



Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per [Moulinex Friggitrice Easy Fry Silence](#)
[EZ55 Antracite](#) o cerca il tuo prodotto tra le [migliori offerte di Friggitrici](#)



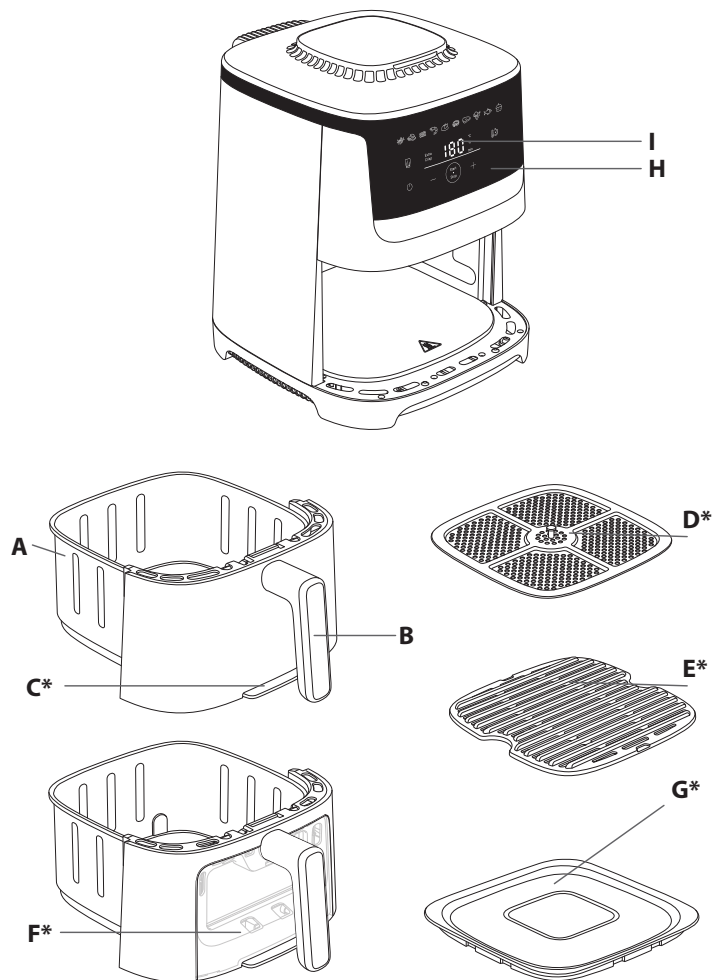
EASY FRY™ SILENCE

www.tefal.com
www.moulinex.com



Online recipes

en
fr
de
nl
es
pt
it
el
tr
hu
bg
sl
pl
cs
sk
hr
ru
ro
uk
kk
et
lt
lv
ar



*depending on model

DESCRIPTION

- | | |
|-----------------------------------|--|
| A. Drawer | F. Detachable front with viewing window* |
| B. Drawer handle | G. Storage lid* |
| C. Detachable front* | H. Digital touchscreen panel |
| D. Removable grid* | I. Time/temperature display |
| E. Removable die-cast grill grid* | |

AUTOMATIC COOKING MODES

- | | |
|-----------------------|---------------|
| 1. Fries | 6. Pizza |
| 2. Nuggets | 7. Steak |
| 3. Bacon / Beef bacon | 8. Vegetables |
| 4. Prawns | 9. Fish |
| 5. Roasted chicken | 10. Desserts |

BEFORE FIRST USE

Read the safety instructions and manual first and keep them in a safe place.

1. Remove all packaging material and any stickers from the appliance.
2. Do not remove silicon pads off the drawer.
3. Thoroughly clean the drawer and the removable grid with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

Note: the drawer and the grid are dishwasher safe.

Warning for detachable front model : to ensure optimal preservation of the appliance, it is important to remove the outer front and wash it by hand.

For the model with detachable front with window, washing the front by hand helps to preserve the original appearance and the transparency of the glass.

4. Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth. The appliance works by producing hot air.

PREPARING FOR USE

1. Place the appliance on a flat, stable, heat-resistant work surface away from water splashes.
2. Insert the grid at the bottom of the drawer, up to the stop.
3. **Do not fill the drawer with oil or any other liquid.**

Do not put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the hot air frying result.

IMPORTANT: To prevent the appliance from overheating, do not place it in a corner or below a wall cupboard. A gap of at least 15 cm / 6 inches should be left around the appliance to allow air to circulate.

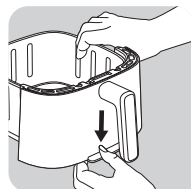
DETACHABLE FRONT*

With our new system Easy Clean & Store system, you can easily separate the front of the drawer and the drawer itself.

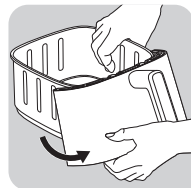
- Clean easily your appliance and save space in your dishwasher
- Store your leftovers thanks to the in-pack lid.

*depending on model

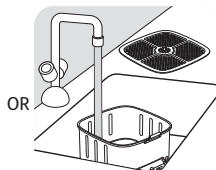
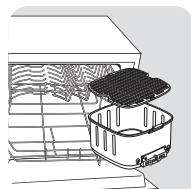
To save space in your dishwasher and ensure optimal preservation of the appliance, follow this cleaning procedure for the model with detachable front.



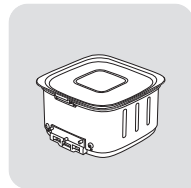
- Push the button located on the bottom of the drawer down



- Remove the hook from its location. The removable front comes off.



- Place the drawer in the dishwasher or wash it by hands without the front that you can replug on the appliance.

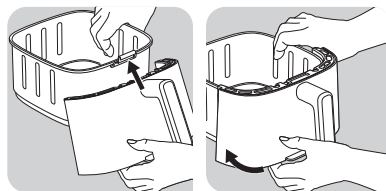


- OR place the storage lid on the drawer to keep your leftovers in your fridge.

Watch out : Do not attach the lid if the drawer is still hot.

Cleaning the detachable front and plug it back to the drawer

- Hand wash the front with hot water, some washing-up liquid and a nonabrasive sponge.
- After washing and thoroughly drying the outer front:
 1. Clip the top of the front into the hook of the drawer.
 2. Clip the bottom of the front until you hear a 'click'.



To reheat the leftovers, remove the lid from the drawer and replace the front on the drawer.

- Press and to set 160°C.
- Then, press to set 10 minutes with the and buttons.

CAUTION! Never use the appliance without the drawer. Always clip the front panel back onto the bowl before cooking.

USING THE APPLIANCE

Warning: Make sure you run your air fryer empty the first time you use it (without any accessories inside) to eliminate any manufacturing residue and new smell. Slight smoke may emanate from the chimney when first lit.

The appliance can cook a large range of foods. Cooking times for the main types of food are given in the section 'Cooking Guide'. Online recipes help you get to know the appliance.

1. Connect the power supply cord to an electrical socket.
2. Place the food in the drawer.

Note: Never fill the drawer beyond the maximum amount indicated in the table (see into section 'Cooking Guide'), as this could affect the quality of the end result.

3. Slide the drawer back into the appliance.
4. Press to switch on the appliance.
5. To begin cooking, you can select between the automatic cooking mode and the manual settings.

a. If choosing automatic cooking mode:

- Press to display the cooking mode.
- Then press on the screen to select the desired cooking mode (these modes are described in detail in the "Cooking guide" section).
- If needed, adjust the cooking time by pressing the and adjusting the time with the and buttons. The timer can be set for between 0 and 60 minutes.
- You can also adjust the temperature with the and buttons on the digital screen. The thermostat varies from 40-220°C.
- Press to begin cooking with the selected temperature and time settings.
- Cooking starts. The selected temperature and remaining cooking time will alternate on the screen display.
- **Note:** During cooking, you can adjust the cooking time and the temperature by pressing .

b. If choosing manual settings:

- Adjust the temperature with the and buttons on the digital screen. The thermostat varies from 40-220°C.

- Then set the desired cooking time  by pressing  and  buttons. The timer can be set for between 1 and 60 minutes.
- Press  to begin cooking with the selected temperature and time settings.
- Cooking starts. The selected temperature and remaining cooking time will alternate on the screen display.

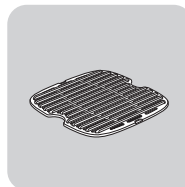
c. Pause or stop cooking:

- Simply press the  button to pause cooking. To resume cooking, press the button again.
 - Make a long press to the  button to stop cooking. As the appliance cools, it continues to ventilate.
6. Excess oil from the food is collected in the bottom of the drawer.
 7. Some food will require shaking halfway through the cooking time (see section 'Cooking Guide'). To shake the food, pull the drawer out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the drawer back into the appliance, the appliance restarts automatically. For Fries, we recommend to shake after 15 minutes of cooking, then we advise you to do a second shake when there are 10 minutes of cooking time remaining.
 8. When you hear the timer sound, the cooking time set has finished. Pull the drawer out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.
 9. Check if the food is ready.
If the food is not ready yet, simply slide the drawer back into the appliance and set the timer for a few extra minutes.
 10. When the food is cooked, take out the drawer. To remove food, use a pair of tongs to lift the food out of the drawer.
Caution: The drawer should never be turned up side down with the grid.
Caution: After hot air frying, the drawer, the grid and the food are very hot. Do not touch the drawer during use and for some time after use, as it gets very hot. Only hold the drawer by the handle.
 11. When a batch of food is ready, the appliance is instantly ready for preparing another batch of food.

USING EXTRA CRISP MODE

- This mode is only active for Fries' mode and Manual mode. When activating the extra crisp option, the appliance operates at high speed and provides even better crispy results.
Note : this cooking mode boosts the rotating fan of your appliance.
 - This function must be activated before the start of cooking.
 - The extra crisp function allows you to make your ingredients crispier with the same cooking time. This function can also save you 3 minutes on your cooking time, with cooking results identical to cooking without the option. If you'd rather save time than crisp up, reduce the cooking time by 3 minutes after activating the function.
1. Place the food in the drawer of the appliance.
 2. Press , then press  on the screen to display the  cooking mode or Manual mode.
 3. Press . When this mode is activated, it appears in orange in the screen.
 4. If needed, adjust the cooking time by pressing  and  buttons (see section 'Cooking guide').
 5. Press the Start button  to launch the cooking. The temperature and remaining cooking time will alternate on the on-screen display.

HOW TO COOK LIKE A GRILL?



The appliance comes with a die cast grill grid with non stick coating.

To cook in grill mode, preheat the air fryer in manual mode for 15 minutes at 220°C before inserting your ingredients, then select the preset program you want. The grill grid allows you to sear any type of food to perfection.

DEHYDRATION

1. Place the grid in the drawer of the appliance.
2. Press , then adjust the temperature  by pressing  and  button from 40°C to 70°C on the digital screen.
3. Then set the desired cooking time  by pressing  and  button. You can set the timing from 1 hour to 10 hours.
4. Press the Start button  to launch the dehydration process. The selected temperature and remaining cooking time will alternate on the screen display.
5. When you hear the timer sound, the cooking has finished. Take the drawer out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.
6. Check if the food is ready. If the food is not ready yet, put it back on the appliance and set the timer for a few extra minutes.
7. When the food is cooked, take out the drawer. To remove food, use a pair of tongs to lift the food out of the drawer.

Caution : the drawer should never be turned up side down with the grid.

Caution : After hot frying, the drawer, the grid and the food are very hot. Do not touch the drawer during use and for some time after use, as it gets very hot. Only hold the drawer by the handle.

YOGHURT

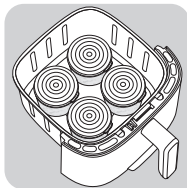
A set of 8 jars is available as accessory sold separately.



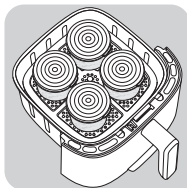
Preparation for 8 jars of yoghurts:

- Add 1L of whole UHT milk at regular temperature into a mixing bowl.
- Then add the sachet of lactic ferments (2g) and mix well.
- Put the mixture into the 8 glass jars and close with the lid

Note : Yoghurts must be cooked with the lids on the jars.



- Remove the grid of the appliance's drawer when cooking yoghurts.
- Place 4 jars in the drawer.



- Place the grid and put above 4 more jars.

- Press , then adjust the temperature by pressing  button to 40°C.
- Then set the cooking time by pressing  button. Set the timing to 8 hours.
- Press the Start button  to launch the cooking process.

Caution : After cooking, the drawer, the jars and the grid are hot.

Note : If you think that the texture of your yoghurt is too liquid, you have 2 options :

- Increase the temperature by 5°C
- Extend the cooking time by 1 hour or 2 hours.

DELAYED START

In manual mode and for certain automatic programs (all programs except French Fries, Meat and Fish mode), you have the option to delay the start of the cooking. Start of cooking can be delayed from 30 minutes to a maximum of 4 hours. To do this:

- Before launching the cooking, make a long press on  button.
- Use the  and  buttons to set the time at which you want cooking to start,
- Then press "Start".

Warning: Delayed start can present a health risk for some ingredients - we strongly advise against any delayed start on foods such as meat or fish, with the exception of roast chicken.

COOKING GUIDE

The table below helps you to select the basic settings for the food you want to prepare.

Note: The cooking times below are only a guide and may vary according to the variety and batch of potatoes used. For other food the size, shape and brand may affect results. Therefore, you may need to adjust the cooking time slightly.

					 	
Potatoes & fries						
Frozen chips (10 mm x 10 mm standard thickness)	300 - 1000 g		15 - 30 min	190°C	x 2/3 shakes	The more you shake the better is the cooking result. If you want to reduce cooking time or to have crispier results, you can activate the extra crisp function.
Homemade Fries (8 x 8 mm)	300 - 1000 g		15 - 34 min	190°C	x 2/3 shakes	
Frozen potato wedges	300 - 1000 g		12 - 27 min	190°C	x 2/3 shakes	
Meat & Poultry						
Rib steak	1 - 2 pieces		6 - 10 min	200°C		Flip at 2 mn before ending
Chopped steak	1 - 4 pieces		6 - 10 min	200°C		Flip at mid-cooking
Chicken breast fillets (boneless)	100 - 600 g		16 min	180°C		Flip at mid-cooking
Chicken (whole)	1500 g		60 min	180°C		
Bacon / Beef bacon	1 - 9 tranches		8 min	200°C		Flip at mid-cooking
Fish						
Salmon fillet	4 pieces		15 - 17 min	140°C		
Prawns	24 pieces		6 min	170°C		
Snacks						
Frozen chicken nuggets	1 - 10 pieces		8 - 15 min	200°C		
Frozen chicken wings	1 - 10 pieces		16 - 20 min	180°C		
Frozen cheese sticks	1 - 10 pieces		7 - 9 min	180°C		
Frozen onion rings	10 pieces		8 min	180°C		
Pizza	300 g (3 slices)		7 min	190°C		
Zucchini	400 - 700 g		15 min	180°C		
Baking						
Muffins	1 - 6 pieces		15 - 18 min	180°C		Use a baking tin/oven dish**
Cake	300 g		23 min	160°C		
Dehydration						
Sliced apples	1-2 pieces		4 h	80°C		
Yoghurt						
Natural yoghurt	8 jars***		8 h	40°C		

* Shake halfway through cooking.

** place the cake tin/oven dish in the drawer.

*** correspond to the brand jars sold as accessory.

IMPORTANT: To avoid damaging your appliance, never exceed the maximum quantities of ingredients and liquids indicated in the instruction manual and in the recipes. When you use mixtures that rise (such as with cake, quiche or muffins) the oven dish should not be filled more than halfway.

Caution: risk of overcooking if the temperature is not respected.

TIPS

- Smaller food usually requires a slightly shorter cooking time than larger size foods. If you are unsure, you can open the drawer at any point of cooking to check progress.
- Shaking food halfway through the cooking time improves the end result and can help prevent uneven cooking.
- To make your fresh potatoes extra crispy, try adding a small amount of oil before cooking and shake to evenly cover. We recommend 14ml of oil. Do not add oil to frozen potato.
- Snacks that can be cooked in an oven can also be cooked in the appliance.
- The optimal recommended quantity for cooking fries is 600 grams.
- Use ready made puff and shortcrust pastry to make filled snacks quickly and easily.
- Place an oven dish in the appliance's drawer if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry delicate ingredients or filled ingredients. You can use an oven dish in silicon, stainless steel, aluminium, terracotta.
- You can also use the appliance to reheat food. To reheat food, set the temperature to 160°C for up to 10 minutes. Cooking time could be adjusted depending on food quantity in order to fully reheat the food.

MAKING HOME-MADE CHIPS

If you want to make home-made chips, follow the steps below.

1. Choose a variety of potato recommended for making chips. Peel the potatoes and cut them into equal thickness chips.
2. Soak the potato chips in cold water for at least 30 minutes, drain them and dry them with a clean, highly absorbent tea towel. Then pat with paper kitchen towel. The chips must be thoroughly dry before cooking.
3. Pour 1 tablespoon of oil (vegetable, sunflower or olive) in a dry bowl, put the chips on top and mix until they are coated with oil.
4. Remove the chips from the drawer with your fingers or a kitchen utensil so that any excess oil stays behind in the drawer. Place the chips in the drawer.
Note: Do not tip the container of oil coated chips directly into the drawer in one go, otherwise excess oil will end up at the bottom of the drawer.
5. Fry the chips according to the instructions in the section Cooking guide.

CLEANING

Clean the appliance after every use.

The drawer and the grid have a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the nonstick coating.

1. Remove the main plug from the wall socket and let the appliance cool down.

Note: Remove the drawer to let the appliance cool down more quickly.

2. Wipe the outside of the appliance with a damp cloth.
3. Clean the drawer and grid with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

You can use a degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Note: the drawer and the grid are dishwasher safe.

Warning for detachable front model : to ensure optimal preservation of the appliance, it is important to remove the outer front and wash it by hand.

For the model with detachable front with window, washing the front by hand helps to preserve the original appearance and the transparency of the glass.

Tip: If food debris/residue is stuck at the bottom of the drawer and the grid, fill them with hot water and some washing-up liquid. Let the drawer and the grid soak for approximately 10 minutes. Then rinse clean and dry.

4. Wipe inside of the appliance with hot water and a damp cloth.
5. Clean the heating element with a dry, cleaning brush to remove any food residues.
6. Do not immerse the appliance in water or any other liquid.

STORAGE

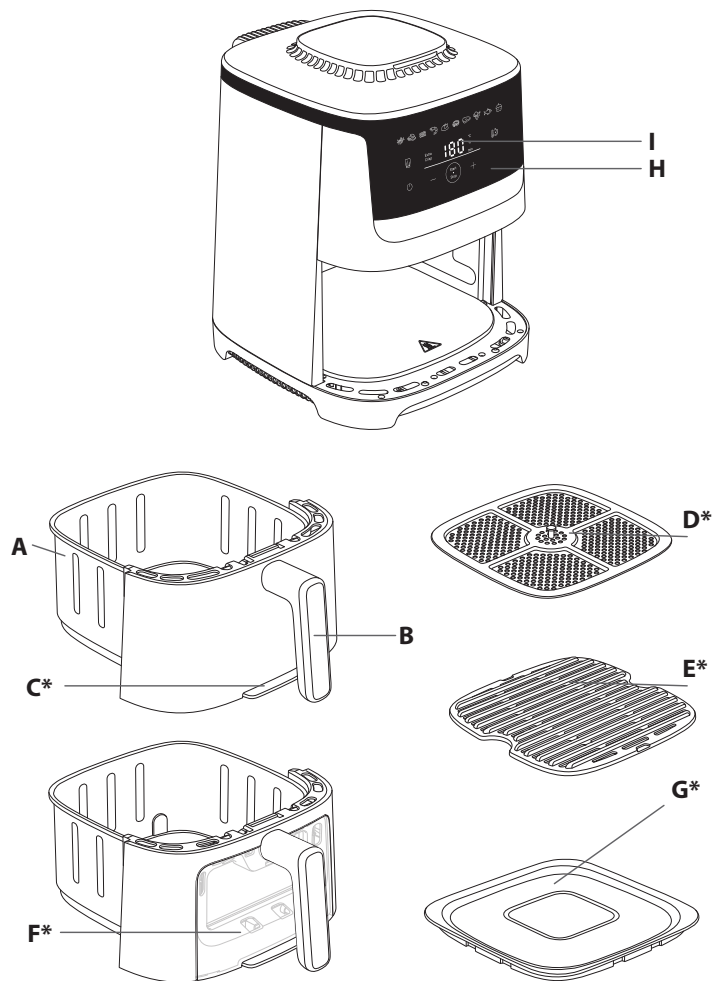
1. Unplug the appliance and let it cool down.
2. Make sure all parts are clean and dry.

GUARANTEE AND SERVICE

If you need service or information or if you have a problem, please visit the brand website or contact the brand Consumer Care Centre in your country. You can find the phone number in the worldwide guarantee leaflet. If there is no Consumer Care Centre in your country, go to your local dealer.

TROUBLESHOOTING

If you encounter problems with the appliance, visit the brand website (see cover page on this document) for a list of frequently asked questions or contact the Consumer Care Centre in your country.



*selon modèle

DESCRIPTION

- | | |
|-----------------------------|---|
| A. Cuve | F. Façade amovible avec fenêtre* |
| B. Poignée de la cuve | G. Couverture de conservation* |
| C. Façade amovible* | H. Ecran numérique tactile |
| D. Grille amovible* | I. Affichage temps de cuisson/température |
| E. Grille «Grill» amovible* | |

MODES DE CUISSON AUTOMATIQUES

- | | |
|---------------------------|--------------|
| 1. Frites | 6. Pizza |
| 2. Nuggets / croquettes | 7. Steak |
| 3. Bacon / Bacon de boeuf | 8. Légumes |
| 4. Crevettes | 9. Poisson |
| 5. Poulet rôti | 10. Desserts |

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Lisez attentivement les consignes de sécurité et le mode d'emploi et conservez-les soigneusement.

1. Retirez tout le matériel d'emballage et enlevez les autocollants de l'appareil.
2. Ne retirez pas les patins en silicone de la cuve.
3. Nettoyez bien la cuve et la grille amovible à l'eau chaude, avec du détergent à vaisselle et une éponge non abrasive.

Remarque : ces pièces sont lavables au lave-vaisselle.

Attention : Pour le modèle avec façade amovible, il est important de laver à la main la façade pour assurer une conservation optimale du produit.

Attention : Pour le modèle avec façade amovible avec fenêtre, le lavage de la façade à la main permet de préserver l'aspect d'origine et la brillance de la vitre. Les autres pièces sont lavables au lave-vaisselle.

4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide. L'appareil fonctionne à l'air chaud.

PRÉPARATION À L'UTILISATION

1. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale, à l'épreuve de la chaleur et des éclaboussures d'eau.
2. Insérez la grille au fond de la cuve, jusqu'à la butée.
3. **Ne remplissez pas la cuve avec de l'huile ou tout autre liquide.**
Ne posez rien sur l'appareil. Cela perturbe le débit d'air et nuit au résultat de la friture à air chaud.

IMPORTANT : Pour éviter que l'appareil ne surchauffe, ne le placez pas dans un coin ou sous un placard. Un espace de 15 cm minimum doit être laissé autour de l'appareil pour permettre à l'air de circuler.

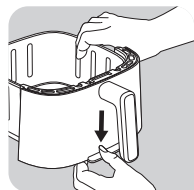
*selon modèle

FAÇADE AMOVIBLE*

Avec notre nouveau système EASY CLEAN & STORE, vous pouvez facilement séparer la façade de la cuve et la cuve elle-même.

- Nettoyez facilement votre produit et gagnez de la place dans votre lave-vaisselle
- Conservez vos restes grâce au couvercle intégré.

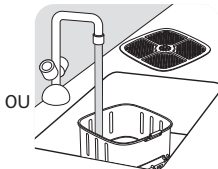
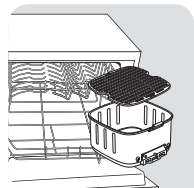
Pour gagner de la place dans votre lave-vaisselle et assurer une conservation optimale de l'appareil, suivez ces procédures de nettoyage pour le modèle avec façade amovible:



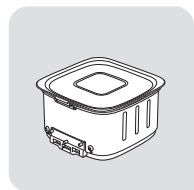
- Poussez sur le bouton situé sous la cuve vers le bas.



- Retirez le crochet de son emplacement. La façade se détache.



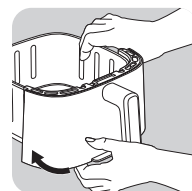
- Placez-la cuve et la grille au lave-vaisselle ou lavez-la à la main sans la façade.



- OU Placez le couvercle de conservation sur la cuve pour conserver vos restes dans votre réfrigérateur.
- Attention : Ne manipulez pas le couvercle si la cuve est encore chaude.

Nettoyer la façade amovible et la remettre sur la cuve :

- Lavez soigneusement la façade amovible à l'eau chaude, avec du détergent à vaisselle et une éponge non abrasive.
- Après avoir lavé à la main et soigneusement séché la façade extérieure:
 1. Clipsez le haut de la façade dans le crochet de la cuve.
 2. Poussez le bas de la façade jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ».



Pour réchauffer les restes, retirez le couvercle de la cuve et remplacez la façade sur le bol.

- Appuyez sur et sur le bouton pour régler 160°C.
- Ensuite, appuyez sur pour régler 10 minutes avec les boutons et .

Attention : Ne jamais utiliser le produit sans la cuve. Toujours reclipser la façade sur la cuve avant cuisson.

MODE D'EMPLOI DE L'APPAREIL

Attention : faites fonctionner votre air fryer à vide (sans aucun accessoire à l'intérieur) afin d'éliminer tout résidu de fabrication et odeur de neuf. Attention, une légère fumée peut s'échapper lors de la première mise en marche.

L'appareil permet de cuire une vaste gamme de recettes. Les temps de cuisson pour les principaux ingrédients sont indiqués dans la section « Réglages ». Vous trouverez plus de recettes sur le site de marque.

1. Insérez la fiche secteur sur une prise murale.
2. Retirez délicatement la cuve de l'appareil et mettez-y les ingrédients.
Remarque : Ne remplissez jamais la cuve au-delà de la quantité indiquée dans le tableau (voir la section « Réglages »), car cela pourrait nuire à la qualité du résultat final.
3. Remettez la cuve dans l'appareil.
4. Appuyez sur pour allumer l'appareil.
5. Pour lancer votre cuisson, vous pouvez sélectionner un mode de cuisson automatique ou bien régler manuellement l'appareil.

a. En choisissant un mode de cuisson automatique:

- Appuyez sur pour afficher les modes de cuisson.
- Appuyez sur jusqu'à choisir le menu automatique souhaité (explication des modes dans la section « Réglages »).
- Il est possible d'ajuster le temps de cuisson en appuyant sur la touche et en réglant avec les boutons et de l'écran numérique. La minuterie va de 0 à 60 minutes.
- Vous pouvez ajuster la température en appuyant sur les boutons et de l'écran numérique. Le thermostat varie de 40 à 220°C.

- Appuyez sur le bouton  pour lancer la cuisson avec la température et le temps sélectionnés.
- La cuisson commence. La température sélectionnée et le temps de cuisson restant s'affichent en alternance à l'écran.
- Remarque : Pendant la cuisson, vous pouvez régler le temps de cuisson et la température en appuyant sur .

b. En choisissant un réglage manuel :

- Réglez la température  en appuyant sur les boutons  et  de l'écran numérique. Le thermostat varie de 40 à 220°C.
- Réglez ensuite le temps de cuisson souhaité  en appuyant sur les boutons  et  de l'écran numérique. La minuterie va de 1 à 60 minutes.
- Appuyez sur  pour lancer la cuisson avec la température et le temps sélectionnés.
- La cuisson commence. La température sélectionnée et le temps de cuisson restant s'affichent en alternance à l'écran.

c. Mettre en pause ou arrêter la cuisson :

- Appuyez simplement sur le bouton  pour mettre en pause la cuisson. Pour reprendre la cuisson, appuyez à nouveau sur le même bouton.
 - Pour arrêter la cuisson, appuyez longuement sur le bouton . En refroidissant, l'appareil continue à ventiler.
6. Le surplus d'huile des ingrédients se dépose au fond de la cuve.
 7. Certains ingrédients doivent être remués à mi-cuisson (voir la section « Réglages »). Pour remuer les ingrédients, retirez la cuve de l'appareil en la tenant par la poignée et secouez. Pour les frites, nous recommandons de secouer la cuve après 15 minutes de cuisson, puis à 10 minutes de cuisson restantes. Ensuite, remettez la cuve en place dans l'appareil, l'appareil se relance automatiquement.
 8. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil sonne et s'arrête. Retirez la cuve de l'appareil et posez-la sur une surface résistante à la chaleur.
 9. Vérifiez si les ingrédients sont prêts.
Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, réinsérez simplement la cuve dans l'appareil et réglez la minuterie à quelques minutes supplémentaires.
 10. Lorsque les ingrédients sont prêts, retirez la cuve et utilisez une pince pour retirer les ingrédients.

Attention: Ne jamais retourner la cuve avec la grille.

Attention : Après la cuisson à air chaud, la cuve, la grille et les ingrédients sont chauds. Ne touchez pas la cuve pendant et après l'utilisation lorsqu'elle est encore chaude. Tenez toujours la cuve par la poignée.

11. Lorsqu'un lot d'ingrédients est prêt, l'appareil est prêt instantanément pour préparer un autre lot.

UTILISATION DU MODE EXTRA CRISP

- Ce mode n'est actif que pour le mode Frites et le mode Manuel. Lors de l'activation de l'EXTRA CRISP, l'appareil fonctionne à vitesse élevée et offre des performances de cuisson encore plus croustillantes.
- Remarque : ce mode de cuisson booste le ventilateur rotatif de votre produit.**

- Cette fonction doit être activée avant le début de la cuisson.
- La fonction EXTRA CRISP vous permet de rendre vos ingrédients plus croustillants avec le même temps de cuisson. Cette fonction peut également vous faire gagner 3 minutes sur votre temps de cuisson, avec des résultats de cuisson identiques à la cuisson sans option. Si vous préférez gagner du temps plutôt que du croustillant, réduisez le temps de cuisson de 3 minutes après l'activation de la fonction.

1. Placez les ingrédients dans la cuve et insérez-la dans l'appareil.
2. Appuyez sur , ensuite appuyez sur la touche  de l'écran pour sélectionner le mode Frites  ou le Mode Manuel.
3. Appuyez sur . Lorsque ce mode est activé, il apparaît en orange à l'écran.
4. Si besoin, ajustez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons  et  (voir la section « Réglages »).
5. Appuyez sur le bouton  pour lancer la cuisson. La température et le temps restant s'affichent en alternance à l'écran.

COMMENT CUISINER COMME UN GRIL ?



L'appareil est équipé d'une grille avec revêtement antiadhésif. Pour cuisiner en mode grill, préchauffez l'appareil en mode manuel pendant 15 minutes à 220°C avant d'y insérer vos ingrédients, puis sélectionnez le programme pré-réglé de votre choix. La grille vous permet de saisir à la perfection tout type d'aliment.

DÉSHYDRATATION

1. Retirez délicatement la cuve de l'appareil et mettez-y les ingrédients.
2. Appuyez sur , ensuite réglez la température  en appuyant sur le bouton  et  entre 40°C et 70°C.
3. Réglez ensuite le temps de cuisson souhaité  en appuyant sur les boutons  et  de l'écran numérique. La minuterie en mode déshydratation va de 1 à 10 heures.
4. Appuyez sur le bouton de démarrage  pour lancer la déshydratation. La température sélectionnée et le temps de cuisson restant paraissent en alternance à l'écran.
5. Lorsque le temps est écoulé, l'appareil sonne et s'arrête. Retirez la cuve de l'appareil et la poser sur une surface résistante à la chaleur.
6. Vérifiez si les ingrédients sont prêts. Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, réinsérez simplement la cuve dans l'appareil et réglez la minuterie sur quelques minutes supplémentaires.
7. Lorsque les ingrédients sont prêts, retirez la cuve et utilisez une pince pour retirer les ingrédients.

Attention : Ne pas retourner la cuve avec la grille.

Attention : Après la cuisson à air chaud, la cuve, la grille et les ingrédients sont chauds.

Ne touchez pas la cuve pendant et après l'utilisation lorsqu'elle est encore chaude. Tenez toujours la cuve par la poignée.

YAOURTS

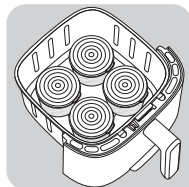
Un lot de 8 pots est disponible à la vente.



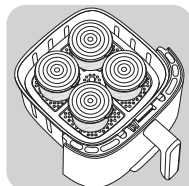
Préparation pour 8 pots de yaourts :

- Ajoutez 1L de lait entier UHT à température régulière dans un bol
- Ajoutez ensuite un sachet de ferments lactiques (2g) et mélangez bien.
- Remplissez les pots avec la préparation et les fermer avec le couvercle.

ATTENTION : la cuisson des yaourts s'effectue avec les couvercles sur les pots.



- Retirez la grille de la cuve et placez 4 pots au fond de la cuve.



- Placez la grille sur les 4 pots du fond.
- Placez les 4 autres pots sur la grille.

- Appuyez sur , puis réglez la température en appuyant sur le bouton  à 40°C.
- Réglez ensuite le temps de cuisson en appuyant sur le bouton . Réglez le temps de cuisson sur 8 heures.
- Appuyez sur le bouton  pour lancer le processus de cuisson.

Attention : Après la cuisson, la cuve, les pots et la grille sont chauds.

Note : Si vous pensez que la texture de votre yaourt est trop liquide, vous avez 2 options :

- Augmentez la température de 5°C
- Prolongez le temps de cuisson d'1 heure ou 2 heures.

DÉPART DIFFÉRÉ

En mode manuel et pour certains programmes automatiques (tous les programmes sauf Frites, Viande et Poisson), vous avez la possibilité de retarder le démarrage de la cuisson. Le début de la cuisson peut être retardé de 30 minutes à un maximum de 4 heures. Pour cela :

- Avant de lancer la cuisson, effectuez un appui long sur la touche .
- Utilisez les touches  et  pour régler l'heure à laquelle vous souhaitez que la cuisson démarre.
- Appuyez sur  pour valider.

Avertissement : Le départ différé peut présenter un risque pour la santé dans le cas de certains ingrédients. Nous déconseillons fortement tout départ différé pour les aliments tels que la viande ou le poisson, à l'exception du poulet rôti.

RÉGLAGES

Le tableau ci-dessous vous aide à sélectionner les réglages de base pour les ingrédients que vous souhaitez préparer. **Remarque : les temps de cuisson ne sont fournis qu'à titre de référence et diffèrent selon la variété et la quantité de pommes de terre. Pour les autres aliments, les résultats varient en fonction de leur grosseur, de leur forme et de leur marque. Il est donc possible que vous ayez à modifier légèrement le temps de cuisson.**

     						i
Pommes de terre et frites						
Frites surgelées fines	300 - 1000 g		15 - 30 min	190°C	x 2/3 fois	Plus vous secouez, meilleur est le résultat de la cuisson. Si vous souhaitez réduire le temps de cuisson ou obtenir des résultats plus croustillants, vous pouvez activer la fonction extra croustillante.
Frites maison (8 x 8 mm)	300 - 1000 g		15 - 34 min	190°C	x 2/3 fois	Ajouter une 1 c. à soupe d'huile
Quartiers de pommes de terre surgelées	300 - 1000 g		12 - 27 min	190°C	x 2/3 fois	Ajouter une 1 c. à soupe d'huile
Viandes et volailles						
Entrecôte	1 - 2 pieces		6 - 10 min	200°C		Retourner à 2 minutes de la fin de la cuisson
Steak haché	1 - 4 pieces		6 - 10 min	200°C		Retourner à mi-cuisson
Poitrines de poulet (désossées)	100 - 600 g		16 min	180°C		Retourner à mi-cuisson
Poulet (entier)	1500 g		60 min	180°C		
Bacon / bacon de boeuf	1 - 9 tranches		8 min	200°C		Retourner à mi-cuisson
Poisson						
Pavé de saumon	4 pieces		15 - 17 min	140°C		
Crevettes	24 pieces		6 min	170°C		
Snacks						
Pépites de poulet surgelées	1 - 10 pieces		8 - 15 min	200°C		
Ailes de poulet surgelées	1 - 10 pieces		16 - 20 min	180°C		
Bâtonnets de fromages surgelés	1 - 10 pieces		7 - 9 min	180°C		
Rondelles d'oignon surgelées	10 pieces		8 min	180°C		
Pizza	300 g (3 slices)		7 min	190°C		
Courgettes	400 - 700 g		15 min	180°C		
Pâtisserie						
Muffins	1 - 6 pieces		15 - 18 min	180°C		Utilisez un plat allant au four**
Gâteau	300 g		23 min	160°C		
Déshydratation						
Pomme en rondelles	1-2 pieces		4 h	80°C		
Yaourts						
Yaourt nature	8 pots***		8 h	40°C		

*Remuez à mi-cuisson

** Placez un moule à gâteau / plat à four dans le bol (silicone, acier inoxydable, aluminium, terre cuite).

*** Correspond aux verrines de la marque vendues comme accessoire.

IMPORTANT: Pour éviter d'endommager votre appareil, ne jamais dépasser les quantités maximales d'ingrédients et les liquides indiqués dans le mode d'emploi et dans les recettes. Lorsque vous utilisez des mélanges qui gonflent pendant la cuisson (comme un gâteau, une quiche ou des muffins), le plat du four doit ne pas être rempli plus de la moitié.

Attention: risque de surcuisson si la température indiquée n'est pas respectée.

CONSEILS

- Les petits ingrédients nécessitent généralement un temps de préparation légèrement plus court que les ingrédients plus volumineux. Si vous n'êtes pas sûr, vous pouvez ouvrir le bol à tout moment de la cuisson pour vérifier la cuisson.
- Remuer les petits ingrédients à mi-cuisson permet d'optimiser le résultat final et peut contribuer à une meilleure homogénéité de la cuisson des ingrédients.
- Pour rendre vos pommes de terre fraîches encore plus croustillantes, essayez d'ajouter une petite quantité d'huile avant la cuisson et secouer pour couvrir uniformément. Nous recommandons 14 ml d'huile. Ne pas ajouter d'huile aux pommes de terre surgelées.
- Les bouchées qui peuvent être cuites au four peuvent également être cuites dans l'appareil.
- La quantité optimale de frites pour obtenir un résultat croustillant est de 600 grammes.
- Utilisez de la pâte toute prête pour préparer des bouchées fourrées rapidement et facilement. La pâte toute prête nécessite également un temps de préparation plus court que la pâte maison.
- Placez un plat allant au four dans la cuve de l'appareil si vous souhaitez préparer un gâteau ou une quiche ou si vous voulez cuire des ingrédients fragiles ou fourrés. Vous pouvez également utiliser un plat en silicone, en acier inoxydable, en aluminium ou en terre cuite.
- Vous pouvez également utiliser l'appareil pour réchauffer les ingrédients. Pour réchauffer les ingrédients, réglez la température à 160°C pour au plus 10 minutes.

CUISSON DE FRITES MAISON

Si vous souhaitez préparer des frites maison, veuillez suivre les étapes ci-dessous.

- Épluchez les pommes de terre et coupez-les en bâtonnets de la même épaisseur.
- Faites tremper dans l'eau les bâtonnets de pommes de terre dans un bol pendant au moins 30 minutes, retirez-les et séchez-les avec du papier absorbant.
- Versez 1 cuillère à soupe d'huile d'olive dans un bol, mettez-y les bâtonnets et mélangez jusqu'à ce que les bâtonnets soient recouverts d'huile.
- Enlevez les bâtonnets du bol avec vos doigts ou un ustensile de cuisine de sorte que le surplus d'huile reste dans le bol. Mettez les bâtonnets dans la cuve.

Remarque : Ne penchez pas le bol pour mettre tous les bâtonnets dans la cuve en une seule fois, afin d'éviter que le surplus d'huile reste au fond du bol.

- Faites cuire les bâtonnets de pommes de terre conformément aux instructions de la section « Réglages ».

NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Le revêtement de la cuve et de la grille est anti-adhésif. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine métalliques ou des produits de nettoyage abrasifs pour les nettoyer, car cela peut endommager le revêtement anti-adhésif.

- Retirez la fiche secteur de la prise murale et laissez l'appareil refroidir.

Remarque : Retirez la cuve pour laisser l'appareil refroidir plus rapidement.

2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
3. Nettoyez la cuve et la grille à l'eau chaude, avec du détergent à vaisselle et une éponge non abrasive. Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour enlever tout résidu de saleté.
Remarque : la cuve et la grille sont lavables au lave-vaisselle.
Attention : Pour le modèle avec façade amovible, il est important de la laver à la main pour assurer une conservation optimale du produit.
Attention : Pour le modèle avec façade amovible avec fenêtre, le lavage de la façade à la main permet de préserver l'aspect d'origine et la brillance de la vitre.
Conseil: Si la saleté adhère au fond de la cuve ou sur la grille, remplissez la cuve avec de l'eau chaude et du détergent à vaisselle. Laissez tremper la cuve et la grille pendant environ 10 minutes.
4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
5. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse nettoiyante pour retirer les résidus d'aliments.
6. N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

RANGEMENT

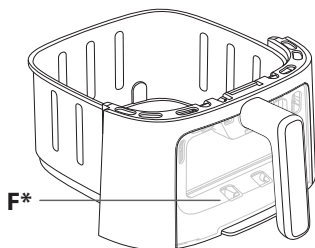
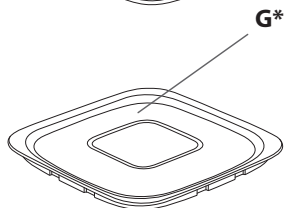
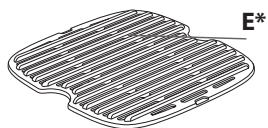
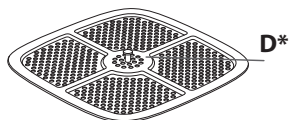
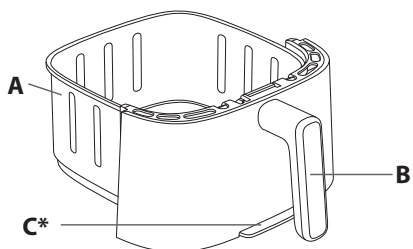
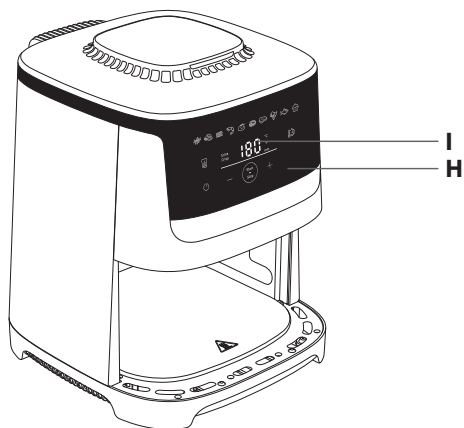
1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir
2. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.

GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

Si vous avez besoin d'un service après-vente ou d'informations ou en cas de problème, veuillez consulter le site Web de la marque (voir page de couverture de cette notice) ou contacter le service d'assistance à la clientèle de votre pays. Vous trouverez le numéro de téléphone dans le livret de garantie mondiale. S'il n'y a pas de service clients dans votre pays, veuillez vous rendre chez votre distributeur de la marque locale.

DIAGNOSTIC D'ANOMALIE

Si vous avez des problèmes avec votre appareil, visitez le site web de la marque (voir page de couverture de cette notice) pour consulter la foire aux questions ou contactez le service d'assistance à la clientèle de votre pays.



*je nach Modell

BESCHREIBUNG

- | | |
|--------------------------------------|---|
| A. Schüssel | F. Abnehmbare Vorderseite mit Sichtfenster* |
| B. Schüsselgriff | G. Aufbewahrungsdeckel* |
| C. Abnehmbare Vorderseite* | H. Digitales Touchscreen-Feld |
| D. Entnehmbares Gitter* | I. Uhrzeit-/Temperatur-Display |
| E. Entnehmbarer Druckguss-Grillrost* | |

AUTOMATISCHE GARMODI

- | | |
|----------------------|-------------|
| 1. Pommes frites | 6. Pizza |
| 2. Nuggets | 7. Steak |
| 3. Speck/Rinderspeck | 8. Gemüse |
| 4. Garnelen | 9. Fisch |
| 5. Hähnchen | 10. Dessert |

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Lesen Sie zuerst die Sicherheitshinweise und die Bedienungsanleitung und bewahren Sie sie an einem sicheren Ort auf.

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und Sie alle Etiketten oder Aufkleber von dem Gerät.
- Silikonpads nicht vom Gitter entfernen.
- Waschen Sie die Schüssel, das entnehmbare Gitter und das Trenneinsatz gründlich mit heißem Wasser, etwas Geschirrspülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm ab.

Anmerkung: Sie können diese Teile auch in der Spülmaschine reinigen.

Warnung bei Modellen mit abnehmbarer Vorderseite: Für beste Langlebigkeit sollte die Vorderseite abgenommen und von Hand gespült werden.

Bei Modellen mit abnehmbarer Vorderseite mit Sichtfenster können Sie das Aussehen und die Transparenz des Glases durch Handspülen erhalten.

- Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Gerätes mit einem feuchten Tuch ab. Easy Fry funktioniert durch die Erzeugung von heißer Luft. Füllen Sie die Schüssel (A) nicht mit Öl oder Frittierfett.

VORBEREITUNG FÜR DEN GEBRAUCH

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, feste und hitzebeständige Arbeitsfläche geschützt vor Wasserspritzern auf.
- Setzen Sie den Rost am Boden der Schüssel bis zum Anschlag ein.
- Füllen Sie die Schüssel nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.
Stellen Sie nichts auf das Gerät. Dies würde den Luftstrom unterbrechen und das Ergebnis des Heißluftfrittierens beeinträchtigen.

WICHTIG: Stellen Sie das Gerät nicht in eine Ecke oder unter einen Wandschrank, um ein Überhitzen zu vermeiden. Um das Gerät sollte ein Abstand von mindestens 15 cm gelassen werden, damit die Luft zirkulieren kann.

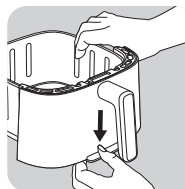
*je nach Modell

ABNEHMBARE VORDERSEITE*

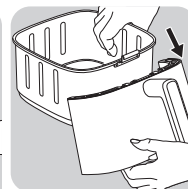
Mit unserem neuen System für einfache Reinigung und Aufbewahrung können Sie die Vorderseite des Behälters einfach abnehmen.

- Leichte Reinigung des Geräts und platzsparende Verstaung in der Spülmaschine
- Aufbewahren von Reste mit dem mitgelieferten Deckel

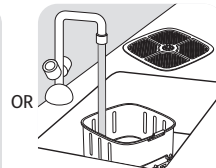
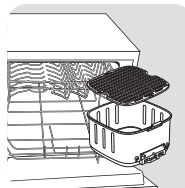
Befolgen Sie die folgenden Reinigungshinweise für das Modell mit abnehmbarer Vorderseite, um Platz in Ihrer Spülmaschine zu sparen und das Gerät bestmöglich zu pflegen.



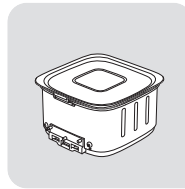
- Drücken Sie die Taste unten am Behälter herab



- Lösen Sie den Haken. Die Vorderseite lässt sich nun abnehmen.



- Geben Sie den Behälter ohne die Vorderseite in die Spülmaschine, oder waschen Sie ihn per Hand.



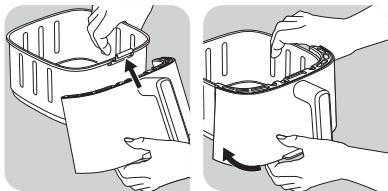
- ODER verschließen Sie den Behälter mit dem Aufbewahrungsdeckel, um Reste im Kühlschrank aufzubewahren.

Vorsicht: Bringen Sie den Deckel nicht an, wenn die Schüssel noch heiß ist.

Reinigen Sie die abnehmbare Vorderseite, und bringen Sie sie wieder am Behälter an

- Waschen Sie die Vorderseite per Hand mit heißem Wasser, etwas Geschirrspülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.

- Wenn Sie die Vorderseite gewaschen und gründlich getrocknet haben:
 1. Stecken Sie den oberen Teil der Vorderseite in den Haken des Behälters.
 2. Lassen Sie dann den unteren Teil der Vorderseite einrasten.



Um die Reste wieder aufzuwärmen, nehmen Sie den Deckel vom Behälter ab, und bringen Sie die Vorderseite wieder an.

- Stellen Sie über die Tasten und eine Temperatur von 160 °C ein.
- Drücken Sie dann und stellen Sie sie mit den Tasten und die Zeit auf 10 Minuten.

VORSICHT! Verwenden Sie das Gerät niemals ohne Behälter. Befestigen Sie vor der Nutzung immer die Frontabdeckung am Behälter.

GEBRAUCH DES GERÄTS

Vorsicht : Lassen Sie die Heißluftfritteuse leer (ohne Zubehörteile im Inneren) laufen, um Rückstände oder Gerüche aus der Fertigung zu beseitigen. Bei der ersten Inbetriebnahme kann etwas Rauch auftreten.

Mit Easy Fry können Sie eine große Palette von Gerichten zubereiten. Die Garzeiten für die Hauptlebensmittel werden in dem Abschnitt „Leitfaden zum Garen“ angegeben. Finden Sie online Rezepte, die Ihnen helfen, Ihr Gerät besser kennen zu lernen.

1. Verbinden Sie das Netzkabel mit einer Steckdose.
2. Geben Sie die Lebensmittel in die Schüssel.

Hinweis: Füllen überschreiten Sie niemals die in der Tabelle angegebene Höchstmenge (siehe Abschnitt „Garanleitung“), da andernfalls die Qualität des Garergebnisses beeinträchtigt werden könnte.
3. Setzen Sie die Schüssel wieder in die Easy Fry Fritteuse.
4. Drücken Sie auf um das Gerät einzuschalten.
5. Um mit der Zubereitung der Speisen zu beginnen, können Sie zwischen dem automatischen Garmodus oder den manuellen Einstellungen wählen.

a. Auswahl des automatischen Garmodus:

- Drücken Sie die Taste, um den Garmodus anzuzeigen.
- Drücken Sie dann die Taste auf dem Touchscreen, um das gewünschte Garprogramm (diese Programme werden ausführlich im Abschnitt „Garanleitung“ beschrieben) auszuwählen.
- «Bei Bedarf, drücken Sie die Garzeit ein indem Sie die Taste drücken und die Zeit mit den Tasten und einstellen. Der Timer kann zwischen 0 und 60 Minuten eingestellt werden.
- Sie können die Temperatur mit den und Tasten auf dem digitalen Touchscreen ein. Der Temperaturregler kann von 40 bis 220°C eingestellt werden.

- Drücken Sie die um den Garvorgang mit der ausgewählten Temperatur und Garzeit zu starten.
- Der Garvorgang beginnt nun. Die ausgewählte Temperatur und verbleibende Garzeit werden abwechselnd auf dem Display angezeigt.
- **Hinweis:** Während des Garvorgangs können Sie die Garzeit und die Temperatur durch Drücken von anpassen.

b. Auswahl der manuellen Einstellungen:

- Stellen Sie die Temperatur mit den und Tasten auf dem digitalen Touchscreen ein. Der Temperaturregler kann von 40 bis 220°C eingestellt werden.
- Drücken Sie für die Garzeit die Taste und stellen Sie die gewünschte Zeit mit den und Tasten ein. Der Timer kann zwischen 0 und 60 Minuten eingestellt werden.
- Drücken Sie die Start-Taste, um den Garvorgang mit der ausgewählten Temperatur und Garzeit zu starten. Der Garvorgang beginnt nun. Die ausgewählte Temperatur und verbleibende Garzeit werden abwechselnd auf dem Display angezeigt.

c. Garen unterbrechen oder beenden:

- Drücken Sie einfach die Taste, um den Garvorgang zu unterbrechen.
 - Ein langer Druck auf die Taste beendet den Garvorgang. Während das Gerät abkühlt, wird es weiter belüftet.
6. Überschüssiges Fett von den Lebensmitteln wird in der Schüssel gesammelt.
 7. Manche Speisen müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt „Garanleitung“). Ziehen Sie die Schüssel am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie die Speisen. Für Pommes Frites empfehlen wir, den Inhalt erst nach 15 Minuten Garzeit und dann nach weiteren 10 Minuten zu schütteln. Setzen Sie die Schüssel dann wieder in die Easy Fry Fritteuse, das Gerät startet automatisch neu.
 8. Wenn die Garzeit abgelaufen ist, erzeugt das Gerät ein akustisches Signal und schaltet sich aus. Ziehen Sie die Schüssel aus dem Gerät und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche.
 9. Prüfen Sie, ob die Speisen gar sind.

Wenn die Speisen nicht gar sind, schieben Sie einfach die Schüssel zurück in das Gerät und stellen Sie den Timer für einige zusätzliche Minuten ein.
 10. Sie die Schüssel heraus, wenn die Speisen gar sind. Nehmen Sie die Speisen mithilfe einer Zange aus der Schüssel.

Vorsicht: Wenn Sie die Schüssel umdrehen, achten Sie auf überschüssiges Öl, das sich möglicherweise am Boden der Schüssel angesammelt hat und das auf die Speisen tropfen könnte, und passen Sie auf, dass das Gitter, nicht herausfällt. Nach dem Frittieren mit **Vorsicht: Heißluft sind die Schüssel, das Gitter und die Speisen sehr heiß. Berühren Sie die Schüssel nicht während des Betriebs und für einige Zeit nach dem Gebrauch, da sie sehr heiß wird. Fassen Sie die Schüssel nur am Griff an.**
 11. Wenn eine Portion fertig gegart ist, kann sofort eine neue Portion in Ihrer Easy Fry Fritteuse zubereitet werden.

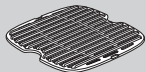
EXTRA CRISP-MODUS

- Dieser Modus ist nur Pommes-Frites-Programm und im manuellen Programm verfügbar. Wenn Sie die Option „Extra Crisp“ aktivieren, wird das Gerät mit hoher Geschwindigkeit betrieben, um bessere Garleistung zu erreichen.
- Hinweis:** In diesem Garprogramm rotiert der Lüfter des Geräts stärker.

- Diese Funktion muss vor Beginn des Garvorgangs aktiviert werden.
- Mit dem Extra Crisp-Modus können Sie Ihre Zutaten bei gleicher Garzeit knuspriger zubereiten. Alternativ können Sie mit dieser Funktion die gleichen Ergebnisse wie im normalen Modus bei 3 Minuten weniger Garzeit erzielen. Wenn Sie Zeit sparen möchten, statt knusprigere Speisen zu erhalten, aktivieren Sie die Funktion und reduzieren Sie die Garzeit um 3 Minuten.

1. Geben Sie die Lebensmittel in die Schüssel.
2. Drücken Sie und dann auf dem Bildschirm, um das Pommes-Frites-Garprogramm oder den manuellen Modus auszuwählen.
3. Drücken Sie . Wenn dieser Modus aktiviert ist, wird es auf dem Bildschirm orange angezeigt.
4. Passen Sie die Garzeit durch nach Bedarf mit den Tasten an (siehe Abschnitt „Garanleitung“).
5. Drücken Sie die um den Garvorgang. Die ausgewählte Temperatur und verbleibende Garzeit werden abwechselnd auf dem Display angezeigt.

WIE GARE ICH WIE AM GRILL?



Das Gerät ist mit einem Grillrost aus Druckguss mit Antihaftbeschichtung ausgestattet. Um wie mit einem Grill zu garen, müssen Sie das Gerät 15 Minuten lang ohne Speisen vorheizen. Mit dem Grillrost können Sie jede Art von Speisen perfekt anbraten.

TROCKNUNG

1. Setzen Sie das Grillgitter in die Schüssel.
2. Drücken Sie , und stellen Sie dann die Temperatur mit den Tasten und auf dem digitalen Display auf 40°C - 70°C ein.
3. Stellen Sie dann die gewünschte Garzeit ein, indem Sie die Taste oder drücken. Sie können eine Zeit zwischen 1 Stunde und 10 Stunden einstellen.
4. Drücken Sie die um den Trocknung zu starten. Die ausgewählte Temperatur und verbleibende Garzeit werden abwechselnd auf dem Display angezeigt.
5. Wenn die Garzeit abgelaufen ist, erzeugt das Gerät ein akustisches Signal und schaltet sich aus. Ziehen Sie die Schüssel aus dem Gerät und stellen Sie auf eine hitzebeständige Oberfläche.
6. Prüfen Sie, ob die Speisen gar sind. Wenn die Speisen nicht gar sind, schieben Sie einfach die Schüssel zurück in das Gerät und stellen Sie den Timer für einige zusätzliche Minuten ein.
7. Nehmen Sie die Schüssel heraus, wenn die Speisen gar sind. Nehmen Sie die Speisen mithilfe einer Zange aus der Schüssel.

Achtung: Die Schublade darf nie mit dem Rost nach oben gedreht werden.

Achtung: Nach dem Heißbraten sind die Schublade, der Rost und die Lebensmittel sehr heiß. Berühren Sie die Schublade während des Gebrauchs und noch einige Zeit danach nicht, da sie sehr heiß wird. Fassen Sie die Schublade nur am Griff an.

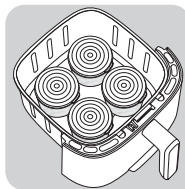
JOGHURT

Ein Set mit 8 Gläsern ist als Zubehör separat erhältlich.

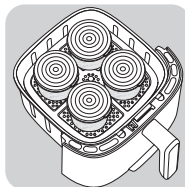


Vorbereitung für 8 Gläser Joghurt:

- 1 l Vollmilch mit normaler Temperatur in eine Schüssel geben
 - Den Beutel mit Milchfermenten (2 g) zugeben und gründlich verrühren
 - Mischung in die 8 Gläser geben und mit Deckel verschließen
- Hinweis:** Der Joghurt muss verschlossen gelagert werden.



- Entfernen Sie beim Abkochen von Joghurt den Deckel vom Behälter des Geräts.
- 4 Gläser in den Behälter geben.



- Platzieren Sie den Grillrost über die 4 Gläser

- Drücken Sie auf und stellen Sie die Temperatur mit der Taste auf dem Digitalbildschirm auf 40 °C ein.
- Stellen Sie dann die gewünschte Garzeit mit der Taste auf 8 Stunden.
- Drücken Sie die Start-Taste um den Garvorgang zu starten.

Vorsicht: Nach dem Garvorgang sind der Behälter, die Gläser und der Rost sehr heiß.

Hinweis: Wenn Ihnen die Konsistenz Ihres Joghurts zu flüssig vorkommt, haben Sie 2 Möglichkeiten:

- Temperatur um 5 °C erhöhen
- Garzeit um 1 oder 2 Stunden verlängern

VERZÖGERTER START

Im manuellen Modus und bei bestimmten Automatikprogrammen (alle Programme außer Pommes Frites, Fleisch und Fisch) haben Sie die Möglichkeit, den Start des Garvorgangs zu verzögern. Der Beginn des Garvorgangs kann von 30 Minuten bis zu maximal 4 Stunden verzögert werden. Um dies zu tun:

- Bevor Sie den Garvorgang starten, drücken Sie lange auf die Taste .
- Stellen Sie mit den Tasten $\oplus$ und $\ominus$ die Zeit ein, zu der der Garvorgang beginnen soll,
- Drücken Sie dann Start/Stop .

Achtung! Ein verzögerter Start kann bei einigen Zutaten ein Gesundheitsrisiko darstellen. Wir raten dringend von einem verzögerten Start bei Lebensmitteln wie Fleisch oder Fisch ab, mit Ausnahme von Brathähnchen.

LEITFADEN ZUM GAREN

Die nachfolgende Tabelle hilft Ihnen, die grundlegenden Einstellungen für die Lebensmittel, die Sie zubereiten möchten, auszuwählen.

Anmerkung: Die unten aufgeführten Garzeiten sind nur eine Orientierungshilfe und können je nach Sorte und Menge der verwendeten Kartoffeln variieren. Bei anderen Lebensmitteln können die Größe, Form und Marke das Ergebnis beeinflussen. Sie müssen daher eventuell die Garzeit leicht anpassen.

						
Kartoffeln und Pommes frites						
Tiefgekühlte Pommes Frites (10 mm x 10 mm Standarddicke)	300 - 1000 g		15 - 30 min	190°C	x 2/3 Schütteln	Je mehr Sie schütteln, desto besser ist das Kochergebnis. Wenn Sie die Garzeit verkürzen oder knusprigere Ergebnisse erzielen möchten, können Sie die Funktion «Extra crisp» aktivieren.
Frische Pommes Frites (8 x 8 mm)	300 - 1000 g		15 - 35 min	190°C	x 2/3 Schütteln	1 EL Öl dazugeben
Tiefgekühlte Kartoffelspalten	300 - 1000 g		12 - 27 min	190°C	x 2/3 Schütteln	1 EL Öl dazugeben
Fleisch und Geflügel						
Rippensteak	1 - 2 Stücke		6 - 10 min	200°C		2 Minuten vor Ende der Garzeit wenden
Gehacktes Steak	1 - 4 Stücke		6 - 10 min	200°C		Nach der Hälfte des Garvorgangs wenden
Hühnerbrustfilets (ohne Knochen)	100 - 600 g		16 min	180°C		Nach der Hälfte des Garvorgangs wenden
Ganzes Hähnchen	1500 g		60 min	180°C		
Speck/Rinderspeck	1 - 9 Scheiben		8 min	200°C		Nach der Hälfte des Garvorgangs wenden
Fisch						
Lachssteak	4 Stücke		15 - 17 min	140°C		
Garnelen	24 Stücke		6 min	170°C		
Snacks						
Hähnchennuggets tiefgekühlt	1 - 10 Stücke		8 - 15 min	200°C		
Tiefgekühlte Hähnchenflügel	1 - 10 Stücke		16 - 20 min	180°C		
Frozen cheese sticks	1 - 10 Stücke		7 - 9 min	180°C		
Tiefgekühlte Onion Rings	10 Stücke		8 min	180°C		
Pizza	300 g (3 Scheiben)		7 min	190°C		
Zucchini	400 - 700 g		15 min	180°C		
Backen						
Muffins	6 Stücke		15 - 18 min	180°C		Benutzen Sie eine Backform/ Auflaufform**
Schokoladenkuchen	300 g		23 min	160°C		
Austrocknung						
Äpfel in Scheiben	1-2 Stücke		4 h	80°C		
Joghurt						
Naturjoghurt	8 jars***		8 h	40°C		

* Nach der Hälfte der Garzeit schütteln

**Stellen Sie eine Back-/Auflaufform in die Schüssel (Auflaufform aus Silikon, Edelstahl, Aluminium, Terrakotta).

*** entsprechen den als Zubehör verkauften Markengläsern.

WICHTIG: Um Schäden an Ihrem Gerät zu vermeiden, überschreiten Sie niemals die in der Bedienungsanleitung und in den Rezepten angegebenen Höchstmengen an Zutaten und Flüssigkeiten. Wenn Sie Mischungen verwenden, die aufgehen (wie bei Kuchen, Quiche oder Muffins), sollte die Auflaufform nicht mehr als zur Hälfte gefüllt werden.

Vorsicht: Bei Nichteinhaltung der Temperatur kann der Joghurt zerkochen.

TIPPS

- Kleinere Lebensmittel benötigen gewöhnlich eine etwas kürzere Garzeit als größere Lebensmittel. Wenn Sie sich nicht sicher sind, können Sie die Schüssel jederzeit öffnen, um den Fortschritt zu überprüfen.
- Wenn Sie Lebensmittel von kleinerer Größe nach der Hälfte der Garzeit schütteln, verbessern Sie das Endergebnis. Zudem kann so verhindert werden, dass die Speisen ungleichmäßig garen.
- Damit Ihre Kartoffeln besonders knusprig werden, geben Sie vor dem Kochen eine kleine Menge Öl dazu und schütteln Sie sie, um sie gleichmäßig zu bedecken. Wir empfehlen 14 ml Öl. Gefrorenen Kartoffeln kein Öl hinzufügen.
- Snacks, die in einem Backofen gebacken werden können, können auch in der Easy Fry Fritteuse zubereitet werden.
- Die optimale, empfohlene Menge zur Zubereitung von Pommes frites beträgt 600 Gramm.
- Benutzen Sie Fertigmürbe- und Blätterteig, um schnell und mühelos gefüllte Snacks zuzubereiten.
- Stellen Sie eine Auflaufform in die Easy Fry Schüssel, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen möchten oder wenn Sie zerbrechliche Zutaten oder gefüllte Zutaten frittieren möchten. Sie können eine Back- oder Auflaufform aus Silikon, Edelstahl, Aluminium, Terrakotta verwenden.
- Sie können die Easy Fry Fritteuse auch zum Aufwärmen von Speisen benutzen. Stellen Sie zum Aufwärmen von Speisen die Temperatur für bis zu 10 Minuten lang auf 160°C. Die Garzeit kann je nach Lebensmittelmenge angepasst werden, um die Speisen vollständig zu erwärmen.

HAUSGEMACHTE POMMES FRITES HERSTELLEN

Wenn Sie hausgemachte Pommes frites zubereiten möchten, folgen Sie diesen Schritten:

1. Wählen Sie eine Kartoffelsorte, die für die Zubereitung von Pommes frites empfohlen wird. Kartoffeln schälen und in Stäbchen von ca. 1 cm Dicke schneiden.
2. Kartoffelstäbchen mindestens 30 Minuten in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen, dann abtropfen lassen und mit einem sauberen, sehr saugfähigen Geschirrhandtuch abtrocknen. Dann mit einem Papiertuch abtupfen. Die Kartoffeln müssen komplett trocken sein, bevor sie frittiert werden.
3. 1 Esslöffel Öl (Pflanzen-, Sonnenblumen-, Olivenöl usw.) in eine trockene Schüssel geben, Kartoffelstäbchen darauf legen und umrühren, bis sie mit Öl bedeckt sind.
4. Pommes frites mit den Fingern oder einem Küchenutensil aus der Schüssel nehmen, sodass überschüssiges Öl in der Schüssel zurückbleibt. Pommes frites in die Schüssel geben.
Anmerkung: Kippen Sie die Behälter mit den ölbedeckten Pommes frites nicht direkt in die Schüssel, sonst läuft das überschüssige Öl in die Schüssel.
5. Frittieren Sie die Pommes frites nach den Anleitungen in dem Abschnitt Leitfaden zum Garen.

REINIGUNG

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Die Schüssel und das Gitter sind mit einer Antihafbeschichtung versehen. Benutzen Sie keine Küchenutensilien aus Metall oder scheuernde Reinigungsmaterialien zur Reinigung, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen können.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
Anmerkung: Entnehmen Sie die Schüssel, damit die Easy Fry sich schneller abkühlen kann.
2. Wischen Sie die Außenseite des Gerätes mit einem feuchten Tuch ab.
3. Waschen Sie die Schüssel und das Gitter mit heißem Wasser, etwas Geschirrspülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm ab.
Sie können eine Entfettungsflüssigkeit zum Entfernen restlicher Verschmutzungen benutzen.
Anmerkung: Die Schüssel und das Gitter sind geschirrspülmaschinenfest.

Tipp: Falls Schmutz am Boden der Schüssel und dem Gitter haftet, füllen Sie die Schüssel mit heißem Wasser und etwas Geschirrspülmittel. Lassen Sie die Schüssel und das Gitter etwa 10 Minuten lang einweichen. Dann beide Teile abspülen und abtrocknen.

4. Wischen Sie die Innenseite des Gerätes mit einem in heißem Wasser angefeuchteten Tuch sauber.
5. Reinigen Sie das Heizelement mit einer trockenen Reinigungsbürste, um Speisereste zu entfernen.
6. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.

AUFBEWAHRUNG

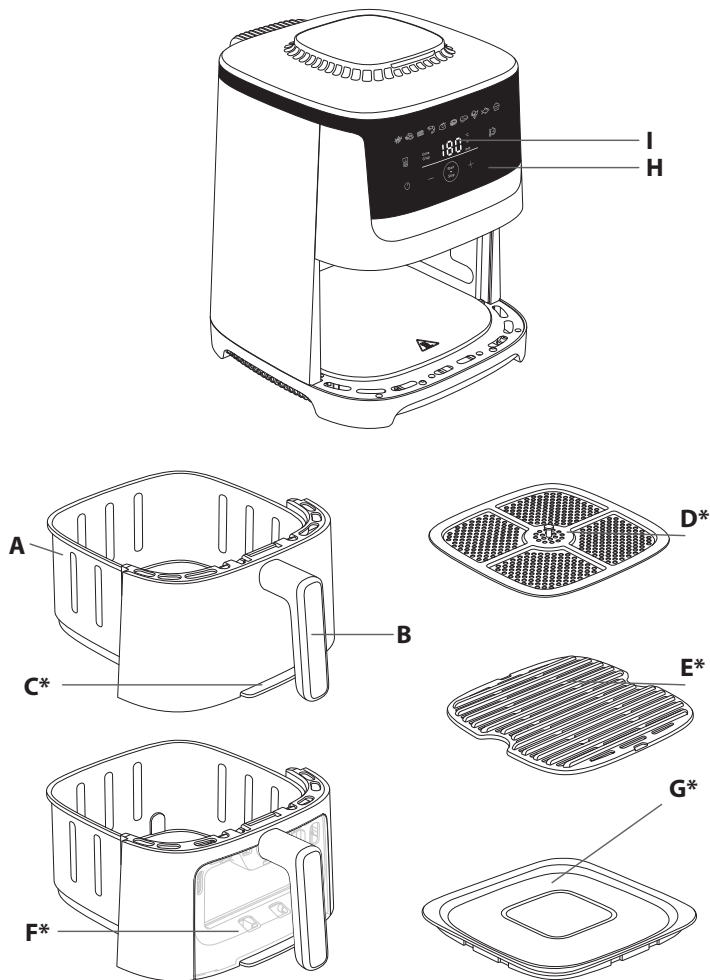
1. Ziehen Sie den Stecker des Geräts und lassen Sie das Gerät abkühlen.
2. Achten Sie darauf, dass alle Elemente sauber und trocken sind.

GARANTIE UND KUNDENDIENST

Wenn Sie den Kundendienst oder Informationen benötigen oder wenn Sie ein Problem haben, besuchen Sie unsere Website kontaktieren Sie den Kundendienst in Ihrem Land. Sie finden die Telefonnummer in dem Heft mit der weltweiten Garantie. Falls sich kein Consumer Care Centre in Ihrem Land befindet, wenden Sie sich an Ihren Händler vor Ort.

FEHLERBEHEBUNG

Falls Probleme mit Ihrem Gerät auftreten, besuchen Sie Marken-Website, wo Sie eine Liste mit häufig gestellten Fragen finden oder kontaktieren Sie den Kundendienst in Ihrem Land.



*afhankelijk van het model

BESCHRIJVING

- | | |
|--|---|
| A. Binnenpan | F. Afneembare voorkant met kijkvenster* |
| B. Handgreep van binnenpan | G. Opbergdekseel* |
| C. Afneembare voorkant* | H. Digitaal aanraakscherm |
| D. Uitneembaar Grillrooster* | I. Tijd/temperatuurweergave |
| E. Uitneembaar gegoten aluminium grillrooster* | |

AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S

- | | |
|------------------------|-------------|
| 1. Friet | 6. Pizza |
| 2. Nuggets | 7. Biefstuk |
| 3. Spek/rundvleesbacon | 8. Groenten |
| 4. Garnaal | 9. Vis |
| 5. Gebraden kip | 10. Dessert |

VOOR INGEBRUIKNAME

Lees eerst de veiligheidsinstructies en handleiding en bewaar ze op een veilige plaats.

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal und haal alle stickers en/of etiketten van het apparaat af.
2. Verwijder geen siliconen pads van het rooster.
3. Reinig de binnenpan en het uitneembare rooster grondig met warm water, een beetje afwasmiddel en een zachte spons.

Opmerking: deze onderdelen zijn tevens vaatwasmachinebestendig.

Waarschuwing voor model met afneembare voorkant: voor een optimaal behoud van het product is het belangrijk om de buitenste voorkant te verwijderen en met de hand af te wassen.

Bij het model met afneembare voorkant met venster blijft het originele uiterlijk en de transparantie van het glas beter behouden als u de voorkant met de hand afwast.

4. Veeg de binnen- en buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek. Easy Fry werkt door het genereren van warme lucht. Vul de binnenpan (A) niet met olie of frituurvet.

VOOBEREIDING VOOR GEBRUIK

1. Plaats het apparaat op een vlak, stabiel en warmtebestendig oppervlak en uit de buurt van opspattend water.
2. Steek het rooster op de bodem van de kom, tot aan de aanslag.
3. **Vul de binnenpan niet met olie of een andere vloeistof.**
Plaats niets op het apparaat. Dit belemmert de luchtstroom en heeft een negatieve impact op het bakresultaat.

BELANGRIJK: Om oververhitting van het apparaat te vermijden, plaats het niet in een hoek of onder een kast. Er moet een ruimte van ten minste 15 cm rond het apparaat worden vrijgelaten om lucht te laten circuleren.

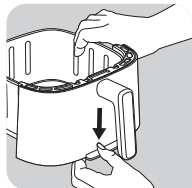
*afhankelijk van het model

AFNEEMBARE VOORKANT*

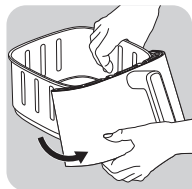
Met ons nieuwe Easy Clean & Store-systeem kunt u eenvoudig de voorkant van de kom halen.

- Reinig eenvoudig uw product en bespaar ruimte in uw vaatwasser
- Bewaar uw restjes dankzij het deksel in de verpakking.

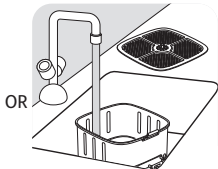
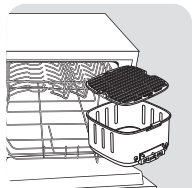
Om ruimte in de vaatwasmachine te besparen en het apparaat in goede staat te houden, volgt u deze reinigingsprocedure voor het model met afneembare voorkant.



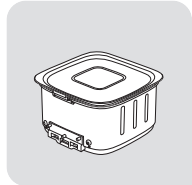
- Druk de knop aan de onderkant van de kom naar beneden



- Verwijder de haak van zijn plaats. De afneembare voorkant komt los.



- Plaats de kom in de vaatwasmachine of was deze met de hand af zonder de voorkant die u weer op het product kunt aansluiten.



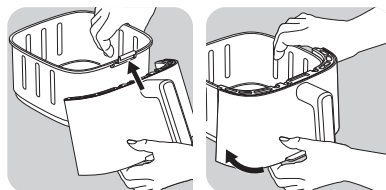
- OF plaats het deksel op de lade om restjes in de koelkast te bewaren.

Let op: bevestig het deksel niet als de kom nog heet is.

Maak de afneembare voorkant schoon en klik deze weer vast op de kom

- Was de voorkant goed af met warm water, een beetje afwasmiddel en een niet-schurend sponsje.

