

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

- W razie uszkodzenia kabla zasilającego, należy zwrócić się o jego wymianę do producenta lub do jego Serwisu Technicznego, aby zapobiec jakimkolwiek ryzyku.
- Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie.
- W trakcie działania urządzenia temperatura powierzchni zewnętrznych i pokrywy może być bardzo wysoka. Obsługiwać urządzenie dotykając jedynie uchwytów i przycisków. W razie potrzeby używać rękawic.
- Niniejsze urządzenie elektryczne działa w wysokich temperaturach, które mogą spowodować oparzenia.
- Tego urządzenia nie wolno używać dzieciom od 0 do 8 lat.

Niniejsze urządzenie mogą używać dzieci powyżej 8 roku życia.

Urządzenie mogą obsługiwać osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych lub umysłowych, lub nieposiadające doświadczenia i znajomości pod warunkiem, że będą one nadzorowane i zostaną pouczone na temat bezpiecznego użytkowania oraz są świadome związanego z tym ryzyka.

Przechowywać urządzenie i jego kabel poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.

Dzieci nie mogą wykonywać czyszczenia

i konserwacji leżących w gestii użytkownika.

- Nie nagrzewać pustego urządzenia.
- Nie używać urządzenia bez produktów spożywczych, może to spowodować jego uszkodzenie.
- Urządzenie przeznaczone jest 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 przy pomocy zewnętrznego regulatora czasowego lub przy pomocy oddzielnego urządzenia zdalnego sterowania.



Niebezpieczeństwo!

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

- Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia sprawdzić czy napięcie w sieci odpowiada wartości napięcia podanej na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Podłączyć urządzenie jedynie do gniazdek o minimalnym napięciu 10A i wyposażonych w sprawnie działające uzziemienie.

Producent nie ponosi odpowiedzialności w przypadku, gdy niniejsza norma bezpieczeństwa nie będzie przestrzegana.



Ryzyko oparzenia!

Brak przestrzegania ostrzeżeń może spowodować oparzenia.

- Urządzenie nagrzewa się podczas pracy. NIE POZOSTAWIAĆ URZĄDZENIA W MIEJSCACH DOSTĘPNYCH DLA DZIECI
- Przenosić urządzenie używając odpowiednich uchwytów. Nie używać nigdy uchwytu zbiornika do przenoszenia urządzenia.
- Nie pozostawiać nigdy kabla urządzenia zwisającego z krawędzi powierzchni, na której stoi urządzenie, gdyż w ten sposób może go łatwo dosięgnąć dziecko lub może przeszkadzać 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 wchodzi automatycznie w centralny sworzeń. Dlatego też, w celu uniknięcia uszkodzenia, nie przekręcać go ręcznie, szukając prawidłowej pozycji.
- Nie wkładać żadnych przedmiotów w otwory wentylacyjne. Nie zatykać ich.
- Nie wlewać płynów do zbiornika poza poziom MAX (E).
- Nie wlewać do zbiornika ilości oleju przekraczającej maksymalny poziom kubka dozownika oleju (poziom 5).



Zwróć uwagę:

Ten symbol podkreśla ważne porady i informacje dla użytkownika.

- Przed przystąpieniem do pierwszego użycia należy wyjąć wszystkie elementy papierowe znajdujące się wewnątrz urządzenia, takie jak papierowe zabezpieczenia, instrukcję obsługi, plastikowe torebki, itp.
- Przed rozpoczęciem używania urządzenia, należy dokładnie wymyć zbiornik, mieszało i pokrywę, przy użyciu gorącej wody i płynu do naczyń. Po zakończeniu powyższej czynności, należy wszystkie części dokładnie osuszyć oraz usunąć pozostałości wody, które zebrały się na dnie zbiornika.
- Jest rzeczą zupełnie normalną, że podczas pierwszego użycia urządzenia, czuć silny zapach nowości. Przewietrzć pomieszczenie.
- Urządzenie musi zostać ustawione w odległości przynajmniej 20cm od gniazdka elektrycznego, do którego jest podłączone.
- **Niektóre programy smażenia mogą powodować ulatnianie się pary z pokrywy, z tego powodu zaleca się nieustawianie urządzenia pod szafkami lub półkami kuchennymi (rys. 12).**

