

CONSIDERENTE DE SIGURANȚĂ

Citiți cu atenție toate aceste instrucțiuni înainte de a utiliza aparatul. Păstrați instrucțiunile.

- În situația în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie schimbat de producător sau de centrul de asistență tehnică al acestuia, eliminând astfel toate riscurile.
- Nu introduceți niciodată aparatul în apă.
- Atunci când aparatul este în funcțiune, capacul și suprafețele exterioare ușor accesibile pot atinge o temperatură foarte ridicată. Utilizați întotdeauna mânerul, toarele și tastele. Dacă este nevoie, utilizați mănuși.

- Acest aparat electric funcționează la temperaturi ridicate, care pot provoca arsuri.

- Acest aparat nu poate fi utilizat de către copii cu vârstă mai mică de 8 ani.

Aparatul poate fi utilizat de copii cu vârsta mai mare de 8 ani numai dacă sunt atent supravegheați. Acest aparat poate fi folosit de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau lipsite de experiența sau cunoștințele necesare sub supraveghere sau numai după ce acestea au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și după ce au luat la cunoștință pericolele pe care le implică utilizarea acestuia.

Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor cu vârste mai mici de 8 ani. Operațiunile de curățare și întreținere ce sunt în sarcina clientului nu

pot fi efectuate de către copii.

- Nu preîncălziți aparatul gol.
- Nu utilizați aparatul fără alimente în interiorul acestuia; l-ați putea deteriora.
- Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic. Nu trebuie utilizat în: bucătării amenajate pentru personalul din magazine, birouri și alte zone de lucru, unități de agroturism, hoteluri, moteluri și alte structuri de cazare, pensiuni.
- Aparatul nu trebuie pus în funcțiune cu ajutorul unui timer extern sau cu un sistem de comandă la distanță separat.



Pericol!

Nerespectarea acestui avertisment poate fi sau este motiv de leziuni provocate de electrocutări punând în pericol viața utilizatorului.

- Înainte de utilizare, verificați dacă tensiunea rețelei electrice corespunde cu cea indicată pe plăcuța cu datele aparatului.
- Conectați aparatul doar la o priză de curent cu o putere minimă de 10A și dotată cu un sistem eficient de împământare. Firma producătoare nu își asumă nici o răspundere în situația nerespectării acestor norme de siguranță.



Pericol Arsur!

Nerespectarea instrucțiunilor poate provoca arsuri sau răniri.

- În timpul funcționării aparatul este fierbinte. **NU LĂSAȚI APARATUL LA ÎNDEMÂNA COPIILOR.**
- Transportați aparatul folosind mânerul prevăzute în acest scop. Nu utilizați niciodată mânerul vasului pentru a efectua această operațiune.
- Nu lăsați cablul de alimentare să atârne de pe suprafața pe care se află aparatul, pentru a nu fi la îndemâna copiilor și pentru a nu încurca utilizatorul.
- Fiți foarte atenți la vaporii fierbinți care pot fi evacuați prin orificiile aparatului.



Atenție!

Nerespectarea instrucțiunilor poate provoca accidentări sau avarieri ale aparatului.

- Nu amplasați aparatul în apropierea unor surse de căldură.
- Vasul se inserează automat pe pivotul central. Așadar, pentru a nu-l deteriora, nu rotiți pivotul cu mâna în încercarea de a-i găsi poziția corectă.

- Nou introduceți nimic în orificiile de aerisire. Nu le blocați.
- Non turnați lichide în vas decât până la nivelul MAX (E).
- Nu turnați în vas cantități de ulei mai mari decât nivelul maxim al paharului de dozare ulei (nivelul S).

Nota Bene:

Acest simbol evidențiază sfaturi și informații importante pentru utilizator.

