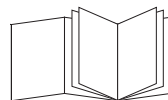

FH1394

MULTICUISINE



De'Longhi



For more recipes:
(free download)



De'Longhi Recipes multify.delonghi.com

ELECTRICAL CONNECTION (UK ONLY)

- A) If your appliance comes fitted with a plug, it will incorporate a 13 Amp fuse. If it does not fit your socket, the plug should be cut off from the mains lead, and an appropriate plug fitted, as below.

WARNING: Very carefully dispose of the cut off plug after removing the fuse: do not insert in a 13 Amp socket elsewhere in the house as this could cause a shock hazard.

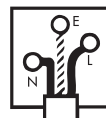
With alternative plugs not incorporating a fuse, the circuit must be protected by a 15 Amp fuse. If the plug is a moulded-on type, the fuse cover must be re-fitted when changing the fuse using a 13 Amp Asta approved fuse to BS 1362. In the event of losing the fuse cover, the plug must NOT be used until a replacement fuse cover can be obtained from your nearest electrical dealer. The colour of the correct replacement fuse cover is that as marked on the base of the plug.

- B) If your appliance is not fitted with a plug, please follow the instructions provided below:

WARNING - THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED IMPORTANT

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

Green and yellow:	Earth
Blue:	Neutral
Brown:	Live

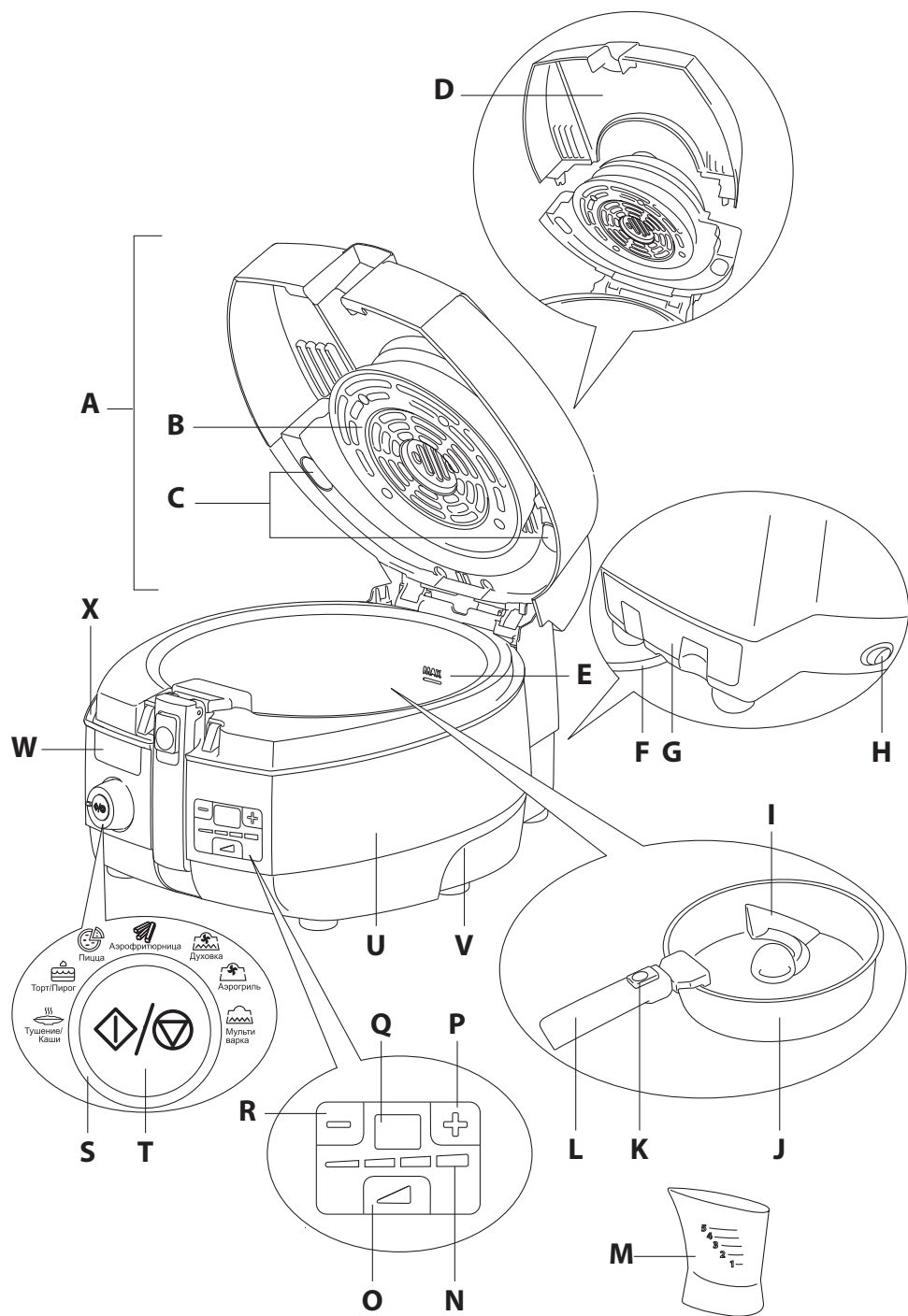


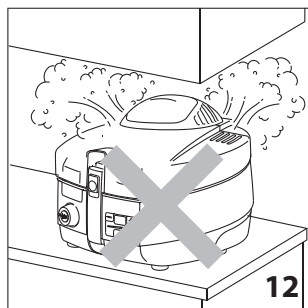
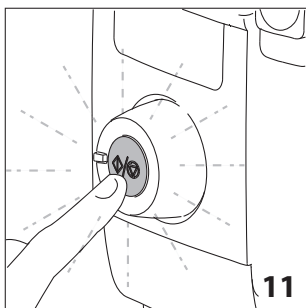
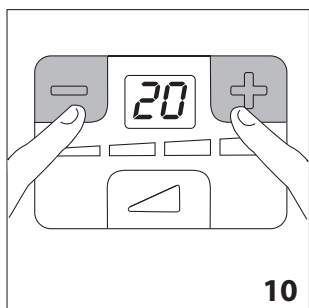
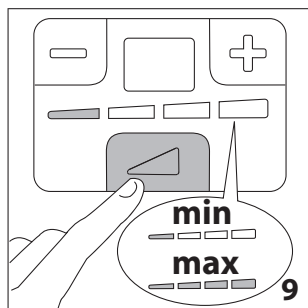
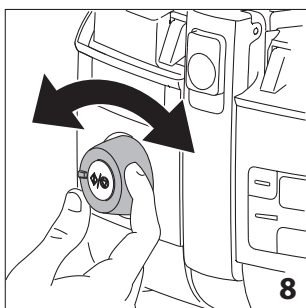
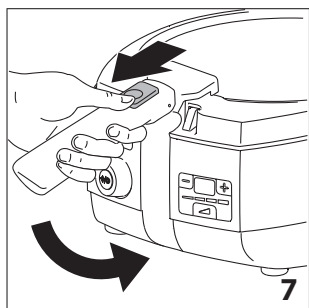
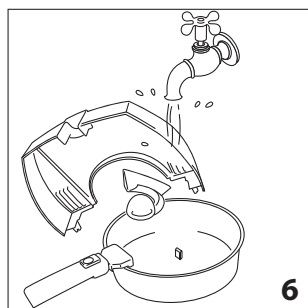
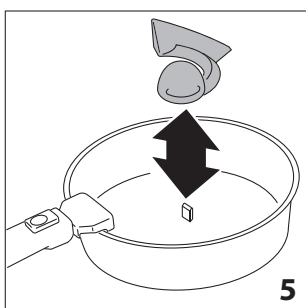
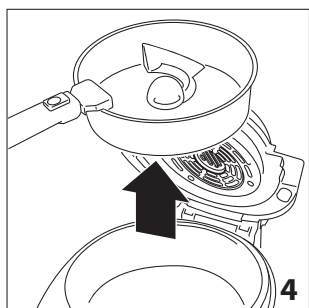
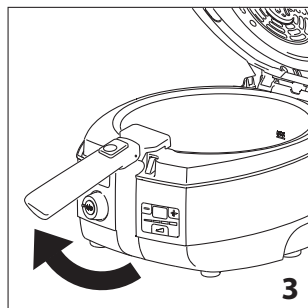
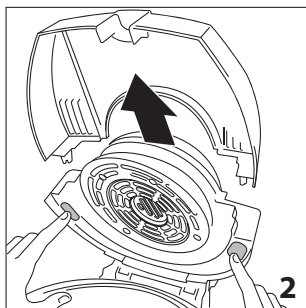
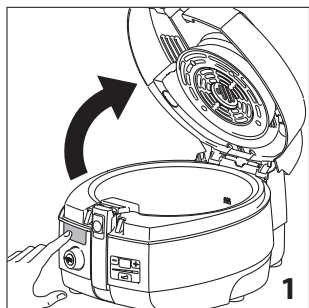
As the colours of the wires in the mains lead may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

The green and yellow wire must be connected to the terminal in the plug marked with the letter E or the earth symbol  or coloured green or green and yellow.

The blue wire must be connected to the terminal marked with the letter N or coloured black.

The brown wire must be connected to the terminal marked with the letter L or coloured red.





ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Перед использованием прибора внимательно прочтите настоящую инструкцию. Бережно храните данную инструкцию.

- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем или в его сервисной службе, чтобы предотвратить любую опасность.
- Ни в коем случае не опускайте прибор в воду.
- Когда прибор работает, температура его доступных наружных поверхностей и крышки может быть очень высокой. Всегда пользуйтесь рукояткой, ручками и кнопками. При необходимости используйте кухонную рукавицу.
- Настоящий электрический прибор работает на повышенных температурах, которые могут вызвать ожоги.
- К эксплуатации настоящего прибора не допускаются дети от 0 до 8 лет. К пользованию прибором допускаются дети старше 8 лет при условии, что они находятся под присмотром. К пользованию прибором допускаются лица с ограниченными психическими, физическими и сенсорными возможностями, а также лица с недостаточным опытом и навыками, если они находятся под присмотром или были обучены безопасному пользованию прибором и осознают опасности, вытекающие из его эксплуатации. Держать прибор и шнур питания в местах, недоступных для детей млад-

ше 8 лет. Чистку и обслуживание в компетенции пользователя не должны выполнять дети.

- Не выполняйте подогрев пустого прибора.
- Не включайте прибор без продуктов внутри, это может его повредить.
- Этот аппарат должен использоваться только в быту. Не предусмотрено его использование в следующих местах: в помещениях, предназначенных для приготовления пищи для персонала магазинов, офисов и других рабочих мест, для агротуризма, гостиниц, moteлей и других структур, предназначенных для приема гостей, комнат сдаваемых в наем.
- Прибор не может работать от внешнего таймера или через отдельную систему дистанционного управления.



Опасно!

Несоблюдение данных мер предосторожности может привести к опасному для жизни поражению электрическим током.

- Перед началом эксплуатации убедитесь, что напряжение сети соответствует указанному на табличке данных прибора.
- Подключайте прибор только к электрическим розеткам с минимальной мощностью 10 А и оборудованным эффективной системой заземления. Производитель не несет никакой ответственности, если такая норма по технике безопасности не будет соблюдаться.



Опасность ожогов!

Несоблюдение мер предосторожности может привести к ожогам.

- Во время работы прибор нагревается. НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ ПРИБОР ДОСТУПНЫМ ДЛЯ ДЕТЕЙ.
- Переносите прибор с помощью специальных ручек. Ни в коем случае не используйте для этого рукоятку чаши.
- Не допускайте свисания шнура питания с края поверх-

ности, на которой располагается прибор. За свисающий шнур питания может потянуть ребенок или сам шнур может стать препятствием для пользователя.

- Принять меры предосторожности, т.к. из отверстий может выходить кипящий пар.

Внимание!

Несоблюдение мер предосторожности может привести к травмам или повреждению прибора.

- Не размещайте прибор рядом с источниками тепла.
- Чаша автоматически зацепляется на центральном стержне. Поэтому, во избежание повреждений, не вращайте ее вручную для поиска правильного положения.
- Ничего не вставляйте в отверстия для вентиляции. Не засоряйте их.
- Не наливайте жидкости в чашу выше отметки уровня MAX (E).
- Не наливайте в чашу количество масла, превышающее максимальный уровень мерного стаканчика для масла (уровень 5).

Примечание.

Данный символ указывает на рекомендации и важную информацию для пользователя.

- Перед первым использованием прибора снимите всю внутреннюю бумажную упаковку: защитную картонную упаковку, инструкции, пластиковые пакеты и проч.
- Перед первым запуском прибора тщательно вымойте чашу, лопатку и крышку горячей водой и жидким средством для мытья посуды. После мойки тщательно высушите компоненты и удалите остатки воды, которые скапливаются на дне чаши.
- Запах только что выпущенного прибора вполне обычен во время первого запуска. Проветрите помещение.
- Прибор должен находиться на расстоянии не менее 20 см от электрической розетки подключения.
- **Некоторые программы приготовления могут вызвать выход пара из-под крышки. Поэтому рекомендуется не устанавливать прибор под навесными шкафами или кухонной мебелью (рис. 12).**

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

размеры (LxPxH): 395x325x290 мм

вес: 5,7кг

Дополнительные данные: см. табличку с характеристиками, находящуюся на приборе.

Аппарат отвечает следующим директивам ЕС: европейский регламент о применении электрооборудова-

ния в режиме ожидания 1275/2008.



Настоящее изделие соответствует Регламенту (ЕС) № 1935/2004 о материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

A	Крышка
B	Решетка выхода горячего воздуха (вентиляция)
C	Кнопки отсоединения окошка
D	Съемное окошко
E	Максимальный уровень MAX
F	Электрический кабель питания
G	Подносик для конденсата
H	Общая кнопка включения/выключения
I	Лопатка для перемешивания
J	Чаша с керамическим покрытием
K	Переключатель рукояти
L	Рукоять чаши
M	Мерный стаканчик для масла (уровень от 1 до 5)
N	Шкала с подсветкой уровня мощности
O	Кнопка уровня мощности
P	Кнопка таймера + (увеличение времени)
Q	Дисплей
R	Кнопка таймера - (уменьшение времени)
S	Рукоятка переключателя программ приготовления
T	Кнопка с подсветкой СТАРТ/СТОП программ
U	Корпус прибора
V	Рукоятка подъема прибора
W	Кнопка открытия крышки
X	Канал сбора конденсата

ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Автоматические программы: при выборе одной из следующих программ на дисплее появится время приготовления и оптимальные уровни мощности.

