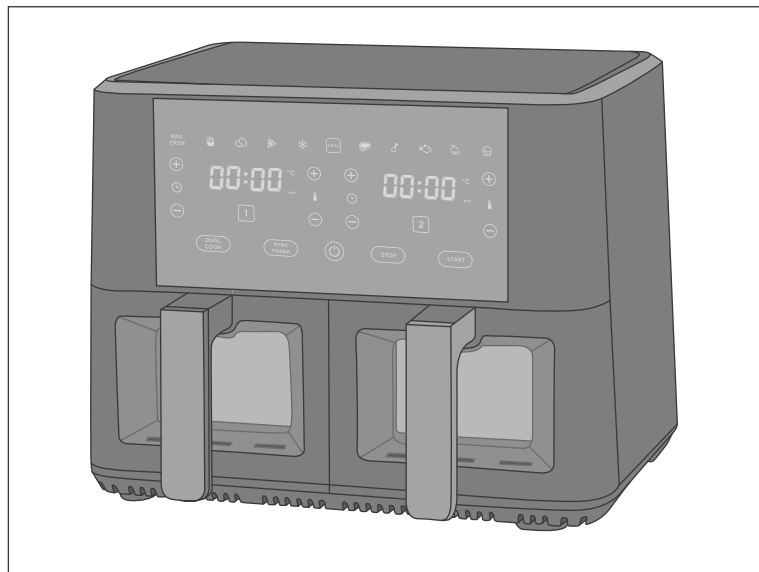


Ariete



Friggitrice ad aria
Air fryer

Friteuse sans huile
Luftfriteuse

Freidora de aire
Fritadeira sem óleo

Heteluchtfriteuse

Φριτέζα αέρα

Фритюрница

مقلّاة هوائية

Повітряна фритюрниця

Frytkownica beztłuszczowa

Varmluftfrituregryde

Numero Verde
800-809065

Ariete

De' Longhi Appliances Srl
Divisione Commerciale Ariete
Via San Quirico, 300
50013 Campi Bisenzio (FI)
E-Mail: info@ariete.net
Internet: www.ariete.net