- Înainte de prima utilizare a aparatului, îndepărtați toate ambalajele acestuia, cum ar fi apărători din carton, prospecte, pungi din plastic etc.
- Înainte de prima utilizare a aparatului, spălați foarte bine vasul, paleta și capacul, folosind apă caldă și detergent lichid pentru vase. După ce ați terminat, uscați bine toate piesele și îndepărtați eventualele resturi de apă care se depun pe fundul vasului.
- Este absolut normal ca la prima utilizare aparatul să emane miros de nou. Aerisiți încăperea.
- Aparatul trebuie amplasat la o distanță de cel puțin 20cm de priză electrică la care va fi conectat.
- Unele programe de gătit pot determina eliminarea de aburi din capac. Din acest motiv se recomandă să nu amplasați aparatul sub corpuri suspendate sau sub mobilier de bucătărie (fig. 12).

DATE TEHNICE

dimensiuni (LxAxI): 395x325x290 mm

greutate: 5kg

Pentru informații suplimentare, consultați eticheta cu caracteristici, aflată pe aparat.



Aparatul corespunde următoarelor directive CE:

- Directiva Joasă Tensiune 2006/95/CE cu modificările ulterioare;
- Directiva europeană 2004/108/CE privind compatibilitatea electromagnetă și Regulamentul european 1935/2004 din data de 27/10/2004 privind materialele destinate să vină în contact cu produsele alimentare.
- Regulamentul European Stand-by 1275/2008;

ELIMINARE



Conform Directivei Europene 2002/96/EC, nu eliminați aparatul împreună cu deșeurile menajere, ci predați-l unui centru autorizat de colectare separată și reciclare a deșeurilor.

DESCRIEREA APARATULUI

- A Capac
- B Grilă evacuare aer cald (ventilație)
- C Butoane desprindere hubloul

- D Hubloul detașabil
- E Nivel maxim MAX
- F Cablu de alimentare
- G Tavă colectare condens
- H Tastă generală pornire/oprire
- I Paletă de amestecare
- J Vas cu înveliș ceramic
- K Cursor mâner
- L Mâner vas
- M Pahar dozare ulei (nivel de la 1 la 5)
- N Bară luminoasă nivel de putere
- O Tastă nivel de putere
- P Tastă timer + (mărește timpul)
- Q Display
- R Tastă timer - (micșorează timpul)
- S Buton selectare programe de gătit
- T Buton luminos pornire/oprire programe
- U Corpul aparatului
- V Toartă pentru ridicarea aparatului
- W Buton deschidere capac
- X Canal colectare condens

PROGRAME DE GĂTIT

Programe automate: la selectarea unuia dintre următoarele programe, pe display se vor afișa automat timpul de preparare și nivelurile de putere recomandate.

În orice caz, acești parametri vor putea fi modificați, în funcție de rețete sau de preferințele personale.



TOCĂNIȚĂ OREZ: acest program este ideal pentru a găti orice fel de orez și tocănițe.

Paleta de amestecare (I), în cazul utilizării acestei funcții, începe să se rotească după circa 3 minute, pentru a permite mâncărurilor o prăjire uniformă (prin urmare, se recomandă să distribuiți uniform alimentele pe fundul vasului).

În cazul acestui program, nivelul de putere este setat din fabrică la  și timpul de preparare este setat la 45 minute. În orice caz, se poate modifica gradul de coacere, utilizând tasta nivel de putere (O), precum și timpul de preparare, prin apăsarea tastelor timer + (P) și - (R), în funcție de rețeta aleasă.

La deschiderea capacului (A), prepararea NU se va întrerupe, iar display-ul (Q) va continua să afișeze timpul de preparare rămas.



TORT: acest program este ideal pentru a găti orice fel de torturi, brișe și biscuiți.

Se recomandă ca întotdeauna să se tapeteze cu unt și făină vasul (J), înainte de a introduce tortul în vas. În schimb, dacă se gătesc alimente care pot fi întoarse în

tempul coacerii, ca de exemplu brișe sau biscuiți, se va utiliza hârtia de copt.

În cazul acestui program, nivelul de putere este setat din fabrică la  și timpul de preparare este setat la 40 minute. În orice caz, se poate modifica gradul de coacere, utilizând tasta nivel de putere (O), precum și timpul de preparare, prin apăsarea tastelor timer + (P) și - (R), în funcție de rețeta aleasă.

