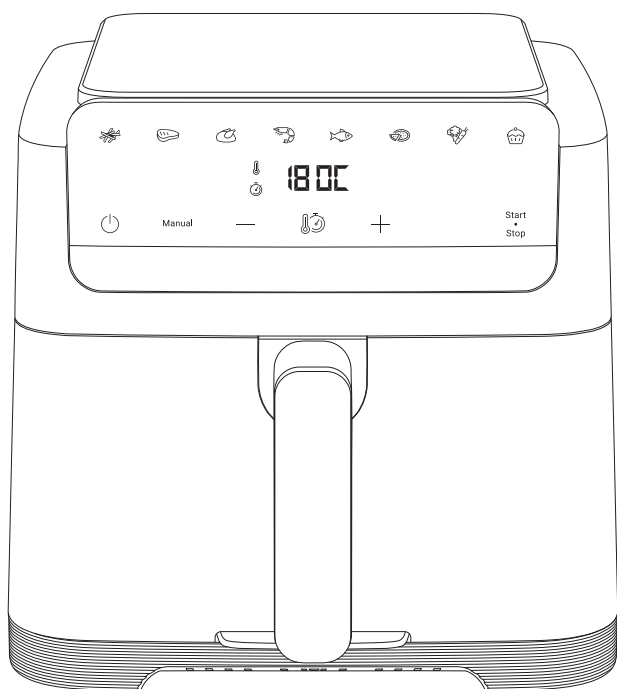


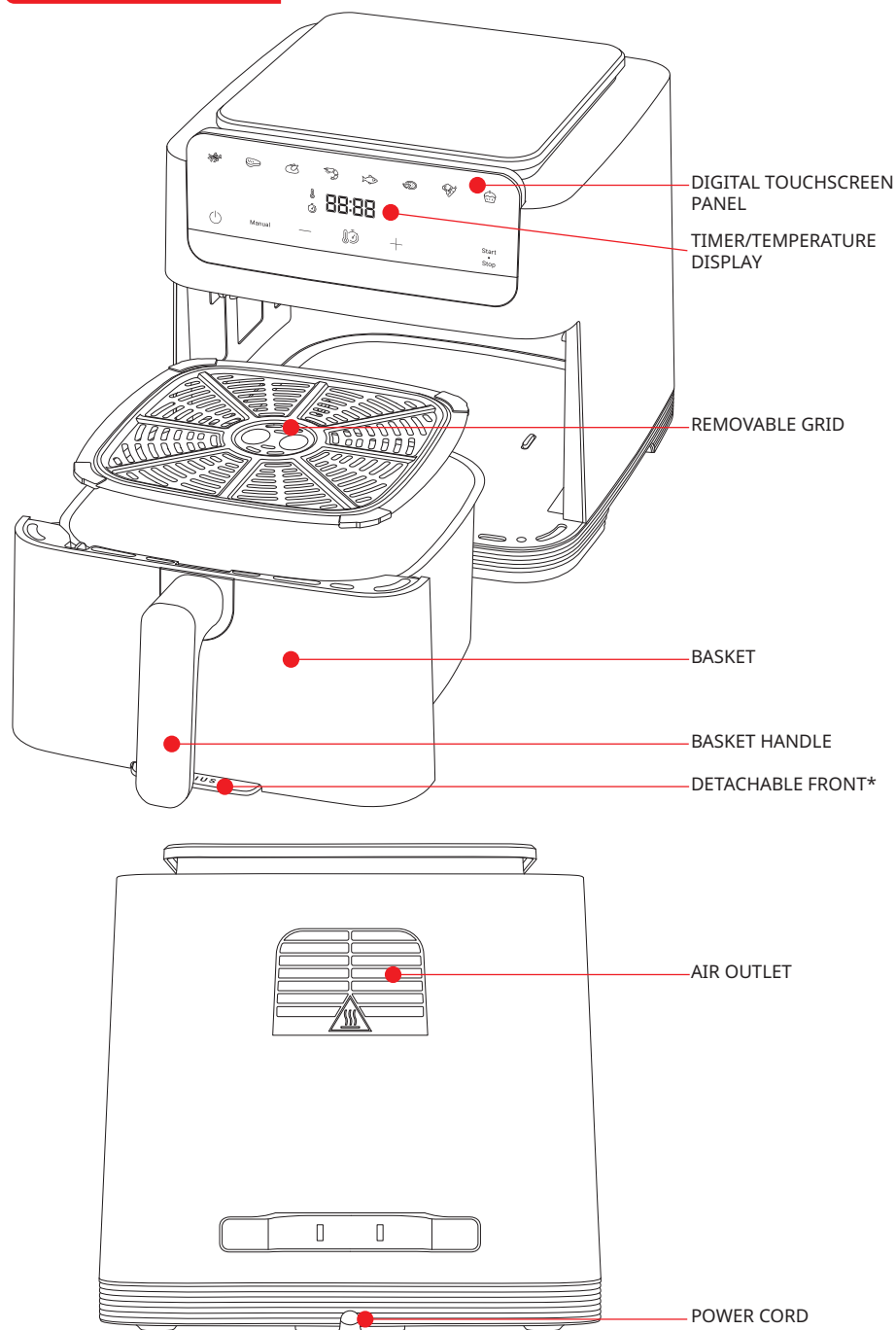


EASY FRY MEGA COMPACT

www.tefal.com
www.moulinex.com

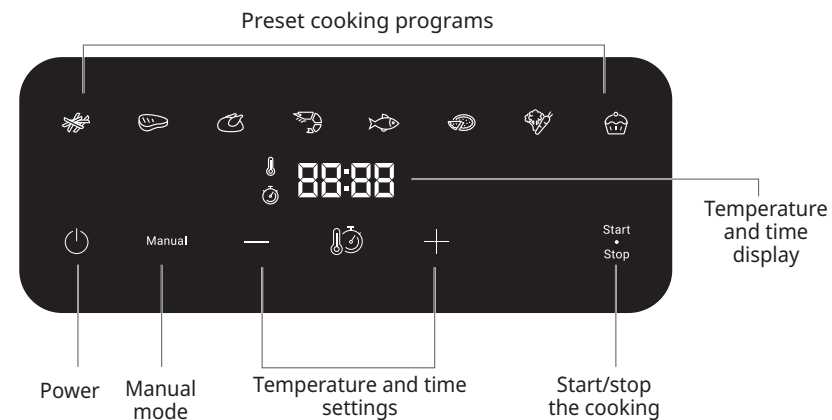
en
fr
de
nl
es
pt
it
el
tr
hu
bs
bg
sl
pl
cs
sk
hr
ru
ro
uk
kk
et
lv
lt
ar
ms
zh
vi

EXPLODED VIEW



*depending on model

USER INTERFACE



PRESET COOKING MODES

			
Fries 180°C / 35 min	Meat 180°C / 12 min	Chicken 200°C / 50 min	Shrimp 190°C / 14 min
			
Fish 160°C / 16 min	Pizza 200°C / 10 min	Vegetables 180°C / 16 min	Dessert 180°C / 18 min

BEFORE FIRST USE

- 1 Remove all packaging material and any stickers from the appliance.
- 2 Place the cord rack on the back of the appliance. The cord rack must be installed correctly before first use.
- 3 Thoroughly clean the drawer and removable grid with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

Note : The drawer and the removable grid are dishwasher-safe.

- 4 Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth.

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

PREPARING FOR USE

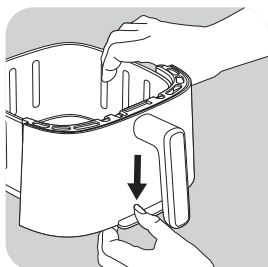
- 1 Place the appliance on a flat, stable, heat-resistant work surface away from water splashes.
- 2 Do not fill the drawer with oil or any other liquid. Do not put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the hot air frying result.

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

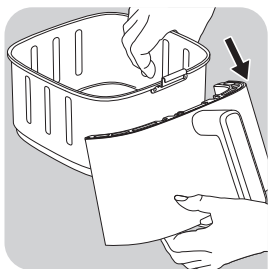
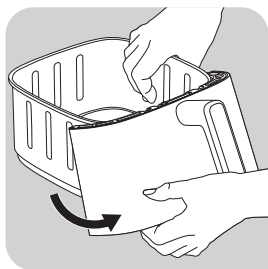
DETACHABLE FRONT (depending on model)

With our new 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.

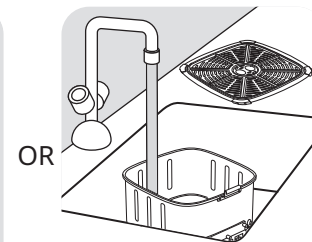
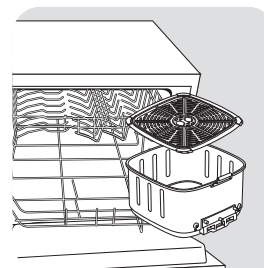
To save space in your dishwasher and ensure optimal preservation of the appliance, follow this cleaning procedure for the model with detachable front.



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



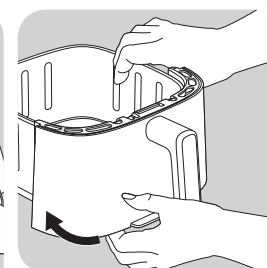
- Remove the hook from its location. The removable front comes off.



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

Cleaning the detachable front and plug it back to the drawer

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



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

USING THE APPLIANCE

- 1 Connect the power supply cord to an electrical socket, ensuring that the voltage matches the voltage indicated on the rating plate. Be careful when using the appliance.
- 2 Carefully pull the drawer with its removable grid out of the appliance.
- 3 Place the food in the drawer.

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

- 4 Slide the drawer back into the appliance.

Caution: Do not touch the basket during use and for some time after use, as it gets very hot. Only hold the basket by the handle.

- 5 Press  to switch on the appliance. Display shows the default  program: 180°C / 35 minutes.
- 6 You may now select between the preset cooking mode or the manual settings.

a. If choosing preset cooking mode:

- Select one of the Pre-Set program by pressing on it on the digital touchscreen panel (these modes are described in detail in the 'Cooking guide' section).
- If needed, adjust the temperature by pressing the button + and —. Control range – Min. 80°C, Max. 200°C.
- If you need to adjust the timer: Press the  button, then use + and — buttons to adjust the time. Control range – Min. 1 minute, Max. 60 minutes.

b. If choosing manual settings:

- Press "Manual" to begin the cooking process with default "Manual" program (180°C / 20 minutes). Once you adjusted the temperature and timer setting for Manual, it will keep the last memory even unplugged.
- If needed, adjust the temperature by pressing the button + and —. Control range – Min. 80°C, Max. 200°C.
- If you need to adjust the timer: Press the  button, then use + and — buttons to adjust the time. Control range – Min. 1 minute, Max. 60 minutes.

- 7 Confirm the cooking mode by pressing the  button. This will launch the cooking process. Cooking starts. The remaining cooking time is displayed on the screen.

- 8 Some food will require shaking halfway through the cooking time for optimal cooking results (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 cooking restarts automatically.

Note: When the drawer is removed, the appliance goes into Pause mode. The drawer needs to be returned to appliance within 10 minutes for cooking to resume. If the drawer is not returned to appliance within 10 minutes, the program, temperature, and time need to be reset.

Warning: If there is a lot of food, the basket can get heavy. When shaking, use both hands and oven mitt to avoid burning.

- 9 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.
- 10 **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.
- 11 When the food is cooked, use a pair of non-metallic tongs (e.g., silicone tongs) to lift the food out of the drawer. Excess oil from the food is collected in the bottom of the drawer.

Caution: Never turn the drawer upside-down, as the removable grid and hot oil could fall out.

After cooking, the drawer, the grid, and the food are very hot. Handle with caution. Use both hands and oven mitt if the basket is too heavy. Depending on the type of food cooked in the appliance, be careful as steam may escape from the basket.

- 12 When a batch of food is ready, the appliance is instantly ready for preparing another batch of food.
- 13 If you want to terminate cooking before the end of the program, press and hold the  button for 2 seconds to switch off the appliance.

COOKING GUIDE

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

Note: The cooking times below are only a guide and may vary according to the variety and batch of ingredients used. Shape and brand may also affect results. Therefore, you may need to adjust the cooking time slightly.

	Quantity	Approx. time (min)	Temperature (°C)	Cooking mode	Shake*	Extra information
Potatoes & Fries						
Frozen fries (10 x 10 mm standard thickness)	Optimal : 1,2 kg	35 min	180°C		x 2	
	Maximum : 1,9 kg	47 min	180°C		x 2	
Homemade French fries (8 x 8 mm)	900 g - 1,5 kg	28 - 37 min	180°C		Yes	Add 1 tbsp of oil
Roasted Potatoes	500 g - 1,7 kg	45 min	180°C		Yes	Add 1 tbsp of oil
Meat & Poultry						
Steak	100 - 600 g (1 to 4 pcs)	12 min	180°C			
Roasted chicken	up to 2 kgs	45 - 60 min	200°C			
Chicken legs	8 pieces (100 g/piece)	40 min	200°C			
Chicken breasts	200 - 900 g	30 - 40 min	180°C			
Lamb chops	200 g - 1 kg (1 to 8 pcs)	33 min	200°C			
Sausages	300 g - 1 kg (4 to 15 pcs)	15 - 20 min	200°C			
Fish						
Salmon fillet	100 - 700 g (1 to 5 pcs)	12 - 18 min	160°C			
Shrimps	300 - 600 g (15 to 30 pcs)	6 - 14 min	190°C		Yes	
Snacks						
Frozen chicken nuggets	300 - 700 g (15 to 25 pcs)	10 - 15 min	200°C			Flip at mid-cooking
Frozen cheese sticks	400 - 700 g (5 to 10 pcs)	13 min	180°C		Yes	
Frozen onion rings	250 - 600 g (20 to 30 pcs)	5 - 7 min	200°C		Yes	

	Quantity	Approx. time (min)	Temperature (°C)	Cooking mode	Shake*	Extra information
Fried spring rolls	250 - 350 g (8 to 20 pcs)	10 min	200°C		Yes	
Frozen pizza	200 - 500 g (one 24 cm pizza)	5 - 15 min	190°C			
Fresh pizza	200 - 500 g (one 24 cm pizza)	5 - 10 min	190°C			
Quiche	500 g of mold, thickness 2.5 cm	40 - 50 min	150°C			Cover halfway through cooking if necessary.
Bread rolls	1 to 4 pieces (75 g/piece)	6 - 14 min	180°C			With cold tap water, quickly moisten the bread roll evenly (time less than 5 seconds).
Vegetables						
Courgettes	1,2 kg	30 min	200°C		x2/3	1cm thick slices or wedges, drizzle with 1 to 2 table-spoons of oil.
Cauliflower	300 - 600 g	14 - 16 min	180°C			
Baking						
Muffins	1 to 8 pieces (75 g/piece)	15 min	160°C			Use baking molds**. Adjust the amount in the molds so that it does not overflow during baking. Distribute the molds in the container.
Chocolate cake	650 g	30 min	170°C			Cover halfway through cooking if necessary

* Shake at least half way through cooking.

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

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

**place the baking molds or cake tin/oven dish in the bowl.

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

TIPS

- Smaller foods usually require a slightly shorter cooking time than larger size foods.
- Shaking smaller size foods halfway through the cooking time improves the end result and can help prevent uneven cooking.
- To make your potatoes extra crispy, try adding a small amount of oil before cooking and shake to evenly cover. We recommend 14ml of oil (1 tablespoon).

- Snacks that can be cooked in an oven can also be cooked in the appliance.
- The optimal recommended quantity for cooking fries is 1 500 grams.
- Use ready-made puff and short crust pastry to make filled snacks quickly and easily.
- Place an oven dish in the appliance's basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry delicate ingredients or filled ingredients. You can use an oven dish in silicon, stainless steel, aluminum, or terracotta.
- You can also use the appliance to reheat food. To reheat food, set the temperature to 160°C for up to 10 minutes. Cooking time could be adjusted depending on food quantity in order to fully reheat the food.

CLEANING

Clean the appliance after every use.

The 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 non-stick coating.

- 1 Remove the mains 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 removable grid are dishwasher-safe.

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.

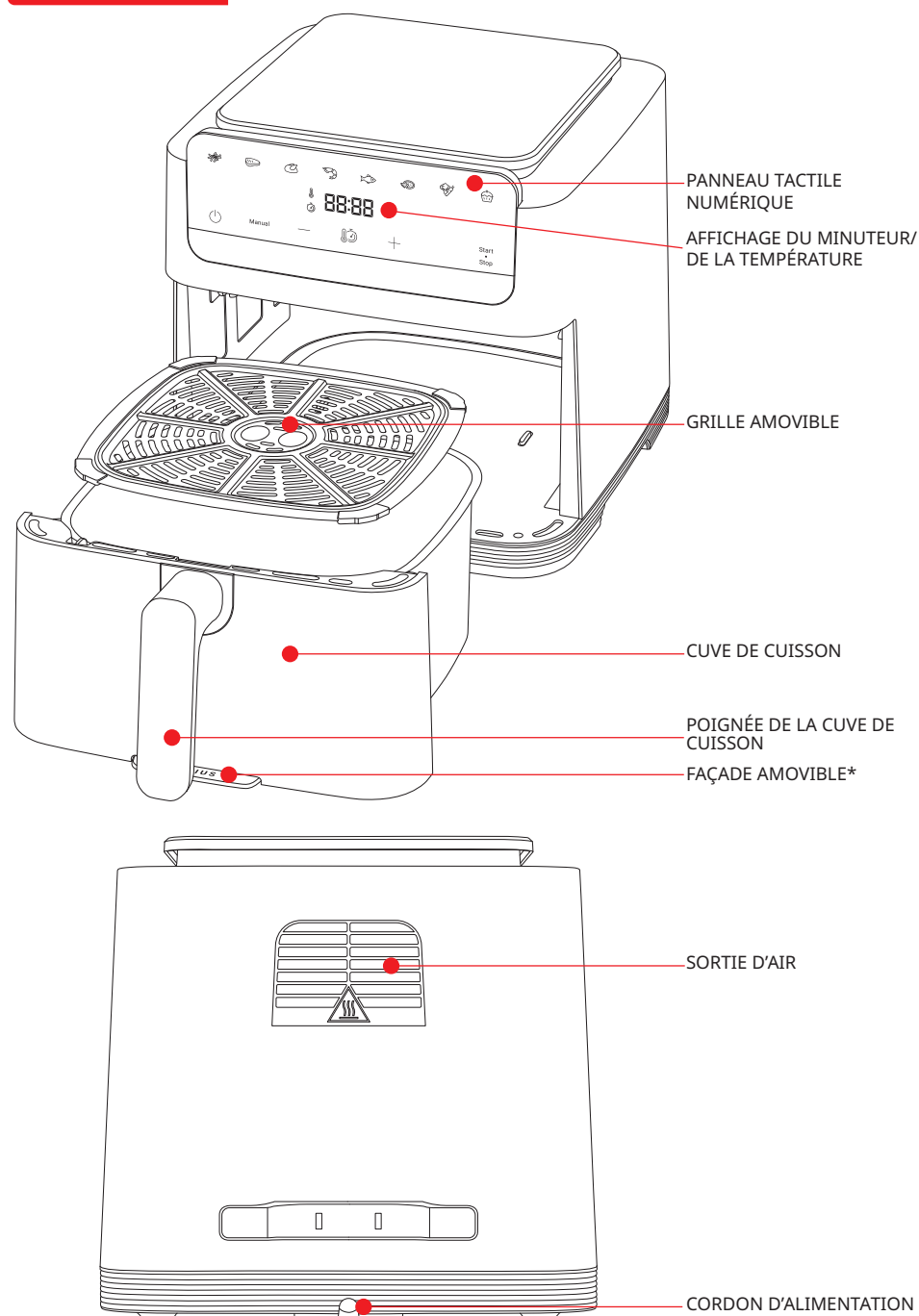
GUARANTEE AND SERVICE

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

TROUBLESHOOTING

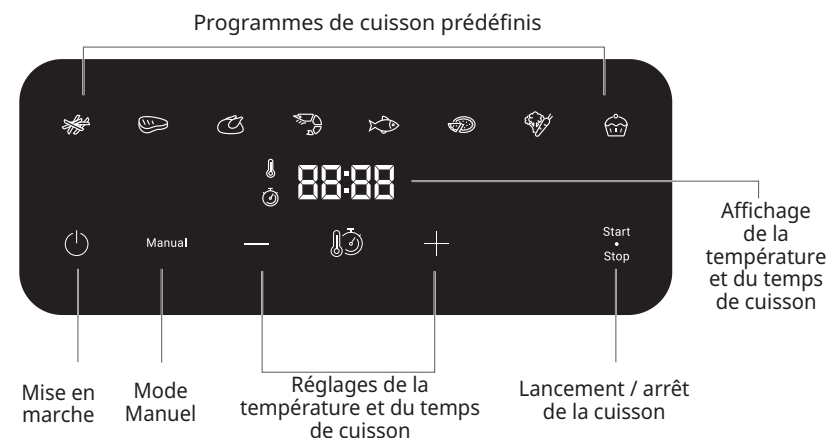
If you encounter problems with the appliance, visit the brand website for a list of frequently asked questions or contact the Consumer Care Center in your country.

VUE ÉCLATÉE



*selon modèle

INTERFACE UTILISATEUR



MODES DE CUISSON PRÉDÉFINIS

			
Frites 180°C / 35 min	Viande 180°C / 12 min	Poulet 200°C / 50 min	Crevette 190°C / 14 min
			
Poisson 160°C / 16 min	Pizza 200°C / 10 min	Légumes 180°C / 16 min	Dessert 180°C / 18 min

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- 1 Retirez tout le matériel d'emballage et enlevez les autocollants de l'appareil.
- 2 Placez le support de cordon à l'arrière de l'appareil. Le support de cordon doit être installé correctement avant la première utilisation.
- 3 Nettoyez soigneusement la cuve et la grille amovible avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.

Remarque : la cuve et la grille amovible vont au lave-vaisselle.

- 4 Essayez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

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

PRÉPARATION POUR L'UTILISATION

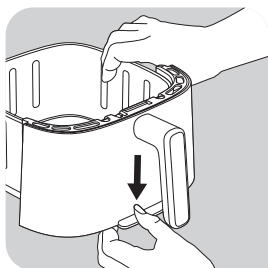
- 1 Placez l'appareil sur une surface de travail plane, stable et résistante à la chaleur, à l'écart de toute projection d'eau.
- 2 Ne remplissez pas la cuve avec de l'huile ou tout autre liquide. Ne posez rien sur l'appareil. Cela perturbe le flux d'air et affecte le résultat de la friture à air chaud.

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

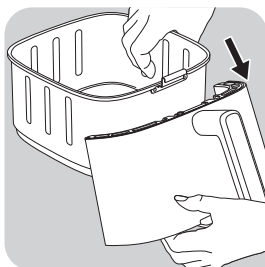
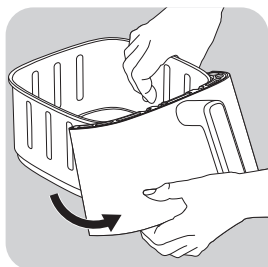
FAÇADE AMOVIBLE (selon modèle)

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.

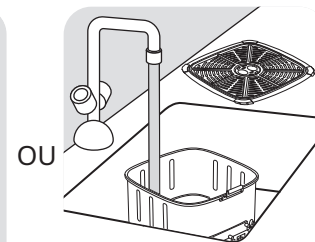
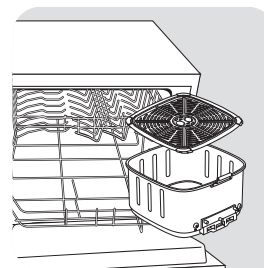
Pour gagner de la place dans votre lave-vaisselle et assurer une conservation optimale de l'appareil, suivez ces procédures de nettoyage pour le modèle avec façade amovible:



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



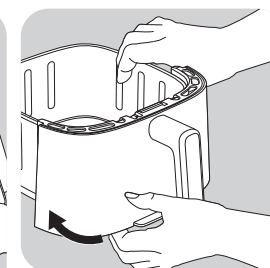
- Retirez le crochet de son emplacement. La façade se détache.



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

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 ».



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

UTILISATION DE L'APPAREIL

- 1 Branchez le cordon d'alimentation sur une prise électrique, en vous assurant que la tension correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique. Soyez prudent lorsque vous utilisez l'appareil.
- 2 Retirez délicatement la cuve avec sa grille amovible de l'appareil.

- 3 Placez les aliments dans la cuve.

Remarque : ne dépassez jamais la quantité maximale indiquée dans le tableau (voir la section « Guide de cuisson »), car cela pourrait altérer la qualité du résultat final.

- 4 Replacez la cuve dans l'appareil.

Attention : ne touchez pas la cuve pendant l'utilisation et pendant un certain temps après utilisation, car il devient très chaud. Tenez la cuve par la poignée uniquement.

- 5 Appuyez sur  pour allumer l'appareil. L'écran affiche le programme  par défaut : 180°C / 35 minutes.
- 6 Vous pouvez maintenant choisir entre le mode de cuisson prédéfini et le réglage manuel.

a. Si vous choisissez le mode de cuisson prédéfini :

- Appuyez sur l'un des programmes prédéfinis sur l'écran tactile (ces modes sont décrits en détail dans la section « Guide de cuisson »).
- Si vous souhaitez ajuster la température : utilisez les boutons + et – sur l'écran digital pour régler la température. Plage de contrôle : min. 80°C, max. 200°C.
- Si vous souhaitez ajuster le temps de cuisson : appuyez sur le bouton  puis utilisez les boutons + et – pour régler le temps. Plage de contrôle : min. 1 minute, max. 60 minutes.

b. Si vous choisissez un réglage manuel :

- Appuyez sur "Manual" pour commencer la cuisson avec le programme « Manuel » par défaut (180°C / 20 minutes). Une fois que vous avez réglé la température et le temps de cuisson en mode manuel, l'appareil conservera le dernier réglage en mémoire, même lorsqu'il est débranché.
- Si vous souhaitez ajuster la température : utilisez les boutons + et – sur l'écran digital pour régler la température. Plage de contrôle : min. 80°C, max. 200°C.
- Si vous souhaitez ajuster le temps de cuisson : appuyez sur le bouton  puis utilisez les boutons + et – pour régler le temps. Plage de contrôle : min. 1 minute, max. 60 minutes.

- 7 Validez le mode de cuisson en appuyant sur le bouton  ^{Start}_{stop}. Cela lance votre cuisson. La cuisson se met en route. Le temps de cuisson restant s'affiche à l'écran.

- 8 Certains aliments nécessiteront d'être brassés en milieu de cuisson pour un résultat de cuisson optimal (voir la section « Guide de cuisson »). Pour remuer les ingrédients, retirez la cuve de l'appareil en la tenant par la poignée et secouez. Ensuite, remettez la cuve en place dans l'appareil. L'appareil se relance automatiquement.

Remarque : lorsque la cuve est retiré, l'appareil passe en mode Pause. Pour que la cuisson reprenne, la cuve doit être replacée dans l'appareil dans les 10 minutes. Si la cuve n'est pas replacée dans l'appareil dans les 10 minutes, le programme, la température et la durée doivent être reconfigurés.

Avertissement : s'il y a beaucoup d'aliments dans la cuve, celle-ci peut être lourde. Lorsque vous secouez la cuve, utilisez vos deux mains et un gant de cuisine pour éviter de vous brûler.

- 9 Lorsque le minuteur retentit, le temps de cuisson configuré est terminé. Retirez la cuve de l'appareil et posez-la sur une surface résistante à la chaleur.
- 10 **Vérifiez que vos aliments sont prêts.**
Si vos aliments ne sont pas prêts, replacez simplement la cuve dans l'appareil et réglez le minuteur pour ajouter quelques minutes de cuisson supplémentaires.
- 11 Lorsque les aliments sont cuits, utilisez une pince non métallique (par exemple, une pince en silicone) pour retirer les aliments de la cuve. L'excès d'huile de la nourriture est recueilli dans le fond de la cuve.

Attention : ne retournez jamais la cuve, car la grille amovible et l'huile chaude pourraient tomber.

Après la cuisson, la cuve, la grille et les aliments sont très chauds. Manipulez-les avec précaution. Utilisez vos deux mains et un gant de cuisine si la cuve est trop lourde.

Selon le type d'aliments cuits dans l'appareil, faites attention, car de la vapeur peut s'échapper du tiroir de cuisson.

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

GUIDE DE CUISSON

Le tableau ci-dessous vous aide à sélectionner les réglages de base pour les ingrédients que vous souhaitez préparer.

Remarque : les temps de cuisson ne sont fournis qu'à titre de référence et diffèrent selon la variété et la quantité des ingrédients. La taille des ingrédients, leur forme et leur marque peuvent également affecter le résultat. Il est donc possible que vous ayez à modifier légèrement le temps de cuisson.

	Quantité	Temps approximatif (min)	Température (°C)	Mode de cuisson	Remuer*	Information complémentaire
Pommes de terre et frites						
Frites surgelées (10 x 10 mm)	optimal : 1,2 kg	35 min	180°C		x 2	
	maximum : 1,9 kg	47 min	180°C		x 2	
Frites maison (8 x 8 mm)	900 g - 1,5 kg	28 - 37 min	180°C		Oui	Ajouter une 1 c. à soupe d'huile
Pommes de terre rôties	500 g - 1,7 kg	45 min	180°C		Oui	Ajouter une 1 c. à soupe d'huile
Viandes et volailles						
Steak	100 - 600 g (1 à 4 pièces)	12 min	180°C			
Poulet rôti	≤ 2 kgs	45 - 60 min	200°C			
Cuisses de poulet	8 pièces (100 g/pièce)	40 min	200°C			
Escalopes de poulet	200 - 900 g	30 - 40 min	180°C			
Côtes d'agneau	200 g - 1 kg (1 à 8 pièces)	33 min	200°C			
Saucisses	300 g - 1 kg (4 à 15 pièces)	15 - 20 min	200°C			
Poisson						
Pavé de saumon	100 - 700 g (1 à 5 pièces)	12 - 18 min	160°C			
Crevettes	300 - 600 g (15 à 30 pièces)	6 - 14 min	190°C		Oui	
Snacks						
Nuggets de poulet surgelés	300 - 700 g (15 à 25 pièces)	10 - 15 min	200°C			Retourner à mi-cuisson
Bâtonnets de fromages surgelés	400 - 700 g (5 à 10 pièces)	13 min	180°C		Oui	

	Quantité	Temps approximatif (min)	Température (°C)	Mode de cuisson	Remuer*	Information complémentaire
Rondelles d'oignon surgelées	250 - 600 g (20 à 30 pièces)	5 - 7 min	200°C		Oui	
Nems	250 - 350 g (8 à 20 pièces)	10 min	200°C		Oui	
Pizza surgelée	200 - 500 g (Pizza de 24 cm)	5 - 15 min	190°C			
Pizza fraîche	200 - 500 g (Pizza de 24 cm)	5 - 10 min	190°C			
Quiche	Moule de 500 g, épaisseur 2,5 cm	40 - 50 min	150°C			Couvrir à mi-cuisson si nécessaire.
Petits pains	1 à 4 pièces (75 g/pièce)	6 - 14 min	180°C			Avec de l'eau froide du robinet, humidifier rapidement et uniformément les petits pains (moins de 5 secondes).
Légumes						
Courgettes	1, 2 kg	30 min	200°C		x 2 / 3	couper en tranches ou quartiers de 1 cm et arroser d'1 à 2 cuillères à soupe d'huile.
Chou-fleur	300 - 600 g	14 - 16 min	180°C			
Pâtisserie						
Muffins	1 à 8 pièces (75 g/pièce)	15 min	160°C			Utiliser des moules allant au four**. Ajuster la quantité dans les moules afin que cela ne déborde pas pendant la cuisson. Répartir les moules dans la cuve.
Gâteau au chocolat	650 g	30 min	170°C			Couvrir à mi-cuisson si nécessaire.

*Remuez à mi-cuisson

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

IMPORTANT: Pour éviter d'endommager votre appareil, ne jamais dépasser les quantités maximales d'ingrédients et les liquides indiqués dans le mode d'emploi et dans les recettes.

** Placez un moule ou des moules à gâteau / plat à four dans la cuve (silicone, acier inoxydable, aluminium, terre cuite).

Lorsque vous utilisez des mélanges qui gonflent pendant la cuisson (comme un gâteau, une quiche ou des muffins), le plat du four doit ne pas être rempli plus de la moitié.

CONSEILS

- Les petits aliments nécessitent généralement un temps de préparation légèrement plus court que les aliments plus volumineux.
- Brasser les aliments de plus petite taille à la moitié du temps de cuisson améliore le résultat final et peut permettre d'éviter une cuisson inégale.
- Pour rendre vos pommes de terre encore plus croustillantes, ajoutez une petite quantité d'huile avant la cuisson et secouez pour les recouvrir uniformément. Nous recommandons 14 ml d'huile (1 cuillère à soupe).
- Les snacks qui peuvent être cuits au four peuvent également être cuits dans l'appareil.
- La quantité optimale recommandée pour la cuisson des frites est de 1 500 grammes.
- Utilisez des pâtes feuilletées et des pâtes brisées prêtes à l'emploi pour préparer des snacks farcis rapidement et facilement.
- Si vous voulez faire cuire un gâteau ou une quiche ou si vous voulez frire des ingrédients fragiles ou fourrés, placez un plat pour le four dans le tiroir de cuisson de l'appareil. Vous pouvez utiliser un plat en silicone, en acier inoxydable, en aluminium ou en terre cuite.
- Vous pouvez également utiliser l'appareil pour réchauffer les ingrédients. Pour réchauffer les ingrédients, réglez la température à 160°C pour au plus 10 minutes. Le temps de cuisson peut être ajusté en fonction de la quantité d'aliments afin de les réchauffer complètement.

NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

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

- 1 Débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur et laissez l'appareil refroidir.

Remarque : retirez 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 liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour éliminer les dernières saletés.

Remarque : la cuve et la grille amovible vont au lave-vaisselle.

Astuce : si des résidus de nourriture sont collés au fond de la cuve et de la grille, remplissez-les d'eau chaude et de liquide vaisselle. Laissez-les tremper pendant environ 10 minutes. Rincez puis séchez.

- 4 Essuyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et un chiffon humide.
- 5 Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse nettoyante sèche pour retirer les résidus d'aliments.
- 6 Ne plongez pas l'appareil dans de l'eau ou dans tout autre liquide.

RANGEMENT

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

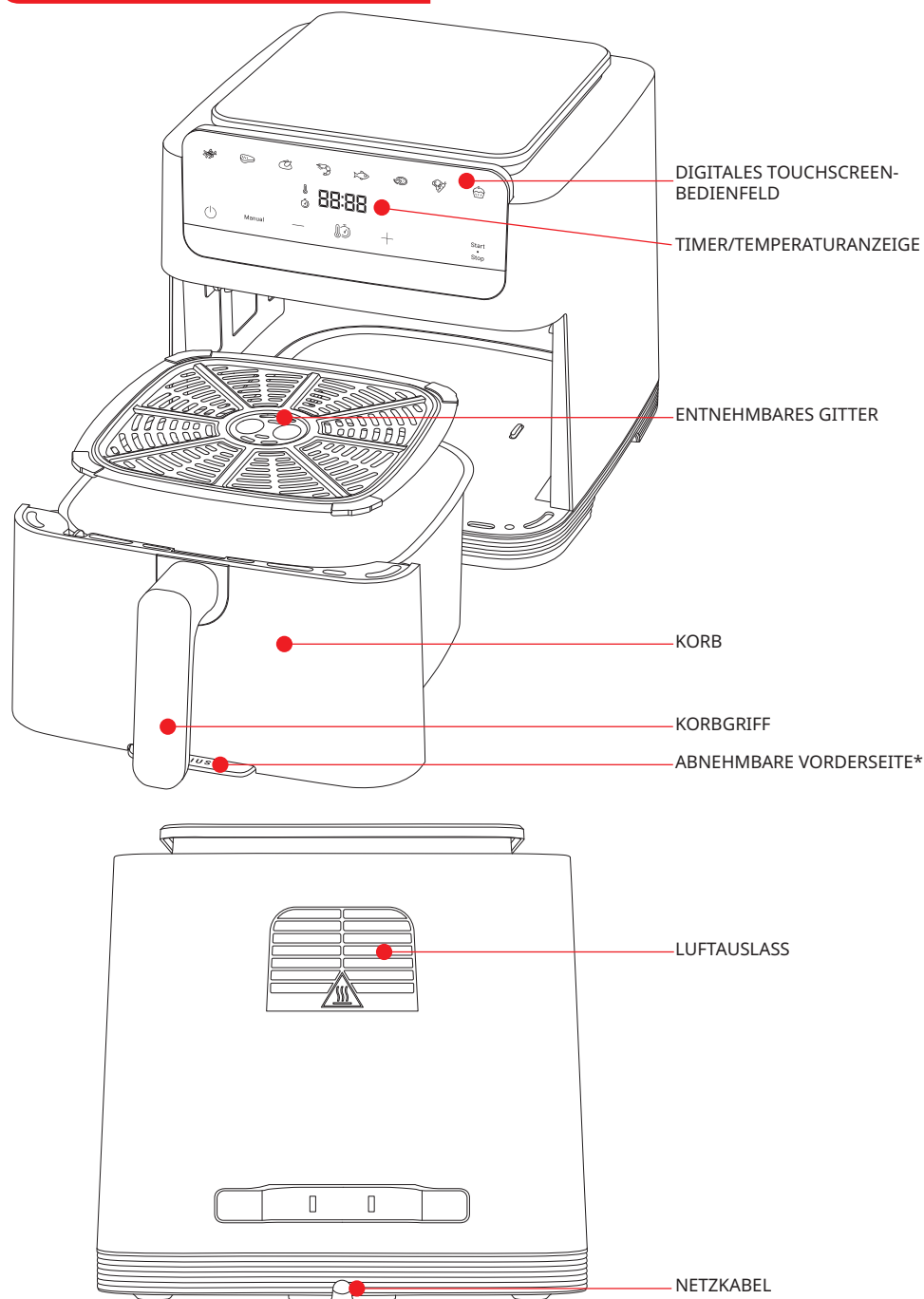
GARANTIE ET SERVICE

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

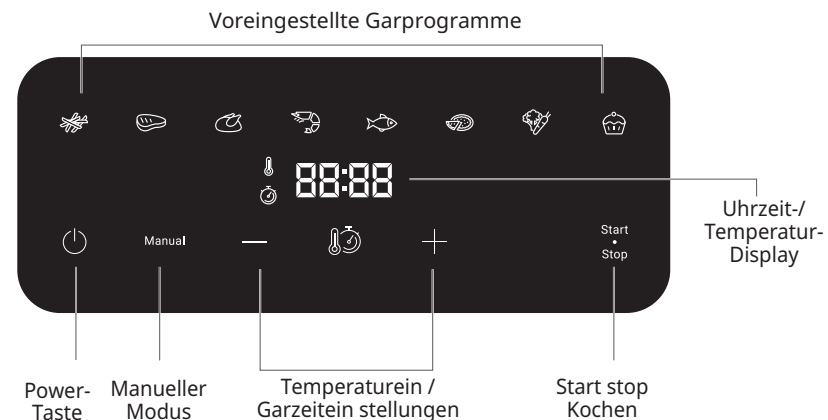
DÉPANNAGE

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

EXPLOSIONSDARSTELLUNG



BENUTZEROBERFLÄCHE



VOREINGESTELLTE GARPROGRAMME

			
Pommes Frites 180°C / 35 min	Fleisch 180°C / 12 min	Hähnchen 200°C / 50 min	Garnelen 190°C / 14 min
			
Fisch 160°C / 16 min	Pizza 200°C / 10 min	Gemüse 180°C / 16 min	Dessert 180°C / 18 min

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und Sie alle Etiketten oder Aufkleber von dem Gerät.
- Der Kabelhalter muss vor der ersten Verwendung korrekt installiert werden.
- Waschen Sie den Korb und das entnehmbare Gitter gründlich mit heißem Wasser, etwas Geschirrspülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm ab.

Hinweis: Der Garkorb und der Gittereinsatz sind spülmaschinenfest.

- Wischen Sie die Innen- und die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.

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

VORBEREITUNG FÜR DEN GEBRAUCH

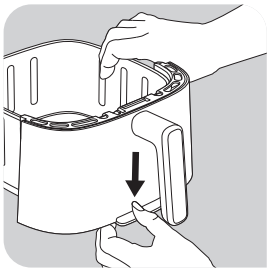
- 1 Verwenden Sie das Gerät auf einer flachen, stabilen und hitzebeständigen Arbeitsfläche, die vor Spritzwasser geschützt ist.
- 2 Füllen Sie den Korb nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten. Stellen oder legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät. Dadurch wird der Luftstrom unterbrochen und das Ergebnis beim Heißluftfrittieren beeinträchtigt.

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

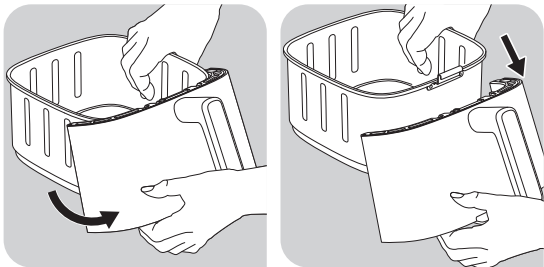
ABNEHMBARE VORDERSEITE (je nach Modell)

Mit unserem neuen System GENIUS für einfache Reinigung und Aufbewahrung können Sie die Vorderseite des Behälters einfach abnehmen. Leichte Reinigung des Geräts und platzsparende Verstaueung in der Spülmaschine.

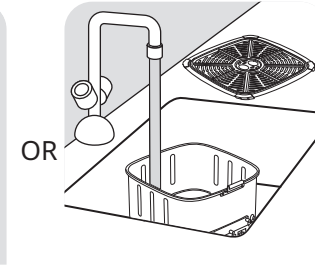
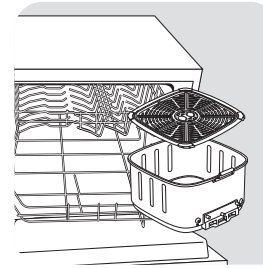
Befolgen Sie die folgenden Reinigungshinweise für das Modell mit abnehmbarer Vorderseite, um Platz in Ihrer Spülmaschine zu sparen und das Gerät bestmöglich zu pflegen.



- Drücken Sie die Taste unten am Behälter herab



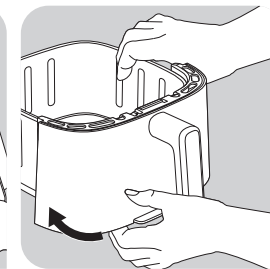
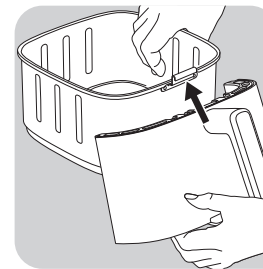
- Lösen Sie den Haken. Die Vorderseite lässt sich nun abnehmen.



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

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

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



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

VERWENDUNG DES GERÄTS

- 1 Schließen Sie das Netzkabel an eine Steckdose an und stellen Sie sicher, dass die Spannung mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Gerät verwenden.
- 2 Ziehen Sie den Korb mit dem entnehmbaren Gitter vorsichtig aus dem Gerät.
- 3 Legen Sie die Zutaten in den Korb.

Hinweis: Halten Sie sich an die jeweils in der Tabelle angegebene Höchstmenge (siehe Abschnitt „Garanleitung“), da andernfalls die Qualität des Endergebnisses beeinträchtigt werden könnte.

- 4 Schieben Sie den Korb wieder in das Gerät.

Achtung: Berühren Sie den Korb während des Gebrauchs und einige Zeit nach dem Gebrauch nicht, da er sehr heiß wird. Halten Sie den Korb nur am Griff fest.

- 5 Drücken Sie auf  um das Gerät einzuschalten. Auf dem Display wird das Standardprogramm  angezeigt: 180 °C/35 Minuten.
- 6 Sie können nun zwischen dem voreingestellten Garprogramm oder den manuellen Einstellungen wählen.

a. Wenn Sie das voreingestellte Garprogramm auswählen:

- Wählen Sie eines der voreingestellten Programme durch Antippen auf dem digitalen Touchscreen (diese Programme werden im Abschnitt „Garanleitung“ ausführlich beschrieben).
- Um die Temperatur einzustellen, drücken Sie  und stellen die Temperatur mit den + und – Tasten ein. Regelbereich – Min. 80 °C, max. 200 °C.
- Um die Garzeit einzustellen, drücken Sie  und stellen Sie die gewünschte mit den + und – Tasten ein. Regelbereich – Min. 1 Minute, max. 60 Minuten.

b. Wenn Sie manuelle Einstellungen auswählen:

- Drücken Sie “Manual” erneut, (180 °C/20 Minuten). Sobald Sie die Temperatur und die Timer-Einstellung im manuellen Modus angepasst haben, speichert das Gerät die letzte Einstellung und behält sie im Speicher, auch wenn es vom Stromnetz getrennt wird.
 - Um die Temperatur einzustellen, drücken Sie  und stellen die Temperatur mit den + und – Tasten ein. Regelbereich – Min. 80 °C, max. 200 °C.
 - Um die Garzeit einzustellen, drücken Sie  und stellen Sie die gewünschte mit den + und – Tasten ein. Regelbereich – Min. 1 Minute, max. 60 Minuten.
- 7 Bestätigen Sie den Garmodus mit der Taste . Dadurch wird der Garvorgang gestartet. Der Garvorgang beginnt. Die verbleibende Garzeit wird auf dem Display angezeigt.
- 8 Einige Speisen müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt bzw. gewendet werden, um optimale Garergebnisse zu erzielen (siehe Abschnitt „Garanleitung“). Ziehen Sie die Schüssel am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie die Speisen. Setzen Sie die Schüssel dann wieder in das Gerät ein. Das Gerät startet automatisch neu.

Hinweis: Wenn der Korb entfernt wird, geht das Gerät in den Pausenmodus. Der Korb muss innerhalb von 10 Minuten wieder in das Gerät eingesetzt werden, damit der Garvorgang fortgesetzt werden kann. Wenn der Korb nicht innerhalb von 10 Minuten wieder in das Gerät eingesetzt wird, müssen Programm, Temperatur und Zeit erneut eingestellt werden.

Achtung: Wenn viele Zutaten im Korb sind, kann dieser schwer sein. Verwenden Sie beim Schütteln beide Hände und Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.

- 9 Nach Ablauf der Garzeit wird ein Signalton ausgegeben. Ziehen Sie den Korb aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche.
- 10 **Prüfen Sie, ob die Speisen gar sind.**
Wenn die Speisen noch nicht gar sind, schieben Sie den Korb einfach zurück in das Gerät und stellen den Timer auf einige zusätzliche Minuten ein.
- 11 Wenn die Speisen gar sind, verwenden Sie eine nichtmetallische Zange (z. B. eine Silikonzange), um sie aus dem Korb zu heben. Überschüssiges Öl aus den Lebensmitteln wird am Boden des Korbes aufgefangen.

Achtung: Drehen Sie den Korb niemals auf den Kopf, da das entnehmbare Gitter herausfallen und heißes Öl herauslaufen können.

Nach dem Kochen sind der Korb, das Gitter und das Essen sehr heiß. Gehen Sie vorsichtig damit um. Verwenden Sie beide Hände und Ofenhandschuhe, wenn der Korb zu schwer ist.

Je nach Art der im Gerät zubereiteten Speisen ist Vorsicht geboten, da Dampf aus dem Korb austreten kann.

- 12 Wenn eine Portion fertig ist, kann das Gerät sofort für die Zubereitung einer weiteren Portion verwendet werden.
- 13 Wenn Sie den Garvorgang vor dem Ende des Programms beenden möchten, halten Sie die Taste  2 Sekunden lang gedrückt, um das Gerät auszuschalten.

GARANLEITUNG

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

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

	Menge	Zeit (minute)	Temperatur (°C)	Entsprechender Frittiervorgang	Schütteln*	Zusatzinformationen
Kartoffeln und Pommes frites						
Tiefgekühlte Pommes Frites (10 x 10 mm)	optimal : 1,2 kg	35 minute	180°C		x 2	
	maximal : 1,9 kg	47 minute	180°C		x 2	
FrISChe Pommes Frites (8 x 8 mm)	900 g - 1,5 kg	28 - 37 minute	180°C		Ja	1 EL Öl dazugeben
Gebratene Kartoffeln	500 g - 1,7 kg	45 minute	180°C		Ja	1 EL Öl dazugeben
Fleisch und Geflügel						
Steak	100 - 600 g (1 bis 4 Stk)	12 minute	180°C			
Ganzes Hähnchen	≤ 2 kgs	45 - 60 minute	200°C			
Hühnerbeine	8 Stk (100 g / Stk)	40 minute	200°C			
Hühnerbrustfilets	200 - 900 g	30 - 40 minute	180°C			
Lammkoteletts	200 g - 1 kg (1 bis 8 Stk)	33 minute	200°C			
Würstchen	300 g - 1 kg (4 bis 15 Stk)	15 - 20 minute	200°C			
Fisch						
Lachssteak	100 - 700 g (1 bis 5 Stk)	12 - 18 minute	160°C			
Garnelen	300 - 600 g (15 bis 30 Stk)	6 - 14 minute	190°C		Ja	
Snacks						
Hähnchennuggets tiefgekühlt	300 - 700 g (15 bis 25 Stk)	10 - 15 minute	200°C			Nach der Hälfte des Garvorgangs wenden
Gefrorene Käsesticks	400 - 700 g (5 bis 10 Stk)	13 minute	180°C		Ja	

	Menge	Zeit (minute)	Temperatur (°C)	Entsprechender Frittiervorgang	Schütteln*	Zusatzinformationen
Tiefgekühlte Onion Rings	250 - 600 g (20 bis 30 Stk)	5 - 7 minute	200°C		Ja	
Frittierte Frühlingsrollen	250 - 350 g (8 bis 20 Stk)	10 minute	200°C		Ja	
Tiefgekühlte pizza	200 - 500 g (eine 24 cm große Pizza)	5 - 15 minute	190°C			
FrISChe Pizza	200 - 500 g (eine 24 cm große Pizza)	5 - 10 minute	190°C			
Quiche	500 g Form, Dicke 2,5 cm	40 - 50 minute	150°C			Bei Bedarf zur Hälfte der Garzeit abdecken.
Brötchen	1 bis 4 Stück (75 g/Stück)	6 - 14 minute	180°C			Mit kaltem Leitungswasser die Brötchen schnell und gleichmäßig befeuchten (weniger als 5 Sekunden).
Gemüse						
Zucchini	1,2 kg	30 minute	200°C		x 2/3	In 1 cm dicke Scheiben oder Spalten schneiden und 1 bis 2 Esslöffel Öl darüber geben.
Blumenkohl	300 - 600 g	14 - 16 minute	180°C			
Backen						
Muffins	1 bis 8 Stück (75 g/Stück)	15 minute	160°C			Backformen verwenden**. Menge in den Formen so anpassen, dass nichts überläuft. Formen im Behälter verteilen.
Schokoladenkuchen	650 g	30 minute	170°C			Bei Bedarf zur Hälfte der Garzeit abdecken.

* Nach der Hälfte der Garzeit schütteln

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

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

**Backformen oder Auflaufform in den Behälter stellen. Wenn Sie Mischungen benutzen, die aufgehen (wie zum Beispiel Kuchen, Quiche oder Muffins), sollte die Auflaufform nur bis zur Hälfte gefüllt sein.

TIPPS

- Kleinere Lebensmittel erfordern in der Regel eine etwas kürzere Garzeit als größere Lebensmittel.
- Das Schütteln von kleineren Portionen nach der Hälfte der Garzeit verbessert das Endergebnis und kann dazu beitragen, ungleichmäßiges Garen zu verhindern.
- Damit Ihre Kartoffeln besonders knusprig werden, geben Sie vor dem Kochen eine kleine Menge Öl dazu und schütteln Sie sie, um sie gleichmäßig zu bedecken. Wir empfehlen 14 ml Öl (1 Esslöffel).
- Snacks, die im Backofen zubereitet werden, können auch im Gerät zubereitet werden.
- Die empfohlene ideale Menge zum Garen von Pommes Frites beträgt 1.500 Gramm.
- Verwenden Sie vorgefertigten Blätter- und Mürbeteig, um schnell und einfach gefüllte Snacks zuzubereiten.
- Stellen Sie eine Backform in den Korb des Geräts, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen oder zerbrechliche oder gefüllte Zutaten frittieren möchten. Sie können eine Backform aus Silikon, Edelstahl, Aluminium und Terrakotta verwenden.
- Sie können das Gerät auch zum Aufwärmen von Speisen benutzen. Stellen Sie zum Aufwärmen von Speisen die Temperatur für bis zu 10 Minuten lang auf 160°C. Die Garzeit kann je nach Lebensmittelmenge angepasst werden, um die Speisen vollständig zu erwärmen.

REINIGUNG

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

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

- 1 Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Hinweis: Nehmen Sie den Korb heraus, um das Gerät schneller abkühlen zu lassen.

- 2 Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
- 3 Reinigen Sie den Korb und das Gitter mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Sie können eine fettlösende Flüssigkeit verwenden, um den verbleibenden Schmutz zu entfernen.

Hinweis: Der Garkorb und der Gittereinsatz sind spülmaschinenfest.

Tipp: Wenn sich Essensreste am Boden des Korbs und des Gitters festgesetzt haben, füllen Sie diese mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Lassen Sie den Korb und das Gitter etwa 10 Minuten lang einweichen. Spülen Sie sie anschließend sauber und trocken.

- 4 Wischen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem feuchten Tuch ab.
- 5 Reinigen Sie das Heizelement mit einer trockenen Reinigungsbürste, um Lebensmittelreste zu entfernen.
- 6 Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.

AUFBEWAHRUNG

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

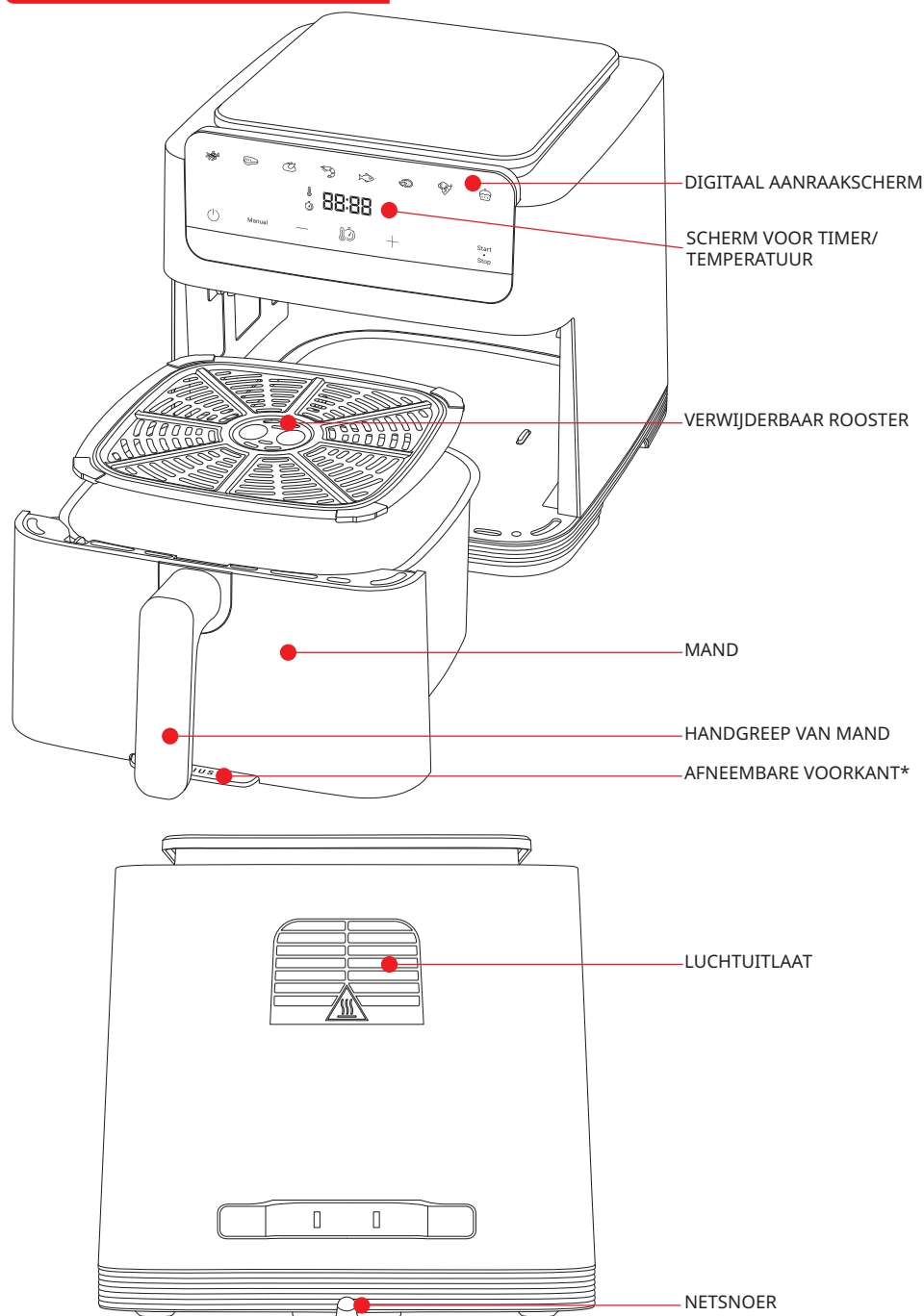
GARANTIE UND SERVICE

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

FEHLERBEHEBUNG

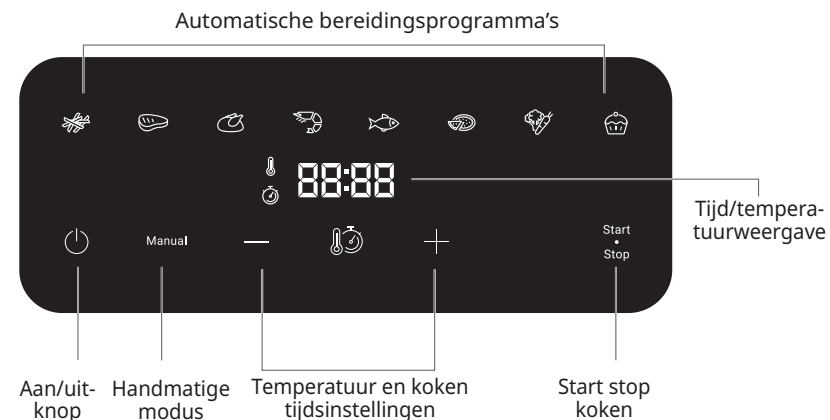
Wenn Sie Probleme mit dem Gerät haben, finden Sie auf der Website der Marke eine Liste häufig gestellter Fragen, oder wenden Sie sich an das Kundendienstzentrum in Ihrem Land.

WEERGAVE MET DETAILS



*afhankelijk van het model

GEbruikersINTERFACE



VOORAF INGESTELDE BEREIDINGSMODI

Friet 180°C / 35 min	Vlees 180°C / 12 min	Kip 200°C / 50 min	Garnalen 190°C / 14 min
Vis 160°C / 16 min	Pizza 200°C / 10 min	Groenten 180°C / 16 min	Nagerecht 180°C / 18 min

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- 1 Verwijder al het verpakkingsmateriaal und haal alle stickers en/of etiketten van het apparaat af.
- 2 Plaats het snoerrek aan de achterkant van het apparaat. Het snoerrek moet vóór het eerste gebruik correct worden geïnstalleerd.
- 3 Reinig de mand en het uitneembare rooster grondig met warm water, een beetje afwasmiddel en een zachte spons.

Opmerking: De mand en het afneembare rooster zijn vaatwasbestendig.

- 4 Veeg de binnen- en buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.

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

VOORBEREIDING

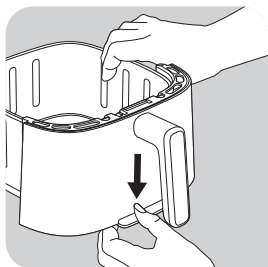
- 1 Plaats het apparaat op een vlak, stabiel en warmtebestendig oppervlak en uit de buurt van opspattend water.
- 2 Vul de mand niet met olie of een andere vloeistof. Plaats niets op het apparaat. Dit belemmert de luchtstroom en heeft een negatieve impact op het bereikte bakresultaat.

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

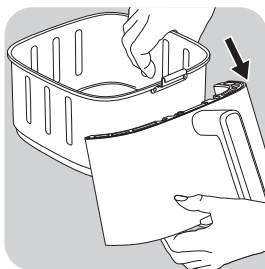
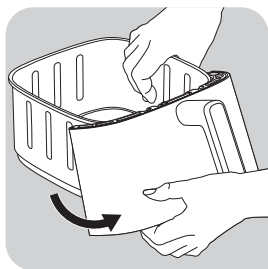
AFNEEMBARE VOORKANT (afhankelijk van het model)

Met ons nieuwe Genius systeem kunt u eenvoudig de voorkant van de kom halen. Reinig eenvoudig uw product en bespaar ruimte in uw vaatwasser.

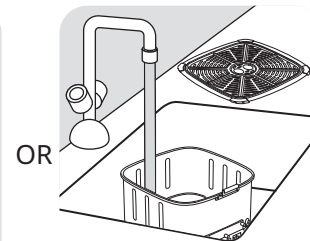
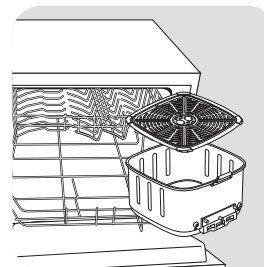
Om ruimte in de vaatwasmachine te besparen en het apparaat in goede staat te houden, volgt u deze reinigingsprocedure voor het model met afneembare voorkant.



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



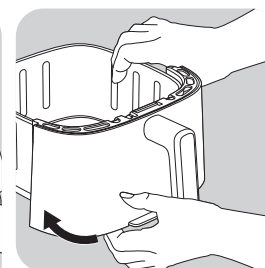
- Verwijder de haak van zijn plaats. De afneembare voorkant komt los.



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

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

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



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

HET APPARAAT GEBRUIKEN

- 1 Sluit het netsnoer aan op een stopcontact en zorg ervoor dat de spanning overeenkomt met de spanning die op het typeplaatje staat aangegeven. Wees voorzichtig wanneer u het apparaat gebruikt.
- 2 Trek de mand met het verwijderbare rooster voorzichtig uit het apparaat.

- 3 Doe het voedsel in de mand.

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

- 4 Schuif de mand terug in het apparaat.

Let op: Raak de mand tijdens en kort na gebruik niet aan, deze wordt zeer warm. Houd de mand alleen bij de handgreep vast.

- 5 Druk op  om het apparaat in te schakelen. Op het scherm wordt het standaardprogramma  weergegeven: 180 °C / 35 minuten.
- 6 U kunt nu kiezen tussen de automatische bereidingsmodus of de handmatige instellingen.

a. De automatische bereidingsmodus gebruiken:

- Selecteer een van de voorgeprogrammeerde programma's door erop te drukken op het digitale touchscreen (deze modi worden in detail beschreven in de sectie '**Bereidingsgids**').
- Als u de temperatuur moet aanpassen, druk op de  knop en aan te passen met de + en — knop. Bedieningsbereik – min. 80 °C, max. 200 °C.
- Als u de timer moet aanpassen: Druk op de knop  drukken en timing aan te passen met de + en — knop. Bedieningsbereik – min. 1 minuut, max. 60 minuten.

b. Het apparaat handmatig instellen:

- Druk nogmaals op "Manual" standaardprogramma 'Handmatig' (180 °C / 20 minuten). Zodra u de temperatuur en timerinstelling voor Handmatig hebt aangepast, blijft de laatste instelling in het geheugen bewaard, zelfs als het apparaat is losgekoppeld.
 - Als u de temperatuur moet aanpassen, druk op de  knop en aan te passen met de + en — knop. Bedieningsbereik – min. 80 °C, max. 200 °C.
 - Als u de timer moet aanpassen: Druk op de knop  drukken en timing aan te passen met de + en — knop. Bedieningsbereik – min. 1 minuut, max. 60 minuten.
- 7 Bevestig de bereidingsmodus door op de knop  te drukken. Hierdoor wordt het bereidingsproces gestart. Het bereikingsproces start. De resterende bereidingstijd wordt op het scherm weergegeven.

- 8 Voor bepaalde ingrediënten is het nodig om ze op de helft van de bereidingstijd te schudden (zie de sectie 'Bereidingsgids'). Om de ingrediënten te schudden, trek de binnenpan via de handgreep uit het apparaat en schud de binnenpan. Schuif de binnenpan vervolgens opnieuw in het apparaat. Het apparaat start automatisch opnieuw op.

Opmerking: Wanneer de mand wordt verwijderd, schakelt het apparaat over naar de modus 'Pauze'. De mand moet binnen 10 minuten in het apparaat worden teruggeplaatst om de bereiding te hervatten. Als de mand niet binnen 10 minuten in het apparaat wordt teruggeplaatst, moeten het programma, de temperatuur en de tijd opnieuw worden ingesteld.

Waarschuwing: Als er veel voedsel in de mand zit, kan deze zwaar worden. Gebruik bij het schudden beide handen en ovenwanten om verbranding te voorkomen.

- 9 Als de bereidingstijd is verstreken, hoort u een geluidssignaal. Trek de mand uit het apparaat en plaats het op een hittebestendig oppervlak.
- 10 **Controleer of het voedsel gaar is.**
Als het voedsel nog niet gaar zijn, schuift u de mand opnieuw in het apparaat en stelt u de timer nog in op een paar minuten.
- 11 Gebruik een niet-metalen tang (bijvoorbeeld siliconentang) om het voedsel uit de mand te halen wanneer het bereid is. Overtollige olie van het voedsel wordt op de bodem van de mand opgevangen.

Let op: Keer de mand nooit ondersteboven, omdat het verwijderbare rooster eruit kan vallen en er hete olie uit kan komen.

De mand, het rooster en het voedsel zijn na de bereiding zeer warm. Wees voorzichtig. Gebruik beide handen en ovenwanten als de mand te zwaar is.

Er kan stoom uit de mand komen, afhankelijk van het soort voedsel dat in het apparaat wordt bereid.

