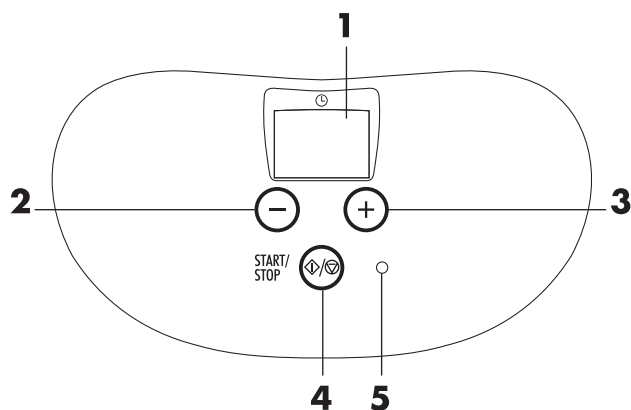


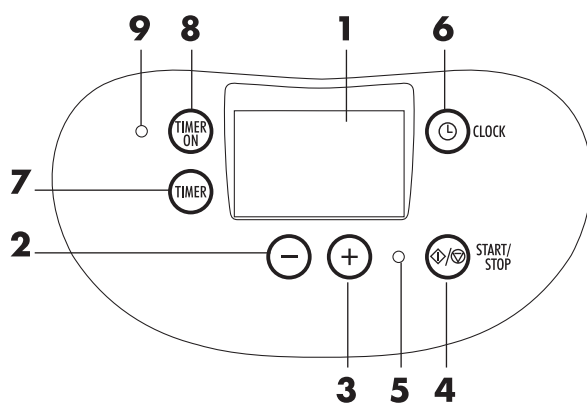
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

- | | |
|-----------------------------------|---|
| A КОРПУС МАКАРОНОВАРКИ | L ЗАЩЕЛКА КОРЗИНЫ |
| B МЕСТО УСТАНОВКИ КОРЗИНЫ | M ДЕРЖАТЕЛЬ ПЕРЕМЕШИВАТЕЛЯ |
| C ГНЕЗДО ДЛЯ ЗАЩЕЛОК БАЧКА | N ПЕРЕМЕШИВАТЕЛЬ |
| D ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ | O ФУНКЦИОНАЛЬНАЯ КРЫШКА |
| E СЪЕМНЫЙ БАЧОК | P ГНЕЗДО ПОДОГРЕВА СОУСА/
УСТАНОВКИ РАЗДЕЛИТЕЛЯ |
| F РУЧКИ БАЧКА | Q НАГРЕВАТЕЛЬ СОУСА |
| G КОРЗИНА | R РАЗДЕЛИТЕЛЬ |
| H РУЧКА КОРЗИНЫ | S ВНЕШНЯЯ КРЫШКА |
| I РЫЧАГ РУЧКИ | |

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ БАЗОВОЙ МОДЕЛИ



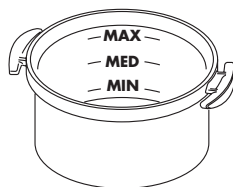
ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ С ТАЙМЕРОМ



ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

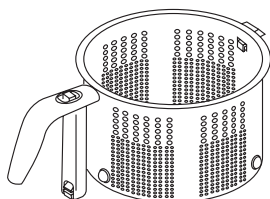
- Инструкции для всех электроприборов стараются охватить наибольшее количество возможных ситуаций; в любом случае, при использовании макаронварки необходимо постоянно проявлять осторожность и здравый смысл, прежде всего, если вблизи находятся дети.
- Перед использованием убедитесь, что напряжение сети соответствует указанному на этикетке прибора.
- После того, как снята упаковка, убедитесь в целостности прибора. В случае сомнений не пользуйтесь им и обратитесь к квалифицированному специалисту.
- Подключайте прибор только к розеткам с допустимым током минимум 10 А и надежным заземлением. (В случае несоответствия типа вилки и розетки попросите квалифицированного специалиста заменить розетку на подходящую).
- Этот прибор должен использоваться только в домашнем хозяйстве. Любой другой вид эксплуатации рассматривается как несоответствующий и потому опасный.
- Не устанавливайте прибор рядом с источником тепла или вне помещения.
- Не погружайте прибор в воду. Проникнув внутрь, вода может вызвать поражение электрическим током.
- Во время работы прибор нагревается. **НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ ЕГО В ПРЕДЕЛАХ ДОСЯГАЕМОСТИ ДЕТЕЙ.**
- Горячая вода может вызывать тяжелые ожоги. Не передвигайте макаронварку с горячей водой.
- Не передвигайте бачок во время работы.
- НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ не превышайте уровень MAX, чтобы избежать выплескивания воды или пены во время готовки.
- Для перемещения прибора используйте специальные ручки. (Не поднимайте, пользуясь ручкой корзины).
- Бачок с водой ставьте на место только после наполнения его водой до определенного уровня. Если он нагревается пустым, приводится в действие предохраняющее устройство термозащиты, которое блокирует работу прибора.
- Если из съемного бачка вытекает вода, обратитесь в авторизованный производителем сервисный центр.
- Перед первым использованием макаронварки горячей водой и жидким моющим средством для посуды тщательно промойте съемный бачок, корзину, функциональную крышку и принадлежности.
- Материалы и принадлежности, предназначенные для контакта с пищевыми продуктами, соответствуют директиве ЕС.
- При первом использовании из прибора может идти дым. Это нормальное явление и дым пропадет через несколько минут. Проветрите помещение.
- Не помещайте внутрь прибора никаких лишних предметов. Использование принадлежностей, не рекомендуемых производителем, может послужить причиной пожара, электротравм или ранений.
- Если бачок наполняется сверх указанного максимального уровня, кипящая вода может вылиться, кроме того, не гарантируется оптимальный результат готовки. Придерживайтесь доз и объемов, указанных в данной инструкции.
- Не разрешайте пользоваться без присмотра прибором детям или недееспособным людям;
- Рекомендуется устанавливать макаронварку вдали от края стола и вне досягаемости детьми.
- Нельзя использовать прибор в качестве фритюрницы; не используйте для варки масло.
- Внимание: не пользуйтесь прибором на наклонных поверхностях, до включения убедитесь, что прибор находится на устойчивой поверхности.
- Внешняя крышка категорически не должна использоваться во время работы макаронварки.
- Не допускайте того, чтобы шнур электропитания свисал со стола, его могут схватить дети или зацепить те, кто пользуется прибором. Не используйте удлинители.
- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем или его сервисной технической службой или, в любом случае, квалифицированным специалистом, что позволит избежать любой опасности.
- При необходимости замены, используйте только шнур для электропитания H05VV-F сечением 3x1 мм².
Замененный шнур должен отвечать действующим нормативам электробезопасности и иметь диаметр, равный диаметру оригинального шнура.
- Съемный бачок должен вставляться и сниматься с большой осторожностью. Производите эти операции только тогда, когда вода и прибор остыли. После того, как съемный бачок установлен на место, убедитесь, что он вошел полностью, в противном случае прибор может не включиться и может быть затруднена вставка и передвижение корзины для варки.

ПРИЛАГАЕМЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



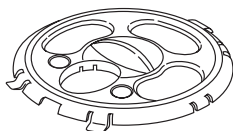
СЪЕМНЫЙ БАЧОК (E)

Для того, чтобы макароноварка работала бачок должен быть **ОБЯЗАТЕЛЬНО** вставлен. Внутри бачка указаны 3 уровня воды: MIN - MED - MAX, которые соответствуют 1,5 - 2,5 - 3,5 литрам. Уровень воды можно менять в зависимости от количества макаронных изделий, которые готовятся. **НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ не превышайте уровень MAX, чтобы избежать выплескивания воды или пены во время готовки.** Бачок можно мыть в посудомоечной машине.



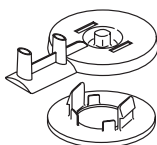
КОРЗИНА (G)

Для приготовления макаронных изделий необходимо **ОБЯЗАТЕЛЬНО** использовать корзину. Исключение составляют только свежие ньокки домашнего приготовления (более детальные инструкции см. в советах, приведенных на стр. 82). Корзину можно мыть в посудомоечной машине.



ФУНКЦИОНАЛЬНАЯ КРЫШКА (O)

Для приготовления спагетти целиком крышка необходима для их правильного опускания в воду. При приготовлении других видов макаронных изделий ее можно использовать для разогревания соуса или для установки разделителя в гнездо (P). Функциональную крышку можно мыть в посудомоечной машине.



ПЕРЕМЕШИВАТЕЛЬ (N) И ДЕРЖАТЕЛЬ ПЕРЕМЕШИВАТЕЛЯ (M)

Перемешиватель должен использоваться при приготовлении любого вида макаронных изделий. Он состоит из двух частей, облегчающих его извлечение и очистку. Перемешиватель и держатель можно промывать в посудомоечной машине.



