

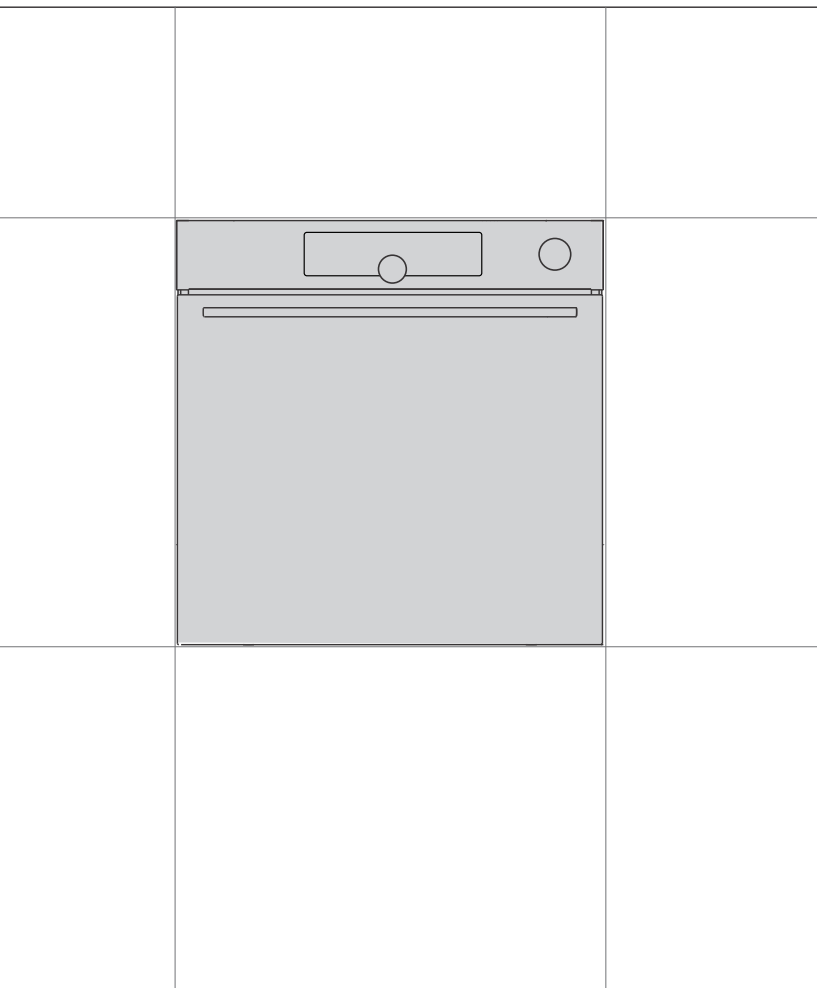
gorenje

PL

PL

**INSTRUKCJA
UŻYTKOWANIA**

PIEKARNIK DO ZABUDOWY



Dziękujemy za Państwa zaufanie i zakup naszego urządzenia.

Aby ułatwić Państwu korzystanie z niniejszego produktu, w załączeniu przekazujemy szczegółową instrukcję obsługi. Podane w niej wskazówki powinny umożliwić Państwu możliwie jak najszybsze zaznajomienie się ze swoim nowym urządzeniem.


Proszę upewnić się, że otrzymaliście Państwo urządzenie w stanie nieuszkodzonym. W razie stwierdzenia powstania szkód w transporcie proszę skontaktować się z punktem sprzedaży, w którym urządzenie zostało zakupione, lub regionalnym dystrybutorem, który dostarczył urządzenie. Numer telefonu można znaleźć na fakturze lub na dokumencie dostawy.


Instrukcja dotycząca zabudowy i przyłączenia znajduje się na osobnej kartce.

Instrukcja użytkowania, zabudowy oraz przyłączenia urządzenia znajduje się również na naszej stronie internetowej:

<http://www.gorenje.com>

W treści instrukcji stosowane są przedstawione poniżej symbole, które posiadają podane obok nich znaczenia:

 **INFORMACJA!**
Informacja, porada, wskazówka lub zalecenie

 **OSTRZEŻENIE!**
Ostrzeżenie – ogólne niebezpieczeństwo



Ważne jest, by dokładnie zapoznać się z treścią instrukcji.

Spis treści

| | |
|--|-----------|
| Środki bezpieczeństwa | 4 |
| Bezpieczne i prawidłowe użycie automatycznego czyszczenia pyrolitycznego | 6 |
| Pozostałe ważne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa | 6 |
| Opis urządzenia | 9 |
| Tabliczka znamionowa – dane urządzenia | 9 |
| Panel sterowania | 10 |
| Wyposażenie urządzenia | 11 |
| Wskaźniki kontrolne | 11 |
| Prowadnice | 11 |
| Wyłącznik w drzwiczkach piekarnika | 12 |
| Wentylator chłodzący | 12 |
| Wyposażenie piekarnika i akcesoria | 12 |
| Przed pierwszym użyciem | 14 |
| Pierwsze włączenie | 14 |
| Kontrola twardości wody | 15 |
| Wybór ustawień | 16 |
| TRYB PROFESJONALNY (pro bake) | 16 |
| TRYB AUTOMATYCZNY (auto bake) | 24 |
| WYBÓR FUNKCJI DODATKOWYCH (extra bake) | 27 |
| Ochrona przed dziećmi | 28 |
| Uruchamianie procesu pieczenia | 29 |
| Koniec pieczenia i wyłączenie piekarnika | 30 |
| WYBÓR USTAWIEŃ OGÓLNYCH | 31 |
| Ogólne wskazówki dotyczące pieczenia | 34 |
| Tabela pieczenia | 35 |
| Pieczenie z termosondą | 39 |
| Zalecane poziomy wypieczenia dla różnych rodzajów mięs | 41 |
| Konserwacja i czyszczenie | 42 |
| Automatyczne czyszczenie piekarnika - piroliza | 43 |
| Czyszczenie piekarnika za pomocą programu Aqua clean | 45 |
| Czyszczenie tacki odparowującej | 46 |
| Czyszczenie systemu parowego | 47 |
| Zdejmowanie prowadnic drabinkowych oraz teleskopowych | 47 |
| Zdejmowanie i wstawianie drzwiczek i szyb drzwiczek | 48 |
| Wymiana żarówki | 49 |
| Tabela usterek i błędów | 50 |
| Specjalne ostrzeżenia i zgłaszanie usterek | 50 |
| Utylizacja | 51 |
| Test potraw | 52 |

Środki bezpieczeństwa



WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA-
Prosimy o uważne przeczytanie instrukcji i zachowanie jej na przyszłość.

Urządzenie należy podłączyć do instalacji elektrycznej posiadającej wbudowany mechanizm rozłączający. Instalacja elektryczna musi zostać wykonana zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Środki do rozłączania muszą być włączone do stałego okablowania zgodnie z zasadami okablowania.

Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie wolno montować za ozdobnymi drzwiami.

Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, aby uniknąć zagrożenia, musi zostać wymieniony przez producenta, serwisanta lub podobnie wykwalifikowane osoby (tylko w przypadku urządzeń dostarczanych z przewodem zasilającym).

Urządzenie bardzo nagrzewa się podczas użycia. Należy uważać, by nie dotknąć elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.

Dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub umysłowej, jak również nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, mogą korzystać z urządzenia tylko pod nadzorem lub po szkoleniu w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i uświadomieniu o potencjalnych zagrożeniach. Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

OSTRZEŻENIE: Dostępne części mogą nagrzewać się podczas użytkowania. Małe dzieci powinny być trzymane z dala.

OSTRZEŻENIE: W czasie pracy urządzenie i jego odkryte części bardzo się nagrzewają. Należy uważać, by nie dotknąć elementów grzejnych. Dzieci do lat 8 powinny być cały czas pod kontrolą.

Urządzenie nie jest przeznaczone do sterowania za pośrednictwem zewnętrznych programatorów czasowych lub specjalnych układów sterowania.

Należy używać wyłącznie termosondy przeznaczonej do użycia w tym piekarniku.

Do czyszczenia szyb w drzwiczkach piekarnika lub szkła na pokrywie płyty kuchennej nie należy używać żrących środków czyszczących lub ostrych metalowych skrobaków, które mogą uszkodzić powierzchnię i doprowadzić do pęknięcia szklanych powierzchni.

Nie należy czyścić urządzenia odkurzaczami parowymi lub wysokociśnieniowymi, aby nie doszło do porażenia prądem elektrycznym.

OSTRZEŻENIE: Przed przystąpieniem do wymiany żarówki, upewnić się, że urządzenie zostało wyłączone z prądu, aby uniknąć niebezpieczeństwa porażenia prądem elektrycznym.

Nigdy nie należy wlewać wody na dno komory piekarnika. Różnice temperatury mogą powodować uszkodzenia emaliowanych części.

Bezpieczne i prawidłowe użycie automatycznego czyszczenia pyrolitycznego

Przed uruchomieniem automatycznego czyszczenia pyrolitycznego z piekarnika należy usunąć całe wyposażenie: ruszt, akcesoria do grillowania, blachy, sondę do mięsa, drabinkowe i wysuwane prowadnice oraz wszystkie naczynia niebędące częścią wyposażenia.

Przed rozpoczęciem czyszczenia należy z wnętrza piekarnika usunąć pozostałości po rozlanych płynach oraz wszystkie ruchome części.

W trakcie czyszczenia piekarnik mocno się nagrzewa, również z zewnątrz. Niebezpieczeństwo oparzenia! Dzieci nie powinny przebywać w pobliżu piekarnika.

Pozostałe ważne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. Nie wykorzystywać go do innych celów takich jak ogrzewanie pomieszczenia, suszenie zwierząt domowych lub innych zwierząt, papieru, tkanin, ziół, itp., ponieważ mogłoby to doprowadzić do zranienia lub wybuchu pożaru.

Urządzenie należy podłączyć do instalacji elektrycznej posiadającej wbudowany mechanizm rozłączający. Instalacja elektryczna musi zostać wykonana zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Nie należy podnosić urządzenia trzymając je za uchwyt drzwiczek.

Nadmierne obciążenie może spowodować uszkodzenie zawiasów drzwiczek piekarnika. Nie należy stawać lub siadać na otwartych drzwiczkach piekarnika ani się o nie opierać. Na drzwiczkach piekarnika nie należy również stawiać ciężkich przedmiotów.

Przytrzaśnięcie w drzwiczkach piekarnika kabli zasilających innych urządzeń, używanych w pobliżu niniejszego urządzenia, może doprowadzić do zwarcia. Ważne jest, aby kable zasilające innych urządzeń znajdowały się w bezpiecznej odległości.

W czasie pracy piekarnika jego drzwiczki bardzo się nagrzewają. Dla dodatkowej ochrony zamontowane jest trzecie szkło, które obniża temperaturę powierzchni zewnętrznej (dotyczy tylko niektórych modeli).

Pamiętać o tym, że otwory wentylacyjne nigdy nie powinny być zastąpione lub w inny sposób zablokowane.

Nie należy wykładać ścianek piekarnika folią aluminiową oraz stawiać na dnie komory piekarnika żadnych blach lub innych naczyń. Powyższe czynności zmniejszają cyrkulację powietrza w piekarniku, utrudniają proces pieczenia i niszczą emaliowaną powłokę

Zalecane jest, aby w czasie pieczenia nie otwierać drzwiczek piekarnika, ponieważ prowadzi to do zwiększenia zużycia energii i zbierania się kondensatu.

W czasie oraz na końcu pieczenia należy szczególnie ostrożnie otwierać drzwiczki piekarnika, aby się nie poparzyć.

Aby zapobiec osadzeniu się kamienia, po zakończonym pieczeniu należy zostawić otwarte drzwiczki piekarnika, który w ten sposób ochłodzi się do temperatury pokojowej.

Czyścić można wyłącznie ochłodzony piekarnik.

Ewentualne niezgodności w odcieniach kolorów pomiędzy różnymi urządzeniami lub elementami w obrębie tej samej stylizacji mogą się zdarzać z powodu różnych czynników takich jak różne kąty patrzenia na urządzenia, różnokolorowe tła, materiały czy oświetlenie pomieszczenia.

Nigdy nie należy wlewać wody na dno komory piekarnika. Różnice temperatur mogą powodować uszkodzenia emaliowanych części.

Nie należy używać uszkodzonego urządzenia. Skontaktować się z autoryzowanym serwisantem.

Przed uruchomieniem automatycznego czyszczenia należy dokładnie przeczytać i stosować się do wskazówek zawartych w rozdziale Czyszczenie i konserwacja, który opisuje prawidłowe i bezpieczne użycie tej funkcji.

W trakcie czyszczenia nie wolno stawiać niczego na spodzie piekarnika.

Niebezpieczeństwo pożaru! Wysoka temperatura obecna podczas czyszczenia pyrolitycznego może powodować zapalenie się resztek żywności w piekarniku, dlatego przed każdym użyciem należy usunąć widoczny brud z wnętrza piekarnika oraz wyposażenia. W trakcie czyszczenia z piekarnika mogą wydobywać się dym oraz drażniące opary i gazy, dlatego w jego trakcie trzeba zadbać o dobre przewietrzenie pomieszczenia. Ewentualne opary mogą być szkodliwe dla zwierząt domowych, dlatego nie powinny one przebywać w pomieszczeniu w trakcie czyszczenia. Po zakończonym czyszczeniu pomieszczenie należy dobrze przewietrzyć.

W trakcie czyszczenia nie wolno otwierać drzwiczek piekarnika.

Należy uważać, aby do szczeliny blokady drzwiczek nie dostało się żadne ciało obce, ponieważ może ono uniemożliwić samodzielnie zamknięcie się drzwi w trakcie procesu czyszczenia.

W trakcie automatycznego czyszczenia nie wolno dotykać metalowych powierzchni ani części urządzenia!

Jeśli w trakcie automatycznego czyszczenia dojdzie do przerwy w dostawie prądu, program po dwóch minutach zostanie przerwany, natomiast drzwiczki pozostaną zamknięte. Drzwiczki ponownie się otworzą, gdy temperatura we wnętrzu komory piekarnika spadnie poniżej 150°C.

