

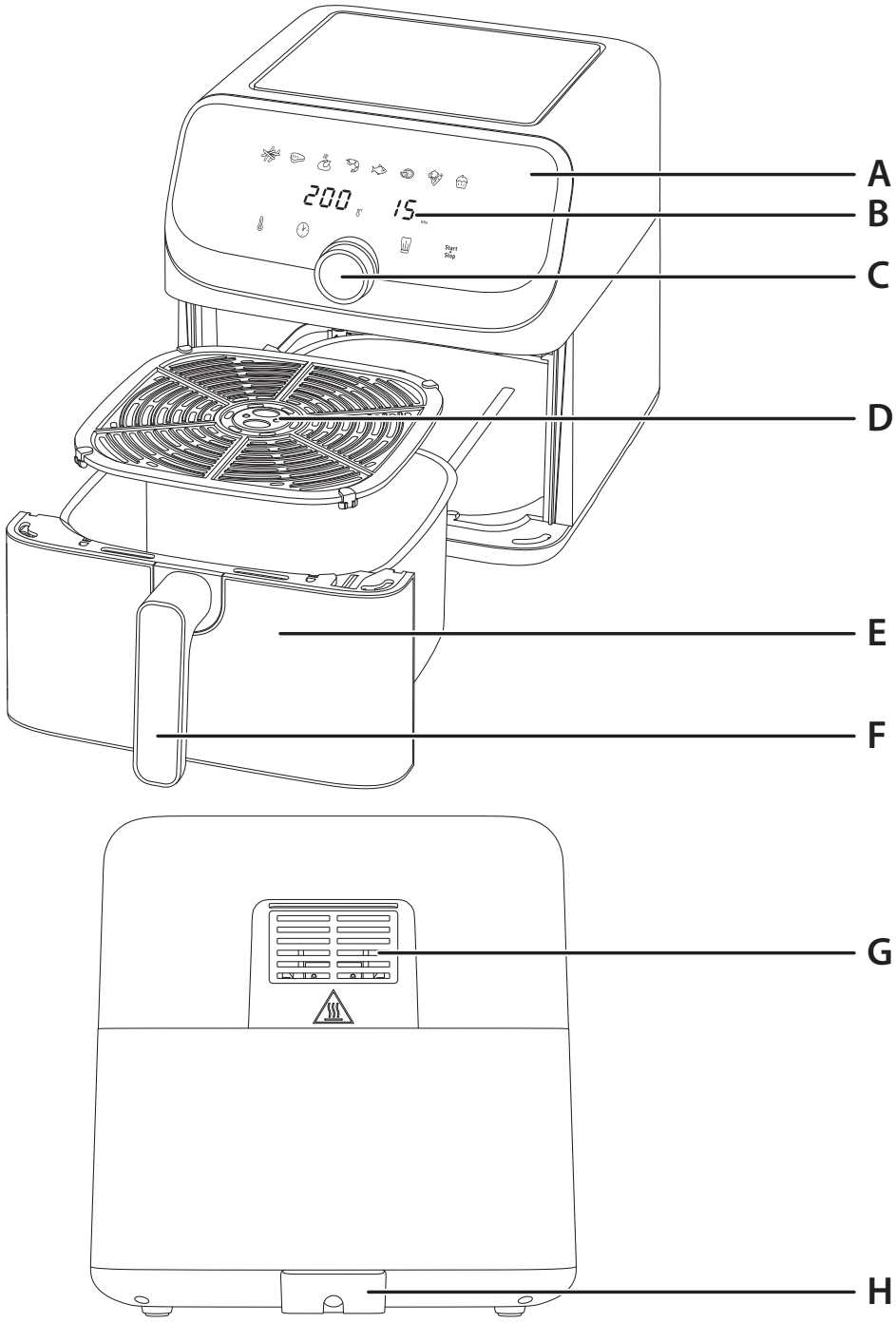


Digital recipe book
Livre de recettes digital
Livro de receitas digital
Digitales Kochbuch

EASY FRY MEGA

www.tefal.com
www.moulinex.com

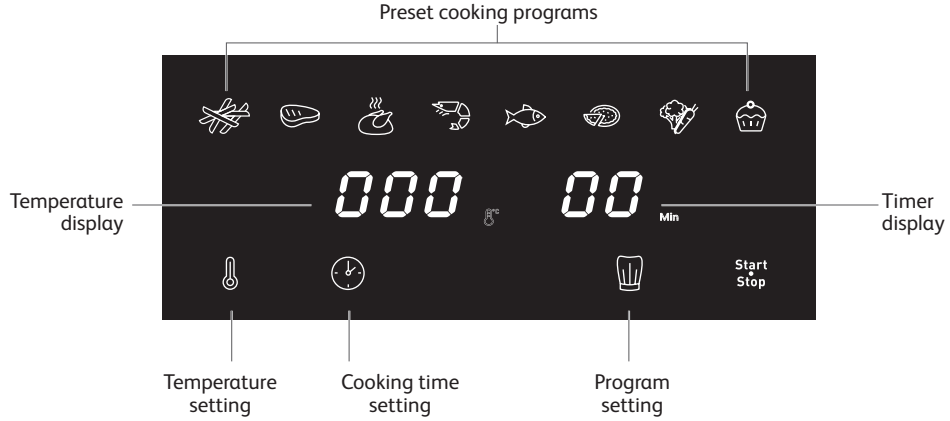
EXPLODED VIEW



DESCRIPTION

A Digital touchscreen panel
B Timer/Temperature display
C Control knob with Start/Pause function
D Removable grid
E Basket
F Basket handle
G Air outlet
H Power cord

USER INTERFACE



PRESET COOKING MODES

- Fries
- Meat
- Chicken
- Shrimp
- Fish
- Pizza
- Vegetables
- Dessert

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging material.
2. Remove any stickers or labels from the appliance.
3. Thoroughly clean the basket and removable grid with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

   Note : The basket and the removable grid are dishwasher-safe.
4. Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth.

Note: The appliance works by producing hot air. Do not fill the basket with oil or frying fat.

PREPARING FOR USE

1. Place the appliance on a flat, stable, heat-resistant work surface away from water splashes.
2. Do not fill the basket 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 15cm should be left around the appliance to allow air to circulate.

USING THE APPLIANCE

1. Connect the power supply cord to an electrical socket, ensuring that the voltage matches the voltage indicated on the rating plate. Be careful when using the appliance.
2. Carefully pull the basket with its removable grid out of the appliance.
3. Place the food in the basket.
   - **Note: Never exceed the maximum amount indicated in the table (see section 'Cooking Guide'), as this could affect the quality of the end result.**
4. Slide the basket back into the appliance.
   - **Caution: Do not touch the basket during use and for some time after use, as it gets very hot. Only hold the basket by the handle.**
5. Press Start/Stop to switch on the appliance. Display shows the default "Manual" program: 200°C / 15 minutes. The Start/Stop button will be flashing.
6. You may now select between the preset cooking mode or the manual settings.

   a. If choosing preset cooking mode:
   - Press the button. Fries mode will start flashing.
   - Select the desired cooking mode by turning the control knob (these modes are described in detail in the **'Cooking guide' section).**
   - If you need to adjust the temperature: Press the button, then use the control knob to adjust the temperature. Control range – Min. 80°C, Max. 200°C. After your selection, the temperature will flash for 6 seconds and the temperature is set.
   - If you need to adjust the timer: Press the button, then use the control knob to adjust the time. Control range – Min. 1 minute, Max. Max. 60 minutes. After your selection, the timer will flash for 6 seconds and the timer is set.

   b. If choosing manual settings:
   - Press Start/Stop again to begin the cooking process with default "Manual" program (200°C / 15 minutes).
   - If you need to adjust the temperature: Press the button, then use the control knob to adjust the temperature. Control range – Min. 80°C, Max. 200°C. After your selection, the temperature will flash for 6 seconds and the temperature is set.
   - If you need to adjust the timer: Press the button, then use the control knob to adjust the time. Control range – Min. 1 minute, Max. Max. 60 minutes. After your selection, the timer will flash for 6 seconds and the timer is set.
7. To return to the default "Manual" program, simply press the button again.
8. Confirm the cooking mode by pressing the Start/Stop button. This will launch the cooking process. Cooking starts. The remaining cooking time is displayed on the screen.
9. Some food will require shaking halfway through the cooking time for optimal cooking results (see section 'Cooking guide'). To shake the food, press the center of the control knob or the Start/Stop button to pause the cooking process. Pull the basket out of the appliance by the handle and shake it. Slide the basket back into the appliance, then press the center of the control knob or the Start/Stop button again and cooking will resume.
   - **Tip: You can set the timer to half of the cooking time, and when the timer sounds, shake the ingredients. Then set the timer again for the remaining cooking time.**
   - **Note: When basket is removed, the appliance goes into Pause mode. Basket needs to be returned to appliance within 10 minutes for cooking to resume. If basket is not returned to appliance within 10 minutes, the program, temperature, and time need to be reset.**
   - **Warning: If there is a lot of food, the basket can get heavy. When shaking, use both hands and oven mitt to avoid burning.**
10. When you hear the timer sound, the cooking time set has finished. Pull the basket out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.
11. **Check if the food is ready.**
    If the food is not ready yet, simply slide the basket back into the appliance and set the timer for a few extra minutes.
12. When the food is cooked, use a pair of non-metallic tongs (e.g., silicone tongs) to lift the food out of the basket. Excess oil from the food is collected in the bottom of the basket.
    - **Caution: Never turn the basket upside-down, as the removable grid and hot oil could fall out.**
    - **After cooking, the basket, the grid, and the food are very hot. Handle with caution. Use both hands and oven mitt if the basket is too heavy.**
    - **Depending on the type of food cooked in the appliance, be careful as steam may escape from the basket.**
13. When a batch of food is ready, the appliance is instantly ready for preparing another batch of food.
14. If you want to terminate cooking before the end of the program, press and hold the Start/Stop button for 2 seconds to switch off the appliance.

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 ingredients used. Shape and brand may also affect results. Therefore, you may need to adjust the cooking time slightly.**

	Quantity	Approx. time (min)	Temperature (°C)	Cooking mode	Shake*	Extra information
Potatoes & Fries						
Frozen fries (10 x 10 mm standard thickness)	500 g - 1,5 kg	22 - 40 min	180°C		Yes	
Homemade French fries (8 x 8 mm)	900 g - 1,5 kg	28 - 37 min	180°C		Yes	Add 1 tbsp of oil
Roasted Potatoes	500 g - 1,7 kg	45 min	180°C		Yes	Add 1 tbsp of oil
Meat & Poultry						
Steak	100 - 600 g (1 to 4 pcs)	12 min	180°C			
Roasted chicken	up to 2 kgs	45 - 60 min	200°C			
Chicken legs	500 g - 1,5 kg	40 min	200°C			
Chicken breasts	200 - 900 g	30 - 40 min	180°C			
Lamb chops	200 g - 1 kg (1 to 8 pcs)	33 min	200°C			
Sausages	300 g - 1 kg (4 to 15 pcs)	15 - 20 min	200°C			
Fish						
Salmon fillet	100 - 700 g (1 to 5 pcs)	12 - 18 min	160°C			
Shrimps	300 - 600 g (15 to 30 pcs)	6 - 14 min	190°C		Yes	
Snacks						
Frozen chicken nuggets	300 - 700 g (15 to 25 pcs)	10 - 15 min	200°C			Flip at mid-cooking
Frozen cheese sticks	400 - 700 g (5 to 10 pcs)	13 min	180°C		Yes	
Frozen onion rings	250 - 600 g (20 to 30 pcs)	5 - 7 min	200°C		Yes	
Fried spring rolls	250 - 350 g (8 to 20 pcs)	10 min	200°C		Yes	
Frozen pizza	200 - 500 g (one 24 cm pizza)	5 - 15 min	190°C			
Fresh pizza	200 - 500 g (one 24 cm pizza)	5 - 10 min	190°C			
Vegetables						
Zucchini	200 - 400 g	15 - 18 min	180°C			
Cauliflower	300 - 600 g	14 - 16 min	180°C			
Baking						
Muffins	4 to 9 pcs	18 min	180°C			Use a baking tin/oven dish**
Cake	150 - 400 g	18 min	180°C			

* Shake at least half way through cooking.

Tips: in order to improve the cooking result, do not hesitate to shake 2-3 times when cooking.

IMPORTANT: To avoid damaging your appliance, never exceed the maximum quantities of ingredients and liquids indicated in the instruction manual and in the recipes.

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

When you use mixtures that rise (such as with cake, quiche or muffins) the oven dish should not be filled more than halfway.

TIPS

- Smaller foods usually require a slightly shorter cooking time than larger size foods.
- Shaking smaller size foods halfway through the cooking time improves the end result and can help prevent uneven cooking.
- To make your potatoes extra crispy, try adding a small amount of oil before cooking and shake to evenly cover. We recommend 14ml of oil (1 tablespoon).
- Snacks that can be cooked in an oven can also be cooked in the appliance.
- The optimal recommended quantity for cooking fries is 1 500 grams.
- Use ready-made puff and short crust pastry to make filled snacks quickly and easily.
- Place an oven dish in the appliance's basket 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, aluminum, or 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.

CLEANING

Clean the appliance after every use.

The basket 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 non-stick coating.

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

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

2. Wipe the outside of the appliance with a damp cloth.
3. Clean the basket 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 basket and the removable grid are dishwasher-safe.

   Tip: If food debris/residue is stuck at the bottom of the basket and the grid, fill them with hot water and some washing-up liquid. Let the basket 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.

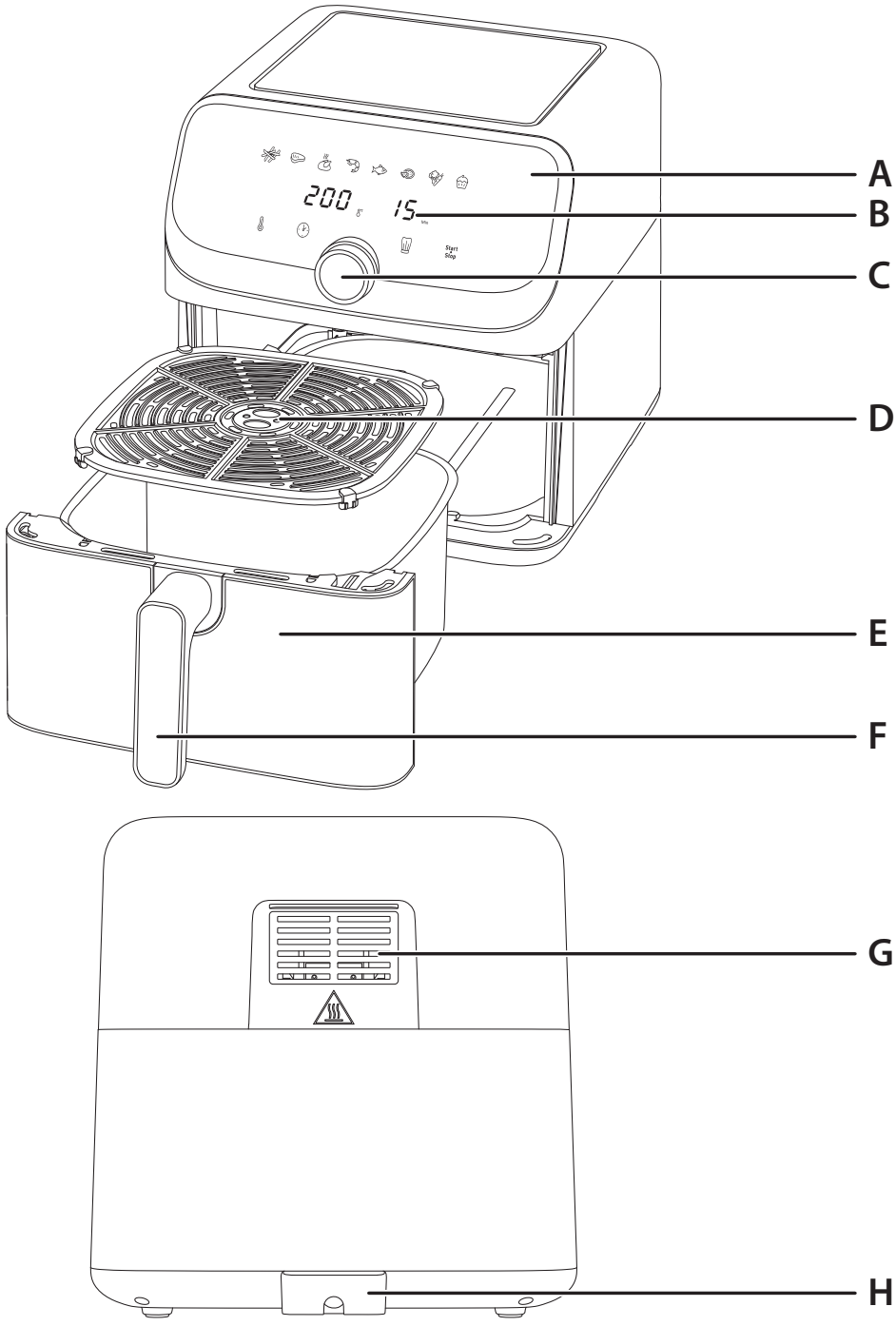
GUARANTEE AND SERVICE

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

TROUBLESHOOTING

If you encounter problems with the appliance, visit the brand website for a list of frequently asked questions or contact the Consumer Care Center in your country.

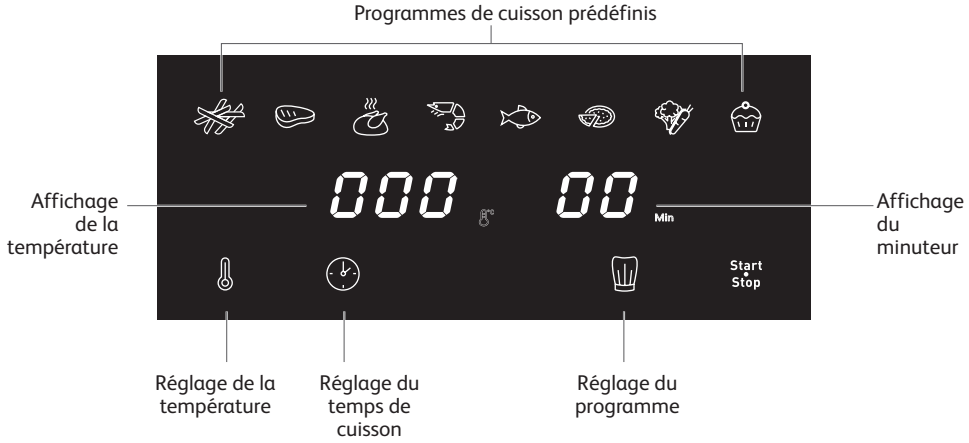
VUE ÉCLATÉE



DESCRIPTION

A Panneau tactile numérique
B Affichage du minuteur/de la température
C Bouton de contrôle avec fonction Départ/Pause
D Grille amovible
E Tiroir de cuisson
F Poignée du tiroir de cuisson
G Sortie d'air
H Cordon d'alimentation

INTERFACE UTILISATEUR



MODES DE CUISSON PRÉDÉFINIS

- Frites
- Viande
- Poulet
- Crevette
- Poisson
- Pizza
- Légumes
- Dessert

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Retirez les éventuels autocollants et étiquettes de l'appareil.
3. Nettoyez soigneusement le tiroir de cuisson et la grille amovible avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.

   Remarque : le tiroir de cuisson et la grille amovible vont au lave-vaisselle.
4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

Remarque : l'appareil fonctionne en produisant de l'air chaud. Ne remplissez pas le tiroir de cuisson d'huile ou de graisse de friture.

PRÉPARATION POUR L'UTILISATION

1. Placez l'appareil sur une surface de travail plane, stable et résistante à la chaleur, à l'écart de toute projection d'eau.
2. Ne remplissez pas le tiroir de cuisson avec de l'huile ou tout autre liquide.

   Ne posez rien sur l'appareil. Cela perturbe le flux d'air et affecte le résultat de la friture à air chaud.

IMPORTANT : pour éviter la surchauffe de l'appareil, ne le placez pas dans un coin ou sous un placard mural. Laissez un espace d'au moins 15 cm autour de l'appareil pour permettre à l'air de circuler.

UTILISATION DE L'APPAREIL

1. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise électrique, en vous assurant que la tension correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique. Soyez prudent lorsque vous utilisez l'appareil.
2. Retirez délicatement le tiroir de cuisson avec sa grille amovible de l'appareil.
3. Placez les aliments dans le tiroir de cuisson.
   - **Remarque : ne dépassez jamais la quantité maximale indiquée dans le tableau (voir la section « Guide de cuisson »), car cela pourrait altérer la qualité du résultat final.**
4. Replacez le tiroir de cuisson dans l'appareil.
   - **Attention : ne touchez pas le tiroir de cuisson pendant l'utilisation et pendant un certain temps après utilisation, car il devient très chaud. Tenez le tiroir de cuisson par la poignée uniquement.**
5. Appuyez sur Start Stop pour allumer l'appareil. L'écran affiche le programme « Manuel » par défaut : 200˚C / 15 minutes. Le bouton Start Stop clignote.
6. Vous pouvez maintenant choisir entre le mode de cuisson prédéfini et le réglage manuel.

   a. Si vous choisissez le mode de cuisson prédéfini :
   - Appuyez sur le bouton. Le mode Frites se met à clignoter.
   - Sélectionnez le mode de cuisson souhaité en tournant le bouton de contrôle (ces modes sont décrits en détail dans la section **« Guide de cuisson »).**
   - Si vous devez régler la température : appuyez sur le bouton puis utilisez le bouton de contrôle pour régler la température. Plage de contrôle : min. 80˚C, max. 200˚C. Une fois la sélection effectuée, la température clignote pendant 6 secondes avant d'être réglée.
   - Si vous devez régler le minuteur : appuyez sur le bouton puis utilisez le bouton de contrôle pour régler le temps. Plage de contrôle : min. 1 minute, max. 60 minutes. Une fois votre sélection effectuée, le minuteur clignote pendant 6 secondes avant d'être réglé.

b. Si vous choisissez un réglage manuel :

- Appuyez à nouveau sur Start/Stop pour commencer la cuisson avec le programme « Manuel » par défaut (200°C / 15 minutes).
- Si vous devez régler la température : appuyez sur le bouton puis utilisez le bouton de contrôle pour régler la température. Plage de contrôle : min. 80°C, max. 200°C. Une fois la sélection effectuée, la température clignote pendant 6 secondes avant d'être réglée.
- Si vous devez régler le minuteur : appuyez sur le bouton puis utilisez le bouton de contrôle pour régler le temps. Plage de contrôle : min. 1 minute, max. 60 minutes. Une fois votre sélection effectuée, le minuteur clignote pendant 6 secondes avant d'être réglé.

7. Pour revenir au programme « Manuel » par défaut, appuyez simplement de nouveau sur le bouton .
8. Validez le mode de cuisson en appuyant sur le bouton Start/Stop Cela lance votre cuisson. La cuisson se met en route. Le temps de cuisson restant s'affiche à l'écran.
9. Certains aliments nécessiteront d'être brassés en milieu de cuisson pour un résultat de cuisson optimal (voir la section « Guide de cuisson »). Pour brasser les aliments, appuyez sur le centre du bouton de contrôle ou sur le bouton Start/Stop pour interrompre la cuisson. Retirez le tiroir de cuisson hors de l'appareil par la poignée et secouez-le. Replacez le tiroir de cuisson dans l'appareil, puis appuyez de nouveau sur le centre du bouton de contrôle ou sur le bouton Start/Stop pour reprendre la cuisson.
   - **Astuce : vous pouvez régler le minuteur sur la moitié du temps de cuisson. Lorsque le minuteur retentit, brassez les ingrédients. Réglez ensuite à nouveau le minuteur sur le temps de cuisson restant.**
   - **Remarque : lorsque le tiroir de cuisson est retiré, l'appareil passe en mode Pause. Pour que la cuisson reprenne, le tiroir de cuisson doit être replacé dans l'appareil dans les 10 minutes. Si le tiroir de cuisson n'est pas replacé dans l'appareil dans les 10 minutes, le programme, la température et la durée doivent être reconfigurés.**
   - **Avertissement : s'il y a beaucoup d'aliments dans le tiroir de cuisson, celui-ci peut être lourd. Lorsque vous secouez le tiroir de cuisson, utilisez vos deux mains et un gant de cuisine pour éviter de vous brûler.**
10. Lorsque le minuteur retentit, le temps de cuisson configuré est terminé. Retirez le tiroir de cuisson de l'appareil et posez-le sur une surface résistante à la chaleur.
11. **Vérifiez que vos aliments sont prêts.**
    Si vos aliments ne sont pas prêts, replacez simplement le tiroir de cuisson dans l'appareil et réglez le minuteur pour ajouter quelques minutes de cuisson supplémentaires.
12. Lorsque les aliments sont cuits, utilisez une pince non métallique (par exemple, une pince en silicone) pour retirer les aliments du tiroir de cuisson. L'excès d'huile de la nourriture est recueilli dans le fond du tiroir de cuisson.
    - **Attention : ne retournez jamais le tiroir de cuisson, car la grille amovible et l'huile chaude pourraient tomber.**

- **Après la cuisson, le tiroir de cuisson, la grille et les aliments sont très chauds. Manipulez-les avec précaution. Utilisez vos deux mains et un gant de cuisine si le tiroir de cuisson est trop lourd.**
- **Selon le type d'aliments cuits dans l'appareil, faites attention, car de la vapeur peut s'échapper du tiroir de cuisson.**

13. Lorsqu'une cuisson est terminée, l'appareil est immédiatement prêt à cuire d'autres aliments.
14. Si vous souhaitez arrêter la cuisson avant la fin du programme, maintenez la touche Start/Stop enfoncée pendant 2 secondes pour éteindre l'appareil.

GUIDE DE CUISSON

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 des ingrédients. La taille des ingrédients, leur forme et leur marque peuvent également affecter le résultat. Il est donc possible que vous ayez à modifier légèrement le temps de cuisson.

	Quantité	Temps approximatif (min.)	Température (°C)	Mode de cuisson	Remuer*	Information complémentaire
Pommes de terre et frites						
Frites surgelées (10 x 10 mm)	500 g - 1,5 kg	22 - 40 min.	180°C		Oui	
Frites maison (8 x 8 mm)	900 g - 1,5 kg	28 - 37 min.	180°C		Oui	Ajouter une 1 c. à soupe d'huile
Pommes de terre rôties	500 g - 1,7 kg	45 min.	180°C		Oui	Ajouter une 1 c. à soupe d'huile
Viandes et volailles						
Steak	100 - 600 g (1 à 4 pièces)	12 min.	180°C			
Poulet rôti	≤ 2 kgs	45 - 60 min.	200°C			
Cuisses de poulet	500 g - 1,5 kg	40 min.	200°C			
Escalopes de poulet	200 - 900 g	30 - 40 min.	180°C			
Côtes d'agneau	200 g - 1 kg (1 à 8 pièces)	33 min.	200°C			
Saucisses	300 g - 1 kg (4 à 15 pièces)	15 - 20 min.	200°C			
Poisson						
Pavé de saumon	100 - 700 g (1 à 5 pièces)	12 - 18 min.	160°C			
Crevettes	300 - 600 g (15 à 30 pièces)	6 - 14 min.	190°C		Oui	

	Quantité	Temps approximatif (min.)	Température (°C)	Mode de cuisson	Remuer*	Information complémentaire
Snacks						
Nuggets de poulet surgelés	300 - 700 g (15 à 25 pièces)	10 - 15 min.	200°C			Retourner à mi-cuisson
Bâtonnets de fromages surgelés	400 - 700 g (5 à 10 pièces)	13 min.	180°C		Oui	
Rondelles d'oignon surgelées	250 - 600 g (20 à 30 pièces)	5 - 7 min.	200°C		Oui	
Nems	250 - 350 g (8 à 20 pièces)	10 min.	200°C		Oui	
Pizza surgelée	200 - 500 g (Pizza de 24 cm)	5 - 15 min.	190°C			
Pizza fraîche	200 - 500 g (Pizza de 24 cm)	5 - 10 min.	190°C			
Légumes						
Courgettes	200 - 400 g	15 - 18 min.	180°C			
Chou-fleur	300 - 600 g	14 - 16 min.	180°C			
Pâtisserie						
Muffins	4 à 9 pièces	18 min.	180°C			Utiliser un plat allant au four**
Gâteau	150 - 400 g	18 min.	180°C			

*Remuez à mi-cuisson

Conseil : afin d'améliorer le résultat culinaire, n'hésitez pas à remuer 2 ou 3 fois pendant la cuisson.

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.

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

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.

CONSEILS

- Les petits aliments nécessitent généralement un temps de préparation légèrement plus court que les aliments plus volumineux.
- Brasser les aliments de plus petite taille à la moitié du temps de cuisson améliore le résultat final et peut permettre d'éviter une cuisson inégale.
- Pour rendre vos pommes de terre encore plus croustillantes, ajoutez une petite quantité d'huile avant la cuisson et secouez pour les recouvrir uniformément. Nous recommandons 14 ml d'huile (1 cuillère à soupe).
- Les snacks qui peuvent être cuits au four peuvent également être cuits dans l'appareil.
- La quantité optimale recommandée pour la cuisson des frites est de 1 500 grammes.
- Utilisez des pâtes feuilletées et des pâtes brisées prêtes à l'emploi pour préparer des snacks farcis rapidement et facilement.
- Si vous voulez faire cuire un gâteau ou une quiche ou si vous voulez frire des ingrédients fragiles ou fourrés, placez un plat pour le four dans le tiroir de cuisson de l'appareil. Vous pouvez 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. Le temps de cuisson peut être ajusté en fonction de la quantité d'aliments afin de les réchauffer complètement.

NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Le tiroir de cuisson et la grille ont un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits de nettoyage abrasifs pour les nettoyer, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

1. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur et laissez l'appareil refroidir. **Remarque :** retirez le tiroir de cuisson pour laisser l'appareil refroidir plus rapidement.
2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
3. Nettoyez le tiroir de cuisson et la grille à l'eau chaude, avec du liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour éliminer les dernières saletés.

   Remarque: le tiroir de cuisson et la grille amovible vont au lave-vaisselle.

   Astuce : si des résidus de nourriture sont collés au fond du tiroir de cuisson et de la grille, remplissez ces derniers d'eau chaude et de liquide vaisselle. Laissez tremper le tiroir de cuisson et la grille pendant environ 10 minutes. Rincez puis séchez.
4. Essuyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et un chiffon humide.

5. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse nettoyante sèche pour retirer les résidus d'aliments.
6. Ne plongez pas l'appareil dans de l'eau ou dans tout autre liquide.

RANGEMENT

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

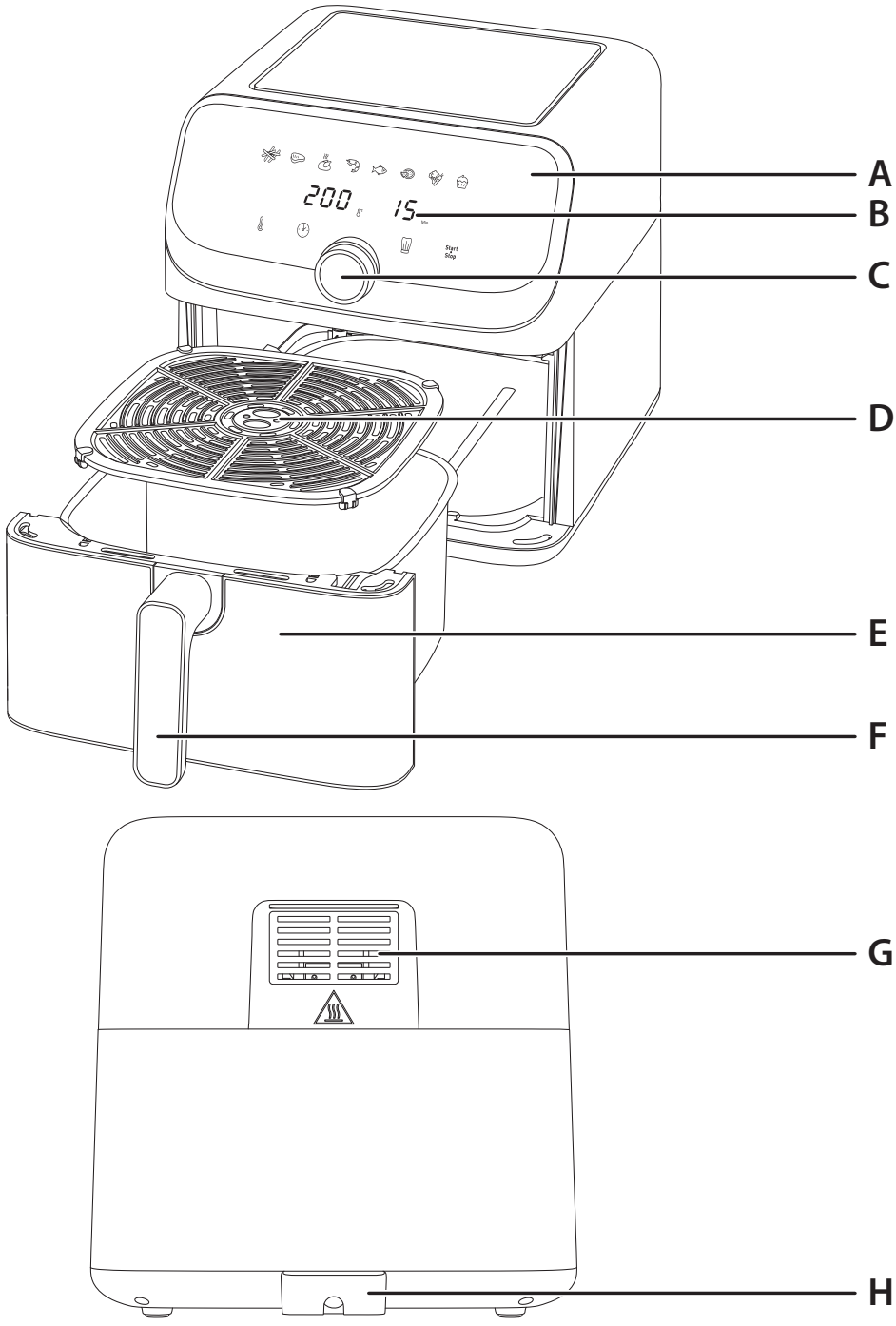
GARANTIE ET SERVICE

Si vous avez besoin d'un dépannage ou d'informations, ou si vous rencontrez un problème, veuillez consulter le site Web de la marque ou contacter le centre d'assistance aux consommateurs de votre pays. Vous trouverez le numéro de téléphone dans le livret de garantie mondiale. S'il n'existe pas de centre d'assistance aux consommateurs dans votre pays, adressez-vous à votre revendeur local.

DÉPANNAGE

Si vous rencontrez des problèmes avec l'appareil, rendez-vous sur le site Web de la marque pour consulter la liste des questions les plus fréquemment posées ou contactez le centre d'assistance aux consommateurs de votre pays.

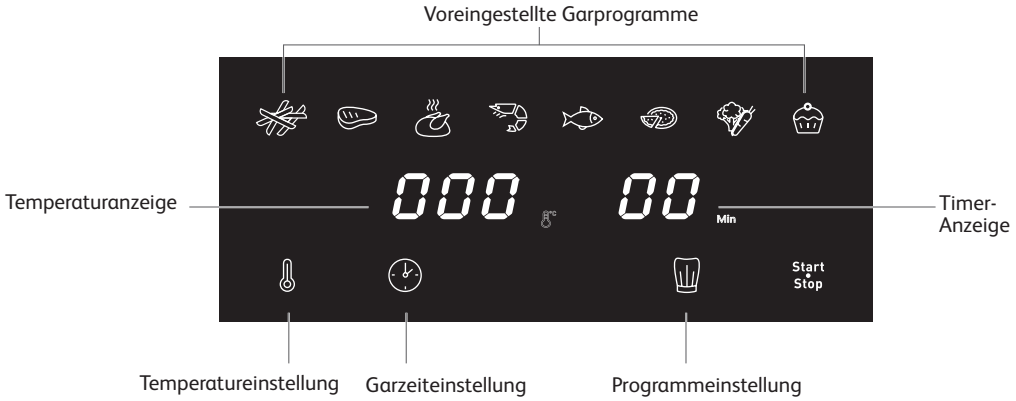
EXPLOSIONSDARSTELLUNG



PRODUKTBESCHREIBUNG

A Digitales Touchscreen-Bedienfeld
B Timer/Temperaturanzeige
C Bedienknopf mit Start/Pause-Funktion
D Entnehmbares Gitter
E Korb
F Korbgriff
G Luftauslass
H Netzkabel

BENUTZEROBERFLÄCHE



VOREINGESTELLTE GARPROGRAMME

- Pommes Frites
- Fleisch
- Hähnchen
- Garnelen
- Fisch
- Pizza
- Gemüse
- Dessert

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Entfernen Sie sämtliche Aufkleber oder Etiketten von dem Gerät.
3. Waschen Sie den Korb und das entnehmbare Gitter gründlich mit heißem Wasser, etwas Geschirrspülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm ab.

   Hinweis: Der Garkorb und der Gittereinsatz sind spülmaschinenfest.
4. Wischen Sie die Innen- und die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.

Hinweis: Das Gerät arbeitet mit Heißluft. Füllen Sie den Korb nicht mit Öl oder Frittierfett.

VORBEREITUNG FÜR DEN GEBRAUCH

1. Verwenden Sie das Gerät auf einer flachen, stabilen und hitzebeständigen Arbeitsfläche, die vor Spritzwasser geschützt ist.
2. Füllen Sie den Korb nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.

   Stellen oder legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät. Dadurch wird der Luftstrom unterbrochen und das Ergebnis beim Heißluftfrittieren beeinträchtigt.

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.

VERWENDUNG DES GERÄTS

1. Schließen Sie das Netzkabel an eine Steckdose an und stellen Sie sicher, dass die Spannung mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Gerät verwenden.
2. Ziehen Sie den Korb mit dem entnehmbaren Gitter vorsichtig aus dem Gerät.
3. Legen Sie die Zutaten in den Korb.
   - **Hinweis: Halten Sie sich an die jeweils in der Tabelle angegebene Höchstmenge (siehe Abschnitt „Garanleitung"), da andernfalls die Qualität des Endergebnisses beeinträchtigt werden könnte.**
4. Schieben Sie den Korb wieder in das Gerät.
   - **Achtung: Berühren Sie den Korb während des Gebrauchs und einige Zeit nach dem Gebrauch nicht, da er sehr heiß wird. Halten Sie den Korb nur am Griff fest.**
5. Drücken Sie auf Start/Stop um das Gerät einzuschalten. Auf dem Display wird das Standardprogramm „Manuell" angezeigt: 200 °C/15 Minuten. Die Taste Start/Stop blinkt.
6. Sie können nun zwischen dem voreingestellten Garprogramm oder den manuellen Einstellungen wählen.

   a. Wenn Sie das voreingestellte Garprogramm auswählen:
   - Drücken Sie die Taste. Der Pommes-Frites-Modus beginnt zu blinken.
   - Wählen Sie durch Drehen des Bedienknopfes das gewünschte Garprogramm aus (diese Programme werden im Abschnitt **„Garanleitung" ausführlich beschrieben)**.
   - Wenn Sie die Temperatur anpassen möchten: Drücken Sie die Taste und stellen Sie dann die Temperatur mit dem Drehschalter ein. Regelbereich – Min. 80 °C, max. 200 °C. Nach der Auswahl blinkt die Temperaturanzeige 6 Sekunden lang, und die Temperatur ist eingestellt.
   - Wenn Sie den Timer anpassen möchten: Drücken Sie die Taste und stellen Sie dann die Zeit mit dem Bedienknopf ein. Regelbereich – Min. 1 Minute, max. 60 Minuten. Nach der Auswahl blinkt der Timer 6 Sekunden lang, und die Zeit ist eingestellt.

b. Wenn Sie manuelle Einstellungen auswählen:

- Drücken Sie Start/Stop erneut, um den Garvorgang mit dem Standardprogramm „Manuell“ zu starten (200 °C/15 Minuten).
- Wenn Sie die Temperatur anpassen möchten: Drücken Sie die Taste und stellen Sie dann die Temperatur mit dem Drehschalter ein. Regelbereich – Min. 80 °C, max. 200 °C. Nach der Auswahl blinkt die Temperaturanzeige 6 Sekunden lang, und die Temperatur ist eingestellt.
- Wenn Sie den Timer anpassen möchten: Drücken Sie die Taste und stellen Sie dann die Zeit mit dem Bedienknopf ein. Regelbereich – Min. 1 Minute, max. 60 Minuten. Nach der Auswahl blinkt der Timer 6 Sekunden lang, und die Zeit ist eingestellt.

7. Um zum Standardprogramm „Manuell“ zurückzukehren, drücken Sie einfach erneut die Taste .
8. Bestätigen Sie den Garmodus mit der Taste Start/Stop Dadurch wird der Garvorgang gestartet. Der Garvorgang beginnt. Die verbleibende Garzeit wird auf dem Display angezeigt.
9. Einige Speisen müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt bzw. gewendet werden, um optimale Garergebnisse zu erzielen (siehe Abschnitt „Garanleitung“). Um die Speisen zu schütteln, drücken Sie auf die Mitte des Bedienknopfes oder auf die Taste Start/Stop um den Garvorgang zu unterbrechen. Ziehen Sie den Korb am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie ihn. Schieben Sie den Korb zurück in das Gerät, und drücken Sie dann erneut auf die Mitte des Bedienknopfes oder auf die Taste Start/Stop Der Garvorgang wird fortgesetzt.
   - **Tipp: Sie können den Timer auf die Hälfte der Garzeit einstellen und die Zutaten schütteln, wenn der Timer ertönt. Stellen Sie dann den Timer erneut auf die verbleibende Garzeit ein.**
   - **Hinweis: Wenn der Korb entfernt wird, geht das Gerät in den Pausenmodus. Der Korb muss innerhalb von 10 Minuten wieder in das Gerät eingesetzt werden, damit der Garvorgang fortgesetzt werden kann. Wenn der Korb nicht innerhalb von 10 Minuten wieder in das Gerät eingesetzt wird, müssen Programm, Temperatur und Zeit erneut eingestellt werden.**
   - **Achtung: Wenn viele Zutaten im Korb sind, kann dieser schwer sein. Verwenden Sie beim Schütteln beide Hände und Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.**
10. Nach Ablauf der Garzeit wird ein Signalton ausgegeben. Ziehen Sie den Korb aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche.
11. **Prüfen Sie, ob die Speisen gar sind.**

    Wenn die Speisen noch nicht gar sind, schieben Sie den Korb einfach zurück in das Gerät und stellen den Timer auf einige zusätzliche Minuten ein.
12. Wenn die Speisen gar sind, verwenden Sie eine nichtmetallische Zange (z. B. eine Silikonzange), um sie aus dem Korb zu heben. Überschüssiges Öl aus den Lebensmitteln wird am Boden des Korbes aufgefangen.
    - **Achtung: Drehen Sie den Korb niemals auf den Kopf, da das entnehmbare Gitter herausfallen und heißes Öl herauslaufen können.**
    - **Nach dem Kochen sind der Korb, das Gitter und das Essen sehr heiß. Gehen Sie vorsichtig damit um. Verwenden Sie beide Hände und Ofenhandschuhe, wenn der Korb zu schwer ist.**
    - **Je nach Art der im Gerät zubereiteten Speisen ist Vorsicht geboten, da Dampf aus dem Korb austreten kann.**
13. Wenn eine Portion fertig ist, kann das Gerät sofort für die Zubereitung einer weiteren Portion verwendet werden.
14. Wenn Sie den Garvorgang vor dem Ende des Programms beenden möchten, halten Sie die Taste Start/Stop 2 Sekunden lang gedrückt, um das Gerät auszuschalten.

GARANLEITUNG

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.

	Menge	Zeit (minute)	Temperatur (°C)	Entsprechender Frittienvorgang	Schütteln*	Zusatzinformationen
Kartoffeln und Pommes frites						
Tiefgekühlte Pommes Frites (10 x 10 mm)	500 g - 1,5 kg	22 - 40 minute	180°C		Ja	
Frische Pommes Frites (8 x 8 mm)	900 g - 1,5 kg	28 - 37 minute	180°C		Ja	1 EL Öl dazugeben
Gebratene Kartoffeln	500 g - 1,7 kg	45 minute	180°C		Ja	1 EL Öl dazugeben
Fleisch und Geflügel						
Steak	100 - 600 g (1 bis 4 Stk)	12 minute	180°C			
Ganzes Hähnchen	≤ 2 kgs	45 - 60 minute	200°C			
Hühnerbeine	500 g - 1,5 kg	40 minute	200°C			
Hühnerbrustfilets	200 - 900 g	30 - 40 minute	180°C			
Lammkoteletts	200 g - 1 kg (1 bis 8 Stk)	33 minute	200°C			
Würstchen	300 g - 1 kg (4 bis 15 Stk)	15 - 20 minute	200°C			
Fisch						
Lachssteak	100 - 700 g (1 bis 5 Stk)	12 - 18 minute	160°C			
Garnelen	300 - 600 g (15 bis 30 Stk)	6 - 14 minute	190°C		Ja	

	Menge	Zeit (minute)	Temperatur (°C)	Entsprechender Frittienvorgang	Schütteln*	Zusatzinformationen
Snacks						
Hähnchennuggets tiefgekühlt	300 - 700 g (15 bis 25 Stk)	10 - 15 minute	200°C			Nach der Hälfte des Garvorgangs wenden
Gefrorene Käsesticks	400 - 700 g (5 bis 10 Stk)	13 minute	180°C		Ja	
Tiefgekühlte Onion Rings	250 - 600 g (20 bis 30 Stk)	5 - 7 minute	200°C		Ja	
Frittierte Frühlingsrollen	250 - 350 g (8 bis 20 Stk)	10 minute	200°C		Ja	
Tiefgekühlte pizza	200 - 500 g (eine 24 cm große Pizza)	5 - 15 minute	190°C			
Frische Pizza	200 - 500 g (eine 24 cm große Pizza)	5 - 10 minute	190°C			
Gemüse						
Zucchini	200 - 400 g	15 - 18 minute	180°C			
Blumenkohl	300 - 600 g	14 - 16 minute	180°C			
Backen						
Muffins	4 bis 9 Stk	18 minute	180°C			Benutzen Sie eine Backform/Auflaufform**
Kuchen	150 - 400 g	18 minute	180°C			

* Nach der Hälfte der Garzeit schütteln

Tipps: Um das Kochergebnis zu verbessern, zögern Sie nicht, den Topf beim Kochen 2-3 Mal zu schütteln.

WICHTIG: Um Beschädigungen an Ihrem Gerät zu vermeiden, überschreiten Sie niemals die Höchstmengen der in der Bedienungsanleitung und in den Rezepten angegebenen Zutaten und Flüssigkeiten.

**Stellen Sie eine Back-/Auflaufform in die Schüssel. Wenn Sie Mischungen benutzen, die aufgehen (wie zum Beispiel Kuchen, Quiche oder Muffins), sollte die Auflaufform nur bis zur Hälfte gefüllt sein.

TIPPS

- Kleinere Lebensmittel erfordern in der Regel eine etwas kürzere Garzeit als größere Lebensmittel.
- Das Schütteln von kleineren Portionen nach der Hälfte der Garzeit verbessert das Endergebnis und kann dazu beitragen, ungleichmäßiges Garen zu verhindern.
- 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 (1 Esslöffel).
- Snacks, die im Backofen zubereitet werden, können auch im Gerät zubereitet werden.
- Die empfohlene ideale Menge zum Garen von Pommes Frites beträgt 1.500 Gramm.
- Verwenden Sie vorgefertigten Blätter- und Mürbeteig, um schnell und einfach gefüllte Snacks zuzubereiten.

- Stellen Sie eine Backform in den Korb des Geräts, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen oder zerbrechliche oder gefüllte Zutaten frittieren möchten. Sie können eine Backform aus Silikon, Edelstahl, Aluminium und Terrakotta verwenden.
- Sie können das Gerät 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.

REINIGUNG

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Der Korb und das Gitter sind mit einer Antihaftbeschichtung versehen. Verwenden Sie keine Küchengeräte aus Metall oder scheuernde Reinigungsmittel, da dies die Antihaftbeschichtung beschädigen kann.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
   Hinweis: Nehmen Sie den Korb heraus, um das Gerät schneller abkühlen zu lassen.
2. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
3. Reinigen Sie den Korb und das Gitter mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Sie können eine fettlösende Flüssigkeit verwenden, um den verbleibenden Schmutz zu entfernen.

   Hinweis: Der Garkorb und der Gittereinsatz sind spülmaschinenfest.

   Tipp: Wenn sich Essensreste am Boden des Korbs und des Gitters festgesetzt haben, füllen Sie diese mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Lassen Sie den Korb und das Gitter etwa 10 Minuten lang einweichen. Spülen Sie sie anschließend sauber und trocken.
4. Wischen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem feuchten Tuch ab.
5. Reinigen Sie das Heizelement mit einer trockenen Reinigungsbürste, um Lebensmittelreste 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.

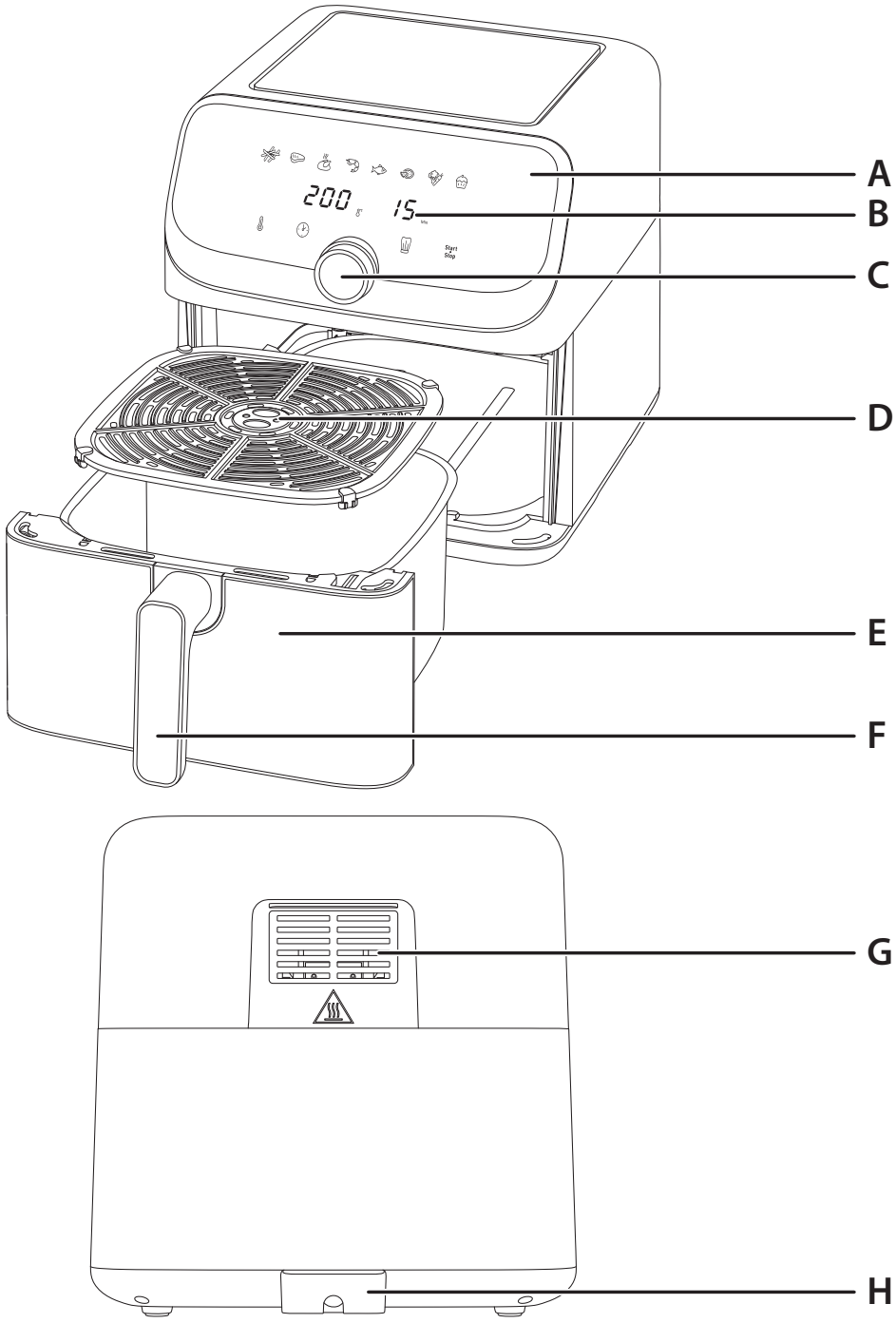
GARANTIE UND SERVICE

Wenn Sie Service oder Informationen benötigen oder ein Problem haben, besuchen Sie bitte die Website der Marke oder wenden Sie sich an das Kundendienstzentrum der Marke in Ihrem Land. Die Telefonnummer finden Sie in der weltweiten Garantiebroschüre. Wenn es in Ihrem Land kein Kundendienstzentrum gibt, wenden Sie sich an Ihren örtlichen Markenhändler.

FEHLERBEHEBUNG

Wenn Sie Probleme mit dem Gerät haben, finden Sie auf der Website der Marke eine Liste häufig gestellter Fragen, oder wenden Sie sich an das Kundendienstzentrum in Ihrem Land.

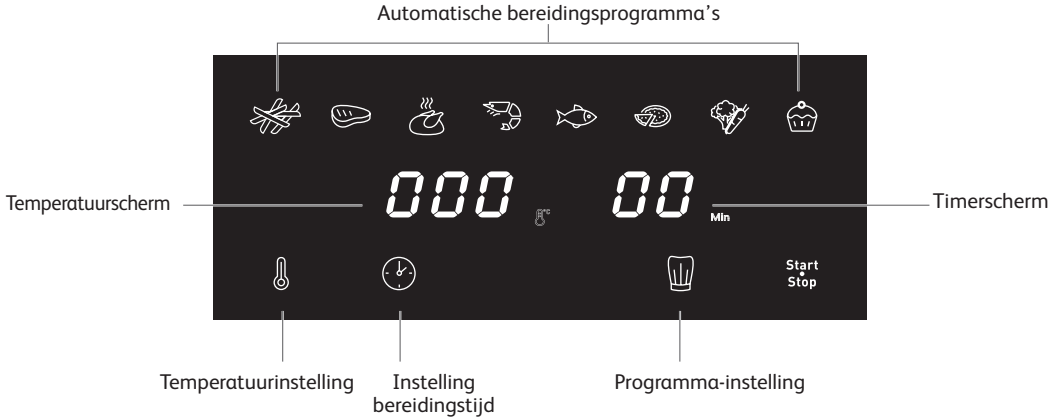
WEERGAVE MET DETAILS



BESCHRIJVING

A Digitaal aanraakscherm
B Scherm voor timer/temperatuur
C Bedieningsknop met de functie Start/pauze
D Verwijderbaar rooster
E Mand
F Handgreep van mand
G Luchtuitlaat
H Netsnoer

GEBRUIKERSINTERFACE



VOORAF INGESTELDE BEREIDINGSMODI

- Friet
- Vlees
- Kip
- Garnalen
- Vis
- Pizza
- Groenten
- Nagerecht

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
2. Verwijder alle labels of stickers van het apparaat.
3. Reinig de mand en het uitneembare rooster grondig met warm water, een beetje afwasmiddel en een zachte spons.

   Opmerking: De mand en het afneembare rooster zijn vaatwasbestendig.
4. Veeg de binnen- en buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.

Opmerking: Het apparaat werkt door het genereren van hete lucht. Vul de mand niet met olie of frituurvet.

VOORBEREIDING

1. Plaats het apparaat op een vlak, stabiel en warmtebestendig oppervlak en uit de buurt van opspattend water.
2. Vul de mand niet met olie of een andere vloeistof.

   Plaats niets op het apparaat. Dit belemmert de luchtstroom en heeft een negatieve impact op het bereikte bakresultaat.

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

HET APPARAAT GEBRUIKEN

1. Sluit het netsnoer aan op een stopcontact en zorg ervoor dat de spanning overeenkomt met de spanning die op het typeplaatje staat aangegeven. Wees voorzichtig wanneer u het apparaat gebruikt.
2. Trek de mand met het verwijderbare rooster voorzichtig uit het apparaat.
3. Doe het voedsel in de mand.
   - **Opmerking: overschrijd nooit de maximum hoeveelheid zoals aangegeven in de tabel (zie de sectie 'Instellingen'), dit kan een negatieve impact op het bereidingsresultaat hebben.**
4. Schuif de mand terug in het apparaat.
   - **Let op: Raak de mand tijdens en kort na gebruik niet aan, deze wordt zeer warm. Houd de mand alleen bij de handgreep vast.**
5. Druk op Start/Stop om het apparaat in te schakelen. Op het scherm wordt het standaardprogramma 'Handmatig' weergegeven: 200 °C / 15 minuten. De knop Start/Stop knippert.
6. U kunt nu kiezen tussen de automatische bereidingsmodus of de handmatige instellingen.

   a. De automatische bereidingsmodus gebruiken:
   - Druk op de knop. De modus voor friet begint te knipperen.
   - Selecteer de gewenste bereidingsmodus door aan de bedieningsknop te draaien (deze modi worden in detail beschreven in de sectie **'Bereidingsgids').**
   - Als u de temperatuur moet aanpassen: Druk op de knop en gebruik vervolgens de draaiknop om de temperatuur in te stellen. Bedieningsbereik – min. 80 °C, max. 200 °C. Na uw selectie knippert de temperatuur gedurende 6 seconden en wordt de temperatuur ingesteld.
   - Als u de timer moet aanpassen: Druk op de knop en gebruik vervolgens de draaiknop om de tijd aan te passen. Bedieningsbereik – min. 1 minuut, max. 60 minuten. Na uw selectie knippert de timer gedurende 6 seconden en wordt de timer ingesteld.

   b. Het apparaat handmatig instellen:
   - Druk nogmaals op Start/Stop aom het bereidingsproces te starten met het standaardprogramma 'Handmatig' (200 °C / 15 minuten).
   - Als u de temperatuur moet aanpassen: Druk op de knop en gebruik vervolgens de draaiknop om de temperatuur in te stellen. Bedieningsbereik – min. 80 °C, max. 200 °C. Na uw selectie knippert de temperatuur gedurende 6 seconden en wordt de temperatuur ingesteld.
   - Als u de timer moet aanpassen: Druk op de knop en gebruik vervolgens de draaiknop om de tijd aan te passen. Bedieningsbereik – min. 1 minuut, max. 60 minuten. Na uw selectie knippert de timer gedurende 6 seconden en wordt de timer ingesteld.
7. Om terug te keren naar het standaardprogramma 'Handmatig', drukt u nogmaals op de knop.
8. Bevestig de bereidingsmodus door op de knop Start/Stop te drukken. Hierdoor wordt het bereidingsproces gestart. Het bereikingsproces start. De resterende bereidingstijd wordt op het scherm weergegeven.
9. Voor bepaalde ingrediënten is het nodig om ze op de helft van de bereidingstijd te schudden (zie de sectie 'Bereidingsgids'). Als u het voedsel wilt schudden, drukt u op het midden van de bedieningsknop of op de knop Start/Stop om het bereidingsproces te onderbreken. Haal de mand uit het apparaat via de handgreep en schud de mand. Schuif de mand terug in het apparaat en druk vervolgens nogmaals op het midden van de bedieningsknop of op de knop Start/Stop om de bereiding te hervatten.
   - **Tip: U kunt de timer op de helft van de bereidingstijd instellen, zodat de timer afgaat wanneer de ingrediënten moeten worden geschud. Stel de timer vervolgens opnieuw in voor de resterende bereidingstijd.**
   - **Opmerking: Wanneer de mand wordt verwijderd, schakelt het apparaat over naar de modus 'Pauze'. De mand moet binnen 10 minuten in het apparaat worden teruggeplaatst om de bereiding te hervatten. Als de mand niet binnen 10 minuten in het apparaat wordt teruggeplaatst, moeten het programma, de temperatuur en de tijd opnieuw worden ingesteld.**
   - **Waarschuwing: Als er veel voedsel in de mand zit, kan deze zwaar worden. Gebruik bij het schudden beide handen en ovenwanten om verbranding te voorkomen.**
10. Als de bereidingstijd is verstreken, hoort u een geluidssignaal. Trek de mand uit het apparaat en plaats het op een hittebestendig oppervlak.
11. **Controleer of het voedsel gaar is.**
    Als het voedsel nog niet gaar zijn, schuift u de mand opnieuw in het apparaat en stelt u de timer nog in op een paar minuten.
12. Gebruik een niet-metalen tang (bijvoorbeeld siliconentang) om het voedsel uit de mand te halen wanneer het bereid is. Overtollige olie van het voedsel wordt op de bodem van de mand opgevangen.

- **Let op: Keer de mand nooit ondersteboven, omdat het verwijderbare rooster eruit kan vallen en er hete olie uit kan komen.**
- **De mand, het rooster en het voedsel zijn na de bereiding zeer warm. Wees voorzichtig. Gebruik beide handen en ovenwanten als de mand te zwaar is.**
- **Er kan stoom uit de mand komen, afhankelijk van het soort voedsel dat in het apparaat wordt bereid.**

13. Na het bereiden van voedsel kan het apparaat onmiddellijk opnieuw worden gebruikt.
14. Als u de bereiding vóór het einde van het programma wilt beëindigen, houdt u de knop Start Stop 2 seconden ingedrukt om het apparaat uit te schakelen.

BEREIDINGSGIDS

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.

	Hoeveelheid	Tijd (minuut)	Temperatuur (°C)	Overeenkomstig programma	Schud halverwege de baktijd*	Extra informatie
Aardappelen en friet						
Bevroren dunne friet (10 x 10 mm)	500 g - 1,5 kg	22 - 40 minuut	180°C		Ja	
Zelfgemaakte friet (8 x 8 mm)	900 g - 1,5 kg	28 - 37 minuut	180°C		Ja	Voeg een 1 eetle1200 g 25 - 30 min pel olie toe
Geroosterde aardappelen	500 g - 1,7 kg	45 minuut	180°C		Ja	Voeg een 1 eetle1200 g 25 - 30 min pel olie toe
Viees en gevogelte						
Biefstuk	100 - 600 g (1 tot 4 stuks)	12 minuut	180°C			
Gebraden kip	≤ 2 kgs	45 - 60 minuut	200°C			
Hühnerbeine	500 g - 1,5 kg	40 minuut	200°C			
Kipfilet	200 - 900 g	30 - 40 minuut	180°C			
Lamskoteletjes	200 g - 1 kg (1 tot 8 stuks)	33 minuut	200°C			
Worst	300 g - 1 kg (4 tot 15 stuks)	15 - 20 minuut	200°C			
Vis						
Zalmfilet	100 - 700 g (1 tot 5 stuks)	12 - 18 minuut	160°C			
Garnaal	300 - 600 g (15 tot 30 stuks)	6 - 14 minuut	190°C		Ja	

	Hoeveelheid	Tijd (minuut)	Temperatuur (°C)	Overeenkomstig programma	Schud halverwege de baktijd*	Extra informatie
Snacks						
Diepgevroren kipnuggets	300 - 700 g (15 tot 25 stuks)	10 - 15 minuut	200°C			Draai halverwege de bereidingstijd om
Bevroren kaasstengels	400 - 700 g (5 tot 10 stuks)	13 minuut	180°C		Ja	
Diepgevroren uienringen	250 - 600 g (20 tot 30 stuks)	5 - 7 minuut	200°C		Ja	
Gebakken loempia's	250 - 350 g (8 tot 20 stuks)	10 minuut	200°C		Ja	
Diepgevroren pizza	200 - 500 g (één pizza van 24 cm)	5 - 15 minuut	190°C			
Verse pizza	200 - 500 g (één pizza van 24 cm)	5 - 10 minuut	190°C			
Groenten						
Courgette	200 - 400 g	15 - 18 minuut	180°C			
Bloemkool	300 - 600 g	14 - 16 minuut	180°C			
Bakken						
Muffins	4 tot 9 stuks	18 minuut	180°C			Gebruik een baksel blik/ovenschaal**
Taarten	150 - 400 g	18 minuut	180°C			

Schud halverwege het bakproces.

Tips: om het kookresultaat te verbeteren, aarzel niet om tijdens het koken 2-3 keer te schudden.

BELANGRIJK: Om schade aan uw apparaat te vermijden, overschrijd nooit de maximum hoeveelheden aan ingrediënten en vloeistoffen die in de gebruiksaanwijzing en recepten zijn vermeld.

**Plaats een cakevorm/ovenschaal in de kom (ovenschaal van siliconen, roestvrij staal, aluminium, terracotta).

Als u een rijzend mengsel gebruikt (zoals een cake, quiche of muffins), vul de ovenschaal niet meer dan de helft.

TIPS

- Kleinere ingrediënten hebben over het algemeen een kortere bereidingstijd nodig dan grotere ingrediënten.
- Het schudden van kleinere ingrediënten op de helft van de bereidingstijd verbetert het eindresultaat en kan helpen bij het vermijden van een ongelijkmatig bereidingsproces.
- Voor extra krokante aardappelen voegt u vóór de bereiding een kleine hoeveelheid olie toe. Schud de aardappelen om de olie goed te verdelen. Wij raden 14 ml olie aan (1 eetlepel).
- Snacks die in de oven gebakken kunnen worden, kunnen tevens in het apparaat worden bereid.
- De optimale aanbevolen hoeveelheid te frituren friet is 1500 gram.
- Gebruik kant-en-klaar bladerdeeg of zanddeeg om op een snelle en eenvoudige manier gevulde snacks te bereiden.

- Plaats een ovenschaal in de mand van het apparaat als u een cake of quiche wilt bakken of als u delicate of gevulde ingrediënten wilt frituren. Gebruik hiervoor een ovenschaal van siliconen, roestvrij staal, aluminium of terracotta.
- U kunt de het apparaat 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.

REINIGING

Reinig het apparaat na elk gebruik.

De mand en het rooster hebben een antiaanbaklaag. Reinig ze niet met metalen keukengerei of een agressief reinigingsmiddel om schade aan de antiaanbaklaag te vermijden.

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
   Opmerking: Verwijder de mand om het apparaat sneller te laten afkoelen.
2. Veeg de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.
3. Reinig de mand en het rooster met warm water, een beetje afwasmiddel en een zachte spons. U kunt een ontvettende vloeistof gebruiken om eventueel achtergebleven vuil te verwijderen.
   Opmerking: De mand en het afneembare rooster zijn vaatwasbestendig.
   Tip: Als er voedselresten aan de bodem van de mand en het rooster kleven, vult u deze met warm water en een beetje afwasmiddel. Laat de mand en het rooster ongeveer 10 minuten weken. Spoel deze grondig schoon en veeg droog.
4. Veeg de binnenkant van het apparaat schoon met warm water en een vochtige doek.
5. Maak het verwarmingselement schoon met een schoonmaakborstel om de etensresten te verwijderen.
6. Dompel het apparaat NOOIT onder in water of een andere vloeistof.

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.

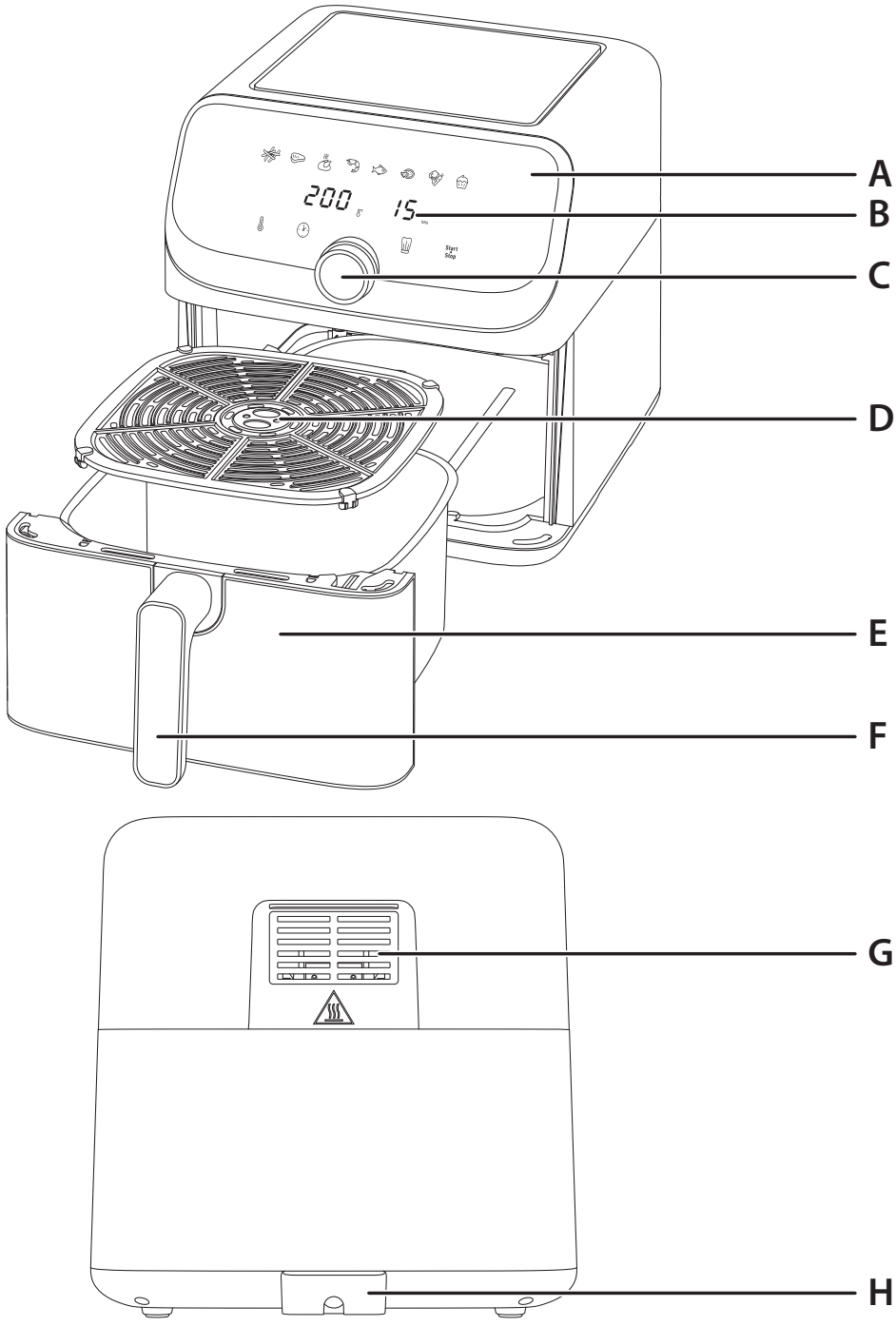
GARANTIE EN KLANTENSERVICE

Als u contact wilt opnemen met onze klantenservice voor meer informatie of als er een probleem optreedt, raadpleeg dan de merkwebsite 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 dan contact op met uw lokale merkwinkelier.

PROBLEEMOPLOSSING

Als er een probleem met uw apparaat optreedt, gaat u naar de merkwebsite voor een lijst met veelgestelde vragen of neemt u contact op met de klantenservice in uw land.