Данные параметры можно изменять в зависимости от рецептов или потребностей.



Тушение/Каши: данная программа идеально подходит для приготовления всех типов ризотто, каш и для тушения. В данной программе уровень мощности изначально задан на , а время приготовления равно 45 минутам. МОЖНО изменить степень приготовления с помощью кнопки уровня мощности (O), а время приготовления с помощью нажатия кнопок таймера + (P) и - (R) в зависимости от выбранного рецепта. При открытии

крышки (А) процесс приготовления НЕ прерывается, а на дисплее (Q) продолжается отсчет оставшегося времени приготовления.



Торт/Пирог: данная программа идеально подходит для выпечки всех типов тортов, маффинов и печений. Рекомендуется всегда смазывать чашу (J) сливочным маслом и присыпать мукой перед укладкой в нее торта. Если осуществляется готовка изделий, которые могут переворачиваться в процессе приготовления, например, булочки или печенье, пользуйтесь для этого пергаментной бумагой.

В данной программе уровень мощности изначально задан на , а время приготовления равно 40 минутам. МОЖНО изменить степень приготовления с помощью кнопки уровня мощности (O), а время приготовления с помощью нажатия кнопок таймера + (P) и - (R) в зависимости от выбранного рецепта. По сравнению с традиционной духовкой данная программа приготовления позволяет значительно сэкономить электроэнергию, поскольку в ней не требуется предварительный нагрев.

При открытии крышки (А) процесс готовки и заданное время, что выводится на дисплее (Q), прервутся и вновь автоматически продолжатся при закрытии крышки.



Пицца: данная программа идеально подходит для получения хрустящей пиццы согласно лучшим итальянским традициям. Рекомендуется всегда смазывать оливковым маслом дно чаши (J) для приготовления домашней пиццы. Для приготовления замороженной пиццы достаточно пользоваться пергаментной бумагой. В данной программе уровень мощности изначально задан на , а время приготовления равно 30 минутам. МОЖНО изменить степень приготовления с помощью кнопки уровня мощности (O), а время приготовления с помощью нажатия кнопок таймера + (P) и - (R) в зависимости от выбранного рецепта. При открытии крышки (А) процесс готовки и заданное время, что выводится на дисплее (Q), прервутся и вновь автоматически продолжатся при закрытии крышки.



Аэрофритюрница: данная программа особенно подходит для приготовления всех видов картофеля, как свежего, так и замороженного, палочками или в форме хлопьев.

В данной программе уровень мощности изначально задан на , а время приготовления равно 32 минутам. МОЖНО изменить степень пригото-

вления с помощью кнопки уровня мощности (O), а время приготовления с помощью нажатия кнопок таймера + (P) и - (R) в зависимости от выбранного рецепта. При открытии крышки (А) процесс готовки и заданное время, что выводится на дисплее (Q), прервутся и вновь автоматически продолжатся при закрытии крышки.

Полуавтоматические программы: при выборе одной из следующих программ на дисплее появляется время приготовления и базовый уровень мощности, которые изменяются в зависимости от рецептов или собственных пожеланий.



Духовка: данная программа идеально подходит для приготовления отличной хрустящей панировки, которая наносится до начала готовки (лангустины, отбивные, хлопья и проч.). Также программа показана для приготовления жаркого, запеченной рыбы, хлеба и овощей на гриле с лопаткой для перемешивания или без. Данная программа приготовления позволяет значительно сэкономить электроэнергию, поскольку в ней не требуется предварительный нагрев. В данной программе уровень мощности изначально задан на , а время приготовления равно 60 минутам. МОЖНО изменить степень приготовления с помощью кнопки уровня мощности (O), а время приготовления с помощью нажатия кнопок таймера + (P) и - (R) в зависимости от выбранного рецепта. При открытии крышки (А) процесс готовки и заданное время, что выводится на дисплее (Q), прервутся и вновь автоматически продолжатся при закрытии крышки.



Аэрогриль: данная программа рекомендуется для приготовления мяса, рыбы и овощей гриль. Отлично подходит для завершения приготовления продуктов, которые сначала томятся в духовке, а потом им требуется придать румяную корочку. В данной программе уровень мощности изначально задан на , а время приготовления равно 40 минутам. МОЖНО изменить степень приготовления с помощью кнопки уровня мощности (O), а время приготовления с помощью нажатия кнопок таймера + (P) и - (R) в зависимости от выбранного рецепта. При открытии крышки (А) процесс готовки и заданное время, что выводится на дисплее (Q), прервутся и вновь автоматически продолжатся при закрытии крышки.



