

## BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

Pred používaním spotrebiča si pozorne prečítajte všetky pokyny uvedené v tomto návode. Tento návod uschovajte.

- Ak je napájací kábel poškodený, musí byť nahradený výrobcom alebo jeho servisom, aby nedošlo k úrazu.
- Nikdy neponárajte spotrebič do vody.
- Pokiaľ je spotrebič v prevádzke, teplota vonkajších prístupných plôch a veka môže byť veľmi vysoká. Vždy používajte rukoväť, držadlá a tlačidlá. Ak je to potrebné, používajte rukavice.
- Tento elektrický spotrebič pracuje pri vysokých teplotách, ktoré by mohli spôsobiť popáleniny.
- Spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov, osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami a osoby bez skúseností alebo potrebných znalostí iba pod dohľadom alebo po poskytnutí pokynov týkajúcich sa bezpečného používania spotrebiča a porozumenia nebezpečenstvu, ktoré predstavuje. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržba, ktorú má vykonávať používateľ spotrebiča, nesmie byť vykonávaná deťmi bez dozoru.
- Nepredhrievajte prázdnu rúru.
- Nepoužívajte spotrebič bez jedla vnútri, mohli by ste ho poškodiť.
- Tento spotrebič je určený výhradne k použitiu v domácnosti. Nie je určený pre použitie v: priestoroch používaných ako kuchyňa pre personál v obchodoch, kan-

celáriách a inom pracovnom prostredí, v chalupách, hoteloch, motelloch a ďalších ubytovacích zariadeniach, izbách na prenájom.

- Spotrebič sa nesmie spustiť prostredníctvom vonkajšieho časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.

### **Nebezpečenstvo!**

Nedodržanie upozornení môže byť alebo je príčinou poranení elektrickým prúdom s následkom ohrozenia života.

- Pred použitím spotrebiča skontrolujte, že sieťové napätie zodpovedá napätiu uvedenému na štítku s údajmi o spotrebiči.
- Spotrebič zapájajte iba do riadne uzemnených elektrických zásuviek s minimálnym istením 10 A. Výrobca sa zbavuje akejkoľvek zodpovednosti v prípade nedodržania tohto bezpečnostného opatrenia.

### **Nebezpečenstvo popálenín!**

Nedodržanie upozornení môže spôsobiť popáleniny alebo opareniny.

- Spotrebič je počas prevádzky horúci. NENECHÁVAJTE SPOTREBIČ V DOSAHU DETÍ.
- Spotrebič prenášajte použitím na to určených rukovätí. Nikdy na túto činnosť nepoužívajte rukoväť misy.
- Nenechávajte napájací kábel visieť z okraja povrchu, na ktorom je postavené zariadenie, kde ho môže ľahko chytiť dieťa alebo môže prekážať používateľovi.
- Dávajte pozor na vriacu paru, ktorá by mohla vychádzať z vetracích otvorov.

### **Pozor!**

Nedodržanie upozornení môže spôsobiť poranenia alebo poškodiť zariadenie.

- Spotrebič neumiestňujte v blízkosti zdrojov tepla.
- Misa sa automaticky usadí na stredový kolík. Preto, aby sa zabránilo poškodeniu, ho ručne neotáčajte a nehladajte správnu polohu.
- Nevkladajte nič do vetracích otvorov. Nezakrývajte ich.
- Nelejte do misy tekutiny nad úroveň MAX (E).
- Nelejte do misy olej nad maximálnu úroveň odmerky oleja (úroveň 5).

### **Vezmite na vedomie:**

Tento symbol upozorňuje na odporúčania a informácie dôležité pre používateľa.

- Pred prvým použitím prístroja odstráňte všetok papier uložený vo vnútri, ako ochranná lepenky, prospekty, plastové

- tašky, atď.
- Pred prvým použitím prístroja riadne umyte misu, lopatku a kryt horúcou vodou a prostriedkom na umývanie riadu. Po umytí všetko opatrne osušte a odstráňte zvyšky vody, ktorá sa usadí do dne misy.
  - Je úplne normálne, keď pri prvom použití bude spotrebič cítiť novotou. Miestnosť vyvetrajte.
  - Prístroj musí byť umiestnený vo vzdialenosti najmenej 20 cm od elektrickej zásuvky, kde bude pripojený.
  - **Niektoré programy varenia môžu spôsobovať únik pary z veka, preto sa neodporúča umiestniť prístroj pod závesné skrinky alebo kuchynské linky (obr. 12).**

## TECHNICKÉ ÚDAJE

rozмеры (PxLxH): 405x325x290 mm

Hmotnosť: 6,3 kg

Viac informácií nájdete na štítku na spotrebiči.

