



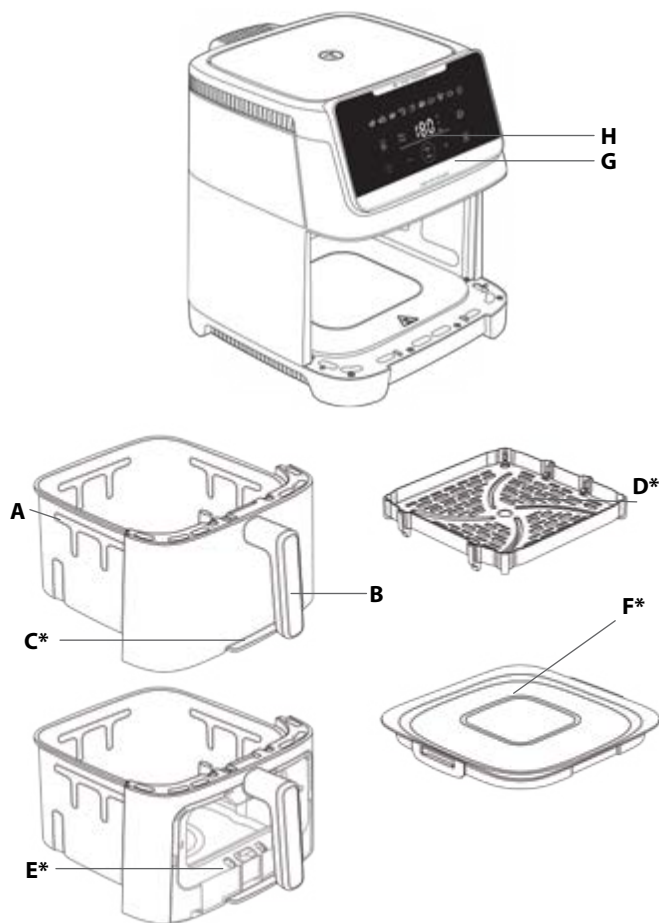
EASY FRY SILENCE 7L



www.tefal.com
www.moulinex.com

Online recipes for countries without
access to MyTefal/MyMoulinex

English.....	p.03
Français.....	p.13
Deutsch.....	p.24
Nederlands.....	p.35
Español.....	p.46
Português.....	p.57
Italiano.....	p.68
Ελληνικά.....	p.78
Türkçe.....	p.90
Magyar.....	p.100
Български.....	p.110
Slovenščina.....	p.120
Српски.....	p.130
Bosanski.....	p.139
Polski.....	p.149
Čeština.....	p.159
Slovenčina.....	p.170
Hrvatski.....	p.180
Русский.....	p.190
Român.....	p.202
Shqip.....	p.212
Македонски.....	p.222
Українська.....	p.234
Қазақша.....	p.243
Eesti.....	p.254
Lietuvi.....	p.264
Latviešu.....	p.274
ةپبرعلا.....	p.284
یسراف.....	p.294



*depending on model

DESCRIPTION

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

AUTOMATIC COOKING MODES

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

BEFORE FIRST USE

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

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

Note:

- The drawer, the lid and the grid are dishwasher safe.
 - Warning for detachable front model : to ensure optimal preservation of the appliance, it is important to remove the outer front and wash it by hand.
 - For the model with detachable front with window, washing the front by hand helps to preserve the original appearance and the transparency of the glass.
4. Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth. The appliance works by producing hot air.

PREPARING FOR USE

1. Place the appliance on a flat, stable, heat-resistant work surface away from water splashes.
2. Insert the grid at the bottom of the drawer, up to the stop.
3. Do not fill the drawer with oil or any other liquid.
Do not put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the hot air frying result.

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

GENIUS SYSTEM FOR EASY CLEANING

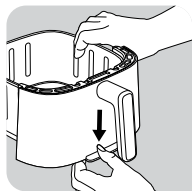
With Genius system, you can easily separate the front of the drawer and the drawer itself.

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

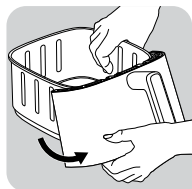
*depending on model

HOW TO REMOVE THE FRONT PANEL

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



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



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



OR

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

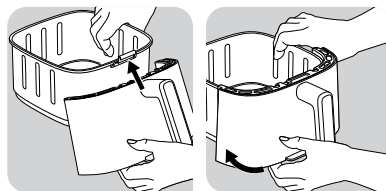


- OR place the storage lid on the drawer to keep your leftovers in your fridge.

Warning: Do not place the storage lid on the drawer if it is still hot. Wait until the bowl has completely cooled down.

HOW TO CLEAN AND REATTACH THE FRONT PANEL

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



HOW TO REHEAT THE LEFTOVERS

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

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

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

USING THE APPLIANCE

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

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

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

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

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

a. If choosing automatic cooking menus:

- Press to enter the automatic menu selection.
- Then press again button on the screen to select the desired preset programs (these preset programs are described in detail in the "Cooking guide" section).
- If needed, adjust the cooking time by pressing the button and adjusting the time with the and buttons. The timer can be set for between 0 and 90 minutes.
- You can also adjust the temperature with the and buttons on the digital screen. The thermostat varies from 40-220°C.
- Press to begin cooking with the selected temperature and time settings.
- Cooking starts. The selected temperature and remaining cooking time will alternate on the screen display.
- Note: During cooking, you can adjust the cooking time and the temperature by pressing , even if there is a cooking ongoing in automatic menus.

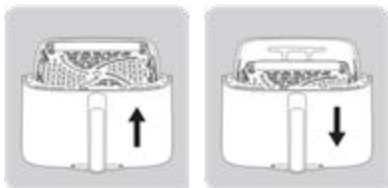
b. If choosing manual settings:

- Adjust the temperature  with the  and  buttons on the digital screen. The thermostat varies from 40-220°C.
- Then set the desired cooking time  by pressing  and  buttons. The timer can be set for between 1 and 90 minutes.
- Press  to begin cooking with the selected temperature and time settings.
- Cooking starts. The selected temperature and remaining cooking time will alternate on the screen display.

c. Pause or stop cooking:

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

2 LEVELS COOKING GRID



Two positions are available for positioning your grid in your air fryer: a high position and a low position. Our 2-level cooking grid will help you to cook various types of food.

- LOWER POSITION:** Use this position to cook ingredients such as large quantities of meat, vegetables or chips, taking advantage of the entire surface of the bowl.
- HIGHER POSITION:** Use this position to cook smaller ingredients such as toast, salmon steaks, burger steaks. It will allow you to brown them better and catch them more easily.

USING EXTRA CRISP MODE

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

DEHYDRATION

- Place the grid in the drawer of the appliance.
- Press , then adjust the temperature  by pressing  and  button from 40°C to 80°C on the digital screen.
- Then set the desired cooking time  by pressing  and  button. You can set the timing from 1 hour to 10 hours.
- Press the Start button  to launch the dehydration process. The selected temperature and remaining cooking time will alternate on the screen display.
- When you hear the timer sound, the cooking has finished. Take the drawer out the appliance and place it on a heat-resistant surface.
- Check if the food is ready. If the food is not ready yet, put it back on the appliance and set the timer for a few extra minutes.
- When the food is cooked, take out the drawer. To remove food, use a pair of tongs to lift the food out of the drawer.

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

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

YOGHURT

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



Preparation for 8 jars of yoghurts:

- Add 1,25L of whole UHT milk at regular temperature into a mixing bowl.
- Then add the sachet of lactic ferments (2g) and mix well.
- Put the mixture into the 8 glass jars and close with the lid

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

- Place the 8 jars in the verrine holder, as indicated in the instructions for the verrine set dedicated to Easy Fry Silence 7L.

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

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

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

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

DELAYED START

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

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

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

COOKING GUIDE

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

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

		Fresh or frozen	 kg				
	French fries	Frozen	200 - 1400 g	18 - 40 min	190°C	x 2 shakes	
	Fresh Homemade Fries	Fresh	200 - 1000 g	18 - 50 min	190°C	x 1/2 shakes	Soak the fresh potatoes cut into fries for 30 minutes in cold water. Dry well. 1 tbsp oil, salt and pepper
	Potato wedges	Frozen	200 - 1600 g	8 - 50 min	190°C	Shake 2 times	
	Chopped steak Well Done	Fresh	1 - 5 pieces	10 - 12 min	200°C		Salt, pepper on all sides
	Meat balls	Fresh	4 - 24 pieces	10 - 14 min	200°C		
	Whole Chicken	Fresh	1200 - 1800 g	50 - 60 min	200°C		Oil (1 tsp), salt, pepper on all sides
	Chicken wings	Fresh	2 - 9 pieces	13 - 16 min	200°C		Oil (1 tsp), salt, pepper on all sides
	Bacon	Fresh	4 - 6 pieces	8 - 12 min	220°C		
	Sausage	Fresh	2 - 6 pieces	10 - 14 min	200°C		
	Breaded Fish	Fresh	1 - 5 pieces	10 - 12 min	180°C		
	Salmon Fillet	Fresh	1 - 5 pieces	8 - 10 min	200°C		Oil and place on the skin
	Prawns	Fresh	6 - 18 pieces	8 - 10 min	140°C		1 tsp oil, salt pepper
	Brussels sprout	Fresh	200 - 800 g	15 - 25 min	160°C	x1 shake	1 tsp oil, salt pepper
	Zucchini	Fresh	400 - 1200 g	25 - 40 min	200°C	x2 shakes	Oil, salt pepper
	Nuggets	Frozen	4 - 22 pieces	12 - 14 min	200°C		
	Cheese stick	Frozen	4 - 18 pieces	12 min	200°C		
	Mini pizza	Frozen	2 - 9 pieces	7 min	200°C		
	Muffins		2 - 7 pieces	15 min	160°C		Use a baking tin/oven dish**
	Yogurt		4 - 8 jars***	10 h	50°C		
	Orange		1	3 h	70°C		

* Shake halfway through cooking.

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

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

- * Shake halfway through cooking.
- ** place the cake tin/oven dish in the drawer.
- *** correspond to the brand jars sold as accessory.

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

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

CHANGING THE BULB

Make sure the product is cold and turned off before performing any maintenance on the lamp. When replacing the bulb, ensure it is not cracked or broken, and check that the glass cover is properly reassembled and securely locked.

TIPS

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

MAKING HOME-MADE CHIPS

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

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

CLEANING

Clean the appliance after every use.

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

1. Remove the main plug from the wall socket and let the appliance cool down.
Note: Remove the drawer to let the appliance cool down more quickly.
2. Wipe the outside of the appliance with a damp cloth.
3. Clean the drawer and grid with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

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

Note: the drawer and the grid are dishwasher safe.

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

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

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

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

STORAGE

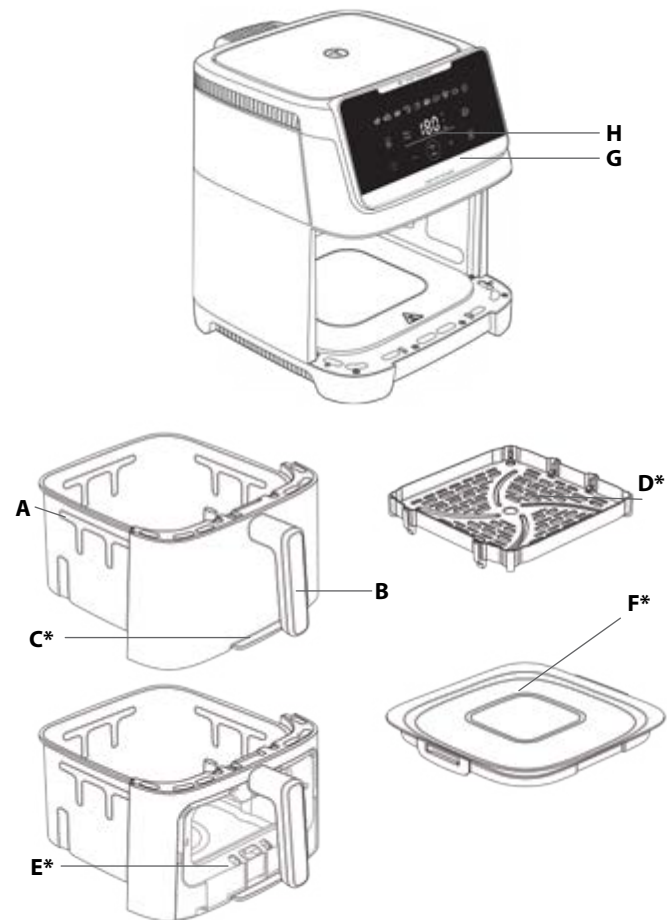
1. Unplug the appliance and let it cool down.
2. Make sure all parts are clean and dry.

GUARANTEE AND SERVICE

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

TROUBLESHOOTING

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



*selon modèle

DESCRIPTION

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

MODES DE CUISSON AUTOMATIQUES

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

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

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

Remarque : Le bol, la grille et le couvercle sont lavables au lave-vaisselle.

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

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

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

PRÉPARATION À L'UTILISATION

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

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

*selon modèle

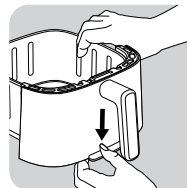
SYSTÈME GENIUS POUR UN NETTOYAGE FACILE *

Avec notre nouveau système Genius, vous pouvez facilement séparer la façade de la cuve et la cuve elle-même.

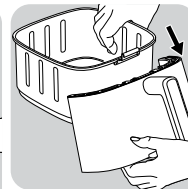
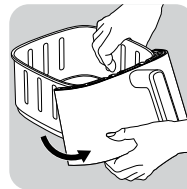
- Nettoyez facilement votre produit et gagnez de la place dans votre lave-vaisselle
- Conservez vos restes grâce au couvercle intégré.

COMMENT RETIRER MA FAÇADE AMOVIBLE ?

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



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



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



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

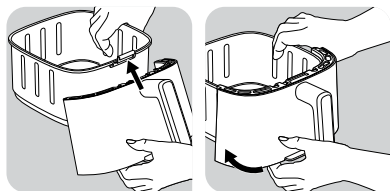


- OU Placez le couvercle de conservation sur la cuve pour conserver vos restes dans votre réfrigérateur.
- Attention : Ne manipulez pas le couvercle si la cuve est encore chaude.

COMMENT NETTOYER ET REMETTRE LA FAÇADE DE MA CUVE ?

Nettoyer la façade amovible et la remettre sur la cuve :

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



COMMENT RÉCHAUFFER LES RESTES ?

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

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

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

MODE D'EMPLOI DE L'APPAREIL

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

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

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

a. En choisissant un mode de cuisson automatique :

- Appuyez sur  pour afficher les modes de cuisson.
- Appuyez sur  jusqu'à choisir le menu automatique souhaité (explication des modes dans la section « Réglages »).

- Il est possible d'ajuster le temps de cuisson en appuyant sur la touche  et en réglant avec les boutons  et  de l'écran numérique. La minuterie va de 0 à 90 minutes.
- Vous pouvez ajuster la température  en appuyant sur les boutons  et  de l'écran numérique. Le thermostat varie de 40 à 220°C.
- Appuyez sur le bouton  pour lancer la cuisson avec la température et le temps sélectionnés.
- La cuisson commence. La température sélectionnée et le temps de cuisson restant s'affichent en alternance à l'écran.
- Remarque : Pendant la cuisson, vous pouvez régler le temps de cuisson et la température en appuyant sur .

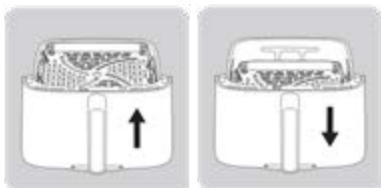
b. En choisissant un réglage manuel :

- Réglez la température  en appuyant sur les boutons  et  de l'écran numérique. Le thermostat varie de 40 à 220°C.
- Réglez ensuite le temps de cuisson souhaité  en appuyant sur les boutons  et  de l'écran numérique. La minuterie va de 1 à 90 minutes.
- Appuyez sur  pour lancer la cuisson avec la température et le temps sélectionnés.
- La cuisson commence. La température sélectionnée et le temps de cuisson restant s'affichent en alternance à l'écran.

c. Mettre en pause ou arrêter la cuisson :

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

GRILLE DE CUISSON À 2 NIVEAUX



Deux positions sont disponibles pour placer votre grille dans votre friteuse à air : une position haute et une position basse. Notre grille de cuisson à 2 niveaux vous permet de cuire différents types d'aliments.

- **POSITION BASSE** : Utilisez cette position pour cuire des ingrédients tels que de grandes quantités de viande, de légumes ou de frites, en profitant de toute la surface du bol.
- **POSITION HAUTE** : Utilisez cette position pour cuire des ingrédients plus petits comme des toasts, des pavés de saumon ou des steaks hachés. Cela vous permettra de mieux les faire dorer et de les attraper plus facilement.

UTILISATION DU MODE EXTRA CRISP

- Ce mode n'est actif que pour le mode Frites et le mode Manuel. Lors de l'activation de l'EXTRA CRISP, l'appareil fonctionne à vitesse élevée et offre des performances de cuisson encore plus croustillantes.

Remarque : ce mode de cuisson booste le ventilateur rotatif de votre produit.

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

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

DÉSHYDRATATION

1. Retirez délicatement la cuve de l'appareil et mettez-y les ingrédients.

2. Appuyez sur , ensuite réglez la température  en appuyant sur le bouton  et  entre 40°C et 80°C.
3. Réglez ensuite le temps de cuisson souhaité  en appuyant sur les boutons  et  de l'écran numérique. La minuterie en mode déshydratation va de 1 à 10 heures.
4. Appuyez sur le bouton de démarrage  pour lancer la déshydratation. La température sélectionnée et le temps de cuisson restant paraissent en alternance à l'écran.
5. Lorsque le temps est écoulé, l'appareil sonne et s'arrête. Retirez la cuve de l'appareil et la poser sur une surface résistante à la chaleur.
6. Vérifiez si les ingrédients sont prêts. Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, réinsérez simplement la cuve dans l'appareil et réglez la minuterie sur quelques minutes supplémentaires.
7. Lorsque les ingrédients sont prêts, retirez la cuve et utilisez une pince pour retirer les ingrédients.

Attention : Ne pas retourner la cuve avec la grille.

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

YOGHURT

Un ensemble de 8 pots est disponible en accessoire vendu séparément.



Préparation pour 8 pots de yaourts :

- Ajoutez 1,25L de lait entier UHT à température ambiante dans un bol à mélanger.
- Ensuite, ajoutez le sachet de ferments lactiques (2g) et mélangez bien.
- Versez le mélange dans les 8 pots en verre et fermez avec le couvercle.

Remarque : Les yaourts doivent être cuits avec les couvercles sur les pots.

- Placez les 8 pots dans le support de verrines, comme indiqué dans les instructions du set de verrines dédié à Easy Fry Silence 7L.
 - Appuyez sur , puis ajustez la température en appuyant sur le bouton  à 40°C.
 - Réglez ensuite le temps de cuisson en appuyant sur le bouton . Réglez la durée à 8 heures.
 - Appuyez sur le bouton  pour lancer le processus de cuisson.
- Attention** : Après la cuisson, le tiroir, les pots et la grille sont chauds.
- Remarque** : Si vous pensez que la texture de votre yaourt est trop liquide, vous avez 2 options :
- Augmentez la température de 5°C
 - Prolongez le temps de cuisson d'1 heure ou de 2 heures.

DÉPART DIFFÉRÉ

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

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

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

RÉGLAGES

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

		Frais ou surgelé					
	Frites	Surgelé	200 - 1400 g	18 - 40 min	190°C	Secouer 2 fois	
	Frites maison fraîches	Frais	200 - 1000 g	18 - 50 min	190°C	Secouer 1/2 fois	Faire tremper les pommes de terre fraîches coupées en frites pendant 30 minutes dans l'eau froide. Bien sécher.
	Potatoes	Surgelé	200 - 1600 g	8 - 50 min	190°C	Secouer 2 fois	
	Steak haché bien cuit	Frais	1 - 5 Morceaux	10 - 12 min	200°C		Sel, poivre sur toutes les faces
	Boulettes de viande	Frais	4 - 24 Morceaux	10 - 14 min	200°C		
	Poulet entier	Frais	1200 - 1800 g	50 - 60 min	200°C		1 c. à soupe d'huile, sel et poivre
	Ailes de poulet	Frais	2 - 9 Morceaux	13 - 16 min	200°C		1 c. à soupe d'huile, sel et poivre
	Bacon	Frais	4 - 6 Morceaux	8 - 12 min	220°C		
	Saucisse	Frais	2 - 6 Morceaux	10 - 14 min	200°C		
	Poisson pané	Frais	1 - 5 Morceaux	10 - 12 min	180°C		
	Filet de saumon	Frais	1 - 5 Morceaux	8 - 10 min	200°C		Huiler et poser côté peau
	Crevettes	Frais	6 - 18 Morceaux	8 - 10 min	140°C		1 c. à café d'huile, sel, poivre
	Choux de Bruxelles	Frais	200 - 800 g	15 - 25 min	160°C	Secouer 1 fois	1 c. à café d'huile, sel, poivre
	Courgette	Frais	400 - 1200 g	25 - 40 min	200°C	Secouer 2 fois	Huile, sel, poivre
	Nuggets	Surgelé	4 - 22 Morceaux	12 - 14 min	200°C		
	Stick de fromage	Surgelé	4 - 18 Morceaux	12 min	200°C		
	Mini pizza	Surgelé	2 - 9 Morceaux	7 min	200°C		
	Muffins		2 - 7 Morceaux	15 min	160°C		Utilisez un plat allant au four**
	Yaourt		4 - 8 Pots***	10 h	50°C		
	Orange		1	3 h	70°C		

*Remuez à mi-cuisson

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

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

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

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

CHANGER L'AMPOULE

Assurez-vous que le produit est froid et éteint avant d'effectuer toute opération de maintenance sur la lampe. Lors du remplacement de l'ampoule, vérifiez qu'elle n'est ni fissurée ni cassée, et assurez-vous que le couvercle en verre est correctement remonté et solidement verrouillé.

CONSEILS

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

CUISSON DE FRITES MAISON

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

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

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

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

NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

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

1. Retirez la fiche secteur de la prise murale et laissez l'appareil refroidir.
Remarque : Retirez la cuve pour laisser l'appareil refroidir plus rapidement.
2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
3. Nettoyez la cuve et la grille à l'eau chaude, avec du détergent à vaisselle et une éponge non abrasive. Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour enlever tout résidu de saleté.

Remarque : la cuve et la grille sont lavables au lave-vaisselle.

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

Attention : Pour le modèle avec façade amovible avec fenêtre, le lavage de la façade à la main permet de préserver l'aspect d'origine et la brillance de la vitre.

Conseil: Si la saleté adhère au fond de la cuve ou sur la grille, remplissez la cuve avec de l'eau chaude et du détergent à vaisselle. Laissez tremper la cuve et la grille pendant environ 10 minutes.

4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
5. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse nettoyante pour retirer les résidus d'aliments.
6. N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

RANGEMENT

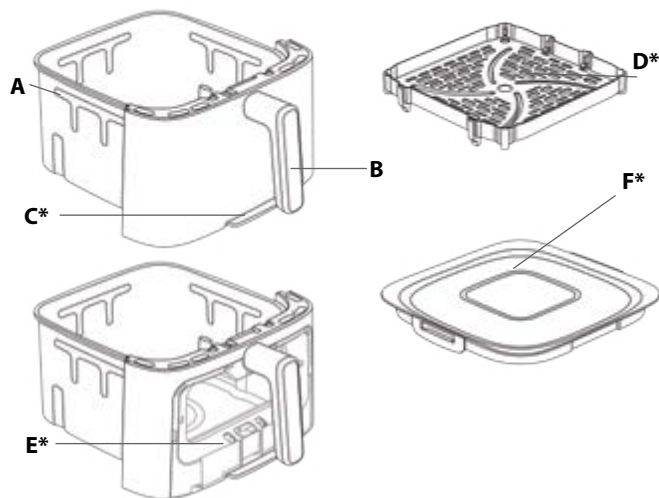
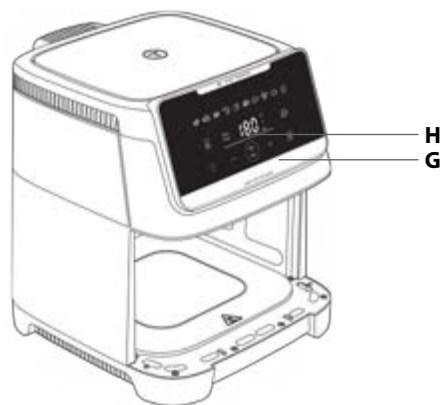
1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir
2. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.

GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

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

DIAGNOSTIC D'ANOMALIE

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



BESCHREIBUNG

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

AUTOMATISCHE GARMODI

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

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

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

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und Sie alle Etiketten oder Aufkleber von dem Gerät.
- Silikonpads nicht vom Gitter entfernen.
- Waschen Sie die Schüssel, das entnehmbare Gitter und das Trenneinsatz gründlich mit heißem Wasser, etwas Geschirrspülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm ab.
Anmerkung: Die Schüssel, das Gitter und der Deckel ind spülmaschinenfest.
Warnung bei Modellen mit abnehmbarer Vorderseite: Für beste Langlebigkeit sollte die Vorderseite abgenommen und von Hand gespült werden.
Bei Modellen mit abnehmbarer Vorderseite mit Sichtfenster können Sie das Aussehen und die Transparenz des Glases durch Handspülen erhalten.
- Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Gerätes mit einem feuchten Tuch ab. Easy Fry funktioniert durch die Erzeugung von heißer Luft. Füllen Sie die Schüssel (A) nicht mit Öl oder Frittierfett.

VORBEREITUNG FÜR DEN GEBRAUCH

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

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

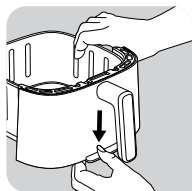
«GENIUS SYSTEM» FÜR EINFACHE REINIGUNG*

Mit unserem GENIUS-System können Sie die Vorderseite der Schublade ganz einfach vom Schubladenkorpus trennen.

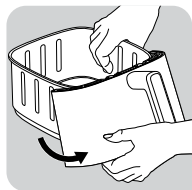
- Leichte Reinigung des Geräts und platzsparende Verstauung in der Spülmaschine
- Aufbewahren von Reste mit dem mitgelieferten Deckel

WIE KANN MAN DIE FRONTABDECKUNG ENTFERNEN?

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



- Drücken Sie die Taste unten am Behälter herab



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



OR

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

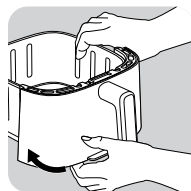


- ODER verschließen Sie den Behälter mit dem Aufbewahrungsdeckel, um Reste im Kühlschrank aufzubewahren.

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

WIE WIRD DIE FRONTABDECKUNG REINIGT UND WIEDER ANGEBRACHT?

- Waschen Sie die Vorderseite per Hand mit heißem Wasser, etwas Geschirrspülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Wenn Sie die Vorderseite gewaschen und gründlich getrocknet haben:
 1. Stecken Sie den oberen Teil der Vorderseite in den Haken des Behälters.
 2. Lassen Sie dann den unteren Teil der Vorderseite einrasten.



WIE MAN DIE ÜBRIGEN RESTE ERWÄRMT ?

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

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

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

GEBRAUCH DES GERÄTS

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

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

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

Hinweis: Füllen überschreiten Sie niemals die in der Tabelle angegebene Höchstmenge (siehe Abschnitt „Garanleitung“), da andernfalls die Qualität des Garergebnisses beeinträchtigt werden könnte.

3. Setzen Sie die Schüssel wieder in die Easy Fry Fritteuse.
4. Drücken Sie auf ⏻ um das Gerät einzuschalten.
5. Um mit der Zubereitung der Speisen zu beginnen, können Sie zwischen dem automatischen Garmodus 🍳 oder den manuellen Einstellungen ⚙ wählen.

a. Auswahl des automatischen Garmodus:

- Drücken Sie die 🍳 Taste, um den Garmodus anzuzeigen.

- Drücken Sie dann die  Taste auf dem Touchscreen, um das gewünschte Garprogramm (diese Programme werden ausführlich im Abschnitt „Garanleitung“ beschrieben) auszuwählen.
- «Bei Bedarf, drücken Sie die Garzeit ein indem Sie die Taste  drücken und die Zeit mit den Tasten $\oplus$ und $\ominus$ einstellen. Der Timer kann zwischen 0 und 90 Minuten eingestellt werden.
- Sie können die Temperatur  mit den $\oplus$ und $\ominus$ Tasten auf dem digitalen Touchscreen ein. Der Temperaturregler kann von 40 bis 220°C eingestellt werden.
- Drücken Sie die  um den Garvorgang mit der ausgewählten Temperatur und Garzeit zu starten.
- Der Garvorgang beginnt nun. Die ausgewählte Temperatur und verbleibende Garzeit werden abwechselnd auf dem Display angezeigt.
- **Hinweis: Während des Garvorgangs können Sie die Garzeit und die Temperatur durch Drücken von  anpassen.**

b. Auswahl der manuellen Einstellungen:

- Stellen Sie die Temperatur  mit den $\oplus$ und $\ominus$ Tasten auf dem digitalen Touchscreen ein. Der Temperaturregler kann von 40 bis 220°C eingestellt werden.
- Drücken Sie für die Garzeit die  Taste und stellen Sie die gewünschte Zeit mit den $\oplus$ und $\ominus$ Tasten ein. Der Timer kann zwischen 0 und 90 Minuten eingestellt werden.
- Drücken Sie die  Start-Taste, um den Garvorgang mit der ausgewählten Temperatur und Garzeit zu starten. Der Garvorgang beginnt nun. Die ausgewählte Temperatur und verbleibende Garzeit werden abwechselnd auf dem Display angezeigt.

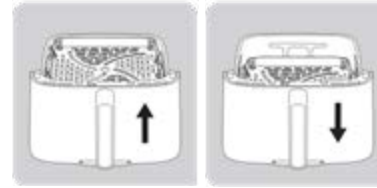
c. Garen unterbrechen oder beenden:

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

Vorsicht: Wenn Sie die Schüssel umdrehen, achten Sie auf überschüssiges Öl, das sich möglicherweise am Boden der Schüssel angesammelt hat und das auf die Speisen tropfen könnte, und passen Sie auf, dass das Gitter, nicht herausfällt. Nach dem Frittieren mit **Vorsicht: Heißluft sind die Schüssel, das Gitter und die Speisen sehr heiß. Berühren Sie die Schüssel nicht während des Betriebs und für einige Zeit nach dem Gebrauch, da sie sehr heiß wird. Fassen Sie die Schüssel nur am Griff an.**

11. Wenn eine Portion fertig gegart ist, kann sofort eine neue Portion in Ihrer Easy Fry Fritteuse zubereitet werden.

2 EBENEN FÜR DEN GRILLROST



Für die Positionierung des Rosts in Ihrer Heißluftfritteuse stehen zwei Positionen zur Verfügung: eine hohe und eine niedrige Position. Unser Grillrost mit zwei Ebenen hilft Ihnen beim Zubereiten verschiedener Arten von Speisen.

- **NIEDRIGE POSITION:** Verwenden Sie diese Ebene, um größere Mengen Fleisch, Gemüse oder Pommes zuzubereiten und dabei die gesamte Fläche des Garkorbs zu nutzen.
- **HOHE POSITION:** Verwenden Sie diese Ebene, um kleinere Lebensmittel wie Toast, Lachssteaks oder Burgerpattys zuzubereiten. So werden diese besser gebräunt Sie können sie leichter entnehmen.

EXTRA CRISP-MODUS

- Dieser Modus ist nur Pommes-Frites-Programm und im manuellen Programm verfügbar. Wenn Sie die Option „Extra Crisp“ aktivieren, wird das Gerät mit hoher Geschwindigkeit betrieben, um bessere Garleistung zu erreichen.

Hinweis: In diesem Garprogramm rotiert der Lüfter des Geräts stärker.

- Diese Funktion muss vor Beginn des Garvorgangs aktiviert werden.
 - Mit dem Extra Crisp-Modus können Sie Ihre Zutaten bei gleicher Garzeit knuspriger zubereiten. Alternativ können Sie mit dieser Funktion die gleichen Ergebnisse wie im normalen Modus bei 3 Minuten weniger Garzeit erzielen. Wenn Sie Zeit sparen möchten, statt knusprigere Speisen zu erhalten, aktivieren Sie die Funktion und reduzieren Sie die Garzeit um 3 Minuten.
1. Geben Sie die Lebensmittel in die Schüssel.
 2. Drücken Sie  und dann  auf dem Bildschirm, um das  Pommes-Frites-Garprogramm oder den manuellen Modus auszuwählen.
 3. Drücken Sie  Wenn dieser Modus aktiviert ist, wird es auf dem Bildschirm orange angezeigt.
 4. Passen Sie die Garzeit durch nach Bedarf mit $\oplus$ den $\ominus$ Tasten an (siehe Abschnitt „Garanleitung“).
 5. Drücken Sie die  um den Garvorgang. Die ausgewählte Temperatur und verbleibende Garzeit werden abwechselnd auf dem Display angezeigt.

TROCKNUNG

1. Setzen Sie das Grillgitter in die Schüssel.
2. Drücken Sie , und stellen Sie dann die Temperatur  mit den Tasten  und  auf dem digitalen Display auf 40°C - 80°C ein.
3. Stellen Sie dann die gewünschte Garzeit  ein, indem Sie die Taste  oder  drücken. Sie können eine Zeit zwischen 1 Stunde und 10 Stunden einstellen.
4. Drücken Sie  um den Trocknung zu starten. Die ausgewählte Temperatur und verbleibende Garzeit werden abwechselnd auf dem Display angezeigt.
5. Wenn die Garzeit abgelaufen ist, erzeugt das Gerät ein akustisches Signal und schaltet sich aus. Ziehen Sie die Schüssel aus dem Gerät und stellen Sie auf eine hitzebeständige Oberfläche.
6. Prüfen Sie, ob die Speisen gar sind. Wenn die Speisen nicht gar sind, schieben Sie einfach die Schüssel zurück in das Gerät und stellen Sie den Timer für einige zusätzliche Minuten ein.
7. Nehmen Sie die Schüssel heraus, wenn die Speisen gar sind. Nehmen Sie die Speisen mithilfe einer Zange aus der Schüssel.

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

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

JOGHURT

Ein Set mit 8 Töpfen ist als Zubehör separat erhältlich.



Zubereitung für 8 Joghurtgläser:

- Geben Sie 1,25 l Vollmilch UHT bei Zimmertemperatur in eine Rührschüssel.
- Fügen Sie dann das Päckchen Milchsäurebakterien (2 g) hinzu und mischen Sie gut.
- Gießen Sie die Mischung in die 8 Glasbehälter und verschließen Sie diese mit dem Deckel.

Hinweis: Der Joghurt muss mit Deckeln auf den Behältern gegart werden.

- Stellen Sie die 8 Töpfe in den Behälterhalter, wie in den Anweisungen des Sets für den Easy Fry Silence 7L beschrieben.
- Drücken Sie , und stellen Sie dann die Temperatur durch Drücken der -Taste auf 40°C ein.
- Stellen Sie dann die Garzeit ein, indem Sie die -Taste drücken. Stellen Sie die Dauer auf 8 Stunden ein.
- Drücken Sie die Start-Taste , um den Garvorgang zu starten.

Achtung: Nach dem Garen sind die Schublade, die Töpfe und das Gitter heiß.

Hinweis: Wenn Sie denken, dass die Konsistenz Ihres Joghurts zu flüssig ist, haben Sie 2 Optionen:

- Erhöhen Sie die Temperatur um 5°C
- Verlängern Sie die Garzeit um 1 oder 2 Stunden.

VERZÖGERTER START

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

- Bevor Sie den Garvorgang starten, drücken Sie lange auf die Taste .
- Stellen Sie mit den Tasten  und  die Zeit ein, zu der der Garvorgang beginnen soll,
- Drücken Sie dann .

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

LEITFADEN ZUM GAREN

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

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

		Frisch oder tiefgefroren					
	Pommes frites	Tiefgefroren	200 - 1400 g	18 - 40 min	190°C	2-mal schütteln	Frische Kartoffeln in Pommesform schneiden, 30 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Gut trocknen.
	Frische hausgemachte Pommes	Frisch	200 - 1000 g	18 - 50 min	190°C	1/2-mal schütteln	
	Kartoffelspalten	Tiefgefroren	200 - 1600 g	8 - 50 min	190°C	2-mal schütteln	
	Hacksteak gut durchgebraten	Frisch	1 - 5 Stücke	10 - 12 min	200°C		Salz, Pfeffer auf allen Seiten
	Fleischbällchen	Frisch	4 - 24 Stücke	10 - 14 min	200°C		
	Ganzes Hähnchen	Frisch	1200 - 1800 g	50 - 60 min	200°C		Öl (1 TL), Salz, Pfeffer auf allen Seiten
	Hähnchenflügel	Frisch	2 - 9 Stücke	13 - 16 min	200°C		Öl (1 TL), Salz, Pfeffer auf allen Seiten
	Speck	Frisch	4 - 6 Stücke	8 - 12 min	220°C		
	Wurst	Frisch	2 - 6 Stücke	10 - 14 min	200°C		
	Paniertes Fischfilet	Frisch	1 - 5 Stücke	10 - 12 min	180°C		
	Lachsfilet	Frisch	1 - 5 Stücke	8 - 10 min	200°C		Mit Öl bestreichen und mit der Hautseite nach unten legen
	Garnelen	Frisch	6 - 18 Stücke	8 - 10 min	140°C		1 EL Öl, Salz und Pfeffer
	Rosenkohl	Frisch	200 - 800 g	15 - 25 min	160°C	1-mal schütteln	1 EL Öl, Salz und Pfeffer
	Zucchini	Frisch	400 - 1200 g	25 - 40 min	200°C	2-mal schütteln	Öl, Salz, Pfeffer
	Nuggets	Tiefgefroren	4 - 22 Stücke	12 - 14 min	200°C		
	Käse-Sticks	Tiefgefroren	4 - 18 Stücke	12 min	200°C		
	Mini pizza	Tiefgefroren	2 - 9 Stücke	7 min	200°C		
	Muffins		2 - 7 Stücke	15 min	160°C		Benutzen Sie eine Backform/Auflaufform**
	Joghurt		4 - 8 Jars***	10 h	50°C		
	Orange		1	3 h	70°C		

* Nach der Hälfte der Garzeit schütteln

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

*** entsprechen den als Zubehör verkauften Markengläsern.

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

Vorsicht: Bei Nichteinhaltung der Temperatur kann der Joghurt zerkochen.

AUSTAUSCHEN DER LAMPE

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät kalt und ausgeschaltet ist, bevor Sie Wartungsarbeiten an der Lampe durchführen. Vergewissern Sie sich beim Austauschen der Lampe, dass diese keine Risse oder Brüche aufweist, und überprüfen Sie, ob die Glasabdeckung ordnungsgemäß montiert und sicher verriegelt ist.

TIPPS

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

HAUSGEMACHTE POMMES FRITES HERSTELLEN

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

1. Wählen Sie eine Kartoffelsorte, die für die Zubereitung von Pommes frites empfohlen wird. Kartoffeln schälen und in Stäbchen von ca. 1 cm Dicke schneiden.
2. Kartoffelstäbchen mindestens 30 Minuten in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen, dann abtropfen lassen und mit einem sauberen, sehr saugfähigen Geschirrhandtuch abtrocknen. Dann mit einem Papiertuch abtupfen. Die Kartoffeln müssen komplett trocken sein, bevor sie frittiert werden.
3. 1 Esslöffel Öl (Pflanzen-, Sonnenblumen-, Olivenöl usw.) in eine trockene Schüssel geben,

- Kartoffelstäbchen darauf legen und umrühren, bis sie mit Öl bedeckt sind.
- Pommes frites mit den Fingern oder einem Küchenutensil aus der Schüssel nehmen, sodass überschüssiges Öl in der Schüssel zurückbleibt. Pommes frites in die Schüssel geben.
Anmerkung: Kippen Sie die Behälter mit den ölbedeckten Pommes frites nicht direkt in die Schüssel, sonst läuft das überschüssige Öl in die Schüssel.
 - Frittieren Sie die Pommes frites nach den Anleitungen in dem Abschnitt Leitfaden zum Garen.

REINIGUNG

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

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

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
Anmerkung: Entnehmen Sie die Schüssel, damit die Easy Fry sich schneller abkühlen kann.
- Wischen Sie die Außenseite des Gerätes mit einem feuchten Tuch ab.
- Waschen Sie die Schüssel und das Gitter mit heißem Wasser, etwas Geschirrspülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm ab.

Sie können eine Entfettungsflüssigkeit zum Entfernen restlicher Verschmutzungen benutzen.

Anmerkung: Die Schüssel und das Gitter sind geschirrspülmaschinenfest.

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

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

AUFBEWAHRUNG

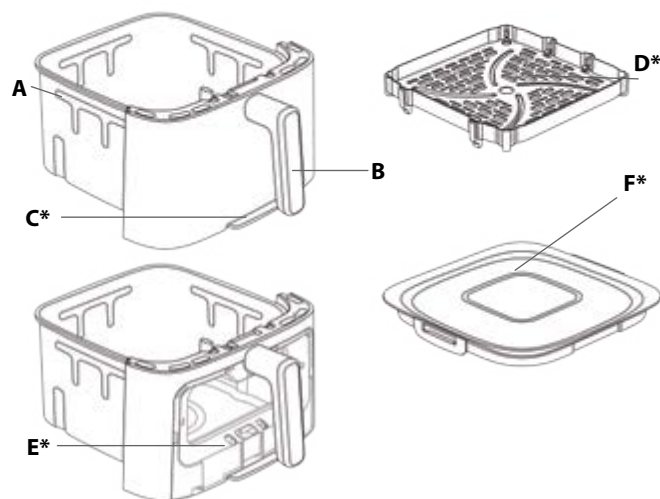
- Ziehen Sie den Stecker des Geräts und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Achten Sie darauf, dass alle Elemente sauber und trocken sind.

GARANTIE UND KUNDENDIENST

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

FEHLERBEHEBUNG

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



*afhankelijk van het model

BESCHRIJVING

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

AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S

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

VOOR INGEBRIJKNAMEN

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

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

Opmerking: De lade, het rooster en het deksel zijn vaatwasmachinebestendig.

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

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

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

VOOBEREIDING VOOR GEBRUIK

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

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

*afhankelijk van het model

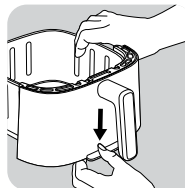
«GENIUS SYSTEM» VOOR GEMAKKELIJK SCHOONMAKEN*

Met ons GENIUS-systeem kunt u het front van de lade eenvoudig van de lade zelf scheiden.

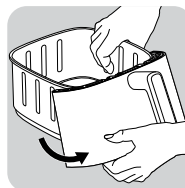
- Reinig eenvoudig uw product en bespaar ruimte in uw vaatwasser
- Bewaar uw restjes dankzij het deksel in de verpakking.

HOE KAN IK HET FRONT VERWIJDEREN?

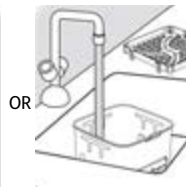
Om ruimte in de vaatwasmachine te besparen en het apparaat in goede staat te houden, volgt u deze reinigingsprocedure voor het model met afneembare voorkant.



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



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



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

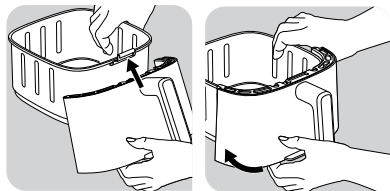


- OF plaats het deksel op de lade om restjes in de koelkast te bewaren.

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

HOE KAN IK HET FRONT TE REINIGEN EN OPNIEUW BEVESTIGEN?

- Was de voorkant goed af met warm water, een beetje afwasmiddel en een niet-schurend sponsje.
- Na het afwassen en grondig drogen van de buitenste voorkant:
 1. Klemt u de bovenkant van de voorkant in de haak van de kom.
 2. Klem de onderkant van de voorkant tot u een 'klik' hoort.



HOE DE RESTANTEN OPNIEUW TE VERWARMEN ?

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

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

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

HET APPARAAT GEBRUIKEN

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

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

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

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

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

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

a. Als u een automatisch programma kiest:

- Druk op de knop om de programma's weer te geven
- Druk vervolgens op de knop op het scherm om het gewenste programma te selecteren (deze programma's worden in detail beschreven in de sectie "Kookgids").
- Indien nodig kun je de kooktijd aanpassen door op te drukken en aan te passen met de en knop.
- De timer kan worden ingesteld tussen 0 en 90 minuten.
- De temperatuur pas in met de en knop op het digitaal scherm.
- De thermostaat kan worden ingesteld tussen 40 en 220°C.
- Druk op de om het bakproces met de gekozen temperatuur en tijd te starten.
- Het bakproces start. De gekozen temperatuur en de resterende baktijd worden afwisselend op het scherm weergegeven.
- **Opmerking:** Tijdens het koken kunt u de bereidingstijd en de temperatuur aanpassen door op te drukken.

b. Als u handmatige instellingen kiest:

- Stel de temperatuur in met de en knop op het digitaal scherm. De thermostaat kan worden ingesteld tussen 40 en 220°C.
- Stel vervolgens de gewenste tijd in met de en knop. De timer kan worden ingesteld tussen 0 en 90 minuten.
- Druk op de Start knop om het bakproces met de gekozen temperatuur en tijd te starten. Het bakproces start. De gekozen temperatuur en de resterende baktijd worden afwisselend op het scherm weergegeven.

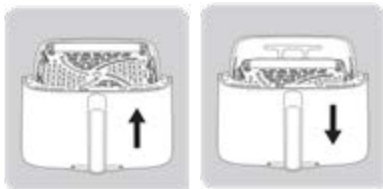
c. Koken pauzeren of stoppen:

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

binnenpan alleen bij de handgreep vast.

11. Na het bereiden van ingrediënten, kan de Easy Fry onmiddellijk opnieuw gebruikt worden.

2 POSITIES VOOR KOOKROOSTER



Er zijn twee posities voor het rooster in de air fryer: een hoge en lage positie. Met ons kookrooster met 2 posities kunt u allerlei soorten voedsel bereiden.

- **LAGE POSITIE:** Gebruik deze positie om ingrediënten zoals grote hoeveelheden vlees, groenten of friet te bereiden, zodat u gebruik maakt van het gehele oppervlak van de lade.
- **HOGE POSITIE:** Gebruik deze positie om kleinere ingrediënten zoals brood, zalm en hamburgers te bereiden. Hierdoor worden ze beter bruin en zijn ze makkelijker uit de airfryer te halen.

DE EXTRA CRISP-MODUS GEBRUIKEN

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

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

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

DROGEN

1. Plaats het grill in de kom van het apparaat.
2. Druk op en stel de temperatuur in op 40°C - 80°C door op de knop en te drukken via het digitale scherm.
3. Stel vervolgens de gewenste bereidingstijd in door op of te drukken. U kunt de timer instellen op een tijd van 1 tot 10 uur.
4. Druk op om het uitdrogingsproces te starten. De gezoken temperatuur en de resterende baktijd worden afwisselend op het scherm weergegeven.
5. Als de baktijd is verstreken, hoort u een geluidssignaal en wordt het apparaat uitgeschakeld. Trek de binnenpan uit het apparaat en plaats het op een warmtebestendig oppervlak.
6. Controleer of de ingrediënten gaar zijn. Als de ingrediënten nog niet gaar zijn, schuif de binnenpan opnieuw in het apparaat en stel de timer nog enkele minuten in.
7. Eenmaal de ingrediënten nog niet gaar zijn, schuif de binnenpan opnieuw in het apparaat en stel de timer nog enkele minuten in.

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

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

YOGHURT

Een set van 8 potten is beschikbaar als apart verkochte accessoire.



Bereiding voor 8 potten yoghurt:

- Voeg 1,25L volle melk UHT op kamertemperatuur toe aan een mengkom.
- Voeg vervolgens het zakje melkzuurbacteriën (2g) toe en meng goed.
- Giet het mengsel in de 8 glazen potten en sluit ze af met het deksel.

Opmerking: De yoghurt moet worden bereid met de deksels op de potten.

- Plaats de 8 potten in de houder, zoals aangegeven in de instructies van de set voor het Easy Fry Silence 7L.
- Druk op en stel vervolgens de temperatuur in door op de -knop in te drukken op 40°C.
- Stel daarna de kooktijd in door op de -knop in te drukken. Stel de tijd in op 8 uur.
- Druk op de -knop om het kookproces te starten.

Let op: Na het koken zijn de lade, de potten en het rooster heet.

Opmerking: Als u denkt dat de textuur van uw yoghurt te vloeibaar is, heeft u 2 opties:

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

		Vers of diepgevroren					i
	Frietten	Diepgevroren	200 - 1400 g	18 - 40 min	190°C	2 keer schudden	
	Versgemaakte frietten	Vers	200 - 1000 g	18 - 50 min	190°C	x 1/2 keer schudden	Verse aardappelen in frietvorm 30 min in koud water laten weken. Goed drogen.
	Aardappelpartjes	Diepgevroren	200 - 1600 g	8 - 50 min	190°C	2 keer schudden	
	Doorbakken gehaktsteak	Vers	1 - 5 Stukken	10 - 12 min	200°C		Zout en peper aan alle kanten
	Gehaktballetjes	Vers	4 - 24 Stukken	10 - 14 min	200°C		
	Hele kip	Vers	1200 - 1800 g	50 - 60 min	200°C		Olie (1 theelepel), zout en peper aan alle kanten
	Kippenvleugels	Vers	2 - 9 Stukken	13 - 16 min	200°C		Olie (1 theelepel), zout en peper aan alle kanten
	Spek	Vers	4 - 6 Stukken	8 - 12 min	220°C		
	Worst	Vers	2 - 6 Stukken	10 - 14 min	200°C		
	Gepaneerde vis	Vers	1 - 5 Stukken	10 - 12 min	180°C		
	Zalmfilet	Vers	1 - 5 Stukken	8 - 10 min	200°C		Inoliën en met de velkant naar beneden leggen
	Garnalen	Vers	6 - 18 Stukken	8 - 10 min	140°C		1 eetlepel olie, zout en peper
	Garnalen	Vers	200 - 800 g	15 - 25 min	160°C	1 keer schudden	1 eetlepel olie, zout en peper
	Courgette	Vers	400 - 1200 g	25 - 40 min	200°C	2 keer schudden	Olie, zout, peper
	Nuggets	Diepgevroren	4 - 22 Stukken	12 - 14 min	200°C		
	Kaassticks	Diepgevroren	4 - 18 Stukken	12 min	200°C		
	Mini pizza	Diepgevroren	2 - 9 Stukken	7 min	200°C		
	Muffins		2 - 7 Stukken	15 min	160°C		Gebruik een baksel blik/ovenschaal**
	Yoghurt		4 - 8 potjes***	10 h	50°C		
	Yoghurt		1	3 h	70°C		

* Schud halverwege het bakproces. ** Gewicht van ongeschilde aardappelen

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

STARTUITSTEL

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

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

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

INSTELLINGEN

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

Opmerking: de onderstaande bakinstellingen zijn louter indicatief. Deze kunnen afwijken naargelang de herkomst, grootte, merk en vorm van uw ingrediënten. BELANGRIJK: Om schade aan je apparaat te voorkomen, mag je nooit de maximale hoeveelheden ingrediënten en vloeistoffen overschrijden die in de handleiding en in de recepten staan aangegeven. Wanneer je mengsels gebruikt die rijzen (zoals bij cake, quiche of muffins) mag de ovenschaal niet meer dan half gevuld zijn.

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

DE LAMP VERVANGEN

Zorg ervoor dat het product is afgekoeld en uitgeschakeld voordat u onderhoud uitvoert aan de lamp. Let er bij het vervangen van de lamp op of deze niet is gebroken of gebarsten en controleer of de glazen afdekking goed is gemonteerd en veilig is vergrendeld.

TIPS

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

roestvrij staal, aluminium of terracotta.

- U kunt de Easy Fry tevens gebruiken voor het opwarmen van ingrediënten. Om de ingrediënten op te warmen, stel de temperatuur gedurende 10 minuten op 160°C in.
- De bereidingstijd kan worden aangepast aan de hoeveelheid voedsel om het eten volledig op te warmen.

ZELFGEMAAKTE FRIET BEREIDEN

Als u zelfgemaakte friet wilt bereiden, volg onderstaande stappen.

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

REINIG

Reinig het apparaat na elk gebruik.

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

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

Opmerking: de binnenpan en het rooster zijn vaatwasmachinebestendig.

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

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

OPSLAG

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

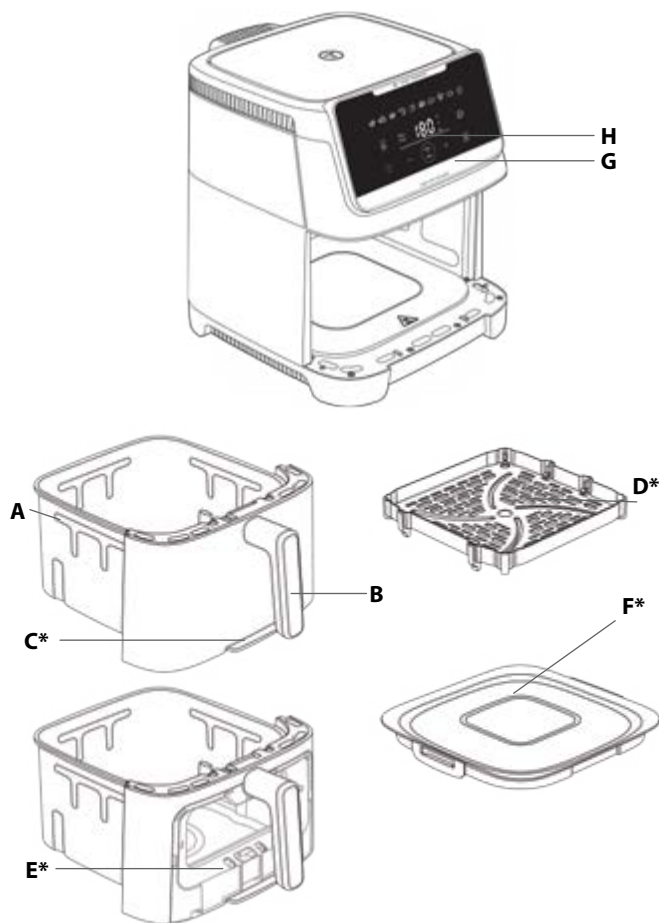
GARANTIE EN KLANTENSERVICE

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

FOUTOPSPORING

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

nl



*según el modelo

DESCRIPCIÓN

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

MODOS AUTOMÁTICOS DE COCCIÓN

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

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

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

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

Nota : Nota : La canasta, la rejilla y la tapa pueden limpiarse en el lavavajillas.

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

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

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

PREPARACIÓN PARA EL USO

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

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

*según el modelo

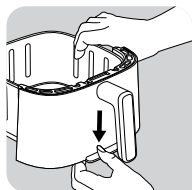
SISTEMA «GENIUS» PARA UNA LIMPIEZA FÁCIL

Con nuestro sistema GENIUS, puede separar fácilmente el frontal del cajón del propio cajón

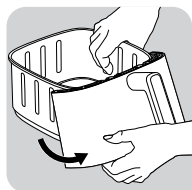
- Limpia fácilmente el producto y ahorra espacio en el lavavajillas.
- Guarda las sobras gracias a la tapa incluida.

CÓMO EXTRAER EL PANEL FRONTAL

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



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



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



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

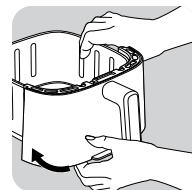


- También puedes colocar la tapa en la cesta para guardar las sobras en el frigorífico.

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

CÓMO LIMPIAR Y VOLVER A COLOCAR EL PANEL FRONTAL

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



¿CÓMO RECALENTAR LAS SOBRAS?

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

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

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

USO DEL APARATO

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

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

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

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

a. Si selecciona el modo de cocción automático:

- Presione el botón para ver el modo de cocción en pantalla.
- Después, presione el botón en pantalla para seleccionar el modo de cocción deseado (estos modos se describen en detalle en la sección "Guía de cocción").
- Si se necesita, se puede cambiar el tiempo de cocción deseado presionando el botón y ajustando el tiempo con los botones y . El temporizador se puede configurar entre 0 y 90 minutos.
- Si se necesita, ajuste la temperatura con los botones y en la pantalla digital. El termostato varía de 40 - 220°C.

- Presione el botón  para comenzar a cocinar con las configuraciones de temperatura y tiempo seleccionadas.
- La cocción comenzará. La temperatura seleccionada y el tiempo restante de cocción se alternarán en la pantalla."

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

b. Si selecciona la configuración manual:

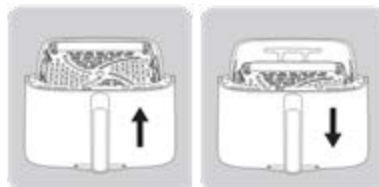
- Ajuste la temperatura  con los botones  y  en la pantalla digital. El termostato varía de 40 - 220°C.
- Después, configure el tiempo de cocción deseado presionando el botón  y ajustando el tiempo con los botones  y . El temporizador se puede configurar entre 0 y 90 minutos.
- Presione  el botón de inicio para comenzar a cocinar con las configuraciones de temperatura y tiempo seleccionadas. La cocción comenzará. La temperatura seleccionada y el tiempo restante de cocción se alternarán en la pantalla.

c. Ponga en pausa o detenga la cocción:

- Presione el botón  para poner en pausa la cocción.
- Mantenga presionado el botón  para detener la cocción. Mientras el aparato se enfría, sigue ventilando.

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

PARRILLA DE COCINADO EN 2 NIVELES



Hay dos posiciones disponibles para colocar la rejilla en la freidora de aire, una alta y una baja. Nuestra rejilla de cocinado en 2 niveles te ayudará a cocinar varios tipos de alimentos.

- **POSICIÓN BAJA:** Utiliza esta posición para cocinar ingredientes como grandes cantidades de carne, verduras o patatas fritas, para aprovechar toda la superficie del cajón.
- **POSICIÓN ALTA:** Utiliza esta posición para cocinar ingredientes más pequeños, como tostadas, filetes de salmón o hamburguesas. Te permitirá dorarlos mejor y sacarlos más fácilmente.

USO DEL MODO DE DORADO

- Este modo solo está disponible para el modo de patatas fritas y para el modo manual. Al activar la opción de dorado, el aparato funciona a alta velocidad y proporciona un mejor rendimiento de cocinado.

Nota: Este modo de cocinado aumenta la potencia del ventilador giratorio del producto.

- Esta función debe activarse antes de comenzar a cocinar.
- La función de dorado permite que los ingredientes queden más crujientes con el mismo tiempo de cocción. Esta función también puede ahorrarte 3 minutos en el tiempo de cocción, con unos resultados idénticos a los que conseguirías sin usar la función. Si prefieres ahorrar tiempo en lugar de que la comida quede más crujiente, reduce el tiempo de cocción en 3 minutos después de activar la función.

1. Coloque los ingredientes en la canasta
2. Pulse  y  en la pantalla para seleccionar el modo de cocción de patatas fritas  o el modo manual.
3. Pulse . Cuando este modo está activado, aparece en naranja en la pantalla.
4. Si es necesario, ajusta el tiempo de cocción pulsando los botones  y  (consulta la sección 'Guía de cocinado').
5. Pulse el botón  para iniciar la cocción. La temperatura y el tiempo de cocción restante se alternarán en la visualización en pantalla.

DESHIDRACIÓN

1. Coloque los ingredientes en la canasta. Deslice la sartén hasta el interior del artefacto.
2. Presione el botón  , luego ajuste la temperatura  con el botón  y  de 40 a 80°C.
3. Después, configure el tiempo deseado presionando el botón  y ajustando el tiempo con los botones  y . El temporizador se puede configurar entre 1 y 10 horas.

- Presione el botón de inicio ^{Start} _{Stop} para comenzar la deshidratación. La temperatura seleccionada y el tiempo restante se alternarán en la pantalla.
- Cuando escuche la campanilla del temporizador, el tiempo de preparación establecido habrá finalizado. Retire la canasta del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor.
- Verifique que los ingredientes estén preparados. Si los ingredientes no están listos todavía, simplemente deslice la canasta nuevamente dentro del aparato y configure el temporizador con unos minutos adicionales.
- Cuando los ingredientes están listos, vacíe la sartén. Use un par de pinzas para levantar los ingredientes y retirarlos de la canasta.

Precaución: No gire la sartén con la rejilla.

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

YOGUR

Un conjunto de 8 tarros está disponible como accesorio que se vende por separado.



Preparación para 8 tarros de yogur:

- Añada 1,25L de leche entera UHT a temperatura ambiente en un bol para mezclar.
- Luego, añada el paquete de cultivos lácticos (2g) y mezcle bien.
- Vierta la mezcla en los 8 tarros de vidrio y cierre con la tapa.

Nota: Los yogures deben cocinarse con las tapas puestas en los tarros.

- Coloque los 8 tarros en el soporte de tarros, como se indica en las instrucciones del set de tarros dedicado al Easy Fry Silence 7L.
- Presione y luego ajuste la temperatura presionando el botón a 40°C.
- Luego, ajuste el tiempo de cocción presionando el botón . Ajuste el tiempo a 8 horas.
- Presione el botón de inicio ^{Start} _{Stop} para iniciar el proceso de cocción.

Atención: Después de la cocción, el cajón, los tarros y la rejilla estarán calientes.

Nota: Si considera que la textura de su yogur es demasiado líquida, tiene 2 opciones:

- Aumente la temperatura 5°C
- Extienda el tiempo de cocción 1 o 2 horas.

INICIO DIFERIDO

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

- Antes de iniciar la cocción, realice una pulsación larga en el botón .
- Utilice los botones y para ajustar la hora a la que desea que se inicie la cocción.
- A continuación, pulse ^{Start} _{Stop}.

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

AJUSTES

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

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

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

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

		Fresco o congelado					
	Papas fritas	Congelado	200 - 1400 g	18 - 40 min	190°C	Agitar 2 veces	
	Papas fritas caseras	Fresco	200 - 1000 g	18 - 50 min	190°C	Agitar 1/2 vez	Deja remojar las papas frescas cortadas en rodajas durante 30 minutos en agua fría. Secar bien.
	Papas	Congelado	200 - 1600 g	8 - 50 min	190°C	Agitar 2 veces	
	Carne picada bien cocida	Fresco	1 - 5 Trozos	10 - 12 min	200°C		Sal y pimienta por todos los lados
	Carne picada bien cocida	Fresco	4 - 24 Trozos	10 - 14 min	200°C		
	Pollo entero	Fresco	1200 - 1800 g	50 - 60 min	200°C		Aceite (1 cucharadita), sal, pimienta por todos los lados
	Alitas de pollo	Fresco	2 - 9 Trozos	13 - 16 min	200°C		Aceite (1 cucharadita), sal, pimienta por todos los lados
	Tocino	Fresco	4 - 6 Trozos	8 - 12 min	220°C		
	Salchicha	Fresco	2 - 6 Trozos	10 - 14 min	200°C		
	Pescado empanado	Fresco	1 - 5 Trozos	10 - 12 min	180°C		
	Filete de salmón	Fresco	1 - 5 Trozos	8 - 10 min	200°C		Enaceitar y colocar con la piel hacia abajo
	Camarones	Fresco	6 - 18 Trozos	8 - 10 min	140°C		1 cucharada de aceite, sal y pimienta
	Coles de Bruselas	Fresco	200 - 800 g	15 - 25 min	160°C	Agitar 1 vez	1 cucharada de aceite, sal y pimienta
	Calabacín	Fresco	400 - 1200 g	25 - 40 min	200°C	Agitar 2 veces	Aceite, sal, pimienta
	Nuggets	Congelado	4 - 22 Trozos	12 - 14 min	200°C		
	Palitos de queso	Congelado	4 - 18 Trozos	12 min	200°C		
	Mini pizza	Congelado	2 - 9 Trozos	7 min	200°C		
	Magdalenas		2 - 7 Trozos	15 min	160°C		Use fuente para horno**
	Yogur		4 - 8 tarros***	10 h	50°C		
	Naranja		1	3 h	70°C		

*Agitar a mitad de camino. ** Coloque la fuente para horno en la sartén.

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

SUGERE

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

CAMBIO DE BOMBILLA

Asegúrate de que el producto está frío y apagado antes de realizar cualquier tarea de mantenimiento en la lámpara. Al sustituir la bombilla, asegúrate de que no está agrietada ni rota, y comprueba que la tapa de cristal se ha vuelto a montar correctamente y que está bien colocada.

PREPARACIÓN DE PAPAS FRITAS CASERAS

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

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

LIMPIEZA

Limpie el aparato después de cada uso.

La canasta y la rejilla extraíble tienen un recubrimiento antiadherente. No use utensilios

metálicos o materiales de limpieza abrasivos para limpiarlas porque se podría dañar el recubrimiento antiadherente.

- Desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente y deje que el aparato se enfríe.
- Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.

- Limpie la canasta y la rejilla extraíble con agua caliente, un poco de líquido lavavajillas y una esponja no abrasiva. Puede usar un líquido desengrasante para retirar la suciedad que reste.

Nota : Se puede limpiar estas partes en el lavavajillas.

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

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

Consejo: Si hay suciedad pegada en la rejilla extraíble o en la parte inferior de la sartén, llene la sartén con agua caliente y algo de líquido lavavajillas. Coloque la rejilla extraíble en la sartén y déjela en remojo por aproximadamente 10 minutos.

- Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
- Limpie el elemento de calentamiento con un cepillo de limpieza para retirar los residuos de comida que haya.

ALMACENAMIENTO

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

MEDIO AMBIENTE

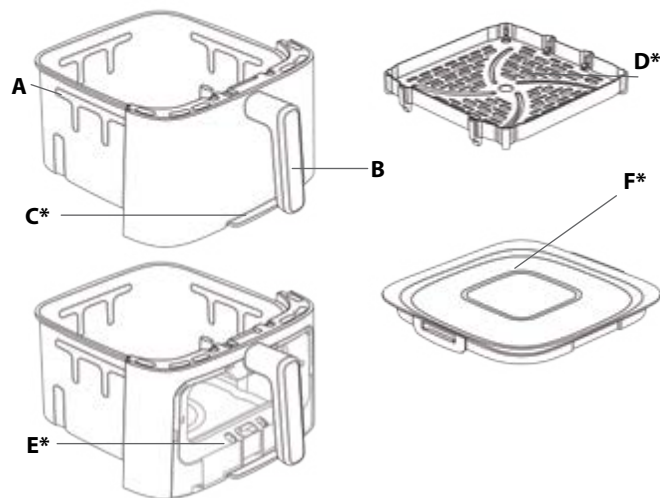
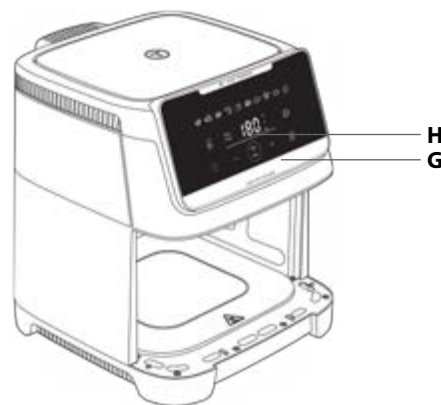
No arroje el aparato con la basura normal del hogar cuando termine su vida útil, entréguelo en un punto de recolección oficial para su reciclado. Al hacer esto ayudará a conservar el medio ambiente.

GARANTÍA Y SERVICIO

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

DETECCIÓN DE PROBLEMAS

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



*consoante o modelo

DESCRIÇÃO

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

MODOS DE COZIMENTO AUTOMÁTICO

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

ANTES DO PRIMEIRO USO

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

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

Observação: A cuba, a grade e a tampa são compatíveis com a máquina de lavar louça.

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

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

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

PREPARANDO PARA USO

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

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

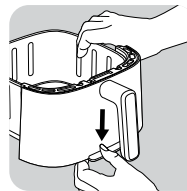
SISTEMA «GENIUS» PARA LIMPEZA FÁCIL

Com o nosso sistema GENIUS, pode separar facilmente a frente da gaveta do corpo da gaveta.

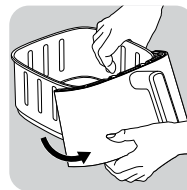
- Lave facilmente o seu aparelho e poupe espaço na máquina de lavar loiça
- Guarde as sobras graças à tampa na embalagem.

COMO RETIRAR A PEGA AMOVÍVEL?

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



- Prima o botão localizado na parte inferior do cesto



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



OR

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

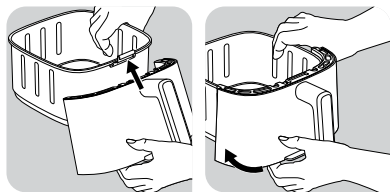


- OU coloque a tampa do armazenamento na cuba para guardar as sobras no frigorífico.

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

COMO LIMPAR E VOLTAR A COLOCAR A PEGA AMOVÍVEL?

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



COMO REAQUECER AS SOBRAS?

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

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

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

USANDO O EQUIPAMENTO

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

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

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

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

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

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

a. Se escolher o modo de cozimento automático:

- Pressione o botão para exibir o modo de cozimento.
- Pressione em seguida o botão na tela para escolher o modo de cozimento desejado

(esses modos são descritos em detalhe na seção "Guia de cozimento").

- Se necessário, você pode ajustar o tempo de cozedura premindo o botão e ajustando o tempo com os botões e . O timer pode ser definido para de 0 a 90 minutos.
- Você pode alterar a temperatura com os botões e na tela digital. O termostato varia de 40 a 220°C.
- Pressione o botão Start para iniciar o cozimento com os dados escolhidos de temperatura e tempo.
- Inicia-se o cozimento. A temperatura escolhida e o tempo de cozimento restante vão alternar-se na tela do visor.
- **Nota: durante a cozedura, pode ajustar o tempo e a temperatura premindo .**

b. Se escolher o manual:

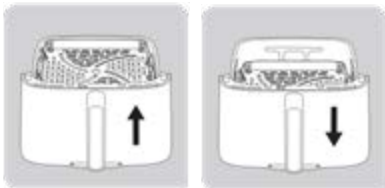
- Ajuste a temperatura com os botões e na tela digital. O termostato varia de 40 a 220°C.
- Defina, então, o tempo de cozimento desejado, pressionando o botão e ajustando o tempo com os botões e . O timer pode ser definido para de 0 a 90 minutos.
- Pressione o botão Start para iniciar o cozimento com os dados escolhidos de temperatura e tempo. Inicia-se o cozimento. A temperatura escolhida e o tempo de cozimento restante vão alternar-se na tela do visor.

c. Pausa ou paragem da cozedura:

- Basta premir o botão para fazer uma pausa na cozedura.
 - Prima longamente o botão para parar a cozedura. Enquanto o aparelho arrefece, continua a ventilar.
6. O excesso de óleo dos ingredientes é coletado no fundo da cuba.
 7. Alguns alimentos precisam ser agitados na metade do tempo de cozimento (ver seção "Guia de Cozimento"). Para mexer os alimentos, puxe o cesto para fora do aparelho pela pega e agite-o. Para preparar las patatas fritas, recomendamos agitar la cesta a los 15 minutos de cocción y después a los 10 minutos.
Em seguida, deslize o copo de volta no aparelho. O aparelho reinicia automaticamente.
 8. Quando ouvir o apito do timer, o tempo de preparação definido se esgotou. Retire a cuba do aparelho e coloque-a sobre uma superfície resistente ao calor.
 9. Verifique se a comida está pronta.
Se a comida ainda não estiver pronta, basta colocar a cuba de volta no aparelho e ajustar o timer para alguns minutos extras.
 10. Quando a comida estiver cozida, retire a cuba. Para remover o alimento, use um par de pinças para retirá-la da cuba.
Cuidado: Ao virar a cuba, tome cuidado com qualquer excesso de óleo coletado na parte inferior da cuba que pode vazar na comida e que pode fazer a grade cair.
Cuidado: Depois de fritar em ar quente, a cuba, a grelha e a comida ficam muito quentes. Não toque na panela durante e algum tempo após o uso, pois ela fica muito quente. Só segure a panela pela alça.
 11. Assim que o alimento estiver pronto, o aparelho fica pronto de imediato para preparar outra receita.

pt

GRELHA DE COZEDURA DE 2 NÍVEIS



Estão disponíveis duas posições para colocar a grelha na fritadeira a ar quente: uma posição superior e uma posição inferior. A nossa grelha de cozimento de 2 níveis permite-lhe preparar vários tipos de alimentos.

- **POSIÇÃO INFERIOR:** utilize esta posição para preparar ingredientes, como grandes quantidades de carne, legumes ou batatas fritas, tirando partido de toda a superfície da cuba.
- **POSIÇÃO SUPERIOR:** utilize esta posição para preparar ingredientes mais pequenos, como torradas, postas de salmão ou hambúrgueres. Permite-lhe alourá-los melhor e pegar neles mais facilmente.

UTILIZAR MODO EXTRA ESTALADIÇO

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

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

- Esta função tem de ser ativada antes do início da cozimento.
- A função extra estaladiço permite-lhe tornar os seus ingredientes mais estaladiços com o mesmo tempo de cozimento. Esta função também pode poupar 3 minutos no tempo de cozimento, com resultados idênticos aos de cozinhar sem esta opção. Se preferir poupar tempo em vez de tornar os alimentos estaladiços, reduza o tempo de cozimento em 3 minutos após ativar a função.

1. Coloque os ingredientes na cuba.
2. Prima e, em seguida, prima no ecrã para selecionar o modo para batatas fritas ou o modo manual.
3. Prima Extra Crisp. Quando este modo é ativado, é apresentado a laranja no ecrã.
4. Se necessário, ajuste o tempo de cozimento premindo os botões e (consulte a secção 'Guia de cozimento').
5. Premir o botão para iniciar a cozimento. A temperatura e o tempo de cozimento restante alternam no visor do ecrã.

DESIDRATAÇÃO

1. Coloque a grelha na cesta removível aparelho.
2. Pressione e ajuste a temperatura pressionando os botões e de 40 a 80°C na tela digital.
3. Em seguida, defina o tempo de cozimento desejado pressionando o botão e ajustando o tempo com o botão e . Você pode definir o tempo de 1 a 10 horas.
4. Pressione o botão para iniciar o processo de desidratação. A temperatura selecionada e o tempo restante de cozimento alternarão na tela.
5. Quando ouvir o som do temporizador, o processo terminou. Retire a cesta removível do aparelho e coloque-a sobre uma superfície resistente ao calor.
6. Verifique se a comida está pronta. Se os alimentos ainda não estiverem prontos, volte a colocá-los no aparelho e programe o temporizador para mais alguns minutos.
7. Quando os alimentos estiverem prontos, retire a cesta. Para remover os alimentos, use um pegador para retirar os alimentos da cesta.

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

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

IOGURTE

Um conjunto de 8 potes está disponível como acessório vendido separadamente.