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

BEREIDINGSGIDS

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

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

	Hoeveelheid	Tijd (minuut)	Temperatuur (°C)	Overe- enkomstig programma	Schud halverwege de baktijd*	Extra informatie
Aardappelen en friet						
Bevroren dunne friet (10 x 10 mm)	optimaal : 1,2 kg	35 minuut	180°C		x 2	
	maximaal : 1,9 kg	47 minuut	180°C		x 2	
Zelfgemaakte friet (8 x 8 mm)	900 g - 1,5 kg	28 - 37 minuut	180°C		Ja	Voeg een 1 eetle 1200 g 25 - 30 min pel olie toe
Geroosterde aardappelen	500 g - 1,7 kg	45 minuut	180°C		Ja	Voeg een 1 eetle 1200 g 25 - 30 min pel olie toe
Vies en gevogelte						
Biefstuk	100 - 600 g (1 tot 4 stuks)	12 minuut	180°C			
Gebraden kip	≤ 2 kgs	45 - 60 minuut	200°C			
Hühnerbeine	500 g - 1,5 kg	40 minuut	200°C			
Kipfilet	200 - 900 g	30 - 40 minuut	180°C			
Lamskoteletjes	200 g - 1 kg (1 tot 8 stuks)	33 minuut	200°C			
Worst	300 g - 1 kg (4 tot 15 stuks)	15 - 20 minuut	200°C			
Vis						
Zalmfilet	100 - 700 g (1 tot 5 stuks)	12 - 18 minuut	160°C			
Garnaal	300 - 600 g (15 tot 30 stuks)	6 - 14 minuut	190°C		Ja	
Snacks						
Diepgevroren kipnuggets	300 - 700 g (15 tot 25 stuks)	10 - 15 minuut	200°C			Draai halverwege de bereidingstijd om

	Hoeveelheid	Tijd (minuut)	Temperatuur (°C)	Overe- enkomstig programma	Schud halverwege de baktijd*	Extra informatie
Bevroren kaasstengels	400 - 700 g (5 tot 10 stuks)	13 minuut	180°C		Ja	
Diepgevroren uienringen	250 - 600 g (20 tot 30 stuks)	5 - 7 minuut	200°C		Ja	
Gebakken loempia's	250 - 350 g (8 tot 20 stuks)	10 minuut	200°C		Ja	
Diepgevroren pizza	200 - 500 g (één pizza van 24 cm)	5 - 15 minuut	190°C			
Verse pizza	200 - 500 g (één pizza van 24 cm)	5 - 10 minuut	190°C			
Quiche	Vorm 500 g, dikte 2,5 cm.	40 - 50 minuut	150°C			Halverwege de bereiding afdekken indien nodig.
Broodjes	1 tot 4 stuks (75 g per stuk)	6 - 14 minuut	180°C			Met koud kraanwater de broodjes snel en gelijkmatig bevochtigen (minder dan 5 seconden).
Groenten						
Courgette	1,2 kg	30 minuut	200°C		x 2 / 3	Snij in plakken of stukken van 1 cm dik en besprenkel met 1 tot 2 eetlepels olie.
Bloemkool	300 - 600 g	14 - 16 minuut	180°C			
Bakken						
Muffins	1 tot 8 stuks (75 g per stuk)	15 minuut	160°C			Gebruik bakvormen**. Pas de hoeveelheid in de vormen aan zodat ze niet overstromen tijdens het bakken. Verdeel de vormen in de lade.
Chocoladetaart	650 g	30 minuut	170°C			Halverwege de bereiding afdekken indien nodig.

*Schud halverwege het bakproces.

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

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

**Plaats de bakvormen of de taartvorm / ovenschaal in de lade (ovenschaal van siliconen, roestvrij staal, aluminium, terracotta).

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

TIPS

- Kleinere ingrediënten hebben over het algemeen een kortere bereidingstijd nodig dan grotere ingrediënten.
- Het schudden van kleinere ingrediënten op de helft van de bereidingstijd verbetert het eindresultaat en kan helpen bij het vermijden van een ongelijkmatig bereidingsproces.
- Voor extra krokante aardappelen voegt u vóór de bereiding een kleine hoeveelheid olie toe. Schud de aardappelen om de olie goed te verdelen. Wij raden 14 ml olie aan (1 eetlepel).
- Snacks die in de oven gebakken kunnen worden, kunnen tevens in het apparaat worden bereid.
- De optimale aanbevolen hoeveelheid te frituren friet is 1500 gram.
- Gebruik kant-en-klaar bladerdeeg of zanddeeg om op een snelle en eenvoudige manier gevulde snacks te bereiden.
- Plaats een ovenschaal in de mand van het apparaat als u een cake of quiche wilt bakken of als u delicate of gevulde ingrediënten wilt frituren. Gebruik hiervoor een ovenschaal van siliconen, roestvrij staal, aluminium of terracotta.
- U kunt de het apparaat tevens gebruiken voor het opwarmen van ingrediënten. Om de ingrediënten op te warmen, stel de temperatuur gedurende 10 minuten op 160°C in. De bereidingstijd kan worden aangepast aan de hoeveelheid voedsel om het eten volledig op te warmen.

REINIGING

Reinig het apparaat na elk gebruik.

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

- 1 Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

Opmerking: Verwijder de mand om het apparaat sneller te laten afkoelen.

- 2 Veeg de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.
- 3 Reinig de mand en het rooster met warm water, een beetje afwasmiddel en een zachte spons. U kunt een ontvettende vloeistof gebruiken om eventueel achtergebleven vuil te verwijderen.

Opmerking: De mand en het afneembare rooster zijn vaatwasbestendig.

Tip: Als er voedselresten aan de bodem van de mand en het rooster kleven, vult u deze met warm water en een beetje afwasmiddel. Laat de mand en het rooster ongeveer 10 minuten weken. Spoel deze grondig schoon en veeg droog.

- 4 Veeg de binnenkant van het apparaat schoon met warm water en een vochtige doek.
- 5 Maak het verwarmingselement schoon met een schoonmaakborstel om de etensresten te verwijderen.
- 6 Dompel het apparaat NOOIT onder in water of een andere vloeistof.

OPSLAG

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

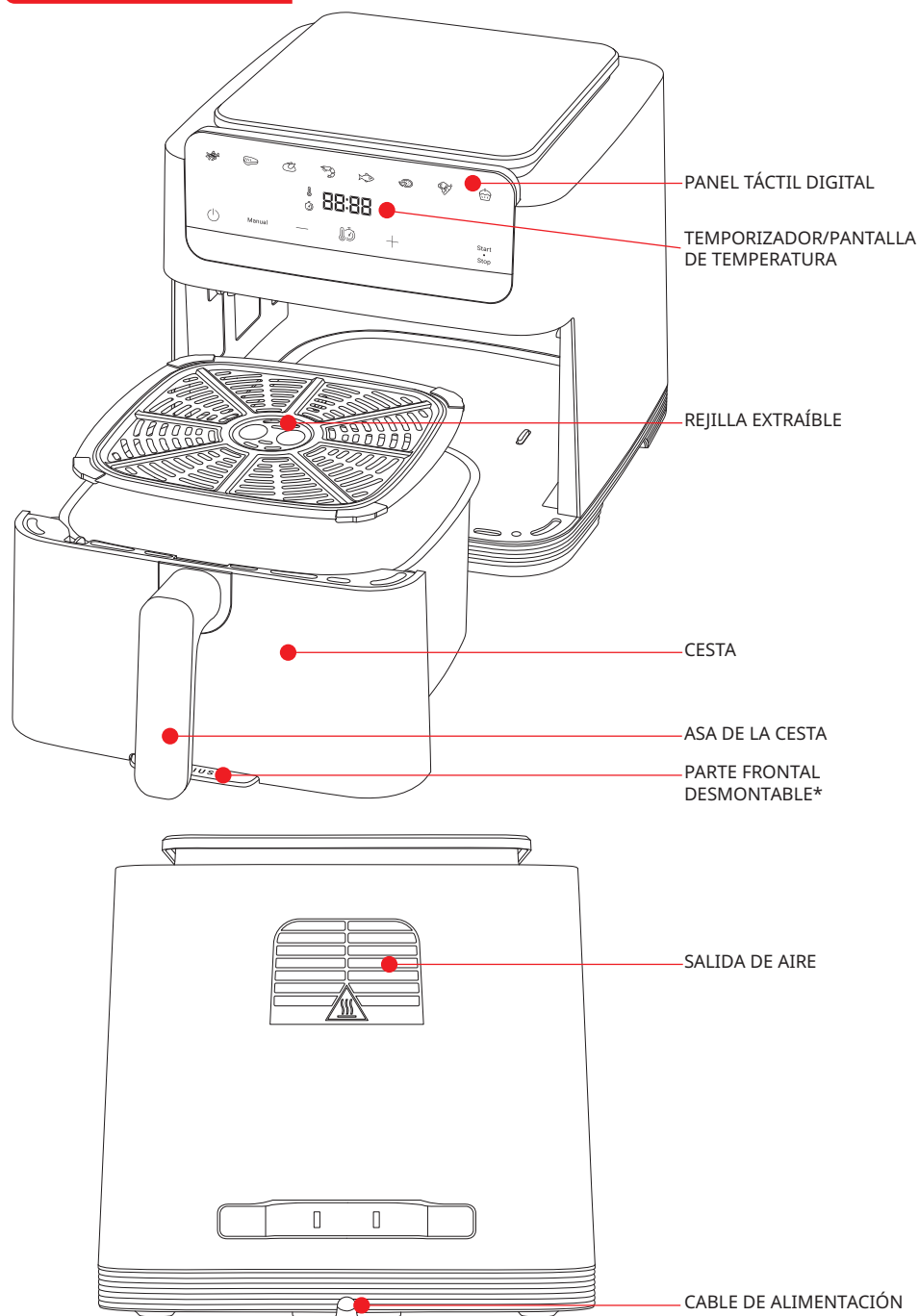
GARANTIE EN KLANTENSERVICE

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

PROBLEEMOPLOSSING

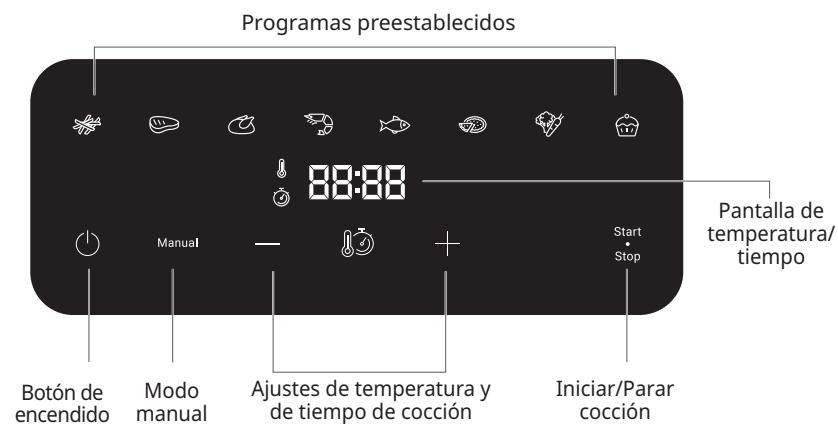
Als er een probleem met uw apparaat optreedt, gaat u naar de merkwebsite voor een lijst met veelgestelde vragen of neemt u contact op met de klantenservice in uw land.

VISTA DETALLADA



*según el modelo

INTERFAZ DE USUARIO



MODOS DE COCCIÓN PREESTABLECIDOS

 Fritos 180°C / 35 min	 Carne 180°C / 12 min	 Pollo 200°C / 50 min	 Gambas 190°C / 14 min
 Pescado 160°C / 16 min	 Pizza 200°C / 10 min	 Verduras 180°C / 16 min	 Postre 180°C / 18 min

ANTES DEL PRIMER USO

- 1 Retire todo el material de embalaje y las calcomanías del aparato.
- 2 Coloque el soporte para el cable en la parte posterior del aparato. El soporte para el cable debe instalarse correctamente antes del primer uso.
- 3 Limpia a fondo la cesta y la rejilla extraíble con agua caliente, un poco de líquido lavavajillas y una esponja no abrasiva.

Nota: El cesto y la rejilla extraíble son aptos para el lavavajillas.

- 4 Limpia el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.

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

PREPARACIÓN PARA SU USO

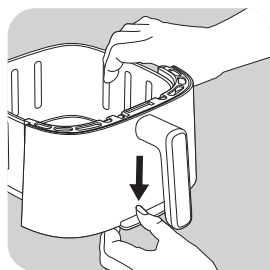
- 1 Coloca el aparato sobre una superficie de trabajo plana, estable y resistente al calor lejos de posibles salpicaduras de agua.
- 2 No llenes la cesta con aceite u otro líquido. No coloques nada encima del aparato, Esto interrumpe el flujo de aire y afecta al resultado de la fritura con aire caliente.

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

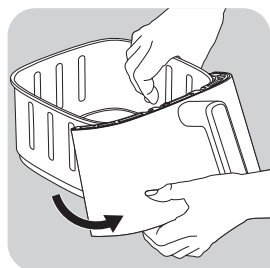
PARTE FRONTAL DESMONTABLE (según el modelo)

Gracias a nuestro nuevo sistema de almacenamiento y limpieza sencillos, puedes separar fácilmente la parte frontal del recipiente y el propio recipiente. Limpia fácilmente el producto y ahorra espacio en el lavavajillas.

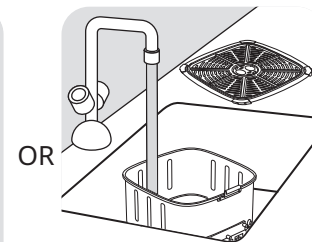
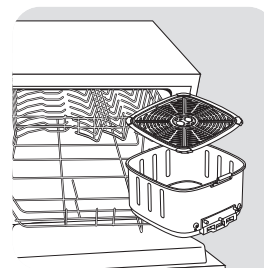
Para ahorrar espacio en el lavavajillas y garantizar la conservación óptima del aparato, sigue este procedimiento de limpieza para el modelo con parte frontal desmontable.



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



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

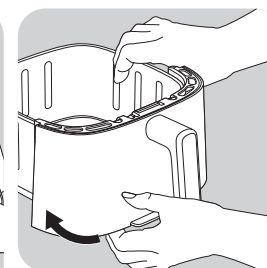


- Coloca el recipiente en el lavavajillas o lávalo a mano sin la parte frontal, que puedes volver a colocar en el producto.

es

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

- Lave a mano la parte frontal con agua caliente, un poco de lavavajillas y una esponja no abrasiva.
- Después de lavar y secar bien el exterior de la parte frontal,
 - 1 Sujeta la parte superior de la parte frontal en el gancho del recipiente.
 - 2 Coloca la parte inferior de la parte frontal hasta que oigas un «clic».



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

- 1 Conecta el cable de alimentación a una toma eléctrica, asegurándote de que el voltaje coincida con el voltaje indicado en la placa de características. Ten cuidado al usar el aparato.
- 2 Extrae cuidadosamente la cesta con su rejilla extraíble fuera del aparato.

- 3 Coloca los alimentos en la cesta.

Nota: Nunca superes la cantidad máxima indicada en la tabla (ver sección «Guía de cocinado»), ya que esto podría afectar a la calidad del resultado final.

- 4 Introduce de nuevo la cesta en el aparato.

Precaución: No toques la cesta durante el uso ni algún tiempo después del uso, ya que se pone muy caliente. Sujeta la cesta únicamente por el asa.

- 5 Pulsa  para encender el aparato. La pantalla muestra el programa predeterminado : 180 °C/35 minutos.
- 6 Puedes seleccionar entre el modo de cocinado preestablecido o los ajustes manuales.

a. Si seleccionas el modo de cocinado preestablecido :

- Seleccione uno de los programas preestablecidos pulsándolo en la pantalla táctil digital (estos modos se describen en detalle en la sección «Guía de cocinado»).
- Si necesitas ajustar la temperatura : pulsa el botón  y ajuste el temperatura con los botones + y -. Rango del control: mín. 80 °C, máx. 200 °C.
- Si necesitas ajustar el tiempo de cocción : pulsa el botón  y ajuste el tiempo con los botones + and -. Rango del control: mín. 1 minuto, máx. 60 minutos.

b. Si seleccionas la configuración manual:

- Pulsa “Manual” para comenzar el proceso de cocinado con el programa predeterminado “Manual” (180 °C/20 minutos). Una vez que haya ajustado la temperatura y el temporizador en modo manual, el aparato conservará la última configuración en la memoria incluso cuando esté desconectado.
 - Si necesitas ajustar la temperatura : pulsa el botón  y ajuste el temperatura con los botones + y -. Rango del control: mín. 80 °C, máx. 200 °C.
 - Si necesitas ajustar el tiempo de cocción : pulsa el botón  y ajuste el tiempo con los botones + and -. Rango del control: mín. 1 minuto, máx. 60 minutos.
- 7 Confirma el modo de cocinado pulsando el botón . Esto iniciará el proceso de cocinado. Se inicia el cocinado. En la pantalla se muestra el tiempo de cocinado restante.

- 8 Algunos alimentos requieren agitarse a mitad del tiempo de cocinado para obtener resultados óptimos (consulta la sección «Guía de cocinado»). Para agitar la comida, retire la cesta del aparato por la asa y agítela. Después, deslice el recipiente hacia dentro del artefacto. El aparato se reinicia automáticamente.

Nota: Cuando se retira la cesta, el aparato entra en el modo de pausa. La cesta se debe volver a introducir en el aparato en un periodo de 10 minutos para que se reanude el cocinado. Si la cesta no se vuelve a introducir en el aparato en 10 minutos, será necesario volver a establecer el programa, la temperatura y el tiempo.

Advertencia: Si hay mucha comida, la cesta puede resultar pesada. Al sacudirla, usa ambas manos y un guante del horno para evitar quemarte.

- 9 Cuando suene el temporizador, el tiempo de cocinado configurado habrá finalizado. Saca la cesta del aparato y colócala sobre una superficie resistente al calor.
- 10 **Comprueba si la comida está lista.**
Si aún no lo está, simplemente vuelve a introducir la cesta en el aparato y ajusta el temporizador unos minutos más.
- 11 Una vez cocinados los alimentos, usa unas pinzas no metálicas (por ejemplo, pinzas de silicona) para extraer la comida de la cesta. Si los ingredientes llevan demasiado aceite, el exceso se recoge en la parte inferior de la cesta.

Precaución: Nunca vuelques la cesta, ya que se puede caer la rejilla extraíble y derramarse aceite caliente.

Después de cocinar, la cesta, la rejilla y la comida están muy calientes. Ten cuidado. Usa ambas manos y un guante de horno si la cesta es demasiado pesada.

Ten cuidado porque, en función del tipo de comida que hayas hecho en el aparato, la cesta puede soltar vapor muy caliente.

- 12 Cuando una tanda de alimentos está lista, el aparato estará preparado para cocinar otra tanda al instante.
- 13 Si deseas terminar el cocinado antes del final del programa, mantén pulsado el botón  durante 2 segundos para apagar el aparato.

GUÍA DE COCINADO

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

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

	Cantidad	Tiempo (minuto)	Temperatura (°C)	Modo de cocción	Agitar*	Información adicional
Papas y papas fritas						
Papas fritas finas congeladas (10 x 10 mm)	óptimo : 1,2 kg	35 minuto	180°C		x 2	
	máximo : 1,9 kg	47 minuto	180°C		x 2	
Papas fritas caseras (8 x 8 mm)	900 g - 1,5 kg	28 - 37 minuto	180°C		Sí	Agregar una cucharada de aceite
Rodajas de papa	500 g - 1,7 kg	45 minuto	180°C		Sí	Agregar una cucharada de aceite
Carne de res y carne de ave						
Bistec	100 - 600 g (1 hasta 4 piezas)	12 minuto	180°C			
Pollo	≤ 2 kgs	45 - 60 minuto	200°C			
Piernas de pollo	8 piezas (100 g por pieza)	40 min	200°C			
Pechuga de pollo	200 - 900 g	30 - 40 minuto	180°C			
chuletas de cordero	200 g - 1 kg (1 hasta 8 piezas)	33 minuto	200°C			
Salsichas	300 g - 1 kg (4 hasta 15 piezas)	15 - 20 minuto	200°C			
Pescado						
Filete de salmón	100 - 700 g (1 hasta 5 piezas)	12 - 18 minuto	160°C			
Gambas	300 - 600 g (15 hasta 30 piezas)	6 - 14 minuto	190°C		Sí	
Bocadillos						
Trocitos de pollo empanizados congelados	300 - 700 g (15 hasta 25 piezas)	10 - 15 minuto	200°C			Dale la vuelta a media cocción

	Cantidad	Tiempo (minuto)	Temperatura (°C)	Modo de cocción	Agitar*	Información adicional
Palitos de queso empanizados congelados	400 - 700 g (5 hasta 10 piezas)	13 minuto	180°C		Sí	
Aros de cebolla congelados	250 - 600 g (20 hasta 30 piezas)	5 - 7 minuto	200°C		Sí	
Rollitos de primavera fritos	250 - 350 g (8 hasta 20 piezas)	10 minuto	200°C		Sí	
Pizza congelada	200 - 500 g (una pizza de 24 cm)	5 - 15 minuto	190°C			
Pizza fresca	200 - 500 g (una pizza de 24 cm)	5 - 10 minuto	190°C			
Quiche	Molde de 500 g, grosor de 2,5 cm.	40 - 50 minuto	150°C			Cubrir a mitad de la cocción si es necesario.
Panecillos	De 1 a 4 piezas (75 g por pieza)	6 - 14 minuto	180°C			Con agua fría del grifo, humedecer rápida y uniformemente los panecillos (menos de 5 segundos).
Verduras						
Calabacines	1,2 kg	30 minuto	200°C		x 2 / 3	Cortar en rebanadas o porciones de 1 cm de grosor y rociar con 1 a 2 cucharadas de aceite.
Coliflor	300 - 600 g	14 - 16 minuto	180°C			
Horneado						
Panqués	De 1 a 8 piezas (75 g por pieza)	15 minuto	160°C			Utilizar moldes para hornear**. Ajustar la cantidad en los moldes para que no se desborde durante el horneado. Distribuir los moldes en el cajón.
Pastel de chocolate	650 g	30 minuto	170°C			Cubrir a mitad de la cocción si es necesario.

*Agitar a mitad de camino.

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

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

** Colocar los moldes para hornear o el molde para pastel / fuente apta para horno en el cajón. Al usar mezclas que se hinchan durante la cocción (como un pastel, quiche o muffins), el plato del horno no debe llenarse más de la mitad.

CONSEJO

- Los alimentos más pequeños normalmente necesitan un tiempo de cocinado ligeramente más corto que los alimentos de mayor tamaño.
- Agitar los alimentos más pequeños a mitad del tiempo de cocinado mejora el resultado final y puede ayudar a evitar un cocinado desigual.
- Para hacer que las patatas sean más crujientes, trata de agregar una pequeña cantidad de aceite antes de cocinar y agita para cubrir uniformemente. Recomendamos 14 ml de aceite (1 cucharada).
- Los tentempiés que se pueden cocinar en un horno también se pueden cocinar en el aparato.
- La cantidad óptima recomendada para cocinar patatas fritas es de 1500 gramos.
- Utiliza masa de hojaldre y masa quebrada ya preparadas para hacer tentempiés rellenos de forma rápida y sencilla.
- Coloca una fuente para horno en la cesta del aparato si quieres hornear un pastel o quiche o si quieres freír ingredientes delicados o ingredientes rellenos. Puedes usar una fuente para horno de silicona, acero inoxidable, aluminio o terracota.
- También puede usar el dispositivo para recalentar ingredientes. Para recalentar ingredientes, ajuste la temperatura a 160°C por hasta 10 minutos. Deberás ajustar el tiempo de cocción en función de la cantidad de comida para recalentarla del todo.

LIMPIEZA

Limpia el aparato después de cada uso.

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

- 1 Desenchufa la clavija de la toma de corriente y deja que el aparato se enfríe.

Nota: Extrae la cesta para dejar que el aparato se enfríe más rápidamente.

- 2 Limpia el exterior del aparato con un paño húmedo.
- 3 Limpia la cesta y la rejilla con agua caliente, un poco de líquido lavavajillas y una esponja no abrasiva. Para quitar cualquier resto de suciedad, utiliza un líquido desengrasante.

Nota: El cesto y la rejilla extraíble son aptos para el lavavajillas.

Sugerencia: Si los restos/residuos de alimentos están pegados en la parte inferior de la cesta y la rejilla, llénalas con agua caliente y un poco de líquido detergente. Deja que la cesta y la rejilla se remojen durante aproximadamente 10 minutos. Luego acláralas, límpialas y sécalas.

- 4 Limpia el interior del aparato con agua caliente y un paño húmedo.
- 5 Limpia la resistencia con un cepillo de limpieza seco para eliminar cualquier residuo de alimentos.
- 6 No sumerjas nunca el aparato en agua ni en ningún otro líquido.

ALMACENAMIENTO

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

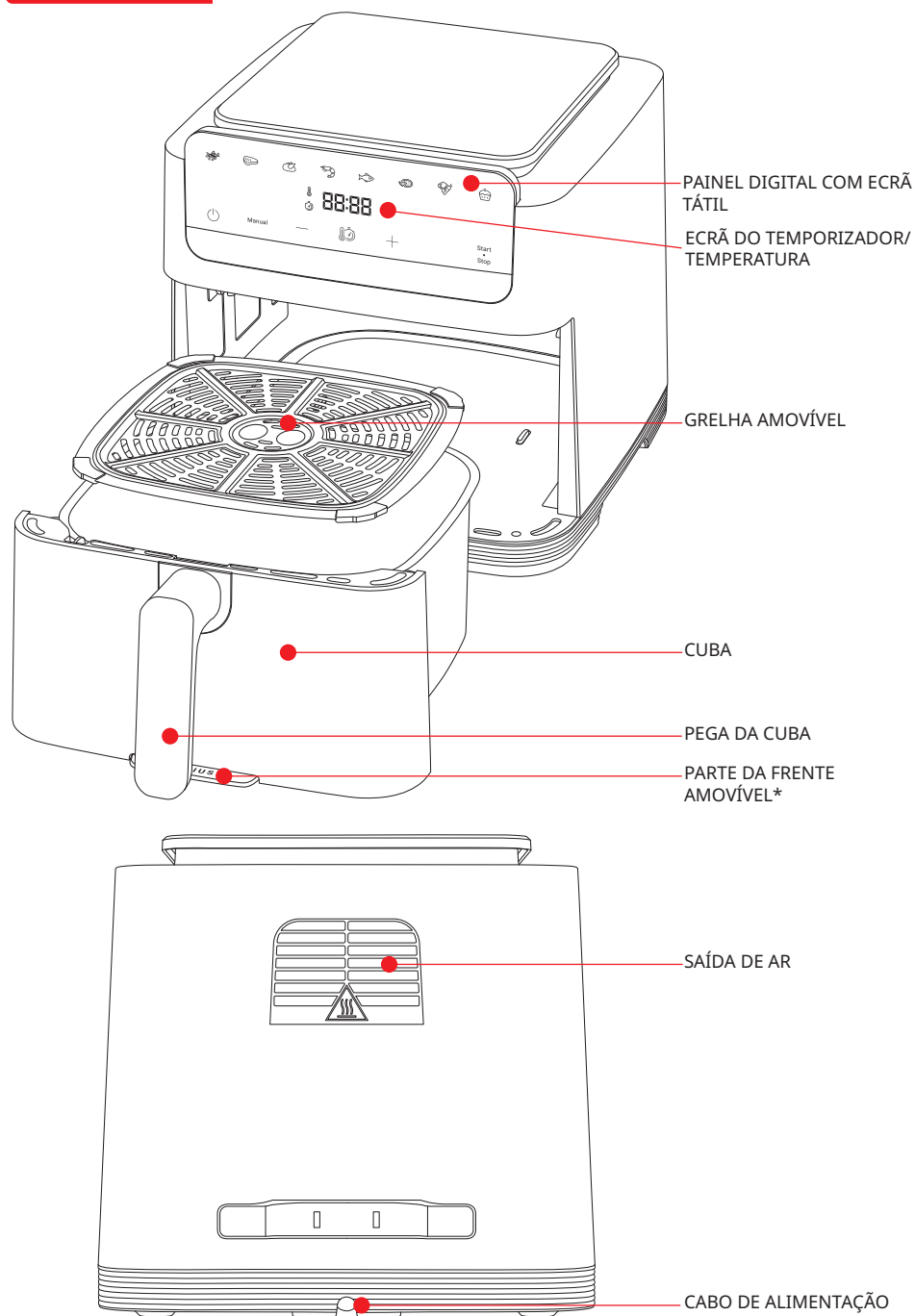
GARANTÍA Y SERVICIO

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

EN CASO DE QUE SE PRODUZCA UN PROBLEMA

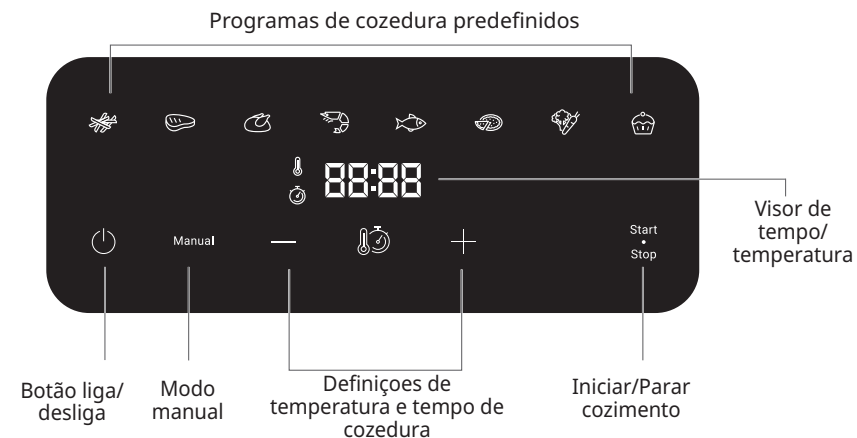
Si tienes problemas con el aparato, visita el sitio web de la marca para acceder a una lista de las preguntas más frecuentes o ponte en contacto con el Servicio de atención al cliente de tu país.

VISTA GERAL



*consoante o modelo

INTERFACE DO UTILIZADOR



MODOS DE COZEDURA PREDEFINIDOS

Batatas fritas 180°C / 35 min	Carne 180°C / 12 min	Frango 200°C / 50 min	Camarão 190°C / 14 min
Peixe 160°C / 16 min	Pizza 200°C / 10 min	Legumes 180°C / 16 min	Sobremesa 180°C / 18 min

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- 1 Remova todos os objetos da embalagem e qualquer adesivo do equipamento.
- 2 Coloque o suporte do cabo na parte de trás do aparelho. O suporte do cabo deve ser instalado corretamente antes do primeiro uso.
- 3 Limpe cuidadosamente a cuba e a grelha amovível com água quente e um pouco de detergente para a loiça com uma esponja não abrasiva.

Nota: a cuba e a grelha amovível podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.

- 4 Limpe o interior e o exterior do aparelho com um pano húmido.

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

PREPARAÇÃO PARA A UTILIZAÇÃO

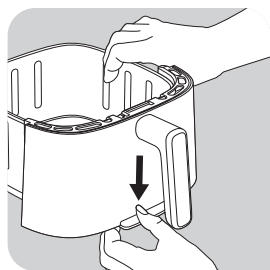
- 1 Coloque a fritadeira numa superfície de trabalho plana, estável e resistente ao calor, afastada de quaisquer salpicos de água.
- 2 Não encha a cuba com óleo ou quaisquer outros líquidos. Não coloque nada sobre o aparelho. Tal interrompe o fluxo de ar e afeta o resultado da fritura a ar quente.

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

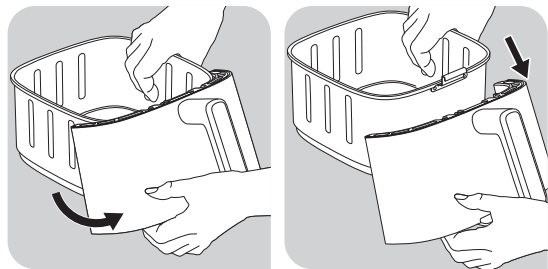
PARTE DA FRENTE AMOVÍVEL (consoante o modelo)

Com o nosso novo sistema fácil de limpar e arrumar, pode separar facilmente a parte da frente do cesto e o próprio cesto. Lave facilmente o seu aparelho e poupe espaço na máquina de lavar loiça.

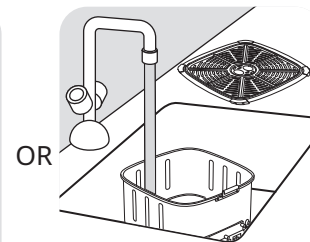
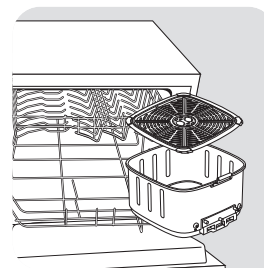
Para poupar espaço na máquina de lavar loiça e garantir uma conservação perfeita do aparelho, siga este procedimento de limpeza para o modelo com parte da frente amovível.



- Prima o botão localizado na parte inferior do cesto



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

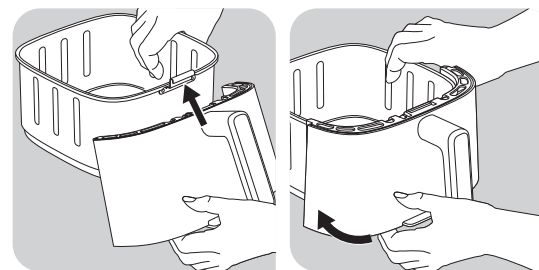


- Coloque o cesto na máquina de lavar loiça ou lave-o à mão sem a parte da frente, que pode voltar a ligar ao produto.

pt

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

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



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

UTILIZAÇÃO DO APARELHO

- 1 Ligue o cabo de alimentação a uma tomada elétrica, certificando-se de que a tensão corresponde à tensão indicada na placa de características. Tenha cuidado ao utilizar o aparelho.
- 2 Retire cuidadosamente a cuba com a respetiva grelha amovível do aparelho.
- 3 Coloque os ingredientes na cuba.

Nota: nunca exceda a quantidade máxima indicada na tabela (consulte a secção «Guia de cozedura»), uma vez que tal pode afetar a qualidade do resultado final.

- 4 Volte a colocar a cuba no aparelho.

Atenção: não toque na cuba enquanto estiver a ser utilizada, nem por algum tempo depois da utilização, uma vez que esta irá ficar muito quente. Segure na cuba apenas pela pega.

- 5 Prima  para ligar o aparelho. O ecrã exibe o programa  predefinido: 180 °C/35 minutos.
- 6 Pode agora selecionar um modo de cozedura predefinido ou introduzir manualmente as definições.

a. Se escolher um modo de cozedura predefinido:

- Selecione um dos programas predefinidos pressionando-o no painel digital sensível ao toque (estes modos estão descritos detalhadamente na secção «Guia de cozedura»).
- Se for necessário ajustar a temperatura : prima o botão  e ajuste a temperatura com os botões + e - na tela digital. Intervalo de controlo - Mín. 80 °C, máx. 200 °C.
- Se for necessário ajustar o tempo de cozimento : prima o botão  e ajuste o tempo de cozimento com os botões + e - na tela digital. Intervalo de controlo - Mín. 1 minuto, máx. 60 minutos.

b. Se escolher as definições manuais:

- Pressione “Manual” para iniciar o processo de cozedura com o programa predefinido «Manual» (180 °C/20 minutos). Depois de ajustar a temperatura e o temporizador no modo manual, o aparelho manterá a última configuração na memória, mesmo desligado da tomada.
- Se for necessário ajustar a temperatura : prima o botão  e ajuste a temperatura com os botões + e - na tela digital. Intervalo de controlo - Mín. 80 °C, máx. 200 °C.
- Se for necessário ajustar o tempo de cozimento : prima o botão  e ajuste o tempo de cozimento com os botões + e - na tela digital. Intervalo de controlo - Mín. 1 minuto, máx. 60 minutos.

- 7 Confirme o modo de cozedura premindo o botão  Tal inicia o processo de cozedura. A cozedura inicia. O tempo de cozedura restante é apresentado no ecrã.
- 8 Para obter os melhores resultados, é necessário mexer alguns alimentos a meio do tempo de cozedura (consulte a secção «Guia de cozedura»). Para mexer os alimentos, puxe o cesto para fora do aparelho pela pega e agite-o. Em seguida, deslize o copo de volta no aparelho. O aparelho reinicia automaticamente.

Nota: quando a cuba é removida, o aparelho entra em modo de pausa. A cuba tem de voltar a ser inserida no aparelho no espaço de 10 minutos para retomar a preparação. Se a cuba não voltar a ser inserida no aparelho no espaço de 10 minutos, é necessário reiniciar o programa, a temperatura e o tempo.

Aviso: se houver muitos alimentos, a cuba pode ficar pesada. Ao mexer, utilize ambas as mãos e luvas de forno para evitar queimaduras.

- 9 Quando ouvir o som do temporizador, o tempo de cozedura definido terá terminado. Retire a cuba do aparelho e coloque-a numa superfície resistente ao calor.
- 10 **Verifique se os alimentos estão cozinhados.**
Se os alimentos ainda não estiverem prontos, basta colocar novamente a cuba na fritadeira e definir o temporizador para alguns minutos adicionais.
- 11 Quando os alimentos estiverem cozidos, utilize um par de pinças não metálicas (por exemplo, pinças de silicone) para retirar os alimentos da cuba. O excesso de óleo dos alimentos é recolhido no fundo da cuba.

Atenção: nunca vire a cuba ao contrário, pois a grelha amovível e o óleo quente podem cair.

Depois de cozinhar, a cuba, a grelha e os alimentos estarão muito quentes. Manuseie com cuidado. Utilize ambas as mãos e luvas de forno se a cuba estiver demasiado pesada.

Assim, tenha cuidado, uma vez que consoante o tipo de alimentos cozinhados no aparelho, pode sair vapor da cuba.

- 12 Quando uma dose de alimentos estiver pronta, a fritadeira poderá preparar imediatamente outra dose de alimentos.
- 13 Se pretender terminar a preparação antes do final do programa, mantenha premido o botão  durante 2 segundos para desligar o aparelho.

GUIA DE COZEDURA

A tabela abaixo ajuda você a selecionar as configurações básicas para preparar a comida que você deseja.

Observação: Tenha em mente que essas configurações são indicações. Como alimentos diferem em origem, tamanho, forma e marca, não podemos garantir a melhor configuração para seus alimentos.

	Quantidade	Tempo aproximado (minuto)	Temperatura (°C)	Modo de cozimento	Agitar*	Informação adicional
Batatas e fritas						
Batata frita congelada (10 x 10 mm)	ótimo : 1,2 kg	35 minuto	180°C		x 2	
	máximo : 1,9 kg	47 minuto	180°C		x 2	
Batata frita in natura (8 x 8 mm)	900 g - 1,5 kg	28 - 37 minuto	180°C		Sim	Adicione 1 colher de sopa de óleo
Batata rústica	500 g - 1,7 kg	45 minuto	180°C		Sim	Adicione 1 colher de sopa de óleo
Carne e aves						
Bife	100 - 600 g (1 em 4 pedaços)	12 minuto	180°C			
Frango	≤ 2 kgs	45 - 60 minuto	200°C			
Pernas de galinha	1,2 kg	40 minuto	200°C			
Filés de peito de frango	200 - 900 g	30 - 40 minuto	180°C			
Costeletas de cordeiro	200 g - 1 kg (1 em 8 pedaços)	33 minuto	200°C			
Salsichas	300 g - 1 kg (4 em 15 pedaços)	15 - 20 minuto	200°C			
Peixe e frutos do mar						
Filé de salmão	100 - 700 g (1 em 5 pedaços)	12 - 18 minuto	160°C			
Camarões médios	300 - 600 g (15 em 30 pedaços)	6 - 14 minuto	190°C		Sim	
Snacks						
Nuggets de frango congelados	300 - 700 g (15 em 25 pedaços)	10 - 15 minuto	200°C			Virar a meio da cozedura
Palitos de queijo congelados	400 - 700 g (5 em 10 pedaços)	13 minuto	180°C		Sim	
Anéis de cebola congelados	250 - 600 g (20 em 30 pedaços)	5 - 7 minuto	200°C		Sim	
Rolinhos primavera fritos	250 - 350 g (8 em 20 pedaços)	10 minuto	200°C		Sim	

	Quantidade	Tempo aproximado (minuto)	Temperatura (°C)	Modo de cozimento	Agitar*	Informação adicional
Pizza congelada	200 - 500 g (uma pizza de 24 cm)	5 - 15 minuto	190°C			
Pizza fresca	200 - 500 g (uma pizza de 24 cm)	5 - 10 minuto	190°C			
Quiche	Molde de 500 g, espessura de 2,5 cm.	40 - 50 minuto	150°C			Cobrir na metade do tempo de cozedura, se necessário.
Pãezinhos	1 a 4 unidades (75 g por unidade)	6 - 14 minuto	180°C			Com água fria da torneira, humedecer rapidamente e de forma uniforme os pãezinhos (menos de 5 segundos).
Vegetais						
Abobrinha	1,2 kg	30 minuto	200°C		x 2 / 3	Cortar em fatias ou pedaços de 1 cm de espessura e regar com 1 a 2 colheres de sopa de óleo.
Couve-flor	300 - 600 g	14 - 16 minuto	180°C			
Cozimento						
Muffins	1 a 8 unidades (75 g por unidade)	15 minuto	160°C			Utilizar formas de forno**, Ajustar a quantidade nas formas para que não transborde durante a cozedura. Distribuir as formas na gaveta.
Bolo de chocolate	650 g	30 minuto	170°C			Cobrir na metade do tempo de cozedura, se necessário.

*Agite na metade do cozimento

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

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

**Colocar as formas de forno ou a forma de bolo / recipiente próprio para forno na gaveta.

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

DICAS

- Os alimentos mais pequenos exigem, geralmente, um tempo de cozedura ligeiramente mais curto do que os alimentos de maiores dimensões.
- Mexer os alimentos mais pequenos a meio do tempo de cozedura melhora o resultado final e pode ajudar a evitar uma cozedura irregular.

- Para tornar as suas batatas ainda mais estaladiças, tente adicionar uma pequena quantidade de óleo antes de cozinhar e mexa para cobrir uniformemente. Recomendamos 14 ml de óleo (1 colher de sopa).
- Os snacks que podem ser cozinhados num forno também podem ser cozinhados no aparelho.
- A quantidade ideal recomendada para cozinhar batatas fritas é de 1500 gramas.
- Utilize massas folhadas e quebradas prontas para fazer snacks com recheio de forma rápida e fácil.
- Coloque uma travessa na cuba do aparelho se quiser confeccionar um bolo ou uma quiche ou se quiser fritar ingredientes delicados ou ingredientes com recheio. Pode utilizar uma travessa de silicone, aço inoxidável, alumínio ou terracota.
- Você também pode usar o aparelho para reaquecer os ingredientes. Para reaquecer os ingredientes, ajuste a temperatura para 160 °C por até 10 minutos. O tempo de cozedura pode ser ajustado dependendo da quantidade para reaquecer completamente os alimentos.

LIMPEZA

Limpe o aparelho após cada utilização.

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

- 1 Retire a ficha de alimentação da tomada elétrica e deixe o aparelho arrefecer.

Nota: retire a cuba para deixar o aparelho arrefecer mais rapidamente.

- 2 Limpe o corpo do aparelho com um pano húmido.
- 3 Limpe a cuba e a grelha com água quente e um pouco de detergente para a loiça com uma esponja não abrasiva. Pode utilizar um líquido desengordurante para remover qualquer sujidade restante.

Nota: a cuba e a grelha amovível podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.

Dica: se houver sujidade/resíduos de comida agarrados ao fundo da cuba e da grelha, encha com água quente e um pouco de detergente líquido para a loiça. Deixe a cuba e as grelhas de molho durante cerca de 10 minutos. Em seguida, enxague, limpe e seque.

- 4 Limpe o interior do aparelho com água quente e um pano húmido.

- 5 Limpe o elemento de aquecimento com uma escova de limpeza seca para remover quaisquer resíduos de alimentos.
- 6 Não mergulhe o aparelho em água ou em qualquer outro líquido.

ARRUMAÇÃO

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

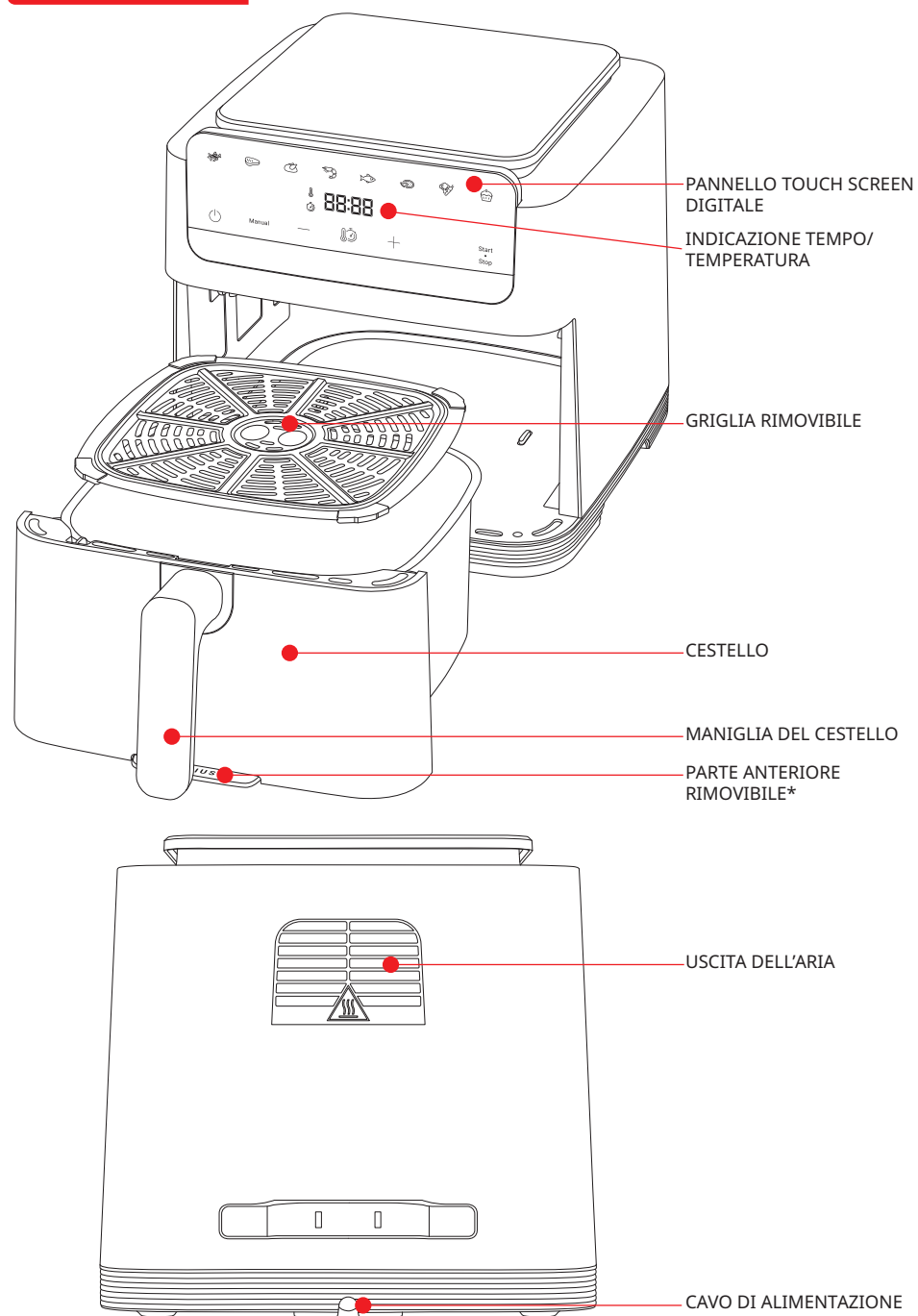
GARANTIA E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

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

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

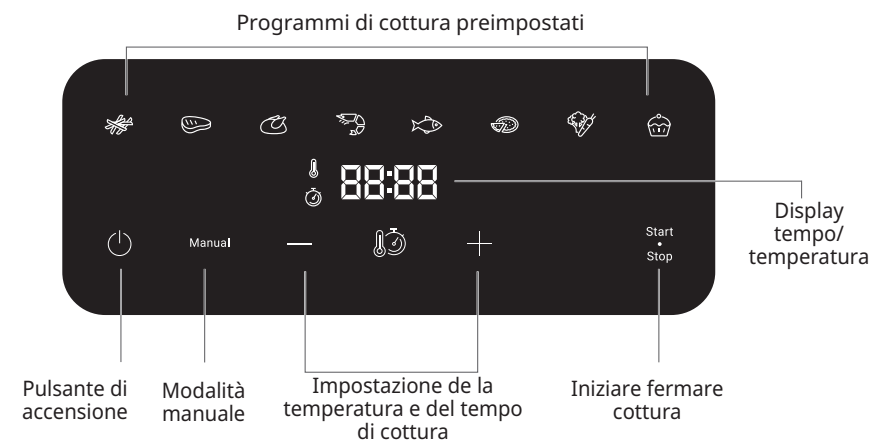
Se tiver problemas com o aparelho, aceda ao website da marca para obter uma lista das perguntas frequentes ou contacte o Centro de Assistência ao Consumido do seu país.

VISTA ESPLOSA



*A seconda del modello

INTERFACCIA UTENTE



MODALITÀ DI COTTURA PREIMPOSTATE

Patatine fritte 180°C / 35 min	Carne 180°C / 12 min	Pollo 200°C / 50 min	Gamberetti 190°C / 14 min
Pesce 160°C / 16 min	Pizza 200°C / 10 min	Verdure 180°C / 16 min	Dolce 180°C / 18 min

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- 1 Rimuovere tutto il materiale di imballaggio e eventuali adesivi dall'apparecchio.
- 2 Posizionare il supporto del cavo sul retro dell'apparecchio. Il supporto del cavo deve essere installato correttamente prima del primo utilizzo.
- 3 Pulire accuratamente il cestello e la griglia rimovibile con acqua calda, del detersivo liquido per piatti e una spugna non abrasiva.

Nota: il cestello e la griglia rimovibile sono lavabili in lavastoviglie.

- 4 Pulire la parte interna ed esterna dell'apparecchio con un panno umido.

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

PREPARAZIONE PRIMA DELL'USO

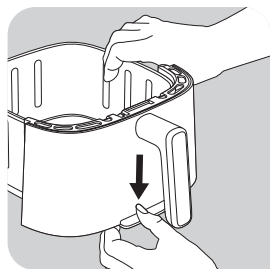
- 1 Posizionare l'apparecchio su una superficie di lavoro piana, stabile e resistente al calore, lontana da spruzzi d'acqua.
- 2 Non riempire il recipiente con olio o altri liquidi. Non appoggiare nulla sull'apparecchio perché ciò potrebbe ostacolare il flusso d'aria e compromettere il risultato della frittura ad aria calda.

IMPORTANTE: per evitare che l'apparecchio si surriscaldi, non posizionarlo in un angolo o a contatto con una dispensa. Lasciare uno spazio di almeno 15 cm mm intorno all'apparecchio per consentire la circolazione dell'aria.

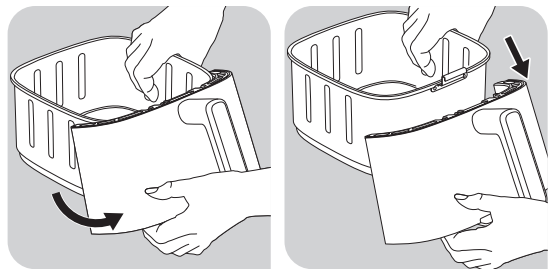
PARTE ANTERIORE RIMOVIBILE (a seconda del modello)

Con il nostro nuovo sistema Genius, è possibile separare facilmente la parte anteriore del recipiente dal recipiente stesso. Pulire facilmente il prodotto e risparmiare spazio in lavastoviglie.

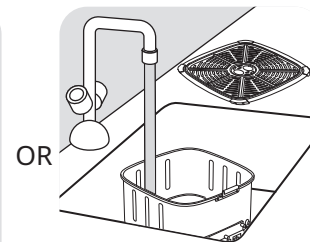
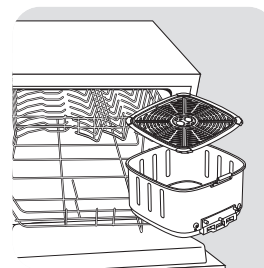
Per risparmiare spazio in lavastoviglie e preservare in modo ottimale l'apparecchio, seguire questa procedura di pulizia per il modello con parte anteriore rimovibile.



- Abbassare il pulsante situato sulla parte inferiore del recipiente



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

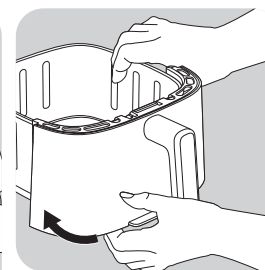


- Posizionare il recipiente in lavastoviglie o lavarlo a mano senza la parte anteriore che può essere riapplicata al prodotto.

it

Pulire la parte anteriore rimovibile e riapplicarla al recipiente

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



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

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

- 1 Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica, assicurandosi che la tensione corrisponda a quella indicata sulla targhetta dell'apparecchio. Fare attenzione quando si utilizza l'apparecchio.
- 2 Estrarre con attenzione il cestello con la griglia rimovibile dall'apparecchio.

- 3 Posizionare gli alimenti nel cestello.

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

- 4 Reinserire il cestello nell'apparecchio.

Attenzione: non toccare il cestello durante l'uso e per un po' di tempo dopo l'uso, poiché diventa molto caldo. Il cestello va tenuto esclusivamente per la maniglia.

- 5 Premere  per accendere l'apparecchio. Sul display appare il programma predefinito : 180°C/35 minuti.
- 6 È possibile scegliere tra la modalità di cottura preimpostata o le impostazioni manuali.

a. Se si sceglie la modalità di cottura preimpostata:

- Selezionare uno dei programmi preimpostati premendolo sul pannello touchscreen digitale (queste modalità sono descritte in dettaglio nella sezione «Guida alla cottura»).
- Se è necessario regolare la temperatura: Premere il pulsante  quindi regolare la temperatura con i pulsanti + e -. Intervallo di controllo: min. 80 °C, max. 200 °C.
- Se è necessario regolare il tempo di cottura : premere il pulsante  quindi regolare la temperatura con i pulsanti + e -. Intervallo di controllo: min. 1 minuto, max. 60 minuti.

b. Se si scelgono le impostazioni manuali:

- Premere "Manual" per iniziare il processo di cottura con il programma predefinito «Manuale» (180 °C/20 minuti). Una volta regolata la temperatura e il timer in modalità manuale, l'apparecchio manterrà l'ultima impostazione in memoria anche quando è scollegato.
- Se è necessario regolare la temperatura: Premere il pulsante  quindi regolare la temperatura con i pulsanti + e -. Intervallo di controllo: min. 80 °C, max. 200 °C.
- Se è necessario regolare il tempo di cottura : premere il pulsante  quindi regolare la temperatura con i pulsanti + e -. Intervallo di controllo: min. 1 minuto, max. 60 minuti.

- 7 Confermare la modalità di cottura premendo il pulsante . Il processo di cottura viene avviato. La cottura ha inizio. Sul display viene visualizzato il tempo di cottura rimanente.

- 8 Per ottenere risultati di cottura ottimali di alcuni alimenti, è necessario rigirarli a metà del tempo di cottura (vedere la sezione «Guida alla cottura»). Per mescolare gli alimenti, estrarre il recipiente dall'apparecchio afferrandolo per la maniglia e scuoterlo. Quindi reinserire il recipiente nell'apparecchio e la cottura si riavvierà automaticamente.

Nota: Quando si toglie il cestello, l'apparecchio entra in modalità Pausa. Il cestello deve essere reinserito nell'apparecchio entro 10 minuti perché la cottura riprenda. Se il cestello non viene reinserito nell'apparecchio entro 10 minuti, il programma, la temperatura e il tempo devono essere reimpostati.

Attenzione: Se il cestello è pieno, può diventare pesante. Quando lo si scuote, usare entrambe le mani e guanti da forno per evitare il rischio di bruciature.

- 9 Quando si sente il suono del timer, il tempo di cottura impostato è terminato. Estrarre il cestello dall'apparecchio e poggiarlo su una superficie resistente al calore.
- 10 **Controllare che il cibo sia pronto.**
Se gli alimenti non sono ancora pronti, è sufficiente reinserire il cestello e impostare il timer per qualche altro minuto.
- 11 Quando gli alimenti sono cotti, utilizzare un paio di pinze non in metallo (ad esempio, in silicone) per estrarre il cibo dal cestello. L'olio in eccesso proveniente dagli alimenti viene raccolto sul fondo del cestello.

Attenzione: non capovolgere mai il cestello, poiché la griglia rimovibile e l'olio caldo potrebbero cadere.

Dopo la cottura, il cestello, la griglia e gli alimenti sono molto caldi. Maneggiarli con attenzione. Se il cestello è troppo pesante, usare entrambe le mani e guanti da forno.

A seconda del tipo di alimento cotto nell'apparecchio, fare attenzione all'eventuale fuoriuscita di vapore dal cestello

- 12 Quando un lotto di alimenti è cotto, l'apparecchio è subito pronto per preparare un altro lotto.
- 13 Se desidera terminare la cottura prima della fine del programma, tenere premuto il pulsante  per 2 secondi per spegnere l'apparecchio.

GUIDA ALLA COTTURA

A tabela abaixo ajuda você a selecionar as configurações básicas para os alimentos que deseja preparar.

Nota: Os tempos de cozimento abaixo são apenas indicativos e podem variar de acordo com a variedade e lote de ingredientes utilizados. A forma e a marca também podem afetar os resultados. Portanto, pode ser necessário ajustar ligeiramente o tempo de cozimento.

	Quantità	Tempo approssimativo (min.)	Temperatura (°C)	Modalità di cottura	Agitare*	Informazioni extra
Patate e patatine fritte						
Patine fritte surgelate (10 x 10 mm)	ottimale : 1,2 kg	35 min.	180°C		x 2	
	massimo : 1,9 kg	47 min.	180°C		x 2	
Patatine fritte fatte in casa (8 x 8 mm)	900 g - 1,5 kg	28 - 37 min.	180°C		sì	Aggiungere 1 cucchiaino di olio
Patate arrosto	500 g - 1,7 kg	45 min.	180°C		sì	Aggiungere 1 cucchiaino di olio
Carne e pollame						
Bistecca	100 - 600 g (Da 1 a 4 pz)	12 min.	180°C			
Pollo arrosto	≤ 2 kgs	45 - 60 min.	200°C			
Cosce di pollo	8 pz (100 g/pz)	40 min.	200°C			
Petto di pollo	200 - 900 g	30 - 40 min.	180°C			
Costolette di agnello	200 g - 1 kg (Da 1 a 8 pz)	33 min.	200°C			
Salsicce	300 g - 1 kg (Da 4 a 15 pz)	15 - 20 min.	200°C			
Pesce						
Filetto di salmone	100 - 700 g (Da 1 a 5 pz)	12 - 18 min.	160°C			
Gamberetti	300 - 600 g (Da 15 a 30 pz)	6 - 14 min.	190°C		sì	
Spuntini						
Crocchette di pollo surgelate	300 - 700 g (Da 15 a 25 pz)	10 - 15 min.	200°C			Girare a metà cottura
Bastoncini di formaggio congelati	400 - 700 g (Da 5 a 10 pz)	13 min.	180°C		sì	

	Quantità	Tempo approssimativo (min.)	Temperatura (°C)	Modalità di cottura	Agitare*	Informazioni extra
Anelli di cipolla congelati	250 - 600 g (Da 20 a 30 pz)	5 - 7 min.	200°C		sì	
Involtoni primavera fritti	250 - 350 g (Da 8 a 20 pz)	10 min.	200°C		sì	
Pizza surgelata	200 - 500 g (una pizza da 24 cm)	5 - 15 min.	190°C			
Pizza fresca	200 - 500 g (una pizza da 24 cm)	5 - 10 min.	190°C			
Quiche	Stampo da 500 g, spessore di 2,5 cm.	40 - 50 min.	150°C			Coprire a metà cottura se necessario.
Panini	Da 1 a 4 pezzi (75 g per pezzo)	6 - 14 min.	180°C			Con acqua fredda del rubinetto, inumidire rapidamente e uniformemente i panini (meno di 5 secondi).
Verdure						
Zucchine	1,2 kg	30 min.	200°C		x 2 / 3	Tagliare a fette o a pezzi di 1 cm di spessore e irrorare con 1-2 cucchiaini di olio.
Cavolfiore	300 - 600 g	14 - 16 min.	180°C			
Cottura al forno						
Muffin	Da 1 a 8 pezzi (75 g per pezzo)	15 min.	160°C			Utilizzare stampi da forno**. Regolare la quantità negli stampi in modo che non fuoriesca durante la cottura. Distribuire gli stampi nel cassetto.
Torta al cioccolato	650 g	30 min.	170°C			Coprire a metà cottura se necessario.

* Agitare a metà cottura

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

IMPORTANTE: per evitare di danneggiare l'apparecchio, non superare mai le quantità massime di ingredienti e liquidi indicate nel manuale di istruzioni e nella ricette.

**Posizionare gli stampi da forno o lo stampo per torta / teglia adatta al forno nel cassetto.

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

SUGGERIMENTI

- Gli alimenti più piccoli richiedono solitamente un tempo di cottura leggermente più breve rispetto agli alimenti di dimensioni maggiori.
- Agitando gli alimenti di piccole dimensioni a metà cottura, si ottiene un risultato migliore e si evita una cottura non omogenea.
- Per rendere le patate più croccanti, provare ad aggiungere una piccola quantità di olio prima di cuocerle e mescolarle affinché siano ricoperte di olio in modo uniforme. Consigliamo 14 ml di olio (1 cucchiaino).
- Gli snack che possono essere cucinati in forno possono essere cucinati anche nell'apparecchio.
- La quantità ottimale consigliata per la cottura delle patatine fritte è 1.500 grammi.
- Utilizzare la pasta sfoglia e la pasta frolla pronte per preparare snack ripieni in modo rapido e semplice.
- Posizionare una teglia da forno nel cestello dell'apparecchio se si desidera cuocere una torta o una quiche o se si desidera friggere alimenti delicati o farciti. Si può usare una teglia da forno in silicone, acciaio inox, alluminio, terracotta.
- L'apparecchio può anche essere utilizzato per riscaldare gli alimenti. Per riscaldare gli alimenti, impostare la temperatura su 160 °C per un massimo di 10 minuti. Il tempo di cottura può essere regolato in base alla quantità di alimenti in modo da riscaldarli completamente.

PULIZIA

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

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

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

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

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

Nota: il cestello e la griglia rimovibile sono lavabili in lavastoviglie.

Suggerimento: Se rimangono residui attaccati sul fondo del recipiente e sulla griglia, riempirli con acqua calda e del detersivo per piatti. Lasciare il cestello e la griglia immersi per circa 10 minuti, quindi sciacquarli e asciugarli.

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

CONSERVAZIONE

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

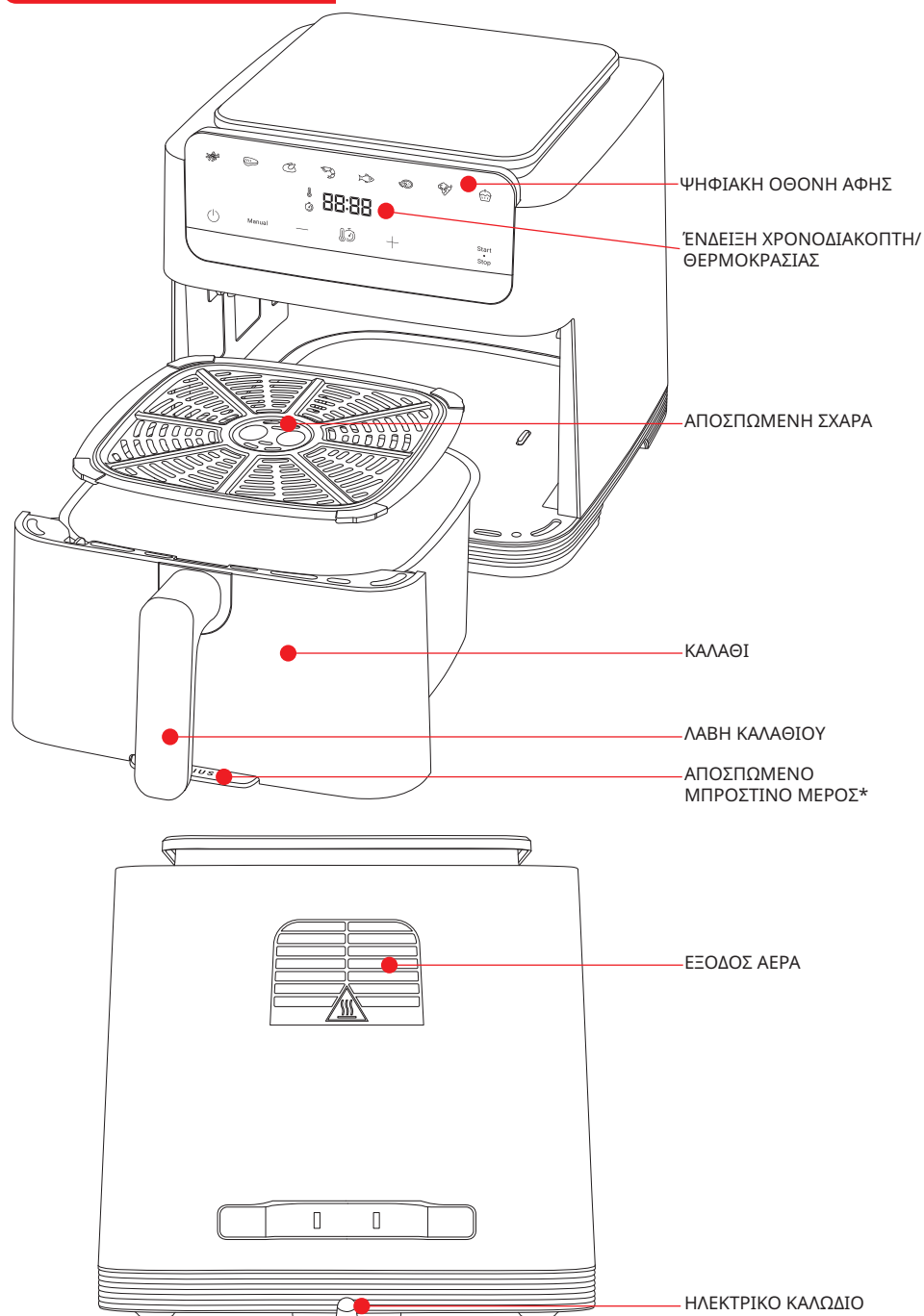
GARANZIA E ASSISTENZA

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

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

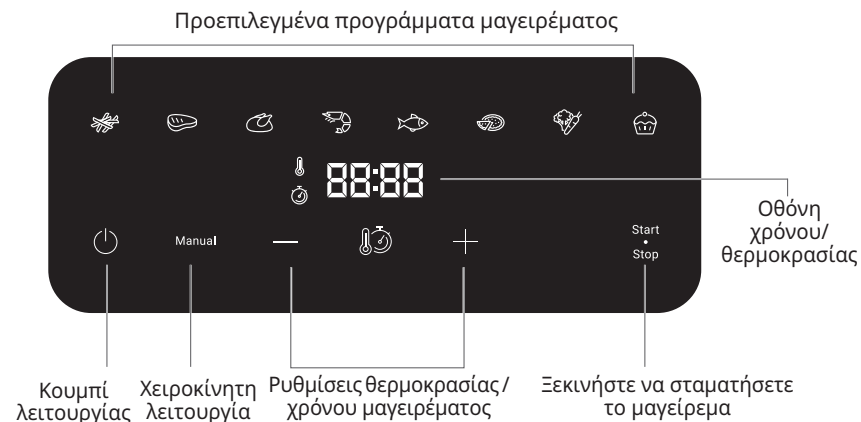
In caso di problemi con l'apparecchio, visitare il sito Web dell'azienda produttrice per un elenco delle domande frequenti oppure contattare il centro assistenza clienti del proprio paese.

ΑΝΟΙΧΤΗ ΠΡΟΒΟΛΗ



*Ανάλογα με το μοντέλο

ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ ΧΡΗΣΤΗ



ΠΡΟΚΑΘΟΡΙΣΜΕΝΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Τηγανητές πατάτες 180°C / 35 λεπτό	Κρέας 180°C / 12 λεπτό	Κοτόπουλο 200°C / 50 λεπτό	Γαρίδες 190°C / 14 λεπτό
Ψάρι 160°C / 16 λεπτό	Πίτσα 200°C / 10 λεπτό	Λαχανικά 180°C / 16 λεπτό	Επιδόρπιο 180°C / 18 λεπτό

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

- 1 Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας, Αφαιρέστε όλα τα αυτοκόλλητα από τη συσκευή.
- 2 Τοποθετήστε τη βάση καλωδίου στο πίσω μέρος της συσκευής. Η βάση καλωδίου πρέπει να εγκατασταθεί σωστά πριν από την πρώτη χρήση.
- 3 Καθαρίστε σχολαστικά το καλάθι και την αποσπώμενη σχάρα με καυτό νερό, λίγο υγρό πιάτων και ένα μαλακό σφουγγάρι.

