

Scandi·X

UA

Мультипіч

ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА

ТІЛЬКИ ДЛЯ ДОМАШНЬОГО ВИКОРИСТАННЯ

ВАЖЛИВА ПРИМІТКА:

Уважно прочитайте цей посібник перед використанням приладу та збережіть його для подальшого використання.

Модель:
AFDS 6-20



ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Під час використання електроприладів завжди слід дотримуватись заходів безпеки, зокрема таких:

1. Прочитайте всі інструкції.
2. Не торкайтесь гарячих поверхонь.
3. Для захисту від ураження електричним струмом не занурюйте шнур, вилки або основу у воду або іншу рідину.
4. **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Цей електроприлад містить функцію нагрівання. Поверхні, що відрізняються від функціональних поверхонь, можуть нагріватися до високих температур. Оскільки температура по-різному сприймається різними людьми, цей прилад слід використовувати з **ОБЕРЕЖНІСТЮ**. До приладу слід торкатися лише за призначені для цього ручки та поверхні для захоплення, використовуючи теплозахисні засоби, такі як рукавички або подібні. Поверхні, що не є призначеними для захоплення, повинні мати достатньо часу для охолодження перед тим, як до них торкатися.
5. Виймайте вилку з розетки, коли не використовуєте прилад і перед чищенням. Дайте приладу охолонути, перш ніж встановлювати або знімати деталі.
6. Якщо шнур живлення пошкоджений, він повинен бути замінений виробником, його сервісним агентом або аналогічно кваліфікованими особами, щоб уникнути небезпеки.
7. Використання додаткових пристосувань, не рекомендованих виробником приладу, може спричинити травм.
8. Не використовуйте прилад на відкритому просторі.
9. Не допускайте, щоб шнур звисав над краєм столу або стільниці, оскільки він може торкнутися гарячої поверхні.
10. Не ставте прилад на гарячу газову або електричну конфорку або поблизу неї, а також у нагріту духовку.
11. Будьте особливо обережні під час переміщення приладу, що містить гарячу олію або інші гарячі рідини.
12. Спочатку вимикайте прилад, а потім виймайте вилку з розетки.
13. Не використовуйте прилад не за призначенням.
14. Цей прилад можуть використовувати діти віком від 8 років і старше, особи з обмеженими фізичними, розумовими вадами або вадами сприйняття, або особи з браком досвіду та знань, якщо їм було надано інструкції щодо використання приладу безпечним чином та якщо вони розуміють небезпеки, які прилад може вчинити. Діти не повинні гратися з приладом. Чищення та обслуговування не повинні виконувати діти без нагляду. Малолітні діти щоб не вдавалися до гри з приладом, повинні бути під наглядом уповноваженого персоналу.
15. Зберігайте прилад і шнур живлення в недоступному для дітей молодше 8 років місці.
16. Прилади не призначені для роботи за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
17. **Засторога!** Від'єднайте мультитіп від шнура живлення перед чищенням

ВСТУП

Ця мультиварка забезпечує простий і здоровий спосіб приготування ваших улюблених інгредієнтів. Завдяки швидкій циркуляції гарячого повітря та верхній решітці можна приготувати безліч страв. Найкраще те, що мультиварка нагріває їжу в усіх напрямках, і більшість інгредієнтів не потребують олії.

ТЕХНІЧНІ ДАНІ:

- Номінальна напруга: 220-240В ~50Гц
- Потужність: 2000 Вт
- Об'єм: 6.5 л
- Діапазон температур: 80°C-200°C
- Таймер (1-60 хв)

ЗАГАЛЬНИЙ ОПИС (Рис.1)

- | | |
|-------------------------|---------------------------|
| 1. Панель керування | 2. Решітка |
| 3. Ручка | 4. Передня частина кошика |
| 5. Корпус | 6. Корзина |
| 7. Отвір виходу повітря | 8. Шнур живлення |