Мульти варка: данная программа позволяет

добиться приготовления, аналогичного готовке в кастрюле, но с преимуществом лопатки для перемешивания, что автоматически мешает ингредиенты. Отлично подходит для супов, варенья, тушения, приготовления соусов, фруктовых напитков, отваривания продуктов и обжарки для мясных и рыбных котлеток. В данной программе уровень мощности изначально задан на , а время приготовления равно 45 минутам. МОЖНО изменить степень приготовления с помощью кнопки уровня мощности (O), а время приготовления с помощью нажатия кнопок таймера + (P) и - (R) в зависимости от выбранного рецепта. При открытии крышки (A) процесс приготовления НЕ прерывается, а на дисплее (Q) продолжается отсчет оставшегося времени приготовления.

ПРИМЕНЕНИЕ

и Примечание. Перед первым запуском прибора тщательно вымойте чашу (J), лопатку для перемешивания (I) и съемное окошко (D) в горячей воде с нейтральным средством для мытья посуды.

Выполните следующие действия:

- откройте крышку (A), нажав кнопку (W) (рис. 1);
- отсоедините съемное окошко (D) нажатием на две кнопки (C) (рис. 2);
- поднимите рукоятку чаши (L), пока не услышите клик (рис. 3);
- извлеките чашу (J), потянув ее вверх (рис. 4);
- снимите лопатку для перемешивания (I) из гнезда (рис. 5);
- вымойте чашу (J), лопатку для перемешивания (I) и съемное окошко (D) (рис. 6);
- после завершения операции тщательно высушите компоненты и удалите остатки воды, которые скапливаются на дне чаши (J);
- вставьте чашу (J) в корпус прибора (U) и правильно ее установите;
- опустите рукоятку чаши (L) с помощью переключателя (K) (рис. 7);
- **если это предусмотрено по рецепту**, вставьте лопатку для перемешивания (I) на место (стержень на дне чаши) (рис. 5);
- поместите ингредиенты внутрь чаши (J), соблюдайте дозы, указанные в таблице приготовления/сборнике рецептов;
- добавьте масло, если оно предусмотрено для требуемого типа приготовления, соблюдайте дозы, указанные в таблице приготовления/сборнике рецептов,

пользуйтесь мерным стаканчиком (M);

- Закройте крышку (A).
- Вставьте штепсельную вилку прибора в электрическую розетку.
- включите прибор нажатием общей кнопки включения/выключения (H);
- поверните рукоятку переключателя программ приготовления (S) в нужное положение (рис. 8) (см. таблицы приготовления/сборник рецептов);
- отрегулируйте желаемую степень приготовления нажатием кнопки уровня мощности (O) (рис. 9) (см. таблицы приготовления/сборник рецептов);
- отрегулируйте желаемое время приготовления нажатием кнопок таймера + (P) и - (R) (рис. 10). На дисплее (Q) появятся заданные минуты;
- нажмите кнопку СТАРТ/СТОП программ (T), загорится ее подсветка (рис. 11);
- Начался процесс приготовления.
- Прибор сообщит о завершении времени приготовления с помощью двойного сигнала зуммера. Для отключения звукового сигнала достаточно удерживать нажатой кнопку СТАРТ/СТОП программ (T);
- отключите прибор нажатием общей кнопки включения/выключения (H);
- откройте крышку (A) и достаньте чашу (J) с готовым блюдом;
- для более быстрого охлаждения машины оставьте крышку (A) открытой.

и Примечание. во время процесс приготовления можно открыть крышку (A), чтобы добавить какой-либо ингредиент или для проверки степени готовности. Дисплей мигает, вентиляция временно отключается и вновь включается после закрытия крышки. В программах, где вентиляция не предусмотрена, процесс готовки не прерывается.

и Примечание. Если кнопка СТАРТ/СТОП программ (T) включена, снятие чаши приводит к отключению прибора, который вновь включится после установки чаши на место.

и Примечание. Во время приготовления, при однократном нажатии кнопки СТАРТ/СТОП программы (T) устройство переходит в режим паузы. При удержании кнопки нажатой в течение минимум 2 секунд приготовление прекращается, а функция возвращается к параметрам по умолчанию.

ЧИСТКА И УХОД

⚡ Опасно! Перед любыми действиями по очистке всегда извлекайте вилку из электрической розетки и дайте прибору остыть. Ни в коем случае не погружайте прибор в воду

и не подставляйте его под струю из-под крана. Вода может вызвать удар током.

- Тщательно вымойте чашу (J), лопатку для перемешивания (I) и окошко (D) в горячей воде с нейтральным средством для мытья посуды. Чашу можно мыть в посудомоечной машине, однако частые мойки могут снизить свойства керамического покрытия.
- Не снимая, очистите решетку выхода горячего воздуха (B).
- Периодически проверяйте и опорожняйте лоток сбора конденсата (G), особенно при наличии значительного количества пара.