Σημείωση: Το καλάθι και η αποσπώμενη σχάρα πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

- 4 Σκουπίστε το εσωτερικό και το εξωτερικό της συσκευής με ένα βρεγμένο πανί.

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

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ

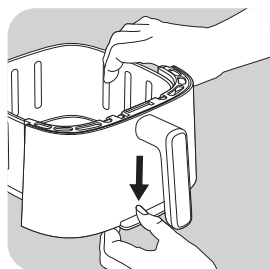
- 1 Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια επίπεδη, σταθερή και πυρίμαχη επιφάνεια, μακριά από μέρη όπου μπορεί να πεταχτεί νερό.
- 2 Μη γεμίζετε το καλάθι με λάδι ή άλλο υγρό. Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω στη συσκευή. Κάτι τέτοιο εμποδίζει την κυκλοφορία του αέρα και επηρεάζει το αποτέλεσμα του τηγανίσματος σε ζεστό αέρα.

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

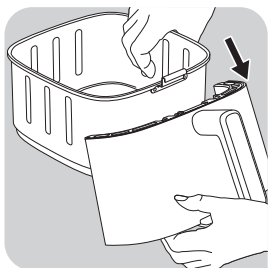
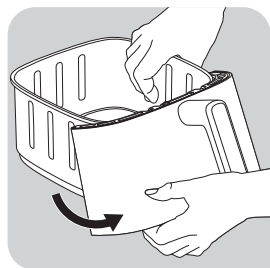
ΑΠΟΣΠΩΜΕΝΟ ΜΠΡΟΣΤΙΝΟ ΜΕΡΟΣ (Ανάλογα με το μοντέλο)

Με το νέο σύστημα GENIUS, μπορείτε εύκολα να αποσπάσετε το μπροστινό μέρος του κάδου και τον ίδιο τον κάδο. Καθαρίστε εύκολα το προϊόν σας και εξοικονομήστε χώρο στο πλυντήριο πιάτων.

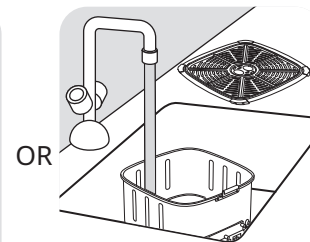
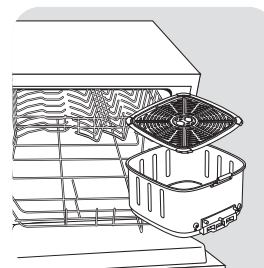
Για να εξοικονομήσετε χώρο στο πλυντήριο πιάτων και να εξασφαλίσετε τη βέλτιστη συντήρηση της συσκευής, ακολουθήστε αυτήν τη διαδικασία καθαρισμού για το μοντέλο με αποσπώμενο μπροστινό μέρος.



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



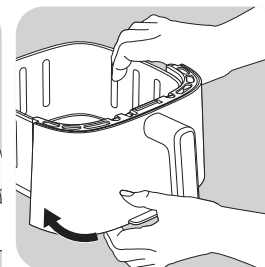
- Αφαιρέστε το άγκιστρο από τη θέση του. Το αποσπώμενο μπροστινό μέρος αποσπάται.



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

Καθαρίστε το αποσπώμενο μπροστινό μέρος και συνδέστε το ξανά στον κάδο

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



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

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- 1 Συνδέστε το καλώδιο παροχής ρεύματος σε μια πρίζα, διασφαλίζοντας ότι η τάση αντιστοιχεί στην τάση που αναγράφεται στην ετικέτα προδιαγραφών. Να είστε προσεκτικοί κατά τη χρήση της συσκευής.
- 2 Τραβήξτε προσεκτικά το καλάθι με την αποσπώμενη σχάρα έξω από τη συσκευή.

- 3 Τοποθετήστε τα τρόφιμα στο καλάθι.

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

- 4 Σπρώξτε ξανά το καλάθι μέσα στη συσκευή.

Προσοχή: Μην αγγίζετε το καλάθι κατά τη χρήση και για λίγο χρόνο μετά τη χρήση, γιατί καίει. Να κρατάτε το καλάθι μόνο από τη χειρολαβή.

- 5 Πατήστε  για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή. Στην οθόνη εμφανίζεται το προεπιλεγμένο πρόγραμμα  (μη αυτόματο): 180°C / 35 λεπτά.

- 6 Τώρα, μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ της προκαθορισμένης λειτουργίας μαγειρέματος ή των μη αυτόματων ρυθμίσεων.

a. Αν επιλέξετε μια προκαθορισμένη λειτουργία μαγειρέματος:

- Επιλέξτε ένα από τα Προκαθορισμένα προγράμματα πατώντας το στην ψηφιακή οθόνη αφής. Αυτές οι λειτουργίες περιγράφονται λεπτομερώς στην ενότητα «Οδηγός μαγειρικής».
- Εάν χρειάζεται να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία: Πατήστε το κουμπί  και, στη συνέχεια, χρησιμοποιήστε το κουμπί ελέγχου για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία. Εύρος ελέγχου – ελάχ. 80°C, μέγ. 200 °C.
- Εάν χρειάζεται να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη: Πατήστε το κουμπί  και, στη συνέχεια, χρησιμοποιήστε το κουμπί ελέγχου για να ρυθμίσετε την ώρα. Εύρος ελέγχου – ελάχ. 1 λεπτό, μέγ. 60 λεπτά.

b. Αν επιλέξετε μη αυτόματες ρυθμίσεις:

- Πατήστε “Manual” για να ξεκινήσετε τη διαδικασία μαγειρέματος με το προεπιλεγμένο πρόγραμμα «Manual» (μη αυτόματο) (180°C/20 λεπτά). Μόλις ρυθμίσετε τη θερμοκρασία και τον χρονοδιακόπτη στη χειροκίνητη λειτουργία, η τελευταία ρύθμιση θα παραμείνει στη μνήμη ακόμη και όταν η συσκευή είναι αποσυνδεδεμένη.
- Εάν χρειάζεται να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία: Πατήστε το κουμπί  και, στη συνέχεια, χρησιμοποιήστε το κουμπί ελέγχου για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία. Εύρος ελέγχου – ελάχ. 80°C, μέγ. 200 °C.
- Εάν χρειάζεται να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη: Πατήστε το κουμπί  και, στη συνέχεια, χρησιμοποιήστε το κουμπί ελέγχου για να ρυθμίσετε την ώρα. Εύρος ελέγχου – ελάχ. 1 λεπτό, μέγ. 60 λεπτά.

- 7 Επιβεβαιώστε τη λειτουργία μαγειρέματος πατώντας το κουμπί  Έτσι θα ξεκινήσει η διαδικασία μαγειρέματος. Ξεκινήστε το μαγείρεμα. Ο χρόνος μαγειρέματος που απομένει εμφανίζεται στην οθόνη.

- 8 Κάποιες συνταγές απαιτούν το ανακάτεμα του φαγητού στη μέση του χρόνου μαγειρέματος για βέλτιστα αποτελέσματα μαγειρέματος (ανατρέξτε στην ενότητα «Οδηγός μαγειρικής»). Για να ανακατέψετε το φαγητό, κρατήστε τη χειρολαβή για να τραβήξετε το μπολ από τη συσκευή και ανακατέψτε. Στη συνέχεια, σπρώξτε ξανά το μπολ μέσα στη συσκευή και το μαγείρεμα θα ξεκινήσει και πάλι αυτόματα.

Σημείωση: Όταν αφαιρεθεί το καλάθι, η συσκευή σταματάει προσωρινά τη λειτουργία της. Το καλάθι θα πρέπει να τοποθετηθεί ξανά στη συσκευή εντός 10 λεπτών για να συνεχιστεί το μαγείρεμα. Εάν το καλάθι δεν τοποθετηθεί ξανά στη συσκευή εντός 10 λεπτών, πρέπει να γίνει επαναφορά του προγράμματος, της θερμοκρασίας και του χρόνου.

Προειδοποίηση: Αν υπάρχουν πολλά τρόφιμα, το καλάθι μπορεί να είναι βαρύ. Κατά το ανακάτεμα, χρησιμοποιήστε και τα δύο χέρια και το γάντι φούρνου για να αποφύγετε τον κίνδυνο εγκαύματος.

- 9 Όταν ακούσετε την ηχητική ειδοποίηση του χρονοδιακόπτη, η επιλεγμένη ώρα μαγειρέματος έχει ολοκληρωθεί. Βγάλτε το καλάθι από τη συσκευή και τοποθετήστε το σε μια πυρίμαχη επιφάνεια.

- 10 **Ελέγξτε αν το φαγητό είναι έτοιμο.**

Αν το φαγητό δεν έχει έτοιμο ακόμα, απλώς σπρώξτε ξανά το καλάθι μέσα στη συσκευή και ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη για λίγα επιπλέον λεπτά.

- 11 Όταν μαγειρεύετε, χρησιμοποιήστε μια μη μεταλλική λαβίδα (π.χ. λαβίδα σιλικόνης) για να βγάλετε το φαγητό από το καλάθι. Η ποσότητα λαδιού που βγαίνει από το φαγητό συγκεντρώνεται στο κάτω μέρος του καλαθιού.

Προσοχή: Μην αναποδογυρίζετε ποτέ το καλάθι, καθώς η αποσπώμενη σχάρα και το καυτό λάδι μπορεί να πέσουν έξω.

Μετά το μαγείρεμα, το καλάθι, η σχάρα και το φαγητό θα καίνε. Χειριστείτε τα με προσοχή. Αν το καλάθι είναι πολύ βαρύ, χρησιμοποιήστε και τα δύο χέρια και το γάντι φούρνου.

Ανάλογα με το είδος των τροφίμων που μαγειρεύτηκε στο συσκευή, ενδέχεται από το δοχείο να διαφύγει ατμός.

- 12 Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα μιας ποσότητας φαγητού, η συσκευή είναι έτοιμη στη στιγμή για το μαγείρεμα της επόμενης ποσότητας.

- 13 Εάν θέλετε να σταματήσετε το μαγείρεμα πριν από το τέλος του προγράμματος, πατήστε παρατεταμένα το κουμπί  για 2 δευτερόλεπτα για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή.

ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

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

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

	Ποσότητα	Εκτιμώμενος χρόνος (λεπτό)	Θερμοκρασία (°C)	Λειτουργία μαγειρέματος	Ανακατέψτε*	Περαισσότερες πληροφορίες
Πατάτες και τηγανητές πατάτες						
Κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες	Βέλτιστο : 1,2 kg	35 λεπτό	180°C		x 2	
	Μέγιστο : 1,9 kg	47 λεπτό	180°C		x 2	
Σπιτικές τηγανιτές πατάτες	900 g - 1,5 kg	28 - 37 λεπτό	180°C		Ναί	Προσθέστε 1 κουταλιά της σούπας λάδι
Ψητές πατάτες	500 g - 1,7 kg	45 λεπτό	180°C		Ναί	Προσθέστε 1 κουταλιά της σούπας λάδι
Κρέας και πουλερικά						
μπριζόλα	100 - 600 g (1 έως 4 τεμ)	12 λεπτό	180°C			
κοτόπουλο φούρνου	≤ 2 kgs	45 - 60 λεπτό	200°C			
Μπούτια κοτόπουλου	8 τεμάχια (100 g ανά τεμάχιο).	40 λεπτό	200°C			
Στήθη κοτόπουλου	200 - 900 g	30 - 40 λεπτό	180°C			
παϊδάκια	200 g - 1 kg (1 έως 8 τεμ)	33 λεπτό	200°C			
Λουκάνικα	300 g - 1 kg (4 έως 15 τεμ)	15 - 20 λεπτό	200°C			
Ψάρι						
Φιλέτο σολομού	100 - 700 g (1 έως 5 τεμ)	12 - 18 λεπτό	160°C			
Γαρίδες	300 - 600 g (15 έως 30 τεμ)	6 - 14 λεπτό	190°C		Ναί	
Σνακ						
Κατεψυγμένες κοτομπουκιές	300 - 700 g (15 έως 25 τεμ)	10 - 15 λεπτό	200°C			Αναποδογυρίστε στα μισά του μαγειρέματος

	Ποσότητα	Εκτιμώμενος χρόνος (λεπτό)	Θερμοκρασία (°C)	Λειτουργία μαγειρέματος	Ανακατέψτε*	Περαισσότερες πληροφορίες
Κατεψυγμένα μπιστούνια τυριού	400 - 700 g (5 έως 10 τεμ)	13 λεπτό	180°C		Ναί	
Κατεψυγμένα δαχτυλίδια κρεμμυδιού	250 - 600 g (20 έως 30 τεμ)	5 - 7 λεπτό	200°C		Ναί	
Τηγανητά σπρίνγκ ρολά	250 - 350 g (8 έως 20 τεμ)	10 λεπτό	200°C		Ναί	
Παγωμένη πίτσα	200 - 500 g (μία πίτσα 24 εκ)	5 - 15 λεπτό	190°C			
Φρέσκια πίτσα	200 - 500 g (μία πίτσα 24 εκ)	5 - 10 λεπτό	190°C			
Κις	Φόρμα 500 g, πάχος 2,5 cm.	40 - 50 λεπτό	150°C			Σκεπάστε στα μισά του ψησίματος αν χρειάζεται.
Ψωμάκια	1 έως 4 τεμάχια (75 g ανά τεμάχιο)	6 - 14 λεπτό	180°C			Με κρύο νερό βρύσης, βρέξτε γρήγορα και ομοιόμορφα τα ψωμάκια (λιγότερο από 5 δευτερόλεπτα).
Λαχανικά						
Κολοκύθι	1,2 kg	30 λεπτό	200°C		x 2 / 3	Κόψτε σε φέτες ή κομμάτια πάχους 1 cm και ρίξτε 1 έως 2 κουταλιές της σούπας λάδι.
Κουνουπίδι	300 - 600 g	14 - 16 λεπτό	180°C			
Ψήσιμο						
Ατομικά κέικ/ μάφιν	1 έως 8 τεμάχια (75 g ανά τεμάχιο)	15 λεπτό	160°C			Χρησιμοποιήστε φόρμες ψησίματος**. Ρυθμίστε την ποσότητα στις φόρμες ώστε να μην υπερχειλίσει κατά το ψήσιμο. Τοποθετήστε τις φόρμες στο συρτάρι.
Κέικ σοκολάτας	650 g	30 λεπτό	170°C			Σκεπάστε στα μισά του ψησίματος αν χρειάζεται.

* Ανακινήστε τουλάχιστον στη μέση του ψησίματος.

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

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

**Τοποθετήστε τις φόρμες ψησίματος ή τη φόρμα κέικ / πυρίμαχο σκεύος στο συρτάρι. Όταν χρησιμοποιείτε μείγματα που φουσκώνουν (όπως με κέικ, κίς ή μάφιν) το ταψί του φούρνου δεν πρέπει να γεμίσει περισσότερο από τη μέση.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

- Οι μικρότερου μεγέθους τροφές απαιτούν κάπως λιγότερο χρόνο μαγειρέματος, συγκριτικά με τις μεγαλύτερου μεγέθους τροφές.
- Η ανακίνηση τροφών μικρότερου μεγέθους στη μέση του μαγειρέματος βελτιώνει το τελικό αποτέλεσμα και μπορεί να αποτρέψει το ανομοιόμορφο μαγείρεμα.
- Για να κάνετε τις πατάτες ιδιαίτερα τραγανές, δοκιμάστε να προσθέσετε μια μικρή ποσότητα λαδιού πριν από το μαγείρεμα και ανακατέψτε για να καλύψετε ομοιόμορφα τις πατάτες. Συνιστούμε 14ml λάδι(1 κ.σ.).
- Τα ορεκτικά που μαγειρεύονται στον φούρνο μπορούν επίσης να μαγειρευτούν και στη συσκευή.
- Η βέλτιστη προτεινόμενη ποσότητα για μαγείρεμα τηγανητής πατάτας είναι τα 1.500 γραμμάρια.
- Χρησιμοποιήστε έτοιμη ζύμη σφολιάτας, κουρού ή άλλη για να φτιάξετε γεμιστά σνακ, εύκολα και γρήγορα.
- Τοποθετήστε ένα ταψί στο καλάθι της συσκευής εάν θέλετε να ψήσετε ένα κέικ ή μία τάρτα ή εάν θέλετε να τηγανίσετε ευαίσθητα ή γεμιστά υλικά. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα πυρίμαχο σκεύος από σιλικόνη, ανοξείδωτο ατσάλι, αλουμίνιο ή τερακότα.
- Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για να ξαναζεστάνετε φαγητό. Για να ζεστάνετε φαγητό, ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 160 °C για έως και 10 λεπτά. Ο χρόνος μαγειρέματος μπορεί να προσαρμοστεί ανάλογα με την ποσότητα του φαγητού για να ξαναζεστάνετε πλήρως το φαγητό.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Καθαρίστε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.

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

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

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

- 2 Σκουπίστε το εξωτερικό της συσκευής με ένα βρεγμένο πανί.

- 3 Καθαρίστε το καλάθι και τη σχάρα με ζεστό νερό, λίγο υγρό σαπουνι και ένα μαλακό σφουγγάρι. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε απολιπαντικό υγρό για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα βρωμιάς.

Σημείωση: Το καλάθι και η αποσπώμενη σχάρα πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

Συμβουλή: Αν έχουν κολλήσει κατάλοιπα/υπολείμματα στον πυθμένα του καλαθιού και στη σχάρα, γεμίστε τα με καυτό νερό και λίγο υγρό πιάτων. Αφήστε το καλάθι και τη σχάρα να μουλιάσουν για περίπου 10 λεπτά. Στη συνέχεια, ξεπλύνετε και σκουπίστε.

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

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

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

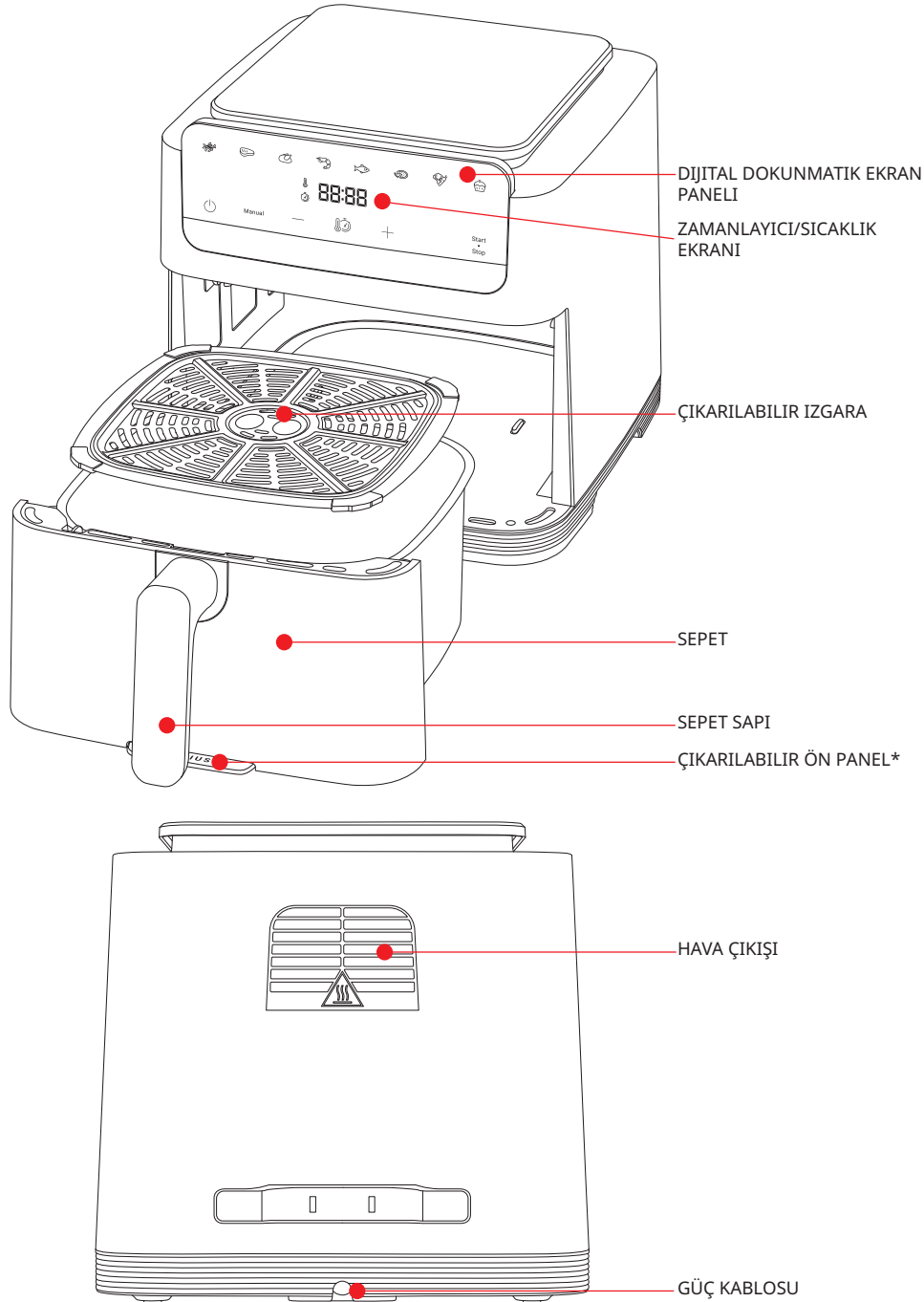
ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ

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

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

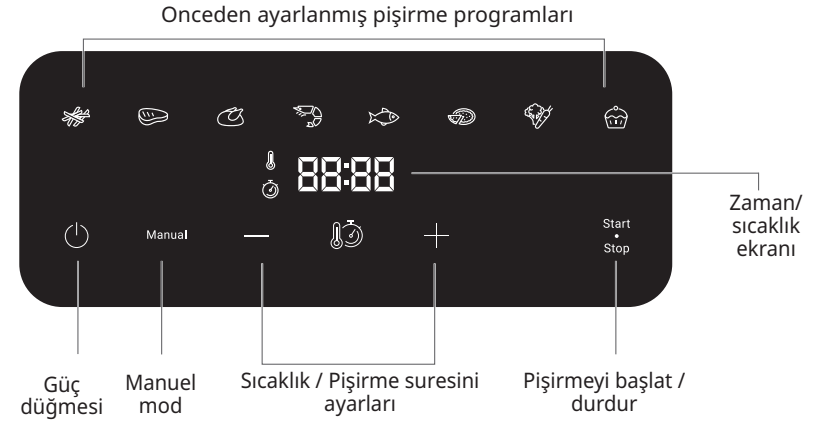
Αν συναντήσετε προβλήματα με τη συσκευή, επισκεφθείτε τον ιστότοπο της επωνυμίας για να δείτε τον κατάλογο συχνών ερωτήσεων ή επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης καταναλωτών στη χώρα σας.

PARÇALARA AYRILMIŞ GÖRÜNÜM



*Modele bağlıdır

KULLANICI ARABİRİMİ



ÖNCEDEN AYARLANMIŞ PİŞİRME MODLARI

Kızartma 180°C / 35 dk	Et 180°C / 12 dk	Tavuk 200°C / 50 dk	Karides 190°C / 14 dk
Balık 160°C / 16 dk	Pizza 200°C / 10 dk	Sebze 180°C / 16 dk	Tatlı 180°C / 18 dk

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

- 1 Tüm ambalaj malzemelerini çıkarın ve tüm cihaz etiketleri.
- 2 Kablo rafını cihazın arka kısmına yerleştirin. Kablo rafı ilk kullanımdan önce doğru şekilde monte edilmelidir.
- 3 Sepeti ve çıkarılabilir ızgarayı sıcak su, biraz bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan bir sünger ile iyice temizleyin.

Not: Sepet ve çıkarılabilir ızgara bulaşık makinesinde yıkanabilir.

- 4 Cihazın içini ve dışını nemli bir bezle silin.

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

KULLANMADAN ÖNCE HAZIRLIK

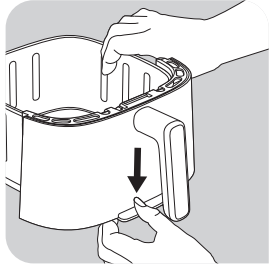
- 1 Cihazı, su sıçrayabilecek yerlerin uzağında olan, düz, sabit ve ısıya dayanıklı bir çalışma yüzeyinin üzerine yerleştirin.
- 2 Sepeti yağ veya başka bir sıvı ile doldurmayın. Cihazın üzerine herhangi bir şey koymayın. Bu, hava akışını kesintiye uğratır ve sıcak hava ile kızartmanın sonucunu etkiler.

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

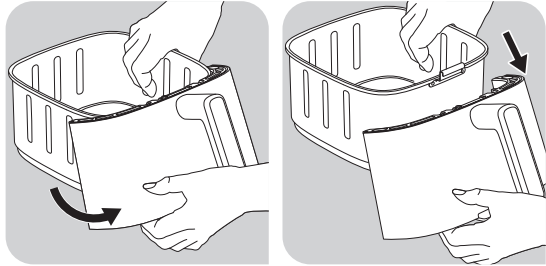
ÇIKARILABİLİR ÖN PANEL (modele bağlıdır)

Yeni Kolay Temizleme ve Saklama sistemimiz ile haznenin ön kısmını ve haznenin kendisini kolayca çıkarabilirsiniz. Ürününüzü kolayca temizleyin ve bulaşık makinesinde yer kazanın.

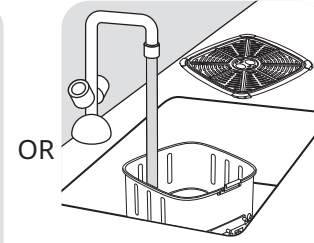
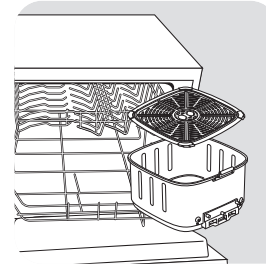
Bulaşık makinenizde yer kazanmak ve cihazın en iyi şekilde korunmasını sağlamak için çıkarılabilir ön paneli olan modelde bu temizleme prosedürünü uygulayın.



- Haznenin alt kısmında bulunan düğmeye basın



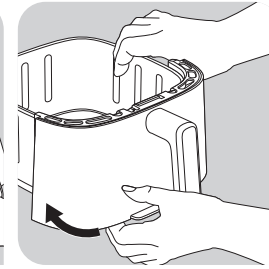
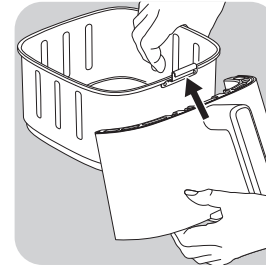
- Kancayı yerinden çıkarın. Çıkarılabilir ön panel yerinden ayrılır.



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

Çıkarılabilir ön paneli temizleme ve hazneye geri takma

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



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

CİHAZIN KULLANIMI

- 1 Güç kablosunu elektrik prizine takın ve gerilimin cihaz etiketinde belirtilen gerilimle eşleştikten emin olun. Cihazı kullanırken dikkatli olun.
- 2 Sepeti çıkarılabilir ızgarasıyla birlikte dikkatli bir şekilde çekerek cihazdan çıkarın.
- 3 Yiyecekleri sepete koyun.

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

- 4 Sepeti kaydırarak tekrar cihaza takın.

Dikkat: Çok ısındığından kullanım esnasında veya kullanımdan sonra bir süre sepete dokunmayın. Sepeti sadece sapından tutun.

- 5 Cihazı açmak için  düğmesine basın. Ekranda varsayılan  program görüntülenir: 180°C / 35 dakika.
- 6 Artık önceden ayarlanmış pişirme modunu seçebilir veya ayarları manuel olarak yapabilirsiniz.

a. Önceden ayarlanmış pişirme modunu seçtiyseniz:

- Dijital dokunmatik ekran panelindeki Ön Ayarlı programlardan birini seçin (Bu modlar, «Pişirme kılavuzu» bölümünde ayrıntılı olarak açıklanmıştır).
- Sıcaklığı ayarlamanız gerekirse:  düğmesine basın, ardından kontrol düğmesini kullanarak sıcaklığı ayarlayın. Kontrol aralığı – Min. 80°C, Maks. 200°C.
- Zamanlayıcıyı ayarlamanız gerekirse:  düğmesine basın, ardından kontrol düğmesini kullanarak zamanlayıcıyı ayarlayın. Kontrol aralığı – Min. 1 dakika, Maks. 60 dakika.

b. Manuel ayarları seçtiyseniz:

- Pişirme işlemini varsayılan «Manual» (Manuel) program (180°C / 20 dakika) ile başlatmak için “Manual” düğmesine basın. Manuel modda sıcaklık ve zamanlayıcı ayarını yaptıktan sonra, cihaz fişten çekilse bile son ayarı hafızada tutar.
- Sıcaklığı ayarlamanız gerekirse:  düğmesine basın, ardından kontrol düğmesini kullanarak sıcaklığı ayarlayın. Kontrol aralığı – Min. 80°C, Maks. 200°C.

- Zamanlayıcıyı ayarlamanız gerekirse:  düğmesine basın, ardından kontrol düğmesini kullanarak zamanlayıcıyı ayarlayın. Kontrol aralığı – Min. 1 dakika, Maks. 60 dakika.

- 7  düğmesine basarak pişirme modunu onaylayın. Bu, pişirme işlemini başlatır. Pişirme başlar. Kalan pişirme süresi ekranda görüntülenir.
- 8 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.

Not: Sepet çıkarıldığında, cihaz Duraklatma moduna geçer. Pişirme işleminin devam etmesi için sepetin 10 dakika içinde cihaza tekrar yerleştirilmesi gerekir. Sepet 10 dakika içinde cihaza tekrar yerleştirilmezse programın, sıcaklığın ve sürenin sıfırlanması gerekir.
Uyarı: Çok fazla yiyecek koymak sepeti ağırlaştırabilir. Sallarken yanmayı önlemek için iki elinizi kullanın ve fırın eldiveni giyin.

- 9 Zamanlayıcı çaldığında, ayarlanan pişirme süresi sona ermiş olur. Sepeti cihazdan çıkarın ve ısıya dayanıklı bir yüzeyin üzerine yerleştirin.
- 10 **Yiyeceklerin hazır olup olmadığını kontrol edin.** Yiyecekler henüz hazır değilse sepeti tekrar cihazın içine kaydırın ve zamanlayıcıda ekstra birkaç dakika daha ayarlayın.
- 11 Yiyecek piştiğinde, yiyeceği sepetten çıkarmak için metalik olmayan bir maşa (ör. silikon maşa) kullanın. Yiyeceklerdeki fazla yağ sepetin dibinde toplanır.

Dikkat: Sepeti kesinlikle ters çevirmeyin. Aksi takdirde, çıkarılabilir ızgara çıkabilir ve sıcak yağ dökülebilir.
Pişirme sonrasında sepet, ızgara ve yiyecek çok sıcaktır. Tutarken dikkatli olun. Sepet çok ağırsa iki elinizi kullanın ve fırın eldiveni giyin.
Cihazda pişirilen yiyeceğe bağlı olarak sepetten buhar çıkabileceğinden dikkatli olun.

- 12 Bir parti yiyeceğin pişirilmesi tamamlanır tamamlanmaz, cihaz bir sonraki partiyi pişirmek için hazır olur.
- 13 Programı sonlandırmadan önce pişirme işlemini sonlandırmak isterseniz cihazı kapatmak için  düğmesini 2 saniye basılı tutun.

YEMEK PİŞİRME KILAVUZU

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

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

	Miktar	Yaklaşık Süre (dakika)	Sıcaklık (°C)	Pişirme modu	Karıştırma*	Ekstra bilgi
Patates ve kızartmalar						
Dondurulmuş kızartmalar	Optimal : 1,2 kg	35 dakika	180°C		x 2	
	Maksimum : 1,9 kg	47 dakika	180°C		x 2	
Ev yapımı patates kızartması	900 g - 1,5 kg	28 - 37 dakika	180°C		Evet	1 yemek kaşığı yağ ekleyin
Kızarmış patates	500 g - 1,7 kg	45 dakika	180°C		Evet	1 yemek kaşığı yağ ekleyin
Et ve Tavuk						
Biftek	100 - 600 g (1 ila 4 adet)	12 dakika	180°C			
Kavrulmuş tavuk	≤ 2 kgs	45 - 60 dakika	200°C			
Tavuk budu	8 adet (100 g/adet)	40 dakika	200°C			
Tavuk göğsü	200 - 900 g	30 - 40 dakika	180°C			
Kuzu pizola	200 g - 1 kg (1 ila 8 adet)	33 dakika	200°C			
Sosis	300 g - 1 kg (4 ila 15 adet)	15 - 20 dakika	200°C			
Balık						
Somon fileto	100 - 700 g (1 ila 5 adet)	12 - 18 dakika	160°C			
Karides	300 - 600 g (15 ila 30 adet)	6 - 14 dakika	190°C		Evet	
Atıştırmalıklar						
Dondurulmuş tavuk nugget	300 - 700 g (15 ila 25 adet)	10 - 15 dakika	200°C			Pişirme alanının ortasına çevirin
Dondurulmuş peynir çubukları	400 - 700 g (5 ila 10 adet)	13 dakika	180°C		Evet	

	Miktar	Yaklaşık Süre (dakika)	Sıcaklık (°C)	Pişirme modu	Karıştırma*	Ekstra bilgi
Dondurulmuş soğan halkaları	250 - 600 g (20 ila 30 adet)	5 - 7 dakika	200°C		Evet	
Kızarmış bahar ruloları	250 - 350 g (8 ila 20 adet)	10 dakika	200°C		Evet	
Dondurulmuş pizza	200 - 500 g (bir adet 24 cm'lik pizza)	5 - 15 dakika	190°C			
Taze pizza	200 - 500 g (bir adet 24 cm'lik pizza)	5 - 10 dakika	190°C			
Kişi	500 g kalıp, 2,5 cm kalınlık.	40 - 50 dakika	150°C			Gerekirse pişirme sırasında yarısında üzerini kapatın.
Ekmekler	1 ila 4 adet (75 g/adet)	6 - 14 dakika	180°C			Soğuk musluk suyu ile ekmekleri hızlıca ve eşit şekilde nemlendirin (5 saniyeden az).
Sebze						
Kabak	1,2 kg	30 dakika	200°C		x 2 / 3	1 cm kalınlığında dilimler veya parçalar kesin ve üzerine 1 ila 2 yemek kaşığı yağ gezdirin.
Karnabahar	300 - 600 g	14 - 16 dakika	180°C			
Pişirme						
Muffin	1 ila 8 adet (75 g/adet)	15 dakika	160°C			Fırın kalıpları kullanın**. Pişirme sırasında taşmaması için kalıplardaki miktarı ayarlayın. Kalıpları çekmeceye yerleştirin.
Çikolatalı kek	650 g	30 dakika	170°C			Gerekirse pişirme sırasında yarısında üzerini kapatın.

* Pişirme işleminin en az yarısına gelindiğinde çalkalayın.

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

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

**Fırın kalıplarını veya kek kalıbını / fırına uygun kabı çekmeceye yerleştirin.

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

İPUÇLARI

- Daha küçük yiyecekler genellikle daha büyük yiyeceklere göre biraz daha kısa sürede pişerler.
- Daha küçük yiyeceklerin pişirme süresinin yarısında sallanması daha iyi bir pişirme sonucu elde edilmesini sağlar ve yiyeceklerin eşit pişmemesini önlemeye yardımcı olabilir.
- Patateslerinizin çıtır çıtır olması için pişirmeden önce az miktarda yağ eklemeyi deneyin ve eşit şekilde kaplamak için sallayın. 14 ml (1 yemek kaşığı) yağ öneririz.
- Fırında pişirilebilecek atıştırmalıklar cihazda da pişirilebilir.
- Patates kızartması pişirmek için tavsiye edilen ideal miktar 1500 gramdır.
- Kolay ve hızlı bir şekilde içi dolu atıştırmalıklar yapmak için hazır puf börek ve tart hamuru kullanın.
- Kek veya kiş pişirmek veya hassas ya da içi doldurulmuş yiyecekleri kızartmak istiyorsanız cihazın sepetine bir fırın kabı yerleştirin. Silikon, paslanmaz çelik, alüminyum veya terakota fırın kabı kullanabilirsiniz.
- Cihazı yiyecekleri yeniden ısıtmak için de kullanabilirsiniz. Yiyecekleri tekrar ısıtmak için sıcaklığı 10 dakikaya kadar 160°C olarak ayarlayın. Yiyeceği tamamen yeniden ısıtmak için pişirme süresi yiyecek miktarına göre ayarlanabilir.

TEMİZLEME

Cihazı her kullanımdan sonra temizleyin.

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

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

Not: Cihazın daha hızlı soğuması için sepeti çıkarın.

- 2 Cihazın dışını nemli bir bezle silin.

- 3 Sepeti ve ızgarayı sıcak su, biraz bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan bir sünger ile temizleyin. Kalan kirleri temizlemek için yağ giderici bir sıvı kullanabilirsiniz.

Not: Sepet ve çıkarılabilir ızgara bulaşık makinesinde yıkanabilir.

İpucu: Sepetin ve ızgaranın dibine yemek kalıntıları yapışmışsa bunları sıcak su ve biraz bulaşık deterjanı ile doldurun. Sepet ve ızgaranın yaklaşık 10 dakika beklemesine izin verin. Sonra durulayarak temizleyin ve kurulayın.

- 4 Cihazın içini sıcak su ve nemli bir bezle silin.

- 5 Isıtma elemanındaki mevcut gıda artıklarını temizlemek için kuru bir temizlik fırçası kullanın.
- 6 Cihazı suya veya başka bir sıvıya batırmayın.

DEPOLAMA

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

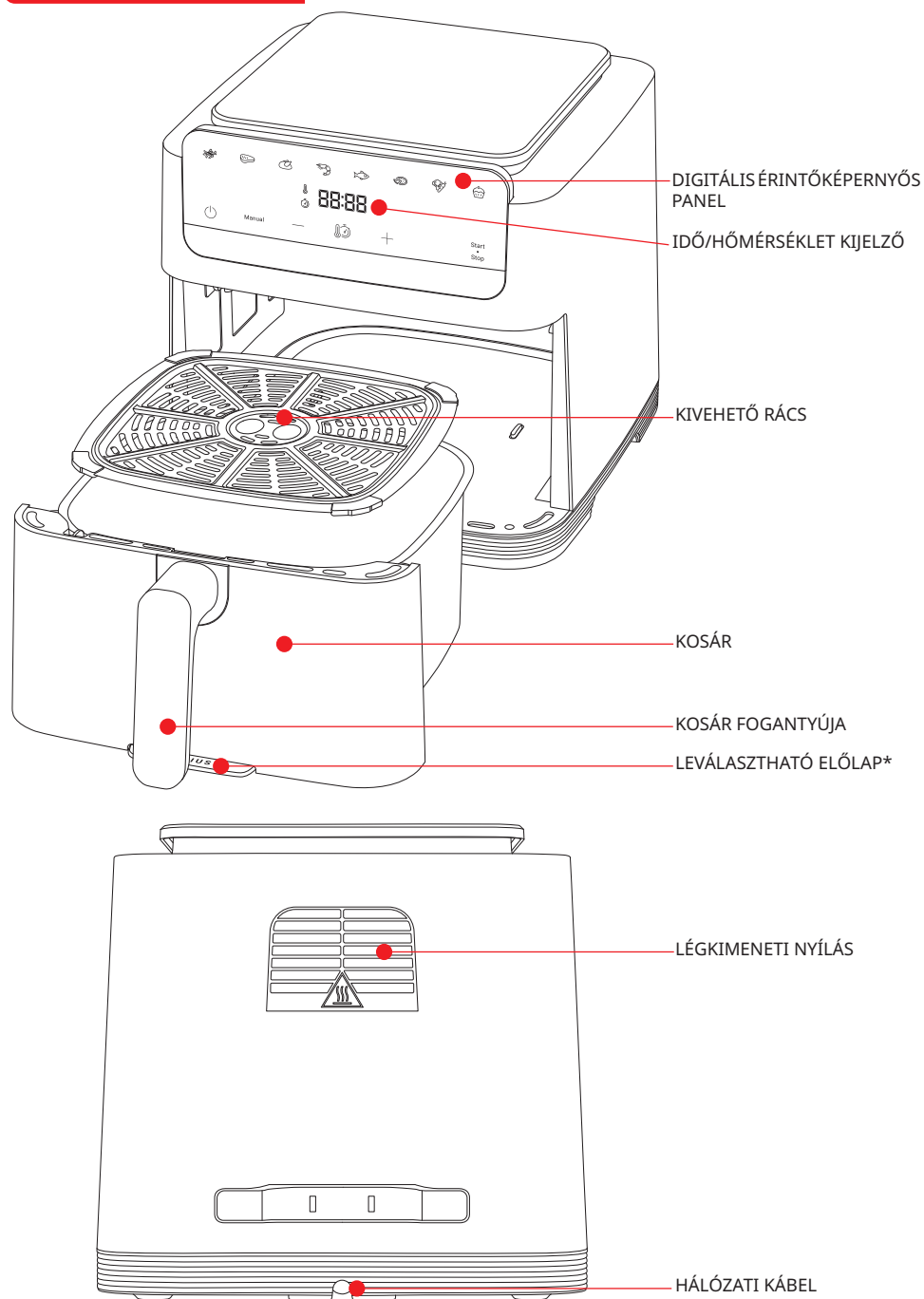
GARANTİ VE SERVİS

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

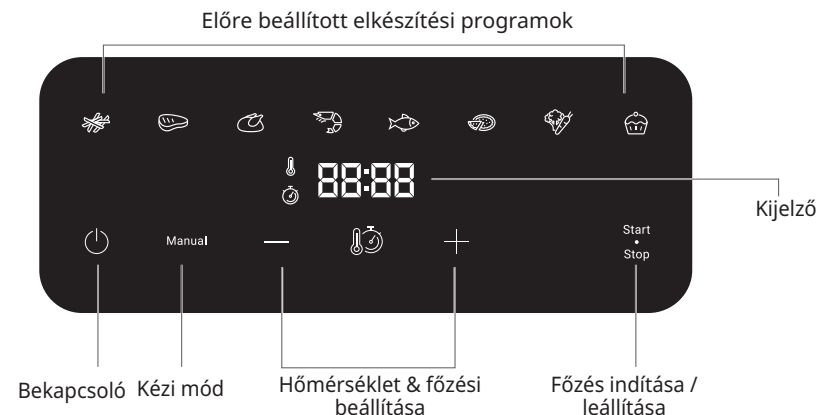
SORUN GİDERME

Cihazla ilgili sorunlarla karşılaşırsanız sık sorulan sorular listesi için markanın web sitesini ziyaret edin veya ülkenizdeki Müşteri Hizmetleri Merkezine başvurun.

KIBONTOTT NÉZET



FELHASZNÁLÓI FELÜLET



ELŐRE BEÁLLÍTOTT SÜTÉSI MÓDOK

Hasábburgonya 180°C / 35 p	Hús 180°C / 12 p	Csirke 200°C / 50 p	Garnéla 190°C / 14 p
Hal 160°C / 16 p	Pizza 200°C / 10 p	Zöldségek 180°C / 16 p	Desszert 180°C / 18 p

TEENDŐK AZ ELSŐ HASZN.LAT ELŐTT

- 1 Távolítsa el az összes csomagolóanyagot a készülékről.
- 2 Helyezze a kábeltartót a készülék hátuljára. A kábeltartót az első használat előtt megfelelően kell felszerelni.
- 3 Alaposan tisztítsa meg a kosarat és a kivehető rácsot forró vízzel, kis mennyiségű mosogatószerrel és karcolásmentes szivaccsal.

Megjegyzés: A kosár és az eltávolítható rács mosogatógépben moshatók.

- 4 A készülék belsejét és külsejét nedves ruhával törölje le.

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

HASZNÁLATI ELŐKÉSZÜLETEK

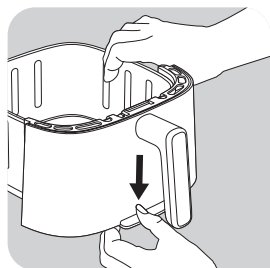
- 1 Helyezze a készüléket lapos, stabil, hőálló munkafelületre, távol a kifröccsenő víztől.
- 2 Ne töltsen fel olajjal vagy más folyadékkal a kosarat. Ne helyezzen semmit a készülékre. Ez megzavarja a légáramlást, és befolyásolja a forrólevegős sütés eredményét.

FONTOS: A túlmelegedés elkerülése érdekében ne helyezze a készüléket sarokba vagy fali szekrény alá. A levegő keringetéséhez legalább 15 cm hézagnak kell lennie a készülék körül.

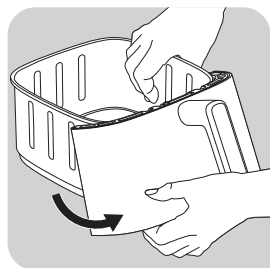
LEVÁLASZTHATÓ ELŐLAP (a modelltől függően)

Az új könnyű tisztítási és tárolás rendszerünknek köszönhetően egyszerűen leválaszthatja az edény előlapját az edényről. Egyszerűen megtisztíthatja a terméket, és helyet takaríthat meg a mosogatógépben.

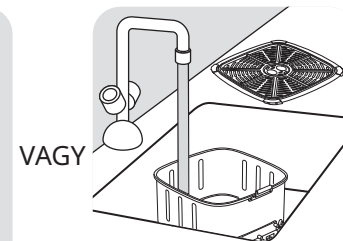
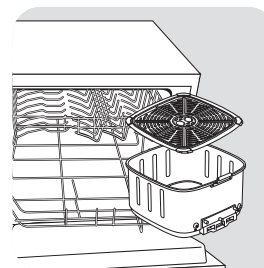
Kövessen az alábbi tisztítási eljárást a leválasztható előlappal rendelkező modell esetében, hogy helyet takarítson meg a mosogatógépben, és biztosítsa a készülék optimális állapotának megőrzését.



- Nyomja lefelé az edény alsó részén található gombot



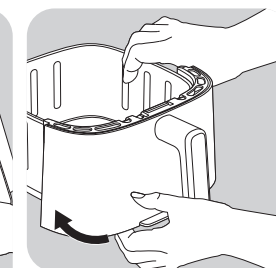
- Akassza ki a kampót a helyéről. A leválasztható előlap leválik.



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

A leválasztható előlap tisztítása, majd visszahelyezése az edényre

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



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

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

- 1 Csatlakoztassa a tápkábelt egy fali aljzathoz, ügyelve arra, hogy a feszültség egyezzen az adattáblán jelzett feszültséggel. Legyen óvatos a készülék használata során.
- 2 Óvatosan húzza ki a kosarat a kivehető rácsával együtt a készülékből.
- 3 Helyezze az ételt a kosárba.

Megjegyzés: soha ne lépje túl a táblázatban feltüntetett maximális mennyiséget (lásd az „Elkészítési útmutató” című részt), mivel ez befolyásolhatja a végeredmény minőségét.

- 4 Csúsztassa vissza a kosarat a készülékbe.

Vigyázat: Ne érintse meg a kosarat használat közben és használat után egy ideig, mert az nagyon felforrósodik. Csak a fogantyúnál fogja meg a kosarat.

- 5 A készülék bekapcsolásához nyomja meg a  gombot. A kijelző az alapértelmezett  programot mutatja: 180 °C/35 perc.
- 6 Választhat az előre beállított elkészítési mód vagy a manuális beállítások közül.

a. Ha előre beállított elkészítési módot választ:

- Válasszon ki egy előre beállított programot az érintőképernyős panelen való megnyomással. (ezeket az üzemmódokat részletesen az „Elkészítési útmutató” c. rész írja le).
- Ha módosítani kell a hőmérsékletet: Nyomja meg a  gombot, majd a kezelőgombbal állítsa be a hőmérsékletet. Szabályozási tartomány: min. 80 °C, max. 200 °C.
- Ha módosítani kell a hőmérsékletet: Nyomja meg a  gombot, majd a kezelőgombbal állítsa be az időt. Szabályozási tartomány: min. 1 perc, max. 60 perc.

b. Kézi beállítások választása esetén:

- Nyomja meg a „Manual” gombot a sütési folyamat „kézi” programmal való elindításához (180 °C/20 perc). Miután beállította a hőmérsékletet és az időzítőt kézi módban, a készülék az utolsó beállítást akkor is megőrzi a memóriában, ha ki van húzva.
 - Ha módosítani kell a hőmérsékletet: Nyomja meg a  gombot, majd a kezelőgombbal állítsa be a hőmérsékletet. Szabályozási tartomány: min. 80 °C, max. 200 °C.
 - Ha módosítani kell a hőmérsékletet: Nyomja meg a  gombot, majd a kezelőgombbal állítsa be az időt. Szabályozási tartomány: min. 1 perc, max. 60 perc.
- 7 A sütési módot az  gomb megnyomásával erősítheti meg. Ez elindítja a sütési folyamatot. Megkezdődik a sütés. A hátralévő sütési idő megjelenik a képernyőn.
- 8 Egyes ételeket a sütési idő felénél meg kell rázni, hogy ideális eredményt kapjon (lásd az „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.

Megjegyzés: A kosár eltávolításakor a készülék szünet üzemmódba kapcsol. A sütés folytatásához a kosarat 10 percen belül vissza kell tenni a készülékbe. Ha a kosár 10 percen belül nem kerül vissza a készülékbe, a programot, a hőmérsékletet és az időt is újra be kell állítani.

Figyelem: Ha sok étel van, a kosár nehéz lehet. Rázáskor használja mindkét kezét és vegyen fel konyhai kesztyűt, hogy meg ne égesse magát.

- 9 Amikor az időzítő hangja hallható, a sütés befejeződött. Vegye ki a készülékből a kosarat, és helyezze hőálló felületre.
- 10 **Ellenőrizze, hogy az étel elkészült-e.**
Ha az étel még nincs kész, egyszerűen csúsztassa vissza a kosarat a készülékbe, és állítsa be az időzítőt még néhány percre.
- 11 Az étel elkészültekor használjon nemfém fogót (pl. szilikonfogót), hogy kiemelje az ételt a kosárból. Az ételből származó felesleges olaj a kosár alján gyűlik össze.

Vigyázat: Soha ne fordítsa fejjel lefelé a kosarat, mivel az eltávolítható rács kieshet, a forró olaj pedig kiömölhet.

A sütés után a kosár, a rács és az ételek nagyon forróak. Óvatosan kezelje. Ha a kosár túl nehéz, használja mindkét kezét és egy konyhai kesztyűt.

A kosárban készített étel típusától függően legyen óvatos, mert gőz távozhat a kosárból.

- 12 Amikor egy adag étel elkészült, a készülék azonnal készen áll egy újabb adag étel elkészítésére.
- 13 Ha a program befejezése előtt szeretné megszakítani a sütést, a készülék kikapcsolásához nyomja meg és 2 másodpercig tartsa lenyomva a  gombot.

ELKÉSZÍTÉSI ÚTMUTATÓ

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

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

	Mennyiség	Hozzávetőleges idő (perc)	Hőmérséklet (°C)	Elkészítési üzemmód	Átkeverés*	Különleges információk
Burgonya és sült krumpli						
Fagyaszott hasábburgonya	Optimális : 1,2 kg	35 perc	180°C		x 2	
	Maximum : 1,9 kg	47 perc	180°C		x 2	
Házi sült krumpli	900 g - 1,5 kg	28 - 37 perc	180°C		Igen	Adjon hozzá 1 evőkanál olajat
Sült burgonya	500 g - 1,7 kg	45 perc	180°C		Igen	Adjon hozzá 1 evőkanál olajat
Hús és baromfi						
steak	100 - 600 g (1 - 4 db)	12 perc	180°C			
Sült csirke	≤ 2 kgs	45 - 60 perc	200°C			
Csirkelábak	8 db (100 g/db)	40 perc	200°C			
Csirkemellek	200 - 900 g	30 - 40 perc	180°C			
bárányborda	200 g - 1 kg (1 - 8 db)	33 perc	200°C			
Kolbász	300 g - 1 kg (4 - 15 db)	15 - 20 perc	200°C			
Hal						
Lazacfilé	100 - 700 g (1 - 5 db)	12 - 18 perc	160°C			
Garnélarákok	300 - 600 g (15 - 30 db)	6 - 14 perc	190°C		Igen	
Nassolnivalók						
Fagyaszott csirkefalatkák	300 - 700 g (15 - 25 db)	10 - 15 perc	200°C			A sütési idő felénél fordítsa meg
Fagyaszott sajtrudak	400 - 700 g (5 - 10 db)	13 perc	180°C		Igen	
Fagyaszott hagyma karikák	250 - 600 g (20 - 30 db)	5 - 7 perc	200°C		Igen	

	Mennyiség	Hozzávetőleges idő (perc)	Hőmérséklet (°C)	Elkészítési üzemmód	Átkeverés*	Különleges információk
Sült tavaszi tekercs	250 - 350 g (8 - 20 db)	10 perc	200°C		Igen	
Fagyaszott pizza	200 - 500 g (egy 24 cm-es pizza)	5 - 15 perc	190°C			
Friss pizza	200 - 500 g (egy 24 cm-es pizza)	5 - 10 perc	190°C			
Quiche	500 g-os forma, 2,5 cm vastagság.	40 - 50 perc	150°C			Szükség esetén a sütési idő felénél takarja le.
Zsemlék	1-4 darab (75 g/darab)	6 - 14 perc	180°C			Hideg csapvízzel gyorsan és egyenletesen nedvesítse be a zsemléket (kevesebb mint 5 másodperc).
Zöldségek						
Cukkini	1,2 kg	30 perc	200°C		x 2 / 3	Vágja 1 cm vastag szeletekre vagy darabokra, és locsolja meg 1-2 evőkanál olajjal.
Karfiol	300 - 600 g	14 - 16 perc	180°C			
Sütemények sütése						
Muffin	1-8 darab (75 g/darab)	15 perc	160°C			Használjon sütőformákat**. Állítsa be a mennyiséget a formákban, hogy sütés közben ne folyjon túl. Helyezze a formákat a fiókba.
Csokoládétorta	650 g	30 perc	170°C			Szükség esetén a sütési idő felénél takarja le.

* A sütési idő felénél keverje át.

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

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

**Helyezze a sütőformákat vagy a tortaformát / sütőedényt a fiókba.

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

TIPPEK

- A kisebb méretű ételek általában valamivel rövidebb sütési időt igényelnek, mint a nagyobb ételek.
- Az ételek átkeverése a sütési idő felénél javítja a végeredményt, és segít megelőzni az egyenetlen sülést.

- A különösen ropogós burgonyához próbáljon meg sütés előtt egy kevés olajat hozzáadni, majd rázza meg, hogy egyenletesen befedje a burgonyát. 14 ml (1 evőkanál) olajat javasolunk.
- A sütőben főzhető falatok a készülékben is süthetők.
- Hasábburgonyából 1 500 gramm az ajánlott mennyiség.
- Ha készen kapható leveles és omlós tésztát vesz, gyorsan és egyszerűen elkészítheti a falatokat.
- Sütemény vagy lepény, illetve kényes vagy töltött hozzávalók sütéséhez helyezzen sütőformát a készülék kosarába. Használhat szilikon, rozsdamentes acél, alumínium, terrakotta sütőtálat is.
- A készüléket az étel felmelegítésére is használhatja. A felmelegítéshez állítsa be a hőmérsékletet 160 °C-ra, az időt pedig 10 percre. A sütési idő az étel mennyiségétől függően módosítható, hogy teljes mértékben felmelegítse az ételt.

TISZTÍTÁS

Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.

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

- 1 Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a fali aljzatból, és hagyja lehűlni a készüléket.

Megjegyzés: Vegye ki a kosarat, és hagyja a készüléket gyorsabban lehűlni.

- 2 Tisztítsa meg a készülék fedelének külső részét egy nedves törlőruha segítségével.
- 3 Tisztítsa meg a kosarat és a rácsot forró vízzel, kis mennyiségű mosogatószerrel és karcolásmentes szivaccsal. A maradék szennyeződés eltávolításához használjon zsírtalanító folyadékot.

Megjegyzés: A kosár és az eltávolítható rács mosogatógépben moshatók.

Tipp: Ha szennyeződés ragadt a kosár aljára és a rácsra, töltse meg őket forró vízzel és mosogatószerrel. Áztassa a kosarat és a rácsot kb. 10 percig. Ezután öblítse le és szárítsa meg.

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

TÁROLÁS

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

JÓTÁLLÁS ÉS SZERVIZ

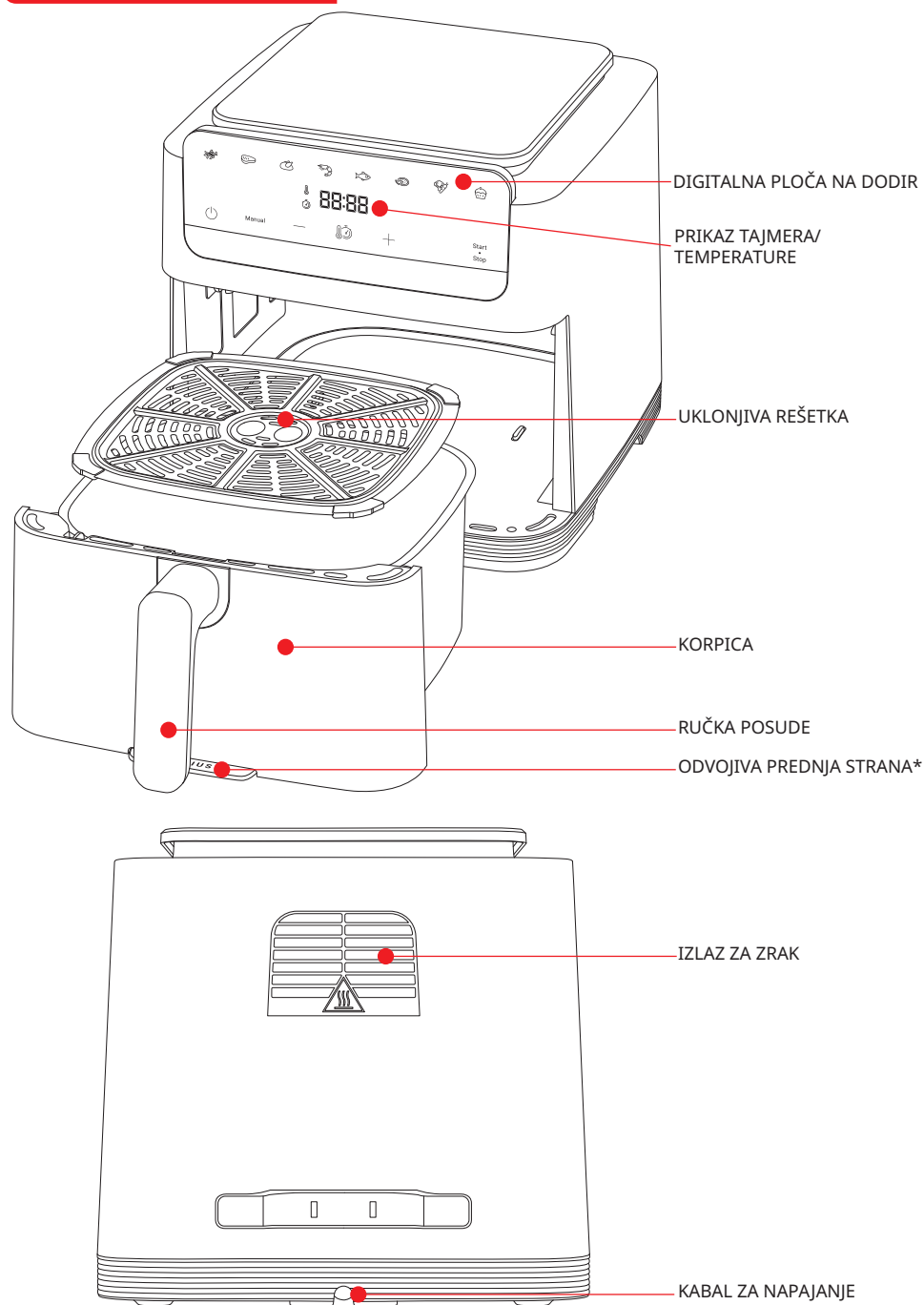
Ha javításra vagy információra van szüksége, vagy ha valamilyen probléma merült fel, látogasson el a márka honlapjára, vagy forduljon az adott ország vevőszolgálatához. A telefonszámot megtalálja a világszerte érvényes garancialevélen. Ha országában nem működik ilyen vevőszolgálat, forduljon a helyi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

HIBAELHÁRÍTÁS

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

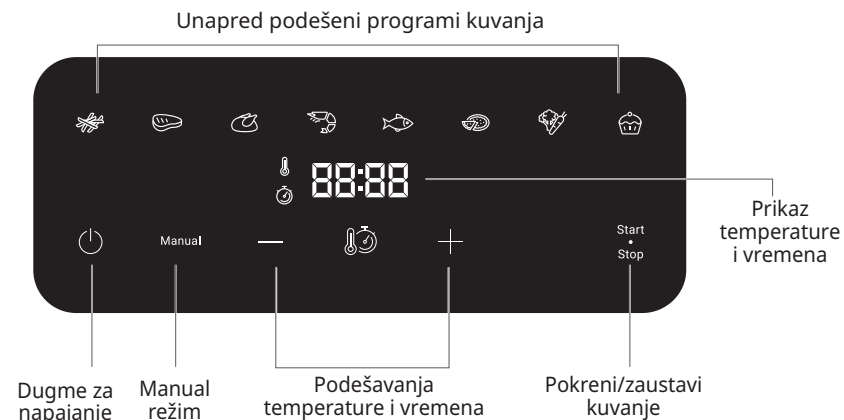
hu

PROŠIRENI PRIKAZ



*Zavisno od modela

KORISNIČKI INTERFEJS



UNAPRIJED POSTAVLJENI NAČINI KUHANJA/PEČENJA

Krompirići 180°C / 35 min	Meso 180°C / 12 min	Piletina 200°C / 50 min	Škampi 190°C / 14 min
Riba 160°C / 16 min	Pizza 200°C / 10 min	Povrće 180°C / 16 min	Desert 180°C / 18 min

PRIJE PRVE UPOTREBE

- 1 Skinite svu ambalažu i sve naljepnice sa aparata.
- 2 Postavite držač kabla na zadnju stranu uređaja. Držač kabla mora biti ispravno instaliran prije prve upotrebe.
- 3 Posudu i uklonjivu rešetku dobro očistite vrućom vodom, deterdžentom za suđe i neabrazivnom spužvom.

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

- 4 Vanjski i unutarnji dio aparata obrišite vlažnom krpom.

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

PRIPREMA ZA UPOTREBU

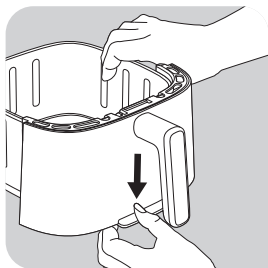
- 1 Aparat stavite na ravnu i stabilnu radnu površinu otpornu na toplotu, dalje od prskanja vode.
- 2 Korpicu nemojte puniti uljem ni bilo kojom drugom tečnošću. Ne stavljajte ništa na aparat. To će prekinuti protok zraka i uticati na rezultate pečenja na vrući zrak.

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

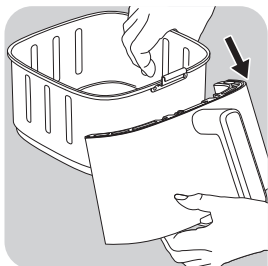
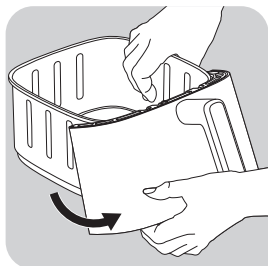
ODVOJIVA PREDNJA STRANA (zavisno od modela)

Uz naš novi jednostavni sistem Genius možete lako odvojiti prednju stranu posude i samu posudu. Jednostavno očistite proizvod i uštedite prostor u mašini za posuđe.

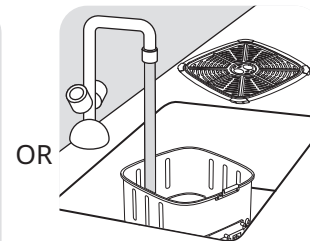
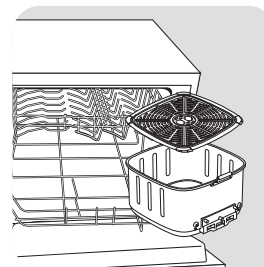
Da biste uštedjeli prostor u mašini za posuđe i osigurali optimalno očuvanje aparata, slijedite ovaj postupak čišćenja za model s odvojivom prednjom stranom.



- Pritisnite dugme koje se nalazi na dnu posude.



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

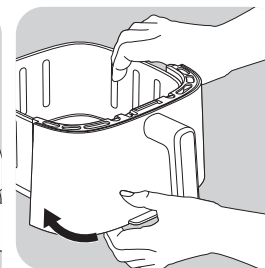
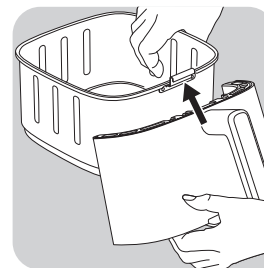


- Stavite posudu u mašinu za posuđe ili je operite ručno bez prednje strane koju možete ponovo postaviti.

Pranje odvojive prednje strane i vraćanje na posudu

- 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“.



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

KORIŠTENJE APARATA

- 1 Priključite kabal za napajanje u električnu utičnicu, pazeći da napon odgovara naponu navedenom na nazivnoj oznaci. Pažljivo koristite aparat.
- 2 Iz aparata pažljivo izvucite posudu s uklonjivom rešetkom.
- 3 Stavite hranu u korpicu.

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

- 4 Vratite korpicu u aparat.

Opres: ne dirajte posudu tokom upotrebe i neko vrijeme nakon upotrebe jer će biti veoma vruća. Posudu držite samo za ručku.

- 5 Pritisnite  da biste uključili aparat. Na ekranu se prikazuje zadani program : 180 °C / 35 minuta.
- 6 Sada možete odabrati unaprijed postavljeni način kuhanja/pečenja ili ručne postavke.

a. Ako odaberete unaprijed postavljeni način kuhanja/pečenja:

- Izaberite jedan od unapred podešenih programa pritiskom na njega na digitalnom ekranu osjetljivom na dodir (načini rada su detaljno opisani u odjeljku «Vodič za kuhanje»).
- Ako trebate podesiti temperaturu: pritisnite tipku  a zatim pomoću kontrolnog kotačića podesite temperaturu. Kontrolni raspon – min. 80 °C, maks. 200 °C.
- Ako trebate podesiti tajmer: pritisnite tipku  a zatim pomoću kontrolnog kotačića podesite tajmer. Kontrolni raspon – min. 1 minuta, maks. 60 minuta.

b. Ako koristite ručne postavke:

- Pritisnite “Manual” da biste pokrenuli postupak kuhanja/pečenja sa zadanim programom «Manual» (180 °C / 20 minuta). Nakon što podesite temperaturu i tajmer u ručnom režimu, uređaj će zadržati posljednju postavku u memoriji čak i kada je isključen iz struje.
- Ako trebate podesiti temperaturu: pritisnite tipku  a zatim pomoću kontrolnog kotačića podesite temperaturu. Kontrolni raspon – min. 80 °C, maks. 200 °C.
- Ako trebate podesiti tajmer: pritisnite tipku  a zatim pomoću kontrolnog kotačića podesite tajmer. Kontrolni raspon – min. 1 minuta, maks. 60 minuta.

- 7 Potvrdite način kuhanja/pečenja pomoću tipke  To će pokrenuti postupak kuhanja/pečenja. Kuhanje/pečenje počinje. Na ekranu će se prikazivati preostalo vrijeme kuhanja/pečenja.
- 8 Neke vrste hrane treba na pola kuhanja protresti/preokrenuti da bi rezultati kuhanja/pečenja bili optimalni (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.