VISTA DETALLADA



DESCRIPCIÓN

A Panel táctil digital
B Temporizador/pantalla de temperatura
C Mando de control con función Inicio/ Pausa
D Rejilla extraíble
E Cesta
F Asa de la cesta
G Salida de aire
H Cable de alimentación

INTERFAZ DE USUARIO



MODOS DE COCCIÓN PREESTABLECIDOS

- Fritos
- Carne
- Pollo
- Gambas
- Pescado
- Pizza
- Verduras
- Postre

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retira todo el material de embalaje.
2. Quita las pegatinas o etiquetas del aparato.
3. Limpia a fondo la cesta y la rejilla extraíble con agua caliente, un poco de líquido lavavajillas y una esponja no abrasiva.

   Nota: El cesto y la rejilla extraíble son aptos para el lavavajillas.
4. Limpia el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.

Nota: El dispositivo funciona con aire caliente. No llenes la cesta con aceite o grasa para freír.

PREPARACIÓN PARA SU USO

1. Coloca el aparato sobre una superficie de trabajo plana, estable y resistente al calor lejos de posibles salpicaduras de agua.
2. No llenes la cesta con aceite u otro líquido.

   No coloques nada encima del aparato, Esto interrumpe el flujo de aire y afecta al resultado de la fritura con aire caliente.

IMPORTANTE: para evitar que el aparato se caliente en exceso, no lo coloques en una esquina ni debajo de un armario. Se debe dejar un espacio de al menos 15 cm alrededor del aparato para permitir que circule el aire.

USO DEL APARATO

1. Conecta el cable de alimentación a una toma eléctrica, asegurándote de que el voltaje coincida con el voltaje indicado en la placa de características. Ten cuidado al usar el aparato.
2. Extrae cuidadosamente la cesta con su rejilla extraíble fuera del aparato.
3. Coloca los alimentos en el cesto.
   - **Nota: Nunca superes la cantidad máxima indicada en la tabla (ver sección «Guía de cocinado»), ya que esto podría afectar a la calidad del resultado final.**
4. Introduce de nuevo la cesta en el aparato.
   - **Precaución: No toques la cesta durante el uso ni algún tiempo después del uso, ya que se pone muy caliente. Sujeta la cesta únicamente por el asa.**
5. Pulsa Start Stop para encender el aparato. La pantalla muestra el programa predeterminado "Manual": 200 ˚C/15 minutos. El botón Start Stop parpadeará.
6. Puedes seleccionar entre el modo de cocinado preestablecido o los ajustes manuales.

   a. Si seleccionas el modo de cocinado preestablecido :
   - Pulsa el botón El modo de patatas fritas comenzará a parpadear.
   - Para seleccionar el modo de cocinado deseado, gira el mando de control (estos modos se describen en detalle en la sección **"Guía de cocinado").**
   - Si necesitas ajustar la temperatura: Pulsa el botón y usa el mando de control para ajustar la temperatura. Rango del control: mín. 80 ˚C, máx. 200 ˚C. Una vez realizada la selección, la temperatura parpadeará durante 6 segundos y se fijará.
   - Si necesitas ajustar el temporizador: Pulsa el botón y usa el mando de control para ajustar el tiempo. Rango del control: mín. 1 minuto, máx. 60 minutos. Una vez realizada la selección, el temporizador parpadeará durante 6 segundos y se fijará.

   b. Si seleccionas la configuración manual:
   - Vuelve a pulsar Start Stop para comenzar el proceso de cocinado con el programa predeterminado "Manual" (200 ˚C/15 minutos).

- Si necesitas ajustar la temperatura: Pulsa el botón y usa el mando de control para ajustar la temperatura. Rango del control: mín. 80 °C, máx. 200 °C. Una vez realizada la selección, la temperatura parpadeará durante 6 segundos y se fijará.
- Si necesitas ajustar el temporizador: Pulsa el botón y usa el mando de control para ajustar el tiempo. Rango del control: mín. 1 minuto, máx. 60 minutos. Una vez realizada la selección, el temporizador parpadeará durante 6 segundos y se fijará.

7. Para volver al programa predeterminado "Manual", simplemente vuelve a pulsar el botón .
8. Confirma el modo de cocinado pulsando el botón Start/Stop Esto iniciará el proceso de cocinado. Se inicia el cocinado. En la pantalla se muestra el tiempo de cocinado restante.
9. Algunos alimentos requieren agitarse a mitad del tiempo de cocinado para obtener resultados óptimos (consulta la sección «Guía de cocinado»). Para agitar la comida, presiona el centro del mando de control o el botón Start/Stop para pausar el proceso de cocinado. Tira del asa de la cesta para sacarla del aparato y agítala. Vuelve a deslizar la cesta en el interior del aparato y pulsa de nuevo el centro del mando de control o el botón Start/Stop y se reanudará la cocción.
   - **Sugerencia: Puedes ajustar el temporizador a la mitad del tiempo de cocinado y, cuando suene el temporizador, agitar los ingredientes. A continuación, vuelve a configurar el temporizador para el tiempo de cocinado restante.**
   - **Nota: Cuando se retira la cesta, el aparato entra en el modo de pausa. La cesta se debe volver a introducir en el aparato en un periodo de 10 minutos para que se reanude el cocinado. Si la cesta no se vuelve a introducir en el aparato en 10 minutos, será necesario volver a establecer el programa, la temperatura y el tiempo.**
   - **Advertencia: Si hay mucha comida, la cesta puede resultar pesada. Al sacudirla, usa ambas manos y un guante del horno para evitar quemarte.**
10. Cuando suene el temporizador, el tiempo de cocinado configurado habrá finalizado. Saca la cesta del aparato y colócala sobre una superficie resistente al calor.
11. **Comprueba si la comida está lista.**
    Si aún no lo está, simplemente vuelve a introducir la cesta en el aparato y ajusta el temporizador unos minutos más.
12. Una vez cocinados los alimentos, usa unas pinzas no metálicas (por ejemplo, pinzas de silicona) para extraer la comida de la cesta. Si los ingredientes llevan demasiado aceite, el exceso se recoge en la parte inferior de la cesta.
    - **Precaución: Nunca vuelques la cesta, ya que se puede caer la rejilla extraíble y derramarse aceite caliente.**
    - **Después de cocinar, la cesta, la rejilla y la comida están muy calientes. Ten cuidado. Usa ambas manos y un guante de horno si la cesta es demasiado pesada.**
    - **Ten cuidado porque, en función del tipo de comida que hayas hecho en el aparato, la cesta puede soltar vapor muy caliente.**
13. Cuando una tanda de alimentos está lista, el aparato estará preparado para cocinar otra tanda al instante.
14. Si deseas terminar el cocinado antes del final del programa, mantén pulsado el botón Start/Stop durante 2 segundos para apagar el aparato.

GUÍA DE COCINADO

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.

	Cantidad	Tiempo (minuto)	Temperatura (°C)	Modo de cocción	Agitar*	Información adicional
Papas y papas fritas						
Papas fritas finas congeladas (10 x 10 mm)	500 g - 1,5 kg	22 - 40 minuto	180°C		Sí	
Papas fritas caseras (8 x 8 mm)	900 g - 1,5 kg	28 - 37 minuto	180°C		Sí	Agregar une cucharada de aceite
Rodajas de papa	500 g - 1,7 kg	45 minuto	180°C		Sí	Agregar une cucharada de aceite
Carne de res y carne de ave						
Bistec	100 - 600 g (1 hasta 4 piezas)	12 minuto	180°C			
Pollo	≤ 2 kgs	45 - 60 minuto	200°C			
Piernas de pollo	500 g - 1,5 kg	40 minuto	200°C			
Pechuga de pollo	200 - 900 g	30 - 40 minuto	180°C			
chuletas de cordero	200 g - 1 kg (1 hasta 8 piezas)	33 minuto	200°C			
Salsichas	300 g - 1 kg (4 hasta 15 piezas)	15 - 20 minuto	200°C			
Pescado						
Filete de salmón	100 - 700 g (1 hasta 5 piezas)	12 - 18 minuto	160°C			
Gambas	300 - 600 g (15 hasta 30 piezas)	6 - 14 minuto	190°C		Sí	
Bocadillos						
Trocitos de pollo empanizados congelados	300 - 700 g (15 hasta 25 piezas)	10 - 15 minuto	200°C			Dale la vuelta a media cocción
Palitos de queso empanizados congelados	400 - 700 g (5 hasta 10 piezas)	13 minuto	180°C		Sí	
Aros de cebolla congelados	250 - 600 g (20 hasta 30 piezas)	5 - 7 minuto	200°C		Sí	
Rollitos de primavera fritos	250 - 350 g (8 hasta 20 piezas)	10 minuto	200°C		Sí	
Pizza congelada	200 - 500 g (una pizza de 24 cm)	5 - 15 minuto	190°C			
Pizza fresca	200 - 500 g (una pizza de 24 cm)	5 - 10 minuto	190°C			

	Cantidad	Tiempo (minuto)	Temperatura (°C)	Modo de cocción	Agitar*	Información adicional
Verduras						
Calabacínes	200 - 400 g	15 - 18 minuto	180°C			
Coliflor	300 - 600 g	14 - 16 minuto	180°C			
Horneado						
Panqués	4 hasta 9 piezas	18 minuto	180°C			Use fuente para horno**
Torta	150 - 400 g	18 minuto	180°C			

*Agitar a mitad de camino.

Consejos: para mejorar el resultado de la cocción, no dude en agitar 2-3 veces durante la cocción.

IMPORTANTE: Para evitar daños a su aparato, nunca exceda las cantidades máximas de ingredientes y líquidos indicados en las Instrucciones de uso y recetas.

** Coloque la fuente para horno en la sartén. Al usar mezclas que se hinchan durante la cocción (como un pastel, quiche o muffins), el plato del horno no debe llenarse más de la mitad.

CONSEJO

- Los alimentos más pequeños normalmente necesitan un tiempo de cocinado ligeramente más corto que los alimentos de mayor tamaño.
- Agitar los alimentos más pequeños a mitad del tiempo de cocinado mejora el resultado final y puede ayudar a evitar un cocinado desigual.
- Para hacer que las patatas sean más crujientes, trata de agregar una pequeña cantidad de aceite antes de cocinar y agita para cubrir uniformemente. Recomendamos 14 ml de aceite (1 cucharada).
- Los tentempiés que se pueden cocinar en un horno también se pueden cocinar en el aparato.
- La cantidad óptima recomendada para cocinar patatas fritas es de 1500 gramos.
- Utiliza masa de hojaldre y masa quebrada ya preparadas para hacer tentempiés rellenos de forma rápida y sencilla.
- Coloca una fuente para horno en la cesta del aparato si quieres hornear un pastel o quiche o si quieres freír ingredientes delicados o ingredientes rellenos. Puedes usar una fuente para horno de silicona, acero inoxidable, aluminio o terracota.
- 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.

LIMPIEZA

Limpia el aparato después de cada uso.

La cesta y la rejilla tienen un revestimiento antiadherente. No utilices utensilios de cocina metálicos ni materiales de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que se podría dañar el revestimiento antiadherente.

1. Desenchufa la clavija de la toma de corriente y deja que el aparato se enfríe.
   Nota: Extrae la cesta para dejar que el aparato se enfríe más rápidamente.
2. Limpia el exterior del aparato con un paño húmedo.
3. Limpia la cesta y la rejilla con agua caliente, un poco de líquido lavavajillas y una esponja no abrasiva. Para quitar cualquier resto de suciedad, utiliza un líquido desengrasante.
   Nota: El cesto y la rejilla extraíble son aptos para el lavavajillas.
   Sugerencia: Si los restos/residuos de alimentos están pegados en la parte inferior de la cesta y la rejilla, llénalas con agua caliente y un poco de líquido detergente. Deja que la cesta y la rejilla se remojen durante aproximadamente 10 minutos. Luego acláralas, límpialas y sécalas.
4. Limpia el interior del aparato con agua caliente y un paño húmedo.
5. Limpia la resistencia con un cepillo de limpieza seco para eliminar cualquier residuo de alimentos.
6. No sumerjas nunca el aparato en agua ni en ningún otro líquido.

ALMACENAMIENTO

1. Desenchufa el aparato y deja que se enfríe.
2. Comprueba que todas las piezas están limpias y secas.

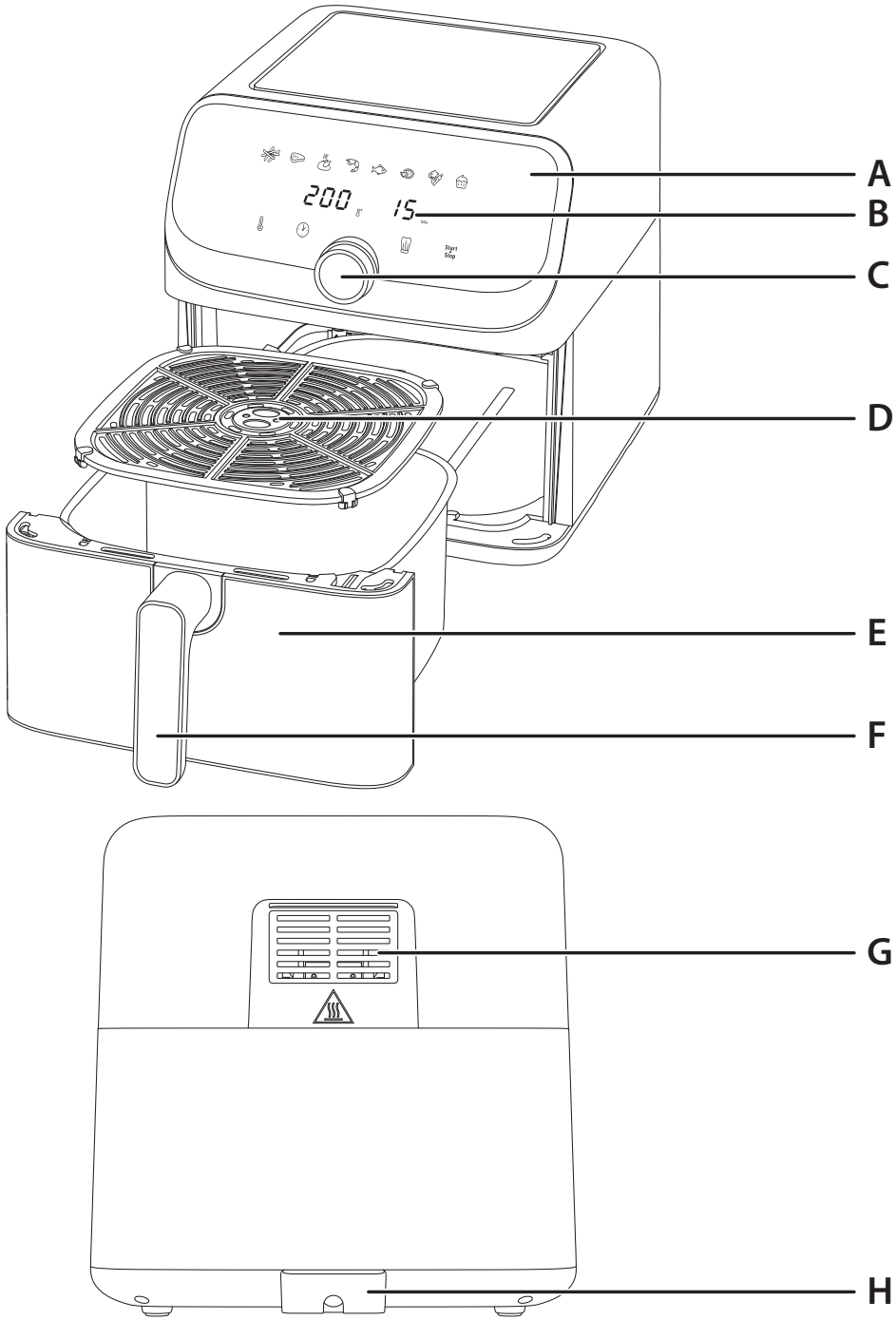
GARANTÍA Y SERVICIO

Si necesitas información o si tienes algún problema, visita el sitio web de la marca o ponte en contacto con el Centro de atención al cliente de tu país. En el folleto de garantía mundial puedes encontrar el número de teléfono de contacto. Si no hay Centro de atención al cliente en tu país, dirígete a tu distribuidor local de la marca.

EN CASO DE QUE SE PRODUZCA UN PROBLEMA

Si tienes problemas con el aparato, visita el sitio web de la marca para acceder a una lista de las preguntas más frecuentes o ponte en contacto con el Servicio de atención al cliente de tu país.

VISTA GERAL



DESCRIÇÃO

A Painel digital com ecrã tátil
B Ecrã do temporizador/temperatura
C Botão de controlo com função de início/pausa
D Grelha amovível
E Cuba
F Pega da cuba
G Saída de ar
H Cabo de alimentação

pt

INTERFACE DO UTILIZADOR



MODOS DE COZEDURA PREDEFINIDOS

- Batatas fritas
- Carne
- Frango
- Camarão
- Peixe
- Pizza
- Legumes
- Sobremesa

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Retire todo o material de acondicionamento.
2. Retire quaisquer autocolantes ou etiquetas do aparelho.
3. Limpe cuidadosamente a cuba e a grelha amovível com água quente e um pouco de detergente para a loiça com uma esponja não abrasiva.

   Nota: a cuba e a grelha amovível podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.
4. Limpe o interior e o exterior do aparelho com um pano húmido.

Nota: a fritadeira funciona através da produção de ar quente. Não encha a cuba com óleo ou gordura de fritar.

PREPARAÇÃO PARA A UTILIZAÇÃO

1. Coloque a fritadeira numa superfície de trabalho plana, estável e resistente ao calor, afastada de quaisquer salpicos de água.
2. Não encha a cuba com óleo ou quaisquer outros líquidos.

   Não coloque nada sobre o aparelho. Tal interrompe o fluxo de ar e afeta o resultado da fritura a ar quente.

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

UTILIZAÇÃO DO APARELHO

1. Ligue o cabo de alimentação a uma tomada elétrica, certificando-se de que a tensão corresponde à tensão indicada na placa de características. Tenha cuidado ao utilizar o aparelho.
2. Retire cuidadosamente a cuba com a respetiva grelha amovível do aparelho.
3. Coloque os ingredientes na cuba.
   - **Nota: nunca exceda a quantidade máxima indicada na tabela (consulte a secção «Guia de cozedura»), uma vez que tal pode afetar a qualidade do resultado final.**
4. Volte a colocar a cuba no aparelho.
   - **Atenção: não toque na cuba enquanto estiver a ser utilizada, nem por algum tempo depois da utilização, uma vez que esta irá ficar muito quente. Segure na cuba apenas pela pega.**
5. Prima Start/Stop para ligar o aparelho. O ecrã exibe o programa «Manual» predefinido: 200 °C/15 minutos. O botão Start/Stop fica intermitente.
6. Pode agora selecionar um modo de cozedura predefinido ou introduzir manualmente as definições.

   a. Se escolher um modo de cozedura predefinido:
   - Prima o botão O modo batatas fritas fica intermitente.
   - Selecione o modo de cozedura pretendido rodando o botão de controlo (estes modos estão descritos detalhadamente na secção **"Guia de cozedura").**
   - Se for necessário ajustar a temperatura: prima o botão e, em seguida, utilize o botão de controlo para ajustar a temperatura. Intervalo de controlo – Mín. 80 °C, máx. 200 °C. Após a seleção, a temperatura fica intermitente durante 6 segundos e a temperatura é definida.
   - Se for necessário ajustar o temporizador: prima o botão e, em seguida, utilize o botão de controlo para ajustar o tempo. Intervalo de controlo – Mín. 1 minuto, máx. 60 minutos. Após a seleção, o temporizador fica intermitente durante 6 segundos e o temporizador é definido.

   b. Se escolher as definições manuais:
   - Pressione Start/Stop novamente para iniciar o processo de cozedura com o programa predefinido «Manual» (200 °C/15 minutos).

   - Se for necessário ajustar a temperatura: prima o botão e, em seguida, utilize o botão de controlo para ajustar a temperatura. Intervalo de controlo – Mín. 80 °C, máx. 200 °C. Após a seleção, a temperatura fica intermitente durante 6 segundos e a temperatura é definida.
   - Se for necessário ajustar o temporizador: prima o botão e, em seguida, utilize o botão de controlo para ajustar o tempo. Intervalo de controlo – Mín. 1 minuto, máx. 60 minutos. Após a seleção, o temporizador fica intermitente durante 6 segundos e o temporizador é definido.
7. Para regressar ao programa "Manual" predefinido, basta premir novamente o botão .
8. Confirme o modo de cozedura premindo o botão Start/Stop Tal inicia o processo de cozedura. A cozedura inicia. O tempo de cozedura restante é apresentado no ecrã.
9. Para obter os melhores resultados, é necessário mexer alguns alimentos a meio do tempo de cozedura (consulte a secção «Guia de cozedura»). Para mexer os alimentos, prima o centro do botão de controlo ou o botão Start/Stop para interromper o processo de cozedura. Retire a cuba do aparelho pela pega e mexa. Volte a introduzir a cuba no aparelho, prima novamente o centro do botão de controlo ou o botão Start/Stop e a cozedura é retomada.
   - **Dica: pode ajustar o temporizador para metade do tempo de cozedura e, quando o temporizador soar, mexa os ingredientes. Em seguida, ajuste o temporizador novamente para o tempo de cozedura restante.**
   - **Nota: quando a cuba é removida, o aparelho entra em modo de pausa. A cuba tem de voltar a ser inserida no aparelho no espaço de 10 minutos para retomar a preparação. Se a cuba não voltar a ser inserida no aparelho no espaço de 10 minutos, é necessário reiniciar o programa, a temperatura e o tempo.**
   - **Aviso: se houver muitos alimentos, a cuba pode ficar pesada. Ao mexer, utilize ambas as mãos e luvas de forno para evitar queimaduras.**
10. Quando ouvir o som do temporizador, o tempo de cozedura definido terá terminado. Retire a cuba do aparelho e coloque-a numa superfície resistente ao calor.
11. **Verifique se os alimentos estão cozinhados.**

    Se os alimentos ainda não estiverem prontos, basta colocar novamente a cuba na fritadeira e definir o temporizador para alguns minutos adicionais.
12. Quando os alimentos estiverem cozidos, utilize um par de pinças não metálicas (por exemplo, pinças de silicone) para retirar os alimentos da cuba. O excesso de óleo dos alimentos é recolhido no fundo da cuba.
    - **Atenção: nunca vire a cuba ao contrário, pois a grelha amovível e o óleo quente podem cair.**
    - **Depois de cozinhar, a cuba, a grelha e os alimentos estarão muito quentes. Manuseie com cuidado. Utilize ambas as mãos e luvas de forno se a cuba estiver demasiado pesada.**
    - **Assim, tenha cuidado, uma vez que consoante o tipo de alimentos cozinhados no aparelho, pode sair vapor da cuba.**
13. Quando uma dose de alimentos estiver pronta, a fritadeira poderá preparar imediatamente outra dose de alimentos.
14. Se pretender terminar a preparação antes do final do programa, mantenha premido o botão Start/Stop durante 2 segundos para desligar o aparelho.

GUIA DE COZEDURA

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.

	Quantidade	Tempo aproximado (minuto)	Temperatura (°C)	Modo de cozimento	Agitar*	Informação adicional
Batatas e fritas						
Batata frita congelada (10 x 10 mm)	500 g - 1,5 kg	22 - 40 minuto	180°C		Sim	
Batata frita in natura (8 x 8 mm)	900 g - 1,5 kg	28 - 37 minuto	180°C		Sim	Adicione 1 colher de sopa de óleo
Batata rústica	500 g - 1,7 kg	45 minuto	180°C		Sim	Adicione 1 colher de sopa de óleo
Carne e aves						
Bife	100 - 600 g (1 em 4 pedaços)	12 minuto	180°C			
Frango	≤ 2 kgs	45 - 60 minuto	200°C			
Pernas de galinha	500 g - 1,5 kg	40 minuto	200°C			
Filés de peito de frango	200 - 900 g	30 - 40 minuto	180°C			
Costeletas de cordeiro	200 g - 1 kg (1 em 8 pedaços)	33 minuto	200°C			
Salsichas	300 g - 1 kg (4 em 15 pedaços)	15 - 20 minuto	200°C			
Peixe e frutos do mar						
Filé de salmão	100 - 700 g (1 em 5 pedaços)	12 - 18 minuto	160°C			
Camarões médios	300 - 600 g (15 em 30 pedaços)	6 - 14 minuto	190°C		Sim	
Snacks						
Nuggets de frango congelados	300 - 700 g (15 em 25 pedaços)	10 - 15 minuto	200°C			Virar a meio da cozedura
Palitos de queijo congelados	400 - 700 g (5 em 10 pedaços)	13 minuto	180°C		Sim	
Anéis de cebola congelados	250 - 600 g (20 em 30 pedaços)	5 - 7 minuto	200°C		Sim	
Rolinhos primavera fritos	250 - 350 g (8 em 20 pedaços)	10 minuto	200°C		Sim	
Pizza congelada	200 - 500 g (uma pizza de 24 cm)	5 - 15 minuto	190°C			
Pizza fresca	200 - 500 g (uma pizza de 24 cm)	5 - 10 minuto	190°C			
Vegetais						
Abobrinha	200 - 400 g	15 - 18 minuto	180°C			
Couve-flor	300 - 600 g	14 - 16 minuto	180°C			
Cozimento						
Muffins	4 em 9 pedaços	18 minuto	180°C			Use um tabuleiro/ forma de forno **
Bolo	150 - 400 g	18 minuto	180°C			

*Agite na metade do cozimento

Dicas: para melhorar o resultado do cozimento, não hesite em agitar 2 a 3 vezes durante o cozimento.

IMPORTANTE: para evitar danificar o aparelho, nunca exceda as quantidades máximas de ingredientes e líquidos indicadas no manual de instruções e nas receitas.

**coloque a forma de bolo/forno na cuba.

Quando utiliza misturas com fermento (como bolos, quiche ou queques), não deve encher o recipiente mais do que metade.

DICAS

- Os alimentos mais pequenos exigem, geralmente, um tempo de cozedura ligeiramente mais curto do que os alimentos de maiores dimensões.
- Mexer os alimentos mais pequenos a meio do tempo de cozedura melhora o resultado final e pode ajudar a evitar uma cozedura irregular.
- Para tornar as suas batatas ainda mais estaladiças, tente adicionar uma pequena quantidade de óleo antes de cozinhar e mexa para cobrir uniformemente. Recomendamos 14 ml de óleo (1 colher de sopa).
- Os snacks que podem ser cozinhados num forno também podem ser cozinhados no aparelho.
- A quantidade ideal recomendada para cozinhar batatas fritas é de 1500 gramas.
- Utilize massas folhadas e quebradas prontas para fazer snacks com recheio de forma rápida e fácil.
- Coloque uma travessa na cuba do aparelho se quiser confecionar um bolo ou uma quiche ou se quiser fritar ingredientes delicados ou ingredientes com recheio. Pode utilizar uma travessa de silicone, aço inoxidável, alumínio ou terracota.
- Você também pode usar a aparelho 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.

LIMPEZA

Limpe o aparelho após cada utilização.

A cuba e a grelha têm um revestimento antiaderente. Não utilize utensílios de cozinha de metal ou materiais de limpeza abrasivos para os limpar, uma vez que podem danificar o revestimento antiaderente.

1. Retire a ficha de alimentação da tomada elétrica e deixe o aparelho arrefecer.
   Nota: retire a cuba para deixar o aparelho arrefecer mais rapidamente.
2. Limpe o corpo do aparelho com um pano húmido.
3. Limpe a cuba e a grelha com água quente e um pouco de detergente para a loiça com uma esponja não abrasiva. Pode utilizar um líquido desengordurante para remover qualquer sujidade restante.
   Nota: a cuba e a grelha amovível podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.
   Dica: se houver sujidade/resíduos de comida agarrados ao fundo da cuba e da grelha, encha com água quente e um pouco de detergente líquido para a loiça. Deixe a cuba e as grelhas de molho durante cerca de 10 minutos. Em seguida, enxague, limpe e seque.
4. Limpe o interior do aparelho com água quente e um pano húmido.
5. Limpe o elemento de aquecimento com uma escova de limpeza seca para remover quaisquer resíduos de alimentos.
6. Não mergulhe o aparelho em água ou em qualquer outro líquido.

ARRUMAÇÃO

1. Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer.
2. Certifique-se de que todas as peças estão limpas e secas.

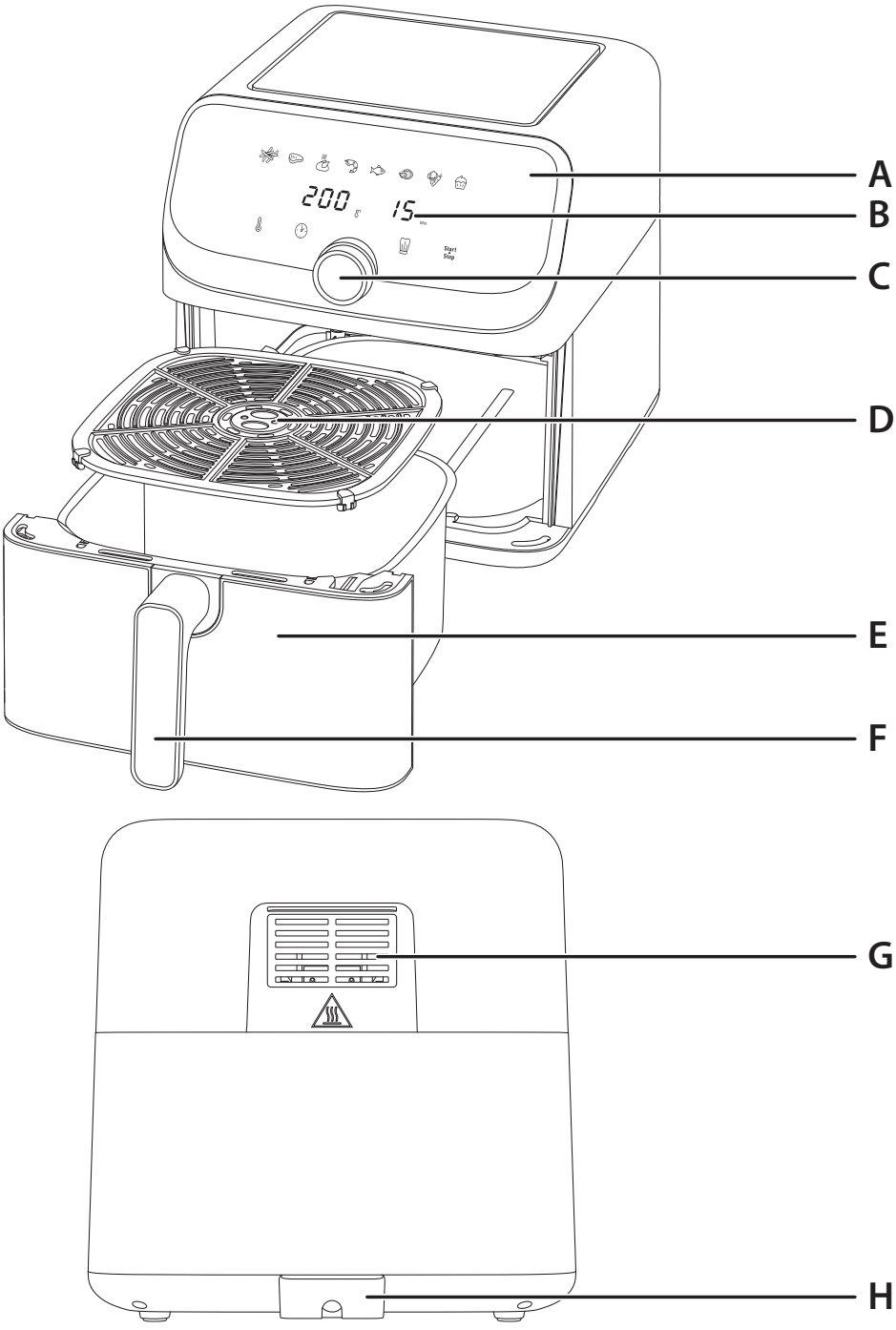
GARANTIA E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Se precisar de assistência técnica ou informações, ou se tiver algum problema, aceda ao website da marca ou contacte o Centro de Assistência ao Consumidor da marca no seu país. Encontra o número de telefone no folheto de garantia internacional. Se não existir um Centro de Assistência ao Consumidor no seu país, contacte o seu distribuidor da marca local.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Se tiver problemas com o aparelho, aceda ao website da marca para obter uma lista das perguntas frequentes ou contacte o Centro de Assistência ao Consumido do seu país.

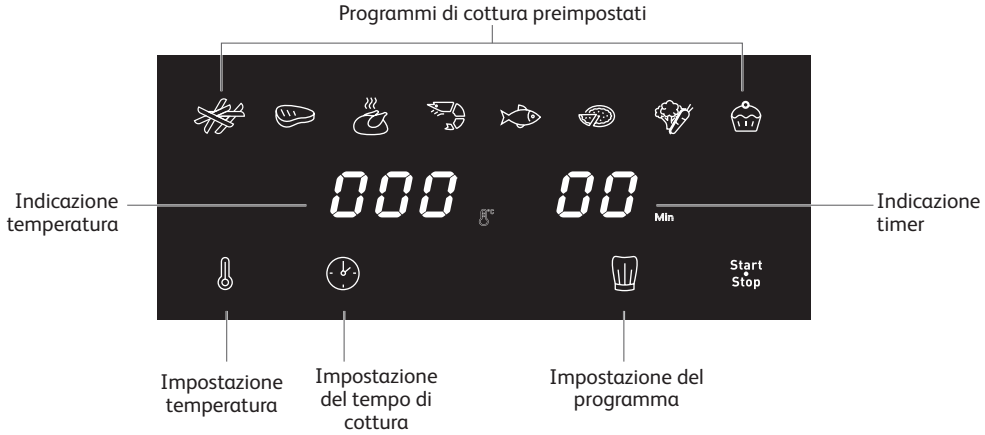
VISTA ESPLOSA



DESCRIZIONE

A Pannello touch screen digitale
B Indicazione tempo/temperatura
C Manopola di controllo con la funzione Avvio/Pausa
D Griglia rimovibile
E Cestello
F Maniglia del cestello
G Uscita dell'aria
H Cavo di alimentazione

INTERFACCIA UTENTE



MODALITÀ DI COTTURA PREIMPOSTATE

- Patatine fritte
- Carne
- Pollo
- Gamberetti
- Pesce
- Pizza
- Verdure
- Dolce

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio.
2. Rimuovere eventuali adesivi o etichette dall'apparecchio.
3. Pulire accuratamente il cestello e la griglia rimovibile con acqua calda, del detersivo liquido per piatti e una spugna non abrasiva.

   Nota: il cestello e la griglia rimovibile sono lavabili in lavastoviglie.
4. Pulire la parte interna ed esterna dell'apparecchio con un panno umido.

Nota: L'apparecchio funziona producendo aria calda. Non riempire il cestello con olio o grasso per frittura.

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. Non riempire il recipiente 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 a contatto con una dispensa. Lasciare uno spazio di almeno 15 cm mm intorno all'apparecchio per consentire la circolazione dell'aria.

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

1. Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica, assicurandosi che la tensione corrisponda a quella indicata sulla targhetta dell'apparecchio. Fare attenzione quando si utilizza l'apparecchio.
2. Estrarre con attenzione il cestello con la griglia rimovibile dall'apparecchio.
3. Posizionare gli alimenti 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.**
4. Reinserire il cestello nell'apparecchio.
   - **Attenzione: non toccare il cestello durante l'uso e per un po' di tempo dopo l'uso, poiché diventa molto caldo. Il cestello va tenuto esclusivamente per la maniglia.**
5. Premere Start Stop per accendere l'apparecchio. Sul display appare il programma predefinito "Manuale": 200°C/15 minuti. Il pulsante Start Stop lampeggia.
6. È possibile scegliere tra la modalità di cottura preimpostata o le impostazioni manuali.

   a. Se si sceglie la modalità di cottura preimpostata:
   - Premere il pulsante La modalità di cottura delle patatine fritte inizierà a lampeggiare.
   - Selezionare la modalità di cottura desiderata ruotando la manopola di controllo (queste modalità sono descritte in dettaglio nella sezione **"Guida alla cottura").**
   - Se è necessario regolare la temperatura: Premere il pulsante quindi utilizzare la manopola di controllo per regolare la temperatura. Intervallo di controllo: min. 80 °C, max. 200 °C. Dopo averla selezionata, la temperatura lampeggerà per 6 secondi, dopodiché è impostata.
   - Se è necessario regolare il timer: Premere il pulsante quindi utilizzare la manopola di controllo per regolare il tempo. Intervallo di controllo: min. 1 minuto, max. 60 minuti Dopo averla selezionata, la temperatura lampeggerà per 6 secondi, dopodiché è impostata.

b. Se si scelgono le impostazioni manuali:

- Premere nuovamente Start/Stop per iniziare il processo di cottura con il programma predefinito «Manuale» (200 °C/15 minuti).
- Se è necessario regolare la temperatura: Premere il pulsante quindi utilizzare la manopola di controllo per regolare la temperatura. Intervallo di controllo: min. 80 °C, max. 200 °C. Dopo averla selezionata, la temperatura lampeggerà per 6 secondi, dopodiché è impostata.
- Se è necessario regolare il timer: Premere il pulsante quindi utilizzare la manopola di controllo per regolare il tempo. Intervallo di controllo: min. 1 minuto, max. 60 minuti Dopo averla selezionata, la temperatura lampeggerà per 6 secondi, dopodiché è impostata.

7. Per tornare al programma predefinito "Manuale", basta premere nuovamente il pulsante .
8. Confermare la modalità di cottura premendo il pulsante Start/Stop Il processo di cottura viene avviato. La cottura ha inizio. Sul display viene visualizzato il tempo di cottura rimanente.
9. Per ottenere risultati di cottura ottimali di alcuni alimenti, è necessario rigirarli a metà del tempo di cottura (vedere la sezione «Guida alla cottura»). Per mescolare gli alimenti, premere il centro della manopola di controllo o il pulsante Start/Stop per arrestare la cottura. Estrarre il cestello dall'apparecchio afferrandolo per la maniglia e scuoterlo. Reinserire il cestello nell'apparecchio, quindi premere il centro della manopola di controllo o nuovamente il pulsante Start/Stop e la cottura riprende.
   - **Suggerimento: può essere utile impostare il timer a metà del tempo di cottura e quando il timer suona, mescolare gli ingredienti. Reimpostare quindi il timer per il tempo di cottura rimanente.**
   - **Nota: Quando si toglie il cestello, l'apparecchio entra in modalità Pausa. Il cestello deve essere reinserito nell'apparecchio entro 10 minuti perché la cottura riprenda. Se il cestello non viene reinserito nell'apparecchio entro 10 minuti, il programma, la temperatura e il tempo devono essere reimpostati.**
   - **Attenzione: Se il cestello è pieno, può diventare pesante. Quando lo si scuote, usare entrambe le mani e guanti da forno per evitare il rischio di bruciature.**
10. Quando si sente il suono del timer, il tempo di cottura impostato è terminato. Estrarre il cestello dall'apparecchio e poggiarlo su una superficie resistente al calore.
11. **Controllare che il cibo sia pronto.**
    Se gli alimenti non sono ancora pronti, è sufficiente reinserire il cestello e impostare il timer per qualche altro minuto.
12. Quando gli alimenti sono cotti, utilizzare un paio di pinze non in metallo (ad esempio, in silicone) per estrarre il cibo dal cestello. L'olio in eccesso proveniente dagli alimenti viene raccolto sul fondo del cestello.
    - **Attenzione: non capovolgere mail il cestello, poiché la griglia rimovibile e l'olio caldo potrebbero cadere.**
    - **Dopo la cottura, il cestello, la griglia e gli alimenti sono molto caldi. Maneggiarli con attenzione. Se il cestello è troppo pesante, usare entrambe le mani e guanti da forno.**
    - **A seconda del tipo di alimento cotto nell'apparecchio, fare attenzione all'eventuale fuoriuscita di vapore dal cestello**
13. Quando un lotto di alimenti è cotto, l'apparecchio è subito pronto per preparare un altro lotto.
14. Se desidera terminare la cottura prima della fine del programma, tenere premuto il pulsante Start/Stop per 2 secondi per spegnere l'apparecchio.

GUIDA ALLA COTTURA

A tabela abaixo ajuda você a selecionar as configurações básicas para os alimentos que deseja preparar.
Nota: Os tempos de cozimento abaixo são apenas indicativos e podem variar de acordo com a variedade e lote de ingredientes utilizados. A forma e a marca também podem afetar os resultados. Portanto, pode ser necessário ajustar ligeiramente o tempo de cozimento.

	Quantità	Tempo approssimativo (minuta)	Temperatura (°C)	Modalità di cottura	Agitare*	Informazioni extra
Patate e patatine fritte						
Patatine fritte surgelate (10 x 10 mm)	500 g - 1,5 kg	22 - 40 minuta	180°C		SÌ	
Patatine fritte fatte in casa (8 x 8 mm)	900 g - 1,5 kg	28 - 37 minuta	180°C		SÌ	Aggiungere 1 cucchiaio di olio
Patate arrosto	500 g - 1,7 kg	45 minuta	180°C		SÌ	Aggiungere 1 cucchiaio di olio
Carne e pollame						
Bistecca	100 - 600 g (Da 1 a 4 pz)	12 minuta	180°C			
Pollo arrosto	≤ 2 kgs	45 - 60 minuta	200°C			
Cosce di pollo	500 g - 1,5 kg	40 minuta	200°C			
Petto di pollo	200 - 900 g	30 - 40 minuta	180°C			
Costolette di agnello	200 g - 1 kg (Da 1 a 8 pz)	33 minuta	200°C			
Salsicce	300 g - 1 kg (Da 4 a 15 pz)	15 - 20 minuta	200°C			
Pesce						
Filetto di salmone	100 - 700 g (Da 1 a 5 pz)	12 - 18 minuta	160°C			
Gamberetti	300 - 600 g (Da 15 a 30 pz)	6 - 14 minuta	190°C		SÌ	

	Quantità	Tempo approssimativo (minuta)	Temperatura (°C)	Modalità di cottura	Agitare*	Informazioni extra
Spuntini						
Crocchette di pollo surgelate	300 - 700 g (Da 15 a 25 pz)	10 - 15 minuta	200°C			Girare a metà cottura
Bastoncini di formaggio congelati	400 - 700 g (Da 5 a 10 pz)	13 minuta	180°C		SÌ	
Anelli di cipolla congelati	250 - 600 g (Da 20 a 30 pz)	5 - 7 minuta	200°C		SÌ	
Involtini primavera fritti	250 - 350 g (Da 8 a 20 pz)	10 minuta	200°C		SÌ	
Pizza surgelata	200 - 500 g (una pizza da 24 cm)	5 - 15 minuta	190°C			
Pizza fresca	200 - 500 g (una pizza da 24 cm)	5 - 10 minuta	190°C			
Verdure						
Zucchine	200 - 400 g	15 - 18 minuta	180°C			
Cavolfiore	300 - 600 g	14 - 16 minuta	180°C			
Cottura al forno						
Muffin	Da 4 a 9 pz	18 minuta	180°C			Utilizzare una teglia/pirofila**
Torta	150 - 400 g	18 minuta	180°C			

* Agitare a metà cottura

Consigli: per migliorare il risultato della cottura non esitate a scuotere 2-3 volte durante la cottura.

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.

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

Quando si utilizzano impasti che lievitano (ad esempio per torte, quiche o muffin) il piatto da forno non deve essere riempito oltre la metà.

SUGGERIMENTI

- Gli alimenti più piccoli richiedono solitamente un tempo di cottura leggermente più breve rispetto agli alimenti di dimensioni maggiori.
- Agitando gli alimenti di piccole dimensioni a metà cottura, si ottiene un risultato migliore e si evita una cottura non omogenea.
- Per rendere le patate più croccanti, provare ad aggiungere una piccola quantità di olio prima di cuocerle e mescolarle affinché siano ricoperte di olio in modo uniforme. Consigliamo 14 ml di olio (1 cucchiaio).
- 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 1.500 grammi.
- Utilizzare la pasta sfoglia e la pasta frolla pronte per preparare snack ripieni in modo rapido e semplice.

- Posizionare una teglia da forno nel cestello 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.

PULIZIA

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

Il cestello 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 cestello per far raffreddare l'apparecchio più rapidamente.
2. Pulire la parte esterna dell'apparecchio con un panno umido.
3. Pulire il cestello e 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: il cestello e la griglia rimovibile sono lavabili in lavastoviglie.
   Suggerimento: Se rimangono residui attaccati sul fondo del recipiente e sulla griglia, riempirli con acqua calda e del detersivo per piatti. Lasciare il cestello 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.

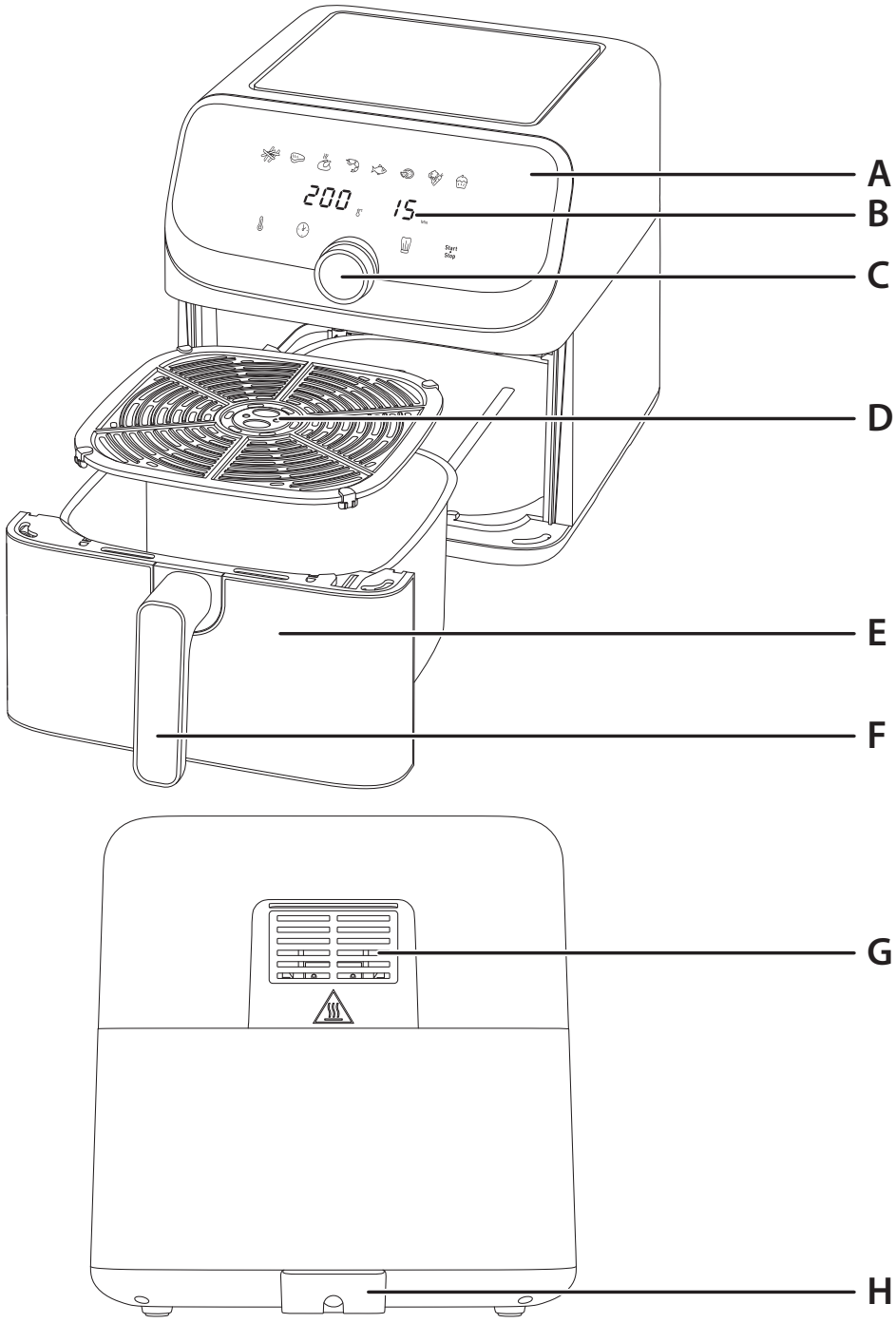
GARANZIA E ASSISTENZA

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 per un elenco delle domande frequenti oppure contattare il centro assistenza clienti del proprio paese.

ΑΝΟΙΧΤΗ ΠΡΟΒΟΛΗ



ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

A Ψηφιακή οθόνη αφής
B Ένδειξη χρονοδιακόπτη/ θερμοκρασίας
C Κουμπί ελέγχου με λειτουργία Start/ Pause (Έναρξης/Παύσης)
D Αποσπώμενη σχάρα
E Καλάθι
F Λαβή καλαθιού
G Έξοδος αέρα
H Ηλεκτρικό καλώδιο

el

ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ ΧΡΗΣΤΗ



ΠΡΟΚΑΘΟΡΙΣΜΕΝΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

- Τηγανητές πατάτες
- Κρέας
- Κοτόπουλο
- Γαρίδες
- Ψάρι
- Πίτσα
- Λαχανικά
- Επιδόρπιο

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.
2. Αφαιρέστε όλα τα αυτοκόλλητα ή τις ετικέτες από τη συσκευή.
3. Καθαρίστε σχολαστικά το καλάθι και την αποσπώμενη σχάρα με καυτό νερό, λίγο υγρό πιάτων και ένα μαλακό σφουγγάρι.

   Σημείωση: Το καλάθι και η αποσπώμενη σχάρα πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
4. Σκουπίστε το εσωτερικό και το εξωτερικό της συσκευής με ένα βρεγμένο πανί.

Σημείωση: Η συσκευή λειτουργεί με καυτό αέρα. Μην γεμίζετε το καλάθι με λάδι ή λίπος για τηγάνισμα.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ

1. Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια επίπεδη, σταθερή και πυρίμαχη επιφάνεια, μακριά από μέρη όπου μπορεί να πεταχτεί νερό.
2. Μη γεμίζετε το καλάθι 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 αφήνετε ένα κενό τουλάχιστον 15 εκ. γύρω από τη συσκευή, ώστε να κυκλοφορεί ο αέρας.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

1. Συνδέστε το καλώδιο παροχής ρεύματος σε μια πρίζα, διασφαλίζοντας ότι η τάση αντιστοιχεί στην τάση που αναγράφεται στην ετικέτα προδιαγραφών. Να είστε προσεκτικοί κατά τη χρήση της συσκευής.
2. Τραβήξτε προσεκτικά το καλάθι με την αποσπώμενη σχάρα έξω από τη συσκευή.
3. Τοποθετήστε τα τρόφιμα στο καλάθι.
   - **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.**
4. Σπρώξτε ξανά το καλάθι μέσα στη συσκευή.
   - **Προσοχή: Μην αγγίζετε το καλάθι κατά τη χρήση και για λίγο χρόνο μετά τη χρήση, γιατί καίει. Να κρατάτε το καλάθι μόνο από τη χειρολαβή.**
5. Πατήστε Start/Stop για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή. Στην οθόνη εμφανίζεται το προεπιλεγμένο πρόγραμμα "Manual" (μη αυτόματο): 200°C / 15 λεπτά. Το κουμπί Start/Stop θα αναβοσβήνει.
6. Τώρα, μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ της προκαθορισμένης λειτουργίας μαγειρέματος ή των μη αυτόματων ρυθμίσεων.

   a. Αν επιλέξετε μια προκαθορισμένη λειτουργία μαγειρέματος:
   - Πατήστε το κουμπί. Η λειτουργία για τηγανητές πατάτες θα αρχίσει να αναβοσβήνει.
   - Επιλέξτε την επιθυμητή λειτουργία μαγειρέματος γυρνώντας το κουμπί ελέγχου. Αυτές οι λειτουργίες περιγράφονται λεπτομερώς στην ενότητα "**Οδηγός μαγειρικής".**
   - Εάν χρειάζεται να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία: Πατήστε το κουμπί και, στη συνέχεια, χρησιμοποιήστε το κουμπί ελέγχου για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία. Εύρος ελέγχου – ελάχ. 80°C, μέγ. 200 °C. Αφού κάνετε την επιλογή σας, η ένδειξη θα αρχίσει να αναβοσβήνει για 6 δευτερόλεπτα και η θερμοκρασία θα ρυθμιστεί

   - Εάν χρειάζεται να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη: Πατήστε το κουμπί και, στη συνέχεια, χρησιμοποιήστε το κουμπί ελέγχου για να ρυθμίσετε την ώρα. Εύρος ελέγχου – ελάχ. 1 λεπτό, μέγ. 60 λεπτά. Αφού κάνετε την επιλογή σας, η ένδειξη θα αρχίσει να αναβοσβήνει για 6 δευτερόλεπτα και ο χρονοδιακόπτης θα ρυθμιστεί.

   b. Αν επιλέξετε μη αυτόματες ρυθμίσεις:
   - Πατήστε ξανά Start/Stop για να ξεκινήσετε τη διαδικασία μαγειρέματος με το προεπιλεγμένο πρόγραμμα "Manual" (μη αυτόματο) (200°C/15 λεπτά).
   - Εάν χρειάζεται να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία: Πατήστε το κουμπί και, στη συνέχεια, χρησιμοποιήστε το κουμπί ελέγχου για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία. Εύρος ελέγχου – ελάχ. 80°C, μέγ. 200 °C. Αφού κάνετε την επιλογή σας, η ένδειξη θα αρχίσει να αναβοσβήνει για 6 δευτερόλεπτα και η θερμοκρασία θα ρυθμιστεί.
   - Εάν χρειάζεται να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη: Πατήστε το κουμπί και, στη συνέχεια, χρησιμοποιήστε το κουμπί ελέγχου για να ρυθμίσετε την ώρα. Εύρος ελέγχου – ελάχ. 1 λεπτό, μέγ. 60 λεπτά. Αφού κάνετε την επιλογή σας, η ένδειξη θα αρχίσει να αναβοσβήνει για 6 δευτερόλεπτα και ο χρονοδιακόπτης θα ρυθμιστεί.
7. Για να επιστρέψετε στο προεπιλεγμένο πρόγραμμα "Manual" (μη αυτόματο), απλώς πατήστε ξανά το κουμπί .
8. Επιβεβαιώστε τη λειτουργία μαγειρέματος πατώντας το κουμπί Start/Stop Έτσι θα ξεκινήσει η διαδικασία μαγειρέματος. Ξεκινήστε το μαγείρεμα. Ο χρόνος μαγειρέματος που απομένει εμφανίζεται στην οθόνη.
9. Κάποιες συνταγές απαιτούν το ανακάτεμα του φαγητού στη μέση του χρόνου μαγειρέματος για βέλτιστα αποτελέσματα μαγειρέματος (ανατρέξτε στην ενότητα "Οδηγός μαγειρικής"). Για να ανακατέψετε το φαγητό, πιέστε το κουμπί ελέγχου στο κέντρο του ή το κουμπί Start/Stop για να διακόψετε προσωρινά τη διαδικασία μαγειρέματος. Τραβήξτε το καλάθι από τη λαβή και βγάλτε το από τη συσκευή για να ανακατέψετε. Τοποθετήστε ξανά το καλάθι στη συσκευή, στη συνέχεια πατήστε ξανά το κουμπί ελέγχου στο κέντρο του ή το κουμπί Start/Stop και το μαγείρεμα θα συνεχιστεί.
   - **Συμβουλή: Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη στον μισό χρόνο μαγειρέματος και όταν ηχήσει ο χρονοδιακόπτης, να ανακινήσετε το φαγητό. Στη συνέχεια, ρυθμίστε ξανά τον χρονοδιακόπτη για τον υπόλοιπο χρόνο μαγειρέματος.**
   - **Σημείωση: Όταν αφαιρεθεί το καλάθι, η συσκευή σταματάει προσωρινά τη λειτουργία της. Το καλάθι θα πρέπει να τοποθετηθεί ξανά στη συσκευή εντός 10 λεπτών για να συνεχιστεί το μαγείρεμα. Εάν το καλάθι δεν τοποθετηθεί ξανά στη συσκευή εντός 10 λεπτών, πρέπει να γίνει επαναφορά του προγράμματος, της θερμοκρασίας και του χρόνου.**
   - **Προειδοποίηση: Αν υπάρχουν πολλά τρόφιμα, το καλάθι μπορεί να είναι βαρύ. Κατά το ανακάτεμα, χρησιμοποιήστε και τα δύο χέρια και το γάντι φούρνου για να αποφύγετε τον κίνδυνο εγκαύματος.**

10. Όταν ακούσετε την ηχητική ειδοποίηση του χρονοδιακόπτη, η επιλεγμένη ώρα μαγειρέματος έχει ολοκληρωθεί. Βγάλτε το καλάθι από τη συσκευή και τοποθετήστε το σε μια πυρίμαχη επιφάνεια.
11. **Ελέγξτε αν το φαγητό είναι έτοιμο.**
    Αν το φαγητό δεν έχει έτοιμο ακόμα, απλώς σπρώξτε ξανά το καλάθι μέσα στη συσκευή και ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη για λίγα επιπλέον λεπτά.
12. Όταν μαγειρεύετε, χρησιμοποιήστε μια μη μεταλλική λαβίδα (π.χ. λαβίδα σιλικόνης) για να βγάλετε το φαγητό από το καλάθι. Η ποσότητα λαδιού που βγαίνει από το φαγητό συγκεντρώνεται στο κάτω μέρος του καλαθιού.
    - **Προσοχή: Μην αναποδογυρίζετε ποτέ το καλάθι, καθώς η αποσπώμενη σχάρα και το καυτό λάδι μπορεί να πέσουν έξω.**
    - **Μετά το μαγείρεμα, το καλάθι, η σχάρα και το φαγητό θα καίνε. Χειριστείτε τα με προσοχή. Αν το καλάθι είναι πολύ βαρύ, χρησιμοποιήστε και τα δύο χέρια και το γάντι φούρνου.**
    - **Ανάλογα με το είδος των τροφίμων που μαγειρεύτηκε στο συσκευή, ενδέχεται από το δοχείο να διαφύγει ατμός.**
13. Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα μιας ποσότητας φαγητού, η συσκευή είναι έτοιμη στη στιγμή για το μαγείρεμα της επόμενης ποσότητας.
14. Εάν θέλετε να σταματήσετε το μαγείρεμα πριν από το τέλος του προγράμματος, πατήστε παρατεταμένα το κουμπί Start/Stop για 2 δευτερόλεπτα για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή.

ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

Ο παρακάτω πίνακας σάς 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 μάρκα μπορεί να επηρεάσουν τα αποτελέσματα. Επομένως, ενδέχεται να πρέπει να προσαρμόσετε ελαφρώς τον χρόνο μαγειρέματος.

	Ποσότητα	Εκτιμώμενος χρόνος (λεπτό)	Θερμοκρασία (°C)	Λειτουργία μαγειρέματος	Ανακατέψτε*	Περισσότερες πληροφορίες
Πατάτες και τηγανητές πατάτες						
Κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες	500 g - 1,5 kg	22 - 40 λεπτό	180°C		Ναί	
Σπιτικές τηγανιτές πατάτες	900 g - 1,5 kg	28 - 37 λεπτό	180°C		Ναί	Προσθέστε 1 κουταλιά της σούπας λάδι
Ψητές πατάτες	500 g - 1,7 kg	45 λεπτό	180°C		Ναί	Προσθέστε 1 κουταλιά της σούπας λάδι
Κρέας και πουλερικά						
μπριζόλα	100 - 600 g (1 έως 4 τεμ)	12 λεπτό	180°C			
κοτόπουλο φούρνου	≤ 2 kgs	45 - 60 λεπτό	200°C			
Μπούτια κοτόπουλου	500 g - 1,5 kg	40 λεπτό	200°C			
Στήθη κοτόπουλου	200 - 900 g	30 - 40 λεπτό	180°C			
παϊδάκια	200 g - 1 kg (1 έως 8 τεμ)	33 λεπτό	200°C			
Λουκάνικα	300 g - 1 kg (4 έως 15 τεμ)	15 - 20 λεπτό	200°C			
Ψάρι						
Φιλέτο σολομού	100 - 700 g (1 έως 5 τεμ)	12 - 18 λεπτό	160°C			
Γαρίδες	300 - 600 g (15 έως 30 τεμ)	6 - 14 λεπτό	190°C		Ναί	
Σνακ						
Κατεψυγμένες κοτομπουκιές	300 - 700 g (15 έως 25 τεμ)	10 - 15 λεπτό	200°C			Αναποδογυρίστε στα μισά του μαγειρέματος
Κατεψυγμένα μπαστούνια τυριού	400 - 700 g (5 έως 10 τεμ)	13 λεπτό	180°C		Ναί	
Κατεψυγμένα δαχτυλίδια κρεμμυδιού	250 - 600 g (20 έως 30 τεμ)	5 - 7 λεπτό	200°C		Ναί	
Τηγανητά σπρινγκ ρολά	250 - 350 g (8 έως 20 τεμ)	10 λεπτό	200°C		Ναί	
Παγωμένη πίτσα	200 - 500 g (μία πίτσα 24 εκ)	5 - 15 λεπτό	190°C			
Φρέσκια πίτσα	200 - 500 g (μία πίτσα 24 εκ)	5 - 10 λεπτό	190°C			

	Ποσότητα	Εκτιμώμενος χρόνος (λεπτό)	Θερμοκρασία (°C)	Λειτουργία μαγειρέματος	Ανακατέψτε*	Περισσότερες πληροφορίες
Λαχανικά						
Κολοκύθι	200 - 400 g	15 - 18 λεπτό	180°C			
Κουνουπίδι	300 - 600 g	14 - 16 λεπτό	180°C			
Ψήσιμο						
Ατομικά κέικ/μάφιν	4 έως 9 τεμ	18 λεπτό	180°C			Χρησιμοποιήστε ένα ταψί/ταψάκι φούρνου**
Κέικ	150 - 400 g	18 λεπτό	180°C			

* Ανακινήστε τουλάχιστον στη μέση του ψησίματος.

Συμβουλές: για να βελτιώσετε το αποτέλεσμα μαγειρέματος, μη διστάσετε να ανακινήσετε 2-3 φορές κατά το μαγείρεμα.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Για να αποφύγετε την καταστροφή της συσκευής σας, μην υπερβαίνετε ποτέ τις μέγιστες ποσότητες συστατικών και υγρών που αναφέρονται στο εγχειρίδιο οδηγιών και στις συνταγές.

**Τοποθετήστε τη φόρμα για κέικ/ταψί φούρνου στο μπολ. Όταν χρησιμοποιείτε μείγματα που φουσκώνουν (όπως με κέικ, κις ή μάφιν) το ταψί του φούρνου δεν πρέπει να γεμίσει περισσότερο από τη μέση.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

- Οι μικρότερου μεγέθους τροφές απαιτούν κάπως λιγότερο χρόνο μαγειρέματος, συγκριτικά με τις μεγαλύτερου μεγέθους τροφές.
- 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(1 κ.σ.).
- Τα ορεκτικά που μαγειρεύονται στον φούρνο μπορούν επίσης να μαγειρευτούν και στη συσκευή.
- Η βέλτιστη προτεινόμενη ποσότητα για μαγείρεμα τηγανητής πατάτας είναι τα 1.500 γραμμάρια.
- Χρησιμοποιήστε έτοιμη ζύμη σφολιάτας, κουρού ή άλλη για να φτιάξετε γεμιστά σνακ, εύκολα και γρήγορα.
- Τοποθετήστε ένα ταψί στο καλάθι 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.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Καθαρίστε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.

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

1. Βγάλτε το καλώδιο από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
   Σημείωση: Αφαιρέστε το καλάθι για να αφήσετε τη συσκευή να κρυώσει πιο γρήγορα.
2. Σκουπίστε το εξωτερικό της συσκευής με ένα βρεγμένο πανί.
3. Καθαρίστε το καλάθι και τη σχάρα με ζεστό νερό, λίγο υγρό σαπούνι και ένα μαλακό σφουγγάρι. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε απολιπαντικό υγρό για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα βρωμιάς.
   Σημείωση: Το καλάθι και η αποσπώμενη σχάρα πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
   Συμβουλή: Αν έχουν κολλήσει κατάλοιπα/υπολείμματα στον πυθμένα του καλαθιού και στη σχάρα, γεμίστε τα με καυτό νερό και λίγο υγρό πιάτων. Αφήστε το καλάθι και τη σχάρα να μουλιάσουν για περίπου 10 λεπτά. Στη συνέχεια, ξεπλύνετε και σκουπίστε.
4. Σκουπίστε το εσωτερικό της συσκευής με καυτό 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.

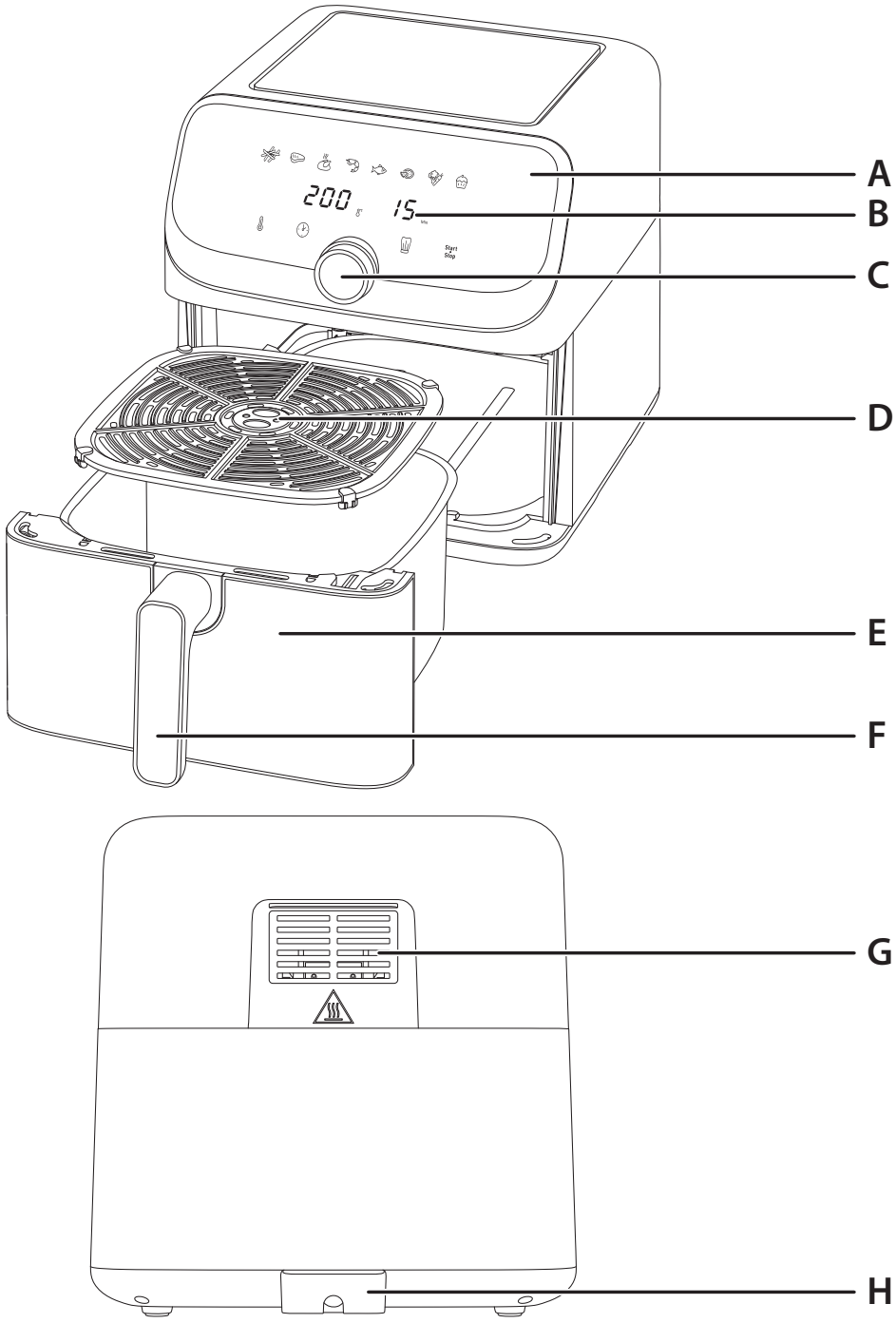
ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ

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. Εάν δεν υπάρχει Κέντρο εξυπηρέτησης καταναλωτών στη χώρα σας, απευθυνθείτε στον τοπικό αντιπρόσωπο της επωνυμίας.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

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

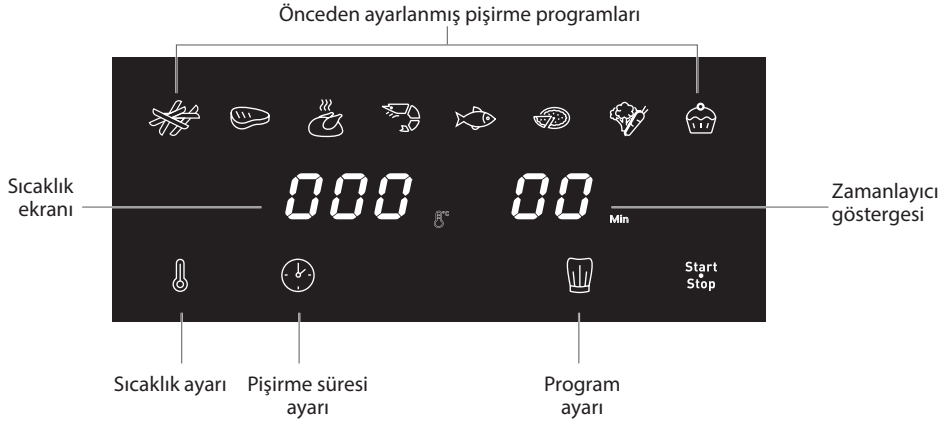
PARÇALARA AYRILMIŞ GÖRÜNÜM



AÇIKLAMA

A Dijital dokunmatik ekran paneli
B Zamanlayıcı/Sıcaklık ekranı
C Başlatma/Duraklatma işlevli kontrol düğmesi
D Çıkarılabilir ızgara
E Sepet
F Sepet sapı
G Hava çıkışı
H Güç kablosu

KULLANICI ARABİRİMİ



ÖNCEDEN AYARLANMIŞ PİŞİRME MODLARI

- Kızartma
- Et
- Tavuk
- Karides
- Balık
- Pizza
- Sebze
- Tatlı

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

1. Tüm ambalaj malzemelerini çıkarın.
2. Cihazda mevcut tüm çıkartmaları veya etiketleri çıkarın.
3. Sepeti ve çıkarılabilir ızgarayı sıcak su, biraz bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan bir sünger ile iyice temizleyin.

   Not: Sepet ve çıkarılabilir ızgara bulaşık makinesinde yıkanabilir.
4. Cihazın içini ve dışını nemli bir bezle silin.

Not: Cihaz sıcak hava üreterek çalışır. Sepeti katı ya da sıvı kızartma yağı ile doldurmayın.

KULLANMADAN ÖNCE HAZIRLIK

1. Cihazı, su sıçrayabilecek yerlerin uzağında olan, düz, sabit ve ısıya dayanıklı bir çalışma yüzeyinin üzerine yerleştirin.
2. Sepeti yağ veya başka bir sıvı ile 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 etrafında en az 15 cm boşluk bırakılmalıdır.