Примечание. Для очистки чаши (J) не пользуйтесь абразивными предметами и чистящими средствами, а используйте только мягкую ткань с нейтральным моющим средством для посуды.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Тип изделия	см. маркировку на корпусе устройства
Модель:	"
Напряжение:	"
Частота:	"
Мощность:	"

Сделано в Китае для:
De'Longhi Appliances s.r.l.
via L.Seitz, 47 31100 Treviso Italy
Де'Лонги Апплайансиз с.р.л.
Виа Л. Зейц, 47 31100 Тревизо Италия

Импортёр и ответственный за претензии потребителей на территории Таможенного Союза:
ООО «Делонги»
127055 Россия, г. Москва, ул. Суцёвская, д. 27, стр. 3
Тел. +7 (495) 781-26-76

Изделие использовать по назначению в соответствии с руководством по эксплуатации. Срок службы изделия составляет 2 года с даты продажи потребителю.
Дату изготовления изделия можно определить по серийному номеру, расположенному на корпусе изделия (Сер. № ASSCC, где А – последняя цифра года изготовления, SS – производственная неделя, CC – дата печати, рассчитанная автоматически с 1992 г. Пример: Сер. № 30411, год изготовления – 2003, производственная неделя – 4)

EAC

НЕИСПРАВНОСТИ В РАБОТЕ

Неисправность	Причина/способ устранения
Прибор не нагревается	Возможное срабатывание устройства теплозащиты. Обратитесь в сервисный центр (предохранительное устройство подлежит замене)
Чаша плохо установлена и прибор не работает.	Правильно установите чашу
Крышка плохо закрыта, и прибор не работает	Хорошо закройте крышку.
На дисплее появится <i>E1</i> и будет подана серия из 3 гудков с промежутком между ними.	Отключите прибор, дайте ему остыть, убедитесь, что прибор не был включен без ингредиентов внутри него. Если неисправность не устранена, обратитесь в уполномоченный сервисный центр.
На дисплее появится <i>E3</i> и будет подана серия из 5 гудков с промежутком между ними.	Отключите прибор, дайте ему остыть, убедитесь, что прибор не был включен без ингредиентов внутри него. Если неисправность не устранена, обратитесь в уполномоченный сервисный центр.
На дисплее появится <i>E5</i> и будет подана серия из 7 гудков с промежутком между ними.	Обратитесь в уполномоченный сервисный центр.
На дисплее появится <i>E6</i> и будет подана серия из 7 гудков с промежутком между ними.	Обратитесь в уполномоченный сервисный центр.

ТАБЛИЦА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫБОРУ ПРОГРАММЫ И МОЩНОСТИ

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

РЕЦЕПТ	ТИП ПРОДУКТА	КОЛИЧЕСТВО	МАСЛО	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (МИН)	ЛОПАТКА ДЛЯ СМЕШИВАНИЯ	ПРОГРАММА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	СОВЕТЫ
Суп	Мясной	2000 мл	-	45-60	ДА			После закипания переключить на второй уровень мощности
Суп	Овощной	2000 мл	-	30-45	ДА			После закипания переключить на второй уровень мощности
Бульон	Говяжий	2000 мл	-	60-90	НЕТ			После закипания переключить на второй уровень мощности
Бульон	Куриный	2000 мл	-	60-90	НЕТ			После закипания переключить на второй уровень мощности

КАШИ И ГАРНИРЫ ИЗ КРУП

РЕЦЕПТ	ТИП ПРОДУКТА	КОЛИЧЕСТВО	МАСЛО	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (МИН)	ЛОПАТКА ДЛЯ СМЕШИВАНИЯ	ПРОГРАММА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	СОВЕТЫ
Гречка	-	100-250 г	уровень 3-4	25	НЕТ			-
Рис Басмати	-	100-250 г	уровень 3-4	20	НЕТ			-
Рис пропаренный	-	100-250 г	уровень 3-4	23-25	НЕТ			-
Рис черный	-	100-250 г	уровень 3-4	35-40	НЕТ			-
Рис арборио	-	100-250 г	уровень 3-4	18-20	НЕТ			-
Пшениная каша	-	100-250 г	уровень 3-4	20-25	НЕТ			-
Кукурузная каша с молоком	-	100-250 г	-	20-25	ДА			Используйте цельное молоко и разбавьте его напополам с водой.
Овсяная каша с молоком	-	100-250 г	-	10-15	НЕТ			Используйте цельное молоко и разбавьте его напополам с водой.
Гречневая каша с молоком	-	100-250 г	-	30	ДА			Используйте цельное молоко и разбавьте его напополам с водой.
Рисовая каша с молоком	-	100-250 г	-	40	ДА			Используйте цельное молоко и разбавьте его напополам с водой.