CE EAC

4631

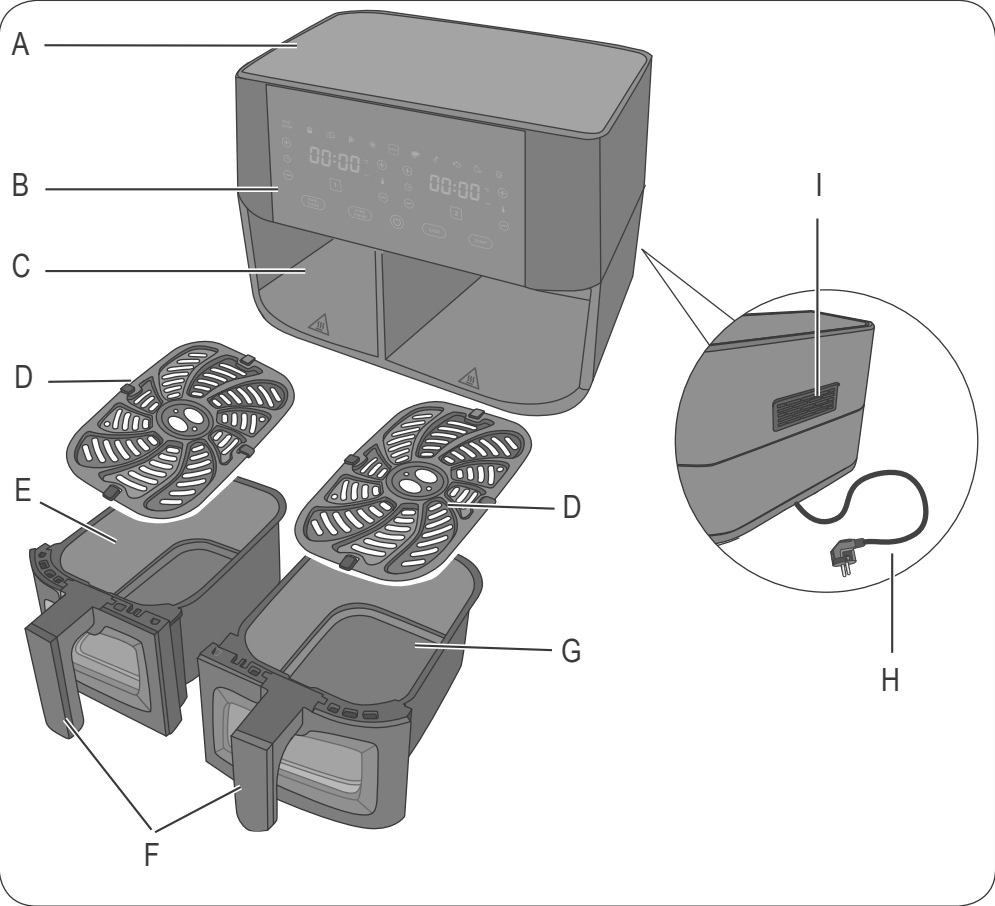


Fig. 1



Fig. 2

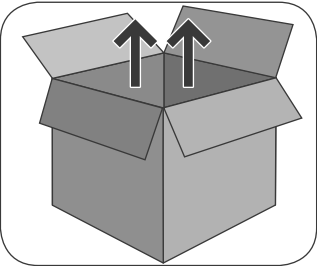


Fig. 3

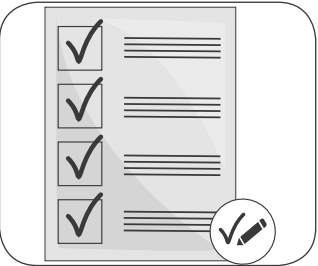


Fig. 4

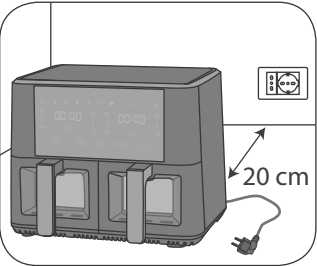


Fig. 5

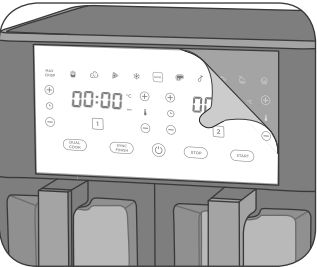


Fig. 6

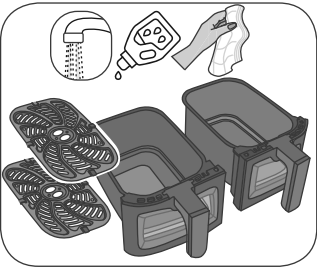


Fig. 7

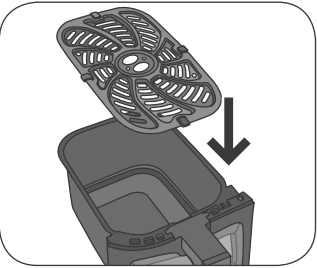


Fig. 8



Fig. 9

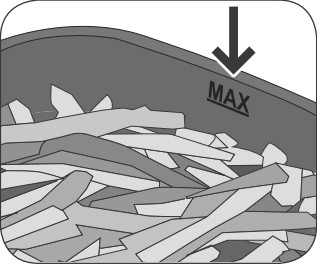


Fig. 10

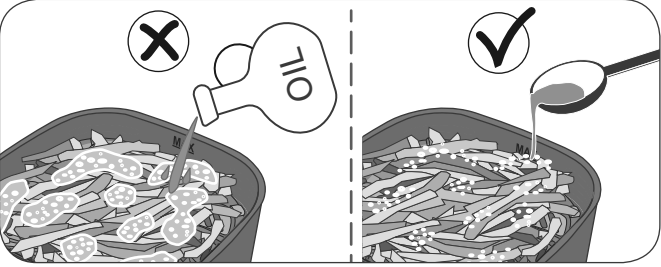


Fig. 11

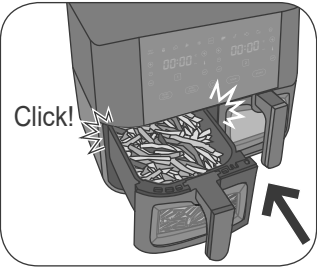


Fig. 12

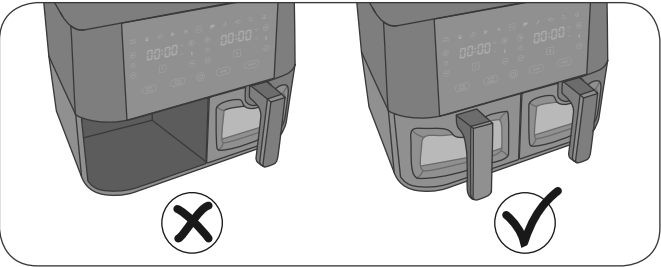


Fig. 13

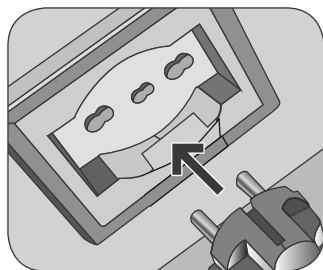


Fig. 14

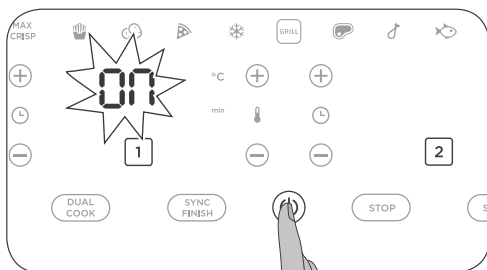


Fig. 15

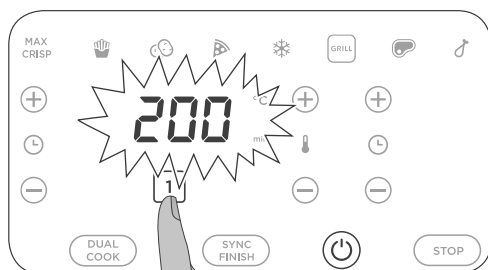


Fig. 16



Fig. 17



Fig. 18



Fig. 19



Fig. 20



Fig. 21

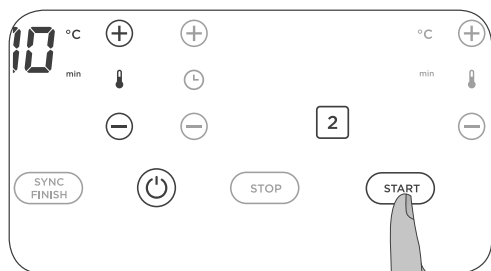


Fig. 22

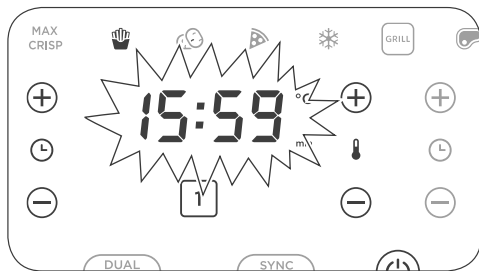


Fig. 23

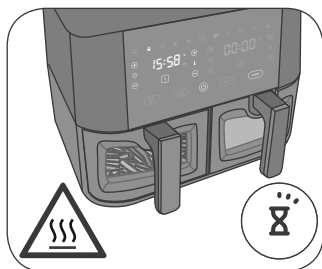


Fig. 24



Fig. 25

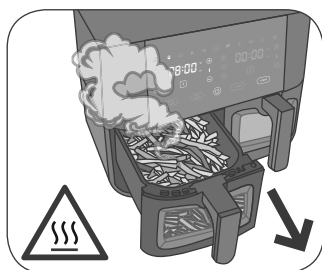


Fig. 26



Fig. 27

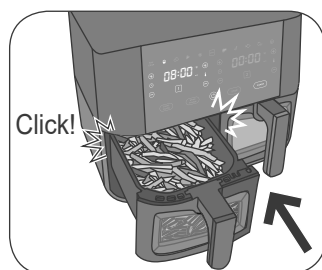


Fig. 28

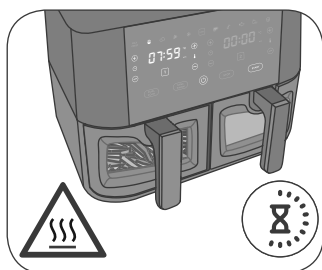


Fig. 29



Fig. 30

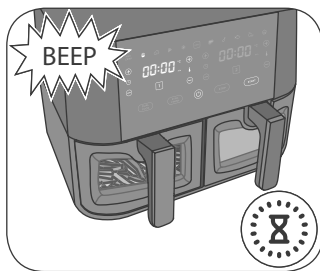


Fig. 31

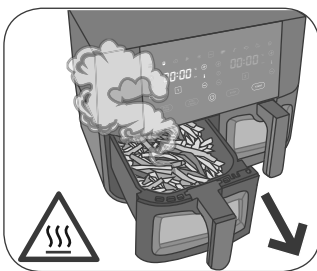


Fig. 32

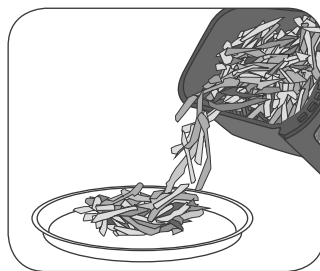


Fig. 33

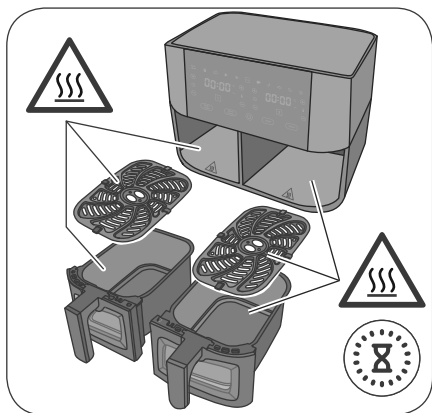


Fig. 34



Fig. 35

ПРО ЦЕЙ ПОСІБНИК

Прилад створений із дотриманням вимог діючих європейських стандартів та захищений у всіх потенційно небезпечних для користувача місцях. Використовуйте прилад виключно за цільовим призначенням, для якого він був розроблений, щоб запобігти нещасним випадкам і заподіяння шкоди. Зберігайте цей посібник у доступному місці для консультацій у майбутньому. За наміру передати цей прилад іншому користувачу пам'ятайте, що разом з приладом повинна бути передана і ця інструкція.

Інформація, викладена у цьому посібнику, позначена наступними символами, які означають:



Небезпека для дітей



Застереження про опіки



Небезпека, пов'язана з електричним струмом



Увага - ризик заподіяння матеріальних збитків



