

## **OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA**

**Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje.**

**Zachować niniejszą instrukcję obsługi.**

 **Zwróć uwagę:**

Ten symbol podkreśla ważne dla użytkownika porady i informacje.

- Przed przystąpieniem do pierwszego użycia należy wyjąć wszystkie papierowe elementy znajdujące się wewnątrz piekarnika takie, jak papierowe zabezpieczenia, instrukcję obsługi, plastikowe torebki, itp.
- Sprawdzić, czy podczas transportu urządzenie nie uległo uszkodzeniu.
- Urządzenie musi być ustawione w odległości przynajmniej 20 cm od gniazdka elektrycznego, do którego będzie podłączone.
- Przed pierwszym użyciem, włączyć na przynajmniej 30 minut pusty piekarnik z maksymalną temperaturą i aktywną funkcją CONVECTION, aby usunąć zapach nowości i ewentualny dym wydzielający się z umieszczonych na grzałkach przed transportem substancji zabezpieczających. Należy wywietrzyć pomieszczenie.
- Nie stosować na powierzchniach, które mogą ulec uszkodzeniu na skutek wysokiej temperatury.
- Piekarnik należy umieścić w zamkniętym pomieszczeniu, w otoczeniu, w którym nie ma przeciągów, z dala od źródeł ciepła oraz bezpośredniego działania słońca.
- Przed pierwszym użyciem dokładnie umyć wszystkie akcesoria, ręcznie lub w zmywarce do naczyń. Takę na okruchy należy myć wyłącznie ręcznie.
- Piekarnik posiada system przywracania regulatora czasowego w przypadku przerwania zasilania prądem do 5 s.

 **Uwaga!**

Nieprzestrzeżenie ostrzeżeń może spowodować obrażenia lub uszkodzenie urządzenia.

- Omawiany piekarnik został zaprojektowany do pieczenia potraw. Nie wolno go używać do innych celów oraz nie wolno dokonywać w nim żadnych zmian lub naruszeń.
- Po wyjęciu urządzenia z opakowania, należy się upewnić, że drzwiczki nie zostały naruszone i funkcjonują prawidłowo. Drzwiczki piekarnika są wykonane ze szkła i w związku z tym są delikatne. Jeżeli są zarysowane, spękane lub widać na nich odpryski, należy je wymienić. Podczas użytkowania, czyszczenia i przenoszenia piekarnika unikać silnego uderzania i zamykania drzwiczek. Nie wylewać zimnych płynów na gorące urządzenie.

- Umieścić urządzenie na poziomym blacie na minimalnej wysokości 85 cm, poza zasięgiem dzieci.
- Urządzenie może być stosowane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, ruchowych lub psychicznych, lub nieposiadające doświadczenia i koniecznej wiedzy wyłącznie pod nadzorem, lub po uprzednim otrzymaniu instrukcji na temat bezpiecznego użytkowania i o ryzyku z nim związanym. Pilnować dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem. Dzieci nie mogą czyścić i konserwować urządzenia chyba, że ukończyły 8 lat i są stale nadzorowane.
- Trzymać urządzenie i kabel zasilający poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Podczas funkcjonowania urządzenia nie należy go przemieszczać.
- Nie używać urządzenia, jeżeli:
  - Kabel zasilający jest uszkodzony
  - urządzenie upadło, są widoczne uszkodzenia lub nieprawidłowo funkcjonuje. W takich przypadkach, aby uniknąć ryzyka, należy przekazać urządzenie do najbliższego centrum serwisowego.
- Nigdy nie stawiać urządzenia w pobliżu źródeł ciepła.
- Nie używać urządzenie jako źródła ciepła.
- Nigdy nie wkładać papieru, tektury lub plastiku do wnętrza urządzenie i nic na min nie kłaść (narzędzia, kratki, inne przedmioty).
- Nie wkładać nic do otworów wentylacyjnych znajdujących się na górnej i tylnej części urządzenie. Upewnić się, że nie są zatkane.
- Omawiany piekarnik nie nadaje się do zabudowy.
- Po otwarciu drzwiczek, nie kłaść na nich ciężkich przedmiotów, gorących garnków lub pojemników. Nie ciągnąć uchwytu w dół.
- Wszelkie profesjonalne użycie, nieodpowiednie lub niezgodne z instrukcjami obsługi zwalnia producenta z wszelkiej odpowiedzialności i unieważnia gwarancję.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie

do użytku domowego. Nie przewidziano użycia w: pomieszczeniach przeznaczonych na kuchnię dla pracowników sklepu, biurach i innych miejscach pracy, gospodarstwach agroturystycznych, hotelach, motelach i innych obiektach rekreacyjnych, wynajmowanych pokojach.

- W przypadku nieużywania urządzenia i przed wyczyszczeniem należy je zawsze odłączyć od zasilania.
- Urządzenie nie może być włączane za pomocą zewnętrznego regulatora czasowego lub oddzielnego urządzenia zdalnego sterowania.
- Urządzenie musi być umieszczone i funkcjonować z tylną częścią zblizoną do ściany.
- Nie używać ostrych lub tnących metalowych części do czyszczenia blachy.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka prądu.
- Produkt nie został zaprojektowany do przechowywania żywności.

Akcesoria przeznaczone do pieczenia nie nadają się do przechowywania żywności, zwłaszcza kwaśnych produktów. Nie pozostawiać na długi okres czasu kwaśnych substancji takich jak sok z cytryny lub ocet na powierzchniach akcesoriów do pieczenia. Pozostawienie kwaśnych substancji takich, jak sok z cytryny, przecier pomidorowy, ocet i inne na dłuższy czas na powierzchni akcesoriów może doprowadzić do uszkodzenia lub zniszczenia ich powłoki.

### **Ryzyko Poparzenia!**

Brak przestrzegania ostrzeżeń może być przyczyną poparzenia.

- W trakcie działania, temperatura drzwiczek i zewnętrznych powierzchni może być bardzo wysoka. Zawsze używać tylko pokręteł, uchwytów i przycisków. Nigdy nie dotykać metalowych lub szklanych powierzchni. W razie potrzeby używać rękawic kuchennych.
- Niniejsze urządzenie elektryczne działa

w wysokich temperaturach, które mogą być przyczyną oparzenia.

- Nie pozostawiać łatwopalnych produktów w pobliżu piekarnika lub pod blatem roboczym, na którym się znajduje.
- Nigdy nie uruchamiać urządzenia, gdy znajduje się pod wiszącą półką lub szafką, lub w pobliżu materiałów łatwopalnych takich, jak franki, rolety itp.
- **Jeżeli żywność lub części piekarnika zapalą się, nigdy nie gasić płomienia wodą. Zamknąć drzwiczki, wyjąć wtyczkę i stłumić płomień wilgotną szmatką.**

### **Niebezpieczeństwo!**

Nieprzestrzeżenie zaleceń może być przyczyną wypadków z zagrożeniem życia, na skutek porażenia prądem elektrycznym.

- **Przed włożeniem wtyczki do gniazdka prądu sprawdzić, czy:**
  - **Napięcie sieci odpowiada wartości wskazanej na tabliczce.**
  - **Gniazdo prądu posiada minimalne natężenie 16A oraz jest wyposażone w przewód uziemienia. Producent nie ponosi odpowiedzialności w przypadku nieprzestrzegania takiego przepisu bezpieczeństwa.**
- Nie pozwolici, aby kabel zasilający zwiisał oraz dotykał górących części piekarnika. Nigdy nie wyłączać urządzenia pociągając za kabel zasilający.
- Jeżeli chce się użyć przedłużacza, należy sprawdzić, czy jest w dobrym stanie, posiada wtyczkę z uziemieniem i kablem o minimalnym przekroju równym przekrojowi kabla zasilającego dostarczonego z urządzeniem.
- Aby uniknąć jakiegokolwiek ryzyka porażenia prądem elektrycznym, nigdy nie zanurzać kabla, wtyczki i urządzenia w wodzie.
- W razie uszkodzenia kabla zasilającego, należy zwrócić się po wymianę do producenta, Centrum serwisowego lub wykwalifikowanego personelu, aby zapobiec jakimkolwiek ryzyku.
- Dla zapewnienia bezpieczeństwa, nie próbować samodzielnego demontażu urządzenia. Zawsze skontaktować się z Centrum serwisowym.