- Na het afwassen en grondig drogen van de buitenste voorkant:
 1. Klemt u de bovenkant van de voorkant in de haak van de kom.
 2. Klem de onderkant van de voorkant tot u een 'klik' hoort.



Als u restjes opnieuw wilt opwarmen, verwijdert u het deksel van de lade en plaatst u de voorkant terug op de kom.

- Druk op en om 160 °C in te stellen
- Druk vervolgens op om 10 minuten in te stellen met de knoppen en .

VOORZICHTIG! Gebruik het apparaat nooit zonder de kom. Klem het voorpaneel altijd terug op de kom voordat u gaat koken.

HET APPARAAT GEBRUIKEN

Zet de heteluchtfriteuse leeg aan (zonder accessoires) om eventuele productieresten en nieuwe geur te verwijderen.

Waarschuwing: er kan een beetje rook vrijkomen wanneer u het apparaat voor het eerst aanzet.

Met de Easy Fry kunt u vele verschillende ingrediënten bereiden. De baktijden voor de voornaamste ingrediënten zijn vermeld in de sectie «Instellingen». De online recepten zullen u helpen bij het ontdekken van het apparaat.

1. Steek de stekker in een stopcontact.
2. Doe de ingrediënten in de binnenpan.

Opmerking: Overschrijd nooit de maximum hoeveelheid zoals aangegeven in de tabel (zie de sectie 'Kookgids'), dit kan een negatieve impact op het bakresultaat hebben.

3. Schuif de binnenpan opnieuw in de Easy Fry.
4. Druk op om het apparaat in te schakelen.
5. Om het bakproces te starten, selecteer tussen de automatische programma's of stel andmatig de tijd en temperatuur in.

a. Als u een automatisch programma kiest:

- Druk op de knop om de programma's weer te geven
- Druk vervolgens op de knop op het scherm om het gewenste programma te selecteren (deze programma's worden in detail beschreven in de sectie "Kookgids").
- Indien nodig kun je de kooktijd aanpassen door op te drukken en aan te passen met de en knop.
- De timer kan worden ingesteld tussen 0 en 60 minuten.
- De temperatuur pas in met de en knop op het digitaal scherm.

- De thermostaat kan worden ingesteld tussen 40 en 220°C.
- Druk op de  om het bakproces met de gekozen temperatuur en tijd te starten.
- Het bakproces start. De gekozen temperatuur en de resterende baktijd worden afwisselend op het scherm weergegeven.
- **Opmerking:** Tijdens het koken kunt u de bereidingstijd en de temperatuur aanpassen door op  te drukken.

b. Als u handmatige instellingen kiest:

- Stel de temperatuur  in met de  en  knop op het digitaal scherm. De thermostaat kan worden ingesteld tussen 40 en 220°C.
- Stel vervolgens de gewenste tijd  in met de  en  knop. De timer kan worden ingesteld tussen 0 en 60 minuten.
- Druk op de Start knop om het bakproces met de gekozen temperatuur en tijd te starten. Het bakproces start. De gekozen temperatuur en de resterende baktijd worden afwisselend op het scherm weergegeven.

c. Koken pauzeren of stoppen:

- Druk gewoon op de  knop om het koken te pauzeren.
 - Druk lang op de  knop om het koken te stoppen. Terwijl het apparaat afkoelt, blijft het ventileren.
6. Overtollig olie van de ingrediënten wordt in de onderkant van de binnenpan opgevangen.
 7. Voor bepaalde ingrediënten is het nodig om ze op de helft van de baktijd te schudden (zie de sectie "Kookgids"). Om de ingrediënten te schudden, trek de binnenpan via de handgreep uit het apparaat en schud de binnenpan. Voor friet raden we aan om na 15 minuten bakken te schudden en nog een keer na 10 minuten bakken. Schuif de binnenpan vervolgens opnieuw in de Easy Fry, het apparaat start automatisch opnieuw.
 8. Als de baktijd is verstreken, hoort u een geluidssignaal en wordt het apparaat uitgeschakeld. Trek de binnenpan uit het apparaat en plaats het op een warmtebestendig oppervlak.
 9. Controleer of de ingrediënten gaar zijn.
Als de ingrediënten nog niet gaar zijn, schuif de binnenpan opnieuw in het apparaat en stel de timer nog enkele minuten in.
 10. Eenmaal de ingrediënten gaar zijn, haal de binnenpan uit de Easy Fry. Gebruik een tang om de ingrediënten uit de binnenpan te halen.
Opgelet: Als u de binnenpan omdraait, kan er olie, die zich op de bodem van de binnenpan bevindt, op de ingrediënten druppelen en kan het rooster uit het apparaat vallen.
Opgelet: De binnenpan, het rooster en de ingrediënten zijn na het frituren zeer warm. Raak de binnenpan tijdens en kort na gebruik niet aan, deze wordt zeer warm. Houd de binnenpan alleen bij de handgreep vast.
 11. Na het bereiden van ingrediënten, kan de Easy Fry onmiddellijk opnieuw gebruikt worden.

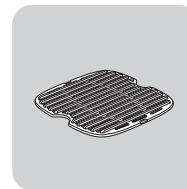
DE EXTRA CRISP-MODUS GEBRUIKEN

- Deze modus is alleen actief voor de modus Friet en de handmatige modus. Wanneer u de optie Extra Crisp activeert, werkt het apparaat op hoge snelheid en levert het betere bereidingsprestaties.

Opmerking: bij deze bereidingsmodus gaat ventilator van uw apparaat sneller draaien.

- Deze functie moet worden geactiveerd vóór de bereiding.
 - Met de Extra Crisp-functie kunt u uw ingrediënten knapperiger maken met dezelfde kooktijd. Met deze functie bespaart u ook 3 minuten op uw bereidingstijd, met dezelfde resultaten als bereiden zonder deze optie. Als u liever tijd bespaart zonder iets knapperig te maken, verkort u de bereidingstijd met 3 minuten na het activeren van de functie.
1. Doe de ingrediënten in de binnenpan.
 2. Druk op  en druk vervolgens op  op het scherm om de bereidingsmodus voor  friet of de handmatige modus te selecteren.
 3. Druk op . Wanneer deze modus is geactiveerd, wordt deze oranje weergegeven op het scherm.
 4. Wijzig zo nodig de bereidingstijd door op de knoppen  te  drukken (zie gedeelte 'Kookgids').
 5. Druk op de  om het bakproces. De gekozen temperatuur en de resterende baktijd worden afwisselend op het scherm weergegeven.

HOE GEBRUIKT U HET APPARAAT ALS GRILL?



Het apparaat wordt geleverd met een gegoten grillrooster met antiaanbaklaag.

Als u het apparaat als grill wilt gebruiken, verwarm het apparaat 15 minuten voor op 220°C in de handmatige modus voordat u uw ingrediënten plaatst en selecteer vervolgens het gewenste voorkeuzeprogramma. Met het grillrooster kunt u elk type voedsel perfect braden.

DROGEN

1. Plaats het grill in de kom van het apparaat.
2. Druk op  en stel de temperatuur  in op 40°C - 70°C door op de knop  en  te drukken via het digitale scherm.
3. Stel vervolgens de gewenste bereidingstijd  in door op  of  te drukken. U kunt de timer instellen op een tijd van 1 tot 10 uur.
4. Druk op  om het uitdrogingsproces te starten. De gezoken temperatuur en de resterende baktijd worden afwisselend op het scherm weergegeven.
5. Als de baktijd is verstreken, hoort u een geluidssignaal en wordt het apparaat uitgeschakeld. Trek de binnenpan uit het apparaat en plaats het op een warmtebestendig oppervlak.
6. Controleer of de ingrediënten gaar zijn. Als de ingrediënten nog niet gaar zijn, schuif de binnenpan opnieuw in het apparaat en stel de timer nog enkele minuten in.
7. Eenmaal de ingrediënten nog niet gaar zijn, schuif de binnenpan opnieuw in het apparaat en stel de timer nog enkele minuten in.

Let op: draai de lade nooit met het rooster naar beneden.

Opgelet : Na heet frituren zijn de lade, het rooster en het voedsel zeer heet. Raak de lade tijdens en enige tijd na gebruik niet aan, omdat deze erg heet wordt. Houd de lade alleen vast aan het handvat.

YOGHURT

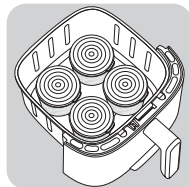
Er is een set van 8 potten verkrijgbaar als afzonderlijk verkocht accessoire.



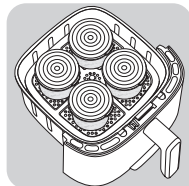
Vorbereiding voor 8 potten yoghurt :

- Doe 1 liter volle houdbare melk op normale temperatuur in een kom
- Voeg vervolgens het sachet melkferment (2 g) toe en meng goed.
- Doe het mengsel in de 8 glazen potten en sluit het met het deksel

Opmerking: Yoghurt moet gekookt worden met de deksels op de potten.



- Verwijder het rooster van de kom van het apparaat wanneer u yoghurt bereidt.
- Plaats 4 potten in de kom.



- Plaats het rooster boven de 4 potten

- Druk op en pas de temperatuur aan door op het digitale scherm de knop in te drukken tot 40 °C op het digitale scherm.
- Stel vervolgens de tijd in met de knop . Stel de tijd in op 8 uur.
- Druk op de startknop om het bereidingsproces te starten.

Let op: de lade, de potten en het rooster zijn na de bereiding zeer warm.

Opmerking: als u de textuur van uw yoghurt te vloeibaar vindt, hebt u twee opties:

- Verhoog de temperatuur met 5 °C.
- Verleng de bereidingstijd met 1 of 2 uur.

STARTUITSTEL

In de handmatige modus en voor bepaalde automatische programma's (alle programma's behalve patat, vlees en vis), heb je de optie om de start van het koken uit te stellen. De start van het koken kan worden uitgesteld van 30 minuten tot maximaal 4 uur. Om dit te doen:

- Voordat je het koken start, druk je lang op de knop .
- Gebruik de en toetsen om de tijd in te stellen waarop u wilt dat het koken begint,
- Druk vervolgens op .

Waarschuwing: Uitgestelde start kan een gezondheidsrisico vormen voor sommige ingrediënten.

INSTELLINGEN

Onderstaande tabel zal u helpen met het kiezen van de juiste instellingen voor de ingrediënten die u wilt bereiden.

Opmerking: de onderstaande bakinstellingen zijn louter indicatief. Deze kunnen afwijken naargelang de herkomst, grootte, merk en vorm van uw ingrediënten.

						
Aardappelen en friet						
Bevoren dunne friet (10 mm x 10 mm)	300 - 1000 g		15 - 30 min	190°C	x 2/3 keer schudden	The more you shake, the better the cooking result. If you want to reduce the cooking time or want a crispier result, you can activate the «Extra crisp» function.
Zelfgemaakte friet (8 x 8 mm)	300 - 1000 g		15 - 34 min	190°C	x 2/3 keer schudden	Voeg een 1 eet-lepel olie toe
Bevoren aardappelpartjes	300 - 1000 g		12 - 27 min	190°C	x 2/3 keer schudden	Voeg een 1 eet-lepel olie toe
Vies en gevogelte						
Ribstuk	1 - 2 stuks		6 - 10 min	200°C		Draai 2 minuten voor het einde van de kooktijd
Gehakte steak	1 - 4 stuks		6 - 10 min	200°C		Draai halverwege de bereidingstijd om
Kipfilet (zonder bot)	100 - 600 g		16 min	180°C		Draai halverwege de bereidingstijd om
Kip (heel)	1500 g		60 min	180°C		
Spek/ rundvleesbacon	1 - 9 plakjes		8 min	200°C		Draai halverwege de bereidingstijd om
Vis						
Zalmfilet	4 stuks		15 - 17 min	140°C		
Garnaal	24 stuks		6 min	170°C		
Snacks						
Diepgevroren kipnuggets	1 - 10 stuks		8 - 15 min	200°C		
Diepgevroren kippenvleugels	1 - 10 stuks		16 - 20 min	200°C		
Bevoren kaasstengels	1 - 10 stuks		7 - 9 min	180°C		
Diepgevroren uienringen	10 stuks		8 min	200°C		
Pizza	300 g (3 plakjes)		7 min	190°C		
Courgette	400 - 700 g		15 min	200°C		
Bakken						
Muffins	6 stuks		15 - 18 min	180°C		Gebruik een baksel blik/ovenschaal**
Chocolade taarten	300 g		23 min	160°C		
Dehydration						
Appel in schijfjes	1-2 stuks		4 h	80°C		
Yoghurt						
Natuurlijke yoghurt	8 potjes***		8 h	40°C		

* Schud halverwege het bakproces.

**Gewicht van ongeschilde aardappelen

***komen overeen met de merkpotjes die als accessoire worden verkocht.

BELANGRIJK: Om schade aan je apparaat te voorkomen, mag je nooit de maximale hoeveelheden ingrediënten en vloeistoffen overschrijden die in de handleiding en in de recepten staan aangegeven. Wanneer je mengsels gebruikt die rijzen (zoals bij cake, quiche of muffins) mag de ovenschaal niet meer dan half gevuld zijn.

Let op: risico op te lang koken als de temperatuur niet in acht wordt genomen.

TIPS

- Kleinere ingrediënten hebben over het algemeen een kortere baktijd nodig dan grotere ingrediënten. Als u het niet zeker weet, kunt u de frituurmand op elk moment tijdens de bereiding openen om de voortgang te controleren.
- Voor extra krokante aardappelen voegt u vóór de bereiding een kleine hoeveelheid olie toe. Schud de aardappelen om de olie goed te verdelen. We raden 14 ml olie aan. Voeg geen olie toe aan bevroren aardappel.
- Het schudden van kleinere ingrediënten aan de helft van de baktijd verbetert het eindresultaat en kan helpen bij het vermijden van een ongelijkmatig bakproces.
- Snacks die in de oven bereid kunnen worden, kunnen tevens in de Easy Fry worden gebakken.
- De optimale aanbevolen hoeveelheid te frituren friet is 600 gram.
- Gebruik kant-en-klare bladerdeeg of zanddeeg om op een snelle en eenvoudige manier gevulde snacks te bereiden.
- Plaats een ovenschaal in de Easy Fry als u een cake of quiche wilt bakken of als u delicate of gevulde levensmiddelen wilt frituren. Gebruik hiervoor een ovenschaal van siliconen, roestvrij staal, aluminium of terracotta.
- U kunt de Easy Fry tevens gebruiken voor het opwarmen van ingrediënten. Om de ingrediënten op te warmen, stel de temperatuur gedurende 10 minuten op 160°C in.
- De bereidingstijd kan worden aangepast aan de hoeveelheid voedsel om het eten volledig op te warmen.

ZELFGEMAAKTE FRIET BEREIDEN

Als u zelfgemaakte friet wilt bereiden, volg onderstaande stappen.

- Kies een aardappelsoort die voor het maken van friet is aanbevolen. Schil de aardappelen en snij ze in frieten van gelijke dikte.
 - Week de friet minstens 30 minuten in een kom met koud water, voer het water af en maak de friet droog met een schone en goed absorberende theedoek. Dep ze vervolgens droog met keukenpapier. De friet moet voor het frituren goed droog zijn.
 - Giet 1 eetlepel olie in een kom, voeg de friet toe en meng totdat de friet volledig met olie is bedekt.
 - Haal de friet met uw vingers of keukengerei uit de schaal zodat de overtollige olie in de schaal achterblijft. Doe de friet in de binnenpan.
- Opmerking:** om te vermijden dat er olie op de bodem van de binnenpan komt te liggen, raden wij u aan om de binnenpan niet om te draaien om de friet in de mand te doen.
- Frituur de friet zoals vermeld in de sectie "instellingen".

REINIGING

Reinig het apparaat na elk gebruik.

De binnenpan en de mand zijn voorzien van een anti-aanbaklaag. Gebruik geen metalen keukengerei of agressief reinigingsmiddel om schade aan de anti-aanbaklaag te vermijden.

1. Haak de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen. Opmerking: verwijder de binnenpan voor een snellere afkoeling.
2. Veeg de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.
3. Maak de binnenpan en de mand schoon in een warm sopje en met een niet-schurende spons. U kunt tevens een ontvettingsmiddel gebruiken om alle vuil te verwijderen.

Opmerking: de binnenpan en het rooster zijn vaatwasmachinebestendig.

Tip: als er etensresten aan de pan of de bodem van de binnenpan vastkleven, vul de binnenpan met een warm sopje. Doe het rooster in de binnenpan en laat dit circa 10 minuten weken.

4. Maak de binnenkant van het apparaat schoon met warm water en een niet-schurende spons.
5. Dompel de behuizing van het apparaat nooit in water.
6. Maak het verwarmingselement schoon met een schoonmaakborstel om de etensresten te verwijderen.

OPSLAG

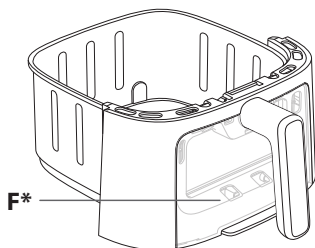
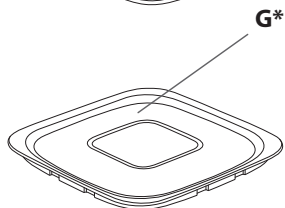
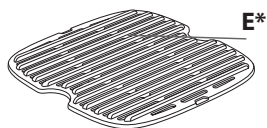
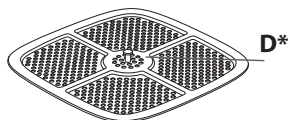
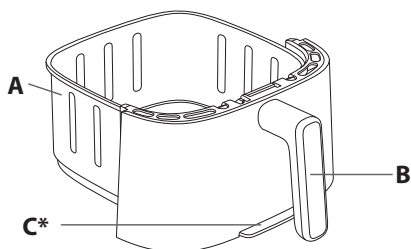
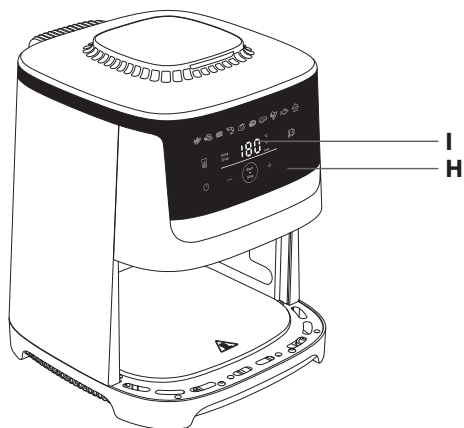
1. Haal de stekker uit het stopcontact en zorg dat het apparaat voldoende is afgekoeld.
2. Zorg dat alle onderdelen schoon en droog zijn.

GARANTIE EN KLANTENSERVICE

Als u contact wilt opnemen met onze klantenservice voor meer informatie of er treedt een probleem op, raadpleeg de website of neem contact op met de klantenservice van uw land. Het telefoonnummer bevindt zich in het wereldwijde garantieboekje. Als er geen klantenservice in uw land is, neem contact op met uw lokale winkelier.

FOUTOPSPORING

Als er een probleem met uw apparaat optreedt, ga naar website van om de sectie probleemoplossing te raadplegen of neem contact op met de klantenservice in uw land.



*según el modelo

DESCRIPCIÓN

- | | |
|--|---|
| A. Canasta | F. Parte frontal desmontable con ventanilla de visualización |
| B. Asa de la canasta | G. Rejilla extraíble |
| C. Parte frontal desmontable | H. Panel táctil digital |
| D. Rejilla extraíble | I. Pantalla de temperatura/tiempo extraíble* |
| E. Rejilla de parrilla de aluminio fundido extraíble* | |

MODOS AUTOMÁTICOS DE COCCIÓN

- | | |
|----------------------------|-------------|
| 1. Papas a la francesa | 6. Pizza |
| 2. Pepitas | 7. Carne |
| 3. Beicon de cerdo/ternera | 8. Verduras |
| 4. Camarón | 9. Pescado |
| 5. Pollo asado | 10. Postres |

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

Lea primero las instrucciones de seguridad y el manual y guárdelos en un lugar seguro.

1. Retire todo el material de embalaje y las calcomanías del aparato.
2. No retire las almohadillas de silicona de la rejilla.
3. Limpie minuciosamente la sartén y la rejilla extraíble con agua caliente, un poco de líquido lavavajillas y una esponja no abrasiva.

Nota : Se puede limpiar estas partes en el lavavajillas.

Advertencia para el modelo con parte frontal desmontable: Para garantizar la conservación óptima del producto, es importante retirar el exterior de la parte frontal y lavarlo a mano.

Para el modelo con parte frontal desmontable y ventanilla, lavar la parte frontal a mano ayuda a conservar el aspecto original y la transparencia del cristal.

4. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo. El dispositivo funciona con aire caliente.

PREPARACIÓN PARA EL USO

1. Ubique el aparato en una superficie nivelada, horizontal y estable. No coloque el aparato en superficies que no sean resistentes al calor.
2. Inserte la rejilla en la parte inferior de la canasta, hasta el tope.
3. **No llene la canasta con aceite ni otro líquido.**
No coloque nada encima del aparato. Esto interrumpe el flujo de aire y afecta el resultado de freído con aire caliente.

IMPORTANTE: Para evitar que el aparato se sobrecaliente, no lo coloque en una esquina ni bajo una alacena de pared. Es necesario dejar un hueco de al menos 15 cm en torno al aparato para que circule el aire.

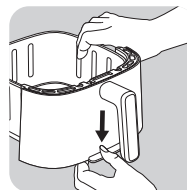
*según el modelo

PARTE FRONTAL DESMONTABLE*

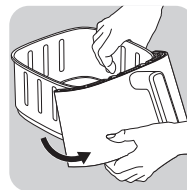
Gracias a nuestro nuevo sistema de almacenamiento y limpieza sencillos, puedes separar fácilmente la parte frontal del recipiente y el propio recipiente.

- Limpia fácilmente el producto y ahorra espacio en el lavavajillas.
- Guarda las sobras gracias a la tapa incluida.

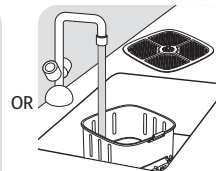
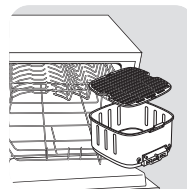
Para ahorrar espacio en el lavavajillas y garantizar la conservación óptima del aparato, sigue este procedimiento de limpieza para el modelo con parte frontal desmontable.



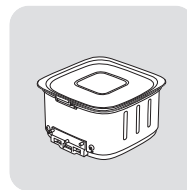
- Pulsa hacia abajo el botón situado en la parte inferior del recipiente.



- Retira el gancho de su ubicación. La parte frontal se desmonta.



- Coloca el recipiente en el lavavajillas o lávalo a mano sin la parte frontal, que puedes volver a colocar en el producto.

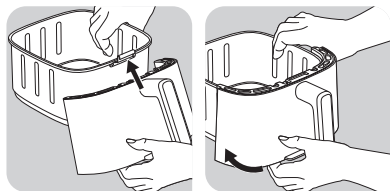


- También puedes colocar la tapa en la cesta para guardar las sobras en el frigorífico.

Cuidado: No coloques la tapa si el recipiente todavía está caliente.

Limpiar la parte frontal desmontable y volver a colocarla en el recipiente

- Hand wash the front with hot water, some washing-up liquid and a nonabrasive sponge.
- Después de lavar y secar bien el exterior de la parte frontal,
 1. Sujeta la parte superior de la parte frontal en el gancho del recipiente.
 2. Coloca la parte inferior de la parte frontal hasta que oigas un «clic».



Para recalentar las sobras, quita la tapa de la cesta y vuelve a colocar la parte frontal del recipiente.

- Pulsa y el botón para ajustar la freidora a 160 °C.
- A continuación, pulsa para ajustar 10 minutos con los botones y .

PRECAUCIÓN. No utilices nunca el aparato sin el recipiente. Vuelve a colocar siempre el panel frontal en el recipiente antes de cocinar.

USO DEL APARATO

Pon en marcha la freidora de aire vacía (sin ningún accesorio dentro) para eliminar cualquier olor nuevo o residuo de fabricación. Advertencia: Es posible que salga un poco de humo al encenderla por primera vez. El aparato puede cocinar una amplia gama de recetas. Los tiempos de cocción de los alimentos principales se encuentran en la sección “Guía de cocción”. Las recetas en línea le ayudarán a conocer el aparato.

1. Enchufe el cable de alimentación en el tomacorriente.
2. Coloque los ingredientes en la canasta.

Nota: Nunca llene la canasta más allá de la indicación MÁX. ni exceda la cantidad indicada en el cuadro (vea la sección «Ajustes»), ya que esto podría afectar la calidad del resultado final.

3. Vuelva a deslizar la canasta dentro del aparato.
4. Pulsa para encender el aparato.
5. Para comenzar a cocinar, puede seleccionar la configuración del modo de cocción automático o del modo manual.

a. Si selecciona el modo de cocción automático:

- Presione el botón para ver el modo de cocción en pantalla.
- Después, presione el botón en pantalla para seleccionar el modo de cocción deseado (estos modos se describen en detalle en la sección “Guía de cocción”).
- Si se necesita, se puede cambiar el tiempo de cocción deseado presionando el botón y ajustando el tiempo con los botones y . El temporizador se puede configurar entre 0 y 60 minutos.
- Si se necesita, ajuste la temperatura con los botones y en la pantalla digital. El termostato varía de 40 - 220°C.
- Presione el botón para comenzar a cocinar con las configuraciones de temperatura y tiempo seleccionadas.

- La cocción comenzará. La temperatura seleccionada y el tiempo restante de cocción se alternarán en la pantalla.”

• **Nota:** Durante la cocción, puedes ajustar el tiempo y la temperatura pulsando .

b. Si selecciona la configuración manual:

- Ajuste la temperatura con los botones y en la pantalla digital. El termostato varía de 40 - 220°C.
- Después, configure el tiempo de cocción deseado presionando el botón y ajustando el tiempo con los botones y . El temporizador se puede configurar entre 0 y 60 minutos.
- Presione el botón de inicio para comenzar a cocinar con las configuraciones de temperatura y tiempo seleccionadas. La cocción comenzará. La temperatura seleccionada y el tiempo restante de cocción se alternarán en la pantalla.

c. Ponga en pausa o detenga la cocción:

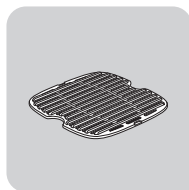
- Presione el botón para poner en pausa la cocción.
 - Manteiga presionado el botón para detener la cocción. Mientras el aparato se enfría, sigue ventilando.
6. El exceso de aceite de los ingredientes se recolecta en la parte inferior de la sartén
 7. Algunos ingredientes requieren agitado a la mitad de su tiempo de preparación (vea la sección «Ajustes»). Para agitar los ingredientes, retire la sartén del aparato por la asa y agítela. Para preparar las patatas fritas, recomendamos agitar la cesta a los 15 minutos de cocción y después a los 10 minutos. Después, deslice el recipiente hacia dentro del artefacto y presione el botón de inicio de nuevo para reanudar la cocción, el aparato se reinicia automáticamente.
 8. Cuando escuche la campanilla del temporizador, el tiempo de preparación establecido habrá finalizado.
Retire la canasta del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor.
 9. Verifique que los ingredientes estén preparados.
Si los ingredientes no están listos todavía, simplemente deslice la canasta nuevamente dentro del aparato y configure el temporizador con unos minutos adicionales.
 10. Vacíe la canasta dentro de un tazón o una bandeja.
Para retirar los ingredientes, use un par de pinzas para levantar los ingredientes y retirarlos de la canasta.
Precaución: Cuando gire la canasta, preste atención al exceso de aceite recogido en la parte inferior y a la rejilla extraíble que puede caerse.
Precaución: Después de freír con aire caliente, la canasta y los ingredientes están calientes. No toque la canasta durante el uso y cierto tiempo después de usarla ya que se calienta mucho. Solo sostenga la canasta por el asa.
 11. Cuando una tanda de alimentos esté lista, el artefacto está inmediatamente preparado para cocinar la siguiente tanda.

USO DEL MODO DE DORADO

- Este modo solo está disponible para el modo de patatas fritas y para el modo manual. Al activar la opción de dorado, el aparato funciona a alta velocidad y proporciona un mejor rendimiento de cocinado.
- **Nota:** Este modo de cocinado aumenta la potencia del ventilador giratorio del producto.
- Esta función debe activarse antes de comenzar a cocinar.

- La función de dorado permite que los ingredientes queden más crujientes con el mismo tiempo de cocción. Esta función también puede ahorrarte 3 minutos en el tiempo de cocción, con unos resultados idénticos a los que conseguirías sin usar la función. Si prefieres ahorrar tiempo en lugar de que la comida quede más crujiente, reduce el tiempo de cocción en 3 minutos después de activar la función.
1. Coloque los ingredientes en la canasta
 2. Pula y en la pantalla para seleccionar el modo de cocción de patatas fritas o el modo manual.
 3. Pula . Cuando este modo está activado, aparece en naranja en la pantalla.
 4. Si es necesario, ajusta el tiempo de cocción pulsando los botones y (consulta la sección 'Guía de cocinado').
 5. Pulse el botón para iniciar la cocción. La temperatura y el tiempo de cocción restante se alternarán en la visualización en pantalla.

¿CÓMO SE COCINA A LA PARRILLA?



El aparato viene con una parrilla de fundición con revestimiento antiadherente.

Para cocinar a la parrilla, precaliente el aparato en modo manual durante 15 minutos a 220°C antes de introducir sus ingredientes, después seleccione el programa predefinido que desee. La rejilla para parrilla te permite asar cualquier tipo de comida a la perfección.

DESHIDRACIÓN

1. Coloque los ingredientes en la canasta. Deslice la sartén hasta el interior del artefacto.
2. Presione el botón , luego ajuste la temperatura con el botón y de 40 a 70°C.
3. Después, configure el tiempo deseado presionando el botón y ajustando el tiempo con los botones y El temporizador se puede configurar entre 1 y 10 horas.
4. Presione el botón de inicio para comenzar la deshidratación. La temperatura seleccionada y el tiempo restante se alternarán en la pantalla.
5. Cuando escuche la campanilla del temporizador, el tiempo de preparación establecido habrá finalizado. Retire la canasta del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor.
6. Verifique que los ingredientes estén preparados. Si los ingredientes no están listos todavía, simplemente deslice la canasta nuevamente dentro del aparato y configure el temporizador con unos minutos adicionales
7. Cuando los ingredientes están listos, vacíe la sartén. Use un par de pinzas para levantar los ingredientes y retirarlos de la canasta.

Precaución: No gire la sartén con la rejilla.

No toque la sartén durante el uso y después ya que se calienta mucho. Solo sostenga la canasta por la asa.

YOGUR

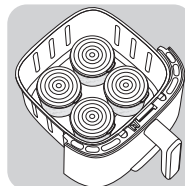
Hay disponible un juego de 8 tarros como accesorio que se vende por separado.



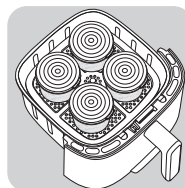
Preparación para 8 tarros de yogur:

- Añade 1 l de leche UHT entera a temperatura normal en un recipiente.
- A continuación, añade el sobre de fermentos lácticos (2 g) y mezcla bien.

• Vierte la mezcla en los 8 tarros de vidrio y ciérralos con la tapa.
Nota: Los yogures deben cocinarse con las tapas puestas en los tarros.



- Quita la rejilla del recipiente del aparato cuando prepares yogures.
- Coloca 4 tarros en el recipiente.



- Coloca la rejilla y ponla encima de los 4 tarros

- Pula y ajusta la temperatura pulsando el botón hasta que la pantalla digital marque 40 °C.
- Pula el botón para establecer el tiempo de cocción deseado. Establece el tiempo en 8 horas.
- Pula el botón para iniciar el cocinado.

Precaución: Después de cocinar, la cesta, los tarros y la rejilla están calientes.

Nota: Si piensas que la textura del yogur es demasiado líquida, tienes 2 opciones:

- Aumenta la temperatura 5 °C.
- Prolonga el tiempo de cocción 1 o 2 horas.

INICIO DIFERIDO

En modo manual y para determinados programas automáticos (todos los programas excepto Patatas fritas, Carne y Pescado), tiene la opción de retrasar el inicio de la cocción. El inicio de la cocción puede retrasarse desde 30 minutos hasta un máximo de 4 horas. Para ello

- Antes de iniciar la cocción, realice una pulsación larga en el botón .
- Utilice los botones $\oplus$ y $\ominus$ para ajustar la hora a la que desea que se inicie la cocción,
- A continuación, pulse .

Atención: El inicio retardado puede presentar un riesgo para la salud en el caso de algunos ingredientes. Desaconsejamos encarecidamente cualquier inicio retardado en alimentos como la carne o el pescado, a excepción del pollo asado.

AJUSTES

Este cuadro a continuación le ayuda a seleccionar los ajustes básicos para los ingredientes que desea preparar.

Nota: Recuerde que estos ajustes son indicaciones. Dado que los ingredientes difieren en su origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar el mejor ajuste para sus ingredientes.

      						
Papas y papas fritas						
Papas fritas finas congeladas	300 - 1000 g		15 - 30 min	190°C	x 2/3 batidos	Cuanto más se agite mejor será el resultado de la cocción. Si desea reducir tiempo de cocción o tener resultados más crujientes, puede activar la función 'Extra crisp'.
Papas fritas caseras	300 - 1000 g		15 - 35 min	190°C	x 2/3 batidos	Agregar una cucharada de aceite
Rodajas de papa congeladas	300 - 1000 g		12 - 27 min	190°C	x 2/3 batidos	Agregar una cucharada de aceite
Carne de res y carne de ave						
Filete de costilla	1 - 2 piezas		6 - 10 min	200°C		Dar la vuelta 2 min antes de terminar
Filete picado	1 - 4 piezas		6 - 10 min	200°C		Dale la vuelta a media cocción
Pechuga de pollo	100 - 600 g		16 min	180°C		Dale la vuelta a media cocción
Pollo (entero)	1200 g		50 min	200°C		
Beicon de cerdo/ternera	1 - 9 rebanadas		8 min	200°C		Dale la vuelta a media cocción
Pescado						
Filete de salmón	4 piezas		15 - 17 min	140°C		
Gambas	24 piezas		6 min	170°C		
Bocadillos						
Trocitos de pollo empapizados congelados	10 piezas		8 - 15 min	200°C		
Alitas de pollo congeladas	10 piezas		16 - 20 min	180°C		
Palitos de queso empapizados congelados	10 piezas		7 - 9 min	180°C		
Aros de cebolla congelados	10 piezas		8 min	180°C		
Pizza	300 g (3 rebanadas)		7 min	190°C		
Calabacines	400 - 700 g		15 min	180°C		
Horneado						
Panqués	6 piezas		15 - 18 min	180°C		Use fuente para horno
Torta	300 g		23 min	160°C		
Deshidratación						
Manzana en rodajas	1 pieza		4 h	80°C		
Yogur						
Yogur natural	8 tarros***		8 h	40°C		

*Agitar a mitad de camino.

** Coloque la fuente para horno en la sartén.

***corresponden a los tarros de la marca que se venden como accesorio.

IMPORTANTE: Para evitar daños en su aparato, no supere nunca las cantidades máximas de ingredientes y líquidos indicadas en el manual de instrucciones y en las recetas. Cuando utilice mezclas que suben (como en el caso de tartas, quiches o magdalenas), la bandeja del horno no debe llenarse más de la mitad.

Precaución: Si no se respeta la temperatura, hay riesgo de sobrecocción.

SUGERE

- Los ingredientes más pequeños suelen requerir un tiempo de preparación un poco más corto que los ingredientes más grandes. Si duda, puede abrir el recipiente en cualquier punto de la cocción para comprobar el progreso.
- Para conseguir patatas extracrujientes, añada un poco de aceite antes de cocinarlas y agítalas para cubrir las uniformemente. Recomendamos usar 14 ml de aceite. No añada aceite a la patata congelada.
- Agitar los ingredientes más pequeños a la mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar ingredientes fritos de forma despareja.
- Los bocadillos que se pueden preparar en un horno también se pueden preparar en el dispositivo.
- La cantidad óptima para preparar papas fritas crujientes 600 gramos.
- Use una masa prehecha para preparar bocadillos rellenos de forma rápida y fácil. La masa prehecha también requiere un tiempo de preparación más corto que el de la masa casera.
- Coloque una fuente para horno en la cesta del dispositivo si desea hornear un pastel o quiche o si desea freír ingredientes frágiles o ingredientes rellenos.
- También puede usar el dispositivo, para recalentar ingredientes. Para recalentar ingredientes, ajuste la temperatura a 160°C por hasta 10 minutos.
- Deberás ajustar el tiempo de cocción en función de la cantidad de comida para recalentarla del todo.

PREPARACIÓN DE PAPAS FRITAS CASERAS

Si desea hacer papas fritas caseras, siga los pasos a continuación.

1. Pele las papas y córtelas en forma de bastones.
2. Remoje los bastones de papa en un tazón durante al menos 30 minutos, retírelas y séquelas con papel de cocina.
3. Vierta 1 cucharada de aceite de oliva en un tazón, coloque los bastones arriba y mezcle hasta que los bastones estén recubiertos con aceite.
4. Retire los bastones del tazón con los dedos o con un utensilio de cocina para que el exceso de aceite quede en el tazón. Coloque los bastones en la sartén.
Nota: No incline el tazón para poner todos los bastones en la cesta de una vez, para evitar que el exceso de aceite termine en la parte inferior de la sartén.
5. Fría los bastones de papas según las instrucciones en la sección «Ajustes».

LIMPIEZA

Limpe el aparato después de cada uso.

La canasta y la rejilla extraíble tienen un recubrimiento antiadherente. No use utensilios metálicos o materiales de limpieza abrasivos para limpiarlas porque se podría dañar el recubrimiento antiadherente.

1. Desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente y deje que el aparato se enfríe.
Nota: Retire la canasta para permitir que la freidora de aire se enfríe con mayor rapidez.
2. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
3. Limpie la canasta y la rejilla extraíble con agua caliente, un poco de líquido lavavajillas y una esponja no abrasiva. Puede usar un líquido desengrasante para retirar la suciedad que reste.
Nota: Se puede limpiar estas partes en el lavavajillas.
Advertencia para el modelo con parte frontal desmontable: Para garantizar la conservación óptima del producto, es importante retirar el exterior de la parte frontal y lavarlo a mano.
Para el modelo con parte frontal desmontable y ventanilla, lavar la parte frontal a mano ayuda a conservar el aspecto original y la transparencia del cristal.
Consejo: Si hay suciedad pegada en la rejilla extraíble o en la parte inferior de la sartén, llene la sartén con agua caliente y algo de líquido lavavajillas. Coloque la rejilla extraíble en la sartén y déjela en remojo por aproximadamente 10 minutos.
4. Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
5. Limpie el elemento de calentamiento con un cepillo de limpieza para retirar los residuos de comida que haya.

ALMACENAMIENTO

1. Desenchufe el aparato y déjelo enfriar.
2. Asegúrese de que todas las partes estén limpias y secas.

MEDIO AMBIENTE

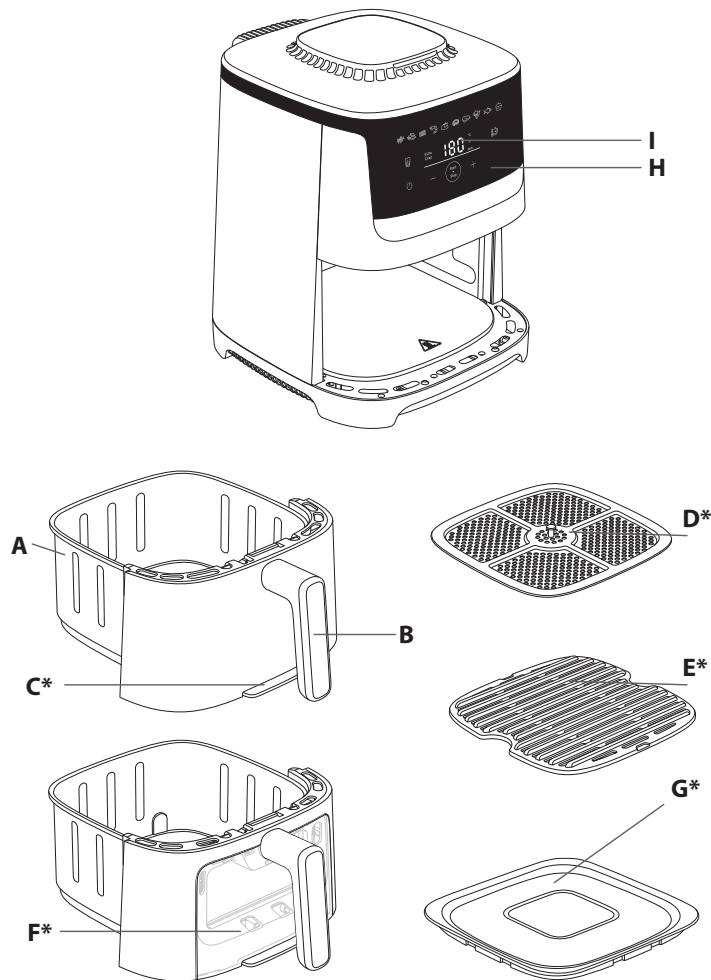
No arroje el aparato con la basura normal del hogar cuando termine su vida útil, entréguelo en un punto de recolección oficial para su reciclado. Al hacer esto ayudará a conservar el medio ambiente.

GARANTÍA Y SERVICIO

Si necesita servicio o información o si tiene un problema, visite la página web de la marca (ver la portada de este manual) o comuníquese con el Centro de atención al consumidor de la marca en su país. Encontrará el número de teléfono en el folleto de garantía mundial. Si no hay Centro de atención al cliente en su país, vaya al distribuidor local de la marca.

DETECCIÓN DE PROBLEMAS

Si tiene problemas con el aparato, visite la página web de la marca (ver la portada de este manual). Para ver una lista de preguntas frecuentes o comuníquese con el Centro de atención al cliente.



*consoante o modelo

DESCRIÇÃO

- | | |
|---|---|
| A. Cuba | F. Parte da frente amovível com janela de visualização* |
| B. Alça da cuba | G. Tampa do armazenamento |
| C. Parte da frente amovível* | H. Painel digital touch screen |
| D. Grade removível* | I. Visor de tempo/temperatura |
| E. Grelha em alumínio fundido amovível* | J. Saída de ar |

MODOS DE COZIMENTO AUTOMÁTICO

- | | |
|-------------------|---------------|
| 1. Fritas | 6. Pizza |
| 2. Nuggets frango | 7. Bife |
| 3. Frango assado | 8. Legumes |
| 4. Camarão | 9. Peixe |
| 5. Frango assado | 10. Sobremesa |

ANTES DO PRIMEIRO USO

Leia primeiro as instruções de segurança e o manual e guarde-os num local seguro.

1. Remova todos os objetos da embalagem e qualquer adesivo do equipamento.
2. Não remova as almofadas de silicone da grade.
3. Limpe bem a cuba e a grade removível com água quente, um pouco de detergente líquido e uma esponja não abrasiva.

Observação: Você também pode limpar estas peças na máquina de lavar louça.

Aviso para o modelo com parte da frente amovível: para garantir uma conservação perfeita do produto, é importante remover a parte da frente exterior e lavá-la à mão.

Para o modelo com a parte da frente amovível com janela, lavar a frente à mão ajuda a preservar o aspeto original e a transparência do vidro.

4. Limpe o interior e exterior do equipamento com um pano molhado. O aparelho funciona produzindo ar quente.

PREPARANDO PARA USO

1. Coloque o equipamento em uma superfície estável, horizontal e nivelada. Não coloque o aparelho sobre uma superfície não resistente ao calor.
2. Insira a grade no fundo da cuba, até o batente.
3. **Não preencha cuba com óleo ou qualquer outro líquido.**
Não coloque nada em cima do equipamento. Isso interrompe o fluxo de ar e afeta o resultado da fritura em ar quente.

IMPORTANTE: para evitar o sobreaquecimento do aparelho, não o coloque num canto ou encostado a um armário de parede. Deve deixar uma distância de, pelo menos, 15 cm à volta do aparelho para permitir a circulação de ar.

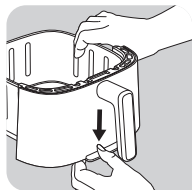
*consoante o modelo

PARTE DA FRENTE AMOVÍVEL*

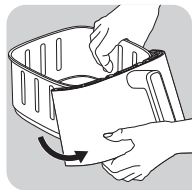
Com o nosso novo sistema fácil de limpar e arrumar, pode separar facilmente a parte da frente do cesto e o próprio cesto.

- Lave facilmente o seu aparelho e poupe espaço na máquina de lavar loiça
- Guarde as sobras graças à tampa na embalagem.

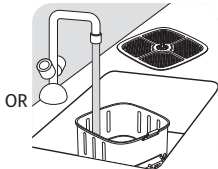
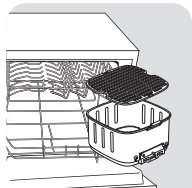
Para poupar espaço na máquina de lavar loiça e garantir uma conservação perfeita do aparelho, siga este procedimento de limpeza para o modelo com parte da frente amovível.



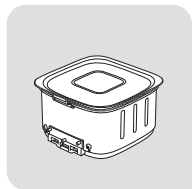
- Prima o botão localizado na parte inferior do cesto



- Retire o gancho da respetiva localização. A parte da frente amovível pode ser retirada.



- Coloque o cesto na máquina de lavar loiça ou lave-o à mão sem a parte da frente, que pode voltar a ligar ao produto.

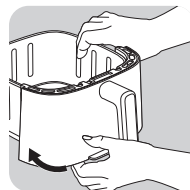


- OU coloque a tampa do armazenamento na cuba para guardar as sobras no frigorífico.

Cuidado: não coloque a tampa se o cesto ainda estiver quente.

Limpar a parte da frente amovível e voltar a ligá-la ao cesto

- Lave à mão a parte da frente com água quente, um pouco de detergente para a loiça e uma esponja não abrasiva.
- Depois de lavar e secar bem a parte da frente exterior,
 1. Encaixe a parte superior da frente no gancho do cesto.
 2. Encaixe a parte inferior da frente até ouvir um «clique».



Para reaquecer as sobras, retire a tampa da cuba e volte a colocar a parte da frente no cesto.

- Prima e o botão para definir a temperatura para 160 °C.
- Em seguida, prima para definir 10 minutos com os botões e .

CUIDADO! Nunca utilize o aparelho sem o cesto. Volte sempre a encaixar o painel frontal no cesto antes de cozinhar.

USANDO O EQUIPAMENTO

Utilize a fritadeira de ar quente vazia (sem acessórios no interior) para eliminar quaisquer resíduos ou odores de fabrico.

Aviso: poderá libertar um pouco de fumo quando a utilizar pela primeira vez.

O equipamento pode preparar um amplo leque de receitas. O tempo de preparo para os principais alimentos é indicado na seção 'Guia de cozinha'. As receitas online ajudam-no a conhecer o aparelho.

1. Insira o plugue em uma tomada de acordo com a voltagem do produto.
2. Coloque os ingredientes na cuba.

Observação: Nunca preencha a cuba além da indicação MÁX ou exceda a quantidade indicada na tabela (consulte a seção 'Configurações'), pois isso pode afetar a qualidade do resultado final.

3. Coloque a cuba de volta ao aparelho.
4. Prima para ligar o aparelho.
5. Para começar a cozinhar, você pode escolher entre os modos de cozimento automático e manual.

a. Se escolher o modo de cozimento automático:

- Pressione o botão para exibir o modo de cozimento.
- Pressione em seguida o botão na tela para escolher o modo de cozimento desejado (esses modos são descritos em detalhe na seção "Guia de cozimento").
- Se necessário, você pode ajustar o tempo de cozedura premindo o botão e ajustando o tempo com os botões e . O timer pode ser definido para de 0 a 60 minutos.

- Você pode alterar a temperatura  com os botões (+) e (-) na tela digital. O termostato varia de 40 a 220°C.
- Pressione o botão  Start para iniciar o cozimento com os dados escolhidos de temperatura e tempo.
- Inicia-se o cozimento. A temperatura escolhida e o tempo de cozimento restante vão alternar-se na tela do visor.
- **Nota: durante a cozedura, pode ajustar o tempo e a temperatura premindo .**

b. Se escolher o manual:

- Ajuste a temperatura  com os botões (+) e (-) na tela digital. O termostato varia de 40 a 220°C.
- Defina, então, o tempo de cozimento desejado, pressionando o botão  e ajustando o tempo com os botões (+) e (-). O timer pode ser definido para de 0 a 60 minutos.
- Pressione o botão  Start para iniciar o cozimento com os dados escolhidos de temperatura e tempo. Inicia-se o cozimento. A temperatura escolhida e o tempo de cozimento restante vão alternar-se na tela do visor.

c. Pausa ou paragem da cozedura:

- Basta premir o botão  para fazer uma pausa na cozedura.
 - Prima longamente o botão  para parar a cozedura. Enquanto o aparelho arrefece, continua a ventilar.
6. O excesso de óleo dos ingredientes é coletado no fundo da cuba.
 7. Alguns alimentos precisam ser agitados na metade do tempo de cozimento (ver seção “Guia de Cozimento”). Para mexer os alimentos, puxe o cesto para fora do aparelho pela pega e agite-o. Para preparar las patatas fritas, recomendamos agitar la cesta a los 15 minutos de cocción y después a los 10 minutos.
Em seguida, deslize o copo de volta no aparelho. O aparelho reinicia automaticamente.
 8. Quando ouvir o apito do timer, o tempo de preparação definido se esgotou. Retire a cuba do aparelho e coloque-a sobre uma superfície resistente ao calor.
 9. Verifique se a comida está pronta.
Se a comida ainda não estiver pronta, basta colocar a cuba de volta no aparelho e ajustar o timer para alguns minutos extras.
 10. Quando a comida estiver cozida, retire a cuba. Para remover o alimento, use um par de pinças para retirá-la da cuba.

Cuidado: Ao virar a cuba, tome cuidado com qualquer excesso de óleo coletado na parte inferior da cuba que pode vazar na comida e que pode fazer a grade cair.

Cuidado: Depois de fritar em ar quente, a cuba, a grelha e a comida ficam muito quentes. Não toque na panela durante e algum tempo após o uso, pois ela fica muito quente. Só segure a panela pela alça.

11. Assim que o alimento estiver pronto, o aparelho fica pronto de imediato para preparar outra receita.

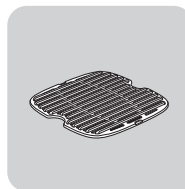
UTILIZAR MODO EXTRA ESTALADIÇO

- Este modo só está ativo para o modo batatas fritas e para o modo manual. Quando ativar a opção extra estaladiço, o aparelho funciona a alta velocidade e proporciona um melhor desempenho de cozedura.

Nota: este modo de cozedura aumenta a ventoinha rotativa do seu produto.

- Esta função tem de ser ativada antes do início da cozedura.
 - A função extra estaladiço permite-lhe tornar os seus ingredientes mais estaladiços com o mesmo tempo de cozedura. Esta função também pode poupar 3 minutos no tempo de cozedura, com resultados idênticos aos de cozinhar sem esta opção. Se preferir poupar tempo em vez de tornar os alimentos estaladiços, reduza o tempo de cozedura em 3 minutos após ativar a função.
1. Coloque os ingredientes na cuba.
 2. Prima  e, em seguida, prima  no ecrã para selecionar o modo para batatas fritas  ou o modo manual.
 3. Prima  Extra Crisp. Quando este modo é ativado, é apresentado a laranja no ecrã.
 4. Se necessário, ajuste o tempo de cozedura premindo os botões (+) e (-) (consulte a secção ‘Guia de cozedura’).
 5. Premir o botão  para iniciar a cozedura. A temperatura e o tempo de cozedura restante alternam no visor do ecrã.

COMO COZINHAR COMO UM GRELHADOR?



O aparelho é fornecido com uma grelha de grelhar fundida com revestimento antiaderente.

Para cozinhar como um grelhador, pré-aqueça o aparelho em modo manual durante 15 minutos a 220°C antes de colocar os ingredientes, depois seleccione o programa predefinido que deseja. A grelha permite-lhe selar qualquer tipo de comida na perfeição.

DESIDRATAÇÃO

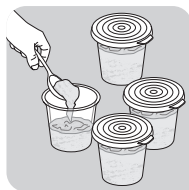
1. Coloque a grelha na cesta removível aparelho.
2. Pressione  e ajuste a temperatura pressionando os botões (+) e (-) de 40 a 70°C na tela digital.
3. Em seguida, defina o tempo de cozimento desejado pressionando o botão  e ajustando o tempo com o botão (+) e (-). Você pode definir o tempo de 1 a 10 horas.
4. Pressione o botão  Iniciar para iniciar o processo de desidratação. A temperatura selecionada e o tempo restante de cozimento alternarão na tela.
5. Quando ouvir o som do temporizador, a processo terminou. Retire a cesta removível do aparelho e coloque-a sobre uma superfície resistente ao calor.
6. Verifique se a comida está pronta. Se os alimentos ainda não estiverem prontos, volte a colocá-los no aparelho e programe o temporizador para mais alguns minutos.
7. Quando os alimentos estiverem prontos, retire a cesta. Para remover os alimentos, use um pegador para retirar os alimentos da cesta.

Atenção: a gaveta nunca deve ser virada ao contrário com a grelha.

Atenção: Após uma fritura a quente, a gaveta, a grelha e os alimentos estão muito quentes. Não tocar na gaveta durante a utilização e durante algum tempo após a utilização, pois fica muito quente. Segurar a gaveta apenas pela pega.

IOGURTE

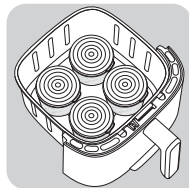
Um conjunto de 8 frascos está disponível como acessório, vendido em separado.



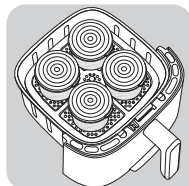
Preparação para 8 frascos de iogurte:

- Adicionar 1 l de leite UHT gordo num cesto a uma temperatura normal
- Em seguida, adicionar a saqueta de fermentos lácteos (2 g) e misturar bem.
- Verter a mistura nos 8 frascos de vidro e fechar com a tampa

Nota: os iogurtes devem ser cozinhados com as tampas nos frascos.



- Retire a grelha do cesto do aparelho quando cozinhar iogurtes.
- Coloque 4 frascos no cesto.



- Coloque a grelha e os 4 frascos sobre a mesma

- Prima e , em seguida, ajuste a temperatura premindo o botão até chegar a 40 °C no ecrã digital.
- Em seguida, defina o tempo de cozedura premindo o botão . Defina o temporizador para 8 horas.
- Prima o botão Iniciar para iniciar a cozedura.

Cuidado: depois de cozinhar, a cuba, os frascos e a grelha estarão quentes.

Nota: se achar que a textura do seu iogurte é demasiado líquida, tem 2 opções:

- Aumentar a temperatura em 5 °C
- Aumentar o tempo de cozedura em 1 hora ou 2 horas.

INICIO RETARDADO

No modo manual e para certos programas automáticos (todos os programas exceto o modo Batatas Fritas, Carne e Peixe), tem a possibilidade de atrasar o início da cozedura. O início da cozedura pode ser retardado de 30 minutos a um máximo de 4 horas. Para o fazer:

- Antes de iniciar a cozedura, prima longamente o botão .
- Utilize os botões e para definir a hora a que pretende que a cozedura se inicie,

Em seguida, premir Start/Stop.

Atenção: O início retardado pode representar um risco para a saúde de alguns ingredientes. Desaconselhamos vivamente qualquer início retardado em alimentos como a carne ou o peixe, com exceção do frango assado.

GUIA DE COZIMENTO

Atenção: a cesta e a grelha estarão muito quentes. A tabela abaixo ajuda você a selecionar as configurações básicas para preparar a comida que você deseja. **Observação:** Tenha em mente que essas configurações são indicações. Como alimentos diferem em origem, tamanho, forma e marca, não podemos garantir a melhor configuração para seus alimentos.

						
Batatas e fritas						
Batata frita congelada (espessura 10 mm x 10 mm)	300 - 1000 g		15 - 30 min	190°C		Quanto mais agitar, melhor será o resultado da cozedura. Se quiser reduzir o tempo de cozedura tempo de cozedura ou obter resultados mais estaladicos, pode ativar a função extra estaladica.
Batata frita in natura (8 x 8 mm)	300 - 1000 g		15 - 35 min	190°C		Adicione 1 colher de sopa de óleo
Batata rústica congelada	300 - 1000 g		12 - 27 min	190°C		Adicione 1 colher de sopa de óleo
Carne e aves						
Bife de costela	1 - 2 pedaços		6 - 10 min	200°C		Virar 2 minutos antes de terminar
Bife cortado	1 - 4 pedaços		6 - 10 min	200°C		Virar a meio da cozedura
Filés de peito de frango (sem osso)	100 - 600 g		16 min	180°C		Virar a meio da cozedura
Frango (inteiro)	1200 g		50 min	200°C		
Bacon/bacon de vaca	1 - 9 fatias		8 min	200°C		Virar a meio da cozedura
Peixe e frutos do mar						
Filé de salmão	4 pedaços		15 - 17 min	140°C		
Camarões médios	24 pedaços		6 min	170°C		
Snacks						
Nuggets de frango congelados	10 pedaços		8 - 15 min	200°C		
Asas de frango congeladas	10 pedaços		16 - 20 min	180°C		
Palitos de queijo congelados	10 pedaços		7 - 9 min	180°C		
Anéis de cebola congelados	10 pedaços		8 min	180°C		
Pizza	300 g (3 slices)		7 min	190°C		
Abobrinha	400 - 700 g		15 min	180°C		
Cozimento						
Muffins	6 pedaços		15 - 18 min	180°C		Use um tabuleiro/ forma de forno **
Bolo	300 g		23 min	160°C		
Desidratação						
Maçãs em fatias	1 pedaço		4 h	80°C		
Iogurte						
Iogurte natural	8 bioões***		8 h	40°C		

*Agite na metade do cozimento.

**coloque a forma de bolo/forno na cuba

***correspondem aos frascos de marca vendidos como acessório.

IMPORTANTE: para evitar danificar o aparelho, nunca exceda as quantidades máximas de ingredientes e líquidos indicadas no manual de instruções e nas receitas. Quando utiliza misturas com fermento (como bolos, quiche ou queques), não deve encher o recipiente mais do que metade.

Atenção: risco de cozedura em excesso se a temperatura não for respeitada.

DICAS

- Uma quantidade maior de alimento requer um tempo de preparação um pouco maior, uma quantidade menor de alimento requer um tempo de preparação um pouco menor. Se não tiver a certeza, pode abrir o cesto a qualquer momento da cozedura para verificar o progresso.
- Para tornar as suas batatas ainda mais estaladicas, tente adicionar uma pequena quantidade de óleo antes de cozinhar e agite para cobrir uniformemente. Recomendamos 14 ml de óleo. Não adicione óleo à batata congelada.
- Agitar alimentos menores no meio da preparação otimiza o resultado final e pode ajudar a evitar ingredientes fritos de forma desigual.
- Não prepare ingredientes muito gordurosos, como salsichas, na panela.
- Os alimentos que podem ser preparados em um forno também podem ser preparados na panela.
- A quantidade ideal para a preparação de batatas fritas crocantes é de 600 gramas.
- Use uma massa pré-fabricada para preparar lanches com recheio de forma rápida e fácil. A massa pré-fabricada também requer um tempo de preparação mais curto do que a massa caseira.
- Coloque em uma forma que pode ser levada ao forno na cuba se quiser assar um bolo ou quiche, ou caso queira fritar ingredientes frágeis ou ingredientes com recheio.
- Você também pode usar a panela para reaquecer os ingredientes. Para reaquecer os ingredientes, ajuste a temperatura para 160 ° C por até 10 minutos. O tempo de cozedura pode ser ajustado dependendo da quantidade para reaquecer completamente os alimentos.

FAZENDO BATATA FRITA IN NATURA

Se deseja fazer batatas fritas in natura, siga as etapas abaixo.

- Descasque as batatas e corte-as em palitos.
- Mergulhe os palitos de batata em uma tigela com água por pelo menos 30 minutos, tire-os e seque-os com papel toalha.
- Despeje 1 colher de sopa de azeite em uma tigela, coloque os palitos na parte superior e misture até os palitos serem revestidos com óleo.
- Remova os palitos da tigela com os dedos ou um utensílio de cozinha para que o excesso de óleo permaneça na tigela. Coloque os palitos na cuba.
Observação: Não incline a panela para colocar todos os palitos na equipamento cuba de uma só vez, para evitar que o excesso de óleo acabe na parte inferior da panela.
- Frite os palitos de batata de acordo com as instruções na seção 'Configurações'.

LIMPEZA

Limpe o equipamento após cada uso.

A panela e a cuba possuem um revestimento antiaderente. Não use utensílios de cozinha metálicos ou materiais de limpeza abrasivos para limpá-los, pois isso pode danificar o revestimento antiaderente.

- Remova o plugue da tomada e deixe o aparelho esfriar. Observação: Retire a cuba para deixar a panela esfriar mais rapidamente.
- Limpe o exterior do equipamento com um pano úmido.

3. Limpe a panela e a cuba com água quente, um pouco de detergente líquido e uma esponja não abrasiva.
Você pode usar um líquido tira gordura para remover a sujeira restante.
Observação: A cuba e grade são laváveis na máquina de lavar louça.
Aviso para o modelo com parte da frente amovível: para garantir uma conservação perfeita do produto, é importante remover a parte da frente exterior e lavá-la à mão.
Para o modelo com a parte da frente amovível com janela, lavar a frente à mão ajuda a preservar o aspeto original e a transparência do vidro.
Dica: Se a sujeira estiver grudada no fundo da cuba e na grade, encha-as com água quente e um pouco de detergente. Deixe a cuba e a grade de molho por aproximadamente 10 minutos. Em seguida, enxague e seque.
4. Limpe o interior do equipamento com água quente e uma esponja não abrasiva.
5. Limpe o elemento de aquecimento com uma escova de limpeza para remover quaisquer resíduos de alimentos.
6. Não mergulhe o aparelho em água ou qualquer outro líquido.

ARMAZENAMENTO

1. Desconecte o aparelho e deixe esfriar.
2. Verifique se todas as peças estão limpas e secas.

AMBIENTE

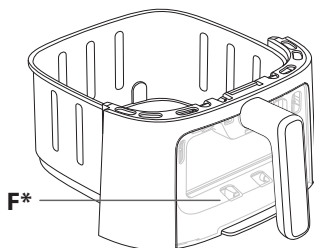
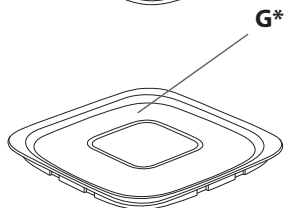
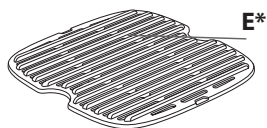
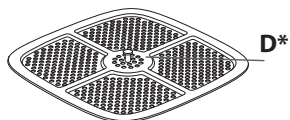
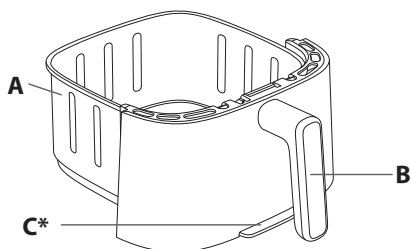
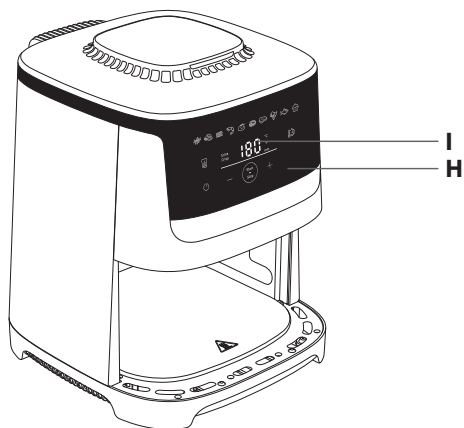
Não jogue o equipamento fora com lixo doméstico normal no final de sua vida útil, descarte-o em um ponto de coleta oficial para reciclagem. Ao fazer isso, você ajuda a preservar o meio ambiente

GARANTIA E SERVIÇO

Se precisar de serviços ou informações ou caso tenha um problema, visite o site da marca (veja a capa destas instruções de uso) ou entre em contato com o Centro de atendimento ao cliente da marca em seu país. Você encontra seu número de telefone no folheto de garantia mundial.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Se encontrar problemas no aparelho, visite o site da marca para obter uma lista de perguntas frequentes ou entre em contato com o Centro de atendimento ao cliente em seu país



*A seconda del modello

DESCRIZIONE

- | | |
|--------------------------------|--|
| A. Cestello | F. Parte anteriore rimovibile con finestra per il controllo* |
| B. Maniglia del cestello | G. Coperchio per la conservazione* |
| C. Parte anteriore rimovibile* | H. Pannello touch screen digitale |
| D. Griglia rimovibile* | I. Display tempo/temperatura |
| E. Griglia del grill* | |

MODALITÀ DI COTTURA AUTOMATICA

- | | |
|-------------------------------|------------|
| 1. Patatine fritte | 6. Pizza |
| 2. Crocchette di pollo | 7. Carne |
| 3. Pancetta/Pancetta di manzo | 8. Verdure |
| 4. Gamberetti | 9. Pesce |
| 5. Pollo arrosto | 10. Dolce |

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Leggere prima le istruzioni di sicurezza e il manuale e conservarli in un luogo sicuro.

1. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio e eventuali adesivi dall'apparecchio.
2. Non rimuovere i cuscinetti in silicone della griglia.
3. Pulire accuratamente il cestello e la griglia rimovibile con acqua calda, un po' di detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.

Nota: I cestelli e le griglie sono lavabili in lavastoviglie.

Avvertenza per il modello con parte anteriore rimovibile : per garantire una conservazione ottimale del prodotto, è importante rimuovere la parte anteriore esterna e lavarla a mano.

Per il modello con parte anteriore rimovibile con finestra per il controllo: lavare a mano la parte anteriore aiuta a preservare l'aspetto originale e la trasparenza del vetro.

4. Pulire la parte interna ed esterna dell'apparecchio con un panno umido. L'apparecchio funziona producendo aria calda.

PREPARAZIONE PRIMA DELL'USO

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie di lavoro piana, stabile e resistente al calore, lontana da spruzzi d'acqua.
2. Inserire la griglia nella parte inferiore della ciotola, fino al fermo.
3. **Non riempire il cestello con olio o altri liquidi.**
Non appoggiare nulla sull'apparecchio perché ciò potrebbe ostacolare il flusso d'aria e compromettere il risultato della frittura ad aria calda.

IMPORTANTE: per evitare che l'apparecchio si surriscaldi, non posizionarlo in un angolo o sotto un pensile. È necessario lasciare uno spazio di almeno 15 cm intorno all'apparecchio per permettere all'aria di circolare.

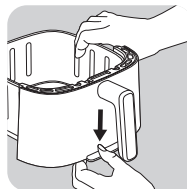
*A seconda del modello

PARTE ANTERIORE RIMOVIBILE:*

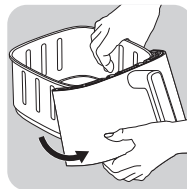
Con il nostro nuovo sistema Easy Clean & Store, è possibile separare facilmente la parte anteriore del recipiente dal recipiente stesso.

- Pulire facilmente il prodotto e risparmiare spazio in lavastoviglie
- Conservare gli avanzi grazie al coperchio in dotazione.

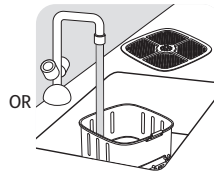
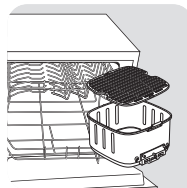
Per risparmiare spazio in lavastoviglie e preservare in modo ottimale l'apparecchio, seguire questa procedura di pulizia per il modello con parte anteriore rimovibile.



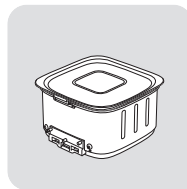
- Abbassare il pulsante situato sulla parte inferiore del recipiente



- Rimuovere il gancio dalla sua posizione. La parte anteriore rimovibile si stacca.



- Posizionare il recipiente in lavastoviglie o lavarlo a mano senza la parte anteriore che può essere riapplicata al prodotto.

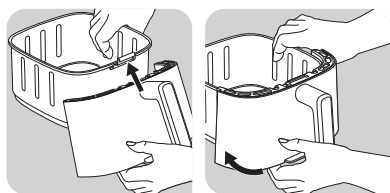


- OPPURE posizionare il coperchio sul cassetto per conservare gli avanzi nel frigorifero.

Attenzione: non inserire il coperchio se il recipiente è ancora caldo.

Pulire la parte anteriore rimovibile e riapplicarla al recipiente

- Lavare a mano gli accessori con acqua calda, del detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.
- Dopo aver lavato e asciugato accuratamente la parte anteriore esterna,
 1. Agganciare la parte superiore della parte anteriore al gancio del recipiente.
 2. Agganciare quindi la parte inferiore fino a sentire uno scatto.



Per riscaldare gli avanzi di cibo, rimuovere il coperchio dal cassetto e riposizionare la parte anteriore del recipiente.

- Premere i pulsanti e per impostare 160 °C.
- Quindi, premere per impostare 10 minuti con i pulsanti e .

ATTENZIONE Non usare mai l'apparecchio senza il recipiente. Agganciare sempre il pannello anteriore sul recipiente prima di cucinare.

USO DELL'APPARECCHIO

Svuotare la friggitrice ad aria (senza accessori all'interno) per eliminare eventuali residui di fabbricazione e nuovi odori.

Avvertenza: al primo avviamento potrebbe fuoriuscire un po' di fumo.

L'apparecchio è in grado di cuocere un'ampia varietà di ricette. I tempi di cottura degli alimenti principali sono indicati nella sezione «Guida alla cottura». Le ricette online ti aiutano a conoscere l'apparecchio.

1. Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica.
2. Posizionare il alimento nel cestello.

Nota: non superare mai la quantità massima indicata nella tabella (vedere la sezione «Guida alla cottura»), poiché ciò potrebbe compromettere la qualità del risultato finale.

3. Reinserire il cestello nell'apparecchio.
4. Premere per accendere l'apparecchio.
5. Per iniziare la cottura, è possibile scegliere tra la modalità di cottura preimpostata o le impostazioni manuali.

a. Se si sceglie la modalità di cottura preimpostata:

- Premere il tasto per visualizzare la modalità di cottura.
- Premere il tasto sul display per selezionare la modalità di cottura desiderata (le modalità sono descritte in dettaglio nella sezione «»Guida alla cottura«»).
- Se necessario, è possibile modificare il tempo di cottura premendo e regolarlo con i pulsanti e . È possibile impostare il timer tra 0 e 60 minuti.
- Regolare la temperatura con i pulsanti e sul display digitale. Il termostato varia da 40 a 220 °C.

- Premi il pulsante Start per iniziare la cottura con le impostazioni selezionate di tempo e temperatura.
- La cottura ha inizio. Sul display si alternano la temperatura e il tempo di cottura rimanente.
- **Nota:** Durante la cottura, è possibile regolare il tempo di cottura e la temperatura premendo .

b. Se si scelgono le impostazioni manuali:

- Regolare la temperatura con i pulsanti e sul display digitale. Il termostato varia da 40 a 220 °C.
- Imposta quindi il tempo di cottura desiderato premendo i pulsanti e . È possibile impostare il timer tra 1 e 60 minuti.
- Premi il pulsante Start per iniziare la cottura con le impostazioni selezionate di tempo e temperatura. La cottura ha inizio. Sul display si alternano la temperatura e il tempo di cottura rimanente.

c. Pausa o interruzione della cottura:

- Per sospendere la cottura è sufficiente premere il pulsante .
 - Per riprendere la cottura, premere nuovamente il pulsante .
6. L'olio in eccesso proveniente dagli alimenti viene raccolto sul fondo del recipiente.
 7. È necessario scuotere alcuni alimenti a metà del tempo di cottura (vedere la sezione «Guida alla cottura»). Per eseguire questa operazione, estrarre il recipiente dall'apparecchio afferrandolo per la maniglia e scuoterlo. Per le patatine fritte, si consiglia di agitarle dopo 15 minuti di cottura, quindi dopo 10 minuti. Quindi reinserire il recipiente nell'apparecchio e la cottura si riavvierà automaticamente.
 8. Quando si sente il suono del timer, il tempo di cottura impostato è terminato. Estrarre il recipiente dall'apparecchio e poggiarlo su una superficie resistente al calore.
 9. Controllare che il cibo sia pronto.
Se non è ancora pronto, è sufficiente reinserire il recipiente e impostare il timer per qualche altro minuto.
 10. Quando l'alimento è cotto, estrarre il recipiente. Per estrarre gli alimenti dal recipiente, utilizzare un paio di pinze.
- Attenzione:** il cestello non deve mai essere capovolto con la griglia.
- Attenzione:** Dopo la cottura, la ciotola, la griglia e gli alimenti sono molto caldi. non toccare il recipiente durante l'uso e per un po' di tempo dopo l'uso, poiché diventa molto caldo. Il recipiente va tenuto esclusivamente per la maniglia.
11. Quando un lotto di alimenti è cotto, l'apparecchio è subito pronto per preparare un altro lotto.

UTILIZZO DELLA MODALITÀ EXTRA CRISP

- Questa modalità è attiva solo per le modalità Patatine fritte e Manuale. Quando si attiva l'opzione Extra Crisp, l'apparecchio funziona ad alta velocità e offre migliori prestazioni di cottura.

Nota: questa modalità di cottura aumenta la velocità della ventola rotante del prodotto.

- Questa funzione deve essere attivata prima dell'inizio della cottura.
- La funzione Extra Crisp consente di rendere gli ingredienti più croccanti con lo stesso tempo di cottura. Questa funzione consente inoltre di risparmiare 3 minuti sul tempo di cottura, con risultati di cottura identici a quelli senza l'opzione. Se risparmiare tempo è prioritario rispetto a rendere più croccanti gli alimenti, ridurre il tempo di cottura di 3 minuti dopo aver attivato la funzione.

1. Posizionare il alimento nel cestello.
2. Premere , quindi  sul display per selezionare la modalità di cottura delle patatine fritte  o la modalità manuale.
3. Premere . Quando questa modalità è attivata, viene visualizzata in arancione sul display.
4. Se necessario, regolare il tempo di cottura desiderato premendo i pulsanti  e  (vedere la sezione «Guida di cottura»).
5. Premere il pulsante Start  per avviare la cottura. La temperatura e il tempo di cottura rimanente si alternano sul display.

COME ESEGUIRE UNA COTTURA SIMILE A QUELLA SU GRILL?



L'apparecchio è dotato di una griglia in pressofusione con rivestimento antiaderente.