Po automatycznym czyszczeniu wewnątrz komory piekarnika oraz wyposażenie mogą zmienić kolor. Nie wpływa to jednak na ich funkcjonalność.



Uwaga – gorąca powierzchnia w trakcie czyszczenia pyrolitycznego.

Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej pozostawić je na pewien czas w temperaturze pokojowej, tak by wszystkie jego elementy do temperatury tej się przystosowały. Jeśli piekarnik jest przechowywany w temperaturze zbliżonej lub poniżej punktu zamarznięcia, niektóre elementy, w szczególności pompy, narażone są na niebezpieczeństwo.

Urządzenie nie powinno działać w otoczeniu, którego temperatura jest niższa niż 5°C. Po włączeniu urządzenia w takich warunkach może dojść do uszkodzenia pompy.

Nie używać wody destylowanej, wody kranowej o wysokiej zawartości chloru oraz innych cieczy.

Po zakończeniu pieczenia na parze lub też w jego trakcie, drzwiczki należy zawsze otwierać na oścież do skrajnej pozycji. W przeciwnym razie wypływająca para może mieć negatywny wpływ na działanie panelu sterującego.

Tackę odparowującą należy wyjmować lub wkładać tylko do całkowicie wystudzonego piekarnika.



OSTRZEŻENIE!

Przed podłączeniem urządzenia dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi. Gwarancja nie obejmuje napraw lub roszczeń odszkodowawczych powstałych w wyniku nieprawidłowego montażu lub obsługi urządzenia.

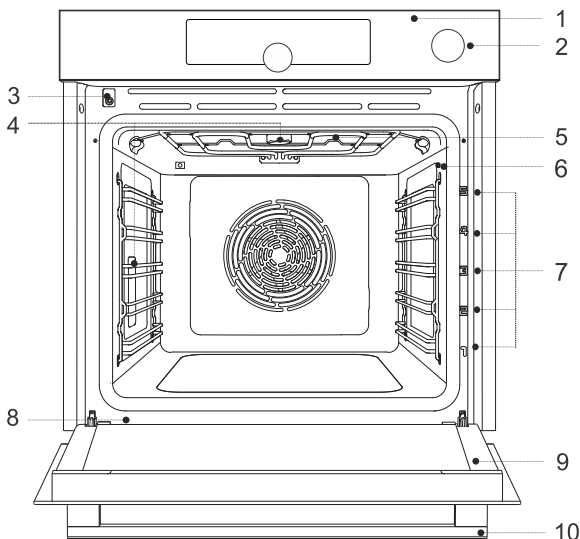
Opis urządzenia



INFORMACJA!

Funkcje i wyposażenie urządzenia są zależne od modelu.

Podstawowe wyposażenie piekarnika składa się z prowadnic drabinkowych, płytkiej blachy oraz rusztu.

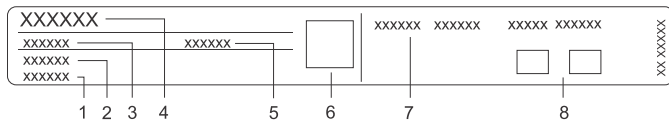


- 1 panel sterujący
- 2 pokrętło zbiornika na wodę
- 3 blokada drzwi z przełącznikiem
- 4 oświetlenie
- 5 tacka odparowująca

- 6 gniazdo przyłączeniowe termosondy
- 7 prowadnice - poziomy pieczenia
- 8 tabliczka znamionowa
- 9 drzwiczki piekarnika
- 10 uchwyt drzwiczek

Tabliczka znamionowa – dane urządzenia

Tabliczka znamionowa z podstawowymi danymi o urządzeniu znajduje się na krawędzi piekarnika. Dokładne informacje o typie i modelu można znaleźć również w karcie gwarancyjnej.

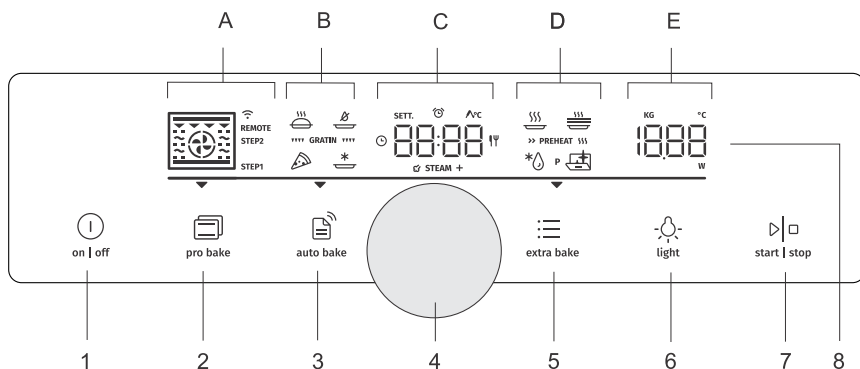


- 1 numer seryjny
- 2 model
- 3 typ
- 4 znak towarowy

- 5 kod
- 6 Kod QR (zależy od modelu)
- 7 dane techniczne
- 8 oznakowanie zgodności

Panel sterowania

(w zależności od modelu)



1. Przycisk on | off
2. przycisk profesjonalnego trybu pieczenia (pro bake)
3. przycisk automatycznego ustawienia pieczenia (auto bake)
4. pokrętko wyboru ustawień i potwierdzenia
 - obracając pokrętko wybrać ustawienia
 - naciskając pokrętko potwierdzić ustawienia
5. przycisk wyboru dodatkowych funkcji (extra bake) oraz ogólnych ustawień urządzenia
6. przycisk włączania i wyłączenia oświetlenia w piekarniku (light)
7. przycisk start | stop włączania, przerywania i potwierdzenia ustawień
8. wyświetlacz:
 - A. tryby pracy, program etapowy (STEP), łączność (WIFI, REMOTE)
 - B. specjalne programy pieczenia, programy automatyczne, zapiekanie
 - C. zegar, funkcje czasowe, termosonda, czas pieczenia
 - D. programy specjalne, wcześniejsze nagrzewanie
 - E. temperatura, waga

INFORMACJA!

Aby przyciski lepiej reagowały, należy ich dotykać możliwie największą powierzchnią opuszka palca. Przy każdym dotknięciu przycisku słychać sygnał dźwiękowy.

Wyposażenie urządzenia

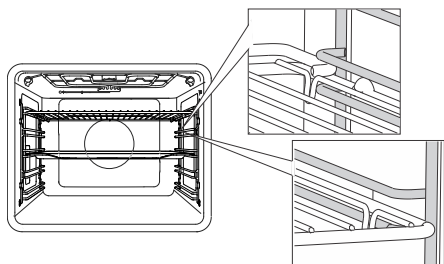
Wskaźniki kontrolne

Oświetlenie piekarnika: włącza się przy otwieraniu lub zamykaniu drzwiczek, przy rozpoczęciu i zakończeniu pieczenia oraz przy dotknięciu określonego przycisku na panelu sterowania.

Prowadnice

- Prowadnice umożliwiają przygotowywanie żywności na pięciu poziomach.
- Poziomy liczą się od dołu do góry.
- Prowadnice 4 i 5 są przeznaczone do grillowania.
- Blachy i ruszt powinny być prawidłowo obrócone podczas wsuwania ich do urządzenia.

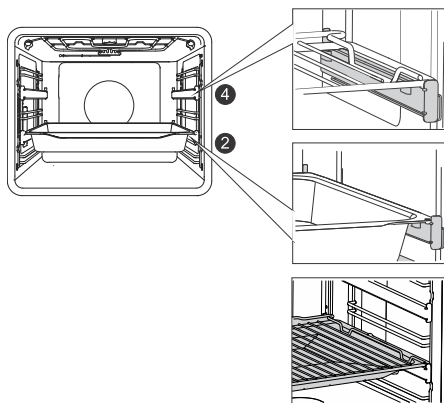
Metalowe prowadnice



Ruszt i blachy należy zawsze wkładać do wyprofilowanej szczeliny prowadnicy.

Prowadnice teleskopowe

(w zależności od modelu)



Prowadnice teleskopowe mogą znajdować się na 2. i 4. poziomie.

Przy prowadnicach teleskopowych ruszt lub blachę należy umieścić na prowadnicy. Na tę samą prowadnicę można wstawić ruszt wraz z blachą do zbierania tłuszczu (płytką lub głęboką blachą).

Prowadnice teleskopowe na zatrzask

(w zależności od modelu)



Prowadnicę teleskopową na zatrzask można wstawić na wybraną pozycję między dwiema prowadnicami drabinkowymi.

Należy umieścić ją na drabinkach symetrycznie, z lewej i prawej strony piekarnika. W tym celu należy najpierw zahaczyć górny zacisk prowadnicy pod pręt drabinki, a następnie wcisnąć jeszcze dolny zacisk aż do usłyszenia dźwięku zatrzasknięcia.

UWAGA: Prowadnice można umieścić na dowolnej wysokości między poziomymi drabinkami.

INFORMACJA!

Prowadnic teleskopowych na zatrzask nie należy umieszczać na dwupoziomowych prowadnicach z częściowym wysuwem. Można je zamontować na jednopoziomowych prowadnicach z częściowym wysuwem, czyli na 3-4 poziomie oraz 4-5 poziomie.

Prowadnica teleskopowa powinna być prawidłowo obrócona i wysuwać się na zewnątrz (z piekarnika).

Wyłącznik w drzwiczkach piekarnika

(w zależności od modelu)

Jeżeli podczas użytkowania otwarte zostaną drzwiczki piekarnika, przełącznik wyłączy ogrzewanie piekarnika oraz wentylator. Po zamknięciu drzwiczek piekarnika przełącznik ponownie włączy ogrzewanie w piekarniku.

OSTRZEŻENIE!

Używanie piekarnika z otwartymi drzwiami i załączonym (zamkniętym) wyłącznikiem drzwiowym jest niedozwolone. Piekarnik zasygnalizuje błąd i trzeba będzie go zresetować.

Wentylator chłodzący

W urządzenie wbudowany jest wentylator chłodzący, który chłodzi obudowę, drzwiczki oraz panel sterujący.

Po wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzący działa jeszcze przez jakiś czas, chłodząc w ten sposób piekarnik.

Wyposażenie piekarnika i akcesoria

(w zależności od modelu)

OSTRZEŻENIE!

Przed rozpoczęciem czyszczenia pyrolitycznego należy poczekać, aż piekarnik się schłodzi. Należy również wyjąć wszystkie elementy wyposażenia, łącznie z prowadnicami (w zależności od modelu).

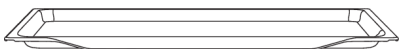


RUSZT służy do grillowania, można też na nim postawić naczynie lub blachę z żywnością.



INFORMACJA!

Ruszt ma haczyk zabezpieczający, dlatego przy wyciąganiu należy go zawsze trochę unieść

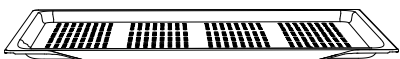


PŁYTKA BLACHA służy do pieczenia płaskich i drobnych wypieków. Można jej używać również jako naczynia do zbierania tłuszczu.



OSTRZEŻENIE!

Płytki blacha może odkształcić się podczas pieczenia. Po ochłodzeniu wróci do stanu pierwotnego. Odkształcenie nie wpływa na jej funkcjonalność.



PŁYTKA BLACHA PERFOROWANA (blacha z otworami) służy do przygotowywania potraw w programach, które wykorzystują parę oraz przy intensywnym pieczeniu (air fry). Otwory umożliwiają lepszą cyrkulację powietrza wokół potrawy, dzięki czemu potrawa jest bardziej chrupiąca.

Przy pieczeniu potraw o większej zawartości wody należy poziom niżej umieścić płytkę lub głęboką blachę.



UNIWERSALNA GŁĘBOKA BLACHA służy do pieczenia warzyw oraz wilgotnych ciast. Można jej używać również jako naczynia do zbierania tłuszczu.



INFORMACJA!

Głębokiej blachy podczas pieczenia nie należy wkładać na pierwszy poziom prowadnic.



TERMOSONDA (BAKESENSOR).



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie i niektóre jego części nagrzewają się podczas pieczenia.

Przed pierwszym użyciem

- Z piekarnika usunąć wyposażenie oraz resztki opakowania (karton, styropian).
- Wyposażenie oraz wnętrze piekarnika wytrzeć wilgotną szmatką. Nie należy używać szorstkich szmatek oraz środków czyszczących.
- Opróżniony piekarnik nagrzewać w trybie górnej i dolnej grzałki około godziny w temperaturze 250°C. Z piekarnika wydobywa się charakterystyczny »»»zapach nowości«««, dlatego trzeba dobrze wentylować pomieszczenie.

Pierwsze włączenie

Po pierwszym podłączeniu urządzenia do sieci elektrycznej lub po dłuższej awarii zasilania na wyświetlaczu miga 12:00.

Pierwszy krok to wybór i potwierdzenie podstawowych ustawień poniżej.



INFORMACJA!

Zmienia się je obracając POKRĘTŁO. Żądane ustawienie potwierdzić poprzez naciśnięcie POKRĘTŁA lub dotknięcie przycisku **start | stop**.



1. USTAWIENIE GODZINY

Ustawić czas bieżący. Najpierw należy ustawić i potwierdzić minuty, a następnie godzinę.



INFORMACJA!

W celu zmiany ustawionej godziny sprawdź rozdział Funkcje dodatkowe.



2. POZIOM GŁOŚNOŚCI SYGNAŁÓW DŹWIĘKOWYCH

Ustawienia domyślne - średnia głośność. Na wyświetlaczu pojawi się napis **VoL** oraz aktualnie ustawiony poziom głośności sygnałów dźwiękowych. Obracając POKRĘTŁO zwiększa lub zmniejsza się głośność.



3. OŚWIETLENIE WYŚWIETLACZA

Ustawienia domyślne - oświetlenie średnie. Na wyświetlaczu pojawi się napis **brht** oraz aktualnie ustawiona wartość intensywności oświetlenia. Obracając POKRĘTŁO zwiększa lub zmniejsza się intensywność oświetlenia.

Po zatwierdzeniu wybranych ustawień na wyświetlaczu pojawi się czas bieżący. Urządzenie jest w stanie gotowości.