РАЗДЕЛИТЕЛЬ (R)

Разделитель **ОБЯЗАТЕЛЬНО** используется, когда готовятся спагетти, разломанные на части. Использование этого приспособления способствует перемешиванию спагетти (даже если они короткие) и предотвращает их нежелательное слипание. Устанавливается в специальное гнездо (P), находящееся на функциональной крышке. Разделитель можно мыть в посудомоечной машине.



НАГРЕВАТЕЛЬ СОУСА (Q)

Это приспособление может быть использовано для нагрева соуса во время варки макаронных изделий при участии пара, выделяемого кипящей водой. Устанавливается в специальное гнездо (P), находящееся на функциональной крышке. **В нем нельзя разогревать замороженные соусы.** Нагреватель соуса можно мыть в посудомоечной машине.

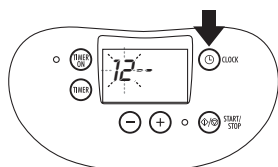


ВНЕШНЯЯ КРЫШКА (S)

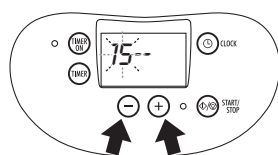
Внешняя крышка категорически не должна использоваться во время работы макароноварки. Устанавливайте крышку на прибор после готовки для того, чтобы избежать попадания пыли в него.

КАК ОТРЕГУЛИРОВАТЬ ЧАСЫ (ТОЛЬКО ДЛЯ МОДЕЛЕЙ С ТАЙМЕРОМ)

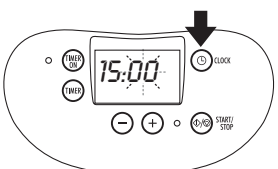
Когда прибор подключается к домашней сети электропитания, либо после перерыва в электропитании на дисплее появляются четыре мигающие полоски (- - : -) и время готовки макаронных изделий (10), автоматически задаваемое прибором.



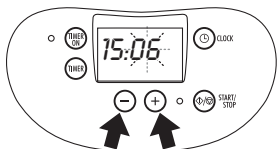
1. Нажмите кнопку CLOCK (6).
(на дисплее 1 начнет мигать значение часов)



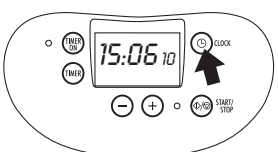
2. При помощи кнопок “-” (2) и “+” (3) установите время в часах
(на дисплее 1 начнет мигать значение часов)



3. Еще раз нажмите кнопку CLOCK (6).
(на дисплее 1 начнет мигать значение минут)

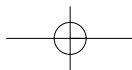


4. При помощи кнопок “-” (2) и “+” (3) установите время в минутах.
(на дисплее 1 начнет мигать значение минут)



5. Еще раз нажмите кнопку CLOCK (6).
(на дисплее появится установленное время в часах и справа, более мелкими цифрами, минуты варки макарон)

- Для того, чтобы изменить установленное время, нажмите кнопку CLOCK (6) и затем еще раз установите время, как описано выше (эта операция должна выполняться, когда прибор не работает).
- Необходимо установить время для использования функции "задержка включения", для немедленной готовки этого делать не нужно.



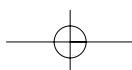
КАК ГОТОВИТЬ МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ

1. ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

- До включения убедитесь, что напряжение сети соответствует напряжению, указанному на этикетке с характеристиками.
- При первом использовании макаронварки тщательно промойте водой и моющим средством для тарелок съемный бачок, корзину, функциональную крышку и другие принадлежности.
- Ни в коем случае не включайте прибор без воды в бачке. Если макаронварка включается без воды, предохранительное устройство блокирует ее работу; в таком случае для того, чтобы можно было пользоваться прибором снова, необходимо дождаться его охлаждения.
- **Вода должна заменяться после каждой готовки;** в противном случае появляется опасность образования слишком большого количества пены, которая может перелиться через край прибора.
- **Внешняя крышка категорически не должна использоваться во время работы макаронварки.**

