

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před zahájením používání přístroje si pozorně přečtěte tento návod. Návod uschovejte.

- Pokud je napájecí kabel poškozený, je nutné jej nechat vyměnit výrobcem nebo jeho střediskem technické asistence, aby se předešlo každému riziku.
- Přístroj nikdy neponořujte do vody.
- Když je přístroj v provozu, může být teplota přístupných vnějších povrchů a víka velmi vysoká. Vždy používejte rukojeti, úchyty a tlačítka. Používejte rukavice, je-li zapotřebí.
- Tento elektrický přístroj pracuje při vysokých teplotách, které mohou způsobit popáleniny.
- Tento přístroj nemůže být používán dětmi ve věku od 0 do 8 let. Tento přístroj může být používán dětmi ve věku 8 a více let, pouze pokud jsou pod pečlivým dohledem. Tento přístroj může být používán osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními vlastnostmi nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud jsou pod pečlivým dohledem a jsou poučeny o bezpečném používání přístroje a mají povědomost o souvisejících rizicích. Udržujte přístroj a přírodní kabel mimo dosah dětí mladších 8 let. Čištění a údržba, které provádí uživatel, nesmí být prováděna dětmi.
- Nepředehřívejte přístroj naprázdno.
- Nepoužívejte přístroj bez jídla uvnitř; mohli byste jej poškodit.
- Tento přístroj je určen výhradně pro

domácí použití. Není určen k použití v: prostředí sloužícím jako kuchyně pro zaměstnance obchodů, úřadů a jiného pracovního prostředí, v agroturistice, hotelech, motelech a jiných ubytovacích zařízeních, při pronajímání pokojů.

- Přístroj nesmí být ovládán pomocí externího časového spínače nebo systémem samostatného dálkového ovládání.



Nebezpečí!

Nerespektování může být nebo je příčinou úrazu elektrickým proudem s ohrožením života.

- Před použitím ověřte, zda napětí v elektrické síti odpovídá hodnotě uvedené na štítku přístroje.
- Přístroj zapojte pouze do elektrických zásuvek, které mají minimální příkon 10 A a jsou opatřeny účinným uzemněním. Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost, pokud nebudou dodrženy tyto bezpečnostní pokyny.



Nebezpečí opaření!

Nedodržení těchto upozornění může mít za následek opaření nebo popálení.

- Během provozu je přístroj horký. NENECHÁVEJTE PŘÍSTROJ V DOSAHU DĚTÍ.
- Pro přemísťování přístroje používejte vždy příslušná držadla. Nikdy pro tyto účely nepoužívejte rukojeť nádoby.
- Nenechávejte napájecí kabel viset přes hranu plochy, na které je přístroj umístěn, kde by mohl být snadno uchopen dítětem nebo být překážkou pro uživatele.
- Dávejte pozor na horkou páru, která by mohla vycházet z otvorů.



Pozor!

Nedodržení těchto pokynů může způsobit zranění nebo poškození přístroje.

- Neumísťujte přístroj blízko zdrojů tepla.
- Nádoba se automaticky zasune do centrálního čepu. Proto, aby se zabránilo poškození, neotáčejte jím ručně pro hledání správné pozice.
- Nevkládejte žádné předměty do ventilačních průduchů. Neucpávejte je.
- Nevlévejte do nádoby tekutiny nad úroveň MAX (E).
- Nevlévejte do nádoby olej o množství větším než je maximální úroveň odměrky na olej (úroveň 5).



Pozn:

Tento symbol zdůrazňuje rady a informace důležité pro uživa-

tele.

- Před prvním použitím přístroje odstraňte všechny papír z jeho vnitřku sloužící pro ochranu, příručku, plastické sáčky, atd.
- Před prvním použitím přístroje umyjte pečlivě teplou vodou a tekutým čistícím prostředkem na nádobí nádobu, lopatku a víko. Na konci vše pečlivě vysušte a odstraňte případné zbytky vody, která se zadržela na dně nádoby.
- Je zcela normální, pokud při prvním použití přístroj emituje zápach nového. Vytějte místnost.
- Přístroj musí být umístěn ve vzdálenosti nejméně 20 cm od zásuvky ve zdi, kde bude připojen.
- **Některé programy tepelné úpravy mohou způsobovat úniky páry z víka, což je důvod, proč se nedoporučuje umísťovat přístroj pod nástěnné skříňky nebo kuchyňský nábytek (obr. 12).**

TECHNICKÉ ÚDAJE

rozměry (HxŠxV): 405x325x290 mm

hmotnost: 6,3 kg

Více informací naleznete na štítku přístroje.