Kontrola twardości wody

Oprócz częstotliwości pieczenia z użyciem pary, czyszczenie jest też zależne od poziomu twardości wody.

Pasek twardości wody należy zanurzyć na 1 sekundę w wodzie. Wynik (ilość kresek) jest widoczny po 1 minucie.

Ustawienie poziomu – liczba kolorowych kresek na papierku:

- 4 zielone kreski Hrd 1
- 1 czerwona kreska Hrd 2
- 2 czerwone kreski Hrd 3
- 3 czerwone kreski Hrd 4
- 4 czerwone kreski Hrd 5

Wybór ustawień

Interfejs daje więcej możliwości wyboru:

- Tryb profesjonalny (pro bake)
- Tryb automatyczny (auto bake)
- Funkcje dodatkowe (extra bake)
- Program etapowy (STEP) w trybie profesjonalnym (pro bake)
- Programy automatyczne w trybie automatycznym (auto bake)

INFORMACJA!

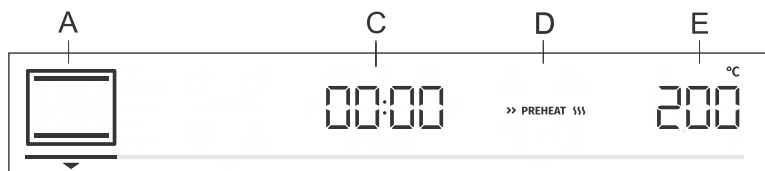
- Ustawienia można przeglądać obracając POKRĘTŁO.
- Wybrane ustawienia należy najpierw potwierdzić poprzez naciśnięcie pokrętki, a następnie je zmienić.
- Każde ustawienie potwierdzić poprzez naciśnięcie POKRĘTKA.
- Kreska i strzałka wskazują miejsce parametru, który zamierza się ustawić.
- Program uruchomić poprzez dłuższe dotknięcie przycisku **start | stop**.
- Działanie przycisku **on | off**:
 - krótkie dotknięcie: włączenie lub wyłączenie piekarnika, przerwanie pieczenia lub funkcji.
 - długie dotknięcie: piekarnik przełączy się w tryb oszczędzania energii.Nie działają żadne przyciski oraz POKRĘTŁO oprócz przycisku **on | off**. Aby włączyć piekarnik potrzebne jest ponowne, dłuższe dotknięcie przycisku.



pro bake **TRYB PROFESJONALNY (pro bake)**

Funkcja umożliwia dowolne ustawienie parametrów pieczenia – program pieczenia, temperaturę, szybkie rozgrzewanie oraz czas pracy piekarnika.

Dotknąć przycisku **pro bake** i ustawić:



A tryb pracy

C czas trwania programu

D wstępne nagrzewanie


E temperatura

Dodatkowo można ustawić:

- funkcje czasowe (sprawdź rozdział Funkcje czasowe)
- etapowy tryb pieczenia (STEP) (sprawdź rozdział Program etapowy)
- zapiekanie (GRATIN) (sprawdź rozdział Rozpoczęcie pieczenia)
- Dodatkowa para (STEAM+) (sprawdź rozdział Rozpoczęcie pieczenia)

Szybkie rozgrzewanie

Chcąc jak najszybciej rozgrzać piekarnik do pożądanej temperatury, użyć programu szybkiego rozgrzewania.

Aby włączyć funkcję szybkiego rozgrzewania, należy przekręcić POKRĘTŁO do ustawienia » PREHEAT  (patrz rysunek, oznaczenie D). Wybór potwierdzić. Obracając POKRĘTŁO wybrać w całości podświetlony napis i zatwierdzić. Funkcja jest teraz aktywna. Po osiągnięciu ustawionej temperatury rozgrzewanie zostanie zakończone, a urządzenie wyda sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu ukaże się napis **door**. Otworzyć drzwiczki i włożyć potrawę. Program automatycznie kontynuuje pieczenie wg wybranych ustawień.







 **INFORMACJA!**

Gdy wybrana jest funkcja nagrzewania wstępnego, nie może być użyta funkcja opóźnionego włączania.

WYBÓR PROGRAMU

 **INFORMACJA!**

Funkcje i wyposażenie urządzenia są zależne od modelu.

| symbol | Eksploatacja |
|--|---|
|  | TERMOOBIEG Termoobieg umożliwia lepszy przepływ powietrza wokół mięsa lub ciasta, wysusza ich powierzchnię i sprawia, że skórka jest grubsza. Służy do pieczenia mięs, wypieków, warzyw oraz do suszenia żywności na jednym poziomie lub na kilku równocześnie. |
|  | PROGRAM DO PIECZENIA PIZZY Służy do pieczenia pizzy oraz ciast o większej zawartości wody. Stosuje się, jeśli potrawa ma być szybko upieczona i chrupiąca, piecze się na jednym poziomie. |
|  ☑ STEAM + | PIECZENIE INTENSYWNE (AIR FRY)¹⁾ Dzięki intensywnemu pieczeniu skórka potrawy jest chrupiąca, bez dodawania tłuszczu. Jest to zdrowa, niskokaloryczna odmiana przygotowywania żywności typu „fast food”. Nadaje się do mniejszych kawałków mięsa, ryb, warzyw oraz gotowych produktów mrożonych (frytki, nuggetsy). Dzięki wykorzystaniu pary powierzchnia żywności jest bardziej zapieczona i chrupiąca. |
|  | GRILL Z TERMOOBIEGIEM Termoobieg zapewnia lepszą cyrkulację gorącego powietrza wokół potrawy, co prowadzi do lepszego wysuszenia jej powierzchni, a w połączeniu z działaniem grzałki grilla czyni jej kolor bardziej intensywnym. Służy do przyspieszonego pieczenia mięsa i warzyw. |
|  | PIECZENIE TURBO Służy do pieczenia potraw, które mają być chrupiące ze wszystkich stron. Funkcja sprawdza się również jako pierwszy etapowego pieczenia mięsa, ponieważ umożliwia szybkie zrumienienie powierzchni w fazie początkowej oraz wolne pieczenie w fazie następnej. Mięso jest soczyste, a skórka dobrze zarumieniona. |
|  | DUŻY GRILL Służy do pieczenia większych ilości płaskiej żywności (tostów, bagietek, kielbas, kotletów, ryb, szaszłyków itp.) oraz do zapiekania i uzyskiwania chrupiącej skórki. Cała powierzchnia pod grzałkami, umieszczonymi pod sufitem piekarnika, nagrzewa się równomiernie. Najwyższa dozwolona temperatura to: 240 °C. |

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

| symbol | Eksploatacja |
|--|---|
|  | GÓRNA I DOLNA GRZAŁKA Służy do tradycyjnego pieczenia żywności na jednym poziomie, przygotowywania sufletów oraz pieczenia w niskich temperaturach (wolne pieczenie). |
|  | DELIKATNE PIECZENIE Służy do łagodnego i kontrolowanego pieczenia delikatnych potraw (miękkie kawałki mięsa) oraz pieczenia ciast o chrupiącym spodzie. |
|  ☑ STEAM + | GÓRNA I DOLNA GRZAŁKA Z WENTYLATOREM¹⁾ Służy do równomiernego pieczenia żywności na jednym poziomie oraz do przygotowywania sufletów. Dzięki wykorzystaniu pary powierzchnia żywności jest bardziej zapieczona i chrupiąca. |
|  ☑ STEAM + | DUŻY GRILL Z WENTYLATOREM¹⁾ Służy do pieczenia drobiu oraz grillowania większych kawałków mięsa. Dzięki wykorzystaniu pary powierzchnia żywności jest bardziej zapieczona i chrupiąca. |
|  | DUŻY GRILL I DOLNA GRZAŁKA Służy do przyspieszonego pieczenia na jednym poziomie oraz sprawia, że powierzchnia ciast jest chrupiąca. |
|  | GRILL Z DOLNĄ GRZAŁKĄ I WENTYLATOREM Służy do przygotowywania wypieków drożdżowych, wszystkich rodzajów chleba oraz do pasteryzacji. |

¹⁾ W tych programach jest możliwe użycie pary podczas pieczenia (sprawdź rozdział Początek pieczenia).

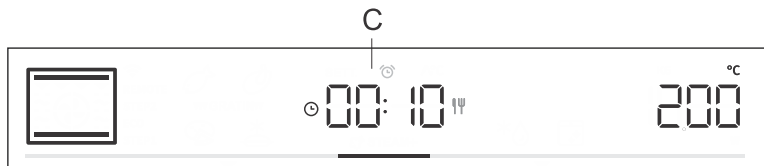
INFORMACJA!

W tych trybach możliwe jest użycie funkcji zapiekanie (sprawdź rozdział Początek pieczenia).

Włączyć pieczenie, dotykając przycisku **start | stop**. Na wyświetlaczu ukażą się wybrane ustawienia.

FUNKCJE CZASOWE

Obracając POKRĘTKŁO wybrać ustawienia funkcji czasowych.



Ustawianie czasu trwania

W tym trybie można określić czas, przez jaki piekarnik ma działać.

Na wyświetlaczu pojawi się ikona ☉, wskazująca na czas trwania programu. Przekręć POKRĘTKŁO w celu ustawienia żądanej temperatury. Wybór potwierdzić poprzez naciśnięcie POKRĘTKŁA..

Aby rozpocząć, dotknąć przycisku **start | stop**.



Ustawianie opóźnionego uruchomienia



INFORMACJA!

Kiedy jest włączona funkcja wstępnego nagrzewania, nie można uruchomić funkcji opóźnionego włączania.

Stosuje się ją wtedy, kiedy potrawa ma zacząć piec się z opóźnieniem. Potrawę należy włożyć do piekarnika, ustawić tryb i temperaturę. Kolejny krok to ustawienie czasu trwania pieczenia oraz godziny, o której potrawa ma być gotowa.

Przykład:

Czas bieżący: 12.00

Czas pieczenia: 2 godziny

Koniec pieczenia: o 18.00

Na wyświetlaczu pojawi się ikona ☉, wskazująca na czas trwania programu. Wybrać ustawienie i potwierdzić poprzez naciśnięcie POKRĘTŁA (w naszym przypadku to 2.00). Jeszcze raz przycisnąć POKRĘTŁO i, obracając je, wybrać ikonę 🍴. Zatwierdzić i wybrać godzinę, o której potrawa ma być gotowa (w naszym przypadku jest to 18.00). Na wyświetlaczu ukaże się pożądaný czas zakończenia (18.00). Wybór potwierdzić poprzez naciśnięcie POKRĘTŁA..

Aby rozpocząć, dotknąć przycisku **start | stop**.

W trakcie czekania na uruchomienie piekarnik przejdzie w stan częściowego czuwania (ekran się przyciemni). Wybrane ustawienia włączą się automatycznie (w naszym przypadku o 16:00). Piekarnik wyłączy się o wybranej godzinie (w naszym przypadku o 18:00).



INFORMACJA!

Na wyświetlaczu naprzemiennie pojawiają się godzina zakończenia pieczenia oraz czas bieżący (godzina).

Po upływie ustawionego czasu piekarnik automatycznie przestanie działać. Na wyświetlaczu naprzemiennie pojawiają się **End** i **00.00**. Wygenerowany zostanie sygnał akustyczny, który można wyłączyć dotykając dowolnego przycisku. Automatycznie sygnał akustyczny wyłącza się po upływie jednej minuty.



OSTRZEŻENIE!


Funkcja ta nie jest zalecana do pieczenia żywności, która wymaga wstępnego nagrzania piekarnika.

Łatwo psujące się produkty spożywcze nie powinny pozostawać zbyt długo w piekarniku. Przed użyciem tego trybu należy sprawdzić, czy zegar na urządzeniu pokazuje prawidłowy czas.



Ustawienie alarmu

Alarmu można używać samodzielnie, niezależnie od działania piekarnika. Najdłuższe możliwe ustawienie to 24 godziny. Ostatnia minuta ustawionego czasu odliczana jest w interwale sekundowym.

Obracając POKRĘTŁO wybrać symbol  i potwierdzić ustawienia. Obrócić pokrętło i ustawić czas trwania alarmu. Ustawienia potwierdzić poprzez naciśnięcie POKRĘTŁA.



INFORMACJA!

Wybraną funkcję czasową można zresetować do 00.00 poprzez dłuższe naciśnięcie POKRĘTŁA.

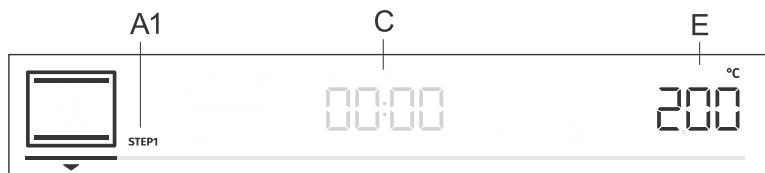


INFORMACJA!

Ostatnio używane wartości funkcji czasowych mogą zostać zapisane, dzięki czemu można je domyślnie zastosować podczas ponownego użycia funkcji. Funkcja jest domyślnie wyłączona, jednak można ją włączyć (patrz rozdział Wybór dodatkowych funkcji, Funkcja adaptacji).

Program etapowy

Ta funkcja umożliwia pieczenie w dwóch etapach (jeden proces przygotowywania żywności łączy dwa kolejne etapy pieczenia).



A1 pierwszy etap pieczenia STEP1, (STEP2)

C czas trwania programu / koniec pieczenia (sprawdź rozdział Funkcje czasowe)

E temperatura

Etap: STEP1

W trybie **pro bake** ustawić program pieczenia i temperaturę. Można także wybrać szybkie rozgrzewanie. Następnie ustawić czas trwania dla etapu STEP1 (patrz rozdział Funkcje programatora czasowego). Wybór potwierdzić poprzez naciśnięcie POKRĘTŁA..

INFORMACJA!

W etapie STEP1 można się zdecydować na opóźnione uruchomienie, jednak nie będzie wtedy możliwy wybór szybkiego rozgrzewania.