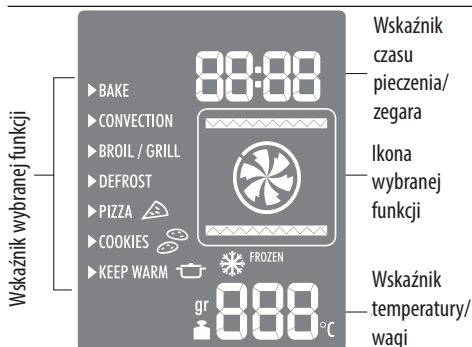


Niniejszy produkt jest zgodny z Rozporządzeniem (WE) Nr 1935/2004 dotyczącym materiałów i przedmiotów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

## OPIS URZĄDZENIA

- A Górna grzałka
- B Oświetlenie wewnętrzne
- C Szklane drzwiczki
- D Kratki
- E Blacha
- F Wyświetlacz
- G Pokrętko zegara ☺
- H Przycisk uruchamiania START
- I Czerwona kontrolka funkcjonowania
- L Przycisk kontroli temperatury wewnętrznej 🌡️
- M Pokrętko regulacji temperatura/wagi 📏/🍷
- N Przycisk włączania/stand-by ⏻
- O Pokrętko przełącznika funkcji FUNCTION
- P Dolna grzałka
- Q Talerz na pizzę
- R Tacka na okruchy
- S Grzałka wentylacji (niewidoczna)

## DISPLAY



## DANE TECHNICZNE

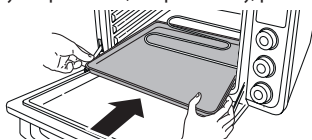
Napięcie: 220-240 V ~ 50/60Hz  
Pobrana moc: 2000 W  
Wymiary Dł.xWys.xGł.: 490x445x300  
Ciężar: 11,586 kg

## INSTALACJA I PIERWSZE UŻYCIĘ

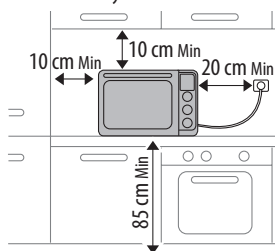
- Przed przystąpieniem do pierwszego użycia należy wyjąć wszystkie papierowe elementy znajdujące się wewnątrz piekarnika takie, jak papierowe zabezpieczenia, instrukcję obsługi, plastikowe torebki, itp.
- Sprawdzić, czy podczas transportu urządzenie nie uległo uszkodzeniu.
- Ustawić urządzenie na stabilnym i równym podłożu. Zdjąć każdy przedmiot znajdujący się na urządzeniu. Nie używać na powierzchniach, które mogą ulec uszkodzeniu

na skutek wysokiej temperatury.

- Przed pierwszym użyciem dokładnie umyć wszystkie akcesoria, ręcznie lub w zmywarce do naczyń. Tackę na okruchy należy myć wyłącznie ręcznie. Tackę na okruchy należy włożyć do piekarnika, na spód komory, pod dolną grzałkę.



- Urządzenie musi być ustawione w odległości przynajmniej 20 cm od gniazdka elektrycznego, do którego będzie podłączone. Przed uruchomieniem urządzenia, oddalić go na 10 cm od ściany i jakiegokolwiek przedmiotu, znajdującego się na blacie roboczym.



- Przed pierwszym użyciem, włączyć na przynajmniej 30 minut pusty piekarnik z funkcją CONVECTION (pieczenie z termoobiegiem) z maksymalną temperaturą, aby usunąć zapach nowości i ewentualny dym wydzielający się z umieszczonych na grzałkach przed transportem substancji zabezpieczających. Należy wywietrzyć pomieszczenie.

## REGULACJA ZEGARA

Przy pierwszym podłączeniu do gniazdka prądu lub po przerwaniu zasilania elektrycznego, następuje emisja sygnału dźwiękowego i na wyświetlaczu pojawiają się cztery linie ("-- : --"). Po 5 sekundach wyświetlacz wyłącza się, ponieważ nie jest ustawiona godzina dnia i urządzenie przechodzi do stanu stand-by. Aby ustawić zegar, należy:

Wcisnąć przycisk uruchamiania START (H) przez przynajmniej 3 sekundy (rys. 2). Godzina zacznie migać (00:00).

Ustawić godzinę przekręcając pokrętko ☺ regulatora czasowego (G) (13:00). Wcisnąć przycisk uruchamiania START (H).

Zaczną migać minuty (13:00).

Ustawić minuty przekręcając pokrętko ☺ regulatora czasowego (G) (13:25).

Wcisnąć przycisk uruchamiania START (H).

Zostanie wyświetlona ustawiona godzina (13:25).

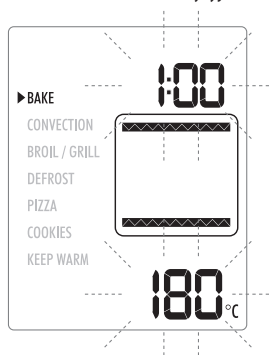
Jeżeli zeche się później zmienić godzinę, należy powtórzyć opisaną wyżej procedurę. Urządzenie musi być ustawione w trybie stand-by, aby zmienić godzinę.



## FUNKCJA BAKE (PIECZENIE TRADYCYJNE)

Taka funkcja idealnie nadaje się do pieczenia lasagne, cannelloni, i ogólnie tart....

- Wcisnąć przycisk włączania/stand-by (N).  
Piekarnik włączy się.  
Gdy piekarnik jest włączony i żaden pokrętło nie zostanie przekręcone lub żaden przycisk nie zostanie wciśnięty, po 2 minutach wyłączy się i przejdzie do trybu stand-by.
- Automatycznie wybrana funkcja, która pojawia się na wyświetlaczu to BAKE (Pieczenie tradycyjne).

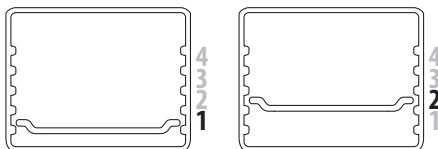


Migają wartości możliwe do zmiany, czas pieczenia i temperatura. Jeżeli takie wartości nie zostaną ustawione, na wyświetlaczu pojawi się 1:00 h i 180°C.

- Przekręcić pokrętło regulacji temperatury/wagi (M), w celu ustawienia temperatury (od minimalnie 80°C do maksymalnie 220°C).
- Przekręcić pokrętło regulatora czasowego (G), aby ustawić czas pieczenia (od minimalnie 0:01 minuty do maksymalnie 2:00 godzin).
- Wcisnąć przycisk uruchamiania START (H), aby rozpocząć etap nagrzewania.

Włączy się czerwona kontrolka funkcjonowania (I) znajdująca się wokół przycisku uruchamiania START (H) i na wyświetlaczu pojawi się napis "PRE - HEAT".

- Gdy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę, nastąpi emisja sygnału dźwiękowego.  
Ustawiony wcześniej czas pieczenia zacznie się zmniejszać.
- Otworzyć drzwiczki piekarnika i włożyć produkt do pieczenia na kratkę (D) lub do blachy (E) na pozycję 1 lub 2.



- Zamknąć drzwiczki.
- Po upływie czasu pieczenia, na wyświetlaczu pojawi się napis „END” i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.
- Aby wyresetować piekarnik, podczas funkcjonowania lub po zakończeniu pieczenia, gdy na wyświetlaczu pojawi się napis „END”, wcisnąć przez 2 sekundy przycisk włączania/stand-by (N).
- Otworzyć drzwiczki piekarnika i wyjąć potrawę używając rękawic kuchennych.