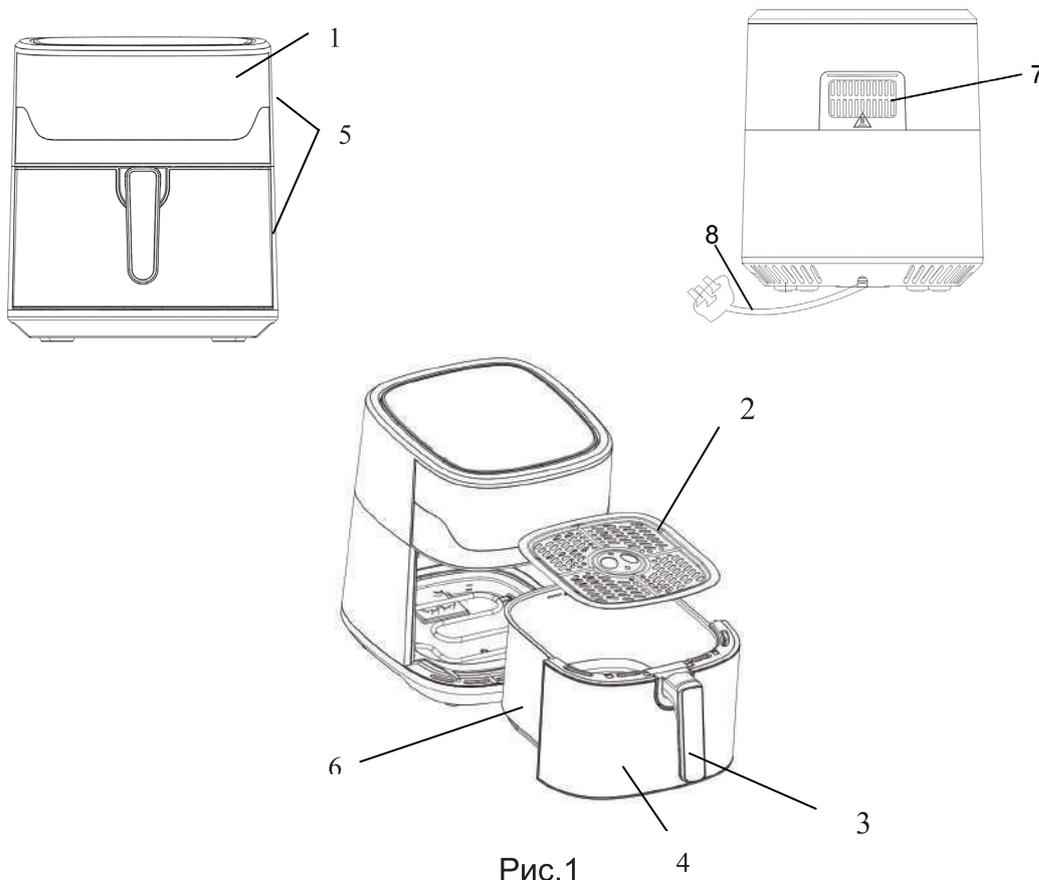


Рис.1



Рис.2

ВАЖЛИВО

ПОПЕРЕДЖЕННЯ ПРО НЕБЕЗПЕКУ!

- Цей прилад можуть використовувати діти віком від 8 років і старше, особи з обмеженими фізичними, розумовими вадами або вадами сприйняття, або особи з браком досвіду та знань, якщо їм було надано інструкції щодо використання приладу безпечним чином та якщо вони розуміють небезпеки, які прилад може вчинити. Діти не повинні гратися з приладом. Чищення та обслуговування не повинні виконувати діти без нагляду. Малолітні діти щоб не вдавалися до гри з приладом, повинні бути під наглядом уповноваженого персоналу.
 - Зберігайте прилад і шнур живлення в недоступному для дітей молодше 8 років місці.
 - Ніколи не занурюйте корпус, який містить електричні компоненти та нагрівальні елементи, у воду і не промивайте його під краном.
 - Не допускайте потрапляння води або іншої рідини всередину приладу, щоб запобігти ураженню електричним струмом.
 - Завжди кладіть інгредієнти, які потрібно смажити, в кошик, щоб запобігти їх контакту з нагрівальними елементами.
 - Не закривайте отвори для входу та виходу повітря під час роботи приладу.
 - Не наливайте в кошик олію, оскільки це може спричинити пожежу.
 - Ніколи не торкайтеся внутрішньої частини приладу під час його роботи.
- Під час роботи приладу температура доступних поверхонь може бути високою.

УВАГА!

