

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ ПРО БЕЗПЕКУ

Уважно прочитайте інструкцію перед використанням пристрою. Зберігайте цю інструкцію.

- Якщо шнур живлення пошкоджено, його повинен замінити виробник або його служба технічної підтримки, щоб запобігти будь-якому ризику.
- Не занурювати пристрій у воду.
- Під час роботи пристрою, температура його зовнішніх поверхонь і кришки може бути занадто високою. Завжди використовуйте рукоятки, ручки та кнопки. При необхідності використовуйте рукавички.
- Цей електричний пристрій працює при високих температурах, що може призвести до опіків.
- Цей пристрій не можуть використовувати діти від 0 до 8 років. Пристроєм можуть користуватися діти віком не менше ніж 8 років, за умови, що вони перебувають під ретельним наглядом. Цей пристрій також можуть використовувати особи з обмеженими фізичними можливостями, сенсорними або розумовими, або такі, що не мають досвіду або знань, за умови перебування під уважним наглядом та після отримання відповідних інструкцій щодо безпечного використання пристрою, та зрозуміли пов'язані з цим ризику. Тримайте пристрій і кабель живлення поза досяжністю дітей віком до 8 років. Очищення та технічне обслуговування

користувачем не може виконуватися дітьми.

- Не нагрівайте порожній пристрій.
- Не використовуйте пристрій без їжі, оскільки це може призвести до його пошкодження.
- Цей прилад призначений тільки для побутового використання. Не передбачено використання пристрою в кухонних робочих приміщеннях, де ведеться приготування їжі для персоналу, в магазинах, офісах та інших робочих середовищах, котеджах, готелях, мотелях та в інших установах для розміщення людей.
- Прилад не можна експлуатувати за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.



Небезпека!

Недотримання інструкцій може стати причиною травми від ураження електричним струмом з небезпекою для життя.

- Перед використанням переконайтеся, що напруга в мережі відповідає тій, що вказана на табличці.
- Підключайте прилад тільки до розетки живлення, розрахованої не менше ніж на 10 А і оснащеною ефективним заземленням. Виробник не несе відповідальності у разі недотримання цих правил техніки безпеки.



Небезпека опіків!

Недотримання цих попереджень може призвести до опіків або пошкоджень.

- Під час роботи пристрій стає гарячим. НЕ ЗАЛИШАЙТЕ ПРИСТРІЙ У МЕЖАХ ДОСЯЖНОСТІ ДІТЕЙ.
- Переміщайте пристрій за допомогою ручок. Ніколи не використовуйте для цього рукоятку резервуара.
- Не допускати, щоб шнур звисав з краю поверхні, на якій встановлено пристрій, звідти він може бути легко захоплений дитиною або стати перешкодою для користувача.
- Остерігайтеся гарячої пари, яка може виходити з вен-

тиляційних отворів.



Увага!

Недотримання цих попереджень може призвести до травмування або пошкодження пристрою.

- Не встановлюйте пристрій поблизу джерел тепла.
- Резервуар автоматично вставляється в центральний фіксатор. Тому, щоб уникнути поломки, не повертайте його вручну, щоб перевірити правильне положення.
- Нічого не вставляйте у вентиляційні отвори. Не перекривайте їх.
- Не наповнюйте резервуар вище максимального рівня (E).
- Не наливайте в резервуар масло в кількості, яка перевищує максимальний рівень мірної чашки (рівень 5).



Примітка:

Цей знак позначає важливу інформацію та рекомендації для користувача.

- Перед використанням приладу вперше, витягніть зсередини пристрою усі паперові матеріали, наприклад захисний картон, буклети, пластикові пакети тощо.
- Перед використанням приладу вперше, ретельно вимийте резервуар, лопатку та кришку гарячою водою і засобом для миття посуду. В кінці операції просушіть та видаліть надлишкову воду, яка збирається на дні резервуара.
- Це нормально, якщо під час першого використання приладу він буде виділяти запах нового. Провітріть кімнату.
- Прилад повинен бути розташований на відстані не менше 20 см від розетки, до якої він буде підключений.
- **Під час виконання деяких програм приготування можливий виток пари з кришки. Тому рекомендується не встановлювати прилад під навісними шафами чи кухонними меблями (мал. 12).**

ТЕХНІЧНІ ДАНІ

розміри (ГхДхВ): 405x325x290 мм

вага: 6,3кг

Для отримання додаткової інформації див. таблицьку, розташовану на корпусі приладу.