CİHAZIN KULLANIMI

1. Güç kablosunu elektrik prizine takın ve gerilimin cihaz etiketinde belirtilen gerilimle eşleştiğinden emin olun. Cihazı kullanırken dikkatli olun.
2. Sepeti çıkarılabilir ızgarasıyla birlikte dikkatli bir şekilde çekerek cihazdan çıkarın.
3. Yiyecekleri sepete koyun.
   - **Not: Nihai sonucun kalitesini etkileyebileceğinden, tabloda belirtilen maksimum miktarı asla aşmayın ("Yemek Pişirme Kılavuzu" bölümüne bakın).**
4. Sepeti kaydırarak tekrar cihaza takın.
   - **Dikkat: Çok ısındığından kullanım esnasında veya kullanımdan sonra bir süre sepete dokunmayın. Sepeti sadece sapından tutun.**
5. Cihazı açmak için Start/Stop düğmesine basın. Ekranda varsayılan «Manual» (Manuel) program görüntülenir: 200°C / 15 dakika. Start/Stop düğmesi yanıp söner.
6. Artık önceden ayarlanmış pişirme modunu seçebilir veya ayarları manuel olarak yapabilirsiniz.

   a. Önceden ayarlanmış pişirme modunu seçtiyseniz:
   - düğmesine basın. Kızartma modu yanıp sönmeye başlar.
   - İstediğiniz pişirme modunu seçmek için kontrol düğmesini çevirin (Bu modlar, **"Pişirme kılavuzu" bölümünde ayrıntılı olarak açıklanmıştır.).**
   - Sıcaklığı ayarlamanız gerekirse: düğmesine basın, ardından kontrol düğmesini kullanarak sıcaklığı ayarlayın. Kontrol aralığı – Min. 80°C, Maks. 200°C. Seçiminizi yaptıktan sonra sıcaklık 6 saniye boyunca yanıp söner ve ardından sıcaklık ayarlanır.
   - Zamanlayıcıyı ayarlamanız gerekirse: düğmesine basın, ardından kontrol düğmesini kullanarak zamanlayıcıyı ayarlayın. Kontrol aralığı – Min. 1 dakika, Maks. 60 dakika. Seçiminizi yaptıktan sonra zamanlayıcı 6 saniye boyunca yanıp söner ve ardından zamanlayıcı ayarlanır.

   b. Manuel ayarları seçtiyseniz:
   - Pişirme işlemini varsayılan «Manual» (Manuel) program (200°C / 15 dakika) ile başlatmak için Start/Stop düğmesine tekrar basın.

   - Sıcaklığı ayarlamanız gerekirse: düğmesine basın, ardından kontrol düğmesini kullanarak sıcaklığı ayarlayın. Kontrol aralığı – Min. 80°C, Maks. 200°C. Seçiminizi yaptıktan sonra sıcaklık 6 saniye boyunca yanıp söner ve ardından sıcaklık ayarlanır.
   - Zamanlayıcıyı ayarlamanız gerekirse: düğmesine basın, ardından kontrol düğmesini kullanarak zamanlayıcıyı ayarlayın. Kontrol aralığı – Min. 1 dakika, Maks. 60 dakika. Seçiminizi yaptıktan sonra zamanlayıcı 6 saniye boyunca yanıp söner ve ardından zamanlayıcı ayarlanır.
7. Varsayılan «Manual» (Manuel) programa dönmek için düğmesine tekrar basmanız yeterlidir.
8. Start/Stop düğmesine basarak pişirme modunu onaylayın. Bu, pişirme işlemini başlatır. Pişirme başlar. Kalan pişirme süresi ekranda görüntülenir.
9. En iyi pişirme sonuçları için bazı yiyeceklerin pişirme süresinin ortasında karıştırılması gerekir («Yemek pişirme kılavuzu» bölümüne bakın.). Yiyeceği karıştırmak için kontrol düğmesinin ortasına veya Start/Stop düğmesine basarak pişirme işlemini duraklatın. Sepeti sapından tutarak cihazdan çıkarın ve sallayın. Sepeti kaydırarak tekrar cihaza takın, ardından kontrol düğmesinin ortasına veya Start/Stop düğmesine tekrar bastığınızda pişirme devam eder.
   - **İpucu: Zamanlayıcıyı pişirme süresinin yarısına ayarlayabilir ve zamanlayıcı çaldığı zaman tavayı sallayabilirsiniz. Ardından zamanlayıcıyı kalan süre kadar tekrar ayarlayabilirsiniz.**
   - **Not: Sepet çıkarıldığında, cihaz Duraklatma moduna geçer. Pişirme işleminin devam etmesi için sepetin 10 dakika içinde cihaza tekrar yerleştirilmesi gerekir. Sepet 10 dakika içinde cihaza tekrar yerleştirilmezse programın, sıcaklığın ve sürenin sıfırlanması gerekir.**
   - **Uyarı: Çok fazla yiyecek koymak sepeti ağırlaştırabilir. Sallarken yanmayı önlemek için iki elinizi kullanın ve fırın eldiveni giyin.**
10. Zamanlayıcı çaldığında, ayarlanan pişirme süresi sona ermiş olur. Sepeti cihazdan çıkarın ve ısıya dayanıklı bir yüzeyin üzerine yerleştirin.
11. **Yiyeceklerin hazır olup olmadığını kontrol edin.**
    Yiyecekler henüz hazır değilse sepeti tekrar cihazın içine kaydırın ve zamanlayıcıda ekstra birkaç dakika daha ayarlayın.
12. Yiyecek piştiğinde, yiyeceği sepetten çıkarmak için metalik olmayan bir maşa (ör. silikon maşa) kullanın. Yiyeceklerdeki fazla yağ sepetin dibinde toplanır.
    - **Dikkat: Sepeti kesinlikle ters çevirmeyin. Aksi takdirde, çıkarılabilir ızgara çıkabilir ve sıcak yağ dökülebilir.**
    - **Pişirme sonrasında sepet, ızgara ve yiyecek çok sıcaktır. Tutarken dikkatli olun. Sepet çok ağırsa iki elinizi kullanın ve fırın eldiveni giyin.**
    - **Cihazda pişirilen yiyeceğe bağlı olarak sepetten buhar çıkabileceğinden dikkatli olun.**
13. Bir parti yiyeceğin pişirilmesi tamamlanır tamamlanmaz, cihaz bir sonraki partiyi pişirmek için hazır olur.
14. Programı sonlandırmadan önce pişirme işlemini sonlandırmak isterseniz cihazı kapatmak için Start/Stop düğmesini 2 saniye basılı tutun.

YEMEK PİŞİRME 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.**

	Miktar	Yaklaşık Süre (dakika)	Sıcaklık (°C)	Pişirme modu	Karıştırma*	Ekstra bilgi
Patates ve kızartmalar						
Dondurulmuş kızartmalar	500 g - 1,5 kg	22 - 40 dakika	180°C		Evet	
Ev yapımı patates kızartması	900 g - 1,5 kg	28 - 37 dakika	180°C		Evet	1 yemek kaşığı yağ ekleyin
Kızarmış patates	500 g - 1,7 kg	45 dakika	180°C		Evet	1 yemek kaşığı yağ ekleyin
Et ve Tavuk						
biftek	100 - 600 g (1 ila 4 adet)	12 dakika	180°C			
Kavrulmuş tavuk	≤ 2 kgs	45 - 60 dakika	200°C			
Tavuk budu	500 g - 1,5 kg	40 dakika	200°C			
Tavuk göğsü	200 - 900 g	30 - 40 dakika	180°C			
Kuzu pirzola	200 g - 1 kg (1 ila 8 adet)	33 dakika	200°C			
Sosis	300 g - 1 kg (4 ila 15 adet)	15 - 20 dakika	200°C			
Balık						
Somon fileto	100 - 700 g (1 ila 5 adet)	12 - 18 dakika	160°C			
Karides	300 - 600 g (15 ila 30 adet)	6 - 14 dakika	190°C		Evet	
Atıştırmalıklar						
Dondurulmuş tavuk nugget	300 - 700 g (15 ila 25 adet)	10 - 15 dakika	200°C			Pişirme alanının ortasına çevirin
Dondurulmuş peynir çubukları	400 - 700 g (5 ila 10 adet)	13 dakika	180°C		Evet	
Dondurulmuş soğan halkaları	250 - 600 g (20 ila 30 adet)	5 - 7 dakika	200°C		Evet	
Kızarmış bahar ruloları	250 - 350 g (8 ila 20 adet)	10 dakika	200°C		Evet	
Dondurulmuş pizza	200 - 500 g (bir adet 24 cm'lik pizza)	5 - 15 dakika	190°C			
Taze pizza	200 - 500 g (bir adet 24 cm'lik pizza)	5 - 10 dakika	190°C			

	Miktar	Yaklaşık Süre (dakika)	Sıcaklık (°C)	Pişirme modu	Karıştırma*	Ekstra bilgi
Sebze						
Kabak	200 - 400 g	15 - 18 dakika	180°C			
Karnabahar	300 - 600 g	14 - 16 dakika	180°C			
Pişirme						
Muffin	4 ila 9 adet	18 dakika	180°C			Bir pasta kalıbı/fırın kabı kullanın**
Kek	150 - 400 g	18 dakika	180°C			

* Pişirme işleminin en az yarısına gelindiğinde çalkalayın.

İpuçları: Pişirme sonucunu iyileştirmek için, pişirme sırasında 2-3 kez sallamaktan çekinmeyin.

ÖNEMLİ: Cihazınızın hasar görmesini önlemek için, kullanım kılavuzunda ve tariflerde belirtilen maksimum malzeme ve sıvı miktarlarını asla aşmayın.

**Kek kalıbını/fırın kabını kaseye yerleştirin.

Kabaran karışımlar kullanıldığında (kek, kiş, muffin gibi) fırın kabı yarıdan fazla doldurulmamalıdır.

İPUÇLARI

- Daha küçük yiyecekler genellikle daha büyük yiyeceklere göre biraz daha kısa sürede pişerler.
- Daha küçük yiyeceklerin pişirme süresinin yarısında sallanması daha iyi bir pişirme sonucu elde edilmesini sağlar ve yiyeceklerin eşit pişmemesini önlemeye yardımcı olabilir.
- Patateslerinizin çıtır çıtır olması için pişirmeden önce az miktarda yağ eklemeyi deneyin ve eşit şekilde kaplamak için sallayın. 14 ml (1 yemek kaşığı) yağ öneririz.
- Fırında pişirilebilecek atıştırmalıklar cihazda da pişirilebilir.
- Patates kızartması pişirmek için tavsiye edilen ideal miktar 1500 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 sepetine bir fırın kabı yerleştirin. Silikon, paslanmaz çelik, alüminyum veya 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.

TEMİZLEME

Cihazı her kullanımdan sonra temizleyin.

Sepet 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 sepeti çıkarın.
2. Cihazın dışını nemli bir bezle silin.
3. Sepeti ve ızgarayı sıcak su, biraz bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan bir sünger ile temizleyin. Kalan kirleri temizlemek için yağ giderici bir sıvı kullanabilirsiniz.

   Not: Sepet ve çıkarılabilir ızgara bulaşık makinesinde yıkanabilir.

   İpucu: Sepetin ve ızgaranın dibine yemek kalıntıları yapışmışsa bunları sıcak su ve biraz bulaşık deterjanı ile doldurun. Sepet 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.

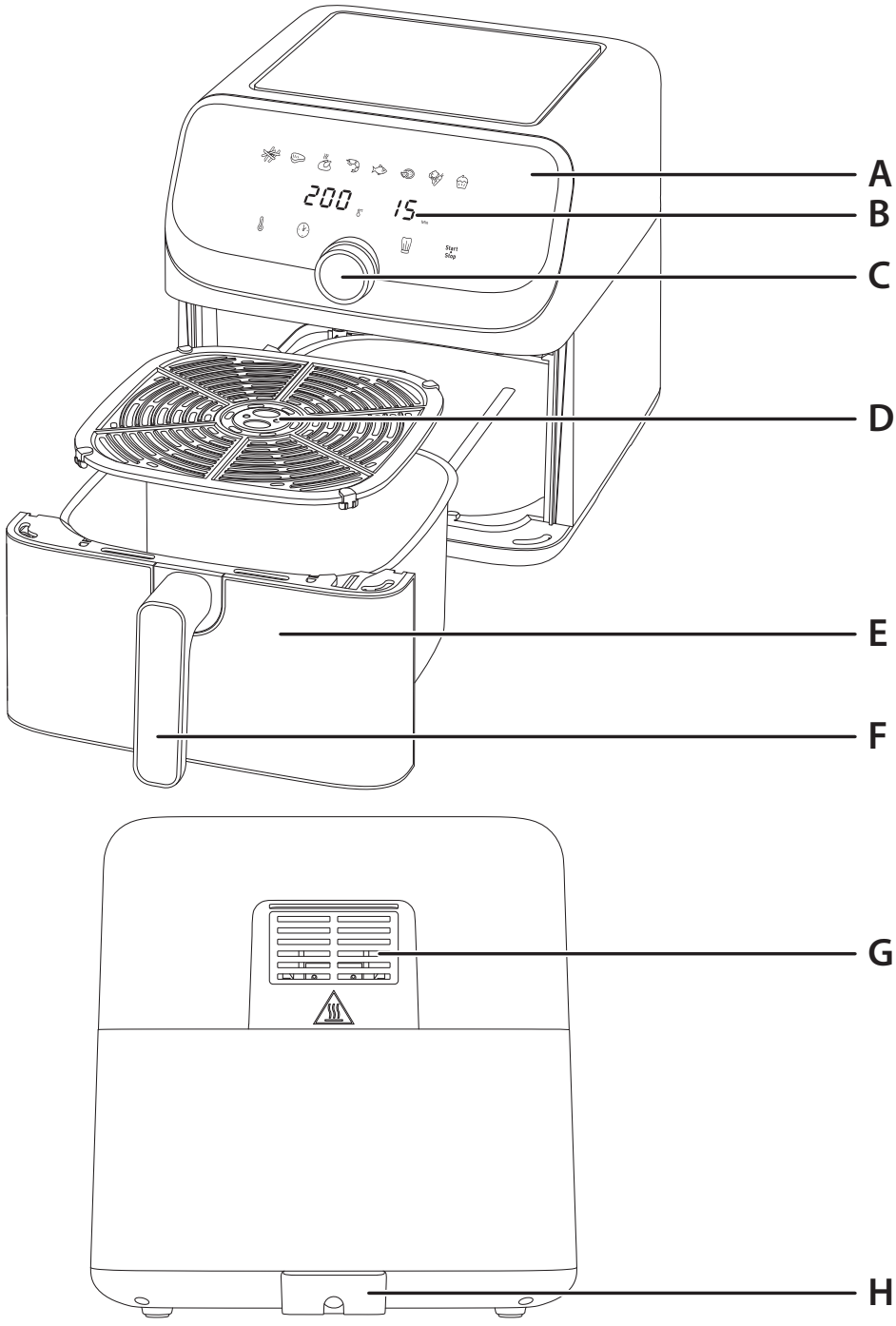
GARANTİ VE SERVİS

Hizmete veya bilgiye ihtiyacınız ya da bir sorununuz 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 sorular listesi için markanın web sitesini ziyaret edin veya ülkenizdeki Müşteri Hizmetleri Merkezine başvurun.

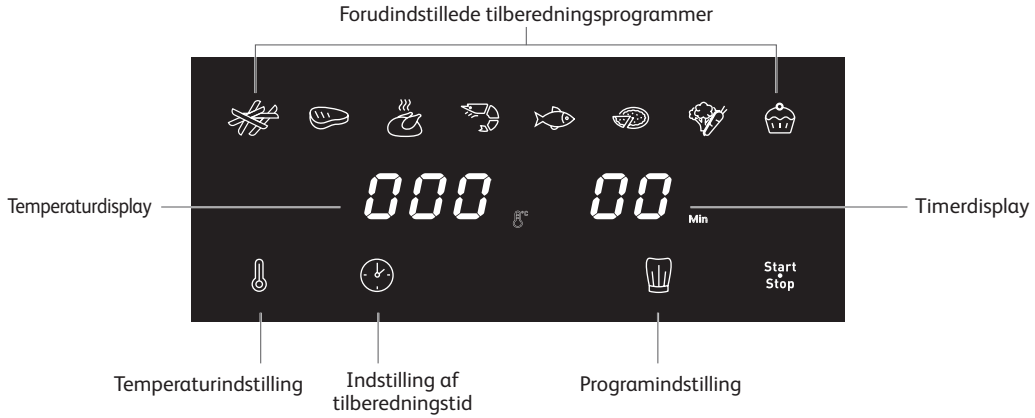
SPRÆNGSKITSE



BESKRIVELSE

A Digitalt touchscreen-panel
B Timer-/temperaturdisplay
C Kontrolknap med Start/Pause-funktion
D Aftageligt gitter
E Kurv
F Kurvens håndtag
G Luftudtag
H Ledning

BRUGERFLADE



FORUDINDSTILLEDE TILBEREDNINGSFUNKTIONER

- Pommes frites
- Kød
- Kylling
- Rejer
- Fisk
- Pizza
- Grøntsager
- Dessert

FØR FØRSTE IBRUGTAGNING

1. Fjern al emballage.
2. Fjern alle klistermærker eller mærkater fra apparatet.
3. Rengør kurven og det aftagelige gitter grundigt med varmt vand, lidt opvaskemiddel og en blød svamp.

   Bemærk: Kurven og det aftagelige gitter tåler opvaskemaskine.
4. Tør apparatet af indvendigt og udvendigt med en fugtig klud.

Bemærk: Apparatet fungerer ved at producere varm luft. Fyld ikke kurven med olie eller fedtstof.

FØR BRUG

1. Anbring apparatet på en flad, stabil og varmebestandig arbejdsflade, hvor der ikke forekommer vandstænk.
2. Fyld ikke kurven med olie eller anden væske.

   Læg ikke noget oven på apparatet. Dette forstyrrer luftstrømmen og påvirker resultatet af stegningen med varm luft.

VIGTIGT: For at undgå overophedning bør du ikke stille apparatet i et hjørne eller under et overskab. Der skal være en afstand på mindst 15 cm rundt om apparatet, så luften kan cirkulere.

BRUG AF APPARATET

1. Tilslut ledningen til en stikkontakt, og sørg for, at spændingen svarer til den, der er angivet på typeskiltet. Vær forsigtig ved brug af apparatet.
2. Træk forsigtigt kurven med det aftagelige gitter ud af apparatet.
3. Læg maden i kurven.
   - **Bemærk: Overskrid aldrig den maksimale mængde, der er angivet i tabellen (se afsnittet «Tilberedningsvejledning»), da dette kan påvirke kvaliteten af slutresultatet.**
4. Skub kurven tilbage i apparatet.
   - **Forsigtig: Rør ikke ved kurven under brug og heller ikke i et stykke tid efter brug, da den bliver meget varm. Hold kun kurven i håndtaget.**
5. Tryk på Start/Stop for at tænde for apparatet. Displayet viser standardprogrammet "Manuel": 200 °C / 15 minutter. Knappen Start/Stop blinker.
6. Du kan nu vælge mellem den forudindstillede tilberedningsfunktion og de manuelle indstillinger.

   a. Hvis du vælger forudindstillet tilberedningsfunktion:
   - Tryk på knappen. Pommes frites-funktion begynder at blinke.
   - Vælg den ønskede tilberedningsfunktion ved at dreje på kontrolknappen (disse funktioner er beskrevet detaljeret i afsnittet **"Tilberedningsvejledning").**
   - Hvis du har brug for at justere temperaturen: Tryk på knappen og brug derefter kontrolknappen til at justere temperaturen. Kontrolområde – min. 80 °C, maks. 200 °C. Når du har foretaget dit valg, blinker temperaturen i 6 sekunder, og temperaturen er indstillet.
   - Hvis du har brug for at justere timeren: Tryk på knappen og brug derefter kontrolknappen til at justere tiden. Kontrolområde – min. 1 minut, maks. 60 minutter. Når du har foretaget dit valg, blinker timeren i 6 sekunder, og timeren er indstillet.

   b. Hvis du vælger manuelle indstillinger:
   - Tryk på Start/Stop igen for at starte tilberedningsprocessen med standardprogrammet "Manuel" (200 °C/15 minutter).

- Hvis du har brug for at justere temperaturen: Tryk på knappen og brug derefter kontrolknappen til at justere temperaturen. Kontrolområde – min. 80 °C, maks. 200 °C. Når du har foretaget dit valg, blinker temperaturen i 6 sekunder, og temperaturen er indstillet.
- Hvis du har brug for at justere timeren: Tryk på knappen og brug derefter kontrolknappen til at justere tiden. Kontrolområde – min. 1 minut, maks. 60 minutter. Når du har foretaget dit valg, blinker timeren i 6 sekunder, og timeren er indstillet.

7. For at vende tilbage til standardprogrammet "Manuel" skal du blot trykke på knappen igen.
8. Bekræft tilberedningsfunktionen ved at trykke på knappen Start/Stop Dette sætter tilberedningsprocessen i gang. Tilberedningen starter. Den resterende tilberedningstid vises på skærmen.
9. Nogle fødevarer skal rystes halvvejs gennem tilberedningstiden for at opnå optimale tilberedningsresultater (se afsnittet «Tilberedningsvejledning»). For at ryste maden skal du trykke midt på kontrolknappen eller knappen Start/Stop for at sætte tilberedningsprocessen på pause. Træk kurven ud af apparatet ved hjælp af håndtaget, og ryst den. Skub kurven tilbage i apparatet, og tryk derefter på midten af kontrolknappen eller på knappen Start/Stop igen, hvorefter tilberedningen genoptages.
   - **Tip: Du kan indstille timeren til halvdelen af tilberedningstiden, og når timeren lyder, skal du ryste ingredienserne. Indstil derefter timeren igen til den resterende tilberedningstid.**
   - **Bemærk: Når kurven fjernes, går apparatet i pausetilstand. Kurven skal sættes tilbage i apparatet inden for 10 minutter, for at tilberedningen kan genoptages. Hvis kurven ikke sættes tilbage i apparatet inden for 10 minutter, skal program, temperatur og tid indstilles igen.**
   - **Advarsel: Hvis der er meget mad, kan kurven blive tung. Brug begge hænder og grillhandsker, når du ryster maden, for at undgå forbrændinger.**
10. Når du hører timerlyden, er den indstillede tilberedningstid slut. Træk kurven ud af apparatet og anbring den på en varmebestandig overflade.
11. **Tjek, om maden er klar.**
    Hvis maden ikke er klar endnu, skal du blot skubbe kurven tilbage i apparatet og indstille timeren til et par minutter mere.
12. Når maden er tilberedt, skal du bruge en ikke-metallisk tang (f.eks. en silikonetang) til at løfte maden ud af kurven. Overskydende olie fra maden opsamles i bunden af kurven.
    - **Forsigtig: Vend aldrig kurven på hovedet, da det aftagelige gitter og den varme olie kan ryge ud.**
    - **Efter tilberedning er kurven, gitteret og maden meget varme. Vær forsigtig. Brug begge hænder og grillhandsker, hvis kurven er for tung.**
    - **Afhængigt af den type mad, der tilberedes i apparatet, skal du være forsigtig, da der kan slippe damp ud af kurven.**
13. Når en portion mad er færdig, er apparatet klar til at tilberede en ny portion mad med det samme.
14. Hvis du vil afslutte tilberedningen, inden programmet er slut, skal du trykke på knappen Start/Stop og holde den nede i 2 sekunder for at slukke for apparatet.

TILBEREDNINGSVEJLEDNING

Nedenstående tabel er ment som en hjælp til at vælge de grundlæggende indstillinger for de ingredienser, der skal tilberedes.

Bemærk: Tilberedningstiderne nedenfor er kun vejledende og kan variere alt efter kartoffelsort og -mængde. Når det gælder andre fødevarer, kan størrelse, form og varemærke påvirke resultatet. Det kan derfor være nødvendigt at tilpasse tilberedningstiden en smule.

	Mængde	Ca. tid (min.)	Temperatur (°C)	Tilberednin-gsprogram	Rystes*	Yderligere oplysninger
Kartofler & pommes frites						
Frosne pommes frites (standardtykkelse 10 x 10 mm)	500 g - 1,5 kg	22 - 40 min.	180°C		Ja	
Hjemmelavede pommes frites (8 x 8 mm)	900 g - 1,5 kg	28 - 37 min.	180°C		Ja	Tilsæt 1 spsk. olie
Ristede kartofler	500 g - 1,7 kg	45 min.	180°C		Ja	Tilsæt 1 spsk. olie
Kød & fjerkræ						
Steak	100 - 600 g (1 til 4 stk)	12 min.	180°C			
Ristet kylling	≤ 2 kgs	45 - 60 min.	200°C			
Kyllingelår	500 g - 1,5 kg	40 min.	200°C			
Kyllingebryst	200 - 900 g	30 - 40 min.	180°C			
lammekoteletter	200 g - 1 kg (1 til 8 stk)	33 min.	200°C			
Pølser	300 g - 1 kg (4 til 15 stk)	15 - 20 min.	200°C			
Fisk						
Laksefilet	100 - 700 g (1 til 5 stk)	12 - 18 min.	160°C			
Rejer	300 - 600 g (15 til 30 stk)	6 - 14 min.	190°C		Ja	
Snacks						
Frosne kyllingenuggets	300 - 700 g (15 til 25 stk)	10 - 15 min.	200°C			Vendes halvvejs i tilberedningen
Frosne ostestænger	400 - 700 g (5 til 10 stk)	13 min.	180°C		Ja	
Frosne løgringe	250 - 600 g (20 til 30 stk)	5 - 7 min.	200°C		Ja	
Stegte forårsruller	250 - 350 g (8 til 20 stk)	10 min.	200°C		Ja	
Frossen pizza	200 - 500 g (en 24 cm pizza)	5 - 15 min.	190°C			
Frisk pizza	200 - 500 g (en 24 cm pizza)	5 - 10 min.	190°C			

	Mængde	Ca. tid (min.)	Temperatur (°C)	Tilberednin-gsprogram	Rystes*	Yderligere oplysninger
Grøntsager						
Zucchini	200 - 400 g	15 - 18 min.	180°C			
Blomkål	300 - 600 g	14 - 16 min.	180°C			
Bagning						
Muffins	4 til 9 stk	18 min.	180°C			Brug bageform/ildfast fad**
Kage	150 - 400 g	18 min.	180°C			

* Rystes mindst halvvejs i tilberedningen.

Tips: For opnå et bedre tilberedningsresultat er det en god idé at ryste beholderen 2-3 gange under tilberedningen.

VIGTIGT: For at undgå skade på apparatet må de maksimale mængdeangivelser for ingredienser og væsker, der er angivet i brugsanvisningen og opskrifterne, ikke overskrides.

**placer bageform/ildfast fad i beholderen. Ved brug af blandinger, der hæver (f.eks. kage, quiche eller muffins), bør det ildfaste fad højst fyldes halvt.

TIPS

- Mindre fødevarer kræver normalt lidt kortere tilberedningstid end større fødevarer.
- At ryste mindre fødevarer halvvejs gennem tilberedningstiden forbedrer slutresultatet og kan hjælpe med at forhindre ujævn tilberedning.
- Hvis du vil gøre dine kartofler ekstra sprøde, skal du prøve at tilsætte en lille smule olie, før du tilbereder dem, og ryste, så de dækkes jævnt. Vi anbefaler 14 ml olie (1 spsk.).
- Snacks, der kan tilberedes i ovn, kan også tilberedes i apparatet.
- Den optimale anbefalede mængde til tilberedning af pommes frites er 1.500 gram.
- Brug færdiglavet butterdej og mørdej til hurtigt og nemt at lave fyldte snacks.
- Anbring et ildfast fad i apparatets kurv, hvis du vil bage en kage eller en quiche, eller hvis du vil stege skrøbelige eller fyldte madvarer. Du kan bruge et ildfast fad i silikone, rustfrit stål, aluminium eller terrakotta.
- Apparatet kan også bruges til opvarmning af mad. Opvarm maden ved en temperatur på 160˚ C i op til ti minutter.

RENGØRING

Rengør apparatet efter hver brug.

Kurven og gitteret har slip-let-belægning. Brug ikke køkkenredskaber af metal eller slibende rengøringsmidler til at rengøre dem, da dette kan beskadige slip-let-belægningen.

1. Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af.
   Bemærk: Tag kurven ud for at lade apparatet køle hurtigere af.
2. Tør apparatet af udvendigt med en fugtig klud.
3. Rengør kurven og gitteret med varmt vand, opvaskemiddel og en blød svamp. Du kan anvende et affedtningsmiddel til at fjerne resterende snavs.

   Bemærk: Kurven og det aftagelige gitter tåler opvaskemaskine.

   Tip: Hvis der sidder madrester fast i bunden af kurven og gitteret, skal de fyldes med varmt vand og lidt opvaskemiddel. Lad kurven og gitteret ligge i blød i ca. 10 minutter. Skyl dem derefter rene, og tør dem.
4. Tør apparatet af indvendigt med varmt vand og en fugtig klud.
5. Rengør varmelegemet med en tør rengøringsbørste for at fjerne eventuelle madrester.
6. Nedsænk aldrig apparatet i vand eller anden væske.

OPBEVARING

1. Frakobl apparatet, og lad det køle af.
2. Sørg for, at alle dele er rene og tørre.

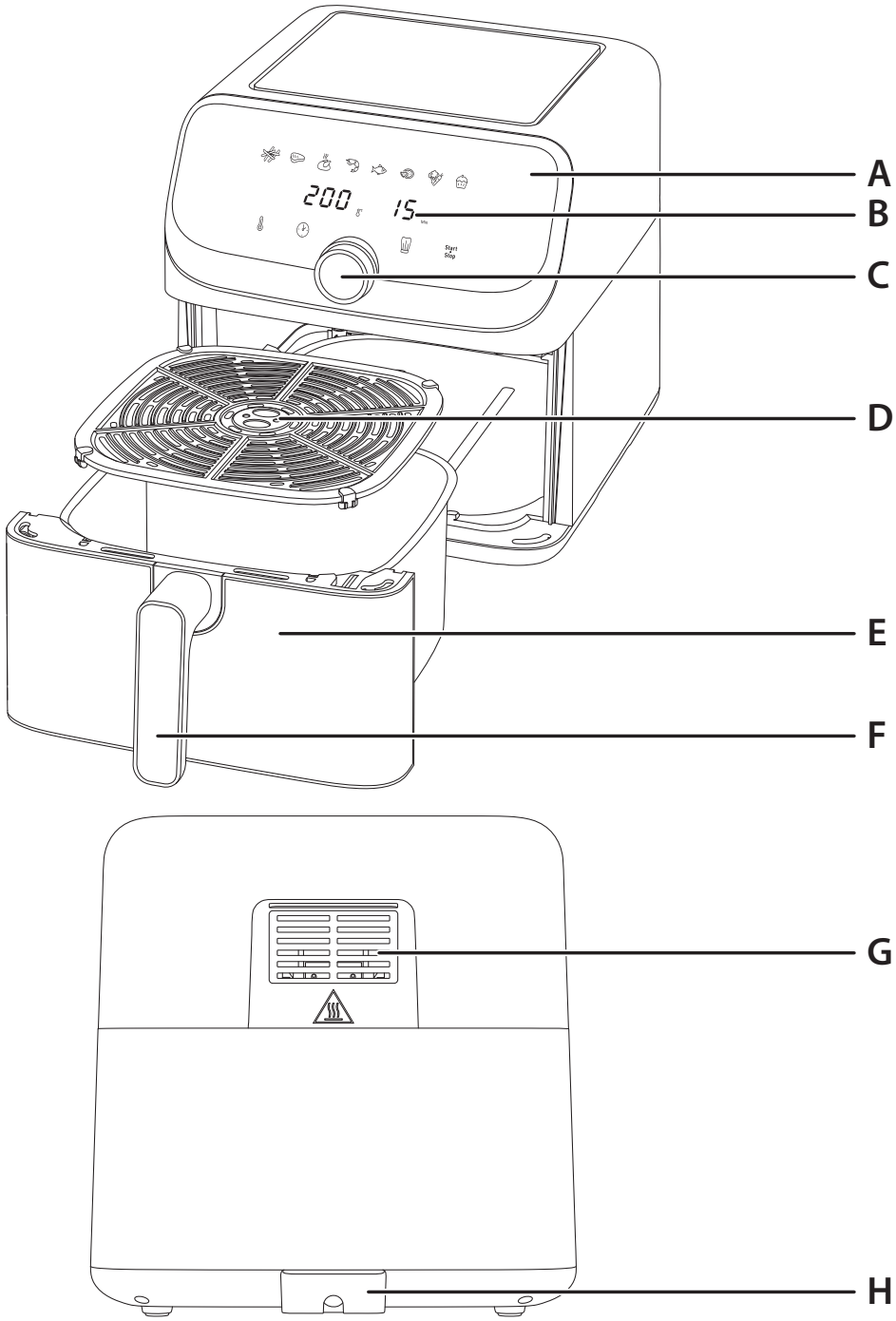
GARANTI OG SERVICE

Hvis du har brug for service eller information, eller hvis du har et problem, kan du besøge varemærkets hjemmeside eller kontakte kundecenteret i dit land. Du kan finde telefonnummeret i folderen med den verdensomspændende garanti. Hvis der ikke findes et kundecenter i dit land, skal du kontakte din lokale forhandler.

FEJLFINDING

Hvis der opstår problemer med apparatet, kan du besøge varemærkets hjemmeside for at få en liste over ofte stillede spørgsmål eller kontakte kundecenteret i dit land.

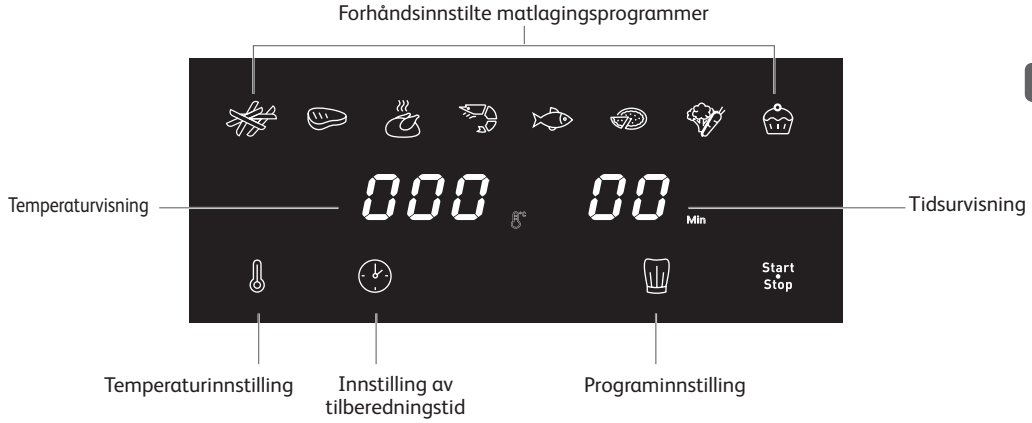
SPRENGSKISSE



BESKRIVELSE

A Digital berøringsskjerm
B Tidsur-/temperaturvisning
C Kontrollbryter med start/pause-funksjon
D Avtakbar rist
E Kurv
F Kurvhåndtak
G Ventilasjonsåpning
H Strømledning

BRUKERGRENSESNITT



FORHÅNDSINNSTILTE TILBEREDNINGSMODUSER

- Pommes frites
- Kjøtt
- Kylling
- Reker
- Fisk
- Pizza
- Grønnsaker
- Dessert

FØR FØRSTE GANGS BRUK

1. Fjern all emballasje.
2. Fjern eventuelle klistremerker eller etiketter fra apparatet.
3. Rengjør kurven og den avtakbare risten grundig med varmt vann, litt oppvaskmiddel og en myk svamp.

   Merk: kurven og nettingen kan vaskes i oppvaskmaskin.
4. Tørk innsiden og utsiden av apparatet med en fuktig klut.

Merk: Apparatet fungerer ved å produsere varm luft. Ikke fyll kurven med olje eller stekefett.

FORBEREDELSER FØR BRUK

1. Plasser apparatet på et flatt og stabilt underlag som tåler varme, og som ikke kan utsettes for vannsprut.
2. Ikke fyll kurven med olje eller annen væske.

   Ikke legg noe oppå apparatet. Det forstyrrer luftstrømmen og påvirker tilberedningen.

VIKTIG: For å forhindre overoppheting bør du ikke plassere apparatet i et hjørne eller nær en vegg. Det bør være en avstand på minst 15 cm rundt apparatet, slik at luften kan sirkulere.

BRUK AV APPARATET

1. Koble strømledningen til en stikkontakt, og kontroller at spenningen samsvarer med spenningen som er angitt på merkeskiltet. Vær forsiktig når du bruker apparatet.
2. Trekk kurven med den avtakbare risten forsiktig ut av apparatet.
3. Legg maten i kurven.
   - **Merk: Ikke overskrid den maksimale mengden som er angitt i tabellen (se avsnittet "Tilberedningsveiledning"), siden det kan påvirke sluttresultatet.**
4. Skyv kurven tilbake i apparatet.
   - **Forsiktig: Ikke ta på kurven under bruk eller en stund etter bruk, siden den blir veldig varm. Bruk håndtaket på kurven.**
5. Trykk på Start/Stop for å slå på apparatet. Skjermen viser som standard programmet «Manual» (manuelt): 200 °C / 15 minutter. Start/Stop knappen blinker.
6. Nå kan du velge mellom den forhåndsinnstilte matlagingsmodusen og de manuelle innstillingene.

   a. Hvis du velger den forhåndsinnstilte matlagingsmodusen:
   - Trykk på knappen. Pommes frites-modusen begynner å blinke.
   - Velg ønsket matlagingsmodus ved å vri på kontrollbryteren. (Modusene er beskrevet i avsnittet **"Tilberedningsveiledning".)**
   - Hvis du må justere temperaturen: Trykk på knappen, og bruk deretter kontrollbryteren til å justere temperaturen. Intervall – min 80 °C, maks 200 °C. Når du har foretatt valget ditt, blinker temperaturen i seks sekunder, og deretter er den valgt.
   - Hvis du må justere tidsuret: Trykk på knappen, og bruk deretter kontrollbryteren til å justere tiden. Intervall – min 1 minutt, maks 60 minutter. Når du har foretatt valget ditt, blinker tidsuret i seks sekunder, og deretter er tiden valgt.

   b. Hvis du velger manuelle innstillinger:
   - Trykk på Start/Stop igjen for å starte tilberedningsprosessen med standardprogrammet "Manual" (manuelt – 200 °C / 15 minutter).
   - Hvis du må justere temperaturen: Trykk på knappen, og bruk deretter kontrollbryteren til å justere temperaturen. Intervall – min 80 °C, maks 200 °C. Når du har foretatt valget ditt, blinker temperaturen i seks sekunder, og deretter er den valgt.
   - Hvis du må justere tidsuret: Trykk på knappen, og bruk deretter kontrollbryteren til å justere tiden. Intervall – min 1 minutt, maks 60 minutter. Når du har foretatt valget ditt, blinker tidsuret i seks sekunder, og deretter er tiden valgt.
7. Hvis du vil gå tilbake til standardprogrammet "Manual" (manuelt), trykker du på knappen igjen.
8. Bekreft matlagingsmodusen ved å trykke på Start/Stop -knappen. Det starter tilberedningen. Gjenværende tilberedningstid vises på skjermen.
9. Enkelte råvarer må ristes halvveis ut i tilberedningstiden for å få et optimalt resultat (se avsnittet "Tilberedningsveiledning"). Hvis du vil riste maten, trykker du på midten av kontrollbryteren eller på Start/Stop -knappen for å sette tilberedningen på pause. Trekk kurven ut av apparatet med håndtaket, og rist den. Skyv kurven tilbake i apparatet, og trykk deretter på midten av kontrollbryteren eller på Start/Stop -knappen igjen for å fortsette tilberedningen.
   - **Tips: Du kan stille inn tidsuret til halvparten av tilberedningstiden, og når du hører tidsuret, kan du riste ingrediensene. Deretter stiller du inn tidsuret igjen for resten av tilberedningstiden.**
   - **Merk: Når kurven er fjernet, går apparatet i pausemodus. Kurven må settes inn i apparatet igjen innen ti minutter for at tilberedningsprosessen skal gjenopptas. Hvis kurven ikke settes inn i apparatet innen ti minutter, må programmet, temperaturen og tiden angis på nytt.**
   - **Advarsel: Hvis kurven fylles mye, kan den bli tung. Når du rister, må du bruke begge hender og gryteklut, slik at du ikke brenner deg.**
10. Når du hører tidsuret, er tilberedningen ferdig. Trekk kurven ut av apparatet, og plasser den på et underlag som tåler varme.
11. **Kontroller om maten er ferdig tilberedt.**

    Hvis maten ikke er ferdig tilberedt, skyver du kurven tilbake i apparatet og stiller inn tidsuret på noen ekstra minutter.
12. Når maten er tilberedt, kan du bruke en tang som ikke er av metall (for eksempel en silikontang) til å løfte maten ut av kurven. Overflødig olje fra maten samles i bunnen av kurven.
    - **Forsiktig: Ikke snu kurven opp ned. Da kan den avtakbare risten falle ut og varm olje renne ut.**
    - **Etter matlaging er kurven, risten og maten veldig varm. Vær forsiktig når du håndterer dem. Bruk begge hender og en gryteklut hvis kurven er for tung.**
    - **Avhengig av hva slags mat som er tilberedt i apparatet, må du være forsiktig, siden det kan komme damp ut av kurven.**
13. Når maten er ferdig tilberedt, kan apparatet umiddelbart brukes til å tilberede neste porsjon.
14. Hvis du vil avslutte matlagingen før programmet er ferdig, holder du inne Start/Stop -knappen i to sekunder for å slå av apparatet.

TILBEREDNINGSVEILEDNING

Tabellen nedenfor hjelper deg med å velge enkle innstillinger for ingrediensene du vil tilberede. **Obs! Tilberedningstidene nedenfor er bare veiledende, og de kan variere avhengig av hva slags poteter som brukes. For andre matvarer kan størrelse, form og merke påvirke resultatene. Derfor kan det hende du må justere tilberedningstiden noe.**

	Mengde	Cirka tid (min)	Temperatur (°C)	Tilberednin-gsprogram	Rist*	Tilleggsinformasjon
Poteter og pommes frites						
Frosne pommes frites (10 x 10 mm standard tykkelse)	500 g - 1,5 kg	22 - 40 min	180°C		Ja	
Hjemmelaget pommes frites (8 x 8 mm)	900 g - 1,5 kg	28 - 37 min	180°C		Ja	Tilsett 1 ss olje
Ristede poteter	500 g - 1,7 kg	45 min	180°C		Ja	Tilsett 1 ss olje
Kjøtt og kylling						
Biff	100 - 600 g (1 til 4 stk)	12 min	180°C			
Grillet kylling	≤ 2 kgs	45 - 60 min	200°C			
Kyllinglår	500 g - 1,5 kg	40 min	200°C			
Kyllingbryst	200 - 900 g	30 - 40 min	180°C			
lammekoteletter	200 g - 1 kg (1 til 8 stk)	33 min	200°C			
Pølser	300 g - 1 kg (4 til 15 stk)	15 - 20 min	200°C			
Fisk						
Laksefilet	100 - 700 g (1 til 5 stk)	12 - 18 min	160°C			
Reker	300 - 600 g (15 til 30 stk)	6 - 14 min	190°C		Ja	
Snacks						
Frosne kyllingnuggets	300 - 700 g (15 til 25 stk)	10 - 15 min	200°C			Snu når halve tiden har gått
Frosne ostepinner	400 - 700 g (5 til 10 stk)	13 min	180°C		Ja	
Frosne løkringer	250 - 600 g (20 til 30 stk)	5 - 7 min	200°C		Ja	
Friterte vårruller	250 - 350 g (8 til 20 stk)	10 min	200°C		Ja	
Frossen pizza	200 - 500 g (en 24 cm pizza)	5 - 15 min	190°C			
Fersk pizza	200 - 500 g (en 24 cm pizza)	5 - 10 min	190°C			

	Mengde	Cirka tid (min)	Temperatur (°C)	Tilberednin-gsprogram	Rist*	Tilleggsinformasjon
Grønnsaker						
Squash	200 - 400 g	15 - 18 min	180°C			
Blomkål	300 - 600 g	14 - 16 min	180°C			
Baking						
Muffins	4 til 9 stk	18 min	180°C			Bruk stekeform/ ovnsform**
Kake	150 - 400 g	18 min	180°C			

* Rist når halve tiden har gått.

Tips: Du kan riste 2–3 ganger under tilberedning for å få et bedre resultat.

VIKTIG: For å unngå skader på apparatet må du aldri overskride maksimumsmengdene for ingredienser og væske som er angitt i bruksanvisningen og i oppskriftene.

**legg kakeformen/ovnsformen i bollen.

Når du bruker røre som hever (for eksempel kake, quiche eller muffins), må ikke ovnsformen fylles mer enn halvfull.

TIPS

- Mindre matvarer krever vanligvis litt kortere tilberedningstid enn større matvarer.
- Ved å riste mindre matvarer litt halvveis ut i tilberedningstiden kan du forbedre sluttresultatet og bidra til jevnere steking.
- For å gjøre potetene dine ekstra sprø kan du tilsette til en liten mengde olje før du starter apparatet, og riste potetene for å fordele oljen jevnt. Vi anbefaler 14 ml olje (én spiseskje).
- Snacks som kan tilberedes i stekeovnen, kan også tilberedes i dette apparatet.
- Den optimale anbefalte mengden for steking av pommes frites er 1500 gram.
- Bruk ferdiglaget butterdeig og mørdeig for å lage fylte snacks raskt og enkelt.
- Plasser en ildfast form i apparatets kurv hvis du vil bake en kake eller quiche, eller hvis du vil steke delikate eller fylte ingredienser. Du kan bruke en ildfast form av silikon, rustfritt stål, aluminium eller terrakotta.
- Du kan også bruke apparatet til å varme opp mat på nytt. For å varme opp maten setter du temperaturen til 160°C i opptil 10 minutter.

RENGJØRING

Rengjør apparatet etter hver bruk.

Kurven og risten har slippbelegg. Ikke bruk kjøkkenredskaper av metall eller skurende rengjøringsmidler til å rengjøre dem, siden det kan skade belegget.

1. Trekk støpselet ut av stikkontakten, og la apparatet avkjøles.
   Merk: Fjern kurven for å avkjøle apparatet raskere.
2. Tørk av utsiden av produktet med en fuktig klut.
3. Rengjør kurven og risten med varmt vann, litt oppvaskmiddel og en myk svamp. Du kan bruke et fettløsende middel for å fjerne eventuelt smuss.

   Merk: kurven og nettingen kan vaskes i oppvaskmaskin.

   Tips: Hvis det sitter matrester fast i bunnen av kurven og risten, kan du fylle kurven med varmt vann og litt oppvaskmiddel. La kurven og risten ligge i bløt i cirka ti minutter, skyll og tørk av.
4. Tørk av innsiden av apparatet med varmt vann og en fuktig klut.
5. Rengjør varmeelementet med en tørr rengjøringsbørste for å fjerne eventuelle matrester.
6. Ikke senk produktet ned i vann eller annen væske.

OPPBEVARING

1. Trekk ut støpselet, og la apparatet avkjøles.
2. Sørg for at alle delene er rene og tørre.

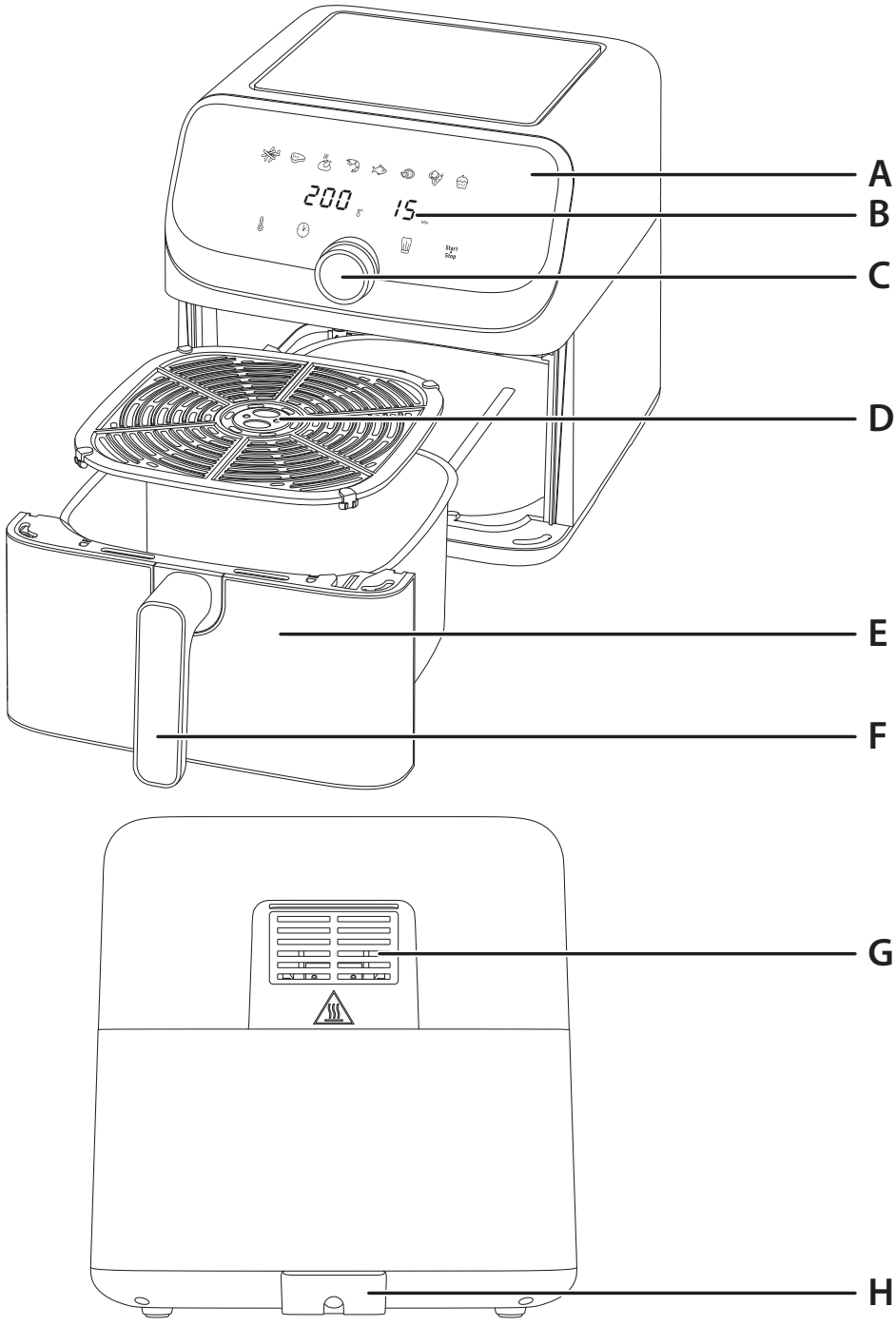
GARANTI OG SERVICE

Hvis du trenger service eller informasjon, eller hvis det har oppstått et problem, kan du besøke til merkets nettsted eller kontakte kundeservice for merket i det landet du bor. Du finner telefonnummeret i garantiheftet. Hvis det ikke finnes kundeservice i landet ditt, kan du kontakte den lokale forhandleren.

FEILSØKING

Hvis det oppstår problemer med apparatet, kan du besøke merkets nettsted for å finne svar på vanlige spørsmål. Du kan også kontakte kundeservice i landet ditt.

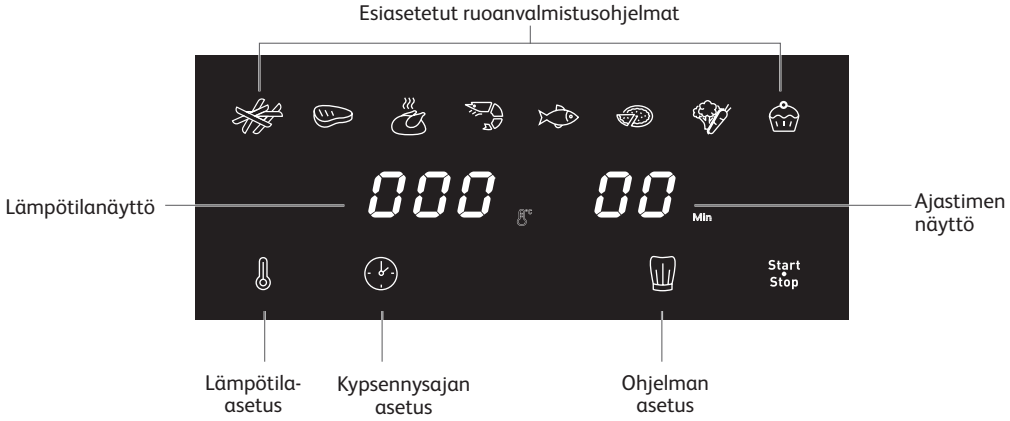
HAJOTUSKUVA



KUVAUS

A Digitaalinen kosketusnäyttöpaneeli
B Ajastin/lämpötilanäyttö
C Säätönuppi, jossa on käynnistys-/taukotoiminto
D Irrotettava ritilä
E Kori
F Korin kahva
G Ilmanpoistoaukko
H Virtajohto

KÄYTTÖLIITTYMÄ



ESIASETETUT RUOANVALMISTUSTILAT

- Ranskanperunat
- Liha
- Kana
- Katkarapu
- Kala
- Pizza
- Kasvikset
- Jälkiruoka

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

1. Poista kaikki pakkausmateriaalit.
2. Poista laitteesta tarrat ja etiketit.
3. Puhdista kori ja irrotettava ritilä huolellisesti kuumalla vedellä, astianpesuaineella ja hankaamattomalla sienellä.

   Huomautus: Kori ja irrotettava ritilä ovat konepesun kestäviä.
4. Pyyhi laitteen sisä- ja ulkopuoli kostealla liinalla.

Huomautus: Laite tuottaa kuumaa ilmaa. Älä täytä koria öljyllä tai paistorasvalla.

KÄYTTÖÖNOTON VALMISTELU

1. Sijoita laite tasaiselle, vakaalle ja kuumuutta kestävälle alustalle paikkaan, jossa se ei altistu vesiroiskeille.
2. Älä täytä koria öljyllä tai muulla nesteellä.

   Älä aseta mitään laitteen päälle, ettei ilman virtaus häiriinny ja ettei kuumailmakypsennyksen tulos kärsi.

TÄRKEÄÄ: Ylikuumenemisen välttämiseksi älä aseta laitetta nurkkaan tai seinäkaapin alle. Laitteen ympärille on jätettävä vähintään 15 cm tilaa, jotta ilma pääsee kiertämään.

LAITTEEN KÄYTTÄMINEN

1. Varmista, että jännite vastaa tyyppikilvessä ilmoitettua jännitettä, ja kytke virtajohto pistorasiaan. Ole varovainen käyttäessäsi laitetta.
2. Vedä kori ja sen irrotettava ritilä varovasti pois laitteesta.
3. Aseta ruoka koriin.
   - **Huomautus: Älä koskaan ylitä taulukossa mainittua enimmäismäärää (katso kohta Ohjeet ruoan valmistukseen), sillä se voi vaikuttaa lopputuloksen laatuun.**
4. Liu'uta kori takaisin laitteeseen.
   - **Varoitus: Älä kosketa koria käytön aikana ja hetkeen käytön jälkeen, koska se kuumenee voimakkaasti. Pitele koria vain kahvasta.**
5. Käynnistä laite painamalla Start Stop -painiketta. Näytössä näkyy oletuksena manuaalinen ohjelma: 200 °C / 15 minuuttia. Start Stop - painike alkaa vilkkua.
6. Voit nyt valita esiasetetun ruoanvalmistustilan tai manuaaliset asetukset.

   a. Jos valitset esiasetetun ruoanvalmistustilan:
   - Paina -painiketta. Ranskanperunatila alkaa vilkkua.
   - Valitse haluamasi ruoanvalmistustila kääntämällä säätönuppia (nämä tilat on kuvattu tarkemmin **kohdassa Ohjeet ruoan valmistukseen).**
   - Jos lämpötilaa on säädettävä: Paina -painiketta ja säädä sitten lämpötilaa säätönupilla. Säätöalue: vähintään 80 °C, enintään 200 °C. Valinnan jälkeen lämpötila vilkkuu 6 sekunnin ajan, minkä jälkeen lämpötila-asetus tulee voimaan.
   - Jos ajastinta on säädettävä: Paina -painiketta ja säädä sitten aikaa säätönupilla. Säätöalue: vähintään 1 minuutti, enintään 60 minuuttia. Valinnan jälkeen ajastin vilkkuu 6 sekunnin ajan, minkä jälkeen ajastimen asetus tulee voimaan.

   b. Jos valitset manuaaliset asetukset:
   - Paina Start Stop -painiketta uudelleen kypsennyksen aloittamiseksi manuaalisella oletusohjelmalla (200 °C / 15 minuuttia).
   - Jos lämpötilaa on säädettävä: Paina -painiketta ja säädä sitten lämpötilaa säätönupilla. Säätöalue: vähintään 80 °C, enintään 200 °C. Valinnan jälkeen lämpötila vilkkuu 6 sekunnin ajan, minkä jälkeen lämpötila-asetus tulee voimaan.

- Jos ajastinta on säädettävä: Paina -painiketta ja säädä sitten aikaa säätönupilla. Säätöalue: vähintään 1 minuutti, enintään 60 minuuttia. Valinnan jälkeen ajastin vilkkuu 6 sekunnin ajan, minkä jälkeen ajastimen asetus tulee voimaan.

7. Voit palata manuaaliseen oletusohjelmaan painamalla -painiketta uudelleen.
8. Vahvista ruoanvalmistustila painamalla Start/Stop -painiketta. Tämä käynnistää kypsennyksen. Kypsennys alkaa. Jäljellä oleva kypsennysaika näkyy näytössä.
9. Jotkin elintarvikkeet vaativat ravistamista kypsennyksen puolivälissä optimaalisen kypsennystuloksen takaamiseksi (katso kohta Ohjeet ruoan valmistukseen). Jotta voit ravistaa elintarvikkeita, keskeytä kypsennys painamalla säätönupin keskikohtaa tai Start/Stop -painiketta. Vedä kori ulos laitteesta pitämällä kahvasta ja ravista koria. Liu'uta kori takaisin laitteeseen ja paina sitten säätönupin keskikohtaa tai Start/Stop -painiketta uudelleen. Kypsennys jatkuu.
   - **Vinkki: Voit asettaa ajastimen kypsennysajan puoliväliin ja ravistaa aineksia, kun ajastin hälyttää. Aseta sitten jäljellä oleva kypsennysaika uudelleen ajastimeen.**
   - **Huomautus: Kun kori poistetaan, laite siirtyy taukotilaan. Kori on asetettava takaisin laitteeseen 10 minuutin kuluessa, jotta kypsennys jatkuu. Jos koria ei aseteta takaisin laitteeseen 10 minuutin kuluessa, ohjelma, lämpötila ja aika on asetettava uudelleen.**
   - **Varoitus: Jos ruokaa on paljon, kori voi olla painava. Ravista kummallakin kädellä ja käytä patakintaita palovammojen välttämiseksi.**
10. Kun kuulet ajastimen merkkiäänen, kypsennysaika on päättynyt. Vedä kori laitteesta ja aseta se kuumuutta kestävälle pinnalle.
11. **Tarkista, onko ruoka valmista.**
    Jos ruoka ei ole vielä valmista, liu'uta kori takaisin laitteeseen ja aseta ajastimeen muutama ylimääräinen minuutti.
12. Kun ruoka on kypsää, nosta ruoka korista muilla kuin metallisilla (esimerkiksi silikonisilla) pihdeillä. Ylimääräinen öljy kertyy korin pohjalle.
    - **Varoitus: Älä koskaan käännä koria ylösalaisin, sillä irrotettava ritilä saattaa pudota ja kuumaa öljyä valua.**
    - **Kypsennyksen jälkeen kori, ritilä ja ruoka ovat hyvin kuumia. Käsittele varoen. Jos kori on liian painava, käytä kumpaakin kättä ja patakintaita.**
    - **Ole varovainen, sillä laitteesta voi tulla höyryä sen mukaan, millaista ruokaa olet valmistanut.**
13. Kun ruoka-annos on valmis, laitteella voi valmistaa heti uuden ruoka-annoksen.
14. Jos haluat lopettaa kypsennyksen ennen ohjelman päättymistä, sammuta laite painamalla Start/Stop -painiketta kahden sekunnin ajan.

OHJEET RUOAN VALMISTUKSEEN

Valmistettavan ruoan tavanomainen kypsennysaika on annettu alla olevassa taulukossa.

Huomautus: Alla olevat kypsennysajat ovat vain suuntaa antavia ja voivat vaihdella käytetyn perunalajikkeen ja -erän mukaan. Muiden elintarvikkeiden kohdalla koko, muoto ja tuotemerkki voivat vaikuttaa lopputulokseen. Siksi kypsennysaikaa on tarvittaessa muutettava hieman.

	Määrä	Aika noin (min)	Lämpötila (°C)	Kypsennystila	Ravistus*	Lisätietoa
Perunat ja ranskanperunat						
Pakasteranskalaiset (vakiopaksuus 10 mm x 10 mm)	500 g - 1,5 kg	22 - 40 min	180°C		Joo	
Kotitekoiset ranskalaiset perunat (8 x 8 mm)	900 g - 1,5 kg	28 - 37 min	180°C		Joo	Lisää 1 rkl öljyä
Paahdetut perunat	500 g - 1,7 kg	45 min	180°C		Joo	Lisää 1 rkl öljyä
Liha & Siipikarja						
Pihvi	100 - 600 g (1 - 4 kpl)	12 min	180°C			
Paahdettu kana	≤ 2 kgs	45 - 60 min	200°C			
Kanan jalat	500 g - 1,5 kg	40 min	200°C			
Kananrintoja	200 - 900 g	30 - 40 min	180°C			
lampaankyljyksiä	200 g - 1 kg (1 - 8 kpl)	33 min	200°C			
Makkarat	300 g - 1 kg (4 - 15 kpl)	15 - 20 min	200°C			
Kala						
Lohifilee	100 - 700 g (1 - 5 kpl)	12 - 18 min	160°C			
Katkaravut	300 - 600 g (15 - 30 kpl)	6 - 14 min	190°C		Joo	
Välipalat						
Pakastekananuggetit	300 - 700 g (15 - 25 kpl)	10 - 15 min	200°C			Käännä kypsennyksen puolivälissä"
Jäädytetyt juustotangot	400 - 700 g (5 - 10 kpl)	13 min	180°C		Joo	
Pakastetut sipulirenkaat	250 - 600 g (20 - 30 kpl)	5 - 7 min	200°C		Joo	
Paistettuja kevätrullia	250 - 350 g (8 - 20 kpl)	10 min	200°C		Joo	
Pakastettu pizza	200 - 500 g (yksi 24 cm pizza)	5 - 15 min	190°C			
Tuore pizza	200 - 500 g (yksi 24 cm pizza)	5 - 10 min	190°C			

	Määrä	Aika noin (min)	Lämpötila (°C)	Kypsennystila	Ravistus*	Lisätietoa
Kasvikset						
Kesäkurpitsa	200 - 400 g	15 - 18 min	180°C			
Kukkakaali	300 - 600 g	14 - 16 min	180°C			
Baking						
Muffinit	4 - 9 kpl	18 min	180°C			Käytä muffini-/ uunivuokaa**
Kakku	150 - 400 g	18 min	180°C			

* Ravista ruokaa ainakin kertaalleen kypsennyksen puolivälissä.

Vinkki: kypsennystuloksen parantamiseksi ravista ruokaa 2–3 kertaa kypsennyksen aikana.

TÄRKEÄÄ: Älä koskaan ylitä käyttöohjeessa ja resepteissä ilmoitettuja ainesosien ja nesteiden enimmäismääriä laitevaurioiden estämiseksi.

**aseta kakku-/uunivuoka kulhoon.

Kun käytät seoksia, jotka kohoavat (kuten kakku, piirakka tai muffinit), uunivuokaa ei saa täyttää yli puolivälin.

VINKKEJÄ

- Pienikokoisemmat ruoka-aineet vaativat yleensä hieman lyhyemmän kypsennysajan kuin suuremmat.
- Pienikokoisten ruoka-aineiden ravistaminen kypsennysajan puolivälissä parantaa lopputulosta ja voi auttaa estämään epätasaisen kypsymisen.
- Saat perunoista erityisen rapeita lisäämällä vähän öljyä ennen kypsennystä ja ravistamalla, jotta perunat peittyvät tasaisesti. Suosittelemme käyttämään 14 ml (1 rkl) öljyä.
- Tässä laitteessa voidaan kypsentää myös välipaloja, joita voidaan kypsentää uunissa.
- Ranskanperunoiden suositeltu valmistusmäärä on 1 500 grammaa.
- Tee täytettyjä välipaloja nopeasti ja helposti käyttämällä valmista voi- ja murotaikinaa.
- Aseta uunivuoka laitteen koriin, jos haluat paistaa kakun tai piirakan tai kypsentää herkkiä tai täytettyjä ruoka-aineita. Voit käyttää silikonista, ruostumattomasta teräksestä, alumiinista tai terrakotasta valmistettua uunivuokaa.
- Voit käyttää laitetta myös ruoan uudelleenlämmittämiseen. Kun lämmität ruokaa uudelleen, aseta lämpötilaksi 160 °C ja lämmitä ruokaa enintään 10 minuutin ajan.

PUHDISTAMINEN

Puhdista laite jokaisen käyttökerran jälkeen.

Korissa ja ritilässä on tarttumaton pinnoite. Älä käytä metallisia keittiövälineitä tai hankaavia puhdistusaineita, sillä ne voivat vahingoittaa tarttumatonta pinnoitetta.

1. Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.
   Huomautus: Irrota kori, jotta laite jäähtyy nopeammin.
2. Pyyhi laitteen ulkopuoli kostealla liinalla.
3. Puhdista kori ja ritilä kuumalla vedellä, astianpesuaineella ja hankaamattomalla sienellä. Voit käyttää rasvaa irrottavaa pesuainetta jäämien poistamiseen.

   Huomautus: Kori ja irrotettava ritilä ovat konepesun kestäviä.

   Vinkki: Jos korin pohjaan ja ritilään on jäänyt ruontähteitä, täytä kori ja ritilä kuumalla vedellä, jossa on astianpesuainetta. Anna korin ja ritilän liota noin 10 minuuttia ja huuhtele ne sitten puhtaaksi ja kuivaa.
4. Pyyhi laitteen sisäpuoli kuumalla vedellä ja kostealla liinalla.
5. Poista ruoantähteet lämmitysvastuksesta kuivalla puhdistusharjalla.
6. Älä upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen.

SÄILYTYS

1. Irrota laitteen pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.
2. Varmista, että kaikki osat ovat puhtaita ja kuivia.

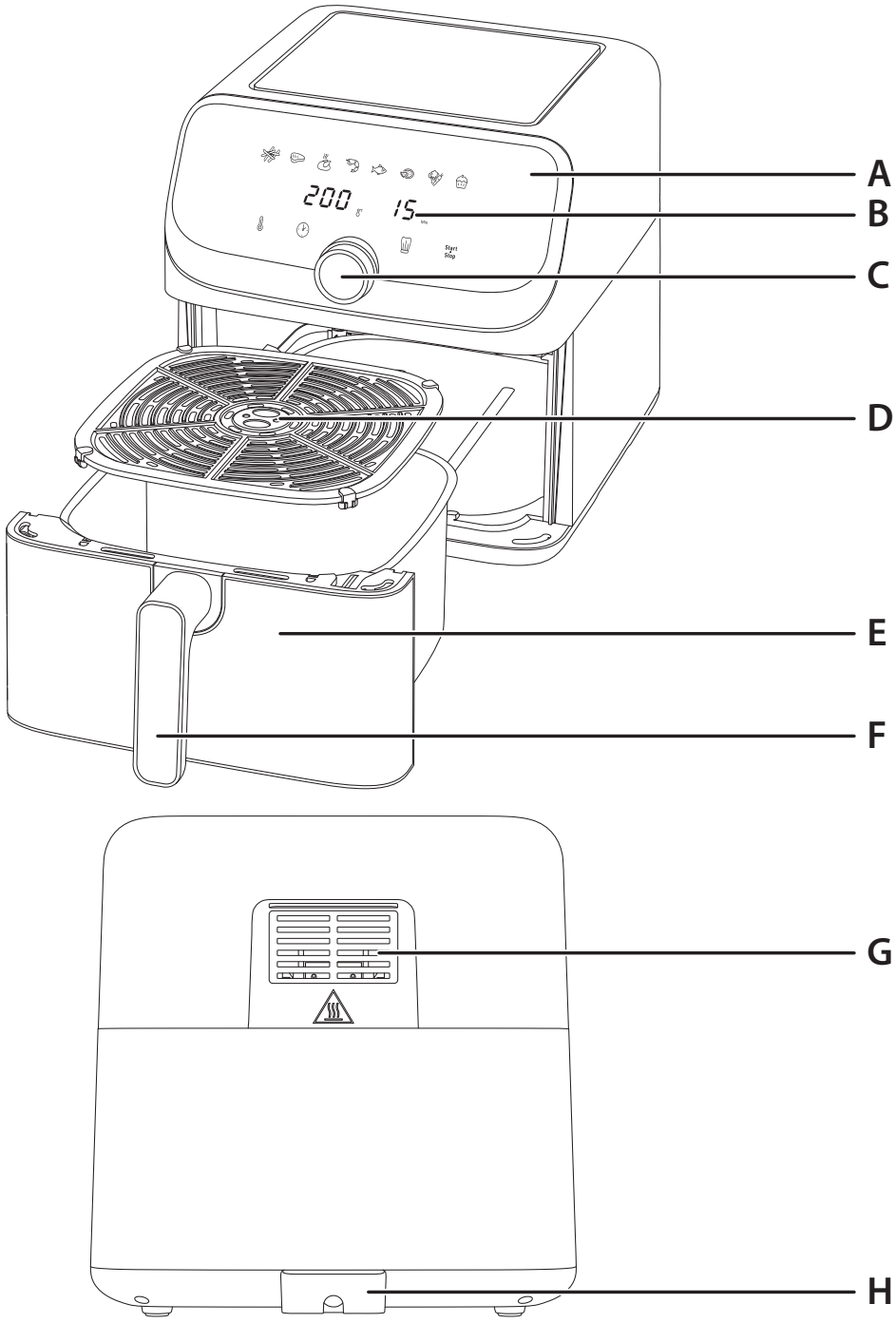
TAKUU JA HUOLTO

Jos haluat lisätietoja tai laitteen käytössä ilmenee ongelmia, käy valmistajan verkkosivustolla tai ota yhteys oman maasi asiakaspalvelukeskukseen. Puhelinnumero on kansainvälistä takuuta koskevassa lehtisessä. Jos maassasi ei ole asiakaspalvelukeskusta, ota yhteys paikalliseen jälleenmyyjään.

VIANMÄÄRITYS

Jos laitteen käytössä ilmenee ongelmia, katso valmistajan verkkosivustolta vastaukset usein kysyttyihin kysymyksiin tai ota yhteys oman maasi asiakaspalvelukeskukseen.

