

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Прочетете внимателно всичките указания преди използване на уреда. Съхранявайте тези инструкции.

- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя или неговия сервизен отдел, за да се избегне всякакъв риск.
- Никога не потапяйте уреда във вода.
- Когато устройството функционира, температурата на достъпните външни повърхности и капака, може да бъде много висока. Винаги използвайте ръкохватките, дръжките и бутоните. Използвайте ръкавици, ако е необходимо.
- Този електрически уред работи при високи температури, които могат да причинят изгаряния.
- Уредът може да се използва от деца на възраст от не по-малко от 8 години и от лица с намалени физически способности или възприятия или при липсата на опит или необходими познания, при условие, че те са под наблюдение или след като същите са получили инструкции за безопасна употреба на уреда и са осъзнали опасностите, присъщи за него. Децата не трябва да играят с уреда. Почистването и поддръжката, която трябва да се извършва от потребителя, не трябва да се извършва от деца без надзор.
- Не загревайте уреда празен.
- Не използвайте уреда без да поставите продукти; можете да го повредите.

- Този уред е предназначен единствено за домашна употреба. Не е предназначен за употреба в: помещения оборудвани като кухни за обслужващ персонал в магазини, офиси и други работни зони, хижи, хотели, мотели и други места за настаняване, стаи под наем.
- Уредът не трябва да се управлява посредством външен таймер или с отделна система за дистанционно управление.



Опасност!

Неспазването може да бъде или е причина за електрически удар или риск за живота.

- Преди употреба, проверете дали напрежението на мрежата отговаря на посоченото на табелката на уреда.
- Свържете уреда единствено към захранващи контакти с минимален рейтинг от 10 А и оборудвани с ефективно заземяване. Производителят не носи никаква отговорност, ако тези правила за безопасност не се спазват.



Опасност от Изгаряния!

Неспазването на тези предупреждения може да доведе до опарване или изгаряния.

- По време на работа, уредът е горещ. НЕ ОСТАВЯЙТЕ УРЕДА НА МЕСТА, ДОСТЪПНИ ЗА ДЕЦА.
- Преместете уреда като използвате специалните дръжки. Никога не използвайте дръжката на ваничката, за да извършвате тази операция.
- Не позволявайте захранващият кабел да виси от ръба на повърхността, на която уредът е поставен, където той може лесно да бъде хванат от дете или да пречи на потребителя.
- Пазете се от горещата пара, която може да излиза от вентилационните отвори.



Внимание!

Неспазването на тези предупреждения може да причини изгаряния или повреждане на уреда.

- Не поставяйте уреда в близост до източници на топлина.
- Ваничката влиза автоматично в централния щифт. Следователно, за да се избегне счупване, не го завър-

тайте ръчно, за зареждане на правилната позиция.

- Не пъхайте нищо в отворите за вентилация. Не ги запушвайте.
- Не наливайте течности във ваничката над нивото МАХ (Е).
- Не сипвайте във ваничката количество олио над максималното ниво на чашата за дозиране на олио (ниво 5).



Забележка:

С този символ се обозначават съвети и информация, важни за потребителя.

- Преди да използвате уреда за първи път, извадете изцяло хартиения пълнеж отвътре, като защитен картон, брошури, найлонови торбички и др.
- Преди да използвате уреда за първи път, измийте добре ваничката, бъркалката и капака с топла вода и течен препарат за съдове. В края на операцията, изсушете старателно всичко и отстранете евентуално наличната остатъчна вода, която се събира на дъното на ваничката.
- Нормално е първия път, когато използвате уреда, той да излъчва миризма на ново. Проветрявайте помещението.
- Уредът трябва да бъде разположен на разстояние от поне 20 cm от електрическия контакт, към който той ще бъде свързан.
- **Някои програми за готвене може да доведат до излизане на пара от капака, по тази причина се препоръчва да не се позиционира уредът под стенни шкафове или кухненски мебели (фиг. 12).**

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

размери (РхLxН): 405x325x290 mm

тегло: 6,3 кг.

За повече информация, консултирайте табелката с характеристики, поставена върху уреда.



