

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

4633

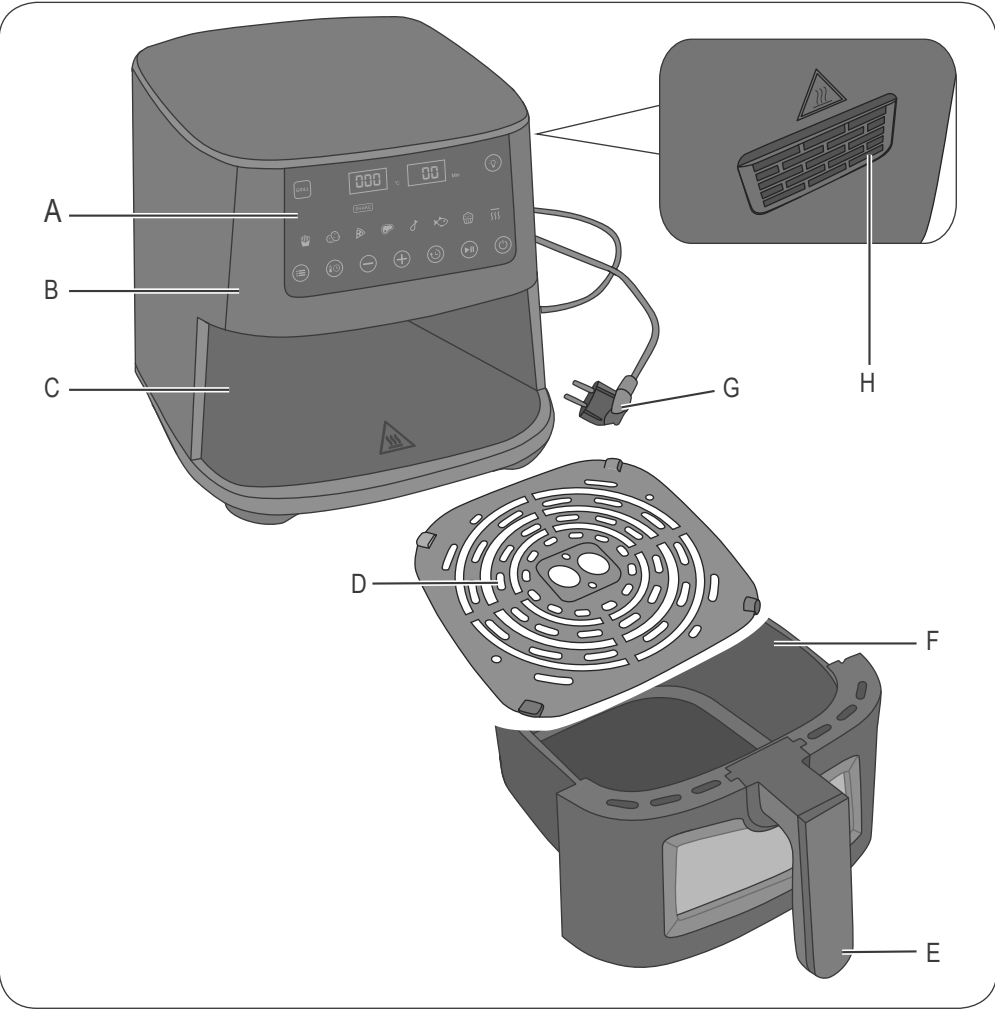


Fig. 1

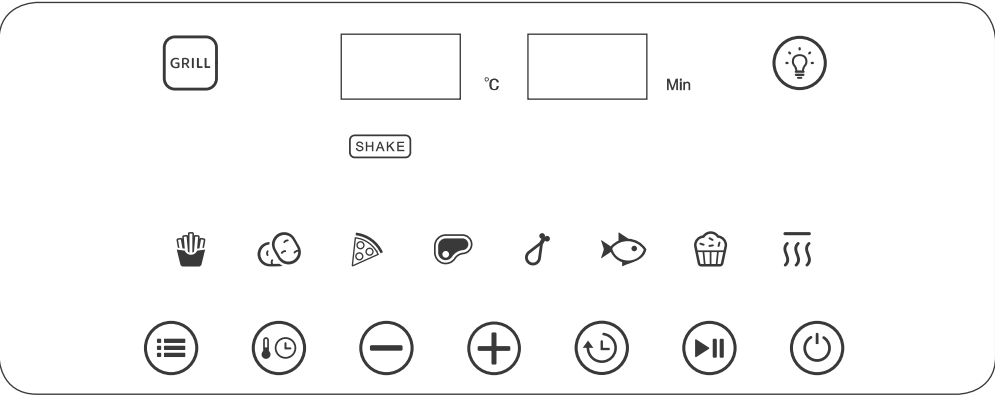


Fig. 2

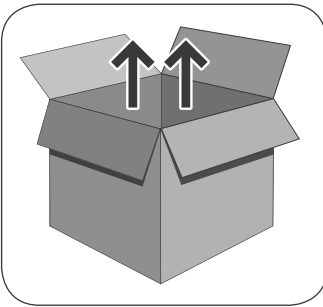


Fig. 3

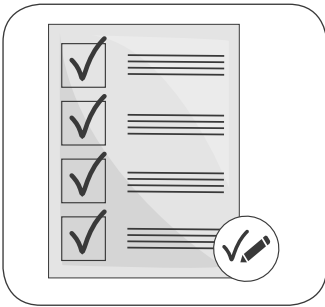


Fig. 4

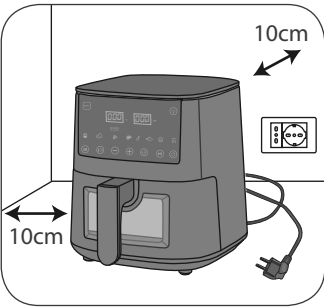


Fig. 5

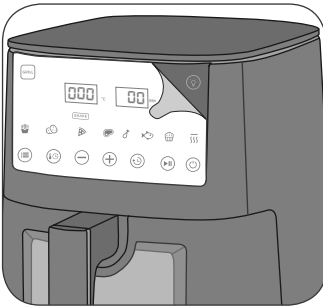


Fig. 6



Fig. 7

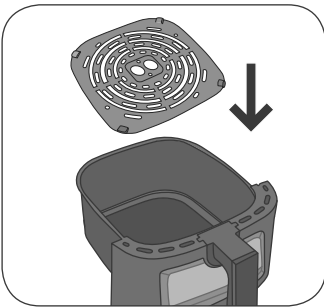


Fig. 8



Fig. 9

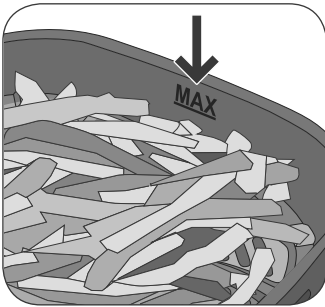


Fig. 10

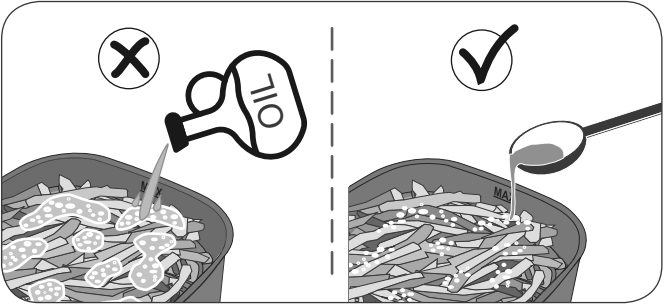


Fig. 11

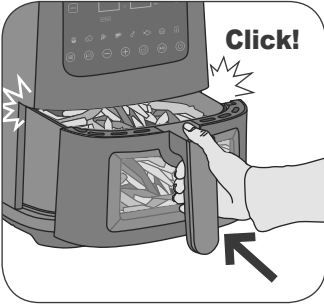


Fig. 12

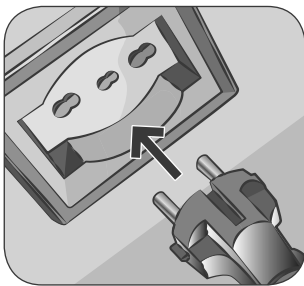


Fig. 13

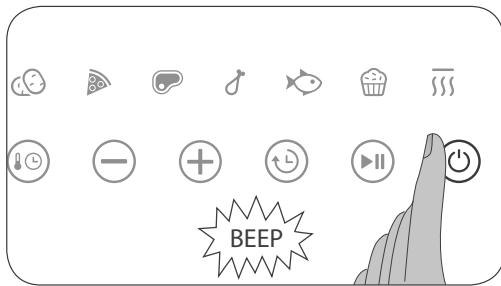


Fig. 14

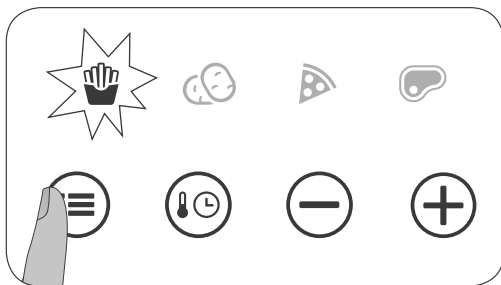


Fig. 15

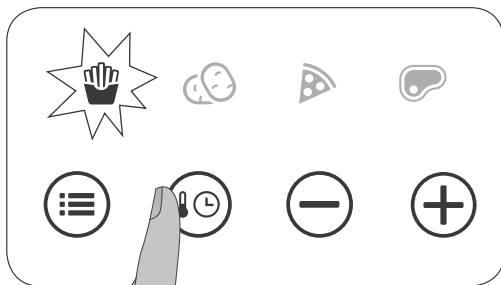


Fig. 16

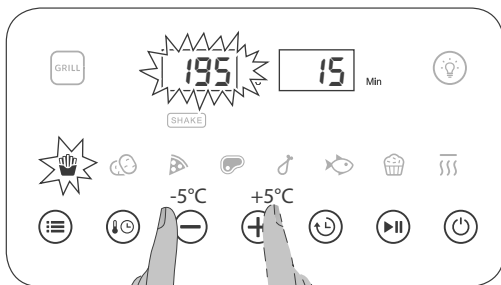


Fig. 17

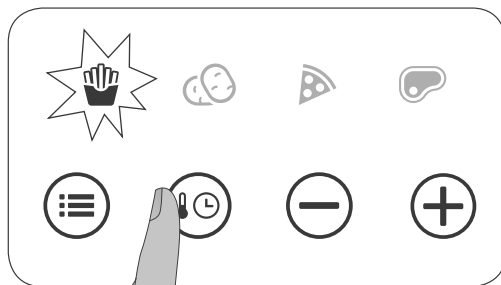


Fig. 18



Fig. 19

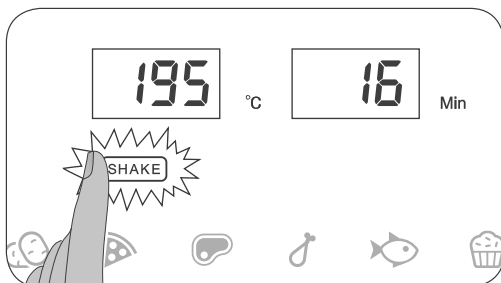


Fig. 20

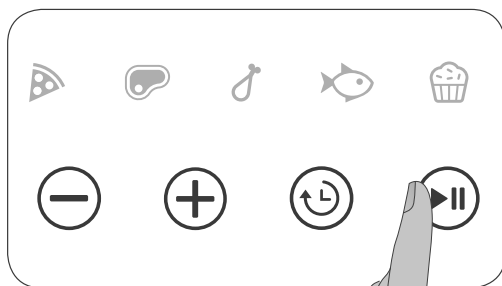


Fig. 21

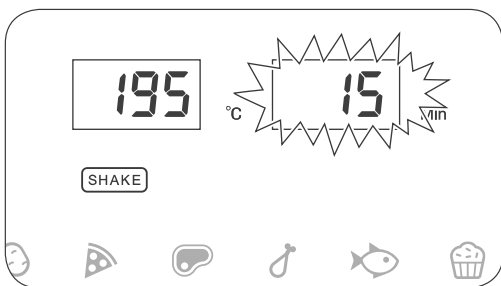


Fig. 22