**CE** Spotrebič je v súlade s požiadavkami nasledujúcich smerníc ES:

- Materiál a predmety určené pre kontakt s potravinami vyhovujú požiadavkám nariadenia európskej Rady 1935/2004.
- Európske nariadenie Stand-by 1275/2008.

## LIKVIDÁCIA



Nelikvidujte spotrebič spoločne s komunálnym odpadom, ale odovzdajte ho v autorizovanom zbernom stredisku.

## OPIS STROJA

- A Veko  
 B Mriežka vývodu teplého vzduchu (ventilácia)  
 C Tlačidlá vyberateľného okienka  
 D Vyberateľné okienko  
 E Maximálna hladina MAX  
 F Napájaci kábel  
 G Zberná nádoba kondenzátu  
 H Hlavné tlačidlo zapnutia/vypnutia  
 I Miešacia lopatka  
 J Miska s keramikým povrchom (s kolíkom na miešaciu lopatku)  
 K Jazdec rukoväte  
 L Rukoväť misky  
 M Odmerka oleja (hladina 1 až 5)  
 N Svietivý ukazovateľ úrovne výkonu  
 O Tlačidlo úrovne výkonu  
 P Tlačidlo časovača + (predĺženie času)  
 Q Displej

- R Tlačidlo časovača - (skrátene času)  
 S Gombík voľby programov varenia  
 T Tlačidlo spustenia/zastavenia programov  
 U Telo spotrebiča  
 V Rukoväť na zdvihnutie zariadenia  
 W Tlačidlo otvorenia spotrebiča  
 X Odvodový kanál kondenzátu  
 Y Gril  
 Z Misa s teflónovým povrchom

## PROGRAMY VARENIA

**Automatické programy:** pri výbere jedného z nasledujúcich programov sa na displeji zobrazí prednastavený čas varenia a optimálne hladiny výkonu.

Tieto parametre však môžete zmeniť podľa receptu alebo osobných preferencií.



**GULĀŠ, RIZOTO:** tento program je ideálny na prípravu všetkých druhov rizota a gulášov.

Pri tomto type varenia používajte misu s kolíkom na miešaciu lopatku (J).

Miešacia lopatka (I) sa pri tejto funkcii začne otáčať po približne 3 minútach, aby sa jedlo rovnomerne podusilo na miernom ohni (odporúčame ho rovnomerne rozmiešniť na dne misy).

V tomto programe je hladina výkonu prednastavená na a čas varenia je 60 minút. Úroveň varenia sa dá upraviť pomocou tlačidla hladiny výkonu (O) a trvanie varenia stlačením tlačidiel časovač + (P) a - (R) podľa vybraného receptu.

Pri otvorení veka (A) sa príprava NEPRERUŠÍ a na displeji (Q) sa bude naďalej zobrazovať zostávajúci čas prípravy.



**TORTA:** tento program je ideálny na prípravu všetkých typov koláčov, muffinov a trvanlivého pečiva.

Pri tomto type varenia použitie misu (Z), ktorá je špeciálne určená pre zákusky a koláče.

Vždy pred vložením koláča odporúčame vymastiť misu (Z) maslom a vysypať múkou. Pri príprave jedál, ktoré je možné počas pečenia otočiť, ako napríklad briošky alebo trvanlivé pečivo, použite papier na pečenie.

V tomto programe je hladina výkonu prednastavená na a čas varenia je 40 minút. Úroveň varenia sa dá upraviť pomocou tlačidla hladiny výkonu (O) a trvanie varenia stlačením tlačidiel časovač + (P) a - (R) podľa vybraného receptu.

Tento program prípravy jedla umožňuje oproti tradičnej rúre úsporu energie, pretože si nevyžaduje predohrev.

Pri otvorení veka (A) sa príprava jedla a nastavený čas zobrazovaný na displeji (Q) zastavia a po zatvorení veka budú

automaticky pokračovať.



**PIZZA:** tento program je ideálny na prípravu najlepšej tradičnej talianskej chrumkavej pizze.

Pri tomto type varenia používajte misu (Z).

Pri pečení pizze pripravenej doma odporúčame vždy potrieť dno misy (Z) olejom, pri pečení mrazenej pizze stačí použiť papier na pečenie.