Preparação para 8 potes de iogurte:

- Adicione 1,25L de leite inteiro UHT à temperatura ambiente em uma tigela para misturar.
- Em seguida, adicione o pacote de fermentos lácteos (2g) e misture bem.
- Despeje a mistura nos 8 potes de vidro e feche com a tampa.

Nota: Os iogurtes devem ser cozinhados com as tampas nos potes.

- Coloque os 8 potes no suporte de potes, conforme indicado nas instruções do conjunto de potes dedicado ao Easy Fry Silence 7L.
- Pressione e depois ajuste a temperatura pressionando o botão para 40°C.
- Em seguida, ajuste o tempo de cozimento pressionando o botão . Ajuste o tempo para 8 horas.

- Pressione o botão para iniciar o processo de cozimento.

Atenção: Após o cozimento, a gaveta, os potes e a grelha estarão quentes.

Nota: Se achar que a textura do seu iogurte está muito líquida, você tem 2 opções:

- Aumente a temperatura em 5°C
- Prolongue o tempo de cozimento por 1 ou 2 horas.

		Fresco ou congelado						i
	Batatas fritas	Congelado	200 - 1400 g	18 - 40 min	190°C	Agitar 2 vezes		
	Batatas fritas caseiras	Fresco	200 - 1000 g	18 - 50 min	190°C	Agitar 1/2 vez	Deixe as batatas frescas cortadas em fritas de molho por 30 minutos em água fria. Seque bem.	
	Batatas	Congelado	200 - 1600 g	8 - 50 min	190°C	Agitar 2 vezes		
	Carne picada bem passada	Fresco	1 - 5 Peças	10 - 12 min	200°C		Sal e pimenta em todos os lados	
	Almôndegas	Fresco	4 - 24 Peças	10 - 14 min	200°C			
	Frango inteiro	Fresco	1200 - 1800 g	50 - 60 min	200°C		Sal e pimenta em todos os lados	
	Asas de frango	Fresco	2 - 9 Peças	13 - 16 min	200°C		Sal e pimenta em todos os lados	
	Bacon	Fresco	4 - 6 Peças	8 - 12 min	220°C			
	Linguiça	Fresco	2 - 6 Peças	10 - 14 min	200°C			
	Peixe empanado	Fresco	1 - 5 Peças	10 - 12 min	180°C			
	Filete de salmão	Fresco	1 - 5 Peças	8 - 10 min	200°C		Sal e pimenta em todos os lados	
	Camarões	Fresco	6 - 18 Peças	8 - 10 min	140°C		1 colher de sopa de óleo, sal e pimenta	
	Couves de Bruxelas	Fresco	200 - 800 g	15 - 25 min	160°C	Agitar 1 vez	1 colher de sopa de óleo, sal e pimenta	
	Courgette	Fresco	400 - 1200 g	25 - 40 min	200°C	Agitar 2 vezes	Óleo, sal, pimenta	
	Nuggets	Congelado	4 - 22 Peças	12 - 14 min	200°C			
	Palitos de queijo	Congelado	4 - 18 Peças	12 min	200°C			
	Mini pizza	Congelado	2 - 9 Peças	7 min	200°C			
	Muffins		2 - 7 Peças	15 min	160°C		Use um tabuleiro/ forma de forno **	
	Iogurte		4 - 8 boiões***	10 h	50°C			
	Laranja		1	3 h	70°C			

*Agite na metade do cozimento. **coloque a forma de bolo/forno na cuba
***correspondem aos frascos de marca vendidos como acessório.

INICIO RETARDADO

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

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

Em seguida, premir

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

GUIA DE COZIMENTO

Atenção: a cesta e a grelha estarão muito quentes. A tabela abaixo ajuda você a selecionar as configurações básicas para preparar a comida que você deseja. **Observação: Tenha em mente que essas configurações são indicações. Como alimentos diferem em origem, tamanho, forma e marca, não podemos garantir a melhor configuração para seus alimentos.** IMPORTANTE: para evitar danificar o aparelho, nunca exceda as quantidades máximas de ingredientes e líquidos indicadas no manual de instruções e nas receitas. Quando utiliza misturas com fermento (como bolos, quiche ou queques), não deve encher o recipiente mais do que metade.

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

SUBSTITUIR A LÂMPADA

Certifique-se de que o aparelho está frio e desligado antes de efetuar qualquer operação de manutenção na lâmpada. Ao substituir a lâmpada, certifique-se de que não está rachada ou partida e verifique se a tampa de vidro está devidamente montada e bem fechada.

DICAS

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

- quiche, ou caso queira fritar ingredientes frágeis ou ingredientes com recheio.
- Você também pode usar a 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.

FAZENDO BATATA FRITA IN NATURA

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

1. Descasque as batatas e corte-as em palitos.
2. Mergulhe os palitos de batata em uma tigela com água por pelo menos 30 minutos, tire-os e seque-os com papel toalha.
3. Despeje 1 colher de sopa de azeite em uma tigela, coloque os palitos na parte superior e misture até os palitos serem revestidos com óleo.
4. Remova os palitos da tigela com os dedos ou um utensílio de cozinha para que o excesso de óleo permaneça na tigela. Coloque os palitos na cuba.

Observação: Não incline a tigela para colocar todos os palitos na equipamento cuba de uma só vez, para evitar que o excesso de óleo acabe na parte inferior da panela.

5. Frite os palitos de batata de acordo com as instruções na seção 'Configurações'.

LIMPEZA

Limpe o equipamento após cada uso.

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

1. Remova o plugue da tomada e deixe o aparelho esfriar. **Observação:** Retire a cuba para deixar a aparelho esfriar mais rapidamente.
2. Limpe o exterior do equipamento com um pano úmido.
3. Limpe a panela e a cuba com água quente, um pouco de detergente líquido e uma esponja não abrasiva.

Você pode usar um líquido tira gordura para remover a sujeira restante.

Observação: A cuba e grade são laváveis na máquina de lavar louça.

Aviso para o modelo com parte da frente amovível: para garantir uma conservação perfeita do produto, é importante remover a parte da frente exterior e lavá-la à mão. Para o modelo com a parte da frente amovível com janela, lavar a frente à mão ajuda a preservar o aspeto original e a transparência do vidro.

Dica: Se a sujeira estiver grudada no fundo da cuba e na grade, encha-as com água quente e um pouco de detergente. Deixe a cuba e a grade de molho por aproximadamente 10 minutos. Em seguida, enxague e seque.

4. Limpe o interior do equipamento com água quente e uma esponja não abrasiva.
5. Limpe o elemento de aquecimento com uma escova de limpeza para remover quaisquer resíduos de alimentos.
6. Não mergulhe o aparelho em água ou qualquer outro líquido.

ARMAZENAMENTO

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

AMBIENTE

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

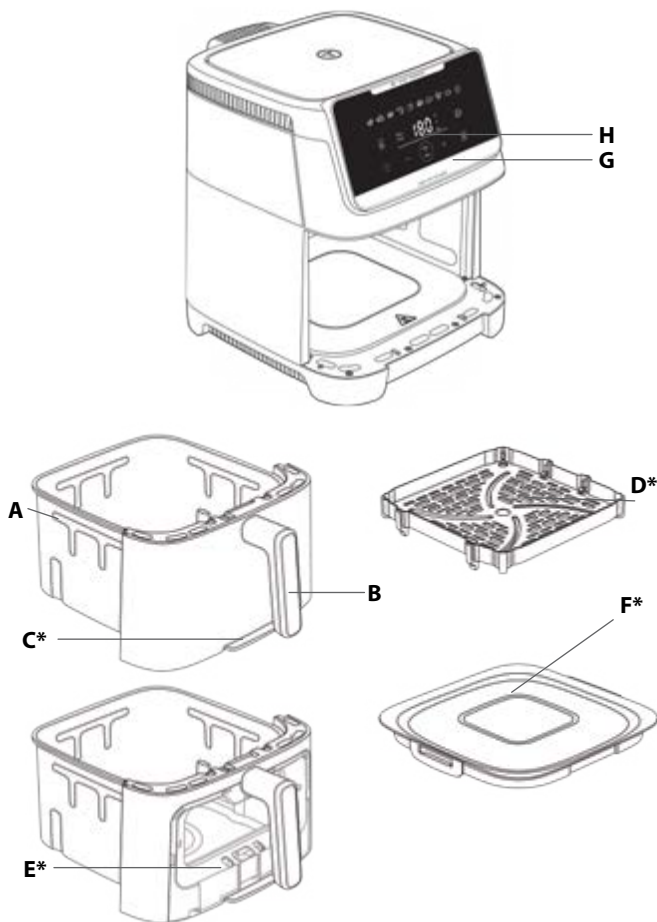
GARANTIA E SERVIÇO

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

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

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

pt



*A seconda del modello

DESCRIZIONE

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

MODALITÀ DI COTTURA AUTOMATICA

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

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

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

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

Nota: Il cestello, la griglia e il coperchio sono lavabili in lavastoviglie.

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

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

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

PREPARAZIONE PRIMA DELL'USO

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie di lavoro piana, stabile e resistente al calore, lontana da spruzzi d'acqua.
2. Inserire la griglia nella parte inferiore della ciotola, fino al fermo.
3. **Non riempire il cestello con olio o altri liquidi.**

Non appoggiare nulla sull'apparecchio perché ciò potrebbe ostacolare il flusso d'aria e compromettere il risultato della frittura ad aria calda.

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

*A seconda del modello

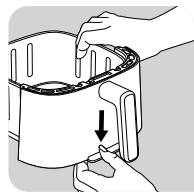
SISTEMA «GENIUS» PER UNA PULIZIA FACILE

Con il nostro sistema GENIUS, puoi separare facilmente il frontale del cassetto dal cassetto stesso.

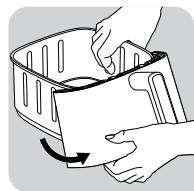
- Pulire facilmente il prodotto e risparmiare spazio in lavastoviglie
- Conservare gli avanzi grazie al coperchio in dotazione.

COME RIMUOVERE IL PANNELLO FRONTALE?

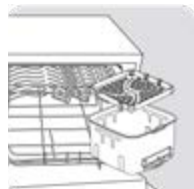
Per risparmiare spazio in lavastoviglie e preservare in modo ottimale l'apparecchio, seguire questa procedura di pulizia per il modello con parte anteriore rimovibile.



- Abbassare il pulsante situato sulla parte inferiore del recipiente



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



OR

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

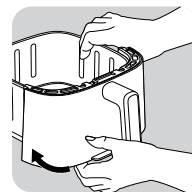


- OPPURE posizionare il coperchio sul cassetto per conservare gli avanzi nel frigorifero.

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

COME PULIRE E RIAPPLICARE IL PANNELLO FRONTALE?

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



COME RISCALDARE GLI AVANZI?

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

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

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

USO DELL'APPARECCHIO

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

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

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

1. Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica.
2. Posizionare il alimento nel cestello.
3. Reinserire il cestello nell'apparecchio.
4. Premere per accendere l'apparecchio.
5. Per iniziare la cottura, è possibile scegliere tra la modalità di cottura preimpostata o le impostazioni manuali .

a. Se si sceglie la modalità di cottura preimpostata:

- Premere il tasto per visualizzare la modalità di cottura.
- Premere il tasto sul display per selezionare la modalità di cottura desiderata (le modalità sono descritte in dettaglio nella sezione «»Guida alla cottura«»).
 - Se necessario, è possibile modificare il tempo di cottura premendo e regolarlo con i

pulsanti $\oplus$ e $\ominus$. È possibile impostare il timer tra 0 e 90 minuti.

- Regolare la temperatura ⌂ con i pulsanti $\oplus$ e $\ominus$ sul display digitale. Il termostato varia da 40 a 220 °C.
- Premi il pulsante Start per iniziare la cottura con le impostazioni selezionate di tempo e temperatura.
- La cottura ha inizio. Sul display si alterneranno la temperatura e il tempo di cottura rimanente.
- **Nota:** Durante la cottura, è possibile regolare il tempo di cottura e la temperatura premendo ⌂ .

b. Se si scelgono le impostazioni manuali:

- Regolare la temperatura ⌂ con i pulsanti $\oplus$ e $\ominus$ sul display digitale. Il termostato varia da 40 a 220 °C.
- Imposta quindi il tempo ⌂ di cottura desiderato premendo i pulsanti $\oplus$ e $\ominus$. È possibile impostare il timer tra 1 e 90 minuti.
- Premi il pulsante Start per iniziare la cottura con le impostazioni selezionate di tempo e temperatura. La cottura ha inizio. Sul display si alterneranno la temperatura e il tempo di cottura rimanente.

c. Pausa o interruzione della cottura:

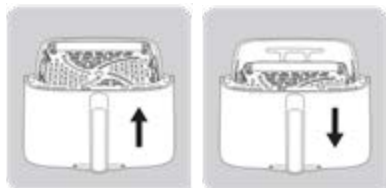
- Per sospendere la cottura è sufficiente premere il pulsante Start/Stop .
 - Per riprendere la cottura, premere nuovamente il pulsante Start/Stop .
6. L'olio in eccesso proveniente dagli alimenti viene raccolto sul fondo del recipiente.
 7. È necessario scuotere alcuni alimenti a metà del tempo di cottura (vedere la sezione «Guida alla cottura»). Per eseguire questa operazione, estrarre il recipiente dall'apparecchio afferrandolo per la maniglia e scuoterlo. Per le patatine fritte, si consiglia di agitarle dopo 15 minuti di cottura, quindi dopo 10 minuti. Quindi reinserire il recipiente nell'apparecchio e la cottura si ⌂ riavvierà automaticamente.
 8. Quando si sente il suono del timer, il tempo di cottura impostato è terminato. Estrarre il recipiente dall'apparecchio e poggiarlo su una superficie resistente al calore.
 9. Controllare che il cibo sia pronto.
Se non è ancora pronto, è sufficiente reinserire il recipiente e impostare il timer per qualche altro minuto.
 10. Quando l'alimento è cotto, estrarre il recipiente. Per estrarre gli alimenti dal recipiente, utilizzare un paio di pinze.

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

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

11. Quando un lotto di alimenti è cotto, l'apparecchio è subito pronto per preparare un altro lotto.

2 LEVELS COOKING GRID



Sono disponibili due posizioni per collocare la griglia nell'air fryer: una alta e una bassa. La nostra griglia di cottura a 2 livelli consente di cucinare vari tipi di pietanze.

- **POSIZIONE BASSA:** utilizzare questa posizione per cucinare ingredienti come grandi quantità di carne, verdure o patatine, sfruttando l'intera superficie dello scompartimento.
- **POSIZIONE ALTA:** utilizzare questa posizione per cucinare ingredienti più piccoli come toast, filetti di salmone, hamburger. In questo modo sarà possibile ottenere una doratura migliore e gestire le pietanze più facilmente.

UTILIZZO DELLA MODALITÀ EXTRA CRISP

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

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

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

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

DISIDRATAZIONE

1. Posizionare la griglia nella ciotola dell'apparecchio.
2. Premere ⌂ , quindi impostare la temperatura ⌂ premendo i pulsanti $\oplus$ e $\ominus$ da 40 a 80 °C sul display digitale.
3. Impostare quindi il tempo ⌂ di cottura desiderato pulsanti $\oplus$ e $\ominus$. È possibile impostare la durata da 1 ora a 10 ore.
4. Premere il tasto di avvio Start/Stop per iniziare il processo di disidratazione. Sul display si alterneranno la temperatura selezionata e il tempo di cottura rimanente.
5. Quando si sente il suono del timer, la cottura è terminata. Estrarre la ciotola dall'apparecchio e poggiarla su una superficie resistente al calore.
6. Controllare che il cibo sia pronto. Se non è ancora pronto, è sufficiente reinserire il recipiente e impostare il timer per qualche altro minuto.
7. Quando l'alimento è cotto, estrarre il recipiente. Per estrarre gli alimenti dal recipiente, utilizzare un paio di pinze.

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

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

YOGURT

Un set di 8 vasetti è disponibile come accessorio venduto separatamente.



Preparazione per 8 vasetti di yogurt:

- Aggiungi 1,25L di latte intero UHT a temperatura ambiente in una ciotola da mescolare.
- Poi aggiungi il pacchetto di fermenti lattici (2g) e mescola bene.
- Versa il composto nei 8 vasetti di vetro e chiudili con il coperchio.

Nota: Lo yogurt deve essere cotto con i coperchi sui vasetti.

• Posiziona i 8 vasetti nel supporto, come indicato nelle istruzioni del set di vasetti dedicato a Easy Fry Silence 7L.

- Premi , quindi regola la temperatura premendo il tasto  a 40°C.
- Poi regola il tempo di cottura premendo il tasto . Imposta la durata su 8 ore.
- Premi il tasto Start  per avviare il processo di cottura.

Attenzione: Dopo la cottura, il cassetto, i vasetti e la griglia saranno caldi.

Nota: Se pensi che la consistenza del tuo yogurt sia troppo liquida, hai 2 opzioni:

- Aumenta la temperatura di 5°C
- Prolunga il tempo di cottura di 1 o 2 ore.

AVVIO RITARDATO

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

- Prima di avviare la cottura, premere a lungo il tasto .
- Con i tasti  e  impostare l'ora in cui si desidera avviare la cottura,
- Quindi premere .

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

GUIDA ALLA COTTURA

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

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

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

		Fresco o congelato					
	Patatine fritte	Congelato	200 - 1400 g	18 - 40 min	190°C	Agitare 2 volte	
	Patatine fritte fatte in casa	Fresco	200 - 1000 g	18 - 50 min	190°C	Agitare 1/2 volta	Immergere le patate fresche tagliate a forma di patatine per 30 minuti in acqua fredda. Asciugare bene.
	Patate	Congelato	200 - 1600 g	8 - 50 min	190°C	Agitare 2 volte	
	Carne tritata ben cotta	Fresco	1 - 5 Pezzi	10 - 12 min	200°C		Sale e pepe su tutti i lati
	Polpette	Fresco	4 - 24 Pezzi	10 - 14 min	200°C		
	Pollo intero	Fresco	1200 - 1800 g	50 - 60 min	200°C		Olio (1 cucchiaino), sale, pepe su tutti i lati
	Ali di pollo	Fresco	2 - 9 Pezzi	13 - 16 min	200°C		Olio (1 cucchiaino), sale, pepe su tutti i lati
	Pancetta	Fresco	4 - 6 Pezzi	8 - 12 min	220°C		
	Salsiccia	Fresco	2 - 6 Pezzi	10 - 14 min	200°C		
	Pesce impanato	Fresco	1 - 5 Pezzi	10 - 12 min	180°C		
	Filetto di salmone	Fresco	1 - 5 Pezzi	8 - 10 min	200°C		Ungere e mettere con la pelle rivolta verso il basso
	Gamberetti	Fresco	6 - 18 Pezzi	8 - 10 min	140°C		1 cucchiaino di olio, sale e pepe
	Cavoletti di Bruxelles	Fresco	200 - 800 g	15 - 25 min	160°C	Agitare 1 volta	1 cucchiaino di olio, sale e pepe
	Zucchina	Fresco	400 - 1200 g	25 - 40 min	200°C	Agitare 2 volte	Olio, sale, pepe
	Nuggets	Congelato	4 - 22 Pezzi	12 - 14 min	200°C		
	Bastoncini di formaggio	Congelato	4 - 18 Pezzi	12 min	200°C		
	Mini pizza	Congelato	2 - 9 Pezzi	7 min	200°C		
	Muffin		2 - 7 Pezzi	15 min	160°C		Utilizzare una placca da forno/pirofila da forno**
	Yogurt		4 - 8 vasetti***	10 h	50°C		
	Arancia		1	3 h	70°C		

*Agitare a metà cottura. **Posizionare la tortiera/pirofila da forno nel recipiente.

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

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

CAMBIO DELLA LAMPADINA

Assicurarsi che il prodotto sia freddo e spento prima di avviare qualsiasi operazione di manutenzione della lampadina. Quando si sostituisce la lampadina, assicurarsi che non sia rotta o incrinata e verificare che la copertura in vetro sia stata riposizionata e fissata correttamente.

SUGGERIMENTI

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

PATATINE FATTE IN CASA

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

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

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

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

PULIZIA

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

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

1. Rimuovere la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare l'apparecchio.
Nota: rimuovere il recipiente per far raffreddare l'apparecchio più rapidamente.
2. Pulire la parte esterna dell'apparecchio con un panno umido.
3. Pulire la griglia con acqua calda, un po' di detersivo per piatti e una spugna non abrasiva. È possibile utilizzare un liquido sgrassante per rimuovere eventuali residui di sporco.

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

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

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

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

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

CONSERVAZIONE

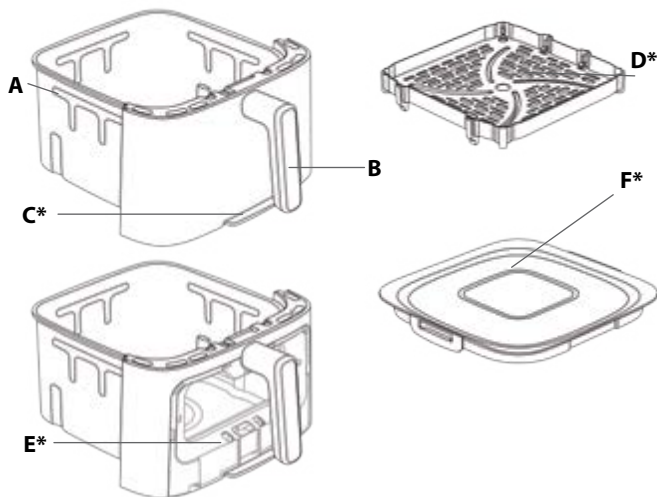
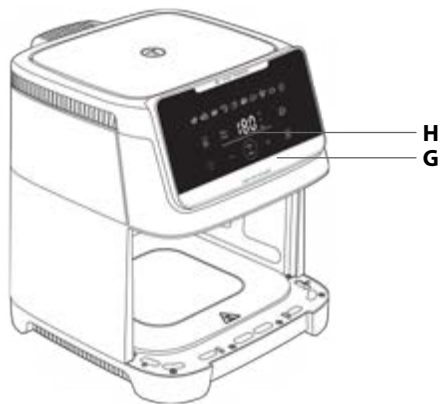
1. Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare.
2. Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte.

GARANZIA E ASSISTENZA

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

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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



*Ανάλογα με το μοντέλο

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

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

ΑΥΤΟΜΑΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

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

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

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

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

Σημείωση: Το συρτάρι, η σχάρα και το καπάκι είναι ασφαλή για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων. Προειδοποίηση για το μοντέλο με αποσπώμενο μπροστινό μέρος: Για να διασφαλιστεί η βέλτιστη συντήρηση του προϊόντος, είναι σημαντικό να αφαιρέσετε το εξωτερικό μπροστινό μέρος και να το πλύνετε στο χέρι.

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

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

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ

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

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

*Ανάλογα με το μοντέλο

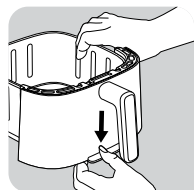
"GENIUS ΣΥΣΤΗΜΑ" ΓΙΑ ΕΥΚΟΛΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ

Με το σύστημα GENIUS, μπορείτε εύκολα να διαχωρίσετε το μπροστινό μέρος του συρταριού από το ίδιο το συρτάρι.

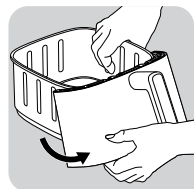
- Καθαρίστε εύκολα το προϊόν σας και εξοικονομήστε χώρο στο πλυντήριο πιάτων
- Αποθηκεύστε τα υπολείμματα χάρη στο καπάκι εντός της συσκευασίας.

ΠΩΣ ΑΦΑΙΡΕΙΤΑΙ ΤΟ ΜΠΡΟΣΤΙΝΟ ΠΛΑΙΣΙΟ;

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



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



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



OR



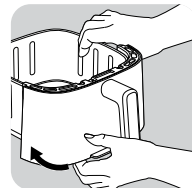
- ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΑ, τοποθετήστε το καπάκι φύλαξης στο συρτάρι, για να φυλάξετε τα υπολείμματα στο ψυγείο σας.

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

ΠΩΣ ΝΑ ΚΑΘΑΡΙΣΕΤΕ ΚΑΙ ΝΑ ΕΠΑΝΑΠΡΟΣΑΡΤΗΣΕΤΕ ΤΟ ΜΠΡΟΣΤΙΝΟ ΠΑΝΕΛ

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

ΠΩΣ ΝΑ ΞΑΝΑΖΕΣΤΑΝΕΤΕ ΤΑ ΠΕΡΙΣΣΕΥΜΑΤΑ ?



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

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

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

ΧΡΗΣΗ ΜΟΝΟΣ ΕΝΟΣ ΚΑΔΟΥ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

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

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

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

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

a. Αν επιλέξετε μια προκαθορισμένη λειτουργία μαγειρέματος:

- Πατήστε το κουμπί για να εμφανίσετε τη λειτουργία μαγειρέματος.
- Στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί στην οθόνη για να επιλέξετε την επιθυμητή

λειτουργία μαγειρέματος (αυτές οι λειτουργίες περιγράφονται λεπτομερώς στην ενότητα «Οδηγός μαγειρικής»).

- Εάν χρειάζεται, ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος, πατώντας το κουμπί  και ρυθμίζοντας την ώρα με τα κουμπιά  και . Ο χρονοδιακόπτης μπορεί να ρυθμιστεί μεταξύ 0 και 90 λεπτών.
- Ρυθμίστε τη θερμοκρασία  με τα κουμπιά  και  στην ψηφιακή οθόνη. Ο θερμοστάτης ρυθμίζεται από 40°C έως 220°C.
- Πατήστε το κουμπί  για να ξεκινήσει το μαγείρεμα με τις επιλεγμένες ρυθμίσεις θερμοκρασίας και χρόνου.
- Το μαγείρεμα ξεκινά. Η θερμοκρασία και ο υπολειπόμενος χρόνος μαγειρέματος θα εμφανίζονται εναλλάξ στην οθόνη.

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

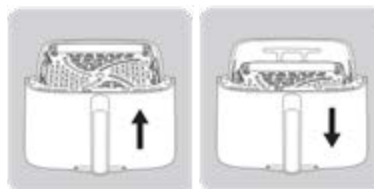
b. Αν επιλέξετε μη αυτόματες ρυθμίσεις:

- Ρυθμίστε τη θερμοκρασία  με τα κουμπιά  και  στην ψηφιακή οθόνη. Ο θερμοστάτης ρυθμίζεται από 40°C έως 220°C.
- Στη συνέχεια, ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος  πατώντας τα κουμπιά  και . Ο χρονοδιακόπτης μπορεί να ρυθμιστεί μεταξύ 0 και 90 λεπτών.
- Πατήστε το κουμπί  «ΕΝΑΡΞΗ» για να ξεκινήσει το μαγείρεμα με τις επιλεγμένες ρυθμίσεις θερμοκρασίας και χρόνου.
- Το μαγείρεμα ξεκινά. Η θερμοκρασία και ο υπολειπόμενος χρόνος μαγειρέματος θα εμφανίζονται εναλλάξ στην οθόνη.

c. Παύση ή διακοπή του μαγειρέματος:

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

ΣΧΑΡΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ 2 ΕΠΙΠΕΔΩΝ



Διατίθενται δύο θέσεις για την τοποθέτηση της σχάρας στην φριτζά αέρα: υψηλή και χαμηλή θέση. Η σχάρα μαγειρέματος 2 επιπέδων θα σας βοηθήσει να μαγειρέψετε διάφορα είδη φαγητού.

- ΚΑΤΩ ΘΕΣΗ: Χρησιμοποιήστε αυτή τη θέση για να μαγειρέψετε συστατικά, όπως μεγάλες ποσότητες κρέατος, λαχανικά ή πατάτες, χρησιμοποιώντας ολόκληρη την επιφάνεια του κάδου.
- ΕΠΑΝΩ ΘΕΣΗ: Χρησιμοποιήστε αυτή τη θέση για να μαγειρέψετε λιγότερα συστατικά, όπως φρυγανισμένο ψωμί, φιλέα σολομού, μπέργκερ. Θα σας επιτρέψει να τα ροδίσετε καλύτερα και να τα πιάσετε πιο εύκολα.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ EXTRA CRISP

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

ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗ

1. Τοποθετήστε τη σχάρα στο μολ της συσκευής.
 2. Πατήστε , στη συνέχεια ρυθμίστε τη θερμοκρασία  πατώντας τα κουμπιά  και  έως τη θερμοκρασία 40°C - 80°C στην ψηφιακή οθόνη.
 3. Στη συνέχεια, ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος πατώντας το κουμπί  και ρυθμίζοντας την ώρα με τα κουμπιά  και . Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρόνο από 1 ώρα έως 4 ώρες.
 4. Πατήστε το κουμπί «ΕΝΑΡΞΗ»  για να ξεκινήσει η διαδικασία αποξήρανσης. Η επιλεγμένη θερμοκρασία και ο υπολειπόμενος χρόνος μαγειρέματος θα εμφανίζονται εναλλάξ στην οθόνη.
 5. Όταν ακούσετε την ηχητική ειδοποίηση του χρονοδιακόπτη, το μαγείρεμα έχει ολοκληρωθεί. Βγάλτε το μολ από τη συσκευή και τοποθετήστε τον σε μια πυρίμαχη επιφάνεια.
 6. Ελέγξτε αν το φαγητό έχει γίνει. Αν το φαγητό δεν έχει γίνει ακόμα, απλά σύρετε το μολ μαγειρέματος πίσω στη συσκευή και ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη για λίγα επιπλέον λεπτά λειτουργίας.
 7. Όταν το φαγητό μαγειρευτεί, αφαιρέστε το μολ. Για να βγάλετε το φαγητό από το μολ, χρησιμοποιήστε μια λαβίδα.
- Προσοχή:** Δεν πρέπει ποτέ να αναποδογυρίζετε τον κάδο μαζί με τη σχάρα.
- Προσοχή :** Μετά το μαγείρεμα, το μολ, η σχάρα και το φαγητό θα καίνε. Μην αγγίζετε το μολ κατά τη χρήση και για λίγο χρόνο μετά τη χρήση, γιατί καίει. Να κρατάτε το μολ μόνο από τη χειρολαβή.

ΓΙΑΟΥΡΤΙ

Ένα σετ από 8 βάζα είναι διαθέσιμο ως αξεσουάρ που πωλείται χωριστά.



- Προσθέστε 1,25L πλήρους γάλακτος UHT σε θερμοκρασία δωματίου σε ένα μολ ανάμειξης.
 - Στη συνέχεια, προσθέστε το φακελάκι με τους γαλακτικούς μύκητες (2g) και ανακατέψτε καλά.
 - Ρίξτε το μείγμα στα 8 γυάλινα βάζα και κλείστε τα με το καπάκι.
- Σημείωση:** Τα γιούρτια πρέπει να μαγειρεύονται με τα καπάκια στα βάζα.

- Τοποθετήστε τα 8 βάζα στην υποδοχή των βάζων, όπως αναφέρεται στις οδηγίες του σετ των βάζων για το Easy Fry Silence 7L.
 - Πατήστε το κουμπί , στη συνέχεια ρυθμίστε τη θερμοκρασία πατώντας το κουμπί  στους 40°C.
 - Ρυθμίστε στη συνέχεια το χρόνο μαγειρέματος πατώντας το κουμπί  Ρυθμίστε τη διάρκεια στα 8 ώρες.
 - Πατήστε το κουμπί Έναρξη  για να ξεκινήσετε τη διαδικασία μαγειρέματος.
- Προσοχή:** Μετά το μαγείρεμα, τα βάζα και η σχάρα είναι ζεστά.
- Σημείωση:** Εάν πιστεύετε ότι η υφή του γιαουρτιού σας είναι πολύ υγρή, έχετε 2 επιλογές:
- Αυξήστε τη θερμοκρασία κατά 5°C

- Παρατείνετε το χρόνο μαγειρέματος για 1 ή 2 ώρες.

ΚΑΟΥΣΤΕΡΗΜΕΝΗ ΕΚΚΙΝΗΣΗ

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

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

Για να το κάνετε:

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

- Στη συνέχεια, πατήστε το πλήκτρο .

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

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

ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

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

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

		Φρέσκο ή κατεψυγμένο					
	Πατάτες τηγανητές	Κατεψυγμένο	200 - 1400 g	18 - 40 λεπ.	190°C	Ανακινήστε 2 φορές	
	Σπιτικές τηγανητές πατάτες	Φρέσκο	200 - 1000 g	18 - 50 λεπ.	190°C	Ανακινήστε 1/2 φορές	Βυθίστε τις φρέσκες πατάτες κομμένες σε τηγανιτές για 30 λεπτά σε κρύο νερό. Στεγνώστε καλά.
	Πατάτες	Κατεψυγμένο	200 - 1600 g	8 - 50 λεπ.	190°C	Ανακινήστε 2 φορές	
	Κιμάς καλά ψημένος	Φρέσκο	1 - 5 Κομμάτια	10 - 12 λεπ.	200°C		Αλάτι και πιπέρι σε όλες τις πλευρές
	Κεφτεδάκια	Φρέσκο	4 - 24 Κομμάτια	10 - 14 λεπ.	200°C		
	Ολόκληρο κοτόπουλο	Φρέσκο	1200 - 1800 g	50 - 60 λεπ.	200°C		Λάδι (1 κουταλάκι), αλάτι, πιπέρι σε όλες τις πλευρές
	Ολόκληρο κοτόπουλο	Φρέσκο	2 - 9 Κομμάτια	13 - 16 λεπ.	200°C		Λάδι (1 κουταλάκι), αλάτι, πιπέρι σε όλες τις πλευρές
	Μπέικον	Φρέσκο	4 - 6 Κομμάτια	8 - 12 λεπ.	220°C		
	Λουκάνικο	Φρέσκο	2 - 6 Κομμάτια	10 - 14 λεπ.	200°C		
	Πανέτοι ψάρι	Φρέσκο	1 - 5 Κομμάτια	10 - 12 λεπ.	180°C		
	Φιλέτο σολομού	Φρέσκο	1 - 5 Κομμάτια	8 - 10 λεπ.	200°C		Λάδι και τοποθετήστε με την πλευρά της πέτσας προς τα κάτω
	Γαρίδες	Φρέσκο	6 - 18 Κομμάτια	8 - 10 λεπ.	140°C		1 κουταλιά της σούπας λάδι, αλάτι και πιπέρι
	Βρυξελλιώτικο λάχανο	Φρέσκο	200 - 800 g	15 - 25 λεπ.	160°C	Ανακινήστε 1 φορά	1 κουταλιά της σούπας λάδι, αλάτι και πιπέρι
	Κολοκύθι	Φρέσκο	400 - 1200 g	25 - 40 λεπ.	200°C	x2 shakes	Λάδι, αλάτι, πιπέρι
	Κολοκύθι	Κατεψυγμένο	4 - 22 Κομμάτια	12 - 14 λεπ.	200°C		
	Στικς τυριού	Κατεψυγμένο	4 - 18 Κομμάτια	12 λεπ.	200°C		
	Μίνι πίτσα	Κατεψυγμένο	2 - 9 Κομμάτια	7 λεπ.	200°C		
	Μάρινς		2 - 7 Κομμάτια	15 λεπ.	160°C		Χρησιμοποιήστε ένα ταψί/ταψάκι φούρνου**
	Γιαούρτι		4 - 8 jars***	10 h	50°C		
	Πορτοκάλι		1	3 h	70°C		

* Ανακινήστε στη μέση του μαγειρέματος.

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

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

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

Προσοχή: Κίνδυνος υπερβολικού μαγειρέματος εάν δεν τηρηθεί η θερμοκρασία.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

- Οι μικρότερου μεγέθους τροφές απαιτούν κάπως λιγότερο χρόνο μαγειρέματος, συγκριτικά με τις μεγαλύτερου μεγέθους τροφές. Εάν δεν είστε σίγουροι, μπορείτε να ανοίξετε το μπλ σε οποιοδήποτε σημείο μαγειρέματος για να ελέγξετε την πρόοδο.
- Η ανακίνηση τροφών μικρότερου μεγέθους στη μέση του μαγειρέματος βελτιώνει το τελικό αποτέλεσμα και μπορεί να αποτρέψει το ανομοιόμορφο μαγείρεμα.
- Για να κάνετε τις πατάτες ιδιαίτερα τραγανές, δοκιμάστε να προσθέσετε μια μικρή ποσότητα λαδιού πριν από το μαγείρεμα και ανακατέψτε για να καλύψετε ομοιόμορφα τις πατάτες. Συνιστούμε 14ml λάδι. Μην προσθέτετε λάδι στην κατεψυγμένη πατάτα.
- Η βέλτιστη προτεινόμενη ποσότητα για μαγείρεμα τηγανητής πατάτας είναι τα 600 γραμμάρια.
- Χρησιμοποιήστε έτοιμη ζύμη σφολιάτας, κουρού ή άλλη για να φτιάξετε γεμιστά σνακ, εύκολα και γρήγορα.
- Τοποθετήστε ένα ταψί στο μπλ 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.

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΛΑΜΠΤΗΡΑ

Βεβαιωθείτε ότι το προϊόν είναι κρύο και απενεργοποιημένο πριν εκτελέσετε οποιαδήποτε εργασία συντήρησης στη λυχνία. Κατά την αντικατάσταση του λαμπτήρα, βεβαιωθείτε ότι δεν έχει ραγίσει ή σπάσει και ελέγξτε ότι το γυάλινο κάλυμμα έχει επανασυναρμολογηθεί και έχει ασφαλίσει σωστά.

ΣΠΙΤΙΚΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ

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

1. Επιλέξτε μια ποικιλία πατάτας που ενδείκνυται για τηγάνισμα. Ξεφλουδίστε τις πατάτες και κόψτε τις σε φέτες ίδιου πάχους.
2. Μουλιάστε τα μπιστούνια πατάτας σε ένα μπλ με κρύο νερό για τουλάχιστον 30 λεπτά, στραγγίξτε τα και στεγνώστε τα με μια καθαρή, πολύ απορροφητική πετσέτα. Στη συνέχεια, ταμπονάρετε με χαρτί κουζίνας. Οι πατάτες πρέπει να είναι πολύ καλά στεγνωμένες πριν από το μαγείρεμα.
3. Ρίξτε 1 κουταλιά σούπας λάδι (φυτικό, ηλιέλαιο ή ελαιόλαδο) σε ένα στεγνό μπλ, προσθέστε

- τις κομμένες πατάτες και ανακατέψτε μέχρι να καλυφθούν με το λάδι.
4. Βγάλτε τις κομμένες πατάτες από το μπολ με το χέρι ή με ένα κουζινικό σκεύος, έτσι ώστε το επιπλέον λάδι να παραμείνει στο μπολ. Τοποθετήστε τις κομμένες πατάτες στο μπολ.
- Σημείωση: Μην αδειάσετε το δοχείο με τις κομμένες πατάτες απευθείας στο μπολ, γιατί το επιπλέον λάδι θα καταλήξει στον πυθμένα του μπολ.**
5. Τηγανίστε τις πατάτες σύμφωνα με τις οδηγίες στην ενότητα «Οδηγός μαγειρικής».

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Καθαρίστε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.

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

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

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

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

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

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

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

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

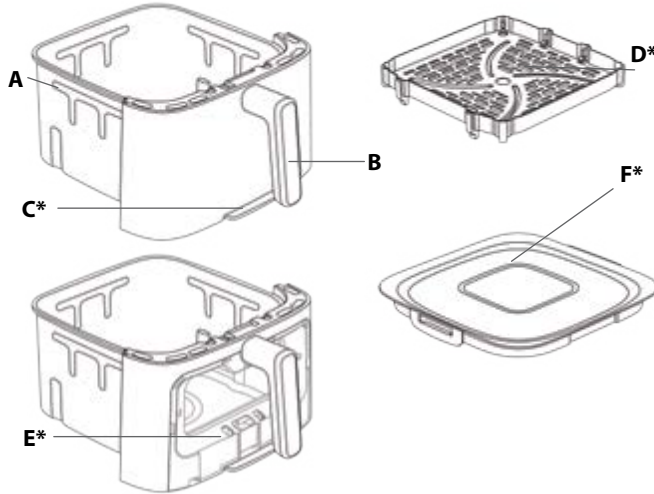
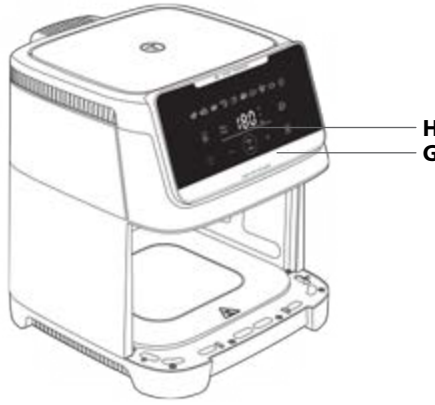
ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ

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

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

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

el



*Modele bağlıdır

AÇIKLAMA

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

OTOMATİK PİŞİRME MODLARI

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

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

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

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

Not: Çekmece, ızgara ve kapak bulaşık makinesinde yıkanabilir.

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

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

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

KULLANMADAN ÖNCE HAZIRLIK

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

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

*Modele bağlıdır

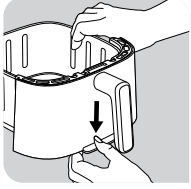
KOLAY TEMİZLİK İÇİN «GENIUS SİSTEMİ»

GENIUS sistemimiz ile çekmecenin ön yüzünü çekmeden kolayca ayırabilirsiniz.

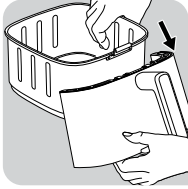
- Ürününüzü kolayca temizleyin ve bulaşık makinesinde yer kazanın
- İç paket kapağı sayesinde fazlalıkları saklayın.

ÖN PANEL NASIL ÇIKARILIR?

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



- Haznenin alt kısmında bulunan düğmeye basın



- Kancayı yerinden çıkarın. Çıkarılabilir ön panel yerinden ayrılır.



OR

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

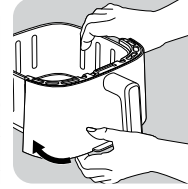


- YA DA kalan fazlalıkları buzdolabında saklamak için saklama kapağını haznenin üzerine yerleştirin.

Dikkatli olun: Hazne sıcaksa kapağı takmayın.

ÖN PANEL NASIL TEMİZLEYİP YENİDEN TAKABİLİRİM ?

- Ön paneli sıcak su, biraz bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan bir sünger ile elinizde yıkayın.
- Dış ön paneli yıkadıktan ve iyice kuruttuktan sonra:
 1. ön panelin üst kısmını haznenin kancasına takın.
 2. «Tık» sesi duyana kadar ön panelin altını yerleştirin.



ARTAN YEMEKLERİ NASIL YENİDEN ISITABİLİRİM?

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

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

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

CİHAZIN YALNIZCA BİR HAZNESİNİ KULLANMA

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

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

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

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

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

a. Önceden ayarlanmış pişirme modunu seçtiyseniz:

- Pişirme modunu görüntülemek için düğmesine basın .
- Arzu edilen pişirme modunu seçmek için ekrandaki düğmesine basın (Bu modlar «Yemek Pişirme Kılavuzu» bölümünde ayrıntılı olarak anlatılmıştır).
- Gerekirse düğmesine basıp ve düğmeleriyle süreyi ayarlayarak istenen pişirme süresini ayarlayın.
- Zamanlayıcı 0 ile 90 dakika arasında ayarlanabilir.
- Dijital ekrandaki ve düğmelerini kullanarak sıcaklığı ayarlayın.

- Termostat sıcaklığı 40-220°C arasında değişir.
- Seçilen ^{Start} sıcaklık ve saat ayarlarıyla pişirmeye başlamak için Başlat düğmesine basın.
- Pişirme başlar. Ekrandaki göstergede sıcaklık ve kalan pişirme süresi sırayla görünecektir.
- **Not: Pişirme sırasında [Insert icon time/temp] düğmesine basarak pişirme süresini ve sıcaklığı ayarlayabilirsiniz.**

b. Manuel ayarları seçtiyseniz:

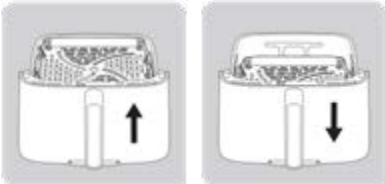
- Dijital ekrandaki $\oplus$ ve $\ominus$ düğmelerini kullanarak sıcaklığı ⌚ ayarlayın. Termostat sıcaklığı 40°C - 220°C arasında değişir.
- Ardından $\oplus$ ve $\ominus$ düğmelerine basarak istenen pişirme süresini ayarlayın ⌚ . Zamanlayıcı 1 ile 90 dakika arasında ayarlanabilir.
- Seçilen sıcaklık ve saat ayarlarıyla pişirmeye başlamak için Başlat düğmesine basın ^{Start} ⌚ .
- Pişirme başlar. Ekrandaki göstergede sıcaklık ve kalan pişirme süresi sırayla görünecektir.

c. Pişirmeyi duraklatın veya durdurun:

- Pişirmeyi duraklatmak için ^{Start} ⌚ düğmesine basmanız yeterlidir. Pişirmeye devam etmek için ^{Start} ⌚ düğmesine tekrar basın.
- Pişirmeyi durdurmak için ^{Start} ⌚ düğmesine uzun basın. Cihaz soğudukça, pişirmeye devam eder havalandırmak için.

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

2 LEVELS COOKING GRID



Sıcak hava fritözünüzde ızgaranızı yerleştirebileceğiniz yüksek ve alçak konum olmak üzere iki konum bulunur. 2 seviyeli pişirme ızgaramız farklı yiyecekler pişirmenize imkan tanır.

- **ALÇAK KONUM:** Çok miktarda et ve sebze gibi malzemeler veya kızartma için bu konumu kullanın ve haznenin tüm yüzeyinden faydalanın.
- **YÜKSEK KONUM:** Kızarmış ekmek, somon biftek ve burger köftesi gibi daha küçük boyutlu malzemeler için ise bu konumu kullanın. Bu sayede bu malzemeleri daha iyi kızartabilir ve daha kolay alabilirsiniz.

EXTRA CRISP MODUNU KULLANMA

- Bu mod yalnızca Kızartma modu ve Manuel mod için etkindir. Extra crisp seçeneği etkinleştirildiğinde cihaz yüksek hızda çalışır ve daha iyi pişirme performansı sağlar. **Not: Bu pişirme modu, ürününüzün dönen fanını güçlendirir.**
- Bu işlev, pişirmeye başlamadan önce etkinleştirilmelidir.
- Extra crisp fonksiyonu, aynı pişirme süresiyle malzemeleri daha çıtır hale getirmenizi sağlar. Bu fonksiyon, pişirme süresi seçeneksiz pişirme sonuçlarıyla aynı olacak şekilde size 3 dakika kazandırır. Çıtırılık yerine hızlı pişirmek istiyorsanız fonksiyonu etkinleştirdikten sonra pişirme süresini 3 dakika kısaltın.

1. İlk yiyeceği hazne.
2. ⌚ düğmesine basın ⌚ ve ardından ⌚ patates kızartması modunu veya Manuel modu seçmek için ekrandaki düğmesine basın.
3. Extra Crisp düğmesine basın. Bu mod etkinleştirildiğinde, ekranda turuncu renkte görünür.
4. Gerekirse düğmelere basarak pişirme süresini ayarlayın $\oplus$ ve $\ominus$ («Yemek Pişirme Kılavuzu» bölümüne bakın).
5. Pişirmeyi başlatmak için ^{Start} ⌚ tuşuna basınız. Sıcaklık ve kalan pişirme süresi ekranda dönüşümlü olarak gösterilecektir.

KURUTMA

1. Izgarayı cihazın haznesine yerleştirin.
2. Şu düğmeye basın: ⌚ . Kontrol aralığı: 40°C ila 80°C. Ardından dijital ⌚ ekranda $\oplus$ ve $\ominus$ düğmelerine basarak.
3. Ardından ⌚ düğmesine basıp $\oplus$ ve $\ominus$ düğmeleriyle süreyi ayarlayarak istenen pişirme süresini belirleyin. Zamanlamayı 1 saatten 4 saate kadar ayarlayabilirsiniz.
4. Kurutma işlemini başlatmak için ^{Start} ⌚ Başlat düğmesine basın. Ekrandaki göstergede seçilen sıcaklık ve kalan pişirme süresi sırayla görüntülenir.
5. Zamanlayıcı çalıştığında, pişirme sona ermiş olur. Hazneyi cihazdan çıkarın ve ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin.
6. Yiyeceklerin hazır olup olmadığını kontrol edin. Yiyecekler henüz hazır değilse hazneyi tekrar cihazın içine kaydırın ve zamanlayıcıda ekstra birkaç dakika daha ayarlayın.
7. Yiyecekler piştiğinde hazneyi çıkarın. Yiyecekleri hazneden çıkarmak için maşa kullanın. **Dikkat: Izgara haznenin içindeyken hazne kesinlikle ters çevrilmemelidir.** **Dikkat: Pişirme sonrasında hazne, ızgara ve yiyecek çok sıcaktır. Çok ısındığından kullanım esnasında veya kullanımdan sonra bir süre için hazneye dokunmayın. Hazneyi sadece sapından tutun.**

YOĞURT

Aksesuar olarak 8 kavanozdan oluşan set ayrı olarak satılır. **8 adet kavanoz içeren bir set, ayrı olarak satılan bir aksesuardır.**



8 kavanoz yoğurt hazırlığı:

- Bir karıştırma kabına 1,25L oda sıcaklığında tam yağlı UHT sütü ekleyin.
- Ardından, 2g'lık laktik ferment tozunu ekleyin ve iyice karıştırın.
- Karışımı 8 cam kavanoza dökün ve kapakla kapatın.

Not: Yoğurtlar, kavanozların kapakları kapalı şekilde pişirilmelidir.

• 8 kavanozu, Easy Fry Silence 7L için özel olarak tasarlanmış kavanoz seti talimatlarına göre kavanoz tutucuya yerleştirin.

- 'ye basın, sonra düğmesine basarak sıcaklığı 40°C'ye ayarlayın.
- Daha sonra düğmesine basarak pişirme süresini ayarlayın. Süreyi 8 saate ayarlayın.
- Pişirme işlemini başlatmak için Start düğmesine basın.

Dikkat: Pişirme işleminden sonra çekmece, kavanozlar ve ızgara sıcaktır.

Not: Yoğurdunuzun dokusunun çok sıvı olduğunu düşünüyorsanız, 2 seçeneğiniz var:

- Sıcaklığı 5°C artırın
- Pişirme süresini 1 veya 2 saat uzatın.

GEÇİKMELİ BAŞLANGIÇ

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

- Pişirmeyi başlatmadan önce düğmesine uzun basın .
- Pişirmenin başlamasını istediğiniz zamanı ayarlamak için ve düğmelerini kullanın,
- Ardından düğmesine basın.

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

PIŞİRME KILAVUZU

Aşağıdaki tablo, hazırlamak istediğiniz yiyecekler için temel ayarları yapmanıza yardımcı olur. **Not: Aşağıdaki pişirme süreleri yalnızca bir kılavuz niteliğindedir ve kullanılan patates türüne ve durumuna göre değişiklik gösterebilir. Diğer yiyecekler için boyutlar, şekil ve marka sonuçları etkileyebilir. Bu yüzden pişirme süresini biraz değiştirmeniz gerekebilir.**

		Taze veya dondurulmuş					
	Patates kızartması	Dondurulmuş	200 - 1400 g	18 - 40 dk	190°C	2 kez çalkalayın	
	Ev yapımı taze patates kızartması	Taze	200 - 1000 g	18 - 50 dk	190°C	x 1/2 kez çalkalayın	Taze patatesi 30 dakika soğuk suda bekletin. İyi kurulaşsın.
	Patates	Dondurulmuş	200 - 1600 g	8 - 50 dk	190°C	2 kez çalkalayın	
	İyi pişmiş köfte	Taze	1 - 5 Parçalar	10 - 12 dk	200°C		Her iki tarafına tuz ve karabiber serpin
	Köfte	Taze	4 - 24 Parçalar	10 - 14 dk	200°C		
	Bütün tavuk	Taze	1200 - 1800 g	50 - 60 dk	200°C		Yağ (1 tatlı kaşığı), tuz, karabiber her iki tarafa serpin
	Tavuk kanatları	Taze	2 - 9 Parçalar	13 - 16 dk	200°C		Yağ (1 tatlı kaşığı), tuz, karabiber her iki tarafa serpin
	Domuz pastırması	Taze	4 - 6 Parçalar	8 - 12 dk	220°C		
	Sosis	Taze	2 - 6 Parçalar	10 - 14 dk	200°C		
	Pane balık	Taze	1 - 5 Parçalar	10 - 12 dk	180°C		
	Somon filetosu	Taze	1 - 5 Parçalar	8 - 10 dk	200°C		Yağlayın ve deri tarafı aşağıya gelecek şekilde yerleştirin
	Karides	Taze	6 - 18 Parçalar	8 - 10 dk	140°C		1 yemek kaşığı yağ, tuz ve karabiber
	Brüksel lahanası	Taze	200 - 800 g	15 - 25 dk	160°C	1 kez çalkalayın	1 yemek kaşığı yağ, tuz ve karabiber
	Kabak	Taze	400 - 1200 g	25 - 40 dk	200°C	2 kez çalkalayın	Yağlayın ve deri tarafı aşağıya gelecek şekilde yerleştirin
	Nugget	Dondurulmuş	4 - 22 Parçalar	12 - 14 dk	200°C		
	Peynir çubukları	Dondurulmuş	4 - 18 Parçalar	12 dk	200°C		
	Mini pizza	Dondurulmuş	2 - 9 Parçalar	7 dk	200°C		
	Kek		2 - 7 Parçalar	15 dk	160°C		Bir pasta kalıbı/fırın kabı kullanın**
	Yoğurt		4 - 8 kavanoz***	10 h	50°C		
	Portakal		1	3 h	70°C		

* Pişirme işleminin yarısında sallayın. **Pasta kalıbını/fırın kabını hazneye yerleştirin.

*** corresponds to the brand jars sold as accessories

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

Dikkat: Sıcaklığa uyulmazsa aşırı pişme riski vardır.

AMPULÜN DEĞİŞTİRİLMESİ

Lamba üzerinde herhangi bir bakım işlemi yapmadan önce ürün soğumuş ve kapalı olmalıdır. Ampul değiştirilirken çatlak veya kırık olmamasına dikkat edin ve cam kapağın düzgünce monte edilmiş ve kilitli olduğundan emin olun.

İPUÇLARI

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

EV YAPIMI PATATES KIZARTMASI YAPMA

Ev yapımı patates kızartması yapmak istiyorsanız aşağıdaki adımları takip edin.

1. Patates kızartması yapmak için tavsiye edilen bir patates çeşidi seçin. Patatesleri soyun ve eşit kalınlıkta patates kızartması şeklinde dilimleyin.
2. Çubuk çubuk doğradığınız patatesleri en az 30 dakika süreyle soğuk su dolu bir kabın içinde bekletin, ardından süzün ve temiz, yüksek emiş gücüne sahip bir kurulum bezi ile kurulayın. Ardından kağıt havluyla kurulayın. Patatesler kızartılmadan önce iyice kuru olmalıdır.
3. Kuru bir kaba 1 yemek kaşık yağ (bitkisel yağ, ayçiçeği yağı veya zeytinyağı) dökün, üstüne patatesleri ekleyin ve patatesler yağ ile kaplanana kadar karıştırın.
4. Patatesleri parmaklarınızla veya maşa ya da kaşık gibi bir mutfak aleti ile yağ fazlası kasede kalacak şekilde alın. Patatesleri hazneye koyun.

Not: Yağ kaplı patateslerin olduğu kabı doğrudan tek seferde hazneye devirmeyin. Aksi

takdirde fazla yağ haznenin dibine iner.

5. Patates dilimlerini Yemek Pişirme Kılavuzu bölümündeki talimatlara göre kızartın.

TEMİZLEME

Cihazı her kullanımdan sonra temizleyin.

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

1. Elektrik fişini, duvardaki prizden çıkarın ve cihazı soğumaya bırakın.
Not: Cihazın daha hızlı soğuması için hazneyi çıkarın.
2. Cihazın dışını nemli bir bezle silin.
3. Hazneyi ve ızgarayı sıcak su, biraz bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan süngerle temizleyin. Kalan kirleri temizlemek için yağ giderici bir sıvı kullanabilirsiniz.

Not: Kase ve ızgara bulaşık makinesinde yıkanabilir.

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

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

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

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

DEPOLAMA

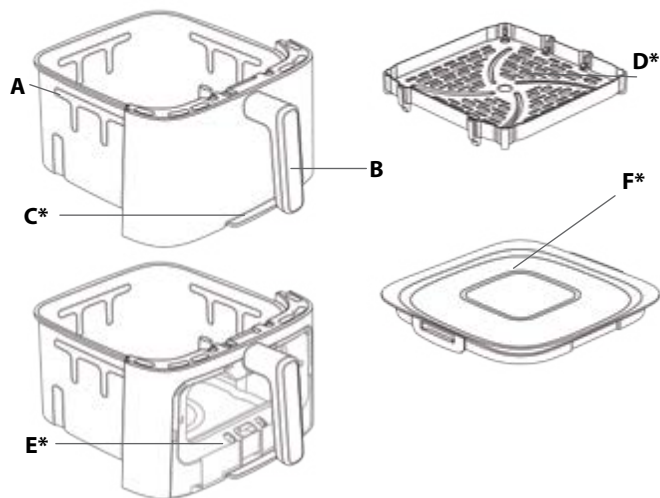
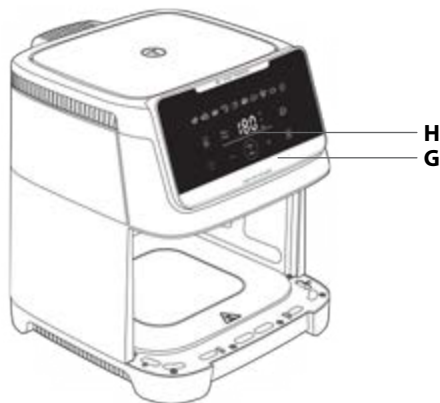
1. Cihazı prizden çekin ve soğumaya bırakın.
2. Tüm parçaların temiz ve kuru olduğundan emin olun.

GARANTİ VE SERVİS

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

SORUN GİDERME

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



*a modelttől függően

LEÍRÁS

- | | |
|-------------------------------|--|
| A. Tál | F. Leválasztható előlap kémlelőablakkal* |
| B. Tál fogantyúja | G. Tárolási fedél* |
| C. Leválasztható előlap* | H. Digitális érintőképernyős panel |
| D. Kivehető rács* | I. Idő/hőmérséklet kijelző |
| E. Kivehető öntött grillrács* | |

AUTOMATIKUS ELKÉSZÍTÉSI MÓDOK

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

TEENDŐK AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

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

1. Távolítson el az összes csomagolóanyagot i el minden matricát a készülékről.
2. Ne távolítsa el a rácson lévő szilikon alátéteket.
3. Alaposan tisztítsa meg a tálcát és a kivehető rácsokat forró vízzel, kis mennyiségű mosogatószerrel és karcolásmentes szivaccsal.

Megjegyzés : A fiók, a rács és a fedél mosogatógépben tisztítható.

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

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

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

HASZNÁLATI ELŐKÉSZÜLETEK

1. Helyezze a készüléket lapos, stabil, hőálló munkafelületre, távol a kiforrószenő víztől.
2. Helyezze a rácsokat a tál aljára, egészen ütközésig.
3. **Ne töltse fel a tálcát olajjal vagy más folyadékkal.**

Ne helyezzen semmit a készülékre. Ez megzavarja a légáramlást, és befolyásolja a forrólevegős sütés eredményét.

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

«GENIUS RENDSZER» A KÖNNYŰ TISZTÍTÁSHOZ

A GENIUS rendszerünkkel könnyedén leválaszthatja a fiók elejét magáról a fiókról.

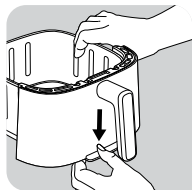
- Egyszerűen megtisztíthatja a terméket, és helyet takaríthat meg a mosogatógépben.

*a modelttől függően

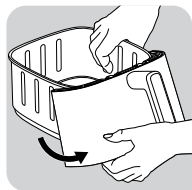
- A csomagban lévő fedéllel eltávolíthatja a megmaradt ételt.

HASZNÁLATI ELŐKÉSZÜLETEK

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



- Nyomja lefelé az edény alsó részén található gombot



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



VAGY

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



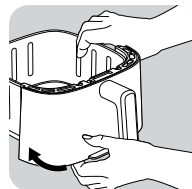
- VAGY helyezze rá a tárolási fedelet az edényre, hogy a megmaradt ételt a hűtőszekrénybe tehesse.

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

HOGYAN TISZTÍTANI ÉS LEHET VISSZATENNI AZ ELŐLAPOT?

- Kézzel mossa el, forró víz, mosogatószer és nem dörzsölő szivacs használatával.
- A külső előlap elmosása és alapos megszáritása után

1. Illessze az előlap felső részét az edényen lévő kampóba.
2. Illessze a helyére az előlap alsó részét is, amíg „kattanó” hangot hall.



HOGYAN MELEGÍTÜNK ÚJRA A MARADÉK ÉTELEKET?

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

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

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

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

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

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

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

a. Ha az automatikus főzési módot választja:

- Nyomja meg a gombot a főzési mód megjelenítéséhez.
- Ezután nyomja meg a gombot a képernyőn a kívánt főzési mód kiválasztásához (ezeket az üzemmódokat részletesen a „főzési útmutató” című rész írja le).
- Ha módosítania kell a sütési időt, nyomja meg a gombot, és módosítsa az időt a és a gombokkal. Az időzítő 0 és 90 perc között állítható be.
- Állítsa be a hőmérsékletet a digitális képernyőn lévő és gombokkal. A termosztát 40–220 °C között szabályozható.
- Nyomja meg az Indítás gombot a kiválasztott hőmérséklet- és időbeállításokkal történő sütés megkezdéséhez.

- A sütés megkezdődik. A hőmérséklet és a hátralévő főzési idő felváltva jelenik meg a képernyőn.
- **Megjegyzés: Sütés közben is módosíthatja a sütési időt és a hőmérsékletet a**  **gomb megnyomásával.**

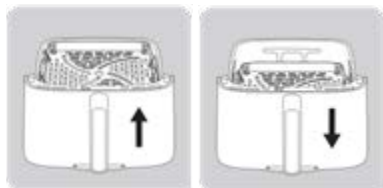
b. Ha a manuális beállításokat választja:

- Állítsa be a hőmérsékletet a digitális képernyőn  és  gombokkal. A termosztát 40–220 °C között szabályozható.
- Ezután állítsa be a kívánt sütési időt a  és  gombok megnyomásával. Az időzítő 0 és 90 perc között állítható be.
- Nyomja  meg az Indítás gombot a kiválasztott hőmérséklet- és időbeállításokkal történő sütés megkezdéséhez.
- A sütés megkezdődik. A hőmérséklet és a hátralévő főzési idő felváltva jelenik meg a képernyőn.

c. Szüneteltesse vagy állítsa le a főzést:

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

2 SZINTES SÜTŐRÁCS



Két pozícióba teheti a rácsot a forrólevegős sütőben: egy magas és egy alacsony pozícióba. A 2 szintes főzőrácsunk segít különböző típusú ételek elkészítésében.

- **ALSÓ HELYZET:** Használja ezt a pozíciót sok hús vagy zöldség sütéséhez, mivel kihasználja a tálcá teljes felületét.
- **MAGASABB HELYZET:** Ezt a pozíciót kisebb hozzávalók, például pirítós, lazacsteak, vagy hamburgerhús sütéséhez használja. Jobban megpirulnak, és könnyebben átsül a külsejük.

AZ EXTRA ROPOGÓS ÜZEMMÓD HASZNÁLATA

- Ez az üzemmód csak a Hasáburgonya és a Kézi üzemmód esetében aktív. Az Extra ropogós opció aktiválásakor a készülék nagy sebességgel működik, és jobb sütési teljesítményt biztosít.

Megjegyzés: ez a sütési üzemmód magasabb fordulatszámú üzemelteti a termék ventilátorát.

- Ezt a funkciót a sütés megkezdése előtt kell aktiválni.
- Az Extra ropogós funkció lehetővé teszi, hogy azonos sütési idő mellett ropogósabbra süsse a hozzávalókat. Ezzel a funkcióval emellett 3 perc sütési idő is megtakarítható úgy, hogy a végeredmény az opció használata nélküli sütéssel azonos lesz. Ha inkább időt szeretne megtakarítani az étel ropogósabbá tétele helyett, akkor csökkentse 3 perccel a sütési időt a funkció aktiválása után.

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

ASZALÁS

1. Tegye a rácsot a készülék edényébe.
2. Nyomja meg a gombot , majd állítsa be a  by pressing  gomb megnyomásával a digitális képernyőn. Szabályozási tartomány: 40 - 80°C.
3. Ezután állítsa be a kívánt sütési időt a  gomb megnyomásával, és állítsa be a  és  gombokkal. Az időzítést 1 és 10 óra közöttire állíthatja.
4. Az aszalás indításához nyomja meg a Start gombot . A hőmérséklet és a hátralévő főzési idő felváltva jelenik meg a képernyőn.
5. Amikor meghallja az időzítő hangját, a beállított elkészítési idő lejárt. Húzza ki a tálat a készülékből, és helyezze hőálló felületre.
6. Ellenőrizze, hogy az étel elkészült-e. Ha az étel még nincs kész, egyszerűen csúsztassa vissza a tálat a készülékbe, és állítsa be az időzítőt még néhány percre.
7. Amikor az étel elkészült, vegye ki a tálat. Az ételek egy grillcsipesszel emelje ki a tálból.

Vigyázat: A tálcát soha nem szabad a ráccsal lefelé fordítani.

Figyelem! A sütés után az edény és az ételek nagyon forróak. Ne érintse meg a tálat

használat közben és használat után egy ideig, mert az nagyon felforrósodik. Csak a fogantúnál fogja meg a tálat.

JOGHURT

8 db üveget tartalmazó készlet, külön kiegészítőként kapható.



- 8 db üveget tartalmazó készlet, külön kiegészítőként kapható.
- Adjon hozzá 1,25L teljes UHT tejet szobahőmérsékleten egy keverőtálba.
 - Ezután adja hozzá a 2g-os tejsavbaktérium tasakot, és jól keverje el.
 - Öntse a keveréket a 8 üvegbe, és zárja le a fedelével.

Megjegyzés: A joghurtokat a fedeles üvegekkel kell főzni.

- Helyezze az 8 üveget a speciálisan Easy Fry Silence 7L-hez készült üvegtartóba, az utasításoknak megfelelően.
 - Nyomja meg az gombot, majd a gombbal állítsa be a hőmérsékletet 40°C-ra.
 - Ezután nyomja meg a gombot, és állítsa be a főzési időt. Állítsa be a főzési időt 8 órára.
 - A főzési folyamat elindításához nyomja meg a Start gombot.
- Figyelem: A főzés után a fiók, az üvegek és a rács forróak lesznek.
- Megjegyzés:** Ha úgy gondolja, hogy a joghurtja túl folyékony, két lehetősége van:
- Növelje a hőmérsékletet 5°C-kal
 - Hosszabbítsa meg a főzési időt 1 vagy 2 órával.

KÉSZLETTETETT INDÍTÁS

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

- A főzés elindítása előtt nyomja meg hosszan a gombot.
- A (+) és (-) gombok segítségével állítsa be azt az időpontot, amikor a főzés elinduljon,
- Ezután Nyomja Meg A „Start” Gombot.

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

ELKÉSZÍTÉSI ÚTMUTATÓ

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

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

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

		Friss vagy fagyasztott					
	Sült krumpli	Fagyasztott	200 - 1400 g	18 - 40 perc	190°C	Rázza meg kétszer	
	Házi készítésű friss sült krumpli	Friss	200 - 1000 g	18 - 50 perc	190°C	Rázza meg egyszer	Áztassa be a friss, hasábokra vágott burgonyát 30 percre hideg vízben. Jól szárítsa meg.
	Krumpli	Fagyasztott	200 - 1600 g	8 - 50 perc	190°C	Rázza meg kétszer	
	Jól átsült darált hús	Friss	1 - 5 Darabok	10 - 12 perc	200°C		Só és bors minden oldalon
	Húsgombóc	Friss	4 - 24 Darabok	10 - 14 perc	200°C		
	Húsgombóc	Friss	1200 - 1800 g	50 - 60 perc	200°C		Olaj (1 teáskanál), só, bors minden oldalon
	Húsgombóc	Friss	2 - 9 Darabok	13 - 16 perc	200°C		Olaj (1 teáskanál), só, bors minden oldalon
	Szalonna	Friss	4 - 6 Darabok	8 - 12 perc	220°C		
	Kolbász	Friss	2 - 6 Darabok	10 - 14 perc	200°C		
	Panírozott hal	Friss	1 - 5 Darabok	10 - 12 perc	180°C		
	Lazac filé	Friss	1 - 5 Darabok	8 - 10 perc	200°C		Kenje be olajjal, és helyezze a bőros oldalával lefelé
	Garnéla	Friss	6 - 18 Darabok	8 - 10 perc	140°C		1 evőkanál olaj, só és bors
	Brussels-i kelbimbó	Friss	200 - 800 g	15 - 25 perc	160°C	Rázza meg egyszer	1 evőkanál olaj, só és bors
	Cukkini	Friss	400 - 1200 g	25 - 40 perc	200°C	Rázza meg kétszer	Olaj, só, bors
	Nugget	Fagyasztott	4 - 22 Darabok	12 - 14 perc	200°C		
	Sajt rudak	Fagyasztott	4 - 18 Darabok	12 perc	200°C		
	Mini pizza	Fagyasztott	2 - 9 Darabok	7 perc	200°C		
	Muffin		2 - 7 Darabok	15 perc	160°C		Használjon sütőformát/ sütőedényt**
	Jogurt		4 - 8 Jars***	10 h	50°C		
	Narancs		1	3 h	70°C		

* Rázza fel a főzés felénél.

** Helyezze a tortaformát/sütőedényt a fiókba.

*** megfelelnek a tartozékként értékesített márkás üvegeknek.

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

AZ IZZÓ CSERÉJE

A lámpa karbantartása előtt győződjön meg arról, hogy a termék hideg, és ki van kapcsolva. Az izzó cseréjekor ügyeljen arra, hogy az ne legyen repedt vagy törött, és ellenőrizze, hogy az üvegfedelel megfelelően visszaszerelte-e és biztonságosan rögzítette-e.

TANÁCSOK

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

HÁZI SÜLT BURGONYA KÉSZÍTÉSE

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

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

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

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

TISZTÍTÁS

Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.

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

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

Figyelem: az edény és a rács mosogatógépben mosható.

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

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

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

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

TÁROLÁS

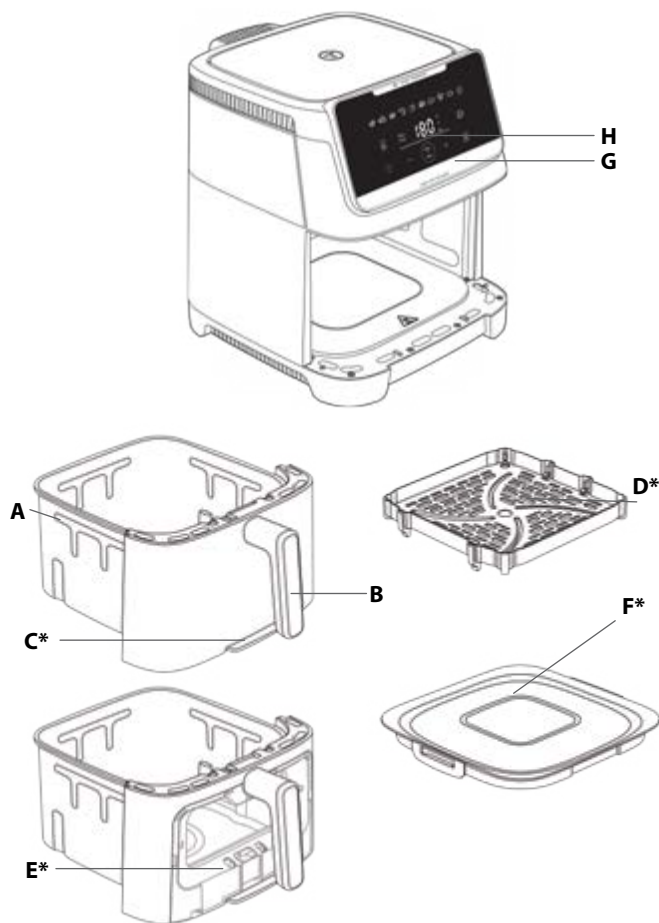
1. Húzza ki a készülék dugóját a konnektorból, és hagyja lehűlni.
2. Győződjön meg róla, hogy minden alkatrész tiszta és száraz.

JÓTÁLLÁS ÉS SZERVIZ

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

HIBAELEHÁRÍTÁS

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



*U zavisnosti od modela

OPIS

- | | |
|-----------------------------------|--|
| A. Posuda | F. Odvojivi prednji deo sa otvorom za pregled* |
| B. Drška za posuda | G. Poklopac za posudu* |
| C. Odvojivi prednji deo* | H. Digitalni ekran osetljiv na dodir |
| D. Demontažna rešetka* | I. Prikaz vremena/temperature |
| E. Demontažna rešetka za roštilj* | |

REŽIMI ZA AUTOMATSKO KUVANJE

- | | |
|-----------------------------|------------|
| 1. Pomfrit | 6. Pica |
| 2. Pileći medaljoni | 7. Odrezak |
| 3. Slanina / goveđa slanina | 8. Povrće |
| 4. Škamp | 9. Riba |
| 5. Pečena piletina | 10. Desert |

PRE PRVOG KORIŠĆENJA

Pažljivo pročitajte bezbednosna uputstva i čuvajte ih na sigurnom mestu.

1. Uklonite sav materijal za pakovanje i el mindone matricu a készülékröl.
2. Ne uklanjajte silikonske jastučiće sa rešetke.
3. Temeljno očistite fioku i demontažne rešetke toplom vodom, deterdžentom za suđe i neabrazivnim sunđerom.

Napomena: Fioka, rešetka i poklopac su bezbedni za pranje u mašini za sudove.

Upozorenje za model sa odvojivim prednjim delom: da biste osigurali optimalno čuvanje proizvoda, važno je da vanjski prednji deo skinete i ručno operete.

Za model sa odvojivim prednjim delom sa otvorom, ručno pranje prednjeg dela pomaže da sačuvate originalni izgled i providnost stakla.

4. Obrišite unutrašnjost i spoljašnjost uređaja vlažnom krpom. Uređaj radi tako što proizvodi vreo vazduh. Nemojte puniti fioku uljem ili mašću za prženje.

PRIPREMA ZA KORIŠĆENJE

1. Uređaj postavite na ravnu, stabilnu radnu površinu otpornu na toplotu daleko od prskanja vodom.
2. Postavite rešetku na dno činije do kraja.
3. **Fioku nemojte da puniti uljem ili bilo kojom 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 15cm kako bi vazduh mogao da cirkuliše.