Fig. 23

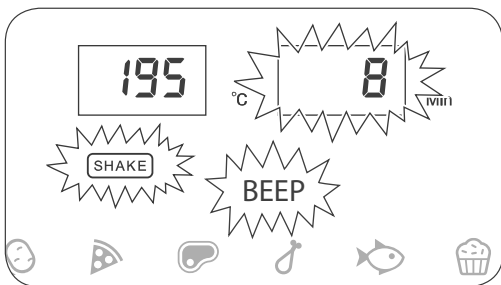


Fig. 24

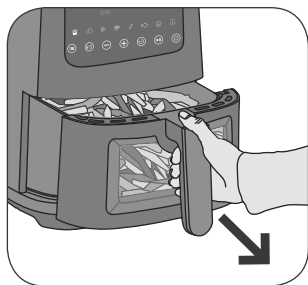


Fig. 25



Fig. 26

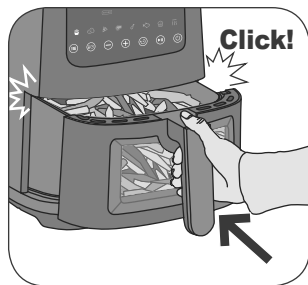


Fig. 27



Fig. 28

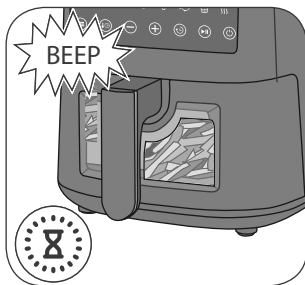


Fig. 29

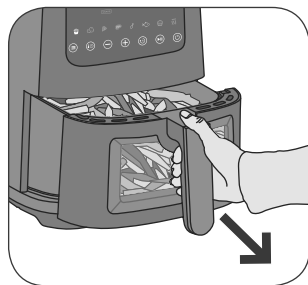


Fig. 30

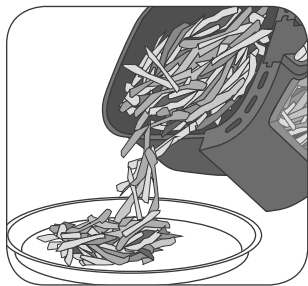


Fig. 31

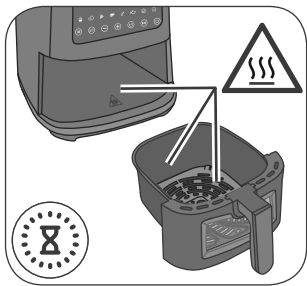


Fig. 32

ПРО ЦЕЙ ПОСІБНИК

Прилад створений із дотриманням вимог діючих європейських стандартів та захищений у всіх потенційно небезпечних для користувача місцях. Уважно прочитайте цей посібник перед використанням. 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 кошика, готувального відсіку, антипригарної пластини ті внутрішніх металічних 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 розетки і дочекайтеся охолодження гарячих частин, перш ніж виконувати будь-які операції чистки і технічного обслуговування.
- Кошик, готувальний відсік, антипригарну пластину та внутрішні металеві частини приладу можуть нагріватися під час використання. Тримайте руки і обличчя на безпечній відстані від гарячих частин приладу.

