OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje. Zachować niniejszą instrukcję obsługi.

- W razie uszkodzenia kabla zasilającego, należy zwrócić się o jego wymianę do producenta lub do autoryzowanego Serwisu Technicznego, aby uniknąć jakiegokolwiek ryzyka.
- Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie.
- W trakcie działania temperatura zewnętrznych powierzchni i pokrywy może być bardzo wysoka. Obsługiwać urządzenie dotykając wyłącznie uchwytów i przycisków. W razie potrzeby używać rękawic.
- Niniejsze urządzenie elektryczne działa w wysokich temperaturach, które mogą być przyczyną oparzenia.
- 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 i o ryzyku z nim związanym.. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Czynności czyszczenia i konserwacji, które leżą w gestii użytkownika, nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Nie podgrzewać pustego urządzenia.
- Nie używać urządzenia bez produktów spożywczych; może to doprowadzić do jego uszkodzenia.
- 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.
- Urządzenie nie może być włączane za pomocą zewnętrznego regulatora czasowego lub oddzielnego urządzenia zdalnego sterowania.

Niebezpieczeństwo!

Nieprzestrzeganie może spowodować obrażenia stwarzające zagrożenie dla życia, wskutek porażenia prądem elektrycznym.

- Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia należy sprawdzić, czy napięcie w sieci odpowiada wartości napięcia podanej na tabliczce znamionowej urządzenia
- Podłączać urządzenie wyłącznie do gniazdka o minimalnym obciążeniu 10A i wyposażonych w sprawnie działające uziemienie. Producent nie ponosi odpowiedzialności w przypadku nie przestrzegania takiej zasady.

Ryzyko Poparzenia!

Brak przestrzegania ostrzeżeń może być przyczyną poparzenia.

- Podczas funkcjonowania, urządzenie nagrzewa się. NIE POZOSTAWIAĆ URZĄDZENIA W MIEJSCACH DOSTĘPNYCH DLA DZIECI.
- Przenosić urządzenie używając odpowiednich uchwytów. Nie używać nigdy uchwytu zbiornika do przenoszenia urządzenia.
- Nie pozwolić, by kabel zasilający zwisał z krawędzi powierzchni, na której jest stoi urządzenie, ponieważ mogłoby go z łatwością dosięgnąć dziecko lub przeszkadzałby użytkownikowi.
- Należy uważać na gorącą parę, która może wychodzić z otworów.

Uwaga!

Nieprzestrzeganie ostrzeżeń może spowodować obrażenia lub uszkodzenie urządzenia.

- Nie ustawiać urządzenia w pobliżu źródeł ciepła.

- Zbiornik automatycznie wchodzi w centralny sworzeń. Dlatego też, w celu uniknięcia uszkodzenia, nie przekręcać go ręcznie, szukając prawidłowej pozycji.
- Nie wkładać żadnych przedmiotów do otworów wentylacyjnych. Nie zatykać ich.
- Nie wlewać płynów do zbiornika ponad poziom MAX (E).
- Nie wlewać do zbiornika oleju ponad maksymalny poziom kubek dozownik oleju (poziom 5).

Zwróć uwagę:

Ten symbol podkreśla ważne dla użytkownika porady i informacje.

- Przed przystąpieniem do pierwszego użycia należy wyjąć wszystkie papierowe elementy znajdujące się wewnątrz urządzenia takie, jak papierowe zabezpieczenia, instrukcję obsługi, plastikowe torebki, itp.
- Przed rozpoczęciem używania urządzenia, należy dokładnie wymyć zbiornik, mieszadło i pokrywę w gorącej wodzie z płynem do naczyń. Po umyciu, dokładnie osuszyć wszystkie części oraz usunąć pozostałości wody, które zebrały się na dnie zbiornika.
- Wydzielanie przez urządzenie, podczas pierwszego użycia, zapachu „nowości" jest normalne. Należy wywietrzyć pomieszczenie.
- Urządzenie musi zostać ustawione w odległości przynajmniej 20 cm od gniazdka elektrycznego, do którego będzie podłączone.
- **Podczas stosowania niektórych programów z pokrywy może się wydobywać para, dlatego też, nie zaleca się umieszczania urządzenia pod półkami lub meblami kuchennymi (rys. 12).**

DANE TECHNICZNE

wymiary (Szer.xDł.xWys.): 405x325x290 mm
ciężar: 6,3 kg

Pozostałe dane znajdują się na tabliczce znamionowej, umieszczonej na urządzeniu.