Napomena: kada je posuda izvađena, aparat ulazi u pauzirani način rada. Posudu trebate vratiti u aparat u roku od 10 minuta da bi se kuhanje/pečenje nastavilo. Ako posudu ne vratite u aparat u roku od 10 minuta, morat ćete ponovno postaviti program, temperaturu i vrijeme.

Upozorenje: posuda može biti teška ako u nju stavite puno hrane. Prilikom protresanja koristite obje ruke i rukavice za pećnicu kako se ne biste opekli.

- 9 Kada čujete zvuk tajmera, isteklo je postavljeno vrijeme kuhanja/pečenja. Izvucite posudu iz aparata i stavite je na površinu otpornu na toplotu.
- 10 **Provjerite da li je hrana spremna.**
Ako hrana još nije spremna, jednostavno vratite posudu u aparat i postavite tajmer na još nekoliko minuta.
- 11 Kada je hrana skuhan/pečena, koristite nemetalne hvataljke (npr. silikonske hvataljke) da biste izvadili hranu iz posude. Višak ulja iz hrane se sakuplja na dnu posude.

Opres: nikada ne preokrećite posudu jer bi uklonjiva rešetka i vruće ulje mogli ispasti.

Posuda, rešetka i hrana će biti veoma vrući nakon kuhanja/pečenja. Postupajte oprezno. Koristite obje ruke i rukavicu za pećnicu ako je posuda preteška.

Ovisno o vrsti hrane koja se kuha/peče u aparatu, budite pažljivi jer iz posude može izaći para.

- 12 Kada je hrana spremna, aparat je odmah spreman za pripremu sljedećeg jela.
- 13 Iako želite prekinuti kuhanje/pečenje prije završetka programa, pritisnite i zadržite tipku  2 sekunde da biste isključili aparat.

VODIČ ZA KUHANJE

Tabela ispod pomoći će vam da izaberete osnovne postavke za hranu koju želite pripremiti.

Napomena: Vrijeme kuhanja navedeno u nastavku je samo informativno i može se razlikovati zavisno od sorte i kvaliteta upotrebljenog krompira. Kod ostale hrane veličina, oblik i brend mogu uticati na rezultate. Zato ćete možda morati podesiti vrijeme kuhanja.

	Količina	Približno vrijeme (minuta)	Temperatura (°C)	Način kuhanja	Protresite*	Dodatne informacije
Krompir i prženi krompiri						
Zamrznuti krompiri	Optimalno : 1,2 kg	35 minuta	180°C		x 2	
	Maksimum : 1,9 kg	47 minuta	180°C		x 2	
Domaći krompiri	900 g - 1,5 kg	28 - 37 minuta	180°C		Da	Dodajte 1 kašiku ulja
pečeni krompir	500 g - 1,7 kg	45 minuta	180°C		Da	Dodajte 1 kašiku ulja
Meso i perad						
File	100 - 600 g (1 do 4 kom)	12 minuta	180°C			
Pečena piletina	≤ 2 kgs	45 - 60 minuta	200°C			
Pileće noge	8 kom (100 g/kom)	40 minuta	200°C			
Pileća prsa	200 - 900 g	30 - 40 minuta	180°C			
Jagnjeći kotleti	200 g - 1 kg (1 do 8 kom)	33 minuta	200°C			
Kobasice	300 g - 1 kg (4 do 15 kom)	15 - 20 minuta	200°C			
Riba						
File lososa	100 - 700 g (1 do 5 kom)	12 - 18 minuta	160°C			
Škampi	300 - 600 g (15 do 30 kom)	6 - 14 minuta	190°C		Da	
Grickalice						
Zamrznuti pileći medaljoni	300 - 700 g (15 do 25 kom)	10 - 15 minuta	200°C			Okrenite na pola kuhanja
Štapići smrznutih sira	400 - 700 g (5 do 10 kom)	13 minuta	180°C		Da	

	Količina	Približno vrijeme (minuta)	Temperatura (°C)	Način kuhanja	Protresite*	Dodatne informacije
Zamrznuti kolutovi luka	250 - 600 g (20 do 30 kom)	5 - 7 minuta	200°C		Da	
Pržene prolećne rolnice	250 - 350 g (8 do 20 kom)	10 minuta	200°C		Da	
Zamrznuta pizza	200 - 500 g (jedna pica od 24 cm)	5 - 15 minuta	190°C			
Fresh pizza	200 - 500 g (jedna pica od 24 cm)	5 - 10 minuta	190°C			
Kiš	Kalup od 500 g, debljina 2,5 cm.	40 - 50 minuta	150°C			Po potrebi pokriti na polovini pečenja.
Peciva	1 do 4 komada (75 g po komadu)	6 - 14 minuta	180°C			Hladnom vodom sa slavine brzo i ravnomjerno navlažiti peciva (manje od 5 sekundi).
Povrće						
Tikvice	1,2 kg	30 minuta	200°C		x 2 / 3	Narezati na kriške ili komade debljine 1 cm i preliti sa 1 do 2 kašike ulja.
Karfiol	300 - 600 g	14 - 16 minuta	180°C			
Pečenje						
Mafini	1 do 8 komada (75 g po komadu)	15 minuta	160°C			Koristiti kalupe za pečenje**. Prilagoditi količinu u kalupima da ne bi došlo do preliivanja tokom pečenja. Rasporediti kalupe u fioku.
Čokoladni kolač	650 g	30 minuta	170°C			Po potrebi pokriti na polovini pečenja.

* Protresite najmanje na pola kuvanja.

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

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

**Staviti kalupe za pečenje ili kalup za kolač / posudu otpornu na rernu u fioku.

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

SAVJETI

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

ČIŠĆENJE

Očistite aparat nakon svake upotrebe.

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

- 1 Izvucite utikač iz zidne utičnice i ostavite da se aparat ohladi.

Napomena: izvadite posudu da se aparat brže ohladi.

- 2 Vanjski dio aparata očistite vlažnom krpom.
- 3 Očistite posudu vrućom vodom, deterdžentom za suđe i neabrazivnom spužvom. Ostatak nečistoća možete ukloniti sredstvom za odmašćivanje.

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

Savjet: ako se za dno posude ili rešetku uhvate ostaci hrane, napunite vrućom vodom i deterdžentom za suđe. Ostavite posudu i rešetku da se namaču približno 10 minuta. Zatim isperite i osušite.

- 4 Obrišite unutrašnjost aparata toplom vodom i vlažnom krpom.

- 5 Očistite grijaći element suhom četkom za čišćenje da biste uklonili sve ostatke hrane.
- 6 Aparat nemojte uranjati u vodu ni bilo koju drugu tečnost.

ODLAGANJE

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

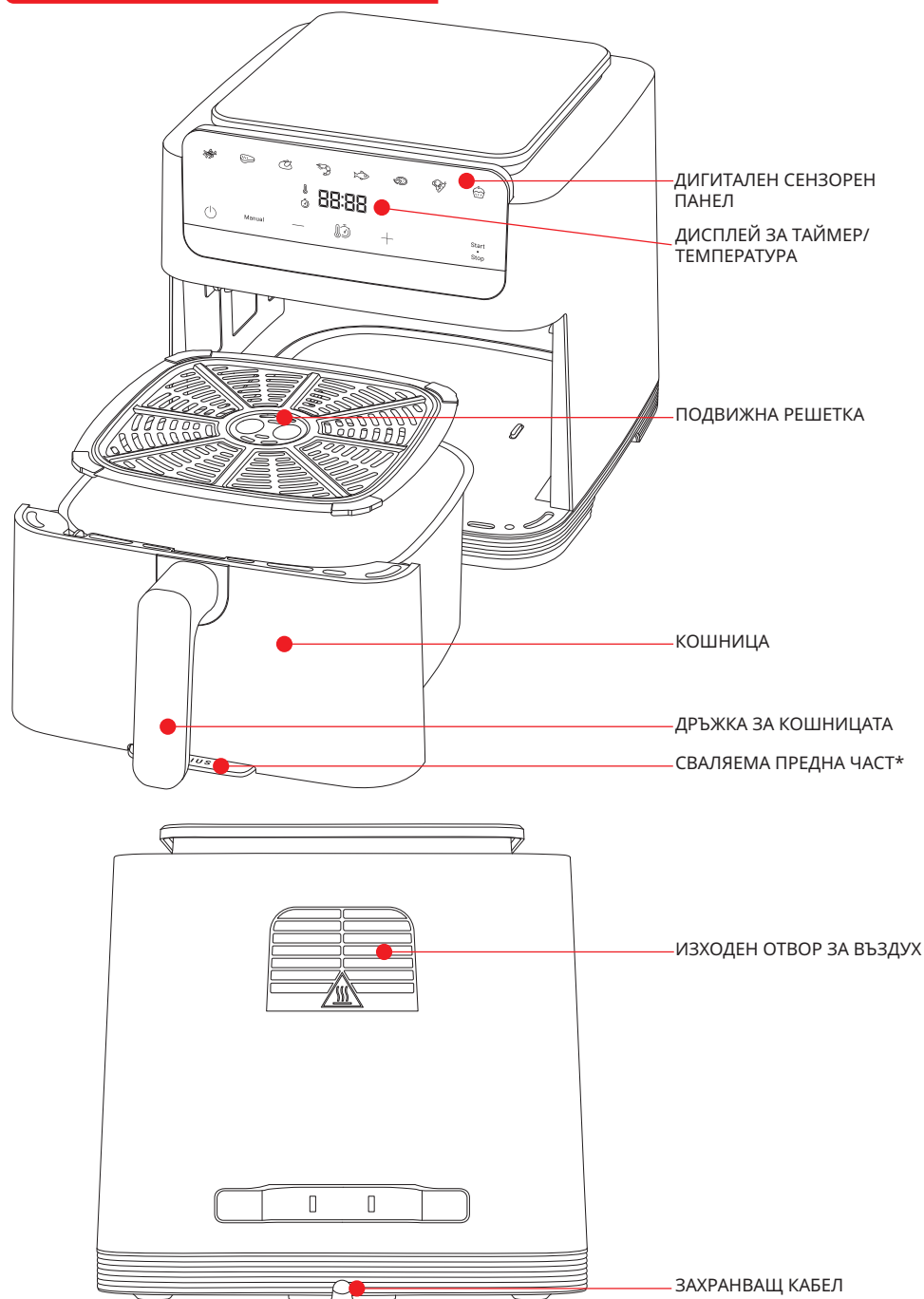
GARANCIJA I SERVIS

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

RJEŠAVANJE PROBLEMA

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

ИЗГЛЕД В РАЗГЛОБЕН ВИД



*В зависимост от модела

ПОТРЕБИТЕЛСКИ ИНТЕРФЕЙС



ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАДАДЕНИ АВТОМАТИЧНИ ПРОГРАМИ НА ГОТВЕНЕ

Пържени картофи 180°C / 35 мин	месо 180°C / 12 мин	Пиле 200°C / 50 мин	Скариди 190°C / 14 мин
Риба 160°C / 16 мин	Пица 200°C / 10 мин	Зеленчуци 180°C / 16 мин	Десерт 180°C / 18 мин

ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

- 1 Отстранете всички опаковъчни материали и всички стикери от уреда.
- 2 Поставете поставката за кабела на задната част на уреда. Поставката трябва да бъде правилно инсталирана преди първата употреба.
- 3 Почистете добре кошницата и подвижната решетка с гореща вода, течен препарат за миене на съдове и неабразивна гъба.

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

- 4 Избършете вътрешната и външната част на уреда с влажна кърпа.

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

ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА

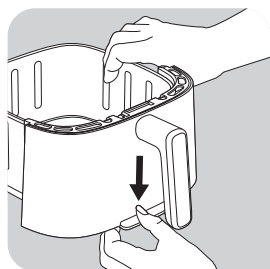
- 1 Поставете уреда върху равна, стабилна и топлоустойчива работна повърхност далеч от водни пръски.
- 2 Не пълнете кошницата с олио или друга течност. Не поставяйте нищо отгоре на уреда. Това възпрепятства въздушния поток и оказва влияние на резултата от готвене с горещ въздух.

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

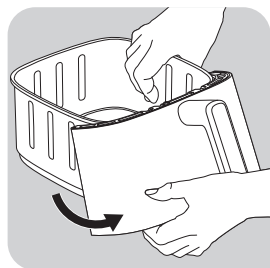
СВАЛЯЕМА ПРЕДНА ЧАСТ (в зависимост от модела)

С нашата нова система за лесно почистване и съхранение можете лесно да отделите предната част на купата и самата купа. Почистете лесно Вашия продукт и спестете място в съдомиялната машина.

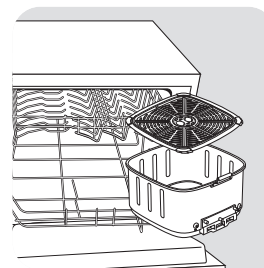
За да спестите място в съдомиялната машина и да осигурите оптималното запазване на уреда, следвайте тази процедура за почистване за модела със сваляема предна част.



- Натиснете бутона, който се намира на дъното на купата



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

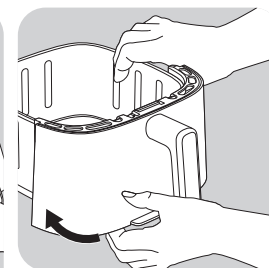


или

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

Почистване на сваляемата предна част и включването ѝ обратно към купата

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



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

ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА

- 1 Свържете захранващия кабел към електрически контакт, като се уверите, че мрежовото напрежение съответства на напрежението, посочено на табелката с данни на уреда. Бъдете внимателни, когато използвате уреда.
- 2 Внимателно издърпайте кошницата заедно с подвижната ѝ решетка от уреда.

- 3 Поставете храната в кошницата.

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

- 4 Плъзнете кошницата обратно в уреда.

Внимание: Не докосвайте кошницата по време на употреба и известно време след употреба, тъй като се нагорещява много. Дръжте кошницата само за дръжката.

- 5 Натиснете  за да включите уреда. Дисплеят показва програмата по подразбиране  (Ръчен режим): 180°C/35 минути.

- 6 Сега можете да изберете между предварително зададения режим на готвене или ръчните настройки.

а. При избор на предварително зададен режим на готвене:

- Изберете една от предварително зададените програми, като натиснете на дигиталния сензорен панел (тези режими са описани подробно в раздел „Ръководство за готвене“).
- Ако трябва да регулирате температурата: Натиснете бутона  след което използвайте копчето за управление, за да регулирате температурата. Диапазон на управление – мин. 80°C, макс. 200°C.
- Ако трябва да регулирате таймера: Натиснете бутона  след което използвайте копчето за управление, за да регулирате времето. Диапазон на управление – мин. 1 минута, макс. 60 минути.

б. При избор на ръчни настройки:

- Натиснете “Manual” за да започнете процеса на готвене с програмата по „Manual“ (Ръчен режим) (180°C/20 минути). След като настроите температурата и таймера в ръчен режим, уредът ще запази последната настройка в паметта дори когато е изключен от захранването.
- Ако трябва да регулирате температурата: Натиснете бутона  след което използвайте копчето за управление, за да регулирате температурата. Диапазон на управление – мин. 80°C, макс. 200°C.
- Ако трябва да регулирате таймера: Натиснете бутона  след което използвайте копчето за управление, за да регулирате времето. Диапазон на управление – мин. 1 минута, макс. 60 минути.

- 7 Потвърдете режима на готвене, като натиснете бутона  ^{Start} _{Stop}. Това ще стартира процеса на готвене. Готвенето започва. Оставащото време за готвене се показва на екрана.

- 8 При някои храни е необходимо разклащане/разбъркване по средата на времето за готвене за постигане на оптимални резултати от готвенето (вижте раздел „Ръководство за готвене“). За да разклатите храната, издърпайте купата извън уреда, използвайки ръкохватката, и я разклатете. След това плъзнете купата обратно в уреда и готвенето ще започне отново автоматично.

Забележка: Когато кошницата бъде извадена, уредът преминава в режим на пауза. Кошницата трябва да се върне в уреда в рамките на 10 минути, за да може готвенето да се възобнови. Ако кошницата не бъде върната в уреда в рамките на 10 минути, програмата, температурата и времето трябва да бъдат зададени наново.

Предупреждение: Ако има много храна, кошницата може да стане тежка. Когато разклащате, използвайте двете си ръце и кухненска ръкавица, за да избегнете изгаряне.

- 9 Когато чуete звук от таймера, зададеното време за готвене е приключило. Издърпайте кошницата от уреда и я поставете върху топлоустойчива повърхност.

- 10 Проверете дали храната е готова.

Ако храната все още не е готова, просто плъзнете кошницата обратно в уреда и задайте таймера за още няколко минути.

- 11 Когато храната е сготвена, използвайте неметални щипки (напр. силиконови щипки), за да извадите храната от кошницата. Излишното олио от храната се събира на дъното на кошницата.

Внимание: Никога не обръщайте кошницата надолу, тъй като подвижната решетка и горещото олио могат да паднат.

След готвене кошницата, решетката и храната са много горещи. Работете с тях внимателно. Използвайте двете си ръце и кухненска ръкавица, ако кошницата е твърде тежка.

В зависимост от вида на храната, сготвена в уреда, бъдете внимателни, тъй като от кошницата може да излезе пара.

- 12 Когато една партида от храната е готова, уредът веднага е готов за приготвяне на друга партида от храната.

- 13 Ако искате да прекратите готвенето преди края на програмата, натиснете и задръжте бутона  за 2 секунди, за да изключите уреда.

РЪКОВОДСТВО ЗА ГОТВЕНЕ

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

	Количество	Прибл. Време (минута)	Температура (°C)	Режим на готвене	Разклащане*	Допълнителна информация
Картофи и пържени картофи						
Замразени пържени картофи	Оптимален : 1,2 kg	35 минута	180°C		х 2	
	Максимум : 1,9 kg	47 минута	180°C		х 2	
Домашно приготвени пържени картофи	900 g - 1,5 kg	28 - 37 минута	180°C		Да	Добавете 1 супена лъжица олио
Печени картофи	500 g - 1,7 kg	45 минута	180°C		Да	Добавете 1 супена лъжица олио
Месо и птичи продукти						
Пържола	100 - 600 g (1 до 4 бр)	12 минута	180°C			
Печено пиле	≤ 2 kgs	45 - 60 минута	200°C			
Пилешки бутчета	8 бр (100 g/бр)	40 минута	200°C			
Пилешки гърди	200 - 900 g	30 - 40 минута	180°C			
агнешки котлети	200 g - 1 kg (1 до 8 бр)	33 минута	200°C			
Наденици	300 g - 1 kg (4 до 15 бр)	15 - 20 минута	200°C			
Риба						
Филе от сьомга	100 - 700 g (1 до 5 бр)	12 - 18 минута	160°C			
Скариди	300 - 600 g (15 до 30 бр)	6 - 14 минута	190°C		Да	
Закуски						
Замразени пилешки хапки	300 - 700 g (15 до 25 бр)	10 - 15 минута	200°C			Обърнете по средата на готвенето

	Количество	Прибл. Време (минута)	Температура (°C)	Режим на готвене	Разклащане*	Допълнителна информация
Замразени сирене на пръчици	400 - 700 g (5 до 10 бр)	13 минута	180°C		Да	
Замразени кръгчета лук	250 - 600 g (20 до 30 бр)	5 - 7 минута	200°C		Да	
Пържени пролетни рулца	250 - 350 g (8 до 20 бр)	10 минута	200°C		Да	
Замразена пица	200 - 500 g (една пица 24 см)	5 - 15 минута	190°C			
Прясна пица	200 - 500 g (една пица 24 см)	5 - 10 минута	190°C			
Киш	Форма 500 g, дебелина 2,5 cm.	40 - 50 минута	150°C			При необходимост покрийте по средата на печенето.
Питки	1 до 4 броя (75 g на брой)	6 - 14 минута	180°C			Със студена чешмяна вода бързо и равномерно навлажнете питките (по-малко от 5 секунди).
Зеленчуци						
Тиквички	1,2 kg	30 минута	200°C		х 2 / 3	Нарежете на филийки или парчета с дебелина 1 cm и поръсете с 1 до 2 супени лъжици олио.
Карфиол	300 - 600 g	14 - 16 минута	180°C			
Печене на тестени изделия						
Мъфини	1 до 8 броя (75 g на брой)	15 минута	160°C			Използвайте форми за печене**, Регулирайте количеството във формите, за да не прелее по време на печене. Разпределете формите в чекмеджето.
Шоколадова торта	650 g	30 минута	170°C			При необходимост покрийте по средата на печенето.

*Разбъркайте по средата на готвенето.

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

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

**Поставете формите за печене или формата за торта / съд, подходящ за фурна, в чекмеджето.

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

СЪВЕТИ

- Храните с по-дребен размер обикновено изискват малко по-кратко време за готвене от по-едрите.
- Разклащането на храните с по-малък размер по средата на времето за готвене подобрява крайния резултат и може да помогне за предотвратяване на неравномерно сготвяне.
- За да направите картофите много хрупкави, опитайте да добавите малко количество олио преди готвене и разклатете, за да покриете равномерно. Препоръчваме Ви да използвате 14 ml олио (1 супена лъжица).
- Закуските може да се приготвят във фурна, но може също да се приготвят и в уреда.
- Оптималното препоръчително количество за готвене на пържени картофи е 1500 грама.
- Използвайте готово бутер или маслено тесто, за да пригответе пълнени закуски бързо и лесно.
- Поставете съд за фурна в кошницата на уреда, ако искате да изпечете сладкиш или киш, или ако искате да изпържите деликатни съставки или пълнени продукти. Можете да използвате съд за фурна от силикон, неръждаема стомана, алуминий или теракота.
- Можете също да използвате уреда за претопляне на храна. За да претоплите храна, задайте температурата на 160°C за до 10 минути. Времето за готвене може да се регулира в зависимост от количеството храна, за да претоплите напълно храната.

ПОЧИСТВАНЕ

Почиствайте уреда след всяка употреба.

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

- 1 Извадете щепсела от контакта и оставете уреда да се охлади.

Забележка: Извадете кошницата и оставете уреда да изстине по-бързо.

- 2 Избършете уреда отвън с влажна кърпа.
- 3 Почистете кошницата и решетката с гореща вода, течен препарат за миене на съдове и неабразивна гъба. Можете да използвате течност за почистване на мазнини, за да премахнете останалото замърсяване.

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

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

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

СЪХРАНЕНИЕ

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

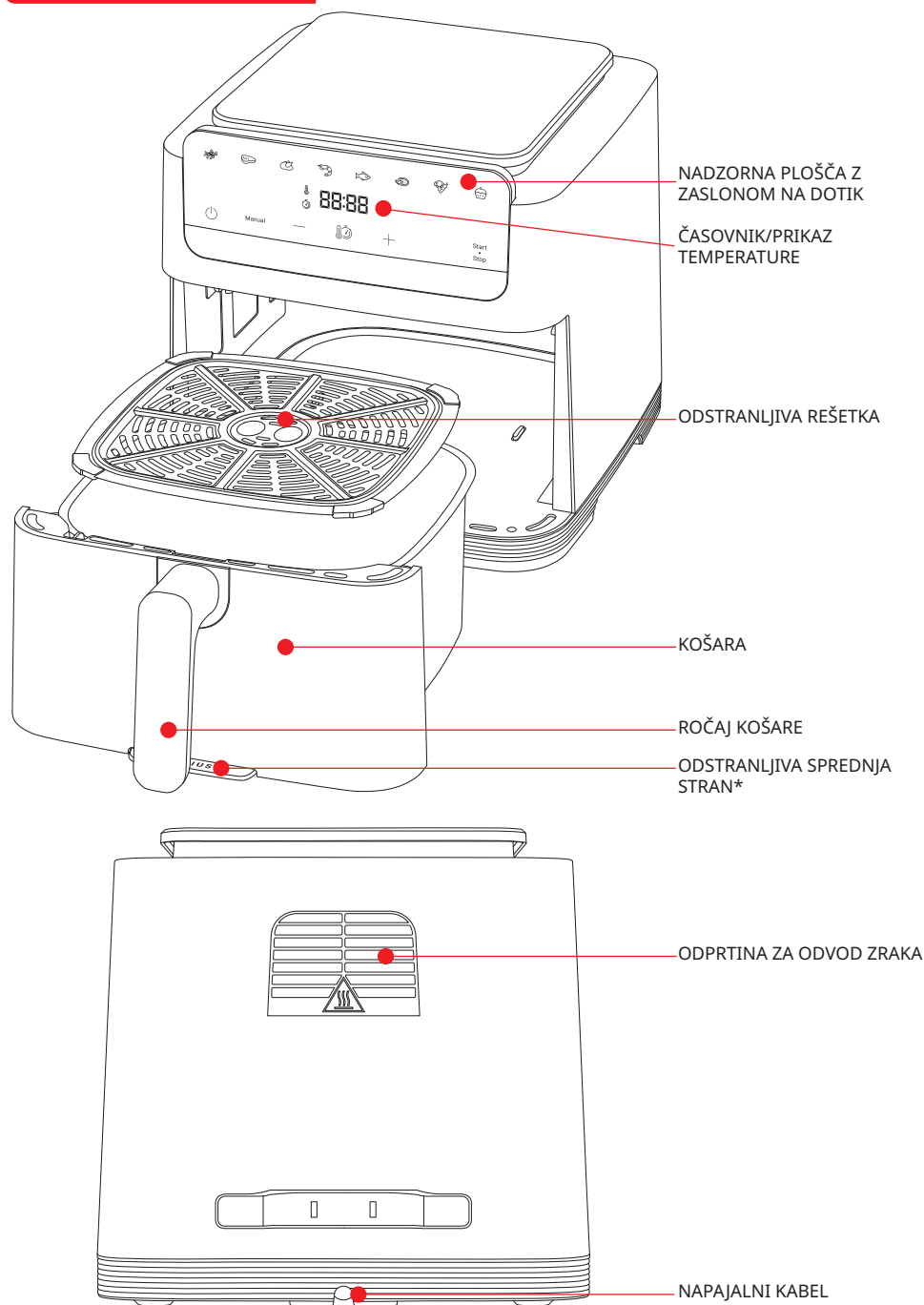
ГАРАНЦИЯ И СЕРВИЗНО ОБСЛУЖВАНЕ

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

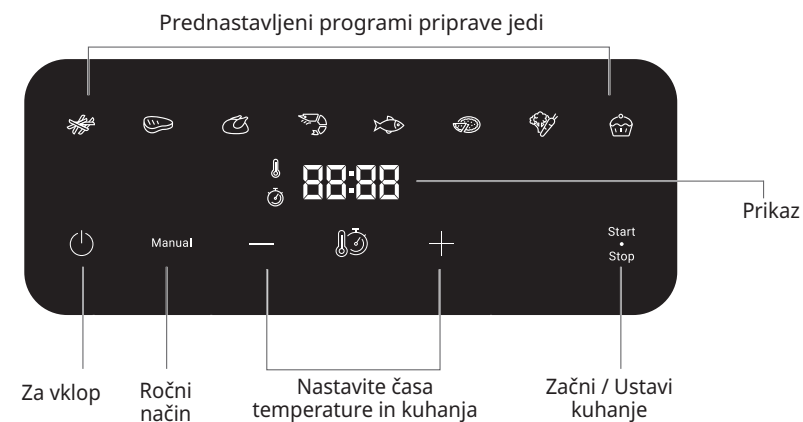
ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

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

RAZŠIRJEN POGLED



UPORABNIŠKI VMESNIK



PREDNASTAVLJENI NAČINI KUHANJA

Ocvrt krompirček 180°C / 35 min	Meso 180°C / 12 min	Piščanec 200°C / 50 min	Kozice 190°C / 14 min
Riba 160°C / 16 min	Pica 200°C / 10 min	Zelenjava 180°C / 16 min	Sladica 180°C / 18 min

PRED PRVO UPORABO

- 1 Odstranite vso embalažo in z aparata odstranite vse nalepke.
- 2 Namestite nosilec kabla na zadnjo stran naprave. Nosilec kabla mora biti pravilno nameščen pred prvo uporabo.
- 3 Košaro in odstranljivo rešetko temeljito očistite z vročo vodo, malo tekočega detergenta in nežno gobico.

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

- 4 Z vlažno krpo obrišite notranjost in zunanost naprave.

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

PRIPRAVA PRED UPORABO

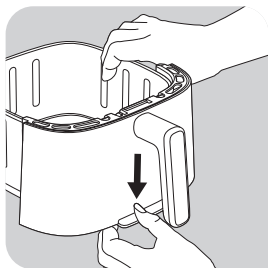
- 1 Aparat postavite na ravno in stabilno delovno površino, ki ni občutljiva na visoke temperature, in je ne približujte vodnim curkom.
- 2 Košare ne napolnite z oljem ali katero koli drugo tekočino. Na aparat ne odlagajte ničesar. To prekine pretok zraka in vpliva na rezultat cvrtja z vročim zrakom.

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

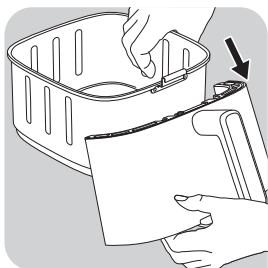
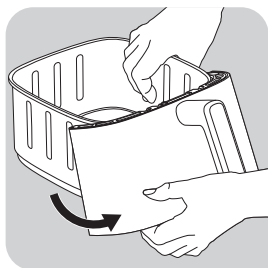
ODSTRANLJIVA SPREDNJA STRAN (odvisno od modela)

Z novim sistemom za preprosto čiščenje in shranjevanje lahko preprosto ločite sprednjo stran posode in posodo samo. Napravo preprosto očistite in prihranite prostor v pomivalnem stroju.

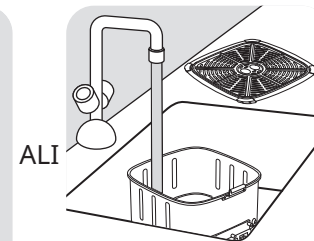
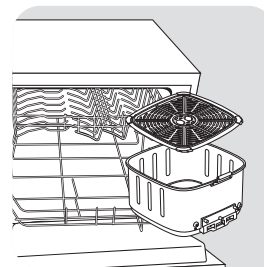
Če želite prihraniti prostor v pomivalnem stroju in zagotoviti optimalno ohranitev naprave, upoštevajte postopek čiščenja, ki je primeren za model z odstranljivo sprednjo stranjo.



- Pritisnite gumb na dnu posode.



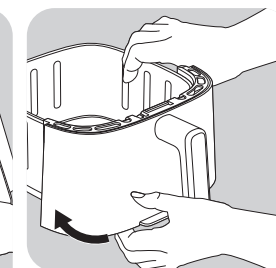
- Kavelj odstranite s svojega mesta. Tako boste sneli odstranljivo stran.



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

Čiščenje odstranljive strani in ponovna namestitev na predal

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



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

UPORABA NAPRAVE

- 1 Napajalni kabel priključite v električno vtičnico in se prepričajte, da se napetost ujema z napetostjo, označeno na ploščici. Pri uporabi naprave bodite previdni.
- 2 Iz naprave previdno izvalcite košaro z odstranljivo rešetko.
- 3 Hrano položite v košaro.

Opomba: Nikoli ne prekoračite največje količine, navedene v tabeli (glejte poglavje «Vodnik za pripravo jedi»), sicer lahko to vpliva na kakovost končnega rezultata.

- 4 Košaro vstavite nazaj v napravo.

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

- 5 Pritisnite  za vklop aparata. Na zaslonu je prikazan privzeti program : 180 °C/35 minut.
- 6 Zdaj lahko izbirate med prednastavljenim načinom priprave ali ročnimi nastavitvami.

a. V primeru prednastavljenega načina priprave jedi:

- Izberite enega od prednastavljenih programov s pritiskom nanj na digitalni zaslon na dotik (ti načini so podrobno opisani v poglavju «Vodnik za kuhanje»).
- Če želite prilagoditi temperaturo: Pritisnite gumb  nato pa z gumbom za upravljanje prilagodite temperaturo. Območje delovanja – najmanj 80 °C, največ 200 °C.
- Če želite nastaviti časovnik: Pritisnite gumb  nato pa z gumbom za upravljanje prilagodite čas. Območje delovanja – najmanj 1 minuta, največ 60 minut.

b. V primeru izbire ročnih nastavitvev:

- Pritisnite gumb «Manual» da zaženete postopek kuhanja s privzetim programom «Ročno» (180°C/20 minut). Ko nastavite temperaturo in časovnik v ročnem načinu, naprava ohrani zadnjo nastavev v pomnilniku, tudi ko je izklopljena iz elektrike.
- Če želite prilagoditi temperaturo: Pritisnite gumb  nato pa z gumbom za upravljanje prilagodite temperaturo. Območje delovanja – najmanj 80 °C, največ 200 °C.
- Če želite nastaviti časovnik: Pritisnite gumb  nato pa z gumbom za upravljanje prilagodite čas. Območje delovanja – najmanj 1 minuta, največ 60 minut.

- 7 Potrdite način kuhanja s pritiskom gumba ^{Start}_{Stop} Tako boste zagnali postopek priprave jedi. Priprava jedi se začne. Preostali čas priprave jedi je prikazan na zaslonu.
- 8 Nekatera živila je treba za najboljše možne rezultate pretresti na polovici kuhanja (glejte poglavje «Vodnik za kuhanje»). Jed pretresete tako, izvalčete posodo za ročaj in jo pretresete. Posodo nato znova vstavite v aparat in priprava jedi se zažene samodejno.

Opomba: Ko odstranite košaro, se naprava zaustavi. Če želite, da se kuhanje nadaljuje, morate košaro vrniti v napravo v 10 minutah. Če košare ne vrnete v napravo v 10 minutah, je treba znova nastaviti program, temperaturo in čas.

Opozorilo: Če je hrane veliko, je lahko košara težka. Ko želite jed pretresti, uporabljajte obe roki in kuhinjsko rokavico, da preprečite opekline.

- 9 Ko zaslišite zvok časovnika, je nastavljeni čas priprave jedi zaključen. Iz naprave izvalcite košaro in jo odložite na podlago, odporno na vročino.
- 10 **Preverite, ali je jed pripravljena.**
Če jed še ni pripravljena, košaro preprosto znova vstavite v aparat in časovnik nastavite na nekaj dodatnih minut.
- 11 Ko je jed pripravljena, jo z nekovinskimi prijemalkami (npr. silikonskih prijemalkami) odstranite iz košare. Odvečno olje jedi se zbira v spodnjem delu košare.

Pozor: Košare nikoli ne obračajte okoli, saj bi lahko odstranljiva rešetka in vroče olje padla ven.

Po pripravi jedi so košara, rešetka in jed zelo vroči. Ravnajte previdno. Če je košara pretežka, uporabite obe roki in kuhinjsko rokavico.

Bodite previdni zaradi morebitnega uhajanja pare iz košare, kar je odvisno od vrste hrane, ki jo kuhate v napravi.

- 12 Ko je jed pripravljena, lahko z napravo nemudoma pripravite naslednjo jed.
- 13 Če želite kuhanje prekiniti pred koncem programa, pritisnite in 2 sekundi pridržite gumb  da izklopite napravo.

VODNIK ZA PRIPRAVO JEDI

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

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

	Količina	Pribl. čas (minuta)	Temperatura (°C)	Način priprave jedi	Pretrsite*	Dodatne informacije
Krompir in ocvrt krompirček						
Zamrznjen krompirček	Optimalno : 1,2 kg	35 minuta	180°C		x 2	
	Maksimum : 1,9 kg	47 minuta	180°C		x 2	
Doma pripravljen ocvrt krompirček	900 g - 1,5 kg	28 - 37 minuta	180°C		Ja	Dodajte 1 jedilno žlico olja
Pražen krompir	500 g - 1,7 kg	45 minuta	180°C		Ja	Dodajte 1 jedilno žlico olja
Meso in perutnina						
Fileji	100 - 600 g (1 do 4 kosov)	12 minuta	180°C			
Pečen piščanec	≤ 2 kgs	45 - 60 minuta	200°C			
Piščančje krače	8 kosov (100 g/ kosov)	40 minuta	200°C			
piščančje prsi	200 - 900 g	30 - 40 minuta	180°C			
jagnečje zarezance	200 g - 1 kg (1 do 8 kosov)	33 minuta	200°C			
Klobase	300 g - 1 kg (4 do 15 kosov)	15 - 20 minuta	200°C			
Riba						
Fileji lososa	100 - 700 g (1 do 5 kosov)	12 - 18 minuta	160°C			
Kozice	300 - 600 g (15 do 30 kosov)	6 - 14 minuta	190°C		Ja	
Prigrizki						
Zamrznjeni piščančji medaljoni	300 - 700 g (15 do 25 kosov)	10 - 15 minuta	200°C			Med peko obrnite
Zamrznjene sirove palčke	400 - 700 g (5 do 10 kosov)	13 minuta	180°C		Ja	
Zamrznjeni čebulni obročki	250 - 600 g (20 do 30 kosov)	5 - 7 minuta	200°C		Ja	
Ocvrti spomladanski zavitki	250 - 350 g (8 do 20 kosov)	10 minuta	200°C		Ja	

	Količina	Pribl. čas (minuta)	Temperatura (°C)	Način priprave jedi	Pretrsite*	Dodatne informacije
Zamrznjena pica	200 - 500 g (ena pica 24 cm)	5 - 15 minuta	190°C			
Sveža pica	200 - 500 g (ena pica 24 cm)	5 - 10 minuta	190°C			
Kiš	Model 500 g, debelina 2,5 cm.	40 - 50 minuta	150°C			Po potrebi med peko na polovici pokrijte.
Žemljice	1 do 4 kosi (75 g na kos)	6 - 14 minuta	180°C			S hladno vodo iz pipe žemljice hitro in enakomerno navlažite (manj kot 5 sekund).
Zelenjava						
Bučke	1,2 kg	30 minuta	200°C		x 2 / 3	Narežite na rezine ali kose debeline 1 cm in jih pokapajte z 1 do 2 žlicama olja.
cvetača	300 - 600 g	14 - 16 minuta	180°C			
Peka						
Mafini	1 do 8 kosov (75 g na kos)	15 minuta	160°C			Uporabite pekače**. Prilagodite količino v pekačih, da med peko ne bo preliivanja. Razporedite pekače v predal.
Čokoladna torta	650 g	30 minuta	170°C			Po potrebi med peko na polovici pokrijte.

* Pretrsite na polovici časa kuhanja.

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

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

**Postavite pekače ali model za torto / posodo, primerno za pečico, v predal.

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

NASVETI

- Manjša živila običajno zahtevajo nekoliko krajši čas kuhanja kot večja živila.
- Če pretrsete manjša živila na polovici časa kuhanja, izboljšate končni rezultat in preprečite neenakomerno kuhanje.
- Za še bolj hrustljiv krompir pred peko dodajte manjšo količino olja in krompir pretrsite, da se olje enakomerno razporedi. Priporočena količina olja je 14 ml (1 žlica).
- Prigrizke, ki jih lahko pripravite v pečici, lahko pripravite tudi v napravi.
- Optimalna priporočena količina za pripravo krompirčka je 1500 gramov.

- S pripravljenim listnatim in krhkim pecivom hitro in preprosto pripravite polne prigrizke.
- Če želite speči torto ali slano pito ali če želite cvreti občutljive sestavine ali polnjene sestavine, v košaro napravo postavite posodo za pečico. Uporabite lahko posodo za pečico iz silikona, nerjavnega jekla, aluminija ali terakote.
- Z napravo lahko tudi pogrejete hrano. Za pogrevanje hrane temperaturo nastavite na 160 °C in grejte največ 10 minut. Čas pečenja lahko prilagodite glede na količino hrane, da se hrana v celoti pogreje.

ČIŠČENJE

Napravo očistite po vsaki uporabi.

Košara in rešetka imata premaz protispijemanju. Za čiščenje ne uporabljajte kovinskih kuhinjskih pripomočkov ali grobih čistilnih materialov, saj lahko poškodujejo neoprijemljivo oblogo.

- 1 Izvlecite vtič iz vtičnice in počakajte, da se dodatek ohladi.

Opomba: Odstranite košaro, da se naprava hitreje ohladi.

- 2 Zunanost naprave očistite z vlažno krpo.

- 3 Košaro in rešetko temeljito očistite z vročo vodo, malo tekočega detergenta in mehko gobico. Preostalo umazanijo lahko odstranite s tekočino za razmaščevanje.

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

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

- 4 Notranjost naprave obrišite z vročo vodo in vlažno krpo.
- 5 Grelni element očistite s suho krtačo za čiščenje, da odstranite ostanke hrane.
- 6 Naprave ne potopite v vodo ali katero koli drugo tekočino.

SHRANJEVANJE

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

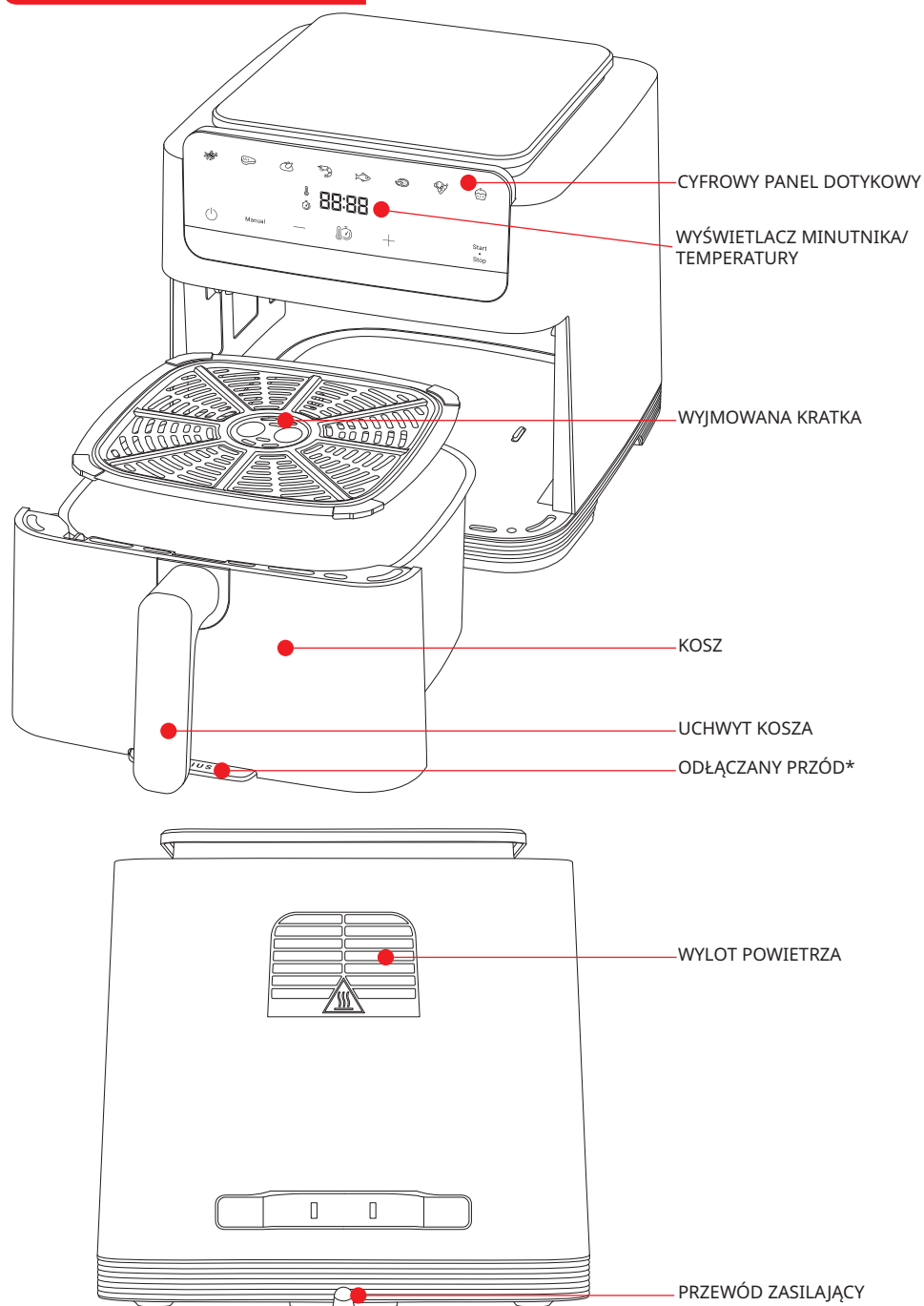
GARANCIJA IN SERVIS

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

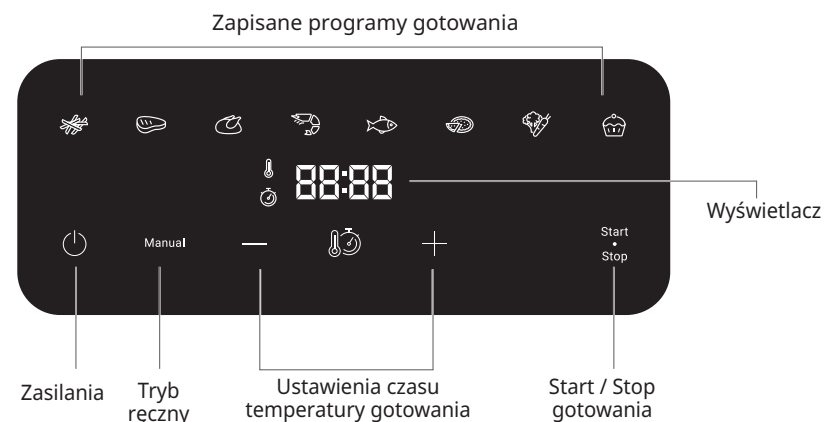
ODPRAVLJANJE TEŽAV

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

WIDOK SZCZEGÓŁOWY



INTERFEJS UŻYTKOWNIKA



ZAPROGRAMOWANE TRYBY GOTOWANIA

Frytki 180°C / 35 min	Mięso 180°C / 12 min	Kurczak 200°C / 50 min	Krewetki 190°C / 14 min
Ryby 160°C / 16 min	Pizza 200°C / 10 min	Warzywa 180°C / 16 min	Deser 180°C / 18 min

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- 1 Usuń wszystkie materiały opakowaniowe i wszystkie naklejki z urządzenia.
- 2 Umieść uchwyt na przewód z tyłu urządzenia. Uchwyt musi być prawidłowo zamontowany przed pierwszym użyciem.
- 3 Dokładnie umyć kosz i wyjmowaną kratkę w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu za pomocą miękkiej gąbki.

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

- 4 Wetrzeć urządzenie wewnątrz i na zewnątrz wilgotną szmatką.

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

PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA

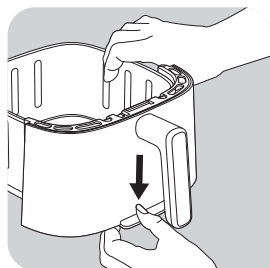
- 1 Ustawić urządzenie na płaskiej, stabilnej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni roboczej z dala od rozpryskującej się wody.
- 2 Nie napełniać kosza olejem ani żadnym innym płynem.
Nie kłaść niczego na górze urządzenia, ponieważ może to zakłócić przepływ powietrza i negatywnie wpłynąć na rezultaty smażenia bez tłuszczu.

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

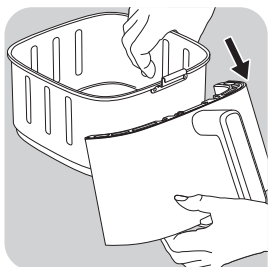
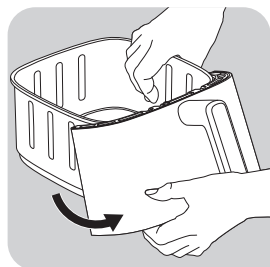
ODŁĄCZANY PRZÓD (zależnie od modelu)

Nowy system Genius umożliwia łatwe oddzielenie przedniej części miski i samej miski. Łatwe czyszczenie produktu i oszczędność miejsca w zmywarce.

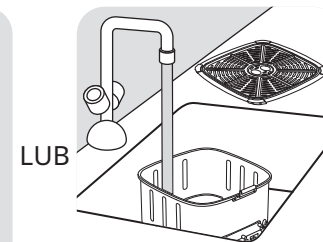
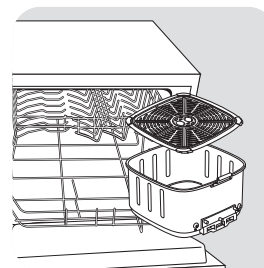
Aby zaoszczędzić miejsce w zmywarce i zapewnić optymalne zachowanie urządzenia, postępuj zgodnie z poniższą procedurą czyszczenia modelu z odłączanym przodem.



- Naciśnij w dół przycisk znajdujący się u spodu miski



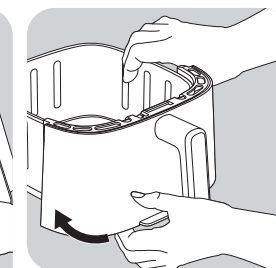
- Wsuń hak. Zdejmowany przód odłączy się.



- Umieść miskę w zmywarce lub umyj ją ręcznie bez przedniej części, którą możesz ponownie połączyć z urządzeniem.

Czyszczenie odłączanego przodu i podłączanie go z powrotem do miski

- Umyj ręcznie przód gorącą wodą, używając płynu do mycia naczyń i gąbki bez właściwości ściernych.
- Po umyciu i dokładnym wyschnięciu przedniej zewnętrznej części
 - 1 Przypnij górę przedniej części do haka miski.
 - 2 Przypnij dół przedniej części tak, aby usłyszeć kliknięcie.



UWAGA! Nigdy nie używaj urządzenia bez szuflady. Przed gotowaniem należy zawsze zatrzasnąć panel przedni z powrotem na misie.

KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

- 1 Podłączyć przewód zasilający do gniazda elektrycznego, upewniając się, że napięcie jest zgodne z napięciem wskazanym na tabliczce znamionowej. Zachować ostrożność podczas korzystania z urządzenia.
- 2 Ostrożnie wyciągnąć kosz z wyjmowaną kratką z urządzenia.
- 3 Umieścić jedzenie w koszu.

Uwaga: nie wolno przekraczać maksymalnych wartości podanych w tabeli (patrz część „Przewodnik po gotowaniu”), ponieważ może to mieć wpływ na jakość potrawy.

- 4 Wsunąć pojemnik z powrotem do urządzenia.

Uwaga: nie dotykać kosza podczas użytkowania i przez jakiś czas po użyciu, ponieważ bardzo mocno się on nagrzewa. Kosz należy trzymać tylko za uchwyt.

- 5 Nacisnąć przycisk  aby włączyć urządzenie. Wyświetlacz pokazuje domyślny program : 180°C / 35 minut.

- 6 Teraz można wybrać między zaprogramowanym trybem gotowania lub ustawieniami ręcznymi.

a. W przypadku wyboru zaprogramowanego trybu gotowania:

- Wybierz jeden z ustawionych programów, naciskając go na cyfrowym ekranie dotykowym (tryby te są szczegółowo opisane w sekcji „Przewodnik po gotowaniu”).
- Jeśli musisz dostosować temperaturę: Nacisnąć przycisk  a następnie za pomocą pokrętki regulacyjnego ustawić temperaturę. Zakres ustawień: min. 80°C, maks. 200°C.
- Jeśli należy ustawić minutnik: Nacisnąć przycisk  a następnie za pomocą pokrętki regulacyjnego ustawić czas. Zakres ustawień: min. 1 minuta, maks. 60 minut.

b. W przypadku wyboru ustawień ręcznych:

- Nacisnąć przycisk „Manual” aby rozpocząć proces gotowania z domyślnym programem „Ręczny” (180°C / 20 minut). Po ustawieniu temperatury i timera w trybie ręcznym urządzenie zachowa ostatnie ustawienie w pamięci nawet po odłączeniu od zasilania.
 - Jeśli musisz dostosować temperaturę: Nacisnąć przycisk  a następnie za pomocą pokrętki regulacyjnego ustawić temperaturę. Zakres ustawień: min. 80°C, maks. 200°C.
 - Jeśli należy ustawić minutnik: Nacisnąć przycisk  a następnie za pomocą pokrętki regulacyjnego ustawić czas. Zakres ustawień: min. 1 minuta, maks. 60 minut.
- 7 Potwierdzić tryb gotowania, naciskając przycisk  Spowoduje to rozpoczęcie procesu gotowania. Rozpocznie się gotowanie. Pozostały czas gotowania jest wyświetlany na ekranie.
- 8 Niektóre potrawy wymagają wstrząśnięcia w połowie czasu gotowania, aby uzyskać optymalne rezultaty (patrz część „Przewodnik po gotowaniu”). 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.

Uwaga: Po wyjęciu kosza urządzenie przechodzi w tryb pauzy. Aby wznowić gotowanie, należy włożyć kosz do urządzenia w ciągu 10 minut. Jeśli kosz nie zostanie włożony do urządzenia w ciągu 10 minut, program, temperatura i czas muszą zostać zresetowane.

Ostrzeżenie: Kosz może być ciężki, jeśli jest w nim dużo żywności. Podczas wstrząsania użyć obu rąk i rękawicy kuchennej, aby uniknąć poparzenia.

- 9 Gdy rozlegnie się dźwięk minutnika, oznacza to koniec ustawionego czasu gotowania. Wyjąć kosz z urządzenia i umieścić go na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.
- 10 **Sprawdzić, czy potrawa jest gotowa.**
Jeśli potrawa nie jest jeszcze gotowa, należy wsunąć kosz z powrotem do urządzenia i ustawić minutnik na kilka dodatkowych minut.
- 11 Jeśli potrawa jest gotowa, należy użyć niemetalicznych (np. silikonowych) szczypiec, aby wyjąć jedzenie z kosza. Nadmiar oleju z potrawy zbierany jest na dnie kosza.

Uwaga: nigdy nie odwracać kosza do góry nogami, ponieważ wyjmowana kratka może wypaść, a gorący olej może się wylać.

Po ugotowaniu kosz, kratka i jedzenie są bardzo gorące. Należy obchodzić się z nimi ostrożnie. Jeśli kosz jest zbyt ciężki, użyć obu rąk i rękawicy kuchennej.

W zależności od rodzaju jedzenia przygotowywanego w urządzeniu należy zachować ostrożność, ponieważ z kosza może wydostawać się para.

- 12 Gdy porcja jedzenia jest gotowa, urządzenie jest natychmiast gotowe do przygotowania kolejnej porcji.
- 13 Aby zakończyć gotowanie przed zakończeniem programu, należy nacisnąć i przytrzymać przycisk  przez 2 sekundy. Spowoduje to wyłączenie urządzenia.

PRZEWODNIK PO GOTOWANIU

Poniższa tabela pomaga wybrać podstawowe ustawienia dla przygotowywanej potrawy.

Uwaga: Poniższe czasy gotowania są jedynie wskazówkami i mogą się różnić w zależności od odmiany i partii użytych ziemniaków. W przypadku innych produktów ich wielkość, kształt i marka mogą mieć wpływ na rezultaty. Dlatego może być konieczne lekkie dostosowanie czasu gotowania.

	Ilość	Przybliżony czas (minuta)	Temperatura (°C)	Tryb gotowania	Potrząśnij*	Dodatkowe informacje
Ziemniaki i frytki						
Mrożone frytki (10 mm x 10 mm)	Optimalny : 1,2 kg	35 minuta	180°C		x 2	
	Maksimum : 1,9 kg	47 minuta	180°C		x 2	
Domowe frytki (8 x 8 mm)	900 g - 1,5 kg	28 - 37 minuta	180°C		Tak	Dodaj 1 łyżkę oleju
Pieczone ziemniaki	500 g - 1,7 kg	45 minuta	180°C		Tak	Dodaj 1 łyżkę oleju
Mięso i drób						
Filet	100 - 600 g (1 do 4 szt)	12 minuta	180°C			
Kurczak pieczony	≤ 2 kgs	45 - 60 minuta	200°C			
Udka kurczaka	8 szt (100 g/szt)	40 minuta	200°C			
Pierśi kurczaka	200 - 900 g	30 - 40 minuta	180°C			
Kotlety jagnięce	200 g - 1 kg (1 do 8 szt)	33 minuta	200°C			
Kiełbaski	300 g - 1 kg (4 do 15 szt)	15 - 20 minuta	200°C			
Ryby						
Filet z łososia	100 - 700 g (1 do 5 szt)	12 - 18 minuta	160°C			
Krewetki	300 - 600 g (15 do 30 szt)	6 - 14 minuta	190°C		Tak	
Przekąski						
Mrożone nuggetsy z kurczaka	300 - 700 g (15 do 25 szt)	10 - 15 minuta	200°C			Przewróć w trakcie gotowania
Mrożone paluszki serowe	400 - 700 g (5 do 10 szt)	13 minuta	180°C		Tak	
Mrożone krążki cebuli	250 - 600 g (20 do 30 szt)	5 - 7 minuta	200°C		Tak	

	Ilość	Przybliżony czas (minuta)	Temperatura (°C)	Tryb gotowania	Potrząśnij*	Dodatkowe informacje
Smażone sajgonki	250 - 350 g (8 do 20 szt)	10 minuta	200°C		Tak	
Mrożona pizza	200 - 500 g (jedna pizza o średnicy 24 cm)	5 - 15 minuta	190°C			
Świeża pizza	200 - 500 g (jedna pizza o średnicy 24 cm)	5 - 10 minuta	190°C			
Quiche	Forma 500 g, grubość 2,5 cm.	40 - 50 minuta	150°C			W razie potrzeby przykryć w połowie pieczenia.
Bułki	1 do 4 sztuki (75 g na sztukę)	6 - 14 minuta	180°C			Zimną wodą z kranu szybko i równomiernie zwilżyć bułki (mniej niż 5 sekund).
Warzywa						
Cukinia	1,2 kg	30 minuta	200°C		x 2 / 3	Pokroić na plasterki lub kawałki o grubości 1 cm i skropić 1 do 2 łyżkami oleju.
kalafior	300 - 600 g	14 - 16 minuta	180°C			
Wypieki						
Muffiny	1 do 8 sztuk (75 g na sztukę)	15 minuta	160°C			Używać foremek do pieczenia**. Dostosować ilość w foremkach, aby nie wykpięło podczas pieczenia. Rozmieścić foremki w szufladzie.
Ciasto czekoladowe	650 g	30 minuta	170°C			W razie potrzeby przykryć w połowie pieczenia.

* Wstrząsnąć w połowie gotowania.

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

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

** Umieścić foremki do pieczenia lub formę na ciasto / naczynie żaroodporne w szufladzie.

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

WSKAZÓWKI

- Mniejsze potrawy zwykle wymagają nieco krótszego czasu gotowania niż te większe.
- Wstrząsanie mniejszych potraw w trakcie gotowania poprawia rezultat końcowy i może zapobiec nierównomiernemu ugotowaniu.
- Aby ziemniaki były chrupiące, należy dodać trochę oleju przed gotowaniem i wstrząsnąć naczyniem. Zalecamy 14 ml oleju (jedna łyżka).

- W urządzeniu można przygotowywać wszystkie dania i przekąski, które da się upiec w piekarniku.
- Zalecana ilość frytek: 1500 gramów.
- Użyć gotowego ciasta francuskiego i kruchego, aby szybko i łatwo przygotować przekąski z nadzieniem.
- Umieścić naczynie do pieczenia w koszu urządzenia, aby upiec ciasto lub quiche albo usmażyć delikatne bądź nadziewane składniki. Można użyć naczynia do pieczenia wykonanego z silikonu, stali nierdzewnej, aluminium lub terakoty.
- Urządzenia można również używać do podgrzewania potraw. Aby podgrzać potrawę, ustaw temperaturę na 160°C i podgrzewaj przez maksymalnie 10 minut. Czas gotowania można zmienić w zależności od wielkości porcji, aby w pełni odgrzać jedzenie.

CZYSZCZENIE

Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu.

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

- 1 Wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka elektrycznego i poczekać, aż urządzenie ostygnie.

Uwaga: Wyjąć kosz, aby urządzenie szybciej ostygło.

- 2 Wyczyścić obudowę urządzenia wilgotną ściereczką.
- 3 Wyczyścić kosz i kratkę miękką gąbką z gorącą wodą i niewielką ilością płynu do mycia naczyń. Do usunięcia wszelkich pozostałości można użyć płynu odtłuszczającego.

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

Wskazówka: Jeśli resztki jedzenia utknęły na dnie kosza i kratki, wystarczy napełnić je gorącą wodą i płynem do mycia naczyń. Pozostawić kosz i kratkę na około 10 minut do namoczenia. Następnie należy opłukać do czysta i osuszyć.

- 4 Przetrzeć wnętrze urządzenia gorącą wodą i wilgotną szmatką.
- 5 Wyczyścić element grzejny suchą szczotką, aby usunąć resztki żywności.
- 6 Nie zanurzać urządzenia w wodzie ani innych płynach.

PRZECHOWYWANIE

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

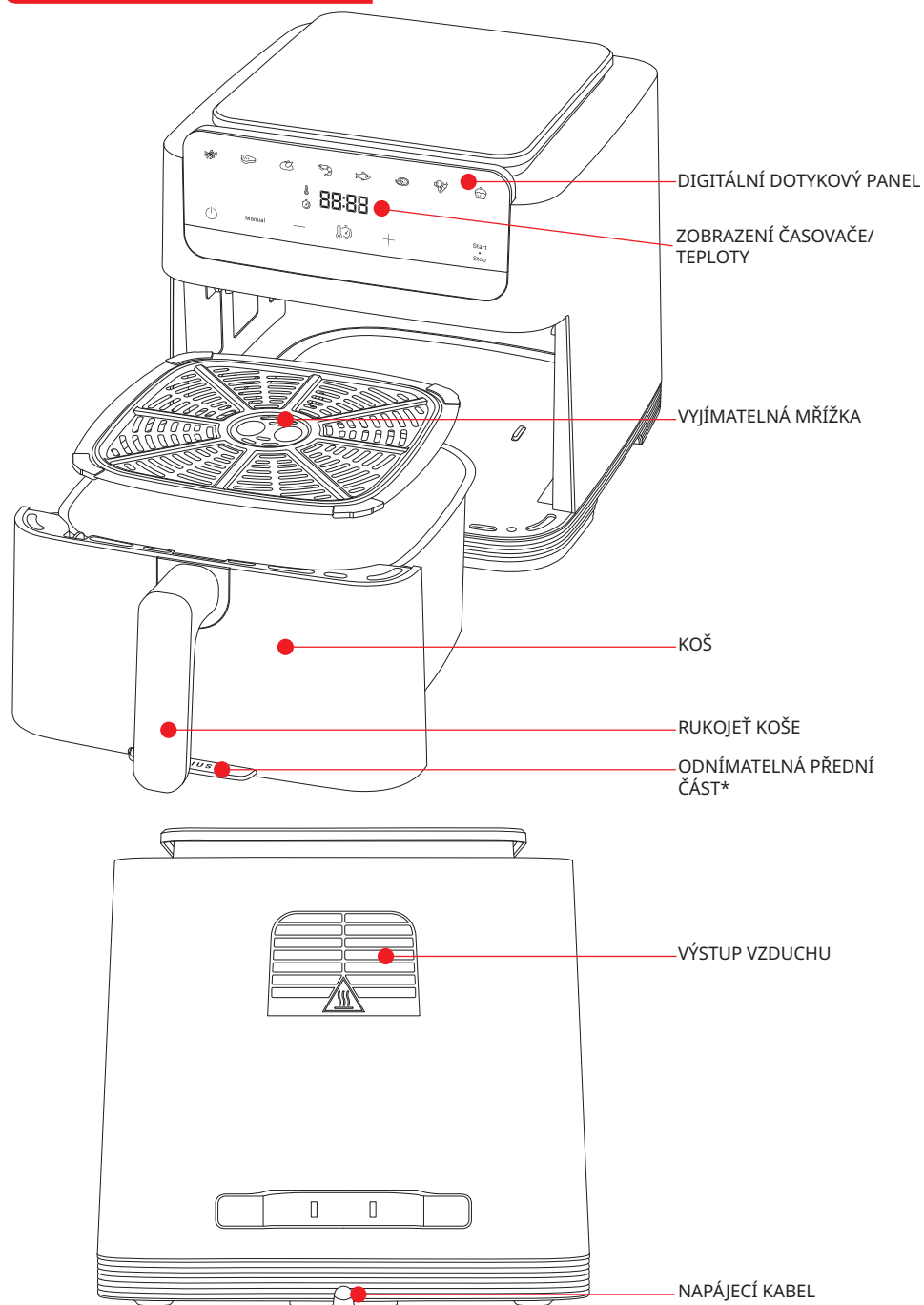
GWARANCJA I SERWIS

Jeśli urządzenie wymaga serwisowania, potrzebujesz dodatkowych informacji lub masz inny problem z urządzeniem, odwiedź naszą witrynę internetową lub skontaktuj się z krajowym Centrum Obsługi Klienta. Numer telefonu znajduje się w broszurze gwarancyjnej. Jeśli w Twoim kraju nie ma Centrum Obsługi Klienta, skontaktuj się z lokalnym dealerem marki.

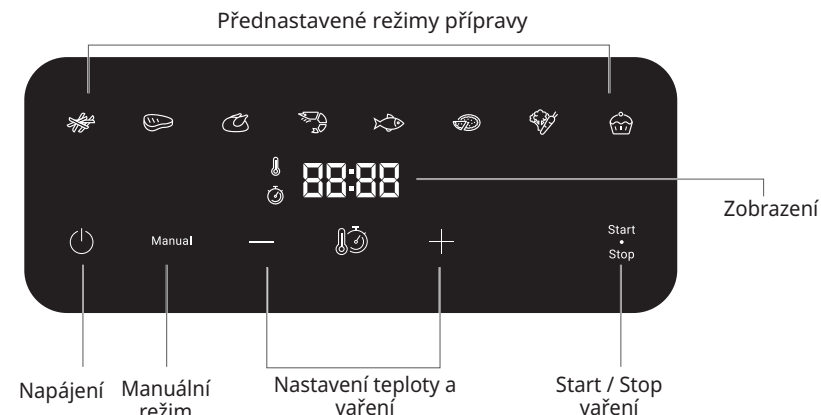
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

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

SCHÉMATICKÝ POHLED



UŽIVATELSKÉ ROZHRANÍ



PŘEDNASTAVENÉ REŽIMY PŘÍPRAVY

Hranolky 180°C / 35 min	Maso 180°C / 12 min	Kuře 200°C / 50 min	Krevety 190°C / 14 min
Ryby 160°C / 16 min	Pizza 200°C / 10 min	Zelenina 180°C / 16 min	Dezerty 180°C / 18 min

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- 1 Odstraňte veškerý obalový materiál a z přístroje všechny nálepky.
- 2 Umístěte držák kabelu na zadní stranu spotřebiče. Držák kabelu musí být správně nainstalován před prvním použitím.
- 3 Důkladně umyjte koš a vyjímatelnou mřížku horkou vodou, mycím prostředkem a neabrazivní houbičkou.

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

- 4 Otřete vnitřní i vnější povrch přístroje vlhkým hadříkem.

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

PŘÍPRAVA K POUŽITÍ

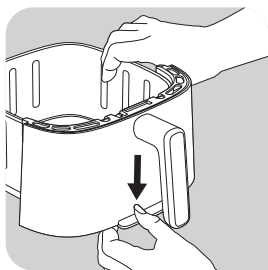
- 1 Spotřebič umístěte na rovný, stabilní, tepelně odolný pracovní povrch, kde nehrozí postříkání vodou.
- 2 Neplňte koš olejem ani jinou tekutinou.
Na spotřebič nic nepokládejte. Narušilo by to proudění vzduchu a ovlivnilo výsledek horkovzdušného fritování.

DŮLEŽITÉ: Neumísťujte spotřebič do rohu, ke zdi ani ke skříni, aby nedošlo k jeho přehřátí. Kolem spotřebiče byste měli nechat mezeru nejméně 15 cm, aby kolem něho mohl vzduch volně proudit.