Цей пристрій відповідає європейському регламенту (CE) № 1935/2004, який стосується матеріалів та деталей, що контактують з продуктами харчування.

УТИЛІЗАЦІЯ



Не викидайте пристрій разом з побутовими відходами, а здайте його до уповноваженого центру роздільного збору.

ОПИС ПРИСТРОЮ

- A Кришка
- B Решітка виходу гарячого повітря (вентиляція)
- C Кнопки зняття віконця
- D Знімне віконце
- E Максимальний рівень MAX
- F Кабель живлення
- G Резервуар для збору конденсату
- H Основна кнопка увімкнення/вимкнення
- I Змішувальна лопатка
- J Ємність з керамічним покриттям (зі стрижнем для змішувальної лопатки)
- K Перемикач на ручці
- L Рукоятка резервуара
- M Мірна чашка для олії (рівень від 1 до 5)
- N Світловий індикатор рівня потужності
- O Кнопка рівня потужності
- P Кнопка таймера + (збільшення часу)
- Q Дисплей
- R Кнопка таймера - (зменшення часу)
- S Рукоятка перемикача програм приготування
- T Світлова кнопка пуску/зупинки програм
- U Корпус пристрою
- V Ручка для підйому пристрою
- W Кнопка відкриття кришки
- X Канал для збору конденсату
- Y Решітка
- Z Ємність з тефлоновим покриттям

ПРОГРАМИ ПРИГОТУВАННЯ


Автоматичні програми: після вибору однієї з наступних програм на дисплеї відображаються типові оптимальні значення часу приготування та рівня потужності.

В будь-якому разі, ці параметри можна змінити залежно від рецепта або особистих потреб.



Тушення/Каші (ГУЛЯШ РІЗОТТОЦ) я програма є ідеальною для приготування будь-якого виду різотто та гуляша.

Для такого типу приготування використовуйте ємність зі стрижнем для змішувальної лопатки.

В цій програмі рівень потужності налаштований за замовчуванням на , а час приготування

на 60 хвилин. ВТІМ можна змінити ступінь приготування, використовуючи кнопку рівня потужності (O) та час приготування, натискаючи на кнопки таймеру + (P) і - (R) відповідно до обраного рецепту.


Відкриття кришки (A) не призведе до зупинки процесу приготування, а на дисплеї (Q) буде відображатись час приготування, що залишився.



Торт/Пирог (ТОРТ): Ця програма є ідеальною для приготування будь-якого виду тортів, мафінів та печива.

Для такого типу страв, використовуйте ємність (Z), що спеціально призначена для десертів та тортів.

Радимо завжди змащувати маслом та борошном резервуар (Z), перш ніж викласти торт. Якщо треба приготувати вироби, які потрібно повертати під час приготування, наприклад бріоши чи печиво, використовуйте папір для випічки.

В цій програмі рівень потужності налаштований за замовчуванням на , а час приготування на 40 хвилин. ВТІМ можна змінити ступінь приготування, використовуючи кнопку рівня потужності (O) та час приготування, натискаючи на кнопки таймеру + (P) і - (R) відповідно до обраного рецепту.

У порівнянні зі звичайною духовкою ця програма приготування забезпечує відчутну економію електроенергії, оскільки не потребує попереднього нагріву.


Після відкриття кришки (A) приготування та встановлений час, що відображається на дисплеї (Q), зупиняються і автоматично відновлюються після її закриття.



Пицца (ПІЦА): Ця програма є ідеальною для приготування хрустких піц в найкращих італійських традиціях.

Для такої страви використовуйте ємність (Z).

Радимо завжди змащувати олією дно резервуара (Z) для приготування домашньої піци, а для заморожених піц достатньо використовувати папір для випічки.