CE Urządzenie jest zgodne z następującymi Dyrektywami CE:

- Rozporządzenie WE 1935/2004 z 27/10/2004 w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
- Rozporządzenie Komisji 1275/2008.

UTYLIZACJA

Nie składować urządzenia wraz z nieposortowanymi odpadami komunalnymi, lecz dostarczyć do oficjalnego punktu segregacji odpadów.

OPIS URZĄDZENIA

A Pokrywa
B Kratka wylotu gorącego powietrza (wentylacja)
C Przyciski zwalniania wizjera
D Wyjmowany wizjer
E Maksymalny poziom MAX
F Kabel zasilający
G Zbiorniczek na skropliny
H Główny przycisk włączenia/wyłączenia
I Mieszadło
J Zbiornik z powłoką ceramiczną (ze sworzniem do umieszczenia mieszadła)
K Suwak uchwytu
L Uchwyt zbiornika
M Kubek dozownik oleju (poziom od 1 do 5)
N Podświetlany pasek poziomu mocy
O Przycisk poziomu mocy
P Przycisk regulatora czasowego + (zwiększenie czasu)
Q Wyświetlacz
R Przycisk regulatora czasowego - (zmniejszenie czasu)
S Pokrętło przełącznika programów
T Podświetlany przycisk aktywacji/wyłączania programów
U Korpus urządzenia
V Uchwyt do podnoszenia urządzenia
W Przycisk otwierania pokrywy
X Kanał na skropliny
Y Grill
Z Zbiornik z powłoką teflonową

PROGRAMY GOTOWANIA

Programy automatyczne: po wybraniu jednego z programów na wyświetlaczu pojawi się ustawiony czas gotowania i odpowiedni poziom mocy.
Takie programy można zmienić w zależności od przepisu lub indywidualnego upodobania.

POTRAWKA RISOTTO: program idealny do gotowania wszystkich rodzajów risotto i potrawek.
W przypadku wybrania takiego programu użyć zbiornika ze sworzniem na mieszadło (J).
W tej funkcji mieszadło (I) zaczyna się obracać po około 3 minutach, umożliwiając równomierne podsmażenie produktu (zalecamy równomierne rozmieszczenie produktu na dnie zbiornika).
W tym programie, poziom mocy jest ustawiony domyślnie na ▬▬▬▬ a czas gotowania wynosi 60 minut. w zależności od wybranego przepisu, można jednak zmienić ustawiony stopień za pomocą przycisków poziomu mocy (0) oraz czas za pomocą przycisków regulatora

czasowego + (P) i - (R).
Po otwarciu pokrywy (A) NIE następuje przerwanie gotowania, wyświetlacz (Q) będzie pokazywał pozostały czas do zakończenia programu.

CIASTO: ten program jest idealny do przyrządzania wszelkiego rodzaju ciast, muffinek i ciastek.
W przypadku wybrania takiego programu użyć zbiornika (Z), szczególnie zalecanego do ciast i ciasteczek.
Przed włożeniem ciasta, zalecamy nasmarowanie i oprószenia zbiornika (Z) mąką, natomiast w przypadku przyrządzania produktów, które można przekręcić podczas pieczenia, jak na przykład rogaliki drożdżowe lub ciastka, użyć papieru do pieczenia.
W tym programie, poziom mocy jest ustawiony domyślnie na ▬▬▭▭ a czas gotowania wynosi 40 minut. w zależności od wybranego przepisu, można jednak zmienić ustawiony stopień za pomocą przycisków poziomu mocy (O) oraz czas za pomocą przycisków regulatora czasowego + (P) i - (R).
W odróżnieniu od tradycyjnego piekarnika, taki program pieczenia umożliwia znaczną oszczędność energetyczną ponieważ nie wymaga wstępnego nagrzania.
Po otwarciu pokrywy (A) następuje pauza w pieczeniu i ustawiony czas, widoczny na wyświetlaczu (Q) zatrzymuje się. Zostanie automatycznie wznowiony po zamknięciu pokrywy.