Gdy jest aktywna funkcja BAKE (pieczenie tradycyjne), można ją zmienić na CONVECTION (pieczenie z termoobiegiem) lub BROIL/GRILL, bez przerywania pieczenia. Wystarczy przekręcić pokrętło przełącznika funkcji FUNCTION (O), aby wybrać żądaną funkcję. Wartości czasu pieczenia i temperatury będą takie same jak ustawione wcześniej. W funkcji BROIL/GRILL temperatura jest ustawiana automatycznie.

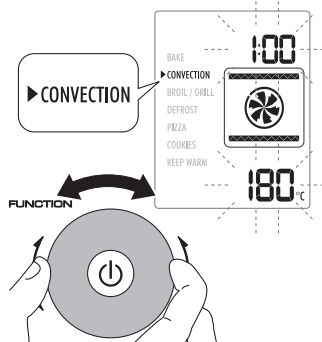
PRODUKTY	WAGA	POZYCJA KRATEK/BLACHY	TEMPERATURA	CZAS (w minutach)
cannelloni	1000 g	kratka na poz. 1	180 °C	35-40
ryby	1000 g	blacha na poz. 2	200 °C	30-35
pomidory zapiekane	1000 g	blacha na poz. 2	200 °C	25-30
biskopt	700 g	kratka na poz. 1	170 °C	25-30
babka	750 g	kratka na poz. 1	180 °C	30-35
krucho ciasto z marmoladą	1000 g	blacha na poz. 2	180 °C	30-35
plumcake	900 g	kratka na poz. 1	150 °C	85-90
muffiny	12 szt.	blacha na poz. 2	170 °C	20-25



## FUNKCJA CONVECTION (PIECZENIE Z TERMOOBIEGIEM)

Ta funkcja jest idealna do pieczenia tart, drobiu, ziemniaków ciast z ciasta francuskiego....

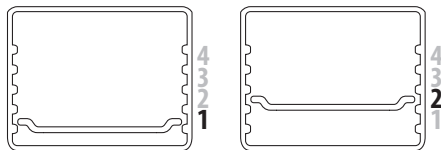
- Wcisnąć przycisk włączania/stand-by (N). Piekarnik włączy się. Gdy piekarnik jest włączony i żadne pokrętło nie zostanie przekręcone lub żaden przycisk nie zostanie wciśnięty, po 2 minutach wyłączy się i przejdzie do trybu stand-by.
- Automatycznie wybrana funkcja, która pojawia się na wyświetlaczu to BAKE (Pieczenie tradycyjne).
- Przekręcić pokrętło przełącznika funkcji FUNCTION (O), aby wybrać tryb CONVECTION. Migają możliwe do zmiany wartości: temperatura i czas pieczenia. Jeżeli takie wartości nie zostaną ustawione, na wyświetlaczu pojawi się 1:00 h i 180°C.



- Przekręcić pokrętło regulacji temperatury/wagi (M), w celu ustawienia temperatury (od minimalnie 80°C do maksymalnie 220°C).
- Przekręcić pokrętło regulatora czasowego (G), aby ustawić czas pieczenia (od minimalnie 0:01 minuty do maksymalnie 2:00 godzin).

malnie 2:00 godzin).

- Wcisnąć przycisk uruchamiania START (H), aby rozpocząć etap nagrzewania. Włączy się czerwona kontrolka funkcjonowania (I) znajdująca się wokół przycisku uruchamiania START (H) i na wyświetlaczu pojawi się napis "PRE - HEAT".
- Gdy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę, nastąpi emisja sygnału dźwiękowego. Ustawiony wcześniej czas pieczenia zacznie się zmniejszać.
- Otworzyć drzwiczki piekarnika i włożyć produkt do pieczenia na kratkę (D) lub do blachy (E) na pozycję 1 lub 2.



- Zamknąć drzwiczki.
- Po upływie czasu pieczenia, na wyświetlaczu pojawi się napis „END” i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.
- Aby wyresetować piekarnik, podczas funkcjonowania lub po zakończeniu pieczenia, gdy na wyświetlaczu pojawi się napis „END”, wcisnąć przez 2 sekundy przycisk włączania/stand-by (N).
- Otworzyć drzwiczki piekarnika i wyjąć potrawę używając rękawic kuchennych.

Gdy jest aktywna funkcja CONVECTION (pieczenie z termoobiegiem), można ją zmienić na BAKE (pieczenie tradycyjne m) lub BROIL/GRILL, bez przerywania pieczenia.

Wystarczy przekręcić pokrętło przełącznika funkcji FUNCTION (O), aby wybrać żądaną funkcję.

Wartości czasu pieczenia i temperatury będą takie same jak ustawione wcześniej. W funkcji BROIL/GRILL temperatura jest ustawiana automatycznie.

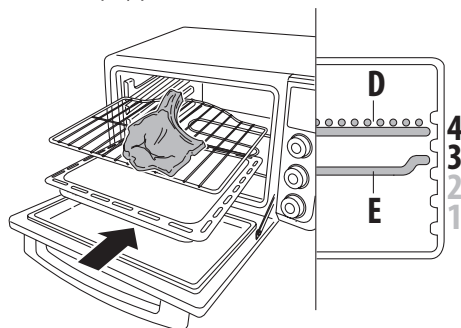
PRODUKTY	WAGA	POZYCJA KRATEK/BLACHY	TEMPERATURA	CZAS (w minutach)
chleb	500 g	blacha na poz. 2	170 °C	35-40
tarta	700 g	kratka na poz. 1	180 °C	30-35
kurczak w całości	2500 g	blacha na poz. 1	180 °C	90-100
kurczak w kawałkach	1500 g	blacha na poz. 1	180 °C	40-45
szaszłyki	1000 g	blacha na poz. 2	170 °C	55-60
pieczeń	1000 g	blacha na poz. 1	180 °C	75-80
frytki	1000 g	blacha na poz. 2	190 °C	55-60
świeże ziemniaki	1000 g	blacha na poz. 2	190 °C	50-55
mrożone rogaliki	6 szt.	blacha na poz. 2	160 °C	25-30



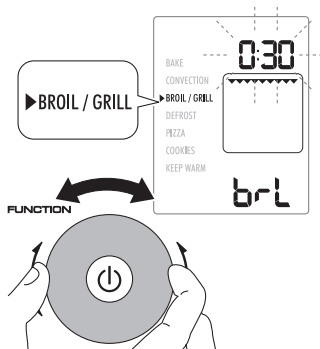
## FUNKCJA BROIL/GRILL (PIECZENIE NA GRILLU)

Ta funkcja jest idealna do pieczenia kotletów, kielbasy i żeberek lub do zapiekania...

- Funkcja nie wymaga nagrzewania.
  - Umieścić produkt na kratce (D) i włożyć ją do piekarnika razem z blachą (E).
- Blacha (E) i kratka (D) muszą być umieszczone jak na rysunku (pozycja 3 i 4).



- Zamknąć drzwiczki.
- Wcisnąć przycisk włączania/stand-by (N). Piekarnik włączy się. Gdy piekarnik jest włączony i żadne pokrętko nie zostanie przekręcone lub żaden przycisk nie zostanie wciśnięty, po 2 minutach wyłączy się i przejdzie do trybu stand-by.
- Automatycznie wybrana funkcja, która pojawia się na wyświetlaczu to BAKE (Pieczenie tradycyjne).
- Przekręcić pokrętko przełącznika funkcji FUNCTION (O), aby wybrać tryb BROIL/GRILL; na wyświetlaczu pojawi się napis „BRL” i migająca wartość możliwa do zmiany przedstawiająca czas pieczenia. Jeżeli taka wartość nie zostanie ustawiona, na wyświetlaczu pojawi się czas 00:30 minut.