Уредът отговаря на следните директиви СЕ:

- Материалите и предметите, които са в контакт с хранителни продукти, съответстват на изискванията на Регламент (ЕО) № 1935/2004.
- Европейски регламент относно режим готовност (Stand-by) 1275/2008.

ИЗХВЪРЛЯНЕ



не изхвърляйте уреда заедно с домакинските отпадъци, а го предайте в оторизиран център за разделно събиране и рециклиране.

ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

- A Капак
- B Решетка на изход на горещ въздух (вентилация)
- C Бутони за откочане на контролна вратичка
- D Изваждаща се контролна вратичка
- E Максимално ниво МАХ
- F Захранващ кабел
- G Ваничка за събиране на конденз
- H Главен бутон за включване/изключване
- I Бъркалка
- J Ваня с керамично покритие (с щифт за бъркалка)
- K Дръжка на бъркалка
- L Дръжка на ваничка
- M Чашка дозатор на олио (ниво от 1 до 5)
- N Светеща линия за ниво на мощност
- O Бутон за ниво на мощност
- P Бутон на таймер + (увеличаване на времето)
- Q Дисплей
- R Бутон на таймер - (намаляване на времето)
- S Въртящ бутон селектор на програми за готвене
- T Светещ бутон стартиране/спиране на програми
- U Корпус на уреда
- V Дръжка за повдигане на уреда
- W Бутон за отваряне на капака
- X Канал за събиране на конденз
- Y Решетка
- Z Ваня с тефлоново покритие

ПРОГРАМИ ЗА ГОТВЕНЕ

Автоматични програми: избирайки една от следните програми, дисплеят визуализира времето по подразбиране за готвене и оптималните нива на мощност.

Тези параметри могат да бъдат променени в съответствие с рецептите или личните нужди.



ХАПКИ МЕСО С РИЗОТО: тази програма е идеална за готвене на всички видове ориз и хапки месо.

За този тип готвене, използвайте ваната с щифт за бъркалка (J).

Бъркалката (I) в тази функция започва да се върти след около 3 минути, за да се даде възможност на храната да се изпържи равномерно (следователно препоръчваме тя да бъде разпределена равномерно на дъното на ваничката).

В тази програма, нивото на мощност е настроено по подразбиране на и времето за готвене на 60 минути. **ВЪПРЕКИ** това е възможно да се промени стелента на готвене, като се използва ключът за нивото на мощност (O) и времето за готвене чрез

натискане на бутоните на таймера + (P) и - (R), според избраната рецепта.


При отварянето на капака (A) готвенето няма да се прекъсне и дисплеят (Q) ще продължи да визуализира оставащото време за готвене.



ТОРТА: Тази програма е идеална за приготвяне на всички видове торти, мъфини и бисквити.

За този тип готвене, използвайте ваната (Z), подходяща по/специално за сладкиши и кексове.

Препоръчваме винаги да намазвате с масло и да поръсвате с брашно ваничката (Z) преди да поставите тортата, ако се приготвят храни, които могат да бъдат обръщани по време на готвене, като например кроасани или бисквити, използвайте хартия за печене.

В тази програма, нивото на мощност е настроено по подразбиране на  и времето за готвене на 40 минути. ВЪПРЕКИ това е възможно да се промени степента на готвене, като се използва ключът за нивото на мощност (O) и времето за готвене чрез натискане на бутоните на таймера + (P) и - (R), според избраната рецепта.

В сравнение с една конвенционална фурна, тази програма за готвене позволява значително спестяване на енергия, тъй като не изисква предварително загряване.


При отваряне на капака (A) готвенето и зададеното време, визуализирано на дисплея (Q), ще се прекъснат и ще възстановят автоматично функционирането при затварянето на капака.



ПИЦА: тази програма е идеална, за да се приготвят хрупкави пици, според най-добрата италианска традиция.

За този тип готвене, използвайте ваната (Z).

Винаги препоръчваме да се намазва с мазнина на дъното на ваничката (Z), за да приготвят домашно приготвени пици, докато за замразени пици просто да се използва хартия за печене.

В тази програма, нивото на мощност е настроено по подразбиране на  и времето за готвене на 30 минути. ВЪПРЕКИ това е възможно да се промени степента на готвене, като се използва ключът за нивото на мощност (O) и времето за готвене чрез натискане на бутоните на таймера + (P) и - (R), според избраната рецепта.

