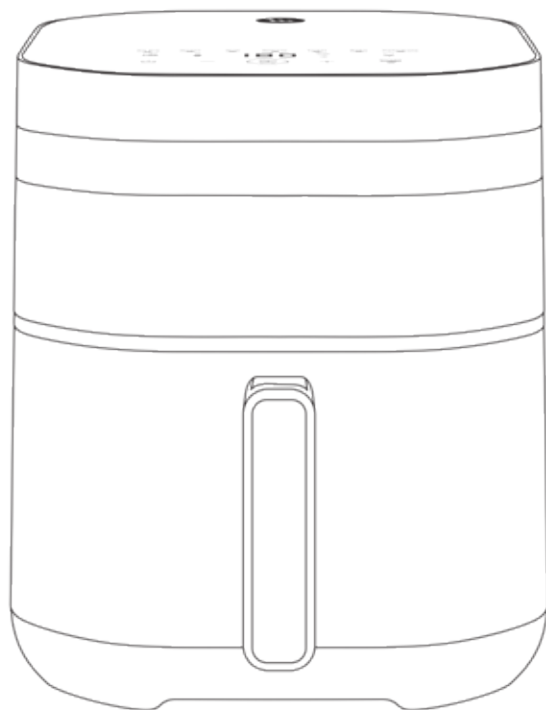


INFRARED AIR FRYER



en
fr
de
nl
es
pt
it
el
tr
hu
bg
sl
pl
cs
hr
ru
ro
uk

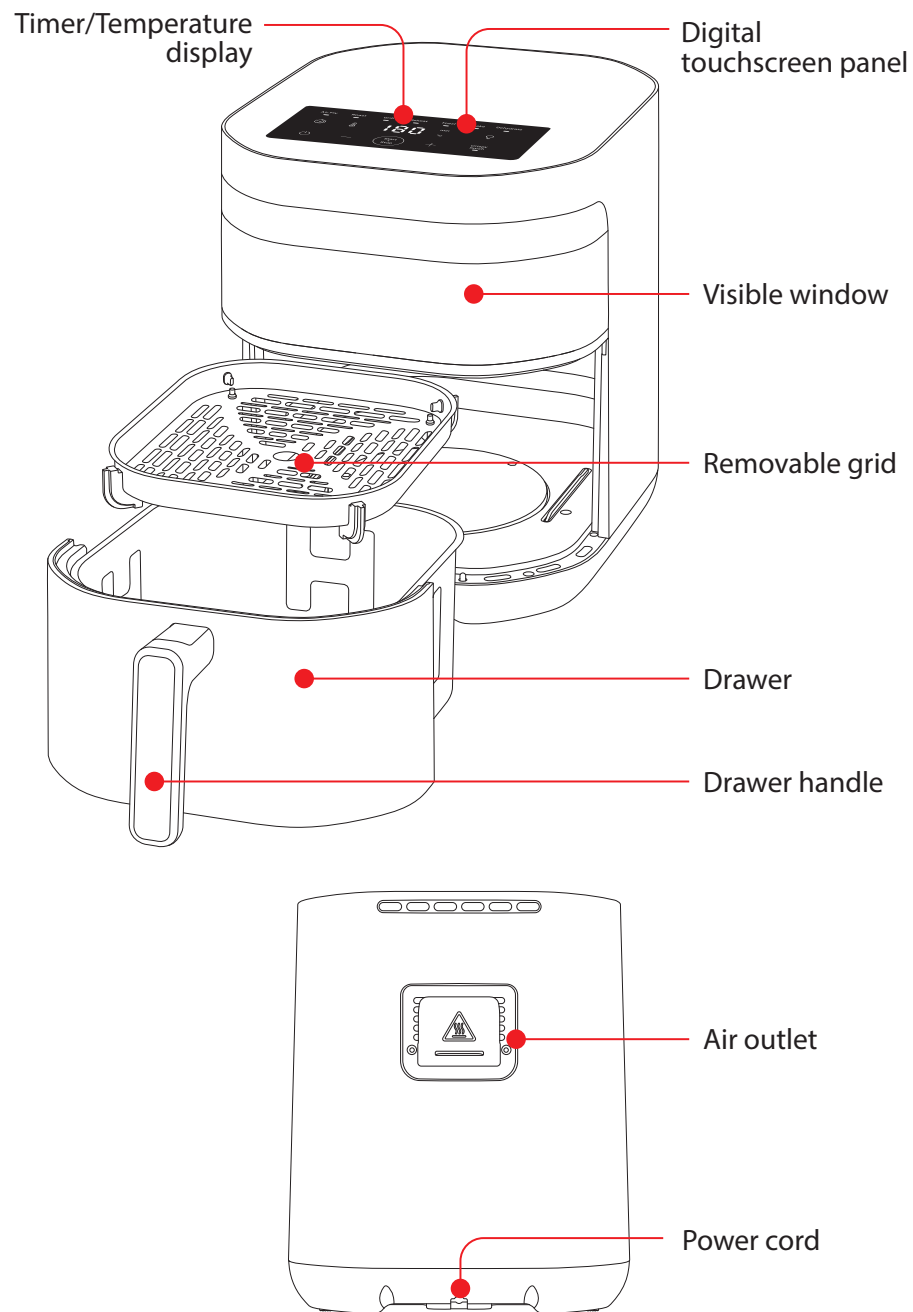


www.Tefal.com

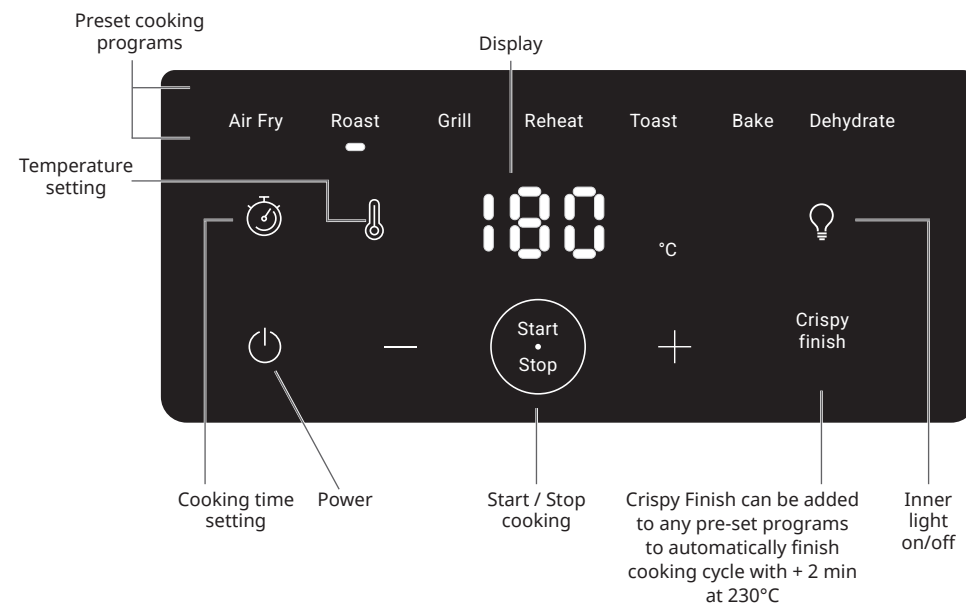


www.moulinex.com

EXPLODED VIEW



USER INTERFACE



PRESET COOKING MODES

- Air Fry
- Roast
- Grill
- Reheat
- Toast
- Bake
- Dehydrate

BEFORE FIRST USE

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

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

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

Note: The appliance works by producing hot air. Do not fill the 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 6 inches should be left around the appliance to allow air to circulate.

USING THE APPLIANCE

- 1 Connect the power supply cord to an electrical socket, ensuring that the voltage matches the voltage indicated on the rating plate. Be careful when using the appliance.
- 2 Press  button to power on the appliance.
- 3 Carefully pull the drawer with its removable grid out of the appliance.
- 4 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.

- 5 Reinsert the drawer into the appliance.
- 6 You may select between the preset cooking mode.

Pre-set Program	Temp (°C)	Time (min)
Air Fry	190°C	10 min
Roast	175°C	20 min
Grill	200°C	5 min
Reheat	150°C	5 min
Toast	200°C	2 min
Bake	160°C	15 min
Dehydrate	70°C	240 min (4 h)
Crispy Finish	230°C	2 min

- Select one of the Pre-Set program by pressing on it on the digital touchscreen panel.
- If you need to adjust the temperature: press the  button, then adjust the temperature with + and - buttons. Control range: Min. 70°C, Max. 200°C. Only when using the Crispy Function program will the temperature reach 230°C. T° for toast mode is always 200°C. For dehydrate: min 50°C max 90°C.

- If you need to adjust the timer: press the  button, then adjust the time with + and - buttons. Control range: Min. 1 minute, Max. 60 minutes. When reached max time, Crispy Mode cannot be activated.

- 7 Confirm the cooking mode by pressing the 'Start - Stop' button . This will launch the cooking process. Cooking starts. The countdown will show in minutes, and the internal light will illuminate throughout the cooking process. To toggle the light on or off, press  at any time.
- 8 To pause the cooking, press  again to resume.
- 9 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. Slide the drawer back into the appliance, the appliance will restart automatically.

Tip: You can set the timer to half of the cooking time, and when the timer sounds, shake the ingredients. Then set the timer again for the remaining cooking time.

Note: If the drawer is removed during cooking, the appliance goes into Pause mode. 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 drawer can get heavy. When shaking, use both hands and oven mitt to avoid burning.

- 10 When you hear the timer sound, the cooking time set has finished and the appliance beeps. Pull the drawer out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.
- 11 Check if the food is ready.
If the food is not ready yet, simply slide the drawer back into the appliance and set the timer for a few extra minutes.
- 12 When the food is cooked, use a pair of non-metallic tongs (e.g., silicone tongs) to lift the food out of the 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 drawer is too heavy.

- 13 When a batch of food is ready, the appliance is instantly ready for preparing another batch of food.
- 14 If you want to terminate cooking before the end of the program, press and hold the 'Start - Stop' button  for 5 seconds to switch off the appliance.

NOTE : Due to infrared technology, when the appliance heats up, it emits light radiation that is harmless to the eyes.

During cooking, it is normal for heating element's light to switch on and off intermittently.

CRISPY FINISH PROGRAM

Enhance your dishes with the Crispy Finish program. This feature is recommended to be combined with Air Fry, Broil, Roast, Bake and Reheat programs. It works by adding an extra two minutes of Infra-heat at 230°C at the end of the cooking cycle. Perfect for achieving a sear-like finish, it is ideal for chicken wings, steaks, and vegetables, enhancing both flavor and texture.

Crispy mode should not be used with fries.

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	Crispy Finish	Shake*	Extra information
Potatoes & Fries							
Frozen fries (10 x 10 mm standard thickness)	500 g - 1,2 kg	22 - 40 min	180°C	Air Fry	No	x 5	
Homemade French fries (8 x 8 mm)	500 g - 1,2 kg	30 - 50 min	180°C	Air Fry	No	x 5	Add 1 tbsp of oil
Roasted Potatoes	500 g - 1,2 kg	22 - 40 min	180°C	Air Fry	No	x 4	Add 1 tbsp of oil
Meat & Poultry							
Steak	5 pieces	11 min	200°C	Grill	Yes		Turn halfway through cooking
Chicken drumsticks	12 pieces	25 min	200°C	Roast			
Chicken fillets	6 pieces	25 min	180°C	Roast	Yes		
Roasted chicken	1,5 kg	55 min	160°C	Roast	No		
Bacon / beef bacon	6 pieces	5 min	220°C	Grill	No		
Sausages	7 pieces	20 min	200°C	Grill			Turn halfway through cooking
Fish							
Salmon fillet	5 pieces	10 min	200°C	Air Fry	Yes		
Prawns	14 pieces	10 min	140°C	Air Fry	No	Yes	

	Quantity	Approx. time (min)	Temperature (°C)	Cooking mode	Crispy Finish	Shake*	Extra information
Snacks							
Frozen chicken nuggets	16 pieces	13 min	200°C	Air Fry	Yes		Flip at mid-cooking
Frozen cheese sticks	22 pieces	11 min	200°C	Air Fry			
Frozen chicken wings	16 pieces	14 min	200°C	Air Fry	Yes		
Fried spring rolls	12 pieces	8 min	200°C	Air Fry	Yes		
Frozen mini-pizza	8 pieces	7 min	200°C	Bake	No		
Fresh pizza	4 slices	5 min	200°C	Bake	No		
Vegetables							
Zucchini	600 g	35 min	200°C	Air Fry			
Cauliflower (tops)	800 g	20 min	180°C	Air Fry	Yes		
Baking							
Muffins	8 pieces	15 min	150°C	Bake	No		Use a baking tin/oven dish**
Cake	500 g	35 min	150°C	Bake	No		
Cookies	5 pieces	12 min	160°C	Bake	No		
Dehydration							
Sliced fruit	12-25 pcs	4-6 h	70°C	Dehydrate	No		

* 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.

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

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

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

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 kg.
- Use ready-made puff and short crust pastry to make filled snacks quickly and easily.
- Place an oven dish in the appliance's drawer if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry delicate ingredients or filled ingredients. You can use an oven dish in silicon, stainless steel, 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 main plug from the wall socket and let the appliance cool down.
Note: Remove the drawer to let the appliance cool down more quickly.
- 2 Wipe the outside of the appliance with a damp cloth.
- 3 Clean the drawer and grid with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. You can use a degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Note: The drawer and the 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

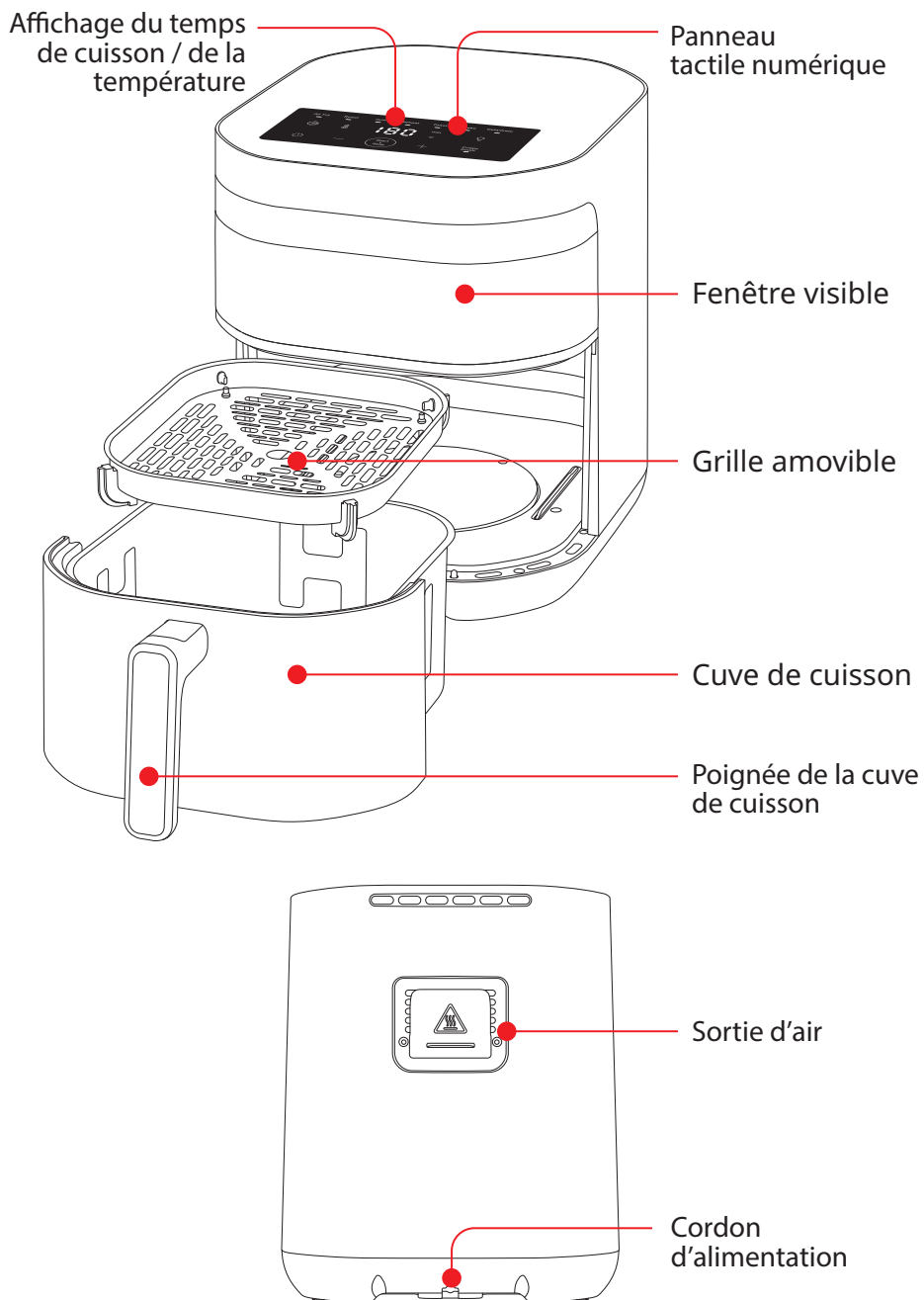
- 1 Unplug the appliance and let it cool down.
- 2 Make sure all parts are clean and dry.

GUARANTEE AND SERVICE

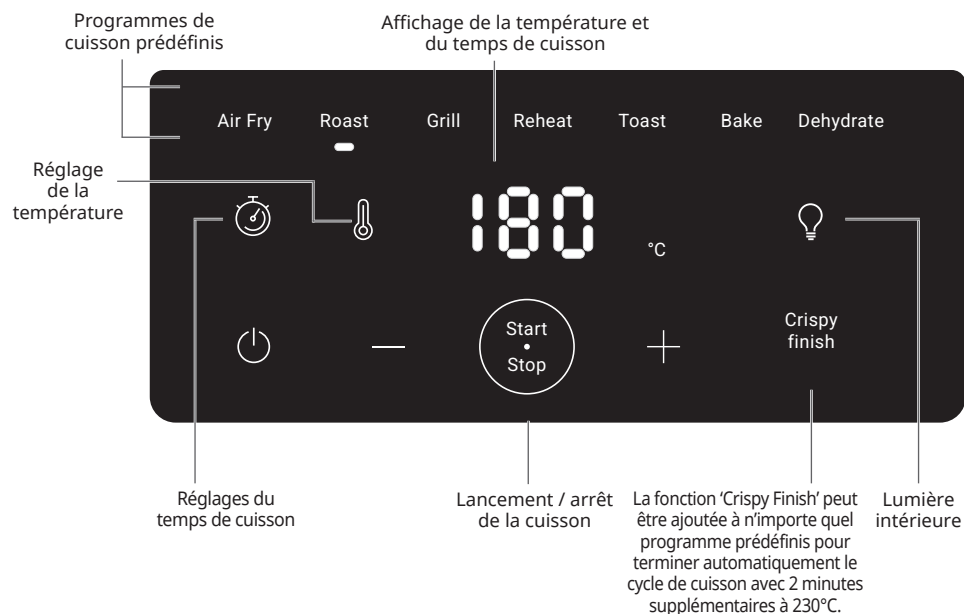
If you need service or information or if you have a problem, please visit the brand website or contact the brand Consumer Care Center in your country. You can find the phone number in the worldwide guarantee leaflet. If there is no Consumer Care Center in your country, go to your local brand dealer.

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.



INTERFACE UTILISATEUR



MODES DE CUISSON PRÉDÉFINIS

- Air Fry - Frire à air chaud
- Roast - Rôtir
- Grill - Griller
- Reheat - Réchauffer
- Toast - Pain grillé
- Bake - Cuire au four
- Dehydrate - Déshydrater

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- 1 Retirez tous les matériaux d'emballage et enlevez les autocollants de l'appareil.
- 2 Ne retirez pas les patins en silicone de la grille.
- 3 Nettoyez soigneusement la cuve de cuisson et la grille amovible avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.

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

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

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

PRÉPARATION POUR L'UTILISATION

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

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

UTILISATION DE L'APPAREIL

- 1 Branchez le cordon d'alimentation sur une prise électrique, en vous assurant que la tension correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique. Soyez prudent lorsque vous utilisez l'appareil.
- 2 Retirez délicatement la cuve de cuisson de l'appareil. La grille doit être placée au fond de la cuve.
- 3 Placez les aliments dans la cuve de cuisson.

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

- 4 Remplacez la cuve dans l'appareil.
- 5 Vous pouvez maintenant choisir le mode de cuisson prédéfini.

Programme pré-défini	Température (°C)	Temps (min)
Air Fry (Frire sans huile)	190°C	10 min
Roast (Rôtir)	175°C	20 min
Grill (Griller)	200°C	5 min
Reheat (Réchauffer)	150°C	5 min
Toast (Pain grillé)	200°C	2 min
Bake (Cuire au four)	160°C	15 min
Dehydrate (Déshydrater)	70°C	240 min (4h)
Crispy Finish (Dorer)	230°C	2 min

- Appuyez sur l'un des programmes prédéfinis sur l'écran tactile (explication des modes dans la section « Réglages »).
- Si vous devez régler la température : appuyez sur le bouton  puis ajustez en utilisant les boutons + et -. Plage de contrôle : Min. 70°C, Max. 200°C. La température n'atteint 230 °C qu'avec la fonction Crispy Finish. La température pour le mode Toast est toujours de 200 °C. Pour la déshydratation : min. 50 °C - max. 90 °C.

- Si vous devez régler le temps de cuisson : appuyez sur le bouton  puis ajustez en appuyant sur les boutons $+$ et $-$. Plage de contrôle : Min. 1 minute, Max. 60 minutes.

- 6 Validez le mode de cuisson en appuyant sur le bouton . La cuisson se met en route. Le temps de cuisson restant et la température s'affichent alternativement à l'écran.
- 7 Certains aliments nécessitent d'être remués 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.

Astuce : vous pouvez régler le temps de cuisson sur la moitié du temps. Lorsque l'appareil retentit, remuez les ingrédients. Réglez ensuite à nouveau le temps de cuisson sur le temps de cuisson restant.

Remarque : lorsque la cuve de cuisson 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 de cuisson, utilisez vos deux mains et un gant de cuisine pour éviter de vous brûler.

Pendant la cuisson, la lumière intérieure permet de vérifier l'avancée de la cuisson. Appuyez sur  pour allumer la lumière. Appuyez de nouveau pour l'éteindre. La lumière s'éteint automatiquement après 30 secondes.

- 8 Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil sonne. Retirez la cuve de l'appareil et posez-la sur une surface résistante à la chaleur.
- 9 Vérifiez que vos aliments sont prêts. Si vos aliments ne sont pas prêts, replacez simplement la cuve dans l'appareil et réglez la minuterie pour ajouter quelques minutes de cuisson supplémentaires.
- 10 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.

- 11 Lorsqu'une cuisson est terminée, l'appareil est immédiatement prêt à cuire d'autres aliments.
- 12 Si vous souhaitez arrêter la cuisson avant la fin du programme, maintenez la touche  enfoncée pendant 5 secondes pour éteindre l'appareil.

REMARQUE : Du fait de la technologie infrarouge, l'appareil en chauffant émet un rayonnement lumineux qui est inoffensif pour les yeux. Pendant la cuisson, il est normal que la lumière de l'élément chauffant s'allume et s'éteigne par intermittence.

GUIDE DE CUISSON

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

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

	Quantité	Temps approximatif (min.)	Température (°C)	Mode de cuisson	Remuer*	Information complémentaire
Pommes de terre et frites						
Frites surgelées (10 x 10 mm)	500 g - 1,2 kg	22 - 40 min	180°C	Air Fry	x 5	
Frites maison (8 x 8 mm)	500 g - 1,2 kg	30 - 50 min	180°C	Air Fry	x 5	Ajouter une 1 c. à soupe d'huile
Pommes de terre rôties	500 g - 1,2 kg	22 - 40 min	180°C	Air Fry	x 4	Ajouter une 1 c. à soupe d'huile
Viandes et volailles						
Steak	5 pièces	11 min	200°C	Grill		Retourner à mi-cuisson
Pilons de poulet	12 pièces	25 min	200°C	Roast		
Escalopes de poulet	6 pièces	25 min	180°C	Roast		
Poulet rôti	1,5 kg	55 min	160°C	Roast		
Bacon / bacon de boeuf	6 pièces	5 min	220°C	Grill		
Saucisses	7 pièces	20 min	200°C	Grill		
Poisson						
Pavé de saumon	5 pièces	10 min	200°C	Air Fry		
Crevettes	14 pièces	10 min	140°C	Air Fry	Oui	

	Quantité	Temps approximatif (min.)	Température (°C)	Mode de cuisson	Remuer*	Information complémentaire
Snacks						
Nuggets de poulet surgelés	16 pièces	13 min	200°C	Air Fry		Retourner à mi-cuisson
Bâtonnets de fromages surgelés	22 pièces	11 min	200°C	Air Fry		
Ailes de poulet surgelées	12 pièces	14 min	200°C	Air Fry		
Nems	12 pièces	8 min	200°C	Air Fry	Oui	
Mini-pizzas surgelées	8 pièces	7 min	200°C	Bake		
Pizza fraîche	4 parts	5 min	200°C	Bake		
Légumes						
Courgettes	600 g	35 min	200°C	Air Fry		
Chou-fleur	800 g	20 min	180°C	Air Fry		
Pâtisserie						
Muffins	8 pièces	15 min	150°C	Bake		Utiliser un plat allant au four**
Gâteau	500 g	35 min	150°C	Bake		
Cookies	5 pièces	12 min	160°C	Bake		

*Remuez à mi-cuisson

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

** Placez un moule 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.

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.

