








15 PIECZENIE WIEPRZOWA

| KROK |  |  |  |  |
|------|---|---|---|---|
| 15.1 | kombi 65% | 140 °C | 80 °C | sonda temp. |
| 15.2 | gorące powietrze | 210 °C | 15 min. | |




16 POLĘWICZKI WIEPRZOWE, ROLADKI

| KROK |  |  |  |
|------|---|---|---|
| 16.1 | kombi 80% | 150 °C | 1 h |




17 STEAK WIEPRZOWY

| KROK |  |  |  |  |
|------|---|---|---|---|
| 17.1 | gorące powietrze | 230 °C | 8 min. | przedgrzew |




18 PIECZENIE WIEPRZOWA W KAWAŁKACH

| KROK |  |  |  |
|------|---|---|---|
| 18.1 | kombi 60% | 150 °C | 45 min. |
| 18.2 | gorące powietrze | 215 °C | 15 min. |





19 PIECZONY KURCZAK

| KROK |  |  |  |
|------|---|---|---|
| 19.1 | kombi 60% | 140 °C | 25 min. |
| 19.2 | gorące powietrze | 215 °C | 20 min. |

20 STEAK Z KURCZAKA




| KROK |  |  |  |  |
|------|---|---|---|---|
| 20.1 | gorące powietrze | 230 °C | 8 min. | przedgrzew |

21 GĘŚ, KACZKA





| KROK |  |  |  |  |
|------|---|---|---|---|
| 21.1 | gorące powietrze | 200 °C | 15 min. | przedgrzew |
| 22.1 | para | 99 °C | 10 min. | - |
| 23.1 | kombi 50% | 135 °C | 1h 20 min. | - |
| 24.1 | gorące powietrze | 145 °C | 30 min. | - |

22 PIECZEŃ



mięsa

| KROK |  |  |  |
|------|---|---|---|
| 22.1 | kombi 20% | 140 °C | 45 min. |
| 22.2 | gorące powietrze | 210 °C | 15 min. |

23 MIĘSO MIELONE (100g – 300g)




| KROK |  |  |  |  |
|------|---|---|---|---|
| 23.1 | kombi 60% | 140 °C | 20 min. | przedgrzew |
| 23.2 | gorące powietrze | 200 °C | 15 min. | |

24 PIECZONY FILET Z RYBY




| KROK |  |  |  |  |
|------|---|---|---|---|
| 24.1 | gorące powietrze | 190 °C | 15 min. | przedgrzew |

25 ŁOSOŚ NA PARZE

ryby




| KROK |  |  |  |
|------|---|---|---|
| 25.1 | para | 90 °C | 20 min. |

26 PSTRĄG PIECZONY




| KROK |  |  |  |  |
|------|---|---|---|---|
| 26.1 | gorące powietrze | 190 °C | 60 °C | sonda temp. |

27 WARZYWA NA PARZE

warzywa, jaja

| KROK |  |  |  |
|------|---|---|---|
| 25.1 | para | 99 °C | 10 min. |

28 JAJKA NA TWARDO

| KROK |  |  |  |
|------|---|---|---|
| 25.1 | para | 99 °C | 14 min. |

29 CIASTO MROŻONE






ciasta

| KROK |  |  |  |  |
|------|---|---|---|---|
| 29.1 | gorące powietrze | 180 °C | 1 min. | przedgrzew |
| 29.2 | nawilżanie | - | 30 sek. | |
| 29.3 | przerwa | - | 1 min. | |
| 29.4 | gorące powietrze | 190 °C | 12 min. | |






30 CIASTA ŚWIEŻE (200g – 400g)

| KROK |   |  |  |  |
|------|---|---|---|--|
| 30.1 | gorące powietrze | 180 °C | 3 min. | przedgrzew |
| 30.2 | nawilżanie | - | 30 sek. | |
| 30.3 | gorące powietrze | 180 °C | 10 min. | |