DANE TECHNICZNE

wymiary (LxPxH): 395x325x290 mm

ciężar: 5kg

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



Urządzenie jest zgodne z następującymi dyrektywami WE:

- Dyrektywa Niskiego Napięcia 2006/95/WE wraz z późniejszymi nowelizacjami;
- Dyrektywa 2004/108/WE w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej i Rozporządzenie (WE) 1935/2004 z dnia

27/10/2004 w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

- Rozporządzenie Komisji (WE) 1275/2008

UTYLIZACJA



Zgodnie z dyrektywą Europejską 2002/96/WE, urządzenie nie może być utylizowane z odpadami domowymi, lecz oddane do oficjalnego ośrodka segregacji odpadów.

OPIS URZĄDZENIA

- A Pokrywa
- B Kratka wylotu gorącego powietrza (wentylacyjna)
- C Przyciski zwalniania iluminatora
- D Wyciągany iluminator
- E Maksymalny poziom MAX
- F Kabel zasilający
- G Tacka na skropliny
- H Ogólny przycisk włączania/wyłączania
- I Mieszało
- J Zbiornik z powłoką ceramiczną
- K Suwak uchwyty
- 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 Pokrętko wyboru programów smażenia
- T Podświetlany przycisk włączania/wyłączania programów
- U Korpus urządzenia
- V Uchwyt do ponoszenia urządzenia
- W Przycisk otwierania pokrywy
- X Kanał zbiorczy skroplin

PROGRAMY GOTOWANIA

Programy automatyczne: wybierając jednej z poniższych programów, wyświetlacz wyświetli fabrycznie ustawione czasy gotowania i optymalne poziomy mocy. Parametry te mogą zostać zmienione w zależności od przepisów i osobistych upodobań.



POTRAWKA RISOTTO: program ten jest idealny do gotowania każdego rodzaju risotto i potrawek.

Mieszało (I) w tej funkcji rozpoczyna mieszanie po około 3 minutach, aby umożliwić jednolite przysmażenie produktów (zalecamy dlatego równomierne rozłożenie produktu na dnie zbiornika).

W programie tym poziom mocy został ustawiony fa-

brycznie na  a czas gotowania na 45 minut. Można jednak zmienić stopień gotowania, używając do tego celu przycisku poziomu mocy (O) oraz czas gotowania, poprzez wciśnięcie przycisków + (P) i - (R), w zależności od wybranego przepisu.

Po otwarciu pokrywy (A) gotowanie NIE zostaje przerwane, a na wyświetlaczu (Q) będzie wciąż wyświetlony brakujący czas do zakończenia gotowania.



CIASTO: program ten jest idealny do pieczenia każdego rodzaju ciast, muffinów i ciasteczek.

Zalecamy zawsze nasmarowanie i posypanie mąką zbiornika (J), przed włożeniem ciasta, a w przypadku produktów, które mogą być odwracane podczas pieczenia, jak na przykład rogaliki czy ciasteczka, zalecamy użycie papieru do pieczenia.

W programie tym poziom mocy został ustawiony fabrycznie na  a czas gotowania na 40 minut. Można jednak zmienić stopień wypieczenia, używając do tego celu przycisku poziomu mocy (O) oraz czas pieczenia, poprzez wciśnięcie przycisków + (P) i - (R), w zależności od wybranego przepisu.

W stosunku do piekarnika tradycyjnego, program ten pozwala na znaczną oszczędność energii, gdyż nie wymaga wstępnego nagrzewania.

Po otwarciu pokrywy (A), gotowanie i ustawiony czas, wyświetlony na wyświetlaczu (Q) zostaną przerwane i zostaną przywrócone automatycznie, po zamknięciu pokrywy.



PIZZA: program jest idealny do uzyskania chrupiącej pizzy, zgodnie z najlepszą włoską tradycją.

Zalecamy zawsze naoliwienie dna zbiornika (J), przed rozpoczęciem pieczenia pizzy domowej roboty, podczas gdy w przypadku pizzy mrożonej, wystarczy wyłożyć dno zbiornika papierem do pieczenia.

W programie tym poziom mocy został ustawiony fabrycznie na  a czas gotowania na 30 minut. Można jednak zmienić stopień wypieczenia, używając do tego celu przycisku poziomu mocy (O) oraz czas pieczenia, poprzez wciśnięcie przycisków + (P) i - (R), w zależności od wybranego przepisu.