Přístroj splňuje následující směrnice ES:

Evropské nařízení Stand-by 1275/2008.



Tento výrobek je v souladu s nařízením (ES) č. 1935/2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami.

LIKVIDACE



Neprovádějte likvidaci spotřebiče spolu s domácím odpadem, nýbrž ho odevzdejte do oficiální sběrný.

POPIS PŘÍSTROJE

- A Víko
- B Mřížka výstupu horkého vzduchu (ventilace)
- C Tlačítka uvolnění okénka
- D Odnímatelné okénko
- E Maximální úroveň MAX
- F Napájecí kabel
- G Odkapávací miska
- H Hlavní tlačítko zapnutí/vypnutí
- I Míchací lopatka
- J Nádobá s keramickým povlakem (s čepem pro míchací lopatku)
- K Kurzor rukojeti
- L Rukojeť nádoby

- M Odměrka na olej (úroveň od 1 do 5)
- N Světelná lišta stupně výkonu
- O Tlačítko stupně výkonu
- P Tlačítko časovače + (zvýšit dobu)
- Q Displej
- R Tlačítko časovače - (snížit dobu)
- S Otočný volič programů tepelné úpravy
- T Světelné tlačítko spuštění/vypnutí programů
- U Tělo přístroje
- V Držadlo pro zvedání přístroje
- W Tlačítko otevření víka
- X Kanál pro sběr kondenzátu
- Y Mřížka
- Z Nádobá s teflonovým povrchem

PROGRAMY TEPELNÉ ÚPRAVY

Automatické programy: výběrem jednoho z následujících programů se na displeji zobrazí výchozí optimální časy tepelné úpravy a stupně výkonu.

Tyto parametry mohou být měněny na základě receptů nebo osobních požadavků.



GULÁŠ RIZOTO: tento program je ideální pro tepelnou úpravu všech typů rizot a dušených mas.

Pro tento typ tepelné úpravy použijte nádobu s čepem pro míchací lopatku (J).

V tomto programu je stupeň výkonu nastaven ve výchozím stavu na  a čas tepelné úpravy na 60 minut. JE nicméně možné změnit stupeň tepelné úpravy, použitím tlačítka stupně výkonu (O) a čas tepelné úpravy stisknutím tlačítek časovače + (P) a - (R) v závislosti na zvoleném receptu.

Při otevření víka (A) se tepelná úprava **NEPŘERUŠÍ** a displej (Q) bude i nadále zobrazovat zbývající čas úpravy.



KOLÁČ: tento program je ideální pro přípravu všech typů koláčů, muffinů a sušenek.

Pro tento typ tepelné úpravy použijte nádobu (Z), speciálně určenou pro sladké pokrmy a koláče.

Doporučujeme vždy vymazat máslem a poprášit moukou nádobu (Z) před vložením koláče, zatímco pokud se tepelně upravují pokrmy, které mohou být během úpravy otáčeny, např. croissanty nebo sušenky, použijte pečicí papír.

V tomto programu je stupeň výkonu nastaven ve výchozím stavu na  a čas tepelné úpravy na 40 minut. JE nicméně možné změnit stupeň tepelné úpravy, použitím tlačítka stupně výkonu (O) a čas tepelné úpravy stisknutím tlačítek časovače + (P) a - (R) v závislosti na zvoleném receptu.

Oproti tradiční troubě tento program tepelné úpravy umožňuje značnou úsporu energie, neboť nevyžaduje předehřátí.

Při otevření víka (A) se tepelná úprava a nastavená doba zobrazená na displeji (Q) přeruší a automaticky se obnoví při uzavření víka.



PIZZA: tento program je ideální pro získání křupavé pizzy podle nejlepších italských tradic.

Pro tento typ tepelné úpravy je doporučeno použít nádobu (Z).

Doporučujeme vždy vymazat olejem dno nádoby (Z) pro tepelnou úpravu domácích pizz, zatímco pro mražené pizzy postačí použít pečicí papír.

