

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ ПРО БЕЗПЕКУ

Уважно прочитати інструкцію перед застосуванням пристрою. Зберігайте цю інструкцію.

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

Очищення та технічне обслуговування користувачем не може виконуватися дітьми.

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



Небезпека!

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

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



Небезпека опіків!

Недотримання цих попереджень може призвести до опіків або пошкоджень.

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

- Остерігайтеся гарячої пари, яка може виходити з вентиляційних отворів.



Увага!

Недотримання цих попереджень може призвести до травмування або пошкодження пристрою.

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



Примітка:

Цей знак позначає важливу інформацію та рекомендації для користувача.

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

ТЕХНІЧНІ ДАНІ

розміри (ШхГхВ): 395х325х290 мм

вага: 5,7кг

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

Пристрій відповідає вимогам таких директив ЄС:

Європейський Регламент щодо використання приладів у режимі очікування 1275/2008.



Цей прилад відповідає Регламенту (ЄС) № 1935/2004 про матеріали та вироби, призначені для контакту з харчо-

вими продуктами

УТИЛІЗАЦІЯ



Не викидайте пристрій разом з побутовими відходами, а здавайте в центр переробки та утилізації.

ОПИС ПРИСТРОЮ

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

ПРОГРАМИ ПРИГОТУВАННЯ

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

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



Тушение/Каши (ГУЛЯШ РІЗОТТО): Ця програма є ідеальною для приготування будь-якого виду різотто та гуляша.

В цій програмі рівень потужності типово встановлюється на , а час приготування на 45 хвилин. У будь-якому разі можна змінити рівень приготування за допомогою кнопок рівня потужності (O) та часу приготування, натиснувши кнопки таймера + (P) і - (R) залежно від вибраного рецепта.

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



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

Радимо завжди змащувати маслом та борошном резервуар (J), перш ніж розмістити торт. Якщо треба приготувати вироби, які можна повертати під час приготування, наприклад бріюши чи печиво, використовуйте папір для випічки.

В цій програмі рівень потужності типово встановлюється на , а час приготування на 40 хвилин. У будь-якому разі можна змінити рівень приготування за допомогою кнопок рівня потужності (O) та часу приготування, натиснувши кнопки таймера + (P) і - (R) залежно від вибраного рецепта.

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

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



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

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

В цій програмі рівень потужності типово встановлюється на , а час приготування на 30 хвилин. У будь-якому разі можна змінити рівень приготування за допомогою кнопок рівня потужності (O) та часу приготування, натиснувши кнопки таймера + (P) і - (R) залежно від вибраного рецепта.

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



Аэрофритюрница (КАРТОПЛЯ): ця програма особливо призначена для приготування будь-яких блюд з картоплі, як свіжої, так і замороженої, що має форму палички або крокета.

В цій програмі рівень потужності типово встановлюється на , а час приготування на 32 хви-

лин. У будь-якому разі можна змінити рівень приготування за допомогою кнопок рівня потужності (O) та часу приготування, натиснувши кнопки таймера + (P) і - (R) залежно від вибраного рецепта.

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

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



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

Крім того, рекомендована для приготування смаженини, запеченої риби, хліба та смажених овочів, зі змішувальною лопаткою та без неї.

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

В цій програмі рівень потужності типово встановлюється на , а час приготування на 60 хвилин. У будь-якому разі можна змінити рівень приготування за допомогою кнопок рівня потужності (O) та часу приготування, натиснувши кнопки таймера + (P) і - (R) залежно від вибраного рецепта.

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



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

В цій програмі рівень потужності типово встановлюється на , а час приготування на 40 хвилин. У будь-якому разі можна змінити рівень приготування за допомогою кнопок рівня потужності (O) та часу приготування, натиснувши кнопки таймера + (P) і - (R) залежно від вибраного рецепта.

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



Мульти варка (ПАТЕЛЬНЯ): Ця програма забез-

печує приготування, аналогічне приготуванню на пательні, однак має перевагу використання змішувальної лопатки, яка автоматично перемішує їжу. Оптимальна для приготування супів, варення, тушкованих блюд, соусів, фруктових напоїв, варіння їжі, софріто для м'ясних та рибних котлет.

В цій програмі рівень потужності типово встановлюється на , а час приготування на 45 хвилин. У будь-якому разі можна змінити рівень приготування за допомогою кнопок рівня потужності (O) та часу приготування, натиснувши кнопки таймера + (P) і - (R) залежно від вибраного рецепта.