Po otwarciu pokrywy (A), pieczenie i ustawiony czas, wyświetlony na wyświetlaczu (Q) zostaną przerwane i zostaną przywrócone automatycznie, po zamknięciu pokrywy.



ZIEMIENIAKI: program ten jest szczególnie zalecany do gotowania każdego rodzaju ziemniaków, zarówno świeżych, jak i mrożonych, frytek, czy krokietów.

Mieszadło (I) w tej funkcji zacznie obracać się dopiero po kilku minutach, aby uniknąć połamania jeszcze zamrozo-

nych ziemniaków.

W programie tym poziom mocy został ustawiony fabrycznie na  a czas gotowania na 32 minuty.

Można jednak zmienić stopień gotowania, używając do tego celu przycisku poziomu mocy (O) oraz czas gotowania, poprzez wciśnięcie przycisków + (P) i - (R), w zależności od wybranego przepisu.

Po otwarciu pokrywy (A), gotowanie i ustawiony czas, wyświetlony na wyświetlaczu (Q) zostaną przerwane i zostaną przywrócone automatycznie, po zamknięciu pokrywy.

Programy półautomatyczne: po wybraniu jednego z poniższych programów, na wyświetlaczu pojawi się standardowy czas gotowania i poziomy mocy, które następnie zostaną zmienione, w zależności od przepisów i osobistych upodobań.



PIEKARNIK: program ten jest idealny do pieczenia chrupiących produktów, panierowanych (krewetki, kotlety, krokiety, itp.)

Ponadto wskazany jest do przygotowywania pieczeni, pieczonej ryby, chleba i warzyw, z lub bez użycia mieszadła.

Program ten pozwala na znaczną oszczędność energii, ponieważ nie wymaga wstępnego nagrzewania.

W programie tym poziom mocy został ustawiony fabrycznie na  a czas gotowania na 60 minut. Można jednak zmienić stopień pieczenia, używając do tego celu przycisku poziomu mocy (O) oraz czas pieczenia, poprzez wciśnięcie przycisków + (P) i - (R), w zależności od wybranego przepisu.

Po otwarciu pokrywy (A), gotowanie i ustawiony czas, wyświetlony na wyświetlaczu (Q) zostaną przerwane i zostaną przywrócone automatycznie, po zamknięciu pokrywy.



AIRGRILL: program ten zalecany jest do przygotowania na grillu mięsa, ryb i warzyw. Idealny również do końcowego etapu przygotowania potraw, które muszą być najpierw upieczone w piekarniku i następnie zapiekane. W programie tym poziom mocy został ustawiony fabrycznie na  a czas gotowania na 40 minut. Można jednak zmienić stopień grillowania, używając do tego celu przycisku poziomu mocy (O) oraz czas grillowania, poprzez wciśnięcie przycisków + (P) i - (R), w zależności od wybranego przepisu.

Po otwarciu pokrywy (A), grillowanie i ustawiony czas, wyświetlony na wyświetlaczu (Q) zostaną przerwane i zostaną przywrócone automatycznie, po zamknięciu pokrywy.



PATELНИЯ: Program ten pozwala na gotowanie jak w garnku, z korzyścią posiadania mieszadła, które automatycznie miesza jedzenie; idealny do zup, dżemów, mięs duszonych, sosów, kompotów, gotowania składników i podsmażania cebuli do pulpetów mięsnych i rybnych.

W programie tym poziom mocy został ustawiony fabrycznie na  a czas gotowania na 45 minut. Można jednak zmienić stopień gotowania, używając do tego celu przycisku poziomu mocy (O) oraz czas gotowania, poprzez wciśnięcie przycisków + (P) i - (R), w zależności od wybranego przepisu.

Po otwarciu pokrywy (A) gotowanie NIE zostaje przerwane, a na wyświetlaczu (Q) będzie wciąż wyświetlony brakujący czas do zakończenia gotowania.