«GENIUS SISTEM» ZA LAKO ČIŠĆENJE

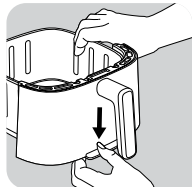
Uz naš novi sistem Genius lako možete da odvojite prednji deo posude i samu posudu.

- Lako očistite svoj proizvod i uštedite prostor u mašini za pranje sudova
- Ostатke hrane čuvajte zahvaljujući poklopcu u paketu.

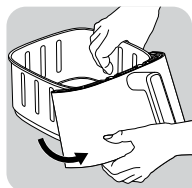
*U zavisnosti od modela

KAKO DA SKINEM PREDNJI DEO?

Da biste uštedeli prostor u mašini za pranje sudova i osigurali optimalno očuvanje uređaja, sledite ovu proceduru za čišćenje za model sa odvojivim prednjim delom.



- Pritisnite dugme koje se nalazi na dnu posude



- Uklonite kukicu sa svog mesta. Odvojivi prednji deo se skida.



- Posudu stavite u mašinu za pranje sudova ili je operite ručno bez prednjeg dela koji možete da vratite na proizvod.



- ILI na fioku postavite poklopac za posudu da sačuvate ostatke hrane u frižideru.

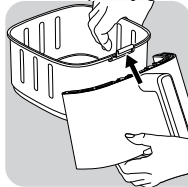
Obratite pažnju: nemojte postavljati poklopac ako je posuda još uvek vruća.

KAKO OČISTITI I PONOVO DA VRATIM PREDNJI DEO?

- Ručno operite prednji deo toplom vodom, deterdžentom za suđe i neabrazivnim sunderom.
- Nakon pranja i temeljnog sušenja spoljašnjosti prednjeg dela, prikačite vrh prednjeg dela na kukicu posude.

1. Zakačite vrh prednje strane na kuku posude.

2. Dno prednjeg dela ste prikačili kada čujete „klik“.



KAKO PODGREJATI OSTATKE?

Da biste zagrejali ostatke hrane, skinite poklopac sa fioke i vratite prednji deo na posudu.

- Pritisnite dugme i da biste podesili 160 °C.
- Zatim pritisnite da biste podesili po 10 minuta pomoću dugmadi i .

OPREZI! Nikad ne koristite aparat bez posude. Nakon pranja i temeljitog sušenja vanjskog dijela prednje strane, zakačite vrh prednje strane na kuku posude.

KORIŠĆENJE APARATA

Upozorenje: Pokrenite fritezu na vruć vazduh kada je prazna (bez ikakvih dodataka unutra) da biste uklonili ostatke od proizvodnje i miris novog uređaja. Može se pojaviti malo dima prilikom prvog uključivanja.

Ovaj uređaj može da kuva razne vrste recepata. Vremena kuvanja za osnovnu hranu data su u odeljku „Vodič za kuvanje“. Recepti sa interneta vam pomažu da upoznate uređaj.

1. Povežite kabl za napajanje strujom na električnu utičnicu.
 2. Vrstu hrane stavite u fioku.
- Napomena:** nikada nemojte da premašujete količinu navedenu u tabeli (pogledajte odeljak „Vodič za kuvanje“) jer ovo može da utiče na kvalitet krajnjeg rezultata.
3. Uvucite fioku nazad u uređaj.
 4. Pritisnite za uključivanje uređaja.
 5. Za početak kuvanja možete da birate između prethodno podešenog režima kuvanja ili ručnih podešavanja .

a. Ako birate prethodno podešeni režim kuvanja:

- Pritisnite taster za prikaz režima kuvanja.
- Zatim pritisnite taster na ekranu da biste izabrali željeni režim kuvanja (ovi režimi detaljno su opisani u odeljku „Vodič za kuvanje“).
- Ako je potrebno, podesite vreme kuvanja tako što ćete pritisnuti dugme i podesiti vreme pomoću dugmadi i . Tajmer može da se podesi između 0 i 90 minuta.
- Podesite temperaturu pomoću dugmadi i na digitalnom ekranu. Termostat pokazuje temperaturu od 40–220 °C.
- Pritisnite dugme za pokretanje da biste počeli sa kuvanjem pri izabranoj temperaturi i vremenskim podešavanjima.
- Kuvanje počinje. Temperatura i preostalo vreme kuvanja će se izmenjivati na ekranu.
- **Napomena:** tokom kuvanja, možete da podesite vreme kuvanja pritiskom na .

b. Ako birate manuelna podešavanja:

- Podesite temperaturu pomoću dugmadi i na digitalnom ekranu. Termostad pokazuje temperaturu od 40–220 °C.
- Zatim podesite željeno vreme kuvanja pritiskanjem dugmadi i . Tajmer može da se podesi između 0 i 90 minuta.
- Pritisnite dugme za pokretanje da biste počeli sa kuvanjem pri izabranoj temperaturi i vremenskim podešavanjima.

• Kuvanje počinje. Temperatura i preostalo vreme kuvanja će se izmenjivati na ekranu.

c. Pauza ili zaustavljanje kuvanja:

- Jednostavno pritisnite dugme da pauzirate kuvanje. Da nastavite kuvanje, ponovo pritisnite .
 - Držite dugme da zaustavite kuvanje. Kako uređaj hladi, nastavlja da ventilira.
6. Suvišna masnoća iz hrane skuplja se na dnu činije.
 7. Neku hranu je potrebno protresti polovinom procesa kuvanja radi optimalnih rezultata kuvanja (pogledajte odeljak „Vodič za kuvanje“). Da biste protresli hranu, izvucite činiju iz uređaja držeći za dršku i protresite je. Zatim činiju vratite u uređaj, a kuvanje automatski ponovo počinje. Za Pomfrit preporučujemo da hranu protresete nakon 15 minuta kuvanja, a zatim na 10 minuta.
 8. Kada čujete zvuk tajmera, podešeno vreme kuvanja je prošlo. Izvucite činiju iz uređaja i postavite je na površinu otpornu na toplotu.
 9. Proverite da li je hrana kuvana. Ako hrana još uvek nije kuvana, samo vratite činiju u uređaj i podesite tajmer na još nekoliko dodatnih minuta.
 10. Kada je hrana gotova, izvadite činiju. Da biste uklonili hranu, koristite hvataljke da izvadite hranu iz činije.

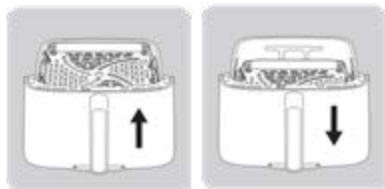
Oprez: Činiju nikada ne smete okretati naopačke sa rešetkom.

Oprez: Nakon kuvanja, činija i hrana su veoma vrući.

Oprez: nemojte da dodirujete činiju tokom korišćenja i još neko vreme nakon korišćenja jer se mnogo zagreje. Činiju držite samo za dršku.

11. Kada je jedna količina hrane gotova, uređaj je odmah spreman za pripremu druge količine hrane.

REŠETKA ZA KUVANJE NA 2 NIVOA



Dostupne su dve pozicije za pozicioniranje vaše rešetke u fritezi: gornja pozicija i donja pozicija. Naša rešetka za kuvanje na 2 nivoa će vam pomoći da kuvate različite vrste hrane.

• DONJA POZICIJA: koristite ovu poziciju za kuvanje sastojaka kao što su velike količine mesa, povrća ili čipsa, koristeći prednosti cele površine fioke.

• GORNJA POZICIJA: Koristite ovu poziciju za kuvanje manjih sastojaka kao što su tost, odresci od lososa, burger odresci. To će vam omogućiti da ih bolje zapečete i lakše izvadite.

KORIŠĆENJE REŽIMA ZA DODATNU HRSAKAVOST

- Ovaj režim je aktivan samo za režim Pomfrit i Ručni režim. Kada se aktivira opcija za dodatnu hrskavost, uređaj radi na visokoj brzini i pruža bolje rezultate kuvanja.

Napomena: ovaj režim kuvanja pojačava kretanje ventilatora u uređaju.

- Ova funkcija mora biti aktivirana pre početka kuvanja.
- Funkcija za dodatnu hrskavost omogućava vam da hrana bude hrskavija za isto vreme kuvanja. Ova funkcija vam takođe omogućava da uštedite 3 minuta na vremenu kuvanja sa rezultatima kuvanja koji su isti kuvanju bez te opcije. Ako biste radije da uštedite vreme, nego da dobijete hrskave rezultate, smanjite vreme kuvanja za 3 minuta nakon aktiviranja ove funkcije.

1. Vrstu hrane stavite u fioku.
2. Pritisnite , a zatim pritisnite na ekranu da biste izabrali režim Pomfrit ili Ručni režim.
3. Pritisnite . Kada je ovaj režim aktiviran, pojavljuje se u narandžastoj boji na ekranu.
4. Ako je potrebno, podesite vreme kuvanja pritiskom na tastere (pogledajte odeljak „Vodič za kuvanje“).
5. Pritisnite taster da pokrenete kuvanje. Izabrana temperatura i preostalo vreme kuvanja će se izmenjivati na ekranu.

DEHIDRATACIJA

1. Stavite rešetku u činiju uređaja.
2. Pritisnite , a zatim podesite temperaturu pritiskom na taster i od 40 do 80 °C na digitalnom ekranu.
3. Zatim podesite željeno vreme kuvanja pritiskom na taster i podesite vreme pomoću tastera i . Vreme možete da podesite od 1 do 10 sata.
4. Pritisnite taster da biste pokrenuli proces dehidracije. Izabrana temperatura i preostalo vreme kuvanja će se izmenjivati na ekranu.
5. Kada čujete zvuk tajmera, kuvanje je završeno. Izvadite činiju iz uređaja i postavite je na površinu otpornu na toplotu.
6. Proverite da li je hrana kuvana. Ako hrana još uvek nije kuvana, samo vratite činiju u uređaj i podesite tajmer na još nekoliko dodatnih minuta.
7. Kada je hrana gotova, izvadite činiju. Da biste uklonili hranu, koristite hvataljke da izvadite hranu iz činije.

Oprez: činiju nikada ne smete okretati naopačke sa rešetkom.

Oprez: Nakon kuvanja, činija, rešetka i hrana su veoma vrući. nemojte da dodirujete činiju tokom korišćenja i još neko vreme nakon korišćenja jer se mnogo zagreje. Činiju držite samo za dršku.

JOGURT

Set od 8 tegli je dostupan kao dodatna oprema koja se prodaje zasebno.



Priprema za 8 tegli jogurta:

- Dodajte 1,25L punomasnog UHT mleka na sobnoj temperaturi u posudu za mešanje.
- Zatim dodajte kesicu mlečno-kiselih bakterija (2g) i dobro izmešajte.
- Sipajte mešavinu u 8 staklenih tegli i zatvorite poklopcem.

Napomena: Jogurti moraju biti kuvani sa poklopcima na teglama-čašama.

- Stavite 8 tegli u držač za tegle, kako je navedeno u uputstvu za set tegle posvećen Easy Fry Silence 7L.
 - Pritisnite , zatim podesite temperaturu pritiskom na dugme  na 40°C.
 - Zatim podesite vreme kuvanja pritiskom na dugme . Podesite vreme na 8 sati.
 - Pritisnite dugme Start  da pokrenete proces kuvanja.
- Pažnja: Nakon kuvanja, fioka, tegle i mrežica su vrući.
- Napomena: Ako mislite da je tekstura vašeg jogurta previše tečna, imate 2 opcije:
- Povećajte temperaturu za 5°C
 - Produžite vreme kuvanja za 1 ili 2 sata.

ODLOŽEN POČETAK

U ručnom režimu i sa određenim automatskim programima (svi programi osim pomfrita, režima mesa i ribe) moguće je odložiti početak kuvanja. Početak kuvanja se može odložiti od 30 minuta do najviše 4 sata. Da biste to uradili, potrebno je preduzeti sledeće korake:

- Pre početka kuvanja, dugo pritisnite dugme .
- Koristite dugmad  i  da biste podesili vreme kada će kuvanje početi,
- Zatim pritisnite dugme „start“.

Sa izuzetkom pečene piletine, preporučujemo vam da ne koristite odloženi početak za hranu kao što su meso ili riba.

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.

		Sveže ili zamrznuto					
	Prženi krompir	Zamrznuto	200 - 1400 g	18 - 40 min	190°C	Promućkati 2 puta	
	Prženi krompir	Sveže	200 - 1000 g	18 - 50 min	190°C	Promućkati 1/2 puta	Ostaviti sveže isečeni krompir u hladnoj vodi 30 minuta. Dobro osušiti.
	Krompir	Zamrznuto	200 - 1600 g	8 - 50 min	190°C	Promućkati 2 puta	
	Dobro pečena mlevena meso	Sveže	1 - 5 Komadi	10 - 12 min	200°C		So i biber sa svih strana
	Čufte	Sveže	4 - 24 Komadi	10 - 14 min	200°C		
	Cela pile	Sveže	1200 - 1800 g	50 - 60 min	200°C		Ulje (1 kašičica), so, biber sa svih strana
	Pileće krilca	Sveže	2 - 9 Komadi	13 - 16 min	200°C		Ulje (1 kašičica), so, biber sa svih strana
	Slanina	Sveže	4 - 6 Komadi	8 - 12 min	220°C		
	Kobasica	Sveže	2 - 6 Komadi	10 - 14 min	200°C		
	Kobasica	Sveže	1 - 5 Komadi	10 - 12 min	180°C		
	Filet lososa	Sveže	1 - 5 Komadi	8 - 10 min	200°C		Namočiti i staviti kožom na dole
	Škamp	Sveže	6 - 18 Komadi	8 - 10 min	140°C		1 kašika ulja, so i biber
	Bruselski klice	Sveže	200 - 800 g	15 - 25 min	160°C	Promućkati 1 put	1 kašika ulja, so i biber
	Tikvica	Sveže	400 - 1200 g	25 - 40 min	200°C	Promućkati 2 puta	Ulje, so, biber
	Nuggeti	Zamrznuto	4 - 22 Komadi	12 - 14 min	200°C		
	Stikovi sa sirom	Zamrznuto	4 - 18 Komadi	12 min	200°C		
	Mini pizza	Zamrznuto	2 - 9 Komadi	7 min	200°C		
	Mafini		2 - 7 Komadi	15 min	160°C		Koristite pleh za pečenje/ dodatak za rernu**
	Jogurt		4 - 8 tegli***	10 h	50°C		
	Narandža		1	3 h	70°C		

* Protresite na pola kuvanja.

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

*** Odgovara teglama brenda koje se prodaju kao dodatak.

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

Oprez: postoji rizik da ćete prekuvati jogurt ako ne pazite na temperaturu.

PROMENA SIJALICE

Uverite se da je proizvod hladan i isključen pre nego što izvršite bilo kakvo održavanje lampe. Kada menjate sijalicu, uverite se da nije napuknuta ili slomljena, i proverite da li je stakleni poklopac pravilno ponovo sastavljen i bezbedno zaključan.

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 neravnomerno kuvanje.
- Da bi vam krompir bio posebno hrskav, pokušajte da dodate malo ulja pre pripreme i protresite kako bi se sve jednako prekrilo. Preporučujemo 14ml ulja.
- Grickalice koje mogu da se pripremaju u rerni, mogu da se kuvaju i u ovom uređaju.
- Optimalna preporučena količina za prženje pomfrita je 600 grama.
- Koristite gotovo lisnato i slatko prhko testo za brzu i laku pripremu punjenih grickalica.
- Stavite posudu za rernu u činiju 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, gline.
- Uređaj možete da koristite i za podgrejavanje 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.

PRIPREMA DOMAĆEG ČIPSA

Ako želite da pripremite domaći čips, sledite korake niže.

1. Izaberite vrstu krompira preporučenu za pripremu čipsa. Oljuštite krompir i isecite ga na čips jednake debljine.
2. Potopite čips u činiju hladne vode najmanje 30 minuta, ocedite ga i osušite čistim kuhinjskim ubrusom velike moći upijanja. Zatim potapkajte papirnim kuhinjskim ubrusom. Čips mora da bude sasvim suv pre prženja.
3. Naspite 1 kašiku ulja (biljno, suncokretovo ili maslinovo) u suhu činiju, stavite čips odozgo i mešajte dok se ne prekrije uljem.
4. Čips izvadite iz činije prstima ili kuhinjskim priborom tako da suvišno ulje ostane u činiji. Stavite čips u činiju.
Napomena: nemojte da istresate uljem prekriven čips direktno u činiju u jednom potezu jer će suvišno ulje završiti na dnu činije.
5. Pržite čips prema uputstvima u odeljku Vodič za kuvanje.

ČIŠĆENJE

Uređaj čistite nakon svakog korišćenja.

Činija 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 činiju da biste omogućili brže hlađenje uređaja.
2. Obrišite spoljašnjost uređaja vlažnom krpom.
3. Očistite činiju i rešetku toplom vodom, sa malo deterdženta za pranje sudova i neabrazivnim sunderom.

Možete da koristite tečnost za odmašćivanje da biste uklonili preostalu nečistoću.

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

Upozorenje: Za model sa odvojivim prednjim delom: da biste osigurali optimalno čuvanje proizvoda, važno je da vanjski prednji deo skinete i ručno operete.

Za model sa odvojivim prednjim delom sa otvorom, ručno pranje prednjeg dela pomaže da sačuvate originalni izgled i providnost stakla.

Savet: ako se nečistoća zalepi za dno činije i rešetku, napunite ih toplom vodom i sa malo deterdženta za pranje sudova. Ostavite da se činija i rešetka potapaju 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

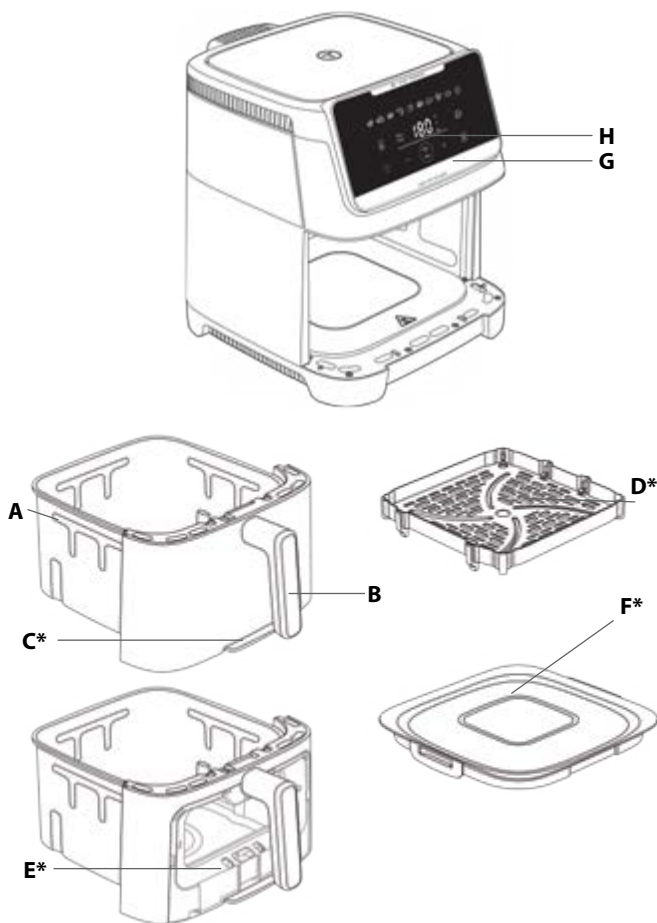
1. Isključite uređaj iz struje i ostavite ga da se ohladi.
2. Uverite se da su svi delovi čisti i suvi.

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 svetske garancije. Ako u vašoj zemlji ne postoji Centar za korisničke usluge, obratite se lokalnom distributeru brenda.

REŠAVANJE PROBLEMA

Ako dođe do problema sa uređajem, posetite veb-stranicu brenda (pogledajte naslovnu stranicu ovog priručnika) radi spiska često postavljanih pitanja ili se obratite Centru za korisničke usluge u vašoj zemlji.



*Zavisno od modela

OPIS

- | | |
|--|---|
| A. Posuda | F. Odvojiva prednja strana s prozorčićem za gledanje* |
| B. Drška na posudu | G. Poklopac za odlaganje* |
| C. Odvojiva prednja strana* | H. Digitalni displej osjetljiv na dodir |
| D. Odvojiva rešetka* | I. Prikaz vremena/temperature |
| E. Odvojiva livena rešetka za roštilj* | |

AUTOMATSKI NAČINI KUHANJA

- | | |
|-----------------------------|------------|
| 1. Krompiri | 6. Pizza |
| 2. Pileći medaljoni | 7. Odrezak |
| 3. Slanina / goveđa slanina | 8. Povrće |
| 4. Škampi | 9. Riba |
| 5. Pečena piletina | 10. Desert |

PRIJE PRVE UPOTREBE

Najprije pročitajte sigurnosna uputstva i priručnik i čuvajte ih na sigurnom mjestu.

1. Skinite svu ambalažu i sve naljepnice sa aparata.
2. Ne uklanjajte silikonske jastučiće sa rešetke.
3. Odvojivu rešetku iz ladike dobro očistite vrelom vodom, deterdžentom za posude i neabrazivnim sunderom.

NAPOMENA: Ladica, rešetka i poklopac su sigurni za pranje u mašini za suđe.

Upozorenje za model s odvojitom prednjom stranom: da biste osigurali optimalno očuvanje proizvoda, važno je da uklonite vanjski dio prednje strane i ručno ga operete.

Za model s odvojitom prednjom stranom s prozorčićem, ručno pranje prednje strane pomaže da se očuva originalni izgled i transparentnost stakla.

4. Vanjski i unutarnji dio aparata obrišite vlažnom krpom. Aparat radi tako da proizvodi vrući zrak. Ladicu nemojte puniti uljem ili masnoćom za prženje.

PRIPREMA ZA UPOTREBU

1. Aparat stavite na ravnu i stabilnu radnu površinu otpornu na toplotu, dalje od prskanja vode.
2. Ubacite rešetku na dno posude, do kraja.
3. Ladicu nemojte puniti uljem niti bilo kojom drugom tečnošću.
Ne stavljajte ništa na aparat. To će prekinuti tok zraka i utjecati na rezultate prženja na vrućem zraku.

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

«GENIUS SISTEM» ZA LAKO ČIŠĆENJE

Uz naš novi jednostavni sistem Genius, možete lako odvojiti prednju stranu posude i samu posudu.

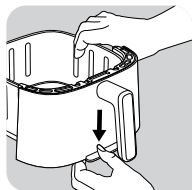
- Jednostavno očistite proizvod i uštedite prostor u mašini za posude.

*Zavisno od modela

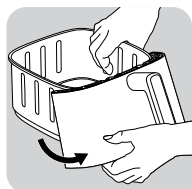
- Odložite ostatke zahvaljujući poklopcu koji dolazi u pakovanju.

KAKO SKINUTI PREDNJI PANEL?

Da biste uštedjeli prostor u mašini za posuđe i osigurali optimalno očuvanje aparata, slijedite ovaj postupak čišćenja za model s odvojem prednjom stranom.



- Pritisnite dugme koje se nalazi na dnu posude.



- Uklonite kuku iz svog mjesta.
Uklonjiva prednja strana se odvaja.



OR

- Stavite posudu u mašinu za posuđe ili je operite ručno bez prednje strane koju možete ponovo postaviti.



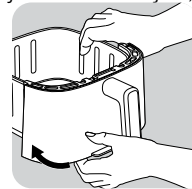
- ILI stavite poklopac za odlaganje na ladicu da biste ostatke držali u frižideru.

Obratite pažnju: nemojte stavljati poklopac ako je posuda i dalje vruća.

KAKO OČISTITI I PONOVO VRATITI PREDNJI PANEL?

- Temeljito operite prednju stranu vrelom vodom, deterdžentom za posuđe i neabrazivnom spužvom.
- Nakon pranja i temeljitog sušenja vanjskog dijela prednje strane, zakačite vrh prednje strane na kuku posude.

1. Zakačite vrh prednje strane na kuku posude.
2. Zakačite dno prednje strane dok ne čujete „klik“.



KAKO PODGRIJATI OSTATKE?

Da biste podgrijali ostatke, uklonite poklopac s ladice i zamijenite prednju stranu na posudi.

- Pritisnite tipke i da biste postavili temperaturu od 160 °C.
- Zatim pritisnite da biste postavili 10 minuta pomoću tipki i .

OPREZI Aparat nikada nemojte koristiti bez posude. Uvijek zakačite prednju ploču nazad na posudu prije kuhanja.

KORIŠTENJE APARATA

Upozorenje: Obavezno ispraznite fritezu kada je prvi put koristite (bez ikakvih dodataka unutra) kako biste uklonili ostatke proizvodnje i novi miris. Prilikom prvog pokretanja može se otpustiti malo dima.

Aparat može da kuva veliki izbor namirnica. Vrijeme kuhanja za glavne vrste hrane navedeno je u odjeljku „Vodič za kuhanje“. Online recepti vam pomažu da upoznate uređaj.

1. Uključite kabal za napajanje u električnu utičnicu.
2. Vrstu hrane stavite u ladicu.

Napomena: Nikada nemojte premašiti maksimalnu količinu navedenu u tabeli (pogledajte odjeljak „Vodič za kuhanje“) jer to može uticati na kvalitet konačnog rezultata.

3. Ladicu gurnite u aparat.
4. Pritisnite da biste uključili aparat.
5. Da biste počeli sa kuhanjem, možete izabrati unaprijed postavljeni način kuhanja ili ručne postavke .

a. Ako odaberete automatski način kuhanja:

- Pritisnite tipku za prikaz načina kuhanja.
- Zatim pritisnite tipku na displeju da biste izabrali željeni način kuhanja (na displeju da biste izabrali željeni način kuhanja (ti načini detaljno su opisani u odjeljku “Vodič za kuhanje”).
- Po potrebi podesite vrijeme pečenja pritiskom tipke i podešavanjem vremena tipkama i . Tajmer se može podesiti na vrijednost između 0 i 90 minuta.
- Podesite temperaturu pomoću tipki i na digitalnom ekranu. Na termostatu možete izabrati temperaturu između 40 i 220°C.
- Pritisnite tipku Start da biste pokrenuli kuhanje sa izabranim postavkama temperature i vremena.

- Počinje kuhanje. Na displeju će se naizmjenično prikazivati temperatura i preostalo vrijeme kuhanja.

• **Napomena:** tokom kuhanja možete podesiti vrijeme kuhanja i temperaturu pritiskom na .

b. Ako koristite ručne postavke:

- Podesite temperaturu  pomoću tipki  i  na digitalnom ekranu. Na termostatu možete izabrati temperaturu između 40 i 220°C.
- Zatim podesite željeno vrijeme kuhanja  pritiskom na tipke  i . Tajmer se može podesiti na vrijednost između 0 i 90 minuta.
-  Pritisnite tipku Start da biste pokrenuli kuhanje sa izabranim postavkama temperature i vremena.

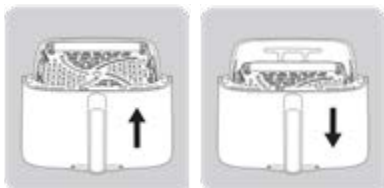
- Počinje kuhanje. Na displeju će se naizmjenično prikazivati temperatura i preostalo vrijeme kuhanja.

c. Pauzirajte ili zaustavite kuhanje:

- Jednostavno pritisnite dugme  da pauzirate kuvanje. Da nastavite sa kuvanjem, ponovo pritisnite .
- Dugim pritiskom na dugme  zaustavite kuvanje. Kako se uređaj hladi, nastavlja sa ventilacijom.

- Višak ulja iz hrane skuplja se na dnu fioke.
- Neke vrste hrane treba na pola kuhanja protresti da bi se postigli optimalni rezultati (pogledajte odjeljak „Vodič za kuhanje“). Da biste protresli hranu, izvucite posudu iz aparata za dršku i protresite je. Zatim vratite posudu u aparat i kuhanje će se nastaviti automatski. Za krompiriće preporučujemo da ih protresete nakon 15 minuta pečenja, a zatim nakon 10 minuta.
- Kada čujete zvuk tajmera, gotovo je podešeno vrijeme kuhanja. Izvucite posudu iz aparata i stavite je na površinu koja je otporna na toplotu.
- Provjerite da li je hrana spremna. Ako hrana još nije spremna, jednostavno izvucite posudu iz aparata i na tajmeru podesite nekoliko dodatnih minuta.
- Kada je hrana kuhana, izvucite posudu. Hranu hvataljkama izvadite iz posude.
Oprez: Ladica se sa rešetkom nikada ne smije okrenuti naopako.
Oprez: Posuda i hrana biti će veoma vrući nakon kuhanja.
Oprez: Ne dirajte posudu tokom upotrebe i neko vrijeme nakon upotrebe jer će biti veoma vruća. Posudu držite samo za dršku.
- Kada je hrana spremna, aparat je odmah spreman za novu seriju hrane.

REŠETKA NA KUHANJE NA 2 NIVOVA



Rešetku u fritezu na vrući zrak možete postaviti na dvije pozicije: visoku i nisku. Naša rešetka za kuhanje na 2 razine pomaže vam da pripremite različite vrste hrane.

- NIŽA POZICIJA:** Ovu poziciju koristite za kuhanje sastojaka kao što su veće količine mesa, povrća ili krompirića jer ćete iskoristiti cijelu površinu ladice.
- VIŠA POZICIJA:** Ovu poziciju koristite za kuhanje manjih sastojaka kao što su tost, odresci lososa, burgeri. Tako ćete postići bolju boju i lakše ćete ih dohvatiti.

KORIŠTENJE NAČINA RADA EXTRA CRISP

- Ovaj način rada je aktivan samo za način pečenja krompirića i ručni način rada. Kada aktivirate opciju Extra Crisp, aparat radi pri visokoj brzini i pruža bolje performanse pečenja.
Napomena: ovaj način pečenja pojačava rotirajući ventilator proizvoda.
 - Ova funkcija se mora aktivirati prije početka pečenja.
 - Funkcija Extra Crisp vam omogućava hrskaviju hranu uz isto vrijeme pečenja. Ova funkcija također može uštedjeti 3 minute vremena pečenja, a rezultati pečenja će biti isti kao i oni bez ove opcije. Ako više volite da uštedite vrijeme nego da vam hrana bude hrskava, smanjite vrijeme pečenja za 3 minute nakon aktiviranja funkcije.
- Vrstu hrane stavite u ladicu.
 - Pritisnite , zatim na ekranu pritisnite  da biste odabrali način pečenja krompirića ili ručni način rada.
 - Pritisnite . Kada je ovaj način rada aktiviran, prikazuje se narandžastom bojom na displeju.
 - Po potrebi podesite vrijeme pečenja pritiskom tipke (pogledajte odjeljak „Vodič za kuhanje“).
 - Pritisnite tipku  da biste pokrenuli kuhanje. Na ekranu će se naizmjenično prikazivati odabrana temperatura i preostalo vrijeme kuhanja.

DEHIDRIRANJE

- Rešetku stavite u posudu aparata.
- Pritisnite,  a zatim prilagodite temperaturu  pritiskom tipki  i  i podesite od 40 do 80°C na digitalnom ekranu.
- Zatim podesite željeno vrijeme kuhanja tako da pritisnete tipku  i podesite vrijeme pomoću tipki  i . Vrijeme možete podesiti na vrijednost između 1 i 4 sata.
- Pritisnite  tipku Start i pokrenite proces dehidriranja. Na ekranu će se naizmjenično prikazivati odabrana temperatura i preostalo vrijeme kuhanja.
- Kada čujete zvuk tajmera, kuhanje je gotovo. Izvadite posudu iz aparata i stavite je na površinu koja je otporna na toplotu.
- Provjerite da li je hrana spremna. Ako hrana još nije spremna, jednostavno izvucite posudu iz aparata i na tajmeru podesite nekoliko dodatnih minuta.
- Kada je hrana kuhana, izvucite posudu. Hranu hvataljkama izvadite iz posude.
Oprez: Ladica se sa rešetkom nikada ne smije okrenuti naopako.
Oprez: Posuda, rešetka i hrana biti će veoma vrući nakon kuhanja. Ne dirajte posudu tokom upotrebe i neko vrijeme nakon upotrebe jer će biti veoma vruća. Posudu držite samo za dršku.

JOGURT

Set od 8 tegli dostupan je kao dodatna oprema koja se prodaje posebno.



Priprema za 8 tegli jogurta:

- Dodajte 1,25L punomasnog UHT mlijeka na sobnoj temperaturi u posudu za miješanje.
- Zatim dodajte kesicu mliječno-kiselih bakterija (2g) i dobro izmiješajte.
- Stavite smjesu u 8 staklenih tegli i zatvorite poklopcem.

Napomena: Jogurti moraju biti kuhani sa poklopcima na teglama.

- Stavite 8 tegli u držač za tegle, kako je navedeno u uputama za set tegle posvećen Easy Fry Silence 7L.

- Pritisnite , zatim podesite temperaturu pritiskom na dugme  na 40°C.
- Zatim podesite vrijeme kuhanja pritiskom na dugme . Podesite vrijeme na 8 sati.
- Pritisnite dugme Start  da pokrenete proces kuhanja.

Pažnja: Nakon kuhanja, fioka, tegle i mrežica su vrući.

Napomena: Ukoliko mislite da je tekstura vašeg jogurta previše tečna, imate 2 opcije:

- Povećajte temperaturu za 5°C
- Produžite vrijeme kuhanja za 1 ili 2 sata.

ODGOĐEN START

U ručnom načinu rada i određenim automatskim programima (svi programi osim pomfrita, mesa i ribe) moguće je odgoditi početak kuhanja. Početak kuhanja se može odgoditi od 30 minuta do maksimalno 4 sata. Da biste to učinili, potrebno je poduzeti sljedeće korake: 1:

- Prije početka kuhanja dugo pritisnite dugme .
- Koristite dugmad  i  da podesite vrijeme kada će kuhanje početi,
- Zatim pritisnite dugme "Start".

Upozorenje: Odgođeni početak može predstavljati zdravstveni rizik za neke sastojke. Uz izuzetak pečene piletine, preporučujemo vam da ne koristite odgođeni početak za hranu kao što su meso ili riba.

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 upotrebjenog krompira. Kod ostale hrane veličina, oblik i brend mogu uticati na rezultate. Zato ćete možda morati podesiti vrijeme kuhanja.

		Svježe ili zamrznuto					
	Prženi krompir	Zamrznuto	200 - 1400 g	18 - 40 min	190°C	Promućkati 2 puta	
	Domaći svježi prženi krompir	Svježe	200 - 1000 g	18 - 50 min	190°C	Promućkati 1/2 puta	Ostaviti svježe isečeni krompir u hladnoj vodi 30 minuta. Dobro osušiti.
	Krompir	Zamrznuto	200 - 1600 g	8 - 50 min	190°C	Promućkati 2 puta	
	Dobro pečena mlvena mesa	Svježe	1 - 5 Komadi	10 - 12 min	200°C		So i biber sa svih strana
	Čufte	Svježe	4 - 24 Komadi	10 - 14 min	200°C		
	Cijelo pile	Svježe	1200 - 1800 g	50 - 60 min	200°C		Ulje (1 kašičica), so, biber sa svih strana
	Pileće krilca	Svježe	2 - 9 Komadi	13 - 16 min	200°C		Ulje (1 kašičica), so, biber sa svih strana
	Slanina	Svježe	4 - 6 Komadi	8 - 12 min	220°C		
	Kobasica	Svježe	2 - 6 Komadi	10 - 14 min	200°C		
	Pohovana riba	Svježe	1 - 5 Komadi	10 - 12 min	180°C		
	Filet lososa	Svježe	1 - 5 Komadi	8 - 10 min	200°C		Namočiti i staviti kožom na dole
	Škamp	Svježe	6 - 18 Komadi	8 - 10 min	140°C		1 kašika ulja, so i biber
	Bruselski klice	Svježe	200 - 800 g	15 - 25 min	160°C	Promućkati 1 put	1 kašika ulja, so i biber
	Tikvica	Svježe	400 - 1200 g	25 - 40 min	200°C	Promućkati 2 puta	Ulje, so, biber
	Nuggeti	Zamrznuto	4 - 22 Komadi	12 - 14 min	200°C		
	Stikovi sa sirom	Zamrznuto	4 - 18 Komadi	12 min	200°C		
	Mini pizza	Zamrznuto	2 - 9 Komadi	7 min	200°C		
	Mafini		2 - 7 Komadi	15 min	160°C		Upotrijebite pleh za pečenje**
	Jogurt		4 - 8 tegli***	10 h	50°C		
	Narandža		1	3 h	70°C		

* Protresite na pola vremena.

**u posudu stavite pleh za pečenje.

*** Odgovara teglama marke koje se prodaju kao dodatak.

VAŽNO: Da se aparat ne bi oštetio, nikada nemojte premašiti maksimalnu količinu sastojaka i tečnosti navedenu u priručniku i u receptima. Kada koristite mješavinu koja raste (na primjer, za torte, kiš ili mafine), pleh za pečenje treba puniti samo do pola.

Oprez: postoji rizik od prekuhavanja ako se temperatura ne ispoštuje.

PROMJENA LAMPICE

Vodite računa da aparat bude hladan i isključen prije nego što bilo šta radite na lampici. Kada mijenjate lampicu, provjerite da nije slomljena i vodite računa da stakleni poklopac pravilno sastavite i pričvrstite.

SAVJETI

- Manje komade hrane treba malo kraće kuhati od većih komada.
- Protresanje manje količine hrane na pola vremena poboljšava konačni rezultat i može spriječiti nejednako kuhanje/pečenje.
- Da bi krompir bio jako hrvskav, dodajte malo ulja prije pečenja i protresite da bi se ulje ravnomjerno rasporedilo. Preporučujemo upotrijebiti 14 ml ulja.
- U aparatu možete pripremiti i grickalice koje se inače peku u pećnici.
- Optimalna preporučena količina za pripremu pomfrita je 600 grama.
- Koristite gotovo lisnato i prhko tijesto da biste brzo i jednostavno pripremili punjene grickalice.
- U posudu aparata stavite pekač ako želite ispeći tortu ili quiche ili ako želite pržiti osjetljive ili punjene sastojke. Možete koristiti pekač od silikona, nehrđajućeg čelika, aluminijuma 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.

PRIPREMA DOMAĆEG ČIPSA

Ako želite pripremiti domaće krompiriće, pratite uputstva u nastavku.

1. Izaberite sortu krompira koja je dobra za pripremu čipsa. Ogulite krompir i izrežite ga na čips jednake debljine.
2. Namočite čips od krompira u posudi sa hladnom vodom najmanje 30 minuta, ocijedite ga i osušite čistom kuhinjskom krpom koja dobro upija. Zatim pritisnite papirnatim ubrusom. Čips prije pečenja treba dobro osušiti.
3. Sipajte 1 kašiku ulja (biljno, suncokretovo ili maslinovo) u suhu posudu, stavite čips na vrh i miješajte dok ne bude prekriven uljem.
4. Izvadite čips iz posude prstima ili kuhinjskim priborom tako da višak ulja ostane u posudi. Stavite čips u posudu.
Napomena: Čips prekriven uljem nemojte odjednom sipati u posudu jer će višak ulja završiti na dnu posude.
5. Pržite čips prema uputstvima u odjeljku Vodič za kuhanje.

ČIŠĆENJE

Očistite aparat nakon svake upotrebe.

Posuda i rešetka imaju oblogu koji se ne lijepi. Za čišćenje nemojte upotrebljavati metalni kuhinjski pribor ni abrazivna sredstva za čišćenje jer će to oštetiti neprijanjajuću oblogu.

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 i rešetku vrelom vodom, deterdžentom za posude i neabrazivnom spužvom. Ostatak prljavštine možete ukloniti sredstvom za uklanjanje masnoće.

Napomena: Ladice i rešetke mogu se prati u mašini za posude.

Upozorenje: Za modele sa staklenim prozorčićem posude: da biste staklo ostalo sjajno i ne bi se oštetilo, preporučujemo da ga izvadite i operete ručno.

Za model s odvojitom prednjom stranom s prozorčićem, ručno pranje prednje strane pomaže da se očuva originalni izgled i transparentnost stakla.

Savjet: Ako se nečistoća zaglavila na dnu posude i rešetke, napunite je vrućom vodom i dodajte malo deterdženta. Ostavite posudu i rešetku da se namaču oko 10 minuta. Zatim isperite i osušite.

4. Obrišite unutrašnjost aparata toplom vodom i vlažnom krpom.
5. Očistite grijači element suhom četkom za čišćenje da biste uklonili sve ostatke hrane.
6. Aparat nemojte uranjati u vodu ni bilo koju drugu tečnost.

ODLAGANJE

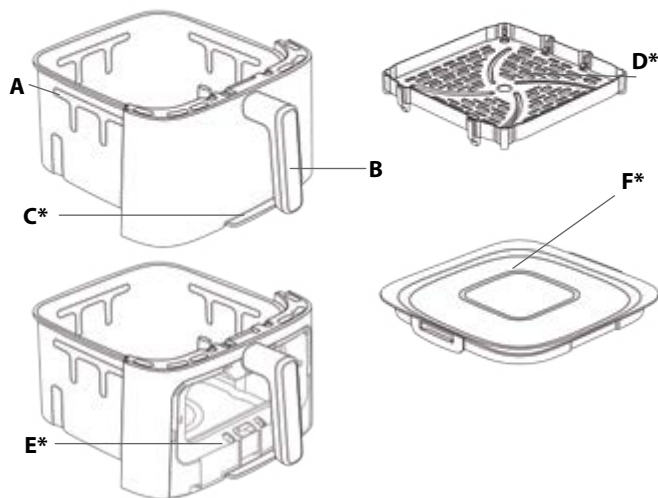
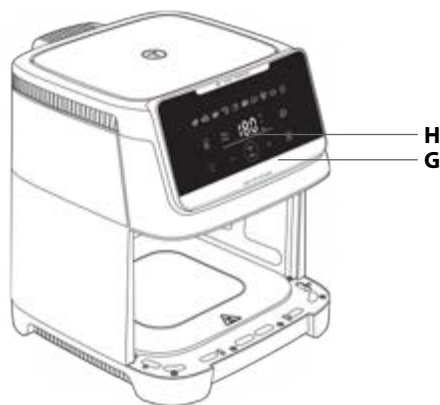
1. Isključite aparat iz napajanja i pričekajte da se ohladi.
2. Provjerite da li su svi dijelovi čisti i suhi.

GARANCIJA I SERVIS

Ako vam treba servis, informacije ili imate problem, posjetite internetsku stranicu 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 imate probleme s aparatom, posjetite internetsku stranicu proizvođača (pogledajte naslovnu stranicu u ovom priručniku) i pogledajte listu najčešćih pitanja ili kontaktirajte korisničku podršku za svoju zemlju.



*в зависимост от модела

ОПИСАНИЕ

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

АВТОМАТИЧНИ РЕЖИМИ НА ГОТВЕНЕ

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

ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

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

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

Забележка : Чекмеджето, решетката и капакът са подходящи за миене в съдомиялна машина.

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

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

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

ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА

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

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

*в зависимост от модела

bg

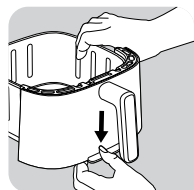
„GENIUS СИСТЕМА“ ЗА ЛЕСНО ПОЧИСТВАНЕ

С нашата система GENIUS можете лесно да отделите предната част на чекмеджето от самото чекмедже.

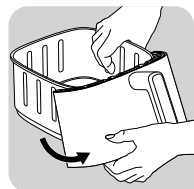
- Почистете лесно Вашия продукт и спестете място в съдомиялната машина
- Съхранявайте остатъците от храна благодарение на капака, включен в комплекта.

КАК ДА СВАЛЯ ПРЕДНИЯ ПАНЕЛ?

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



- Натиснете бутона, който се намира на дъното на купата



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



ИЛИ

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

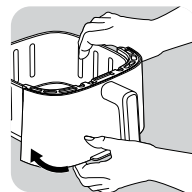


- ИЛИ поставете капака за съхранение върху чекмеджето, за да запазите остатъците от храна в хладилника.

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

КАК ДА ПОЧИСТИТЕ И ЗАКРЕПА ОТНОВО ПРЕДНИЯ ПАНЕЛ?

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



КАК ДА ЗАТОПЛИТЕ ОСТАТЪЦИТЕ?

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

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

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

ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА

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

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

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

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

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

a. Ако изберете автоматичен режим на готвене:

- Натиснете бутона  за показване на режима на готвене.
- После натиснете бутона  на екрана за избор на желания режим на готвене (тези режими са описани подробно в раздел „Ръководство за готвене“).
- Ако е необходимо, регулирайте времето за готвене, като натиснете бутона  и регулирайте времето с бутоните  и . Таймерът може да се зададе между 0 и 90 минути.
- Регулирайте температурата  с бутоните  и  на дигиталния екран. Термостатът варира от 40 до 220°C.
- Натиснете бутона Start  Stop  за да започнете да готвите с избраните настройки за температура и време.
- Готвенето стартира. Температурата и оставащото време за готвене ще се редуват на дисплея на екрана.
- **Забележка: По време на готвене можете да регулирате времето за готвене и температурата, като натиснете .**

б. При избор на ръчни настройки:

- Регулирайте температурата  с бутоните  и  на дигиталния екран. Термостатът варира от 40 до 220°C.
- След това задайте желаното време за готвене,  като натиснете бутоните  и  Таймерът може да се зададе между 0 и 90 минути.
- Натиснете бутона Start (Стартиране)  Stop  за да започнете да готвите с избраните настройки за температура и време.
- Готвенето стартира. Температурата и оставащото време за готвене ще се редуват на дисплея на екрана.

с. Пауза или спиране на готвенето:

- Просто натиснете бутона  за да спрете готвенето. За да възобновите готвенето, натиснете отново бутона
 - Натиснете продължително бутона  за да спрете готвенето. Докато уредът се охлажда, той продължава да се вентилира.
- Излишното масло от храната се събира в донната част на чекмеджето.
 - Някои храни изискват разклащане по средата на готвенето за постигане на оптимални резултати от готвенето (вижте раздел „Ръководство за готвене“). За да разклатите храната, издърпайте купата извън уреда, използвайки ръкохватката, и я разклатете. След това плъзнете купата обратно в уреда и готвенето ще започне отново автоматично. В режим Fries (Пържени картофи) препоръчваме картофите да се разклащат 15 минути след началото на готвенето и за втори път след още 10 минути.
 - Когато чуете звук от таймера, зададеното време за готвене е приключило. Издърпайте купата извън уреда и я поставете на топлоустойчива повърхност.
 - Проверете дали храната е готова. Ако храната все още не е готова, просто плъзнете купата обратно в уреда и задайте таймера за още няколко минути.
 - Когато храната се сготви, извадете купата. За да отстраните храната, използвайте чипки, за да повдигнете храната извън купата.

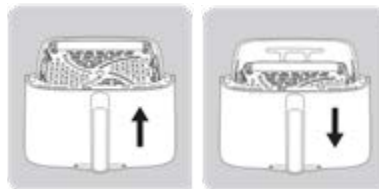
Внимание: отделението никога не трябва да се обръща с решетката нагоре.

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

Дръжте купата само за дръжката.

- Когато една партида от храната е готова, уредът веднага е готов за приготвяне на друга партида от храната.

РЕШЕТКА ЗА ГОТВЕНЕ С 2 НИВА



Има налични две позиции за поставяне на решетката във Вашия уред за готвене с горещ въздух: висока позиция и ниска позиция. Нашата решетка за готвене с 2 нива ще Ви помогне да пригответе различни видове ястия.

- **ПО-НИСКА ПОЗИЦИЯ:** Използвайте тази позиция, за да пригответе съставки, като например големи количества месо, зеленчуци или пържени картофи, като използвате цялата повърхност на купата.
- **ПО-ВИСОКА ПОЗИЦИЯ:** Използвайте тази позиция, за да пригответе по-малки съставки, като например препечен хляб, стекове от сьомга и стекове за бургери. Това ще Ви позволи да ги запържите по-добре и да ги хванете по-лесно при изваждане.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА РЕЖИМ EXTRA CRISP (ДОПЪЛНИТЕЛНА ХРУПКАВОСТ)

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

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

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

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

време за готвене ще се редуват на дисплея на екрана.

СУШЕНЕ

1. Поставете решетката в купата на уреда.
2. Натиснете , после задайте температурата,  като натиснете бутоните  и .
Диапазон на управление: 40 - 80°C.
3. След това задайте желаното време за готвене като натиснете бутона  и регулирайте времето с бутоните  и . Можете да зададете времето от 1 до 10 часа.
4. Натиснете бутона  Старт, за да започнете процеса на изсушаване. Температурата и оставащото време за готвене ще се редуват на дисплея на екрана.
5. Когато чуете звук от таймера, зададеното време за готвене е приключило. Издърпайте купата извън уреда и я поставете на топлоустойчива повърхност.
6. Проверете дали храната е готова. Ако храната все още не е готова, просто плъзнете купата обратно в уреда и задайте таймера за още няколко минути.
7. Когато храната се сготви, извадете купата. За да отстраните храната, използвайте щипки, за да повдигнете храната извън купата.

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

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

Дръжте купата само за дръжката.

YOGHURT (КИСЕЛО МЛЯКО)

Комплект от 8 буркана е наличен като аксесоар, продаван отделно.



Комплект от 8 буркана е наличен като аксесоар, продаван отделно.

- Добавете 1,25L пълномаслено УНТ мляко със стайна температура в купа за разбъркване.
- След това добавете пакета с млечнокисели бактерии (2g) и добре разбъркайте.
- Изсипете сместа в 8 стъклени буркана и затворете с капаци.

Бележка: Киселото мляко трябва да се готви с капаци на бурканите.

- Поставете 8-те буркана в стойката за буркани, както е посочено в инструкциите за комплекта буркани, специално за Easy Fry Silence 7L.
- Натиснете , след което настройте температурата, като натиснете бутона  на 40°C.
- След това настройте времето за готвене, като натиснете бутона . Настройте времето на 8 часа.
- Натиснете бутона  за да започнете процеса на готвене.

Внимание: След готвенето чекмеджето, бурканите и решетката са горещи.

Бележка: Ако смятате, че текстурата на вашето кисело мляко е твърде течна, имате 2 опции:

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

ОТЛОЖЕН СТАРТ

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

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

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

РЪКОВОДСТВО ЗА ГОТВЕНЕ

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

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

bg

		Пресни или замразени					
	Пържени картофи	Замразени	200 - 1400 g	18 - 40 мин	190°C	Разклатете 2 пъти	
	Домашни пресни пържени картофи	Пресни	200 - 1000 g	18 - 50 мин	190°C	Разклатете 1/2 път	Накиснете пресните картофи, нарязани на пържени резени, за 30 минути в студена вода. Добре изсушете.
	Картофи	Замразени	200 - 1600 g	8 - 50 мин	190°C	Разклатете 2 пъти	
	Добре приготвен кайма	Пресни	1 - 5 Парчета	10 - 12 мин	200°C		Сол и пипер от всички страни
	Кюфтета	Пресни	4 - 24 Парчета	10 - 14 мин	200°C		
	Цяло пиле	Пресни	1200 - 1800 g	50 - 60 мин	200°C		Олио (1 чаена лъжичка), сол, пипер от всички страни
	Пилешки крила	Пресни	2 - 9 Парчета	13 - 16 мин	200°C		Олио (1 чаена лъжичка), сол, пипер от всички страни
	Бекон	Пресни	4 - 6 Парчета	8 - 12 мин	220°C		
	Колбас	Пресни	2 - 6 Парчета	10 - 14 мин	200°C		
	Панирана риба	Пресни	1 - 5 Парчета	10 - 12 мин	180°C		
	Филет от сьомга	Пресни	1 - 5 Парчета	8 - 10 мин	200°C		Намажете с олио и поставете със страната на кожата надолу
	Скарида	Пресни	6 - 18 Парчета	8 - 10 мин	140°C		1 супена лъжица олио, сол и пипер
	Брюкселско зеле	Пресни	200 - 800 g	15 - 25 мин	160°C	Разклатете 1 път	1 супена лъжица олио, сол и пипер
	Тиквичка	Пресни	400 - 1200 g	25 - 40 мин	200°C	Разклатете 2 пъти	Олио, сол, пипер
	Нъгети	Замразени	4 - 22 Парчета	12 - 14 мин	200°C		
	Сирене пръчици	Замразени	4 - 18 Парчета	12 мин	200°C		
	Мини пица	Замразени	2 - 9 Парчета	7 мин	200°C		
	Мъфини		2 - 7 Парчета	15 мин	160°C		Използвайте форма за печене/сд за фурна**
	Йогурт		4 - 8 Буркани***	10 h	50°C		
	Портокал		1	3 h	70°C		

* Разклатете по средата на готвенето.

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

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

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

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

СМЯНА НА КРУШКАТА

Уверете се, че уредът е изстинал и е изключен, преди да извършвате дейности по поддръжката на лампата. Когато сменят крушката, се уверете, че не е напукана или счупена, и проверете дали стъкленият капак е поставен отново правилно и фиксиран сигурно.

СЪВЕТИ

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

ПРИГОТВЯНЕ НА ДОМАШНИ ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ

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

1. Изберете сорт картофи от препоръчаните за приготвяне на пържени картофи. Обелете картофите и ги нарежете на парчета с еднаква дебелина.
2. Накиснете картофените парчета в купа със студена вода за поне 30 минути, отцедете ги и ги подсушете с чиста, силно абсорбираща кухненска кърпа. След това поийте с кухненска хартия. Парчетата картоф трябва да са напълно изсъхнали преди готвене.
3. Изсипете 1 супена лъжица олио (растително, слънчогледово или маслиново) в суха купа, сложете картофите отгоре и ги разбъркайте, докато се покрият с олио.
4. Извадете картофите от купата с пръсти или с кухненски прибор, така че излишното олио да остане в купата. Поставете парчетата картоф в купата.

Бележка: Не изсипвайте наведнъж намазаните с олио парчета картофи от контейнера директно в купата, в противен случай излишното олио ще попадне на дъното на купата.

5. Изпържете картофите съгласно инструкциите в раздела „Ръководство за готвене“.

ПОЧИСТВАНЕ

Почиствайте уреда след всяка употреба.

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

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

Можете да използвате течност за почистване на мазнини, за да отстраните останалото замърсяване.

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

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

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

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

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

ПРИБИРАНЕ

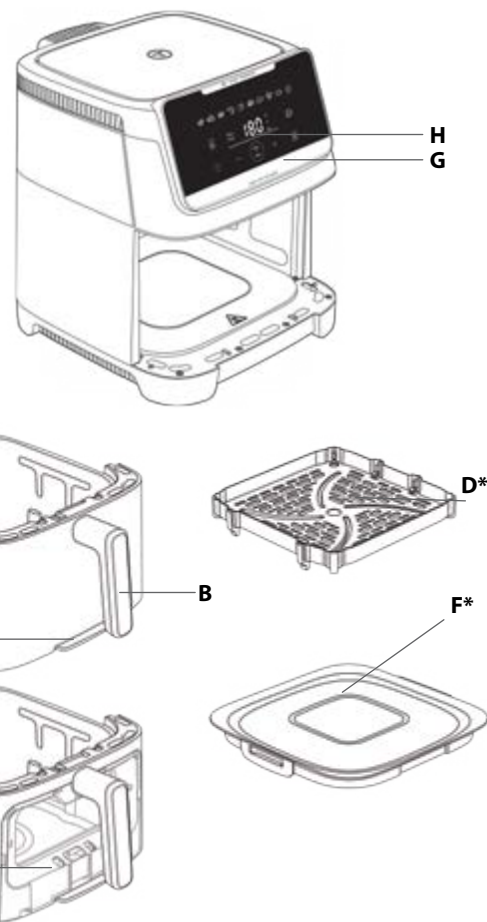
1. Изключете щепсела на уреда от контакта и го оставете да се охлади.
2. Уверете се, че всички части са чисти и сухи.

ГАРАНЦИЯ И СЕРВИЗНО ОБСЛУЖВАНЕ

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

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

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



*odvisno od modela

OPIS

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

SAMODEJNI NAČINI PRIPRAVE JEDI

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

PRED PRVO UPORABO

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

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

Opomba: Predal, mreža in pokrov so primerni za pomivanje v pomivalnem stroju.

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

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

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

PRIPRAVA PRED UPORABO

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

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

«GENIUS SISTEM» ZA LAŽJE ČIŠČENJE

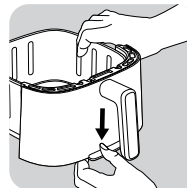
Z novim sistemom za GENIUS lahko preprosto ločite sprednjo stran posode in posodo samo.

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

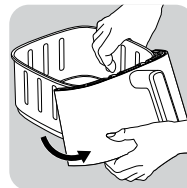
*odvisno od modela

NAVODILA ZA ODSTRANITEV SPREDNJE PLOŠČE

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



- Pritisnite gumb na dnu posode.



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



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



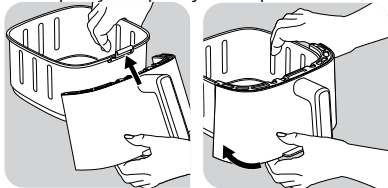
- ALI na predal namestite pokrov za shranjevanje, da lahko ostanke hrane shranite v hladilnik.

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

NAVODILA ZA OČISTITI IN PONOVRNO NAMESTITEV SPREDNJE PLOŠČE

- Sprednjo stran ročno očistite z vročo vodo, tekočino za pomivanje posode in mehko gobico.
- Po čiščenju naj se zunanja stran temeljito posuši:
 1. Preden sprednjo stran ponovno namestite na kavelj posode.

2. Spodnji del sprednje strani pritrdite tako, da zaslišite klik.



KAKO PONOVO SEGRETI OSTANKE?

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

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

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

UPORABA NAPRAVE

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

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

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

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

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

a. Če izberete samodejni način kuhanja:

- Da prikaz načina priprave jedi pritisnete gumb .
- Nato na zaslonu pritisnite gumb , da izberete zeleni način kuhanja (načini kuhanja so podrobno opisani v razdelku «Vodnik za kuhanje»).
- Po potrebi prilagodite čas kuhanja tako, da pritisnete gumb in nastavite čas z gumboma in buttons. Časovnik lahko nastavite med 0 in 90 minutami.
- Temperaturo nastavite z gumboma in na digitalnem zaslonu. Temperatura termostata se giblje med 40 in 220 °C.
- Pritisnite gumb Start (Začetek), da začnete kuhati z izbranimi nastavitvami temperature in časa.
- Priprava jedi se začne. Temperatura in preostali čas kuhanja bo prikazan na zaslonu.

- **Opomba:** med pripravljanjem hrane lahko prilagajate čas kuhanja in temperaturo tako, da pritisnete .

b. V primeru izbire ročnih nastavitvev:

- Temperaturo nastavite z gumboma in na digitalnem zaslonu. Temperatura termostata se giblje med 40 in 220 °C.
- Nato nastavite zeleni čas priprave jedi s pritiskanjem gumbov in . Časovnik lahko nastavite med 0 in 90 minutami.
- Pritisnite gumb Start (Začetek), da začnete kuhati z izbranimi nastavitvami temperature in časa.
- Priprava jedi se začne. Temperatura in preostali čas kuhanja bo prikazan na zaslonu.

c. Prekinite ali ustavite kuhanje:

- Za prekinitev kuhanja preprosto pritisnite gumb . Za nadaljevanje kuhanja ponovno pritisnite gumb .
- Z dolgim pritiskom na gumb zaustavite kuhanje. Ko se aparat ohlaja, nadaljuje s prepračevanjem.

6. Odvečno olje iz hrane se zbira na dnu predala.
7. Nekatera živila je treba za najboljše rezultate pretresti na polovici kuhanja (glejte poglavje «Vodnik za kuhanje»). Jed pretresete tako, izvlčete posodo za ročaj in jo pretresete. Posodo nato znova vstavite v aparat in priprava jedi se zažene samodejno. Pri pripravi krompirčka svetujemo, da po 15 minutah pečenja pretresete posodo in nato ponovite po 10 minutah.
8. Ko zaslišite zvok časovnika, je nastavljeni čas priprave jedi zaključen. Iz aparata izvlčite posodo in jo odložite na podlago, odporno na vročino.
9. Preverite, ali je jed pripravljena.

Če jed še ni pripravljena, posodo preprosto znova vstavite v aparat in časovnik nastavite na nekaj dodatnih minut.

10. Ko je jed pripravljena, izvlčite jed. Jed odstranite s prijemalkami tako, da jo dvignete iz posode.

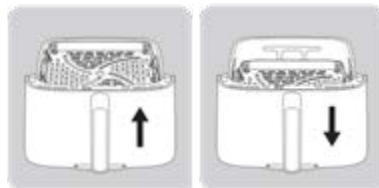
Pozor: Predala z mrežo ni dovoljeno obrniti na glavo.

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

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

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

DVONIVOJSKA REŠETKA ZA KUHANJE



Za namestitve rešetke v cvrtnik sta na voljo dva položaja: zgornji in spodnji položaj. Naša dvonivojska rešetka vam bo pomagala pri pripravi različnih vrst hrane.

- **SPODNJI POLOŽAJ:** Ta položaj uporabite za kuhanje sestavin, kot so velike količine mesa, zelenjave ali krompirčka, pri čemer izkoristite celotno površino predala.
- **ZGORNJI POLOŽAJ:** Ta položaj uporabite za peko manjših sestavin, kot so prepečenec, lososovi zrezki, zrezki za burger. Tako jih boste bolje zapekli in lažje zajeli.

UPORABA NAČINA POSEBEJ HRUSTLJAVE PRIPRAVE

- Ta način lahko vklopite samo v načinu za krompirček in ročnem načinu. Ko je vklopljen način posebej hrustljave priprave, naprava deluje z visoko hitrostjo in zagotavlja zmogljivejšo cvrtje.
- Opomba: ta način priprave poveča hitrost ventilatorja v napravi.**
- Ta način morate vklopiti pred začetkom kuhanja.
 - Z načinom posebej hrustljave priprave bodo sestavine v istem času kuhanja bolj hrustljavo pripravljene. S tem načinom boste za kuhanje porabili 3 minute manj, hkrati pa boste dosegli enak končni rezultat. Če je vaš cilj, da prihranite čas in ne bolj hrustljava priprava, po vklopu načina zmanjšajte čas kuhanja za 3 minute.
1. Jed odložite v predal.
 2. Na zaslonu pritisnete , in nato pritisnete , da izberete način za krompirček  ali ročni način.
 3. Pritisnite . Ko je način vklopljen, bo na zaslonu prikazan v oranžni barvi.
 4. Po potrebi prilagodite čas kuhanja tako, da  ali  pritisnete gumba (oglejte si poglavje "Vodnik za kuhanje").
 5. Pritisnite gumb , da začnete kuhati. Izbrana temperatura in preostali čas kuhanja bo prikazan na zaslonu.

DEHIDRACIJA

1. Mrežo vstavite v posodo naprave.
 2. Pritisnite , nato s pritiskom gumba  in . Območje delovanja : 40 - 80°C.
 3. Nato nastavite želeni čas kuhanja s pritiskom gumba , ki ga lahko nato prilagajate z gumboma  in . Trajanje lahko nastavite od 1 ure do 10 ur.
 4. Pritisnite gumb za zagon, , da potrdite začetek postopka dehidracije. Temperatura in preostali čas kuhanja bo prikazan na zaslonu.
 5. Ko zaslišite zvok časovnika, je nastavljeni čas priprave jedi zaključen. Iz aparata izvlecite posodo in jo odložite na podlago, odporno na vročino.
 6. Preverite, ali je jed pripravljena. Če jed še ni pripravljena, posodo preprosto znova vstavite v aparat in časovnik nastavite na nekaj dodatnih minut.
 7. Ko je jed pripravljena, izvlecite jed. Jed odstranite s prijemalkami tako, da jo dvignete iz posode.
- Pozor: Predala z mrežo ni dovoljeno obrniti na glavo.**
- Pozor: Po pripravi jedi so posoda in jed zelo vroči.**
- Pozor: Posoda se zelo segreje, zato se je med uporabo in nekaj časa po uporabi ne dotikajte. Posodo držite samo za ročaj.**

JOGURT

Komplet 8 kozarcev je na voljo kot ločen dodatek.



Priprava za 8 kozarcev jogurta:

- V mešalno posodo dodajte 1,25L polnomastnega UHT mleka pri sobni temperaturi.
 - Nato dodajte vrečko mlečnokislinskih bakterij (2g) in dobro premešajte.
 - Zmes prelijte v 8 steklenih kozarcev in jih zaprite s pokrovom.
- Opomba: Jogurti morajo biti kuhani s pokrovi na kozarcih.**

- Postavite 8 kozarcev v nosilec za kozarce, kot je navedeno v navodilih za komplet kozarcev, posebej za Easy Fry Silence 7L.
 - Pritisnite , nato nastavite temperaturo tako, da pritisnete gumb  na 40°C.
 - Nato nastavite čas kuhanja s pritiskom na gumb . Nastavite čas na 8 ur.
 - Pritisnite gumb , da začnete postopek kuhanja.
- Opozorilo: Po kuhanju so predal, kozarci in mreža vroči.
- Opomba: Če menite, da je tekstura vašega jogurta preveč tekoča, imate 2 možnosti:
- Povečajte temperaturo za 5°C
 - Podaljšajte čas kuhanja za 1 ali 2 uri.

ODLOŽENI ZAGON

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

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

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

VODNIK ZA KUHANJE

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

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

		Sveže ali zamrznjeno						i
	Ocvrti krompir	Zamrznjeno	200 - 1400 g	18 - 40 min	190°C	Prestresite 2-krat		
	Domači sveži ocvrti krompir	Sveže	200 - 1000 g	18 - 50 min	190°C	Prestresite 1/2-krat	Sveže krompirje, narezane v ocvrte rezine, namočite v hladno vodo 30 minut. Dobro osušite.	
	Krompir	Zamrznjeno	200 - 1600 g	8 - 50 min	190°C	Prestresite 2-krat		
	Dobro pečena mleta meso	Sveže	1 - 5 Koščki	10 - 12 min	200°C		Sol in paper na vseh straneh	
	Dobro pečena mleta meso	Sveže	4 - 24 Koščki	10 - 14 min	200°C			
	Cela piščanec	Sveže	1200 - 1800 g	50 - 60 min	200°C		Olje (1 čajna žlička), sol, paper na vseh straneh	
	Piščančja krila	Sveže	2 - 9 Koščki	13 - 16 min	200°C		Olje (1 čajna žlička), sol, paper na vseh straneh	
	Slanina	Sveže	4 - 6 Koščki	8 - 12 min	220°C			
	Klobasa	Sveže	2 - 6 Koščki	10 - 14 min	200°C			
	Panirani ribji file	Sveže	1 - 5 Koščki	10 - 12 min	180°C			
	Lososov file	Sveže	1 - 5 Koščki	8 - 10 min	200°C		Namažite z oljem in položite s kožo navzdol	
	Škampji	Sveže	6 - 18 Koščki	8 - 10 min	140°C		1 žlica olja, sol in paper	
	Bruseljini ohrovt	Sveže	200 - 800 g	15 - 25 min	160°C	Prestresite 1-krat	1 žlica olja, sol in paper	
	Bučka	Sveže	400 - 1200 g	25 - 40 min	200°C	Prestresite 2-krat	Olje, sol, paper	
	Nuggeti	Zamrznjeno	4 - 22 Koščki	12 - 14 min	200°C			
	Sirni palčki	Zamrznjeno	4 - 18 Koščki	12 min	200°C			
	Mini pica	Zamrznjeno	2 - 9 Koščki	7 min	200°C			
	Mafini		2 - 7 Koščki	15 min	160°C		Uporaba pekača/posode za peko**	
	Jogurt		4 - 8 kozarci***	10 h	50°C			
	Pomaranča		1	3 h	70°C			

* Prestresite na polovici kuhanja.

** Pekač/posodo za pecivo postavite v predal.

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

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

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

MENJAVA ŽARNICE

Pred kakršnim koli vzdrževanjem žarnice se prepričajte, da je izdelek ohlajen in izklopljen. Pri zamenjavi žarnice se prepričajte, da ta ni razpokana ali zlomljena, in preverite, ali je stekleni pokrov pravilno nameščen in varno zaklenjen.

NASVETI

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

PRIPRAVA DOMAČEGA KROMPIRČKA

Za pripravo domačega krompirčka sledite spodnjim navodilom.

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

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

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

ČIŠČENJE

Dodatek očistite po vsaki uporabi.

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

1. Izvlecite vtič iz vtičnice in počakajte, da se dodatek ohladi. Opomba: Odstranite posodo, da se naprava hitreje ohladi.
2. Zunanost dodatka očistite z vlažno krpo.
3. Posodo in mrežo očistite z vročo vodo, malo tekočega detergenta in nežno gobico. Preostalo umazanijo lahko odstranite s tekočino za razmaščevanje.

Opozorilo: predala in mreža sta primerni za pomivanje v pomivalnem stroju.

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

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

Namig: Če se je na dnu posode in mreže nabrala umazanija, jo napolnite z vročo vodo in nekaj tekočega detergenta. Posodo in mrežo namakajte približno 10 minut. Nato sperite čisto in posušite.

4. Notranjost naprave obrišite z vročo vodo in vlažno krpo.
5. Grelni element očistite s suho krtačo za čiščenje, da odstranite ostanke hrane.
6. Naprave ne potopite v vodo ali katero koli drugo tekočino.

SHRANJEVANJE

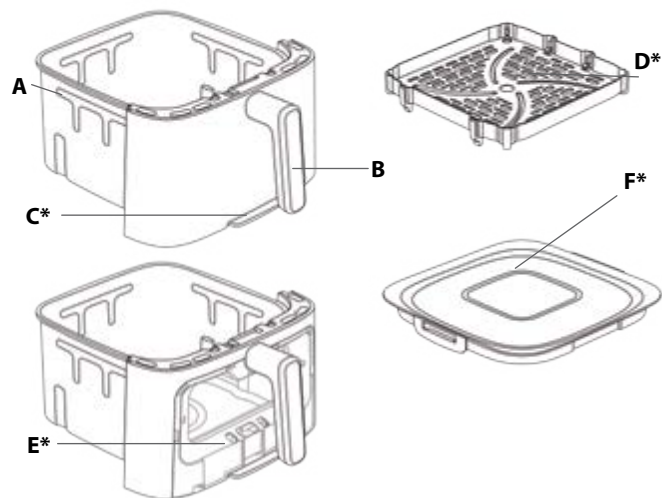
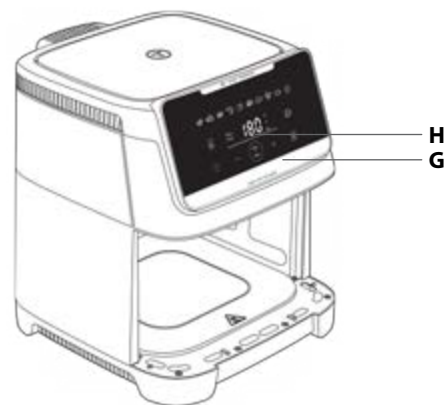
1. Izključite napravo iz napajanja in počakajte, da se ohladi.
2. Poskrbite, da so vsi deli čisti in suhi.

GARANCIJA IN SERVIS

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

ODPRAVLJANJE TEŽAV

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



*zaležnje od modelu

OPIS

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

AUTOMATYCZNE TRYBY GOTOWANIA

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

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

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

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

Uwaga: Szuflada, kratka i pokrywka są odpowiednie do mycia w zmywarce.

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

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

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

PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA

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

WAŻNE! Aby zapobiec przegrzewaniu się urządzenia, nie umieszczaj go w rogu lub pod wiszącymi szafkami. Aby umożliwić odpowiednią cyrkulację powietrza, należy zostawić wokół niego co najmniej 15 cm wolnej przestrzeni.

*zależnie od modelu

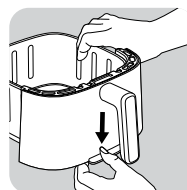
«GENIUS SYSTEM» DO ŁATWEGO CZYSZCZENIA

Dzięki naszemu systemowi GENIUS możesz łatwo oddzielić front szuflady od samej szuflady.

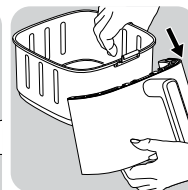
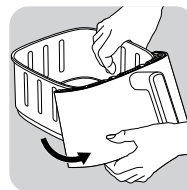
- Łatwe czyszczenie produktu i oszczędność miejsca w zmywarce
- Możliwość przechowywania resztek dzięki dołączonej pokrywce.

JAK ZDJĄĆ PRZEDNI PANEL?

Aby zaoszczędzić miejsce w zmywarce i zapewnić optymalne zachowanie urządzenia, postępuj zgodnie z poniższą procedurą czyszczenia modelu z odłączanym przodem.



- Naciśnij w dół przycisk znajdujący się u spodu miski



- Wysuń hak.
Zdejmowany przód odłączy się.



LUB

- Umieść miskę w zmywarce lub umyj ją ręcznie bez przedniej części, którą możesz ponownie połączyć z urządzeniem.



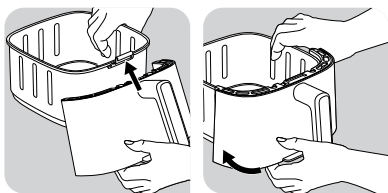
- LUB umieść pokrywkę na szufladzie, aby zachować resztki w lodówce.

Uwaga nie zakładaj pokrywki, jeśli miska jest nadal gorąca.

*zależnie od modelu

JAK WYCZYŚCIĆ I PONOWNIE ZAŁOŻYĆ PRZEDNI PANEL?

- Umyj ręcznie przód gorącą wodą, używając płynu do mycia naczyń i gąbki bez właściwości ściernych.
- Po umyciu i dokładnym wyschnięciu przedniej zewnętrznej części
 1. Przypnij górę przedniej części do haka miski.
 2. Przypnij dół przedniej części tak, aby usłyszeć kliknięcie.



JAK OGRZAĆ RESZTKI?

Aby ponownie podgrzać resztki, zdejmij pokrywkę z szuflady i załóż przednią część na miskę.

- Naciśnij i przycisk , aby ustawić 160°C.
- Potem naciśnij , aby ustawić 10 minut przyciskami i .

UWAGA! Nigdy nie używaj urządzenia bez szuflady. Przed gotowaniem należy zawsze zatrzęsnać panel przedni z powrotem na misie.

KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

Ostrzeżenie: Upewnij się, że frytownica powietrzna jest pusta przy pierwszym użyciu (bez żadnych akcesoriów w środku), aby wyeliminować wszelkie pozostałości produkcyjne i nowy zapach. Po pierwszym uruchomieniu z kominą może wydobywać się lekki dym.

Urządzenie może gotować szeroką gamę potraw. Czasy gotowania dla głównych rodzajów żywności podano w sekcji „Przewodnik gotowania”. Przepisy online pomagają zapoznać się z urządzeniem.