Etap: STEP2

Długie przyciśnięcie przycisku **pro bake** spowoduje wywołanie na wyświetlaczu STEP2 (drugi etap przygotowywania potraw, pierwszy etap został już ustawiony). Ustawić program, temperaturę i czas pieczenia. Wybór potwierdzić poprzez naciśnięcie POKRĘTŁA..

Etapy STEP1 lub STEP2 można zmodyfikować przed rozpoczęciem pieczenia.

Dotknąć przycisku **pro bake** i wybrać etap STEP1. Teraz można zmienić ustawienia. To samo można zrobić dla etapu STEP2.


Aby wyłączyć program etapowy, należy dłużej przytrzymać przycisk **pro bake**.

Aby rozpocząć, dotknąć przycisku **start | stop**. Piekarnik rozpocznie pracę wg ustawień dla etapu STEP1. Po zakończeniu etapu STEP1 rozpocznie się jeszcze etap STEP2.


Użycie pary podczas pieczenia

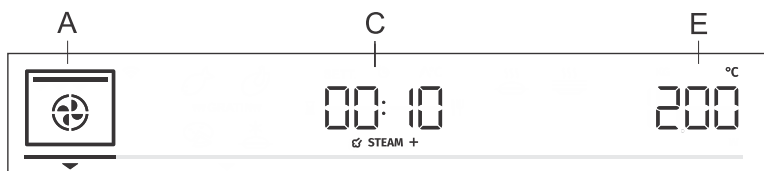
Dzięki wykorzystaniu pary powierzchnia żywności jest bardziej zapieczona i chrupiąca.

Woda ze zbiornika kapie w sposób kontrolowany do naczynia znajdującego się obok górnych elementów grzewczych. Dzięki odpowiedniej ilości wytwarzanej przy tym pary, powierzchnia żywności staje się bardziej chrupiąca, środek zaś pozostaje elastyczny i puszysty. Stosowanie programu z użyciem pary zaleca się do pieczenia wyrobów piekarniczych, takich jak: chleb, świeże bułki, rolady, torty oraz mniejszych kawałków drobiu i warzyw.

Użycie pary jest możliwe w standardowych programach z wentylatorem, dużym grillu z wentylatorem oraz intensywnym pieczeniu (air fry). Na wyświetlaczu, oprócz programu, pojawi się również symbol  STEAM + .



INFORMACJA!

Jeśli wybrana temperatura jest wyższa niż 150°C, na wyświetlaczu pojawi się symbol użycia pary  STEAM + .



 STEAM +


Ustawienia użycia pary

Aby wybrać funkcję użycia pary podczas pieczenia, należy obrócić POKRĘTŁO na menu C (sprawdź zdjęcie) i wybór potwierdzić. Przekręcić POKRĘTŁO na napis  STEAM + . Wybór potwierdzić. Ponownie przekręcić POKRĘTŁO, wybrać całkowicie oświetlony napis  STEAM + i go potwierdzić. Funkcja jest teraz aktywna. (Jeśli nie zostanie wybrany całkowicie oświetlony napis, funkcja nie włączy się).


Włączyć pieczenie, dotykając przycisku **start | stop** .

Na wyświetlaczu pojawi się napis **Fill**. Napełnić zbiornik wodą (sprawdź rozdział Napełnianie zbiornika na wodę), następnie nacisnąć POKRĘTŁO, aby potwierdzić ustawienia.

INFORMACJA!

Kiedy temperatura piekarnika przewyższy 150°C i minie 10 minut, na wyświetlaczu pojawi się ikona  STEAM + i rozpoczyna się proces dodawania pary.

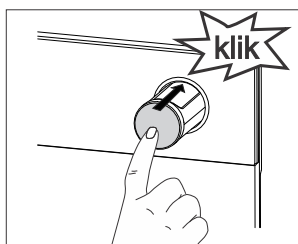
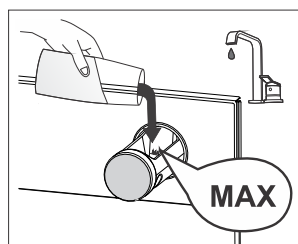
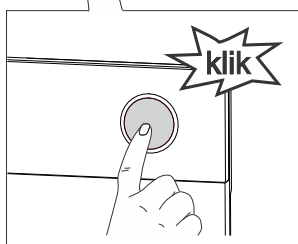
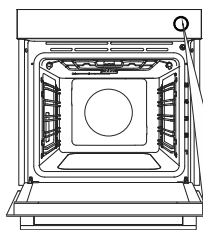
INFORMACJA!

Tę funkcję można również wyłączyć podczas pieczenia. Przekręcić POKRĘTŁO do ustawienia  STEAM + a następnie nacisnąć POKRĘTŁO, aby potwierdzić. Wybrać częściowo oświetlony napis i zatwierdzić wybór poprzez naciśnięcie na POKRĘTŁO.

Napełnianie zbiornika na wodę

Zbiornik na wodę umożliwia niezależny dopływ wody do piekarnika. Pojemność zbiornika wynosi 1,3 dl.

Zbiornik wody zawsze napełniać czystą wodą kranową lub wodą butelkowaną bez dodatków. Temperatura wody wlewanej do zbiornika powinna wynosić 20°C (+/-10°C).



1 Zbiornik wyjąć z obudowy naciskając na przycisk. Po naciśnięciu przycisku zbiornik sam wyskoczy.

2 Wodę napełnić do wskaźnika **MAX MAX** widocznego na zbiorniku.

3 Wsunąć zbiornik wody z powrotem w obudowę aż do samego końca (aż usłyszysz odgłos zatrzaśnięcia)

Po zakończonym pieczeniu pozostała woda wleje się do tacki odparowującej zawieszanej na grzałce grilla (infra grzałka) pod sufitem piekarnika. (Czyszczenie jest opisane w rozdziale Usuwanie i czyszczenie tacki odparowującej.)



INFORMACJA!

Zbiornika nie można usunąć z urządzenia.



OSTRZEŻENIE!

Do zbiornika nie należy nalewać więcej wody niż do wskaźnika **MAX**, w przeciwnym razie nadmiar wody może wylać się, przez szparę między zbiornikiem a jego pokrywą na podłogę.

Nie używać wody destylowanej, wody kranowej o wysokiej zawartości chloru oraz innych cieczy. Używać wyłącznie świeżej wody z kranu, wody zmiękczonej lub niegazowanej wody mineralnej.



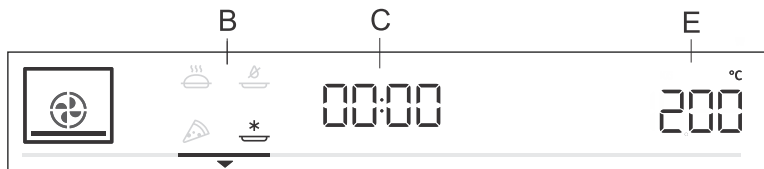
auto bake

TRYB AUTOMATYCZNY (auto bake)

W tym trybie można wybierać między specjalnymi i automatycznymi programami (wcześniej zaprogramowanymi programami wybranych potraw).

Specjalne programy

Dotknąć przycisku **auto bake** i ustawić:



B program specjalny

C czas trwania programu (sprawdź rozdział Funkcje czasowe)

E temperatura

Obrócić POKRĘTŁO i wybrać ustawienia. Pojawią się wstępnie ustawione wartości. Można zmienić temperaturę i czas trwania programu.

| symbol | Eksplatacja |
|--------|--|
| | PIECZENIE ZAMROŻONEJ ŻYWNOŚCI¹⁾ Służy do pieczenia zamrożonej żywności w krótszym czasie i nie wymaga wstępnego nagrzewania. Znajduje zastosowanie przy gotowych produktach mrożonych (pieczywo, rogaliki, lasagne, frytki, nuggetsy), mięsie i warzywach. |
| | PROGRAM DO PIECZENIA PIZZY¹⁾ Służy do pieczenia pizzy oraz ciast o większej zawartości wody. Stosuje się, jeśli potrawa ma być szybko upieczona i chrupiąca, piecze się na jednym poziomie. |
| | WOLNE PIECZENIE²⁾ Służy do delikatnego, powolnego, jednolitego pieczenia mięsa, ryb oraz ciast na jednym poziomie. Ten sposób pieczenia zatrzymuje większą część wody w mięsie, dzięki czemu jest ono bardziej soczyste i miękkie, a ciasta są równomiernie zrumienione i upieczone. Przedział temperaturowy: 140°C do 220°C. |
| | PIECZENIE INTENSYWNE (AIR FRY)¹⁾ Dzięki intensywnemu pieczeniu skórka potrawy jest chrupiąca, bez dodawania tłuszczu. Jest to zdrowa, niskokaloryczna odmiana przygotowywania żywności typu „fast food”. Nadaje się do mniejszych kawałków mięsa, ryb, warzyw oraz gotowych produktów mrożonych (frytki, nuggetsy). |

¹⁾ W tych trybach możliwe jest użycie funkcji zapiekanie (sprawdź rozdział Początek pieczenia).

²⁾ Z funkcji tej korzysta się do określania klasy efektywności energetycznej zgodnie z normą EN 60350-1.

Szybkie rozgrzewanie

Przygotowanie niektórych potraw w trybie auto bake zawiera także funkcję szybkiego rozgrzewania. Napis jest całkowicie podświetlony. Po osiągnięciu ustawionej temperatury rozgrzewanie zostanie zakończone, a urządzenie wyda sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu ukaże się napis **door**. Otworzyć drzwiczki i włożyć potrawę. Program automatycznie kontynuuje pieczenie wg wybranych ustawień.

INFORMACJA!

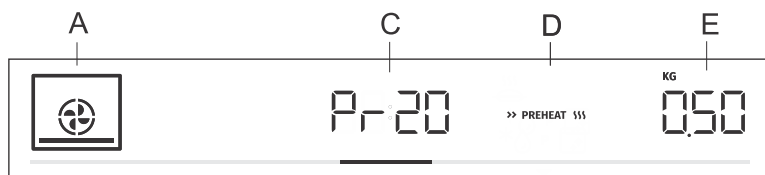
Gdy wybrana jest funkcja nagrzewania wstępnego, nie może być użyta funkcja opóźnionego włączania.

Programy automatyczne

W trybie automatycznym (auto bake) można wybierać różne automatyczne programy (urządzenie, uwzględniając wybraną potrawę, sugeruje optymalny sposób pieczenia, temperaturę i czas trwania przygotowywania).

Długie dotknięcie przycisku (auto bake) spowoduje wywołanie na wyświetlaczu programów automatycznych (patrz. tabela). Proponowany program, temperaturę i czas pieczenia można zmienić. Tam, gdzie jest to możliwe, można ustawić także wagę potrawy.

Wybrane ustawienie zatwierdzić poprzez naciśnięcie POKRĘTŁA. Aby rozpocząć, dotknąć przycisku **start | stop**. Na wyświetlaczu ukazać się wcześniej ustawione wartości.



A program pieczenia

C symbol programu automatycznego/czasu trwania programu

D wstępne nagrzewanie

E wybrana ilość

| symbol | nazwa programu | wyposażenie | Poziom | Wstępne nagrzewanie | obracanie |
|--------|---------------------------|-------------------------------------|--------|---------------------|--------------------------------|
| Pr01 | krucho ciastka | plytka blacha | 3 | tak | nie |
| Pr02 | babeczki | plytka blacha | 3 | tak | nie |
| Pr03 | Biszkopt | forma na ruszcie | 2 | tak | nie |
| Pr04 | ciasta drożdżowe | plytka blacha | 2 | tak | nie |
| Pr05 | ciasto francuskie | plytka blacha | 2 | tak | nie |
| Pr06 | szarlotka | forma na ruszcie | 2 | nie | nie |
| Pr07 | strucla jabłkowa | plytka blacha | 2 | nie | nie |
| Pr08 | suflet czekoladowy | forma na ruszcie | 3 | tak | nie |
| Pr09 | wyrastanie ciasta | plytka blacha | 2 | nie | nie |
| Pr10 | chleb | plytka blacha | 2 | tak | nie |
| Pr11 | Pieczeń wieprzowa | mniejsza forma na ruszcie | 2 | nie | nie |
| Pr12 | pieczona wołowina | mniejsza forma na ruszcie | 2 | nie | nie |
| Pr13 | drób- w całości | rusz z blachą do zbierania tłuszczu | 2 | nie | po upływie 2/3 czasu pieczenia |

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

| symbol | nazwa programu | wyposażenie | Poziom | Wstępne nagrzewanie | obracanie |
|--------|------------------------------|--------------------------------------|--------|---------------------|--------------------------------|
| Pr14 | drób – mniejsze kawałki | ruszt z blachą do zbierania tłuszczu | 3 | nie | po upływie 2/3 czasu pieczenia |
| Pr15 | pieczeń z mięsa mielonego | forma na ruszcie | 2 | nie | nie |
| Pr16 | pieczony kotlet wołowy | ruszt z blachą do zbierania tłuszczu | 4 | nie | po upływie 2/3 czasu pieczenia |
| Pr17 | mięso – wolne pieczenie | mniejsza forma na ruszcie | 2 | tak | nie |
| Pr18 | pieczona ryba | ruszt z blachą do zbierania tłuszczu | 4 | nie | po upływie 2/3 czasu pieczenia |
| Pr19 | pieczone ziemniaki - talarki | uniwersalna, głęboka blacha | 3 | nie | nie |
| Pr20 | suflet warzywny | forma na ruszcie | 2 | nie | nie |
| Pr21 | lasagne | forma na ruszcie | 2 | nie | nie |
| Pr22 | pizza | plytka blacha | 1 | tak | nie |

INFORMACJA!

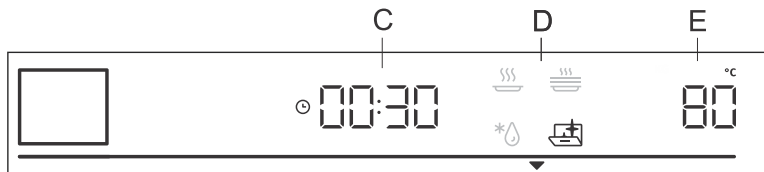
W wybranych automatycznych programach możliwe jest użycie funkcji zapiekanie (sprawdź rozdział Rozpoczęcie pieczenia.)



extra bake

WYBÓR FUNKCJI DODATKOWYCH (extra bake)

Po dotknięciu przycisku **extra bake** na wyświetlaczu pojawią się dodatkowe funkcje z wcześniej ustawionymi wartościami.



