

PIEKARNIK DO ZABUDOWY

BOP2101.2 BOP2101.2

GAGGENAU





Spis treści

INSTRUKCJA OBSŁUGI

1	Bezpieczeństwo	2	11	Przepisy indywidualne	14
2	Wykluczanie szkód materialnych	5	12	Home Connect	15
3	Ochrona środowiska i oszczędność	5	13	Ustawienia podstawowe	18
4	Poznanie urządzenia	6	14	Czyszczenie i pielęgnacja	20
5	Akcesoria	9	15	Czyszczenie katalityczne	22
6	Przed pierwszym użyciem	11	16	Usuwanie usterek	23
7	Podstawowy sposób obsługi	11	17	Utylizacja	24
8	Funkcje timera	12	18	Tak to działa	25
9	Timer z funkcją programowania długoterminowego	14	19	Serwis	46
10	Zabezpieczenie przed dziećmi	14	20	Deklaracja zgodności	47
			21	INSTRUKCJA MONTAŻU	47
			21.1	Ogólne wskazówki dotyczące montażu	47

1 Bezpieczeństwo

Przestrzegać poniższych wskazówek bezpieczeństwa.

1.1 Wskazówki ogólne

- Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję.
- Instrukcję należy zachować i starannie przechowywać jako źródło informacji, a także z myślą o innych użytkownikach.
- Jeżeli w trakcie transportu urządzenie zostało uszkodzone, nie wolno go podłączać.

1.2 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do zabudowy. Zastosować się do specjalnej instrukcji montażu.

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

Urządzenia należy używać wyłącznie:

- do przygotowywania potraw i napojów.
- w prywatnym gospodarstwie domowym i zamkniętych pomieszczeniach domowych.
- do wysokości 2000 m nad poziomem morza.

1.3 Ograniczenie grupy użytkowników

To urządzenie może być obsługiwane przez dzieci powyżej lat 8 oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych albo osoby nieposiadające wymaganego doświadczenia i/lub wiedzy tylko pod warunkiem, że znajdują się one pod nadzorem lub zostały dokładnie poinformowane o sposobie bezpiecznej obsługi urządzenia oraz zrozumiały wynikające stąd zagrożenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.

Dzieciom nie wolno wykonywać żadnych przewidzianych dla użytkownika czynności z zakresu czyszczenia i konserwacji urządzenia, chyba że są wieku co najmniej 15 lat i wykonują te czynności pod nadzorem.

Urządzenie i jego przewód sieciowy należy trzymać poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.

1.4 Bezpieczne użytkowanie

Zawsze prawidłowo wsuwać wyposażenie do komory piekarnika.

→ "Akcesoria", Strona 9

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!

Przechowywane w komorze piekarnika łatwopalne przedmioty mogą się zapalić.

- ▶ Nigdy nie przechowywać łatwopalnych przedmiotów w komorze piekarnika.
- ▶ Gdy w urządzeniu pojawia się dym, wyłączyć urządzenie lub wyciągnąć wtyczkę, a drzwi pozostawić zamknięte, aby ugasić ewentualne płomienie.

Resztki jedzenia, tłuszcz i sos z pieczenia mogą się zapalić.

- ▶ Przed uruchomieniem należy usunąć większe zanieczyszczenia w komorze piekarnika z elementów grzewczych i wyposażenia.

W przypadku otwarcia drzwiczek powstaje przeciąg. Papier do pieczenia może dotknąć elementów grzejnych i zapalić się.

- ▶ Podczas podgrzewania piekarnika i pieczenia nigdy nie kłaść papieru do pieczenia na wyposażenie nie przymocowując go.
- ▶ Papier do pieczenia należy zawsze odpowiednio przyciąć i obciążać naczyniem lub formą do pieczenia.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

Urządzenie i jego części, które można dotknąć, nagrzewają się.

- ▶ Zachować ostrożność, aby uniknąć dotknięcia gorących elementów.
- ▶ Nie pozwalać, aby dzieci poniżej 8 roku życia zbliżały się do urządzenia.

Akcesoria i naczynia bardzo się nagrzewają.

- ▶ Do wyjmowania gorącego wyposażenia lub naczyń z komory piekarnika zawsze używać łapek kuchennych.

Opary alkoholowe mogą zapalić się w gorącej komorze piekarnika. Drzwi urządzenia mogą się gwałtownie otworzyć. Z komory piekarnika mogą wydostać się gorące opary i płomienie.

- ▶ Do potraw używać wyłącznie niewielkich ilości wysokoprocentowych napojów.
- ▶ Nie podgrzewać napojów spirytusowych (zawartość alkoholu $\geq 15\%$ obj.) w stanie nierozcieńczonym (np. do polewania potraw).
- ▶ Drzwiczki urządzenia należy otwierać ostrożnie.

Podczas eksploatacji urządzenia teleskopowy system wysuwania blach jest gorący.

- ▶ Przed dotknięciem ostudzić gorący teleskopowy system wysuwania blach.
- ▶ Dotykać teleskopowego systemu wysuwania blach wyłącznie przy użyciu łapki kuchennej.

Wewnętrzna strona drzwi urządzenia silnie nagrzewa się w trakcie pracy.

- ▶ W trakcie lub po zakończeniu pracy urządzenia drzwi urządzenia można dotykać wyłącznie w wyznaczonym miejscu z boku.
- ▶ Drzwi urządzenia zawsze otwierać do oporu.
- ▶ Upewnić się, że drzwi urządzenia nie odchylają się do tyłu.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzenia!

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. W zależności od temperatury para może być niewidoczna.

- ▶ Ostrożnie otwierać drzwi urządzenia.
 - ▶ Nie pozwalać dzieciom na zbliżanie się.
- Woda w gorącej komorze piekarnika może prowadzić do powstania gorącej pary wodnej.
- ▶ Nigdy nie wlewać wody do gorącej komory piekarnika.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń ciała!

Porysowane szkło lub drzwiczki urządzenia mogą się rozprysnąć.

- ▶ Nie należy używać ostrych środków czyszczących o właściwościach ściernych ani ostrych metalowych skrobaków do czyszczenia szyby drzwi piekarnika, ponieważ mogą one porysować powierzchnię.

Urządzenie i jego części, których można dotknąć, mogą mieć ostre krawędzie.

- ▶ Zachować ostrożność podczas obsługi i czyszczenia.
- ▶ Jeżeli jest taka możliwość, nosić rękawice ochronne.

Zawiasy drzwi urządzenia poruszają się podczas otwierania i zamykania drzwi, w związku z tym istnieje ryzyko przytrzaśnięcia się.

- ▶ Nie dotykać zawiasów.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie.

- ▶ Naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- ▶ Do naprawy urządzenia należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- ▶ W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego lub przewodu przyłączeniowego tego urządzenia należy wymienić ten przewód na specjalny przewód zasilający lub specjalny

przewód przyłączeniowy, który można nabyć od producenta lub w jego serwisie.

- ▶ W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego tego urządzenia należy zlecić jego wymianę wykwalifikowanemu personelowi.

Uszkodzona izolacja lub uszkodzony przewód sieciowy stanowią poważne zagrożenie.

- ▶ Nigdy nie dopuszczać do kontaktu przewodu przyłączeniowego z gorącymi częściami urządzenia lub źródłami ciepła.
- ▶ Nigdy nie dopuszczać do kontaktu przewodu przyłączeniowego z przedmiotami zakończonymi ostrym czubkiem i ostrymi krawędziami.
- ▶ Nigdy nie załamywać, nie zginać ani nie modyfikować przewodu przyłączeniowego.

Wnikająca wilgoć może prowadzić do porażenia prądem.

- ▶ Nie używać do czyszczenia urządzenia myjek parowych ani ciśnieniowych.

Uszkodzone urządzenie lub uszkodzony przewód przyłączeniowy stanowią zagrożenie.

- ▶ Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia.
 - ▶ Nigdy nie ciągnąć za przewód przyłączeniowy, aby odłączyć urządzenie od sieci. Zawsze ciągnąć za wtyczkę przewodu przyłączeniowego.
 - ▶ W przypadku uszkodzenia urządzenia lub przewodu przyłączeniowego należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę przewodu przyłączeniowego lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
 - ▶ Skontaktować się z serwisem. → *Strona 46*
- Po zainstalowaniu urządzenia otwory z tyłu urządzenia nie mogą być dostępne dla dzieci.
- ▶ Należy przestrzegać specjalnej instrukcji montażu.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko uduszenia się!

Dzieci mogą sobie naciągnąć materiały opakowania na głowę lub zawinąć się w nie i udusić się.

- ▶ Materiały z opakowania należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- ▶ Nie pozwalać dzieciom na zabawę opakowaniem, a szczególnie folią.

Dzieci mogą połknąć drobne części lub zadławić się nimi, co może doprowadzić do uduszenia.

- ▶ Drobne części należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- ▶ Nie należy pozwalać dzieciom na zabawę drobnymi częściami.

1.5 Funkcja czyszczenia

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

⚠ W trakcie trwania funkcji czyszczenia zewnętrzna powierzchnia urządzenia jest bardzo gorąca.

- ▶ Nigdy nie dotykać drzwi urządzenia.
- ▶ Poczekać, aż urządzenie ostygnie.
- ▶ Nie pozwalać dzieciom na zbliżanie się. Podczas eksploatacji żarówki bardzo się nagrzewają. Niebezpieczeństwo poparzenia istnieje nawet przez pewien czas po wyłączeniu urządzenia.
- ▶ Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia poczekać, aż żarówki ostygną.
- ▶ Na czas czyszczenia wyłączyć oświetlenie.

1.6 Żarówka halogenowa

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

Lampki w komorze piekarnika bardzo mocno się nagrzewają. Niebezpieczeństwo poparzenia istnieje nawet przez pewien czas po wyłączeniu urządzenia.

- ▶ Nie dotykać pokrywy szklanej.
- ▶ Unikać kontaktu ze skórą podczas czyszczenia.

Podczas eksploatacji żarówki bardzo się nagrzewają. Niebezpieczeństwo poparzenia istnieje nawet przez pewien czas po wyłączeniu urządzenia.

- ▶ Przed wymianą żarówek poczekać, aż ostygną.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Podczas wymiany żarówki styki oprawki żarówki są pod napięciem.

- ▶ Przed wymianą żarówki upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć ewentualnego porażenia prądem.
- ▶ Dodatkowo wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.

2 Wykluczanie szkód materialnych

2.1 Informacje ogólne

UWAGA

Przedmioty znajdujące się na dnie komory piekarnika powodują akumulację ciepła. Czas pieczenia i smażenia ulega zmianie, a emalia zostaje uszkodzona.

- ▶ Nie ustawiać niczego bezpośrednio na dnie komory piekarnika.
- ▶ Nie wykładać dna piekarnika folią, obojętnie jakiego rodzaju, ani papierem do pieczenia.

Woda w gorącej komorze piekarnika może prowadzić do powstania pary wodnej. Zmiany temperatury mogą być przyczyną uszkodzeń.

- ▶ Nigdy nie wlewać wody do gorącej komory piekarnika.
- ▶ Nie stawiać na dnie komory piekarnika żadnych naczyń z wodą.

Wilgoć utrzymująca się przez długi czas w piekarniku prowadzi do korozji.

- ▶ Wilgotnych produktów spożywczych nie przechowywać przez dłuższy czas w zamkniętej komorze piekarnika.
- ▶ Nie przechowywać potraw w komorze piekarnika. Skapujący z blachy sok z owoców pozostawia trwałe plamy.
- ▶ Na ciasto pieczone na blasze nie układać zbyt dużo soczystych owoców.
- ▶ W miarę możliwości używać głębokiej blachy do pieczenia.

Folia aluminiowa może spowodować powstanie trwałych przebarwień na szybie.

- ▶ Folia aluminiowa w komorze piekarnika nie może stykać się z szybą w drzwiach.

Studzenie przy otwartych drzwiach urządzenia powoduje z czasem uszkodzenie frontów sąsiadujących mebli.

- ▶ Po zakończeniu trybu z użyciem wysokiej temperatury komora piekarnika powinna być podczas studzenia zawsze zamknięta.
- ▶ Nie wkładać niczego pomiędzy drzwi a urządzenie.
- ▶ Tylko po zakończeniu trybu z użyciem wysokiego stopnia wilgotności komora piekarnika pozostaje otwarta podczas osuszania.

Jeśli uszczelka jest mocno zabrudzona, podczas eksploatacji drzwi urządzenia nie zamykają się szczelnie. Fronty sąsiadujących mebli mogą ulec uszkodzeniu.

- ▶ Zawsze utrzymywać uszczelkę w czystości.
- ▶ Nigdy nie używać urządzenia z uszkodzoną uszczelką lub bez uszczelki.

Używanie drzwi urządzenia jako miejsca do siedzenia lub odkładania przedmiotów może spowodować uszkodzenie drzwi urządzenia.

- ▶ Nie stawać, nie siadać, nie wieszać się ani nie opierać się na drzwiach urządzenia.
- ▶ Nie stawiać naczyń i wyposażenia na drzwiach urządzenia.

W zależności od typu urządzenia akcesoria elementy wyposażenia mogą zarysować szybę w drzwiach podczas zamykania drzwi.

- ▶ Elementy wyposażenia wsuwać zawsze do oporu do komory piekarnika.

Przenoszenie urządzenia za uchwyt drzwi może spowodować jego pęknięcie. Uchwyt drzwi nie jest w stanie wytrzymać ciężaru urządzenia.

- ▶ Nie podnosić ani nie przenosić urządzenia trzymając za uchwyt drzwi.

3 Ochrona środowiska i oszczędność

3.1 Usuwanie opakowania

Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i nadają się do recyklingu.

- ▶ Poszczególne elementy utylizować zgodnie z rodzajem materiału.

3.2 Oszczędzanie energii

Urządzenie użytkowane zgodnie z tymi wskazówkami zużywa mniej prądu.

Piec kolejno kilka potraw bezpośrednio po sobie lub równolegle.

- ✓ Komora piekarnika jest nagrzana po pierwszym pieczeniu. Dzięki temu skraca się czas przyrządzania kolejnych potraw.

W przypadku dłuższych czasów gotowania/pieczenia należy wyłączyć urządzenie na 10 minut przed zakończeniem czasu gotowania/pieczenia.

- ✓ Ciepło reszkowe wystarczy, aby dogotować potrawę.

W trybie gorącego powietrza można piec jednocześnie na kilku poziomach.

- ✓ W ten sposób można zaoszczędzić energię elektryczną.

Stosować ciemne, lakierowane na czarno lub emaliowane formy do pieczenia.

- ✓ Formy te nagrzewają się wyjątkowo dobrze.

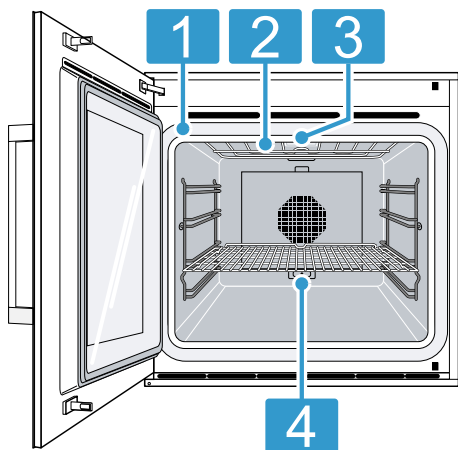
W trakcie pracy jak najrzadziej otwierać drzwi urządzenia.

- ✓ Dzięki temu temperatura w komorze piekarnika zostanie utrzymana, a urządzenie nie będzie wymagało ponownego podgrzewania.

4 Poznanawanie urzadzzenia

4.1 Urzadzzenie

W tym miejscu mozna znalezc przeglad czesci urzadzzenia.



1	Uszczelka drzwi
2	Grzałka grilla
3	Oświetlenie komory piekarnika
4	Gniazdo przyłączeniowe dodatkowej grzałki, wyposażenie dodatkowe kamienia do pieczenia i brytfanny

4.2 Komora piekarnika

W komorze piekarnika są 4 poziomy wsunięcia. Poziomy wsunięcia liczone są od dołu do góry.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

Wewnętrzna strona drzwi urządzenia silnie nagrzewa się w trakcie pracy.

- ▶ W trakcie lub po zakończeniu pracy urządzenia drzwi urządzenia można dotykać wyłącznie w wyznaczonym miejscu z boku.
- ▶ Drzwi urządzenia zawsze otwierać do oporu.
- ▶ Upewnić się, że drzwi urządzenia nie odchylają się do tyłu.

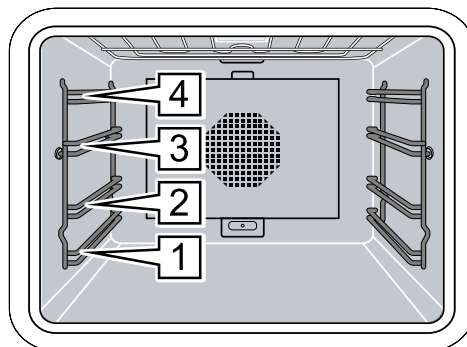
UWAGA

Przedmioty znajdujące się na dnie komory piekarnika powodują akumulację ciepła. Czas pieczenia i smażenia ulega zmianie, a emalia zostaje uszkodzona.

- ▶ Nie ustawiać niczego bezpośrednio na dnie komory piekarnika.
- ▶ Nie wykladać dna piekarnika folią, obojętnie jakiego rodzaju, ani papierem do pieczenia.

Wyposażenie może się przechylić.

- ▶ Nie wsuwać wyposażenia pomiędzy listwy prowadzące.

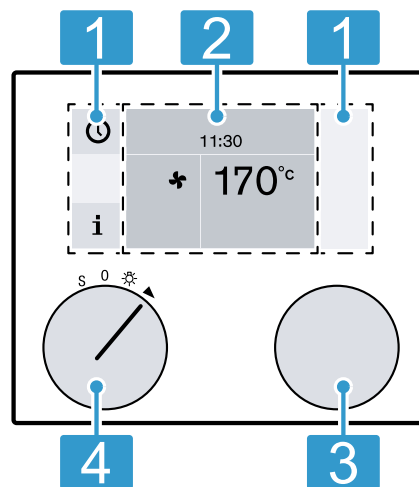


4.3 Elementy obsługi

Panel obsługi służy do sterowania funkcjami urządzenia i zapewnia informacje o jego stanie.

Zależnie od typu urządzenia pokazane na ilustracji detale, takie jak kolor czy kształt, mogą być inne.

Obsługa jest taka sama w przypadku wszystkich typów urządzenia.



1	Pola dotykowe	Te obszary są wrażliwe na dotyk. Aby wybrać odpowiednią funkcję, należy dotknąć właściwego pola.
2	Wyświetlacz	Na wyświetlaczu widoczne są np. aktualne ustawienia i możliwości wyboru.
3	Przełącznik obrotowy	Przełącznik obrotowy umożliwia dokonanie wyboru temperatury oraz zmianę pozostałych ustawień.
4	Przełącznik funkcji	Przełącznik funkcji umożliwia dokonanie wyboru rodzaju grzania, trybu czyszczenia lub ustawień podstawowych.

Symbole

Symbole służą do włączania i wyłączania funkcji lub do poruszania się po menu.

Symbol	Funkcja
▶	Start
■	Stop
	Przerwa lub koniec
X	Anuluj
C	Usuń
✓	Potwierdzenie lub zapisanie ustawień
>	Strzałka wyboru
i	Wywoływanie dodatkowych informacji
i [®]	Wywoływanie ważnych informacji i poleceń dot. wykonania określonej czynności
»	Szybkie nagrzewanie ze wskaźnikiem stanu
W	Wywoływanie przepisów indywidualnych
rec	Wprowadzanie menu
↖	Edytowanie ustawień
> A [®]	Wprowadzanie nazwy
✕	Usuwanie liter
🔒	Zabezpieczenie przed dziećmi
🕒	Wywoływanie menu Timer
🕒	Wywoływanie timera z funkcją programowania długoterminowego
✈	Tryb demo
📶	Połączenie z siecią (Home Connect) → <i>Strona 15</i>

Kolory

Różne kolory prowadzą użytkownika przez poszczególne ustawienia.

pomarańczowy	- Pierwsze ustawienia - Funkcje główne
niebieski	- Ustawienia podstawowe - Czyszczenie
biały	Wartości, które można ustawiać

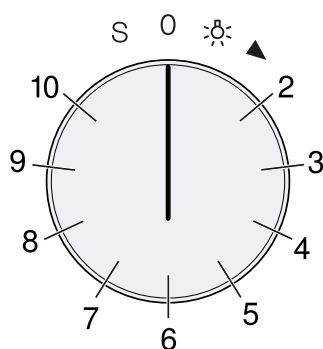
Prezentacja

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

Zoom	Urządzenie pokazuje zmieniane ustawienie w powiększeniu. Upływający aktualnie czas trwania prezentowany jest w powiększeniu tuż przed jego upływem, np. w przypadku timera.
Zredukowane informacje na wyświetlaczu	Po krótkim urządzenie redukuje treści widoczne na wyświetlaczu i wyświetla tylko najważniejsze informacje. Ta funkcja posiada ustawienie wstępne. Ustawienie to można zmienić w ustawieniach podstawowych.

Pozycja przełącznika funkcji

Przełącznik funkcji umożliwia wybieranie funkcji lub rodzajów grzania.



Pozycja	Funkcja/Rodzaj grzania	Temperatura	Zastosowanie
0	Pozycja zero		
☀	Oświetlenie		Włączanie oświetlenia komory piekarnika Dostęp do pozostałych funkcji, np. do programów automatycznych, przepisów indywidualnych, zdalnego włączania za pomocą Home Connect
2	 Gorące powietrze	50-300°C Proponowana temperatura 170°C	Gorące powietrze: do ciast, ciasteczek i zapiekanek na kilku poziomach.