Față de un cuptor tradițional, acest program de gătit permite o semnificativă reducere a consumului de energie, deoarece nu necesită preîncălzirea cuptorului.

La deschiderea capacului (A), prepararea și durata setată vizibilă pe display (Q) se vor întrerupe și vor fi reluate automat la închiderea capacului.



PIZZA: acest program este ideal pentru a obține pizze crocante, respectând cea mai bună tradiție italiană.

Se recomandă ca întotdeauna să ungeți cu ulei vasul (J), pentru a găti pizze preparate în casă. În schimb, pentru pizze congelate, este suficient să utilizați hârtie de copt. În cazul acestui program, nivelul de putere este setat din fabrică la  și timpul de preparare este setat la 30 minute. În orice caz, puteți modifica gradul de coacere, utilizând tasta nivel de putere (O), precum și timpul de preparare, prin apăsarea tastelor timer + (P) și - (R), în funcție de rețeta aleasă.

La deschiderea capacului (A), prepararea și durata setată vizibilă pe display (Q) se vor întrerupe și vor fi reluate automat la închiderea capacului.



CARTOFI: acest program este indicat în special pentru a găti orice fel de cartofi, atât proaspeți, cât și congelați, în formă de cartofi pai sau în formă de crochete.

Paleta de amestecare (I), în cazul utilizării acestei funcții, va începe să se rotească abia după câteva minute, pentru a se evita sfărâmarea cartofilor care încă sunt congelați. În cazul acestui program, nivelul de putere este setat din fabrică la  și timpul de preparare este setat la 32 minute. În orice caz, se poate modifica gradul de coacere, utilizând tasta nivel de putere (O), precum și timpul de preparare, prin apăsarea tastelor timer + (P) și - (R), în funcție de rețeta aleasă.

La deschiderea capacului (A), prepararea și durata setată vizibilă pe display (Q) se vor întrerupe și vor fi reluate automat la închiderea capacului.

Programe semiautomate: la selectarea unuia dintre următoarele programe, pe display se vor afișa automat duratele de preparare și nivelurile de putere, care se vor putea modifica, în funcție de rețete sau de preferințele personale.



CUPTOR: acest program este ideal pentru a prepara mân-

căruri prăjite crocante excelente, ce trebuie trecute prin făină înainte de a fi găsite (raci, șnițele, crochete etc.).

De asemenea, este recomandat și pentru a prepara fripturi, pește la cuptor, pâine și legume prăjite, cu sau fără utilizarea paletelor de amestecare.

Acest program de gătit permite o semnificativă reducere a consumului de energie, deoarece nu necesită preîncălzirea cuptorului.

În cazul acestui program, nivelul de putere este setat din fabrică la  și timpul de preparare este setat la 60 minute. În orice caz, se poate modifica gradul de coacere, utilizând tasta nivel de putere (O), precum și timpul de preparare, prin apăsarea tastelor timer + (P) și - (R), în funcție de rețeta aleasă.

La deschiderea capacului (A), prepararea și durata setată vizibilă pe display (Q) se vor întrerupe și vor fi reluate automat la închiderea capacului.



AIRGRILL: acest program se recomandă pentru a găti carne, pește și legume la grătar. Este ideal și pentru a finaliza prepararea unor alimente care trebuie găsite mai întâi la cuptor, iar apoi gratinate.

În cazul acestui program, nivelul de putere este setat din fabrică la  și timpul de preparare este setat la 40 minute. În orice caz, se poate modifica gradul de coacere, utilizând tasta nivel de putere (O), precum și timpul de preparare, prin apăsarea tastelor timer + (P) și - (R), în funcție de rețeta aleasă.

La deschiderea capacului (A), prepararea și durata setată vizibilă pe display (Q) se vor întrerupe și vor fi reluate automat la închiderea capacului.



TIGAIL: Acest program permite prepararea unor mâncăruri similare cu cele găsite în oală, dar cu avantajul utilizării paletelor de amestecare, care amestecă automat mâncărurile; este ideal pentru supe, gemuri, fripturi înăbușite, sosuri, băuturi din fructe, pentru a fierbe alimentele și pentru a căli ingredientele pentru chifteluțe din carne și din pește.