2. ГОТОВКА

- Снимите функциональную крышку с корзины, нажав руками на специальные рычажки, рис. 1.
- Потяните вверх рычаг, расположенный на вершине ручки корзины и выньте корзину, потянув ее вверх, рис. 2.
- Извлеките корзину из макаронварки, пользуясь специальными ручками, рис. 3.
- Наполните бачок водой (не важно, горячей или холодной) до достижения одного из трех уровней, указанных на внутренней поверхности бачка, рис. 4. **НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ не превышайте уровень MAX, рис. 5, чтобы избежать выплескивания воды во время варки и не наливайте воды менее предусмотренного минимального уровня.**
- Установите бачок в макаронварку, совместив ручки (F) с гнездами (C), рис. 5-6.
- Добавьте соль, используйте обычное количество (около 10 граммов – 2 чайные ложки) на каждый литр воды, рис. 7.
- Вставьте корзину в бачок, совместив защелку с гнездом. Кроме того, убедитесь, что перемешиватель правильно установлен в держатель. **Корзина должна оставаться в верхнем положении над водой, рис. 8.**
- Короткие макаронные изделия: насыпьте требуемое количество изделий (максимум 500 г), рис. 9. Установите функциональную крышку на корзину, рис. 10, нажав на ее края, и убедитесь, что она хорошо вставлена. Вставьте нагреватель соуса или разделитель, в зависимости от потребности, в соответствующее гнездо, рис. 11.
- Спагетти целиком (или другие длинные макаронные изделия): установите функциональную крышку на корзину и положите спагетти, равномерно распределив их в отверстиях, рис. 12.
- В случае, если используется нагреватель соуса (Q), распределите спагетти по трем свободным отверстиям.
- На дисплее показывается занесенное заранее время варки (10 мин). Если время варки, указанное на упаковке, отличается, измените его кнопками – (2) или + (1). Нажмите кнопку START/STOP (СТАРТ/СТОП) (4), рис. 13; макаронварка начнет работать и загорится соответствующая индикаторная лампа 5.
- После того, как вода закипит, корзина автоматически опустится, погрузив в воду все макароны. Обратный отсчет времени варки макарон начинается после того, как корзина полностью опустится.
- В любой момент можно изменить время варки, указываемое на дисплее, нажав на кнопки - (2) или + (3).
- За минуту до конца варки прибор издаст звуковой сигнал, чтобы предупредить, что готовка завершается; можно попробовать макароны, чтобы определить, соответствует ли степень готовности требуемой.
- По окончании времени готовки корзина автоматически поднимется и прозвучит звуковой



сигнал.

- Если макароны будут еще слишком жесткими, после повторного нажатия кнопки START/STOP (4) прибор будет варить макаронные изделия еще минуту (время может быть увеличено нажатием кнопки + (3)) и корзина поднимется автоматически.
- Если необходимо прервать варку до окончания времени, достаточно нажать кнопку START/STOP (4); через 30 секунд ожидания корзина автоматически поднимется.
- В любом случае, в любой момент можно вручную поднять корзину, потянув за защелку и подняв всю корзину, рис. 14.
- После того, как снята функциональная крышка, пересыпьте макаронные изделия в супницу. Для того, чтоб облегчить операцию (прежде всего, для спагетти), можно отцепить перемешиватель от держателя, нажав на рычажки, рис. 15 и 16.
- **Если после включения прибора необходимо добавить воды, выполните следующее:**
 1. **Нажмите кнопку START/STOP (4) для того, чтобы выключить прибор;**
 2. **Добавьте воды, не превышая уровень MAX;**
 3. **Нажмите кнопку START/STOP для того, чтобы включить прибор.**

3. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Может случиться, что после того, как вилка вставлена в розетку, механизм автоматического перемещения корзины начнет работать, проверяя положение корзины. До начала новой варки дождитесь, чтобы защелка перешла в поднятое положение.
- Не касайтесь бачка во время готовки, так как он нагревается до высокой температуры. Для того, чтобы поднять его, пользуйтесь ТОЛЬКО двумя ручками на бачке. В любом случае, до того, как слить воду, рекомендуется дождаться того, чтобы она остыла, рис. 17.
- Не доставайте бачок, когда прибор работает.

4. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ПО ПРАВИЛЬНОМУ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ МАКАРОНОВАРКИ

На внутренней стороне бачка нанесены три уровня (MIN - MED - MAX), которые соответствуют 1,5 - 2,5 - 3,5 литрам воды.