1. Podłącz przewód zasilający do gniazda elektrycznego.
2. Umieść potrawę w szufladzie.

Uwaga: nie wolno przekraczać maksymalnych wartości podanych w tabeli (patrz część „Przewodnik po gotowaniu”), ponieważ może to mieć wpływ na jakość potrawy.

3. Wsuń szufladę z powrotem do urządzenia.
4. Naciśnij przycisk aby włączyć urządzenie.
5. Aby rozpocząć gotowanie, możesz wybrać zaprogramowany tryb gotowania lub ustawienia ręczne .

a. W przypadku wybrania automatycznego trybu gotowania:

- Naciśnij przycisk , aby wyświetlić tryb gotowania.
- Naciśnij przycisk na ekranie, aby wybrać tryb gotowania (tryby są szczegółowo opisane w sekcji „Przewodnik po gotowaniu”).
- W razie potrzeby ustaw czas gotowania, naciskając , a następnie przyciski i .

Minutnik można ustawić w zakresie 0-90 minut.

- Ustaw temperaturę za pomocą przycisków i na ekranie cyfrowym. Termostat można ustawić w zakresie 40-220°C.
- Naciśnij przycisk Start, aby rozpocząć gotowanie z wybranymi ustawieniami temperatury i czasu.
- Rozpocznie się gotowanie. Temperatura i pozostały czas gotowania będą na przemian wyświetlane na ekranie.
- **Uwaga: podczas gotowania można zmieniać czas i temperaturę za pomocą przycisków .**

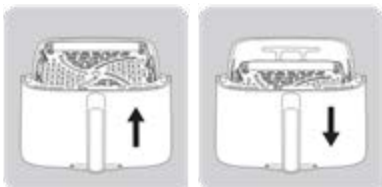
b. W przypadku wyboru ustawień ręcznych:

- Ustaw temperaturę za pomocą przycisków i na ekranie cyfrowym. Termostat można ustawić w zakresie 40-220°C.
- Następnie ustawić wybrany czas gotowania za pomocą przycisków i . Minutnik można ustawić w zakresie 0-90 minut.
- Naciśnij przycisk Start, aby rozpocząć gotowanie z wybranymi ustawieniami temperatury i czasu.
- Rozpocznie się gotowanie. Temperatura i pozostały czas gotowania będą na przemian wyświetlane na ekranie.

c. Wstrzymaj lub zakończ gotowanie:

- Aby wstrzymać gotowanie, wystarczy nacisnąć przycisk Aby wznowić gotowanie, należy ponownie nacisnąć przycisk.
 - Naciśnij i przytrzymaj przycisk , aby zatrzymać gotowanie. Podczas chłodzenia urządzenie kontynuuje wentylację.
6. Nadmiar oleju z żywności zbiera się na dnie szuflady.
 7. Niektóre potrawy wymagają potrząsania w połowie czasu gotowania, aby uzyskać optymalne rezultaty (patrz część „Przewodnik gotowania”). Aby potrząsnąć jedzeniem, wyciągnij pojemnik z urządzenia za uchwyt i potrząśnij nim. Następnie wsuń pojemnik z powrotem do urządzenia, a gotowanie rozpocznie się automatycznie. W przypadku frytek zalecamy wstrząsnąć po 15 minutach gotowania, a następnie po 10 minutach.
 8. Gdy usłyszysz dźwięk minutnika, oznacza to, że ustawiony czas gotowania dobiegł końca. Wyciągnij pojemnik z urządzenia i umieść go na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.
 9. Sprawdź, czy potrawa jest gotowa.
Jeśli potrawa nie jest jeszcze gotowa, po prostu wsuń pojemnik z powrotem do urządzenia i ustaw minutnik na kilka dodatkowych minut.
 10. Po ugotowaniu jedzenia wyjmij pojemnik. Do wyjęcia potrawy z pojemnika użyj szczypiec.
Uwaga: szuflady z kratką nie wolno odwracać do góry nogami.
Uwaga: po ugotowaniu potrawy pojemnik i jedzenie są bardzo gorące.
Uwaga: nie wolno dotykać pojemnika w trakcie pracy urządzenia i należy odczekać chwilę po jego użyciu, ponieważ naczynie nagrzewa się do bardzo wysokiej temperatury. Pojemnik należy trzymać wyłącznie za uchwyt.
 11. Gdy porcja jedzenia jest gotowa, urządzenie jest natychmiast gotowe do przygotowania kolejnej porcji.

2-POZIOMOWA KRATKA DO GOTOWANIA



Kratkę można umieścić we frytkownicy beztłuszczowej w dwóch położeniach: górnym i dolnym. 2-poziomowa kratka ułatwia przygotowywanie różnych rodzajów żywności.

- **DOLNE POŁOŻENIE:** w tej pozycji gotujemy takie składniki jak duże ilości mięsa, warzyw lub frytek, wykorzystując całą powierzchnię szuflady.
- **GÓRNE POŁOŻENIE:** w tej pozycji gotujemy mniejsze składniki, np. tosty, steki z łososia czy steki do burgerów. Dzięki temu można je skuteczniej zrumienić i łatwiej chwycić.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI WIĘKSZEJ CHRUPKOŚCI

- Ta funkcja jest aktywna tylko w trybie frytek i ręcznym. Po włączeniu opcji extra crisp urządzenie pracuje z dużą prędkością i zapewnia jeszcze lepszą chrupkość.

Uwaga: ta funkcja zwiększa obroty wentylatora urządzenia.

- Funkcję tę należy włączyć przed rozpoczęciem gotowania.
- Dzięki funkcji większej chrupkości składniki będą bardziej chrupiące w tym samym czasie. Funkcja ta pozwala też zaoszczędzić 3 minuty, a rezultaty będą identyczne jak w przypadku gotowania bez użycia tej funkcji. Jeśli wolisz zaoszczędzić czas niż uzyskać chrupiącą potrawę, po włączeniu tej funkcji skróć czas gotowania o 3 minuty.

1. Umieść potrawę w szufladzie.
2. Naciśnij , a następnie  na ekranie, aby wybrać tryb  frytek lub tryb ręczny.
3. Naciśnij  Po aktywowaniu ten tryb wyświetla się na ekranie na pomarańczowo.
4. W razie potrzeby zmień czas gotowania, naciskając przyciski  i  (patrz część „Przewodnik po gotowaniu”).
5. Naciśnij przycisk , aby rozpocząć gotowanie. Wybrana temperatura i pozostały czas gotowania będą na przemian wyświetlane na ekranie.

SUSZENIE

1. Umieść kratkę w pojemniku urządzenia.
2. Naciśnij przycisk , a następnie ustaw na ekranie  cyfrowym za pomocą przycisków  i . Zakres ustawień : 40 - 80°C.
3. Następnie ustaw czas gotowania, naciskając przycisk  i ustawiając odpowiedni czas za pomocą przycisków  i . Czas można ustawić w zakresie od 1 do 10 godz.
4. Naciśnij przycisk Start, , aby rozpocząć proces suszenia. Temperatura i pozostały czas gotowania będą na przemian wyświetlane na ekranie.

5. Gdy usłyszysz dźwięk minutnika, oznacza to, że ustawiony czas gotowania dobiegł końca. Wyciągnij pojemnik z urządzenia i umieść go na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.
6. Sprawdź, czy potrawa jest gotowa. Jeśli potrawa nie jest jeszcze gotowa, po prostu wsuń pojemnik z powrotem do urządzenia i ustaw minutnik na kilka dodatkowych minut.
7. Po ugotowaniu jedzenia wyjmij pojemnik. Do wyjęcia potrawy z pojemnika użyj szczypiec.
Uwaga: szuflady z kratką nie wolno odwracać do góry nogami.
Uwaga: Po ugotowaniu potrawy pojemnik i jedzenie są bardzo gorące.
Uwaga: nie wolno dotykać pojemnika w trakcie pracy urządzenia i należy odczekać chwilę po jego użyciu, ponieważ naczynie nagrzewa się do bardzo wysokiej temperatury. Pojemnik należy trzymać wyłącznie za uchwyt.

JOGURT

Zestaw 8 słoiczek dostępny jest jako akcesorium sprzedawane osobno.



Przygotowanie do 8 słoiczek jogurtu:

- Dodaj 1,25L pełnotłustego mleka UHT w temperaturze pokojowej do miski do mieszania.
 - Następnie dodaj saszetkę z bakteriami kwasu mlekowego (2g) i dobrze wymieszaj.
 - Wlej mieszankę do 8 szklanych słoiczek i zamknij je pokrywkami.
- Uwagi:** Jogurty należy gotować z pokrywkami na słoiczkach.

- Umieść 8 słoiczek w uchwycie na słoiczki, zgodnie z instrukcją zestawu słoiczek dedykowanego Easy Fry Silence 7L.
 - Naciśnij , a następnie ustaw temperaturę, naciskając przycisk  na 40°C.
 - Następnie ustaw czas gotowania, naciskając przycisk . Ustaw czas na 8 godzin.
 - Naciśnij przycisk Start , aby rozpocząć proces gotowania.
- Uwaga:** Po gotowaniu szuflada, słoiczki i ruszt są gorące.
- Uwagi:** Jeśli uważasz, że konsystencja Twojego jogurtu jest zbyt płynna, masz 2 opcje:
- Zwiększ temperaturę o 5°C
 - Wydłuż czas gotowania o 1 lub 2 godziny.

OPÓŹNIONY START

W trybie ręcznym i w przypadku niektórych programów automatycznych (wszystkie programy z wyjątkiem trybu frytek, mięsa i ryb) istnieje możliwość opóźnienia rozpoczęcia gotowania. Rozpoczęcie gotowania można opóźnić od 30 minut do maksymalnie 4 godzin. Aby to zrobić:

- Przed uruchomieniem gotowania wykonać długie naciśnięcie przycisku .
- Za pomocą przycisków  i  ustaw godzinę, o której ma się rozpocząć gotowanie,
- Następnie naciśnij przycisk „Start”.

Ostrzeżenie: Opóźniony start może stanowić zagrożenie dla zdrowia w przypadku niektórych składników. - Zdecydowanie odradzamy opóźniony start w przypadku żywności takiej jak mięso lub ryby, z wyjątkiem pieczonego kurczaka.

		Świeże lub mrożone					
	Frytki	Mrożone	200 - 1400 g	18 - 40 min	190°C	Wstrząsnąć 2 razy	
	Domowe świeże frytki	Świeże	200 - 1000 g	18 - 50 min	190°C	Wstrząsnąć 1/2 raz	Namoczyć świeże ziemniaki pokrojone w frytki przez 30 minut w zimnej wodzie. Dobrze osuszyć.
	Ziemniaki	Mrożone	200 - 1600 g	8 - 50 min	190°C	Wstrząsnąć 2 razy	
	Dobrze wysmażony mielony stek	Świeże	1 - 5 Kawałki	10 - 12 min	200°C		Sól i pieprz z obu stron
	Klopsiki	Świeże	4 - 24 Kawałki	10 - 14 min	200°C		
	Cały kurczak	Świeże	1200 - 1800 g	50 - 60 min	200°C		Oliwa (1 łyżeczka), sól, pieprz z obu stron
	Skrzydła kurczaka	Świeże	2 - 9 Kawałki	13 - 16 min	200°C		Oliwa (1 łyżeczka), sól, pieprz z obu stron
	Boczek	Świeże	4 - 6 Kawałki	8 - 12 min	220°C		
	Kielbasa	Świeże	2 - 6 Kawałki	10 - 14 min	200°C		
	Panierowana ryba	Świeże	1 - 5 Kawałki	10 - 12 min	180°C		
	Filet z łososia	Świeże	1 - 5 Kawałki	8 - 10 min	200°C		Posmarować olejem i położyć skórą do dołu
	Krewetki	Świeże	6 - 18 Kawałki	8 - 10 min	140°C		1 łyżka oliwy, sól i pieprz
	Brukselska kapusta	Świeże	200 - 800 g	15 - 25 min	160°C	Wstrząsnąć 1 raz	1 łyżka oliwy, sól i pieprz
	Cukinia	Świeże	400 - 1200 g	25 - 40 min	200°C	Wstrząsnąć 2 razy	Oliwa, sól, pieprz
	Nuggets	Mrożone	4 - 22 Kawałki	12 - 14 min	200°C		
	Paluszki serowe	Mrożone	4 - 18 Kawałki	12 min	200°C		
	Mini pizza	Mrożone	2 - 9 Kawałki	7 min	200°C		
	Muffiny		2 - 7 Kawałki	15 min	160°C		Użyć formy/naczynia do pieczenia**
	Jogurt		4 - 8 Śłoiki***	10 h	50°C		
	Pomarańcza		1	3 h	70°C		

* Wstrząsnąć w połowie gotowania.

** Umieść formę do pieczenia/ naczynie do pieczenia w szufladzie.

*** odpowiada markowym stoikom sprzedawanym jako akcesoria.

PRZEWODNIK GOTOWANIA

Poniższa tabela pomaga wybrać podstawowe ustawienia dla przygotowywanej potrawy.

Uwaga: Poniższe czasy gotowania są jedynie wskazówkami i mogą się różnić w zależności od odmiany i partii użytych ziemniaków. W przypadku innych produktów ich wielkość, kształt i marka mogą mieć wpływ na rezultaty. Dlatego może być konieczne lekkie dostosowanie czasu gotowania. **WAZNE:** Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia, nigdy nie należy przekraczać maksymalnych ilości składników i płynów wskazanych w instrukcji obsługi i przepisach. W przypadku korzystania z mieszanek, które rosną (takich jak ciasto, quiche lub babeczki), naczynie piekarnika nie powinno być wypełnione więcej niż do połowy.

Uwaga: jeśli zalecana temperatura nie będzie przestrzegana, istnieje ryzyko przegotowania.

WYMIANA ŻARÓWKI

Przed rozpoczęciem prac konserwacyjnych dotyczących lampy należy wyłączyć urządzenie i upewnić się, że jest chłodne. W przypadku wymiany żarówki należy sprawdzić, czy nie jest ona pęknięta lub stłuczona, oraz zadbać o prawidłowe założenie i zamocowanie szklanej pokrywy.

WSKAZÓWKI

- Mniejsze potrawy zazwyczaj wymagają nieco krótszego czasu gotowania niż potrawy o większych rozmiarach. W razie wątpliwości można w każdej chwili w trakcie gotowania otworzyć misę, by to sprawdzić.
- Wstrząsanie mniejszych potraw w trakcie gotowania poprawia rezultat końcowy i może zapobiec nierównomiernemu ugotowaniu.
- Aby ziemniaki były chrupiące, dodaj trochę oleju przed gotowaniem i wstrząśnij naczyniem. Zalecamy 14 ml oleju. Nie dodawać oleju do mrożonych ziemniaków.
- W urządzeniu możesz przygotowywać wszystkie dania i przekąski, które da się upiec w piekarniku.
- Zalecana ilość frytek: 700 gramów.
- Użyj gotowego ciasta francuskiego i kruchego, aby szybko i łatwo przygotować przekąski z nadzieniem.
- Jeśli chcesz upiec ciasto lub quiche lub usmażyć delikatne lub nadziewane przysmaki, umieść naczynie piekarnicze w pojemniku urządzenia. Możesz użyć przeznaczonego do piekarnika naczynia z krzemu, stali nierdzewnej, aluminium, terakoty.
- Urządzenia można również używać do podgrzewania potraw. Aby podgrzać potrawę, ustaw temperaturę na 160°C i podgrzewaj przez maksymalnie 10 minut. Czas gotowania można zmienić w zależności od wielkości porcji, aby w pełni odgrzać jedzenie.

DOMOWE FRYTKI

Aby przygotować domowe frytki, wykonaj poniższe kroki.

- Wybierz gatunek ziemniaków zalecany do frytek. Obierz ziemniaki i pokrój je na kawałki o równej grubości.
- Umieść pokrojone kawałki ziemniaków w pojemniku z zimną wodą na co najmniej 30 minut. Odsącz i osusz czystym, chłonnym ręcznikiem papierowym. Następnie poklepuj papierowym ręcznikiem kuchennym. Przed usmażeniem kawałki ziemniaków należy dokładnie osuszyć.
- Wlej łyżkę oleju (roślinnego, słonecznikowego lub oliwy) do suchego pojemnika, wsyp na to kawałki ziemniaków i mieszaj do momentu, aż pokryją się tłuszczem.

11. Wyjmij frytki z pojemnika palcami lub za pomocą przyborów kuchennych w taki sposób, aby nadmiar oleju pozostał w pojemniku. Umieść frytki w pojemniku do gotowania.
Uwaga: nie należy przekładać namoczonych w oleju frytek z pojemnika z olejem bezpośrednio do pojemnika, ponieważ nadmiar oleju spłynie na jego dno.
5. Usmaż frytki zgodnie z instrukcjami podanymi w części „Przewodnik po gotowaniu”.

CZYSZCZENIE

Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu.

Pojemnik i kratka są pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu. Do czyszczenia nie należy używać metalowych przyborów kuchennych ani ściernych środków czyszczących, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powłoki zapobiegającej przywieraniu.

1. Wyjmij wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka elektrycznego i poczekaj, aż urządzenie ostygnie. Uwaga: należy wyjąć pojemnik, aby urządzenie szybciej ostygło.
2. Wyczyść obudowę urządzenia wilgotną ściereczką.
3. Umyj pojemnik i kratkę za pomocą delikatnej gąbki w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. W celu usunięcia resztek zanieczyszczeń można użyć płynu odtłuszczającego.

Ostrzeżenie: pojemnik i kratkę można myć w zmywarce.

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

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

Wskazówka: Jeśli w pojemniku pozostają zanieczyszczenia, napełnij pojemnik gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Pozostaw na około 10 minut. Następnie spłucz czystą wodą i pozostaw do wysuszenia.

4. Przetrzyj wnętrze urządzenia gorącą wodą i wilgotną szmatką.
5. Wyczyść element grzejny suchą szczotką, aby usunąć resztki żywności.
6. Nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innych płynach.

PRZECHOWYWANIE

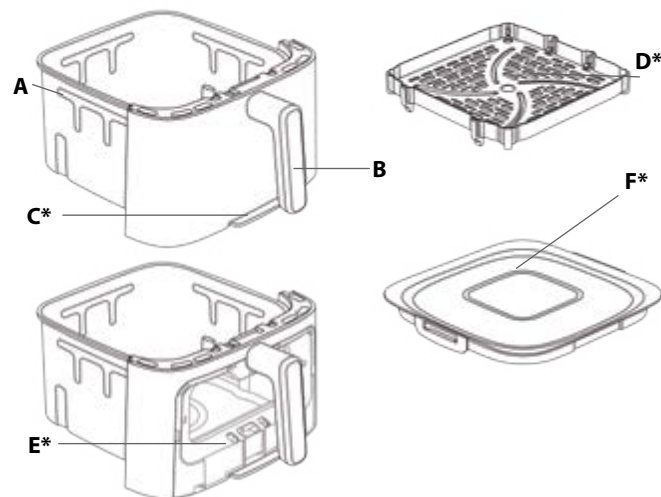
1. Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego i pozostaw je do ostygnięcia.
2. Sprawdź, czy wszystkie części są czyste i suche.

GWARANCJA I SERWIS

Jeśli urządzenie wymaga serwisowania, potrzebujesz dodatkowych informacji lub masz inny problem z urządzeniem, odwiedź naszą stronę internetową lub skontaktuj się z krajowym Centrum Obsługi Klienta. Numer telefonu znajduje się w broszurze gwarancyjnej. Jeśli w Twoim kraju nie ma Centrum Obsługi Klienta, skontaktuj się z lokalnym dealerem marki.

ROZWIĄZYWANIE EWENTUALNYCH PROBLEMÓW

W przypadku problemów z urządzeniem odwiedź stronę internetową marki (patrz strona tytułowa tej instrukcji), aby zapoznać się z listą często zadawanych pytań, lub skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta w swoim kraju.



*v závislosti na modelu

POPIS

- | | |
|---|--|
| A. Koš | F. Odnímatelná přední část s okénkem na sledování přípravy jídla* |
| B. Rukojeť košů | G. Víko pro uskladnění* |
| C. Odnímatelná přední část* | H. Digitální dotykový panel |
| D. Vyjímatelná mřížka* | I. Zobrazení času/teploty |
| E. Odnímatelná grilovací mřížka z tlakového odliktu* | |

AUTOMATICKÉ REŽIMY PŘÍPRAVY

- | | |
|-----------------------------|-------------|
| 1. Hranolky | 6. Pizza |
| 2. Kuřecí nugety | 7. Steak |
| 3. Slanina / hovězí slanina | 8. Zelenina |
| 4. Krevety | 9. Ryby |
| 5. Pečené kuře | 10. Dezerty |

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Nejprve si přečtěte bezpečnostní pokyny a příručku a uschovejte si je na bezpečném místě.

- Odstraňte veškerý obalový materiál a z přístroje všechny nálepky.
- Neodstraňujte silikonové podložky z mýsy.
- Důkladně umyjte koš a vyjímatelné mřížky horkou vodou, mycím prostředkem a neabrazivní houbou.

Poznámka: Zásuvka, mřížka a víko jsou vhodné do myčky nádobí.

Varování pro model s odnímatelnou přední částí: Pokud chcete, aby výrobek zůstal v optimálním stavu, je důležité odejmout vnější přední část a umýt ji ručně.

U modelu s odnímatelnou přední částí s okénkem pomáhá ruční mytí přední části udržet původní vzhled a průhlednost skla.

- Vnitřní a vnější stranu spotřebiče otřete vlhkým hadříkem. Spotřebič pracuje tak, že produkuje horký vzduch.

PŘÍPRAVA K POUŽITÍ

- Spotřebič umístěte na rovný, stabilní, tepelně odolný pracovní povrch, kde nehrozí postříkání vodou.
- Zasuňte mřížku na dno nádoby až k zarážce.
- Neplňte koš olejem ani jinou tekutinou.**
Na spotřebič nic nepokládejte. Narušilo by to proudění vzduchu a ovlivnilo výsledek horkovzdušného fritování.

DŮLEŽITÉ: Neumísťujte spotřebič do rohu, ke zdi ani ke skříni, aby nedošlo k jeho přehřátí. Kolem spotřebiče byste měli nechat mezeru nejméně 15 cm, aby kolem něho mohl vzduch volně proudit.

«GENIUS SYSTÉM» PRO SNADNÉ ČIŠTĚNÍ

Díky našemu systému GENIUS můžete snadno oddělit čelní panel zásuvky od samotné zásuvky.

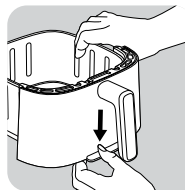
- Můžete snadno vyčistit výrobek a ušetřit místo v myčce

*v závislosti na modelu

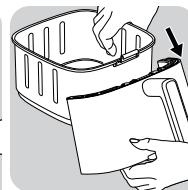
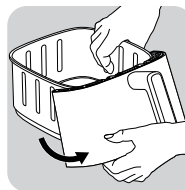
- Schovejte si zbytky jídla díky víku, které je součástí balení.

JAK VYJMOUT PŘEDNÍ PANEL?

Pokud chcete ušetřit místo v myčce na nádobí a udržet spotřebič v optimálním stavu, postupujte podle tohoto postupu čištění modelů s odnímatelnou přední částí.



- Stiskněte tlačítko na spodní straně nádoby.



- Vyjměte hák z jeho místa. Odnímatelná přední část se oddělí.



NEBO

- Vložte nádobu do myčky nebo ji umyjte ručně bez přední strany, kterou můžete znovu připevnit k výrobku.



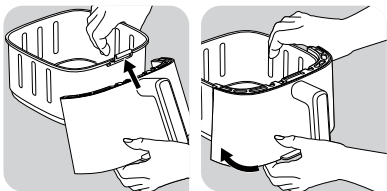
- NEBO víkem pro uskladnění zakryjte koš a schovejte si zbytky jídla v lednici.

Pozor: Pokud je nádoba stále horká, víko nenasazujte.

JAK VYČISTIT A ZNOVU NASADIT PŘEDNÍ PANEL?

- Ručně umyjte přední část horkou vodou, mycím prostředkem a neabrazivní houbičkou.
- Po umytí a důkladném usušení vnější přední části
 - Připněte její horní část k háčku nádoby.

2. Připněte spodek přední části, dokud neuslyšíte cvaknutí.



JAK OHŘÁT ZBYTKY JÍDLA?

Chcete-li ohřát zbytky jídla, sejměte z koše víko a připněte přední část nádoby zpět na místo.

- Pomocí tlačítek a nastavte teplotu na 160 °C.
- Poté stiskněte a nastavte 10 minut pomocí tlačítek a .

POZOR! Spotřebič nikdy nepoužívejte bez zásuvky. Před vařením vždy připevněte přední panel zpět na mísu.

POUŽITÍ SPOTŘEBIČE

Varování: Při prvním použití fritézy se ujistěte, že jste ji spustili prázdnou (bez jakéhokoli příslušenství uvnitř), abyste odstranili veškeré výrobní zbytky a nový zápach. Při prvním zapálení může z komína vycházet mírný kouř.

Spotřebič dokáže připravit širokou škálu potravin. Doby vaření pro hlavní druhy potravin jsou uvedeny v části „Průvodce vařením“. Online recepty vám pomohou seznámit se se spotřebičem.

1. Zapojte napájecí kabel do elektrické zásuvky.
2. Vložte pokrm do koše.

Poznámka: Nikdy nepřekračujte maximální množství uvedené v tabulce (viz část „Průvodce vařením“), protože by to mohlo ovlivnit kvalitu konečného výsledku.

3. Zasuňte koš zpět do přístroje.
4. Stisknutím tlačítka spotřebič zapnete.
5. Chcete-li zahájit přípravu, můžete si vybrat mezi přednastaveným režimem přípravy a ručním nastavením .

a. Pokud zvolíte automatický režim vaření:

- Stisknutím tlačítka zobrazíte režim vaření.
- Poté stiskněte tlačítko na obrazovce a vyberte požadovaný režim vaření (tyto režimy jsou podrobně popsány v sekci „Průvodce vařením“).
- V případě potřeby nastavte požadovanou dobu vaření stisknutím tlačítka a upravte čas pomocí tlačítek a . Časovač lze nastavit na 0 až 90 minut.
- Teplotu nastavte na digitální obrazovce pomocí tlačítek a Termostat lze nastavit na teplotu od 40 do 220 °C.
- Stisknutím tlačítka Start zahájíte vaření se zvoleným nastavením teploty a času.
- Zahájí se příprava pokrmu. Teplota a zbývající doba vaření se budou zobrazovat na

displeji.

- **Poznámka: Během přípravy pokrmu můžete upravit dobu vaření a teplotu stisknutím tlačítka .**

b. Při ručním nastavení:

- Teplotu nastavte na digitální obrazovce pomocí tlačítek a Termostat lze nastavit na teplotu od 40 do 220 °C.
- Poté pomocí tlačítek nastavte požadovanou dobu přípravy. a Časovač lze nastavit na 0 až 90 minut.
- Stisknutím tlačítka Start zahájíte vaření se zvoleným nastavením teploty a času.
- Zahájí se příprava pokrmu. Teplota a zbývající doba vaření se budou zobrazovat na displeji.

c. Přerušte nebo zastavte vaření:

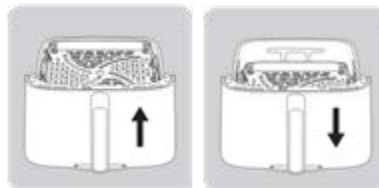
- Pro pozastavení vaření stačí stisknout tlačítko Start/Stop. Chcete-li vaření obnovit, stiskněte znovu tlačítko
- Dlouhým stisknutím tlačítka Start/Stop ukončíte vaření. Jak spotřebič chladne, pokračuje ve ventilaci.

6. Prebytečný olej z potravin se shromažďuje na dně zásuvky.
7. Aby bylo dosaženo nejlepšího výsledku, je potřeba některé pokrmy během přípravy protřepat (viz část „Průvodce vařením“). Chcete-li pokrm protřepat, vytáhněte nádobu za rukojeť ze spotřebiče a protřepte její obsah. Poté zasuňte nádobu zpět do spotřebiče a příprava pokrmu bude automaticky pokračovat. Když smažíte hranolky, doporučujeme je po 15 minutách přípravy protřepat, a pak znovu po 10 minutách.
8. Když se ozve časovač, znamená to, že nastavená doba přípravy uplynula. Vyměte nádobu z přístroje a položte ji na záruvzdorný povrch.
9. Zkontrolujte, zda je pokrm připravený. Pokud pokrm ještě není hotový, jednoduše nádobu znovu umístěte do spotřebiče a nastavte časovač ještě na několik minut.
10. Jakmile je jídlo uvařené, vyjměte nádobu ze spotřebiče. Chcete-li pokrm vyjmout z nádoby, vyjměte jej pomocí kuchyňských kleští.

Upozornění: Koš by nikdy neměl být otočen vzhůru nohama, pokud je uvnitř mřížka.
Upozornění: Po ukončení přípravy pokrmu jsou nádoba a pokrm velmi horké. Během používání a po určitou dobu po použití se nedotýkejte nádoby. Je velmi horká. Nádobu držte pouze za rukojeť.

11. Když je jedna porce jídla připravena, spotřebič je možné okamžitě použít k přípravě další porce.

MŘÍŽKA SE DVĚMA POLOHAMI



Mřížku do horkovzdušné fritézy můžete umístit dvěma způsoby: do horní nebo do spodní polohy. Na 2polohové mřížce připravíte různé typy potravin.

- **NÍŽŠÍ POLOHA:** Tato poloha vám umožní využít celý povrch koše fritézy, proto je vhodná k přípravě např. velkého množství masa, zeleniny nebo hranolků.
- **VYŠŠÍ POLOHA:** Tuto pozici můžete použít k přípravě menších ingrediencí, jako jsou toasty, steak z lososa či hamburgerové steak. To vám umožní lépe je opéct do hněda a snáze s nimi manipulovat.

POUŽITÍ REŽIMU EXTRA CRISP

- Tento režim lze aktivovat pouze v režimu Hranolky a v Manuálním režimu. Když je aktivována možnost Extra crisp, spotřebič pracuje vyšší rychlostí a zajistí tak lepší přípravu pokrmů.
 - **Poznámka: Tento režim přípravy zrychluje rotační ventilátor vašeho výrobku.**
 - Tuto funkci musíte aktivovat před zahájením přípravy pokrmu.
 - Režim Extra crisp umožňuje připravit křupavější suroviny za stejnou dobu. Také vám při přípravě pokrmu může ušetřit 3 minuty času, ale se stejnými výsledky jako v normálním režimu. Pokud chcete ušetřit čas, ale nepotřebujete křupavější jídlo, funkci aktivujte a zkrátte dobu přípravy o 3 minuty.
1. Vložte pokrm do koše.
 2. Stiskněte tlačítko , a poté stisknutím tlačítka  na displeji vyberte režim Hranolky  nebo Manuální režim.
 3. Stiskněte tlačítko  Když je tento režim aktivován, jeho ikona se na displeji rozsvítí oranžově.
 4. V případě potřeby upravte dobu přípravy pokrmu stisknutím tlačítek  a  (viz část „Průvodce vařením“).
 5. Stisknutím tlačítka  zahájíte vaření. Zvolená teplota a zbývající doba vaření se budou zobrazovat na displeji.

DEHYDRATACE / SUŠENÍ

1. Mřížku vložte do nádoby spotřebiče.
2. Stiskněte tlačítko , poté pomocí  a  tlačítek  a  Kontrolní rozsah : 40 - 80°C.
3. Poté nastavte požadovanou dobu vaření stisknutím tlačítka  a upravte čas pomocí tlačítek  a  Lze nastavit čas od 1 do 10 hodin.
4. Stisknutím tlačítka Start  spustíte dehydrataci pokrmu. Teplota a zbývající doba vaření se budou zobrazovat na displeji.
5. Když se ozve časovač, znamená to, že nastavená doba přípravy uplynula. Vyjměte nádobu z přístroje a položte ji na žáruvzdorný povrch.
6. Zkontrolujte, zda je pokrm připravený. Pokud pokrm ještě není hotový, jednoduše nádobu znovu umístěte do spotřebiče a nastavte časovač ještě na několik minut.
7. Jakmile je jídlo uvařené, vyjměte nádobu ze spotřebiče. Chcete-li pokrm vyjmout z nádoby, vyjměte jej pomocí kuchyňských kleští.

Upozornění: Koš by nikdy neměl být otočen vzhůru nohama, pokud je uvnitř mřížka.

Upozornění: Po ukončení přípravy pokrmu jsou nádoba a pokrm velmi horké. Během používání a po určitou dobu po použití se nedotýkejte nádoby. Je velmi horká.

Nádobu držte pouze za rukojeť.

JOGURT

Sada 8 skleniček je k dispozici jako příslušenství prodávané samostatně.



Příprava pro 8 skleniček jogurtu:

- Do misky na míchání přidejte 1,25L plnotučného UHT mléka při pokojové teplotě.
- Poté přidejte sáček s laktobacily (2g) a dobře promíchejte.
- Směs nalijte do 8 skleniček a uzavírejte je víčky.

Poznámka: Jogurty musí být vařeny s víčky na skleničkách.

- Umístěte 8 skleniček do držáku na skleničky podle pokynů pro sadu skleniček určenou pro Easy Fry Silence 7L.
 - Stiskněte , poté nastavte teplotu stisknutím tlačítka  na 40°C.
 - Nastavte čas vaření stisknutím tlačítka  Nastavte dobu na 8 hodin.
 - Stiskněte tlačítko Start  pro zahájení procesu vaření.
- Pozor: Po vaření je zásuvka, skleničky a mřížka horké.
- Poznámka:** Pokud si myslíte, že textura vašeho jogurtu je příliš tekutá, máte 2 možnosti:
- Zvyšte teplotu o 5°C
 - Prodlužte dobu vaření o 1 nebo 2 hodiny.

ODLOŽENÝ START

V manuálním režimu a u některých automatických programů (všechny programy kromě režimu hranolků, masa a ryb) máte možnost odložit start vaření. Začátek vaření lze odložit od 30 minut do maximálně 4 hodin. Chcete-li to provést:

- Před spuštěním vaření dlouze stiskněte tlačítko .
- Pomocí tlačítek  a  nastavte čas, ve kterém má být vaření zahájeno,
- Poté stiskněte tlačítko „Start“.

Upozornění: Opožděný start může u některých surovin představovat zdravotní riziko. - Důrazně nedoporučujeme jakýkoli odložený start u potravin, jako je maso nebo ryby, s výjimkou pečeného kuřete.

PRŮVODCE VAŘENÍM

Následující tabulka vám pomůže vybrat základní nastavení pro jídlo, které chcete připravit.

Poznámka: Níže uvedené doby přípravy jsou pouze orientační a mohou se lišit podle odrůdy a množství použitých brambor. U ostatních potravin může mít na výsledek vliv velikost, tvar a druh. Z tohoto důvodu může být nutné dobu přípravy mírně upravit.

		Čerstvé nebo mražené						i
	Smažené brambory	Mražené	200 - 1400 g	18 - 40 minuty	190°C	Protepejte 2krát		
	Domácí čerstvé smažené brambory	Čerstvé	200 - 1000 g	18 - 50 minuty	190°C	Protepejte 1/2krát	Namočte čerstvé brambory nakrájené na hranolky na 30 minut do studené vody. Dobře osuší.	
	Brambory	Mražené	200 - 1600 g	8 - 50 minuty	190°C	Protepejte 2krát		
	Dobře propečené mleté maso	Čerstvé	1 - 5 Kousky	10 - 12 minuty	200°C		Sůl a pepí na všech stranách	
	Masové kuličky	Čerstvé	4 - 24 Kousky	10 - 14 minuty	200°C			
	Celé kuře	Čerstvé	1200 - 1800 g	50 - 60 minuty	200°C		Olej (1 čajová lžička), sůl, pepí na všech stranách	
	Kuřecí křídla	Čerstvé	2 - 9 Kousky	13 - 16 minuty	200°C		Olej (1 čajová lžička), sůl, pepí na všech stranách	
	Slanina	Čerstvé	4 - 6 Kousky	8 - 12 minuty	220°C			
	Klobása	Čerstvé	2 - 6 Kousky	10 - 14 minuty	200°C			
	Smažená ryba	Čerstvé	1 - 5 Kousky	10 - 12 minuty	180°C			
	Lososí filety	Čerstvé	1 - 5 Kousky	8 - 10 minuty	200°C		Natřete olejem a položte kůži dolů	
	Krevety	Čerstvé	6 - 18 Kousky	8 - 10 minuty	140°C		1 lžice oleje, sůl a pepí	
	Růžičková kapusta	Čerstvé	200 - 800 g	15 - 25 minuty	160°C	Protepejte 1krát	1 lžice oleje, sůl a pepí	
	Cuketa	Čerstvé	400 - 1200 g	25 - 40 minuty	200°C	Protepejte 2krát	Olej, sůl, pepí	
	Nuggety	Mražené	4 - 22 Kousky	12 - 14 minuty	200°C			
	Sýrové tyčinky	Mražené	4 - 18 Kousky	12 minuty	200°C			
	Mini pizza	Mražené	2 - 9 Kousky	7 minuty	200°C			
	Muffiny		2 - 7 Kousky	15 minuty	160°C		Použijte plech na pečení/ zapékací mísu**	
	Jogurt		4 - 8 Sklenice***	10 h	50°C			
	Pomeranč		1	3 h	70°C			

* V polovině vaření protepejte.

** Vložte dortovou formu/pekáč do zásuvky.

*** odpovídají značkovým nádobám prodávaným jako příslušenství.

DŮLEŽITÉ: Aby nedošlo k poškození spotřebiče, nikdy nepřekračujte maximální množství přísad a tekutin uvedené v návodu k použití a v receptech. Pokud používáte směsi, které vyknou (například u koláčů, quiche nebo muffinů), neměla by být nádoba trouby naplněna více než do poloviny.

Upozornění: Pokud teplotu nedodržíte, riskujete, že jogurt převaříte.

VÝMĚNA ŽÁROVKY

Před prováděním jakékoli údržby se ujistěte, že je výrobek vychladlý a vypnutý. Při výměně žárovky se ujistěte, že žárovka není prasklá ani jinak rozbitá, a zkontrolujte, zda je skleněný kryt správně sestavený a bezpečně zajištěný.

TIPY

- Menší pokrmy obvykle vyžadují o něco kratší dobu vaření než větší pokrmy. Pokud si nejste jisti, můžete mísu během přípravy kdykoli otevřít a zkontrolovat.
- Promícháním menšího množství ingrediencí v polovině doby vaření zlepšíte konečný výsledek a můžete zabránit nerovnoměrnému uvaření.
- Chcete-li, aby byly brambory pořádně křupavé, zkuste před pečením přidat malé množství oleje a protřepat je, aby byly rovnoměrně pokryty. Doporučujeme 14 ml oleje. Do mražených brambor nepřidávejte olej.
- V přístroji lze vařit také polotovary, které lze péct v troubě.
- Optimální doporučené množství pro přípravu hranolků je 600 gramů.
- K rychlé a snadné přípravě plněného pečiva použijte předpřipravené listové či křehké těsto.
- Chcete-li péct dort nebo quiche nebo chcete-li smažit křehké či plněné pokrmy, vložte do nádoby přístroje zapékací mísu. Můžete použít zapékací mísu ze silikonu, nerezové oceli, hliníku nebo terakoty.
- Přístroj můžete použít také k ohřevu potravin. Chcete-li ohřát potraviny, nastavte teplotu na 160 °C a vařte až 10 minut. Doba vaření lze upravit v závislosti na množství jídla, aby se plně ohřálo.

PŘÍPRAVA DOMÁCÍCH HRANOLEK

Chcete-li si připravit domácí hranolky, postupujte podle níže uvedeného postupu.

- Vyberte si odrůdu brambor doporučenou k přípravě hranolků. Oloupejte brambory a nakrájejte je na stejně silné hranolky.
- Bramborové hranolky namočte alespoň na 30 minut do nádoby se studenou vodou, nechte je okapat a osušte je čistou, vysoce savou utěrkou. Poté je dosušte papírovým ubrouskem. Před přípravou musí být hranolky zcela suché.
- Nalijte do suché mísy 1 lžici oleje (rostlinného, slunečnicového nebo olivového), navrch položte hranolky a míchejte je, dokud nebudou pokryté olejem.
- Prsty nebo kuchyňským náčiním vyjměte hranolky z mísy, aby přebytečný olej zůstal v míse. Vložte hranolky do nádoby.

Poznámka: Mísa s hranolkami pokrytými olejem nevyklápějte najednou přímo do nádoby, jinak by na jejím dně zůstal přebytečný olej.

- Smažte hranolky podle pokynů uvedených v části Průvodce vařením.

ČIŠTĚNÍ

Po každém použití spotřebič vyčistěte.

Nádoba 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 nádoby přístroj rychleji vychladne.
2. Otřete vnější povrch spotřebiče vlhkým hadříkem.
3. Umyjte mísu a mřížku horkou vodou, mycím prostředkem a neabrazivní houbou. K odstranění zbývajících nečistot můžete použít odmašťovací prostředek.

Varování: Nádobu a mřížku lze mýt v myčce nádobí.

Varování pro model s odnímatelnou přední částí: Pokud chcete, aby výrobek zůstal v optimálním stavu, je důležité odejmout vnější přední část a umýt ji ručně.

U modelu s odnímatelnou přední částí s okénkem pomáhá ruční mytí přední části udržet původní vzhled a průhlednost skla.

Tip: Pokud se na dně nádoby a mřížky přichytí nečistoty, naplňte je horkou vodou a trochou mycího prostředku. Nechte nádobu a mřížku odmočit přibližně 10 minut.

Poté je opláchněte a vysušte.

4. Vnitřek přístroje otřete horkou vodou a vlhkým hadříkem.
5. Topné těleso očistěte suchým čisticím kartáčkem a odstraňte veškeré zbytky jídla.
6. Neponořujte spotřebič do vody ani do jiné kapaliny.

SKLADOVÁNÍ

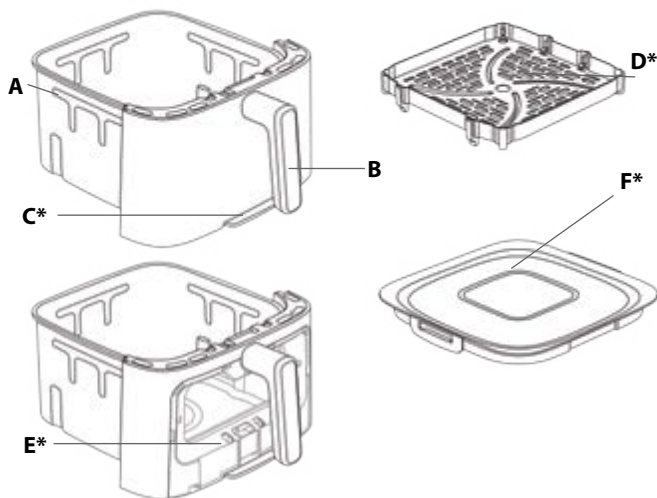
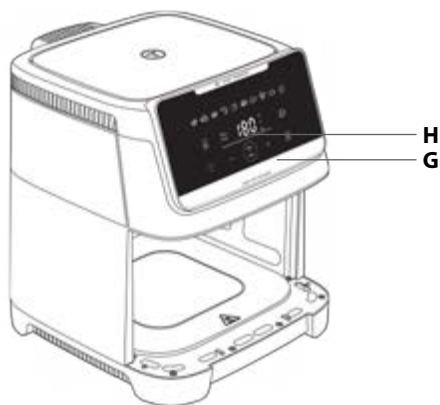
1. Odpojte spotřebič ze sítě a nechte jej vychladnout.
2. Zkontrolujte, zda jsou všechny díly čisté a suché.

ZÁRUKA A SERVIS

Pokud potřebujete servis, informace nebo pokud dojde k potížím, navštivte webové stránky společnosti nebo se obraťte na středisko péče o zákazníky společnosti ve vaší zemi. Telefonní číslo naleznete na záručním listu s celosvětovou platností. Pokud se ve vaší zemi středisko péče o zákazníky nenachází, obraťte se na místního prodejce.

ŘEŠENÍ PROBLÉMU

Pokud se setkáte s problémy s přístrojem, navštivte webovou stránku společnosti (viz obálka tohoto návodu k použití), kde naleznete seznam nejčastějších dotazů, nebo se obraťte na středisko péče o zákazníky ve své zemi.



OPIS

- | | |
|--|--|
| A. Miska | F. Odnímateľná predná časť s priezorom * |
| B. Rukoväť misky | G. Odkladacie veko * |
| C. Odnímateľná predná časť* | H. Digitálny dotykový panel |
| D. Odnímateľná mriežka* | I. Zobrazenie času/teploty |
| E. Odnímateľná mriežka z tlakového odliatku* | |

REŽIMY AUTOMATICKÉHO VARENIA

- | | |
|--------------------------------|-------------|
| 1. Hranolčeky | 6. Pizza |
| 2. Kuracie nugetky | 7. Steak |
| 3. Slanina/slanina z hovädziny | 8. Zelenina |
| 4. Krevety | 9. Ryba |
| 5. Pečené kura | 10. Dezert |

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Najprv si prečítajte bezpečnostné pokyny a návod a uschovajte ich na bezpečnom mieste.

- Odstráňte všetok obalový materiál a všetky nálepky zo spotrebiča.
- Neodstraňujte silikónové podložky z mriežky.
- Dôkladne vyčistite odnímateľné mriežky zásuviek pomocou horúcej vody, prostriedku na umývanie riadu a jemnej špongie.

Poznámka : Zásuvka, mriežka a veko sú vhodné do umývačky riadu.

Upozornenie pre model s odnímateľnou prednou časťou: na zachovanie optimálnej životnosti výrobku je dôležité vybrať vonkajšiu prednú časť a umyť ju ručne.

V prípade modelu s odnímateľnou prednou časťou s priezorom pomáha ručné umývanie prednej časti zachovať pôvodný vzhľad a priehľadnosť skla.

- Vnútro a vonkajšok spotrebiča utrite vlhkou handričkou. Spotrebič funguje tak, že produkuje horúci vzduch.

PRÍPRAVA NA POUŽITIE

- Umiestnite spotrebič na rovný, stabilný pracovný povrch odolný voči teplu mimo dosahu striekajúcej vody.
- Mriežku vložte do spodnej časti misky až na doraz.
- Do zásuvky nepridávajte olej ani žiadnu inú tekutinu.

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

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

«GENIUS SYSTÉM» PRE JEDNODUCHÉ ČISTENIE*

S našim systémom GENIUS môžete jednoducho oddeliť prednú časť zásuvky od samotnej zásuvky.

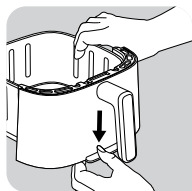
*v závislosti od modelu

*v závislosti od modelu

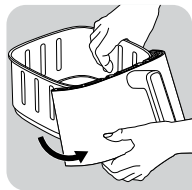
- Lahko čistite svoj výrobok a ušetríte miesto v umývačke riadu
- Skladujte zvyšky jedla vďaka pribalenému veku.

AKO ODSTRÁNIŤ PREDNÝ PANEL?

Ak chcete ušetriť miesto v umývačke riadu a zachovať optimálnu životnosť spotrebiča, postupujte podľa tohto postupu čistenia modelu s odnímateľnou prednou časťou.



- Stlačte tlačidlo umiestnené v spodnej časti misky nadol



- Vyberte hák z miesta. Odpojiteľná predná strana sa odpoji.



ALEBO



- Misku vložte do umývačky riadu alebo ju umyte ručne bez prednej časti, ktorú potom môžete znova pripojiť k zariadeniu.



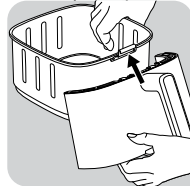
- ALEBO položte odkladacie veko na zásuvku a zvyšky jedla uskladnite v chladničke.

Dávajte pozor: Ak je miska ešte horúca, veko nepripájajte.

AKO VYČISTIŤ A ZNOVA PRIPEVNIŤ PREDNÝ PANEL?

- Prednú časť umyte ručne horúcou vodou s trochou prostriedku na umývanie riadu a neabrazívnu špongiou.

- Po umytí a dôkladnom vysušení vonkajšej prednej časti
 1. Pripevnite hornú časť prednej časti do háku misky.
 2. Pripnite spodnú časť prednej časti tak, aby ste počuli „cvaknutie“.



AKO PRIHRIAŤ ZVÝŠKY JEDLA?

Ak chcete zvyšky zohrievať, vyberte veko zo zásuvky a vymeňte prednú časť misky.

- Ak chcete nastaviť teplotu 160 °C, stlačte tlačidlá a .
- Potom stlačte tlačidlo a pomocou tlačidiel a nastavte 10 minút.

POZOR! Spotrebič nikdy nepoužívajte bez zásuvky. Pred varením vždy pripevnite predný panel späť na misu.

POUŽÍVANIE SPOTREBIČA

Varovanie: Pri prvom použití fritézy sa uistite, že ste ju spustili prázdnu (bez akéhokoľvek príslušenstva), aby ste odstránili všetky výrobné zvyšky a nový zápach. Pri prvom spustení môže vzniknúť malé množstvo dymu.

Spotrebič dokáže pripraviť veľké množstvo potravín. Čas varenia hlavných druhov potravín je uvedený v časti „Sprievodca varením“. Online recepty vám pomôžu zoznámiť sa so spotrebičom.

1. Pripojte napájací kábel k elektrickej zásuvke.
2. Vložte jedlo do zásuvky.

Poznámka: Nikdy neprekračujte maximálne množstvo uvedené v tabuľke (pozrite si časť „Sprievodca varením“), pretože by to mohlo ovplyvniť kvalitu konečného výsledku.

3. Zasuňte zásuvku do zásuvky.
4. Stlačením tlačidla zapnete spotrebič.
5. Na spustenie varenia môžete vybrať prednastavený režim varenia alebo manuálne nastavenia .

a. Ak zvolíte automatický režim varenia:

- Stlačením tlačidla zobrazíte režim varenia.
- Potom stlačením tlačidla na obrazovke vyberte požadovaný režim varenia (tieto režimy sú podrobne popísané v časti „Sprievodca varením“). Ak potrebujete upraviť čas varenia, stlačte tlačidlo a čas varenia upravte pomocou tlačidiel a . Časovač možno nastaviť na 0 až 90 minút.
- Upravte teplotu pomocou tlačidiel a na digitálnej obrazovke. Termostat možno nastaviť na hodnotu 40 – 220 °C.
- Stlačením tlačidla Start spustíte varenie s vybranými nastaveniami teploty a času.
- Spustí sa varenie. Na obrazovke sa budú striedavo zobrazovať teplota a zostávajúci čas

varenia.

- **Poznámka: Počas varenia môžete zmeniť čas a teplotu varenia stlačením tlačidla** 

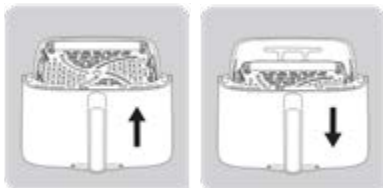
b. Ak chcete vybrať manuálne nastavenia:

- Upravte teplotu pomocou  tlačidiel (+) a  na digitálnej obrazovke. Termostat možno nastaviť na hodnotu 80 – 200 °C.
- Potom nastavte požadovaný čas  varenia pomocou tlačidiel (+) a . Časovač možno nastaviť na 0 až 90 minút.
- Stlačením tlačidla  Start spustíte varenie s vybranými nastaveniami teploty a času.
- Spustí sa varenie. Na obrazovke sa budú striedavo zobrazovať teplota a zostávajúci čas varenia.

c. Pozastavte alebo zastavte varenie:

- Stlačením tlačidla  varenie jednoducho pozastavíte. Ak chcete pokračovať vo varení, stlačte znova tlačidlo
 - Dlhým stlačením tlačidla  varenie zastavíte. Počas chladnutia spotrebič pokračuje vo vetraní.
6. Prebytočný olej z potravín sa zhromažďuje na dne zásuvky.
 7. Niektoré potraviny je potrebné na dosiahnutie optimálnych výsledkov varenia v polovici času varenia pretriasť (pozrite si časť „Pokyny na prípravu pokrmov“). Ak chcete jedlo pretriasť, vytiahnite misku zo spotrebiča za rukoväť a zatrasť ňou. Potom zasuňte misku späť do spotrebiča a varenie sa automaticky obnoví. Pri príprave hranolčiek odporúčame potriasť po 15 minútach prípravy, potom po 10 minútach.
 8. Keď zaznie zvuk časovača, nastavený čas varenia sa skončil. Vytiahnite misku zo spotrebiča a položte ju na povrch odolný voči teplu.
 9. Skontrolujte, či je jedlo hotové.
Ak jedlo ešte nie je hotové, jednoducho zasuňte misku späť do spotrebiča a nastavte časovač na ďalších pár minút.
 10. Keď je jedlo uvarené, vyberte misku. Jedlo vyberte z misky pomocou kuchynských klieští.
Upozornenie: Zásuvku nikdy neotáčajte hore dnom spolu s mriežkou.
Upozornenie: Po varení sú miska a jedlo veľmi horúce. Počas používania a po použití sa nedotýkajte misky, pretože je veľmi horúca. Misku držte len za rukoväť.
 11. Keď je jedna dávka jedla hotová, spotrebič je okamžite pripravený na prípravu ďalšej dávky.

2 LEVELS COOKING GRID



Mriežku je do teplovzdušnej fritézy možné umiestniť do dvoch polôh: hornej a dolnej polohy. Naša 2-úrovňová varná mriežka umožňuje prípravu širokého spektra jedál.

- **DOLNÁ POLOHA:** Využijete na prípravu napríklad veľkého množstva mäsa, zeleniny alebo hranolčiek, pričom sa využije celá plocha zásuvky.
- **HORNÁ POLOHA:** Využijete na prípravu menších objemov, ako sú toasty, steaky z lososa či hamburgerové steaky. Môžete ich tak lepšie prepiecť a ľahšie vybrať.

POUŽÍVANIE REŽIMU NA ZVÝŠENIE CHRUMKAVOSTI

- Tento režim je aktívny len pre režim hranolčiek a manuálny režim. Keď je aktivovaná možnosť zvýšenia chrumkavosti, spotrebič pracuje pri vysokých otáčkach a poskytuje lepší výkon.
 - **Poznámka: V tomto režime sa zvyšuje výkon rotačného ventilátora vášho produktu.**
 - Táto funkcia sa musí aktivovať pred začiatkom varenia.
 - Funkcia zvýšenia chrumkavosti umožní pripraviť prísady chrumkavejšie s rovnakým časom prípravy. S touto funkciou dokonca môžete ušetriť 3 minúty času prípravy, pričom výsledky sú rovnaké ako pri príprave bez tejto možnosti. Ak chcete radšej ušetriť čas ako zvýšiť chrumkavosť, skráťte čas prípravy o 3 minúty po aktivácii tejto funkcie.
1. Vložte jedlo do zásuvky.
 2. Stlačte tlačidlo , potom stlačte  na obrazovke a vyberte režim Hranolčky  alebo manuálny režim.
 3. Stlačte tlačidlo  Extra Crisp. Keď je tento režim aktivovaný, na obrazovke sa zobrazí naoranžovo.
 4. V prípade potreby upravte čas prípravy pomocou tlačidiel (pozrite si časť „Sprievodca varením“).
 5. Stlačením tlačidla  spustíte varenie. Na obrazovke sa budú striedavo zobrazovať zvolená teplota a zostávajúci čas varenia.

SUŠENIE

1. Vložte mriežku do misky spotrebiča.
2. Stlačte tlačidlo , potom nastavte teplotu pomocou tlačidiel  (+) a  Rozsah regulácie : 40 - 80°C.
3. Potom nastavte požadovaný čas varenia stlačením tlačidla  a upravte čas pomocou tlačidiel (+) a . Môžete nastaviť čas od 1 hodiny do 10 hodín.
4. Stlačte tlačidlo  Start na spustenie procesu sušenia. Na obrazovke sa budú striedavo zobrazovať teplota a zostávajúci čas varenia.
5. Keď zaznie zvuk časovača, nastavený čas varenia sa skončil. Vytiahnite misku zo spotrebiča a položte ju na povrch odolný voči teplu.
6. Skontrolujte, či je jedlo hotové. Ak jedlo ešte nie je hotové, jednoducho zasuňte misku späť do spotrebiča a nastavte časovač na ďalších pár minút.
7. Keď je jedlo uvarené, vyberte misku. Jedlo vyberte z misky pomocou kuchynských klieští.
Upozornenie: Zásuvku nikdy neotáčajte hore dnom spolu s mriežkou.
Upozornenie: Po varení sú miska a jedlo veľmi horúce. Počas používania a po použití sa nedotýkajte misky, pretože je veľmi horúca. Misku držte len za rukoväť.

JOGURT

Sada 8 pohárov je k dispozícii ako príslušenstvo predávané samostatne.



Príprava na 8 pohárov jogurtu:

- Do misky na miešanie pridajte 1,25L plnotučného UHT mlieka pri izbovej teplote.
- Potom pridajte sáčok s mliečnymi kultúrami (2g) a dôkladne premiešajte.
- Zmes nalejte do 8 sklenených pohárov a uzavrite ich viečkami.

Poznámka: Jogurty musia byť varené s viečkami na pohároch.

- Umiestnite 8 pohárov do držiaka na poháre, ako je uvedené v pokynoch pre sadu pohárov určenú pre Easy Fry Silence 7L.
 - Stlačte , potom nastavte teplotu stlačením tlačidla  na 40°C.
 - Potom nastavte čas varenia stlačením tlačidla . Nastavte čas na 8 hodín.
 - Stlačte tlačidlo Start  na spustenie procesu varenia.
- Pozor: Po varení sú zásuvka, poháre a mriežka horúce.
- Poznámka: Ak si myslíte, že textúra vášho jogurtu je príliš tekutá, máte 2 možnosti:
- Zvýšte teplotu o 5°C
 - Predĺžte čas varenia o 1 alebo 2 hodiny.

ONESKORENÝ ŠTART

V manuálnom režime a pri niektorých automatických programoch (všetky programy okrem režimu hranolčekov, mäsa a rýb) máte možnosť odložiť začiatok varenia. Začiatok varenia je možné odložiť od 30 minút do maximálne 4 hodín. Ak to chcete urobiť:

- Pred spustením varenia dlho stlačte tlačidlo .
- Pomocou tlačidiel (+) a (-) nastavte čas, v ktorom sa má varenie začať,
- Potom stlačte tlačidlo „Štart“.

Upozornenie: Oneskorený štart môže pri niektorých zložkách predstavovať zdravotné riziko. - Dôrazne neodporúčame akýkoľvek odložený štart pri potravinách, ako je mäso alebo ryby, s výnimkou pečeného kurčťa.

POKYNY NA PRÍPRAVU POKRMOV

Tabuľka nižšie vám pomôže vybrať základné nastavenia pre jedlo, ktoré chcete pripraviť.

Poznámka: Časy varenia nižšie sú len orientačné a môžu sa líšiť v závislosti od druhu a množstva použitých zemiakov. Pri iných jedlách môže výsledky ovplyvniť veľkosť, tvar a značka. Preto možno bude potrebné mierne upraviť čas varenia.

		Čerstvé alebo mrazené					
	Smažené zemiaky	Mrazené	200 - 1400 g	18 - 40 minúty	190°C	Protriast 2-krát	
	Domáce čerstvé smažené zemiaky	Čerstvé	200 - 1000 g	18 - 50 minúty	190°C	Protriast 1/2-krát	Namočte čerstvé zemiaky nakrájané na hranolky na 30 minút do studenej vody. Dobre osušiť.
	Zemiaky	Mrazené	200 - 1600 g	8 - 50 minúty	190°C	Protriast 2-krát	
	Dobre prepečené mleté mäso	Čerstvé	1 - 5 Kúsky	10 - 12 minúty	200°C		So a korenie zo všetkých strán
	Mäsové gulky	Čerstvé	4 - 24 Kúsky	10 - 14 minúty	200°C		
	Celé kurča	Čerstvé	1200 - 1800 g	50 - 60 minúty	200°C		Olej (1 čajová lyžička), so, korenie zo všetkých strán
	Kuracie krídla	Čerstvé	2 - 9 Kúsky	13 - 16 minúty	200°C		Olej (1 čajová lyžička), so, korenie zo všetkých strán
	Slanina	Čerstvé	4 - 6 Kúsky	8 - 12 minúty	220°C		
	Klobása	Čerstvé	2 - 6 Kúsky	10 - 14 minúty	200°C		
	Vypražaná ryba	Čerstvé	1 - 5 Kúsky	10 - 12 minúty	180°C		
	Lososový filet	Čerstvé	1 - 5 Kúsky	8 - 10 minúty	200°C		Natrite olejom a položte kožu nadol
	Krevety	Čerstvé	6 - 18 Kúsky	8 - 10 minúty	140°C		1 lyžica oleja, so a korenie
	Ružičkový kel	Čerstvé	200 - 800 g	15 - 25 minúty	160°C	Protriast 1-krát	1 lyžica oleja, so a korenie
	Cuketa	Čerstvé	400 - 1200 g	25 - 40 minúty	200°C	x2 Protriast 2-krát	Olej, so, korenie
	Nuggety	Mrazené	4 - 22 Kúsky	12 - 14 minúty	200°C		
	Syrové tyčinky	Mrazené	4 - 18 Kúsky	12 minúty	200°C		
	Mini pizza	Mrazené	2 - 9 Kúsky	7 minúty	200°C		
	Muffiny		2 - 7 Kúsky	15 minúty	160°C		Použite plech na pečenie/ zapekáciu misku**
	Jogurt		4 - 8 Poháre***	10 h	50°C		
	Pomaranč		1	3 h	70°C		

* V polovici varenia pretrepte.

** Vložte tortovú formu/pekáč do zásuvky.

*** zodpovedajú značkovým nádobám predávaným ako príslušenstvo.

DÔLEŽITÉ: Aby ste zabránili poškodeniu spotrebiča, nikdy neprekračujte maximálne množstvo prísad a tekutín uvedené v návode na použitie a v receptoch. Keď používate zmesi, ktoré stúpajú (napríklad pri koláčoch, quiche alebo muffinoch), nádoba rúry by nemala byť naplnená viac ako do polovice.

Upozornenie: riziko prehriatia v prípade nedodržania teploty.

VÝMENA ŽIAROVKY

Než vykonáte akúkoľvek údržbu lampy, uistite sa, že je výrobok vychladnutý a vypnutý. Pri výmene žiarovky skontrolujte, či nie je prasknutá alebo rozbitá, a presvedčte sa, či je sklenený kryt správne namontovaný a bezpečne zaistený.

RADY

- Čas potrebný na prípravu menších potravín býva zvyčajne o niečo kratší ako pri väčších potravinách. Ak si nie ste istí, otvorte misku kedykoľvek počas varenia a skontrolujte jeho priebeh.
- Ak jedlo s menšou veľkosťou v polovici prípravy premiešate, dosiahnete lepšie výsledky a predídete nerovnomernému uvareniu.
- Ak chcete, aby boli vaše zemiaky mimoriadne chrumkavé, skúste pred varením pridať trochu oleja a potraсте, aby sa rovnomerne rozmiestnil. Odporúčame použiť 14 ml oleja. Do mrazených zemiakov nepridávajte olej.
- V tomto spotrebiči môžete uvariť aj jedlá, ktoré dajú pripravovať v rúre.
- Optimálne odporúčané množstvo na prípravu hranolčiek je 700 gramov.
- Použijete pripravené lístkové a krehké cesto na rýchlu prípravu plnených pochúťok.
- Ak chcete piecť koláč alebo quiche, alebo ak chcete pripraviť jemné alebo plnené prísady, vložte do misky spotrebiča 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.

PRÍPRAVA DOMÁCICH HRANOLIEK

Ak si chcete pripraviť domáce hranolky, postupujte podľa nižšie uvedených krokov.

1. Vyberte si odrodu zemiakov odporúčanú na prípravu hranoliek. Zemiaky osušte a nakrájajte na rovnako hrubé hranolky.
2. Zemiakové hranolky namočte do misky so studenou vodou aspoň na 30 minút, scedte ich a osušte ich čistou, vysoko absorpčnou utierkou. Potom ich osušte prikladaním papierovej kuchynskej utierky. Pred prípravou musia byť hranolky dôkladne vysušené.
3. Do suchej misky nalejte 1 polievkovú lyžicu oleja (rastlinného, slnečnicového alebo olivového), vložte do nej hranolky a premiešajte, až kým nebudú obalené olejom.
4. Prstami alebo kuchynským náčiním vyberte hranolky z misky tak, aby v nej zostal prebytočný olej. Vložte hranolky do misky.

Poznámka: Nesypte hranolky obalené v oleji priamo do misky, aby sa prebytočný olej nedostal na dno misky.

5. vyprážajte hranolky podľa pokynov uvedených v časť Pokyny na prípravu pokrmov.

ČISTENIE

Spotrebič po každom použití očistite.

Miska a mriežka majú nepríhlavý povrch. Na čistenie nepoužívajte kovové kuchynské náčinie ani abrazívne čistiace materiály, ktoré by mohli poškodiť nepríhlavú povrchovú úpravu.

1. Odpojte zástrčku zo sieťovej zásuvky a nechajte spotrebič vychladnúť. Poznámka: Vyberte misku, aby sa spotrebič rýchlejšie ochladil.
2. Pretrite vonkajšiu časť spotrebiča vlhkou handričkou.
3. Vyčistite misku a mriežku horúcou vodou, trochou prostriedku na umývanie riadu a jemnou špongiou. Na odstránenie zvyškov nečistôt môžete použiť odmasťovač.

Výstraha: miska a mriežka sú vhodné do umývačky riadu.

Upozornenie pre model s odnímateľnou prednou časťou: na zachovanie optimálnej životnosti výrobku je dôležité vybrať vonkajšiu prednú časť a umyť ju ručne.

V prípade modelu s odnímateľnou prednou časťou s priezorom pomáha ručné umývanie prednej časti zachovať pôvodný vzhľad a priehľadnosť skla.

Tip: Ak sa nečistoty prilepia v spodnej časti misky a mriežky, naplňte ich horúcou vodou s trochou prípravku na umývanie riadu. Nechajte misku a mriežku približne 10 minút odmočiť. Potom opláchnite čistou vodou a osušte.

4. Vnútro spotrebiča utrite horúcou vodou vlhkou handričkou.
5. Ohrevné teleso očistite suchou čistiacou kefkou, aby ste odstránili zvyšky jedla.
6. Spotrebič neponárajte do vody ani do iných kvapalín.

USKLADNENIE

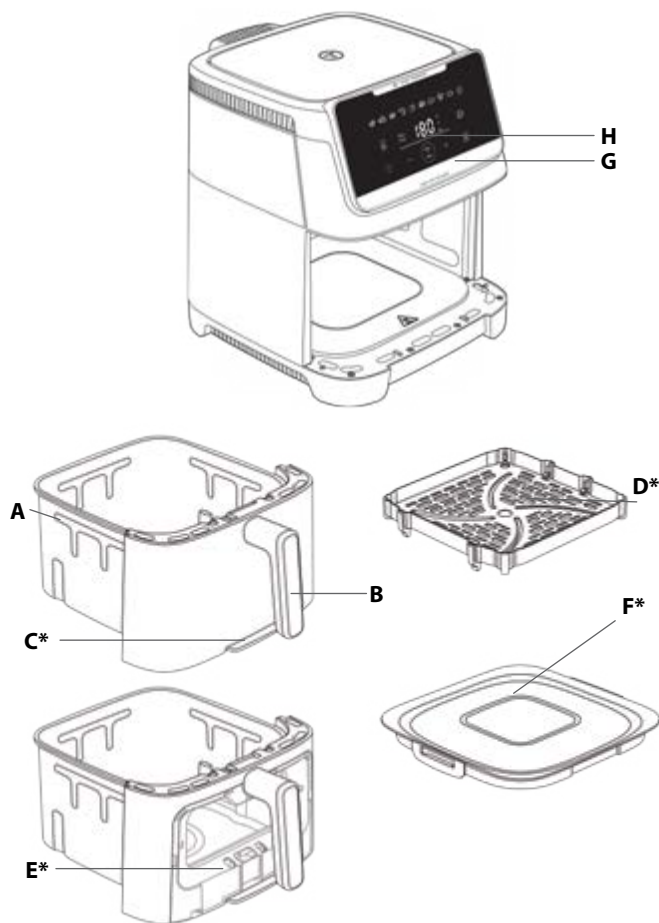
1. Odpojte spotrebič zo siete a nechajte ho vychladnúť.
2. Skontrolujte, či sú všetky časti čisté a suché.

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 narazíte na problémy so spotrebičom, navštívte webovú stránku značky (pozrite si titulnú stranu tohto návodu), kde nájdete zoznam často kladených otázok, alebo sa obráťte na stredisko starostlivosti o zákazníkov vo vašej krajine.



*ovisno o modelu

OPIS

- | | |
|---|--|
| A. Posuda | F. Odvojiva prednja strana s prozorčićem za pregled* |
| B. Ručka posuda | G. Poklopac spremnika* |
| C. Odvojiva prednja strana* | H. Digitalni zaslon osjetljiv na dodir |
| D. Odvojiva rešetka* | I. Prikaz vremena/temperature |
| E. Uklonjiva lijevana rešetka za roštilj* | |

AUTOMATSKI NAČINI ZA PRIPREMU HRANE

- | | |
|-----------------------------|------------|
| 1. Krumpirići | 6. Pizza |
| 2. Pileći medaljoni | 7. Odrezak |
| 3. Slanina / goveđa slanina | 8. Povrće |
| 4. Škampi | 9. Riba |
| 5. Pečena piletina | 10. Desert |

PRIJE PRVE UPORABE

Najprije pročitajte sigurnosne upute i priručnik te ih čuvajte na sigurnom mjestu.

1. Skinite svu ambalažu i sve naljepnice s uređaja.
2. Ne távolítsa el a szilikonbetéteket a rešetka.
3. Ladicu i odvojive rešetke temeljito očistite vrućom vodom, sredstvom za pranje posuda i neabrazivnom spužvicom.

Megjegyzés: Ladica, rešetka i poklopac su sigurni za pranje u perilici posuđa.

Upozorenje za model s odvojitom prednjom stranom: kako biste osigurali optimalno očuvanje proizvoda, važno je ukloniti vanjsku prednju stranu i oprati je ručno.

Ako je riječ o modelu s odvojitom prednjom stranom s prozorčićem, ručno pranje prednje strane pomaže u očuvanju izvornog izgleda i prozornosti stakla.

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

PRIPREMA ZA UPORABU

1. Uređaj postavite na ravnu, stabilnu, vatrostalnu radnu površinu podalje od prskanja vode.
2. Umetnite rešetku na dno posude sve dok se ne zaustavi.
3. **Ladicu nemojte napuniti uljem ni drugim tekućinama.**
Nemojte staviti ništa na vrh uređaja. To ometa protok zraka i utječe na rezultat pečenja vrućim zrakom.

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

«GENIUS SUSTAV» ZA LAKO ČIŠĆENJE*

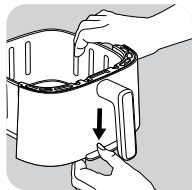
Uz naš novi sustav Jednostavno čišćenje i pohrana (eng. GENIUS) možete jednostavno odvojiti prednju stranu posude i samu posudu.

- Jednostavno očistite proizvod i uštedite prostor u perilici posuđa
- Sačuvajte ostatke hrane zahvaljujući poklopcu koji se nalazi u paketu.

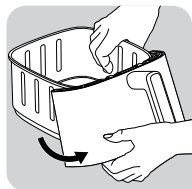
*ovisno o modelu

KAKO MOGU SKINUTI PREDNJU STRANU?

Kako biste uštedjeli prostor u perilici posuđa i osigurali optimalnu očuvanost uređaja, slijedite ovaj postupak čišćenja za model s odvojivim prednjom stranom.



- Pritisnite tipku na dnu posude



- Uklonite kuku s njezinog mjesta. Odvojiva se prednja strana može skinuti.



- Stavite posudu u perilicu posuđa ili je ručno operite bez prednje strane koju možete ponovno priključiti na proizvod.



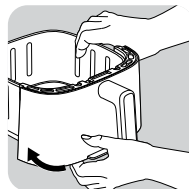
- ILI stavite poklopac spremnika na ladicu kako biste sačuvali ostatke hrane u hladnjaku.

Pripazite: poklopac nemojte pričvršćivati ako je posuda još uvijek vruća.

KAKO MOGU OČISTITI I PONOVNO PRIČVRSTITI PREDNJU STRANU?

- Ručno operite prednju stranu vrućom vodom, s malo sredstva za čišćenje te neabrazivnom spužvicom.
- Nakon što vanjsku prednju stranu operete i temeljito osušite,

1. Utaknite gornji dio prednje strane u kuku posude.
2. Utaknite donji dio prednje strane dok ne čujete klik.



KAKO PODGRIJATI OSTATKE?

Za podgrijavanje ostataka hrane uklonite poklopac s ladice i vratite prednju stranu zdjele.

- Pritisnite tipke i za postavljanje temperature na 160 °C.
- Zatim pritisnite za postavljanje na 10 minuta s pomoću tipki i .

VIGYÁZAT! Soha ne használja a készüléket a fiók nélkül. Főzés előtt mindig csíptesse vissza az előlapot a tátra.

UPORABA UREĐAJA

Figyelmeztetés: Győződjön meg róla, hogy a légsütőt az első használat során üresen (tartozékok nélkül) működteti, hogy eltávolítsa a gyártási maradványokat és az új szagot. Pri prvom pokretanju može se pojaviti malo dima.

Uređaj može kuhati veliki izbor namirnica. Vrijeme kuhanja za glavne vrste hrane navedeno je u odjeljku «Vodič za kuhanje». Online recepti vam pomažu da upoznate uređaj.

1. Kabel za napajanje priključite u strujnu utičnicu.
2. Postavite hrane u ladicu.

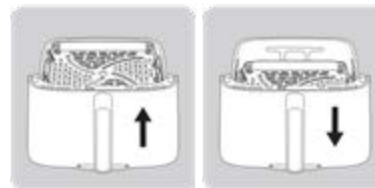
Napomena: nikada nemojte premašiti maksimalnu količinu naznačenu u tablici (pogledajte odjeljak „Vodič za pripremu hrane”) jer to može utjecati na kvalitetu konačnog rezultata.

3. Vratite ladicu u uređaj.
4. Pritisnite tipku da biste uključili uređaj.
5. Da biste započeli s pripremom hrane, moguće je birati između unaprijed postavljenog načina pripreme hrane ili ručnih postavki .

a. Ha az automatikus főzési módot választja:

- Pritisnite tipku da bi se prikazao način za pripremu hrane.
- Nakon toga pritisnite tipku na zaslonu da biste odabrali željeni način pripreme hrane (načini su detaljno opisani u odjeljku „Vodič za pripremu hrane”).
- Po potrebi prilagodite vrijeme pripreme hrane pritiskom tipke i prilagodite vrijeme tipkama i . Mjerač vremena može se postaviti na vrijeme između 0 i 90 minuta.
- Prilagodite temperaturu s pomoću tipki i na digitalnom zaslonu. Na termostatu se mogu odabrati temperature od 40 do 220 °C.
- Pritisnite tipku Start (Pokreni) da biste pokrenuli pripremu hrane s odabranim

REŠETKA ZA PRIPREMU HRANE NA 2 RAZINE



Za pozicioniranje rešetke u fritezi dostupne su dvije razine: viši položaj i niži položaj. Naša rešetka za pripremu hrane na 2 razine pomoći će vam da pripremite različite vrste hrane.