- W tej funkcji temperatura jest ustawiana automatycznie.
- Przekręcić pokrętko regulatora czasowego (G), aby ustawić czas pieczenia (od minimalnie 0:01 minuty do maksymalnie 2:00 godzin).
- Wcisnąć przycisk uruchamiania START (H), aby rozpocząć pieczenie. Włączy się czerwona kontrolka funkcjonowania (I) znajdująca się wokół przycisku uruchamiania START (H).
- Po upływie około połowy czasu pieczenia przekręcić potrawę.
- Po upływie czasu pieczenia, na wyświetlaczu pojawi się napis „END” i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.
- Aby wyresetować piekarnik, podczas funkcjonowania lub po zakończeniu pieczenia, gdy na wyświetlaczu pojawi się napis „END”, wcisnąć przez 2 sekundy przycisk włączania/stand-by (N).
- Otworzyć drzwiczki piekarnika i wyjąć potrawę używając rękawic kuchennych.

Gdy jest aktywna funkcja BROIL/GRILL, można ją zmienić na BAKE (pieczenie tradycyjne m) lub CONVECTION (PIECZENIE Z TERMOOBIEGIEM), bez przerywania pieczenia.

Wystarczy przekręcić pokrętko przełącznika funkcji FUNCTION (O), aby wybrać żadaną funkcję.

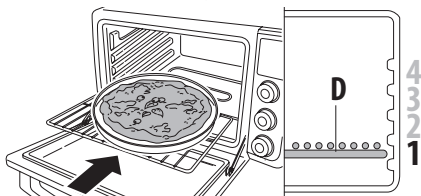
Wartości czasu pieczenia będzie taka sama jak ustawione wcześniej, natomiast temperatura zostanie ustawiona automatycznie (180 °C).

PRODUKTY	WAGA	POZYCJA KRATEK/BLACHY	TEMPERATURA	CZAS (w minutach)
kotlety	3 szt.	kratka na poz. 4 blacha na poz. 3	auto	25-30
kielbasa	400 g	kratka na poz. 4 blacha na poz. 3	auto	20-25
żeberka jagnięce	4 szt.	kratka na poz. 4 blacha na poz. 3	auto	15-20

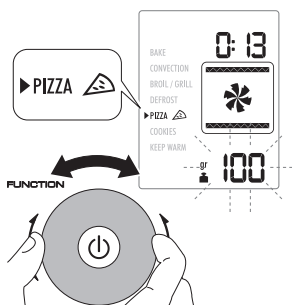
## FUNKCJA PIZZY

*Ta funkcja jest idealna do pieczenia świeżej lub mrożonej pizzy...*

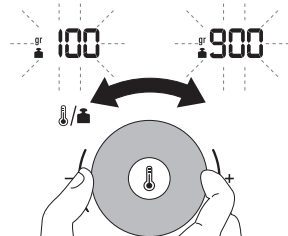
- Jest funkcją automatyczną, która zawiera ustawione programy.
- W funkcji PIZZA, czas pieczenia i temperatura są ustawione automatycznie. mimo to, przy końcu pieczenia można dodać kilka minut, jeżeli jest to konieczne.
- Umieścić pizzę na talerzu na pizzę (Q), włożyć na kratkę (D) i wsunąć do pieca, na pozycję 1.



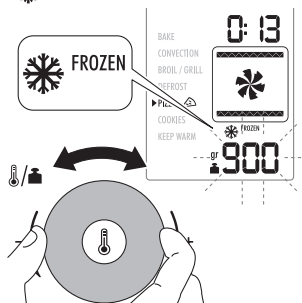
- Zamknąć drzwiczki.
- Wcisnąć przycisk włączania/stand-by (N). Piekarnik włączy się. Gdy piekarnik jest włączony i żaden pokrętko nie zostanie przekręcone lub żaden przycisk nie zostanie wciśnięty, po 2 minutach wyłączy się i przejdzie do trybu stand-by. Automatycznie wybrana funkcja, która pojawia się na wyświetlaczu to BAKE (Pieczenie tradycyjne).
- Przekręcić pokrętko przełącznika funkcji FUNCTION (O), aby wybrać tryb PIZZA. Miga możliwa do zmiany wartości wagi pizzy.



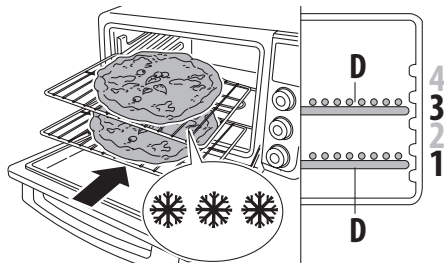
- Przekręcić pokrętko regulacji temperatury/wagi (M), w celu ustawienia wagi pizzy (od minimalnie 100 g do maksymalnie 900 g)



i wybrania rodzaju pizzy do pieczenia: „świeża” lub „mrożona” (❄️ FROZEN).



- Wcisnąć przycisk uruchamiania START (H), aby rozpocząć pieczenie. Włączy się czerwona kontrolka funkcjonowania (I) znajdująca się wokół przycisku uruchamiania START (H).
- Podczas pieczenia „świeżej” pizzy, sygnał dźwiękowy powiadamia, że można otworzyć drzwiczki w celu dodania mozzarelli.
- Natomiast, taki sygnał nie włącza się podczas pieczenia pizzy „mrożonej” (❄️ FROZEN).
- Zamknąć drzwiczki i poczekać na zakończenie pieczenia.
- można jednocześnie upiec dwie pizze „mrożone” (❄️ FROZEN), umieszczając je bezpośrednio na dwóch kratkach (D) jak wskazano na rysunku (pozycja 1 i 3).



W połowie pieczenia należy zamienić pozycję dwóch kratki.

- Po upływie czasu pieczenia, na wyświetlaczu miga napis „00:00” i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. można dodać maksymalnie 10 minut, jeżeli jest to konieczne. Jeżeli w ciągu 5 minut nie zostanie ustawiony dodatkowy czas, piekarnik wyresetuje się automatycznie. Jeżeli ustawi się dodatkowy czas, po jego upływie pojawi się napis „END”.
- Aby wyresetować piekarnik, podczas funkcjonowania lub po zakończeniu pieczenia. wcisnąć przez 2 sekundy przycisk włączania/stand-by (N).
- Otworzyć drzwiczki piekarnika i wyjąć pizzę lub dwie pizze używając rękawic kuchennych.



## FUNKCJA COOKIES (CIASTKA)

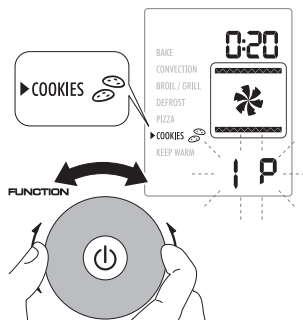
Ta funkcja jest idealna do pieczenia pysznych ciasteczek...

- Jest funkcją automatyczną, która zawiera ustawione programy.
- W tej funkcji czas pieczenia i temperatura są ustawione automatycznie.
- Mimo to można zmienić czas pieczenia przekręcając pokrętkę regulatora czasowego ☺ (G).
- Wcisnąć przycisk włączania/stand-by ⏻ (N).

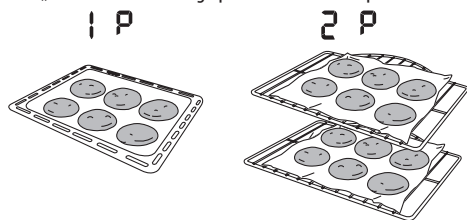
Piekarnik włączy się. Gdy piekarnik jest włączony i żaden pokrętko nie zostanie przekręcone lub żaden przycisk nie zostanie wciśnięty, po 2 minutach wyłączy się i przejdzie do trybu stand-by.

Automatycznie wybrana funkcja, która pojawia się na wyświetlaczu to BAKE (Pieczenie tradycyjne).

- Przekręcić pokrętkę wyboru funkcji FUNCTION (O) w celu wybrania trybu COOKIES; na wyświetlaczu pojawi się migający napis „1P”.