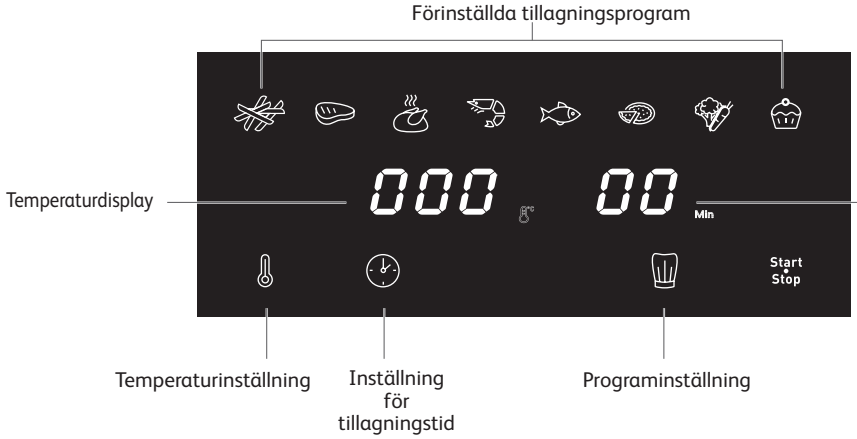
SPRÄNGSKISS



BESKRIVNING

A Digital pekskärm
B Display med timer/temperatur
C Kontrollvred för start/paus
D Löstagbart galler
E Korg
F Korghandtag
G Luftutlopp
H Strömsladd

ANVÄNDARGRÄNSSNITT



FÖRINSTÄLLDA TILLAGNINGSLÄGEN

- Pommes frites
- Kött
- Kyckling
- Räkor
- Fisk
- Pizza
- Grönsaker
- Efterrätt

INNAN DU ANVÄNDER APPARATEN FÖRSTA GÅNGEN

1. Ta bort allt förpackningsmaterial.
2. Ta bort eventuella etiketter från apparaten.
3. Rengör korgen och det löstagbara gallret noggrant med varmt vatten, lite diskmedel och en icke-slipande svamp.

   Obs! Korgen och det borttagbara rastret kan diskas i diskmaskin.
4. Torka in- och utsidan av apparaten med en fuktig trasa.

Obs! Apparaten fungerar genom att generera varmluft. Fyll inte korgen med olja eller stekfett.

FÖRBEREDELSER FÖRE ANVÄNDNING

1. Placera apparaten på en platt, stabil och värmebeständig arbetsyta som inte är i närheten av vatten.
2. Fyll inte korgen med olja eller annan vätska.

   Placera inte något ovanpå apparaten. Detta stör luftflödet och påverkar friteringsresultatet.

VIKTIGT! För att förhindra överhettning ska apparaten inte placeras i ett hörn eller under väggskåp. Ett utrymme på minst 15 cm ska lämnas runt apparaten så att luft kan cirkulera.

ANVÄNDNING AV APPARATEN

1. Anslut strömsladden till ett eluttag och se till att spänningen stämmer överens med den spänning som anges på märkningen. Var försiktig när du använder apparaten.
2. Dra försiktigt ut korgen med det löstagbara gallret ur apparaten.
3. Lägg maten i korgen.
   - **Obs! Överskrid aldrig den maximala mängd som anges i tabellen (se avsnittet Tillagningsguide) eftersom detta kan påverka slutresultatets kvalitet.**
4. Skjut tillbaka korgen i apparaten.
   - **Varning! Vidrör inte korgen under användning och under en tid efter användning, eftersom den blir mycket varm. Håll enbart i korgens handtag.**
5. Tryck på Start/Stop för att slå på apparaten. Skärmen visar det manuella standardprogrammet: 200 °C/15 minuter. Knappen Start/Stop blinkar.

6. Du kan nu välja mellan det förinställda tillagningsläget eller de manuella inställningarna.

   a. Om du väljer det förinställda tillagningsläget:
   - Tryck på knappen Pommes frites-läget börjar blinka.
   - Välj önskat tillagningsläge genom att vrida på kontrollvredet (dessa lägen beskrivs i detalj **i avsnittet Tillagningsguide).**
   - Om du behöver justera temperaturen: Tryck på knappen och använd sedan kontrollvredet för att justera temperaturen. Kontrollintervall – minst 80 °C, högst 200 °C. Efter valet blinkar temperaturen i 6 sekunder och temperaturen ställs in.
   - Om du behöver justera timern: Tryck på knappen och använd sedan kontrollvredet för att justera tiden. Kontrollintervall – minst 1 minut, högst 60 minuter. Efter valet blinkar timern i 6 sekunder och timern ställs in.

   b. Om du väljer manuella inställningar:
   - Tryck på Start/Stop igen för att starta tillagningsprocessen med det manuella standardprogrammet (200 °C/15 minuter).

   - Om du behöver justera temperaturen: Tryck på knappen och använd sedan kontrollvredet för att justera temperaturen. Kontrollintervall – minst 80 °C, högst 200 °C. Efter valet blinkar temperaturen i 6 sekunder och temperaturen ställs in.
   - Om du behöver justera timern: Tryck på knappen och använd sedan kontrollvredet för att justera tiden. Kontrollintervall – minst 1 minut, högst 60 minuter. Efter valet blinkar timern i 6 sekunder och timern ställs in.
7. Om du vill återgå till det manuella standardprogrammet trycker du bara på knappen igen.
8. Bekräfta tillagningsläget genom att trycka på knappen Start/Stop Då inleds tillagningsprocessen. Tillagningen startar. Återstående tillagningstid visas på skärmen.
9. Vissa livsmedel måste skakas om efter halva tillagningstiden för att uppnå bästa möjliga tillagningsresultat (se avsnittet Tillagningsguide). När du ska skaka om maten trycker du mitt på kontrollvredet eller på knappen Start/Stop för att pausa tillagningsprocessen. Dra ut korgen ur apparaten genom att hålla i handtaget och skaka den. Skjut tillbaka korgen i apparaten och tryck sedan mitt på kontrollvredet eller knappen Start/Stop igen så återupptas tillagningen.
   - **Tips! Du kan ställa in timern på halva tillagningstiden och skaka om ingredienserna när timern avger sin signal. Ställ sedan in timern igen på den återstående tillagningstiden.**
   - **Obs! När du tar ut korgen försätts enheten i pausläge. Korgen måste sättas in i apparaten igen inom 10 minuter för att tillagningen ska återupptas. Om du inte sätter tillbaka korgen i apparaten inom 10 minuter måste du ställa in program, temperatur och tid på nytt.**
   - **Varning! Om du tillagar en stor mängd mat kan korgen bli tung. När du skakar maten ska du använda båda händerna och ugnsvantar för att undvika brännskador.**
10. När du hör timerljudet har den inställda tillagningstiden passerat. Dra ut korgen ur apparaten och placera den på en värmebeständig yta.
11. **Kontrollera om maten är klar.**

    Om maten inte är klar än skjuter du bara tillbaka korgen i apparaten och ställer in timern på några minuter till.
12. När maten är tillagad använder du ett par metallfria tänger (t.ex. silikontänger) för att lyfta ut maten ur korgen. Överflödig olja från maten samlas i botten av korgen.
    - **Varning! Vänd aldrig korgen upp och ned eftersom det borttagbara gallret kan lossna och den varma oljan kan rinna ut.**
    - **Efter tillagning är korgen, gallret och maten mycket varma. Hantera dem försiktigt. Använd båda händerna och ugnsvantar om korgen är för tung.**
    - **Var försiktig när du tillagar vissa sorters mat i apparaten eftersom varm ånga kan stiga ur korgen.**
13. När en omgång mat är klar är apparaten omedelbart redo att tillaga en ny omgång mat.
14. Om du vill avsluta tillagningen innan programmet är slutfört håller du ned knappen Start/Stop i 2 sekunder för att stänga av apparaten.

TILLAGNINGSGUIDE

Tabellen nedan hjälper dig att välja grundläggande inställningar för de livsmedel du vill tillaga.

Observera: Tillagningstiderna nedan är bara riktvärden och kan variera beroende på vilken mängd och sorts potatis som används. För andra livsmedel kan storlek, form och märke påverka resultatet. Därför kan du behöva justera tillagningstiden något.

	Mängd	Ungefärlig tid (min)	Temperatur (°C)	Tillagnin-gsläge	Skaka*	Ytterligare information
Potatis & pommes						
Djupfrysta pommes frites (standardtjocklek 10 x 10 mm)	500 g - 1,5 kg	22 - 40 min	180°C		Ja	
Hemlagade pommes frites (8 x 8 mm)	900 g - 1,5 kg	28 - 37 min	180°C		Ja	Tillsätt 1 msk olja
Rostad potatis	500 g - 1,7 kg	45 min	180°C		Ja	Tillsätt 1 msk olja
Kött och fågel						
Biff	100 - 600 g (1 till 4 st)	12 min	180°C			
Rostad kyckling	≤ 2 kgs	45 - 60 min	200°C			
Kycklingben	500 g - 1,5 kg	40 min	200°C			
Kycklingbröst	200 - 900 g	30 - 40 min	180°C			
Lammkotletter	200 g - 1 kg (1 till 8 st)	33 min	200°C			
Korv	300 g - 1 kg (4 till 15 st)	15 - 20 min	200°C			
Fisk						
Laxfilé	100 - 700 g (1 till 5 st)	12 - 18 min	160°C			
Räkor	300 - 600 g (15 till 30 st)	6 - 14 min	190°C		Ja	
Snacks						
Frysta kycklingnuggets	300 - 700 g (15 till 25 st)	10 - 15 min	200°C			Vänd efter halva tillagningstiden
Frysta ostpinnar	400 - 700 g (5 till 10 st)	13 min	180°C		Ja	
Frysta lökringar	250 - 600 g (20 till 30 st)	5 - 7 min	200°C		Ja	
Friterade vårrullar	250 - 350 g (8 till 20 st)	10 min	200°C		Ja	
Fryst pizza	200 - 500 g (en 24 cm pizza)	5 - 15 min	190°C			
Färsk pizza	200 - 500 g (en 24 cm pizza)	5 - 10 min	190°C			

	Mängd	Ungefärlig tid (min)	Temperatur (°C)	Tillagnin-gsläge	Skaka*	Ytterligare information
Grönsaker						
Zucchini	200 - 400 g	15 - 18 min	180°C			
Blomkål	300 - 600 g	14 - 16 min	180°C			
Bakning						
Muffins	4 till 9 st	18 min	180°C			Använd en bakform/ ugnsform**
Kaka	150 - 400 g	18 min	180°C			

* Skaka senast efter halva tillagningstiden.

Tips: Skaka gärna 2–3 gånger under tillagningen för bästa resultat.

VIKTIGT: För att undvika att skada apparaten ska du aldrig överskrida den maximala mängden ingredienser och vätskor som anges i bruksanvisningen och i recepten.

** Placera kakformen/ugnsformen i friteringslådan.

När du använder blandningar som jäser (till exempel för tårta, paj eller muffins) ska du inte fylla ugnsformen mer än till hälften.

TIPS

- Mindre livsmedel kräver vanligen en något kortare tillagningstid än livsmedel av större storlek.
- Om du skakar om livsmedel av mindre storlek efter halva tillagningstiden förbättras slutresultatet och det kan bidra till en jämnare tillagning.
- För att få extra krispig potatis kan du lägga till en liten mängd olja före tillagningen och skaka för att täcka potatisarna jämnt. Vi rekommenderar 14 ml olja (1 msk).
- Snacks som kan tillagas i en ugn kan även tillagas i apparaten.
- Den optimala rekommenderade tillagningsmängden pommes frites är 1 500 gram.
- Använd färdig smör- eller mördeg för att snabbt och enkelt göra fyllda snacks.
- Placera en ugnsform i apparatens korg om du vill baka en tårta eller paj eller om du vill steka känsliga eller fyllda ingredienser. Du kan använda en ugnsform i silikon, rostfritt stål, aluminium eller terrakotta.
- Du kan också använda apparaten för att värma upp mat. För att värma upp maten ställer du in temperaturen på 160°C i upp till 10 minuter.

RENGÖRING

Rengör apparaten efter varje användning.

Korgen och gallret har en non-stick-beläggning. Använd inte köksredskap av metall eller slipande rengöringsmaterial för att rengöra dem, eftersom det kan skada non-stick-beläggningen.

1. Dra ut kontakten ur vägguttaget och låt apparaten svalna.
   Obs! Ta ut korgen så svalnar apparaten fortare.
2. Torka utsidan av apparaten med en fuktig trasa.
3. Rengör korgen och gallret med varmt vatten, diskmedel och en icke-slipande svamp. Du kan använda en avfettningsvätska för att ta bort eventuella smutsrester.

   Obs! Korgen och det borttagbara rastret kan diskas i diskmaskin.

   Tips! Om matrester har fastnat i botten av korgen och gallret lägger du dem i varmt vatten med lite diskmedel. Låt korgen och gallret ligga i blöt i cirka 10 minuter. Skölj sedan av dem och torka dem.
4. Torka av apparatens insida med varmt vatten och en fuktig trasa.
5. Rengör värmeelementet med en torr rengöringsborste för att ta bort eventuella matrester.
6. Sänk inte ned apparaten i vatten eller andra vätskor.

FÖRVARING

1. Koppla från apparaten och låt den svalna.
2. Se till att alla delar är rena och torra.

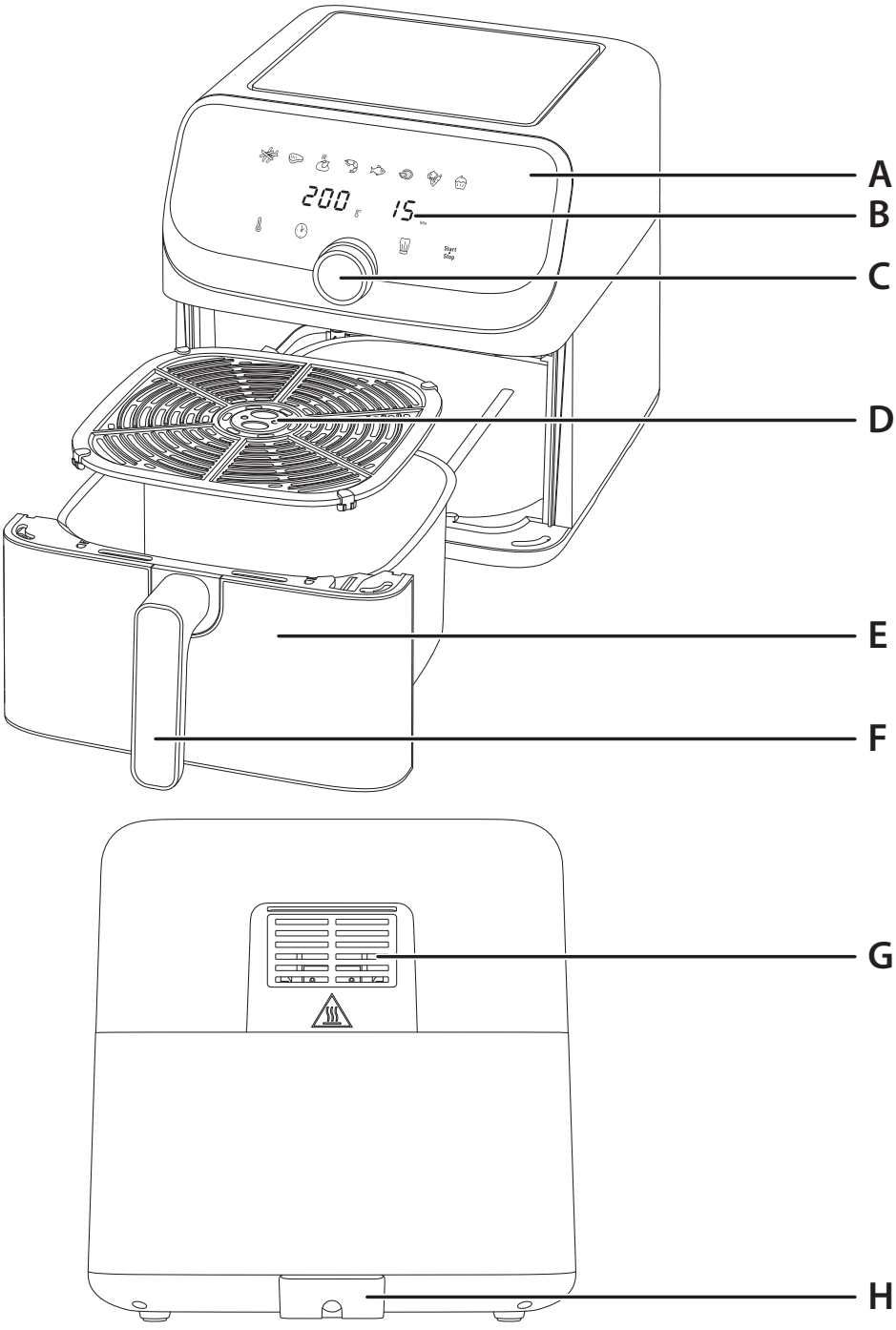
GARANTI OCH SERVICE

Om du behöver service eller information, eller om du har problem, kan du besöka tillverkarens webbplats eller kontakta tillverkarens kundtjänst i ditt land. Telefonnumret finns i den internationella garantibroschyren. Om det inte finns någon kundtjänst i ditt land vänder du dig till din lokala återförsäljare.

FELSÖKNING

Om du stöter på problem med apparaten kan du besöka tillverkarens webbplats för att få svar på vanliga frågor eller kontakta kundtjänsten i ditt land.

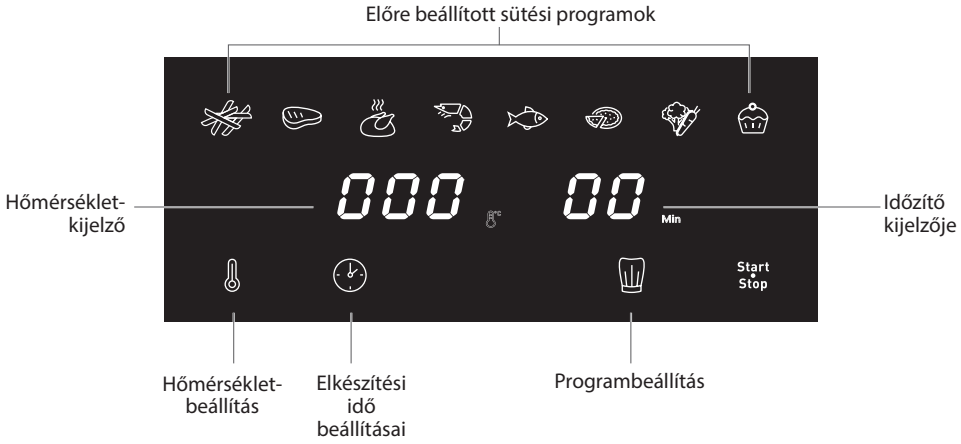
KIBONTOTT NÉZET



LEÍRÁS

A Digitális érintőképernyős panel
B Idő/hőmérséklet kijelző
C Vezérlőgomb indítás/szünet funkcióval
D Kivehető rács
E Kosár
F Kosár fogantyúja
G Légkimeneti nyílás
H Hálózati kábel

FELHASZNÁLÓI FELÜLET



ELŐRE BEÁLLÍTOTT SÜTÉSI MÓDOK

- Hasábburgonya
- Hús
- Csirke
- Garnéla
- Hal
- Pizza
- Zöldségek
- Desszert

TEENDŐK AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

1. Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
2. Távolítson el minden matricát és címkét a készülékről.
3. Alaposan tisztítsa meg a kosarat és a kivehető rácsot forró vízzel, kis mennyiségű mosogatószerrel és karcolásmentes szivaccsal.

   Megjegyzés: A kosár és az eltávolítható rács mosogatógépben moshatók.
4. A készülék belsejét és külsejét nedves ruhával törölje le.

Megjegyzés: A készülék forró levegő előállításával működik. Ne töltse fel olajjal vagy sütőzsírral a kosarat.

HASZNÁLATI ELŐKÉSZÜLETEK

1. Helyezze a készüléket lapos, stabil, hőálló munkafelületre, távol a kifröccsenő víztől.
2. Ne töltse fel olajjal vagy más folyadékkal a kosarat.

   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 fali szekrény alá. A levegő keringetéséhez legalább 15 cm hézagnak kell lennie a készülék körül.

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

1. Csatlakoztassa a tápkábelt egy fali aljzathoz, ügyelve arra, hogy a feszültség egyezzen az adattáblán jelzett feszültséggel. Legyen óvatos a készülék használata során.
2. Óvatosan húzza ki a kosarat a kivehető rácsával együtt a készülékből.
3. Helyezze az ételt a kosárba.
   - **Megjegyzés: soha ne lépje túl a táblázatban feltüntetett maximális mennyiséget (lásd az „Elkészítési útmutató" című részt), mivel ez befolyásolhatja a végeredmény minőségét.**
4. Csúsztassa vissza a kosarat a készülékbe.
   - **Vigyázat: Ne érintse meg a kosarat használat közben és használat után egy ideig, mert az nagyon felforrósodik. Csak a fogantyúnál fogja meg a kosarat.**
5. A készülék bekapcsolásához nyomja meg a Start Stop gombot. A kijelző az alapértelmezett „kézi/manuális" programot mutatja: 200 °C/15 perc. A Start Stop gomb villog.
6. Választhat az előre beállított elkészítési mód vagy a manuális beállítások közül.

   a. Ha előre beállított elkészítési módot választ:
   - Nyomja meg az gombot A hasábburgonya mód villogni kezd.
   - Válassza ki a kívánt elkészítési módot a kezelőgomb elforgatásával (ezeket az üzemmódokat részletesen az **„Elkészítési útmutató" c. rész írja le).**
   - Ha módosítani kell a hőmérsékletet: Nyomja meg a gombot, majd a kezelőgombbal állítsa be a hőmérsékletet. Szabályozási tartomány: min. 80 °C, max. 200 °C. A kiválasztás után a hőmérséklet 6 másodpercig villog, majd rögzül.
   - Ha módosítani kell a hőmérsékletet: Nyomja meg a gombot, majd a kezelőgombbal állítsa be az időt. Szabályozási tartomány: min. 1 perc, max. 60 perc. A kiválasztást követően az időzítő 6 másodpercig villog, majd az időzítés rögzül.

   b. Kézi beállítások választása esetén:
   - Nyomja meg ismét a Start Stop gombot a sütési folyamat alapértelmezett, „kézi" programmal való elindításához (200 °C/15 perc).
   - Ha módosítani kell a hőmérsékletet: Nyomja meg a gombot, majd a kezelőgombbal állítsa be a hőmérsékletet. Szabályozási tartomány: min. 80 °C, max. 200 °C. A kiválasztás után a hőmérséklet 6 másodpercig villog, majd rögzül.

- Ha módosítani kell az időzítőt: Nyomja meg a gombot, majd a kezelőgombbal állítsa be az időt. Szabályozási tartomány: min. 1 perc, max. 60 perc. A kiválasztást követően az időzítő 6 másodpercig villog, majd az időzítés rögzül.

7. Az alapértelmezett „kézi" programhoz való visszatéréshez egyszerűen nyomja meg ismét a gombot.
8. A sütési módot az Start/Stop gomb megnyomásával erősítheti meg. Ez elindítja a sütési folyamatot. Megkezdődik a sütés. A hátralévő sütési idő megjelenik a képernyőn.
9. Egyes ételeket a sütési idő felénél meg kell rázni, hogy ideális eredményt kapjon (lásd az „Elkészítési útmutató" című részt). Az étel megrázásához, így a sütési folyamat szüneteltetéséhez nyomja meg a kezelőgomb közepét vagy a Start/Stop gombot. Húzza ki a kosarat a készülékből a fogantyúnál fogva, és rázza meg. Csúsztassa vissza a kosarat a készülékbe, majd nyomja meg ismét a vezérlőgomb közepét vagy a Start/Stop gombot, és a sütés folytatódik.
   - **Tipp: Az időzítőt a sütési idő felére is beállíthatja, és akkor rázza át a hozzávalókat, amikor az időzítő megszólal. Ezután állítsa be újra az időzítőt a hátralévő sütési időnek megfelelően.**
   - **Megjegyzés: A kosár eltávolításakor a készülék szünet üzemmódba kapcsol. A sütés folytatásához a kosarat 10 percen belül vissza kell tenni a készülékbe. Ha a kosár 10 percen belül nem kerül vissza a készülékbe, a programot, a hőmérsékletet és az időt is újra be kell állítani.**
   - **Figyelem: Ha sok étel van, a kosár nehéz lehet. Rázáskor használja mindkét kezét és vegyen fel konyhai kesztyűt, hogy meg ne égesse magát.**
10. Amikor az időzítő hangja hallható, a sütés befejeződött. Vegye ki a készülékből a kosarat, és helyezze hőálló felületre.
11. **Ellenőrizze, hogy az étel elkészült-e.**
    Ha az étel még nincs kész, egyszerűen csúsztassa vissza a kosarat a készülékbe, és állítsa be az időzítőt még néhány percre.
12. Az étel elkészültekor használjon nemfém fogót (pl. szilikonfogót), hogy kiemelje az ételt a kosárból. Az ételből származó felesleges olaj a kosár alján gyűlik össze.
    - **Vigyázat: Soha ne fordítsa fejjel lefelé a kosarat, mivel az eltávolítható rács kieshet, a forró olaj pedig kiömölhet.**
    - **A sütés után a kosár, a rács és az ételek nagyon forróak. Óvatosan kezelje. Ha a kosár túl nehéz, használja mindkét kezét és egy konyhai kesztyűt.**
    - **A kosárban készített étel típusától függően legyen óvatos, mert gőz távozhat a kosárból.**
13. Amikor egy adag étel elkészült, a készülék azonnal készen áll egy újabb adag étel elkészítésére.
14. Ha a program befejezése előtt szeretné megszakítani a sütést, a készülék kikapcsolásához nyomja meg és 2 másodpercig tartsa lenyomva a Start/Stop gombot.

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.

	Mennyiség	Hozzávetőleges idő (perc)	Hőmérséklet (°C)	Elkészítési üzemmód	Átkeverés*	Különleges információk
Burgonya és sült krumpli						
Fagyasztott hasábburgonya	500 g - 1,5 kg	22 - 40 perc	180°C		Igen	
Házi sült krumpli	900 g - 1,5 kg	28 - 37 perc	180°C		Igen	Adjon hozzá 1 evőkanál olajat
Sült burgonya	500 g - 1,7 kg	45 perc	180°C		Igen	Adjon hozzá 1 evőkanál olajat
Hús és baromfi						
steak	100 - 600 g (1 - 4 db)	12 perc	180°C			
Sült csirke	≤ 2 kgs	45 - 60 perc	200°C			
Csirkelábak	500 g - 1,5 kg	40 perc	200°C			
Csirkemellek	200 - 900 g	30 - 40 perc	180°C			
bárányborda	200 g - 1 kg (1 - 8 db)	33 perc	200°C			
Kolbász	300 g - 1 kg (4 - 15 db)	15 - 20 perc	200°C			
Hal						
Lazacfilé	100 - 700 g (1 - 5 db)	12 - 18 perc	160°C			
Garnélarákok	300 - 600 g (15 - 30 db)	6 - 14 perc	190°C		Igen	
Nassolnivalók						
Fagyasztott csirkefalatkák	300 - 700 g (15 - 25 db)	10 - 15 perc	200°C			A sütési idő felénél fordítsa meg
Fagyasztott sajtrudak	400 - 700 g (5 - 10 db)	13 perc	180°C		Igen	
Fagyasztott hagyma karikák	250 - 600 g (20 - 30 db)	5 - 7 perc	200°C		Igen	
Sült tavaszi tekercs	250 - 350 g (8 - 20 db)	10 perc	200°C		Igen	
Fagyasztott pizza	200 - 500 g (egy 24 cm-es pizza)	5 - 15 perc	190°C			
Friss pizza	200 - 500 g (egy 24 cm-es pizza)	5 - 10 perc	190°C			

	Mennyiség	Hozzávetőleges idő (perc)	Hőmérséklet (°C)	Elkészítési üzemmód	Átkeverés*	Különleges információk
Zöldségek						
Cukkini	200 - 400 g	15 - 18 perc	180°C			
Karfiol	300 - 600 g	14 - 16 perc	180°C			
Sütemények sütése						
Muffin	4 - 9 db	18 perc	180°C			Használjon sütőformát/ sütőedényt**
Torta	150 - 400 g	18 perc	180°C			

* A sütési idő felénél keverje át.

Tippek: a főzési eredmény javítása érdekében ne habozzon megrázni 2-3 alkalommal főzés közben.

FONTOS: A készülék károsodásának elkerülése érdekében soha ne lépje túl a használati útmutatóban és a receptekben feltüntetett összetevők és folyadékok maximális mennyiségét.

**helyezze a sütőformát/sütőedényt az edénybe.

Amikor olyan keveréket használ, amely megemelkedik (például sütemény, quiche vagy muffin), a sütőedényt nem szabad a felénél jobban megtölteni.

TIPPEK

- A kisebb méretű ételek általában valamivel rövidebb sütési időt igényelnek, mint a nagyobb ételek.
- Az ételek átkeverése a sütési idő felénél javítja a végeredményt, és segít megelőzni az egyenetlen sülést.
- A különösen ropogós burgonyához próbáljon meg sütés előtt egy kevés olajat hozzáadni, majd rázza meg, hogy egyenletesen befedje a burgonyát. 14 ml (1 evőkanál) olajat javaslunk.
- A sütőben főzhető falatok a készülékben is süthetők.
- Hasábburgonyából 1 500 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 sütőformát a készülék kosarába. 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.

TISZTÍTÁS

Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.

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

1. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a fali aljzatból, és hagyja lehűlni a készüléket.
   Megjegyzés: Vegye ki a kosarat, és hagyja a készüléket gyorsabban lehűlni.
2. Tisztítsa meg a készülék fedelének külső részét egy nedves törlőruha segítségével.
3. Tisztítsa meg a kosarat és a rácsot forró vízzel, kis mennyiségű mosogatószerrel és karcolásmentes szivaccsal. A maradék szennyeződés eltávolításához használjon zsírtalanító folyadékot.
   Megjegyzés: A kosár és az eltávolítható rács mosogatógépben moshatók.
   Tipp: Ha szennyeződés ragadt a kosár aljára és a rácsra, töltse meg őket forró vízzel és mosogatószerrel. Áztassa a kosarat 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.

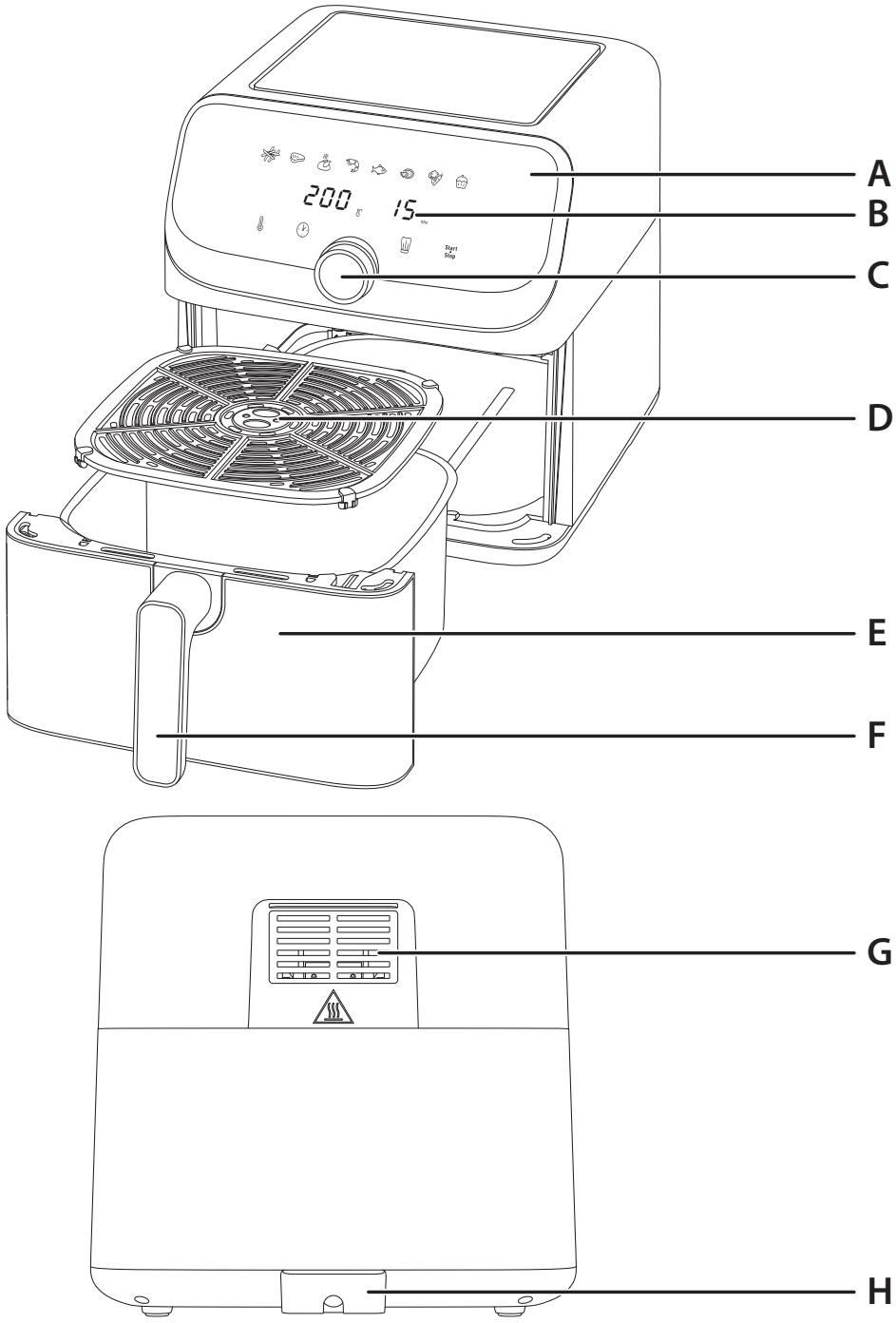
JÓTÁLLÁS ÉS SZERVIZ

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.

HIBAELHÁRÍTÁS

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

RAZVIJENI PRIKAZ



OPIS

A Digitalni ekran osetljiv na dodir
B Prikaz vremena/temperature
C Kontrolni točkić sa funkcijom Pokretanje/pauziranje
D Demontažna rešetka
E Korpa
F Drška korpe
G Otvor za vazduh
H Strujni kabl

KORISNIČKI INTERFEJS



PRETHODNO PODEŠENI REŽIMI ZA KUVANJE

- Pomfrit
- Meso
- Piletina
- Škampi
- Riba
- Pica
- Povrće
- Desert

PRE PRVOG KORIŠĆENJA

1. Uklonite sav materijal za pakovanje.
2. Uklonite sve nalepnice ili etikete sa uređaja.
3. Temeljno očistite korpu i demontažnu rešetku toplom vodom, deterdžentom za suđe i neabrazivnim sunđerom.

   Napomena: korpa i demontažna rešetka mogu da se peru u mašini za pranje sudova.
4. Obrišite unutrašnjost i spoljašnjost uređaja vlažnom krpom.

Napomena: Uređaj radi tako što proizvodi vreo vazduh. Nemojte puniti korpu uljem ili mašću za prženje.

PRIPREMA ZA KORIŠĆENJE

1. Uređaj postavite na ravnu, stabilnu radnu površinu otpornu na toplotu daleko od prskanja vodom.
2. Korpu nemojte da punite uljem ili drugom tečnošću.

   Ništa nemojte da stavljate na vrh uređaja. Ovo ometa protok vazduha i utiče na rezultate prženja vrelim vazduhom.

VAŽNO: Da biste sprečili pregrevanje aparata, ne postavljajte ga u ugao ili ispod zidnog ormarića. Oko uređaja treba ostaviti razmak od najmanje 15 cm kako bi vazduh mogao da cirkuliše.

KORIŠĆENJE APARATA

1. Povežite kabl za napajanje strujom na električnu utičnicu tako što ćete osigurati da napon odgovara naponu navedenom na natpisnoj pločici. Budite pažljivi kada koristite uređaj.
2. Pažljivo izvucite korpu sa demontažnom rešetkom iz uređaja.
3. Stavite hranu u korpu.
   - **Napomena: nikada nemojte da premašujete količinu navedenu u tabeli (pogledajte odeljak „Vodič za kuvanje“) jer ovo može da utiče na kvalitet krajnjeg rezultata.**
4. Uvucite korpu nazad u uređaj.
   - **Oprez: nemojte da dodirujete korpu tokom korišćenja i još neko vreme nakon korišćenja jer se mnogo zagreje. Korpu držite samo za dršku.**
5. Pritisnite Start/Stop za uključivanje uređaja. Na ekranu se prikazuje podrazumevani program „Ručno“: 200 °C / 15 minuta. Dugme Start/Stop će da treperi.
6. Sada možete da birate između prethodno podešenog režima kuvanja ili ručnih podešavanja.

   a. Ako birate prethodno podešeni režim kuvanja:
   - Pritisnite dugme Režim Pomfrit će početi da treperi.
   - Izaberite željeni režim kuvanja tako što ćete okrenuti kontrolni točkić (ovi režimi detaljno su opisani u odeljku **„Vodič za kuvanje“).**
   - Ako je potrebno da podesite temperaturu: pritisnite dugme a zatim pomoću kontrolnog točkića podesite temperaturu. Raspon kontrole – min. 80 °C, maks. 200 °C. Nakon izbora, temperatura će da svetli 6 sekundi, a temperatura je podešena.
   - Ako je potrebno da podesite tajmer: pritisnite dugme a zatim pomoću kontrolnog točkića podesite vreme. Raspon kontrole – min. 1 minut, maks. 60 minuta. Nakon izbora, tajmer će da svetli 6 sekundi, a tajmer je podešen.

   b. Ako birate manuelna podešavanja:
   - Ponovo pritisnite Start/Stop da pokrenete proces kuvanja na podrazumevanom programu „Manuelno“ (200 °C / 15 minuta).
   - Ako je potrebno da podesite temperaturu: pritisnite dugme a zatim pomoću kontrolnog točkića podesite temperaturu. Raspon kontrole – min. 80 °C, maks. 200 °C. Nakon izbora, temperatura će da svetli 6 sekundi, a temperatura je podešena.
   - Ako je potrebno da podesite tajmer: pritisnite dugme a zatim pomoću kontrolnog točkića podesite vreme. Raspon kontrole – min. 1 minut, maks. 60 minuta. Nakon izbora, tajmer će da svetli 6 sekundi, a tajmer je podešen.
7. Da se vratite na podrazumevani program „Manuelno“, samo ponovo pritisnite dugme .
8. Potvrdite režim kuvanja tako što ćete pritisnuti dugme Start/Stop Ovako ćete pokrenuti proces kuvanja. Kuvanje počinje. Preostalo vreme kuvanja prikazano je na ekranu.
9. Neku hranu je potrebno protresti polovinom procesa kuvanja radi optimalnih rezultata kuvanja (pogledajte odeljak „Vodič za kuvanje“). Da biste protresli hranu, pritisnite središnji deo kontrolnog točkića ili dugme Start/Stop da biste pauzirali proces kuvanja. Izvucite korpu iz uređaja držeći za dršku i protresite je. Korpu vratite u uređaj, a zatim pritisnite središnji deo kontrolnog točkića ili dugme Start/Stop i kuvanje će se nastaviti.
   - **Savet: Tajmer možete da podesite na polovinu vremena kuvanja, a kada se tajmer oglasi, protresite sastojke. Zatim tajmer ponovo podesite na preostalo vreme kuvanja.**
   - **Napomena: Kada se korpa ukloni, uređaj prelazi u režim Pauze. Korpa treba da se vrati u uređaj u roku od 10 minuta za nastavak kuvanja. Ako se korpa ne vrati u uređaj u roku od 10 minuta, program, temperaturu i vreme treba ponovo podesiti.**
   - **Upozorenje: Ako ima mnogo hrane, korpa može da bude teška. Prilikom protresanja, koristite obe ruke i kuhinjsku rukavicu da biste izbegli opekotine.**
10. Kada čujete zvuk tajmera, podešeno vreme kuvanja je prošlo. Izvucite korpu iz uređaja i postavite je na površinu otpornu na toplotu.
11. **Proverite da li je hrana kuvana.**
    Ako hrana još uvek nije kuvana, samo vratite korpu u uređaj i podesite tajmer na još nekoliko dodatnih minuta.
12. Kada je hrana gotova, koristite nemetalne hvataljke (npr. silikonske hvataljke) da izvadite hranu iz korpe. Suvišno ulje iz hrane skuplja se na dnu korpe.
    - **Oprez: korpu nikada ne okrećite naopačke jer mogu da ispadnu demontažna rešetka i vrelo ulje.**
    - **Nakon kuvanja, korpa, rešetka i hrana su veoma vrući. Oprezno rukujte. Koristite obe ruke i kuhinjsku rukavicu ako je korpa previše teška.**
    - **Zavisno od vrste hrane koja se kuvala u uređaju, pazite jer para može izaći iz korpe.**
13. Kada je jedna količina hrane gotova, uređaj je odmah spreman za pripremu druge količine hrane.
14. Ako želite da prekinete kuvanje pre kraja programa, pritisnite i držite dugme Start/Stop 2 sekunde da biste isključili uređaj.

VODIČ ZA KUVANJE

Tabela u nastavku pomaže vam da izaberete osnovne postavke za hranu koju želite da pripremite.

Napomena: Vremena kuvanja u nastavku predstavljaju samo smernice i mogu da se razlikuju prema vrsti i količini krompira. Za ostale vrste hrane veličina, oblik i vrsta mogu da utiču na rezultate. Zbog toga ćete možda morati da malo prilagodite vreme kuvanja.

	Količina	Približno vreme (минут)	Temperatura (°C)	Režim kuvanja	Protresanje*	Dodatne informacije
Krompir i pomfrit						
Zamrznuti pomfrit	500 g - 1,5 kg	22 - 40 минут	180°C		Да	
Domaći pomfrit	900 g - 1,5 kg	28 - 37 минут	180°C		Да	Dodajte 1 kašiku ulja
Печене кромпир	500 g - 1,7 kg	45 минут	180°C		Да	Dodajte 1 kašiku ulja
Meso i živina						
File	100 - 600 g (1 до 4 ком)	12 минут	180°C			
Печена пилетина	≤ 2 kgs	45 - 60 минут	200°C			
Пилеће ножице	500 g - 1,5 kg	40 минут	200°C			
Пилећа прса	200 - 900 g	30 - 40 минут	180°C			
Јагњећи котлети	200 g - 1 kg (1 до 8 ком)	33 минут	200°C			
Kobasice	300 g - 1 kg (4 до 15 ком)	15 - 20 минут	200°C			
Riba						
File lososa	100 - 700 g (1 до 5 ком)	12 - 18 минут	160°C			
Škampi	300 - 600 g (15 до 30 ком)	6 - 14 минут	190°C		Да	
Grickalice						
Zamrznuti pileći medaljoni	300 - 700 g (15 до 25 ком)	10 - 15 минут	200°C			Okrenite kada bude srednje kuvano
Штапићи смрзнутих сира	400 - 700 g (5 до 10 ком)	13 минут	180°C		Да	
Замрзнути прстенови лука	250 - 600 g (20 до 30 ком)	5 - 7 минут	200°C		Да	
Пржене пролећне ролнице	250 - 350 g (8 до 20 ком)	10 минут	200°C		Да	
Замрзнута пица	200 - 500 g (једна пица од 24 цм)	5 - 15 минут	190°C			
Свежа пица	200 - 500 g (једна пица од 24 цм)	5 - 10 минут	190°C			
Povrće						
тиквице	200 - 400 g	15 - 18 минут	180°C			
карфиол	300 - 600 g	14 - 16 минут	180°C			
Pečenje						
Mafini	4 до 9 ком	18 минут	180°C			Koristite pleh za pečenje/ dodatak za rernu**
Торта	150 - 400 g	18 минут	180°C			

* Protresite na pola kuvanja.

VAŽNO: Da biste izbegli oštećenje vašeg uređaja, nikada ne prekoračujte maksimalne količine sastojaka i tečnosti koje su navedene u uputstvu za upotrebu i u receptima.

** stavite kalup za torte/dodatak za rernu u činiju.

Kada koristite mešavine koje narastaju (kao što su kolači, kiš ili mafini), posuda za rernu ne treba da bude napunjena više od pola.

sr

SAVETI

- Manji komadi hrane obično zahtevaju kraće vreme kuvanja od većih komada hrane.
- Protresanje manjih komada hrane na pola vremena kuvanja poboljšava krajnji rezultat i može da spreči nejednako kuvanje.
- Da bi vam krompir bio posebno hrskav, pokušajte da dodate malo ulja pre pripreme i protresite kako bi se sve jednako prekrilo. Preporučujemo 14 ml ulja (1 kašika).
- Grickalice koje mogu da se pripremaju u rerni, mogu da se kuvaju i u ovom uređaju.
- Optimalna preporučena količina za prženje pomfrita je 1.500 grama.
- Koristite gotovo lisnato i slatko prhko testo za brzu i laku pripremu punjenih grickalica.
- Stavite posudu za rernu u korpu uređaja ako želite da pečete kolač ili kiš ili ako želite da pržite osetljive sastojke ili punjene sastojke. Možete da koristite posudu za rernu od silikona, nerđajućeg čelika, aluminijuma ili gline.
- Uređaj možete da koristite i za podgrevanje hrane. Da biste podgrejali hranu, podesite temperaturu na 160 °C u trajanju od 10 minuta. Vreme kuvanja može da se podesi u zavisnosti od količine hrane kako bi se hrana u potpunosti podgrejala.

ČIŠĆENJE

Uređaj čistite nakon svakog korišćenja.

Korpa i rešetka imaju nelepljivu oblogu. Nemojte da koristite metalni kuhinjski pribor ili abrazivne materijale za čišćenje da biste ih čistili jer mogu da oštete nelepljivu oblogu.

1. Uklonite utikač iz zidne utičnice i ostavite uređaj da se ohladi.
   Napomena: uklonite korpu da bi se uređaj brže ohladio.
2. Obrišite spoljašnjost uređaja vlažnom krpom.
3. Očistite korpu i rešetku toplom vodom, sa malo deterdženta za pranje sudova i neabrazivnim sunđerom. Možete da koristite tečnost za odmašćivanje da biste uklonili preostalu nečistoću.

   Napomena: korpa i demontažna rešetka mogu da se peru u mašini za pranje sudova.

   Savet: ako se talog/ostaci hrane zalepe za dno korpe i rešetku, napunite ih toplom vodom i sa malo deterdženta za pranje sudova. Ostavite da se korpa i rešetka namaču otprilike 10 minuta. Zatim isperite i osušite.
4. Obrišite unutrašnjost uređaja toplom vodom i vlažnom krpom.
5. Grejni element očistite suvom četkom za čišćenje i uklonite ostatke hrane.
6. Uređaj nemojte uranjati u vodu ili druge tečnosti.

SKLADIŠTENJE

1. Isključite uređaj iz struje i ostavite ga da se ohladi.
2. Uverite se da su svi delovi čisti i suvi.

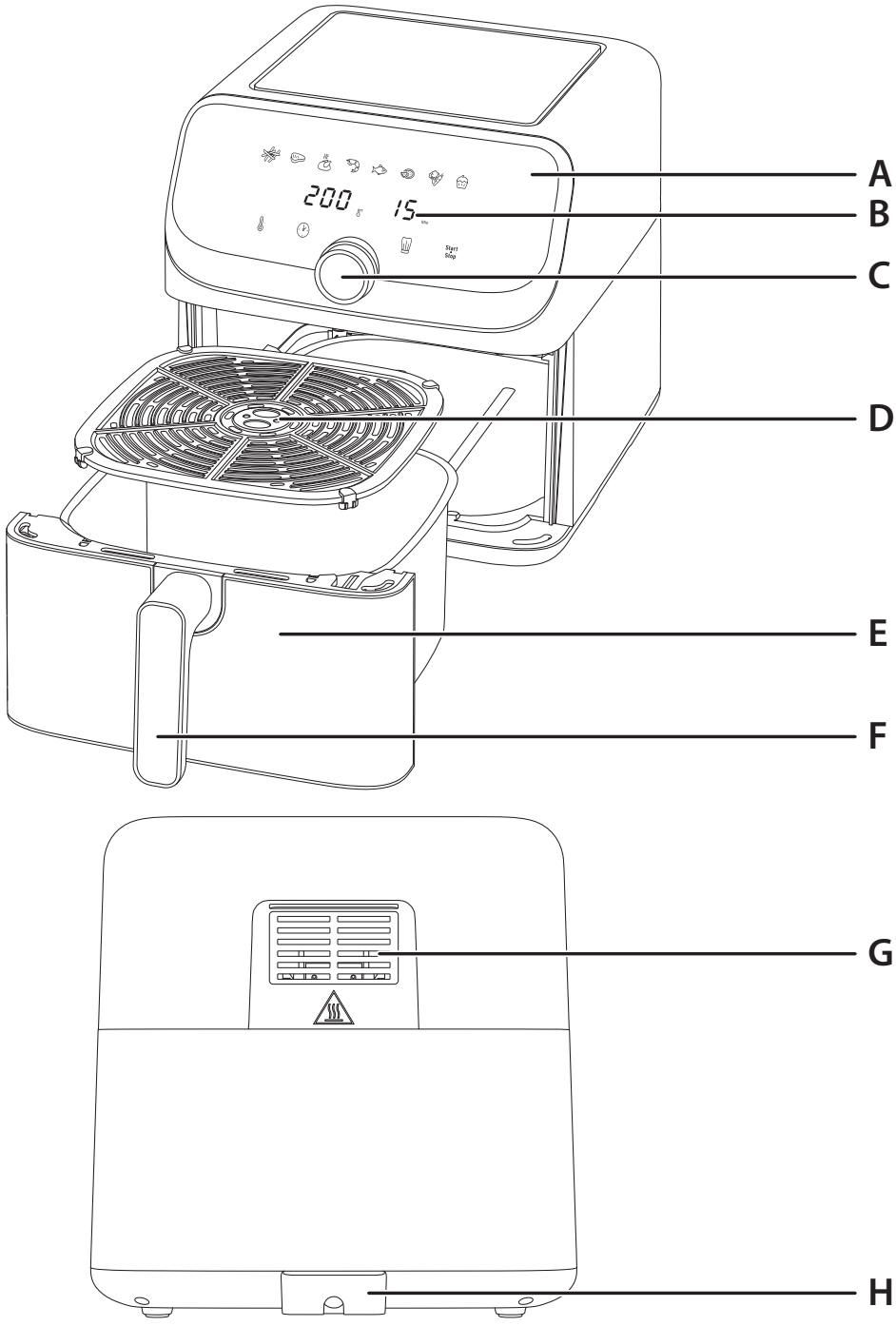
GARANCIJA I SERVIS

Ako su vam potrebni servis ili informacije ili ako imate problem, posetite veb-stranicu brenda ili se obratite Centru za korisničke usluge u vašoj zemlji. Broj telefona možete da pronađete u brošuri međunarodne garancije. Ako u vašoj zemlji ne postoji Centar za korisničke usluge, obratite se lokalnom distributeru brenda.

REŠAVANJE PROBLEMA

Ako dođe do problema s uređajem, posetite veb-stranicu brenda radi spiska često postavljanih pitanja ili se obratite Centru za korisničke usluge u vašoj zemlji.

PROŠIRENI PRIKAZ



OPIS

A Digitalna ploča na dodir
B Prikaz tajmera/temperature
C Kontrolni točkić s funkcijom pokretanja/pauziranja
D Uklonjiva rešetka
E Korpica
F Ručka posude
G Izlaz za zrak
H Kabal za napajanje

KORISNIČKI INTERFEJS



UNAPRIJED POSTAVLJENI NAČINI KUHANJA/PEČENJA

- Krompirići
- Meso
- Piletina
- Škampi
- Riba
- Pizza
- Povrće
- Desert

PRIJE PRVE UPOTREBE

1. Skinite svu ambalažu.
2. S aparata skinite sve naljepnice i oznake.
3. Posudu i uklonjivu rešetku dobro očistite vrućom vodom, deterdžentom za suđe i neabrazivnom spužvom.

   Napomena: Korpa i rešetka se mogu prati u mašini za pranje posuđa.
4. Vanjski i unutarnji dio aparata obrišite vlažnom krpom.

Napomena: aparat proizvodi vrući zrak. Posudu nemojte puniti uljem ni masti za prženje.

PRIPREMA ZA UPOTREBU

1. Aparat stavite na ravnu i stabilnu radnu površinu otpornu na toplotu, dalje od prskanja vode.
2. Korpicu nemojte puniti uljem ni bilo kojom drugom tečnosti.

   Ne stavljajte ništa na aparat. To će prekinuti protok zraka i uticati na rezultate pečenja na vrući zrak.

VAŽNO: da biste izbjegli pregrijavanje aparata, ne stavljajte ga u ćošak niti ispod zidnog elementa. Oko aparata treba se ostaviti razmak od najmanje 15 cm da bi zrak mogao cirkulirati.

KORIŠTENJE APARATA

1. Priključite kabal za napajanje u električnu utičnicu, pazeći da napon odgovara naponu navedenom na nazivnoj oznaci. Pažljivo koristite aparat.
2. Iz aparata pažljivo izvucite posudu s uklonjivom rešetkom.
3. Stavite hranu u korpicu.
   - **Napomena: nikada nemojte premašiti maksimalnu količinu navedenu u tabeli (pogledajte odjeljak «Vodič za kuhanje) jer to može uticati na kvalitet konačnog rezultata.**
4. Vratite korpicu u aparat.
   - **Oprez: ne dirajte posudu tokom upotrebe i neko vrijeme nakon upotrebe jer će biti veoma vruća. Posudu držite samo za ručku.**
5. Pritisnite Start/Stop da biste uključili aparat. Na ekranu se prikazuje zadani program «Manual»: 200 °C / 15 minuta. Tipka Start/Stop će treperiti.
6. Sada možete odabrati unaprijed postavljeni način kuhanja/pečenja ili ručne postavke.

   a. Ako odaberete unaprijed postavljeni način kuhanja/pečenja:
   - Pritisnite tipku Način rada za krompiriće će početi treperiti.
   - Odaberite željeni način kuhanja/pečenja tako da pritisnete kontrolni točkić (načini rada su detaljno opisani u odjeljku **"Vodič za kuhanje").**
   - Ako trebate podesiti temperaturu: pritisnite tipku a zatim pomoću kontrolnog kotačića podesite temperaturu. Kontrolni raspon – min. 80 °C, maks. 200 °C. Nakon što odaberete, ikona temperature će treperiti 6 sekundi i temperatura je postavljena.
   - Ako trebate podesiti tajmer: pritisnite tipku a zatim pomoću kontrolnog kotačića podesite tajmer. Kontrolni raspon – min. 1 minuta, maks. 60 minuta. Nakon što odaberete, ikona tajmera će treperiti 6 sekundi i tajmer je postavljen.

   b. Ako koristite ručne postavke:
   - Ponovo pritisnite Start/Stop da biste pokrenuli postupak kuhanja/pečenja sa zadanim programom «Manual» (200 °C / 15 minuta).

- Ako trebate podesiti temperaturu: pritisnite tipku a zatim pomoću kontrolnog kotačića podesite temperaturu. Kontrolni raspon – min. 80 °C, maks. 200 °C. Nakon što odaberete, ikona temperature će treperiti 6 sekundi i temperatura je postavljena.
- Ako trebate podesiti tajmer: pritisnite tipku a zatim pomoću kontrolnog kotačića podesite tajmer. Kontrolni raspon – min. 1 minuta, maks. 60 minuta. Nakon što odaberete, ikona tajmera će treperiti 6 sekundi i tajmer je postavljen.

7. Da biste se vratili na zadani program "Manual", samo ponovno pritisnite tipku .
8. Potvrdite način kuhanja/pečenja pomoću tipke Start/Stop To će pokrenuti postupak kuhanja/pečenja. Kuhanje/pečenje počinje. Na ekranu će se prikazivati preostalo vrijeme kuhanja/pečenja.
9. Neke vrste hrane treba na pola kuhanja protresti/preokrenuti da bi rezultati kuhanja/pečenja bili optimalni (pogledajte odjeljak «Vodič za kuhanje»). Prije protresanja/preokretanja hrane pritisnite srednji dio kontrolnog kotačića ili tipku Start/Stop da biste pauzirali postupak kuhanja/pečenja. Uhvatite ručku posude i izvucite je iz aparata te je protresite. Gurnite posudu u aparat, a zatim ponovno pritisnite srednji dio kontrolnog kotačića ili tipku Start/Stop i kuhanje/pečenje će se nastaviti.
   - **Savjet: možete postaviti tajmer na pola vremena kuhanja/pečenja te protresti/preokrenuti sastojke kada se tajmer oglasi. Zatim ponovno postavite tajmer za preostalo vrijeme kuhanja/pečenja.**
   - **Napomena: kada je posuda izvađena, aparat ulazi u pauzirani način rada. Posudu trebate vratiti u aparat u roku od 10 minuta da bi se kuhanje/pečenje nastavilo. Ako posudu ne vratite u aparat u roku od 10 minuta, morat ćete ponovno postaviti program, temperaturu i vrijeme.**
   - **Upozorenje: posuda može biti teška ako u nju stavite puno hrane. Prilikom protresanja koristite obje ruke i rukavice za pećnicu kako se ne biste opekli.**
10. Kada čujete zvuk tajmera, isteklo je postavljeno vrijeme kuhanja/pečenja. Izvucite posudu iz aparata i stavite je na površinu otpornu na toplotu.
11. **Provjerite da li je hrana spremna.**

    Ako hrana još nije spremna, jednostavno vratite posudu u aparat i postavite tajmer na još nekoliko minuta.
12. Kada je hrana skuhana/pečena, koristite nemetalne hvataljke (npr. silikonske hvataljke) da biste izvadili hranu iz posude. Višak ulja iz hrane se sakuplja na dnu posude.
    - **Oprez: nikada ne preokrećite posudu jer bi uklonjiva rešetka i vruće ulje mogli ispasti.**
    - **Posuda, rešetka i hrana će biti veoma vrući nakon kuhanja/pečenja. Postupajte oprezno. Koristite obje ruke i rukavicu za pećnicu ako je posuda preteška.**
    - **Ovisno o vrsti hrane koja se kuha/peče u aparatu, budite pažljivi jer iz posude može izaći para.**
13. Kada je hrana spremna, aparat je odmah spreman za pripremu sljedećeg jela.
14. IAko želite prekinuti kuhanje/pečenje prije završetka programa, pritisnite i zadržite tipku Start/Stop 2 sekunde da biste isključili aparat.

VODIČ ZA KUHANJE

Tabela ispod pomoći će vam da izaberete osnovne postavke za hranu koju želite pripremiti. **Napomena: Vrijeme kuhanja navedeno u nastavku je samo informativno i može se razlikovati zavisno od sorte i kvaliteta upotrebljenog krompira. Kod ostale hrane veličina, oblik i brend mogu uticati na rezultate. Zato ćete možda morati podesiti vrijeme kuhanja.**

	Količina	Približno vrijeme (minuta)	Temperatura (°C)	Način kuhanja	Protresite*	Dodatne informacije
Krompir i prženi krompirići						
Zamrznuti krompirići	500 g - 1,5 kg	22 - 40 minuta	180°C		Da	
Domaći krompirići	900 g - 1,5 kg	28 - 37 minuta	180°C		Da	Dodajte 1 kašiku ulja
pečeni krompir	500 g - 1,7 kg	45 minuta	180°C		Da	Dodajte 1 kašiku ulja
Meso i perad						
File	100 - 600 g (1 do 4 kom)	12 minuta	180°C			
Pečena piletina	≤ 2 kgs	45 - 60 minuta	200°C			
Pileće noge	500 g - 1,5 kg	40 minuta	200°C			
Pileća prsa	200 - 900 g	30 - 40 minuta	180°C			
Jagnjeći kotleti	200 g - 1 kg (1 do 8 kom)	33 minuta	200°C			
Kobasice	300 g - 1 kg (4 do 15 kom)	15 - 20 minuta	200°C			
Riba						
File lososa	100 - 700 g (1 do 5 kom)	12 - 18 minuta	160°C			
Škampi	300 - 600 g (15 do 30 kom)	6 - 14 minuta	190°C		Da	
Grickalice						
Zamrnuti pileći medaljoni	300 - 700 g (15 do 25 kom)	10 - 15 minuta	200°C			Okrenite na pola kuhanja
Štapići smrznutih sira	400 - 700 g (5 do 10 kom)	13 minuta	180°C		Da	
Zamrznuti kolutovi luka	250 - 600 g (20 do 30 kom)	5 - 7 minuta	200°C		Da	
Pržene prolećne rolnice	250 - 350 g (8 do 20 kom)	10 minuta	200°C		Da	
Zamrznuta pizza	200 - 500 g (jedna pica od 24 cm)	5 - 15 minuta	190°C			
Fresh pizza	200 - 500 g (jedna pica od 24 cm)	5 - 10 minuta	190°C			

	Količina	Približno vrijeme (minuta)	Temperatura (°C)	Način kuhanja	Protresite*	Dodatne informacije
Povrće						
Tikvice	200 - 400 g	15 - 18 minuta	180°C			
Karfiol	300 - 600 g	14 - 16 minuta	180°C			
Pečenje						
Mafini	4 do 9 kom	18 minuta	180°C			Upotrijebite pleh za pečenje**
Kolač	150 - 400 g	18 minuta	180°C			

* Protresite najmanje na pola kuvanja.

Savjeti: kako biste poboljšali rezultat kuhanja, ne oklijevajte da protresete 2-3 puta prilikom kuhanja.

VAŽNO: Da se aparat ne bi oštetio, nikada nemojte premašiti maksimalnu količinu sastojaka i tečnosti navedenu u priručniku i u receptima.

**u posudu stavite pleh za pečenje.

Kada koristite mješavinu koja raste (na primjer, za torte, kiš ili mafine), pleh za pečenje treba puniti samo do pola.

SAVJETI

- Manje komade hrane treba malo kraće kuhati/peći od većih komada.
- Protresanje/preokretanje manje količine hrane na pola vremena poboljšava konačni rezultat i može spriječiti nejednako kuhanje/pečenje.
- Da bi krompir bio jako hrskav, dodajte malo ulja prije pečenja i protresite da bi se ulje ravnomjerno rasporedilo. Preporučujemo da koristite 14 ml ulja (1 supenu kašiku).
- U aparatu možete pripremiti i grickalice koje se inače peku u pećnici.
- Optimalna preporučena količina za pripremu pomfrita je 1.500 grama.
- Koristite gotovo lisnato i prhko tijesto da biste brzo i jednostavno pripremili punjene grickalice.
- U korpicu aparata stavite pekač ako želite ispeći tortu ili kiš ili ako želite pržiti osjetljive ili punjene sastojke. Možete upotrijebiti posudu za pećnicu od silikona, nehrđajućeg čelika, aluminija ili terakote.
- Aparat možete koristiti i za podgrijavanje hrane. Za podgrijavanje hrane podesite temperaturu na 160°C do 10 minuta. Vrijeme pečenja može se podesiti u skladu sa količinom hrane da bi se hrana do kraja podgrijala.

ČIŠĆENJE

Očistite aparat nakon svake upotrebe.

Posuda i rešetka imaju neprianjajući premaz. Za čišćenje nemojte upotrebljavati metalni kuhinjski pribor ni abrazivna sredstva za čišćenje jer će to oštetiti neprianjajući premaz.

1. Izvucite utikač iz zidne utičnice i ostavite da se aparat ohladi.
   Napomena: izvadite posudu da se aparat brže ohladi.
2. Vanjski dio aparata očistite vlažnom krpom.
3. Očistite posudu vrućom vodom, deterdžentom za suđe i neabrazivnom spužvom. Ostatak nečistoća možete ukloniti sredstvom za odmašćivanje.

   Napomena: Korpa i rešetka se mogu prati u mašini za pranje posuđa.

   Savjet: ako se za dno posude ili rešetku uhvate ostaci hrane, napunite vrućom vodom i deterdžentom za suđe. Ostavite posudu i rešetku da se namaču približno 10 minuta. Zatim isperite i osušite.
4. Obrišite unutrašnjost aparata toplom vodom i vlažnom krpom.
5. Očistite grijaći element suhom četkom za čišćenje da biste uklonili sve ostatke hrane.
6. Aparat nemojte uranjati u vodu ni bilo koju drugu tečnost.

ODLAGANJE

1. Isključite aparat iz napajanja i pričekajte da se ohladi.
2. Provjerite da li su svi dijelovi čisti i suhi.

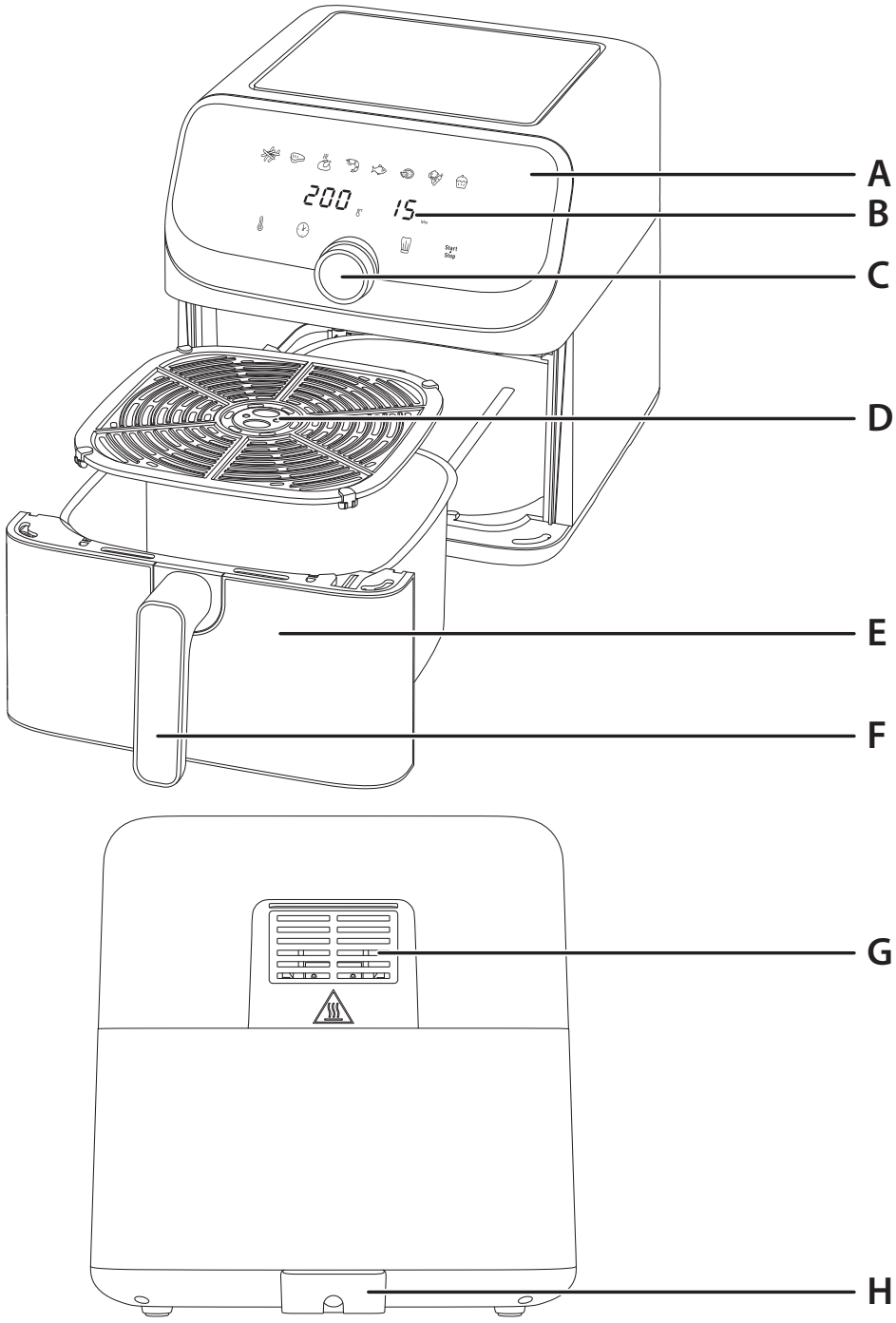
GARANCIJA I SERVIS

Ako vam treba servis, informacije ili imate problem, posjetite web lokaciju proizvođača ili se obratite korisničkoj podršci u svojoj zemlji. Broj telefona možete pronaći u garantnom listu za cijeli svijet. Ako u vašoj zemlji nema korisničke podrške, obratite se lokalnom distributeru.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

Ako dođe do problema s aparatom, na web lokaciji proizvođača potražite listu najčešćih pitanja ili se obratite korisničkoj podršci u svojoj zemlji.

ИЗГЛЕД В РАЗГЛОБЕН ВИД



ОПИСАНИЕ

A Дигитален сензорен панел
B Дисплей за таймер/температура
C Копче за управление с функция за стартиране/пауза
D Подвижна решетка
E Кошница
F Дръжка за кошницата
G Изходен отвор за въздух
H Захранващ кабел

ПОТРЕБИТЕЛСКИ ИНТЕРФЕЙС



ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАДАДЕНИ АВТОМАТИЧНИ ПРОГРАМИ НА ГОТВЕНЕ

- Fries (Пържени картофи)
- Meat (месо)
- Chicken (Пиле)
- Shrimp (Скариди)
- Fish (Риба)
- Pizza (Пица)
- Vegetables (Зеленчуци)
- Dessert (Десерт)

ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

1. Отстранете всички опаковъчни материали.
2. Премахнете от уреда всички стикери и етикети.
3. Почистете добре кошницата и подвижната решетка с гореща вода, течен препарат за миене на съдове и неабразивна гъба.

   Забележка: Кошницата и подвижната решетка могат да се мият в съдомиялна машина.
4. Избършете вътрешната и външната част на уреда с влажна кърпа.

Забележка: Уредът работи, като създава горещ въздух. Не пълнете кошницата с олио или мазнина за пържене.

bg

ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА

1. Поставете уреда върху равна, стабилна и топлоустойчива работна повърхност далеч от водни пръски.
2. Не пълнете кошницата с олио или друга течност.