При отваряне на капака (A) готвенето и зададеното време, визуализирано на дисплея (Q), ще се прекъснат и ще възстановят автоматично функционирането при затварянето на капака.




КАРТОФИ: тази програма е особено подходяща за

печене на всякакъв вид картофи, пресни или замразени, на пръчици или под формата на крокети.

За този тип готвене, използвайте ваната с щифт за бъркалка (J).

Бъркалката (I) в тази функция ще започне да се върти само след няколко минути, за да се избегне раздробяването на картофите, които все още са замразени.


В тази програма, нивото на мощност е настроено по подразбиране на  и времето за готвене на 32 минути. ВЪПРЕКИ това е възможно да се промени степента на готвене, като се използва ключът за нивото на мощност (O) и времето за готвене чрез натискане на бутоните на таймера + (P) и - (R), според избраната рецепта.

При отваряне на капака (A) готвенето и зададеното време, визуализирано на дисплея (Q), ще се прекъснат и ще възстановят автоматично функционирането при затварянето на капака.



GRILL: този тип програма е подходяща за печене на всякакъв вид храна.

За този тип готвене, използвайте винаги решетката (Y) поставена на дъното на ваната (Z).

В тази програма, нивото на мощност е настроено по подразбиране на  и времето за готвене на 50 минути. ВЪПРЕКИ това е възможно да се промени степента на готвене, като се използва ключът за нивото на мощност (O) и времето за готвене чрез натискане на бутоните на таймера + (P) и - (R), според избраната рецепта.

При отваряне на капака (A) готвенето и зададеното време, визуализирано на дисплея (Q), ще се прекъснат и ще възстановят автоматично функционирането при затварянето на капака.

Полуавтоматични програми: изберайки една от следните програми, на дисплея се визуализира времето по подразбиране за готвене и нивата на основната мощност, които ще бъдат променени според рецептите или личните нужди.




ФУРНА: тази програма е идеална за приготвяне на отлични хрупкави пържени храни, които могат да бъдат панирани преди пърженето (скариди, котлети, крокети и др.)

Също така е подходящ за приготвяне на печени ястия, печена риба, печени зеленчуци и хляб, с или без бъркалка (I). Следователно, за този тип готвене могат да се използват двете вани.

Тази програма за готвене позволява значително

спестяване на енергия, тъй като не изисква предварително загряване.


В тази програма, нивото на мощност е настроено по подразбиране на  и времето за готвене на 60 минути. ВЪПРЕКИ това е възможно да се промени степента на готвене, като се използва ключът за нивото на мощност (O) и времето за готвене чрез натискане на бутоните на таймера + (P) и - (R), според избраната рецепта.

При отваряне на капака (A) готвенето и зададеното време, визуализирано на дисплея (Q), ще се прекъснат и ще възстановят автоматично функционирането при затварянето на капака.



ВЪЗДУШЕН ГРИЛ: тази програма се препоръчва за готвене на месо, риба и зеленчуци на скара. Също така е отлично за завършване на готвенето на храни, които трябва първо да се готвят във фурна и след това да бъдат гратинирани.

За този тип готвене, се препоръчва използването на ваната (Z).


В тази програма, нивото на мощност е настроено по подразбиране на  и времето за готвене на 40 минути. ВЪПРЕКИ това е възможно да се промени степента на готвене, като се използва ключът за нивото на мощност (O) и времето за готвене чрез натискане на бутоните на таймера + (P) и - (R), според избраната рецепта.

При отваряне на капака (A) готвенето и зададеното време, визуализирано на дисплея (Q), ще се прекъснат и ще възстановят автоматично функционирането при затварянето на капака.



ТИГАН: Тази програма позволява да се готви по удобен начин, като в тенджерата, но с предимството на бъркалката, която автоматично разбърква храната; отлично за супи, конфитюри, яхнии, сосове, плодови напитки, варене на храни и запръжки на кюфтета от месо и за риба.

За този тип готвене, използвайте ваната с щифт за бъркалка (J).

В тази програма, нивото на мощност е настроено по подразбиране на  и времето за готвене на 40 минути. ВЪПРЕКИ това е възможно да се промени степента на готвене, като се използва ключът за нивото на мощност (O) и времето за готвене чрез натискане на бутоните на таймера + (P) и - (R), според избраната рецепта.