Небезпека збитків, обумовлених іншими причинами

ЦІЛЬОВЕ ПРИЗНАЧЕННЯ

Прилад може використовуватися для приготування твердих харчових продуктів. Не використовуйте прилад для приготування рідких харчових продуктів. Додавання надлишкової кількості рідини може призвести до її витоку із подальшим пошкодженням приладу.

Цей прилад не повинен використовуватись у комерційних або промислових цілях.

Виробник не передбачив будь-яке інше використання цього приладу, це звільняє його від відповідальності за збитки будь-якого характеру, спричинені неналежним використанням приладу.

Крім того, неналежне використання приладу скасовує гарантію у всіх її проявах.

ЗАЛИШКОВІ РИЗИКИ



Застереження про небезпеку опіків. Не торкайтеся до кошиків частин приладу під час роботи приладу або протягом наступних хвилин після його вимкнення. Дочекайтеся охолодження гарячих частин.

ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ ІНСТРУКЦІЇ ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ.

- Прилад призначений для використання у побутових домашніх умовах та в умовах, близьких до домашніх, як наприклад:
 - на кухнях, призначених для персоналу магазинів, офісів та інших професійних закладів;
 - у господарствах;
 - у номерах готелів, мотелів, у готелях типу bed & breakfast та у інших житлових структурах (для використання постояльцями).

- Не використовуйте прилад для інших цілей, ніж ті, що описані в цьому посібнику. Виробник відхиляє відповідальність за неправильне використання або за використання, непередбачене у цьому посібнику. Крім того, неналежне використання приладу скасовує гарантію у всіх її проявах.
- Рекомендується зберігати оригінальну упаковку, оскільки безкоштовні сервісні послуги не передбачені у випадку поломок, спричинених неналежною упаковкою виробу під час транспортування до Авторизованого сервісного центру.
- Щоб не порушити безпечність приладу, використовуйте виключно оригінальні запчастини та комплектуючі, схвалені самим виробником.
- Прилад відповідає вимогам Регламенту (ЄС) № 1935/2004 від 27.10.2004 щодо матеріалів, які контактують з харчовими продуктами.