NIŽI POLOŽAJ: ovaj položaj koristite za pripremu namirnica kao što su velike količine mesa, povrća ili krumpirića da biste iskoristili cijelu površinu ladice.

VIŠI POLOŽAJ: ovaj položaj koristite za pripremu manjih namirnica kao što su tost, odresci od lososa ili burgeri. Omogućit će vam da ih lakše ispržite i izvadite.

UPOTREBA NAČINA RADA EXTRA CRISP

- Taj način rada aktivan je samo za način rada Prženi krumpirići i Ručni način rada. Az extra ropogós opció aktiválásakor a készülék nagy sebességgel működik, és még jobb ropogós eredményt biztosít.
- Napomena: ovaj način pripreme hrane pojačava rotirajući ventilator vašeg proizvoda.**

- Ta se funkcija mora aktivirati prije početka pripreme hrane.
- Funkcija Extra Crisp omogućuje vam da namirnice učinite hrskavijima tijekom istog vremena pripreme hrane. Ta vam funkcija također štedi 3 minute za pripremu hrane uz rezultate identične pripremi hrane bez te opcije. Ako radije birate uštedu vremena nego hrskavije namirnice, smanjite vrijeme pripreme za 3 minute nakon aktivacije funkcije.

- Postavite hrane u ladicu.
- Pritisnite tipku , a zatim pritisnite  na zaslonu kako biste odabrali  način pripreme hrane Prženi krumpirići ili ručni način rada.
- Pritisnite  Kad je aktivan, ovaj način rada prikazuje se narančasto na zaslonu.
- Po potrebi prilagodite vrijeme pripreme hrane pritiskom na tipke (pogledajte odjeljak „Vodič za pripremu hrane“).
- Pritisnite tipku  za da biste pokrenuli pripremu hrane. Na zaslonu će se izmjenično prikazivati odabrana temperatura i preostalo vrijeme pripreme hrane.

DEHIDRACIJA

- Rešetku postavite u posudu na uređaju.
- Pritisnite , a zatim podesite temperaturu  pritiskom na tipke  i  Kontrolni raspon : 40 - 80°C.
- Zatim postavite željeno vrijeme pripreme hrane tako da pritisnete tipku  i prilagodite vrijeme tipkama  i . Vrijeme možete podesiti od 1 do 10 sati.
- Pritisnite  tipku za pokretanje da biste započeli postupak dehidracije. Na zaslonu će se izmjenično prikazivati temperatura i preostalo vrijeme pripreme hrane.
- Kada začujete zvuk mjerača vremena, to znači da je vrijeme pripreme hrane završilo. Izvucite

postavkama temperature i vremena.

- Pokrenut će se priprema hrane. Na zaslonu će se izmjenično prikazivati temperatura i preostalo vrijeme pripreme hrane.

- Napomena: tijekom pripreme hrane vrijeme pripreme i temperaturu možete prilagoditi pritiskom tipke .**

b. Ako odabirete ručne postavke:

- Prilagodite temperaturu  s pomoću tipki  i  na digitalnom zaslonu. Na termostatu se mogu odabrati temperature od 40 do 220 °C.
- Zatim postavite željeno vrijeme kuhanja  s pomoću tipki  i . Mjerač vremena može se postaviti na vrijeme između 0 i 90 minuta.
- Pritisnite tipku Start  (Pokreni) da biste pokrenuli pripremu hrane s odabranim postavkama temperature i vremena.
- Pokrenut će se priprema hrane. Na zaslonu će se izmjenično prikazivati temperatura i preostalo vrijeme pripreme hrane.

c. Szűntetlesse vagy állítsa le a főzést:

- Jednostavno pritisnite gumb  za pauziranje kuhanja. Za nastavak kuhanja ponovno pritisnite.
 - Dugo pritisnite tipku  za prekid kuhanja. Dok se uređaj hladi, on nastavlja ventilirati.
- Višak ulja iz hrane skuplja se na dnu ladice.
 - Neke vrste hrane potrebno je protresti na pola vremena pripreme radi postizanja optimalnih rezultata (pogledajte odjeljak „Vodič za pripremu hrane“). Da biste protresli hranu, izvucite posudu iz uređaja s pomoću ručke i protresite je. Nakon toga vratite posudu u uređaj i priprema hrane automatski će se ponovno pokrenuti. Za pržene krumpiriće preporučujemo da ih protresete nakon 15 minuta pripreme, a zatim nakon 10 minuta.
 - Kada začujete zvuk mjerača vremena, to znači da je vrijeme pripreme hrane završilo. Izvucite posudu iz uređaja i postavite je na vatrostalnu površinu.
 - Provjerite je li hrana gotova.
Ako hrana još nije gotova, jednostavno vratite posudu u uređaj i postavite mjerač vremena na još nekoliko minuta.
 - Kada hrana bude gotova, izvadite posudu. Da biste izvadili hranu, iz posude je podignite s pomoću hvataljki.

Opresz: ladicá nikadá ne bi trebala biti okrenuta naopakó ako je na njoj rešetka.

Opresz: Nakon pripreme hrane posuda i hrana bit će veoma topla. Nemojte dirati posudu tijekom uporabe i neko vrijeme nakon uporabe jer će se veoma zagrijati. Posudu držite isključivo za ručku.

- Kada hrana bude gotova, uređaj će odmah biti spreman za pripremu nove hrane.

- posudu iz uređaja i postavite je na vatrostalnu površinu.
6. Provjerite je li hrana gotova. Ako hrana još nije gotova, jednostavno vratite posudu u uređaj i postavite mjerac vremena na još nekoliko minuta.
7. Kada hrana bude gotova, izvadite posudu. Da biste izvalili hranu, iz posude je podignite s pomoću hvataljki.

Oprez: ladica nikada ne bi trebala biti okrenuta naopako ako je na njoj rešetka.

Oprez: Nakon pripreme hrane posuda i hrana bit će veoma topli. nemojte dirati posudu tijekom uporabe i neko vrijeme nakon uporabe jer će se veoma zagrijati.

Posudu držite isključivo za ručku.

JOGURT

Set od 8 posuda dostupan je kao dodatna oprema koja se prodaje odvojeno.



Priprema za 8 posuda jogurta:

- Dodajte 1,25L punomasnog UHT mlijeka na sobnoj temperaturi u posudu za miješanje.
- Zatim dodajte paket mliječnih kultura (2g) i dobro promiješajte.
- Ulijte smjesu u 8 staklenih posuda i zatvorite ih poklopcima.

Napomena: Jogurti moraju biti kuhani s poklopcima na posudama.

Stavite 8 posuda u stalak za posude, kako je navedeno u uputama za set posuda namijenjen Easy Fry Silence 7L.

- Pritisnite , zatim podesite temperaturu pritiskom na tipku  na 40°C.
- Nakon toga podesite vrijeme kuhanja pritiskom na tipku . Postavite vrijeme na 8 sati.
- Pritisnite tipku Start  za početak procesa kuhanja.

Pažnja: Nakon kuhanja, ladica, posude i rešetka su vrući.

Napomena: Ako smatrate da je tekstura vašeg jogurta previše tekuća, imate 2 opcije:

- Povećajte temperaturu za 5°C
- Produžite vrijeme kuhanja za 1 ili 2 sata.

ODGOĐENI START

U ručnom načinu rada i kod određenih automatskih programa (svi programi osim pomfrita, mesa i ribe) moguće je odgoditi početak kuhanja. Početak kuhanja može se odgoditi od 30 minuta do maksimalno 4 sata. Da biste to učinili, morate poduzeti sljedeće korake: 1:

- Prije početka kuhanja, dugo pritisnite tipku .
- Pomoću gumba  i  postavite vrijeme početka kuhanja,
- Zatim pritisnite gumb «Start».

Upozorenje: odgođeni početak može biti zdravstveni rizik za neke sastojke. - Uz izuzetak pečene piletine, izričito vam savjetujemo da ne koristite odgođeni početak za namirnice poput mesa ili ribe.

		Svježe ili smrznuto					
	Smrznuto	Smrznuto	200 - 1400 g	18 - 40 min	190°C	Promućkajte 2 puta	
	Domaći svježi prženi krumpir	Svježe	200 - 1000 g	18 - 50 min	190°C	Promućkajte 1/2 put	Namočite svježe krumpire, narezane na pržene komade, u hladnu vodu na 30 minuta. Dobro osušite.
	Krumpir	Smrznuto	200 - 1600 g	8 - 50 min	190°C	Promućkajte 2 puta	
	Dobro pečena mljevena govedina	Svježe	1 - 5 Komadi	10 - 12 min	200°C		Sol i papar sa svih strana
	Mesne kuglice	Svježe	4 - 24 Komadi	10 - 14 min	200°C		
	Cijelo pile	Svježe	1200 - 1800 g	50 - 60 min	200°C		Ulje (1 čajna žličica), sol, papar sa svih strana
	Pileća krila	Svježe	2 - 9 Komadi	13 - 16 min	200°C		Ulje (1 čajna žličica), sol, papar sa svih strana
	Slanina	Svježe	4 - 6 Komadi	8 - 12 min	220°C		
	Kobasica	Svježe	2 - 6 Komadi	10 - 14 min	200°C		
	Panirana riba	Svježe	1 - 5 Komadi	10 - 12 min	180°C		
	Filet od lososa	Svježe	1 - 5 Komadi	8 - 10 min	200°C		Namočite uljem i stavite kožom prema dolje
	Rakovi	Svježe	6 - 18 Komadi	8 - 10 min	140°C		1 žlica ulja, sol i papar
	Bruxelleski kupus	Svježe	200 - 800 g	15 - 25 min	160°C	Promućkajte 1 put	1 žlica ulja, sol i papar
	Tikvica	Svježe	400 - 1200 g	25 - 40 min	200°C	Promućkajte 2 puta	Ulje, sol, papar
	Nuggeti	Smrznuto	4 - 22 Komadi	12 - 14 min	200°C		
	Sirni štapići	Smrznuto	4 - 18 Komadi	12 min	200°C		
	Mini pizza	Smrznuto	2 - 9 Komadi	7 min	200°C		
	Muffini		2 - 7 Komadi	15 min	160°C		Uporabite podložak za pečenje / posudu za pećnicu**
	Jogurt		4 - 8 Staklenke***	10 h	50°C		
	Naranča		1	3 h	70°C		

* Rázza fel a sütés felénél.

** Helyezze a sütőformát/sütőedényt a fiókba.

*** megfelelőnek a tartozékként forgalmazott márkás befőttesüvegeknek.

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.

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

Operez: postoji rizik od prekuhavanja ako se ne pridržavate temperature.

PROMJENA ŽARULJE

Proizvod mora biti hladan i isključen prije održavanja lampe. Pri zamjeni žarulje provjerite nije li napulka ili slomljena te provjerite je li stakleni poklopac pravilno sastavljen i sigurno pričvršćen na mjesto.

SAVJETI

- Priprema manje hrane obično traje kraće od pripreme većih komada hrane. Ako niste sigurni, možete otvoriti posudu u bilo kojem trenutku pripreme da biste provjerili napredak.
- Ako manju hranu na pola pripreme protresete, konačni rezultat bit će bolji i ujednačeniji.
- Da bi krumpirići bili zaista hrskavi, dodajte malu količinu ulja prije pripreme i protresete ih da bi bili ravnomjerno prekriveni. Preporučujemo 14 ml ulja. Nemojte dodavati ulje u smrznuti krumpir.
- Zalogajčiće koje je moguće ispeći u pećnici moguće je ispeći i u uređaju.
- Optimalna je preporučena količina za pripremu prženih krumpirića 600 grama.
- Rabite kupovno lisanu i prhku 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 posudu uređaja. Moguće je rabiti posude za pećnicu od silikona, nehrđajućeg čelika, aluminijske i terakote.
- Uređaj možete rabiti i za podgrijavanje hrane. Da biste podgrijali hranu, temperaturu postavite na 160 °C na najviše 10 minuta. Vrijeme pripreme hrane moguće je prilagoditi ovisno o količini hrane da bi se ona u potpunosti podgrijala.

PRIPREMA DOMAĆIH PRŽENIH KRUMPIRIĆA

Ako želite pripremiti domaće pržene krumpiriće, pratite korake u nastavku.

1. Odaberite vrstu krumpira koja je dobra za pripremu krumpirića. Ogulite krumpir i narežite ga na jednake komade.
2. Narezani krumpir najmanje 30 minuta namačite u posudi s hladnom vodom, ocijedite ih i osušite čistom kuhinjskom krpom koja dobro upija. Zatim ih posušite papirnatim ubrusom. Krumpirići se prije pripreme moraju temeljito osušiti.
3. U suhu posudu stavite 1 žlicu ulja (biljnog, suncokretovog ili maslinovog), dodajte krumpiriće i miješajte sve dok krumpirići ne budu prekriveni uljem.

11. Izvadite krumpiriće iz posude prstima ili kuhinjskim priborom da bi višak ulja ostao u posudi. Stavite krumpiriće u posudu.

Posudu u kojoj se nalaze nauljeni krumpirići nemojte izravno odjednom izvrtati u posudu jer će višak ulja ostati na dnu posude.

5. Krumpiriće pržite u skladu s uputama u odjeljku „Vodič za pripremu hrane“.

ČIŠĆENJE

Uređaj očistite nakon svake uporabe.

Posuda i rešetka imaju neprianjajući premaz. Za čišćenje nemojte rabiti metalni kuhinjski pribor ni abrazivne materijale za čišćenje jer to može oštetiti neprianjajuću oblogu.

1. Iskopčajte utikač iz zidne utičnice i pričekajte da se uređaj ohladi. Napomena: posudu izvadite iz uređaja da bi se uređaj brže ohladio.
2. Vanjski dio uređaja prebrišite vlažnom krpom.

3. Posudu i rešetku očistite vrućom vodom, sredstvom za pranje posuda i neabrazivnom spužvom. Za uklanjanje preostale prljavštine možete uporabiti sredstvo za odmašćivanje.

Upozorenje: posuda i rešetka mogu se oprati u perilici posuda.

Upozorenje za model s odvojjivom prednjom stranom: kako biste osigurali optimalno očuvanje proizvoda, važno je ukloniti vanjsku prednju stranu i oprati je ručno.

Ako je riječ o modelu s odvojjivom prednjom stranom s prozorčićem, ručno pranje prednje strane pomaže u očuvanju izvornog izgleda i prozirnosti stakla.

4. Prebrišite unutrašnjost uređaja toplom vodom i vlažnom krpom.
5. Očistite grijači element suhom četkom za čišćenje da biste uklonili ostatke hrane.
6. Uređaj nemojte uranjati u vodu ni bilo koju drugu tekućinu.

ODLAGANJE

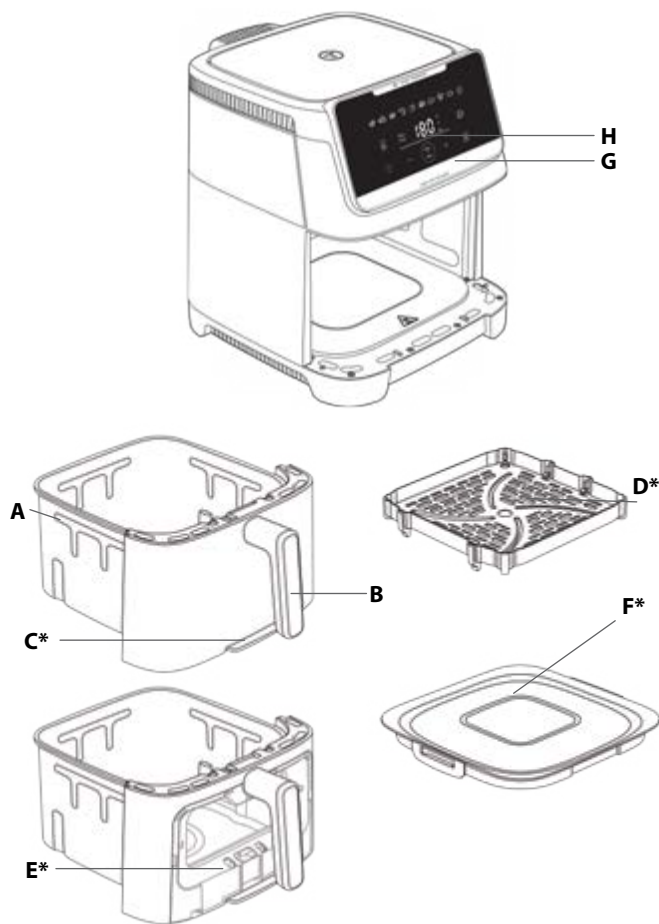
1. Iskopčajte uređaj i ostavite ga da se ohladi.
2. Provjerite jesu li svi dijelovi čisti i suhi.

JAMSTVO I SERVIS

Ako je uređaj potrebno servisirati, ako su vam potrebne informacije ili imate problem, posjetite web-stranicu robne marke ili se obratite korisničkoj podršci robne marke u svojoj državi. Broj telefona možete pronaći u letku za globalno jamstvo. Ako u vašoj državi nema korisničke podrške, obratite se lokalnom distributeru robne marke.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

Ako dođe do problema s uređajem, posjetite web-stranicu robne marke (pogledajte naslovnicu ovog priručnika) i potražite popis najčešćih pitanja ili se obratite korisničkoj podršci u svojoj državi.



*в зависимости от модели

ОПИСАНИЕ

- | | |
|-------------------------------------|--|
| A. Чаша | F. Съемная передняя панель с окошком для наблюдения за приготовлением* |
| B. Ручка чаши | G. Крышка для хранения* |
| C. Съемная передняя панель* | H. Цифровая сенсорная панель |
| D. Съемная решетка* | I. Отображение времени/температуры |
| E. Съемная литая решетка для гриля* | |

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ

- | | |
|------------------------------|-------------|
| 1. Картофель фри | 6. Пицца |
| 2. куриные наггетсы | 7. стейк |
| 3. Бекон / бекон из говядины | 8. Овощи |
| 4. Креветки | 9. Рыба |
| 5. Запеченная курица | 10. Десерты |

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Сначала прочитайте инструкции по технике безопасности и руководство пользователя и положите их в надежное место.

1. Удалите все упаковочные материалы и с прибора все наклейки.
2. Не снимайте силиконовые накладки с решетки.
3. Тщательно очистите чашу и съемные решетки в горячей воде с помощью небольшого количества моющего средства и губки без абразивного покрытия.

Примечание: Выдвижной ящик, решетка и крышка безопасны для мытья в посудомоечной машине.

Предупреждение для модели со съемной передней панелью: чтобы обеспечить наилучшую сохранность изделия, необходимо снимать внешнюю переднюю панель и мыть ее вручную.

Если вы используете модель со съемной передней панелью с окошком, то для сохранения первоначального вида и прозрачности стекла необходимо мыть переднюю панель вручную.

4. Протрите внутреннюю и внешнюю поверхности прибора влажной тканью. Прибор работает за счет выработки горячего воздуха.

ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

1. Поместите прибор на плоской, устойчивой и жаропрочной рабочей поверхности вдали от брызг воды.
2. Поставьте решетку на дно чаши до упора.
3. **Не наливайте в чашу масло или другие жидкости. Ничего не ставьте на прибор. Это приводит к нарушению потока воздуха и влияет на результат жарки горячим воздухом.**

ВАЖНО! Для предотвращения перегрева прибора не ставьте его в угол или под настенный шкаф. Вокруг прибора должен быть зазор минимум 15 см, чтобы воздух мог беспрепятственно циркулировать.

*в зависимости от модели

«ГЕНИАЛЬНАЯ СИСТЕМА» ДЛЯ ЛЕГКОЙ ОЧИСТКИ*

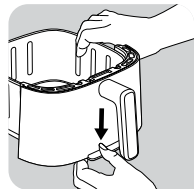
С помощью нашей системы GENIUS вы легко можете отделить переднюю панель ящика от самого ящика.

- С легкостью очищайте ваше изделие и экономьте место в посудомоечной машине.

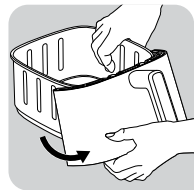
- Сохраняйте остатки пищи благодаря комплектной крышке.

КАК СНЯТЬ ПЕРЕДнюю ПАНЕЛЬ?

Чтобы сэкономить место в посудомоечной машине и обеспечить наилучшую сохранность прибора, придерживайтесь этой процедуры очистки для модели со съемной передней панелью.



- Нажмите кнопку, расположенную в нижней части чаши.



- Снимите защелку. Съемная передняя панель отсоединится.



ИЛИ

- Поместите чашу в посудомоечную машину или вымойте ее вручную без передней панели, которую затем можно будет снова установить на изделие.



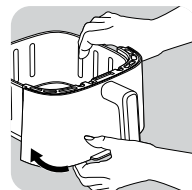
- ИЛИ накройте чашу крышкой, чтобы убрать остатки пищи в холодильник.

Осторожно! Не накрывайте чашу крышкой, пока она не остыла.

*в зависимости от модели

КАК ПОЧИСТИТЬ И ЗАНОВО УСТАНОВИТЬ ПЕРЕДнюю ПАНЕЛЬ?

- Очистите переднюю панель вручную в горячей воде с помощью небольшого количества моющего средства и губки без абразивного покрытия.
- Вымойте и тщательно высушите внешнюю переднюю панель,
 1. закрепите ее верхнюю часть с помощью защелки чаши.
 2. Установите нижнюю часть панели, надавив на нее до щелчка.



КАК РАЗОГРЕТЬ ОСТАТКИ ЕДЫ?

Чтобы разогреть остатки пищи, снимите крышку с чаши и установите переднюю панель на место.

- Нажмите и чтобы установить температуру 160 °C.
- Затем нажмите и установите время приготовления 10 минут с помощью кнопок и .

ВНИМАНИЕ! Никогда не используйте прибор без выдвижного ящика. Перед приготовлением всегда закрепляйте переднюю панель на чаше.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

Внимание: При первом использовании фритюрницы убедитесь, что она пустая (без каких-либо аксессуаров внутри), чтобы устранить производственные остатки и новый запах. При первом запуске возможно появление небольшого количества дыма.

Прибор может готовить широкий спектр продуктов. Время приготовления основных видов продуктов указано в разделе «Руководство по приготовлению». Онлайн-рецепты помогут вам освоить прибор.

1. Подключите шнур питания к электрической розетке.
2. Поместите блюдо в чашу.

Примечание. Никогда не превышайте максимальный уровень, указанный в таблице (см. в разделе «Таблица приготовления блюд»), так как это может повлиять на качество конечного результата приготовления.

3. Задвиньте чашу в прибор.
4. Нажмите кнопку чтобы включить прибор
5. Перед началом приготовления вы можете выбрать любую автопрограмму или выбрать ручные настройки .

а. При выборе автоматического режима приготовления:

- Нажмите кнопку для отображения режима приготовления.
- Затем нажмите кнопку на экране для выбора нужного режима приготовления (эти режимы подробно описаны в разделе «Таблица приготовления блюд»).
- При необходимости отрегулируйте время приготовления, нажав кнопку и задав нужное значение с помощью кнопок (+) и (-). Таймер можно установить в диапазоне от 0 до 90 минут.
- Отрегулируйте температуру с помощью кнопок (+) и (-) на цифровом экране. Температуру можно отрегулировать в пределах от 40 °C до 220 °C.
- Нажмите кнопку Start, чтобы начать приготовление с выбранной температурой и временем.
- Приготовление начинается. Температура и оставшееся время приготовления будут попеременно отображаться на экране.
- **Примечание.** Время и температуру можно регулировать во время приготовления с помощью кнопок и .

б. Если вы выбрали ручные настройки:

- Отрегулируйте температуру с помощью кнопок (+) и (-) на цифровом экране. Температуру можно отрегулировать в пределах от 40 °C до 220 °C.
- Затем установите желаемое время приготовления с помощью кнопок (+) и (-). Таймер можно установить в диапазоне от 0 до 90 минут.
- Нажмите кнопку Start, чтобы начать приготовление с выбранной температурой и временем.
- Приготовление начинается. Температура и оставшееся время приготовления будут попеременно отображаться на экране.

с. Приостановить или прекратить приготовление:

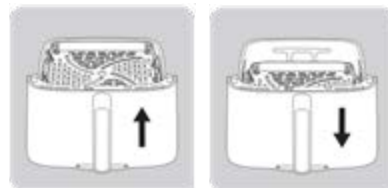
- Чтобы приостановить приготовление, просто нажмите кнопку Start/Stop. Чтобы возобновить приготовление, снова нажмите кнопку .
 - Чтобы остановить приготовление, долго нажимайте на кнопку Start/Stop. По мере остывания прибор продолжает вентилироваться.
6. Излишки масла из пищи собираются в нижней части ящика.
 7. Некоторые продукты необходимо перемешать по истечении половины времени приготовления для получения оптимальных результатов (см. раздел «Таблица приготовления блюд»). Чтобы перемешать продукты, извлеките чашу из прибора, потянув за ручку, и встряхните ее. Затем задвиньте чашу обратно в прибор, и приготовление продолжится автоматически. При приготовлении картофеля фри рекомендуется встряхнуть чашу прибора через 15 минут, а затем через 10 минут.
 8. Когда прозвучал звуковой таймера, установленное время приготовления закончено. Извлеките чашу из прибора и установите на жаропрочную поверхность.
 9. Проверьте готовность блюда.
Если блюдо все еще не готово, просто вставьте чашу обратно в прибор и установите таймер еще на несколько дополнительных минут.
 10. Как только блюдо будет готово, извлеките чашу. Извлеките продукты из чаши с помощью щипцов.

Внимание! Запрещается переворачивать чашу вместе с решеткой.

Внимание! После приготовления чаша и само блюдо очень горячие. Не прикасайтесь к чаше во время использования и в течение некоторого времени после него, так как она сильно нагревается. Держите чашу только за ручку.

11. Когда порция продуктов приготовлена, прибор сразу же готов к приготовлению следующей порции.

РЕШЕТКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ НА ДВУХ УРОВНЯХ



Для установки решетки в аэрогриле предусмотрены два положения: верхнее и нижнее. Это позволит вам готовить разные блюда в соответствующем режиме.

- **НИЖНЕЕ ПОЛОЖЕНИЕ.** В этом положении можно готовить большие порции мяса, овощей или картофеля фри, задействуя весь объем чаши.
- **ВЕРХНЕЕ ПОЛОЖЕНИЕ.** Используйте это положение для приготовления небольших ингредиентов, таких как тосты, стейки из лосося или котлеты для бургеров. Так продукты будут подрумяниваться равномернее. Кроме того, их будет легче переворачивать и вынимать.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКИ

- Эта функция доступна только для программы приготовления картофеля фри и ручного режима. При активации опции «Экстра-хруст» прибор работает на высокой скорости и обеспечивает еще более хрустящую корочку.

Примечание. Этот режим приготовления ускоряет вращение вентилятора вашего прибора.

- Эту функцию необходимо активировать перед началом приготовления.
- Режим хрустящей корочки позволяет сделать ингредиенты более хрустящими при том же времени приготовления. Эта функция также позволяет сократить время приготовления на 3 минуты. При этом результаты приготовления будут идентичны результатам без использования этой функции. Если вы хотите сэкономить время, но избежать образования хрустящей корочки, уменьшите время приготовления на 3 минуты после активации функции.

1. Поместите блюдо в чашу.
2. Нажмите , а затем нажмите на экране, чтобы выбрать программу приготовления картофеля фри или ручной режим.

3. Нажмите ^{Extra Crisp} После активации режима соответствующий индикатор загорится на экране оранжевым светом.
4. При необходимости отрегулируйте время приготовления с помощью кнопок (см. раздел «Таблица приготовления блюд»). $\oplus$ и $\ominus$.
5. Нажмите кнопку ^{Start}_{Stop} чтобы запустить приготовление. Выбранная температура и оставшееся время приготовления будут попеременно отображаться на экране.

СУШКА

1. Поместите решетку в чашу прибора.
2. Нажмите $\odot$, а затем настройте нажимая на цифровом экране кнопки $\oplus$ и $\ominus$ в Рабочий диапазон : 40 - 80°C.
3. После этого настройте нужное время приготовления: нажмите кнопку и выберите значение с помощью кнопок $\oplus$ и $\ominus$. Можно установить время от 1 до 10 часов.
4. Нажмите кнопку ^{Start}_{Stop} чтобы запустить процесс сушки. Температура и оставшееся время приготовления будут попеременно отображаться на экране.
5. Когда прозвучал звуковой сигнал таймера, установленное время приготовления закончено. Извлеките чашу из прибора и установите на жаропрочную поверхность.
6. Проверьте готовность блюда. Если блюдо все еще не готово, просто вставьте чашу обратно в прибор и установите таймер еще на несколько дополнительных минут.
7. Как только блюдо будет готово, извлеките чашу. Извлеките продукты из чаши с помощью щипцов.

Внимание! Запрещается переворачивать чашу вместе с решеткой.

Внимание! После приготовления чаша и само блюдо очень горячие. Не прикасайтесь к чаше во время использования и в течение некоторого времени после него, так как она сильно нагревается. Держите чашу только за ручку.

ЙОГУРТ

Набор из 8 банок доступен в качестве отдельного аксессуара.



Приготовление для 8 банок йогурта:

- Добавьте 1,25 литра цельного молока УНТ при комнатной температуре в миску для смешивания.
- Затем добавьте пакет с молочнокислыми бактериями (2 г) и хорошо перемешайте.
- Перелейте смесь в 8 стеклянных банок и закройте крышками.

Примечание: Йогурты должны готовиться с крышками на банках.

- Поместите 8 банок в подставку для банок, как указано в инструкциях для набора банок, предназначенного для Easy Fry Silence 7L.

- Нажмите , затем настройте температуру, нажав кнопку $\ominus$ на 40°C.
- Затем настройте время приготовления, нажав кнопку . Установите время на 8 часов.

- Нажмите кнопку ^{Start}_{Stop} чтобы начать процесс приготовления.

Внимание: После приготовления ящик, банки и решетка горячие.

Примечание: Если вы считаете, что текстура вашего йогурта слишком жидкая, у вас есть 2 варианта:

- Повышение температуры на 5°C
- Удлините время приготовления на 1 или 2 часа.

ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ

В ручном режиме и для некоторых автоматических программ (все программы, кроме режима «Картофель фри», «Мясо» и «Рыба») у вас есть возможность отложить начало приготовления. Начало приготовления может быть отложено от 30 минут до 4 часов. Для этого:

- Перед запуском приготовления долго нажимайте на кнопку [пиктограмма время/темп]. .
- С помощью кнопок $\oplus$ и $\ominus$ установите время, в которое вы хотите запустить приготовление,
- Затем нажмите кнопку «Старт».

Внимание: Отложенный старт может представлять опасность для здоровья при использовании некоторых ингредиентов. - Мы настоятельно рекомендуем не использовать отложенный старт для таких продуктов, как мясо или рыба, за исключением жареной курицы.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

Таблица ниже поможет вам выбрать основные настройки для приготовления блюда.

Примечание. Варианты времени приготовления представлены в качестве ориентира и могут изменяться в зависимости от сорта и количества картофеля. Размер, форма и марка других продуктов могут повлиять на конечный результат приготовления. Возможно, вам потребуется немного отрегулировать время приготовления.

		Свежие или замороженные					
	Картофель фри	Замороженные	200 - 1400 g	18 - 40 мин	190°C	Встряхните 2 раза	
	Домашний свежий картофель фри	Свежие	200 - 1000 g	18 - 50 мин	190°C	Встряхните 1/2 раза	Замочите свежую картошку, нарезанную на фри, на 30 минут в холодной воде. Хорошо обсушите.
	Картофель	Замороженные	200 - 1600 g	8 - 50 мин	190°C	Встряхните 2 раза	
	Хорошо прожаренный рубленый стейк	Свежие	1 - 5 Кусочки	10 - 12 мин	200°C		Соль и перец со всех сторон
	Фрикадельки	Свежие	4 - 24 Кусочки	10 - 14 мин	200°C		
	Целая курица	Свежие	1200 - 1800 g	50 - 60 мин	200°C		Масло (1 ч. ложка), соль, перец со всех сторон
	Куриные крылышки	Свежие	2 - 9 Кусочки	13 - 16 мин	200°C		Масло (1 ч. ложка), соль, перец со всех сторон
	Бекон	Свежие	4 - 6 Кусочки	8 - 12 мин	220°C		
	Колбаса	Свежие	2 - 6 Кусочки	10 - 14 мин	200°C		
	Панированная рыба	Свежие	1 - 5 Кусочки	10 - 12 мин	180°C		
	Филе лосося	Свежие	1 - 5 Кусочки	8 - 10 мин	200°C		Смазать маслом и выложить кожей вниз
	Креветки	Свежие	6 - 18 Кусочки	8 - 10 мин	140°C		1 ст. ложка масла, соль и перец
	Брюссельская капуста	Свежие	200 - 800 g	15 - 25 мин	160°C	Встряхните 1 раз	1 ст. ложка масла, соль и перец
	Цуккини	Свежие	400 - 1200 g	25 - 40 мин	200°C	Встряхните 2 раза	Масло, соль, перец
	Наггетсы	Замороженные	4 - 22 Кусочки	12 - 14 мин	200°C		
	Сырные палочки	Замороженные	4 - 18 Кусочки	12 мин	200°C		
	Мини-пицца	Замороженные	2 - 9 Кусочки	7 мин	200°C		
	Маффины		2 - 7 Кусочки	15 мин	160°C		Используйте форму для выпечки/форму для духовки**
	Йогурт		4 - 8 Баночки***	10 h	50°C		
	Апельсин		1	3 h	70°C		

* Встряхните на полпути приготовления. ** Поместите форму для пирога/печи в выдвижной ящик. *** соответствуют фирменным баночкам, поставляемым в качестве аксессуара.

ВАЖНО: Чтобы не повредить прибор, никогда не превышайте максимальное количество ингредиентов и жидкостей, указанное в инструкции и в рецептах. При использовании поднимающихся смесей (например, для пирога, кша или маффинов) блюдо духовки не должно быть заполнено более чем наполовину.

Внимание! При несоблюдении температурного режима существует риск переваривания.

ЗАМЕНА ЛАМПЫ

Прежде чем приступить к обслуживанию лампы, убедитесь, что прибор выключен и остыл. При замене лампы проверьте, что на ней нет трещин или повреждений, а также правильно ли установлена и надежно ли зафиксирована стеклянная колба.

СОВЕТЫ

- Продукты небольшого размера требуют меньшего времени приготовления, чем продукты большого размера. Если вы не уверены, вы можете открыть крышку в любой момент приготовления, чтобы проверить готовность.
- Перемешивание небольшого количества продуктов по истечении половины времени приготовления улучшает результат и позволяет предотвратить неравномерное приготовление блюда.
- Чтобы сделать картофель особенно хрустящим, попробуйте добавить небольшое количество масла перед началом приготовления и равномерно распределить его по всему картофелю. Рекомендуется добавить 14 мл масла. Не добавляйте масло в замороженный картофель.
- Закуски, которые можно готовить в духовке, также подходят для приготовления в приборе.
- Оптимальное рекомендуемое количество картофеля фри составляет 700 грамм.
- Чтобы быстро и просто приготовить закуски с начинкой, используйте готовое слоеное и песочное тесто.
- Если вы хотите испечь пирог или киш, или обжарить нежные ингредиенты или ингредиенты с начинкой, поставьте форму для выпечки в чашу прибора. Можно использовать форму для духовки из разного материала: силикон, нержавеющая сталь, алюминий или керамика.
- Прибор также можно использовать для разогрева продуктов. Для этого на 10 минут установите температуру 160°C. Время приготовления можно изменить в зависимости от объема блюда, чтобы тщательно подогреть его.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДОМАШНЕГО КАРТОФЕЛЯ ФРИ

Чтобы приготовить домашний картофель фри, выполните следующие действия:

1. Выберите сорт картофеля, рекомендуемый для приготовления картофеля фри. Очистите и нарежьте картофель на равные по толщине соломки.
2. Замочите картофельную соломку в чаше с холодной водой не менее чем на 30 минут, слейте воду и высушите картофель с помощью чистого, хорошо впитывающего кухонного полотенца. Затем промокните бумажным кухонным полотенцем. Картофельная соломка должна быть тщательно высушена перед приготовлением.

3. Налейте одну столовую ложку масла (растительного, подсолнечного или оливкового) в сухую чашу, добавьте в нее картофельную соломку и перемешивайте до тех пор, пока картофель полностью не покроется маслом.
4. Достаньте картофельную соломку из чаши пальцами или кухонными принадлежностями так, чтобы излишки масла остались в чаше. Поместите картофельную соломку обратно в чашу.
Примечание. Не переваливайте картофельную соломку в масле из одной чаши в другую за один раз, иначе излишки масла окажутся на дне чаши.
5. Обжарьте картофельную соломку в соответствии с инструкциями в разделе «Таблица приготовления блюд».

ОЧИСТКА

Очищайте прибор после каждого использования.

Чаша и сетка имеют антипригарное покрытие. Не используйте для очистки металлические кухонные принадлежности или абразивные чистящие средства, так как это может повредить антипригарное покрытие.

1. Отсоедините кабель питания от электросети и дайте прибору остыть. **Примечание.** Чтобы прибор остыл быстрее, извлеките чашу.
2. Протрите внешнюю поверхность прибора влажной тканью.
3. Очистите чашу и решетку горячей водой, небольшим количеством моющего средства и неабразивной губкой. Для удаления оставшихся загрязнений можно использовать жидкость для обезжиривания.

Внимание! Чашу и решетку можно мыть в посудомоечной машине.

Предупреждение для модели со съемной передней панелью: чтобы обеспечить наилучшую сохранность изделия, необходимо снимать внешнюю переднюю панель и мыть ее вручную.

Если вы используете модель со съемной передней панелью с окошком, то для сохранения первоначального вида и прозрачности стекла необходимо мыть переднюю панель вручную.

Совет. Если в нижней части чаши и решетки застряла грязь, налейте горячей воды и моющее средство внутрь, и замочите примерно на 10 минут. Затем промойте и высушите.

4. Протрите внутреннюю поверхность прибора влажной тканью, заранее смоченной в горячей воде.
5. Очистите нагревательный элемент сухой щеткой, чтобы удалить остатки пищи.
6. Не погружайте прибор в воду или другие жидкости.

ХРАНЕНИЕ

1. Отключите прибор от электросети и дайте ему остыть.
2. Убедитесь, что все части прибора очищены и высушены.

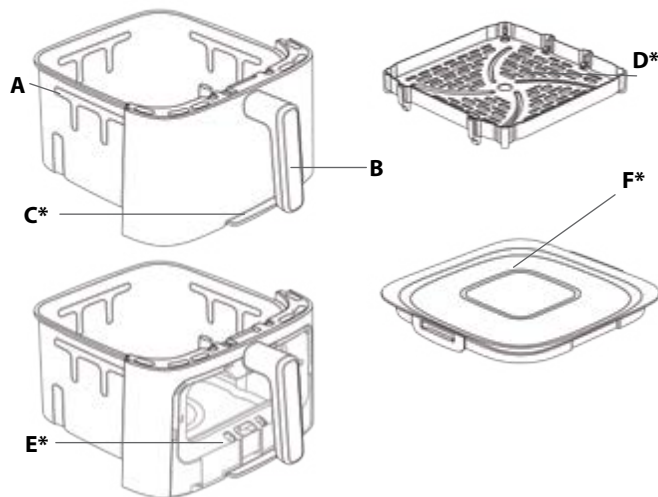
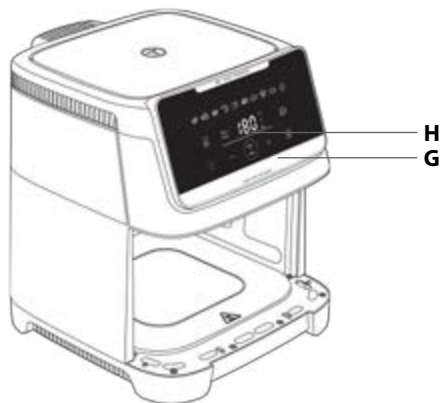
ГАРАНТИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Если вам требуется обслуживание или информация или если у вас возникли проблемы, посетите веб-сайт бренда или обратитесь в его центр поддержки потребителей в вашей стране. Номер телефона указан на международном гарантийном талоне. Если в вашей стране

нет центра поддержки потребителей, обратитесь к местному дилеру бренда.

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

Если у вас возникнут проблемы с прибором, посетите веб-сайт бренда (см. титульную страницу в данном руководстве), чтобы посмотреть список часто задаваемых вопросов, или обратитесь в центр поддержки потребителей в вашей стране.



DESCRIERE

- | | |
|--|--|
| A. Coș | F. Parte frontală detașabilă cu fereastră* |
| B. Mâner coș | G. Capac de depozitare * |
| C. Parte frontală detașabilă* | H. Panou digital tactil |
| D. Plită detașabilă* | I. Afișaj timp/temperatură |
| E. Grilaj detașabil turnat sub presiune* | |

MODURI AUTOMATE DE GĂTIRE

- | | |
|------------------------|-------------|
| 1. Cartofi prăjiți | 6. Pizza |
| 2. Nuggets de pui | 7. Friptură |
| 3. Bacon/bacon de vită | 8. Legume |
| 4. Creveți | 9. Pește |
| 5. Pui rotisat | 10. Desert |

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Citiți mai întâi instrucțiunile de siguranță și manualul. Păstrați-le într-un loc sigur.

1. Îndepărtați tot ambalajul de toate autocolantele de pe aparat.
2. Nu îndepărtați plăcuțele de silicon de pe plită.
3. Curățați bine coșul și plitele detașabile cu apă caldă, puțin detergent lichid de vase și un burete neabraziv.

Notă: Sertarul, grătarul și capacul sunt compatibile cu mașina de spălat vase.

Avertisment pentru modelul cu parte frontală detașabilă: pentru păstrarea optimă a produsului, este important că partea frontală externă să fie scoasă și spălată manual. Pentru modelul cu front detașabil cu fereastră, spălarea frontului manual ajută la păstrarea aspectului original și a transparenței sticlei.

4. Ștergeți interiorul și exteriorul aparatului cu o cârpă umedă. Aparatul funcționează prin producerea de aer cald.

PREGĂTIREA PENTRU UTILIZARE

1. Puneți aparatul pe o suprafață de lucru plană, stabilă, termorezistentă, departe de stropi de apă.
2. Așezați grătarul în partea inferioară a bolului, până la stop.

3. Nu umpleți coșul cu ulei sau cu niciun alt lichid.

Nu așezați nimic deasupra aparatului. Acest lucru perturbă fluxul de aer și afectează rezultatul gătirii la aer cald.

IMPORTANT: Pentru a se evita supraîncălzirea aparatului, nu-l amplasați într-un colț sau sub un dulap montat pe perete. Trebuie lăsat un spațiu de cel puțin 15 cm în jurul aparatului pentru ca aerul să circule.

«SISTEM GENIUS» PENTRU CURĂȚARE UȘOARĂ*

Cu ajutorul sistemului nostru GENIUS, puteți separa cu ușurință partea frontală a sertarului de sertarul propriu-zis.

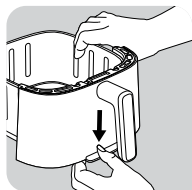
*în funcție de model

*în funcție de model

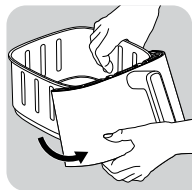
- Curățați cu ușurință produsul și economisiți spațiu în mașina de spălat vase.
- Datorită capacului inclus, puteți pune la păstrare mâncarea rămasă.

CUM SE SCOATE PANOUL FRONTAL?

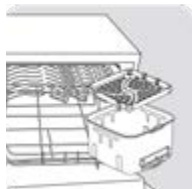
Pentru a economisi spațiu în mașina de spălat vase și a asigura păstrarea optimă a aparatului, respectați această procedură de curățare pentru modelul cu parte frontală detașabilă.



- Apăsați butonul din partea de jos a vasului.



- Scoateți cărligul din locaș. Acum partea frontală se desprinde.



SAU

- Puneți vasul în mașina de spălat vase sau spălați-l manual, fără partea frontală, pe care o puteți monta la loc pe aparat.



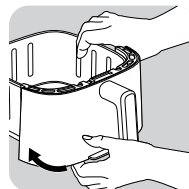
- SAU puneți capacul de depozitare pe vas pentru a păstra la frigider mâncarea rămasă.

Atenție: Nu puneți capacul dacă vasul încă este fierbinte.

CUM SĂ CURĂȚAȚI ȘI SE REATAȘEAZĂ PANOUL FRONTAL?

- Spălați partea frontală manual cu apă caldă, puțin detergent de vase lichid și un burete neabraziv.
- După ce spălați și uscați bine partea frontală externă,

1. Prindeți-i partea de sus în cărligul vasului.
2. Apoi prindeți și partea de jos – ar trebui să auziți un clic.



CUM SĂ REÎNCĂLZEȘTI RESTURILE?

Pentru a încălzi mâncarea rămasă, scoateți capacul de pe vas și prindeți la loc partea frontală.

- Apăsați butoanele și pentru a seta temperatura la 160 °C.
- Apoi apăsați pentru a seta 10 minute folosind butoanele și .

ATENȚIE! Nu utilizați niciodată aparatul fără sertar. Prindeți întotdeauna panoul frontal înapoi pe bol înainte de a găti.

FOLOSIREA APARATULUI

Avertisment: Asigurați-vă că folosiți friteuza cu aer goală prima dată când o utilizați (fără niciun accesoriu în interior) pentru a elimina orice reziduuri de fabricație și miros de nou.

Un fum ușor poate emana din coșul de fum la prima aprindere.

Aparatul poate găti o gamă largă de alimente. Timpii de gătire pentru principalele tipuri de alimente sunt indicați în secțiunea „Ghid de gătire”. Rețetele online vă ajută să cunoașteți aparatul.

1. Conectați cablul de alimentare la o priză electrică.
2. Introduceți aliment în coșul.

Notă: Nu depășiți cantitatea maximă indicată în tabel (consultați secțiunea „Ghid de gătire”), deoarece acest lucru poate afecta calitatea rezultatului final.

3. Împingeți coșul înapoi în aparat.
4. Apăsați pentru a porni aparatul.
5. Pentru a începe gătit, puteți selecta dintre un mod de gătire presetat sau setările manuale .

a. Dacă alegeți modul de gătit automat:

- Apăsați butonul pentru a afișa modul de gătire.
- Apăsați butonul de pe ecran pentru a selecta modul de gătit dorit (aceste moduri sunt descrise în detaliu în secțiunea „Ghid de gătire”).
- Dacă este nevoie, reglați timpul de gătire apăsând butonul și modificându-l cu butoanele și . Cronometrul poate fi setat între 0 și 90 de minute.
- Reglați temperatura folosind butoanele și de pe ecranul digital. Termostatul variază între 40-220°C.

- Apăsați  butonul Start pentru a începe gătitul cu setările de temperatură și timp selectate.
- Începe gătitul. Temperatura și timpul de gătit vor apărea intermitent pe afișajul ecranului.
- **Notă:** puteți modifica timpul și temperatura în timpul gătitului apăsând .

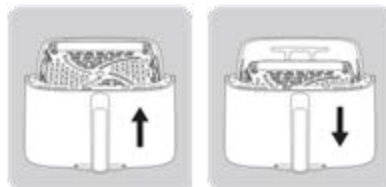
b. Dacă alegeți setările manuale:

- Reglați temperatura  folosind butoanele (+) și (-) de pe ecranul digital. Termostatul variază între 40-220°C.
- Apoi setați timpul  de gătit dorit apăsând butoanele (+) și (-). Cronometrul poate fi setat între 0 și 90 de minute.
- Apăsați  butonul Start pentru a începe gătitul cu setările de temperatură și timp selectate.
- Începe gătitul. Temperatura și timpul de gătit vor apărea intermitent pe afișajul ecranului.

c. Pauză sau opriți gătitul:

- Pur și simplu apăsați butonul  pentru a întrerupe gătitul. Pentru a relua gătitul, apăsați din nou butonul .
 - Apăsați lung butonul  pentru a opri gătitul. Pe măsură ce aparatul se răcește, acesta continuă să ventileze.
- Excesul de ulei de la alimente este colectat în partea de jos a sertarului.
 - Pentru rezultate optime de gătit, unele alimente trebuie amestecate puțin la jumătatea timpului de gătit (consultați secțiunea „Ghid de gătit”). Pentru a amesteca alimentele, scoateți bolul din aparat utilizând mânerul și scuturați-l. Apoi introduceți bolul înapoi în aparat, iar gătitul repornește automat. Pentru cartofi prăjiți, vă recomandăm să scuturați vasul după 15 minute de gătit în loc de 10 minute.
 - Când auziți un semnal sonor de la cronometru, înseamnă că timpul de gătit este setat și a încheiat. Scoateți bolul din aparat și așezați-l pe o suprafață termorezistentă.
 - Verificați dacă alimentele sunt gata. Dacă alimentele nu sunt gata, puneți la loc bolul în aparat și setați cronometrul pentru câteva minute suplimentare de gătit.
 - Când alimentele sunt gătite, scoateți bolul. Utilizați clești pentru a scoate alimentele din bol. **Atenție: Coșul nu trebuie niciodată întors invers când are plita încălzită.** **Atenție: După ce ați gătit, bolul și alimentele sunt foarte fierbinți.** **Atenție: Nu atingeți bolul în timpul utilizării și o perioadă după utilizare, deoarece acesta devine foarte fierbinte. Țineți bolul numai de mâner.**
 - Când un set de alimente este gata, aparatul este imediat gata pentru gătitul unui alt set de alimente.

GRILĂ DE GĂTIT CU 2 NIVELURI



Sunt disponibile două poziții pentru așezarea grilei în friteuză: o poziție înaltă și o poziție joasă. Grila noastră de gătit cu 2 niveluri vă va ajuta să gătiți diferite tipuri de alimente.

- **POZIȚIE INFERIOARĂ:** Utilizați această poziție pentru a găti ingrediente precum cantități mari de carne, legume sau chipsuri de cartofi, profitând de întreaga suprafață a coșului.
- **POZIȚIE SUPERIOARĂ:** Utilizați această poziție pentru a găti ingrediente mai mici, cum ar fi pâine prăjită, bucăți de somon, chiftele de burger. Aceasta vă va permite să le rumeniți mai bine și să le prindeți mai ușor.

FOLOSIREA MODULUI EXTRA CRISP

- Acest mod este activ doar pentru modulele „Cartofi prăjiți” și „Manual”. Atunci când activați opțiunea extra crocant, aparatul funcționează la viteză mare și oferă rezultate crocante și mai bune. **Notă: acest mod de gătit accelerează ventilatorul produsului.**
 - Această funcție trebuie activată înainte de a începe gătitul.
 - Funcția Extra crisp vă permite să faceți ingredientele mai crocante în același timp de preparare. Această funcție poate să reducă timpul de preparare cu 3 minute, oferind rezultate identice cu gătitul fără opțiunea respectivă. Dacă preferați să economisiți timp în loc să faceți mâncarea mai crocantă, reduceți timpul de gătit cu 3 minute după ce activați funcția.
- Introduceți aliment în coșul.
 - Apăsați , apoi  pe ecran pentru a selecta modul de gătit Cartofi prăjiți sau modul Manual.
 - Apăsați . Când este activat, acest mod apare în portocaliu pe ecran.
 - Dacă este nevoie, modificați timpul de gătit apăsând butoanele (+) și (-) (consultați secțiunea „Ghid de gătit”).
 - Apăsați butonul  pentru a începe gătitul. Temperatura selectată și timpul de gătit vor apărea intermitent pe afișajul ecranului.

DESHIDRATAREA

- Puneți grătarul în bolul aparatului.
- Apăsați , apoi ajustați temperatura  apăsând butoanele (+) și (-). Interval de control : 40 - 80°C.
- Apoi setați timpul de gătit dorit, apăsând butonul  și reglând timpul folosind butoanele (+) și (-). Puteți să setați timpul de la 1 oră la 10 ore.
- Apăsați butonul Start pentru  a începe procesul de deshidratare. Temperatura și timpul de

gătire rămas vor apărea intermitent pe afișajul ecranului.

5. Când auziți sunetul cronometrului, gătitul s-a terminat. Scoateți bolul din aparat și așezați-l pe o suprafață rezistentă la căldură.
6. Verificați dacă mâncarea este gata. Dacă mâncarea nu este încă gata, puneți-o înapoi pe aparat și setați cronometrul pentru câteva minute suplimentare.
7. Când alimentele sunt gătite, scoateți bolul. Utilizați clești pentru a scoate alimentele din bol.
Atenție: Coșul nu trebuie niciodată întors invers când are plita înăuntru.
Atenție: După ce ați gătit, bolul și alimentele sunt foarte fierbinți.
Atenție: Nu atingeți bolul în timpul utilizării și o perioadă după utilizare, deoarece acesta devine foarte fierbinte. Țineți bolul numai de mâner.

IAURT

Setul de 8 borcane este disponibil ca accesoriu vândut separat.



Pregătirea pentru 8 borcane de iaurt:

- Adăugați 1,25L de lapte UHT integral la temperatura camerei într-un bol de amestecat.
- Apoi adăugați plicul cu culturi lactice (2g) și amestecați bine.
- Turnați amestecul în cele 8 borcane de sticlă și închideți-le cu capacele.

Notă: Iaurturile trebuie gătite cu capacele pe borcane.

• Plasați cele 8 borcane în suportul pentru borcane, așa cum este indicat în instrucțiunile setului de borcane dedicat pentru Easy Fry Silence 7L.

- Apăsăți , apoi setați temperatura apăsând butonul  la 40°C.
- Apoi setați timpul de gătire apăsând butonul . Setati durata la 8 ore.
- Apăsăți butonul Start  pentru a începe procesul de gătire.

Atenție: După gătire, sertarul, borcanele și grilajul sunt fierbinți.

Notă: Dacă considerați că textura iaurtului este prea lichidă, aveți 2 opțiuni:

- Creșteți temperatura cu 5°C
- Prolungați timpul de gătire cu 1 sau 2 ore.

PORNIRE ÎNTÂRZIATĂ

În modul manual și pentru anumite programe automate (toate programele, cu excepția modului cartofi prăjiți, carne și pește), aveți opțiunea de a întârzia începerea gătitului. Startul gătitului poate fi amânat de la 30 de minute la maximum 4 ore. Pentru a face acest lucru:

- Înainte de lansarea gătitului, apăsați lung pe butonul .
- Utilizați butoanele  și  pentru a seta ora la care doriți să înceapă gătitul,
- Apoi apăsați butonul „Start” (Start).

Avertisment: Pornirea întârziată poate prezenta un risc pentru sănătate în cazul anumitor ingrediente.

Vă sfătuim insistent să evitați orice pornire întârziată pentru alimente precum carnea sau peștele, cu excepția fripturii de pui.

		Proaspăt sau congelat					
	Cartofi prăjiți	Congelat	200 - 1400 g	18 - 40 min	190°C	Agitați de 2 ori	
	Cartofi prăjiți proaspeți de casă	Proaspăt	200 - 1000 g	18 - 50 min	190°C	Agitați de 1/2 ori	Înmuiati cartofii proaspeți tăiați în formă de frites timp de 30 de minute în apă rece. Uscați bine.
	Cartofi	Congelat	200 - 1600 g	8 - 50 min	190°C	Agitați de 2 ori	
	Friptură tocată bine făcută	Proaspăt	1 - 5 Bucăți	10 - 12 min	200°C		Sare, piper pe toate părțile
	Chifteluțe	Proaspăt	4 - 24 Bucăți	10 - 14 min	200°C		
	Pui întreg	Proaspăt	1200 - 1800 g	50 - 60 min	200°C		Ulei (1 linguriță), sare, piper pe toate părțile
	Aripioare de pui	Proaspăt	2 - 9 Bucăți	13 - 16 min	200°C		Ulei (1 linguriță), sare, piper pe toate părțile
	Bacon	Proaspăt	4 - 6 Bucăți	8 - 12 min	220°C		
	Cârnați	Proaspăt	2 - 6 Bucăți	10 - 14 min	200°C		
	Pește pane	Proaspăt	1 - 5 Bucăți	10 - 12 min	180°C		
	File de somon	Proaspăt	1 - 5 Bucăți	8 - 10 min	200°C		Ungeți cu ulei și puneți cu pielea în jos
	Creveți	Proaspăt	6 - 18 Bucăți	8 - 10 min	140°C		1 lingură ulei, sare și piper
	Varză de Bruxelles	Proaspăt	200 - 800 g	15 - 25 min	160°C	Agitați o dată	1 lingură ulei, sare și piper
	Dovlecel	Proaspăt	400 - 1200 g	25 - 40 min	200°C	Agitați de 2 ori	Ulei, sare, piper
	Nuggets	Congelat	4 - 22 Bucăți	12 - 14 min	200°C		
	Batoane de brânză	Congelat	4 - 18 Bucăți	12 min	200°C		
	Mini pizza	Congelat	2 - 9 Bucăți	7 min	200°C		
	Brioșe		2 - 7 Bucăți	15 min	160°C		Utilizați o tavă de copt/vas pentru cuptor**
	Iaurt		4 - 8 borcane***	10 h	50°C		
	Portocală		1	3 h	70°C		

* Agitați la jumătatea timpului de gătire.

** așezați tava pentru prăjituri/platoul pentru cuptor în sertar.

*** corespund borcanelor de marcă vândute ca accesoriu.

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.

IMPORTANT: Pentru a evita deteriorarea aparatului, nu depășiți niciodată cantitățile maxime de ingrediente și lichide indicate în manualul de instrucțiuni și în rețete. Atunci când utilizați amestecuri care se ridică (cum ar fi la prăjituri, quiche sau briose) vasul cuptorului nu trebuie umplut mai mult de jumătate.

Atenție: risc de gătit excesiv dacă nu este respectată temperatura.

SCHIMBAREA BECULUI

Asigurați-vă că produsul este rece și oprit înainte de a efectua orice lucrări de întreținere asupra becului. La înlocuirea becului, asigurați-vă că acesta nu este fisurat sau spart și verificați capacul de sticlă pentru a vă asigura că este reasamblat corect și blocat în siguranță.

SFATURI

- Alimentele mici necesită de obicei un timp mai scurt de gătire decât alimentele de mărime mai mare. Dacă nu sunteți sigur, puteți deschide vasul în orice moment în timpul gătirii pentru a verifica progresul.
- Amestecare alimentelor de dimensiuni mai mici la jumătatea timpului de gătire îmbunătățește rezultatul final și poate ajuta la prevenirea gătirii neuniforme.
- Pentru a face cartofii foarte crocanți, adăugați o cantitate mică de ulei înainte de a-i găti și scuturați pentru a-i acoperi uniform. Recomandăm 14 ml de ulei. Nu adăugați ulei la cartofii congelați.
- Gustările care pot fi preparate într-un cuptor, pot fi gătite și în aparat.
- Cantitatea optimă recomandată pentru cartofi prăjiți este de 700 de grame.
- Folosiți foitaj sau aluat fraged gata pregătit pentru a găti gustări cu umplutură rapid și ușor.
- Puneți un vas pentru cuptor în bolul aparatului dacă doriți să preparați o prăjitură sau quiche sau dacă doriți să prăjiți ingrediente delicate sau umplute. Puteți utiliza un vas pentru cuptor din silicon, inox, aluminiu sau teracotă.
- Puteți folosi aparatul și pentru a încălzi alimente. Pentru încălzirea 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 încălzi complet mâncarea.

CARTOFI PAI PREPARAȚI ÎN CASĂ

Dacă doriți să gătiți cartofi pai preparați în casă, urmați pașii de mai jos.

1. Alegeți un soi de cartofi recomandat pentru a face cartofi pai. Curățați cartofii și tăiați-i în părți cu grosime egală.
2. Puneți cartofii pai într-un bol cu apă rece timp de cel puțin 30 de minute, scurgeți-i și uscați-i cu un șervet curat și absorbant. Apoi ștergeți cu un prosop din hârtie de bucătărie. Cartofii pai trebuie uscați bine înainte de gătire.

3. Puneți 1 lingură de ulei (vegetal, de floarea soarelui sau de măsline) într-un bol uscat, puneți cartofii pai și amestecați până când sunt acoperiți bine cu ulei.
4. Scoateți cartofii pai din bol cu degetele sau cu o spatulă pentru ca excesul de ulei să rămână în bol. Așezați cartofii pai în vas.
Notă: nu turnați dintr-o dată cartofii pai acoperiți cu ulei direct în vas, deoarece excesul de ulei va ajunge pe fundul vasului.
5. Prăjiți cartofii pai conform instrucțiunilor din secțiunea „Ghid de gătire”.

CURĂȚARE

Curățați aparatul după fiecare utilizare.

Bolul și grătarul au un strat de acoperire antiaderent. Nu utilizați ustensile din metal sau materiale de curățare abrazive pentru a-l curăța deoarece acestea pot deteriora stratul antiaderent.

1. Scoateți ștecărul din priză și lăsați aparatul să se răcească. Notă: Scoateți bolul pentru a permite aparatului să se răcească mai repede.
2. Ștergeți exteriorul aparatului cu o lavetă umedă.
3. Curățați bolul și grătarul cu apă caldă, puțin detergent de vase lichid și un burete neabraziv.
4. Puteți utiliza un degresant lichid pentru a îndepărta murdăria rămasă.
Avertisment: bolul și grătarul se pot spăla în mașina de spălat vase.
Avertisment pentru modelul cu parte frontală detașabilă: pentru păstrarea optimă a produsului, este important că partea frontală externă să fie scoasă și spălată manual. Pentru modelul cu front detașabil cu fereastră, spălarea frontului manual ajută la păstrarea aspectului original și a transparenței sticlei.
Sugestie: Dacă s-a lipit murdărie pe partea de jos a bolului și pe grătar, umpleți-le cu apă fierbinte cu detergent de vase lichid. Lăsați bolul și grătarul să se înmoaie aproximativ 10 minute. Apoi clătiți cu apă până se curăță și uscați.
5. Ștergeți interiorul aparatului cu apă fierbinte și o lavetă umedă.
6. Curățați elementul de încălzire cu o perie de curățare uscată pentru a îndepărta resturile de alimente.
7. Nu scufundați aparatul în apă sau în orice alt lichid.

DEPOZITARE

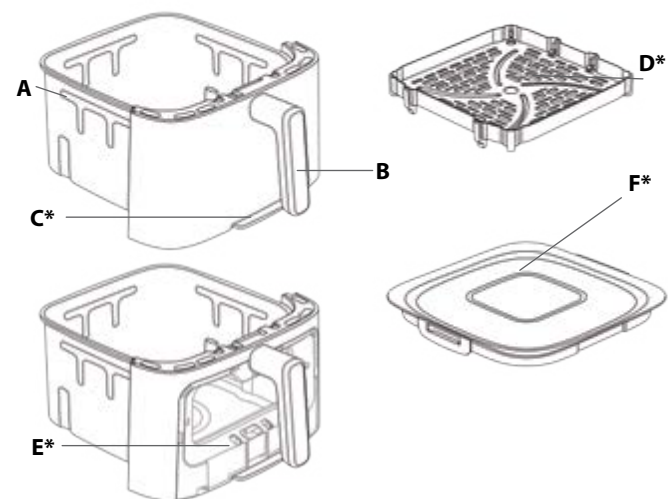
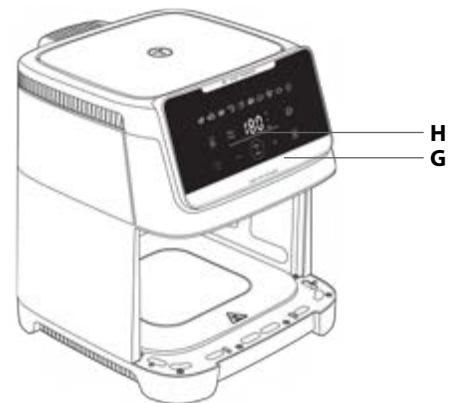
1. Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească.
2. Asigurați-vă că toate componentele sunt curate și uscate.

GARANȚIE ȘI SERVICE

Dacă aveți nevoie de operațiuni de service, de informații sau aveți o problemă, vizitați site-ul mărcii sau contactați centrul de asistență pentru consumatori din țara dvs. Puteți găsi numărul de telefon în broșura pentru garanție, unde apar toate țările. Dacă nu există niciun centru de asistență pentru consumatori în țara dvs., contactați distribuitorul local al mărcii.

DEPANARE

Dacă întâmpinați probleme cu aparatul, vizitați site-ul mărcii (vedeți coperta acestui manual) pentru o listă de întrebări frecvente sau contactați centrul de asistență pentru consumatori din țara dvs.



*në varësi të modelit

PËRSHKRIMI

- | | |
|-----------------------------------|--|
| A. Sirtari | F. Pjesë e përpame e shkëputshme me dritare për të parë* |
| B. Doreza e sirtarit | G. Kapak për ruajtjen* |
| C. Pjesa e përpame e shkëputshme* | H. Paneli dixhital me prekje |
| D. Skarë e heqshme* | I. Ekran i kohës/temperaturës |
| E. Skara e heqshme prej gize* | |

MODALITETET E GATIMIT AUTOMATIK

- | | |
|---------------------------|---------------|
| 1. Patate të skuqura | 6. Pica |
| 2. Kroketa pule | 7. Biftek |
| 3. Proshutë/proshutë viçi | 8. Perime |
| 4. Karkaleca të mëdhenj | 9. Peshk |
| 5. Pulë e pjekur | 10. Ëmbëlsira |

PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË

Lexoni fillimisht udhëzimet e sigurisë dhe manualin dhe ruajini ato në një vend të sigurt.

- Hiqni të gjithë ambalazhin dhe çdo ngjitëse nga pajisja.
- Mos i hiqni mbrojtësit prej silikoni nga rrjeta.
- Pastrojeni tasin mirë me ujë të nxehtë, pak detergjent larës të lëngët dhe një sfungjer të butë.

Shënim: Sirtari, rrjeta dhe kapaku janë të sigurt për larje në lavastovilje.

Paralajmërim për modelin e pjesë së përpame të shkëputshme: për të siguruar ruajtje optimale të pajisjes, është e rëndësishme që ta hiqni pjesën e përpame të jashtme dhe ta lani me dorë.

Për modelin me pjesë të përpame të shkëputshme me dritare, larja me dorë e pjesës së përpame ndihmon në ruajtjen e pamjes origjinale dhe në tejdukshmërinë e xhamit.

- Fshini pjesën e brendshme dhe të jashtme të pajisjes me një leckë të njomë. Pajisja punon duke prodhuar ajër të nxehtë.

PËRGATITJA PËR PËRDORIM

- Vendoseni pajisjen në një sipërfaqe pune të sheshtë, të qëndrueshme dhe rezistente ndaj nxehtësisë, larg nga stërkalat e ujit.
- Vendoseni skarën në fund të sirtarit deri sa të futet në vend.
- Mos e mbushni tasin me vaj ose me ndonjë lëng tjetër.**
Mos vendosni gjë sipër pajisjes. Kjo ndërpret qarkullimin e ajrit dhe ndikon në rezultatin e pjekjes me ajër të nxehtë.

E RËNDËSISHME: Për të parandaluar mbinxhjen e pajisjes, mos e vendosni atë në një cep ose poshtë bufeve të murit. Rreth pajisjes duhet të lihet një hapësirë prej të paktën 15 cm, për të lejuar qarkullimin e ajrit.

«SISTEMI GENIUS» PËR PASTRIM TË LEHTË*

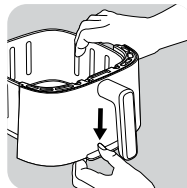
Me sistemin tonë të ri GENIUS ju mund të ndani lehtësisht pjesën e përpame të legenit nga vetë legenit.

*në varësi të modelit

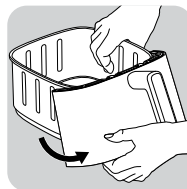
- Pastroni produktin tuaj me lehtësi dhe kurseni hapësirë në lavastoviljen tuaj
- Ruajini ushqimet e mbetura falë kapakut në paketim.

SI HIQET PANELI I PËRPARMË?

Për të kursyer hapësirë në lavastoviljen tuaj dhe për të siguruar ruajtjen optimale të pajisjes, ndiqni këtë procedurë pastrimi për modelin me pjesën e përpame të shkëputshme.



- Shtypni butonin e vendosur në fund të sirtarit të poshtëm



- Hiqni çengeljin nga vendi i vet. Pjesa e përpame e heqshme, shkëputet.



- Vendoseni sirtarin në lavastovilje ose lajeni me dorë pa pjesën e përpame, të cilën mund ta rivendosni në produkt.



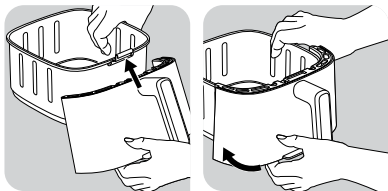
- OSE vendosni kapakun e ruajtjes në sirtar për të ruajtur ushqimet e mbetura në frigorifer.

Kini kujdes: Mos e vendosni kapakun nëse sirtari është ende i nxehtë.

SI TË PASTRONI DHE RIVENDOSET PANELI I PËRPARMË?

- Lani pjesën e përpame me dorë me ujë të nxehtë, pak detergjent larës të lëngët dhe një sfungjer të butë.

- Pasi të lani dhe të thani mirë pjesën e përparme nga jashtë:
 1. Mbërtheni pjesën e sipërme të pjesës së përparme në çengel in e sirtarit.
 2. Mbërtheni pjesën e poshtme të pjesës së përparme derisa të dëgjoni një tingull “klik”.



SI TË NGROHËSH MBETJET E USHQIMIT?

Për të ngrohur sërish ushqimet e mbetura, hiqni kapakun nga sirtari dhe zëvendësoni pjesën e përparme në tas.

- Shtypni dhe butonin për ta caktuar në 160°C.
- Më pas shtypni për të caktuar 10 minuta me butonat dhe .

KUJDES! Mos e përdorni kurrë pajisjen pa sirtarin. Përpara gatimit, gjithmonë mbërthejeni panelin e përparmë sërish në sirtar.

PËRDORIMI I PAJISJES

Paralajmërim: Sigurohuni që në përdorimin e parë, ta ndizni Air Fryer-in bosh (pa aksesore brenda), për të eliminuar çdo mbetje prodhimi dhe aromën e pajisjeve të reja. Kur ndizet për herë të parë mund të dalë pak tym nga gypi.

Në pajisje mund të gatohen një shumëllojshmëri recetash. Kohët e gatimit për ushqimet kryesore tregohen në seksionin “Udhëzuesi i gatimit”. Recetat online ju ndihmojnë të njohni më mirë pajisjen.

1. Vendoseni kordonin e furnizimit me energji elektrike në një prizë elektrike.
2. Vendoseni ushqimin në sirtar.
Shënim: Asnjëherë mos e mbushni sirtarin përtej nivelit maksimal të treguar në tabelë (shihni seksionin “Udhëzuesi i gatimit”), pasi kjo mund të ndikojë në cilësinë e rezultatit përfundimtar.
3. Vendoseni sërish sirtarin në pajisje duke e rrëshqitur.
4. Shtypni për të ndezur pajisjen.
5. Për të filluar gatimin, mund të përzgjidhni midis modalitetit të gatimit automatik ose cilësimeve manuale .

a. Nëse keni zgjedhur gatimin automatik:

- Shtypni butonin për të shfaqur modalitetin e gatimit.
- Më pas shtypni butonin në ekran për të zgjedhur modalitetin e dëshiruar të gatimit (këto modalitete përshkruhen me detaje në seksionin “Udhëzuesi i gatimit”).
- Nëse nevojitet, përcaktoni kohën e gatimit duke shtypur butonin dhe përshtateni atë me butonat dhe . Kohëmatësi mund të vendoset nga 0 deri në 90 minuta.
- Temperaturën mund ta përshtatni me butonat dhe në ekranin dixhital. Termostati varion nga 40°C deri në 220°C.

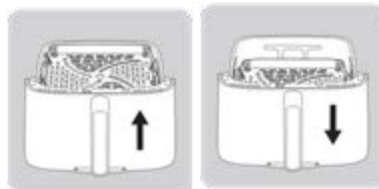
- Konfirmojeni mënyrën e gatimit duke shtypur butonin . Kështu, do të nisë procesi i gatimit.
- Temperatura e zgjedhur dhe koha e mbetur e gatimit do të shfaqen në ekran.
- **Shënim:** Gjatë gatimit, ju mund ta përshtatni kohën dhe temperaturën e gatimit duke shtypur .

b. Nëse përzgjidhni cilësimet manuale:

- Përshtateni temperaturën me butonat dhe në ekranin dixhital. Termostati varion nga 40°C deri në 220°C.
- Më pas caktoni kohën e dëshiruar të gatimit duke shtypur butonat dhe . Kohëmatësi mund të vendoset nga 0 deri në 90 minuta.
- Shtypni butonin për të filluar gatimin me cilësimet e zgjedhura të temperaturës dhe të kohës.
- Fillon gatimi. Temperatura e zgjedhur dhe koha e mbetur e gatimit do të shfaqen në ekran.
- c. Ndaloni ose përfundoni gatimin:
 - Thjesht shtypni butonin për të ndaluar gatimin. Për të rinisur gatimin, shtypni sërish butonin.
 - Shtypni butonin për disa sekonda për të përfunduar gatimin. Teksa pajisja ftohet, ajo vazhdon të ajroset.

6. Vaji i tepërt i ushqimit mblidhet në fund të sirtarit.
7. Disa ushqime duhen tundur në gjysmë të kohës së gatimit për rezultate optimale të gatimit (shihni seksionin “Udhëzuesi i gatimit”). Për të tundur ushqimin, tërhiqni sirtarin jashtë pajisjes duke e mbajtur nga doreza dhe tundeni. Më pas futeni sirtarin sërish në pajisje; kjo e fundit e nis punën sërish automatikisht. Për patate të skuqura, ne rekomandojmë ta tundni 15 minuta pas gatimit, më pas ju këshillojmë ta tundni për herë të dytë kur të mbeten 10 minuta nga koha e gatimit.
8. Kur të dëgjoni tingullin e kohëmatësit, koha e caktuar e gatimi ka përfunduar. Nxirreni sirtarin nga pajisja dhe vendoseni në një sipërfaqe rezistente ndaj nxehtësisë.
9. Kontrolloni nëse ushqimi është gati.
Nëse ushqimi nuk është ende gati, thjesht futeni sirtarin përsëri në pajisje dhe caktoni kohëmatësin për disa minuta shtesë.
10. Kur ushqimi të jetë gatuar, nxirreni sirtarin. Për ta hequr ushqimin, përdorni mashë për ta nxjerrë ushqimin nga sirtari.
Kujdes: Sirtari nuk duhet kthyer asnjëherë kokëposhtë bashkë me skarën.
Kujdes: Pas gatimit me ajër të nxehtë, sirtari, skara dhe ushqimi janë shumë të nxehtë. Mos e prekni sirtarin gjatë dhe pak kohë pas përdorimit, pasi është shumë i nxehtë. Thjesht mbajeni tasin nga doreza.
11. Kur ushqimi të jetë gati, pajisja është menjëherë gati për të përgatitur një ushqim tjetër.