CONSEILS

- Les petits aliments nécessitent généralement un temps de préparation légèrement plus court que les aliments plus volumineux. Si vous n'êtes pas sûr, vous pouvez ouvrir la cuve à tout moment de la cuisson pour vérifier la cuisson.
- Remuer les ingrédients à mi-cuisson permet d'optimiser le résultat final et peut contribuer à une meilleure homogénéité de la cuisson des ingrédients.
- Pour rendre vos pommes de terre 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 kg.
- 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 la cuve 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 de cuisson et la grille ont un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits de nettoyage abrasifs pour les nettoyer, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

- Débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur et laissez l'appareil refroidir. Remarque : retirez le tiroir de cuisson pour laisser l'appareil refroidir plus rapidement.
- Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- 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 ces derniers d'eau chaude et de liquide vaisselle. Laissez tremper la cuve et la grille pendant environ 10 minutes. Rincez puis séchez.

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

RANGEMENT

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

GARANTIE ET SERVICE

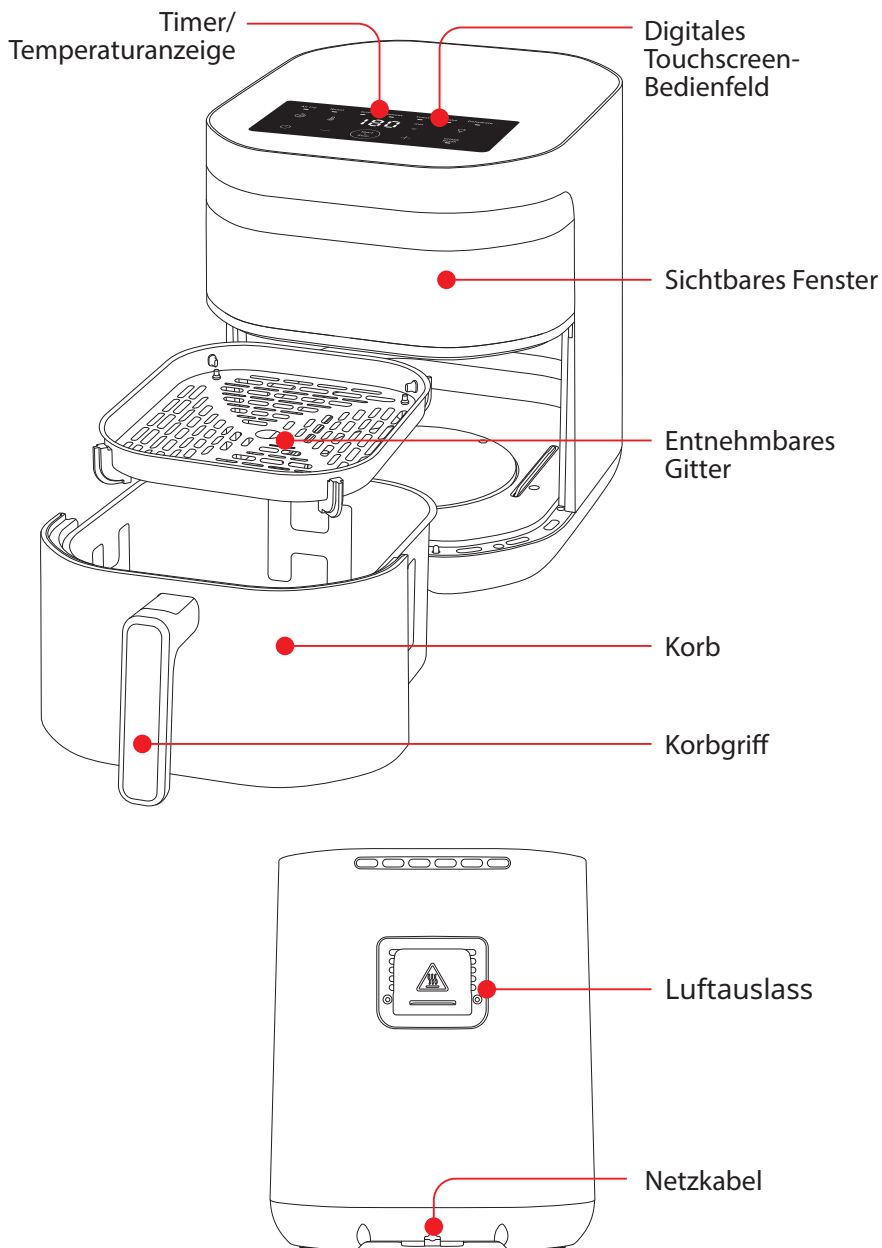
Si vous avez besoin d'un dépannage ou d'informations, ou si vous rencontrez un problème, veuillez consulter le site Web de la marque ou contacter le centre d'assistance aux consommateurs de votre pays. Vous trouverez le numéro de téléphone dans le livret de garantie mondiale. S'il n'existe pas de centre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

DÉPANNAGE

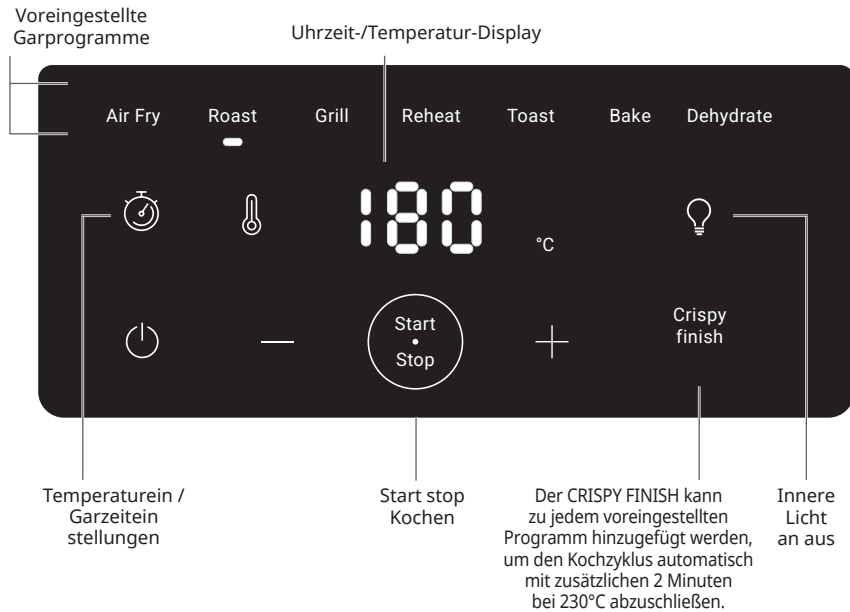
Si vous rencontrez des problèmes avec l'appareil, rendez-vous sur le site Web de la marque pour consulter la liste des questions les plus fréquemment posées ou contactez le centre d'assistance aux consommateurs de votre pays.

EXPLOSIONSDARSTELLUNG

de



BENUTZEROBERFLÄCHE



VOREINGESTELLTE GARPROGRAMME

- Air Fry / Heißluft-Frittieren
- Roast / Braten
- Grill / Grillen
- Reheat / Aufwärmen
- Toast
- Bake / Backen
- Dehydrate / Dörren

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

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

Hinweis: Der Garkorb und der Gittereinsatz sind spülmaschinenfest.

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

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

VORBEREITUNG FÜR DEN GEBRAUCH

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

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

VERWENDUNG DES GERÄTS

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

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

- 4 Schieben Sie den Korb wieder in das Gerät.
- 5 Sie können nun zwischen dem voreingestellten Garprogramm oder den manuellen Einstellungen wählen.

Voreingestellte Garprogramme	Temperatur (°C)	Uhrzeit
Air Fry (Heißluft-Frittieren)	190°C	10 min
Roast (Braten)	175°C	20 min
Grill (Grillen)	200°C	5 min
Reheat (Aufwärmen)	150°C	5 min
Toast	200°C	2 min
Bake (Backen)	160°C	15 min
Dehydrate (Backen)	70°C	240 (4 Hrs)
Crispy Finish (Der Knusperfinish.)	230°C	2 min

- Wählen Sie eines der voreingestellten Programme durch Antippen auf dem digitalen Touchscreen (diese Programme werden ausführlich im Abschnitt „Garanleitung“ beschrieben)
- Um die Temperatur einzustellen, drücken Sie  und stellen die Temperatur mit den + und – Tasten ein. Regelbereich – Min. 70 °C, max. 200 °C. Nur bei Verwendung der Knusperfunktion erreicht die Temperatur 230 °C. Die Temperatur für den Toastmodus beträgt immer 200 °C. Für das Dörren: min. 50 °C – max. 90 °C.

- Um die Garzeit einzustellen, drücken Sie  und stellen Sie die gewünschte mit den $+$ und $-$ Tasten ein. Regelbereich – Min. 1 Minute, max. 60 Minuten.

- Bestätigen Sie den Garmodus mit der Taste . Dadurch wird der Garvorgang gestartet. Der Garvorgang beginnt. Die verbleibende Garzeit wird auf dem Display angezeigt.
- Manche Speisen müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt „Garanleitung“). Ziehen Sie die Schüssel am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie die Speisen. Setzen Sie die Schüssel dann wieder in das Gerät ein. Das Gerät startet automatisch neu.

Tipp: Sie können den Timer auf die Hälfte der Garzeit einstellen und die Zutaten schütteln, wenn der Timer ertönt. Stellen Sie dann den Timer erneut auf die verbleibende Garzeit ein.

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

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

Während des Garvorgangs ermöglicht die Innenbeleuchtung die Kontrolle des Garvorgangs. Drücken Sie  um das Licht einzuschalten. Zum Ausschalten erneut drücken. Das Licht schaltet sich nach 30 Sekunden automatisch aus.

- Nach Ablauf der Garzeit wird ein Signalton ausgegeben. Ziehen Sie den Korb aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche.
- 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.
- 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.

- Wenn eine Portion fertig ist, kann das Gerät sofort für die Zubereitung einer weiteren Portion verwendet werden.
- Wenn Sie den Garvorgang vor dem Ende des Programms beenden möchten, halten Sie die Taste  5 Sekunden lang gedrückt, um das Gerät auszuschalten.

HINWEIS: Dank der Infrarot-Technologie gibt das Gerät beim Aufheizen Lichtstrahlen ab, die für die Augen unschädlich sind.

Während der Zubereitung ist es normal, dass sich die Beleuchtung des Heizelements zeitweise ein- und ausschaltet.

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 Frittierenvorgang	Schütteln*	Zusatzinformationen
Kartoffeln und Pommes frites						
Tiefgekühlte Pommes Frites (10 x 10 mm)	500 g - 1,2 kg	22 - 40 min	180°C	Air Fry / Heißluft-Frittieren	x 5	
Frische Pommes Frites (8 x 8 mm)	500 g - 1,2 kg	30 - 50 min	180°C	Air Fry / Heißluft-Frittieren	x 5	1 EL Öl dazugeben
Gebratene Kartoffeln	500 g - 1,2 kg	22 - 40 min	180°C	Air Fry / Heißluft-Frittieren	x 4	1 EL Öl dazugeben
Fleisch und Geflügel						
Steak	5 Stücke	11 min	200°C	Grill / Grillen		Nach der Hälfte des Garvorgangs wenden
Hähnchenkeulen	12 Stücke	25 min	200°C	Roast / Braten		
Hühnerbrustfilets	6 Stücke	25 min	180°C	Roast / Braten		
Ganzes Hähnchen	1,5 kg	55 min	160°C	Roast / Braten		
Speck/Rinderspeck	6 Stücke	5 min	220°C	Grill / Grillen		
Würstchen	7 Stücke	20 min	200°C	Grill / Grillen		
Fisch						
Lachssteak	5 Stücke	10 min	200°C	Air Fry / Heißluft-Frittieren		
Garnelen	14 Stücke	10 min	140°C	Air Fry / Heißluft-Frittieren	Ja	
Snacks						
Hähnchennuggets tiefgekühlt	16 Stücke	13 min	200°C	Air Fry / Heißluft-Frittieren		Nach der Hälfte des Garvorgangs wenden
Gefrorene Käsesticks	22 Stücke	11 min	200°C	Air Fry / Heißluft-Frittieren	Ja	
Hähnchenflügel tiefgekühlt	12 Stücke	14 min	200°C	Air Fry / Heißluft-Frittieren	Ja	
Frittierte Frühlingsrollen	12 Stücke	8 min	200°C	Air Fry / Heißluft-Frittieren	Ja	
Tiefgekühlte mini-pizza	8 Stücke	7 min	200°C	Bake / Backen		
Frische Pizza	4 Stücke	5 - 10 min	200°C	Bake / Backen		

	Menge	Zeit (minute)	Temperatur (°C)	Entsprechender Frittienvorgang	Schütteln*	Zusatzinformationen
Gemüse						
Zucchini	600 g	35 min	200°C	Air Fry / Heißluft-Frittieren		
Blumenkohl	800 g	20 min	180°C	Air Fry / Heißluft-Frittieren		
Backen						
Muffins	8 Stücke	15 min	150°C	Bake / Backen		Benutzen Sie eine Backform/Auflaufform**
Kuchen	500 g	35 min	150°C	Bake / Backen		
Schokoladenkekse	5 Stücke	12 min	160°C	Bake / Backen		

* Nach der Hälfte der Garzeit schütteln

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

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

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.

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 Kg.
- 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.

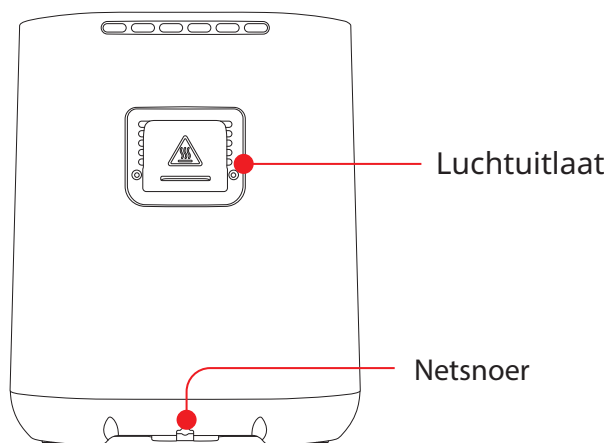
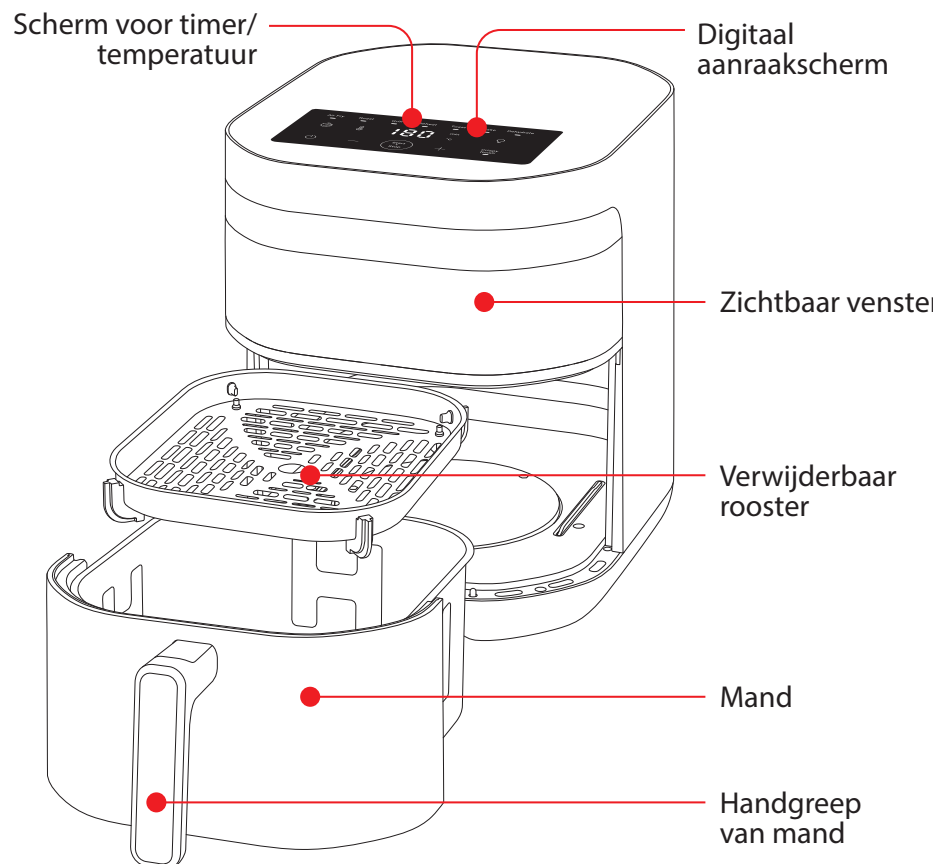
GARANTIE UND SERVICE

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 Garantiebrochure. Wenn es in Ihrem Land kein Kundendienstzentrum gibt, wenden Sie sich an Ihren örtlichen Markenhändler.

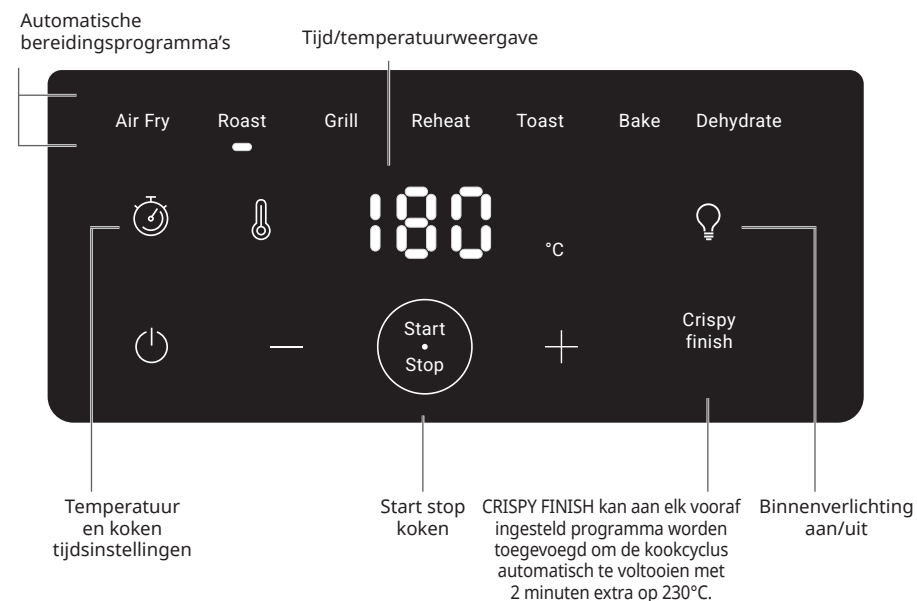
FEHLERBEHEBUNG

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



GEBRUIKERSINTERFACE



VOORAF INGESTELDE BEREIDINGSMODI

- Air Fry / Heteluchtfrituren
- Roast / Braden
- Grill
- Reheat / Opwarmen
- Toast / Roosteren
- Bake / Bakken
- Dehydrate / Drogen

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- 1 Verwijder al het verpakkingsmateriaal und haal alle stickers en/of etiketten van het apparaat af.
- 2 Verwijder de siliconenpads op het rooster niet.
- 3 Reinig de mand en het uitneembare rooster grondig met warm water, een beetje afwasmiddel en een zachte spons.

Opmerking: De mand en het afneembare rooster zijn vaatwasbestendig.

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

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

VOORBEREIDING

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

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

HET APPARAAT GEBRUIKEN

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

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

- 4 Schuif de mand terug in het apparaat.
- 5 U kunt nu kiezen tussen de automatische bereidingsmodus of de handmatige instellingen.

Automatische bereidingsprogramma's	Temperatuur (°C)	Tijd
Air Fry (Heteluchtfrutieren)	190°C	10 min
Roast (Braden)	175°C	20 min
Grill	200°C	5 min
Reheat (Opwarmen)	150°C	5 min
Toast (Roosteren)	200°C	2 min
Bake (Bakken)	160°C	15 min
Dehydrate (Drogen)	70°C	240 (4 Hrs)
Crispy Finish (De krokante afwerking)	230°C	2 min

- Selecteer een van de voorgeprogrammeerde programma's door erop te drukken op het digitale touchscreen (deze programma's worden in detail beschreven in de sectie "Kookgids").
- Als u de temperatuur moet aanpassen, druk op de  knop en aan te passen met de + en - knop. Bedieningsbereik - min. 70 °C, max. 200 °C. Alleen bij gebruik van het Crispy Function-programma bereikt de temperatuur 230°C. De temperatuur voor toast is altijd 200 °C. Voor drogen: min. 50 °C - max. 90 °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.
- 6 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.

- 7 Voor bepaalde ingrediënten is het nodig om ze op de helft van de baktijd te schudden (zie de sectie "Kookgids"). Om de ingrediënten te schudden, trek de binnenpan via de handgreep uit het apparaat en schud de binnenpan. Schuif de binnenpan vervolgens opnieuw in dat Gerät Het apparaat start automatisch opnieuw op.

Tip: U kunt de timer op de helft van de bereidingstijd instellen, zodat de timer afgaat wanneer de ingrediënten moeten worden geschild. Stel de timer vervolgens opnieuw in voor de resterende bereidingstijd.

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

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

Tijdens het koken kunt u met het binnenlicht het kookproces controleren. Druk op  om op te lichten. Druk nogmaals om uit te schakelen. Het licht gaat automatisch uit na 30 seconden

- 8 Als de bereidingstijd is verstreken, hoort u een geluidssignaal. Trek de mand uit het apparaat en plaats het op een hittebestendig oppervlak.
- 9 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.
- 10 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.

- 11 Na het bereiden van voedsel kan het apparaat onmiddellijk opnieuw worden gebruikt.
- 12 Als u de bereiding vóór het einde van het programma wilt beëindigen, houdt u de knop  5 seconden ingedrukt om het apparaat uit te schakelen.

OPMERKING: Dankzij de infraroodtechnologie zendt het apparaat, wanneer het opwarmt, lichtstraling uit die onschadelijk is voor de ogen.

Tijdens het bereiden is het normaal dat het lampje van het verwarmingselement met tussenpozen aan en uit gaat.

BEREIDINGSGIDS

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

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

	Hoeveelheid	Tijd (minuut)	Temperatuur (°C)	Overeenkomstig programma	Schud halverwege de baktijd*	Extra informatie
Aardappelen en friet						
Bevroren dunne friet (10 x 10 mm)	500 g - 1,2 kg	22 - 40 min	180°C	Air Fry / Heteluchtfrituren	x 5	
Zelfgemaakte friet (8 x 8 mm)	500 g - 1,2 kg	30 - 50 min	180°C	Air Fry / Heteluchtfrituren	x 5	Voeg een 1 eetlepel 250 g olie toe
Geroosterde aardappelen	500 g - 1,2 kg	22 - 40 min	180°C	Air Fry / Heteluchtfrituren	x 4	Voeg een 1 eetlepel 250 g olie toe
Vies en gevogelte						
Biefstuk	5 stuks	11 min	200°C	Grill		Draai halverwege de bereidingstijd om
Kippenbouten	12 stuks	25 min	200°C	Roast / Braden		
Kipfilet	6 stuks	25 min	180°C	Roast / Braden		
Gebraden kip	1,5 kg	55 min	160°C	Roast / Braden		
Spek/rundvleesbacon	6 stuks	5 min	220°C	Grill		
Worst	7 stuks	20 min	200°C	Grill		
Vis						
Zalmfilet	5 stuks	10 min	200°C	Air Fry / Heteluchtfrituren		
Garnaal	14 stuks	10 min	140°C	Air Fry / Heteluchtfrituren	Ja	
Snacks						
Diepgevroren kipnuggets	16 stuks	13 min	200°C	Air Fry / Heteluchtfrituren		Draai halverwege de bereidingstijd om
Bevroren kaasstengels	22 stuks	11 min	200°C	Air Fry / Heteluchtfrituren	Ja	
Diepgevroren kippenvleugels	12 stuks	14 min	200°C	Air Fry / Heteluchtfrituren	Ja	
Gebakken loempia's	12 stuks	8 min	200°C	Air Fry / Heteluchtfrituren	Ja	
Diepgevroren mini pizza	8 stuks	7 min	200°C	Bake / Bakken		
Verse pizza	4 sneetjes	5 min	200°C	Bake / Bakken		

	Hoeveelheid	Tijd (minuut)	Temperatuur (°C)	Overeenkomstig programma	Schud halverwege de baktijd*	Extra informatie
Groenten						
Courgette	600 g	35 min	200°C	Air Fry / Heteluchtfrituren		
Bloemkool	800 g	20 min	180°C	Air Fry / Heteluchtfrituren		
Bakken						
Muffins	8 stuks	15 min	150°C	Bake / Bakken		Gebruik een baksel blik/ovenschaal**
Taarten	500 g	35 min	150°C	Bake / Bakken		
Chocolade koekjes	5 stuks	12 min	160°C	Bake / Bakken		

Schud halverwege het bakproces.

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

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

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

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.

