

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.
- Прибором могут пользоваться дети старше 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также не имеющие опыта и знаний, когда такие лица находятся под присмотром или были обучены безопасному пользованию прибором человеком, ответственным за их безопасность. Дети не должны играть с прибором. Не следует поручать детям выполнение очистки и обслуживание прибора, если они не находятся под присмотром.
- 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 рассчитаной 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 5).

Примечание.

Этим символом обозначены рекомендации и важная информация для пользователя.


- Перед первым использованием прибора, достаньте все бумажные предметы, находящиеся внутри: брешюры, 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:

- Материалы и предметы, предназначенные для контакта с пищевыми продуктами, соответствуют требованиям европейской директивы 1935/2004.

- Европейский регламент 1275/2008 о применении электрооборудования в режиме ожидания.


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).

Лопатка для перемешивания (I) при применении этой функции начинает вращаться примерно через 3 минуты, чтобы обжаривать пищу равномерно (таким образом рекомендуется равномерно распределять пищу на дне чаши).


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 печеня.

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 переверачиваться 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), прервуются и вновь автоматически продолжатся при закрытии крышки.



ПИЦЦА: данная программа идеально подходит для получения хрустящей пиццы согласно лучшим итальянским 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), прервуются и вновь автоматически продолжатся при закрытии крышки.



АЭРОФИТЮРНИЦА: 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).

На данной программе лопатка для перемешивания (J) начинает движение только через несколько минут после начала во избежание ломки картофеля, который еще замороженный.


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), прервуются 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), прервуются 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 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 (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, указанные в таблице приготовления/сборнике рецептов, пользуйтесь мерным стаканчиком (M).
- Закройте крышку (A).
- Вставьте штепсельную вилку прибора в розетку.
- Включите прибор нажатием общей кнопки включения/выключения (H).
- поверните рукоятку переключателя программ приго-

- товления (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) или (Z) с готовым блюдом.
 - Для более быстрого охлаждения машины оставьте крышку (A) открытой.


 **Примечание.** В некоторых программах для обеспечения наилучшего результата лопатка для перемешивания (I) начинает мешать через несколько минут после начала приготовления.

 **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.


 **Примечание.** Если кнопка СТАРТ/СТОП программ (T) 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 (T) устройство переходит в режим паузы. При удержании кнопки нажатой в течение минимум 2 секунд приготовление прекращается, а функция возвращается к параметрам по умолчанию.

- 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.

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.

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
Лопатка для перемешивания (Е) не вращается	Необходимо подождать несколько минут после начала процесса приготовления
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
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	ДА		

(*) 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 запеченые	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			-