В цій програмі рівень потужності налаштований за замовчуванням на , а час приготування на 30 хвилин. ВТІМ можна змінити ступінь приготування, використовуючи кнопку рівня потужності (O) та час приготування, натискаючи на кнопки таймеру + (P) і - (R) відповідно до обраного рецепту.


Після відкриття кришки (A) приготування та встановлений час, що відображається на дисплеї (Q), зупиняються і автоматично відновлюються після її закриття.



Аерофритюрниця (КАРТОПЛЯ): ця програма особливо призначена для приготування будь-яких

блюд з картоплі, як свіжої, так і замороженої, що має форму палички або крокета.

Для такого типу приготування використовуйте ємність зі стрижнем для змішувальної лопатки.


В цій програмі рівень потужності налаштований за замовчуванням на , а час приготування на 32 хвилини. ВТІМ можна змінити ступінь приготування, використовуючи кнопку рівня потужності (O) та час приготування, натискаючи на кнопки таймеру + (P) і - (R) відповідно до обраного рецепту.

Після відкриття кришки (A) приготування та встановлений час, що відображається на дисплеї (Q), зупиняються і автоматично відновлюються після її закриття.



Гриль (ГРИЛЬ): Ця програма є ідеальною для приготування на грилі будь-якого типу страв.

Для таких страв завжди використовуйте решітку (Y), вставляючи її на дно ємності (Z).

В цій програмі рівень потужності налаштований за замовчуванням на , а час приготування на 50 хвилин. ВТІМ можна змінити ступінь приготування, використовуючи кнопку рівня потужності (O) та час приготування, натискаючи на кнопки таймеру + (P) і - (R) відповідно до обраного рецепту.

Після відкриття кришки (A) приготування та встановлений час, що відображається на дисплеї (Q), зупиняються і автоматично відновлюються після її закриття.


Напівавтоматичні програми: після вибору однієї з наступних програм на дисплеї відображаються типові базові значення часу приготування та рівня потужності, які можна змінити залежно від рецепта чи особистих потреб.



Духовка (ПІЧ): Ця програма є ідеальною для приготування чудових смажених блюд, які необхідно панірувати перед приготуванням (омари, відбивні, крокети).

Крім того, рекомендована для приготування смажених, запеченої риби, хліба та смажених овочів, зі змішувальною лопаткою та без неї (I). Тому для такого типу приготування можна використовувати обидва резервуари.

Ця програма приготування забезпечує відчутну економію електроенергії, оскільки не потребує попереднього нагріву.


В цій програмі рівень потужності налаштований за замовчуванням на , а час приготування на 60 хвилин. ВТІМ можна змінити ступінь приготування, використовуючи кнопку рівня потужності (O) та час приготування, натискаючи на кнопки таймеру + (P) і - (R) відповідно до обраного рецепту.

Після відкриття кришки (А) приготування та встановлений час, що відображається на дисплеї (Q), зупиняються і автоматично відновлюються після її закриття.



Аерогриль (АЕРОГРИЛЬ): Ця програма рекомендована для приготування м'яса, риби та овочів на грилі. Ідеальна також для завершення приготування їжі, яка спочатку готується в духовці і потім запікається.

Для такої страви рекомендується використовувати ємність (Z).


В цій програмі рівень потужності налаштований за замовчуванням на , а час приготування на 40 хвилин. ВТІМ можна змінити ступінь приготування, використовуючи кнопку рівня потужності (O) та час приготування, натискаючи на кнопки таймеру + (P) і - (R) відповідно до обраного рецепту.

Після відкриття кришки (А) приготування та встановлений час, що відображається на дисплеї (Q), зупиняються і автоматично відновлюються після її закриття.



Мульти варка (СКОВОРІДКА): Ця програма забезпечує приготування, аналогічне приготуванню на пательні, однак має перевагу використання змішувальної лопатки, яка автоматично перемішує їжу. Оптимальна для приготування супів, варення, тушкованих страв, соусів, фруктових напоїв, варіння їжі, софрітто для м'ясних та рибних котлет.

Для такого типу приготування використовуйте ємність зі стрижнем для змішувальної лопатки.