КАРТОФЕЛЬ

РЕЦЕПТ	ТИП ПРОДУКТА	КОЛИЧЕСТВО	МАСЛО	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (МИН)	ЛОПАТКА ДЛЯ СМЕШИВАНИЯ	ПРОГРАММА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ
Картофель свежий	дольками или картофель-фри	1700 г	уровень 5	40-43	ДА		
Картофель свежий	дольками или картофель-фри	1500 г	уровень 4	37-40	ДА		
Картофель свежий	дольками или картофель-фри	1250 г	уровень 3	35-37	ДА		
Картофель свежий	дольками или картофель-фри	1000 г	уровень 2	28-31	ДА		
Картофель свежий	дольками или картофель-фри	750 г	уровень 1	23-26	ДА		
Картофель замороженный	дольками или картофель-фри	1500 г	без масла	32-34	ДА		
Картофель замороженный	дольками или картофель-фри	1250 г	без масла	30-32	ДА		
Картофель замороженный	дольками или картофель-фри	1000 г	без масла	28-30	ДА		
Картофель замороженный	дольками или картофель-фри	750 г	без масла	26-28	ДА		
Картофель замороженный	дольками или картофель-фри	500 г	без масла	24-26	ДА		
Картофель в кожуре	целиком, длина 8-13 см	500-1500 г	без масла	35-45	НЕТ		
Молодой картофель	целиком, длина 2-4 см	1000 г	уровень 2	28-31	ДА		

МЯСО И ОВОЩИ

РЕЦЕПТ	ТИП ПРОДУКТА	КОЛИЧЕСТВО	МАСЛО	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (МИН)	ЛОПАТКА ДЛЯ СМЕШИВАНИЯ	ПРОГРАММА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	СОВЕТЫ
Буженина варено-запеченная	окорок или большой кусок грудинки	1000 г	без масла	100-120	НЕТ			Отварить до полуготовности в течении 60 минут и запечь 60 минут при помощи Программы ДУХОВКА, УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ 2.
Буженина запеченная в рукаве	окорок или большой кусок грудинки	1000 г	без масла	90	НЕТ			Завернуть в 2 слоя алюминиевой пищевой бумаги или использовать рукав для запекания.
Цыпленок табака	цыпленок целиком	1000 г	без масла	60	НЕТ			-
Свинина с овощами, тушеная	порезанная кубиками	600 г	уровень 2	50-60	ДА			В процессе приготовления переключите на второй уровень мощности
Говядина с овощами, тушеная	порезанная кубикам	600 г	уровень 2	30-35	ДА			В процессе приготовления переключите на второй уровень мощности
Куриные ножки и бедрышки, запеченные	до 150 г штука. Если больше, используйте без лопатки	1000 г	без масла	45-50	ДА			Если мясо очень жирное и сильно разбрызгивается, можете переключить на программу АЭРОГРИЛЬ, уровень мощности 3.
Куриные крылья, запеченные	-	1000 г	уровень 2-3	23	ДА			-
Куриные ножки, тушеные	до 150 г штука. Если больше, используйте без лопатки	1000 г	уровень 3	70-80	ДА			В процессе приготовления можно переключить на второй уровень мощности
Куриное филе с овощами	порезанное кубиками	600 г	уровень 3-4	40-50	ДА			В процессе приготовления можно переключить на второй уровень мощности
Тефтели из телятины	-	600 г	без масла	30	НЕТ			В процессе приготовления переключите на второй уровень мощности
Котлеты свиные	-	10 штук	уровень 4-5	15-17	НЕТ			-

РЕЦЕПТ	ТИП ПРОДУКТА	КОЛИЧЕСТВО	МАСЛО	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (МИН)	ЛОПАТКА ДЛЯ СМЕШИВАНИЯ	ПРОГРАММА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	СОВЕТЫ
Котлеты куриные и телячьи	-	10 штук	уровень 4-5	15	НЕТ			-
Голубцы	-	2000 г	без масла	80-90	НЕТ			Залейте томатным соком. Сверху положите сметану и накройте листьями капусты. В процессе приготовления переключите на первый или второй уровень мощности
Баклажаны тушеные	нарезанные кубиками	1000 г	уровень 4-5	25-30	ДА			В процессе приготовления переключите на первый или второй уровень мощности
Баклажаны запеченные	нарезанные вдоль ломтиками толщиной 1 см	4 ломтика	уровень 2-3	15	НЕТ			Смазать при помощи кисточки растительным маслом
Морковь	нарезанный ломтиками или брусочками	1000 г	уровень 4-5	25	ДА			-
Красный перец жареный	нарезанный дольками	750 г	уровень 3	30	ДА			-
Красный перец запеченный	нарезанный дольками	750 г	уровень 3	20-25	ДА			Смазать при помощи кисточки растительным маслом
Цуккини запеченный	нарезанный ломтиками или брусочками	500 г	уровень 2	15	НЕТ			Смазать при помощи кисточки растительным маслом
Капуста белокочанная	-	750 г	уровень 4-5	25-30	ДА			В процессе приготовления переключите на первый или второй уровень мощности
Грибы шампиньоны	-	1000 г	уровень 3	20	ДА			-