2 NIVELE SKARASH GATIMI



Janë dy pozicione të disponueshme për pozicionimin e skarës në Air Fryer: një pozicion i sipërm dhe një pozicion i poshtëm. Skara jonë e gatimit me 2 nivele do t'ju ndihmojë që të gatuarit lloje të ndryshme ushqimesh.

- **POZICIONI I POSHTËM:** Përdorni këtë pozicion për të gatuar përbërës si sasi të mëdha mishi, perimesh ose patatesh, duke shfrytëzuar të gjithë sipërfaqen e sirtarit.
- **POZICIONI I SIPËRM:** Përdorni këtë pozicion për të gatuar përbërës më të vegjël si tostë, fileto salmoni, qofte. Do t'ju lejojë që t'i skuqni më mirë ato dhe t'i kapni më thjesht.

PËRDORIMI I MODALITETIT EKSTRA KROKANT

- Ky modalitet vlen vetëm për modalitetin e patateve të skuqura dhe atë manual. Kur aktivizohet opsioni ekstra krokant, pajisja funksionon në shpejtësi të lartë dhe ofron performancë më të mirë gatimi.
 - **Shënim: ky modalitet gatimi rrit fuqinë e rotullimit të ventilatorit të produktit tuaj.**
 - Ky funksion duhet të aktivizohet përpara se të nisni gatimin.
 - Funksioni ekstra krokant ju mundëson t'i bëni përbërësit më krokant në të njëjtën kohë gatimi. Gjithashtu, ky funksion mund t'ju kursejë 3 minuta nga koha e gatimit, me rezultate gatimi identike me ato të gatimit pa këtë opsion. Nëse preferoni të kurseni kohë në vend të rezultatit krokant, zvogëloni kohën e gatimit me 3 minuta pasi të aktivizoni funksionin.
1. Vendoseni ushqimin në sirtarin e pajisjes.
 2. Shtypni , më pas shtypni  për të zgjedhur modalitetin e patateve të skuqura ose modalitetin manual.
 3. Shtypni . Kur ky modalitet aktivizohet, shfaqet në ekran në ngjyrë portokalli.
 4. Nëse nevojitet, përshtatni kohën e gatimit duke shtypur butonat  dhe  (shihni seksionin "Udhëzuesi i gatimit").
 5. Shtypni butonin Start  (Fillo) për të nisur gatimin. Temperatura dhe koha e mbetur e gatimit do të shfaqen në ekran me alternime.

DEHIDRATIMI

1. Vendoseni skarën në sirtarin e pajisjes.
2. Në ekranin dixhital, shtypni , më pas përshtatni temperaturën  duke shtypur butonat  dhe  nga 40°C deri në 80°C.
3. Më pas caktoni kohën e dëshiruar të gatimit  duke shtypur butonat  dhe . Mund ta caktoni kohën nga 1 deri në 10 orë.
4. Shtypni  për të aktivizuar procesin e dehidratimit. Temperatura e zgjedhur dhe koha e mbetur e gatimit do të shfaqen në ekran me alternime.
5. Kur të dëgjoni tingullin e kohëmatësit, gatimi ka përfunduar. Nxirreni sirtarin nga pajisja dhe vendoseni në një sipërfaqe rezistente ndaj nxehtësisë.
6. Kontrolloni nëse ushqimi është gati. Nëse ushqimi nuk është ende gati, vendoseni sërish në pajisje dhe vendosni kohëmatësin për disa minuta shtesë.
7. Kur ushqimi të jetë gatuar, nxirreni tasin. Për ta hequr ushqimin, përdorni mashë për ta nxjerrë ushqimin nga sirtari.

Kujdes: Pas gatimit me ajër të nxehtë, sirtari, skara dhe ushqimi janë shumë të nxehtë.

Kujdes: Mos e prekni sirtarin gjatë dhe pak kohë pas përdorimit, pasi është shumë i nxehtë. Mbajeni sirtarin vetëm nga doreza.

KOS

Një set me 8 gota është i disponueshëm si aksesori që shitet veçmas.



Përgatitja për 8 gota jogurti:

- Shtoni 1,25 L qumësht të plotë UHT në temperaturën e dhomës në një enë për përzierje.
 - Më pas shtoni paketin e baktereve acid-laktike (2g) dhe përzieni mirë.
 - Shkoni përzierjen në 8 gota xhami dhe mbyllni me kapakët.
- Shënim:** Jogurti duhet të piqet me kapakët në gota.

- Vendosni 8 gotat në mbajtësin e gotave, siç tregohet në udhëzimet e setit të gotave për Easy Fry Silence 7L.
 - Shtypni , pastaj rregulloni temperaturën duke shtypur butonin  në 40°C.
 - Për më tepër, rregulloni kohën e gatimit duke shtypur butonin . Vendosni kohën për 8 orë.
 - Shtypni butonin Start  për të nisur procesin e gatimit.
- Kujdes: Pas gatimit, dora, gotat dhe grila do të jenë të nxehta.
- Shënim:** Nëse mendoni se tekstura e jogurtit tuaj është shumë e lëngshme, keni 2 mundësi:
- Rritni temperaturën me 5°C
 - Zgjatni kohën e gatimit për 1 ose 2 orë.

FILLIMI ME VONESË

Në modalitetin manual dhe për programe të caktuara automatike (të gjitha programet përveç modaliteteve "French Fries" (patate të skuqura), "Meat" (Mish) dhe "Fish" (Peshk)), ju keni mundësinë ta shtyni fillimin e gatimit. Fillimi i gatimit mund të shtyhet nga 30 minuta deri në maksimumi 4 orë. Për ta bërë këtë:

- Përpara se të nisni gatimin, shtypni për disa sekonda  butonin.
- Përdorni butonat  dhe  për të caktuar kohën kur dëshironi të fillojë gatimi,
- Më pas shtypni .

Paralajmërim: Fillimi me vonesë mund të paraqesë rrezik shëndetësor për disa përbërës. Ju këshillojmë të mos e filloni me vonesë gatimin e ushqimeve si mishi ose peshku, me përjashtim të pulës së pjekur.

UDHËZUESI I GATIMIT

Tabela më poshtë ju ndihmon të përzgjidhni cilësimet bazë për ushqimin që dëshironi të përgatisni. **Shënim:** Kohët e gatimit më poshtë shërbejnë vetëm për udhëzim dhe mund të ndryshojnë në varësi të llojit dhe sasisë së patateve të përdorura. Për ushqimet e tjera, rezultati mund të ndikohet nga madhësia, forma dhe marka. Prandaj, mund t'ju duhet ta përshtatni disi kohën e gatimit.

		I freskët ose i ngrirë					i
	Patate të skuqura	I ngrirë	200 - 1400 g	18 - 40 min	190°C	Tundni dy herë	
	Patate të skuqura shtëpiake të freskëta	I freskët	200 - 1000 g	18 - 50 min	190°C	Tundni një herë	Lini patatet e freskëta të prera në formë shufrash të marinën në ujë të ftohtë për 30 minuta. Thajini mirë.
	Patate	I ngrirë	200 - 1600 g	8 - 50 min	190°C	Tundni dy herë	
	Mishi i grirë i pjekur mirë	I freskët	1 - 5 Pjesë	10 - 12 min	200°C		Kripë dhe piper në të gjitha anët
	Kofte	I freskët	4 - 24 Pjesë	10 - 14 min	200°C		
	Pulë e tërë	I freskët	1200 - 1800 g	50 - 60 min	200°C		Vaj (1 lugë çaji), kripë, piper në të gjitha anët
	Krahë pule	I freskët	2 - 9 Pjesë	13 - 16 min	200°C		Vaj (1 lugë çaji), kripë, piper në të gjitha anët
	Proshutë	I freskët	4 - 6 Pjesë	8 - 12 min	220°C		
	Salsicë	I freskët	2 - 6 Pjesë	10 - 14 min	200°C		
	Peshk i mbështjellë me miell	I freskët	1 - 5 Pjesë	10 - 12 min	180°C		
	Fileto salmoni	I freskët	1 - 5 Pjesë	8 - 10 min	200°C		Lyejeni me vaj dhe vendoseni me lëkurën poshtë
	Karavidha	I freskët	6 - 18 Pjesë	8 - 10 min	140°C		1 lugë gjelle vaj, kripë dhe piper
	Lulelakra Bruxelles	I freskët	200 - 800 g	15 - 25 min	160°C	Tundni një herë	1 lugë gjelle vaj, kripë dhe piper
	Kungull	I freskët	400 - 1200 g	25 - 40 min	200°C	Tundni dy herë	Vaj, kripë, piper
	Nuggets	I ngrirë	4 - 22 Pjesë	12 - 14 min	200°C		
	Shkop të djathit	I ngrirë	4 - 18 Pjesë	12 min	200°C		
	Pica mini	I ngrirë	2 - 9 Pjesë	7 min	200°C		
	Muffins		2 - 7 Pjesë	15 min	160°C		Përdorni tepsj pjejeje/furre**
	Djathë i ngurtë		4-8 kavanoza***	10 h	50°C		
	Portokall		1	3 h	70°C		

* Tundeni në gjysmë të gatimit.

** vendoseni tepsinë e kekut/tepsinë e furrës në sirtar.

*** korrespondon me kavanozat e markës të shitur si aksesore.

E RËNDËSISHME: Për të shmangur dëmet ndaj pajisjes suaj, mos i tejkaloni kurrë sasitë maksimale të përbërësve dhe lëngjeve që tregohen në udhëzues dhe në receta. Kur përdorni përbërje që fryhen (si me kekun, tartën ose mini-kekët), tepsia e furrës nuk duhet të jetë e mbushur më shumë se gjysma.

Kujdes: nëse temperatura nuk caktohet siç duhet, ushqimi mund të gatuhet më tepër seç duhet.

NDËRRIMI I LLAMPËS

Sigurohuni që pajisja të jetë e ftohtë dhe e fukur para se të kryeni ndonjë mirëmbajtje të llampës. Gjatë ndërrimit të llampës, sigurohuni që ajo të mos jetë e çarë apo e thyer dhe kontrolloni që mbulesa prej qelqi të jetë rimontuar siç duhet dhe e mbyllur fort.

KËSHILLA

- Zakonisht, ushqimet më të vogla kërkojnë kohë pak më të shkurtër krahasuar me ushqimet me përmasa më të mëdha. Nëse nuk jeni të sigurt, mund ta hapni sirtarin në çdo moment të gatimit për të kontrolluar ecurinë.
- Tundja e ushqimeve në gjysmë të kohës së gatimit përmirëson rezultatin përfundimtar dhe mund të ndihmojë me parandalimin e gatimit të pabarabartë.
- Për t'i bërë patatet tuaja ekstra krokante, provoni të shtoni një sasi të vogël vaji përpara gatimit dhe tundini që ai t'i mbulojë në mënyrë të barabartë. Ne rekomandojmë 14 ml vaj. Mos u shtoni vaj patateve të ngrira.
- Ushqimet që mund të gatohen në sobë, mund të gatohen edhe te pajisja.
- Sasia optimale e rekomanduar për gatimin e patateve të skuqura është 600 gramë.
- Përdorni peta foliat dhe pite të gatshme për të përgatitur shpejt dhe thjeshtë ushqime të mbushura.
- Vendosni një teps për pjekje në sirtarin e pajisjes nëse dëshironi të piqni kek ose tartë, apo nëse dëshironi të skuqni përbërës delikatë ose të mbushur. Mund të përdorni një teps për pjekje prej silikoni, inoksi, alumini ose terrakote.
- Mund ta përdorni pajisjen edhe për të ngrohur ushqimin. Për të ngrohur ushqimin, caktojini temperaturën në 160°C për 10 minuta. Koha e gatimit mund të përshtatet në varësi të sasisë së ushqimit në mënyrë që ushqimi të ngrohet plotësisht.

PATATE TË PRERA HOLLË TË BËRA VETË

Nëse dëshironi të bëni vetë patate të prera hollë, ndiqni hapat e mëposhtëm.

- Zgjidhni një lloj të rekomanduar patatesh për të përgatitur patate të prera hollë. Qërojini patatet dhe pritini hollë me trashësi të barabartë.
- Zhytini patatet e prera hollë në ujë të ftohtë për të paktën 30 minuta, kullojini dhe thajini me një peshqir të pastër dhe tejet përthithës. Më pas, thajini me letër kuzhine. Patatet e prera hollë duhet të jenë plotësisht të thara përpara se të gatohen.
- Hidhni 1 lugë vaj (vegjetal, luledielli ose ulliri) në një tas të thatë, hidhni patatet e prera hollë dhe përziejini deri kur të mbulohen me vaj.
- Hiqini patatet e prera hollë nga sirtari me gishtërinj ose me një enë kuzhine në mënyrë që vaji i tepërt të mbetet në sirtar. Vendosini patatet e prera hollë në sirtar.

Shënim: Mos e futni enën ku mbani patatet e prera hollë me vaj menjëherë në sirtar,

përndryshe vaji do të përfundojë në fund të sirtarit.

5. Skuqini patatet e prera hollë sipas udhëzimeve në seksionin "Udhëzuesi i gatimit".

PASTRIMI

Pastrojeni pajisjen pas çdo përdorimi.

Sirtari dhe skara janë te veshura me një shtresë jongjitëse. Mos përdorni enë kuzhine metalike ose materiale gërryese pastrimi, pasi mund të dëmtohet shtresa jongjitëse.

1. Hiqeni spinën nga priza në mur dhe lëreni pajisjen të ftohet.
Shënim: Hiqeni sirtarin që pajisja të mund të ftohet më shpejt.
2. Fshijeni pjesën e jashtme të pajisjes me një leckë të njomë.
3. Pastrojeni sirtarin dhe skarën me ujë të nxehtë, pak detergjent larës të lëngët dhe një sfungjer të butë.

Ju mund të përdorni detergjent për heqjen e yndyrës për të hequr çdo papastërti të mbetur.

Shënim: sirtari dhe skara mund të lahen në lavastovilje.

Paralajmërim për modelin me pjesën e përparme të shkëputshme: për të siguruar ruajtjen optimale të pajisjes, është e rëndësishme të hiqni pjesën e përparme të jashtme dhe ta lani me dorë.

Për modelin me pjesë të përparme të shkëputshme me dritare, larja me dorë e pjesës së përparme ndihmon në ruajtjen e pamjes origjinale dhe në tejdukshmërinë e xhamit.

Këshillë: Nëse në fund të sirtarit dhe në skarë ka grimca/mbetje ushqimi, mbushini me ujë të nxehtë dhe me pak detergjent të lëngshëm. Lëreni sirtarin dhe skarën në ujë me detergjent për rreth 10 minuta. Më pas shpëlajini derisa të pastrohen dhe thajini.

4. Pastrojeni pjesën e brendshme të pajisjes me ujë të nxehtë dhe një leckë të njomë.
5. Pastrojeni elementin e nxehtë me një furçë të thatë pastrimi për të hequr mbetjet e ushqimit.
6. Mos e zhytni pajisjen në ujë apo në lëngje të tjera.

RUAJTJA

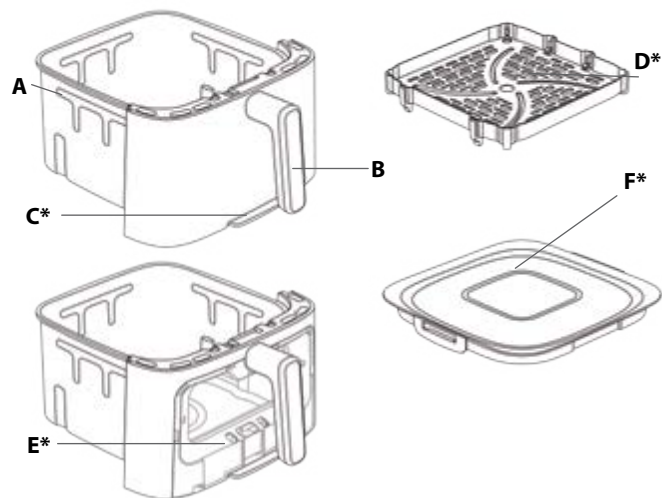
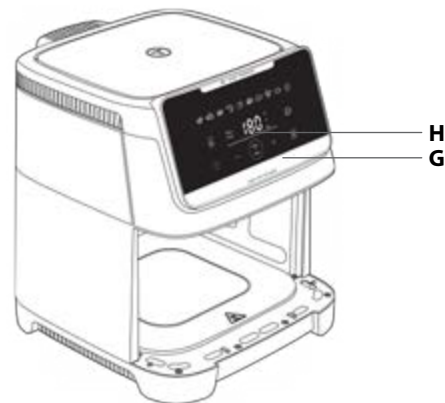
1. Hiqeni pajisjen nga priza dhe lëreni të ftohet.
2. Sigurohuni që të gjitha pjesët të jenë të pastruara dhe të thara.

GARANCIA DHE SHËRBIMI I KLIENTIT

Nëse keni nevojë për shërbim ose informacion, apo nëse keni ndonjë problem, vizitoni faqen e internetit të markës ose kontaktoni Qendrën e Kujdesit ndaj Konsumatorit në vendin tuaj. Numrin e telefonit e gjeni në fletushkën e garancisë mbarëbotërore. Nëse nuk ka Qendër të Kujdesit ndaj Konsumatorit në vendin tuaj, shkoni te shitësi juaj lokal.

NDIHMA PËR ZGJIDHJEN E PROBLEMEVE

Nëse hasni probleme me pajisjen, vizitoni faqen e internetit të markës (shihni kopertinën e këtij dokumenti) për një listë me pyetjet më të shpeshta ose kontaktoni Qendrën e Kujdesit ndaj Konsumatorit në vendin tuaj.



*ВО ЗАВИСИМОСТ ОД МОДЕЛОТ

ОПИС

- | | |
|--|---|
| A. Фиока | F. Отстранлива предна страна со прозорче* |
| B. Рачка на фиоката | G. Капак за садот за складирање* |
| C. Отстранлива предна страна* | H. Дигитален панел на допир |
| D. Отстранлива решетка* | I. Екран за прикажување време/температура |
| E. Отстранлива леена решетка за скара* | |

АВТОМАТСКИ РЕЖИМИ ЗА ПОДГОТОВКА НА ХРАНА

- | | |
|-----------------------------|-------------|
| 1. Помфрит | 6. Пица |
| 2. Пилешки медалјони | 7. Бифтек |
| 3. Сланина/говедска сланина | 8. Зеленчук |
| 4. Ракчиња | 9. Риба |
| 5. Печено пилешко | 10. Десерти |

ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА

Прво, прочитајте ги безбедносното упатство и прирачникот и чувајте ги на безбедно место.

1. Извадете ја целата амбалажа и сите етикети од апаратот.
2. Не вадете ги силиконските подлоги од решетката.
3. Темелно исчистете го садот со топла вода, малку сјај и неабразивен сунѓер.

Забелешка: Фиоката, решетката и капакот се безбедни за миене во машината за садови.

Предупредување за модели со отстранлива предна страна: за да се осигури оптимално зачувување на апаратот, важно е да се извади надворешната предна страна и рачно да се измие.

Кај моделите со отстранлива предна страна со прозорче, рачното миене помага да се зачуваат привичниот изглед на апаратот и прозирноста на стаклото.

4. Избришете ги внатрешноста и надворешноста на апаратот со влажна крпа.

Апаратот работи со произведување топол воздух.

ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА

1. Ставете го апаратот на рамна, стабилна работна површина отпорна на топлина, подалеку од места каде што прска вода.
2. Ставете ја решетката на дното од фиоката, сè додека не застане.
3. **Не ставајте масло или каква било друга течност во садот.**
Не ставајте ништо врз горниот дел на апаратот. Тоа го нарушува протокот на воздух и влијае врз резултатите од готвењето со топол воздух.

ВАЖНО: За да не дојде до прегревање на апаратот, не ставајте го во кошиња или под сидни кујнски елементи. Оставете најмалку 15 cm околу апаратот за воздухот да може да циркулира.

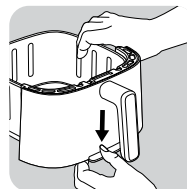
„СИСТЕМ ЗА ЛЕСНО ЧИСТЕЊЕ“*

Со нашиот нов систем GENIUS можете лесно да го одделите предниот дел на карлицата од самата карлица.

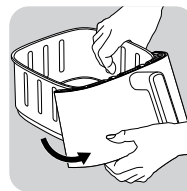
- Едноставно исчистете го производот и заштедете простор во машината за миене садови
- Сочувајте ги остатоците од храна благодарение на испорачаниот капак.

КАКО ДА СЕ ИЗВАДИ ПРЕДНИОТ ПАНЕЛ?

За да заштедите простор во машината за миене садови и оптимално да го зачувате апаратот, придржувајте се до постапката за чистење на моделот со отстранлива предна страна.



- Притиснете го надолу копчето што се наоѓа на дното на фиоката



- Извадете ја куката од своето место. Предната страна ќе се одвои.



или

- Ставете ја фиоката во машината за миене садови или рачно измијте ја без предниот дел којшто можете повторно да го ставите на производот.

*во зависност од моделот

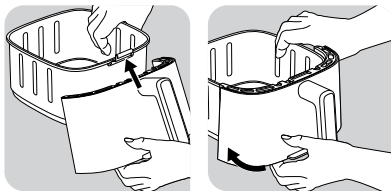


- ИЛИ покријте ја фиоката со капакот за да ги чувате остатоците од храна во фрижидер.

Внимавајте: Не ставајте го капакот ако фиоката е сè уште жешка.

КАКО ДА СЕ ИСЧИСТИ И ПОВТОРНО ДА СЕ ПРИКАЧИ ПРЕДНИОТ ПАНЕЛ?

- Рачно измијте го предниот дел со топла вода, малку сјај и неабразивен сунѓер.
- Откако ќе го измиете и темелно ќе го исушите надворешниот преден дел:
 1. Ставете го горниот дел од предната страна на куката од фиоката.
 2. Прикачете го долниот дел од предната страна додека не слушнете кликување.



КАКО ДА ГИ ПОДГРЕЕТЕ ОСТАТОЦИТЕ ОД ХРАНАТА?

За да ги подгреете остатоците од храна, извадете го капакот од фиоката и вратете го предниот дел на садот.

- Притиснете на копчето  и  за да ја поставите температурата на 160°C.
- Потоа притиснете на  за да поставите 10 минути со помош на копчињата  и .

ВНИМАНИЕ! Никогаш не користете го апаратот без фиоката. Пред да готвите, секогаш ставете го предниот панел на фиоката.

КОРИСТЕЊЕ НА АПАРАТОТ

Предупредување: При првата употреба, оставете го апаратот да работи празен (без никакви додатоци внатре) за да ги отстраните сите остатоци од производството или пак некој нов мирис. Кога првпат ќе го вклучите, може да се појави малку чад.

Со апаратот можете да готвите разновидни рецепти. Времето за подготовка на главните видови храна е наведено во делот „Водич за готвење“. Онлајн рецептите ви помагаат да го запознаете уредот.

1. Поврзете го кабелот за напојување со електричен штекер.
2. Ставете ја храната во фиоката.

Забелешка: Никогаш не полнете ја фиоката над максималната количина наведена во табелата (видете го делот „Водич за готвење“), бидејќи тоа може да влијае врз квалитетот на крајниот резултат.

3. Вратете ја фиоката во апаратот.
4. Притиснете на  за да го вклучите апаратот.
5. За да го започнете готвењето, можете да изберете помеѓу автоматски режим за готвење  или да ги изберете рачните подесувања .

а. Ако изберете автоматски режим за готвење:

- Притиснете го копчето  за да се прикаже режимот за готвење.
- Потоа, на екранот притиснете го копчето  за да го изберете саканиот режим за готвење (режимите се детално објаснети во делот „Водич за готвење“).
- Ако е потребно да го подесите времето на готвење, притиснете го копчето  и подесете го времето со помош на копчињата  и . Тајмерот може да се подеси на време помеѓу 0 и 90 минути.
- Исто така, можете да ја подесите температурата со помош на копчињата  и  и  на дигиталниот екран. Термостатот варира од 40 °C до 220 °C.
- Потврдете го режимот за готвење со притискање на копчето . Ова ќе го активира процесот на готвење.
- На екранот ќе се прикажат избраната температура и преостанатото време на готвење.
- **Забелешка:** Додека храната се подготвува, можете да ги подесите температурата и времето на готвење со притискање на .

б. Ако изберете рачни подесувања:

- Подесете ја температурата  со помош на копчињата  и  на дигиталниот екран. Термостатот варира од 40 °C до 220 °C.
- Потоа, притиснете  ги копчињата  и  за да го поставите времето на готвење. Тајмерот може да се подеси на време помеѓу 0 и 90 минути.
- Притиснете на  за да започнете со готвењето со избраните поставки за температура и време.
- Готвењето започнува. На екранот ќе се прикажат избраната температура и преостанатото времена готвење.

с. Како да го паузирате или запрете готвењето:

- Само притиснете  го копчето за да го паузирате готвењето. За да продолжите со готвењето, повторно притиснете го копчето.
 - За да го  запрете готвењето, долго притиснете го копчето. Додека апаратот се лади, вентилаторот ќе продолжи да работи.
6. Вишокот масло од храната се собира на дното на фиоката.
 7. Некои видови храна треба да се протресат на половина од времето на готвење (видете го делот „Водич за готвење“). За да ја протресете храната, повлечете ја фиоката за рачката, извадете ја и протресете ја. Потоа

вратете ја фиоката во апаратот и тој автоматски ќе продолжи со работа. Ако подготвувате помфрит, препорачуваме да го протресте по 15 минути готвење, а потоа да го протресете уште еднаш на 10 минути пред да заврши готвењето.

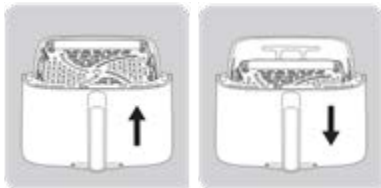
8. Кога ќе го слушнете звучниот сигнал од тајмерот, тоа значи дека храната е готова. Извадете ја фиоката од апаратот и ставете ја на површина отпорна на топлина.
9. Проверете дали храната е зготвена. Ако храната сè уште не е зготвена, само вратете ја фиоката во апаратот и подесете го тајмерот на уште неколку дополнителни минути.
10. Кога храната ќе се зготви, извадете ја фиоката. Извадете ја храната од фиоката со помош на фаќалки.

Внимание: Фиоката никогаш не треба да е свртена наопаку ако се користи решетката.

Внимание: По готвењето храна со топол воздух, садот, решетката и храната се многу жешки. Не допирајте ја фиоката за време на готвењето и некое време откако ќе заврши готвењето бидејќи е многу жешка. Садот држете го само за рачката.

11. Штом храната ќе биде зготвена, веднаш може да го корисите апаратот за готвење друг оброк.

РЕШЕТКА ЗА ГОТВЕЊЕ НА 2 НИВОА



Достапни се две позиции за поставување на решетката во фритезата: висока и ниска. Со нашата решетка на 2 нивоа ќе можете да готвите разни видови храна.

- **НИСКА ПОЗИЦИЈА:** Користете ја оваа позиција за да готвите состојки како големи количини месо, зеленчук или помфрит, искористувајќи ја целата површина на фиоката.
- **ВИСОКА ПОЗИЦИЈА:** Користете ја оваа позиција за да готвите помали состојки, како тост, филети лосос, плескавици. Ќе можете подобро да ги потпечете и да ги фаќате полесно.

РЕЖИМ ЕКСТРА КРЦКАВО (EXTRA CRISP)

- Овој режим се активира само во режимот за готвење помфрит и рачниот

режим. При активирање на опцијата за екстра крцкаво, апаратот работи со голема брзина, и дава подобри перформанси при готвењето.

Забелешка: при овој режим на готвење се засилува ротирачкиот вентилатор од апаратот.

- Функцијата мора да ја активирате пред да започне готвењето.
 - Со функцијата за екстра-крцкаво, состојките се покрцкави, а времето на готвење останува исто. Со оваа функција можете да заштедите 3 минути од времето потребно за готвење, а крајниот резултат е ист како и кога готвите без да е вклучена таа опција. Ако повеќе би сакале да заштедите на време наместо храната да е покрцкава, намалете го времето за готвење за 3 минути откако ќе ја активирате функцијата.
1. Ставете ја храната во фиоката од апаратот.
 2. Притиснете на , па потоа притиснете  на екранот за да го изберете режимот за готвење помфрит или, пак, рачниот режим.
 3. Притиснете . Кога е активиран овој режим, на екранот ќе биде прикажан во портакалова боја.
 4. Ако треба да го подесите времето на готвење, притиснете на копчињата  и  (видете го делот „Водич за готвење“).
 5. За да започнете со готвење, притиснете го копчето Start . На екранот наизменично ќе се прикажуваат температурата и преостанатото време на готвење.

ДЕХИДРАТАЦИЈА

1. Ставете ја решетката во фиоката од апаратот.
2. Притиснете на , а потоа со помош  на копчињата  и  на дигиталниот екран, подесете ја температурата од 40 °C до 80 °C.
3. Поставете го потребното време на готвење  со притискање на копчињата  и . Можете да изберете време на готвење од 1 час до 10 часа.
4. Притиснете на  за да започне процесот на дехидратација. На екранот наизменично ќе се прикажуваат избраната температура и преостанатото време на готвење.
5. Кога ќе го слушнете звучниот сигнал од тајмерот, тоа значи дека храната е зготвена. Извадете ја фиоката од апаратот и ставете ја на површина отпорна на топлина.
6. Проверете дали храната е зготвена. Ако храната сè уште не е зготвена, вратете ја во апаратот и подесете го тајмерот на уште неколку дополнителни минути.
7. Кога храната ќе биде готова, извадете го садот. Извадете ја храната од фиоката со помош на фаќалки.

Внимание: По готвењето со топол воздух, садот, решетката и храната се многу жешки.

Внимание: Не допирајте ја фиоката за време на готвењето и некое време откако ќе заврши готвењето бидејќи е многу жешка. Фиоката држете ја само за рачката.

ЈОГУРТ

Комплет од 8 чаши е достапен како дополнителен додаток што се продава одделно.



Подготовка за 8 чаши јогурт:

- Додајте 1,25L цело млеко УНТ на собна температура во сад за мешање.
- Потоа додадете пакет со млечни култури (2g) и добро измешајте.
- Истурете ја смесата во 8 стаклени чаши и затворете ги со капацити.

Забелешка: Јогуртите треба да се готват со капаците на чашите.

- Ставете ги 8 чашите во држачот за чаши, како што е наведено во упатствата за сетот на чаши за Easy Fry Silence 7L.
- Притиснете , потоа прилагодете ја температурата притискајќи го копчето  на 40°C.
- Потоа прилагодете го времето на готвење притискајќи го копчето . Поставете го времето на 8 часа.
- Притиснете го копчето  за да започнете со процесот на готвење. Внимание: По готвењето, фиоката, чашите и решетката ќе бидат топли. Забелешка: Ако сметате дека текстурата на вашиот јогурт е премногу тече, имате две опции:
 - Зголемете ја температурата за 5°C
 - Продолжете го времето на готвење за 1 или 2 часа.

ОДЛОЖЕНО ЗАПОЧНУВАЊЕ

Во рачниот режим и за одредени автоматски програми (сите програми освен режимот за помфрит, месо и риба), имате можност да го одложите почетокот на готвењето. Почетокот на готвењето можете да го одложите од 30 минути до најмногу 4 часа. За да го одложите почетокот:

- Долго притиснете го копчето пред да го започнете готвењето .
- Со помош на копчињата  и  поставете го времето кога сакате да започне готвењето.
- Потоа притиснете на .

Предупредување: За некои состојки одложеното започнување може да претставува ризик по здравјето - со исклучок на печено пилешко месо, затоа строго препорачуваме да не го користите одложеното започнување за храна како што се месо или риба.

ВОДИЧ ЗА ГОТВЕЊЕ

		Свежо или замрзнато					
	Помфрит	Замрзнато	200 - 1400 g	18 - 40 мин	190°C	Протресете двапати	
	Домашен свеж помфрит	Свежо	200 - 1000 g	18 - 50 мин	190°C	Протресете еднаш	Потопете ги свежите компири исечени како помфрит во ладна вода 30 минути. Добро исушете.
	Компири	Замрзнато	200 - 1600 g	8 - 50 мин	190°C	Протресете двапати	
	Добро печен мелен стек	Свежо	1 - 5 Парчиња	10 - 12 мин	200°C		Сол и бибер од сите страни
	Коптиња	Свежо	4 - 24 Парчиња	10 - 14 мин	200°C		
	Цело пиле	Свежо	1200 - 1800 g	50 - 60 мин	200°C		Масло (1 кафена лажичка), сол, бибер од сите страни
	Пилешки крилца	Свежо	2 - 9 Парчиња	13 - 16 мин	200°C		Масло (1 кафена лажичка), сол, бибер од сите страни
	Спанина	Свежо	4 - 6 Парчиња	8 - 12 мин	220°C		
	Колбас	Свежо	2 - 6 Парчиња	10 - 14 мин	200°C		
	Панирена риба	Свежо	1 - 5 Парчиња	10 - 12 мин	180°C		
	Филе од лосос	Свежо	1 - 5 Парчиња	8 - 10 мин	200°C		Намачкајте со масло и ставете со кожата надолу
	Шкампи	Свежо	6 - 18 Парчиња	8 - 10 мин	140°C		1 лажичка масло, сол и бибер
	Бриселски зелки	Свежо	200 - 800 g	15 - 25 мин	160°C	Протресете еднаш	1 лажичка масло, сол и бибер
	Тиквичка	Свежо	400 - 1200 g	25 - 40 мин	200°C	Протресете двапати	Масло, сол, бибер
	Нагетси	Замрзнато	4 - 22 Парчиња	12 - 14 мин	200°C		
	Стапчиња од сирење	Замрзнато	4 - 18 Парчиња	12 мин	200°C		
	Мини пица	Замрзнато	2 - 9 Парчиња	7 мин	200°C		
	Мафини		2 - 7 Парчиња	15 мин	160°C		
	Јогурт		4 - 8 теглички***	10 h	50°C		Користете калап за печење/сад за печење во рерна**
	Портокал		1	3 h	70°C		

* Протресете на половина од времето за готвење.

** ставете го калапот за торта/садот за печење во рерна во фиоката.

*** соодветствува со видот теглички кои се продаваат како додаток.

Табелата подолу ви помага да ги изберете основните подесувања за храната што сакате да ја зготвите.

Забелешка: Времињата на готвење наведени подолу се дадени само како насоки и може да се разликуваат во зависност од сортата и компирите што се користат. За друга храна, големината, обликот и брендот може да влијаат врз резултатите. Затоа, можеби ќе треба малку да го подесите времето на готвење.

ВАЖНО: За да избегнете оштетување на својот апарат, никогаш не надминувајте ги максималните количини на состојки и течности наведени во упатството за употреба и во рецептите. Кога користите мешавини што нараснуваат (како оние за колач, киш или мафини), садот за печење во рерна не треба да се полни повеќе од половина.

Внимание: ако не се придржувате до температурата, можете да ја препечете храната.

МЕНУВАЊЕ НА СИЈАЛИЦАТА

Осигурете се дека уредот е изладен и исклучен пред да извршите било какво одржување на светилката.

Кога ја заменуваат сијалицата, проверете дали не е напукната или скршена и проверете дали стаклениот капак е правилно составен и безбедно заклучен.

СОВЕТИ

- За помалите парчиња храна обично е потребно пократко време на готвење во споредба со поголемите парчиња храна. Доколку не сте сигурни, во секое време можете да ја отворите фиоката и да видите проверите.
- Протресувањето на храната на половина од времето на готвење го подобрува крајниот резултат и може да помогне да се спречи нерамномерно готвење.
- Ако сакате компирчињата да бидат многу крцкави, додадете малку масло пред готвењето и добро протресете ги за рамномерно нанесување на маслото. Препорачуваме 14 ml масло. Не додавајте масло на замрзнат компир.
- Сите закуски кои може да се готват во рерна, може да се готват и во апаратот.
- Оптималната препорачана количина за готвење помфрит е 600 грама.
- Користете готови лиснати или линцер тесто за брза и лесна подготовка на полнети закуски.
- За да испечете торта или киш или да испржите деликатни или полнети состојки, ставете сад за печење во рерна во фиоката.
- Апаратот можете да го користите и за да ја подгреете храната. За да ја подгреете храната, поставете ја температурата на 160 °C во траење од најмногу 10 минути. Времето на готвење може да се подеси во зависност од количината храна за храната да може целосно да се загрее.

КАКО ДА НАПРАВИТЕ ДОМАШЕН ПОМФРИТ

Ако сакате да направите домашен помфрит, следете ги чекорите подолу.

8. Изберете сорта компири којашто е препорачана за правење помфрит. Излупете ги компирите и исечете ги на еднакви парчиња.
9. Потопете ги во сад со ладна вода најмалку 30 минути, исцедете ги и исушете ги со чиста кујнска крпа со висок степен на впивање. Потоа истапкајте ги со хартиена кујнска крпа. Компирчињата мора целосно да се исушат пред готвењето.
10. Во сув сад ставете 1 супена лажица масло (растително, сончогледово или маслиново), одозгора ставете ги компирчињата и мешајте ги додека не се обложени со масло.
11. Со прсти или со кујнски прибор извадете ги компирчињата од садот за вишокот масло да остане во садот. Ставете ги компирчињата во фиоката.
Забелешка: Не истурајте ги одеднаш компирчињата обложени со масло директно во фиоката затоа што вишокот масло ќе остане на дното од фиоката.
5. Пржете ги компирчињата според упатствата дадени во делот „Водич за готвење“.

ЧИСТЕЊЕ

Исчистете го апаратот по секоја употреба.

Фиоката и решетката се обложени со нелеплив премаз. Не чистете ги со метален кујнски прибор или абразивни материјали бидејќи може да се оштети нелепливиот слој.

1. Извадете го главниот приклучок од сидниот штекер и оставете го апаратот да се излади.
Забелешка: Извадете ја фиоката за апаратот да може побрзо да се излади.
2. Избришете ја надворешноста на апаратот со влажна крпа.
3. Исчистете ги фиоката и решетката со топла вода, малку сјај и неабразивен сунѓер. Можете да користите течност за одматување за да ја отстраните преостанатата нечистотија.

Забелешка: фиоката и решетката може да се мијат во машина за миене садови. Предупредување за моделот со отстранлива предна страна: за да се осигури оптимално зачувување на апаратот, важно е да се извади надворешната предна страна и рачно да се измие.

Кај моделите со отстранлива предна страна со прозорче, рачното миене помага да се зачуваат првичниот изглед на апаратот и просирноста на стаклото.

Совет: ако на дното од фиоката или на решетката се заглават остатоци од храна, наполнете ги со топла вода и сјај. Нека останат потопени околу 10 минути. Потоа исплакнете ги и исушете ги.

4. Избришете ја внатрешноста на апаратот со жешка вода и влажна крпа.
5. Исчистете го грејачот со сува четка за чистење за да ги отстраните остатоците од храна.
6. Не потопувајте го апаратот во вода или каква било друга течност.

ЧУВАЊЕ

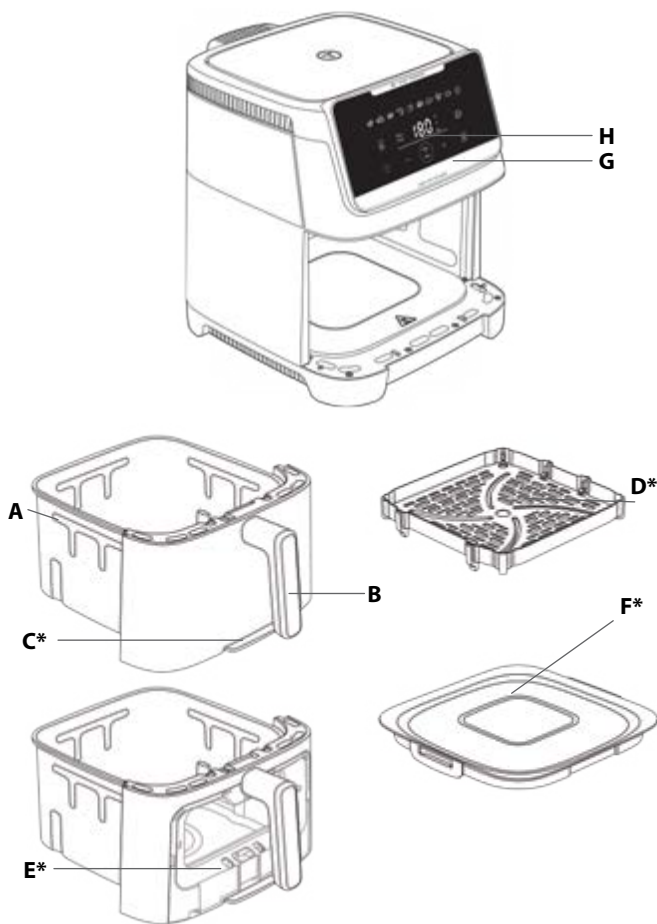
1. Исклучете го апаратот од струја и оставете го да се излади.
2. Проверете дали сите делови се чисти и суви.

ГАРАНЦИЈА И СЕРВИС

Ако ви требаат услуги или информации или ако се соочувате проблем, посетете ја веб-локацијата или контактирајте со Центарот за грижа за корисници во вашата земја. Телефонскиот број можете да го најдете во брошурата со глобална гаранција. Ако нема Центар за грижа за корисници во вашата земја, одете кај вашиот локален продавач.

РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ

Ако се соочувате со проблеми со апаратот, одете на веб-локацијата за брендот (или видете ја насловната страница од овој документ), за да го најдете списокот со најчесто поставувани прашања или контактирајте со Центарот за грижа за корисниците во вашата земја.



*залежно від моделі

ОПИС

- A. Чаша
- B. Ручка контейнера
- C. Знімна передня частина*
- D. Знімна решітка*
- E. Знімна лита решітка-гриль*
- F. Знімна передня частина з оглядовим віконцем*
- G. Кришка контейнера для зберігання *
- H. Цифрова сенсорна панель
- I. Дисплей відображення часу/температури

АВТОМАТИЧНІ РЕЖИМИ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ

- | | |
|---------------------------|------------|
| 1. Фрі | 6. Піца |
| 2. курячі нагетси | 7. Стейк |
| 3. Бекон / яловичий бекон | 8. Овочі |
| 4. Креветки | 9. Риба |
| 5. Смажена курка | 10. Десерт |

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Насамперед прочитайте правила техніки безпеки й посібник користувача; зберігайте їх у безпечному місці.

- Повністю зніміть пакування приладу та із приладу всі наклейки.
- Не знімайте силіконові прокладки з решітки.
- Ретельно очистьте контейнери й знімні решітки, використовуючи гарячу воду, миючий засіб та неабразивну губку.

Примітка: Шухляда, решітка та кришка придатні для миття в посудомийній машині. Попередження, що стосується моделей із знімною передньою частиною: для забезпечення оптимального збереження виробу необхідно зняти зовнішню передню частину й помити її вручну.

Для моделей із знімною передньою частиною та оглядовим віконцем: ручне миття передньої частини допомагає зберегти первісний вигляд і прозорість скла.

- Протріть прилад зсередини і зовні вологою ганчіркою. Прилад працює, виробляючи гаряче повітря.

ПІДГОТОВКА ДО ВИКОРИСТАННЯ

- Помістіть прилад на рівну стійку та жаротривку робочу поверхню, де на нього не потраплять бризки води.
- Вставте решітку на дно чаші до упору.
- Не наповнюйте контейнер олією чи іншою рідиною.**
Не кладіть нічого на прилад, це перешкоджатиме потокам повітря й вплине на результат смаження гарячим повітрям.

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ. Щоб уникнути перегрівання, не ставте прилад у куток або під настіну шафу. Навколо пристрою має бути принаймні 15 см вільного простору для належної циркуляції повітря.

*залежно від моделі

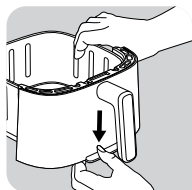
«ГЕНІАЛЬНА СИСТЕМА» ДЛЯ ЛЕГКОГО ОЧИЩЕННЯ*

Завдяки нашій системі GENIUS ви легко можете від'єднати передню панель шухляди від самої шухляди.

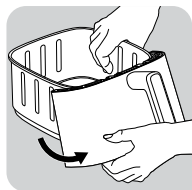
- Легке очищення виробу й компактне розміщення в посудомийній машині.
- Зберігання залишків страв за допомогою кришки, що входить до комплекту.

ЯК ЗНЯТИ ПЕРЕДНЮ ПАНЕЛЬ?

Для компактного розміщення в посудомийній машині та збереження приладу дотримуйтеся наведених далі вказівок щодо процедури очищення моделі зі знімною частиною.



- Натисніть кнопку в нижній частині чаші.



- Зніміть гачок із його місця розташування. Знімна передня частина від'єднається.



АБО

- Помістіть чашу в посудомийну машину або вимийте її вручну без передньої частини, яку можна знову встановити на виріб.



- АБО для зберігання залишків страв у холодильнику закрийте контейнер кришкою для зберігання.

Застереження. Не закривайте кришку, якщо чаша ще гаряча.

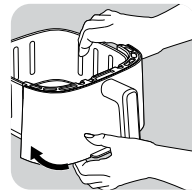
*залежно від моделі

ЯК ОЧИСТИТИ ТА ЗНОВУ ПРИКРИПИТИ ПЕРЕДНЮ ПАНЕЛЬ?

- Вручну помийте передню частину гарячою водою з мийним засобом, використовуючи неабразивну губку.

- Вимивши й ретельно висушивши зовнішню передню частину,

1. Закріпіть її верх на гачку чаші.
2. Зафіксуйте низ передньої частини. Ви маєте почути клацання.



ЯК РОЗІГРІТИ ЗАЛИШКИ ЇЖІ?

Для розігрівання залишків страви зніміть кришку з контейнера й установіть передню частину на чашу.

- Натискайте кнопки та , щоб задати температуру 160 °C.

- Після цього задайте 10 хвилин на таймері за допомогою кнопок , , та .

УВАГА! Ніколи не використовуйте прилад без шухляди. Перед приготуванням їжі завжди закріплюйте передню панель на чаші.

ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

Попередження: Під час першого використання фритюрниці обов'язково запустіть її порожньою (без будь-яких аксесуарів всередині), щоб усунути будь-які виробничі залишки та новий запах. Під час першого вмикання з димоходу може виходити невеликий дим.

У приладі можна готувати широкий асортимент страв. Час приготування основних видів страв наведено в розділі «Посібник з приготування». Онлайн-рецепти допоможуть вам ознайомитися з приладом.

1. Під'єднайте шнур живлення до розетки.
2. Помістіть страву в контейнер.

Примітка. Ніколи не перевищуйте максимальну кількість, указану в таблиці (див. розділ «Рекомендації з приготування»), оскільки це може вплинути на якість результату.

3. Засуňte контейнер назад у прилад.
4. Натисніть щоб увімкнути прилад.
5. Для початку приготування їжі можна обрати попередньо налаштований режим або ручні налаштування .

а. Якщо вибрано автоматичний режим приготування:

- Натисніть кнопку , щоб відобразити режим приготування.

uk

- Потім натисніть кнопку  на екрані, щоб вибрати потрібний режим приготування (докладно ці режими описані в розділі «Рекомендації з приготування»).
- Якщо потрібно змінити час приготування, натисніть кнопку , а після цього відрегулюйте час за допомогою кнопок  та . Таймер можна встановити на час від 0 до 90 хвилин.
- Відрегулюйте температуру  за допомогою кнопок  та  на цифровому екрані. Температура термостата варіюється від 40 до 220 °C.
- Для початку приготування з обраними налаштуваннями температури й часу натисніть кнопку пуску.
- Розпочнеться процес приготування. Температура й час приготування, що залишився, буде змінюватися на екрані.
- **Примітка.** Під час приготування можна регулювати час і температуру, натискаючи .

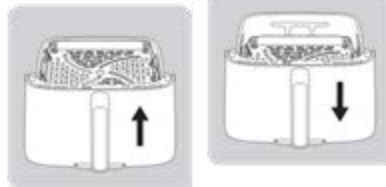
6. У разі вибору ручних налаштувань

- Відрегулюйте температуру  за допомогою кнопок  та  на цифровому екрані. Температура термостата варіюється від 40 до 220 °C.
- Після цього налаштуйте потрібний час приготування  за допомогою кнопок  та . Таймер можна встановити на час від 0 до 90 хвилин.
- Для початку приготування з обраними налаштуваннями температури й часу натисніть кнопку пуску .
- Розпочнеться процес приготування. Температура й час приготування, що залишився, буде змінюватися на екрані.

с. Призупинити або припинити приготування:

- Просто натисніть кнопку  щоб призупинити приготування. Щоб відновити приготування, натисніть кнопку  ще раз.
 - Щоб зупинити приготування, натисніть і утримуйте кнопку  протягом тривалого часу. Коли прилад охолонуватиме, він продовжує вентилюватися.
- Надлишки олії з продуктів збираються на дні шухляди.
 - Для деяких страв під час приготування необхідне перемішування, щоб забезпечити оптимальний результат (див. розділ «Рекомендації з приготування»). Щоб перемішати їжу, витягніть чашу з приладу за ручку й потрусіть її. Потім встановіть чашу назад у прилад, і приготування автоматично відновиться. У режимі «Картопля Фрі» рекомендовано перемішати страву через 15 хвилин після початку приготування, потім ще через 10 хвилин.
 - Коли відтворюється звуковий сигнал таймера, це означає, що час приготування завершилось. Вийміть чашу з приладу й помістіть її на жаротривку поверхню.
 - Перевірте готовність страви. Якщо страву ще не готова, просто встановіть чашу назад у прилад та встановіть на таймері кілька додаткових хвилин.
 - Коли їжа буде готова, вийміть чашу. Щоб вийняти їжу з чаші, скористайтеся щипцями.
- Увага! За жодних умов не перевертайте контейнер із решіткою догори дном.**
Увага! Після приготування чаша та їжа дуже гарячі.
Увага! Під час використання та деякий час після нього не торкайтеся чаші, оскільки вона буде дуже гарячою. Тримайте чашу тільки за ручку.
- Коли партію їжі приготовано, прилад одразу готовий до приготування наступної партії.

ДВОРІВНЕВА РЕШІТКА ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ



Решітку можна розміщати в мультиварці у двох положеннях: верхньому й нижньому. Наша дворівнева решітка допоможе вам готувати різноманітні страви.

- **НИЖНЄ ПОЛОЖЕННЯ** Використовуйте це положення для приготування продуктів, як-от великої кількості м'яса, овочів або чипсів, розклавши їх по всій поверхні чаші.
- **ВЕРХНЄ ПОЛОЖЕННЯ** Використовуйте це положення для приготування страв меншого розміру, як-от тостів, стейків із лосося, стейків для бургерів. Так їжа краще підрум'яниться і її буде легше діставати.

ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ ДОДАТКОВОЇ ХРУСТКОСТІ EXTRA CRISP

- При активації опції «Екстра хрустка скоринка» прилад працює на високій швидкості і забезпечує ще більш хрустку скоринку.
 - **Примітка.** У цьому режимі приготування пришвидшується обертання вентилятора виробу.
 - Перш ніж почати готувати, активуйте цю функцію.
 - Функція Extra Crisp дає змогу зробити ваші продукти хрусткішими за той самий час приготування. Із цією функцією ви також скоротите час приготування на 3 хвилини, а результати приготування будуть такими самими, як і без цієї опції. Якщо ви радше хочете заощадити час, ніж отримати хрустку скоринку, після активації функції час приготування скоротиться на 3 хвилини.
- Помістіть страви в контейнер.
 - Натисніть кнопку , після цього на екрані натисніть кнопку  і виберіть  для режиму «Картопля Фрі» або «Ручний».
 - Натисніть кнопку  Після активації цей режим відображається на екрані помаранчевим кольором.
 - За потреби відрегулюйте час приготування за допомогою  та  кнопок (див. розділ «Рекомендації з приготування»).
 - Для початку приготування з натисніть кнопку . Вибрана температура й час приготування, що залишився, змінюватиметься на екрані.

СУШІННЯ

- Помістіть решітку в чашу приладу.
- Натисніть , потім відрегулюйте температуру  за допомогою кнопок  і . Діапазон регулювання: 40 - 80°C.
- Потім установіть потрібний час приготування, натиснувши кнопку  і налаштувавши час за допомогою кнопок  та . Можна встановити час від 1 до 10 годин.

- Натисніть кнопку  пуску, щоб розпочати процес сушіння. Температура й час приготування, що залишився, буде змінюватися на екрані.
- Când auziți un semnal sonor de la cronometru, înseamnă că timpul de gătire setat s-a încheiat. Scoateți bolul din aparat și așezați-l pe o suprafață termorezistentă.
- Verificați dacă alimentele sunt gata. Dacă alimentele nu sunt gata, puneți la loc bolul în aparat și setați cronometrul pentru câteva minute suplimentare de gătire.
- Коли їжа буде готова, вийміть чашу. Щоб вийняти їжу з чаші, скористайтеся щипцями.

Увага! За жодних умов не перевертайте контейнер із решіткою догори дном.

Увага! Після приготування чаша та їжа дуже гарячі.

Увага! Під час використання та деякий час після нього не торкайтеся чаші, оскільки вона буде дуже гарячою. Тримайте чашу тільки за ручку.

ЙОГУРТ

Набір з 8 баночок доступний як аксесуар, що продається окремо.



Підготовка до 8 баночок йогурту:

- Додайте 1,25 л цільного молока УНТ при кімнатній температурі в миску для змішування.
- Далі додайте пакетик з молочними культурами (2 г) і добре перемішайте.
- Перелийте суміш у 8 скляних баночок і закрийте кришками.

Примітка: Йогурти мають бути приготовлені з кришками на баночках.

- Помістіть 8 баночок у підставку для баночок, як зазначено в інструкціях для набору баночок, призначених для Easy Fry Silence 7L.

- Натисніть , потім налаштуйте температуру, натиснувши кнопку  на 40°C.
- Далі налаштуйте час приготування, натиснувши кнопку . Встановіть час на 8 годин.
- Натисніть кнопку  для початку процесу приготування.

Увага: Після приготування ящик, баночки та решітка гарячі.

Примітка: Якщо ви вважаєте, що текстура вашого йогурту занадто рідка, у вас є 2 варіанти:

- Збільште температуру на 5°C
- Подовжіть час приготування на 1 або 2 години.

ВІДКЛАДКА ПОЧАТКУ

У ручному режимі та для деяких автоматичних програм (усі програми, окрім «Картопля фрі», «М'ясо» та «Риба») ви можете відкласти початок приготування. Початок приготування можна відкласти від 30 хвилин до максимум 4 годин. Щоб це зробити, виконайте такі дії:

- Перед початком готування натисніть і утримуйте кнопку  протягом тривалого часу.
- За допомогою кнопок  та  встановіть час, у який ви бажаєте розпочати приготування .
- Потім натисніть кнопку «Старт».

Попередження: Затримка запуску може становити ризик для здоров'я деяких інгредієнтів. Ми наполегливо рекомендуємо не відкладати початок приготування таких продуктів, як м'ясо або риба, за винятком смаженої курки.

		Свіже або заморожене					
	Картопля фрі	Заморожене	200 - 1400 g	18 - 40 хв	190°C	Струсити двічі	
	Домашня свіжа картопля фрі	Свіже	200 - 1000 g	18 - 50 хв	190°C	Струсити один раз	Замочіть нарізану картоплю фрі у холодній воді на 30 хвилин. Добре висушіть.
	Картопля	Заморожене	200 - 1600 g	8 - 50 хв	190°C	Струсити двічі	
	Добре просмажений рубаний стейк	Свіже	1 - 5 Шматочки	10 - 12 хв	200°C		Сіль і перець з усіх боків
	М'ясні фрикадельки	Свіже	4 - 24 Шматочки	10 - 14 хв	200°C		
	Ціле курча	Свіже	1200 - 1800 g	50 - 60 хв	200°C		Олія (1 ч. ложка), сіль, перець з усіх боків
	Курячі крильця	Свіже	2 - 9 Шматочки	13 - 16 хв	200°C		Олія (1 ч. ложка), сіль, перець з усіх боків
	Бекон	Свіже	4 - 6 Шматочки	8 - 12 хв	220°C		
	Ковбаса	Свіже	2 - 6 Шматочки	10 - 14 хв	200°C		
	Риба в паніровці	Риба в паніровці	1 - 5 Шматочки	10 - 12 хв	180°C		
	Філе лосося	Свіже	1 - 5 Шматочки	8 - 10 хв	200°C		Змастіть олією і покладіть шкіркою вниз
	Креветки	Свіже	6 - 18 Шматочки	8 - 10 хв	140°C		1 ст. ложка олії, сіль і перець
	Брюссельська капуста	Свіже	200 - 800 g	15 - 25 хв	160°C	Струсити один раз	1 ст. ложка олії, сіль і перець
	Кабачок	Свіже	400 - 1200 g	25 - 40 хв	200°C	Струсити двічі	Олія, сіль, перець
	Нагетси	Заморожене	4 - 22 Шматочки	12 - 14 хв	200°C		
	Сирні палички	Заморожене	4 - 18 Шматочки	12 хв	200°C		
	Міні-піца	Заморожене	2 - 9 Шматочки	7 хв	200°C		
	Мафіни		2 - 7 Шматочки	15 хв	160°C		Використовуйте форму для випікання / посуд для духовки**
	Йогурт		4 - 8 банки***	10 h	50°C		
	Апельсин		1	3 h	70°C		

* Струсити в середині приготування.

** Помістіть форму для випікання у висувну шухляду.

*** Відповідають фірмовим баночкам, що продаються як аксесуар.

РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ

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.

ВАЖЛИВО: Щоб уникнути пошкодження приладу, ніколи не перевищуйте максимальну кількість інгредієнтів і рідин, зазначену в інструкції з експлуатації та в рецептах. Коли ви використовуєте суміші, які піднімаються (наприклад, для торта, кіша або кексів), форму для випікання не слід заповнювати більше ніж наполовину.

Увага! У разі недотримання температури існує ризик переварювання.

ЗАМІНА ЛАМПИ

Перш ніж виконувати будь-яке обслуговування лампи, переконайтеся, що прилад вимкнено й він охолонув. Під час заміни лампи переконайтеся, що вона не тріснута й не розбита, а також що скляну кришку правильно зібрано й надійно зафіксовано.

ПОРАДИ

- Для приготування менших за розміром страв зазвичай необхідно менше часу, ніж для великих. Якщо ви не впевнені, чашу можна відкрити на будь-якому етапі приготування, щоб перевірити прогрес.
- Струшування меншої кількості їжі в середині циклу приготування покращує кінцевий результат і може запобігти нерівномірному приготуванню їжі.
- Якщо потрібно зробити картоплю особливо хрусткою, спробуйте додати трішки олії перед приготуванням і струсити, щоб вона рівномірно покрила страву. Рекомендуємо додавати 14 мл олії. Не додавайте олію до замороженої картоплі.
- Закуски, які можна приготувати в духовці, також можна приготувати в цьому приладі.
- Оптимальна рекомендована кількість картоплі для приготування картоплі фри – 600 грамів.
- Використовуйте готове листкове й пісочне тісто, щоб швидко та легко приготувати закуски з начинкою.
- Помістіть посуд для духовки в чашу приладу для приготування пирога чи запіканки або підсмажування делікатних інгредієнтів чи інгредієнтів із начинкою. Можна використовувати посуд для духовки із силікону, нержавіючої сталі, алюмінію, теракоти.
- Прилад також можна використовувати для розігрівання їжі. Розігрівайте їжу протягом максимум 10 хвилин за температури 160 °C. Час приготування можна регулювати залежно від кількості їжі, щоб повністю розігріти страву.

ПРИГОТУВАННЯ ДОМАШНІХ ЧИПСІВ

Для приготування домашніх чипсів дотримуйтеся зазначених нижче інструкцій.

- Обирайте сорти картоплі, рекомендовані для приготування чипсів. Очистіть картоплю і поріжте на чипси однакової товщини.
- Змочуйте картопляні чипси в чаші з холодною водою протягом щонайменше 30 хвилин, злийте воду та осушіть чипси чистим, добре поглинаючим рідину кухонним рушником. Потім протріть кухонним паперовим рушником. Чипси слід ретельно висушити перед приготуванням.

- Налийте 1 столову ложку олії (рослинної, соняшникової чи оливкової) у суху чашу, зверху покладіть чипси та перемішуйте, доки вони не покритуться олією.
- Вийміть чипси із чаші руками або кухонним приладдям, щоб залишки олії залишилися в чаші. Викаладіть чипси в чашу.
Примітка: не опускайте контейнер із чипсами в олії прямо в чашу за один прийом, оскільки надлишки олії потраплять на дно чаші.
- Обсмажуйте чипси згідно з інструкціями в розділі «Рекомендації з приготування».

ОЧИЩЕННЯ

Виконуйте чищення приладу після кожного використання.

Чаша й решітка мають антипригарне покриття. Не використовуйте металеве кухонне приладдя чи абразивні миючі засоби для очищення приладу, оскільки це може призвести до пошкодження антипригарного покриття.

- Вийміть вилку з розетки й дайте приладу охолонути. Примітка. Зніміть чашу, щоб прилад швидше охолонув.
- Протріть корпус приладу вологою ганчіркою.
- Помийте чашу й решітку гарячою водою, використовуючи миючий засіб і неабразивну губку. Для видалення залишків бруду можна використовувати знежирюючий рідкий засіб.

Попередження: чашу й решітку можна мити в посудомийній машині.

Попередження, що стосується моделей зі змінною передньою частиною: для забезпечення оптимального збереження виробу необхідно зняти зовнішню передню частину й помити її вручну.

Для моделей зі змінною передньою частиною та оглядовим віконцем: ручне миття передньої частини допомагає зберегти первісний вигляд і прозорість скла.

Порада. Якщо на дні чаші та на решітці залишився бруд, залийте їх гарячою водою та додайте трохи миючого засобу. Залиште чашу й решітку приблизно на 10 хвилин, щоб вони відмокли. Потім промийте й висушіть їх.

- Протріть прилад усередині ганчіркою, змоченою гарячою водою.
- Видаліть будь-які залишки їжі з нагрівального елемента сухою щіткою.
- Не занурюйте прилад у воду чи іншу рідину.

ЗБЕРІГАННЯ

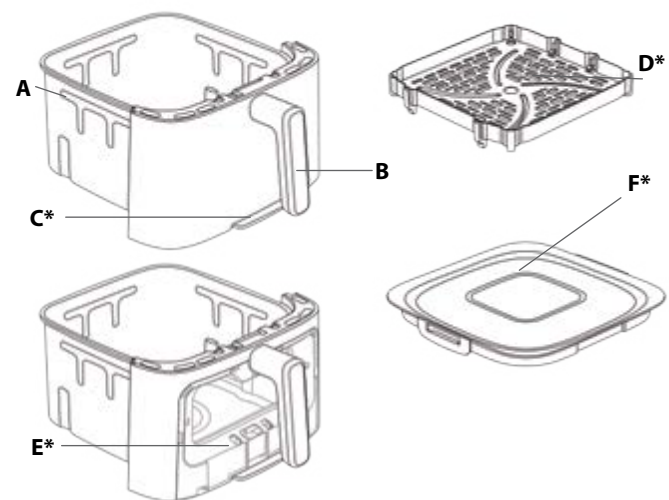
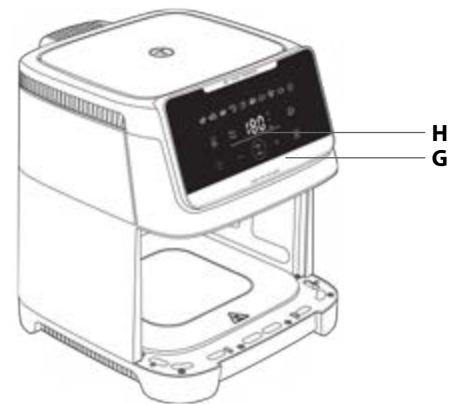
- Від'єднайте прилад від джерела живлення і дайте йому охолонути.
- Переконайтеся, що всі частини приладу чисті та сухі.

ГАРАНТІЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Якщо вам потрібне обслуговування або інформація чи якщо у вас виникла проблема, відвідайте сайт компанії-виробника або зверніться до Центру обслуговування споживачів у своїй країні. Номер телефону можна знайти в гарантійному листі, що розповсюджується на всі країни. Якщо у вашій країні немає Центру обслуговування споживачів, зверніться до місцевого дилера компанії-виробника.

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Якщо у вас виникли проблеми з приладом, відвідайте сайт компанії-виробника (дивіться обкладинку цього посібника) для ознайомлення зі списком найпоширеніших запитань або зверніться до Центру обслуговування споживачів у своїй країні.



*үлгіге байланысты

СИПАТТАМАСЫ

- | | |
|---|---|
| A. тартпа | F. Қарайтын терезесі бар алынбалы алдыңғы бөлігі * |
| B. Тартпа тұтқары | G. Сақтау қақпағы * |
| C. Алынбалы алдыңғы бөлігі * | H. Сандық сенсорлық экран тақтасы |
| D. бар алынбалы тор* | I. Уақыт/температура дисплейі |
| E. Алынбалы құйылған гриль торы* | |

АВТОМАТТЫ ПІСІРУ РЕЖИМДЕРІ

- | | |
|---------------------------|---------------|
| 1. Фри | 6. Пицца |
| 2. Тауық нагеттсы | 7. Стейк |
| 3. Бекон / сиыр еті бекон | 8. Көкөністер |
| 4. Асшаян | 9. Балық |
| 5. Қуырылған тауық еті | 10. Десерт |

БІРІНШІ РЕТ ПАЙДАЛАНАР АЛДЫНДА

Алдымен қауіпсіздік нұсқауларын және нұсқаулықты оқып шығыңыз, оларды қауіпсіз жерде сақтап қойыңыз.

1. Барлық қаптама материалын алып тастаңыз және басқа барлық жапсырмаларды.
2. Кремний төсеніштерін тордан шығармаңыз.
3. Тартпаны және алынбалы торды ыстық сумен, аздап жуғыш сұйықтықпен және абразивті емес губкамен жақсылап тазалаңыз.

Ескерту: Жәшік, тор және қақпақ ыдыс жуғышта жууға қауіпсіз.

Алынбалы алдыңғы бөлігі бар үлгіге қатысты ескерту! Бұйымның оңтайлы сақталуын қамтамасыз ету үшін сыртқы алдыңғы бөлігін алып, оны қолмен жуу маңызды.

Терезесі бар алынбалы алдыңғы бөлігі бар үлгі үшін алдыңғы бөлігін қолмен жуу әйнектің бастапқы көрінісін және мөлдірлігін сақтауға көмектеседі.

4. Құрылғының іші мен сыртын дымқыл шүберекпен сүртіңіз. Құрылғы ыстық ауа шығару арқылы жұмыс істейді.

ПАЙДАЛАНУҒА ДАЙЫНДАУ

1. Құрылғыны тегіс, тұрақты, ыстыққа төзімді жұмыс бетінде су шашырамайтын жерге қойыңыз.
2. Торды тостағаннның түбіне, аяғына дейін салыңыз.
3. **Тартпаға май немесе басқа сұйықтық құймаңыз.**
Құрылғының үстіне ештеңе қоймаңыз. Бұл ауа ағынын бұзады және ыстық ауада қуыру нәтижесіне әсер етеді.

МАҢЫЗДЫ! Құрылғының қызып кетуіне жол бермеу үшін оны бұрышқа немесе қабырғадағы шкаф астына қоймаңыз. Ауа айналымын қамтамасыз ету үшін құрылғының айналасында кемінде 15 см бос орын қалдыру керек.

*үлгіге байланысты

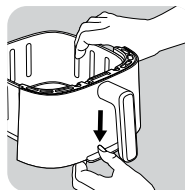
ЖЕҢІЛ ТАЗАЛАУ ҮШІН «ҒАЖАЙЫП ЖҮЙЕ»*

Біздің жаңа Genius жүйемізбен ыдыстың алдыңғы жағы мен ыдыстың өзін оңай ажыратуға болады.

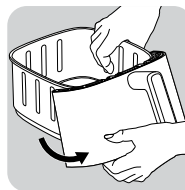
- Бұйымды оңай тазалап, ыдыс жуғыш машинада орынды үнемдеңіз
- Қалған тамақты қаптамадағы қақпақпен жауып сақтаңыз.

АЛДЫҒЫ ПАНЕЛДІ ҚАЛАЙ АЛУҒА БОЛАДЫ?

Ыдыс жуғыш машинада орынды үнемдеу және құрылғының оңтайлы сақталуын қамтамасыз ету үшін алынбалы алдыңғы бөлігі бар үлгіні тазалау процедурасын орындаңыз.



- Ыдыстың төменгі жағында орналасқан түймені төмен басыңыз



- Ілгекті орнынан алыңыз. Алынбалы алдыңғы бөлігін алуға болады.



HEMECE

- Ыдысты ыдыс жуғыш машинаға салыңыз немесе бұйымға қайта қосуға болатын алдыңғы бөлігін шығарып алып, қолмен жуыңыз.



- HEMECE қалған тамақты тоңазытқышта сақтау үшін сақтау қақпағын тартпаға салыңыз.

Абайлаңыз! Ыдыс әлі ыстық болса, қақпақпен жаппаңыз.

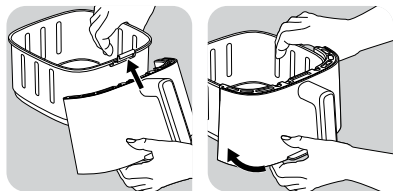
*үлгіге байланысты

АЛДЫҒЫ ПАНЕЛДІ ҚАЛАЙ ТАЗАЛАП, ҚАЙТА БЕКІТУГЕ БОЛАДЫ?

- Алдыңғы бөлігін ыстық суға жуғыш сұйықтық қосып, қырмайтын губкамен мұқият тазалаңыз.

Сыртқы алдыңғы бөлігін жуып, жақсылап кептіргеннен кейін,

1. алдыңғы бөлігін ыдыстың ілгігіне қысыңыз.
2. Алдыңғы жағын «сырт» еткен дыбыс естілгенше қысыңыз.



ҚАЛҒАН ТАҒАМДЫ ҚАЛАЙ ҚАЙТА ЖЫЛЫТУҒА БОЛАДЫ?

Қалған тамақты қыздыру үшін тартпадан қақпақты алыңыз да, ыдыстың алдыңғы бөлігін орнына қойыңыз.

- Температураны 160°C етіп қою үшін  және  түймелерін басыңыз.
- Одан кейін  түймесін басып, 10 минутқа қою үшін  және  түймелерін басыңыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Құралды ешқашан тартпасыз қолданбаңыз. Пісіру алдында әрқашан алдыңғы панельді қайтадан ыдысқа қысыңыз.

ҚҰРЫЛҒЫНЫ ПАЙДАЛАҢА

Ескерту: Кез келген өндіріс қалдықтары мен жаңа иісті көтіру үшін әуе қуырғышты бірінші рет пайдаланған кезде (ішінде ешқандай керек-жарақтарсыз) бос жұмыс істеп тұрғаныңызға көз жеткізіңіз. Алғашқы жанған кезде мұржадан аздаған түтін шығуы мүмкін.

Құрылғы тағамның үлкен ассортиментін дайындай алады. Тағамның негізгі түрлерінің пісіру уақыттары «Пісіру нұсқаулығы» тарауында берілген. Интернеттегі рецепттер құрылғымен танысуға көмектеседі.

1. Қуат сымын электр розеткасына қосыңыз.
2. тағамды тарпаға салыңыз.

Ескертпе. Ешқашан кестеде көрсетілген максималды мөлшерден асырмаңыз («Пісіру нұсқаулығы» бөлімін қараңыз), себебі ол соңғы нәтиже сапасына әсер етуі мүмкін.

3. Тартпаны қайтадан құрылғыға салыңыз.
4. Құрылғыны қосу үшін  түймесін басыңыз.
5. Пісіруді бастау үшін алдын ала орнатылған  уақытта пісіру режимін таңдауға немесе параметрлерді өзіңіз таңдауға болады .

a. Автоматты пісіру режимін таңдасаңыз:

- Пісіру режимін көрсету үшін  түймесін басыңыз.
- Содан кейін қажетті пісіру режимін таңдау үшін экрандағы  түймесін басыңыз (бұл режимдер «Пісіру нұсқаулығы» бөлімінде егжей-тегжейлі сипатталған).
- Қажет болса, пісіру уақытын  түймесін басып, уақытты  және  түймелері арқылы реттеңіз. Таймерді 0-90 минут аралығында орнатуға болады.
- Температураны  сандық экрандағы  және  түймелерімен реттеңіз. Термостат 40-220 °C аралығында өзгеріп тұрады.
- Таңдалған температурамен  және уақыт параметрлерімен пісіруді бастау үшін «Бастау» түймесін басыңыз.
- Пісіру басталады. Температура мен қалған пісіру уақыты экрандық дисплейде кезектесіп тұрады.
- Ескертпе. Пісіру кезінде [insert icon time/temp] түймесін басу арқылы пісіру уақыты мен температураны реттеуге болады .

b. Егер қолмен орнатуды таңдасаңыз:

- Температураны  сандық экрандағы  және  түймелерімен реттеңіз. Термостат 40-220 °C аралығында өзгеріп тұрады.
- Одан кейін  және  түймелерін басу арқылы қажетті пісіру уақытын орнатыңыз  Таймерді 0-90 минут аралығында орнатуға болады.
- Таңдалған температурамен және уақыт параметрлерімен пісіруді бастау үшін «Бастау» түймесін басыңыз.
- Пісіру басталады. Температура мен қалған пісіру уақыты экрандық дисплейде кезектесіп тұрады.

c. Пісіруді кідірту немесе тоқтату:

- Пісіруді кідірту үшін жай ғана  түймесін басыңыз. Пісіруді жалғастыру үшін  түймесін қайтадан басыңыз.
 - Пісіруді тоқтату үшін  түймесін ұзақ басып тұрыңыз. Құрал салқындаған сайын ол желдетуді жалғастырады.
6. Тағамның артық майы жәшік түбіне жиналады.
 7. Оңтайлы нәтижеге қол жеткізу үшін кейбір тағамдарды пісіру уақытының жартысында шайқау қажет («Пісіру нұсқаулығы» бөлімін қараңыз). Өнімдерді шайқау үшін ыдысты құрылғыдан тұтқадан шығарып, шайқаңыз. Одан кейін ыдысты қайтадан құрылғыға салыңыз, сонда пісіру автоматты түрде жалғасады. Фри үшін пісірген соң 15 минуттан кейін, одан кейін 10 минут болғанда шайқап, араластырған жөн.
 8. Таймердің дыбыстық сигналын естіген кезде белгіленген пісіру уақыты аяқталады. Ыдысты құрылғыдан шығарып алыңыз және оны ыстыққа төзімді жерге қойыңыз.
 9. Тамақтың дайын болғанын тексеріңіз. Егер тағам әлі дайын болмаса, ыдысты құрылғыға қайта қойып, таймерді бірнеше қосымша минутқа орнатыңыз.
 10. Тағам піскен кезде, ыдысты алыңыз. Тағамды алу үшін кезінде ыдыстан шығару үшін қысқыштарды пайдаланыңыз.