C czas trwania programu

D program

E wcześniej ustawiona temperatura

OBRÓCIĆ POKRĘTŁO i wybrać program. Pojawią się wstępnie ustawione wartości. W niektórych programach możliwe jest ustawienie temperatury i czasu trwania pieczenia.



INFORMACJA!

Programy można przeglądać obracając POKRĘTŁO. Każde ustawienie potwierdzić poprzez naciśnięcie POKRĘTŁA.



Aqua clean

Program umożliwia łatwiejsze usuwanie plam w piekarniku (patrz rozdział Czyszczenie i konserwacja).



Rozmrażanie

Funkcja używana jest do powolnego rozmrażania żywności (tortów, ciast, ciastek, chleba i bułek oraz głęboko mrożonych owoców). Upřednio ustawione wartości programu można zmienić (temperatura, czas trwania). W połowie czasu rozmrażania fragmenty żywności trzeba przewrócić na drugą stronę, przemieszać, a w przypadku, gdy uległy zmrózeniu - rozdzielić je.



Ogrzewanie

Używane do podtrzymywania ciepłoty przygotowanych potraw. Można ustawić temperaturę i czas rozpoczęcia i zakończenia podgrzewania.



Podgrzewanie talerzy


Program ten służy do podgrzewania elementów zastawy (talerzy, filiżanek) przed podaniem w nich żywności, tak by utrzymać jej ciepłotę przez dłuższy czas. Można ustawić temperaturę i czas rozpoczęcia i zakończenia podgrzewania.



Pyroliza

Funkcja umożliwia automatyczne czyszczenie piekarnika za pomocą wysokiej temperatury, dzięki której warstwy tłuszczu i inne zanieczyszczenia zostają spalone i spopielone.

Ochrona przed dziećmi

W celu włączenia ochrony przed dziećmi przytrzymać (5 sekund) przycisk lampki . Na wyświetlaczu ukaże się napis **Loc**. Po ponownym dłuższym dotknięciu przycisku lampki ochrona zostanie wyłączona.

- Jeżeli blokada zostanie włączona, kiedy nie jest ustawiona żadna funkcja programatora czasowego (jedynie wyświetlanie aktualnej godziny), piekarnik nie będzie działał.
- Jeżeli ochrona przed dziećmi zostanie włączona po ustawieniu którejkolwiek z funkcji programatora czasowego, piekarnik będzie działał normalnie i nie będzie możliwa zmiana ustawień.
- Kiedy ochrona przed dziećmi jest włączona, nie można zmieniać programów pieczenia lub dodatkowych funkcji. Można wyłączyć tylko pieczenie.
- Blokada przed dziećmi będzie działać również po wyłączeniu piekarnika. Aby wybrać nowy system, najpierw wyłączona musi zostać blokada przed dziećmi.

Uruchamianie procesu pieczenia



Pieczenie uruchomić poprzez dłuższe przytrzymanie przycisku **start | stop**.

Dopóki piekarnik nie osiągnie żądanej temperatury, na wyświetlaczu naprzemiennie pojawiają się aktualna i ustawiona temperatura. Symbol temperatury najpierw miga, a po osiągnięciu ustawionej temperatury - gaśnie.

INFORMACJA!

Jeśli nie jest ustawiona żadna funkcja czasowa, wyświetla się czas trwania pieczenia. Gdy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy.

*** GRATIN ***

Dodatkowe zapiekanie

Funkcję można włączyć dopiero po 10 minutach pieczenia (na wyświetlaczu pojawi się symbol *** GRATIN ***).

Poprzez naciśnięcie POKRĘTŁA wejść w ustawienia. Przekręcić POKRĘTŁO do napisu *** GRATIN *** i zatwierdzić wybór. Ponownie przekręcić POKRĘTŁO i wybrać w całości podświetlony napis. Wybór potwierdzić. Funkcja jest teraz aktywna. Na wyświetlaczu pojawi się czas trwania pieczenia 10 min (10:00).

Aby zmienić czas trwania, należy dwa razy przycisnąć POKRĘTŁO i obracając je dostosować czas (max. 30 min). Wybór potwierdzić.

Funkcji tej używa się w ostatniej fazie, kiedy do potrawy dodaje się sosu/polewy lub gdy chce się dodatkowo zapiec jej powierzchnię.

Podczas zapiekania na potrawie tworzy się chrupiąca, złoto-żółta skórka, która chroni przed wysuszeniem, a jednocześnie nadaje ładniejszy wygląd oraz lepszy smak.



INFORMACJA!

Tę funkcję można również wyłączyć podczas pieczenia. Przekręcić POKRĘTŁO do ustawienia *** GRATIN ***. Wybrać częściowo oświetlony napis i zatwierdzić wybór poprzez naciśnięcie na POKRĘTŁO.

☞ STEAM +

Użycie pary podczas pieczenia



INFORMACJA!

Funkcja jest włączona, jeśli został wybrany program z użyciem pary podczas pieczenia. Jeśli funkcja nie została ustawiona, można ją wybrać podczas pieczenia.

Poprzez naciśnięcie POKRĘTŁA wejść w ustawienia. Obrócić POKRĘTŁO i wybrać napis ☞ STEAM +, aż ten się całkowicie podświetli, a następnie go potwierdzić (sprawdź rozdział Wybór ustawień, Tryb profesjonalny, Dodawanie pary podczas pieczenia).

Tę funkcję można również wyłączyć podczas pieczenia. Przekręcić POKRĘTŁO do ustawienia ☞ STEAM + a następnie nacisnąć POKRĘTŁO, aby potwierdzić. Wybrać częściowo oświetlony napis i zatwierdzić wybór poprzez naciśnięcie na POKRĘTŁO.

Koniec pieczenia i wyłączenie piekarnika.

Operację można przerwać, dotykając przycisku **start | stop**. Na wyświetlaczu pojawi się **End** i rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Po trzech minutach na wyświetlaczu pojawi się czas bieżący.



Użycie pary podczas pieczenia ☞ STEAM +

Jeśli podczas pieczenia została wybrana funkcja użycia pary ☞ STEAM + , na wyświetlaczu, **po ostudzeniu piekarnika**, pojawi się napis **UnFil** oznaczający opróżnianie zbiornika na wodę. Obracając POKRĘTŁO wybrać wyłączenie No lub włączenie YES.

Wyjąć potrawę z piekarnika.

- Wybór YES oznacza, że zbiornik na wodę ma być natychmiast opróżniony.

Na 5. poziomie umieścić uniwersalną, głęboką blachę. Obrócić pokrętko i wybrać YES. Rozpoczyna się proces opróżniania zbiornika na wodę.

Po zakończeniu procesu opróżniania wyjąć z piekarnika blachę z wodą i wytrzeć piekarnik.

- Wybór No oznacza, że zbiornik na wodę ma być opróżniony później (sprawdź rozdział Wybór ogólnych ustawień).



INFORMACJA!

Jeśli po pojawieniu się napisu **UnFil** nie zostanie wybrane YES, napis ten pojawi się na wyświetlaczu podczas następnego użycia piekarnika.



INFORMACJA!

Po zakończeniu należy oczyścić naczynie odparowujące (sprawdź rozdział Czyszczenie naczynia odparowującego oraz Czyszczenie systemu pary).



INFORMACJA!

Po zakończonej operacji zostaną przerwane i usunięte wszystkie ustawienia czasu, oprócz alarmu. Na zegarze pojawi się czas bieżący. Wentylator chłodzący działa jeszcze przez jakiś czas.

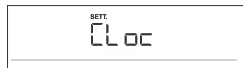
Po zakończonym użytkowaniu piekarnika, w kanale/rowku do zbierania kondensatu może zgromadzić się woda. Kanał oczyścić szmatką lub gąbką.

WYBÓR USTAWIEŃ OGÓLNYCH

Po dłuższym dotknięciu przycisku **extra bake** na wyświetlaczu na parę sekund pojawi się **SEtt**, a następnie menu ustawień ogólnych.

INFORMACJA!

Ustawienia można przeglądać obracając POKRĘTŁO. Ustawienia potwierdzić naciskając POKRĘTŁO lub dotykając przycisku **start | stop**.



Wyświetlana godzina

Obracając POKRĘTŁO ustawić aktualny czas. Na wyświetlaczu pokazany jest napis **CLoc**. Po zatwierdzeniu można wybrać 12-godzinny lub 24-godzinny format czasu. Zatwierdzić i ustawić aktualny czas. Najpierw ustawić minuty i zatwierdzić wybór, a następnie ustawić godzinę.



Moc sygnałów dźwiękowych

Można wybrać jeden z trzech dostępnych poziomów głośności dźwięku. Obracając POKRĘTŁO wybrać ustawienie **Vol**. Zatwierdzić wybór i ustawić głośność. Do wyboru są cztery poziomy mocy (brak kreski - wyłączenie OFF, jedna, dwie lub trzy kreski).



Jasność wyświetlacza

Można wybrać jeden z trzech możliwych poziomów jasności wyświetlacza. Obracając POKRĘTŁO wybrać ustawienie **brht**. Zatwierdzić wybór i określić intensywność (mniejszą lub większą). Do wyboru są trzy poziomy jasności (jedna, dwie lub trzy kreski).



Wyświetlacz - tryb nocny

Jest to funkcja, która w nocy (między 20.00 i 6.00) automatycznie zmniejsza jasność wyświetlacza z większej na mniejszą. Wybrać ustawienie **nGht**. Obracając POKRĘTŁO wybrać opcję włączenia On lub wyłączenia OFF.



Gotowość

To funkcja, umożliwiająca włączenie lub wyłączenie wyświetlania aktualnego czasu. Wybrać ustawienie **hidE**. Obracając POKRĘTŁO wybrać opcję włączenia ON lub wyłączenia OFF.



Funkcja adaptacyjna

Funkcja ta umożliwia dostosowywanie ustawionej temperatury i czasu pieczenia. Funkcja ta jest domyślnie wyłączona, można ją jednak włączyć. Kiedy funkcja jest włączona, ukazuje się ostatnia wybrana wartość czasu pieczenia. Pod uwagę brane są wartości dla ostatniego pieczenia, które trwało co najmniej 1 minutę.

Na wyświetlaczu ukaże się napis **AdPt**. Chcąc wyłączyć funkcję należy przekręcić POKRĘTŁO i wybrać OFF. Postąpić tak samo w celu ponownego włączenia funkcji. Na wyświetlaczu wybrać ON.



Automatyczne szybkie rozgrzewanie

Funkcja umożliwia automatyczne dodanie funkcji szybkiego podgrzewania do programów, które na to pozwalają.

Obracając POKRĘTŁO wybrać ustawienie **Auto**. Wybrać opcję włączenia On lub wyłączenia OFF.




Sabbath

Funkcja Sabbath umożliwia podtrzymanie ciepłoty potrawy w piekarniku bez konieczności włączania i wyłączenia piekarnika.

Obracając POKRĘTŁO wybrać ustawienie **SAbb**. Wybrać opcję włączenia On lub OFF.

Ustawić czas trwania (od 24 do 72 godzin) i temperaturę. Każdy wybór potwierdzić poprzez naciśnięcie POKRĘTŁA..

Chcąc, by światło świeciło w piekarniku przez cały ten czas, należy je włączyć, dotykając ikonę .

Dotknięcie przycisku **start | stop** rozpocznie odliczanie czasu. Na wyświetlaczu ukaże się napis **SAbb**.

Wszystkie dźwięki i funkcje są wyłączone, poza przyciskiem **on | off**.

INFORMACJA!

W przypadku przerwy w dostawie prądu funkcja Sabbath zostanie przerwana i piekarnik powróci do pierwotnych ustawień.



Ustawienia fabryczne

Funkcja umożliwia przywrócenie ustawień fabrycznych urządzenia. Na wyświetlaczu ukaże się napis **FAct**. Obracając POKRĘTŁO wybrać rES. Aby potwierdzić przytrzymać przycisk **start | stop** do końca animacji.



Twardość wody

Obracając POKRĘTŁO można wybrać jeden z pięciu poziomów twardości wody. Domyślnie wybrano poziom 5.

Whr 1 oznacza bardzo miękką wodę.

Whr 5 oznacza bardzo twardą wodę.



Opróżnianie zbiornika na wodę

Funkcja ta umożliwia opróżnianie zbiornika na wodę po zakończonym działaniu, jeśli podczas pieczenia została wykorzystana para. Na wyświetlaczu pojawi się **UnFil**. Obracając POKRĘTŁO wybrać i potwierdzić No, aby wyjść z ustawień.

Aby opróżnić zbiornik na wodę, należy najpierw wyjąć jedzenie z piekarnika. Na 5. poziomie umieścić uniwersalną, głęboką blachę. Na wyświetlaczu wybrać i potwierdzić YES. Rozpoczyna się proces opróżniania zbiornika na wodę. Po zakończeniu procesu opróżniania wyjąć z piekarnika blachę z wodą i wytrzeć piekarnik.



Odkamienianie

Po niektórych cyklach z użyciem pary piekarnik sam sugeruje włączenie funkcji odkamieniania (na wyświetlaczu pojawi się komunikat **dEcL**). Aby włączyć funkcję należy, obracając POKRĘTŁO, wybrać YES, aby wyłączyć - wybrać OFF.



OSTRZEŻENIE!

W przypadku przerwy w dostawie energii elektrycznej lub po wyłączeniu urządzenia, wszystkie dodatkowe ustawienia zostaną zachowane przez najwyżej kilka minut. Po upływie tego czasu wszystkie ustawienia, z wyjątkiem sygnału dźwiękowego, powrócą do ustawień podstawowych.