Per una cottura simile a quella su grill, preriscaldare l'apparecchio in modalità manuale per 15 minuti a 220°C prima di inserire gli ingredienti, quindi selezionare il programma preimpostato desiderato. Il grill consente di rosolare alla perfezione qualsiasi tipo di alimento.

DISIDRATAZIONE

1. Posizionare la griglia nella ciotola dell'apparecchio.
2. Premere , quindi impostare la temperatura  premendo i pulsanti  e  de 40 à 70°C sul display digitale.
3. Impostare quindi il tempo  di cottura desiderato pulsanti  e . È possibile impostare la durata da 1 ora a 10 ore.
4. Premere il tasto di avvio  per iniziare il processo di disidratazione. Sul display si alterneranno la temperatura selezionata e il tempo di cottura rimanente.
5. Quando si sente il suono del timer, la cottura è terminata. Estrarre la ciotola dall'apparecchio e poggiarla su una superficie resistente al calore.
6. Controllare che il cibo sia pronto. Se non è ancora pronto, è sufficiente reinserire il recipiente e impostare il timer per qualche altro minuto.
7. Quando l'alimento è cotto, estrarre il recipiente. Per estrarre gli alimenti dal recipiente, utilizzare un paio di pinze.

Attenzione: il cestello non deve mai essere capovolto con la griglia.

Attenzione: Dopo la cottura, la ciotola, la griglia e gli alimenti sono molto caldi. non toccare il recipiente durante l'uso e per un po' di tempo dopo l'uso, poiché diventa molto caldo. Il recipiente va tenuto esclusivamente per la maniglia.

YOGURT

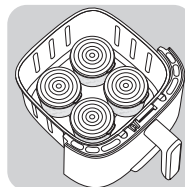
È disponibile un set di 8 vasetti come accessorio venduto separatamente.



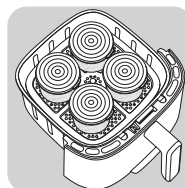
Preparazione per 8 vasetti di yogurt :

- Aggiungere 1 L di latte UHT intero a temperatura ambiente in un recipiente
- Aggiungere quindi i fermenti lattici (2 g) e mescolare bene.
- Versare il composto negli 8 vasetti di vetro e chiudere con il coperchio

Nota: gli yogurt devono essere cotti con i coperchi sui vasetti.



- Rimuovere la griglia del recipiente dell'apparecchio quando si cucinano gli yogurt.
- Mettere 4 vasetti nel recipiente.



- Posizionare la griglia e posizionarvi sopra i 4 vasetti

- Premere , quindi regolare la temperatura premendo il pulsante  fino a visualizzare 40 °C sul display.
- Impostare quindi il tempo di cottura desiderato premendo il pulsante . Impostare il tempo su 8 ore.
- Premere il tasto di avvio  per iniziare il processo di cottura.

Attenzione: dopo la cottura, il cassetto, i vasetti e la griglia sono caldi.

Nota: se la consistenza dello yogurt è troppo liquida, ci sono 2 opzioni:

- Aumentare la temperatura di 5 °C.
- Prolungare il tempo di cottura di 1 ora o 2 ore.

AVVIO RITARDATO

In modalità manuale e per alcuni programmi automatici (tutti i programmi tranne Patatine fritte, Carne e Pesce), è possibile ritardare l'inizio della cottura. L'inizio della cottura può essere ritardato da 30 minuti a un massimo di 4 ore. Per farlo:

- Prima di avviare la cottura, premere a lungo il tasto .
- Con i tasti $\oplus$ e $\ominus$ impostare l'ora in cui si desidera avviare la cottura,
- Quindi premere $\text{Start} \cdot \text{Stop}$.

Attenzione: L'avvio ritardato può rappresentare un rischio per la salute di alcuni ingredienti. Si sconsiglia vivamente l'avvio ritardato di alimenti come carne o pesce, ad eccezione del pollo arrosto.

GUIDA ALLA COTTURA

La tabella seguente è utile per selezionare le impostazioni di base per gli alimenti che si desidera preparare.

Nota: i tempi di cottura riportati di seguito sono solo indicativi e possono variare a seconda della qualità e della quantità di patate utilizzate. Per gli altri alimenti, la dimensione, la forma e la marca possono influire sui risultati. Pertanto, potrebbe essere necessario regolare leggermente il tempo di cottura.

						
Patate e patatine fritte						
Patatine fritte surgelate (10 mm x 10 mm)	300 - 1000 g		15 - 30 min	190°C	x 2/3 frullati	Più si agita, migliore sarà il risultato risultato di cottura. Se si desidera ridurre il tempo di tempo di cottura o per ottenere risultati più croccanti, è possibile attivare la funzione extra crisp.
Patatine fritte fatte in casa (8 x 8 mm)	300 - 1000 g		15 - 35 min	190°C	x 2/3 frullati	Aggiungere 1 cucchiaino di olio
Patate surgelate a spicchi	300 - 1000 g		12 - 27 min	190°C	x 2/3 frullati	Aggiungere 1 cucchiaino di olio
Carne e pollame						
Costata di manzo	1 - 2 pedaços		6 - 10 min	200°C		Girare a 2 minuti dalla fine
Bistecca a pezzi	1 - 4 pezzi		6 - 10 min	200°C		Girare a metà cottura
Filetti di petto di pollo (disossati)	100 - 600 g		16 min	180°C		Girare a metà cottura
Pollo intero	1200 g		50 min	200°C		
Pancetta/Pancetta di manzo	1 - 9 fette		8 min	200°C		Girare a metà cottura
Pesce						
Filetto di salmone	4 pezzi		15 - 17 min	140°C		
Gamberetti	24 pezzi		6 min	170°C		
Spuntini						
Crocchette di pollo surgelate	10 pezzi		8 - 15 min	200°C		
Ali di pollo	10 pezzi		16 - 20 min	200°C		
Bastoncini al formaggio surgelati	10 pezzi		7 - 9 min	180°C		
Anelli di cipolla congelati	10 pezzi		8 min	200°C		
Pizza	300 g (3 fette)		7 min	190°C		
Zucchine	400 - 700 g		15 min	180°C		
Cottura al forno						
Muffin	6 pezzi		15 - 18 min	180°C		Utilizzare una placca da forno/ pirofila da forno**
Torte al cioccolato	300 g		23 min	160°C		
Disidratazione						
Mela a fette	1-2 pezzi		4 h	80°C		
Yogurt						
Yogurt naturale	8 vasetti***		8 h	40°C		

*Agitare a metà cottura

**Posizionare la tortiera/pirofila da forno nel recipiente.

***corrispondono ai vasetti della marca venduti come accessorio.

IMPORTANTE: per evitare di danneggiare l'apparecchio, non superare mai le quantità massime di ingredienti e liquidi indicate nel manuale di istruzioni e nella ricette. Quando si utilizzano impasti che lievitano (ad esempio per torte, quiche o muffin) il piatto da forno non deve essere riempito oltre la metà.

Attenzione: si rischia una cottura eccessiva se la temperatura non viene rispettata.

SUGGERIMENTI

- Gli alimenti più piccoli richiedono solitamente un tempo di cottura leggermente più breve rispetto agli alimenti di dimensioni maggiori. In caso di dubbi, aprire il recipiente in qualsiasi momento per controllare la cottura.
- Agitando gli alimenti a metà cottura, si ottiene un risultato migliore e si evita una cottura non omogenea.
- Per rendere le patate ancora più croccanti, provare ad aggiungere una piccola quantità di olio prima di cuocerle e agitarle per coprirle in modo uniforme. Consigliamo 14 ml di olio. Non aggiungere olio alle patate surgelate.
- Gli snack che possono essere cucinati in forno possono essere cucinati anche nell'apparecchio.
- La quantità ottimale consigliata per la cottura delle patatine fritte è 600 grammi.
- Utilizzare la pasta sfoglia e la pasta frolla pronte per preparare snack ripieni in modo rapido e semplice.
- Posizionare una teglia da forno nella ciotola dell'apparecchio se si desidera cuocere una torta o una quiche o se si desidera friggere alimenti delicati o farciti. Si può usare una teglia da forno in silicone, acciaio inox, alluminio, terracotta.
- L'apparecchio può anche essere utilizzato per riscaldare gli alimenti. Per riscaldare gli alimenti, impostare la temperatura su 160 °C per un massimo di 10 minuti. Il tempo di cottura può essere regolato in base alla quantità di alimenti in modo da riscaldarli completamente.

PATATINE FATTE IN CASA

Se si desidera preparare patatine fatte in casa, seguire i passaggi riportati di seguito.

1. Scegliere una varietà di patate adatta alla frittura. Pelare le patate e tagliarle in patatine di uguale spessore.
2. Immergere le patatine in una ciotola di acqua fredda per almeno 30 minuti, scolarle e asciugarle con un canovaccio pulito e altamente assorbente. Quindi tamponarle con carta da cucina. Le patatine devono essere completamente asciutte prima della cottura.
3. Versare 1 cucchiaio di olio (vegetale, di girasole o di oliva) in un recipiente asciutto, mettere le patatine sopra e mescolarle fino a ungerle completamente.
4. Togliere le patatine dalla ciotola con le dita o con un utensile da cucina in modo che l'olio in eccesso rimanga all'interno della ciotola. Versare le patatine nel recipiente.

Nota: non versare la ciotola con le patatine unte direttamente nel recipiente in una sola volta, altrimenti l'olio in eccesso finirà sul fondo del recipiente.

5. Friggere le patatine seguendo le istruzioni nella sezione Guida alla cottura.

PULIZIA

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

La ciotola e la griglia hanno un rivestimento antiaderente. Non utilizzare utensili da cucina in metallo o materiali abrasivi per la pulizia, poiché ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.

1. Rimuovere la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare l'apparecchio.

Nota: rimuovere il recipiente per far raffreddare l'apparecchio più rapidamente.

2. Pulire la parte esterna dell'apparecchio con un panno umido.
3. Pulire la griglia con acqua calda, un po' di detersivo per piatti e una spugna non abrasiva. È possibile utilizzare un liquido sgrassante per rimuovere eventuali residui di sporco.

Nota: la ciotola e la griglia sono lavabili in lavastoviglie.

Svuotare la friggitrice ad aria (senza accessori all'interno) per eliminare eventuali residui di fabbricazione e nuovi odori.

Avvertenza: al primo avviamento potrebbe fuoriuscire un po' di fumo.

Suggerimento: se la sporcizia rimane attaccata sul fondo del recipiente e sulla griglia, riempirli con acqua calda e del detersivo per piatti. Lasciare il recipiente e la griglia immersi per circa 10 minuti, quindi sciacquarli e asciugarli.

4. Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda e un panno umido.
5. Pulire l'elemento riscaldante con una spazzola asciutta per rimuovere eventuali residui di cibo.
6. Non immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.

CONSERVAZIONE

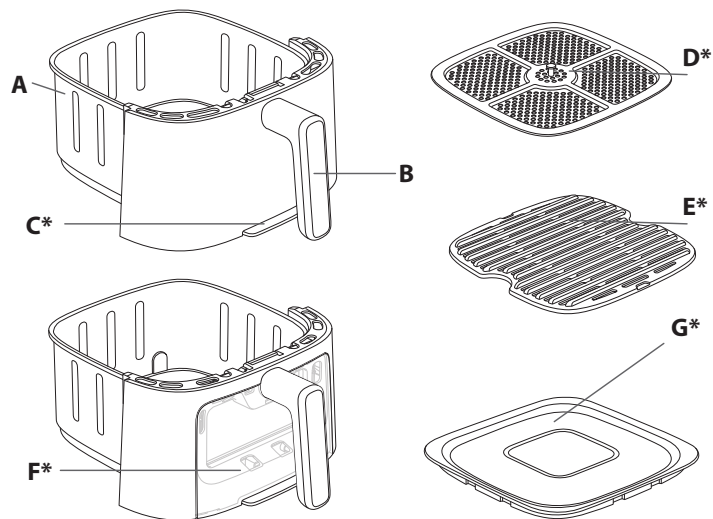
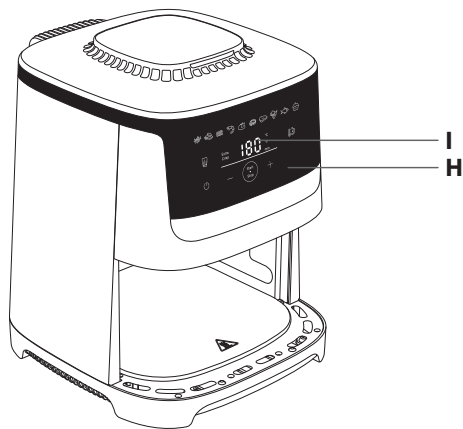
1. Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare.
2. Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte.

GARANZIA E ASSISTENZA

Per assistenza, informazioni o se si verificano problemi, visitare il sito Web dell'azienda produttrice oppure contattare il centro assistenza clienti del proprio paese. Il numero di telefono è riportato nell'opuscolo della garanzia internazionale. Se nel proprio paese non è presente un centro assistenza clienti, rivolgersi al rivenditore di zona.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

In caso di problemi con l'apparecchio, visitare il sito Web dell'azienda produttrice (vedere la pagina di copertina del presente Manuale) per un elenco delle domande frequenti oppure contattare il centro assistenza clienti del proprio paese.



*Ανάλογα με το μοντέλο

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

- | | |
|---|---|
| A. Μπολ | F. Αποσπώμενο μπροστινό μέρος με παράθυρο προβολή* |
| B. Λαβή μπολ | G. Καπάκι φύλαξης* |
| C. Αποσπώμενο μπροστινό μέρος | H. Ψηφιακή οθόνη αφής |
| D. Αποσπώμενη σχάρα* | I. Οθόνη χρόνου/θερμοκρασίας |
| E. Αποσπώμενη σχάρα ψησίματος από χυτό αλουμίνιο | |

ΑΥΤΟΜΑΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

- | | |
|---------------------------|---------------|
| 1. Τηγαντές πατάτες | 6. Πίτσα |
| 2. Κοτομπουκιές | 7. Μπριζόλα |
| 3. Μπέικον/βοδινό μπέικον | 8. Λαχανικά |
| 4. Γαρίδες | 9. Ψάρι |
| 5. Κοτόπουλο | 10. Επιδόρπιο |

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Διαβάστε πρώτα τις οδηγίες ασφαλείας και το εγχειρίδιο και φυλάξτε τα σε ασφαλές μέρος.

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας, Αφαιρέστε όλα τα αυτοκόλλητα από τη συσκευή.
- Μην αφαιρείτε τα επιθέματα σιλικόνης από το πλέγμα.
- Καθαρίστε σχολαστικά τον κάδο και τις αποσπώμενες σχάρες με ζεστό νερό, λίγο υγρό σαπουνι και ένα μαλακό σφουγγάρι.

Σημείωση: Οι κάδοι και οι σχάρες πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

Προειδοποίηση για το μοντέλο με αποσπώμενο μπροστινό μέρος: Για να διασφαλιστεί η βέλτιστη συντήρηση του προϊόντος, είναι σημαντικό να αφαιρέσετε το εξωτερικό μπροστινό μέρος και να το πλύνετε στο χέρι.

Για το μοντέλο με αποσπώμενο μπροστινό μέρος με παράθυρο, το πλύσιμο του μπροστινού μέρους στο χέρι συμβάλλει στη διατήρηση της αρχικής εμφάνισης και της διαφάνειας του γυαλιού.

- Σκουπίστε το εσωτερικό και το εξωτερικό της συσκευής με ένα βρεγμένο πανί. Η συσκευή λειτουργεί με ζεστό αέρα.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια επίπεδη, σταθερή και πυρίμαχη επιφάνεια, μακριά από μέρη όπου μπορεί να πεταχτεί νερό.
- Εισαγάγετε τη σχάρα στη βάση του μπολ, μέχρι το τέρμα.
- Μην γεμίζετε το συρτάρι με λάδι ή άλλο υγρό.**
Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω στη συσκευή. Κάτι τέτοιο εμποδίζει την κυκλοφορία του αέρα και επηρεάζει το αποτέλεσμα του τηγανίσματος σε ζεστό αέρα.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Για να μην υπερθερμανθεί η συσκευή, μην την τοποθετείτε σε γωνίες ή κάτω από ντουλάπια στερεωμένα στον τοίχο. Θα πρέπει να αφήνεται ένα κενό τουλάχιστον 15 εκ. γύρω από τη συσκευή, ώστε να κυκλοφορεί ο αέρας.

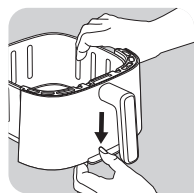
*Ανάλογα με το μοντέλο

ΑΠΟΣΠΩΜΕΝΟ ΜΠΡΟΣΤΙΝΟ ΜΕΡΟΣ*

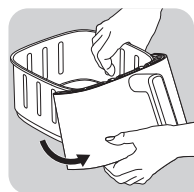
Με το νέο σύστημα Easy Clean & Store, μπορείτε εύκολα να αποσπάσετε το μπροστινό μέρος του κάδου και τον ίδιο τον κάδο.

- Καθαρίστε εύκολα το προϊόν σας και εξοικονομήστε χώρο στο πλυντήριο πιάτων
- Αποθηκεύστε τα υπολείμματα χάρη στο καπάκι εντός της συσκευασίας.

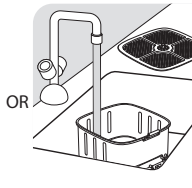
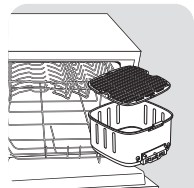
Για να εξοικονομήσετε χώρο στο πλυντήριο πιάτων και να εξασφαλίσετε τη βέλτιστη συντήρηση της συσκευής, ακολουθήστε αυτήν τη διαδικασία καθαρισμού για το μοντέλο με αποσπώμενο μπροστινό μέρος.



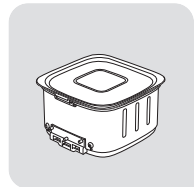
- Πιέστε προς τα κάτω το κουμπί που βρίσκεται στο κάτω μέρος του κάδου



- Αφαιρέστε το άγκιστρο από τη θέση του. Το αποσπώμενο μπροστινό μέρος αποσπάται.



- Τοποθετήστε τον κάδο στο πλυντήριο πιάτων ή πλύνετε τον στο χέρι χωρίς το μπροστινό μέρος που μπορείτε να επανασυνδέσετε στο προϊόν.

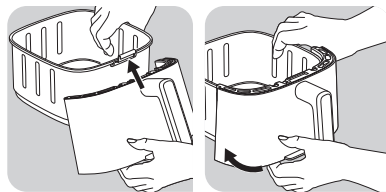


- ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΑ, τοποθετήστε το καπάκι φύλαξης στο συρτάρι, για να φυλάξετε τα υπολείμματα στο ψυγείο σας.

Προσοχή: Μην προσαρτάτε το καπάκι, εάν ο κάδος είναι ακόμα καυτός.

Καθαρίστε το αποσπώμενο μπροστινό μέρος και συνδέστε το ξανά στον κάδο

- Πλύνετε στο χέρι το μπροστινό μέρος με καυτό νερό, υγρό σαπούνι πιάτων και ένα μαλακό σφουγγάρι.
- Μετά το πλύσιμο και το ενδελεχές στέγνωμα του εξωτερικού μπροστινού μέρους,
 1. κουμπώστε το επάνω μέρος του μπροστινού μέρους στο άγκιστρο του κάδου.
 2. Κουμπώστε το κάτω μέρος του μπροστινού μέρους, μέχρι να ακούσετε έναν χαρακτηριστικό ήχο «κλικ».



Για να ξαναξεστάνετε τα υπολείμματα, αφαιρέστε το καπάκι από το συρτάρι και επανατοποθετήστε το μπροστινό μέρος του κάδου.

- Πατήστε το και το κουμπί για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία στους 160 °C.
- Στη συνέχεια, πατήστε το για να ρυθμίσετε 10 λεπτά με τα κουμπιά και .

ΠΡΟΣΟΧΗ! Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή χωρίς τον κάδο. Πριν από το μαγείρεμα, να κουμπώνετε πάντα το μπροστινό πλαίσιο στον κάδο.

ΧΡΗΣΗ ΜΟΝΟΣ ΕΝΟΣ ΚΑΔΟΥ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Η συσκευή μπορεί να προετοιμάσει μια μεγάλη ποικιλία συνταγών. Οι χρόνοι μαγειρέματος για βασικά πιάτα παρέχονται στην ενότητα «Οδηγός μαγειρικής». Οι ηλεκτρονικές συνταγές σας βοηθούν να εξοικειωθείτε με τη συσκευή.

1. Βάλτε το καλώδιο τροφοδοσίας ρεύματος στην πρίζα.
2. Τοποθετήστε το φαγητό στον κάδο.

Σημείωση: Ποτέ να μην υπερβαίνετε τη μέγιστη ποσότητα που αναγράφεται στον πίνακα (ανατρέξτε στην ενότητα «Οδηγός μαγειρικής»), καθώς κάτι τέτοιο μπορεί να επηρεάσει το τελικό αποτέλεσμα.

3. Σπρώξτε ξανά τον κάδο μέσα στη συσκευή.
4. Πατήστε για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή
5. Για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα, μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ της προκαθορισμένης λειτουργίας μαγειρέματος ή των μη αυτόματων ρυθμίσεων.

α. Αν επιλέξετε μια προκαθορισμένη λειτουργία μαγειρέματος:

- Πατήστε το κουμπί για να εμφανίσετε τη λειτουργία μαγειρέματος.
- Στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί στην οθόνη για να επιλέξετε την επιθυμητή λειτουργία μαγειρέματος (αυτές οι λειτουργίες περιγράφονται λεπτομερώς στην ενότητα «Οδηγός μαγειρικής»).
- Εάν χρειάζεται, ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος, πατώντας το κουμπί και . Ο χρονοδιακόπτης μπορεί να ρυθμιστεί μεταξύ 0 και 60 λεπτών.

- Ρυθμίστε τη θερμοκρασία με τα κουμπιά και στην ψηφιακή οθόνη. Ο θερμοστάτης ρυθμίζεται από 40°C έως 220°C.
- Πατήστε το κουμπί για να ξεκινήσει το μαγείρεμα με τις επιλεγμένες ρυθμίσεις θερμοκρασίας και χρόνου.
- Το μαγείρεμα ξεκινά. Η θερμοκρασία και ο υπολειπόμενος χρόνος μαγειρέματος θα εμφανίζονται εναλλάξ στην οθόνη.

Σημείωση: Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, μπορείτε να προσαρμόσετε τον χρόνο μαγειρέματος και τη θερμοκρασία πατώντας το .

β. Αν επιλέξετε μη αυτόματες ρυθμίσεις:

- Ρυθμίστε τη θερμοκρασία με τα κουμπιά και στην ψηφιακή οθόνη. Ο θερμοστάτης ρυθμίζεται από 40°C έως 220°C.
- Στη συνέχεια, ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος πατώντας τα κουμπιά και . Ο χρονοδιακόπτης μπορεί να ρυθμιστεί μεταξύ 0 και 60 λεπτών.
- Πατήστε το κουμπί «ENAPΞH» για να ξεκινήσει το μαγείρεμα με τις επιλεγμένες ρυθμίσεις θερμοκρασίας και χρόνου.
- Το μαγείρεμα ξεκινά. Η θερμοκρασία και ο υπολειπόμενος χρόνος μαγειρέματος θα εμφανίζονται εναλλάξ στην οθόνη.

γ. Παύση ή διακοπή του μαγειρέματος:

- Απλά πατήστε το κουμπί για να διακόψετε το μαγείρεμα. Για να συνεχίσετε το μαγείρεμα, πατήστε ξανά το κουμπί [START/STOP].
 - Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί για να σταματήσετε το μαγείρεμα. Καθώς η συσκευή κρυώνει, συνεχίζει να να αερίζει.
6. Η περίσσεια λαδιού από το φαγητό συλλέγεται στο κάτω μέρος του συρταριού.
 7. Κάποιες συνταγές απαιτούν το ανακάτεμα του φαγητού στη μέση του χρόνου μαγειρέματος για βέλτιστα αποτελέσματα μαγειρέματος (ανατρέξτε την ενότητα «Οδηγός μαγειρικής»). Για να ανακατέψετε το φαγητό, κρατήστε τη χειρολαβή για να τραβήξετε το μπόλ από τη συσκευή και ανακατέψτε. Για τηγανητές πατάτες, σας συνιστούμε να τις ανακατέψετε μετά από 15 λεπτά μαγειρέματος και, στη συνέχεια, να τις τηγανίσετε στα 10 λεπτά. Στη συνέχεια, απρώς ξανά το μπόλ μέσα στη συσκευή και το μαγείρεμα θα ξεκινήσει και πάλι αυτόματα.
 8. Όταν ακούσετε την ηχητική ειδοποίηση του χρονοδιακόπτη, η επιλεγμένη ώρα μαγειρέματος έχει ολοκληρωθεί. Βγάλτε το μπόλ από τη συσκευή και τοποθετήστε το σε μια πυρίμαχη επιφάνεια.
 9. Ελέγξτε αν το φαγητό έχει γίνει.
Αν το φαγητό δεν έχει γίνει ακόμα, απλά σύρετε το μπόλ μαγειρέματος πίσω στη συσκευή και ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη για λίγα επιπλέον λεπτά λειτουργίας.
 10. Όταν το φαγητό μαγειρευτεί, αφαιρέστε το μπόλ. Για να βγάλετε το φαγητό από το μπόλ, χρησιμοποιήστε μια λαβίδα.
Προσοχή: Δεν πρέπει ποτέ να αναποδογυρίζετε τον κάδο μαζί με τη σχάρα.
Προσοχή: Μετά το μαγείρεμα, το μπόλ, η σχάρα και το φαγητό θα καίνε. Μην αγγίζετε το μπόλ κατά τη χρήση και για λίγο χρόνο μετά τη χρήση, γιατί καίει. Να κρατάτε το μπόλ μόνο από τη χειρολαβή.
 11. Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα μιας ποσότητας φαγητού, η συσκευή είναι έτοιμη στη στιγμή για το μαγείρεμα της επόμενης ποσότητας φαγητού.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ EXTRA CRISP

- Αυτή η λειτουργία είναι ενεργή μόνο για τη λειτουργία Τηγανητών πατατών και τη Μη αυτόματη λειτουργία. Κατά την ενεργοποίηση της επιλογής Extra Crisp, η συσκευή λειτουργεί σε υψηλή ταχύτητα και παρέχει καλύτερη απόδοση μαγειρέματος.
Σημείωση: Αυτή η λειτουργία μαγειρέματος ενισχύει τον περιστρεφόμενο ανεμιστήρα του προϊόντος σας.
 - Αυτή η λειτουργία πρέπει να ενεργοποιηθεί πριν από την έναρξη του μαγειρέματος.
 - Η λειτουργία extra crisp σας επιτρέπει να κάνετε τα υλικά σας πιο τραγανά με τον ίδιο χρόνο μαγειρέματος. Αυτή η λειτουργία μπορεί επίσης να σας εξοικονομήσει 3 λεπτά στον χρόνο μαγειρέματος, με τα αποτελέσματα μαγειρέματος να είναι ίδια με το μαγείρεμα χωρίς την επιλογή. Αν προτιμάτε να εξοικονομήσετε χρόνο αντί για τραγανό αποτέλεσμα, μειώστε τον χρόνο μαγειρέματος κατά 3 λεπτά μετά την ενεργοποίηση της λειτουργίας.
1. Τοποθετήστε το φαγητό στον κάδο.
 2. Πατήστε το και, στη συνέχεια, πατήστε το στην οθόνη για να επιλέξετε τη λειτουργία μαγειρέματος ή τη μη αυτόματη λειτουργία.
 3. Πατήστε το . Όταν είναι ενεργοποιημένη αυτή η λειτουργία, εμφανίζεται με πορτοκαλί χρώμα στην οθόνη.
 4. Εάν χρειάζεται, ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος πατώντας τα κουμπιά και (βλ. ενότητα «Οδηγός μαγειρικής»).
 5. Πατήστε το κουμπί για να ξεκινήσει το μαγείρεμα. Η θερμοκρασία και ο υπολειπόμενος χρόνος μαγειρέματος θα εναλλάσσονται στην οθόνη.

ΠΩΣ ΝΑ ΜΑΓΕΙΡΕΥΕΤΕ ΟΠΩΣ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ;



Η συσκευή διαθέτει χυτή σχάρα ψησίματος με αντικοληκτική επίστρωση.

Για να μαγειρέψετε όπως στη σχάρα, malzemelerinizi yerleştirmeden önce cihazı manuel modda 220°C'de 15 dakika önceden ısıtın, ardından istediğiniz ön ayarlı programı seçin. Η σχάρα ψησίματος σας επιτρέπει να σούρατε τέλεια οποιοδήποτε είδος φαγητού.

ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗ

1. Τοποθετήστε τη σχάρα στο μπόλ της συσκευής.
2. Πατήστε , στη συνέχεια ρυθμίστε τη θερμοκρασία πατώντας τα κουμπιά και έως τη θερμοκρασία 40°C - 70°C στην ψηφιακή οθόνη.
3. Στη συνέχεια, ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος πατώντας το κουμπί και ρυθμίζοντας την ώρα με τα κουμπιά και . Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρόνο από 1 ώρα έως 4 ώρες.
4. Πατήστε το κουμπί «ENAPΞH» για να ξεκινήσει η διαδικασία αποξήρανσης. Η επιλεγμένη θερμοκρασία και ο υπολειπόμενος χρόνος μαγειρέματος θα εμφανίζονται εναλλάξ στην οθόνη.

- Όταν ακούσετε την ηχητική ειδοποίηση του χρονοδιακόπτη, το μαγείρεμα έχει ολοκληρωθεί. Βγάλτε το μπολ από τη συσκευή και τοποθετήστε τον σε μια πυρίμαχη επιφάνεια.
- Ελέγξτε αν το φαγητό έχει γίνει. Αν το φαγητό δεν έχει γίνει ακόμα, απλά σύρετε το μπολ μαγειρέματος πίσω στη συσκευή και ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη για λίγα επιπλέον λεπτά λειτουργίας.
- Όταν το φαγητό μαγειρευτεί, αφαιρέστε το μπολ. Για να βγάλετε το φαγητό από το μπολ, χρησιμοποιήστε μια λαβίδα.

Προσοχή: Δεν πρέπει ποτέ να αναποδογυρίζετε τον κάδο μαζί με τη σχάρα.

Προσοχή: Μετά το μαγείρεμα, το μπολ, η σχάρα και το φαγητό θα καίνε. Μην αγγίζετε το μπολ κατά τη χρήση και για λίγο χρόνο μετά τη χρήση, γιατί καίει. Να κρατάτε το μπολ μόνο από τη χειρολαβή.

ΓΙΑΟΥΡΤΙ

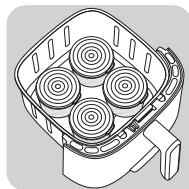
Διατίθεται ένα σετ 8 βάζων ως αξεσουάρ που πωλούνται ξεχωριστά.



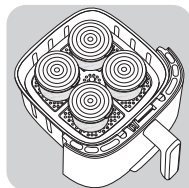
Προετοιμασία για 8 βάζα γιαουρτιού:

- Προσθέστε 1 λίτρο πλήρους γάλακτος υψηλής θερμικής επεξεργασίας (UHT) σε κανονική θερμοκρασία σε ένα μπολ
- Στη συνέχεια, προσθέστε το σακουλάκι γαλακτικών ζυμομυκήτων (2 γρ.) και ανακατέψτε καλά.
- Ρίξτε το μείγμα στα 8 γυάλινα βάζα και κλείστε με το καπάκι

Σημείωση: Τα γιαούρτια πρέπει να παρασκευάζονται με τα καπάκια στα βάζα.



- Αφαιρέστε τη σχάρα από τον κάδο της συσκευής κατά την παρασκευή γιαουρτιών.
- Τοποθετήστε 4 βάζα στον κάδο.



- Τοποθετήστε τη σχάρα και τοποθετήστε πάνω 4 βάζα

- Πατήστε το , στη συνέχεια ρυθμίστε τη θερμοκρασία πατώντας το κουμπί  στους 40° C στην ψηφιακή οθόνη.
- Στη συνέχεια, ρυθμίστε τον χρόνο παρασκευής πατώντας το κουμπί . Ρυθμίστε τον χρόνο στις 8 ώρες.
- Πατήστε το κουμπί Έναρξης  για να ξεκινήσει η διαδικασία παρασκευής.

Προσοχή: Μετά την παρασκευή, το συρτάρι, τα βάζα και η σχάρα θα καίνε.

Σημείωση: Εάν πιστεύετε ότι η υφή του γιαουρτιού σας είναι πολύ ρευστή, έχετε 2 επιλογές:

- Αυξήστε τη θερμοκρασία κατά 5 °C
- Παρατείνετε τον χρόνο παρασκευής κατά 1 ώρα ή 2 ώρες.

ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΜΕΝΗ ΕΚΚΙΝΗΣΗ

Στη χειροκίνητη λειτουργία και για ορισμένα αυτόματα προγράμματα (όλα τα προγράμματα εκτός από τη λειτουργία τηγανιτές πατάτες, κρέας και ψάρι), έχετε τη δυνατότητα να καθυστερήσετε την έναρξη του μαγειρέματος.

Η έναρξη του μαγειρέματος μπορεί να καθυστερήσει από 30 λεπτά έως το πολύ 4 ώρες.

Για να το κάνετε:

- Πριν από την έναρξη του μαγειρέματος, πατήστε παρατεταμένα το κουμπί .
- Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά  και  για να ρυθμίσετε την ώρα κατά την οποία θέλετε να ξεκινήσει το μαγείρεμα,
- Στη συνέχεια, πατήστε το πλήκτρο .

Προειδοποίηση: Η καθυστερημένη έναρξη μπορεί να αποτελέσει κίνδυνο για την υγεία ορισμένων συστατικών.

Σας συνιστούμε να μην προβείτε σε καθυστέρηση έναρξης σε τρόφιμα όπως κρέας ή ψάρι, με εξαίρεση το ψητό κοτόπουλο.

ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

Ο παρακάτω πίνακας σας βοηθάει να επιλέξετε τις βασικές ρυθμίσεις για τα πιάτα που θέλετε να δημιουργήσετε.

Σημείωση: Οι παρακάτω χρόνοι μαγειρέματος είναι απλώς ενδεικτικοί και μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με την ποικιλία και τη δόση από πατάτες που χρησιμοποιείτε. Για άλλες τροφές, το μέγεθος, το σχήμα και η марка μπορεί να επηρεάσουν τα αποτελέσματα. Επομένως, ενδέχεται να πρέπει να προσαρμόσετε ελαφρώς τον χρόνο μαγειρέματος.

Πατάτες και τηγανητές πατάτες						
Κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες (10 mm x 10 mm)	300 - 1000 g		15 - 30 min	190°C	2/3 κουνήματα	Όσο περισσότερο ανακινείτε τόσο καλύτερη είναι η το αποτέλεσμα του μαγειρέματος. Εάν θέλετε να μειώσετε χρόνο μαγειρέματος ή να έχετε πιο τραγανά αποτελέσματα, μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία extra crisp.
Σπιτικές τηγανητές πατάτες (8 x 8 mm)	300 - 1000 g		15 - 35 min	190°C	2/3 κουνήματα	Προσθέστε 1 κουταλιά της σούπας λάδι.
Κατεψυγμένες κυδωνάτες πατάτες	300 - 1000 g		12 - 27 min	190°C	2/3 κουνήματα	Προσθέστε 1 κουταλιά της σούπας λάδι.
Κρέας και πουλερικά						
Μπριζόλα παιδάκια	1 - 2 pedagos		6 - 10 min	200°C		Γυρίστε 2 λεπτά πριν το τέλος.
Μπριζόλα κομμένη σε κομμάτια	1 - 4 κομμάτια		6 - 10 min	200°C		Αναποδογυρίστε στα μισά του μαγειρέματος.
Στήθος κοτόπουλο (χωρίς κόκαλα)	100 - 600 g		16 min	180°C		Αναποδογυρίστε στα μισά του μαγειρέματος.
Ολόκληρο κοτόπουλο	1200 g		50 min	200°C		
Μπέικον/βοδινό μπέικον	1 - 9 δόσεις		8 min	200°C		Αναποδογυρίστε στα μισά του μαγειρέματος.
Ψάρι						
Φιλέτο σολομού	4 κομμάτια		15 - 17 min	140°C		
Γαρίδες	24 κομμάτια		6 min	170°C		
Σνακ						
Κατεψυγμένες κοτομπουκιές	10 κομμάτια		8 - 15 min	200°C		
Φτερούγες κοτόπουλου	10 κομμάτια		16 - 20 min	180°C		
Παγωμένες τυροκοκρέτες	10 κομμάτια		7 - 9 min	180°C		
Κατεψυγμένες ροδέλες κρεμμυδιού	10 κομμάτια		8 min	180°C		
Πίτσα	300 g (3 φέτες)		7 min	190°C		
Κολοκύθι	400 - 700 g		15 min	180°C		
Ψήσιμο						
Ατομικά κέικ/μάφιν	6 κομμάτια		15 - 18 min	180°C		Χρησιμοποιήστε ένα ταψί/ταψάκι φούρνου**
Κέικ σοκολάτας	300 g		23 min	160°C		
Αποξήρανση						
Μήλα σε φέτες	1-2 κομμάτια		4h	80°C		
Γιαούρτι						
Φυσικό γιαούρτι	8 jars***		8 h	40°C		

* Ανακινήστε στη μέση του μαγειρέματος.

** τοποθετήστε τη φόρμα για κέικ / το ταψάκι φούρνου στο μπουλ.

***αντιστοιχούν στα βάζα της μάρκας που πωλούνται ως αξεσουάρ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Για να αποφύγετε την πρόκληση φθοράς στη συσκευή σας, ποτέ να μην υπερβαίνετε τις μέγιστες ποσότητες συστατικών και υγρών που αναγράφονται στο εγχειρίδιο οδηγιών και στις συνταγές. Όταν χρησιμοποιείτε μείγματα που φουσκώνουν (όπως για κέικ, κίς ή μάφιν), η φόρμα δεν πρέπει να γεμίζει πάνω από το μισό.

Προσοχή: Κίνδυνος υπερβολικού μαγειρέματος εάν δεν τηρηθεί η θερμοκρασία.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

- Οι μικρότερου μεγέθους τροφές απαιτούν κάπως λιγότερο χρόνο μαγειρέματος, συγκριτικά με τις μεγαλύτερου μεγέθους τροφές. Εάν δεν είστε σίγουροι, μπορείτε να ανοίξετε το μπουλ σε οποιοδήποτε σημείο μαγειρέματος για να ελέγξετε την πρόοδο.
- Η ανακίνηση τροφών μικρότερου μεγέθους στη μέση του μαγειρέματος βελτιώνει το τελικό αποτέλεσμα και μπορεί να αποτρέψει το ανομοιόμορφο μαγείρεμα.
- Για να κάνετε τις πατάτες ιδιαίτερα τραγανές, δοκιμάστε να προσθέσετε μια μικρή ποσότητα λαδιού πριν από το μαγείρεμα και ανακατέψτε για να καλύψετε ομοιόμορφα τις πατάτες. Συνιστούμε 14ml λάδι. Μην προσθέτετε λάδι στην κατεψυγμένη πατάτα.
- Η βέλτιστη προτεινόμενη ποσότητα για μαγείρεμα τηγανητής πατάτας είναι τα 600 γραμμάρια.
- Χρησιμοποιήστε έτοιμη ζύμη σφολιάτας, κουρού ή άλλη για να φτιάξετε γεμιστά σνακ, εύκολα και γρήγορα.
- Τοποθετήστε ένα ταψί στο μπουλ της συσκευής εάν θέλετε να ψήσετε ένα κέικ ή μία τάρτα ή εάν θέλετε να τηγανίσετε ευαίσθητα ή γεμιστά υλικά. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα πυρίμαχο σκεύος από σιλικόνη, ανοξείδωτο ατσάλι, αλουμίνιο ή τερακότα.
- Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για να ξαναζεστάνετε φαγητό. Για να ζεστάνετε φαγητό, ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 160 °C για έως και 10 λεπτά. Ο χρόνος μαγειρέματος μπορεί να προσαρμοστεί ανάλογα με την ποσότητα του φαγητού για να ξαναζεστάνετε πλήρως το φαγητό.

ΣΠΙΤΙΚΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ

Αν θέλετε να φτιάξετε σπιτικές τηγανητές πατάτες, ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα.

1. Επιλέξτε μια ποικιλία πατάτας που ενδείκνυται για τηγάνισμα. Ξεφλουδίστε τις πατάτες και κόψτε τις σε φέτες ίδιου πάχους.
 2. Μουλιάστε τα μπαστούνια πατάτας σε ένα μπουλ με κρύο νερό για τουλάχιστον 30 λεπτά, στραγγίξτε τα και στεγνώστε τα με μια καθαρή, πολύ απορροφητική πετσέτα. Στη συνέχεια, ταμponάρετε με χαρτί κουζίνας. Οι πατάτες πρέπει να είναι πολύ καλά στεγνωμένες πριν από το μαγείρεμα.
 3. Ρίξτε 1 κουταλιά σούπας λάδι (φυτικό, ηλιέλαιο ή ελαιόλαδο) σε ένα στεγνό μπουλ, προσθέστε τις κομμένες πατάτες και ανακατέψτε μέχρι να καλυφθούν με το λάδι.
 4. Βγάλετε τις κομμένες πατάτες από το μπουλ με το χέρι ή με ένα κουζινικό σκεύος, έτσι ώστε το επιπλέον λάδι να παραμείνει στο μπουλ. Τοποθετήστε τις κομμένες πατάτες στο μπουλ.
- Σημείωση: Μην αδειάσετε το δοχείο με τις κομμένες πατάτες απευθείας στο μπουλ, γιατί το επιπλέον λάδι θα καταλήξει στον πυθμένα του μπουλ.**
5. Τηγανίστε τις πατάτες σύμφωνα με τις οδηγίες στην ενότητα «Οδηγός μαγειρικής».

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Καθαρίστε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.

Το μπολ και η σχάρα διαθέτουν αντικολητική επίστρωση. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά κουζινικά σκεύη ή λειαντικά προϊόντα καθαρισμού για να τα καθαρίσετε, καθώς κάτι τέτοιο μπορεί να φθείρει την αντικολητική επικάλυψη.

1. Βγάλτε το καλώδιο από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

Σημείωση: Αφαιρέστε το μπολ για να αφήσετε τη συσκευή να κρυώσει πιο γρήγορα.

2. Σκουπίστε το εξωτερικό της συσκευής με ένα βρεγμένο πανί.
3. Καθαρίστε το μπολ και τη σχάρα με ζεστό νερό, λίγο υγρό σαπουνι και ένα μαλακό σφουγγάρι. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε απολιπαντικό υγρό για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα βρωμιάς.

Σημείωση: Το μπολ και η σχάρα πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

Προειδοποίηση για το μοντέλο με αποσπώμενο μπροστινό μέρος: Για να διασφαλιστεί η βέλτιστη συντήρηση του προϊόντος, είναι σημαντικό να αφαιρέσετε το εξωτερικό μπροστινό μέρος και να το πλύνετε στο χέρι.

Για το μοντέλο με αποσπώμενο μπροστινό μέρος με παράθυρο, το πλύσιμο του μπροστινού μέρους στο χέρι συμβάλλει στη διατήρηση της αρχικής εμφάνισης και της διαφάνειας του γυαλιού.

Συμβουλή: Αν έχουν κολλήσει υπολείμματα στον πυθμένα του μπολ και στη σχάρα, γεμίστε τα με ζεστό νερό και λίγο υγρό σαπουνι. Αφήστε το μπολ και τη σχάρα να μουλιάσουν για περίπου 10 λεπτά. Στη συνέχεια, ξεπλύνετε και σκουπίστε.

4. Σκουπίστε το εσωτερικό της συσκευής με ζεστό νερό και ένα υγρό πανί.
5. Καθαρίστε το θερμαντικό στοιχείο με ένα στεγνό βουρτσάκι καθαρισμού για να απομακρύνετε τυχόν υπολείμματα φαγητού.
6. Μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλο υγρό.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

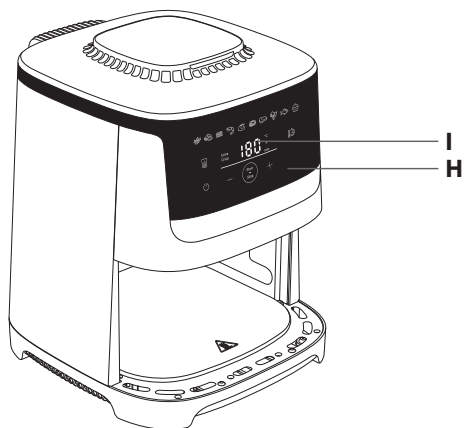
1. Βγάλτε από την πρίζα τη συσκευή και αφήστε την να κρυώσει.
2. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη είναι καθαρά και στεγνά.

ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ

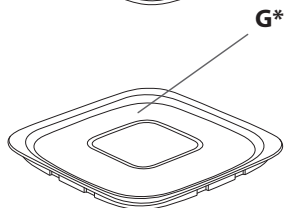
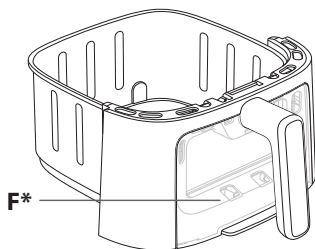
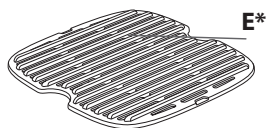
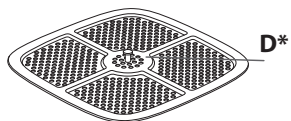
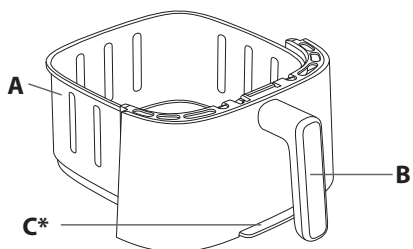
Αν χρειαστείτε σέρβις ή πληροφορίες ή αν έχετε κάποιο πρόβλημα, επισκεφθείτε τον ιστότοπο της επωνυμίας ή επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης καταναλωτών της επωνυμίας στη χώρα σας. Μπορείτε να βρείτε τον αριθμό τηλεφώνου στο φυλλάδιο διεθνούς εγγύησης. Αν δεν υπάρχει κέντρο εξυπηρέτησης καταναλωτών στη χώρα σας, επισκεφθείτε τον τοπικό αντιπρόσωπο της επωνυμίας.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Αν συναντήσετε προβλήματα με τη συσκευή, επισκεφθείτε τον ιστότοπο της επωνυμίας (βλ. εξώφυλλο αυτού του εγχειριδίου) για να δείτε τον κατάλογο συχνών ερωτήσεων ή επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης καταναλωτών στη χώρα σας.



tr



*Modele bağlıdır

AÇIKLAMA

- | | |
|--------------------------------------|------------------------------------|
| A. Hazne | F. İzleme pencere |
| B. Hazne kolu | G. Saklama kapağı* |
| C. Çıkarılabilir ön panel* | H. Dijital dokunmatik ekran paneli |
| D. Çıkarılabilir ızgara* | I. Zaman/sıcaklık ekranı |
| E. Çıkarılabilir kalıp döküm ızgara* | |

OTOMATİK PİŞİRME MODLARI

- | | |
|-------------------------------------|-----------|
| 1. Kızartma | 6. Pizza |
| 2. Tavuk nugget | 7. Biftek |
| 3. Domuz pastırması/dana pastırması | 8. Sebze |
| 4. Karides | 9. Balık |
| 5. Kızarmış piliç | 10. Tatlı |

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

Önce güvenlik talimatlarını ve kılavuzu okuyun ve bunları güvenli bir yerde saklayın.

1. Tüm ambalaj malzemelerini çıkarın ve tüm cihaz etiketleri.
2. Izgaranın silikon pedlerini çıkarmayın.
3. Hazneyi ve çıkarılabilir ızgarayı sıcak su, biraz bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan bir sünger ile iyice temizleyin.

Not: hazneler ve ızgaralar bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Çıkarılabilen ön panelli model için uyarı: Ürünün en iyi şekilde korunması için dış ön kısmın çıkarılması ve elde yıkanması önemlidir.

Pencereli çıkarılabilir ön panelli modelde, ön panelin elde yıkanması, orijinal görünümün ve camın şeffaflığının korunmasına yardımcı olur.

4. Cihazın içini ve dışını nemli bir bezle silin. Cihaz sıcak hava üreterek çalışır.

KULLANMADAN ÖNCE HAZIRLIK

1. Cihazı, su sıçrayabilecek yerlerin uzağında olan, düz, sabit ve ısıya dayanıklı bir çalışma yüzeyinin üzerine yerleştirin.
2. Izgarayı haznenin alt kısmına, sonuna kadar yerleştirin.
3. **Hazneyi yağ veya başka sıvılarla doldurmayın.**
Cihazın üzerine herhangi bir şey koymayın. Bu hava akışını kesintiye uğratır ve sıcak hava ile kızartmanın sonucunu etkiler.

ÖNEMLİ: Cihazın aşırı ısınmasını önlemek için, bir köşeye veya bir duvar dolabının altına koymayın. Havanın akışının sağlanması için cihazın etrafından en az 15 cm boşluk bırakılmalıdır.

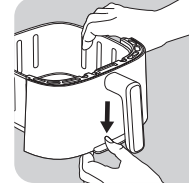
*Modele bağlıdır

ÇIKARILABİLİR ÖN PANEL*

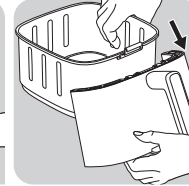
Yeni Kolay Temizleme ve Saklama sistemimiz ile haznenin ön kısmını ve haznenin kendisini kolayca çıkarabilirsiniz.

- Ürününüzü kolayca temizleyin ve bulaşık makinesinde yer kazanın
- İç paket kapağı sayesinde fazlalıkları saklayın.

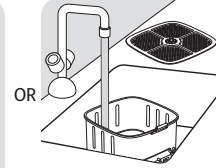
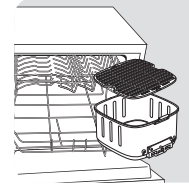
Bulaşık makinenizde yer kazanmak ve cihazın en iyi şekilde korunmasını sağlamak için çıkarılabilir ön paneli olan modelde bu temizleme prosedürünü uygulayın.



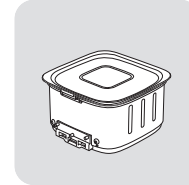
- Haznenin alt kısmında bulunan düğmeye basın



- Kancayı yerinden çıkarın. Çıkarılabilir ön panel yerinden ayrılır.



- Hazneyi bulaşık makinesine yerleştirin veya ürünü tekrar takabileceğiniz ön yüzü olmadan elinizde yıkayın.



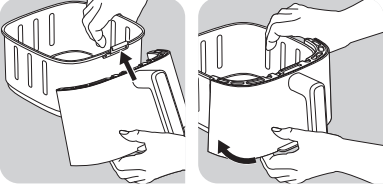
- YA DA kalan fazlalıkları buzdolabında saklamak için saklama kapağını haznenin üzerine yerleştirin.

Dikkatli olun: Hazne sıcaksa kapağı takmayın.

Çıkarılabilir ön paneli temizleme ve hazneye geri takma

- Ön paneli sıcak su, biraz bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan bir sünger ile elinizde yıkayın.
- Dış ön paneli yıkadıktan ve iyice kuruttuktan sonra:

1. ön panelin üst kısmını haznenin kancasına takın.
2. «Tık» sesi duyana kadar ön panelin altını yerleştirin.



Kalan yemeği tekrar ısıtmak için kapağı hazneden çıkarın ve ön paneli hazneye yerleştirin.

- 160°C'ye ayarlamak için ve düğmelerine basın.
- Ardından düğmesine basarak ve düğmeleriyle 10 dakikaya ayarlayın.

DİKKAT! Cihazınızı haznesi olmadan kesinlikle kullanmayın. Pişirmeden önce ön paneli her zaman haznenin üzerine takın.

CİHAZIN YALNIZCA BİR HAZNESİNİ KULLANMA

Air Fryer'ı boş çalıştırarak (içinde aksesuar olmadan) üretim kalıntısı ve yeni koku oluşmasını önleyin. UYARI: İlk çalıştırdığınızda bir miktar duman çıkabilir.

Cihaz birçok çeşit tarifi pişirebilir. Ana yemekler için pişirme süreleri «Yemek Pişirme Kılavuzu» bölümünde verilmiştir. Çevrimiçi tarifler, cihazı tanımanıza yardımcı olur.

1. Elektrik kablосunu bir elektrik prizine takın.
2. İlk yiyeceği hazne.

Not: Nihai sonucun kalitesini etkileyebileceğinden, tabloda belirtilen maksimum miktarı asla aşmayın («Yemek Pişirme Kılavuzu» bölümüne bakın).

3. Hazneyi kaydırarak tekrar cihaza takın.
4. Cihazı açmak için düğmesine basın.
5. Pişirmeye başlamak için önceden ayarlanmış pişirme modunu seçebilirsiniz veya ayarları manuel olarak yapabilirsiniz.

a. Önceden ayarlanmış pişirme modunu seçtiyseniz:

- Pişirme modunu görüntülemek için düğmesine basın .
- Arzu edilen pişirme modunu seçmek için ekrandaki düğmesine basın (Bu modlar «Yemek Pişirme Kılavuzu» bölümünde ayrıntılı olarak anlatılmıştır).
- Gerekirse düğmesine basıp ve düğmeleriyle süreyi ayarlayarak istenen pişirme süresini ayarlayın.
- Zamanlayıcı 0 ile 60 dakika arasında ayarlanabilir.
- Dijital ekrandaki ve düğmelerini kullanarak sıcaklığı ayarlayın.
- Termostat sıcaklığı 40-220°C arasında değişir.
- Seçilen sıcaklık ve saat ayarlarıyla pişirmeye başlamak için Başlat düğmesine basın.
- Pişirme başlar. Ekrandaki göstergede sıcaklık ve kalan pişirme süresi sırayla görünecektir.
- **Not: Pişirme sırasında [insert icon time/temp] düğmesine basarak pişirme süresini ve sıcaklığı ayarlayabilirsiniz.**

b. Manuel ayarları seçtiyseniz:

- Dijital ekrandaki ve düğmelerini kullanarak sıcaklığı ayarlayın. Termostat sıcaklığı 40°C - 220°C arasında değişir.
- Ardından ve düğmelerine basarak istenen pişirme süresini ayarlayın Zamanlayıcı 1 ile 60 dakika arasında ayarlanabilir.
- Seçilen sıcaklık ve saat ayarlarıyla pişirmeye başlamak için Başlat düğmesine basın . Pişirme başlar. Ekrandaki göstergede sıcaklık ve kalan pişirme süresi sırayla görünecektir.

c. Pişirmeyi duraklatın veya durdurun:

- Pişirmeyi duraklatmak için düğmesine basmanız yeterlidir. Pişirmeye devam etmek için [icon start/stop] düğmesine tekrar basın.
- Pişirmeyi durdurmak için düğmesine uzun basın. Cihaz soğudukça, pişirmeye devam eder havalandırmak için.

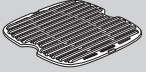
6. Yiyeceklerdeki fazla yağ haznenin dibinde toplanır.
7. En iyi pişirme sonuçları için bazı yiyeceklerin pişirme süresinin ortasında karıştırılması gerekir («Yemek Pişirme Kılavuzu» bölümüne bakın.). Yiyecekleri karıştırmak için hazneyi sapından tutarak cihazdan çıkarın ve sallayın. Ardından hazneyi tekrar cihaza takın. Kızartmalar için 15 dakika pişirdikten sonra 10 dakika çalkılamayı öneriyoruz. Pişirme işlemi otomatik olarak yeniden başlar.
8. Zamanlayıcı çalıştığı anda, ayarlanan pişirme süresi sona ermiş olur. Hazneyi cihazdan çıkarın ve ısıya dayanıklı bir yüzeyin üzerine yerleştirin.
9. Yiyeceklerin hazır olup olmadığını kontrol edin. Yiyecekler henüz hazır değilse hazneyi tekrar cihazın içine kaydırın ve zamanlayıcıda ekstra birkaç dakika daha ayarlayın.
10. Yiyecekler piştiğinde hazneyi çıkarın. Yiyecekleri hazneden çıkarmak için maşa kullanın. **Dikkat: Izgara haznenin içindeyken hazne kesinlikle ters çevrilmemelidir.** Pişirme sonrasında hazne, ızgara ve yiyecek çok sıcaktır. Çok ısındığından kullanım esnasında veya kullanımdan sonra bir süre için hazneye dokunmayın. Hazneyi sadece sapından tutun.
11. Bir parti yiyeceğin pişirilmesi tamamlanın tamamlanmaz, cihaz bir sonraki partiyi pişirmek için hazır olur.

EXTRA CRISP MODUNU KULLANMA

- Bu mod yalnızca Kızartma modu ve Manuel mod için etkindir. Extra crisp seçeneği etkinleştirildiğinde cihaz yüksek hızda çalışır ve daha iyi pişirme performansı sağlar. **Not: Bu pişirme modu, ürününüzün dönen fanını güçlendirir.**
- Bu işlev, pişirmeye başlamadan önce etkinleştirilmelidir.
- Extra crisp fonksiyonu, aynı pişirme süresiyle malzemeleri daha çıtır hale getirmenizi sağlar. Bu fonksiyon, pişirme süresi seçeneksiz pişirme sonuçlarıyla aynı olacak şekilde size 3 dakika kazandırır. Çıtırılık yerine hızlı pişirmek istiyorsanız fonksiyonu etkinleştirdikten sonra pişirme süresini 3 dakika kısaltın.
- 1. İlk yiyeceği hazne.
- 2. düğmesine basın ve ardından patates kızartması modunu veya Manuel modu seçmek için ekrandaki düğmesine basın.
- 3. düğmesine basın. Bu mod etkinleştirildiğinde, ekranda turuncu renkte görünür.

4. Gerekirse düğmelere basarak pişirme süresini ayarlayın (+ ve -) («Yemek Pişirme Kılavuzu» bölümüne bakın).
5. Pişirmeyi başlatmak için ^{Start}/_{Stop} tuşuna basınız. Sıcaklık ve kalan pişirme süresi ekranda dönüşümlü olarak gösterilecektir.

IZGARA GIBI NASIL PIŞİRİLİR?



Cihaz, yapışmaz kaplamalı bir döküm ızgara ızgarası ile birlikte gelir.

Izgara modunda pişirmek için, malzemelerinizi yerleştirmeden önce cihazı manuel modda 220°C'de 15 dakika önceden ısıtın, ardından istediğiniz ön ayarlı programı seçi. Izgara, her türlü yiyeceği mükemmel bir şekilde pişirmenizi sağlar.

KURUTMA

1. Izgarayı cihazın haznesine yerleştirin.
2. Şu düğmeye basın: . Kontrol aralığı: 40°C ila 70°C. Ardından dijital ekranda (+ ve -) düğmelerine basarak.
3. Ardından düğmesine basıp (+ ve -) düğmeleriyle süreyi ayarlayarak istenen pişirme süresini belirleyin. Zamanlamayı 1 saatten 4 saate kadar ayarlayabilirsiniz.
4. Kurutma işlemini başlatmak için ^{Start}/_{Stop} Başlat düğmesine basın. Ekrandaki göstergede seçilen sıcaklık ve kalan pişirme süresi sırayla görüntülenir.
5. Zamanlayıcı çaldığında, pişirme sona ermiş olur. Hazneyi cihazdan çıkarın ve ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin.
6. Yiyeceklerin hazır olup olmadığını kontrol edin. Yiyecekler henüz hazır değilse hazneyi tekrar cihazın içine kaydırın ve zamanlayıcıda ekstra birkaç dakika daha ayarlayın.
7. Yiyecekler piştiğinde hazneyi çıkarın. Yiyecekleri hazneden çıkarmak için maşa kullanın.

Dikkat: Izgara haznenin içindeyken hazne kesinlikle ters çevrilmemelidir.

Dikkat: Pişirme sonrasında hazne, ızgara ve yiyecek çok sıcaktır. Çok ısındığından kullanım esnasında veya kullanımdan sonra bir süre için hazneye dokunmayın. Hazneyi sadece sapından tutun.

YOĞURT

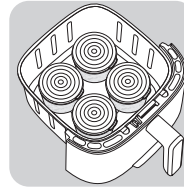
Aksesuar olarak 8 kavanozdan oluşan set ayrı olarak satılır.



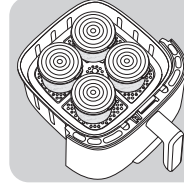
8 kavanoz yoğurt için hazırlık:

- Bir kaseye normal sıcaklıkta 1 litre tam UHT süt ekleyin
- Ardından laktik ferment (2g) poşetini ekleyin ve iyice karıştırın.
- Karışımı 8 cam kavanoza dökün ve kapağını kapatın

Not: Yoğurtlar, kavanozlardaki kapaklarda pişirilmelidir.



- Yoğurt pişirilirken cihazın haznesinin ızgarasını çıkarın.
- 4 kavanozu hazneye yerleştirin.



- Izgarayı yerleştirin ve 4 kavanozun üzerine koyun

- düğmesine basın, ardından dijital ekranda düğmesine basıp 40°C'ye getirerek sıcaklığı ayarlayın.
 - Ardından düğmesine basarak istenen pişirme süresini ayarlayın. Zamanlamayı 8 saate ayarlayın.
 - Pişirme işlemini başlatmak için Başlat düğmesine basın ^{Start}/_{Stop}.
- Dikkat:** Pişirme sonrasında hazne, kavanozlar ve ızgara çok sıcaktır.
- Not: Yoğurdunuzun kıvamının çok sıvı olduğunu düşünüyorsanız 2 seçeneğiniz vardır:
- Sıcaklığı 5°C artırın
 - Pişirme süresini 1 saat veya 2 saat uzatın.

GEÇİKMELİ BAŞLANGIÇ

Manuel modda ve belirli otomatik programlarda (Patates Kızartması, Et ve Balık modu hariç tüm programlar) pişirme başlangıcını geciktirme seçeneğiniz vardır. Pişirme başlangıcı 30 dakikadan maksimum 4 saate kadar ertelenebilir. Bunu yapmak için:

- Pişirmeyi başlatmadan önce düğmesine uzun basın .
- Pişirmenin başlamasını istediğiniz zamanı ayarlamak için (+ ve -) düğmelerini kullanın,
- Ardından ^{Start}/_{Stop} düğmesine basın.

Uyarı: Gecikmeli başlatma bazı bileşenler için sağlık riski oluşturabilir. Kızarmış tavuk haricinde et veya balık gibi gıdalarda gecikmeli başlatma yapılmamasını şiddetle tavsiye ederiz.

PIŞİRME KILAVUZU

Aşağıdaki tablo, hazırlamak istediğiniz yiyecekler için temel ayarları yapmanıza yardımcı olur.

Not: Aşağıdaki pişirme süreleri yalnızca bir kılavuz niteliğindedir ve kullanılan patates türüne ve durumuna göre değişiklik gösterebilir. Diğer yiyecekler için boyutlar, şekil ve marka sonuçları etkileyebilir. Bu yüzden pişirme süresini biraz değiştirmeniz gerekebilir.

Patates ve kızartmalar						
Dondurulmuş kızartmalar (10 mm x 10 mm)	300 - 1000 g		15 - 30 min	190°C	x 2/3 sallama	Ne kadar çok sallarsanız o kadar iyi olur. Pişirme sonucu. Eğer azaltmak istiyorsanız pişirme süresi veya daha gevrek sonuçlar elde etmek için, ekstra gevrek fonksiyonunu etkinleştirebilirsiniz.
Ev yapımı patates kızartması (8 x 8 mm)	300 - 1000 g		15 - 35 min	190°C	x 2/3 sallama	1 yemek kaşığı yağ ekleyin
Dondurulmuş patates dilimleri	300 - 1000 g		12 - 27 min	190°C	x 2/3 sallama	1 yemek kaşığı yağ ekleyin
Et ve Tavuk						
Kaburga biftek	1 - 2 pedaços		6 - 10 min	200°C		Bitmeden 2 dakika önce dönün.
Doğranmış biftek	1 - 4 parça		6 - 10 min	200°C		Pişirme alanının ortasına çevirin.
Tavuk göğsü filetosu (kemiksiz)	100 - 600 g		16 min	180°C		Pişirme alanının ortasına çevirin.
Tavuk bütün	1200 g		50 min	200°C		
Domuz pastırması/ dana pastırması	1 - 9 dilim		8 min	200°C		Pişirme alanının ortasına çevirin.
Balık						
Somon fileto	4 parça		15 - 17 min	140°C		
Karides	24 parça		6 min	170°C		
Atıştırmalıklar						
Dondurulmuş tavuk nugget	10 parça		8 - 15 min	200°C		
Tavuk kanadı	10 parça		16 - 20 min	180°C		
Donmuş peynir çubukları	10 parça		7 - 9 min	180°C		
Donmuş soğan halkaları	10 parça		8 min	180°C		
Pizza	300 g (3 dilimler)		7 min	190°C		
Kabak	400 - 700 g		15 min	180°C		
Pişirme						
Muffin	6 parça		15 - 18 min	180°C		Bir pasta kalıbı/fırın kabı kullanın**
Çikolatalı kek	300 g		23 min	160°C		
Kurutma						
Dilimlenmiş elma	1-2 parça		4 h	80°C		
Yoğurt						
Doğal yoğurt	8 kavanoz***		8 h	40°C		

* Pişirme işleminin yarısında sallayın.

**Pasta kalıbını/fırın kabını hazneye yerleştirin.

*** corresponds to the brand jars sold as accessories

ÖNEMLİ: Cihazınıza zarar vermekten kaçınmak için asla kullanma kılavuzunda ve tariflerde belirtilen maksimum malzeme ve sıvı miktarını aşmayın. Kabaran karışımlar (örneğin kek, kiş veya muffin gibi) kullandığınızda fırın kabı yarısından fazla doldurulmamalıdır.

Dikkat: Sıcaklığa uyulmazsa aşırı pişme riski vardır.

İPUÇLARI

- Daha küçük yiyecekler genellikle daha büyük yiyeceklerle göre biraz daha kısa sürede pişerler. Emin değilseniz, pişirme işleminin herhangi bir noktasında haznenin içini açarak ilerleme durumunu kontrol edebilirsiniz.
- Daha küçük yiyeceklerin pişirme süresinin yarısında sallanması daha iyi bir pişirme sonucu elde edilmesini sağlar ve yiyeceklerin eşit pişmemesini önlemeye yardımcı olabilir.
- Patateslerinizin çıtır olması için pişirmeden önce az miktarda yağ eklemeyi deneyin ve eşit şekilde kaplamak için sallayın. 14 ml yağ öneririz. Dondurulmuş patatese yağ eklemeyin.
- Fırında pişirilebilecek atıştırmalıklar cihazda da pişirilebilirler.
- Patates kızartması pişirmek için tavsiye edilen ideal miktar 600 gramdır.
- Kolay ve hızlı bir şekilde içi dolu atıştırmalıklar yapmak için hazır puf börek ve tart hamuru kullanın.
- Kek veya kiş pişirmek veya hassas ya da içi doldurulmuş yiyecekleri kızartmak istiyorsanız cihazın haznesine bir fırın kabı yerleştirin. Silikon, paslanmaz çelik, alüminyum ve terakota fırın kabı kullanabilirsiniz.
- Cihazı yiyecekleri yeniden ısıtmak için de kullanabilirsiniz. Yiyecekleri tekrar ısıtmak için sıcaklığı 10 dakikaya kadar 160°C olarak ayarlayın. Yiyeceği tamamen yeniden ısıtmak için pişirme süresi yiyecek miktarına göre ayarlanabilir.

EV YAPIMI PATATES KIZARTMASI YAPMA

Ev yapımı patates kızartması yapmak istiyorsanız aşağıdaki adımları takip edin.

- Patates kızartması yapmak için tavsiye edilen bir patates çeşidi seçin. Patatesleri soyun ve eşit kalınlıkta patates kızartması şeklinde dilimleyin.
 - Çubuk çubuk doğradığınız patatesleri en az 30 dakika süreyle soğuk su dolu bir kabın içinde bekletin, ardından süzün ve temiz, yüksek emiş gücüne sahip bir kurulum bezi ile kurulayın. Ardından kağıt havluyla kurulayın. Patatesler kızartılmadan önce iyice kuru olmalıdır.
 - Kuru bir kaba 1 yemek kaşık yağ (bitkisel yağ, ayçiçeği yağı veya zeytinyağı) dökün, üstüne patatesleri ekleyin ve patatesler yağ ile kaplanana kadar karıştırın.
 - Patatesleri parmaklarınızla veya maşa ya da kaşık gibi bir mutfak aleti ile yağ fazlası kasede kalacak şekilde alın. Patatesleri hazneye koyun.
- Not: Yağ kaplı patateslerin olduğu kabi doğrudan tek seferde hazneye devirmeyin. Aksi takdirde fazla yağ haznenin dibine iner.**
- Patates dilimlerini Yemek Pişirme Kılavuzu bölümündeki talimatlarla göre kızartın.

TEMİZLEME

Cihazı her kullanımdan sonra temizleyin.

Hazne ve ızgara yapışmaz kaplamaya sahiptir. Yapışmaz kaplamaya zarar verebileceğinden temizlemek için metal mutfak aletleri veya aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmayın.

1. Elektrik fişini, duvardaki prizden çıkarın ve cihazı soğumaya bırakın.

Not: Cihazın daha hızlı soğuması için hazneyi çıkarın.

2. Cihazın dışını nemli bir bezle silin.
3. Hazneyi ve ızgarayı sıcak su, biraz bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan süngerle temizleyin. Kalan kirleri temizlemek için yağ giderici bir sıvı kullanabilirsiniz.

Not: Kase ve ızgara bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Çıkarılabilen ön panelli model için uyarı: Ürünün en iyi şekilde korunması için dış ön kısmın çıkarılması ve elde yıkanması önemlidir.

Pencereli çıkarılabilir ön panelli modelde, ön panelin elde yıkanması, orijinal görünümün ve camın şeffaflığının korunmasına yardımcı olur.

İpucu: Haznenin ve ızgaranın dibine kir yapmışsa bunları sıcak su ve biraz bulaşık deterjanı ile doldurun. Hazne ve ızgaranın yaklaşık 10 dakika beklemesine izin verin. Sonra durulayarak temizleyin ve kurulayın.

4. Cihazın içini sıcak su ve nemli bir bezle silin.
5. Isıtma elemanındaki mevcut gıda artıklarını temizlemek için kuru bir temizlik fırçası kullanın.
6. Cihazı suya veya başka bir sıvıya batırmayın.

DEPOLAMA

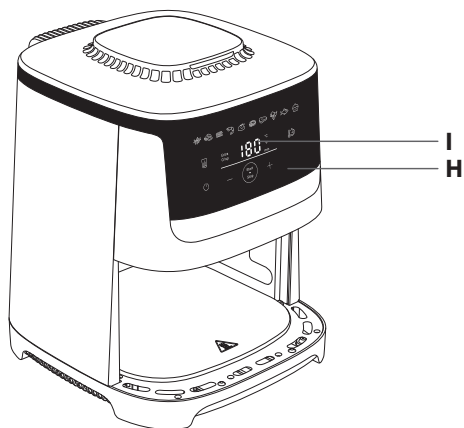
1. Cihazı prizden çekin ve soğumaya bırakın.
2. Tüm parçaların temiz ve kuru olduğundan emin olun.

GARANTİ VE SERVİS

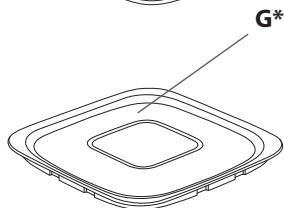
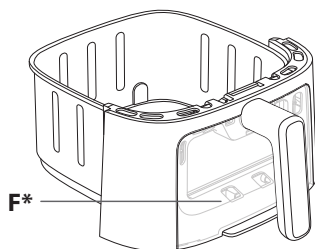
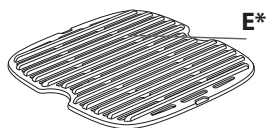
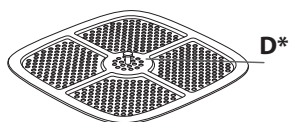
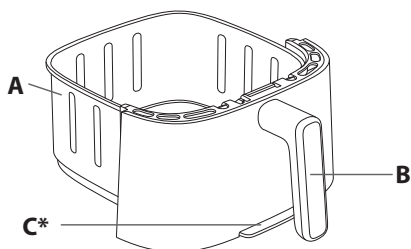
Hizmete veya bilgiye ihtiyacınız ya da bir sorunuz varsa lütfen markanın web sitesini ziyaret edin veya markanın ülkenizdeki Müşteri Hizmetleri Merkezi ile iletişime geçin. Telefon numarasını dünya çapında geçerli garanti belgesinde bulabilirsiniz. Ülkenizde Müşteri Hizmetleri Merkezi yoksa yerel marka bayinize gidin.

SORUN GİDERME

Cihazla ilgili sorunlarla karşılaşırsanız sık sorulan soruların listesi için markanın web sitesini (Bu kılavuzun kapak sayfasına bakın) ziyaret edin veya ülkenizdeki Müşteri Hizmetleri Merkezi ile iletişime geçin.



hu



*a modelltől függően

LEÍRÁS

- A. Tál
- B. Tál fogantyúja
- C. Leválasztható előlap*
- D. Kivehető rács*
- E. Kivehető öntött grillrács*

- F. Leválasztható előlap kémlelőablakkal*
- G. Tárolási fedél*
- H. Digitális érintőképernyős panel
- I. Idő/hőmérséklet kijelző

AUTOMATIKUS ELKÉSZÍTÉSI MÓDOK

- | | |
|---------------------------|--------------|
| 1. Hasábburgonya | 6. Pizza |
| 2. Csirkefalatkák | 7. Steak |
| 3. Szalonna/marhaszalonna | 8. Zöldségek |
| 4. Garnélarások | 9. Hal |
| 5. Sült csirke | 10. Desszert |

TEENDŐK AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Először olvassa el és tartsa be a biztonsági utasításokat és a kézikönyvet, majd tegye őket biztonságos helyre.

- Távolítson el az összes csomagolóanyagot i el minden matricát a készülékről.
- Ne távolítsa el a szilikonbetéteket a tárlól.
- Alaposan tisztítsa meg a tálcát és a kivehető rácsokat forró vízzel, kis mennyiségű mosogatószerrel és karcolásmentes szivaccsal.

Megjegyzés : Az edény és a rács mosogatógépben moshatók.

Figyelmeztetés a leválasztható előlappal rendelkező modellre vonatkozóan: a termék optimális állapotának megőrzése érdekében fontos, hogy eltávolítsa a külső előlapot, és kézzel mossa el azt.

A kémlelőablakkal ellátott leválasztható előlappal rendelkező modell esetében az előlap kézi elmosása segít megőrizni az üveg eredeti megjelenését és átlátszóságát.

- Törölje át a készülék belsejét és külsejét nedves ruhával. A készülék forró levegő előállításával működik.