   Не поставяйте нищо отгоре на уреда. Това възпрепятства въздушния поток и оказва влияние на резултата от готвене 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.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА

1. Свържете захранващия кабел към електрически контакт, като се уверите, че мрежовото напрежение съответства на напрежението, посочено на табелката с данни на уреда. Бъдете внимателни, когато използвате уреда.
2. Внимателно издърпайте кошницата заедно с подвижната й решетка от уреда.
3. Поставете храната в кошницата.
   - **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.**
4. Плъзнете кошницата обратно в уреда.
   - **Внимание: Не докосвайте кошницата по време на употреба и известно време след употреба, тъй като се нагорещява много. Дръжте кошницата само за дръжката.**
5. Натиснете Start/Stop за да включите уреда. Дисплеят показва програмата по подразбиране „Manual“ (Ръчен режим): 200°C/15 минути. Бутонът Start/Stop ще мига.
6. Сега можете да изберете между предварително зададения режим на готвене или ръчните настройки.

   a. При избор на предварително зададен режим на готвене:
   - Натиснете бутона Режимът Fries (Пържени картофи) ще започне да мига.
   - Изберете желания режим на готвене, като завъртите копчето за управление (тези режими са описани подробно в раздел **„Ръководство за готвене“).**
   - Ако трябва да регулирате температурата: Натиснете бутона след което използвайте копчето за управление, за да регулирате температурата. Диапазон на управление – мин. 80°C, макс. 200°C. След Вашия избор температурата ще мига в продължение на 6 секунди, след което температурата ще бъде зададена.
   - Ако трябва да регулирате таймера: Натиснете бутона след което използвайте копчето за управление, за да регулирате времето. Диапазон на управление – мин. 1 минута, макс. 60 минути. След Вашия избор таймерът ще мига в продължение на 6 секунди, след което таймерът ще бъде зададен.

   b. При избор на ръчни настройки:
   - Натиснете Start/Stop отново, за да започнете процеса на готвене с програмата по подразбиране „Manual“ (Ръчен режим) (200°C/15 минути).
   - Ако трябва да регулирате температурата: Натиснете бутона след което използвайте копчето за управление, за да регулирате температурата. Диапазон на управление – мин. 80°C, макс. 200°C. След Вашия избор температурата ще мига в продължение на 6 секунди, след което температурата ще бъде зададена.
   - Ако трябва да регулирате таймера: Натиснете бутона след което използвайте копчето за управление, за да регулирате времето. Диапазон на управление – мин. 1 минута, макс. 60 минути. След Вашия избор таймерът ще мига в продължение на 6 секунди, след което таймерът ще бъде зададен.
7. За да се върнете към програмата по подразбиране „Manual“ (Ръчен режим), просто натиснете отново бутона .
8. Потвърдете режима на готвене, като натиснете бутона Start/Stop Това ще стартира процеса на готвене. Готвенето започва. Оставащото време за готвене се показва на екрана.
9. При някои храни е необходимо разклащане/разбъркване по средата на времето за готвене за постигане на оптимални резултати от готвенето (вижте раздел „Ръководство за готвене“). За да разклатите храната, натиснете централната част на копчето за управление или бутона Start/Stop за да поставите на пауза процеса на готвене. Издърпайте кошницата от уреда за дръжката и я разклатете/разбъркайте с топлоустойчив прибор. Плъзнете кошницата обратно в уреда, след това натиснете отново централната част на копчето за управление или бутона Start/Stop и готвенето ще продължи.
   - **Съвет: Може да настроите таймера за половината от времето за готвене и когато таймерът прозвучи, разклатете съставките. След това задайте отново хронометъра за оставащото време за готвене.**
   - **Забележка: Когато кошницата бъде извадена, уредът преминава в режим на пауза. Кошницата трябва да се върне в уреда в рамките на 10 минути, за да може готвенето да се възобнови. Ако кошницата не бъде върната в уреда в рамките на 10 минути, програмата, температурата и времето трябва да бъдат зададени наново.**
   - **Предупреждение: Ако има много храна, кошницата може да стане тежка. Когато разклащате, използвайте двете си ръце и кухненска ръкавица, за да избегнете изгаряне.**
10. Когато чуете звук от таймера, зададеното време за готвене е приключило. Издърпайте кошницата от уреда и я поставете върху топлоустойчива повърхност.
11. **Проверете дали храната е готова.**
    Ако храната все още не е готова, просто плъзнете кошницата обратно в уреда и задайте таймера за още няколко минути.
12. Когато храната е сготвена, използвайте неметални щипки (напр. силиконови щипки), за да извадите храната от кошницата. Излишното олио от храната се събира на дъното на кошницата.

- **Внимание: Никога не обръщайте кошницата надолу, тъй като подвижната решетка и горещото олио могат да паднат.**
- **След готвене кошницата, решетката и храната са много горещи. Работете с тях внимателно. Използвайте двете си ръце и кухненска ръкавица, ако кошницата е твърде тежка.**
- **В зависимост от вида на храната, сготвена в уреда, бъдете внимателни, тъй като от кошницата може да излезе пара.**

13. Когато една партида от храната е готова, уредът веднага е готов за приготвяне на друга партида от храната.
14. Ако искате да прекратите готвенето преди края на програмата, натиснете и задръжте бутона Start/Stop за 2 секунди, за да изключите уреда.

РЪКОВОДСТВО ЗА ГОТВЕНЕ

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

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.

	Количество	Прибл. Време (минута)	Температура (°C)	Режим на готвене	Разклащане*	Допълнителна информация
Картофи и пържени картофи						
Замразени пържени картофи	500 g - 1,5 kg	22 - 40 минута	180°C		Да	
Домашно приготвени пържени картофи	900 g - 1,5 kg	28 - 37 минута	180°C		Да	Добавете 1 супена лъжица олио
Печени картофи	500 g - 1,7 kg	45 минута	180°C		Да	Добавете 1 супена лъжица олио
Месо и птичи продукти						
Пържола	100 - 600 g (1 до 4 бр)	12 минута	180°C			
Печено пиле	≤ 2 kgs	45 - 60 минута	200°C			
Пилешки бутчета	500 g - 1,5 kg	40 минута	200°C			
Пилешки гърди	200 - 900 g	30 - 40 минута	180°C			
агнешки котлети	200 g - 1 kg (1 до 8 бр)	33 минута	200°C			
Наденици	300 g - 1 kg (4 до 15 бр)	15 - 20 минута	200°C			

	Количество	Прибл. Време (минута)	Температура (°C)	Режим на готвене	Разклащане*	Допълнителна информация
Риба						
Филе от сьомга	100 - 700 g (1 до 5 бр)	12 - 18 минута	160°C			
Скариди	300 - 600 g (15 до 30 бр)	6 - 14 минута	190°C		Да	
Закуски						
Замразени пилешки хапки	300 - 700 g (15 до 25 бр)	10 - 15 минута	200°C			Обърнете по средата на готвенето
Замразени сирене на пръчици	400 - 700 g (5 до 10 бр)	13 минута	180°C		Да	
Замразени кръгчета лук	250 - 600 g (20 до 30 бр)	5 - 7 минута	200°C		Да	
Пържени пролетни рулца	250 - 350 g (8 до 20 бр)	10 минута	200°C		Да	
Замразена пица	200 - 500 g (една пица 24 см)	5 - 15 минута	190°C			
Прясна пица	200 - 500 g (една пица 24 см)	5 - 10 минута	190°C			
Зеленчуци						
Тиквички	200 - 400 g	15 - 18 минута	180°C			
Карфиол	300 - 600 g	14 - 16 минута	180°C			
Печене на тестени изделия						
Мъфини	4 до 9 бр	18 минута	180°C			Използвайте форма за печене/съд за фурна**
Торта	150 - 400 g	18 минута	180°C			

*Разбъркайте по средата на готвенето.

Съвети: за да подобрите резултата от готвенето, не се колебайте да разклатите 2-3 пъти при готвене.

ВАЖНО: за да избегнете повреда на уреда, никога не превишавайте максималните количества съставки и течности, посочени в ръководството с инструкции и в рецептите.

**Поставете формата за печене/съда за фурна в купата.

Когато използвате смеси, които набухват (като например за кекс, киш или мъфини), съдът за фурна не трябва да се пълни над половината.

bg

СЪВЕТИ

- Храните с по-дребен размер обикновено изискват малко по-кратко време за готвене от по-едрите.
- Разклащането на храните с по-малък размер по средата на времето за готвене подобрява крайния резултат и може да помогне за предотвратяване на неравномерно 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 (1 супена лъжица).
- Закуските може да се приготвят във фурна, но може също да се приготвят и в уреда.
- Оптималното препоръчително количество за готвене на пържени картофи е 1500 грама.
- Използвайте готово бутер или маслено тесто, за да приготвите пълнени закуски бързо и лесно.
- Поставете съд за фурна в кошницата на уреда, ако искате да изпечете сладкиш или киш, или ако искате да изпържите деликатни съставки или пълнени продукти. Можете да използвате съд за фурна от силикон, неръждаема стомана, алуминий или теракота.
- 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.

ПОЧИСТВАНЕ

Почиствайте уреда след всяка употреба.

Кошницата и решетката са с незалепващо покритие. Не използвайте метални кухненски прибори или абразивни почистващи материали за почистването им, тъй като незалепващото покритие може да се повреди.

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

   Забележка: Кошницата и подвижната решетка могат да се мият в съдомиялна машина.

   Съвет: Ако частици/остатъци от храна са залепнали по дъното на кошницата и решетката, ги напълнете с гореща вода и течен препарат за миене на съдове. Оставете кошницата и решетката да се накиснат за приблизително 10 минути. След това изплакнете, докато се изчистят, и подсушете.

4. Избършете уреда отвътре с гореща вода и влажна кърпа.
5. Почистете нагряващия елемент със суха четка за почистване, за да отстраните каквито и да било остатъци от храна.
6. Не потапяйте уреда във вода или друга течност.

СЪХРАНЕНИЕ

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

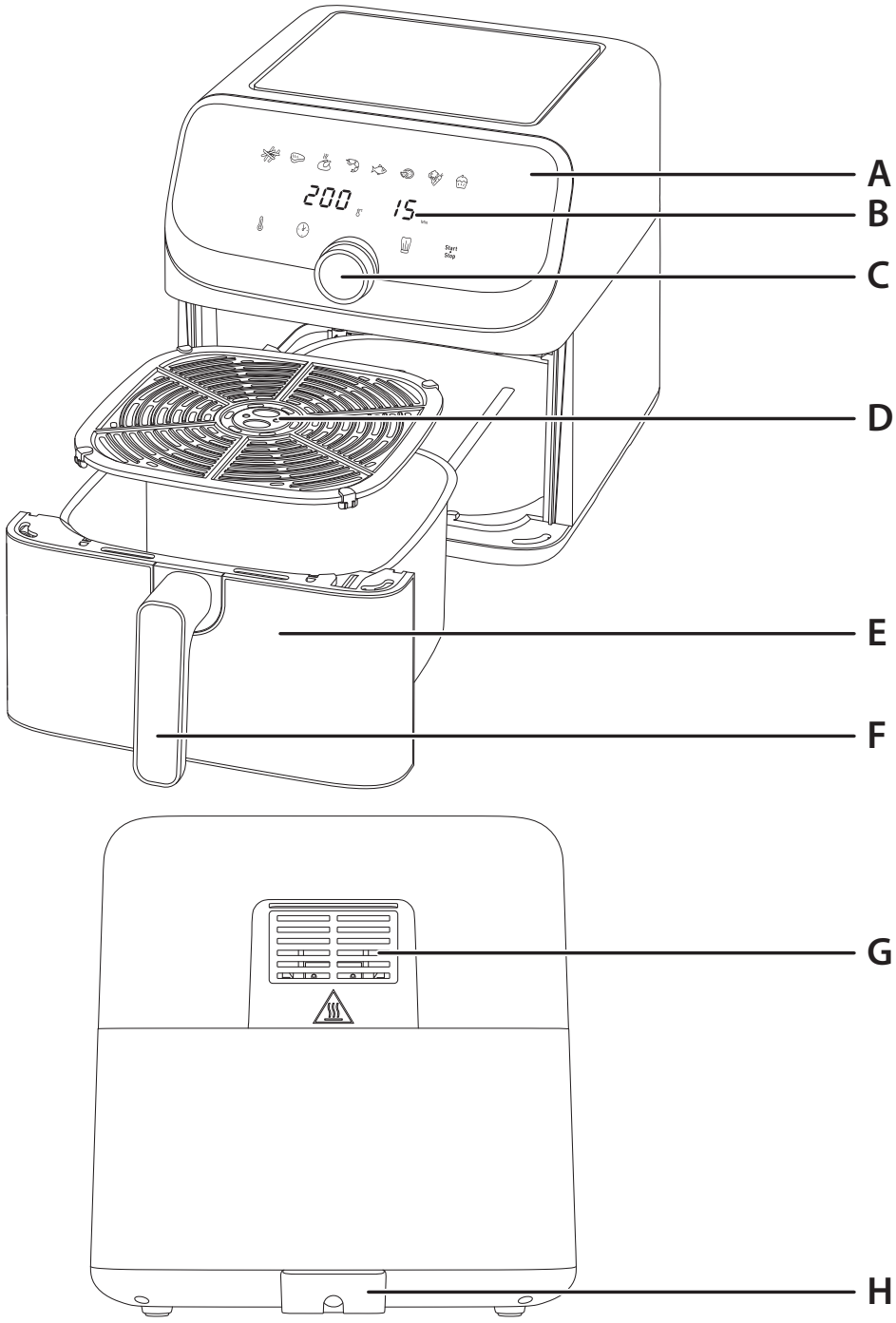
ГАРАНЦИЯ И СЕРВИЗНО ОБСЛУЖВАНЕ

Ако се нуждаете от сервизно обслужване или информация, както и ако имате проблем, моля, посетете фирмения уебсайт или се свържете с фирмения център 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 клиенти, се обърнете към местния търговец на фирмата.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Ако срещнете проблеми с уреда, посетете фирмения уебсайт, за да видите списък с често задавани въпроси, или се свържете с центъра за обслужване на клиенти във Вашата държава.

RAZŠIRJEN POGLED



OPIS

A Nadzorna plošča z zaslonom na dotik
B Časovnik/prikaz temperature
C Gumb za upravljanje s funkcijo za zagon/zaustavitev
D Odstranljiva rešetka
E Košara
F Ročaj košare
G Odprtina za odvod zraka
H Napajalni kabel

UPORABNIŠKI VMESNIK



PREDNASTAVLJENI NAČINI KUHANJA

- Ocvrt krompirček
- Meso
- Piščanec
- Kozice
- Riba
- Pica
- Zelenjava
- Sladica

PRED PRVO UPORABO

1. Odstranite vso embalažo.
2. Z dodatka odstranite vse nalepke ali oznake.
3. Košaro in odstranljivo rešetko temeljito očistite z vročo vodo, malo tekočega detergenta in nežno gobico.
   Opomba: Košara in odstranljiva mreža sta primerni za pomivanje v pomivalnem stroju.
4. Z vlažno krpo obrišite notranjost in zunanjost naprave.

Opomba: Aparat med delovanjem proizvaja vroč zrak. Košare ne napolnite z oljem ali mastjo za cvrtje.

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. Košare ne napolnite z oljem ali katero koli drugo tekočino.

   Na aparat ne odlagajte ničesar. To prekine pretok zraka in vpliva na rezultat cvrtja z vročim zrakom.

POMEMBNO: Da preprečite pregrevanje naprave, je ne postavljajte v kot ali pod stensko omaro. Okoli naprave mora biti vsaj 15 cm prostora, da lahko zrak kroži.

UPORABA NAPRAVE

1. Napajalni kabel priključite v električno vtičnico in se prepričajte, da se napetost ujema z napetostjo, označeno na ploščici. Pri uporabi naprave bodite previdni.
2. Iz naprave previdno izvlecite košaro z odstranljivo rešetko.
3. Hrano položite v košaro.
   - **Opomba: Nikoli ne prekoračite največje količine, navedene v tabeli (glejte poglavje «Vodnik za pripravo jedi»), sicer lahko to vpliva na kakovost končnega rezultata.**
4. Košaro vstavite nazaj v napravo.
   - **Pozor: Košara se zelo segreje, zato se je med uporabo in nekaj časa po uporabi ne dotikajte. Košaro držite samo za ročaj.**
5. Pritisnite Start/Stop za vklop aparata. Na zaslonu je prikazan privzeti program «Ročno»: 200 °C/15 minut. Gumb Start/Stop bo začel utripati.
6. Zdaj lahko izbirate med prednastavljenim načinom priprave ali ročnimi nastavitvami.

   a. V primeru prednastavljenega načina priprave jedi:
   - Pritisnite gumb Način Fries (Krompirček) bo začel utripati.
   - Zavrtite gumb za upravljanje in izberite želeni način priprave jedi (ti načini so podrobno opisani v poglavju **"Vodnik za kuhanje").**
   - Če želite prilagoditi temperaturo: Pritisnite gumb nato pa z gumbom za upravljanje prilagodite temperaturo. Območje delovanja – najmanj 80 °C, največ 200 °C. Po vaši izbiri bo temperatura utripala 6 sekund, nato pa bo temperatura nastavljena.
   - Če želite nastaviti časovnik: Pritisnite gumb nato pa z gumbom za upravljanje prilagodite čas. Območje delovanja – najmanj 1 minuta, največ 60 minut. Po vaši izbiri bo časovnik utripal 6 sekund, nato pa bo časovnik nastavljen.

   b. V primeru izbire ročnih nastavitev:
   - Znova pritisnite gumb Start/Stop da zaženete postopek kuhanja s privzetim programom «Ročno» (200°C/15 minut).
   - Če želite prilagoditi temperaturo: Pritisnite gumb nato pa z gumbom za upravljanje prilagodite temperaturo. Območje delovanja – najmanj 80 °C, največ 200 °C. Po vaši izbiri bo temperatura utripala 6 sekund, nato pa bo temperatura nastavljena.
   - Če želite nastaviti časovnik: Pritisnite gumb nato pa z gumbom za upravljanje prilagodite čas. Območje delovanja – najmanj 1 minuta, največ 60 minut. Po vaši izbiri bo časovnik utripal 6 sekund, nato pa bo časovnik nastavljen.
7. Če se želite vrniti na privzeti program «Ročno», znova pritisnite gumb .
8. Potrdite način kuhanja s pritiskom gumba Start/Stop Tako boste zagnali postopek priprave jedi. Priprava jedi se začne. Preostali čas priprave jedi je prikazan na zaslonu.
9. Nekatera živila je treba za najboljše možne rezultate pretresti na polovici kuhanja (glejte poglavje «Vodnik za kuhanje»). Če želite jed pretresti, pritisnite sredino gumba za upravljanje ali gumb Start/Stop da zaustavite postopek kuhanja. Jed pretresete tako, izvlečete košaro za ročaj in jo pretresete. Košaro vstavite nazaj v napravo, nato pa znova pritisnite sredino gumba za upravljanje ali gumb Start/Stop in kuhanje se bo nadaljevalo.
   - **Nasvet: Časovnik lahko nastavite na polovico časa kuhanja, in ko se časovnik oglasi, pretresite sestavine. Nato znova nastavite časovnik za preostali čas kuhanja.**
   - **Opomba: Ko odstranite košaro, se naprava zaustavi. Če želite, da se kuhanje nadaljuje, morate košaro vrniti v napravo v 10 minutah. Če košare ne vrnete v napravo v 10 minutah, je treba znova nastaviti program, temperaturo in čas.**
   - **Opozorilo: Če je hrane veliko, je lahko košara težka. Ko želite jed pretresti, uporabljajte obe roki in kuhinjsko rokavico, da preprečite opekline.**
10. Ko zaslišite zvok časovnika, je nastavljeni čas priprave jedi zaključen. Iz naprave izvlecite košaro in jo odložite na podlago, odporno na vročino.
11. **Preverite, ali je jed pripravljena.**
    Če jed še ni pripravljena, košaro preprosto znova vstavite v aparat in časovnik nastavite na nekaj dodatnih minut.
12. Ko je jed pripravljena, jo z nekovinskimi prijemalkami (npr. silikonskih prijemalkami) odstranite iz košare. Odvečno olje jedi se zbira v spodnjem delu košare.
    - **Pozor: Košare nikoli ne obračajte okoli, saj bi lahko odstranljiva rešetka in vroče olje padla ven.**
    - **Po pripravi jedi so košara, rešetka in jed zelo vroči. Ravnajte previdno. Če je košara pretežka, uporabite obe roki in kuhinjsko rokavico.**
    - **Bodite previdni zaradi morebitnega uhajanja pare iz košare, kar je odvisno od vrste hrane, ki jo kuhate v napravi.**
13. Ko je jed pripravljena, lahko z napravo nemudoma pripravite naslednjo jed.
14. Če želite kuhanje prekiniti pred koncem programa, pritisnite in 2 sekundi pridržite gumb Start/Stop da izklopite napravo.

VODNIK ZA PRIPRAVO JEDI

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.

	Količina	Pribl. Čas (minuta)	Temperatura (°C)	Način priprave jedi	Pretresite*	Dodatne informacije
Krompir in ocvrt krompirček						
Zamrznjen krompirček	500 g - 1,5 kg	22 - 40 minuta	180°C		Ja	
Doma pripravljen ocvrt krompirček	900 g - 1,5 kg	28 - 37 minuta	180°C		Ja	Dodajte 1 jedilno žlico olja
Pražen krompir	500 g - 1,7 kg	45 minuta	180°C		Ja	Dodajte 1 jedilno žlico olja
Meso in perutnina						
Fileji	100 - 600 g (1 do 4 kosov)	12 minuta	180°C			
Pečen piščanec	≤ 2 kgs	45 - 60 minuta	200°C			
Piščančje krače	500 g - 1,5 kg	40 minuta	200°C			
piščančje prsi	200 - 900 g	30 - 40 minuta	180°C			
jagnječje zarebrnice	200 g - 1 kg (1 do 8 kosov)	33 minuta	200°C			
Klobase	300 g - 1 kg (4 do 15 kosov)	15 - 20 minuta	200°C			
Riba						
Fileji lososa	100 - 700 g (1 do 5 kosov)	12 - 18 minuta	160°C			
Kozice	300 - 600 g (15 do 30 kosov)	6 - 14 minuta	190°C		Ja	
Prigrizki						
Zamrznjeni piščančji medaljoni	300 - 700 g (15 do 25 kosov)	10 - 15 minuta	200°C			Med peko obrnite
Zamrznjene sirove palčke	400 - 700 g (5 do 10 kosov)	13 minuta	180°C		Ja	
Zamrznjeni čebulni obročki	250 - 600 g (20 do 30 kosov)	5 - 7 minuta	200°C		Ja	
Ocvrti spomladanski zavitki	250 - 350 g (8 do 20 kosov)	10 minuta	200°C		Ja	
Zamrznjena pica	200 - 500 g (ena pica 24 cm)	5 - 15 minuta	190°C			
Sveža pica	200 - 500 g (ena pica 24 cm)	5 - 10 minuta	190°C			

	Količina	Pribl. Čas (minuta)	Temperatura (°C)	Način priprave jedi	Pretresite*	Dodatne informacije
Zelenjava						
Bučke	200 - 400 g	15 - 18 minuta	180°C			
cvetača	300 - 600 g	14 - 16 minuta	180°C			
Peka						
Mafini	4 do 9 kosov	18 minuta	180°C			Uporaba pekača/ posode za peko**
Torta	150 - 400 g	18 minuta	180°C			

* Pretresite na polovici časa kuhanja.

Nasveti: da bi izboljšali rezultat kuhanja, med kuhanjem ne oklevajte in 2-3 krat pretresite.

POMEMBNO: Da ne bi poškodovali naprave, nikoli ne prekoračite največjih dovoljenih količin sestavin in tekočin, ki so navedene v navodilih za uporabo in receptih.

**v posodo vstavite pekač za pecivo/posodo za peko.

Pri uporabi mešanic, ki vzhajajo (na primer za kolač, pito ali mafine) pazite, da posode za peko ne napolnite čez polovico.

NASVETI

- Manjša živila običajno zahtevajo nekoliko krajši čas kuhanja kot večja živila.
- 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 (1 žlica).
- Prigrizke, ki jih lahko pripravite v pečici, lahko pripravite tudi v napravi.
- Optimalna priporočena količina za pripravo krompirčka je 1500 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 košaro napravo postavite posodo za pečico. Uporabite lahko posodo za pečico iz silikona, nerjavnega jekla, aluminija ali terakotte.
- Z napravo lahko tudi pogrejete 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.

ČIŠČENJE

Napravo očistite po vsaki uporabi.

Košara in rešetka 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 košaro, da se naprava hitreje ohladi.
2. Zunanjost naprave očistite z vlažno krpo.
3. Košaro in rešetko temeljito očistite z vročo vodo, malo tekočega detergenta in mehko gobico. Preostalo umazanijo lahko odstranite s tekočino za razmaščevanje.

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

   Nasvet: Če se na dnu košare in rešetke naberejo ostanki hrane, ju napolnite z vročo vodo in nekaj tekočega detergenta. Košaro in rešetko namakajte približno 10 minut. Nato sperite 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.

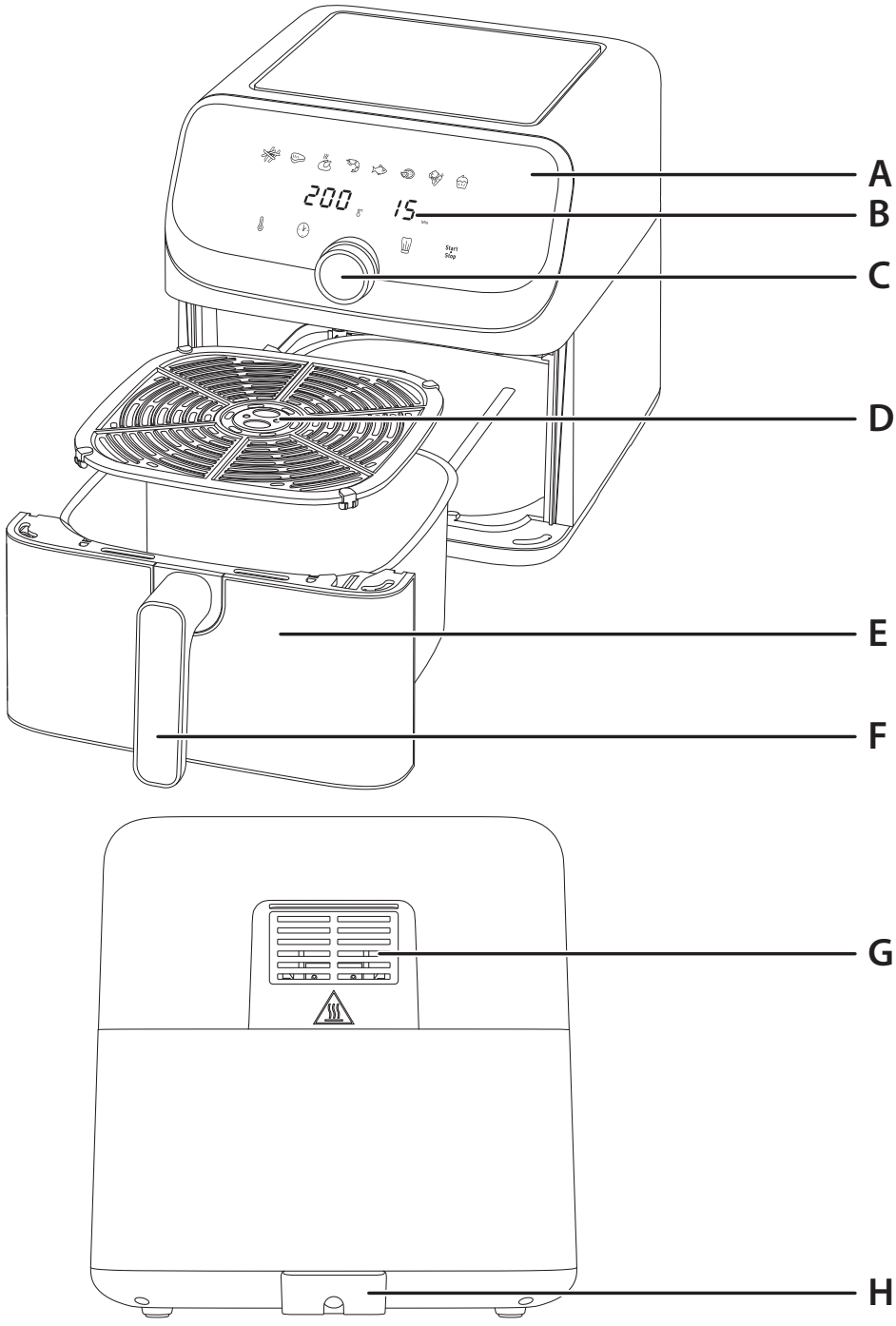
GARANCIJA IN SERVIS

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, obiščite spletno mesto blagovne znamke in si oglejte seznam pogostih vprašanj ali se obrnite na center za pomoč strankam v svoji državi.

WIDOK SZCZEGÓŁOWY



OPIS

A Cyfrowy panel dotykowy
B Wyświetlacz minutnika/temperatury
C Pokrętło sterujące z funkcją Start/Pauza
D Wyjmowana kratka
E Kosz
F Uchwyt kosza
G Wylot powietrza
H Przewód zasilający

INTERFEJS UŻYTKOWNIKA



ZAPROGRAMOWANE TRYBY GOTOWANIA

- Frytki
- Mięso
- Kurczak
- Krewetki
- Ryby
- Pizza
- Warzywa
- Deser

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Usunąć z urządzenia wszystkie naklejki i etykiety.
3. Dokładnie umyć kosz i wyjmowaną kratkę w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu za pomocą miękkiej gąbki.

   Uwaga : kosz i zdejmowana kratka nadają się do mycia w zmywarce.
4. Wytrzeć urządzenie wewnątrz i na zewnątrz wilgotną szmatką.

Uwaga: Urządzenie działa poprzez wytwarzanie gorącego powietrza. Nie napełniać kosza olejem ani tłuszczem do smażenia.

PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA

1. Ustawić urządzenie na płaskiej, stabilnej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni roboczej z dala od rozpryskującej się wody.
2. Nie napełniać kosza olejem ani żadnym innym płynem.

   Nie kłaść niczego na górze urządzenia, ponieważ może to zakłócić przepływ powietrza i negatywnie wpłynąć na rezultaty smażenia bez tłuszczu.

WAŻNE: Aby zapobiec przegrzewaniu się urządzenia, nie umieszczać go w rogu ani pod szafkami ściennymi. Wokół urządzenia należy pozostawić co najmniej 15 cm wolnej przestrzeni, aby umożliwić cyrkulację powietrza.

KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

1. Podłączyć przewód zasilający do gniazda elektrycznego, upewniając się, że napięcie jest zgodne z napięciem wskazanym na tabliczce znamionowej. Zachować ostrożność podczas korzystania z urządzenia.
2. Ostrożnie wyciągnąć kosz z wyjmowaną kratką z urządzenia.
3. Umieścić jedzenie w koszu.
   - **Uwaga: nie wolno przekraczać maksymalnych wartości podanych w tabeli (patrz część „Przewodnik po gotowaniu"), ponieważ może to mieć wpływ na jakość potrawy.**
4. Wsunąć pojemnik z powrotem do urządzenia.
   - **Uwaga: nie dotykać kosza podczas użytkowania i przez jakiś czas po użyciu, ponieważ bardzo mocno się on nagrzewa. Kosz należy trzymać tylko za uchwyt.**
5. Nacisnąć przycisk Start Stop aby włączyć urządzenie. Wyświetlacz pokazuje domyślny program „Ręczny": 200°C / 15 minut. Przycisk Start Stop będzie migać.
6. Teraz można wybrać między zaprogramowanym trybem gotowania lub ustawieniami ręcznymi.

   a. W przypadku wyboru zaprogramowanego trybu gotowania:
   - Nacisnąć przycisk Tryb frytek zacznie migać.
   - Wybrać pożądany tryb gotowania, obracając pokrętło sterujące (tryby te są szczegółowo opisane w sekcji **„Przewodnik po gotowaniu").**
   - Jeśli musisz dostosować temperaturę: Nacisnąć przycisk a następnie za pomocą pokrętła regulacyjnego ustawić temperaturę. Zakres ustawień: min. 80°C, maks. 200°C. Po dokonaniu wyboru temperatura będzie migać przez 6 sekund i zostanie ustawiona.
   - Jeśli należy ustawić minutnik: Nacisnąć przycisk a następnie za pomocą pokrętła regulacyjnego ustawić czas. Zakres ustawień: min. 1 minuta, maks. 60 minut. Po dokonaniu wyboru minutnik będzie migać przez 6 sekund i czas zostanie ustawiony.

   b. W przypadku wyboru ustawień ręcznych:
   - Nacisnąć ponownie przycisk Start Stop aby rozpocząć proces gotowania z domyślnym programem „Ręczny" (200°C / 15 minut).

pl

- Jeśli musisz dostosować temperaturę: Nacisnąć przycisk a następnie za pomocą pokrętła regulacyjnego ustawić temperaturę. Zakres ustawień: min. 80°C, maks. 200°C. Po dokonaniu wyboru temperatura będzie migać przez 6 sekund i zostanie ustawiona.
- Jeśli należy ustawić minutnik: Nacisnąć przycisk a następnie za pomocą pokrętła regulacyjnego ustawić czas. Zakres ustawień: min. 1 minuta, maks. 60 minut. Po dokonaniu wyboru minutnik będzie migać przez 6 sekund i czas zostanie ustawiony.

7. Aby powrócić do domyślnego programu „Ręczny", wystarczy ponownie nacisnąć przycisk .
8. Potwierdzić tryb gotowania, naciskając przycisk Start/Stop Spowoduje to rozpoczęcie procesu gotowania. Rozpocznie się gotowanie. Pozostały czas gotowania jest wyświetlany na ekranie.
9. Niektóre potrawy wymagają wstrząśnięcia w połowie czasu gotowania, aby uzyskać optymalne rezultaty (patrz część „Przewodnik po gotowaniu"). W celu potrząśnięcia potrawą należy nacisnąć środek pokrętła sterującego lub przycisk Start/Stop Spowoduje to wstrzymanie procesu gotowania. Wyciągnąć kosz z urządzenia za uchwyt i potrząsnąć nim. Wsunąć kosz z powrotem do urządzenia, a następnie ponownie nacisnąć środek pokrętła sterującego lub przycisk Start/Stop a gotowanie zostanie wznowione.
   - **Wskazówka: Można też ustawić minutnik na połowę czasu gotowania, a gdy włączy się sygnał dźwiękowy, potrząsnąć składnikami. Następnie należy ustawić minutnik na pozostały czas gotowania.**
   - **Uwaga: Po wyjęciu kosza urządzenie przechodzi w tryb pauzy. Aby wznowić gotowanie, należy włożyć kosz do urządzenia w ciągu 10 minut. Jeśli kosz nie zostanie włożony do urządzenia w ciągu 10 minut, program, temperatura i czas muszą zostać zresetowane.**
   - **Ostrzeżenie: Kosz może być ciężki, jeśli jest w nim dużo żywności. Podczas wstrząsania użyć obu rąk i rękawicy kuchennej, aby uniknąć poparzenia.**
10. Gdy rozlegnie się dźwięk minutnika, oznacza to koniec ustawionego czasu gotowania. Wyjąć kosz z urządzenia i umieścić go na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.
11. **Sprawdzić, czy potrawa jest gotowa.**
    Jeśli potrawa nie jest jeszcze gotowa, należy wsunąć kosz z powrotem do urządzenia i ustawić minutnik na kilka dodatkowych minut.
12. Jeśli potrawa jest gotowa, należy użyć niemetalicznych (np. silikonowych) szczypiec, aby wyjąć jedzenie z kosza. Nadmiar oleju z potrawy zbierany jest na dnie kosza.
    - **Uwaga: nigdy nie odwracać kosza do góry nogami, ponieważ wyjmowana kratka może wypaść, a gorący olej może się wylać.**
    - **Po ugotowaniu kosz, kratka i jedzenie są bardzo gorące. Należy obchodzić się z nimi ostrożnie. Jeśli kosz jest zbyt ciężki, użyć obu rąk i rękawicy kuchennej.**
    - **W zależności od rodzaju jedzenia przygotowywanego w urządzeniu należy zachować ostrożność, ponieważ z kosza może wydostawać się para.**
13. Gdy porcja jedzenia jest gotowa, urządzenie jest natychmiast gotowe do przygotowania kolejnej porcji.
14. Aby zakończyć gotowanie przed zakończeniem programu, należy nacisnąć i przytrzymać przycisk Start/Stop przez 2 sekundy. Spowoduje to wyłączenie urządzenia.

PRZEWODNIK PO GOTOWANIU

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.**

	Ilość	Przybliżony czas (minuta)	Temperatura (°C)	Tryb gotowania	Potrząśnij*	Dodatkowe informacje
Ziemniaki i frytki						
Mrożone frytki (10 mm x 10 mm)	500 g - 1,5 kg	22 - 40 minuta	180°C		Tak	
Domowe frytki (8 x 8 mm)	900 g - 1,5 kg	28 - 37 minuta	180°C		Tak	Dodaj 1 łyżkę oleju
Pieczone ziemniaki	500 g - 1,7 kg	45 minuta	180°C		Tak	Dodaj 1 łyżkę oleju
Mięso i drób						
Filet	100 - 600 g (1 do 4 szt)	12 minuta	180°C			
Kurczak pieczony	≤ 2 kgs	45 - 60 minuta	200°C			
Udka kurczaka	500 g - 1,5 kg	40 minuta	200°C			
Pierśi kurczaka	200 - 900 g	30 - 40 minuta	180°C			
Kotlety jagnięce	200 g - 1 kg (1 do 8 szt)	33 minuta	200°C			
Kiełbaski	300 g - 1 kg (4 do 15 szt)	15 - 20 minuta	200°C			
Ryby						
Filet z łososia	100 - 700 g (1 do 5 szt)	12 - 18 minuta	160°C			
Krewetki	300 - 600 g (15 do 30 szt)	6 - 14 minuta	190°C		Tak	
Przekąski						
Mrożone nuggetsy z kurczaka	300 - 700 g (15 do 25 szt)	10 - 15 minuta	200°C			Przewrócić w trakcie gotowania
Mrożone paluszki serowe	400 - 700 g (5 do 10 szt)	13 minuta	180°C		Tak	
Mrożone krążki cebuli	250 - 600 g (20 do 30 szt)	5 - 7 minuta	200°C		Tak	
Smażone sajgonki	250 - 350 g (8 do 20 szt)	10 minuta	200°C		Tak	
Mrożona pizza	200 - 500 g (jedna pizza o średnicy 24 cm)	5 - 15 minuta	190°C			
Świeża pizza	200 - 500 g (jedna pizza o średnicy 24 cm)	5 - 10 minuta	190°C			

	Ilość	Przybliżony czas (minuta)	Temperatura (°C)	Tryb gotowania	Potrząśnij*	Dodatkowe informacje
Warzywa						
Cukinia	200 - 400 g	15 - 18 minuta	180°C			
kalafior	300 - 600 g	14 - 16 minuta	180°C			
Wypieki						
Muffiny	4 do 9 szt	18 minuta	180°C			Użyć formy/naczynia do pieczenia**
Ciasto	150 - 400 g	18 minuta	180°C			

* Wstrząsnąć w połowie gotowania.

Wskazówki: aby poprawić efekt gotowania, nie wahaj się wstrząsnąć 2-3 razy podczas gotowania.

WAŻNE! Aby nie uszkodzić urządzenia, nie należy przekraczać maksymalnych ilości składników i płynów określonych w instrukcji obsługi i w przepisach.

** Umieścić formę/naczynie z ciastem w misie.

W przypadku stosowania mieszanek wyrastających (np. na ciasta, chałki czy babeczki) naczynie do pieczenia nie powinno być napełnione więcej niż do połowy.

WSKAZÓWKI

- Mniejsze potrawy zwykle wymagają nieco krótszego czasu gotowania niż te większe.
- Wstrząsanie mniejszych potraw w trakcie gotowania poprawia rezultat końcowy i może zapobiec nierównomiernemu ugotowaniu.
- Aby ziemniaki były chrupiące, należy dodać trochę oleju przed gotowaniem i wstrząsnąć naczyniem. Zalecamy 14 ml oleju (jedna łyżka).
- W urządzeniu można przygotowywać wszystkie dania i przekąski, które da się upiec w piekarniku.
- Zalecana ilość frytek: 1500 gramów.
- Użyć gotowego ciasta francuskiego i kruchego, aby szybko i łatwo przygotować przekąski z nadzieniem.
- Umieścić naczynie do pieczenia w koszu urządzenia, aby upiec ciasto lub quiche albo usmażyć delikatne bądź nadziewane składniki. Można użyć naczynia do pieczenia wykonanego z silikonu, stali nierdzewnej, aluminium lub 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.

CZYSZCZENIE

Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu.

Kosz i kratka mają powłokę zapobiegającą przywieraniu. Do czyszczenia nie używać metalowych przyborów kuchennych ani ściernych środków czyszczących, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powłoki zapobiegającej przywieraniu.

1. Wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka elektrycznego i poczekać, aż urządzenie ostygnie.
   Uwaga: Wyjąć kosz, aby urządzenie szybciej ostygło.
2. Wyczyścić obudowę urządzenia wilgotną ściereczką.
3. Wyczyścić kosz i kratkę miękką gąbką z gorącą wodą i niewielką ilością płynu do mycia naczyń. Do usunięcia wszelkich pozostałości można użyć płynu odtłuszczającego.

   Uwaga: kosz i zdejmowana kratka nadają się do mycia w zmywarce.

   Wskazówka: Jeśli resztki jedzenia utknęły na dnie kosza i kratki, wystarczy napełnić je gorącą wodą i płynem do mycia naczyń. Pozostawić kosz i kratkę na około 10 minut do namoczenia. Następnie należy opłukać do czysta i osuszyć.
4. Przetrzeć wnętrze urządzenia gorącą wodą i wilgotną szmatką.
5. Wyczyścić element grzejny suchą szczotką, aby usunąć resztki żywności.
6. Nie zanurzać urządzenia w wodzie ani innych płynach.

PRZECHOWYWANIE

1. Wyjąć wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego i pozostawić je do ostygnięcia.
2. Sprawdzić, czy wszystkie części są czyste i suche.

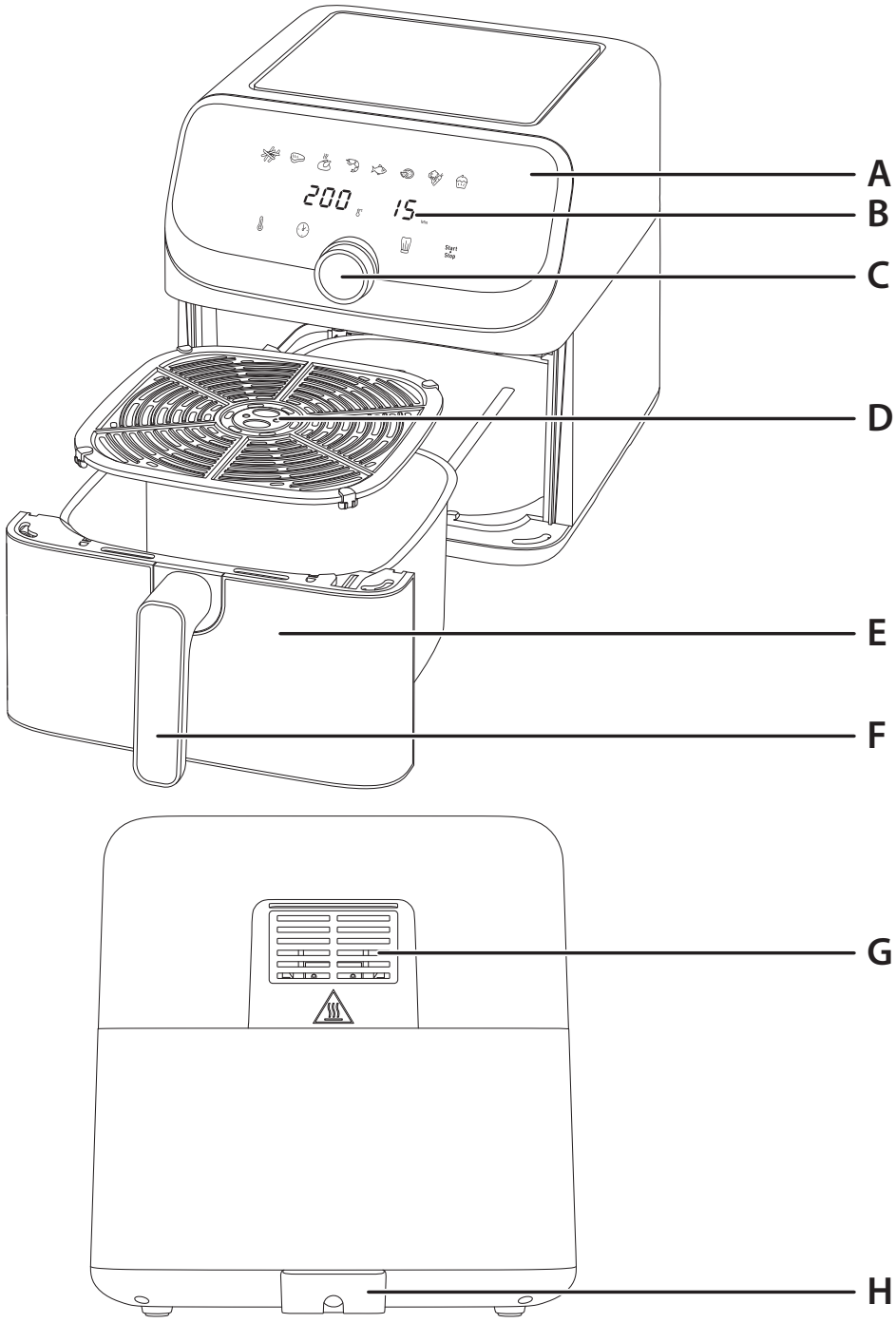
GWARANCJA I SERWIS

Jeśli urządzenie wymaga serwisowania, potrzebujesz dodatkowych informacji lub masz inny problem z urządzeniem, odwiedź naszą witrynę 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 PROBLEMÓW

W przypadku problemów z urządzeniem należy odwiedzić witrynę internetową marki, aby uzyskać listę często zadawanych pytań, lub skontaktować się z Centrum Obsługi Klienta w swoim kraju.

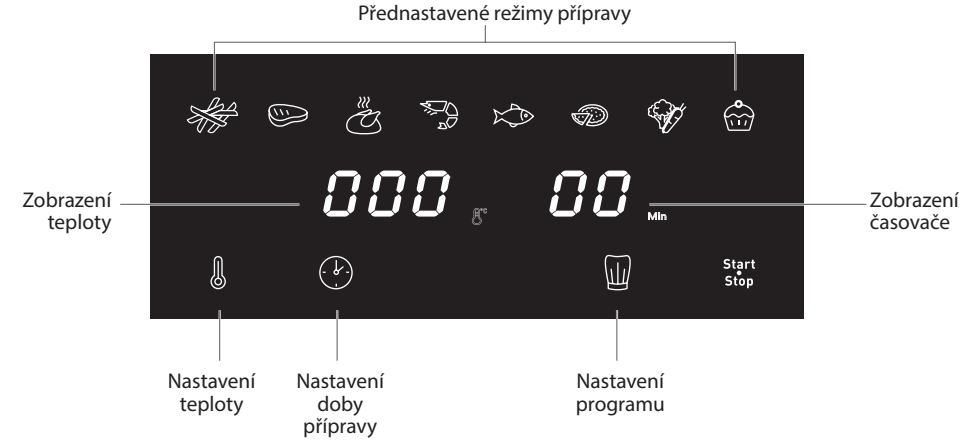
SCHÉMATICKÝ POHLED



POPIS

A Digitální dotykový panel
B Zobrazení časovače/teploty
C Ovládací knoflík s funkcí spuštění/ pozastavení
D Vyjímatelná mřížka
E Koš
F Rukojeť koše
G Výstup vzduchu
H Napájecí kabel

UŽIVATELSKÉ ROZHRANÍ



PŘEDNASTAVENÉ REŽIMY PŘÍPRAVY

- Hranolky
- Maso
- Kuře
- Krevety
- Ryby
- Pizza
- Zelenina
- Dezerty

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Odstraňte veškerý obalový materiál.
2. Odstraňte ze spotřebiče veškeré nálepky nebo štítky.
3. Důkladně umyjte koš a vyjímatelnou mřížku horkou vodou, mycím prostředkem a neabrazivní houbičkou.

   Poznámka: Koš a vyjímatelná mřížka jsou vhodné do myčky na nádobí.
4. Otřete vnitřní i vnější povrch přístroje vlhkým hadříkem.

Poznámka: Přístroj při používání využívá horký vzduch. Neplňte koš olejem ani tukem na smažení.

PŘÍPRAVA K POUŽITÍ

1. Spotřebič umístěte na rovný, stabilní, tepelně odolný pracovní povrch, kde nehrozí postříkání vodou.
2. Neplňte koš olejem ani jinou tekutinou.

   Na spotřebič nic nepokládejte. Narušilo by to proudění vzduchu a ovlivnilo výsledek horkovzdušného fritování.

DŮLEŽITÉ: Neumisťujte 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.

POUŽITÍ SPOTŘEBIČE

1. Připojte napájecí kabel do elektrické zásuvky a ujistěte se, že napětí odpovídá napětí uvedenému na typovém štítku. Při používání spotřebiče buďte opatrní.
2. Opatrně ze spotřebiče vytáhněte koš s odnímatelnou mřížkou.
3. Vložte potraviny do koše.
   - **Poznámka: Nikdy nepřekračujte maximální množství uvedené v tabulce (viz část „Průvodce vařením"), protože by to mohlo ovlivnit kvalitu konečného výsledku.**
4. Zasuňte koš zpět do spotřebiče.
   - **Upozornění: Během používání a po určitou dobu po použití se nedotýkejte koše. Je velmi horký. Koš držte pouze za rukojeť.**
5. Stisknutím tlačítka Start/Stop spotřebič zapněte. Na displeji se zobrazí výchozí „Ruční" program: 200 °C / 15 minut. Tlačítko Start/Stop bude blikat.
6. Nyní si můžete vybrat mezi přednastaveným režimem přípravy a ručním nastavením.

   a. Při výběru přednastaveného režimu přípravy:
   - Stiskněte tlačítko Režim Hranolky začne blikat.
   - Otočením ovládacího knoflíku vyberte požadovaný režim přípravy (tyto režimy jsou podrobně popsány v části **„Průvodce vařením").**
   - Pokud potřebujete upravit teplotu: Stiskněte tlačítko a poté pomocí ovládacího knoflíku upravte teplotu. Kontrolní rozsah – min. 80 °C, max. 200 °C. Po výběru bude teplota blikat po dobu 6 sekund a poté se nastaví.
   - Pokud potřebujete nastavit časovač: Stiskněte tlačítko a poté pomocí ovládacího knoflíku upravte čas. Kontrolní rozsah – min. 1 minuta, max. 60 minut. Po výběru bude časovač blikat po dobu 6 sekund a poté se nastaví.

   b. Při ručním nastavení:
   - Opětovným stisknutím tlačítka Start/Stop zahájíte proces přípravy s výchozím ručním programem (200 °C / 15 minut).

   - Pokud potřebujete upravit teplotu: Stiskněte tlačítko a poté pomocí ovládacího knoflíku upravte teplotu. Kontrolní rozsah – min. 80 °C, max. 200 °C. Po výběru bude teplota blikat po dobu 6 sekund a poté se nastaví.
   - Pokud potřebujete nastavit časovač: Stiskněte tlačítko a poté pomocí ovládacího knoflíku upravte čas. Kontrolní rozsah – min. 1 minuta, max. 60 minut. Po výběru bude časovač blikat po dobu 6 sekund a poté se nastaví.
7. Chcete-li se vrátit do výchozího ručního programu, stačí znovu stisknout tlačítko .
8. Režim přípravy potvrdíte stisknutím tlačítka Start/Stop Tím se spustí proces přípravy. Zahájí se příprava pokrmu. Na obrazovce se zobrazí zbývající čas.
9. Aby bylo dosaženo nejlepšího výsledku, je potřeba některé pokrmy během přípravy protřepat (viz část „Průvodce vařením"). Chcete-li pokrm protřepat, stisknutím středu ovládacího knoflíku nebo tlačítka Start/Stop proces přípravy pozastavte. Vytáhněte koš za rukojeť ze spotřebiče a protřepejte jeho obsah. Zasuňte koš zpět do spotřebiče, poté znovu stiskněte střed ovládacího knoflíku nebo tlačítko Start/Stop a příprava se obnoví.
   - **Tip: Časovač můžete nastavit na polovinu doby přípravy a jakmile vydá zvukový signál, přísady protřepat. Poté znovu nastavte časovač na zbývající dobu přípravy.**
   - **Poznámka: Po vyjmutí koše přejde spotřebič do režimu pozastavení. Aby bylo možné pokračovat v přípravě, koš je nutné vrátit do spotřebiče do 10 minut. Pokud koš do 10 minut nevrátíte, je třeba program, teplotu a čas resetovat.**
   - **Varování: Pokud je v koši hodně potravin, může ztěžknout. Při protřepání používejte obě ruce a kuchyňské chňapky, aby nedošlo k popálení.**
10. Když se ozve časovač, znamená to, že nastavená doba přípravy uplynula. Vyjměte koš ze spotřebiče a položte ho na žáruvzdorný povrch.
11. **Zkontrolujte, jestli je pokrm hotový.**
    Pokud pokrm ještě není hotový, jednoduše koš znovu umístěte do spotřebiče a nastavte časovač ještě na několik minut.
12. Když je jídlo připravené, pomocí nekovových kleští (např. silikonových) vyjměte jídlo z koše. Přebytečný olej z potravin se hromadí ve spodní části koše.
    - **Upozornění: Koš nikdy neotáčejte vzhůru nohama, protože by mohla vypadnout odnímatelná mřížka a vytéct horký olej.**
    - **Po ukončení přípravy pokrmu jsou koš, mřížka a pokrm velmi horké. Zacházejte s nimi opatrně. Pokud je koš příliš těžký, používejte obě ruce a kuchyňské chňapky.**
    - **Podle typu pokrmu připravovaného ve spotřebiči dávejte pozor na unikající páru.**
13. Když je připravena jedna porce jídla, spotřebič je možné okamžitě použít k přípravě další porce.
14. Chcete-li ukončit přípravu před koncem programu, stisknutím a podržením tlačítka Start/Stop po dobu 2 sekund spotřebič vypněte.

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.

	Množství	Přibl. Čas (minuta)	Teplota (°C)	Režim přípravy	Protřepání*	Další informace
Brambory a hranolky						
Mražené hranolky	500 g - 1,5 kg	22 - 40 minuta	180°C		Ano	
Domácí hranolky	900 g - 1,5 kg	28 - 37 minuta	180°C		Ano	Přidejte 1 lžíci oleje
Pečené brambory	500 g - 1,7 kg	45 minuta	180°C		Ano	Přidejte 1 lžíci oleje
Maso a drůbež						
Filet	100 - 600 g (1 až 4 ks)	12 minuta	180°C			
Pečené kuře	≤ 2 kgs	45 - 60 minuta	200°C			
Kuřecí stehna	500 g - 1,5 kg	40 minuta	200°C			
Kuřecí prsa	200 - 900 g	30 - 40 minuta	180°C			
jehněčí kotletky	200 g - 1 kg (1 až 8 ks)	33 minuta	200°C			
Klobásy	300 g - 1 kg (4 až 15 ks)	15 - 20 minuta	200°C			
Ryby						
Filet z lososa	100 - 700 g (1 až 5 ks)	12 - 18 minuta	160°C			
Krevety	300 - 600 g (15 až 30 ks)	6 - 14 minuta	190°C		Ano	
Malá občerstvení						
Mražené kuřecí nugety	300 - 700 g (15 až 25 ks)	10 - 15 minuta	200°C			Vprostřed vaření otočte
Zmrazené sýrové tyčinky	400 - 700 g (5 až 10 ks)	13 minuta	180°C		Ano	
Mražené cibulové kroužky	250 - 600 g (20 až 30 ks)	5 - 7 minuta	200°C		Ano	
Smažené jarní závitky	250 - 350 g (8 až 20 ks)	10 minuta	200°C		Ano	
Zmrazená pizza	200 - 500 g (jedna pizza o průměru 24 cm)	5 - 15 minuta	190°C			
Čerstvá pizza	200 - 500 g (jedna pizza o průměru 24 cm)	5 - 10 minuta	190°C			

	Množství	Přibl. Čas (minuta)	Teplota (°C)	Režim přípravy	Protřepání*	Další informace
Zelenina						
Cuketa	200 - 400 g	15 - 18 minuta	180°C			
Květák	300 - 600 g	14 - 16 minuta	180°C			
Pečení						
Muffiny	4 až 9 ks	18 minuta	180°C			Použijte plech na pečení/ zapékací mísu**
Dort	150 - 400 g	18 minuta	180°C			

* V polovině vaření promíchejte.

Tipy: pro zlepšení výsledku vaření neváhejte při vaření 2-3krát protřepat.

DŮLEŽITÉ: Aby nedošlo k poškození spotřebiče, nikdy nepřekračujte maximální množství ingrediencí a tekutin uvedené v návodu k použití a v receptech.

** Dejte formu na dort/zapékací mísu do nádoby.

Při použití směsí, které kynou (například na dort nebo na muffiny), by se zapékací mísa neměla plnit více než do poloviny.

TIPY

- Menší pokrmy obvykle vyžadují o něco kratší dobu přípravy než větší pokrmy.
- Promícháním menšího množství ingrediencí v polovině doby přípravy zlepšíte konečný výsledek a můžete zabránit nerovnoměrnému propečení.
- 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 (1 polévková lžíce).
- Ve spotřebiči je možné připravit také polotovary, které lze péct v troubě.
- Optimální doporučené množství pro přípravu hranolků je 1 500 gramů.
- K rychlé a snadné přípravě plněného pečiva použijte předpřipravené listové či křehké těsto.
- Chcete-li péct koláč nebo quiche nebo smažit křehké či plněné pokrmy, vložte do koše spotřebiče 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. Dobu vaření lze upravit v závislosti na množství jídla, aby se plně ohřálo.

ČIŠTĚNÍ

Po každém použití spotřebič vyčistěte.

Koš a mřížka mají nepřilnavý povrch. K čištění nepoužívejte kovové kuchyňské náčiní nebo abrazivní čisticí prostředky, jelikož by mohlo dojít k poškození nepřilnavého povrchu.

1. Vypojte zástrčku ze síťové zásuvky a nechte přístroj vychladnout.
   Poznámka: Po vyjmutí koše spotřebič rychleji vychladne.
2. Otřete vnější povrch spotřebiče vlhkým hadříkem.
3. Umyjte koš a mřížku horkou vodou, mycím prostředkem a neabrazivní houbičkou. K odstranění zbývajících nečistot můžete použít odmašťovací prostředek.

   Poznámka: Koš a vyjímatelná mřížka jsou vhodné do myčky na nádobí.

   Tip: Pokud se na dně koše a mřížky přichytí nečistoty/zbytky jídla, naplňte je horkou vodou a trochou mycího prostředku. Nechte koš a mřížku odmočit přibližně 10 minut. Poté je opláchněte a vysušte.
4. Vnitřek spotřebiče 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 nechejte jej vychladnout.
2. Zkontrolujte, zda jsou všechny díly čisté a suché.

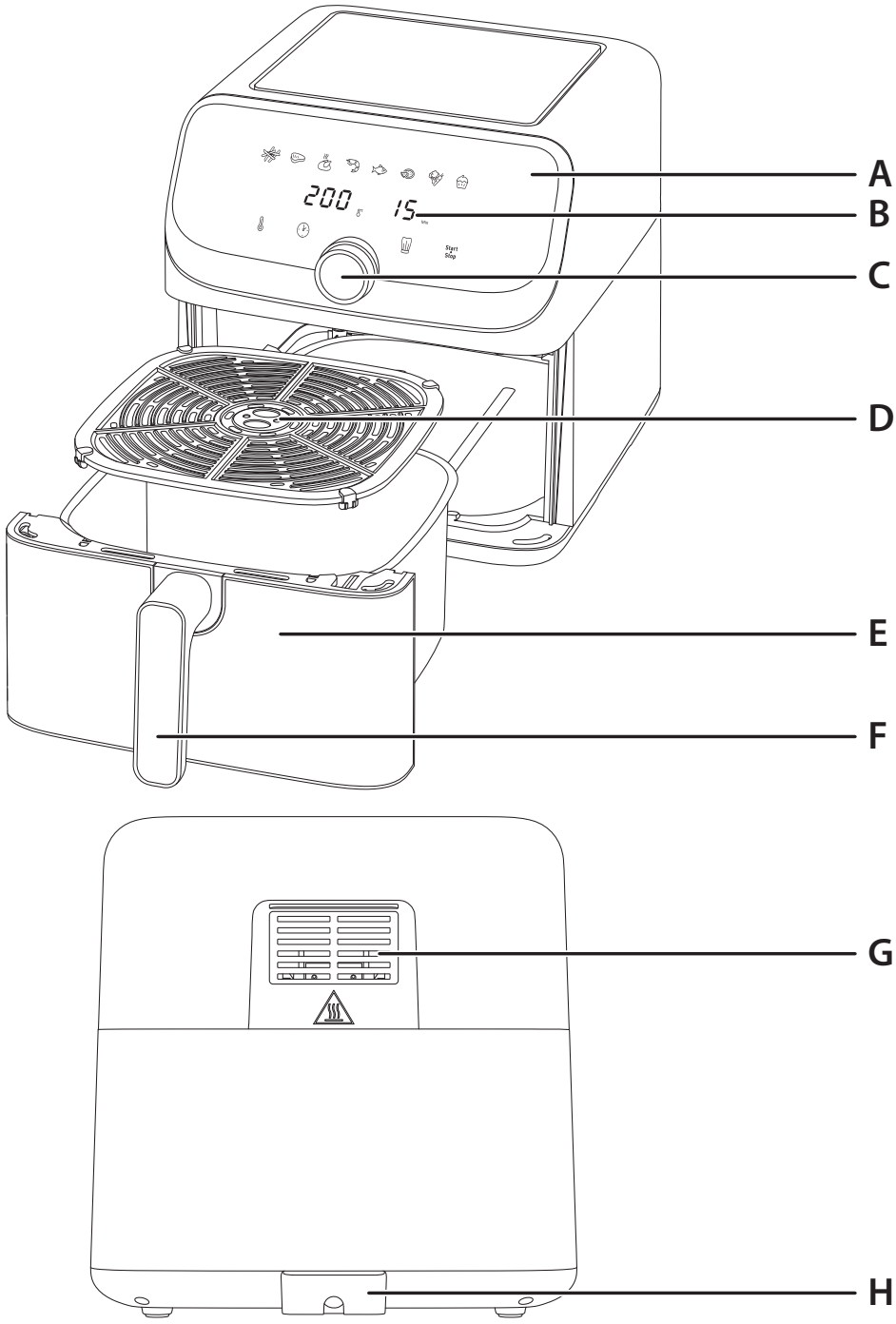
ZÁRUKA A SERVIS

Pokud potřebujete servis či informace nebo pokud dojde k potížím, navštivte webové stránky společnosti nebo se obraťte na středisko péče o zákazníky společnosti ve své 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 se spotřebičem, navštivte webovou stránku značky, kde naleznete seznam nejčastějších dotazů, nebo se obraťte na středisko péče o zákazníky ve své zemi.

SCHEMATICKÝ POHĽAD



POPIS

A Digitálny dotykový panel
B Zobrazenie času/teploty
C Ovládací regulátor s funkciou Spustiť/ Zastaviť
D Odstrániteľná mriežka
E Košík
F Rukoväť košíka
G Výstup vzduchu
H Napájací kábel

POUŽÍVATEĽSKÉ ROZHRANIE



PREDNASTAVENÉ REŽIMY VARENIA

- Hranolčeky
- Mäso
- Kuracie mäso
- Kreveta
- Ryba
- Pizza
- Zelenina
- Dezert

PRED PRVÝM POUŽITÍM

1. Odstráňte všetok obalový materiál.
2. Zo zariadenia odstráňte všetky nálepky alebo štítky.
3. Košík a odstrániteľnú mriežku dôkladne vyčistite horúcou vodou, prostriedkom na umývanie riadu a neabrazívnou hubkou.

   Poznámka: Košík a odnímateľnú mriežku je možné umývať v umývačke riadu.
4. Vnútorný aj vonkajší povrch zariadenia pretrite vlhkou handričkou.

Poznámka: Spotrebič funguje prostredníctvom vytvárania horúceho vzduchu. Nepridávajte do košíka olej alebo tuk na vyprážanie.

PRÍPRAVA NA POUŽITIE

1. Umiestnite spotrebič na rovný, stabilný pracovný povrch odolný voči teplu mimo dosahu striekajúcej vody.
2. Nepridávajte do košíka olej ani inú tekutinu.

   Na hornú stranu spotrebiča neklaďte žiadne predmety. Bránilo by to prúdeniu vzduchu a ovplyvnilo výsledok teplovzdušného fritovania.

DÔLEŽITÉ: Ak sa chcete vyhnúť prehriatiu spotrebiča, neumiestňujte ho do rohu alebo pod dvere skrinky. Okolo spotrebiča je kvôli prúdeniu vzduchu potrebné ponechať aspoň 15cm medzeru.

POUŽÍVANIE SPOTREBIČA

1. Pripojte napájací kábel do elektrickej zásuvky a uistite sa, že napätie zodpovedá napätiu uvedenému na výkonovom štítku. Pri používaní spotrebiča buďte opatrní.
2. Opatrne vytiahnite košík s odnímateľnou mriežkou zo spotrebiča.
3. Vložte potraviny do košíka.
   - **Poznámka: Nikdy neprekračujte maximálne množstvo uvedené v tabuľke (pozrite si časť „Pokyny na prípravu pokrmov"), pretože by to mohlo ovplyvniť kvalitu konečného výsledku.**
4. Zasuňte košík do spotrebiča.
   - **Upozornenie: Počas používania a po použití sa nedotýkajte košíka, pretože je veľmi horúci. Košík držte len za rukoväť.**
5. Stlačením tlačidla Start/Stop zapnete spotrebič. Na displeji sa zobrazí predvolený „manuálny" program: 200°C / 15 minút. Tlačidlo Start/Stop bude blikať.
6. Teraz si môžete vybrať medzi prednastaveným režimom varenia alebo manuálnymi nastaveniami.

   a. Ak chcete vybrať prednastavený režim varenia:
   - Stlačte tlačidlo Režim hranolčekov začne blikať.
   - Vyberte požadovaný režim varenia otočením ovládacieho regulátora na dotykovom paneli (tieto režimy sú podrobne popísané v časti **„Pokyny na prípravu pokrmov").**
   - Ak potrebujete nastaviť teplotu: Stlačte tlačidlo a potom pomocou ovládacieho regulátora nastavte teplotu. Rozsah regulácie - min. 80°C, max. 200°C. Po vašej voľbe bude teplota blikať po dobu 6 sekúnd a teplota je nastavená.
   - Ak potrebujete nastaviť časovač: Stlačte tlačidlo a potom pomocou ovládacieho regulátora nastavte čas. Rozsah regulácie - min. 1 minúta, max. 60 minút. Po vašej voľbe bude časovač blikať po dobu 6 sekúnd a časovač je nastavený.

   b. Ak chcete vybrať manuálne nastavenia:
   - Opätovným stlačením tlačidla Start/Stop začnete proces varenia s predvoleným „manuálnym" programom (200 °C/15 minút).

- Ak potrebujete nastaviť teplotu: Stlačte tlačidlo a potom pomocou ovládacieho regulátora nastavte teplotu. Rozsah regulácie - min. 80°C, max. 200°C. Po vašej voľbe bude teplota blikať po dobu 6 sekúnd a teplota je nastavená.
- Ak potrebujete nastaviť časovač: Stlačte tlačidlo a potom pomocou ovládacieho regulátora nastavte čas. Rozsah regulácie - min. 1 minúta, max. 60 minút. Po vašej voľbe bude časovač blikať po dobu 6 sekúnd a časovač je nastavený.

7. Ak sa chcete vrátiť na predvolený „manuálny" program, len opäť stlačte tlačidlo .
8. Potvrďte režim varenia stlačením tlačidla Start/Stop. To spustí proces varenia. Začne sa varenie. Na obrazovke je zobrazený zostávajúci čas prípravy jedla.
9. 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, stlačte stred ovládacieho regulátora alebo tlačidlo Start/Stop čím pozastavíte proces varenia. Vytiahnite košík zo spotrebiča držaním za rukoväť a zatraste ním. Potom zasuňte košík späť do spotrebiča, opäť stlačte stred ovládacieho regulátora alebo tlačidlo Start/Stop a varenie sa automaticky obnoví.
   - **Tip: Môžete nastaviť časovač na polovičný čas prípravy jedla a keď zaznie zvuk časovača, zatraste prísadami. Potom opäť nastavte časovač na zvyšný čas prípravy jedla.**
   - **Poznámka: Keď je košík vybratý, spotrebič prejde do pozastaveného režimu. Košík je potrebné do spotrebiča vrátiť do 10 minút, aby sa varenie obnovilo. Ak košík do spotrebiča nevrátite do 10 minút, bude potrebné reštartovať program, teplotu a čas.**
   - **Varovanie: Ak sa v košíku nachádza veľa jedla, môže byť ťažký. Pri zatrasení košíkom ho držte oboma rukami a použite pri tom chňapky, aby ste sa vyhli popáleniu.**
10. Keď zaznie zvuk časovača, nastavený čas varenia sa skončil. Vytiahnite košík zo spotrebiča a položte ho na povrch odolný voči teplu.
11. **Skontrolujte, či je jedlo hotové.**
    Ak jedlo ešte nie je hotové, iba zasuňte košík späť do spotrebiča a nastavte časovač na ďalších pár minút.
12. Keď je jedlo uvarené, použite nekovové jazyky (napr. silikónové jazyky) na to, aby ste ho vybrali z košíka. Prebytočný olej z jedla sa nahromadí na dne košíka.
    - **Upozornenie: Košík nikdy neotáčajte hore dnom, keďže by mohla vypadnúť odnímateľná mriežka a mohol by sa vyliať horúci olej.**
    - **Po príprave sú košík, mriežka a pokrmy veľmi horúce. Manipulujte s nimi opatrne. Ak je košík príliš ťažký, použite obidve ruky a chňapky.**
    - **V závislosti od druhu jedla pripraveného v spotrebiči buďte opatrní, keďže z košíka môže unikať para.**
13. Keď je jedna várka jedla hotová, spotrebič je okamžite pripravený na prípravu ďalšej várky.
14. Ak chcete varenie ukončiť pred ukončením programu, stlačte a podržte tlačidlo Start/Stop po dobu 2 sekúnd, aby ste zariadenie vypli.

POKYNY NA VARENIE 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.**

	Množstvo	Približný čas (minútu)	Teplota (°C)	Režim varenia	Pretriasť*	Ďalšie informácie
Zemiaky a hranolky						
M razené hranolčeky	500 g - 1,5 kg	22 - 40 minútu	180°C		Áno	
Domáce hranolčeky	900 g - 1,5 kg	28 - 37 minútu	180°C		Áno	Pridajte 1 polievkovú lyžicu oleja
Pečené zemiaky	500 g - 1,7 kg	45 minútu	180°C		Áno	Pridajte 1 polievkovú lyžicu oleja
Mäso a hydina						
Filet	100 - 600 g (1 až 4 ks)	12 minútu	180°C			
Pečené kura	≤ 2 kgs	45 - 60 minútu	200°C			
Kuracie nohy	500 g - 1,5 kg	40 minútu	200°C			
Kuracie prsia	200 - 900 g	30 - 40 minútu	180°C			
jahňacie kotletky	200 g - 1 kg (1 až 8 ks)	33 minútu	200°C			
Klobásky	300 g - 1 kg (4 až 15 ks)	15 - 20 minútu	200°C			
Ryba						
Filet z lososa	100 - 700 g (1 až 5 ks)	12 - 18 minútu	160°C			
Krevety	300 - 600 g (15 až 30 ks)	6 - 14 minútu	190°C		Áno	
Chuťovky						
Mrazené kuracie nugetky	300 - 700 g (15 až 25 ks)	10 - 15 minútu	200°C			V polovici varenia otočte
Mrazené syrové tyčinky	400 - 700 g (5 až 10 ks)	13 minútu	180°C		Áno	
Mrazené cibuľové krúžky	250 - 600 g (20 až 30 ks)	5 - 7 minútu	200°C		Áno	
Vyprážané jarné závitky	250 - 350 g (8 až 20 ks)	10 minútu	200°C		Áno	
Mrazená pizza	200 - 500 g (jedna pizza 24 cm)	5 - 15 minútu	190°C			
Čerstvá pizza	200 - 500 g (jedna pizza 24 cm)	5 - 10 minútu	190°C			

	Množstvo	Približný čas (minútu)	Teplota (°C)	Režim varenia	Pretriasť*	Ďalšie informácie
Zelenina						
Cuketa	200 - 400 g	15 - 18 minútu	180°C			
Karfiol	300 - 600 g	14 - 16 minútu	180°C			
Pečenie (koláče)						
Muffiny	4 až 9 ks	18 minútu	180°C			Použite plech na pečenie/ zapekaciu misku**
Koláč	150 - 400 g	18 minútu	180°C			

* V polovicu prípravy premiešajte.