Ogólne wskazówki dotyczące pieczenia


























- Podczas pieczenia z piekarnika należy usunąć niepotrzebne wyposażenie.
- Wyposażenie powinno być wykonane z materiałów żaroodpornych i nieodbijających ciepła (dołączone blachy, naczynia emaliowane) i ze szkła żaroodpornego). Jasne materiały (stal szlachetna czy aluminium) odbijają ciepło, dlatego żywność jest w nich słabiej poddawana obróbce cieplnej.
- Blachy zawsze należy wsuwać do końca komory piekarnika. Podczas pieczenia z wykorzystaniem rusztu, blachy należy zawsze stawiać na jego środku.
- Aby zoptymalizować proces przygotowywania żywności, zaleca się przestrzeganie wytycznych zawartych w tabeli przygotowywania żywności. W tym celu powinno się wybrać niższą podaną temperaturę oraz najkrótszy podany czas pieczenia, sprawdzić końcowy efekt i po zakończonym pieczeniu, jeśli to potrzebne, dostosować ustawienia.
- Jeśli nie jest to konieczne, podczas pieczenia nie należy otwierać drzwiczek piekarnika.
- Nie należy stawiać blach bezpośrednio na spodzie piekarnika.
- Głębokiej blachy podczas pieczenia nie należy wkładać na 1. prowadnicę.
- Spód piekarnika oraz ruszt nie powinny być przykryte folią aluminiową.
- W przypadku dłuższych programów pieczenia piekarnik można wyłączyć 10 minut przed końcem, aby wykorzystać do dopieczenia ciepło resztkowe.
- Formy należy zawsze stawiać na ruszcie.
- Podczas pieczenia na różnych poziomach głęboką blachę należy zawsze włożyć na niższy poziom.
- Piekąc według przepisów ze starych książek kucharskich, należy używać programu dolnej i górnej grzałki (kласyka) oraz o 10°C niższej temperatury, niż tej podanej w przepisie.
- Przed wykorzystaniem papieru do pieczenia należy sprawdzić, czy nadaje się on do użycia w wysokich temperaturach. Papier należy zawsze odpowiednio przyciąć. Jego użycie zapobiega przywieraniu żywności do blachy i umożliwia jej łatwiejsze wyjęcie z formy.
- Podczas pieczenia większych porcji mięsa lub ciast o większej zawartości wody, w piekarniku gromadzi się para, która może powodować powstanie kondensatu na drzwiczkach piekarnika. Jest to normalne zjawisko, które nie ma wpływu na funkcjonowanie urządzenia. Po zakończonym pieczeniu należy starannie wytrzeć drzwiczki oraz szybę w drzwiczkach.
- Podczas pieczenia bezpośrednio na ruszcie należy poziomo niżej wstawić głęboką blachę, na którą ściekać będzie tłuszcz.

Wstępne nagrzewanie piekarnika: Piekarnik rozgrzewać tylko wtedy, gdy wymaga tego przepis albo tabelka w tej instrukcji. Jeżeli używana jest funkcja szybkiego rozgrzewania, nie należy umieszczać potrawy w piekarniku, zanim będzie on całkowicie ogrzany, chyba że instrukcje mówią inaczej. Temperatura ma ogromny wpływ na efekt końcowy. Szybkie rozgrzewanie jest zalecane do delikatnych kawałków mięsa (filetów) oraz do wypieków drożdżowych i biszkoptowych, które wymagają krótszego czasu pieczenia. Ogrzewanie pustego piekarnika zużywa dużo energii, dlatego jeżeli jest to możliwe, zaleca się przygotowywanie większej liczby potraw jedna po drugiej lub pieczenie większej liczby potraw na raz.

Wolne pieczenie: Umożliwia kontrolowane przygotowywanie żywności w niższych temperaturach. Soki w mięsie równomiernie się rozchodzą, dzięki czemu mięso pozostaje soczyste i delikatne. Odpowiednie do pieczenia delikatnych kawałków mięsa bez kości. Mięso należy wcześniej podsmażyć ze wszystkich stron na mocno rozgrzanej patelni.

Tabela pieczenia


























UWAGA: Potrawy, które wymagają wstępnego ogrzewania piekarnika, zaznaczone są w tabeli jedną gwiazdką * . A potrawy, którym wystarcza 5-minutowe ogrzewanie wstępne – dwiema gwiazdkami ** . W tym przypadku nie należy używać trybu szybkiego nagrzewania.

| Potrawa |  |  | °C | min |
|------------------------------------|---|---|-----------|---------|
| CIASTA I WYROBY PIEKARNICZE | | | | |
| ciasta w formach | | | | |
| Biszkopt | 3 |  | 200 | 60-70 |
| ciasto z nadzieniem | 2 |  | 180 | 60-70 |
| babka markurkowa | 2 |  | 170-180 | 50-60 |
| baba drożdżowa | 2 |  | 170-180 | 45-55 |
| tarta | 3 |  | 170-180 | 35-45 |
| brownie | 2 |  | 170-180 | 30-35 |
| ciasto w blasze | | | | |
| strudel | 2 |  | 180-190 | 60-70 |
| strudel, mrożony | 2 |  | 200-210 | 34-45 |
| rolada biszkoptowa | 3 |  | 170-180* | 13-18 |
| buchty | 2 |  | 180-190 | 30-40 |
| drobne wypieki | | | | |
| babeczki | 3 |  | 160 * | 25-35 |
| babeczki, dwa poziomy | 2, 4 |  | 155-165 * | 30-40 |
| ciasta drożdżowe | 2 |  | 180 * | 17-22 |
| ciasta drożdżowe, 2 poziomy | 2, 4 |  | 160 * | 18-25 |
| ciasto francuskie | 3 |  | 200 | 30-45 |
| ciasto francuskie, 2 poziomy | 2, 4 |  | 170 * | 25-30 |
| ciastka | | | | |
| kruche ciastka | 3 |  | 150 * | 30-40 |
| kruche ciastka, 2 poziomy | 2, 4 |  | 150 * | 30-40 |
| kruche ciastka, 3 poziomy | 1, 3, 5 |  | 145 * | 40-50 |
| ciastka | 3 |  | 160 | 40-50 |
| ciastka, 2 poziomy | 2, 4 |  | 150-160 * | 20-25 |
| ciastka bezowe | 3 |  | 80-100 * | 120-150 |
| ciastka bezowe, 2 poziomy | 2, 4 |  | 80-100 * | 120-150 |

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

| Potrawa | | | °C | min |
|--|------|--|-----------|---------|
| makaroniki | 3 | | 130-140 * | 15-20 |
| makaroniki, 2 poziomy | 2, 4 | | 130-140 * | 15-20 |
| chleb | | | | |
| wyrastanie ciasta | 2 | | 40-45 | 30-45 |
| chleb na blasze | 2 | | 190-200 | 40-55 |
| chleb na blasze, 2 poziomy | 2, 4 | | 190-200 * | 40-55 |
| chleb w formie | 3 | | 190-200 | 30-45 |
| chleb w formie, 2 poziomy | 2, 4 | | 200-210 | 30-45 |
| płaski chleb (foccacia) | 2 | | 270 | 15-25 |
| świeże bułki | 3 | | 180-200 | 20-30 |
| świeże bułki, 2 poziomy | 2, 4 | | 200-210 * | 15-20 |
| tosty | 5 | | 240 | 4-6 |
| bagietki | 5 | | 240 | 3-5 |
| pizza i pozostałe potrawy | | | | |
| pizza | 1 | | 300 * | 4-10 |
| pizza, 2 poziomy | 2, 4 | | 210-220 * | 25-30 |
| pizza mrożona | 2 | | 200-220 | 10-20 |
| pizza mrożona, 2 poziomy | 2, 4 | | 200-220 | 10-25 |
| tarta na słono, quiche | 2 | | 190-200 | 50-60 |
| burek | 2 | | 180-190 | 40-50 |
| MIEŚO | | | | |
| wołowina i cielęcina | | | | |
| pieczeń wołowa (połędwica, rostbef), 1,5 kg | 2 | | 160-170 | 130-160 |
| duszona wołowina, 1,5 kg | 2 | | 200-210 | 90-120 |
| połędwica, średnio wypieczona, 1 kg | 2 | | 170-190 * | 40-60 |
| pieczeń wołowa, wolno pieczenie | 2 | | 120-140 * | 250-300 |
| kotlety wołowe, dobrze wypieczone, 4 cm grubości | 4 | | 220-230 | 25-30 |
| burgery, 3 cm grubości | 4 | | 220-230 | 25-35 |
| pieczeń cielęcą, 1,5 kg | 2 | | 160-170 | 120-150 |

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

| Potrawa |  |  |  °C |  min |
|------------------------------------|---|--|--|---|
| wieprzowina | | | | |
| pieczeń wieprzowa, schab, 1,5 kg | 3 |  | 190-200 | 70-90 |
| pieczeń wieprzowa, łopatka, 1,5 kg | 3 |  | 180-190 | 90-120 |
| filet wieprzowy, 400 g | 2 |  | 80-100 * | 80-100 |
| pieczeń wieprzowa, wolne pieczenia | 2 |  | 100-120 * | 200-230 |
| żeberka wieprzowe, wolne pieczenie | 2 |  | 120-140 * | 210-240 |
| kotlety wieprzowe, 3 cm grubości | 4 |  | 220-230 | 20-25 |
| drób | | | | |
| drób, 1,2 - 2,0 kg | 2 |  ☑ STEAM + | 200-220 | 60-80 |
| drób faszerywany, 1,5 kg | 2 |  | 170-180 | 70-90 |
| drób, piersi | 2 |  | 170-180 | 45-60 |
| udka kurczaka | 3 |  ☑ STEAM + | 210-220 | 25-40 |
| skrzydełka kurczaka | 4 |  | 210-220 | 25-40 |
| piersi drobiowe, wolne pieczenie | 3 |  | 100-120 * | 60-90 |
| potrawy mięsne | | | | |
| pieczeń z mięsa mielonego, 1 kg | 2 |  | 170-180 | 60-70 |
| kiełbasy pieczone, z rusztu | 4 |  | 230 ** | 8-15 |
| RYBY I POTRAWY MORSKIE | | | | |
| ryba w całości, 350 g | 4 |  ☑ STEAM + | 230-240 | 12-20 |
| filet z ryby, 1 cm grubości | 4 |  | 220-230 | 8-12 |
| kotlet z ryby, 2 cm grubości | 4 |  | 220-230 | 10-15 |
| przegrzebki | 4 |  | 230 * | 5-10 |
| krewetki | 4 |  | 230 * | 3-10 |
| WARZYWA | | | | |
| pieczone ziemniaki, talarki | 3 |  ☑ STEAM + | 210-220 * | 30-40 |
| pieczone ziemniaki, połówki | 3 |  ☑ STEAM + | 200-210 * | 40-50 |

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

| Potrawa | | | °C | min |
|--|------|---------------|-----------|-------|
| faszerowane ziemniaki (w mundurkach) | 3 | | 190-200 | 30-40 |
| frytki, domowej roboty | 4 | | 210-220 * | 20-30 |
| mieszanka warzyw, cząstki | 3 | ☑ STEAM + | 190-200 | 30-40 |
| warzywa faszerowane | 3 | | 190-200 | 30-40 |
| PRODUKTY MROŻONE | | | | |
| frytki | 3 | | 210-220 | 20-25 |
| frytki, 2 poziomy | 2, 4 | | 190-210 | 30-40 |
| nuggetsy | 4 | | 210-220 * | 12-17 |
| rybie paluszki | 2 | | 210-220 | 15-20 |
| lasagne, 400 g | 2 | | 200-210 | 30-40 |
| warzywa w kawałkach | 2 | | 190-200 | 20-30 |
| francuskie rogaliki | 3 | | 170-180 | 18-23 |
| ZAPIEKANKI, SUFLETY I POTRAWY ZAPIEKANE | | | | |
| zapiekanka z ziemniaków | 2 | | 180-190 | 35-45 |
| lasagne | 2 | | 180-190 | 35-45 |
| słodka zapiekanka | 2 | | 160-180 | 40-60 |
| słodki suflet | 2 | | 160-180 * | 35-45 |
| potrawy zapiekane | 3 | | 170-190 | 30-45 |
| tortille z nadzieniem, enchiladas | 2 | | 180-200 | 20-35 |
| grillowany ser | 4 | | 240 ** | 6-9 |
| POZOSTAŁE | | | | |
| pasteryzacja | 2 | | 180 | 30 |
| sterylizacja | 3 | | 125 | 30 |
| gotowanie w kąpeli wodnej | 2 | | 150-170 * | / |
| podgrzewanie potraw | 3 | | 60-95 | / |
| podgrzewanie naczyń | 2 | | 75 | 15 |

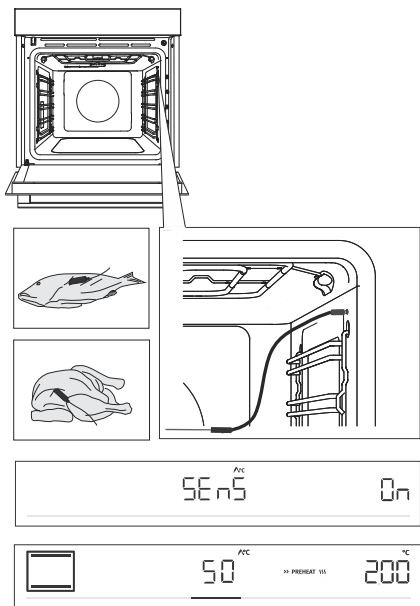
Pieczenie z termosondą (BAKESENSOR)

(w zależności od modelu)

Termosonda umożliwia bardzo dokładną kontrolę temperatury wewnątrz żywności podczas jej pieczenia.

⚠ OSTRZEŻENIE!

Termosonda nie może znajdować się w bezpośrednim sąsiedztwie elementów grzejnych.



1 Metalową końcówkę termosondy należy wbić w najgrubszą część produktu przeznaczonego do pieczenia.

2 Wtyczkę termosondy włożyć do gniazdka, które znajduje się w na przodzie, w prawym górnym rogu piekarnika (sprawdź zdjęcie). Na wyświetlaczu pojawi się **SEnS**. Aby włączyć funkcję obrócić POKRĘTŁO i wybrać On. Powtórzyć to samo, aby ponownie wyłączyć tę funkcję. Na wyświetlaczu wybrać OFF.