PIZZA: taki program jest idealny do przygotowania chrupiącej, prawdziwej włoskiej pizzy.
Do tego rodzaju programu użyć zbiornika (Z).
Do pieczenia domowej pizzy zawsze powinno się naoliwić zbiornik (Z), natomiast w przypadku pizzy mrożonej wystarczy wyłożyć papier do pieczenia.
W tym programie, poziom mocy jest ustawiony domyślnie na ▬▬▭▭ a czas przyrządzania wynosi 30 minut. w zależności od wybranego przepisu, można jednak zmienić ustawiony stopień za pomocą przycisków poziomu mocy (O) oraz czas za pomocą przycisków regulatora czasowego + (P) i - (R).
Po otwarciu pokrywy (A) następuje pauza w pieczeniu i ustawiony czas, widoczny na wyświetlaczu (Q) zatrzymuje się. Zostanie automatycznie wznowiony po zamknięciu pokrywy.

ZIEMNIAKI: taki program jest szczególnie zalecany do przyrządzania wszelkiego rodzaju potraw z ziemniaków, zarówno świeżych jak i mrożonych, pokrojonych w słupki lub w formie krokiecików.
W przypadku wybrania takiego programu użyć zbiornika ze sworzniem na mieszadło (J).
W tej funkcji mieszadło (I) zacznie się obracać po kilku minutach, aby nie połamać zamrożonych jeszcze ziemniaków.
W tym programie, poziom mocy jest ustawiony domyślnie na ▬▬▬▭ a czas przyrządzania wynosi 32 minut. w zależności od wybranego przepisu, można jednak zmienić ustawiony stopień za pomocą przycisków poziomu mocy (O) oraz czas za pomocą przycisków regulatora czasowego + (P) i - (R).
Po otwarciu pokrywy (A) następuje pauza w pieczeniu i ustawiony czas, widoczny na wyświetlaczu (Q) zatrzymuje się. Zostanie automatycznie wznowiony po zamknięciu pokrywy.

GRILL: taki program jest idealny do grillowania każdego rodzaju produktu.
Do tego programu zawsze używać grilla (Y) położonego na dnie zbiornika (Z).
W tym programie, poziom mocy jest ustawiony domyślnie na ▬▬▬▭ a czas przyrządzania wynosi 50 minut. w zależności od wybranego przepisu, można jednak zmienić ustawiony stopień za pomocą przycisków poziomu mocy (O) oraz czas za pomocą przycisków regulatora czasowego + (P) i - (R).
Po otwarciu pokrywy (A) następuje pauza w pieczeniu i ustawiony czas, widoczny na wyświetlaczu (Q) zatrzymuje się. Zostanie automatycznie wznowiony po zamknięciu pokrywy.

Programy pół-automatyczne: po wybieraniu jednego z poniższych programów na wyświetlaczu pojawi się domyślnie ustawiony czas i podstawowy poziom mocy, które zostaną zmienione w zależności od przepisu lub indywidualnych upodobań.