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 1kg.
- 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

Temporizador/pantalla
de temperatura

Panel táctil digital

es

Ventana visible

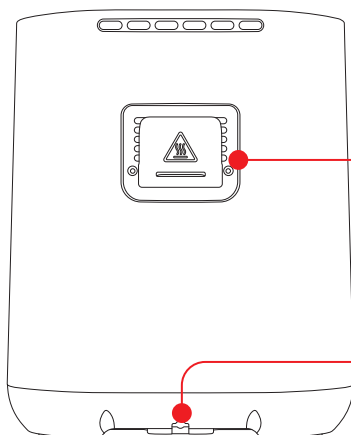
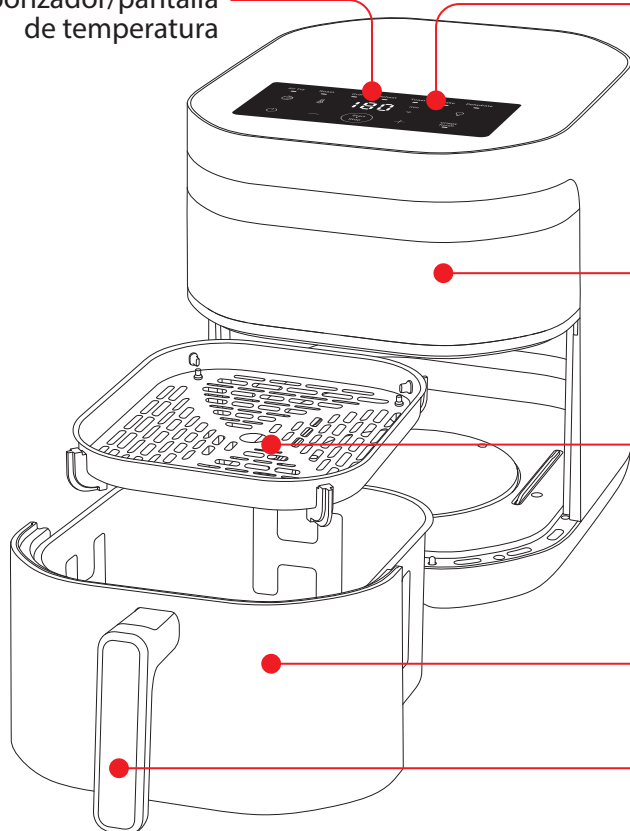
Rejilla extraíble

Cesta

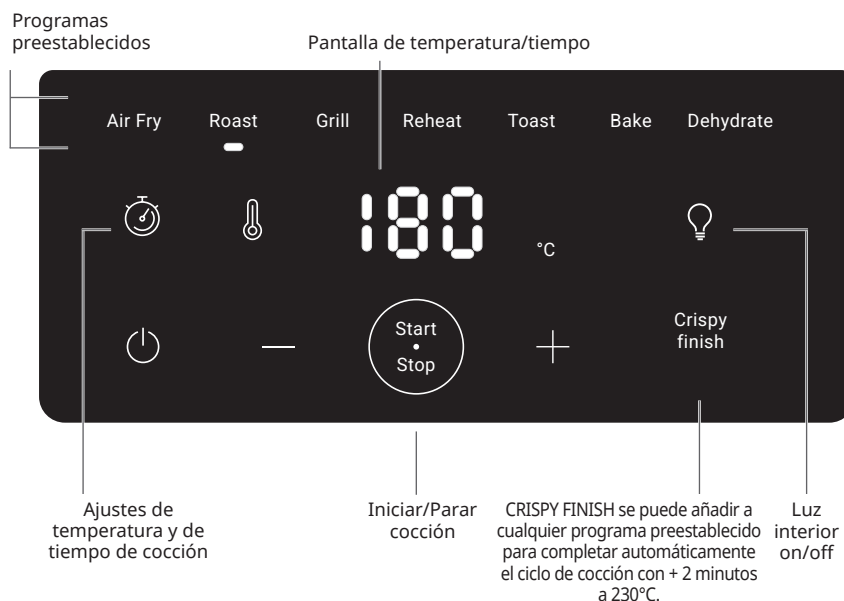
Asa de la cesta

Salida de aire

Cable de
alimentación



INTERFAZ DE USUARIO



MODOS DE COCCIÓN PREESTABLECIDOS

- Air Fry / Freír Con Aire
- Roast / Asar
- Grill / Parrilla
- Reheat / Recalentar
- Toast / Toastada
- Bake / Hornear
- Dehydrate / Deshidratar

ANTES DEL PRIMER USO

- 1 Retire todo el material de embalaje y las calcomanías del aparato.
- 2 No retires las almohadillas de silicona de la rejilla.
- 3 Limpia a fondo la cesta y la rejilla extraíble con agua caliente, un poco de líquido lavavajillas y una esponja no abrasiva.

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

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

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

PREPARACIÓN PARA SU USO

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

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

USO DEL APARATO

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

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

- 4 Introduce de nuevo la cesta en el aparato.
- 5 Puedes seleccionar el modo de cocción preestablecido.

Programas preestablecidos	Temperatura (°C)	Tiempo
Air Fry (Freír con aire)	190°C	10 min
Roast (Asar)	175°C	20 min
Grill (Parrilla)	200°C	5 min
Reheat (Recalentar)	150°C	5 min
Toast (Tostada)	200°C	2 min
Bake (Hornear)	160°C	15 min
Dehydrate (Deshidratar)	70°C	240 (4 Hrs)
Crispy Finish (Acabado Crujiente)	230°C	2 min

- Seleccione uno de los programas preestablecidos pulsándolo en la pantalla táctil digital (estos modos se describen en detalle en la sección “Guía de cocción”).
- Si necesitas ajustar la temperatura : pulsa el botón  y ajuste el temperatura con los botones + y - Rango del control: mín. 70 °C, máx. 200 °C. Solo al usar la función Crispy, la temperatura alcanzará los 230 °C. La temperatura para el modo tostado siempre es de 200 °C. Para deshidratar: mín. 50 °C - máx. 90 °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.

- 6 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.
- 7 Algunos ingredientes requieren agitado a la mitad de su tiempo de preparación (vea la sección «Ajustes»). Para agitar los ingredientes, retire la sartén del aparato por la asa y agítela. Después, deslice el recipiente hacia dentro del artefacto. El aparato se reinicia automáticamente.

Sugerencia: Puedes ajustar el temporizador a la mitad del tiempo de cocinado y, cuando suene el temporizador, agitar los ingredientes. A continuación, vuelve a configurar el temporizador para el tiempo de cocinado restante.

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

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

Durante la cocción, la luz interior permite comprobar el proceso de cocción. Pulse  para encender. Pulse de nuevo para apagar. La luz se apaga automáticamente después de 30 segundos.

- 8 Cuando suene el temporizador, el tiempo de cocinado configurado habrá finalizado. Saca la cesta del aparato y colócala sobre una superficie resistente al calor.
- 9 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.
- 10 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.

- 11 Cuando una tanda de alimentos está lista, el aparato estará preparado para cocinar otra tanda al instante.
- 12 Si deseas terminar el cocinado antes del final del programa, mantén pulsado el botón  durante 5 segundos para apagar el aparato.

NOTA : Debido a la tecnología de infrarrojos, cuando el aparato se calienta emite una radiación luminosa inofensiva para los ojos.

Durante la cocción, es normal que la luz de la resistencia se encienda y apague intermitentemente.

GUÍA DE COCINADO

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

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

	Cantidad	Tiempo (minuto)	Temperatura (°C)	Modo de cocción	Agitar*	Información adicional
Papas y papas fritas						
Papas fritas finas congeladas (10 x 10 mm)	500 g - 1,2 kg	22 - 40 min	180°C	Air Fry / Freír Con Aire	x 5	
Papas fritas caseras (8 x 8 mm)	500 g - 1,2 kg	30 - 50 min	180°C	Air Fry / Freír Con Aire	x 5	Agregar una cucharada de aceite
Rodajas de papa	500 g - 1,2 kg	22 - 40 min	180°C	Air Fry / Freír Con Aire	x 4	Agregar una cucharada de aceite
Carne de res y carne de ave						
Bistec	5 piezas	11 min	200°C	Grill / Parrilla		Dale la vuelta a media cocción
Muslos de pollo	12 piezas	25 min	200°C	Roast / Asar		
Pechuga de pollo	6 piezas	25 min	180°C	Roast / Asar		
Pollo	1,5 kg	55 min	160°C	Roast / Asar		
Beicon de cerdo/ternera	6 piezas	5 min	220°C	Grill / Parrilla		
Salsichas	7 piezas	20 min	200°C	Grill / Parrilla		
Pescado						
Filete de salmón	5 piezas	10 min	200°C	Air Fry / Freír Con Aire		
Gambas	14 piezas	10 min	140°C	Air Fry / Freír Con Aire	Sí	
Bocadillos						
Trocitos de pollo empanizados congelados	16 piezas	13 min	200°C	Air Fry / Freír Con Aire		Dale la vuelta a media cocción
Palitos de queso empanizados congelados	22 piezas	11 min	200°C	Air Fry / Freír Con Aire	Sí	
Alitas de pollo	12 piezas	14 min	200°C	Air Fry / Freír Con Aire	Sí	
Nems	12 piezas	8 min	200°C	Air Fry / Freír Con Aire	Sí	
Mini-Pizza congelada	8 piezas	7 min	200°C	Bake / Hornear		
Pizza fresca	4 porciones	5 min	200°C	Bake / Hornear		

	Cantidad	Tiempo (minuto)	Temperatura (°C)	Modo de cocción	Agitar*	Información adicional
Verduras						
Calabacines	600 g	35 min	200°C	Air Fry / Freír Con Aire		
Coliflor	800 g	20 min	180°C	Air Fry / Freír Con Aire		
Horneado						
Panqués	8 piezas	15 min	150°C	Bake / Hornear		Use fuente para horno**
Torta	500 g	35 min	180°C	Bake / Hornear		
Galletas de chocolate	5 piezas	12 min	160°C	Bake / Hornear		

*Agitar a mitad de camino.

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

** Coloque la fuente para horno en la sartén.

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

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

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 1 kg.
- 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.

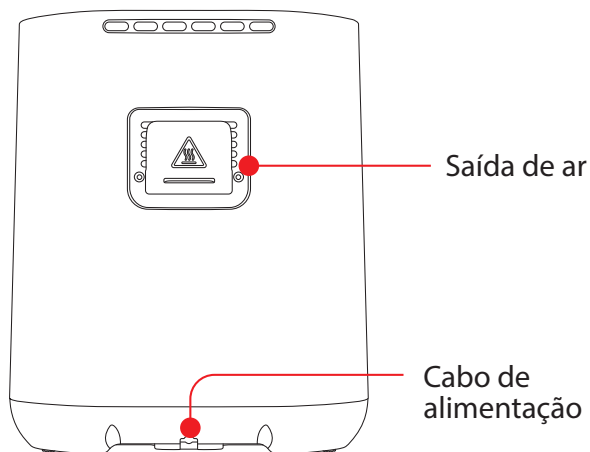
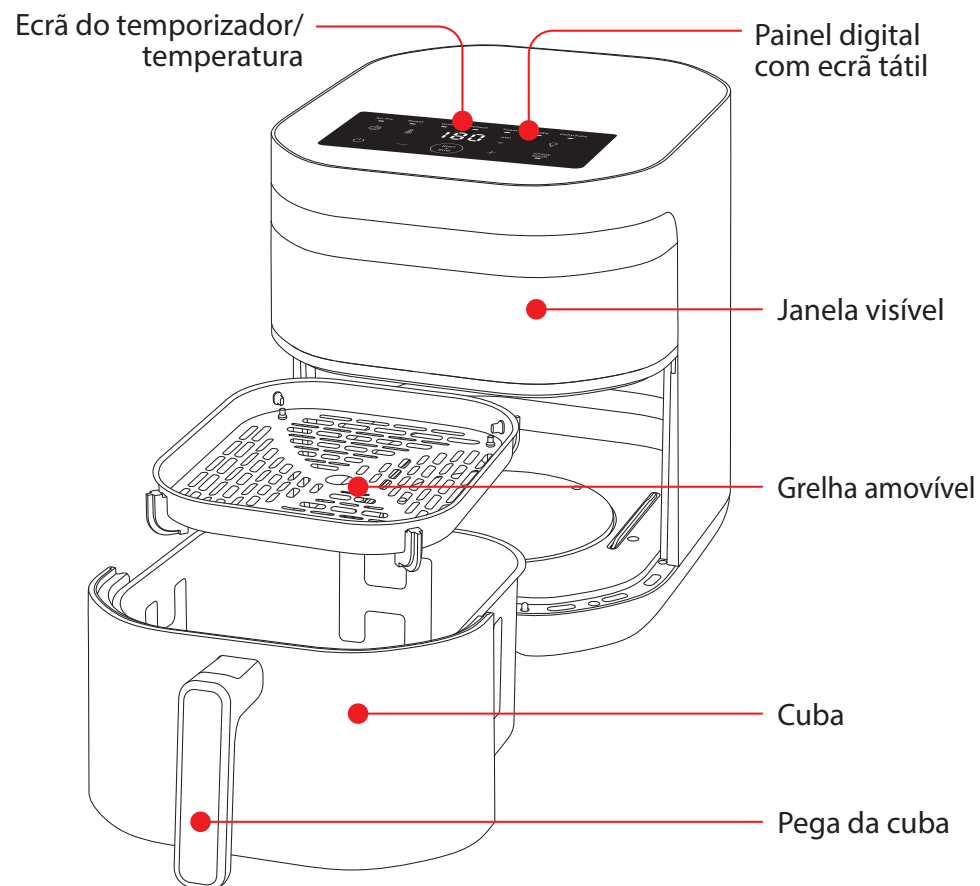
GARANTÍA Y SERVICIO

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



INTERFACE DO UTILIZADOR



MODOS DE COZEDURA PREDEFINIDOS

- Air Fry / Fritar a ar quente
- Roast / Assar
- Grill / Programa Grill
- Reheat / Aquecer
- Toast / Torrar
- Bake / Cozer
- Dehydrate / Desidratar

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- 1 Remova todos os objetos da embalagem e qualquer adesivo do equipamento.
- 2 Não retire as proteções de silicone da grelha.
- 3 Limpe cuidadosamente a cuba e a grelha amovível com água quente e um pouco de detergente para a loiça com uma esponja não abrasiva.

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

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

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

PREPARAÇÃO PARA A UTILIZAÇÃO

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

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

UTILIZAÇÃO DO APARELHO

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

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

- 4 Volte a colocar a cuba no aparelho.
- 5 Pode agora seleccionar um modo de cozedura predefinido.

Programas predefinidos	Temperatura (°C)	Tempo
Air Fry (Fritar a ar quente)	190°C	10 min
Roast (Asar)	175°C	20 min
Grill	200°C	5 min
Reheat (Aquecer)	150°C	5 min
Toast (Torrar)	200°C	2 min
Bake (Cozer)	160°C	15 min
Dehydrate (Desidratar)	70°C	240 (4 Hrs)
Crispy Finish (Acabamento Crocante)	230°C	2 min

- Selecione um dos programas predefinidos pressionando-o no painel digital sensível ao toque (esses modos são descritos em detalhe na secção “Guia de cozimento”).
- Se for necessário ajustar a temperatura : prima o botão  e ajuste a temperatura com os botões + e - na tela digital. Intervalo de controlo – Mín. 70 °C, máx. 200 °C. A temperatura atingirá 230 °C somente ao utilizar a função Crispy. A temperatura para o modo torrado é sempre 200 °C. Para desidratar: mín. 50 °C - máx. 90 °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.

- 6 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.
- 7 Alguns alimentos precisam ser agitados na metade do tempo de cozimento (ver secção “Guia de Cozimento”). 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.

Dica: pode ajustar o temporizador para metade do tempo de cozedura e, quando o temporizador soar, mexa os ingredientes. Em seguida, ajuste o temporizador novamente para o tempo de cozedura restante.

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

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

Durante a cozedura, a luz interior permite verificar o processo de cozedura. Prima  para acender a luz. Prima novamente para desligar. A luz apaga-se automaticamente após 30 segundos.

- 8 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.
- 9 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.
- 10 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.

- 11 Quando uma dose de alimentos estiver pronta, a fritadeira poderá preparar imediatamente outra dose de alimentos.
- 12 Se pretender terminar a preparação antes do final do programa, mantenha premido o botão  durante 5 segundos para desligar o aparelho.

NOTA : Devido à tecnologia de infravermelhos, quando o aparelho aquece, emite uma radiação luminosa que é inofensiva para os olhos.

Durante a cozedura, é normal que a luz do elemento de aquecimento se acenda e apague de forma intermitente.

GUIA DE COZEDURA

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

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

	Quantidade	Tempo aproximado (minuto)	Temperatura (°C)	Modo de cozimento	Agitar*	Informação adicional
Batatas e fritas						
Batata frita congelada (10 x 10 mm)	500 g - 1,2 kg	22 - 40 min	180°C	Air Fry / Fritar a ar quente	x 5	
Batata frita in natura (8 x 8 mm)	500 g - 1,2 kg	30 - 50 min	180°C	Air Fry / Fritar a ar quente	x 5	Adicione 1 colher de sopa de óleo
Batata rústica	500 g - 1,2 kg	22 - 40 min	180°C	Air Fry / Fritar a ar quente	x 4	Adicione 1 colher de sopa de óleo
Carne e aves						
Bife	5 pedaços	11 min	200°C	Grill / Programa Grill		Virar a meio da cozedura
Coxinhas de frango	12 pedaços	25 min	200°C	Roast / Assar		
Filés de peito de frango	6 pedaços	25 min	180°C	Roast / Assar		
Frango	1,5 kg	55 min	160°C	Roast / Assar		
Bacon/bacon de vaca	6 pedaços	5 min	220°C	Grill / Programa Grill		
Salsichas	7 pedaços	20 min	200°C	Grill / Programa Grill		
Peixe e frutos do mar						
Filé de salmão	5 pedaços	10 min	200°C	Air Fry / Fritar a ar quente		
Camarões médios	14 pedaços	10 min	140°C	Air Fry / Fritar a ar quente	Sim	
Snacks						
Nuggets de frango congelados	16 pedaços	13 min	200°C	Air Fry / Fritar a ar quente		Virar a meio da cozedura
Palitos de queijo congelados	22 pedaços	11 min	180°C	Air Fry / Fritar a ar quente	Sim	

	Quantidade	Tempo aproximado (minuto)	Temperatura (°C)	Modo de cozimento	Agitar*	Informação adicional
Snacks						
Asas de frango congeladas	12 pedaços	14 min	200°C	Air Fry / Fritar a ar quente	Sim	
Rolinhos primavera fritos	12 pedaços	8 min	200°C	Air Fry / Fritar a ar quente	Sim	
Mini-Pizza congelada	8 pedaços	7 min	200°C	Bake / Cozer		
Pizza fresca	4 fatias	10 min	200°C	Bake / Cozer		
Vegetais						
Abobrinha	600 g	35 min	200°C	Air Fry / Fritar a ar quente		
Couve-flor	800 g	25 min	180°C	Air Fry / Fritar a ar quente		
Cozimento						
Muffins	8 pedaços	15 min	150°C	Bake / Cozer		Use um tabuleiro/ forma de forno **
Bolo	500 g	35 min	150°C	Bake / Cozer		
Bolachas de chocolate	5 pedaços	12 min	160°C	Bake / Cozer		

*Agite na metade do cozimento

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

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

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

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

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 1 kg.

- 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.

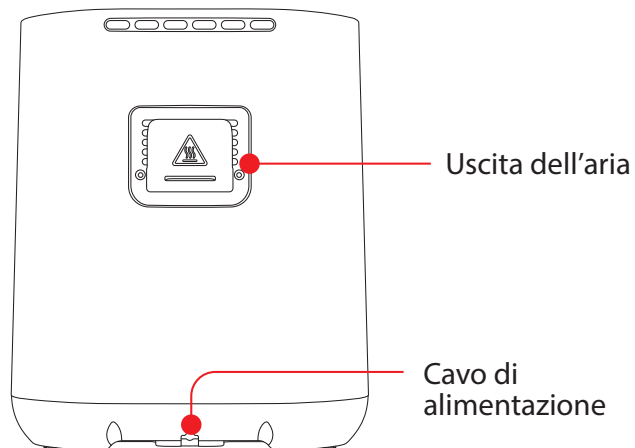
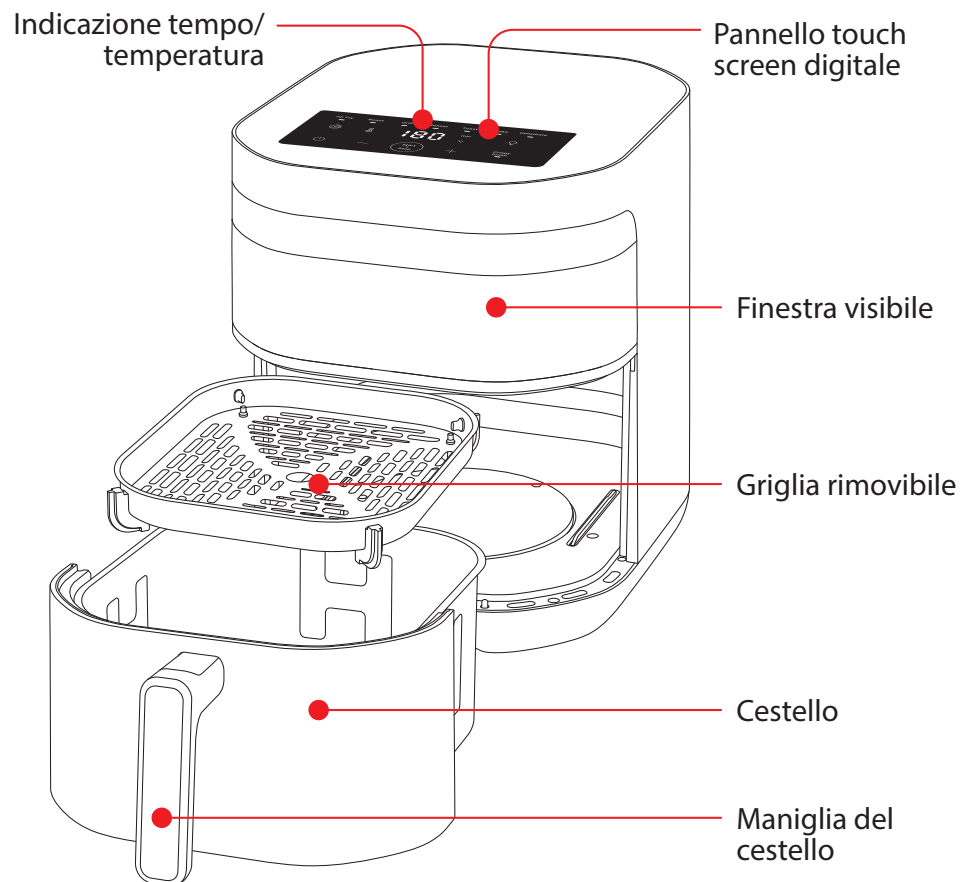
GARANTIA E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

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.

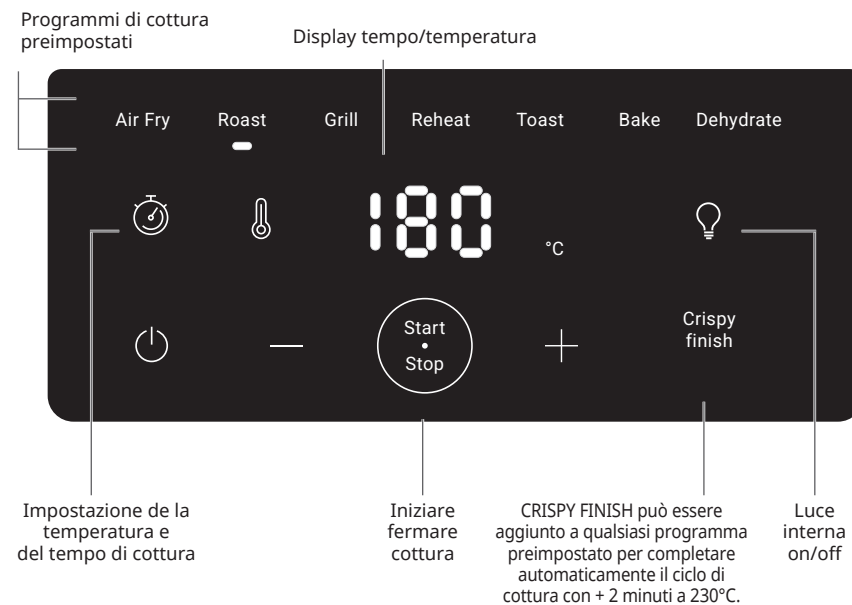
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

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



INTERFACCIA UTENTE



MODALITÀ DI COTTURA PREIMPOSTATE

- Air Fry / Frittura ad aria
- Roast / Arrosto
- Grill / Griglia
- Reheat / Riscaldamento
- Toast / Tostatura
- Bake / Cottura al forno
- Dehydrate / Disidratazione

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

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

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

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

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

PREPARAZIONE PRIMA DELL'USO

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

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

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

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

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

- 4 Reinscrivere il cestello nell'apparecchio.
- 5 È possibile scegliere la modalità di cottura preimpostata.

Programmi preimpostati	Temperatura (°C)	Tempo
Air Fry (Frittura ad aria)	190°C	10 min
Roast (Arrosto)	175°C	20 min
Grill (Griglia)	200°C	5 min
Reheat (Riscaldamento)	150°C	5 min
Toast (Tostatura)	200°C	2 min
Bake (Cottura al forno)	160°C	15 min
Dehydrate (Disidratazione)	70°C	240 (4 Hrs)
Crispy Finish (Finitura Croccante)	230°C	2 min

- Selezionare uno dei programmi preimpostati premendolo sul pannello touchscreen digitale (le 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. 70 °C, max. 200 °C. Solo utilizzando la funzione Crispy, la temperatura raggiungerà i 230 °C.

La temperatura per la modalità toast è sempre di 200 °C. Per disidratare: min 50 °C - max 90 °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 minutos.
- 6 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.
 - 7 È necessario scuotere alcuni alimenti a metà del tempo di cottura (vedere la sezione «Guida alla cottura»). Per eseguire questa operazione, estrarre il recipiente dall'apparecchio afferrandolo per la maniglia e scuoterlo. Quindi reinserire il recipiente nell'apparecchio e la cottura si riavvierà automaticamente.