V tomto programu je stupeň výkonu nastaven ve výchozím stavu na  a čas tepelné úpravy na 30 minut. JE nicméně možné změnit stupeň tepelné úpravy, použitím tlačítka stupně výkonu (O) a čas tepelné úpravy stisknutím tlačítek časovače + (P) a - (R) v závislosti na zvoleném receptu.

Při otevření víka (A) se tepelná úprava a nastavená doba zobrazená na displeji (Q) přeruší a automaticky se obnoví při uzavření víka.



BRAMBORY: Tento program je zvláště vhodný pro tepelnou úpravu jakýchkoli brambor, čerstvých nebo mražených, hranolek nebo kroket.

Pro tento typ tepelné úpravy použijte nádobu s čepem pro míchací lopatku (J).

V tomto programu je stupeň výkonu nastaven ve výchozím stavu na  a čas tepelné úpravy na 32 minut. JE nicméně možné změnit stupeň tepelné úpravy, použitím tlačítka stupně výkonu (O) a čas tepelné úpravy stisknutím tlačítek časovače + (P) a - (R) v závislosti na zvoleném receptu.

Při otevření víka (A) se tepelná úprava a nastavená doba zobrazená na displeji (Q) přeruší a automaticky se obnoví při uzavření víka.



GRIL: tento program je ideální pro grilování všech typů jídel.

Pro tento typ tepelné úpravy používejte vždy mřížku (Y) vloženou na dno nádoby (Z).

V tomto programu je stupeň výkonu nastaven ve výchozím stavu na  a čas tepelné úpravy na 50 minut. JE nicméně možné změnit stupeň tepelné úpravy, použitím tlačítka stupně výkonu (O) a čas tepelné úpravy stisknutím tlačítek časovače + (P) a - (R) v závislosti na zvoleném receptu.

Při otevření víka (A) se tepelná úprava a nastavená doba zobrazená na displeji (Q) přeruší a automaticky se obnoví při uzavření víka.

Poloautomatické programy: výběrem jednoho z následujících programů se na displeji zobrazí výchozí základní čas tepelné úpravy a stupně výkonu, které se mohou měnit podle receptu nebo osobních požadavků.



TROUBA: tento program je ideální pro tepelnou úpravu vynikajících křupavých smažených jídel, které jsou před tepelnou úpravou obalovány (krevety, řízky, krokety, atd.).

Je také určen pro tepelnou úpravu pečených mas, pečených ryb, chleba a grilované zeleniny, s nebo bez míchací lopatky (I). Proto se pro tento typ tepelné úpravy mohou použít obě nádoby.

Tento program tepelné úpravy umožňuje značnou úsporu energie, neboť nevyžaduje předehřátí.

V tomto programu je stupeň výkonu nastaven ve výchozím stavu na  a čas tepelné úpravy na 60 minut. JE nicméně možné změnit stupeň tepelné úpravy, použitím tlačítka stupně výkonu (O) a čas tepelné úpravy stisknutím tlačítek časovače + (P) a - (R) v závislosti na zvoleném receptu.

Při otevření víka (A) se tepelná úprava a nastavená doba zobrazená na displeji (Q) přeruší a automaticky se obnoví při uzavření víka.



AIRGRIL: tento program je doporučen k přípravě masa, ryb a grilované zeleniny. Skvělé také pro dokončení tepelné úpravy jídel, která musí být nejprve pečená v troubě a po té gratinována.

Pro tento typ tepelné úpravy je doporučeno použít nádobu (Z).

V tomto programu je stupeň výkonu nastaven ve výchozím stavu na  a čas tepelné úpravy na 40 minut. JE nicméně možné změnit stupeň tepelné úpravy, použitím tlačítka stupně výkonu (O) a čas tepelné úpravy stisknutím tlačítek časovače + (P) a - (R) v závislosti na zvoleném receptu.

Při otevření víka (A) se tepelná úprava a nastavená doba zobrazená na displeji (Q) přeruší a automaticky se obnoví při uzavření víka.



PÁNEV: Tento program umožňuje tepelnou úpravu podobnou vaření v hrnci, ale s výhodou míchací lopatky, která automaticky míchá jídlo; ideální pro polévky, marmelády, dušená masa, omáčky, ovocné nápoje, vaření potravin a smažení karbanátků a ryb.

Pro tento typ tepelné úpravy použijte nádobu s čepem pro míchací lopatku (J).