Pozycja	Funkcja/Rodzaj grzania	Temperatura	Zastosowanie
			Wentylator na tylnej ścianie równomiernie rozprowadza ciepło w całej komorze piekarnika.
3	 Gorące powietrze Eco ¹	50-300°C Proponowana temperatura 170°C	Energooszczędny tryb gorącego powietrza do ciast, mięsa, zapiekane i sufletów. Ciepło reszkowe jest optymalnie wykorzystane. Funkcje zapewniające komfort obsługi pozostają wyłączone, np. oświetlenie piekarnika. Wskazanie temperatury w komorze piekarnika jest wyświetlane tylko podczas nagrzewania. Nie podgrzewać urządzenia. Potrawy należy wstawiać do zimnej, pustej komory piekarnika, ustawiając podany czas gotowania/pieczenia. Podczas pieczenia drzwi urządzenia powinny być zamknięte. Pozwala to uniknąć strat energii cieplnej.
4	--- Grzanie górne + grzanie dolne	50-300°C Proponowana temperatura 170°C	Do ciast pieczonych w formach lub na blasze, zapiekane, pieczeni.
5	--- Grzanie górne	50-300°C Proponowana temperatura 170°C	Precyzyjne grzanie z góry, np. do zapiekania ciast z owocami i beza.
6	--- Grzanie dolne	50-300°C Proponowana temperatura 170°C	Do dopiekania, np. do wilgotnych ciast z owocami, do wekowania, do dań przyrządzanych w kąpieli wodnej.
7	 Gorące powietrze + grzanie dolne	50-300°C Proponowana temperatura 170°C	Grzanie od dołu do wilgotnych ciast, np. ciast z owocami.
8	 Grill pełnopowierzchniowy + termoobieg	50-300°C Proponowana temperatura 220°C	Równomierne podgrzewanie mięsa, drobiu i całej ryby.
9	 Grill powierzchniowy	50-300°C Proponowana temperatura 220°C	Grillowanie płaskich kawałków mięsa, kielbasek lub filetów rybnych. Zapiekanie.
10	 Funkcja kamienia do pieczenia	50-300°C Proponowana temperatura 250°C	Tylko z kamieniem do pieczenia i elementem grzewczym, dostępnymi jako wyposażenie dodatkowe. Podgrzewany od dołu kamień do pieczenia umożliwia przygotowanie chrupiącej pizzy, chleba lub bułek, tak jak z pieca kamiennego.
S	 Ustawienia podstawowe		Możliwość dostosowania ustawień podstawowych → <i>Strona 18</i> urządzenia do indywidualnych potrzeb

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

Pozycja	Funkcja/Rodzaj grzania	Temperatura	Zastosowanie
S	 Czyszczenie katalityczne	300 °C	Samoczyszczenie

4.4 Tryb niskiego zużycia energii

Urządzenie znajduje się w trybie niskiego zużycia energii, jeżeli nie została ustawiona żadna funkcja lub aktywowane jest zabezpieczenie przed dziećmi. Wskazanie w trybie niskiego zużycia energii pojawia się, jeśli przez dłuższy czas nie zostało wprowadzone żadne ustawienie.

W trybie niskiego zużycia energii dostępne są różne wskaźniki. Domyślnie ustawione jest logo GAGGENAU oraz godzina.

W trybie niskiego zużycia energii jasność pulpitu obsługi zostaje zmniejszona. Jasność wyświetlacza zależy od pionowego kąta patrzenia. W Ustawieniach podstawowych → *Strona 18* można zmienić wyświetlane elementy oraz jasność.

Jeśli w ustawieniach podstawowych wybrano dla wskazania trybu niskiego zużycia energii opcję „Wyl.”, w celu przełączenia urządzenia z trybu niskiego zużycia energii należy obrócić regulator obrotowy.

Jeśli drzwi urządzenia są otwarte, po krótkim czasie gaśnie oświetlenie komory piekarnika.



4.5 Dodatkowe informacje

Nacisnąć **i**, aby wyświetlić dodatkowe informacje, np. informacje dotyczące ustawionego rodzaju grzania lub aktualnej temperatury w komorze piekarnika.

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

Ważne informacje i komunikaty dotyczące obsługi urządzenia są sygnalizowane przez urządzenie za pomocą symbolu **i**. Ważne informacje na temat bezpieczeństwa

i stanu pracy są czasami wyświetlane przez urządzenie również automatycznie. Komunikaty te znikają automatycznie po kilku sekundach lub konieczne jest potwierdzenie komunikatu za pomocą **✓**.

W przypadku komunikatów dotyczących Home Connect urządzenie sygnalizuje w symbolu **i** również stan Home Connect.

→ "Home Connect", *Strona 15*

4.6 Wentylator

Wentylator włącza się w trakcie pracy. W zależności od wersji urządzenia, ciepłe powietrze wydostaje się nad lub pod drzwiami.

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

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

4.7 Szybkie nagrzewanie

Dzięki funkcji Szybkie nagrzewanie urządzenie znacznie szybciej osiąga żądaną 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 **⌂**.

Funkcja szybkiego nagrzewania jest wstępnie ustawiona w ustawieniach podstawowych. W Ustawieniach podstawowych → *Strona 18* można wybrać szybkie nagrzewanie **⌂** lub nagrzewanie **⌂**.

4.8 Automatyczne wyłączenie

W celu ochrony użytkownika urządzenie jest wyposażone w automatyczne wyłączenie. Urządzenie wyłącza każdy proces grzania po 12 godzinach, jeśli w tym czasie nie zostanie wykonana żadna czynność związana z obsługą. Na wyświetlaczu widoczny jest komunikat.

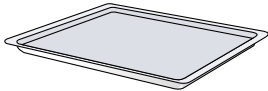
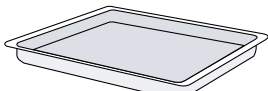
Podczas programowania za pomocą timera z funkcją programowania długoterminowego urządzenie nie aktywuje automatycznego wyłączenia.

5 Akcesoria

Używać oryginalnych elementów wyposażenia. Są one dokładnie dostosowane do urządzenia.

Uwaga: Pod wpływem wysokiej temperatury akcesoria mogą ulec deformacji. Deformacja nie ma wpływu na działanie urządzenia. Po ostygnięciu akcesoriów deformacja znika.

W zależności od typu urządzenia, dostarczone akcesoria mogą być różne.

Akcesoria		Zastosowanie
Blacha do pieczenia, emaliowana		■ Ciasta z blachy ■ Wypieki drobne
Ruszt		■ Naczynia ■ Formy do ciast ■ Formy do zapiekanek ■ Smażenie
Emaliowana brytfanna do grillowania		■ Ciasta z blachy ■ Smażenie

5.1 Pozostałe elementy wyposażenia

Pozostałe elementy wyposażenia można nabyć w serwisie, w sklepie specjalistycznym lub przez Internet. Obszerną ofertę wyposażenia do zakupionego urządzenia można znaleźć w Internecie lub naszych prospektach:

www.gaggenau.com

Wyposażenie jest dostosowane do danego urządzenia. Podczas dokonywania zakupu należy zawsze podawać dokładne oznaczenie (nr E) urządzenia.

Informacje na temat dostępnych elementów wyposażenia urządzenia można uzyskać w sklepie internetowym lub w serwisie.

Pozostałe akcesoria	Numer zamówienia
Czteropoziomowy, teleskopowy system pełnego wysuwania blach	BA216102
Ruszt, chromowany, bez otworu, z nóżkami	BA036102
Blacha do pieczenia, emaliowana, głębokość 24 mm	BA226112
Brytfanna szklana	BA046117
Brytfanna do grillowania, emaliowana, głębokość 37 mm	BA226102
Element grzewczy do kamienia do pieczenia, 230 V	BA056115
Kamień do pieczenia, uchwyty kamienia do pieczenia i łopatką do pizzy	BA056130 Uwaga: Element grzewczy należy zamówić osobno.
Łopatką do pizzy, zestaw 2-elementowy	BA020002
Górna ścianka piekarnika pokryta specjalną powłoką katalityczną, element wyposażenia dodatkowego	00664048
Tylna ścianka piekarnika pokryta specjalną powłoką katalityczną, element wyposażenia dodatkowego	00664248

5.2 Funkcja blokady

Funkcja blokady zapobiega przechyleniu się wyposażenia podczas wyciągania.

Zabezpieczenie przed przechyleniem działa wyłącznie, gdy wyposażenie jest prawidłowo wsunięte do komory piekarnika.

5.3 Wsuwanie wyposażenia do komory piekarnika

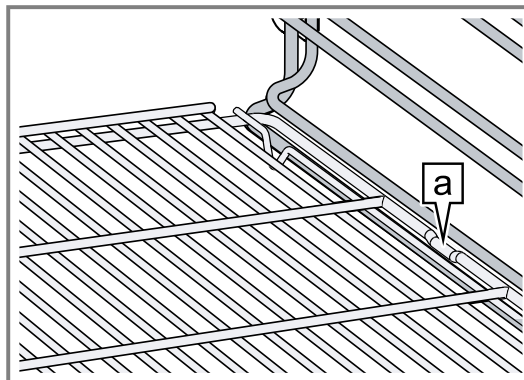
Wyposażenie posiada funkcję zatrzymania. Aby zabezpieczenie przed przechyleniem zadziałało, należy zawsze prawidłowo wsunąć wyposażenie do komory piekarnika.

UWAGA

Wyposażenie może się przechylić.

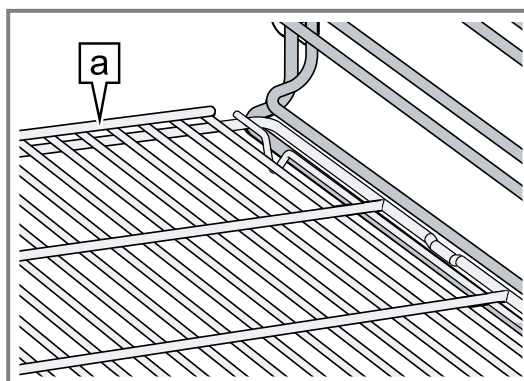
► Nie wsuwać wyposażenia pomiędzy listwy prowadzące.

1. Podczas wsuwania rusztu upewnić się, że noski wżębiające  zwrócone są w dół.



Noski wżębiające znajdują się po lewej i prawej stronie na zewnątrz po środku rusztu.

2. Upewnić się, że pałak zabezpieczający  znajduje się z tyłu i jest skierowany ku górze.



6 Przed pierwszym użyciem

Dokonać ustawień wymaganych przed pierwszym uruchomieniem. Wyczyścić urządzenie i akcesoria.

6.1 Pierwsze uruchomienie

Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia wprowadzić ustawienia wymagane przed pierwszym uruchomieniem.

Przed rozpoczęciem pracy należy przeczytać wskazówki w rozdziale Bezpieczeństwo → *Strona 2*.

Urządzenie musi być zamontowane i podłączone.

Po podłączeniu do sieci na ok. 30 sekund pojawia się logo GAGGENAU, następnie urządzenie wyświetla menu „Pierwsze ustawienia”. Teraz można skonfigurować nowe urządzenie w celu pierwszego uruchomienia.

Menu „Pierwsze ustawienia” pojawia się tylko przy pierwszym włączeniu urządzenia po podłączeniu do sieci lub po odłączeniu zasilania na kilka dni.

W Ustawieniach podstawowych → *Strona 18* można zmienić wszystkie ustawienia.

Ustawianie języka

Wymaganie: Wyświetlacz pokazuje język ustawiony jako domyślny.

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

Ustawianie formatu godziny

Wymaganie: Na wyświetlaczu widoczne są możliwe formaty 24h i AM/PM. Ustawieniem domyślnym jest 24h.

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

Ustawianie godziny

Wymaganie: Na wyświetlaczu widoczna jest godzina.

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

Ustawianie formatu daty

Wymaganie: Na wyświetlaczu widoczne są możliwe formaty D.M.Y, D/M/Y i M/D/Y. Ustawieniem domyślnym jest D.M.Y.

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

Ustawianie daty

Wymaganie: Wyświetlacz pokazuje datę ustawioną jako domyślną. Ustawienie dnia jest już aktywne.

1. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żądany dzień.
2. Aby przejść do ustawienia miesiąca, nacisnąć ➤.
3. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić miesiąc.
4. Aby przejść do ustawienia roku, nacisnąć ➤.
5. Za pomocą przełącznika obrotowego wprowadzić ustawienie roku.
6. Potwierdzić za pomocą ✓.

Ustawianie jednostki temperatury

Wymaganie: Na wyświetlaczu widoczne są możliwe jednostki °C i °F. Domyślnie ustawioną jednostką jest °C.

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

Zakończenie pierwszego uruchomienia

Wymaganie: Na wyświetlaczu widoczny jest komunikat „Pierwsze uruchomienie zakończone”.

- ▶ Nacisnąć ✓.
- ✓ Urządzenie przechodzi do trybu niskiego zużycia energii.
- ✓ Wyświetlacz pokazuje wskazania w trybie niskiego zużycia energii.
- ✓ Urządzenie jest gotowe do pracy.

Nagrzewanie urządzenia

1. Upewnić się, że w komorze piekarnika nie znajdują się pozostałości opakowania.
2. Aby usunąć zapach nowości, należy nagrzewać puste, zamknięte urządzenie przez jedną godzinę w temp. 200°C, ustawiając rodzaj grzania Gorące powietrze ✱.

Czyszczenie wyposażenia

- ▶ Przed pierwszym użyciem należy dokładnie oczyścić elementy wyposażenia, używając gorącej wody z detergentem i miękkiej ściereczki.

7 Podstawowy sposób obsługi

7.1 Aktywacja urządzenia

1. Aby wyjść z trybu niskiego zużycia energii, otworzyć drzwi, obrócić regulator obrotowy lub dotknąć pola dotykowego.
2. Ustawić wymaganą funkcję.

7.2 Włączanie urządzenia

1. Nastawić żądany rodzaj grzania za pomocą przełącznika funkcji.
- ✓ Na wyświetlaczu widoczny jest wybrany rodzaj grzania i proponowana temperatura.

2. W razie potrzeby za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żadaną temperaturę.
- ✓ Na wyświetlaczu widoczny jest symbol nagrzewania .
- ✓ Słupek na bieżąco pokazuje status nagrzewania.
- ✓ Gdy urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę, rozlega się sygnał i gaśnie symbol nagrzewania .

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

7.3 Wyłączanie urządzenia

- ▶ Obrócić przełącznik funkcji na 0.

7.4 Włączenie urządzenia po automatycznym wyłączeniu

Wymaganie: Po dłuższym użytkowaniu urządzenie zostało wyłączone przez .

→ "Automatyczne wyłączanie", Strona 9

1. Obrócić przełącznik funkcji na 0.
2. Następnie ponownie uruchomić urządzenie.

8 Funkcje timera

Urządzenie posiada zaprogramowane różne funkcje timera, które umożliwiają sterowanie pracą urządzenia.

8.1 Przegląd funkcji timera

Za pomocą  można wybrać różne funkcje timera.

Funkcja timera	Zastosowanie
	Minutnik
	Czas gotowania/pieczczenia ¹
	Zakończenie czasu gotowania/pieczczenia ¹
	Stoper

8.2 Wywoływanie menu Timer

Uwaga: Menu timera można wywołać z poziomu każdego trybu pracy. Menu timera jest niedostępne, jeśli przełącznik funkcji zostanie obrócony ustawieniach podstawowych na S.

- ▶ Nacisnąć .
- ✓ Na wyświetlaczu widoczne jest menu timera.

8.3 Zamykanie menu timera

- ▶ Nacisnąć **X**.
- ✓ Menu timera zostaje zamknięte.
- ✓ Niezapisane ustawienia zostaną utracone.

Uwaga: Z menu timera można wyjść w dowolnym momencie.

8.4 Minutnik

Minutnik działa niezależnie od innych ustawień podstawowych. Możliwe jest wprowadzenie maksymalnie 90 minut.

Nastawianie minutnika

1. Nacisnąć .
- ✓ Na wyświetlaczu widoczna jest funkcja „Minutnik” .
2. Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić żądany czas trwania.

3. Włączyć za pomocą .
- ✓ Urządzenie zamyka menu timera.
- ✓ Rozpoczyna się odliczanie ustawionego czasu.
- ✓ Wyświetlacz pokazuje  oraz odliczany czas.
- ✓ Po upływie ustawionego czasu słychać sygnał.
4. Nacisnąć .
- ✓ Sygnał wyłącza się.

Wstrzymanie pracy minutnika

1. Nacisnąć .
2. Za pomocą  wybrać funkcję „Minutnik” .
3. Nacisnąć **II**.
- ✓ Minutnik zatrzymuje się.
- ✓ Wyświetlacz pokazuje .
4. W celu wznowienia działania minutnika nacisnąć .

Wyłączanie minutnika przed upływem ustawionego czasu

1. Nacisnąć .
2. Za pomocą  wybrać funkcję „Minutnik” .
3. Nacisnąć **C**.

8.5 Stoper

Stoper działa niezależnie od innych ustawień podstawowych. Stoper odlicza czas w przedziale od 0 sekund do 90 minut.

Stoper posiada funkcję pauzy. Dzięki temu można zatrzymać w międzyczasie jego działanie.

Uruchamianie stopera

1. Nacisnąć .
2. Za pomocą  wybrać funkcję „Stoper” .
3. Włączyć za pomocą .
- ✓ Urządzenie zamyka menu timera.
- ✓ Rozpoczyna się odliczanie ustawionego czasu.
- ✓ Wyświetlacz pokazuje  oraz odliczany czas.

Zatrzymanie stopera

1. Nacisnąć .
2. Za pomocą  wybrać funkcję „Stoper” .
3. Nacisnąć **II**.
- ✓ Odliczanie czasu zostaje zatrzymane.
- ✓ Wyświetlacz pokazuje .

¹ Niedostępne w trybie niskiego zużycia energii.

4. W celu wznowienia działania stopera nacisnąć ►.
- ✓ Odliczanie czasu jest kontynuowane.
- ✓ Po osiągnięciu 90 minut miga odpowiednie wskazanie i rozlega się sygnał.
5. Nacisnąć ✓.
- ✓ Dźwięk sygnału wyłącza się.

Wyłączanie funkcji stopera

1. Nacisnąć 0.
2. Za pomocą ► wybrać funkcję „Stoper” 0.
3. Nacisnąć C.

8.6 Czas trwania procesu gotowania/pieczenia

Po ustawieniu czasu gotowania potrawy urządzenie automatycznie wyłącza się po upływie określonego czasu. Możliwe jest ustawienie czasu gotowania/pieczenia w przedziale od 1 minuty do 23:59 godzin. Rodzaj grzania i temperaturę można zmienić również podczas odliczania czasu gotowania/pieczenia.

Ustawianie czasu gotowania/pieczenia

Wymagania

- Potrawa znajduje się w komorze piekarnika.
 - Wprowadzone zostały ustawienia rodzaju grzania i temperatury.
1. Nacisnąć 0.
 2. Za pomocą ► wybrać funkcję „Czas gotowania/pieczenia” 0.
 3. Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić żądany czas gotowania/pieczenia.
 4. Włączyć za pomocą ►.
 - ✓ Urządzenie rozpoczyna odliczanie czasu gotowania/pieczenia.
 - ✓ Urządzenie zamyka menu timera.
 - ✓ Na wyświetlaczu widoczna jest temperatura, tryb pracy, pozostały czas gotowania/pieczenia oraz czas zakończenia gotowania/pieczenia.
 - ✓ Na minutę przed zakończeniem czasu gotowania/pieczenia wyświetlacz pokazuje czas gotowania/pieczenia w powiększeniu.
 - ✓ Po upływie czasu gotowania/pieczenia urządzenie wyłącza się.
 - ✓ Miga 0 i rozlega się sygnał.
 5. Nacisnąć ✓, otworzyć drzwi urządzenia lub obrócić przełącznik funkcji na 0.
 - ✓ Dźwięk sygnału wyłącza się.

Zmiana czasu gotowania/pieczenia

1. Nacisnąć 0.
2. Za pomocą ► wybrać funkcję „Czas gotowania/pieczenia” 0.
3. Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić czas gotowania/pieczenia.
4. Włączyć za pomocą ►.

Kasowanie czasu gotowania/pieczenia

1. Nacisnąć 0.
2. Za pomocą ► wybrać funkcję „Czas gotowania/pieczenia” 0.

3. Za pomocą C skasować czas gotowania/pieczenia.
4. Za pomocą X powrócić do normalnego trybu.

Przerwanie całego procesu

- Obrócić przełącznik funkcji na 0.

8.7 Zakończenie czasu gotowania/pieczenia

Zakończenie czasu gotowania/pieczenia można przesuwać na później.

Przykład: Jest godzina 14:00. Czas gotowania/pieczenia potrawy wynosi 40 minut. Potrawa ma być gotowa o godz. 15:30.

Należy wprowadzić czas gotowania/pieczenia 40 minut i przestawić zakończenie czasu gotowania/pieczenia na godzinę 15:30. Układ sterowania elektronicznego oblicza czas rozpoczęcia gotowania/pieczenia. Urządzenie włączy się automatycznie o godzinie 14:50 i wyłączy się o 15:30.