Небезпека для дітей

- Приладом можуть користуватися діти старше 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними та ментальними можливостями або з недостатнім досвідом і знаннями, тільки якщо вони перебувають під наглядом відповідальної особи або якщо пройшли належний інструктаж та усвідомлюють ризики, пов'язані з використанням приладу.
- Дітям забороняється гратися з приладом.
- Операції очистки і технічного обслуговування, описані у цьому посібнику, не повинні виконуватися дітьми, які не досягли віку старше 8 років і не перебувають під наглядом.
- Тримайте прилад та кабель живлення недоступними для дітей віком менше 8 років.
- Не залишайте кабель живлення звисати у місцях, де його може схопити дитина.
- Розташуйте прилад таким чином, щоб діти не могли дістатися до гарячих частин.
- Не залишайте елементи упаковки у зоні досяжності для дітей, оскільки ці матеріали є потенційним джерелом небезпеки.
- Якщо ви вирішите утилізувати цей прилад у якості відходів, рекомендується зробити його непридатним для використання, відрізавши кабель живлення. Крім того, рекомендується знешкодити ті частини приладу, які можуть становити ризик, особливо для дітей, які можуть використовувати прилад для ігор.



Застереження про опіки

- Від'єднайте прилад від електричної розетки і дочекайтеся охолодження гарячих частин, перш ніж виконувати будь-які операції чистки і технічного обслуговування.
- Кошики, готувальний відсік, антипригарні пластини та внутрішні металеві

частини приладу можуть нагріватися під час використання. Тримайте руки і обличчя на безпечній відстані від гарячих частин приладу.

- Не торкайтеся до кошиків частин приладу під час роботи приладу або протягом наступних хвилин після його вимкнення. Дочекайтеся охолодження гарячих частин.
- Беріть кошик тільки за ручку і використовуйте прихватки або ганчірки, щоб дістати кошик.
- Під час приготування з повітрязабірника або з готувального відсіку приладу може виходити гаряча пара. Не наближайте руки і обличчя до повітрязабірника і готувального відсіку.
- Не заповнюйте кошик рослинною олією. Небезпека пожежі.
- Під час використання гаряче повітря і пар виходять з повітрязабірника. Не наближайте руки і обличчя до повітрязабірника.
- Коли з готувального відсіку дістається кошик, звідти також виходять гаряче повітря і пара. Не наближайте руки і обличчя до готувального відсіку.
- Не перевертайте кошик догори дном під час виймання їжі: залишки гарячої олії можуть витікати з кошика. Небезпека опіків.
-  Увага: гаряча поверхня.



Небезпека, пов'язана з електричним струмом

- Перш ніж під'єднати прилад до електричної мережі, переконайтеся, що напруга, що вказана на ідентифікаційній табличці на нижній частині приладу, відповідає напрузі місцевої мережі електричного живлення.
- Використання електричних подовжувачів, несхвалених виробником приладу, може призвести до збитків або пожежі.
- Завжди підключайте прилад до розетки із заземленням.
- Не під'єднуйте будь-які інші прилади з великою потужністю (печі, праски, радіатори і т.п.) у ту ж саму електричну розетку. Небезпека електричного перевантаження.
- Ніколи не тягніть за кабель живлення або за сам прилад, щоб від'єднати вилку від електричної розетки.
- Не допускайте потрапляння води на частини під напругою: ризик короткого замикання і/або враження електричним струмом.
- Не дозволяйте кабелю живлення контактувати із гострими предметами або краями.
- Від'єднайте прилад від електричної розетки і дочекайтеся охолодження гарячих частин, перш ніж виконувати будь-які операції чистки і технічного обслуговування.
- Категорично забороняється занурювати прилад, вилку і електричний кабель у воду або ніші рідини.
- Не використовуйте прилад мокрими руками або босоніж.

- Якщо прилад не використовується, навіть протягом коротких періодів часу, вимкніть його і від'єднайте вилку кабелю живлення від електричної розетки.
- Не залишайте прилад без нагляду, коли він під'єднаний до електричної мережі.



Увага - ризик заподіяння матеріальних збитків

- Прилад повинен використовуватися і залишатися на стійкій поверхні.
- Не ставте прилад на дуже гарячі поверхні або поблизу джерел відкритого вогню, щоб уникнути пошкодження обшивки корпусу.
- Не ставте прилад поблизу займистих матеріалів (тканини, фіранки).
- Кабель живлення не повинен контактувати з гарячими поверхнями.
- Забороняється розташовувати прилад або кабель живлення поблизу або над електричними та газовими печами, а також біля мікрохвильових або електричних печей.
- Перед використанням завжди повністю розмотуйте кабель живлення.
- Прилад не повинен жити за допомогою зовнішніх таймерів або за допомогою окремих установок з дистанційним керуванням.
- Якщо прилад виділяє багато диму під час роботи, від'єднайте прилад від електричної розетки. Щоб вирішити проблему, зверніться до найближчого авторизованого сервісного центру.
- Ніколи не наливайте рідкі інгредієнти у чаші. Якщо необхідно для приготування їжі, додавайте рідину невеликими порціями. Перш ніж додати наступну порцію рідини, переконайтеся, що тверді інгредієнти поглинули рідину.
- Максимальна місткість кошиків близько 9 л.
- Забороняється наповнювати кошик вище максимального рівня.
- Не закривайте повітрязабірник під час роботи приладу, щоб запобігти матеріальним збиткам і/або перегріву приладу.
- Насипайте інгредієнти завжди і тільки у кошик, щоб уникнути контакту їжі з електричними нагрівальними елементами.
- Перед ввімкненням приладу завжди перевіряйте, чи правильно вставлені кошики.
- Щоб запобігти пошкодженню приладу, не вставляйте металічні інструменти або предмети у кошики.
- Не використовуйте металеві інструменти для діставання продуктів з кошика або антипригарних пластин.
- Перед ввімкненням приладу переконайтеся, що кошики та готувальний відсік не містять сторонніх предметів.
- Ніколи не ставте предмети зверху на прилад.
- Не вмикайте прилад для роботи, якщо він порожній.
- Не використовуйте прилад на відкритому повітрі.
- Не залишайте прилад під дією атмосферних явищ (наприклад, дощ, сонце).
- Після того, як вилка електричного живлення була від'єднана і гарячі частини приладу охолонули, прилад можна чистити виключно неабразивною ган-

чіркою, злегка змоченою у водяному розчині декількох капель нейтрального і неагресивного мийного засобу.