- Перевірте, чи відповідає напруга, вказана на приладі напрузі вашій мережі.
 - Не використовуйте прилад, якщо вилка, мережевий шнур або інші частини пошкодженні.
 - Не звертайтеся до неавторизованого сервісу для заміни або усунення пошкоджень приладу.
 - Тримайте шнур живлення подалі від гарячих поверхонь.
 - Не вмикайте прилад у мережу та не торкайтеся панелі керування мокрими руками.
 - Не ставте прилад впритул до стіни або до інших приладів. Залиште принаймні 10 см вільного простору ззаду та з боків, а також 10 см вільного простору над приладом.
 - Не ставте нічого на прилад.
 - Не використовуйте прилад для будь-яких інших цілей, окрім тих, що описані в цьому посібнику.
 - Не залишайте прилад без нагляду.
 - Під час смаження гарячим повітрям через отвори для виходу повітря виділяється гаряча пара. Тримайте руки та обличчя на безпечній відстані від пари та отворів для виходу повітря. Також будьте обережні з гарячою парою та повітрям, коли виймаєте кошик з приладу.
 - Під час використання будь-які доступні поверхні можуть нагріватися (рис. 2).
 - негайно відключіть прилад від мережі, якщо побачите, що з нього виходить темний дим.
- Зачекайте, поки дим не припиниться, перш ніж виймати кошик з приладу.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

- Переконайтеся, що прилад встановлено на горизонтальній, рівній та стійкій поверхні.
- Цей прилад призначений лише для домашнього використання. Він може бути непридатним для безпечного використання в таких місцях, як кухні для персоналу, ферми, мотелі та інші нежитлові приміщення. Він також не призначений для використання клієнтами в готелях,

мотелях, готелях та інших житлових приміщеннях.

- Гарантія недійсна, якщо прилад використовувався в професійних чи напівпрофесійних цілях або використовувався не відповідно до інструкції.
- Завжди відключайте прилад від мережі, коли він не використовується.
- Приладу потрібно приблизно 30 хвилин, щоб охолонути, перш ніж безпечно поводитися з ним або чистити його.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1. Видаліть всі пакувальні матеріали.
2. Зніміть усі наклейки та етикетки з приладу.
3. Ретельно вимийте кошик та решітку гарячою водою з додаванням м'якочого засобу та неабразивної губки.
4. Протріть прилад всередині і зовні вологою ганчіркою.

Ця мультипіч працює на гарячому повітрі, тому не наливайте олію чи жир для смаження безпосередньо в кошик.

Зверніть увагу: Під час першого нагрівання мультипечі може з'явитися невеликий дим або неприємний запах. Це нормальне явище для багатьох нагрівальних приладів. Це не впливає на безпеку вашого приладу.

ПІДГОТОВКА ДО ВИКОРИСТАННЯ

1. Встановіть прилад на стійку, горизонтальну та рівну поверхню.
Не ставте прилад на нетерmostійку поверхню.
2. Помістіть решітку в кошик.
Не наливайте в кошик олію або будь-яку іншу рідину.
Не ставте нічого зверху на прилад, це порушить потік повітря і вплине на результат смаження гарячим повітрям.

ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

У кошику можна готувати широкий асортимент інгредієнтів.

ПРИГОТУВАННЯ ГАРЯЧИМ ПОВІТРЯМ

1. Під'єднайте вилку до заземленої настінної розетки.
2. Обережно витягніть кошик з приладу.
3. Помістіть продукти в кошик.
4. Вставте кошик назад у прилад.
Зверніть увагу, щоб він був ретельно вирівняний з направляючими в корпусі мультипечі
Ніколи не використовуйте кошик без решітки.
Увага! Не торкайтеся кошика під час і після використання, оскільки він дуже сильно нагрівається. Будь ласка, завжди тримайте кошик за ручку.
5. Визначте необхідний час приготування інгредієнтів (див. розділ «Налаштування»).
6. Деякі інгредієнти потрібно струшувати в середині часу приготування (див. розділ «Налаштування»). Щоб струсити інгредієнти, витягніть кошик з приладу за ручку і струсіть його. Потім вставте кошик назад у прилад.
Увага! Не натискайте кнопку на ручці під час струшування.

Порада: Якщо ви встановите таймер на половину часу приготування, ви почуєте звуковий сигнал таймера, коли вам потрібно буде струсити інгредієнти. Однак це означає, що після

струшування вам доведеться знову встановити таймер на час, що залишився до завершення приготування.