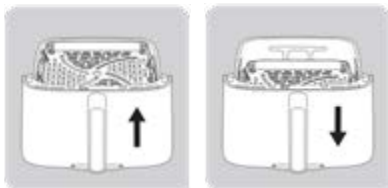
Абайлаңыз! Тартпаның торы ешқашан жоғары қаратылмауы қажет.

Абайлаңыз! Пісіргеннен кейін ыдыс, және тағам өте ыстық болады.

Абайлаңыз! Ыдысты пайдалану кезінде және қолданғаннан кейін біраз уақыт ұстамаңыз, себебі ол қатты қызып кетеді. Ыдысты тек тұтқасынан ұстаңыз.

11. Тағамның бір бөлігі дайын болған кезде, құрылғы тағамның екінші бөлігін дайындауға бірден дайын болады.

2 ДЕҢГЕЙЛІ АС ПІСІРУ ТОРЫ



Аэрогриліңізде торды орналастыруға арналған екі позиция бар: жоғары деңгей және төменгі деңгей. 2 деңгейлі ас пісіру торымыз әртүрлі тағам түрлерін дайындауға көмектеседі.

- **ТӨМЕНГІ ПОЗИЦИЯ:** Бұл позицияны көп мөлшердегі ет, көкөніс не картоп сияқты өнімдерді пісіру үшін пайдаланыңыз. Бұл тартпаның бүкіл беткі қабатын тиімді қолдануға мүмкіндік береді.
- **ЖОҒАРҒЫ ПОЗИЦИЯ:** Бұл деңгейді тост, ақсерке стейкі, бургер стейкі сияқты ұсақ өнімдерді пісіру үшін пайдаланыңыз. Бұл оларды жақсырақ қуырып, оңайырақ алуға мүмкіндік береді.

EXTRA CRISP РЕЖИМІН ПАЙДАЛАНУ

- Бұл режим тек қуыру режимі және қолмен режимі үшін белсенді. Қосымша қытырлақ опцияны іске қосқанда, құрылғы жоғары жылдамдықта жұмыс істейді және одан да жақсы қытырлақ нәтижелер береді.

Ескертпе. Бұл пісіру режимі бұйымыңыздың айналмалы желдеткішін күшейтеді.

- Бұл функцияны пісіру басталғанға дейін қосу керек.
- Қосымша қытырлақ функциясы бірдей пісіру уақытында ингредиенттерді қытырлақ етуге мүмкіндік береді. Бұл функция сонымен қатар пісіру уақытында 3 минут үнемдей алады, пісіру нәтижелері опциясыз пісірумен бірдей болады. Қытырлақ ету үшін емес, уақытты үнемдегіңіз келсе, функцияны іске қосқаннан кейін пісіру уақытын 3 минутқа азайтыңыз.

1. Тағамды тарпаға салыңыз.
2. Fries пісіру режимін немесе Manual режимін таңдау үшін түймесін, одан кейін түймесін басыңыз.
3. түймесін басыңыз. Бұл режим іске қосылғанда, ол экранда қызғылт сары түсті болып көрсетіледі.

4. Егер қажет болса, және түймелерін басу арқылы қажетті пісіру уақытын таңдаңыз («Пісіру нұсқаулығы» бөлімін қараңыз).
5. Пісіруді бастау үшін түймесін басыңыз. Таңдалған температура мен қалған пісіру уақыты экран дисплейінде кезектесіп көрсетіледі.

СУСЫЗДАНДЫРУ

1. Торды құрылғы ыдысына салыңыз.
2. түймесін басыңыз , одан кейін және түймелерін басу арқылы сандық экрандағы. Басқару ауқымы : 40 - 80°C.
3. Одан кейін түймесін басу және мен түймелерімен уақытты реттеу арқылы қалаған пісіру уақытын орнатыңыз. Уақытты 1 сағаттан 10 сағатқа дейін орнатуға болады.
4. Сусыздандыру процесін бастау үшін «Бастау» түймесін басыңыз. Температура мен қалған пісіру уақыты экрандық дисплейде кезектесіп тұрады.
5. Таймердің дыбыстық сигналын естіген кезде белгіленген пісіру уақыты аяқталады. Ыдысты құрылғыдан шығарып алыңыз және оны ыстыққа төзімді жерге қойыңыз.
6. Тамақтың дайын болғанын тексеріңіз. Егер тағам әлі дайын болмаса, ыдысты құрылғыға қайта қойып, таймерді бірнеше қосымша минутқа орнатыңыз.
7. Тағам піскен кезде, ыдысты алыңыз. Тағамды алу үшін кезінде ыдыстан шығару үшін қысқыштарды пайдаланыңыз.

Абайлаңыз! Тартпаның торы ешқашан жоғары қаратылмауы қажет.

Абайлаңыз! Пісіргеннен кейін ыдыс, және тағам өте ыстық болады.

Абайлаңыз! Ыдысты пайдалану кезінде және қолданғаннан кейін біраз уақыт ұстамаңыз, себебі ол қатты қызып кетеді. Ыдысты тек тұтқасынан ұстаңыз.

ЙОГУРТ

- 8 құмырадан тұратын жиынтық бөлек аксессуар ретінде сатылады.

8 құмырадан тұратын жиынтық бөлек аксессуар ретінде сатылады.

• 1,25 литр толық майлы УНТ сүтін бөлме температурасында араластыруға арналған ыдысқа қосыңыз.

• Содан кейін сүт қышқылды бактериялар пакетін (2 г) қосып, жақсылап араластырыңыз.

• Араласқан қоспаны 8 әйнек құмыраға құйып, қақпақпен жабыңыз.

Ескерту: Йогурттар құмыралардың қақпағымен дайындалуы тиіс.

• 8 құмыраны Easy Fry Silence 7L арналған құмыралар жиынтығына арналған нұсқаулықта көрсетілгендей құмыралар ұстағышына қойыңыз.

• түймесін басыңыз, содан кейін түймесін басып, температураны 40°C-қа

орнатыңыз.

• Содан кейін  түймесін басып, пісіру уақытын орнатыңыз. Уақытты 8 сағатқа орнатыңыз.

• Пісіру процесін бастау үшін Start  түймесін басыңыз.

Назар аударыңыз: Пісіруден кейін тартпа, құмыралар мен тор ыстық болады.

Ескерту: Егер сіздің йогуртыңыздың текстурасы тым сұйық болса, 2 нұсқаңыз бар:

- Температураны 5°C көтеріңіз
- Пісіру уақытын 1 немесе 2 сағатқа ұзартыңыз.

КЕЙІНГЕ БАСТАУ

Қол режимінде және белгілі бір автоматты бағдарламаларда (картошка, ет және балық режимінен басқа барлық бағдарламалар) пісіруді бастауды кейінге қалдыруға болады. Пісіруді бастауды 30 минуттан ең көбі 4 сағатқа дейін кешіктіруге болады. Ол үшін келесі қадамдарды орындау қажет: 1:

- Пісіруді бастамас бұрын  түймесін ұзақ басыңыз.
- Пісіру басталатын уақытты орнату үшін  және  түймелерін пайдаланыңыз,
- Содан кейін «Бастау» түймесін басыңыз.

Ескерту: Кешіктіріп бастау кейбір ингредиенттер үшін денсаулыққа қауіп төндіруі мүмкін. Қуырылған тауық етін қоспағанда, ет немесе балық сияқты тағамдарды кешіктіріп бастауды қолданбауға кеңес береміз.

ПІСІРУ НҰСҚАУЛЫҒЫ

Төмендегі кесте дайындалатын тағамның негізгі параметрлерін таңдауға көмектеседі.

Ескертпе. Төмендегі пісіру уақыттары тек нұсқау ретінде берілген және пайдаланылған картоптың түрі мен партиясына байланысты өзгеруі мүмкін. Басқа тағамдар үшін өлшемі, пішіні және брендті нәтижелерге әсер етуі мүмкін. Сондықтан пісіру уақытын аздап реттеу қажет болуы мүмкін.

МАҢЫЗДЫ: Құралды зақымдамау үшін нұсқаулықта және рецепттерде көрсетілген ингредиенттер мен сұйықтықтардың максималды мөлшерін ешқашан асырмаңыз. Көтеріп кететін қоспаларды (мысалы, торт, киш немесе кекстер сияқты) пайдаланған кезде, пеш табағын жартысынан артық толтыруға болмайды.

Абайлаңыз! Температура сақталмаса, артық пісіп кету қаупі бар.

		Жаңа немесе мұздатылған					
	Қуырылған картоп	Мұздатылған	200 - 1400 g	18 - 40 мин	190°C	2 рет шайқаңыз	
	Үйде дайындалған жаңа қуырылған картоп	Жаңа	200 - 1000 g	18 - 50 мин	190°C	1/2 рет шайқаңыз	Қуырылған картопқа кесілген жаңа картопты 30 минутқа суық суға салып қойыңыз. Жақсылап құрғатыңыз.
	Картоп	Мұздатылған	200 - 1600 g	8 - 50 мин	190°C	2 рет шайқаңыз	
	Жақсы пісірілген тартылған ет стейкі	Жаңа	1 - 5 Бөліктер	10 - 12 мин	200°C		Барлық жағынан тұз және бұрыш
	Ет шариктері	Жаңа	4 - 24 Бөліктер	10 - 14 мин	200°C		
	Бүтін тауық	Жаңа	1200 - 1800 g	50 - 60 мин	200°C		Май (1 шай қасық), тұз, бұрыш барлық жағынан
	Тауық қанаттары	Жаңа	2 - 9 Бөліктер	13 - 16 мин	200°C		Май (1 шай қасық), тұз, бұрыш барлық жағынан
	Бекон	Жаңа	4 - 6 Бөліктер	8 - 12 мин	220°C		
	Шұжық	Жаңа	2 - 6 Бөліктер	10 - 14 мин	200°C		
	Нан ұнтағына қуырылған балық	Жаңа	1 - 5 Бөліктер	10 - 12 мин	180°C		
	Албырт филесі	Жаңа	1 - 5 Бөліктер	8 - 10 мин	200°C		Май жағып, терісі төмен қаратып қойыңыз
	Асшаяндар	Жаңа	6 - 18 Бөліктер	8 - 10 мин	140°C		1 ас қасық май, тұз және бұрыш
	Брюссель орамжапырағы	Жаңа	200 - 800 g	15 - 25 мин	160°C	1 рет шайқаңыз	1 ас қасық май, тұз және бұрыш
	Асқабақ (цуккини)	Жаңа	400 - 1200 g	25 - 40 мин	200°C	2 рет шайқаңыз	Май, тұз, бұрыш
	Наггетстер	Мұздатылған	4 - 22 Бөліктер	12 - 14 мин	200°C		
	Ірімшік таяқшалары	Мұздатылған	4 - 18 Бөліктер	12 мин	200°C		
	Мини пицца	Мұздатылған	2 - 9 Бөліктер	7 мин	200°C		
	Маффиндер		2 - 7 Бөліктер	15 мин	160°C		Пісіруге арналған пішінді/пеш табағын пайдаланыңыз**
	Йогурт		4 - 8 құмыралар***	10 h	50°C		
	Апельсин		1	3 h	70°C		

* Пісірудің жартысына дейін шайқаңыз. ** торт пішінін/пеш табағын тартпаға салыңыз.

*** аксессуар ретінде сатылатын бренд банкаларына сәйкес келеді.

ШАМДЫ АУЫСТЫРУ

Шамға техникалық қызмет көрсетпес бұрын, құрылғының суығанына және өшірілгеніне көз жеткізіңіз. Шамды ауыстырғанда, оның жарылмағанына не сынбағанына көз жеткізіңіз, сондай-ақ шыны қақпақтың дұрыс орнатылып, мықтап бекітілгенін тексеріңіз.

КЕҢЕСТЕР

- Көлемі кішкентай тағамдар үшін әдетте көлемі үлкен тағамдарға қарағанда сәл қысқа пісіру уақыты қажет. Егер сенімді болмасаңыз, әзірлеу барысын тексеру үшін ыдысты кез келген уақытта ашуға болады.
- Көлемі кішкентай тағамдарды пісіру уақытының жартысына дейін шайқау соңғы нәтижені жақсартып және біркелкі піспей қалуға жол бермейді.
- Картопты қытырлақ ету үшін, пісірер алдында аз мөлшерде май қосып көріңіз де, біркелкі араластыру үшін шайқаңыз. Біз 14 мл май құюды ұсынамыз. Мұздатылған картопқа май қоспаңыз.
- Пеште пісіруге болатын жеңіл тағамдарды құрылғыда да пісіруге болады.
- Картоп пісіруге арналған оңтайлы ұсынылған мөлшер: 600 грамм.
- Толтырылған жеңіл тағамдарды тез және оңай жасау үшін дайын қатпарлы және қытырлақ қамырды пайдаланыңыз.
- Торт немесе киш пісіргіңіз келсе немесе нәзік ингредиенттерді немесе салмасы бар ингредиенттерді қуырғыңыз келсе, пешке арналған ыдысты құрылғының ыдысына салыңыз. Сіз кремнийден, тот баспайтын болаттан, алюминийден, терракотадан жасалған пешке арналған ыдысты пайдалана аласыз.
- Құрылғыны тағамды қыздыру үшін де пайдалануға болады. Тағамды қыздыру үшін температураны 160°C-қа, уақытты 10 минутқа дейін орнатыңыз. Тағамды толығымен қыздыру үшін тағамның мөлшеріне байланысты пісіру уақытын реттеуге болады.

ҚОЛДАН ЖАСАЛҒАН КАРТОП ТІЛІМДЕРІН ӨЗІРЛЕУ

Қолдан жасалған картоп тілімдерін әзірлегіңіз келсе, төмендегі қадамдарды орындаңыз.

1. Картоп тілімдерін әзірлеу үшін ұсынылатын әртүрлі картопты таңдаңыз. Картоптың қабығын аршып, қалыңдығы бірдей картоп тілімдеріне кесіңіз.
2. Картоп тілімдерін салқын суы бар ыдыста кем дегенде 30 минут жібітіңіз, оларды судан шығарып, таза, сіңіргіштігі жоғары қол орамалмен құрғатыңыз. Содан кейін қағаз ас үй сүлгісімен сүртіңіз. Пісірмес бұрын картоп тілімдерін мұқият кептіру керек.
3. Құрғақ ыдысқа 1 ас қасық май (өсімдік, күнбағыс немесе зәйтүн) құйып, үстіне картоп тілімдерін салып, олар майланғанша араластырыңыз.
4. Артық майды ыдыста қалдыру үшін картоп тілімдерін саусағыңызбен немесе ас үй құралымен алыңыз. Картоп тілімдерін ыдысқа салыңыз.

Ескертпе. Майланған картоп тілімдері бар контейнерді бірден ыдысқа салмаңыз, әйтпесе артық май ыдыс түбіне түседі.

5. Картоп тілімдерін «Пісіру нұсқаулығы» бөліміндегі нұсқауларға сәйкес қуырыңыз.

ТАЗАЛАУ

Құрылғыны қолданған сайын тазалап отырыңыз.

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

1. Ашаны розеткадан суырып, құрылғыны суытып алыңыз. Ескертпе. Құрылғыны тезірек салқындату үшін ыдысты шығарып алыңыз.
2. Құрылғының сыртын дымқыл шүберекпен сүртіңіз.
3. Ыдыс пен гриль науасын ыстық сумен, жуғыш сұйықтықпен және қырмайтын губкамен тазалаңыз.

Қалған ласты кетіру үшін май кетіретін сұйықтықты қолдануға болады.

Ескерту! Ыдыс пен торды ыдыс жуғышта жууға болады.

Алынбалы алдыңғы бөлігі бар үлгіге қатысты ескерту! Бұйымның оңтайлы сақталуын қамтамасыз ету үшін сыртқы алдыңғы бөлігін алып, оны қолмен жуу маңызды.

Терезесі бар алынбалы алдыңғы бөлігі бар үлгі үшін алдыңғы бөлігін қолмен жуу әйнектің бастапқы көрінісін және мөлдірлігін сақтауға көмектеседі.

Кеңес. Ыдыс пен тордың түбіне кір тұрып қалса, оларды ыстық сумен және аздап жуғыш сұйықтықпен толтырыңыз. Ыдысты және торды шамамен 10 минутқа қалдырыңыз. Одан кейін тазалап жуып, құрғатыңыз.

4. Құрылғының ішін ыстық сумен және дымқыл шүберекпен сүртіңіз.
5. Кез келген тағам қалдықтарын кетіру үшін қыздырғыш элементті құрғақ тазалау щеткасымен тазалаңыз.
6. Құрылғыны суға немесе басқа сұйықтыққа салмаңыз.

САҚТАУ

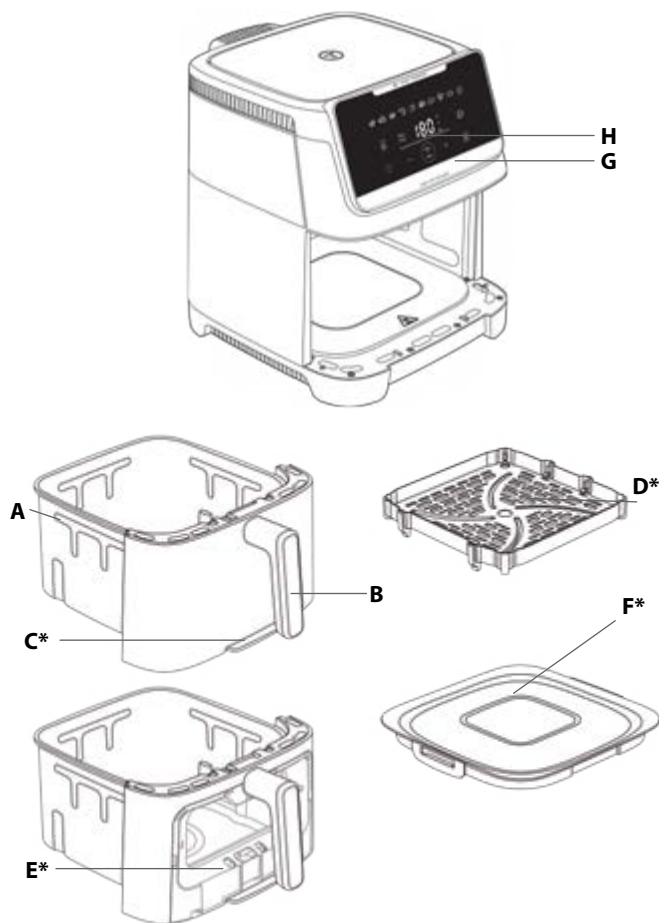
1. Құрылғыны токтан ажыратып, суытып алыңыз.
2. Барлық бөлшектің таза әрі құрғақ екенін тексеріңіз.

КЕПІЛДІК ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Егер сізге қызмет немесе ақпарат қажет болса немесе мәселе туындаса, бренд веб-сайтына кіріңіз немесе еліңіздегі брендтің Тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз. Телефон нөмірін әлемдік кепілдік кітапшасынан табуға болады. Егер еліңізде Тұтынушыларды қолдау орталығы болмаса, жергілікті бренд дилеріне барыңыз.

АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ

Құрылғыға қатысты мәселелер туындаса, жиі қойылатын сұрақтар тізімін алу үшін бренд веб-сайтына кіріңіз (осы нұсқаулықтағы мұқаба бетін қараңыз) немесе еліңіздегі Тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз.



*olenevalt mudelist

KIRJELDUS

- | | |
|---------------------------------------|------------------------------------|
| A. Sahtel | F. Eemaldatav esiosa koos aknaga * |
| B. Sahtli käepide | G. Säilituskaas * |
| C. Eemaldatav esiosa* | H. Puutetundlik digiekraan |
| D. Eemaldatav rest* | I. Aja-/temperatuuriekraan |
| E. Eemaldatav survevalatud grillrest* | |

AUTOMAATSED KÜPSETAMISREŽIIMID

- | | |
|----------------------------|----------------|
| 1. Friikartulid | 6. Pitsa |
| 2. Kananagitsad | 7. Lihalõigud |
| 3. Peekon/veiseliha peekon | 8. Kõõgiviljad |
| 4. Krevetid | 9. Kala |
| 5. Röstkana | 10. Magustoit |

ENNE ESIMEST KASUTAMIST

Lugege esmalt tähelepanelikult ohutusjuhiseid ja kasutusjuhendit ning hoidke neid turvalises kohas.

1. Eemaldage kogu pakkematerjal ja seadmelt kõik kleebised.
2. Ärge eemaldage silikoonist võre küljest.
3. Puhastage sahtel ja eemaldatavad restid põhjalikult sooja vee, nõudepesuvahendi ja mitteabrsiivse švammiga.

Sahtel, rest ja kaas on nõudepesumasinas pestavad.

Hoiatus eemaldatava esiosaga mudeli puhul: toote optimaalse säilimise tagamiseks on oluline eemaldada välimine esiosa ja pesta seda käsitsi.

Eemaldatava esiosaga aknaga mudeli puhul aitab esiosa käsitsi pesemine säilitada algse välimuse ja klaasi läbipaistvuse.

4. Pühkige seadme sise- ja väliskülge niiske lapiga. Seade töötab kuumu õhku tekitades.

ETTEVALMISTUSED KASUTAMISEKS

1. Asetage seade lamedale, stabiilele, kuumakindlale tööpinale, eemale veepritsmetest.
2. Sisestage võre kausi põhja, kuni peatuskohani.
3. **Ärge pange sahtlisse õli ega teisi vedelikke.**
Ärge asetage midagi seadme peale. See takistab õhu liikumist ja mõjutab kuumu õhuga küpsetamise tulemuslikkust.

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

«GENIAALNE SÜSTEEM» KERGEKS PUHASTAMISEKS*

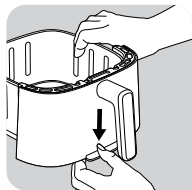
Meie uue GENIUS ja ssüsteemi abil saate hõlpsasti eraldada kausi esikülje ja kausi enda.

- Puhastage oma toodet hõlpsasti ja säästke ruumi oma nõudepesumasinas
- Säilitage ülejääke tänu pakendikaanele.

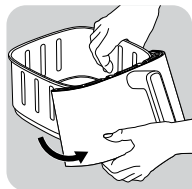
*olenevalt mudelist

KUIDAS EEMALDADA ESIPANEELI?

Selleks, et säästa ruumi oma nõudepesumasinas ja tagada seadme optimaalne säilimine, järgige eemaldatava esiosaga mudeli puhastusprotseduuri.



- Vajutage alla kausi põhjas asuvat nuppu.



- Eemaldage konks oma asukohast. Eemaldatav esiosa tuleb ära.



VÕI

- Pange kauss nõudepesumasinasse või peske seda käsitsi ilma eesiosata, et saaksite toote uuesti ühendada.



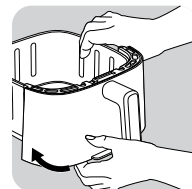
- VÕI asetage säilituskaas sahtlile, et hoida ülejääke oma külmikus.

Ettevaatust: Ärge kinnitage kaant, kui kauss on veel kuum.

KUIDAS PUHASTADA JA ESIPANEELI UUESTI PAIGALDADA?

- Peske käsitsi esikülj põhjalikult kuuma vee, nõudepesuvahendi ning mitteabrsiivse svammiga.
- Pärast välimise esiosa pesemist ja põhjalikku kuivatamist

1. kinnitage esiosa ülemine osa kausi konksu sisse.
2. Kinnitage esiosa põhi, nii et kuulete „klõpsu“.



KUIDAS TOIDUJÄÄKE UUESTI KUUMUTADA?

Ülejääkide soojendamiseks eemaldage sahtlist kaas ja asetage esiosa tagasi kaussi.

- Vajutage nuppu ja , et seadistada 160 °C.
- Seejärel vajutage nuppu , et seadistada 10 minutit koos nuppudega ja .

ETTEVAATUST! Ärge kunagi kasutage seadet ilma sahtlita. Kinnitage esipaneel alati enne toiduvalmistamist tagasi kaussi külge.

SEADME KASUTAMINE

Hoiatus: Veenduge, et te käivitite oma õhufriti tühjaks, kui te seda esimest korda kasutate (ilma lisaseadmeteta), et kõrvaldada tootmisjääd ja uus lõhn. Esmakordsel süütamisel võib korstnast väljuda kerget suitsu.

Seade suudab valmistada mitmesuguseid toiduaineid. Peamiste toidutüüpide küpsetusaeg on esitatud jaotises „Toiduvalmistamise juhend“. Veebipõhised retseptid aitavad teil seadet tunda õppida.

1. Ühendage toitejuhe elektripistikupessa.
2. Asetage toit sahtlisse.

Märkus. Ärge kunagi ületage tabelis esitatud maksimumkogust (vt jaotist „Toiduvalmistamisjuhised“), kuna see võib mõjutada lõpptulemuse kvaliteeti.

3. Lükake sahtel tagasi seadmesse.
4. Vajutage seadme sisselülitamiseks nuppu .
5. Küpsetamise alustamiseks saate valida eelseadistatud küpsetusrežiimi või manuaalseadete vahel .

a. Kui valite automaatse toiduvalmistamise režiimi:

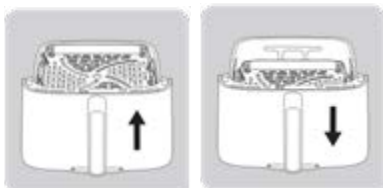
- Vajutage nuppu , et kuvada küpsetusrežiim.
- Seejärel vajutage nuppu ekraanil, et valida soovitud küpsetusrežiim (režiime on täpsemalt kirjeldatud jaotises „Toiduvalmistamisjuhised“).
- Vajaduse korral reguleerige küpsetusaega, vajutades nuppu ja ja reguleerides aega nuppude ja abil. Taimer saab seada 0–90 minutile.
- Kohandage temperatuuri digiekraani nuppudega ja . Termostaadi vahemik on 40–220 °C.

- Vajutage nuppu , et alustada soovitud temperatuuri ja aja seadistusega küpsetamist.
- Algab küpsetamine. Temperatuur ja järelejäänud valmimisaeg kuvatakse vaheldumisi ekraanil.
- **Märkus.** Toiduvalmistamise ajal küpsetusaja ja temperatuuri reguleerimiseks vajutage .

b) Kui valite manuaalseaded, tegutsege järgmiselt:

- Kohandage temperatuuri  digiekraani nuppudega  ja  . Termostaadi vahemik on 40–220 °C.
 - Seejärel määrake soovitud küpsetusaeg , vajutades nuppe  ja  . Taimeri saab seada 0–90 minutile.
 - Vajutage nuppu , et alustada soovitud temperatuuri ja aja seadistusega küpsetamist.
 - Algab küpsetamine. Temperatuur ja järelejäänud valmimisaeg kuvatakse vaheldumisi ekraanil.
 - c. Peatage või lõpetage toiduvalmistamine:
 - Küpsetamise peatamiseks vajutage lihtsalt nuppu  . Küpsetamise jätkamiseks vajutage uuesti nuppu .
 - Küpsetamise peatamiseks vajutage pikalt nuppu  . Kui seade jahtub, jätkab see ventilaatsiooni.
6. Toiduainetest koguneb üleliigne õli sahtli põhja.
 7. Mõnda toitu tuleb optimaalsete valmistulemuste saamiseks poole valmistamise pealt raputada (vt jaotist „Küpsetusjuhised“). Toidu raputamiseks tõmmake nõu käepidemest haarates seadmest välja ja raputage. Seejärel lükake nõu tagasi seadmesse ja küpsetamine algab automaatselt uuesti. Friikartulite puhul soovitame raputada neid pärast 15-minutist küpsetamist, seejärel pärast 10-minutist küpsetamist.
 7. Kui kuulete taimeriheli, on küpsetamine lõpule jõudnud. Tõmmake nõu seadmest välja ja asetage kuumakindlale pinnale.
 9. Kontrollige, kas toit on valmis. Kui toit pole veel valmis, lükake nõu lihtsalt tagasi seadmesse ja seadistage taimer veel mõnele lisaminutile.
 10. Kui toit on valmis, võtke nõu välja. Kasutage toidu nõust välja võtmiseks tange.
- Ettevaatus!** Sahtlit ei tohi tagurpidi keerata, kui selles on rest.
- Ettevaatus!** Pärast küpsetamist on anum, ja toit väga kuumad.
- Ettevaatus!** Ärge puudutage anumat kasutamise ajal ja kohe pärast kasutamist, sest see on väga kuum. Hoidke kinni üksnes kausi käepidemest.
11. Kui üks toidukogus on valmis saanud, on seade kohe valmis järgmist toidukogust küpsetama.

2 LEVELS COOKING GRID



Resti on võimalik kuumahõfritüüri paigaldada kahes asendis: kõrge ja madal asend. Meie kahe tasandiga küpsetusrest võimaldab küpsetada eri tüüpi toite.

- **MADAL ASEND** Selles asendis saate küpsetada selliseid koostisosi nagu suured kogused liha, kõõgilju või kartulikrõpse, kuna saate kasutada ära kogu sahtli pinna.
- **KÕRGE ASEND** Seda asendit kasutage väiksemate koostisosade küpsetamiseks, nagu röstsai, lõheviilud või burgeriliha. Nii on neid parem pruunistada ja need saab lihtsamini kätte.

ERITI KRÕBEDA REŽIIMI KASUTAMINE

- See režiim on aktiivne ainult friikartulite režiimi ja käsirežiimi puhul. Kui aktiveerite lisakrõbeda valiku, töötab seade suurel kiirusel ja annab veelgi parema krõbeda tulemuse.
 - **Märkus:** see toiduvalmistamise režiim muudab teie toote pöörleva ventilaatori kiiremaks.
 - See funktsioon tuleb aktiveerida enne toiduvalmistamise algust.
 - Eriti krõbe funktsioon võimaldab teil muuta koostisosad krõbedamaks kasutades sama küpsetusaega. See funktsioon säästab ka 3 minutit toiduvalmistamise aega, kusjuures toiduvalmistamise tulemused on samad, mis ilma selle funktsioonita. Kui soovite krõbedaks küpsetamise asemel aega säästa, vähendage pärast funktsiooni aktiveerimist küpsetusaega 3 minuti võrra.
1. Asetage toit sahtlisse.
 2. Vajutage , seejärel vajutage ekraanil , et valida  friikartulite režiim või käsirežiim.
 3. Vajutage  . Selle režiimi aktiveerimise korral, kuvatakse see ekraanil oranži värviga.
 4. Vajaduse korral reguleerige küpsetusaega vajutades nuppe  ja  (vt jaotist „Toiduvalmistamise juhendid“).
 5. Et alustada toidu valmistamist, vajutage nuppu  . Valitud temperatuur ja järelejäänud valmimisaeg kuvatakse vaheldumisi ekraanil.

KUIVATAMINE

1. Pange rest seadme anumasse.
 2. Vajutage , seejärel reguleerige temperatuuri , vajutades nuppe  ja  . Juhtimise vahemik : 40 - 80°C.
 3. Siis määrake soovitud valmistusaeg, vajutades nuppu  ning kohandades aega nuppudega  ja  . Seadistatav ajavahemik on 1–10 tundi.
 4. Kuivatamise käivitamiseks vajutage nuppu  . Temperatuur ja järelejäänud valmimisaeg kuvatakse vaheldumisi ekraanil.
 5. Kui kuulete taimeriheli, on küpsetamine lõpule jõudnud. Tõmmake nõu seadmest välja ja asetage kuumakindlale pinnale.
 6. Kontrollige, kas toit on valmis. Kui toit pole veel valmis, lükake nõu lihtsalt tagasi seadmesse ja seadistage taimer veel mõnele lisaminutile.
 7. Kui toit on valmis, võtke nõu välja. Kasutage toidu nõust välja võtmiseks tange.
- Ettevaatus!** Sahtlit ei tohi tagurpidi keerata, kui selles on rest.
- Ettevaatus!** Pärast küpsetamist on anum, ja toit väga kuumad.
- Ettevaatus!** Ärge puudutage anumat kasutamise ajal ja kohe pärast kasutamist, sest

see on väga kuum. Hoidke kinni üksnes kausi käepidemest.

JOGURT

8-purki komplekt on saadaval eraldi müüdava lisavarustusena.



8 jogurti purgi valmistamine:

- Lisage 1,25L täispiima UHT toatemperatuuril segamiskausi.
- Seejärel lisage piimhappebakterite kotike (2g) ja segage korralikult.
- Valage segu 8 klaaspurki ja sulgege need kaasidega.

Märkus: Jogurtid tuleb küpsetada purkide kaasiga.

- Asetage 8 purki purgialusele, nagu on näidatud Easy Fry Silence 7L purkide komplekti juhistes.
 - Pange ja seejärel seadistage temperatuur, vajutades nuppu 40°C peale.
 - Seejärel seadistage küpsetusaeg, vajutades nuppu . Seadistage aeg 8 tunniks.
 - Alustage küpsetusprotsessi, vajutades nuppu .
- Ettevaatus: Küpsetamise lõpus on sahtel, purgid ja rest kuumad.
- Märkus:** Kui arvate, et teie jogurti tekstuur on liiga vedel, on teil 2 valikut:
- Suurendage temperatuuri 5°C võrra
 - Pikendage küpsetusaega 1 või 2 tunni võrra.

VIIVITATUD ALGUS

Manuaalses režiimis ja teatud automaatsete programmide puhul (kõik programmid, välja arvatud friikartuli-, liha- ja kalarežiim) on teil võimalus küpsetamise alustamist edasi lükata. Küpsetamise algust saab edasi lükata 30 minutit kuni maksimaalselt 4 tunnini. Selleks:

- Enne toiduvalmistamise käivitamist vajutage pikalt nupule .
- Kasutage nuppe ja , et määrata aeg, millal soovite toiduvalmistamise alustamist,
- Seejärel vajutage nuppu „Start“.

Hoiatus: Viivitatud käivitamine võib mõne koostisosa puhul kujutada endast terviseriski. Soovitage tungival viisil viivitusega käivitamist selliste toitude puhul nagu liha või kala, välja arvatud praetud kana.

KÜPSETUSJUHISED

Allolev tabel aitab teil valida küpsetatava toidu jaoks põhiseadistused.

Märkus: allolevad küpsetusajad on umbkaudsed ning võivad olenevalt kartulite sordist ja partiist erineda. Muude toitude puhul võivad tulemusi mõjutada toidu kogus, kuju ja kaubamärk. Seega peate küpsetusaega võib-olla kohandama.

		Värskes või külmutatud					
	Friikartulid	Külmutatud	200 - 1400 g	18 - 40 min	190°C	Raputa kaks korda	
	Kodused värsked friikartulid	Värskes	200 - 1000 g	18 - 50 min	190°C	Raputa üks kord	Leota friikartuliteks lõigatud värsked kartuleid 30 minutit külmas vees. Kuivatada hoolikalt.
	Kartulid	Külmutatud	200 - 1600 g	8 - 50 min	190°C	Raputa kaks korda	
	Hästi küpsenud hakksteik	Värskes	1 - 5 Tükid	10 - 12 min	200°C		Sool, pipar igalt poolt
	Lihapallid	Värskes	4 - 24 Tükid	10 - 14 min	200°C		
	Terve kana	Värskes	1200 - 1800 g	50 - 60 min	200°C		Õli (1 tl), sool, pipar igalt poolt
	Kanatiivad	Värskes	2 - 9 Tükid	13 - 16 min	200°C		Õli (1 tl), sool, pipar igalt poolt
	Peekon	Värskes	4 - 6 Tükid	8 - 12 min	220°C		
	Vorst	Värskes	2 - 6 Tükid	10 - 14 min	200°C		
	Paneeritud kala	Värskes	1 - 5 Tükid	10 - 12 min	180°C		
	Lõhefilee	Värskes	1 - 5 Tükid	8 - 10 min	200°C		Määri õliga ja asetage nahk allapoole
	Krevetid	Värskes	6 - 18 Tükid	8 - 10 min	140°C		1 spl õli, sool ja pipar
	Rooskapsad	Värskes	200 - 800 g	15 - 25 min	160°C	Raputa üks kord	1 spl õli, sool ja pipar
	Suvikõrvits	Värskes	400 - 1200 g	25 - 40 min	200°C	Raputa kaks korda	Õli, sool, pipar
	Nuggetid	Külmutatud	4 - 22 Tükid	12 - 14 min	200°C		
	Juustupulgad	Külmutatud	4 - 18 Tükid	12 min	200°C		
	Mini pitsa	Külmutatud	2 - 9 Tükid	7 min	200°C		
	Muffinid		2 - 7 Tükid	15 min	160°C		Kasutage küpsetusplaati/ahjunud*
	Jogurt		4 - 8 Purgid***	10 h	50°C		
	Apelsin		1	3 h	70°C		

* Raputage poolel küpsetamise ajal.

** Asetage koogivorm/ahjuvorm sahtlisse.

*** vastab lisavarustusena müüdavatele margipurkidele.

TÄHELEPANU: Seadme kahjustamise vältimiseks ärge kunagi ületage kasutusjuhendis ja retseptides märgitud maksimaalseid koostisosade ja vedelike koguseid. Kui kasutate segusid, mis kerkivad (näiteks kookide, quiche'ide või muffinide puhul), ei tohiks ahjuvormi täita rohkem kui pooleni.

Ettevaatust: kui temperatuuri ei järgita, võib tekkida ülevalmistamise oht.

LAMBIPIRNI VAHETAMINE

Enne kui teete lambi hooldustöid, veenduge, et toode oleks jahtunud ja välja lülitatud. Pirmi vahetamisel veenduge, et see poleks möranenud ega katki, ja kontrollige, kas klaaskate on õigesti uuesti paigaldatud ja kindlalt kinni.

NÕUANDED

- Väiksema kogusega toidud vajavad tavaliselt veidi lühemat valmistamisaega kui suurema kogusega toidud. Kui te pole kindel, võite küpsetamise protsessi kontrollimiseks igal hetkel korvi avada.
- Väiksema kogusega toidu raputamine poole valmistamise peal parandab lõpptulemust ja aitab vältida ebaühtlast valmimist.
- Eriti krõmpsude kartulite valmistamiseks lisage enne küpsetamist väike kogus õli ja raputage õli ühtlaseks jaotamiseks. Soovitame kasutada 14 ml õli. Ärge lisage külmutatud kartulile õli.
- Suupisteid, mida küpsetatakse ahjus, saab valmistada ka seadmes.
- Friikartulite optimaalne kogus küpsetamiseks on 600 grammi.
- Kasutage täidisega suupistete kiireks ja mugavaks küpsetamiseks valmis leht- ja muretainast.
- Asetage ahjuvorm seadme anumasse, kui soovite küpsetada kooki või pirukat või kui tahate praadida õrnu või täidisega koostisosi. Kasutada võib silikoonist, roostevabast terasest, alumiiniumist või savist nõusid.
- Seadet võib kasutada ka toidu ülessoojendamiseks. Selleks valige kuni 10 minutiks temperatuur 160 °C. Toidu täielikuks ülessoojendamiseks soovitame küpsetusaega reguleerida vastavalt toidu kogusele.

KODUSTE FRIIKARTULITE VALMISTAMINE

Kui soovite valmistada koduseid friikartuleid, järgige allolevaid juhiseid.

1. Valige friikartulite tegemiseks soovitatav kartulisort. Koorige kartulid ja lõigake need võrdse paksusega tükkideks.
2. Leotage kartuliviile vähemalt 30 minutit külma veega täidetud kausis, nõrutage ja kuivatage puhta ja imava käterätikuga. Siis kuivatage need köögipaberiga. Kartuliviilud peavad enne valmistamist olema täiesti kuivad.
3. Valage kuiva kaussi 1 supilusikatäis õli (taime-, päevalille- või oliiviõli), asetage peale kartuliviilud ja segage, kuni need on õliga kaetud.
4. Eemaldage friikartulid kausist sõrmede või köögiriistaga, et üleliigne õli jääks kaussi. Asetage kartuliviilud toiduvalmistamisanumasse.

Märkus. *Ärge kallake õliga kaetud kartuliviile kausist korraga otse

toiduvalmistamisanumasse, muidu satub anuma põhja liigselt õli.

5. Frittige kartuliviile jaotises „Toiduvalmistamisjuhisel“ esitatud juhiste järgi.

PUHASTAMINE

Puhastage seade pärast iga kasutuskorda.

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

1. Eemaldage elektripistik pistikupesast ja laske seadmel maha jahtuda. Märkus. Eemaldage anum, et seade jahtuks kiiremini.
2. Puhastage seadme välispinda niiske lapiga.
3. Puhastage anumat ja resti kuuma vee, nõudepesuvahendi ja mitteabrasiivse svammiga.
4. Allesjäänud mustuse eemaldamiseks saate kasutada rasvaeemaldusvahendit.

Tähelepanu! Anumat ja resti võib pesta nõudepesumasinas.

Hoiatus eemaldatava esiosaga mudeli puhul: toote optimaalse säilimise tagamiseks on oluline eemaldada välimine esiosa ja pesta seda käsitsi.

Eemaldatava esiosaga aknaga mudeli puhul aitab esiosa käsitsi pesemine säilitada alge välimuse ja klaasi läbipaistvuse.

Nõuanne: kui mustus on anuma põhja ja resti külge kinni jäänud, täitke need kuuma vee ja mõne tilga nõudepesuvahendiga. Jätke anum ja rest umbes 10 minutiks ligunema.

Seejärel loputage puhtaks ja kuivatage.

5. Pühkige seadme sisemust kuuma vette kastetud lapiga.
6. Puhastage kütteelementi kuiva puhastusharjaga, et eemaldada toidujäägid.
7. Ärge pange kunagi seadet vette või mõnda muusse vedelikku.

HOIUSTAMINE

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

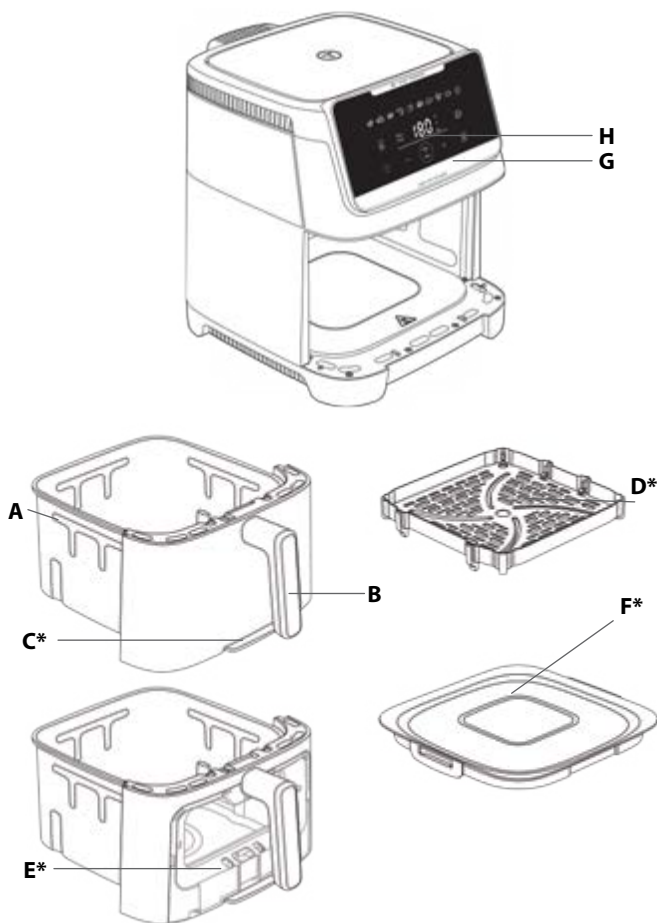
GARANTII JA HOOLDUS

Kui soovite hooldust või teavet või kui teil tekib probleem, külastage kaubamärgi veebisaiti või võtke ühendust kaubamärgi klienditeeninduskeskusega teie riigis. Telefoninumbri leiate ülemaailmse garantii brošüürist. Kui teie riigis ei ole klienditeeninduskeskust, minge oma kohaliku edasimüüja juurde.

TÕRKEOTSING

Kui teie seadmel esineb probleem, külastage kaubamärgi veebisaiti (vt juhendi esilehte), kust leiate vastused korduma kippuvatele küsimustele, või võtke ühendust oma riigi klienditeeninduskeskusega.

et



*priklausomai nuo modelio

APRAŠAS

- | | |
|---------------------------------------|--|
| A. Dubuo | F. Nuimamas priekis su žiūrėjimo langeliu* |
| B. Dubuo rankenėlė | G. Laikymo dangtis * |
| C. Nuimamas priekis* | H. Skaitmeninis jutiklinis skydelis |
| D. Išimamos grotelės* | I. Laiko / temperatūros ekranas |
| E. Nuimamos išlietos grilio grotelės* | |

AUTOMATINIO KEPIMO REŽIMAI

- | | |
|------------------------------|--------------|
| 1. Keptos bulvytės | 6. Pica |
| 2. Vištienos gabaliukai | 7. Kepsnys |
| 3. Kumpis / jautienos kumpis | 8. Daržovės |
| 4. Krevetės | 9. Žuvis |
| 5. Kepta vištiena | 10. Desertas |

PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

Pirmiausia perskaitykite saugos instrukcijas ir vadovą, laikykite juos saugioje vietoje.

1. Nuimkite visą pakuotės medžiagą ir nuo prietaiso visus lipdukus.
2. Nenuimkite silikoninių pagalvėlių nuo tinkelio.
3. Kruopščiai išplaukite stalčių ir nuimamas grotelės karštu vandeniu su šiek tiek plovimo skysčio ir nebraižančia kempine.

Pastaba : Stalčius, tinkelis ir dangtis yra tinkami plauti indaplovėje.

Ispėjimas, susijęs su modeliu su nuimamu priekiu: siekiant užtikrinti optimalų gaminio ilgaamžiškumą, svarbu nuimti išorinę priekinę dalį ir ją plauti rankomis.

Modelio su nuimamu priekiu ir langeliu atveju, priekio plovimas rankomis padeda išsaugoti pirmą prietaiso išvaizdą ir stiklo skaidrumą.

4. Nuvalykite prietaiso vidų ir išorę drėgnu skudurėliu. Prietaisas veikia gamindamas karštą orą.

ETTEVALMISTUSED KASUTAMISEKS

1. Asetage seade lamedale, stabiilsele, kuumakindlale tööpinna, eemale veepritsmetest.
2. Istatykite grotelės dubens apačioje, iki galo.
3. Į stalčių nepilkite aliejaus ar kitų skysčių.

Nieko nedėkite ant prietaiso viršaus. Tai sutrikdys oro srautą ir pakenks gruzdinimo karštu oru rezultatams.

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

«GENIALI SISTEMA» LENGVAM VALYMU!*

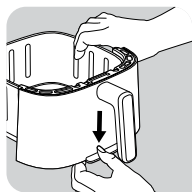
Naudodami mūsų GENIUS naująją sistemą galite lengvai atsikirti dubens priekį nuo paties dubens.

- Lengvai valykite gaminį ir sutaupykite vietos indaplovėje
- Maisto likučius laikyti padės pakuotėje esantis dangtelis.

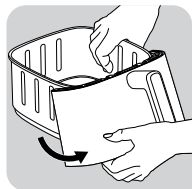
*priklausomai nuo modelio

KAIP NUIMTI PRIEKINĮ SKYDELĮ?

Norėdami sutaupyti vietos indaplovėje ir užtikrinti optimalų prietaiso ilgaamžiškumą, laikykitės šios modelio su nuimamu priekiu valymo procedūros.



- Paspauskite dubens apačioje esantį mygtuką žemyn



- Atlaisvinkite kabliuką. Nuimamas priekis nusiima.



ARBA

- Dubenį be priekinės dalies, kurią galite iš naujo pritvirtinti prie gaminio, įdėkite į indaplovę arba nuplaukite rankomis.



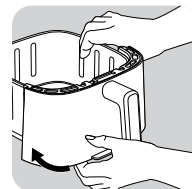
- ARBA laikymo dangtį uždėkite ant stalčiaus ir laikykite maisto likučius šaldytuve.

Atsargiai. Jei dubuo vis dar karštas, dangčio nedėkite.

KAIP VALYTI IR SUMONTUOTI PRIEKINĮ SKYDELĮ?

- Priekinę dalį plaukite rankomis naudodami karštą vandenį, šlakelį skalbimo skysčio ir nebraižančią kempinę.
- Nuplovę ir gerai išdžiovinę išorinę priekinę dalį,

1. pritvirtinkite priekinės dalies viršų prie dubens kabliuko.
2. Prispauskite priekinės dalies apačią, kol išgirsite spragtelėjimą.



KAIP PAŠILDYTI LIKUČIUS?

Norėdami pašildyti maisto likučius, nuimkite dangtį nuo stalčiaus ir uždėkite dubens priekį.

- Paspauskite ir mygtuką, kad nustatytumėte 160 °C temperatūrą.
- Tada paspauskite , kad nustatytumėte 10 minučių trukmę naudodami ir mygtukus.

DĖMESIO! Niekada nenaudokite prietaiso be stalčiaus. Prieš gamindami maistą visada užmaukite priekinį skydelį atgal ant dubens.

IERĖS LIETOŠANA

Išpėjimas: Pirmą kartą naudodami oro keptuvę (be jokių priedų), būtinai paleiskite ją tuščią, kad pašalintumėte visus gamybos likučius ir naują kvapą. Pirmą kartą uždegus, iš kamino gali sklisti nedideli dūmai.

Prietaisu galima ruošti įvairius maisto produktus. Pagrindinių maisto produktų rūšių gaminimo laikas nurodytas skyriuje „Maisto gaminimo vadovas“. Internetiniai receptai padės susipažinti su prietaisu.

1. Įjunkite maitinimo laidą į elektros lizdą.
2. Maisto produktus sudėkite į stalčių.

Pastaba. Niekada neviršykite didžiausio lentelėje nurodyto kiekio (žr. skyrių „Kepimo vadovas“), nes tai gali turėti įtakos galutinio maisto ruošimo rezultato kokybei.

3. Įstumkite stalčių atgal į prietaisą.
4. Norėdami įjungti prietaisą paspauskite .
5. Norėdami pradėti kepti, galite pasirinkti iš anksto nustatytą kepimo režimą arba rankinius nustatymus .

a. Pasirinkę automatinį kepimo režimą:

- Paspauskite mygtuką , kad būtų rodomas gaminimo režimas.
- Tada paspauskite mygtuką ekrane, kad pasirinktumėte pageidaujimą gaminimo režimą (šie režimai išsamiau aprašyti skyriuje „Kepimo vadovas“).
- Jei reikia, koreguokite gaminimo trukmę paspausdami mygtuką ir reguliuodami laiką mygtukais ir . Laikmačiu galima nustatyti nuo 0 iki 90 minučių.
- Reguliuokite temperatūrą „+“ ir „-“ mygtukais skaitmeniniame ekrane. Termostatu nustatoma 40–220 °C.
- Paspauskite mygtuką (Pradėti), kad pradėtumėte kepti esant pasirinktai temperatūrai ir laiko nustatymams.

- Pradedama kepti. Temperatūra ir likęs kepimo laikas bus rodomi ekrane pakaitomis.
- **Pastaba. Kepimo metu gaminimo trukmę ir temperatūrą galite reguliuoti paspausdami** .

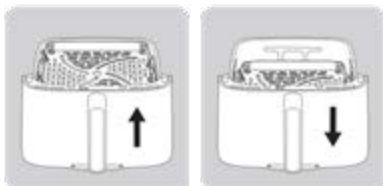
b) Jei renkatės rankinius nustatymus:

- Reguluokite temperatūrą  „+“ ir „-“ mygtukais skaitmeniniame ekrane. Termostatu nustatoma 40–220 °C.
- Tada nustatykite norimą kepimo  laiką spausdami mygtukus „+“ ir „-“. Laikmačiu galima nustatyti nuo 0 iki 90 minučių.
- Paspauskite mygtuką  („Pradėti“), kad pradėtumėte kepti esant pasirinktai temperatūrai ir laiko nustatymams.
- Pradedama kepti. Temperatūra ir likęs kepimo laikas bus rodomi ekrane pakaitomis.

c. Sustabdykite arba sustabdykite kepimą:

- Norėdami pristabdyti maisto ruošimą, tiesiog paspauskite mygtuką . Norėdami atnaujinti maisto ruošimą, dar kartą paspauskite mygtuką .
 - Ilgai paspauskite mygtuką  „Start/Stop“, kad sustabdytumėte kepimą. Kai prietaisas atvėsta, jis toliau vėdinasi.
6. Aliejaus perteklius nuo maisto produktų surenkamas stalčiaus dugne.
 7. Siekiant optimalių rezultatų, kai kurių rūšių maistą reikia pavartyti praėjus pusei kepimo laiko (žr. skyrių „Kepimo vadovas“). Norėdami pavartyti maistą, laikydami už rankenos išimkite dubenį iš prietaiso ir jį pakratykite. Tada įstumkite dubenį atgal į prietaisą ir kepimas tęsis automatiškai. Naudojant bulvių režimą, rekomenduojame jas papurtyti po 15 minučių kepimo, vėliau – po 10 minučių.
 8. Garsinis laikmačio signalas nurodo, kad gaminimo laikas baigėsi. Išimkite dubenį iš prietaiso ir padėkite ant karščiui atsparaus paviršiaus.
 9. Patikrinkite, ar maistas yra paruoštas. Jei maistas dar neparuoštas, tiesiog vėl įstumkite dubenį atgal į prietaisą ir nustatykite laikmačiu dar kelias minutes.
 10. Maistui iškepus dubenį išimkite. Maistą iš dubens išimkite žnyplėmis.
- Atsargiai. Stalčiaus su grotelėmis niekada negalima apversti.**
Atsargiai. Baigus gaminti dubuo ir maistas yra labai karšti.
Atsargiai. Naudodami ir kurį laiką panaudoję nelieskite dubens, nes jis labai įkaista.
Dubenį imkite tik už rankenos.
11. Iškepus vieną maisto partiją, galima iškart ruošti ir kitą.

2 LEVELS COOKING GRID



Į karšto oro gruzdintuvę grotelės galima įstatyti dviem lygiais: aukštoje padėtyje ir žemoje padėtyje. Su mūsų 2 lygių ruošimo grotelėmis galėsite ruošti įvairių tipų maisto gaminius.

- **APATINIS LYGIS:** Naudokite šią padėtį norėdami ruošti tokius maisto gaminius kaip dideli kiekiai mėsos, daržovių ar bulvių, kad būtų išnaudojamas visas dubens paviršius.
- **AUKŠTESNIS LYGIS:** Naudokite šią padėtį ruošdami mažesnius maisto kiekius, pvz., skrebučius, laišos pjausnius, mėsinių mėšą. Produktai gražiau apskrus ir bus lengviau juos vartyti.

PAPILDOMO TRAŠKUMO REŽIMO NAUDOJIMAS

- Šis režimas galimas tik naudojant bulvių režimą ir rankinį režimą. Įjungus papildomo traškumo parinktį, prietaisas veikia dideliu greičiu ir užtikrina dar geresnį traškumą.
- Pastaba. Šis gaminimo režimas padidina jūsų gaminio besisukančio ventiliatoriaus greitį.**
- Funkciją reikia įjungti prieš pradėdant maisto gaminimą.
 - Papildomo traškumo funkcija leidžia per tą patį gaminimo laiką paruošti dar traškesnius ingredientus. Naudodami šią funkciją taip pat galite sutaupyti 3 minutes maistui gaminti reikalingo laiko, o gaminimo rezultatai bus tokie patys, kaip ir gaminant be šios funkcijos. Jei norite taupyti laiką, o ne skrudinti, įjungę funkciją sutrumpinkite kepimo laiką 3 minutėmis.
1. Maisto produktus sudėkite į stalčių.
 2. Ekrane paspauskite  ir , kad pasirinktumėte bulvių režimą arba rankinį režimą.
 3. Paspauskite . Įjungus šį režimą, ekrane jis nurodomas oranžine spalva.
 4. Jei reikia, pakeiskite gaminimo trukmę spausdami „+“ mygtukus „-“. (žr. skyrių „Kepimo vadovas“).
 5. Paspauskite , kad pradėtumėte kepti. Pasirinkta temperatūra ir likęs kepimo laikas bus rodomi ekrane pakaitomis.

DŽIOVINIMAS

1. Įdėkite grotelės į prietaiso dubenį.
 2. Paspauskite , tada skaitmeniniame  ekrane mygtukais „+“ ir „-“. Valdymo intervalas: 40 - 80 °C.
 3. Tada nustatykite norimą kepimo laiką paspausdami mygtuką  ir reguliuokite laiką „+“ ir „-“ mygtukais. Galite nustatyti laiką nuo 1 val. iki 10 val.
 4. Paspauskite mygtuką „Pradėti“ , kad pradėtumėte džiovavimo procesą. Temperatūra ir likęs kepimo laikas bus rodomi ekrane pakaitomis.
 5. Garsinis laikmačio signalas nurodo, kad gaminimo laikas baigėsi. Išimkite dubenį iš prietaiso ir padėkite ant karščiui atsparaus paviršiaus.
 6. Patikrinkite, ar maistas yra paruoštas. Jei maistas dar neparuoštas, tiesiog vėl įstumkite dubenį atgal į prietaisą ir nustatykite laikmačiu dar kelias minutes.
 7. Maistui iškepus dubenį išimkite. Maistą iš dubens išimkite žnyplėmis.
- Atsargiai. Stalčiaus su grotelėmis niekada negalima apversti.**
Atsargiai. Baigus gaminti dubuo ir maistas yra labai karšti.
Atsargiai. Naudodami ir kurį laiką panaudoję nelieskite dubens, nes jis labai įkaista.
Dubenį imkite tik už rankenos.

JOGURTAS

8 puodelių rinkinys yra prieinamas kaip atskirai parduodama priedas.



Paruošimas 8 jogurto puodeliams:

- Į maišymo indą supilkite 1,25L pilno riebalų UHT pieno kambario temperatūroje.
- Tada įdėkite pieno rūgšties kultūrų maišelį (2 g) ir gerai išmaišykite.
- Supilkite mišinį į 8 stiklines puodeles ir uždenkite dangteliais.

Pastaba: Jogurtai turi būti gaminami su dangteliais ant puodelių.

- Įdėkite 8 puodeles į puodelių laikiklį, kaip nurodyta Easy Fry Silence 7L puodelių rinkinio instrukcijose.
 - Paspauskite , tada nustatykite temperatūrą paspausdami mygtuką  iki 40°C.
 - Tada nustatykite gaminimo laiką paspausdami mygtuką  Nustatykite trukmę 8 valandoms.
 - Paspauskite Start  mygtuką, kad pradėtų gaminimo procesas.
- Dėmesio: Po gaminimo stalčius, puodeliai ir grotelės bus karšti.
- Pastaba: Jei manote, kad jūsų jogurto tekstūra yra per skysta, turite 2 pasirinkimus:
- Padidinkite temperatūrą 5°C
 - Pratęskite gaminimo laiką 1 arba 2 valandoms.

ATIDĖTAS PALEIDIMAS

Rankiniu režimu ir tam tikrose automatinėse programose (visose programose, išskyrus gruzdintų bulvyčių, mėsos ir žuvies režimą) galite atidėti kepimo pradžią. Maisto gaminimo pradžią galima atidėti nuo 30 minučių iki ne daugiau kaip 4 valandų. Norėdami tai padaryti:

- Prieš pradėdami gaminti maistą, ilgai paspauskite mygtuką .
- Mygtukais  ir  nustatykite laiką, kada norite, kad būtų pradėtas gaminti maistas,
- Tada paspauskite „Start“ (pradėti).

Įspėjimas: Pavėluota pradžia gali kelti pavojų kai kurių ingredientų sveikatai. Mes primygtinai nerekomenduojame atidėtos pradžios naudoti tokiems maisto produktams, kaip mėsa ar žuvis, išskyrus keptą vištieną.

KEPIMO VADOVAS

Toliau pateikiama lentelė skirta padėti renkantį 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.

		Šviežia arba šaldyta					
	Bulvytės fri	Šaldyta	200 - 1400 g	18 - 40 min	190°C	Pakratyti 2 kartus	
	Naminės šviežios bulvytės fri	Šviežia	200 - 1000 g	18 - 50 min	190°C	Pakratyti 1/2 kartą	Pamirkykite šviežias bulves, supjaustytas fri stiliaus lazdelėmis, 30 minučių šaltame vandenyje. Gerai nusausinkite.
	Bulvės	Šaldyta	200 - 1600 g	8 - 50 min	190°C	Pakratyti 2 kartus	
	Bulvės	Šviežia	1 - 5 Gabalėliai	10 - 12 min	200°C		Druska ir pipirai iš visų pusių
	Mėsos kukuliai	Šviežia	4 - 24 Gabalėliai	10 - 14 min	200°C		
	Visa višta	Šviežia	1200 - 1800 g	50 - 60 min	200°C		Aliejus (1 a. š.), druska, pipirai iš visų pusių
	Vištos sparneliai	Šviežia	2 - 9 Gabalėliai	13 - 16 min	200°C		Aliejus (1 a. š.), druska, pipirai iš visų pusių
	Šoninė	Šviežia	4 - 6 Gabalėliai	8 - 12 min	220°C		
	Dešra	Šviežia	2 - 6 Gabalėliai	10 - 14 min	200°C		
	Žuvis džiovėsėliuose	Šviežia	1 - 5 Gabalėliai	10 - 12 min	180°C		
	Lašišos filė	Šviežia	1 - 5 Gabalėliai	8 - 10 min	200°C		Patepti aliejumi ir dėti odele žemyn
	Krevetės	Šviežia	6 - 18 Gabalėliai	8 - 10 min	140°C		1 v. š. aliejaus, druskos ir pipirų
	Briuselio kopūstai	Šviežia	200 - 800 g	15 - 25 min	160°C	Pakratyti 1 kartą	1 v. š. aliejaus, druskos ir pipirų
	Cukinija	Šviežia	400 - 1200 g	25 - 40 min	200°C	Pakratyti 2 kartus	Aliejus, druska, pipirai
	Vištienos gabalėliai (nuggets)	Šaldyta	4 - 22 Gabalėliai	12 - 14 min	200°C		
	Sūrio lazdelės	Šaldyta	4 - 18 Gabalėliai	12 min	200°C		
	Mini pica	Šaldyta	2 - 9 Gabalėliai	7 min	200°C		
	Keksiukai		2 - 7 Gabalėliai	15 min	160°C		Naudokite kepimo skardą / orkaitę skirtą indą*
	Jogurtas		4 - 8 Stiklainiai***	10 h	50°C		
	Apelsinas		1	3 h	70°C		

* Sukratykite įpusėjus kepimui.

** Kepimo formą / orkaitės indą įdėkite į stalčių.

*** atitinka prekės ženklą indelius, parduodamus kaip priedas.

SVARBU: Kad nesugadintumėte prietaiso, niekada neviršykite instrukcijoje ir receptuose nurodytą didžiausių ingredientų ir skysčių kiekių. Kai naudojate mišinius, kurie kyla (pvz., pyrago, kišo ar keksiukų), orkaitės indas neturėtų būti pripildytas daugiau nei iki pusės.

Įspėjimas. Jei pasirinkama netinkama temperatūra, kyla perkepmo rizika.

LEMPUTĖS KEITIMAS

Prieš atlikdami bet kokius veiksmus su lempute įsitikinkite, kad gaminyje yra vėsus ir išjungtas. Prieš keisdami lemputę įsitikinkite, kad nauja lemputė nėra įskilusi ar sugedusi, tada įsitikinkite, kad stiklinis dangtelis yra tinkamai įstatytas ir užfiksuotas.

PATARIMAI

- Esant mažesniai maisto kiekiui reikia kepti šiek tiek trumpiau, nei didesnes maisto porcijas. Jei nesate tikri, kepimo metu bet kada galite atidaryti dubenį ir patikrinti progresą.
- Vartant mažesnę maisto kiekį praėjus pusei kepimo laiko, pasiekiamas geresnis galutinis rezultatas ir iškepama tolygiai.
- Jei norite, kad bulvės būtų itin traškos, prieš kepimą įpilkite nedidelį kiekį aliejaus ir pakratykite, kad tolygiai apsemtų. Rekomenduojame 14 ml aliejaus. Į šaldytas bulves nepilkite aliejaus.
- Orkaitėje kepus užkandžius galima kepti ir prietaise.
- Optimalus rekomenduojamas kepamų bulvyčių kiekis – 600 g.
- Naudokite paruoštą sluoksniuotą arba trapią tešlą norėdami greitai ir lengvai iškepti įdarytą užkandžių.
- Jei pageidaujate iškepti pyragą arba kišą arba kepti subtilius ar įdarytus ingredientus, į prietaiso dubenį įdėkite orkaitę skirtą kepimo indą. Galite naudoti silikoninį, nerūdijančiojo plieno, aliumininį ar terakotinį kepimo indą.
- 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.

NAMINIŲ TRAŠKUČIŲ GAMYBA

Jei norite pagaminti naminius traškučius, atlikite toliau nurodytus veiksmus.

1. Rinkitės traškučiams gaminti rekomenduojamą bulvių rūšį. Nuskuskite bulves ir supjaustykite jas vienodo storio griežinėliais.
2. Pamerkite bulvių griežinėlius į indą su šaltu vandeniu mažiausiai 30 minučių, juos nukoškite ir nusausinkite švari, gerai drėgmę sugeriančiu virtuviniu rankšluosčiu.
3. Įpilkite 1 valgomąjį šaukštą aliejaus (augalinio, saulėgrąžų ar alyvuogių) į sausą dubenį, ant viršaus supilkite bulvių griežinėlius ir išmaišykite, kol jie pasidengs aliejumi.
4. Išimkite bulvių griežinėlius iš dubens pirštais ar naudodami virtuvinį įrankį, kad aliejaus perteklius liktų dubenyje. Supilkite griežinėlius į dubenį.

Pastaba. Nepilkite alyvuotų bulvių griežinėlių į dubenį vienu ypu, nes aliejaus perteklius liks ant dubens dugno.

5. Kepkite traškučius vadovaudamiesi skyriaus „Kepimo vadovas“ instrukcijomis.

VALYMAS

Išvalykite prietaisą po kiekvieno naudojimo.

Dubuo ir grotelės yra padengti nepridegančia danga. Nenaudokite metalinių virtuvinių įrankių ar nevalykite braižančiomis medžiagomis, nes galite apgadinti šią dangą.

1. Atjunkite maitinimo kištuką nuo sieninio maitinimo lizdo ir palikite prietaisą atvėsti. Pastaba. Išimkite dubenį, kad prietaisas greičiau atvėstų.
2. Nušluostykite prietaiso išorę drėgna šluoste.
3. Plaukite dubenį ir groteles karštu vandeniu su šiek tiek plovimo skysčio ir nebraižančia kempine. Galite naudoti nuriebalinantį skystį, kad pašalintumėte likusius nešvarumus.

Įspėjimas: dubenį ir groteles galima plauti indaplovėje.

Įspėjimas, susijęs su modeliu su nuimamu priekiu: siekiant užtikrinti optimalų gaminio ilgaamžiškumą, svarbu nuimti išorinę priekinę dalį ir ją plauti rankomis.

Modelio su nuimamu priekiu ir langeliu atveju, priekio plovimas rankomis padeda išsaugoti pirminę prietaiso išvaizdą ir stiklo skaidrumą.

- Patarimas. Jei dubens apačioje ir ant grotelių liko nešvarumų, pripilkite į dubenį karšto vandens ir įpilkite indų plovimo skysčio. Tegu dubuo ir grotelės pamirksa maždaug 10 minučių. Tada juos išskalaukite ir nusausinkite.
4. Prietaiso vidų išvalykite karštu vandeniu ir drėgna šluoste.
 5. Kaitinimo elementą valykite sausu valomuoju šepetiu, kad pašalintumėte maisto likučius.
 6. Nepanardinkite prietaiso į vandenį ar kitą skystį.

SANDĖLIAVIMAS

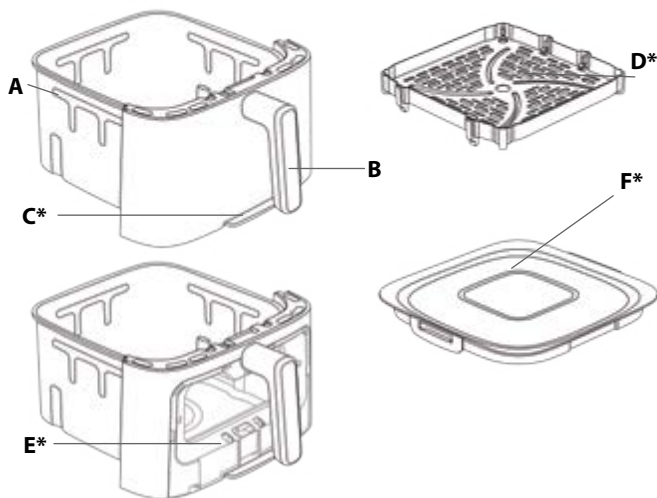
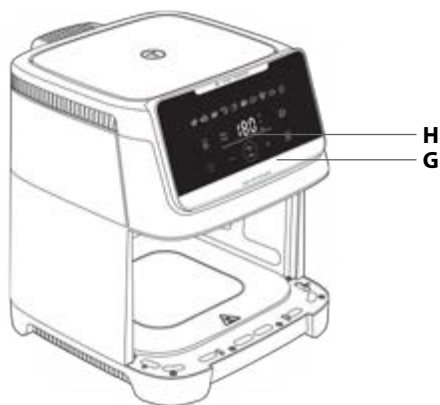
1. Atjunkite prietaiso kištuką ir palaukite, kol atvės.
2. Pasirūpinkite, kad visos dalys būtų švarios ir sausos.

GARANTIJA IR PRIEŽIŪRA

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

GEDIMŲ ŠALINIMAS

Jei kilo problemų su prietaisu, apsilankykite prekių ženklų internetinėje svetainėje (žr. šio vadovo viršelį), kurioje rasite dažniausiai užduodamų klausimų sąrašą, arba susisiekiate su prekių ženklų klientų aptarnavimo skyriumi savo šalyje.



APRAKSTS

- | | |
|----------------------------------|---|
| A. Trauks | F. Noņemams priekšējais panelis ar skatlodziņu* |
| B. Trauks rokturis | G. Glabāšanas vāks * |
| C. Noņemams priekšējais panelis* | H. Digitāls skārienjutīgais panelis |
| D. Izņemama reste* | I. Laika/temperatūras rādījums |
| E. Noņemams liešanas režģis* | |

AUTOMĀTISKIE GATAVOŠANAS REŽĪMI

- | | |
|--------------------------------|-------------|
| 1. Fritēti kartupeļi | 6. Pica |
| 2. Vistas nageti | 7. Steiks |
| 3. Bekons/liellopa gaļas bekon | 8. Dārzeni |
| 4. Garneles | 9. Zivs |
| 5. Cepta vista | 10. Deserts |

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

Vispirms izlasiet drošības norādījumus un rokasgrāmatu un glabājiet tos drošā vietā.

1. Noņemiet visu iepakojuma materiālu un no ierīces visas uzlīmes.
2. Nenovelciet silikona spilventiņus no režģa.
3. Rūpīgi nomazgājiet atvilktni un izņemamas restes ar karstu ūdeni, nedaudz mazgājamā līdzekļa un mikstu sūkli.

Piezīme: Atvilktnē, režģis un vāks ir piemēroti mazgāšanai trauku mazgājamajā mašīnā. Brīdinājums attiecībā uz modeli ar noņemamu priekšējo paneli: lai optimāli saglabātu izstrādājumu, ir svarīgi noņemt ārējo priekšējo paneli un mazgāt to ar rokām.

Modelim ar noņemamu priekšējo paneli un lodziņu priekšējā panela mazgāšana ar rokām palīdz saglabāt sākotnējo izskatu un stikla caurspīdīgumu.

4. Noslaukiet ierīces iekšpusi un ārpusi ar mitru drānu. Ierīce darbojas, ražojot karstu gaisu.

PARENGIMAS NAUDOTI

1. Prietais padēķite ant lygaus, stabilaus, karščiui atsparaus darbo paviršiaus, atokiau nuo vandens pūrsly.
2. Ievietojiet režģi trauka apakšdaļā līdz galam.
3. **Nepiepildiet atvilktni ar eļļu vai kādu citu šķidrumu.**
Neko nelieciet uz ierīces. Tādējādi tiek traucēta gaisa plūsma un ietekmēts fritēšanas rezultāts ar karsto gaisu.

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

«ĢENIĀLA SISTĒMA» VIEGLAI TĪRĪŠANAI*

Pateicoties mūsu jaunajai sistēmai GENIUS, varat viegli noņemt trauka priekšējo paneli un pašu trauku.

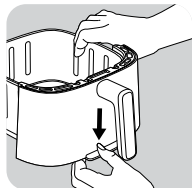
- Viegli tīrāms izstrādājums, ļauj ietaupīt vietu trauku mazgājamā mašīnā.
- Saglabājiet ēdiena pārpalikumus, izmantojot komplektā iekļauto vāku.

*atkārībā no modeļa

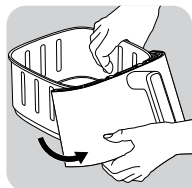
*atkārībā no modeļa

KĀ NOŅEMT PRIEKŠĒJO PANELI?

Lai ietaupītu vietu trauku mazgājamā mašīnā un optimāli saglabātu ierīci, modelim ar noņemamu priekšējo paneli veiciet tālāk aprakstīto tīrīšanas procedūru.



- Nospiediet trauka apakšā esošo pogu uz leju.



- Noņemiet āķi no tā vietas. Noņemamais priekšējais panels nonāk nost.



- Trauku ievietojiet trauku mazgājamā mašīnā vai mazgājiet to ar rokām bez priekšējā panela, ko pēc tam varat atkārtoti piestiprināt izstrādājumam.



- VAI uz atvilktnes uzlieciet vāku, lai ēdiena pārpalikumus glabātu ledusskapī.

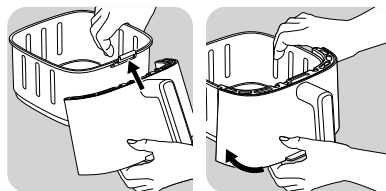
Uzmanību! Nelieciet vāku, ja trauks vēl ir karsts.

KĀ TĪRĪT UN ATKĀRTOTI PIESTIPRINĀT PRIEKŠĒJO PANELI?

- Mazgājiet priekšējo paneli ar rokām karstā ūdenī, izmantojot nelielu daudzumu trauku mazgāšanas līdzekļa un neabrazīvu sūkli.

- Pēc ārējā priekšējā panela nomazgāšanas un rūpīgas noslaucīšanas

1. Savienojiet priekšējā panela augšdaļu ar trauka āķi.
2. Savienojiet priekšējā panela apakšdaļu, līdz dzirdat klikšķi.



KĀ ATKĀRTOTI UZSILDĪT PĀRI PALIKUŠOS ĒDIENUS?