UWAGA: Aby wejść w menu **SEnS** należy przerwać bieżący program, a następnie podłączyć sondę temperatury do gniazdka. Po wstawieniu sondy do piekarnika wszystkie ustawione wcześniej funkcje zostaną usunięte.

3 Wybrać żądany program i temperaturę pieczenia (w zakresie do 230°C). Na wyświetlaczu pojawi się symbol działania sondy oraz wstępnie ustawiona temperatura, którą można zmienić obracając POKRĘTŁO. Określić żądaną końcową temperaturę wewnątrz produktu spożywczego (w zakresie 30°C - 99°C).

UWAGA: Podczas pieczenia z użyciem sondy ustawienie czasu pieczenia nie jest możliwe.

4 Ustawienia potwierdzić dotykając przycisku **start | stop**.

5 Gdy produkt osiągnie ustawioną temperaturę, piekarnik się wyłączy. Na wyświetlaczu pojawi się **End**. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć poprzez dotknięcie dowolnego przycisku. Po upływie minuty sygnał sam się wyłączy.



INFORMACJA!

Podczas pieczenia na wyświetlaczu naprzemiennie wyświetlają się ustawiona oraz aktualna temperatura produktu spożywczego. Jeśli zajdzie taka potrzeba, można w trakcie zmienić temperaturę pieczenia lub końcową temperaturę wewnątrz produktu spożywczego.

Prawidłowe użycie termosondy za względu na rodzaj produktu spożywczego:

- drób: wbić w najgrubszą część piersi,
- mięso: wbić w chudą część mięsa (nieprzecinaną żyłkami tłuszczu),
- mniejsza porcja mięsa z kością: wbić w miejsce obok kości,
- ryby: wbić w głowę, w kierunku kręgosłupa



OSTRZEŻENIE!

Po zakończonym użyciu sondę należy ostrożnie wyjąć z produktu oraz ze wtyczki, a następnie oczyścić.

Jeśli na wyświetlaczu pojawi się napis SEaS, mimo iż sonda temperatury nie jest podłączona, należy oczyścić gniazdko. Należy spróbować kilka razy z rzędu podłączyć i odłączyć sondę temperatury.



INFORMACJA!

Jeśli sonda nie jest używana, należy usunąć ją z piekarnika.

Zalecane poziomy wypieczenia dla różnych rodzajów mięs

| Rodzaj żywności | krwiste | średniokrwiste | średnio wypieczone | dobrze wypieczone | bardzo dobrze wypieczone |
|-------------------------------|---------|----------------|--------------------|-------------------|--------------------------|
| WOŁOWINA | | | | | |
| wołowina, pieczeń | 46-48 | 48-52 | 53-58 | 59-65 | 68-73 |
| wołowina, stek | 45-48 | 49-53 | 54-57 | 58-62 | 63-66 |
| rostbef | 45-48 | 49-53 | 54-57 | 58-62 | 63-66 |
| burger | 49-52 | 54-57 | 60-63 | 66-68 | 71-74 |
| CIEŁĘCINA | | | | | |
| cielęcina, stek | 45-48 | 49-53 | 54-57 | 58-62 | 63-66 |
| cielęcina, schab | 45-48 | 49-53 | 54-57 | 58-62 | 63-66 |
| WIEPRZOWINA | | | | | |
| pieczeń, karkówka | / | / | / | 65-70 | 75-85 |
| wieprzowina, stek | / | / | / | 60-69 | / |
| pieczeń z mięsa mielonego | / | / | / | / | 80-85 |
| JAGNIĘCINA | | | | | |
| jagnięcina | / | 60-65 | 66-71 | 72-76 | 77-80 |
| BARANINA | | | | | |
| baranina | / | 60-65 | 66-71 | 72-76 | 77-80 |
| KOZINA | | | | | |
| kozina | / | 60-65 | 66-71 | 72-76 | 77-80 |
| DRÓB | | | | | |
| drób, w całości | / | / | / | / | 82-90 |
| drób, piersi | / | / | / | / | 62-65 |
| RYBY I POTRAWY MORSKIE | | | | | |
| pstrągi | / | / | / | 62-65 | / |
| tuńczyk | / | / | / | 55-60 | / |
| łosoś | / | / | / | 52-55 | / |

Konserwacja i czyszczenie



OSTRZEŻENIE!

Przed rozpoczęciem czyszczenia należy wyłączyć urządzenie z sieci elektrycznej oraz poczekać, aż się ochłodzi.

Bez odpowiedniego nadzoru dzieci nie powinny czyścić urządzenia lub wykonywać jakichkolwiek czynności konserwacyjnych.

Wewnętrzna część piekarnika i blachy powleczone są specjalną emalią o gładkiej i wytrzymałej powierzchni, która ułatwia czyszczenie.

Urządzenie należy regularnie czyścić. Większy brud oraz kamień powinny być usuwane na bieżąco za pomocą ciepłej wody oraz płynu do mycia naczyń. Używać czystej, miękkiej szmatki lub gąbki.

Zewnętrzna część urządzenia: przy pomocy ciepłej wody z płynem oraz miękkiej szmatki usunąć brud oraz wytrzeć powierzchnię do sucha.

Wnętrze urządzenia: Do czyszczenia większego brudu używać zwykłych środków czystości przeznaczonych do piekarnika. Po ich użyciu należy urządzenie starannie wytrzeć mokrą szmatką, aby usunąć resztki środków czystości.

Wyposażenie i prowadnice: czyścić ciepłą wodą z płynem i wilgotną szmatką. W przypadku większych zabrudzeń zalecane jest wcześniejsze namoczenie oraz użycie szczotki.

Jeśli efekty nie są zadowalające, należy powtórzyć procedurę czyszczenia.



INFORMACJA!

Nie wolno używać agresywnych i szorstkich środków czystości (szorstkich gąbek i środków, odrdzewiaczy i odplamiaczy, skrobaków do płyt szklano-ceramicznych).

Wyposażenie piekarnika można myć w zmywarce.

Resztki żywności (tłuszcz, cukry, węglowodany) mogą zapalić się podczas pieczenia, dlatego należy przed każdym użyciem usunąć większy brud z wnętrza piekarnika oraz z wyposażenia.

Automatyczne czyszczenie piekarnika - piroliza



OSTRZEŻENIE!

Przed rozpoczęciem czyszczenia pyrolitycznego należy poczekać, aż piekarnik się schłodzi. Należy również wyjąć wszystkie elementy wyposażenia, łącznie z prowadnicami (w zależności od modelu).

Dzięki wysokim temperaturom funkcja ta umożliwi łatwe czyszczenie wewnętrznej części urządzenia i niektórych dołączonych elementów wyposażenia (uniwersalnej głębokiej i płytkiej blachy). W trakcie czyszczenia plamy tłuszczu i inne zanieczyszczenia zostaną spalone i spopielone.

Do wyboru są trzy poziomy pirolizy (intensywność czyszczenia) o różnym czasie trwania:

| Poziom | intensywność czyszczenia | użyteczność czyszczenia | czas trwania programu |
|--------|--------------------------------|--|-----------------------|
| 1 | szybkie czyszczenie | do mniejszych zabrudzeń | 2 godziny |
| 2 | średnio intensywne czyszczenie | do widocznych większych zabrudzeń | 2,5 godziny |
| 3 | intensywne czyszczenie | do trudnych do usunięcia i starszych zabrudzeń | 3 godziny |




INFORMACJA!

Im trudniejsze do usunięcia zanieczyszczenia, tym wyższy poziom należy wybrać.

Przygotowanie do czyszczenia pyrolitycznego

- z wnętrza piekarnika usunąć widoczne zanieczyszczenia oraz pozostałości jedzenia,
- z urządzenia wyjąć prowadnice oraz niepotrzebne wyposażenie,
- pirolizę rozpocząć po całkowitym wystudzeniu urządzenia.



1. Po dotknięciu przycisku **extra bake** na wyświetlaczu pojawią się dodatkowe funkcje.. Przekręcić POKRĘTŁO, aby podświetlić ikonę  i znak **P**. Potwierdzić wybór.. Na wyświetlaczu ukażą się trzy poziomy. Obracając POKRĘTŁO wybrać poziom czyszczenia. Im trudniejsze do usunięcia zanieczyszczenia, tym wyższy poziom należy wybrać. Domyślnie wybrany jest poziom średni. Wybór zatwierdzić, wciskając POKRĘTŁO. Dotknąć przycisku **start i stop** . Rozpocznie się odliczanie czasu.



2. Ze względów bezpieczeństwa po pewnym czasie drzwiczki piekarnika automatycznie się zamkną. Na wyświetlaczu pojawi się napis **Loc** .



3. Po zakończeniu programu na wyświetlaczu pojawi się **End** i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

- W trakcie pirolizy mogą wydobywać się nieprzyjemne zapachy, dym, drażniące opary oraz gazy. Ważne jest, aby w trakcie czyszczenia pyrolitycznego zadbać o dobre przewietrzenie pomieszczenia, nie zaleca się również dłuższego przebywania w nim. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny przebywać w pobliżu piekarnika.
- Po zakończonym procesie czyszczenia pyrolitycznego, gdy piekarnik jest odpowiednio wystudzony, drzwiczki piekarnika automatycznie się otworzą.
- Całkowicie wystudzoną komorę piekarnika wytrzeć miękką szmatką i gorącą wodą z płynem, aby usunąć ewentualne pozostałości (np. popiół).
- Przy przeciętnym użytkowaniu piekarnika zaleca się wykonywanie czyszczenia pyrolitycznego raz w miesiącu.



OSTRZEŻENIE!

Pozostałości jedzenia i tłuszcz mogą się zapalić w trakcie procesu pirolizy, dlatego przed uruchomieniem programu z wnętrza piekarnika należy usunąć wszystkie zabrudzenia.

W trakcie czyszczenia pyrolitycznego urządzenie z zewnątrz bardzo się nagrzewa. Nigdy nie dotykać drzwiczek piekarnika ani nie wieszać na ich uchwycie łatwopalnych przedmiotów, takich jak ściereki kuchenne itp.

Gdy drzwiczki są zamknięte (w czasie trwania pirolizy oraz w fazie wychładzania urządzenia po zakończonym czyszczeniu) nie wolno ich otwierać! Może to doprowadzić do przerwania procesu czyszczenia i ryzyka oparzenia!

Ewentualne opary mogą być szkodliwe dla zwierząt domowych, dlatego nie powinny one przebywać w pomieszczeniu w trakcie czyszczenia. Po zakończonym czyszczeniu pomieszczenie należy dobrze przewietrzyć.

Czyszczenie pyrolityczne dołączonego wyposażenia

- Czyszczenie pyrolityczne dołączonego wyposażenia (uniwersalna głęboka i płytka blacha) jest możliwe tylko w przypadku, gdy piekarnik jest wyposażony w dodatkowe prowadnice drabinkowe.
- Wyposażenie umieścić na drugim lub trzecim poziomie, w żadnym wypadku nie na pierwszym.
- Po zakończonej pirolizie wystudzone wyposażenie umyć mokrą szmatką i wodą z płynem.



OSTRZEŻENIE!

Jeśli piekarnik wyposażony jest w wysuwane prowadnice, czyszczenie pyrolityczne wyposażenia nie jest możliwe.



INFORMACJA!

Dla lepszego efektu zaleca się czyszczenie wnętrza komory piekarnika i wyposażenia osobno. Jeżeli w procesie czyszczenia pyrolitycznego w piekarniku czyszczone jest również wyposażenie, wówczas wnętrze piekarnika po zakończeniu procesu nie będzie całkowicie wyczyszczone.

Jeśli efekty czyszczenia nie są zadowalające, zaleca się jego powtórzenie.

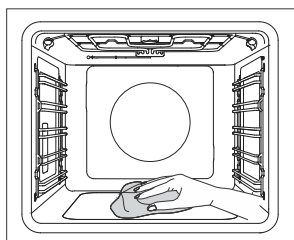
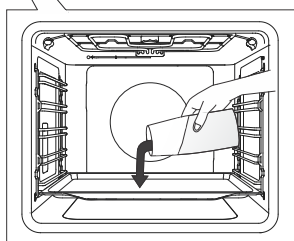
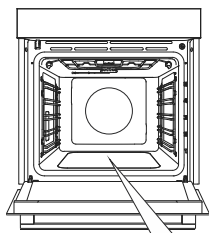
Istnieje prawdopodobieństwo, że blachy do pieczenia podczas procesu czyszczenia pyrolitycznego zmieniają kolor i tracą połysk. Nie wpłynie to jednak na ich funkcjonalność.

Czyszczenie piekarnika za pomocą programu Aqua clean


Program umożliwia łatwiejsze usuwanie plam w piekarniku.

Przynosi najlepsze efekty, gdy jest stosowany regularnie, po każdym pieczeniu.

Przed każdym uruchomieniem programu czyszczącego należy usunąć większy brud oraz pozostałości jedzenia z piekarnika.



1 Płytkę blachę umieścić w pierwszej prowadnicy włączyć do niej 0,4 l ciepłej wody.

2 Po dotknięciu przycisku **extra bake** na wyświetlaczu pojawią się funkcje dodatkowe. Obracać POKRĘTŁO aż pojawi się symbol . Na wyświetlaczu pojawią się wcześniej zaprogramowane ustawienia.

3 Program trwa 30 min. Po zakończeniu programu na wyświetlaczu pojawi się napis **End**.

4 Po zakończeniu programu ostrożnie wyjąć blachę używając rękawic ochronnych (może być w niej jeszcze trochę wody). Plamy wytrzeć mokrą szmatką i wodą z płynem. Po zakończonym czyszczeniu urządzenie należy dokładnie wytrzeć wilgotną szmatką, aby usunąć pozostałości środków czyszczących.

INFORMACJA!

Jeśli czyszczenie nie zakończy się pomyślnie (w przypadku brudu szczególnie trudnego do usunięcia), powtórzyć je.

OSTRZEŻENIE!

Programu Aqua clean należy używać tylko wtedy, gdy piekarnik jest całkowicie wystudzony.