V tomto programe je hladina výkonu prednastavená na a čas varenia je 30 minút. Úroveň varenia sa dá upraviť pomocou tlačidla hladiny výkonu (O) a trvanie varenia stlačením tlačidiel časovač + (P) a - (R) podľa vybraného receptu.

Pri otvorení veka (A) sa príprava jedla a nastavený čas zobrazený na displeji (Q) zastavia a po zatvorení veka budú automaticky pokračovať.



**ZEMIAKY:** tento program je špeciálne určený na prípravu všetkých druhov zemiakov, čerstvých, mrazených, hranoliek či krokiet.

Pri tomto type varenia používajte misu s kolíkom na miešaciu lopatku (J).

Miešacia lopatka (I) sa pri tejto funkcii začne otáčať až po niekoľkých minútach, aby nepolámala ešte zamrazené zemiaky.

V tomto programe je hladina výkonu prednastavená na a čas varenia je 32 minút. Úroveň varenia sa dá upraviť pomocou tlačidla hladiny výkonu (O) a trvanie varenia stlačením tlačidiel časovač + (P) a - (R) podľa vybraného receptu.

Pri otvorení veka (A) sa príprava jedla a nastavený čas zobrazený na displeji (Q) zastavia a po zatvorení veka budú automaticky pokračovať.



**GRIL:** tento program je ideálny na grilovanie všetkých druhov jedla.

Pri tomto type varenia používajte vždy gril (Y), ktorý zasuníte na dno misy (Z).

V tomto programe je hladina výkonu prednastavená na a čas varenia je 50 minút. Úroveň varenia sa dá upraviť pomocou tlačidla hladiny výkonu (O) a trvanie varenia stlačením tlačidiel časovač + (P) a - (R) podľa vybraného receptu.

Pri otvorení veka (A) sa príprava jedla a nastavený čas zobrazený na displeji (Q) zastavia a po zatvorení veka budú automaticky pokračovať.

**Poloautomatické programy:** pri výbere jedného z nasledujúcich programov sa na displeji zobrazí prednastavený čas prípravy jedla a hladiny výkonu, ktoré sa dajú nastaviť podľa receptu alebo osobných preferencií.



**RÚRA:** tento program je ideálny na prípravu vynikajúcich chrumkavých vyprážených jedál, ktoré sa pred prípravou obalujú (krevety, kotlety, krokety, atď.).

Je určený aj na prípravu pečeného mäsa, pečených rýb, chleba a pečenej zeleniny, s alebo bez použitia miešacej lopatky (I). Pri tomto druhu varenia sa preto dajú používať obe misy.

Tento program prípravy jedla umožňuje úsporu energie, pretože si nevyžaduje predohrev.

V tomto programe je hladina výkonu prednastavená na a čas varenia je 60 minút. Úroveň varenia sa dá upraviť pomocou tlačidla hladiny výkonu (O) a trvanie varenia stlačením tlačidiel časovač + (P) a - (R) podľa vybraného receptu.

Pri otvorení veka (A) sa príprava jedla a nastavený čas zobrazený na displeji (Q) zastavia a po zatvorení veka budú automaticky pokračovať.



**VZDUŠNÝ GRIL:** tento program sa odporúča na prípravu grilovaného mäsa, rýb a zeleniny. Je vynikajúci aj na dokončenie prípravy jedál, ktoré sa najprv pečú v rúre a potom gratinujú.

Pri tomto type varenia sa odporúča použitie misy (Z).

V tomto programe je hladina výkonu prednastavená na a čas varenia je 40 minút. Úroveň varenia sa dá upraviť pomocou tlačidla hladiny výkonu (O) a trvanie varenia stlačením tlačidiel časovač + (P) a - (R) podľa vybraného receptu.

Pri otvorení veka (A) sa príprava jedla a nastavený čas zobrazený na displeji (Q) zastavia a po zatvorení veka budú automaticky pokračovať.



**PANVICA:** Tento program umožňuje prípravu jedla ako na panvici, s tou výhodou, že miešacia lopatka automaticky mieša jedlo. Vynikajúci pre polievky, marmelády, dusené hovädzie, omáčky, ovocné nápoje, preváranie jedál a vyprážanie mäsových a rybacích guliek.

Pri tomto type varenia používajte misu s kolíkom na miešaciu lopatku (J).

V tomto programe je hladina výkonu prednastavená na a čas varenia je 40 minút. Úroveň varenia sa dá upraviť pomocou tlačidla hladiny výkonu (O) a trvanie varenia stlačením tlačidiel časovač + (P) a - (R) podľa vybraného receptu.