Lai atkārtoti uzsildītu ēdiena pārpalikumus, noņemiet no atvilktnes vāku un pielieciet priekšējo paliktni atpakaļ pie trauka.

- Nospiediet un pogu , lai iestatītu 160 °C.
- Pēc tam nospiediet , lai iestatītu 10 minūtes, izmantojot pogu un .

UZMANĪBU! Nekad nelietojiet ierīci bez atvilktnes. Pirms gatavošanas vienmēr piestipriniet priekšējo paneli atpakaļ uz bļodas.

BUITINIO PRIETAISO NAUDOJIMAS

Bridinājums: Pirmo reizi lietojot gaisa fritieri (bez piederumiem), pārliecinieties, ka tas ir tukšs, lai novērstu ražošanas atlikumus un jaunu smaržu. Pirmo reizi aizdedzinot trauku, no skursteņa var izdalīties nelieli dūmi.

Ierīcē var pagatavot plašu ēdiena klāstu. Galveno ēdiena veidu gatavošanas laiki ir norādīti sadaļā "Gatavošanas ceļvedis". Tiešsaistes receptes palīdz iepazīt ierīci.

1. Iespraudiet strāvas kontaktdakšu kontaktligzdā.
2. Levietojiet atvilktnē ēdieneni.

Piezīme. Nekad nepārsniedziet tabulā norādīto maksimālo daudzumu (skatiet sadaļu "Gatavošanas ceļvedis"), jo tas varētu ietekmēt gala rezultāta kvalitāti.

3. Iebīdīet atvilktni ierīcē.
4. Nospiediet pogu lai ieslēgtu ierīci.
5. Lai sāktu ēdiena gatavošanu, varat izvēlēties iepriekš iestatīto gatavošanas režīmu vai manuālus iestatījumus .

a. Izvēlieties automātisko gatavošanas režīmu:

- Nospiediet pogu , lai skatītu gatavošanas režīmu.
- Pēc tam nospiediet pogu ekrānā, lai izvēlētos vēlamo gatavošanas režīmu (šie režīmi ir detalizēti aprakstīti sadaļā "Gatavošanas ceļvedis").
- Ja nepieciešams, regulējiet gatavošanas laiku, nospiežot pogu un iestatot laiku ar pogu un . Taimeris var iestatīt diapazonā no 0 līdz 90 minūtēm.
- Pielāgojiet temperatūru , izmantojot pogas un digitālajā ekrānā. Termostata rādījums mainās 40–220 °C diapazonā.
- Nospiediet pogu Start, lai sāktu gatavošanu ar izvēlētajiem temperatūras un laika iestatījumiem.
- Sākas ēdiena gatavošana. Temperatūra un atlikušais gatavošanas laikā tiks pārmaiņus attēlots displejā.

- **Piezīme.** Ēdiena gatavošanas laikā gatavošanas laiku un temperatūru var regulēt, nospiežot .

b. Ja izvēlaties manuālos iestatījumus, veiciet tālāk norādītās darbības:

- Pielāgojiet  temperatūru, izmantojot pogas  un  digitālajā ekrānā. Termostata rādījums mainās 40–220 °C diapazonā.
- Pēc tam iestatiet vajadzīgo gatavošanas laiku , nospiežot pogas  un . Taimeris var iestatīt diapazonā no 0 līdz 90 minūtēm.
- Nospiediet  pogu Start, lai sāktu gatavošanu ar izvēlētajiem temperatūras un laika iestatījumiem.
- Sākas ēdiena gatavošana. Temperatūra un atlikušais gatavošanas laikā tiks pārmaiņus attēlots displejā.

c. Pārtrauciet vai pārtrauciet gatavošanu:

- Vienkārši nospiediet pogu  lai apturētu gatavošanu. Lai atsāktu gatavošanu, vēlreiz nospiediet.
- Ilgi nospiediet pogu  lai pārtrauktu gatavošanu. Ierīce turpina vēdināt, kamēr tā atdziest.

- Pārtikas produktu eļļas pārpalikumi tiek savākti atvilktnes apakšā.
- Daži ēdieni ir jāsakrata, kad pagājuši puse no gatavošanas laika, lai gatavošana izdotos optimāli (skatiet sadaļu "Gatavošanas ceļvedis"). Lai sakratītu ēdienu, izvelciet trauku no ierīces aiz roktura un sakratiet. Pēc tam iebīdīet trauku atpakaļ ierīcē, un gatavošana automātiski atsākas. Gatavojot fritētus kartupeļus, iesakām tos sakratīt pēc 15 gatavošanas minūtēm un vēlreiz sakratīt pēc 10 minūtēm.
- Kad dzirdat taimera skaņu, iestatītais gatavošanas laiks ir beidzies. Izvelciet trauku no ierīces un novietojiet uz karstumizturīgas virsmas.
- Pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs. Ja ēdiens vēl nav gatavs, vienkārši ievietojiet trauku atpakaļ ierīcē un iestatiet taimeru vēl uz dažām minūtēm.
- Kad ēdiens ir pagatavots, izņemiet trauku. Ēdiena izņemšanai no trauka izmantojiet ēdiena knaibles.

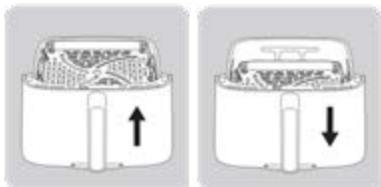
Uzmanību! Ja atvilktnē ir restes, to nedrīkst apgriezt otrādi.

Uzmanību! Pēc gatavošanas trauks un ēdiens ir ļoti karsti.

Uzmanību! Nepieskarieties traukam lietošanas laikā un kādu laiku pēc lietošanas, jo tas ļoti sakarst. Turiet trauku tikai pie roktura.

- Kad ēdiena porcija ir zpagatavota, ierīce uzreiz ir gatava nākamās ēdiena porcijas pagatavošanai.

2 LĪMEŅU GATAVOŠANAS RESTE



Restes novietošanai gaisa fritēri ir pieejamas divas pozīcijas: augšējā un apakšējā pozīcija. Mūsu 2 līmeņu gatavošanas reste palīdzēs pagatavot dažādus ēdienus.

- **APAKŠĒJĀ POZĪCIJĀ:** izmantojiet šo pozīciju, lai gatavotu tādas sastāvdaļas kā liels daudzums gaļas, dārzeņu vai čipsu, izmantojot visu trauka virsmu.
- **AUGŠĒJĀ POZĪCIJĀ:** izmantojiet šo pozīciju, lai gatavotu mazākas sastāvdaļas, piemēram, tostermaizi, laša steikus, burgeru steikus. Tas ļaus sastāvdaļas labāk apbrūnināt un satvert.

PAPILDU KRAUKŠĶĪGUMA REŽĪMA IZMANTOŠANA

- Šo režīmu var izmantot tikai fritētu kartupeļu un manuālajā režīmā. Aktivizējot extra Crisp opciju, ierīce darbojas ar lielu ātrumu un nodrošina vēl labākus kraukšķīgus rezultātus.
- Piezīme.** Šajā gatavošanas režīmā pastiprināti griežas izstrādājuma ventilators.
- Šī funkcija jāaktivizē pirms gatavošanas sākšanas.
 - Izmantojot papildu kraukšķīguma funkciju, iegūstat kraukšķīgākas sastāvdaļas tajā pašā gatavošanas laikā.
 - Šī funkcija ļauj arī par 3 minūtēm samazināt gatavošanas laiku, un gatavošanas rezultāti ir identiski gatavošanai bez šīs opcijas. Ja vēlaties ietaupīt laiku, nevis iegūt kraukšķīgāku ēdienu, pēc funkcijas aktivizēšanas samaziniet gatavošanas laiku par 3 minūtēm.
- Lievietojiet atvilktnē ēdienu.
 - Nospiediet , pēc tam ekrānā nospiediet , lai atlasītu fritētu kartupeļu gatavošanas režīmu vai manuālo režīmu.
 - Nospiediet . Kad šis režīms ir aktivizēts, tas ekrānā tiek rādīts oranžā krāsā.
 - Ja nepieciešams, regulējiet gatavošanas laiku, spiežot pogu  un  (skatiet sadaļu "Gatavošanas ceļvedis").
 - Nospiediet pogu , lai sāktu gatavošanu. Iestatītā temperatūra un atlikušais gatavošanas laikā tiks pārmaiņus attēlots displejā.

ŽĀVĒŠANA

- Ievietojiet režģi ierīces traukā.
- Nospiediet , pēc tam noregulējiet temperatūru , digitālajā ekrānā nospiežot pogas  un . Kontroles diapazons: 40 - 80°C.
- Tad iestatiet vēlamo gatavošanas laiku, nospiežot pogu , pielāgojot laiku ar pogām  un . Varat iestatīt laiku no 1 stundas līdz 10 stundām.
- Nospiediet pogu Start (Sākt)  lai sāktu žāvēšanas procesu. Temperatūra un atlikušais gatavošanas laikā tiks pārmaiņus attēlots displejā.
- Kad dzirdat taimera skaņu, iestatītais gatavošanas laiks ir beidzies. Izvelciet trauku no ierīces un novietojiet uz karstumizturīgas virsmas.
- Pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs. Ja ēdiens vēl nav gatavs, vienkārši ievietojiet trauku atpakaļ ierīcē un iestatiet taimeru vēl uz dažām minūtēm.
- Kad ēdiens ir pagatavots, izņemiet trauku. Ēdiena izņemšanai no trauka izmantojiet ēdiena knaibles.

Uzmanību! Ja atvilktnē ir restes, to nedrīkst apgriezt otrādi.

Uzmanību! Pēc gatavošanas trauks un ēdiens ir ļoti karsti.

Uzmanību! Nepieskarieties traukam lietošanas laikā un kādu laiku pēc lietošanas, jo tas ļoti sakarst. Turiet trauku tikai pie roktura.

JOGURTS

8 trauku komplekts pieejams kā atsevišķi pārdodams aksesuārs.



8 jogurta trauku sagatavošana:

- Pievienojiet 1,25L pilnpiena UHT istabas temperatūrā maisīšanas blodā.
- Pēc tam pievienojiet piena skābējo kultūru paciņu (2 g) un labi samaisiet.
- Pārlejiet maisījumu 8 stikla traukos un aizveriet tos ar vākiem.

Piezīme: Jogurtiem jābūt gatavotiem ar vākiem uz traukiem.

• Novietojiet 8 traukus trauku turētājā, kā norādīts Easy Fry Silence 7L trauku komplekta norādījumos.

- Nospiediet , pēc tam iestatiet temperatūru, nospiežot pogu līdz 40°C.
- Pēc tam iestatiet gatavošanas laiku, nospiežot pogu. Iestatiet laiku uz 8 stundām.
- Nospiediet pogu, lai uzsāktu gatavošanas procesu.

Uzmanību: Pēc gatavošanas atvilktnē, trauki un restes būs karsti.

Piezīme: Ja jūs uzskatāt, ka jūsu jogurta tekstūra ir pārāk šķidra, jums ir divas iespējas:

- Paaugstiniet temperatūru par 5°C
- Pagariniet gatavošanas laiku par 1 vai 2 stundām.

ATLĒGTAIS STARTS

Manuālajā režīmā un dažās automātiskajās programmās (visās programmās, izņemot fri kartupeļu, gaļas un zivju režīmu) ir iespēja atlikt gatavošanas sākumu. Gatavošanas sākumu var atlikt no 30 minūtēm līdz maksimāli 4 stundām. Lai to izdarītu:

- Pirms gatavošanas uzsākšanas ilgi nospiediet pogu .
- Izmantojiet pogas un , lai iestatītu laiku, kad vēlaties sākt gatavošanu,
- Pēc tam nospiediet "Start".

Bridinājums: Novēlota gatavošanas sākšana var apdraudēt dažu sastāvdaļu veselību. Mēs stingri iesakām atteikties no jebkādas palaišanas tādiem pārtikas produktiem kā gaļa vai zivis, izņemot ceptu vistu.

GATAVOŠANAS CEĻVEDIS

Tabulā tālāk ir informācija, kas palīdzēs izvēlēties pamata iestatījumus ēdienam, ko vēlaties pagatavot.

Piezīme. Tālāk norādītie gatavošanas laiki ir tikai vadlīnijas un var mainīties atkarībā no izmantoto kartupeļu šķirnes un veida. Citiem ēdieniem rezultātus var ietekmēt ēdiena gabalu lielums, forma un zīmols. Tādējādi iespējams, ka gatavošanas laiks būs nedaudz jāpielāgo.

		Svaigs vai saldēts					
	Fri kartupeļi	Saldēts	200 - 1400 g	18 - 40 min	190°C	Sakratīt 2 reizes	
	Mājas svaigi fri kartupeļi	Svaigs	200 - 1000 g	18 - 50 min	190°C	Sakratīt 1/2 reizi	Iemērciet svaigus fri kartupeļu gabaliņus 30 minūtes aukstā ūdenī. Kārtīgi nosusiniet.
	Kartupeļi	Saldēts	200 - 1600 g	8 - 50 min	190°C	Sakratīt 2 reizes	
	Labi izcepts maltās gaļas steiks	Svaigs	1 - 5 Gabaliņi	10 - 12 min	200°C		Sāls un pipari no visām pusēm
	Gaļas bumbiņas	Svaigs	4 - 24 Gabaliņi	10 - 14 min	200°C		
	Vesels vista	Svaigs	1200 - 1800 g	50 - 60 min	200°C		Ēļļa (1 tēj.k.), sāls, pipari no visām pusēm
	Vistas spārniņi	Svaigs	2 - 9 Gabaliņi	13 - 16 min	200°C		Ēļļa (1 tēj.k.), sāls, pipari no visām pusēm
	Bekons	Svaigs	4 - 6 Gabaliņi	8 - 12 min	220°C		
	Desiņa	Svaigs	2 - 6 Gabaliņi	10 - 14 min	200°C		
	Zivs panējumā	Svaigs	1 - 5 Gabaliņi	10 - 12 min	180°C		
	Laša fileja	Svaigs	1 - 5 Gabaliņi	8 - 10 min	200°C		Pārklāt ar eļļu un nolikt ar ādu uz leju
	Garneles	Svaigs	6 - 18 Gabaliņi	8 - 10 min	140°C		1 ēd. k. eļļas, sāls un pipari
	Briseles kāposti	Svaigs	200 - 800 g	15 - 25 min	160°C	Sakratīt 1 reizi	1 ēd. k. eļļas, sāls un pipari
	Cukīni	Svaigs	400 - 1200 g	25 - 40 min	200°C	Sakratīt 2 reizes	Ēļļa, sāls, pipari
	Nageti	Saldēts	4 - 22 Gabaliņi	12 - 14 min	200°C		
	Siera standziņas	Saldēts	4 - 18 Gabaliņi	12 min	200°C		
	Mini pica	Saldēts	2 - 9 Gabaliņi	7 min	200°C		
	Mafini		2 - 7 Gabaliņi	15 min	160°C		Izmantojiet cepešpannu/ cepamtrauku**
	Jogurts		4 - 8 burciņas***	10 h	50°C		
	Apelsīns		1	3 h	70°C		

* Pagatavošanas vidū sakratīt.

** ielieciet kūku veidni/krāsas trauku atvilktnē.

*** atbilst zīmola burkam, kas tiek pārdots kā piederums.

Svarīgi: Lai izvairītos no ierīces bojājumiem, nekad nepārsniedziet lietošanas instrukcijā un receptēs norādītos maksimālos sastāvdaļu un šķidrumu daudzumus. Ja izmantojat maisījumus, kas ceļas (piemēram, kūku, pirāgu vai smalkmaizīšu), cepeškrāsns trauku nedrīkst piepildīt vairāk kā līdz pusei.

Uzmanību! Ja temperatūra netiek ievērota, pastāv pārcepšanas risks.

SPULDZES MAIŅA

Pirms lampas apkopes veikšanas pārliecinieties, vai ierīce ir atdzisusi un izslēgta. Nomainot spuldzi, pārliecinieties, vai tā nav iekļūstusi vai saplīsuši, un pārbaudiet, vai stikla pārsegs ir pareizi uzlikts un stingri nofiksēts.

PADOMI

- Mazākiem ēdieniem parasti nepieciešams mazāks gatavošanas laiks nekā liela izmēra ēdieniem. Ja neesat pārliecināts, varat atvērt trauku jebkurā gatavošanas brīdī, lai pārbaudītu procesu.
- Sakratot mazāka izmēra ēdienu, kad pagājusi puse no gatavošanas laika, uzlabojas gala rezultāts un ēdiens tiek pagatavots vienmērīgāk.
- Lai kartupeļi būtu īpaši kraukšķīgi, pirms cepšanas mēģiniet pievienot nelielu daudzumu eļļas un sakratiet tos, lai eļļa vienmērīgi nosegtu produktu. Mēs iesakām izmantot 14 ml eļļas. Saldētiem kartupeļiem nepievienojiet eļļu.
- Uzkodas, ko var cept cepeškrāsnī, var pagatavot arī iekārtā.
- Optimālais ieteicamais daudzums fri kartupeļu pagatavošanai ir 600 grami.
- Lai ātri un viegli pagatavotu pildītas uzkodas, lietojiet gatavo kārtaino un smilšu mīklu.
- Ja vēlaties cept torti vai pirāgu vai ja vēlaties cept smalkas sastāvdaļas vai pildītas sastāvdaļas, ielieciet ierīcē krāsns šķīvi. Jūs varat izmantot silikona, nerūsējošā tērauda, alumīnija vai terakotas krāsns šķīvi.
- Ierīci var izmantot arī pārtikas uzsildīšanai. Lai atkārtoti uzsildītu ēdienu, uztādiet temperatūru uz 160 °C līdz 10 minūtēm. Cepšanas laiku var pielāgot atkarībā no ēdiena daudzuma, lai pilnībā to atkārtoti uzsildītu.

KARTUPEĻU GABALIŅU PAGATAVOŠANA MĀJĀS

Ja vēlaties pagatavot mājās sagatavotus kartupeļus gabaliņos, veiciet tālāk norādītos darbības.

1. Izvēlieties kartupeļu šķirni, kas ir piemērota un ieteikta šāda veida pagatavošanai. Nomizojiet kartupeļus un sagrieziet tos vienāda biezuma gabaliņos.
2. Vismaz 30 minūtes mērcējiet kartupeļu gabaliņus aukstā ūdenī, noteciniet un nožāvējiet ar tīru, absorbējošu virtuves dvieli. Tad nosusiniet ar papīra dvieli. Pirms kartupeļu pagatavošanas gabaliņiem jābūt pilnīgi sausi.
3. Ielejiet 1 ēdamkaroti eļļas (augu eļļas, saulespuķu vai olīveļļas) sausā traukā, tad ieberiet kartupeļus un sajauciet, līdz tie ir pārklāti ar eļļu.
4. Izmēriet kartupeļus no trauka ar rokām vai kādu virtuves instrumentu, lai liekā eļļa paliktu traukā. Ielieciet kartupeļus traukā.

Piezīme. Negāziet uzreiz visus ar eļļu iezīstos kartupeļus blodā, jo tādējādi liekā eļļa

sakrāsies trauka apakšā.

5. Cepiet kartupeļus atbilstoši norādījumiem sadaļā "Gatavošanas ceļvedis".

TĪRĪŠANA

Iztīriet ierīci pēc katras lietošanas.

Traukam un režģim ir nepiedegošs pārklājums. Neizmantojiet virtuves piederumus no metāla vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus to tīrīšanai, jo tādējādi var sabojāt nepiedegošo pārklājumu.

1. Atvienojiet strāvas kontaktdakšu no kontakttīzdas un ļaujiet ierīcei atdzist. Piezīme. Noņemiet trauku, lai ierīce atdzistu ātrāk.
2. Noslaukiet ierīces ārpusi ar mitru drānu.
3. Notīriet trauku un režģi ar karstu ūdeni, nelielu daudzumu mazgāšanas šķidruma un neabrazīvu sūkli.

Atlikušo netīrumu notīrīšanai varat izmantot attaukošanas šķidrumu.

Uzmanību! Trauku un režģi var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.

Bridinājums modelim ar noņemamu priekšpusi : lai nodrošinātu optimālu ierīces saglabāšanu, ir svarīgi noņemt ārējo priekšpusi un mazgāt to ar rokām.

Modelim ar noņemamu priekšpusi ar logu priekšpusi mazgāšana ar rokām palīdz saglabāt oriģinālo izskatu un stikla caurspīdīgumu.

Padoms: Ja netīrumi ir iestrēguši trauka un režģa apakšā, piepildiet to ar karstu ūdeni un nelielu daudzumu mazgāšanas šķidruma. Ļaujiet traukam un režģim pamirkt apmēram 10 minūtes. Pēc tam kārtīgi noskalojiet un noslaukiet.

4. Noslaukiet ierīces iekšpusi ar karstu ūdeni un mitru drānu.
5. Notīriet sildelementu ar sausu, attīrošu birstīti, lai izņemtu jebkādas pārtikas atliekas.
6. Neiegremdējiet ierīci ūdenī vai citā šķidrumā.

GLABĀŠANA

1. Atvienojiet ierīces strāvas kontaktdakšu un ļaujiet ierīcei atdzist.
2. Pārliecinieties, ka visas detaļas ir tīras un sausas.

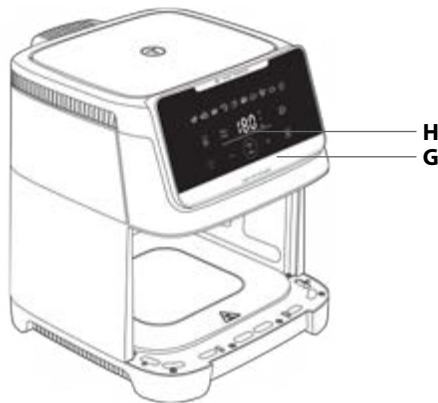
GARANTĪJA UN SERVIS

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

PROBLĒMU NOVĒRŠANA

Ja rodas problēmas ar ierīci, apmeklējiet zīmola timekļa vietni (skatiet šīs rokasgrāmatas titullapu), lai skatītu bieži uzdoto jautājumu sarakstu, vai sazinieties ar klientu apkalpošanas centru savā valstī.

- A. الدرج
B. مقابض الدرج
C. واجهة أمامية قابلة للفصل *
D. شبكة قابلة للفصل*
E. شبكة شواء قابلة للإزالة مصنوعة من مادة مصبوبة*
F. واجهة أمامية قابلة للفصل مع نافذة عرض *
G. غطاء تخزين *
H. لوحة رقمية تعمل باللمس
I. عرض الوقت/درجة الحرارة



أوضاع الطهي التلقائي

1. البطاطا المقلية
2. ناجتس دجاج
3. لحم الخنزير المقدد / لحم البقر
4. قريدس
5. دجاج مشوي
6. بيتزا
7. شرائح اللحم
8. الخضراوات
9. السمك
10. الحلويات

قبل الاستخدام للمرة الأولى

اقرأ تعليمات السلامة والدليل أولاً واحتفظ بهما في مكان آمن.

1. أزل جميع مواد التغليف أي مصلقات من الجهاز.
2. لا تقم بإزالة منصات السيليكون من الشبكة.
3. نظف الدرج والشبكات القابلة للفصل بالكامل بالماء الساخن وبعض وسائل الغسيل وإسفنج ناعمة.
- ملاحظة: الدرج والشبكة والغطاء آمنة للسل في غسالة الصحون.
- تحذير خاص بالطراز المزود بواجهة أمامية قابلة للفصل: لضمان الحفاظ الأمثل على المنتج، من المهم إزالة الواجهة الأمامية الخارجية وغسلها باليد. بالنسبة إلى الطراز المزود بواجهة أمامية قابلة للفصل مع نافذة، يساعد غسل الواجهة الأمامية باليد على الحفاظ على المظهر الأصلي وشفافية الزجاج.
4. بالنسبة إلى الطراز المزود بواجهة أمامية قابلة للفصل مع نافذة، يساعد غسل الواجهة الأمامية باليد على الحفاظ على المظهر الأصلي وشفافية الزجاج.

تجهيزات الاستعمال

1. ضع الجهاز على سطح عمل مستو وثابت ومقاوم للحرارة بحيث يكون بعيداً عن رذاذ الماء.
2. أدخل الشبكة في الجزء السفلي من الوعاء، حتى تصل إلى نقطة التوقف.
3. لا تملأ الدرج بالزيت أو أي سائل آخر.
- لا تضع أي شيء فوق الجهاز. فهذا يعوق تدفق الهواء ويؤثر في نتيجة الطهي 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.

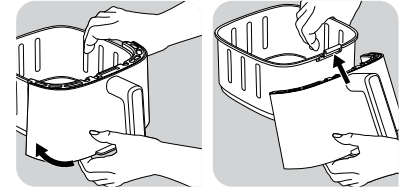
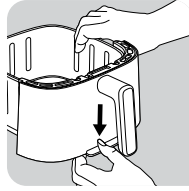
النظام العبقري* للتنظيف السهل*

- يفضل نظام GENIUS الخاص بنا، يمكنك بسهولة فصل الجزء الأمامي من الدرج عن الدرج نفسه.
- نظف منتجك بسهولة ووفر مساحة في غسالة الأطباق
 - خزن بقايا طعامك بفضل الغطاء المرفق.

كيف تتم إزالة الواجهة الأمامية؟

لتوفير مساحة في غسالة الأطباق وضمان الحفاظ الأمثل على الجهاز، اتبع إجراءات التنظيف الآتية للطراز ذي الواجهة الأمامية القابلة للفصل.

- اضغط على الزر الموجود في الجزء السفلي من الوعاء نحو الأسفل



كيفية إعادة تسخين الطعام المتبقي؟

لإعادة تسخين بقايا الطعام، أزل الغطاء عن الدرج وأعد تركيب الواجهة الأمامية على الوعاء.

- اضغط على و لتحسين درجة الحرارة على 160 درجة مئوية.

- ثم اضغط على لتحسين الوقت إلى 10 دقائق باستخدام الزرين (+) و (-).

تنبيه! لا تستخدمى الجهاز أبداً بدون الدرج. قم دائماً بتثبيت اللوحة الأمامية على الوعاء قبل الطهي.

استخدام الجهاز

تحذير: تأكدى من تشغيل المقلاة الهوائية فارغة في المرة الأولى التي تستخدمينها فيها (بدون أي ملحقات بداخلها) للتخلص من أي بقايا تصنيع ورائحة جديدة. قد ينبعث دخان خفيف من المدخنة عند إشعالها لأول مرة.

يمكن للجهاز طهي مجموعة كبيرة من الأطعمة. ترد أوقات الطهي لأنواع الطهي الرئيسية في قسم «دليل الطهي». تساعد الوصفات عبر الإنترنت في التعرف على الجهاز.

1. وصل سلك الطاقة بمقبس كهربائى.

2. ضع الطعام في الدرج

ملاحظة: احذر أن تتجاوز الحد الأقصى للمقدار المشار إليه في الجدول (راجع قسم «دليل الطهي»)، حيث قد يؤثر هذا في جودة النتيجة النهائية.

3. أعد الدرج داخل الجهاز مرة أخرى.

4. اضغط على لتشغيل الجهاز. شاشة عرض تعرض.

5. ليده الطهي، يمكنك الاختيار بين وضع الطهي المعد سابقاً أو الإعدادات اليدوية .

هـ.في حالة اختيار وضع الطهي التلقائي:

- اضغط على الزر (رمز قبة الشيف) لعرض وضع الطهي.

- اضغط بعد ذلك على الزر على الشاشة لتحديد وضع الطهي المرغوب (ترد هذه الأوضاع تفصيلاً في قسم) دليل الطهي.

- إذا أزم الأمر، فاضبط وقت الطهي عن طريق الضغط على الزر واضبط الوقت باستخدام الزرين + و - . يمكن ضبط المؤقت لوقت يتراوح بين 0 و 90 دقيقة.

- اضبط درجة الحرارة باستخدام الزرين (+) و (-) على الشاشة يتراوح منظم الحرارة بين 40 و 220 درجة مئوية.

- اضغط على الزر ليده الطهي بإعدادات درجة الحرارة والوقت المحددة.

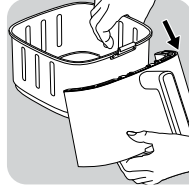
- يبدأ الطهي. سوف تتغير درجة الحرارة ووقت الطهي المتبقي على شاشة العرض.

- ملحوظة: في أثناء الطهي، يمكنك ضبط وقت الطهي ودرجة الحرارة عن طريق الضغط على .

ل.إذا اخترت الإعدادات اليدوية:

- اضغط درجة الحرارة باستخدام الزرين (+) و (-) على الشاشة الرقمية. يتراوح منظم الحرارة بين 40 و 220 درجة مئوية.

- ثم اضغط وقت الطهي المطلوب عن طريق الضغط على الزرين (+) و (-). يمكن ضبط المؤقت لوقت يتراوح بين 0 و 90 دقيقة.



- أزل الخفاف من موقعه.

وستنخل الواجهة الأمامية القابلة للإزالة.



- ضع الوعاء في غسالة الأطباق أو اغسله بيديك من دون

الواجهة الأمامية التي يمكنك إعادة توصيلها بالمنتج.

أو ضع غطاء التخزين على الدرج للحفاظ على بقايا الطعام في التلاجة.

تنبيه: لا تضع الغطاء إذا كان الوعاء لا يزال ساخناً.



كيفية تنظيف وإعادة تركيب اللوحة الأمامية؟

- اغسل الواجهة الأمامية بيديك باستخدام الماء الساخن وبعض من سائل الغسيل والإسفنج غير الكاشط.

- بعد غسل الواجهة الأمامية الخارجية

1. وتثبيتها تماماً، ثبت الجزء العلوي من الواجهة الأمامية في خطاف الوعاء.

2. وثبت الجزء السفلي من الواجهة الأمامية حتى تسمع صوت «نقرة».

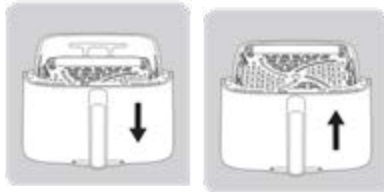
بمقدار 3 دقائق بعد تنشيط.

1. ضع الطعام في الدرج
2. اضغط على ، ثم اضغط على  على الشاشة لتحديد وضع الطهي  أو الوضع اليدوي.
3. اضغط على Extra Crisp. عند تنشيط هذا الوضع، يظهر باللون البرتقالي في الشاشة.
4. إذا لزم الأمر، قاضب وقت الطهي عن طريق الضغط (+) و (-) على الزرين (راجع قسم «دليل الطهي»).
5. اضغط على الزر  للشروع في الطهي اضغط على الزر  لتشغيل بدء عملية التجفيف.

التجفيف

- اضغط على الزر  لبدء الطهي بإعدادات درجة الحرارة والوقت المحددة.
- يبدأ الطهي. سوف تتغير درجة الحرارة ووقت الطهي المتبقي على شاشة العرض.
- **علايقاف الطهي مؤقتاً أو إيقافه:**
- ما عليك سوى الضغط على زر  لإيقاف الطهي مؤقتاً. لاستئناف الطهي، اضغط على  مرة أخرى.
- اضغط لفترة طويلة على الزر  لإيقاف الطهي. بينما يبرد الجهاز، يستمر في التهوئة.
- 6. يتم تجميع الزيت الزائد من الطعام في قاع الدرج.
- 7. تتطلب بعض الأطعمة الإحتراز في منتصف وقت الطهي للحصول على أفضل نتائج طهي (انظر قسم «دليل الطهي»). لهر الطعام، أخرج الوعاء من الجهاز من خلال المقبض وهرّ. ثم أعد الوعاء داخل الجهاز مرة أخرى وستتم إعادة بدء الطهي تلقائياً. بالنسبة إلى البطاطس المقلية، نوصي بتقليها بعد 15 دقيقة من الطهي، ثم بعد 10 دقائق.
- 8. عندما تسمع صوت المؤقت، يعني ذلك انتهاء وقت الطهي المضبوط. أخرج الوعاء من الجهاز وضعه على سطح مقاوم للحرارة.
- 9. تحقق مما إذا كان الطعام جاهزاً.
- 10. إذا لم يكن الطعام جاهزاً بعد، فما عليك سوى إعادة الوعاء داخل الجهاز وتعيين المؤقت إلى بض دقائق إضافية.» عند انتهاء طهي الطعام، أخرج الوعاء. لإزالة الطعام، استخدم ممسكة مزدوجة لإخراج الطعام من الوعاء.
- تحذير: ينبغي عدم قلب الدرج أبداً مع الشبكة.
- تحذير: بعد الطهي، يكون الوعاء والطعام ساخنين للغاية.
- تحذير: تجنب لمس الوعاء أثناء الاستخدام وحتى بعد الاستخدام لبعض من الوقت، لأنه سيكون ساخناً جداً. لا تمسك الوعاء إلا من المقبض فقط.
- 11. عندما تكون دفعة من الطعام جاهزة، يكون الجهاز جاهزاً على الفور لتحضير دفعة أخرى.

مستويان لشبكة الطهي



يتوفر موضعان لوضع شبكتك في مقلاتك الهوائية؛ موضع مرتفع وموضع منخفض. وستساعد شبكة الطهي المكونة من مستويين في طهي أنواع مختلفة من الأطعمة.

- **الموضع المنخفض:** استخدم هذا الموضع لطهي المكونات مثل الكميات الكبيرة من اللحوم أو الخضروات أو الرقائق، للاستفادة من سطح الدرج بأكمله.
- **الموضع المرتفع:** استخدم هذا الموضع لطهي المكونات الأصغر مثل الخبز المحمص وشرائح السلمون وشرائح البرجر. وسيسمح لك بتحميصها بشكل أفضل والتقاطها بسهولة أكبر.

استخدام وضع EXTRA CRISP

- هذا الوضع ينشط فقط لوضع Fries والوضع اليدوي. عند تفعيل خيار القرمشة الإضافية، يعمل الجهاز بسرعة عالية ويوفر نتائج مقرمشة أفضل.
- ملحوظة: يعزز وضع الطهي هذا المروحة الدوارة لمنتجك.
- يجب تنشيط هذه الوظيفة قبل بدء الطهي.
- تتيج لك وظيفة extra crisp جعل المكونات أكثر قرمشة ضمن وقت الطهي المحدد نفسه. يمكن لهذه الوظيفة أيضاً أن توفر لك 3 دقائق من وقت الطهي، مع نتائج طهي مطابقة تماماً للطهي من دون هذا الخيار. وإذا كنت تفضل توفير الوقت بدلاً من الحصول على القرمشة، فقلل وقت الطهي

الزبادي

يتوفر مجموعة من 8 أكواب كملحق يباع بشكل منفصل.



تحضير 8 أكواب من الزبادي:

- أضف 1.25 لتر من الحليب الكامل UHT بدرجة حرارة الغرفة إلى وعاء للخلط.
- ثم أضف كيس من البكتيريا اللبنية (2 جرام) وامزج جيداً.
- اسكب الخليط في 8 أكواب زجاجية وأغلقها بالغطاء.
- ملاحظة: يجب طهي الزبادي مع الأغذية على الأكواب.

• ضع الأكواب الـ 8 في حامل الأكواب، كما هو موضح في تعليمات مجموعة الأكواب المخصصة لـ Easy Fry Silence 7L.

• اضغط على ، ثم اضغط على الزر  لضبط درجة الحرارة على 40 درجة مئوية.

• ثم اضغط على الزر  لنبط وقت الطهي. اضبط الوقت على 8 ساعات.

• اضغط على زر البداية  لبدء عملية الطهي.

تحذير: بعد الطهي، ستكون الدرجات والأكواب والشبكة ساخنة.

ملاحظة: إذا كنت تعتقد أن قوام الزبادي سائل جداً، لديك خياران:

• زيادة درجة الحرارة بمقدار 5 درجات مئوية

• تمديد وقت الطهي لمدة ساعة أو ساعتين.

تأخير البدء

في الوضع اليدوي والبرامج أوتوماتيكية معينة (جميع البرامج باستثناء وضع البطاطس المقلية واللحوم والأسماك)، لديك خيار تأخير بدء الطهي. يمكن تأخير بدء الطهي من 30 دقيقة إلى 4 ساعات كحد أقصى للقيام بذلك:

- قبل بدء الطهي، اضغط على زر .
- استخدم زري (+) و (-) لضبط الوقت الذي تريد بدء الطهي فيه.
- ثم اضغط على ابدأ

تحذير: قد يمثل تأخير البدء خطراً على صحة بعض المكونات.

ننصح بشدة بعدم البدء المتأخر في الطهي على الأطعمة مثل اللحوم أو الأسماك، باستثناء الدجاج المشوي.

دليل الطهي

يساعدك الجدول أدناه على تحديد الإعدادات الأساسية للطعام الذي تريد تحضيره.

ملحوظة: مدد الطهي أدناه إرشادية فقط وقد تختلف وفقاً لتنوع البطاطا المستخدمة وكميتها. وبالنسبة إلى الأطعمة

الأخرى، قد يؤثر الحجم والشكل والعلامة التجارية في النتائج. لذلك، قد تحتاج إلى تعديل مدة الطهي قليلاً. الوصفات عند استخدام الخلطات التي تنتفخ (مثل الكعك أو الكيش أو الكعك الصغير)، يجب ألا يزيد حجم طبق الفرن عن نصفه. تنبيه: يوجد خطر الإفراط في الطهي إذا لم تلتزم بدرجة الحرارة.

تغيير اللبنة

تأكد من أن المنتج بارداً ومتوقفاً عن التشغيل قبل إجراء أي صيانة لللبنة. وعند استبدال اللبنة، تأكد من أنها غير متشققة أو مكسورة، وتحقق من إعادة تجميع الغطاء الزجاجي بشكل صحيح وتأمينه بإحكام.

نصائح

- عادة ما تتطلب الأطعمة الأصغر حجماً وقت طهي أقصر قليلاً من الأطعمة الأكبر حجماً.
- إذا كنت غير متأكد، فيمكنك فتح الوعاء في أي وقت من الطهي للتحقق من التقدم.
- يعمل رَج الأطعمة الأصغر حجماً في منتصف وقت الطهي على تحسين النتيجة النهائية وقد يساعد على تجنب الطهي المتفاوت.
- لجعل البطاطا أكثر قرمشة، حاول إضافة كمية صغيرة من الزيت قبل الطهي وتحريكها لتغطيتها بالتساوي. نوصي باستخدام 14 مل من الزيت.
- في الجهاز، يمكن أيضاً طهي الوجبات الخفيفة التي تُطهى في الفرن.
- تعد الكمية المثالية الموصى بها لطهي البطاطس المقلية هي 600 جرام.
- استخدم المعجنات المنتفخة والهشة الجاهزة لإعداد وجبات خفيفة محشوة بسرعة وسهولة.
- ضع طبق فرن في وعاء الجهاز إذا كنت ترغب في خبز كعكة أو إعداد حلويات الكيشي أو إذا كنت ترغب في قلي المكونات الحساسة أو المكونات التي بها حشو. يمكنك استخدام طبق الفرن المصنوع من السيليكون، الفولاذ المقاوم للصدأ، الألومنيوم، التراكوتا.
- يمكنك أيضاً استخدام الجهاز لإعادة تسخين الطعام. لإعادة تسخين الطعام، اضبط درجة الحرارة على 160 درجة مئوية لمدة تصل إلى 10 دقائق. يمكن تعديل وقت الطهي اعتماداً على كمية الطعام من أجل إعادة تسخين الطعام

		طراز أو مجعد					i
	بطاطس مقلية	مجعد	200 - 1400 g	دقيقة 40 - 18	190°C	رج مرتين	
	بطاطس منزلية طازجة	طازج	200 - 1000 g	دقيقة 50 - 18	190°C	رج مرة واحدة	انقع البطاطس الطازجة المقطعة على شكل أصابع في ماء بارد لمدة 30 دقيقة جفها جيداً
	بطاطس	مجعد	200 - 1600 g	دقيقة 50 - 8	190°C	رج مرتين	
	شرحة لحم مفرومة مشوية جيداً	طازج	قطع 5 - 1	دقيقة 12 - 10	200°C		ملح وفلفل على جميع الجوانب
	كرات اللحم	طازج	قطع 24 - 4	دقيقة 14 - 10	200°C		
	دجاجة كاملة	طازج	1200 - 1800 g	دقيقة 60 - 50	200°C		زيت (ملعقة صغيرة)، ملح فلفل على جميع الجوانب
	أجنحة دجاج	طازج	قطع 9 - 2	دقيقة 16 - 13	200°C		زيت (ملعقة صغيرة)، ملح فلفل على جميع الجوانب
	لحم مقدد	طازج	قطع 6 - 4	دقيقة 12 - 8	220°C		
	نقانق	طازج	قطع 6 - 2	دقيقة 14 - 10	200°C		
	سمك مغلف بالقسماط	طازج	قطع 5 - 1	دقيقة 12 - 10	180°C		
	فيليه سلمون	طازج	قطع 5 - 1	دقيقة 10 - 8	200°C		ادهن بالزيت وضعه على الجانب الذي فيه الجلد
	روبيان	طازج	قطع 18 - 6	دقيقة 10 - 8	140°C		ملعقة كبيرة زيت، ملح وفلفل
	كرنب بروكسل	طازج	200 - 800 g	دقيقة 25 - 15	160°C	رج مرة واحدة	ملعقة كبيرة زيت، ملح وفلفل
	كوسة	طازج	400 - 1200 g	دقيقة 40 - 25	200°C	رج مرتين	زيت، ملح، فلفل
	ناجس	مجعد	قطع 22 - 4	دقيقة 14 - 12	200°C		
	أصابع جبن	مجعد	قطع 18 - 4	دقيقة 12	200°C		
	بيتزا صغيرة	مجعد	قطع 9 - 2	دقيقة 7	200°C		
	ماغن		قطع 7 - 2	دقيقة 15	160°C		استخدم صينية الخبز/طبق الفرن**
	زبادي		برطمانات 8 - 4	10 h	50°C		
	برتقال		1	3 h	70°C		

* يُرجع في منتصف عملية الطهي.
** ضع عليه الكيك/صحن الفرن في الدرج.
*** يتوافق مع برطمانات العلامة التجارية التي تباع كملحق.

5. نظف عنصر التسخين بفرشاة تنظيف جافة لإزالة أي بقايا طعام.

6. لا تغمر الجهاز في الماء أو أي سائل آخر.

التخزين

1. افصل الجهاز واتركه يبرد.

2. تأكد من تنظيف كل القطع وتجفيفها.

الضمان والصيانة

إذا كنت تحتاج إلى خدمة أو معلومات أو إذا كانت لديك أي مشكلة، ففضل بزيارة موقع العلامة التجارية أو الاتصال بمركز خدمة المستهلكي 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 المشكلات وحلها

إذا واجهتك مشكلات في الجهاز، ففضل بزيارة موقع العلامة التجارية (راجع صفحة الغلاف على هذا الدليل) للحصول على قائمة بالأسئلة الشائعة أو اتصل بمركز خدمة المستهلك في بلدك.

بالكامل.

إعداد رقائقي البطاطا في المنزل

إذا كنت ترغب في إعداد الرقائق في المنزل، فاتبع الخطوات التالية.

8. اختر مجموعة مختلفة من البطاطس الموصى بها لإعداد الرقائق. قشر البطاطس وقطعها إلى رقائق متساوية في السمك.

9. انقع رقائق البطاطس في وعاء من الماء البارد مدة 30 دقيقة على الأقل، وصفها وجففها بمنشفة شاي نظيفة عالية الامتصاص. ثم تابع تجفيفها بمنشفة المطبخ الورقية. يجب أن تكون الرقائق جافة تمامًا قبل الطهي.

10. صب ملعقة كبيرة من الزيت (الخضراوات أو عباد الشمس أو الزيتون) في وعاء جاف، وضع الرقائق فوقه واخلطها حتى تغطى بالزيت.

11. أخرج الرقائق من الوعاء بأصابعك أو بإحدى أواني المطبخ بحيث يُترك أي زيت زائد في الوعاء. ضع الرقائق في الوعاء.

ملاحظة: لا تقلب حاوية الرقائق المغطاة بالزيت مباشرة في الوعاء دفعة واحدة، وإلا فسينتهي المطاف بالزيت الزائد في قاع الوعاء.

5. اقلِ الرقائق حسب التعليمات الواردة في قسم «دليل الطهي».

التنظيف

نظف الجهاز بعد كل استخدام.

يحتوي الوعاء والشبكة على طبقة طلاء غير لاصقة. لا تستخدم أواني المطبخ المعدنية أو مواد التنظيف الكاشطة لتنظيفها، حيث قد يؤدي هذا إلى إتلاف طبقة الطلاء غير اللاصقة.

1. انزع قابس التيار الكهربائي من مقبس الحائط واترك الجهاز حتى يبرد. ملاحظة: انزع الوعاء لتمكين تبريد الجهاز بسرعة أكبر.

2. امسح السطح الخارجي للجهاز بقطعة قماش مبتلة.

3. نظف الوعاء والشبكة بالماء الساخن، وبعض من سائل غسيل الأطباق وإسفنجة غير كاشطة.

يمكنك استخدام سائل إزالة الدهون لإزالة أي أوساخ متبقية.

ملاحظة: الوعاء والشبكة آمنان للغسل في غسالة الصحون.

تحذير خاص بالطراز المزود بواجهة أمامية قابلة للفصل: لضمان الحفاظ الأمثل على المنتج، من المهم إزالة الواجهة الأمامية الخارجية وغسلها باليد.

بالنسبة إلى الطراز المزود بواجهة أمامية قابلة للفصل مع نافذة، يساعد غسل الواجهة الأمامية باليد على الحفاظ على المظهر الأصلي وشفافية الزجاج.

نصيحة: إذا كانت الأوساخ عالقة في الجزء السفلي من الوعاء والشبكة، فاملأه بالماء الساخن وبعض من سائل غسيل الأطباق. اترك الوعاء والشبكة منقوعين مدة 10 دقائق تقريبًا.

ثم اشطفهما ونظفهما وجففهما.

4. امسح الجزء الداخلي من الجهاز بالماء الساخن وقطعة قماش مبللة.

- A. قابلمه کشویی
B. دسته قابلمه
C. صفحه جلوی جداشدنی*
D. صفحه گریل جداشدنی*
E. صفحه گریل چدنی جداشونده*

حالت های پخت خودکار

1. سیب زمینی سرخ کرده
2. ناگت
3. بیکن / گوشت گاو و بیکن
4. میگوی درشت
5. مرغ سوخاری
6. پیتزا
7. استیک
8. سبزیجات
9. ماهی
10. دسرها

قبل از اولین استفاده

- رهنمودهای حفظ ایمنی را بخوانید و آن را در محلی امن نگهداری کنید.
1. همه مواد بسته بندی و برچسب ها را از دستگاه جدا کنید.
2. پدهای سیلیکونی را از شبکه جدا نکنید.
3. قابلمه را با آب داغ، مایع شوینده و یک اسفنج نرم کاملاً بشویید.
توجه: کثو، شبکه و درپوش قابل شستشو در ماشین ظرفشویی هستند.
هشدار برای مدل دارای صفحه جلوی جداشدنی: برای اطمینان از محافظت بهینه از دستگاه، مهم است که صفحه بیرونی جلو را بیرون بیاورید و با دست بشوید.
برای مدل دارای صفحه جلوی پنجره دار جداشدنی، برای حفظ ظاهر اصلی دستگاه و شفافیت شیشه صفحه جلو را با دست بشوید.
4. داخل و خارج دستگاه را با یک پارچه مرطوب تمیز کنید. دستگاه با تولید هوای داغ کار می کند.

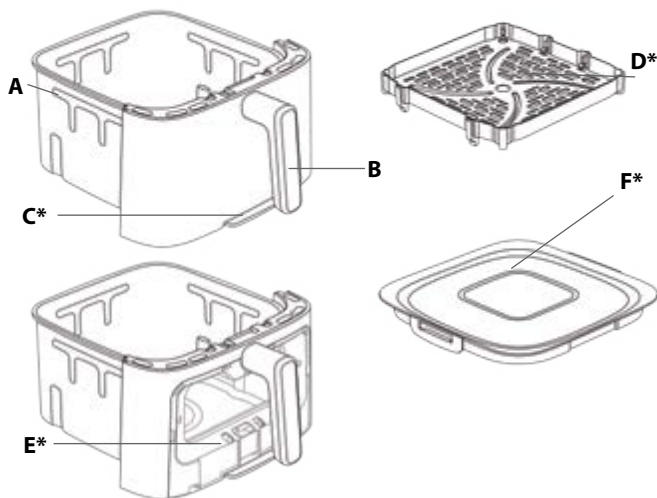
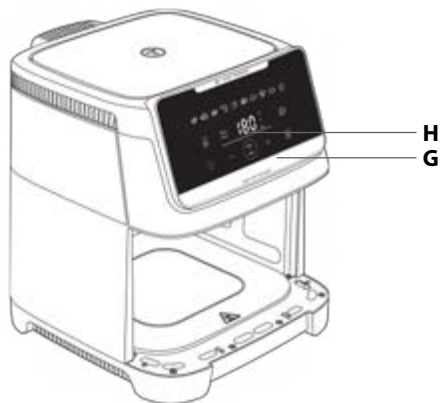
آماده سازی برای استفاده

1. دستگاه را روی سطح کار صاف، پایدار، و مقاوم در برابر گرما و به دور از ترشحات آب قرار دهید.
2. سینی گریل را در کف قابلمه تا علامت توقف قرار دهید.
3. قابلمه را با روغن یا مایع دیگری پر نکنید.
از قرار دادن اشیاء روی دستگاه خودداری کنید. این کار روی جریان هوا و روی نتیجه سرخ کردن با هواپز تأثیر می گذارد.
مهم: برای جلوگیری از داغ شدن بیش از حد، دستگاه را در گوشه یا زیر کابینت دیواری قرار ندهید. برای جریان یافتن هوا دستگاه باید حداقل ۱۵ سانتی متر با دیگر وسایل فاصله داشته باشد.

سیستم هوشمند* برای تمیز کردن آسان*

- با سیستم جدید GENIUS ما می توانید به راحتی جلوی لگن را از خود لگن جدا کنید.
• محصول را به آسانی تمیز کنید و در استفاده از ماشین ظرفشویی صرفه جویی کنید.
• به دلیل وجود درب مخزن در بسته، باقیمانده غذا را به آسانی نگهداری کنید.

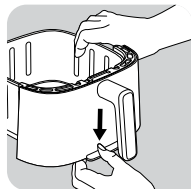
* بسته به مدل دستگاه



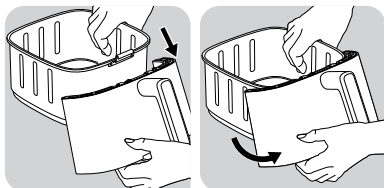
* بسته به مدل دستگاه

صفحه جلویی را چگونه بیرون بیاورم؟

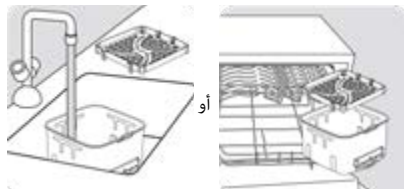
برای صرفه جویی در استفاده از فضای ماشین ظرفشویی و اطمینان از محافظت بهینه از دستگاه، مراحل تمیزکاری مربوط به مدل دارای صفحه جلوی جداشدنی را دنبال کنید.



- دکمه‌ای را که روی کف قابلمه کشویی قرار دارد فشار دهید.



- قلاب را از مکان خود بیرون بیاورید.
- صفحه جلوی جداشدنی بیرون می‌آید.



- قابلمه کشویی را در ماشین ظرفشویی قرار دهید یا آن را با دست بشوید (بدون صفحه جلو که می‌توانید دوباره روی دستگاه جا بزنید).



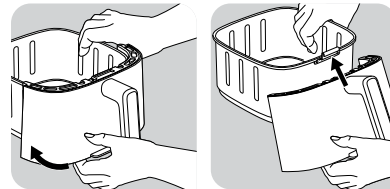
- یا درب مخصوص نگهداری را روی قابلمه کشویی قرار دهید و باقیمانده غذا را در یخچال نگهداری کنید.

مراقب باشید: اگر قابلمه کشویی هنوز داغ است درب را روی آن قرار ندهید.

نحوه تمیز کردن و وصل کردن مجدد پانل جلویی؟

- صفحه جلو را با آب داغ، مایع ظرفشویی و یک اسفنج نرم بشوید.

- پس از شستن و خشک شدن کامل صفحه بیرونی جلو
- 1. بالای صفحه جلو را در قلاب قابلمه کشویی محکم کنید.
- 2. انتهای جلوی کف را تا زمان شنیدن صدای «کلیک» جا بزنید.



چگونه باقیمانده غذا را دوباره گرم کنیم؟

- برای گرم کردن مجدد باقیمانده غذا، درب را از روی قابلمه جدا کنید و صفحه جلو را دوباره روی قابلمه جا بزنید.
- برای تنظیم روی ۱۶۰ درجه سانتیگراد، دکمه‌های ② و ③ را فشار دهید.
- سپس، دکمه ② را فشار دهید تا ۱۰ دقیقه را با دکمه‌های (+) و (-) تنظیم کنید.
- احتیاط! هرگز از دستگاه بدون قابلمه کشویی استفاده نکنید. همیشه قبل از پخت صفحه جلویی را به جلوی قابلمه جا بزنید.

استفاده از دستگاه

هشدار: حتماً برای اولین استفاده از دستگاه هواپز را به صورت خالی (بدون لوازم جانبی داخل آن) به کار ببندازید تا هرگونه ذرات باقیمانده از فرایند تولید و بوی نویی دستگاه از بین برود. وقتی بار اول آن را روشن می‌کنید ممکن است کمی دود از دودکش آن ساطع شود.

با این دستگاه می‌توانید از دستورات غذایی متنوعی استفاده کنید: زمان پخت برای غذاهای اصلی در بخش «راهنمای پخت» آمده است. دستورالعمل‌های آنلاین به شما کمک می‌کنند تا با دستگاه آشنا شوید

- سیم برق دستگاه را به پریز برق بزنید.
- غذا را در قابلمه کشویی قرار دهید.
- توجه: هرگز بیشتر از میزان حداکثر که در جدول مشخص شده است، غذا در قابلمه کشویی نریزید (به بخش «راهنمای پخت» مراجعه کنید)، زیرا می‌تواند بر کیفیت نتیجه نهایی تأثیر بگذارد.
- قابلمه کشویی را در داخل دستگاه قرار دهید.
- دکمه ① را برای روشن کردن دستگاه فشار دهید.
- برای شروع پخت، می‌توانید بین حالت پخت خودکار و تنظیمات دستی انتخاب کنید.

a. الف. اگر حالت پخت خودکار را انتخاب می‌کنید:

- دکمه ① را برای نشان دادن حالت پخت فشار دهید.
- سپس دکمه ② روی صفحه نمایش را فشار دهید تا حالت پخت موردنظر را انتخاب کنید (این حالت‌ها با جزئیات در بخش «راهنمای پخت» توضیح داده شده است).
- در صورت لزوم، زمان پخت را با فشار دادن دکمه ② و فشار دادن دکمه‌های (+) و (-) تنظیم کنید. تایمر را می‌توانید بین 0 دقیقه و 90 دقیقه تنظیم کنید.
- می‌توانید دما ② را نیز با دکمه‌های (+) و (-) روی صفحه نمایش دیجیتال تنظیم کنید. ترموستات بین 40 تا 220 درجه سانتیگراد می‌تواند تنظیم شود.
- دکمه ③ را فشار دهید تا با دمای انتخابی و زمان تنظیم‌شده روند پخت آغاز شود.

- برای قرار دادن توری پخت در هواپز دو حالت وجود دارد: موقعیت بالاتر و موقعیت پایین‌تر توری پخت ۲ سطحی ما در پخت انواع مختلف غذا به شما کمک می‌کند.
- موقعیت پایین‌تر: این موقعیت برای پخت موادی مانند مقادیر زیاد گوشت، سبزیجات یا چیپس است، از کل سطح این طبقه برای پخت استفاده کنید.
- موقعیت بالاتر: این موقعیت برای پخت مواد غذایی کوچک‌تر است مانند تُست، استیک سالمون، استیک برگری. در این موقعیت می‌توانید این غذاها را بهتر برشته کنید و آسانتر آنها را بگیرید.

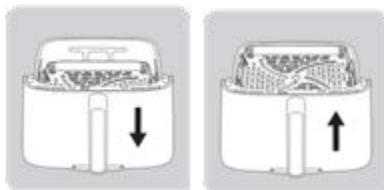
استفاده از حالت خیلی تُرد

- این حالت فقط برای حالت «سب‌زمینی سرخ‌کرده» و حالت دستی فعال است. وقتی گزینه خیلی تُرد فعال می‌شود، دستگاه با سرعت بالا کار می‌کند و عملکرد پخت بهتری ارائه می‌دهد.
 - توجه: این حالت پخت باعث تشدید پنبه چرخنده داخل محصول می‌شود.
 - قبل از شروع به پخت باید این عملکرد را فعال کنید.
 - عملکرد خیلی تُرد به شما امکان تردتر کردن محتویات با همان زمان پخت می‌دهد. این عملکرد همچنین روی کوتاه‌تر شدن زمان پخت تا ۳ دقیقه اثر می‌گذارد، باوجود این نتیجه پخت یکسان است و نیازی به تنظیم گزینه نیست. اگر ترجیح می‌دهید هنگام تردتر کردن در زمان صرفه‌جویی کنید، پس از فعال کردن این گزینه زمان پخت را تا ۳ دقیقه کاهش دهید.
 - 1. غذا را در داخل قابلمه در دستگاه قرار دهید.
 - 2. دکمه  و سپس  روی صفحه نمایش را فشار دهید تا حالت دستی پخت یا حالت پخت  سب‌زمینی سرخ‌کرده فعال شود.
 - 3. دکمه  را فشار دهید. وقتی این حالت فعال می‌شود، به رنگ نارنجی روی صفحه نمایش نشان داده می‌شود.
 - 4. در صورت لزوم، زمان پخت را با فشار دادن دکمه‌های  و  تنظیم کنید (به بخش «راهنمای پخت» مراجعه کنید).
 - 5. دکمه شروع را  فشار دهید تا پخت آغاز شود. دمای پخت و زمان باقیمانده پخت به‌نوبت روی نمایشگر روی صفحه نشان داده می‌شود.
6. روغن اضافی غذا در کف قابلمه کشویی جمع می‌شود.
 7. بعضی از غذاها را باید پس از گذشتن نیمی از زمان پخت تکان دهید تا نتیجه پخت بهتری به‌دست آورید (به بخش «راهنمای پخت» مراجعه کنید). برای تکان دادن غذا، قابلمه کشویی را با استفاده از دسته آن از دستگاه بیرون بیاورید و تکان دهید. سپس دوباره قابلمه را به داخل دستگاه برگردانید، دستگاه به‌طور خودکار دوباره شروع به کار می‌کند. برای سب‌زمینی سرخ‌کرده، پیشنهاد می‌کنیم پس از ۱۵ دقیقه پخت قابلمه را تکان دهید، همچنین توصیه می‌کنیم ۱۰ دقیقه مانده به پایان زمان پخت، دوباره قابلمه را تکان دهید.
 8. وقتی صدای تایمر را می‌شنوید، زمان پخت به پایان رسیده است. قابلمه کشویی را از دستگاه بیرون بکشید و آن را روی یک سطح مقاوم دربرابر گرما قرار دهید.
 9. ببینید که آیا غذا آماده است.
 10. اگر غذا هنوز آماده نیست، کافی است قابلمه را به داخل دستگاه برگردانید و تایمر را برای چند دقیقه دیگر تنظیم کنید. وقتی غذا پخته شد، قابلمه کشویی را بیرون بیاورید. از انبرک برای بیرون آوردن غذا از داخل قابلمه کشویی استفاده کنید.

خشک کردن

1. صفحه گریل را در داخل قابلمه کشویی قرار دهید.
2. دکمه  را فشار دهید، سپس با فشار  دادن دکمه‌های  و  روی صفحه دیجیتال دما را از ۴۰ تا ۸۰ درجه سانتی‌گراد تنظیم کنید.
3. سپس زمان پخت موردنظر  را با فشار دادن دکمه‌های  و  تنظیم کنید. می‌توانید زمان را از ۱ ساعت تا ۱۰ ساعت تنظیم کنید.
4. دکمه  را فشار دهید تا روند خشک کردن شروع شود. دمای پخت و زمان باقیمانده پخت به‌نوبت روی نمایشگر دستگاه نشان داده می‌شود.
5. وقتی صدای تایمر را می‌شنوید، پخت به پایان رسیده است. قابلمه کشویی را از دستگاه بیرون بیاورید و آن را روی سطحی مقاوم دربرابر گرما قرار دهید.
6. ببینید که آیا غذا آماده است. اگر غذا هنوز آماده نشده است، آن را دوباره در داخل دستگاه برگردانید و تایمر را برای چند دقیقه دیگر تنظیم کنید.
7. وقتی غذا پخته شد، قابلمه را بیرون بیاورید. از انبرک برای بیرون آوردن غذا از داخل قابلمه کشویی استفاده کنید.

توری پخت ۲ سطحی



- احتیاط: پس از سرخ کردن با هوای داغ، قابلمه کشویی، صفحه گریل و غذا بسیار داغ است.
- احتیاط: هنگام استفاده از دستگاه و مدتی پس از پایان استفاده قابلمه کشویی را لمس نکنید، زیرا بسیار داغ می‌شود. فقط از دسته برای گرفتن قابلمه استفاده کنید.

ماست

یک مجموعه از 8 فنجان به عنوان لوازم جانبی به طور جداگانه به فروش می‌رسد.

آماده‌سازی برای 8 فنجان ماست:



- 1.25 لیتر شیر کامل UHT به دمای اتاق را به کاسه مخلوط کن اضافه کنید. بریزید.
- سپس بسته‌ای از باکتری‌های لبنی (2 گرم) را اضافه کرده و خوب مخلوط کنید.
- مخلوط را در 8 فنجان شیشه‌ای بریزید و با درب آن‌ها را ببندید.
- توجه: ماست‌ها باید با درب روی فنجان‌ها پخته شوند.

8 • فنجان را در نگهدارنده فنجان‌ها قرار دهید، همانطور که در دستورالعمل‌های مجموعه فنجان‌های مخصوص Easy Fry Silence 7L آمده است.

دکمه ۱ (🔥) را با فشار دهید، سپس دمای آن را با فشار دادن دکمه (-) روی 40 درجه سانتی‌گراد تنظیم کنید.

• سپس زمان پخت را با فشار دادن دکمه ۲ (⌚) تنظیم کنید. زمان را به 8 ساعت تنظیم کنید.

• دکمه Start (🔥) را فشار دهید تا فرایند پخت شروع شود.

توجه: پس از پخت، کنش، فنجان‌ها و سبد گرم خواهند بود.

توجه: اگر فکر می‌کنید بافت ماست شما خیلی رقیق است، دو گزینه دارید:

• دما را 5 درجه سانتی‌گراد افزایش دهید

• زمان پخت را 1 یا 2 ساعت طولانی‌تر کنید.

شروع با تأخیر

در حالت دستی و برای برخی از برنامه‌های خودکار و (همه برنامه‌ها به‌جز سیب‌زمینی سرخ‌کرده، گوشت و ماهی) این گزینه را دارید که شروع پخت را به تأخیر بیندازید. شروع پخت را می‌توانید از ۳۰ دقیقه تا ۴ ساعت به تأخیر بیندازید. برای انجام این کار:

• قبل از شروع پخت، دکمه را به مدت طولانی فشار دهید ۱ (🔥).

• از دکمه‌های (+) و (-) برای تنظیم زمانی که می‌خواهید پخت شروع شود استفاده کنید.

• سپس دکمه Start (🔥) را فشار دهید.

هشدار: برای برخی از مواد غذایی تأخیر در شروع می‌تواند باعث به‌خطراتادن سلامتی شود - قویاً توصیه می‌کنیم از هرگونه شروع با تأخیر برای غذاهایی مانند گوشت یا ماهی (به استثنای مرغ سوخاری) خودداری کنید.

راهنمای پخت

جدول زیر به شما در انتخاب تنظیمات اصلی برای غذایی که می‌خواهید تهیه کنید کمک می‌کند.

توجه: زمان‌های پخت زیر فقط برای راهنمایی هستند و ممکن است براساس نوع و بسته سیب‌زمینی‌های مورد استفاده متفاوت باشد. برای غذاهای دیگر اندازه، شکل و برند ممکن است روی نتیجه تأثیر بگذارد. بنابراین، ممکن است لازم باشد که زمان پخت را کمی تغییر دهید.

		تازه یا یخ‌زده					
	سیب‌زمینی سرخ‌کرده	یخ‌زده	200 - 1400 g	دقیقه 40 - 18	190°C	دو بار تکان دهید	
	سیب‌زمینی سرخ‌کرده خانگی تازه	تازه	200 - 1000 g	دقیقه 50 - 18	190°C	یک بار تکان دهید	سیب‌زمینی‌های تازه‌ی برش‌خورده را به مدت ۳۰ دقیقه در آب سرد بخیسایید. خوب خشک کنید
	سیب‌زمینی	یخ‌زده	200 - 1600 g	دقیقه 50 - 8	190°C	دو بار تکان دهید	
	استیک گوشت چرخ‌کرده کاملاً پخته	تازه	تکه‌ها 5 - 1	دقیقه 12 - 10	200°C		نمک و فلفل روی همه قسمت‌ها
	کوفته گوشت	تازه	تکه‌ها 24 - 4	دقیقه 14 - 10	200°C		
	مرغ کامل	تازه	1200 - 1800 g	دقیقه 60 - 50	200°C		روغن (۱ قاشق چای‌خوری)، نمک، فلفل روی همه قسمت‌ها
	بال مرغ	تازه	تکه‌ها 9 - 2	دقیقه 16 - 13	200°C		روغن (۱ قاشق چای‌خوری)، نمک، فلفل روی همه قسمت‌ها
	بیکن	تازه	تکه‌ها 6 - 4	دقیقه 12 - 8	220°C		
	سوسیس	تازه	تکه‌ها 6 - 2	دقیقه 14 - 10	200°C		
	ماهی سوخاری	تازه	تکه‌ها 5 - 1	دقیقه 12 - 10	180°C		
	فیله سالمون	تازه	تکه‌ها 5 - 1	دقیقه 10 - 8	200°C		با روغن چرب کرده و با سبست رو به پایین قرار دهید
	میگو	تازه	تکه‌ها 18 - 6	دقیقه 10 - 8	140°C		قاشق غذاخوری روغن، نمک ۱ و فلفل
	کلم بروکسل	تازه	200 - 800 g	دقیقه 25 - 15	160°C	یک بار تکان دهید	قاشق غذاخوری روغن، نمک ۱ و فلفل
	کدو سبز	تازه	400 - 1200 g	دقیقه 40 - 25	200°C	دو بار تکان دهید	روغن، نمک، فلفل
	ناگت	یخ‌زده	تکه‌ها 22 - 4	دقیقه 14 - 12	200°C		
	انکشت پنیر	یخ‌زده	تکه‌ها 18 - 4	دقیقه 12	200°C		
	پیتزای کوچک	یخ‌زده	تکه‌ها 9 - 2	دقیقه 7	200°C		
	مافین		تکه‌ها 7 - 2	دقیقه 15	160°C		از ظرف مخصوص فر استفاده کنید**
	ماست		شیشه‌ای 8 - 4	10 h	50°C		
	پرقال		1	3 h	70°C		

* در بین پخت آنها را زیر و رو کنید.

**ظرف مخصوص کیک/فر را در قابلمه قرار دهید.

*** بسته به برند ظروف شیشه‌ای، به عنوان لوازم جانبی به فروش می‌رسد.

توجه: ظرف محتوی چپیس‌های آغشته شده به روغن را یکبارہ مستقیماً داخل قابلمه وارونه نکنید، زیرا روغن اضافی در کف قابلمه جمع می‌شود.

5. چپیس‌ها را طبق دستورالعمل داده شده در راهنمای پخت سرخ کنید.

تمیز کردن

پس از هر بار استفاده دستگاه را تمیز کنید.

قابلمه کشویی و صفحه گریل پوشش نجسب دارند. از ابزارهای فلزی آشپزخانه یا مواد زبر و خشن برای تمیز کردن آنها استفاده نکنید، زیرا ممکن است به پوشش نجسب آسیب برساند.

1. دوشاخه اصلی را از پریز برق دیواری جدا کنید و صبر کنید تا دستگاه خنک شود.

توجه: قابلمه کشویی را بیرون بیاورید تا دستگاه زودتر خنک شود.

2. سطوح خارجی دستگاه را با یک پارچه مرطوب تمیز کنید.

3. قابلمه کشویی و صفحه گریل را با آب داغ، مایه شوینده و یک اسفنج نرم کاملاً بشوید.

می‌توانید از یک مایع ضد چربی برای پاک کردن چربی باقیمانده استفاده کنید.

توجه: قابلمه کشویی و صفحه گریل قابل شستشو در ماشین ظرفشویی است.

هشدار برای مدل دارای صفحه جداشدنی جلو: برای اطمینان از محافظت بهینه از دستگاه، مهم است که صفحه بیرونی جلوی دستگاه را بیرون بیاورید و آن را با دست بشوید.

برای مدل دارای صفحه جلوی پنجره‌دار جداشدنی، برای حفظ ظاهر اصلی دستگاه و شفافیت شیشه صفحه جلو را با دست بشوید.

نکته: اگر باقیمانده/ذرات غذا در کف قابلمه کشویی و صفحه گریل چسبیده است، آنها را با آب داغ و کمی مایع شوینده پر کنید. بگذارید قابلمه و صفحه گریل به مدت تقریباً ۱۰ دقیقه خیس بخورد. سپس آنها را تمیز بشوید و خشک کنید.

4. داخل دستگاه را با پارچه مرطوب و آب داغ تمیز کنید.

5. المنت گرمایی را با یک برس خشک و تمیز پاک کنید تا هرگونه باقیمانده غذا پاک شود.

6. دستگاه را در آب یا مایعات دیگر فرو نبرید.

انبار کردن

1. دستگاه را از برق بکشید و بگذارید خنک شود.

2. مطمئن شوید که همه قطعات خشک و تمیز است.

ضمانت‌نامه و خدمات

اگر نیاز به خدمات یا اطلاعات دارید یا اگر مشکلی دارید لطفاً به وب سایت برند مراجعه کنید یا با مرکز خدمات مشتری برند در کشور خود تماس بگیرید. شماره تلفن را می‌توانید در بروشور ضمانت‌نامه جهانی پیدا کنید. اگر مرکز خدمات مشتری در کشور شما وجود ندارد به نماینده فروش دستگاه خود مراجعه کنید.

اشکال‌زدایی

اگر دستگاه دارای مشکل است، برای دیدن فهرست سوالات متداول از وب‌سایت برند بازدید کنید (به روی جلد این سند مراجعه کنید) یا با مرکز خدمات مشتری در کشور خود تماس بگیرید.

مهم: برای جلوگیری از صدمه به دستگاه، هرگز بیشتر از مقدار حداکثر و مایع مشخص شده در دستورات راهنما و دستورات غذایی در دستگاه قرار ندهید. وقتی از مخلوط‌هایی که پف می‌کنند استفاده می‌کنید (مانند کیک، کیش یا کیک فنجانی) ظرف فر نباید بیشتر از نیمه پر شود.

احتیاط: اگر دما رعایت نشود احتمال پخت بیش از حد وجود دارد.

تغییر المصباح

تأکید من آن الجهاز بارد ومطفاً قبل القيام بأي صيانة للمصباح

عند استبدال المصباح، تأکید من أنه غير متشقق أو مكسور، وتحقق من أن الغطاء الزجاجي مُعاد تركيبة بشكل صحيح ومغلق بإحكام.

نکات مفید

- غذاهایی با اندازه کوچکتر معمولاً به زمان پخت کمی کمتر از غذاهای با اندازه بزرگتر نیاز دارند. اگر مطمئن نیستید، می‌توانید در هر زمانی از پخت قابلمه کشویی را باز کنید تا میزان پخته شدن غذا را بررسی کنید.
- زیر و رو کردن غذاهای دارای اندازه کوچکتر در نیمه زمان پخت باعث می‌شود که نتیجه نهایی بهتر شود و مانع از پخته شدن نامساوی غذا می‌شود.
- برای تهیه سب‌زمینی خیلی ترد و تازه، سعی کنید مقدار کمی روغن قبل از پخت به آنها اضافه کنید و تکان دهید تا به خوبی روی همه سب‌زمینی‌ها پوشش داده شود. پیشنهاد می‌کنیم ۱۴ میلی‌لیتر روغن اضافه کنید. به سب‌زمینی منجمد روغن اضافه نکنید.
- غذاهای میان‌وعده را که می‌توان در فر پخت در این دستگاه نیز قابل تهیه است.
- مقدار بهینه توصیه‌شده برای تهیه سب‌زمینی سرخ‌کرده ۶۰۰ گرم است.
- از خمیر آماده شیرینی سبک و خامه‌ای برای تهیه سریع و آسان خوراکی‌های شکم‌پر استفاده کنید.
- اگر می‌خواهید کیک یا کیش درست کنید یا اگر می‌خواهید مواد طریف یا خوراکی شکم‌پر درست کنید یک ظرف مخصوص فر را در قابلمه دستگاه بگذارید. می‌توانید از ظروف مخصوص فر سیلیکونی، استیل، آلومینیومی یا تراکوتا استفاده کنید.
- همچنین می‌توانید از این دستگاه برای گرم کردن مجدد غذا استفاده کنید. برای گرم کردن مجدد غذا، دما را روی ۱۶۰ درجه سانتی‌گراد به مدت ۱۰ دقیقه تنظیم کنید. زمان پخت باید بسته به مقدار غذا تنظیم شود تا غذا به طور کامل گرم شود.

تهیه چپیس خانگی

اگر می‌خواهید چپیس خانگی تهیه کنید مراحل زیر را دنبال کنید.

- توصیه می‌شود از یک نوع سب‌زمینی برای تهیه چپیس استفاده کنید. سب‌زمینی‌ها را پوست بکنید و آنها را به قطعاتی با ضخامت مساوی برش بزنید.
- سب‌زمینی‌ها را در آب سرد حداقل به مدت ۳۰ دقیقه خیس کنید، آنها را آبکشی و با یک قاب‌دستمال جذب‌کننده آب کاملاً خشک کنید. سپس آب اضافی را با حوله آشپزخانه بگیرید. چپیس‌ها باید قبل از پخت کاملاً خشک شده باشند.
- یک قاشق غذاخوری روغن (روغن سبزیجات، آفتابگردان یا زیتون) در یک کاسه خشک بریزید، چپیس‌ها را روی آن بریزید و هم بزنید تا کاملاً با روغن پوشیده شوند.
- چپیس‌ها را با دست یا ابزارهای آشپزی طوری بردارید که روغن اضافی در داخل ظرف بماند. چپیس‌ها را در قابلمه دستگاه بریزید.