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

Przestawianie czasu zakończenia gotowania/pieczenia

Wymagania

- Potrawa znajduje się w komorze piekarnika.
 - Wprowadzone zostały ustawienia rodzaju grzania, temperatury i czasu gotowania/pieczenia.
1. Nacisnąć 0.
 2. Za pomocą ► wybrać funkcję „Zakończenie czasu gotowania/pieczenia” 0.
 3. Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić żądany czas zakończenia gotowania/pieczenia.
Gdy miga 0, należy najpierw ustawić czas gotowania/pieczenia.
 4. Włączyć za pomocą ►.
 - ✓ Urządzenie przechodzi w tryb czuwania.
 - ✓ Na wyświetlaczu widoczny jest tryb pracy, temperatura, czas gotowania/pieczenia oraz czas zakończenia gotowania/pieczenia.
 - ✓ Urządzenie włączy się o wyznaczonej godzinie i wyłączy automatycznie po upływie czasu gotowania/pieczenia.
 - ✓ Po upływie czasu gotowania/pieczenia pulsuje 0 i rozlega się sygnał.
 5. Nacisnąć ✓, otworzyć drzwi urządzenia lub obrócić przełącznik funkcji na 0.
 - ✓ Dźwięk sygnału wyłącza się.

Zmiana czasu zakończenia gotowania/pieczenia

1. Nacisnąć 0.
2. Za pomocą ► wybrać funkcję „Zakończenie czasu gotowania/pieczenia” 0.
3. Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić żądany czas zakończenia gotowania/pieczenia.
4. Włączyć za pomocą ►.

Przerwanie całego procesu

- Obrócić przełącznik funkcji na 0.

9 Timer z funkcją programowania długoterminowego

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

Możliwe jest podtrzymywanie ciepła potraw nawet przez 74 godziny bez włączania lub wyłączenia urządzenia. Należy pamiętać, że łatwo psujące się produkty spożywcze nie mogą zbyt długo pozostawać w urządzeniu.

9.1 Uruchamianie timera z funkcją programowania długoterminowego

Wymaganie: Timer z funkcją programowania długoterminowego jest ustawiony w ustawieniach podstawowych → *Strona 18* na „dostępny”.

1. Obrócić przełącznik funkcji na ☼.
2. Nacisnąć .
- ✓ Na wyświetlaczu widoczna jest proponowana wartość 24h 85°C.
3. Nacisnąć  i za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żądany czas gotowania/pieczenia.
4. Nacisnąć  i za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żądany czas zakończenia gotowania/pieczenia.

5. Nacisnąć , ustawić żądaną datę wyłączenia za pomocą przełącznika obrotowego i potwierdzić za pomocą .
6. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żądaną temperaturę.
7. Włączyć za pomocą .
- ✓ Urządzenie uruchamia timer z funkcją programowania długoterminowego.
- ✓ Wyświetlacz pokazuje  i temperaturę.
- ✓ Oświetlenie komory piekarnika i podświetlenie wyświetlacza są wyłączone.
- ✓ Pulpit obsługi jest zablokowany.
- ✓ Po dotknięciu pulpitu obsługi nie słychać dźwięku przycisków dotykowych.
- ✓ Po upływie ustawionego czasu urządzenie przestaje się nagrzewać i gaśnie wskaźnik.
8. Obrócić przełącznik funkcji na 0.

9.2 Wyłączanie timera z funkcją programowania długoterminowego

- ▶ Obrócić przełącznik funkcji na 0.

10 Zabezpieczenie przed dziećmi

Aktywacja zabezpieczenia przed dziećmi uniemożliwia przypadkowe włączenie urządzenia przez dzieci lub zmianę ustawień.

Jeśli zabezpieczenie przed dziećmi jest włączone i nastąpi awaria zasilania, zabezpieczenie przed dziećmi może zostać dezaktywowane po przywróceniu zasilania.

10.1 Aktywacja zabezpieczenia przed dziećmi

Wymagania

- Zabezpieczenie przed dziećmi należy ustawić w Ustawieniach podstawowych → *Strona 18* na „dostępne”.
- Regulator obrotowy znajduje się w pozycji 0.

- ▶ Nacisnąć  i przytrzymywać przez ok. 6 sekund.
- ✓ Wyświetlacz pokazuje wskazania w trybie niskiego zużycia energii i .
- ✓ Zabezpieczenie przed dziećmi jest aktywne.

10.2 Dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi

Wymaganie: Przełącznik funkcji znajduje się w pozycji 0.

1. Nacisnąć  i przytrzymywać przez ok. 6 sekund.
- ✓ Zabezpieczenie przed dziećmi jest dezaktywowane.
2. Ustawienia urządzenia można wprowadzać jak zwykle.

11 Przepisy indywidualne

Istnieje możliwość zapisania do 50 przepisów indywidualnych wraz z nazwą, co pozwala w razie potrzeby na szybkie i wygodne wywołanie żadanego przepisu. Przepis można zapisać w pamięci urządzenia.

11.1 Zapisywanie przepisu

Możliwe jest zaprogramowanie i zapisanie do 5 faz gotowania.

1. Obrócić przełącznik funkcji na ☼.
2. Nacisnąć .
3. Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać „Przepisy indywidualne”.
4. Potwierdzić za pomocą .
5. Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać wolną pamięć.

6. Nacisnąć .
7. Za pomocą przełącznika funkcji ustawić żądany rodzaj ogrzewania, a za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żądaną temperaturę.
- ✓ Urządzenie zapisuje czas gotowania/pieczenia.
8. W razie potrzeby włożyć termosondę do potraw do gniazda w komorze piekarnika i wprowadzić temperaturę wewnątrz potrawy dla danej fazy.
9. W celu zapisania kolejnej fazy ustawić przełącznik funkcji na żądany rodzaj grzania i za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żądaną temperaturę.
- ✓ Rozpoczyna się nowa faza.
10. Gdy potrawa osiągnęła żądany rezultat gotowania/pieczenia, nacisnąć .

11. Pod „ABC” wpisać nazwę.
→ *”Wprowadzanie nazwy”, Strona 15*
Urządzenie rozpoczyna zapisywanie fazy dopiero po osiągnięciu przez urządzenie ustawionej temperatury. Każda faza musi trwać co najmniej 1 minutę. Podczas pierwszej minuty fazy można zmienić rodzaj grzania lub temperaturę.

11.2 Programowanie przepisu

1. Obrócić przełącznik funkcji na ☼.
2. Nacisnąć **W**.
3. Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać „Przepisy indywidualne” i potwierdzić za pomocą **✓**.
4. Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać wolną pamięć.
5. Nacisnąć **↵**.
6. Pod „ABC” wpisać nazwę.
→ *”Wprowadzanie nazwy”, Strona 15*
7. Za pomocą **➤** wybrać pierwszą fazę.
✓ Na wyświetlaczu widoczny jest ustawiony na początku rodzaj grzania oraz temperatura.
8. W razie potrzeby zmienić rodzaj ogrzewania za pomocą przełącznika funkcji i temperaturę za pomocą przełącznika obrotowego.
9. W razie potrzeby włożyć termosondę do potraw do gniazda w komorze piekarnika i wprowadzić temperaturę wewnątrz potrawy dla danej fazy lub za pomocą **➤** wybrać ustawienie czasu.
Nie można wprowadzić czasu gotowania/pieczenia dla faz z zaprogramowaną temperaturą wewnątrz potrawy.
10. Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić żądany czas gotowania/pieczenia.
11. Gdy sposób przyrządzania jest kompletny, zakończyć proces wprowadzania za pomocą **X** lub za pomocą **➤** wybrać następną fazę.
12. Zapisać za pomocą **✓** lub anulować za pomocą **X** i zamknąć menu.

11.3 Wprowadzanie nazwy

1. Pod „ABC” wpisać nazwę przepisu.
2. Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać literę. Każde nowe słowo zaczyna się dużą literą. Dostępne są znaki łacińskie, niektóre znaki specjalne i cyfry.
3. Aby przesunąć kursor w prawo, nacisnąć krótko **➤A**.
4. Aby przełączyć na przegłosy i znaki specjalne, nacisnąć długo **➤A**.
5. Aby wstawić akapit, dwukrotnie nacisnąć **➤A**.
6. Aby przesunąć kursor w prawo, nacisnąć krótko **➤A**.
7. Aby przełączyć na normalne znaki, nacisnąć długo **➤A**.

8. Aby wstawić akapit, dwukrotnie nacisnąć **➤A**.
9. Aby usunąć literę, nacisnąć **↵**.
10. Zapisać za pomocą **✓** lub anulować za pomocą **X** i zamknąć menu.

11.4 Aktywowanie przepisu

1. Obrócić przełącznik funkcji na ☼.
2. Nacisnąć **W**.
3. Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać „Przepisy indywidualne” i potwierdzić za pomocą **✓**.
4. Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać żądany przepis.
5. Włączyć za pomocą **▶**.
Czas trwania jest odliczany dopiero, gdy urządzenie osiągnie nastawioną temperaturę.
Temperaturę można zmienić za pomocą przełącznika obrotowego w trakcie korzystania z przepisu. Zmiana temperatury nie powoduje zmiany zapisanego przepisu.
- ✓ Tryb uruchamia się.
- ✓ Czas trwania jest odliczany na wyświetlaczu.
- ✓ Wyświetlacz pokazuje ustawienia faz na pasku wskaźników.

11.5 Zmiana przepisu

Ustawienia zapisanego lub zaprogramowanego przepisu można zmienić.

1. Obrócić przełącznik funkcji na ☼.
2. Nacisnąć **W**.
3. Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać „Przepisy indywidualne” i potwierdzić za pomocą **✓**.
4. Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać żądany przepis.
5. Nacisnąć **↵**.
6. Za pomocą **➤** wybrać żądaną fazę.
✓ Na wyświetlaczu widoczny jest zaprogramowany rodzaj grzania, temperatura i czas gotowania/pieczenia.
7. Ustawienia można w razie potrzeby zmienić za pomocą przełącznika obrotowego lub przełącznika funkcji.
8. Zapisać za pomocą **✓** lub anulować za pomocą **X** i zamknąć menu.

11.6 Usuwanie przepisu

1. Obrócić przełącznik funkcji na ☼.
2. Nacisnąć **W**.
3. Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać „Przepisy indywidualne” i potwierdzić za pomocą **✓**.
4. Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać żądany przepis.
5. Za pomocą **C** usunąć przepis.
6. Potwierdzić za pomocą **✓**.

12 Home Connect

To urządzenie może się łączyć z siecią. Połączyć urządzenie z urządzeniem mobilnym, aby umożliwić sobie obsługiwanie jego funkcji przy użyciu aplikacji Home Connect, dostosowywanie jego ustawień podstawowych i monitorowanie jego aktualnego stanu. Usługi Home Connect nie są dostępne we wszystkich krajach. Dostępność funkcji Home Connect jest uzależ-

niona od dostępności usług Home Connect w kraju użytkownika. Informacje na ten temat można znaleźć na: www.home-connect.com.

Aplikacja Home Connect prowadzi użytkownika przez cały proces rejestracji. W celu dokonania ustawień należy postępować zgodnie ze wskazówkami generowanymi przez aplikację Home Connect.

Wskazówka: Należy się też stosować do wskazówek wyświetlanych w aplikacji Home Connect.

Uwagi

- Należy przestrzegać zasad bezpieczeństwa zawartych w niniejszej instrukcji obsługi i upewnić się, że będą one przestrzegane także w przypadku zdalnego sterowania urządzeniem za pośrednictwem aplikacji Home Connect.
→ "Bezpieczeństwo", Strona 2
- Obsługa urządzenia przy użyciu znajdujących się na nim elementów ma zawsze pierwszeństwo. W tym czasie obsługa urządzenia za pośrednictwem aplikacji Home Connect nie jest możliwa.
- W trybie czuwania przy podłączeniu do sieci urządzenie zużywa maks. 2 W energii.

12.1 Konfiguracja Home Connect

Wymagania

- Urządzenie jest już podłączone do sieci elektrycznej i włączone.

12.2 Ustawienia Home Connect

W menu ustawień podstawowych urządzenia można dopasować ustawienia Home Connect oraz ustawienia sieciowe. Ustawienia wyświetlane na wyświetlaczu są zależne od tego, czy funkcja Home Connect została skonfigurowana i czy urządzenie jest połączone z siecią domową.

Symbol	Ustawienie podstawowe	Możliwe ustawienia	Objaśnienie
LAN / WLAN	Rodzaj połączenia	LAN WLAN	Możliwe jest przełączanie pomiędzy połączeniem za pomocą kabla LAN i WLAN. W zależności od rodzaju połączenia należy postępować zgodnie z instrukcjami dotyczącymi konfiguracji.
📶	Połączenie	Połącz Rozłącz	W razie potrzeby można włączyć lub wyłączyć połączenie sieciowe. Po wyłączeniu informacje o sieci zostają zachowane. Po włączeniu odczekać kilka sekund, aż urządzenie ponownie połączy się z siecią. Uwaga: W trybie czuwania przy podłączeniu do sieci urządzenie zużywa maksymalnie 2 W.
🔗	Łączenie z aplikacją		Uruchomić proces łączenia między aplikacją i urządzeniem.
↕	Aktualizacja oprogramowania		Gdy dostępna jest nowa wersja oprogramowania, na wyświetlaczu pojawia się odpowiedni komunikat. W menu Home Connect można zainstalować nowe oprogramowanie za pomocą ↕.
📶	Pilot	Aktywacja Dezaktywacja	Za pomocą aplikacji Home Connect można uzyskiwać dostęp do funkcji urządzenia. Gdy pilot jest dezaktywowany, w aplikacji widoczne są tylko stany pracy urządzenia. Zdalne sterowanie jest dostępne tylko wtedy, gdy pokrętko zostanie ustawione w pozycji oświetlenia ⚡. Oświetlenie gaśnie po kilku minutach.
📶	Stałe zdalne włączanie	Aktywacja Dezaktywacja	Po aktywowaniu stałego zdalnego włączania można w każdej chwili uruchomić i obsługiwać urządzenie bez wcześniejszego potwierdzenia na urządzeniu. Stałe zdalne włączanie jest dostępne tylko wtedy, gdy pokrętko zostanie ustawione w pozycji oświetlenia ⚡. Oświetlenie gaśnie po kilku minutach.
⊗	Usuwanie ustawień sieci		Wszystkie ustawienia sieci można w każdej chwili usunąć z urządzenia.
💬	Informacja o urządzeniu		Wyświetlacz pokazuje:

- Dostępne jest mobilne urządzenie końcowe z aktualną wersją systemu operacyjnego iOS lub Android, np. smartfon.
- W miejscu ustawienia urządzenie znajduje się w zasięgu domowej sieci WLAN (Wi-Fi).
- Mobilne urządzenie końcowe oraz urządzenie znajdują się w zasięgu sygnału sieci domowej WLAN.

1. Zeskanować następujący kod QR.



Aplikację Home Connect można zainstalować i podłączyć urządzenie korzystając z kodu QR.

2. Postępować zgodnie ze wskazówkami wyświetlanymi przez aplikację Home Connect.

Symbol	Ustawienie podstawowe	Możliwe ustawienia	Objaśnienie
			■ adres MAC modułu COM ■ numer seryjny urządzenia ■ wersję oprogramowania W zależności od rodzaju połączenia, naciśnięcie przycisku ze strzałką umożliwia wyświetlenie pozostałych informacji, np. nazwy sieci SSID.

12.3 Obsługa urządzenia za pomocą aplikacji Home Connect

Aplikacja Home Connect umożliwia zdalne wprowadzenie ustawień i uruchomienie urządzenia.

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!**

Przechowywane w komorze piekarnika łatwopalne przedmioty mogą się zapalić.

- ▶ Nigdy nie przechowywać łatwopalnych przedmiotów w komorze piekarnika.
- ▶ Gdy w urządzeniu pojawia się dym, wyłączyć urządzenie lub wyciągnąć wtyczkę, a drzwi pozostawić zamknięte, aby ugasić ewentualne płomienie.

Wymagania

- Urządzenie jest włączone.
 - Urządzenie jest połączone z siecią domową oraz z aplikacją Home Connect.
 - Aby możliwe było wprowadzenie ustawień urządzenia za pomocą aplikacji, w ustawieniu podstawowym Remote Control Level musi być zaznaczone ręczne lub stałe włączanie zdalne.
1. Przełącznik funkcji ustawić na
 2. Aby aktywować zdalne włączanie, nacisnąć
 - ✓ Obok **i** pojawia się
 3. Wprowadzić ustawienie w aplikacji Home Connect i przesłać do urządzenia.

Uwagi

- Jeśli drzwi urządzenia zostaną otwarte w ciągu 15 minut po aktywacji zdalnego włączania lub zakończeniu trybu pracy, ręczne włączanie zdalne zostanie dezaktywowane.
- W przypadku włączenia obsługi piekarnika na urządzeniu, funkcja zdalnego włączania zostanie automatycznie aktywowana. Ustawienia można zmienić za pośrednictwem aplikacji Home Connect lub uruchomić nowy program.

12.4 Dezaktywacja połączenia sieciowego

1. Obrócić przełącznik funkcji na S.
2. Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać „Ustawienia podstawowe”.
3. Nacisnąć
4. Wybrać przełącznikiem obrotowym.
5. Nacisnąć
6. Wybrać przełącznikiem obrotowym.
7. Nacisnąć
8. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić „Odłączenie”.
9. Zapisać za pomocą
10. Aby wyjść z menu ustawień, obrócić przełącznik obrotowy na 0.
- ✓ Zmiany są zapisane.

12.5 Aktualizacja oprogramowania

Funkcja aktualizacji oprogramowania aktualizuje oprogramowanie urządzenia, np. dokonuje jego optymalizacji, usuwa błędy oraz luki zabezpieczeń, jak również oferuje dodatkowe funkcje i usługi.

Warunkiem jest zarejestrowanie się jako użytkownik Home Connect, zainstalowanie aplikacji na mobilnym urządzeniu końcowym oraz nawiązanie połączenia z serwerem Home Connect.

Aplikacja Home Connect informuje o dostępności aktualizacji oprogramowania i można przeprowadzić aktualizację za pośrednictwem aplikacji. Po pomyślnym pobraniu aktualizacji użytkownik może rozpocząć ich instalację za pośrednictwem aplikacji Home Connect, jeżeli jest zalogowany w swojej sieci domowej WLAN (WiFi). Po pomyślnej instalacji aplikacja Home Connect informuje o zakończeniu procesu.

Uwagi

- Aktualizacja oprogramowania przebiega w dwóch etapach.
 - Pierwszym etapem jest pobranie aktualizacji.
 - Drugi etap to instalacja na urządzeniu.
- W czasie pobierania aktualizacji można w dalszym ciągu używać urządzenia. W zależności od dokonanych przez użytkownika ustawień aplikacji aktualizacje oprogramowania mogą też być pobierane automatycznie.
- Instalacja trwa kilka minut. Podczas instalacji nie można korzystać z urządzenia.
- Zalecamy jak najszybsze przeprowadzanie aktualizacji ważnych ze względów bezpieczeństwa.

12.6 Zdalna diagnostyka

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

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

12.7 Ochrona danych

Należy się zapoznać z informacjami dotyczącymi ochrony danych.

Podczas pierwszego połączenia urządzenia z podłączoną do Internetu siecią domową urządzenie przesyła na-

stępujące kategorie danych do serwera Home Connect (pierwsza rejestracja):

- Jednoznaczny identyfikator urządzenia (złożony z klucza urządzenia i adresu MAC zintegrowanego modułu telekomunikacyjnego Wi-Fi).
- Certyfikat bezpieczeństwa modułu komunikacyjnego Wi-Fi (w celu informatycznego zabezpieczenia połączenia).
- Aktualna wersja oprogramowania oraz wersja sprzętowa urządzenia.

- Status ewentualnego przeprowadzonego wcześniej przywrócenia ustawień fabrycznych.

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

Uwaga: Należy pamiętać, że funkcje Home Connect są dostępne tylko w połączeniu z aplikacją Home Connect. Informacje dotyczące ochrony danych można wyświetlać w aplikacji Home Connect.

13 Ustawienia podstawowe

Ustawienia podstawowe urządzenia można dostosować do indywidualnych potrzeb.

13.1 Przegląd ustawień podstawowych

W tym miejscu można znaleźć przegląd ustawień podstawowych i fabrycznych. Ustawienia podstawowe są zależne od wyposażenia posiadanego urządzenia.

Wskazanie	Ustawienie podstawowe	Wybór	Opis
	Jasność	Stopnie 1, 2, 3, 4, 5 ¹ , 6, 7, 8	Ustawianie jasności wyświetlacza.
	Wskazania w trybie niskiego zużycia energii	Wł. ¹ Wył. ▪ Godzina ▪ Godzina + logo GAGGENAU¹ ▪ Data ▪ Data + logo GAGGENAU ▪ Godzina + data ▪ Godzina + data + logo GAGGENAU	Wygląd wskazania w trybie niskiego zużycia energii Wył.: brak wskaźnika. Użycie tego ustawienia zmniejsza zużycie energii przez urządzenie w trybie niskiego zużycia energii. Wł.: widocznych jest kilka wskaźników. Potwierdzić „Wł.” za pomocą ✓ i za pomocą przełącznika obrotowego wybrać odpowiedni wskaźnik.
	Informacje na wyświetlaczu	Zredukowane ¹ Standard	„Zredukowane”: Po krótkim czasie na wyświetlaczu widoczne są tylko najważniejsze informacje.
	Kolor pola dotykowego	Szary ¹ Biały	Wybór koloru symboli za pomocą pól dotykowych.
	Dźwięk pola dotykowego	Dźwięk 1 ¹ Dźwięk 2 Wył.	Aby wybrać dźwięk sygnału, nacisnąć pole dotykowe.
	Głośność pola dotykowego	Stopnie 1, 2, 3, 4, 5 ¹ , 6, 7, 8	Ustawianie głośności dźwięku pola dotykowego.
	Szybkie nagrzewanie	Wł. ¹ Wył.	Szybkie nagrzewanie umożliwia znacznie szybsze osiągnięcie żądanej temperatury w komorze piekarnika.
	Sygnał nagrzewania	Wł. ¹ Wył.	Dźwięk sygnału rozlega się, gdy w wyniku nagrzewania urządzenia osiągnięta zostanie żądana temperatura.
	Głośność sygnału	Stopnie 1, 2, 3, 4, 5 ¹ , 6, 7, 8	Ustawianie głośności dźwięku sygnału.
	Format godziny	AM/PM 24h ¹	Ustawianie formatu 24-godzinny lub 12-godzinny.
	Godzina	Aktualny czas zegarowy	Ustawianie godziny.