- Забороняється користуватися розчинниками, що здатні пошкодити пластик.



Небезпека збитків, обумовлених іншими причинами

- Розташуйте прилад на відстані мінімум 20 см від стін, меблів або інших приладів.
- Щоб підняти прилад, беріться за його корпус.
- Не переміщайте прилад, не діставши продукти з кошиків.
- Розташуйте прилад у добре освітленому чистому місці із зручним доступом до електричної розетки.
- Поставте прилад на рівну, стійку і витривалу до температур поверхню.
- Пристрій не повинен використовуватися після падіння або якщо присутні ознаки пошкоджень. Не користуйтеся приладом, якщо кабель живлення чи вилка пошкоджені, або якщо сам прилад несправний. Усі операції з ремонту, включно з заміною кабелю живлення, повинні виконуватися виключно сервісним центром «Ariete» або уповноваженими технічними спеціалістами «Ariete», щоб запобігти будь-яким ризикам.

 Для правильної утилізації виробу відповідно до Європейської директиви 2012/19/ЄС слід прочитати спеціальну пам'ятку, що додається до виробу.

• ЗБЕРІГАЙТЕ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ.

Споживана потужність у вимкненому стані: 0,3 Вт

ОПИС ПРИЛАДУ

A - Корпус приладу

B - Сенсорний дисплей

C - Готувальний відсік

D - Антипригарні пластини

E - Кошик 1

F - Ручки кошиків

G - Кошик 2

H - Кабель живлення

I - Повітрязабірник

ОПИС СЕНСОРНОГО ДИСПЛЕЯ (РИС. 2)

ТИПОВІ ПРОГРАМИ ПРИГОТУВАННЯ	
	Кнопка
	Заморожена картопля фрі
	Свіжа картопля
	Біфштекс/червоне м'ясо
	Риба
	Курятина
	Піца
	Висушування продуктів
	Солодощі
	Гриль
	Кнопка розморожування
	Кнопка MAX CRISP

ФУНКЦІОНАЛЬНІ КНОПКИ		
	Кнопка	Опис
	Кнопка START	Ця кнопка дозволяє розпочати приготування.
	Кнопка STOP	Ця кнопка дозволяє перервати або поставити на паузу приготування.
	Кнопка SYNC FINISH	Ця кнопка дозволяє синхронізувати різний час приготування для двох кошиків, щоб завершити приготування в один момент.
	Кнопка DUAL COOK	Ця кнопка дозволяє застосувати до другого кошика такі ж налаштування, які були обрані для першого кошика. Таким чином дві зони приготування стають однією, ця функція ідеально підходить для приготування великої кількості їжі.
	Кнопка ввімкнення/вимкнення	Ця кнопка дозволяє ввімкнути або вимкнути прилад.
	Кнопка керування кошиком 1	Ця кнопка дозволяє вибирати бажані налаштування приготування для кошика 1.
	Кнопка керування кошиком 2	Ця кнопка дозволяє вибирати бажані налаштування приготування для кошика 2.
	Кнопки налаштування температури приготування	Ця кнопка дозволяє вручну задавати температуру приготування. Натискайте кнопки + або - для збільшення або зменшення температури приготування.
	Кнопки налаштування часу приготування	Ця кнопка дозволяє вручну задавати час приготування. Натискайте кнопки + або - для збільшення або зменшення часу приготування.

Ідентифікаційні дані

На табличці, яка знаходиться під опорною підставкою приладу, нанесені такі ідентифікаційні дані приладу:

- виробник і маркування CE
- модель [Mod.]
- серійний № [SN]
- електрична напруга живлення [В] і частота [Гц]
- споживана потужність [Вт]
- номер безкоштовної сервісної лінії

У випадку можливого звернення до авторизованих Сервісних центрів вкажіть модель і серійний номер.

ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

- 1 Зніміть пакувальний матеріал (Рис. 3) і перевірте наявність усіх компонентів (Рис. 4).
- 2 Перевірте, чи коробка ціла.

Не користуйтеся приладом, якщо він пошкоджений.



Увага

Розташуйте прилад на відстані мінімум 20 см від стін, меблів або інших приладів.

Увага



Категорично забороняється занурювати прилад, вилку і електричний кабель у воду або ніші рідини. Не наповнюйте водою кошики, коли вони вставлені у готувальний відсік.

- 3 Поставте прилад на рівну, стійку і витривалу до температур поверхню (Рис. 5).

Перед першим використанням приладу помийте знімні компоненти, які контактують з харчовими продуктами (Рис. 7).

- 4 Помийте кошики (Е та G) та антипригарні пластини (D). Використовуйте мийний засіб для посуду і м'яку неабразивну губку. Добре висушіть.

ІНСТРУКЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ

Прилад оснащений двома кошиками (Е та G) для приготування їжі. Готувати їжу можна одночасно у двох кошиках (див. параграф «Подвійне приготування») або тільки в одному (див. параграф «Одинарне приготування»).

Антипригарні пластини дозволяють збільшити хрусткість страв. Використання антипригарних пластин є факультативним.

Перед приготуванням

- Якщо ви бажаєте збільшити хрусткість продуктів, вставте антипригарну пластину (D) у кошик (Рис. 8).
- 1 Покладіть продукти у кошики (Рис. 9). Не перевищуйте максимальний рівень. Максимальний рівень позначений рельєфною лінією на зовнішній поверхні кошиків (Рис. 10).
 - 2 Вставте кошик у готувальний відсік (C). Характерний звук «кляц» свідчатиме про правильну установку (Рис. 12).