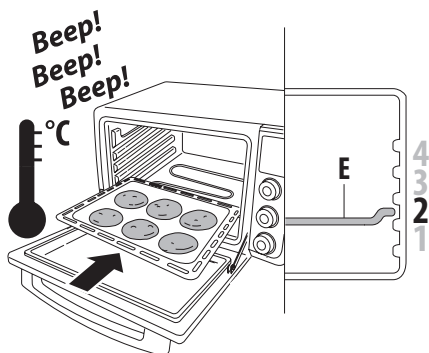
- Przekręcić pokrętkę regulatora temperatury/wagi 🌡️/📦 (M), aby wybrać ilość ciastek, które chce się upiec: „1P” do pieczenia ciastek umieszczonych na jednym poziomie lub „2P” do równoczesnego pieczenia na dwóch poziomach.



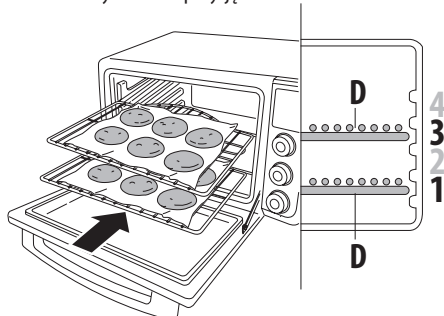
- Wcisnąć przycisk uruchamiania START (H), aby rozpocząć etap nagrzewania. Włączy się czerwona kontrolka funkcjonowania (I) znajdująca się wokół przycisku uruchamiania START (H) i na wyświetlaczu pojawi się napis “PRE - HEAT”.
- Gdy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę, nastąpi emisja sygnału dźwiękowego. Miga ustawiony czas piecze-

nia i czerwona kontrolka (I).

- Otworzyć drzwiczki, umieścić ciastka na blasze (E) (w przypadku pieczenia ciastek na jednym poziomie) i włożyć do piekarnika na pozycję 2.



- Można piec ciastka na dwóch poziomach równocześnie, umieszczając je na papierze do pieczenia bezpośrednio na dwóch kratkach (D) i wkładając wszystko na pozycje 1 i 3. W połowie pieczenia, zacznie migać czerwona kontrolka funkcjonowania (I) i włączy się sygnał dźwiękowy ostrzegający, że należy zamienić pozycję dwóch kratki.



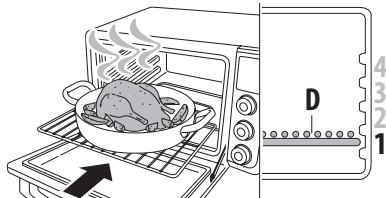
- Zamknąć drzwiczki.
- Wcisnąć przycisk uruchamiania START (H), aby kontynuować pieczenie.
- Po upływie czasu pieczenia, na wyświetlaczu pojawi się napis „00:00” i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. można dodać maksymalnie 10 minut, jeżeli jest to konieczne. Jeżeli w ciągu 5 minut nie zostanie ustawiony dodatkowy czas, piekarnik wyresetuje się automatycznie. Jeżeli ustawi się dodatkowy czas, po jego upływie pojawi się napis „END”.
- Aby wyresetować piekarnik, podczas funkcjonowania lub po zakończeniu pieczenia, wcisnąć przez 2 sekundy przycisk włączania/stand-by ⏻ (N).
- Otworzyć drzwiczki piekarnika i wyjąć blachę (E) lub dwie blachy (D) używając rękawic kuchennych.



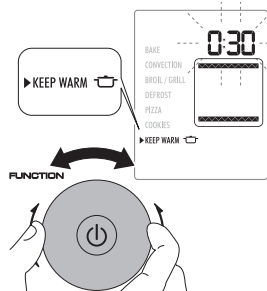


## KEEP WARM (UTRZYMYWANIE TEMPERATURY)

- Umieścić upieczoną wcześniej potrawę na kratce (D) lub na blasze (E) i włożyć do piekarnika na pozycję 1.



- Zamknąć drzwiczki.
- Wcisnąć przycisk włączania/stand-by (N). Piekarnik włączy się. Gdy piekarnik jest włączony i żaden pokrętko nie zostanie przekręcone lub żaden przycisk nie zostanie wciśnięty, po 2 minutach wyłączy się i przejdzie do trybu stand-by. Automatycznie wybrana funkcja, która pojawia się na wyświetlaczu to BAKE (Pieczenie tradycyjne).
- Przekręcić pokrętko przełącznika funkcji FUNCTION (O), aby wybrać tryb KEEP WARM. Miga możliwa do zmiany wartość czasu utrzymywania temperatury.



- Przekręcić pokrętko regulatora czasowego (G), aby ustawić czas utrzymywania temperatury (od minimalnie 0:01 minuty do maksymalnie 06:00 godzin).
- W tej funkcji temperatura jest ustawiana automatycznie.
- Wcisnąć przycisk uruchamiania START (H), aby rozpocząć cykl utrzymywania temperatury potrawy. Włączy się czerwona kontrolka funkcjonowania (I) znajdująca się wokół przycisku uruchamiania START (H).
- Po upływie czasu utrzymywania temperatury, na wyświetlaczu pojawi się napis „END” i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.
- Aby wyresetować piekarnik, podczas funkcjonowania lub po zakończeniu czasu utrzymywania temperatury, gdy na wyświetlaczu pojawi się napis „END”, wcisnąć przez 2 sekundy przycisk włączania/stand-by (N).
- Otworzyć drzwiczki piekarnika i wyjąć potrawę używając rękawic kuchennych.

## Slow cooker

Dzięki określonej niskiej temperaturze, funkcji KEEP WARM można również używać jako funkcji „slow cooker” (długie pieczenie z niską temperaturą). W tej funkcji czas pieczenia można ustawić do 6 godzin.

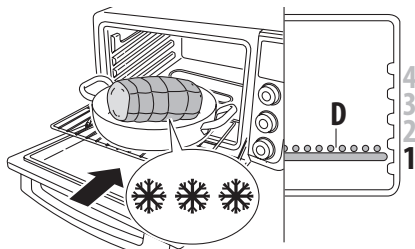


## FUNKCJA DEFROST (ROZMRAŻANIE)

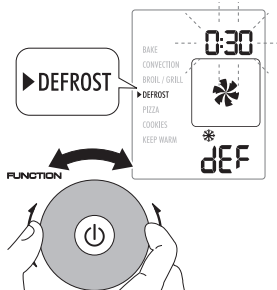
Ta funkcja jest idealna do rozmrażania produktów...

Przed jej użyciem, należy się upewnić, że piekarnik jest zimny.

- Umieścić produkt do rozmrożenia na kratce (D) lub na blasze (E) i włożyć do piekarnika na pozycję 1.



- Zamknąć drzwiczki.
- Wcisnąć przycisk włączania/stand-by (N). Piekarnik włączy się. Gdy piekarnik jest włączony i żaden pokrętko nie zostanie przekręcone lub żaden przycisk nie zostanie wciśnięty, po 2 minutach wyłączy się i przejdzie do trybu stand-by.
- Automatycznie wybrana funkcja, która pojawia się na wyświetlaczu to BAKE (Pieczenie tradycyjne).
- Przekręcić pokrętko przełącznika funkcji FUNCTION (O), aby wybrać tryb DEFROST; na wyświetlaczu pojawi się napis „\* DEF” i migająca wartość możliwa do zmiany przedstawiająca czas pieczenia. Jeżeli taka wartość nie zostanie ustawiona, na wyświetlaczu pojawi się czas 00:30.



- Przekręcić pokrętko regulatora czasowego (G), aby ustawić czas rozmrażania (od minimalnie 0:01 minuty do maksymalnie 2:00 godzin).
- Wcisnąć przycisk uruchamiania START (H), aby rozpocząć

cykl rozmrażania.

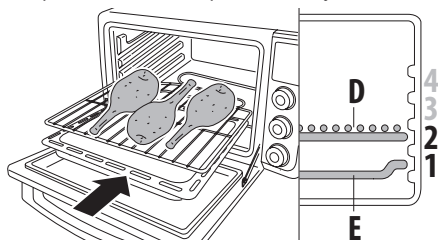
Włączy się czerwona kontrolka funkcjonowania (I) znajdująca się wokół przycisku uruchamiania START (H).