Suggerimento: può essere utile impostare il timer a metà del tempo di cottura e quando il timer suona, mescolare gli ingredienti. Reimpostare quindi il timer per il tempo di cottura rimanente.

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

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

Durante la cottura, la luce interna permette di controllare il processo di cottura. Premere  per accendere la luce. Premere nuovamente per spegnere. La luce si spegne automaticamente dopo 30 secondi.

- 8 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.
- 9 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.
- 10 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.

- 11 Quando un lotto di alimenti è cotto, l'apparecchio è subito pronto per preparare un altro lotto.
- 12 Se desidera terminare la cottura prima della fine del programma, tenere premuto il pulsante  per 5 secondi per spegnere l'apparecchio.

NOTA : Grazie alla tecnologia a infrarossi, quando l'apparecchio si riscalda emette una radiazione luminosa innocua per gli occhi.

Durante la cottura, è normale che la spia dell'elemento riscaldante si accenda e si spenga a intermittenza.

GUIDA ALLA COTTURA

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

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

	Quantità	Tempo approssimativo (minuta)	Temperatura (°C)	Modalità di cottura	Agitare*	Informazioni extra
Patate e patatine fritte						
Patatine fritte surgelate (10 x 10 mm)	500 g - 1,2 kg	22 - 40 min	180°C	Air Fry / Frittura ad aria	x 5	
Patatine fritte fatte in casa (8 x 8 mm)	500 g - 1,2 kg	30 - 50 min	180°C	Air Fry / Frittura ad aria	x 5	Aggiungere 1 cucchiaino di olio
Patate arrosto	500 g - 1,2 kg	22 - 40 min	180°C	Air Fry / Frittura ad aria	x 4	Aggiungere 1 cucchiaino di olio
Carne e pollame						
Bistecca	5 pezzi	11 min	200°C	Grill / Griglia		Girare a metà cottura
Bacchette di pollo	12 pezzi	25 min	200°C	Roast / Arrosto		
Petto di pollo	6 pezzi	25 min	180°C	Roast / Arrosto		
Pollo arrosto	1,5 kg	55 min	160°C	Roast / Arrosto		
Pancetta/Pancetta di manzo	6 pezzi	5 min	220°C	Grill / Griglia		
Salsicce	7 pezzi	20 min	200°C	Grill / Griglia		
Pesce						
Filetto di salmone	5 pezzi	10 min	200°C	Air Fry / Frittura ad aria		
Gamberetti	14 pezzi	10 min	140°C	Air Fry / Frittura ad aria	Si	

	Quantità	Tempo approssimativo (minuta)	Temperatura (°C)	Modalità di cottura	Agitare*	Informazioni extra
Spuntini						
Crocchette di pollo surgelate	16 pezzi	13 min	200°C	Air Fry / Frittura ad aria		Girare a metà cottura
Bastoncini di formaggio congelati	22 pezzi	11 min	200°C	Air Fry / Frittura ad aria	Si	
Ali di pollo congelate	12 pezzi	14 min	200°C	Air Fry / Frittura ad aria	Si	
Involtoni primavera fritti	12 pezzi	8 min	200°C	Air Fry / Frittura ad aria	Si	
Mini-pizza surgelata	8 pezzi	7 min	200°C	Bake / Cottura al forno		
Pizza fresca	4 fette	5 min	200°C	Bake / Cottura al forno		
Verdure						
Zucchine	600 g	35 min	200°C	Air Fry / Frittura ad aria		
Cavolfiore	800 g	20 min	180°C	Air Fry / Frittura ad aria		
Cottura al forno						
Muffin	8 pezzi	15 min	150°C	Bake / Cottura al forno		Utilizzare una teglia/pirofila**
Torta	500 g	35 min	150°C	Bake / Cottura al forno		
Biscotti al cioccolato	5 pezzi	12 min	160°C	Bake / Cottura al forno		

* Agitare a metà cottura

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

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

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

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.

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 kg.
- 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

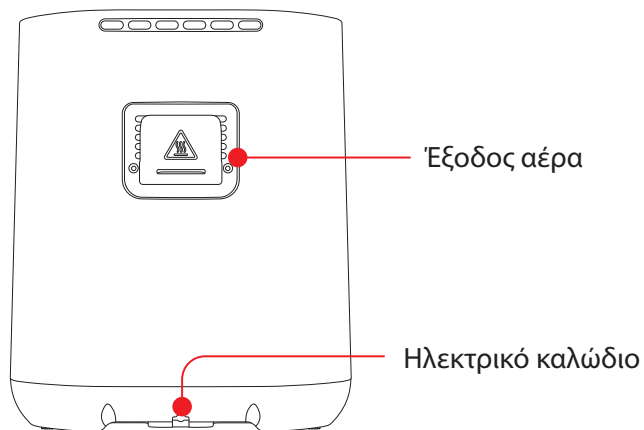
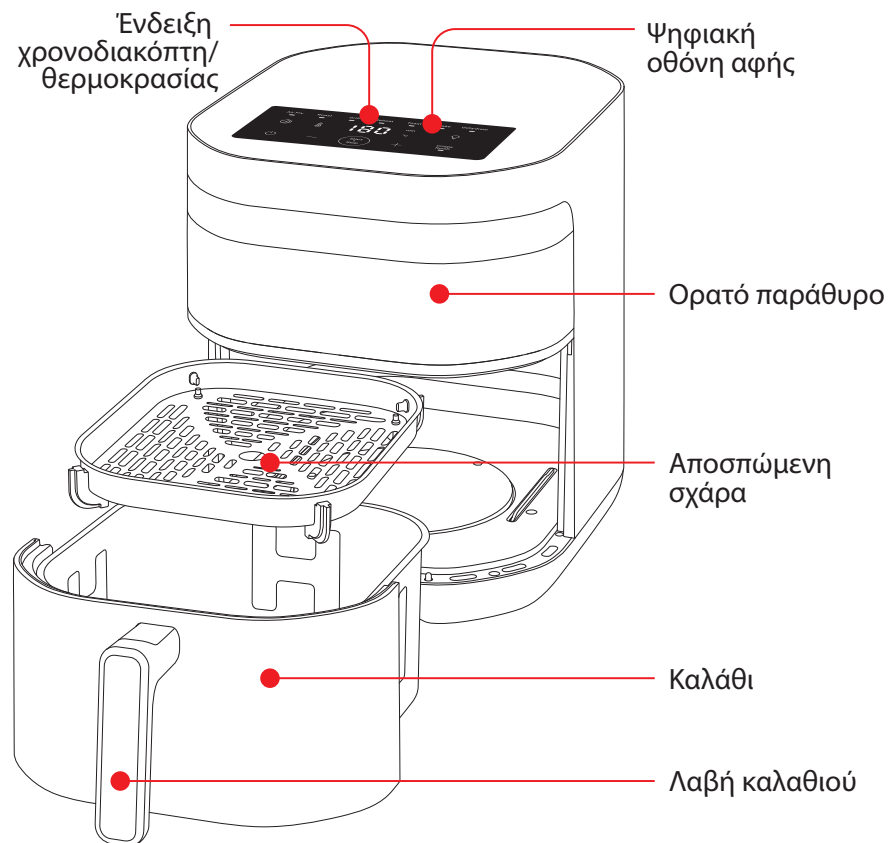
Per assistenza, informazioni o se si verificano problemi, visitare il sito Web dell'azienda produttrice oppure contattare il centro assistenza clienti del proprio paese. Il numero di telefono è riportato nell'opuscolo della garanzia internazionale. Se nel proprio paese non è presente un centro assistenza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

it

ΑΝΟΙΧΤΗ ΠΡΟΒΟΛΗ



ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ ΧΡΗΣΤΗ



ΠΡΟΚΑΘΟΡΙΣΜΕΝΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

- Air Fry
- Roast / Ψήσιμο
- Grill / Πρόγραμμα ψήσιματος
- Reheat / Ζέσταμα
- Toast / Φρυγανισμένο ψωμί
- Bake / Ψήσιμο φούρνου
- Dehydrate / Αποξήρανση

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

- 1 Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας, Αφαιρέστε όλα τα αυτοκόλλητα από τη συσκευή
- 2 Μην αφαιρείτε τα επιθέματα σιλικόνης από το πλέγμα.
- 3 Καθαρίστε σχολαστικά το καλάθι και την αποσπώμενη σχάρα με καυτό νερό, λίγο υγρό πιάτων και ένα μαλακό σφουγγάρι.

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

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

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

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ

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

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

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

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

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

- 4 Σπρώξτε ξανά το καλάθι μέσα στη συσκευή.
- 5 Τώρα, μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ της προκαθορισμένης λειτουργίας μαγειρέματος ή των μη αυτόματων ρυθμίσεων.

Προεπιλεγμένα προγράμματα	Θερμοκρασίας (°C)	χρόνου
Air Fry (ψήσιμο με αέρα)	190°C	10 min
Roast (Ψήσιμο)	175°C	20 min
Grill (Πρόγραμμα ψησίματος)	200°C	5 min
Reheat (Ζέσταμα)	150°C	5 min
Toast (Φρυγανισμένο ψωμί)	200°C	2 min
Bake (Ψήσιμο φούρνου)	160°C	15 min
Dehydrate (Αποξήρανση)	70°C	240 (4 Hrs)
Crispy Finish (Τραγανή επίστρωση)	230°C	2 min

- 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, ρυθμίστε τη θερμοκρασία με τα κουμπιά + και - στην ψηφιακή οθόνη. Εύρος ελέγχου - ελάχ. 70°C, μέγ. 200 °C. Μόνο όταν χρησιμοποιείτε το πρόγραμμα

Crispy Function η θερμοκρασία θα φτάσει τους 230°C. Η θερμοκρασία για τη λειτουργία φρυγανίσματος είναι πάντα 200°C. Για αφυδάτωση: ελάχιστο 50°C - μέγιστο 90°C.

- Εάν πρέπει να προσαρμόσετε το χρόνο μαγειρέματος: Πατήστε το κουμπί  και, τε να αλλάξετε τον χρόνο μαγειρέματος πατώντας να τον κουμπιά + και - Εύρος ελέγχου - ελάχ. 1 λεπτό, μέγ. 60 λεπτά.

- 6 Επιβεβαιώστε τη λειτουργία μαγειρέματος πατώντας το κουμπί  Έτσι θα ξεκινήσει η διαδικασία μαγειρέματος. Ξεκινήστε το μαγείρεμα. Ο χρόνος μαγειρέματος που απομένει εμφανίζεται στην οθόνη.
- 7 Κάποιες συνταγές απαιτούν το ανακάτεμα του φαγητού στη μέση του χρόνου μαγειρέματος για βέλτιστα αποτελέσματα μαγειρέματος (ανατρέξτε την ενότητα «Οδηγός μαγειρικής»). Για να ανακατέψετε το φαγητό, κρατήστε τη χειρολαβή για να τραβήξετε το μπολ από τη συσκευή και ανακατέψτε. Στη συνέχεια, σπρώξτε ξανά το μπολ μέσα στη συσκευή και το μαγείρεμα θα ξεκινήσει και πάλι αυτόματα.

Συμβουλή: Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη στον μισό χρόνο μαγειρέματος και όταν ηχησει ο χρονοδιακόπτης, να ανακινήσετε το φαγητό. Στη συνέχεια, ρυθμίστε ξανά τον χρονοδιακόπτη για τον υπόλοιπο χρόνο μαγειρέματος.

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

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

Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, ο εσωτερικός φωτισμός επιτρέπει τον έλεγχο της διαδικασίας μαγειρέματος. Πατήστε  για να ανάψει. Πιέστε ξανά για να σβήσει. Η λυχνία σβήνει αυτόματα μετά από 30 δευτερόλεπτα.

- 8 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.
- 9 λέγξτε 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.
- 10 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.

- 11 Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα μιας ποσότητας φαγητού, η συσκευή είναι έτοιμη στη στιγμή για το μαγείρεμα της επόμενης ποσότητας.
- 12 Εάν θέλετε να σταματήσετε το μαγείρεμα πριν από το τέλος του προγράμματος, πατήστε παρατεταμένα το κουμπί  για 5 δευτερόλεπτα για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ : Λόγω της τεχνολογίας υπερύθρων, όταν η συσκευή θερμαίνεται, εκπέμπει φωτεινή ακτινοβολία που είναι ακίνδυνη για τα μάτια.
Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, είναι φυσιολογικό η λυχνία του θερμαντικού στοιχείου να ανάβει και να σβήνει κατά διαστήματα.

ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

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

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

	Ποσότητα	Εκτιμώμενος χρόνος (λεπτό)	Θερμοκρασία (°C)	Λειτουργία μαγειρέματος	Ανακατέψτε*	Περισσότερες πληροφορίες
Πατάτες και τηγανητές πατάτες						
Κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες	500 g - 1,2 kg	22 - 40 λεπτό	180°C	Air Fry	x 5	
Σπιτικές τηγανητές πατάτες	500 g - 1,2 kg	30 - 50 λεπτό	180°C	Air Fry	x 5	Προσθέστε 1 κουταλιά της σούπας λάδι
Ψητές πατάτες	500 g - 1,2 kg	22 - 40 λεπτό	180°C	Air Fry	x 4	Προσθέστε 1 κουταλιά της σούπας λάδι
Κρέας και πουλερικά						
μπριζόλα	5 τεμ	11 λεπτό	200°C	Grill / Πρόγραμμα ψησίματος		Αναποδογυρίστε στα μισά του μαγειρέματος
Μπούτια κοτόπουλου	12 τεμ	25 λεπτό	200°C	Roast / Ψήσιμο		
Στήθη κοτόπουλου	6 τεμ	25 λεπτό	180°C	Roast / Ψήσιμο		
κοτόπουλο φούρνου	1,5 kg	55 λεπτό	160°C	Roast / Ψήσιμο		
Μπέικον/βοδινό μπέικον	6 τεμ	5 λεπτό	220°C	Grill / Πρόγραμμα ψησίματος		
Λουκάνικα	7 τεμ	20 λεπτό	200°C	Grill / Πρόγραμμα ψησίματος		

	Ποσότητα	Εκτιμώμενος χρόνος (λεπτό)	Θερμοκρασία (°C)	Λειτουργία μαγειρέματος	Ανακατέψτε*	Περισσότερες πληροφορίες
Ψάρι						
Φιλέτο σολομού	5 τεμ	10 λεπτό	200°C	Air Fry		
Γαρίδες	14 τεμ	10 λεπτό	140°C	Air Fry	Ναί	
Σνακ						
Κατεψυγμένες κοτομπουκιές	16 τεμ	13 λεπτό	200°C	Air Fry		Αναποδογυρίστε στα μισά του μαγειρέματος
Κατεψυγμένα μπαστούνια τυριού	22 τεμ	11 λεπτό	200°C	Air Fry	Ναί	
Κατεψυγμένες φτερούγες κοτόπουλου	12 τεμ	14 λεπτό	200°C	Air Fry	Ναί	
Τηγανητά σπρινγκ ρολά	12 τεμ	8 λεπτό	200°C	Air Fry	Ναί	
Μίνι κατεψυγμένη πίτσα	8 τεμ	7 λεπτό	200°C	Bake / Ψήσιμο φούρνου		
Φρέσκια πίτσα	4 φέτες	10 λεπτό	200°C	Bake / Ψήσιμο φούρνου		
Λαχανικά						
Κολοκύθι	600 g	35 λεπτό	200°C	Air Fry		
Κουνουπίδι	800 g	25 λεπτό	180°C	Air Fry		
Ψήσιμο						
Ατομικά κέικ/μάφιν	8 τεμ	15 λεπτό	150°C	Bake / Ψήσιμο φούρνου		Χρησιμοποιήστε ένα ταψί/ταψάκι φούρνου**
Κέικ	500 g	35 λεπτό	150°C	Bake / Ψήσιμο φούρνου		
Μπισκότα σοκολάτας	5 τεμ	12 λεπτό	160°C	Bake		

* Ανακινήστε τουλάχιστον στη μέση του ψησίματος.
Συμβουλές: για να βελτιώσετε το αποτέλεσμα μαγειρέματος, μη διστάσετε να ανακινήσετε 2-3 φορές κατά το μαγείρεμα.
**Τοποθετήστε τη φόρμα για κέικ/ταψί φούρνου στο μπολ.
Όταν χρησιμοποιείτε μείγματα που φουσκώνουν (όπως με κέικ, κικς ή μάφιν) το ταψί του φούρνου δεν πρέπει να γεμίσει περισσότερο από τη μέση.
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.

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 κιλό.
- Χρησιμοποιήστε έτοιμη ζύμη σφολιάτας, κουρού ή άλλη για να φτιάξετε γεμιστά σνακ, εύκολα και γρήγορα.
- Τοποθετήστε ένα ταψί στο καλάθι της συσκευής εάν θέλετε να ψήσετε ένα κέικ ή μία τάρτα ή εάν θέλετε να τηγανίσετε ευαίσθητα ή γεμιστά υλικά. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα πυρίμαχο σκεύος από σιλικόνη, ανοξείδωτο ατσάλι, αλουμίνιο ή τερακότα.
- Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για να ξαναζεστάνετε φαγητό. Για να ζεστάνετε φαγητό, ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 160 °C για έως και 10 λεπτά. Ο χρόνος μαγειρέματος μπορεί να προσαρμοστεί ανάλογα με την ποσότητα του φαγητού για να ξαναζεστάνετε πλήρως το φαγητό.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Καθαρίστε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.

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

- 1 Βγάλτε το καλώδιο από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
Σημείωση: Αφαιρέστε το καλάθι για να αφήσετε τη συσκευή να κρυώσει πιο γρήγορα.
- 2 Σκουπίστε το εξωτερικό της συσκευής με ένα βρεγμένο πανί.
- 3 Καθαρίστε το καλάθι και τη σχάρα με ζεστό νερό, λίγο υγρό σαπούνι και ένα μαλακό σφουγγάρι. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε απολιπαντικό υγρό για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα βρωμίας.

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

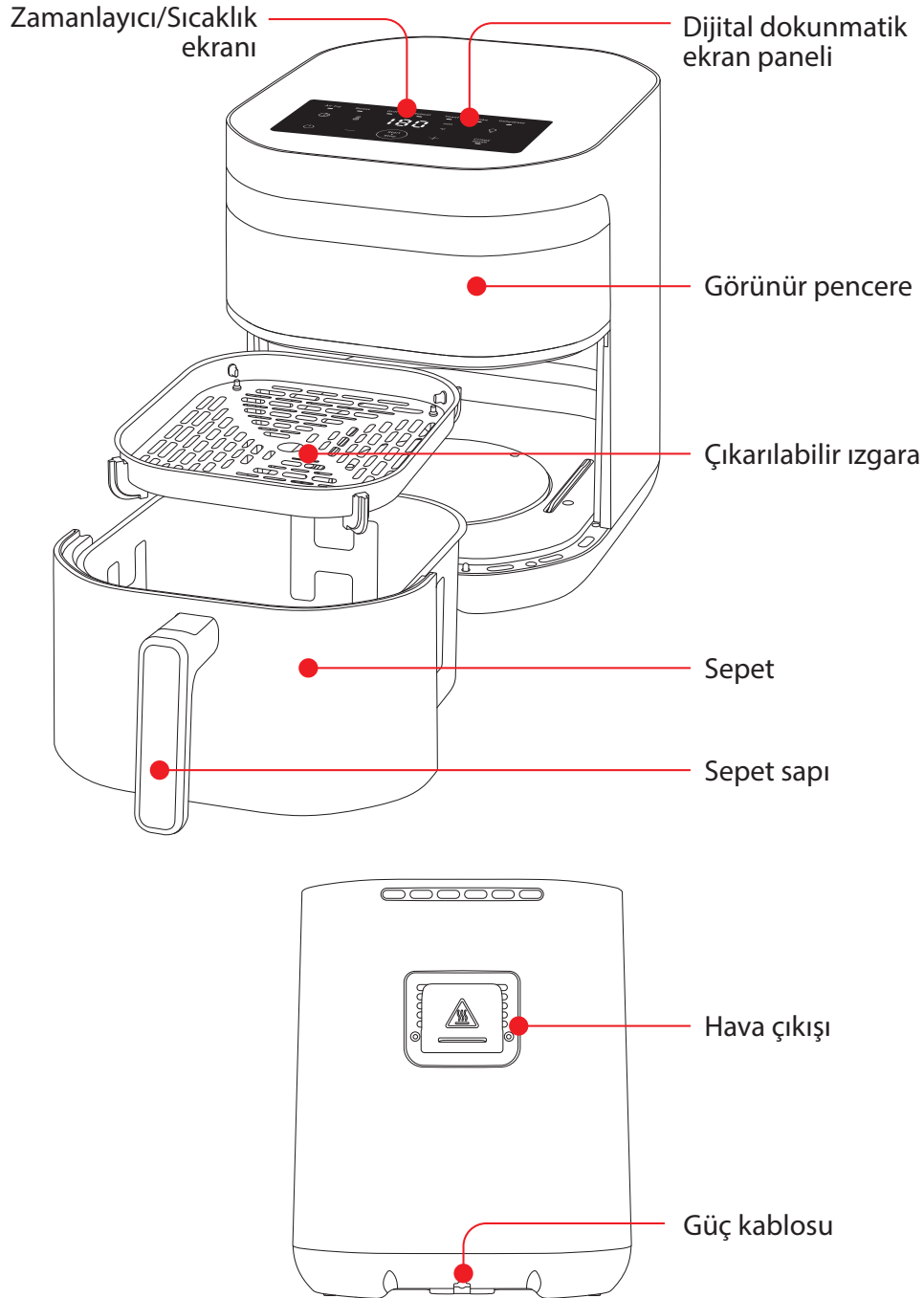
Αν χρειαστείτε σέρβις ή πληροφορίες ή αν έχετε κάποιο πρόβλημα, επισκεφθείτε τον ιστότοπο της επωνυμίας ή επικοινωνήστε με το Κέντρο εξυπηρέτησης καταναλωτών της επωνυμίας στη χώρα σας. Μπορείτε να βρείτε τον αριθμό τηλεφώνου στο φυλλάδιο διεθνούς εγγύησης. Εάν δεν υπάρχει Κέντρο εξυπηρέτησης καταναλωτών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

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

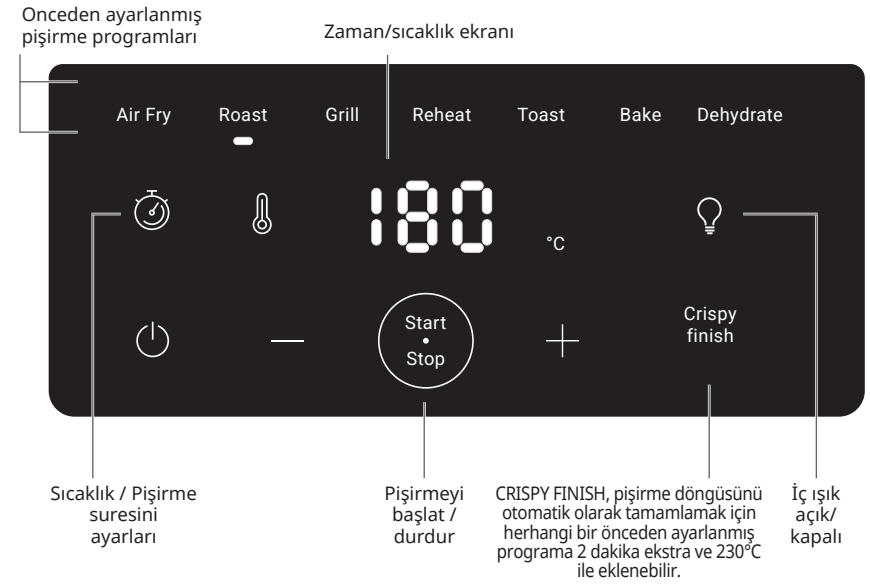
Αν συναντήσετε προβλήματα με τη συσκευή, επισκεφθείτε τον ιστότοπο της επωνυμίας για να δείτε τον κατάλογο συχνών ερωτήσεων ή επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης καταναλωτών στη χώρα σας.

el

PARÇALARA AYRILMIŞ GÖRÜNÜM



KULLANICI ARABİRİMİ



ÖNCE DEN AYARLANMIŞ PİŞİRME MODLARI

- Air Fry / Sıcak Hava Fritözü
- Roast / Rostu
- Grill / Izgara programı
- Reheat / Tekrar ısıtma
- Toast / Kızarmış ekmek
- Bake / Kek
- Dehydrate/ Kurutma

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

- 1 Tüm ambalaj malzemelerini çıkarın ve tüm cihaz etiketleri.
- 2 Izgaranın silikon pedlerini çıkarmayın.
- 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 uğratar ve sıcak hava ile kızartmanın sonucunu etkiler.

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

CİHAZIN KULLANIMI

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

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

- 4 Sepeti kaydırarak tekrar cihaza takın.
- 5 Artık önceden ayarlanmış pişirme modunu seçebilir veya ayarları manuel olarak yapabilirsiniz.

