

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

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

- Замена поврежденных вилки или шнура питания должна выполняться только службой технической поддержки компании во избежание возникновения какой-либо опасности.
- Ни в коем случае не погружайте прибор в воду.
- Крышка и поверхности прибора в работе могут сильно нагреваться. Пользуйтесь ручками, рукоятками и кнопками. При необходимости используйте перчатки.
- Электроприбор при работе сильно нагревается, что может приводить к ожогам.
- 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 младше 8 лет.

Чистку и обслуживание в компетенции пользователя не должны выполнять дети.

- Не выполняйте предварительный нагрев не загруженного прибора.
- Не используйте прибор без продуктов внутри него; это может привести к его повреждению.
- Этот прибор предназначен исключительно для применения в домашних условиях. Не предусмотрено использование прибора в следующих местах: в помещениях, предназначенных для приготовления пищи для персонала магазинов, офисов и других рабочих мест, для агротуризма, гостиниц, мотелей и других структур, предназначенных для приема гостей, комнат сдаваемых в наем.
- Прибор не должен эксплуатироваться при помощи управления от внешнего таймера или удаленной, отдельной системы управления.



Опасно!

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

- Убедитесь в том, что напряжение в электрической сети соответствует значению, указанному на паспортной табличке прибора.
- Подключайте прибор только к розетке с исправным заземлением, установленной в соответствии со всеми правилами и рассчитанной на силу тока минимум 10 А. Производитель не несет ответственность за несоблюдение данной нормы безопасности.



Опасность ожога!

Несоблюдение указаний по безопасности может приводить к ошпариванию или ожогам.

- Во время работы прибор нагревается. НИКОГДА НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ ПРИБОР В ПРИСУТСТВИИ ДЕТЕЙ БЕЗ ПРИСМОТРА.
- Перемещайте прибор при помощи специальных ручек. Не используйте с этой целью этого ручку чаши.
- Не допускайте положений кабеля питания, при которых он свисает через край поверхности на которой стоит прибор, в таком положении кабель представляет помеху для пользователя, его также может потянуть ребенок.
- Будьте внимательны, из отверстий прибора может выходить горячий пар.



Внимание!

Несоблюдение предписаний может привести к травмам или к повреждению прибора.

- Не устанавливайте прибор рядом с источниками тепла.
- Чаша автоматически насаживается на центральный стержень. Во избежание неисправностей, не вращайте его вручную для поиска правильного положения.
- Не вставляйте посторонние предметы в отверстия для вентиляции. Не засоряйте их.
- Не наполняйте чашу жидкостями выше отметки уровня MAX (E).
- Не заливайте в чашу масла больше максимального уровня мерного стаканчика для масла (уровень S).



Примечание.

Этим символом обозначены рекомендации и важная информация для пользователя.

- Перед первым использованием прибора, достаньте все бумажные предметы, находящиеся внутри: брошюры, целлофановые пакеты и т.д.
- Перед первым включением прибора тщательно вымойте чашу, лопатку и крышку в горячей воде с жидким средством для мытья посуды. После завершения операции тщательно высушите компоненты и удалите остатки воды, которые скапливаются на дне чаши.
- Является нормальным появление нового запаха во время первого использования. Проветрите помещение.
- Прибор должен быть расположен на расстоянии как минимум 20см от электрической розетки, в которую он подключен.
- **При некоторых программах приготовления может выходить пар из крышки, по этой причине не рекомендуется устанавливать прибор под**

полками или кухонными шкафами (рис. 12).

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

размеры (ШхГхВ): 405х325х290 мм

вес: 6,3 кг

Для получения более детальной информации о технических данных, рекомендуется ознакомиться с табличкой технических характеристик на корпусе прибора.

Аппарат отвечает следующим директивам ЕС: европейский регламент о применении электрооборудования в режиме ожидания 1275/2008.



