiej temperaturze, a następnie zmniejszyć temperaturę w celu dalszego pieczenia.						

Akrylamid w produktach spożywczych

Jakie potrawy są narażone?

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

Porady dotyczące przyrządzania potraw, aby zawartość akrylamidu była możliwie najmniejsza

Informacje ogólne	Czas pieczenia powinien być jak najkrótszy. Potrawy przyrumieniać na kolor 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



9001421462 pI (021024)