Önceden Ayarlanmış Program	Sıcaklık (°C)	Zaman
Air Fry (Sıcak hava Fritözü)	190°C	10 min
Roast (Rosto)	175°C	20 min
Grill (Izgara programı)	200°C	5 min
Reheat (Tekrar ısıtma)	150°C	5 min
Toast (Kızarmış ekmek)	200°C	2 min
Bake (Kek)	160°C	15 min
Dehydrate (Kurutma)	70°C	240 (4 Hrs)
Crispy Finish (Çıtır Kivam)	230°C	2 min

- Dijital dokunmatik ekran panelindeki Ön Ayarlı programlardan birini seçin (Bu modlar «Yemek Pişirme Kılavuzu» bölümünde ayrıntılı olarak anlatılmıştır).
- Sıcaklığı ayarlamanız gerekirse: düğmesine basın  ardından dijital ekrandaki + ve - düğmelerini kullanarak sıcaklığı ayarlayın. Kontrol aralığı - Min. 70°C, Maks. 220°C. Sadece Crispy Function programı kullanıldığında sıcaklık 230°C'ye ulaşır. Tost modu için sıcaklık her zaman 200°C'dir. Kurutma için: min. 50°C - maks. 90°C.

- Zamanlayıcıyı ayarlamanız gerekirse:  düğmesine basın, ardından dijital ekrandaki + ve - tuşlarını kullanarak pişirme süresini ayarlayın. Kontrol aralığı - Min. 1 dakika, Maks. 60 dakika.

- 6  düğmesine basarak pişirme modunu onaylayın. Bu, pişirme işlemini başlatır. Pişirme başlar. Kalan pişirme süresi ekranda görüntülenir.
- 7 En iyi pişirme sonuçları için bazı yiyeceklerin pişirme süresinin ortasında karıştırılması gerekir («Yemek Pişirme Kılavuzu» bölümüne bakın.). Yiyecekleri karıştırmak için hazneyi sapından tutarak cihazdan çıkarın ve sallayın. Ardından hazneyi tekrar cihaza takın. Pişirme işlemi otomatik olarak yeniden başlar.

İpucu: Zamanlayıcıyı pişirme süresinin yarısına ayarlayabilir ve zamanlayıcı çaldığı zaman tavayı sallayabilirsiniz. Ardından zamanlayıcıyı kalan süre kadar tekrar ayarlayabilirsiniz.

Not: Sepet çıkarıldığında, cihaz Duraklatma moduna geçer. Pişirme işleminin devam etmesi için sepetin 10 dakika içinde cihaza tekrar yerleştirilmesi gerekir. Sepet 10 dakika içinde cihaza tekrar yerleştirilmezse programın, sıcaklığın ve sürenin sıfırlanması gerekir.

Uyarı: Çok fazla yiyecek koymak sepeti ağırlaştırabilir. Sallarken yanmayı önlemek için iki elinizi kullanın ve fırın eldiveni giyin.

Pişirme sırasında, iç ışık pişirme işleminin kontrol edilmesini sağlar. Yakmak için  düğmesine basın. Kapatmak için tekrar basın. Işık 30 saniye sonra otomatik olarak kapanır.

- 8 Zamanlayıcı çaldığında, ayarlanan pişirme süresi sona ermiş olur. Sepeti cihazdan çıkarın ve ısıya dayanıklı bir yüzeyin üzerine yerleştirin.
- 9 Yiyeceklerin hazır olup olmadığını kontrol edin.
Yiyecekler henüz hazır değilse sepeti tekrar cihazın içine kaydırın ve zamanlayıcıda ekstra birkaç dakika daha ayarlayın.
- 10 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.

- 11 Bir parti yiyeceğin pişirilmesi tamamlanır tamamlanmaz, cihaz bir sonraki partiyi pişirmek için hazır olur.
- 12 Programı sonlandırmadan önce pişirme işlemini sonlandırmak isterseniz cihazı kapatmak için  düğmesini 5 saniye basılı tutun.

NOT : Kızılötesi teknolojisi nedeniyle, cihaz ısındığında, göze zararsız ışık radyasyonu yayar.

Pişirme sırasında, ısıtma elemanının ışığının aralıklı olarak açılıp kapanması normaldir.

YEMEK PİŞİRME KILAVUZU

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

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

	Miktar	Yaklaşık Süre (dakika)	Sıcaklık (°C)	Pişirme modu	Karıştırma*	Ekstra bilgi
Patates ve kızartmalar						
Dondurulmuş kızartmalar	500 g - 1,2 kg	22 - 40 dakika	180°C	Air Fry / Sıcak Hava Fritözü	x 5	
Ev yapımı patates kızartması	500 g - 1,2 kg	30 - 50 dakika	180°C	Air Fry / Sıcak Hava Fritözü	x 5	1 yemek kaşığı yağ ekleyin
Kızarmış patates	500 g - 1,2 kg	22 - 40 dakika	180°C	Air Fry / Sıcak Hava Fritözü	x 4	1 yemek kaşığı yağ ekleyin
Et ve Tavuk						
biftek	5 adet	11 dakika	200°C	Grill / Izgara programı		Pişirme alanının ortasına çevirin
Tavuk budu	12 adet	25 dakika	200°C	Roast / Rosto		
Tavuk göğsü	6 adet	25 dakika	180°C	Roast / Rosto		
Kavrulmuş tavuk	1,5 kg	55 dakika	160°C	Roast / Rosto		
Domuz pastırması/dana pastırması	6 adet	5 dakika	220°C	Grill / Izgara programı		
Sosis	7 adet	20 dakika	200°C	Grill / Izgara programı		
Balık						
Somon fileto	5 adet	10 dakika	200°C	Air Fry / Sıcak Hava Fritözü		
Karides	14 adet	10 dakika	140°C	Air Fry / Sıcak Hava Fritözü	Evet	

	Miktar	Yaklaşık Süre (dakika)	Sıcaklık (°C)	Pişirme modu	Karıştırma*	Ekstra bilgi
Atıştırmalıklar						
Dondurulmuş tavuk nugget	16 adet	13 dakika	200°C	Air Fry / Sıcak Hava Fritözü		
Dondurulmuş peynir çubukları	22 adet	11 dakika	200°C	Air Fry / Sıcak Hava Fritözü	Evet	
Dondurulmuş tavuk kanatları	12 adet	14 dakika	200°C	Air Fry / Sıcak Hava Fritözü	Evet	
Kızarmış bahar ruloları	12 adet	8 dakika	200°C	Air Fry / Sıcak Hava Fritözü	Evet	
Dondurulmuş mini pizza	8 adet	7 dakika	200°C	Bake / Kek		
Taze pizza	4 dilim	5 dakika	200°C	Bake / Kek		
Sebze						
Kabak	600 g	35 dakika	200°C	Air Fry / Sıcak Hava Fritözü		
Karnabahar	800 g	20 dakika	180°C	Air Fry / Sıcak Hava Fritözü		
Pişirme						
Muffin	8 adet	15 dakika	150°C	Bake / Kek		Bir pasta kalıbı/fırın kabı kullanın**
Kek	500 g	35 dakika	150°C	Bake / Kek		
Çikolatalı kurabiye	5 adet	12 dakika	160°C			

* Pişirme işleminin en az yarısına gelindiğinde çalkalayın.

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

**Kek kalıbını/fırın kabını kaseye yerleştirin.

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

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

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 1 kg.
- 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.

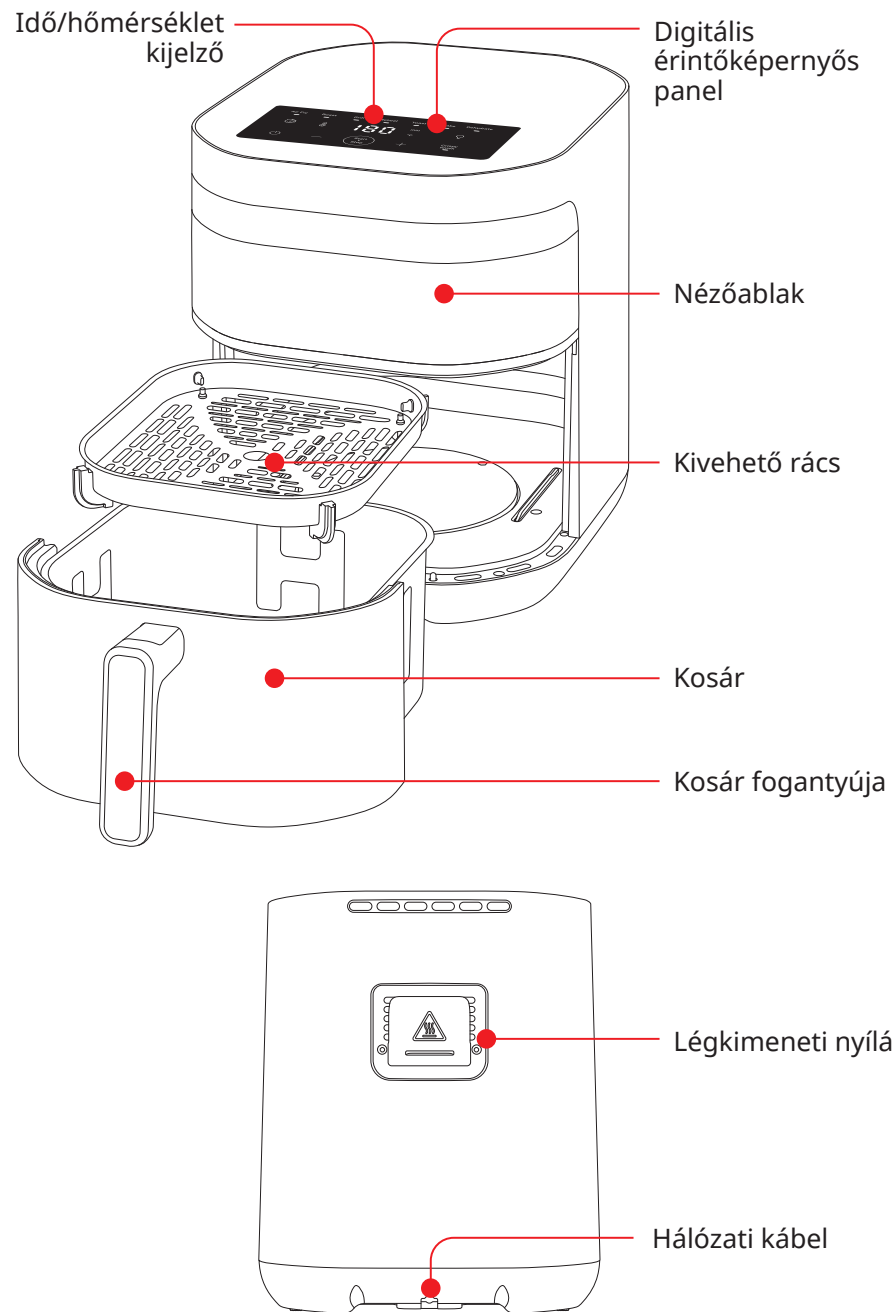
GARANTİ VE SERVİS

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.

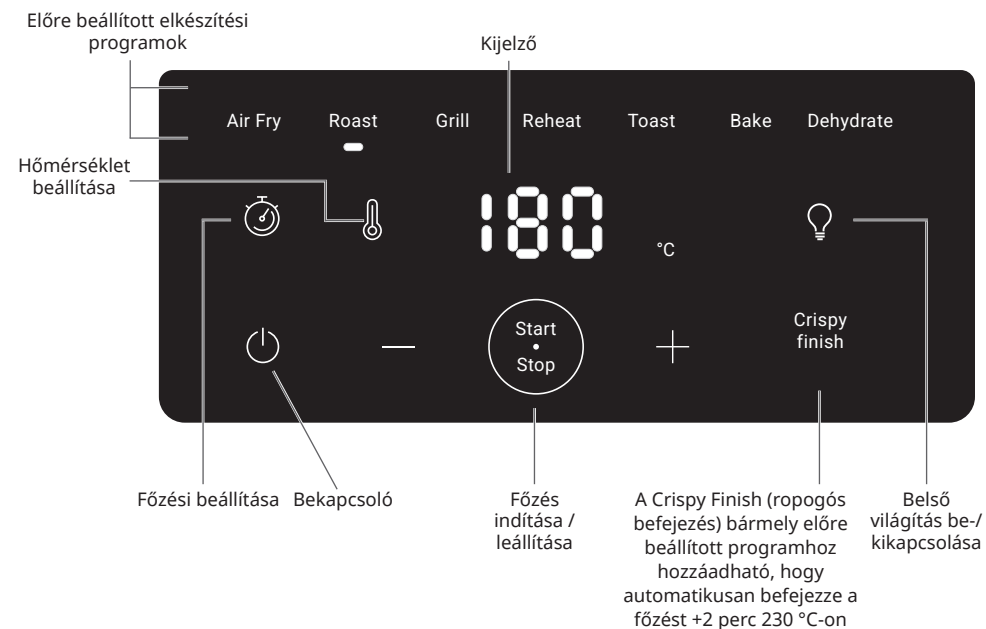
SORUN GİDERME

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

KIBONTOTT NÉZET



FELHASZNÁLÓI FELÜLET



AUTOMATIKUS ELKÉSZÍTÉSI MÓDOK

- Légkeverés
- Sülthús
- Grill program
- Újramelegítés
- Pirítás
- Sütés
- Aszalás

TEENDŐK AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- 1 Távolítson el az összes csomagolóanyagot i el minden matricát a készülékről.
- 2 Ne távolítsa el a rácson lévő szilikon alátéteket.
- 3 Alaposan tisztítsa meg a 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 töltsen fel olajjal vagy sütőzsírral a kosarat.

HASZNÁLATI ELŐKÉSZÜLETEK

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

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

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

- 1 Csatlakoztassa a tápkábelt egy fali aljzathoz, ügyelve arra, hogy a feszültség egyezzen az adattáblán jelzett feszültséggel. Legyen óvatos a készülék használata során.
- 2 Nyomja meg a  ikonnal ellátott gombot a készülék bekapcsolásához.
- 3 Óvatosan húzza ki a kosarat a kivehető rácsával együtt a készülékből.
- 4 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.

- 5 Csúsztassa vissza a kosarat a készülékbe.
- 6 Választhat az előre beállított elkészítési.

Előre beállított program	Hőm. (°C)	Idő (perc)
Légkeverés	190°C	10 perc
Sülthús	175°C	20 perc
Grill program	200°C	5 perc
Újramelegítés	150°C	5 perc
Pirítás	200°C	2 perc
Sütés	160°C	15 perc
Aszalás	70°C	240 perc (4 óra)
Crispy Finish (ropogós befejezés)	230°C	2 perc

- Válasszon ki egy előre beállított programot az érintőképernyős panelen való megnyomással.
- Ha módosítani kell a hőmérsékletet: Nyomja meg a  gombot, majd a kezelőgombbal $+$ $-$ állítsa be a hőmérsékletet. Szabályozási tartomány: min. 70 °C, max. 200 °C. Csak a Crispy Function (ropogós funkció) program használatakor éri el a hőmérséklet a 230°C-t. A pirító mód hőmérséklete mindig 200°C. Szárításnál: minimum 50°C, maximum 90°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. Amikor eléri a maximális időt, a Crispy Mode (ropogós mód) nem aktiválható.
- 7 A sütési módot az  gomb megnyomásával erősítheti meg. Ez elindítja a sütési folyamatot. Megkezdődik a sütés. A visszaszámlálás percben jelenik meg, és a belső fény a főzési folyamat alatt világítani fog. A fény ki- vagy bekapcsolásához bármikor nyomja meg a -ot.
- 8 A főzés szüneteltetéséhez nyomja meg ismét a -t a folytatáshoz.
- 9 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.

Tipp: Az időzítőt a sütési idő felére is beállíthatja, és akkor rázza át a hozzávalókat, amikor az időzítő megszólal. Ezután állítsa be újra az időzítőt a hátralévő sütési időnek megfelelően.

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

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

- 10 Amikor az időzítő hangja hallható, a sütés befejeződött. Vegye ki a készülékből a kosarat, és helyezze hőálló felületre.
- 11 Ellenőrizze, hogy az étel elkészült-e.
Ha az étel még nincs kész, egyszerűen csúsztassa vissza a kosarat a készülékbe, és állítsa be az időzítőt még néhány percre.
- 12 Az étel elkészültekor használjon nemfém fogót (pl. szilikonfogót), hogy kiemelve 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.

- 13 Amikor egy adag étel elkészült, a készülék azonnal készen áll egy újabb adag étel elkészítésére.
- 14 Ha a program befejezése előtt szeretné megszakítani a sütést, a készülék kikapcsolásához nyomja meg és 5 másodpercig tartsa lenyomva a  gombot.

MEGJEGYZÉS: Az infravörös technológiának köszönhetően a készülék felmelegedéskor fényt sugároz, amely ártalmatlan a szemre.

Sütés közben normális jelenség, hogy a fűtőelem jelzőfénye időnként be- és kikapcsol.

CRISPY FINISH PROGRAM

Javítsd ételeidet a Crispy Finish (ropogós befejezés) programmal. Ez a funkció ajánlott az Air Fry (légsütés), Broil (grillezés), Roast (sütés), Bake (sütőprogram) és Reheat (újramelegítés) programokkal együtt. A főzési ciklus végén további két perc Infra-heat (infravörös hő) kerül hozzáadásra 230 °C-on. Tökéletes pirított hatás eléréséhez, ideális csirkeszárnyakhoz, steakekhez és zöldségekhez, fokozva az ízt és az állagot.

A Crispy (ropogós) mód nem ajánlott sült krumplihoz.

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	Crispy Finish	Átkeverés*	Különleges információk
Burgonya és sült krumpli							
Fagyasztott hasábburgonya	500 g - 1,2 kg	22 - 40 perc	180°C	Air Fry	Nem	x 5	
Házi sült krumpli	500 g - 1,2 kg	30 - 50 perc	180°C	Air Fry	Nem	x 5	Adjon hozzá 1 evőkanál olajat
Sült burgonya	500 g - 1,2 kg	22 - 40 perc	180°C	Air Fry	Nem	x 4	Adjon hozzá 1 evőkanál olajat
Hús és baromfi							
steak	5 db	11 perc	200°C	Grill	Igen		Megfordítás a sütés közepén
Csirkelábak	12 db	25 perc	200°C	Roast			
Csirkemellek	6 db	25 perc	180°C	Roast	Igen		
Sült csirke	1,5 kg	55 perc	160°C	Roast	Nem		
Szalonna/ marhaszalonna	6 db	5 perc	220°C	Grill	Nem		
Kolbász	7 db	20 perc	200°C	Grill			Megfordítás a sütés közepén
Hal							
Lazacfilé	5 db	10 perc	200°C	Air Fry	Igen		
Garnélarakok	14 db	10 perc	140°C	Air Fry	Nem	Igen	

	Mennyiség	Hozzávetőleges idő (perc)	Hőmérséklet (°C)	Elkészítési üzemmód	Crispy Finish	Átkeverés*	Különleges információk
Nassolnivalók							
Fagyasztott csirkefalatkák	16 db	13 perc	200°C	Air Fry	Igen		A sütési idő felénél fordítsa meg
Fagyasztott sajtrudak	22 db	11 perc	200°C	Air Fry			
Fagyasztott csirkeszárny	16 db	14 perc	200°C	Air Fry	Igen		
Sült tavaszi tekerics	12 db	8 perc	200°C	Air Fry	Igen		
Fagyasztott pizza	8 db	7 perc	200°C	Bake	Nem		
Friss pizza	4 szelet	5 perc	200°C	Bake	Nem		
Zöldségek							
Cukkini	600 g	35 perc	200°C	Air Fry			
Karfiol	800 g	20 perc	180°C	Air Fry	Igen		
Sütemények sütése							
Muffin	8 db	15 perc	150°C	Bake	Nem		Használjon sütőformát/ sütőedényt**
Torta	500 g	35 perc	150°C	Bake	Nem		
Sütiket	5 db	12 perc	160°C	Bake	Nem		
Dehidratálás							
Szeletelt gyümölcs	12-25 db	4-6 óra	70°C	Dehydrate	Nem		

* A sütési idő felénél keverje át.

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

**helyezze a sütőformát/sütőedényt az edénybe.

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

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

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 1 000 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 törölrüha 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, töltsen 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.

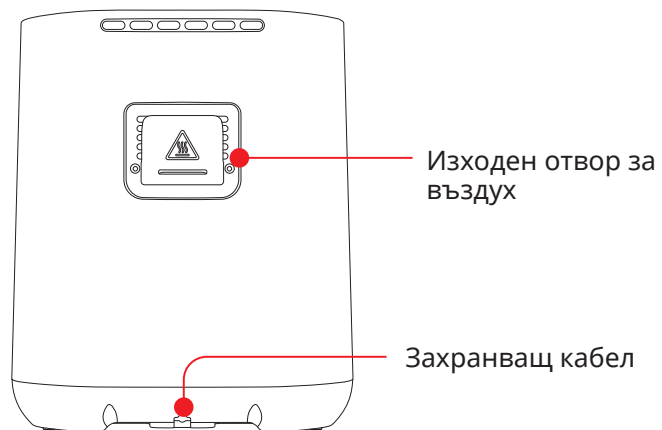
JÓTÁLLÁS ÉS SZERVIZ

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.

ИЗГЛЕД В РАЗГЛОБЕН ВИД



ПОТРЕБИТЕЛСКИ ИНТЕРФЕЙС



АВТОМАТИЧНИ РЕЖИМИ НА ГОТВЕНЕ

- Air Fry (Готвене с горещ въздух)
- Roast (Печене на месо и зеленчуци)
- Програма Grill (Грил)
- Reheat (Претопляне)
- Toast (Препечен хляб)
- Bake (Печене на тестени изделия)
- Dehydrate (Сушене)

ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

- 1 Отстранете всички опаковъчни материали и всички стикери от уреда.
- 2 Не отстранявайте силиконовите подложки от решетката.
- 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.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА

- 1 Свържете хранящия 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 Натиснете бутона с иконата , за да включите уреда.
- 3 Внимателно издърпайте кошницата заедно с подвижната ѝ решетка от уреда.
- 4 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.

- 5 Плъзнете кошницата обратно в уреда.
- 6 Сега можете да изберете между предварително зададения режим.

Предварително зададена програма	Темп. (°C)	Време (мин)
Air Fry (Готвене с горещ въздух)	190°C	10 мин
Roast (Печене на месо и зеленчуци)	175°C	20 мин
Програма Grill (Грил)	200°C	5 мин
Reheat (Претопляне)	150°C	5 мин
Toast (Препечен хляб)	200°C	2 мин
Bake (Печене на тестени изделия)	160°C	15 мин
Dehydrate (Сушене)	70°C	240 мин (4 ч)
Crispy Finish (хрупкав завършек)	230°C	2 мин

- Изберете една от предварително зададените програми, като натиснете на дигиталния сензорен панел.
- Ако трябва да регулирате температурата: Натиснете бутона  след което използвайте $\pm$ копчето за управление, за да регулирате температурата. Диапазон на управление – мин. 70°C, макс. 200°C. Температурата достига

230°C само при използване на програмата Crispy Function (хрупкава функция). Температурата за режим тост е винаги 200°C. За сушене: минимум 50°C, максимум 90°C.

- Ако трябва да регулирате таймера: Натиснете бутона  след което използвайте $\pm$ копчето за управление, за да регулирате времето. Диапазон на управление – мин. 1 минута, макс. 60 минути. Когато е достигнат максималният времеви лимит, Crispy Mode (хрупкав режим) не може да бъде активиран.
- 7 Потвърдете режима на готвене, като натиснете бутона  Това ще стартира процеса на готвене. Готвенето започва. Обратното броене ще се показва в минути, а вътрешната светлина ще свети през целия процес на готвене. За да включите или изключите светлината, натиснете  по всяко време.
- 8 За пауза на готвене натиснете отново  за да продължите.
- 9 При някои храни е необходимо разклащане/разбъркване по средата на времето за готвене за постигане на оптимални резултати от готвенето (вижте раздел „Ръководство за готвене“). 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.

Съвет: Може да настроите таймера за половината от времето за готвене и когато таймерът прозвучи, разклатете съставките. След това задайте отново хронометъра за оставащото време за готвене.

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

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

- 10 Когато чуete звук от таймера, зададеното време за готвене е приключило. Издърпайте кошницата от уреда и я поставете върху топлоустойчива повърхност.
- 11 Проверете дали храната е готова.
Ако храната все още не е готова, просто плъзнете кошницата обратно в уреда и задайте таймера за още няколко минути.
- 12 Когато храната е сготвена, използвайте неметални щипки (напр. силиконови щипки), за да извадите храната от кошницата. Излишното олио от храната се събира на дъното на кошницата.

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

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

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

ЗАБЕЛЕЖКА: Благодарение на инфрачервената технология, когато уредът се нагрява, той излъчва светлинно лъчение, което е безвредно за очите.

По време на готвене е нормално светлината на нагревателния елемент да се включва и изключва периодически.

CRISPY FINISH ПРОГРАМА

Подобрете ястията си с програмата Crispy Finish (хрупкав завършек). Тази функция се препоръчва да се комбинира с програмите Air Fry (въздушно пържене), Broil (печене отгоре), Roast (печене), Bake (изпичане) и Reheat (затопляне). Работи чрез добавяне на допълнителни две минути Infra-heat (инфрачервена топлина) при 230 °C в края на цикъла на готвене. Перфектна за постигане на запечен ефект, идеална за пилешки крилца, пържоли и зеленчуци, подобрявайки вкуса и текстурата.

Crispy (хрупкав) режим не е подходящ за пържени картофи.