V tomto programu je stupeň výkonu nastaven ve výchozím stavu na  a čas tepelné úpravy na 40 minut. JE nicméně možné změnit stupeň tepelné úpravy, použitím tlačítka stupně výkonu (O) a čas tepelné úpra-

vy stisknutím tlačítek časovače + (P) a - (R) v závislosti na zvoleném receptu.

Při otevření víka (A) se tepelná úprava NEPŘERUŠÍ a displej (Q) bude i nadále zobrazovat zbývající čas úpravy.

POUŽITÍ

i Poznámka: Před prvním použitím přístroje umyjte pečlivě teplou vodou a tekutým čistícím prostředkem na nádobí nádobu (J) a (Z), míchací lopatku (I), mřížku (Y) a odnímatelné víko (D).

Postupujte následovně:

- Otevřete víko (A) stisknutím tlačítka (W) (obr. 1).
- Uvolníte odnímatelné okénko (D) stisknutím dvou tlačítek (C) (obr. 2).
- Nadzvednete rukojeť nádoby (L) až uslyšíte cvaknutí (obr. 3).
- Vyměňte nádobu (J) vytažením směrem nahoru (obr. 4).
- Vyměňte míchací lopatku (I) z jejího umístění (obr. 4).
- Umyjte nádobu (J) a (Z), míchací lopatku (I), mřížku (Y) a odnímatelné víko (D) (obr. 6).
- Na konci vše pečlivě vysušte a odstraňte případné zbytky vody, která se zadržela na dně nádoby (J) a (Z).
- Znovu vložte nádobu (J) nebo (Z) (podle požadovaného receptu) dovnitř těla přístroje (U) do správné polohy.
- Snižte rukojeť nádoby (L) použitím kurzoru (K) (obr. 7).
- **Pokud to recept předpokládá**, vložte míchací lopatku (I) do příslušného místa (čepu umístěného na dně nádoby (J)) (obr. 4).

Při tepelných úpravách s programem GRIL vždy používejte mřížku (Y), vloženou do spodní části nádoby (Z) (obr. 5).

- Vkládejte ingredience určené k tepelné úpravě dovnitř nádoby (J) nebo (Z) a respektujte dávky označené v tabulce tepelných úprav/receptů.
- Přidejte olej, pokud je tak stanoveno v požadované tepelné úpravě, v množství uvedeném v tabulce tepelné úpravy/receptů a pomocí odměrky (M).
- Zavřete víko (A).
- Vložte zástrčku přístroje do elektrické zásuvky.
- Zapněte přístroj stisknutím hlavního tlačítka zapnutí/vypnutí (H).
- Otočte voličem programů tepelné úpravy (S) do požadované polohy (obr. 8) (viz tabulky tepelné úpravy/receptů).
- Nastavte požadovanou dobu tepelné úpravy stisknutím tlačítka stupně výkonu (O) (obr. 9) (viz tabulky tepelné úpravy/receptů).
- Nastavte požadovanou dobu vaření stisknutím tlačítek časovače + (P) a - (R) (obr. 10). Displej (Q) zobrazí nastavené minuty.
- Stisknete tlačítko spuštění/vypnutí programů (T), které se

rozsvítí (obr. 11).

- Je zahájen proces tepelné úpravy.
- Přístroj označí konec doby tepelné úpravy dvěma sériemi střídavých "pípnutí". Chcete-li vypnout zvukový signál, stačí podržet tlačítko spuštění/vypnutí programů (T).
- Vypněte přístroj stisknutím hlavního tlačítka zapnutí/vypnutí (H).
- Otevřete víko (A) a vyjměte nádobu (J) nebo (Z) s uvařeným jídlem.
- Nechte víko (A) otevřené, aby přístroj mohl rychleji vychladnout.

i Poznámka: Během procesu tepelné úpravy je možné otevřít víko (A) a přidávat ingredience nebo vizuálně kontrolovat stupeň tepelné úpravy. Displej bliká, ventilace se dočasně přeruší a obnoví se při uzavření víka. Ve funkcích, kde není zahrnuta ventilace, se tepelná úprava nepřeruší.

i Poznámka: S aktivovaným tlačítkem spuštění/vypnutí programů (T) dojde při odstranění nádoby k vypnutí přístroje, který bude pokračovat v provozu po jejím opětovném vložení.

i Poznámka: Pokud během tepelné úpravy stiskneme jednou tlačítko spuštění/vypnutí programů (T), bude přístroj uveden do pauzy.