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

ВИКОРИСТАННЯ

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

Виконайте наступні дії:

- Відкрийте кришку (A), натиснувши на кнопку (W) (рис. 1).
- Зніміть віконце (D), натиснувши дві кнопки (C) (рис. 2).
- Підніміть ручку резервуару (L), поки не почуєте клацання (рис. 3).
- Витягніть резервуар (J), потягнувши його наверх (рис. 4).
- Витягніть змішувальну лопатку (I) зі свого місця (мал. 5).
- Вимийте резервуар (J), змішувальну лопатку (I) та знімне віконце (D) (рис. 6).
- В кінці операції, просушіть та видаліть надлишкову воду, яка збирається на дні резервуара (J).
- Вставте резервуар (J) всередину корпусу пристрою (U), розмістивши його у правильному положенні.
- Опустіть ручку резервуару (L), натиснувши на перемикач (K) (рис. 7).
- **Якщо це передбачено рецептом**, вставте змішувальну лопатку (I) на своє місце (фіксатор розташований на дні резервуару) (рис. 5).
- Налийте інгредієнти, які будуть готуватися всередині резервуара (J), використовуючи дозування, зазначені у таблиці приготування їжі/рецептів.
- Додайте олію, якщо це передбачено під час приготування їжі, згідно дозувань, зазначених у таблиці приготування/рецептів і за допомогою мірної чашки (M).
- Закрийте кришку (A).

- Вставте вилку приладу у розетку.
- Ввімкніть прилад, натиснувши на кнопку включення/виключення (H).
- Поверніть ручку перемикача програм (S) в потрібне положення (рис. 8) (див. таблицю приготування/рецептів).
- Встановіть потрібний ступінь приготування, натиснувши кнопку рівня потужності (O) (рис. 9) (див. таблицю приготування/рецептів).
- Встановіть потрібний час приготування, натиснувши кнопки таймера + (P) та - (R) (рис. 10). На дисплеї (Q) буде відображено встановлені хвилини.
- Натисніть кнопку пуску/зупинки програми (T), яка повинна загорітись (рис. 11).
- Починається процес приготування.
- Прилад вказує на кінець часу приготування двома серіями сигналів з інтервалом. Щоб вимкнути звуковий сигнал достатньо утримувати кнопку пуску/зупинки програм (T).
- Вимкніть прилад, натиснувши на кнопку включення/виключення (H).
- Відкрийте кришку (A) і витягніть резервуар (J) з готовою їжею.
- Залишіть кришку (A) відкритою для скорішого охолодження прилада.

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

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

i Примітка: Під час приготування при натисканні кнопки пуску/зупинки програм (T), прилад переходить в режим паузи. Тримаючи натиснутою кнопку протягом 2 секунд, приготування перетривається, а функціонування повертається до параметрів за замовчуванням.

ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

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

- Ретельно очистіть резервуар (J), змішувальну лопатку (I) і віконце (D) теплою водою з м'яким миючим засобом для посуду. Резервуар можна мити в посудомийній машині, але часте миття може знизити властивості керамічного покриття.
- Почистіть решітку для гарячого повітря (B), не знімаючи її.
- Час від часу перевіряйте та спорожняйте резервуар для збору конденсату (G), особливо при великій кількості пари.



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

НЕСПРАВНОСТІ В РОБОТІ

Несправність	Причина/спосіб усунення
Прилад не нагрівається	Можливо спрацював запобіжний пристрій. Зверніться до авторизованого сервісного центру (пристрій має бути замінений)
Резервуар знаходиться в неправильному положенні, і прилад не працює	Правильно розташуйте резервуар
Кришка погано закрита і прилад не працює	Закрийте кришку
На дисплеї відображається напис <i>E1</i> і подаються 3 серії сигналів з інтервалом.	Вимкніть прилад, залиште його охолоджуватись, перевірте чи не був прилад ввімкнутий без їжі. Якщо несправність не усунуто, зверніться до авторизованого сервісного центру.
На дисплеї відображається напис <i>E3</i> і подаються 5 серій сигналів з інтервалом.	Вимкніть прилад, залиште його охолоджуватись, перевірте чи не був прилад ввімкнутий без їжі. Якщо несправність не усунуто, зверніться до авторизованого сервісного центру.
На дисплеї відображається напис <i>E5</i> і подаються 7 серій сигналів з інтервалом.	Зверніться до авторизованого сервісного центру.
На дисплеї відображається напис <i>E5B</i> і подаються 7 серій сигналів з інтервалом.	Зверніться до авторизованого сервісного центру.

ТАБЛИЦЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ І
РЕКОМЕНДАЦІЇ З ВИБОРУ ПРОГРАМИ
ТА ПОТУЖНОСТІ

ПЕРШІ СТРАВИ

РЕЦЕПТ	ТИП ПРОДУКТУ	КІЛЬКІСТЬ	ОЛІЯ	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ (ХВ)	ЛОПАТКА ДЛЯ ЗМІШУВАННЯ	ПРОГРАМА ПРИГОТУВАННЯ	РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ	ПОРАДИ
Суп	М'ясний	2000 мл	-	45-60	ТАК			Після закипання переключіть на другий рівень потужності
Суп	Овочевий	2000 мл	-	30-45	ТАК			Після закипання переключіть на другий рівень потужності
Бульйон	Яловичий	2000 мл	-	60-90	НІ			Після закипання переключіть на другий рівень потужності
Бульйон	Курячий	2000 мл	-	60-90	НІ			Після закипання переключіть на другий рівень потужності

КАШІ ТА ГАРНІРИ З КРУП

РЕЦЕПТ	ТИП ПРОДУКТУ	КІЛЬКІСТЬ	ОЛІЯ	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ (ХВ)	ЛОПАТКА ДЛЯ ЗМІШУВАННЯ	ПРОГРАМА ПРИГОТУВАННЯ	РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ	ПОРАДИ
Гречка	-	100-250 г	рівень 3-4	25	НІ			-
Рис Басматі	-	100-250 г	рівень 3-4	20	НІ			-
Рис пропарений	-	100-250 г	рівень 3-4	23-25	НІ			-
Рис чорний	-	100-250 г	рівень 3-4	35-40	НІ			-
Рис арборіо	-	100-250 г	рівень 3-4	18-20	НІ			-
Пшоняна каша	-	100-250 г	рівень 3-4	20-25	НІ			-
Кукурудзяна каша з молоком	-	100-250 г	-	20-25	ТАК			Візьміть незбиране молоко та розведіть його наполовину з водою.
Вівсяна каша з молоком	-	100-250 г	-	10-15	НІ			Візьміть незбиране молоко та розведіть його наполовину з водою.
Гречана каша з молоком	-	100-250 г	-	30	ТАК			Візьміть незбиране молоко та розведіть його наполовину з водою.
Рисова каша з молоком	-	100-250 г	-	40	ТАК			Візьміть незбиране молоко та розведіть його наполовину з водою.

КАРТОПЛЯ

РЕЦЕПТ	ТИП ПРОДУКТУ	КІЛЬКІСТЬ	ОЛІЯ	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ (ХВ)	ЛОПАТКА ДЛЯ ЗМІШУВАННЯ	ПРОГРАМА ПРИГОТУВАННЯ	РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ
Картопля свіжа	часточками або картопля фрі	1700 г	рівень 5	40-43	ТАК		
Картопля свіжа	часточками або картопля фрі	1500 г	рівень 4	37-40	ТАК		
Картопля свіжа	часточками або картопля фрі	1250 г	рівень 3	35-37	ТАК		
Картопля свіжа	часточками або картопля фрі	1000 г	рівень 2	28-31	ТАК		
Картопля свіжа	часточками або картопля фрі	750 г	рівень 1	23-26	ТАК		
Картопля охолоджена	часточками або картопля фрі	1500 г	без олії	32-34	ТАК		
Картопля охолоджена	часточками або картопля фрі	1250 г	без олії	30-32	ТАК		
Картопля охолоджена	часточками або картопля фрі	1000 г	без олії	28-30	ТАК		
Картопля охолоджена	часточками або картопля фрі	750 г	без олії	26-28	ТАК		
Картопля охолоджена	часточками або картопля фрі	500 г	без олії	24-26	ТАК		
Картопля в шкірці	цілком, довжина 8-13 см	500-1500 г	без олії	35-45	НІ		
Молода картопля	цілком, довжина 2-4 см	1000 г	рівень 2	28-31	ТАК		