¹ Ustawienie fabryczne (może być różne zależnie od typu urządzenia)

Wskazanie	Ustawienie podstawowe	Wybór	Opis
	Zmiana czasu	Ręcznie ¹ Automatycznie	Automatyczna zmiana czasu przy przejściu z czasu letniego na zimowy.
	Format daty	D.M.Y ¹ D/M/Y M/D/Y	Ustawianie formatu daty.
	Data	Aktualna data	Ustawić datę. Nacisnąć ➤, aby przełączyć między ustawieniami roku, miesiąca i dnia.
	Jednostka temperatury	°C ¹ °F	Ustawianie jednostki temperatury.
	Jednostka wagi	kg ¹ oz.	Ustawianie jednostki wagi.
	Język	Polski ¹ Francuski [...] Angielski	Ustawianie języka komunikatów na wyświetlaczu tekstu. System uruchamia się ponownie po zmianie języka. Ponowne uruchomienie trwa kilka sekund. Po ponownym uruchomieniu urządzenie zamyka menu ustawień podstawowych.
	Ustawienia fabryczne	Przywracanie ustawień fabrycznych urządzenia	Pytanie: "Wykasować wszystkie ustawienia indywidualne i przywrócić ustawienia fabryczne?" potwierdzić za pomocą ✓ lub anulować za pomocą ✕. Przywrócenie ustawień fabrycznych powoduje skasowanie przez urządzenie wszystkich przepisów indywidualnych. Po przywróceniu ustawień fabrycznych przechodzi się do menu "Pierwsze ustawienia".
	Tryb demo	Wł. ¹ Wył.	Tryb demo służy do celów prezentacyjnych. W trybie demo urządzenie nie grzeje. Wszystkie inne funkcje są dostępne. W przypadku korzystania z normalnego trybu ustawienie „Wył.” musi być aktywowane. Ustawienie jest możliwe tylko w ciągu pierwszych 3 minut po podłączeniu urządzenia.
	Timer długoterminowy	Niedostępny ¹ Dostępny	Dostępny: Możliwe jest wprowadzenie ustawień timera z funkcją programowania długoterminowego → <i>Strona 14</i> .
	Zabezpieczenie przed dziećmi	Niedostępne ¹ Dostępne	Dostępne: Możliwe jest aktywowanie zabezpieczenia przed dziećmi → <i>Strona 14</i> .
	Sieć domowa	LAN / WLAN Rodzaj połączenia 📶 Połączenie 🔗 Połącz się z aplikacją ⬇️ Aktualizacja oprogramowania 📶 Zdalne sterowanie 📶 Stałe zdalne włączanie ⊗ Usuwanie ustawień sieci 📄 Informacja o urządzeniu	Wybieranie ustawień połączenia z siecią domową i mobilnymi urządzeniami końcowymi. W zależności od stanu połączenia na wyświetlaczu widoczne są różne opcje ustawień.

13.2 Zmiana ustawień podstawowych

1. Obrócić przełącznik funkcji na S.

2. Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać „Ustawienia podstawowe”.

3. Nacisnąć ✓.

¹ Ustawienie fabryczne (może być różne zależnie od typu urządzenia)

4. Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać żądane ustawienie podstawowe.
5. Nacisnąć _.
6. Za pomocą przełącznika obrotowego wprowadzić ustawienie podstawowe.

7. Za pomocą ✓ zapisać ustawienie podstawowe lub anulować je za pomocą ✗ i wyjść z ustawienia podstawowego.
 8. Aby wyjść z menu ustawień podstawowych, obrócić przełącznik funkcji na 0.
- ✓ Zmiany są zapisane.

14 Czyszczenie i pielęgnacja

Aby urządzenie długo zachowało sprawność, należy je starannie czyścić i pielęgnować.

14.1 Środki czyszczące

Aby uniknąć uszkodzenia różnych powierzchni urządzenia, należy unikać stosowania nieodpowiednich środków czyszczących.

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!**

Wnikająca wilgoć może prowadzić do porażenia prądem.

- ▶ Nie używać do czyszczenia urządzenia myjek parowych ani ciśnieniowych.

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!**

Urządzenie i jego części, które można dotknąć, nagrzewają się.

- ▶ Zachować ostrożność, aby uniknąć dotknięcia gorących elementów.
- ▶ Nie pozwalać, aby dzieci poniżej 8 roku życia zbliżały się do 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.

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń ciała!**

Porysowane szkło lub drzwiczki urządzenia mogą się rozprysnąć.

- ▶ Nie należy używać ostrych środków czyszczących o właściwościach ściernych ani ostrych metalowych

Odpowiednie środki czyszczące

Używać wyłącznie odpowiednich środków czyszczących, które są przeznaczone do czyszczenia różnych powierzchni urządzenia.

Drzwi urządzenia

Obszar	Odpowiednie środki czyszczące	Wskazówki
Szyba w drzwiach	▪ Płyn do mycia szyb	Nie używać skrobaczki do szkła. Czyścić ściereczką do szyb lub ściereczką z mikrofibry.
Uszczelka drzwi	▪ Gorąca woda z detergentem	Myć zmywakiem. Nie zdejmować ani nie szorować. Nie używać do czyszczenia skrobaczek do metalu czy szkła.
Wyświetlacz	▪ Woda z detergentem	Przetrzeć ściereczką z mikrofibry lub ściereczką lekko zwilżoną. Nie wycierać na mokro.

skrobaków do czyszczenia szyby drzwi urządzenia, ponieważ mogą one porysować powierzchnię.

UWAGA

Nieodpowiednie środki czyszczące powodują uszkodzenia powierzchni urządzenia.

- ▶ Nie stosować żrących ani szorujących środków czyszczących.
- ▶ Nie używać środków czyszczących o dużej zawartości alkoholu.
- ▶ Nie używać druciaków ani szorstkich gąbek.
- ▶ Nie używać specjalnych środków czyszczących do czyszczenia na ciepło.

Sól zawarta w nowych zmywakach może uszkodzić powierzchnię.

- ▶ Nowe zmywaki należy dokładnie wypłukać przed użyciem.

Środek do czyszczenia piekarników w nagrzanej komorze piekarnika powoduje uszkodzenie powierzchni ze stali nierdzewnej.

- ▶ Nigdy nie stosować środka do czyszczenia piekarników w nagrzanej komorze piekarnika.
- ▶ Przed następnym nagrzaniem usunąć wszelkie pozostałości z komory piekarnika i z drzwi urządzenia.

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!**

Resztki jedzenia, tłuszcz i sos z pieczenia mogą się zapalić.

- ▶ Przed uruchomieniem należy usunąć większe zanieczyszczenia w komorze piekarnika z elementów grzewczych i wyposażenia.

Komora piekarnika

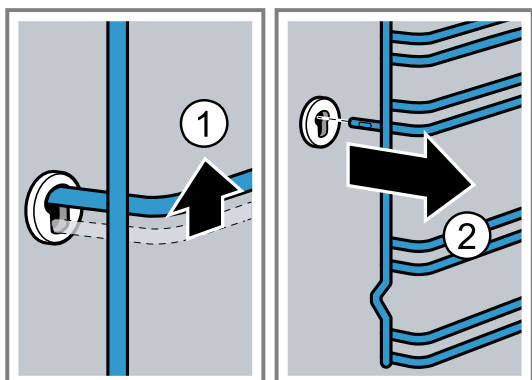
Obszar	Odpowiednie środki czyszczące	Wskazówki
Komora piekarnika	▪ Gorąca woda z detergentem	Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką.
Silnie zabrudzona komora piekarnika	▪ Żel czyszczący w sprayu do piekarników	Żel czyszczący w sprayu do piekarników można nabyć w serwisie lub w sklepie internetowym. Należy przestrzegać następujących instrukcji dotyczących stosowania żelu czyszczącego w sprayu: ▪ Żel czyszczący w sprayu nie może dostać się do otworu drzwiowego. ▪ Pozostawić na maksymalnie 12 godzin. ▪ Nie stosować na rozgrzanych powierzchniach. ▪ Dokładnie spłukać wodą. ▪ Przestrzegać wskazówek producenta.
Klosz lampki piekarnika	▪ Gorąca woda z detergentem	Myć zmywakiem.
Ruszty wsuwane	▪ Gorąca woda z detergentem	Uwaga: W razie potrzeby wyjąć ruszty wsuwane w celu wyczyszczenia. → "Zdejmowanie rusztów wsuwanych", Strona 21 W przypadku silnego zabrudzenia namoczyć i użyć szczoteczki.
Wyposażenie	▪ Gorąca woda z detergentem	Przypalone resztki jedzenia namoczyć i wyczyścić szczoteczka. Dokładnie spłukać czystą wodą.
Teleskopowy system pełnego wysuwania blach, wyposażenie dodatkowe	▪ Gorąca woda z detergentem	Myć zmywakiem lub szczoteczka do zmywania i wytrzeć do sucha miękką ściereczką.
Kamień do pieczenia, wyposażenie dodatkowe	▪ Szczoteczka	Przypalone resztki potraw czyścić szczoteczka. Kamienia do pieczenia nigdy nie czyścić na mokro.

14.2 Ściereczka z mikrofibry

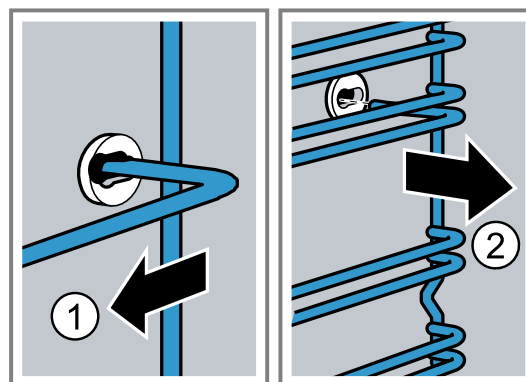
Ściereczka z mikrofibry o strukturze plastra miodu jest idealna do czyszczenia delikatnych powierzchni, np. szkła, ceramiki szklanej, stali nierdzewnej lub aluminium. Ściereczka z mikrofibry dokładnie usuwa mokre i tłuste zanieczyszczenia. Ściereczkę z mikrofibry można nabyć w serwisie lub w sklepie internetowym.

14.3 Zdejmowanie rusztów wsuwanych

1. Aby chronić dno komory piekarnika przed zarysowaniami, należy umieścić w komorze piekarnika ściereczkę do naczyń.
2. Podnieść przód rusztu wysuwanego do góry ① i wyczepić ②.



3. Pociągnąć ruszt wsuwany do przodu ① i wyjąć ②.

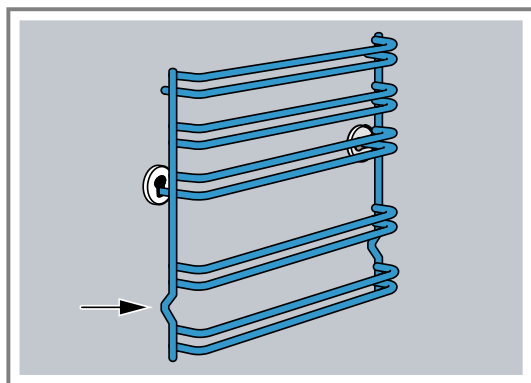


4. Ruszty wsuwane czyścić płynem do mycia naczyń i gąbką do zmywania.
 - W przypadku zanieczyszczeń trudnych do usunięcia używać szczoteczki.

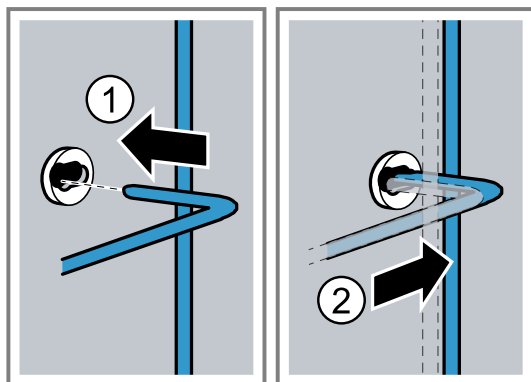
14.4 Zawieszanie rusztów wsuwanych

Uwaga: Ruszty wsuwane są identyczne i pasują zarówno po lewej, jak i prawej stronie.

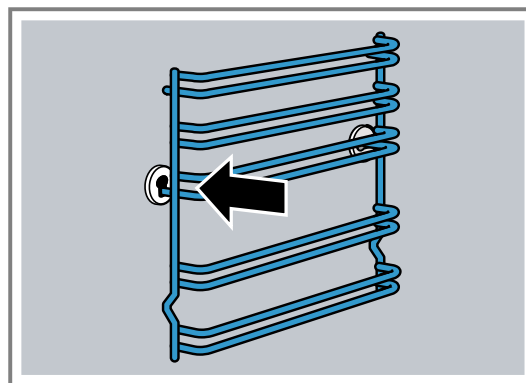
1. Ruszt wsuwany ustawić w taki sposób, aby wybrzuszenie znajdowało się na dole.



2. Najpierw włożyć ruszt wsuwany w tylny otwór mocujący ① i lekko naciskając, przesunąć nieco do tyłu ②.



3. Zawiesić ruszt wsuwany w przednim otworze mocującym.



14.5 Czyszczenie teleskopowego systemu pełnego wysuwania blach

UWAGA

Agresywne środki czyszczące powodują uszkodzenia teleskopowego systemu pełnego wysuwania blach.

- ▶ Nie myć teleskopowego systemu pełnego wysuwania blach w zmywarce.
- ▶ Teleskopowego systemu pełnego wysuwania blach nie wkładać do wody z detergentem.

Program czyszczenia powoduje uszkodzenie teleskopowego systemu pełnego wysuwania blach.

- ▶ Nie czyścić teleskopowego systemu pełnego wysuwania blach w programie czyszczenia urządzenia.

1. Wyjmowanie teleskopowego systemu pełnego wysuwania blach.
2. Odkręcić nakrętki radelkowe.
3. Szynę oczyścić wilgotną ściereczką.
 - ▶ Nie usuwać smaru z szyny.

Najlepiej czyścić przy wsuniętej szynie.

15 Czyszczenie katalityczne

Funkcja Czyszczenie katalityczne usuwa zanieczyszczenia w wysokich temperaturach.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

⚠ W trakcie trwania funkcji czyszczenia zewnętrzna powierzchnia urządzenia jest bardzo gorąca.

- ▶ Nigdy nie dotykać drzwi urządzenia.
- ▶ Począć, aż urządzenie ostygnie.
- ▶ Nie pozwalać dzieciom na zbliżanie się.

W celu przeprowadzenia czyszczenia katalitycznego górna i tylna ścianka komory piekarnika muszą być pokryte specjalną emalią katalityczną. Tylną i górną ściankę pokrytą specjalną emalią katalityczną można zamówić jako wyposażenie dodatkowe komory piekarnika.

Czyszczenie katalityczne nie czyści części nieposiadających właściwości katalitycznych, takich jak dno komory piekarnika, ścianki boczne, wewnętrzna strona drzwi i szyba.

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

15.1 Przygotowanie czyszczenia katalitycznego

1. Usunąć większe zanieczyszczenia i resztki potraw z komory piekarnika.
2. Wyczyścić ręcznie dno komory piekarnika, ścianki boczne, uszczelki drzwi, wewnętrzną stronę drzwi oraz szybę, ponieważ te elementy nie są oczyszczane podczas czyszczenia katalitycznego.
3. Wyjąć z komory piekarnika wszystkie elementy wyposażenia.
4. Usunąć z komory piekarnika wszystkie luźne elementy wewnętrzne.
 - ▶ Upewnić się, że w komorze piekarnika nie znajdują się żadne przedmioty.
5. Zamknąć drzwi urządzenia.

15.2 Włączanie czyszczenia katalitycznego

1. Obrócić przełącznik funkcji na S.
 - ✓ Świeci się +.
2. Potwierdzić za pomocą .
- ✓ Na wyświetlaczu widoczna jest godzina, o której czyszczenie katalityczne dobiegnie końca.

3. W razie potrzeby przesunąć godzinę zakończenia programu za pomocą przełącznika obrotowego.
 4. Potwierdzić za pomocą ✓.
 5. Włączyć za pomocą ▶.
- Na łączny czas trwania czyszczenia katalitycznego składa się z czas czyszczenia i czas stygnięcia. Na

- wyświetlaczu pokazuje się czas dla każdego etapu czyszczenia katalitycznego.
- ✓ Czas trwania czyszczenia jest odliczany na wyświetlaczu.
 - ✓ Jeśli godzina zakończenia zostanie przesunięta, na wyświetlaczu widoczny jest upływ czasu pozostałego do rozpoczęcia czyszczenia katalitycznego.
 - ✓ Lampka w komorze piekarnika pozostaje wyłączona.
 - ✓ Po zakończeniu czyszczenia katalitycznego rozlega się dźwięk sygnału.
 - ✓ Na wyświetlaczu widoczny jest komunikat.
6. Pozostawić urządzenie do ostygnięcia.

16 Usuwanie usterek

Mniejsze usterki urządzenia można usuwać samodzielnie. Przed skontaktowaniem się z serwisem należy się zapoznać się z informacjami na temat samodzielnego usuwania usterek. Pozwoli to uniknąć niepotrzebnych kosztów.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń ciała!

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie.

- ▶ Naprawy urządzenia może przeprowadzać tylko wyszkolony i wykwalifikowany personel.
- ▶ Jeżeli urządzenie jest uszkodzone, należy wezwać serwis.
→ "Serwis", Strona 46

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie.

- ▶ Naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- ▶ Do naprawy urządzenia należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- ▶ W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego lub przewodu przyłączeniowego tego urządzenia należy wymienić ten przewód na specjalny przewód zasilający lub specjalny przewód przyłączeniowy, który można nabyć od producenta lub w jego serwisie.
- ▶ W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego tego urządzenia należy zlecić jego wymianę wykwalifikowanemu personelowi.

16.1 Zakłócenia działania

Usterka	Przyczyna i rozwiązanie problemu
Urządzenie nie działa.	Wtyczka przewodu przyłączeniowego nie jest włożona. ▶ Podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej. Wyłączył się bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. ▶ Sprawdzić bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Przerwa w dostawie prądu. ▶ Sprawdzić, czy działają inne urządzenia i oświetlenie pomieszczenia. Błąd obsługi. ▶ Wyłączyć bezpiecznik urządzenia w skrzynce bezpiecznikowej i ponownie włączyć po upływie ok. 60 sekund.
Urządzenia nie można włączyć.	Drzwi urządzenia są niedomknięte. ▶ Zamknąć drzwi urządzenia.
Urządzenie nie działa. Wskaźnik nie reaguje. Na wyświetlaczu widoczny jest symbol zabezpieczenia przed dziećmi ⛔.	Zabezpieczenie przed dziećmi jest aktywowane. ▶ Dezaktywować zabezpieczenie przed dziećmi. → Strona 14
Urządzenie wyłącza się samoczynnie.	Wyłącznik bezpieczeństwa: brak obsługi przez ponad 12 godzin. 1. Potwierdzić komunikat za pomocą ✓. 2. Wyłączyć urządzenie.
Urządzenie nie nagrzewa się, na wyświetlaczu widoczny jest symbol trybu demo ⏸.	Urządzenie działa w trybie demo. ▶ Dezaktywować tryb demo w ustawieniach podstawowych → Strona 18.

Usterka	Przyczyna i rozwiązanie problemu
Na wyświetlaczu widoczny jest komunikat o błędzie "Exx".	Wystąpił błąd. 1. Jeśli na wyświetlaczu pojawi się komunikat o błędzie, obrócić przełącznik funkcji na 0. ✓ Jeśli wyświetlaczu nie pojawia się już komunikat o błędzie, był to jednorazowy problem. 2. Jeśli na wyświetlaczu nadal pojawia się komunikat o błędzie lub pojawia się on wielokrotnie, należy skontaktować się z serwisem → <i>Strona 46</i> i podać kod błędu.

16.2 Przerwa w dopływie prądu

Urządzenie nie reaguje na kilkusekundową awarię zasilania. Urządzenie kontynuuje pracę.

Jeśli awaria zasilania trwała dłużej, a urządzenie działało, na wyświetlaczu pojawia się komunikat. Tryb pracy zostaje zatrzymany.

Ponowne uruchomienie urządzenia po awarii zasilania

1. Obrócić przełącznik funkcji na 0.
2. Ponownie uruchomić urządzenie w zwykły sposób.

16.3 Tryb demo

Jeżeli wyświetlacz pokazuje , tryb demo jest aktywowany. Urządzenie nie nagrzewa się.