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

ОПИСАНИЕ АППАРАТА

- A Крышка
- B Решетка отвода горячего воздуха (вентиляция)
- C Кнопки снятия съемного окошка
- D Съемное окошко
- E Максимальный уровень MAX
- F Электрический кабель питания
- G Поддон - каплесборник
- H Главная кнопка ВКЛ/ВЫКЛ
- I Лопатка для перемешивания
- J Чаша с керамическим покрытием (со стержнем лопатки для перемешивания)
- K Кнопка ручки
- L Ручка чаши
- M Стаканчик дозатор масла (уровни от 1 до 5)
- N Светящаяся полоска уровня мощности
- O Кнопка уровня мощности
- P Кнопка таймера + (увеличить время)
- Q Дисплей
- R Кнопка таймера - (уменьшить время)
- S Ручка переключателя программы приготовления
- T Светящаяся кнопка включения/отключения программы
- U Корпус прибора
- V Ручка для поднятия прибора
- W Кнопка открытия крышки
- X Канал для сбора конденсата
- Y Решетка
- Z Чаша с тефлоновым покрытием

ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Автоматические программы: при выборе одной из следующих программ на дисплее появляются время приготовления и оптимальный уровень мощности.

Эти параметры изменяются в зависимости от рецептов или собственных пожеланий.



ТУШЕНИЕ КАШИ: данная программа особенно подходит для приготовления всех видов ризотто, каш или тушеных блюд.

Для этого типа приготовления используйте чашу со стержнем лопатки для перемешивания (J).

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



ТОРТЫ: данная программа особенно подходит для приготовления всех видов тортов, маффинов и печенья.

Для этого типа приготовления используйте чашу (Z), которая особенно подходит для пирожных и тортов. Чашу рекомендуется смазывать маслом или посыпать мукой (Z) перед приготовлением торта. Если необходимо приготовить изделия, которые могут переворачиваться в процессе, 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 (A) 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 ита-

льянским традициям.

Для этого типа приготовления используйте чашу (Z). Рекомендуется всегда смазывать оливковым маслом дно чаши (Z) 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 (A) 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.

Для этого типа приготовления используйте чашу со стержнем лопатки для перемешивания (J).

В данной программе уровень мощности изначально задан на , а время приготовления равно 32 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 готовки и заданное время, что выводится на дисплее (Q), прервутся и вновь автоматически продолжатся при закрытии крышки.



ГРИЛЬ: данная программа идеально подходит для обжаривания на гриле любого типа блюд.

Для этого типа приготовления используйте решетку (Y), которая ставится на дно чаши (Z).

В данной программе уровень мощности изначально задан на , а время приготовления равно 50 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 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 жареного, запеченной рыбы, хлеба и овощей на гриле с лопаткой для перемешивания или без (I). Таким образом для данного типа приготовления можно использовать обе чаши.

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 минут. 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 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.

Для этого типа приготовления используйте чашу (Z). 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 (A) процесс готовки и заданное время, что выводится на дисплее (Q), прервутся и вновь автоматически продолжатся при закрытии крышки.



СКОВОРОДА: 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 котлет.

Для этого типа приготовления используйте чашу с втулкой для лопатки для перемешивания (J).

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

ПРИМЕНЕНИЕ



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

Следуйте инструкции ниже:

- Откройте крышку (A), нажав кнопку (W) (рис. 1).
 - отсоедините съемное окошко (D) нажатием на две кнопки (C) (рис. 2).
 - поднимите рукоять чаши (L), пока не услышите клик (рис. 3).
 - извлеките чашу (J), потянув ее вверх (рис. 4).
 - Снимите лопатку для перемешивания (I) из гнезда (рис. 4).
 - Вымойте чашу (J) и (Z), лопатку для перемешивания (I), решетку (Y) и съемное окошко (D) (рис. 6).
 - После завершения операции тщательно высушите компоненты и удалите остатки воды, которые скапливаются на дне чаш (J) и (Z).
 - Вставьте чашу (J) или (Z) (в зависимости от выбранного рецепта) в корпус прибора (U), следите, чтобы чаша встала ровно.
 - опустите рукоять чаши (L) с помощью переключателя (K) (рис. 7).
 - **Если это предусмотрено по рецепту**, вставьте лопатку для перемешивания (I) на место (стержень на дне чаши (J)) (рис. 4).
- При приготовлении по программе ГРИЛЬ, используйте решетку (Y), которая ставится на дно чаши (Z) (рис. 5).
- Поместите ингредиенты внутрь чаши (J) или (Z), соблюдайте дозы, указанные в таблице приготовления/сборнике рецептов.
 - добавьте масло, если оно предусмотрено для требуемого типа приготовления, соблюдайте дозы, указан-

ные в таблице приготовления/сборнике рецептов, пользуйтесь мерным стаканчиком (М).

- Закройте крышку (А).
- Вставьте штепсельную вилку прибора в розетку.
- Включите прибор нажатием общей кнопки включения/выключения (Н).
- 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 (Н).
- Откройте крышку (А) и достаньте чашу (J) или (Z) с готовым блюдом.
- Для более быстрого охлаждения машины оставьте крышку (А) открытой.



Примечание. Во время процесс приготовления можно открыть крышку (А), 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.



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



Примечание. Во время приготовления, при однократном нажатии кнопки пуска/остановки программы (Т) 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! Пред 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) и (Z), лопатку для перемешивания (I), решетку (Y) 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 чаш (J) и (Z) не пользуйтесь абразивными предметами и чистящими средствами, а используйте только мягкую ткань с нейтральным моющим средством для посуды.

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	Ровно 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

ТАБЛИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Картофелины

Рецепт	Тип	Количество	Масло	Время приготовления (мин)	Лопатка для перемешивания	Программа приготовления	Уровень мощности	Советы
Картофелины стандартные 10x10	свежие	1700 г (*)	уровень 5	40-43	ДА			-
		1500 г (*)	уровень 4	37-40	ДА			-
		1250 г (*)	уровень 3	35-37	ДА			-
		1000 г (*)	уровень 2	28-31	ДА			-
		750 г (*)	уровень 1	23-26	ДА			-
	замороженные	1500 г	без	32-34	ДА			-
		1250 г	без	30-32	ДА			-
		1000 г	без	28-30	ДА			-
		750 г	без	26-28	ДА			-
		500 г	без	24-26	ДА			-
Печеный картофель	свежие	1700 г	уровень 3	40-43	ДА			-
Картофель дольками	замороженные	1000 г	без	30-32	ДА			-
Молодой картофель	замороженные	1200 г	без	35-40	ДА			-
Хлопья для приготовления в печи	замороженные	750 г	без	20-25	НЕТ			перевернуть 2-3 раза

(*) следует очистить

Первые блюда

Рецепт	Тип	Количество	Масло	Время приготовления (мин)	Лопатка для перемешивания	Программа приготовления	Уровень мощности
Ризотто	Свежий	480 г	уровень 5	15-18	ДА		
Рагу	Свежий	1000 г	уровень 5	60-65	ДА		
Пазлья	Замороженный	600 г	без	13-15	ДА		
Каннеллони	Свежее	1500 г	без	40-45	НЕТ		