Pri otvorení veka (A) sa príprava NEPRERUŠÍ a na displeji (Q) sa bude naďalej zobrazovať zostávajúci čas prípravy.

## POUŽITIE



**Vezmite na vedomie:** Pred prvým použitím spotrebiča dôkladne umyte misu (J) a (Z), miešaciu lopatku (I), gril (Y) a vyberateľné okienko (D) teplou vodou za použitia neutrálneho

čistiaceho prostriedku na umývanie riadu.


Postupujte takto:


- Otvorte veko (A) stlačením tlačidla (W) (obr. 1).
- Vyberte vyberateľné okienko (D) stlačením dvoch tlačidiel (C) (obr. 2).
- Dvihajte rukoväť misy (L), dokým nezačujete kliknutie (obr. 3).
- Vytiahnite misu (J) ťahom smerom nahor (obr. 4).
- Vyberte miešaciu lopatku (I) zo sedla (obr. 4).
- Umyte misu (J) a (Z), miešaciu lopatku (I), gril (Y) a vyberateľné okienko (D) (obr. 6).
- Po umytí všetko starostlivo osušte a odstráňte prípadné zvyšky vody nahromadené na dne misy (J) a (Z).
- Vložte misu (J) alebo (Z) (podľa želaného receptu) do vnútra konštrukcie spotrebiča (U) a správne ju umiestnite.
- Znížte rukoväť misy (L) pomocou jazdca (K) (obr. 7).
- **Ak si to recept vyžaduje**, vložte miešaciu lopatku (I) do príslušného sedla (čap umiestnený na dne misy (J)) (obr. 4).


Pri príprave jedla pomocou programu GRIL vždy používajte gril (Y), ktorý založíte na dno misy (Z) (obr. 5).


- Vložte suroviny na varenie do vnútra misy (J) alebo (Z) pri dodržaní dávok uvedených v tabuľke varenia/receptára.
- Ak si to varenie vyžaduje, pridajte olej pomocou nádobky na dávkovanie oleja (M) pri dodržaní dávok uvedených v tabuľke varenia/receptára.
- Zatvorte veko (A).
- Zasuňte zástrčku spotrebiča do elektrickej zásuvky.
- Spotrebič zapnite stlačením hlavného tlačidla zapnutia/vypnutia (H).
- Otočte gombík voľby programov varenia (S) do želanej polohy (obr. 8) (pozri tabuľky varenia/receptár).
- Požadovaný stupeň varenia nastavte stlačením tlačidla hladiny výkonu (O) (obr. 9) (pozri tabuľky varenia/receptár).
- Požadovaný čas prípravy jedla nastavte stlačením tlačidiel časovačov + (P) a - (R) (obr. 10). Na displeji (Q) sa zobrazí nastavený čas v minútach.
- Stlačte tlačidlo spustenia/zastavenia programov (T), ktoré sa rozsvieti (obr. 11).
- Spustil sa proces varenia.
- Zariadenie oznámi koniec času varenia dvomi sériami pípnutí s časovým rozstupom. Na vypnutie zvukového znamenia stlačte podržať stlačené tlačidlo spustenia/zastavenia programov (T).
- Spotrebič vypnite stlačením hlavného tlačidla zapnutia/vypnutia (H).
- Otvorte veko (A) a vyberte misu (J) alebo (Z) s pripraveným jedlom.
- Nechajte veko (A) otvorené, umožníte tak skoršie vychlad-

nutie spotrebiča.


 **Vezmite na vedomie:** Pri niektorých programoch sa na dosiahnutie optimálneho výsledku miešacia lopatka (I) začne otáčať po niekoľkých minútach od spustenia varenia.

 **Vezmite na vedomie:** Počas procesu varenia je možné otvoriť veko (A) a pridať ďalšie suroviny alebo skontrolovať stav varenia. Displej sa rozblíka, ventilácia sa okamžite preruší a znovu sa spustí po zatvorení veka. Pri funkciách, kde sa nepoužíva ventilácia, sa varenie neperuší.


 **Vezmite na vedomie:** Keď je tlačidlo spustenia/zastavenia programov (T) aktivované a misa sa vyberie, spotrebič sa vypne. Po opätovnom vložení misy sa spotrebič znovu zapne.

 **Vezmite na vedomie:** Počas varenia sa stlačením tlačidla spustenia/zastavenia programov (T) sa spotrebič zastaví. Podržaním tlačidla stlačeného aspoň na 2 sekundy sa varenie preruší a prevádzka sa vráti do predvolených parametrov.