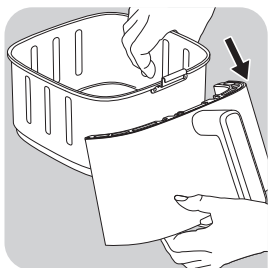
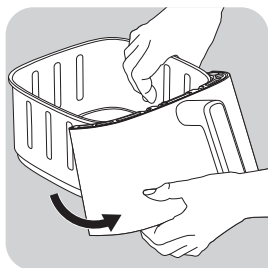
ODNÍMATELNÁ PŘEDNÍ ČÁST (v závislosti na modelu)

S naším novým systémem pro snadné čištění a skladování můžete od nádoby snadno oddělit přední část. Můžete snadno vyčistit výrobek a ušetřit místo v myčce.

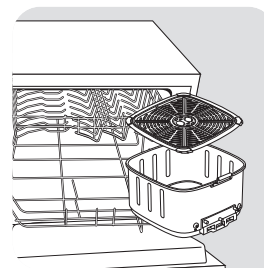
Pokud chcete ušetřit místo v myčce na nádobí a udržet spotřebič v optimálním stavu, postupujte podle tohoto postupu čištění modelů s odnímatelnou přední částí.



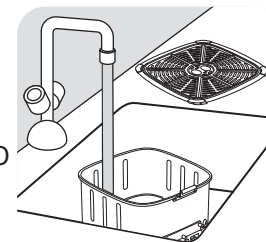
- Stiskněte tlačítko na spodní straně nádoby.



- Vyjměte hák z jeho místa. Odnímatelná přední část se oddělí.



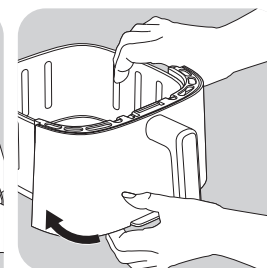
NEBO



- Vložte nádobu do myčky nebo ji umyjte ručně bez přední strany, kterou můžete znovu připevnit k výrobku.

Čištění odnímatelné přední části a její připevnění zpět k nádobě

- Ručně umyjte přední část horkou vodou, mycím prostředkem a neabrazivní houbičkou.
- Po umytí a důkladném usušení vnější přední části
 - 1 Připněte její horní část k háčku nádoby.
 - 2 Připněte spodek přední části, dokud neuslyšíte cvaknutí.



POZOR! Spotřebič nikdy nepoužívejte bez zásuvky. Před vařením vždy připevněte přední panel zpět na mísu.

CS

POUŽITÍ SPOTŘEBIČE

- 1 Připojte napájecí kabel do elektrické zásuvky a ujistěte se, že napětí odpovídá napětí uvedenému na typovém štítku. Při používání spotřebiče buďte opatrní.
- 2 Opatrně ze spotřebiče vytáhněte koš s odnímatelnou mřížkou.
- 3 Vložte potraviny do koše.

Poznámka: Nikdy nepřekračujte maximální množství uvedené v tabulce (viz část „Průvodce vařením“), protože by to mohlo ovlivnit kvalitu konečného výsledku.

- 4 Zasuňte koš zpět do spotřebiče.

Upozornění: Během používání a po určitou dobu po použití se nedotýkejte koše. Je velmi horký. Koš držte pouze za rukojeť.

- 5 Stisknutím tlačítka  spotřebič zapnete. Na displeji se zobrazí výchozí program: 180 °C / 35 minut.
- 6 Nyní si můžete vybrat mezi přednastaveným režimem přípravy a ručním nastavením.

a. Při výběru přednastaveného režimu přípravy:

- Vyberte jeden z přednastavených programů stisknutím na digitálním dotykovém panelu (tyto režimy jsou podrobně popsány v části „Průvodce vařením“).
- Pokud potřebujete upravit teplotu: Stiskněte tlačítko  a poté pomocí ovládacího knoflíku upravte teplotu. Kontrolní rozsah – min. 80 °C, max. 200 °C.
- Pokud potřebujete nastavit časovač: Stiskněte tlačítko  a poté pomocí ovládacího knoflíku upravte čas. Kontrolní rozsah – min. 1 minuta, max. 60 minut.

b. Při ručním nastavení:

- Stisknutím tlačítka „Manual“ zahájíte proces přípravy s výchozím ručním programem (180 °C / 20 minut). Jakmile nastavíte teplotu a časovač v manuálním režimu, zařízení si poslední nastavení uloží do paměti i po odpojení od napájení.
- Pokud potřebujete upravit teplotu: Stiskněte tlačítko  a poté pomocí ovládacího knoflíku upravte teplotu. Kontrolní rozsah – min. 80 °C, max. 200 °C.
- Pokud potřebujete nastavit časovač: Stiskněte tlačítko  a poté pomocí ovládacího knoflíku upravte čas. Kontrolní rozsah – min. 1 minuta, max. 60 minut.

- 7 Režim přípravy potvrdíte stisknutím tlačítka  Tím se spustí proces přípravy. Zahájí se příprava pokrmu. Na obrazovce se zobrazí zbývajíc čas.
- 8 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 protřepejte její obsah. Poté zasuňte nádobu zpět do spotřebiče a příprava pokrmu bude automaticky pokračovat.

Poznámka: Po vyjmutí koše přejde spotřebič do režimu pozastavení. Aby bylo možné pokračovat v přípravě, koš je nutné vrátit do spotřebiče do 10 minut. Pokud koš do 10 minut nevrátíte, je třeba program, teplotu a čas resetovat.

Varování: Pokud je v koši hodně potravin, může ztěžknout. Při protřepání používejte obě ruce a kuchyňské chňapky, aby nedošlo k popálení.

- 9 Když se ozve časovač, znamená to, že nastavená doba přípravy uplynula. Vyjměte koš ze spotřebiče a položte ho na žáruvzdorný povrch.
- 10 **Zkontrolujte, jestli je pokrm hotový.** Pokud pokrm ještě není hotový, jednoduše koš znovu umístěte do spotřebiče a nastavte časovač ještě na několik minut.
- 11 Když je jídlo připravené, pomocí nekovových kleští (např. silikonových) vyjměte jídlo z koše. Přebytečný olej z potravin se hromadí ve spodní části koše.

Upozornění: Koš nikdy neotáčejte vzhůru nohama, protože by mohla vypadnout odnímatelná mřížka a vytéct horký olej.

Po ukončení přípravy pokrmu jsou koš, mřížka a pokrm velmi horké. Zacházejte s nimi opatrně. Pokud je koš příliš těžký, používejte obě ruce a kuchyňské chňapky.

Podle typu pokrmu připravovaného ve spotřebiči dávejte pozor na unikající páru.

- 12 Když je připravena jedna porce jídla, spotřebič je možné okamžitě použít k přípravě další porce.
- 13 Chcete-li ukončit přípravu před koncem programu, stisknutím a podržením tlačítka  po dobu 2 sekund spotřebič vypnete.

PRŮVODCE VAŘENÍM

Následující tabulka vám pomůže vybrat základní nastavení pro jídlo, které chcete připravit.

Poznámka: Níže uvedené doby přípravy jsou pouze orientační a mohou se lišit podle odrůdy a množství použitých brambor. U ostatních potravin může mít na výsledek vliv velikost, tvar a druh. Z tohoto důvodu může být nutné dobu přípravy mírně upravit.

	Množství	Přibl. Čas (minuta)	Teplota (°C)	Režim přípravy	Protřepání*	Další informace
Brambory a hranolky						
Mražené hranolky	Optimální: 1,2 kg	35 minuta	180°C		x 2	
	Maximum: 1,9 kg	47 minuta	180°C		x 2	
Domácí hranolky	900 g - 1,5 kg	28 - 37 minuta	180°C		Ano	Přidejte 1 lžici oleje
Pečené brambory	500 g - 1,7 kg	45 minuta	180°C		Ano	Přidejte 1 lžici oleje
Maso a drůbež						
Filet	100 - 600 g (1 až 4 ks)	12 minuta	180°C			
Pečené kuře	≤ 2 kgs	45 - 60 minuta	200°C			
Kuřecí stehna	8 ks (100 g/ks)	40 minuta	200°C			
Kuřecí prsa	200 - 900 g	30 - 40 minuta	180°C			
ještěvčí kotletky	200 g - 1 kg (1 až 8 ks)	33 minuta	200°C			
Klobásy	300 g - 1 kg (4 až 15 ks)	15 - 20 minuta	200°C			
Ryby						
Filet z lososa	100 - 700 g (1 až 5 ks)	12 - 18 minuta	160°C			
Krevety	300 - 600 g (15 až 30 ks)	6 - 14 minuta	190°C		Ano	
Malá občerstvení						
Mražené kuřecí nugety	300 - 700 g (15 až 25 ks)	10 - 15 minuta	200°C			Vprostřed vaření otočte
Zmražené sýrové tyčinky	400 - 700 g (5 až 10 ks)	13 minuta	180°C		Ano	
Mražené cibulové kroužky	250 - 600 g (20 až 30 ks)	5 - 7 minuta	200°C		Ano	

	Množství	Přibl. Čas (minuta)	Teplota (°C)	Režim přípravy	Protřepání*	Další informace
Smažené jarní závitky	250 - 350 g (8 až 20 ks)	10 minuta	200°C		Ano	
Zmražená pizza	200 - 500 g (jedna pizza o průměru 24 cm)	5 - 15 minuta	190°C			
Čerstvá pizza	200 - 500 g (jedna pizza o průměru 24 cm)	5 - 10 minuta	190°C			
Quiche	Forma 500 g, tloušťka 2,5 cm.	40 - 50 minuta	150°C			V případě potřeby zakrýt v polovině pečení.
Pečivo	1 až 4 kusy (75 g na kus)	6 - 14 minuta	180°C			Studenou vodou z kohoutku rychle a rovnoměrně navlhčete pečivo (méně než 5 sekund).
Zelenina						
Cuketa	1,2 kg	30 minuta	200°C		x 2 / 3	Nakrájejte na plátky nebo kousky o tloušťce 1 cm a pokapejte 1 až 2 lžicemi oleje.
Květák	300 - 600 g	14 - 16 minuta	180°C			
Pečení						
Muffiny	1 až 8 kusů (75 g na kus)	15 minuta	160°C			Použijte pečicí formy**. Upravte množství ve formách tak, aby během pečení nepřetékly. Rozložte formy do zásuvky.
Čokoládový dort	650 g	30 minuta	170°C			V případě potřeby zakrýt v polovině pečení.

* V polovině vaření promíchejte.

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

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

** Umístěte pečicí formy nebo formu na dort / žáruvzdornou nádobu do zásuvky.

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

TIPY

- Menší pokrmy obvykle vyžadují o něco kratší dobu přípravy než větší pokrmy.
- Promícháním menšího množství ingrediencí v polovině doby přípravy zlepšíte konečný výsledek a můžete zabránit nerovnoměrnému propečení.
- Chcete-li, aby byly brambory pořádně křupavé, zkuste před pečením přidat malé množství oleje a protřepat je, aby byly rovnoměrně pokryty. Doporučujeme 14 ml oleje (1 polévková lžice).

- Ve spotřebiči je možné připravit také polotovary, které lze péct v troubě.
- Optimální doporučené množství pro přípravu hranolků je 1 500 gramů.
- K rychlé a snadné přípravě plněného pečiva použijte předpřipravené listové či křehké těsto.
- Chcete-li péct koláč nebo quiche nebo smažit křehké či plněné pokrmy, vložte do koše spotřebiče zapékací mísu. Můžete použít zapékací mísu ze silikonu, nerezové oceli, hliníku nebo terakoty.
- Příklad můžete použít také k ohřevu potravin. Chcete-li ohřát potraviny, nastavte teplotu na 160 °C a vařte až 10 minut. Dobu vaření lze upravit v závislosti na množství jídla, aby se plně ohřálo.

ČIŠTĚNÍ

Po každém použití spotřebič vyčistěte.

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

- 1 Vypojte zástrčku ze síťové zásuvky a nechte přístroj vychladnout.

Poznámka: Po vyjmutí koše spotřebič rychleji vychladne.

- 2 Otřete vnější povrch spotřebiče vlhkým hadříkem.
- 3 Umyjte koš a mřížku horkou vodou, mycím prostředkem a neabrazivní houbičkou. K odstranění zbývajících nečistot můžete použít odmašťovací prostředek.

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

Tip: Pokud se na dně koše a mřížky přichytí nečistoty/zbytky jídla, naplňte je horkou vodou a trochou mycího prostředku. Nechte koš a mřížku odmočit přibližně 10 minut. Poté je opláchněte a vysušte.

- 4 Vnitřek spotřebiče otřete horkou vodou a vlhkým hadříkem.
- 5 Topné těleso očistěte suchým čisticím kartáčkem a odstraňte veškeré zbytky jídla.
- 6 Neponořujte spotřebič do vody ani do jiné kapaliny.

SKLADOVÁNÍ

- 1 Odpojte spotřebič ze sítě a nechte jej vychladnout.
- 2 Zkontrolujte, zda jsou všechny díly čisté a suché.

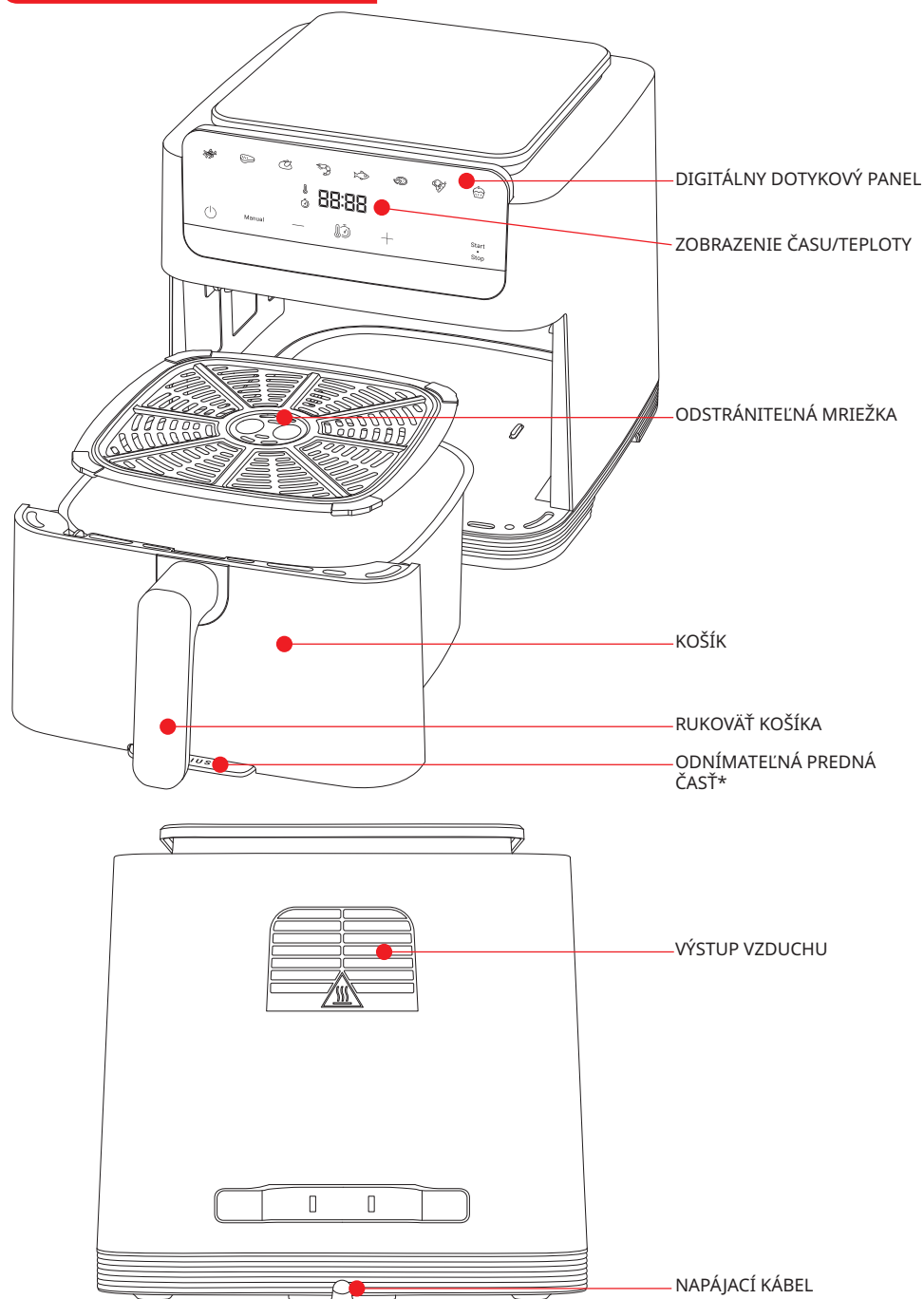
ZÁRUKA A SERVIS

Pokud potřebujete servis či informace nebo pokud dojde k potížím, navštivte webové stránky společnosti nebo se obraťte na středisko péče o zákazníky společnosti ve své zemi. Telefonní číslo naleznete na záručním listu s celosvětovou platností. Pokud se ve vaší zemi středisko péče o zákazníky nenachází, obraťte se na místního prodejce.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

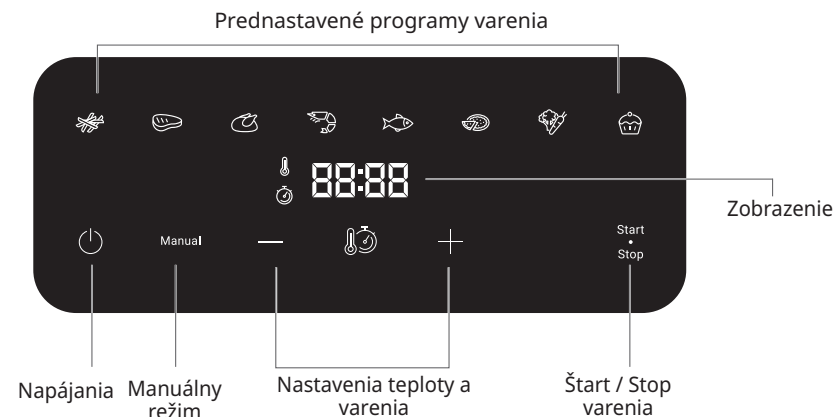
Pokud se setkáte s problémy se spotřebičem, navštivte webovou stránku značky, kde naleznete seznam nejčastějších dotazů, nebo se obraťte na středisko péče o zákazníky ve své zemi.

SCHEMATICKÝ POHĽAD



*V závislosti od modelu

POUŽÍVATEĽSKÉ ROZHRAŇIE



PREDNASTAVENÉ REŽIMY VARENIA

Hranolčky 180°C / 35 min	Mäso 180°C / 12 min	Kuracie mäso 200°C / 50 min	Kreveta 190°C / 14 min
Ryba 160°C / 16 min	Pizza 200°C / 10 min	Zelenina 180°C / 16 min	Dezert 180°C / 18 min

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Odstráňte všetok obalový materiál a všetky nálepky zo spotrebiča.
- Umiestnite držiak kábla na zadnú stranu spotrebiča. Držiak kábla musí byť správne nainštalovaný pred prvým použitím.
- Košík a odstrániteľnú mriežku dôkladne vyčistite horúcou vodou, prostriedkom na umývanie riadu a neabrazívnou hubkou.

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

- Vnútorň aj vonkajší povrch zariadenia pretrite vlhkou handričkou.

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

PRÍPRAVA NA POUŽITIE

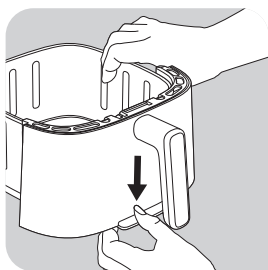
- 1 Umiestnite spotrebič na rovný, stabilný pracovný povrch odolný voči teplu mimo dosahu striekajúcej vody.
- 2 Neprikladajte do košíka olej ani inú tekutinu.
Na hornú stranu spotrebiča nekladte žiadne predmety. Bránilo by to prúdeniu vzduchu a ovplyvnilo výsledok teplovzdušného fritovania.

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

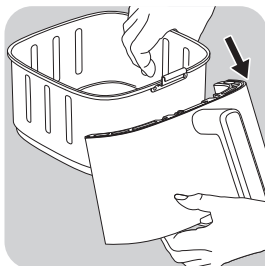
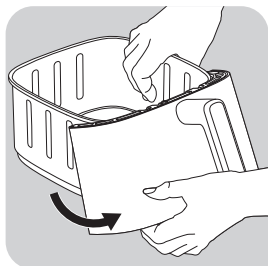
ODNÍMATEĽNÁ PREDNÁ ČASŤ (v závislosti od modelu)

S naším novým systémom jednoduchého čistenia a skladovania môžete ľahko oddeliť prednú časť misky a samotnú misku. Ľahko čistíte svoj výrobok a ušetríte miesto v umývačke riadu.

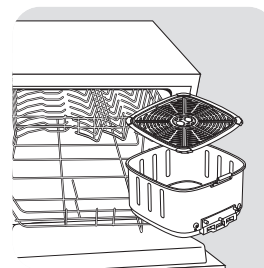
Ak chcete ušetriť miesto v umývačke riadu a zachovať optimálnu životnosť spotrebiča, postupujte podľa tohto postupu čistenia modelu s odnímateľnou prednou časťou.



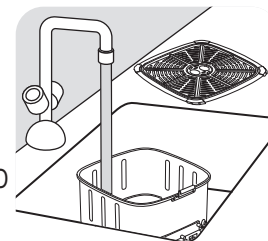
- Stlačte tlačidlo umiestnené v spodnej časti misky nadol



- Vyberte hák z miesta. Odpojiteľná predná strana sa odpojí.



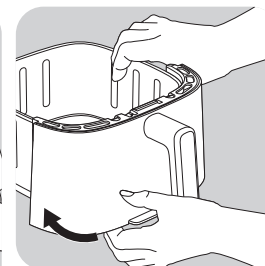
ALEBO



- Misku vložte do umývačky riadu alebo ju umyte ručne bez prednej časti, ktorú potom môžete znova pripojiť k zariadeniu.

Čistenie odnímateľnej prednej časti a jej pripojenie k miske

- Prednú časť umyte ručne horúcou vodou s trochou prostriedku na umývanie riadu a neabrazívnou špongiou.
- Po umytí a dôkladnom vysušení vonkajšej prednej časti
 - 1 Pripevnite hornú časť prednej časti do háku misky.
 - 2 Pripnite spodnú časť prednej časti tak, aby ste počuli „cvaknutie“.



POZOR! Spotrebič nikdy nepoužívajte bez zásuvky. Pred varením vždy pripevnite predný panel späť na misu.

POUŽÍVANIE SPOTREBIČA

- 1 Pripojte napájací kábel do elektrickej zásuvky a uistite sa, že napätie zodpovedá napätiu uvedenému na výkonovom štítku. Pri používaní spotrebiča buďte opatrní.
- 2 Opatrne vytiahnite košík s odnímateľnou mriežkou zo spotrebiča.

- 3 Vložte potraviny do košíka.

Poznámka: Nikdy neprekračujte maximálne množstvo uvedené v tabuľke (pozrite si časť „Pokyny na prípravu pokrmov“), pretože by to mohlo ovplyvniť kvalitu konečného výsledku.

- 4 Zasuňte košík do spotrebiča.

Upozornenie: Počas používania a po použití sa nedotýkajte košíka, pretože je veľmi horúci. Košík držte len za rukoväť.

- 5 Stlačením tlačidla  zapnete spotrebič. Na displeji sa zobrazí predvolený program: 180°C / 35 minút.
- 6 Teraz si môžete vybrať medzi prednastaveným režimom varenia alebo manuálnymi nastaveniami.

a. Ak chcete vybrať prednastavený režim varenia:

- Vyberte jeden z prednastavených programov stlačením tlačidla (tieto režimy sú podrobne popísané v časti „Pokyny na prípravu pokrmov“).
- Ak potrebujete nastaviť teplotu: Stlačte tlačidlo  a potom pomocou ovládacieho regulátora nastavte teplotu. Rozsah regulácie - min. 80°C, max. 200°C.
- Ak potrebujete nastaviť časovač: Stlačte tlačidlo  a potom pomocou ovládacieho regulátora nastavte čas. Rozsah regulácie - min. 1 minúta, max. 60 minút.

b. Ak chcete vybrať manuálne nastavenia:

- Stlačením tlačidla “Manual” začnete proces varenia s predvoleným „manuálnym“ programom (180 °C/20 minút). Po nastavení teploty a časovača v manuálnom režime si zariadenie uchová posledné nastavenie v pamäti aj po odpojení od napájania.
 - Ak potrebujete nastaviť teplotu: Stlačte tlačidlo  a potom pomocou ovládacieho regulátora nastavte teplotu. Rozsah regulácie - min. 80°C, max. 200°C.
 - Ak potrebujete nastaviť časovač: Stlačte tlačidlo  a potom pomocou ovládacieho regulátora nastavte čas. Rozsah regulácie - min. 1 minúta, max. 60 minút.
- 7 Potvrďte režim varenia stlačením tlačidla  To spustí proces varenia. Začne sa varenie. Na obrazovke je zobrazený zostávajúci čas prípravy jedla.

- 8 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 zatrasťte ňou. Potom zasunúť misku späť do spotrebiča a varenie sa automaticky obnoví.

Poznámka: Keď je košík vybratý, spotrebič prejde do pozastaveného režimu. Košík je potrebné do spotrebiča vrátiť do 10 minút, aby sa varenie obnovilo. Ak košík do spotrebiča nevrátite do 10 minút, bude potrebné reštartovať program, teplotu a čas.

Varovanie: Ak sa v košíku nachádza veľa jedla, môže byť ťažký. Pri zatrasení košíkom ho držte oboma rukami a použite pri tom chňapky, aby ste sa vyhli popáleniu.

- 9 Keď zaznie zvuk časovača, nastavený čas varenia sa skončil. Vytiahnite košík zo spotrebiča a položte ho na povrch odolný voči teplu.
- 10 **Skontrolujte, či je jedlo hotové.**
Ak jedlo ešte nie je hotové, iba zasunúť košík späť do spotrebiča a nastavte časovač na ďalších pár minút.
- 11 Keď je jedlo uvarené, použite nekovové jazyky (napr. silikónové jazyky) na to, aby ste ho vybrali z košíka. Prebytočný olej z jedla sa nahromadí na dne košíka.

Upozornenie: Košík nikdy neotáčajte hore dnom, keďže by mohla vypadnúť odnímateľná mriežka a mohol by sa vyliť horúci olej.

Po príprave sú košík, mriežka a pokrm veľmi horúce. Manipulujte s nimi opatrne. Ak je košík príliš ťažký, použite obidve ruky a chňapky. V závislosti od druhu jedla pripraveného v spotrebiči buďte opatrní, keďže z košíka môže unikať para.

- 12 Keď je jedna várka jedla hotová, spotrebič je okamžite pripravený na prípravu ďalšej várky.
- 13 Ak chcete varenie ukončiť pred ukončením programu, stlačte a podržte tlačidlo  po dobu 2 sekúnd, aby ste zariadenie vypli.

POKYNY NA VARENIE POKRMOV

Tabuľka nižšie vám pomôže vybrať základné nastavenia pre jedlo, ktoré chcete pripraviť.

Poznámka: Časy varenia nižšie sú len orientačné a môžu sa líšiť v závislosti od druhu a množstva použitých zemiakov. Pri iných jedlách môže výsledky ovplyvniť veľkosť, tvar a značka. Preto možno bude potrebné mierne upraviť čas varenia.

	Množstvo	Približný čas (minútu)	Teplota (°C)	Režim varenia	Pretriasť*	Ďalšie informácie
Zemiaky a hranolky						
Mrazené hranolčeky	Optimálne : 1,2 kg	35 minútu	180°C		x 2	
	Maximum : 1,9 kg	47 minútu	180°C		x 2	
Domáce hranolčeky	900 g - 1,5 kg	28 - 37 minútu	180°C		Áno	Pridajte 1 polievkovú lyžicu oleja
Pečené zemiaky	500 g - 1,7 kg	45 minútu	180°C		Áno	Pridajte 1 polievkovú lyžicu oleja
Mäso a hydina						
Filet	100 - 600 g (1 až 4 ks)	12 minútu	180°C			
Pečené kura	≤ 2 kgs	45 - 60 minútu	200°C			
Kuracie nohy	8 ks (100 g/ks)	40 minútu	200°C			
Kuracie prsia	200 - 900 g	30 - 40 minútu	180°C			
jahňacie kotletky	200 g - 1 kg (1 až 8 ks)	33 minútu	200°C			
Klobásky	300 g - 1 kg (4 až 15 ks)	15 - 20 minútu	200°C			
Ryba						
Filet z lososa	100 - 700 g (1 až 5 ks)	12 - 18 minútu	160°C			
Krevety	300 - 600 g (15 až 30 ks)	6 - 14 minútu	190°C		Áno	
Chutovky						
Mrazené kuracie nugetky	300 - 700 g (15 až 25 ks)	10 - 15 minútu	200°C			V polovici varenia otočte
Mrazené syrové tyčinky	400 - 700 g (5 až 10 ks)	13 minútu	180°C		Áno	

	Množstvo	Približný čas (minútu)	Teplota (°C)	Režim varenia	Pretriasť*	Ďalšie informácie
Mrazené cibuľové krúžky	250 - 600 g (20 až 30 ks)	5 - 7 minútu	200°C		Áno	
Vyprážané jarné závitky	250 - 350 g (8 až 20 ks)	10 minútu	200°C		Áno	
Mrazená pizza	200 - 500 g (jedna pizza 24 cm)	5 - 15 minútu	190°C			
Čerstvá pizza	200 - 500 g (jedna pizza 24 cm)	5 - 10 minútu	190°C			
Quiche	Forma 500 g, hrúbka 2,5 cm.	40 - 50 minútu	150°C			V prípade potreby zakryte v polovici pečenia.
Pečivo	1 až 4 kusy (75 g na kus)	6 - 14 minútu	180°C			Studenou vodou z vodovodu rýchlo a rovnomerne navlhčite pečivo (menej ako 5 sekúnd).
Zelenina						
Cuketa	1,2 kg	30 minútu	200°C		x 2 / 3	Nakrájajte na plátky alebo kúsky s hrúbkou 1 cm a pokvapkajte 1 až 2 polievkovými lyžicami oleja.
Karfiol	300 - 600 g	14 - 16 minútu	180°C			
Pečenie (koláče)						
Muffiny	1 až 8 kusov (75 g na kus)	15 minútu	160°C			Použite formy na pečenie**. Upravte množstvo vo formách tak, aby počas pečenia nepretiekli. Rozložte formy do zásuvky.
Čokoládový koláč	650 g	30 minútu	170°C			V prípade potreby zakryte v polovici pečenia.

* V polovicu prípravy premiešajte.

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

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

**Vložte formy na pečenie alebo formu na koláč / žiaruvzdornú nádobu do zásuvky.

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

TIPY

- Čas potrebný na prípravu menších jedál býva zvyčajne o niečo kratší ako pri väčších jedlách.
- Ak jedlo s menšou veľkosťou v polovici prípravy premiešate, dosiahnete lepšie výsledky a predídete nerovnomernému uvareniu.
- Ak chcete, aby boli vaše zemiaky mimoriadne chrumkavé, skúste pred varením pridať trošku oleja a potraсте košíkom, aby sa olej rovnomerne rozmiestnil. Odporúčame použiť 14ml oleja (1 polievkovú lyžicu).
- V tomto spotrebiči môžete uvariť aj jedlá, ktoré sa dajú pripravovať v rúre.
- Optimálne odporúčané množstvo na prípravu hranolčekov je 1500 gramov.
- Použite pripravené lístkové a krehké cesto na rýchlu a jednoduchú prípravu plnených pochúťok.
- Ak chcete piecť koláč či quiche alebo pripraviť jemné či plnené prísady, vložte do košíka spotrebiča zapekaciu misku. Môžete použiť zapekaciu misku zo silikónu, nehrdzavejúcej ocele, hliníka alebo terakoty.
- Spotrebič môžete použiť aj na opätovné zohriatie jedla. Ak chcete znovu zohriať jedlo, nastavte teplotu na 160 °C na maximálne 10 minút. Čas varenia je možné upraviť v závislosti od množstva jedla, aby sa jedlo znovu úplne zohrialo.

ČISTENIE

Spotrebič po každom použití očistite.

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

- 1 Vytiahnite zástrčku zo zásuvky a nechajte spotrebič vychladnúť.

Poznámka: Aby spotrebič rýchlejšie vychladol, vyberte košík.

- 2 Vonkajší povrch spotrebiča pretrite vlhkou handričkou.
- 3 Vyčistite košík a mriežku horúcou vodou, trochou prostriedku na umývanie riadu a neabrazívnou hubkou. Na odstránenie zvyškov nečistôt môžete použiť odmasťovač.

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

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

- 4 Vnútro spotrebiča utrite horúcou vodou vlhkou handričkou.
- 5 Ohrevné teleso očistite suchou čistiacou kefkou, aby ste odstránili zvyšky jedla.
- 6 Spotrebič neponárajte do vody ani do iných kvapalín.

USKLADNENIE

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

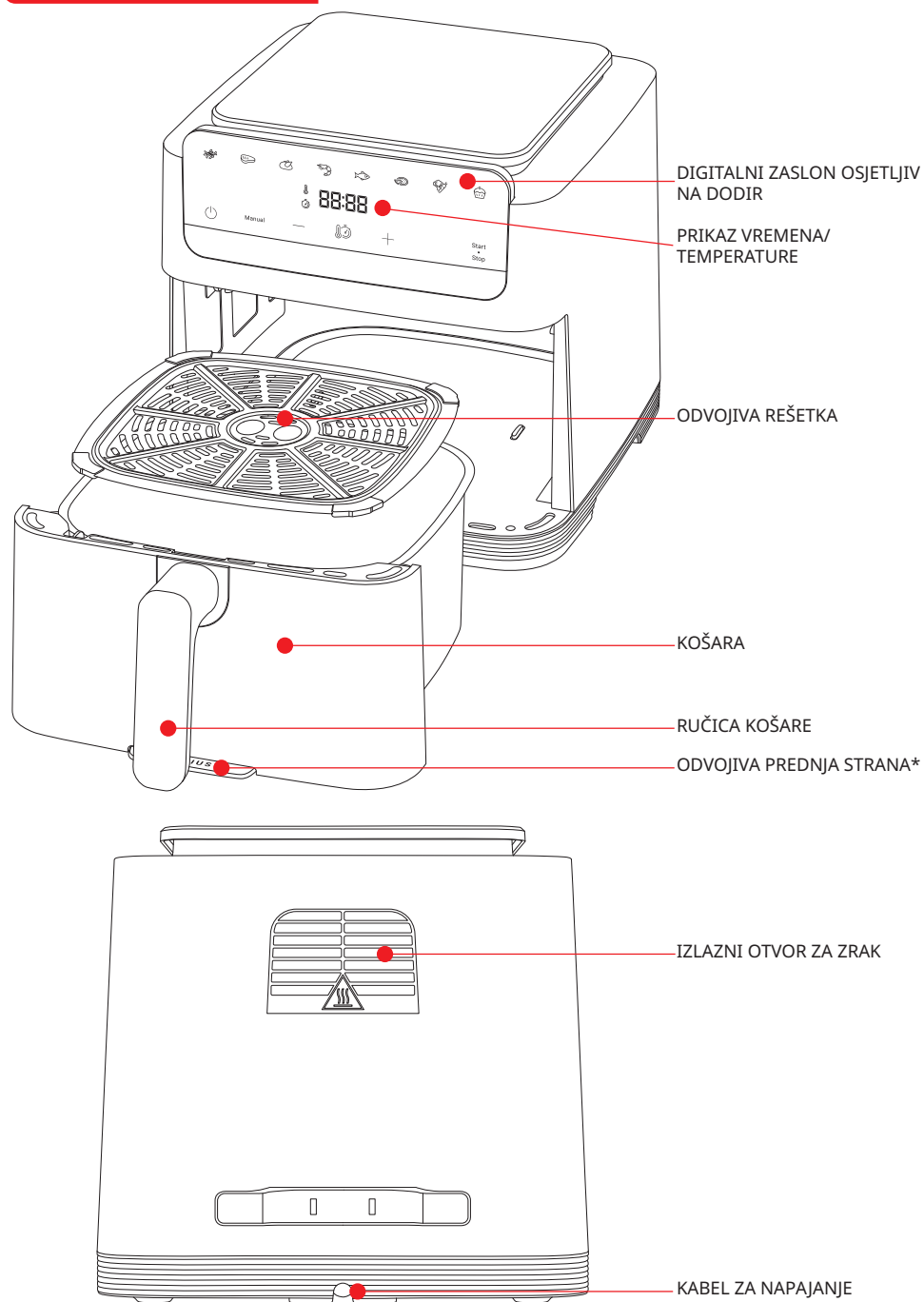
ZÁRUKA A SERVIS

Ak potrebujete servis, informácie alebo máte problém, navštívte webovú stránku značky alebo sa obráťte na stredisko starostlivosti o zákazníkov vo vašej krajine. Telefónne číslo nájdete v letáku o celosvetovej záruke. Ak vo vašej krajine nie je stredisko starostlivosti o zákazníkov, obráťte sa na miestneho predajcu značky.

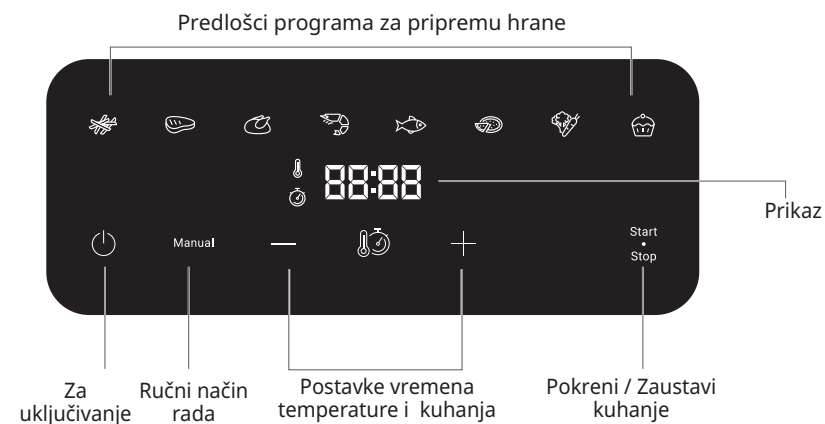
RIEŠENIE PROBLÉMOV

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

HEMATSKI PRIKAZ



KORISNIČKO SUČELJE



UNAPRIJED POSTAVLJENI NAČINI ZA PRIPREMU HRANE

Krumpirići 180°C / 35 min	Meso 180°C / 12 min	Piletina 200°C / 50 min	Škampi 190°C / 14 min
Riba 160°C / 16 min	Pizza 200°C / 10 min	Povrće 180°C / 16 min	Desert 180°C / 18 min

PRIJE PRVE UPORABE

- 1 Skinite svu ambalažu i sve naljepnice s uređaja.
- 2 Postavite držač kabela na stražnju stranu uređaja. Držač kabela mora biti ispravno instaliran prije prve uporabe.
- 3 Košaru i odvojivu rešetku temeljito očistite vrućom vodom, sredstvom za pranje posuđa i neabrazivnom spužvicom.

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

- 4 Unutrašnji i vanjski dio uređaja obrišite vlažnom krpom.

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

PRIPREMA ZA UPORABU

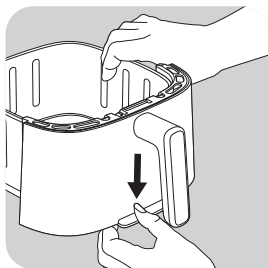
- 1 Uređaj postavite na ravnu, stabilnu, vatrostalnu radnu površinu podalje od prskanja vode.
- 2 Košaru nemojte napuniti uljem ni drugim tekućinama. Nemojte staviti ništa na vrh uređaja. To ometa protok zraka i utječe na rezultat pečenja na vrući zrak.

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

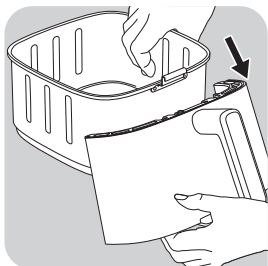
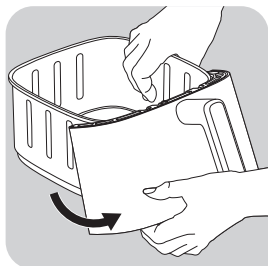
ODVOJIVA PREDNJA STRANA (ovisno o modelu)

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.

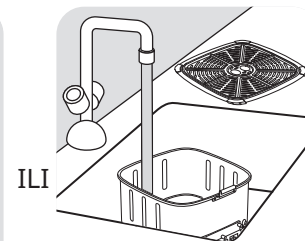
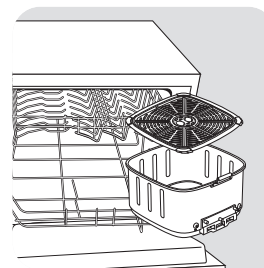
Kako biste uštedjeli prostor u perilici posuđa i osigurali optimalnu očuvanost uređaja, slijedite ovaj postupak čišćenja za model s odvojivim prednjom stranom.



- Pritisnite tipku na dnu posude



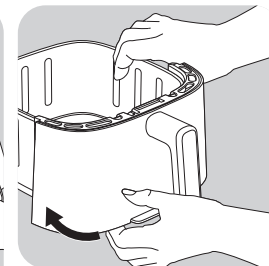
- Uklonite kuku s njezinog mjesta. Odvojiva se prednja strana može skinuti.



- Stavite posudu u perilicu posuđa ili je ručno operite bez prednje strane koju možete ponovno priključiti na proizvod.

Čišćenje odvojive prednje strane i ponovno priključivanje na posudu

- Ručno operite prednju stranu vrućom vodom, s malo sredstva za čišćenje te neabrazivnom spužvicom.
- Nakon što vanjsku prednju stranu operete i temeljito osušite,
 - 1 Utaknite gornji dio prednje strane u kuku posude.
 - 2 Utaknite donji dio prednje strane dok ne čujete klik.



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

UPORABA UREĐAJA

- 1 Kabel za napajanje priključite u strujnu utičnicu i provjerite odgovara li napon naponu navedenom na označnoj pločici. Budite oprezni pri uporabi uređaja.
- 2 Pažljivo izvucite košaru s uklonjivom rešetkom iz uređaja.
- 3 Stavite namirnice u košaru.

Napomena: nikada nemojte premašiti maksimalnu količinu naznačenu u tablici (pogledajte odjeljak „Vodič za pripremu hrane”) jer to može utjecati na kvalitetu konačnog rezultata.

- 4 Vratite košaru u uređaj.

Oprez: nemojte dirati košaru tijekom uporabe i neko vrijeme nakon uporabe jer će se veoma zagrijati. Košaru držite isključivo za ručku.

- 5 Pritisnite tipku  da biste uključili uređaj. Na zaslonu se prikazuje zadani program : 180 °C / 35 minuta.

- 6 Moguće je birati između unaprijed postavljenog načina pripreme hrane ili ručnih postavki.

a. Ako odabirete unaprijed postavljeni način pripreme:

- Odaberite jedan od unaprijed postavljenih programa pritiskom na digitalni zaslon osjetljiv na dodir (ti su načini rada detaljno objašnjeni u odjeljku „Vodič za pripremu hrane”).
- Ako trebate prilagoditi temperaturu: Pritisnite tipku  a zatim s pomoću kontrolne ručice prilagodite temperaturu. Kontrolni raspon – min 80 °C, maks. 200 °C.
- Ako trebate prilagoditi vrijeme: Pritisnite tipku  a zatim s pomoću kontrolne ručice prilagodite vrijeme. Kontrolni raspon – min. 1 minuta, maks. 60 minuta.

b. Ako odabirete ručne postavke:

- Pritisnite tipku “Manual” da bise počeli postupak pripreme hrane u zadanom programu „Ručno” (180 °C / 20 minuta). Nakon što postavite temperaturu i tajmer u ručnom načinu rada, uređaj će zadržati posljednju postavku u memoriji čak i kada je isključen iz napajanja.
 - Ako trebate prilagoditi temperaturu: Pritisnite tipku  a zatim s pomoću kontrolne ručice prilagodite temperaturu. Kontrolni raspon – min 80 °C, maks. 200 °C.
 - Ako trebate prilagoditi vrijeme: Pritisnite tipku  a zatim s pomoću kontrolne ručice prilagodite vrijeme. Kontrolni raspon – min. 1 minuta, maks. 60 minuta.
- 7 Pritiskom tipke  potvrdite način pripreme hrane. To će pokrenuti postupak pripreme hrane. Pokrenut će se priprema hrane. Na zaslonu će biti prikazano preostalo vrijeme pripreme hrane.
- 8 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.

Napomena: kada izvadite košaru, uređaj prelazi u način pauziranja. Košaru je potrebno vratiti u uređaj u roku od 10 minuta da bi se priprema hrane nastavila. Ako košara nije vraćena u uređaj u roku od 10 minuta, program, temperatura i vrijeme moraju se ponovno postaviti.

Upozorenje: ako imate veliku količinu hrane, košara može biti teška. Prilikom tresenja koristite obje ruke i rukavicu da biste se zaštitili od opekotina.

- 9 Kada začujete zvuk mjerača vremena, to znači da se vrijeme pripreme hrane završilo. Izvucite košaru iz uređaja i postavite je na vatrostalnu površinu.
- 10 **Provjerite je li hrana gotova.**
Ako hrana još nije gotova, jednostavno vratite košaru u uređaj i postavite mjerač vremena na još nekoliko minuta.
- 11 Kada hrana bude pripremljena, nemetalnim hvataljkama (npr. onima od silikona) izvadite hranu iz košare. Višak masnoće iz hrane skuplja se na dnu košare.

Oprez: košaru nikada ne okrećite naopako jer bi uklonjiva rešetka i vruća masnoća mogli ispasti.

Nakon pripreme hrane košara, rešetka i hrana bit će veoma topli. Budite oprezni pri rukovanju. Ako je košara preteška, rabite obje ruke i rukavicu.

Ovisno o vrsti hrane koju pripremate u uređaju, pripazite na vruću paru koja može izaći iz košare.

- 12 Kada hrana bude gotova, uređaj će odmah biti spreman za pripremu nove hrane.
- 13 Ako želite završiti pripremu hrane prije završetka programa, pritisnite i držite tipku  2 sekunde da biste isključili uređaj.

VODIČ ZA PRIPREMU HRANE

U tablici u nastavku pronaći ćete osnovne postavke za namirnice koje želite pripremiti.

Napomena: niže navedena vremena priprema hrane isključivo su informativne prirode i mogu ovisiti o vrsti i količini krumpira koja se rabi. Kod ostalih namirnica veličina, oblik i robna marka mogu utjecati na rezultate. Stoga ćete možda morati prilagoditi vrijeme pripreme.

	Količina	Pribl. Vrijeme (minuta)	Temperatura (°C)	Način pripreme	Protresti*	Dodatne informacije
Krumpir i prženi krumpirići						
Zamrznuti krumpirići	Optimalno : 1,2 kg	35 minuta	180°C		x 2	
	Maksimum : 1,9 kg	47 minuta	180°C		x 2	
Domaći krumpirići	900 g - 1,5 kg	28 - 37 minuta	180°C		Da	Dodajte 1 žlicu ulja
Pečeni krumpir	500 g - 1,7 kg	45 minuta	180°C		Da	Dodajte 1 žlicu ulja
Meso i perad						
Filet	100 - 600 g (1 do 4 kom)	12 minuta	180°C			
Pečena piletina	≤ 2 kgs	45 - 60 minuta	200°C			
Pileće nogice	8 kom (100 g/kom)	40 minuta	200°C			
Pileća prsa	200 - 900 g	30 - 40 minuta	180°C			
Janjeći kotleti	200 g - 1 kg (1 do 8 kom)	33 minuta	200°C			
Kobasice	300 g - 1 kg (4 do 15 kom)	15 - 20 minuta	200°C			
Riba						
Filet lososa	100 - 700 g (1 do 5 kom)	12 - 18 minuta	160°C			
Škampi	300 - 600 g (15 do 30 kom)	6 - 14 minuta	190°C		Da	
Mali zalogaji						
Zamrznuti pileći medaljoni	300 - 700 g (15 do 25 kom)	10 - 15 minuta	200°C			Okrenite na pola pripreme hrane

	Količina	Pribl. Vrijeme (minuta)	Temperatura (°C)	Način pripreme	Protresti*	Dodatne informacije
Smrznuti štapici od sira	400 - 700 g (5 do 10 kom)	13 minuta	180°C		Da	
Smrznuti kolutići luka	250 - 600 g (20 do 30 kom)	5 - 7 minuta	200°C		Da	
Pržene proljetne rollice	250 - 350 g (8 do 20 kom)	10 minuta	200°C		Da	
Smrznuta pizza	200 - 500 g (jednu pizzu od 24 cm)	5 - 15 minuta	190°C			
Svježa pizza	200 - 500 g (jednu pizzu od 24 cm)	5 - 10 minuta	190°C			
Quiche	Kalup od 500 g, debljina 2,5 cm.	40 - 50 minuta	150°C			Po potrebi pokriti na polovici pečenja.
Peciva	1 do 4 komada (75 g po komadu)	6 - 14 minuta	180°C			Hladnom vodom iz slavine brzo i ravnomjerno navlažiti peciva (manje od 5 sekundi).
Povrće						
Tikvica	1,2 kg	30 minuta	200°C		x 2 / 3	Narezati na kriške ili komade debljine 1 cm i preliti s 1 do 2 žlice ulja.
Karfiol	300 - 600 g	14 - 16 minuta	180°C			
Kruh i kolači						
Muffini	1 do 8 komada (75 g po komadu)	15 minuta	160°C			Koristiti kalupe za pečenje** Prilagoditi količinu u kalupima kako ne bi došlo do prelijevanja tijekom pečenja. Rasporediti kalupe u ladicu.
Čokoladni kolač	650 g	18 minuta	170°C			Po potrebi pokriti na polovici pečenja.

* Protresite na pola pripreme hrane.

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

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

** Staviti kalupe za pečenje ili kalup za kolač / posudu otpornu na pećnicu u ladicu.

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

SAVJETI

- Priprema manjih komada hrane obično traje kraće od pripreme većih komada.
- Ako manju hranu na pola pripreme protresete, konačni rezultat bit će bolji i ujednačeniji.
- Da bi krumpirići bili zaista hrskavi, dodajte malu količinu ulja prije pripreme i protresite ih da bi bili ravnomjerno prekriveni. Preporučujemo 14 ml ulja (1 žlica).
- Zalogajčiće koje je moguće ispeći u pećnici moguće je ispeći i u uređaju.
- Optimalna je preporučena količina za pripremu prženih krumpirića 1500 grama.
- Rabite kupovno lisnato i prhko tijesto da biste brzo i jednostavno pripremili punjene zalogajčiće.
- Ako želite ispeći kolač ili quiche ili ispržiti osjetljive ili punjene sastojke, posudu za pećnicu stavite u košaru uređaja. Moguće je rabiti posude za pećnicu od silikona, nehrđajućeg čelika, aluminijske ili terakote.
- Uređaj možete rabiti i za podgrijavanje hrane. Da biste podgrijali hranu, temperaturu postavite na 160 °C na najviše 10 minuta. Vrijeme pripreme hrane moguće je prilagoditi ovisno o količini hrane da bi se ona u potpunosti podgrijala.

ČIŠĆENJE

Uređaj očistite nakon svake uporabe.

Košara i rešetka imaju neprianjajući premaz. Za čišćenje nemojte rabiti metalni kuhinjski pribor ni abrazivne materijale za čišćenje jer to može oštetiti neprianjajuću oblogu.

- 1 Iskopčajte utikač iz zidne utičnice i pričekajte da se uređaj ohladi.

Napomena: košaru izvadite iz uređaja da bi se uređaj brže ohladio.

- 2 Vanjski dio uređaja prebrišite vlažnom krpom.
- 3 Košaru i rešetku temeljito očistite vrućom vodom, sredstvom za pranje posuđa i neabrazivnom spužvicom. Za uklanjanje preostale prljavštine možete uporabiti sredstvo za odmašćivanje.

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

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

- 4 Prebrišite unutrašnjost uređaja toplom vodom i vlažnom krpom.
- 5 Očistite grijači element suhom četkom za čišćenje da biste uklonili ostatke hrane.
- 6 Uređaj nemojte uranjati u vodu ni bilo koju drugu tekućinu.

ODLAGANJE

- 1 Iskopčajte uređaj i ostavite ga da se ohladi.
- 2 Provjerite jesu li svi dijelovi čisti i suhi.

JAMSTVO I SERVIS

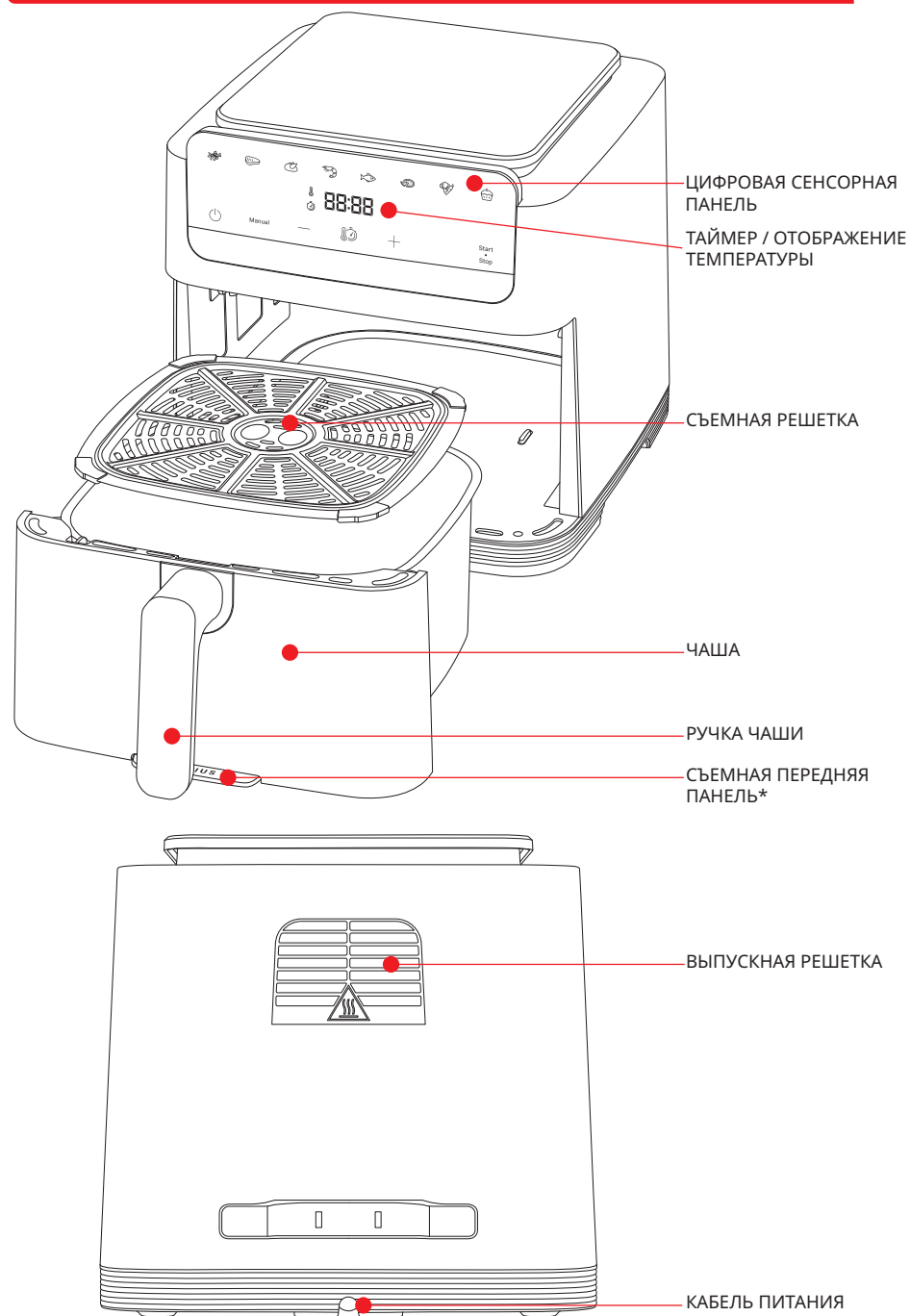
Ako je uređaj potrebno servisirati, ako su vam potrebne informacije ili imate problem, posjetite web-stranicu robne marke ili se obratite korisničkoj podršci robne marke u svojoj državi. Broj telefona možete pronaći u letku za globalno jamstvo. Ako u vašoj državi nema korisničke podrške, obratite se lokalnom distributeru robne marke.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

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

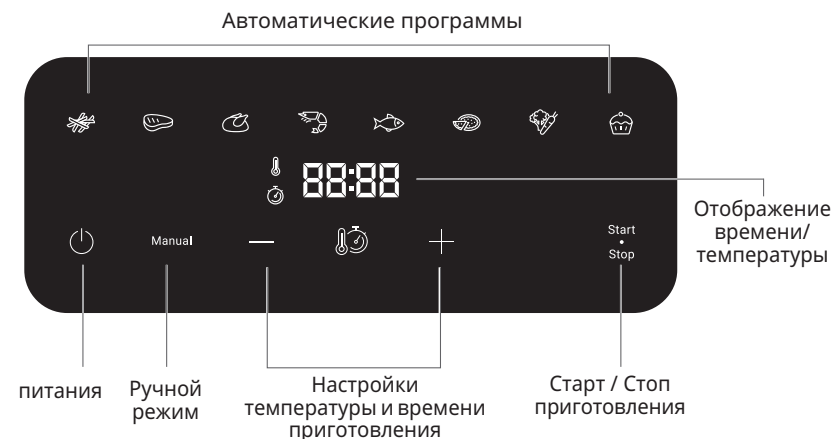
hr

ПОКОМПОНЕНТНОЕ ИЗОБРАЖЕНИЕ С ОБОЗНАЧЕНИЯМИ



*В зависимости от модели

ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЙ ИНТЕРФЕЙС



АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ

Картофель фри 180°C / 35 мин	Мясо 180°C / 12 мин	Курица 200°C / 50 мин	Креветки 190°C / 14 мин
Рыба 160°C / 16 мин	Пицца 200°C / 10 мин	Овощи 180°C / 16 мин	Десерт 180°C / 18 мин

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- 1 Удалите все упаковочные материалы и с прибора все наклейки.
- 2 Установите держатель шнура на задней стороне прибора. Держатель шнура должен быть правильно установлен перед первым использованием.
- 3 Тщательно очистите чашу и съемную решетку в горячей воде с помощью небольшого количества моющего средства и губки без абразивного покрытия.

Примечание. Чашу и съемную решетку можно мыть в посудомоечной машине.

- 4 Протрите внутреннюю и внешнюю поверхность прибора влажной тканью.

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

ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

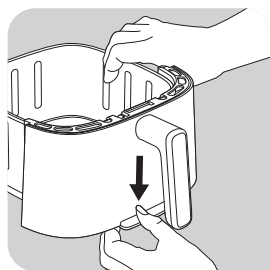
- 1 Поместите прибор на плоской, устойчивой и жаропрочной рабочей поверхности вдали от брызг воды.
- 2 Не наливайте в чашу масло или другие жидкости. Ничего не ставьте на прибор. Это приводит к нарушению потока воздуха и влияет на результат жарки горячим воздухом.

ВАЖНО! Во избежание перегрева прибора не ставьте его в угол или под настенный шкаф. Со всех сторон прибора оставьте не менее 15 см пустого пространства. Это необходимо для циркуляции воздуха.

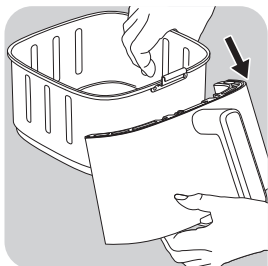
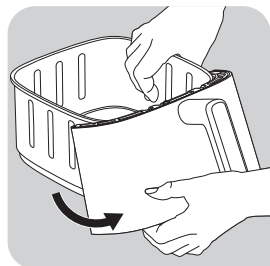
СЪЕМНАЯ ПЕРЕДНЯЯ ПАНЕЛЬ (в зависимости от модели)

Благодаря нашей новой системе Genius вы сможете легко снять с чаши переднюю панель. С легкостью очищайте ваше изделие и экономьте место в посудомоечной машине.

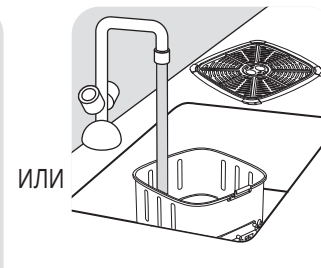
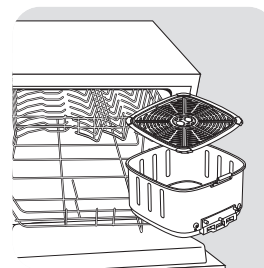
Чтобы сэкономить место в посудомоечной машине и обеспечить наилучшую сохранность прибора, придерживайтесь этой процедуры очистки для модели со съемной передней панелью.



- Нажмите кнопку, расположенную в нижней части чаши.



- Снимите защелку. Съемная передняя панель отсоединится.

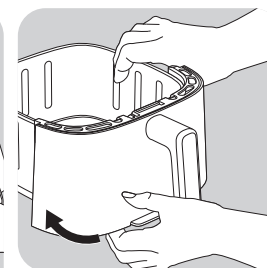


или

- Поместите чашу в посудомоечную машину или вымойте ее вручную без передней панели, которую затем можно будет снова установить на изделие.

Очистка съемной передней панели и установка ее на чашу

- Очистите переднюю панель вручную в горячей воде с помощью небольшого количества моющего средства и губки без абразивного покрытия.
- Вымыв и тщательно высушив внешнюю переднюю панель,
 - 1 закрепите ее верхнюю часть с помощью защелки чаши.
 - 2 Установите нижнюю часть панели, надавив на нее до щелчка.



ВНИМАНИЕ! Никогда не используйте прибор без выдвижного ящика. Перед приготовлением всегда закрепляйте переднюю панель на чаше.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

- 1 Подключая кабель питания к электросети, убедитесь, что напряжение в сети соответствует напряжению, указанному на табличке с техническими данными прибора. При использовании прибора соблюдайте осторожность.
- 2 Аккуратно извлеките чашу со съемной решеткой из прибора.

- 3 Поместите продукты в чашу.

Примечание. Никогда не превышайте максимальный уровень, указанный в таблице (см. раздел «Таблица приготовления блюд»), так как это может повлиять на качество конечного результата приготовления.

- 4 Задвиньте чашу в прибор.

Внимание! Не прикасайтесь к чаше во время использования прибора и в течение некоторого времени после, так как есть вероятность обжечься. Держите чашу только за ручку.

- 5 Нажмите кнопку  чтобы включить прибор. По умолчанию на дисплее отображается  программа: 180 °C / 35 минут.

- 6 Теперь можно выбрать любую автопрограмму или выбрать ручные настройки.

а. Если вы выбрали автопрограмму, выполните следующие действия:

- Выберите одну из предустановленных программ, нажав на нее на цифровой сенсорной панели (доступные режимы подробно описаны в разделе «Таблица приготовления блюд»).
- Если вам нужно отрегулировать температуру, выполните следующие действия: нажмите кнопку  затем настройте температуру с помощью регулятора. Рабочий диапазон — от 80 до 200 °C.
- Если вам нужно отрегулировать время, выполните следующие действия: нажмите кнопку  затем задайте время с помощью регулятора. Рабочий диапазон — от 1 до 60 минут.

б. Если вы выбрали ручные настройки, выполните следующие действия:

- Нажмите кнопку “Manual” чтобы начать процесс приготовления с использованием ручной программы (180 °C / 20 минут). После настройки температуры и таймера в ручном режиме устройство сохраняет последнюю настройку в памяти даже при отключении от сети.
- Если вам нужно отрегулировать температуру, выполните следующие действия: нажмите кнопку  затем настройте температуру с помощью регулятора. Рабочий диапазон — от 80 до 200 °C.
- Если вам нужно отрегулировать время, выполните следующие действия: нажмите кнопку  затем задайте время с помощью регулятора. Рабочий диапазон — от 1 до 60 минут.

- 7 Нажмите кнопку  чтобы подтвердить программу приготовления. Процесс приготовления будет запущен. Приготовление начинается. На экране отображается оставшееся время приготовления.

- 8 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.

Примечание. После извлечения чаши прибор переходит в режим паузы. Для возобновления приготовления чашу необходимо вернуть в прибор в течение 10 минут. Если не вернуть чашу в прибор в течение 10 минут, программу, температуру и время потребуется установить заново.

Предупреждение. Если в чаше много продуктов, она может быть тяжелой. При перемешивании держите чашу обеими руками и используйте кухонные рукавицы, чтобы не обжечься.

- 9 Когда прозвучал звуковой сигнал таймера, установленное время приготовления закончено. Извлеките чашу из прибора и установите на жаропрочную поверхность.

- 10 **Проверьте готовность блюда.**

Если блюдо все еще не готово, просто вставьте чашу обратно в прибор и установите таймер еще на несколько дополнительных минут.

- 11 Когда блюдо будет готово, используйте неметаллические щипцы (например, силиконовые), чтобы извлечь его из чаши. Излишки масла и жидкости собираются в нижней части чаши.

Внимание! Никогда не переворачивайте чашу вверх дном, так как из нее может выпасть съемная решетка и пролиться горячее масло.

После приготовления чаша, решетка и само блюдо очень горячие. Соблюдайте осторожность при обращении. Если чаша слишком тяжелая, держите ее обеими руками и используйте кухонные рукавицы.

Будьте осторожны, так как из чаши прибора может выйти пар в зависимости от типа приготовленного в ней блюда.

- 12 Когда порция продуктов приготовлена, прибор сразу же готов к приготовлению следующей порции.

- 13 Если необходимо завершить приготовление до окончания программы, нажмите и удерживайте кнопку  в течение 2 секунд, чтобы выключить прибор.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

Таблица ниже поможет вам выбрать основные настройки для приготовления блюда.

Примечание. Варианты времени приготовления представлены в качестве ориентира и могут изменяться в зависимости от сорта и количества картофеля. Размер, форма и марка других продуктов могут повлиять на конечный результат приготовления. Возможно, вам потребуется немного отрегулировать время приготовления.

	Количество	Прибл. Время (минута)	Температура (°C)	Режим приготовления	Перемешать*	Доп. информация
Картофель и картофель фри						
Замороженный картофель фри	Оптимальный : 1,2 kg	35 минута	180°C		х 2	
	Максимум : 1,9 kg	47 минута	180°C		х 2	
Домашний картофель фри	900 g - 1,5 kg	28 - 37 минута	180°C		Да	Добавьте одну чайную ложку растительного масла
Жареный картофель	500 g - 1,7 kg	45 минута	180°C		Да	Добавьте одну чайную ложку растительного масла
Мясо и птица						
Стейк	100 - 600 g (от 1 до 4 шт.)	12 минута	180°C			
Жареная курица	≤ 2 kgs	45 - 60 минута	200°C			
Куриные ножки	8 шт.	40 минута	200°C			
Куриная грудка	200 - 900 g	30 - 40 минута	180°C			
бараньи отбивные	200 g - 1 kg (от 1 до 8 шт.)	33 минута	200°C			
Сосиски	300 g - 1 kg (от 4 до 15 шт.)	15 - 20 минута	200°C			
Рыба						
Филе семги	100 - 700 g (от 1 до 5 шт.)	12 - 18 минута	160°C			
Креветки	300 - 600 g (от 15 до 30 шт.)	6 - 14 минута	190°C		Да	

	Количество	Прибл. Время (минута)	Температура (°C)	Режим приготовления	Перемешать*	Доп. информация
Закуски						
Замороженные куриные наггетсы	300 - 700 g (от 15 до 25 шт.)	10 - 15 минута	200°C			Переверните при полуготовности
Замороженные сырные палочки	400 - 700 g (от 5 до 10 шт.)	13 минута	180°C		Да	
Замороженные луковые кольца	250 - 600 g (от 20 до 30 шт.)	5 - 7 минута	200°C		Да	
Жареные блинчики с начинкой	250 - 350 g (от 8 до 20 шт.)	10 минута	200°C		Да	
Замороженная пицца	200 - 500 g (одна пицца диаметром 24 см.)	5 - 15 минута	190°C			
Свежая пицца	200 - 500 g (одна пицца диаметром 24 см.)	5 - 10 минута	190°C			
Киш	Форма 500 g, толщина 2,5 см.	40 - 50 минута	150°C			При необходимости накрыть в середине приготовления.
Булочки	1-4 штуки (75 г на штуку)	6 - 14 минута	180°C			Холодной водопроводной водой быстро и равномерно увлажнить булочки (менее 5 секунд).
Овощи						
Цуккини	1,2 kg	30 минута	200°C		х 2 / 3	Нарезать ломтиками или кусками толщиной 1 см и полить 1-2 столовыми ложками масла.
Цветная капуста	300 - 600 g	14 - 16 минута	180°C			
Выпечка						
Мафины	1-8 штук (75 г на штуку)	15 минута	160°C			Использовать формы для выпечки**. Отрегулировать количество в формах, чтобы во время выпекания не переливалось. Разместить формы в ящике.
Шоколадный торт	650 g	30 минута	170°C			При необходимости накрыть в середине приготовления.