Tipy: Ak chcete zlepšiť výsledok varenia, neváhajte pri varení 2-3 krát potriasť.

DÔLEŽITÉ: Ak sa chcete vyhnúť poškodeniu spotrebiča, nikdy neprekračujte maximálne množstvo prísad a tekutín určených v návode na obsluhu a v receptoch.

**Vložte plech na pečenie/zapekaciu misku do nádoby.

Ak používate zmes, ktorá nakysne (napr. pri koláčoch, quiche alebo muffinoch), zapekacia miska by mala byť naplnená najviac do polovice.

TIPY

- Čas potrebný na prípravu menších jedál býva zvyčajne o niečo kratší ako pri väčších jedlách.
- 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 trošku oleja a potraste košíkom, aby sa olej rovnomerne rozmiestnil. Odporúčame použiť 14ml oleja (1 polievkovú lyžicu).
- V tomto spotrebiči môžete uvariť aj jedlá, ktoré sa dajú pripravovať v rúre.
- Optimálne odporúčané množstvo na prípravu hranolčekov je 1500 gramov.
- Použite pripravené lístkové a krehké cesto na rýchlu a jednoduchú prípravu plnených pochúťok.
- Ak chcete piecť koláč či quiche alebo pripraviť jemné či plnené prísady, vložte do košíka spotrebiča zapekaciu misku. Môžete použiť zapekaciu 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.

ČISTENIE

Spotrebič po každom použití očistite.

Košík a mriežka majú nepriľnavý povrch. Na čistenie nepoužívajte kovové kuchynské náčinie ani abrazívne čistiace materiály, ktoré by mohli poškodiť nepriľnavú povrchovú úpravu.

1. Vytiahnite zástrčku zo zásuvky a nechajte spotrebič vychladnúť.
   Poznámka: Aby spotrebič rýchlejšie vychladol, vyberte košík.
2. Vonkajší povrch spotrebiča pretrite vlhkou handričkou.
3. Vyčistite košík a mriežku horúcou vodou, trochou prostriedku na umývanie riadu a neabrazívnou hubkou. Na odstránenie zvyškov nečistôt môžete použiť odmasťovač.

   Poznámka: Košík a odnímateľnú mriežku je možné umývať v umývačke riadu.

   Tip: Ak sa zvyšky jedla prilepia naspodok košíka a mriežky, naplňte ich horúcou vodou s trochou prípravku na umývanie riadu. Nechajte košík a mriežku odmočiť na približne 10 minút. 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.

USKLADNENIE

1. Odpojte spotrebič zo siete a nechajte ho vychladnúť.
2. Skontrolujte, či sú všetky časti čisté a suché.

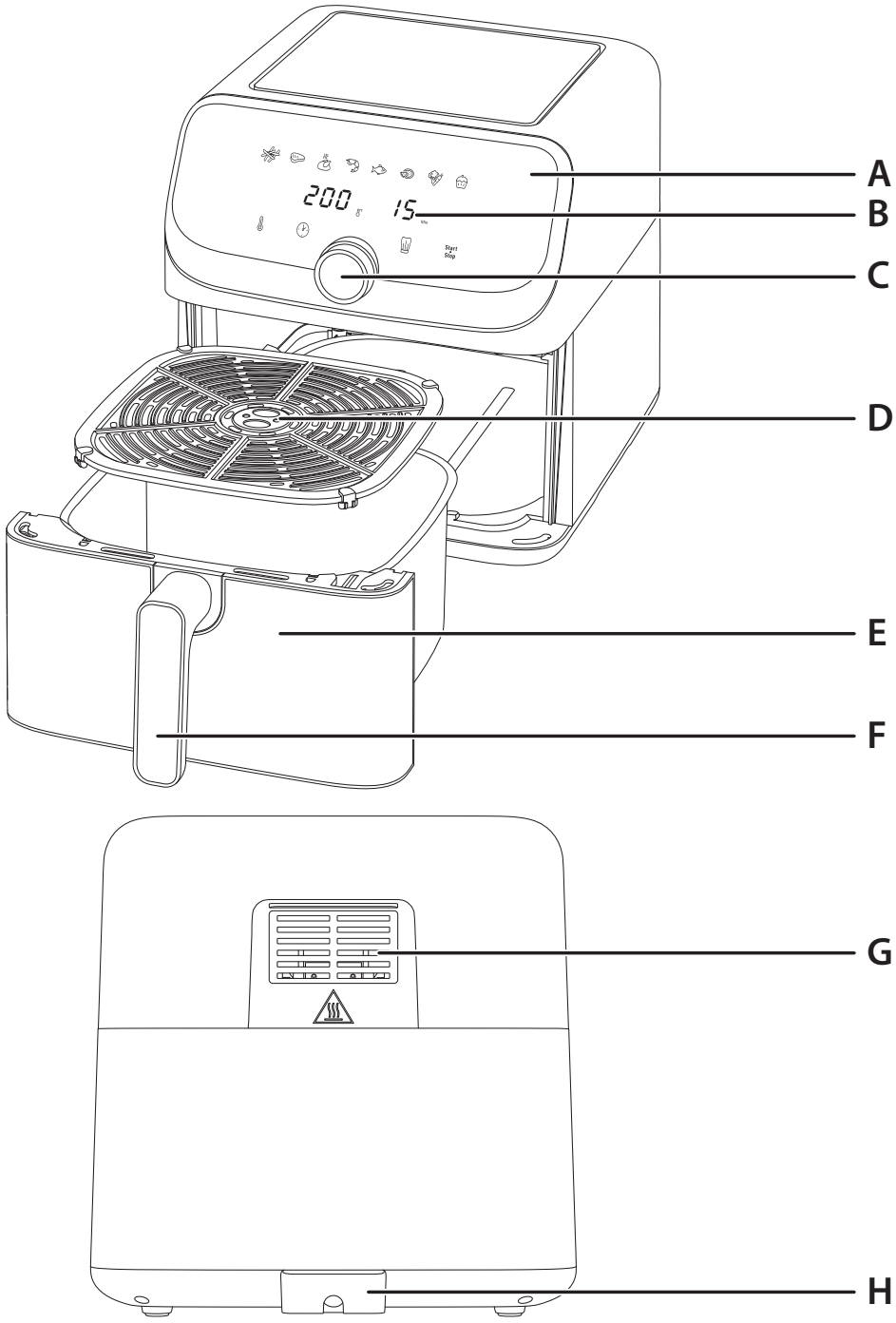
ZÁRUKA A SERVIS

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 nastanú problémami so zariadením, navštívte webovú stránku, kde nájdete zoznam často kladených otázok alebo sa obráťte na stredisko starostlivosti o zákazníkov vo vašej krajine.

SHEMATSKI PRIKAZ



OPIS

A Digitalni zaslon osjetljiv na dodir
B Prikaz vremena/temperature
C Kontrolna ručica s funkcijom pokretanja/pauziranja
D Odvojiva rešetka
E Košara
F Ručica košare
G Izlazni otvor za zrak
H Kabel za napajanje

KORISNIČKO SUČELJE



UNAPRIJED POSTAVLJENI NAČINI ZA PRIPREMU HRANE

- Krumpirići
- Meso
- Piletina
- Škampi
- Riba
- Pizza
- Povrće
- Desert

PRIJE PRVE UPORABE

1. Skinite svu ambalažu.
2. S uređaja skinite sve naljepnice i etikete.
3. Košaru i odvojivu rešetku temeljito očistite vrućom vodom, sredstvom za pranje posuđa i neabrazivnom spužvicom.

   Napomena : košara i uklonjiva rešetka mogu se prati u perilici posuđa.
4. Unutrašnji i vanjski dio uređaja obrišite vlažnom krpom.

Napomena: uređaj radi tako da stvara topli zrak. Košaru nemojte napuniti uljem ni masnoćom za prženje.

PRIPREMA ZA UPORABU

1. Uređaj postavite na ravnu, stabilnu, vatrostalnu radnu površinu podalje od prskanja vode.
2. Košaru nemojte napuniti uljem ni drugim tekućinama.

   Nemojte staviti ništa na vrh uređaja. To ometa protok zraka i utječe na rezultat pečenja na vrući zrak.

VAŽNO: da biste spriječili pregrijavanje uređaja, nemojte ga stavljati u kut ni ispod zidnog elementa. Oko uređaja treba ostaviti razmak od barem 15 cm da bi zrak mogao cirkulirati.

UPORABA UREĐAJA

1. Kabel za napajanje priključite u strujnu utičnicu i provjerite odgovara li napon naponu navedenom na označnoj pločici. Budite oprezni pri uporabi uređaja.
2. Pažljivo izvucite košaru s uklonjivom rešetkom iz uređaja.
3. Stavite namirnice u košaru.
   - **Napomena: nikada nemojte premašiti maksimalnu količinu naznačenu u tablici (pogledajte odjeljak „Vodič za pripremu hrane") jer to može utjecati na kvalitetu konačnog rezultata.**
4. Vratite košaru u uređaj.
   - **Oprez: nemojte dirati košaru tijekom uporabe i neko vrijeme nakon uporabe jer će se veoma zagrijati. Košaru držite isključivo za ručku.**
5. Pritisnite tipku Start/Stop da biste uključili uređaj. Na zaslonu se prikazuje zadani program „Ručno": 200 °C / 15 minuta. Bljeskat će tipka Start/Stop.
6. Moguće je birati između unaprijed postavljenog načina pripreme hrane ili ručnih postavki.

   a. Ako odabirete unaprijed postavljeni način pripreme:
   - Pritisnite tipku. Početno će bljeskati način „Krumpirići".
   - Odaberite željeni način za pripremu hrane tako da zakrenete kontrolnu ručicu (ti su načini rada detaljno objašnjeni u odjeljku **„Vodič za pripremu hrane").**
   - Ako trebate prilagoditi temperaturu: Pritisnite tipku a zatim s pomoću kontrolne ručice prilagodite temperaturu. Kontrolni raspon – min 80 °C, maks. 200 °C. Nakon odabira temperatura će bljeskati 6 sekundi i bit će postavljena.
   - Ako trebate prilagoditi vrijeme: Pritisnite tipku a zatim s pomoću kontrolne ručice prilagodite vrijeme. Kontrolni raspon – min. 1 minuta, maks. 60 minuta. Nakon odabira timer će bljeskati 6 sekundi i vrijeme će biti postavljeno.

   b. Ako odabirete ručne postavke:
   - Ponovno pritisnite tipku Start/Stop da bise počeli postupak pripreme hrane u zadanom programu „Ručno" (200 °C / 15 minuta).
   - Ako trebate prilagoditi temperaturu: Pritisnite tipku a zatim s pomoću kontrolne ručice prilagodite temperaturu. Kontrolni raspon – min 80 °C, maks. 200 °C. Nakon odabira temperatura će bljeskati 6 sekundi i bit će postavljena.
   - Ako trebate prilagoditi vrijeme: Pritisnite tipku a zatim s pomoću kontrolne ručice prilagodite vrijeme. Kontrolni raspon – min. 1 minuta, maks. 60 minuta. Nakon odabira timer će bljeskati 6 sekundi i vrijeme će biti postavljeno.
7. Da biste se vratili na zadani program „Ručno", jednostavno ponovno pritisnite tipku .
8. Pritiskom tipke Start/Stop potvrdite način pripreme hrane. To će pokrenuti postupak pripreme hrane. Pokrenut će se priprema hrane. Na zaslonu će biti prikazano preostalo vrijeme pripreme hrane.
9. Neke vrste hrane potrebno je protresti na pola vremena pripreme radi postizanja optimalnih rezultata (pogledajte odjeljak „Vodič za pripremu hrane"). Da biste protresli hranu, pritisnite sredinu kontrolne ručice ili tipku Start/Stop da biste pauzirali pripremu hrane. Izvucite košaru iz uređaja s pomoću ručke i protresite je. Vratite košaru u uređaj, a zatim ponovno pritisnite sredinu kontrole ručice ili tipku Start/Stop i kuhanje će se nastaviti.
   - **Savjet: timer je moguće postaviti tako da broji polovicu vremena pripreme, a kada se timer oglasi, protresite namirnice. Nakon toga ponovno postavite timer da broji preostalo vrijeme.**
   - **Napomena: kada izvadite košaru, uređaj prelazi u način pauziranja. Košaru je potrebno vratiti u uređaj u roku od 10 minuta da bi se priprema hrane nastavila. Ako košara nije vraćena u uređaj u roku od 10 minuta, program, temperatura i vrijeme moraju se ponovno postaviti.**
   - **Upozorenje: ako imate veliku količinu hrane, košara može biti teška. Prilikom tresenja koristite obje ruke i rukavicu da biste se zaštitili od opekotina.**
10. Kada začujete zvuk mjerača vremena, to znači da se vrijeme pripreme hrane završilo. Izvucite košaru iz uređaja i postavite je na vatrostalnu površinu.
11. **Provjerite je li hrana gotova.**
    Ako hrana još nije gotova, jednostavno vratite košaru u uređaj i postavite mjerač vremena na još nekoliko minuta.
12. Kada hrana bude pripremljena, nemetalnim hvataljkama (npr. onima od silikona) izvadite hranu iz košare. Višak masnoće iz hrane skuplja se na dnu košare.
    - **Oprez: košaru nikada ne okrećite naopako jer bi uklonjiva rešetka i vruća masnoća mogli ispasti.**
    - **Nakon pripreme hrane košara, rešetka i hrana bit će veoma topli. Budite oprezni pri rukovanju. Ako je košara preteška, rabite obje ruke i rukavicu.**
    - **Ovisno o vrsti hrane koju pripremate u uređaju, pripazite na vruću paru koja može izaći iz košare.**
13. Kada hrana bude gotova, uređaj će odmah biti spreman za pripremu nove hrane.
14. Ako želite završiti pripremu hrane prije završetka programa, pritisnite i držite tipku Start/Stop 2 sekunde da biste isključili uređaj.

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.

	Količina	Pribl. Vrijeme (minuta)	Temperatura (°C)	Način pripreme	Protresti*	Dodatne informacije
Krumpir i prženi krumpirići						
Zamrznuti krumpirići	500 g - 1,5 kg	22 - 40 minuta	180°C		Da	
Domaći krumpirići	900 g - 1,5 kg	28 - 37 minuta	180°C		Da	Dodajte 1 žlicu ulja
Pečeni krumpir	500 g - 1,7 kg	45 minuta	180°C		Da	Dodajte 1 žlicu ulja
Meso i perad						
Filet	100 - 600 g (1 do 4 kom)	12 minuta	180°C			
Pečena piletina	≤ 2 kgs	45 - 60 minuta	200°C			
Pileće nogice	500 g - 1,5 kg	40 minuta	200°C			
Pileća prsa	200 - 900 g	30 - 40 minuta	180°C			
Janjeći kotleti	200 g - 1 kg (1 do 8 kom)	33 minuta	200°C			
Kobasice	300 g - 1 kg (4 do 15 kom)	15 - 20 minuta	200°C			
Riba						
Filet lososa	100 - 700 g (1 do 5 kom)	12 - 18 minuta	160°C			
Škampi	300 - 600 g (15 do 30 kom)	6 - 14 minuta	190°C		Da	
Mali zalogaji						
Zamrznuti pileći medaljoni	300 - 700 g (15 do 25 kom)	10 - 15 minuta	200°C			Okrenite na pola pripreme hrane
Smrznuti štapići od sira	400 - 700 g (5 do 10 kom)	13 minuta	180°C		Da	
Smrznuti kolutići luka	250 - 600 g (20 do 30 kom)	5 - 7 minuta	200°C		Da	
Pržene proljetne rolice	250 - 350 g (8 do 20 kom)	10 minuta	200°C		Da	
Smrznuta pizza	200 - 500 g (jednu pizzu od 24 cm)	5 - 15 minuta	190°C			
Svježa pizza	200 - 500 g (jednu pizzu od 24 cm)	5 - 10 minuta	190°C			

	Količina	Pribl. Vrijeme (minuta)	Temperatura (°C)	Način pripreme	Protresti*	Dodatne informacije
Povrće						
Tikvica	200 - 400 g	15 - 18 minuta	180°C			
Karfiol	300 - 600 g	14 - 16 minuta	180°C			
Kruh i kolači						
Muffini	4 do 9 kom	18 minuta	180°C			Uporabite podložak za pečenje / posudu za pećnicu**
Torta	150 - 400 g	18 minuta	180°C			

* Protresite na pola pripreme hrane.

Savjeti: kako biste poboljšali rezultat kuhanja, nemojte se ustručavati protresti 2-3 puta tijekom kuhanja.

VAŽNO: da se uređaj ne bi oštetio, nikad nemojte premašiti maksimalnu količinu namirnica i tekućine koja je navedena u priručniku i u receptima.

** Stavite podložak za pečenje / posudu za pećnicu u posudu.

Ako rabite mješavine koje se dižu (primjerice za torte, quiche ili muffine), posuda za pećnicu smije biti napunjena najviše do pola.

SAVJETI

- Priprema manjih komada hrane obično traje kraće od pripreme većih komada.
- 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 (1 žlica).
- Zalogajčiće koje je moguće ispeći u pećnici moguće je ispeći i u uređaju.
- Optimalna je preporučena količina za pripremu prženih krumpirića 1500 grama.
- Rabite kupovno lisnato i prhko tijesto da biste brzo i jednostavno pripremili punjene zalogajčiće.
- Ako želite ispeći kolač ili quiche ili ispržiti osjetljive ili punjene sastojke, posudu za pećnicu stavite u košaru uređaja. Moguće je rabiti posude za pećnicu od silikona, nehrđajućeg čelika, aluminija ili 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.

ČIŠĆENJE

Uređaj očistite nakon svake uporabe.

Košara 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: košaru izvadite iz uređaja da bi se uređaj brže ohladio.
2. Vanjski dio uređaja prebrišite vlažnom krpom.
3. Košaru i rešetku temeljito očistite vrućom vodom, sredstvom za pranje posuđa i neabrazivnom spužvicom. Za uklanjanje preostale prljavštine možete uporabiti sredstvo za odmašćivanje.

   Napomena: košara i uklonjiva rešetka mogu se prati u perilici posuđa.

   Savjet: ako su se na dnu košare i na rešetki nahvatali ostaci hrane / naslage, ispunite posudu toplom vodom s malo sredstva za pranje posuđa. Ostavite košaru i rešetku da se namaču otprilike 10 minuta. Nakon toga ih isperite i ostavite da se osuše.
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.

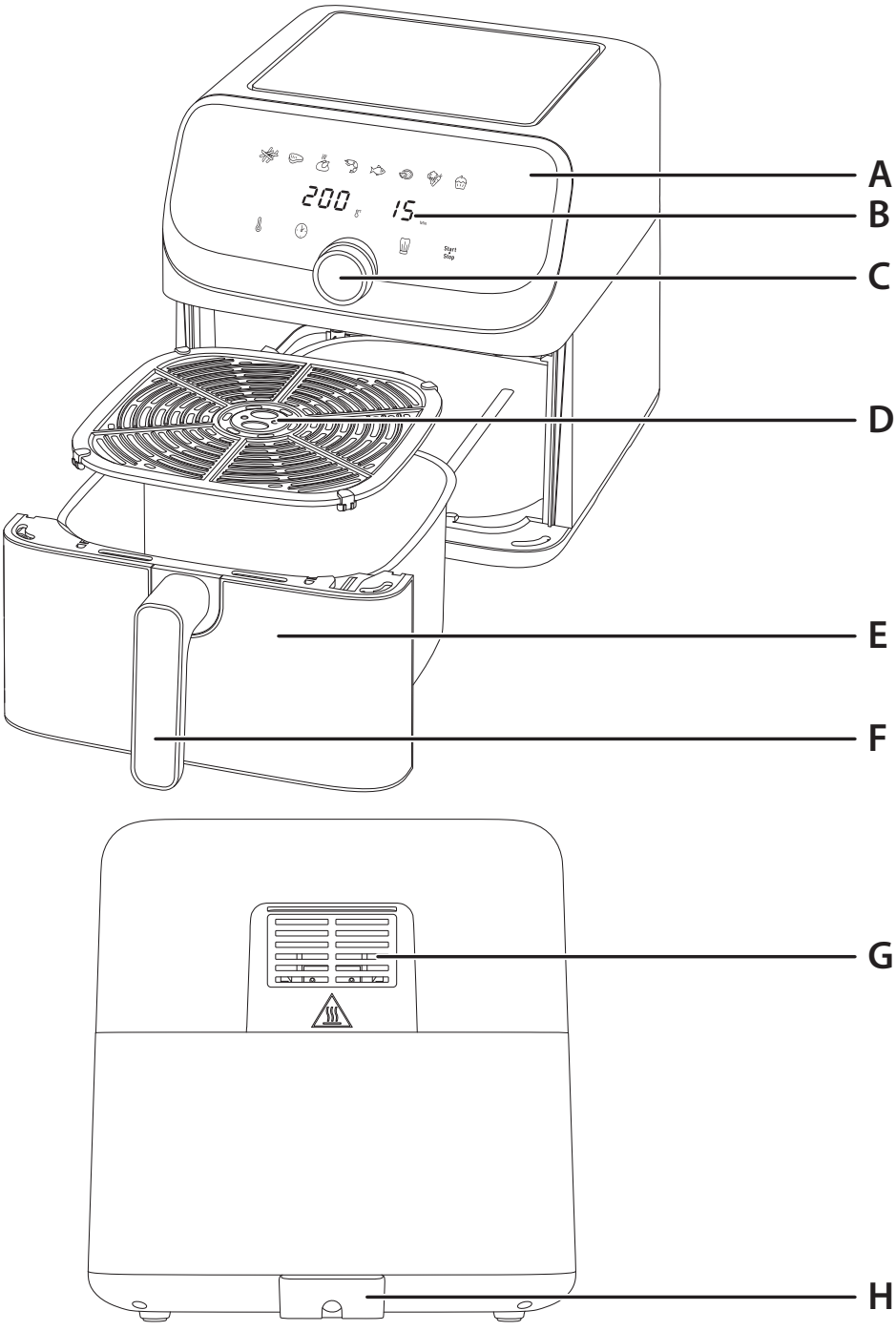
JAMSTVO I SERVIS

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 je došlo do problema s uređajem, na web-mjestu robne marke potražite popis najčešćih pitanja ili se obratite korisničkoj podršci u svojoj zemlji.

ПОКОМПОНЕНТНОЕ ИЗОБРАЖЕНИЕ С ОБОЗНАЧЕНИЯМИ



ОПИСАНИЕ

A Цифровая сенсорная панель
B Таймер / отображение температуры
C Регулятор с функцией запуска/паузы
D Съемная решетка
E Чаша
F Ручка чаши
G Выпускная решетка
H Кабель питания

ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЙ ИНТЕРФЕЙСЕ



АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ

- Картофель фри
- Мясо
- Курица
- Креветки
- Рыба
- Пицца
- Овощи
- Десерт

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Удалите все упаковочные материалы.
2. Удалите все наклейки или этикетки с прибора.
3. Тщательно очистите чашу и съемную решетку в горячей воде с помощью небольшого количества моющего средства и губки без абразивного покрытия.

   Примечание. Чашу и съемную решетку можно мыть в посудомоечной машине.
4. Протрите внутреннюю и внешнюю поверхность прибора влажной тканью.

Примечание. Прибор готовит еду с помощью горячего воздуха. Не заливайте в чашу масло или жир для жарки.

ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

1. Поместите прибор на плоской, устойчивой и жаропрочной рабочей поверхности вдали от брызг воды.
2. 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! Во избежание перегрева прибора не ставьте его в угол или под настенный шкаф. Со всех сторон прибора оставьте не менее 15 см пустого пространства. Это необходимо для циркуляции воздуха.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

1. Подключая кабель питания к электросети, убедитесь, что напряжение в сети соответствует напряжению, указанному на табличке с техническими данными прибора. При использовании прибора соблюдайте осторожность.
2. Аккуратно извлеките чашу со съемной решеткой из прибора.
3. Поместите продукты в чашу.
   - **Примечание. Никогда не превышайте максимальный уровень, указанный в таблице (см. раздел «Таблица приготовления блюд»), так как это может повлиять на качество конечного результата приготовления.**
4. Задвиньте чашу в прибор.
   - **Внимание! Не прикасайтесь к чаше во время использования прибора и в течение некоторого времени после, так как есть вероятность обжечься. Держите чашу только за ручку.**
5. Нажмите кнопку Start • Stop чтобы включить прибор. По умолчанию на дисплее отображается ручная программа: 200 °C / 15 минут. Кнопка Start • Stop будет мигать.
6. Теперь можно выбрать любую автопрограмму или выбрать ручные настройки.

   a. Если вы выбрали автопрограмму, выполните следующие действия:
   - Нажмите кнопку Индикатор программы приготовления картофеля фри начнет мигать.
   - Выберите нужную программу приготовления, повернув регулятор (доступные режимы подробно описаны в разделе **"Таблица приготовления блюд").**
   - Если вам нужно отрегулировать температуру, выполните следующие действия: нажмите кнопку затем настройте температуру с помощью регулятора. Рабочий диапазон — от 80 до 200 °C. После выбора значение будет мигать в течение 6 секунд, после чего температура будет установлена.
   - Если вам нужно отрегулировать время, выполните следующие действия: нажмите кнопку затем задайте время с помощью регулятора. Рабочий диапазон — от 1 до 60 минут. После выбора значение будет мигать в течение 6 секунд, после чего время будет установлено.

   b. Если вы выбрали ручные настройки, выполните следующие действия:
   - Нажмите кнопку Start • Stop еще раз, чтобы начать процесс приготовления с использованием ручной программы (200 °C / 15 минут).
   - Если вам нужно отрегулировать температуру, выполните следующие

ru

действия: нажмите кнопку затем настройте температуру с помощью регулятора. Рабочий диапазон — от 80 до 200 °C. После выбора значение будет мигать в течение 6 секунд, после чего температура будет установлена.

- Если вам нужно отрегулировать время, выполните следующие действия: нажмите кнопку затем задайте время с помощью регулятора. Рабочий диапазон — от 1 до 60 минут. После выбора значение будет мигать в течение 6 секунд, после чего время будет установлено.

7. Чтобы вернуться к ручной программе по умолчанию, просто нажмите кнопку еще раз.
8. Нажмите кнопку Start/Stop чтобы подтвердить программу приготовления. Процесс приготовления будет запущен. Приготовление начинается. На экране отображается оставшееся время приготовления.
9. Некоторые продукты необходимо перемешать по истечении половины времени приготовления для получения оптимальных результатов (см. раздел «Таблица приготовления блюд»). Чтобы перемешать еду, нажмите на центр регулятора или на кнопку Start/Stop чтобы приостановить процесс приготовления. Извлеките чашу из прибора, потянув за ручку, и перемешайте ингредиенты. Задвиньте чашу обратно в прибор, затем снова нажмите на центр регулятора или на кнопку Start/Stop и приготовление возобновится.
   - **Совет. Вы можете установить таймер на половину времени приготовления, а когда раздастся звуковой сигнал таймера, перемешать ингредиенты. Затем установите таймер на оставшееся время приготовления.**
   - **Примечание. После извлечения чаши прибор переходит в режим паузы. Для возобновления приготовления чашу необходимо вернуть в прибор в течение 10 минут. Если не вернуть чашу в прибор в течение 10 минут, программу, температуру и время потребуется установить заново.**
   - **Предупреждение. Если в чаше много продуктов, она может быть тяжелой. При перемешивании держите чашу обеими руками и используйте кухонные рукавицы, чтобы не обжечься.**
10. Когда прозвучал звуковой сигнал таймера, установленное время приготовления закончено. Извлеките чашу из прибора и установите на жаропрочную поверхность.
11. **Проверьте готовность блюда.**
    Если блюдо все еще не готово, просто вставьте чашу обратно в прибор и установите таймер еще на несколько дополнительных минут.
12. Когда блюдо будет готово, используйте неметаллические щипцы (например, силиконовые), чтобы извлечь его из чаши. Излишки масла и жидкости собираются в нижней части чаши.
    - **Внимание! Никогда не переворачивайте чашу вверх дном, так как из нее может выпасть съемная решетка и пролиться горячее масло.**
    - **После приготовления чаша, решетка и само блюдо очень горячие. Соблюдайте осторожность при обращении. Если чаша слишком тяжелая, держите ее обеими руками и используйте кухонные рукавицы.**
    - **Будьте осторожны, так как из чаши прибора может выйти пар в зависимости от типа приготовленного в ней блюда.**
13. Когда порция продуктов приготовлена, прибор сразу же готов к приготовлению следующей порции.
14. Если необходимо завершить приготовление до окончания программы, нажмите и удерживайте кнопку Start/Stop в течение 2 секунд, чтобы выключить прибор.

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.**

	Количество	Прибл. Время (минута)	Температура (°C)	Режим приготовления	Перемешать*	Доп. информация
Картофель и картофель фри						
Замороженный картофель фри	500 g - 1,5 kg	22 - 40 минута	180°C		Да	
Домашний картофель фри	900 g - 1,5 kg	28 - 37 минута	180°C		Да	Добавьте одну чайную ложку растительного масла
Жареный картофель	500 g - 1,7 kg	45 минута	180°C		Да	Добавьте одну чайную ложку растительного масла
Мясо и птица						
Стейк	100 - 600 g (от 1 до 4 шт.)	12 минута	180°C			
Жареная курица	≤ 2 kgs	45 - 60 минута	200°C			
Куриные ножки	500 g - 1,5 kg	40 минута	200°C			
Куриная грудка	200 - 900 g	30 - 40 минута	180°C			
бараньи отбивные	200 g - 1 kg (от 1 до 8 шт.)	33 минута	200°C			
Сосиски	300 g - 1 kg (от 4 до 15 шт.)	15 - 20 минута	200°C			
Рыба						
Филе семги	100 - 700 g (от 1 до 5 шт.)	12 - 18 минута	160°C			
Креветки	300 - 600 g (от 15 до 30 шт.)	6 - 14 минута	190°C		Да	
Закуски						
Замороженные куриные наггетсы	300 - 700 g (от 15 до 25 шт.)	10 - 15 минута	200°C			Переверните при полуготовности
Замороженные сырные палочки	400 - 700 g (от 5 до 10 шт.)	13 минута	180°C		Да	
Замороженные луковые кольца	250 - 600 g (от 20 до 30 шт.)	5 - 7 минута	200°C		Да	
Жареные блинчики с начинкой	250 - 350 g (от 8 до 20 шт.)	10 минута	200°C		Да	
Замороженная пицца	200 - 500 g (одна пицца диаметром 24 см.)	5 - 15 минута	190°C			
Свежая пицца	200 - 500 g (одна пицца диаметром 24 см.)	5 - 10 минута	190°C			

ru

	Количество	Прибл. Время (минута)	Температура (°C)	Режим приготовления	Перемешать*	Доп. информация
Овощи						
Цуккини	200 - 400 g	15 - 18 минута	180°C			
Цветная капуста	300 - 600 g	14 - 16 минута	180°C			
Выпечка						
Маффины	от 4 до 9 шт.	18 минута	180°C			Используйте форму для выпечки/форму для духовки**
Торт	150 - 400 g	18 минута	180°C			

* Необходимо перемешать по истечении половины времени приготовления.

Советы: чтобы улучшить результат приготовления, не стесняйтесь встряхивать 2-3 раза во время приготовления.

ВАЖНО! Во избежание повреждения прибора не превышайте максимальное количество ингредиентов и жидкостей, приведенное в инструкции по эксплуатации и в рецептах.

** поместите форму для выпечки/форму для духовки в чашу.

Когда вы используете смеси, которые поднимаются (например, как во время приготовления торта, открытого пирога или маффинов) форма для духовки не должна быть заполнена больше, чем на половину.

СОВЕТЫ

- Продукты небольшого размера требуют меньшего времени приготовления, чем продукты большого размера.
- Перемешивание продуктов небольшого размера по истечении половины времени приготовления улучшает результат и позволяет предотвратить неравномерное приготовление блюда.
- Чтобы сделать картофель более хрустящим, перед приготовлением добавьте небольшое количество растительного масла и встряхните, чтобы равномерно его распределить. Рекомендуем использовать 14 мл масла (1 столовая ложка).
- Закуски, которые можно готовить в духовке, также подходят для приготовления в приборе.
- Оптимальное рекомендуемое количество картофеля фри составляет 1500 граммов.
- Чтобы быстро и просто приготовить закуски с начинкой, используйте готовое слоеное и песочное тесто.
- Если вы хотите испечь пирог или киш или приготовить нежные ингредиенты или блюда с начинкой, поставьте форму для духовки в чашу прибора. Можно использовать форму для духовки из разных материалов: силикона, нержавеющей стали, алюминия или керамики.
- 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.

ОЧИСТКА

Очищайте прибор после каждого использования.

Чаша и решетка 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 в горячей воде с помощью небольшого количества моющего средства и губки без абразивного покрытия. Вы можете использовать жидкость для обезжиривания для удаления оставшихся загрязнений.
   Примечание. Чашу и съемную решетку можно мыть в посудомоечной машине.
   Совет. Если в нижней части чаши и решетки застряли остатки пищи, налейте внутрь горячей воды и немного моющего средства. Замочите чашу и решетку 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.

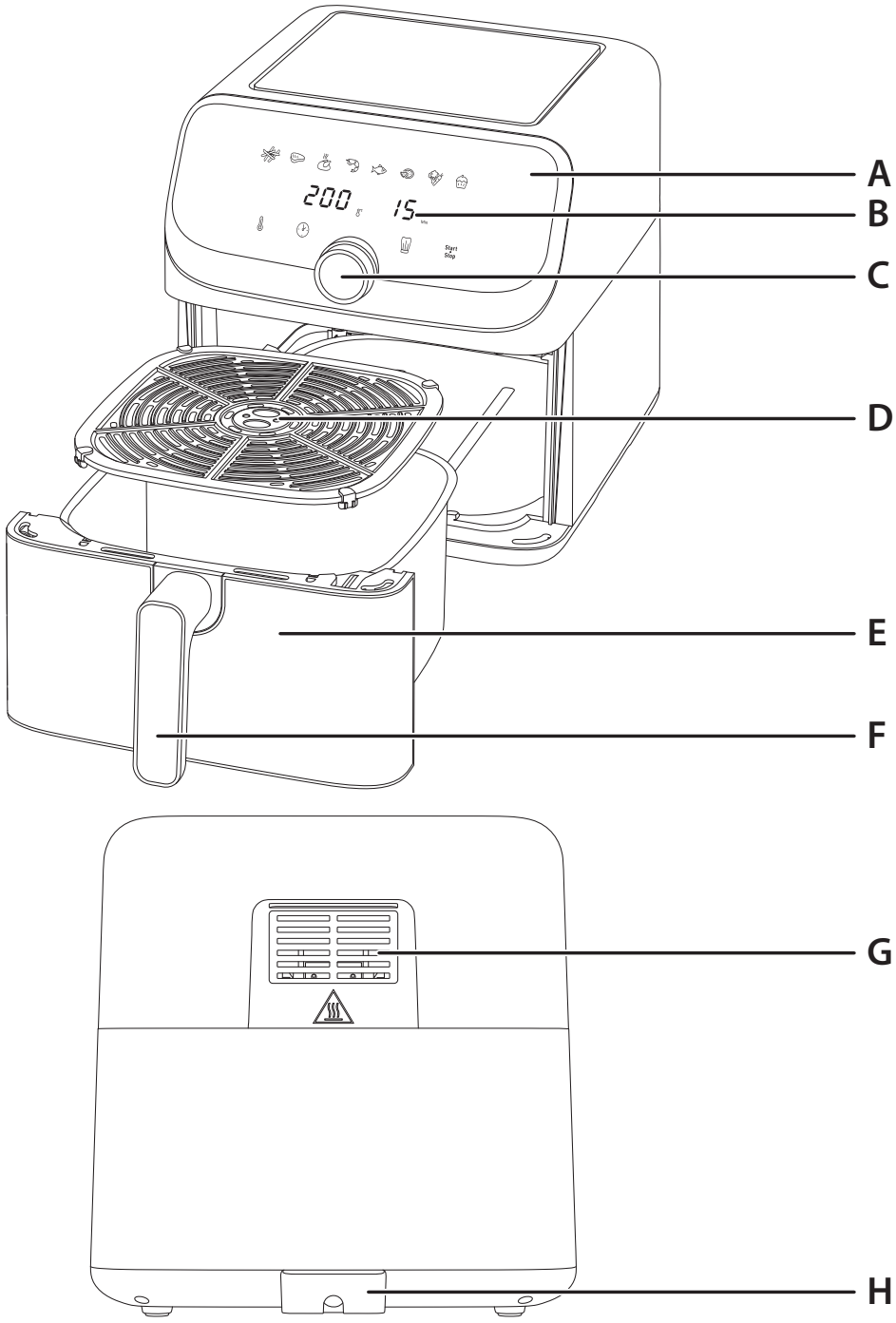
ГАРАНТИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Если вам требуется обслуживание или информация, или у вас возникли проблемы, посетите веб-сайт бренда или обратитесь в службу поддержки клиентов в вашей стране. Номер телефона указан на международном гарантийном талоне. Если в вашей стране нет службы поддержки клиентов, обратитесь к местному дилеру бренда.

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

При возникновении проблем с прибором, посетите веб-сайт бренда для ознакомления со списком часто задаваемых вопросов или обратитесь в службу поддержки клиентов в вашей стране.

ЗОБРАЖЕННЯ ПО ЧАСТИНАХ



ОПИС

A Цифрова сенсорна панель
B Дисплей таймера / температури
C Кнопка керування з функціями «Старт / Пауза»
D Знімна решітка
E Чаша
F Ручка чаші
G Вихідний отвір для повітря
H Шнур живлення

ІНТЕРФЕЙС КОРИСТУВАЧА



ПОПЕРЕДНЬО ВСТАНОВЛЕНІ РЕЖИМИ ПРИГОТУВАННЯ

- Фрі
- м'ясо
- Курка
- Креветки
- Риба
- Піца
- Овочі
- Десерт

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1. Повністю зніміть упаковку приладу.
2. Видаліть усі наклейки та етикетки з приладу.
3. Ретельно очистіть чашу й знімну решітку, використовуючи гарячу воду, мийний засіб та неабразивну губку.

   Примітка: Кошик і знімну решітку можна мити в посудомийній машині.
4. Протріть внутрішню та зовнішню частини приладу вологою ганчіркою.

Примітка. Прилад працює, виробляючи гаряче повітря. Не наливайте в чашу олію або жир для смаження.

uk

ПІДГОТОВКА ДО ВИКОРИСТАННЯ

1. Поставте прилад на рівну стійку та жаротривку робочу поверхню, де на нього не потраплять бризки води.
2. Не наливайте в чашу олію або будь-яку іншу рідину.

   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.

ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

1. Підключіть шнур живлення до електричної розетки, переконавшись, що напруга відповідає значенню, зазначеному на паспортній табличці. Будьте обережні під час використання приладу.
2. Обережно витягніть з приладу чашу зі знімною решіткою.
3. Покладіть продукти в чашу.
   - **Примітка. Ніколи не перевищуйте максимальну кількість, указану в таблиці (див. розділ «Рекомендації з приготування»), оскільки це може вплинути на якість результату.**
4. Вставте чашу назад у прилад.
   - **Увага! Під час використання та деякий час після того не торкайтеся чаші, оскільки вона буде дуже гарячою. Тримайте чашу тільки за ручку.**
5. Натисніть Start/Stop щоб увімкнути прилад. На дисплеї відобразиться стандартна програма «Вручну»: 200 °C / 15 хвилин. Буде блимати кнопка Start/Stop.
6. Тепер можна вибрати попередньо налаштований режим приготування або ручні налаштування.

   a. У разі вибору попередньо налаштованого режиму приготування:
   - Натисніть кнопку Почне блимати режим «Фрі».
   - Виберіть потрібний режим приготування, повернувши кнопку керування (докладно ці режими описані в розділі **"Рекомендації з приготування").**
   - Якщо потрібно налаштувати температуру: Натисніть кнопку а потім кнопкою керування відрегулюйте температуру. Діапазон регулювання: мін. 80 °C, макс. 200 °C. Значення вибраної температури блиматиме протягом 6 секунд, після чого температура буде остаточно встановлена.
   - Якщо потрібно налаштувати таймер: Натисніть кнопку а потім кнопкою керування налаштуйте час. Діапазон регулювання: мін. 1 хвилина, макс. 60 хвилин. Значення вибраного часу блиматиме протягом 6 секунд, після чого таймер буде остаточно встановлено.

   b. Якщо вибрано ручні налаштування:
   - Ще раз натисніть Start/Stop щоб розпочати процес готування з програмою за замовчуванням «Вручну» (200 °C / 15 хвилин).

   - Якщо потрібно налаштувати температуру: Натисніть кнопку а потім кнопкою керування відрегулюйте температуру. Діапазон регулювання: мін. 80 °C, макс. 200 °C. Значення вибраної температури блиматиме протягом 6 секунд, після чого температура буде остаточно встановлена.
   - Якщо потрібно налаштувати таймер: Натисніть кнопку а потім кнопкою керування налаштуйте час. Діапазон регулювання: мін. 1 хвилина, макс. 60 хвилин. Значення вибраного часу блиматиме протягом 6 секунд, після чого таймер буде остаточно встановлено.
7. Щоб повернутися до стандартної програми «Вручну», просто натисніть кнопку ще раз.
8. Підтвердьте вибір режиму приготування, натиснувши кнопку Start/Stop Це запустить процес приготування. Розпочнеться процес приготування. Залишок часу приготування відображається на екрані.
9. Деякі страви під час приготування потрібно перемішувати, щоб отримати оптимальний результат (див. розділ «Рекомендації з приготування»). Щоб перемішати страву, натисніть кнопку керування по центру, а щоб призупинити процес приготування – кнопку Start/Stop Взявшись за ручку, витягніть чашу з приладу та струсіть її. Поставте чашу назад у прилад, потім знову натисніть кнопку керування по центру або кнопку Start/Stop і приготування страви продовжиться.
   - **Порада. Встановіть таймер на половину часу приготування, а коли пролунає сигнал, перемішайте інгредієнти. Потім знову встановіть таймер на решту часу приготування.**
   - **Примітка. Якщо чашу вийнято, прилад переходить у режим «Пауза». Щоб продовжити приготування, чашу потрібно повернути назад у прилад протягом 10 хвилин. Якщо не поставити чашу назад у прилад протягом 10 хвилин, необхідно буде заново встановити програму, температуру й час.**
   - **Попередження. Якщо їжі багато, чаша буде важкою. Під час струшування тримайте її обома руками й використовуйте кухонні прихватки, щоб уникнути опіків.**
10. Про завершення приготування сповістить звуковий сигнал таймера. Вийміть чашу з приладу й поставте її на жаротривку поверхню.
11. **Перевірте готовність страви.**
    Якщо страва ще не готова, просто вставте чашу назад у прилад і встановіть на таймері кілька додаткових хвилин.
12. Щоб набрати страву з чаші після приготування, використовуйте неметалеві кухонні щипці (наприклад, силіконові). Залишок олії з їжі накопичується внизу чаші.
    - **Увага! Не перевертайте чашу догори дном, оскільки знімна решітка може випасти, а гаряче масло витекти.**
    - **Після приготування чаша, решітка та їжа будуть дуже гарячими. Поводьтеся з обережністю. Якщо чаша занадто важка, тримайте її обома руками й використовуйте прихватку.**
    - **Будьте обережні, оскільки під час приготування деяких страв із чаші може виходити пар.**
13. Після приготування однієї порції страви прилад одразу готовий до приготування наступної.
14. Щоб припинити приготування страви до завершення програми, натисніть і утримуйте кнопку Start/Stop протягом 2 секунд для вимкнення приладу.

РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ

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.

	Кількість	Приблизний час (хвилина)	Температура (°C)	Режим приготування	Струшування*	Додаткова інформація
Картопля фрі						
Заморожена картопля фрі	500 g - 1,5 kg	22 - 40 хвилина	180°C		Так	
Домашня картопля фрі	900 g - 1,5 kg	28 - 37 хвилина	180°C		Так	Додати 1 столову ложку олії
Смажена картопля	500 g - 1,7 kg	45 хвилина	180°C		Так	Додати 1 столову ложку олії
М'ясо та птиця						
стейк	100 - 600 g (від 1 до 4 шт)	12 хвилина	180°C			
Смажена курка	≤ 2 kgs	45 - 60 хвилина	200°C			
Курячі ніжки	500 g - 1,5 kg	40 хвилина	200°C			
Курячі грудки	200 - 900 g	30 - 40 хвилина	180°C			
баранячі відбивні	200 g - 1 kg (від 1 до 8 шт)	33 хвилина	200°C			
Ковбаси	300 g - 1 kg (від 4 до 15 шт)	15 - 20 хвилина	200°C			
Риба						
Філе лосося	100 - 700 g (від 1 до 5 шт)	12 - 18 хвилина	160°C			
Креветки	300 - 600 g (від 15 до 30 шт)	6 - 14 хвилина	190°C		Так	
Закуски						
Заморожені курячі нагетси	300 - 700 g (від 15 до 25 шт)	10 - 15 хвилина	200°C			Перевернути в середині приготування
Заморожені сирні палички	400 - 700 g (від 5 до 10 шт)	13 хвилина	180°C		Так	
Заморожені кільця цибулі	250 - 600 g (від 20 до 30 шт)	5 - 7 хвилина	200°C		Так	
Смажені весняні роли	250 - 350 g (від 8 до 20 шт)	10 хвилина	200°C		Так	
Заморожена піца	200 - 500 g (одна піца 24 см)	5 - 15 хвилина	190°C			
Свіжа піца	200 - 500 g (одна піца 24 см)	5 - 10 хвилина	190°C			

	Кількість	Приблизний час (хвилина)	Температура (°C)	Режим приготування	Струшування*	Додаткова інформація
Овочі						
цукіні	200 - 400 g	15 - 18 хвилина	180°C			
Цвітна капуста	300 - 600 g	14 - 16 хвилина	180°C			
Випікання						
Мафіни	від 4 до 9 шт	18 хвилина	180°C			Використовуйте форму для випікання / посуд для духової шафи**
Торт	150 - 400 g	18 хвилина	180°C			

* Струсніть у середині циклу приготування.

Поради: щоб покращити результат приготування, не зволікайте 2-3 рази під час приготування.

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ. Щоб не пошкодити прилад, не перевищуйте максимальну кількість інгредієнтів і рідини, вказану в інструкції та рецептах.

** Помістіть деко/посуд для духової шафи в чашу.

Під час приготування з використанням сумішей, що збільшуються в розмірі (наприклад, пиріг, запіканка або мафіни), посуд для духової шафи не слід заповнювати більш ніж наполовину.

ПОРАДИ

- Для приготування менших за розміром страв зазвичай необхідно менше часу, ніж для великих.
- Якщо порція невелика, рекомендовано перемішати її, коли мине половина циклу. Це покращить результат, а страва буде готуватися більш рівномірно.
- Щоб картопля вийшла особливо хрусткою, спробуйте додати трішки олії перед приготуванням і перемішати, щоб вона рівномірно розподілилася по картоплі. Рекомендуємо додавати 14 мл олії (1 столова ложка).
- Закуски, які готуються в духовці, також можна приготувати в цьому приладі.
- Оптимальна рекомендована кількість картоплі для приготування картоплі фрі – 1500 грамів.
- Використовуйте готове листкове й пісочне тісто, щоб швидко та легко приготувати закуски з начинкою.
- Щоб спекти пиріг чи кіш, посмажити ніжні інгредієнти чи страви з начинкою, помістіть форму для духовки в чашу приладу. Можна використовувати посуд для духовки із силікону, нержавіючої сталі, алюмінію або кераміки.
- 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.

ОЧИЩЕННЯ

Виконуйте чищення приладу після кожного використання.

Чаша й решітка мають антипригарне покриття. Не використовуйте металеве кухонне приладдя чи абразивні мийні засоби для очищення приладу, оскільки вони можуть пошкодити антипригарне покриття.

1. Вийміть вилку з розетки й дайте приладу охолонути.
   Примітка. Щоб прилад швидше охолонув, вийміть чашу.
2. Протріть зовнішні поверхні приладу вологою ганчіркою.
3. Помийте чашу й решітку гарячою водою, мийним засобом і неабразивною губкою. Для видалення залишків бруду можна використовувати знежирюючу рідину.

   Примітка. Кошик і знімну решітку можна мити в посудомийній машині.

   Порада. Якщо до дна чаші й до решітки пристали залишки їжі, залийте їх гарячою водою з мийним засобом. Залиште чашу й решітку відмокати приблизно на 10 хвилин. Потім промийте й висушіть їх.
4. Протріть прилад усередині ганчіркою, змоченою гарячою водою.
5. Видаліть всі 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.

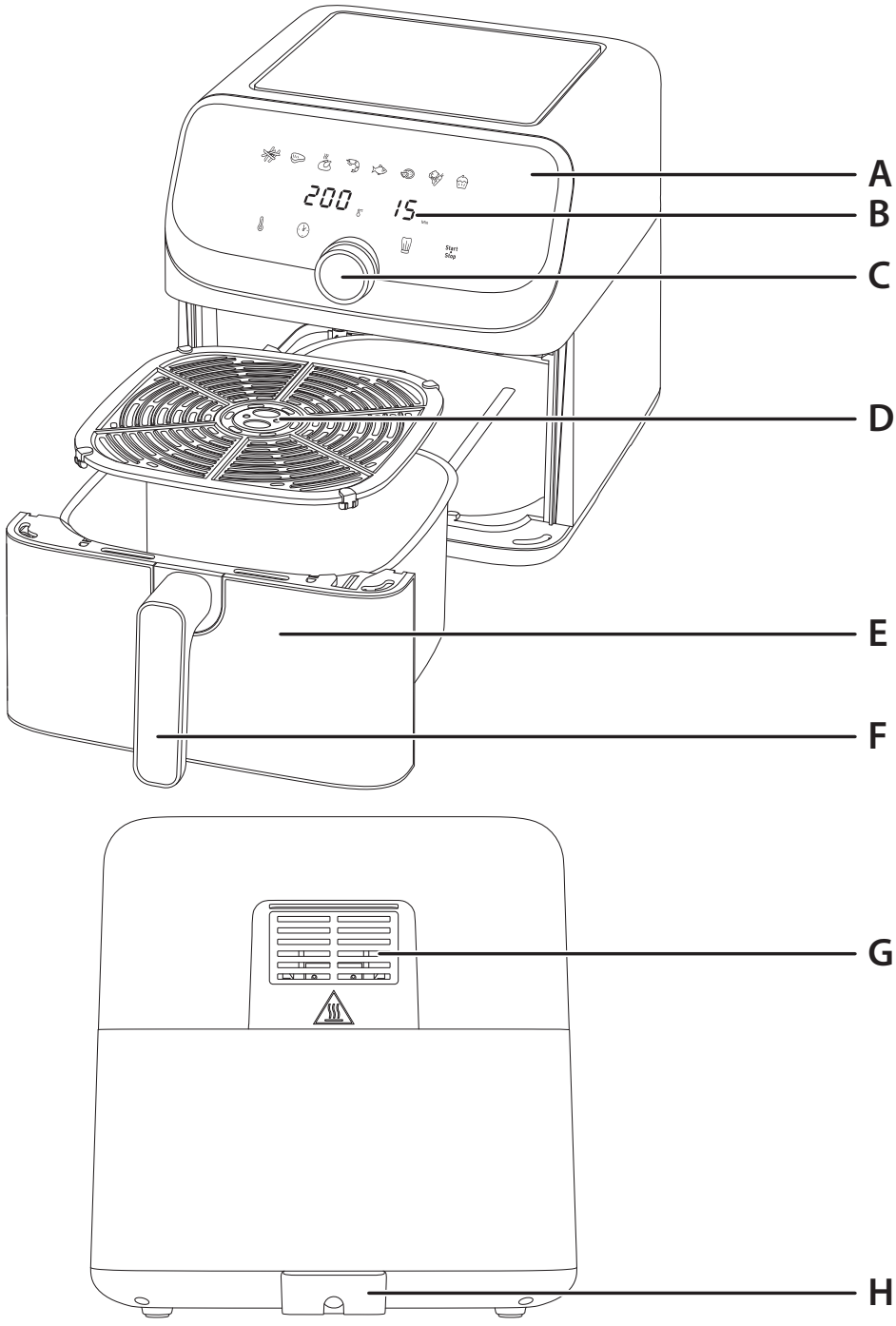
ГАРАНТІЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

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, ознайомтеся зі списком поширених запитань на сайті компанії-виробника або зверніться до Центру обслуговування споживачів у своїй країні.

ЖАЙЫЛҒАН КӨРІНІСІ



СИПАТТАМАСЫ

A Цифрлық сенсорлық экран тақтасы
B Таймер/Температура дисплейі
C Бастау/Кідірту функциясы бар басқару тұтқасы
D Алынбалы тор
E Себет
F Себет тұтқасы
G Ауа шығару
H Қуат сымы

ПАЙДАЛАНУШЫ ИНТЕРФЕЙСІ



АЛДЫН АЛА ОРНАТЫЛҒАН ПІСІРУ РЕЖИМДЕРІ

- Фри
- Ет
- Тауық
- Асшаян
- Балық
- Пицца
- Көкөністер
- Десерт

АЛҒАШҚЫ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА

1. Барлық қаптама материалын алып тастаңыз.
2. Құрылғыдағы жапсырмалар мен белгілерді алып тастаңыз.
3. Себетті және алынбалы торды ыстық сумен, аздап жуғыш сұйықтықпен және абразивті емес губкамен жақсылап тазалаңыз.

   Ескертпе: Ыдыс пен алынбалы торды ыдыс жуғышта жууға болады.
4. Құрылғының сыртын дымқыл шүберекпен сүртіңіз.

Ескертпе: құрылғы ыстық ауа шығару арқылы жұмыс істейді. Себетке май немесе қуыруға арналған май толтыруға болмайды.

ПАЙДАЛАНУҒА ДАЙЫНДАУ

1. Құрылғыны тегіс, тұрақты, ыстыққа төзімді жұмыс бетінде су шашырамайтын жерге қойыңыз.
2. Себетке май немесе басқа сұйықтық толтыруға болмайды.

   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.

ҚҰРЫЛҒЫНЫ ПАЙДАЛАНУ

1. Кернеу техникалық ақпарат тақтайшасында көрсетілген кернеуге сәйкес келетініне көз жеткізіп, қуат сымын электр розеткасына қосыңыз. Құралды пайдалану кезінде абай болыңыз.
2. Алынбалы торы бар себетті құрылғыдан абайлап тартып шығарыңыз.
3. Тағамды себетке салыңыз.
   - **Ескертпе: кестеде көрсетілген максималды мөлшерден ешқашан асырмаңыз ("Пісіру нұсқаулығы" бөлімін қараңыз), себебі ол соңғы нәтиже сапасына әсер етуі мүмкін.**
4. Себетті қайтадан құрылғыға салыңыз.
   - **Абайлаңыз: Пайдалану кезінде және қолданғаннан кейін себетті біраз уақыт ұстамаңыз, себебі ол қатты қызып кетеді. Себетті тек тұтқасынан ұстаңыз.**
5. Құрылғыны қосу үшін Start Stop түймесін басыңыз. Дисплейде әдепкі «Реттелмелі» бағдарламасы көрсетіледі: 200°C/15 минут. Start Stop түймесі жыпылықтайды.
6. Енді пісіру режимін немесе реттелмелі параметрлері арасында таңдауға болады.

   a. Егер алдын ала орнатылған пісіру режимі таңдалса:
   - түймесін басыңыз. Фри режимі жыпылықтай бастайды.
   - Басқару тетігін басу арқылы қалаған пісіру режимін таңдаңыз (бұл режимдер **"Пісіру нұсқаулығы" бөлімінде толық сипатталған).**
   - Температураны реттеу қажет болса: түймесін басыңыз, содан соң басқару тетігі арқылы температураны реттеңіз. Басқару ауқымы — мин. 80°C, макс. 200°C. Таңдауыңыздан кейін температура 6 секунд жыпылықтайды және температура орнатылады.
   - Таймерді реттеу қажет болса: түймесін басыңыз, содан соң басқару тетігі арқылы уақытты реттеңіз. Басқару ауқымы — мин. 1 минут, макс. 60 минут. Таңдауыңыздан кейін таймер 6 секунд жыпылықтайды және таймер орнатылған.

   b. Егер қолмен орнатуды таңдасаңыз:
   - Пісіру процесін әдепкі «Қолмен» бағдарламасымен (200°C/15 минут) бастау үшін Start Stop түймесін қайта басыңыз.

- Температураны реттеу қажет болса: 🌡 түймесін басыңыз, содан соң басқару тетігі арқылы температураны реттеңіз. Басқару ауқымы — мин. 80°C, макс. 200°C. Таңдауыңыздан кейін температура 6 секунд жыпылықтайды және температура орнатылады.
- Таймерді реттеу қажет болса: 🕒 түймесін басыңыз, содан соң басқару тетігі арқылы уақытты реттеңіз. Басқару ауқымы — мин. 1 минут, макс. 60 минут. Таңдауыңыздан кейін таймер 6 секунд жыпылықтайды және таймер орнатылған.

7. Әдепкі «Қолмен» бағдарламасына оралу үшін жай ғана 🍴 түймесін қайта басыңыз.
8. Start/Stop түймесін басу арқылы пісіру режимін растаңыз. Ол пісіру процесін іске қосады. Пісіруді бастаңыз. Қалған пісіру уақыты экранда көрсетіледі.
9. Оңтайлы пісіру нәтижелерін алу үшін кейбір тағамдарды пісіру уақытының жартысында шайқау қажет («Пісіру нұсқаулығы» бөлімін қараңыз). Тағамды шайқау үшін басқару тетігінің ортасын немесе пісіру процесін кідірту үшін Start/Stop түймесін басыңыз. Себетті құралдан тұтқасынан тартып шығарыңыз және оны шайқаңыз. Себетті құрылғыға қайта сырғытыңыз, содан кейін басқару тетігінің ортасын немесе Start/Stop түймесін қайтадан басыңыз және пісіру жалғасады.
   - **Кеңес: таймерді пісіру уақытының жартысына орнатуға болады, ал таймер дыбысы шыққанда, ингредиенттерді шайқаңыз. Содан кейін қалған пісіру уақытына таймерді қайта орнатыңыз.**
   - **Ескертпе: себетті алған кезде, құрылғы «Кідірту» режиміне өтеді. Пісіруді жалғастыру үшін себетті 10 минут ішінде құрылғыға қайтару керек. Себет 10 минут ішінде құрылғыға қайтарылмаса, бағдарламаны, температураны және уақытты қалпына келтіру керек.**
   - **Абайлаңыз: Егер тағам көп болса, себет ауырлауы мүмкін. Шайқаған кезде күйіп қалмас үшін екі қолды және пештің қолғабын пайдаланыңыз.**
10. Таймер дыбысын естігенде, орнатылған пісіру уақыты аяқталды. Себетті немесе сөрені құрылғыдан шығарып алыңыз да оны ыстыққа төзімді бетке қойыңыз.
11. **Тамақтың дайын болғанын тексеріңіз.**
    Егер тағам әлі дайын болмаса, себетті қайтадан құрылғыға салып, таймерді қосымша бірнеше минутқа орнатыңыз.
12. Тағам пісірілген кезде, тағамды себеттен көтеру үшін металл емес қысқыштарды (мысалы, силикон қысқыштар) пайдаланыңыз. Артық май себеттің түбінде жиналады.
    - **Абайлаңыз: Ешқашан себетті төңкермеңіз, себебі алынбалы тор мен қызған май түсіп не төгіліп кетуі мүмкін.**
    - **Пісіргеннен кейін себет, тор және тағам өте ыстық болады. Абайлап қолданыңыз. Себет тым ауыр болса, екі қолды да, пеш қолғабын да пайдаланыңыз.**
    - **Себетте дайындалған тағам түріне байланысты абай болыңыз, себебі себеттен бу шығуы мүмкін.**
13. Тағамның бір бөлігі дайын болған кезде, құрылғы тағамның екінші бөлігін дайындауға бірден дайын болады.
14. Бағдарлама аяқталмай тұрып пісіруді тоқтатқыңыз келсе, құрылғыны өшіру үшін Start/Stop түймесін 2 секунд басып тұрыңыз.

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 бренді нәтижелерге әсер етуі мүмкін. Сондықтан пісіру уақытын аздап реттеу қажет болуы мүмкін.**

	Мөлшері	Болжамды уақыты (min)	Температура (°C)	Пісіру режимі	Шайқау*	Қосымша ақпарат
Картоп пен фри						
Мұздатылған фри (10 mm x 10 mm)	500 g - 1,5 kg	22 - 40 min	180°C		Иә	
Үйде жасалған фри картобы (8 x 8 mm)	900 g - 1,5 kg	28 - 37 min	180°C		Иә	1 ас қасық май қосыңыз
Қуырылған картоп	500 g - 1,7 kg	45 min	180°C		Иә	1 ас қасық май қосыңыз
Ет пен құс еті						
стейк	100 - 600 g (1-ден 4 дана)	12 min	180°C			
Қуырылған тауық	≤ 2 kgs	45 - 60 min	200°C			
Тауықтың аяқтары	500 g - 1,5 kg	40 min	200°C			
Тауықтың төс еті	200 - 900 g	30 - 40 min	180°C			
Қой еті	200 g - 1 kg (1-ден 8 дана)	33 min	200°C			
Шұжықтар	300 g - 1 kg (4-ден 15 дана)	15 - 20 min	200°C			
Балық						
Ақсерке филесі	100 - 700 g (1-ден 5 дана)	12 - 18 min	160°C			
Асшаян	300 - 600 g (15-ден 30 дана)	6 - 14 min	190°C		Иә	
Жеңіл тағамдар						
Мұздатылған тауық наггетсы	300 - 700 g (15-ден 25 дана)	10 - 15 min	200°C			Жартылай пісіргеннен кейін аударыңыз
Мұздатылған ірімшік таяқшалары	400 - 700 g (5-ден 10 дана)	13 min	180°C		Иә	
Мұздатылған пияз сақиналары	250 - 600 g (20-ден 30 дана)	5 - 7 min	200°C		Иә	
Қуырылған серіппелі роллдар	250 - 350 g (8-ден 20 дана)	10 min	200°C		Иә	
Мұздатылған пицца	200 - 500 g (бір 24 см пицца)	5 - 15 min	190°C			
Жаңа пицца	200 - 500 g (бір 24 см пицца)	5 - 10 min	190°C			

	Мөлшері	Болжамды уақыты (min)	Температура (°C)	Пісіру режимі	Шайқау*	Қосымша ақпарат
Көкөністер						
Асқабақ	200 - 400 g	15 - 18 min	180°C			
Түрлі-түсті орамжапырақ	300 - 600 g	14 - 16 min	180°C			
Пісіру						
Маффин	4-ден 9 дана	18 min	180°C			Пісіруге арналған пішінді/пеш табағын пайдаланыңыз**
Торт	150 - 400 g	18 min	180°C			

* Пісіру процесінің жартысына келгенде араластырыңыз.

Кеңестер: пісіру нәтижесін жақсарту үшін пісіру кезінде 2-3 рет шайқаудан тартынбаңыз.

МАҢЫЗДЫ! Құрылғыңызға зақым келтірмеу үшін пайдаланушы нұсқаулығында және рецептілерде берілген ингредиенттер мен сұйықтықтарды ешқашан максималды мөлшерінен асырмаңыз.

**Торт пішінін/пеш табағын ыдысқа салыңыз. Көтерілетін қоспаларды (мысалы, тортқа, кишке немесе кекске арналған қоспаларды) пайдаланған кезде, пеш табағын жартысынан артық толтыруға болмайды.

КЕҢЕСТЕР

- Шағын тағамдар үшін әдетте көлемі үлкен тағамдарға қарағанда тез піседі.
- Шағын 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 (1 ас қасық) құюды ұсынамыз.
- Пеште пісіруге болатын жеңіл тағамдарды құрылғыда да пісіруге болады.
- Картоп пісіруге арналған оңтайлы ұсынылған мөлшер: 1 500 грамм.
- Толтырылған жеңіл тағамдарды тез және оңай жасау үшін дайын қатпарлы және қытырлақ қамырды пайдаланыңыз.
- Торт немесе киш пісіргіңіз келсе немесе нәзік ингредиенттерді немесе толтырылған ингредиенттерді құырғыңыз келсе, пеш табағын құрылғының себетіне салыңыз. Сіз кремнийден, тот баспайтын болаттан, алюминийден немесе 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.

ТАЗАЛАУ

Құрылғыны қолданған сайын тазалап отырыңыз.

Себет пен тордың жабыспайтын жабыны бар. Оларды тазалау үшін металл асүй ыдыстарын немесе қыратын тазалағыш материалдарды пайдаланбаңыз, себебі бұл жабыспайтын жабынды зақымдауы мүмкін.

1. Ашаны розеткадан суырыңыз және құрылғыны суытып алыңыз.
   Ескертпе: Құрылғының тезірек суығанын қаласаңыз, себетті шығарып алыңыз.
2. Құрылғының сыртын дымқыл шүберекпен сүртіңіз.
3. Себетті және грильді ыстық сумен, жуғыш сұйықтықпен және қырмайтын губкамен тазалаңыз. Қалған ласты кетіру үшін май кетіретін сұйықтықты қолдануға болады.

   Ескертпе. Ыдыс пен алынбалы торды ыдыс жуғышта жууға болады.

   Кеңес: егер себет пен тордың түбіне тамақ қалдықтары тұрып қалса, оларды ыстық сумен және аздап жуғыш сұйықтықпен толтырыңыз. Себетті және тор науасын 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.

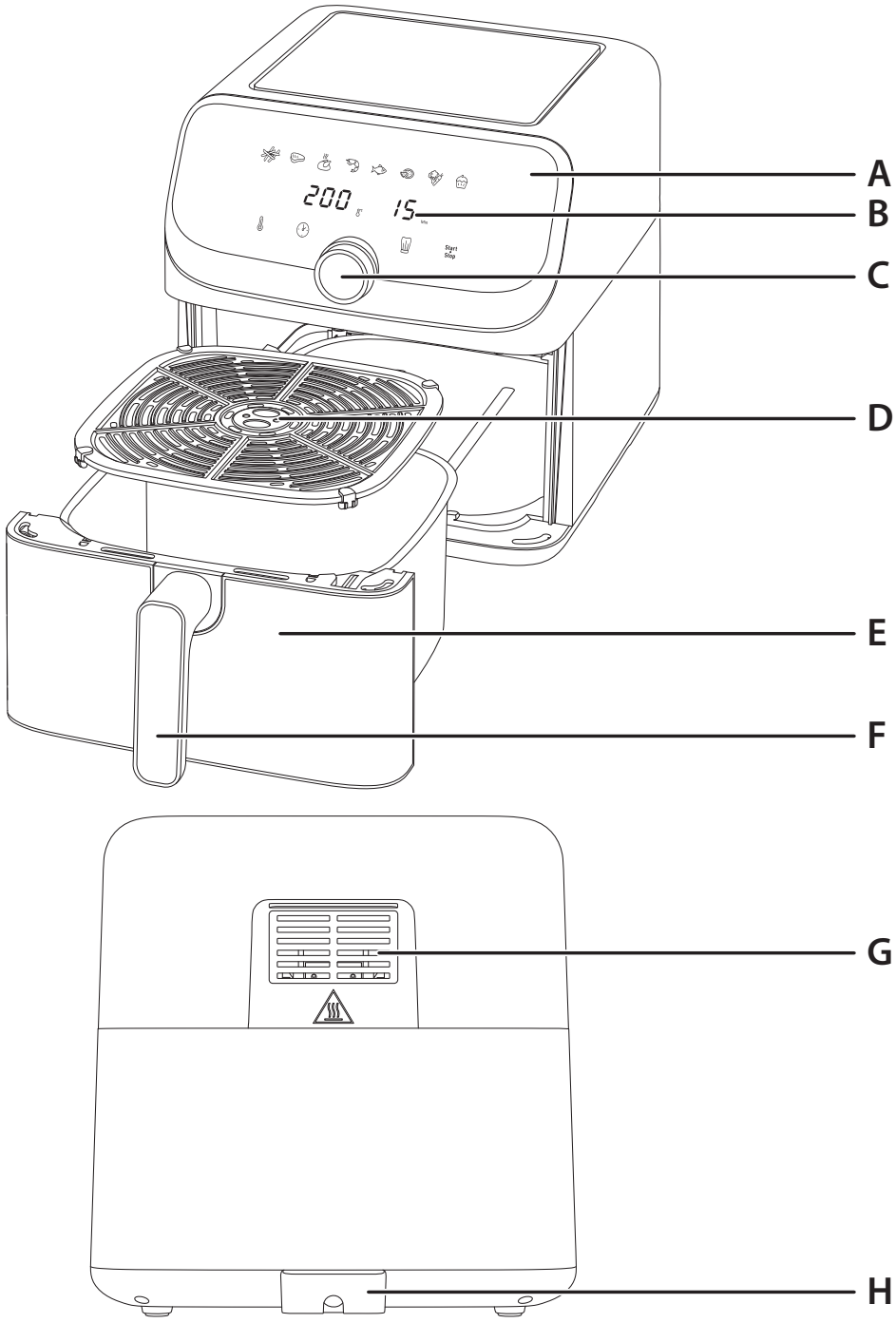
КЕПІЛДІК ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

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

Егер құрылғыға қатысты мәселе туындаса, жиі қойылатын сұрақтар тізімін алу үшін веб-сайтқа кіріңіз немесе еліңіздегі тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз.