При отварянето на капака (A) готвенето няма да се прекъсне и дисплеят (Q) ще продължи да визуализира оставащото време за готвене.

УПОТРЕБА





Забележка: Преди да използвате уреда за първи път, измийте ваничката (J) и (Z), бъркалката (I), решетката (Y) и подвижната вратичка (D) с топла вода и мек почистващ препарат за съдове.


Да се действа по следния начин:


- Отворете капака (A) натискайки бутон (W) (фиг. 1).
 - Откачете подвижната вратичка (D) чрез натискане на двата бутона (C) (фиг. 2).
 - Повдигнете дръжката на ваничката (L), докато не чуете "щракване" (фиг. 3).
 - Извадете ваничката (J), като я издърпате нагоре (фиг. 4).
 - Извадете бъркалката (I) от нейното седалище (фиг. 4).
 - Измийте ваничката (J) и (Z), бъркалката (I), решетката (Y) и подвижната вратичка (D) (фиг. 6).
 - В края на операцията, изсушете старателно всичко и отстранете евентуално налична остатъчна вода, която се събира на дъното на ваничката (J) и (Z).
 - Поставете отново ваничката (J) или (Z) (според желаната рецепта) в корпуса на уреда (U), позиционирайки я правилно.
 - Спуснете дръжката на ваничката (L), действайки върху бъркалката (K) (фиг. 7).
 - Ако решетката го предвижда**, поставете бъркалката (I) в нейното седалище (щифт, разположен на дъното на ваничката (J)) (фиг. 4).
- При готвене с програма GRILL, да се използва винаги решетката (Y) поставена на дъното на ваната (Z) (фиг. 5).
- Изсипете продуктите за готвене във вътрешността на ваничката (J) или (Z), като спазвате дозите, посочени в таблицата за готвене/рецепти.
 - Добавете олио, ако се предвижда според желания тип приготвяне, позовавайки се на дозите, посочени в таблицата за готвене/рецепти и с помощта на чашка дозатор (M).
 - Затворете капака (A)
 - Включете щепсела на уреда в електрическия контакт.
 - Включете уреда чрез натискане на главния бутон включване/изключване (H).
 - Завъртете въртящия бутон за избор на програми (S) в желаната позиция (фиг. 8) (виж таблици за готвене/рецепти).
 - Регулирайте желаната степен на печене чрез натискане на нивото на мощност (O) (фиг. 9) (виж таблици за готвене/рецепти).
 - Настройте желаното време за готвене чрез натискане на бутоните на таймера + (P) и - (R) (фиг. 10). Дисплеят

- (Q) ще визуализира зададените минути.
- Натиснете бутона (T) за стартиране/изключване на програми, който ще светне (фиг. 11).
- Започва процеса на готвене.
- Уредът ще покаже края на времето за готвене с две серии от сигнал "бийп", с интервал между тях. За да изключите акустичния сигнал, просто задръжте натиснат бутона (T) за стартиране/изключване на програми.
- Включете уреда чрез натискане на главния бутон включване/изключване (H).
- Отворете капака (A) и извадете ваничката (J) или (Z) със сготвената храна.
- Оставете капака (A) отворен, за да бъде възможно по-бързото охлаждане на машината.


 **Забележка:** В някои програми за да се гарантира отличен резултат, бъркалката (I) започва да се върти няколко минути след започване на готвенето.

 **Забележка:** По време на процеса на готвене е възможно да се отвори капака (A), за да се добавят някои продукти или да се провери процеса на готвене. Дисплеят мига, вентилацията временно се прекъсва и ще бъде възобновена при затваряне на капака. Във функциите, при които не е предвидена вентилация, готвенето не се прекъсва.


 **Забележка:** С активен бутон (T) за включване/изключване на програми, отстраняването на ваничката води до изключване на уреда, той ще продължи да функционира след като ваничката бъде поставена отново.

 **Забележка:** По време на готвенето, натискайки един път бутона старт/стоп програми (T), уредът минава в режим пауза. Задръжайки натиснат бутона за поне 2 секунди, готвенето се прекъсва и функцията се връща към оригиналните параметри.