HASZNÁLATI ELŐKÉSZÜLETEK

- Helyezze a készüléket lapos, stabil, hőálló munkafelületre, távol a kifröccsenő víztől.
- Helyezze a rácsot a tál aljára, egészen ütközésig.
- Ne töltse fel a tálcát olajjal vagy más folyadékkal.**
Ne helyezzen semmit a készülékre. Ez megzavarja a légáramlást, és befolyásolja a forrólevegős sütés eredményét.

FONTOS: A túlmelegedés elkerülése érdekében ne helyezze a készüléket sarokba vagy faliszekrény alá. A megfelelő légáramlás biztosítása érdekében legalább 15 cm helyet szabadon kell hagyni a készülék körül.

LEVÁLASZTHATÓ ELŐLAP*

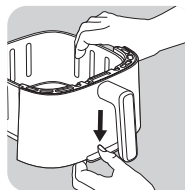
Az új könnyű tisztítási és tárolás rendszerünknek köszönhetően egyszerűen leválaszthatja az edény előlapját az edényről.

*a modelltől függően

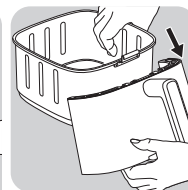
• Egyszerűen megtisztíthatja a terméket, és helyet takaríthat meg a mosogatógépben.

• A csomagban lévő fedéllel eltárolhatja a megmaradt ételt.

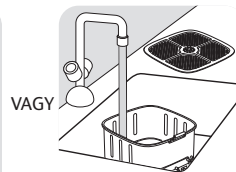
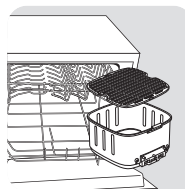
Kövessen az alábbi tisztítási eljárást a leválasztható előlappal rendelkező modell esetében, hogy helyet takarítson meg a mosogatógépben, és biztosítsa a készülék optimális állapotának megőrzését.



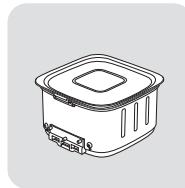
- Nyomja lefelé az edény alsó részén található gombot



- Akassza ki a kampót a helyéről. A leválasztható előlap levál.



- Helyezze az edényt a mosogatógépbe, vagy mossa el kézzel úgy, hogy az előlap ne legyen rajta, amelyet akár vissza is helyezhet a termékre.

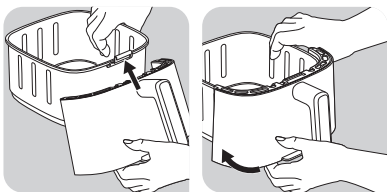


- VAGY helyezze rá a tárolási fedelet az edényre, hogy a megmaradt ételt a hűtőszekrénybe tehesse.

Figyelem: Ne helyezze fel a fedelet, ha az edény még forró.

A leválasztható előlap tisztítása, majd visszahelyezése az edényre

- Kézzel mossa el, forró víz, mosogatószer és nem dörzsölő szivacs használatával.
- A külső előlap elmosása és alapos megszáritása után
 1. Illessze az előlap felső részét az edényen lévő kampóba.
 2. Illessze a helyére az előlap alsó részét is, amíg „kattanó” hangot hall.



A megmaradt étel újramelegítéséhez vegye le a fedelet az edényről, és helyezze vissza az előlapot az edényre.

- Nyomja meg a és a gombot a hőmérséklet 160 °C-ra állításához.
- Ezután nyomja meg a gombot a 10 perces időtartam beállításához a és a gombokkal.

FIGYELEM! Soha ne használja a készüléket a fiók nélkül. Főzés előtt mindig csiptesse vissza az előlapot a tárla.

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

Figyelmeztetés: Győződjön meg róla, hogy a légsütőt az első használat során üresen (tartozékok nélkül) működteti, hogy eltávolítsa a gyártási maradványokat és az új szagot. Első begyűjtáskor enyhe füst szivároghat a kéményből.

A készülék az ételek széles skáláját képes elkészíteni. A főbb ételfajták főzési idejét a „Főzési útmutató” című fejezetben találja. Az online receptek segítenek megismerni a készüléket.

1. Csatlakoztassa a hálózati kábel a hálózati aljzathoz.
 2. Helyezze az ételt az tálcába
- Megjegyzés:** Soha ne lépje túl a táblázatban feltüntetett maximális mennyiséget (lásd a „főzési útmutató” című részt), mivel ez befolyásolhatja a végeredmény minőségét.
3. Csúszassa vissza a tálcát a készülékbe.
 4. A készülék bekapcsolásához nyomja meg a gombot.
 5. A sütés megkezdéséhez választhat az előre beállított elkészítési mód vagy a manuális beállítások közül.

a. Ha az automatikus főzési módot választja:

- Nyomja meg a gombot a főzési mód megjelenítéséhez.
- Ezután nyomja meg a gombot a képernyőn a kívánt főzési mód kiválasztásához (ezeket az üzemmódokat részletesen a „főzési útmutató” című rész írja le).
- Ha módosítania kell a sütési időt, nyomja meg a gombot, és módosítsa az időt a és a gombokkal. Az időzítő 0 és 60 perc között állítható be.
- Állítsa be a hőmérsékletet a digitális képernyőn lévő és gombokkal. A termosztát 40–220 °C között szabályozható.
- Nyomja meg az Indítás gombot a kiválasztott hőmérséklet- és időbeállításokkal történő sütés megkezdéséhez.
- A sütés megkezdődik. A hőmérséklet és a hátralévő főzési idő felváltva jelenik meg a képernyőn.
- **Megjegyzés:** Sütés közben is módosíthatja a sütési időt és a hőmérsékletet a gomb megnyomásával.

b. Ha a manuális beállításokat választja:

- Állítsa be a hőmérsékletet a digitális képernyőn lévő és gombokkal. A termosztát 40–220 °C között szabályozható.
- Ezután állítsa be a kívánt sütési időt a és gombok megnyomásával. Az időzítő 0 és 60 perc között állítható be.
- Nyomja meg az Indítás gombot a kiválasztott hőmérséklet- és időbeállításokkal történő sütés megkezdéséhez.
- A sütés megkezdődik. A hőmérséklet és a hátralévő főzési idő felváltva jelenik meg a képernyőn.

c. Szüneteltesse vagy állítsa le a főzést:

- A főzés szüneteltetéséhez egyszerűen nyomja meg a gombot. A főzés folytatásához nyomja meg újra a gombot.
- A főzés leállításához nyomja meg hosszan a gombot. Ahogy a készülék lehül, a szellőztetés folytatódik.

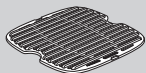
6. Az ételekből származó felesleges olaj a fiók alján gyűlik össze.
7. Egyes ételeket a főzési idő felénél fel kell rázni az optimális sütési eredmény érdekében (lásd a „Elkészítési útmutató” című részt). Az étel felrázásához húzza ki a tálat a fogantyúnál fogva a készülékből, és rázza meg. Ezután csúszassa vissza a tálat a készülékbe, és a sütés automatikusan újraindul. Hasábburgonya sütése esetén javasoljuk, hogy rázza meg az edényt 15 percnyi sütés után, majd 10 perccel később.
8. Amikor meghallja az időzítő hangját, a beállított elkészítési idő lejárt. Húzza ki a tálat a készülékből, és helyezze hűálló felületre.
9. Ellenőrizze, hogy az étel elkészült-e.
Ha az étel még nincs kész, egyszerűen csúszassa vissza a tálat a készülékbe, és állítsa be az időzítőt még néhány percre.
10. Amikor az étel elkészült, vegye ki a tálat. Az ételek egy grillcsipesszel emelje ki a tálból. **Vigyázat! A tálcát soha nem szabad a ráccsal lefelé fordítani.**
Figyelem! A sütés után az edény és az ételek nagyon forróak. Ne érintse meg a tálat használat közben és használat után egy ideig, mert az nagyon felforrósodik. Csak a fogantyúnál fogja meg a tálat.
11. Amikor egy adag étel elkészült, a készülék azonnal készen áll egy újabb adag étel elkészítésére.

AZ EXTRA ROPOGÓS ÜZEMMÓD HASZNÁLATA

- Ez az üzemmód csak a Hasábburgonya és a Kézi üzemmód esetében aktív. Az Extra ropogós opció aktiválásakor a készülék nagy sebességgel működik, és jobb sütési teljesítményt biztosít.
- **Megjegyzés:** ez a sütési üzemmód magasabb fordulatszámon üzemelteti a termék ventilátorát.
- Ezt a funkciót a sütés megkezdése előtt kell aktiválni.
- Az Extra ropogós funkció lehetővé teszi, hogy azonos sütési idő mellett ropogósabbra süsse a hozzávalókat. Ezzel a funkcióval emellett 3 perc sütési idő is megtakarítható úgy, hogy a végeredmény az opció használata nélküli sütéssel azonos lesz. Ha inkább időt szeretne megtakarítani az étel ropogósabbá tétele helyett, akkor csökkentse 3 perccel a sütési időt a funkció aktiválása után.

1. Helyezze az ételt az tálcába
2. Nyomja meg a  gombot, majd nyomja meg a képernyőn megjelenő  ikont a  Hasábburgonya sütési üzemmód vagy a Kézi üzemmód kiválasztásához.
3. Nyomja meg az ^{Extra}_{Crisp} ikont. Ha a mód aktiválva van, narancssárgán jelenik meg a képernyőn.
4. Szükség esetén módosítsa a sütési időt a  és  gombok megnyomásával (lásd a „Sütési útmutató” című fejezetet).
5. Nyomja meg az ^{Start}_{Stop} gombot a főzés elindításához. A kiválasztott hőmérséklet és a hátralévő főzési idő felváltva jelenik meg a képernyőn.

HOGYAN HASZNÁLHATÓ A KÉSZÜLÉK GRILLSÜTŐKÉNT?



A készülékhez tapadásmentes bevonattal ellátott, öntött grillrács tartozik.

A grillsütőként való használathoz elő kell melegítenie a készüléket 15 percig anélkül, hogy ételt helyezne bele. A grillrács lehetővé teszi a legkülönbözőbb ételek tökéletes átsütését.

ASZALÁS

1. Tegye a rácsot a készülék edényébe.
 2. Nyomja meg a gombot , majd állítsa be a  by pressing  és a  gomb megnyomásával a digitális képernyőn. Szabályozási tartomány: 40 - 70°C.
 3. Ezután állítsa be a kívánt sütési időt a  gomb megnyomásával, és állítsa be a  és  gombokkal. Az időzítést 1 és 10 óra közöttire állíthatja.
 4. Az aszalás indításához nyomja meg a Start gombot ^{Start}_{Stop}. A hőmérséklet és a hátralévő főzési idő felváltva jelenik meg a képernyőn.
 5. Amikor meghallja az időzítő hangját, a beállított elkészítési idő lejárt. Húzza ki a tálat a készülékből, és helyezze hűlő felületre.
 6. Ellenőrizze, hogy az étel elkészült-e. Ha az étel még nincs kész, egyszerűen csúsztassa vissza a tálat a készülékbe, és állítsa be az időzítőt még néhány percre.
 7. Amikor az étel elkészült, vegye ki a tálat. Az ételek egy grillspisszel emelje ki a tálból.
- Vigyázat:** A tálcát soha nem szabad a ráccsal lefelé fordítani.
- Figyelem!** A sütés után az edény és az ételek nagyon forróak. Ne érintse meg a tálat használat közben és használat után egy ideig, mert az nagyon felforrósodik. Csak a fogantyúnál fogja meg a tálat.

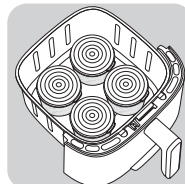
JOGHURT

Külön tartozékként megvásárolható egy 8 darabos pohárkészlet.

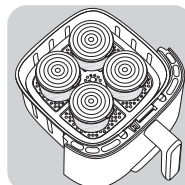


8 pohár joghurt előkészítése:

- Töltsön 1 liter normál hőmérsékletű teljes UHT-tejet egy tálbá.
 - Adjon hozzá egy zacskó tejfermentálót (2 g), és alaposan keverje össze.
 - Tegyük a keveréket a 8 üvegbe, és zárjuk le a fedővel.
- Megjegyzés:** A joghurt főzőesek a fedeleknek a poharakon kell lenniük.



- Vegye ki a rácsot a készülék edényéből, amikor joghurtot készít.
- Helyezzen 4 poharat az edénybe.



- Helyezze be a rácsot, és tegye rá a másik 4 poharat.

- Nyomja meg a  gombot, majd állítsa 40 °C-ra hőmérsékletet a  gombbal a digitális kijelzőn.
 - Ezután állítsa be a főzési hőmérsékletet a  gombbal. Állítsa be az időt 8 órára.
 - Nyomja meg az Indítás ^{Start}_{Stop} gombot a főzési folyamat megkezdéséhez.
- Vigyázat:** Főzés után az edény, a poharak és a rács is forróak.
- Megjegyzés:** Ha úgy látja, hogy a joghurt túlságosan híg, 2 lehetőség áll rendelkezésére:
- Növelje a hőmérsékletet 5 °C-al.
 - Hosszabbítsa meg a főzési időt 1 vagy 2 órával.

KÉSELTETETT INDÍTÁS

Kézi üzemmódban és bizonyos automatikus programoknál (minden program, kivéve a Sült krumpli, hús és hal üzemmódot) lehetőség van a főzés megkezdésének késleltetésére. A főzés megkezdése 30 perctől legfeljebb 4 óráig késleltethető. Ehhez a következő lépéseket kell megtenni:

- A főzés elindítása előtt nyomja meg hosszan a  gombot.

- A és gombok segítségével állítsa be azt az időpontot, amikor a főzés elinduljon,

- Ezután Nyomja Meg A „Start” Gombot.

Figyelmeztetés: A késleltetett indítás egyes összetevők esetében egészségügyi kockázatot jelenthet. - A sült csirke kivételével erősen tanácsoljuk, hogy az olyan ételknél, mint a hús vagy a hal, ne alkalmazzon késleltetett indítást.

ELKÉSZÍTÉSI ÚTMUTATÓ

Az alábbi táblázat segít kiválasztani az alapbeállításokat az elkészíteni kívánt ételhez.

Megjegyzés: Az alábbiakban megadott elkészítési idők csak tájékoztató jellegűek, és a felhasznált burgonya fajtájától és mennyiségétől függően változhat. Más élelmiszerek esetében a méret, az alak és a márka is befolyásolhatja az eredményeket. Ezért előfordulhat, hogy az elkészítési időt kissé módosítani kell.

Burgonya és sült krumpli						
Fagyasztott hasábburgonya (10 mm x 10 mm)	300 - 1000 g		15 - 30 min	190°C	x 2/3 Shakes	Minél többet rázza, annál jobb lesz a sütési eredmény. Ha csökkenteni szeretné a sütési időt vagy ropogósabbat szeretne kapni eredményt szeretne, aktiválhatja az extra ropogós funkciót
Házi sült krumpli (8 x 8 mm)	300 - 1000 g		15 - 34 min	190°C	x 2/3 Shakes	Adjunk hozzá 1 evőkanál olajat
Fagyasztott burgonyadarabok	300 - 1000 g		12 - 27 min	190°C	x 2/3 Shakes	Adjunk hozzá 1 evőkanál olajat
Hús és baromfi						
Rib steak	1 - 2 Darabok		6 - 10 min	200°C		2 perccel a sütés vége előtt megfordítjuk
Vágott steak	1 - 4 Darabok		6 - 10 min	200°C		Megfordítás a sütés közepén
Csirkemell-filé (csont nélkül)	100 - 600 g		16 min	180°C		Megfordítás a sütés közepén
Egész csirke	1500 g		60 min	180°C		
Szalonna/ marhaszalonna	1 - 9 Trancsok		8 min	200°C		Megfordítás a sütés közepén
Hal						
Lazacfilé	4 Darabok		15 - 17 min	140°C		
Garnélarakok	24 Darabok		6 min	170°C		
Nassolnivalók						
Fagyasztott csirkefalatkák	1 - 10 Darabok		8 - 15 min	200°C		
Csirkeszárnnyak	1 - 10 Darabok		16 - 20 min	180°C		
Fagyasztott sajtrudak	1 - 10 Darabok		7 - 9 min	180°C		
Fagyasztott hagymakarikák	10 Darabok		8 min	180°C		
Pizza	300 g (3 Szeletek)		7 min	190°C		
Cukkini	400 - 700 g		15 min	180°C		
Sütés						
Muffin	1 - 6 Darabok		15 - 18 min	180°C		Használjon sütőformát/sütőedényt**
Csokoládés sütemények	300 g		23 min	160°C		
Dehidratálás						
Szeletelt alma	1-2 Darabok		4 h			
Joghurt						
Természetes joghurt	8 Jars***		8 h	40°C		

* Rázza fel a főzés felénél.

** Helyezze a tortaformát/sütedényt a fiókba.

*** megfelelnek a tartozékként értékesített márkás üvegeknek.

FONTOS: A készülék károsodásának elkerülése érdekében soha ne lépje túl a használati útmutatóban és a receptekben megadott maximális hozzávaló- és folyadékmennyiségeket. Ha olyan keverékeket használ, amelyek megemelkednek (például sütemény, quiche vagy muffin esetében), a sütedényt nem szabad félig megtöltve hagyni.

Figyelem: fennáll a túlfőzés kockázata, ha nem tartja be a hőmérséklettel kapcsolatos előírást.

TANÁCSOK

- A kisebb méretű ételek általában valamivel rövidebb sütési időt igényelnek, mint a nagyobb ételek. Ha bizonytalan, a sütés során bármikor kinyithatja a tálat, hogy ellenőrizze a folyamatot.
- Az ételek átkeverése a sütési idő felénél javítja a végeredményt, és segít megelőzni az egyenetlen sülést.
- Ha különösen ropogóssá szeretné tenni a burgonyát, a sütés előtt adjon hozzá ki mennyiségű olajat, és rázza össze, hogy egyenletesen bevonja a szeleteket. Mi 14 ml olajat ajánlunk. Ne adjon olajat a fagyaszott burgonyához.
- A sütőben főzhető snackek a készülékben is főzhetők.
- Hasábburgonyából 600 gramm az ajánlott mennyiség.
- Ha készen kapható leveles és omlós tésztát vesz, gyorsan és egyszerűen elkészítheti a falatokat.
- Sütemény vagy lepény, illetve kényes vagy töltött hozzávalók sütéséhez helyezzen sütőtálat a készülék edényébe. Használhat szilikon, rozsdamentes acél, alumínium, terrakotta sütőtálat is.
- A készüléket az étel felmelegítésére is használhatja. A felmelegítéshez állítsa be a hőmérsékletet 160 °C-ra, az időt pedig 10 percre. A sütési idő az étel mennyiségétől függően módosítható, hogy teljes mértékben felmelegítse az ételt.

HÁZI SÜLT BURGONYA KÉSZÍTÉSE

Ha házilag szeretne sült burgonyát készíteni, kövesse az alábbi lépéseket.

1. Olyan burgonyát válasszon, amelyből sültkrumpli készíthető. Hámozza meg a krumplit, és vágja őket egyenlő hasábokra.
2. Áztassa a burgonyaszeleteket egy tál hideg vízben legalább 30 percig, majd szűrje le, és szárítsa meg őket egy tiszta, erősen nedvszívó konyharuhával. Majd tapogassa át papírtörülővel. Főzés előtt a szeleteket alaposan meg kell szárítani.
3. Öntsön 1 evőkanál olajat (növényi, napraforgó vagy olíva is használható) egy száraz tálbá, tegye bele a burgonyaszirmokat és keverje addig, amíg a szeleteket olajréteg nem fedi.
4. Kézzel vagy konyhai eszközrel távolítsa el a szirmokat a tálból, hogy a felesleges olaj a tálból maradjon. Tegye vissza a hasábokat az edénybe.

Megjegyzés: ne öntse az olajos burgonyás tál tartalmát közvetlenül az edénybe, különben a felesleges olaj felgyűlik az edény alján.

5. Süsse ki a burgonyát a Sütési útmutató fejezetben leírt utasításoknak megfelelően.

TISZTÍTÁS

Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.

Az edény és a rács tapadásmentes bevonattal rendelkezik. A tisztításhoz ne használjon fém konyhai eszközöket vagy súroló hatású tisztítószerkeket, mert ezek károsíthatják a tapadásmentes bevonatot.

1. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a fali aljzatból, és hagyja lehűlni a készüléket. Megjegyzés: Vegye ki az edényt, és hagyja a készüléket gyorsabban lehűlni.
2. Tisztítsa meg a készülék fedelének külső részét egy nedves törölruga segítségével.
3. Tisztítsa meg az edényt és a rácsot forró vízzel, mosogatószerrel, vagy nem karcoló szivaccsal. A maradék szennyeződés eltávolításához használjon zsírtalanító folyadékat.

Figyelem: az edény és a rács mosogatógépben moshatók.

Figyelmeztetés a leválasztható előlappal rendelkező modellre vonatkozóan: a termék optimális állapotának megőrzése érdekében fontos, hogy eltávolítsa a külső előlapot, és kézzel mossa el azt.

A kémlelőablakkal ellátott leválasztható előlappal rendelkező modell esetében az előlap kézi elmosása segít megőrizni az üveg eredeti megjelenését és átlátszóságát.

Tipp: Ha szennyeződés ragadt az edény aljára és a rácsra, töltsen meg őket forró vízzel és mosogatószerrel. Áztassa az edényt és a rácsot kb. 10 percig. Ezután öblítse le és szárítsa meg.

4. A készülék belsejét meleg vízzel és nedves ruhával törölje át.
5. Az ételmaradványok eltávolításához tisztítsa meg a fűtőelemet száraz tisztítókefével.
6. Ne merítse a készüléket vízbe vagy egyéb folyadékba.

TÁROLÁS

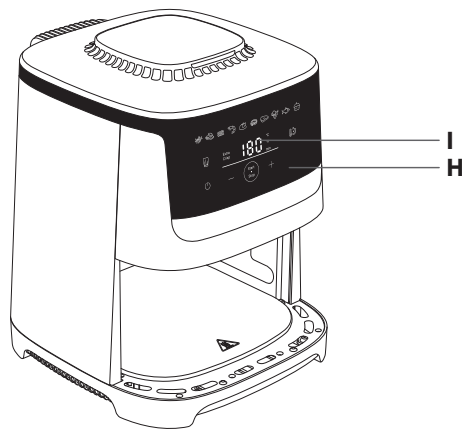
1. Húzza ki a készülék dugóját a konnektorból, és hagyja lehűlni.
2. Győződjön meg róla, hogy minden alkatrész tiszta és száraz.

JÓTÁLLÁS ÉS SZERVIZ

Ha javításra vagy információra van szüksége, vagy ha valamilyen probléma merült fel, látogasson el a márka honlapjára, vagy forduljon az adott ország vevőszolgálatához. A telefonszámot megtalálja a világszerte érvényes garancialevélen. Ha országában nem működik ilyen vevőszolgálat, forduljon a helyi márkakereskedéshez.

HIBAE LHÁRÍTÁS

Ha problémákat tapasztal a készülékkel kapcsolatban, látogasson el a márka honlapjára (lásd a kézikönyv fedőlapját) a gyakran ismétlődő kérdések megtekintéséhez, vagy forduljon az adott ország vevőszolgálatához.



ОПИСАНИЕ

- | | |
|--|--|
| A. купа | F. Сваляема предна част с прозорче за наблюдение* |
| B. Дръжка за отделение | G. Капак за съхранение* |
| C. Сваляема предна част* | H. Дигитален сензорен панел |
| D. Подвижна решетка* | I. Дисплей за температура/време |
| E. Подвижна решетка за скара от лят алуминий* | |

АВТОМАТИЧНИ РЕЖИМИ НА ГОТВЕНЕ

- | | |
|----------------------------|---------------------------|
| 1. Fries (Пържени картофи) | 6. Пица |
| 2. пилешки хапки | 7. пържола |
| 3. Бекон/телешки бекон | 8. Vegetables (Зеленчуци) |
| 4. Скариди | 9. Fish (Риба) |
| 5. Печено пиле | 10. Dessert (Десерт) |

ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

Първо прочетете инструкциите за безопасност и ръководството и ги съхранявайте на сигурно място.

- Отстранете всички опаковъчни материали и всички стикери от уреда.
- Не сваляйте силиконовите подложки от купата.
- Почистете добре отделението и подвижните решетки с гореща вода, малко препарат за миене на съдове и неабразивна гъба.

Забележка : купата и решетката могат да се мият в миялна машина.

Предупреждение за модел със сваляема предна част: за да осигурите оптималното запазване на продукта, важно е да отстраните външната предна част и да я измиете на ръка.

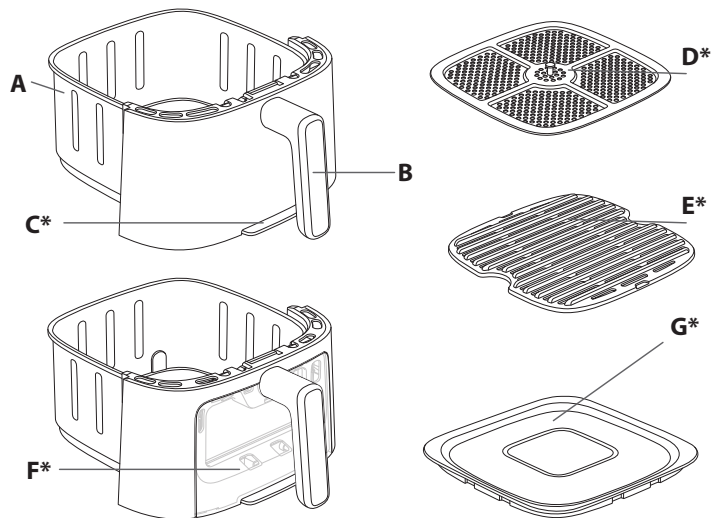
При модела със сваляема предна част с прозорче измиването на предната част на ръка помага да се запази оригиналният вид и прозрачността на стъклото.

- Избършете вътрешната и външната част на уреда с влажна кърпа. Уредът работи, като произвежда горещ въздух.

ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА

- Поставете уреда върху равна, стабилна и топлоустойчива работна повърхност далеч от водни пръски.
- Поставете решетката на дъното на купата, до стопа.
- Не пълнете отделението с олио или с някаква друга течност.**
Не поставяйте нищо отгоре на уреда. Това възпрепятства въздушния поток и оказва влияние на резултата от пърженето с горещ въздух.

ВАЖНО: За да предотвратите прегряване на уреда, не го поставяйте в ъгъл или под стенен шкаф. Около уреда трябва да се остави разстояние от поне 15 cm, за да може въздухът да циркулира.



*в зависимост от модела

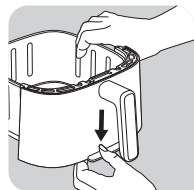
*в зависимост от модела

СВАЛЯЕМА ПРЕДНА ЧАСТ*

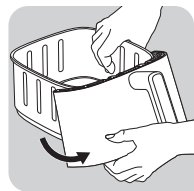
С нашата нова система за лесно почистване и съхранение можете лесно да отделите предната част на купата и самата купа.

- Почистете лесно Вашия продукт и спестете място в съдомиялната машина
- Съхранявайте остатъците от храна благодарение на капака, включен в комплекта.

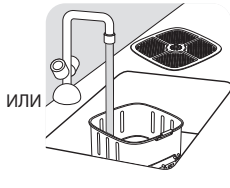
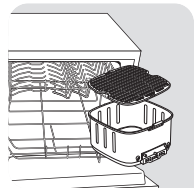
За да спестите място в съдомиялната машина и да осигурите оптималното запазване на уреда, следвайте тази процедура за почистване за модела със сваляема предна част.



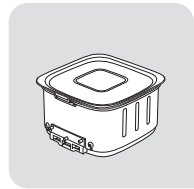
- Натиснете бутона, който се намира на дъното на купата



- Отстранете куката от мястото ѝ. Сваляемата предна част се отделя.



- Поставете купата в съдомиялната машина или я измийте на ръка без предната част, която можете да включите отново към продукта.

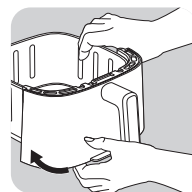


- ИЛИ поставете капака за съхранение върху чекмеджето, за да запазите остатъците от храна в хладилника.

Внимавайте: Не поставяйте капака, ако купата е все още гореща.

Почистване на сваляемата предна част и включването ѝ обратно към купата

- Измийте предната част на ръка с гореща вода, малко препарат за миене и неабразивна гъба.
- След измиване и старателно изсушаване на външната предна част,
 1. закачете горната част на предната част в кукичката на купата.
 2. Закачете долната част на предната част, докато чуе щракване.



За да претоплите остатъците от храна, махнете капака от чекмеджето и поставете предната част на купата.

- Натиснете и бутона , за да настроите температурата на 160°C.
- След това натиснете за да настроите времето на 10 минути с бутоните и .

ВНИМАНИЕ! Никога не използвайте уреда без чекмеджето. Винаги закрепвайте предния панел обратно върху купата преди готвене.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА

Предупреждение: Уверете се, че сте пуснали въздушния фритюрник празен при първото му използване (без никакви аксесоари вътре), за да премахнете всякакви производствени остатъци и миризма на ново. при първото стартиране може да се отдели малко дим.

Уредът може да приготвя голям набор от храни. Времената за готвене на основните видове храни са посочени в раздела „Ръководство за готвене“. Онлайн рецептите ви помагат да се запознаете с уреда.

1. Свържете захранващия кабел към електрически контакт.
2. Поставете храна в отделение

Забележка: Никога не надвишавайте максималното количество, посочено в таблицата (вижте раздел „Ръководство за готвене“), тъй като това може да повлияе на качеството на крайния резултат.

3. Плъзнете отделението обратно в уреда.
4. Натиснете за да включите уреда
5. За да започнете готвенето, можете да изберете между предварително зададения режим на готвене или ръчните настройки.

а. Ако изберете автоматичен режим на готвене:

- Натиснете бутона за показване на режима на готвене.
- После натиснете бутона на екрана за избор на желания режим на готвене (тези режими са описани подробно в раздел „Ръководство за готвене“).

- Ако е необходимо, регулирайте времето за готвене, като натиснете бутона  и регулирайте времето с бутоните  и  . Таймерът може да се зададе между 0 и 60 минути.
- Регулирайте температурата  с бутоните  и  на дигиталния екран. Термостатът варира от 40 до 220°C.
- Натиснете бутона Start  за да започнете да готвите с избраните настройки за температура и време.
- Готвенето стартира. Температурата и оставащото време за готвене ще се редуват на дисплея на екрана.
- **Забележка: По време на готвене можете да регулирате времето за готвене и температурата, като натиснете .**

б. При избор на ръчни настройки:

- Регулирайте температурата  с бутоните  и  на дигиталния екран. Термостатът варира от 40 до 220°C.
- След това задайте желаното време за готвене,  като натиснете бутоните  и  . Таймерът може да се зададе между 0 и 60 минути.
- Натиснете бутона Start  (Стартиране) за да започнете да готвите с избраните настройки за температура и време.
- Готвенето стартира. Температурата и оставащото време за готвене ще се редуват на дисплея на екрана.

г. Пауза или спиране на готвенето:

- Просто натиснете бутона Start  за да спрете готвенето. За да възобновите готвенето, натиснете отново бутона
 - Натиснете продължително бутона Start  за да спрете готвенето. Докато уредът се охлажда, той продължава да се вентилира.
6. Излишното масло от храната се събира в долната част на чекмеджето.
 7. Някои храни изискват разклащане по средата на готвенето за постигане на оптимални резултати от готвенето (вижте раздел „Ръководство за готвене“). За да разклатите храната, издърпайте купата извън уреда, използвайки ръкохватката, и я разклатете. След това плъзнете купата обратно в уреда и готвенето ще започне отново автоматично. В режим Fries (Пържени картофи) препоръчваме картофите да се разклатят 15 минути след началото на готвенето и за втори път след още 10 минути.
 8. Когато чуete звук от таймера, зададеното време за готвене е приключило. Издърпайте купата извън уреда и я поставете на топлоустойчива повърхност.
 9. Проверете дали храната е готова. Ако храната все още не е готова, просто плъзнете купата обратно в уреда и задайте таймера за още няколко минути.
 10. Когато храната се сготви, извадете купата. За да отстраните храната, използвайте щипки, за да повдигнете храната извън купата.
- Внимание: отделението никога не трябва да се обръща с решетката нагоре.**
Внимание: След готвенето, купата и храната са много горещи. Не пипайте купата по време на използване и известно време след това, защото е много гореща.
Дръжте купата само за дръжката.
11. Когато една партия от храната е готова, уредът веднага е готов за приготвяне на друга партия от храната.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА РЕЖИМ EXTRA CRISP (ДОПЪЛНИТЕЛНА ХРУПКАВОСТ)

- Този режим е активен само за режим Fries (Пържени картофи) и Manual mode (Ръчен режим). При активиране на опцията Extra Crisp (Допълнителна хрупкавост) уредът работи на висока скорост и осигурява още по-добри хрупкави резултати.

Забележка: този режим на готвене усилва въртящия се вентилатор на продукта.

- Тази функция трябва да се активира преди началото на готвенето.
- Функцията за допълнителна хрупкавост Ви позволява да направите съставките си по-хрупкави при същото време за готвене. Тази функция може също така да Ви спести 3 минути време за готвене, като резултатите от готвенето са идентични с тези при готвене без опцията. Ако предпочитате да спестите време, вместо да получите допълнителна хрупкавост, намалете времето за готвене с 3 минути след активиране на функцията.

1. Поставете храна в отделение
2. Натиснете , после натиснете  на екрана, за да изберете режим на готвене Fries (Пържени картофи) или Manual mode (Ръчен режим).
3. Натиснете  . Когато този режим е активиран, той се появява в оранжево на екрана.
4. Ако е необходимо, регулирайте времето за готвене, като натиснете бутоните (вижте раздел „Ръководство за готвене“).
5. Натиснете бутона Start  за да започнете да готвите. Избраната температура и оставащото време за готвене ще се редуват на дисплея на екрана.

КАК ДА ГОТВИТЕ КАТО НА ГРИЛ?



Уредът се предлага с решетка за грил от лят чугун с незалепващо покритие.

За да готвите като на грил, загрейте уреда в ръчен режим за 15 минути при 220°C, преди да поставите съставките, след което изберете желаната предварително зададена програма. Грил решетката Ви позволява да изпичате всякакъв вид храна до съвършенство.

СУШЕНЕ

1. Поставете решетката в купата на уреда.
2. Натиснете , после задайте температурата,  като натиснете бутоните  и  . Диапазон на управление: 40 - 70°C.
3. След това задайте желаното време за готвене като натиснете бутона  и регулирайте времето с бутоните  и  . Можете да зададете времето от 1 до 10 часа.
4. Натиснете бутона Start  , за да започнете процеса на изсушаване Температурата и оставащото време за готвене ще се редуват на дисплея на екрана.
5. Когато чуete звук от таймера, зададеното време за готвене е приключило. Издърпайте купата извън уреда и я поставете на топлоустойчива повърхност.

6. Проверете дали храната е готова. Ако храната все още не е готова, просто плъзнете купата обратно в уреда и задайте таймера за още няколко минути.
7. Когато храната се сготви, извадете купата. За да отстраните храната, използвайте щипки, за да повдигнете храната извън купата.

Внимание: отделението никога не трябва да се обръща с решетката нагоре.

Внимание: След готвенето, купата и храната са много горещи. Не пипайте купата по време на използване и известно време след това, защото е много горещо.

Дръжте купата само за дръжката.

YOGHURT (КИСЕЛО МЛЯКО)

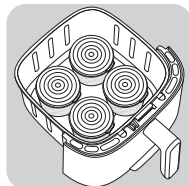
Като аксесоар се предлага комплект от 8 бурканчета, който се продава отделно.



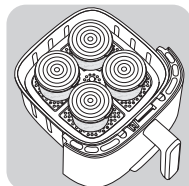
Приготвяне на 8 бурканчета кисело мляко:

- Добавете 1 L пълномаслено УНТ мляко при нормална температура в купа
- След това добавете пакетчето млечни ферменти (2 g) и разбъркайте добре.
- Разпределете сместа в 8-те стъклени буркана и ги затворете с капак.

Забележка: Киселите млека трябва да се приготвят с капачки върху бурканчетата.



- Отстранете решетката на купата на уреда, когато приготвяте кисело мляко.
- Поставете 4 бурканчета в купата.



- Поставете решетката и поставете отгоре другите 4 бурканчета

- Натиснете , след което регулирайте температурата чрез натискане на бутона  до 40°C на цифровия екран.
- След това задайте време за готвене, като натиснете бутона  Задайте времето на 8 часа.
- Натиснете бутона  за да стартирате процеса на готвене.

Внимание: След готвене чекмеджето, бурканчетата и решетката са горещи.

Забележка: Ако смятате, че консистенцията на киселото мляко е твърде течна, имате 2 възможности:

- Увеличете температурата с 5°C
- Удължете времето за готвене с 1 или 2 часа.

ОТЛОЖЕН СТАРТ

В ръчен режим и за някои автоматични програми (всички програми с изключение на режимите пържени картофи, месо и риба) имате възможност да отложите началото на готвенето. Началото на готвенето може да бъде отложено от 30 минути до максимум 4 часа. За да направите това:

- Преди да стартирате готвенето, натиснете продължително бутона .
- Използвайте бутоните  и  за да зададете времето, в което искате да започне готвенето,
- След това натиснете „Старт“.

Предупреждение: Забавеният старт може да представлява риск за здравето на някои съставки. - Силно препоръчваме да не се използва отложен старт за храни като месо или риба, с изключение на печено пиле.

РЪКОВОДСТВО ЗА ГОТВЕНЕ

Таблицата по-долу Ви помага при избора на основни настройки за храната, която искате да пригответе.

Забележка: времената за готвене по-долу са само ориентировъчни и може да варират в зависимост от сорта и количеството на използваните картофи. При други храни размерът, формата и марката може да повлияят на резултатите. Следователно може да се наложи да регулирате малко времето за готвене.

Картофи и пържени картофи						
Замразени пържени картофи (10 mm x 10 mm)	300 - 1000 g		15 - 30 min	190°C	x 2/3 Разтърсва	Колкото повече разклапате, толкова по-добър е резултатът от готвенето. Ако искате да намалите времето за готвене или да получите по-хрупкави резултати, можете да активирате функцията за допълнителна хрупкавост
Домашно приготвени пържени картофи (8 x 8 mm)	300 - 1000 g		15 - 34 min	190°C	x 2/3 Разтърсва	Добавете 1 супена лъжица олио
Замразени картофи уеджис	300 - 1000 g		12 - 27 min	190°C	x 2/3 Разтърсва	Добавете 1 супена лъжица олио
Месо и птичи продукти						
Ребърна пържола	1 - 2 Парчета		6 - 10 min	200°C		Обърнете 2 мин. преди края на готвенето
Нарязана пържола	1 - 4 Парчета		6 - 10 min	200°C		Обръщане по средата на печенето
Филета от пилешки гърди (без кост)	100 - 600 g		16 min	180°C		Обръщане по средата на печенето
Цяло пиле	1500 g		60 min	180°C		
Бекон/телешки бекон	1 - 9 Траншове		8 min	200°C		Обръщане по средата на печенето
Риба						
Филе от сьомга	4 Парчета		15 - 17 min	140°C		
Скариди	24 Парчета		6 min	170°C		
Закуски						
Замразени пилешки хапки	1 - 10 Парчета		8 - 15 min	200°C		
Пилешки крилца	1 - 10 Парчета		16 - 20 min	180°C		
Замразени пръчици сирене	1 - 10 Парчета		7 - 9 min	180°C		
Замразени лучени кръгчета	10 Парчета		8 min	180°C		
Пица	300 g (3 Парчета)		7 min	190°C		
Тиквички	400 - 700 g		15 min	180°C		
Печене на тестени изделия						
Мъфини	1 - 6 Парчета		15 - 18 min	180°C		Използвайте форма за печене/съд за фурна**
Шоколадови торти	300 g		23 min	160°C		
Дехидратация						
Нарязани ябълки	1-2 Парчета		4 h	80°C		
Кисело мляко						
Натурално кисело мляко	8 Буркани***		8 h	40°C		

* Разклатете по средата на готвенето.

** Поставете формата за кекс/съда за печене в чекмеджето.

*** съответстват на бурканите на марката, продавани като аксесоар.

ВАЖНО: За да не повредите уреда, никога не превишавайте максималните количества съставки и течности, посочени в ръководството за употреба и в рецептите. Когато използвате смеси, които се надигат (например при торта, киш или мъфини), съдът на фурната не трябва да се пълни повече от половината.

Внимание: опасност от преvarяване, ако температурата не се спазва.

СЪВЕТИ

- Храните с по-малки размери обикновено изискват малко по-кратко време за готвене от по-големите. Ако не сте сигурни, можете да отворите купата по всяко време, за да проверите напредъка на готвенето.
- Разбъркването на малки количества храна по средата на готвенето подобрява крайния резултат и може да помогне за предотвратяване на неравномерното сготвяне.
- За да направите картофите много хрупкави, опитайте да добавите малко количество олио преди готвене и разклатете, за да покриете равномерно. Препоръчваме Ви да използвате 14 ml олио. Не добавяйте масло към замразените картофи.
- Леките закуски може да се приготвят във фурна, но може също да се приготвят и в уреда.
- Оптималното препоръчително количество картофи за пържене е 700 грама.
- Използвайте готово бутер или маслено тесто, за да направите пълнени закуски бързо и лесно.
- Поставете в уреда тава за печене, ако искате да изпечете кекс или киш, или ако искате да пържите деликатни или пълнени ingrediente. Можете да използвате съдове за печене от силикон, неръждаема стомана, алуминий или глина.
- Можете също да използвате уреда за претопляне на храна. За да претоплите храна, задайте температурата на 160°C за до 10 минути. Времето за готвене може да се регулира в зависимост от количеството храна, за да претоплите напълно храната.

ПРИГОТВЯНЕ НА ДОМАШНИ ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ

Ако искате да пригответе домашни пържени картофи, следвайте стъпките по-долу.

1. Изберете сорт картофи от препоръчаните за приготвяне на пържени картофи. Обелете картофите и ги нарежете на парчета с еднаква дебелина.
2. Накиснете картофените парчета в купа със студена вода за поне 30 минути, отцедете ги и ги подсушете с чиста, силно абсорбираща кухненска кърпа. След това попиете с кухненска хартия. Парчетата картоф трябва да са напълно изсъхнали преди готвене.
3. Изсипете 1 супена лъжица олио (растително, слънчогледово или маслиново) в суха купа, сложете картофите отгоре и ги разбъркайте, докато се покрият с олио.
4. Извадете картофите от купата с пръсти или с кухненски прибор, така че излишното олио да остане в купата. Поставете парчетата картоф в купата.
Бележка: Не изсипвайте наведнъж намазаните с олио парчета картофи от контейнера директно в купата, в противен случай излишното олио ще попадне на дъното на купата.
5. Изпържете картофите съгласно инструкциите в раздела „Ръководство за готвене“.

ПОЧИСТВАНЕ

Почиствайте уреда след всяка употреба.

Купата и решетката имат незалепащо покритие. Не използвайте метални кухненски прибори или абразивни почистващи материали за почистването му, тъй като незалепащото покритие може да се повреди.

1. Извадете щепсела от контакта и оставете уреда да се охлади. Забележка: Извадете купата и оставете уреда да изстине по-бързо.
2. Забършете с влажна кърпа външната част на уреда.
3. Почистете купата и решетката с гореща вода, течен препарат за миене на съдове и неабразивна гъба.
Можете да използвате течност за почистване на мазнини, за да отстраните останалото замърсяване.

Внимание: купата и решетката могат да се мият в миялна машина.

Предупреждение за модел със сваляема предна част: за да осигурите оптималното запазване на продукта, важно е да отстраните външната предна част и да я измиете на ръка.

При модела със сваляема предна част с прозорче измиването на предната част на ръка помага да се запази оригиналният вид и прозрачността на стъклото.

Съвет: Ако на дъното на купата и решетката е залепнала мръсотия, напълнете ги с гореща вода и малко течен препарат за миене. Оставете купата и решетката да се намокнат за около 10 минути. После изплакнете добре и подсушете.

4. Избършете вътрешната част на уреда с гореща вода и напоена кърпа.
5. Почистете нагриващия елемент със суха почистваща четка, за да отстраните всякакви хранителни остатъци.
6. Не потапяйте уреда във вода или друга течност.

ПРИБИРАНЕ

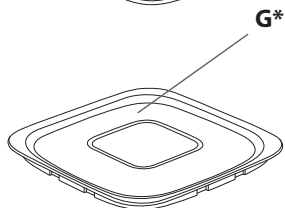
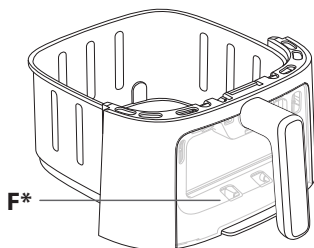
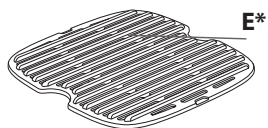
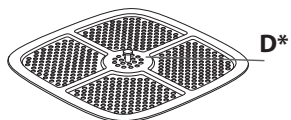
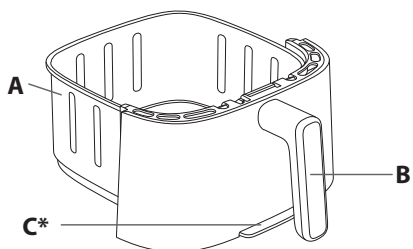
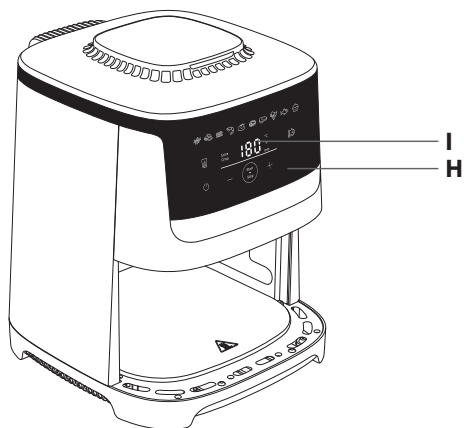
1. Изключете щепсела на уреда от контакта и го оставете да се охлади.
2. Уверете се, че всички части са чисти и сухи.

ГАРАНЦИЯ И СЕРВИЗНО ОБСЛУЖВАНЕ

Ако се нуждаете от сервиз или информация, както и ако имате проблем, моля, посетете фирмения уебсайт или се свържете с центъра за обслужване на клиенти във Вашата държава. Можете да намерите телефонния номер в листовката за международната гаранция. Ако във Вашата държава няма център за обслужване на потребителите, се обърнете към местния търговец на фирмата.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Ако срещнете проблеми с уреда, посетете фирмения уебсайт (вижте корицата на ръководството) за списъка с често задавани въпроси или се свържете с центъра за обслужване на потребители във Вашата държава.



*odvisno od modela

OPIS

- | | |
|---|--|
| A. Posoda | F. Odstranljiva sprednja stran s kontrolnim okencem* |
| B. Ročaj posada | G. Pokrov za shranjevanje* |
| C. Odstranljiva sprednja stran* | H. Nadzorna plošča z zaslonom na dotik |
| D. Odstranljiva rešetka* | I. Prikaz časa/temperature |
| E. Odstranljiva rešetka za žar iz litega tlaka* | |

SAMODEJNI NAČINI PRIPRAVE JEDI

- | | |
|---------------------------|--------------|
| 1. Ocvrt krompirček | 6. Pica |
| 2. Piščančji medaljoni | 7. Zrezek |
| 3. Slanina/goveja slanina | 8. Zelenjava |
| 4. Kozice | 9. Riba |
| 5. Pečen piščanec | 10. Sladica |

PRED PRVO UPORABO

Najprej preberite varnostna navodila in priročnik ter ju hranite na varnem mestu.

1. Odstranite vso embalažo in z aparata odstranite vse nalepke.
2. Silikonskih blazinic ne odstranjujte s posode.
3. Predal in odstranljivi rešetki temeljito očistite z vročo vodo, malo tekočega detergenta in nežno gobico.

Opomba: Predal in mreža sta primerni za pomivanje v pomivalnem stroju.

Opozorilo za model s odstranljivo sprednjo stranjo: da zagotovite optimalno ohranitev naprave, odstranite zunanjo sprednjo stran in jo operete ročno.

Pri modelih s kontrolnim okencem morate sprednjo stran ročno očistiti, če želite ohraniti izvirni videz in izvor stekla.

4. Z vlažno krpo obrišite notranjost in zunanost naprave. Naprava deluje tako, da proizvaja vroč zrak.

PRIPRAVA PRED UPORABO

1. Aparat postavite na ravno in stabilno delovno površino, ki ni občutljiva na visoke temperature, in je ne približujte vodnim curkom.
2. Mrežo na dnu posode vstavite do konca.
3. Aparata ne napolnite z oljem ali katero koli drugo tekočino.
Na aparat ne odlagajte ničesar. To prekine pretok zraka in vpliva na rezultate cvrtja z vročim zrakom.

POMEMBNO: Da preprečite pregrevanje naprave, je ne postavljajte v kot ali pod stensko omarico. Okrog naprave morate pustiti vsaj 15 cm prostora, da lahko zrak kroži.

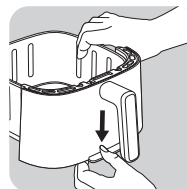
ODSTRANLJIVA SPREDNJA STRAN*

Z novim sistemom za preprosto čiščenje in shranjevanje lahko preprosto ločite sprednjo stran posode in posodo samo.

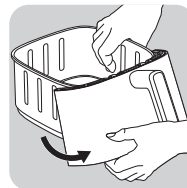
- Napravo preprosto očistite in prihranite prostor v pomivalnem stroju.
- S priloženim pokrovom shranite ostanke hrane.

*odvisno od modela

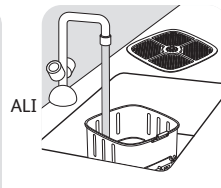
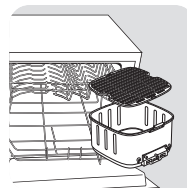
Če želite prihraniti prostor v pomivalnem stroju in zagotoviti optimalno ohranitev naprave, upoštevajte postopek čiščenja, ki je primeren za model z odstranljivo sprednjo stranjo.



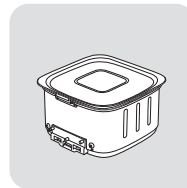
- Pritisnite gumb na dnu posode.



- Kavelj odstranite s svojega mesta. Tako boste sneli odstranljivo stran.



- Posodo brez sprednje strani postavite v pomivalni stroj ali jo ročno pomijte. Sprednjo stran lahko ponovno namestite na napravo.

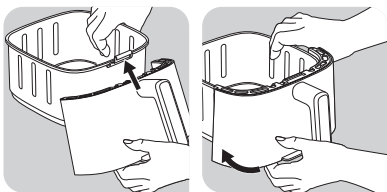


- ALI na predal namestite pokrov za shranjevanje, da lahko ostanke hrane shranite v hladilnik.

Pozor: Pokrova ne namestite na posodo, dokler je vroča.

Čiščenje odstranljive strani in ponovna namestitve na predal

- Sprednjo stran ročno očistite z vročo vodo, tekočino za pomivanje posode in mehko gobico.
- Po čiščenju naj se zunanja stran temeljito posuši:
 1. Preden sprednjo stran ponovno namestite na kavelj posode.
 2. Spodnji del sprednje strani pritrdite tako, da zaslišite klik.



Če želite pogreti ostanke hrane, s predala odstranite pokrov in na posodo pritrdite sprednjo stran.

- Pritisnite in gumb , da temperaturo nastavite na 160 °C.
- Če želite prilagoditi čas, pritisnite in z gumboma in nastavite časovnik za 10 minut.

POZOR! Naprave nikoli ne uporabljajte brez predala. Pred kuhanjem vedno pripnite sprednjo ploščo nazaj na posodo.

UPORABA NAPRAVE

Opozorilo: Ob prvi uporabi zračnega cvrtnika (brez dodatkov v njem) se prepričajte, da ste ga spustili praznega, da odstranite morebitne ostanke proizvodnje in vonj po novem. Ob prvem prižigu se lahko iz dimnika sproži rahel dim.

Naprava lahko kuha veliko različnih živil. Čas kuhanja za glavne vrste živil je naveden v razdelku „Navodila za kuhanje“. Spletni recepti vam pomagajo pri spoznavanju aparata.

1. Napajalni kabel priključite v električno vtičnico.
2. Jed odložite v predal.

Opomba: Nikoli ne preokročite največje količine, navedene v tabeli (glejte poglavje **Vodnik za kuhanje**), sicer lahko to vpliva na kakovost končnega rezultata.

3. Predal vstavite nazaj v aparat.
4. Pritisnite za vklop aparata
5. Za začetek priprave jedi lahko izbirate med prednastavljenim načinom priprave ali ročnimi nastavitvami.

a. Če izberete samodejni način kuhanja:

- Za prikaz načina priprave jedi pritisnite gumb .
- Nato na zaslonu pritisnite gumb , da izberete želeni način kuhanja (načini kuhanja so podrobno opisani v razdelku «Vodnik za kuhanje»).
- Po potrebi prilagodite čas kuhanja tako, da pritisnete gumb in nastavite čas z gumboma in buttons. Časovnik lahko nastavite med 0 in 60 minutami.
- Temperaturo nastavite z gumboma in na digitalnem zaslonu. Temperatura termostata se giblje med 40 in 220 °C.
- Pritisnite gumb Start (Začetek), da začnete kuhati z izbranimi nastavitvami temperature in časa.
- Priprava jedi se začne. Temperatura in preostali čas kuhanja bo prikazan na zaslonu.
- **Opomba:** med pripravljanjem hrane lahko prilagajate čas kuhanja in temperaturo tako, da pritisnete .

b. V primeru izbire ročnih nastavitev:

- Temperaturo nastavite z gumboma in na digitalnem zaslonu. Temperatura termostata se giblje med 40 in 220 °C.
- Nato nastavite želeni čas priprave jedi s pritiskanjem gumbov in . Časovnik lahko nastavite med 0 in 60 minutami.
- Pritisnite gumb Start (Začetek), da začnete kuhati z izbranimi nastavitvami temperature in časa.
- Priprava jedi se začne. Temperatura in preostali čas kuhanja bo prikazan na zaslonu.
- **Prekinite ali ustavite kuhanje:**
- Za prekinitev kuhanja preprosto pritisnite gumb ^{Start} _{Stop}. Za nadaljevanje kuhanja ponovno pritisnite gumb ^{Start} _{Stop}.
- Z dolgim pritiskom na gumb ^{Start} _{Stop} zaustavite kuhanje. Ko se aparat ohlaja, nadaljuje s prepračevanjem.

6. Odvečno olje iz hrane se zbira na dnu predala.
 7. Nekatera živila je treba za najboljše možne rezultate pretresti na polovici kuhanja (glejte poglavje «Vodnik za kuhanje»). Jed pretrese tako, izvilčete posodo za ročaj in jo pretrese. Posodo nato znova vstavite v aparat in priprava jedi se zažene samodejno. Pri pripravi krompirčka svetujemo, da po 15 minutah pečenja pretrese posodo in nato ponovite po 10 minutah.
 8. Ko zaslišite zvok časovnika, je nastavljeni čas priprave jedi zaključen. Iz aparata izvilčite posodo in jo odložite na podlago, odporno na vročino.
 9. Preverite, ali je jed pripravljena.
- Če jed še ni pripravljena, posodo preprosto znova vstavite v aparat in časovnik nastavite na nekaj dodatnih minut.
10. Ko je jed pripravljena, izvilčite jed. Jed odstranite s prijemalkami tako, da jo dvignete iz posode.

Pozor: Predala z mrežo ni dovoljeno obrniti na glavo.

Pozor: Po pripravi jedi so posoda in jed zelo vroči.

Pozor: Posoda se zelo segreje, zato se je med uporabo in nekaj časa po uporabi ne dotikajte. Posodo držite samo za ročaj.

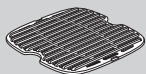
11. Ko je jed pripravljena, lahko z aparatom nemudoma pripravite naslednjo jed.

UPORABA NAČINA POSEBEJ HRUSTLJAVE PRIPRAVE

- Ta način lahko vklopite samo v načinu za krompirček in ročnem načinu. Ko je vklopljen način posebej hrustljave priprave, naprava deluje z visoko hitrostjo in zagotavlja zmogljivejšo cvrtje.
- **Opomba:** ta način priprave poveča hitrost ventilatorja v napravi.
- Ta način morate vklopiti pred začetkom kuhanja.
- Z načinom posebej hrustljave priprave bodo sestavine v istem času kuhanja bolj hrustljivo pripravljene. S tem načinom boste za kuhanje porabili 3 minute manj, hkrati pa boste dosegli enak končni rezultat. Če je vaš cilj, da prihranite čas in ne bolj hrustljava priprava, po vklopu načina zmanjšajte čas kuhanja za 3 minute.

1. Jed odložite v predal.
2. Na zaslonu pritisnite , in nato pritisnite , da izberete način za krompirček  ali ročni način.
3. Pritisnite ^{Extra}_{Crisp}. Ko je način vklopljen, bo na zaslonu prikazan v oranžni barvi.
4. Po potrebi prilagodite čas kuhanja tako,  da  pritisnete gumba (oglejte si poglavje "Vodnik za kuhanje").
5. Pritisnite gumb ^{Start}_{Stop}, da začnete kuhati. Izbrana temperatura in preostali čas kuhanja bo prikazan na zaslonu.

KAKO NAPRAVO UPORABLJATI KOT ŽAR?



Naprava je opremljena z rešetko za žar iz tlačne litine s prevleko proti sprijemanju.

Če želite napravo uporabiti kot žar, preden vstavite sestavine, aparat v ročnem načinu 15 minut segrevajte na 220 °C, nato izberite želeni prednastavljeni program. Zaradi rešetke na žar lahko popolno popečete katero koli jed.

DEHIDRACIJA

1. Mrežo vstavite v posodo naprave.
2. Pritisnite , nato s pritiskom gumba  in . Območje delovanja : 40 - 70°C.
3. Nato nastavite želeni čas kuhanja s pritiskom gumba , ki ga lahko nato prilagajate z gumboma  in . Trajanje lahko nastavite od 1 ure do 10 ur.
4. Pritisnite gumb za zagon, ^{Start}_{Stop}, da potrdite začetek postopka dehidracije. Temperatura in preostali čas kuhanja bo prikazan na zaslonu.
5. Ko zaslišite zvok časovnika, je nastavljeni čas priprave jedi zaključen. Iz aparata izvlecite posodo in jo odložite na podlago, odporno na vročino.
6. Preverite, ali je jed pripravljena. Če jed še ni pripravljena, posodo preprosto znova vstavite v aparat in časovnik nastavite na nekaj dodatnih minut.
7. Ko je jed pripravljena, izvlecite jed. Jed odstranite s prijemalkami tako, da jo dvignete iz posode.

Pozor: Predala z mrežo ni dovoljeno obrniti na glavo.

Pozor: Po pripravi jedi so posoda in jed zelo vroči.

Pozor: Posoda se zelo segreje, zato se je med uporabo in nekaj časa po uporabi ne dotikajte. Posodo držite samo za ročaj.

JOGURT

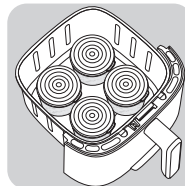
Ločeno lahko kupite komplet osmih kozarcev.



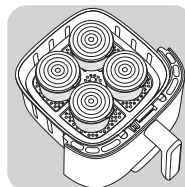
Priprava za osem kozarcev jogurta:

- V posodo dodajte 1 l pasteriziranega polnomastnega mleka pri sobni temperaturi.
- Dodajte vrečko mlečnih fermentov (2 g) in dobro premešajte.
- Zmes prelijte v 8 steklenih kozarcev in jih zaprite s pokrovom.

Opomba: Kozarce z jogurtom morate kuhati zaprte s pokrovi.



- Med pripravo jogurta iz posode odstranite rešetko.
- Štiri kozarce položite v posodo.



- Namestite rešetko in nanjo položite preostale štiri kozarce.

- Pritisnite , nato prilagodite temperaturo s pritiskom na gumb , dokler ne dosežete 40 °C na digitalnem zaslonu.
- Nato nastavite čas priprave jedi s pritiskanjem gumba . Nastavite čas kuhanja na 8 ur.
- Pritisnite gumb za zagon ^{Start}_{Stop}, da potrdite začetek postopka priprave jedi.

Pozor: Po pripravi jedi so predal, kozarci in rešetka zelo vroči.

Opomba: Če menite, da je jogurt preveč tekoč, imate dve možnosti:

- Povečajte temperaturo za 5 °C.
- Podaljšajte čas kuhanja za 1 ali 2 uri.

ODLOŽENI ZAGON

V ročnem načinu in pri nekaterih samodejnih programih (vsi programi, razen načina za pripravo krompirčka, mesa in rib) lahko odložite začetek kuhanja. Začetek kuhanja lahko odložite od 30 minut do največ 4 ure. To storite tako:

- Pred začetkom kuhanja dolgo pritisnite gumb .
- Z gumboma $\oplus$ in $\ominus$ nastavite čas, ob katerem želite, da se kuhanje začne,
- Nato pritisnite gumb „Start“.

Opozorilo: Prepozen začetek lahko pri nekaterih sestavinah predstavlja tveganje za zdravje. Odsvetujemo vsak odložen začetek pri živilih, kot so meso ali ribe, razen pri pečenem piščancu.

VODNIK ZA KUHANJE

Spodnja tabela vam je v pomoč pri izbiri osnovnih nastavitev za hrano, ki jo želite pripraviti.

Opomba: Spodnji časi priprave jedi so zgolj orientacijski in se lahko razlikujejo glede na sorto in pridelek uporabljenega krompirja. Na končni rezultat pri drugih vrstah hrane lahko vplivajo velikost, oblika in znamka živil. Zato boste morda morali čas priprave jedi nekoliko prilagoditi.

						
Krompir in cvrt krompirček						
Zamrznjen krompirček (10 mm x 10 mm)	300 - 1000 g		15 - 30 min	190°C	x 2/3 shakes	Bolj ko stresate, boljši je rezultat kuhanja. Če želite skrajšati čas kuhanja ali doseči bolj hrustljave rezultate, lahko aktivirate funkcijo extra crisp.
Doma pripravljen cvrt krompirček (8 x 8 mm)	300 - 1000 g		15 - 34 min	190°C	x 2/3 shakes	Dodajte 1 žlico olja
Zamrznjeni krompirjevi krlji	300 - 1000 g		12 - 27 min	190°C	x 2/3 shakes	Dodajte 1 žlico olja
Meso in perutnina						
Rebrni zrezek	1 - 2 kosi		6 - 10 min	200°C		Obrnite 2 min pred koncem pečenja
Sesekljan zrezek	1 - 4 kosi		6 - 10 min	200°C		Obračanje na sredini pečenja
File piščančjih prsi (brez kosti)	100 - 600 g		16 min	180°C		Obračanje na sredini pečenja
Cel piščanec	1500 g		60 min	180°C		
Slanina/goveja slanina	1 - 9 tranche		8 min	200°C		Obračanje na sredini pečenja
Riba						
Fileji lososa	4 kosi		15 - 17 min	140°C		
Koziče	24 kosi		6 min	170°C		
Prigrizki						
Zamrznjeni piščančji medaljoni	1 - 10 kosi		8 - 15 min	200°C		
Piščančja krila	1 - 10 kosi		16 - 20 min	180°C		
Zamrznjene sirove palčke	1 - 10 kosi		7 - 9 min	180°C		
Zamrznjeni čebulni obročki	10 kosi		8 min	180°C		
Pica	300 g (3 rezine)		7 min	190°C		
Bučke	400 - 700 g		15 min	180°C		
Peka						
Mafini	1 - 6 kosi		15 - 18 min	180°C		Uporaba pekača/posode za peko**
Čokoladne torte	300 g		23 min	160°C		
Dehidracija						
Jabolka, narezana na rezine	1-2 kosi		4 h	80°C		
Jogurt						
Naravni jogurt	8 kozarci***		8 h	40°C		

* Pretresite na polovici kuhanja.

** Pekač/posodo za pecivo postavite v predal.

*** Ustrezajo kozarcem blagovne znamke, ki se prodajajo kot dodatna oprema.

POMEMBNO: Da ne bi poškodovali aparata, nikoli ne prekoračite največjih količin sestavin in tekočin, ki so navedene v navodilih za uporabo in receptih. Kadar uporabljate mešanice, ki se dvigujejo (kot so torta, kvašeni kruh ali mafini), posoda pečice ne sme biti napolnjena več kot do polovice.

Pozor: če ne upoštevate priporočene temperature, se lahko hrana prekuha.

NASVETI

- Manjša živila običajno zahtevajo nekoliko krajši čas kuhanja kot večja živila. Če niste prepričani, kako napreduje peka, lahko posodo kadar koli odprete in preverite.
- Če pretresete manjša živila na polovici časa kuhanja, izboljšate končni rezultat in preprečite neenakomerno kuhanje.
- Za še bolj hrustljav krompir pred peko dodajte manjšo količino olja in krompir pretresite, da se olje enakomerno razporedi. Priporočena količina olja je 14 ml. Zamrznjenemu krompirju ne dodajte olja.
- Prigrizke, ki jih lahko pripravite v pečici, lahko pripravite tudi v napravi.
- Optimalna priporočena količina za pripravo krompirčka je 700 gramov.
- S pripravljenim listnatim in krhkim pecivom hitro in preprosto pripravite polne prigrizke.
- Če želite speči torto ali slano pito ali če želite cvreti občutljive sestavine ali polnjene sestavine, v posodo napravo postavite posodo za pečico. Uporabite lahko posodo za pečico iz silikona, nerjavnega jekla, aluminija in terakotte.
- Z napravo lahko tudi pogrežete hrano. Za pogrevanje hrane temperaturo nastavite na 160 °C in grejte največ 10 minut. Čas pečenja lahko prilagodite glede na količino hrane, da se hrana v celoti pogreje.

PRIPRAVA DOMAČEGA KROMPIRČKA

Za pripravo domačega krompirčka sledite spodnjim navodilom.

1. Izberite sorto krompirja, priporočeno za pripravo krompirčka. Krompir olupite in ga narežite na enakomerno debele kose.
2. Narezan krompirček dajte v skledo z mrzlo vodo in ga pustite, da se vsaj 30 minut namaka, nato ga odcedite in posušite s čisto, vpojno kuhinjsko krpo. Nato ga popivnajte s kuhinjsko brisačo. Krompirček morate temeljito posušiti pred cvrtjem.
3. V suho posodo vlijte 1 žlico olja (rastlinskega, sončničnega ali olivnega), vanjo položite krompirček in ga mešajte, dokler se ne premaže z oljem.
4. Krompirček odstranite iz posode s prsti ali kuhinjskimi pripomočki, tako da odvečno olje ostane v posodi. Krompirček položite v skledo.

Opomba: posode z maslnim krompirčkom ne nagnite naenkrat v skledo, sicer se bo vanjo zlilo odvečno olje.

5. Krompirček ocvrte v skladu z navodili v razdelku Vodnik za kuhanje.

ČIŠČENJE

Dodatek očistite po vsaki uporabi.

Posoda in mreža imata premaz proti sprijemanju. Za čiščenje ne uporabljajte kovinskih kuhinjskih pripomočkov ali grobih čistilnih materialov, saj lahko poškodujejo neoprijemljivo oblogo.

1. Izvlecite vtič iz vtičnice in počakajte, da se dodatek ohladi. Opomba: Odstranite posodo, da se naprava hitreje ohladi.
2. Zunanost dodatka očistite z vlažno krpo.
3. Posodo in mrežo očistite z vročo vodo, malo tekočega detergenta in nežno gobico. Preostalo umazanijo lahko odstranite s tekočino za razmaščevanje.
Opozorilo: predala in mreža sta primerni za pomivanje v pomivalnem stroju.
Opozorilo za model s odstranljivo sprednjo stranjo: da zagotovite optimalno ohranitev naprave, odstranite zunanjo sprednjo stran in jo operete ročno.
Pri modelih s kontrolnim okencem morate sprednjo stran ročno očistiti, če želite ohraniti izvorni videz in izvor stekla.
Namig: Če se je na dnu posode in mreže nabrala umazanija, ju napolnite z vročo vodo in nekaj tekočega detergenta. Posodo in mrežo namakajte približno 10 minut. Nato sperite čisto in posušite.
4. Notranjost naprave obrišite z vročo vodo in vlažno krpo.
5. Grelni element očistite s suho krtačo za čiščenje, da odstranite ostanke hrane.
6. Naprave ne potopite v vodo ali katero koli drugo tekočino.

SHRANJEVANJE

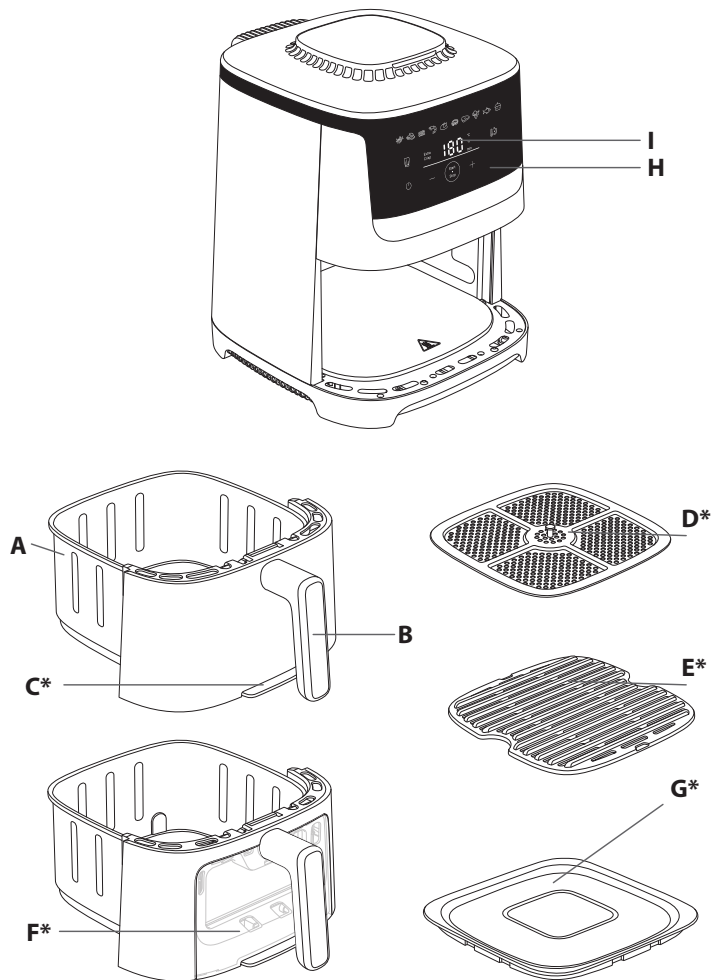
1. Izključite napravo iz napajanja in počakajte, da se ohladi.
2. Poskrbite, da so vsi deli čisti in suhi.

GARANCIJA IN SERVIS

Če potrebujete servis ali informacije ali imate kakršno koli težavo, obiščite spletno mesto blagovne znamke na naslovu ali stopite v stik s centrom za pomoč strankam blagovne znamke v svoji državi. Telefonsko številko najdete v zloženki za mednarodno garancijo. Če v vaši državi ni centra za pomoč strankam, se obrnite na lokalnega prodajalca blagovne znamke.

ODPRAVLJANJE TEŽAV

Če naletite na težave z napravo blagovne znamke, obiščite spletno mesto (oglejte si naslovnico v tem priročniku) in si oglejte seznam pogosto zastavljenih vprašanj ali se obrnite na center za pomoč strankam v svoji državi.



*zależnie od modelu

OPIS

- | | |
|------------------------------|----------------------------------|
| A. Pojemnik | F. Odłączany przód z okienkiem* |
| B. Uchwyt szuflady | G. Pokrywka do przechowywania* |
| C. Odłączany przód* | H. Cyfrowy panel dotykowy |
| D. Wyjmowana kratka* | I. Wyświetlacz czasu/temperatury |
| E. Zdejmowana kratka grilla* | |

AUTOMATYCZNE TRYBY GOTOWANIA

- | | |
|---------------------------|------------|
| 1. Frytki | 6. Pizza |
| 2. Nuggetsy z kurczaka | 7. Stek |
| 3. Boczek / boczek wołowy | 8. Warzywa |
| 4. Krewetki | 9. Ryby |
| 5. Pieczony kurczak | 10. Deser |

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Zapoznać się z instrukcjami dotyczącymi bezpieczeństwa i instrukcją obsługi, a następnie odłożyć je w bezpieczne miejsce.

1. Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe i wszystkie naklejki z urządzenia.
2. Nie usuwać silikonowych podkładek z miski.
3. Dokładnie umyć szufladę z wyjmowanymi kratkami w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu za pomocą miękkiej gąbki.

Uwaga: Pojemnik i kratkę można myć w zmywarce.

Ostrzeżenie dotyczące modelu z odłączanym przodem: aby zapewnić optymalną konserwację produktu, należy zdjąć zewnętrzną przednią część i umyć ją ręcznie.

W przypadku modelu z odłączanym przodem z okienkiem mycie przodu ręcznie pomaga zachować oryginalny wygląd i przezroczystość szkła.

4. Wytrzyj wnętrze i zewnętrzną część urządzenia wilgotną szmatką. Urządzenie wytwarza gorące powietrze.

PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA

1. Ustaw urządzenie na płaskiej, stabilnej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni roboczej z dala od rozpryskującej się wody.
2. Włóż kratkę znajdującą się na spodzie pojemnika do momentu, gdy zacznie stawiać opór.
3. **Nie napełniaj szuflady olejem ani innym płynem.**
Nie kładź niczego na wierzchu urządzenia. Zakłóca to przepływ powietrza i wpływa na wynik smażenia gorącym powietrzem.

WAŻNE! Aby zapobiec przegrzewaniu się urządzenia, nie umieszczaj go w rogu lub pod wiszącymi szafkami. Aby umożliwić odpowiednią cyrkulację powietrza, należy zostawić wokół niego co najmniej 15 cm wolnej przestrzeni.

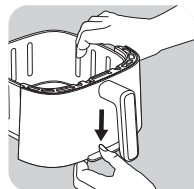
*zależnie od modelu

ODŁĄCZANY PRZÓD*

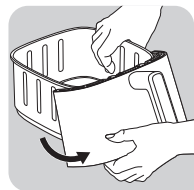
Nowy system Easy Clean & Store umożliwia łatwe oddzielenie przedniej części miski i samej miski.

- Łatwe czyszczenie produktu i oszczędność miejsca w zmywarce
- Możliwość przechowywania resztek dzięki dołączonej pokrywce.

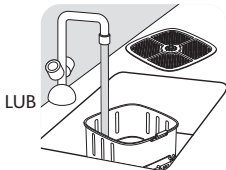
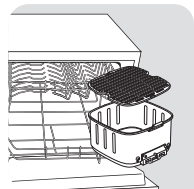
Aby zaoszczędzić miejsce w zmywarce i zapewnić optymalne zachowanie urządzenia, postępuj zgodnie z poniższą procedurą czyszczenia modelu z odłączanym przodem.