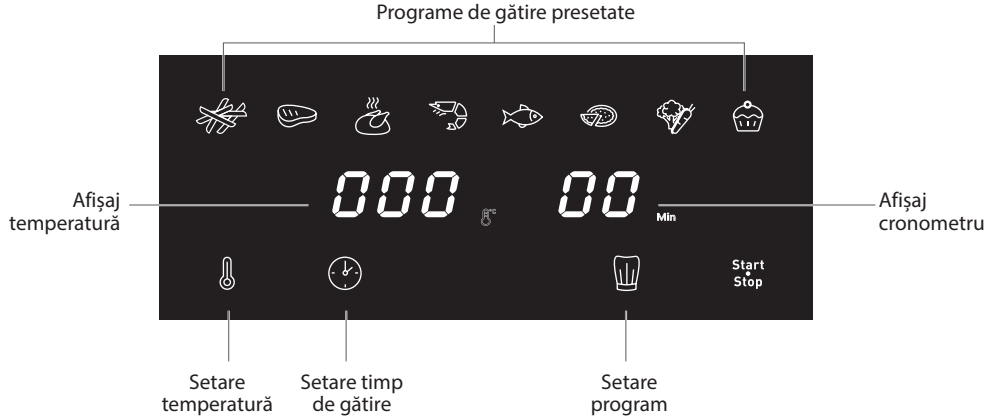
VEDERE DETALIATĂ



DESCRIERE

A Panou digital tactil
B Afișaj cronometru/temperatură
C Buton de control cu funcție Start/Pauză
D Plită detașabilă
E Coș
F Mâner coș
G Evacuare aer
H Cablu de alimentare

INTERFAȚA CU UTILIZATORUL



MODURI DE GĂTIRE PRESETATE

- Cartofi prăjiți
- Carne
- Pui
- Creveți
- Pește
- Pizza
- Legume
- Desert

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Îndepărtați tot ambalajul.
2. Îndepărtați autocolantele sau etichetele de pe aparat.
3. Curățați bine coșul și plita detașabilă cu apă caldă, puțin detergent lichid de vase și un burete neabraziv.

   Notă: Coșul și plita detașabilă se pot spăla în mașina de spălat vase.
4. Ștergeți interiorul și exteriorul aparatului cu o lavetă umedă.

Notă: Aparatul funcționează prin producerea de aer cald. Nu umpleți coșul cu ulei sau grăsime pentru prăjit.

PREGĂTIREA PENTRU UTILIZARE

1. Puneți aparatul pe o suprafață plană, stabilă, termorezistentă, departe de stropi de apă.
2. 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.

FOLOSIREA APARATULUI

1. Conectați cablul de alimentare la o priză electrică, asigurându-vă că tensiunea corespunde tensiunii indicate pe plăcuța de identificare. Aveți grijă când utilizați aparatul.
2. Scoateți cu grijă coșul cu plita detașabilă din aparat.
3. Așezați alimentele în coș.
   - **Notă: nu depășiți niciodată cantitatea maximă indicată în tabel (consultați secțiunea „Ghid de gătire"), deoarece acest lucru poate afecta calitatea rezultatului final.**
4. Împingeți coșul înapoi în aparat.
   - **Atenție: Nu atingeți coșul în timpul utilizării și o perioadă după utilizare, deoarece acesta devine foarte fierbinte. Țineți coșul numai de mâner.**
5. Apăsați Start/Stop pentru a porni aparatul. Afișajul arată programul implicit „Manual": 200°C/15 minute. Butonul Start/Stop va lumina intermitent.
6. Puteți selecta dintre un mod de gătire presetat sau setările manuale.

   a. Dacă alegeți modul de gătire presetat:
   - Apăsați butonul Modul „Cartofi prăjiți" va începe să lumineze intermitent.
   - Selectați modul de gătire dorit rotind butonul de control (aceste moduri sunt descrise detaliat în secțiunea **„Ghid de gătire").**
   - Dacă trebuie să ajustați temperatura: Apăsați butonul apoi utilizați butonul de control pentru a regla temperatura. Interval de control – min. 80 °C, max. 200 °C. După selectare, temperatura va clipi timp de 6 secunde și temperatura este setată.
   - Dacă trebuie să ajustați cronometrul: Apăsați butonul apoi utilizați butonul de control pentru a regla timpul. Interval de control – min. 1 minut, max. 60 minute. După selectare, cronometrul va lumina intermitent timp de 6 secunde și cronometrul este setat.

   b. Dacă alegeți setările manuale:
   - Apăsați din nou Start/Stop pentru a începe procesul de gătire cu programul implicit „Manual" (200 °C/15 minute).
   - Dacă trebuie să ajustați temperatura: Apăsați butonul apoi utilizați butonul de control pentru a regla temperatura. Interval de control – min. 80 °C, max. 200 °C. După selectare, temperatura va clipi timp de 6 secunde și temperatura este setată.
   - Dacă trebuie să ajustați cronometrul: Apăsați butonul apoi utilizați butonul de control pentru a regla timpul. Interval de control – min. 1 minut, max. 60 minute. După selectare, cronometrul va lumina intermitent timp de 6 secunde și cronometrul este setat.
7. Pentru a reveni la programul implicit „Manual", apăsați din nou butonul .
8. Confirmați modul de gătire apăsând butonul Start/Stop Acest lucru va începe procesul de gătire. Începe gătirea. Timpul de gătire rămas este afișat pe ecran.
9. Pentru rezultate optime de gătire, unele alimente trebuie amestecate puțin la jumătatea timpului de gătire (consultați secțiunea „Ghid de gătire"). Pentru a amesteca alimentele, apăsați centrul butonului de control sau butonul Start/Stop pentru a întrerupe procesul de gătire. Scoateți coșul din aparat utilizând mânerul și scuturați-l. Glisați coșul înapoi în aparat, apoi apăsați din nou centrul butonului de control sau butonul Start/Stop și gătirea va fi reluată.
   - **Sugestie: Puteți seta cronometrul la jumătate din timpul de gătire, iar când se aude cronometrul, amestecați ingredientele. Apoi setați din nou cronometrul pentru timpul de gătire rămas.**
   - **Notă: Când coșul este scos, aparatul intră în modul „Pauză". Coșul trebuie pus la loc în aparat în decurs de 10 minute pentru reluarea gătirii. În cazul în care coșul nu este pus la loc în aparat în decurs de 10 minute, programul, temperatura și timpul trebuie resetate.**
   - **Avertisment: Dacă există o cantitate mare de alimente, coșul poate deveni greu. Când amestecați, folosiți ambele mâini și mănuși de bucătărie pentru a nu vă arde.**
10. Când auziți un semnal sonor de la cronometru, înseamnă că timpul de gătire setat s-a încheiat. Scoateți coșul din aparat și așezați-l pe o suprafață termorezistentă.
11. **Verificați dacă mâncarea este gata.**
    Dacă alimentele nu sunt gata, puneți la loc coșul în aparat și setați cronometrul pentru câteva minute suplimentare de gătire.
12. Când alimentele sunt gătite, utilizați un clește nemetalic (de exemplu, clește din silicon) pentru a scoate alimentele din coș. Excesul de ulei din alimente este colectat în partea inferioară a coșului.
    - **Atenție: Nu răsturnați niciodată coșul, deoarece plita detașabilă și uleiul fierbinte pot cădea.**
    - **După ce ați gătit, coșul, plita și alimentele sunt foarte fierbinți. Manevrați cu atenție. Folosiți ambele mâini și mănuși de bucătărie în cazul în care coșul este prea greu.**
    - **În funcție de tipul de alimente gătite în aparat, aveți grijă, deoarece poate ieși abur din coș.**
13. Când o tranșă de mâncare este gata, aparatul este imediat gata pentru gătirea unei alte tranșe de alimente.
14. Dacă doriți să încheiați gătirea înainte de sfârșitul programului, mențineți apăsat butonul Start/Stop timp de 2 secunde pentru a opri aparatul.

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.

	Cantitate	Durată aprox. (minut)	Temperatură (°C)	Mod de gătire	Amestecare*	Informații suplimentare
Cartofi și cartofi prăjiți						
Cartofi congelați	500 g - 1,5 kg	22 - 40 minut	180°C		Da	
Cartofi prăjiți pregătiți în casă	900 g - 1,5 kg	28 - 37 minut	180°C		Da	Adăugați 1 lingură de ulei
Cartofi prăjiți	500 g - 1,7 kg	45 minut	180°C		Da	Adăugați 1 lingură de ulei
Carne și pui						
File	100 - 600 g (1 până la 4 buc)	12 minut	180°C			
Pui prăjit	≤ 2 kgs	45 - 60 minut	200°C			
Picioare de pui	500 g - 1,5 kg	40 minut	200°C			
Piept de pui	200 - 900 g	30 - 40 minut	180°C			
cotlete de miel	200 g - 1 kg (1 până la 8 buc)	33 minut	200°C			
Cârnați	300 g - 1 kg (4 până la 15 buc)	15 - 20 minut	200°C			
Pește						
Friptură	100 - 700 g (1 până la 5 buc)	12 - 18 minut	160°C			
Creveți	300 - 600 g (15 până la 30 buc)	6 - 14 minut	190°C		Da	
Gustări						
Nuggets de pui congelați	300 - 700 g (15 până la 25 buc)	10 - 15 minut	200°C			Întoarceți la jumătatea procesului de gătit
Batoane de brânză congelate	400 - 700 g (5 până la 10 buc)	13 minut	180°C		Da	
Inele de ceapa congelate	250 - 600 g (20 până la 30 buc)	5 - 7 minut	200°C		Da	
Rule de primăvară prăjite	250 - 350 g (8 până la 20 buc)	10 minut	200°C		Da	
Pizza congelata	200 - 500 g (o pizza de 24 cm)	5 - 15 minut	190°C			
Pizza proaspata	200 - 500 g (o pizza de 24 cm)	5 - 10 minut	190°C			

	Cantitate	Durată aprox. (minut)	Temperatură (°C)	Mod de gătire	Amestecare*	Informații suplimentare
Legume						
Zucchini	200 - 400 g	15 - 18 minut	180°C			
Conopidă	300 - 600 g	14 - 16 minut	180°C			
Coacere						
Brioșe	4 până la 9 buc	18 minut	180°C			Utilizați o tavă de copt/ vas pentru cuptor**
Tort	150 - 400 g	18 minut	180°C			

* Amestecați la jumătatea procesului de gătire.

Sfaturi: pentru a îmbunătăți rezultatul gătirii, nu ezitați să agitați de 2-3 ori când gătiți.

IMPORTANT: Pentru a evita deteriorarea aparatului, nu depășiți niciodată cantitățile maxime de ingrediente și lichide indicate în manualul de instrucțiuni și în rețete.

** așezați tava de copt/vasul pentru cuptor în vas.

Atunci când utilizați amestecuri care cresc (cum ar fi cel de prăjituri, quiche sau brioșe) vasul pentru cuptor nu trebuie umplut mai mult de jumătate.

SFATURI

- Alimentele mici necesită de obicei un timp mai scurt de gătire decât alimentele de mărime mai mare.
- Amestecarea 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 (1 lingură).
- Gustările care pot fi preparate într-un cuptor, pot fi gătite și în aparat.
- Cantitatea optimă recomandată pentru cartofi prăjiți este de 1.500 de grame.
- Folosiți foitaj sau aluat fraged gata pregătit pentru a găti gustări cu umplutură rapid și ușor.
- Puneți un vas pentru cuptor în coșul 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.

CURĂȚARE

Curățați aparatul după fiecare utilizare.

Coșul și plita au un strat de acoperire antiaderent. Nu utilizați ustensile din metal sau materiale de curățare abrazive pentru a le curăța deoarece acestea pot deteriora stratul antiaderent.

1. Scoateți ștecărul din priză și lăsați aparatul să se răcească.

   Notă: Scoateți coșul pentru a permite aparatului să se răcească mai repede.
2. Ștergeți exteriorul aparatului cu o lavetă umedă.
3. Curățați coșul și plita cu apă caldă, puțin detergent lichid de vase și un burete neabraziv. Puteți utiliza un degresant lichid pentru a îndepărta murdăria rămasă.

   Notă: Coșul și plita detașabilă se pot spăla în mașina de spălat vase.

   Sugestie: Dacă s-au lipit reziduuri de alimente pe partea de jos a coșului și pe plită, umpleți-le cu apă fierbinte cu detergent de vase lichid. Lăsați coșul și plita să se înmoaie aproximativ 10 minute. Apoi clătiți cu apă până se curăță și uscați.
4. Ștergeți interiorul aparatului cu apă fierbinte și o lavetă umedă.
5. Curățați elementul de încălzire cu o perie de curățare uscată pentru a îndepărta resturile de alimente.
6. 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.

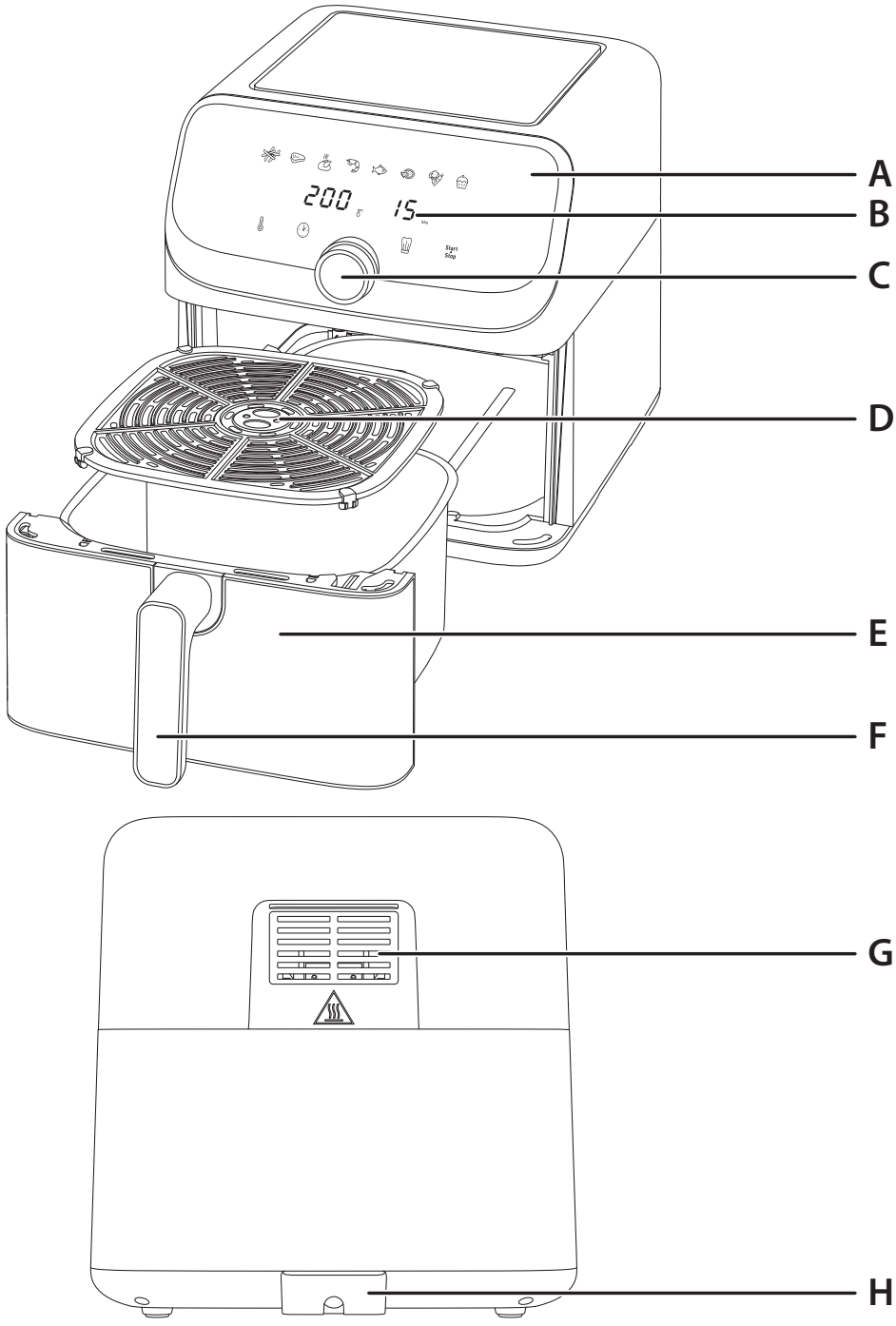
GARANȚIE ȘI SERVICE

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 pentru o listă de întrebări frecvente sau contactați centrul de asistență pentru consumatori din țara dvs.

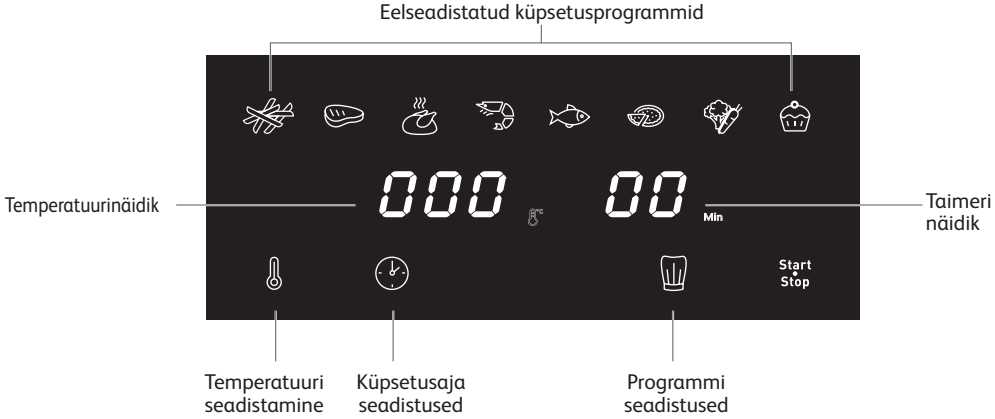
DETAILNE ÜLEVAADE



KIRJELDUS

A Puutetundlik digiekraan
B Taimer/temperatuurinäidik
C Start/Paus funktsiooniga juhtnupp
D Eemaldatav rest
E Korv
F Korvi käepide
G Õhu väljavooluava
H Toitejuhe

KASUTAJALIIDES



EELSEADISTATUD KÜPSETUSSREŽIIMID

- Friikartulid
- Liha
- Kana
- Krevetid
- Kala
- Pitsa
- Juurviljad
- Magustoit

ENNE ESIMEST KASUTUSKORDA

1. Eemaldage kogu pakkematerjal.
2. Eemaldage seadmelt kõik kleebised või sildid.
3. Puhastage korv ja eemaldatav rest põhjalikult sooja vee, nõudepesuvahendi ja mitteabrasiivse svammiga.

   Märkus: Korvi ja eemaldatavat resti võib pesta nõudepesumasinas.
4. Pühkige seadet seest ja väljast niiske lapiga.

Märkus: Seade tekitab kasutamise ajal kuuma auru. Ärge täitke korvi õli ega praadimisrasvaga.

ETTEVALMISTUSED KASUTAMISEKS

1. Asetage seade lamedale, stabiilsele ja kuumakindlale tööpinnale, eemal veepritsmetest.
2. Ärge valage korvi õli ega muud vedelikku.

   Ärge asetage midagi seadme peale. See takistab õhu liikumist ja mõjutab kuuma õhuga küpsetamise tulemust.

TÄHTIS! Seadme ülekuumenemise vältimiseks ärge paigutage seda nurka või seinakapi alla. Õhuringluse võimaldamiseks tuleb seadme ümber jätta vähemalt 15 cm vaba ruumi.

SEADME KASUTAMINE

1. Ühendage toitejuhe pistikupessa, veendudes, et pinge ühilduks andmesildile märgitud pingega. Olge seadet kasutades ettevaatlik.
2. Võtke korv koos eemaldatava restiga ettevaatlikult seadmest välja.
3. Pange toit korvi.
   - **Märkus. Ärge kunagi ületage tabelis esitatud maksimumkogust (vt jaotist „Toiduvalmistamise juhised"), kuna see võib mõjutada lõpptulemuse kvaliteeti.**
4. Asetage korv seadmesse oma kohale.
   - **Ettevaatust! Ärge puudutage korvi kasutamise ajal ja kohe pärast kasutamist, sest see on väga kuum. Hoidke kinni üksnes korvi käepidemest.**
5. Vajutage seadme sisselülitamiseks nuppu Start/Stop Näidikul kuvatakse vaikeprogramm „Manual": 200˚C / 15 minutit. Nupp Start/Stop vilgub.
6. Saate valida eelseadistatud küpsetusrežiimi või manuaalsete seadete vahel.

   a. Eelseadistatud küpsetusrežiimi valimisel tegutsege järgmiselt:
   - Vajutage nuppu Friikartulite režiim hakkab vilkuma.
   - Valige soovitud küpsetusrežiim, keerates juhtnuppu (need režiimid on kirjeldatud täpsemalt jaotises **„Toiduvalmistamise juhised").**
   - Temperatuuri reguleerimiseks tegutsege järgmiselt. Vajutage nuppu seejärel kasutage juhtnuppu temperatuuri reguleerimiseks. Juhtimise vahemik – min 80 ˚C, max 200 ˚C. Pärast valimist vilgub temperatuur 6 sekundit ja temperatuur on valitud.
   - Taimeri reguleerimiseks tegutsege järgmiselt. Vajutage nuppu seejärel kasutage juhtnuppu aja reguleerimiseks. Juhtimise vahemik – min 1 minut, max 60 minutit. Pärast valimist vilgub taimer 6 sekundit ja taimer on seadistatud.

   b. Kui valite manuaalsed seaded, tegutsege järgmiselt:
   - Vajutage uuesti nuppu Start/Stop et alustada toiduvalmistamise protsessi vaikeprogrammiga „Manual" (200 ˚C / 15 minutit).

et

- Temperatuuri reguleerimiseks tegutsege järgmiselt. Vajutage nuppu seejärel kasutage juhtnuppu temperatuuri reguleerimiseks. Juhtimise vahemik – min 80 ˚C, max 200 ˚C. Pärast valimist vilgub temperatuur 6 sekundit ja temperatuur on valitud.
- Taimeri reguleerimiseks tegutsege järgmiselt. Vajutage nuppu seejärel kasutage juhtnuppu aja reguleerimiseks. Juhtimise vahemik – min 1 minut, max 60 minutit. Pärast valimist vilgub taimer 6 sekundit ja taimer on seadistatud.

7. Vaikeprogrammi „Manual“ naasmiseks vajutage lihtsalt uuesti nuppu .
8. Kinnitage küpsetusrežiim nupuga Start/Stop Sellega käivitatakse toiduvalmistamise protsess ja algab küpsetamine. Järelejäänud toiduvalmistusaeg kuvatakse ekraanil.
9. Optimaalse tulemuse saavutamiseks tuleb mõnda toitu poole valmistamise pealt raputada (vt jaotist „Toiduvalmistamise juhised“). Toidu raputamiseks vajutage juhtnupu keskele või nuppu Start/Stop et panna küpsetusprotsess pausile. Tõmmake korv käepidemest hoides seadmest välja ja raputage seda. Asetage korv tagasi seadmesse ja vajutage uuesti juhtnupu keskele või nuppu Start/Stop et jätkata küpsetamist.
   - **Nõuanne. Võite seadistada taimeri poolele küpsetusajale ning taimeri kõlades koostisosi raputada. Seejärel seadistage taimer ülejäänud küpsetusajale.**
   - **Märkus. Korvi eemaldamisel seade peatub. Küpsetamise jätkamiseks tuleb korv asetada seadmesse tagasi 10 minuti jooksul. Kui korvi ei asetata seadmesse tagasi 10 minuti jooksul, tuleb küpsetusrežiim, temperatuur ja aeg uuesti seadistada.**
   - **Hoiatus. Kui korvis on liiga palju toitu, muutub see raskeks. Kasutage raputamise ajal mõlemat kätt ja pajakinnast, et vältida põletusi.**
10. Kui kuulete taimeri heli, on seadistatud küpsetusaeg lõppenud. Tõmmake korv seadmest välja ja asetage see kuumakindlale pinnale.
11. **Kontrollige, kas toit on valmis.**
    Kui toit pole veel valmis, asetage korv seadmesse tagasi ja seadistage taimer veel mõnele lisaminutile.
12. Kui toit on küpsenud, kasutage mittemetalseid tange (nt silikoonist tange), et tõsta toit korvist välja. Toidust tekkiv liigne vedelik või rasv koguneb korvi põhja.
    - **Ettevaatust! Ärge kunagi keerake korvi tagurpidi, kuna eemaldatav rest võib välja kukkuda ja kuum rasv välja voolata.**
    - **Pärast küpsetamist on korv, rest ja toit väga kuumad. Käsitsege ettevaatlikult. Kasutage mõlemat kätt ja pajakinnast, kui korv on liiga raske.**
    - **Olenevalt seadmes valmistatava toidu tüübist olge ettevaatlik, kuna korvist võib väljuda auru.**
13. Kui üks toidukogus on valmis saanud, on seade kohe valmis küpsetama järgmist toidukogust.
14. Kui soovite lõpetada küpsetamist enne programmi lõppu, hoidke nuppu Start/Stop 2 sekundit all, et lülitada seade välja.

TOIDUVALMISTAMISE JUHISED

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.

	Kogus	Ligikaudne aeg (minut)	Temperatuur (°C)	Küpsetusrežiim	Raputamine*	Lisateave
Kartulid ja friikartulid						
Sügavkülmutatud friikartulid	500 g - 1,5 kg	22 - 40 minut	180°C		Jah	
Kodused friikartulid	900 g - 1,5 kg	28 - 37 minut	180°C		Jah	Lisage 1 supilusikatäis õli
Röstitud kartulid	500 g - 1,7 kg	45 minut	180°C		Jah	Lisage 1 supilusikatäis õli
Looma- ja linnuliha						
lihalõigud	100 - 600 g (1 kuni 4 tk)	12 minut	180°C			
Praetud kana	≤ 2 kgs	45 - 60 minut	200°C			
Kana jalad	500 g - 1,5 kg	40 minut	200°C			
Kana rinnad	200 - 900 g	30 - 40 minut	180°C			
lambakarree	200 g - 1 kg (1 kuni 8 tk)	33 minut	200°C			
Vorstid	300 g - 1 kg (4 kuni 15 tk)	15 - 20 minut	200°C			
Kala						
Lõhefilee	100 - 700 g (1 kuni 5 tk)	12 - 18 minut	160°C			
Krevetid	300 - 600 g (15 kuni 30 tk)	6 - 14 minut	190°C		Jah	
Suupisted						
Sügavkülmutatud kananagitsad	300 - 700 g (15 kuni 25 tk)	10 - 15 minut	200°C			Pöörake poole küpsetusaja pealt ümber
Külmutatud juustupulgad	400 - 700 g (5 kuni 10 tk)	13 minut	180°C		Jah	
Külmutatud sibularõngad	250 - 600 g (20 kuni 30 tk)	5 - 7 minut	200°C		Jah	
Praetud kevadrullid	250 - 350 g (8 kuni 20 tk)	10 minut	200°C		Jah	
Külmutatud pitsa	200 - 500 g (üks 24 cm pitsa)	5 - 15 minut	190°C			
Värske pitsa	200 - 500 g (üks 24 cm pitsa)	5 - 10 minut	190°C			

et

	Kogus	Ligikaudne aeg (minut)	Temperatuur (°C)	Küpsetusrežiim	Raputamine*	Lisateave
Köögiviljad						
Suvikõrvits	200 - 400 g	15 - 18 minut	180°C			
Lillkapsas	300 - 600 g	14 - 16 minut	180°C			
Küpsetamine						
Muffinid	4 kuni 9 tk	18 minut	180°C			Kasutage küpsetusplaati/ ahjunõud**
Kook	150 - 400 g	18 minut	180°C			

*Raputage poole küpsetamise pealt.

Nõuanded: toiduvalmistamise tulemuse parandamiseks ärge kõhelge toidu valmistamisel 2-3 korda raputamisest.

TÄHTIS! Seadme kahjustamise vältimiseks ärge kunagi ületage kasutusjuhendis ja retseptides olevate koostisainete ja vedelike maksimaalseid koguseid.

**Asetage küpsetusplaat/ahjunõu korvi.

Kui kasutate kerkivaid segusid (nt kookide, pirukate või keeksikeste puhul), ei tohi ahjunõu olla täidetud üle poole koguse.

NÕUANDED

- Väiksema kogusega toidud vajavad tavaliselt veidi lühemat küpsetusaega kui suurema kogusega toidud.
- Väiksema kogusega toidu raputamine poole valmistamise peal parandab lõpptulemust ja aitab vältida ebaühtlast valmimist.
- Kartulite eriti krõmpsuks valmistamiseks lisage enne valmistamist väike kogus õli ja raputage korvi õli ühtlaseks jaotamiseks. Soovitame kasutada 14 ml (1 spl) õli.
- Suupisteid, mida küpsetatakse ahjus, saab valmistada ka seadmes.
- Friikartulite küpsetamise optimaalne kogus on 1 500 grammi.
- Kasutage täidisega suupistete kiireks ja mugavaks küpsetamiseks valmis leht- ja muretainast.
- Asetage seadme korvi ahjunõu, kui soovite küpsetada kooki või quiche'i või kui soovite praadida õrnasid või täidisega koostisosasid. Võite kasutada silikoonist, roostevabast terasest, alumiiniumist või terrakotast ahjunõusid.
- Seadet võib kasutada ka toidu ülessoojendamiseks. Selleks valige kuni 10 minutiks temperatuur 160 °C. Toidu täielikuks ülessoojendamiseks soovitame küpsetusaega reguleerida vastavalt toidu kogusele.

PUHASTAMINE

Puhastage seadet pärast iga kasutuskorda.

Korvil ja restil on mittenakkuv kate. Ärge kasutage metallist köögiriistu või seadme puhastamiseks abrasiivseid puhastusaineid, kuna see võib mittenakkuvat katet kahjustada.

1. Eemaldage elektripistik pistikupesast ja laske seadmel maha jahtuda.
   Märkus: Eemaldage korv, et seade jahtuks kiiremini.
2. Puhastage seadme välispinda niiske lapiga.
3. Puhastage korvi ja resti kuma vee ja nõudepesuvahendiga ning mitteabrasiivse svammiga. Allesjäänud mustuse eemaldamiseks saate kasutada rasvaeemaldusvahendit.

   Märkus: Korvi ja eemaldatavat resti võib pesta nõudepesumasinas.

   Nõuanne: kui toidujäägid on jäänud kinni korvi põhja või resti külge, valage sinna kuuma vett ja veidi nõudepesuvahendit. Jätke korv ja rest umbes 10 minutiks ligunema. Seejärel loputage puhtaks ja kuivatage.
4. Pühkige seadme sisemust kuuma vee ja niiske lapiga.
5. Puhastage kütteelementi kuiva puhastusharjaga, et eemaldada toidujäägid.
6. Ärge kunagi pange seadet vette või mõnda muusse vedelikku.

HOIUSTAMINE

1. Eemaldage seade vooluvõrgust ja laske sel jahtuda.
2. Veenduge, et kõik osad on puhtad ja kuivad.

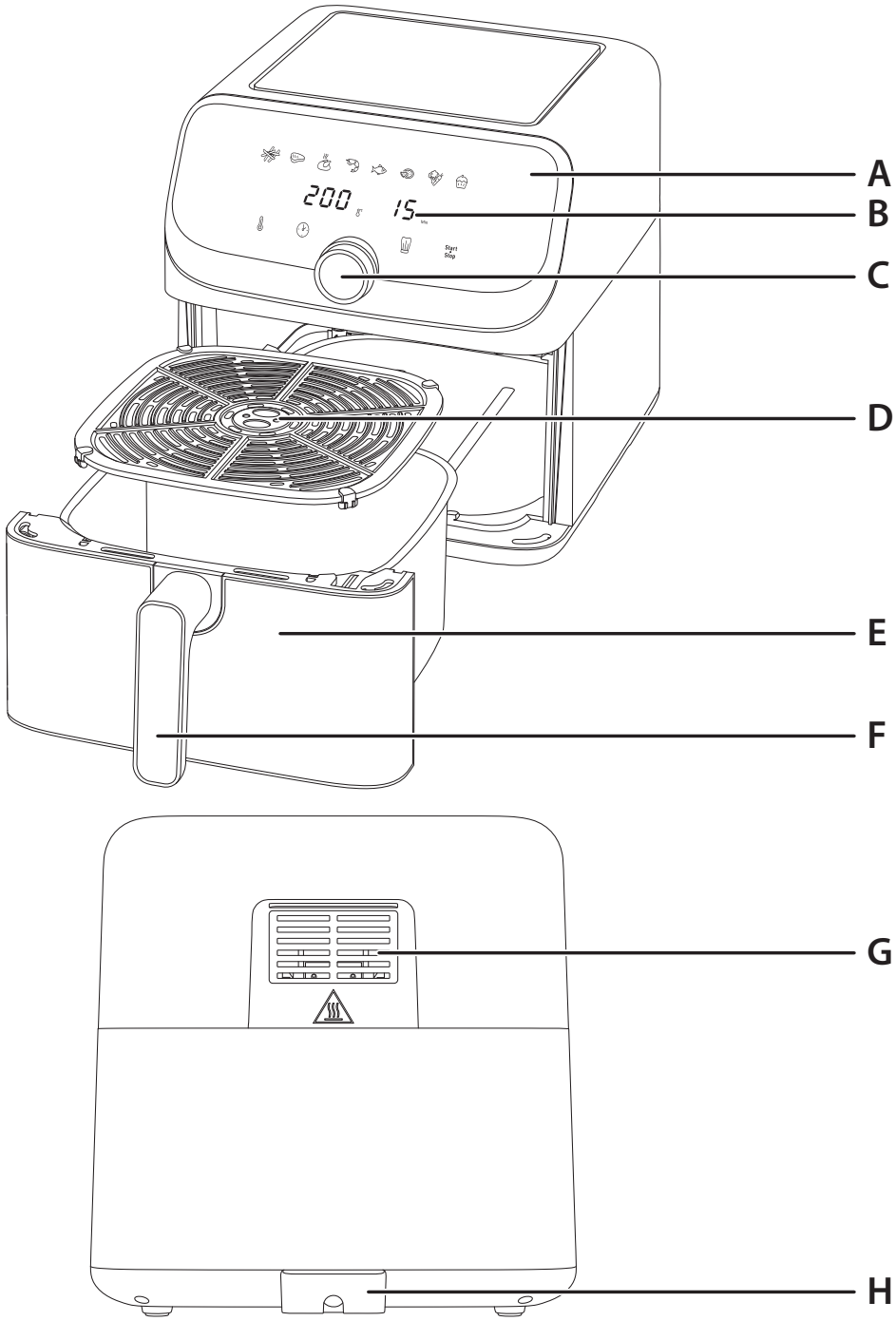
GARANTII JA HOOLDUS

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 teil ilmneb seadmega probleeme, uurige kaubamärgi veebisaidilt korduma kippuvaid küsimusi või võtke ühendust oma riigi klienditeeninduskeskusega.

EKSPOZIJAS SKATS



APRAKSTS

A Digitāls skārienjutīgais panelis
B Taimeris/temperatūras rādījums
C Vadības poga ar funkciju Sākt/pauze
D Noņemams režģis
E Grozs
F Groza rokturis
G Gaisa izplūdes atvere
H Strāvas vads

LIETOTĀJA INTERFEISS



NOKLUSĒJUMA GATAVOŠANAS REŽĪMI

- Fritēti kartupeļi
- Gaļa
- Vista
- Garneles
- Zivs
- Pica
- Dārzeņi
- Deserts

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

1. Noņemiet visu iepakojuma materiālu.
2. Noņemiet no ierīces visas uzlīmes vai etiķetes.
3. Rūpīgi nomazgājiet grozu un izņemamo režģi ar karstu ūdeni, nedaudz trauku mazgāšanas līdzekļa un mīkstu sūkli.

   Piezīme. Grozu un izņemamo režģi var mazgāt trauku mašīnā.
4. Noslaukiet ierīces ārpusi un iekšpusi ar mitru drānu.

Piezīme. Ierīce darbojas, ražojot karstu gaisu. Nepiepildiet grozu ar eļļu vai taukiem cepšanai.

lv

SAGATAVOŠANA LIETOŠANAI

1. Novietojiet ierīci uz līdzenas, stabilas un karstumizturīgas darba virsmas, kur to nevar apšļakstīt ar ūdeni.
2. Nepiepildiet grozu ar eļļu vai kādu citu šķidrumu.

   Nelieciet neko uz ierīces. Tas traucē gaisa plūsmai un ietekmē karstās gaisa cepšanas rezultātu.

SVARĪGI! Lai novērstu ierīces pārkaršanu, nenovietojiet to stūrī vai zem sienas skapīša. Lai gaiss varētu cirkulēt, ap ierīci jāatstāj vismaz 15 cm atstarpe.

IERĪCES LIETOŠANA

1. Pievienojiet strāvas padeves vadu elektrības kontaktligzdai, pārliecinoties, ka spriegums atbilst spriegumam, kas norādīts uz datu plāksnītes. Izmantojot ierīci, rīkojieties piesardzīgi.
2. Uzmanīgi izvelciet no ierīces grozu ar tā noņemamo režģi.
3. Ielieciet pārtikas produktus grozā.
   - **Piezīme. Nekad nepārsniedziet tabulā norādīto maksimālo daudzumu (skatiet sadaļu "Gatavošanas ceļvedis"), jo tas varētu ietekmēt gala rezultāta kvalitāti.**
4. Ievietojiet grozu atpakaļ ierīcē.
   - **Uzmanību: Nepieskarieties grozam lietošanas laikā un kādu laiku pēc lietošanas, jo tas ļoti sakarst. Turiet grozu tikai aiz roktura.**
5. Nospiediet pogu Start/Stop lai ieslēgtu ierīci. Displejā parādās noklusējuma programma "Manual" (Manuāli): 200°C / 15 minūtes. Poga Start/Stop mirgos.
6. Varat izvēlēties iepriekš iestatīto gatavošanas režīmu vai manuālus iestatījumus.

   a. Ja izvēlaties iepriekš iestatītu gatavošanas režīmu, veiciet tālāk norādītās darbības:
   - Nospiediet pogu Frī režīma ikona sāk mirgot.
   - Atlasiet vajadzīgo gatavošanas režīmu, pagriežot vadības pogu (šie režīmi ir detalizēti aprakstīti sadaļā **"Gatavošanas ceļvedis").**
   - Ja vēlaties regulēt temperatūru: Nospiediet pogu pēc tam izmantojiet vadības pogu, lai regulētu temperatūru. Kontroles diapazons – min. 80°C, maks. 200°C. Pēc izvēles temperatūra mirgos 6 sekundes, tad temperatūra ir iestatīta.
   - Ja vēlaties regulēt temperatūru: Nospiediet pogu pēc tam izmantojiet vadības pogu, lai regulētu laiku. Kontroles diapazons – min. 1 minūte, maks. 60 minūtes. Pēc izvēles taimeris mirgos 6 sekundes, tad taimeris ir iestatīts.

   b. Ja izvēlaties manuālos iestatījumus, veiciet tālāk norādītās darbības.
   - Vēlreiz nospiediet Start/Stop lai sāktu gatavošanas procesu ar noklusējuma programmu "Manual" (Manuāli) (200°C / 15 minūtes).
   - Ja vēlaties regulēt temperatūru: Nospiediet pogu pēc tam izmantojiet vadības pogu, lai regulētu temperatūru. Kontroles diapazons – min. 80°C, maks. 200°C. Pēc izvēles temperatūra mirgos 6 sekundes, tad temperatūra ir iestatīta.
   - Ja vēlaties regulēt temperatūru: Nospiediet pogu pēc tam izmantojiet vadības pogu, lai regulētu laiku. Kontroles diapazons – min. 1 minūte, maks. 60 minūtes. Pēc izvēles taimeris mirgos 6 sekundes, tad taimeris ir iestatīts.
7. Lai atgrieztos noklusējuma programmā "Manual" (Manuāli), vienkārši vēlreiz nospiediet pogu .
8. Apstipriniet gatavošanas režīmu, nospiežot pogu Start/Stop Sākas gatavošanas process. Gatavošanas sākšana Ekrānā tiek rādīts atlikušais gatavošanas laiks.
9. Lai sasniegtu optimālus gatavošanas rezultātus, daži ēdieni ir jāsakrata, kad pagājusi puse no gatavošanas laika (skatiet sadaļu "Gatavošanas ceļvedis"). Lai sakratītu ēdienu, nospiediet vadības pogas centru vai pogu Start/Stop lai apturētu gatavošanas procesu. Izvelciet grozu no ierīces aiz roktura un sakratiet to. Iebīdiet grozu atpakaļ ierīcē, pēc tam vēlreiz nospiediet vadības pogas centru vai pogu Start/Stop un gatavošana tiks atsākta.
   - **Padoms. Varat iestatīt taimeri uz pusi no gatavošanas laika, un, kad taimeris noskan, sakratiet sastāvdaļas. Pēc tam vēlreiz iestatiet taimeri atlikušajam gatavošanas laikam.**
   - **Piezīme. Kad grozs ir izņemts, ierīce pāriet pauzes režīmā. Lai gatavošanu varētu atsākt, grozs ir jāatgriež ierīcē 10 minūšu laikā. Ja grozs netiek atgriezts ierīcē 10 minūšu laikā, programma, temperatūra un laiks ir jāiestata no jauna.**
   - **BRĪDINĀJUMS! Ja ir daudz pārtikas, grozs var kļūt smags. Kratot, izmantojiet abas rokas un cepeškrāsns cimdu, lai izvairītos no apdegumiem.**
10. Kad atskan taimera skaņas signāls, iestatītais gatavošanas laiks ir beidzies. Izvelciet grozu no ierīces un novietojiet to uz karstumizturīgas virsmas.
11. **Pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs.**
    Ja ēdiens vēl nav gatavs, vienkārši ievietojiet grozu atpakaļ ierīcē un iestatiet taimeri uz dažām minūtēm.
12. Kad ēdiens ir pagatavots, izmantojiet nemetāliskas knaibles (piem., silikona knaibles), lai ēdienu izņemtu no groza. Liekā eļļa no ēdiena sakrājas groza apakšā.
    - **Uzmanību: Nekad neapgrieziet grozu otrādi, jo noņemamais režģis un karsta eļļa var izkrist.**
    - **Pēc gatavošanas grozs, režģis un ēdiens ir ļoti karsti. Rīkojieties ar piesardzību. Ja grozs ir pārāk smags, izmantojiet abas rokas un cepeškrāsns cimdus.**
    - **Atkarībā no tā, kāds ēdiens tika gatavots grozā, uzmanieties, jo no groza var izplūst tvaiks.**
13. Kad ēdiena porcija ir pagatavota, ierīce uzreiz ir gatava nākamās ēdiena porcijas pagatavošanai.
14. Ja vēlaties pārtraukt gatavošanu pirms programmas beigām, nospiediet un turiet pogu Start/Stop 2 sekundes, lai izslēgtu ierīci.

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.

	Daudzums	Apt. laiks (minūte)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas režīms	Sakratīt*	Papildinformācija
Kartupeļi un fritēti kartupeļi						
Saldēti fritēti kartupeļi	500 g - 1,5 kg	22 - 40 minūte	180°C		Jā	
Mājās gatavoti fritēti kartupeļi	900 g - 1,5 kg	28 - 37 minūte	180°C		Jā	Pievienojiet 1 ēdamkaroti eļļas
Grauzdēti kartupeļi	500 g - 1,7 kg	45 minūte	180°C		Jā	Pievienojiet 1 ēdamkaroti eļļas
Gaļa un mājputni						
steiks	100 - 600 g (1 līdz 4 gab)	12 minūte	180°C			
Cepts cālis	≤ 2 kgs	45 - 60 minūte	200°C			
Vistas kājas	500 g - 1,5 kg	40 minūte	200°C			
Vistas krūtiņas	200 - 900 g	30 - 40 minūte	180°C			
jēra karbonāde	200 g - 1 kg (1 līdz 8 gab)	33 minūte	200°C			
Cīsiņi	300 g - 1 kg (4 līdz 15 gab)	15 - 20 minūte	200°C			
Zivs						
Laša fileja	100 - 700 g (1 līdz 5 gab)	12 - 18 minūte	160°C			
Garneles	300 - 600 g (15 līdz 30 gab)	6 - 14 minūte	190°C		Jā	
Uzkodas						
Saldēti vistas nageti	300 - 700 g (15 līdz 25 gab)	10 - 15 minūte	200°C			Gatavošanas vidū apgrieziet
Saldētas siera standziņas	400 - 700 g (5 līdz 10 gab)	13 minūte	180°C		Jā	
Saldēti sīpolu gredzeni	250 - 600 g (20 līdz 30 gab)	5 - 7 minūte	200°C		Jā	
Cepti pavasara rullīši	250 - 350 g (8 līdz 20 gab)	10 minūte	200°C		Jā	
Saldēta pica	200 - 500 g (viena 24 cm pica)	5 - 15 minūte	190°C			
Svaiga pica	200 - 500 g (viena 24 cm pica)	5 - 10 minūte	190°C			
Dārzeņi						
Cukini	200 - 400 g	15 - 18 minūte	180°C			
Ziedkāposti	300 - 600 g	14 - 16 minūte	180°C			
Cepšana						
Kēksiņi	4 līdz 9 gab	18 minūte	180°C			Izmantojiet cepešpannu/ cepamtrauku**
Kūka	150 - 400 g	18 minūte	180°C			

* Sakratiet pēc puses no gatavošanas laika.

Padomi: lai uzlabotu gatavošanas rezultātu, gatavojot nevilcinieties 2-3 reizes kratīt.

SVARĪGI! Lai nesabojātu ierīci, nekādā gadījumā nepārsniedziet sastāvdaļu un šķidrumu maksimālo daudzumu, kas norādīts rokasgrāmatā un receptēs.

**ievietojiet cepešpannu/cepamtrauku traukā.

Ja izmantojat maisījumus, kuri uzbriest (piem., kūkām, sāļajiem pīrāgiem vai kēksiņiem), cepamtrauku nedrīkst piepildīt vairāk kā līdz pusei.

PADOMI

- Mazākiem ēdieniem parasti nepieciešams mazāks gatavošanas laiks nekā liela izmēra ēdieniem.
- 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 nedaudz eļļas un sakratiet tos, lai eļļa vienmērīgi nosegtu produktu. Mēs iesakām izmantot 14 ml eļļas (1 ēdamkaroti).
- Uzkodas, ko var cept cepeškrāsnī, var pagatavot arī iekārtā.
- Optimālais ieteicamais daudzums frī kartupeļu pagatavošanai ir 1 500 grami.
- Lai ātri un viegli pagatavotu pildītas uzkodas, lietojiet gatavo kārtaino un smilšu mīklu.
- Ievietojiet cepeškrāsns trauku ierīces grozā, ja vēlaties cept kūku vai kišu vai ja vēlaties cept smalkas sastāvdaļas vai pildītas sastāvdaļas. Varat izmantot cepeškrāsns trauku no silikona, nerūsējošā tērauda, alumīnija, terakotas.
- 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 uzslidītu.

TĪRĪŠANA

Iztīriet ierīci pēc katras lietošanas.

Grozam 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. Izņemiet grozu, lai ierīce atdzistu ātrāk.
2. Noslaukiet ierīces ārpusi ar mitru drānu.
3. Mazgājiet grozu un režģi karstā ūdenī ar nedaudz trauku mazgāšanas līdzekļa un mīkstu sūkli. Atlikušo netīrumu notīrīšanai varat izmantot attaukošanas šķidrumu.

   Piezīme. Grozu un izņemamo režģi var mazgāt trauku mašīnā.

   Padoms: Ja groza apakšdaļā un pie režģa ir pielipušas pārtikas atliekas/ nosēdumi, piepildiet trauku ar karstu ūdeni un nedaudz mazgāšanas šķidruma. Pamērcējiet grozu un režģi apmēram 10 minūtes. Pēc tam noskalojiet un nosusiniet.
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.

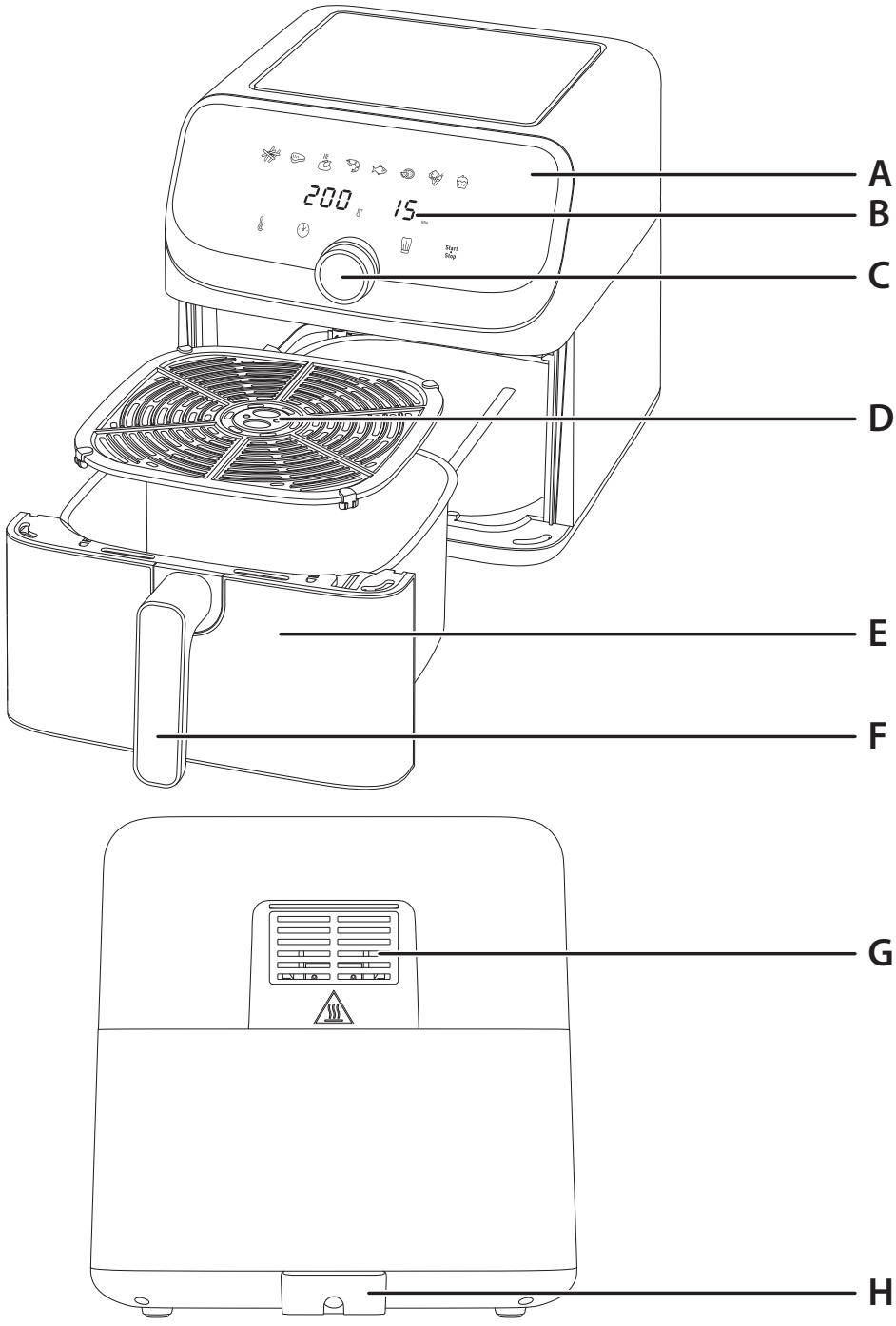
GARANTIJA UN SERVISS

Ja nepieciešama apkope vai informācija, vai arī, ja radusies problēma, skatiet zīmola tīmekļa vietni vai sazinieties ar zīmola klientu apkalpošanas centru savā valstī. Tālruņa numuru skatiet vispasaules garantijas informācijas lapā. Ja jūsu valstī nav klientu apkalpošanas centra, sazinieties ar vietējo zīmola izplatītāju.

PROBLĒMU NOVĒRŠANA

Ja ar ierīci rodas kādas problēmas, skatiet biežāk uzdoto jautājumu sadaļu zīmola tīmekļa vietnē vai sazinieties ar klientu apkalpošanas centru savā valstī.

IŠPLĖSTAS VAIZDAS



APRAŠYMAS

A Skaitmeninis jutiklinis skydelis
B Laikmatis / temperatūros ekranas
C Valdymo ratukas su paleidimo / sustabdymo funkcija
D Nuimamos grotelės
E Krepšelis
F Krepšelio rankenėlė
G Oro išleidimo anga
H Maitinimo laidas

NAUDOTOJO SĄVEIKA



IŠ ANKSTO NUSTATYTI GAMINIMO REŽIMAI

- Keptos bulvytės
- Mėsa
- Vištiena
- Krevetės
- Žuvis
- Pica
- Daržovės
- Desertas

PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

1. Nuimkite visas apsaugines medžiagas.
2. Nuimkite nuo prietaiso visus lipdukus ar etiketes.
3. Kruopščiai išplaukite krepšelį ir nuimamas groteles karštu vandeniu su šiek tiek plovimo skysčio ir nebraižančia kempine.

   Pastaba. Krepšelį ir nuimamas groteles galima plauti indaplovėje.
4. Šluostykite prietaiso vidų ir išorę drėgna šluoste.

Pastaba. Prietaisas veikia pūsdamas karštą orą. Nepilkite į krepšelį aliejaus ar riebalų.

PARENGIMAS NAUDOTI

1. Prietaisą padėkite ant lygaus, stabilaus, karščiui atsparaus darbo paviršiaus, atokiau nuo vandens purslų.
2. Nepilkite į krepšelį aliejaus ar kitų skysčių.

   Nieko nedėkite ant prietaiso viršaus. Antraip sutrikdysite oro srautą ir kepimo karštu oru rezultatai nebus tokie geri.

SVARBU. Siekdami, kad šis buitinis prietaisas neperkaistų, nestatykite jo į kampą ar po baldais. Aplink prietaisą reikia palikti bent 15 cm tarpą, kad galėtų cirkuliuoti oras.

BUITINIO PRIETAISO NAUDOJIMAS

1. Prijunkite maitinimo laidą prie elektros lizdo pasirūpinę, kad įtampa atitiktų nurodytą informacinėje lentelėje. Naudodami buitinį prietaisą būkite atsargūs.
2. Atsargiai ištraukite krepšelį su nuimamomis grotelėmis iš prietaiso.
3. Įdėkite maistą į krepšelį.
   - **Pastaba. Niekada neviršykite didžiausio lentelėje nurodyto kiekio (žr. skyrių „Kepimo vadovas“), nes tai gali turėti įtakos galutinio maisto ruošimo rezultato kokybei.**
4. Įstumkite krepšelį atgal į prietaisą.
   - **Dėmesio. Naudodami ir kurį laiką panaudoję nelieskite krepšelio, nes jis labai įkaista. Krepšelį imkite tik už rankenos.**
5. Norėdami įjungti prietaisą paspauskite Start/Stop Ekrane rodoma numatytoji rankinė programa: 200 °C / 15 minučių. Mirksės mygtukas Start/Stop .
6. Dabar galite pasirinkti iš anksto nustatytą kepimo režimą arba rankinius nustatymus.

   a. Jei renkatės iš anksto nustatytą kepimo režimą:
   - Nuspauskite mygtuką Pradės mirksėti bulvyčių režimas.
   - Pasirinkite pageidaujamą kepimo režimą pasukę valdymo ratuką (šie režimai išsamiai aprašyti skyriuje **„Kepimo vadovas“).**
   - Jei reikia sureguliuoti temperatūrą: paspauskite mygtuką tada valdymo ratuku sureguliuokite temperatūrą. Valdymo intervalas: nuo 80 °C iki 200 °C. Pasirinkus, temperatūros nustatymas mirksės 6 sekundes ir temperatūra bus nustatyta.
   - Jei reikia sureguliuoti laikmatį: paspauskite mygtuką tada valdymo ratuku sureguliuokite laiką. Valdymo intervalas: nuo 1 min. iki 60 min. Pasirinkus, laikmatis mirksės 6 sekundes ir tada laikmatis bus nustatytas.

   b. Jei renkatės rankinius nustatymus:
   - Dar kartą paspauskite Start/Stop kad pradėtumėte gaminimo procesą pasirinkę numatytąją rankinę programą (200 °C / 15 minučių).
   - Jei reikia sureguliuoti temperatūrą: paspauskite mygtuką tada valdymo ratuku

lt

sureguliuokite temperatūrą. Valdymo intervalas: nuo 80 °C iki 200 °C. Pasirinkus, temperatūros nustatymas mirksės 6 sekundes ir temperatūra bus nustatyta.

- Jei reikia sureguliuoti laikmatį: paspauskite mygtuką ⏲ tada valdymo ratuku sureguliuokite laiką. Valdymo intervalas: nuo 1 min. iki 60 min. Pasirinkus, laikmatis mirksės 6 sekundes ir tada laikmatis bus nustatytas.

7. Norėdami grįžti prie numatytosios rankinės programos, dar kartą paspauskite mygtuką .
8. Patvirtinkite kepimo režimą mygtuku Start/Stop Taip bus įjungtas kepimo procesas. Pradedama kepti. Likęs kepimo laikas rodomas ekrane.
9. Kai kurių rūšių maistą reikia pavartyti praėjus pusei kepimo laiko, kad šis optimaliai iškeptų (žr. skyrių„Kepimo vadovas“). Norėdami pavartyti maistą paspauskite valdymo ratuko vidurį arba mygtuką Start/Stop kad sustabdytumėte kepimą. Laikydami už rankenos ištraukite krepšelį iš prietaiso ir jį pakratykite. Įstumkite krepšelį atgal į prietaisą, tada dar kartą paspauskite valdymo ratuko centrą arba mygtuką Start/Stop kad pratęstumėte kepimą.
   - **Patarimas. Galite nustatyti laikmatį pusei kepimo laiko ir, kai laikmatis suskambės, pakratyti ingredientus. Tada vėl nustatykite laikmatį likusiam kepimo laikui.**
   - **Pastaba. Išėmus krepšelį, prietaisas pereina į sustabdymo režimą. Tam, kad kepimas tęstųsi, krepšelį reikia įdėti atgal į prietaisą per 10 minučių. Jei krepšelis neįdedamas atgal į prietaisą per 10 minučių, programą, temperatūrą ir laiką reikės nustatyti iš naujo.**
   - **Įspėjimas: jei viduje yra daug maisto, krepšelis gali būti sunkus. Kratydami maistą tai darykite abiem rankomis ir dėvėdami orkaitei skirtas pirštines, kad nenusidegintumėte.**
10. Garsinis laikmačio signalas praneš, kai kepimo laikas baigsis. Ištraukite krepšelį iš prietaiso ir padėkite ant karščiui atsparaus paviršiaus.
11. **Patikrinkite, ar maistas yra paruoštas.**
    Jei maistas dar neiškepęs, tiesiog įdėkite krepšelį atgal į prietaisą ir nustatykite laikmatį dar kelioms minutėms.
12. Maistui iškepus, nemetalinėmis (pvz., silikoninėmis) žnyplėmis išimkite maistą iš krepšelio. Maisto riebalų perviršis surenkamas krepšelio apačioje.
    - **Dėmesio. Niekada neapverskite krepšelio, nes gali iškristi nuimamos grotelės ir išsilieti karštas aliejus.**
    - **Baigus gaminti krepšelis, grotelės ir maistas yra labai karšti. Būkite atsargūs. Jei krepšelis per sunkus, jį laikykite abiem rankomis ir dėvėkite orkaitei skirtas pirštines.**
    - **Atsižvelgdami į prietaise kepto maisto tipą, būkite atidūs, nes iš krepšelio gali pasklisti garai.**
13. Iškepus vieną maisto partiją, galima iš karto ruošti ir kitą.
14. Jei norite užbaigti kepti prieš pasibaigiant programai, paspauskite ir 2 sekundes palaikykite nuspaudę mygtuką Start/Stop kad išjungtumėte prietaisą.

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.

	Kiekis	Numatomas laikas (minutė)	Temperatūra (°C)	Gaminimo režimas	Vartymas*	Papildoma informacija
Bulvės ir bulvių šiaudeliai						
Šaldytos bulvytės	500 g - 1,5 kg	22 - 40 minutė	180°C		Taip	
Naminės keptos bulvytės	900 g - 1,5 kg	28 - 37 minutė	180°C		Taip	Įpilkite 1 valgomąjį šaukštą aliejaus
Keptos bulvės	500 g - 1,7 kg	45 minutė	180°C		Taip	Įpilkite 1 valgomąjį šaukštą aliejaus
Mėsa ir paukštiena						
kepsnys	100 - 600 g (nuo 1 iki 4 vnt)	12 minutė	180°C			
Kepta vištiena	≤ 2 kgs	45 - 60 minutė	200°C			
Vištienos kojos	500 g - 1,5 kg	40 minutė	200°C			
Vištienos krūtinėlės	200 - 900 g	30 - 40 minutė	180°C			
Ėrienos kotletai	200 g - 1 kg (nuo 1 iki 8 vnt)	33 minutė	200°C			
Dešrelės	300 g - 1 kg (nuo 4 iki 15 vnt)	15 - 20 minutė	200°C			
Žuvis						
Lašišos filė	100 - 700 g (nuo 1 iki 5 vnt)	12 - 18 minutė	160°C			
Krevetės	300 - 600 g (nuo 15 iki 30 vnt)	6 - 14 minutė	190°C		Taip	
Užkandžiai						
Šaldyti vištienos gabaliukai	300 - 700 g (nuo 15 iki 25 vnt)	10 - 15 minutė	200°C			Apversti įpusėjus kepimo laikui
Šaldytos sūrio lazdelės	400 - 700 g (nuo 5 iki 10 vnt)	13 minutė	180°C		Taip	
Šaldyti svogūnų žiedai	250 - 600 g (nuo 20 iki 30 vnt)	5 - 7 minutė	200°C		Taip	
Kepti pavasariniai suktinukai	250 - 350 g (nuo 8 iki 20 vnt)	10 minutė	200°C		Taip	
Šaldyta pica	200 - 500 g (viena 24 cm pica)	5 - 15 minutė	190°C			
Šviežia pica	200 - 500 g (viena 24 cm pica)	5 - 10 minutė	190°C			

	Kiekis	Numatomas laikas (minutė)	Temperatūra (°C)	Gaminimo režimas	Vartymas*	Papildoma informacija
Daržovės						
Cukinijos	200 - 400 g	15 - 18 minutė	180°C			
Žiediniai kopūstai	300 - 600 g	14 - 16 minutė	180°C			
Kepimas						
Keksiukai	nuo 4 iki 9 vnt	18 minutė	180°C			Naudokite kepimo skardą / orkaitei skirtą indą**
Tortas	150 - 400 g	18 minutė	180°C			

* Apverskite įpusėjus kepimo laikui.

Patarimai: norėdami pagerinti gaminimo rezultatą, gamindami nedvejodami pakratykite 2-3 kartus.

SVARBU. Siekdami apsaugoti prietaisą nuo gedimų, jokiu būdu neviršykite instrukcijose ir receptuose nurodyto didžiausio ingredientų ir skysčių kiekio.

**įdėkite kepimo skardą / orkaitei skirtą indą į dubenį.

Pilant kildomus mišinius (pvz., pyrago, apkepo ar keksiukų), orkaitei skirtą indą pripildykite iki pusės.

PATARIMAI

- Esant mažesniam maisto kiekiui reikalingas trumpesnis kepimo laikas nei gaminant didesnes porcijas.
- Vartant mažesnį maisto kiekį praėjus pusei kepimo laiko, pasiekiamas geresnis galutinis rezultatas ir iškepama tolygiai.
- Jei norite, kad bulvės būtų itin traškios, prieš kepimą įpilkite nedidelį kiekį aliejaus ir pakratykite, kad tolygiai pasiskirstytų. Rekomenduojame naudoti 14 ml aliejaus (1 valgomąjį šaukštą).
- Orkaitėje ruošiamus užkandžius galima kepti ir prietaise.
- Optimalus rekomenduojamas kepamų bulvyčių kiekis – 1500 g.
- Naudokite paruoštą sluoksniuotą arba trapią tešlą norėdami greitai ir lengvai iškepti įdarytų užkandžių.
- Jei pageidaujate iškepti pyragą, kišą arba kepti subtilius ar įdarytus ingredientus, į prietaiso krepšelį įdėkite orkaitei skirtą kepimo indą. Galite naudoti orkaitei skirtą indą iš silikono, nerūdijančiojo plieno, aliuminio ar terakotos.
- Be to, prietaise galite ir pašildyti maistą. Norėdami maistą pašildyti, nustatykite 160 °C temperatūrą iki 10 minučių. Kad maistas būtų visiškai pašildytas, kepimo laiką galima koreguoti atsižvelgiant į maisto kiekį.

VALYMAS

Išvalykite prietaisą po kiekvieno naudojimo.

Krepšelis ir grotelės yra padengti nelimpančia danga. Nenaudokite metalinių virtuvinių įrankių ir nevalykite braižančiomis medžiagomis, nes gali būti apgadinta nelimpanti danga.

1. Atjunkite maitinimo kištuką nuo sieninio maitinimo lizdo ir palikite prietaisą atvėsti.
   Pastaba. Išimkite krepšelį, kad prietaisas greičiau atvėstų.
2. Nušluostykite prietaiso išorę drėgna šluoste.
3. Plaukite krepšelį karštu vandeniu su šiek tiek plovimo skysčio ir nebraižančia kempine. Galite naudoti nuriebalinantį skystį, kad pašalintumėte likusius nešvarumus.
   Pastaba. Krepšelį ir nuimamas groteles galima plauti indaplovėje.
   Patarimas. Jei ant krepšelio apačios ir ant grotelių yra likučių / nuosėdų, pripilkite karšto vandens ir šiek tiek indų ploviklio. Leiskite krepšeliui ir grotelėms išmirkti maždaug 10 minučių. Tada išskalaukite ir nusausinkite.
4. Prietaiso vidų išvalykite karštu vandeniu ir drėgna šluoste.
5. Kaitinimo elementą valykite sausu valomuoju šepečiu, 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.

GARANTIJA IR PRIEŽIŪRA

Jei jums reikalinga informacija, norite atlikti priežiūros darbus ar susidūrėte su problema, apsilankykite prekių ženklo internetinėje svetainėje arba susisiekite su prekių ženklo klientų aptarnavimo skyriumi savo šalyje. Telefono numerį galite rasti lankstinuke apie pasaulinę garantiją. Jei jūsų šalyje klientų aptarnavimo centro nėra, kreipkitės į vietinį prekių ženklo atstovą.

GEDIMŲ ŠALINIMAS

Jei naudodami prietaisą susiduriate su problemomis, žr. prekių ženklo interneto svetainę, kurioje pateikiami atsakymai į dažniausiai užduodamus klausimus, arba kreipkitės į savo šalies klientų aptarnavimo centrą.

التنظيف

نظِّف الجهاز بعد كل استخدام.

تشتمل السلة والشبكة على طلاء غير لاصق. لا تستخدم أواني المطبخ المعدنية أو مواد التنظيف الكاشطة لتنظيفها، فقد يؤدي هذا إلى إتلاف طبقة الطلاء غير اللاصقة.

1. أزل قابس التيار الرئيسي من مقبس الحائط واترك الجهاز حتى يبرد.
   ملاحظة: أزل السلة للسماح للجهاز بأن يبرد بسرعة أكبر.
2. امسح السطح الخارجي للجهاز بقطعة قماش مبللة.
3. نظِّف السلة والشبكة بالماء الساخن وبعض من سائل غسل الصحون وإسفنجة غير كاشطة. يمكنك استخدام سائل إزالة الشحوم لإزالة أي أوساخ متبقية.
   ملاحظة: يمكن غسل السلة والشبكة القابلة للإزالة بأمان في غسالة الأطباق.
   نصيحة: إذا كانت بقايا الطعام عالقة في الجزء السفلي من السلة والشبكة، فاملأهما بالماء الساخن وبعض من سائل الغسيل. انقع السلة والشبكة لمدة 10 دقائق تقريبًا. ثم اشطفهما ونظفهما وجففهما.
4. امسح الجزء الداخلي من الجهاز بالماء الساخن وقطعة قماش مبللة.
5. نظِّف 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 صيانة أو معلومات أو إذا كانت لديك أي مشكلة، فيرجى زيارة موقع العلامة التجارية أو الاتصال بمركز خدمة مستهلكي العلامة التجارية في بلدك. يمكنك العثور على رقم الهاتف في كتيب الضمان الدولي. في حال عدم وجود مركز خدمة مستهلك في بلدك، راجع وكيل العلامة التجارية المحلي لديك.

استكشاف الأعطال وإصلاحها

إذا واجهت مشكلات في الجهاز، فيُرجى زيارة الموقع الإلكتروني الخاص بالعلامة التجارية للاطلاع على قائمة بالأسئلة الشائعة أو الاتصال بمركز خدمة المستهلكين في بلدك.

	الكمية	الوقت تقريبًا (دقيقة)	درجة الحرارة (°C)	وضع الطهي	الهز*	معلومات إضافية
الخضراوات						
كوسة	200 - 400 g	15 - 18 دقيقة	180°C			
قرنبيط	300 - 600 g	14 - 16 دقيقة	180°C			
الخبز						
فطائر المافن	4 إلى 5 قطع	18 دقيقة	180°C			استخدم صينية خبز صينية/ طبق فرن**
كيك	150 - 400 g	18 دقيقة	180°C			

* رج العبوة على الأقل في منتصف مدة الطهي.
نصائح: من أجل تحسين نتيجة الطهي، لا تتردد في رجها 3-2 مرات عند الطهي.
هام: لتجنب إتلاف جهازك، لا تتجاوز أبدًا الحد الأقصى لكميات المكونات والسوائل الموضحة في دليل التعليمات وفي الوصفات.
**ضعي صينية الكيك/طبق الفرن في الوعاء.
عند استخدام الخلطات التي ترتفع (مثل الكيك أو الكيش أو الكعك) يجب ألا يمتلئ طبق الفرن أكثر من النصف.

نصائح

- عادة ما تتطلب الأطعمة الأصغر حجمًا وقت طهي أقل قليلاً من الأطعمة الأكبر حجمًا.
- يؤدي رجّ الأطعمة الأصغر حجمًا في منتصف مدة الطهي إلى تحسين النتيجة النهائية وقد يساعد على تجنب الطهي غير المتساوي.
- لجعل البطاطس أكثر قرمشة، حاول إضافة كمية صغيرة من الزيت قبل الطهي ورجها لتغطيتها بالتساوي. نوصي باستخدام 14 مل (ملعقة كبيرة) من الزيت.
- الوجبات الخفيفة التي تُطهى في الفرن يمكن طهيها أيضًا في الجهاز.
- الكمية المثالية الموصى بها لطهي البطاطس المقلية هي 1,500 جرام.
- استخدم المعجنات المورقة والهشة الجاهزة لتحضير وجبات خفيفة محشوة بسهولة وسرعة.
- ضع طبق فرن في سلة الجهاز إذا كنت ترغب في خبز كعكة أو إعداد حلويات الكيشي أو إذا كنت ترغب في قلي مكونات حساسة أو مكونات بها حشو. ويمكنك استخدام طبق الفرن المصنوع من السيليكون أو الفولاذ المقاوم للصدأ أو الألومنيوم أو الفخّار.
- يمكنك أيضا 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.

التحكم - الحد الأدنى 80 درجة مئوية، والحد الأقصى 200 درجة مئوية. بعدما تنتهي من اختيارك، ستومض درجة الحرارة لمدة 6 ثوانٍ وسيتم حينئذٍ ضبط درجة الحرارة.

- إذا كنت بحاجة إلى ضبط المؤقت: اضغط على الزر ، ثم استخدم مقبض التحكم لضبط الوقت. نطاق التحكم - الحد الأدنى دقيقة واحدة، والحد الأقصى 60 دقيقة. بعدما تنتهي من اختيارك، سيومض المؤقت لمدة 6 ثوانٍ وسيتم حينئذٍ ضبط المؤقت.