- Проверявайте и периодично изпразвайте ваничката за събиране на конденз (G), особено при наличието на голямо количество пара.

 **Забележка:** За почистване на ваничката (J) и (Z), да не се използват нито предмети, нито абразивни препарати, единствено мека кърпа с мек почистващ препарат за съдове.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

 **Опасност!** Преди всяка операция по почистване, винаги изваждайте щепсела от контакта и оставете уреда да изстине. Никога не потапяйте уреда във вода и не го поставяйте под струята на чешмата. Навлизането на вода ще доведе до токов удар.





























- Старателно измивайте ваничката (J) и (Z), бъркалката (I), решетката (Y) и вратата (D) с топла вода и мек почистващ препарат за съдове. Ваничката може да се измива в миялна машина, честото миене в миялна машина може да намали свойствата на керамичното покритие.
- Почистете решетката на изхода на горещ въздух (B), без да я сваляте.

АНОМАЛИИ ПРИ ФУНКЦИОНИРАНЕ

Неизправност	Причина/разрешаване
Уредът не загрява	Може да се е намесило устройството за термична безопасност. Обърнете се към оторизиран сервиз за Техническо Обслужване (устройството трябва да бъде заменено)
Ваничката е позиционирана неправилно и уредът не работи	Позиционирайте правилно ваничката
Капакът не е добре затворен и уредът не работи	Затворете добре капака
Бъркалката (Е) не се върти	Трябва да се изчака няколко минути след започване на готвенето
Дисплеят визуализира Е1 и издава 3 серии на сигнал "бийп", с интервал между тях	Изключете уреда, оставете го да се охлади, проверете дали уредът е пуснат в експлоатация без вътре да са поставени хранителни продукти. Ако грешката не изчезне, свържете се с оторизиран сервизен център
Дисплеят визуализира Е3 и издава 5 серии на сигнал "бийп", с интервал между тях	Изключете уреда, оставете го да се охлади, проверете дали уредът е пуснат в експлоатация без вътре да са поставени хранителни продукти. Ако грешката не изчезне, свържете се с оторизиран сервизен център
Дисплеят визуализира Е5 и издава 7 серии на сигнал "бийп", с интервал между тях	Обърнете се към оторизиран сервизен център
Дисплеят визуализира Е6 и издава 7 серии на сигнал "бийп", с интервал между тях	Обърнете се към оторизиран сервизен център





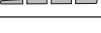


ТАВИ ЗА ПЕЧЕНЕ

Картофи










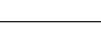





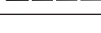






Рецепта	Вид	Количество	Масло	Време за готвене (минути)	Лопатка за разбъркване	Програма за готвене	Ниво на мощност
Картофи стандарт 10x10	Пресни	1700 гр. (*)	ниво 5	40-43	ДА		
		1500 гр. (*)	ниво 4	37-40	ДА		
		1250 гр. (*)	ниво 3	35-37	ДА		
		1000 гр. (*)	ниво 2	28-31	ДА		
		750 гр. (*)	ниво 1	23-26	ДА		
	Замразени	1500 гр.	без	32-34	ДА		
		1250 гр.	без	30-32	ДА		
		1000 гр.	без	28-30	ДА		
		750 гр.	без	26-28	ДА		
		500 гр.	без	24-26	ДА		
Картофи на фурна	Пресни	1700 гр.	ниво 3	40-43	ДА		
Картофи на резенчета	Замразени	1000 гр.	без	30-32	ДА		
Пресни картофи	Замразени	1200 гр.	без	35-40	ДА		
Крокети на фурна	Замразени	750 гр.	без	20-25	ДА		

(*) за белене



















Първи ястия

Рецепта	Вид	Количество	Масло	Време за готвене (минути)	Лопатка за разбъркване	Програма за готвене	Ниво на мощност
Ризото	Прясно	480 гр.	ниво 5	15-18	ДА		
Рагу	Прясно	1000 гр.	ниво 5	60-65	ДА		
Паеля	Замразена	600 гр.	без	13-15	ДА		
Канелони	Пресни	1500 гр.	без	40-45	NO		