Přidržením stisknutého tlačítka po dobu alespoň 2 vteřin se tepelná úprava přeruší a funkce se vrátí do výchozích hodnot.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

⚠ Nebezpečí! Před jakýmkoliv čištěním přístroje vypněte, vytáhněte zástrčku z elektrické zásuvky a přístroj nechte vychladnout. Nikdy neponořujte přístroj do vody a nedávejte jej pod tekoucí vodou z kohoutku. Infiltrací by voda způsobila úraz elektrickým proudem.

- Důkladně umyjte nádobu (J) a (Z), míchací lopatku (I), mřížku (Y) a okénko (D) teplou vodou a jemným mycím prostředkem na nádobí. Nádobu lze mýt v myčce na nádobí, ale časté mytí může snížit vlastnosti keramického povlaku.
- Čistěte mřížku výstupu horkého vzduchu (B), aniž byste ji vyndávali.
- Kontrolujte a pravidelně vyprazdňujte misku pro sběr kondenzované páry (G), zejména v přítomnosti vysokého množství páry.

i Poznámka: K čištění nádoby (J) a (Z) nepoužívejte předměty ani abrazivní čistící prostředky, ale jen měkký hadřík s neutrálním čistícím prostředkem na nádobí.

PROVOZNÍ ANOMÁLIE

Anomálie	Příčina/náprava
Přístroj se nezahřívá	Mohlo zasáhnout zařízení tepelné ochrany. Obratťe se na středisko technické asistence (zařizování musí být vyměněno)
Nádoba je špatně umístěna a přístroj nefunguje	Umístěte nádobu správně
Víko není dobře uzavřeno a přístroj nefunguje	Uzavřete dobře víko
Displej zobrazuje E1 a vydává 3 série střídavých "pípnutí"	Vypněte přístroj, nechte jej vychladnout, ověřte, že je přístroj uveden do provozu bez potravin uvnitř. Pokud anomálie i nadále přetrvává, obraťte se na autorizované servisní středisko
Displej zobrazuje E3 a vydává 5 sérií střídavých "pípnutí"	Vypněte přístroj, nechte jej vychladnout, ověřte, že je přístroj uveden do provozu bez potravin uvnitř. Pokud anomálie i nadále přetrvává, obraťte se na autorizované servisní středisko
Displej zobrazuje E5 a vydává 7 sérií střídavých "pípnutí"	Obratťe se na autorizované servisní středisko
Displej zobrazuje E6 a vydává 7 sérií střídavých "pípnutí"	Obratťe se na autorizované servisní středisko

TABULKY TEPELNÉ ÚPRAVY

Brambory

Recept	Typ	Množství	Olej	Doba tepelné úpravy (min)	Míchací lopatka	Program tepelné úpravy	Stupeň výkonu	Rady
Brambory standard 10x10	Čerstvé	1700 g (*)	úroveň 5	40-43	ANO			-
		1500 g (*)	úroveň 4	37-40	ANO			-
		1250 g (*)	úroveň 3	35-37	ANO			-
		1000 g (*)	úroveň 2	28-31	ANO			-
		750 g (*)	úroveň 1	23-26	ANO			-
	Mražené	1500 g	bez	32-34	ANO			-
		1250 g	bez	30-32	ANO			-
		1000 g	bez	28-30	ANO			-
		750 g	bez	26-28	ANO			-
		500 g	bez	24-26	ANO			-
Pečené brambory	Čerstvé	1700 g	úroveň 3	40-43	ANO			-
Americké brambory	Mražené	1000 g	bez	30-32	ANO			-
Rané brambory	Mražené	1200 g	bez	35-40	ANO			-
Pečené krokety	Mražené	750 g	bez	20-25	NE			otočit 2-3 krát

(*) k loupání

První chody

Recept	Typ	Množství	Olej	Doba tepelné úpravy (min)	Míchací lopatka	Program tepelné úpravy	Stupeň výkonu
Rizoto	Čerstvé	480 g	úroveň 5	15-18	ANO		
Ragú	Čerstvé	1000 g	úroveň 5	60-65	ANO		
Paella	Mražená	600 g	bez	13-15	ANO		
Plněné těstoviny cannelloni	Čerstvé	1500 g	bez	40-45	NE		