- Po upływie czasu rozmrażania, na wyświetlaczu pojawi się napis „END” i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.
- Aby wyresetować piekarnik, podczas funkcjonowania lub po zakończeniu rozmrażania, gdy na wyświetlaczu pojawi się napis „END”, wcisnąć przez 2 sekundy przycisk włączania/stand-by (N).
- Otworzyć drzwiczki piekarnika i wyjąć potrawę.

## PORADY ZDROWEJ KUCHNI

Podczas pieczenia produktów o dużej zawartości tłuszczu, w funkcjach BAKE i CONVECTION, zaleca się ich umieszczenie bezpośrednio na kratce wkładając ją na pozycję 2 a blachę na pozycję 1.

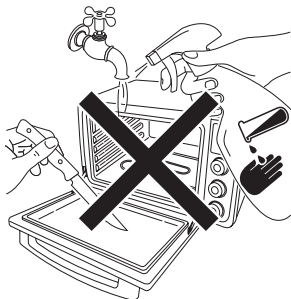
W ten sposób nadmiar tłuszczu opadnie na blachę.



## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

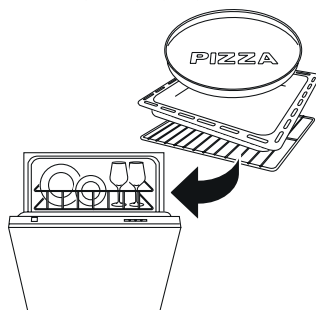
Częste czyszczenie zapobiega wytwarzaniu się podczas pieczenia oparów i nieprzyjemnych zapachów. Nie pozwól na gromadzenie się tłuszczu w urządzeniu.

- Przed jakąkolwiek czynnością konserwacyjną lub czyszczeniem wyjąć wtyczkę i poczekać, aż piekarnik wystygnie.
- Wyczyścić drzwiczki, wewnętrzne ścianki i zewnętrzne powierzchnie piekarnika roztworem wody z neutralnym detergencem i dobrze wytrzeć.
- Do czyszczenia nie używać ściernych, kwaśnych lub agresywnych detergentów, łatwopalnych płynów, druczianych szczotek lub metalowych ostrych narzędzi. Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie; nie myć pod strumieniem wody.

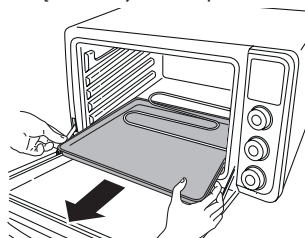


Uważać, aby woda lub płynne mydło nie przedostało się do otworów znajdujących się w górnej części piekarnika.

- Akcesoria można myć ręcznie lub w zmywarce do naczyń. Takę na okruszki należy myć wyłącznie ręcznie.



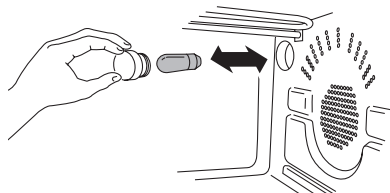
- Wyjąć tackę na okruszki (R) z dna piekarnika.



Ręcznie umyć. Jeżeli trudno usunąć brud, wypłukać tackę w wodzie z mydłem i, jeżeli konieczne wyczyścić używając w delikatny sposób gąbki; uważać, aby jej nie porysować.

- Podczas funkcjonowania piekarnika, wewnętrzne oświetlenie (B) jest zawsze włączone.

Aby wymienić żarówkę należy postępować w następujący sposób: wyjąć wtyczkę z gniazdka prądu, odkręcić szklaną pokrywę i wymienić żarówkę na nową tego samego rodzaju (wytrzymałą na wysokie temperatury), następnie dokręcić pokrywę. (rodzaj żarówki: E14, 15W, 300 °C).








## UTYLIZACJA



Urządzenie nie może być składowane z odpadami domowymi, lecz oddane do oficjalnego ośrodka segregacji odpadów.

## NIEPRAWIDŁOWOŚCI FUNKCJONOWANIA

KOMUNIKATY BŁĘDÓW POJAWIAJĄCE SIĘ NA WYŚWIETLACZU	OPIS	MOŻLIWY PROBLEM	ROZWIĄZANIE
E0:11 Err	Nieprawidłowe funkcjonowanie sondy temperatury	Elektroniczny system kontrolny wykrył nieprawidłowość sondy temperatury	Zapisać numer błędu. Wyresetować system kontrolny wciskając przez 2 sekundy przycisk włączania/stand-by  (N) i wyjąć wtyczkę z gniazdka prądu. Sonda temperatury może być uszkodzona. Skontaktować się z autoryzowanym serwisem obsługi firmy De'Longhi podając numer błędu.
E0:12 Err	Nieprawidłowe funkcjonowanie sondy temperatury	Elektroniczny system kontrolny wykrył nieprawidłowość sondy temperatury	Zapisać numer błędu. Wyresetować system kontrolny wciskając przez 2 sekundy przycisk włączania/stand-by  (N) i wyjąć wtyczkę z gniazdka prądu. Sonda temperatury może być uszkodzona. Skontaktować się z autoryzowanym serwisem obsługi firmy De'Longhi podając numer błędu.
E0:21 Err	Ustawiona temperatura nie została osiągnięta: Piekarnik nie osiągnął ustawionej temperatury w racjonalnie przewidywalnym czasie	Elektroniczny system kontrolny wykrył zbyt długi okres osiągania ustawionej temperatura w komorze piekarnika	Zapisać numer błędu. Wyresetować system kontrolny wciskając przez 2 sekundy przycisk włączania/stand-by  (N) i wyjąć wtyczkę z gniazdka prądu. Przede wszystkim, należy sprawdzić, czy drzwiczki zostały dobrze zamknięte. Jeżeli podczas funkcjonowania drzwiczki pozostają otwarte, piekarnik nie osiągnie ustawionej temperatury. Jeżeli natomiast drzwiczki są zamknięte oznacza to, że mogą być uszkodzone grzałki. Skontaktować się z autoryzowanym serwisem obsługi firmy De'Longhi podając numer błędu.
E0:22 Err	Nadmierna temperatura: Piekarnik osiągnął zbyt wysoką temperaturę	Elektroniczny system kontrolny wykrył zbyt wysoką temperaturę w komorze piekarnika	Zapisać numer błędu. Wyresetować system kontrolny wciskając przez 2 sekundy przycisk włączania/stand-by  (N) i wyjąć wtyczkę z gniazdka prądu. Elektroniczny system kontrolny piekarnika może być uszkodzony. Skontaktować się z autoryzowanym serwisem obsługi firmy De'Longhi podając numer błędu.
E0:27 Err	Nieprzewidziane nagrzewanie: Sonda temperatury wykryła wzrost temperatury nawet, jeżeli grzałki były wyłączone	Elektroniczny system kontrolny wykrył Nieoczekiwane nagrzewanie w komorze, gdy grzałki były wyłączone	Zapisać numer błędu. Wyresetować system kontrolny wciskając przez 2 sekundy przycisk włączania/stand-by  (N) i wyjąć wtyczkę z gniazdka prądu. Taki błąd może się pojawić po uaktywnieniu funkcji DEFROST, gdy piekarnik był jeszcze gorący po uprzednim zastosowaniu. Przed uaktywnieniem funkcji DEFROST upewnić się, że piekarnik jest zimny. Jeżeli funkcja DEFROST nie była użyta, oznacza to, że może być uszkodzony elektroniczny system kontroli. Skontaktować się z autoryzowanym serwisem obsługi firmy De'Longhi podając numer błędu.