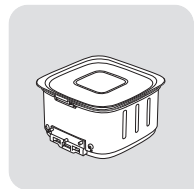
- Naciśnij w dół przycisk znajdujący się u spodu miski



- Wysuń hak.
Zdejmowany przód odłączy się.



- Umieść miskę w zmywarce lub umyj ją ręcznie bez przedniej części, którą możesz ponownie połączyć z urządzeniem.



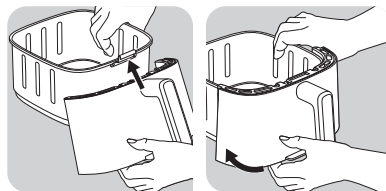
- LUB umieść pokrywkę na szufladzie, aby zachować resztki w lodówce.

Uwaga nie zakładaj pokrywki, jeśli miska jest nadal gorąca.

*zależnie od modelu

Czyszczenie odłączanego przodu i podłączanie go z powrotem do miski

- Umyj ręcznie przód gorącą wodą, używając płynu do mycia naczyń i gąbki bez właściwości ściernych.
- Po umyciu i dokładnym wyschnięciu przedniej części
 1. Przypnij górę przedniej części do haka miski.
 2. Przypnij dół przedniej części tak, aby usłyszeć kliknięcie.



Aby ponownie podgrzać resztki, zdejmij pokrywkę z szuflady i załóż przednią część na miskę.

- Naciśnij i przycisk , aby ustawić 160°C.
- Potem naciśnij , aby ustawić 10 minut przyciskami i .

UWAGA! Nigdy nie używaj urządzenia bez szuflady. Przed gotowaniem należy zawsze zatrzasknąć panel przedni z powrotem na misie.

KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

Ostrzeżenie: Upewnij się, że frytownia powietrzna jest pusta przy pierwszym użyciu (bez żadnych akcesoriów w środku), aby wyeliminować wszelkie pozostałości produkcyjne i nowy zapach. Po pierwszym uruchomieniu z kominu może wydobywać się lekki dym.

Urządzenie może gotować szeroką gamę potraw. Czasy gotowania dla głównych rodzajów żywności podano w sekcji „Przewodnik gotowania”. Przepisy online pomagają zapoznać się z urządzeniem.

1. Podłącz przewód zasilający do gniazda elektrycznego.
2. Umieść potrawę w szufladzie.

Uwaga: nie wolno przekraczać maksymalnych wartości podanych w tabeli (patrz część „Przewodnik po gotowaniu”), ponieważ może to mieć wpływ na jakość potrawy.

3. Wsuń szufladę z powrotem do urządzenia.
4. Naciśnąć przycisk aby włączyć urządzenie.
5. Aby rozpocząć gotowanie, możesz wybrać zaprogramowany tryb gotowania lub ustawienia ręczne.

a. W przypadku wybrania automatycznego trybu gotowania:

- Naciśnij przycisk , aby wyświetlić tryb gotowania.
- Naciśnij przycisk na ekranie, aby wybrać tryb gotowania (tryby są szczegółowo opisane w sekcji “Przewodnik po gotowaniu”).
- W razie potrzeby ustaw czas gotowania, naciskając , a następnie przyciski i .
- Minutnik można ustawić w zakresie 0-60 minut.
- Ustaw temperaturę za pomocą przycisków i na ekranie cyfrowym. Termostat można ustawić w zakresie 40-220°C.

- Nacisnąć  przycisk Start, aby rozpocząć gotowanie z wybranymi ustawieniami temperatury i czasu.
- Rozpocznie się gotowanie. Temperatura i pozostały czas gotowania będą na przemian wyświetlane na ekranie.
- Uwaga: podczas gotowania można zmieniać czas i temperaturę za pomocą przycisków .**

b. W przypadku wyboru ustawień ręcznych:

- Ustaw temperaturę  za pomocą przycisków  i  na ekranie cyfrowym. Termostat można ustawić w zakresie 40-220°C.
- Następnie ustawić wybrany czas gotowania  za pomocą przycisków  i . Minutnik można ustawić w zakresie 0-60 minut.
- Nacisnąć  przycisk Start, aby rozpocząć gotowanie z wybranymi ustawieniami temperatury i czasu.
- Rozpocznie się gotowanie. Temperatura i pozostały czas gotowania będą na przemian wyświetlane na ekranie.

c. Wstrzymaj lub zakończ gotowanie:

- Aby wstrzymać gotowanie, wystarczy nacisnąć przycisk  Aby wznowić gotowanie, należy ponownie nacisnąć przycisk.
 - Naciśnij i przytrzymaj przycisk  aby zatrzymać gotowanie. Podczas chłodzenia urządzenie kontynuuje wentylację.
- Nadmiar oleju z żywności zbiera się na dnie szuflady.
 - Niektóre potrawy wymagają potrząśnięcia w połowie czasu gotowania, aby uzyskać optymalne rezultaty (patrz część „Przewodnik gotowania”). Aby potrząsnąć jedzeniem, wyciągnij pojemnik z urządzenia za uchwyt i potrząśnij nim. Następnie wsuń pojemnik z powrotem do urządzenia, a gotowanie rozpocznie się automatycznie. W przypadku frytek zalecamy wstrząsnąć po 15 minutach gotowania, a następnie po 10 minutach.
 - Gdy usłyszysz dźwięk minutnika, oznacza to, że ustawiony czas gotowania dobiegł końca. Wyciągnij pojemnik z urządzenia i umieść go na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.
 - Sprawdź, czy potrawa jest gotowa. Jeśli potrawa nie jest jeszcze gotowa, po prostu wsuń pojemnik z powrotem do urządzenia i ustaw minutnik na kilka dodatkowych minut.
 - Po ugotowaniu jedzenia wyjmij pojemnik. Do wyjęcia potrawy z pojemnika użyj szczypiec. **Uwaga: szuflady z kratką nie wolno odwracać do góry nogami.**
Uwaga: Po ugotowaniu potrawy pojemnik i jedzenie są bardzo gorące.
Uwaga: nie wolno dotykać pojemnika w trakcie pracy urządzenia i należy odczekać chwilę po jego użyciu, ponieważ naczynie nagrzewa się do bardzo wysokiej temperatury. Pojemnik należy trzymać wyłącznie za uchwyt.
 - Gdy porcja jedzenia jest gotowa, urządzenie jest natychmiast gotowe do przygotowania kolejnej porcji.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI WIĘKSZEJ CHRUPKOŚCI

- Ta funkcja jest aktywna tylko w trybie frytek i ręcznym. Po włączeniu opcji extra crisp urządzenie pracuje z dużą prędkością i zapewni jeszcze lepszą chrupkość.
- Uwaga: ta funkcja zwiększa obroty wentylatora urządzenia.**

- Funkcję tę należy włączyć przed rozpoczęciem gotowania.
 - Dzięki funkcji większej chrupkości składniki będą bardziej chrupiące w tym samym czasie. Funkcja ta pozwala też zaoszczędzić 3 minuty, a rezultaty będą identyczne jak w przypadku gotowania bez użycia tej funkcji. Jeśli wolisz zaoszczędzić czas niż uzyskać chrupiącą potrawę, po włączeniu tej funkcji skróć czas gotowania o 3 minuty.
- Umieść potrawę w szufladzie.
 - Naciśnij , a następnie  na ekranie, aby wybrać tryb  frytek lub tryb ręczny.
 - Naciśnij  Po aktywowaniu ten tryb wyświetla się na ekranie na pomarańczowo.
 - W razie potrzeby zmień czas gotowania, naciskając przyciski  i  (patrz część „Przewodnik po gotowaniu”).
 - Naciśnij przycisk , aby rozpocząć gotowanie. Wybrana temperatura i pozostały czas gotowania będą na przemian wyświetlane na ekranie.

JAK PRZYGOTOWYWAĆ POTRAWY JAK NA GRILLU?



Urządzenie jest wyposażone w odlewany ruszt grillowy z powłoką nieprzywierającą. Aby przygotować potrawę jak na grillu, przed włożeniem składników rozgrzewaj urządzenie w trybie ręcznym przez 15 minut w temperaturze 220°C, a następnie wybierz żądany program. Kratka grilla pozwala na dopracowanie potrawy każdego rodzaju do perfekcji.

SUSZENIE

- Umieść kratkę w pojemniku urządzenia.
- Naciśnij przycisk , a następnie ustaw na ekranie  cyfrowym za pomocą przycisków  i  Zakres ustawień: 40 - 70°C.
- Następnie ustaw czas gotowania, naciskając przycisk  i ustawiając odpowiedni czas za pomocą przycisków  i  Czas można ustawić w zakresie od 1 do 10 godz.
- Naciśnij przycisk Start,  aby rozpocząć proces suszenia. Temperatura i pozostały czas gotowania będą na przemian wyświetlane na ekranie.
- Gdy usłyszysz dźwięk minutnika, oznacza to, że ustawiony czas gotowania dobiegł końca. Wyciągnij pojemnik z urządzenia i umieść go na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.
- Sprawdź, czy potrawa jest gotowa. Jeśli potrawa nie jest jeszcze gotowa, po prostu wsuń pojemnik z powrotem do urządzenia i ustaw minutnik na kilka dodatkowych minut.
- Po ugotowaniu jedzenia wyjmij pojemnik. Do wyjęcia potrawy z pojemnika użyj szczypiec. **Uwaga: szuflady z kratką nie wolno odwracać do góry nogami.**
Uwaga: Po ugotowaniu potrawy pojemnik i jedzenie są bardzo gorące.
Uwaga: nie wolno dotykać pojemnika w trakcie pracy urządzenia i należy odczekać chwilę po jego użyciu, ponieważ naczynie nagrzewa się do bardzo wysokiej temperatury. Pojemnik należy trzymać wyłącznie za uchwyt.

JOGURT

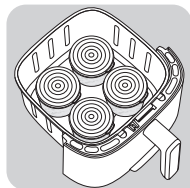
Zestaw 8 słoików jest dostępny jako akcesorium sprzedawane oddzielnie.



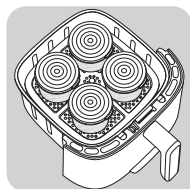
Przygotowanie 8 słoików jogurtów:

- Dodaj do miski 1 l pełnego mleka UHT o temperaturze pokojowej.
- Następnie dodaj saszetkę bakterii fermentacji mlekowej (2 g) i dobrze wymieszaj.
- Przełóż mieszaninę do 8 szklanych słoików i zamknij pokrywką.

Uwaga: w trakcie gotowania jogurtów na słoikach muszą być pokrywki.



- Podczas gotowania jogurtów wyjmij kratkę miski urządzenia.
- Postaw 4 słoiki w misce.



- Połóż kratkę, a na niej postaw 4 słoiki.

- Naciśnij , a na cyfrowym wyświetlaczu ustaw temperaturę 40°C za pomocą przycisku .
- Następnie ustaw czas gotowania, naciskając przycisk . Ustaw czas na 8 godzin.
- Naciśnij przycisk Start , aby rozpocząć gotowanie.

Uwaga: po gotowaniu szuflada, słoiki i kratka są gorące.

Uwaga: jeśli uznasz, że tekstura jogurtu jest zbyt płynna, masz 2 opcje:

- zwiększenie temperatury o 5°C,
- wydłużenie czasu gotowania o 1–2 godziny.

OPÓŹNIONY START

W trybie ręcznym i w przypadku niektórych programów automatycznych (wszystkie programy z wyjątkiem trybu frytek, mięsa i ryb) istnieje możliwość opóźnienia rozpoczęcia gotowania. Rozpoczęcie gotowania można opóźnić od 30 minut do maksymalnie 4 godzin. Aby to zrobić:

- Przed uruchomieniem gotowania wykonać długie naciśnięcie przycisku .
- Za pomocą przycisków  i  ustawić godzinę, o której ma się rozpocząć gotowanie,

- Następnie naciśnij przycisk „Start”.

Ostrzeżenie: Opóźniony start może stanowić zagrożenie dla zdrowia w przypadku niektórych składników. - Zdecydowanie odradzamy opóźniony start w przypadku żywności takiej jak mięso lub ryby, z wyjątkiem pieczonego kurczaka.

PRZEWODNIK GOTOWANIA

Poniższa tabela pomaga wybrać podstawowe ustawienia dla przygotowywanej potrawy.

Uwaga: Poniższe czasy gotowania są jedynie wskazówkami i mogą się różnić w zależności od odmiany i partii użytych ziemniaków. W przypadku innych produktów ich wielkość, kształt i marka mogą mieć wpływ na rezultaty. Dlatego może być konieczne lekkie dostosowanie czasu gotowania.

Ziemniaki i frytki						
Mrożone frytki (10 mm x 10 mm)	300 - 1000 g		15 - 30 min	190°C	x 2/3 Koktajle	Im mocniej potrząsniesz, tym lepszy będzie rezultat gotowania. Jeśli chcesz skrócić czas gotowania lub uzyskać bardziej chrupiące rezultaty, możesz aktywować funkcję dodatkowej chrupkości.
Domowe frytki (8 x 8 mm)	300 - 1000 g		15 - 34 min	190°C	x 2/3 Koktajle	Dodaj 1 łyżkę oleju
Mrożone łódeczki ziemniaczane	300 - 1000 g		12 - 27 min	190°C	x 2/3 Koktajle	Dodaj 1 łyżkę oleju
Mięso i drób						
Stek z żeberka	1 - 2 Kawałki		6 - 10 min	200°C		Odwrócić na 2 minuty przed końcem pieczenia
Siekany stek	1 - 4 Kawałki		6 - 10 min	200°C		Odwracanie w połowie pieczenia
Filety z piersi kurczaka (bez kości)	100 - 600 g		16 min	180°C		Odwracanie w połowie pieczenia
Cały kurczak	1500 g		60 min	180°C		
Boczek / boczek wołowy	1 - 9 Transze		8 min	200°C		Odwracanie w połowie pieczenia
Ryby						
Filet z łososia	4 Kawałki		15 - 17 min	140°C		
Krewetki	24 Kawałki		6 min	170°C		
Przekąski						
Mrożone nuggetsy z kurczaka	1 - 10 Kawałki		8 - 15 min	200°C		
Skrzydółka z kurczaka	1 - 10 Kawałki		16 - 20 min	180°C		
Mrożone paluszki serowe	1 - 10 Kawałki		7 - 9 min	180°C		
Mrożone krążki cebulowe	10 Kawałki		8 min	180°C		
Pizza	300 g (3 Plastry)		7 min	190°C		
Cukinia	400 - 700 g		15 min	180°C		
Pieczenie						
Muffiny	1 - 6 Kawałki		15 - 18 min	180°C		Użyć formy/naczynia do pieczenia**
Ciastka czekoladowe	300 g		23 min	160°C		
Odwadnianie						
Pokrojone jabłka	1-2 Kawałki		4 h	80°C		
Jogurt						
Jogurt naturalny	8 Słoiki***		8 h	40°C		

* Wstrząsnąć w połowie gotowania.

** Umieścić formę do pieczenia/ naczynie do pieczenia w szufladzie.

*** odpowiada markowym słoikom sprzedawanym jako akcesoria.

WAŻNE: Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia, nigdy nie należy przekraczać maksymalnych ilości składników i płynów wskazanych w instrukcji obsługi i przepisach. W przypadku korzystania z mieszanek, które rosną (takich jak ciasto, quiche lub babeczki), naczynie piekarnika nie powinno być wypełnione więcej niż do połowy.

Uwaga: jeśli zalecana temperatura nie będzie przestrzegana, istnieje ryzyko przegotowania.

WSKAZÓWKI

- Mniejsze potrawy zazwyczaj wymagają nieco krótszego czasu gotowania niż potrawy o większych rozmiarach. W razie wątpliwości można w każdej chwili w trakcie gotowania otworzyć misę, by to sprawdzić.
- Wstrząsanie mniejszych potraw w trakcie gotowania poprawia rezultat końcowy i może zapobiec nierównomiernemu ugotowaniu.
- Aby ziemniaki były chrupiące, dodaj trochę oleju przed gotowaniem i wstrząśnij naczyniem. Zalecamy 14 ml oleju. Nie dodawać oleju do mrożonych ziemniaków.
- W urządzeniu możesz przygotowywać wszystkie dania i przekąski, które da się upiec w piekarniku.
- Zalecana ilość frytek: 700 gramów.
- Użyj gotowego ciasta francuskiego i kruchego, aby szybko i łatwo przygotować przekąski z nadzieniem.
- Jeśli chcesz upiec ciasto lub quiche lub usmażyć delikatne lub nadziewane przysmaki, umieść naczynie piekarnicze w pojemniku urządzenia. Możesz użyć przeznaczonego do piekarnika naczynia z krzemu, stali nierdzewnej, aluminium, terakoty.
- Urządzenia można również używać do podgrzewania potraw. Aby podgrzać potrawę, ustaw temperaturę na 160°C i podgrzewaj przez maksymalnie 10 minut. Czas gotowania można zmienić w zależności od wielkości porcji, aby w pełni odgrzać jedzenie.

DOMOWE FRYTKI

Aby przygotować domowe frytki, wykonaj poniższe kroki.

- Wybierz gatunek ziemniaków zalecany do frytek. Obierz ziemniaki i pokrój je na kawałki o równej grubości.
- Umieść pokrojone kawałki ziemniaków w pojemniku z zimną wodą na co najmniej 30 minut. Odsącz i osusz czystym, chłonnym ręcznikiem papierowym. Następnie pokleń papierowym ręcznikiem kuchennym. Przed usmażeniem kawałki ziemniaków należy dokładnie osuszyć.
- Wlej łyżkę oleju (roślinnego, słonecznikowego lub oliwy) do suchego pojemnika, wsep na to kawałki ziemniaków i mieszaj do momentu, aż pokryją się tłuszczem.
- Wyjmij frytki z pojemnika palcami lub za pomocą przyborów kuchennych w taki sposób, aby nadmiar oleju pozostał w pojemniku. Umieść frytki w pojemniku do gotowania.
Uwaga: nie należy przekładać namoczonych w oleju frytek z pojemnika z olejem bezpośrednio do pojemnika, ponieważ nadmiar oleju spłynie na jego dno.
- Usmaż frytki zgodnie z instrukcjami podanymi w części „Przewodnik po gotowaniu”.

CZYSZCZENIE

Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu.

Pojemnik i kratka są pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu. Do czyszczenia nie należy używać metalowych przyborów kuchennych ani ściernych środków czyszczących, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powłoki zapobiegającej przywieraniu.

1. Wyjmij wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka elektrycznego i poczekaj, aż urządzenie ostygnie. Uwaga: należy wyjąć pojemnik, aby urządzenie szybciej ostygło.
2. Wyczyść obudowę urządzenia wilgotną ściereczką.
3. Umyj pojemnik i kratkę za pomocą delikatnej gąbki w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. W celu usunięcia resztek zanieczyszczeń można użyć płynu odtłuszczającego.

Ostrzeżenie: pojemnik i kratkę można myć w zmywarce.

Ostrzeżenie dotyczące modelu z odłączanym przodem: aby zapewnić optymalną konserwację produktu, należy zdjąć zewnętrzną przednią część i umyć ją ręcznie.

W przypadku modelu z odłączanym przodem z okienkiem mycie przodu ręcznie pomaga zachować oryginalny wygląd i przezroczystość szkła.

Wskazówka: Jeśli w pojemniku pozostają zanieczyszczenia, napełnij pojemnik gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Pozostaw na około 10 minut. Następnie spłucz czystą wodą i pozostaw do wysuszenia.

4. Przetrzyj wnętrze urządzenia gorącą wodą i wilgotną szmatką.
5. Wyczyść element grzejny suchą szczotką, aby usunąć resztki żywności.
6. Nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innych płynach.

PRZECHOWYWANIE

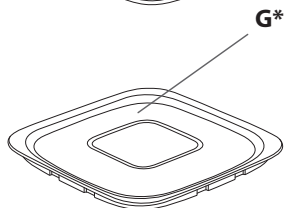
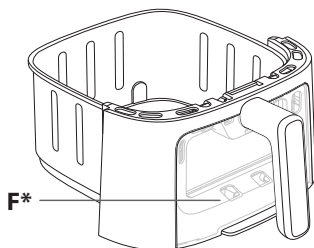
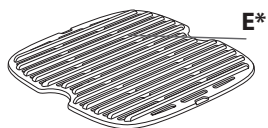
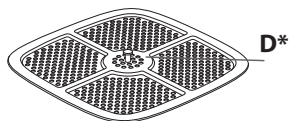
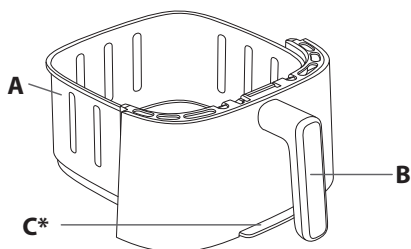
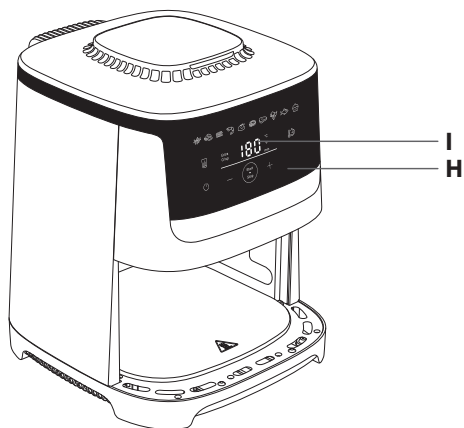
1. Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego i pozostaw je do ostygnięcia.
2. Sprawdź, czy wszystkie części są czyste i suche.

GWARANCJA I SERWIS

Jeśli urządzenie wymaga serwisowania, potrzebujesz dodatkowych informacji lub masz inny problem z urządzeniem, odwiedź naszą stronę internetową lub skontaktuj się z krajowym Centrum Obsługi Klienta. Numer telefonu znajduje się w broszurze gwarancyjnej. Jeśli w Twoim kraju nie ma Centrum Obsługi Klienta, skontaktuj się z lokalnym dealerem marki.

ROZWIĄZYWANIE EWENTUALNYCH PROBLEMÓW

W przypadku problemów z urządzeniem odwiedź stronę internetową marki (patrz strona tytułowa tej instrukcji), aby zapoznać się z listą często zadawanych pytań, lub skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta w swoim kraju.



*v závislosti na modelu

POPIS

- | | |
|---|--|
| A. Koš | F. Odnímatelná přední část s okénkem na sledování přípravy jídla* |
| B. Rukojeť košů | G. Víko pro uskladnění* |
| C. Odnímatelná přední část* | H. Digitální dotykový panel |
| D. Vyjímatelná mřížka* | I. Zobrazení času/teploty |
| E. Odnímatelná grilovací mřížka z tlakového odlitku* | |

AUTOMATICKÉ REŽIMY PŘÍPRAVY

- | | |
|-----------------------------|-------------|
| 1. Hranolky | 6. Pizza |
| 2. Kuřecí nugety | 7. Steak |
| 3. Slanina / hovězí slanina | 8. Zelenina |
| 4. Krevety | 9. Ryby |
| 5. Pečené kuře | 10. Dezerty |

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Nejprve si přečtěte bezpečnostní pokyny a příručku a uschovejte si je na bezpečném místě.

- Odstraňte veškerý obalový materiál a z přístroje všechny nálepky.
- Neodstraňujte silikonové podložky z mísy.
- Důkladně umyjte koš a vyjímatelné mřížky horkou vodou, mycím prostředkem a neabrazivní houbou.

Poznámka: Nádoby a mřížku lze mýt v myčce nádobí.

Varování pro model s odnímatelnou přední částí: Pokud chcete, aby výrobek zůstal v optimálním stavu, je důležité odejmout vnější přední část a umýt ji ručně.

U modelu s odnímatelnou přední částí s okénkem pomáhá ruční mytí přední části udržet původní vzhled a průhlednost skla.

- Vnitřní a vnější stranu spotřebiče otřete vlhkým hadříkem. Spotřebič pracuje tak, že produkuje horký vzduch.

PŘÍPRAVA K POUŽITÍ

- Spotřebič umístěte na rovný, stabilní, tepelně odolný pracovní povrch, kde nehrozí postříkání vodou.
- Zasuňte mřížku na dno nádoby až k zarážce.
- Neplňte koš olejem ani jinou tekutinou.**
Na spotřebič nic nepokládávejte. Narušilo by to proudění vzduchu a ovlivnilo výsledek horkovzdušného fritování.

DŮLEŽITÉ: Neumísťujte spotřebič do rohu, ke zdi ani ke skříni, aby nedošlo k jeho přehřátí. Kolem spotřebiče byste měli nechat mezeru nejméně 15 cm, aby kolem něho mohl vzduch volně proudit.

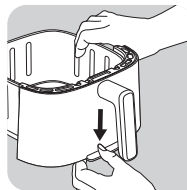
ODNÍMATELNÁ PŘEDNÍ ČÁST:*

S naším novým systémem pro snadné čištění a skladování můžete od nádoby snadno oddělit přední část.

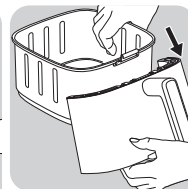
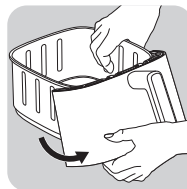
*v závislosti na modelu

- Můžete snadno vyčistit výrobek a ušetřit místo v myčce
- Schovejte si zbytky jídla díky víku, které je součástí balení.

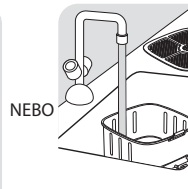
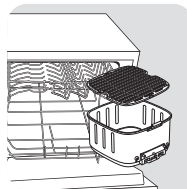
Pokud chcete ušetřit místo v myčce na nádobí a udržet spotřebič v optimálním stavu, postupujte podle tohoto postupu čištění modelů s odnímatelnou přední částí.



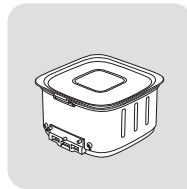
- Stiskněte tlačítko na spodní straně nádoby.



- Vyjměte hák z jeho místa. Odnímatelná přední část se oddělí.



- Vložte nádobu do myčky nebo ji umyjte ručně bez přední strany, kterou můžete znovu připevnit k výrobku.

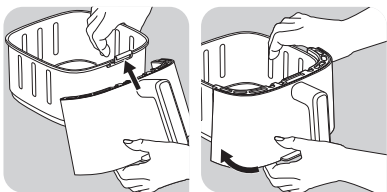


- NEBO víkem pro uskladnění zakryjte koš a schovejte si zbytky jídla v ledničce.

Pozor: Pokud je nádoba stále horká, víko nenasazujte.

Čištění odnímatelné přední části a její připevnění zpět k nádobě

- Ručně umyjte přední část horkou vodou, mycím prostředkem a neabrazivní houbičkou.
- Po umytí a důkladném usušení vnější přední části
 - Připněte její horní část k háčku nádoby.
 - Připněte spodek přední části, dokud neuslyšíte cvaknutí.



Chcete-li ohřát zbytky jídla, sejměte z koše víko a připevněte přední část nádoby zpět na místo.

- Pomocí tlačítek a nastavte teplotu na 160 °C.
- Poté stiskněte a nastavte 10 minut pomocí tlačítek a .

POZOR! Spotřebič nikdy nepoužívejte bez zásuvky. Před vařením vždy připevněte přední panel zpět na mísu.

POUŽITÍ SPOTŘEBIČE

Varování: Při prvním použití fritézy se ujistěte, že jste ji spustili prázdnou (bez jakéhokoli příslušenství uvnitř), abyste odstranili veškeré výrobní zbytky a nový zápach. Při prvním zapálení může z komína vycházet mírný kouř.

Spotřebič dokáže připravit širokou škálu potravin. Doby vaření pro hlavní druhy potravin jsou uvedeny v části „Průvodce vařením“. Online recepty vám pomohou seznámit se se spotřebičem.

1. Zapojte napájecí kabel do elektrické zásuvky.
2. Vložte pokrm do koše.

Poznámka: Nikdy nepřekračujte maximální množství uvedené v tabulce (viz část „Průvodce vařením“), protože by to mohlo ovlivnit kvalitu konečného výsledku.

3. Zasuňte koš zpět do přístroje.
4. Stisknutím tlačítka spotřebič zapnete.
5. Chcete-li zahájit přípravu, můžete si vybrat mezi přednastaveným režimem přípravy a ručním nastavením.

a. Pokud zvolíte automatický režim vaření:

- Stisknutím tlačítka zobrazíte režim vaření.
- Poté stiskněte tlačítko na obrazovce a vyberte požadovaný režim vaření (tyto režimy jsou podrobně popsány v sekci „Průvodce vařením“).
- V případě potřeby nastavte požadovanou dobu vaření stisknutím tlačítka a upravte čas pomocí tlačítek a . Časovač lze nastavit na 0 až 60 minut.
- Teplotu nastavte na digitální obrazovce pomocí tlačítek a Termostat lze nastavit na teplotu od 40 do 220 °C.
- Stisknutím tlačítka Start zahájíte vaření se zvoleným nastavením teploty a času.
- Zahájí se příprava pokrmu. Teplota a zbývající doba vaření se budou zobrazovat na displeji.
- **Poznámka: Během přípravy pokrmu můžete upravit dobu vaření a teplotu stisknutím tlačítka .**

b. Při ručním nastavení:

- Teplotu nastavte na digitální obrazovce pomocí tlačítek a Termostat lze nastavit na teplotu od 40 do 220 °C.
- Poté pomocí tlačítek nastavte požadovanou dobu přípravy. a Časovač lze nastavit na 0 až 60 minut.
- Stisknutím tlačítka Start zahájíte vaření se zvoleným nastavením teploty a času.
- Zahájí se příprava pokrmu. Teplota a zbývající doba vaření se budou zobrazovat na displeji.

c. Přerušete nebo zastavíte vaření:

- Pro pozastavení vaření stačí stisknout tlačítko . Chcete-li vaření obnovit, stiskněte znovu tlačítko .
- Dlouhým stisknutím tlačítka ukončíte vaření. Jak spotřebič chladne, pokračuje ve ventilaci.

6. Přebytký olej z potravin se shromažďuje na dně zásuvky.
7. Aby bylo dosaženo nejlepšího výsledku, je potřeba některé pokrmy během přípravy protřepat (viz část „Průvodce vařením“). Chcete-li pokrm protřepat, vytáhněte nádobu za rukojeť ze spotřebiče a protřepte její obsah. Poté zasuňte nádobu zpět do spotřebiče a příprava pokrmu bude automaticky pokračovat. Když smažíte hranolky, doporučujeme je po 15 minutách přípravy protřepat, a pak znova po 10 minutách.
8. Když se ozve časovač, znamená to, že nastavená doba přípravy uplynula. Vyměte nádobu z přístroje a položte ji na žáruvzdorný povrch.
9. Zkontrolujte, zda je pokrm připravený. Pokud pokrm ještě není hotový, jednoduše nádobu znovu umístěte do spotřebiče a nastavte časovač ještě na několik minut.
10. Jakmile je jídlo uvařené, vyjměte nádobu ze spotřebiče. Chcete-li pokrm vyjmout z nádoby, vyjměte jej pomocí kuchyňských kleští.

Upozornění: Koš by nikdy neměl být otočen vzhůru nohama, pokud je uvnitř mřížka.

Upozornění: Po ukončení přípravy pokrmu jsou nádoba a pokrm velmi horké. Během používání a po určitou dobu po použití se nedotýkejte nádoby. Je velmi horká. Nádobu držte pouze za rukojeť.

11. Když je jedna porce jídla připravena, spotřebič je možné okamžitě použít k přípravě další porce.

POUŽITÍ REŽIMU EXTRA CRISP

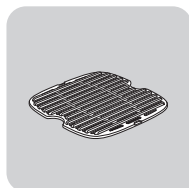
- Tento režim lze aktivovat pouze v režimu Hranolky a v Manuálním režimu. Když je aktivována možnost Extra crisp, spotřebič pracuje vyšší rychlostí a zajistí tak lepší přípravu pokrmů.

Poznámka: Tento režim přípravy zrychluje rotační ventilátor vašeho výrobku.

- Tuto funkci musíte aktivovat před zahájením přípravy pokrmu.
- Režim Extra crisp umožňuje připravit křupavější suroviny za stejnou dobu. Také vám při přípravě pokrmu může ušetřit 3 minuty času, ale se stejnými výsledky jako v normálním režimu. Pokud chcete ušetřit čas, ale nepotřebujete křupavější jídlo, funkci aktivujte a zkrátte dobu přípravy o 3 minuty.

1. Vložte pokrm do koše.
2. Stiskněte tlačítko , a poté stisknutím tlačítka  na displeji vyberte režim Hranolky  nebo Manuální režim.
3. Stiskněte tlačítko . Když je tento režim aktivován, jeho ikona se na displeji rozsvítí oranžově.
4. V případě potřeby upravte dobu přípravy pokrmu stisknutím tlačítek (+) a (-) b(viz část „Průvodce vařením“).
5. Stisknutím tlačítka  zahájíte vaření. Zvolená teplota a zbývající doba vaření se budou zobrazovat na displeji.

JAK PŘIPRAVIT POKRMY JAKO NA GRILU?



Spotřebič je dodáván s litým grilovacím roštem s nepřilnavým povrchem.

Chcete-li připravit pokrmy jako na grilu, před vložením ingrediencí přehřejte spotřebič v manuálním režimu po dobu 15 minut na 220 °C a poté zvolte požadovaný přednastavený program. Grilovací mřížka vám umožní dokonale si opéct jakýkoli typ jídla.

DEHYDRATAČE / SUŠENÍ

1. Mřížku vložte do nádoby spotřebiče.
2. Stiskněte tlačítko , poté pomocí  tlačítek (+) a (-) Kontrolní rozsah : 40 - 70°C.
3. Poté nastavte požadovanou dobu vaření stisknutím tlačítka  a upravte čas pomocí tlačítek (+) a (-) Lze nastavit čas od 1 do 10 hodin.
4. Stisknutím tlačítka Start spusťte  dehydrataci pokrmu. Teplota a zbývající doba vaření se budou zobrazovat na displeji.
5. Když se ozve časovač, znamená to, že nastavená doba přípravy uplynula. Vyměňte nádobu z přístroje a položte ji na žáruvzdorný povrch.
6. Zkontrolujte, zda je pokrm připravený. Pokud pokrm ještě není hotový, jednoduše nádobu znovu umístěte do spotřebiče a nastavte časovač ještě na několik minut.
7. Jakmile je jídlo uvařené, vyměňte nádobu ze spotřebiče. Chcete-li pokrm vyjmout z nádoby, vyjměte jej pomocí kuchyňských kleští.

Upozornění: Koš by nikdy neměl být otočen vzhůru nohama, pokud je uvnitř mřížka.

Upozornění: Po ukončení přípravy pokrmu jsou nádoba a pokrm velmi horké. Během používání a po určitou dobu po použití se nedotýkejte nádoby. Je velmi horká.

Nádobu držte pouze za rukojeť.

JOGURT

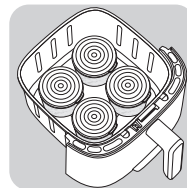
Samostatně se prodává sada příslušenství 8 sklenic.



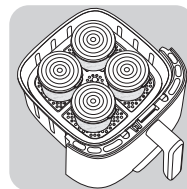
Příprava 8 sklenic jogurtu:

- Do nádoby přidejte 1 l vysokotepele upraveného (UHT) plnotučného mléka při pokojové teplotě
- Poté přidejte sáček mléčných kultur (2 g) a dobře promíchejte.
- Směs vložte do 8 skleněných nádob a uzavírejte je víčkem.

Poznámka: Při vaření musejí být sklenice uzavřené víčky.



- Při přípravě jogurtu vyjměte z nádoby spotřebiče mřížku.
- Do nádoby vložte 4 sklenice.



- Vložte mřížku a položte na ni 4 sklenice

- Stiskněte tlačítko , a poté stisknutím tlačítka  na displeji nastavte teplotu 40 °C.
- Poté pomocí tlačítka (+) nastavte požadovanou dobu přípravy. Nastavte čas na 8 hodin.
- Stisknutím tlačítka Start spusťte  přípravu pokrmu.

Upozornění: Po ukončení přípravy jsou koš, mřížka a sklenice velmi horké.

Poznámka: Pokud se vám zdá, že textura vašeho jogurtu je příliš tekutá, máte 2 možnosti:

- Zvýšit teplotu o 5 °C.
- Vařit o hodinu nebo 2 déle.

ODLOŽENÝ START

V manuálním režimu a u některých automatických programů (všechny programy kromě režimu hranolky, masa a ryb) máte možnost odložit start vaření. Začátek vaření lze odložit od 30 minut do maximálně 4 hodin. Chcete-li to provést:

- Před spuštěním vaření dlouze stiskněte tlačítko .

- Pomocí tlačítek a nastavte čas, ve kterém má být vaření zahájeno,
- Poté stiskněte tlačítko „Start“.

Upozornění: Opožděný start může u některých surovin představovat zdravotní riziko. - Důrazně nedoporučujeme jakýkoli odložený start u potravin, jako je maso nebo ryby, s výjimkou pečeného kuřete.

PRŮVODCE VAŘENÍM

Následující tabulka vám pomůže vybrat základní nastavení pro jídlo, které chcete připravit.

Poznámka: Níže uvedené doby přípravy jsou pouze orientační a mohou se lišit podle odrůdy a množství použitých brambor. U ostatních potravin může mít na výsledek vliv velikost, tvar a druh. Z tohoto důvodu může být nutné dobu přípravy mírně upravit.

Brambory a hranolky						
Mražené hranolky (10 mm x 10 mm)	300 - 1000 g		15 - 30 min	190°C	x 2/3 shakes	Čím více protřepete, tím lepší je výsledek vaření. Pokud chcete zkrátit dobu vaření nebo dosáhnout křupavějších výsledků, můžete aktivovat funkci extra crisp.
Domácí hranolky (8 x 8 mm)	300 - 1000 g		15 - 34 min	190°C	x 2/3 shakes	Přidejte 1 lžici oleje
Zmražené bramborové klínky	300 - 1000 g		12 - 27 min	190°C	x 2/3 shakes	Přidejte 1 lžici oleje
Maso a drůbež						
Žebrový steak	1 - 2 Kousky		6 - 10 min	200°C		Obratíte 2 minuty před koncem pečení
Sekaný steak	1 - 4 Kousky		6 - 10 min	200°C		Obrácení v polovině pečení
Kuřecí prsní řízek (bez kostí)	100 - 600 g		16 min	180°C		Obrácení v polovině pečení
Kuře (celé)	1500 g		60 min	180°C		
Slanina / hovězí slanina	1 - 9 Tranže		8 min	200°C		Obrácení v polovině pečení
Ryby						
Filet z lososa	4 Kousky		15 - 17 min	140°C		
Krevety	24 Kousky		6 min	170°C		
Malá občerstvení						
Mražené kuřecí nugety	1 - 10 Kousky		8 - 15 min	200°C		
Kuřecí křídélka	1 - 10 Kousky		16 - 20 min	180°C		
Mražené sýrové tyčinky	1 - 10 Kousky		7 - 9 min	180°C		
Mražené cibulové kroužky	10 Kousky		8 min	180°C		
Pizza	300 g (3 Plátky)		7 min	190°C		
Cukety	400 - 700 g		15 min	180°C		
Pečení						
Muffiny	1 - 6 Kousky		15 - 18 min	180°C		Použijte plech na pečení/zapékací mísu**
Čokoládové dorty	300 g		23 min	160°C		
Dehydratace						
Krájená jablka	1-2 Kousky		4 h	80°C		
Jogurt						
Přírodní jogurt	8 Sklenice***		8 h	40°C		

* V polovině vaření protřepejte.

** Vložte dortovou formu/pekáč do zásuvky.

*** odpovídají značkovým nádobám prodávaným jako příslušenství.

DŮLEŽITÉ: Aby nedošlo k poškození spotřebiče, nikdy nepřekračujte maximální množství přísad a tekutin uvedené v návodu k použití a v receptech. Pokud používáte směsi, které vyknou (například u koláčů, quiche nebo muffinů), neměla by být nádoba trouby naplněna více než do poloviny.

Upozornění: Pokud teplotu nedodržíte, riskujete, že jogurt převaříte.

TIPY

- Menší pokrmy obvykle vyžadují o něco kratší dobu vaření než větší pokrmy. Pokud si nejste jisti, můžete mísu během přípravy kdykoli otevřít a zkontrolovat.
- Promícháním menšího množství ingrediencí v polovině doby vaření zlepšíte konečný výsledek a můžete zabránit nerovnoměrnému uvaření.
- Chcete-li, aby byly brambory pořádně křupavé, zkuste před pečením přidat malé množství oleje a protřepat je, aby byly rovnoměrně pokryty. Doporučujeme 14 ml oleje. Do mražených brambor nepřidávejte olej.
- V přístroji lze vařit také polotovary, které lze péct v troubě.
- Optimální doporučené množství pro přípravu hranolků je 600 gramů.
- K rychlé a snadné přípravě plněného pečiva použijte předpřipravené listové či křehké těsto.
- Chcete-li péct dort nebo quiche nebo chcete-li smažit křehké či plněné pokrmy, vložte do nádoby přístroje zapékací mísu. Můžete použít zapékací mísu ze silikonu, nerezové oceli, hliníku nebo terakoty.
- Přístroj můžete použít také k ohřevu potravin. Chcete-li ohřát potraviny, nastavte teplotu na 160 °C a vařte až 10 minut. Doba vaření lze upravit v závislosti na množství jídla, aby se plně ohřálo.

PŘÍPRAVA DOMÁCÍCH HRANOLEK

Chcete-li si připravit domácí hranolky, postupujte podle níže uvedeného postupu.

1. Vyberte si odrůdu brambor doporučenou k přípravě hranolků. Olupejte brambory a nakrájejte je na stejně silné hranolky.
2. Bramborové hranolky namočte alespoň na 30 minut do nádoby se studenou vodou, nechte je okapat a osušte je čistou, vysoce savou utěrkou. Poté je dosušte papírovým ubrouskem. Před přípravou musí být hranolky zcela suché.
3. Nalijte do suché mísy 1 lžici oleje (rostlinného, slunečnicového nebo olivového), navrch položte hranolky a míchejte je, dokud nebudou pokryté olejem.
4. Prsty nebo kuchyňským náčiním vyjměte hranolky z mísy, aby přebytečný olej zůstal v míse. Vložte hranolky do nádoby.
Poznámka: Mísu s hranolkami pokrytými olejem nevyklápějte najednou přímo do nádoby, jinak by na jejím dně zůstal přebytečný olej.
5. Smažte hranolky podle pokynů uvedených v části Průvodce vařením.

ČIŠTĚNÍ

Po každém použití spotřebič vyčistěte.

Nádoba a mřížka mají nepřílnavý povrch. K čištění nepoužívejte kovové kuchyňské náčiní nebo abrazivní čisticí prostředky, jelikož by mohlo dojít k poškození nepřílnavého povrchu.

1. Vypojte zástrčku ze síťové zásuvky a nechte přístroj vychladnout. Poznámka: Po vyjmutí nádoby přístroj rychleji vychladne.
2. Otřete vnější povrch spotřebiče vlhkým hadříkem.

3. Umyjte mísu a mřížku horkou vodou, mycím prostředkem a neabrazivní houbou. K odstranění zbývajících nečistot můžete použít odmašťovací prostředek.

Varování: Nádobu a mřížku lze mýt v myčce nádobí.

Varování pro model s odnímatelnou přední částí: Pokud chcete, aby výrobek zůstal v optimálním stavu, je důležité odejmout vnější přední část a umýt ji ručně.

U modelu s odnímatelnou přední částí s okénkem pomáhá ruční mytí přední části udržet původní vzhled a průhlednost skla.

Tip: Pokud se na dně nádoby a mřížky přichytí nečistoty, naplňte je horkou vodou a trochou mycího prostředku. Nechte nádobu a mřížku odmočit přibližně 10 minut.

Poté je opláchněte a vysušte.

4. Vnitřek přístroje otřete horkou vodou a vlhkým hadříkem.
5. Topné těleso očistěte suchým čisticím kartáčkem a odstraňte veškeré zbytky jídla.
6. Neponořujte spotřebič do vody ani do jiné kapaliny.

SKLADOVÁNÍ

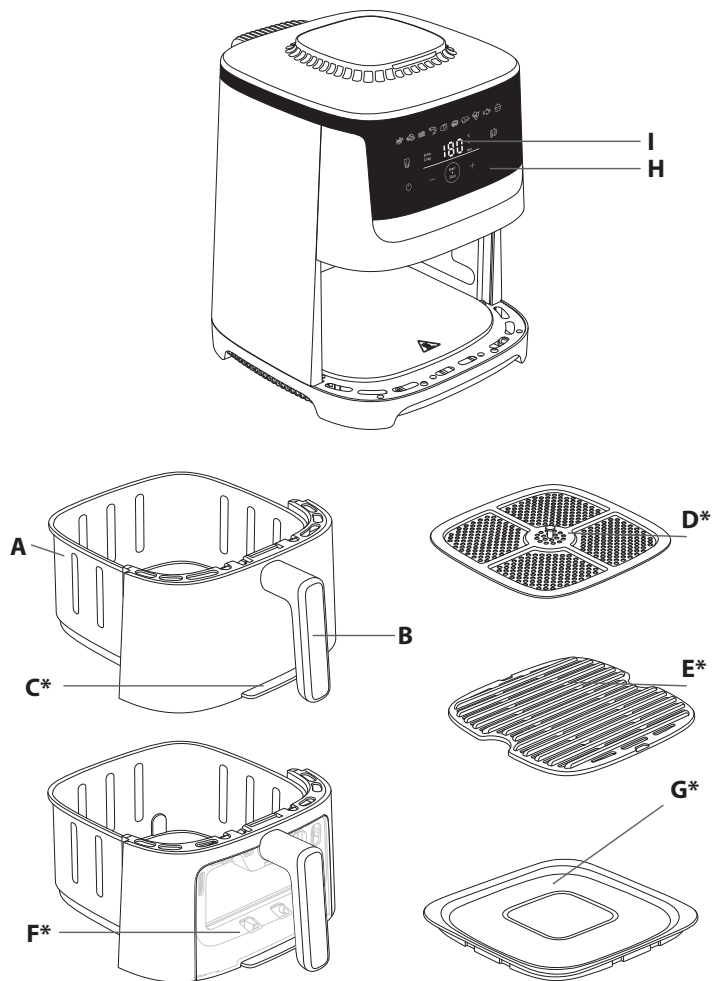
1. Odpojte spotřebič ze sítě a nechte jej vychladnout.
2. Zkontrolujte, zda jsou všechny díly čisté a suché.

ZÁRUKA A SERVIS

Pokud potřebujete servis, informace nebo pokud dojde k potížím, navštivte webové stránky společnosti nebo se obraťte na středisko péče o zákazníky společnosti ve vaší zemi. Telefonní číslo naleznete na záručním listu s celosvětovou platností. Pokud se ve vaší zemi středisko péče o zákazníky nenachází, obraťte se na místního prodejce.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Pokud se setkáte s problémy s přístrojem, navštivte webovou stránku společnosti (viz obálka tohoto návodu k použití), kde naleznete seznam nejčastějších dotazů, nebo se obraťte na středisko péče o zákazníky ve své zemi.



*v závislosti od modelu

OPIS

- | | |
|--|--|
| A. Miska | F. Odnímateľná predná časť s priezorom * |
| B. Rukoväť misky | G. Odkladacie veko * |
| C. Odnímateľná predná časť* | H. Digitálny dotykový panel |
| D. Odnímateľná mriežka* | I. Zobrazenie času/teploty |
| E. Odnímateľná mriežka z tlakového odliatku* | |

REŽIMY AUTOMATICKÉHO VARENIA

- | | |
|--------------------------------|-------------|
| 1. Hranolčky | 6. Pizza |
| 2. Kuracie nugetky | 7. Steak |
| 3. Slanina/slanina z hovädziny | 8. Zelenina |
| 4. Krevety | 9. Ryba |
| 5. Pečené kura | 10. Dezert |

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Najprv si prečítajte bezpečnostné pokyny a návod a uschovajte ich na bezpečnom mieste.

1. Odstráňte všetok obalový materiál a všetky nálepky zo spotrebiča.
2. Neodstraňujte silikónové podložky z misky.
3. Dôkladne vyčistite odnímateľné mriežky zásuviek pomocou horúcej vody, prostriedku na umývanie riadu a jemnej špongie.

Poznámka: Miska a mriežka sú vhodné do umývačky riadu.

Upozornenie pre model s odnímateľnou prednou časťou: na zachovanie optimálnej životnosti výrobku je dôležité vybrať vonkajšiu prednú časť a umyť ju ručne.

V prípade modelu s odnímateľnou prednou časťou s priezorom pomáha ručné umývanie prednej časti zachovať pôvodný vzhľad a priehľadnosť skla.

4. Vnútro a vonkajšok spotrebiča utrite vlhkou handričkou. Spotrebič funguje tak, že produkuje horúci vzduch.

PRÍPRAVA NA POUŽITIE

1. Umiestnite spotrebič na rovný, stabilný pracovný povrch odolný voči teplu mimo dosahu striekajúcej vody.
2. Mriežku vložte do spodnej časti misky až na doraz.
3. Do zásuvky nepridávajte olej ani žiadnu inú tekutinu.

Na hornú stranu spotrebiča nekladte žiadne predmety. Bránilo by to prúdeniu vzduchu a ovplyvnilo výsledok teplovzdušného firtovania.

DÔLEŽITÉ: Ak sa chcete vyhnúť prehriatiu spotrebiča, neumiestňujte ho do rohu alebo pod dvere skrinky. Okolo spotrebiča je kvôli prúdeniu vzduchu potrebné ponechať aspoň 15 cm medzeru.

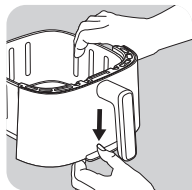
ODNÍMATEĽNÁ PREDNÁ ČASŤ*

S naším novým systémom jednoduchého čistenia a skladovania môžete ľahko oddeliť prednú časť misky a samotnú misku.

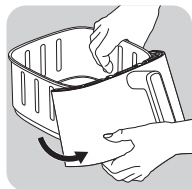
*v závislosti od modelu

- Lahko čistite svoj výrobok a ušetríte miesto v umývačke riadu
- Skladujte zvyšky jedla vďaka pribalenému veku.

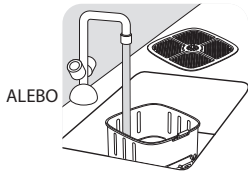
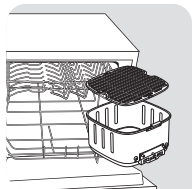
Ak chcete ušetriť miesto v umývačke riadu a zachovať optimálnu životnosť spotrebiča, postupujte podľa tohto postupu čistenia modelu s odnímateľnou prednou časťou.



- Stlačte tlačidlo umiestnené v spodnej časti misky nadol

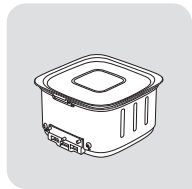


- Vyberte hák z miesta. Odpojitelná predná strana sa odpojí.



ALEBO

- Misku vložte do umývačky riadu alebo ju umyte ručne bez prednej časti, ktorú potom môžete znova pripojiť k zariadeniu.

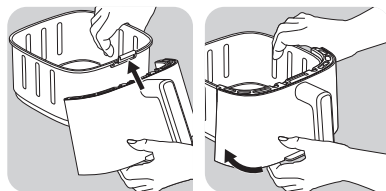


- ALEBO položte odkladacie veko na zásuvku a zvyšky jedla uskladnite v chladničke.

Dávajte pozor: Ak je miska ešte horúca, veko neprípájajte.

Čistenie odnímateľnej prednej časti a jej pripojenie k miske

- Prednú časť umyte ručne horúcou vodou s trochou prostriedku na umývanie riadu a neabrazívnou špongiou.
- Po umytí a dôkladnom vysušení vonkajšej prednej časti
 1. Pripevnite hornú časť prednej časti do háku misky.
 2. Pripnite spodnú časť prednej časti tak, aby ste počuli „cvaknutie“.



Ak chcete zvyšky zohrievať, vyberte veko zo zásuvky a vymeňte prednú časť misky.

- Ak chcete nastaviť teplotu 160 °C, stlačte tlačidlá a .
- Potom stlačte tlačidlo a pomocou tlačidiel a nastavte 10 minút.

POZOR! Spotrebič nikdy nepoužívajte bez zásuvky. Pred varením vždy pripevnite predný panel späť na misu.

POUŽÍVANIE SPOTREBIČA

Varovanie: Pri prvom použití fritézy sa uistite, že ste ju spustili prázdnu (bez akéhokoľvek príslušenstva), aby ste odstránili všetky výrobné zvyšky a nový zápach. Pri prvom spustení môže vzniknúť malé množstvo dymu.

Spotrebič dokáže pripraviť veľké množstvo potravín. Čas varenia hlavných druhov potravín je uvedený v časti „Sprievodca varením“. Online recepty vám pomôžu zoznámiť sa so spotrebičom.

1. Pripojte napájací kábel k elektrickej zásuvke.
2. Vložte jedlo do zásuvky.

Poznámka: Nikdy neprekračujte maximálne množstvo uvedené v tabuľke (pozrite si časť „Sprievodca varením“), pretože by to mohlo ovplyvniť kvalitu konečného výsledku.

3. Zasuňte zásuvku do spotrebiča.
4. Stlačením tlačidla zapnete spotrebič.
5. Na spustenie varenia môžete vybrať prednastavený režim varenia alebo manuálne nastavenia.

a. Ak zvolíte automatický režim varenia:

- Stlačením tlačidla zobrazíte režim varenia.
- Potom stlačením tlačidla na obrazovke vyberte požadovaný režim varenia (tieto režimy sú podrobne popísané v časti „Sprievodca varením“). Ak potrebujete upraviť čas varenia, stlačte tlačidlo a čas varenia upravte pomocou tlačidiel a . Časovač možno nastaviť na 0 až 60 minút.
- Upravte teplotu pomocou tlačidiel a na digitálnej obrazovke. Termostat možno nastaviť na hodnotu 40 – 220 °C.
- Stlačením tlačidla Start spustíte varenie s vybranými nastaveniami teploty a času.
- Spustí sa varenie. Na obrazovke sa budú striedavo zobrazovať teplota a zostávajúci čas varenia.
- **Poznámka:** Počas varenia môžete zmeniť čas a teplotu varenia stlačením tlačidla .

b. Ak chcete vybrať manuálne nastavenia:

- Upravte teplotu pomocou tlačidiel a na digitálnej obrazovke. Termostat možno nastaviť na hodnotu 80 – 200 °C.

- Potom nastavte požadovaný čas ⏱ varenia pomocou tlačidiel ⊕ a ⊖. Časovač možno nastaviť na 0 až 60 minút.
- Stlačením tlačidla ^{Start} Start spustíte varenie s vybranými nastaveniami teploty a času.
- Spustí sa varenie. Na obrazovke sa budú striedavo zobrazovať teplota a zostávajúci čas varenia.

c. Pozastavte alebo zastavte varenie:

- Stlačením tlačidla ^{Start} Stlačením tlačidla ^{Stop} varenie jednoducho pozastavíte. Ak chcete pokračovať vo varení, stlačte znova tlačidlo
 - Dlhým stlačením tlačidla ^{Start} Stlačením tlačidla ^{Stop} varenie zastavíte. Počas chladnutia spotrebič pokračuje vo vetraní.
6. Prebytočný olej z potravín sa zhromažďuje na dne zásuvky.
 7. Niektoré potraviny je potrebné na dosiahnutie optimálnych výsledkov varenia v polovici času varenia pretriasť (pozrite si časť „Pokyny na prípravu pokrmov“). Ak chcete jedlo pretriasť, vytiahnite misku zo spotrebiča za rukoväť a zatrasť ňou. Potom zasuňte misku späť do spotrebiča a varenie sa automaticky obnoví. Pri príprave hranolčiek odporúčame potriasť po 15 minútach prípravy, potom po 10 minútach.
 8. Keď zaznie zvuk časovača, nastavený čas varenia sa skončil. Vytiahnite misku zo spotrebiča a položte ju na povrch odolný voči teplu.
 9. Skontrolujte, či je jedlo hotové. Ak jedlo ešte nie je hotové, jednoducho zasuňte misku späť do spotrebiča a nastavte časovač na ďalších pár minút.
 10. Keď je jedlo uvarené, vyberte misku. Jedlo vyberte z misky pomocou kuchynských klieští. **Upozornenie: Zásuvku nikdy neotáčajte hore dnom spolu s mriežkou.** **Upozornenie: Po varení sú miska a jedlo veľmi horúce. Počas používania a po použití sa nedotýkajte misky, pretože je veľmi horúca. Misku držte len za rukoväť.**
 11. Keď je jedna dávka jedla hotová, spotrebič je okamžite pripravený na prípravu ďalšej dávky.

POUŽÍVANIE REŽIMU NA ZVÝŠENIE CHRUMKAVOSTI

- Tento režim je aktívny len pre režim hranolčiek a manuálny režim. Keď je aktivovaná možnosť zvýšenia chrumkavosti, spotrebič pracuje pri vysokých otáčkach a poskytuje lepší výkon.
 - **Poznámka: V tomto režime sa zvyšuje výkon rotačného ventilátora vášho produktu.**
 - Táto funkcia sa musí aktivovať pred začiatkom varenia.
 - Funkcia zvýšenia chrumkavosti umožní pripraviť prísady chrumkavejšie s rovnakým časom prípravy. S touto funkciou dokonca môžete ušetriť 3 minúty času prípravy, pričom výsledky sú rovnaké ako pri príprave bez tejto možnosti. Ak chcete radšej ušetriť čas ako zvýšiť chrumkavosť, skráťte čas prípravy o 3 minúty po aktivácii tejto funkcie.
1. Vložte jedlo do zásuvky.
 2. Stlačte tlačidlo , potom stlačte  na obrazovke a vyberte režim Hranolčky  alebo manuálny režim.
 3. Stlačte tlačidlo ^{Extra Crisp} Keď je tento režim aktivovaný, na obrazovke sa zobrazí naoranžovo.
 4. V prípade potreby upravte čas prípravy pomocou tlačidiel (pozrite si časť „Sprievodca varením“).
 5. Stlačením tlačidla ^{Start} spustíte varenie. Na obrazovke sa budú striedavo zobrazovať zvolená teplota a zostávajúci čas varenia.

AKO GRILOVAŤ?



Spotrebič sa dodáva s liatou grilovacou mriežkou s nepríhlavým povrchom.

Ak chcete grilovať, pred vložením surovín spotrebič predhrejte v manuálnom režime na 15 minút pri teplote 220 °C a potom vyberte požadovaný prednastavený program. Grilovacia mriežka umožňuje dokonale opiecť akýkoľvek druh jedla.

SUŠENIE

1. Vložte mriežku do misky spotrebiča.
2. Stlačte tlačidlo , potom nastavte teplotu pomocou tlačidiel  ⊕ a ⊖. Rozsah regulácie : 40 - 70°C.
3. Potom nastavte požadovaný čas varenia stlačením tlačidla  a upravte čas pomocou tlačidiel ⊕ a ⊖. Môžete nastaviť čas od 1 hodiny do 10 hodín.
4. Stlačte tlačidlo ^{Start} Start na spustenie procesu sušenia. Na obrazovke sa budú striedavo zobrazovať teplota a zostávajúci čas varenia.
5. Keď zaznie zvuk časovača, nastavený čas varenia sa skončil. Vytiahnite misku zo spotrebiča a položte ju na povrch odolný voči teplu.
6. Skontrolujte, či je jedlo hotové. Ak jedlo ešte nie je hotové, jednoducho zasuňte misku späť do spotrebiča a nastavte časovač na ďalších pár minút.
7. Keď je jedlo uvarené, vyberte misku. Jedlo vyberte z misky pomocou kuchynských klieští.

Upozornenie: Zásuvku nikdy neotáčajte hore dnom spolu s mriežkou.

Upozornenie: Po varení sú miska a jedlo veľmi horúce. Počas používania a po použití sa nedotýkajte misky, pretože je veľmi horúca. Misku držte len za rukoväť.

JOGURT

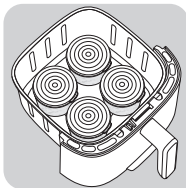
Ako príslušenstvo predávané samostatne je k dispozícii súprava 8 pohárov.



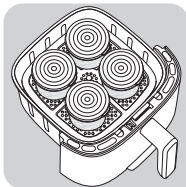
Príprava 8 pohárov jogurtu:

- Do misky pridajte 1 l plnotučného mlieka UHT pri bežnej teplote.
- Potom pridajte vrecúško mliečnych kvasiniek (2 g) a dobre premiešajte.
- Zmes dajte do 8 sklenených pohárov a uzavrite ich viečkami.

Poznámka: Jogurty sa musia pripravovať s viečkami na nádobách.



- Pri príprave jogurtov vyberte mriežku misky spotrebiča.
- Do misky vložte 4 poháre.



- Umiestnite mriežku a položte ju nad 4 poháre.

- Stlačte tlačidlo , potom nastavte teplotu stláčaním tlačidla  na digitálnej obrazovke na 40 °C.
- Potom nastavte požadovaný čas prípravy stlačením tlačidla  Nastavte čas 8 hodín.
- Stlačením tlačidla  Start spustíte prípravu.

Upozornenie: Po príprave sú zásuvka, poháre a mriežka horúce.

Poznámka: Ak si myslíte, že textúra jogurtu je príliš tekutá, máte 2 možnosti:

- Zvýšte teplotu o 5 °C.
- Predĺžte čas varenia o 1 alebo 2 hodiny.

ONESKORENÝ ŠTART

V manuálnom režime a pri niektorých automatických programoch (všetky programy okrem režimu hranolčekov, mäsa a rýb) máte možnosť odložiť začiatok varenia. Začiatok varenia je možné odložiť od 30 minút do maximálne 4 hodín. Ak to chcete urobiť:

- Pred spustením varenia dlho stlačte tlačidlo .
- Pomocou tlačidiel  a  nastavte čas, v ktorom sa má varenie začať,
- Potom stlačte tlačidlo „Start“.

Upozornenie: Oneskorený štart môže pri niektorých zložkách predstavovať zdravotné riziko. - Dôrazne neodporúčame akýkoľvek odložený štart pri potravinách, ako je mäso alebo ryby, s výnimkou pečeného kurčťa.

POKYNY NA PRÍPRAVU POKRMOV

Tabuľka nižšie vám pomôže vybrať základné nastavenia pre jedlo, ktoré chcete pripraviť.

Poznámka: Časy varenia nižšie sú len orientačné a môžu sa líšiť v závislosti od druhu a množstva použitých zemiakov. Pri iných jedlách môže výsledky ovplyvniť veľkosť, tvar a značka. Preto možno bude potrebné mierne upraviť čas varenia.

     						i
Zemiaky a hranolky						
M razené hranolčeky (10 mm x 10 mm)	300 - 1000 g		15 - 30 min	190°C	x 2/3 Trasie sa	Čím viac pretrepate, tým lepší je výsledok varenia. Ak chcete skrátiť čas varenia alebo dosiahnuť chrumkavejšie výsledky, môžete aktivovať funkciu extra crisp.
Domáce hranolčeky (8 x 8 mm)	300 - 1000 g		15 - 34 min	190°C	x 2/3 Trasie sa	Pridajte 1 polievkovú lyžicu oleja
Mrazené americké zemiaky	300 - 1000 g		12 - 27 min	190°C	x 2/3 Trasie sa	Pridajte 1 polievkovú lyžicu oleja
Mäso a hydina						
Rebierkový steak	1 - 2 Kúsky		6 - 10 min	200°C		Obráťte 2 min. pred koncom
Sekaný steak	1 - 4 Kúsky		6 - 10 min	200°C		Obrátenie v polovici pečenia
Filety z kuracích prs (bez kostí)	100 - 600 g		16 min	180°C		Obrátenie v polovici pečenia
Celé kura	1500 g		60 min	180°C		
Slanina/slanina z hovädziny	1 - 9 Tranže		8 min	200°C		Obrátenie v polovici pečenia
Ryba						
Filet z lososa	4 Kúsky		15 - 17 min	140°C		
Krevety	24 Kúsky		6 min	170°C		
Chuťovky						
Mrazené kuracie nugetky	1 - 10 Kúsky		8 - 15 min	200°C		
Kuracie kridelká	1 - 10 Kúsky		16 - 20 min	180°C		
Mrazené kuracie tyčinky	1 - 10 Kúsky		7 - 9 min	180°C		
Mrazené cibuľové krúžky	10 Kúsky		8 min	180°C		
Pizza	300 g (3 Plátky)		7 min	190°C		
Cukety	400 - 700 g		15 min	180°C		
Pečenie						
Muffiny	1 - 6 Kúsky		15 - 18 min	180°C		Použite plech na pečenie/zapekaciu misku**
Čokoládové koláče	300 g		23 min	160°C		
Dehydratácia						
Krájané jablká	1-2 Kúsky		4 h	80°C		
Jogurt						
Prírodný jogurt	8 Poháre***		8 h	40°C		

* V polovici varenia pretrepate.

** Vložte tortovú formu/pekáč do zásuvky.

*** zodpovedajú značkovým nádobám predávaným ako príslušenstvo.

DÔLEŽITÉ: Aby ste zabránili poškodeniu spotrebiča, nikdy neprekračujte maximálne množstvo prísad a tekutín uvedené v návode na použitie a v receptoch. Keď používate zmesi, ktoré stúpajú (napríklad pri koláčoch, quiche alebo muffinoch), nádoba rúry by nemala byť naplnená viac ako do polovice.

Upozornenie: riziko prehriatia v prípade nedodržania teploty.

RADY

- Čas potrebný na prípravu menších potravín býva zvyčajne o niečo kratší ako pri väčších potravinách. Ak si nie ste istí, otvorte misku kedykoľvek počas varenia a skontrolujte jeho priebeh.
- Ak jedlo s menšou veľkosťou v polovici prípravy premiešate, dosiahnete lepšie výsledky a predídete nerovnomernému uvareniu.
- Ak chcete, aby boli vaše zemiaky mimoriadne chrumkavé, skúste pred varením pridať trochu oleja a potraсте, aby sa rovnomerne rozmiestnil. Odporúčame použiť 14 ml oleja. Do mrazených zemiakov nepridávajte olej.
- V tomto spotrebiči môžete uvariť aj jedlá, ktoré dajú pripravovať v rúre.
- Optimálne odporúčané množstvo na prípravu hranolčiekov je 700 gramov.
- Použite pripravené lístkové a krehké cesto na rýchlu prípravu plnených pochúťok.
- Ak chcete piecť koláč alebo quiche, alebo ak chcete pripraviť jemné alebo plnené prísady, vložte do misky spotrebiča zapiekaciu misku. Môžete použiť zapiekaciu misku zo silikónu, nehrdzavejúcej ocele, hliníka alebo terakoty.
- Spotrebič môžete použiť aj na opätovné zohriatie jedla. Ak chcete znovu zohriať jedlo, nastavte teplotu na 160 °C na maximálne 10 minút. Čas varenia je možné upraviť v závislosti od množstva jedla, aby sa jedlo znovu úplne zohrialo.

PRÍPRAVA DOMÁCICH HRANOLIEK

Ak si chcete pripraviť domáce hranolky, postupujte podľa nižšie uvedených krokov.

1. Vyberte si odrodu zemiakov odporúčanú na prípravu hranoliek. Zemiaky osušte a nakrájajte na rovnako hrubé hranolky.
2. Zemiakové hranolky namočte do misky so studenou vodou aspoň na 30 minút, scedte ich a osušte ich čistou, vysoko absorpčnou utierkou. Potom ich osušte prikladaním papierovej kuchynskej utierky. Pred prípravou musia byť hranolky dôkladne vysušené.
3. Do suchej misky nalejte 1 polievkovú lyžicu oleja (rastlinného, slnečnicového alebo olivového), vložte do nej hranolky a premiešajte, až kým nebudú obalené olejom.
4. Prstami alebo kuchynským náčiním vyberte hranolky z misky tak, aby v nej zostal prebytočný olej. Vložte hranolky do misky.

Poznámka: Nesypte hranolky obalené v oleji priamo do misky, aby sa prebytočný olej nedostal na dno misky.

5. vyprážajte hranolky podľa pokynov uvedených v časť Pokyny na prípravu pokrmov.

ČISTENIE

Spotrebič po každom použití očistite.

Miska a mriežka majú neprílnavý povrch. Na čistenie nepoužívajte kovové kuchynské náčinie ani abrazívne čistiace materiály, ktoré by mohli poškodiť neprílnavý povrchovú úpravu.

1. Odpojte zástrčku zo sieťovej zásuvky a nechajte spotrebič vychladnúť. Poznámka: Vyberte misku, aby sa spotrebič rýchlejšie ochladil.

2. Pretrite vonkajšiu časť spotrebiča vlhkou handričkou.
3. Vychystite misku a mriežku horúcou vodou, trochu prostriedku na umývanie riadu a jemnou špongiou. Na odstránenie zvyškov nečistôt môžete použiť odmastovač.
Výstraha: miska a mriežka sú vhodné do umývačky riadu.
Upozornenie pre model s odnímateľnou prednou časťou: na zachovanie optimálnej životnosti výrobku je dôležité vybrať vonkajšiu prednú časť a umyť ju ručne.
V prípade modelu s odnímateľnou prednou časťou s priezorom pomáha ručné umývanie prednej časti zachovať pôvodný vzhľad a priehľadnosť skla.
Tip: Ak sa nečistoty prilepia v spodnej časti misky a mriežky, naplňte ich horúcou vodou s trochu prípravku na umývanie riadu. Nechajte misku a mriežku približne 10 minút odmočiť. Potom opláchnite čistou vodou a osušte.
4. Vnútro spotrebiča utrite horúcou vodou vlhkou handričkou.
5. Ohrevné teleso očistite suchou čistiacou kefkou, aby ste odstránili zvyšky jedla.
6. Spotrebič neponárajte do vody ani do iných kvapalín.

USKLDNENIE

1. Odpojte spotrebič zo siete a nechajte ho vychladnúť.
2. Skontrolujte, či sú všetky časti čisté a suché.

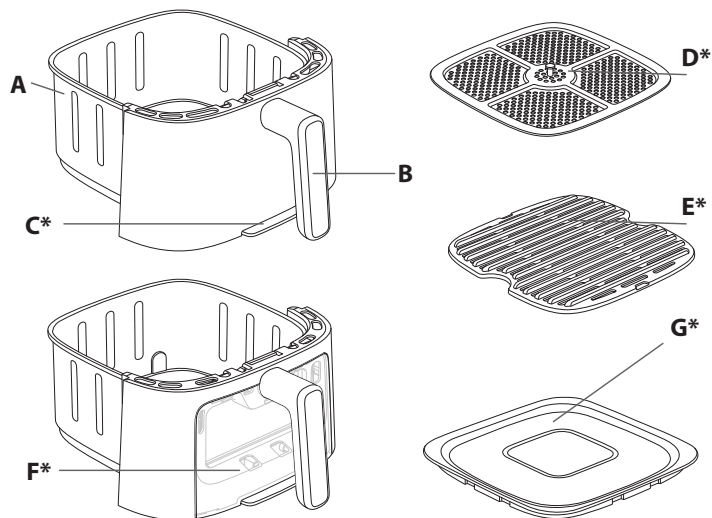
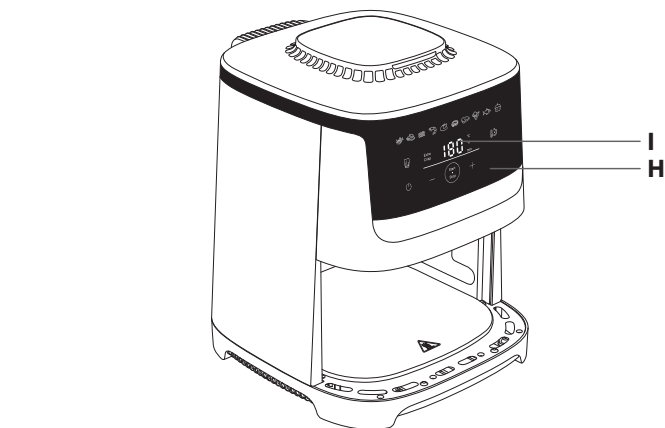
ZÁRUKA A SERVIS

Ak potrebujete servis, informácie alebo máte problém, navštívte webovú stránku značky alebo sa obráťte na stredisko starostlivosti o zákazníkov vo vašej krajine. Telefónne číslo nájdete v letáku o celosvetovej záruke. Ak vo vašej krajine nie je stredisko starostlivosti o zákazníkov, obráťte sa na miestneho predajcu značky.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Ak narazíte na problémy so spotrebičom, navštívte webovú stránku značky (pozrite si titulnú stranu tohto návodu), kde nájdete zoznam často kladených otázok, alebo sa obráťte na stredisko starostlivosti o zákazníkov vo vašej krajine.

sk



*ovisno o modelu

OPIS

- | | |
|---|--|
| A. Posuda | F. Odvojiva prednja strana s prozorčićem za pregled* |
| B. Ručka posuda | G. Poklopac spremnika* |
| C. Odvojiva prednja strana* | H. Digitalni zaslon osjetljiv na dodir |
| D. Odvojiva rešetka* | I. Prikaz vremena/temperature |
| E. Uklonjiva lijevana rešetka za roštilj* | |

AUTOMATSKI NAČINI ZA PRIPREMU HRANE

- | | |
|-----------------------------|------------|
| 1. Krumpirići | 6. Pizza |
| 2. Pileći medaljoni | 7. Odrezak |
| 3. Slanina / goveđa slanina | 8. Povrće |
| 4. Škamp | 9. Riba |
| 5. Pečena piletina | 10. Desert |

PRIJE PRVE UPORABE

Najprije pročitajte sigurnosne upute i priručnik te ih čuvajte na sigurnom mjestu.

1. Skinite svu ambalažu i sve naljepnice s uređaja.
2. Ne távolítsa el a szilikonbetéteket a tárlól.
3. Ladicu i odvojive rešetke temeljito očistite vrućom vodom, sredstvom za pranje posuda i neabrazivnom spužvicom.

Megjegyzés: Posuda i rešetka mogu se oprati u perilici posuđa.

Upozorenje za model s odvojitom prednjom stranom: kako biste osigurali optimalno očuvanje proizvoda, važno je ukloniti vanjsku prednju stranu i oprati je ručno.

Ako je riječ o modelu s odvojitom prednjom stranom s prozorčićem, ručno pranje prednje strane pomaže u očuvanju izvornog izgleda i prozornosti stakla.

4. Törölje át a készülék belsejét és külsejét nedves ruhával. A készülék forró levegő előállításával működik.

PRIPREMA ZA UPORABU

1. Uređaj postavite na ravnu, stabilnu, vatrostalnu radnu površinu podalje od prskanja vode.
2. Umetnite rešetku na dno posude sve dok se ne zaustavi.
3. **Ladicu nemojte napuniti uljem ni drugim tekućinama.**
Nemojte staviti ništa na vrh uređaja. To ometa protok zraka i utječe na rezultat pečenja vrućim zrakom.