Месо - пилешко

Рецепта	Вид	Количество	Масло	Време за готвене (минути)	Лопатка за разбъркване	Програма за готвене	Ниво на мощност	Съвети
Пилешки хапки	Замразени	750 гр.	без	15-18	ДА			-
Печени пилешки бутчета	Пресни	1000 гр.	без	45-50	NO			обърнете 2-3 пъти
Готвени пилешки бутчета	Прясно	1000 гр.	без	70-80	NO			обърнете 2-3 пъти
Телешки хапки	Пресни	600 гр.	ниво 2	30-35	ДА			-
Телешки пържоли	Пресни	3 бр.	без	20-25	NO			обърнете след 15 минути
Печено	Прясно	1000 гр.	без	80-90	NO			обърнете 2-3 пъти
Шишчета	Пресни	800 гр.	без	20-25	NO			обърнете 2-3 пъти
Хамбургер	Пресни	4 бр.	без	15-20	NO			обърнете след 15 минути
Кюфтета	Пресни	450 гр.	без	25-28	ДА			-
Агнешки ребърца	Пресни	600 гр.	без	12-15	NO			използвайте решетката и обърнете след 10 минути
Пилешки крилца	Пресни	500 гр.	без	20-25	NO			използвайте решетката и обърнете след 13-15 минути















Риба - Ракообразни

Рецепта	Вид	Количество	Масло	Време за готвене (минути)	Лопатка за разбъркване	Програма за готвене	Ниво на мощност	Съвети
Рибени пръчици	Замразени	18 бр.	без	20-23	NO			-
Парче сьомга	Прясно	400 гр.	без	20-25	NO			-
Филе от сьомга	Прясно	350 гр.	без	20-25	NO			-
Миди	Пресни	4 бр.	без	15-17	NO			-
Сепия	Пресни	8 бр.	ниво 1	15-20	NO			-
Ракообразни	Пресни	600 гр.	ниво 1	13-18	ДА			-
Кралски скариди	Пресни	800 гр.	ниво 1	15-20	ДА			-
Ципура	Прясна	2 бр,	без	20-25	NO			използвайте решетката и обърнете след 13-15 минути
Рибени шишчета	Пресни	300 гр.	без	12-15	NO			използвайте решетката и обърнете след 10 минути









Зеленчуци

Рецепта	Вид	Количество	Масло	Време за готвене (минути)	Лопатка за разбъркване	Програма за готвене	Ниво на мощност
Тиквички	Пресни	800 гр.	ниво 5	25-30	ДА		
Патладжани	Пресни	1000 гр.	ниво 3	25-30	ДА		
Гъби	Пресни	1000 гр.	ниво 5	20-25	ДА		
Артишоци	Замразени	800 гр.	ниво 3	35-40	ДА		

Закуски

Рецепта	Вид	Количество	Масло	Време за готвене (минути)	Лопатка за разбъркване	Програма за готвене	Ниво на мощност	Съвети
Пица	Прясна	300 гр.	ниво 1	30	NO			намажете с олио тавата и завъртете на 180° след 20 минути
	Замразена	450 гр.	без	20-25	NO			завъртете на 180° след 15 минути
Солена торта	Прясна	600 гр.	без	20-23	NO			използвайте хартия за печене и завъртете на 180° след 15 минути
	Замразена (*)	700 гр.	без	45-50	NO			използвайте хартия за печене и завъртете на 180° след 30 минути
Малки пици	Замразени	14 бр.	без	20-25	NO			използвайте хартия за печене
Соленки	Замразени	14 бр.	без	20-25	NO			използвайте хартия за печене
Пръстени лук	Замразени	12/15 бр.	без	10-15	NO			разпределете равномерно върху дъното на ваничката

Десерт

Рецепта	Вид	Количество	Масло	Време за готвене (минути)	Лопатка за разбъркване	Програма за готвене	Ниво на мощност	Съвети
Кростата	Прясна	700 гр.	без	45-50	NO			-
Кроасани	Замразени	4 бр.	без	25-30	NO			използвайте хартия за печене и завъртете на 180° след 12-13 минути
Бисквити	Пресни	8 бр.	без	12-15	NO			използвайте хартия за печене и завъртете на 180° след 15 минути
Щрудел	Прясно	400 гр.	без	20-25	NO			-