Dezaktywacja trybu demo

1. Urządzenie odłączyć na krótko od sieci, wyłączyć bezpiecznik lub wyłącznik zabezpieczający urządzenie w skrzynce bezpiecznikowej.
2. W ciągu 3 minut dezaktywować tryb demo w ustawieniach podstawowych → *Strona 18*.

16.4 Wymiana lampki piekarnika

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

Urządzenie i jego części, które można dotknąć, nagrzewają się.

- ▶ Zachować ostrożność, aby uniknąć dotknięcia gorących elementów.
- ▶ Nie pozwalać, aby dzieci poniżej 8 roku życia zbliżyły się do urządzenia.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Podczas wymiany żarówki styki oprawki żarówki są pod napięciem.

- ▶ Przed wymianą żarówki upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć ewentualnego porażenia prądem.

- ▶ Dodatkowo wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.

Uwaga: Odporne na działanie wysokiej temperatury żarówki halogenowe 230 V, 60 W. G9 można nabyć w serwisie lub sklepie specjalistycznym. Nie należy używać innych żarówek. Nowe żarówki halogenowe dotykać wyłącznie przez czystą, suchą ściereczkę. Wpływa to na przedłużenie trwałości żarówki.

Wymagania

- Urządzenie jest odłączone od sieci.
 - Komora piekarnika ostygła.
 - Dostępna jest nowa żarówka halogenowa na wymianę.
1. Aby zapobiec zniszczeniom, rozłożyć ściereczkę w komorze piekarnika.
 2. Odkręcić śrubę osłony żarówki.
 - ✓ Osłona żarówki składa się w dół.
 3. Wyjąć żarówkę halogenową.
 4. Włożyć nową żarówkę halogenową i wcisnąć w oprawkę.
 5. Podnieść osłonę żarówki i przykręcić.
 6. Wyjąć ściereczkę z komory piekarnika.
 7. Podłączyć urządzenie do zasilania.

16.5 Wymiana osłony żarówki

Jeśli osłona żarówki w komorze piekarnika jest uszkodzona, należy ją wymienić. Osłonę żarówki można nabyć w serwisie, podając numer E i numer FD urządzenia.

Wymagania

- Urządzenie jest odłączone od sieci.
 - Komora piekarnika ostygła.
1. Aby zapobiec zniszczeniom, rozłożyć ściereczkę w komorze piekarnika.
 2. Odkręcić śrubę osłony żarówki.
 - ✓ Osłona żarówki składa się w dół.
 3. Podnieść nową osłonę żarówki i przykręcić.
 4. Wyjąć ściereczkę z komory piekarnika.
 5. Podłączyć urządzenie do zasilania.

17 Utylizacja

17.1 Utylizacja zużytego urządzenia

Przyjazna dla środowiska utylizacja urządzenia pozwala odzyskać wartościowe surowce.

1. Odłączyć wtyczkę przewodu sieciowego od gniazda sieciowego.
2. Przeciąć przewód sieciowy.

3. Urządzenie utylizować zgodnie z przepisami o ochronie środowiska naturalnego. Informacje o aktualnych możliwościach utylizacji można uzyskać od sprzedawcy lub w urzędzie miasta lub gminy.



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/09/UE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005r. „O zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i

elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

18 Tak to działa

Tutaj podane są odpowiednie ustawienia oraz najlepsze akcesoria i naczynia do różnych potraw. Zalecenia zostały przez nas optymalnie dostosowane do danego urządzenia.

18.1 Ogólne wskazówki dotyczące przyrządzania potraw

Poniższych informacji należy przestrzegać podczas przyrządzania potraw.

- Należy zawsze nagrzać urządzenie. Pozwala to uzyskać optymalne rezultaty pieczenia. Podane czasy gotowania/pieczenia dotyczą nagrzanego urządzenia.
- Podane czasy gotowania/ pieczenia mają charakter orientacyjny. Rzeczywisty czas gotowania/pieczenia zależy od jakości i temperatury produktu wyjściowego oraz od wagi i grubości potrawy.
- W przypadku braku doświadczenia w przyrządzaniu danej potrawy należy rozpocząć od najkrótszego podanego czasu. W razie potrzeby można dogotować potrawę.
- Niższa temperatura sprzyja uzyskaniu bardziej równomiernego zrumienienia. W razie potrzeby następnym razem wybrać wyższą temperaturę.
- Dane odnoszą się do przeciętnych ilości dla 4 osób. W przypadku przygotowywania większej ilości potrawy należy uwzględnić dłuższy czas gotowania/pieczenia.
- Używać zalecanych naczyń. Korzystanie z innego naczynia może spowodować wydłużenie lub skrócenie czasu gotowania/pieczenia.
- Można stosować każde naczynie żaroodporne. Ustawić naczynie na środku rusztu. W przypadku dużych pieczeni można użyć brytfanny do grillowania lub brytfanny szklanej.
- Aby zapewnić optymalną cyrkulację ciepła, naczynia nie powinny być ustawiane na rusztach lub blachach do pieczenia zbyt blisko siebie.
- 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 dnie piekarnika.
- Drzwi komory rozgrzanego urządzenia otwierać podczas wkładania produktów tylko na krótką chwilę.

- Zawsze używać talerzy, form do pieczenia lub form do zapiekanek w połączeniu z rusztem.
- Rodzaj grzania Gorące powietrze Eco: Energooszczędny tryb gorącego powietrza do ciast, mięsa, zapiekanek i sufletów. Ciepło resztkowe jest optymalnie wykorzystane. Funkcje zapewniające komfort obsługi 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 pełnopowierzchniowy oraz Grill pełnopowierzchniowy + termoobiegi: 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.

18.2 Warzywa

Przestrzegać zalecanych ustawień dotyczących warzyw.

- 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 brytfanny szklanej wzgl. 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 żaroodpornej formy i postawić ją na ruszcie. W brytfannie

szklanej lub brytfannie do grillowania potrawa może przypalić się lub wyschnąć.

- Zawsze przestrzegać zaleceń producenta odnośnie produktów wstępnie ugotowanych i mrożonych.

Warzywa

Potrawa	Wyposażenie/ naczynie	Poziom	Tempera- tura w °C	Rodzaj grzania	Czas go- towania w min	Uwagi
Antipasti	Brytfanna szkla- na lub Brytfanna do grillowania	3	200	✚	30 ¹	Porada kulinarna: Gorące warzywa skropić octem balsamicznym i doprawić.
Antipasti	Brytfanna szkla- na lub Brytfanna do grillowania	3	250	~~~~~	15-20 ¹	Porada kulinarna: Gorące warzywa skropić octem balsamicznym i doprawić.
Cykoria	Forma do zapie- kanek	2	180	✚	25-30	Porada kulinarna: Przekroić na pół, doprawić, owinąć plasterami gotowanej szynki, połączyć sosem śmietanowym lub beszamelowym i posypać serem.
Cykoria	Forma do zapie- kanek	2	190	✚ ^e	45-50	Porada kulinarna: Przekroić na pół, doprawić, owinąć plasterami gotowanej szynki, połączyć sosem śmietanowym lub beszamelowym i posypać serem. W przypadku ✚ ^e nie podgrzewać piekarnika, nie otwierać drzwi urządzenia.
Escalivada, śródziemnomor- ska potrawa z pieczonych wa- rzyw	Forma do zapie- kanek	4	250	~~~~~	15 ¹	Porada kulinarna: Użyć bakłażanów, cebuli, pomidorów, papryki, oleju. Doskonała na ciepło i na zimno.
Zapiekanka wa- rzywna	Forma do zapie- kanek	2	180	✚	40-50	Warzywa i pozostałe składniki obgotować lub zblanszować.
Burgery warzyw- ne, mrożone	Blacha do pie- czenia + papier do pieczenia	2	220	✚	12-15 ¹	
Szaszłyki z wa- rzyw	Ruszt + brytfan- na do grillowa- nia	3	220	~~~~~	24 ¹	Patyczki skrócić lub namoczyć przez noc w wodzie, w przeciwnym razie ulegną zwęgleniu. Porada kulinarna: Użyć papryki, cebuli, kukurydzy (obgotowanej), pomidorów koktajlowych, cukinii.
Słupki z dyni	Brytfanna szkla- na lub Brytfanna do grillowania	3	200	✚	20-30 ¹	Porada kulinarna: Doprawić olejem, czosnkiem, imbirem, kminem rzymskim, solą i pieprzem.
Pomidory zapie- kane	Forma do zapie- kanek	2	120	✚	60	Porada kulinarna: Pomidory koktajlowe lub zwykłe pomidory w plasterkach, rozmaryn i czosnek włożyć do formy, a następnie skropić olejem i odrobiną miodu. Pomidory ewentualnie wcześniej sparzyć i obrać ze skórki.

¹ Obrócić potrawę po upływie połowy czasu gotowania/pieczenia.

Potrawa	Wyposażenie/ naczynie	Poziom	Tempera- tura w °C	Rodzaj grzania	Czas go- towania w min	Uwagi
Papryka, z far- szem wegeta- riańskim	Forma do zapie- kanek lub Brytfanna	2	190	---	50	Porada kulinarna: Faszzerować ugotowanym ryżem, pszenicą lub soczewicą, cebulą, serem, ziołami i przyprawami.
Ratatouille	Brytfanna szkla- na lub Brytfanna do grillowania	3	200	---	30-40 ¹	Porada kulinarna: Na koniec posy- pać parmezanem.
Szparagi, zielo- ne, grillowane	Brytfanna szkla- na lub Brytfanna do grillowania	3	220	~~~~~	6-10 ¹	Porada kulinarna: Dodać cebulę, doprawić olejem, octem, solą i pie- przem. Dopasować czas gotowania/pie- czenia w zależności od wielkości.
Warzywa korze- niowe	Brytfanna szkla- na lub Brytfanna do grillowania	3	200	✿	30 ¹	Porada kulinarna: marchew, sele- ra, brukiew i buraki doprawić ole- jem, czosnkiem, solą i pieprzem.
Warzywa korze- niowe	Brytfanna szkla- na lub Brytfanna do grillowania	3	250	~~~~~	15-20 ¹	Porada kulinarna: marchew, sele- ra, brukiew i buraki doprawić ole- jem, czosnkiem, solą i pieprzem.
Cukinia, z far- szem wegeta- riańskim	Brytfanna szkla- na lub Brytfanna do grillowania	2	180	---	40	Porada kulinarna: Przygotować farsz ze startej marchwi, cebuli dymki, twarogu koziego, czosnku, tymianku, soli i pieprzu, posypać parmezanem.

18.3 Potrawy i dodatki

Przestrzegać zalecanych ustawień dotyczących dodat-
ków i potraw.

- Najpopularniejsze dodatki z pieca bazują na ziemni-
kach, np. ziemniaki zapiekane. W piekarniku można
jednak z powodzeniem przyrządzać potrawy, do któ-
rych przygotowania używana jest zwykle patelnia, np.
placki ziemniaczane lub smażone ziemniaki. Zalety ta-
kiego sposobu przyrządzania: możliwość przygotowa-
nia 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 rów-
nież w charakterze przystawki lub przekąski.
- Do potraw, które można przyrządzać w piekarniku,
należą przede wszystkim zapiekanki i suflety. Piekar-
nik umożliwia również przygotowanie potraw na spo-
dzie z ciasta, np. pizzy lub tarty, jak również potraw ja-
jecznych z nadzieniem, np. tortilli.
- W przypadku małych porcji (na 2-3 osoby) użyć żar-
oodpornej formy i postawić ją na ruszcie. W brytfannie
szklanej lub brytfannie do grillowania potrawa może
przypalić się lub wyschnąć.
- Zawsze przestrzegać zaleceń producenta odnośnie
produktów wstępnie ugotowanych i mrożonych.

Potrawy i dodatki

Potrawa	Wyposażenie/na- cynie	Po- ziom	Tempera- tura w °C	Ro- dzaj grza- nia	Czas goto- wania w min	Uwagi
Dodatki						
Camembert do zapiekania, panie- rowany, świeży	Blacha do piecze- nia + papier do pieczenia	2	180	✿	15-20	Piec tak długo, aż utworzy się chrupią- ca panierka.

¹ Obrócić potrawę po upływie połowy czasu gotowania/pieczczenia.

Potrawa	Wyposażenie/naczynie	Poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania w min	Uwagi
Camembert do zapiekania, panierowany, mrożony	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2	180	✿	15-20	Piec tak długo, aż utworzy się chrupiąca panierka.
Camembert do zapiekania, panierowany, mrożony	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2	200	---	15	Piec tak długo, aż utworzy się chrupiąca panierka.
Ziemniaki smażone	Brytfanna do grillowania	2	180	✿	30-45 ¹	Niskotłuszczowy sposób przyrządzania. Rozłożyć równomiernie w brytfannie do grillowania, kilka razy przemieszczać.
Feta	Blacha do pieczenia	2	250	☼	12	Porada kulinarna: Włożyć do formy, dodając olej, pomidory, cebulę, czosnek i rozmaryn, doprawić solą i pieprzem.
Łódeczki ziemniaczane	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2	200	✿	15 ¹	Porada kulinarna: Ziemniaki pokroić w grube słupki, doprawić oliwą z oliwek, papryką i solą.
Zapiekanka ziemniaczana	Forma do zapiekank	2	180	✿	35	
Zapiekanka ziemniaczana	Forma do zapiekank	2	190	✿ ^e	55-60	W przypadku ✿ ^e nie podgrzewać piekarnika, nie otwierać drzwi urządzenia.
Ziemniaki w płaszczu solnym	Forma do zapiekank	2	200	---	40-60 ¹	Do formy do zapiekank wsypać sól morską, tworząc warstwę o grubości 1,5 cm. Na wierzchu ułożyć małe, nieobrane ziemniaki i posmarować je oliwą z oliwek.
Placki ziemniaczane	Blacha do pieczenia	2	175	✿	20-30 ¹	Blachę starannie natłuścić, masę ziemniaczaną odcisnąć, posmarować niewielką ilością oleju. Obrócić jeden raz.
Placki ziemniaczane	Blacha do pieczenia	2	200	---	20-30 ¹	Blachę starannie natłuścić, masę ziemniaczaną odcisnąć, posmarować niewielką ilością oleju. Obrócić jeden raz.
Paluszki z mozzarelli, mrożone	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2	180	✿	10	
Pieczony ser, świeży	Blacha do pieczenia	2	180	✿	20	Po upływie 10 minut naciąć miękki ser na krzyż i rozłożyć. Forma nie powinna być dużo większa od sera, aby ser się nie rozpląnął.
Frytki, świeże	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	3	200	✿	15-20 ¹	Porada kulinarna: Lekko natłuścić, po przyrządzeniu doprawić solą, papryką w proszku lub sproszkowanym curry.
Frytki, mrożone	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	3	220	✿	14 ¹	Mrożone frytki równomiernie rozłożyć na blasze.
Ser kozi w chrustcie z boczku	Brytfanna szklana lub Blacha do pieczenia	2	220	✿	8-10	Można użyć twarogu koziego lub sera camembert.
Ser kozi w chrustcie z boczku	Brytfanna szklana lub	3	220	☼	8-10	Można użyć twarogu koziego lub sera camembert.

¹ Obrócić potrawę po upływie połowy czasu gotowania/pieczczenia.

Potrawa	Wyposażenie/naczynie	Poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania w min	Uwagi
	Blacha do pieczenia					
Ser kozi z miodem	Brytfanna szklana lub Blacha do pieczenia	2	200	✿	8	Porada kulinarna: Twaróg lub camembert kozi skropić miodem lawendowym i posypać orzeszkami piniowymi.
Ser kozi z miodem	Brytfanna szklana lub Blacha do pieczenia	3	200	~~~~~	8	Porada kulinarna: Twaróg lub camembert kozi skropić miodem lawendowym i posypać orzeszkami piniowymi.
Potrawy						
Pizza amerykańska, gruby spód, mrożona	Blacha do pieczenia	2	200	---	20-24	Nie podgrzewać piekarnika. W przypadku podgrzanego piekarnika skrócić czas pieczenia o 4 minuty.
Omlet wiejski	Forma do zapiekanek	2	160	✿	40	Porada kulinarna: Z zielonymi i białymi szparagami oraz peklowanym łosem.
Enchiladas, zapiekane	Brytfanna szklana lub Brytfanna do grillowania	2	200	---	15-20	
Podpłomyk, świeży	Blacha do pieczenia	2	250	---	8-10	Porada kulinarna: Wersja klasyczna lub z twarogiem kozim, szynką parmeńską, figami i cebulą dymką.
Podpłomyk, mrożony	Ruszt	2	200	✿	10-12	
Podpłomyk, mrożony	Ruszt	2	230	---	8-10	
Podpłomyk, wstępnie podpieczony	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2	250	✿	7	
Frittata	Forma do zapiekanek	2	190	---	45-50	Porada kulinarna: Ze szpinakiem, cebulą i krewetkami.
Sajgonki, mrożone	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2	225	✿	18-20 ¹	
Makaron z serem	Forma do zapiekanek	2	180/220	✿	10-20	W celu uzyskania serowej skórki po upływie 10 minut zwiększyć temperaturę do 220°C i zrumienić przez kolejne 10 minut.
Szpeckle z serem	Forma do zapiekanek	2	180/220	✿	30	Świeżo ugotowane szpeckle układać warstwami w formie, posypując każdą warstwę serem. Na ostatniej warstwie sera ułożyć zrumienioną cebulę i na 5 minut zwiększyć temperaturę do 220°C.
Lasagne	Forma do zapiekanek	2	175	✿	35	Porada kulinarna: Wersja klasyczna lub wegetariańska z grillowanymi warzywami i mozzarellą z mleka bawolego.
Lasagne	Forma do zapiekanek	2	180-190	✿ ^e	55-60	Porada kulinarna: Wersja klasyczna lub wegetariańska z grillowanymi wa-

¹ Obrócić potrawę po upływie połowy czasu gotowania/pieczczenia.

Potrawa	Wyposażenie/naczynie	Poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania w min	Uwagi
						rzywami i mozzarellą z mleka bawolego. W przypadku ☼ nie podgrzewać piekarnika, nie otwierać drzwi urządzenia.
Mini-sajgonki, mrożone	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2	225	☼	10 ¹	
Pizza, świeża	Blacha do pieczenia	2	230-250	---	10-15	Blachę do pieczenia nasmarować lekko olejem lub użyć papieru do pieczenia.
Pizza, mrożona	Ruszt	2	200	☼	11-13	
Pizza, mrożona	Ruszt	2	220	---	11-13	
Pizza, wstępnie podpieczona	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2	230	☼	6-8	
Pizza, wstępnie podpieczona	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2	230	---	6-8	
Quiche	Forma do tarty	2	200	---	20 + 20	Spód ponakłuwać widelcem i podpiekać przez 20 minut. Na spodzie rozprowadzić masę i piec przez kolejne 20 minut.
Tortilla	Forma do zapiekanek	2	160	---	25	Porada kulinarna: Z papryką, oliwkami, cebulą, szynką serrano i serem Manchego.
Ciasto cebulowe	Blacha do pieczenia	2	200	---	30-40	Spód ponakłuwać widelcem.

18.4 Ryby

Przestrzegać zalecanych ustawień dotyczących ryb.

- Rybę posolić dopiero przed pieczeniem. 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.

Ryby

Potrawa	Wyposażenie/naczynie	Poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania w min	Uwagi
Dorada, cała	Ruszt + brytfanna do grillowania	3	200-220	~~~~~	20-25 ¹	Porada kulinarna: Faszrować cytryną, czosnkiem i tymiankiem lub miętą. Skórę dorady naciąć po przekątnej.
Dorada, cała	Blacha do pieczenia	3	190	☼	20-25 ¹	Porada kulinarna: Faszrować cytryną, czosnkiem i tymiankiem lub miętą. Skórę dorady naciąć po przekątnej.
Szaszłyki rybne	Ruszt + brytfanna do grillowania	3	200	~~~~~	12 ¹	Używać gatunków ryb o zwartej konsystencji mięsa, takich jak czarniak, łosoś, karmazyn, dorsz.

¹ Obrócić potrawę po upływie połowy czasu gotowania/pieczenia.

Potrawa	Wyposażenie/ naczynie	Poziom	Tempera- tura w °C	Rodzaj grzania	Czas go- towania w min	Uwagi
Paluszki rybne, mrożone	Blacha do pie- czenia + papier do pieczenia	2	220	✱	15-17 ¹	
Pstrąg, cały	Blacha do pie- czenia	3	200-220	~~~~~	16 ¹	Porada kulinarna: Faszzerować cy- tryną, czosnkiem i natką pietruszki.
Szaszłyki z kre- wetek, świeże	Ruszt + brytfan- na do grillowa- nia	3	180	~~~~~	10 ¹	
Szaszłyki z kre- wetek, mrożone	Ruszt + brytfan- na do grillowa- nia	3	180	~~~~~	12 ¹	
Stek z łososia	Ruszt + brytfan- na do grillowa- nia	3	250	~~~~~ ☼	10-12	Porada kulinarna: Marynować z dodatkiem limonki, soli, pieprzu i czosnku.
Stek z łososia	Blacha do pie- czenia	2	200	✱	10-12	Porada kulinarna: Marynować z dodatkiem limonki, soli, pieprzu i czosnku.
Stek z tuńczyka	Blacha do pie- czenia	2	200	✱	8-10	Porada kulinarna: Wersja azjatycka z sosem sojowym, olejem sezamo- wym, imbirem, miodem, czosn- kiem, chili i nasionami kolendry.
Krążki kalmara, mrożone	Blacha do pie- czenia + papier do pieczenia	2	220	--- ---	8-12	

18.5 Mięso

Przestrzegać zalecanych ustawień dotyczących mięsa.