- Не торкайтеся до кошика, готувального відсіку, антипригарної пластини ті внутрішніх металічних 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.
- Кабель живлення не повинен контактувати з гарячими поверхнями.
- 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).
- Забороняється розташовувати прилад і кабель живлення поблизу або над електричними та газовими печами, а також біля мікрохвильових печей.
- Перед використанням завжди повністю розмотуйте кабель живлення.
- Прилад не повинен живитися за допомогою зовнішніх таймерів або за допомогою окремих установок з дистанційним керуванням.
- Якщо прилад виділяє чорний дим під час роботи, негайно від'єднайте прилад від електричної розетки. Не виймайте кошик з готувального відсіку. Дочекайтеся, поки дим перестане виходити. Щоб вирішити проблему, зверніться до найближчого авторизованого сервісного центру.
- Ніколи не наливайте рідкі інгредієнти у кошик. Якщо необхідно для приготування їжі, додавайте рідину невеликими порціями. Перш ніж додати наступну порцію рідини, переконайтеся, що тверді інгредієнти поглинули рідину.
- Ніколи не перевищуйте максимальну місткість під час заповнення кошика.
- Не закривайте повітрозабірник 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 вставлений кошик.
- Не використовуйте прилад, не вставивши кошик у готувальний відсік.
- Щоб запобігти пошкодженню приладу, не вставляйте металічні інструменти або предмети у кошик.
- Не використовуйте металеві інструменти для дістання продуктів з кошика або антипригарної пластини.
- Перед ввімкненням приладу переконайтеся, що кошик 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 ганчіркою, 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 10 см від стін, меблів або інших приладів.
- Щоб підняти прилад, беріться за його корпус.
- Не переміщайте прилад, не діставши продукти з кошика.
- Завжди від'єднуйте прилад від електричної розетки, перш ніж встановлювати або знімати окремі компоненти.
- 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 або уповноваженими технічними спеціалістами, 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: 0,0 Вт