* Необходимо перемешать по истечении половины времени приготовления.

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

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

** Поместить формы для выпечки или форму для торта / жаропрочную посуду в ящик.

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

СОВЕТЫ

- Продукты небольшого размера требуют меньшего времени приготовления, чем продукты большого размера.
- Перемешивание продуктов небольшого размера по истечении половины времени приготовления улучшает результат и позволяет предотвратить неравномерное приготовление блюда.
- Чтобы сделать картофель более хрустящим, перед приготовлением добавьте небольшое количество растительного масла и встряхните, чтобы равномерно его распределить. Рекомендуем использовать 14 мл масла (1 столовая ложка).
- Закуски, которые можно готовить в духовке, также подходят для приготовления в приборе.
- Оптимальное рекомендуемое количество картофеля фри составляет 1500 граммов.
- Чтобы быстро и просто приготовить закуски с начинкой, используйте готовое слоеное и песочное тесто.
- Если вы хотите испечь пирог или киш или приготовить нежные ингредиенты или блюда с начинкой, поставьте форму для духовки в чашу прибора. Можно использовать форму для духовки из разных материалов: силикона, нержавеющей стали, алюминия или керамики.
- Прибор также можно использовать для разогрева продуктов. Для этого на 10 минут установите температуру 160°C. Время приготовления можно изменить в зависимости от объема блюда, чтобы тщательно подогреть его.

ОЧИСТКА

Очищайте прибор после каждого использования.

Чаша и решетка имеют антипригарное покрытие. Не используйте для очистки металлические кухонные принадлежности или абразивные чистящие средства, так как это может повредить антипригарное покрытие.

- 1 Отсоедините кабель питания от электросети и дайте прибору остыть.

Примечание. Чтобы прибор остыл быстрее, извлеките чашу.

- 2 Протрите внешнюю поверхность прибора влажной тканью.
- 3 Очистите чашу и решетку в горячей воде с помощью небольшого количества моющего средства и губки без абразивного покрытия. Вы можете использовать жидкость для обезжиривания для удаления оставшихся загрязнений.

Примечание. Чашу и съемную решетку можно мыть в посудомоечной машине.

Совет. Если в нижней части чаши и решетки застряли остатки пищи, налейте внутрь горячей воды и немного моющего средства. Замочите чашу и решетку примерно на 10 минут. Затем промойте и высушите.

- 4 Протрите внутреннюю поверхность прибора влажной тканью, заранее смоченной в горячей воде.
- 5 Очистите нагревательный элемент сухой щеткой, чтобы удалить остатки пищи.
- 6 Не погружайте прибор в воду или другие жидкости.

ХРАНЕНИЕ

- 1 Отключите прибор от электросети и дайте ему остыть.
- 2 Убедитесь, что все части прибора очищены и высушены.

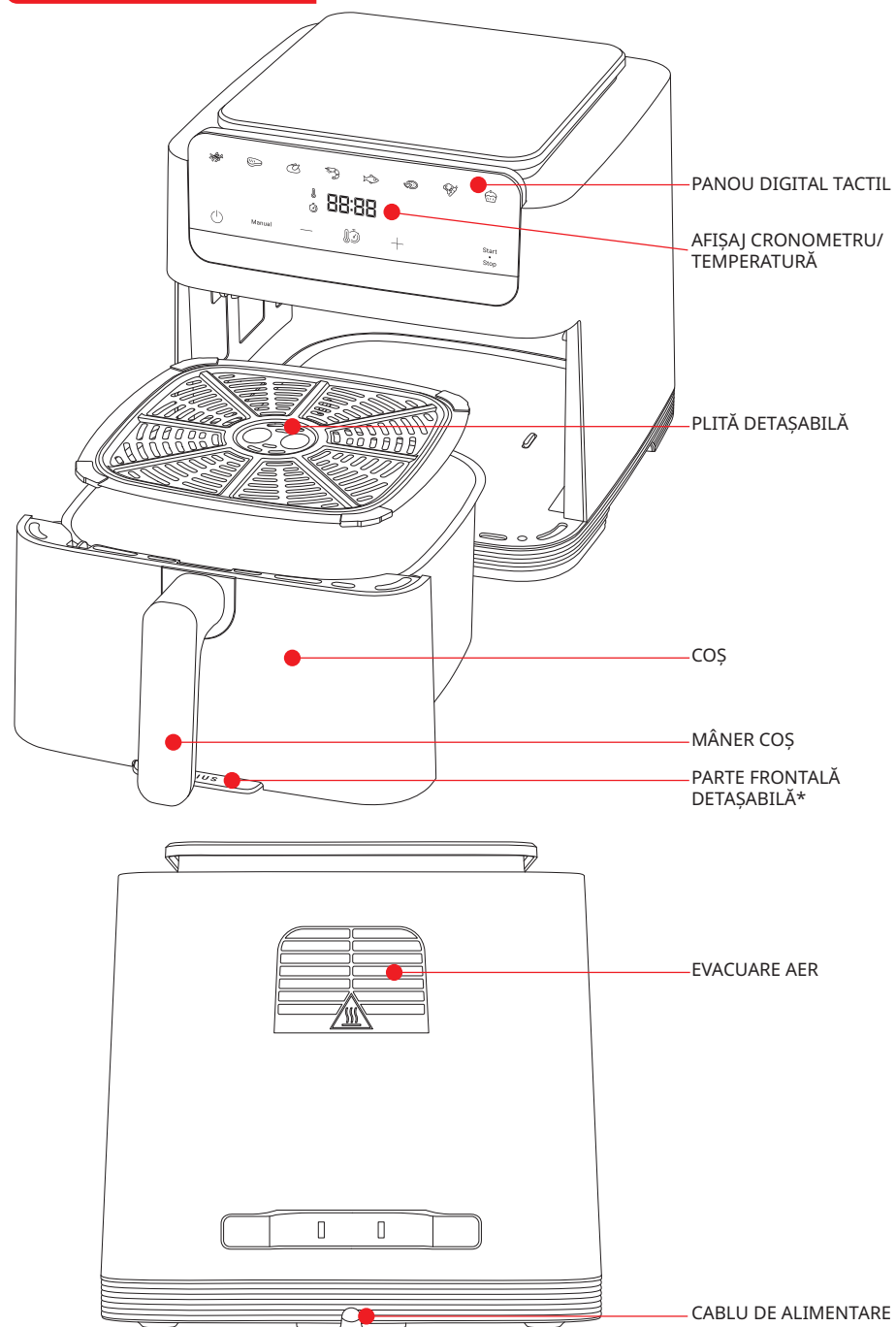
ГАРАНТИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

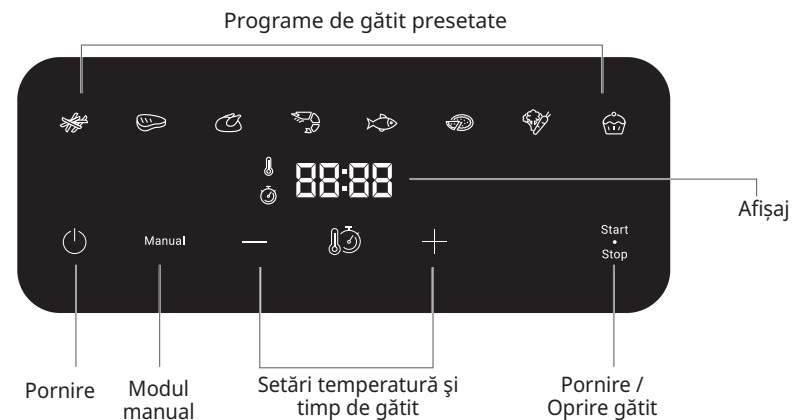
При возникновении проблем с прибором, посетите веб-сайт бренда для ознакомления со списком часто задаваемых вопросов или обратитесь в службу поддержки клиентов в вашей стране.

VEDERE DETALIATĂ



*În funcție de model

INTERFAȚA CU UTILIZATORUL



MODURI DE GĂTIRE PRESETATE

Cartofi prăjiți 180°C / 35 min	Carne 180°C / 12 min	Pui 200°C / 50 min	Creveți 190°C / 14 min
Pește 160°C / 16 min	Pizza 200°C / 10 min	Legume 180°C / 16 min	Desert 180°C / 18 min

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- 1 Îndepărtați tot ambalajul de toate autocolantele de pe aparat.
- 2 Așezați suportul pentru cablu pe partea din spate a aparatului. Suportul trebuie instalat corect înainte de prima utilizare.
- 3 Curățați bine coșul și plita detașabilă cu apă caldă, puțin detergent lichid de vase și un burete neabraziv.

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

- 4 Ștergeți interiorul și exteriorul aparatului cu o lavetă umedă.

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

PREGĂTIREA PENTRU UTILIZARE

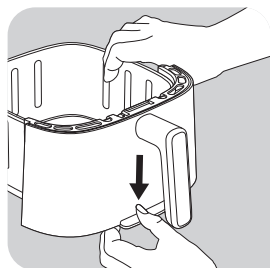
- 1 Puneți aparatul pe o suprafață plană, stabilă, termorezistentă, departe de stropi de apă.
- 2 Nu umpleți coșul cu ulei sau cu niciun alt lichid.
Nu așezați nimic deasupra aparatului. Acest lucru perturbă fluxul de aer și afectează rezultatul gătirii la aer cald.

IMPORTANT: pentru a se evita supraîncălzirea aparatului, nu-l amplasați într-un colț sau sub un dulap montat pe perete. Trebuie lăsat un spațiu de cel puțin 15 cm în jurul aparatului pentru ca aerul să circule.

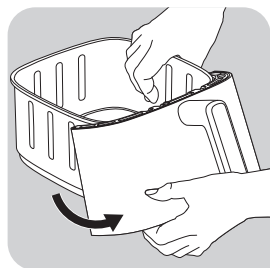
PARTE FRONTALĂ DETAȘABILĂ (în funcție de model)

Cu noul nostru sistem ușor de curățat și depozitat, puteți separa fără probleme partea frontală de vas în sine. Curățați cu ușurință produsul și economisiți spațiu în mașina de spălat vase.

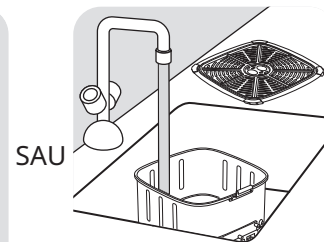
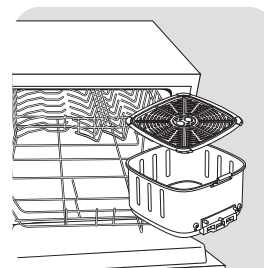
Pentru a economisi spațiu în mașina de spălat vase și a asigura păstrarea optimă a aparatului, respectați această procedură de curățare pentru modelul cu parte frontală detașabilă.



- Apăsăți butonul din partea de jos a vasului.



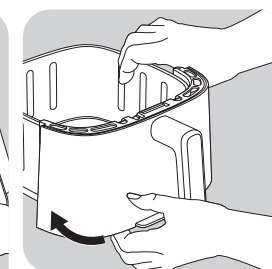
- Scoateți cârligul din locaș. Acum partea frontală se desprinde.



- Puneți vasul în mașina de spălat ase sau spălați-l manual, fără partea frontală, pe care o puteți monta la loc pe aparat.

Curățarea părții frontale detașabile și montarea la loc pe vas

- Spălați partea frontală manual cu apă caldă, puțin detergent de vase lichid și un burete neabraziv.
- După ce spălați și uscați bine partea frontală externă,
 - 1 Prindeți-i partea de sus în cârligul vasului.
 - 2 Apoi prindeți și partea de jos – ar trebui să auziți un clic.



ATENȚIE! Nu utilizați niciodată aparatul fără sertar. Prindeți întotdeauna panoul frontal înapoi pe bol înainte de a găti.

FOLOSIREA APARATULUI

- 1 Conectați cablul de alimentare la o priză electrică, asigurându-vă că tensiunea corespunde tensiunii indicate pe plăcuța de identificare. Aveți grijă când utilizați aparatul.
- 2 Scoateți cu grijă coșul cu plita detașabilă din aparat.

- 3 Așezați alimentele în coș.

Notă: nu depășiți niciodată cantitatea maximă indicată în tabel (consultați secțiunea „Ghid de gătire”), deoarece acest lucru poate afecta calitatea rezultatului final.

- 4 Împingeți coșul înapoi în aparat.

Atenție: Nu atingeți coșul în timpul utilizării și o perioadă după utilizare, deoarece acesta devine foarte fierbinte. Țineți coșul numai de mâner.

- 5 Apăsați  pentru a porni aparatul. Afișajul arată programul implicit : 180°C/35 minute.

- 6 Puteți selecta dintre un mod de gătire presetat sau setările manuale.

a. Dacă alegeți modul de gătire presetat:

- Selectați unul dintre programele predefinite apăsând pe acesta pe panoul digital cu ecran tactil (aceste moduri sunt descrise detaliat în secțiunea „Ghid de gătire”).
- Dacă trebuie să ajustați temperatura: Apăsați butonul  apoi utilizați butonul de control pentru a regla temperatura. Interval de control – min. 80 °C, max. 200 °C.
- Dacă trebuie să ajustați cronometrul: Apăsați butonul  apoi utilizați butonul de control pentru a regla timpul. Interval de control – min. 1 minut, max. 60 minute.

b. Dacă alegeți setările manuale:

- Apăsați din “Manual” pentru a începe procesul de gătire cu programul implicit „Manual” (180 °C/20 minute). După ce setați temperatura și temporizatorul în modul manual, aparatul va păstra ultima setare în memorie chiar și atunci când este deconectat.
- Dacă trebuie să ajustați temperatura: Apăsați butonul  apoi utilizați butonul de control pentru a regla temperatura. Interval de control – min. 80 °C, max. 200 °C.
- Dacă trebuie să ajustați cronometrul: Apăsați butonul  apoi utilizați butonul de control pentru a regla timpul. Interval de control – min. 1 minut, max. 60 minute.

- 7 Confirmați modul de gătire apăsând butonul . Acest lucru va începe procesul de gătire. Începe gătit. Timpul de gătit rămas este afișat pe ecran.
- 8 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,

Notă: Când coșul este scos, aparatul intră în modul „Pauză”. Coșul trebuie pus la loc în aparat în decurs de 10 minute pentru reluarea gătitului. În cazul în care coșul nu este pus la loc în aparat în decurs de 10 minute, programul, temperatura și timpul trebuie resetate.

Avertisment: Dacă există o cantitate mare de alimente, coșul poate deveni greu. Când amestecați, folosiți ambele mâini și mănuși de bucătărie pentru a nu vă arde.

- 9 Când auziți un semnal sonor de la cronometru, înseamnă că timpul de gătit setat s-a încheiat. Scoateți coșul din aparat și așezați-l pe o suprafață termorezistentă.
- 10 **Verificați dacă mâncarea este gata.** Dacă alimentele nu sunt gata, puneți la loc coșul în aparat și setați cronometrul pentru câteva minute suplimentare de gătit.
- 11 Când alimentele sunt gătit, utilizați un clește nemetalic (de exemplu, clește din silicon) pentru a scoate alimentele din coș. Excesul de ulei din alimente este colectat în partea inferioară a coșului.

Atenție: Nu răsturnați niciodată coșul, deoarece plita detașabilă și uleiul fierbinte pot cădea.

După ce ați gătit, coșul, plita și alimentele sunt foarte fierbinți. Manevrați cu atenție. Folosiți ambele mâini și mănuși de bucătărie în cazul în care coșul este prea greu.

În funcție de tipul de alimente gătit în aparat, aveți grijă, deoarece poate ieși abur din coș.

- 12 Când o tranșă de mâncare este gata, aparatul este imediat gata pentru gătitul unei alte tranșe de alimente.
- 13 Dacă doriți să încheiați gătitul înainte de sfârșitul programului, mențineți apăsat butonul  timp de 2 secunde pentru a opri aparatul.

GHID DE GĂTIRE

Tabelul de mai jos vă ajută să alegeți setările de bază pentru alimentele pe care doriți să le pregătiți.

Notă: Timpul de gătire de mai jos este doar de referință și poate varia în funcție de varietatea și cantitatea de cartofi utilizați. Pentru alte alimente, mărimea, forma și marca pot afecta rezultatele. Așadar, poate fi necesar să ajustați puțin timpul de gătire.

	Cantitate	Durată aprox. (minut)	Temperatură (°C)	Mod de gătire	Amestecare*	Informații suplimentare
Cartofi și cartofi prăjiți						
Cartofi congelați	Optim : 1,2 kg	35 minut	180°C		x 2	
	Maxim : 1,9 kg	47 minut	180°C		x 2	
Cartofi prăjiți pregătiți în casă	900 g - 1,5 kg	28 - 37 minut	180°C		Da	Adăugați 1 lingură de ulei
Cartofi prăjiți	500 g - 1,7 kg	45 minut	180°C		Da	Adăugați 1 lingură de ulei
Carne și pui						
File	100 - 600 g (1 până la 4 buc)	12 minut	180°C			
Pui prăjit	≤ 2 kgs	45 - 60 minut	200°C			
Picioare de pui	8 buc (100 g/buc)	40 minut	200°C			
Piept de pui	200 - 900 g	30 - 40 minut	180°C			
cotlete de miel	200 g - 1 kg (1 până la 8 buc)	33 minut	200°C			
Cârnați	300 g - 1 kg (4 până la 15 buc)	15 - 20 minut	200°C			
Pește						
Friptură	100 - 700 g (1 până la 5 buc)	12 - 18 minut	160°C			
Creveți	300 - 600 g (15 până la 30 buc)	6 - 14 minut	190°C		Da	
Gustări						
Nuggets de pui congelați	300 - 700 g (15 până la 25 buc)	10 - 15 minut	200°C			Întoarceți la jumătatea procesului de gătit
Batoane de brânză congelate	400 - 700 g (5 până la 10 buc)	13 minut	180°C		Da	
Inele de ceapa congelate	250 - 600 g (20 până la 30 buc)	5 - 7 minut	200°C		Da	

	Cantitate	Durată aprox. (minut)	Temperatură (°C)	Mod de gătire	Amestecare*	Informații suplimentare
Rule de primăvară prăjite	250 - 350 g (8 până la 20 buc)	10 minut	200°C		Da	
Pizza congelata	200 - 500 g (o pizza de 24 cm)	5 - 15 minut	190°C			
Pizza proaspata	200 - 500 g (o pizza de 24 cm)	5 - 10 minut	190°C			
Quiche	Formă de 500 g, grosime 2,5 cm.	40 - 50 minut	150°C			Acoperiți la jumătatea timpului de coacere, dacă este necesar.
Chifle	1-4 bucăți (75 g pe bucată)	6 - 14 minut	180°C			Cu apă rece de la robinet, umeziți rapid și uniform chiflele (mai puțin de 5 secunde).
Legume						
Zucchini	1,2 kg	30 minut	200°C		x 2 / 3	Tăiați în felii sau bucăți de 1 cm grosime și stropiți cu 1-2 linguri de ulei.
Conopidă	300 - 600 g	14 - 16 minut	180°C			
Coacere						
Brioșe	1-8 bucăți (75 g pe bucată)	15 minut	160°C			Folosiți forme de copt**. Ajustați cantitatea din forme astfel încât să nu dea pe dinafară în timpul coacerii. Distribuți formele în sertar.
Prăjitură cu ciocolată	650 g	30 minut	170°C			Acoperiți la jumătatea timpului de coacere, dacă este necesar.

* Amestecați la jumătatea procesului de gătire.

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

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

** Așezați formele de copt sau forma de prăjitură / vas termorezistent în sertar.

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

SFATURI

- Alimentele mici necesită de obicei un timp mai scurt de gătire decât alimentele de mărime mai mare.
- Amestecarea alimentelor de dimensiuni mai mici la jumătatea timpului de gătire îmbunătățește rezultatul final și poate ajuta la prevenirea gătirii neuniforme.

- Pentru a face cartofii foarte crocanți, adăugați o cantitate mică de ulei înainte de a-i găti și scuturați pentru a-i acoperi uniform. Recomandăm 14 ml de ulei (1 lingură).
- Gustările care pot fi preparate într-un cuptor, pot fi gătite și în aparat.
- Cantitatea optimă recomandată pentru cartofi prăjiți este de 1.500 de grame.
- Folosiți foitaj sau aluat fraged gata pregătit pentru a găti gustări cu umplutură rapid și ușor.
- Puneți un vas pentru cuptor în coșul aparatului dacă doriți să preparați o prăjitură sau quiche sau dacă doriți să prăjiți ingrediente delicate sau umplute. Puteți utiliza un vas pentru cuptor din silicon, inox, aluminiu sau teracotă.
- Puteți folosi aparatul și pentru a reîncălzi alimente. Pentru reîncălzirea alimentelor, setați temperatura la 160 °C și timpul la maximum 10 minute. Timpul de gătire trebuie reglat în funcție de cantitatea de alimente pentru a reîncălzi complet mâncarea.

CURĂȚARE

Curățați aparatul după fiecare utilizare.

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

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

Notă: Scoateți coșul pentru a permite aparatului să se răcească mai repede.

- 2 Ștergeți exteriorul aparatului cu o lavetă umedă.
- 3 Curățați coșul și plita cu apă caldă, puțin detergent lichid de vase și un burete neabraziv. Puteți utiliza un degresant lichid pentru a îndepărta murdăria rămasă.

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

Sugestie: Dacă s-au lipit reziduuri de alimente pe partea de jos a coșului și pe plită, umpleți-le cu apă fierbinte cu detergent de vase lichid. Lăsați coșul și plita să se înmoaie aproximativ 10 minute. Apoi clătiți cu apă până se curăță și uscați.

- 4 Ștergeți interiorul aparatului cu apă fierbinte și o lavetă umedă.
- 5 Curățați elementul de încălzire cu o perie de curățare uscată pentru a îndepărta resturile de alimente.
- 6 Nu scufundați aparatul în apă sau în orice alt lichid.

DEPOZITARE

- 1 Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească.
- 2 Asigurați-vă că toate componentele sunt curate și uscate.

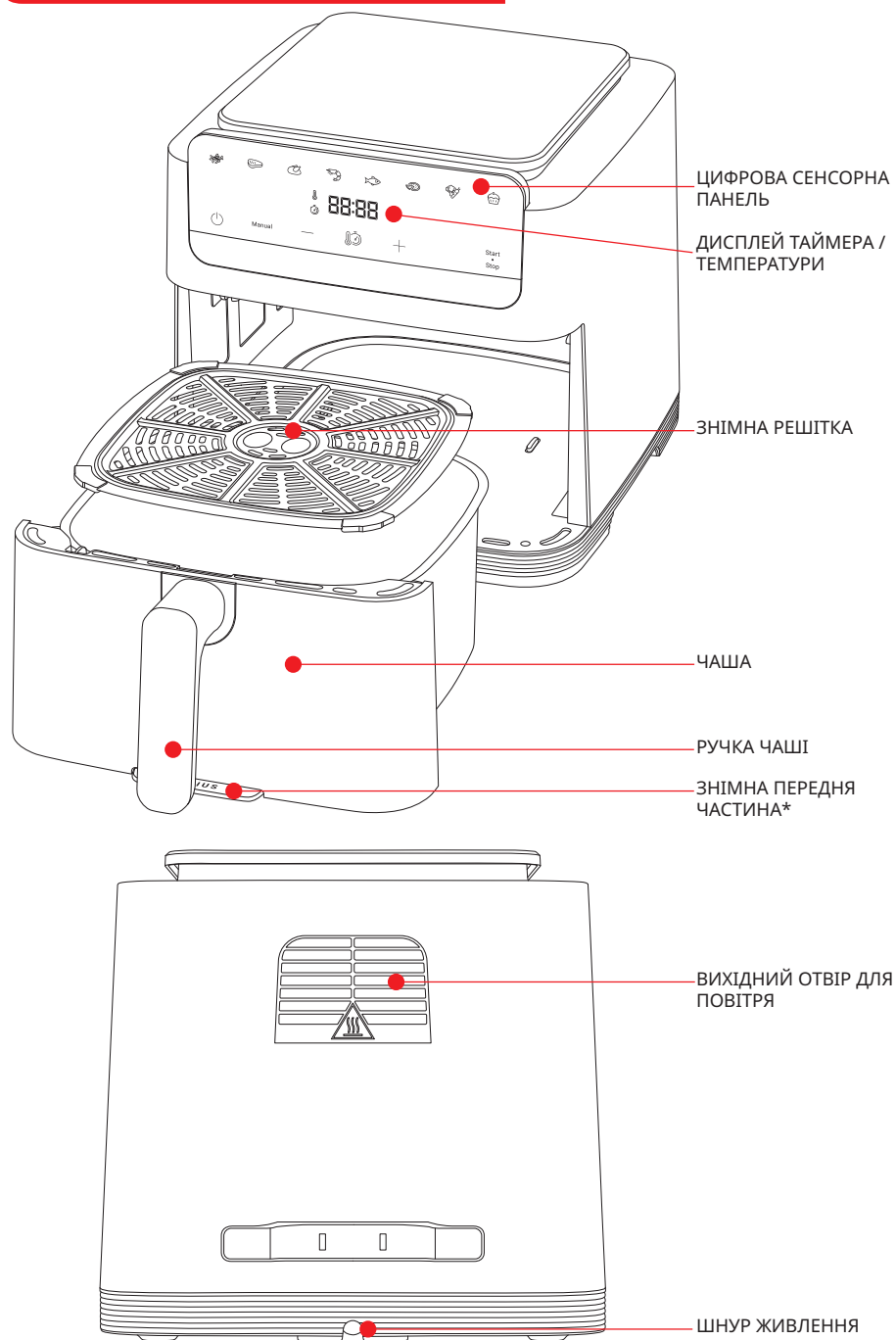
GARANȚIE ȘI SERVICE

Dacă aveți nevoie de operațiuni de service, de informații sau aveți o problemă, vizitați site-ul mărcii sau contactați centrul de asistență pentru consumatori din țara dvs. Puteți găsi numărul de telefon în broșura pentru garanție, unde apar toate țările. Dacă nu există niciun centru de asistență pentru consumatori în țara dvs., contactați distribuitorul local al mărcii.

DEPANARE

Dacă întâmpinați probleme cu aparatul, vizitați site-ul mărcii pentru o listă de întrebări frecvente sau contactați centrul de asistență pentru consumatori din țara dvs.

ЗОБРАЖЕННЯ ПО ЧАСТИНАХ



*Залежно від моделі

ІНТЕРФЕЙС КОРИСТУВАЧА



ПОПЕРЕДНЬО ВСТАНОВЛЕНІ РЕЖИМИ ПРИГОТУВАННЯ

Фрі 180°C / 35 хв	М'ясо 180°C / 12 хв	Курка 200°C / 50 хв	Креветки 190°C / 14 хв
Риба 160°C / 16 хв	Піца 200°C / 10 хв	Овочі 180°C / 16 хв	Десерт 180°C / 18 хв

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- Повністю зніміть пакування приладу та із приладу всі наклейки.
- Розмістіть тримач шнура на задній частині приладу. Тримач шнура має бути правильно встановлений перед першим використанням.
- Ретельно очистіть чашу й знімну решітку, використовуючи гарячу воду, мийний засіб та неабразивну губку.

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

- Протріть внутрішню та зовнішню частини приладу вологою ганчіркою.

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

ПІДГОТОВКА ДО ВИКОРИСТАННЯ

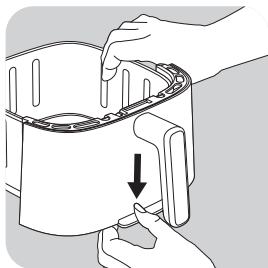
- 1 Поставте прилад на рівну стійку та жаротривку робочу поверхню, де на нього не потраплять бризки води.
- 2 Не наливайте в чашу олію або будь-яку іншу рідину. Не кладіть нічого на прилад. Це перешкоджатиме потокам повітря й вплине на результат смаження гарячим повітрям.

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ: Щоб уникнути перегрівання, не ставте прилад у куток або під навісну шафу. Навколо пристрою має бути принаймні 15 см вільного простору для належної циркуляції повітря.

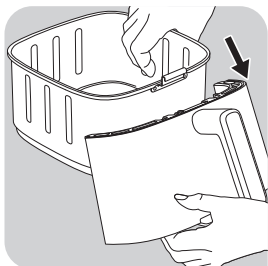
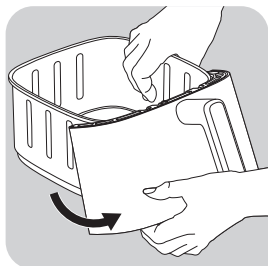
ЗНІМНА ПЕРЕДНЯ ЧАСТИНА (залежно від моделі)

Завдяки нашій системі легкого чищення і зберігання ви можете легко відокремити від чаші її передню частину. Легке очищення виробу й компактного розміщення в посудомийній машині.

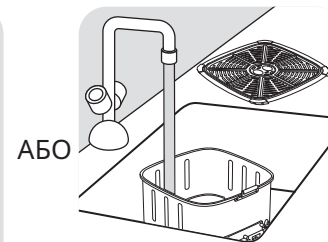
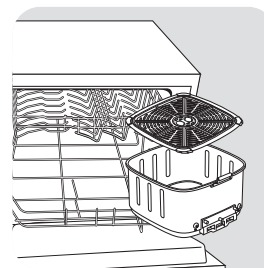
Для компактного розміщення в посудомийній машині та збереження приладу дотримуйтеся наведених далі вказівок щодо процедури очищення моделі зі знімною частиною.



- Натисніть кнопку в нижній частині чаші.



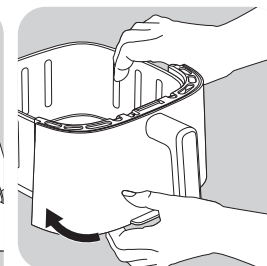
- Зніміть гачок із його місця розташування. Знімна передня частина від'єднається.



- Помістіть чашу в посудомийну машину або вимийте її вручну без передньої частини, яку можна знову встановити на виріб.

Очистьте знімну передню частину й встановіть її на виріб

- 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.



УВАГА! Ніколи не використовуйте прилад без шухляди. Перед приготуванням їжі завжди закріплюйте передню панель на чаші.

ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

- 1 Підключіть шнур живлення до електричної розетки, переконавшись, що напруга відповідає значенню, зазначеному на паспортній табличці. Будьте обережні під час використання приладу.
- 2 Обережно витягніть з приладу чашу зі знімною решіткою.
- 3 Покладіть продукти в чашу.

Примітка. Ніколи не перевищуйте максимальну кількість, указану в таблиці (див. розділ «Рекомендації з приготування»), оскільки це може вплинути на якість результату.

- 4 Вставте чашу назад у прилад.

Увага! Під час використання та деякий час після того не торкайтеся чаші, оскільки вона буде дуже гарячою. Тримайте чашу тільки за ручку.

- 5 Натисніть  щоб увімкнути прилад. На дисплеї відобразиться стандартна програма : 180 °C / 35 хвилин.
- 6 Тепер можна вибрати попередньо налаштований режим приготування або ручні налаштування.

а. У разі вибору попередньо налаштованого режиму приготування:

- Виберіть одну з попередньо встановлених програм, натиснувши на неї на цифровій сенсорній панелі (докладно ці режими описані в розділі «Рекомендації з приготування»).
- Якщо потрібно налаштувати температуру: Натисніть кнопку  а потім кнопкою керування відрегулюйте температуру. Діапазон регулювання: мін. 80 °C, макс. 200 °C.
- Якщо потрібно налаштувати таймер: Натисніть кнопку  а потім кнопкою керування налаштуйте час. Діапазон регулювання: мін. 1 хвилина, макс. 60 хвилин.

б. Якщо вибрано ручні налаштування:

- Натисніть "Manual" щоб розпочати процес готування з програмою за замовчуванням «Вручну» (180 °C / 20 хвилин). Після налаштування температури та таймера в ручному режимі пристрій зберігає останнє налаштування в пам'яті навіть після відключення від мережі.
 - Якщо потрібно налаштувати температуру: Натисніть кнопку  а потім кнопкою керування відрегулюйте температуру. Діапазон регулювання: мін. 80 °C, макс. 200 °C.
 - Якщо потрібно налаштувати таймер: Натисніть кнопку  а потім кнопкою керування налаштуйте час. Діапазон регулювання: мін. 1 хвилина, макс. 60 хвилин.
- 7 Підтвердьте вибір режиму приготування, натиснувши кнопку  ^{Start}_{Stop} Це запустить процес приготування. Розпочнеться процес приготування. Залишок часу приготування відображається на екрані.

- 8 Деякі страви під час приготування потрібно перемішувати, щоб отримати 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.

Примітка. Якщо чашу вийнято, прилад переходить у режим «Пауза». Щоб продовжити приготування, чашу потрібно повернути назад у прилад протягом 10 хвилин. Якщо не поставити чашу назад у прилад протягом 10 хвилин, необхідно буде заново встановити програму, температуру й час.

Попередження. Якщо їжі багато, чаша буде важкою. Під час струшування тримайте її обома руками й використовуйте кухонні прихватки, щоб уникнути опіків.

- 9 Про завершення приготування сповістить звуковий сигнал таймера. Вийміть чашу з приладу й поставте її на жаротривку поверхню.
- 10 **Перевірте готовність страви.**
Якщо страва ще не готова, просто вставте чашу назад у прилад і встановіть на таймері кілька додаткових хвилин.
- 11 Щоб набрати страву з чаші після приготування, використовуйте неметалеві кухонні щипці (наприклад, силіконові). Залишок олії з їжі накопичується внизу чаші.

Увага! Не перевертайте чашу догори дном, оскільки знімна решітка може випасти, а гаряче масло витекти.

Після приготування чаша, решітка та їжа будуть дуже гарячими. Поводьтеся з обережністю. Якщо чаша занадто важка, тримайте її обома руками й використовуйте прихватку.

Будьте обережні, оскільки під час приготування деяких страв із чаші може виходити пар.

- 12 Після приготування однієї порції страви прилад одразу готовий до приготування наступної.
- 13 Щоб припинити приготування страви до завершення програми, натисніть і утримуйте кнопку  протягом 2 секунд для вимкнення приладу.

РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ

У таблиці нижче наведені основні налаштування для приготування страв.

Примітка. Час приготування нижче вказано лише в інформативних цілях та може змінюватися відповідно до сорту й партії картоплі, що використовується. На результат приготування продуктів інших розмірів може впливати їхня форма та сорт. Тому, можливо, вам потрібно буде трохи скоригувати час приготування.

	Кількість	Приблизний час (хвилини)	Температура (°C)	Режим приготування	Струшування*	Додаткова інформація
Картопля фрі						
Заморожена картопля фрі	Оптимальний : 1,2 kg	35 хвилини	180°C		х 2	
	Максимум : 1,9 kg	47 хвилини	180°C		х 2	
Домашня картопля фрі	900 g - 1,5 kg	28 - 37 хвилини	180°C		Так	Додати 1 столову ложку олії
Смажена картопля	500 g - 1,7 kg	45 хвилини	180°C		Так	Додати 1 столову ложку олії
М'ясо та птиця						
стейк	100 - 600 g (від 1 до 4 шт)	12 хвилини	180°C			
Смажена курка	≤ 2 kgs	45 - 60 хвилини	200°C			
Курячі ніжки	8 шт	40 хвилини	200°C			
Курячі грудки	200 - 900 g	30 - 40 хвилини	180°C			
баранячі відбивні	200 g - 1 kg (від 1 до 8 шт)	33 хвилини	200°C			
Ковбаси	300 g - 1 kg (від 4 до 15 шт)	15 - 20 хвилини	200°C			
Риба						
Філе лосося	100 - 700 g (від 1 до 5 шт)	12 - 18 хвилини	160°C			
Креветки	300 - 600 g (від 15 до 30 шт)	6 - 14 хвилини	190°C		Так	
Закуски						
Заморожені курячі нагетси	300 - 700 g (від 15 до 25 шт)	10 - 15 хвилини	200°C			Перевернути в середині приготування

	Кількість	Приблизний час (хвилини)	Температура (°C)	Режим приготування	Струшування*	Додаткова інформація
Заморожені сирні палички	400 - 700 g (від 5 до 10 шт)	13 хвилини	180°C		Так	
Заморожені кільця цибулі	250 - 600 g (від 20 до 30 шт)	5 - 7 хвилини	200°C		Так	
Смажені весняні роли	250 - 350 g (від 8 до 20 шт)	10 хвилини	200°C		Так	
Заморожена піца	200 - 500 g (одна піца 24 см)	5 - 15 хвилини	190°C			
Свіжа піца	200 - 500 g (одна піца 24 см)	5 - 10 хвилини	190°C			
Кіш	Форма 500 g, товщина 2,5 см.	40 - 50 хвилини	150°C			За потреби накрити на середині випікання.
Булочки	1-4 штуки (75 г на штуку)	6 - 14 хвилини	180°C			Холодною водопровідною водою швидко та рівномірно зволожити булочки (менше 5 секунд).
Овочі						
цукіні	1,2 kg	30 хвилини	200°C		х 2 / 3	Нарізати скибками або шматками товщиною 1 см і полити 1-2 столовими ложками олії.
Цвітна капуста	300 - 600 g	14 - 16 хвилини	180°C			
Випікання						
Мафіни	1-8 штук (75 г на штуку)	15 хвилини	160°C			Використовувати форми для випікання**. Відрегулювати кількість у формах, щоб під час випікання не переливалося. Розмістити форми в шухляді.
Шоколадний торт	650 g	30 хвилини	170°C			За потреби накрити на середині випікання.

* Струсніть у середині циклу приготування.

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

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

** Поставити форми для випікання або форму для торта / жаростійкий посуд у сухляду.

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

ПОРАДИ

- Для приготування менших за розміром страв зазвичай необхідно менше часу, ніж для великих.
- Якщо порція невелика, рекомендовано перемішати її, коли мине половина циклу. Це покращить результат, а страва буде готуватися більш рівномірно.
- Щоб картопля вийшла особливо хрусткою, спробуйте додати трішки олії перед приготуванням і перемішати, щоб вона рівномірно розподілилася по картоплі. Рекомендуємо додавати 14 мл олії (1 столова ложка).
- Закуски, які готуються в духовці, також можна приготувати в цьому приладі.
- Оптимальна рекомендована кількість картоплі для приготування картоплі фри – 1500 грамів.
- Використовуйте готове листкове й пісочне тісто, щоб швидко та легко приготувати закуски з начинкою.
- Щоб спекти пиріг чи кіш, посмажити ніжні інгредієнти чи страви з начинкою, помістіть форму для духовки в чашу приладу. Можна використовувати посуд для духовки із силікону, нержавіючої сталі, алюмінію або кераміки.
- Прилад також можна використовувати для розігрівання їжі. Розігрівайте їжу протягом максимум 10 хвилин за температури 160 °C. Час приготування можна регулювати залежно від кількості їжі, щоб повністю розігріти страву.

ОЧИЩЕННЯ

Виконуйте чищення приладу після кожного використання.

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

- 1 Вийміть вилку з розетки й дайте приладу охолонути.

Примітка. Щоб прилад швидше охолонув, вийміть чашу.

- 2 Протріть зовнішні поверхні приладу вологою ганчіркою.

- 3 Помийте чашу й решітку гарячою водою, мийним засобом і неабразивною губкою. Для видалення залишків бруду можна використовувати знежирюючу рідину

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

Порада. Якщо до дна чаші й до решітки пристали залишки їжі, залийте їх гарячою водою з мийним засобом. Залиште чашу й решітку відмокати приблизно на 10 хвилин. Потім промийте й висушіть їх.

- 4 Протріть прилад усередині ганчіркою, змоченою гарячою водою.
- 5 Видаліть всі залишки їжі з нагрівального елемента сухою щіткою.
- 6 Не занурюйте прилад у воду чи іншу рідину.

ЗБЕРІГАННЯ

- 1 Від'єднайте прилад від джерела живлення і дайте йому охолонути.
- 2 Переконайтеся, що всі частини приладу чисті та сухі.

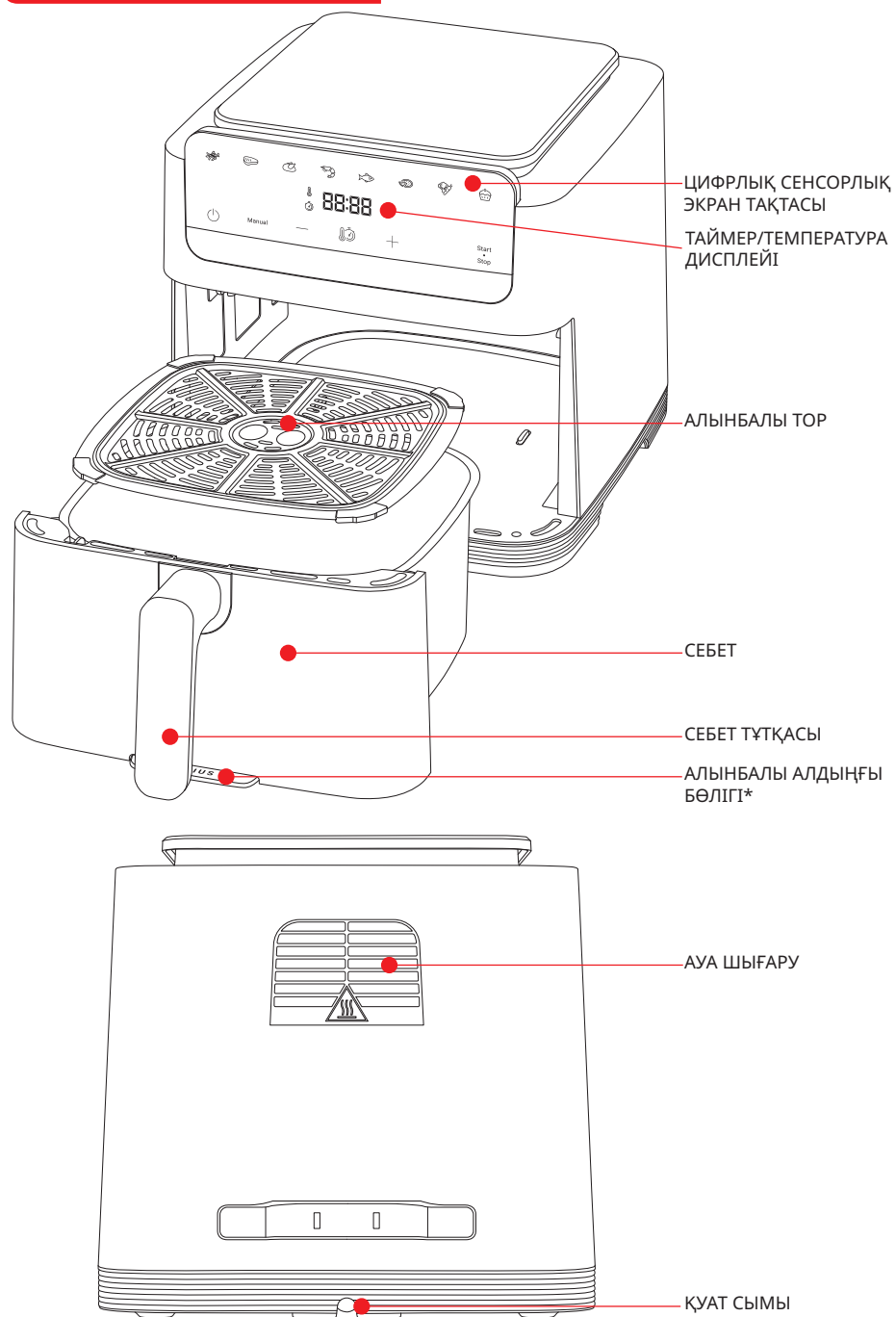
ГАРАНТІЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Якщо вам потрібне обслуговування або інформація чи якщо у вас виникла проблема, відвідайте сайт компанії-виробника або зверніться до Центру обслуговування споживачів у своїй країні. Номер телефону можна знайти в гарантійному листі, що розповсюджується на всі країни. Якщо у вашій країні немає Центру обслуговування споживачів, зверніться до місцевого дилера компанії-виробника.

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Якщо у вас виникли проблеми з приладом, ознайомтеся зі списком поширених запитань на сайті компанії-виробника або зверніться до Центру обслуговування споживачів у своїй країні.

ЖАЙЫЛҒАН КӨРІНІСІ



*Үлгіге байланысты

ПАЙДАЛАНУШЫ ИНТЕРФЕЙСІ



АЛДЫН АЛА ОРНАТЫЛҒАН ПІСІРУ РЕЖИМДЕРІ

Фри 180°C / 35 min	Ет 180°C / 12 min	Тауық 200°C / 50 min	Асшаян 190°C / 14 min
Балық 160°C / 16 min	Пицца 200°C / 10 min	Көкөністер 180°C / 16 min	Десерт 180°C / 18 min

АЛҒАШҚЫ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА

- 1 Барлық қаптама материалын алып тастаңыз және басқа барлық жапсырмаларды.
- 2 Сым ұстағышын құрылғының артына қойыңыз. Сым ұстағышын бірінші рет қолданар алдында дұрыс орнату керек.
- 3 Себетті және алынбалы торды ыстық сумен, аздап жуғыш сұйықтықпен және абразивті емес губкамен жақсылап тазалаңыз.

Ескертпе: Ыдыс пен алынбалы торды ыдыс жуғышта жууға болады

- 4 Құрылғының сыртын дымқыл шүберекпен сүртіңіз.

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

ПАЙДАЛАНУҒА ДАЙЫНДАУ

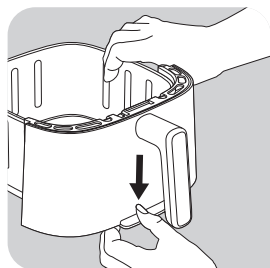
- 1 Құрылғыны тегіс, тұрақты, ыстыққа төзімді жұмыс бетінде су шашырамайтын жерге қойыңыз.
- 2 Себетке май немесе басқа сұйықтық толтыруға болмайды. Құрылғының үстіне ештеңе қоймаңыз. Бұл ауа ағынын бұзады және ыстық ауада қуыру нәтижесіне әсер етеді.

МАҢЫЗДЫ: құрылғының қызып кетуіне жол бермеу үшін оны бұрышқа немесе қабырғадағы шкаф астына қоймаңыз. Ауа айналымын қамтамасыз ету үшін құрылғының айналасында кемінде 15 см бос орын қалдыру керек.

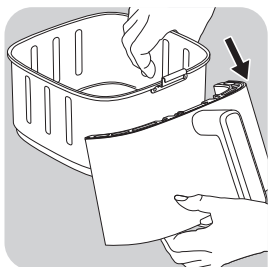
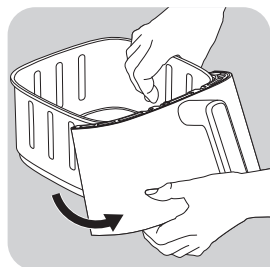
АЛЫНБАЛЫ АЛДЫҢҒЫ БӨЛІГІ (үлгіге байланысты)

Біздің жаңа Genius жүйемізбен ыдыстың алдыңғы жағы мен ыдыстың өзін оңай ажыратуға болады. Бұйымды оңай тазалап, ыдыс жуғыш машинада орынды үнемдеңіз.

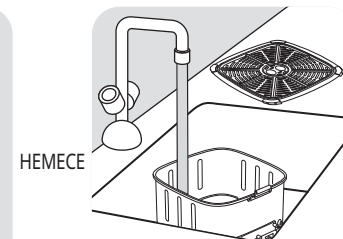
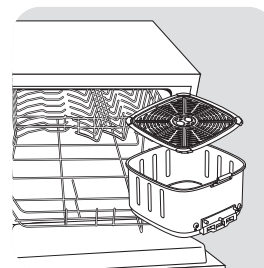
Ыдыс жуғыш машинада орынды үнемдеу және құрылғының оңтайлы сақталуын қамтамасыз ету үшін алынбалы алдыңғы бөлігі бар үлгіні тазалау процедурасын орындаңыз.



- Ыдыстың төменгі жағында орналасқан түймені төмен басыңыз



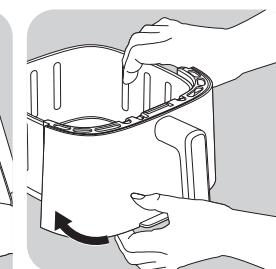
- Ілгекті орнынан алыңыз. Алынбалы алдыңғы бөлігін алуға болады.



- Ыдысты ыдыс жуғыш машинаға салыңыз немесе бұйымға қайта қосуға болатын алдыңғы бөлігін шығарып алып, қолмен жуыңыз.

Алынбалы алдыңғы бөлігін тазалап, оны қайтадан ыдысқа тіркеу

- Алдыңғы бөлігін ыстық суға жуғыш сұйықтық қосып, қырмайтын губкамен мұқият тазалаңыз..
- Сыртқы алдыңғы бөлігін жуып, жақсылап кептіргеннен кейін,
 - 1 алдыңғы бөлігін ыдыстың ілгегіне қысыңыз.
 - 2 Алдыңғы жағын «сырт» еткен дыбыс естілгенше қысыңыз.



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Құралды ешқашан тартпасыз қолданбаңыз. Пісіру алдында әрқашан алдыңғы панельді қайтадан ыдысқа қысыңыз.

ҚҰРЫЛҒЫНЫ ПАЙДАЛАНУ

- 1 Кернеу техникалық ақпарат тақтайшасында көрсетілген кернеуге сәйкес келетініне көз жеткізіп, қуат сымын электр розеткасына қосыңыз. Құралды пайдалану кезінде абай болыңыз.
- 2 Алынбалы торы бар себетті құрылғыдан абайлап тартып шығарыңыз.

- 3 Тағамды себетке салыңыз.

Ескертпе: кестеде көрсетілген максималды мөлшерден ешқашан асырмаңыз («Пісіру нұсқаулығы» бөлімін қараңыз), себебі ол соңғы нәтиже сапасына әсер етуі мүмкін.

- 4 Себетті қайтадан құрылғыға салыңыз.

Абайлаңыз: Пайдалану кезінде және қолданғаннан кейін себетті біраз уақыт ұстамаңыз, себебі ол қатты қызып кетеді. Себетті тек тұтқасынан ұстаңыз.

- 5 Құрылғыны қосу үшін  түймесін басыңыз. Дисплейде әдепкі  бағдарламасы көрсетіледі: 180°C/35 минут.

- 6 Енді пісіру режимін немесе реттелмелі параметрлері арасында таңдауға болады.

а. Егер алдын ала орнатылған пісіру режимі таңдалса:

- Сандық сенсорлық экранда оны басу арқылы алдын ала орнатылған бағдарламаның бірін таңдаңыз панель (бұл режимдер **«Пісіру нұсқаулығы» бөлімінде толық сипатталған**).
- Температураны реттеу қажет болса:  түймесін басыңыз, содан соң басқару тетігі арқылы температураны реттеңіз. Басқару ауқымы — мин. 80°C, макс. 200°C.
- Таймерді реттеу қажет болса:  түймесін басыңыз, содан соң басқару тетігі арқылы уақытты реттеңіз. Басқару ауқымы — мин. 1 минут, макс. 60 минут.

б. Егер қолмен орнатуды таңдасаңыз:

- Пісіру процесін әдепкі «Қолмен» бағдарламасымен (180°C/20 минут) бастау үшін “Manual” түймесін басыңыз. Қол режимінде температура мен таймерді орнатқаннан кейін, құрылғы ажыратылған болса да соңғы баптауды жадында сақтайды.
- Температураны реттеу қажет болса:  түймесін басыңыз, содан соң басқару тетігі арқылы температураны реттеңіз. Басқару ауқымы — мин. 80°C, макс. 200°C.
- Таймерді реттеу қажет болса:  түймесін басыңыз, содан соң басқару тетігі арқылы уақытты реттеңіз. Басқару ауқымы — мин. 1 минут, макс. 60 минут.

- 7  түймесін басу арқылы пісіру режимін растаңыз. Ол пісіру процесін іске қосады. Пісіруді бастаңыз. Қалған пісіру уақыты экранда көрсетіледі.

- 8 Оңтайлы пісіру нәтижелерін алу 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.

Ескертпе: себетті алған кезде, құрылғы «Кідірту» режиміне өтеді. Пісіруді жалғастыру үшін себетті 10 минут ішінде құрылғыға қайтару керек. Себет 10 минут ішінде құрылғыға қайтарылмаса, бағдарламаны, температураны және уақытты қалпына келтіру керек.

Абайлаңыз: Егер тағам көп болса, себет ауырлауы мүмкін. Шайқаған кезде күйіп қалмас үшін екі қолды және пештің қолғабын пайдаланыңыз.

- 9 Таймер дыбысын естігенде, орнатылған пісіру уақыты аяқталды. Себетті немесе сөрені құрылғыдан шығарып алыңыз да оны ыстыққа төзімді бетке қойыңыз.

- 10 **Тамақтың дайын болғанын тексеріңіз.**

Егер тағам әлі дайын болмаса, себетті қайтадан құрылғыға салып, таймерді қосымша бірнеше минутқа орнатыңыз.

- 11 Тағам пісірілген кезде, тағамды себеттен көтеру үшін металл емес қысқыштарды (мысалы, силикон қысқыштар) пайдаланыңыз. Артық май себеттің түбінде жиналады.

Абайлаңыз: Ешқашан себетті төңкермеңіз, себебі алынбалы тор мен қызған май түсіп не төгіліп кетуі мүмкін.

Пісіргеннен кейін себет, тор және тағам өте ыстық болады. Абайлап қолданыңыз. Себет тым ауыр болса, екі қолды да, пеш қолғабын да пайдаланыңыз.

Себетте дайындалған тағам түріне байланысты абай болыңыз, себебі себеттен бу шығуы мүмкін.

- 12 Тағамның бір бөлігі дайын болған кезде, құрылғы тағамның екінші бөлігін дайындауға бірден дайын болады.

- 13 Бағдарлама аяқталмай тұрып пісіруді тоқтатқыңыз келсе, құрылғыны өшіру үшін  түймесін 2 секунд басып тұрыңыз.

ПІСІРУ НҰСҚАУЛЫҒЫ

Төмендегі кесте дайындалатын тағамның негізгі параметрлерін таңдауға көмектеседі.

Ескертпе. Төмендегі пісіру уақыттары тек нұсқау ретінде берілген және пайдаланылған картоптың түрі мен партиясына байланысты өзгеруі мүмкін. Басқа тағамдар үшін өлшемі, пішіні және брендті нәтижелерге әсер етуі мүмкін. Сондықтан пісіру уақытын аздап реттеу қажет болуы мүмкін.

	Мөлшері	Болжамды уақыты (min)	Температура (°C)	Пісіру режимі	Шайқау*	Қосымша ақпарат
Картоп пен фри						
Мұздатылған фри (10 mm x 10 mm)	Оңтайлы : 1,2 kg	35 min	180°C		х 2	
	Максимум : 1,9 kg	47 min	180°C		х 2	
Үйде жасалған фри картобы (8 x 8 mm)	900 g - 1,5 kg	28 - 37 min	180°C		Иә	1 ас қасық май қосыңыз
Қуырылған картоп	500 g - 1,7 kg	45 min	180°C		Иә	1 ас қасық май қосыңыз
Ет пен құс еті						
стейк	100 - 600 g (1-ден 4 дана)	12 min	180°C			
Қуырылған тауық	≤ 2 kgs	45 - 60 min	200°C			
Тауықтың аяқтары	8 дана	40 min	200°C			
Тауықтың төс еті	200 - 900 g	30 - 40 min	180°C			
Қой еті	200 g - 1 kg (1-ден 8 дана)	33 min	200°C			
Шұжықтар	300 g - 1 kg (4-ден 15 дана)	15 - 20 min	200°C			
Балық						
Ақсерке филесі	100 - 700 g (1-ден 5 дана)	12 - 18 min	160°C			
Асшаян	300 - 600 g (15-ден 30 дана)	6 - 14 min	190°C		Иә	
Жеңіл тағамдар						
Мұздатылған тауық наггетсы	300 - 700 g (15-ден 25 дана)	10 - 15 min	200°C			Жартылай пісіргеннен кейін аударыңыз
Мұздатылған ірімшік таяқшалары	400 - 700 g (5-ден 10 дана)	13 min	180°C		Иә	

	Мөлшері	Болжамды уақыты (min)	Температура (°C)	Пісіру режимі	Шайқау*	Қосымша ақпарат
Мұздатылған пияз сақиналары	250 - 600 g (20-ден 30 дана)	5 - 7 min	200°C		Иә	
Қуырылған серіппелі роллдар	250 - 350 g (8-ден 20 дана)	10 min	200°C		Иә	
Мұздатылған пицца	200 - 500 g (бір 24 см пицца)	5 - 15 min	190°C			
Жаңа пицца	200 - 500 g (бір 24 см пицца)	5 - 10 min	190°C			
Киш	500 г қалып, қалыңдығы 2,5 см.	40 - 50 min	150°C			Қажет болса, пісірудің жартысында жабыңыз.
Тоқаштар	1-4 дана (75 г/дана)	6 - 14 min	180°C			Суық ағын сумен тоқаштарды тез және біркелкі ылғалдандырыңыз (5 секундтан аз).
Көкөністер						
Асқабақ	1,2 kg	30 min	200°C		х 2 / 3	1 см қалыңдықта тілімдерге немесе бөліктерге кесіп, 1-2 ас қасық май құйыңыз.
Түрлі-түсті орамжапырақ	300 - 600 g	14 - 16 min	180°C			
Пісіру						
Маффин	1-8 дана (75 г/дана)	15 min	160°C			Пісіру қалыптарын пайдаланыңыз**. Пісіру кезінде тасып кетпеуі үшін қалыптардағы мөлшерді реттеңіз. Қалыптарды тартпаға орналастырыңыз.
Шоколадты торт	650 g	30 min	170°C			Қажет болса, пісірудің жартысында жабыңыз.

* Пісіру процесінің жартысына келгенде араластырыңыз.

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

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

**Пісіру қалыптарын немесе тортқа арналған қалыпты / пешке жарамды ыдысты тартпаға қойыңыз. Көтерілетін қоспаларды (мысалы, тортқа, кишке немесе кекске арналған қоспаларды) пайдаланған кезде, пеш табағын жартысынан артық толтыруға болмайды.

КЕҢЕСТЕР

- Шағын тағамдар үшін әдетте көлемі үлкен тағамдарға қарағанда тез піседі.
- Шағын тағамдарды пісіру уақытының жартысына дейін шайқау соңғы нәтижені жақсартады және біркелкі піспей қалуға жол бермейді.
- Картопты қытырлақ ету үшін, пісірер алдында аз мөлшерде май қосып көріңіз де, біркелкі араластыру үшін шайқаңыз. Біз 14 мл май (1 ас қасық) құюды ұсынамыз.
- Пеште пісіруге болатын жеңіл тағамдарды құрылғыда да пісіруге болады.
- Картоп пісіруге арналған оңтайлы ұсынылған мөлшер: 1 500 грамм.
- Толтырылған жеңіл тағамдарды тез және оңай жасау үшін дайын қатпарлы және қытырлақ қамырды пайдаланыңыз.
- Торт немесе киш пісіргіңіз келсе немесе нәзік ингредиенттерді немесе толтырылған ингредиенттерді қуырғыңыз келсе, пеш табағын құрылғының себетіне салыңыз. Сіз кремнийден, тот баспайтын болаттан, алюминийден немесе терракотадан жасалған пешке арналған ыдысты пайдалана аласыз.
- Құрылғыны тағамды қыздыру үшін де пайдалануға болады. Тағамды қыздыру үшін температураны 160°C-қа, уақытты 10 минутқа дейін орнатыңыз. Тағамды толығымен қыздыру үшін тағамның мөлшеріне байланысты пісіру уақытын реттеуге болады.

ТАЗАЛАУ

Құрылғыны қолданған сайын тазалап отырыңыз.

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

- 1 Ашаны розеткадан суырыңыз және құрылғыны суытып алыңыз.

Ескертпе: Құрылғының тезірек суығанын қаласаңыз, себетті шығарып алыңыз.

- 2 Құрылғының сыртын дымқыл шүберекпен сүртіңіз.
- 3 Себетті және грильді ыстық сумен, жуғыш сұйықтықпен және қырмайтын губкамен тазалаңыз. Қалған ласты кетіру үшін май кетіретін сұйықтықты қолдануға болады.

Ескертпе. Ыдыс пен алынбалы торды ыдыс жуғышта жууға болады.

Кеңес: егер себет пен тордың түбіне тамақ қалдықтары тұрып қалса, оларды ыстық сумен және аздап жуғыш сұйықтықпен толтырыңыз. Себетті және тор науасын шамамен 10 минутқа қалдырыңыз. Одан кейін тазалап жуып, құрғатыңыз.

- 4 Құрылғының ішін ыстық сумен және дымқыл шүберекпен сүртіңіз.
- 5 Кез келген тағам қалдықтарын кетіру үшін қыздырғыш элементті құрғақ тазалау щеткасымен тазалаңыз.
- 6 Құрылғыны суға немесе басқа сұйықтыққа салмаңыз.

САҚТАУ

- 1 Құрылғыны токтан ажыратып, суытып алыңыз.
- 2 Барлық бөлшектің таза әрі құрғақ екенін тексеріңіз.

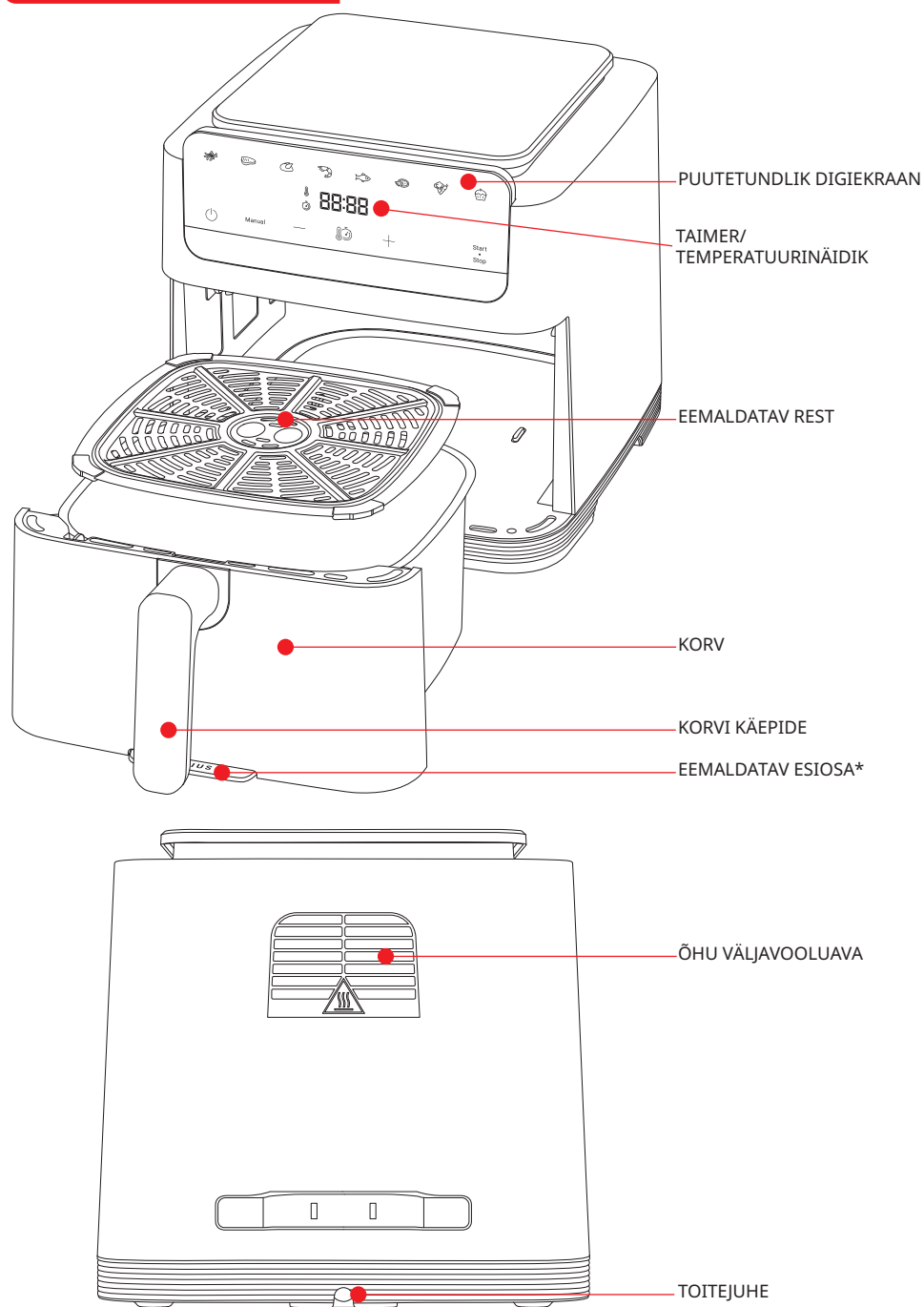
КЕПІЛДІК ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Егер сізге қызмет немесе ақпарат қажет болса немесе мәселе туындаса, бренд веб-сайтына кіріңіз немесе еліңіздегі брендтің Тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз. Телефон нөмірін әлемдік кепілдік кітапшасынан табуға болады. Егер еліңізде Тұтынушыларды қолдау орталығы болмаса, жергілікті бренд дилеріне барыңыз.

АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ

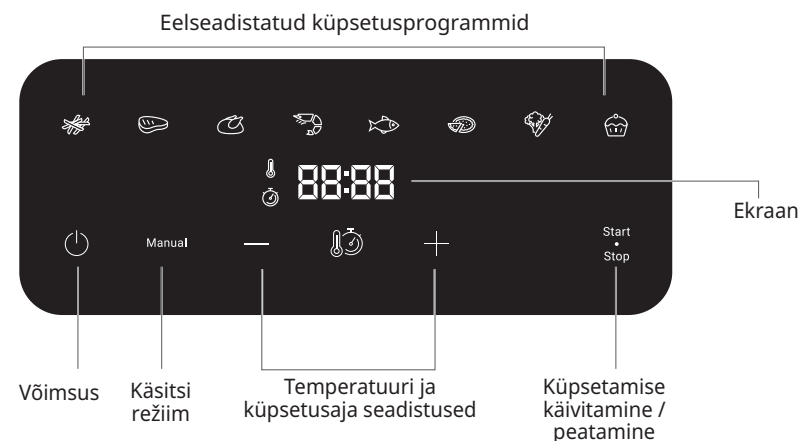
Егер құрылғыға қатысты мәселе туындаса, жиі қойылатын сұрақтар тізімін алу үшін веб-сайтқа кіріңіз немесе еліңіздегі тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз.