## ČISTENIE A ÚDRŽBA

 **Nebezpečenstvo!** Pred každým čistením vždy vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky a nechajte spotrebič vychladnúť. Spotrebič nikdy nepochrájajte do vody ani ho nedržte pod prúdom vody z vodovodu. Voda by mohla vniknúť do spotrebiča a spôsobiť úraz elektrickým prúdom.

- Dôkladne umyte misu (J) a (Z), miešaciu lopatku (I), gril (Y) a okienko (D) teplou vodou za použitia neutrálneho čistiaceho prostriedku na umývanie riadu. Misa sa môže umývať v umývačke riadu, ale časté umývanie v umývačke riadu by mohlo zhoršiť vlastnosti keramikového povrchu.
- Očistite mriežku vývodu teplého vzduchu (B) bez toho, aby ste ju vybrali.
- Pravidelne skontrolujte a vyprázdňte odkvapkávaciu misu kondenzátu (G), hlavne ak je prítomné väčšie množstvo pary.


















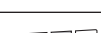










 **Vezmite na vedomie:** Na čistenie misy (J) a (Z) nepoužívajte abrazívne predmety ani abrazívne čistiace prostriedky, ale len mäkkú handričku s neutrálnym čistiacim prostriedkom na umývanie riadu.

## PORUCHY FUNGOVANIA

Porucha	Príčina/riešenie
Spotrebič sa nezohrieva	Mohla sa spustiť tepelná poisťka. Obráťte sa na autorizované asistenčné centrum (poisťku je potrebné vymeniť)
Misa je nesprávne umiestnená a spotrebič nefunguje.	Umiestnite misu správne.
Veko nie je dobre zatvorené a zariadenie nefunguje	Dobre zatvorte veko.
Miešacia lopatka (E) sa neotáča	Po spustení varenia je potrebné počkať niekoľko minút
Na displeji sa zobrazí E1 a zariadenie vydá 3 série pípnutí s časovým rozostupom.	Vypnite zariadenie, nechajte ho vychladnúť, skontrolujte, či nebolo zariadenie zapnuté naprázdno. V prípade, že anomália pretrváva, obráťte sa na autorizované asistenčné centrum.
Na displeji sa zobrazí E3 a zariadenie vydá 5 sérií pípnutí s časovým rozostupom.	Vypnite zariadenie, nechajte ho vychladnúť, skontrolujte, či nebolo zariadenie zapnuté naprázdno. V prípade, že anomália pretrváva, obráťte sa na autorizované asistenčné centrum.
Na displeji sa zobrazí E5 a zariadenie vydá 7 sérií pípnutí s časovým rozostupom.	Obráťte sa na autorizované asistenčné centrum.
Na displeji sa zobrazí E5 a zariadenie vydá 7 sérií pípnutí s časovým rozostupom.	Obráťte sa na autorizované asistenčné centrum.









## TABUĽKY VARENIA

### Zemiaky














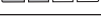








Recept	Typ	Množstvo	Olej	Čas varenia (min.)	Miešacia lopatka	Program varenia	Hladina výkonu
Zemiaky štandardné 10x10	Čerstvé	1700 g (*)	hladina 5	40-43	ÁNO		
		1500 g (*)	hladina 4	37-40	ÁNO		
		1 250 g (*)	hladina 3	35-37	ÁNO		
		1 000 g (*)	hladina 2	28-31	ÁNO		
		750 g (*)	hladina 1	23-26	ÁNO		
	Mrazené	1 500 g	bez	32-34	ÁNO		
		1 250 g	bez	30-32	ÁNO		
		1 000 g	bez	28-30	ÁNO		
		750 g	bez	26-28	ÁNO		
		500 g	bez	24-26	ÁNO		
Pečené zemiaky	Čerstvé	1 700 g	hladina 3	40-43	ÁNO		
Zemiaky na štvrtky	Mrazené	1 000 g	bez	30-32	ÁNO		
Nové zemiaky	Mrazené	1 200 g	bez	35-40	ÁNO		
Pečené krokety	Mrazené	750 g	bez	20-25	ÁNO		

(\*) je potrebné ich očistiť

## Prvé chody

Recept	Typ	Množstvo	Olej	Čas varenia (min.)	Miešacia lopatka	Program varenia	Hladina výkonu
Rizoto	Čerstvá	480 g	hladina 5	15-18	ÁNO		
Ragú	Čerstvá	1 000 g	hladina 5	60-65	ÁNO		
Paella	Mrazená	600 g	bez	13-15	ÁNO		
Cestoviny cannelloni	Čerstvé	1 500 g	bez	40-45	NIE		