PIEKARNIK: taki program jest idealny do przyrządzania chrupiących produktów, które przed włożeniem są panierowane (krewetki, kotlety, krokiety itp).
Jest również zalecany do przygotowywania pieczeni, ryb, chleba i pieczonych warzyw; można go używać z mieszadłem (I) lub bez. I dlatego można stosować obydwa zbiorniki.
Taki program pieczenia umożliwia znaczną oszczędność energetyczną ponieważ nie wymaga wstępnego nagrzania.
W tym programie, poziom mocy jest ustawiony domyślnie na ▬▬▬▭ a czas przyrządzania wynosi 60 minut. w zależności od wybranego przepisu, można jednak zmienić ustawiony stopień za pomocą przycisków poziomu mocy (O) oraz czas za pomocą przycisków regulatora czasowego + (P) i - (R).
Po otwarciu pokrywy (A) następuje pauza w pieczeniu i ustawiony czas, widoczny na wyświetlaczu (Q) zatrzy-

muje się. Zostanie automatycznie wznowiony po zamknięciu pokrywy.

AIRGRILL: program zalecany do przyrządzania grillowanego mięsa, ryb i warzyw. Idealny również do dokończenia pieczenia potraw, które są początkowo przyrządzane w piekarniku a następnie zapiekane.
Do tego rodzaju programu użyć zbiornika (Z).
W tym programie, poziom mocy jest ustawiony domyślnie na ▬▬▬▭ a czas przyrządzania wynosi 40 minut. w zależności od wybranego przepisu, można jednak zmienić ustawiony stopień za pomocą przycisków poziomu mocy (O) oraz czas za pomocą przycisków regulatora czasowego + (P) i - (R).
Po otwarciu pokrywy (A) następuje pauza w pieczeniu i ustawiony czas, widoczny na wyświetlaczu (Q) zatrzymuje się. Zostanie automatycznie wznowiony po zamknięciu pokrywy.

PATELNIA: Program umożliwia przyrządzanie potraw ja w przypadku gotowania w garnku, z możliwością użycia mieszadła, które automatycznie miesza potrawę; idealny do przyrządzania zup, dżemów, duszonych potraw, sosów, napojów owocowych, gotowania i podsmażania składników do mięsnych i rybnych pulpetów.
W przypadku wybrania takiego programu użyć zbiornika ze sworzniem na mieszadło (J).
W tym programie, poziom mocy jest ustawiony domyślnie na ▬▭▭▭ a czas przyrządzania wynosi 40 minut. w zależności od wybranego przepisu, można jednak zmienić ustawiony stopień za pomocą przycisków poziomu mocy (O) oraz czas za pomocą przycisków regulatora czasowego + (P) i - (R).
Po otwarciu pokrywy (A) NIE następuje przerwanie gotowania, wyświetlacz (Q) będzie pokazywał pozostały czas do zakończenia programu.

UŻYTKOWANIE

Zwróć uwagę: Przed rozpoczęciem używania urządzenia, należy dokładnie umyć w ciepłej wodzie z neutralnym płynem do naczyń zbiornik (J) e (Z), mieszadło (I), grill (Y) i wyjmowany wizjer (D).
Należy wykonać następujące czynności:

- Otworzyć pokrywę (A) wciskając przycisk (W) (rys. 1).
- Zwolnić wyjmowany wizjer (D) wciskając dwa przyciski (C) (rys. 2).
- Podnieść uchwyt zbiornika (L) do momentu usłyszenia kliknięcia (fig. 3).
- Wyjąć zbiornik (J) pociągając go do góry (rys. 4).
- Wyjąć mieszadło (I) z gniazda (rys. 4).
- Umyć zbiornik (J) i (Z), mieszadło (I), grill (Y) i wyjmowany wizjer (D) (rys. 6).
  Po umyciu, dokładnie osuszyć wszystkie części oraz usunąć pozostałości wody, które zebrały się na dnie zbiornika (J) i (Z).
- Włożyć zbiornik (J) lub (Z) (w zależności od przepisu) do urządzenia (U) umieszczając go prawidłowo.
- Obniżyć uchwyt zbiornika (L) za pomocą suwaka (K) (rys. 7).
- **W zależności od przepisu**, włożyć mieszadło (I) do gniazda (sworzeń znajdujący się na dnie zbiornika (J)) (rys. 4).
  W przypadku wybrania programu GRILL, zawsze użyć grilla (Y) umieszczając go na dnie zbiornika (Z) (rys. 5).
- Włożyć składniki i gotować w zbiorniku (J) lub (Z), przestrzegając ilości wskazanych w tabeli gotowania/przepisach.
- Dodać oleju, jeżeli wskazany w przepisie potrawy, sprawdzając ilości wskazane w tabeli gotowania/przepisach i używając do tego celu kubka dozownika (M).
- Zamknąć pokrywę (A).
- Włożyć wtyczkę urządzenia do gniazdka zasilającego.
- Włączyć urządzenie wciskając główny przycisk włączenia/wyłączenia (H).
- Przekręcić pokrętło przełącznika programów (S) na żądaną pozycję (rys. 8) (patrz tabela gotowania/przepisy).
- Ustawić żądany stopień wciskając przycisk poziomu mocy (O) (rys. 9) (patrz tabela gotowania/przepisy).
- Ustawić żądany czas za pomocą przycisków regulatora czasowego + (P) i - (R) (rys. 10). Na wyświetlaczu (Q) pojawią się ustawione minuty.
- Wcisnąć przycisk aktywacji/wyłączania programów (T), który podświetli się (rys. 11).
- Rozpocznie się proces gotowania.
- Urządzenie powiadomi o zakończeniu czasu gotowania dwoma seriami sygnałów dźwiękowych. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, wystarczy wcisnąć przycisk minutnika aktywacji/wyłączania programów (T).
- Wyłączyć urządzenie wciskając główny przycisk włączenia/wyłączenia (H).
- Otworzyć pokrywę (A) i wyjąć zbiornik (J) lub (Z) z gotową potrawą.
- Pozostawić otwartą pokrywę (A), aby urządzenie szybciej wystygło.

Zwróć uwagę: Aby zagwarantować optymalne rezultaty, w niektórych programach mieszadło (I) zaczyna się obracać po kilku minutach od uaktywnienia.

Zwróć uwagę: Podczas procesu gotowania można otworzyć pokrywę (A) w celu dodania składników lub sprawdzenia stanu przyrządzanej potrawy. Wyświetlacz miga i następuje

chwilowe przerwanie wentylacji, która powróci do funkcjonowania po zamknięciu pokrywy. W programach, które nie przewidują wentylacji gotowanie nie zostaje przerwane.

Zwróć uwagę: Gdy przycisk aktywacji/wyłączania programów (T) jest aktywny, wyjęcie zbiornika powoduje wyłączenie urządzenia, funkcjonowanie zostanie wznowione po jego ponownym włożeniu na miejsce.

Zwróć uwagę: Podczas pieczenia, po wciśnięciu przycisku włączenia/wyłączenia programów (T), urządzenie ustawi się w stanie pauzy. Przytrzymując przycisk przez przynajmniej 2 sekundy pieczenie zostanie przerwane i funkcja powróci do parametrów wyjściowych.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Niebezpieczeństwo! Przed przystąpieniem do jakiejkolwiek czynności czyszczenia należy wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilającego i poczekać na ostygnięcie urządzenia. Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie i nie umieszczać go pod strumieniem bieżącej wody. Przedostająca się do wnętrza urządzenia woda, może doprowadzić do porażenie prądem.

- Dokładnie umyć zbiornik (J) i (Z), mieszadło (I), grill (Y) i wizjer (D) w gorącej wodzie z płynem do naczyń. Zbiornik można myć w zmywarce, ale częste mycie może ograniczyć właściwości powłoki ceramicznej.
- Wyczyścić kratkę wylotu gorącego powietrza (B) bez jej zdejmowania.
- Okresowo sprawdzać i opróżniać zbiorniczek na skropliny (G), zwłaszcza w przypadku dużej ilości pary.

Zwróć uwagę: Do czyszczenia zbiornika (J) i (Z) nie stosować ściernych przedmiotów i detergentów, można używać wyłącznie miękkiej ściereczki i neutralnego płynu do naczyń.