Увага

Перш ніж вмикати прилад переконайтеся, що кошик правильно встановлений і заблокований (Рис. 12).

Прилад оснащений пристроєм, який блокує його роботу, якщо кошики неправильно встановлені у готувальний відсік.

- 3 Вставте вилку в електричну розетку (Рис. 14).
- 4 Натисніть кнопку ввімкнення/вимкнення (☺) (Рис. 15). На дисплеї з'явиться напис «On» .

Під час першого використання прилад може виділяти легкий запах та дим: це цілком нормальне явище, адже деякі частини були злегка змащені. Скоро це явище зникне. Це не матиме жодного впливу на роботу приладу.

Одинарне приготування

- 1 Натисніть кнопку керування кошиком 1 (1) або кошиком 2 (2), щоб активувати приготування у бажаному кошику (Рис. 16).
 - 2 Виберіть одну із типових програм приготування (Рис. 17) відповідно до продуктів, які потрібно приготувати (див. «Поради з приготування» з детальною інформацією про програми).
 - Щоб вручну змінити температуру та час приготування, натискайте кнопки + або -, щоб встановити час (⌚) та температуру (🔥) (Рис. 20-21). Щоб пришвидшити процес налаштування, утримуйте натисненими кнопки налаштування часу і температури приготування. Температуру та час приготування можна змінити в будь-який момент. Внесену зміну не потрібно підтверджувати, через декілька хвилин зміна стане активною.
 - 3 Натисніть кнопку START (START) (Рис. 22). Прилад почне готувати продукти (Рис. 23). Під час приготування на дисплеї (В) по черзі будуть відображатися зворотній відлік часу та задана температура.
- Прилад можна поставити на паузу під час роботи, наприклад, щоб перемішати інгредієнти під час процесу приготування.



Увага

Небезпека опіків. Не торкайтеся до кошиків і металічних частин приладу.

Коли з готувального відсіку дістається кошик, звідти також виходять гаряче повітря і пара. Не наближайте руки і обличчя до готувального відсіку.

- 1 Візьміться за ручку (F) і дістаньте використовуваний кошик з готувального відсіку (C) (Рис. 26). Прилад зупинить процес приготування. Система вентиляції зупиниться через декілька секунд.
 - 2 Потрясіть кошик 1, щоб інгредієнти готувалися рівномірно (Рис. 27).
 - 3 Щоб поновити роботу приладу, вставте кошик у готувальний відсік (Рис. 28). Прилад автоматично відновить процес приготування.
- У якості альтернативи, натисніть кнопку STOP (STOP), щоб призупинити роботу приладу. Щоб поновити роботу приладу, натисніть кнопку START (START).

Подвійне приготування

Функція подвійного приготування може використовуватися для приготування одного продукту в обох кошиках або для одночасного приготування різних продуктів.

Якщо ви бажаєте приготувати однаковий продукт в обох кошиках, можна активувати функцію DUAL COOK, яка об'єднує дві зони готування в одну. Ця функція ідеально підходить для приготування великої кількості їжі.

- 1 Натисніть кнопку керування одним з двох кошиків, а потім натисніть кнопку керування іншим кошиком.
- 2 Виберіть бажану програму приготування. За необхідності вручну змініть час і температуру приготування.
- 3 Натисніть кнопку DUAL COOK (DUAL COOK). Налаштування, задані для першого вибраного кошика, будуть застосовані до іншого кошика. Іконки кнопок керування кошиком 1 (1) і кошиком 2 (2) будуть блимати.
- 4 Натисніть кнопку START (START).

У якості альтернативи можна готувати різні продукти у двох кошиках:

- 1 Виберіть налаштування приготування для кошика 1, а потім для кошика 2. Дотримуйтесь процедури, що описана у параграфі «Одинарне приготування».

Виберіть налаштування приготування відповідно до типу харчових продуктів, покладених у кожен з кошиків.

Для кожного з кошиків можна обрати різні налаштування приготування.

Прилад має функцію SYNC FINISH, яка дозволяє синхронізувати час приготування під час приготування різних продуктів у двох кошиках. Таким чином приготування продуктів закінчиться одночасно. Для активації SYNC FINISH:

- 1 Виберіть різні налаштування приготування для двох кошиків за допомогою кнопок керування кошиком 1 () і кошиком 2 (.
- 2 Натисніть кнопку SYNC FINISH (). Прилад буде автоматично регулювати запуск процесу приготування у двох кошиках. Приготування продуктів закінчиться одночасно.
- 3 Натисніть кнопку START (.

Функція MAX CRISP

Прилад має функцію MAX CRISP, яка дозволяє швидше готувати продукти, щоб страви були більш гарячими і хрусткими без додавання олії.

Для використання цієї функції дві антипригарні пластини (D) з комплекту повинні бути присутні в кошиках для забезпечення рівномірної циркуляції повітря.

Ця програма ідеально підходить для різних продуктів, які у готовому вигляді повинні бути хрусткими.

Для активації MAX CRISP:

- 1 Покладіть антипригарну пластину (D) у кошик (E) (Рис. 8).
- 2 Натисніть кнопку MAX CRISP (.
- 3 Якщо це потрібно, встановіть різний час приготування відповідно до продуктів, які потрібно приготувати.
- 4 Натисніть кнопку START (.

Після приготування

Після закінчення приготування, прилад подасть декілька звукових сигналів.

Якщо інгредієнти не готові, достатньо помістити кошик назад у готувальний відсік і встановити таймер на декілька хвилин.

- 1 Щоб вручну перервати процес приготування, натисніть кнопку STOP (.
- 2 Візьміться за ручку і дістаньте використовуваний кошик з готувального відсіку.
- 3 Насипте інгредієнти у тарілку. Подайте на стіл.