În cazul acestui program, nivelul de putere este setat din fabrică la  și timpul de preparare este setat la 45 minute. În orice caz, se poate modifica gradul de coacere, utilizând tasta nivel de putere (O), precum și timpul de preparare, prin apăsarea tastelor timer + (P) și - (R), în funcție de rețeta aleasă.

La deschiderea capacului (A), prepararea NU se va întrerupe, iar display-ul (Q) va continua să afișeze timpul de preparare rămas.

UTILIZARE



Nota Bene: Înainte de prima utilizare a aparatului, spă-

lați foarte bine vasul (J), paleta de amestecare (I) și hubloul detașabil (D) cu apă caldă și detergent neutru pentru spălat vase.

Procedați după cum urmează:

- Deschideți capacul (A) apăsând butonul (W) (fig. 1).
- Desprindeți hubloul detașabil (D) apăsând cele două butoane (C) (fig. 2).
- Ridicați mânerul vasului (L) până când auziți un "click" (fig. 3).
- Scoateți vasul (J) trăgându-l în sus (fig. 4).
- Scoateți paleta de amestecare (I) din locașul său (fig. 5).
- Spălați vasul (J), paleta de amestecare (I) și hubloul detașabil (D) (fig. 6).
- După ce ați terminat, uscați bine toate piesele și îndepărtați eventualele resturi de apă care se depun pe fundul vasului (J).
- Reintroduceți vasul (J) în interiorul corpului aparatului (U), poziționându-l corect.
- Coborâți mânerul vasului (L) acționând pe cursorul (K) (fig. 7).
- Dacă rețeta prevede, introduceți paleta de amestecare (I) în locașul său (pivotal aflat pe fundul vasului) (fig. 5).
- Turnați ingredientele pe care le veți găti în interiorul vasului (J), respectând dozele indicate în tabelul de preparare/carta de bucate.
- Adăugați ulei, dacă este prevăzut pentru rețeta pe care o preparați, orientându-vă după dozele indicate în tabelul de preparare/carta de bucate și folosind paharul dozator (M).
- Închideți capacul (A).
- Introduceți ștecherul aparatului în priza de curent.
- Porniți aparatul apăsând tasta generală de pornire/oprire (H).
- Rotiți butonul de selectare programe de preparare (S) pe poziția dorită (fig. 8) (consultați tabelele de preparare/carta de bucate).
- Reglați gradul de coacere dorit, prin apăsarea tastei nivel de putere (O) (fig. 9) (consultați tabelele de preparare/carta de bucate).
- Reglați durata de preparare dorită, prin apăsarea tastelor timer + (P) și - (R) (fig. 10). Pe display (Q) vor fi afișate minutele setate.
- Apăsăți tasta pornire/oprire programe (T). Aceasta se va aprinde (fig. 11).
- A început procesul de preparare.
- Aparatul va indica terminarea duratei de preparare prin două serii de "bipuri", cu pauză între ele. Pentru a opri semnalul sonor, este suficient să țineți apăsată tasta pornire/oprire programe (T).
- Închideți aparatul, apăsând tasta generală de pornire/oprire (H).

- Deschideți capacul (A) și scoateți vasul (J) cu mâncarea gătită.
- Lăsați capacul (A) deschis, pentru a permite o răcire mai rapidă a aparatului.



Nota Bene: În cazul unor anumite programe, pentru a asigura cele mai bune rezultate, paleta de amestecare (I) începe să se rotească abia după câteva minute de la începerea preparării.



Nota Bene: În timpul procesului de preparare se poate deschide capacul (A) pentru a adăuga unele ingrediente, sau pentru a verifica stadiul preparării. Display-ul se aprinde intermitent, ventilarea se întrerupe momentan și se va relua la închiderea capacului. În cazul funcțiilor care nu prevăd ventilarea, prepararea nu se întrerupe.



Nota Bene: Cu tasta de pornire/oprire programe (T) activată, scoaterea vasului duce la închiderea aparatului, care își va relua funcționarea după reintroducerea vasului.