ОПИС ПРИЛАДУ

- A - Сенсорний дисплей

B - Корпус приладу

C - Готувальний відсік

D - Антипригарна пластина
- E - Ручка

F - Кошик

G - Кабель живлення

H - Повітрозабірник

ОПИС СЕНСОРНОГО ДИСПЛЕЯ (РИС. 2)

ТИПОВІ ПРОГРАМИ ПРИГОТУВАННЯ		
	Заморожена картопля фрі	
	Свіжа картопля	
	Курятина	
	Біфштекс/червоне м'ясо	
	Піца	
	Солодощі	
	Риба	
	Нагрівання/збереження тепла	
	Режими гриля	
ФУНКЦІОНАЛЬНІ КНОПКИ		
	Кнопка	Опис
	Кнопка ввімкнення/вимкнення	Ця кнопка дозволяє ввімкнути або вимкнути прилад.
	Кнопка ТЕМПЕРАТУРИ/ЧАСУ	Натисніть один раз, щоб вручну встановити температуру приготування. Натисніть двічі, щоб вручну встановити час приготування. Натискайте кнопки + або - для збільшення або зменшення температури або часу приготування.
	Кнопка MENU	Дозволяє вибрати бажану типову програму приготування.
	Кнопка ВІДКЛАДЕНОГО ЗАПУСКУ	Дозволяє встановити певний час затримки для запуску процесу приготування.

	Кнопка СТАРТ/ПАУЗА	Дозволяє запустити/призупинити процес приготування.
	Кнопка SHAKE	Дозволяє увімкнути або вимкнути звуковий сигнал, що нагадує про необхідність струсити або перемішати їжу.
	Кнопка підсвітки	Натисніть кнопку, щоб увімкнути підсвітку всередині готувального відсіку.

Ідентифікаційні дані

На табличці, яка знаходиться під опорною підставкою приладу, нанесені такі ідентифікаційні данні 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 і перевірте наявність усіх компонентів (Рис. 3).

2 Перевірте цілісність вмісту (Рис. 4).

Переконайтеся, що напруга, що вказана на ідентифікаційній табличці на нижній частині приладу, відповідає напрузі місцевої мережі електричного живлення.



Увага

Розташуйте прилад на відстані мінімум 10 см від стін, меблів або інших приладів.



Увага

Категорично забороняється занурювати прилад, вилку і електричний кабель у воду або ніші рідини. Не наповнюйте водою кошик, коли він вставлений у готувальний відсік.



Увага

Завжди від'єднуйте прилад від електричної розетки, перш ніж встановлювати або знімати окремі компоненти.

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

4 Зніміть наклейку, яка присутня на дисплеї (Рис. 6).

5 Повністю розмотайте кабель живлення.

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

6 Помийте кошик (F) та антипригарну пластину (D). Використовуйте мийний засіб для посуду і м'яку неабразивну губку. Добре висушіть.

ІНСТРУКЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ

Антипригарна пластина дозволяє збільшити хрусткість страв. Використання антипригарної пластини є факультативним.

- Якщо ви бажаєте збільшити хрусткість продуктів, вставте антипригарну пластину (D) у кошик (Рис. 8).

1 Покладіть продукти у кошик (F) (Рис. 9). Не перевищуйте максимальний рівень. Максимальний рівень позначений рельєфною лінією на внутрішній поверхні кошика (Рис. 10).