В цій програмі рівень потужності налаштований за замовчуванням на , а час приготування на 40 хвилин. ВТІМ можна змінити ступінь приготування, використовуючи кнопку рівня потужності (O) та час приготування, натискаючи на кнопки таймеру + (P) і - (R) відповідно до обраного рецепту.

Відкриття кришки (А) не призведе до зупинки процесу приготування, а на дисплеї (Q) буде відображатись час приготування, що залишився.

ВИКОРИСТАННЯ




Примітка: Перед використанням приладу вперше, ретельно вимийте резервуар (J) та (Z), змішувальну лопатку (I), гриль (Y) та знімне віконце (D) теплою водою і м'яким миючим засобом для посуду.


Виконайте наступні дії:


- Відкрийте кришку (А), натиснувши на кнопку (W) (мал. 1).
- Зніміть віконце (D), натиснувши дві кнопки (С) (мал. 2).
- Підніміть ручку резервуару (L), поки не почуєте клацання (мал. 3).

- Витягніть резервуар (J), потягнувши його наверх (мал. 4).
- Витягніть змішувальну лопатку (I) зі свого місця (мал. 4).
- Вимийте резервуар (J) та (Z), змішувальну лопатку (I), гриль (Y), змішувальну лопатку (I) та знімне віконце (D) (мал. 6).
- В кінці операції, просушіть та видаліть надлишкову воду, яка збирається на дні резервуара (J) та (Z).
- Вставте резервуар (J) або (Z) (в залежності від обраного рецепту) всередині корпусу пристрою (U), розмістивши його у правильному положенні.
- Опустіть ручку резервуару (L), натиснувши на перемикач (K) (мал. 7).
- **Якщо це передбачено рецептом**, вставте змішувальну лопатку (I) на своє місце (фіксатор розташований на дні резервуару (J)) (рис. 4).
- І, навпаки, Під час приготування за програмою ГРИЛЬ, завжди використовуйте решітку (Y), вставивши її на дно ємності (Z) (мал. 5).
- Налийте інгредієнти, які будуть готуватися всередині резервуара (J) чи (Z), використовуючи дозування, зазначені у таблиці приготування їжі/рецептів.
- Додайте олію, якщо це передбачено під час приготування їжі, згідно дозувань, зазначених у таблиці приготування/рецептів і за допомогою мірної чашки (M).
- Закрийте кришку (А).
- Підключіть вилку приладу у розетку.
- Ввімкніть прилад, натиснувши на кнопку включення/виключення (H).
- Поверніть ручку перемикача програм (S) в потрібне положення (рис. 8) (див. таблицю приготування/рецептів).
- Встановіть потрібний ступінь приготування, натиснувши кнопку рівня потужності (O) (рис. 9) (див. таблицю приготування/рецептів).
- Встановіть потрібний час приготування, натиснувши кнопки таймера + (P) та - (R) (рис. 10). На дисплеї (Q) буде відображено встановлені хвилини.
- Натисніть кнопку пуску/зупинки програми (T), яка повинна загорітись (рис. 11).
- Починається процес приготування.
- Прилад повідомляє про кінець часу приготування двома серіями сигналів з інтервалом. Щоб вимкнути звуковий сигнал достатньо утримувати кнопку пуску/зупинки програм (T).
- Вимкніть прилад, натиснувши на кнопку включення/виключення (H).
- Відкрийте кришку (А) і витягніть резервуар (J) чи (Z) з готовою стравою.


- Залиште кришку (А) відкритою для скорішого охолодження прилада.

 **Примітка:** Під час процесу приготування можна відкрити кришку (А), щоб додати деякі інгредієнти або для перевірки рівня приготування. Дисплей починає блимати, одразу вимикається вентиляція, а потім відновлюється після закриття кришки. Якщо вентиляція не передбачена програмою, приготування не зупиняється.

 **Примітка:** З увімкненою кнопкою пуску/зупинки програм (Т) витягнення резервуару призводить до вимкнення прилада, який відновить свою роботу після того, як резервуар знову опиниться на своєму місці.


 **Примітка:** Під час приготування при натисканні кнопки запуск/зупинка програм (Т), прилад переходить в режим паузи. Тримаючи натиснутою кнопку протягом 2 секунд, приготування переривається, а функціонування повертається до параметрів за замовчуванням.

ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

 **Небезпека!** Перед будь-якою чисткою, завжди виймайте вилку шнура живлення з розетки і дайте приладу охолонути належним чином. Забороняється занурювати прилад у воду і ставити його під струмінь води. Вода, потрапивши в середину, може призвести до ураження електричним струмом.

Ретельно очистіть резервуар (J) та (Z), змішувальну лопатку (I), гриль (Y) та віконце (D) теплою водою з м'яким миючим засобом для посуду. Резервуар можна мити в посудомийній машині, але часте миття може знизити властивості керамічного покриття.

- Почистіть решітку для гарячого повітря (В), не знімаючи її.
- Час від часу перевіряйте та зливайте резервуар для збору конденсату (G), особливо при великій кількості пари.

 **Примітка:** Щоб очистити резервуар (J) та (Z), не використовуйте абразивні предмети або миючі засоби, а тільки м'яку тканину з м'яким миючим засобом для посуду.

НЕСПРАВНОСТІ В РОБОТІ

Несправність	Причина/спосіб усунення
Прилад не нагрівається	Можливо спрацював запобіжний пристрій. Зверніться до авторизованого сервісного центру (пристрій має бути замінений)
Резервуар знаходиться в неправильному положенні, і прилад не працює	Правильно розташуйте резервуар
Кришка погано закрита і прилад не працює	Закрийте кришку
На дисплеї відображається E1 і прилад видає 3 серії звукових сигналів з інтервалом	Вимкніть прилад, залиште його охолоджуватись, перевірте чи не був прилад ввімкнений без їжі. Якщо несправність не усунуто, зверніться до авторизованого сервісного центру.
На дисплеї відображається E3 і прилад видає 5 серій звукових сигналів з інтервалом	Вимкніть прилад, залиште його охолоджуватись, перевірте чи не був прилад ввімкнений без їжі. Якщо несправність не усунуто, зверніться до авторизованого сервісного центру.
На дисплеї відображається E5 і прилад видає 7 серій звукових сигналів з інтервалом	Зверніться до авторизованого сервісного центру.
На дисплеї відображається E6 і прилад видає 7 серій звукових сигналів з інтервалом	Зверніться до авторизованого сервісного центру.









ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

Картопля























Рецепт	Тип	Кількість	Олія	Час приготування (хв.)	Лопатка для змішування	Програма приготування	Рівень потужності	Поради
Картопля стандартна 10x10	Свіжа	1700 г (*)	рівень 5	40-43	ТАК			-
		1500 г (*)	рівень 4	37-40	ТАК			-
		1250 г (*)	рівень 3	35-37	ТАК			-
		1000 г (*)	рівень 2	28-31	ТАК			-
		750 г (*)	рівень 1	23-26	ТАК			-
	Заморожена	1500 г	без	32-34	ТАК			-
		1250 г	без	30-32	ТАК			-
		1000 г	без	28-30	ТАК			-
		750 г	без	26-28	ТАК			-
		500 г	без	24-26	ТАК			-
Картопля в духовці	Свіжа	1700 г	рівень 3	40-43	ТАК			-
Картопля скибочками	Заморожена	1000 г	без	30-32	ТАК			-
Молода картопля	Заморожена	1200 г	без	35-40	ТАК			-
Запечені крокети	Заморожені	750 г	без	20-25	НІ			перемішати 2-3 рази

(*) почистити












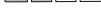

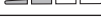




Перші страви

Рецепт	Тип	Кількість	Олія	Час приготування (хв.)	Лопатка для змішування	Програма приготування	Рівень потужності
Різотто	Свіже	480 г	рівень 5	15-18	ТАК		
Рагу	Свіже	1000 г	рівень 5	60-65	ТАК		
Паелья	Заморожена	600 г	без	13-15	ТАК		
Каннеллоні	Свіжі	1500 г	без	40-45	НІ		