## Mäso - hydina

Recept	Typ	Množstvo	Olej	Čas varenia (min.)	Miešacia lopatka	Program varenia	Hladina výkonu	Rady
Kuracie nugety	Mrazené	750 g	bez	15-18	ÁNO			-
Pečené kuracie stehná	Čerstvé	1 000 g	bez	45-50	NIE			otočte 2 - 3 razy
Kuracie stehná na šťave	Čerstvá	1 000 g	bez	70-80	NIE			otočte 2 - 3 razy
Telacie ragú	Čerstvé	600 g	hladina 2	30-35	ÁNO			-
Telacie kotlety	Čerstvé	3 ks	bez	20-25	NIE			otočte po 15 minútach
Pečené mäso	Čerstvá	1 000 g	bez	80-90	NIE			otočte 2 - 3 razy
Ražniči	Čerstvé	800 g	bez	20-25	NIE			otočte 2 - 3 razy
Sekaná biftek	Čerstvé	4 ks	bez	15-20	NIE			otočte po 15 minútach
Mäsové gulky	Čerstvé	450 g	bez	25-28	ÁNO			-
Jahňacie rebierka	Čerstvé	600 g	bez	12-15	NIE			použite gril a otočte po 10 minútach
Kuracie krídelká	Čerstvé	500 g	bez	20-25	NIE			použite gril a otočte po 13-15 minútach















## Ryby - kôrovce

Recept	Typ	Množstvo	Olej	Čas varenia (min.)	Miešacia lopatka	Program varenia	Hladina výkonu	Rady
Rybie prsty	Mrazené	18 ks	bez	20-23	NIE			-
Plátok lososa	Čerstvá	400 g	bez	20-25	NIE			-
Filet z lososa	Čerstvá	350 g	bez	20-25	NIE			-
Hrebenatky	Čerstvé	4 ks	bez	15-17	NIE			-
Sépie	Čerstvé	8 ks	hladina 1	15-20	NIE			-
Krevety kráľovské	Čerstvé	600 g	hladina 1	13-18	ÁNO			-
Krevety	Čerstvé	800 g	hladina 1	15-20	ÁNO			-
Pražma	Čerstvá	2 ks	bez	20-25	NIE			použite gril a otočte po 13-15 minútach
Rybie ražniči	Čerstvé	300 g	bez	12-15	NIE			použite gril a otočte po 10 minútach









## Zelenina

Recept	Typ	Množstvo	Olej	Čas varenia (min.)	Miešacia lopatka	Program varenia	Hladina výkonu
Cukety	Čerstvé	800 g	hladina 5	25-30	ÁNO		
Baklažány	Čerstvé	1 000 g	hladina 3	25-30	ÁNO		
Huby	Čerstvé	1 000 g	hladina 5	20-25	ÁNO		
Artičoky	Mrazené	800 g	hladina 3	35-40	ÁNO		

## Snack

Recept	Typ	Množstvo	Olej	Čas varenia (min.)	Miešacia lopatka	Program varenia	Hladina výkonu	Rady
Pizza	Čerstvá	300 g	hladina 1	30	NIE			polejte formu olejom a po 20 min. otočte o 180°
	Mrazená	450 g	bez	20-25	NIE			po 15 min. otočte o 180°
Slaná torta	Čerstvá	600 g	bez	20-23	NIE			použite papier na pečenie a po 15min. otočte o 180°
	Mrazená	700 g	bez	45-50	NIE			použite papier na pečenie a po 30min. otočte o 180°
Minipizze	Mrazené	14 ks	bez	20-25	NIE			použite papier na pečenie
Slané minisnacky	Mrazené	14 ks	bez	20-25	NIE			použite papier na pečenie
Koleska cibule	Mrazené	12/15 ks	bez	10-15	NIE			rovnomerne ich rozložte na dno misy

## Dezert

Recept	Typ	Množstvo	Olej	Čas varenia (min.)	Miešacia lopatka	Program varenia	Hladina výkonu	Rady
Koláč	Čerstvý	700 g	bez	45-50	NIE			-
Briošky	Mrazené	4 ks	bez	25-30	NIE			použite papier na pečenie a po 12 - 13 min. otočte o 180°
Sušienky	Čerstvé	8 ks	bez	12-15	NIE			použite papier na pečenie a po 15 min. otočte o 180°
Štrúdlá	Čerstvá	400 g	bez	20-25	NIE			-