Maso - drůbež

Recept	Typ	Množství	Olej	Doba tepelné úpravy (min)	Míchací lopatka	Program tepelné úpravy	Stupeň výkonu	Rady
Kuřecí nugety	Mražené	750 g	bez	15-18	ANO			-
Pečená kuřecí stehna	Čerstvé	1000 g	bez	45-50	NE			otočit 2-3 krát
Kuřecí stehna v omáčce	Čerstvé	1000 g	bez	70-80	NE			otočit 2-3 krát
Telecí kousky	Čerstvé	600 g	úroveň 2	30-35	ANO			-
Telecí kotlety	Čerstvé	3 ks	bez	20-25	NE			otočit po 15 min
Pečeně	Čerstvé	1000 g	bez	80-90	NE			otočit 2-3 krát
Špízy	Čerstvé	800 g	bez	20-25	NE			otočit 2-3 krát
Hamburger	Čerstvé	4 ks	bez	15-20	NE			otočit po 15 min
Masové kuličky	Čerstvé	450 g	bez	25-28	ANO			-
Jehněčí kotlety	Čerstvé	600 g	bez	12-15	NE			použijte mřížku a otočte po 10 minutách
Kuřecí křídýlka	Čerstvé	500 g	bez	20-25	NE			použijte mřížku a otočte po 13-15 minutách

Ryby - Koryši

Recept	Typ	Množství	Olej	Doba tepelné úpravy (min)	Míchací lopatka	Program tepelné úpravy	Stupeň výkonu	Rady
Rybí prsty	Mražené	18 ks	bez	20-23	NE			-
Steak z lososa	Čerstvé	400 g	bez	20-25	NE			-
Filet z lososa	Čerstvé	350 g	bez	20-25	NE			-
Mušle	Čerstvé	4 ks	bez	15-17	NE			-
Malé sépie	Čerstvé	8 ks	úroveň 1	15-20	NE			-
Garnáty	Čerstvé	600 g	úroveň 1	13-18	ANO			-
Krevety	Čerstvé	800 g	úroveň 1	15-20	ANO			-
Pražma	Čerstvá	2 ks	bez	20-25	NE			použijte mřížku a otočte po 13-15 minutách
Rybí špízy	Čerstvé	300 g	bez	12-15	NE			použijte mřížku a otočte po 10 minutách

Zelenina

Recept	Typ	Množství	Olej	Doba tepelné úpravy (min)	Míchací lopatka	Program tepelné úpravy	Stupeň výkonu
Cukety	Čerstvé	800 g	úroveň 5	25-30	ANO		
Lilky	Čerstvé	1000 g	úroveň 3	25-30	ANO		
Houby	Čerstvé	1000 g	úroveň 5	20-25	ANO		
Artyčoky	Mražené	800 g	úroveň 3	35-40	ANO		

Snack

Recept	Typ	Množství	Olej	Doba tepelné úpravy (min)	Míchací lopatka	Program tepelné úpravy	Stupeň výkonu	Rady
Pizza	Čerstvá	300 g	úroveň 1	30	NE			nádobu vymazat olejem a po 20 minutách otočit o 180°
	Mražená	450 g	bez	20-25	NE			po 15 min otočit o 180°
Slaný koláč	Čerstvý	600 g	bez	20-23	NE			použít pečicí papír a po 15 minutách otočit o 180°
	Mražený	700 g	bez	45-50	NE			použít pečicí papír a po 30 minutách otočit o 180°
Mini pizzy	Mražené	14 ks	bez	20-25	NE			použít pečicí papír
Slané pečivo	Mražené	14 ks	bez	20-25	NE			použít pečicí papír
Cibulové kroužky	Mražené	12/15 ks	bez	10-15	NE			rovnoměrně rozmístit na dně nádoby

Dezert

Recept	Typ	Množství	Olej	Doba tepelné úpravy (min)	Míchací lopatka	Program tepelné úpravy	Stupeň výkonu	Rady
Crostata	Čerstvá	700 g	bez	45-50	NE			-
Croissanty	Mražené	4 ks	bez	25-30	NE			použít pečicí papír, po 12-13 minutách otočit o 180°
Sušenky	Čerstvé	8 ks	bez	12-15	NE			použít pečicí papír, po 15 minutách otočit o 180°
Štrúdl	Čerstvý	400 g	bez	20-25	NE			-