VAŽNO: da biste spriječili pregrijavanje uređaja, nemojte ga staviti u kut ni ispod zidnog elementa. Oko uređaja treba ostaviti razmak od najmanje 15 cm da bi zrak mogao cirkulirati.

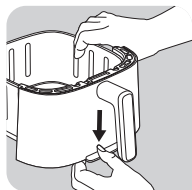
ODVOJIVA PREDNJA STRANA*

Uz naš novi sustav Jednostavno čišćenje i pohrana (eng. Easy Clean & Store) možete jednostavno odvojiti prednju stranu posude i samu posudu.

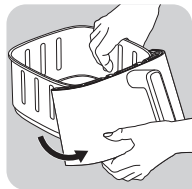
- Jednostavno očistite proizvod i uštedite prostor u perilici posuđa
- Sačuvajte ostatke hrane zahvaljujući poklopcu koji se nalazi u paketu.

*ovisno o modelu

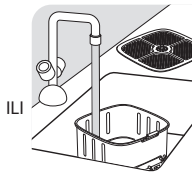
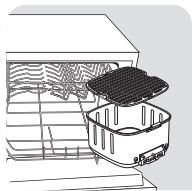
Kako biste uštedjeli prostor u perilici posuđa i osigurali optimalnu očuvanost uređaja, slijedite ovaj postupak čišćenja za model s odvojitim prednjom stranom.



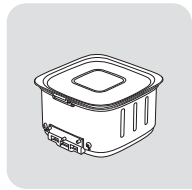
- Pritisnite tipku na dnu posude



- Uklonite kuku s njezinog mjesta. Odvojiva se prednja strana može skinuti.



- Stavite posudu u perilicu posuđa ili je ručno operite bez prednje strane koju možete ponovno priključiti na proizvod.

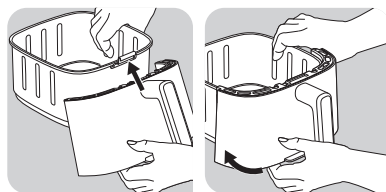


- Ili stavite poklopac spremnika na ladicu kako biste sačuvali ostatke hrane u hladnjaku.

Pripazite: poklopac nemojte pričvršćivati ako je posuda još uvijek vruća.

Čišćenje odvojive prednje strane i ponovno priključivanje na posudu

- Ručno operite prednju stranu vrućom vodom, s malo sredstva za čišćenje te neabrazivnom spužvicom.
- Nakon što vanjsku prednju stranu operete i temeljito osušite,
 1. Utaknite gornji dio prednje strane u kuku posude.
 2. Utaknite donji dio prednje strane dok ne čujete klik.



Za podgrijavanje ostataka hrane uklonite poklopac s ladice i vratite prednju stranu zdjele.

- Pritisnite tipke i za postavljanje temperature na 160 °C.
- Zatim pritisnite za postavljanje na 10 minuta s pomoću tipki i .

VIGYÁZAT! Soha ne használja a készüléket a fiók nélkül. Főzés előtt mindig csíptesse vissza az előlapot a tárla.

UPORABA UREĐAJA

Figyelmeztetés: Győződjön meg róla, hogy a légsütőt az első használat során üresen (tartozékok nélkül) működteti, hogy eltávolítsa a gyártási maradványokat és az új szagot. Pri prvom pokretanju može se pojaviti malo dima.

Uređaj može kuhati veliki izbor namirnica. Vrijeme kuhanja za glavne vrste hrane navedeno je u odjeljku «Vodič za kuhanje». Online recepti vam pomažu da upoznate uređaj.

1. Kabel za napajanje priključite u strujnu utičnicu.
2. Postavite hrane u ladicu.

Napomena: nikada nemojte premašiti maksimalnu količinu naznačenu u tablici (pogledajte odjeljak „Vodič za pripremu hrane”) jer to može utjecati na kvalitetu konačnog rezultata.

3. Vratite ladicu u uređaj.
4. Pritisnite tipku da biste uključili uređaj.
5. Da biste započeli s pripremom hrane, moguće je birati između unaprijed postavljenog načina pripreme hrane ili ručnih postavki.

a. Ha az automatikus főzési módot választja:

- Pritisnite tipku da bi se prikazao način za pripremu hrane.
- Nakon toga pritisnite tipku na zaslonu da biste odabrali željeni način pripreme hrane (načini su detaljno opisani u odjeljku „Vodič za pripremu hrane”).
- Po potrebi prilagodite vrijeme pripreme hrane pritiskom tipke i prilagodite vrijeme tipkama i . Mjerač vremena može se postaviti na vrijeme između 0 i 60 minuta.
- Prilagodite temperaturu s pomoću tipki i na digitalnom zaslonu. Na termostatu se mogu odabrati temperature od 40 do 220 °C.
- Pritisnite tipku Start (Pokreni) da biste pokrenuli pripremu hrane s odabranim postavkama temperature i vremena.
- Pokrenut će se priprema hrane. Na zaslonu će se izmjenično prikazivati temperatura i preostalo vrijeme pripreme hrane.
- **Napomena:** tijekom pripreme hrane vrijeme pripreme i temperaturu možete prilagoditi pritiskom tipke .

b. Ako odabirete ručne postavke:

- Prilagodite temperaturu s pomoću tipki i na digitalnom zaslonu. Na termostatu se mogu odabrati temperature od 40 do 220 °C.
- Zatim postavite željeno vrijeme kuhanja s pomoću tipki i . Mjerač vremena može se postaviti na vrijeme između 0 i 60 minuta.
- Pritisnite tipku Start (Pokreni) da biste pokrenuli pripremu hrane s odabranim postavkama temperature i vremena.
- Pokrenut će se priprema hrane. Na zaslonu će se izmjenično prikazivati temperatura i preostalo vrijeme pripreme hrane.

c. Szüneteltesse vagy állítsa le a főzést:

- Jednostavno pritisnite gumb Start Stop za pauziranje kuhanja. Za nastavak kuhanja ponovno pritisnite.
 - Dugo pritisnite tipku Start Stop za prekid kuhanja. Dok se uređaj hladi, on nastavlja ventilirati.
6. Višak ulja iz hrane skuplja se na dnu ladice.
 7. Neke vrste hrane potrebno je protresti na pola vremena pripreme radi postizanja optimalnih rezultata (pogledajte odjeljak „Vodič za pripremu hrane“). Da biste protresli hranu, izvucite posudu iz uređaja s pomoću ručke i protresite je. Nakon toga vratite posudu u uređaj i priprema hrane automatski će se ponovno pokrenuti. Za pržene krumpiriće preporučujemo da ih protresete nakon 15 minuta pripreme, a zatim nakon 10 minuta.
 8. Kada začujete zvuk mjerača vremena, to znači da je vrijeme pripreme hrane završilo. Izvucite posudu iz uređaja i postavite je na vatrostalnu površinu.
 9. Provjerite je li hrana gotova.
Ako hrana još nije gotova, jednostavno vratite posudu u uređaj i postavite mjerač vremena na još nekoliko minuta.
 10. Kada hrana bude gotova, izvadite posudu. Da biste izvadili hranu, iz posude je podignite s pomoću hvataljki.

Oprez: ladica nikada ne bi trebala biti okrenuta naopako ako je na njoj rešetka.

Oprez: Nakon pripreme hrane posuda i hrana bit će veoma topli. Nemojte dirati posudu tijekom uporabe i neko vrijeme nakon uporabe jer će se veoma zagrijati. Posudu držite isključivo za ručku.

11. Kada hrana bude gotova, uređaj će odmah biti spreman za pripremu nove hrane.

UPOTREBA NAČINA RADA EXTRA CRISP

- Taj način rada aktivan je samo za način rada Prženi krumpirići i Ručni način rada. Az extra ropogós opció aktiválásakor a készülék nagy sebességgel működik, és még jobb ropogós eredményt biztosít.
- Napomena: ovaj način pripreme hrane pojačava rotirajući ventilator vašeg proizvoda.**
- Ta se funkcija mora aktivirati prije početka pripreme hrane.
- Funkcija Extra Crisp omogućuje vam da namirnice učinite hrskavijima tijekom istog vremena pripreme hrane. Ta vam funkcija također štedi 3 minute za pripremu hrane uz rezultate identične pripremi hrane bez te opcije. Ako radije birate uštedu vremena nego hrskavije namirnice, smanjite vrijeme pripreme za 3 minute nakon aktivacije funkcije.

1. Postavite hrane u ladicu.
2. Pritisnite tipku , a zatim pritisnite na zaslonu kako biste odabrali način pripreme hrane Prženi krumpirići ili ručni način rada.
3. Pritisnite . Kad je aktivan, ovaj način rada prikazuje se narančasto na zaslonu.
4. Po potrebi prilagodite vrijeme pripreme hrane pritiskom na tipke (pogledajte odjeljak „Vodič za pripremu hrane“).
5. Pritisnite tipku Start Stop za da biste pokrenuli pripremu hrane. Na zaslonu će se izmjenično prikazivati odabrana temperatura i preostalo vrijeme pripreme hrane.

KAKO PRIPREMITI ROŠTILJ?



Uz uređaj dolazi lijevana rešetka za roštilj s premazom protiv prljanja.

Za pripremu hrane kao na roštilju, prethodno zagrijte uređaj u ručnom načinu rada 15 minuta na 220°C prije umetanja sastojaka, a zatim odaberite unaprijed postavljene programe koji želite. Rešetka roštilja omogućuje savršeno pečenje bilo koje vrste hrane.

DEHIDRACIJA

1. Rešetku postavite u posudu na uređaju.
2. Pritisnite , a zatim podesite temperaturu pritiskom na tipke i . Kontrolni raspon : 40 - 70°C.
3. Zatim postavite željeno vrijeme pripreme hrane tako da pritisnete tipku i prilagodite vrijeme tipkama i . Vrijeme možete podesiti od 1 do 10 sati.
4. Pritisnite Start Stop tipku za pokretanje da biste započeli postupak dehidracije. Na zaslonu će se izmjenično prikazivati temperatura i preostalo vrijeme pripreme hrane.
5. Kada začujete zvuk mjerača vremena, to znači da je vrijeme pripreme hrane završilo. Izvucite posudu iz uređaja i postavite je na vatrostalnu površinu.
6. Provjerite je li hrana gotova. Ako hrana još nije gotova, jednostavno vratite posudu u uređaj i postavite mjerač vremena na još nekoliko minuta.
7. Kada hrana bude gotova, izvadite posudu. Da biste izvadili hranu, iz posude je podignite s pomoću hvataljki.

Oprez: ladica nikada ne bi trebala biti okrenuta naopako ako je na njoj rešetka.

Oprez: Nakon pripreme hrane posuda i hrana bit će veoma topli. nemojte dirati posudu tijekom uporabe i neko vrijeme nakon uporabe jer će se veoma zagrijati. Posudu držite isključivo za ručku.

JOGURT

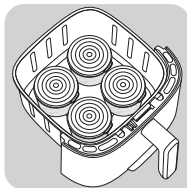
Set od 8 staklenki dostupan je kao dodatak koji se prodaje zasebno.



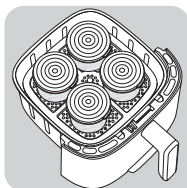
Priprema za 8 staklenki jogurta:

- U zdjelu dodajte 1 l punomasnog pasteuriziranog trajnog mlijeka sobne temperature
- Zatim dodajte vrećicu mliječnih fermenta (2 g) i dobro promiješajte.
- Smjesu stavite u 8 staklenih posuda i zatvorite poklopcem

Napomena: jogurti se moraju pripremati s poklopcem na staklenki.



- Uklonite rešetku posude uređaja tijekom pripreme jogurta.
- Stavite 4 staklenke u posudu.



- Postavite rešetku i na nju stavite 4 staklenke.

- Pritisnite , a zatim prilagodite temperaturu pritiskom na tipku  sve do 40 °C na digitalnom zaslonu.
- Nakon toga pritiskom na tipku  postavite vrijeme pripreme hrane. Vrijeme postavite na 8 sati.
- Pritisnite tipku za pokretanje  da biste započeli postupak pripreme hrane.

Oprez: ladice, staklenke i rešetka bit će jako vrući nakon pripreme.

Napomena: ako mislite da je tekstura jogurta previše tekuća, imate dvije opcije:

- Povećajte temperaturu za 5 °C
- Produžite pripremu za 1 ili 2 sata.

ODGOĐENI START

U ručnom načinu rada i kod određenih automatskih programa (svi programi osim pomfrita, mesa i ribe) moguće je odgoditi početak kuhanja. Početak kuhanja može se odgoditi od 30 minuta do maksimalno 4 sata. Da biste to učinili, morate poduzeti sljedeće korake: 1:

- Prije početka kuhanja, dugo pritisnite tipku .
- Pomoću gumba  i  postavite vrijeme početka kuhanja,
- Zatim pritisnite gumb «Start».

Upozorenje: odgođeni početak može biti zdravstveni rizik za neke sastojke. - Uz izuzetak pečene pileline, izričito vam savjetujemo da ne koristite odgođeni početak za namirnice poput mesa ili ribe.

VODIČ ZA PRIPREMU HRANE

U tablici u nastavku pronaći ćete osnovne postavke za namirnice koje želite pripremiti.

Napomena: niže navedena vremena priprema hrane isključivo su informativne prirode i mogu ovisiti o vrsti i količini krumpira koja se rabi. Kod ostalih namirnica veličina, oblik i robna marka mogu utjecati na rezultate. Stoga ćete možda morati prilagoditi vrijeme pripreme.

Krumpir i prženi krumpirići						
Zamrznuti krumpirići (10 mm x 10 mm)	300 - 1000 g		15 - 30 min	190°C	x 2/3 Trese se	Minél többet rázza, annál jobb lesz a sütési eredmény. Ha csökkenteni szeretné a sütési időt vagy ropogósabb eredményt szeretne, akkor aktiválhatja az extra ropogós funkciót
Domaći krumpirići (8 x 8 mm)	300 - 1000 g		15 - 34 min	190°C	x 2/3 Trese se	Adjunk hozzá 1 evőkanál olajat
Zamrznute kriške krumpira	300 - 1000 g		12 - 27 min	190°C	x 2/3 Trese se	Adjunk hozzá 1 evőkanál olajat
Meso i perad						
Odrezak od rebra	1 - 2 Darabok		6 - 10 min	200°C		2 percel a sütés vége előtt megfordítjuk
Sjeckani odrezak	1 - 4 Darabok		6 - 10 min	200°C		Megfordítás a sütés közepén
Fileti pilečih prsa (bez kosti)	100 - 600 g		16 min	180°C		Megfordítás a sütés közepén
Pile (cijelo)	1500 g		60 min	180°C		
Slanina / goveđa slanina	1 - 9 Trancsok		8 min	200°C		Megfordítás a sütés közepén
Riba						
Filet lososa	4 Darabok		15 - 17 min	140°C		
Škampi	24 Darabok		6 min	170°C		
Mali zalogaji						
Zamrznuti pileći medaljoni	1 - 10 Darabok		8 - 15 min	200°C		
Pileća krilca	1 - 10 Darabok		16 - 20 min	180°C		
Zamrznuti sirmí štapići	1 - 10 Darabok		7 - 9 min	180°C		
Zamrznuti kolutiči luka	10 Darabok		8 min	180°C		
Pizza	300 g (3 Szeletek)		7 min	190°C		
Tikvica	400 - 700 g		15 min	180°C		
Sütés						
Muffini	1 - 6 Darabok		15 - 18 min	180°C		Uporabite podložak za pečenje / posudu za pećnicu**
Čokoladne torte	300 g		23 min	160°C		
Dehidratálás						
Szeletelt alma	1-2 Darabok		4 h	80°C		
Joghurt						
Természetes joghurt	8 Staklenke***		8 h	40°C		

* Rázza fel a sütés felénél.

** Helyezze a sütőformát/sütőedényt a fiókba.

*** megfelelnek a tartozékként forgalmazott márkás befőttesüvegeknek.

FONTOS: A készülék károsodásának elkerülése érdekében soha ne lépje túl a használati útmutatóban és a receptekben megadott maximális hozzávaló- és folyadékmennyiségeket. Ha olyan keverékeket használ, amelyek megemelkednek (például sütemény, quiche vagy muffin esetében), a sütőedényt nem szabad félig megtöltve hagyni.

Opresz: postoji rizik od prekuhavanja ako se ne pridržavate temperature.

SAVJETI

- Priprema manje hrane obično traje kraće od pripreme većih komada hrane. Ako niste sigurni, možete otvoriti posudu u bilo kojem trenutku pripreme da biste provjerili napredak.
- Ako manju hranu na pola pripreme protresete, konačni rezultat bit će bolji i ujednačeniji.
- Da bi krumpirići bili zaista hrskavi, dodajte malu količinu ulja prije pripreme i protresite ih da bi bili ravnomjerno prekriveni. Preporučujemo 14 ml ulja. Nemojte dodavati ulje u smrznuti krumpir.
- Zalogajčiće koje je moguće ispeći u pećnici moguće je ispeći i u uređaju.
- Optimalna je preporučena količina za pripremu prženih krumpirića 600 grama.
- Rabite upovno lisnato i prhko tijesto da biste brzo i jednostavno pripremili punjene zalogajče.
- Ako želite ispeći kolač ili quiche ili ispržiti osjetljive ili punjene sastojke, posudu za pećnicu stavite u posudu uređaja. Moguće je rabiti posude za pećnicu od silikona, nehrđajućeg čelika, aluminija i terakote.
- Uređaj možete rabiti i za podgrijavanje hrane. Da biste podgrijali hranu, temperaturu postavite na 160 °C na najviše 10 minuta. Vrijeme pripreme hrane moguće je prilagoditi ovisno o količini hrane da bi se ona u potpunosti podgrijala.

PRIPREMA DOMAĆIH PRŽENIH KRUMPIRIĆA

Ako želite pripremiti domaće pržene krumpiriće, pratite korake u nastavku.

- Odaberite vrstu krumpira koja je dobra za pripremu krumpirića. Ogulite krumpir i narežite ga na jednake komade.
 - Narezani krumpir najmanje 30 minuta namačite u posudi s hladnom vodom, ocijedite ih i osušite čistom kuhinjskom krpom koja dobro upija. Zatim ih posušite papirnatim ubrusom. Krumpirići se prije pripreme moraju temeljito osušiti.
 - U suhu posudu stavite 1 žlicu ulja (biljnog, suncokretovog ili maslinovog), dodajte krumpiriće i miješajte sve dok krumpirići ne budu prekriveni uljem.
 - Izvadite krumpiriće iz posude prstima ili kuhinjskim priborom da bi višak ulja ostao u posudi. Stavite krumpiriće u posudu.
- Posudu u kojoj se nalaze nauljeni krumpirići nemojte izravno odjednom izvnuti u posudu jer će višak ulja ostati na dnu posude.**
- Krumpiriće pržite u skladu s uputama u odjeljku „Vodič za pripremu hrane“.

ČIŠĆENJE

Uređaj očistite nakon svake uporabe.

Posuda i rešetka imaju neprianjajući premaz. Za čišćenje nemojte rabiti metalni kuhinjski pribor ni abrazivne materijale za čišćenje jer to može oštetiti neprianjajuću oblogu.

1. Iskopčajte utikač iz zidne utičnice i pričekajte da se uređaj ohladi. Napomena: posudu izvadite iz uređaja da bi se uređaj brže ohladio.
2. Vanjski dio uređaja prebrišite vlažnom krpom.
3. Posudu i rešetku očistite vrućom vodom, sredstvom za pranje posuđa i neabrazivnom spužvom. Za uklanjanje preostale prljavštine možete uporabiti sredstvo za odmašćivanje.
Upozorenje: posuda i rešetka mogu se oprati u perilici posuđa.
Upozorenje za model s odvojitom prednjom stranom: kako biste osigurali optimalno očuvanje proizvoda, važno je ukloniti vanjsku prednju stranu i oprati je ručno.
Ako je riječ o modelu s odvojitom prednjom stranom s prozorčićem, ručno pranje prednje strane pomaže u očuvanju izvornog izgleda i prozirnosti stakla.
4. Prebrišite unutrašnjost uređaja toplom vodom i vlažnom krpom.
5. Očistite grijači element suhom četkom za čišćenje da biste uklonili ostatke hrane.
6. Uređaj nemojte uranjati u vodu ni bilo koju drugu tekućinu.

ODLAGANJE

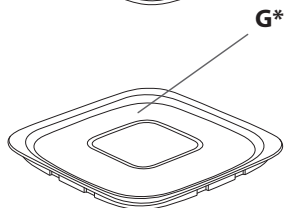
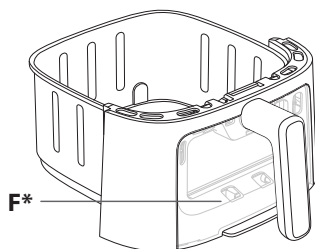
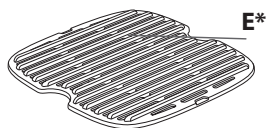
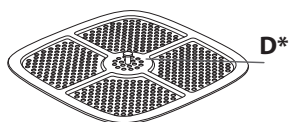
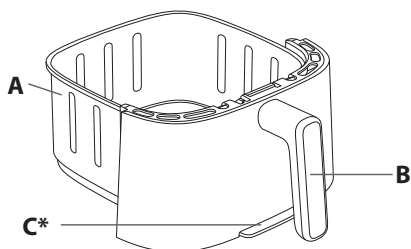
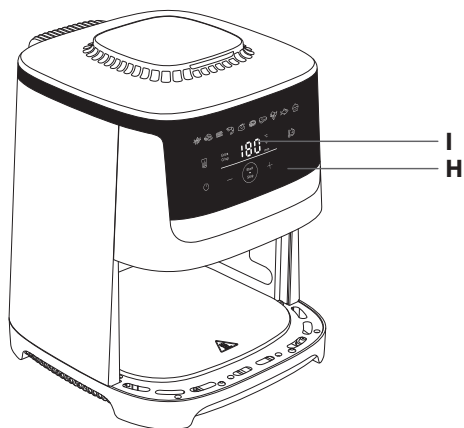
1. Iskopčajte uređaj i ostavite ga da se ohladi.
2. Provjerite jesu li svi dijelovi čisti i suhi.

JAMSTVO I SERVIS

Ako je uređaj potrebno servisirati, ako su vam potrebne informacije ili imate problem, posjetite web-stranicu robne marke ili se obratite korisničkoj podršci robne marke u svojoj državi. Broj telefona možete pronaći u letku za globalno jamstvo. Ako u vašoj državi nema korisničke podrške, obratite se lokalnom distributeru robne marke.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

Ako dođe do problema s uređajem, posjetite web-stranicu robne marke (pogledajte naslovnicu ovog priručnika) i potražite popis najčešćih pitanja ili se obratite korisničkoj podršci u svojoj državi.



ru

*В зависимости от модели

ОПИСАНИЕ

- | | |
|--|---|
| A. Чаша | F. Съемная передняя панель с окошком для наблюдения за приготовлением* |
| B. Ручка чаши | G. Крышка для хранения* |
| C. Съемная передняя панель* | H. Цифровая сенсорная панель |
| D. Съемная решетка* | I. Отображение времени/температуры |
| E. Съемная литая решетка для гриля* | |

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ

- | | |
|------------------------------|-------------|
| 1. Картофель фри | 6. Пицца |
| 2. куриные наггетсы | 7. стейк |
| 3. Бекон / бекон из говядины | 8. Овощи |
| 4. Креветки | 9. Рыба |
| 5. Запеченная курица | 10. Десерты |

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Сначала прочитайте инструкции по технике безопасности и руководство пользователя и положите их в надежное место.

1. Удалите все упаковочные материалы и с прибора все наклейки.
2. Не снимайте силиконовые накладки с чаши.
3. Тщательно очистите чашу и съемные решетки в горячей воде с помощью небольшого количества моющего средства и губки без абразивного покрытия.

Примечание: Чашу и решетку можно мыть в посудомоечной машине.

Предупреждение для модели со съемной передней панелью: чтобы обеспечить наилучшую сохранность изделия, необходимо снимать внешнюю переднюю панель и мыть ее вручную.

Если вы используете модель со съемной передней панелью с окошком, то для сохранения первоначального вида и прозрачности стекла необходимо мыть переднюю панель вручную.

4. Протрите внутреннюю и внешнюю поверхности прибора влажной тканью. Прибор работает за счет выработки горячего воздуха.

ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

1. Поместите прибор на плоской, устойчивой и жаропрочной рабочей поверхности вдали от брызг воды.
2. Поставьте решетку на дно чаши до упора.
3. **Не наливайте в чашу масло или другие жидкости. Ничего не ставьте на прибор. Это приводит к нарушению потока воздуха и влияет на результат жарки горячим воздухом.**

ВАЖНО! Для предотвращения перегрева прибора не ставьте его в угол или под настенный шкаф. Вокруг прибора должен быть зазор минимум 15 см, чтобы воздух мог беспрепятственно циркулировать.

*в зависимости от модели

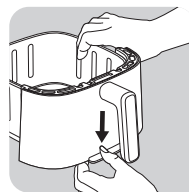
СЪЕМНАЯ ПЕРЕДНЯЯ ПАНЕЛЬ*

Благодаря нашей новой системе Easy Clean & Store вы сможете легко снять с чаши переднюю панель.

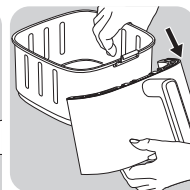
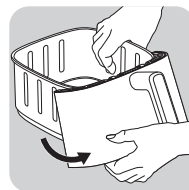
- С легкостью очищайте ваше изделие и экономьте место в посудомоечной машине.

- Сохраняйте остатки пищи благодаря комплектной крышке.

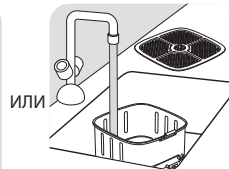
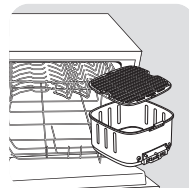
Чтобы сэкономить место в посудомоечной машине и обеспечить наилучшую сохранность прибора, придерживайтесь этой процедуры очистки для модели со съемной передней панелью.



- Нажмите кнопку, расположенную в нижней части чаши.

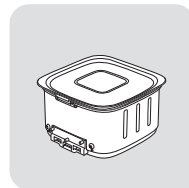


- Снимите защелку. Съемная передняя панель отсоединится.



или

- Поместите чашу в посудомоечную машину или вымойте ее вручную без передней панели, которую затем можно будет снова установить на изделие.



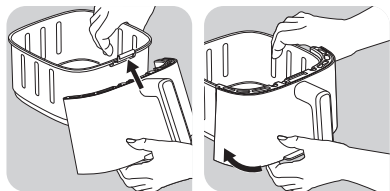
- ИЛИ накройте чашу крышкой, чтобы убрать остатки пищи в холодильник.

Осторожно! Не накрывайте чашу крышкой, пока она не остыла.

*в зависимости от модели

Очистка съемной передней панели и установка ее на чашу

- Очистите переднюю панель вручную в горячей воде с помощью небольшого количества моющего средства и губки без абразивного покрытия.
- Вывыв и тщательно высушив внешнюю переднюю панель,
 - закрепите ее верхнюю часть с помощью защелки чаши.
 - Установите нижнюю часть панели, надавив на нее до щелчка.



Чтобы разогреть остатки пищи, снимите крышку с чаши и установите переднюю панель на место.

- Нажмите и чтобы установить температуру 160 °C.
- Затем нажмите и установите время приготовления 10 минут с помощью кнопок и .

ВНИМАНИЕ! Никогда не используйте прибор без выдвижного ящика. Перед приготовлением всегда закрепляйте переднюю панель на чаше.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

Внимание: При первом использовании фритюрницы убедитесь, что она пуста (без каких-либо аксессуаров внутри), чтобы устранить производственные остатки и новый запах. При первом запуске возможно появление небольшого количества дыма.

Прибор может готовить широкий спектр продуктов. Время приготовления основных видов продуктов указано в разделе «Руководство по приготовлению». Онлайн-рецепты помогут вам освоить прибор.

- Подключите шнур питания к электрической розетке.
- Поместите блюдо в чашу.

Примечание. Никогда не превышайте максимальный уровень, указанный в таблице (см. в разделе «Таблица приготовления блюд»), так как это может повлиять на качество конечного результата приготовления.

- Задвиньте чашу в прибор.
- Нажмите кнопку чтобы включить прибор
- Перед началом приготовления вы можете выбрать любую автопрограмму или выбрать ручные настройки.

а. При выборе автоматического режима приготовления:

- Нажмите кнопку для отображения режима приготовления.
- Затем нажмите кнопку на экране для выбора нужного режима приготовления (эти режимы подробно описаны в разделе «Таблица приготовления блюд»).

- При необходимости отрегулируйте время приготовления, нажав кнопку и задав нужное значение с помощью кнопок и Таймер можно установить в диапазоне от 0 до 60 минут.
- Отрегулируйте температуру с помощью кнопок и на цифровом экране. Температуру можно отрегулировать в пределах от 40 °C до 220 °C.
- Нажмите кнопку Start/Stop, чтобы начать приготовление с выбранной температурой и временем.
- Приготовление начинается. Температура и оставшееся время приготовления будут попеременно отображаться на экране.
- Примечание. Время и температуру можно регулировать во время приготовления с помощью кнопок .**

б. Если вы выбрали ручные настройки:

- Отрегулируйте температуру с помощью кнопок и на цифровом экране. Температуру можно отрегулировать в пределах от 40 °C до 220 °C.
- Затем установите желаемое время приготовления с помощью кнопок и Таймер можно установить в диапазоне от 0 до 60 минут.
- Нажмите кнопку Start/Stop, чтобы начать приготовление с выбранной температурой и временем.
- Приготовление начинается. Температура и оставшееся время приготовления будут попеременно отображаться на экране.

с. Приостановить или прекратить приготовление:

- Чтобы приостановить приготовление, просто нажмите кнопку Start/Stop. Чтобы возобновить приготовление, снова нажмите кнопку .
- Чтобы остановить приготовление, долго нажимайте на кнопку Start/Stop. По мере остывания прибор продолжает вентилироваться.

- Излишки масла из пищи собираются в нижней части ящика.
- Некоторые продукты необходимо перемешать по истечении половины времени приготовления для получения оптимальных результатов (см. раздел «Таблица приготовления блюд»). Чтобы перемешать продукты, извлеките чашу из прибора, потянув за ручку, и встряхните ее. Затем задвиньте чашу обратно в прибор, и приготовление продолжится автоматически. При приготовлении картофеля фри рекомендуется встряхнуть чашу прибора через 15 минут, а затем через 10 минут.
- Когда прозвучал звуковой сигнал таймера, установленное время приготовления закончено. Извлеките чашу из прибора и установите на жаропрочную поверхность.
- Проверьте готовность блюда.
Если блюдо все еще не готово, просто вставьте чашу обратно в прибор и установите таймер еще на несколько дополнительных минут.
- Как только блюдо будет готово, извлеките чашу. Извлеките продукты из чаши с помощью щипцов.

Внимание! Запрещается переворачивать чашу вместе с решеткой.

Внимание! После приготовления чаша и само блюдо очень горячие. Не прикасайтесь к чаше во время использования и в течение некоторого времени после него, так как она сильно нагревается. Держите чашу только за ручку.

11. Когда порция продуктов приготовлена, прибор сразу же готов к приготовлению следующей порции.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКИ

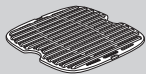
- Эта функция доступна только для программы приготовления картофеля фри и ручного режима. При активации опции «Экстра-хруст» прибор работает на высокой скорости и обеспечивает еще более хрустящую корочку.

Примечание. Этот режим приготовления ускоряет вращение вентилятора вашего прибора.

- Эту функцию необходимо активировать перед началом приготовления.
- Режим хрустящей корочки позволяет сделать ингредиенты более хрустящими при том же времени приготовления. Эта функция также позволяет сократить время приготовления на 3 минуты. При этом результаты приготовления будут идентичны результатам без использования этой функции. Если вы хотите сэкономить время, но избежать образования хрустящей корочки, уменьшите время приготовления на 3 минуты после активации функции.

1. Поместите блюдо в чашу.
2. Нажмите , а затем нажмите  на экране, чтобы выбрать программу приготовления картофеля фри  или ручной режим.
3. Нажмите . После активации режима соответствующий индикатор загорится на экране оранжевым светом.
4. При необходимости отрегулируйте время приготовления с помощью кнопок (см. раздел «Таблица приготовления блюд»).  и .
5. Нажмите кнопку  чтобы запустить приготовление. Выбранная температура и оставшееся время приготовления будут попеременно отображаться на экране.

КАК ГОТОВИТЬ БЛЮДА КАК НА ГРИЛЕ?



Прибор комплектуется литой решеткой для гриля с антипригарным покрытием.

Чтобы приготовить блюдо как на гриле, Перед закладкой ингредиентов разогрейте прибор в ручном режиме в течение 15 минут при температуре 220°C, затем выберите нужную программу. Решетка гриля позволяет довести любые блюда до совершенства.

СУШКА

1. Поместите решетку в чашу прибора.
2. Нажмите , а затем настройте нажимая на цифровом  экране кнопки  и  Рабочий диапазон : 40 - 70°C.
3. После этого настройте нужное время приготовления: нажмите кнопку  и выберите значение с помощью кнопок  и . Можно установить время от 1 до 10 часов.
4. Нажмите кнопку Start  чтобы запустить процесс сушки. Температура и оставшееся время приготовления будут попеременно отображаться на экране.
5. Когда прозвучал звуковой сигнал таймера, установленное время приготовления закончено. Извлеките чашу из прибора и установите на жаропрочную поверхность.
6. Проверьте готовность блюда. Если блюдо все еще не готово, просто вставьте чашу обратно в прибор и установите таймер еще на несколько дополнительных минут.
7. Как только блюдо будет готово, извлеките чашу. Извлеките продукты из чаши с помощью щипцов.

Внимание! Запрещается переворачивать чашу вместе с решеткой.

Внимание! После приготовления чаша и само блюдо очень горячие. Не прикасайтесь к чаше во время использования и в течение некоторого времени после него, так как она сильно нагревается. Держите чашу только за ручку.

ЙОГУРТ

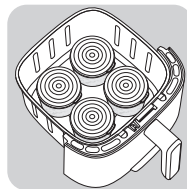
Комплект из 8 баночек приобретается отдельно.



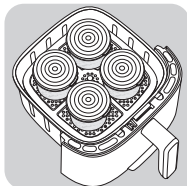
Приготовление 8 баночек йогурта:

- Налейте в миску 1 л ультрапастеризованного цельного молока нормальной температуры.
- Затем добавьте пакетик закваски (2 г) и хорошо перемешайте.
- Разложите смесь в 8 стеклянных банок и закройте крышками.

Примечание. Во время приготовления баночки с йогуртом должны быть закрыты крышками.



- Снимите решетку с чаши прибора перед приготовлением йогуртов.
- Поместите 4 баночки в чашу.



- Установите решетку и поставьте сверху еще 4 баночки.

- Нажмите , затем установите температуру 40 °C с помощью кнопки  на цифровом экране.
- Затем задайте нужное время приготовления, нажимая кнопку . Установите таймер на 8 часов.
- Нажмите кнопку запуска  чтобы начать приготовление.

Внимание! Чаша, баночки и решетка очень горячие после приготовления.

Примечание. Если вам кажется, что консистенция йогурта слишком жидкая, есть два варианта:

- Увеличьте температуру на 5 °C.
- Увеличьте время приготовления на 1 или 2 часа.

ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ

В ручном режиме и для некоторых автоматических программ (все программы, кроме режима «Картофель фри», «Мясо» и «Рыба») у вас есть возможность отложить начало приготовления. Начало приготовления может быть отложено от 30 минут до 4 часов. Для этого:

- Перед запуском приготовления долго нажимайте на кнопку [пиктограмма время/темп]. .
- С помощью кнопок  и  установите время, в которое вы хотите запустить приготовление,
- Затем нажмите кнопку «Старт».

Внимание: Отложенный старт может представлять опасность для здоровья при использовании некоторых ингредиентов. - Мы настоятельно рекомендуем не использовать отложенный старт для таких продуктов, как мясо или рыба, за исключением жареной курицы.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

Таблица ниже поможет вам выбрать основные настройки для приготовления блюда.

Примечание. Варианты времени приготовления представлены в качестве ориентира и могут изменяться в зависимости от сорта и количества картофеля. Размер, форма и марка других продуктов могут повлиять на конечный результат приготовления. Возможно, вам потребуется немного отрегулировать время приготовления.

						
Картофель и картофель фри						
Замороженный картофель фри (10 mm x 10 mm)	300 - 1000 g		15 - 30 min	190°C	x 2/3 Шейки	Чем больше вы встряхиваете, тем лучше результат приготовления. Если вы хотите сократить время приготовления или получить более хрустящий результат, вы можете активировать функцию экстр-хруста.
Домашний картофель фри (8 x 8 mm)	300 - 1000 g		15 - 34 min	190°C	x 2/3 Шейки	Добавьте 1 столовую ложку масла
Замороженные картофельные дольки	300 - 1000 g		12 - 27 min	190°C	x 2/3 Шейки	Добавьте 1 столовую ложку масла
Мясо и птица						
Стейк из ребрышек	1 - 2 Кусочки		6 - 10 min	200°C		Переверните за 2 минуты до окончания приготовления
Рубленый стейк	1 - 4 Кусочки		6 - 10 min	200°C		Перевернуть в середине приготовления
Филе куриной грудки (без костей)	100 - 600 g		16 min	180°C		Перевернуть в середине приготовления
Курица (целая)	1500 g		60 min	180°C		
Бекон / бекон из говядины	1 - 9 Транши		8 min	200°C		Перевернуть в середине приготовления
Рыба						
Филе семги	4 Кусочки		15 - 17 min	140°C		
Креветки	24 Кусочки		6 min	170°C		
Закуски						
Замороженные куриные наггетсы	1 - 10 Кусочки		8 - 15 min	200°C		
Куриные крылья	1 - 10 Кусочки		16 - 20 min	180°C		
Замороженные сырные палочки	1 - 10 Кусочки		7 - 9 min	180°C		
Замороженные луковые кольца	10 Кусочки		8 min	180°C		
Пицца	300 g (3 Ломтики)		7 min	190°C		
Кабачки	400 - 700 g		15 min	180°C		
Выпечка						
Маффины	1 - 6 Кусочки		15 - 18 min	180°C		Используйте форму для выпечки/форму для духовки**
Шоколадные торты	300 g		23 min	160°C		
Обезжиривание						
Нарезанные яблоки	1-2 Кусочки		4 h	80°C		
Йогурт						
Натуральный йогурт	8 Баночки***		8 h	40°C		

* Встряхните на полпути приготовления.

** Поместите форму для пирога/печи в выдвинуемый ящик.

*** соответствуют фирменным баночкам, поставленным в качестве аксессуара.

ВАЖНО: Чтобы не повредить прибор, никогда не превышайте максимальное количество ингредиентов и жидкостей, указанное в инструкции и в рецептах. При использовании поднимающихся смесей (например, для пирога, киша или маффинов) блюдо духовки не должно быть заполнено более чем наполовину.

Внимание! При несоблюдении температурного режима существует риск переваривания.

СОВЕТЫ

- Продукты небольшого размера требуют меньшего времени приготовления, чем продукты большого размера. Если вы не уверены, вы можете открыть крышку в любой момент приготовления, чтобы проверить готовность.
- Перемешивание небольшого количества продуктов по истечении половины времени приготовления улучшает результат и позволяет предотвратить неравномерное приготовление блюда.
- Чтобы сделать картофель особенно хрустящим, попробуйте добавить небольшое количество масла перед началом приготовления и равномерно распределить его по всему картофелю. Рекомендуется добавить 14 мл масла. Не добавляйте масло в замороженный картофель.
- Закуски, которые можно готовить в духовке, также подходят для приготовления в приборе.
- Оптимальное рекомендуемое количество картофеля фри составляет 700 грамм.
- Чтобы быстро и просто приготовить закуски с начинкой, используйте готовое слоеное и песочное тесто.
- Если вы хотите испечь пирог или киш, или обжарить нежные ингредиенты или ингредиенты с начинкой, поставьте форму для выпечки в чашу прибора. Можно использовать форму для духовки из разного материала: силикон, нержавеющая сталь, алюминий или керамика.
- Прибор также можно использовать для разогрева продуктов. Для этого на 10 минут установите температуру 160°C. Время приготовления можно изменить в зависимости от объема блюда, чтобы тщательно подогреть его.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДОМАШНЕГО КАРТОФЕЛЯ ФРИ

Чтобы приготовить домашний картофель фри, выполните следующие действия:

1. Выберите сорт картофеля, рекомендуемый для приготовления картофеля фри. Очистите и нарежьте картофель на равные по толщине соломки.
2. Замочите картофельную соломку в чаше с холодной водой не менее чем на 30 минут, слейте воду и высушите картофель с помощью чистого, хорошо впитывающего кухонного полотенца. Затем промокните бумажным кухонным полотенцем. Картофельная соломка должна быть тщательно высушена перед приготовлением.
3. Налейте одну столовую ложку масла (растительного, подсолнечного или оливкового) в сухую чашу, добавьте в нее картофельную соломку и перемешивайте до тех пор, пока картофель полностью не покроется маслом.
4. Достаньте картофельную соломку из чаши пальцами или кухонными принадлежностями так, чтобы излишки масла остались в чаше. Поместите картофельную соломку обратно в чашу.

Примечание. Не переваливайте картофельную соломку в масле из одной чаши в другую за один раз, иначе излишки масла окажутся на дне чаши.

5. Обжарьте картофельную соломку в соответствии с инструкциями в разделе «Таблица приготовления блюд».

ОЧИСТКА

Очищайте прибор после каждого использования.

Чаша и сетка имеют антипригарное покрытие. Не используйте для очистки металлические кухонные принадлежности или абразивные чистящие средства, так как это может повредить антипригарное покрытие.

1. Отсоедините кабель питания от электросети и дайте прибору остыть. **Примечание.** Чтобы прибор остыл быстрее, извлеките чашу.
2. Протрите внешнюю поверхность прибора влажной тканью.
3. Очистите чашу и решетку горячей водой, небольшим количеством моющего средства и неабразивной губкой. Для удаления оставшихся загрязнений можно использовать жидкость для обезжиривания.

Внимание! Чашу и решетку можно мыть в посудомоечной машине.

Предупреждение для модели со съемной передней панелью: чтобы обеспечить наилучшую сохранность изделия, необходимо снимать внешнюю переднюю панель и мыть ее вручную.

Если вы используете модель со съемной передней панелью с окошком, то для сохранения первоначального вида и прозрачности стекла необходимо мыть переднюю панель вручную.

Совет. Если в нижней части чаши и решетки застряла грязь, налейте горячей воды и моющее средство внутрь, и замочите примерно на 10 минут. Затем промойте и высушите.

4. Протрите внутреннюю поверхность прибора влажной тканью, заранее смоченной в горячей воде.
5. Очистите нагревательный элемент сухой щеткой, чтобы удалить остатки пищи.
6. Не погружайте прибор в воду или другие жидкости.

ХРАНЕНИЕ

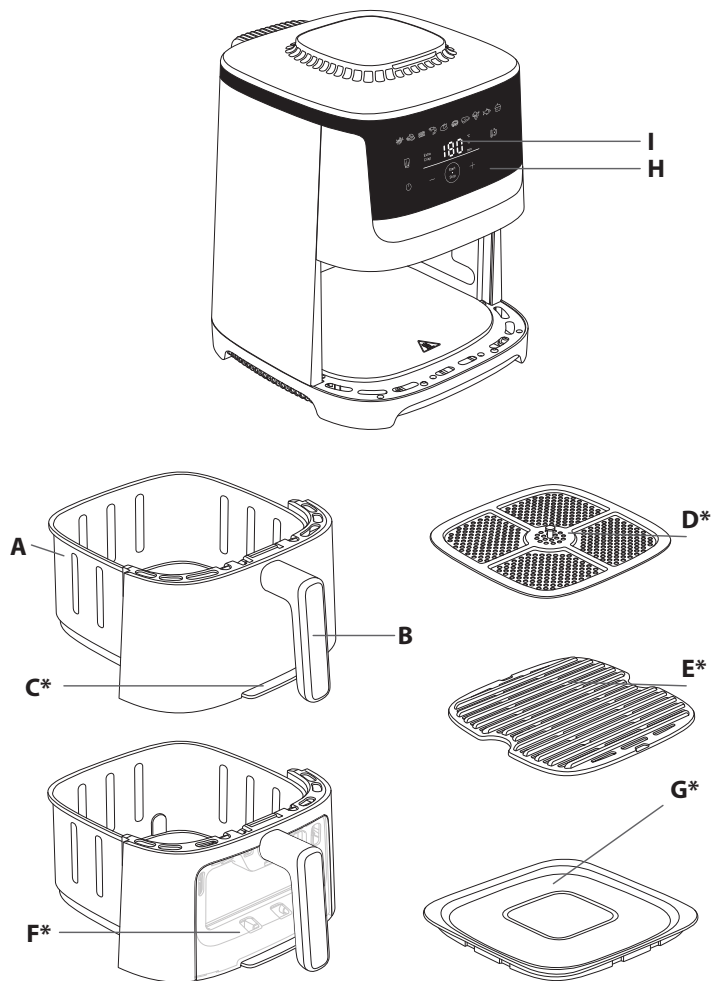
1. Отключите прибор от электросети и дайте ему остыть.
2. Убедитесь, что все части прибора очищены и высушены.

ГАРАНТИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Если вам требуется обслуживание или информация или если у вас возникли проблемы, посетите веб-сайт бренда или обратитесь в его центр поддержки потребителей в вашей стране. Номер телефона указан на международном гарантийном талоне. Если в вашей стране нет центра поддержки потребителей, обратитесь к местному дилеру бренда.

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

Если у вас возникнут проблемы с прибором, посетите веб-сайт бренда (см. титульную страницу в данном руководстве), чтобы посмотреть список часто задаваемых вопросов, или обратитесь в центр поддержки потребителей в вашей стране.



*în funcție de model

DESCRIERE

- | | |
|--|--|
| A. Coș | F. Parte frontală detașabilă cu fereastră* |
| B. Mâner coș | G. Capac de depozitare * |
| C. Parte frontală detașabilă* | H. Panou digital tactil |
| D. Plită detașabilă* | I. Afișaj timp/temperatură |
| E. Grilaj detașabil turnat sub presiune* | |

MODURI AUTOMATE DE GĂTIRE

- | | |
|------------------------|-------------|
| 1. Cartofi prăjiți | 6. Pizza |
| 2. Nuggets de pui | 7. Friptură |
| 3. Bacon/bacon de vită | 8. Legume |
| 4. Creveți | 9. Pește |
| 5. Pui rotisat | 10. Desert |

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Citiți mai întâi instrucțiunile de siguranță și manualul. Păstrați-le într-un loc sigur.

1. Îndepărtați tot ambalajul de toate autocolantele de pe aparat.
2. Nu îndepărtați plăcuțele de silikon de pe bol.
3. Curățați bine coșul și plitele detașabile cu apă caldă, puțin detergent lichid de vase și un burete neabraziv.

Notă: Bolul și grila pot fi spălate în mașina de spălat vase.

Avertisment pentru modelul cu parte frontală detașabilă: pentru păstrarea optimă a produsului, este important că partea frontală externă să fie scoasă și spălată manual. Pentru modelul cu front detașabil cu fereastră, spălarea frontului manual ajută la păstrarea aspectului original și a transparenței sticlei.

4. Ștergeți interiorul și exteriorul aparatului cu o cârpă umedă. Aparatul funcționează prin producerea de aer cald.

PREGĂTIREA PENTRU UTILIZARE

1. Puneți aparatul pe o suprafață de lucru plană, stabilă, termorezistentă, departe de stropi de apă.
2. Așezați grătarul în partea inferioară a bolului, până la stop.
3. **Nu umpleți coșul cu ulei sau cu niciun alt lichid.**
Nu așezați nimic deasupra aparatului. Acest lucru perturbă fluxul de aer și afectează rezultatul gătirii la aer cald.

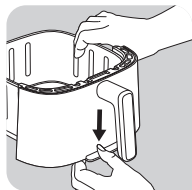
IMPORTANT: Pentru a se evita supraîncălzirea aparatului, nu-l amplasați într-un colț sau sub un dulap montat pe perete. Trebuie lăsat un spațiu de cel puțin 15 cm în jurul aparatului pentru ca aerul să circule.

PARTE FRONTALĂ DETAȘABILĂ*

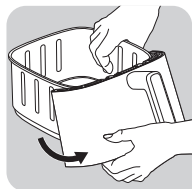
Cu noul nostru sistem ușor de curățat și depozitat, puteți separa fără probleme partea frontală de vas în sine.

*în funcție de model

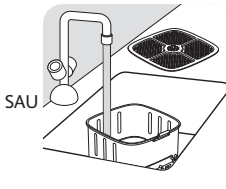
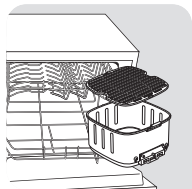
- Curățați cu ușurință produsul și economisiți spațiu în mașina de spălat vase.
 - Datorită capacului inclus, puteți pune la păstrare mâncarea rămasă.
- Pentru a economisi spațiu în mașina de spălat vase și a asigura păstrarea optimă a aparatului, respectați această procedură de curățare pentru modelul cu parte frontală detașabilă.



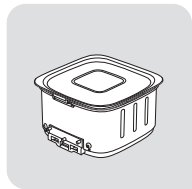
- Apăsăți butonul din partea de jos a vasului.



- Scoateți cârligul din locaș. Acum partea frontală se desprinde.



- Puneți vasul în mașina de spălat vase sau spălați-l manual, fără partea frontală, pe care o puteți monta la loc pe aparat.

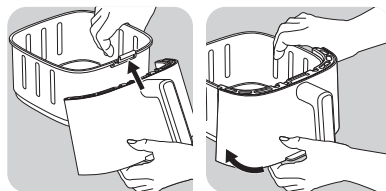


- SAU puneți capacul de depozitare pe vas pentru a păstra la frigider mâncarea rămasă.

Atenție: Nu puneți capacul dacă vasul încă este fierbinte.

Curățarea părții frontale detașabile și montarea la loc pe vas

- Spălați partea frontală manual cu apă caldă, puțin detergent de vase lichid și un burete neabraziv.
- După ce spălați și uscați bine partea frontală externă,
 1. Prindeți-i partea de sus în cârligul vasului.
 2. Apoi prindeți și partea de jos – ar trebui să auziți un clic.



Pentru a încălzi mâncarea rămasă, scoateți capacul de pe vas și prindeți la loc partea frontală.

- Apăsăți butoanele și pentru a seta temperatura la 160 °C.
- Apoi apăsăți pentru a seta 10 minute folosind butoanele și .

ATENȚIE! Nu utilizați niciodată aparatul fără sertar. Prindeți întotdeauna panoul frontal înapoi pe bol înainte de a găti.

FOLOSIREA APARATULUI

Avertisment: Asigurați-vă că folosiți friteuza cu aer goală prima dată când o utilizați (fără niciun accesoriu în interior) pentru a elimina orice reziduuri de fabricație și miros de nou. Un fum ușor poate emana din coșul de fum la prima aprindere.

Aparatul poate găti o gamă largă de alimente. Timpii de gătire pentru principalele tipuri de alimente sunt indicați în secțiunea „Ghid de gătire”. Rețetele online vă ajută să cunoașteți aparatul.

1. Conectați cablul de alimentare la o priză electrică.
 2. Introduceți aliment în coșul.
- Notă:** Nu depășiți cantitatea maximă indicată în tabel (consultați secțiunea „Ghid de gătire”), deoarece acest lucru poate afecta calitatea rezultatului final.
3. Împingeți coșul înapoi în aparat.
 4. Apăsăți pentru a porni aparatul.
 5. Pentru a începe gătit, puteți selecta dintre un mod de gătit presetat sau setările manuale.

a. Dacă alegeți modul de gătit automat:

- Apăsăți butonul pentru a afișa modul de gătit.
- Apăsăți butonul de pe ecran pentru a selecta modul de gătit dorit (aceste moduri sunt descrise în detaliu în secțiunea „Ghid de gătire”).
- Dacă este nevoie, reglați timpul de gătit apăsând butonul și modificându-l cu butoanele și . Cronometrul poate fi setat între 0 și 60 de minute.
- Reglați temperatura folosind butoanele și de pe ecranul digital. Termostatul variază între 40-220°C.
- Apăsăți butonul Start pentru a începe gătit cu setările de temperatură și timp selectate.
- Începe gătit. Temperatura și timpul de gătit rămas vor apărea intermitent pe afișajul ecranului.
- **Notă:** puteți modifica timpul și temperatura în timpul gătirii apăsând .

b. Dacă alegeți setările manuale:

- Reglați temperatura folosind butoanele și de pe ecranul digital. Termostatul variază între 40-220°C.
- Apoi setați timpul de gătire dorit apăsând butoanele și . Cronometrul poate fi setat între 0 și 60 de minute.
- Apăsăți butonul Start pentru a începe gătitul cu setările de temperatură și timp selectate.
- Începe gătitul. Temperatura și timpul de gătit vor apărea intermitent pe afișajul ecranului.

c. Pauză sau opriți gătitul:

- Pur și simplu apăsați butonul pentru a întrerupe gătitul. Pentru a relua gătitul, apăsați din nou butonul .
 - Apăsăți lung butonul pentru a opri gătitul. Pe măsură ce aparatul se răcește, acesta continuă să ventileze.
6. Excesul de ulei de la alimente este colectat în partea de jos a sertarului.
 7. Pentru rezultate optime de gătit, unele alimente trebuie amestecate puțin la jumătatea timpului de gătit (consultați secțiunea „Ghid de gătit”). Pentru a amesteca alimentele, scoateți bolul din aparat utilizând mânerul și scuturați-l. Apoi introduceți bolul înapoi în aparat, iar gătitul repornește automat. Pentru cartofi prăjiți, vă recomandăm să scuturați vasul după 15 minute de gătit în loc de 10 minute.
 8. Când auziți un semnal sonor de la cronometru, înseamnă că timpul de gătit este setat și încheiat. Scoateți bolul din aparat și așezați-l pe o suprafață termorezistentă.
 9. Verificați dacă alimentele sunt gata.
Dacă alimentele nu sunt gata, puneți la loc bolul în aparat și setați cronometrul pentru câteva minute suplimentare de gătit.
 10. Când alimentele sunt găsite, scoateți bolul. Utilizați clești pentru a scoate alimentele din bol.
Atenție: Coșul nu trebuie niciodată întors invers când are plita înăuntru.
Atenție: După ce ați gătit, bolul și alimentele sunt foarte fierbinți.
Atenție: Nu atingeți bolul în timpul utilizării și o perioadă după utilizare, deoarece acesta devine foarte fierbinte. Țineți bolul numai de mâner.
 11. Când un set de alimente este gata, aparatul este imediat gata pentru gătitul unui alt set de alimente.

FOLOSIREA MODULUI EXTRA CRISP

- Acest mod este activ doar pentru modurile „Cartofi prăjiți” și „Manual”. Atunci când activați opțiunea extra crocant, aparatul funcționează la viteză mare și oferă rezultate crocante și mai bune.
- **Notă: acest mod de gătit accelerează ventilatorul produsului.**
- Această funcție trebuie activată înainte de a începe gătitul.
- Funcția Extra crisp vă permite să faceți ingredientele mai crocante în același timp de preparare. Această funcție poate să reducă timpul de preparare cu 3 minute, oferind rezultate identice cu gătitul fără opțiunea respectivă. Dacă preferați să economisiți timp în loc să faceți mâncarea mai crocantă, reduceți timpul de gătit cu 3 minute după ce activați funcția.

1. Introduceți aliment în coșul.
2. Apăsăți , apoi pe ecran pentru a selecta modul de gătit Cartofi prăjiți sau modul Manual.
3. Apăsăți . Când este activat, acest mod apare în portocaliu pe ecran.
4. Dacă este nevoie, modificați timpul de gătit apăsând butoanele și (consultați secțiunea „Ghid de gătit”).
5. Apăsăți butonul pentru a începe gătitul. Temperatura selectată și timpul de gătit vor apărea intermitent pe afișajul ecranului.

CUM SE GĂTEȘTE LA GRĂȚAR?



Aparatul este prevăzut cu o grilă de grătar turnată sub presiune cu strat antiaderent.

Pentru a găti la grătar, preîncălziți aparatul în modul manual timp de 15 minute la 220°C înainte de a introduce ingredientele, apoi selectați programul presetat dorit. Grătarul vă permite să frigeți la perfecție orice tip de alimente.

DESHIDRATAREA

1. Puneți grătarul în bolul aparatului.
2. Apăsăți , apoi ajustați temperatura apăsând butoanele și . Interval de control : 40 - 70°C.
3. Apoi setați timpul de gătit dorit, apăsând butonul și reglând timpul folosind butoanele și . Puteți să setați timpul de la 1 oră la 10 ore.
4. Apăsăți butonul Start pentru a începe procesul de deshidratare. Temperatura și timpul de gătit rămas vor apărea intermitent pe afișajul ecranului.
5. Când auziți sunetul cronometruului, gătitul s-a terminat. Scoateți bolul din aparat și așezați-l pe o suprafață rezistentă la căldură.
6. Verificați dacă mâncarea este gata. Dacă mâncarea nu este încă gata, puneți-o înapoi pe aparat și setați cronometrul pentru câteva minute suplimentare.
7. Când alimentele sunt găsite, scoateți bolul. Utilizați clești pentru a scoate alimentele din bol.
Atenție: Coșul nu trebuie niciodată întors invers când are plita înăuntru.
Atenție: După ce ați gătit, bolul și alimentele sunt foarte fierbinți.
Atenție: Nu atingeți bolul în timpul utilizării și o perioadă după utilizare, deoarece acesta devine foarte fierbinte. Țineți bolul numai de mâner.

IAURT

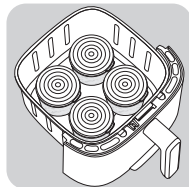
Este disponibil un set de 8 recipiente ca accesoriu vândut separat.



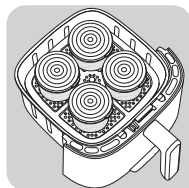
Pregătire pentru 8 recipiente de iaurt:

- Turnați într-un vas 1 l de lapte integral UHT la temperatura camerei.
- Adăugați un pachet de fermenți lactici (2 g) și amestecați bine.
- Se pune amestecul în cele 8 borcane de sticlă și se închide cu capacul

Notă: Iaurturile trebuie preparate cu capacele puse pe recipiente.



- Scoateți grătarul din vasul aparatului când preparați iaurt.
- Puneți 4 recipiente în vas.



- Puneți grătarul și deasupra puneți celelalte 4 recipiente.

- Apăsăți , apoi reglați temperatura apăsând butonul  până ajungeți la 40 °C pe ecranul digital.
- După aceea, setați timpul de preparare dorit apăsând butonul . Setati timpul la 8 ore.
- Apăsăți  butonul Start pentru a începe procesul de preparare.

Atenție: După preparare, vasul, recipientele și grătarul sunt fierbinți.

Notă: Dacă credeți că iaurtul este prea lichid, aveți 2 opțiuni:

- să creșteți temperatura cu 5 °C;
- să măriți timpul de preparare cu 1 sau 2 ore.

PORNIRE ÎNTÂRZIATĂ

În modul manual și pentru anumite programe automate (toate programele, cu excepția modului cartofi prăjiți, carne și pește), aveți opțiunea de a întârzia începerea gătitului. Startul gătitului poate fi amânat de la 30 de minute la maximum 4 ore. Pentru a face acest lucru:

- Înainte de lansarea gătitului, apăsați lung pe butonul .
- Utilizați butoanele  și  pentru a seta ora la care doriți să înceapă gătitul,
- Apoi apăsați butonul „Start” (Start).

Avertisment: Pornirea întârziată poate prezenta un risc pentru sănătate în cazul anumitor ingrediente.

Vă sfătuim insistent să evitați orice pornire întârziată pentru alimente precum carnea sau peștele, cu excepția fripturii de pui.

GHID DE GĂTIRE

Tabelul de mai jos vă ajută să alegeți setările de bază pentru alimentele pe care doriți să le pregătiți.

Notă: Timpul de gătire de mai jos este doar de referință și poate varia în funcție de varietatea și cantitatea de cartofi utilizați. Pentru alte alimente, mărimea, forma și marca pot afecta rezultatele. Așadar, poate fi necesar să ajustați puțin timpul de gătire.

Cartofi și cartofi prăjiți						
Cartofi congelăți (10 mm x 10 mm)	300 - 1000 g		15 - 30 min	190°C	x 2/3 shake	Cu cât scuturați mai mult, cu atât este mai bun rezultatul gătitului. Dacă doriți să reduceți timpul de gătire sau să aveți rezultate mai crocante, puteți activa funcția extra crisp
Cartofi prăjiți pregătiți în casă (8 x 8 mm)	300 - 1000 g		15 - 34 min	190°C	x 2/3 shake	Adăugați 1 lingură de ulei
Cartofi wedges congelăți	300 - 1000 g		12 - 27 min	190°C	x 2/3 shake	Adăugați 1 lingură de ulei
Carne și pui						
Friptură de costiță	1 - 2 bucăți		6 - 10 min	200°C		Întoarceți la 2 minute înainte de final
Friptură tocată	1 - 4 bucăți		6 - 10 min	200°C		Întoarcere la mijlocul coacerii
Fileuri din piept de pui (fără os)	100 - 600 g		16 min	180°C		Întoarcere la mijlocul coacerii
Pui întreg	1500 g		60 min	180°C		
Bacon/bacon de vită	1 - 9 tranșe		8 min	200°C		Întoarcere la mijlocul coacerii
Pește						
File de somon	4 bucăți		15 - 17 min	140°C		
Creveți	24 bucăți		6 min	170°C		
Gustări						
Nuggets de pui congelăți	1 - 10 bucăți		8 - 15 min	200°C		
Aripioare de pui	1 - 10 bucăți		16 - 20 min	180°C		
Batoane de brânză congelate	1 - 10 bucăți		7 - 9 min	180°C		
Inele de ceapă congelate	10 bucăți		8 min	180°C		
Pizza	300 g (3 felii)		7 min	190°C		
Dovlecei	400 - 700 g		15 min	180°C		
Coacere						
Brioșe	1 - 6 bucăți		15 - 18 min	180°C		Utilizați o tavă de copt/vas pentru cuptor**
Prăjituri de ciocolată	300 g		23 min	160°C		
Deshidratare						
Mere feliate	1-2 bucăți		4 h	80°C		
Iaurt						
Iaurt natural	8 borcane***		8 h	40°C		

* Agitați la jumătatea timpului de gătire.

** așezați tava pentru prăjituri/platoul pentru cuptor în sertar.

*** corespund borcanelor de marcă vândute ca accesoriu.

IMPORTANT: Pentru a evita deteriorarea aparatului, nu depășiți niciodată cantitățile maxime de ingrediente și lichide indicate în manualul de instrucțiuni și în rețete. Atunci când utilizați amestecuri care se ridică (cum ar fi la prăjituri, quiche sau brioșe) vasul cuptorului nu trebuie umplut mai mult de jumătate.

Atenție: risc de gătit excesiv dacă nu este respectată temperatura.

SFATURI

- Alimentele mici necesită de obicei un timp mai scurt de gătire decât alimentele de mărime mai mare. Dacă nu sunteți sigur, puteți deschide vasul în orice moment în timpul gătirii pentru a verifica progresul.
- Amestecare alimentelor de dimensiuni mai mici la jumătatea timpului de gătire îmbunătățește rezultatul final și poate ajuta la prevenirea gătirii neuniforme.
- Pentru a face cartofii foarte crocanți, adăugați o cantitate mică de ulei înainte de a-i găti și scuturați pentru a-i acoperi uniform. Recomandăm 14 ml de ulei. Nu adăugați ulei la cartofii congelăți.
- Gustările care pot fi preparate într-un cuptor, pot fi gătite și în aparat.
- Cantitatea optimă recomandată pentru cartofii prăjiți este de 700 de grame.
- Folosiți foilă sau aluat fraged gata pregătit pentru a găti gustări cu umplutură rapid și ușor.
- Puneți un vas pentru cuptor în bolul aparatului dacă doriți să preparați o prăjitură sau quiche sau dacă doriți să prăjiți ingrediente delicate sau umplute. Puteți utiliza un vas pentru cuptor din silicon, inox, aluminiu sau teracotă.
- Puteți folosi aparatul și pentru a reîncălzi alimente. Pentru reîncălzirea alimentelor, setați temperatura la 160 °C și timpul la maximum 10 minute. Timpul de gătire trebuie reglat în funcție de cantitatea de alimente pentru a reîncălzi complet mâncarea.

CARTOFI PAI PREPARAȚI ÎN CASĂ

Dacă doriți să gătiți cartofi pai preparați în casă, urmați pașii de mai jos.

- Alegeți un soi de cartofi recomandat pentru a face cartofi pai. Curățați cartofii și tăiați-i în părți cu grosime egală.
- Puneți cartofii pai într-un bol cu apă rece timp de cel puțin 30 de minute, scurgeți-i și uscați-i cu un șervet curat și absorbant. Apoi ștergeți cu un prosop din hârtie de bucătărie. Cartofii pai trebuie uscați bine înainte de gătire.
- Puneți 1 lingură de ulei (vegetal, de floarea soarelui sau de măsline) într-un bol uscat, puneți cartofii pai și amestecați până când sunt acoperiți bine cu ulei.
- Scoteți cartofii pai din bol cu degetele sau cu o spatulă pentru ca excesul de ulei să rămână în bol. Așezați cartofii pai în vas.
Notă: nu turnați dintr-o dată cartofii pai acoperiți cu ulei direct în vas, deoarece excesul de ulei va ajunge pe fundul vasului.
- Prăjiți cartofii pai conform instrucțiunilor din secțiunea „Ghid de gătire”.

CURĂȚARE

Curățați aparatul după fiecare utilizare.

Bolul și grătarul au un strat de acoperire antiaderent. Nu utilizați ustensile din metal sau materiale de curățare abrazive pentru a-l curăța deoarece acestea pot deteriora stratul antiaderent.

1. Scoateți ștecărul din priză și lăsați aparatul să se răcească. Notă: Scoateți bolul pentru a permite aparatului să se răcească mai repede.
2. Ștergeți exteriorul aparatului cu o lavetă umedă.
3. Curățați bolul și grătarul cu apă caldă, puțin detergent de vase lichid și un burete neabraziv.
4. Puteți utiliza un degresant lichid pentru a îndepărta murdăria rămasă.

Avertisment: bolul și grătarul se pot spăla în mașina de spălat vase.

Avertisment pentru modelul cu parte frontală detașabilă: pentru păstrarea optimă a produsului, este important că partea frontală externă să fie scoasă și spălată manual.

Pentru modelul cu front detașabil cu fereastră, spălarea frontului manual ajută la păstrarea aspectului original și a transparenței sticlei.

Sugestie: Dacă s-a lipit murdărie pe partea de jos a bolului și pe grătar, umpleți-le cu apă fierbinte cu detergent de vase lichid. Lăsați bolul și grătarul să se înmoaie aproximativ 10 minute. Apoi clătiți cu apă până se curăță și uscați.

5. Ștergeți interiorul aparatului cu apă fierbinte și o lavetă umedă.
6. Curățați elementul de încălzire cu o perie de curățare uscată pentru a îndepărta resturile de alimente.
7. Nu scufundați aparatul în apă sau în orice alt lichid.

DEPOZITARE

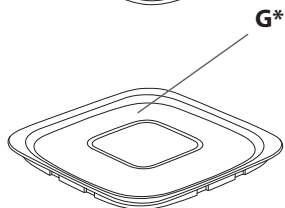
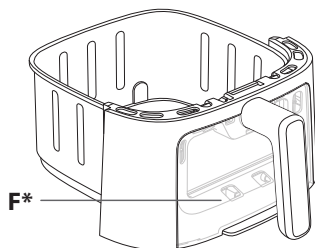
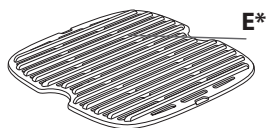
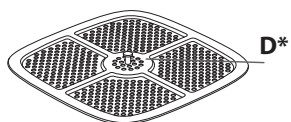
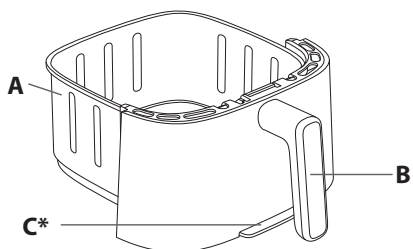
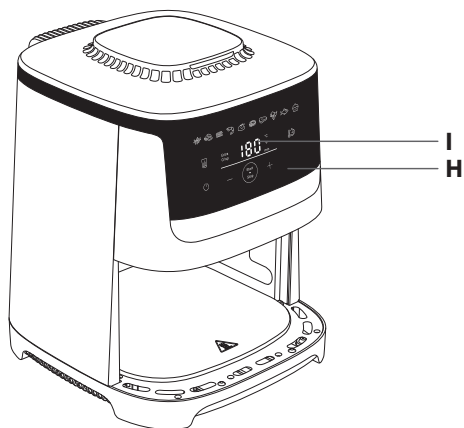
1. Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească.
2. Asigurați-vă că toate componentele sunt curate și uscate.

GARANȚIE ȘI SERVICE

Dacă aveți nevoie de operațiuni de service, de informații sau aveți o problemă, vizitați site-ul mărcii sau contactați centrul de asistență pentru consumatori din țara dvs. Puteți găsi numărul de telefon în broșura pentru garanție, unde apar toate țările. Dacă nu există niciun centru de asistență pentru consumatori în țara dvs., contactați distribuitorul local al mărcii.

DEPANARE

Dacă întâmpinați probleme cu aparatul, vizitați site-ul mărcii (vedeți coperta acestui manual) pentru o listă de întrebări frecvente sau contactați centrul de asistență pentru consumatori din țara dvs.



uk

*залежно від моделі

ОПИС

- | | |
|--|---|
| A. Чаша | G. Кришка контейнера для зберігання* |
| B. Ручка контейнера | H. Цифрова сенсорна панель |
| C. Знімна передня частина* | I. Дисплей відображення часу/температури |
| D. Знімна решітка* | |
| E. Знімна лита решітка-гриль* | |
| F. Знімна передня частина з оглядовим віконцем* | |

АВТОМАТИЧНІ РЕЖИМИ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ

- | | |
|---------------------------|------------|
| 1. Фрі | 6. Піца |
| 2. курячі нагетси | 7. Стейк |
| 3. Бекон / яловичий бекон | 8. Овочі |
| 4. Креветки | 9. Риба |
| 5. Смажена курка | 10. Десерт |

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Насамперед прочитайте правила техніки безпеки й посібник користувача; зберігайте їх у безпечному місці.

- Повністю зніміть пакування приладу та із приладу всі наклейки.
- Не знімайте силіконові прокладки з чаші.
- Ретельно очистьте контейнери й знімні решітки, використовуючи гарячу воду, мийку чи засіб та неабразивну губку.

Примітка: Bolul și grătarul se pot spăla în mașina de spălat vase.

Попередження, що стосується моделей зі знімною передньою частиною: для забезпечення оптимального збереження виробу необхідно зняти зовнішню передню частину й помити її вручну.

Для моделей зі знімною передньою частиною та оглядовим віконцем: ручне миття передньої частини допомагає зберегти первісний вигляд і прозорість скла.

- Протріть прилад зсередини і зовні вологою ганчіркою. Прилад працює, виробляючи гаряче повітря.

ПІДГОТОВКА ДО ВИКОРИСТАННЯ

- Помістіть прилад на рівну стійку та жаротривку робочу поверхню, де на нього не потраплять бризки води.
- Вставте решітку на дно чаші до упору.
- Не наповнюйте контейнер олією чи іншою рідиною.**
Не кладіть нічого на прилад, це перешкоджатиме потокам повітря й вплине на результат смаження гарячим повітрям.

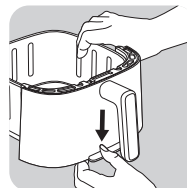
ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ. Щоб уникнути перегрівання, не ставте прилад у куток або під настінну шафу. Навколо пристрою має бути принаймні 15 см вільного простору для належної циркуляції повітря.

*залежно від моделі

ЗНІМНА ПЕРЕДНЯ ЧАСТИНА*

Завдяки нашій системі легкого чищення і зберігання ви можете легко відокремити від чаші її передню частину.

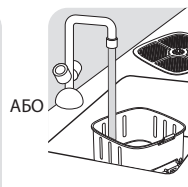
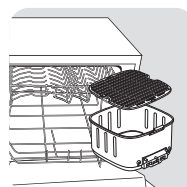
- Легке очищення виробу й компактне розміщення в посудомийній машині.
 - Зберігання залишків страв за допомогою кришки, що входить до комплекту.
- Для компактного розміщення в посудомийній машині та збереження приладу дотримуйтеся наведених далі вказівок щодо процедури очищення моделі зі знімною частиною.



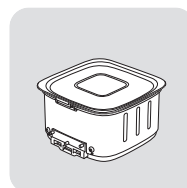
- Натисніть кнопку в нижній частині чаші.



- Зніміть гачок із його місця розташування. Знімна передня частина від'єднається.



- Помістіть чашу в посудомийну машину або вимийте її вручну без передньої частини, яку можна знову встановити на виріб.



- АБО для зберігання залишків страв у холодильнику закрийте контейнер кришкою для зберігання.

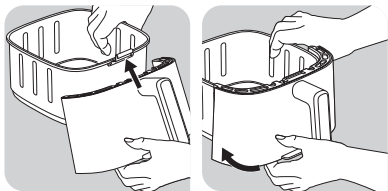
Застереження. Не закривайте кришку, якщо чаша ще гаряча.

Очистьте знімну передню частину й встановіть її на виріб

- Вручну помийте передню частину гарячою водою з мийним засобом, використовуючи неабразивну губку.

*залежно від моделі

- Вимивши й ретельно висушивши зовнішню передню частину,
 - Закріпіть її верх на гачку чаші.
 - Зафіксуйте низ передньої частини. Ви маєте почути клацання.



Для розігрівання залишків страви зніміть кришку з контейнера й установіть передню частину на чашу.

- Натискайте кнопки та , щоб задати температуру 160 °C.
- Після цього задайте 10 хвилин на таймері за допомогою кнопок , та .

УВАГА! Ніколи не використовуйте прилад без шухляди. Перед приготуванням їжі завжди закріплюйте передню панель на чаші.

ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

Попередження: Під час першого використання фритюрниці обов'язково запустіть її порожньою (без будь-яких аксесуарів всередині), щоб усунути будь-які виробничі залишки та новий запах. Під час першого вмикання з димоходу може виходити невеликий дим.

У приладі можна готувати широкий асортимент страв. Час приготування основних видів страв наведено в розділі «Посібник з приготування». Онлайн-рецепти допоможуть вам ознайомитися з приладом.