7. Коли ви почуєте звуковий сигнал таймера, який вказує на закінчення встановленого часу приготування, витягніть кошик з приладу.

Порада: Під час використання ви можете регулювати температуру або час на свій смак. Ваші налаштування зберігатимуться приблизно одну хвилину після того, як ви витягнете кошик з приладу.

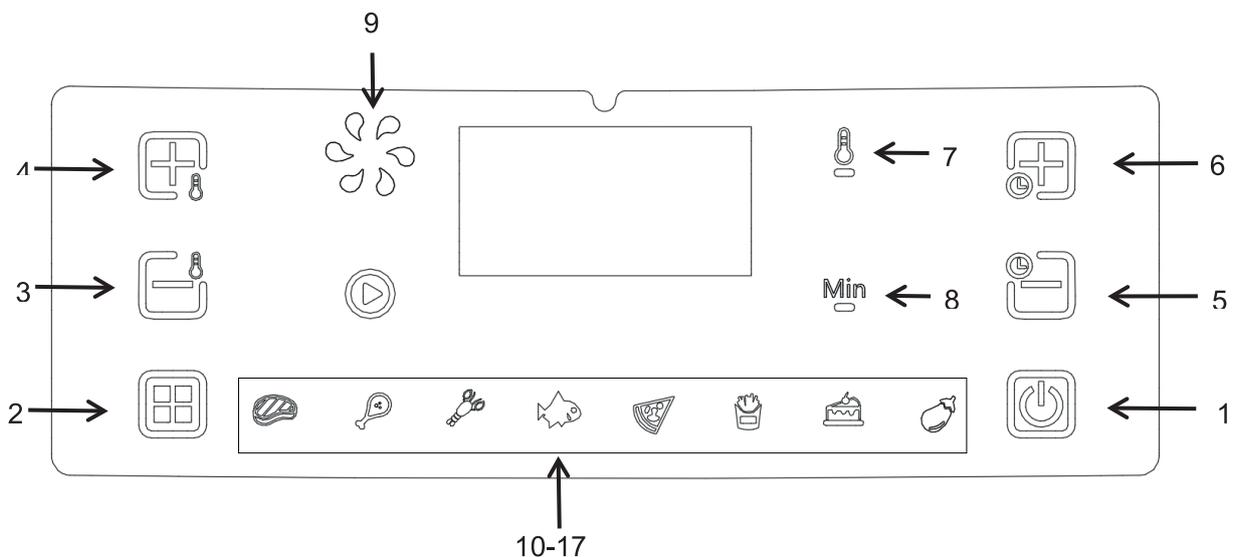
8. Перевірте, чи готові інгредієнти.
Якщо інгредієнти ще не готові, просто вставте кошик назад у прилад і встановіть таймер на кілька додаткових хвилин.
9. Щоб вийняти інгредієнти (наприклад, картоплю фрі), витягніть кошик із приладу та поставте його на жаростійку поверхню.

Не перевертайте кошик догори дном з решіткою, оскільки зайва олія, що зібралася на дні кошика, може потрапити на інгредієнти.

Кошик та інгредієнти гарячі, з кошика може виходити пара, залежно від типу інгредієнтів у мультиварці.

10. Спорожніть кошик у миску або на тарілку.
11. Коли партія їжі готова, мультиварка залишається готовою до приготування наступної порції.

ДИЗАЙН ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ



ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ:

Кнопка 1  – Увімкнення.

Після того, як кошик буде належним чином розміщений в основному корпусі, загориться індикатор живлення. Якщо натиснути кнопку живлення, температура за замовчуванням буде встановлена на 200°C, а час приготування - на 15 хвилин. При повторному натисканні кнопки живлення розпочнеться процес приготування. Натисніть кнопку живлення і утримуйте її

протягом 3 секунд, щоб вимкнути прилад під час приготування. На екрані з'явиться напис «OFF». Через 20 секунд індикатор «OFF» згасне, вентилятор припинить роботу, а весь пристрій повністю вимкнеться.

Примітка: Під час готування ви можете натискати кнопки для керування паузою та початком готування.

Кнопка 2  - Вибір програми.

Натискання кнопки «» дає змогу прокрутити 8 популярних варіантів страв. Після вибору запускається функція попередньо встановленого часу та температури приготування.

Кнопка  та кнопка  - Кнопки зменшення та збільшення температури.

Кнопка  та кнопка  – Кнопки зменшення та збільшення контролю часу.