<b>MOŻLIWY PROBLEM</b>	<b>ROZWIĄZANIE</b>
Piekarnik włącza się	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sprawdzić, czy wtyczka jest dobrze włożona do gniazdka prądu</li> <li>- Włożyć wtyczkę do innego gniazdka</li> <li>- Sprawdzić, czy wyłącznik obwodu elektrycznego prawidłowo funkcjonuje</li> </ul> <p>Jeżeli nie pomoże to w rozwiązaniu problemu, prawdopodobnie nastąpiła nieprawidłowość funkcjonowania. Skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym Dè Longhi .</p>
Wyłączyło się podświetlenie wyświetlacza	<p>Po dłuższym okresie niefunkcjonowania, jeżeli nie ustawiono godziny funkcjonowania, elektroniczny system kontrolny piekarnika ustawił się w stanie stand-by,. Jeżeli godzina dnia jest ustawiona, podświetlenie wyświetlacza jest zawsze włączone.</p>
Godzina dnia zniknęła	<p>Jeżeli ustawiona wcześniej godzina dnia zniknęła, oznacza to, że nastąpiło przerwanie zasilania energią elektryczną trwające dłużej niż 5 sekund. Elektroniczny system kontrolny wyresetował się. Ponownie ustawić godzinę.</p>
Oświetlenie piekarnika jest wyłączone podczas jego funkcjonowania	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Żarówka piekarnika jest spalona. Wymienić ją.</li> <li>- Żarówka piekarnika jest nieprawidłowo dokręcona. Sprawdzić, czy żarówka jest prawidłowo dokręcona.</li> </ul> <p>Jeżeli nie pomoże to w rozwiązaniu problemu, prawdopodobnie nastąpiła nieprawidłowość funkcjonowania elektronicznego systemu kontrolnego oświetlenia. Skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym Dè Longhi .</p>
Pieczenie pizzy nie jest równomierne	<p>Czasami, w przypadku bardzo dużej pizzy lub takiej ze szczególnymi składnikami lub ciastem mogą się pojawić trudności w równomiernym upieczeniu. Zalecamy jej obrócenie podczas pieczenia w celu uzyskania równomiernego rezultatu.</p>
Z otworów drzwiczek wydobywa się para	<p>Jest to normalne zjawisko. Piekarnik posiada otwory wentylacyjne umożliwiające wydalenie nadmiaru wilgoci powstającej w przypadku szczególnie bogatych w wodę produktów.</p>
Na wewnętrznej powierzchni szybki drzwiczek pojawiają się krople wody	<p>Jest to normalne zjawisko. Kondensat wytwarzany przez szczególnie wilgotne produkty spływa po wewnętrznej powierzchni szybki i jest gromadzony na specjalnej prowadnicy w dolnej części drzwiczek.</p>

## PRZEPISY

---

### ŚWIEŻA PIZZA

---

<b>Składniki:</b>	<b>Ilość:</b>
woda	200 g
świeże drożdże	7 g
biała mąka W330 (lub mąka typu 0 manitoba)	210 g
semolina z pszenicy durum	50 g
oliwa z oliwek	15 g
sól kuchenna	6 g
ser mozzarella	100 g
przecier pomidorowy	
sól	do smaku
oregano	do smaku

1. Przygotować ciasto na pizzę; rozpuścić w misce robota kuchennego drożdże z wodą, wsypać mąkę i mieszać przez około 7-8 minut, od czasu do czasu oddzielając ciasto od haka przy pomocy łopatk.
2. Dodawać po odrobinie soli i na koniec powoli wlać olej. Gdy olej zostanie całkowicie wchłonięty, nasmarować deskę do wyrabiania i przełożyć na nią ciasto formując kulkę.
3. Przełożyć ciasto do dużej, lekko natłuszczonej miski, przykryć folią lub czystą szmatką i odstawić w ciepłe miejsce z dala od przeciągów.
4. Poczekać, aż ciasto dwukrotnie zwiększy swoją objętość (około 1,5 h) i uformować pizzę. Przełożyć ciasto na lekko oprószoną mąką deskę do wyrabiania i rozciągnąć rękami; dobrze naoliwić talerz na pizzę znajdujący się w wyposażeniu piekarnika, położyć na nim pizzę i posmarować przecierem pomidorowym, dodać odrobinę soli i oregano.
5. Włożyć talerz z pizzą do piekarnika na kratkę znajdującą się na prowadnicy 1. Ustawić funkcję PIZZA, wagę 800 g wcisnąć przycisk uruchamiania START (H).
6. 6 minut przed zakończeniem pieczenia, piekarnik wyemituje sygnał dźwiękowy; położyć na pizzę pokrojoną w kostkę mozzarellę i kontynuować pieczenie.
7. Podawać po zakończeniu pieczenia.

### LASAGNE PO BOLOŃSKU

---

<b>Składniki:</b>	<b>Ilość:</b>
świeży makaron na lasagne	10 plastrów
sos beszamelowy	1 l
sos ragu	500 g
ser grana	100 g

1. Po pierwsze należy przygotować sos ragu i beszamelowy.

2. Ułożyć lasagne: użyć prostokątnego naczynia żaroodpornego o wymiarach 30x20 cm. Wlać odrobinę sosu beszamelowego na dno i równomiernie rozprowadzić na całej powierzchni, ułożyć lasagne i ponownie cienką warstwę sosu beszamelowego.
3. Wlać sos ragu i posypać serem grana pokrywając całą powierzchnię. Następnie kontynuować układając na zmianę warstwy; zakończyć warstwą sosu ragu posypując dużą ilością sera grana.
4. Ustawić funkcję BAKE, temperaturę 180°C i czas 40 minut; wcisnąć przycisk uruchamiania START (H). Piekarnik rozpocznie etap nagrzewania; po osiągnięciu temperatury na wyświetlaczu pojawi się czas pieczenia. Włożyć blachę na kratkę znajdującą się na prowadnicy 1 i piec przez ustawiony okres czasu.
5. Po zakończeniu pieczenia wyjąć i poczekać aż lekko ostygnie.

### ZRAZY Z KURCZAKA Z SEREM I SZPINAKIEM

---

<b>Składniki:</b>	<b>Ilość:</b>
filet z kurczaka	4
ser w plastrach	2
gotowy szpinak	200 g
oliwa z oliwek	do smaku
sól i pieprz	do smaku
listki szalwii	do smaku
rozmaryn	do smaku

1. Rozłożyć filet i delikatnie roztluc tłuczkiem do mięsa; posolić, oprószyć pieprzem oraz posiekaną mieszanką rozmarynu i szalwii. Umieścić na każdym filecie szpinak i pokrojone w paski plastry sera.
2. Zawinąć filety z kurczaka i wbić wykałaczkę lub zawiązać nitką kuchenną.
3. Umieścić zrazy w blasze pokrytej papierem do pieczenia.
4. Ustawić funkcję CONVECTION, temperaturę 180°C i czas pieczenia 30 minut. Wcisnąć przycisk uruchamiania START (H). Piekarnik rozpocznie etap wstępnego nagrzewania.
5. Po osiągnięciu temperatury na wyświetlaczu pojawi się czas pieczenia. Włożyć blachę na 2 prowadnicę i piec przez ustawiony okres czasu.
6. Pokroić w plastry i podawać.