Не заповнюйте кошик рослинною олією.

2 Вставте кошик у готувальний відсік (C). Характерний звук «клац» свідчатиме про правильну установку (Рис. 12).

Прилад оснащений пристроєм, який блокує його роботу, якщо кошик неправильно встановлений у готувальний відсік.

3 Вставте вилку в електричну розетку (Рис. 13).

4 Натисніть кнопку ввімкнення/вимкнення (☺) (Рис. 14). Прилад подасть звуковий сигнал.

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.

5 Кілька разів натисніть кнопку меню (≡), щоб вибрати потрібну програму приготування (Рис. 15). Див. параграф «Поради з приготування» з детальною інформацією про програми. На дисплеї ввімкнеться іконка вибраної програми приготування.

Кожна типова програма приготування має стандартний час приготування, але температуру і час приготування можна змінити вручну:

- Натисніть один раз кнопку ТЕМПЕРАТУРИ/ЧАСУ (⌚), щоб вручну встановити температуру приготування (Рис. 16).

- Натискайте кнопки + або -, щоб встановити температуру приготування із кроком налаштування 5°C (Рис. 17).

- Натисніть двічі кнопку ТЕМПЕРАТУРИ/ЧАСУ (⌚), щоб вручну встановити час приготування (Рис. 18).

- Натискайте кнопки + або -, щоб встановити час приготування із кроком налаштування 1 хвилина (Рис. 19).

Щоб збільшити швидкість вибору, натисніть і утримуйте кнопки + або -.

- Натисніть кнопку SHAKE (SHAKE), щоб активувати функцію, яка нагадує перемішувати продукти (Рис. 20). На середині приготування прилад подасть звуковий сигнал (Рис. 24).

6 Натисніть кнопку СТАРТ/ПАУЗА (▶) (Рис. 21). Прилад почне готувати продукти. Під час приготування на дисплеї (A) по черзі будуть відображатися зворотній відлік часу та задана температура (Рис. 22).

Прилад можна поставити на паузу у будь-який момент, наприклад, щоб самостійно перемішати інгредієнти під час процесу приготування.



Увага

Небезпека опіків. Не торкайтеся до кошика, антипригарної пластини 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.

- Візьміться за ручку (E) і дістаньте кошик (F) з готувального відсіку (C) (Рис. 25). Прилад зупинить процес приготування.
- Потрясіть кошик, щоб інгредієнти готувалися рівномірно (Рис. 26).
- Щоб поновити роботу приладу, вставте кошик у готувальний відсік (Рис. 27). Прилад автоматично відновить процес приготування (Рис. 28).

У якості альтернативи, натисніть кнопку СТАРТ/ПАУЗА (⏮), щоб призупинити роботу приладу. Щоб поновити роботу приладу, знову натисніть кнопку СТАРТ/ПАУЗА (⏮).

Натисніть кнопку підсвітки (⦿), щоб увімкнути підсвітку всередині готувального відсіку, якщо ви бажаєте перевірити процес приготування їжі.

Після приготування

Після закінчення приготування прилад подасть декілька звукових сигналів (Рис. 29).

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

- Щоб вручну перервати процес приготування, натисніть кнопку СТАРТ/ПАУЗА (⏮). Через декілька секунд прилад вимкнеться.

1 Візьміться за ручку (E) і дістаньте кошик (F) з готувального відсіку (C) (Рис. 30).

2 Насипте інгредієнти у тарілку (Рис. 31). Подайте на стіл.



Увага

Не торкайтеся до кошика, готувального відсіку, антипригарної пластини ті внутрішніх металічних частин приладу під час роботи приладу або протягом наступних хвилин після його вимкнення. Дочекайтеся охолодження гарячих частин (Рис. 32).

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, щоб дістати продукти з кошика.

Надлишок олії залишиться на дні кошика.

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

Режими гриля

Режим гриля ідеально підходить для смаження м'яса, риби та овочів. Вставте антипригарну пластину (D) у кошик (Рис. 8), перш ніж покласти харчові продукти. Натисніть кнопку ГРИЛЬ (GRILL), щоб активувати режим гриля.

Функція автоматичного вимкнення

Цей прилад оснащений функцією автоматичного вимкнення. Після декількох хвилин простою прилад вимикається автоматично.