Вибір кнопки 4 «». Кнопки 3 та 4 дозволяють збільшити або зменшити температуру приготування на 5°C за один раз. Якщо утримувати кнопку натиснутою, температура швидко зміниться. Діапазон регулювання температури: 80°C-200°C.

Вибір кнопки 6 «». Кнопки 5 та 6 дозволяють збільшувати або зменшувати час приготування по одній хвилині за раз. Якщо утримувати кнопку натиснутою, час швидко зміниться.

Кнопка 7  та 8  – Індикатори температури/таймера.

Індикатор «9» – Індикатор вентилятора.

Індикатор «10-17» – індикатор програми.

ПАРАМЕТРИ

Наведена нижче таблиця допоможе Вам вибрати основні налаштування для інгредієнтів.

Примітка: Майте на увазі, що ці налаштування є орієнтовними, оскільки інгредієнти відрізняються за походженням, розміром, формою, а також маркою, ми не можемо гарантувати найкращі налаштування для ваших інгредієнтів.

Оскільки технологія Rapid Air миттєво нагріває повітря всередині приладу, короточасне виймання кошика з приладу під час смаження гарячим повітрям майже не заважає процесу

Поради:

- Дрібні інгредієнти зазвичай вимагають трохи менше часу для приготування, ніж великі.
- Більша кількість інгредієнтів вимагає трохи більшого часу приготування, менша кількість інгредієнтів вимагає трохи меншого часу приготування.
- Струшування дрібних інгредієнтів в середині приготування оптимізує кінцевий результат і може допомогти запобігти нерівномірному просмажуванню інгредієнтів.
- Додайте трохи олії до свіжої картоплі, щоб отримати хрустку скоринку. Обсмажуйте інгредієнти у мультипечі протягом декількох хвилин після додавання олії.
- Не готуйте у пристрої дуже жирні продукти, такі як сосиски.
- Закуси, які можна приготувати в духовці, можна також готувати у мультипечі.
- Оптимальна кількість для приготування хрусткої картоплі фри - 500 грамів.
- Використовуйте готове тісто, щоб швидко і легко приготувати закуски з начинкою. Готове тісто також потребує менше часу на приготування, ніж домашнє.

- Помістіть форму для випікання або форму для духовки в кошик, якщо ви хочете спекти пиріг або якщо ви хочете підсмажити крихкі інгредієнти або інгредієнти з начинкою.
- Ви також можете використовувати мультипіч для розігріву продуктів

Програми	Кількість Min-max (г)	Час (хв)	Температура (°C)	Перемішування інгредієнтів
Заморожена картопля фрі	400-800	17-25	200	струсити
Гомілки	600-800	22-25	180	струсити
Піца	15-20см	25-30	180	
Риба	500-800	16-18	180	струсити
Креветки	400-800	12-15	180	струсити
Стейк	100-200	16-20	180	струсити
Овочі	400-600	17-22	160	
Випічка	120-250	17	160	

Примітка: Додайте 3 хвилини до часу приготування, якщо прилад холодний.

ОЧИЩЕННЯ

Очищуйте прилад після кожного використання.

Кошик та решітка з антипригарним покриттям. Не очищайте їх металевими предметами або абразивними очисними засобами, оскільки це може пошкодити їх антипригарне покриття.

1. Витягніть вилку з розетки і дайте приладу охолонути.
Примітка: Дістаньте кошик, щоб дати приладу швидше охолонути.
2. Протріть прилад зовні вологою ганчіркою.
3. Очистіть кошик і решітку гарячою водою, миючим засобом і неабразивною губкою.
Для видалення залишків бруду можна скористатися знежирювальною рідиною.

Порада: Якщо бруд прилип до решітки або дна кошика, наповніть його гарячою водою з додаванням рідини для миття посуду. Покладіть решітку в кошик і залиште приблизно на 10 хвилин.

4. Очистіть внутрішню частину приладу гарячою водою та неабразивною губкою.
5. Очистіть нагрівальний елемент за допомогою щітки для чищення, щоб видалити залишки їжі.

ЗБЕРІГАННЯ

1. Відключіть прилад від мережі і дайте йому охолонути.
2. Переконайтеся, що всі деталі чисті та сухі.