DETAILNE ÜLEVAADE



*Olenevalt mudelist

KASUTAJALIIDES



EELSEADISTATUD KÜPSETUSSREŽIIMID

Friikartulid 180°C / 35 min	Liha 180°C / 12 min	Kana 200°C / 50 min	Krevetid 190°C / 14 min
Kala 160°C / 16 min	Pitsa 200°C / 10 min	Juurviljad 180°C / 16 min	Magustoit 180°C / 18 min

ENNE ESIMEST KASUTUSKORDA

- 1 Eemaldage kogu pakkematerjal ja seadmelt kõik kleebised.
- 2 Asetage juhtmehoidik seadme tagaküljele. Juhtmehoidik tuleb enne esmakasutust õigesti paigaldada.
- 3 Puhastage korv ja eemaldatav rest põhjalikult sooja vee, nõudepesuvahendi ja mitteabrsiivse svammiga.

Märkus: Korvi ja eemaldatavat resti võib pesta nõudepesumasinas.

- 4 Pühkige seadet seest ja väljast niiske lapiga.

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

ETTEVALMISTUSED KASUTAMISEKS

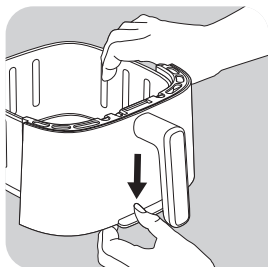
- 1 Asetage seade lamedale, stabiilsele ja kuumakindlale tööpinnale, eemal veepritsmetest.
- 2 Ärge valage korvi õli ega muud vedelikku.
Ärge asetage midagi seadme peale. See takistab õhu liikumist ja mõjutab kuumu õhuga küpsetamise tulemust.

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

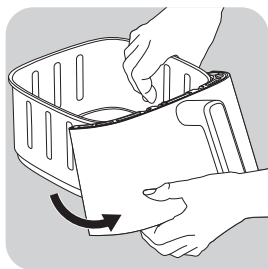
EEMALDATAV ESIOSA (olenevalt mudelist)

Meie uue lihtsa puhastamis- ja hoiustamissüsteemi abil saate hõlpsasti eraldada kausi esikülje ja kausi enda. Puhastage oma toodet hõlpsasti ja säästke ruumi oma nõudepesumasinas.

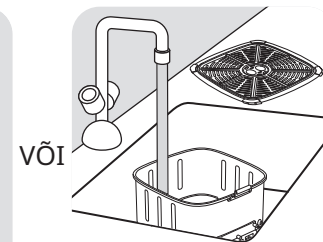
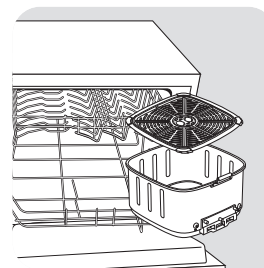
Selleks, et säästa ruumi oma nõudepesumasinas ja tagada seadme optimaalne säilimine, järgige eemaldatava esiosaga mudeli puhastusprotseduuri.



- Vajutage alla kausi põhjas asuvat nuppu.



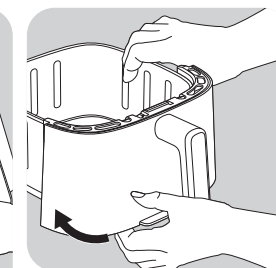
- Eemaldage konks oma asukohast. Eemaldatav esiosa tuleb ära.



- Pange kauss nõudepesumasinasse või peske seda käsitsi ilma eesiosata, et saaksite toote uuesti ühendada.

Eemaldatava esiosa puhastamine ja selle ühendamine tagasi kausi külge.

- Peske käsitsi esikülge põhjalikult kuuma vee, nõudepesuvahendi ning mitteabasiivse svammiga.
- Pärast välimise esiosa pesemist ja põhjalikku kuivatamist
 - 1 kinnitage esiosa ülemine osa kausi konksu sisse.
 - 2 Kinnitage esiosa põhi, nii et kuulete „klõpsu».



ETTEVAATUST! Ärge kunagi kasutage seadet ilma sahtlita. Kinnitage esipaneel alati enne toiduvalmistamist tagasi kaussi külge.

et

SEADME KASUTAMINE

- 1 Ühendage toitejuhe pistikupessa, veendudes, et pinge ühilduks andmesildile märgitud pingega. Olge seadet kasutades ettevaatlik.
- 2 Võtke korv koos eemaldatava restiga ettevaatlikult seadmest välja.

- 3 Pange toit korvi.

Märkus. Ärge kunagi ületage tabelis esitatud maksimumkogust (vt jaotist „Toiduvalmistamise juhised”), kuna see võib mõjutada lõpptulemuse kvaliteeti.

- 4 Asetage korv seadmesse oma kohale.

Ettevaatust! Ärge puudutage korvi kasutamise ajal ja kohe pärast kasutamist, sest see on väga kuum. Hoidke kinni üksnes korvi käepidemest.

- 5 Vajutage seadme sisselülitamiseks nuppu  Näidikul kuvatakse vaikeprogramm : 180 °C / 35 minutit.

- 6 Saate valida eelseadistatud küpsetusrežiimi või manuaalsete seadete vahel.

a. Eelseadistatud küpsetusrežiimi valimisel tegutsege järgmiselt:

- Valige üks eelmääratud programmidest, vajutades sellele digitaalsel puutekraanil (need režiimid on kirjeldatud täpsemalt jaotises „Toiduvalmistamise juhised”).
- Temperatuuri reguleerimiseks tegutsege järgmiselt. Vajutage nuppu  seejärel kasutage juhtnuppu temperatuuri reguleerimiseks. Juhtimise vahemik – min 80 °C, max 200 °C.
- Taimeri reguleerimiseks tegutsege järgmiselt. Vajutage nuppu  seejärel kasutage juhtnuppu aja reguleerimiseks. Juhtimise vahemik – min 1 minut, max 60 minutit.

b. Kui valite manuaalsed seaded, tegutsege järgmiselt:

- Vajutage nuppu „Manual” et alustada toiduvalmistamise protsessi vaikeprogrammiga „Manual” (180 °C / 20 minutit). Pärast temperatuuri ja taimeri seadistamist käsirežiimis säilitab seade viimase seadistuse mälu ka siis, kui see on vooluvõrgust lahti ühendatud.
- Temperatuuri reguleerimiseks tegutsege järgmiselt. Vajutage nuppu  seejärel kasutage juhtnuppu temperatuuri reguleerimiseks. Juhtimise vahemik – min 80 °C, max 200 °C.
- Taimeri reguleerimiseks tegutsege järgmiselt. Vajutage nuppu  seejärel kasutage juhtnuppu aja reguleerimiseks. Juhtimise vahemik – min 1 minut, max 60 minutit.

- 7 Kinnitage küpsetusrežiim nupuga  Sellegakäivitatakse toiduvalmistamise protsess ja algab küpsetamine. Järelejäanud toiduvalmistusaeg kuvatakse ekraanil.

- 8 Optimaalse tulemuse saavutamiseks tuleb mõnda toitu poole valmistamise pealt raputada (vt jaotist „Toiduvalmistamise juhised”). Toidu raputamiseks tõmmake nõu käepidemest haarates seadmest välja ja raputage. Seejärel lükake nõu tagasi seadmesse ja küpsetamine algab automaatselt uuesti.

Märkus. Korvi eemaldamisel seade peatub. Küpsetamise jätkamiseks tuleb korv asetada seadmesse tagasi 10 minuti jooksul. Kui korvi ei asetata seadmesse tagasi 10 minuti jooksul, tuleb küpsetusrežiim, temperatuur ja aeg uuesti seadistada.

Hoiatus. Kui korvis on liiga palju toitu, muutub see raskeks. Kasutage raputamise ajal mõlemat kätt ja pajakinnast, et vältida põletusi.

- 9 Kui kuulete taimeri heli, on seadistatud küpsetusaeg lõppenud. Tõmmake korv seadmest välja ja asetage see kuumakindlale pinnale.

- 10 **Kontrollige, kas toit on valmis.**

Kui toit pole veel valmis, asetage korv seadmesse tagasi ja seadistage taimer veel mõnele lisaminutile.

- 11 Kui toit on küpsenud, kasutage mittemetalseid tange (nt silikoonist tange), et tõsta toit korvist välja. Toidust tekkiv liigne vedelik või rasv koguneb korvi põhja.

Ettevaatust! Ärge kunagi keerake korvi tagurpidi, kuna eemaldatav rest võib välja kukkuda ja kuum rasv välja voolata.

Pärast küpsetamist on korv, rest ja toit väga kuumad. Käsitsege ettevaatlikult. Kasutage mõlemat kätt ja pajakinnast, kui korv on liiga raske.

Olenevalt seadmes valmistatava toidu tüübist olge ettevaatlik, kuna korvist võib väljuda auru.

- 12 Kui üks toidukogus on valmis saanud, on seade kohe valmis küpsetama järgmist toidukogust.

- 13 Kui soovite lõpetada küpsetamist enne programmi lõppu, hoidke nuppu  2 sekundit all, et lülitada seade välja.

TOIDUVALMISTAMISE JUHISED

Allolev tabel aitab teil valida küpsetatava toidu jaoks põhiseadistused.

Märkus: allolevad küpsetusajad on umbkaudsed ning võivad olenevalt kartulite sordist ja partiist erineda. Muude toitude puhul võivad tulemusi mõjutada toidu kogus, kuju ja kaubamärk. Seega peate küpsetusaega võib-olla kohandama.

	Kogus	Ligikaudne aeg (minut)	Temperatuur (°C)	Küpsetus-režiim	Raputamine*	Lisateave
Kartulid ja friikartulid						
Sügavkülmutatud friikartulid	Optimaalne : 1,2 kg	35 minut	180°C		x 2	
	Maksimum : 1,9 kg	47 minut	180°C		x 2	
Kodused friikartulid	900 g - 1,5 kg	28 - 37 minut	180°C		Jah	Lisage 1 supilusikatäis õli
Röstitud kartulid	500 g - 1,7 kg	45 minut	180°C		Jah	Lisage 1 supilusikatäis õli
Looma- ja linnuliha						
lihalõigud	100 - 600 g (1 kuni 4 tk)	12 minut	180°C			
Praetud kana	≤ 2 kgs	45 - 60 minut	200°C			
Kana jalad	8 tk (100 g/tk)	40 minut	200°C			
Kana rinnad	200 - 900 g	30 - 40 minut	180°C			
lambakarree	200 g - 1 kg (1 kuni 8 tk)	33 minut	200°C			
Vorstid	300 g - 1 kg (4 kuni 15 tk)	15 - 20 minut	200°C			
Kala						
Lõhefilee	100 - 700 g (1 kuni 5 tk)	12 - 18 minut	160°C			
Krevetid	300 - 600 g (15 kuni 30 tk)	6 - 14 minut	190°C		Jah	
Suupisted						
Sügavkülmutatud kananagisad	300 - 700 g (15 kuni 25 tk)	10 - 15 minut	200°C			Pöörake poole küpsetusaja pealt ümber
Külmutatud juustupulgad	400 - 700 g (5 kuni 10 tk)	13 minut	180°C		Jah	
Külmutatud sibularõngad	250 - 600 g (20 kuni 30 tk)	5 - 7 minut	200°C		Jah	

	Kogus	Ligikaudne aeg (minut)	Temperatuur (°C)	Küpsetus-režiim	Raputamine*	Lisateave
Praetud kevadrullid	250 - 350 g (8 kuni 20 tk)	10 minut	200°C		Jah	
Külmutatud pitsa	200 - 500 g (üks 24 cm pitsa)	5 - 15 minut	190°C			
Värske pitsa	200 - 500 g (üks 24 cm pitsa)	5 - 10 minut	190°C			
Quiche	500 g vorm, paksus 2,5 cm.	40 - 50 minut	150°C			Vajadusel katke küpsetamise keskel.
Saiakesed	1-4 tk (75 g tükk)	6 - 14 minut	180°C			Külma kraaniveega niisutage saiakesed kiiresti ja ühtlaselt (alla 5 sekundi).
Köögiviljad						
Suvikõrvits	1,2 kg	30 minut	200°C		x 2 / 3	Lõigake 1 cm paksusteks viiludeks või tükkideks ja tilgutage peale 1-2 supilusikatäit õli.
Lillkapsas	300 - 600 g	14 - 16 minut	180°C			
Küpsetamine						
Muffinid	1-8 tk (75 g tükk)	15 minut	160°C			Kasutage küpsetusvorme**. Reguleerige kogust vormides, et see küpsetamise ajal üle ei voolaks. Jaotage vormid sahtlisse.
Šokolaadikook	650 g	30 minut	170°C			Vajadusel katke küpsetamise keskel.

*Raputage poole küpsetamise pealt.

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

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

**Asetage küpsetusvormid või koogivorm / ahjukindel anum sahtlisse.

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

NÕUANDED

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

PUHASTAMINE

Puhastage seadet pärast iga kasutuskorda.

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

- 1 Eemaldage elektripistik pistikupesast ja laske seadmel maha jahtuda.

Märkus: Eemaldage korv, et seade jahtuks kiiremini.

- 2 Puhastage seadme välispinda niiske lapiga.
- 3 Puhastage korvi ja resti kuma vee ja nõudepesuvahendiga ning mitteabrasiivse svammiga. Allesjäänud mustuse eemaldamiseks saate kasutada rasvaeemaldusvahendit.

Märkus: Korvi ja eemaldatavat resti võib pesta nõudepesumasinas.

Nõuanne: kui toidujäägid on jäänud kinni korvi põhja või resti külge, valage sinna kuuma vett ja veidi nõudepesuvahendit. Jätke korv ja rest umbes 10 minutiks ligunema. Seejärel loputage puhtaks ja kuivatage.

- 4 Pühkige seadme sisemust kuuma vee ja niiske lapiga.

- 5 Puhastage kütteelementi kuiva puhastusharjaga, et eemaldada toidujäägid.
- 6 Ärge kunagi pange seadet vette või mõnda muusse vedelikku.

HOIUSTAMINE

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

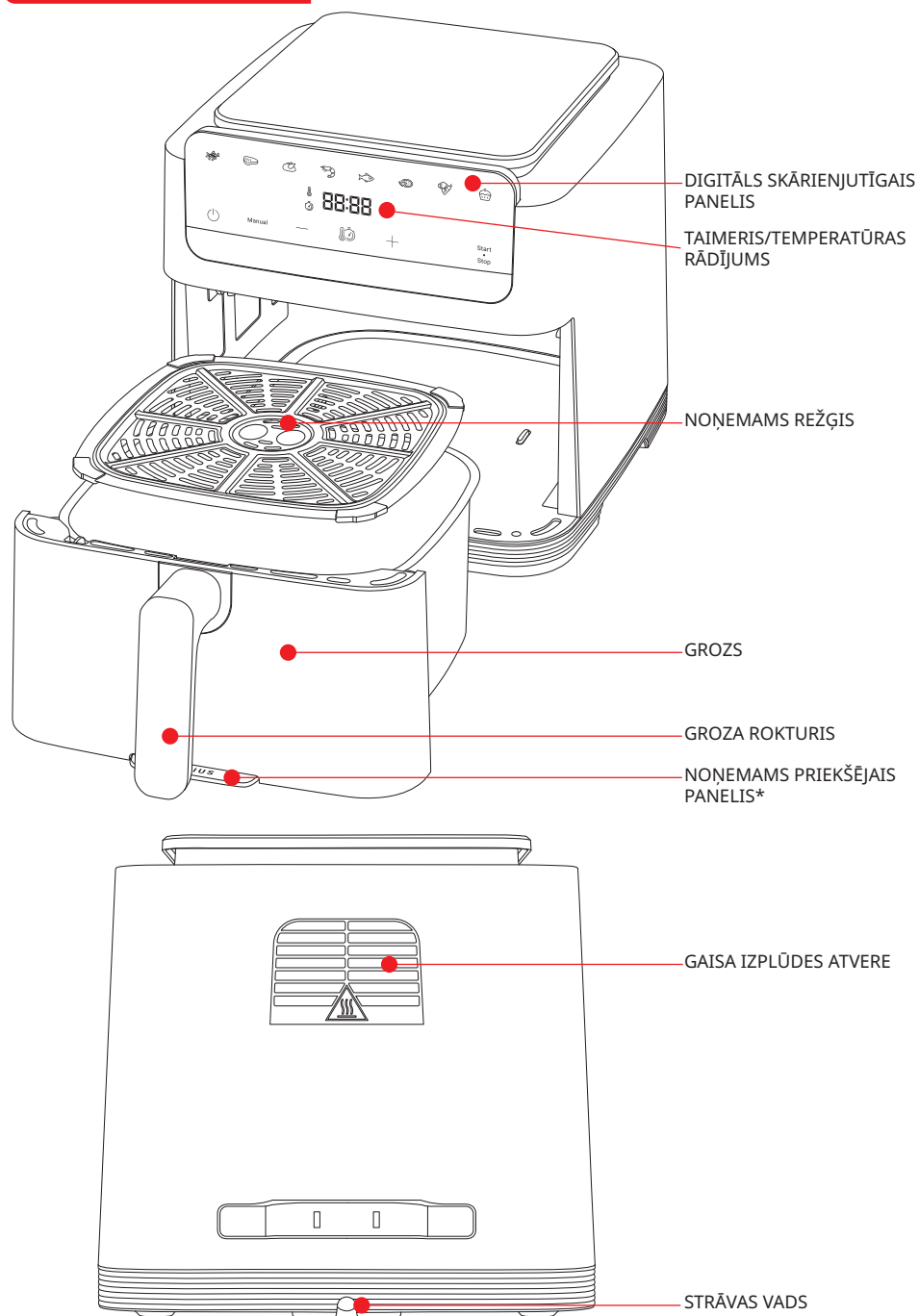
GARANTII JA HOOLDUS

Kui soovite hooldust või teavet või kui teil tekib probleem, külastage kaubamärgi veebisaiti või võtke ühendust kaubamärgi klienditeeninduskeskusega teie riigis. Telefoninumbri leiate ülemaailmse garantii brošüürist. Kui teie riigis ei ole klienditeeninduskeskust, minge oma kohaliku edasimüüja juurde.

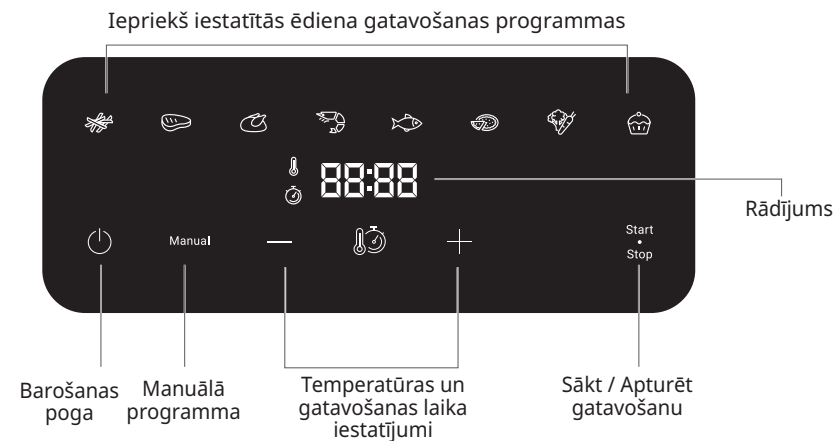
TÕRKEOTSING

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

EKSPOZIĀJAS SKATS



LIETOTĀJA INTERFEISS



NOKLUSĒJUMA GATAVOŠANAS REŽĪMI

Fritēti kartupeļi 180°C / 35 min	Gaļa 180°C / 12 min	Vista 200°C / 50 min	Garneles 190°C / 14 min
Zivs 160°C / 16 min	Pica 200°C / 10 min	Dārzeņi 180°C / 16 min	Deserts 180°C / 18 min

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

1. Noņemiet visu iepakojuma materiālu un no ierīces visas uzlīmes.
2. Novietojiet vada turētāju ierīces aizmugurē. Vada turētājs pirms pirmās lietošanas ir pareizi jāuzstāda.
3. Rūpīgi nomazgājiet grozu un izņemamo režģi ar karstu ūdeni, nedaudz trauku mazgāšanas līdzekļa un mīkstu sūkli.

Piezīme. Grozu un izņemamo režģi var mazgāt trauku mašīnā.

4. Noslaukiet ierīces ārpusi un iekšpusi ar mitru drānu.

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

SAGATAVOŠANA LIETOŠANAI

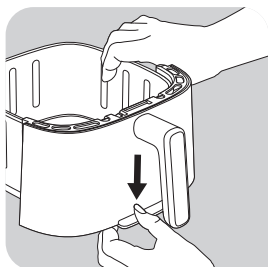
- 1 Novietojiet ierīci uz līdzenas, stabilas un karstumizturīgas darba virsmas, kur to nevar apšļakstīt ar ūdeni.
- 2 Nepiepildiet grozu ar eļļu vai kādu citu šķidrumu. Nelieciet neko uz ierīces. Tas traucē gaisa plūsmai un ietekmē karstās gaisa cepšanas rezultātu.

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

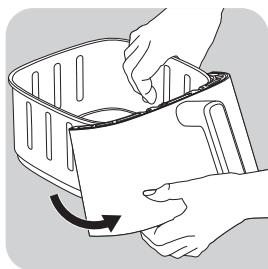
NOŅEMAMS PRIEKŠĒJAIS PANELIS (atkarībā no modeļa)

Pateicoties mūsu jaunajai sistēmai Genius, varat viegli noņemt trauka priekšējo paneli un pašu trauku. Viegli tīrāms izstrādājums, ļauj ietaupīt vietu trauku mazgājamā mašīnā.

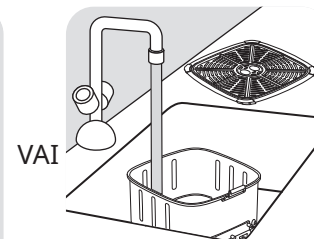
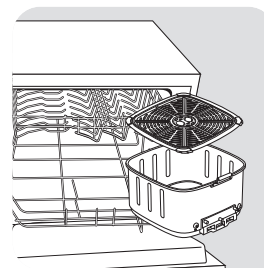
Lai ietaupītu vietu trauku mazgājamā mašīnā un optimāli saglabātu ierīci, modelim ar noņemamu priekšējo paneli veiciet tālāk aprakstīto tīrīšanas procedūru.



- Nospiediet trauka apakšā esošo pogu uz leju.



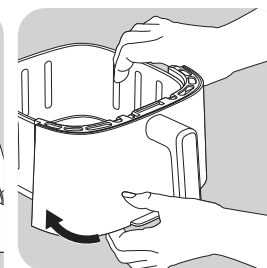
- Noņemiet āķi no tā vietas. Noņemamais priekšējais panelis nonāk nost.



- Trauku ievietojiet trauku mazgājamā mašīnā vai mazgājiet to ar rokām bez priekšējā panela, ko pēc tam varat atkārtoti piestiprināt izstrādājumam.

Noņemama priekšējā panela tīrīšana un pielikšana atpakaļ pie trauka

- Mazgājiet priekšējo paneli ar rokām karstā ūdenī, izmantojot nelielu daudzumu trauku mazgāšanas līdzekļa un neabrazīvu suku.
- Pēc ārējā priekšējā panela nomazgāšanas un rūpīgas noslaucīšanas
 - 1 Savienojiet priekšējā panela augšdaļu ar trauka āķi.
 - 2 Savienojiet priekšējā panela apakšdaļu, līdz dzirdat klikšķi.



UZMANĪBU! Nekad nelietojiet ierīci bez atvilktnes. Pirms gatavošanas vienmēr piestipriniet priekšējo paneli atpakaļ uz bļodas.

IERĪCES LIETOŠANA

- 1 Pievienojiet strāvas padeves vadu elektrības kontaktligzdai, pārliedzinoties, ka spriegums atbilst spriegumam, kas norādīts uz datu plāksnītes. Izmantojot ierīci, rīkojieties piesardzīgi.
- 2 Uzmanīgi izvelciet no ierīces grozu ar tā noņemamo režģi.
- 3 Ielieciet pārtikas produktus grozā.

Piezīme. Nekad nepārsniedziet tabulā norādīto maksimālo daudzumu (skatiet sadaļu "Gatavošanas ceļvedis"), jo tas varētu ietekmēt gala rezultāta kvalitāti.

- 4 Ievietojiet grozu atpakaļ ierīcē.

Uzmanību: Nepieskarieties grozam lietošanas laikā un kādu laiku pēc lietošanas, jo tas ļoti sakarst. Turiet grozu tikai aiz roktura.

- 5 Nospiediet pogu  lai ieslēgtu ierīci. Displejā parādās noklusējuma programma : 180°C / 35 minūtes.

- 6 Varat izvēlēties iepriekš iestatīto gatavošanas režīmu vai manuālus iestatījumus.

a. Ja izvēlaties iepriekš iestatītu gatavošanas režīmu, veiciet tālāk norādītās darbības:

- Izvēlieties vienu no iepriekš iestatītajām programmām, nospiežot to uz digitālā skārienekrāna (šie režīmi ir detalizēti aprakstīti sadaļā **“Gatavošanas ceļvedis”**).
- Ja vēlaties regulēt temperatūru: Nospiediet pogu  pēc tam izmantojiet vadības pogu, lai regulētu temperatūru. Kontroles diapazons – min. 80°C, maks. 200°C.
- Ja vēlaties regulēt temperatūru: Nospiediet pogu  pēc tam izmantojiet vadības pogu, lai regulētu laiku. Kontroles diapazons – min. 1 minūte, maks. 60 minūtes.

b. Ja izvēlaties manuālos iestatījumus, veiciet tālāk norādītās darbības.

- Nospiediet “Manual” lai sāktu gatavošanas procesu ar noklusējuma programmu “Manual” (Manuāli) (180°C / 20 minūtes). Pēc temperatūras un taimera iestatīšanas manuālajā režīmā ierīce saglabās pēdējo iestatījumu atmiņā pat tad, ja tā ir atvienota no elektrotīkla.
 - Ja vēlaties regulēt temperatūru: Nospiediet pogu  pēc tam izmantojiet vadības pogu, lai regulētu temperatūru. Kontroles diapazons – min. 80°C, maks. 200°C.
 - Ja vēlaties regulēt temperatūru: Nospiediet pogu  pēc tam izmantojiet vadības pogu, lai regulētu laiku. Kontroles diapazons – min. 1 minūte, maks. 60 minūtes.
- 7 Apstipriniet gatavošanas režīmu, nospiežot pogu  Sākas gatavošanas process. Gatavošanas sākšana Ekrānā tiek rādīts atlikušais gatavošanas laiks.
- 8 Lai sasniegtu optimālus gatavošanas rezultātus, daži ēdieni ir jāsakrata, kad pagājusi puse no gatavošanas laika (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.

Piezīme. Kad grozs ir izņemts, ierīce pāriet pauzes režīmā. Lai gatavošanu varētu atsākt, grozs ir jāatgriež ierīcē 10 minūšu laikā. Ja grozs netiek atgriezts ierīcē 10 minūšu laikā, programma, temperatūra un laiks ir jāiestata no jauna.

BRĪDINĀJUMS! Ja ir daudz pārtikas, grozs var kļūt smags. Kratot, izmantojiet abas rokas un cepeškrāsns cimdus, lai izvairītos no apdegumiem.

- 9 Kad atskan taimera skaņas signāls, iestatītais gatavošanas laiks ir beidzies. Izvelciet grozu no ierīces un novietojiet to uz karstumizturīgas virsmas.
- 10 **Pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs.**
Ja ēdiens vēl nav gatavs, vienkārši ievietojiet grozu atpakaļ ierīcē un iestatiet taimeri uz dažām minūtēm.
- 11 Kad ēdiens ir pagatavots, izmantojiet nemetāliskas kmaibles (piem., silikona kmaibles), lai ēdienu izņemtu no groza. Liekā eļļa no ēdiena sakrājas groza apakšā.

Uzmanību: Nekad neapgrieziet grozu otrādi, jo noņemamais režģis un karsta eļļa var izkrist.

Pēc gatavošanas grozs, režģis un ēdiens ir ļoti karsti. Rīkojieties ar piesardzību. Ja grozs ir pārāk smags, izmantojiet abas rokas un cepeškrāsns cimdus.

Atkarībā no tā, kāds ēdiens tika gatavots grozā, uzmanieties, jo no groza var izplūst tvaiks.

- 12 Kad ēdiena porcija ir pagatavota, ierīce uzreiz ir gatava nākamās ēdiena porcijas pagatavošanai.
- 13 Ja vēlaties pārtraukt gatavošanu pirms programmas beigām, nospiediet un turiet pogu  2 sekundes, lai izslēgtu ierīci.

GATAVOŠANAS CEĻVEDIS

Tabulā tālāk ir informācija, kas palīdzēs izvēlēties pamata iestatījumus ēdienam, ko vēlaties pagatavot.

Piezīme. Tālāk norādītie gatavošanas laiki ir tikai vadlīnijas un var mainīties atkarībā no izmantoto kartupeļu šķirnes un veida. Citiem ēdieniem rezultātus var ietekmēt ēdiena gabalu lielums, forma un zīmols. Tādējādi iespējams, ka gatavošanas laiks būs nedaudz jāpielāgo.

	Daudzums	Apt. laiks (minūte)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas režīms	Sakratīt*	Papildinformācija
Kartupeļi un fritēti kartupeļi						
Saldēti fritēti kartupeļi	Optimāls : 1,2 kg	35 minūte	180°C		x 2	
	Maksimums : 1,9 kg	47 minūte	180°C		x 2	
Mājās gatavoti fritēti kartupeļi	900 g - 1,5 kg	28 - 37 minūte	180°C		Jā	Pievienojiet 1 ēdamkaroti eļļas
Grauzdēti kartupeļi	500 g - 1,7 kg	45 minūte	180°C		Jā	Pievienojiet 1 ēdamkaroti eļļas
Gaļa un mājputni						
steiks	100 - 600 g (1 līdz 4 gab)	12 minūte	180°C			
Cepts cālis	≤ 2 kgs	45 - 60 minūte	200°C			
Vistas kājas	8 gab (100 g/gab)	40 minūte	200°C			
Vistas krūtiņas	200 - 900 g	30 - 40 minūte	180°C			
jēra karbonāde	200 g - 1 kg (1 līdz 8 gab)	33 minūte	200°C			
Ciņiņi	300 g - 1 kg (4 līdz 15 gab)	15 - 20 minūte	200°C			
Zivs						
Laša fileja	100 - 700 g (1 līdz 5 gab)	12 - 18 minūte	160°C			
Garneles	300 - 600 g (15 līdz 30 gab)	6 - 14 minūte	190°C		Jā	
Uzkodas						
Saldēti vistas nageti	300 - 700 g (15 līdz 25 gab)	10 - 15 minūte	200°C			Gatavošanas vidū apgrieziet
Saldētas siera standziņas	400 - 700 g (5 līdz 10 gab)	13 minūte	180°C		Jā	

	Daudzums	Apt. laiks (minūte)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas režīms	Sakratīt*	Papildinformācija
Saldēti sīpolu gredzeni	250 - 600 g (20 līdz 30 gab)	5 - 7 minūte	200°C		Jā	
Cepti pavasara rulliņi	250 - 350 g (8 līdz 20 gab)	10 minūte	200°C		Jā	
Saldēta pica	200 - 500 g (viena 24 cm pica)	5 - 15 minūte	190°C			
Svaiga pica	200 - 500 g (viena 24 cm pica)	5 - 10 minūte	190°C			
Kišs	500 g forma, 2,5 cm biezums.	40 - 50 minūte	150°C			Ja nepieciešams, cepšanas vidū pārklājiet.
Maizītes	1-4 gab. (75 g/gab.)	6 - 14 minūte	180°C			Ar aukstu krāna ūdeni ātri un vienmērīgi samitriniet maizītes (mazāk nekā 5 sekundes).
Dārzeni						
Cukini	1,2 kg	30 minūte	200°C		x 2 / 3	Sagrieziet 1 cm biezās šķēlēs vai gabalos un pārlejiet ar 1-2 ēdamkarotiem eļļas.
Ziedkāposti	300 - 600 g	14 - 16 minūte	180°C			
Cepšana						
Kēksiņi	1-8 gab. (75 g/gab.)	15 minūte	160°C			Izmantojiet cepšanas formas**. Pielāgojiet daudzumu formās, lai cepšanas laikā tas nepārietu pāri malām. Izvietojiet formas atvilktnē.
Šokolādes kūka	650 g	30 minūte	170°C			Ja nepieciešams, cepšanas vidū pārklājiet.

* Sakratiet pēc puses no gatavošanas laika.

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

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

**Ievietojiet cepšanas formas vai kūkas formu / cepeškrāsnij piemērotu trauku atvilktnē.

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

PADOMI

- Mazākiem ēdieniem parasti nepieciešams mazāks gatavošanas laiks nekā liela izmēra ēdieniem.
- Sakratot mazāka izmēra ēdienu, kad pagājusi puse no gatavošanas laika, uzlabojas gala rezultāts un ēdiens tiek pagatavots vienmērīgāk.
- Lai kartupeļi būtu īpaši kraukšķīgi, pirms cepšanas mēģiniet pievienot nedaudz eļļas un sakratiet tos, lai eļļa vienmērīgi nosegtu produktu. Mēs iesakām izmantot 14 ml eļļas (1 ēdamkaroti).
- Uzkodas, ko var cept cepeškrāsnī, var pagatavot arī iekārtā.
- Optimālais ieteicamais daudzums frī kartupeļu pagatavošanai ir 1 500 grami.
- Lai ātri un viegli pagatavotu pildītas uzkodas, lietojiet gatavo kārtaino un smilšu mīklu.
- Ievietojiet cepeškrāsns trauku ierīces grozā, ja vēlaties cept kūku vai kišu vai ja vēlaties cept smalkas sastāvdaļas vai pildītas sastāvdaļas. Varat izmantot cepeškrāsns trauku no silikona, nerūsējošā tērauda, alumīnija, terakotas.
- Ierīci var izmantot arī pārtikas uzsildīšanai. Lai atkārtoti uzsildītu ēdienu, uzstādiet temperatūru uz 160 °C līdz 10 minūtēm. Cepšanas laiku var pielāgot atkarībā no ēdiena daudzuma, lai pilnībā to atkārtoti uzslidītu.

TĪRĪŠANA

Iztīriet ierīci pēc katras lietošanas.

Grozam un režģim ir nepiedegošs pārklājums. Neizmantojiet virtuves piederumus no metāla vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus to tīrīšanai, jo tādējādi var sabojāt nepiedegošo pārklājumu.

- 1 Atvienojiet strāvas kontaktdakšu no kontaktligzdas un ļaujiet ierīcei atdzist.

Piezīme. Izņemiet grozu, lai ierīce atdzistu ātrāk.

- 2 Noslaukiet ierīces ārpusi ar mitru drānu.

- 3 Mazgājiet grozu un režģi karstā ūdenī ar nedaudz trauku mazgāšanas līdzekļa un mīkstu sūkli. Atlikušo netīrumu notīrīšanai varat izmantot attaukošanas šķidrumu.

Piezīme. Grou un izņemamo režģi var mazgāt trauku mašīnā.

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

- 4 Noslaukiet ierīces iekšpusi ar karstu ūdeni un mitru drānu.
- 5 Notīriet sildelementu ar sausu, attīrošu birstīti, lai izņemtu jebkādas pārtikas atliekas.
- 6 Neiegremdējiet ierīci ūdenī vai citā šķidrumā.

STORAGE

- 1 Atvienojiet ierīces strāvas kontaktdakšu un ļaujiet ierīcei atdzist.
- 2 Pārliecinieties, ka visas detaļas ir tīras un sausas.

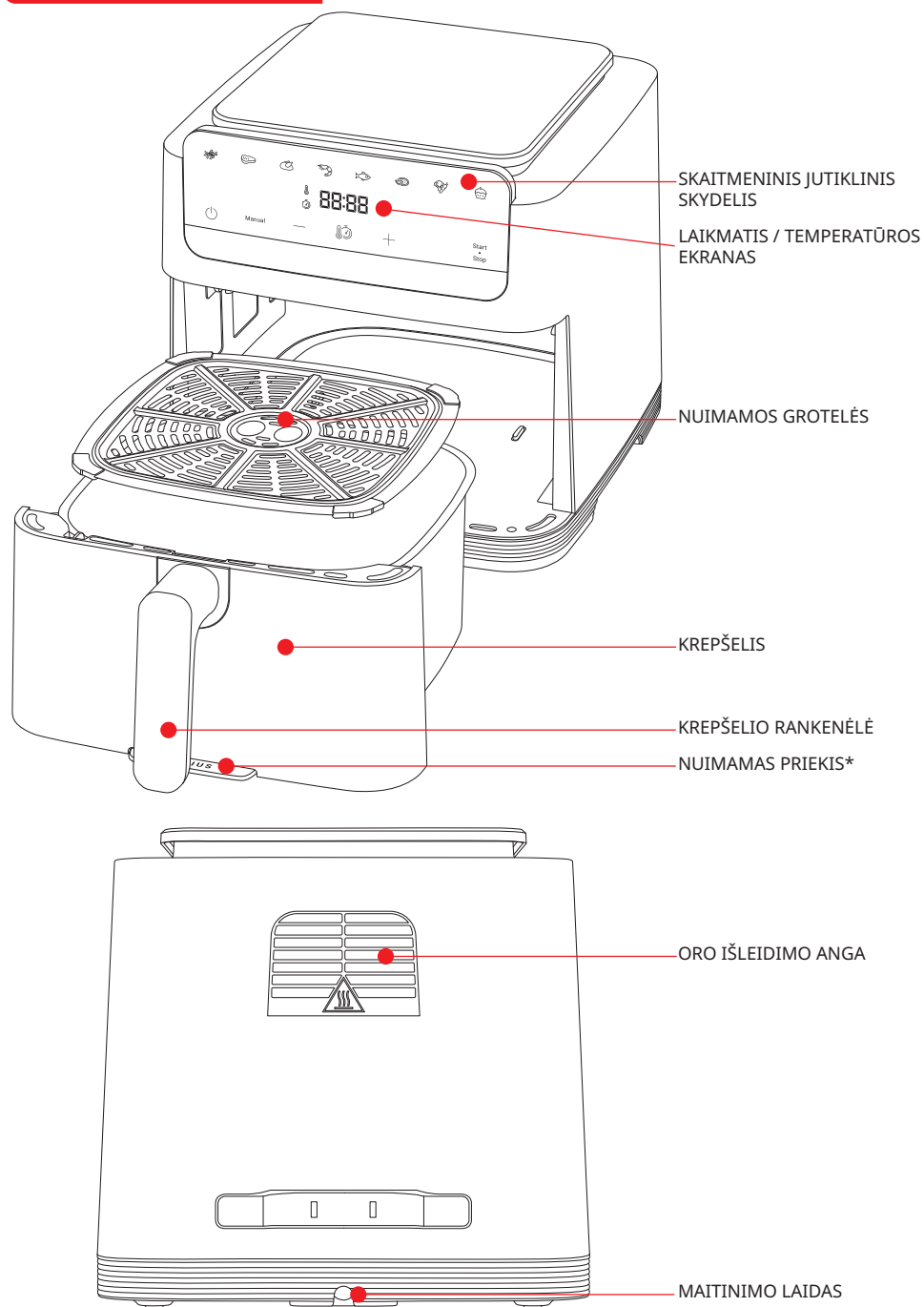
GARANTĪJA UN SERVISS

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

PROBLĒMU NOVĒRŠANA

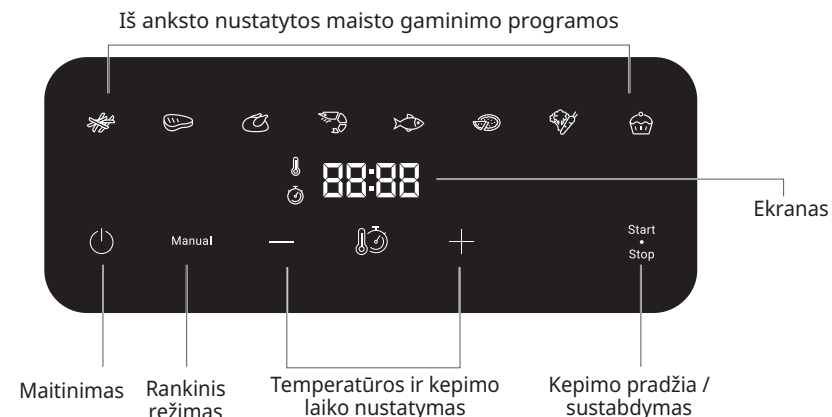
Ja ar ierīci rodas kādas problēmas, skatiet biežāk uzdoto jautājumu sadaļu zīmola tīmekļa vietnē vai sazinieties ar klientu apkalpošanas centru savā valstī.

IŠPLĖSTAS VAIZDAS



*Priklausomai nuo modelio

NAUDOTOJO SĄVEIKA



IŠ ANKSTO NUSTATYTI GAMINIMO REŽIMAI

Keptos bulvytės 180°C / 35 min	Mėsa 180°C / 12 min	Vištiena 200°C / 50 min	Krevetės 190°C / 14 min
Žuvis 160°C / 16 min	Pica 200°C / 10 min	Daržovės 180°C / 16 min	Desertas 180°C / 18 min

PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

- 1 Nuimkite visą pakuotės medžiagą ir nuo prietaiso visus lipdukus.
- 2 Laido laikiklį pritvirtinkite prietaiso gale. Laido laikiklis turi būti teisingai sumontuotas prieš pirmą naudojimą.
- 3 Kruopščiai išplaukite krepšelį ir nuimamas groteles karštu vandeniu su šiek tiek plovimo skysčio ir nebraižančia kempine.

Pastaba. Krepšelį ir nuimamas groteles galima plauti indaplovėje.

- 4 Šluostykite prietaiso vidų ir išorę drėgna šluoste.

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

PARENGIMAS NAUDOTI

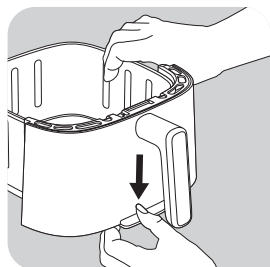
- 1 Prietaisą padėkite ant lygaus, stabilaus, karščiui atsparaus darbo paviršiaus, atokiau nuo vandens pusrų.
- 2 Nepilkite į krepšelį aliejaus ar kitų skysčių. Nieko nedėkite ant prietaiso viršaus. Antraip sutrikdysite oro srautą ir kepimo karštu oru rezultatai nebus tokie geri.

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

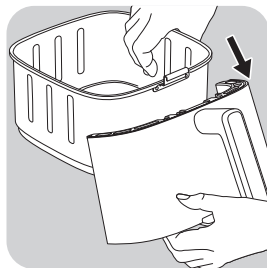
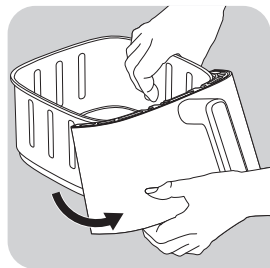
NUIMAMAS PRIEKIS (priklausomai nuo modelio)

Naudodami mūsų naująją lengvai valomą ir saugomą sistemą galite lengvai atskirti dubens priekį nuo paties dubens. Lengvai valykite gaminį ir sutaupykite vietos indaplovėje.

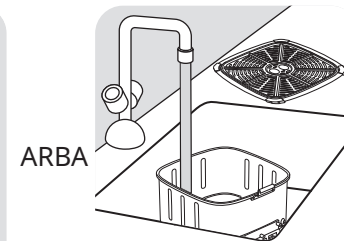
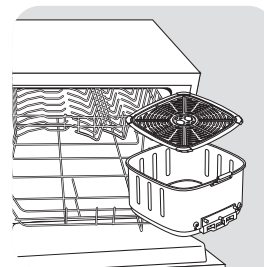
Norėdami sutaupyti vietos indaplovėje ir užtikrinti optimalų prietaiso ilgaamžiškumą, laikykitės šios modelio su nuimamu priekiu valymo procedūros.



- Paspauskite dubens apačioje esantį mygtuką žemyn



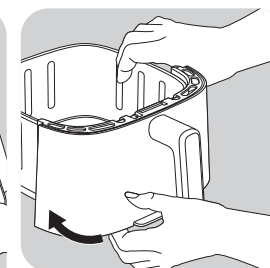
- Atlaisvinkite kabliuką. Nuimamas priekis nusiima.



- Dubenį be priekinės dalies, kurią galite iš naujo pritvirtinti prie gaminio, įdėkite į indaplovę arba nuplaukite rankomis.

Nuimamo priekio valymas ir pakartotinis pritvirtinimas prie dubens

- Priekinę dalį plaukite rankomis naudodami karštą vandenį, šlakelį skalbimo skysčio ir nebraižančią kempinę.
- Nuplovę ir gerai išdžiovinę išorinę priekinę dalį,
 - 1 pritvirtinkite priekinės dalies viršų prie dubens kabliuko.
 - 2 Prispauskite priekinės dalies apačią, kol išgirsite spragtelėjimą.



DĖMESIO! Niekada nenaudokite prietaiso be stalčiaus. Prieš gamindami maistą visada užmaukite priekinį skydelį atgal ant dubens.

BUITINIO PRIETAISO NAUDOJIMAS

- 1 Prijunkite maitinimo laidą prie elektros lizdo pasirūpinę, kad įtampa atitiktų nurodytą informacinėje lentelėje. Naudodami buitinį prietaisą būkite atsargūs

- 2 Atsargiai ištraukite krepšelį su nuimamomis grotelėmis iš prietaiso.

- 3 Įdėkite maistą į krepšelį.

Pastaba. Niekada neviršykite didžiausio lentelėje nurodyto kiekio (žr. skyrių „Kepimo vadovas“), nes tai gali turėti įtakos galutinio maisto ruošimo rezultato kokybei.

- 4 Įstumkite krepšelį atgal į prietaisą.

Dėmesio. Naudodami ir kurį laiką panaudoję nelieskite krepšelio, nes jis labai įkaista. Krepšelį imkite tik už rankenos.

- 5 Norėdami įjungti prietaisą paspauskite  Ekrane rodoma numatytoji  programa: 180 °C / 35 minučių.

- 6 Dabar galite pasirinkti iš anksto nustatytą kepimo režimą arba rankinius nustatymus.

a. Jei renkatės iš anksto nustatytą kepimo režimą:

- Pasirinkite vieną iš iš anksto nustatytų programų, paspausdami jį skaitmeniniame jutikliniame ekrane (šie režimai išsamiai aprašyti skyriuje „Kepimo vadovas“).
- Jei reikia sureguliuoti temperatūrą: paspauskite mygtuką  tada valdymo ratuku sureguliuokite temperatūrą. Valdymo intervalas: nuo 80 °C iki 200 °C.
- Jei reikia sureguliuoti laikmatį: paspauskite mygtuką  tada valdymo ratuku sureguliuokite laiką. Valdymo intervalas: nuo 1 min. iki 60 min.

b. Jei renkatės rankinius nustatymus:

- Paspauskite „Manual“ kad pradėtumėte gaminimo procesą pasirinkę numatytąją rankinę programą (180 °C / 20 minučių). Nustačius temperatūrą ir laikmatį rankiniu režimu, įrenginys išsaugos paskutinį nustatymą atmintyje net ir atjungus nuo maitinimo.
- Jei reikia sureguliuoti temperatūrą: paspauskite mygtuką  tada valdymo ratuku sureguliuokite temperatūrą. Valdymo intervalas: nuo 80 °C iki 200 °C.

Jei reikia sureguliuoti laikmatį: paspauskite mygtuką  tada valdymo ratuku sureguliuokite laiką. Valdymo intervalas: nuo 1 min. iki 60 min.

- 7 Patvirtinkite kepimo režimą mygtuku  Taip bus įjungtas kepimo procesas. Pradedama kepti. Likęs kepimo laikas rodomas ekrane.

- 8 Kai kurių rūšių maistą reikia pavartyti praėjus pusei kepimo laiko, kad šis optimaliai iškeptų (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.

Pastaba. Išėmus krepšelį, prietaisas pereina į sustabdymo režimą. Tam, kad kepimas tęstųsi, krepšelį reikia įdėti atgal į prietaisą per 10 minučių. Jei krepšelis neįdedamas atgal į prietaisą per 10 minučių, programą, temperatūrą ir laiką reikės nustatyti iš naujo.

Išpėjimas: jei viduje yra daug maisto, krepšelis gali būti sunkus. Kratydami maistą tai darykite abiem rankomis ir dėvėdami orkaitei skirtas pirštines, kad nenusidegintumėte.

- 9 Garsinis laikmačio signalas praneš, kai kepimo laikas baigsis. Ištraukite krepšelį iš prietaiso ir padėkite ant karščiui atsparaus paviršiaus.

- 10 Patikrinkite, ar maistas yra paruoštas.

Jei maistas dar neiškepęs, tiesiog įdėkite krepšelį atgal į prietaisą ir nustatykite laikmatį dar kelioms minutėms.

- 11 Maistui iškepus, nemetalinėmis (pvz., silikoninėmis) žnyplėmis išimkite maistą iš krepšelio. Maisto riebalų paviršius surenkamas krepšelio apačioje.

Dėmesio. Niekada neapverskite krepšelio, nes gali iškristi nuimamos grotelės ir išsiliesti karštas aliejus.

Baigus gaminti krepšelis, grotelės ir maistas yra labai karšti. Būkite atsargūs. Jei krepšelis per sunkus, jį laikykite abiem rankomis ir dėvėkite orkaitei skirtas pirštines.

Atsižvelgdami į prietaise kepto maisto tipą, būkite atidūs, nes iš krepšelio gali pasklisti garai.

- 12 Iškepus vieną maisto partiją, galima iš karto ruošti ir kitą.

- 13 Jei norite užbaigti kepti prieš pasibaigiant programai, paspauskite ir 2 sekundes palaikykite nuspaudę mygtuką  kad išjungtumėte prietaisą.

KEPIMO VADOVAS

Toliau pateikiama lentelė skirta padėti renkant pagrindinius norimo paruošti maisto nustatymus.

Pastaba. Toliau nurodytas kepimo laikas yra tik orientacinis ir gali skirtis atsižvelgiant į naudojamų bulvių rūšį ir partiją. Kitoms maisto rūšims, jų dydis, forma ir prekės ženklas gali turėti įtakos rezultatui. Todėl gali reikėti šiek tiek koreguoti kepimo laiką.

	Kiekis	Numatomas laikas (minutė)	Temperatūra (°C)	Gaminimo režimas	Vartymas*	Papildoma informacija
Bulvės ir bulvių šiaudeliai						
Šaldytos bulvytės	Optimalus : 1,2 kg	35 minutė	180°C		x 2	
	Maksimumas : 1,9 kg	47 minutė	180°C		x 2	
Naminės keptos bulvytės	900 g - 1,5 kg	28 - 37 minutė	180°C		Taip	Įpilkite 1 valgomąjį šaukštą aliejaus
Keptos bulvės	500 g - 1,7 kg	45 minutė	180°C		Taip	Įpilkite 1 valgomąjį šaukštą aliejaus
Mėsa ir paukštiena						
kepsnys	100 - 600 g (nuo 1 iki 4 vnt)	12 minutė	180°C			
Kepta vištiena	≤ 2 kgs	45 - 60 minutė	200°C			
Vištienos kojos	8 vnt (100 g/vnt)	40 minutė	200°C			
Vištienos krūtinėlės	200 - 900 g	30 - 40 minutė	180°C			
Ėrienos kotletai	200 g - 1 kg (nuo 1 iki 8 vnt)	33 minutė	200°C			
Dešrelės	300 g - 1 kg (nuo 4 iki 15 vnt)	15 - 20 minutė	200°C			
Žuvis						
Lašišos filė	100 - 700 g (nuo 1 iki 5 vnt)	12 - 18 minutė	160°C			
Krevetės	300 - 600 g (nuo 15 iki 30 vnt)	6 - 14 minutė	190°C		Taip	
Užkandžiai						
Šaldyti vištienos gabaliukai	300 - 700 g (nuo 15 iki 25 vnt)	10 - 15 minutė	200°C			Apversti įpusėjus kepimo laikui
Šaldytos sūrio lazdelės	400 - 700 g (nuo 5 iki 10 vnt)	13 minutė	180°C		Taip	
Šaldyti svogūnų žiedai	250 - 600 g (nuo 20 iki 30 vnt)	5 - 7 minutė	200°C		Taip	

	Kiekis	Numatomas laikas (minutė)	Temperatūra (°C)	Gaminimo režimas	Vartymas*	Papildoma informacija
Kepti pavasariniai suktinukai	250 - 350 g (nuo 8 iki 20 vnt)	10 minutė	200°C		Taip	
Šaldyta pica	200 - 500 g (viena 24 cm pica)	5 - 15 minutė	190°C			
Šviežia pica	200 - 500 g (viena 24 cm pica)	5 - 10 minutė	190°C			
Kišas	500 g forma, 2,5 cm storio.	40 - 50 minutė	150°C			Jei reikia, kepimo viduryje uždenkite.
Bandelės	1-4 vienetai (75 g/vnt.)	6 - 14 minutė	180°C			Šaltu vandeniu iš čiaupo greitai ir tolygiai sudrėkinkite bandeles (mažiau nei 5 sekundes).
Daržovės						
Cukinijos	1,2 kg	30 minutė	200°C		x 2 / 3	Supjaustykite 1 cm storio riekelėmis arba gabalais ir apšlakstykite 1-2 valgomaisiais šaukštais aliejaus.
Žiediniai kopūstai	300 - 600 g	14 - 16 minutė	180°C			
Kepimas						
Keksiukai	1-8 vienetai (75 g/vnt.)	15 minutė	160°C			Naudokite kepimo formas**. Kepimo metu sureguliuokite kiekį formose, kad jis neišsiliėtų. Išdėliokite formas stalčiuje.
Šokoladinis pyragas	650 g	30 minutė	170°C			Jei reikia, kepimo viduryje uždenkite.

* Apverskite įpusėjus kepimo laikui.

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

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

**Įdėkite kepimo formas arba pyrago formą / orkaitėje tinkamą indą į stalčių.

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

PATARIMAI

- Esant mažesniai maisto kiekiui reikalingas trumpesnis kepimo laikas nei gaminant didesnes porcijas.
- Vartant mažesnę maisto kiekį praėjus pusei kepimo laiko, pasiekiamas geresnis galutinis rezultatas ir iškepama tolygiai.

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

VALYMAS

Išvalykite prietaisą po kiekvieno naudojimo.

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

- 1 Atjunkite maitinimo kištuką nuo sieninio maitinimo lizdo ir palikite prietaisą atvėsti.

Pastaba. Išimkite krepšelį, kad prietaisas greičiau atvėstų.

- 2 Nušluostykite prietaiso išorę drėgna šluoste.
- 3 Plaukite krepšelį karštu vandeniu su šiek tiek plovimo skysčio ir nebraižančia kempine. Galite naudoti nuriebalinantį skystį, kad pašalintumėte likusius nešvarumus.

Pastaba. Krepšelį ir nuimamas groteles galima plauti indaplovėje.

Patarimas. Jei ant krepšelio apačios ir ant grotelių yra likučių / nuosėdų, pripilkite karšto vandens ir šiek tiek indų ploviklio. Leiskite krepšeliui ir grotelėms išmirkti maždaug 10 minučių. Tada išskalaukite ir nusauskite.

- 4 Prietaiso vidų išvalykite karštu vandeniu ir drėgna šluoste.
- 5 Kaitinimo elementą valykite sausu valomuoju šepečiu, kad pašalintumėte maisto likučius.
- 6 Nepanardinkite prietaiso į vandenį ar kitą skystį.

STORAGE

- 1 Atjunkite prietaiso kištuką ir palaukite, kol atvės.
- 2 Pasirūpinkite, kad visos dalys būtų švarios ir sausos.

GARANTIJA IR PRIEŽIŪRA

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

GEDIMŲ ŠALINIMAS

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

* رج العبوة على الأقل في منتصف مدة الطهي.
نصائح: من أجل تحسين نتيجة الطهي، لا تتردد في رجها 2-3 مرات عند الطهي.

هام: لتجنب إتلاف جهازك، لا تتجاوز أبدًا الحد الأقصى لكميات المكونات والسوائل الموضحة في دليل التعليمات وفي الوصفات.

**ضع قوالب الخبز أو قالب الكيك / وعاء مناسب للفرن في الدرج.
عند استخدام الخلطات التي ترتفع (مثل الكيك أو الكيش أو الكعك) يجب ألا يمتلئ طبق الفرن أكثر من النصف.

نصائح

- عادة ما تتطلب الأطعمة الأصغر حجمًا وقت طهي أقل قليلًا من الأطعمة الأكبر حجمًا.
- يؤدي رجّ الأطعمة الأصغر حجمًا في منتصف مدة الطهي إلى تحسين النتيجة النهائية وقد يساعد على تجنب الطهي غير المتساوي.
- لحمل البطاطس أكثر قرمشة، حاول إضافة كمية صغيرة من الزيت قبل الطهي ورجها لتغطيتها بالتساوي. نوصي باستخدام 14 مل (ملعقة كبيرة) من الزيت.
- الوحبات الخفيفة التي تُطهى في الفرن يمكن طهيها أيضًا في الجهاز.
- الكمية المثالية الموصى بها لطهي البطاطس المقلية هي 1,500 حرام.
- استخدم المعينات المورقة والهشة الحاضرة لتحضير وحبّات خفيفة محشوة بسهولة وسرعة.
- ضع طبق فرن في سلة الجهاز إذا كنت ترغب في خبز كعكة أو إعداد حلويات الكيشي أو إذا كنت ترغب في قلي مكونات حساسة أو مكونات بها حشو. ويمكنك استخدام طبق الفرن المصنوع من السيليكون أو الفولاذ المقاوم للصدأ أو الألومنيوم أو الفخار.
- يمكنك أيضًا استخدام الجهاز لإعادة تسخين الطعام. لإعادة تسخين الطعام، اضبط درجة الحرارة على 160 درجة مئوية لمدة تصل إلى 10 دقائق. يمكن تعديل وقت الطهي اعتمادًا على كمية الطعام من أجل إعادة تسخين الطعام بالكامل.

ar

التنظيف

نظّف الجهاز بعد كل استخدام.

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

1 أزل قابس التيار الرئيسي من مقبس الحائط واترك الجهاز حتى يبرد.

ملاحظة: أزل السلة للسماح للجهاز بأن يبرد بسرعة أكبر.

2 امسح السطح الخارجي للجهاز بقطعة قماش مبللة.

3 نظّف السلة والشبكة بالماء الساخن وبعض من سائل غسل الصحون وإسفنجة غير كاشطة. يمكنك استخدام سائل إزالة الشحوم لإزالة أي أوساخ متبقية.

ملاحظة: يمكن غسل السلة والشبكة القابلة للإزالة بأمان في غسالة الأطباق.

نصيحة: إذا كانت بقايا الطعام عالقة في الجزء السفلي من السلة والشبكة، فاملأهما بالماء الساخن وبعض من سائل الغسيل. اتّقع السلة والشبكة لمدة 10 دقائق تقريبًا. ثم اشطفهما ونظفهما وجففهما.

4 امسح الجزء الداخلي من الجهاز بالماء الساخن وقطعة قماش مبللة.

5 نظّف عنصر التسخين بفرشاة تنظيف جافة لإزالة أي بقايا طعام.

6 لا تغمر الجهاز في الماء أو أي سائل آخر.

التخزين

1 افصل الجهاز واتركه يبرد.

2 تأكد من تنظيف كل القطع وتجفيفها

الضمان والصيانة

إذا كنت تحتاج إلى صيانة أو معلومات أو إذا كانت لديك أي مشكلة، فيرجى زيارة موقع العلامة التجارية أو الاتصال بمركز خدمة 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 الأعطال وإصلاحها

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

دليل الطهي

يساعدك الجدول أدناه على تحديد الإعدادات الأساسية للطعام الذي تريد تحضيره.

ملحوظة: مدد الطهي أدناه إرشادية فقط وقد تختلف وفقًا لتنوع البطاطا المستخدمة وكميتها. وبالنسبة إلى الأطعمة الأخرى، قد يؤثر الحجم والشكل والعلامة التجارية في النتائج. لذلك، قد تحتاج إلى تعديل مدة الطهي قليلًا.

الكمية	الوقت تقريبًا (دقيقة)	درجة الحرارة (C°)	وضع الطهي	الهز*	معلومات إضافية
البطاطا والبطاطا المقلية					
أمثل: 1,2 kg	دقيقة 35	180°C		x 2	لبطاطا المقلية المجمدة
الحد الأقصى: 1,9 kg	دقيقة 47	180°C		x 2	
900 g - 1,5 kg	دقيقة 28 - 37	180°C		نعم	البطاطا المقلية المنزلية
500 g - 1,7 kg	دقيقة 45	180°C		نعم	البطاطا المشوية
اللحوم والدواجن					
100 - 600 g (1 إلى 4 قطع)	دقيقة 12	180°C			شريحة لحم
≤ 2 kgs	دقيقة 45 - 60	200°C			الدجاج المشوي
8 قطع	دقيقة 40	200°C			أرجل الدجاج
200 - 900 g	دقيقة 30 - 40	180°C			صدور الدجاج
200 g - 1 kg (1 إلى 8 قطع)	دقيقة 33	200°C			شرائح لحم الضأن
300 g - 1 kg (4 إلى 15 قطع)	دقيقة 15 - 20	200°C			النقانق
السماك					
100 - 700 g (1 إلى 5 قطع)	دقيقة 12 - 18	160°C			قطعة من فيليه سمك السلمون
300 - 600 g (15 إلى 30 قطع)	دقيقة 6 - 14	190°C		نعم	قريدس
الوجبات الخفيفة					
300 - 700 g (15 إلى 25 قطع)	دقيقة 10 - 15	200°C			اجتس دجاج مجمدة

الكمية	الوقت تقريبًا (دقيقة)	درجة الحرارة (C°)	وضع الطهي	الهز*	معلومات إضافية
400 - 700 g (5 إلى 10 قطع)	دقيقة 13	180°C		نعم	أصابع الجبن المجمدة
250 - 600 g (20 إلى 30 قطع)	دقيقة 5 - 7	200°C		نعم	حلقات بصل مجمدة
250 - 350 g (8 إلى 20 قطع)	دقيقة 10	200°C		نعم	لفائف الربيع المقلية
200 - 500 g بيتزا واحدة (مقاس 24 سم)	دقيقة 5 - 15	190°C			بيتزا مجمدة
200 - 500 g بيتزا واحدة (مقاس 24 سم)	دقيقة 5 - 10	190°C			بيتزا طازجة
قالب بوزن 500 غ، سماكة 2.5 سم.	دقيقة 40 - 50	150°C			كيش
1 إلى 4 قطع (75 غ لكل قطعة)	دقيقة 6 - 14	180°C			لفائف الخبز
الخضراوات					
1,2 kg	دقيقة 30	200°C		x 2 / 3	كوسة
300 - 600 g	دقيقة 14 - 16	180°C			قرنبيط
الخبز					
1 إلى 8 قطع (75 غ لكل قطعة)	دقيقة 15	160°C			فطائر المافن
650 g	دقيقة 30	170°C			كيك الشوكولاتة

3 ضع الطعام في السلة.

ملاحظة: احذر أن تتجاوز الحد الأقصى للكمية المشار إليه في الجدول (راجع قسم «دليل الطهي»)، حيث قد يؤثر هذا في جودة النتيجة النهائية.

4 أعد السلة داخل الجهاز مرة أخرى.

تنبيه: تجنب لمس السلة في أثناء الاستخدام ولبعض الوقت بعد الاستخدام لأنها ستكون ساخنة جدًا. ولا تمسك السلة إلا من المقبض..

5 اضغط على (1) لتشغيل الجهاز. شاشة عرض تعرض برنامج  الافتراضي: 180 درجة مئوية / 35 دقيقة.

6 يمكنك الاختيار بين وضع الطهي المعدّ سابقًا أو الإعدادات اليدوية.

أ. إذا اخترت وضع الطهي المعدّ سابقًا:

- قم باختيار أحد البرامج المحددة مسبقًا بالضغط عليه على لوحة شاشة اللمس الرقمية. (يمكن العثور على وصف تفصيلي لهذه الأوضاع في قسم «دليل الطهي»).
- إذا كنت بحاجة إلى ضبط درجة الحرارة: اضغط على الزر (2)، ثم استخدم مقبض التحكم لضبط درجة الحرارة. نطاق التحكم - الحد الأدنى 80 درجة مئوية، والحد الأقصى 200 درجة مئوية.
- إذا كنت بحاجة إلى ضبط المؤقت: اضغط على الزر (3)، ثم استخدم مقبض التحكم لضبط الوقت. نطاق التحكم - الحد الأدنى دقيقة واحدة، والحد الأقصى 60 دقيقة.

ب. إذا اخترت الإعدادات اليدوية:

- اضغط على "Manual" مرة أخرى لبدء عملية الطهي باستخدام برنامج «يدوي» الافتراضي (180 درجة مئوية / 20 دقيقة). بمجرد ضبط درجة الحرارة والمؤقت في الوضع اليدوي، سيحتفظ الجهاز بآخر إعداد في الذاكرة حتى عند فصله عن مصدر الطاقة.
- إذا كنت بحاجة إلى ضبط درجة الحرارة: اضغط على الزر (2)، ثم استخدم مقبض التحكم لضبط درجة الحرارة. نطاق التحكم - الحد الأدنى 80 درجة مئوية، والحد الأقصى 200 درجة مئوية.
- إذا كنت بحاجة إلى ضبط المؤقت: اضغط على الزر (3)، ثم استخدم مقبض التحكم لضبط الوقت. نطاق التحكم - الحد الأدنى دقيقة واحدة، والحد الأقصى 60 دقيقة.

7 قم بتأكيد وضع الطهي بالضغط على الزر ^{Start}/_{Stop}. سيؤدي ذلك إلى بدء عملية الطهي. سيبدأ الطهي. يتم عرض وقت الطهي المتبقي على الشاشة.

8 تتطلب بعض الأطعمة الرج في منتصف وقت الطهي للحصول على نتائج طهي مثالية (راجع قسم «دليل الطهي»). لرجّ الطعام، اسحب الدرج من الجهاز باستخدام المقبض وقم بهزّه. ثم أعد إدخال الدرج في الجهاز، وسيستأنف الطهي تلقائيًا.

ملاحظة: عند إزالة السلة، يدخل الجهاز إلى وضع الإيقاف المؤقت. يجب إعادة السلة إلى الجهاز في غضون 10 دقائق لاستئناف عملية الطهي. وإذا لم يتم إرجاع السلة إلى الجهاز في غضون 10 دقائق، فيجب إعادة ضبط البرنامج ودرجة الحرارة والوقت.

تحذير: قد تكون السلة ثقيلة في حال وجود الكثير من الطعام. لذا يُنصح باستخدام كلتا اليدين وقفاز الفرن في أثناء الرج لتجنب الإصابة بالحروق..

9 عندما تسمع صوت المؤقت، يعني ذلك الانتهاء من ضبط وقت الطهي. اسحب السلة من الجهاز، وضعها على سطح مقاوم للحرارة.

10 **تحقق مما إذا كان الطعام جاهزًا.**

إذا لم يكن الطعام جاهزًا بعد، فما عليك سوى إعادة السلة داخل الجهاز وضبط المؤقت لمدة بضع دقائق إضافية.

11 عند الانتهاء من طهي الطعام، استخدم ملقطًا غير معدني (على سبيل المثال ملقط من السيليكون) لالتقاط الطعام من السلة. يُجمّع الزيت الزائد من الطعام في الجزء السفلي من السلة.

تنبيه: لا تقلب السلة رأسًا على عقب، فقد تسقط الشبكة القابلة للإزالة وينسكب الزيت الساخن.

بعد الطهي، تكون السلة والشبكة والطعام ساخنين للغاية. لذا توخّ الحذر الشديد. استخدم كلتا اليدين وقفاز الفرن إذا كانت السلة ثقيلة جدًا. بحسب نوع الطعام المطبوخ في الجهاز، كن حذرًا لأن البخار قد يتسرب من السلة.

12 عندما تكون دفعة من الطعام جاهزة، يكون الجهاز جاهزًا على الفور لتحضير دفعة أخرى.

13 إذا كنت ترغب في إنهاء الطهي قبل نهاية البرنامج، فاضغط مع الاستمرار على الزر (1) لمدة ثانيتين لإيقاف تشغيل الجهاز.