Функція відкладеного запуску

Прилад оснащений функцією відкладеного запуску, яка дозволяє встановити певний час для початку приготування їжі.

Для активації функції:

1 Натисніть кнопку МЕНЮ (≡), щоб вибрати потрібну програму приготування.

2 Натисніть кнопку ВІДКЛАДЕНОГО ЗАПУСКУ (⌚). Кнопка почне світитися.

За замовчуванням налаштування функції відкладеного запуску становить 90 хв. Натискайте кнопки + або -, щоб збільшити або зменшити час затримки з мінімуму 10 хв до максимуму 180 хв.

3 Натисніть кнопку СТАРТ/ПАУЗА (▶||), щоб розпочати приготування.

Натисніть один раз кнопку СТАРТ/ПАУЗА (▶||), щоб поставити на паузу затримку. Натисніть ще раз кнопку СТАРТ/ПАУЗА (▶||), щоб скасувати функцію відкладеного запуску.

Функція захисту від перегріву

Прилад оснащений функцією захисту від перегріву.

Коли температура приладу перевищує 300°C, нагрівання припиняється, і на дисплеї (A) відображається напис «E4», що супроводжується 3 звуковими сигналами.

Вентилятор продовжує працювати протягом 30 секунд, щоб охолодити прилад.

Функція примусового вимкнення

Прилад оснащений функцією примусового вимкнення.

Натисніть і утримуйте кнопку ввімкнення/вимкнення (⏻), щоб вимкнути прилад. Всі іконки будуть вимкнені, крім іконки кнопки ввімкнення/вимкнення (⏻).

ПОРАДИ З ПРИГОТУВАННЯ

Попередній розігрів 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 (Рис. 11) до свіжої або замороженої картоплі та використовуйте антипригарну пластину (D) з комплекту.

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

Використовуйте готову пасту для приготування закусок з начинкою: це просто і швидко. Готова паста готується швидше, ніж паста, приготована вдома.

Типові програми приготування

У наступній таблиці наведені типові програми приготування, присутні на сенсорному дисплеї. Кожен символ позначає типову 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 програмах можна змінювати.

Функція SHAKE може бути активована лише для деяких типових програм приготування.

Програма		Час		Температура (°C)		Функція SHAKE
		Стандарт	Інтервал	Стандарт	Інтервал	
	Заморожена картопля фрі	15 хв	1-60 хв	200	150-200	ТАК
	Свіжа картопля	25 хв	1-60 хв	200	130-200	ТАК
	Курятина	25 хв	1-60 хв	190	120-200	ТАК
	Біфштекс/червоне м'ясо	20 хв	1-60 хв	190	120-200	ТАК
	Піца	12 хв	1-60 хв	180	160-200	НІ
	Солодоці	30 хв	1-60 хв	160	120-200	НІ
	Риба	15 хв	1-60 хв	180	120-200	ТАК
	Нагрівання/збереження тепла	15 хв	1-60 хв	130	60-180	НІ
	Гриль	15 хв	1-60 хв	200	180-200	НІ

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°

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 кошик, коли він вставлений 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

Антипригарна пластина і кошик 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.

- Антипригарну пластину і кошик можна мити у посудомийній машині. Щоб подовжити строк служби антипригарного покриття, рекомендується мити антипригарну пластину (D) і кошик (F) 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 двічі кнопку ТЕМПЕРАТУРИ/ЧАСУ (⌚), щоб вручну встановити час приготування. Натискайте кнопки + або - 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 один раз кнопку ТЕМПЕРАТУРИ/ЧАСУ (⌚), щоб вручну встановити температуру приготування. Натискайте кнопки + або - і налаштуйте вищу температуру приготування. Див. книжечку з рецептами.
	Встановлений час приготування занадто короткий.	Натисніть двічі кнопку ТЕМПЕРАТУРИ/ЧАСУ (⌚), щоб вручну встановити час приготування. Натискайте кнопки + або - 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.

Проблеми	Ймовірні причини	Вирішення
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.
		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 «кляц» свідчатиме про правильну установку (Рис. 12).
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, порізана 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, порізана 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.
		Вставте у кошик антипригарну пластину, щоб посилити хрусткість страв.