NIEPRAWIDŁOWOŚCI W FUNKCJONOWANIU

Nieprawidłowość	Przyczyna/rozwiązanie
Urządzenie nie nagrzewa się	Prawdopodobnie zainterweniował bezpiecznik termiczny. Zwrócić się do autoryzowanego serwisu technicznego (musi być wymieniony)
Zbiornik jest źle włożony i urządzenie nie funkcjonuje	Ustawić zbiornik prawidłowo
Pokrywa nie jest dobrze zamknięta i urządzenie nie działa	Dobrze zamknąć pokrywę
Mieszadło (E) nie obraca się	Trzeba odczekać kilka minut od rozpoczęcia programu
Na wyświetlaczu pojawia się napis *E1* i zostają wyemitowane 3 serie sygnałów dźwiękowych	Wyłączyć urządzenie i poczekać, aż ostygnie; sprawdzić, czy nie zostało włączone puste. W przypadku trwającej nieprawidłowości zwrócić się do autoryzowanego serwisu technicznego
Na wyświetlaczu pojawia się napis *E3* i zostaje wyemitowanych 5 serii sygnałów dźwiękowych	Wyłączyć urządzenie i poczekać, aż ostygnie; sprawdzić, czy nie zostało włączone puste. W przypadku trwającej nieprawidłowości zwrócić się do autoryzowanego serwisu technicznego
Na wyświetlaczu pojawia się napis *E5* i zostaje wyemitowanych 7 serii sygnałów dźwiękowych	Zwrócić się do autoryzowanego serwisu technicznego
Na wyświetlaczu pojawia się napis *E6* i zostaje wyemitowanych 7 serii sygnałów dźwiękowych	Zwrócić się do autoryzowanego serwisu technicznego

TABELA GOTOWANIA

Ziemniaki

Przepis	Rodzaj	Ilość	Olej	Czas gotowania (min)	Mieszadło mescolatrice	Program gotowania	Poziom mocy
Ziemniaki tradycyjne 10x10	Świeże	1700 g (*)	poziom 5	40-43	TAK		
		1500 g (*)	poziom 4	37-40	TAK		
		1250 g (*)	poziom 3	35-37	TAK		
		1000 g (*)	poziom 2	28-31	TAK		
		750 g (*)	poziom 1	23-26	TAK		
	Mrożone	1500 g	bez	32-34	TAK		
		1250 g	bez	30-32	TAK		
		1000 g	bez	28-30	TAK		
		750 g	bez	26-28	TAK		
		500 g	bez	24-26	TAK		
Ziemniaki pieczone	Świeże	1700 g	poziom 3	40-43	TAK		
Ziemniaki w ćwiartkach	Mrożone	1000 g	bez	30-32	TAK		
Młode ziemniaki	Mrożone	1200 g	bez	35-40	TAK		
Krokiety	Mrożone	750 g	bez	20-25	TAK		

(*) do obrania

PIERWSZE DANIA

Przepis	Rodzaj	Ilość	Olej	Czas gotowania (min)	Mieszadło mescolatrice	Program gotowania	Poziom mocy
Risotto	Świeże	480 g	poziom 5	15-18	TAK		
Sos ragù	Świeży	1000 g	poziom 5	60-65	TAK		
Paella	Mrożona	600 g	bez	13-15	TAK		
Cannelloni	Świeże	1500 g	bez	40-45	NIE		