تجهيزات الاستخدام

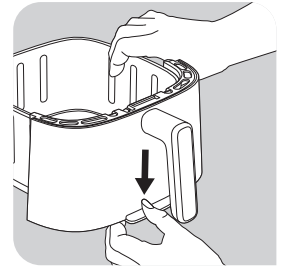
- 1 ضع الجهاز على سطح عمل مستو وثابت ومقاوم للحرارة بحيث يكون بعيدًا عن رذاذ الماء.
- 2 لا تملأ السلة بالزيت أو أي سائل آخر.
لا تضع أي شيء فوق الجهاز. فهذا يعوق تدفق الهواء ويؤثر في نتيجة القلي بالهواء الساخن.

مهم: لمنع ارتفاع درجة حرارة الجهاز، لا تضعه في زاوية أو تحت خزانة حائط. ويجب ترك مساحة لا تقل عن 15 سم حول الجهاز للسماح للهواء بالدوران.

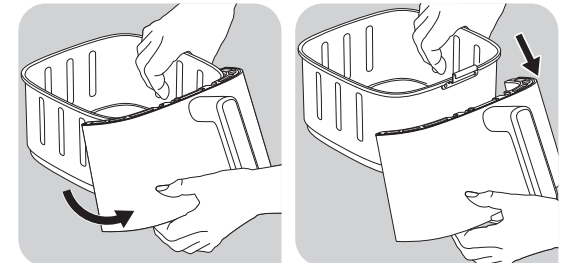
واجهة أمامية قابلة للفصل (حسب الطراز)

يفضل نظام التخزين والتنظيف سهل الاستخدام الجديد، يمكنك بسهولة فصل الواجهة الأمامية من الوعاء وفصل الوعاء نفسه. نظّف منتجك بسهولة ووفر مساحة في غسالة الأطباق.

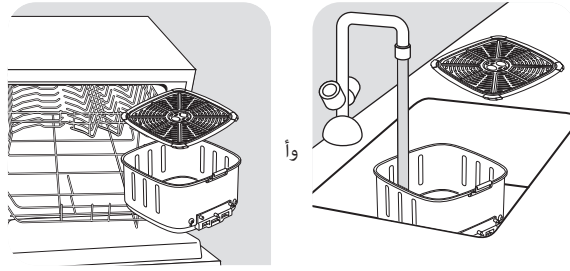
لتوفير مساحة في غسالة الأطباق وضمان الحفاظ الأمثل على الجهاز، اتبع إجراءات التنظيف الآتية للطراز ذي الواجهة الأمامية القابلة للفصل.



- اضغط على الزر الموجود في الجزء السفلي من الوعاء نحو الأسفل



- أزل الخطاف من موقعه.
وستنخلع الواجهة الأمامية القابلة للإزالة.

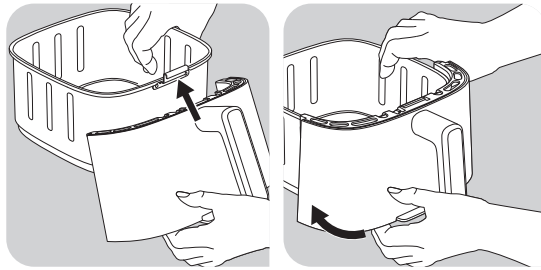


- ضع الوعاء في غسالة الأطباق أو اغسله بيدك من دون الواجهة الأمامية التي يمكنك إعادة توصيلها بالمنتج.

تنظيف الواجهة الأمامية القابلة للفصل وإعادة توصيلها بالوعاء

- اغسل الواجهة الأمامية بيدك باستخدام الماء الساخن وبعض من سائل الغسيل والإسفنج غير الكاشط.
- بعد غسل الواجهة الأمامية الخارجية

- 1 وتجفيفها تمامًا، ثبّت الجزء العلوي من الواجهة الأمامية في خطاف الوعاء.
- 2 وثبّت الجزء السفلي من الواجهة الأمامية حتى تسمع صوت «نقرة».

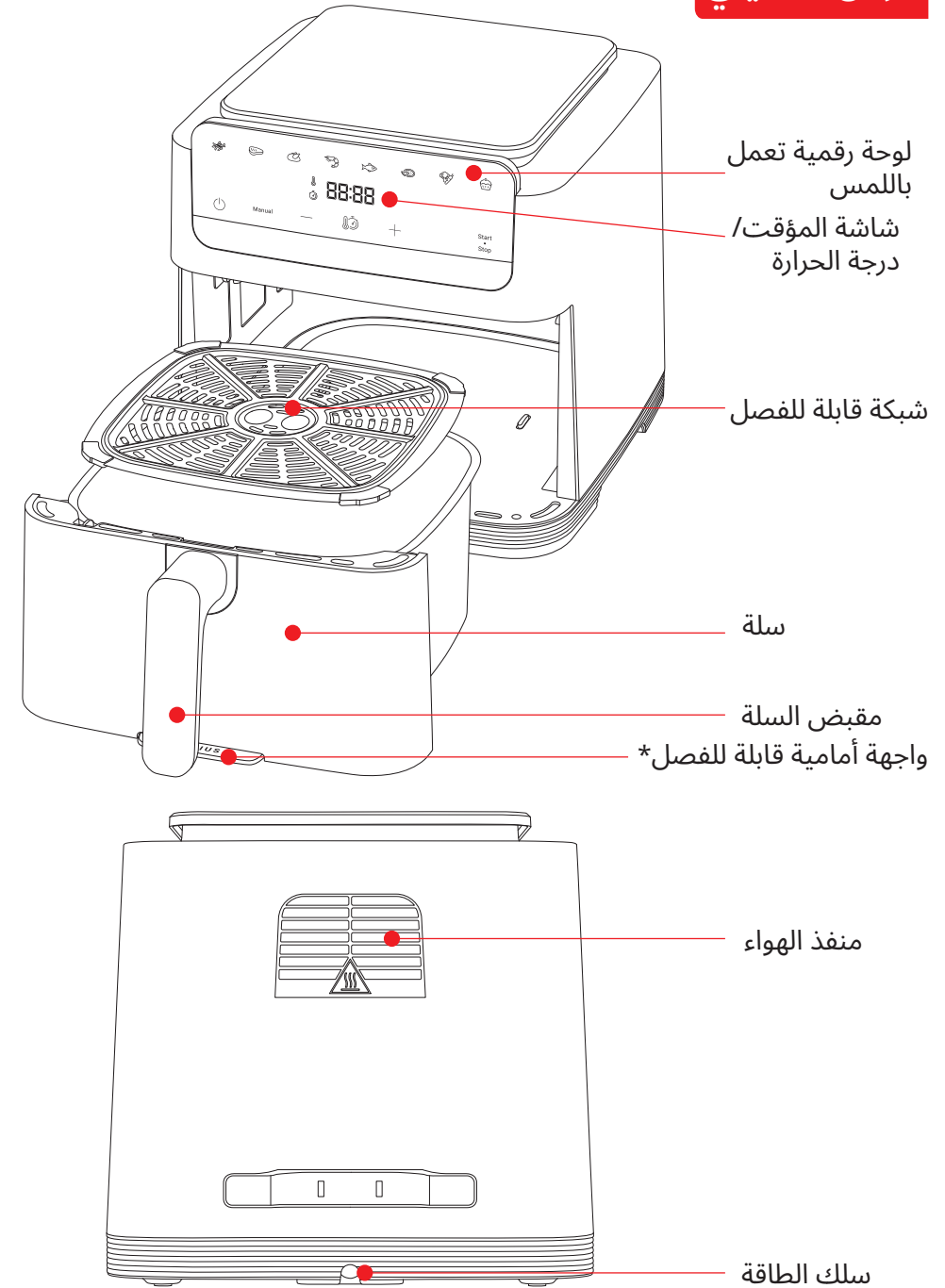


تنبيه! لا تستخدم الجهاز أبدًا بدون الدرج. قم دائمًا ب تثبيت اللوحة الأمامية على الوعاء قبل الطهي.

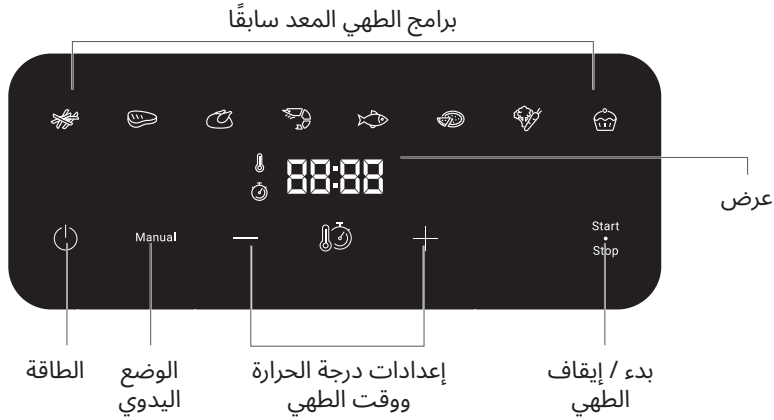
استخدام الجهاز

- 1 صل سلك الإمداد بالطاقة بمقبس كهربائي، وتأكد من أن الجهد يطابق الجهد المشار إليه في لوحة التصنيف. كن حذرًا عند استخدام الجهاز.
- 2 أخرج السلة وشبكها القابلة للفصل بعناية من الجهاز.

عرض تفصيلي



واجهة المستخدم



أوضاع الطهي المعدة سابقًا

روبيان	دجاج	لحمة	بطاطا مقلية
190°C / 14 د	200°C / 50 د	180°C / 12 د	180°C / 35 د
حلويات	خضراوات	بيتزا	سمك
180°C / 18 د	180°C / 16 د	200°C / 10 د	160°C / 16 د

قبل الاستخدام في المرة الأولى

- 1 أزل جميع مواد التغليف أي ملصقات من الجهاز.
- 2 ضع حامل السلك على الجهة الخلفية للجهاز. يجب تثبيت حامل السلك بشكل صحيح قبل الاستخدام الأول.
- 3 نظّف السلة والشبكة القابلة للفصل جيدًا بالماء الساخن وبعض من سائل غسل الصحون وإسفنجة غير كاشطة.

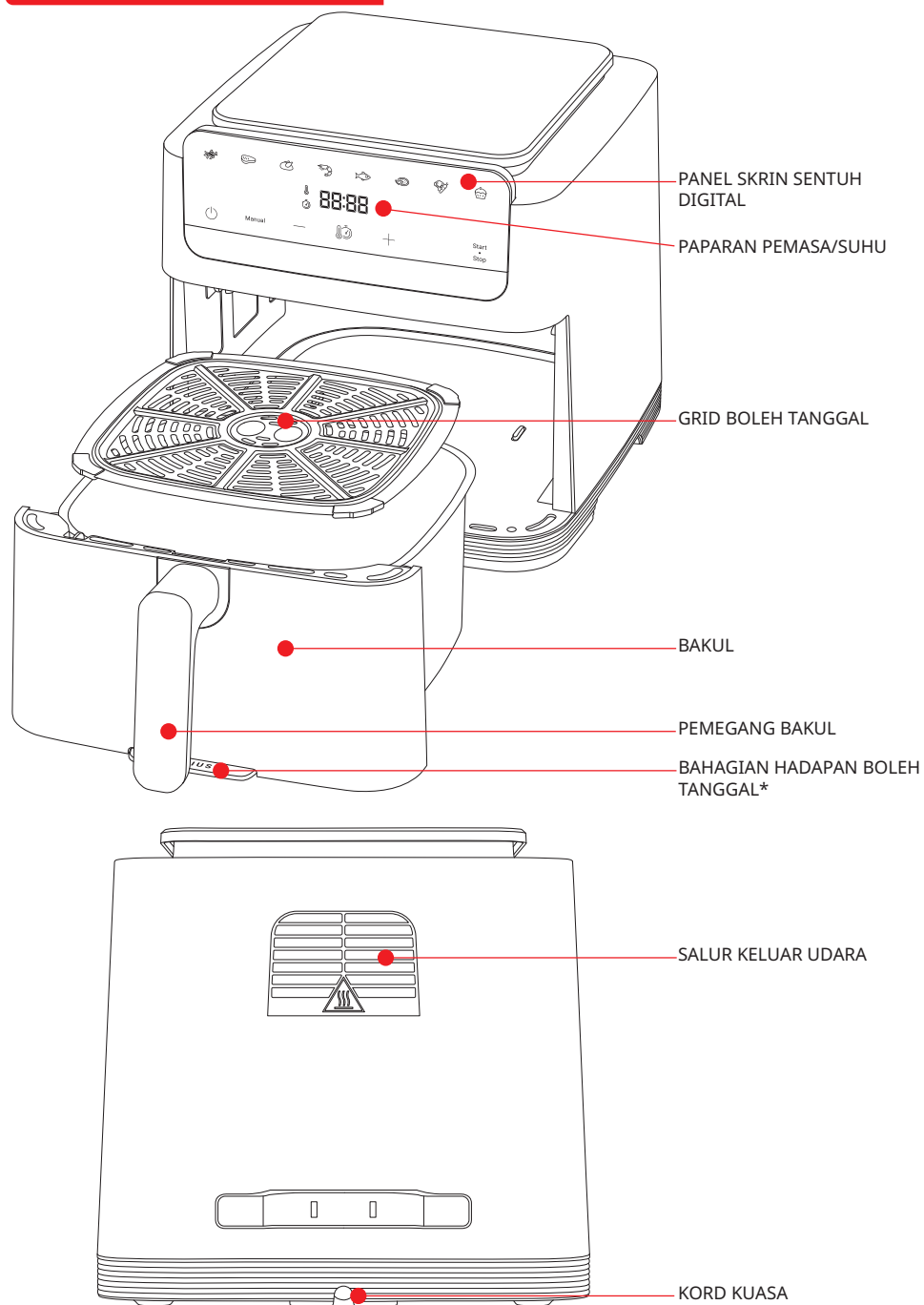
ملاحظة: يمكن غسل السلة والشبكة القابلة للإزالة بأمان في غسالة الأطباق.

- 4 امسح الجهاز من الداخل والخارج بقطعة قماش مبللة.

ملاحظة: يعمل الجهاز عن طريق توليد الهواء الساخن. لا تملأ السلة بالزيت أو دهون القلي.

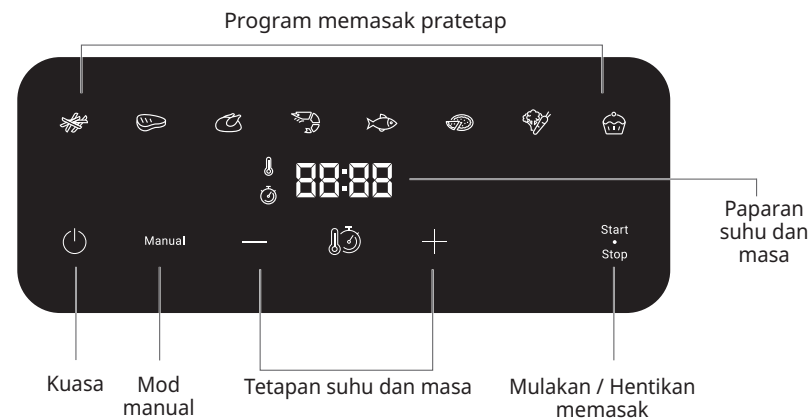
* حسب الطراز

PANDANGAN TERPECAH



*Bergantung pada model

ANTARA MUKA PENGGUNA



MOD MEMASAK PRASET

			
Kentang goreng 180°C / 35 min	Daging 180°C / 12 min	Ayam 200°C / 50 min	Udang 190°C / 14 min
			
Ikan 160°C / 16 min	Piza 200°C / 10 min	Sayuran 180°C / 16 min	Pencuci mulut 180°C / 18 min

SEBELUM PENGGUNAAN PERTAMA

- 1 Tanggalkan semua bahan pembungkusan dan sebarang pelekat daripada perkakas.
- 2 Letakkan rak kord di bahagian belakang perkakas. Rak kord mesti dipasang dengan betul sebelum penggunaan pertama.
- 3 Bersihkan bakul dan grid boleh tanggal dengan teliti menggunakan air panas, sedikit cecair pencuci dan span yang tidak melelas.

Nota: Bakul dan grid yang boleh ditanggalkan boleh dicuci di dalam pembasuh pinggan mangkuk.

- 4 Lap bahagian dalam dan luar perkakas dengan kain lembap.

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

PERSEDIAAN UNTUK MENGGUNAKAN PERKAKAS

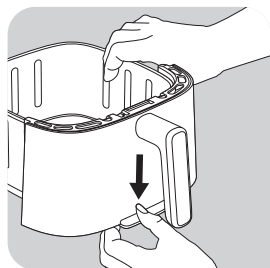
- 1 Letakkan perkakas pada permukaan yang rata, stabil, tahan panas dan jauh daripada percikan air.
- 2 Jangan isi bakul dengan minyak atau sebarang cecair lain. Jangan letakkan apa-apa di atas perkakas. Hal ini akan mengganggu aliran udara dan menjejaskan penggorengan udara panas.

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

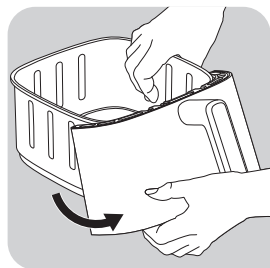
BAHAGIAN HADAPAN BOLEH TANGGAL (bergantung pada model)

Dengan sistem Genius kami yang baharu, anda boleh memisahkan bahagian hadapan laci daripada laci itu sendiri dengan mudah. Bersihkan perkakas anda dengan mudah dan jimatkan ruang di dalam mesin basuh pinggan mangkuk.

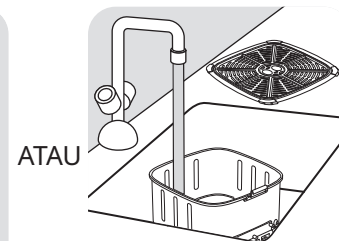
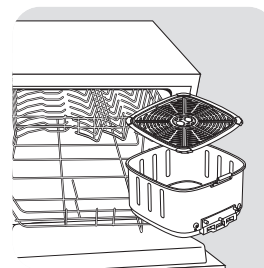
Untuk menjimatkan ruang di dalam mesin basuh pinggan mangkuk anda dan memastikan perkakas dikekalkan dalam keadaan optimum, ikut prosedur pembersihan ini untuk model dengan bahagian hadapan boleh tanggal.



- Tekan butang yang terletak di bahagian bawah laci



- Tanggalkan cangkuk daripada tempatnya. Bahagian hadapan boleh tanggal akan terkeluar.

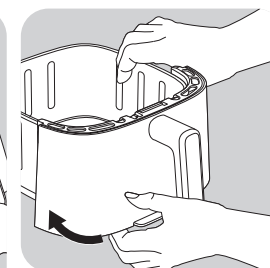


ATAU

- Letakkan laci di dalam mesin basuh pinggan mangkuk atau cuci dengan tangan tanpa bahagian hadapan yang boleh anda pasang semula pada produk.

Bersihkan bahagian hadapan boleh tanggal dan pasangannya kembali pada laci

- Cuci bahagian hadapan dengan tangan menggunakan air panas, sedikit cecair pencuci dan span yang tidak melelas.
- Selepas mencuci dan mengeringkan bahagian hadapan luar dengan sebersih-bersihnya,
 - 1 klipkan bahagian atas hadapan ke dalam cangkuk pada laci.
 - 2 Klipkan bahagian bawah hadapan sehingga anda mendengar bunyi 'klik'.



AWAS! Jangan sekali-kali menggunakan perkakas tanpa laci. Sentiasa klipkan panel hadapan kembali pada mangkuk sebelum memasak.

MENGGUNAKAN PERKAKAS

- 1 Sambungkan kord bekalan kuasa pada soket elektrik, pastikan voltan sepadan dengan voltan yang dinyatakan pada plat perkadaran. Berhati-hati semasa menggunakan perkakas.
- 2 Tarik keluar bakul dengan grid boleh tanggal daripada perkakas dengan berhati-hati.

- 3 Letakkan makanan di dalam bakul.

Nota: Jangan lebih jumlah maksimum yang dinyatakan dalam jadual (lihat bahagian 'Panduan Memasak') kerana ini boleh menjejaskan kualiti hasil masakan.

- 4 Luncurkan bakul kembali ke dalam perkakas.

Awas: Jangan sentuh bakul semasa digunakan dan untuk beberapa ketika selepas digunakan kerana bakul akan menjadi sangat panas. Pegang pemegang bakul sahaja.

- 5 Tekan  untuk menghidupkan perkakas. Paparan menunjukkan program  lalai: 180°C / 35 minit.

- 6 Kini anda boleh memilih mod memasak praset atau tetapan manual.

a. Jika anda memilih mod memasak praset:

- Pilih salah satu program pratetap dengan menekannya pada panel skrin sentuh digital (mod ini diterangkan secara terperinci dalam bahagian 'Panduan memasak').
- Jika perlu, laraskan masa memasak dengan menekan butang  dan laraskan masa dengan butang + dan -. Julat kawalan - Min. 80°C, Maks. 200°C.
- Anda juga boleh melaraskan suhu  dengan butang + dan - pada skrin digital. Julat kawalan - Min. 1 minit, Maks. 60 minit.

b. Jika anda memilih tetapan manual:

- Tekan "Manual" sekali untuk memulakan proses memasak dengan program "Manual" lalai (180°C / 20 minit). Setelah anda melaraskan suhu dan tetapan pemasa untuk mod Manual, tetapan terakhir akan disimpan dalam memori walaupun peranti dicabut daripada soket.
 - Jika perlu, laraskan masa memasak dengan menekan butang  dan laraskan masa dengan butang + dan -. Julat kawalan - Min. 80°C, Maks. 200°C.
 - Anda juga boleh melaraskan suhu  dengan butang + dan - pada skrin digital. Julat kawalan - Min. 1 minit, Maks. 60 minit.
- 7 Sahkan mod memasak dengan menekan butang  Tindakan ini akan memulakan proses memasak. Proses memasak bermula. Baki masa memasak dipaparkan pada skrin.

- 8 Sesetengah makanan perlu digoncang pada separuh masa memasak untuk mendapatkan hasil masakan yang optimum (lihat bahagian 'Panduan memasak'). Untuk menggoncang makanan, tarik mangkuk keluar daripada perkakas dengan menggunakan pemegang dan goncang. Kemudian luncurkan mangkuk kembali ke dalam perkakas, perkakas akan menyambung semula proses memasak secara automatik.

Nota: Apabila bakul dialih keluar, perkakas akan beralih kepada mod Jeda. Bakul perlu dikembalikan pada perkakas dalam masa 10 minit untuk membolehkan proses memasak disambung semula. Jika bakul tidak dikembalikan pada perkakas dalam masa 10 minit, program, suhu dan masa perlu ditetapkan semula.

Amaran: Jika terdapat banyak makanan, bakul mungkin menjadi berat. Apabila menggoncang, gunakan kedua-dua tangan dan sarung tangan ketuhar untuk mengelakkan lecuran.

- 9 Apabila anda mendengar bunyi pemasa, maksudnya masa memasak yang ditetapkan telah selesai. Tarik bakul keluar daripada perkakas dan letakkan bakul pada permukaan tahan haba.

- 10 **Periksa sama ada makanan telah siap dimasak.**

Jika makanan belum siap dimasak, luncurkan bakul kembali ke dalam perkakas dan tetapkan pemasa kepada beberapa minit tambahan lagi.

- 11 Apabila makanan telah siap dimasak, gunakan penyepit bukan logam (contohnya, penyepit silikon) untuk mengeluarkan makanan daripada bakul. Minyak berlebihan daripada makanan terkumpul pada bahagian bawah bakul.

Awas: Jangan terbalikkan bakul, kerana grid boleh tanggal dan minyak panas boleh terkeluar.

Selepas memasak, bakul, grid dan makanan adalah sangat panas. Kendalikan dengan berhati-hati. Gunakan kedua-dua tangan dan sarung tangan ketuhar jika bakul terlalu berat.

Bergantung pada jenis makanan yang dimasak dalam perkakas, berhati-hati kerana stim mungkin akan keluar daripada bakul.

- 12 Setelah satu sesi memasak selesai, perkakas boleh terus digunakan untuk sesi memasak yang seterusnya.

- 13 Jika anda ingin menamatkan proses memasak sebelum program tamat, tekan dan tahan butang  selama 2 saat untuk mematikan perkakas.

PANDUAN MEMASAK

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

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

	Kuantiti	lebih kurang masa (min)	Suhu (°C)	Mod memasak	goncang*	Informasi tambahan
Kentang & Kentang goreng						
Kentang goreng beku (ketebalan standard 10 x 10 mm)	Optimal : 1,2 kg	35 min	180°C		x 2	
	Maksimum : 1,9 kg	47 min	180°C		x 2	
Kentang goreng buatan sendiri (8 x 8 mm)	900 g - 1,5 kg	28 - 37 min	180°C		Ya	Masukkan 1 sudu besar minyak
Kentang Panggang	500 g - 1,7 kg	45 min	180°C		Ya	Masukkan 1 sudu besar minyak
Daging & Ayam						
Steak	100 - 600 g (1 hingga 4 pcs)	12 min	180°C			
Ayam bakar	≤ 2 kgs	45 - 60 min	200°C			
Kaki ayam	8 pcs (100 g/pcs)	40 min	200°C			
Dada ayam	200 - 900 g	30 - 40 min	180°C			
Lamb chop	200 g - 1 kg (1 hingga 8 pcs)	33 min	200°C			
sosej	300 g - 1 kg (4 hingga 15 pcs)	15 - 20 min	200°C			
ikan						
Ikan salmon fillet	100 - 700 g (1 hingga 5 pcs)	12 - 18 min	160°C			
udang	300 - 600 g (15 hingga 30 pcs)	6 - 14 min	190°C		Ya	
Makanan ringan						
Nugget ayam sejuk beku	300 - 700 g (15 hingga 25 pcs)	10 - 15 min	200°C			Balikkan pada pertengahan masak
Batang keju beku	400 - 700 g (5 hingga 10 pcs)	13 min	180°C		Ya	

	Kuantiti	lebih kurang masa (min)	Suhu (°C)	Mod memasak	goncang*	Informasi tambahan
Cincin bawang beku	250 - 600 g (20 hingga 30 pcs)	5 - 7 min	200°C		Ya	
Gulung lumpia goreng	250 - 350 g (8 hingga 20 pcs)	10 min	200°C		Ya	
Piza beku	200 - 500 g (satu pizza 24 cm)	5 - 15 min	190°C			
Piza segar	200 - 500 g (satu pizza 24 cm)	5 - 10 min	190°C			
Quiche	Acuan 500 g, ketebalan 2.5 cm.	40 - 50 min	150°C			Tutup di pertengahan masa memasak jika perlu.
Roti kecil	1 hingga 4 keping (75 g setiap satu)	6 - 14 min	180°C			Dengan air paip sejuk, lembapkan roti dengan cepat dan sekata (kurang daripada 5 saat).
Sayur-sayuran						
Zucchini	1,2 kg	30 min	200°C		x 2 / 3	Potong kepada kepingan atau bahagian setebal 1 cm dan renjiskan dengan 1 hingga 2 sudu besar minyak.
kembang kol	300 - 600 g	14 - 16 min	180°C			
Membakar						
Muffin	1 hingga 8 keping (75 g setiap satu)	15 min	160°C			Gunakan acuan pembakar**. Laraskan jumlah dalam acuan supaya tidak melimpah semasa pembakaran. Susun acuan di dalam laci.
Kek coklat	650 g	30 min	170°C			Tutup di pertengahan masa memasak jika perlu.

* Goncang sekurang-kurangnya separuh jalan semasa memasak.

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

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

**Letakkan acuan pembakar atau acuan kek / bekas yang sesuai untuk ketuhar di dalam laci. Apabila anda menggunakan campuran yang mengembang (seperti dengan kek, quiche atau muffin) hidangan ketuhar tidak boleh diisi lebih daripada separuh.

PETUA

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

PEMBERSIHAN

Bersihkan perkakas setiap kali selepas digunakan.

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

- 1 Cabut palam sesalur kuasa daripada soket dinding dan biarkan perkakas menjadi sejuk.

Nota: Keluarkan bakul untuk menyejukkan perkakas dengan lebih cepat.

- 2 Lap bahagian luar perkakas dengan kain lembap.
- 3 Bersihkan bakul dan grid dengan air panas, sedikit cecair pencuci dan span yang tidak melelas. Anda boleh menggunakan cecair nyahgris untuk menanggalkan sebarang sisa kotoran.

Nota: Bakul dan grid yang boleh ditanggalkan boleh dicuci di dalam pembasuh pinggan mangkuk.

Petua: Jika serpihan/sisa makanan melekat pada bahagian bawah bakul dan grid, isi dengan air panas dan sedikit cecair pencuci. Biarkan bakul dan grid direndam selama kira-kira 10 minit. Kemudian bilas sehingga bersih dan keringkan.

- 4 Lap bahagian dalam perkakas dengan air panas dan kain lembap.
- 5 Bersihkan elemen pemanasan menggunakan berus pembersih yang kering untuk menanggalkan sisa makanan.
- 6 Jangan rendam perkakas dalam air atau apa-apa cecair lain.

PENYIMPANAN

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

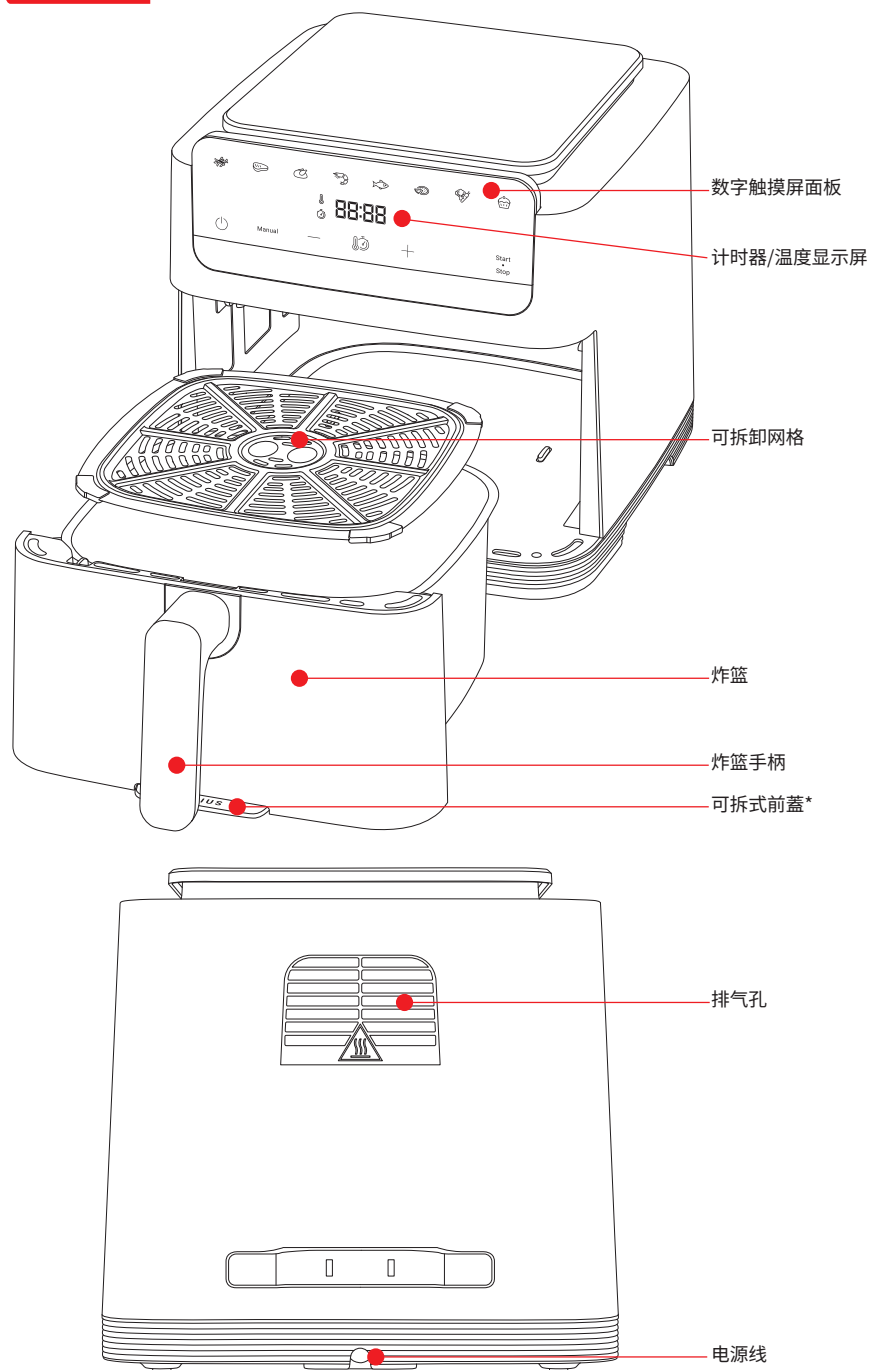
JAMINAN DAN SERVIS

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

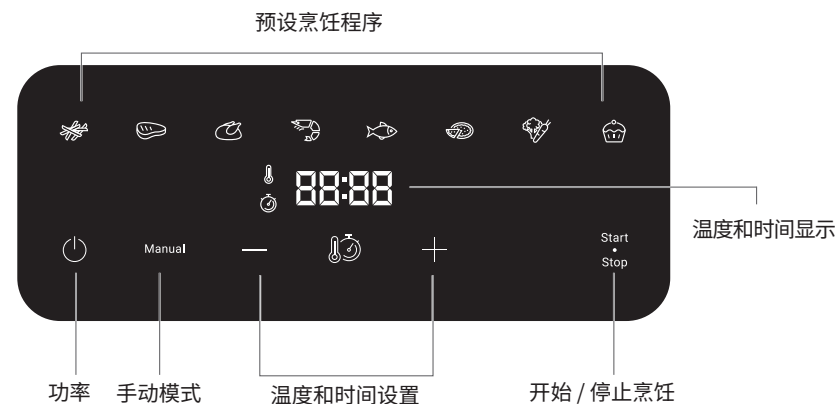
PENCARISILAPAN

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

分解视图



用户界面



预设烹饪模式

			
炸薯条	肉	鸡肉	虾
180 摄氏度 / 35 分	180 摄氏度 / 12 分	200 摄氏度 / 50 分	190 摄氏度 / 14 分
			
鱼	比萨	蔬菜	甜点
160 摄氏度 / 16 分	200 摄氏度 / 10 分	180 摄氏度 / 16 分	180 摄氏度 / 18 分

首次使用前

- 1 拆除所有包材。撕除任何装置上的贴纸或标签。
- 2 将电线架安装在电器的背面。第一次使用前，必须正确安装电线架。
- 3 用热水、适量洗洁精和非摩擦性海绵彻底清理炸篮和可拆卸烤网。

注意：架子和可拆卸格栅可放入洗碗机清洗。

- 4 用湿布擦拭炸锅的内部和外部。

注意：炸锅通过产生热空气而得以工作。请勿在炸篮里装入油或煎炸油脂。

准备使用

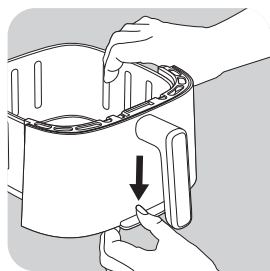
- 1 请将炸锅放置在平坦、稳固、防热的工作台上，远离溅水。
- 2 请勿在炸篮里装满油或任何其他液体。
请勿在电器顶部放置任何物品。这会扰乱气流，影响热风油炸效果。

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

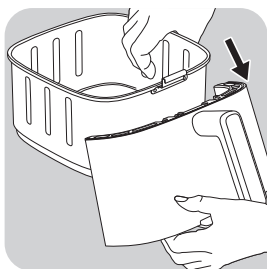
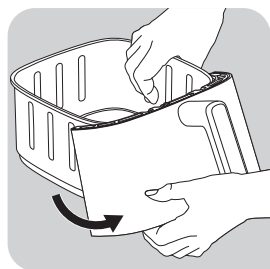
可拆式前盖 (依机型而定)

透過我們全新的 Genius 系統，您可以輕鬆分離抽屜前蓋與抽屜本體。清潔您的家電時更加輕鬆，並節省洗碗機空間。

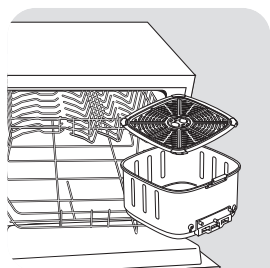
為節省洗碗機空間並保持家電最佳狀態，請依照下列程序清潔可拆式前蓋機型。



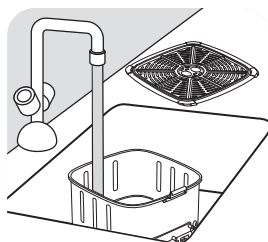
- 向下按壓抽屜底部的按鈕



- 將掛勾從原位移除。可拆式前蓋即會脫落。



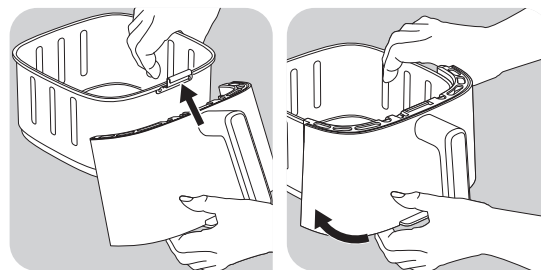
或者



- 將抽屜放入洗碗機清洗或在不包含前蓋的情況下使用手洗方式清潔，前蓋可裝回產品上。

清潔可拆式前蓋並重新裝回抽屜

- 使用熱水、少量洗碗精與非研磨性海綿手洗前蓋。
- 清洗並徹底晾乾外部前蓋後，
 - 1 將前蓋上方扣入抽屜掛勾。
 - 2 將前蓋下方扣入，直至聽到「咔」聲。



注意！請勿在未放入抽屜的情況下使用本家電。烹調前請務必將前面板重新扣回內鍋上。

使用电器

- 1 将电源线连接到电源插座上，确保电压与铭牌上标明的电压相匹配。使用电器时要小心。
- 2 小心地从炸锅中拉出炸篮及其可拆卸烤网。
- 3 将食物放入炸篮中。

注意：切勿超过表中所示的最大用量（见“烹饪指南”部分），否则会影响最终成品的质量。

- 4 将炸篮滑回炸锅中。

警告：在使用过程中和使用后的一段时间内，请勿触摸炸篮，因为炸篮会变得非常热。只能握住炸篮的手柄。

- 5 按下 打开电器。显示屏显示默认的“手动”程序：180°C / 35 分钟
- 6 您现在可以在预设烹饪模式或手动设置之间进行选择。

a. 如果选择预设烹饪模式：

- 在数字触摸屏面板上点击以选择其中一个预设程序（这些模式在“烹饪指南”部分有详细描述）。
- 如有需要，可按下 按钮調定烹調時間，並用 + 和 - 按钮來調整時間。控制范围 - 最低 80°C，最高 200°C。
- 您亦可以使用數碼螢幕上的 + 和 - 按钮來調整溫度 。控制范围 - 最低 1 分钟，最高 60 分钟。

b. 如果选择手动设置：

- 按下“Manual”以默认的“手动”程序开始烹饪过程(180°C / 20 分钟)。一旦在手動模式下調整了溫度和計時器設定，即使拔掉電源，設備仍會保留最後的設定記憶。
- 如有需要，可按下  按鈕調定烹調時間，並用 + 和 - 按鈕來調整時間。控制范围 - 最低 80°C，最高 200°C。
- 您亦可以使用數碼螢幕上的 + 和 - 按鈕來調整溫度 。控制范围 - 最低 1 分钟，最高 60 分钟。

7 按下  按钮确认烹饪模式。这将启动烹饪程序。烹饪开始。屏幕上将显示剩余烹饪时间。

8 有些食物在烹制过程中需要摇晃才能达到最佳烹调效果(请参见“烹饪指南”部分)。若想要手動改變食材位置，請握住內鍋把手將內鍋從氣炸鍋取出，然後甩動內鍋。接著將內鍋放回氣炸鍋中，裝置會自動重新開始烹調。

然后再次设置计时器，并设置为剩余烹饪时间。
注意：取出炸篮后，电器将进入“暂停”模式。需要在 10 分钟内将炸篮放回电器才能继续烹饪。如果在 10 分钟内没有将炸篮放回电器，则需要重新设置程序、温度和时间。
警告：如果食物较多，炸篮会变得很重。摇晃时，请使用双手和烤箱手套，以免烫伤。

- 9 听到计时器响起时，表示设置的烹饪时间已结束。将炸篮从电器中取出，放在耐热的表面上。
- 10 查看食物是否煮熟。
如果食物尚未煮熟，只需将炸篮滑回炸锅中，并将计时器再设置几分钟即可。
- 11 食物煮熟后，用非金属夹钳(如硅胶钳)将食物从炸篮中取出。食物中多余的油会留在炸篮底部。

警告：切勿将炸篮倒置，因为可拆卸烤网和热油可能会掉出来。
烹饪之后，炸篮、烤网和食物都非常热。请小心操作。如果炸篮太重，请使用双手和烤箱手套。
根据炸锅中烹制食物类型，小心蒸汽可能会从炸篮中逸出。

- 12 当一锅食物烹制熟之后，炸锅可立即开始烹制下一锅。
- 13 如果您想在程序结束前终止烹饪，请按住  按钮 2 秒钟以关闭电器。

烹饪指南

下表可帮助您根据要烹制食物选择基本设置。

注意：下表中的烹饪时间仅供参考，可能会根据食材的种类和批次而有所不同。和批次不同而有所差异。形状和品牌也会影响结果。因此，您可能需要稍微调整烹饪时间。

	数量	大约时间 (分钟)	温度 (摄氏度)	烹饪模式	摇匀*	其他信息
土豆和薯条						
冷冻薯条 (10 x 10 毫米标准厚度)	最佳：1,2 kg	35 分钟	180 摄氏度		x 2	
	最大值：1,9 kg	47 分钟	180 摄氏度		x 2	
自制薯条 (8 x 8 毫米)	900 g - 1,5 kg	28 - 37 分钟	180 摄氏度		有	加入 1 汤匙油
烤土豆	500 g - 1,7 kg	45 分钟	180 摄氏度		有	加入 1 汤匙油
肉类和家禽						
牛排	100 - 600 g (1 至 4 块)	12 分钟	180 摄氏度			
烤鸡	≤ 2 kgs	45 - 60 分钟	200 摄氏度			
鸡腿	8 块	40 分钟	200 摄氏度			
鸡胸肉	200 - 900 g	30 - 40 分钟	180 摄氏度			
羊排	200 g - 1 kg (1 至 8 块)	33 分钟	200 摄氏度			
香肠	300 g - 1 kg (4 至 15 块)	15 - 20 分钟	200 摄氏度			
鱼类						
三文鱼片	100 - 700 g (1 至 5 块)	12 - 18 分钟	160 摄氏度			
虾	300 - 600 g (15 至 30 块)	6 - 14 分钟	190 摄氏度		有	
小吃						
冷冻鸡块	300 - 700 g (15 至 25 块)	10 - 15 分钟	200 摄氏度			中途翻面
冷冻奶酪条	400 - 700 g (5 至 10 块)	13 分钟	180 摄氏度		有	
冷冻洋葱圈	250 - 600 g (20 至 30 块)	5 - 7 分钟	200 摄氏度		有	
炸春卷	250 - 350 g (8 至 20 块)	10 分钟	200 摄氏度		有	
冷冻披萨	200 - 500 g (一个 24 厘米薄饼)	5 - 15 分钟	190 摄氏度			

	数量	大约时间 (分钟)	温度 (摄氏度)	烹饪模式	摇晃*	其他信息
新鲜比萨饼	200 - 500 g (一个 24 厘米薄饼)	5 - 10 分钟	190 摄氏度			
法式鹹派 (Quiche)	500 克模具， 厚度 2.5 厘米。	40 - 50 分钟	150 摄氏度			如有需要，烘烤至一半時 覆蓋。
小麵包	1 至 4 個 (每個 75 克)	6 - 14 分钟	180 摄氏度			用冷自來水快速且均勻地 潤濕小麵包 (少於 5 秒)。
蔬菜						
西葫芦	1,2 kg	30 分钟	200 摄氏度		x 2 / 3	切成 1 厘米厚的片或塊，並 淋上 1 至 2 湯匙油。
花椰菜	300 - 600 g	14 - 16 分钟	180 摄氏度			
烘焙						
松餅	1 至 8 個 (每個 75 克)	15 分钟	160 摄氏度			使用烘焙模具**。 調整模具中的份量，以免烘 烤時溢出。將模具放入抽 屜中。
巧克力蛋糕	650 g	30 分钟	170 摄氏度			如有需要，烘烤至一半時 覆蓋。

* 烹制过程中至少摇晃一半时间。

提示: 为了提高烹饪效果, 请在烹饪时毫不犹豫地摇晃 2-3 次。

重要提示: 为避免损坏设备, 请勿超过说明书和食谱中标明的配料和液体的最大用量。

** 將烘焙模具或蛋糕模具 / 耐烤容器放入抽屜中。

当您使用会膨胀的混合物时 (如蛋糕、乳蛋饼或松饼), 烤盘的装入量不应超过一半。

小提示

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

清洁

每次使用后清理炸锅。

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

- 1 从墙上插座拔下电源插头, 让电器冷却。

注意: 取下炸篮, 可让电器更快冷却。
- 2 用湿布擦拭炸锅外部。
- 3 用热水、适量洗洁精和非摩擦性海绵理洁炸篮和烤网。您可以使用脱脂液清除任何残留的污垢。

注意: 架子和可拆卸格栅可放入洗碗机清洗。

小提示: 如果食物碎屑/残渣粘在炸篮和烤网的底部, 可注入热水和一些洗涤液。将炸篮和烤网浸泡大约 10 分钟。然后冲洗干净并擦干。
- 4 用热水清洗炸锅内部, 并用湿布擦拭干净。
- 5 用干燥的清洁刷清洁加热元件, 以清除任何食物残渣。
- 6 请勿将电器浸入水中或任何其他液体中。

储存

- 1 切断电器电源, 让其冷却下来。
- 2 确保所有零件保持清洁干燥。

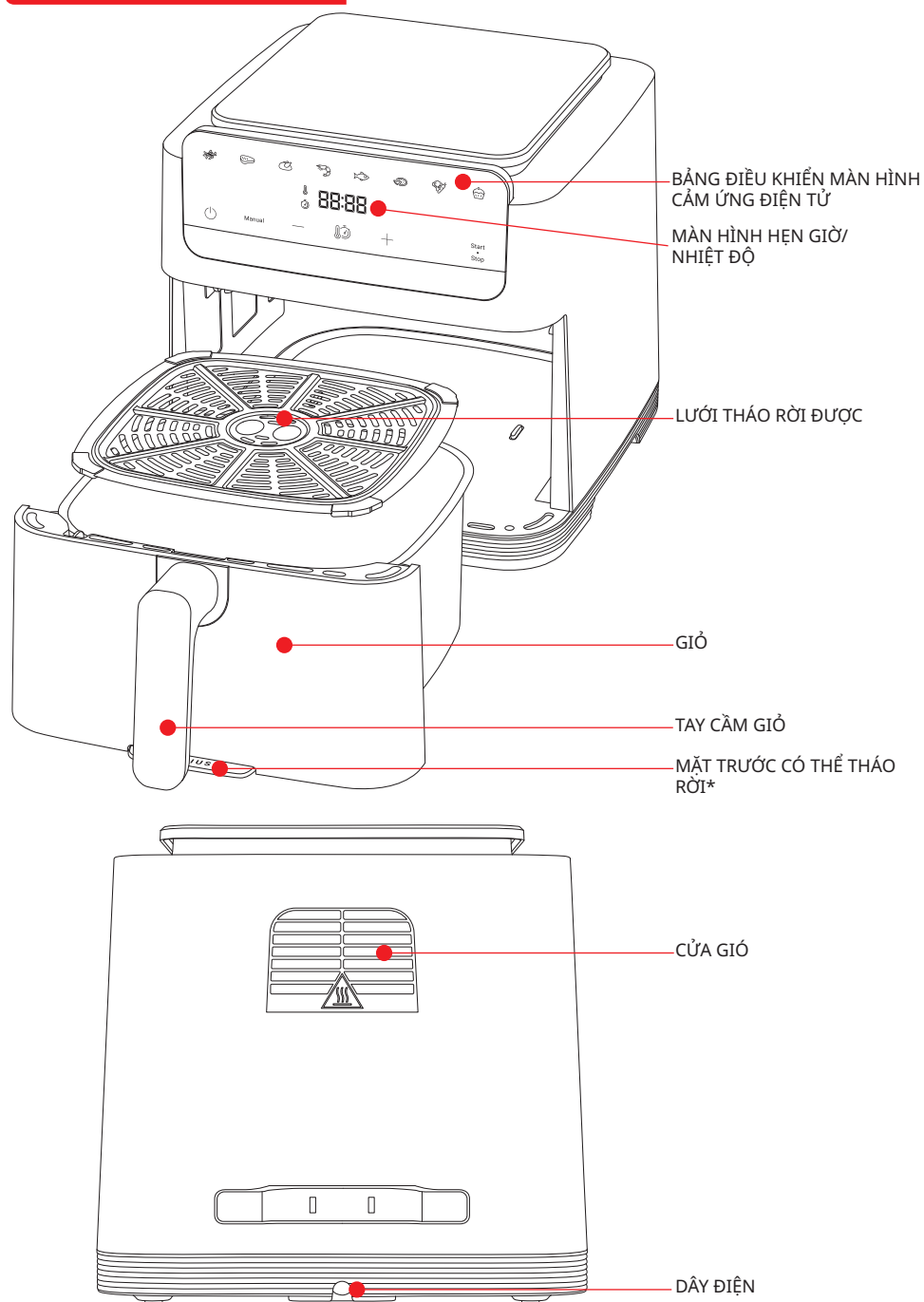
保修和服务

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

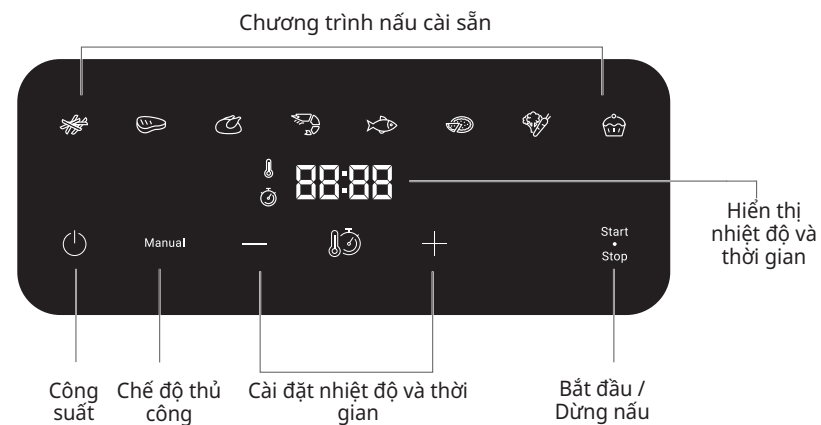
故障排除

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

DẠNG XEM MỞ RỘNG



GIAO DIỆN NGƯỜI DÙNG



CHẾ ĐỘ NẤU CÀI ĐẶT SẴN

Khoai tây chiên 180 độ C / 35 phút	Thịt 180 độ C / 12 phút	Gà 200 độ C / 50 phút	Tôm 190 độ C / 14 phút
Cá 160 độ C / 16 phút	Pizza 200 độ C / 10 phút	Rau củ 180 độ C / 16 phút	Món tráng miệng 180 độ C / 18 phút

TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU

- Tháo toàn bộ vật liệu đóng gói và nh.n dán khỏi thiết bị.
- Đặt giá giữ dây điện ở phía sau của thiết bị. Giá giữ dây điện phải được lắp đặt đúng cách trước khi sử dụng lần đầu.
- Rửa sạch giỏ và lưới tháo rời được bằng nước nóng, một chút nước rửa chén và miếng xốp không mài mòn.

Lưu ý: Có thể rửa giỏ và lưới tháo rời được trong máy rửa chén.

- Dùng miếng vải ẩm lau bên trong và bên ngoài thiết bị.

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

CHUẨN BỊ SỬ DỤNG

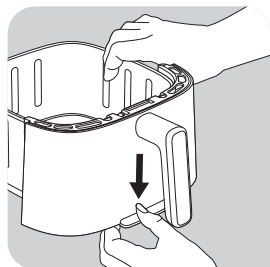
- 1 Đặt thiết bị trên một bề mặt bằng phẳng, ổn định, chống nhiệt, cách xa bất kỳ nguồn nước bắn nào.
- 2 Không đổ dầu hoặc bất kỳ loại chất lỏng nào khác vào giỏ. Không đặt bất kỳ vật gì lên trên thiết bị. Điều này làm gián đoạn luồng khí và ảnh hưởng đến kết quả chiên bằng khí nóng.

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

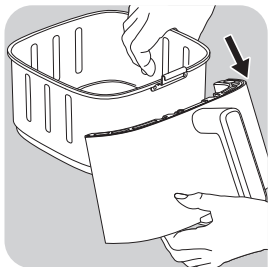
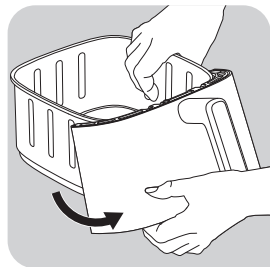
MẶT TRƯỚC RỜI (tùy thuộc vào mẫu)

Hệ thống Genius mới cho phép bạn dễ dàng tách rời mặt trước của khay nấu và khay nấu. Dễ dàng vệ sinh thiết bị và tiết kiệm không gian trong máy rửa bát.

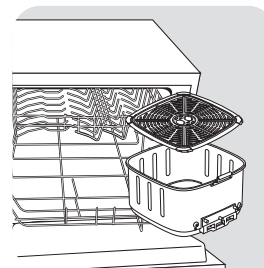
Hãy làm theo quy trình vệ sinh này đối với mẫu máy có mặt trước rời để tiết kiệm không gian trong máy rửa bát và đảm bảo thiết bị được giữ gìn ở mức tối ưu.



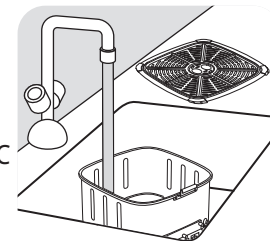
- Nhấn nút ở đáy khay nấu xuống



- Gỡ móc khỏi vị trí. Mặt trước rời sẽ rơi ra.



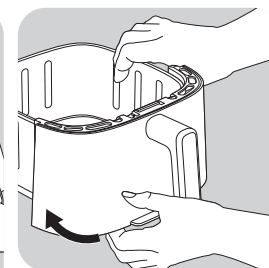
HOẶC



- Đặt khay nấu vào máy rửa bát hoặc dùng tay rửa mà không có mặt trước có thể gắn lại vào sản phẩm.

Vệ sinh và gắn mặt trước rời trở lại khay nấu

- Dùng tay để rửa mặt trước bằng miếng bọt biển không gây mài mòn với nước nóng và một ít dung dịch tẩy rửa.
- Sau khi rửa và sấy khô kỹ mặt trước bên ngoài
 - 1 Hãy ghim phần trên mặt trước vào móc của khay nấu.
 - 2 Ghim phần dưới mặt trước cho đến khi nghe thấy tiếng “tách”.



THẬN TRỌNG! Không sử dụng thiết bị khi không có khay nấu. Luôn ghim tấm mặt trước trở lại khay nấu trước khi nấu.

SỬ DỤNG THIẾT BỊ

- 1 Cắm dây nguồn vào ổ cắm điện, đảm bảo điện áp khớp với điện áp ghi trên bảng thông số. Cần thận khi sử dụng thiết bị.
- 2 Cần thận kéo giỏ cùng lưới tháo rời được ra khỏi thiết bị.
- 3 Cho thức ăn vào giỏ.

Lưu ý: Không được cho quá lượng tối đa ghi trong bảng (xem phần “Hướng dẫn nấu ăn”), vì làm vậy có thể ảnh hưởng đến chất lượng của thành phẩm.

- 4 Trượt giỏ trở lại thiết bị.

Thận trọng: Không chạm vào giỏ trong khi sử dụng và một lúc sau khi sử dụng, vì giỏ rất nóng. Chỉ cầm vào tay cầm trên giỏ.

- 5 Nhấn nút  để bật thiết bị. Màn hình mặc định hiển thị chương trình : 180°C / 35 phút.
- 6 Bây giờ, bạn có thể chọn giữa chế độ nấu cài sẵn hoặc cài đặt thủ công.

a. Nếu chọn chế độ nấu cài sẵn:

- Chọn một trong các chương trình cài sẵn bằng cách nhấn trên bảng điều khiển màn hình cảm ứng kỹ thuật số (các chế độ này được mô tả chi tiết trong phần “Hướng dẫn nấu ăn”).
- Nếu cần, điều chỉnh thời gian nấu bằng cách nhấn nút  và điều chỉnh thời gian bằng các nút + và -. Phạm vi kiểm soát – Tối thiểu 80°C, Tối đa 200°C.
- Bạn có thể điều chỉnh nhiệt độ  bằng nút + và nút – trên màn hình điện tử. Phạm vi kiểm soát – Tối thiểu 1 phút, Tối đa 60 phút.

b. Nếu chọn cài đặt thủ công:

- Nhấn “Manual” lần để bắt đầu quá trình nấu với chương trình “Thủ công” mặc định (180°C / 20 phút). Sau khi bạn điều chỉnh nhiệt độ và cài đặt hẹn giờ ở chế độ Thủ công, thiết bị sẽ lưu lại cài đặt cuối cùng trong bộ nhớ ngay cả khi đã rút điện.
 - Nếu cần, điều chỉnh thời gian nấu bằng cách nhấn nút  và điều chỉnh thời gian bằng các nút + và -. Phạm vi kiểm soát – Tối thiểu 80°C, Tối đa 200°C.
 - Bạn có thể điều chỉnh nhiệt độ  bằng nút + và nút – trên màn hình điện tử. Phạm vi kiểm soát – Tối thiểu 1 phút, Tối đa 60 phút.
- 7 Xác nhận chế độ nấu bằng nút . Thao tác này sẽ bắt đầu quá trình nấu. Quá trình nấu bắt đầu. Thời gian nấu còn lại được hiển thị trên màn hình.

- 8 Đối với một số loại thức ăn, bạn sẽ cần lắc giữa chừng để có kết quả nấu tối ưu (xem phần “Hướng dẫn nấu ăn”). Để lắc trộn thức ăn, h.y kéo giỏ ra khỏi thiết bị bằng tay cầm và lắc trộn thức ăn. Sau đó, trượt nôi vào lại thiết bị, quá tr.nh nấu sẽ tự động bắt đầu lại.

Lưu ý: Khi lấy giỏ ra, thiết bị sẽ chuyển sang chế độ Tạm dừng. Bạn cần trả lại giỏ vào thiết bị trong vòng 10 phút để nấu tiếp. Nếu không đưa giỏ trở lại thiết bị trong vòng 10 phút thì bạn cần đặt lại chương trình, nhiệt độ và thời gian.

Cảnh báo: Nếu cho nhiều thức ăn, giỏ có thể bị nặng. Khi lắc, bạn hãy sử dụng cả hai tay và đeo găng tay nướng để tránh bị bỏng.

- 9 Khi nghe thấy bộ hẹn giờ phát âm thanh báo nghĩa là thời gian nấu mà bạn thiết lập đã hết. Kéo giỏ ra khỏi thiết bị và đặt giỏ trên bề mặt chịu nhiệt.
- 10 **Kiểm tra xem thức ăn đã chín chưa.**
Nếu thức ăn chưa chín, hãy trượt giỏ trở lại thiết bị và đặt hẹn giờ thêm vài phút.
- 11 Khi thức ăn đã chín, bạn hãy sử dụng kẹp không phải kim loại (ví dụ như kẹp silicon) để lấy thức ăn ra khỏi giỏ. Dầu thừa từ thực phẩm chảy xuống đáy giỏ.

Thận trọng: Không lật ngược giỏ vì lưới tháo rời được và dầu nóng có thể rơi ra.

Sau khi nấu, giỏ, lưới và thức ăn rất nóng. Hãy cẩn thận khi sử dụng. Dùng cả hai tay và găng tay khi giỏ quá nặng.

Tùy vào loại thức ăn nấu trong thiết bị, hãy cẩn thận vì hơi nước có thể thoát ra từ giỏ.

- 12 Khi một mẻ thức ăn đã sẵn sàng, thiết bị ngay lập tức sẵn sàng để nấu tiếp mẻ thức ăn khác.
- 13 Nếu bạn muốn kết thúc quá trình nấu trước khi kết thúc chương trình, hãy nhấn giữ nút  trong 2 giây để tắt thiết bị.

HƯỚNG DẪN NẤU ĂN

Bảng sau giúp bạn chọn các chế độ cài đặt cơ bản cho đồ ăn mà bạn muốn chế biến.

Lưu ý: Thời gian nấu nêu dưới đây chỉ là hướng dẫn và có thể khác nhau tùy theo loại và lượng nguyên liệu được sử dụng. Hình dạng và thương hiệu cũng có thể ảnh hưởng đến kết quả. Vì vậy, bạn có thể cần điều chỉnh thời gian nấu một chút.

	Số lượng	Thời gian ước chừng (phút)	Nhiệt độ (độ C)	Chế độ nấu	Lắc trộn*	Thông tin bổ sung
Khoai tây và khoai tây chiên						
Khoai tây chiên đông lạnh (độ dày chuẩn 10 x 10 mm)	Tối ưu : 1,2 kg	35 phút	180 độ C		x 2	
	Tối đa : 1,9 kg	47 phút	180 độ C		x 2	
Khoai tây chiên kiểu Pháp tự làm tại nhà (8 x 8 mm)	900 g - 1,5 kg	28 - 37 phút	180 độ C		Có	Thêm 1 muỗng canh dầu ăn
Khoai tây nướng	500 g - 1,7 kg	45 phút	180 độ C		Có	Thêm 1 muỗng canh dầu ăn
Thịt & Gia cầm						
Bít tết	100 - 600 g (1 đến 4 miếng)	12 phút	180 độ C			
Gà quay	tối đa 2 kg	45 - 60 phút	200 độ C			
Chân gà	8 miếng (100 g/ miếng)	40 phút	200 độ C			
Ức gà	200 - 900 g	30 - 40 phút	180 độ C			
Sườn cừu	200 g - 1 kg (1 đến 8 miếng)	33 phút	200 độ C			
Xúc xích	300 g - 1 kg (4 đến 15 miếng)	15 - 20 phút	200 độ C			
Cá						
Phi lê cá hồi	100 - 700 g (1 đến 5 miếng)	12 - 18 phút	160 độ C			
Tép	300 - 600 g (15 đến 30 miếng)	6 - 14 phút	190 độ C		Có	
Snack						
Gà viên đông lạnh	300 - 700 g (15 đến 25 miếng)	10 - 15 phút	200 độ C			Lật khi đang nấu ăn
Phô mai que đông lạnh	400 - 700 g (5 đến 10 miếng)	13 phút	180 độ C		Có	

	Số lượng	Thời gian ước chừng (phút)	Nhiệt độ (độ C)	Chế độ nấu	Lắc trộn*	Thông tin bổ sung
Khoanh hành tây đông lạnh	250 - 600 g (20 đến 30 miếng)	5 - 7 phút	200 độ C		Có	
Chả giò chiên	250 - 350 g (8 đến 20 miếng)	10 phút	200 độ C		Có	
Pizza đông lạnh	200 - 500 g (một chiếc pizza 24 cm)	5 - 15 phút	190 độ C			
Pizza tươi	200 - 500 g (một chiếc pizza 24 cm)	5 - 10 phút	190 độ C			
Bánh quiche	Khuôn 500 g, dày 2,5 cm.	40 - 50 phút	150°C			Nếu cần, đẩy lại khi đang nướng một nửa thời gian.
Bánh mì nhỏ	1 đến 4 cái (75 g mỗi cái)	6 - 14 phút	180°C			Dùng nước lạnh từ vòi, làm ẩm nhanh và đều bánh mì (dưới 5 giây).
Rau củ						
Bí ngòi	1,2 kg	30 phút	200 độ C		x 2 / 3	Cắt thành lát hoặc miếng dày 1 cm và rưới 1 đến 2 muỗng canh dầu.
Súp lơ	300 - 600 g	14 - 16 phút	180 độ C			
Nướng bánh						
Bánh nướng xốp	1 đến 8 cái (75 g mỗi cái)	15 phút	160 độ C			Sử dụng khuôn nướng**. Điều chỉnh lượng trong khuôn để không bị tràn khi nướng. Sắp xếp các khuôn vào ngăn kéo.
Bánh chocolate	650 g	30 phút	170 độ C			Nếu cần, đẩy lại khi đang nướng một nửa thời gian.

* Lắc ít nhất một nửa thời gian nấu.

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

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

**Đặt khuôn nướng hoặc khuôn bánh / dụng cụ chịu nhiệt vào ngăn kéo.

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

LỜI KHUYÊN

- Thức ăn có kích thước nhỏ thường cần ít thời gian nấu hơn so với thức ăn có kích thước lớn.
- Lắc trộn giữa chừng trong quá trình nấu các loại thức ăn có kích thước nhỏ sẽ giúp thức ăn ngon hơn và tránh tình trạng thức ăn chín không đều.
- Để khoai tây giòn hơn, hãy thêm một lượng nhỏ dầu trước khi nấu và lắc để trộn đều. Chúng tôi khuyên bạn nên dùng 14 ml dầu ăn (1 muỗng canh).

- Các món ăn nhẹ nấu được trong lò nướng cũng có thể nấu được trong thiết bị này.
- Lượng khuyến dùng tối ưu để chế biến khoai tây chiên là 1.500 gram.
- Dùng bột làm sẵn và vỏ bánh để làm món ăn nhẹ có nhân nhanh chóng và dễ dàng.
- Đặt đĩa nướng vào giỏ của thiết bị nếu bạn muốn nướng bánh ngọt, bánh tart hoặc nếu bạn muốn chiên các nguyên liệu mềm hoặc nguyên liệu có nhân. Bạn có thể sử dụng đĩa nướng bằng silicon, thép không gỉ, nhôm hoặc đất nung
- Bạn cũng có thể sử dụng thiết bị để hâm nóng thức ăn. Để hâm nóng thức ăn, đặt nhiệt độ đến 160°C trong tối đa 10 phút. Bạn có thể điều chỉnh thời gian nấu tùy theo lượng thức ăn cần hâm nóng hoàn toàn.

VỆ SINH

Vệ sinh thiết bị sau mỗi lần sử dụng.

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

- 1 Rút phích cắm ra khỏi ổ điện và để thiết bị nguội.

Lưu ý: Lấy giỏ ra để thiết bị nguội nhanh hơn.

- 2 Lau bên ngoài thiết bị bằng một miếng vải ẩm.

- 3 Vệ sinh sạch giỏ và lưới bằng nước nóng, một chút nước rửa chén và miếng xốp không mài mòn. Bạn có thể sử dụng dung dịch tẩy rửa dầu mỡ để làm sạch bụi bẩn còn lại.

Lưu ý: Có thể rửa giỏ và lưới tháo rời được trong máy rửa chén.

Mẹo hay: Nếu vụn/cặn thức ăn bị kẹt ở đáy giỏ và lưới, hãy đổ nước nóng vào cùng một chút nước rửa chén. Ngâm giỏ và lưới trong khoảng 10 phút. Sau đó rửa sạch và để khô.

- 4 Lau bên trong thiết bị bằng nước nóng và khăn ẩm.
- 5 Vệ sinh bộ phận gia nhiệt bằng bàn chải khô và sạch để loại bỏ cặn thức ăn còn sót lại.
- 6 Không được nhúng thiết bị vào nước hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác.

BẢO QUẢN

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

BẢO HÀNH VÀ DỊCH VỤ

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

XỬ LÝ SỰ CỐ

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