Nota Bene: Pentru a reseta aparatul, țineți apăsată tasta de pornire/oprire programe (T), timp de cel puțin 2 secunde.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE



Pericol! Înainte de a efectua orice operațiune de curățare, scoateți întotdeauna ștecherul din priza de curent și lăsați aparatul să se răcească. Nu introduceți niciodată aparatul în apă și nu-l spălați sub jetul de la robinet. Apa infiltrată va provoca electrocutarea.

- Spălați cu atenție vasul (J), paleta de amestecare (I) și hubloul (D) cu apă caldă și detergent neutru pentru veselă. Vasul se poate spăla în mașina de spălat vase, însă spălările frecvente pot afecta proprietățile învelișului ceramic.
- Curățați grila de evacuare aer cald (B), fără a o extrage.
- Controlați și goliți periodic tăvița de colectare condens (G), în special atunci când se produc mari cantități de aburi.



Nota Bene: Pentru a curăța vasul (J), nu folosiți obiecte sau detergenți abrazivi, ci doar o lavetă moale cu detergent neutru pentru spălat vase.

ANOMALII DE FUNCȚIONARE

Anomalie	Cauză/soluție
Aparatul nu se încălzește	Este posibil să se fi declanșat dispozitivul de siguranță termică. Adresați-vă unui centru de asistență autorizat (dispozitivul trebuie înlocuit)
Vasul este rău poziționat și aparatul nu funcționează	Poziționați corect vasul
Capacul nu este bine închis și aparatul nu funcționează	Închideți bine capacul
Paleta de amestecare (E) nu se rotește	Trebuie să așteptați câteva minute după începerea preparării
Pe display se afișează mesajul E1 și se emit 3 serii de "bip"-uri cu pauze între ele	Opriți aparatul, lăsați-l să se răcească, verificați dacă aparatul a fost pus în funcțiune fără alimente în interiorul său. În cazul în care problema persistă, adresați-vă unui centru de asistență autorizat.
Pe display se afișează mesajul E3 și se emit 5 serii de "bip"-uri cu pauze între ele	Opriți aparatul, lăsați-l să se răcească, verificați dacă aparatul a fost pus în funcțiune fără alimente în interiorul său. În cazul în care problema persistă, adresați-vă unui centru de asistență autorizat.
Pe display se afișează mesajul E5 și se emit 7 serii de "bip"-uri cu pauze între ele	Adresați-vă unui centru de asistență autorizat
Pe display se afișează mesajul E6 și se emit 7 serii de "bip"-uri cu pauze între ele	Adresați-vă unui centru de asistență autorizat

TABELE DE PREPARARE

Cartofi

Rețetă	Tip	Cantitate	Ulei	Durată de preparare (min)	Paletă de amestecare	Program de gătit	Nivel de putere
Cartofi standard 10x10	Proaspeți	1700 gr (*)	nivelul 5	40-43	DA		
		1500 gr (*)	nivelul 4	37-40	DA		
		1250 gr (*)	nivelul 3	35-37	DA		
		1000 gr (*)	nivelul 2	28-31	DA		
		750 gr (*)	nivelul 1	23-26	DA		
	Congelați	1500 gr	fără	32-34	DA		
		1250 gr	fără	30-32	DA		
		1000 gr	fără	28-30	DA		
		750 gr	fără	26-28	DA		
		500 gr	fără	24-26	DA		
Cartofi la cuptor	Proaspeți	1700 gr	nivelul 3	40-43	DA		
Cartofi țărănești	Congelați	1000 gr	fără	30-32	DA		
Cartofi noi	Congelați	1200 gr	fără	35-40	DA		
Crochete la cuptor	Congelate	750 gr	fără	20-25	DA		

(*) trebuie curățați

Felul întâi

Rețetă	Tip	Cantitate	Ulei	Durată de preparare (min)	Paletă de amestecare	Program de gătit	Nivel de putere
Orez	Proaspăt	480 gr	nivelul 5	15-18	DA		
Sos ragu	Proaspăt	1000 gr	nivelul 5	60-65	DA		
Paella	Congelată	600 gr	fără	13-15	DA		
Cannelloni	Proaspeți	1500 gr	fără	40-45	NU		