- Po zakończeniu gotowania pozostawić mięso na rusz-
cie na 5-15 minut. W ten sposób mięso „dochodzi”.
Zmniejsza się cyrkulacja soku mięsnego, a podczas
krojenia dochodzi do mniejszych strat soku. Duże ka-
wałki mięsa, np. pieczenie, można pozostawić w pie-
karniku. 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 przy-
paliły się ani nie wysychały.
- W przypadku dużych pieczeni oraz sposobów przy-
rządzania, które wymagają obfitego podlewania pie-

czeni, 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 przeciw-
nym 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 wsunię-
cia.
- Jeżeli pieczeń jest gotowa, natomiast sos przypalony,
następnym razem użyć mniejszego naczynia i dodać
więcej wody. Jeżeli sos jest zbyt wodnisty, użyć więk-
szego naczynia i dodać mniej wody.

Mięso

Potrawa	Wyposażenie/ naczynie	Poziom	Tempera- tura w °C	Rodzaj grzania	Czas go- towania w min	Uwagi
Wołowina						
Pieczeń woło- wa, 1,5 kg	Brytfanna szkla- na lub Brytfanna do grillowania	2	180	✱	90-120 ²	
Rostbef, polę- dwica wołowa,	Brytfanna szkla- na	2	230/180	✱	25-35 ³	Porada kulinarna: Doskonale kom- ponuje się z sosem berneńskim

¹ Obrócić potrawę po upływie połowy czasu gotowania/pieczenia.

² Najpierw obsmażyć na patelni na płycie grzewczej.

³ Mięso podpiec w wysokiej temperaturze, po upływie 15-20 minut zmniejszyć temperaturę.

Potrawa	Wyposażenie/ naczynie	Poziom	Tempera- tura w °C	Rodzaj grzania	Czas go- towania w min	Uwagi
mięso krwiste, 1 kg	lub Brytfanna do grillowania					lub na zimno, w plastrach z sosem remoulade i smażonymi ziemnia- kami.
Rostbef, polę- dwica wołowa, mięso dobrze wypieczone, 1 kg	Brytfanna szkla- na lub Brytfanna do grillowania	2	230/180	✿	50-60 ¹	Porada kulinarna: Doskonale kom- ponuje się z sosem berneńskim lub na zimno, w plastrach z sosem remoulade i smażonymi ziemnia- kami.
Rostbef, polę- dwica wołowa, mięso różowe, 1 kg	Brytfanna szkla- na lub Brytfanna do grillowania	2	230/180	✿	30-40 ¹	Porada kulinarna: Doskonale kom- ponuje się z sosem berneńskim lub na zimno, w plastrach z sosem remoulade i smażonymi ziemnia- kami.
Rumsztyk, różo- wy, 500 g	Brytfanna szkla- na lub Brytfanna do grillowania	2	200	✿	30	
Rumsztyk, różo- wy, 500 g	Brytfanna szkla- na lub Brytfanna do grillowania	2	200	✿ ^e	45-50	W przypadku ✿ ^e nie podgrzewać piekarnika, nie otwierać drzwi urzą- dzenia.
Wieprzowina						
Schab peklowa- ny, 1 kg	Brytfanna szkla- na lub Brytfanna do grillowania	2	180/160	✿	50-60 ¹	
Chrupiąca pie- czeń wieprzo- wa, pieczeń wie- przowa ze skó- rą, dobrze wy- pieczona, 1,5 kg	Ruszt + brytfan- na do grillowa- nia	2	180/200	☼	60-70 ²	Skórę ponacinać w romby, dzięki czemu będzie przyjemnie chrupią- ca. Przed pieczeniem pieczeń ze skó- rą obgotować w wodzie przez 10 minut.
Pieczeń zwijana	Brytfanna szkla- na lub brytfanna do grillowania lub Ruszt + brytfan- na do grillowa- nia	2	180/230	✿	65-70 ²	
Pieczeń zwijana	Brytfanna szkla- na lub brytfanna do grillowania lub Ruszt + brytfan- na do grillowa- nia	2	180/230	☼	75-80 ²	
Pieczeń wie- przowa, udziec, 1 kg	Brytfanna szkla- na lub Brytfanna do grillowania	2	230/180	✿	45-50 ¹	Skórę ponacinać w romby, dzięki czemu będzie przyjemnie chrupią- ca.

¹ Mięso podpiec w wysokiej temperaturze, po upływie 15-20 minut zmniejszyć temperaturę.² Mięso piec w niskiej temperaturze, na ostatnie 15-20 minut zwiększyć temperaturę.

Potrawa	Wyposażenie/ naczynie	Poziom	Tempera- tura w °C	Rodzaj grzania	Czas go- towania w min	Uwagi
Pieczeń wie- przowa, karków- ka, 1,5 kg	Brytfanna szkla- na lub Brytfanna do grillowania	2	230/180	✱	85-95 ¹	
Pieczeń wie- przowa, karków- ka, 1,5 kg	Brytfanna szkla- na lub Brytfanna do grillowania	2	230/180	☼	70-80 ¹	
Filet wieprzowy, 250 g	Brytfanna szkla- na lub Brytfanna do grillowania	2	180	✱	30	
Filet wieprzowy, 250 g	Brytfanna szkla- na lub Brytfanna do grillowania	2	180	✱ ^e	40-45	W przypadku ✱ ^e nie podgrzewać piekarnika, nie otwierać drzwi urzą- dzenia.
Filet wieprzowy, cały, 400 g	Brytfanna szkla- na lub Brytfanna do grillowania	2	230/180	✱	20-25 ¹	Porada kulinarna: Marynować z dodatkiem oleju, czosnku i natki pietruszki.
Medaliony wie- przowe	Brytfanna szkla- na lub Brytfanna do grillowania	2	180	✱	12-15 ²	Porada kulinarna: Krótco przed wyjęciem potrawy włożyć do bryt- fanny szklanej lub brytfanny do grillowania kawałek masła oraz gałązkę rozmarynu i kontynuować pieczenie.
Golonka	Ruszt + brytfan- na do grillowa- nia	2	150/200	☼	40-45 ³	Skórę ponacinać w romby, dzięki czemu będzie przyjemnie chrupią- ca. Przed pieczeniem pieczeń ze skó- rą obgotować w wodzie przez 90 minut.
Cielęcina						
Pieczeń cielęca, 1,5 kg	Brytfanna szkla- na Brytfanna do grillowania lub Brytfanna	2	180	✱	50-60 ²	
Pierś cielęca fa- szerowana	Brytfanna szkla- na Brytfanna do grillowania lub Brytfanna	2	120-130	✱	120	
Udziec cielęcy	Brytfanna szkla- na Brytfanna do grillowania	2	150/180	☼	50-60 ³	

¹ Mięso podpiec w wysokiej temperaturze, po upływie 15-20 minut zmniejszyć temperaturę.² Najpierw obsmażyć na patelni na płycie grzewczej.³ Mięso piec w niskiej temperaturze, na ostatnie 15-20 minut zwiększyć temperaturę.

Potrawa	Wyposażenie/ naczynie	Poziom	Tempera- tura w °C	Rodzaj grzania	Czas go- towania w min	Uwagi
	lub Brytfanna					
Polędwica ciele- ca	Brytfanna szkła- na Brytfanna do grillowania lub Brytfanna	2	160-170	✿	20	
Dziczyzna						
Comber z króli- ka	Brytfanna szkła- na Brytfanna do grillowania lub Brytfanna	2	180	✿	15-25 ¹	Porada kulinarna: Marynować w czosnku, rozmarynie, oliwie z oli- wek i occie balsamicznym dobrej jakości.
Golonka jagnię- ca	Brytfanna szkła- na Brytfanna do grillowania lub Brytfanna	2	180-200	✿	35-45	
Udziec jagnięcy, różowy	Brytfanna szkła- na Brytfanna do grillowania lub Brytfanna	2	180-190	✿	100 ¹	Porada kulinarna: Marynować przez noc w oliwie z oliwek z do- datkiem czosnku, rozmarynu i pla- sterków cytryny.
Udziec jagnięcy, dobrze wypie- czony	Brytfanna szkła- na Brytfanna do grillowania lub Brytfanna	2	180-190	✿	120 ¹	Porada kulinarna: Marynować przez noc w oliwie z oliwek z do- datkiem czosnku, rozmarynu i pla- sterków cytryny.
Udziec sarni	Brytfanna szkła- na Brytfanna do grillowania lub Brytfanna	2	170-180	✿	60-80	
Comber sarni	Brytfanna szkła- na Brytfanna do grillowania lub Brytfanna	2	165-175	✿	20	
Comber sarni	Brytfanna szkła- na Brytfanna do grillowania lub Brytfanna	2	165-175	---	20-25	
Pieczeń z dzika	Brytfanna szkła- na Brytfanna do grillowania lub	2	170	✿	60-90 ¹	Porada kulinarna: Marynować przez noc w oleju, czosnku, musz- tardzie i ziołach prowansalskich.

¹ Najpierw obsmażyć na patelni na płycie grzewczej.

Potrawa	Wyposażenie/ naczynie	Poziom	Tempera- tura w °C	Rodzaj grzania	Czas go- towania w min	Uwagi
	Brytfanna					
Różne						
Bekon w pla- strach, boczek, grubo pokrojo- ny	Blacha do pie- czenia + papier do pieczenia	3	190	✱	8-12	
Bekon w pla- strach, boczek, cienko pokrojo- ny	Blacha do pie- czenia + papier do pieczenia	3	180	✱	8-10	Po wyjęciu osączyć na ręczniku papierowym.
Pieczeń rzym- ska, świeża, 700 g	Ruszt + brytfan- na do grillowa- nia	2	160	✱	60	
Klopsiki, po 25 g	Blacha do pie- czenia + papier do pieczenia	2	200	✱	25-30	Porada kulinarna: Mogą stanowić punkt wyjścia do wielu pokrew- nych potraw, np. klopsików w so- sie pomidorowym, szwedzkich ku- lek mięsnych, klopsów królewiec- kich.
Klopsiki, po 80 g	Blacha do pie- czenia + papier do pieczenia	2	200	✱	30-35	Im bardziej płaskie są klopsiki, tym krótszy jest czas ich przyrządza- nia. To doskonałe rozwiązanie w przypadku przyrządzania potrawy w dużych ilościach.
Klopsiki, pod- smażane, po 25 g	Blacha do pie- czenia + papier do pieczenia	2	200	✱	15	Porada kulinarna: Klopsiki z mięsa jagnięcego i króliczego nadziać na patyczki do szaszłyków i podawać z jogurtem miętowym lub musztar- dą figową.
Klopsiki, pod- smażane, po 80 g	Blacha do pie- czenia + papier do pieczenia	2	200	✱	20	Ładnie zrumienione, a mimo to so- czyste klopsiki: Najpierw podsma- żyć je na patelni, a następnie wło- żyć do urządzenia.
Papryka, fasze- rowana, z mię- sem mielonym	Forma do zapie- kanek lub Brytfanna	2	175	✱	55-60	Porada kulinarna: Faszerować mięsem mielonym i zapiekać w so- sie pomidorowym.

18.6 Drób

Przestrzegać zalecanych ustawień dotyczących drobiu.

- Drób będzie zrumieniony i chrupiący, jeśli pod koniec pieczenia zostanie polany masłem, wodą z solą, wytopionym tłuszczem lub sokiem pomarańczowym.

- W przypadku kaczki lub gęsi nakłóć skórę pod skrzydłami, aby ułatwić wytapianie się tłuszczu.
- Do przyrządzania potraw wymagających podlewania dużą ilością wody podczas pieczenia, używać brytfanny lub innej żaroodpornej formy. Zasada ta dotyczy również potraw, w przypadku których wytapia się duża ilość tłuszczu, np. pieczonej gęsi.

Drób

Potrawa	Wyposażenie/ naczynie	Poziom	Tempera- tura w °C	Rodzaj grzania	Czas go- towania w min	Uwagi
Kaczka, cała, 1,5-2 kg	Ruszt + brytfan- na do grillowa- nia lub Brytfanna	2	160/180	---	75 ¹	Porada kulinarna: Faszerować po- marańczami, jabłkami lub suszonymi owocami.

¹ Mięso piec w niskiej temperaturze, na ostatnie 15-20 minut zwiększyć temperaturę.

Potrawa	Wyposażenie/ naczynie	Poziom	Tempera- tura w °C	Rodzaj grzania	Czas go- towania w min	Uwagi
Pierś kaczki	Brytfanna lub Forma do zapie- kanek	2	190		25-35	Skórę ponacinać w romby.
Gęś, cała, 5 kg	Ruszt + brytfan- na do grillowa- nia lub Brytfanna	2	160/190		110-130 ¹	Porada kulinarna: Faszerować jabł- kami, cebulą oraz majerankiem i spić.
Gęś, cała, 5 kg	Ruszt + brytfan- na do grillowa- nia lub Brytfanna	2	160/190		110-130 ¹	Porada kulinarna: Faszerować jabł- kami, cebulą oraz majerankiem i spić.
Nuggetsy z kur- czaka, mrożone	Blacha do pie- czenia + papier do pieczenia	2	200		15 ²	
Kurczak, cały, 1 kg, zgodnie z EN60350-1	Ruszt + brytfan- na do grillowa- nia	2	190		70-80	Nagrząć piekarnik.
Kurczak, cały, 1 kg, zgodnie z EN60350-1	Ruszt + brytfan- na do grillowa- nia	2	190		70-80	Nagrząć piekarnik.
Pierś kurczaka	Ruszt + brytfan- na do grillowa- nia	2	200		20-25	Porada kulinarna: Przed piecze- niem natrzeć pastą Tandoori.
Pierś kurczaka	Ruszt + brytfan- na do grillowa- nia	2	200		50	Porada kulinarna: Przed piecze- niem natrzeć pastą Tandoori. Nie nagrzewać piekarnika, nie otwierać drzwi urządzenia.
Udka kurczaka	Ruszt + brytfan- na do grillowa- nia	3	220		30 ²	Po obróceniu na górze powinna znajdować się strona z większą ilo- ścią skóry, która zrumieni się i bę- dzie przyjemnie chrupka. Marynować w oleju z dodatkiem rozmarynu, plasterków limonki i czosnku.
Udka kurczaka	Ruszt + brytfan- na do grillowa- nia	3	220		30 ²	Po obróceniu na górze powinna znajdować się strona z większą ilo- ścią skóry, która zrumieni się i bę- dzie przyjemnie chrupka. Marynować w oleju z dodatkiem rozmarynu, plasterków limonki i czosnku.
Podudzia kur- czaka	Ruszt + brytfan- na do grillowa- nia	3	220		30 ²	Porada kulinarna: Przygotować azjatycką marynatę z sosu sojowe- go, miodu, chili, czosnku, imbiru, kinu rzymskiego, otartej skórki z li- metki, kolendry.
Podudzia kur- czaka	Ruszt + brytfan- na do grillowa- nia	3	220		30 ²	Porada kulinarna: Przygotować azjatycką marynatę z sosu sojowe- go, miodu, chili, czosnku, imbiru, kinu rzymskiego, otartej skórki z li- metki, kolendry.

¹ Mięso piec w niskiej temperaturze, na ostatnie 15-20 minut zwiększyć temperaturę.² Obrócić potrawę po upływie połowy czasu gotowania/pieczenia.

Potrawa	Wyposażenie/ naczynie	Poziom	Tempera- tura w °C	Rodzaj grzania	Czas go- towania w min	Uwagi
Indyczka, cała	Ruszt + brytfan- na do grillowa- nia lub Brytfanna	2	160/200	✱	120-180 ¹	
Indyczka, cała	Ruszt + brytfan- na do grillowa- nia lub Brytfanna	2	160/200	---	120-180 ¹	
Przepiórka, ca- ła, po 150 g	Ruszt + brytfan- na do grillowa- nia	3	200	~~~~~ ⌘	20-25	Posmarować olejem i przyprawa- mi, np. papryką, tymiankiem, ja- łowcem i czosnkiem.
Pierś przepiórki	Blacha do pie- czenia	3	220	~~~~~ ⌘	10-12	Posmarować olejem i przyprawa- mi, np. papryką, tymiankiem, ja- łowcem i czosnkiem.

18.7 Grillowanie i opiekanie

Należy przestrzegać zalecanych ustawień dotyczących grillowania i opiekania.

- Drzwi urządzenia muszą być zamknięte podczas grillowania.
- Podczas grillowania używać brytfanny do grillowania z wkładanym rusztem (dostępnym w zależności od wersji jako wyposażenie standardowe lub dodatkowe). Włączyć 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 wytwarza się nadmierna ilość pary wodnej.

- Grillowane kawałki mięsa powinny być w miarę możliwości jednakowej grubości, co najmniej 2-3 cm. Dzięki temu zrumienią się równomiernie 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 wykorzystywać 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.

Grillowanie i opiekanie

Potrawa	Wyposażenie/ naczynie	Poziom	Tempera- tura w °C	Rodzaj grzania	Czas go- towania w min	Uwagi
Zapiekane bezy	Tortownica	2	220-250	~~~~~	4-5 ²	Nie odchodzić od urządzenia, aby bezy nie zrobiły się zbyt ciemne.
Kiełbasa pie- czona	Ruszt + brytfan- na do grillowa- nia	3	270	~~~~~	10 ³	
Croque mon- sieur	Blacha do pie- czenia + papier do pieczenia	3	190	~~~~~ ⌘	8-11 ²	
Grzanki	Blacha do pie- czenia	2	180	✱	15 ³	Porada kulinarna: Świeży chleb biały wymieszać z oliwą z oliwek, czosnkiem oraz igiełkami rozmary- nu. Nie używać zbyt dużej ilości oleju i skropić chleb olejem bezpośred- nio przed przyrządzaniem grzanek, aby nie wchłonęły całego tłuszczu. Wielokrotnie obracać.

¹ Mięso piec w niskiej temperaturze, na ostatnie 15-20 minut zwiększyć temperaturę.

² Zapiekać do uzyskaniażądanego stopnia zrumienienia.

³ Obrócić potrawę po upływie połowy czasu gotowania/pieczenia.

Potrawa	Wyposażenie/ naczynie	Poziom	Tempera- tura w °C	Rodzaj grzania	Czas go- towania w min	Uwagi
Ser Halloumi, grillowany ser	Ruszt + brytfan- na do grillowa- nia	3	250		5-8	Halloumi to półtwardy ser, popular- ny szczególnie w kuchni tureckiej i greckiej. Doskonale nadaje się do grillowania.
Merguez	Ruszt + brytfan- na do grillowa- nia	3	250		12 ¹	
Śliwki zawinięte w boczek, su- szone	Blacha do pie- czenia + papier do pieczenia	3	200		8-10	Doskonale smakuje również w wersji z daktylami lub morelami.
Kurczę saté	Ruszt + brytfan- na do grillowa- nia	3	250		10-14 ¹	Podawać z sosem arachidowym.
Szaszłyk	Ruszt + brytfan- na do grillowa- nia	3	190		16 ¹	
Boczek, w pla- strach	Ruszt + brytfan- na do grillowa- nia	2	230		18-20 ¹	
Boczek, w pla- strach	Ruszt + brytfan- na do grillowa- nia	2	230		18-20 ¹	
Żeberka, suro- we	Ruszt + brytfan- na do grillowa- nia	3	220		40 ¹	Porada kulinarna: Marynować w oleju, musztardzie, occie balsa- micznym i miodzie, dodając czo- snek, sos Worcester, koncentrat pomidorowy oraz tabasco.
Żeberka, suro- we	Ruszt + brytfan- na do grillowa- nia	3	220		30 ¹	Porada kulinarna: Marynować w oleju, musztardzie, occie balsa- micznym i miodzie, dodając czo- snek, sos Worcester, koncentrat pomidorowy oraz tabasco.
Żeberka, wstęp- nie podpieczo- ne	Ruszt + brytfan- na do grillowa- nia	3	200-220		24 ¹	
Żeberka, wstęp- nie podpieczo- ne	Ruszt + brytfan- na do grillowa- nia	3	200-220		24 ¹	
Tosty hawajskie	Blacha do pie- czenia + papier do pieczenia	3	190		8-10 ²	
Opiekanie chle- ba tostowego	Ruszt	3	200		2:30-3	Nagrzewać piekarnik przez maksy- malnie 5 minut. Nie odchodzić od urządzenia, aby tosty nie zrobiły się zbyt ciemne. Drzwi urządzenia muszą być zamknięte podczas grillowania.

18.8 Wypieki

Przestrzegać zalecanych ustawień dotyczących wypie-
ków.

- Wskazane jest stosowanie ciemnych form do piecze-
nia wykonanych z metalu, ponieważ znacznie lepiej

absorbują ciepło. Formę do pieczenia ustawić na
środku rusztu.

- W przypadku ciast pieczonych na blasze bez wyłoże-
nia jej papierem do pieczenia, blachę należy lekko
natłuścić.

¹ Obrócić potrawę po upływie połowy czasu gotowania/pieczenia.

² Zapiekać do uzyskaniażądanego stopnia zrumienienia.

- Drobne wypieki, np. ptyście, ciasteczka lub kieszonki z ciasta francuskiego, można piec na 2 poziomach, 1+3.
- 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.
- Jeśli wypieki są zbyt ciemne od spodu, wsunąć je o jeden poziom wyżej i wybrać niższą temperaturę. Jeśli wypieki są zbyt ciemne na wierzchu, wsunąć je o jeden poziom niżej, wybrać niższą temperaturę i nieco wydłużyć czas pieczenia.
- Jeżeli ciasto jest zbyt suche, nastawić nieco wyższą temperaturę. Jeżeli ciasto jest w środku niedopieczzone, nastawić niższą temperaturę.