UŻYTKOWANIE



Zwróć uwagę: Przed rozpoczęciem używania urządzenia, należy dokładnie wymyć zbiornik (J), mieszadło (I) i wyciągany iluminator (D), przy użyciu gorącej wody i płynu do naczyń. Należy wykonać następujące czynności:

- Otworzyć pokrywę (A), wciskając przycisk (W) (rys. 1).
- Zwolnić wyciągany iluminator (D) wciskając dwa przyciski (C) (rys. 2).
- Podnieść uchwyt zbiornika (L) do momentu usłyszenia kliknięcia (rys. 3).
- Wyciągnąć zbiornik (J), pociągając w górę (rys. 4).
- Wyciągnąć mieszadło (I) z jego siedziska (rys. 5).
- Wymyć zbiornik (J), mieszadło (I) i wyciągany iluminator (D) (rys. 6).
- Po zakończeniu powyższej czynności, należy wszystkie części dokładnie osuszyć oraz usunąć pozostałości wody, które zebrały się na dnie zbiornika (J).
- Włożyć ponownie zbiornik (J) do wnętrza korpusu urządzenia (U), ustawiając go prawidłowo.
- Obniżyć uchwyt zbiornika (L) przy pomocy suwaka (K) (rys. 7).
- **Jeśli przepis to przewiduje,** włożyć mieszadło (I) w odpowiednie siedzisko (sworzeń znajdujący się na dnie zbiornika) (rys. 5).
- Włożyć składniki i gotować w zbiorniku (J), przestrzegając ilości wskazanych w tabeli gotowania/przepisie.
- Dodać oleju, jeśli przewidziany jest w przepisie potrawę, sprawdzając ilości wskazane w tabeli gotowania/przepisie 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 pokrętkę wyboru programów gotowania (S) do

żądaney pozycji (rys. 8) (zobacz tabele gotowania/przepisy).

- Wyregulować żądany stopień gotowania, wciskając przycisk poziomu mocy (O) (rys. 9) (zobacz tabele gotowania/przepisy).
- Wyregulować żądany czas gotowania, przy użyciu przycisków regulatora czasowego + (P) i - (R) (rys. 10). Wyświetlacz (Q) wyświetli ustawione minuty.
- Wcisnąć przycisk włączania/wyłączania programów (T), który zostanie podświetlony (rys. 11).
- Rozpoczyna się proces gotowania.
- Urządzenie sygnalizuje koniec gotowania dwoma seriami sygnałów dźwiękowych. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, wystarczy trzymać wciśnięty przycisk włączania/wyłączania programów (T).
- Wyłączyć urządzenie wciskając główny przycisk włączenia/wyłączenia (H).
- Otworzyć pokrywę (A) i wyciągnąć zbiornik (J) z ugotowanym jedzeniem.
- Pozostawić otwartą pokrywę (A), aby umożliwić szybsze schłodzenie urządzenia.



Zwróć uwagę: W niektórych programach, aby zagwarantować optymalny rezultat, mieszadło (I) zaczyna obracać się po kilku minutach od uruchomienia gotowania.



Zwróć uwagę: Podczas procesu gotowania można otworzyć pokrywę (A) w celu dodania składników lub sprawdzenia stanu gotowania. Wyświetlacz miga, wentylacja zostanie chwilowo przerwana i zostanie przywrócona po zamknięciu pokrywy. W funkcjach, w których nie jest przewidziana wentylacja, gotowanie nie zostaje przerwane.



Zwróć uwagę: Gdy wciśnięty jest przycisk włączenia/wyłączenia programów (T), wyjęcie zbiornika spowoduje wyłączenie urządzenia, które powróci do funkcjonowania po ponownym włożeniu zbiornika.



Zwróć uwagę: Aby zresetować urządzenie, należy trzymać wciśnięty przez 2 sekundy, przycisk włączenia/wyłączenia programów (T).

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



Niebezpieczeństwo! Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czynności czyszczenia należy wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilającego i zostawić urządzenie do ostygnięcia. Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie i nie umieszczać go pod strumieniem bieżącej wody. Woda, przedostając się do wnętrza urządzenia, może spowodować porażenie prądem.

- Wymyć dokładnie (J), mieszadło (I) i iluminator (D), przy użyciu gorącej wody i płynu do naczyń. Zbiornik może być

myty w zmywarce, częste mycie może jednak zmniejszyć właściwości powłoki ceramicznej.

- Wyczyścić kratkę wylotu gorącego powietrza (B) bez jej wyciągania.
- Sprawdzać i opróżniać okresowo tackę na skropliny (G), zwłaszcza w obecności dużej ilości pary.