М'ясо - птиця

Рецепт	Тип	Кількість	Олія	Час приготування (хв.)	Лопатка для змішування	Програма приготування	Рівень потужності	Поради
Курачі нагетси	Заморожені	750 г	без	15-18	ТАК			-
Курачі стегенця запечені	Свіжі	1000 г	без	45-50	НІ			перемішати 2-3 рази
Курачі стегенця тушковані	Свіжі	1000 г	без	70-80	НІ			перемішати 2-3 рази
Шматочки телятини	Свіжі	600 г	рівень 2	30-35	ТАК			-
Відбивні з телятини	Свіжі	3 шт.	без	20-25	НІ			перевернути через 15 хв.
Печеня	Свіжа	1000 г	без	80-90	НІ			перемішати 2-3 рази
Шашлик	Свіжий	800 г	без	20-25	НІ			перемішати 2-3 рази
Гамбургери	Свіжі	4 шт.	без	15-20	НІ			перевернути через 15 хв.
Котлетки	Свіжі	450 г	без	25-28	ТАК			-
Баранячі відбивні на кісточці	Свіжі	600 г	без	12-15	НІ			використовуйте гриль та переверніть через 10 хвилин
Курачі крильця	Свіжі	500 г	без	20-25	НІ			використовуйте гриль та переверніть через 13-15 хвилин















Риба - Ракоподібні

Рецепт	Тип	Кількість	Олія	Час приготування (хв.)	Лопатка для змішування	Програма приготування	Рівень потужності	Поради
Рибні палички	Заморожені	18шт.	без	20-23	НІ			-
Стейк лосося	Свіжа	400 г	без	20-25	НІ			-
Філе лосося	Свіжа	350 г	без	20-25	НІ			-
Гребінці	Свіжі	4 шт	без	15-17	НІ			-
Каракатиця	Свіжа	8 шт	рівень 1	15-20	НІ			-
Тигрові креветки	Свіжа	600 г	рівень 1	13-18	ТАК			-
Креветки	Свіжі	800 г	рівень 1	15-20	ТАК			-
Дорада	Свіжа	2 шт.	без	20-25	НІ			використовуйте гриль та переверніть через 13-15 хвилин
Шашлик з риби	Свіжі	300 г	без	12-15	НІ			використовуйте гриль та переверніть через 10 хвилин









Овочі

Рецепт	Тип	Кількість	Олія	Час приготування (хв.)	Лопатка для змішування	Програма приготування	Рівень потужності
Цуккіні	Свіжі	800 г	рівень 5	25-30	ТАК		
Баклажани	Свіжі	1000 г	рівень 3	25-30	ТАК		
Гриби	Свіжі	1000 г	рівень 5	20-25	ТАК		
Артишоки	Заморожені	800 г	рівень 3	35-40	ТАК		

Снеки

Рецепт	Тип	Кількість	Олія	Час приготування (хв.)	Лопатка для змішування	Програма приготування	Рівень потужності	Поради
Піца	Свіжа	300 г	рівень 1	30	НІ			змістити деко олією та повернути на 180° через 20 хв.
	Заморожена	450 г	без	20-25	НІ			повернути на 180° через 15хв.
Солоний пиріг	Свіжий	600 г	без	20-23	НІ			використовуйте папір для випікання та поверніть на 180° через 15хв.
	Заморожений	700 г	без	45-50	НІ			використовуйте папір для випікання та поверніть на 180° через 30хв.
Маленькі піци	Заморожені	14 шт	без	20-25	НІ			використовуйте папір для випікання
Листкові тістечка	Заморожені	14 шт	без	20-25	НІ			використовуйте папір для випікання
Кружальця цибулі	Заморожені	12/15 шт.	без	10-15	НІ			викласти рівномірно на дні ємності

Десерти

Рецепт	Тип	Кількість	Олія	Час приготування (хв.)	Лопатка для змішування	Програма приготування	Рівень потужності	Поради
Пісочний пиріг	Свіжий	700 г	без	45-50	НІ			-
Брюші	Заморожені	4 шт	без	25-30	НІ			використовуйте папір для випікання, повернути на 180° через 12-13 хв.
Печиво	Свіже	8 шт	без	12-15	НІ			використовуйте папір для випікання, повернути на 180° через 15хв.
Штрудель	Свіжий	400 г	без	20-25	НІ			-