Carne - carne de pasăre

Rețetă	Tip	Cantitate	Ulei	Durată de preparare (min)	Paletă de amestecare	Program de gătit	Nivel de putere	Recomandări
Crochete de pui	Congelate	750 gr	fără	15-18	DA			-
Pulpe de pui la cuptor	Proaspete	1000 gr	fără	45-50	NU			întoarceți de 2-3 ori
Pulpe de pui în sos	Proaspăt	1000 gr	fără	70-80	NU			întoarceți de 2-3 ori
Tocăniță din carne de vițel	Proaspătă	600 gr	nivelul 2	30-35	DA			-
Tocăniță din carne de vițel	Proaspătă	3 buc	fără	20-25	NU			întoarceți după 15 min
Friptură	Proaspătă	1000 gr	fără	80-90	NU			întoarceți de 2-3 ori
Frigărui	Proaspete	800 gr	fără	20-25	NU			întoarceți de 2-3 ori
Hamburger	Proaspeți	4 buc	fără	15-20	NU			întoarceți după 15 min
Chifteluțe	Proaspete	450 gr	fără	25-28	DA			-

Pește - Crustacee

Rețetă	Tip	Cantitate	Ulei	Durată de preparare (min)	Paletă de amestecare	Program de gătit	Nivel de putere
Bastonașe de pește	Congelate	18 buc	fără	20-23	NU		
Felii de somon	Proaspăt	400 gr	fără	20-25	NU		
File de somon	Proaspăt	350 gr	fără	20-25	NU		
Scoici Saint Jacques	Proaspete	4 buc	fără	15-17	NU		
Sepii mici	Proaspete	8 buc	nivelul 1	15-20	NU		
Creveți imperiali	Proaspeți	600 gr	nivelul 1	13-18	DA		
Homari	Proaspeți	800 gr	nivelul 1	15-20	DA		

Legume

Rețetă	Tip	Cantitate	Ulei	Durată de preparare (min)	Paletă de amestecare	Program de gătit	Nivel de putere
Dovlecei	Proaspeți	800 gr	nivelul 5	25-30	DA		
Vinete	Proaspete	1000 gr	nivelul 3	25-30	DA		
Ciuperci	Proaspete	1000 gr	nivelul 5	20-25	DA		
Anghinare	Congelate	800 gr	nivelul 3	35-40	DA		

Gustări

Rețetă	Tip	Cantitate	Ulei	Durată de preparare (min)	Paletă de amestecare	Program de gătit	Nivel de putere	Recomandări
Pizza	Proaspătă	300 gr	nivelul 1	30	NU			ungeți tava cu ulei și întoarceți la 180° după 20 min
	Congelată	450 gr	fără	20-25	NU			roțiți la 180° după 15min
Plăcintă sărată	Proaspătă	600 gr	fără	20-23	NU			folosiți hârtie de copt și roțiți la 180° după 15min
	Congelată	700 gr	fără	45-50	NU			folosiți hârtie de copt și roțiți la 180° după 30min
Mini-pizza	Congelate	14 buc	fără	20-25	NU			folosiți hârtie pentru copt
Saleuri	Congelate	14 buc	fără	20-25	NU			folosiți hârtie pentru copt
Inele de ceapă	Congelate	12/15 buc	fără	10-15	NU			distribuiți-le uniform pe fundul vasului

Desert

Rețetă	Tip	Cantitate	Ulei	Durată de preparare (min)	Paletă de amestecare	Program de gătit	Nivel de putere	Recomandări
Tartă	Proaspătă	700 gr	fără	45-50	NU			-
Brioșe	Congelate	4 buc	fără	25-30	NU			folosiți hârtie de copt, roțiți la 180° după 12-13 min
Biscuiți	Proaspeți	8 buc	fără	12-15	NU			folosiți hârtie de copt, roțiți la 180° după 15min
Ștrudel	Proaspăt	400 gr	fără	20-25	NU			-