Увага

Не торкайтеся до кошиків частин приладу під час роботи приладу або протягом наступних хвилин після його вимкнення. Дочекайтеся охолодження гарячих частин.

Не перевертайте кошик догори дном під час виймання їжі: залишки гарячої олії можуть витікати з кошика.



Увага

Переконайтеся, що приготовані приладом інгредієнти мають золотистий, а не чорний або коричневий колір. Зніміть з продуктів можливі підгорілі шматочки.

Не використовуйте металеві інструменти для діставання продуктів з кошика або антипригарних пластин.

- Щоб вимкнути прилад вручну, натисніть кнопку ввімкнення/вимкнення (.

Надлишок олії залишиться на дні кошика.

Після завершення приготування, прилад можна зразу використовувати повторно для приготування інших продуктів.

Функція автоматичного вимкнення

Цей прилад оснащений таймером. Коли таймера досягає «0», прилад подає звуковий сигнал і автоматично вимикається. Щоб вимкнути прилад вручну, натисніть кнопку ввімкнення/вимкнення (⏻). Система вентиляції зупиниться через декілька секунд.

ПОРАДИ З ПРИГОТУВАННЯ

Попередній підігрів приладу перед приготуванням їжі дозволяє оптимізувати кінцевий результат.

Менші інгредієнти потребують трохи коротшого часу приготування, у порівнянні з більшими інгредієнтами.

Більша кількість інгредієнтів потребує трохи довшого часу приготування, а менша кількість – коротшого часу приготування.

Для оптимізації фінального результату і забезпечення рівномірності приготування, перемішайте менші інгредієнти на середині процесу приготування.

Щоб приготувати хрустку картоплю, додайте одну ложку олії до свіжої або замороженої картоплі (Рис. 11) та використовуйте антипригарні пластини (D) з комплекту.

Закуси, що готуються у печі, можна також приготувати у повітряній фритюрниці.

Оптимальна кількість для приготування хрусткої картоплі фрі становить приблизно 1,2 - 1,7 кг.

Типові програми

У наступній таблиці зображені типові програми, присутні у панелі керування з сенсорним дисплеєм.

Кожен символ позначає програму приготування. Кожна програма має налаштування температури і часу приготування, рекомендовані на основі типу харчового продукту. Час приготування орієнтовний, тобто залежить також від товщини і кількості інгредієнтів для приготування. Значення температури і часу у типових програмах можна змінювати.

Програма		Час		Температура (°C)	
		Стандарт	Інтервал	Стандарт	Інтервал
MAX CRISP	Функція MAX CRISP	10 хв	1-60 хв	200	180-200
	Заморожена картопля фрі	15 хв	1-60 хв	200	150-200
	Свіжа картопля	25 хв	1-60 хв	200	130-200
	Біфштекс/червоне м'ясо	20 хв	1-60 хв	190	120-200
	Риба	15 хв	1-60 хв	180	120-200
	Курятина	25 хв	1-60 хв	190	120-200
	Піца	12 хв	1-60 хв	180	160-200
	Висушування	8 год	1-24 год	65	35-90
	Солодощі	30 хв	1-60 хв	160	120-200
	Режими гриля	15 хв	1-60 хв	200	180-200
	Розморожування	15 хв	1-60 хв	50	40-90

У наступній таблиці вказані приблизні значення часу і температури для різних типів продуктів:

Картопля фрі (заморожена)	15-20 хвилин	200°
Картопля фрі (свіжа)	20-30 хвилин у залежності від розміру картоплі	180° 200°
Фрі (з овочів)	10-15 хвилин	200°
Крокети	12-15 хвилин	190°
Крокети з курятини	10 хвилин	200°
Курячі стегна	20-25 хвилин	190°
Біфштекс	10-15 хвилин	190°
Тюфтелі	8 хвилин	180°
Креветки	15-20 хвилин	160°
Пиріг	20-30 хвилин	160°
Кіш	25-30 хвилин	180°
Риба	15-20 хвилин	160° 180°
Відбивна із свинини	10-15 хвилин	200°
Спрінг-роли	10-15 хвилин	200°
Овочі	10-20 хвилин	180°

Режими гриля

Режим гриля ідеально підходить для смаження м'яса, риби та овочів. Вставте антипригарну пластину у кошик (Рис. 8), перш ніж покласти харчові продукти.

Функція розморожування

Прилад має функцію розморожування, щоб розморожувати їжу перед приготуванням.

- Натисніть кнопку розморожування (❄️).
- За необхідності вручну змініть час і температуру приготування (Рис. 20-21).

Функція висушування

Функція висушування (☀️) дозволяє ефективно висушувати продукти для їх оптимального зберігання. Гаряче повітря вільно циркулює всередині приладу, рівномірно висушуючи продукти з мінімальною втратою корисних вітамінів.

Ця функція може використовуватися для висушування фруктів, овочів, грибів, квітів і рослин. Перед початком висушування вставте дві антипригарні пластини у кошики.

У наступній таблиці вказані приблизні значення часу і температури для висушування різних типів продуктів:

Продукт	Температура	Час
Трави	35-40 °C	Від 5 до 15/20 годин
Овочі	50-55 °C	
Фрукти	55-60 °C	
Риба/м'ясо	65-70 °C	Від 2 до 8 годин

Таймер можна налаштувати максимум на 24 години. Якщо для висушування знадобиться більше часу, повторно запрограмуйте прилад після завершення встановленого часу.

ЧИСТКА І ДОГЛЯД

Регулярне і щоденне чищення дозволяє підтримувати прилад в робочому стані і подовжувати термін його служби.



Увага

Всі операції чистки і технічного обслуговування повинні виконуватися на вимкненому і від'єднаному від електричної розетки приладі.