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	Crispy Finish	Разклащане*	Допълнителна информация
Картофи и пържени картофи							
Замразени пържени картофи	500 g - 1,2 kg	22 - 40 минута	180°C	Air Fry	не	x 5	
Домашно приготвени пържени картофи	500 g - 1,2 kg	30 - 50 минута	180°C	Air Fry	не	x 5	Добавете 1 супена лъжица олио
Печени картофи	500 g - 1,2 kg	22 - 40 минута	180°C	Air Fry	не	x 4	Добавете 1 супена лъжица олио
Месо и птичи продукти							
Пържола	5 бр	11 минута	200°C	Grill	Да		Обръщане по средата на печенето
Пилешки бутчета	12 бр	25 минута	200°C	Roast			
Пилешки гърди	6 бр	25 минута	180°C	Roast	Да		
Печено пиле	1,5 kg	55 минута	160°C	Roast	не		
Бекон/телешки бекон	6 бр	5 минута	220°C	Grill	не		
Наденици	7 бр	20 минута	200°C	Grill			Обръщане по средата на печенето
Риба							
Филе от сьомга	5 бр	10 минута	200°C	Air Fry	Да		
Скариди	14 бр	10 минута	140°C	Air Fry	No	Yes	
Закуски							
Замразени пилешки хапки	16 бр	13 минута	200°C	Air Fry	Да		Обърнете по средата на готвенето
Замразени сирене на пръчици	22 бр	11 минута	200°C	Air Fry			
Замразени кръгчета лук	16 бр	14 минута	200°C	Air Fry	Да		
Пържени пролетни рулца	12 бр	8 минута	200°C	Air Fry	Да		
Замразена мини пица	8 бр	7 минута	200°C	Bake	не		
Прясна пица	4 филийки	5 минута	200°C	Bake	не		
Зеленчуци							
Тиквички	600 g	35 минута	200°C	Air Fry			
Карфиол	800 g	20 минута	180°C	Air Fry	Да		

	Количество	Прибл. Време (минута)	Температура (°C)	Режим на готвене	Crispy Finish	Разклащане*	Допълнителна информация
Печене на тестени изделия							
Мъфини	8 бр	15 минута	150°C	Bake	не		Използвайте форма за печене/съд за фурна**
Торта	500 g	35 минута	150°C	Bake	не		
курабия	5 бр	12 минута	160°C	Bake	не		
Дехидратация							
Нарязани плодове	12-25 Парчета	4-6 часа	70°C	Dehydrate	не		

*Разбъркайте по средата на готвенето.

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

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

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

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

СЪВЕТИ

- Храните с по-дребен размер обикновено изискват малко по-кратко време за готвене от по-едриите.
- 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 1000 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 нагряващия елемент със суха четка за почистване, за да отстраните каквито и да било остатъци от храна.
- 6 Не потапяйте уреда във вода или друга течност.

СЪХРАНЕНИЕ

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

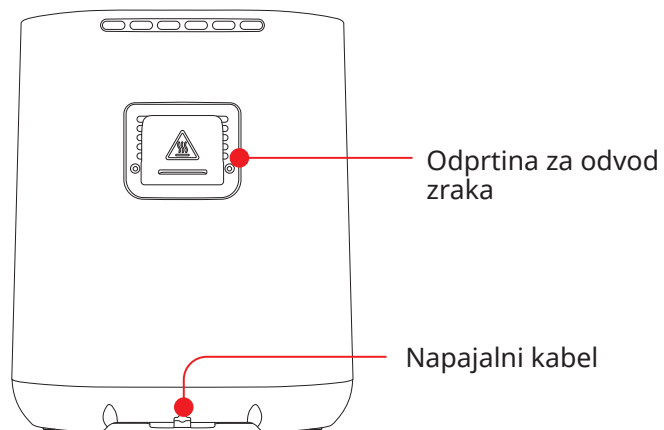
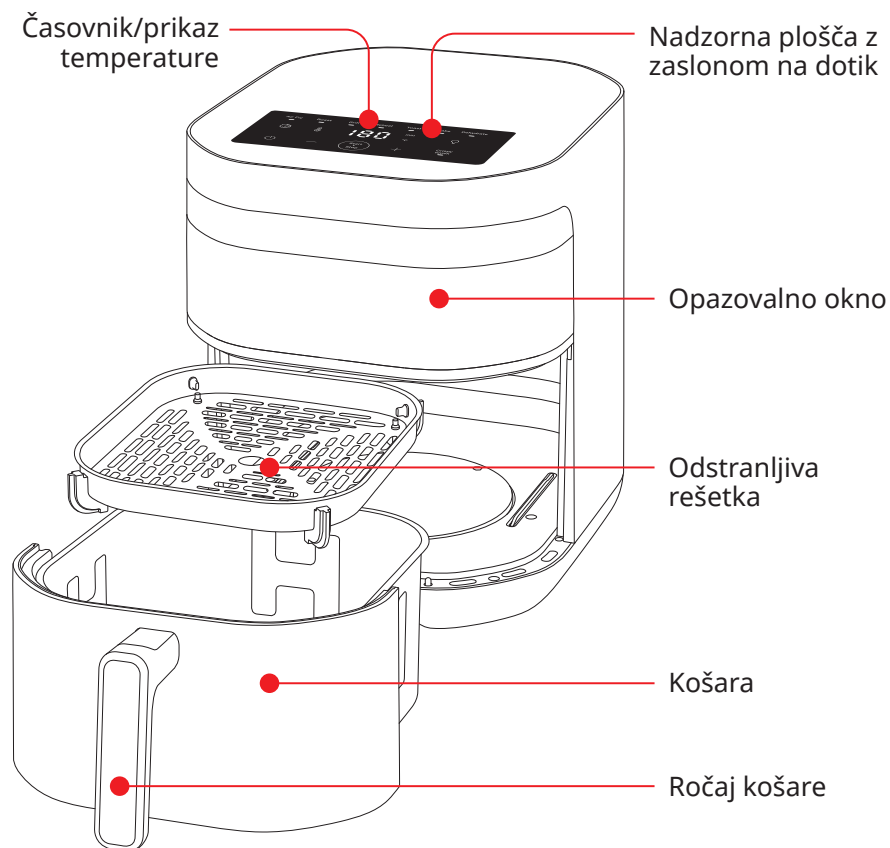
ГАРАНЦИЯ И СЕРВИЗНО ОБСЛУЖВАНЕ

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

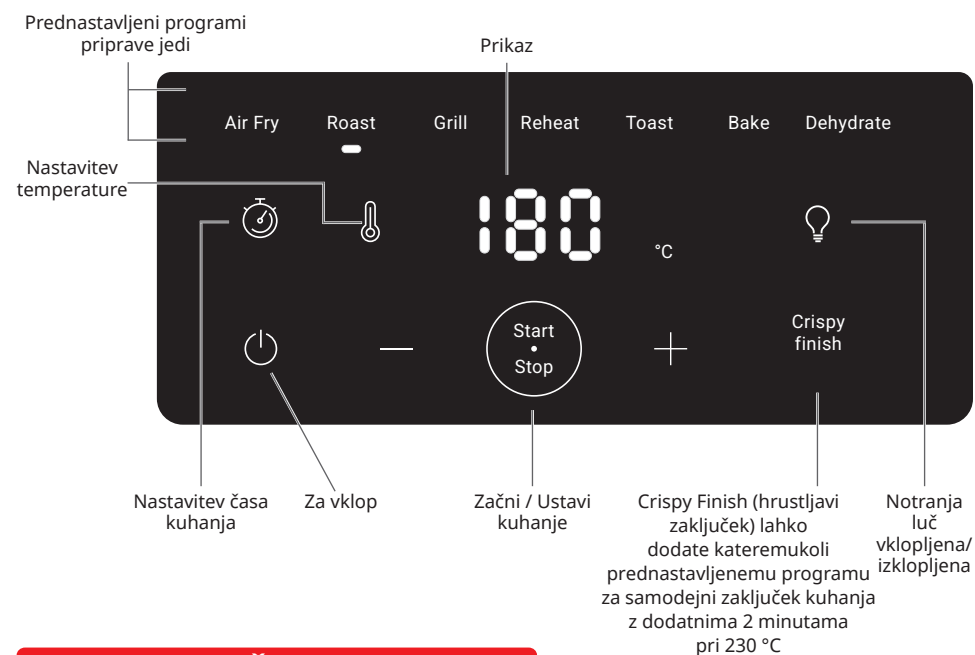
ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

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

RAZŠIRJEN POGLED



UPORABNIŠKI VMESNIK



SAMODEJNI NAČINI PRIPRAVE JEDI

- Air Fry (Cvrtje z vročim zrakom)
- Roast (Praženje)
- Program za žar
- Reheat
- Toast (Opečeni kruhki)
- Bake (Peka)
- Dehydrate (Dehidracija)

PRED PRVO UPORABO

- 1 Odstranite vso embalažo in z aparata odstranite vse nalepke.
- 2 Z rešetke ne odstranite silikonskih blazinic.
- 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.

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 Pritisnite gumb z ikono , da vklopite napravo.
- 3 Iz naprave previdno izvlecite košaro z odstranljivo rešetko.
- 4 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.

- 5 Košaro vstavite nazaj v napravo.
- 6 Zdaj lahko izbirate med prednastavljenim načinom.

Prednastavljen program	Temp. (°C)	Čas (min)
Air Fry (Cvrtje z vročim zrakom)	190°C	10 min
Roast (Praženje)	175°C	20 min
Grill (Program za žar)	200°C	5 min
Reheat	150°C	5 min
Toast (Opečeni kruhki)	200°C	2 min
Bake (Peka)	160°C	15 min
Dehydrate (Dehidracija)	70°C	240 minut (4 ure)
Crispy Finish (hrustljavi zaključek)	230°C	2 minut

- Izberite enega od prednastavljenih programov s pritiskom nanj na digitalni zaslon na dotik.
- Če želite prilagoditi temperaturo: Pritisnite gumb  nato pa z gumbom za + — upravljanje prilagodite temperaturo. Območje delovanja – najmanj 70 °C, največ 200 °C. Temperatura doseže 230°C samo pri uporabi programa Crispy Function (hrustljava funkcija). Temperatura za način praženja je vedno 200°C. Za dehidracijo: min 50°C, max 90°C.

- Če želite nastaviti časovnik: Pritisnite gumb  nato pa z gumbom za + — upravljanje prilagodite čas. Območje delovanja – najmanj 1 minuta, največ 60 minut. Ko je dosežen največji čas, Crispy Mode (hrustljiv način) ni mogoče aktivirati.

- 7 Potrdite način kuhanja s pritiskom gumba  Tako boste zagnali postopek priprave jedi. Priprava jedi se začne. Odštevanje bo prikazano v minutah, notranja luč pa bo svetila ves čas kuhanja. Za vklop ali izklop luči pritisnite  kadarkoli.
- 8 Za začasno ustavitev kuhanja pritisnite ponovno  za nadaljevanje.
- 9 Nekatera živila je treba za najboljše možne rezultate pretresti na polovici kuhanja (glejte poglavje «Vodnik za kuhanje»). Jed pretresete tako, izvlečete posodo za ročaj in jo pretresete. Posodo nato znova vstavite v aparat in priprava jedi se zažene samodejno.

Nasvet: Časovnik lahko nastavite na polovico časa kuhanja, in ko se časovnik oglasi, pretresite sestavine. Nato znova nastavite časovnik za preostali čas kuhanja.

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

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

- 10 Ko zaslišite zvok časovnika, je nastavljeni čas priprave jedi zaključen. Iz naprave izvlecite košaro in jo odložite na podlago, odporno na vročino.
- 11 Preverite, ali je jed pripravljena. Če jed še ni pripravljena, košaro preprosto znova vstavite v aparat in časovnik nastavite na nekaj dodatnih minut.
- 12 Ko je jed pripravljena, jo z nekovinskimi prijemalkami (npr. silikonskih prijemalkami) odstranite iz košare. Odvečno olje jedi se zbira v spodnjem delu košare.
- 13 Ko je jed pripravljena, lahko z napravo nemudoma pripravite naslednjo jed.
- 14 Če želite kuhanje prekiniti pred koncem programa, pritisnite in 2 sekundi pridržite gumb  da izklopite napravo.

OPOMBA: Zaradi infrardeče tehnologije naprava pri segrevanju oddaja svetlobno sevanje, ki je neškodljivo za oči.

Med pripravo jedi je normalno, da se lučka grelnega elementa občasno vklopi in izklopi.

CRISPY FINISH PROGRAM

Izboljšajte svoje jedi s programom Crispy Finish (hrustljiv zaključek). Ta funkcija se priporoča v kombinaciji s programi Air Fry (zračno cvrtje), Broil (zgornje pečenje), Roast (pečenje), Bake (pečenje v pečici) in Reheat (pogrevanje). Deluje tako, da na koncu cikla kuhanja doda dodatni dve minuti Infra-heat (infrardeče toplote) pri 230 °C. Popolno za učinek zapečene skorjice, idealno za piščančja krila, zrezke in zelenjavo, izboljšuje okus in teksturo.

Crispy (hrustljavi) način ni primeren za pomfri.

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	Crispy Finish	Pretresite*	Dodatne informacije
Krompir in ocvrt krompirček							
Zamrznjen krompirček	500 g - 1,2 kg	22 - 40 minuta	180°C	Air Fry	Ne	x 5	
Doma pripravljen ocvrt krompirček	500 g - 1,2 kg	30 - 50 minuta	180°C	Air Fry	Ne	x 5	Dodajte 1 jedilno žlico olja
Pražen krompir	500 g - 1,2 kg	22 - 40 minuta	180°C	Air Fry	Ne	x 4	Dodajte 1 jedilno žlico olja
Meso in perutnina							
Fileji	5 kosov	11 minuta	200°C	Grill	Da		Na polovici kuhanja obrnite
Piščančje krače	12 kosov	25 minuta	200°C	Roast			
Piščančje prsi	6 kosov	25 minuta	180°C	Roast	Da		
Pečen piščanec	1,5 kg	55 minuta	160°C	Roast	Ne		
Slanina/goveja slanina	6 kosov	5 minuta	220°C	Grill	Ne		
Klobase	7 kosov	20 minuta	200°C	Grill			Na polovici kuhanja obrnite
Riba							
Fileji lososa	5 kosov	10 minuta	200°C	Air Fry	Da		
Kozice	14 kosov	10 minuta	140°C	Air Fry	Ne	Da	

	Količina	Pribl. čas (minuta)	Temperatura (°C)	Način priprave jedi	Crispy Finish	Pretresite*	Dodatne informacije
Prigrizki							
Zamrznjeni piščančji medaljoni	16 kosov	13 minuta	200°C	Air Fry	Da		Med peko obrnite
Zamrznjene sirove palčke	22 kosov	11 minuta	200°C	Air Fry			
Zamrznjeni čebulni obročki	16 kosov	14 minuta	200°C	Air Fry	Da		
Ocvrti spomladanski zavitki	12 kosov	8 minuta	200°C	Air Fry	Da		
Zamrznjena mini pica	8 kosov	7 minuta	200°C	Bake	Ne		
Sveža pica	4 rezine	5 minuta	200°C	Bake	Ne		
Zelenjava							
Bučke	600 g	35 minuta	200°C	Air Fry			
Cvetača	800 g	20 minuta	180°C	Air Fry	Da		
Peka							
Mafini	8 kosov	15 minuta	150°C	Bake	Ne		Uporaba pekača/posode za peko**
Torta	500 g	35 minuta	150°C	Bake	Ne		
Piškoti	5 kosov	12 minuta	160°C	Bake	Ne		
Dehidracija							
Narezano sadje	12-25 kosi	4-6 ur	70°C	Dehydrate	Ne		

* Pretresite na polovici časa kuhanja.

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

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

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

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

NASVETI

- Manjša živila običajno zahtevajo nekoliko krajši čas kuhanja kot večja živila.
- Če pretresete manjša živila na polovici časa kuhanja, izboljšate končni rezultat in preprečite neenakomerno kuhanje.
- Za še bolj hrustljiv krompir pred peko dodajte manjšo količino olja in krompir pretresite, da se olje enakomerno razporedi. Priporočena količina olja je 14 ml (1 žlica).

- Prigrizke, ki jih lahko pripravite v pečici, lahko pripravite tudi v napravi.
- Optimalna priporočena količina za pripravo krompirčka je 1000 gramov.
- S pripravljenim listnatim in krhkim pecivom hitro in preprosto pripravite polne prigrizke.
- Če želite speči torto ali slano pito ali če želite cvreti občutljive sestavine ali polnjene sestavine, v košaro napravo postavite posodo za pečico. Uporabite lahko posodo za pečico iz silikona, nerjavnega jekla, aluminija ali terakotte.
- Z napravo lahko tudi pogrežete hrano. Za pogrevanje hrane temperaturo nastavite na 160 °C in grejte največ 10 minut. Čas pečenja lahko prilagodite glede na količino hrane, da se hrana v celoti pogreje.

ČIŠČENJE

Napravo očistite po vsaki uporabi.

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

- 1 Izvlecite vtič iz vtičnice in počakajte, da se dodatek ohladi.
Opomba: Odstranite košaro, da se naprava hitreje ohladi.
- 2 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.

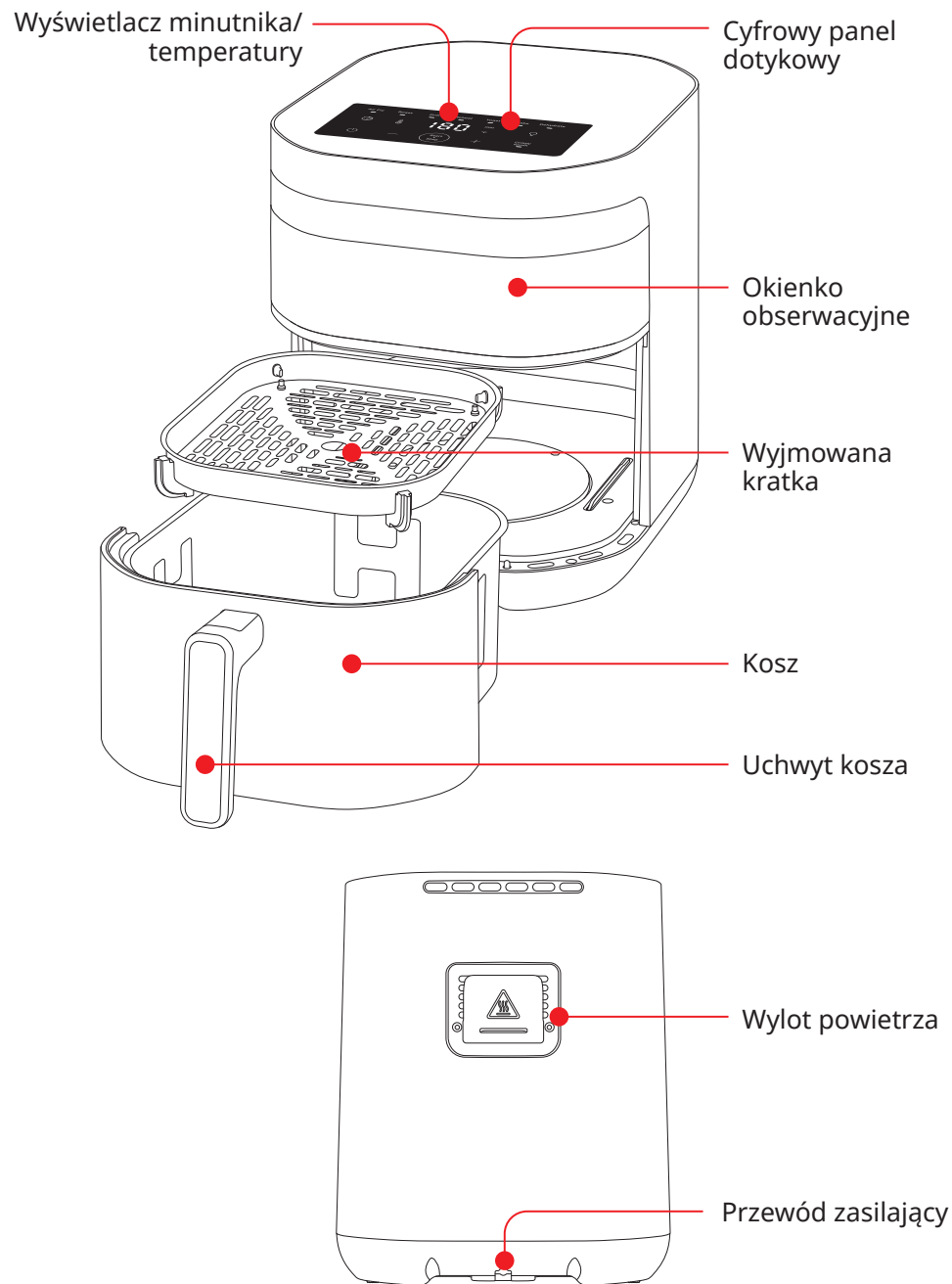
GARANCIJA IN SERVIS

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.

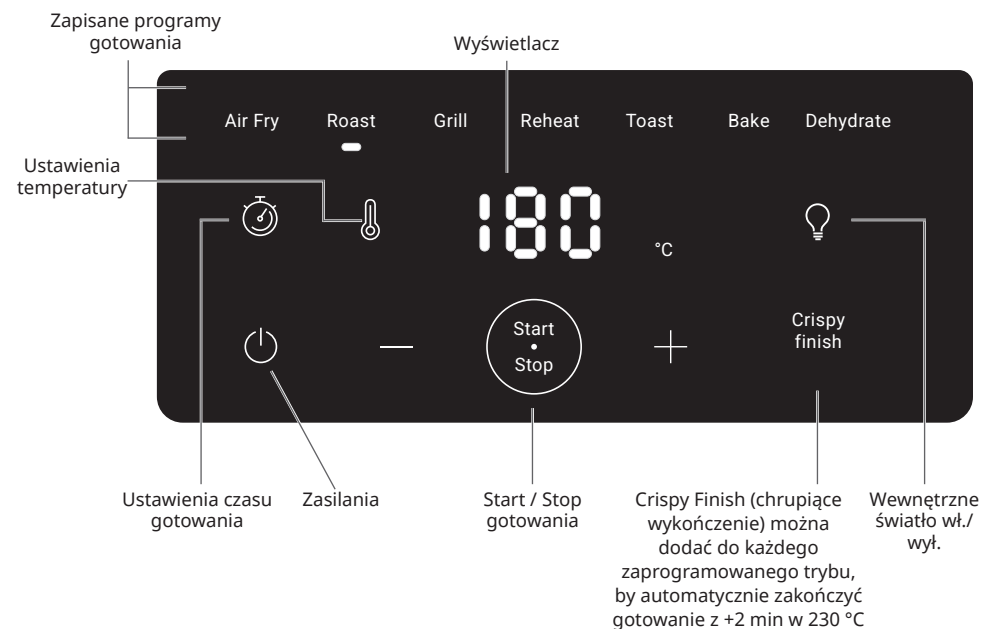
ODPRAVLJANJE TEŽAV

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



AUTOMATYCZNE TRYBY GOTOWANIA

- Smażenie bez tłuszczu
- Pieczenie mięs
- Program grillowy
- Reheat (Podgrzewanie)
- Tost
- Pieczenie
- Suszenie

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- 1 Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe i wszystkie naklejki z urządzenia.
- 2 Nie zdejmować silikonowych podkładek z kratki.
- 3 Dokładnie umyć kosz i wymiowaną 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 Wyczyścić urządzenie wewnątrz i na zewnątrz wilgotną szmatką.

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

PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA

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

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

KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

- 1 Podłączyć przewód zasilający do gniazda elektrycznego, upewniając się, że napięcie jest zgodne z napięciem wskazanym na tabliczce znamionowej. Zachować ostrożność podczas korzystania z urządzenia.
- 2 Naciśnij przycisk z ikoną , aby włączyć urządzenie.
- 3 Ostrożnie wyciągnąć kosz z wyjmowaną kratką z urządzenia.
- 4 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.

- 5 Wsunąć pojemnik z powrotem do urządzenia.
- 6 Teraz można wybrać między zaprogramowanym trybem gotowania.

Program wstępny	Temp. (°C)	Czas (minut)
Air Fry (Smażenie bez tłuszczu)	190°C	10 minut
Roast (Pieczenie mięs)	175°C	20 minut
Grill (Program grillowy)	200°C	5 minut
Reheat (Podgrzewanie)	150°C	5 minut
Toast (Tost)	200°C	2 minut
Bake (Pieczenie)	160°C	15 minut
Dehydrate (Suszenie)	70°C	240 minut (4 godz.)
Crispy Finish (chrupiące wykończenie)	230°C	2 minut

- Wybierz jeden z ustawionych programów, naciskając go na cyfrowym ekranie dotykowym.

- Jeśli musisz dostosować temperaturę: Nacisnąć przycisk  a następnie za pomocą pokrętki  regulacyjnego ustawić temperaturę. Zakres ustawień: min. 70°C, maks. 200°C. Temperatura osiąga 230°C tylko podczas korzystania z programu Crispy Function (chrupiąca funkcja). Temperatura w trybie tostowania wynosi zawsze 200°C. Dla suszenia: min 50°C max 90°C.

- Jeśli należy ustawić minutnik: Nacisnąć przycisk  a następnie za pomocą pokrętki  regulacyjnego ustawić czas. Zakres ustawień: min. 1 minuta, maks. 60 minut. Po osiągnięciu maksymalnego czasu, Crispy Mode (tryb chrupiący) nie może być aktywowany.

- 7 Potwierdzić tryb gotowania, naciskając przycisk  Spowoduje to rozpoczęcie procesu gotowania. Rozpocznie się gotowanie. Odliczanie będzie pokazywane w minutach, a wewnętrzne światło będzie się świecić przez cały proces gotowania. Aby przełączyć światło włączone/wyłączone, naciśnij w dowolnym momencie .
- 8 Aby wstrzymać gotowanie, ponownie naciśnij , aby wznowić.
- 9 Niektóre potrawy wymagają wstrząśnięcia w połowie czasu gotowania, aby uzyskać optymalne rezultaty (patrz część „Przewodnik po gotowaniu”). Aby potrząsnąć jedzeniem, wyciągnij pojemnik z urządzenia za uchwyt i potrząśnij nim. Następnie wsuń pojemnik z powrotem do urządzenia, a gotowanie rozpocznie się automatycznie.

