

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 pokryw 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.
- 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 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
- Podłączyć 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.

Urządzenie jest zgodne z następującymi dyrektywami WE:

Rozporządzenie Komisji (WE) 1275/2008



Ten produkt jest zgodny z Rozporządzeniem (WE) nr

1935/2004 w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

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 Przycisk zwalniający 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 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 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 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 ciasteczek.

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 (0) 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 (0) 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 krokietek.

W przypadku wybrania takiego programu użyć zbiornika ze sworzniem na mieszało (J).

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 (0) 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 (0) 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 mieszałem (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 (0) 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.



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.



PATELNIJA: Program umożliwia przyrządzanie potraw ja w przypadku gotowania w garnku, z możliwością użycia mieszań, 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 stworzeniem na mieszało (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), mieszało (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 mieszało (I) z gniazda (rys. 4).
- Umyć zbiornik (J) i (Z), mieszało (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 mieszało (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 gniazda zasilającego.
- Włączyć urządzenie wciskając główny przycisk włączenia/wyłączenia (H).
- Przekręcić pokrętkę 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/wyłączenia 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/wyłączenia 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 szybko się wystygło.



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 funkcjono-

wania po zamknięciu pokrywy. W programach, które nie przewidują wentylacji gotowanie nie zostaje przerwane.

 **Zwróć uwagę:** Gdy przycisk aktywacji/wyłączenia 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 jakiegokolwiek 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
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)	Miesadło	Program gotowania	Poziom mocy	Zalecenia
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	NIE			obrócić 2 – 3 razy

(*) do obrania

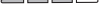
PIERWSZE DANIA

Przepis	Rodzaj	Ilość	Olej	Czas gotowania (min)	Mieszadło mescolatrice	Program gotowania	Poziom mocy
Risotto	Świeże	480 g	poziom 5	15-18	TAK		
Sos ragu	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			użyć grilla i obrócić po 10 minutach
Skrzydółka z kurczaka	Świeże	500 g	bez	20-25	NIE			użyć grilla i obrócić po 13-15 minutach

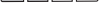
Ryby - Skorupiaki

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			użyć grilla i obrócić po 13-15 minutach
Szaszłyki rybne	Świeże	300 g	bez	12-15	NIE			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			-