М'ЯСО ТА ОВОЧІ

РЕЦЕПТ	ТИП ПРОДУКТУ	КІЛЬКІСТЬ	ОЛІЯ	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ (ХВ)	ЛОПАТКА ДЛЯ ЗМІШУВАННЯ	ПРОГРАМА ПРИГОТУВАННЯ	РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ	ПОРАДИ
Буженина варено-замечена	окіст або великий шматок грудинки	1000 г	без олії	100-120	НІ			Відваріть до напівготовності протягом 60 хвилин і печіть 60 хвилин за допомогою програми ДУХОВКА, РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ 2.
Буженина, запечена в рукаві	окіст або великий шматок грудинки	1000 г	без олії	90	НІ			Заверніть в 2 шари алюмінієвого харчового паперу або візьміть рукав для запікання.
Курча табака	курча цілком	1000 г	без олії	60	НІ			-
Свинина з овочами, тушкова	наріzana кубиками	600 г	рівень 2	50-60	ТАК			Під час приготування переключіть на другий рівень потужності
Яловичина з овочами, тушкова	наріzana кубиками	600 г	рівень 2	30-35	ТАК			Під час приготування переключіть на другий рівень потужності
Курячі ніжки та стегенця, запечені	до 150 г штука. Якщо більше, візьміть без лопатки	1000 г	без олії	45-50	ТАК			Якщо м'ясо дуже жирне і сильно розбризкується, можете переключити на програму АЕРОГРИЛЬ, рівень потужності 3.
Курячі крильця, запечені	-	1000 г	рівень 2-3	23	ТАК			-
Курячі крильця, тушковані	до 150 г штука. Якщо більше, візьміть без лопатки	1000 г	рівень 3	70-80	ТАК			Під час приготування можна переключити на другий рівень потужності
Куряче філе з овочами	наріzане кубиками	600 г	рівень 3-4	40-50	ТАК			Під час приготування можна переключити на другий рівень потужності
Тюфтельки з телятини	-	600 г	без олії	30	НІ			Під час приготування переключіть на другий рівень потужності
Котлети свинячі	-	10 штук	рівень 4-5	15-17	НІ			-

РЕЦЕПТ	ТИП ПРОДУКТУ	КІЛЬКІСТЬ	ОЛІЯ	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ (ХВ)	ЛОПАТКА ДЛЯ ЗМІШУВАННЯ	ПРОГРАМА ПРИГОТУВАННЯ	РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ	ПОРАДИ
Котлети курячі та телячі	-	10 штук	рівень 4-5	15	НІ			-
Голубці	-	2000 г	без олії	80-90	НІ			Залийте томатним соком. Зверху покладіть сметану і накрийте листям капусти. Під час приготування переключіть на перший чи другий рівень потужності
Баклажани тушковані	нарізані кубиками	1000 г	рівень 4-5	25-30	ТАК			Під час приготування переключіть на перший чи другий рівень потужності
Баклажани запечені	розрізані вздовж, шматочками товщиною 1 см	4 шматочки	рівень 2-3	15	НІ			Змастіть за допомогою щітки олією
Морква	нарізаний шматочками або брусочками	1000 г	рівень 4-5	25	ТАК			-
Червоний перець смажений	нарізаний шматочками	750 г	рівень 3	30	ТАК			-
Червоний перець запечений	нарізаний шматочками	750 г	рівень 3	20-25	ТАК			Змастіть за допомогою щітки олією
Кабачок запечений	нарізаний шматочками або брусочками	500 г	рівень 2	15	НІ			Змастіть за допомогою щітки олією
Капуста білокачанна	-	750 г	рівень 4-5	25-30	ТАК			Під час приготування переключіть на перший чи другий рівень потужності
Шампінйони	-	1000 г	рівень 3	20	ТАК			-

СТРАВИ З РИБИ ТА МОРЕПРОДУКТІВ

РЕЦЕПТ	ТИП ПРОДУКТУ	КІЛЬКІСТЬ	ОЛІЯ	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ (ХВ)	ЛОПАТКА ДЛЯ ЗМІШУВАННЯ	ПРОГРАМА ПРИГОТУВАННЯ	РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ	ПОРАДИ
Рибне філе	обкачаний в яйці та борошні/сухарях	500 г	рівень 3	25	НІ			Переверніть за 5-10 хвилин до закінчення приготування.
Рибні котлети	обкачені в сухарях	10 штук	рівень 4	15	НІ			Для смаження звичайним способом використовуйте програму МУЛЬТИВАРКА, рівень потужності 4.
Філе сьомги або лосося	свіже	350 г	без олії	20-25	НІ			Використовуйте пергаментний папір
Рибні палички в паніровці	заморожені	18 штук	без олії	20-23	НІ			-
Дорадо або сибас	цілком	2 шт (до 1200 г)	рівень 3	25-30	НІ			Збризніть олією зверху. Переверніть в середині приготування.
Креветки великі	свіжі	800 г	рівень 1	15-20	ТАК			-
Гребінці з мушлями	свіжі	4-6 шт	без олії	15-17	НІ			-