31 CROISSANTY

| KROK |   |  |  |  |
|------|---|---|---|--|
| 31.1 | gorące powietrze | 170 °C | 1 min. | przedgrzew |
| 31.2 | nawilżanie | - | 30 sek. | |
| 31.3 | przerwa | - | 1 min. | |
| 31.4 | gorące powietrze | 190 °C | 12 min. | |

32 ZAPIEKANIE

| KROK |   |  |  |  |
|------|---|---|---|--|
| 32.1 | gorące powietrze | 140 °C | 20 min. | klapka |
| 32.2 | gorące powietrze | 200 °C | 15 min. | |





33 GRILLOWANIE

| KROK |   |  |  |  |
|------|---|---|---|--|
| 33.1 | gorące powietrze | 230 °C | 10 min. | przedgrzew |






34 SMAŻENIE

| KROK |   |  |  |  |
|------|---|---|---|--|
| 34.1 | gorące powietrze | 230 °C | 8 min. | przedgrzew |

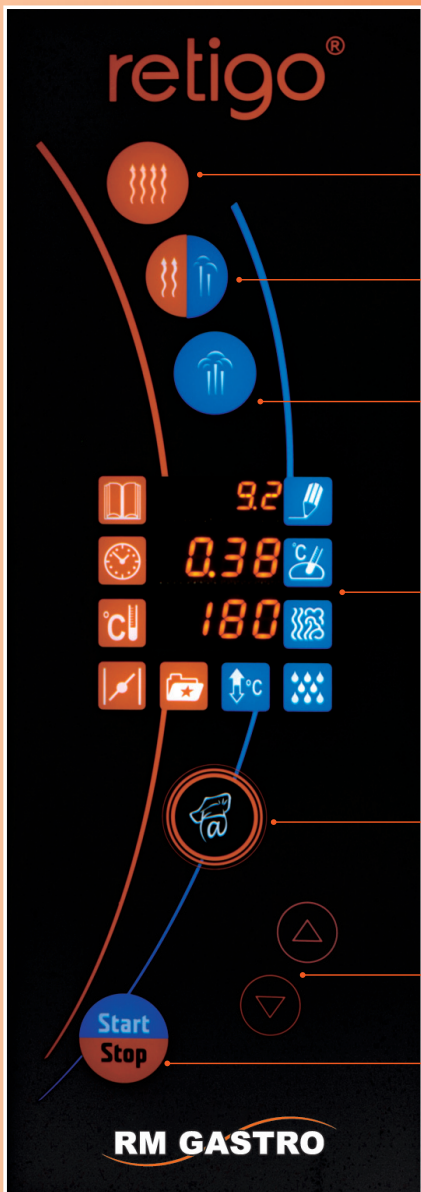
35 REGENEROWANIE W PARZE

| KROK |   |  |  |
|------|---|---|---|
| 35.1 | para | 95 °C | 8 min. |
| 35.2 | para | 75 °C | 2 h 30 min. |

36 REGENEROWANIE W GORĄCYM POWIETRZU

| KROK |   |  |  |  |
|------|---|---|---|--|
| 36.1 | gorące powietrze | 100 °C | 8 min. | klapka |
| 36.2 | gorące powietrze | 75 °C | 2 h 30 min. | |

Panel sterowania



GORĄCE POWIETRZE

Zastępuje patelnię/piekarnik. Smażenie w głębokim tłuszczu, prażenie.

GORĄCE POWIETRZE Z PARĄ (kombi)

Zastępuje pieczenie z ciągłą potrzebą podlewania lub przygotowywanie potraw wymagających dużego poziomu wilgotności.

PARA

Zastępuje gotowanie w wodzie.

DOTYKOWY WYŚWIETLACZ

PRZYCIISK MAGIC

Umożliwia potwierdzenie, wybór i ustawienie funkcji specjalnych (np. czyszczenie ręczne, info, ustawienia w menu "Dodatki").

STRZAŁKI +/-

Pozwala na ustawienie wartości lub przewijanie w poszczególnych podmenu, np. w sekcji "Dodatki".

START / STOP

Włączenie / zatrzymanie procesów gotowania.