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

РЕЦЕПТ	ТИП ПРОДУКТА	КОЛИЧЕСТВО	МАСЛО	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (МИН)	ЛОПАТКА ДЛЯ СМЕШИВАНИЯ	ПРОГРАММА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	СОВЕТЫ
Рыбное филе	обвалянное в яйце и муке/ сухарях	500 г	уровень 3	25	НЕТ			Переверните за 5-10 минут до окончания готовки.
Рыбные котлеты	обвалянные в сухарях	10 штук	уровень 4	15	НЕТ			Для жарки обычным способом используйте Программу МУЛЬТИВАРКА, уровень мощности 4.
Филе семги или лосося	свежее	350 г	без масла	20-25	НЕТ			Используйте пергаментную бумагу
Рыбные палочки в панировке	замороженные	18 штук	без масла	20-23	НЕТ			-
Дорадо или сибас	целиком	2 шт (до 1200 г)	уровень 3	25-30	НЕТ			Сбрызните маслом сверху. Переверните в середине приготовления.
Креветки крупные	свежие	800 г	уровень 1	15-20	ДА			-
Гребешки с раковинами	свежие	4-6 шт	без масла	15-17	НЕТ			-

ХЛЕБ И ВЫПЕЧКА

РЕЦЕПТ	ТИП ПРОДУКТА	КОЛИЧЕСТВО	МАСЛО	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (МИН)	ЛОПАТКА ДЛЯ СМЕШИВАНИЯ	ПРОГРАММА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	СОВЕТЫ
Пирог соленый	из слоеного теста с овощами	600 г	-	20-23	НЕТ			Используйте пергаментную бумагу
Круассаны	замороженные	4-6 шт	-	25-30 мин	НЕТ			Используйте пергаментную бумагу
Круассаны	из слоеного теста	4-6 шт	-	15-25 мин	НЕТ			Используйте пергаментную бумагу
Штрудель	из слоеного теста	400 г	-	20-25 мин	НЕТ			Используйте пергаментную бумагу
Пирог сладкий с джемом	из песочного теста	700 г	-	45-50 мин	НЕТ			Смажьте дно чаши маслом и посыпьте мукой или используйте пергаментную бумагу
Бисквит	-	700 г	-	40 мин	НЕТ			Смажьте дно чаши маслом и посыпьте мукой или используйте пергаментную бумагу
Кексы	-	8-10 штук	-	20-25	НЕТ			Используйте бумажные или силиконовые формочки для выпечки
Творожные кексы	-	8-10 штук	-	20-25	НЕТ			Используйте бумажные или силиконовые формочки для выпечки
Запеканка творожная	-	1000 г	-	30-40	НЕТ			Используйте пергаментную бумагу
Торт сладкий	-	1000 г	-	40-50	НЕТ			Используйте пергаментную бумагу
Хлеб сдобный	-	750 г	-	35-40	НЕТ			Смажьте дно чаши маслом и посыпьте мукой или используйте пергаментную бумагу. Для зарумянивания верхушки если необходимо, установите мощность 3 для последних 5 минут.
Хлеб пшеничный	-	750 г	-	35-40	НЕТ			Смажьте дно чаши маслом и посыпьте мукой или используйте пергаментную бумагу
Пицца	свежая	300 г	уровень 1	30	НЕТ			смазать чашу маслом и через 20 минут перевернуть на 180°
Пицца	замороженная	450 г	без масла	20-25	НЕТ			Через 15 минут перевернуть на 180°

НАПИТКИ

РЕЦЕПТ	ТИП ПРОДУКТА	КОЛИЧЕСТВО	МАСЛО	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (МИН)	ЛОПАТКА ДЛЯ СМЕШИВАНИЯ	ПРОГРАММА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ
Компот	из свежих ягод	2000 мл	-	20-30	ДА		
Компот	из сухофруктов	2000 мл	-	30-40	ДА		
Глинтвейн	красное сухое вино	750 мл	-	20	ДА		
Глинтвейн	красное сухое вино	500 мл	-	17	ДА		

ДЖЕМЫ И ВАРЕНЬЯ

РЕЦЕПТ	ТИП ПРОДУКТА	КОЛИЧЕСТВО	МАСЛО	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (МИН)	ЛОПАТКА ДЛЯ СМЕШИВАНИЯ	ПРОГРАММА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	СОВЕТЫ
Варенье из клубники	свежие ягоды	2000 г	-	45-60	ДА			Регулируйте время приготовления согласно желаемой густоте. Увеличьте время приготовления для более густых варений и джемов или используйте пектин.
Джем из апельсинов	свежие ягоды	2000 г	-	80-90	ДА			
Джем из лесных ягод	замороженные ягоды	2000 г	-	45-60	ДА			Добавьте 100 мл. воды в начале приготовления