MIĘSO - DRÓB

Przepis	Rodzaj	Ilość	Olej	Czas gotowania (min)	Mieszadło mescolatrice	Program gotowania	Poziom mocy	Porady
Nuggety z kurczaka	Mrożone	750 g	bez	15-18	TAK			-
Pieczone udka z kurczaka	Świeże	1000 g	bez	45-50	NIE			obrócić 2-3 razy
Udka z kurczaka w sosie	Świeże	1000 g	bez	70-80	NIE			obrócić 2-3 razy
Potrawka cielęca	Świeża	600 g	poziom 2	30-35	TAK			-
Schabowe wołowe	Świeże	3 szt.	bez	20-25	NIE			obrócić po 15 min
Pieczeń	Świeża	1000 g	bez	80-90	NIE			obrócić 2-3 razy
Szaszłyki	Świeże	800 g	bez	20-25	NIE			obrócić 2-3 razy
Hamburgery	Świeże	4 szt.	bez	15-20	NIE			obrócić po 15 min
Kotlety mielone	Świeże	450 g	bez	25-28	TAK			-
Kotlety jagnięce	Świeże	600 g	bez	12-15	NIE	GRILL		użyć grilla i obrócić po 10 minutach
Skrzydełka z kurczaka	Świeże	500 g	bez	20-25	NIE	GRILL		użyć grilla i obrócić po 13-15 minutach

Ryby - Skorupiaki

Przepis	Rodzaj	Ilość	Olej	Czas gotowania (min)	Mieszadło mescolatrice	Program gotowania	Poziom mocy	Porady
Paluszki rybne	Mrożone	18 szt.	bez	20-23	NIE			-
Dzwonko z łososia	Świeże	400 g	bez	20-25	NIE			-
Filet z łososia	Świeży	350 g	bez	20-25	NIE			-
Przegrzebki	Świeże	4 szt.	bez	15-17	NIE			-
Małe kałamarnice	Świeże	8 szt.	poziom 1	15-20	NIE			-
Krewetki królewskie	Świeże	600 g	poziom 1	13-18	TAK			-
Krewetki czerwone	Świeże	800 g	poziom 1	15-20	TAK			-
Dorata	Świeża	2 szt.	bez	20-25	NIE	GRILL		użyć grilla i obrócić po 13-15 minutach
Szaszłyki rybne	Świeże	300 g	bez	12-15	NIE	GRILL		użyć grilla i obrócić po 10 minutach

Warzywa

Przepis	Rodzaj	Ilość	Olej	Czas gotowania (min)	Mieszadło mescolatrice	Program gotowania	Poziom mocy
Cukinie	Świeże	800 g	poziom 5	25-30	TAK		
Bakłażany	Świeże	1000 g	poziom 3	25-30	TAK		
Grzyby	Świeże	1000 g	poziom 5	20-25	TAK		
Karczochy	Mrożone	800 g	poziom 3	35-40	TAK		

Snack

Przepis	Rodzaj	Ilość	Olej	Czas gotowania (min)	Mieszadło mescolatrice	Program gotowania	Poziom mocy	Porady
Pizza	Świeża	300 g	poziom 1	30	NIE			naoliwić zbiornik i obrócić o 180° po 20 min
	Mrożona	450 g	bez	20-25	NIE			obrócić o 180° po 15min
Ciasto na słono	Świeże	600 g	bez	20-23	NIE			użyć papieru do pieczenia i obrócić o 180° po 15 min
	Mrożone	700 g	bez	45-50	NIE			użyć papieru do pieczenia i obrócić o 180° po 30min
Małe pizze	Mrożone	14 szt.	bez	20-25	NIE			użyć papieru do pieczenia
Paszteciki	Mrożone	14 szt.	bez	20-25	NIE			użyć papieru do pieczenia
Krążki cebuli	Mrożone	12/15 szt.	bez	10-15	NIE			równomiernie ułożyć na dnie zbiornika

Desery

Przepis	Rodzaj	Ilość	Olej	Czas gotowania (min)	Mieszadło mescolatrice	Program gotowania	Poziom mocy	Porady
Crostata (kruche ciasto)	Świeże	700 g	bez	45-50	NIE			-
Rogaliki drożdżowe	Mrożone	4 szt.	bez	25-30	NIE			użyć papieru do pieczenia i obrócić o 180° po 12-13 min
Ciasteczka	Świeże	8 szt.	bez	12-15	NIE			użyć papieru do pieczenia i obrócić o 180° po 15 min
Strudel	Świeży	400 g	bez	20-25	NIE			-