- Під'єднайте шнур живлення до розетки.
- Помістіть страви в контейнер.

Примітка. Ніколи не перевищуйте максимальну кількість, указану в таблиці (див. розділ «Рекомендації з приготування»), оскільки це може вплинути на якість результату.

- Засуньте контейнер назад у прилад.
- Натисніть щоб увімкнути прилад.
- Для початку приготування їжі можна обрати попередньо налаштований режим або ручні налаштування.

а. Якщо вибрано автоматичний режим приготування:

- Натисніть кнопку , щоб відобразити режим приготування.
- Потім натисніть кнопку на екрані, щоб вибрати потрібний режим приготування (докладно ці режими описані в розділі «Рекомендації з приготування»).
- Якщо потрібно змінити час приготування, натисніть кнопку , а після цього відрегулюйте час за допомогою кнопок та . Таймер можна встановити на час від 0 до 60 хвилин.

- Відрегулюйте температуру за допомогою кнопок та на цифровому екрані. Температура термостата варіюється від 40 до 220 °C.
- Для початку приготування з обраними налаштуваннями температури й часу натисніть кнопку пуску.
- Розпочнеться процес приготування. Температура й час приготування, що залишився, буде змінюватися на екрані.
- Примітка.** Під час приготування можна регулювати час і температуру, натискаючи .

б. У разі вибору ручних налаштувань

- Відрегулюйте температуру за допомогою кнопок та на цифровому екрані. Температура термостата варіюється від 40 до 220 °C.
- Після цього налаштуйте потрібний час приготування за допомогою кнопок та . Таймер можна встановити на час від 0 до 60 хвилин.
- Для початку приготування з обраними налаштуваннями температури й часу натисніть кнопку пуску .
- Розпочнеться процес приготування. Температура й час приготування, що залишився, буде змінюватися на екрані.

с. Призупинити або припинити приготування:

- Просто натисніть кнопку щоб призупинити приготування. Щоб відновити приготування, натисніть кнопку ще раз.
 - Щоб зупинити приготування, натисніть і утримуйте кнопку протягом тривалого часу. Коли прилад охолоджується, він продовжує вентилюватися.
- Надлишки олії з продуктів збираються на дні шухляди.
 - Для деяких страв під час приготування необхідне перемішування, щоб забезпечити оптимальний результат (див. розділ «Рекомендації з приготування»). Щоб перемішати їжу, витягніть чашу з приладу за ручку й потрусіть її. Потім встановіть чашу назад у прилад, і приготування автоматично відновиться. У режимі «Картопля Фрі» рекомендовано перемішати страву через 15 хвилин після початку приготування, потім ще через 10 хвилин.
 - Коли відтворюється звуковий сигнал таймера, це означає, що час приготування завершився. Вийміть чашу з приладу й помістіть її на жаротривку поверхню.
 - Перевірте готовність страви. Якщо страва ще не готова, просто встановіть чашу назад у прилад та встановіть на таймері кілька додаткових хвилин.
 - Коли їжа буде готова, вийміть чашу. Щоб виняти їжу з чаші, скористайтеся щипцями.
- Увага! За жодних умов не перевертайте контейнер із решіткою догори дном.**
- Увага! Після приготування чаша та їжа дуже гарячі.**
- Увага! Під час використання та деякий час після нього не торкайтеся чаші, оскільки вона буде дуже гарячою. Тримайте чашу тільки за ручку.**
- Коли партію їжі приготовано, прилад одразу готовий до приготування наступної партії.

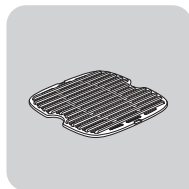
ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ ДОДАТКОВОЇ ХРУСТКОСТІ EXTRA CRISP

- При активації опції «Екстра хрустка скоринка» прилад працює на високій швидкості і забезпечує ще більш хрустку скоринку.

Примітка. У цьому режимі приготування пришвидшується обертання вентилятора виробу.

- Перш ніж почати готувати, активуйте цю функцію.
 - Функція Extra Crisp дає змогу зробити ваші продукти хрусткішими за той самий час приготування. Із цією функцією ви також скоротите час приготування на 3 хвилини, а результати приготування будуть такими самими, як і без цієї опції. Якщо ви радше хочете заощадити час, ніж отримати хрустку скоринку, після активації функції час приготування скоротиться на 3 хвилини.
1. Помістіть страви в контейнер.
 2. Натисніть кнопку , після цього на екрані натисніть кнопку  і виберіть  для режиму «Картопля Фрі» або «Ручний».
 3. Натисніть кнопку . Після активації цей режим відображається на екрані помаранчевим кольором.
 4. За потреби відрегулюйте час приготування за допомогою  та  кнопок (див. розділ «Рекомендації з приготування»).
 5. Для початку приготування з натисніть кнопку . Вибрана температура й час приготування, що залишився, змінюватиметься на екрані.

ЯК ГОТУВАТИ СТРАВИ, НАЧЕ НА ГРИЛІ?



Прилад поставляється з литою решіткою-гриль з антипригарним покриттям.

Для приготування страв, наче на грилі, розігрійте прилад у ручному режимі протягом 15 хвилин при температурі 220°C перед тим, як покласти інгредієнти, а потім виберіть потрібну програму. Завдяки решітці для грилю ви зможете ідеально просмажити будь-яку страву.

СУШІННЯ

1. Помістіть решітку в чашу приладу.
2. Натисніть , потім відрегулюйте температуру  за допомогою кнопок  і . Діапазон регулювання: 40 - 70°C.
3. Потім установіть потрібний час приготування, натиснувши кнопку  і налаштувавши час за допомогою кнопок  та . Можна встановити час від 1 до 10 годин.
4. Натисніть кнопку  пуску, щоб розпочати процес сушіння. Температура й час приготування, що залишився, буде змінюватися на екрані.
5. Când auziți un semnal sonor de la cronometru, înseamnă că timpul de gătire setat s-a încheiat. Scoateți bolul din aparat și așezați-l pe o suprafață termorezistentă.

6. Verificați dacă alimentele sunt gata. Dacă alimentele nu sunt gata, puneți la loc bolul în aparat și setați cronometrul pentru câteva minute suplimentare de gătire.

7. Коли їжа буде готова, вийміть чашу. Щоб вийняти їжу з чаші, скористайтеся щипцями.

Увага! За жодних умов не перевертайте контейнер із решіткою догори дном.

Увага! Після приготування чаша та їжа дуже гарячі.
Увага! Під час використання та деякий час після нього не торкайтеся чаші, оскільки вона буде дуже гарячою. Тримайте чашу тільки за ручку.

ЙОГУРТ

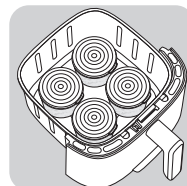
Набір із 8 баночок продається окремо як аксесуар.



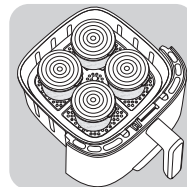
Приготування йогурту на 8 баночок

- Додайте в чашу 1 літр ультрапастеризованого цільного молока звичайної температури.
- Потім додайте пакет закваски молочнокислих бактерій (2 г) і добре перемішайте.
- Розкладіть суміш у 8 скляних банок і закрийте кришкою

Примітка. Готувати йогурти необхідно в закритих кришками баночках.



- Під час приготування йогуртів решітку чаші приладу має бути вийнято.
- Помістіть 4 баночки в чашу.



- Установіть решітку й поставте на неї 4 баночки

- Натисніть , а потім відрегулюйте температуру до 40 °C за допомогою кнопки  на цифровому екрані.
- Після цього налаштуйте час приготування за допомогою кнопки . Установіть таймер на 8 годин.
- Натисніть  кнопки пуску, щоб розпочати процес приготування.

Увага! Після приготування контейнер, баночки й решітка будуть гарячими.

Примітка. Якщо консистенція йогурту занадто рідка, є 2 рішення:

- збільшити температуру на 5 °C;
- збільшити час приготування на 1 або 2 години.

ВІДКЛАДКА ПОЧАТКУ

У ручному режимі та для деяких автоматичних програм (усі програми, окрім «Картопля фрі», «М'ясо» та «Риба») ви можете відкласти початок приготування. Початок приготування можна відкласти від 30 хвилин до максимум 4 годин. Щоб це зробити, виконайте такі дії:

- Перед початком готування натисніть і утримуйте кнопку  протягом тривалого часу.
- За допомогою кнопок  та  встановіть час, в який ви бажаєте розпочати приготування .
- Потім натисніть кнопку «Старт».

Попередження: Затримка запуску може становити ризик для здоров'я деяких інгредієнтів. Ми наполегливо рекомендуємо не відкладати початок приготування таких продуктів, як м'ясо або риба, за винятком смаженої курки.

РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

У таблиці нижче наведені основні налаштування для приготування страв.

Примітка. Час приготування нижче вказано лише в інформативних цілях та може змінюватися відповідно до сорту й партії картоплі, що використовується. На результат приготування продуктів інших розмірів може впливати їхня форма та сорт. Тому, можливо, вам потрібно буде трохи скоригувати час приготування.

						
Картопля фрі						
Заморожена картопля фрі (10 mm x 10 mm)	300 - 1000 g		15 - 30 min	190°C	x 2/3 шейки	Чим більше ви струшуєте, тим кращий результат приготування. Якщо ви хочете скоротити час приготування або отримати більш хрустку скоринку, ви можете активувати функцію додаткової хрусткої скоринки
Домашня картопля фрі (8 x 8 mm)	300 - 1000 g		15 - 34 min	190°C	x 2/3 шейки	Додайте 1 столову ложку олії
Частинки замороженої картоплі	300 - 1000 g		12 - 27 min	190°C	x 2/3 шейки	Додайте 1 столову ложку олії
М'ясо та птиця						
Реберний стейк	1 - 2 шматочки		6 - 10 min	200°C		Перевернути за 2 хвилини до закінчення
Рубаний стейк	1 - 4 шматочки		6 - 10 min	200°C		Перевернути в середині приготування
Курячі філе (без кісток)	100 - 600 g		16 min	180°C		Перевернути в середині приготування
Курка (ціла)	1500 g		60 min	180°C		
Бекон / яловичий бекон	1 - 9 транші		8 min	200°C		Перевернути в середині приготування
Риба						
Філе лосося	4 шматочки		15 - 17 min	140°C		
Креветки	24 шматочки		6 min	170°C		
Закуски						
Заморожені курячі нагетси	1 - 10 шматочки		8 - 15 min	200°C		
Курячі крильця	1 - 10 шматочки		16 - 20 min	180°C		
Заморожені сирні палички	1 - 10 шматочки		7 - 9 min	180°C		
Заморожені кільця цибулі	10 шматочки		8 min	180°C		
Піца (300 g (3 скибочками))			7 min	190°C		
Кабачок	400 - 700 g		15 min	180°C		
Випічка						
Мафіни	1 - 6 шматочки		15 - 18 min	180°C		Використовуйте форму для випікання / посуд для духової шафи**
Шоколадний торт	300 g		23 min	160°C		
Зневоднення						
Нарізані яблука	1-2 шматочки		4 h	80°C		
Йогурт						
Натуральний йогурт	8 банки***		8 h	40°C		

* Струсити в середині приготування.

** Помістіть форму для випікання у висувну шухляду.

*** Відповідають фірмовим баночкам, що продаються як аксесуар.

ВАЖЛИВО: Щоб уникнути пошкодження приладу, ніколи не перевищуйте максимальну кількість інгредієнтів і рідин, зазначену в інструкції з експлуатації та в рецептах. Коли ви використовуєте суміші, які піднімаються (наприклад, для торта, кіша або кексів), форму для випікання не слід заповнювати більше ніж наполовину.

Увага! У разі недотримання температури існує ризик переварювання.

ПОРАДИ

- Для приготування менших за розміром страв зазвичай необхідно менше часу, ніж для великих. Якщо ви не впевнені, чашу можна відкрити на будь-якому етапі приготування, щоб перевірити прогрес.
- Струшування меншої кількості їжі в середині циклу приготування покращує кінцевий результат і може запобігти нерівномірному приготуванню їжі.
- Якщо потрібно зробити картоплю особливо хрусткою, спробуйте додати трішки олії перед приготуванням і струсити, щоб вона рівномірно покрила страву. Рекомендуємо додавати 14 мл олії. Не додавайте олію до замороженої картоплі.
- Закуски, які можна приготувати в духовці, також можна приготувати в цьому приладі.
- Оптимальна рекомендована кількість картоплі для приготування картоплі фри – 600 грамів.
- Використовуйте готове листкове й пісочне тісто, щоб швидко та легко приготувати закуску з начинкою.
- Помістіть посуд для духовки в чашу приладу для приготування пирога чи запіканки або підсмажування делікатних інгредієнтів чи інгредієнтів із начинкою. Можна використовувати посуд для духовки із силікону, нержавіючої сталі, алюмінію, теракоти.
- Прилад також можна використовувати для розігрівання їжі. Розігрівайте їжу протягом максимум 10 хвилин за температури 160 °C. Час приготування можна регулювати залежно від кількості їжі, щоб повністю розігріти страву.

ПРИГОТУВАННЯ ДОМАШНІХ ЧИПСІВ

Для приготування домашніх чипсів дотримуйтеся зазначених нижче інструкцій.

1. Обирайте сорти картоплі, рекомендовані для приготування чипсів. Очистіть картоплю і поріжте на чипси однакової товщини.
2. Змочуйте картопляні чипси в чаші з холодною водою протягом щонайменше 30 хвилин, злийте воду та осушіть чипси чистим, добре поглинаючим рідину кухонним рушником. Потім протріть кухонним паперовим рушником. Чипси слід ретельно висушити перед приготуванням.
3. Налийте 1 столову ложку олії (рослинної, соняшникової чи оливкової) у суху чашу, зверху покладіть чипси та перемішайте, доки вони не покриються олією.
4. Вийміть чипси із чаші руками або кухонним приладдям, щоб залишки олії залишилися в чаші. Викаладіть чипси в чашу.

Примітка: не опускайте контейнер із чипсами в олії прямо в чашу за один прийом, оскільки надлишки олії потраплять на дно чаші.

5. Обсмажуйте чипси згідно з інструкціями в розділі «Рекомендації з приготування».

ОЧИЩЕННЯ

Виконуйте чищення приладу після кожного використання.

Чаша й решітка мають антипригарне покриття. Не використовуйте металеве кухонне приладдя чи абразивні миючі засоби для очищення приладу, оскільки це може призвести до пошкодження антипригарного покриття.

1. Вийміть вилку з розетки й дайте приладу охолонути. Примітка. Зніміть чашу, щоб прилад швидше охолонув.
2. Протріть корпус приладу вологою ганчіркою.
3. Помийте чашу й решітку гарячою водою, використовуючи миючий засіб і неабразивну губку. Для видалення залишків бруду можна використовувати знежирюючий рідкий засіб.

Попередження: чашу й решітку можна мити в посудомийній машині.

Попередження, що стосується моделей зі знімною передньою частиною: для забезпечення оптимального збереження виробу необхідно зняти зовнішню передню частину й помити її вручну.

Для моделей зі знімною передньою частиною та оглядовим віконцем: ручне миття передньої частини допомагає зберегти первісний вигляд і прозорість скла.

Порада. Якщо на дні чаші та на решітці залишився бруд, залийте їх гарячою водою та додайте трохи миючого засобу. Залиште чашу й решітку приблизно на 10 хвилин, щоб вони відмокли. Потім промийте й висушіть їх.

4. Протріть прилад усередині ганчіркою, змоченою гарячою водою.
5. Видаліть будь-які залишки їжі з нагрівального елемента сухою щіткою.
6. Не занурюйте прилад у воду чи іншу рідину.

ЗБЕРІГАННЯ

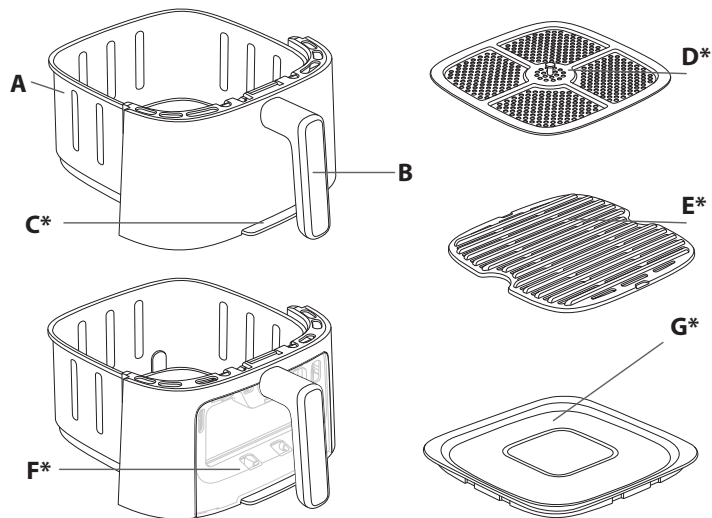
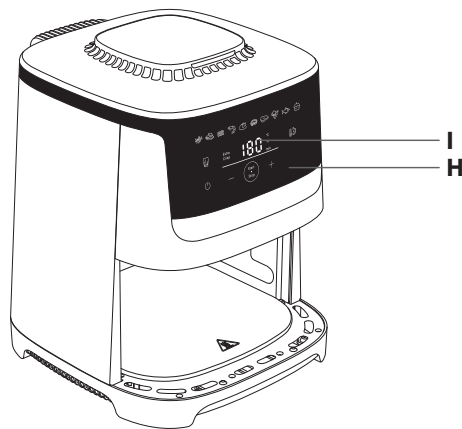
1. Від'єднайте прилад від джерела живлення і дайте йому охолонути.
2. Переконайтеся, що всі частини приладу чисті та сухі.

ГАРАНТІЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Якщо вам потрібне обслуговування або інформація чи якщо у вас виникла проблема, відвідайте сайт компанії-виробника або зверніться до Центру обслуговування споживачів у своїй країні. Номер телефону можна знайти в гарантійному листі, що розповсюджується на всі країни. Якщо у вашій країні немає Центру обслуговування споживачів, зверніться до місцевого дилера компанії-виробника.

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Якщо у вас виникли проблеми з приладом, відвідайте сайт компанії-виробника (дивіться обкладинку цього посібника) для ознайомлення зі списком найпоширеніших запитань або зверніться до Центру обслуговування споживачів у своїй країні.



*үлгіге байланысты

СИПАТТАМАСЫ

- | | |
|----------------------------------|--|
| A. тартпа | F. Қарайтын терезесі бар алынбалы алдыңғы бөлігі * |
| B. Тартпа тұтқары | G. Сақтау қақпағы * |
| C. Алынбалы алдыңғы бөлігі * | H. Сандық сенсорлық экран тақтасы |
| D. бар алынбалы тор* | I. Уақыт/температура дисплейі |
| E. Алынбалы құйылған гриль торы* | |

АВТОМАТТЫ ПІСІРУ РЕЖИМДЕРІ

- | | |
|---------------------------|---------------|
| 1. Фри | 6. Пицца |
| 2. Тауық наггетсы | 7. Стейк |
| 3. Бекон / сиыр еті бекон | 8. Көкөністер |
| 4. Асшаян | 9. Балық |
| 5. Құйрылған тауық еті | 10. Десерт |

БІРІНШІ РЕТ ПАЙДАЛАНАР АЛДЫНДА

Алдымен қауіпсіздік нұсқауларын және нұсқаулықты оқып шығыңыз, оларды қауіпсіз жерде сақтап қойыңыз.

1. Барлық қаптама материалын алып тастаңыз және басқа барлық жапсырмаларды.
2. Тостағандағы кремний жастықшаларын алмаңыз.
3. Тартпаны және алынбалы торды ыстық сумен, аздап жуғыш сұйықтықпен және абразивті емес губкамен жақсылап тазалаңыз.

Ескерту: Тостаған мен торды ыдыс жуғышта жууға болады.

Алынбалы алдыңғы бөлігі бар үлгіге қатысты ескерту! Бұйымның оңтайлы сақталуын қамтамасыз ету үшін сыртқы алдыңғы бөлігін алып, оны қолмен жуу маңызды.

Терезесі бар алынбалы алдыңғы бөлігі бар үлгі үшін алдыңғы бөлігін қолмен жуу әйнектің бастапқы көрінісін және мөлдірлігін сақтауға көмектеседі.

4. Құрылғының іші мен сыртын дымқыл шүберекпен сүртіңіз. Құрылғы ыстық ауа шығару арқылы жұмыс істейді.

ПАЙДАЛАНУҒА ДАЙЫНДАУ

1. Құрылғыны тегіс, тұрақты, ыстыққа төзімді жұмыс бетінде су шашырамайтын жерге қойыңыз.
2. Торды тостағанның түбіне, аяғына дейін салыңыз.
3. **Тартпаға май немесе басқа сұйықтық құймаңыз. Құрылғының үстіне ештеңе қоймаңыз. Бұл ауа ағынын бұзады және ыстық ауада қуыру нәтижесіне әсер етеді.**

МАҢЫЗДЫ! Құрылғының қызып кетуіне жол бермеу үшін оны бұрышқа немесе қабырғадағы шкаф астына қоймаңыз. Ауа айналымын қамтамасыз ету үшін құрылғының айналасында кемінде 15 см бос орын қалдыру керек.

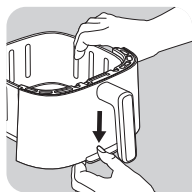
*үлгіге байланысты

АЛЫНБАЛЫ АЛДЫҒЫ БӨЛІГІ*

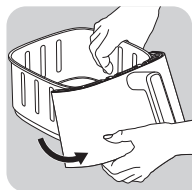
Біздің жаңа Easy Clean & Store жүйемізбен ыдыстың алдыңғы жағы мен ыдыстың өзін оңай ажыратуға болады.

- Бұйымды оңай тазалап, ыдыс жуғыш машинада орынды үнемдеңіз
- Қалған тамақты қаптамадағы қақпақпен жауып сақтаңыз.

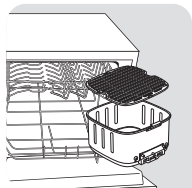
Ыдыс жуғыш машинада орынды үнемдеу және құрылғының оңтайлы сақталуын қамтамасыз ету үшін алынбалы алдыңғы бөлігі бар үлгіні тазалау процедурасын орындаңыз.



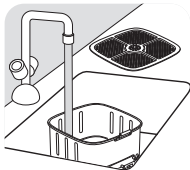
- Ыдыстың төменгі жағында орналасқан түймені төмен басыңыз



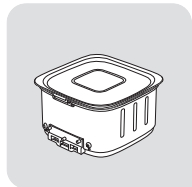
- Ілгекті орнынан алыңыз. Алынбалы алдыңғы бөлігін алуға болады.



НЕМЕСЕ



- Ыдысты ыдыс жуғыш машинаға салыңыз немесе бұйымға қайта қосуға болатын алдыңғы бөлігін шығарып алып, қолмен жуыңыз.



- НЕМЕСЕ қалған тамақты тоңазытқышта сақтау үшін сақтау қақпағын тартпаға салыңыз.

Абайлаңыз! Ыдыс әлі ыстық болса, қақпақпен жаппаңыз.

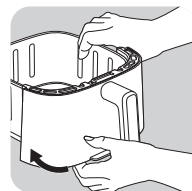
*үлгіге байланысты

Алынбалы алдыңғы бөлігін тазалап, оны қайтадан ыдысқа тіркеу

- Алдыңғы бөлігін ыстық суға жуғыш сұйықтық қосып, қырмайтын губкамен мұқият тазалаңыз.

Сыртқы алдыңғы бөлігін жуып, жақсылап кептіргеннен кейін,

1. алдыңғы бөлігін ыдыстың ілгегіне қысыңыз.
2. Алдыңғы жағын «сырт» еткен дыбыс естілгенше қысыңыз.



Қалған тамақты қыздыру үшін тартпадан қақпақты алыңыз да, ыдыстың алдыңғы бөлігін орнына қойыңыз.

- Температураны 160°C етіп қою үшін және түймелерін басыңыз.
- Одан кейін түймесін басып, 10 минутқа қою үшін және түймелерін басыңыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Құралды ешқашан тартпасыз қолданбаңыз. Пісіру алдында әрқашан алдыңғы панельді қайтадан ыдысқа қысыңыз.

ҚҰРЫЛҒЫНЫ ПАЙДАЛАҢУ

Ескерту: Кез келген өндіріс қалдықтары мен жаңа иісті кетіру үшін әуе қуырғышты бірінші рет пайдаланған кезде (ішінде ешқандай керек-жарақтарсыз) бос жұмыс істеп тұрғаныңызға көз жеткізіңіз. Алғашқы жанған кезде мұржадан аздаған түтін шығуы мүмкін.

Құрылғы тағамның үлкен ассортиментін дайындай алады. Тағамның негізгі түрлерінің пісіру уақыттары «Пісіру нұсқаулығы» тарауында берілген. Интернеттегі рецепттер құрылғымен танысуға көмектеседі.

1. Қуат сымын электр розеткасына қосыңыз.
2. тағамды тарпаға салыңыз.

Ескертпе. Ешқашан кестеде көрсетілген максималды мөлшерден асырмаңыз («Пісіру нұсқаулығы» бөлімін қараңыз), себебі ол соңғы нәтиже сапасына әсер етуі мүмкін.

3. Тартпаны қайтадан құрылғыға салыңыз.
4. Құрылғыны қосу үшін түймесін басыңыз.
5. Пісіруді бастау үшін алдын ала орнатылған уақытта пісіру режимін таңдауға немесе параметрлерді өзіңіз таңдауға болады.

а. Автоматты пісіру режимін таңдасаңыз:

- Пісіру режимін көрсету үшін түймесін басыңыз.
- Содан кейін қажетті пісіру режимін таңдау үшін экрандағы түймесін басыңыз (бұл режимдер «Пісіру нұсқаулығы» бөлімінде егжей-тегжейлі сипатталған).

kk

- Қажет болса, пісіру уақытын түймесін басып, уақытты (+) және (-) түймелері арқылы реттеңіз. Таймерді 0-60 минут аралығында орнатуға болады.
- Температураны сандық экрандағы (+) және (-) түймелерімен реттеңіз. Термостат 40-220 °C аралығында өзгеріп тұрады.
- Таңдалған температурамен және уақыт параметрлерімен пісіруді бастау үшін «Бастау» түймесін басыңыз.
- Пісіру басталады. Температура мен қалған пісіру уақыты экрандық дисплейде кезектесіп тұрады.
- Ескертпе. Пісіру кезінде [insert icon time/temp] түймесін басу арқылы пісіру уақыты мен температураны реттеуге болады .

b. Егер қолмен орнатуды таңдасаңыз:

- Температураны сандық экрандағы (+) және (-) түймелерімен реттеңіз. Термостат 40-220 °C аралығында өзгеріп тұрады.
- Одан кейін (+) және (-) түймелерін басу арқылы қажетті пісіру уақытын орнатыңыз . Таймерді 0-60 минут аралығында орнатуға болады.
- Таңдалған температурамен және уақыт параметрлерімен пісіруді бастау үшін «Бастау» түймесін басыңыз.
- Пісіру басталады. Температура мен қалған пісіру уақыты экрандық дисплейде кезектесіп тұрады.

c. Пісіруді кідірту немесе тоқтату:

- Пісіруді кідірту үшін жай ғана түймесін басыңыз. Пісіруді жалғастыру үшін түймесін қайтадан басыңыз.
 - Пісіруді тоқтату үшін түймесін ұзақ басып тұрыңыз. Құрал салқындаған сайын ол желдетуді жалғастырады.
6. Тағамның артық майы жәшік түбіне жиналады.
 7. Оңтайлы нәтижеге қол жеткізу үшін кейбір тағамдарды пісіру уақытының жартысында шайқау қажет («Пісіру нұсқаулығы» бөлімін қараңыз). Өнімдерді шайқау үшін ыдысты құрылғыдан тұтқадан шығарып, шайқаңыз. Одан кейін ыдысты қайтадан құрылғыға салыңыз, сонда пісіру автоматты түрде жалғасады. Фри үшін пісірген соң 15 минуттан кейін, одан кейін 10 минут болғанда шайқап, араластырып жөн.
 8. Таймердің дыбыстық сигналын естіген кезде белгіленген пісіру уақыты аяқталады. Ыдысты құрылғыдан шығарып алыңыз және оны ыстыққа төзімді жерге қойыңыз.
 9. Тамақтың дайын болғанын тексеріңіз. Егер тағам әлі дайын болмаса, ыдысты құрылғыға қайта қойып, таймерді бірнеше қосымша минутқа орнатыңыз.
 10. Тағам піскен кезде, ыдысты алыңыз. Тағамды алу үшін кезінде ыдыстан шығару үшін қысқыштарды пайдаланыңыз.

Абайлаңыз! Тартпаның торы ешқашан жоғары қаратылмауы қажет.

Абайлаңыз! Пісіргеннен кейін ыдыс, және тағам өте ыстық болады.

Абайлаңыз! Ыдысты пайдалану кезінде және қолданғаннан кейін біраз уақыт ұстамаңыз, себебі ол қатты қызып кетеді. Ыдысты тек тұтқасынан ұстаңыз.

11. Тағамның бір бөлігі дайын болған кезде, құрылғы тағамның екінші бөлігін дайындауға бірден дайын болады.

EXTRA CRISP РЕЖИМІН ПАЙДАЛАНУ

- Бұл режим тек қуыру режимі және қолмен режимі үшін белсенді. Қосымша қытырлақ опцияны іске қосқанда, құрылғы жоғары жылдамдықта жұмыс істейді және одан да жақсы қытырлақ нәтижелер береді.
 - Ескертпе. Бұл пісіру режимі бұйымыңыздың айналмалы желдеткішін күшейтеді.
 - Бұл функцияны пісіру басталғанға дейін қосу керек.
 - Қосымша қытырлақ функциясы бірдей пісіру уақытында ингредиенттерді қытырлақ етуге мүмкіндік береді. Бұл функция сонымен қатар пісіру уақытында 3 минут үнемдей алады, пісіру нәтижелері опциясыз пісірумен бірдей болады. Қытырлақ ету үшін емес, уақытты үнемдегіңіз келсе, функцияны іске қосқаннан кейін пісіру уақытын 3 минутқа азайтыңыз.
1. тағамды тарпаға салыңыз.
 2. Fries пісіру режимін немесе Manual режимін таңдау үшін түймесін, одан кейін түймесін басыңыз.
 3. түймесін басыңыз. Бұл режим іске қосылғанда, ол экранда қызғылт сары түсті болып көрсетіледі.
 4. Егер қажет болса, (+) және (-) түймелерін басу арқылы қажетті пісіру уақытын таңдаңыз («Пісіру нұсқаулығы» бөлімін қараңыз).
 5. Пісіруді бастау үшін түймесін басыңыз. Таңдалған температура мен қалған пісіру уақыты экран дисплейінде кезектесіп көрсетіледі.

ГРИЛЬ СΙΑҚТЫ ҚАЛАЙ ПІСІРУГЕ БОЛАДЫ?



Құрылғы жабыспайтын жабыны бар құйма торымен бірге келеді.

Гриль сияқты пісіру үшін, ингредиенттерді салмас бұрын құрылғыны қолмен режимде 15 минут бойы 220°C температурада алдын ала қыздырыңыз, содан кейін қажетті алдын ала орнатылған бағдарламаны таңдаңыз. Гриль торы кез келген тағам түрін тамаша қуыруға мүмкіндік береді.

СУСЫЗДАНДЫРУ

1. Торды құрылғы ыдысына салыңыз.
2. түймесін басыңыз , одан кейін (+) және (-) түймелерін басу арқылы сандық экрандағы. Басқару ауқымы : 40 - 70°C.
3. Одан кейін түймесін басу және (+) мен (-) түймелерімен уақытты реттеу арқылы қалаған пісіру уақытын орнатыңыз. Уақытты 1 сағаттан 10 сағатқа дейін

орнатуға болады.

4. Сусыздандыру процесін Start бастау үшін «Бастау» түймесін басыңыз. Температура мен қалған пісіру уақыты экрандық дисплейде кезектесіп тұрады.
5. Таймердің дыбыстық сигналын естіген кезде белгіленген пісіру уақыты аяқталады. Ыдысты құрылғыдан шығарып алыңыз және оны ыстыққа төзімді жерге қойыңыз.
6. Тамақтың дайын болғанын тексеріңіз. Егер тағам әлі дайын болмаса, ыдысты құрылғыға қайта қойып, таймерді бірнеше қосымша минутқа орнатыңыз.
7. Тағам піскен кезде, ыдысты алыңыз. Тағамды алу үшін кезінде ыдыстан шығару үшін қысқыштарды пайдаланыңыз.

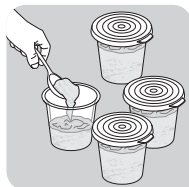
Абайлаңыз! Тартпаның торы ешқашан жоғары қаратылмауы қажет.

Абайлаңыз! Пісіргеннен кейін ыдыс, және тағам өте ыстық болады.

Абайлаңыз! Ыдысты пайдалану кезінде және қолданғаннан кейін біраз уақыт ұстамаңыз, себебі ол қатты қызып кетеді. Ыдысты тек тұтқасынан ұстаңыз.

ЙОГУРТ

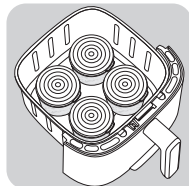
8 банкадан тұратын жинақ бөлек сатылады.



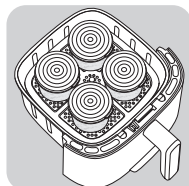
8 банка йогурт дайындау:

- Ыдысқа қалыпты температурадағы 1 л толық ультрапастерленген сүтін қосыңыз
- Одан кейін сүт ферменттерінің пакетін (2 г) қосып, жақсылап араластырыңыз.
- Қоспаны 8 шыны банкаға салып, қақпақпен жабыңыз

Ескертпе. Йогуртты қақпағын жабылған банкаларда пісіру керек.



- Йогуртты пісірген кезде, құрылғы ыдысының торын алыңыз.
- Ыдысқа 4 банканы салыңыз.



- Торды қойып, 4 банканың үстіне қойыңыз

- Start түймесін басыңыз, одан кейін цифрлық экрандағы Stop түймесін басу арқылы температураны 40°C -қа дейін реттеңіз.

- Одан кейін Start түймесін басу арқылы қажетті пісіру уақытын орнатыңыз. Уақытты 8 сағатқа орнатыңыз.

- Пісіруді бастау үшін Start «Бастау» түймесін басыңыз.

Абайлаңыз! Пісіргеннен кейін тартпа, банкалар мен тор ыстық болады.

Ескертпе. Егер йогурт тым сұйық деп ойласаңыз, сізде 2 нұсқа бар:

- Температураны 5°C жоғарылатыңыз
- Пісіру уақытын 1 сағатқа немесе 2 сағатқа ұзартыңыз.

КЕЙІНГЕ БАСТАУ

Қол режимінде және белгілі бір автоматты бағдарламаларда (картошка, ет және балық режимінен басқа барлық бағдарламалар) пісіруді бастауды кейінге қалдыруға болады. Пісіруді бастауды 30 минуттан ең көбі 4 сағатқа дейін кешіктіруге болады. Ол үшін келесі қадамдарды орындау қажет: 1:

- Пісіруді бастамас бұрын Start түймесін ұзақ басыңыз.
- Пісіру басталатын уақытты орнату үшін Start және Stop түймелерін пайдаланыңыз,
- Содан кейін «Бастау» түймесін басыңыз.

Ескерту: Кешіктіріп бастау кейбір ингредиенттер үшін денсаулыққа қауіп төндіруі мүмкін. Қуырылған тауық етін қоспағанда, ет немесе балық сияқты тағамдарды кешіктіріп бастауды қолданбауға кеңес береміз.

ПІСІРУ НҰСҚАУЛЫҒЫ

Төмендегі кесте дайындалатын тағамның негізгі параметрлерін таңдауға көмектеседі.

Ескертпе. Төмендегі пісіру уақыттары тек нұсқау ретінде берілген және пайдаланылған картоптың түрі мен партиясына байланысты өзгеруі мүмкін. Басқа тағамдар үшін өлшемі, пішіні және брэнді нәтижелерге әсер етуі мүмкін. Сондықтан пісіру уақытын аздап реттеу қажет болуы мүмкін.

Картоп пен фри						
Мұздатылған фри (10 mm x 10 mm)	300 - 1000 g		15 - 30 min	190°C	x 2/3 шайқайды	Неғұрлым көп шайқасаңыз, пісіру нәтижесі соғұрлым жақсы болады. Пісіру уақытын қысқартыңыз келсе немесе қытырлақ нәтиже алғыңыз келсе, қосымша қытырлақ функциясын қосуға болады.
Үйде жасалған фри картобы (8 x 8 mm)	300 - 1000 g		15 - 34 min	190°C	x 2/3 шайқайды	1 ас қасық май қосыңыз
Мұздатылған картоп кесектері	300 - 1000 g		12 - 27 min	190°C	x 2/3 шайқайды	1 ас қасық май қосыңыз
Ет пен құс еті						
Қабырға стейк	1 - 2 бөлшектер		6 - 10 min	200°C		Аяқтау алдында 2 минутта аударыңыз
Туралған стейк	1 - 4 бөлшектер		6 - 10 min	200°C		Пісірудің ортасында аударыңыз
Тауықтың төс еті (сүйексіз)	100 - 600 g		16 min	180°C		Пісірудің ортасында аударыңыз
Тұтас тауық еті	1500 g		60 min	180°C		
Бекон / сиыр еті беконы	1 - 9 транштар		8 min	200°C		Пісірудің ортасында аударыңыз
Балық						
Ақсерке филесі	4 бөлшектер		15 - 17 min	140°C		
Асшаян	24 бөлшектер		6 min	170°C		
Жеңіл тағамдар						
Мұздатылған тауық нагетсы	1 - 10 бөлшектер		8 - 15 min	200°C		
Тауық қанаттары	1 - 10 бөлшектер		16 - 20 min	180°C		
Мұздатылған ірімшік таяқшалары	1 - 10 бөлшектер		7 - 9 min	180°C		
Мұздатылған пияз сақиналары	10 бөлшектер		8 min	180°C		
Пицца	300 g (3 кесінділер)		7 min	190°C		
Асқабақ	400 - 700 g		15 min	180°C		
Пісіру						
Маффин	1 - 6 бөлшектер		15 - 18 min	180°C		Пісіруге арналған пішінді/пеш табағын пайдаланыңыз**
Шоколадты торттар	300 g		23 min	160°C		
Сусыздандыру						
Туралған алма	1-2 бөлшектер		4 h	80°C		
Йогурт						
Табиғи йогурт	8 құмыралар***		8 h	40°C		

* Пісірудің жартысына дейін шайқаңыз.

** торт пішінін/пеш табағын тартпаға салыңыз.

*** аксессуар ретінде сатылатын бренд банкаларына сәйкес келеді.

МАҢЫЗДЫ: Құралды зақымдамау үшін нұсқаулықта және рецепттерде көрсетілген ингредиенттер мен сұйықтықтардың максималды мөлшерін ешқашан асырмаңыз. Көтеріп кететін қоспаларды (мысалы, торт, киш немесе кекстер сияқты) пайдаланған кезде, пеш табағын жартысынан артық толтыруға болмайды.

Абайлаңыз! Температура сақталмаса, артық пісіп кету қаупі бар.

КЕҢЕСТЕР

- Көлемі кішкентай тағамдар үшін әдетте көлемі үлкен тағамдарға қарағанда сәл қысқа пісіру уақыты қажет. Егер сенімді болмасаңыз, әзірлеу барысын тексеру үшін ыдысты кез келген уақытта ашуға болады.
- Көлемі кішкентай тағамдарды пісіру уақытының жартысына дейін шайқау соңғы нәтижені жақсартады және біркелкі піспей қалуға жол бермейді.
- Картопты қытырлақ ету үшін, пісірер алдында аз мөлшерде май қосып көріңіз де, біркелкі араластыру үшін шайқаңыз. Біз 14 мл май құюды ұсынамыз. Мұздатылған картопқа май қоспаңыз.
- Пеште пісіруге болатын жеңіл тағамдарды құрылғыда да пісіруге болады.
- Картоп пісіруге арналған оңтайлы ұсынылған мөлшер: 600 грамм.
- Толтырылған жеңіл тағамдарды тез және оңай жасау үшін дайын қатпарлы және қытырлақ қамырды пайдаланыңыз.
- Торт немесе киш пісіргіңіз келсе немесе нәзік ингредиенттерді немесе салмасы бар ингредиенттерді қуырғыңыз келсе, пешке арналған ыдысты құрылғының ыдысына салыңыз. Сіз кремнийден, тот баспайтын болаттан, алюминийден, терракотадан жасалған пешке арналған ыдысты пайдалана аласыз.
- Құрылғыны тағамды қыздыру үшін де пайдалануға болады. Тағамды қыздыру үшін температураны 160°C-қа, уақытты 10 минутқа дейін орнатыңыз. Тағамды толығымен қыздыру үшін тағамның мөлшеріне байланысты пісіру уақытын реттеуге болады.

ҚОЛДАН ЖАСАЛҒАН КАРТОП ТІЛІМДЕРІН ӘЗІРЛЕУ

Қолдан жасалған картоп тілімдерін әзірлегіңіз келсе, төмендегі қадамдарды орындаңыз.

1. Картоп тілімдерін әзірлеу үшін ұсынылатын әртүрлі картопты таңдаңыз. Картоптың қабығын аршып, қалыңдығы бірдей картоп тілімдеріне кесіңіз.
2. Картоп тілімдерін салқын суы бар ыдыста кем дегенде 30 минут жібітіңіз, оларды судан шығарып, таза, сіңіргіштігі жоғары қол орамалмен құрғатыңыз. Содан кейін қағаз ас үй сүлгісімен сүртіңіз. Пісірмес бұрын картоп тілімдерін мұқият келтіру керек.
3. Құрғақ ыдысқа 1 ас қасық май (өсімдік, құнбағыс немесе зәйтүн) құйып, үстіне картоп тілімдерін салып, олар майланғанша араластырыңыз.
4. Артық майды ыдыста қалдыру үшін картоп тілімдерін саусағыңызбен немесе ас үй құралымен алыңыз. Картоп тілімдерін ыдысқа салыңыз.

Ескертеме. Майланған картоп тілімдері бар контейнерді бірден ыдысқа салмаңыз, өйтпесе артық май ыдыс түбіне түседі.

5. Картоп тілімдерін «Пісіру нұсқаулығы» бөліміндегі нұсқауларға сәйкес қуырыңыз.

ТАЗАЛАУ

Құрылғыны қолданған сайын тазалап отырыңыз.

Ыдыс пен тордың жабыспайтын жабыны бар. Оларды тазалау үшін металл ас үй ыдыстарын немесе қыратын тазалағыш материалдарды пайдаланбаңыз, себебі бұл жабыспайтын жабынды зақымдауы мүмкін.

1. Ашаны розеткадан суырып, құрылғыны суытып алыңыз.
Ескертпе. Құрылғыны тезірек салқындату үшін ыдысты шығарып алыңыз.
2. Құрылғының сыртын дымқыл шүберекпен сүртіңіз.
3. Ыдыс пен гриль науасын ыстық сумен, жуғыш сұйықтықпен және қырмайтын губкамен тазалаңыз.

Қалған ласты кетіру үшін май кетіретін сұйықтықты қолдануға болады.

Ескерту! Ыдыс пен торды ыдыс жуғышта жууға болады.

Алынбалы алдыңғы бөлігі бар үлгіге қатысты ескерту! Бұйымның оңтайлы сақталуын қамтамасыз ету үшін сыртқы алдыңғы бөлігін алып, оны қолмен жуу маңызды.

Терезесі бар алынбалы алдыңғы бөлігі бар үлгі үшін алдыңғы бөлігін қолмен жуу әйнектің бастапқы көрінісін және мөлдірлігін сақтауға көмектеседі.

Кеңес. Ыдыс пен тордың түбіне кір тұрып қалса, оларды ыстық сумен және аздап жуғыш сұйықтықпен толтырыңыз. Ыдысты және торды шамамен 10 минутқа қалдырыңыз. Одан кейін тазалап жуып, құрғатыңыз.

4. Құрылғының ішін ыстық сумен және дымқыл шүберекпен сүртіңіз.
5. Кез келген тағам қалдықтарын кетіру үшін қыздырғыш элементті құрғақ тазалау щеткасымен тазалаңыз.
6. Құрылғыны суға немесе басқа сұйықтыққа салмаңыз.

САҚТАУ

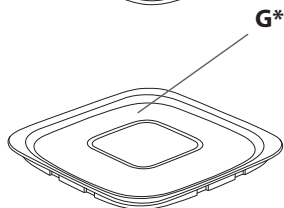
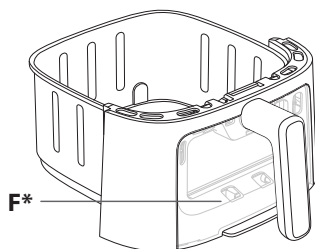
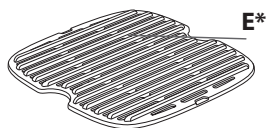
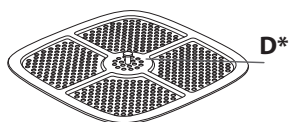
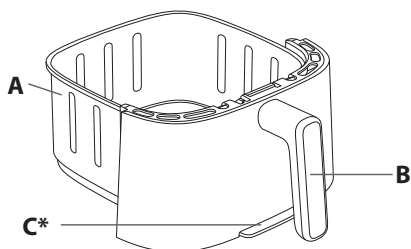
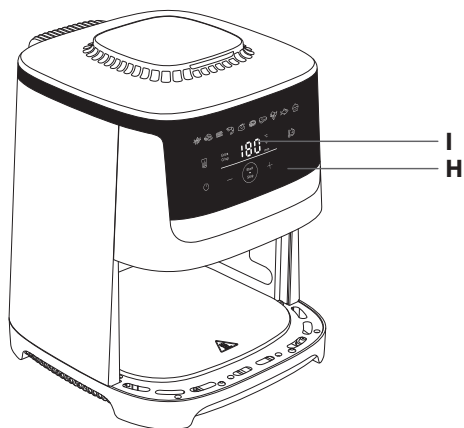
1. Құрылғыны токтан ажыратып, суытып алыңыз.
2. Барлық бөлшектің таза әрі құрғақ екенін тексеріңіз.

КЕПІЛДІК ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Егер сізге қызмет немесе ақпарат қажет болса немесе мәселе туындаса, бренд веб-сайтына кіріңіз немесе еліңіздегі брендтің Тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз. Телефон нөмірін әлемдік кепілдік кітапшасынан табуға болады. Егер еліңізде Тұтынушыларды қолдау орталығы болмаса, жергілікті бренд дилеріне барыңыз.

АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ

Құрылғыға қатысты мәселелер туындаса, жиі қойылатын сұрақтар тізімін алу үшін бренд веб-сайтына кіріңіз (осы нұсқаулықтағы мұқаба бетін қараңыз) немесе еліңіздегі Тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз.



*olenevalt mudelist

et

KIRJELDUS

- | | |
|--|------------------------------------|
| A. Sahtel | F. Eemaldatav esiosa koos aknaga * |
| B. Sahtli käepide | G. Säilituskaas * |
| C. Eemaldatav esiosa* | H. Puutetundlik digiekraan |
| D. Eemaldatav rest* | I. Aja-/temperatuuriekraan |
| E. Eemaldatav survealutatud grillrest* | |

AUTOMAATSED KÜPSETAMISREŽIIMID

- | | |
|----------------------------|----------------|
| 1. Friikartulid | 6. Pitsa |
| 2. Kananagitsad | 7. Lihalõigud |
| 3. Peekon/veiseliha peekon | 8. Kõogiviljad |
| 4. Krevetid | 9. Kala |
| 5. Rõstkana | 10. Magustoit |

ENNE ESIMEST KASUTAMIST

Lugege esmalt tähelepanelikult ohutusjuhiseid ja kasutusjuhendit ning hoidke neid turvalises kohas.

1. Eemaldage kogu pakkematerjal ja seadmelt kõik kleeibised.
2. Ärge eemaldage silikoonist padjakesi kausist.
3. Puhastage sahtel ja eemaldatavad restid põhjalikult sooja vee, nõudepesuvahendi ja mitteabrasiivse švammiga.

Märkus : Kauss ja rest on nõudepesumasinas pestavad.

Hoiatus eemaldatava esiosaga mudeli puhul: toote optimaalse säilimise tagamiseks on oluline eemaldada välimine esiosa ja pesta seda käsitsi.

Eemaldatava esiosaga aknaga mudeli puhul aitab esiosa käsitsi pesemine säilitada algse välimuse ja klaasi läbipaistvuse.

4. Pühkige seadme sise- ja väliskülge niiske lapiga. Seade töötab kuumu õhku tekitades.

ETTEVALMISTUSED KASUTAMISEKS

1. Asetage seade lamedale, stabiilsele, kuumakindlale tööpinnale, eemale veepritsmetest.
2. Sisestage võre kausi põhja, kuni peatuskohani.
3. **Ärge pange sahtlisse õli ega teisi vedelikke.**
Ärge asetage midagi seadme peale. See takistab õhu liikumist ja mõjutab kuumu õhuga küpsetamise tulemuslikkust.

TÄHTIS! Seadme ülekuumenemise vältimiseks ärge paigutage seda nurka või seinakapi alla. Ohuringluse võimaldamiseks tuleb seadme ümber jätta vähemalt 15 cm vaba ruumi.

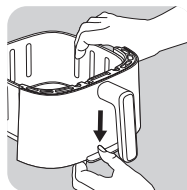
EEMALDATAV ESIOSA*

Meie uue lihtsa puhastamis- ja hoiustamissüsteemi abil saate hõlpsasti eraldada kausi esikülje ja kausi enda.

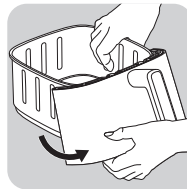
- Puhastage oma toodet hõlpsasti ja säästke ruumi oma nõudepesumasinas
- Säilitage ülejääke tänu pakendikaanele.

*olenevalt mudelist

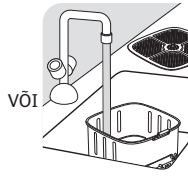
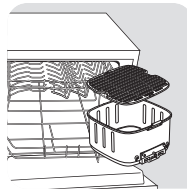
Selleks, et säästa ruumi oma nõudepesumasinas ja tagada seadme optimaalne säilimine, järgige eemaldatava esiosaga mudeli puhastusprotseduuri.



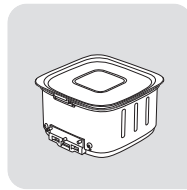
- Vajutage alla kausi põhjas asuvat nuppu.



- Eemaldage konks oma asukohast. Eemaldatav esiosa tuleb ära.



- Pange kauss nõudepesumasinasse või peske seda käsitsi ilma eesiosata, et saaksite toote uuesti ühendada.

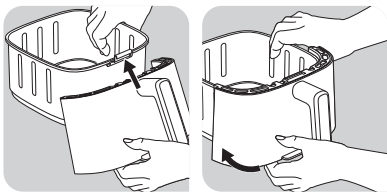


- VÕI asetage säilituskaas sahtlile, et hoida ülejääke oma külmikus.

Ettevaatust: Ärge kinnitage kaant, kui kauss on veel kuum.

Eemaldatava esiosa puhastamine ja selle ühendamine tagasi kausi külge.

- Peske käsitsi esikülge põhjalikult kuumu vee, nõudepesuvahendi ning mitteabrasiivse švammiga.
- Pärast välimise esiosa pesemist ja põhjalikku kuivatamist
 1. kinnitage esiosa ülemine osa kausi konksu sisse.
 2. Kinnitage esiosa põhi, nii et kuulete „klõpsu“.



Ülejääkide soojendamiseks eemaldage sahtlist kaas ja asetage esiosa tagasi kaussi.

- Vajutage nuppu ja , et seadistada 160 °C.
- Seejärel vajutage nuppu , et seadistada 10 minutit koos nuppudega ja .

ETTEVAATUST! Ärge kunagi kasutage seadet ilma sahtlita. Kinnitage esipaneel alati enne toiduvalmistamist tagasi kaussi külge.

SEADME KASUTAMINE

Hoiatus: Veenduge, et te käivitate oma õhufriti tühjaks, kui te seda esimest korda kasutate (ilma lisaseadmeteta), et kõrvaldada tootmisjääd ja uus lõhn. Esmakordsel süütamisel võib korstnast väljuda kerget suitsu.

Seade suudab valmistada mitmesuguseid toiduaineid. Peamiste toidutüüpide küpsetusaeg on esitatud jaotises „Toiduvalmistamise juhend“. Veebipõhised retseptid aitavad teil seadet tundma õppida.

1. Ühendage toitejuhe elektripistikupessa.
2. Asetage toit sahtlisse.

Märkus. Ärge kunagi ületage tabelis esitatud maksimumkogust (vt jaotist „Toiduvalmistamisjuhised“), kuna see võib mõjutada lõpptulemuse kvaliteeti.

3. Lükake sahtel tagasi seadmesse.
4. Vajutage seadme sisselülitamiseks nuppu .
5. Küpsetamise alustamiseks saate valida eelseadistatud küpsetusrežiimi või manuaalseadete vahel.

a. Kui valite automaatse toiduvalmistamise režiimi:

- Vajutage nuppu , et kuvada küpsetusrežiim.
- Seejärel vajutage nuppu ekraanil, et valida soovitud küpsetusrežiim (režiime on täpsemalt kirjeldatud jaotises „Toiduvalmistamisjuhised“).
- Vajaduse korral reguleerige küpsetusaega, vajutades nuppu ja abil. Taimeri saab seada 0–60 minutile.
- Kohandage temperatuuri digiekraani nuppudega ja . Termostaadi vahemik on 40–220 °C.
- Vajutage nuppu , et alustada soovitud temperatuuri ja aja seadistusega küpsetamist.
- Algab küpsetamine. Temperatuur ja järelejäänud valmimisaeg kuvatakse vaheldumisi ekraanil.
- Märkus. Toiduvalmistamise ajal küpsetusaaja ja temperatuuri reguleerimiseks vajutage .

b) Kui valite manuaalseadest, tegutsege järgmiselt:

- Kohandage temperatuuri digiekraani nuppudega ja . Termostaadi vahemik on 40–220 °C.
- Seejärel määrake soovitud küpsetusaeg , vajutades nuppe ja . Taimeri saab seada 0–60 minutile.
- Vajutage nuppu , et alustada soovitud temperatuuri ja aja seadistusega küpsetamist.
- Algab küpsetamine. Temperatuur ja järelejäänud valmimisaeg kuvatakse vaheldumisi ekraanil.

c. Peatage või lõpetage toiduvalmistamine:

- Küpsetamise peatamiseks vajutage lihtsalt nuppu . Küpsetamise jätkamiseks vajutage uuesti nuppu .
- Küpsetamise peatamiseks vajutage pikalt nuppu . Kui seade jahtub, jätkab see ventilatsiooni.

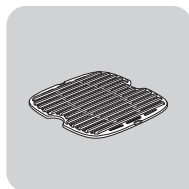
6. Toiduainetest koguneb üleliigne õli sahtli põhja.
 7. Mõnda toitu tuleb optimaalsete valmistulemuste saamiseks poole valmistamise pealt raputada (vt jaotist „Küpsetusjuhised“). Toidu raputamiseks tõmmake nõu käepidemest haarates seadmest välja ja raputage. Seejärel lükake nõu tagasi seadmesse ja küpsetamine algab automaatselt uuesti. Friikartulite puhul soovime raputada neid pärast 15-minutist küpsetamist, seejärel pärast 10-minutist küpsetamist.
 7. Kui kuulete taimeriheli, on küpsetamine lõpule jõudnud. Tõmmake nõu seadmest välja ja asetage kuumakindlale pinnale.
 9. Kontrollige, kas toit on valmis. Kui toit pole veel valmis, lükake nõu lihtsalt tagasi seadmesse ja seadistage taimer veel mõnele lisaminutile.
 10. Kui toit on valmis, võtke nõu välja. Kasutage toidu nõust välja võtmiseks tange.
- Ettevaatust!** Sahtlit ei tohi tagurpidi keerata, kui selles on rest.
- Ettevaatust!** Pärast küpsetamist on anum, ja toit väga kuumad.
- Ettevaatust!** Ärge puudutage anumast kasutamise ajal ja kohe pärast kasutamist, sest see on väga kuum. Hoidke kinni üksnes kausi käepidemest.
11. Kui üks toidukogus on valmis saanud, on seade kohe valmis järgmist toidukogust küpsetama.

ERITI KRÕBEDA REŽIIMI KASUTAMINE

- See režiim on aktiivne ainult friikartulite režiimi ja käsirežiimi puhul. Kui aktiveerite lisakrõbeda valiku, töötab seade suurel kiirusel ja annab veelgi parema krõbeda tulemuse.
- Märkus:** see toiduvalmistamise režiim muudab teie toote pöörleva ventilatori kiiremaks.
- See funktsioon tuleb aktiveerida enne toiduvalmistamise algust.
- Eriti krõbe funktsioon võimaldab teil muuta koostisosad krõbedamaks kasutades sama küpsetusaega. See funktsioon säästab ka 3 minutit toiduvalmistamise aega, kusjuures toiduvalmistamise tulemused on samad, mis ilma selle funktsioonita. Kui soovite krõbedaks küpsetamise asemel aega säästa, vähendage pärast funktsiooni aktiveerimist küpsetusaega 3 minuti võrra.

1. Asetage toit sahtlisse.
2. Vajutage , seejärel vajutage ekraanil , et valida  friikartulite režiim või käsirežiim.
3. Vajutage ^{Extra Crisp}. Selle režiimi aktiveerimise korral, kuvatakse see ekraanil oranži värviga.
4. Vajaduse korral reguleerige küpsetusaega vajutades nuppe  ja  (vt jaotist „Toiduvalmistamise juhendid“).
5. Et alustada toidu valmistamist, vajutage nuppu ^{Start} . Valitud temperatuur ja järelejäänud valmimisaeg kuvatakse vaheldumisi ekraanil.

KUIDAS GRILLIDA?



Seade on varustatud valatud keraamilise mittekleepuva kattega grillrestiga. Selleks, et grillida, soojendage seadet käsitsi 15 minutit 220 °C juures enne koostisosade sisestamist, seejärel valige soovitud eelseadistatud programm. Grillrest võimaldab teil küpsetada mis tahes liiki toitu ideaalseks.

KUIVATAMINE

1. Pange rest seadme anumasse.
2. Vajutage , seejärel reguleerige temperatuuri , vajutades nuppe  ja . Juhtimise vahemik : 40 - 70°C.
3. Siis määrake soovitud valmistusaeg, vajutades nuppu  ning kohandades aega nuppudega  ja . Seadistatav ajavahemik on 1–10 tundi.
4. Kuivatamise käivitamiseks vajutage nuppu ^{Start} . Temperatuur ja järelejäänud valmimisaeg kuvatakse vaheldumisi ekraanil.
5. Kui kuulate taimeriheli, on küpsetamine lõpule jõudnud. Tõmmake nõu seadmest välja ja asetage kuumakindlale pinnale.
6. Kontrollige, kas toit on valmis, lükake nõu lihtsalt tagasi seadmesse ja seadistage taimer veel mõnele lisaminutile.
7. Kui toit on valmis, võtke nõu välja. Kasutage toidu nõust välja võtmiseks tange.

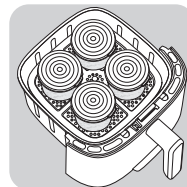
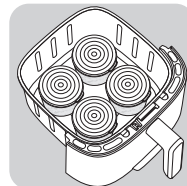
Ettevaatust! Sahtlit ei tohi tagurpidi keerata, kui selles on rest.

Ettevaatust! Pärast küpsetamist on anum, ja toit väga kuumad.

Ettevaatust! Ärge puudutage anumast kasutamise ajal ja kohe pärast kasutamist, sest see on väga kuum. Hoidke kinni üksnes kausi käepidemest.

JOGURT

8 purgiga komplekt on saadaval eraldi müüdava lisavarustusena.



Ettevalmistus 8 purgi jogurti jaoks:

- Lisage kaussi 1 L tavalisel temperatuuril olevat kõrghuimutatud täispiima.
- Seejärel lisage kotike piimhappebaktereid (2 g) ja segage hästi läbi.
- Pange segu 8 klaaspurki ja sulgege kaanega.

Märkus : Jogurtit tuleb valmistada nii, et purkidel on kaaned peal.

- Jogurti valmistamisel eemaldage seadme kausi rest.
- Asetage kaussi neli purki.

- Asetage rest paika ja pange üles 4 purki.

- Vajutage nuppu , seejärel reguleerige temperatuuri, vajutades digitaalekraanil nuppu  kuni 40 °C-ni.
- Seejärel määrake soovitud küpsetusaeg, vajutades nuppu . Valige ajaks 8 tundi.
- Küpsetamise alustamiseks vajutage nuppu ^{Start} .

Ettevaatust! Pärast küpsetamist on sahtlid, purgid ja rest väga kuumad.

Märkus. Kui arvate, et teie jogurti tekstuur on liiga vedel, on teil kaks võimalust:

- Suurendage temperatuuri 5 °C võrra.
- Pikendage valmistusaega ühe või kahe tunni võrra.

VIIVITATUD ALGUS

Manuaalses režiimis ja teatud automaatsete programmide puhul (kõik programmid, välja arvatud friikartuli-, liha- ja kalarežiim) on teil võimalus küpsetamise alustamist edasi lükata. Küpsetamise algust saab edasi lükata 30 minutist kuni maksimaalselt 4 tunnini. Selleks:

- Enne toiduvalmistamise käivitamist vajutage pikalt nupule .
- Kasutage nuppe  ja , et määrata aeg, millal soovite toiduvalmistamise alustamist,
- Seejärel vajutage nuppu „Start“.

Hoiatus: Viivitatud käivitamine võib mõne koostisosaga puhul kujutada endast terviseriski. Soovitame tungivalt vältida viivitusega käivitamist selliste toitude puhul nagu liha või kala, välja arvatud praetud kana.

KÜPSETUSJUHISED

Allolev tabel aitab teil valida küpsetatava toidu jaoks põhiseadistused.

Märkus: allolevad küpsetusajad on umbkaudsed ning võivad olenevalt kartulite sordist ja partiist erineda. Muude toitude puhul võivad tulemusi mõjutada toidu kogus, kuju ja kaubamärk. Seega peate küpsetusaega võib-olla kohandama.

						
Kartulid ja friikartulid						
Sügavkülmutatud friikartulid (10 mm x 10 mm)	300 - 1000 g		15 - 30 min	190°C	x 2/3 Shakes	Mida rohkem raputate, seda parem on küpsetamise tulemus. Kui soovite küpsetusaega lühendada või saada krõbedamat tulemust, võite aktiveerida ekstra krõbeda funktsiooni.
Kodusel friikartulid (8 x 8 mm)	300 - 1000 g		15 - 34 min	190°C	x 2/3 Shakes	Lisada 1 supilusikatäis õli
Sügavkülmutatud kartulisektorid	300 - 1000 g		12 - 27 min	190°C	x 2/3 Shakes	Lisada 1 supilusikatäis õli
Looma- ja linnuliha						
Rib steak	1 - 2 tükid		6 - 10 min	200°C		2 minutit enne küpsetamise lõppu ümber pöörata
Hakkliha	1 - 4 tükid		6 - 10 min	200°C		Küpsetamise keskel ümberpööramine
Kana rinnafilee (kondita)	100 - 600 g		16 min	180°C		Küpsetamise keskel ümberpööramine
Terve kana	1500 g		60 min	180°C		
Peekon/veiseliha peekon	1 - 9 tranšeed		8 min	200°C		Küpsetamise keskel ümberpööramine
Kala						
Lõhefilee	4 tükid		15 - 17 min	140°C		
Krevetid	24 tükid		6 min	170°C		
Suupisted						
Sügavkülmutatud kanaganagsad	1 - 10 tükid		8 - 15 min	200°C		
Kanatiivad	1 - 10 tükid		16 - 20 min	180°C		
Külmutatud juustupulgad	1 - 10 tükid		7 - 9 min	180°C		
Külmutatud sibularõngad	10 tükid		8 min	180°C		
Pitsa	300 g (3 viilud)		7 min	190°C		
Suvikõrvitsad	400 - 700 g		15 min	180°C		
Küpsetamine						
Muffinid	1 - 6 tükid		15 - 18 min	180°C		Kasutage küpsetusplaati/ahjunõud**
Šokolaadikoogid	300 g		23 min	160°C		
Dehüdratsioon						
Viilutatud õunad	1-2 tükid		4 h	80°C		
Jogurt						
Naturaalne jogurt	8 Purgid***		8 h	40°C		

* Raputage poolel küpsetamise ajal.

** Asetage koogivorm/ahjuvorm sahtlisse.

*** vastab lisavarustusena müüdavatele margipurkidele.

TÄHELEPANU: Seadme kahjustamise vältimiseks ärge kunagi ületage kasutusjuhendis ja retseptides märgitud maksimaalseid koostisosade ja vedelike koguseid. Kui kasutate segusid, mis kerkivad (näiteks kookide, quiche'ide või muffinite puhul), ei tohiks ahjuvorni täita rohkem kui pooleni.

Ettevaatust: kui temperatuuri ei järgita, võib tekkida ülevalmistamise oht.

NÕUANDED

- Väiksema kogusega toidud vajavad tavaliselt veidi lühemat valmistamisaega kui suurema kogusega toidud. Kui te pole kindel, võite küpsetamise protsessi kontrollimiseks igal hetkel korvi avada.
- Väiksema kogusega toidu raputamine poole valmistamise peal parandab lõpptulemust ja aitab vältida ebaühtlast valmimist.
- Eriti krõmpsude kartulite valmistamiseks lisage enne küpsetamist väike kogus õli ja raputage õli ühtlaseks jaotamiseks. Soovitame kasutada 14 ml õli. Ärge lisage külmutatud kartulile õli.
- Suupisteid, mida küpsetatakse ahjus, saab valmistada ka seadmes.
- Friikartulite optimaalne kogus küpsetamiseks on 600 grammi.
- Kasutage täidisega suupistete kiireks ja mugavaks küpsetamiseks valmis leht- ja muretainast.
- Asetage ahjuvorni seadme anumasse, kui soovite küpsetada kooki või pirukat või kui tahate praadida õrnu või täidisega koostisosi. Kasutada võib silikoonist, roostevabast terasest, alumiiniumist või savist nõusid.
- Seadet võib kasutada ka toidu ülessoojendamiseks. Selleks valige kuni 10 minutiks temperatuur 160 °C. Toidu täielikuks ülessoojendamiseks soovitame küpsetusaega reguleerida vastavalt toidu kogusele.

KODUSTE FRIIKARTULITE VALMISTAMINE

Kui soovite valmistada koduseid friikartuleid, järgige allolevaid juhiseid.

1. Valige friikartulite tegemiseks soovitatav kartulisort. Koorige kartulid ja lõigake need võrdse paksusega tükkideks.
2. Leotage kartuliviile vähemalt 30 minutit külma veega täidetud kausis, nõrutage ja kuivatage puhta ja imava käterätikuga. Siis kuivatage need köögipaberiga. Kartuliviilud peavad enne valmistamist olema täiesti kuivad.
3. Valage kuiva kaussi 1 supilusikatäis õli (taime-, päevalille- või oliiviõli), asetage peale kartuliviilud ja segage, kuni need on õliga kaetud.
4. Eemaldage friikartulid kausist sõrmede või köögiriistaga, et üleliigne õli jääks kaussi. Asetage kartuliviilud toiduvalmistamisnõusse.
Märkus. *Ärge kallake õliga kaetud kartuliviile kausist korraga otse toiduvalmistamisnõusse, muidu satub anuma põhja liigselt õli.
5. Frittige kartuliviile jaotises „Toiduvalmistamisjuhised“ esitatud juhiste järgi.

PUHASTAMINE

Puhastage seade pärast iga kasutuskorda.

Anumal ja restil on mittenakkuv kate. Ärge kasutage metallist köögiriistu või nende puhastamiseks abrasiivseid puhastusaineid, kuna see võib mittenakkuvat katet kahjustada.

1. Eemaldage elektripistik pistikupesast ja laske seadmel maha jahtuda. Märkus. Eemaldage anum, et seade jahtuks kiiremini.
2. Puhastage seadme välispinda niiske lapiga.
3. Puhastage anumat ja resti kuuma vee, nõudepesuvahendi ja mitteabrasiivse svammiga.
4. Allesjäänud mustuse eemaldamiseks saate kasutada rasvaemaldusvahendit.

Tähelepanu! Anumat ja resti võib pesta nõudepesumasinas.

Hoiatus eemaldatava esiosaga mudeli puhul: toote optimaalse säilimise tagamiseks on oluline eemaldada välimine esiosa ja pesta seda käsitsi.

Eemaldatava esiosaga aknaga mudeli puhul aitab esiosa käsitsi pesemine säilitada algse välimuse ja klaasi läbipaistvuse.

Nõuanne: kui mustus on anuma põhja ja resti külge kinni jäänud, täitke need kuuma vee ja mõne tilga nõudepesuvahendiga. Jätke anum ja rest umbes 10 minutiks ligunema.

Seejärel loputage puhtaks ja kuivatage.

5. Pühkige seadme sisemust kuuma vette kastetud lapiga.
6. Puhastage kütteelementi kuiva puhastusharjaga, et eemaldada toidujäägid.
7. Ärge pange kunagi seadet vette või mõnda muusse vedelikku.

HOIUSTAMINE

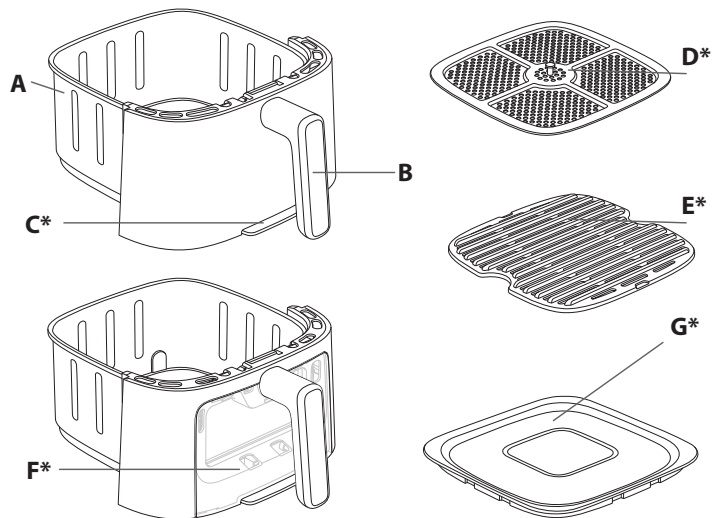
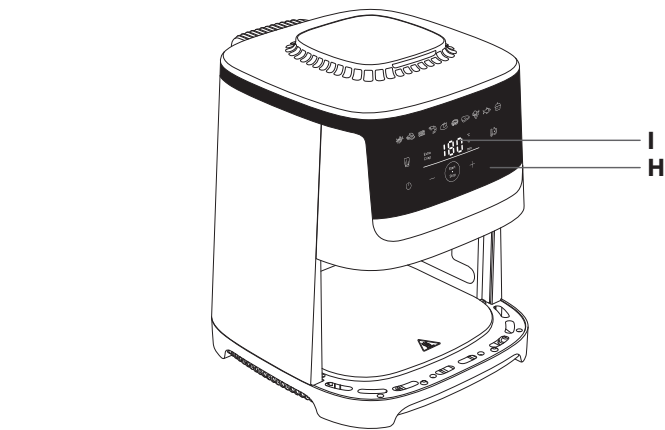
1. Lahutage seade vooluvõrgust ja laske sel jahtuda.
2. Veenduge, et kõik osad on puhtad ja kuivad.

GARANTII JA HOOLDUS

Kui soovite hooldust või teavet või kui teil tekib probleem, külastage kaubamärgi veebisaiti või võtke ühendust kaubamärgi klienditeeninduskeskusega teie riigis. Telefoninumbri leiate ülemaailmse garantii brošüürist. Kui teie riigis ei ole klienditeeninduskeskust, minge oma kohaliku edasimüüja juurde.

TÕRKEOTSING

Kui teie seadmel esineb probleem, külastage kaubamärgi veebisaiti (vt juhendi esilehte), kust leiate vastused korduma kippuvatele küsimustele, või võtke ühendust oma riigi klienditeeninduskeskusega.



*priklausomai nuo modelio

APRAŠAS

- | | |
|---------------------------------------|--|
| A. Dubuo | F. Nuimamas priekis su žiūrėjimo langeliu* |
| B. Dubuo rankenėlė | G. Laikymo dangtis * |
| C. Nuimamas priekis* | H. Skaitmeninis jutiklinis skydelis |
| D. Išimamos grotelės* | I. Laiko / temperatūros ekranas |
| E. Nuimamos išlietos grilio grotelės* | |

AUTOMATINIO KEPIMO REŽIMAI

- | | |
|------------------------------|--------------|
| 1. Keptos bulvytės | 6. Pica |
| 2. Vištienos gabaliukai | 7. Kepsnys |
| 3. Kumpis / jautienos kumpis | 8. Daržovės |
| 4. Krevetės | 9. Žuvis |
| 5. Kepta vištiena | 10. Desertas |

PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

Pirmiausia perskaitykite saugos instrukcijas ir vadovą, laikykite juos saugioje vietoje.

1. Nuimkite visą pakuotės medžiagą ir nuo prietaiso visus lipdukus.
2. Nenuimkite silikoninių pagalvėlių nuo dubens.
3. Kruopščiai išplaukite stalčių ir nuimamas grotelės karštu vandeniu su šiek tiek plovimo skysčio ir nebraziančia kempine.

Pastaba : Dubenį ir grotelės galima plauti indaplovėje.

Ispėjimas, susijęs su modeliu su nuimamu priekiu: siekiant užtikrinti optimalų gaminio ilgaamžiškumą, svarbu nuimti išorinę priekinę dalį ir ją plauti rankomis.

Modelio su nuimamu priekiu ir langeliu atveju, priekio plovimas rankomis padeda išsaugoti pirminę prietaiso išvaizdą ir stiklo skaidrumą.

4. Nuvalykite prietaiso vidų ir išorę drėgnu skudurėliu. Prietaisas veikia gamindamas karštą orą.

ETTEVALMISTUSED KASUTAMISEKS

1. Asetage seade lamedale, stabiilsele, kuumakindlale tööpinnale, eemale veepritsmetest.
2. Istatykite grotelės dubens apačioje, iki galo.
3. Į stalčių nepilkite aliejaus ar kitų skysčių.

Nieko nedėkite ant prietaiso viršaus. Tai sutrikdys oro srautą ir pakenks gruzdinimo karštu oru rezultatams.

TÄHTIS! Seadme ülekuumenemise vältimiseks ärge paigutage seda nurka või seinakapi alla. Õhuringluse võimaldamiseks tuleb seadme ümber jätta vähemalt 15 cm vaba ruumi.

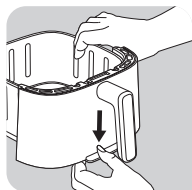
NUIMAMAS PRIEKIS*

Naudodami mūsų naująją lengvą ir saugomą sistemą galite lengvai atskirti dubens priekį nuo paties dubens.