Wskazówka: Można też ustawić minutnik na połowę czasu gotowania, a gdy włączy się sygnał dźwiękowy, potrząsnąć składnikami. Następnie należy ustawić minutnik na pozostały czas gotowania.

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

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

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

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

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

- 13 Gdy porcja jedzenia jest gotowa, urządzenie jest natychmiast gotowe do przygotowania kolejnej porcji.

- 14 Aby zakończyć gotowanie przed zakończeniem programu, należy nacisnąć i przytrzymać przycisk  przez 2 sekundy. Spowoduje to wyłączenie urządzenia.

UWAGA: Ze względu na technologię podczerwieni, gdy urządzenie się podgrzewa, emituje lekkie promieniowanie nieszkodliwe dla oczu.

Podczas gotowania lampa elementu grzewczego okresowo włącza się i wyłącza. Jest to normalne zjawisko.

CRISPY FINISH PROGRAM

Udoskonal swoje potrawy za pomocą programu Crispy Finish (chrupiące wykończenie). Funkcja ta zalecana jest do łączenia z programami Air Fry (smażenie na gorącym powietrzu), Broil (grillowanie od góry), Roast (pieczenie), Bake (pieczenie w piekarniku) i Reheat (podgrzewanie). Działa poprzez dodanie dodatkowych dwóch minut Infra-heat (ciepła podczerwieni) w temperaturze 230 °C na końcu cyklu gotowania. Idealna do uzyskania efektu przypieczenia, świetna do skrzydełek, steków i warzyw, poprawiając smak i teksturę.

Tryb Crispy (chrupiący) nie powinien być używany do frytek.

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	Crispy Finish	Potrząśnij*	Dodatkowe informacje
Ziemniaki i frytki							
Mrożone frytki (10 mm x 10 mm)	500 g - 1,2 kg	22 - 40 minuta	180°C	Air Fry	Nie	x 5	
Domowe frytki (8 x 8 mm)	500 g - 1,2 kg	30 - 50 minuta	180°C	Air Fry	Nie	x 5	Dodaj 1 łyżkę oleju
Pieczone ziemniaki	500 g - 1,2 kg	22 - 40 minuta	180°C	Air Fry	Nie	x 4	Dodaj 1 łyżkę oleju

	Ilość	Przybliżony czas (minuta)	Temperatura (°C)	Tryb gotowania	Crispy Finish	Potrząśnij*	Dodatkowe informacje
Mięso i drób							
Filet	5 szt	11 minuta	200°C	Grill	Tak		Odwracanie w połowie pieczenia
Udka kurczaka	12 szt	25 minuta	200°C	Roast			
Pierśi kurczaka	6 szt	25 minuta	180°C	Roast	Tak		
Kurczak pieczony	1,5 kg	55 minuta	160°C	Roast	Nie		
Boczek / boczek wołowy	6 szt	5 minuta	220°C	Grill	Nie		
Kiełbaski	7 szt	20 minuta	200°C	Grill			Odwracanie w połowie pieczenia
Ryby							
Filet z łososia	5 szt	10 minuta	200°C	Air Fry	Tak		
Krewetki	14 szt	10 minuta	140°C	Air Fry	Nie	Tak	
Przekąski							
Mrożone nuggetsy z kurczaka	16 szt	13 minuta	200°C	Air Fry	Tak		Przewrót w trakcie gotowania
Mrożone paluszki serowe	22 szt	11 minuta	200°C	Air Fry			
Mrożone krążki cebuli	16 szt	14 minuta	200°C	Air Fry	Tak		
Smażone sajgonki	12 szt	8 minuta	200°C	Air Fry	Tak		
Mrożona mini pizza	8 szt	7 minuta	200°C	Bake	Nie		
Świeża pizza	4 Plastry	5 minuta	200°C	Bake	Nie		
Warzywa							
Cukinia	600 g	35 minuta	200°C	Air Fry			
kalafior	800 g	20 minuta	180°C	Air Fry	Tak		
Wypieki							
Muffiny	8 szt	15 minuta	150°C	Bake	Nie		Użyć formy/naczynia do pieczenia**
Ciasto	500 g	35 minuta	150°C	Bake	Nie		
Ciasteczka	5 szt	12 minuta	160°C	Bake	Nie		
Odwadnianie							
Pokrojone owoce	12-25 Kawałki	4-6 godz.	70°C	Dehydrate	Nie		

* Wstrząsnąć w połowie gotowania.

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

** Umieścić formę/naczynie z ciastem w misie.

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

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

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: 1000 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 wewnątrz 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.

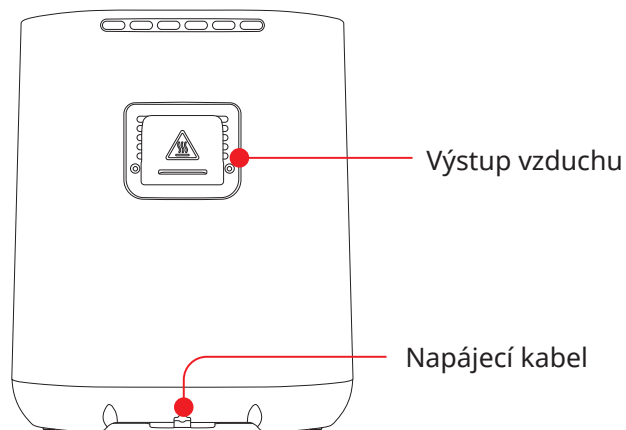
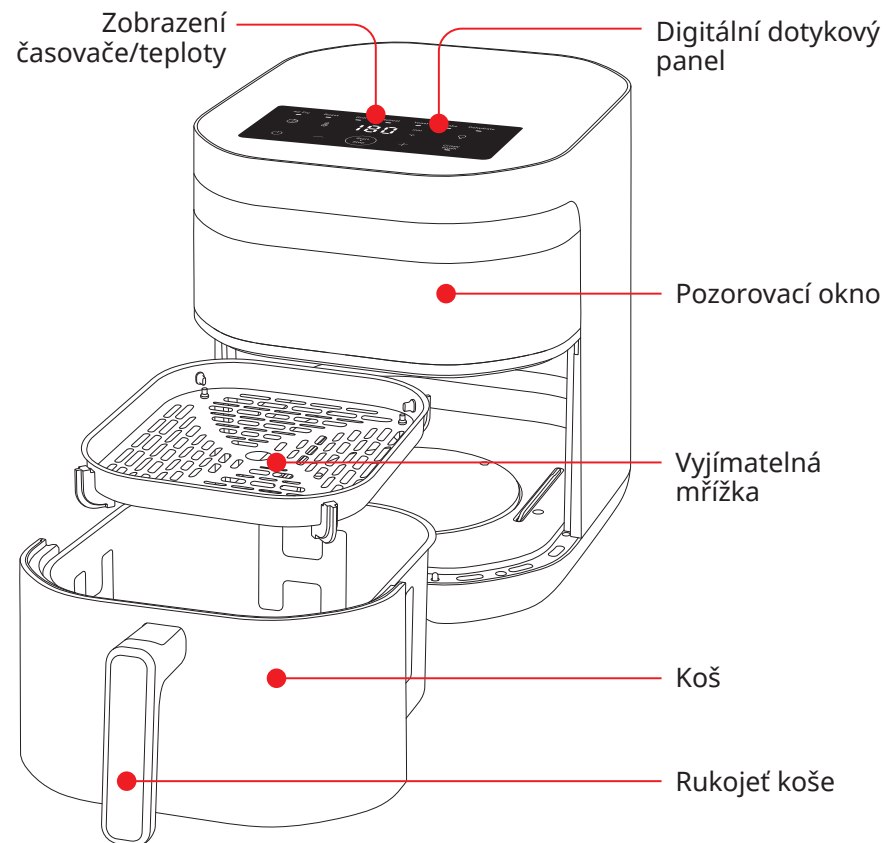
GWARANCJA I SERWIS

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.

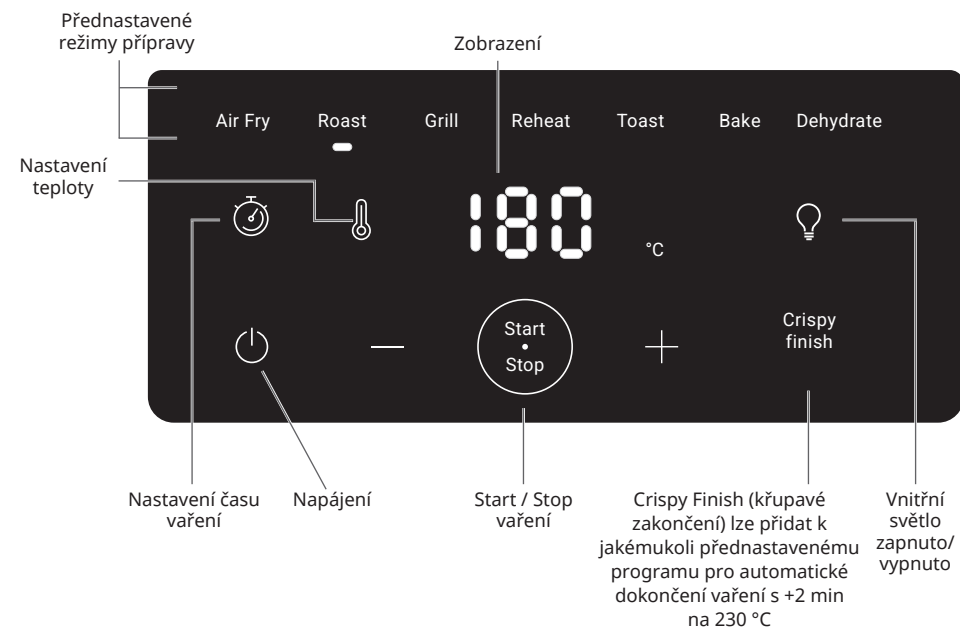
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

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



AUTOMATICKÉ REŽIMY PŘÍPRAVY

- Zdravé smažení
- Opékání
- Program gril
- Ohřev
- Toast
- Pečení
- Dehydratace/sušení

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- ❶ Odstraňte veškerý obalový materiál a z přístroje všechny nálepky.
- ❷ Neodstraňujte silikonové podložky z mřížky.
- ❸ Důkladně umyjte koš a vyjímatelnou mřížku horkou vodou, mycím prostředkem a neabrazivní houbičkou.

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

- 4 Otřete vnitřní i vnější povrch přístroje vlhkým hadříkem.

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

PŘÍPRAVA K POUŽITÍ

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

DŮLEŽITÉ: 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.

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 Stiskněte tlačítko s ikonou  pro zapnutí spotřebiče.
- 3 Opatrně ze spotřebiče vytáhněte koš s odnímatelnou mřížkou.
- 4 Vložte potraviny do koše.

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

- 5 Zasuňte koš zpět do spotřebiče.
- 6 Nyní si můžete vybrat mezi přednastaveným režimem.

Přednastavený program	Tepl. (°C)	Čas (minut)
Air Fry (Zdravé smažení)	190°C	10 minut
Roast (Opékání)	175°C	20 minut
Grill (Program gril)	200°C	5 minut
Reheat (OHŘEV)	150°C	5 minut
Toast	200°C	2 minut
Bake (Pečení)	160°C	15 minut
Dehydratace/sušení	70°C	240 minut (4 hodiny)
Crispy Finish (křupavé zakončení)	230°C	2 minut

- Vyberte jeden z přednastavených programů stisknutím na digitálním dotykovém panelu.
- Pokud potřebujete upravit teplotu: Stiskněte tlačítko  a poté pomocí ovládacího knoflíku  upravte teplotu. Kontrolní rozsah – min. 70 °C, max. 200 °C. Teplota dosáhne 230°C pouze při použití programu Crispy Function (křupavá funkce). Teplota pro režim toast je vždy 200°C. Pro sušení: min 50°C max 90°C.

- Pokud potřebujete nastavit časovač: Stiskněte tlačítko  a poté pomocí ovládacího knoflíku  upravte čas. Kontrolní rozsah – min. 1 minuta, max. 60 minut. Po dosažení maximálního času nelze aktivovat Crispy Mode (křupavý režim).

- 7 Režim přípravy potvrdíte stisknutím tlačítka  Tím se spustí proces přípravy. Zahájí se příprava pokrmu. Odpočítávání bude zobrazeno v minutách a vnitřní světlo bude svítit po celou dobu vaření. Pro zapnutí nebo vypnutí světla kdykoli stiskněte .
- 8 Pro pozastavení vaření stiskněte znovu  pro pokračování.
- 9 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 protřeptejte její obsah. Poté zasuňte nádobu zpět do spotřebiče a příprava pokrmu bude automaticky pokračovat.

Tip: Časovač můžete nastavit na polovinu doby přípravy a jakmile vydá zvukový signál, přisady protřepat. Poté znovu nastavte časovač na zbývající dobu přípravy.

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

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

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

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

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

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

POZNÁMKA: Spotřebič používá infračervenou technologii, takže při zahřátí vyzařuje malou dávku radiace, která je neškodná pro oči.

Během vaření se obvykle přerušovaně vypíná a zapíná světlo topného tělesa.

CRISPY FINISH PROGRAM

Vylepšíte svá jídla pomocí programu Crispy Finish (křupavý závěr). Tato funkce se doporučuje kombinovat s programy Air Fry (fritování horkým vzduchem), Broil (grilování shora), Roast (pečení), Bake (pečení v troubě) a Reheat (ohřívání). Funguje tak, že na konci cyklu vaření přidá dvě minuty Infra-heat (infračerveného ohřevu) při 230 °C. Perfektní pro dosažení efektu opečeného povrchu, ideální pro kuřecí křídla, steaky a zeleninu, zlepšující chuť i texturu.

Režim Crispy (křupavý) není vhodný pro hranolky.

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	Crispy Finish	Protřepání*	Další informace
Brambory a hranolky							
Mražené hranolky	500 g - 1,2 kg	22 - 40 minuta	180°C	Air Fry	Ne	x 5	
Domácí hranolky	500 g - 1,2 kg	30 - 50 minuta	180°C	Air Fry	Ne	x 5	Přidejte 1 lžíci oleje
Pečené brambory	500 g - 1,2 kg	22 - 40 minuta	180°C	Air Fry	Ne	x 4	Přidejte 1 lžíci oleje
Maso a drůbež							
Filet	5 ks	11 minuta	200°C	Grill	Ano		Obrácení v polovině pečení
Kuřecí stehna	12 ks	25 minuta	200°C	Roast			
Kuřecí prsa	6 ks	25 minuta	180°C	Roast	Ano		
Pečené kuře	1,5 kg	55 minuta	160°C	Roast	Ne		
Slanina / hovězí slanina	6 ks	5 minuta	220°C	Grill	Ne		
Klobásy	7 ks	20 minuta	200°C	Grill			Obrácení v polovině pečení
Ryby							
Filet z lososa	5 ks	10 minuta	200°C	Air Fry	Ano		
Krevety	14 ks	10 minuta	140°C	Air Fry	Ne	Ano	

	Množství	Přibl. Čas (minuta)	Teplota (°C)	Režim přípravy	Crispy Finish	Protřepání*	Další informace
Malá občerstvení							
Mražené kuřecí nugety	16 ks	13 minuta	200°C	Air Fry	Ano		Vprostřed vaření otočte
Zmražené sýrové tyčinky	22 ks	11 minuta	200°C	Air Fry			
Mražené cibulové kroužky	16 ks	14 minuta	200°C	Air Fry	Ano		
Smažené jarní závitky	12 ks	8 minuta	200°C	Air Fry	Ano		
Zmražená mini pizza	8 ks	7 minuta	200°C	Bake	Ne		
Čerstvá pizza	4 Plátky	5 minuta	200°C	Bake	Ne		
Zelenina							
Cuketa	600 g	35 minuta	200°C	Air Fry			
Květák	800 g	20 minuta	180°C	Air Fry	Ano		
Pečení							
Muffiny	8 ks	15 minuta	150°C	Bake	Ne		Použijte plech na pečení/zapékací mísu**
Dort	500 g	35 minuta	150°C	Bake	Ne		
Čokoládové sušenky	5 ks	12 minuta	160°C	Bake	Ne		
Dehydratace							
Nakrájené ovoce	12-25 Kousky	(4-6 hodin)	70°C	Dehydrate	Ne		

* V polovině vaření promíchejte.

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

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

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

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

TIPY

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

- Ve spotřebiči je možné připravit také polotovary, které lze péct v troubě.
- Optimální doporučené množství pro přípravu hranolků je 1 000 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 nepřilnavý povrch. K čištění nepoužívejte kovové kuchyňské náčiní nebo abrazivní čisticí prostředky, jelikož by mohlo dojít k poškození nepřilnavého povrchu.

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

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

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

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

SKLADOVÁNÍ

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

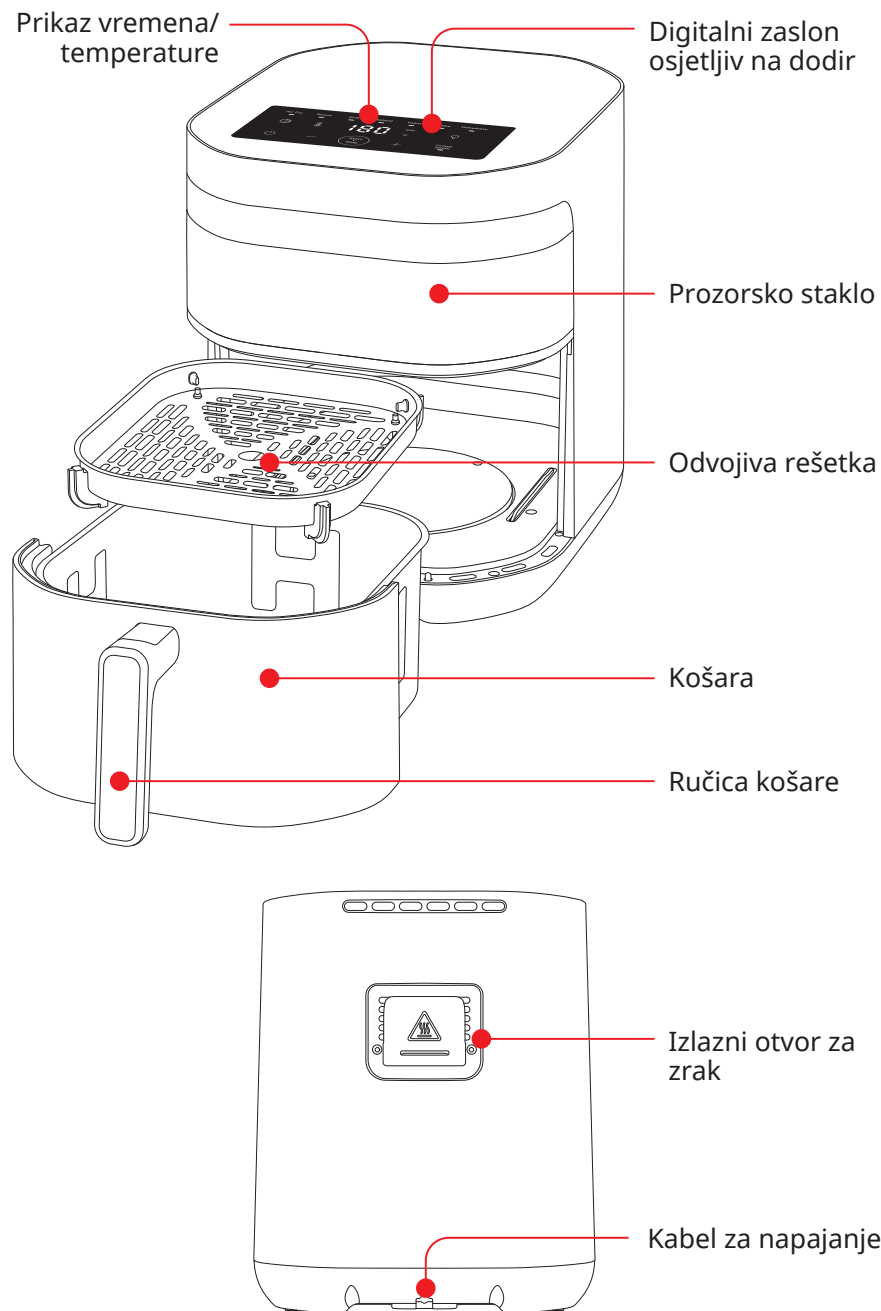
ZÁRUKA A SERVIS

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

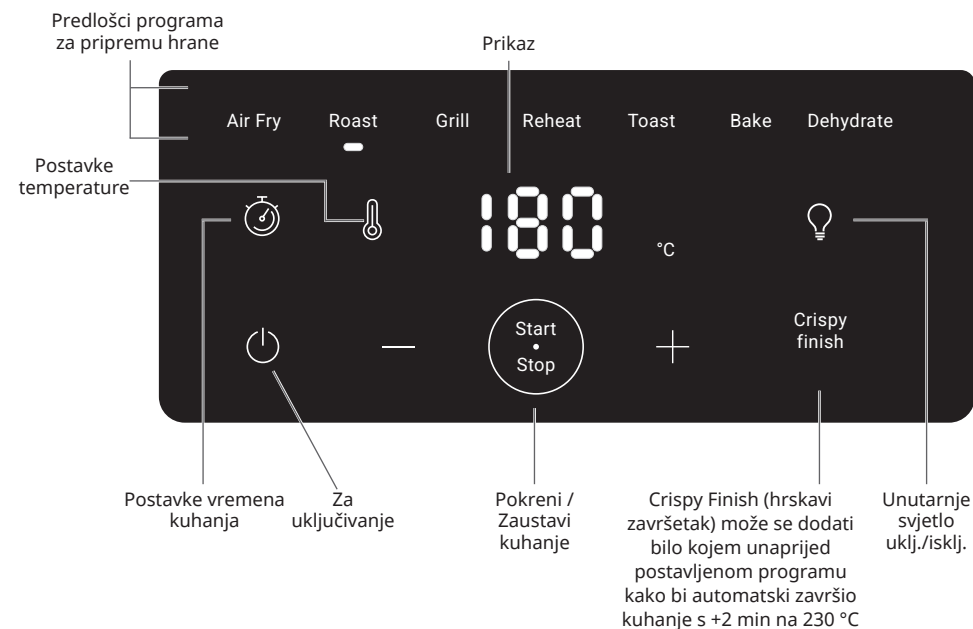
ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

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

SHEMATSKI PRIKAZ



KORISNIČKO SUČELJE



AUTOMATSKI NAČINI ZA PRIPREMU HRANE

- Pečenje na vrući zrak
- Program za pečenje
- Program za roštilj
- Reheat (Podgrijavanje)
- Tost
- Program za pečenje kolača i kruha
- Dehidracija

PRIJE PRVE UPORABE

- 1 Skinite svu ambalažu i sve naljepnice s uređaja.
- 2 S rešetke nemojte skinuti silikonske podloge.
- 3 Košaru i odvojivu rešetku temeljito očistite vrućom vodom, sredstvom za pranje posuđa i neabrazivnom spužvicom.

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

- 4 Unutrašnji i vanjski dio uređaja obrišite vlažnom krpom.

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

PRIPREMA ZA UPORABU

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

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

UPORABA UREĐAJA

- 1 Kabel za napajanje priključite u strujnu utičnicu i provjerite odgovara li napon naponu navedenom na označnoj pločici. Budite oprezni pri uporabi uređaja.
- 2 Pritisnite gumb s ikonom  za uključivanje uređaja.
- 3 Pažljivo izvucite košaru s uklonjivom rešetkom iz uređaja.
- 4 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.

- 5 Vratite košaru u uređaj.
- 6 Moguće je birati između unaprijed postavljenog načina pripreme.

Unaprijed postavljen program	Temp. (°C)	Vrijeme (minuta)
Air Fry (Pečenje na vrući zrak)	190°C	10 minuta
Roast (Program za pečenje)	175°C	20 minuta
Grill (Program za roštilj)	200°C	5 minuta
Reheat (Podgrijavanje)	150°C	5 minuta
Toast (Tost)	200°C	2 minuta
Bake (Program za pečenje kolača i kruha)	160°C	15 minuta
Dehydrate (Dehidracija)	70°C	240 minuta (4 sata)
Crispy Finish (hrskavi završetak)	230°C	2 minuta

- Odaberite jedan od unaprijed postavljenih programa pritiskom na digitalni zaslon osjetljiv na dodir.
- Ako trebate prilagoditi temperaturu: Pritisnite tipku  a zatim s pomoću kontrolne ručice  prilagodite temperaturu. Kontrolni raspon – min 70 °C, maks. 200 °C. Temperatura doseže 230°C samo pri korištenju programa Crispy Function (hrskava funkcija). Temperatura za način tostiranja uvijek je 200°C. Za dehidraciju: min 50°C, max 90°C.

- Ako trebate prilagoditi vrijeme: Pritisnite tipku  a zatim s pomoću kontrolne ručice  prilagodite vrijeme. Kontrolni raspon – min. 1 minuta, maks. 60 minuta. Kad se dostigne maksimalno vrijeme, Crispy Mode (hrskavi način) se ne može aktivirati.

- 7 Pritiskom tipke  potvrdite način pripreme hrane. To će pokrenuti postupak pripreme hrane. Pokrenut će se priprema hrane. Brojanje će se prikazivati u minutama, a unutrašnja svetlost će svetleti tokom celog procesa kuvanja. Za uključivanje ili isključivanje svetlosti pritisnite  u bilo kojem trenutku.
- 8 Za pauzu kuhanja pritisnite ponovno  za nastavak.
- 9 Neke vrste hrane potrebno je protresti na pola vremena pripreme radi postizanja optimalnih rezultata (pogledajte odjeljak „Vodič za pripremu hrane”). Da biste protresli hranu, izvucite posudu iz uređaja s pomoću ručke i protresite je. Nakon toga vratite posudu u uređaj i priprema hrane automatski će se ponovno pokrenuti.