ХЛІБ ТА ВИПІЧКА

РЕЦЕПТ	ТИП ПРОДУКТУ	КІЛЬКІСТЬ	ОЛІЯ	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ (ХВ)	ЛОПАТКА ДЛЯ ЗМІШУВАННЯ	ПРОГРАМА ПРИГОТУВАННЯ	РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ	ПОРАДИ
Пиріг солоний	з листкового тіста з овочами	600 г	-	20-23	НІ			Використовуйте пергаментний папір
Круасани	заморожені	4-6 шт	-	25-30 хвилин	НІ			Використовуйте пергаментний папір
Круасани	з листкового тіста	4-6 шт	-	15-25 хвилин	НІ			Використовуйте пергаментний папір
Штрудель	з листкового тіста	400 г	-	20-25 хвилин	НІ			Використовуйте пергаментний папір
Пиріг солодкий з джемом	з пісочного тіста	700 г	-	45-50 хвилин	НІ			Змастіть дно чаші маслом і посипте борошном або скористуйтеся пергаментним папером
Бісквіт	-	700 г	-	40 хв	НІ			Змастіть дно чаші маслом і посипте борошном або скористуйтеся пергаментним папером
Кекси	-	8-10 штук	-	20-25	НІ			Скористайтесь паперовими або силіконовими формами для випічки
Сирні кекси	-	8-10 штук	-	20-25	НІ			Скористайтесь паперовими або силіконовими формами для випічки
Запіканка сирна	-	1000 г	-	30-40	НІ			Використовуйте пергаментний папір
Торт солодкий	-	1000 г	-	40-50	НІ			Використовуйте пергаментний папір
Хліб здобний	-	750 г	-	35-40	НІ			Змастіть дно чаші маслом і посипте борошном або скористуйтеся пергаментним папером. Якщо необхідно, для зарум'янювання верхівки установіть потужність 3 для останніх 5 хвилин.
Хліб пшеничний	-	750 г	-	35-40	НІ			Змастіть дно чаші маслом і посипте борошном або скористуйтеся пергаментним папером
Піца	свіжа	300 г	рівень 1	30	НІ			змастіть чашу маслом і за 20 хвилин переверніть на 180°
Піца	заморожена	450 г	без олії	20-25	НІ			За 15 хвилин переверніть на 180°

НАПОЇ

РЕЦЕПТ	ТИП ПРОДУКТУ	КІЛЬКІСТЬ	ОЛІЯ	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ (ХВ)	ЛОПАТКА ДЛЯ ЗМІШУВАННЯ	ПРОГРАМА ПРИГОТУВАННЯ	РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ
Узвар	зі свіжих ягід	2000 мл	-	20-30	ТАК		
Узвар	із сухофруктів	2000 мл	-	30-40	ТАК		
Глінтвейн	червоне сухе вино	750 мл	-	20	ТАК		
Глінтвейн	червоне сухе вино	500 мл	-	17	ТАК		

ДЖЕМИ ТА ВАРЕННЯ

РЕЦЕПТ	ТИП ПРОДУКТУ	КІЛЬКІСТЬ	ОЛІЯ	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ (ХВ)	ЛОПАТКА ДЛЯ ЗМІШУВАННЯ	ПРОГРАМА ПРИГОТУВАННЯ	РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ	ПОРАДИ
Варення з полуниць	свіжі ягоди	2000 г	-	45-60	ТАК			Регулюйте час приготування залежно від бажаної густоти. Збільшіть час приготування для більш густого варення і джемів або скористайтесь пектином.
Джем з помаранч	свіжі ягоди	2000 г	-	80-90	ТАК			
Джем з лісових ягід	заморожені ягоди	2000 г	-	45-60	ТАК			Додайте 100 мл води на початку приготування