

## 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 rukoväte, držadlá a tlačidlá. Ak je to potrebné, používajte rukavice.
- Tento elektrický spotrebič pracuje pri vysokých teplotách, ktoré by mohli spôsobiť popáleniny.
- Tento spotrebič nemôžu používať deti od 0 do 8 rokov.

Tento spotrebič môžu používať deti vo veku od 8 rokov pod podmienkou, že sú pod prísny dohľadom. Tento spotrebič môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo bez patričných skúseností a znalostí, pod podmienkou, že sú pod prísny dohľadom a boli poučené o bezpečnom používaní jednotky a sú si vedomé rizík.

Udržujte prístroj a kábel mimo dosahu detí do 8 rokov veku.

Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti.

- 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, kanceláriách 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 misky.
- 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 misky tekutiny nad úroveň MAX (E).
- Nelejte do misky 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 na 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.

Spotrebič je v súlade s požiadavkami nasledujúcich smerníc ES: Európske nariadenie 1275/2008 týkajúce sa požiadaviek na ekodizajn elektrických a elektronických zariadení v domácnosti a kancelárskych zariadení v súvislosti so spotrebou elektrickej energie v stave pohotovosti a vo vypnutom stave.



Toto zariadenie je v zhode s Nariadením Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 o materiáloch a predmetoch určených na styk s potravinami.

### 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 Napájací kábel
- G Zberná nádoba kondenzátu
- H Hlavné tlačidlo zapnutia/vypnutia

- I Miešacia lopatka
- J Miska s keramickým povrchom (s kolíkom na miešaciu lopatku)
- K Jazdec rukoväte
- L Rukoväť misky
- M Odmerka oleja (hladina 1 až 5)
- N Svetivý 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.



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

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

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 použite 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 predhrev.

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 zobrazovaný 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).

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 zobrazovaný 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 zasúňte 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 zobrazovaný 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 vyprážaných 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 predhrev.

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 zobrazovaný 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 zobrazovaný 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 masových 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 nádoby 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 stačí 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, umožní tak skoršie vychladnutie spotrebiča.



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



**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 neponárajte do vody ani ho nedržte pod prúd 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 keramického povrchu.
- Očistite mriežku vývodu teplého vzduchu (B) bez toho, aby ste ju vybrali.
- Pravidelne skontrolujte a vyprázdňte odkvapkavicu misku 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                                                                                  | Prčina/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.                                                                                                                                                               |
| Na displeji sa zobrazí <b>E1</b> 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 <b>E3</b> 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 <b>E5</b> a zariadenie vydá 7 sérií pípnutí s časovým rozostupom. | Obráťte sa na autorizované asistenčné centrum.                                                                                                                                     |
| Na displeji sa zobrazí <b>E6</b> a zariadenie vydá 7 sérií pípnutí s časovým rozostupom. | Obráťte sa na autorizované asistenčné centrum.                                                                                                                                     |

## TABUĽKY VARENIA

### Zemiaky

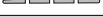
| Recept                   | Typ     | Množstvo    | Olej      | Čas varenia (min.) | Miešacia lopatka | Program varenia                                                                     | Hladina výkonu                                                                      | Rady              |
|--------------------------|---------|-------------|-----------|--------------------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| 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              | NIE              |  |  | otočte 2 - 3 razy |

(\*) 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                       |
| Sekaný 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                           |
| Kolieska 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°      |
| Štrúdlä  | Čerstvá | 400 g    | bez  | 20-25              | NIE              |  |  | -                                                         |