Небезпека враження електричним струмом. Категорично забороняється занурювати прилад, вилку і електричний кабель у воду або ніші рідини.

Не наповнюйте водою кошики, коли вони вставлені у готувальний відсік.



Увага

Від'єднайте прилад від електричної розетки і дочекайтеся охолодження гарячих частин, перш ніж виконувати будь-які операції чистки і технічного обслуговування.



Увага

Забороняється використовувати абразивні миючі засоби або металічні інструменти, щоб не пошкрябати або не пошкодити покриття. Забороняється користуватися розчинниками, що здатні пошкодити пластик.

Чистка приладу

- Чистіть незнімні частини приладу вологою неабразивною ганчіркою, щоб не пошкодити покриття. Витріть досуха сухою ганчіркою.
- Почистіть готувальний відсік (C) приладу неабразивною ганчіркою, змоченою у теплій воді. Витріть досуха сухою ганчіркою.
- Для чистки нагрівальних елементів використовуйте суху ганчірку, щоб прибрати залишки їжі.

Чистка компонентів

Антипригарні пластини і кошики виготовлені із антипригарного матеріалу: матовість і сліди, які можуть з'явитися після тривалого використання, є нормальним явищем і не псують процес приготування або смак харчових продуктів.

- Антипригарні пластини і кошики можна мити у посудомийній машині. Щоб подовжити строк служби антипригарного покриття, рекомендується мити антипригарні пластини і кошики (E та G) вручну. Використовуйте мийний засіб для посуду і м'яку неабразивну губку.
- Щоб розм'якшити залишки їжі у кошику, можна наповнити кошик гарячою водою. Додайте декілька крапель мийного засобу. Залиште засіб подіяти на 10 хвилин. Помийте і висушіть.

ВИВІД З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

У разі виведення приладу з експлуатації від'єднайте вилку живлення від електричної розетки. У випадку утилізації необхідно забезпечити розділення матеріалів, які використовувалися у виробництві приладу, та їх переробку залежно від їх складу та положень законів, що діють у Країні використання.

ПІДКАЗКИ ДЛЯ ВИРІШЕННЯ ДЕЯКИХ ПРОБЛЕМ

Проблеми	Ймовірні причини	Вирішення
Прилад не працює.	Вилка не вставлена в електричну розетку.	Вставте вилку в електричну розетку, оснащену заземленням.
	Не налаштований таймер.	Натисніть кнопку налаштування часу приготування (⊕) і встановіть бажаний час приготування.
	Кошик вставлений неправильно.	Правильно вставте кошик у готувальний відсік. Характерний звук «клац» свідчитиме про правильну установку (Рис. 12).
Інгредієнти не готові.	Кількість інгредієнтів всередині кошика занадто велика.	Покладіть менше інгредієнтів у кошик. Менша кількість готується більш рівномірно.
	Встановлена температура занадто низька.	Натисніть кнопку налаштування температури приготування (⬇) і налаштуйте вищу температуру приготування. Див. книжечку з рецептами.
	Встановлений час приготування занадто короткий.	Натисніть кнопку налаштування часу приготування (⊕) і встановіть довший час приготування. Див. книжечку з рецептами.
Інгредієнти приготувалися неоднорідно.	Деякі типи інгредієнтів необхідно перемішувати декілька разів під час приготування.	Інгредієнти, що знаходяться зверху або які покриті іншими інгредієнтами (картоплею), необхідно перемішувати під час приготування.
Смажені закуски не хрусткі.	Використовується типи закусок, які повинні готуватися традиційними методами.	Використовуйте закуски, які готуються у печі, або змащуйте закуски олією, перш ніж помістити їх у кошик.
		Спробуйте скористатися функцією MAX CRISP, щоб підвищити хрусткість страв.
		Вставте у кошик антипригарну пластину, щоб посилити хрусткість страв.
Кошик повністю не вставляється у готувальний відсік.	Кількість інгредієнтів всередині кошика занадто велика.	Покладіть менше інгредієнтів у кошик. Менша кількість готується більш рівномірно.
	Кошик вставлений неправильно у готувальний відсік.	Правильно вставте кошик у готувальний відсік. Характерний звук «клац» свідчитиме про правильну установку (Рис. 12).

Проблеми	Ймовірні причини	Вирішення
З приладу виходить білий дим.	Виконується приготування жирних інгредієнтів.	Під час приготування більш жирних інгредієнтів, у кошику накопичується більше олії. Під час приготування олія виділяє більше білого диму, ніж зазвичай. Це не має жодного впливу на приготування інгредієнтів або на прилад.
	У кошику знаходяться залишки жиру від попередніх приготувань.	Білий дим спричинений нагріванням жиру або олії, які знаходяться у кошику. Ретельно чистіть кошик після використання.
Свіжа картопля, поріzana соломкою, смажиться нерівномірно.	Використовуваний тип картоплі не підходить для фритюрниці.	Використовуйте свіжу картоплю і перевертайте її під час приготування.
	Сполісуйте і просушуйте картоплю, перш ніж смажити її.	Сполісуйте картоплю і видаляйте увесь крохмаль, який з'являється на поверхні картоплі.
Свіжа картопля, поріzana соломкою, не виходить хрусткою після смаження у фритюрниці.	Хрусткість смаженої картоплі залежить від кількості води, що міститься в картоплі, і кількості олії, наливою у фритюрницю.	Переконайтеся, що вода на поверхні картоплі добре висušена, перш ніж додати олію.
		Для отримання більшої хрусткості ріжте картоплю на соломку меншого розміру.
		Додайте трішки додаткової олії, щоб отримати більшу хрусткість.
		Спробуйте скористатися функцією MAX CRISP, щоб підвищити хрусткість страв.
		Вставте у кошик антипригарну пластину, щоб посилити хрусткість страв.