## PIECZONA GOLONKA Z ZIEMNIAKAMI Z SEZEMEM I CEBULOWYM KREMEM Z IMBIREM

<b>Składniki:</b>	<b>Ilość:</b>
golonka wieprzowa (2 całe szt., przecięte wzdłuż na pół)	1,4 kg
przecier pomidorowy bio	500 g
mieszanka selera naciowego, marchewki i cebuli	do smaku
czosnek	2 szt.
musztarda Dijon	1 łyżka
goździki	6 szt.
szałwia, rozmaryn	do smaku
oliwa z oliwek	3 g
cebula	150 g
świeży imbir	30 g
sól i pieprz	do smaku

1. (Zaleca się) dzień wcześniej zamarynować golonki w musztardzie, 2 łyżkach oliwy, goździkach w proszku, czosnku, ziołach, szklance białego wytrawnego wina, odrobinie soli i pieprzu.
2. Drobnoposiękać mieszankę marchewki, selera naciowego i cebuli, dodać do mięsa i umieścić w blaszce.
3. Włożyć blachę na 1 prowadnicę, zamknąć drzwiczki i ustawić funkcję KEEP WARM na 4 godziny.
4. W tym czasie umyć w ziemniaki w sodzie oczyszczonej, pokroić w kostkę o wielkości 3x3 cm.
5. Obgotować ziemniaki w słonej wodzie aż lekko zmiękną, wyjąć, posolić i popieprzyć, dolać oliwę i sezam.
6. Pokroić w kawałki cebulę i ugotować w 500 g wody, dopóki nie stanie się kremowa. dodać potarty imbir i mąkę ryżową. Całość zmiksować. Doprawić solą. Sos musi być kremowy, w razie konieczności podgrzać do zagęszczenia.
7. Wyjąć golonki z piekarnika, odstawić warzywa i sos z pieczenia. Umieścić w blaszce ziemniaki.
8. Zmiksować z odrobiną oliwy z oliwek odstawione warzywa i sos.
9. Ustawić funkcję CONVECTION, temperaturę 220°C i czas pieczenia 30 minut. Wcisnąć przycisk uruchamiania START (H). Piekarnik rozpocznie etap wstępnego nagrzewania.
10. Po osiągnięciu temperatury na wyświetlaczu pojawi się czas pieczenia. Włożyć blachę na 2 prowadnicę i piec przez ustawiony okres czasu.
11. Gdy golonka będzie opieczona, wyjąć ją z piekarnika i podawać z przygotowanymi sosami.

## DORATY PO ŚRÓDZIEMNOMORSKU

<b>Składniki:</b>	<b>Ilość:</b>
dorata	2
pomidorki koktajlowe	200 g
oliwki taggiasche	100 g
ząbek czosnku	1
tymianek	do smaku
sól	do smaku
pieprz	do smaku
oliwa z oliwek	do smaku

1. Usunąć łuski z ryb; wyczyścić je i wypatroszyć. Wnętrze ryby posypać solą i pieprzem, włożyć ząbek czosnku i dwie gałązki tymianku.
2. Wlać olej do blachy i ułożyć w nim dwie doraty.
3. Pokroić pomidorki na połówki i włożyć do blachy wraz z oliwkami taggiasche; całość posolić.
4. Ustawić funkcję BAKE, temperaturę 200°C i czas pieczenia 35 minut. Wcisnąć przycisk uruchamiania START (H). Piekarnik rozpocznie etap wstępnego nagrzewania.
5. Po osiągnięciu temperatury na wyświetlaczu pojawi się czas pieczenia. Włożyć blachę na 2 prowadnicę i piec przez ustawiony okres czasu.
6. Podawać.

## KRUCHE CIASTO Z MARMOLADĄ

<b>Składniki:</b>	<b>Ilość:</b>
mąka	250 g
cukier	110 g
masło	125 g
jajka	1 całe i 1 żółtko
sól	szczypta
marmolada	200 g

1. Wymieszać za pomocą robota kuchennego wszystkie składniki (z wyjątkiem marmolady); pozostawić około 1/3 ciasta do dekoracji.
2. Rozwałkować resztę ciasta i wyłożyć nim nasmarowaną i posypaną mąką tortownicę z otwieranym klipsem.
3. Wyłożyć marmoladę i pokroić resztę ciasta w paski układając je na wierzchu.
4. Ustawić funkcję BAKE, temperaturę 180°C i czas pieczenia 35 minut. Wcisnąć przycisk uruchamiania START (H). Piekarnik rozpocznie etap wstępnego nagrzewania.
5. Po osiągnięciu temperatury na wyświetlaczu pojawi się czas pieczenia. Umieścić tortownicę nad kratką znajdującą się na prowadnicy 1 i piec przez ustawiony okres czasu.

## BISZKOPT

<b>Składniki:</b>	<b>Ilość:</b>
jajka	6
cukier	190 g
mąka typu 00	150 g
mąka ziemniaczana	75 g
cukier wanilinowy	2 g

1. Ubić jajka z cukrem w misce, aż do uzyskania puszystej masy. Dodać przesianą mąkę, mąkę ziemniaczaną i cukier wanilinowy i wymieszać, aż do uzyskania jednolitej masy, uważając, aby nie opadła.
2. Wysmarować masłem i oprószyć mąką tortownicę o średnicy 26 cm zbiornik, wylać ciasto na środek i równomiernie rozprowadzić.
3. Ustawić funkcję BAKE, temperaturę 170°C i czas pieczenia 30 minut. Wcisnąć przycisk uruchamiania START (H). Piekarnik rozpocznie etap wstępnego nagrzewania.
4. Po osiągnięciu temperatury na wyświetlaczu pojawi się czas pieczenia. Umieścić tortownicę nad kratką znajdującą się na prowadnicy 1 i piec przez ustawiony okres czasu.

## PLUMCAKE

<b>Składniki:</b>	<b>Ilość:</b>
masło	250 g
cukier	250 g
jajka	3 całe i 2 żółtka
mąka	250 g
rodzynki	80 g
rum	1 kieliszek
sól	szczypta

1. Dobrze wyrobić masło (które należy wyjąć z lodówki przynajmniej 2 godziny wcześniej) z cukrem, dopóki masa nie stanie się biała.
2. Pojedynczo dodawać jajka, a następnie powoli wsypywać mąkę i szczyptę soli. Dodać rum i rodzynki (należy je wcześniej namoczyć przez około 30 minut w letniej wodzie). Po odciśnięciu rodzynek, powinno się je oprószyć mąką, aby nie opadły na dno tortownicy podczas pieczenia.
3. Wlać masę do nasmarowanej masłem i oprószonej mąką prostokątnej foremki.
4. Ustawić funkcję BAKE, temperaturę 150°C i czas pieczenia 90 minut. Wcisnąć przycisk uruchamiania START (H). Piekarnik rozpocznie etap wstępnego nagrzewania.
5. Po osiągnięciu temperatury na wyświetlaczu pojawi się czas pieczenia. Umieścić foremkę na plumcake nad kratką znajdującą się na prowadnicy 1 i piec przez ustawiony okres czasu.

## CIASTKA CZEKOLADOWO-ORZECHOWE

<b>Składniki:</b>	<b>Ilość:</b>
obrane orzechy	110 g + 50 g
cukier trzcinowy	50 g
mleko sojowe	50 ml
mąka z ziaren farro	25 g
kakao w proszku	5 g
skrobia kukurydziana	10 g
gorzka czekolada potarta w płatkach	15 g

1. Posiekać w mikserze orzechy z cukrem: powinno się uzyskać bardzo drobny proszek
2. Przesiać do miski mąkę ze skrobią i kakao, następnie dodać zmiksowane orzechy a na koniec czekoladę. Wlać mleko sojowe i energicznie wyrobić masę, dopóki nie stanie się gładka i wystarczająco wilgotna.
3. Włożyć masę do lodówki na przynajmniej 1 godzinę, aby stwardniała co umożliwi jej ręczną obróbkę.
4. Wyrobić masę jak w przypadku kopytek: przeciąć na paski a następnie małe kawałki, które należy uformować na kulki i umieścić na dwóch kratkach pokrytych papierem do pieczenia. Spłaszczyć kulki widelcem i posypać rozdrobnionymi orzechami.  
Wybrać funkcję COOKIES i ustawić 2P.  
Wcisnąć przycisk uruchamiania START (H).
5. Po osiągnięciu temperatury, piekarnik ustawi się w trybie stand-by i na wyświetlaczu zacznie migać czas: włożyć kratki na prowadnice 1 i 3, ustawić czas 20 minut i wcisnąć przycisk uruchamiania START (H).
6. W połowie pieczenia, gdy zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu zacznie migać czas, zamienić pozycję krerek i wcisnąć przycisk uruchamiania START (H).
7. Podawać ciastka.