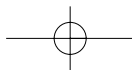
Количество воды зависит от количества приготавливаемых макаронных изделий. Для приготовления 1 порции (до 100 г) достаточно минимального уровня воды (это позволит ускорить закипание). До 300 г можно использовать средний уровень. Для приготовления большого количества макаронных изделий (300-500 г) используется максимальный уровень. Тем не менее, существуют важные правила, которые необходимо учитывать для некоторых видов макаронных изделий, которые есть в продаже:

СПАГЕТТИ ЦЕЛИКОМ ИЛИ ДЛИННЫЕ МАКАРОНЫ: для лучшей варки длинных макаронных изделий используйте только уровни MED или MAX. Если не нужно использовать нагреватель соуса, используйте все четыре отверстия для лучшего распределения спагетти.

ЛОМАНЫЕ СПАГЕТТИ: для ломаных спагетти НИКОГДА не используйте уровень MAX, а только уровни MIN или MED даже для максимального количества (500 г). **Чтобы макаронные изделия лучше перемешивались, обязательно используйте разделитель.**

НЬОККИ ДОМАШНЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ: для этого очень деликатного блюда не используйте ни корзину, ни принадлежности. Варка должна производиться классическим способом, необходимо погрузить их в кипящую воду и слить воду, используя дуршлаг.

СВЕЖИЕ ДОМАШНИЕ МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ: для такого вида макаронных изделий используйте только уровень MAX и добавляйте немного растительного масла. Кроме того, рекомендуется вручную загрузить макаронные изделия после того, как вода закипела и корзина начала опускаться. Это поможет избежать нежелательного слипания во время кипения воды.



КАК ЗАПРОГРАММИРОВАТЬ ВАРКУ С ТАЙМЕРОМ

ВВЕДЕНИЕ

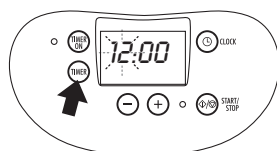
При помощи этой функции можно запрограммировать время, в течение которого макаронные изделия должны быть автоматически сварены и подняты, чтобы стечь и быть готовыми к употреблению. Это очень полезно для тех, кто хочет вернуться домой к обеду или ужину и обнаружить, что все уже готово.

ПРОЦЕДУРА И ЗАНЕСЕНИЕ КОМАНД

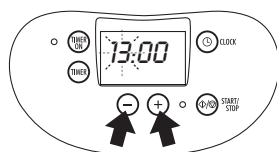
ПРИМЕР: сейчас 8 утра и я хочу запрограммировать макаронную варку, чтобы поесть макароны в 13:10. Подготовьте макаронную варку (с водой, макаронными изделиями и солью), как описано в главе КАК ГОТОВИТЬ МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ, параграф готовка на стр. 81.



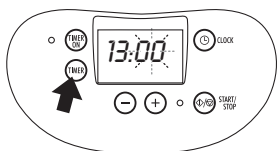
1. Первая операция, которую необходимо сделать (если она еще не сделана) – это установить текущее время (см. главу КАК ОТРЕГУЛИРОВАТЬ ЧАСЫ на стр. 80).



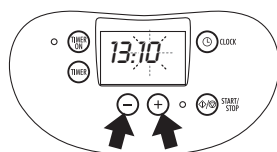
2. Нажмите кнопку TIMER (7)
(на дисплее 1 начнет мигать значение часов)



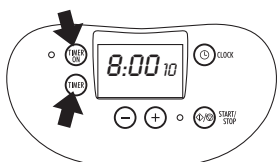
3. Установите часы (время конца готовки, когда вы хотите, чтобы макароны были готовы) при помощи кнопок – (2) и + (3)
(на дисплее 1 начнет мигать значение часов)



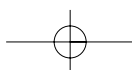
4. Нажмите кнопку TIMER (7)
(на дисплее 1 начнет мигать значение минут)

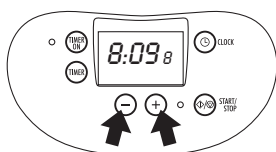


5. При помощи кнопок “-” 2 и “+” 3 установите время в минутах.
(на дисплее 1 начнет мигать значение минут)



6. Нажмите кнопку TIMER (7); снова появится текущее время и минуты варки макарон. Нажмите далее кнопку TIMER ON (8) для занесения программы; включится индикатор 9, соответствующий запрограммированной варке.





7. При необходимости измените время варки макаронных изделий при помощи кнопок – (2) и + (3).