7. للعودة إلى برنامج «يدوي» الافتراضي، ما عليك سوى الضغط على الزر مرة أخرى.
8. قم بتأكيد وضع الطهي بالضغط على الزر Start Stop. سيؤدي ذلك إلى بدء عملية الطهي. سيبدأ الطهي. يتم عرض وقت الطهي المتبقي على الشاشة.
9. تتطلب بعض الأطعمة الرج في منتصف وقت الطهي للحصول على نتائج طهي مثالية (راجع قسم «دليل الطهي»). لرج الطعام، اضغط على مركز مقبض التحكم أو الزر Start Stop لإيقاف عملية الطهي مؤقتًا. اسحب السلة من الجهاز عن طريق المقبض ورجها. حرِّك السلة مرة أخرى داخل الجهاز، ثم اضغط على وسط مقبض التحكم أو الزر Start Stop مرة أخرى، وسيتم استئناف عملية الطهي.

- **نصيحة: يمكنك ضبط المؤقت إلى نصف وقت الطهي، ويُنصح برج المكونات عندما يصدر المؤقت صوتًا. اضبط المؤقت مرة أخرى على وقت الطهي المتبقي.**
- **ملاحظة: عند إزالة السلة، يدخل الجهاز إلى وضع الإيقاف المؤقت. يجب إعادة السلة إلى الجهاز في غضون 10 دقائق لاستئناف عملية الطهي. وإذا لم يتم إرجاع السلة إلى الجهاز في غضون 10 دقائق، فيجب إعادة ضبط البرنامج ودرجة الحرارة والوقت.**
- **تحذير: قد تكون السلة ثقيلة في حال وجود الكثير من الطعام. لذا يُنصح باستخدام كلتا اليدين وقفاز الفرن في أثناء الرج لتجنب الإصابة بالحروق.**

10. عندما تسمع صوت المؤقت، يعني ذلك الانتهاء من ضبط وقت الطهي. اسحب السلة من الجهاز، وضعها على سطح مقاوم للحرارة.
11. **تحقَّق مما إذا كان الطعام جاهزًا.**
إذا لم يكن الطعام جاهزًا بعد، فما عليك سوى إعادة السلة داخل الجهاز وضبط المؤقت لمدة بضع دقائق إضافية.
12. عند الانتهاء من طهي الطعام، استخدم ملقطًا غير معدني (على سبيل المثال ملقط من السيليكون) لالتقاط الطعام من السلة. يُجمَع الزيت الزائد من الطعام في الجزء السفلي من السلة.

- **تنبيه: لا تقلب السلة رأسًا على عقب، فقد تسقط الشبكة القابلة للإزالة وينسكب الزيت الساخن.**
- **بعد الطهي، تكون السلة والشبكة والطعام ساخنين للغاية. لذا توخَّ الحذر الشديد. استخدم كلتا اليدين وقفاز الفرن إذا كانت السلة ثقيلة جدًا.**
- **بحسب نوع الطعام المطبوخ في الجهاز، كن حذرًا لأن البخار قد يتسرب من السلة.**

13. عندما تكون دفعة من الطعام جاهزة، يكون الجهاز جاهزًا على الفور لتحضير دفعة أخرى.
14. إذا كنت ترغب في إنهاء الطهي قبل نهاية البرنامج، فاضغط مع الاستمرار على الزر Start Stop لمدة ثانيتين لإيقاف تشغيل الجهاز.

دليل الطهي

يساعدك الجدول أدناه على تحديد الإعدادات الأساسية للطعام الذي تريد تحضيره.
ملحوظة: مدد الطهي أدناه إرشادية فقط وقد تختلف وفقًا لتنوع البطاطا المستخدمة وكميتها. وبالنسبة إلى الأطعمة الأخرى، قد يؤثر الحجم والشكل والعلامة التجارية في النتائج. لذلك، قد تحتاج إلى تعديل مدة الطهي قليلاً.

	الكمية	الوقت تقريبًا (دقيقة)	درجة الحرارة (°C)	وضع الطهي	الهز*	معلومات إضافية
البطاطا والبطاطا المقلية						
بطاطا مقلية مجمدة	500 g - 1,5 kg	22 - 40 دقيقة	180°C		نعم	
البطاطا المقلية المنزلية	900 g - 1,5 kg	28 - 37 دقيقة	180°C		نعم	أضف ملعقة كبيرة من الزيت
البطاطا المشوية	500 g - 1,7 kg	45 دقيقة	180°C		نعم	أضف ملعقة كبيرة من الزيت
اللحوم والدواجن						
شريحة لحم	100 - 600 g (1 إلى 4 قطع)	12 دقيقة	180°C			
الدجاج المشوي	≤ 2 kgs	45 - 60 دقيقة	200°C			
أرجل الدجاج	500 g - 1,5 kg	40 دقيقة	200°C			
صدور الدجاج	200 - 900 g	30 - 40 دقيقة	180°C			
شرائح لحم الضأن	200 g - 1 kg (1 إلى 8 قطع)	33 دقيقة	200°C			
النقانق	300 g - 1 kg (4 إلى 15 قطع)	15 - 20 دقيقة	200°C			
السمك						
قطعة من فيليه سمك السلمون	100 - 700 g (1 إلى 5 قطع)	12 - 18 دقيقة	160°C			
قريدس	300 - 600 g (15 إلى 30 قطع)	6 - 14 دقيقة	190°C		نعم	
الوجبات الخفيفة						
اجنحة دجاج مجمدة	300 - 700 g (15 إلى 25 قطع)	10 - 15 دقيقة	200°C			اقلب في منتصف عملية الطهي
أصابع الجبن المجمدة	400 - 700 g (5 إلى 10 قطع)	13 دقيقة	180°C		نعم	
حلقات بصل مجمدة	250 - 600 g (20 إلى 30 قطع)	5 - 7 دقيقة	200°C		نعم	
لفائف الربيع المقلية	250 - 350 g (8 إلى 20 قطع)	10 دقيقة	200°C		نعم	
بيتزا مجمدة	200 - 500 g (بيتزا واحدة مقاس 24 سم)	5 - 15 دقيقة	190°C			
بيتزا طازجة	200 - 500 g (بيتزا واحدة مقاس 24 سم)	5 - 10 دقيقة	190°C			

ar

الوصف

A	لوحة رقمية تعمل باللمس	**E**	سلة
B	شاشة المؤقت/درجة الحرارة	**F**	مقبض السلة
C	مقبض تحكم مزود بوظيفة تشغيل/إيقاف مؤقت	**G**	منفذ الهواء
D	شبكة قابلة للفصل	**H**	سلك الطاقة

واجهة المستخدم



أوضاع الطهي المعدّة سابقًا

بطاطا مقلية	سمك
لحمة	بيتزا
دجاج	خضراوات
روبيان	حلويات

قبل الاستخدام في المرة الأولى

1. أزل كل مواد التغليف
2. أزل أي ملصقات أو بطاقات تعريفية موجودة على الجهاز.
3. نظِّف السلة والشبكة القابلة للفصل جيدًا بالماء الساخن وبعض من سائل غسل الصحون وإسفنجة غير كاشطة.
ملاحظة: يمكن غسل السلة والشبكة القابلة للإزالة بأمان في غسالة الأطباق.
4. امسح الجهاز من الداخل والخارج بقطعة قماش مبللة.
ملاحظة: يعمل الجهاز عن طريق توليد الهواء الساخن. لا تملأ السلة بالزيت أو دهون القلي.

تجهيزات الاستخدام

1. ضع الجهاز على سطح عمل مستوٍ وثابت ومقاوم للحرارة بحيث يكون بعيدًا عن رذاذ الماء.
2. لا تملأ السلة 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 خزانة حائط. ويجب ترك مساحة لا تقل عن 15 سم حول الجهاز للسماح للهواء بالدوران.

استخدام الجهاز

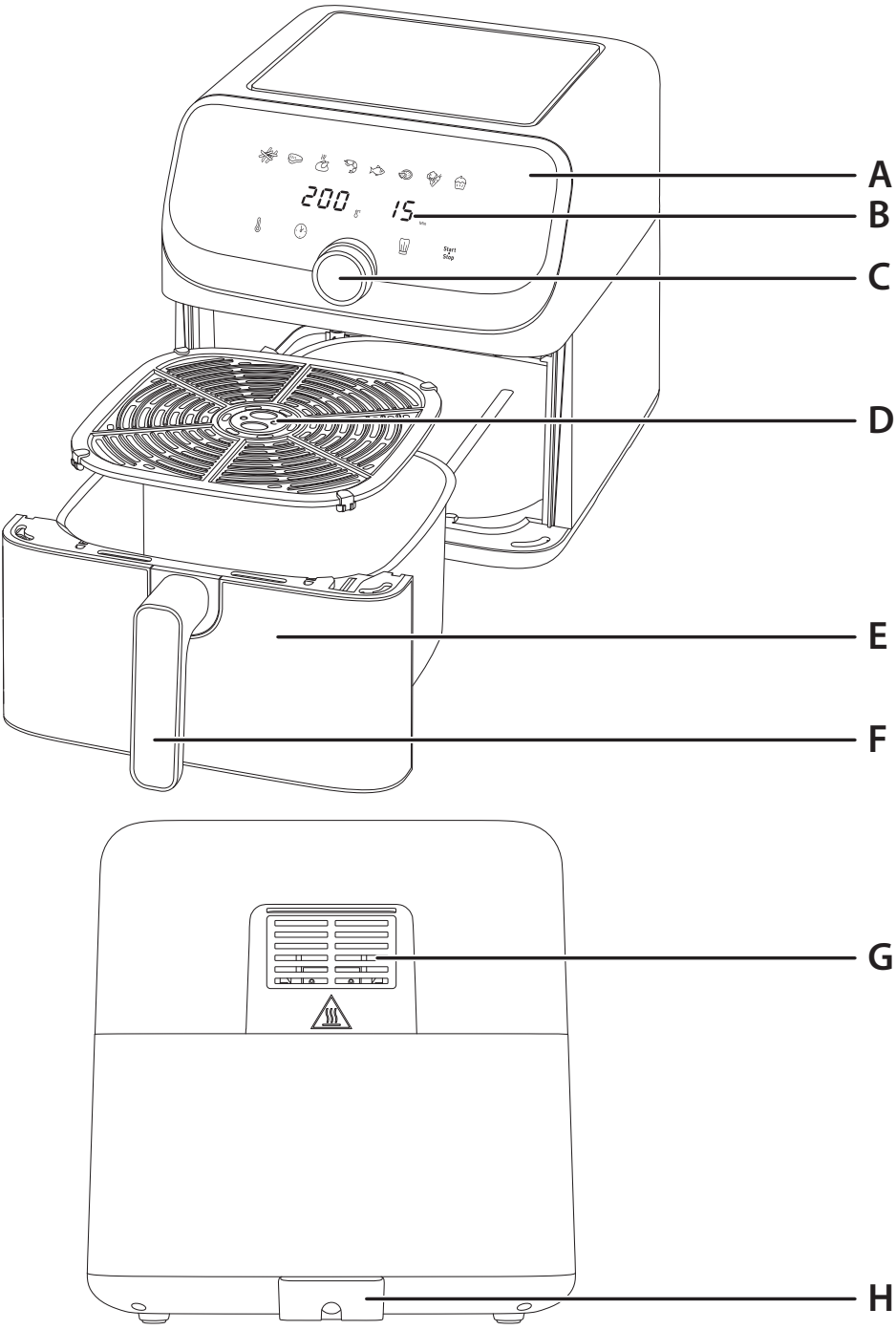
1. صِل سلك الإمداد بالطاقة بمقبس كهربائي، وتأكد من أن الجهد يطابق الجهد المشار إليه في لوحة التصنيف. كن حذرًا عند استخدام الجهاز.
2. أخرج السلة وشبكتها القابلة للفصل بعناية من الجهاز.
3. ضع الطعام في السلة.
- **ملاحظة: احذر أن تتجاوز الحد الأقصى للكمية المُشار إليه في الجدول (راجع قسم «دليل الطهي»)، حيث قد يؤثر هذا في جودة النتيجة النهائية.**
4. أعِد السلة داخل الجهاز مرة أخرى.
- **تنبيه: تجنب لمس السلة في أثناء الاستخدام ولبعض الوقت بعد الاستخدام لأنها ستكون ساخنة جدًا. ولا تمسك السلة إلا من المقبض.**
5. اضغط على Start Stop لتشغيل الجهاز. شاشة عرض تعرض برنامج «يدوي» الافتراضي: 200 درجة مئوية / 15 دقيقة. يومض الزر Start Stop.
6. يمكنك الاختيار بين وضع الطهي المعدّ سابقًا أو الإعدادات اليدوية.

أ. إذا اخترت وضع الطهي المعدّ سابقًا:

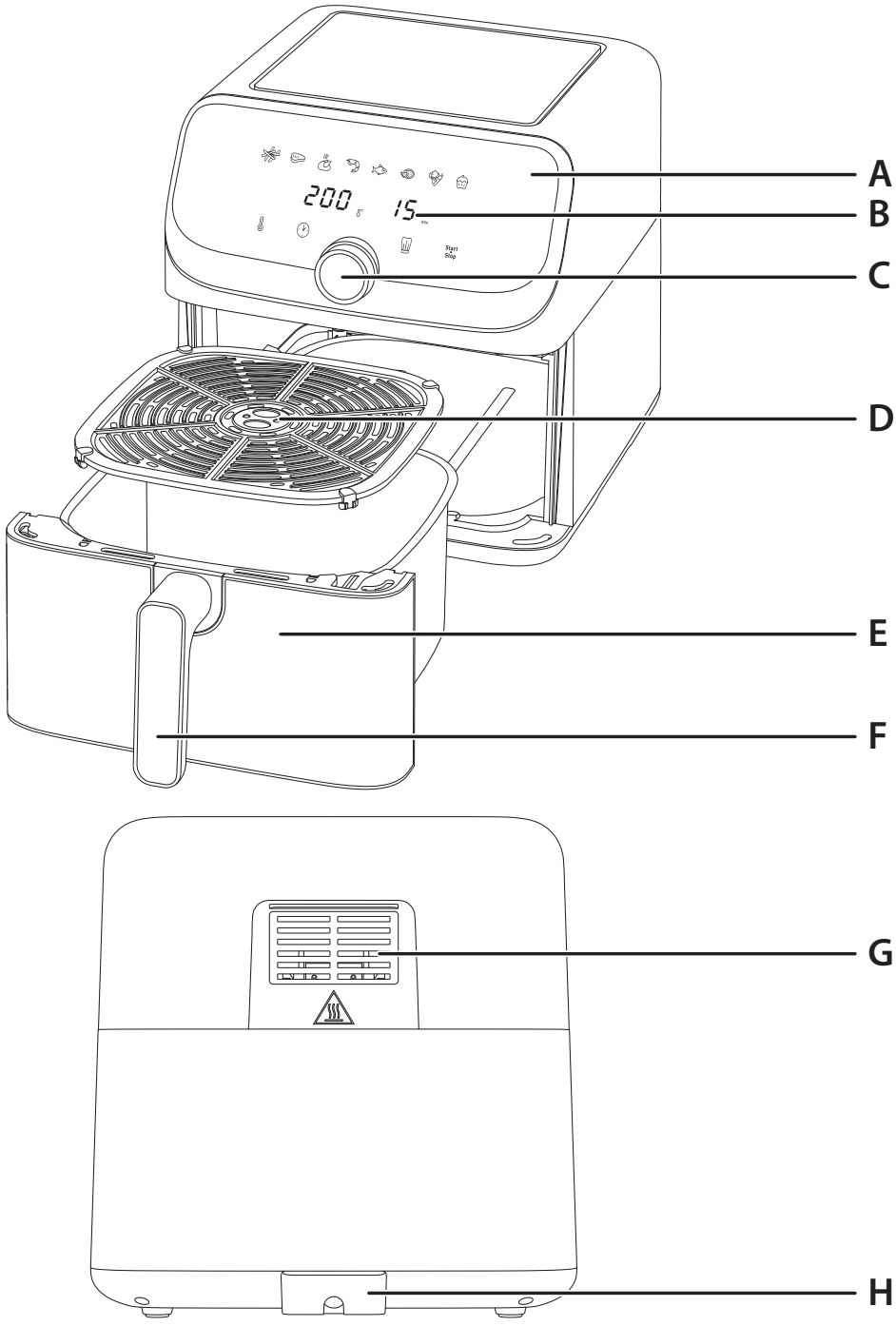
- اضغط على الزر . سيبدأ وضع البطاطس المقلية في الوميض.
- حدد وضع الطهي المطلوب عن طريق تدوير مقبض التحكم (يمكن العثور على وصف تفصيلي لهذه الأوضاع في **قسم "دليل الطهي"**).
- إذا كنت بحاجة إلى ضبط درجة الحرارة: اضغط على الزر ، ثم استخدم مقبض التحكم لضبط درجة الحرارة. نطاق التحكم - الحد الأدنى 80 درجة مئوية، والحد الأقصى 200 درجة مئوية. بعدما تنتهي من اختيارك، ستومض درجة الحرارة لمدة 6 ثوانٍ وسيتم حينئذٍ ضبط درجة الحرارة.
- إذا كنت بحاجة إلى ضبط المؤقت: اضغط على الزر ، ثم استخدم مقبض التحكم لضبط الوقت. نطاق التحكم - الحد الأدنى دقيقة واحدة، والحد الأقصى 60 دقيقة. بعدما تنتهي من اختيارك، سيومض المؤقت لمدة 6 ثوانٍ وسيتم حينئذٍ ضبط المؤقت.

ب. إذا اخترت الإعدادات اليدوية:

- اضغط على Start Stop مرة أخرى لبدء عملية الطهي باستخدام برنامج «يدوي» الافتراضي (200 درجة مئوية / 15 دقيقة).
- إذا كنت بحاجة إلى ضبط درجة الحرارة: اضغط على الزر ، ثم استخدم مقبض التحكم لضبط درجة الحرارة. نطاق


A
B
C
D
E
F
G
H

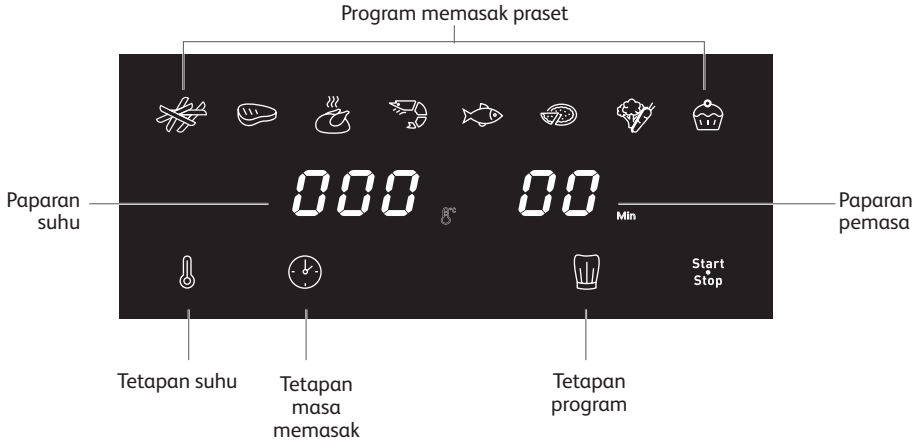
PANDANGAN TERPECAH



PENERANGAN

A Panel skrin sentuh digital
B Paparan pemasa/suhu
C Tombol kawalan dengan fungsi Mula/ Jeda
D Grid boleh tanggal
E Bakul
F Pemegang bakul
G Salur keluar udara
H Kord kuasa

ANTARA MUKA PENGGUNA



MOD MEMASAK PRASET

- Kentang goreng
- Daging
- Ayam
- Udang
- Ikan
- Piza
- Sayuran
- Pencuci mulut

SEBELUM PENGGUNAAN PERTAMA

1. Tanggalkan semua bahan pembungkusan.
2. Tanggalkan sebarang pelekat atau label daripada perkakas.
3. Bersihkan bakul dan grid boleh tanggal dengan teliti menggunakan air panas, sedikit cecair pencuci dan span yang tidak melelas.

   Nota: Bakul dan grid yang boleh ditanggalkan boleh dicuci di dalam pembasuh pinggan mangkuk.
4. Lap bahagian dalam dan luar perkakas dengan kain lembap.

Nota: Perkakas berfungsi dengan menghasilkan udara panas. Jangan isi bakul dengan minyak atau lemak untuk menggoreng.

PERSEDIAAN UNTUK MENGGUNAKAN PERKAKAS

1. Letakkan perkakas pada permukaan yang rata, stabil, tahan panas dan jauh daripada percikan air.
2. Jangan isi bakul dengan minyak atau sebarang cecair lain.

   Jangan letakkan apa-apa di atas perkakas. Hal ini akan mengganggu aliran udara dan menjejaskan penggorengan udara panas.

PENTING: Untuk mengelakkan pemanasan melampau pada perkakas, jangan letakkan perkakas di sudut atau di bawah almari. Pastikan terdapat sekurang-kurangnya 15cm jurang di sekeliling perkakas untuk membolehkan udara beredar.

MENGGUNAKAN PERKAKAS

1. Sambungkan kord bekalan kuasa pada soket elektrik, pastikan voltan sepadan dengan voltan yang dinyatakan pada plat perkadaran. Berhati-hati semasa menggunakan perkakas.
2. Tarik keluar bakul dengan grid boleh tanggal daripada perkakas dengan berhati-hati.
3. Letakkan makanan di dalam bakul.
   - **Nota: Jangan lebihi jumlah maksimum yang dinyatakan dalam jadual (lihat bahagian 'Panduan Memasak') kerana ini boleh menjejaskan kualiti hasil masakan.**
4. Luncurkan bakul kembali ke dalam perkakas.
   - **Awas: Jangan sentuh bakul semasa digunakan dan untuk beberapa ketika selepas digunakan kerana bakul akan menjadi sangat panas. Pegang pemegang bakul sahaja.**
5. Tekan Start Stop untuk menghidupkan perkakas. Paparan menunjukkan program "Manual" lalai: 200˚C / 15 minit. Butang Start Stop akan berkelip.
6. Kini anda boleh memilih mod memasak praset atau tetapan manual.

   a. Jika anda memilih mod memasak praset:
   - Tekan butang Mod kentang goreng akan mula berkelip.
   - Pilih mod memasak yang dikehendaki dengan memutarkan tombol kawalan (mod ini diterangkan secara terperinci dalam bahagian **'Panduan memasak').**
   - Jika anda perlu melaraskan suhu: Tekan butang kemudian gunakan tombol kawalan untuk melaraskan suhu. Julat kawalan – Min. 80˚C, Maks. 200˚C. Selepas anda membuat pilihan, suhu akan berkelip selama 6 saat dan suhu akan ditetapkan.
   - Jika anda perlu melaraskan pemasa: Tekan butang kemudian gunakan tombol kawalan untuk melaraskan masa. Julat kawalan – Min. 1 minit, Maks. 60 minit. Selepas anda membuat pilihan, pemasa akan berkelip selama 6 saat dan pemasa akan ditetapkan.

   b. Jika anda memilih tetapan manual:
   - Tekan Start Stop sekali lagi untuk memulakan proses memasak dengan program "Manual" lalai (200˚C / 15 minit).
   - Jika anda perlu melaraskan suhu: Tekan butang kemudian gunakan tombol kawalan untuk melaraskan suhu. Julat kawalan – Min. 80˚C, Maks. 200˚C. Selepas anda membuat pilihan, suhu akan berkelip selama 6 saat dan suhu akan ditetapkan.

- Jika anda perlu melaraskan pemasa: Tekan butang kemudian gunakan tombol kawalan untuk melaraskan masa. Julat kawalan – Min. 1 minit, Maks. 60 minit. Selepas anda membuat pilihan, pemasa akan berkelip selama 6 saat dan pemasa akan ditetapkan.

7. Untuk kembali kepada program "Manual" lalai, tekan butang sekali lagi.
8. Sahkan mod memasak dengan menekan butang Start/Stop Tindakan ini akan memulakan proses memasak. Proses memasak bermula. Baki masa memasak dipaparkan pada skrin.
9. Sesetengah makanan perlu digoncang pada separuh masa memasak untuk mendapatkan hasil masakan yang optimum (lihat bahagian 'Panduan memasak'). Untuk menggoncang makanan, tekan bahagian tengah tombol kawalan atau butang Start/Stop untuk menjeda proses memasak. Tarik bakul keluar daripada perkakas menggunakan pemegang dan goncang. Luncurkan semula bakul ke dalam perkakas, kemudian tekan bahagian tengah tombol kawalan atau butang Start/Stop sekali lagi dan proses memasak akan disambung semula.
   - **Petua: Anda boleh menetapkan pemasa kepada separuh masa memasak dan apabila pemasa mengeluarkan bunyi, goncangkan ramuan. Kemudian, tetapkan pemasa sekali lagi untuk baki masa memasak.**
   - **Nota: Apabila bakul dialih keluar, perkakas akan beralih kepada mod Jeda. Bakul perlu dikembalikan pada perkakas dalam masa 10 minit untuk membolehkan proses memasak disambung semula. Jika bakul tidak dikembalikan pada perkakas dalam masa 10 minit, program, suhu dan masa perlu ditetapkan semula.**
   - **Amaran: Jika terdapat banyak makanan, bakul mungkin menjadi berat. Apabila menggoncang, gunakan kedua-dua tangan dan sarung tangan ketuhar untuk mengelakkan lecuran.**
10. Apabila anda mendengar bunyi pemasa, maksudnya masa memasak yang ditetapkan telah selesai. Tarik bakul keluar daripada perkakas dan letakkan bakul pada permukaan tahan haba.
11. **Periksa sama ada makanan telah siap dimasak.**
    Jika makanan belum siap dimasak, luncurkan bakul kembali ke dalam perkakas dan tetapkan pemasa kepada beberapa minit tambahan lagi.
12. Apabila makanan telah siap dimasak, gunakan penyepit bukan logam (contohnya, penyepit silikon) untuk mengeluarkan makanan daripada bakul. Minyak berlebihan daripada makanan terkumpul pada bahagian bawah bakul.
    - **Awas: Jangan terbalikkan bakul, kerana grid boleh tanggal dan minyak panas boleh terkeluar.**
    - **Selepas memasak, bakul, grid dan makanan adalah sangat panas. Kendalikan dengan berhati-hati. Gunakan kedua-dua tangan dan sarung tangan ketuhar jika bakul terlalu berat.**
    - **Bergantung pada jenis makanan yang dimasak dalam perkakas, berhati-hati kerana stim mungkin akan keluar daripada bakul.**
13. Setelah satu sesi memasak selesai, perkakas boleh terus digunakan untuk sesi memasak yang seterusnya.
14. Jika anda ingin menamatkan proses memasak sebelum program tamat, tekan dan tahan butang Start/Stop selama 2 saat untuk mematikan perkakas.

PANDUAN MEMASAK

Jadual di bawah membantu anda memilih tetapan asas untuk makanan yang anda ingin sediakan.

Nota: Masa memasak di bawah hanyalah panduan dan mungkin berbeza mengikut kepelbagaian dan kumpulan bahan yang digunakan. Bentuk dan jenama juga boleh menjejaskan hasil. Oleh itu, anda mungkin perlu melaraskan sedikit masa memasak.

	Kuantiti	lebih kurang masa (min)	Suhu (°C)	Mod memasak	goncang*	Informasi tambahan
Kentang & Kentang goreng						
Kentang goreng beku (ketebalan standard 10 x 10 mm)	500 g - 1,5 kg	22 - 40 min	180°C		Ya	
Kentang goreng buatan sendiri (8 x 8 mm)	900 g - 1,5 kg	28 - 37 min	180°C		Ya	Masukkan 1 sudu besar minyak
Kentang Panggang	500 g - 1,7 kg	45 min	180°C		Ya	Masukkan 1 sudu besar minyak
Daging & Ayam						
Steak	100 - 600 g (1 hingga 4 pcs)	12 min	180°C			
Ayam bakar	≤ 2 kgs	45 - 60 min	200°C			
Kaki ayam	500 g - 1,5 kg	40 min	200°C			
Dada ayam	200 - 900 g	30 - 40 min	180°C			
Lamb chop	200 g - 1 kg (1 hingga 8 pcs)	33 min	200°C			
sosej	300 g - 1 kg (4 hingga 15 pcs)	15 - 20 min	200°C			
ikan						
Ikan salmon fillet	100 - 700 g (1 hingga 5 pcs)	12 - 18 min	160°C			
udang	300 - 600 g (15 hingga 30 pcs)	6 - 14 min	190°C		Ya	
Makanan ringan						
Nugget ayam sejuk beku	300 - 700 g (15 hingga 25 pcs)	10 - 15 min	200°C			Balikkan pada pertengahan masak
Batang keju beku	400 - 700 g (5 hingga 10 pcs)	13 min	180°C		Ya	
Cincin bawang beku	250 - 600 g (20 hingga 30 pcs)	5 - 7 min	200°C		Ya	
Gulung lumpia goreng	250 - 350 g (8 hingga 20 pcs)	10 min	200°C		Ya	
Piza beku	200 - 500 g (satu pizza 24 cm)	5 - 15 min	190°C			
Piza segar	200 - 500 g (satu pizza 24 cm)	5 - 10 min	190°C			

	Kuantiti	lebih kurang masa (min)	Suhu (°C)	Mod memasak	goncang*	Informasi tambahan
Sayur-sayuran						
Zucchini	200 - 400 g	15 - 18 min	180°C			
kembang kol	300 - 600 g	14 - 16 min	180°C			
Membakar						
muffin	4 hingga 9 pcs	18 min	180°C			Gunakan loyang/ hidangan ketuhar**
kek	150 - 400 g	18 min	180°C			

* Goncang sekurang-kurangnya separuh jalan semasa memasak.

Tips: untuk menambah baik hasil masakan, jangan teragak-agak untuk goncang 2-3 kali ketika memasak.

PENTING: Untuk mengelakkan kerosakan perkakas anda, jangan sekali-kali melebihi kuantiti maksimum bahan dan cecair yang ditunjukkan dalam manual arahan dan dalam resipi.

**letak loyang kek/lauk ketuhar ke dalam mangkuk.

Apabila anda menggunakan campuran yang mengembang (seperti dengan kek, quiche atau muffin) hidangan ketuhar tidak boleh diisi lebih daripada separuh.

PETUA

- Makanan yang lebih kecil biasanya memerlukan masa memasak yang lebih singkat berbanding dengan makanan yang lebih besar.
- Menggoncang makanan yang bersaiz lebih kecil pada separuh masa memasak akan meningkatkan hasil masakan dan memastikan makanan masak dengan sekata.
- Untuk menjadikan kentang anda lebih rangup, cuba tambahkan sedikit minyak sebelum memasak dan goncang untuk memastikan minyak menyaluti kentang dengan sekata. Kami mengesyorkan 14ml minyak (1 sudu besar).
- Snek yang boleh dimasak di dalam ketuhar juga boleh dimasak di dalam perkakas.
- Kuantiti optimum yang disyorkan untuk memasak kentang goreng adalah 1,500 gram.
- Gunakan pastri lapis dan rapuh beli siap untuk membuat snek berinti dengan cepat dan mudah.
- Letakkan dulang ketuhar atau acuan di dalam bakul perkakas jika anda ingin membakar kek atau quiche atau jika anda ingin menggoreng makanan yang lembut atau makanan yang berinti. Anda boleh menggunakan dulang ketuhar atau acuan yang dibuat daripada silikon, keluli tahan karat, aluminium atau terracotta.
- Anda juga boleh menggunakan perkakas untuk memanaskan semula makanan. Untuk memanaskan semula makanan, tetapkan suhu kepada 160°C sehingga 10 minit. Masa memasak boleh diselaraskan bergantung pada kuantiti makanan untuk memanaskan semula makanan sepenuhnya.

PEMBERSIHAN

Bersihkan perkakas setiap kali selepas digunakan.

Bakul dan grid dilengkapi salutan tidak melekat. Jangan gunakan alatan dapur yang diperbuat daripada logam atau bahan pencuci yang melelas untuk membersihkan perkakas kerana ini akan merosakkan salutan tidak melekat.

1. Cabut palam sesalur kuasa daripada soket dinding dan biarkan perkakas menjadi sejuk.
   Nota: Keluarkan bakul untuk menyejukkan perkakas dengan lebih cepat.
2. Lap bahagian luar perkakas dengan kain lembap.
3. Bersihkan bakul dan grid dengan air panas, sedikit cecair pencuci dan span yang tidak melelas. Anda boleh menggunakan cecair nyahgris untuk menanggalkan sebarang sisa kotoran.
   Nota: Bakul dan grid yang boleh ditanggalkan boleh dicuci di dalam pembasuh pinggan mangkuk.
   Petua: Jika serpihan/sisa makanan melekat pada bahagian bawah bakul dan grid, isi dengan air panas dan sedikit cecair pencuci. Biarkan bakul dan grid direndam selama kira-kira 10 minit. Kemudian bilas sehingga bersih dan keringkan.
4. Lap bahagian dalam perkakas dengan air panas dan kain lembap.
5. Bersihkan elemen pemanasan menggunakan berus pembersih yang kering untuk menanggalkan sisa makanan.
6. Jangan rendam perkakas dalam air atau apa-apa cecair lain.

PENYIMPANAN

1. Cabut palam perkakas dan biarkan perkakas menyejuk.
2. Pastikan semua bahagian bersih dan kering.

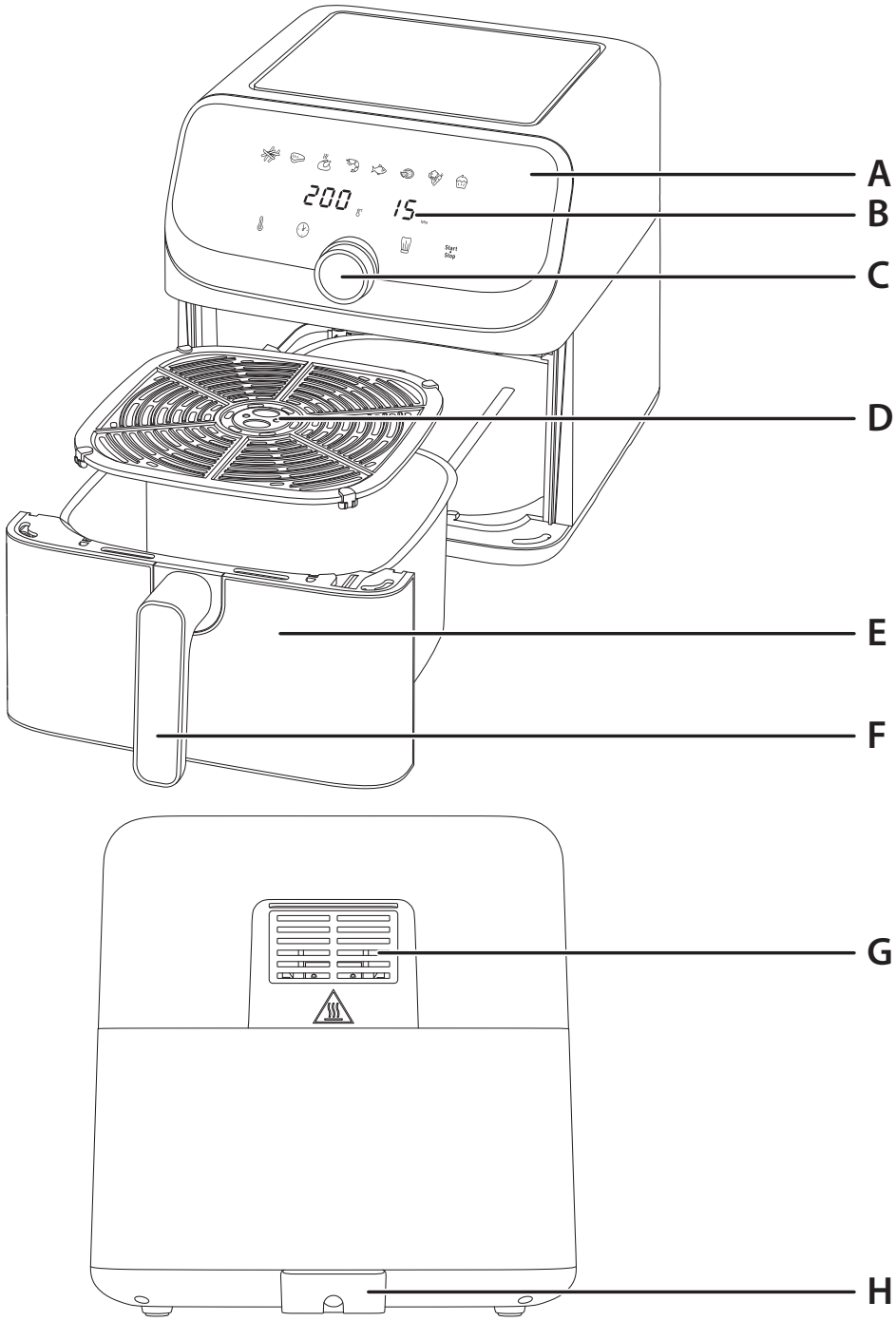
JAMINAN DAN SERVIS

Jika anda memerlukan servis atau maklumat atau jika anda menghadapi masalah, sila layari laman web jenama atau hubungi Pusat Khidmat Pelanggan jenama di negara anda. Anda boleh mendapatkan nombor telefon Pusat Khidmat Pelanggan jenama di negara anda dalam risalah jaminan sedunia. Jika tiada Pusat Khidmat Pelanggan di negara anda, rujuk wakil penjual jenama tempatan anda.

PENCARISILAPAN

Jika anda menghadapi masalah dengan perkakas ini, lawati laman web jenama untuk mendapatkan senarai soalan lazim atau hubungi Pusat Khidmat Pelanggan di negara anda.

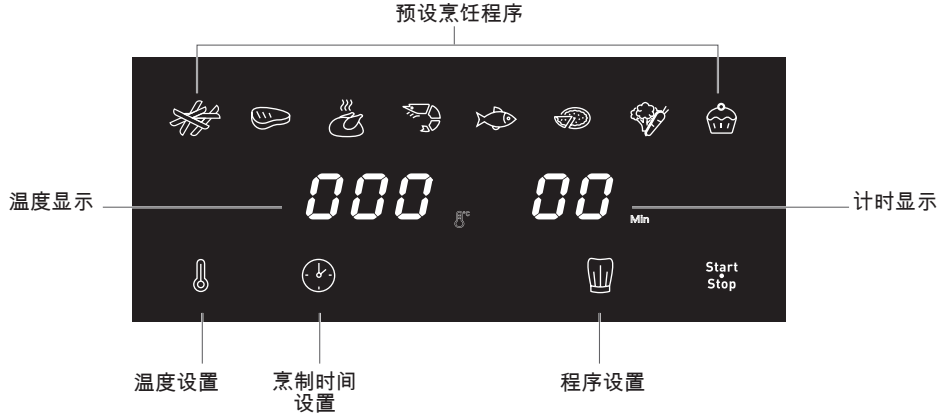
分解视图



描述

A 数字触摸屏面板
B 计时器/温度显示屏
C 具有启动/暂停功能的控制旋钮
D 可拆卸网格
E 炸篮
F 炸篮手柄
G 排气孔
H 电源线

用户界面



预设烹饪模式

- 炸薯条
- 肉
- 鸡肉
- 虾
- 鱼
- 比萨
- 蔬菜
- 甜点

首次使用前

1. 清除所有包装材料。
2. 从炸锅上拆下所有贴纸或标签。
3. 用热水、适量洗洁精和非摩擦性海绵彻底清理炸篮和可拆卸烤网。
   注意：架子和可拆卸格栅可放入洗碗机清洗。
4. 用湿布擦拭炸锅的内部和外部。

注意：炸锅通过产生热空气而得以工作。请勿在炸篮里装入油或煎炸油脂。

准备使用

1. 请将炸锅放置在平坦、稳固、防热的工作台上，远离溅水。
2. 请勿在炸篮里装满油或任何其他液体。

   请勿在电器顶部放置任何物品。这会扰乱气流，影响热风油炸效果。

重要说明：为防止电器过热，请勿将其放在角落或壁柜下方。电器周围应留有至少 15 厘米的空隙，以使空气流通。

使用电器

1. 将电源线连接到电源插座上，确保电压与铭牌上标明的电压相匹配。使用电器时要小心。
2. 小心地从炸锅中拉出炸篮及其可拆卸烤网。
3. .将食物放入炸篮中。
   - **注意：切勿超过表中所示的最大用量（见“烹饪指南”部分），否则会影响最终成品的质量。**
4. 将炸篮滑回炸锅中。
   - **警告：在使用过程中和使用后的一段时间内，请勿触摸炸篮，因为炸篮会变得非常热。只能握住炸篮的手柄。**
5. 按下 Start Stop t打开电器。显示屏显示默认的“手动”程序：200°C / 15 分钟 Start Stop 按钮将会闪烁。
6. 您现在可以在预设烹饪模式或手动设置之间进行选择。

   a. 如果选择预设烹饪模式：
   - 按 按钮。“炸薯条”模式将开始闪烁。
   - 转动控制旋钮选择所需的烹饪模式（这些模式在“烹饪指南”**部分有详细描述**）。
   - 如果需要调节温度：按下 按钮，然后使用控制旋钮调节温度。控制范围 – 最低 80°C，最高 200°C。在您选定之后，温度会闪烁 6 秒钟，温度设置完成。
   - 如果需要调节计时器：按下 按钮，然后使用控制旋钮调节时间。控制范围 – 最低 1 分钟，最高 60 分钟。在您选定后，计时器将闪烁 6 秒钟，计时器设置完成。

   b. 如果选择手动设置：
   - 再次按下 Start Stop 以默认的“手动”程序开始烹饪过程（200°C / 15 分钟）。
   - 如果需要调节温度：按下 按钮，然后使用控制旋钮调节温度。控制范围 – 最低 80°C，最高 200°C。在您选定之后，温度会闪烁 6 秒钟，温度设置完成。
   - 如果需要调节计时器：按下 按钮，然后使用控制旋钮调节时间。控制范围 – 最低 1 分钟，最高 60 分钟。在您选定后，计时器将闪烁 6 秒钟，计时器设置完成。

7. 要返回默认的“手动”程序，只需再次按下 按钮。
8. 按下 Start Stop 按钮确认烹饪模式。这将启动烹饪程序。烹饪开始。屏幕上将显示剩余烹饪时间。
9. 有些食物在烹制过程中需要摇晃才能达到最佳烹调效果（请参见“烹饪指南”部分）。要晃动食物，请按下控制旋钮的中心或 Start Stop 按钮暂停烹饪过程。抓住炸篮手柄将炸篮从炸锅中拉出并进行摇晃。将炸篮滑回电器中，然后再次按下控制旋钮中心或 Start Stop 按钮，烹饪将恢复。
   - **小提示：您可以将计时器设置为烹饪时间的一半，当计时器响起时，摇动食材。然后再次设置计时器，并设置为剩余烹饪时间。**
   - **注意：取出炸篮后，电器将进入“暂停”模式。需要在 10 分钟内将炸篮放回电器才能继续烹饪。如果在 10 分钟内没有将炸篮放回电器，则需要重新设置程序、温度和时间。**
   - **警告：如果食物较多，炸篮会变得很重。摇晃时，请使用双手和烤箱手套，以免烫伤。**
10. 听到计时器响起时，表示设置的烹饪时间已结束。将炸篮从电器中取出，放在耐热的表面上。
11. **查看食物是否煮熟。**
    如果食物尚未煮熟，只需将炸篮滑回炸锅中，并将计时器再设置几分钟即可。
12. 食物煮熟后，用非金属夹钳（如硅胶钳）将食物从炸篮中取出。食物中多余的油会留在炸篮底部。
    - **警告：切勿将炸篮倒置，因为可拆卸烤网和热油可能会掉出来。**
    - **烹饪之后，炸篮、烤网和食物都非常热。请小心操作。如果炸篮太重，请使用双手和烤箱手套。**
    - **根据炸锅中烹制的食物类型，小心蒸汽可能会从炸篮中逸出。**
13. 当一锅食物烹制熟之后，炸锅可立即开始烹制下一锅。
14. 如果您想在程序结束前终止烹饪，请按住 Start Stop 按钮 2 秒钟以关闭电器。

烹饪指南

下表可帮助您根据要烹制的食物选择基本设置。
注意：下表中的烹饪时间仅供参考，可能会根据食材的种类和批次而有所不同。 和批次不同而有所差异。形状和品牌也会影响结果。 因此，您可能需要稍微调整烹饪时间。

	数量	大约时间（分钟）	温度 (°C)	烹饪模式	摇匀*	其他信息
土豆和薯条						
冷冻薯条（10 x 10 毫米标准厚度）	500 g - 1,5 kg	22 - 40 分钟	180°C		有	
自制薯条（8 x 8 毫米）	900 g - 1,5 kg	28 - 37 分钟	180°C		有	加入 1 汤匙油
烤土豆	500 g - 1,7 kg	45 分钟	180°C		有	加入 1 汤匙油
肉类和家禽						
牛排	100 - 600 g (1 至 4 块)	12 分钟	180°C			
烤鸡	≤ 2 kgs	45 - 60 分钟	200°C			
鸡腿	500 g - 1,5 kg	40 分钟	200°C			
鸡胸肉	200 - 900 g	30 - 40 分钟	180°C			
羊排	200 g - 1 kg (1 至 8 块)	33 分钟	200°C			
香肠	300 g - 1 kg (4 至 15 块)	15 - 20 分钟	200°C			
鱼类						
三文鱼片	100 - 700 g (1 至 5 块)	12 - 18 分钟	160°C			
虾	300 - 600 g (15 至 30 块)	6 - 14 分钟	190°C		有	
小吃						
冷冻鸡块	300 - 700 g (15 至 25 块)	10 - 15 分钟	200°C			中途翻面
冷冻奶酪条	400 - 700 g (5 至 10 块)	13 分钟	180°C		有	
冷冻洋葱圈	250 - 600 g (20 至 30 块)	5 - 7 分钟	200°C		有	
炸春卷	250 - 350 g (8 至 20 块)	10 分钟	200°C		有	
冷冻披萨	200 - 500 g (一个 24 厘米薄饼)	5 - 15 分钟	190°C			
新鲜比萨饼	200 - 500 g (一个 24 厘米薄饼)	5 - 10 分钟	190°C			

	数量	大约时间（分钟）	温度 (°C)	烹饪模式	摇匀*	其他信息
蔬菜						
西葫芦	200 - 400 g	15 - 18 分钟	180°C			
花椰菜	300 - 600 g	14 - 16 分钟	180°C			
烘焙						
松饼	4 至 9 块	18 分钟	180°C			使用烤罐/烤盘**
蛋糕	150 - 400 g	18 分钟	180°C			

* 烹制过程中至少摇晃一半时间。
提示：为了提高烹饪效果，请在烹饪时毫不犹豫地摇晃 2-3 次。
重要提示：为避免损坏设备，请勿超过说明书和食谱中标明的配料和液体的最大用量。
**将蛋糕罐/烤盘放入碗中。
当您使用会膨胀的混合物时（如蛋糕、乳蛋饼或松饼），烤盘的装入量不应超过一半。

小提示

- 通常，食物越大，所需的烹制时间就越久，反之亦然。
- 在烹制过程中摇晃较小尺寸的食物可以改善最终效果，并有助于防止烹饪不均匀。
- 为了让土豆更加酥脆，可以尝试在烹饪前加入少量的油并摇晃，使其均匀地覆盖在土豆表面。建议用油 14 毫升（1 汤匙）。
- 些用烤箱烹制而成的小吃也可以在炸锅中烹制。
- 如果炸薯条，最佳推荐量是 1,500 克。
- 使用现成的泡芙和酥皮糕点，快速轻松地制作夹心零食。
- 如果要烘烤蛋糕或乳蛋饼，或者要煎炸精致食材或带馅的食材，请在炸篮中放置一个烤盘。您可以使用硅胶、不锈钢、铝或陶土材质的烤盘。
- 您还可以使用炸锅重新加热食物。 要重新加热食物，请将温度设置为 160°C，持续最多 10 分钟。烹饪时间可根据食物量进行调整，以便充分重新加热食物。

清洁

每次使用后清理炸锅。

炸篮和烤网都有不粘涂层。请勿使用金属厨房用具或摩擦性清洁材料进行清理，因为这样可能会损坏不粘涂层。

1. 从墙上插座拔下电源插头，让电器冷却。
   注意：取下炸篮，可让电器更快冷却。
2. 用湿布擦拭炸锅外部。

zh

3. 用热水、适量洗洁精和非摩擦性海绵理洁炸篮和烤网。您可以使用脱脂液清除任何残留的污垢。

   注意：架子和可拆卸格栅可放入洗碗机清洗。

   小提示：如果食物碎屑/残渣粘在炸篮和烤网的底部，可注入热水和一些洗涤液。将炸篮和烤网浸泡大约 10 分钟。然后冲洗干净并擦干。

4. 用热水清洗炸锅内部，并用湿布擦拭干净。
5. 用干燥的清洁刷清洁加热元件，以清除任何食物残渣。
6. 请勿将电器浸入水中或任何其他液体中。

储存

1. 切断电器电源，让其冷却下来。
2. 确保所有零件保持清洁干燥。

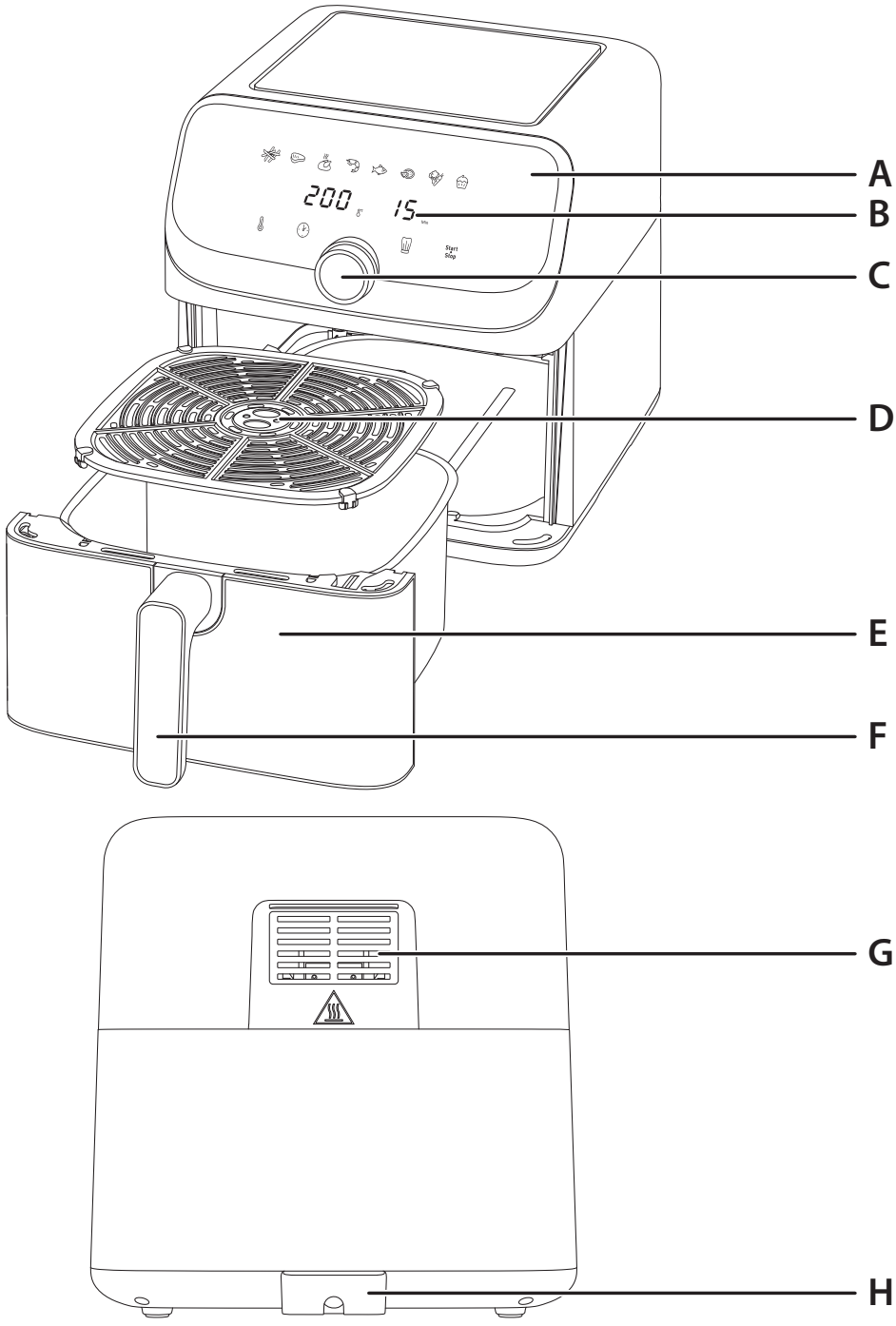
保修和服务

如果您需要服务或信息，或是遇到任何问题，请访问品牌网站或联系您所在国家/地区的品牌消费者服务中心。您可以在全球保修单中找到电话号码。如果您所在的国家/地区没有消费者服务中心，请联系您当地的品牌经销商。

故障排除

如果电器出现问题，请访问品牌网站获取常见问题列表或联系您所在国家/地区的消费者服务中心。

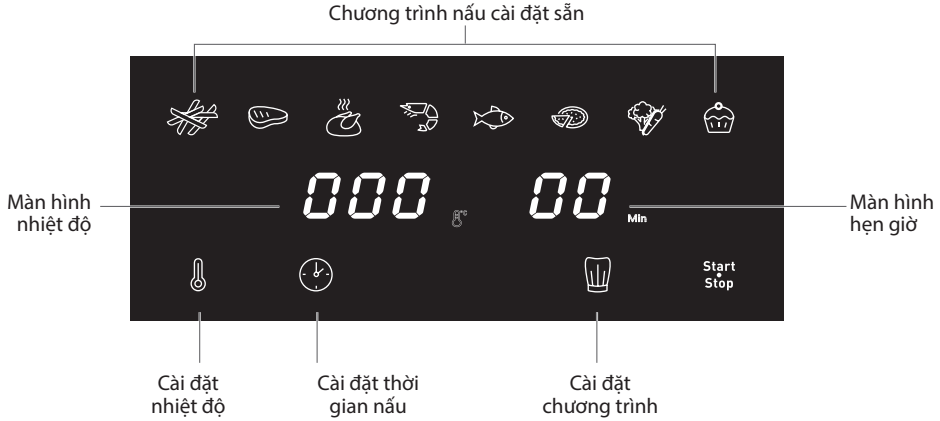
DẠNG XEM MỞ RỘNG



MÔ TẢ

A Bảng điều khiển màn hình cảm ứng điện tử
B Màn hình hẹn giờ/nhiệt độ
C Núm điều chỉnh có chức năng Bắt đầu/Tạm dừng
D Lưới tháo rời được
E Giỏ
F Tay cầm giỏ
G Cửa gió
H Dây điện

GIAO DIỆN NGƯỜI DÙNG



CHẾ ĐỘ NẤU CÀI ĐẶT SẴN

- Khoai tây chiên
- Thịt
- Gà
- Tôm
- Cá
- Pizza
- Rau củ
- Món tráng miệng

TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU

1. Tháo tất cả vật liệu đóng gói.
2. Gỡ tất cả tem dán hoặc nhãn mác ra khỏi thiết bị.
3. Rửa sạch giỏ và lưới tháo rời được bằng nước nóng, một chút nước rửa chén và miếng xốp không mài mòn.

   Lưu ý: Có thể rửa giỏ và lưới tháo rời được trong máy rửa chén.
4. Dùng miếng vải ẩm lau bên trong và bên ngoài thiết bị.

Lưu ý: Thiết bị hoạt động bằng cách tạo ra luồng khí nóng. Không đổ dầu hoặc mỡ rán vào giỏ.

CHUẨN BỊ SỬ DỤNG

1. Đặt thiết bị trên một bề mặt bằng phẳng, ổn định, chống nhiệt, cách xa bất kỳ nguồn nước bắn nào.
2. Không đổ dầu hoặc bất kỳ loại chất lỏng nào khác vào giỏ.

   Không đặt bất kỳ vật gì lên trên thiết bị. Điều này làm gián đoạn luồng khí và ảnh hưởng đến kết quả chiên bằng khí nóng.

QUAN TRỌNG: Không đặt thiết bị ở góc hoặc dưới tủ treo tường để tránh thiết bị quá nóng. Nên để hở ít nhất 15 cm xung quanh thiết bị để không khí lưu thông.

SỬ DỤNG THIẾT BỊ

1. Cắm dây nguồn vào ổ cắm điện, đảm bảo điện áp khớp với điện áp ghi trên bảng thông số. Cẩn thận khi sử dụng thiết bị.
2. Cẩn thận kéo giỏ cùng lưới tháo rời được ra khỏi thiết bị.
3. Cho thức ăn vào giỏ.
   - **Lưu ý: Không được cho quá lượng tối đa ghi trong bảng (xem phần "Hướng dẫn nấu ăn"), vì làm vậy có thể ảnh hưởng đến chất lượng của thành phẩm.**
4. Trượt giỏ trở lại thiết bị.
   - **Thận trọng: Không chạm vào giỏ trong khi sử dụng và một lúc sau khi sử dụng, vì giỏ rất nóng. Chỉ cầm vào tay cầm trên giỏ.**
5. Nhấn nút Start/Stop để bật thiết bị. Màn hình mặc định hiển thị chương trình "Thủ công": 200°C / 15 phút. Nút Start/Stop sẽ nhấp nháy.
6. Bây giờ, bạn có thể chọn giữa chế độ nấu cài sẵn hoặc cài đặt thủ công.

   a. Nếu chọn chế độ nấu cài sẵn:
   - Nhấn nút. Chế độ khoai tây chiên sẽ bắt đầu nhấp nháy.
   - Chọn chế độ nấu mong muốn bằng cách xoay núm điều chỉnh (các chế độ này được mô tả chi tiết trong phần **"Hướng dẫn nấu ăn"**).
   - Nếu bạn cần điều chỉnh nhiệt độ: Nhấn nút, sau đó vặn núm điều chỉnh để chỉnh nhiệt độ. Phạm vi kiểm soát – Tối thiểu 80°C, Tối đa 200°C. Sau khi bạn chọn, nhiệt độ sẽ nhấp nháy trong 6 giây và được xác định.
   - Nếu bạn cần chỉnh hẹn giờ: Nhấn nút, sau đó vặn núm điều chỉnh để chỉnh thời gian. Phạm vi kiểm soát – Tối thiểu 1 phút, Tối đa 60 phút. Sau khi bạn chọn, thời gian đã hẹn sẽ nhấp nháy trong 6 giây và được xác định.

   b. Nếu chọn cài đặt thủ công:
   - Nhấn Start/Stop lần nữa để bắt đầu quá trình nấu với chương trình "Thủ công" mặc định (200°C / 15 phút).
   - Nếu bạn cần điều chỉnh nhiệt độ: Nhấn nút, sau đó vặn núm điều chỉnh để chỉnh nhiệt độ. Phạm vi kiểm soát – Tối thiểu 80°C, Tối đa 200°C. Sau khi bạn chọn, nhiệt độ sẽ nhấp nháy trong 6 giây và được xác định.

- Nếu bạn cần chỉnh hẹn giờ: Nhấn nút , sau đó vặn núm điều chỉnh để chỉnh thời gian. Phạm vi kiểm soát – Tối thiểu 1 phút, Tối đa 60 phút. Sau khi bạn chọn, thời gian đã hẹn sẽ nhấp nháy trong 6 giây và được xác định.

7. Để trở lại chương trình "Thủ công" mặc định, nhấn lại nút .
8. Xác nhận chế độ nấu bằng nút Start/Stop. Thao tác này sẽ bắt đầu quá trình nấu. Quá trình nấu bắt đầu. Thời gian nấu còn lại được hiển thị trên màn hình.
9. Đối với một số loại thức ăn, bạn sẽ cần lắc giữa chừng để có kết quả nấu tối ưu (xem phần "Hướng dẫn nấu ăn"). Để lắc thức ăn, nhấn ngay giữa núm điều chỉnh hoặc nút Start/Stop để tạm dừng quá trình nấu. Cầm vào phần tay cầm để kéo giỏ ra khỏi thiết bị và lắc giỏ. Trượt giỏ trở lại thiết bị, sau đó nhấn ngay giữa núm điều chỉnh hoặc nút Start/Stop lần nữa và quá trình nấu sẽ lại tiếp tục.
   - **Mẹo hay: Bạn có thể đặt hẹn giờ một nửa thời gian nấu và khi nồi báo hết giờ, hãy lắc nguyên liệu. Sau đó đặt lại hẹn giờ cho thời gian nấu còn lại.**
   - **Lưu ý: Khi lấy giỏ ra, thiết bị sẽ chuyển sang chế độ Tạm dừng. Bạn cần trả lại giỏ vào thiết bị trong vòng 10 phút để nấu tiếp. Nếu không đưa giỏ trở lại thiết bị trong vòng 10 phút thì bạn cần đặt lại chương trình, nhiệt độ và thời gian.**
   - **Cảnh báo: Nếu cho nhiều thức ăn, giỏ có thể bị nặng. Khi lắc, bạn hãy sử dụng cả hai tay và đeo găng tay nướng để tránh bị bỏng.**
10. Khi nghe thấy bộ hẹn giờ phát âm thanh báo nghĩa là thời gian nấu mà bạn thiết lập đã hết. Kéo giỏ ra khỏi thiết bị và đặt giỏ trên bề mặt chịu nhiệt.
11. **Kiểm tra xem thức ăn đã chín chưa.**
    Nếu thức ăn chưa chín, hãy trượt giỏ trở lại thiết bị và đặt hẹn giờ thêm vài phút.
12. Khi thức ăn đã chín, bạn hãy sử dụng kẹp không phải kim loại (ví dụ như kẹp silicon) để lấy thức ăn ra khỏi giỏ. Dầu thừa từ thực phẩm chảy xuống đáy giỏ.
    - **Thận trọng: Không lật ngược giỏ vì lưới tháo rời được và dầu nóng có thể rơi ra.**
    - **Sau khi nấu, giỏ, lưới và thức ăn rất nóng. Hãy cẩn thận khi sử dụng. Dùng cả hai tay và găng tay khi giỏ quá nặng.**
    - **Tùy vào loại thức ăn nấu trong thiết bị, hãy cẩn thận vì hơi nước có thể thoát ra từ giỏ.**
13. Khi một mẻ thức ăn đã sẵn sàng, thiết bị ngay lập tức sẵn sàng để nấu tiếp mẻ thức ăn khác.
14. Nếu bạn muốn kết thúc quá trình nấu trước khi kết thúc chương trình, hãy nhấn giữ nút Start/Stop trong 2 giây để tắt thiết bị.

HƯỚNG DẪN NẤU ĂN

Bảng sau giúp bạn chọn các chế độ cài đặt cơ bản cho đồ ăn mà bạn muốn chế biến.
Lưu ý: Thời gian nấu nêu dưới đây chỉ là hướng dẫn và có thể khác nhau tùy theo loại và lượng nguyên liệu được sử dụng. Hình dạng và thương hiệu cũng có thể ảnh hưởng đến kết quả. Vì vậy, bạn có thể cần điều chỉnh thời gian nấu một chút.

	Số lượng	Thời gian ước chừng (phút)	Nhiệt độ (°C)	Chế độ nấu	Lắc trộn*	Thông tin bổ sung
Khoai tây và khoai tây chiên						
Khoai tây chiên đông lạnh (độ dày chuẩn 10 x 10 mm)	500 g - 1,5 kg	22 - 40 phút	180°C		Có	
Khoai tây chiên kiểu Pháp tự làm tại nhà (8 x 8 mm)	900 g - 1,5 kg	28 - 37 phút	180°C		Có	Thêm 1 muỗng canh dầu ăn
Khoai tây nướng	500 g - 1,7 kg	45 phút	180°C		Có	Thêm 1 muỗng canh dầu ăn
Thịt & Gia cầm						
Bít tết	100 - 600 g (1 đến 4 miếng)	12 phút	180°C			
Gà quay	tối đa 2 kg	45 - 60 phút	200°C			
Chân gà	500 g - 1,5 kg	40 phút	200°C			
Ức gà	200 - 900 g	30 - 40 phút	180°C			
Sườn cừu	200 g - 1 kg (1 đến 8 miếng)	33 phút	200°C			
Xúc xích	300 g - 1 kg (4 đến 15 miếng)	15 - 20 phút	200°C			
Cá						
Phi lê cá hồi	100 - 700 g (1 đến 5 miếng)	12 - 18 phút	160°C			
Tép	300 - 600 g (15 đến 30 miếng)	6 - 14 phút	190°C		Có	
Snack						
Gà viên đông lạnh	300 - 700 g (15 đến 25 miếng)	10 - 15 phút	200°C			Lật khi đang nấu ăn
Phô mai que đông lạnh	400 - 700 g (5 đến 10 miếng)	13 phút	180°C		Có	
Khoanh hành tây đông lạnh	250 - 600 g (20 đến 30 miếng)	5 - 7 phút	200°C		Có	
Chả giò chiên	250 - 350 g (8 đến 20 miếng)	10 phút	200°C		Có	
Pizza đông lạnh	200 - 500 g (một chiếc pizza 24 cm)	5 - 15 phút	190°C			
Pizza tươi	200 - 500 g (một chiếc pizza 24 cm)	5 - 10 phút	190°C			

	Số lượng	Thời gian ước chừng (phút)	Nhiệt độ (°C)	Chế độ nấu	Lắc trộn*	Thông tin bổ sung
Rau củ						
Bí ngòi	200 - 400 g	15 - 18 phút	180°C			
Súp lơ	300 - 600 g	14 - 16 phút	180°C			
Nướng bánh						
Bánh nướng xốp	4 đến 9 miếng	18 phút	180°C			Sử dụng khuôn nướng/đĩa lò nướng**
Làm bánh	150 - 400 g	18 phút	180°C			

* Lắc ít nhất một nửa thời gian nấu.

Mẹo hay: Để cải thiện kết quả nấu, hãy cứ lắc 2-3 lần khi nấu.

QUAN TRỌNG: Để tránh làm hỏng thiết bị, không cho nguyên liệu và chất lỏng vượt quá mức tối đa được chỉ dẫn trong sách hướng dẫn và trong các công thức chế biến.

**đặt khuôn bánh/đĩa lò vi sóng vào tô.

Khi chế biến thức ăn sẽ nở ra (chẳng hạn như bánh ngọt, bánh quiche hoặc bánh nướng xốp), bạn không nên cho thức ăn vào quá nửa khay nướng.

LỜI KHUYÊN

- Thức ăn có kích thước nhỏ thường cần ít thời gian nấu hơn so với thức ăn có kích thước lớn.
- Lắc trộn giữa chừng trong quá trình nấu các loại thức ăn có kích thước nhỏ sẽ giúp thức ăn ngon hơn và tránh tình trạng thức ăn chín không đều.
- Để khoai tây giòn hơn, hãy thêm một lượng nhỏ dầu trước khi nấu và lắc để trộn đều. Chúng tôi khuyên bạn nên dùng 14 ml dầu ăn (1 muỗng canh).
- Các món ăn nhẹ nấu được trong lò nướng cũng có thể nấu được trong thiết bị này.
- Lượng khuyên dùng tối ưu để chế biến khoai tây chiên là 1.500 gram.
- Dùng bột làm sẵn và vỏ bánh để làm món ăn nhẹ có nhân nhanh chóng và dễ dàng.
- Đặt đĩa nướng vào giỏ của thiết bị nếu bạn muốn nướng bánh ngọt, bánh tart hoặc nếu bạn muốn chiên các nguyên liệu mềm hoặc nguyên liệu có nhân. Bạn có thể sử dụng đĩa nướng bằng silicon, thép không gỉ, nhôm hoặc đất nung
- Bạn cũng có thể sử dụng thiết bị để hâm nóng thức ăn. Để hâm nóng thức ăn, đặt nhiệt độ đến 160°C trong tối đa 10 phút. Bạn có thể điều chỉnh thời gian nấu tùy theo lượng thức ăn cần hâm nóng hoàn toàn.

VỆ SINH

Vệ sinh thiết bị sau mỗi lần sử dụng.

Giỏ và lưới có lớp phủ chống dính. Không sử dụng dụng cụ nấu ăn bằng kim loại hoặc vật liệu vệ sinh có tính ăn mòn để vệ sinh các bộ phận này, vì làm vậy có thể làm hỏng lớp chống dính.

1. Rút phích cắm ra khỏi ổ điện và để thiết bị nguội.
   Lưu ý: Lấy giỏ ra để thiết bị nguội nhanh hơn.
2. Lau bên ngoài thiết bị bằng một miếng vải ẩm.
3. Vệ sinh sạch giỏ và lưới bằng nước nóng, một chút nước rửa chén và miếng xốp không mài mòn. Bạn có thể sử dụng dung dịch tẩy rửa dầu mỡ để làm sạch bụi bẩn còn lại.
   Lưu ý: Có thể rửa giỏ và lưới tháo rời được trong máy rửa chén.
   Mẹo hay: Nếu vụn/cặn thức ăn bị kẹt ở đáy giỏ và lưới, hãy đổ nước nóng vào cùng một chút nước rửa chén. Ngâm giỏ và lưới trong khoảng 10 phút. Sau đó rửa sạch và để khô.
4. Lau bên trong thiết bị bằng nước nóng và khăn ẩm.
5. Vệ sinh bộ phận gia nhiệt bằng bàn chải khô và sạch để loại bỏ cặn thức ăn còn sót lại.
6. Không được nhúng thiết bị vào nước hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác.

BẢO QUẢN

1. Rút phích cắm của thiết bị và để thiết bị nguội lại.
2. Đảm bảo tất cả các bộ phận của thiết bị đều sạch sẽ và khô ráo.

BẢO HÀNH VÀ DỊCH VỤ

Nếu bạn có nhu cầu về dịch vụ, thông tin hoặc gặp trục trặc, vui lòng truy cập trang web của thương hiệu hoặc liên hệ với Trung tâm chăm sóc khách hàng của thương hiệu tại quốc gia bạn. Bạn có thể tìm số điện thoại trong phiếu bảo hành toàn cầu. Nếu quốc gia của bạn không có Trung tâm chăm sóc khách hàng của thương hiệu, hãy liên hệ với đại lý của thương hiệu tại địa phương.

XỬ LÝ SỰ CỐ

Nếu bạn gặp sự cố với thiết bị, hãy truy cập trang web của thương hiệu để xem danh sách các câu hỏi thường gặp hoặc liên hệ với Trung tâm Chăm sóc Khách hàng tại quốc gia của bạn.

en P. 2 – 8
fr P. 9 – 16
de P. 17 – 23
nl P. 24 – 30
es P. 31 – 37
pt P. 38 – 44
it P. 45 – 51
el P. 52 – 59
tr P. 60 – 66
da P. 67 – 73
no P. 74– 80
fi P. 81 – 87
sv P. 88 – 94
hu P. 95 – 101
sr P. 102 – 108
bs P. 109 – 115
bg P. 116 – 123
sl P. 124 – 130
pl P. 131 – 137
cs P. 138 – 144
sk P. 145 – 151
hr P. 152 – 158
ru P. 159 – 165
uk P. 166 – 172
kk P. 173 – 179
ro P. 180 – 186
et P. 187 – 193
lv P. 194 – 200
lt P. 201 – 207
ar P. 214 – 208
ms P. 215 – 221
zh P. 222 – 228
vi P. 229 – 235