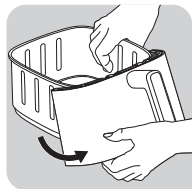
- Lengvai valykite gaminį ir sutaupykite vietos indaplovėje
- Maisto likučius laikyti padės pakuotėje esantis dangtelis.

*priklausomai nuo modelio

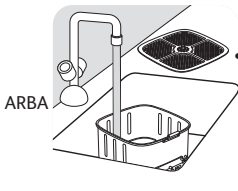
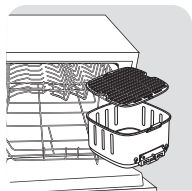
Norėdami sutauptyti vietos indaplovėje ir užtikrinti optimalų prietaiso ilgaamžiškumą, laikykite šios modelio su nuimamu priekiu valymo procedūras.



- Paspauskite dubens apačioje esantį mygtuką žemyn

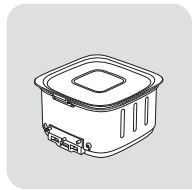


- Atlaisvinkite kabluką.
Nuimamas priekis nusiima.



ARBA

- Dubenį be priekinės dalies, kurią galite iš naujo pritvirtinti prie gaminio, įdėkite į indaplovę arba nuplaukite rankomis.

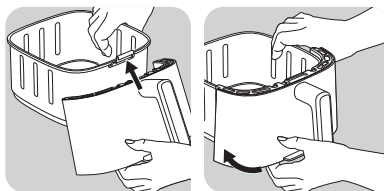


- ARBA laikymo dangtį uždėkite ant stalčiaus ir laikykite maisto likučius šaldytuve.

Atsargiai. Jei dubuo vis dar karštas, dangčio nedėkite.

Nuimamo priekio valymas ir pakartotinis pritvirtinimas prie dubens

- Priekinę dalį plaukite rankomis naudodami karštą vandenį, šlakelį skalbimo skysčio ir nebraižančią kempinę.
- Nuplovę ir gerai išdžiovinę išorinę priekinę dalį,
 1. pritvirtinkite priekinės dalies viršų prie dubens kabluko.
 2. Prispauskite priekinės dalies apačią, kol įsigirsite spragtelėjimą.



Norėdami pašildyti maisto likučius, nuimkite dangtį nuo stalčiaus ir uždėkite dubens priekį.

- Paspauskite ir mygtuką, kad nustatytumėte 160 °C temperatūrą.
- Tada paspauskite , kad nustatytumėte 10 minučių trukmę naudodami ir mygtukus.

DĖMESIO! Niekada nenaudokite prietaiso be stalčiaus. Prieš gamindami maistą visada užmaukite priekinį skydelį atgal ant dubens.

IERIČES LIETOŠANA

Įspėjimas: Pirmą kartą naudodami oro keptuvę (be jokių priedų), būtinai paleiskite ją tuščią, kad pašalintumėte visus gamybos likučius ir naują kvapą. Pirmą kartą uždegus, iš kamino gali sklįsti nedideli dūmai.

Prietaisu galima ruošti įvairius maisto produktus. Pagrindinių maisto produktų rūšių gaminimo laikas nurodytas skyriuje „Maisto gaminimo vadovas“. Internetiniai receptai padės susipažinti su prietaisu.

1. Įjunkite maitinimo laidą į elektros lizdą.
2. Maisto produktus sudėkite į stalčių.

Pastaba. Niekada neviršykite didžiausio lentelėje nurodyto kiekio (žr. skyrių „Kepimo vadovas“), nes tai gali turėti įtakos galutinio maisto ruošimo rezultato kokybei.

3. Įstumkite stalčių atgal į prietaisą.
4. Norėdami įjungti prietaisą paspauskite .
5. Norėdami pradėti kepti, galite pasirinkti iš anksto nustatytą kepimo režimą arba rankinius nustatymus.

a. Pasirinkę automatinį kepimo režimą:

- Paspauskite mygtuką , kad būtų rodomas gaminimo režimas.
- Tada paspauskite mygtuką ekrane, kad pasirinktumėte pageidaujamą gaminimo režimą (šie režimai išsamiau aprašyti skyriuje „Kepimo vadovas“).
- Jei reikia, koreguokite gaminimo trukmę paspausdami mygtuką ir reguliuodami laiką mygtukais ir . Laikmačiu galima nustatyti nuo 0 iki 60 minučių.
- Reguliuokite temperatūrą ir mygtukais skaitmeniniame ekrane. Termostatu nustatoma 40–220 °C.
- Paspauskite mygtuką (Pradėti), kad pradėtumėte kepti esant pasirinktai temperatūrai ir laiko nustatymams.
- Pradedama kepti. Temperatūra ir likęs kepimo laikas bus rodomi ekrane pakaitomis.
- **Pastaba. kepimo metu gaminimo trukmę ir temperatūrą galite reguliuoti paspausdami**

b) Jei renkatės rankinius nustatymus:

- Reguliukite temperatūrą „+“ ir „-“ mygtukais skaitmeniniame ekrane. Termostatu nustatoma 40–220 °C.
- Tada nustatykite norimą kepimo laiką laiką spausdami mygtukus „+“ ir „-“. Laikmačiu galima nustatyti nuo 0 iki 60 minučių.
- Paspauskite mygtuką (Pradėti), kad pradėtumėte kepti esant pasirinktai temperatūrai ir laiko nustatymams.
- Pradedama kepti. Temperatūra ir likęs kepimo laikas bus rodomi ekrane pakaitomis.

c) Sustabdykite arba sustabdykite kepimą:

- Norėdami pristabdyti maisto ruošimą, tiesiog paspauskite mygtuką . Norėdami atnaujinti maisto ruošimą, dar kartą paspauskite mygtuką .
 - Ilgai paspauskite mygtuką kad sustabdytumėte kepimą. Kai prietaisas atvėsta, jis toliau vėdinasi.
6. Aliejaus perteklius nuo maisto produktų surenkamas stalčiaus dugne.
 7. Siekiant optimalių rezultatų, kai kurių rūšių maistą reikia pavartyti praėjus pusei kepimo laiko (žr. skyrių „Kepimo vadovas“). Norėdami pavartyti maistą, laikydami už rankenos išimkite dubenį iš prietaiso ir jį pakratykite. Tada įstumkite dubenį atgal į prietaisą ir kepimas tęsis automatiškai. Naudojant bulvyčių režimą, rekomenduojame jas papurtyti po 15 minučių kepimo, vėliau – po 10 minučių.
 8. Garsinis laikmačio signalas nurodo, kad gaminimo laikas baigėsi. Išimkite dubenį iš prietaiso ir padėkite ant karščiui atsparaus paviršiaus.
 9. Patikrinkite, ar maistas yra paruoštas.
 - Jei maistas dar neparuoštas, tiesiog vėl įstumkite dubenį atgal į prietaisą ir nustatykite laikmačiu dar kelias minutes.
 10. Maistui iškepus dubenį išimkite. Maistą iš dubens išimkite žnyplėmis.

Atsargiai. Stalčiaus su grotelėmis niekada negalima apversti.

Atsargiai. Baigus gaminti dubuo ir maistas yra labai karšti.

Atsargiai. Naudodami ir kurį laiką panaudoję nelieskite dubens, nes jis labai įkaista. Dubenį imkite tik už rankenos.

11. Iškepus vieną maisto partiją, galima iškart ruošti ir kitą.

PAPILDOMO TRAŠKUMO REŽIMO NAUDOJIMAS

- Šis režimas galimas tik naudojant bulvyčių režimą ir rankinį režimą. Įjungus papildomo traškumo parinktį, prietaisas veikia dideliu greičiu ir užtikrina dar geresnį traškumą.
- Pastaba. Šis gaminimo režimas padidina jūsų gaminio besisukančio ventiliatoriaus greitį.**
- Funkciją reikia įjungti prieš pradedant maisto gaminimą.
- Papildomo traškumo funkcija leidžia per tą patį gaminimo laiką paruošti dar traškesnius ingredientus. Naudodami šią funkciją taip pat galite sutaupti 3 minutes maistui gaminti reikalingo laiko, o gaminimo rezultatai bus tokie patys, kaip ir gaminant be šios funkcijos. Jei

norite taupyti laiką, o ne skrudinti, įjungę funkciją sutrumpinkite kepimo laiką 3 minutėmis.

1. Maisto produktus sudėkite į stalčių.
2. Ekrane paspauskite ir , kad pasirinktumėte bulvyčių režimą arba rankinį režimą.
3. Paspauskite . Įjungus šį režimą, ekrane jis nurodomas oranžine spalva.
4. Jei reikia, pakeiskite gaminimo trukmę spausdami „+“ mygtukus „-“. (žr. skyrių „Kepimo vadovas“).
5. Paspauskite , kad pradėtumėte kepti. Pasirinkta temperatūra ir likęs kepimo laikas bus rodomi ekrane pakaitomis.

KAIP GAMINTI MAISTĄ KAIP ANT GROTELIŲ?



Prietaisas komplektuojamas su liejimo grotelėmis, padengtomis nelimpančia danga.

Norėdami gaminti kaip grotelį, prieš įdėdami ingredientus, įkaitinkite prietaisą rankiniu režimu 15 minučių 220 °C temperatūroje, tada pasirinkite norimą iš anksto nustatytą programą. Keptuvo grotelės leidžia tobulai paskrudinti bet kokio tipo maistą.

DŽIOVINIMAS

1. Įdėkite groteles į prietaiso dubenį.
 2. Paspauskite , tada skaitmeniniame ekrane mygtukais „+“ ir „-“. Valdymo intervalas: 40 - 70°C.
 3. Tada nustatykite norimą kepimo laiką paspausdami mygtuką ir reguliuokite laiką „+“ ir „-“ mygtukais. Galite nustatyti laiką nuo 1 val. iki 10 val.
 4. Paspauskite mygtuką „Pradėti“ kad pradėtumėte džiovinimo procesą. Temperatūra ir likęs kepimo laikas bus rodomi ekrane pakaitomis.
 5. Garsinis laikmačio signalas nurodo, kad gaminimo laikas baigėsi. Išimkite dubenį iš prietaiso ir padėkite ant karščiui atsparaus paviršiaus.
 6. Patikrinkite, ar maistas yra paruoštas. Jei maistas dar neparuoštas, tiesiog vėl įstumkite dubenį atgal į prietaisą ir nustatykite laikmačiu dar kelias minutes.
 7. Maistui iškepus dubenį išimkite. Maistą iš dubens išimkite žnyplėmis.
- Atsargiai. Stalčiaus su grotelėmis niekada negalima apversti.**
- Atsargiai. Baigus gaminti dubuo ir maistas yra labai karšti.**
- Atsargiai. Naudodami ir kurį laiką panaudoję nelieskite dubens, nes jis labai įkaista.**

Dubenį imkite tik už rankenos.

JOGURTAS

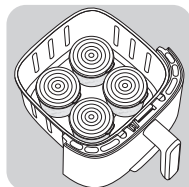
8 jogurto indelių rinkinys parduodamas atskirai.



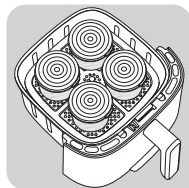
8 jogurto indelių paruošimas

- Į dubenį įpilkite 1 l kambario temperatūros nenugriebto UAT pieno
- Tada į jį suberkite pieno fermentų paketėlį (2 g) ir gerai viską išmaišykite.
- Sudėkite mišinį į 8 stiklinius indelius ir uždarykite dangteliu.

Pastaba. Jogurtai ruošiami uždengtuose indeliuose.



- Gamindami jogurtus nuimkite prietaiso dubens groteles.
- Į dubenį įdėkite 4 indelius.



- Įdėkite groteles ir ant jų uždėkite dar 4 indelius

- Paspauskite ir reguliuokite temperatūrą spausdami mygtuką , kad skaitmeniniame ekrane būtų rodoma 40 °C temperatūra.
- Tada nustatykite gaminimo trukmę spausdami mygtuką . Nustatykite 8 val. gaminimo trukmę.
- Paspauskite mygtuką (pradėti), kad pradėtumėte gaminimo procesą.

Įspėjimas. Baigus gaminti stalčius, indeliai ir grotelės yra karšti.

Pastaba. Jei manote, kad jogurtas yra per skystas, turite 2 toliau nurodytas galimybes.

- Padidinkite temperatūrą 5 °C
- 1 val. arba 2 val. pailginkite gaminimo laiką.

ATIDĖTAS PALEIDIMAS

Rankiniu režimu ir tam tikrose automatinėse programose (visose programose, išskyrus gruzdintų bulvyčių, mėsos ir žuvies režimą) galite atidėti kepimo pradžią. Maisto gaminimo pradžią galima atidėti nuo 30 minučių iki ne daugiau kaip 4 valandų. Norėdami tai padaryti:

- Prieš pradėdami gaminti maistą, ilgai paspauskite mygtuką .
- Mygtukais ir nustatykite laiką, kada norite, kad būtų pradėtas gaminti maistas.
- Tada paspauskite „Start“ (pradėti).

Įspėjimas: Pavėluota pradžia gali kelti pavojų kai kurių ingredientų sveikatai. Mes primygtinai nerekomenduojame atidėtos pradžios naudoti tokiems maisto produktams, kaip mėsa ar žuvis, išskyrus keptą vištieną.

KEPIMO VADOVAS

Toliau pateikiama lentelė skirta padėti renkantis pagrindinius norimo paruošti maisto nustatymus.

Pastaba. Toliau nurodytas kepimo laikas yra tik orientacinis ir gali skirtis atsižvelgiant į naudojamų bulvių rūšį ir partiją. Kitoms maisto rūšims, jų dydis, forma ir prekės ženklas gali turėti įtakos rezultatui. Todėl gali reikėti šiek tiek koreguoti kepimo laiką.

Bulvės ir bulvių šiaudeliai						
Šaldytos bulvės (10 mm x 10 mm)	300 - 1000 g		15 - 30 min	190°C	x 2/3 sukrečia	Kuo daugiau purtysite, tuo geresnis bus kepmo rezultatas. Jei norite sutrumpinti kepmo laiką arba gauti traškesnius rezultatus, galite jungti papildomo trąškumo funkciją.
Naminės keptos bulvės (8 x 8 mm)	300 - 1000 g		15 - 34 min	190°C	x 2/3 sukrečia	Įpilkite 1 valgomąjį šaukštą aliejaus
Šaldytos bulvių skiltelės	300 - 1000 g		12 - 27 min	190°C	x 2/3 sukrečia	Įpilkite 1 valgomąjį šaukštą aliejaus
Mėsa ir paukštiena						
Šonkaulių kepsnys	1 - 2 gabalėliai		6 - 10 min	200°C		Apverskite likus 2 min. iki kepmo pabaigos
Kapotas kepsnys	1 - 4 gabalėliai		6 - 10 min	200°C		Kepimo viduryje apverskite
Vištienos krūtinėlės filė (be kaulo)	100 - 600 g		16 min	180°C		Kepimo viduryje apverskite
Viščiukas (visas)	1500 g		60 min	180°C		
Kumpis / jautienos kumpis	1 - 9 tranšėjos		8 min	200°C		Kepimo viduryje apverskite
Žuvis						
Lašišos filė	4 gabalėliai		15 - 17 min	140°C		
Krevetės	24 gabalėliai		6 min	170°C		
Užkandžiai						
Šaldyti vištienos gabaliukai	1 - 10 gabalėliai		8 - 15 min	200°C		
Viščiukų sparneliai	1 - 10 gabalėliai		16 - 20 min	180°C		
Šaldytos sūrio lazdelės	1 - 10 gabalėliai		7 - 9 min	180°C		
Šaldyti svogūnų žiedai	10 gabalėliai		8 min	180°C		
Pica	300 g (3 gabalėliai)		7 min	190°C		
Cukinijos	400 - 700 g		15 min	180°C		
Kepimas						
Keksiukai	1 - 6 gabalėliai		15 - 18 min	180°C		Naudokite kepmo skardą / orkaitę skirtą indą**
Šokoladiniai pyragaičiai	300 g		23 min	160°C		
Dehidratacija						
Supjaustyti obuoliai griežinėliais	1-2 gabalėliai		4 h	80°C		
Jogurtas						
Natūralus jogurtas	8 Stiklainiai***		8 h	40°C		

* Sukratykite įpusėjus kepimui.

** Kepimo formą / orkaitės indą įdėkite į stalčių.

*** atitinka prekės ženklą indelius, parduodamus kaip priedas.

SVARBU: Kad nesugadintumėte prietaiso, niekada neviršykite instrukcijoje ir receptuose nurodytų didžiausių ingredientų ir skysčių kiekių. Kai naudojate mėsinius, kurie kyla (pvz., pyrago, kišo ar keksiukų), orkaitės indas neturėtų būti pripildytas daugiau nei iki pusės.

Įspėjimas. Jei pasirinkama netinkama temperatūra, kyla perkepmo rizika.

PATARIMAI

- Esant mažesniai maisto kiekiui reikia kepti šiek tiek trumpiau, nei didesnes maisto porcijas. Jei nesate tikri, kepmo metu bet kada galite atidaryti dubenį ir patikrinti progresą.
- Vartant mažesnę maisto kiekį praėjus pusei kepmo laiko, pasiekiamas geresnis galutinis rezultatas ir iškepama tolygiai.
- Jei norite, kad bulvės būtų itin traškos, prieš kepimą įpilkite nedidelį kiekį aliejaus ir pakratykite, kad tolygiai apsemtų. Rekomenduojame 14 ml aliejaus. Į šaldytas bulves nepilkite aliejaus.
- Orkaitėje kepus užkandžius galima kepti ir prietaise.
- Optimalus rekomenduojamas keпамų bulvyčių kiekis – 600 g.
- Naudokite paruoštą sluoksniuotą arba trapią tešlą norėdami greitai ir lengvai iškepti įdarytų užkandžių.
- Jei pageidaujate iškepti pyragą arba kišą arba kepti subtilius ar įdarytus ingredientus, į prietaiso dubenį įdėkite orkaitę skirtą kepmo indą. Galite naudoti silikoningą, nerūdijančiojo plieno, aliumininį ar terakotinį kepmo indą.
- Be to, prietaise galite ir pašildyti maistą. Norėdami maistą pašildyti, nustatykite 160 °C temperatūrą iki 10 minučių. Kad maistas būtų visiškai pašildytas, kepmo laiką galima koreguoti atsižvelgiant į maisto kiekį.

NAMINIŲ TRAŠKUČIŲ GAMYBA

Jei norite pagaminti naminius traškučius, atlikite toliau nurodytus veiksmus.

1. Rinkitės traškučiams gaminti rekomenduojamą bulvių rūšį. Nuskusite bulves ir supjaustykite jas vienodo storio griežinėliais.
2. Pamerkite bulvių griežinėlius į indą su šaltu vandeniu mažiausiai 30 minučių, juos nukoškite ir nusauskite švari, gerai drėgmę sugeriančiu virtuviniu rankšluosčiu.
3. Įpilkite 1 valgomąjį šaukštą aliejaus (augalinio, saulėgrąžų ar alyvuogių) į sausą dubenį, ant viršaus supilkite bulvių griežinėlius ir išmaišykite, kol jie pasidengs aliejumi.
4. Išimkite bulvių griežinėlius iš dubens pirštais ar naudodami virtuvinį įrankį, kad aliejaus perteklius liktų dubenyje. Supilkite griežinėlius į dubenį.
Pastaba. Nepilkite alyvuotų bulvių griežinėlių į dubenį vienu ypu, nes aliejaus perteklius liks ant dubens dugno.
5. Kepkite traškučius vadovaudamiesi skyriaus „Kepimo vadovas“ instrukcijomis.

VALYMAS

Išvalykite prietaisą po kiekvieno naudojimo.

Dubuo ir grotelės yra padengti nepridegančia danga. Nenaudokite metalinių virtuvinių įrankių ar nevalykite braižančiomis medžiagomis, nes galite apgadinti šią dangą.

1. Atjunkite maitinimo kištuką nuo sieninio maitinimo lizdo ir palikite prietaisą atvėsti.

Pastaba. Išimkite dubenį, kad prietaisas greičiau atvėstų.

2. Nušluostykite prietaiso išorę drėgna šluoste.
3. Plaukite dubenį ir grotelės karštu vandeniu su šiek tiek plovimo skysčio ir nebraižančia kempine. Galite naudoti nuriebalinantį skystį, kad pašalintumėte likusius nešvarumus.

Įspėjimas: dubenį ir grotelės galima plauti indaplovėje.

Įspėjimas, susijęs su modeliu su nuimamu priekiu: siekiant užtikrinti optimalų gaminio ilgaamžiškumą, svarbu nuimti išorinę priekinę dalį ir ją plauti rankomis.

Modelio su nuimamu priekiu ir langeliu atveju, priekio plovimas rankomis padeda išsaugoti pirminę prietaiso išvaizdą ir stiklo skaidrumą.

Patarimas. Jei dubens apačioje ir ant grotelių liko nešvarumų, pripilkite į dubenį karšto vandens ir įpilkite indų plovimo skysčio. Tegu dubuo ir grotelės pamirksa maždaug 10 minučių. Tada juos išskalaukite ir nusausinkite.

4. Prietaiso vidų išvalykite karštu vandeniu ir drėgna šluoste.
5. Kaitinimo elementą valykite sausu valomuoju šepetėliu, kad pašalintumėte maisto likučius.
6. Nepanardinkite prietaiso į vandenį ar kitą skystį.

SANDĖLIAVIMAS

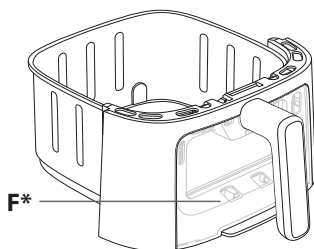
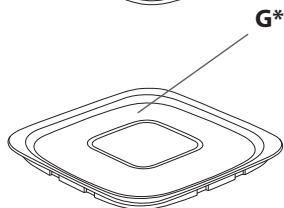
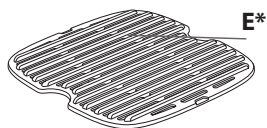
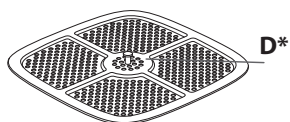
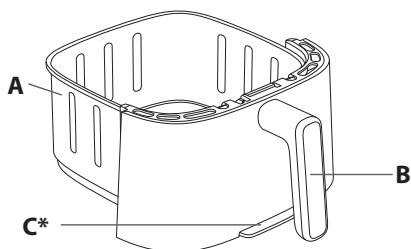
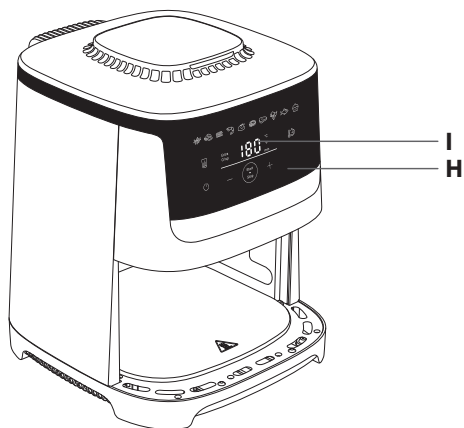
1. Atjunkite prietaiso kištuką ir palaukite, kol atvės.
2. Pasirūpinkite, kad visos dalys būtų švarios ir sausos.

GARANTIJĄ IR PRIEŽIŪRĄ

Jei reikia atlikti priežiūros darbus, reikalinga informacija ar susidūrėte su problema, apsilankykite prekių ženklų internetinėje svetainėje arba susisiekite su prekių ženklų klientų aptarnavimo skyriumi savo šalyje. Telefono numerį galite rasti lankstinuke apie pasaulinę garantiją. Jei jūsų šalyje klientų aptarnavimo centro nėra, kreipkitės į vietinį prekių ženklų atstovą.

GEDIMŲ ŠALINIMAS

Jei kilo problemų su prietaisu, apsilankykite prekių ženklų internetinėje svetainėje (žr. šio vadovo viršelį), kurioje rasite dažniausiai užduodamų klausimų sąrašą, arba susisiekite su prekių ženklų klientų aptarnavimo skyriumi savo šalyje.



*atkarībā no modeļa

APRAKSTS

- | | |
|----------------------------------|---|
| A. Trauks | F. Noņemams priekšējais panelis ar skatlodziņu* |
| B. Trauks rokturis | G. Glabāšanas vāks * |
| C. Noņemams priekšējais panelis* | H. Digitāls skārienjutīgais panelis |
| D. Izņemama reste* | I. Laika/temperatūras rādītājs |
| E. Noņemams liešanas režģis* | |

AUTOMĀTISKIE GATAVOŠANAS REŽĪMI

- | | |
|----------------------------------|-------------|
| 1. Fritēti kartupeļi | 6. Pica |
| 2. Vistas nageti | 7. Steiks |
| 3. Bekons/liellopa gaļas bekonis | 8. Dārzeņi |
| 4. Garneles | 9. Zivs |
| 5. Cepta vista | 10. Deserts |

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

Vispirms izlasiet drošības norādījumus un rokasgrāmatu un glabājiet tos drošā vietā.

1. Noņemiet visu iepakojuma materiālu un no ierīces visas uzlīmes.
2. Nenovēlci silikona spilventiņus no blodas.
3. Rūpīgi nomazgājiet atvilktni un izņemamās restes ar karstu ūdeni, nedaudz mazgājamā līdzekļa un mīkstu sūkli.

Piezīme: Trauku un režģi var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.

Bīdīnājums attiecībā uz modeli ar noņemamu priekšējo paneli: lai optimāli saglabātu izstrādājumu, ir svarīgi noņemt ārējo priekšējo paneli un mazgāt to ar rokām.

Modelim ar noņemamu priekšējo paneli un lodziņu priekšējā paneļa mazgāšana ar rokām palīdz saglabāt sākotnējo izskatu un stikla caurspīdīgumu.

4. Noslaukiet ierīces iekšpusi ar ārpusi ar mitru drāni. Ierīce darbojas, ražojot karstu gaisu.

PARENGIMAS NAUDOTI

1. Prietaisq padēkite ant lygaus, stabilaus, karščiui atsparaus darbo paviršiaus, atokiau nuo vandens pūrsļq.
2. Ievietojiet režģi trauka apakšdaļā līdz galam.
3. **Nepiepildiet atvilktni ar eļļu vai kādu citu šķidrumu.**
Neko nelieciet uz ierīces. Tādējādi tiek traucēta gaisa plūsma un ietekmēts fritēšanas rezultāts ar karsto gaisu.

SVARBU. Siekdami, kad šis buitinis prietaiss neperkaistq, nestatqkite jo ģ kampq ar po baldais. Aplink prietaissq reikia palikti bent 15 cm tarpq, kad galētiq cirkuliuoti oras.

NOŅEMAMS PRIEKŠĒJAIS PANELIS*

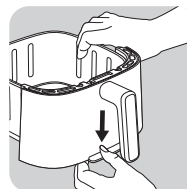
Pateicoties mūsu jaunajai sistēmai Easy Clean & Store, varat viegli noņemt trauka priekšējo paneli un pašu trauku.

• Viegli tīrāms izstrādājums, ļauj ietaupīt vietu trauku mazgājamā mašīnā.

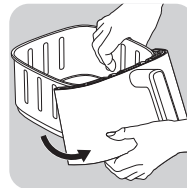
• Saglabājiet ēdiena pārpalikumus, izmantojot komplektā iekļauto vāku.

*atkarībā no modeļa

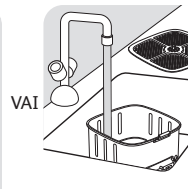
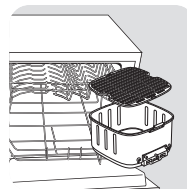
Lai ietaupītu vietu trauku mazgājamā mašīnā un optimāli saglabātu ierīci, modelim ar noņemamu priekšējo paneli veiciet tālāk aprakstīto tīrīšanas procedūru.



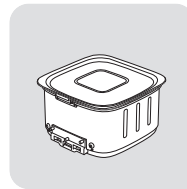
- Nospiediet trauka apakšā esošo pogu uz leju.



- Noņemiet āķi no tā vietas. Noņemamais priekšējais panelis nonāk nost.



- Trauku ievietojiet trauku mazgājamā mašīnā vai mazgājiet to ar rokām bez priekšējā paneļa, ko pēc tam varat atkārtoti piestiprināt izstrādājumam.



- VAI uz atvilktnes uzlieciet vāku, lai ēdiena pārpalikumus glabātu ledusskapī.

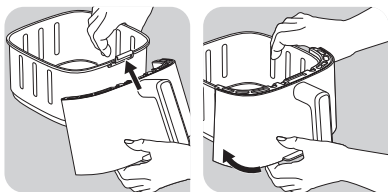
Uzmanību! Nelieciet vāku, ja trauks vēl ir karsts.

Noņemama priekšējā paneļa tīrīšana un pielikšana atpakaļ pie trauka

- Mazgājiet priekšējo paneli ar rokām karstā ūdenī, izmantojot nelielu daudzumu trauku mazgāšanas līdzekļa un neabrazīvu sūkli.

- Pēc ārējā priekšējā paneļa nomazgāšanas un rūpīgas noslaucīšanas

1. Savienojiet priekšējā paneļa augšdaļu ar trauka āķi.
2. Savienojiet priekšējā paneļa apakšdaļu, līdz dzirdat klikšķi.



Lai atkārtoti uzsildītu ēdiena pārpalikumus, noņemiet no atvilktnes vāku un pielieciet priekšējo paliktni atpakaļ pie trauka.

- Nospiediet un pogu , lai iestatītu 160 °C.
- Pēc tam nospiediet , lai iestatītu 10 minūtes, izmantojot pogu un .

UZMANĪBU! Nekad nelietojiet ierīci bez atvilktnes. Pirms gatavošanas vienmēr piestipriniet priekšējo paneli atpakaļ uz blādas.

BUITINIO PRIETAISO NAUDOJIMAS

Bridinājums: Pirmo reizi lietojot gaisa fritieri (bez piederumiem), pārliecinieties, ka tas ir tukšs, lai novērstu ražošanas atlikumus un jaunu smaržu. Pirmo reizi aizdedzinot trauku, no skursteņa var izdalīties nelieli dūmi.

Ierīcē var pagatavot plašu ēdienu klāstu. Galveno ēdienu veidu gatavošanas laiki ir norādīti sadaļā “Gatavošanas ceļvedis”. Tiešsaistes receptes palīdz iepazīt ierīci.

1. Iespraudiet strāvas kontaktdakšu kontaktligzdā.
2. Levietojiet atvilktnē ēdienu.

Piezīme. Nekad nepārsniedziet tabulā norādīto maksimālo daudzumu (skatiet sadaļu “Gatavošanas ceļvedis”), jo tas varētu ietekmēt gala rezultāta kvalitāti.

3. Iebīdīet atvilktni ierīcē.
4. Nospiediet pogu lai ieslēgtu ierīci.
5. Lai sāktu ēdiena gatavošanu, varat izvēlēties iepriekš iestatīto gatavošanas režīmu vai manuālus iestatījumus.

a. Izvēlieties automātisko gatavošanas režīmu:

- Nospiediet pogu , lai skatītu gatavošanas režīmu.
- Pēc tam nospiediet pogu ekrānā, lai izvēlētos vēlamo gatavošanas režīmu (šie režīmi ir detalizēti aprakstīti sadaļā “Gatavošanas ceļvedis”).
- Ja nepieciešams, regulējiet gatavošanas laiku, nospiežot pogu un iestatot laiku ar pogu un . Taimeris var iestatīt diapazonā no 0 līdz 60 minūtēm.
- Pielāgojiet temperatūru , izmantojot pogas un digitālajā ekrānā. Termostata rādījums mainās 40–220 °C diapazonā.
- Nospiediet pogu Start, lai sāktu gatavošanu ar izvēlētajiem temperatūras un laika iestatījumiem.
- Sākas ēdiena gatavošana. Temperatūra un atlikušais gatavošanas laikā tiks pārmaiņus attēlots displejā.
- **Piezīme. Ēdiena gatavošanas laikā gatavošanas laiku un temperatūru var regulēt, nospiežot .**

b. Ja izvēlaties manuālos iestatījumus, veiciet tālāk norādītās darbības:

- Pielāgojiet temperatūru, izmantojot pogas un digitālajā ekrānā. Termostata rādījums mainās 40–220 °C diapazonā.
- Pēc tam iestatiet vajadzīgo gatavošanas laiku , nospiežot pogas un . Taimeris var iestatīt diapazonā no 0 līdz 60 minūtēm.
- Nospiediet pogu Start, lai sāktu gatavošanu ar izvēlētajiem temperatūras un laika iestatījumiem.
- Sākas ēdiena gatavošana. Temperatūra un atlikušais gatavošanas laikā tiks pārmaiņus attēlots displejā.

c. Pārtrauciet vai pārtrauciet gatavošanu:

- Vienkārši nospiediet pogu , lai apturētu gatavošanu. Lai atsāktu gatavošanu, vēlreiz nospiediet.
- Ilgi nospiediet pogu , lai pārtrauktu gatavošanu. Ierīce turpina vēdināt, kamēr tā atdziest.

6. Pārtikas produktu eļļas pārpalikumi tiek savākti atvilktnes apakšā.
7. Daži ēdieni ir jāsakrata, kad pagājusi puse no gatavošanas laika, lai gatavošana izdotos optimāli (skatiet sadaļu “Gatavošanas ceļvedis”). Lai sakratītu ēdienu, izvelciet trauku no ierīces aiz roktura un sakratiet. Pēc tam iebīdīet trauku atpakaļ ierīcē, un gatavošana automātiski atsākas. Gatavojot fritētus kartupeļus, iesakām tos sakratīt pēc 15 gatavošanas minūtēm un vēlreiz sakratīt pēc 10 minūtēm.
8. Kad dzirdat taimera skaņu, iestatītais gatavošanas laiks ir beidzies. Izvelciet trauku no ierīces un novietojiet uz karstumizturīgas virsmas.
9. Pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs. Ja ēdiens vēl nav gatavs, vienkārši ievietojiet trauku atpakaļ ierīcē un iestatiet taimeris vēl uz dažām minūtēm.
10. Kad ēdiens ir pagatavots, izņemiet trauku. Ēdiena izņemšanai no trauka izmantojiet ēdiena knaibles.

Uzmanību! Ja atvilktnē ir restes, to nedrīkst apgriezt otrādi.

Uzmanību! Pēc gatavošanas trauks un ēdiens ir ļoti karsti.

Uzmanību! Nepieskarieties traukam lietošanas laikā un kādu laiku pēc lietošanas, jo tas ļoti sakarst. Turiet trauku tikai pie roktura.

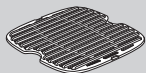
11. Kad ēdiena porcija ir pagatavota, ierīce uzreiz ir gatava nākamās ēdiena porcijas pagatavošanai.

PAPILDU KRAUKŠKĪGUMA REŽĪMA IZMANTOŠANA

- Šo režīmu var izmantot tikai fritētu kartupeļu un manuālajā režīmā. Aktivizējot extra Crisp opciju, ierīce darbojas ar lielu ātrumu un nodrošina vēl labākus kraukšķīgus rezultātus.
- **Piezīme. Šajā gatavošanas režīmā pastiprināti griežas izstrādājuma ventilators.**
- Šī funkcija jāaktivizē pirms gatavošanas sākšanas.
- Izmantojot papildu kraukšķīguma funkciju, iegūstat kraukšķīgākas sastāvdaļas tajā pašā gatavošanas laikā.
- Šī funkcija ļauj arī par 3 minūtēm samazināt gatavošanas laiku, un gatavošanas rezultāti ir identiski gatavošanai bez šīs opcijas. Ja vēlaties ietaupīt laiku, nevis iegūt kraukšķīgāku ēdienu, pēc funkcijas aktivizēšanas samaziniet gatavošanas laiku par 3 minūtēm.

1. Levietojiet atvilktnē ēdiena.
2. Nospiediet , pēc tam ekrānā nospiediet , lai atlasītu  fritētu kartupeļu gatavošanas režīmu vai manuālo režīmu.
3. Nospiediet ^{Extra Crisp} . Kad šis režīms ir aktivizēts, tas ekrānā tiek rādīts oranžā krāsā.
4. Ja nepieciešams, regulējiet gatavošanas laiku, spiežot pogu  un  (skatiet sadaļu "Gatavošanas cēlvedis").
5. Nospiediet pogu ^{Start}  _{Stop}, lai sāktu gatavošanu. Iestatītā temperatūra un atlikušais gatavošanas laikā tiks pārmaiņus attēlots displejā.

KĀ GATAVOT GRILA REŽĪMĀ?



Ierīce ir aprīkota ar lieto grila režģi ar nelipošu pārklājumu. Lai gatavotu grila režīmā, pirms sastāvdaļu ievietošanas uzkaršējiet ierīci manuālajā režīmā 15 minūtes 220°C temperatūrā, pēc tam izvēlieties vajadzīgo iepriekš iestatīto programmu. Grila restē varat ideāli apcept jebkura veida ēdiena.

ŽĀVĒŠANA

1. Ievietojiet režģi ierīces traukā.
2. Nospiediet , pēc tam noregulējiet temperatūru , digitālajā ekrānā nospiežot pogas  un . Kontroles diapazons: 40 - 70°C.
3. Tad iestatiet vēlamo gatavošanas laiku, nospiežot pogu  un pielāgojot laiku ar pogām  un . Varat iestatīt laiku no 1 stundas līdz 10 stundām.
4. Nospiediet pogu ^{Start}  _{Stop} lai sāktu žāvēšanas procesu. Temperatūra un atlikušais gatavošanas laikā tiks pārmaiņus attēlots displejā.
5. Kad dzirdat taimera skaņu, iestatītais gatavošanas laiks ir beidzies. Izvelciet trauku no ierīces un novietojiet uz karstumizturīgas virsmas.
6. Pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs. Ja ēdiens vēl nav gatavs, vienkārši ievietojiet trauku atpakaļ ierīcē un iestatiet taimeri vēl uz dažām minūtēm.
7. Kad ēdiens ir pagatavots, izņemiet trauku. Ēdiena izņemšanai no trauka izmantojiet ēdiena kņabli.

Uzmanību! Ja atvilktnē ir restes, to nedrīkst apgriezt otrādi.

Uzmanību! Pēc gatavošanas trauks un ēdiens ir ļoti karsti.

Uzmanību! Nepieskarieties traukam lietošanas laikā un kādu laiku pēc lietošanas, jo tas ļoti sakarst. Turiet trauku tikai pie roktura.

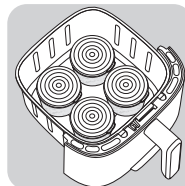
JOGURTS

Kā piederums, ko var iegādāties atsevišķi, ir pieejams 8 trauciņu komplekss.

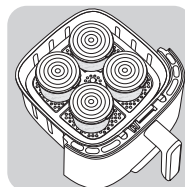


8 jogurta trauciņu sagatavošana

- Traukā ielejiet 1 l sevišķi augstā temperatūrā sterilizēta pilnpiena, kas ir normālā temperatūrā.
 - Pēc tam pievienojiet paciņu pienskābes fermentu (2 g) un labi samaisiet.
 - Ielieciet maisījumu 8 stikla burkā un aizveriet ar vāku.
- Piezīme. Gatavojot jogurtu, trauciņiem jābūt noslēgtiem.**



- Lai gatavotu jogurtu, izņemiet ierīces trauka resti.
- Traukā ievietojiet 4 trauciņus.



- Virs šiem 4 trauciņiem uzlieciet resti.

- Nospiediet , pēc tam regulējiet temperatūru, digitālajā ekrānā spiežot pogu  līdz 40 °C.
- Pēc tam iestatiet gatavošanas laiku, spiežot pogu . Iestatiet laiku uz 8 stundām.
- Nospiediet ^{Start}  _{Stop} pogu (Sākt), lai sāktu gatavošanas procesu.

Uzmanību! Pēc gatavošanas atvilktnē, trauciņi un reste ir karsti.

Piezīme. Ja jums šķiet, ka jogurta tekstūra ir pārāk šķidra, ir 2 iespējas:

- Paaugstināt temperatūru par 5 °C.
- Pagarināt gatavošanas laiku par 1 stundu vai 2 stundām.

ATLĒGTAIS STARTS

Manuālajā režīmā un dažās automātiskajās programmās (visās programmās, izņemot fri kartupeļu, gaļas un zivju režīmu) ir iespēja atlikt gatavošanas sākumu. Gatavošanas sākumu var atlikt no 30 minūtēm līdz maksimāli 4 stundām. Lai to izdarītu:

- Pirms gatavošanas uzsākšanas ilgi nospiediet pogu .
- Izmantojiet pogas $\oplus$ un $\ominus$, lai iestatītu laiku, kad vēlaties sākt gatavošanu,
- Pēc tam nospiediet "Start".

Bridinājums: Novēlota gatavošanas sākšana var apdraudēt dažu sastāvdaļu veselību. Mēs stingri iesakām atteikties no jebkādas atlikta palaišanas tādiem pārtikas produktiem kā gaļa vai zivis, izņemot ceptu vistu.

GATAVOŠANAS CEĻVEDIS

Tabulā tālāk ir informācija, kas palīdzēs izvēlēties pamata iestatījumus ēdienam, ko vēlaties pagatavot.

Piezīme. Tālāk norādītie gatavošanas laiki ir tikai vadlīnijas un var mainīties atkarībā no izmantoto kartupeļu šķirnes un veida. Citiem ēdieniem rezultātus var ietekmēt ēdiena gabalu lielums, forma un zīmols. Tādējādi iespējams, ka gatavošanas laiks būs nedaudz jāpielāgo.

						
Kartupeļi un fritēti kartupeļi						
Saldēti fritēti kartupeļi (10 mm x 10 mm)	300 - 1000 g		15 - 30 min	190°C	x 2/3 tricina	Jo vairāk sakratīsiet, jo labāks būs gatavošanas rezultāts. Ja vēlaties sausināt gatavošanas laiku vai iegūt kraukšķīgāku rezultātu, varat aktivizēt papildu kraukšķīguma funkciju.»
Mājās gatavoti fritēti kartupeļi (8 x 8 mm)	300 - 1000 g		15 - 34 min	190°C	x 2/3 tricina	Pievieno 1 ēdamkaroti eļļas
Saldētas kartupeļu daiviņas	300 - 1000 g		12 - 27 min	190°C	x 2/3 tricina	Pievieno 1 ēdamkaroti eļļas
Gaļa un mājputni						
Ribu steiks	1 - 2 gabali		6 - 10 min	200°C		Apvērst 2 min. pirms cepšanas beigām
Sasmalcināts steiks	1 - 4 gabali		6 - 10 min	200°C		Apgrīšana cepšanas vidū
Vistas filejas (bez kaula)	100 - 600 g		16 min	180°C		Apgrīšana cepšanas vidū
Vista, nesadalīta	1500 g		60 min	180°C		
Bekons/liellopa gaļas bekons	1 - 9 tranches		8 min	200°C		Apgrīšana cepšanas vidū
Zivs						
Laša fileja	4 gabali		15 - 17 min	140°C		
Garneles	24 gabali		6 min	170°C		
Uzkodas						
Saldēti vistas nageti	1 - 10 gabali		8 - 15 min	200°C		
Cāļa spārniņi	1 - 10 gabali		16 - 20 min	180°C		
Saldētas siera nūjiņas	1 - 10 gabali		7 - 9 min	180°C		
Saldēti sīpolu gredzeni	10 gabali		8 min	180°C		
Pica	300 g (3 šķēles)		7 min	190°C		
Cukini	400 - 700 g		15 min	180°C		
Cepšana						
Kēksiņi	1 - 6 gabali		15 - 18 min	180°C		Izmantojiet cepešpannu/ cepamtrauku**
Šokolādes kēkss	300 g		23 min	160°C		
Dehidratācija						
Šķēles sagrieztas āboli	1-2 gabali		4 h	80°C		
Jogurts						
Dabīgais jogurts	8 burciņas***		8 h	40°C		

* Pagatavošanas vidū sakratīt.

** ielieciet kūku veidni/krāsns trauku atvilktnē.

*** atbilst zīmola burkām, kas tiek pārdotas kā piederums.

Svarīgi: Lai izvairītos no ierīces bojājumiem, nekad nepārsniedziet lietošanas instrukcijā un receptēs norādītos maksimālos sastāvdaļu un šķidrumu daudzumus. Ja izmantojat maisījumus, kas ceļas (piemēram, kūku, pirāgu vai smalkmaizīšu), cepeškrāsns trauku nedrīkst piepildīt vairāk kā līdz pusei.

Uzmanību! Ja temperatūra netiek ievērota, pastāv pārcepšanas risks.

PADOMI

- Mazākiem ēdieniem parasti nepieciešams mazāks gatavošanas laiks nekā liela izmēra ēdieniem. Ja neesat pārliecināts, varat atvērt trauku jebkurā gatavošanas brīdī, lai pārbaudītu procesu.
- Sakratot mazāka izmēra ēdienu, kad pagājusi puse no gatavošanas laika, uzlabojas gala rezultāts un ēdiens tiek pagatavots vienmērīgāk.
- Lai kartupeļi būtu īpaši kraukšķīgi, pirms cepšanas mēģiniet pievienot nelielu daudzumu eļļas un sakratiet tos, lai eļļa vienmērīgi nosegtu produktu. Mēs iesakām izmantot 14 ml eļļas. Saldētiem kartupeļiem nepievienojiet eļļu.
- Uzkodas, ko var cept cepeškrāsnī, var pagatavot arī iekārtā.
- Optimālais ieteicamais daudzums fri kartupeļu pagatavošanai ir 600 grami.
- Lai ātri un viegli pagatavotu pildītas uzkodas, lietojiet gatavo kārtaino un smilšu miklu.
- Ja vēlaties cept torti vai pirāgu vai ja vēlaties cept smalkas sastāvdaļas vai pildītas sastāvdaļas, ielieciet ierīcē krāsns šķīvi. Jūs varat izmantot silikona, nerūsējošā tērauda, alumīnija vai terakotas krāsns šķīvi.
- Ierīci var izmantot arī pārtikas uzsildīšanai. Lai atkārtoti uzsildītu ēdienu, uzstādiet temperatūru uz 160 °C līdz 10 minūtēm. Cepšanas laiku var pielāgot atkarībā no ēdiena daudzuma, lai pilnībā to atkārtoti uzsildītu.

KARTUPEĻU GABALIŅU PAGATAVOŠANA MĀJĀS

Ja vēlaties pagatavot mājās sagatavotus kartupeļus gabaliņos, veiciet tālāk norādītās darbības.

1. Izvēlieties kartupeļu šķirni, kas ir piemērota un ieteikta šāda veida pagatavošanai. Nomizojiet kartupeļus un sagrieziet tos vienāda biezuma gabaliņos.
2. Vismaz 30 minūtes mērcējiet kartupeļu gabaliņus aukstā ūdenī, noteciniet un nožāvējiet ar tīru, absorbējošu virtuves dvieli. Tad nosusiniet ar papīra dvieli. Pirms kartupeļu pagatavošanas gabaliņiem jābūt pilnīgi sausi.
3. Ielejiet 1 ēdamkaroti eļļas (augu eļļas, saulespuķu vai olīveļļas) sausā traukā, tad iebertiet kartupeļus un sajauciet, līdz tie ir pārklāti ar eļļu.
4. Izņemiet kartupeļus no trauka ar rokām vai kādu virtuves instrumentu, lai liekā eļļa paliktu traukā. Ielieciet kartupeļus traukā.

Piezīme. Negāziet uzreiz visus ar eļļu iezīstos kartupeļus blīvā, jo tādējādi liekā eļļa sakrāsies trauka apakšā.

5. Cepiet kartupeļus atbilstoši norādījumiem sadaļā "Gatavošanas ceļvedis".

TĪRĪŠANA

Iztīriet ierīci pēc katras lietošanas.

Traukam un režģim ir nepiedegošs pārklājums. Neizmantojiet virtuves piederumus no metāla vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus to tīrīšanai, jo tādējādi var sabojāt nepiedegošo pārklājumu.

1. Atvienojiet strāvas kontaktdakšu no kontaktligzdas un ļaujiet ierīcei atdzist. Piezīme. Noņemiet trauku, lai ierīce atdzistu ātrāk.

2. Noslaukiet ierīces ārpusi ar mitru drānu.
3. Notīriet trauku un režģi ar karstu ūdeni, nelielu daudzumu mazgāšanas šķidrums un neabrazīvu sūkli.

Atlikušo netīrumu notīrīšanai varat izmantot attaukošanas šķidrumu.

Uzmanību! Trauku un režģi var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.

Bridinājums modelim ar noņemamu priekšpusi : lai nodrošinātu optimālu ierīces saglabāšanu, ir svarīgi noņemt ārējo priekšpusi un mazgāt to ar rokām.

Modelim ar noņemamu priekšpusi ar logu priekšpusi mazgāšana ar rokām palīdz saglabāt oriģinālo izskatu un stikla caurspīdīgumu.

Padoms: Ja netīrumi ir iestrēguši trauka un režģa apakšā, piepildiet to ar karstu ūdeni un nelielu daudzumu mazgāšanas šķidrums. Ļaujiet traukam un režģim pamirkt apmēram 10 minūtes.

Pēc tam kārtīgi noskalojiet un noslaukiet.

4. Noslaukiet ierīces iekšpusi ar karstu ūdeni un mitru drānu.
5. Notīriet sildelementu ar sausu, attīrošu birstīti, lai izņemtu jebkādas pārtikas atliekas.
6. Neiegremdējiet ierīci ūdenī vai citā šķidrumā.

GLABĀŠANA

1. Atvienojiet ierīces strāvas kontaktdakšu un ļaujiet ierīcei atdzist.
2. Pārliecinieties, ka visas detaļas ir tīras un sausas.

GARANTĪJA UN SERVISS

Ja nepieciešama apkope vai informācija, vai arī, ja radusies problēma, skatiet zīmola tīmekļa vietni vai sazinieties ar zīmola klientu apkalpošanas centru savā valstī. Tālruna numuru skatiet vispasaules garantijas informācijas lapā. Ja jūsu valstī nav klientu apkalpošanas centra, sazinieties ar vietējo zīmola izplatītāju.

PROBLĒMU NOVĒRŠANA

Ja rodas problēmas ar ierīci, apmeklējiet zīmola tīmekļa vietni (skatiet šīs rokasgrāmatas titullapu), lai skatītu bieži uzdoto jautājumu sarakstu, vai sazinieties ar klientu apkalpošanas centru savā valstī.

هام: لتجنب إتلاف جهازك، لا تتجاوز أبدًا الحد الأقصى لكميات المكونات والوسائل الموضحة في دليل التعليمات وفي الوصفات. عند استخدام الخلطات التي تنتفخ (مثل الكيك أو الكيش أو الكيك الصغير)، يجب ألا يزيد حجم طبق الفرن عن نصفه. تنبيه: يوجد خطر الإفراط في الطهي إذا لم تلتزم بدرجة الحرارة.

نصائح

- عادة ما تتطلب الأطعمة الأصغر حجمًا وقت طهي أقصر قليلًا من الأطعمة الأكبر حجمًا. إذا كنت غير متأكد، فيمكنك فتح الوعاء في أي وقت من الطهي للتحقق من التقدم.
- يعمل رخ الأطعمة الأصغر حجمًا في منتصف وقت الطهي على تحسين النتيجة النهائية وقد يساعد على تجنب الطهي المتفاوت.
- لجعل البطاطا أكثر قرمشة، حاول إضافة كمية صغيرة من الزيت قبل الطهي وتحريكها لتغطيتها بالتساوي. نوصي باستخدام 14 مل من الزيت.
- في الجهاز، يمكن أيضًا طهي الوجبات الخفيفة التي تُطهى في الفرن.
- تعد الكمية المثالية الموصى بها لطهي البطاطس المقلية هي 600 جرام.
- استخدم المعجنات المنتفخة والهيئة الجاهزة لإعداد وجبات خفيفة محشوة بسرعة وسهولة.
- ضع طبق فرن في وعاء الجهاز إذا كنت ترغب في خبز كعكة أو إعداد حلويات الكيشي أو إذا كنت ترغب في قلي المكونات الحساسة أو المكونات التي بها حشو. يمكنك استخدام طبق الفرن المصنوع من السيليكون، الفولاذ المقاوم للصدأ، الألومنيوم، التراكوتا.
- يمكنك أيضًا استخدام الجهاز لإعادة تسخين الطعام. لإعادة تسخين الطعام، اضبط درجة الحرارة على 160 درجة مئوية لمدة تصل إلى 10 دقائق. يمكن تعديل وقت الطهي اعتمادًا على كمية الطعام من أجل إعادة تسخين الطعام بالكامل.

إعداد رقائق البطاطا في المنزل

إذا كنت ترغب في إعداد الرقائق في المنزل، فاتبع الخطوات التالية.

1. اختر مجموعة مختلفة من البطاطس الموصى بها لإعداد الرقائق. قشر البطاطس وقطعها إلى رقائق متساوية في السمك.
2. انقع رقائق البطاطس في وعاء من الماء البارد مدة 30 دقيقة على الأقل، وصقها وجففها بمنشفة شاي نظيفة عالية الامتصاص. ثم تابع تجفيفها بمنشفة المطبخ الورقية. يجب أن تكون الرقائق جافة تمامًا قبل الطهي.
3. صب ملعقة كبيرة من الزيت (الخضراوات أو عباد الشمس أو الزيتون) في وعاء جاف، وضع الرقائق فوقه واخبطها حتى تغطي بالزيت.
4. أخرج الرقائق من الوعاء بأصابعك أو بإحدى أواني المطبخ بحيث يُترك أي زيت زائد في الوعاء. ضع الرقائق في الوعاء.

ملاحظة: لا تقلب حاوية الرقائق المغطاة بالزيت مباشرة في الوعاء دفعة واحدة، وإلا فسينتهي المطاف بالزيت الزائد في قاع الوعاء.

5. اقلِ الرقائق حسب التعليمات الواردة في قسم «دليل الطهي».

التنظيف

نظف الجهاز بعد كل استخدام.

يحتوي الوعاء والشبكة على طبقة طلاء غير لاصقة. لا تستخدم أواني المطبخ المعدنية أو مواد التنظيف الكاشطة لتنظيفها، حيث قد يؤدي هذا إلى إتلاف طبقة الطلاء غير اللاصقة.

1. انزع قابس التيار الكهربائي من مقبس الحائط واترك الجهاز حتى يبرد. ملاحظة: انزع الوعاء لتمكين تبريد الجهاز بسرعة أكبر.
2. امسح السطح الخارجي للجهاز بقطعة قماش مبتلة.
3. نظف الوعاء والشبكة بالماء الساخن، وبعض من سائل غسيل الأطباق وإسفنجة غير كاشطة. يمكنك استخدام سائل إزالة الدهون لإزالة أي أوساخ متبقية.
- ملاحظة: الوعاء والشبكة آمنان للغسل في غسالة الصحون.
- تحذير خاص بالطراز المزود بواجهة أمامية قابلة للفصل: لضمان الحفاظ الأمثل على المنتج، من المهم إزالة الواجهة الأمامية الخارجية وغسلها باليد.
- بالنسبة إلى الطراز المزود بواجهة أمامية قابلة للفصل مع نافذة، يساعد غسل الواجهة الأمامية باليد على الحفاظ على المظهر الأصلي وشفافية الزجاج.
- نصيحة: إذا كانت الأوساخ عالقة في الجزء السفلي من الوعاء والشبكة، فاملأه بالماء الساخن وبعض من سائل غسيل الأطباق. اترك الوعاء والشبكة منقوعين مدة 10 دقائق تقريبًا.
- ثم اشطفهما ونظفهما وجففهما.
4. امسح الجزء الداخلي من الجهاز بالماء الساخن وقطعة قماش مبتلة.
5. نظف عنصر التسخين بفرشاة تنظيف جافة لإزالة أي بقايا طعام.
6. لا تغمر الجهاز في الماء أو أي سائل آخر.

التخزين

1. افصل الجهاز واتركه يبرد.
2. تأكد من تنظيف كل القطع وتجفيفها.

الضمان والصيانة

إذا كنت تحتاج إلى خدمة أو معلومات أو إذا كانت لديك أي مشكلة، فتفضل بزيارة موقع العلامة التجارية أو الاتصال بمركز خدمة المستهلكي للعلامة التجارية في بلدك. يمكنك العثور على رقم الهاتف في كتيب الضمان الدولي. في حال عدم وجود مركز خدمة المستهلك في بلدك، راجع وكيل العلامة التجارية المحلي لديك.

استكشاف المشكلات وحلها

إذا واجهتك مشكلات في الجهاز، فتفضل بزيارة موقع العلامة التجارية (راجع صفحة الغلاف على هذا الدليل) للحصول على قائمة بالأسئلة الشائعة أو اتصل بمركز خدمة المستهلك في بلدك.

- اضغط على ، ثم اضبط درجة الحرارة عن طريق الضغط على زر  حتى تصل إلى 40 درجة مئوية على الشاشة الرقمية.
- ثم عيّن وقت الطهي عن طريق الضغط على زر . عيّن الوقت إلى 8 ساعات.
- اضغط على زر بدء  التشغيل لبدء عملية الطهي.
- تنبيه: بعد الطهي، يكون كل من الدرج والبرطمانات والشبكة ساخناً.
- ملحوظة: إذا كنت تعتقد أن ملمس الزبادي سائل للغاية، فليدك خياران:
- زيادة درجة الحرارة بمقدار 5 درجات مئوية
- تمديد وقت الطهي بمقدار ساعة واحدة أو ساعتين.

تأخير البدء

- في الوضع اليدوي والبرامج أوتوماتيكية معينة (جميع البرامج باستثناء وضع البطاطس المقلية واللحوم والأسماك)، لديك خيار تأخير بدء الطهي. يمكن تأخير بدء الطهي من 30 دقيقة إلى 4 ساعات كحد أقصى. للقيام بذلك:
- قبل بدء الطهي، اضغطي مطوئاً على زر .
 - استخدم زري  و  لضبط الوقت الذي تريد بدء الطهي فيه، ثم اضغط على ابدأ
 - تحذير: قد يمثل تأخير البدء خطراً على صحة بعض المكونات.
- نصح بشدة بعدم البدء المتأخر في الطهي على الأطعمة مثل اللحوم أو الأسماك، باستثناء الدجاج المشوي.

دليل الطهي

يساعدك الجدول أدناه على تحديد الإعدادات الأساسية للطعام الذي تريد تحضيره.

ملحوظة: مدد الطهي أدناه إرشادية فقط وقد تختلف وفقاً لتنوع البطاطا المستخدمة وكميتها. وبالنسبة إلى الأطعمة الأخرى، قد يؤثر الحجم والشكل والعلامة التجارية في النتائج. لذلك، قد تحتاج إلى تعديل مدة الطهي قليلاً.

						i
البطاطا والبطاطا المقلية						
البطاطا المقلية المجمدة (10mm x 10 mm)	300 - 1000 g		15 - 30 min	190°C	x 2/3 المفقوق	كلما قُلبت أكثر كلما كانت نتيجة الطهي أفضل. إذا كنت ترغب في تقليل وقت الطهي أو الحصول على نتائج أكثر هشاشة، يمكنك تفعيل وظيفة القرشة الإضافية
البطاطا المقلية المنزلية (8mm x 8mm)	300 - 1000 g		15 - 34 min	190°C	x 2/3 المفقوق	أضف ١ ملعقة كبيرة من الزيت
بطاطس ودجز مجمدة	300 - 1000 g		12 - 27 min	190°C	x 2/3 المفقوق	أضف ١ ملعقة كبيرة من الزيت
اللحوم والدواجن						
شريحة لحم الضلع	القطع 2 - 1		6 - 10 min	200°C		تقلب في ٢ مليون قبل الانتهاء
شريحة لحم مفروم	القطع 4 - 1		6 - 10 min	200°C		تُقلب في منتصف الطهي
ثرائج صدور الدجاج (من دون عظم)	100 - 600 g		16 min	180°C		تُقلب في منتصف الطهي
دجاجة كاملة	1500 g		60 min	180°C		
لحم اخنزير المقدد / لحم البقر	القطع 9 - 1		8 min	200°C		تُقلب في منتصف الطهي
السمك						
قطعة من فليه سمك السلمون	القطع 4		15 - 17 min	140°C		
قريدس	القطع 24		6 min	170°C		
الوجبات الخفيفة						
ناجس دجاج مجمدة	القطع 10 - 1		8 - 15 min	200°C		
أجنحة الدجاج	القطع 10 - 1		16 - 20 min	180°C		
أصابع الجبنة المجمدة	القطع 10 - 1		7 - 9 min	180°C		
حلقات البصل المجمدة	القطع 10		8 min	180°C		
بيتزا	300 g (ثرائج 3)		7 min	190°C		
كوسة	400 - 700 g		15 min	180°C		
الخبز						
فطائر المافن	القطع 6 - 1		15 - 18 min	180°C		استخدم صينية الخبز/طبق الفرن**
كعك الشوكولاتة	300 g		23 min	160°C		
التجفيف						
شرائح التفاح المقطعة	القطع 2-1		4 h	80°C		
الزبادي						
الزبادي الطبيعي	***برطمانات 8		8 h	40°C		

* يُرج في منتصف عملية الطهي.
 ** ضغ علبه الكيك/صحن الفرن في الدرج.
 *** يتوافق مع برطمانات العلامة التجارية التي تباع كملحق.

ع. إيقاف الطهي مؤقتاً أو إيقافه:

- ما عليك سوى الضغط على زر إيقاف الطهي مؤقتاً. لإستئناف الطهي، اضغط على زر Start/Stop مرة أخرى.
- اضغط لفترة طويلة على الزر إيقاف الطهي. بينما يبدأ الجهاز، يستمر في التهوئة.

التجفيف

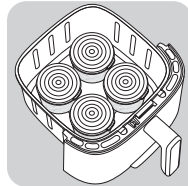
1. ضع الشبكة في وعاء الجهاز.
 2. اضغط على زر إيقاف الطهي مؤقتاً، ثم اضغط درجة الحرارة بالضغط على زر الزرين (+) و (-). نطاق التحكم: 40-70°C.
 3. عندئذٍ، قم بتعيين وقت الطهي المطلوب بالضغط على الزر (رمز الوقت) ومن ثم ضبط الوقت باستخدام الزرين (+) و (-). يمكنك ضبط الوقت من ساعة واحدة إلى 10 ساعات.
 4. تشغيل لبدء عملية التجفيف اضغط على الزر Start/Stop سوف تتغير درجة الحرارة ووقت الطهي المتبقي على شاشة العرض.
 5. عندما تسمع صوت المؤقت، يعني ذلك انتهاء وقت الطهي المضبوط. أخرج الوعاء من الجهاز وضعه على سطح مقاوم للحرارة.
 6. تحقق مما إذا كان الطعام جاهزاً. إذا لم يكن الطعام جاهزاً بعد، فما عليك سوى إعادة الوعاء داخل الجهاز وتعيين المؤقت إلى بضعة دقائق إضافية.
 7. عند انتهاء الطهي، أخرج الوعاء. لإزالة الطعام، استخدم ممسكة مزدوجة لإخراج الطعام من الوعاء.
- تحذير: ينبغي عدم قلب الدرج أبداً مع الشبكة.
- تحذير: بعد الطهي، يكون الوعاء والطعام ساخنين للغاية.
- تحذير: تجنب لمس الوعاء أثناء الاستخدام وحتى بعد الاستخدام لبعض من الوقت، لأنه سيكون ساخناً جداً. لا تمسك الوعاء إلا من المقبض فقط.

الزبادي

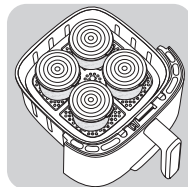
توفر مجموعة من 8 برطمانات كملحق ببيع بشكل منفصل.

تحضير 8 برطمانات من الزبادي:

- أضف لتراً واحداً من الحليب كامل الدسم المعقم بالحرارة العالية في وعاء، ويجب أن يكون الحليب ذا درجة حرارة عادية
 - ثم أضف كيساً من الخمائر اللبنية (2 جم) واخلطها جيداً.
 - ضعي الخليط في 8 برطمانات زجاجية وأغلقها بالغطاء.
- ملحوظة: يجب طهي الزبادي مع وضع الأغشية على البرطمانات.



- أزل شبكة وعاء الجهاز عند تحضير الزبادي.
- ضع 4 برطمانات في الوعاء.



- وضع الشبكة مع وضع 4 برطمانات فوقها

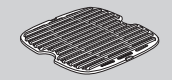
استخدام وضع EXTRA CRISP

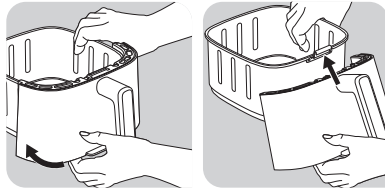
- هذا الوضع نشط فقط لوضع Fries والوضع اليدوي. عند تفعيل خيار القرمشة الإضافية، يعمل الجهاز بسرعة عالية ويوفر نتائج مقرمشة أفضل.
- ملحوظة: يعزز وضع الطهي هذا المروحة الدوارة لمنتجك.
- يجب تنشيط هذه الوظيفة قبل بدء الطهي.
- تتج لك وظيفة extra crisp جعل المكونات أكثر قرمشة ضمن وقت الطهي المحدد نفسه. يمكن لهذه الوظيفة أيضاً أن توفر لك 3 دقائق من وقت الطهي، مع نتائج طهي مطابقة تماماً للطهي من دون هذا الخيار. وإذا كنت تفضل توفير الوقت بدلاً من الحصول على القرمشة، فقلل وقت الطهي بمقدار 3 دقائق بعد تنشيط.

1. ضع الطعام في الدرج
2. اضغط على زر إيقاف الطهي مؤقتاً، ثم اضغط على زر إيقاف الطهي مؤقتاً أو الوضع اليدوي.
3. اضغط على زر Extra Crisp. عند تنشيط هذا الوضع، يظهر باللون البرتقالي في الشاشة.
4. إذا لزم الأمر، فاضبط وقت الطهي عن طريق الضغط على زر الزرين (+) و (-) (راجع قسم «دليل الطهي»).
5. اضغط على الزر Start/Stop للشروع في الطهي اضغط على الزر Start تشغيل لبدء عملية التجفيف.

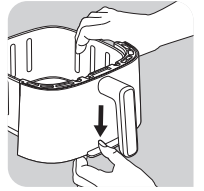
كيف تطهو مثل المحترفين باستخدام الشواية؟

يأتي الجهاز مزود بشبكة شواء مصبوبة بطبقة طلاء مانعة للالتصاق. لطهي في وضع الشواية، قم بتسخين الجهاز مسبقاً في الوضع اليدوي لمدة 15 دقيقة عند 220 درجة مئوية قبل إدخال المكونات، ثم حدد البرنامج المضبوط مسبقاً الذي تريده. تتج لك شبكة الشواء تسخين أي نوع من الطعام بشكل مثالي.





- اضغط على الزر الموجود في الجزء السفلي من الوعاء نحو الأسفل



إعادة تسخين بقايا الطعام، أزل الغطاء عن الدرج وأعد تركيب الواجهة الأمامية على الوعاء.

- اضغط على **2** و **3** و **4** لتعيين درجة الحرارة على 160 درجة مئوية.
- ثم اضغط على **5** لتعيين الوقت إلى 10 دقائق باستخدام الزرين **+** و **-**.

تنبيه! لا تستخدمي الجهاز أبدًا بدون الدرج. قم دائمًا بتثبيت اللوحة الأمامية على الوعاء قبل الطهي.

استخدام الجهاز

تصدير: تأكد من تشغيل المقلاة الهوائية فارغة في المرة الأولى التي تستخدمينها فيها (بدون أي ملحقات بداخلها) للتخلص من أي بقايا تصنيع ورائحة جديدة. قد ينبعث دخان خفيف من المدخنة عند إشعالها لأول مرة.

يمكن للجهاز طهي مجموعة كبيرة من الأطعمة. ترد أوقات الطهي لأنواع الطعام الرئيسية في قسم "دليل الطهي". تساعد الوصفات عبر الإنترنت في التعرف على الجهاز.

1. وصل سلك الطاقة بمقبس كهربائي.

2. ضع الطعام في الدرج

ملاحظة: احذر أن تتجاوز الحد الأقصى للمقدار المشار إليه في الجدول (راجع قسم "دليل الطهي")، حيث قد يؤثر هذا في جودة النتيجة النهائية.

3. أعد الدرج داخل الجهاز مرة أخرى.

4. اضغط على **1** لتشغيل الجهاز. شاشة عرض تعرض.

5. لبء الطهي، يمكنك الاختيار بين وضع الطهي المعذ سابقًا أو الإعدادات اليدوية.

هذه حالة اختيار وضع الطهي التلقائي:

- اضغط على الزر **1** (رمز قبعة الشيف) لعرض وضع الطهي.
- اضغط بعد ذلك على الزر على الشاشة لتحديد وضع الطهي المرغوب (ترد هذه الأوضاع تفصيلًا في قسم) دليل الطهي.
- إذا لزم الأمر، فانضبط وقت الطهي عن طريق الضغط على الزر **2** واضبط الوقت باستخدام الزرين **+** و **-**. يمكن ضبط المؤقت لوقت يتراوح بين 0 و 60 دقيقة.
- اضبط درجة الحرارة **2** باستخدام الزرين **+** و **-** على الشاشة يتراوح منظم الحرارة بين 40 و 220 درجة مئوية.
- اضغط على الزر **Start** لبء الطهي بإعدادات درجة الحرارة والوقت المحددة.
- يبدأ الطهي. سوف تتغير درجة الحرارة ووقت الطهي المتبقي على شاشة العرض.
- ملحوظة: في أثناء الطهي، يمكنك ضبط وقت الطهي ودرجة الحرارة عن طريق الضغط على **2**.

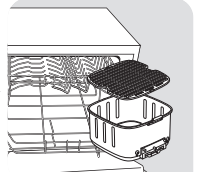
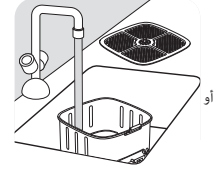
إذا اخترت الإعدادات اليدوية:

- اضبط درجة الحرارة **2** باستخدام الزرين **+** و **-** على الشاشة الرقمية. يتراوح منظم الحرارة بين 40 و 220 درجة مئوية.
- ثم اضبط وقت الطهي **2** المطلوب عن طريق الضغط على الزرين **+** و **-**. يمكن ضبط المؤقت لوقت يتراوح بين 0 و 60 دقيقة.
- اضغط على الزر **Start** لبء الطهي بإعدادات درجة الحرارة والوقت المحددة.
- يبدأ الطهي. سوف تتغير درجة الحرارة ووقت الطهي المتبقي على شاشة العرض.

- أزل الخطاف من موقعه.
- وستنخلع الواجهة الأمامية القابلة للإزالة.

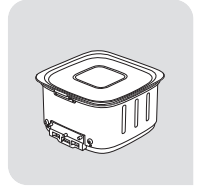


- ضع الوعاء في غسالة الأطباق أو اغسله بيديك من دون الواجهة الأمامية التي يمكنك إعادة توصيلها بالمنتج.



أو ضع غطاء التخزين على الدرج للحفاظ على بقايا الطعام في التلاجة.

تنبيه: لا تضع الغطاء إذا كان الوعاء لا يزال ساخنًا.



تنظيف الواجهة الأمامية القابلة للفصل وإعادة توصيلها بالوعاء

- اغسل الواجهة الأمامية بيديك باستخدام الماء الساخن وبعض من سائل الغسيل والإسفنج غير الكاشط.
- بعد غسل الواجهة الأمامية الخارجية
- 1. وتجفيفها تمامًا، ثبت الجزء العلوي من الواجهة الأمامية في خطاف الوعاء.
- 2. وثبت الجزء السفلي من الواجهة الأمامية حتى تسمع صوت «نقرة».

الوصف

- A. الدرج
B. مقاييس الدرج
C. واجهة أمامية قابلة للفصل *
D. شبكة قابلة للفصل *
E. شبكة شواء قابلة للإزالة مصنوعة من مادة مصبوبة
- F. واجهة أمامية قابلة للفصل مع نافذة عرض *
G. غطاء تخزين *
H. لوحة رقمية تعمل باللمس
I. عرض الوقت/درجة الحرارة

أوضاع الطهي التلقائي

1. البطاطا المقلية
2. ناجتس دجاج
3. لحم الخنزير المقدد / لحم البقر
4. قريدس
5. دجاج مشوي
6. بيتزا
7. شرائح اللحم
8. الخضراوات
9. السمك
10. الحلويات

قبل الاستخدام للمرة الأولى

- اقرأ تعليمات السلامة والدليل أولاً واحتفظ بهما في مكان آمن.
- أزل جميع مواد التغليف أي ملصقات من الجهاز.
 - لا تقم بإزالة ضمامات السيليكون من الوعاء.
 - نظف الدرج والشبكات القابلة للفصل بالكامل بالماء الساخن وبعض وسائل الغسيل وإسفنجة ناعمة.
- ملاحظة: الوعاء والشبكة آمنان للغسل في غسالة الصحون.
- تحذير خاص بالطراز المزود بواجهة أمامية قابلة للفصل: لضمان الحفاظ الأمثل على المنتج، من المهم إزالة الواجهة الأمامية الخارجية وغسلها باليد. بالنسبة إلى الطراز المزود بواجهة أمامية قابلة للفصل مع نافذة، يساعد غسل الواجهة الأمامية باليد على الحفاظ على المظهر الأصلي وشفافية الزجاج.
4. بالنسبة إلى الطراز المزود بواجهة أمامية قابلة للفصل مع نافذة، يساعد غسل الواجهة الأمامية باليد على الحفاظ على المظهر الأصلي وشفافية الزجاج.

تجهيزات الاستعمال

- ضع الجهاز على سطح عمل مستو وثابت ومقاوم للحرارة بحيث يكون بعيداً عن رذاذ الماء.
 - أدخل الشبكة في الجزء السفلي من الوعاء، حتى تصل إلى نقطة التوقف.
 - لا تملأ الدرج بالزيت أو أي سائل آخر.
- لا تضع أي شيء فوق الجهاز. فهذا يعوق تدفق الهواء ويؤثر في نتيجة القلي بالهواء الساخن.
- مهم: لمنع ارتفاع درجة حرارة الجهاز، لا تضعه في زاوية أو تحت غرانة حائط، ويجب ترك مساحة لا تقل عن 15 سم حول الجهاز للسماح للهواء بالدوران.

واجهة أمامية قابلة للفصل *

- يفضل نظام التخزين والتنظيف سهل الاستخدام الجديد، يمكنك بسهولة فصل الواجهة الأمامية من الوعاء وفصل الوعاء نفسه.
- نظّف منتجك بسهولة ووفر مساحة في غسالة الأطباق
 - خزن بقايا طعامك بفصل الغطاء المرفق.
- لتوفير مساحة في غسالة الأطباق وضمان الحفاظ الأمثل على الجهاز، اتبع إجراءات التنظيف الآتية للطراز ذي الواجهة الأمامية القابلة للفصل.