Nie można skracać czasów pieczenia poprzez ustawienie wyższej temperatury, lepiej wybrać nieco niższą temperaturę.

- Jeśli ciasto się zapada, należy użyć mniej płynnych składników lub ustawić temperaturę o 10°C niższą. Nie otwierać zbyt wcześnie drzwi piekarnika.
- Jeśli ciasto wyrasta tylko na środku, nasmarować brzegi formy do pieczenia tłuszczem.
- 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. Następnie dobrze nasmarować formę tłuszczem i dodatkowo wysypać bułką tartą.
- Zawsze przestrzegać zaleceń producenta odnośnie produktów wstępnie ugotowanych i mrożonych.

Wypieki

Potrawa	Wyposażenie/ naczynie	Poziom	Tempera- tura w °C	Rodzaj grzania	Czas go- towania w min	Uwagi
Ciasto						
Szarlotka, EN60350-1	Tortownica Ø 20 cm	2	160	✱	90-105 ¹	Nagrząć piekarnik.
Szarlotka, EN60350-1	Tortownica Ø 20 cm	1	160	---	90-100 ¹	Nagrząć piekarnik.
Spód biszkopto- wy	Tortownica	2	150	✱	40-45	Blachę do pieczenia lekko natłu- ścić.
Rolada biszkop- towa	Blacha do pie- czenia + papier do pieczenia	2	190	✱	6	Jeszcze ciepłe ciasto wyłożyć na oprószony cukrem papier do pie- czenia, odwracając blachę do góry dnem, następnie zrolować.
Strudel z ciasta francuskiego	Blacha do pie- czenia + papier do pieczenia	2	200	✱	20-25	Porada kulinarna: Faszrować bu- dyniem i czereśniami lub jabłkami.
Ciasta z blachy	Blacha do pie- czenia	2	165-170	✱	20-30	Blachę do pieczenia lekko natłu- ścić.
Ciasta z blachy	Blacha do pie- czenia	2	165-170	---	40-50	Blachę do pieczenia lekko natłu- ścić.
Babka	Forma z komin- kiem	1	165	✱	30	Porada kulinarna: Klasyczna bab- ka lub w wersji z boczkiem i orze- chami włoskimi.
Babka	Forma z komin- kiem	1	170	✱ ^e	55	Porada kulinarna: Klasyczna bab- ka lub w wersji z boczkiem i orze- chami włoskimi. W przypadku ✱ ^e nie podgrzewać piekarnika, nie otwierać drzwi urzą- dzenia.
Ciasto drożdzo- we z blachy	Blacha do pie- czenia	2	165	✱	30-35	Porada kulinarna: Obłożyć śliwka- mi, figami lub cebulą i boczkiem.
Ciasto drożdzo- we z blachy	Blacha do pie- czenia	2	165	---	30-35	Porada kulinarna: Obłożyć śliwka- mi, figami lub cebulą i boczkiem.
Sernik	Tortownica	1	160-165	✱	70-75	
Sernik	Tortownica	1	160-165	---	70-75	

¹ Dezaktywować w ustawieniach podstawowych funkcję szybkiego nagrzewania. → "Ustawienia podstawowe", Strona 18

Potrawa	Wyposażenie/ naczynie	Poziom	Tempera- tura w °C	Rodzaj grzania	Czas go- towania w min	Uwagi
Sernik	Tortownica	1	160-165		85-90	
Sernik	Tortownica	1	160-165		80-90	
Sernik	Tortownica	1	160-165		40-45	Niski sernik z użyciem połowy ma- sy serowej.
Ciasto z formy	Forma prostokątna	2	160-170		60-65	W celu uzyskania równomiernego zrumienienia ustawić wzdłuż ko- mory piekarnika.
Ciasto z formy	Forma prostokątna	2	160-170		55-60	W celu uzyskania równomiernego zrumienienia ustawić wzdłuż ko- mory piekarnika.
Ciasto kruche z owocami	Forma do tarty	2	165		40-50	Porada kulinarna: Obłóżyć tru- skawkami lub morelami i marcepa- nem.
Ciasto kruche z owocami	Forma do tarty	2	170		40-50	Porada kulinarna: Obłóżyć tru- skawkami lub morelami i marcepa- nem.
Ciasto kruche z owocami	Forma do tarty	2	165		45-55	Porada kulinarna: Obłóżyć tru- skawkami lub morelami i marcepa- nem.
Ciasto ucierane	Tortownica	2	160-170		50-60	
Ciasto ucierane	Tortownica	2	160-170		50-60	
Tarta	Forma do tarty	2	190		30-40	Francuskie ciasto na kruchym spo- dzie, np. tarte aux pommes, tarte tatin, tarte au chocolat, tarte au ci- tron.
Tarta	Forma do tarty	2	190		30-40	Francuskie ciasto na kruchym spo- dzie, np. tarte aux pommes, tarte tatin, tarte au chocolat, tarte au ci- tron.
Tarta	Forma do tarty	2	190		40-45	Francuskie ciasto na kruchym spo- dzie, np. tarte aux pommes, tarte tatin, tarte au chocolat, tarte au ci- tron.
Tort biszkopto- wy, zgodnie z EN60350-1	Tortownica Ø 26 cm	2	160		22-30 ¹	Nagrzać piekarnik.
Tort biszkopto- wy, zgodnie z EN60350-1	Tortownica Ø 26 cm	2	160		20-30 ¹	Nagrzać piekarnik.
Wypieki drobne						
Wypieki z ciasta francuskiego	Blacha do pie- czenia + papier do pieczenia	3	200		15	Porada kulinarna: Z sezamem, ma- kiem, lukrem.
Ciastka francu- skie	Blacha do pie- czenia + papier do pieczenia	2	200		15-20	
Paluszki z cia- sta francuskie- go	Blacha do pie- czenia + papier do pieczenia	3	200		15	Porada kulinarna: Z serem, szyn- ką, orzechami.
Kieszonki z cia- sta francuskie- go, nadziewane	Blacha do pie- czenia + papier do pieczenia	3	200		15	Porada kulinarna: Faserować szynką i serem lub jabłkami i ro- dzynkami.

¹ Dezaktywować w ustawieniach podstawowych funkcję szybkiego nagrzewania. → "Ustawienia podstawowe", Strona 18

Potrawa	Wyposażenie/ naczynie	Poziom	Tempera- tura w °C	Rodzaj grzania	Czas go- towania w min	Uwagi
Rożki z ciasta francuskiego	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2	200	✱	15-20	Porada kulinarna: Z budyniem, owocami.
Brownies	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2	120	✱	60	Po upieczeniu pokroić w kwadraty. Niska temperatura powoduje, że konsystencja w środku jest lekko płynna.
Brownies	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2	180	✱ ^e	40-45	W przypadku ✱ ^e nie podgrzewać piekarnika, nie otwierać drzwi urządzenia.
Cookies, po 20 g	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2	175	✱	12-14	Z czekoladą, rodzynkami, orzechami lub cytryną.
Grissini	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2	160	✱	30	Posypać solą morską, rozmarynem, curry, sezamem lub kminem.
Andruty	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2	140	✱	8-10	Formować na gorąco przed ostygnięciem, np. rożki do lodów lub roladki na deser.
Muffiny	Blacha do muffinów, foremki papierowe	2	160	✱	25-30	Z czekoladą, orzechami lub rodzynkami.
Muffiny	Blacha do muffinów, foremki papierowe	2	160	---	25-30	Z czekoladą, orzechami lub rodzynkami.
Ciasteczka, ciasteczka wyciskane	Blacha do pieczenia	2	160-170	✱	15	
Ciasteczka, ciasteczka wyciskane	Blacha do pieczenia	2	160-170	---	18	
Ciastka, zgodnie z EN60350-1	Blacha do pieczenia	2	150	✱	25-30 ¹	Nagrzać piekarnik.
Ciastka, zgodnie z EN60350-1	Blacha do pieczenia + brytfanna szklana	3 i 1	150	✱	28-32 ¹	Nagrzać piekarnik. Wykorzystanie 2 poziomów.
Ciastka, zgodnie z EN60350-1	Blacha do pieczenia	3	160	---	20-25 ¹	Nagrzać piekarnik.
Ciasteczka wyciskane, według EN60350-1	Blacha do pieczenia	2	140	✱	35-40 ¹	Nagrzać piekarnik.
Ciasteczka wyciskane, według EN60350-1	Blacha do pieczenia + brytfanna szklana	3 i 1	140	✱	35-40 ¹	Nagrzać piekarnik. Wykorzystanie 2 poziomów.
Ciasteczka wyciskane, według EN60350-1	Blacha do pieczenia	2	140	---	26-30 ¹	Nagrzać piekarnik.
Ptysie, eklerki	Blacha do pieczenia + papier do pieczenia	2	180	✱	35	Porada kulinarna: Nadziewać kremem waniliowym, musem czekoladowym.

¹ Dezaktywować w ustawieniach podstawowych funkcję szybkiego nagrzewania. → "Ustawienia podstawowe", Strona 18

Potrawa	Wyposażenie/ naczynie	Poziom	Tempera- tura w °C	Rodzaj grzania	Czas go- towania w min	Uwagi
						dowym, śmietaną z mussem owo- cowym lub śmietaną mocca.
Ptysie, eklerki	Blacha do pie- czenia + papier do pieczenia	2	180	---	40	Porada kulinarna: Nadziewać kre- mem waniliowym, mussem czekola- dowym, śmietaną z mussem owo- cowym lub śmietaną mocca.
Ptysie, eklerki	Blacha do pie- czenia + papier do pieczenia	2	180	✱	35	Porada kulinarna: Nadziewać kre- mem waniliowym, mussem czekola- dowym, śmietaną z mussem owo- cowym lub śmietaną mocca.
Chleb, bułki						
Bagietka, wstępnie pod- pieczona	Blacha do pie- czenia + papier do pieczenia	2	220	---	10-12	
Strudel z ciasta francuskiego	Blacha do pie- czenia + papier do pieczenia	2	200	✱	20-25	Porada kulinarna: Faszerować owczym serem i fetą.
Chleb w formie prostokątnej	Forma prosto- kątna	2	175	---	40-45	
Bułki, świeże, po 50 g	Blacha do pie- czenia + papier do pieczenia	2	250/200	---	15-20 ¹	
Bułki, mrożone	Blacha do pie- czenia + papier do pieczenia	2	180	✱	10-12	
Bułki, mrożone	Blacha do pie- czenia + papier do pieczenia	2	200	---	10-12	
Bułki, wstępnie podpieczone	Blacha do pie- czenia + papier do pieczenia	2	210	---	8-10	
Bułki, wstępnie podpieczone	Blacha do pie- czenia + papier do pieczenia	2	200	✱	8-10	
Ciabatta, wstęp- nie podpieczona	Blacha do pie- czenia + papier do pieczenia	2	190	---	12-14	
Ciabatta, wstęp- nie podpieczona	Blacha do pie- czenia + papier do pieczenia	2	180	✱	12-14	
Croissanty, mro- żone	Blacha do pie- czenia + papier do pieczenia	2	170	---	15-25	
Chleb pita	Blacha do pie- czenia + papier do pieczenia	2	200	✱	15-20	Czas pieczenia zależy od wielko- ści i grubości placków.
Chleb pita	Blacha do pie- czenia + papier do pieczenia	2	210	---	15-20	Czas pieczenia zależy od wielko- ści i grubości placków.
Focaccia	Blacha do pie- czenia + papier do pieczenia	2	210	---	15-20	Obłożyć różnymi dodatkami, np. ziołami, solą morską, oliwkami, sardelami, cebulą, szynką, pomi- dorami lub serem.

¹ Podgrzać urządzenie do podanej temperatury. Podczas wsuwania potrawy przełączyć piekarnik na niższą z podanych temper-
atur.

Potrawa	Wyposażenie/ naczynie	Poziom	Tempera- tura w °C	Rodzaj grzania	Czas go- towania w min	Uwagi
Chąłka	Blacha do pie- czenia + papier do pieczenia	2	165	✱	20	
Chąłka	Blacha do pie- czenia + papier do pieczenia	2	170	✱ ^e	30-35	W przypadku ✱ ^e nie podgrzewać piekarnika, nie otwierać drzwi urzą- dzenia.
Bagietka czosn- kowa, bagietka ziołowa	Blacha do pie- czenia + papier do pieczenia	2	200	---	8-10	
Pieczyno ługo- we, mrożone	Blacha do pie- czenia + papier do pieczenia	2	200	✱	10-12	
Chleb mieszany	Blacha do pie- czenia + papier do pieczenia	2	200/170	✱	40-50 ¹	
Chleb mieszany	Blacha do pie- czenia + papier do pieczenia	2	200/170	---	40-50 ¹	
Chleb z oliwka- mi i pomidorami	Blacha do pie- czenia	2	200/170	---	40-50 ¹	
Chleb na za- kwasie	Blacha do pie- czenia	2	200/180	---	50-60 ¹	

18.9 Desery

Przestrzegać zalecanych ustawień dotyczących dese-
rów.

- Zapiekanne desery są smaczne i łatwe do przygotowa-
nia – 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 cie-
pło, dlatego świetnie nadają się na chłodniejszą porę
roku.

Desery

Potrawa	Wyposażenie/ naczynie	Poziom	Tempera- tura w °C	Rodzaj grzania	Czas go- towania w min	Uwagi
Apple Crumble	Forma do zapie- kanek	2	200	✱	35-40	Zapiekanne jabłka z kruszonką, któ- rych smak można wzbogacić owo- cami jagodowymi lub mirabelkami.
Pieczone jabłka	Forma do zapie- kanek	2	190-200	✱	20-30	Sugestia: Użyć jabłek przeznaczo- nych, do obróbki kulinarnej, np. Boskop. Gatunek ten doskona- le nadaje się do gotowania i pie- czenia. Wariant letni: Faszrować ricottą, cytryną, miodem, kardamonem, wanilią i orzeszkami piniowymi.
Clafoutis	Forma do zapie- kanek	2	190	✱	30-35	Francuski deser: w klasycznej wer- sji z wiśniami, doskonale smakuje również z mirabelkami lub owoca- mi jagodowymi.
Clafoutis	Forma do zapie- kanek	2	200	✱ ^e	55	Francuski deser: w klasycznej wer- sji z wiśniami, doskonale smakuje również z mirabelkami lub owoca- mi jagodowymi.

¹ Podgrzać urządzenie do podanej temperatury. Podczas wsuwania potrawy przełączyć piekarnik na niższą z podanych temper-
atur.

Potrawa	Wyposażenie/ naczynie	Poziom	Tempera- tura w °C	Rodzaj grzania	Czas go- towania w min	Uwagi
						W przypadku ☼ nie podgrzewać piekarnika, nie otwierać drzwi urządzenia.
Prażone owoce	Brytfanna szkla- na lub Brytfanna do grillowania	2	160-180	☼	30-40	np. morele lub owoce jagodowe. Nie dodawać wody, często mie- szać. Wzbogacić smak miodem, świeżą wanilią lub cynamonem.
Prażone owoce	Brytfanna szkla- na lub Brytfanna do grillowania	2	200	---	30-40	np. morele lub owoce jagodowe. Nie dodawać wody, często mie- szać. Wzbogacić smak miodem, świeżą wanilią lub cynamonem.
Beza	Blacha do pie- czenia + papier do pieczenia	2	100	☼	150	Nakładać możliwie płaskie porcje, aby masa mogła dokładnie prze- schnąć.
Desery z pieczy- wa i owoców z bakaliami (Ofen- schlupfer, Kir- schenmichel)	Forma do zapie- kanek	2	150	☼	50-55	np. z czereśniami lub morelami
Zapiekanka na słodko	Forma do zapie- kanek	2	160-180	☼	30-40	np. kasza manna, twaróg lub ryż na mleku
Topfenpalat- schinken (zapie- kane naleśniki z masą twarogo- wą)	Forma do zapie- kanek	2	180-190	☼	8-10	Austriacka specjalność: naleśnik z nadzieniem z twarogu i rodzynek, polany śmietaną i zapiekany.

18.10 Wekowanie

Konserwować owoce i warzywa w słoikach.

- Posiadane urządzenie umożliwia łatwe wekowanie owoców i warzyw.
- Produkty spożywcze należy zawekować niezwłocznie po ich zakupie lub zbiorze. Dłuższe przechowywanie zmniejsza zawartość witamin i sprzyja fermentacji.
- Stosować tylko owoce i warzywa najwyższej jakości.
- Urządzenie nie nadaje się do wekowania mięsa.
- Sprawdzić i starannie wymyć 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 szybko zużyć i przechowywać w lodówce.

Wekowanie

Potrawa	Wyposażenie/ naczynie	Poziom	Tempera- tura w °C	Rodzaj grzania	Czas go- towania w min	Uwagi
Owoce	Ruszt	1	150-160	---	35-40	Przełożyć do zamkniętych słoików.
Warzywa	Ruszt	1	190-200	---	60-120	Przełożyć do zamkniętych słoików.

18.11 Dezynfekcja

Przestrzegać zalecanych ustawień dotyczących dezynfekcji.

- 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 z zastosowaniem Gorącego powietrza i temperatury 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.

Dezynfekcja

Potrawa	Wyposażenie/ naczynie	Poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania w min	Uwagi
Dezynfekcja	Ruszt	2	100	✱	20-25	Słoiki, butelki dla niemowląt

18.12 Suszenie

Trocknen Sie Obst, Gemüse oder Kräuter.

- 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 2 poziomach, używać poziomów 1 i 3 (ewentualnie 2 i 4).

Suszenie

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

18.13 Kamień do pieczenia

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 przewadze kamienia do pieczenia decyduje możliwość dokładnego regulowania temperatury pieczenia.

- Należy zaopatrzyć się w kamień do pieczenia oraz element grzewczy, dostępne jako wyposażenie dodatkowe.
- W zależności od wielkości na kamieniu można układać jednocześnie kilka blatów pizzy, bułki oraz pozostałe wypieki.

- Można również piec kolejno kilka blatów pizzy. W tym przypadku czas pieczenia każdej pizzy może ulec wydłużeniu o ok. 1 do 3 minut.
- Ciasta powinny podczas pieczenia zwiększyć swoją objętość bez pękania na powierzchni. W tym celu należy wielokrotnie ponakłuwać ciasto widelcem lub ponacinać nożem.
- Temperatury i czasy podane w tabeli gotowania/pieczenia mają charakter orientacyjny. Zawsze przestrzegać zaleceń producenta odnośnie produktów wstępnie ugotowanych i mrożonych.

Kamień do pieczenia

Potrawa	Wyposażenie/ naczynie	Poziom	Temperatura w °C	Rodzaj grzania	Czas gotowania w min	Uwagi
Bułki, świeże, po 50 g	Kamień do pieczenia	1	250/200	☰	15-20 ¹	
Chleb pita	Kamień do pieczenia	1	210	☰	15	Czas pieczenia zależy od wielkości i grubości placków.

¹ Podgrzać urządzenie do podanej temperatury. Podczas wsuwania potrawy przełączyć piekarnik na niższą z podanych temperatur.

Potrawa	Wyposażenie/ naczynie	Poziom	Tempera- tura w °C	Rodzaj grzania	Czas go- towania w min	Uwagi
Podpłomyk, świeży	Kamień do pie- czenia	1	300		3-4	Porada kulinarna: Wersja klasycz- na lub z twarogiem kozim, szynką parmeńską, figami i cebulą dymką.
Podpłomyk, mrożony	Kamień do pie- czenia	1	250		4-5	
Foccacia	Kamień do pie- czenia	1	210		15	Obłożyć różnymi dodatkami, np. ziołami, solą morską, oliwkami, sardelami, cebulą, szynką, pomi- dorami lub serem.
Chleb mieszany	Kamień do pie- czenia	1	175		45	
Chleb z oliwka- mi i pomidorami	Kamień do pie- czenia	1	175		45	
Pizza, świeża	Kamień do pie- czenia	1	275		5-8	Czas gotowania/pieczenia jest zróżnicowany w zależności od ro- dzaju i grubości ciasta oraz dodat- ków.
Pizza, mrożona	Kamień do pie- czenia	1	230		8-10	Czas gotowania/pieczenia jest zróżnicowany w zależności od gru- bości ciasta. Przestrzegać wskazó- wek producenta.
Chleb na za- kwasie	Kamień do pie- czenia	1	250/200		50-60 ¹	

18.14 Wskazówki umożliwiające ograniczenie powstawania akrylamidu

Wskazówki ogólne

- Czas smażenia i pieczenia powinien być możliwie krótki.
Potrawy należy zrumieniać na kolor złoty, nie za ciemny.
Używać dużych, grubych kawałków. Podczas przyrządzania powstaje mniej akrylamidu.

Pieczywo

- W przypadku Gorącego powietrza ustawić temperaturę na maks. 180°C.

Ciasteczka

- Ciasteczka smarować jajkiem lub żółtkiem. W ten sposób ograniczone jest powstawanie akrylamidu. Rozłożyć równomiernie na blasze.

Frytki pieczone w piekarniku

- Frytki rozłożyć równomiernie na blasze w jednej warstwie.
Piec co najmniej 400 g na blachę, aby frytki nie stały się suche.

19 Serwis

Istotne z punktu widzenia funkcjonalności oryginalne części zamienne zgodne z odpowiednim zarządzeniem w sprawie ekoprojektu dostępne są w naszym serwisie przez okres co najmniej 10 lat od daty wprowadzenia urządzenia na rynek na terenie Europejskiego Obszaru Gospodarczego.