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Время варки макаронных изделий может быть изменено в любой момент за исключением времени, когда закипает вода. Если ошибочно нажата одна из кнопок - (2) или + (3), дисплей (1) в течение нескольких секунд будет показывать слово "ERR" (ОШИБКА), однако управление будет работать как обычно. Для того, чтобы изменить время варки, дождитесь опускания корзины.
- Если по какой-либо причине необходимо прервать автоматическую программу варки до того, как макаронная варка начала нагрев, достаточно нажать кнопку TIMER ON (8); соответствующая индикаторная лампа (9) погаснет. Если макаронная варка уже начала работать и уже нагревает воду (или когда индикаторная лампа 5 уже горит), для того, чтобы прервать программу, необходимо нажать кнопку START/STOP (4).
- Если во время запрограммированного периода на несколько секунд будет отключено напряжение, прибор перейдет к первоначальному состоянию, теряя занесенные параметры.
- Для запрограммированной варки таймер ограничен 24 часами с момента загорания индикаторной лампы ON.
- Запрограммированная варка может быть включена, если макаронная варка имеет достаточное количество времени для того, чтобы довести воду до кипения и готовить макароны в течение заданного времени. Если заданное время недостаточно, макаронная варка при нажатии кнопки TIMER ON на дисплее показывает сообщение "ERR" (ОШИБКА). В таком случае достаточно еще раз установить таймер на более длительный период времени.
- **По отношению к заданному времени допуск может составлять 5 дополнительных минут.**
- После того, как включена запрограммированная варка (указываемая включенным индикатором TIMER ON), на дисплее появится текущее время. Для того, чтобы посмотреть время запрограммированной варки, достаточно нажать кнопку TIMER - на несколько секунд появится значение времени.

УХОД

До выполнения операций по уходу всегда вынимайте вилку из розетки электропитания. Не погружайте макаронovarку в воду и не ставьте ее под кран. Вода, проникающая в прибор, может вызвать короткое замыкание и поражение током.

После того, как остыла вода, слейте ее из бачка (E), достав его за ручки (F). Ни в коем случае не выливайте воду из макаронovarки, наклонив или перевернув ее.

Бачок и все принадлежности могут быть промыты жидким моющим средством для тарелок и водой, либо в посудомоечной машине. При мытье бачка (E) и корзины (G) будьте осторожны, чтобы не поцарапать противопригарное покрытие. При чистке бачка (E) и корзины (G) не пользуйтесь абразивными моющими средствами, металлическими мочалками или острыми металлическими предметами. Достаточно очистить поверхности мягкой влажной тканью. Рекомендуется чистить корзину после каждого использования, тщательно удаляя все остатки макаронных изделий. Для облегчения очистки рекомендуем снимать перемешиватель с держателя, нажав с определенным усилием на защелки, которые выступают в корзину.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

В случае, если что-либо не работает, или при обнаружении дефекта обратитесь в уполномоченный производителем сервисный центр. В любом случае, перед обращением к нашим специалистам, необходимо провести простой контроль:

ПРОБЛЕМА (базовая модель)	ПРОБЛЕМА (модель с таймером)	ПРИЧИНА/СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
Прибор не работает	Прибор не работает	Вилка плохо вставлена в розетку. Розетка обесточена (проверьте предохранительные пробки в помещении).
На дисплее появляется буква "E" или "L", сопровождаемая звуковым сигналом	На дисплее появляется слово "H2O" или "H1_t", сопровождаемый звуковым сигналом	Нажмите кнопку START/STOP (4) для того, чтобы прервать звуковой сигнал. Убедитесь, что в бачке есть вода. айте прибору в течение получаса остыть, после чего добавьте воды и нажмите кнопку START/STOP (4).
	На дисплее появляется слово "EPOS", сопровождаемое звуковым сигналом	Бачок не установлен на правильное место. Убедитесь, что ручки бачка (F) вставлены в гнездо (C).
На дисплее появляется буква "C", сопровождаемая звуковым сигналом	На дисплее появляется буквы "Prob", сопровождаемые звуковым сигналом	Нажмите кнопку START/STOP (4) для того, чтобы прервать звуковой сигнал. Может быть сломан температурный датчик. Попробуйте еще раз включить прибор.
На дисплее появляется буква "F", сопровождаемая звуковым сигналом	На дисплее появляется буквы "FCO", сопровождаемые звуковым сигналом	Нажмите кнопку START/STOP (4) для того, чтобы прервать звуковой сигнал. Может быть сломан механизм подъема. Попробуйте еще раз включить прибор.
Во время варки вода выливается через край	Во время варки вода выливается через край	Превышен допустимый уровень MAX. Была использована грязная вода от предыдущей варки, в которой много крахмала. Выключите прибор и тщательно просушите.