Мясо - птица

Рецепт	Тип	Количество	Масло	Время приготовления (мин)	Лопатка для перемешивания	Программа приготовления	Уровень мощности	Советы
Куриные палочки	замороженные	750 г	без	15-18	ДА			-
Куриные бедрашки запеченные	Свежие	1000 г	без	45-50	НЕТ			перевернуть 2-3 раза
Куриные бедрашки в подливке	Свежий	1000 г	без	70-80	НЕТ			перевернуть 2-3 раза
Кусочки телятины	Свежее	600 г	уровень 2	30-35	ДА			-
Телячьи отбивные	Свежие	3 шт	без	20-25	НЕТ			перевернуть через 15 мин
Жареный	Свежий	1000 г	без	80-90	НЕТ			перевернуть 2-3 раза
Шашлыки	Свежее	800 г	без	20-25	НЕТ			перевернуть 2-3 раза
Гамбургеры	Свежее	4 шт	без	15-20	НЕТ			перевернуть через 15 мин
Котлеты	Свежие	450 г	без	25-28	ДА			-
Ребрышки ягненка	Свежие	600 г	без	12-15	НЕТ			использовать решетку и перевернуть через 10 мин
Куриные крылышки	Свежие	500 г	без	20-25	НЕТ			использовать решетку и перевернуть через 13-15 мин

Рыба - Ракообразные

Рецепт	Тип	Количество	Масло	Время приготовления (мин)	Лопатка для перемешивания	Программа приготовления	Уровень мощности	Советы
Рыбные палочки	Замороженные	18 шт	без	20-23	НЕТ			-
Кусок лосося	Свежий	400 г	без	20-25	НЕТ			-
Филе лосося	Свежий	350 г	без	20-25	НЕТ			-
Морские гребешки	Свежие	4 шт	без	15-17	НЕТ			-
Каракатицы	Свежие	8 шт	уровень 1	15-20	НЕТ			-
Тигровые креветки	Свежие	600 г	уровень 1	13-18	ДА			-
Королевские креветки	Свежее	800 г	уровень 1	15-20	ДА			-
Дорадо	Свежая	2 шт	без	20-25	НЕТ			использовать решетку и перевернуть через 13-15 мин
Шашлыки из рыбы	Свежее	300 г	без	12-15	НЕТ			использовать решетку и перевернуть через 10 мин

Овощи

Рецепт	Тип	Количество	Масло	Время приготовления (мин)	Лопатка для перемешивания	Программа приготовления	Уровень мощности
Кабачки	Свежие	800 г	уровень 5	25-30	ДА		
Баклажаны	Свежие	1000 г	уровень 3	25-30	ДА		
Грибы	Свежее	1000 г	уровень 5	20-25	ДА		
Артишоки	Замороженные	800 г	уровень 3	35-40	ДА		

Закуски

Рецепт	Тип	Количество	Масло	Время приготовления (мин)	Лопатка для перемешивания	Программа приготовления	Уровень мощности	Советы
Пицца	Свежая	300 г	уровень 1	30	НЕТ			смазать противень маслом и повернуть на 180° через 20 мин
	Замороженный	450 г	без	20-25	НЕТ			повернуть на 180° через 15 мин
Пирог	Свежая	600 г	без	20-23	НЕТ			использовать пергаментную бумагу и повернуть на 180° через 15 мин
	Замороженный	700 г	без	45-50	НЕТ			использовать пергаментную бумагу и повернуть на 180° через 30 мин
Небольшие пиццы	Замороженные	14 шт	без	20-25	НЕТ			использовать пергаментную бумагу
Слойки	Замороженные	14 шт	без	20-25	НЕТ			использовать пергаментную бумагу
Луковые кольца	Замороженные	12/15 шт	без	10-15	НЕТ			равномерно распределить их на дне чаши

Рецепт

Рецепт	Тип	Количество	Масло	Время приготовления (мин)	Лопатка для перемешивания	Программа приготовления	Уровень мощности	Советы
Песочный пирог	Свежая	700 г	без	45-50	НЕТ			-
Булочки	Замороженные	4 шт	без	25-30	НЕТ			используйте пергаментную бумагу, через 12-13 минут переверните на 180°
Печенье	Свежее	8 шт	без	12-15	НЕТ			используйте пергаментную бумагу, через 15 минут переверните на 180°
Штрудель	Свежий	400 г	без	20-25	НЕТ			-