Uwaga: W ramach warunków gwarancji producenckiej usługi serwisu są nieodpłatne.

Dokładne informacje na temat okresu i warunków gwarancji w danym kraju można uzyskać, korzystając z kodu QR na załączonym dokumencie dotyczącym kontaktów serwisowych i warunków gwarancji, od pracowni-

ków naszego serwisu, od sprzedawcy lub znaleźć na naszej stronie internetowej.

Kontaktując się z serwisem należy podać numer produktu (E-Nr.) i numer fabryczny (FD) urządzenia.

Dane kontaktowe obsługi klienta można znaleźć za pomocą kodu QR w załączonym dokumencie dotyczącym kontaktów serwisowych i warunków gwarancji lub na naszej stronie internetowej.

Ten produkt zawiera źródła światła klasy energetycznej G.

Informacje zgodne z Rozporządzeniem (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 i (EU) 2023/826 można znaleźć online pod adresem www.gaggenau.com na stronie produktu i

¹ Podgrzać urządzenie do podanej temperatury. Podczas wsuwania potrawy przełączyć piekarnik na niższą z podanych temperatur.

stronie serwisowej urządzenia, w obszarze instrukcji obsługi i dodatkowych dokumentów.

19.1 Numer produktu (E-Nr) i numer fabryczny (FD)

Numer produktu (E-Nr) i numer fabryczny (FD) znajdują się na tabliczce znamionowej urządzenia.

Tabliczkę znamionową z numerem widać po otwarciu drzwiczek urządzenia.



Dane urządzenia i numer telefonu serwisu można zano-tować oddzielnie, aby zapewnić sobie do nich szybki dostęp.

20 Deklaracja zgodności

BSH Hausgeräte GmbH, oświadcza niniejszym, że urządzenie wyposażone w funkcję Home Connect spełnia istotne wymagania oraz pozostałe właściwe postanowienia dyrektywy 2014/53/EU.

Pełny tekst deklaracji zgodności RED jest dostępny w Internecie pod adresem www.gaggenau.com na stronie po-
sługowej urządzenia w zakładce zawierającej dokumenty dodatkowe.



2,4-GHz-pasmo (2400–2483,5 MHz): maks. 100 mW

Pasmo 5 GHz (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): maks. 50 mW



BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	Is	ES
FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			

Sieć bezprzewodowa 5 GHz (Wi-Fi): Wyłącznie do użytku wewnątrz pomieszczeń.

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

Sieć bezprzewodowa 5 GHz (Wi-Fi): Wyłącznie do użytku wewnątrz pomieszczeń.

21 Instrukcja montażu

Należy przestrzegać tych informacji podczas montażu urządzenia.



mm



21.1 Ogólne wskazówki dotyczące montażu

Przed rozpoczęciem instalacji urządzenia należy zapoznać się z poniższymi wskazówkami.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!

Używanie przedłużonego przewodu zasilającego i niezaaprobowanych adapterów stanowi zagrożenie.

- ▶ Nie używać przedłużaczy ani rozgałęźników wielogniazdowych.
- ▶ Używać tylko zaaprobowanych przez producenta adapterów i przewodów sieciowych.

- ▶ Jeżeli przewód sieciowy jest za krótki i nie jest dostępny dłuższy przewód sieciowy, należy się skontaktować ze specjalistyczną firmą elektryczną, która dokona odpowiedniej adaptacji domowej instalacji elektrycznej.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń ciała!

Urządzenie jest ciężkie.

- ▶ Do przenoszenia urządzenia potrzebne są 2 osoby.
- ▶ Używać wyłącznie odpowiednich narzędzi pomocniczych.

Podczas montażu mogą być dostępne elementy o ostrych krawędziach.

- ▶ Nosić rękawice ochronne.

- Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję.
- Tylko prawidłowy montaż wykonany zgodnie z niniejszą instrukcją montażu gwarantuje bezpieczne użytkowanie urządzenia. Za

szkody powstałe w wyniku niewłaściwego montażu odpowiada monter.

- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac odłączyć dopływ prądu.
- Po rozpakowaniu należy sprawdzić urządzenie. 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 nieprawidłowego podłączenia urządzenia.
- Nie podnosić urządzenia za drzwi, uchwyt drzwi lub dolną listwę wentylacyjną.
- Podczas instalacji przestrzegać obowiązujących przepisów budowlanych i przepisów lokalnego dostawcy energii elektrycznej.
- Zamontować urządzenie zgodnie ze schematem montażowym. Zachować minimalne odstępy.
- Montaż za drzwiami mebli: Zamknięcie takich drzwi podczas pracy urządzenia musi być uniemożliwione przez odpowiednie środki. Istnieje niebezpieczeństwo w wyniku przegrzania, jeżeli drzwi nie pozostaną otwarte w trakcie pracy urządzenia lub podczas chłodzenia (tryb wentylatora).
- Przed uruchomieniem usunąć z komory piekarnika oraz z drzwi materiały opakowaniowe i folie klejące.
- Wymiary na rysunkach podane są w mm.

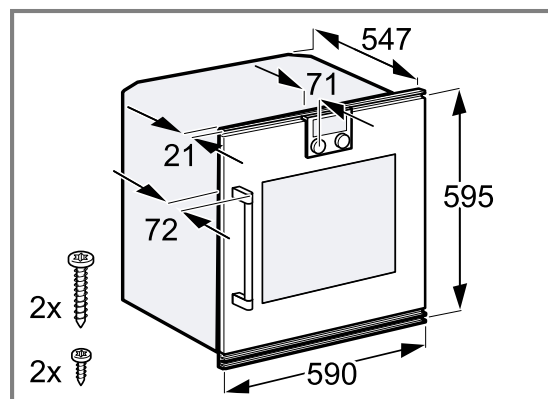
21.2 Wskazówki dotyczące planowania przestrzeni

Przed montażem urządzenia należy uwzględnić następujące wskazówki dotyczące planowania.

- Nie ma możliwości zmiany strony mocowania drzwi.
- Odstęp między korpusem mebli a powierzchnią frontu drzwi wynosi 21 mm.
- Odstęp między korpusem mebli a zewnętrzną krawędzią uchwytu drzwi wynosi 72 mm.
- Zwrócić uwagę na występ od frontu umożliwiający otwieranie szuflad bocznych.
- W przypadku modeli narożnych uwzględnić kąt otwierania drzwi min. 110°.
- Jeśli urządzenie jest instalowane pod płytą grzewczą, należy zachować odległość co najmniej 15 mm między spodem płyty grzewczej a górną krawędzią obudowy piekarnika. Należy przestrzegać wskazówek dotyczących planowania przestrzeni wokół płyt grzewczych, szczególnie w zakresie wentylacji, przyłącza gazowego i przyłącza elektrycznego.

21.3 Wymiary urządzenia

Tutaj podane są wymiary urządzenia.



21.4 Przygotowywanie mebla

Wymaganie: Meble do zabudowy muszą być odporne na temperaturę do 90°C, a przylegające do urządzenia fronty mebli do 70°C.

1. W celu zapewnienia wentylacji urządzenia należy wykonać wycięcie wentylacyjne o wymiarach co najmniej 20 x 500 mm w płycie przegradzającej szafki do zabudowy.
2. Upewnić się, że gniazdo przyłączeniowe znajduje się poza wnęką do zabudowy.
3. Wykonać prace związane z wykonaniem wycięć w meblach, a następnie włożyć urządzenie.
4. Po wykonaniu wycięć usunąć wióry. Wióry mogą zakłócać funkcjonowanie elementów elektrycznych.
5. Niezamocowane stacjonarnie meble należy zamocować do ściany przy pomocy standardowego kątownika.
6. Urządzenie montować na takiej wysokości, aby wyjmowanie wyposażenia było wygodne dla klienta.

21.5 Podłączenie do sieci elektrycznej

Aby móc bezpiecznie podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej, należy przestrzegać poniższych wskazówek.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie.

- ▶ Naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- ▶ Do naprawy urządzenia należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- ▶ W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego lub przewodu przyłączeniowego tego urządzenia należy wymienić ten przewód na specjalny przewód zasilający lub specjalny przewód przyłączeniowy, który można nabyć od producenta lub w jego serwisie.
- ▶ W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego tego urządzenia należy zlecić jego wymianę wykwalifikowanemu personelowi.
- Zwrócić uwagę na odpowiednie bezpieczniki w domowej instalacji elektrycznej. Napięcie i częstotliwość urządzenia muszą być zgodne z parametrami instalacji elektrycznej, patrz tabliczka znamionowa.

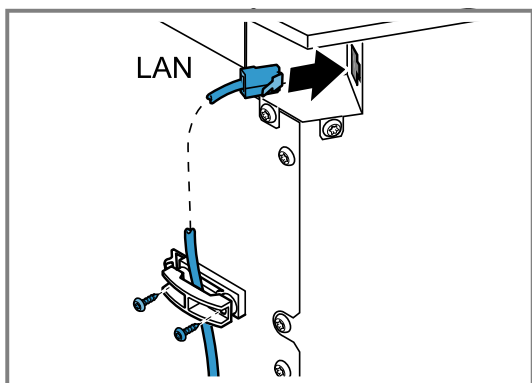
- Urządzenie odpowiada klasie ochrony I i może być użytkowane wyłącznie, jeśli jest podłączone do przewodu uziemiającego.
- Konieczne jest zabezpieczenie przez wyłącznik instalacyjny B lub C.
- Podczas instalacji należy używać rozłącznika wielobiegunowego o rozwarciu styków co najmniej 3 mm. Nawet po zabudowie musi się on znajdować w dostępnym miejscu.
- Podczas wszystkich prac montażowych urządzenie musi być odłączone od zasilania.
- Urządzenia bez przewodu przyłączeniowego należy podłączać wyłącznie według schematu połączeń. W razie potrzeby zamontować dołączone mostki miedziane.
- Przewód przyłączeniowy do sieci elektrycznej musi odpowiadać typowi H05 VV-F lub o wyższym symbolu.
- Kabel żółto-zielony przyłącza przewodu uziemiającego po stronie urządzenia musi być dłuższy o 10 mm od innych kabli.
- Dla głębokości zabudowy 550 mm poprowadzić przewód przyłączeniowy w fazowanym narożu obudowy z prawej strony w dół.

21.6 Przyłączy LAN do sieci domowej

To urządzenie może łączyć się z siecią. Urządzenie można podłączyć do sieci domowej za pomocą kabla LAN. Kabel LAN nie wchodzi w zakres dostawy.

Wykonanie przyłącza LAN

1. Przed zamontowaniem urządzenia należy podłączyć kabel LAN do gniazda znajdującego się z tyłu urządzenia.
2. Zabezpieczyć kabel LAN za pomocą odciążającego uchwyty kablowego.



3. Podłączyć kabel LAN do portu sieciowego.

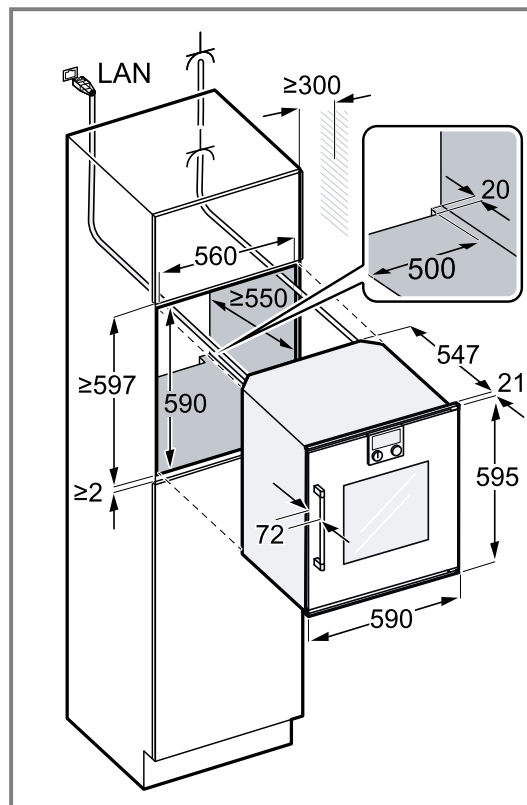
21.7 Montaż urządzenia

UWAGA

Śrubokręty o ostrych krawędziach mogą uszkodzić panel obsługi.

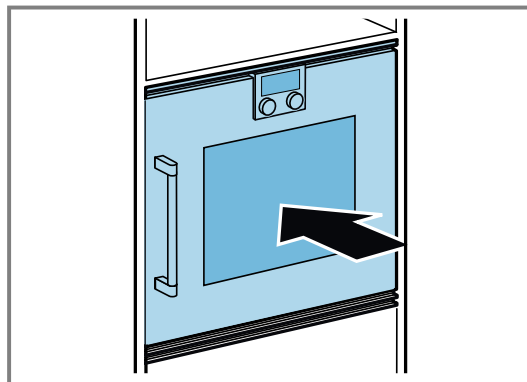
- Użyć odpowiedniego śrubokręta.
- Zwrócić uwagę, aby nie zarysować panelu obsługi.

1. W przypadku montażu w szafce wysokiej należy przestrzegać odstępów.



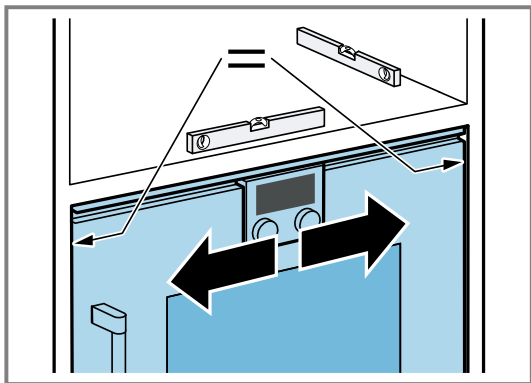
W przypadku montażu 2 urządzeń obok siebie oba zintegrowane uchwyty muszą być skierowane do środka.

2. Jeżeli nad urządzeniem nie ma płyty przegradzającej, należy zabezpieczyć urządzenie w szafce przed przewróceniem. Zamocować dwa standardowe kątowniki po obu stronach w szafce na głębokości 450 mm, 5° mm powyżej wysokości urządzenia.
3. Urządzenie całkowicie wsunąć w mebel.
 - Uważać przy tym, aby przewodu przyłączeniowego nie zagiąć, nie przyciąć ani nie prowadzić po ostrych krawędziach.

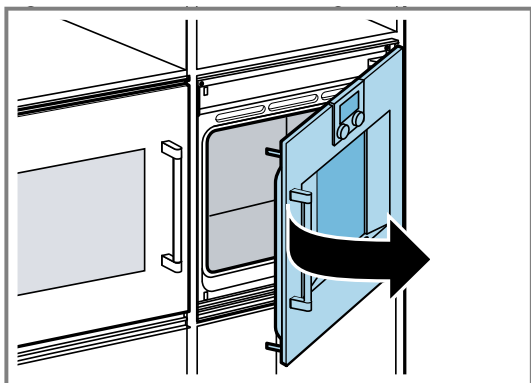


4. Ustawić urządzenie pośrodku. Pomiędzy urządzeniem a graniczącymi z piekarnikiem frontami mebli należy zachować odstęp 2 mm.

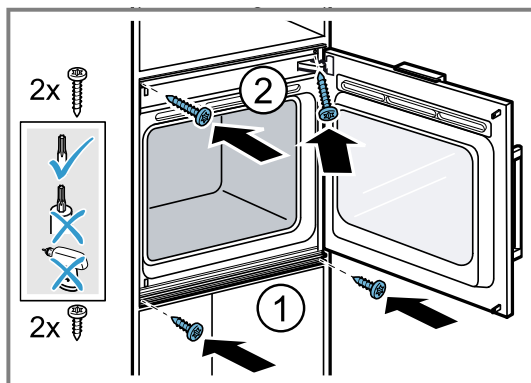
5. Przy pomocy poziomicy dokładnie wypoziomować urządzenie.



6. Otworzyć drzwi urządzenia.



7. Zamocować urządzenie za pomocą dołączonych śrub.
- ▶ Unieruchomić urządzenie w meblu, przykręcając najpierw dolne śruby ①.
 - ▶ Przykręcić obie górne śruby ②.



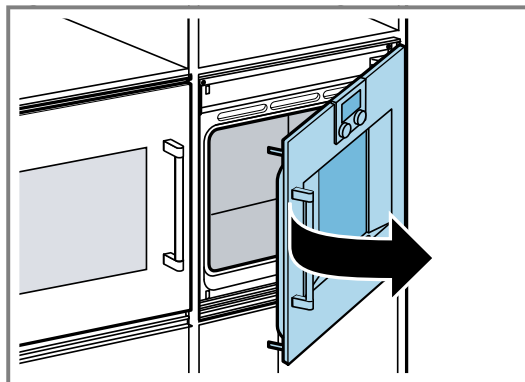
8. Usunąć z drzwi zabezpieczenie transportowe.

21.8 Regulacja drzwi urządzenia

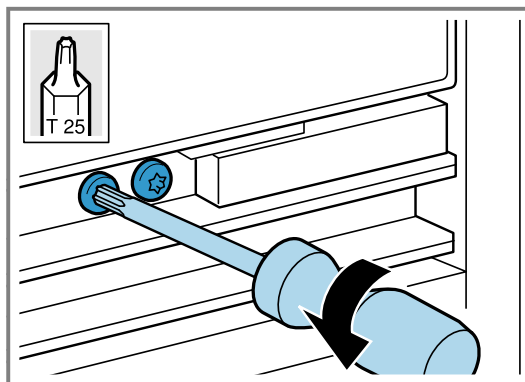
Drzwi urządzenia są fabrycznie wyregulowane. Dodatkowa regulacja nie jest zazwyczaj konieczna. W razie potrzeby wypoziomować drzwi urządzenia przez wyregulowanie zawiasu, aby możliwe było dokładne ustawienie wymiarów szczeliny.

Regulacja drzwi urządzenia

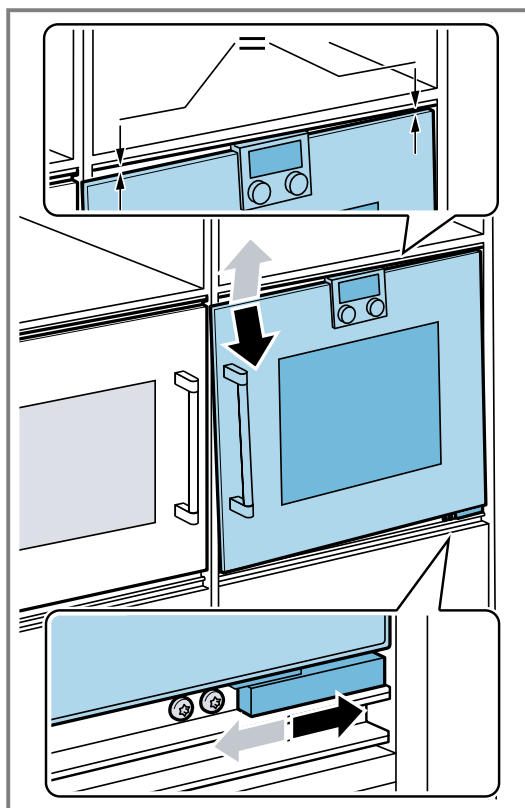
1. Otworzyć drzwi.

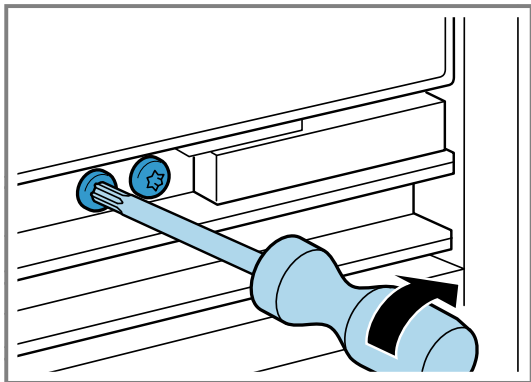


2. Odkręcić obie śruby dolnego zawiasu drzwi.



3. Wyregulować drzwi i dokręcić obie śruby.





21.9 Połączenie urządzenia z piekarnikiem parowym z funkcją pieczenia

Wymaganie: Piekarnik parowy z funkcją pieczenia jest zamontowany.

1. Przestrzegać instrukcji montażu piekarnika parowego z funkcją pieczenia.
2. W przypadku głębokości zabudowy 550 mm należy umieścić węże do wody oraz przewód przyłączeniowy w obszarze wnęki na obudowę.

21.10 Połączenie urządzenia z szufladą grzewczą

UWAGA

Ostre krawędzie urządzenia mogą uszkodzić przednią przesłonę szuflady grzewczej.

- ▶ Dopilnować, aby podczas wsuwania urządzenia nie uszkodzić przedniej przesłony szuflady grzewczej.
 - ▶ Przed instalacją innego urządzenia otworzyć szufladę grzewczą, umieścić ściereczkę na przedniej przesłonie i zamknąć szufladę grzewczą, aby zabezpieczyć przednią przesłonę szuflady grzewczej przed uszkodzeniami.
1. Należy łączyć tylko odpowiednie urządzenia tej samej marki i serii.
 2. Najpierw zamontować szufladę grzewczą.
 3. Przestrzegać instrukcji montażu szuflady grzewczej.
 4. Urządzenie wsunąć na szufladę grzewczą w szafkę do zabudowy.

21.11 Demontaż urządzenia

1. Wyłączyć zasilanie urządzenia
2. Odkręcić śruby mocujące.
3. Urządzenie lekko unieść i całkowicie wyciągnąć.

The difference is Gaggenau

gaggenau.com

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



9001834436 (050414) REG25
pl