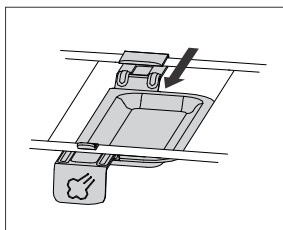
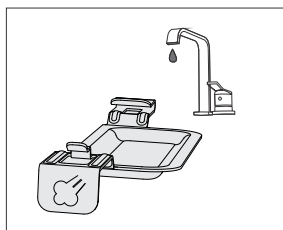
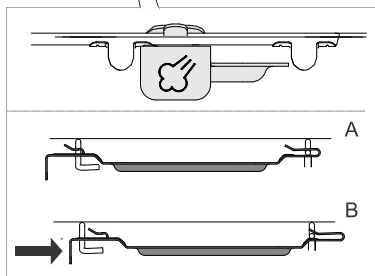
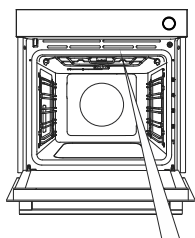
Czyszczenie tacki odparowującej



OSTRZEŻENIE!

Po użyciu tacka odparowująca jest gorąca i może znajdować się w niej woda. Aby uniknąć poparzenia, należy poczekać aż piekarnik całkowicie się wystudzi.

Tackę wyjąć i umyć ją ręcznie płynem do mycia naczyń lub w zmywarce. Jeśli w tacce zgromadził się kamień, można ją namoczyć w środku odkamieniającym (przestrzegając instrukcji producenta środka) lub w occie alkoholowym. Po czyszczeniu oraz przed ponownym umieszczeniem tackę należy dokładnie wypłukać.



1 Tacka odparowująca jest zamocowana po prawej stronie, między grzałkami.

2 Uchwyt tacki odparowującej lekko odsunąć do tyłu (około 2 cm), aż tacka się odblokuje.

3 Tackę odparowującą umyć wodą i środkami czyszczącymi.

4 Przed ponownym użyciem piekarnika tackę należy z powrotem włożyć na jej miejsce. Umieścić ją na falistych drutach grzałki i pociągnąć do siebie, aż zaskoczy (czuć mocniejszy opór).

UWAGA: Jeśli tacka odparowująca nie zostanie ponownie umieszczona, w czasie pieczenia na parze woda będzie kapać na potrawę.



INFORMACJA!

Umieszczenie w pobliżu grzałek może prowadzić do zmian w kolorze tacki, co nie wpływa na jej funkcjonalność.

Czyszczenie systemu parowego

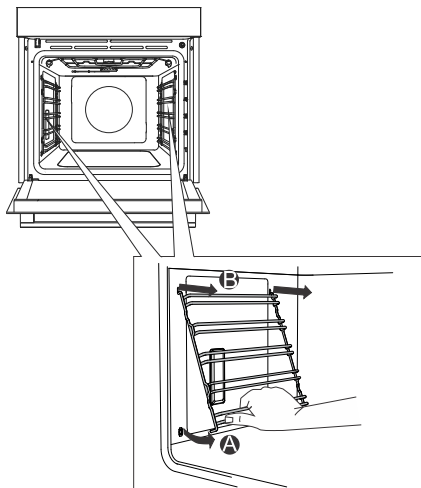
Oprócz częstotliwości pieczenia z użyciem pary, czyszczenie jest też zależne od poziomu twardości wody.

1. Na 5. poziomie umieścić głęboką blachę, do której będzie ściekać woda.
2. W menu funkcji dodatkowych wybrać odkamienianie (**dEeL**). Wybór potwierdzić przyciskając POKRĘTŁO, a następnie obracać je, aż na wyświetlaczu pojawi się **Yes**. Wybór potwierdzić ponownie poprzez długie naciśnięcie POKRĘTŁA. Proces odkamieniania został uruchomiony i nie można go przerwać.
3. Na wyświetlaczu pojawi się napis **Fill**. Do zbiornika na wodę dodać środek odkamieniający. Wybór potwierdzić poprzez długie naciśnięcie POKRĘTŁA.
4. Proces odkamieniania jest w toku.
5. Po zakończonym odkamienianiu na wyświetlaczu pojawi się napis **Fill**. Do zbiornika wlać świeżą wodę do płukania. Wybór potwierdzić poprzez długie naciśnięcie POKRĘTŁA.
6. Po zakończonym płukaniu na wyświetlaczu pojawi się napis **End**.
7. Blachę z pozostałą wodą usunąć z piekarnika i w razie potrzeby wytrzeć go do sucha.

INFORMACJA!

Czyszczenie parowe sugerowane przez piekarnik można przerwać, wybierając OFF. Gdy czyszczenie zostanie przerwane trzy razy z rzędu, piekarnik uniemożliwi wykorzystanie funkcji pary.

Zdejmowanie prowadnic drabinkowych oraz teleskopowych



A Trzymając prowadnicę od dołu wyciągnąć je w kierunku środka piekarnika.

B Wyjąć je z górnych otworów.

INFORMACJA!

Podczas zdejmowania prowadnic należy uważać, aby nie uszkodzić emaliowanej powłoki.

Zdejmowanie i wstawianie drzwiczek i szyb drzwiczek



1 Najpierw otworzyć całkowicie drzwiczki (na oścież).

2 Drzwiczki piekarnika są połączone z zawiasami za pomocą specjalnych zaczepów, na których znajdują się również jarzma blokujące. Jarzma blokujące obrócić o 90°, w kierunku drzwiczek. Powoli zamykać drzwiczki, aż będą ustawione pod kątem 45° (biorąc pod uwagę zamkniętą pozycję drzwiczek), następnie je podnieść i wyjąć.

Szybki w drzwiczkach można oczyścić również od wewnątrz, ale należy je przed tym zdjąć. Powtórzyć kroki z punktu 2., ale na razie nie wyjmować szybek.

3 Usunąć przewód wentylacyjny. Chwycić go rękoma z lewej i prawej strony drzwiczek. Usunąć go delikatnie pociągając w swoją stronę.

4 Szybę chwycić za górną krawędź i wyjąć. To same kroki powtórzyć przy wyjmowaniu drugiej i trzeciej szyby (zależnie od modelu).

5 Szybki wstawić powtarzając to samo, ale w odwrotnej kolejności.

INFORMACJA!

Założyć drzwiczki postępując w odwrotnej kolejności. Jeśli drzwiczki nie otwierają lub nie zamykają się prawidłowo, sprawdzić, czy nacięcia na zawiasach równo przylegają do łoży zawiasów.

OSTRZEŻENIE!

Zawiasy drzwiczek mogą zatrzasnąć się z dużą siłą, dlatego przy wkładaniu i wyjmowania drzwiczek urządzenia należy zawsze obracać jarzma blokujące do oporu.

Miękkie otwieranie i zamykanie drzwiczek

(w zależności od modelu)

Drzwiczki piekarnika wyposażone są w system, który amortyzuje siły powstające podczas zamykania drzwiczek. Umożliwia on łatwe, ciche i delikatne zamykanie drzwiczek. Delikatne pchnięcie (do kąta 15°, w biorąc pod uwagę otwartą pozycję drzwiczek) wystarcza, aby drzwiczki samoczynnie i miękko się zamknęły.

OSTRZEŻENIE!

Jeśli siła przyłożona do zamknięcia drzwi jest zbyt duża, efekt działania systemu zostanie zredukowany lub system zostanie ominięty ze względów bezpieczeństwa.

Wymiana żarówki

Żarówka jest materiałem eksploatacyjnym i nie jest objęta gwarancją. Przed wymianą żarówki należy wyjąć wyposażenie z piekarnika.

Żarówka halogenowa: G9, 230 V, 25 W



1 Przekręcić i usunąć pokrywę (w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara). Wyjąć żarówkę halogenową.

2 Przy pomocy śrubokrętu płaskiego usunąć pokrywę. Wyjąć żarówkę halogenową.



INFORMACJA!

Należy uważać, aby nie uszkodzić emaliowanej powłoki.

Należy stosować ochronę rąk, aby nie ulec oparzeniu.



OSTRZEŻENIE!

Przed wymianą żarówki urządzenie należy odłączyć od sieci elektrycznej.

Tabela usterek i błędów

Specjalne ostrzeżenia i zgłaszanie usterek

W czasie trwania okresu gwarancyjnego naprawy może wykonywać wyłącznie zatwierdzony przez producenta punkt serwisowy.

Przed przystąpieniem do wykonywania jakichkolwiek napraw należy wyłączyć urządzenie z prądu wyciągając bezpiecznik lub wtyczkę z gniazdko w ścianie.

W przypadku nieprofesjonalnych napraw urządzenia istnieje ryzyko porażenia prądem lub zwarcia elektrycznego, dlatego nie należy ich wykonywać. Tego rodzaju napraw powinny dokonywać osoby wykwalifikowane lub serwisanci.

W przypadku mniejszych zakłóceń w funkcjonowaniu urządzenia sprawdzić w instrukcji, czy jest możliwe samodzielnie usunięcie przyczyny.

Jeśli urządzenie nie działa na skutek nieprawidłowego użytkowania lub obchodzenia się z nim, wizyta serwisanta w okresie gwarancyjnym nie jest bezpłatna.

Niniejszą instrukcję należy przechować do ponownego użytku lub dla następnego właściciela urządzenia.

Poniżej przedstawiono szereg porad dotyczących usuwania najczęściej występujących problemów.

| Problem/błąd | Przyczyna |
|--|--|
| Główny bezpiecznik domowej instalacji elektrycznej często wyłącza się. | Wezwać serwisanta. |
| Podświetlenie piekarnika nie działa. | Wymiana żarówki w piekarniku opisana jest w rozdziale Czyszczenie i konserwacja. |
| Panel sterowania nie reaguje, napis na ekranie się zawiesił. | Na kilka minut odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego (odkręcić bezpiecznik lub wyłączyć główny przełącznik), następnie przyłączyć je ponownie i włączyć. |
| Wyświetlacz pokazuje błąd ErrX. Jeśli numer błędu jest dwucyfrowy, pojawi się ErXX. | Wystąpił błąd modułu elektronicznego. Na kilka minut odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego. Jeśli błąd nadal się utrzymuje, należy skontaktować się z punktem serwisowym. |

Jeśli mimo zastosowania się do powyższych wskazówek nie można usunąć usterek, należy zadzwonić do upoważnionego punktu serwisowego. Usuwanie uszkodzeń, powstałych na skutek nieprawidłowej instalacji lub użytkowania urządzenia, nie jest objęte gwarancją. Koszty naprawy w takim przypadku ponosi klient.

Utylizacja



Opakowanie zostało wykonane z materiałów przyjaznych środowisku, które można recyklingować, utylizować lub zniszczyć bez zagrożenia środowisku. W związku z tym materiały opakowaniowe zostały odpowiednio oznaczone.

Umieszczony na produkcie lub jego opakowaniu **symbol** wskazuje na to, że produktu nie należy traktować jak zwykłych odpadów domowych. Produkt należy przekazać celem jego przetworzenia do autoryzowanego punktu zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych.

Zapewnienie prawidłowej **utylicacji** produktu pozwala zapobiec niekorzystnemu wpływowi na środowisko i zdrowie ludzi, jaki mógłby mieć miejsce w przypadku nieprawidłowego pozbycia się produktu. Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat utylizacji i przetwarzania produktu, należy skontaktować się z właściwą jednostką samorządu gminnego odpowiedzialną za zarządzanie odpadami, zakładem utylizacji lub punktem sprzedaży, w którym produkt został zakupiony.

Zastrzegamy sobie prawo do wszelkich zmian i błędów w instrukcji obsługi.

Test potraw



















EN60350-1: należy używać wyłącznie wyposażenia dołączonego przez producenta.

Blachę należy zawsze wkładać do końcowej pozycji na prowadnicy. Wypieki w formach należy umieścić tak, jak pokazano na rysunku.


* Urządzenie należy wstępnie nagrzać. Nie należy do tego używać funkcji szybkiego nagrzewania.

** Urządzenie wstępnie nagrzewać przez 10 minut. Nie należy do tego używać funkcji szybkiego nagrzewania.

*** Obrócić po 2/3 czasu pieczenia.

| PIECZENIE | | | | | | |
|---------------------------------|--|---|---|------------|--------|--|
| Potrawa | wyposażenie | umieszczenie form |  | °C | min |  |
| keksy – na jednym poziomie | płytki blacha | | 3 | 150 | 25-40 |  |
| keksy – na jednym poziomie | płytki blacha | | 3 | 135 ** | 35-50 |  |
| keksy – dwupoziomowo | płytki blacha | | 2, 4 | 140 ** | 25-40 |  |
| keksy – na trzech poziomach | płytki blacha | | 1, 4, 5 | 135 | 45-60 |  |
| babeczki – na jednym poziomie | płytki blacha | | 3 | 160-170 ** | 20-30 |  |
| babeczki – na jednym poziomie | płytki blacha | | 3 | 155 ** | 20-30 |  |
| babeczki – dwupoziomowo | płytki blacha | | 1,5 | 140 ** | 30-45 |  |
| babeczki – na trzech poziomach | płytki blacha | | 1, 3, 5 | 140-150 | 30-50 |  |
| Biszkopty | Okrągła forma metalowa, średnica 26 cm/ruszt | | 2 | 150 | 45-55 |  |
| Biszkopty | Okrągła forma metalowa, średnica 26 cm/ruszt | | 2 | 160 | 45-55 |  |
| Tort biszkoptowy – dwupoziomowo | 2 x okrągła metalowa forma, średnica 26 cm/ruszt |  | 2, 4 | 170 * | 45-55 |  |
| szarlotka | 2 x okrągła metalowa forma, średnica 20 cm/ruszt |  | 2 | 160 ** | 70-120 |  |
| szarlotka | 2 x okrągła metalowa forma, średnica 20 cm/ruszt |  | 2 | 160 | 70-120 |  |

GRILLOWANIE

| Potrawa | wyposażenie | umieszczenie form |  | °C | ⌚min | <input type="checkbox"/> |
|---------|-------------------------------------|-------------------|---|-----|--------------|--------------------------|
| tosty | ruszt | | 5 | max | 4-7 | <input type="checkbox"/> |
| burgery | ruszt + tacka na ściekający tłuszcz | | 5 | 230 | 25-40 *** | <input type="checkbox"/> |

gorenje



844380-a10