НАВКОЛИШНЄ СЕРЕДОВИЩЕ

Не викидайте прилад разом зі звичайними побутовими відходами, коли він вже не придатний до використання, здайте його в офіційний пункт збору для переробки. Таким чином ви допоможете зберегти навколишнє середовище.

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Несправність	Можлива причина	Можливий спосіб усунення
Прилад не працює.	Прилад не увімкнено в мережу.	Вставте вилку в заземлену розетку.
	Ви не встановили таймер.	Встановіть кнопку таймера на необхідний час приготування, щоб увімкнути прилад.
Продукти не повністю приготовані	Кількість інгредієнтів у кошику завелика.	Помістіть менші порції продуктів у кошик.
	Занадто низька температура.	Встановіть температуру на необхідне значення (див. розділ «Налаштування»).
	Час приготування занадто малий.	Встановіть таймер на необхідний час приготування (див. розділ «Налаштування»).
Продукти готуються нерівномірно	Деякі інгредієнти потрібно струшувати в середині приготування.	Продукти, які лежать один на одному або впоперек (наприклад, картопля фрі), потрібно струшувати або перевертати під час приготування (див. розділ «Налаштування»).
Їжа не стає хрусткою після приготування	Не кожен продукт, який готується в мультипечі без використання олії буде мати аналогічний смак та вигляд до продукту приготованим з додаванням олії	Розбризування або нанесення невеликої кількості олії на інгредієнти може збільшити їх хрусткість.
Кошик не надійно вставлений в прилад.	У кошику забагато інгредієнтів	Не заповнюйте кошик для смаження більше, ніж індикатор MAX.
	Решітка не правильно розміщена в кошику	Засуньте решітку в кошик до тих пір, поки вона не зможе рухатися далі.
З приладу виходить білий дим	Ви готуєте жирні продукти.	Коли ви смажите жирні інгредієнти у приладі, велика кількість олії витікає в кошик. Олія утворює білий дим, і посуд може нагріватися більше, ніж зазвичай. Це не впливає на роботу приладу або кінцевий результат.
	Кошик все ще містить залишки жиру від попереднього використання.	Білий дим з'являється через нагрівання жиру в кошику. Переконайтеся, що прилад належним чином очищений після кожного використання.
Свіжа картопля смажиться у фритюрниці нерівномірно.	Ви використали неправильний сорт картоплі.	Використовуйте свіжу картоплю і стежте, щоб вона залишалася твердою під час смаження.
	Ви погано промили картопляні палички перед тим, як смажити їх.	Картопляні палички ретельно промити, щоб видалити крохмаль із зовнішньої сторони паличок.
Свіжа картопля фрі не є хрусткою	Хрусткість картоплі фрі залежить від кількості олії та води у приладі	Переконайтеся, що картопляні палички добре просушені, перш ніж додавати олію.
		Наріжте картопляні палички меншого розміру, щоб вийшли більш хрусткі.
		Додайте трохи більше олії для більш хрусткої скоринки.

Правила утилізації



Це маркування вказує на те, що цей виріб не можна утилізувати разом з іншими побутовими відходами. Щоб запобігти можливій шкоді навколишньому середовищу або здоров'ю людей від неконтрольованої утилізації відходів, відповідально переробляйте їх, щоб сприяти сталому повторному використанню матеріальних ресурсів. Щоб повернути використаний пристрій, скористайтеся системами повернення та збору відходів.

ПРИМІТКА

Виробник залишає за собою право змінювати без попереднього повідомлення дизайн, конструкцію, технічні характеристики та комплектацію, які не впливають на показники безпеки та роботу припаду.

Всі наведені зображення та схеми в посібнику користувача (інструкції) лише для візуального ознайомлення та можуть відрізнятися від фактичного припаду. Цей виріб призначений лише для домашнього використання



Сервісні центри та гаряча лінія

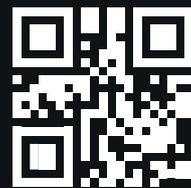
Актуальний перелік сервісних центрів Ви можете знайти на сайті

scandix.com.ua

або скористатись послугою чат-боту, посилання на який можна знайти на сайті.

Номер гарячої лінії: **0800 217 697**

При зверненні до уповноважених сервісних центрів, вкажіть, будь ласка, модель Вашого приладу. Зверніть увагу, збереження касового чека, є обов'язковою умовою для гарантійного обслуговування.



Детальніше