Zwróć uwagę: Do czyszczenia zbiornika (J) nie używać przedmiotów lub środków ściernych, lecz tylko miękkiej szmatki z neutralnym płynem do naczyń.

NIEPRAWIDŁOWOŚCI W FUNKCJONOWANIU

Nieprawidłowość	Przyczyna/rozwiązanie
Urządzenie się nie nagrzewa.	Prawdopodobnie zainterweniował bezpiecznik termiczny. Zwrócić się do autoryzowanego serwisu technicznego (urządzenie musi zostać wymienione).
Zbiornik jest źle włożony i urządzenie nie włącza się.	Ustawić prawidłowo zbiornik.
Pokrywa nie jest dobrze zamknięta i urządzenie nie działa.	Zamknąć dobrze pokrywę.
Mieszadło (E) nie obraca się	Należy odczekać kilka minut po rozpoczęciu gotowania
Wyświetlacz wyświetla E1 i wydaje 3 serie sygnałów dźwiękowych "bip"	Wyłączyć urządzenie, pozostawić do ochłodzenia, sprawdzić czy urządzenie zostało uruchomione bez produktów spożywczych w jego wnętrzu. W przypadku, gdy nieprawidłowość nie znika, należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu technicznego.
Wyświetlacz wyświetla E3 i wydaje 5 serii sygnałów dźwiękowych "bip"	Wyłączyć urządzenie, pozostawić do ochłodzenia, sprawdzić czy urządzenie zostało uruchomione bez produktów spożywczych w jego wnętrzu. W przypadku, gdy nieprawidłowość nie znika, należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu technicznego .
Wyświetlacz wyświetla E5 i wydaje 7 serii sygnałów dźwiękowych "bip"	Zwrócić się do autoryzowanego serwisu technicznego.
Wyświetlacz wyświetla E6 i wydaje 7 serii sygnałów dźwiękowych "bip"	Zwrócić się do autoryzowanego serwisu technicznego.

TABELE GOTOWANIA

Ziemniaki

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

(*) do obrania

Pierwsze dania

Przepis	Rodzaj	Ilość	Olej	Czas gotowania (min)	Mieszadło	Program gotowania	Poziom mocy
Risotto	Świeże	480 gr	poziom 5	15-18	TAK		
Ragù (sos boloński)	Świeże	1000 gr	poziom 5	60-65	TAK		
Paella	Mrożona	600 gr	bez	13-15	TAK		
Cannelloni	Świeże	1500 gr	bez	40-45	NIE		

Mięso - drób

Przepis	Rodzaj	Ilość	Olej	Czas gotowania (min)	Mieszadło	Program gotowania	Poziom mocy	Zalecenia
Nuggetsy z kurczaka	Mrożone	750 gr	bez	15-18	TAK			-
Pieczone udka kurczaka	Świeże	1000 gr	bez	45-50	NIE			obrócić 2 – 3 razy
Duszone udka kurczaka	Świeże	1000 gr	bez	70-80	NIE			obrócić 2 – 3 razy
Potrąwka cielęca	Świeże	600 gr	poziom 2	30-35	TAK			-
Kotlety cielęce	Świeże	3 szt.	bez	20-25	NIE			obrócić po 15 min
Pieczeń	Świeże	1000 gr	bez	80-90	NIE			obrócić 2 – 3 razy
Szaszłyki	Świeże	800 gr	bez	20-25	NIE			obrócić 2 – 3 razy
Hamburgery	Świeże	4 szt.	bez	15-20	NIE			obrócić po 15 min
Kotlety mielone	Świeże	450 gr	bez	25-28	TAK			-

Ryby - skorupiaki

Przepis	Rodzaj	Ilość	Olej	Czas gotowania (min)	Mieszadło	Program gotowania	Poziom mocy
Paluszki rybne	Mrożone	18 szt.	bez	20-23	NIE		
Dzwonko łososa	Świeże	400 gr	bez	20-25	NIE		
Filet z łososa	Świeże	350 gr	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 gr	poziom 1	13-18	TAK		
Krewetki czerwone	Świeże	800 gr	poziom 1	15-20	TAK		

Warzywa

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

Snack

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

Desery

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