

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

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

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



Опасно!

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

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



Опасность ожогов!

Несоблюдение мер предосторожности может привести к ожогам.

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

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

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

Внимание!

Несоблюдение мер предосторожности может привести к травмам или повреждению прибора.

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

Примечание.

Данный символ указывает на рекомендации и важную информацию для пользователя.


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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

размеры (LxPxH): 395x325x290 мм

вес: 5кг

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

 Аппарат отвечает следующим директивам ЕС:

- директива о низком напряжении 2006/95/ЕС и после-

дующие поправки;

- европейская директива 2004/108/ЕС об электромагнитной совместимости и европейский регламент 1935/2004 от 27.10.2004 г. о материалах, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами;
- европейский регламент о применении электрооборудования в режиме ожидания 1275/2008.

УТИЛИЗАЦИЯ



Согласно европейской директиве 2002/96/ЕС не следует утилизировать прибор вместе с бытовыми отходами. Необходимо передать его в авторизованный центр по раздельному сбору и переработке отходов.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

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


ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

Данные параметры можно изменять в зависимости от рецептов или потребностей.




ТУШЕНИЕ/КАШИ: данная программа идеально подходит для приготовления всех типов ризотто, каш

и для тушения. В данной программе лопатка для перемешивания (I) начинает вращаться через 3 минуты после начала, чтобы продукты равномерно обжарились (рекомендуется равномерно распределить их по дну чаши). В данной программе уровень мощности изначально задан на , а время приготовления равно 45 минутам. МОЖНО изменить степень приготовления с помощью кнопки уровня мощности (O), а время приготовления с помощью нажатия кнопок таймера + (P) и - (R) в зависимости от выбранного рецепта. При открытии крышки (A) процесс приготовления НЕ прерывается, а на дисплее (Q) продолжается отсчет оставшегося времени приготовления.




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

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

При открытии крышки (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 итальянским традициям. Рекомендуется всегда смазывать оливковым маслом дно чаши (J) для приготовления домашней пиццы. Для приготовления замороженной пиццы достаточно пользоваться пергаментной бумагой. В данной программе уровень мощности изначально задан на , а время приготовления равно 30 минутам. МОЖНО изменить степень приготовления с помощью кнопки уровня мощности (O), а время приготовления с помощью нажатия кнопок таймера + (P) и - (R) в зависимости от выбранного рецепта. При открытии

крышки (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. На данной программе лопатка для перемешивания (I) 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), прервутся и вновь автоматически продолжатся при закрытии крышки.


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




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



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

ПРИМЕНЕНИЕ



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

Выполните следующие действия:

- откройте крышку (A), нажав кнопку (W) (рис. 1);
- отсоедините съемное окошко (D) нажатием на две кнопки (C) (рис. 2);
- поднимите 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. 5);
- вымойте чашу (J), лопатку для перемешивания (I) и съемное окошко (D) (рис. 6);
- после завершения операции тщательно высушите компоненты и удалите остатки воды, которые скапливаются на дне чаши (J);
- вставьте чашу (J) в корпус прибора (U) и правильно ее

установите;

- опустите 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) (рис. 5);
- поместите ингредиенты внутрь чаши (J), соблюдайте дозы, указанные в таблице приготовления/сборнике рецептов;
- добавьте масло, если оно предусмотрено для требуемого типа приготовления, соблюдайте дозы, указанные в таблице приготовления/сборнике рецептов, пользуйтесь мерным стаканчиком (M);
- Закройте крышку (A).
- Вставьте штепсельную вилку прибора в электрическую розетку.
- включите прибор нажатием общей кнопки включения/выключения (H);
- поверните рукоятку переключателя программ приготовления (S) в нужное положение (рис. 8) (см. таблицы приготовления/сборник рецептов);
- отрегулируйте желаемую степень приготовления нажатием кнопки уровня мощности (O) (рис. 9) (см. таблицы приготовления/сборник рецептов);
- отрегулируйте желаемое время приготовления нажатием кнопок таймера + (P) и - (R) (рис. 10). На дисплее (Q) появятся заданные минуты;
- нажмите кнопку СТАРТ/СТОП программ (T), загорится ее подсветка (рис. 11);
- Начался процесс приготовления.
- Прибор сообщит о завершении времени приготовления с помощью двойного сигнала зуммера. Для отключения звукового сигнала достаточно удерживать нажатой кнопку СТАРТ/СТОП программ (T);
- отключите прибор нажатием общей кнопки включения/выключения (H);
- откройте крышку (A) и достаньте чашу (J) с готовым блюдом;
- для более быстрого охлаждения машины оставьте крышку (A) открытой.



Примечание. В некоторых программах для обеспечения наилучшего результата лопатка для перемешивания (J) 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.

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

i **Примечание.** Чтобы выполнить сброс прибора, удерживайте нажатой в течение 2 секунд кнопку СТАРТ/СТОП программ (Т).

ЧИСТКА И УХОД

⚡ Опасно! Перед любыми действиями по очистке всегда извлекайте вилку из электрической розетки и дайте прибору остыть. Ни в коем случае не погружайте прибор в воду и не подставляйте его под струю из-под крана. Вода может вызвать удар током.

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

i **Примечание.** Для очистки чаши (J) 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.	Правильно установите чашу
Крышка плохо закрыта, и прибор не работает	Хорошо закройте крышку.
Лопатка для перемешивания (E) не вращается	Необходимо подождать несколько минут после начала процесса приготовления.
На дисплее появится E1 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 E3 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 E5 и будет подана серия из 7 гудков с промежутком между ними.	Обратитесь в уполномоченный сервисный центр.
На дисплее появится E6 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		
Паэлья	замороженная	600 г	без	13-15	ДА		
Каннелони	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 подливе	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
Жаркое	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			-















Рыба - Ракообразные

Рецепт	Тип	Количество	Масло	Время приготовления (мин)	Лопатка для перемешивания	Программа приготовления	Уровень мощности
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		
Каракалицы	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		









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
	замороженная	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

Выпечка

Рецепт	Тип	Количество	Масло	Время приготовления (мин)	Лопатка для перемешивания	Программа приготовления	Уровень мощности	Советы
Песочная корзинка	свежая	700 г	без	45-50	НЕТ			-
Сдобные булочки	замороженные	4 шт	без	25-30	НЕТ			использовать пергаментную бумагу и повернуть на 180° через 12-13 мин
Печенье	свежее	8 шт	без	12-15	НЕТ			использовать пергаментную бумагу, повернуть на 180° через 15 мин
Штрудель	свежий	400 г	без	20-25	НЕТ			-