Savjet: timer je moguće postaviti tako da broji polovicu vremena pripreme, a kada se timer oglasi, protresite namirnice. Nakon toga ponovno postavite timer da broji preostalo vrijeme.

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

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

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

Opres: 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.

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

NAPOMENA: Zbog infracrvene tehnologije uređaj će nakon zagrijavanja emitirati lagano zračenje koje nije opasno za oči.

Tijekom pripreme hrane normalno je da se svjetlo grijaćeg elementa uključuje i isključuje.

CRISPY FINISH PROGRAM

Poboljšajte svoja jela pomoću programa Crispy Finish (hrskavi završetak). Ova funkcija preporučuje se koristiti uz programe Air Fry (prženje na vrućem zraku), Broil (gornje pečenje), Roast (pečenje), Bake (pečenje u pećnici) i Reheat (podgrijavanje). Dodaje dodatne dvije minute Infra-heat (infracrvenog grijanja) na 230 °C na kraju ciklusa kuhanja. Savršeno za postizanje zapečenog učinka, idealno za pileća krilca, odreske i povrće, poboljšavajući okus i teksturu.

Crispy (hrskavi) način nije za pomfrit.

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	Crispy Finish	Protresti*	Dodatne informacije
Krumpir i prženi krumpirići							
Zamrznuti krumpirići	500 g - 1,2 kg	22 - 40 minuta	180°C	Air Fry	Ne	x 5	
Domaći krumpirići	500 g - 1,2 kg	30 - 50 minuta	180°C	Air Fry	Ne	x 5	Dodajte 1 žlicu ulja
Pečeni krumpir	500 g - 1,2 kg	22 - 40 minuta	180°C	Air Fry	Ne	x 4	Dodajte 1 žlicu ulja
Meso i perad							
Filet	5 kom	11 minuta	200°C	Grill	Da		V polovinu vaření otočte
Pileće nogice	12 kom	25 minuta	200°C	Roast			
Pileća prsa	6 kom	25 minuta	180°C	Roast	Da		
Pečena piletina	1,5 kg	55 minuta	160°C	Roast	Ne		
Slanina / goveđa slanina	6 kom	5 minuta	220°C	Grill	Ne		
Kobasice	7 kom	20 minuta	200°C	Grill			V polovinu vaření otočte
Riba							
Filet lososa	5 kom	10 minuta	200°C	Air Fry	Da		
Škamp	14 kom	10 minuta	140°C	Air Fry	Ne	Da	

	Količina	Pribl. Vrijeme (minuta)	Temperatura (°C)	Način pripreme	Crispy Finish	Protresti*	Dodatne informacije
Mali zalogaji							
Zamrznuti pileći medaljoni	16 kom	13 minuta	200°C	Air Fry	Da		Okrenite na pola pripreme hrane
Smrznuti štapići od sira	22 kom	11 minuta	200°C	Air Fry			
Smrznuti kolutići luka	16 kom	14 minuta	200°C	Air Fry	Da		
Pržene proljetne rollice	12 kom	8 minuta	200°C	Air Fry	Da		
Smrznuta mini pizza	8 kom	7 minuta	200°C	Bake	Ne		
Svježa pizza	4 Szeletek	5 minuta	200°C	Bake	Ne		
Povrće							
Tikvica	600 g	35 minuta	200°C	Air Fry			
Karfiol	800 g	20 minuta	180°C	Air Fry	Da		
Kruh i kolači							
Muffini	8 kom	15 minuta	150°C	Bake	Ne		Uporabite podložak za pečenje / posudu za pećnicu**
Torta	500 g	35 minuta	150°C	Bake	Ne		
Čokoladni keksi	5 kom	12 minuta	160°C	Bake	Ne		
Dehidratálás							
Narezano voće	12-25 Darabok	4-6 sati	70°C	Dehydrate	Ne		

* Protresite na pola pripreme hrane.

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

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

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

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

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 1000 grama.
- Rabite kupovno lisnato i prhko tijesto da biste brzo i jednostavno pripremili punjene zalogajčiće.
- Ako želite ispeći kolač ili quiche ili ispržiti osjetljive ili punjene sastojke, posudu za pećnicu stavite u košaru uređaja. Moguće je rabiti posude za pećnicu od silikona, nehrđajućeg čelika, aluminija ili terakote.
- Uređaj možete rabiti i za podgrijavanje hrane. Da biste podgrijali hranu, temperaturu postavite na 160 °C na najviše 10 minuta. Vrijeme pripreme hrane moguće je prilagoditi ovisno o količini hrane da bi se ona u potpunosti podgrijala.

ČIŠĆENJE

Uređaj očistite nakon svake uporabe.

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

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

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

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

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

ODLAGANJE

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

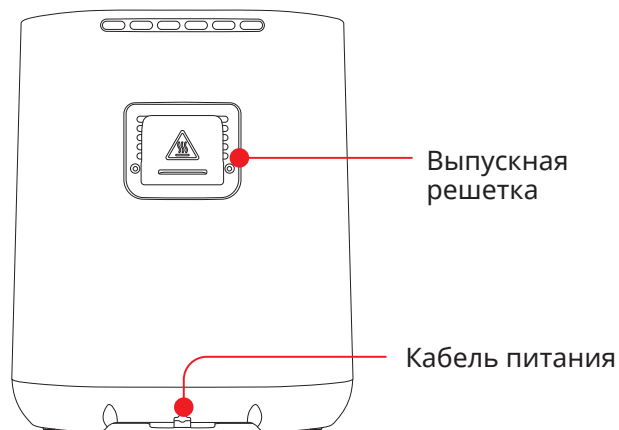
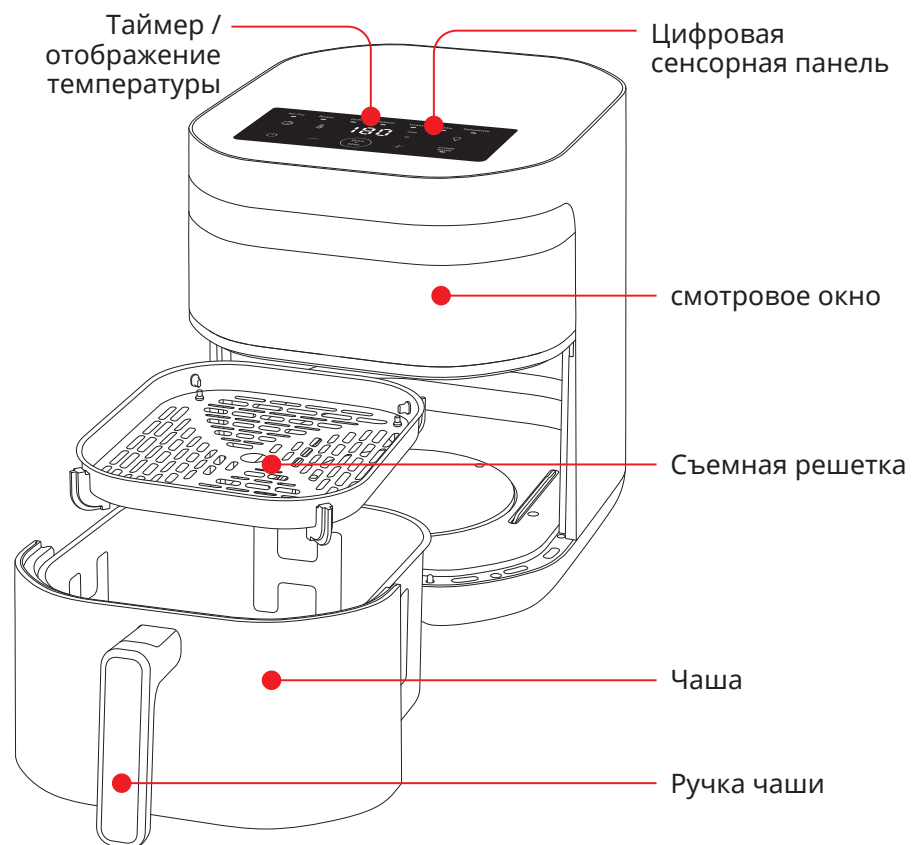
JAMSTVO I SERVIS

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

RJEŠAVANJE PROBLEMA

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

ПОКОМПОНЕНТНОЕ ИЗОБРАЖЕНИЕ



ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЙ ИНТЕРФЕЙС



АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ

- Аэрогриль
- Запекание
- Гриль
- Разогрев
- Тосты
- Выпекание
- Сушка

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- 1 Удалите все упаковочные материалы и с прибора все наклейки.
- 2 Не убирайте силиконовые накладки с решетки.
- 3 Тщательно очистите чашу и съемную решетку в горячей воде с помощью небольшого количества моющего средства и губки без абразивного покрытия.

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

- 4 Протрите внутреннюю и внешнюю поверхность прибора влажной тканью.

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

ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

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

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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

- 1 Подключая кабель питания к электросети, убедитесь, что напряжение в сети соответствует напряжению, указанному на табличке с техническими данными прибора. При использовании прибора соблюдайте осторожность.
- 2 Нажмите кнопку с иконкой , чтобы включить прибор.
- 3 Аккуратно извлеките чашу со съемной решеткой из прибора.
- 4 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.

- 5 Задвиньте чашу в прибор.
- 6 Теперь можно выбрать любую автопрограмму.

Предустановленная программа	Вр (°C)	Темп (минута)
Air Fry (Аэрогриль)	190°C	10 минута
Roast (Запекание)	175°C	20 минута
Grill (Гриль)	200°C	5 минута
Reheat (Разогрев)	150°C	5 минута
Toast (Тосты)	200°C	2 минута
Bake (Выпекание)	160°C	15 минута
Dehydrate (Сушка)	70°C	240 минута (4h)
Crispy Finish (хрустящая отделка)	230°C	2 минута

- Выберите одну из предустановленных программ, нажав на нее на цифровой сенсорной панели.
- Если вам нужно отрегулировать температуру, выполните следующие действия: нажмите кнопку  затем настройте температуру с помощью регулятора + —. Рабочий диапазон — от 70 до 200 °C. Температура достигает

230°C только при использовании программы Crispy Function (хрустящая функция). Температура для режима тостера всегда 200°C. Для сушки: мин 50°C макс 90°C.

- Если вам нужно отрегулировать время, выполните следующие действия: нажмите кнопку  затем задайте время с помощью регулятора + —. Рабочий диапазон — от 1 до 60 минут. При достижении максимального времени Crispy Mode (хрустящий режим) нельзя активировать.
- 7 Нажмите кнопку  чтобы подтвердить программу приготовления. Процесс приготовления будет запущен. Обратный отсчет будет показываться в минутах, а внутренняя подсветка будет гореть на протяжении всего процесса приготовления. Чтобы включить или выключить подсветку, нажмите в любое время .
- 8 Для паузы приготовления нажмите снова , чтобы продолжить.
- 9 Некоторые продукты необходимо перемешать по истечении половины времени приготовления для получения оптимальных результатов (см. раздел «Таблица приготовления блюд»). Чтобы перемешать еду, нажмите на центр регулятора или на кнопку  чтобы приостановить процесс приготовления. Извлеките чашу из прибора, потянув за ручку, и перемешайте ингредиенты. Задвиньте чашу обратно в прибор, затем снова нажмите на центр регулятора или на кнопку  и приготовление возобновится.

Совет. Вы можете установить таймер на половину времени приготовления, а когда раздастся звуковой сигнал таймера, перемешать ингредиенты. Затем установите таймер на оставшееся время приготовления.

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

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

- 10 Когда прозвучал звуковой сигнал таймера, установленное время приготовления закончено. Извлеките чашу из прибора и установите на жаропрочную поверхность.
- 11 Проверьте готовность блюда. Если блюдо все еще не готово, просто вставьте чашу обратно в прибор и установите таймер еще на несколько дополнительных минут.
- 12 Когда блюдо будет готово, используйте неметаллические щипцы (например, силиконовые), чтобы извлечь его из чаши. Излишки масла и жидкости собираются в нижней части чаши.

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

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

- 13 Когда порция продуктов приготовлена, прибор сразу же готов к приготовлению следующей порции.
- 14 Если необходимо завершить приготовление до окончания программы, нажмите и удерживайте кнопку  в течение 2 секунд, чтобы выключить прибор.

ПРИМЕЧАНИЕ. Благодаря инфракрасной технологии при нагревании прибор испускает световое излучение, безвредное для глаз.

Во время приготовления пищи подсветка нагревательного элемента может периодически включаться и выключаться.

CRISPY FINISH ПРОГРАММА

Улучшите свои блюда с помощью программы Crispy Finish (хрустящая отделка). Эта функция рекомендуется к использованию с программами Air Fry (обжарка воздухом), Broil (гриль сверху), Roast (запекание), Bake (выпечка) и Reheat (разогрев). Она добавляет дополнительные две минуты Infra-heat (инфракрасного нагрева) при 230 °C в конце цикла приготовления. Идеально для создания румяной корочки, подходит для куриных крылышек, стейков и овощей, улучшая вкус и текстуру.

Режим Crispy (хрустящий) не следует использовать с картофелем фри.

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	Crispy Finish	Перемешать*	Доп. информация
Картофель и картофель фри							
Замороженный картофель фри	500 g - 1,2 kg	22 - 40 минута	180°C	Air Fry	Да	x 5	
Домашний картофель фри	500 g - 1,2 kg	30 - 50 минута	180°C	Air Fry	Да	x 5	Добавьте одну чайную ложку растительного масла
Жареный картофель	500 g - 1,2 kg	22 - 40 минута	180°C	Air Fry	Да	x 4	Добавьте одну чайную ложку растительного масла

	Количество	Прибл. Время (минута)	Температура (°C)	Режим приготовления	Crispy Finish	Перемешать*	Доп. информация
Мясо и птица							
Стейк	5 шт.	11 минута	200°C	Grill	Нет		Переверните в середине приготовления
Куриные ножки	12 шт.	25 минута	200°C	Roast			
Куриная грудка	6 шт.	25 минута	180°C	Roast	Нет		
Жареная курица	1,5 kg	55 минута	160°C	Roast	Да		
Бекон / бекон из говядины	6 шт.	5 минута	220°C	Grill	Да		
Сосиски	7 шт.	20 минута	200°C	Grill			Переверните в середине приготовления
Рыба							
Филе семги	5 шт.	10 минута	200°C	Air Fry	Нет		
Креветки	14 шт.	10 минута	140°C	Air Fry	Да	Нет	
Закуски							
Замороженные куриные наггетсы	16 шт.	13 минута	200°C	Air Fry	Нет		Переверните при полуготовности
Замороженные сырные палочки	22 шт.	11 минута	200°C	Air Fry			
Замороженные луковые кольца	16 шт.	14 минута	200°C	Air Fry	Нет		
Жареные блинчики с начинкой	12 шт.	8 минута	200°C	Air Fry	Нет		
Замороженная пицца	8 шт.	7 минута	200°C	Bake	Да		
Свежая пицца	4 ломтика	5 минута	200°C	Bake	Да		
Овощи							
Цукини	600 g	35 минута	200°C	Air Fry			
Цветная капуста	800 g	20 минута	180°C	Air Fry	Нет		
Выпечка							
Маффины	8 шт.	15 минута	150°C	Bake	Да		Используйте форму для выпечки/форму для духовки**
Торт	500 g	35 минута	150°C	Bake	Да		
Шоколадное печенье	5 шт.	12 минута	160°C	Bake	Да		
Обезвоживание							
Нарезанные фрукты	12-25 Кусочки	4–6 ч.	70°C	Dehydrate	Да		

* Необходимо перемешать по истечении половины времени приготовления.

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

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

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

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

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 1000 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.

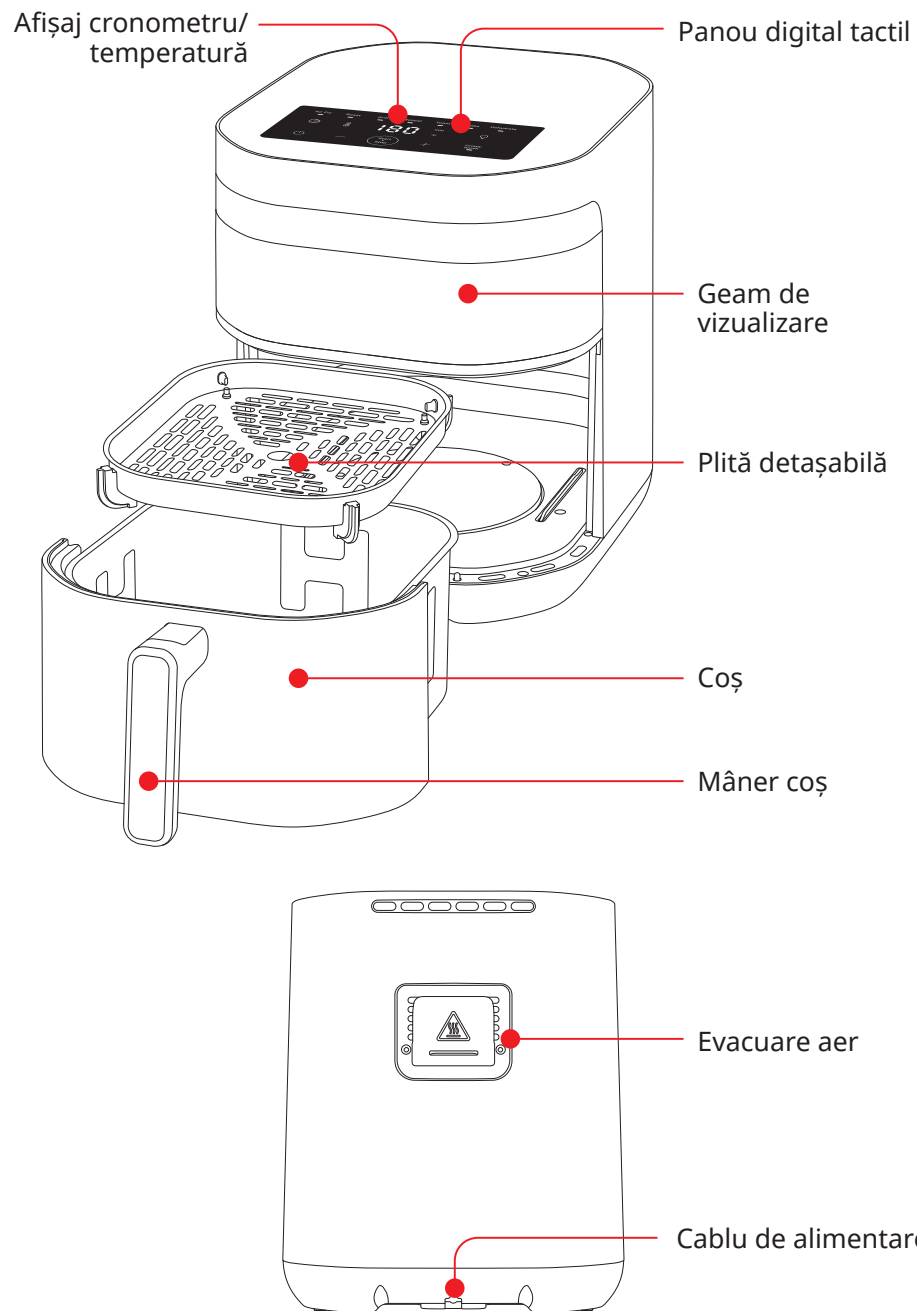
ГАРАНТИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

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.

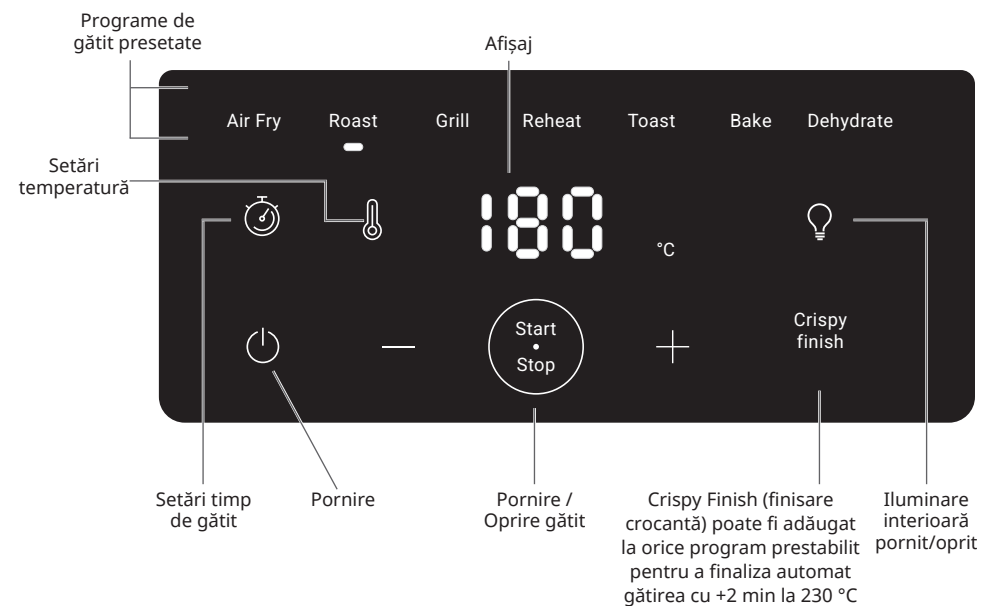
УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

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



INTERFAȚA CU UTILIZATORUL



MODURI AUTOMATE DE GĂTIRE

- Air Fry (Gătire cu aer cald)
- Roast (Rotisare)
- Program Grill (Grătar)
- Reheat (Reîncălzire)
- Toast (Prăjire pâine)
- Bake (Coacere)
- Dehydrate (Deshidratare)

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- 1 Îndepărtați tot ambalajul de toate autocolantele de pe aparat.
- 2 Nu îndepărtați protecțiile din silicon de pe plită.
- 3 Curățați bine coșul și plita detașabilă cu apă caldă, puțin detergent lichid de vase și un burete neabraziv.

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

- 4 Ștergeți interiorul și exteriorul aparatului cu o lavetă umedă.

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

PREGĂTIREA PENTRU UTILIZARE

- 1 Puneți aparatul pe o suprafață plană, stabilă, termorezistentă, departe de stropi de apă.
- 2 Nu umpleți coșul cu ulei sau cu niciun alt lichid.
Nu așezați nimic deasupra aparatului. Acest lucru perturbă fluxul de aer și afectează rezultatul gătirii la aer cald.

IMPORTANT: pentru a se evita supraîncălzirea aparatului, nu-l amplasați într-un colț sau sub un dulap montat pe perete. Trebuie lăsat un spațiu de cel puțin 15 cm în jurul aparatului pentru ca aerul să circule.

FOLOSIREA APARATULUI

- 1 Conectați cablul de alimentare la o priză electrică, asigurându-vă că tensiunea corespunde tensiunii indicate pe plăcuța de identificare. Aveți grijă când utilizați aparatul.
- 2 Apăsăți butonul cu pictograma  pentru a porni aparatul.
- 3 Scoateți cu grijă coșul cu plita detașabilă din aparat.
- 4 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.

- 5 Împingeți coșul înapoi în aparat.
- 6 Puteți selecta dintre un mod de gătire presetat.

Program prestabilit	Temp. (°C)	Timp (minut)
Air Fry (Gătire cu aer cald)	190°C	10 minut
Roast (Rotisare)	175°C	20 minut
Program Grill (Grătar)	200°C	5 minut
Reheat (Reîncălzire)	150°C	5 minut
Toast (Prăjire pâine)	200°C	2 minut
Bake (Coacere)	160°C	15 minut
Dehydrate (Deshidratare)	70°C	240 minut (4h)
Crispy Finish (finisare crocantă)	230°C	2 minut

- Selectați unul dintre programele predefinite apăsând pe acesta pe panoul digital cu ecran tactil.
- Dacă trebuie să ajustați temperatura: Apăsăți butonul  apoi utilizați butonul de control pentru $+$ $-$ a regla temperatura. Interval de control – min. 70 °C, max. 200 °C. Temperatura ajunge la 230°C numai când se folosește programul Crispy Function (funcția crocantă). Temperatura pentru modul de prăjire este întotdeauna 200°C. Pentru deshidratare: min 50°C max 90°C.

- Dacă trebuie să ajustați cronometrul: Apăsăți butonul  apoi utilizați butonul de control pentru $+$ $-$ a regla timpul. Interval de control – min. 1 minut, max. 60 minute. Când se atinge timpul maxim, Crispy Mode (mod crocant) nu poate fi activat.

- 7 Confirmați modul de gătire apăsând butonul . Acest lucru va începe procesul de gătire. Începe gătitul Numărătoarea inversă va fi afișată în minute, iar lumina interioară va lumina pe tot parcursul procesului de gătit. Pentru a comuta lumina pornită/oprită, apăsați oricând .
- 8 Pentru a pune gătitul pe pauză, apăsați din nou  pentru reluare.
- 9 Pentru rezultate optime de gătit, unele alimente trebuie amestecate puțin la jumătatea timpului de gătit (consultați secțiunea „Ghid de gătire”). Pentru a amesteca alimentele, scoateți bolul din aparat utilizând mânerul și scuturați-l. Apoi introduceți bolul înapoi în aparat, iar gătitul repornește automat.

Sugestie: Puteți seta cronometrul la jumătate din timpul de gătit, iar când se aude cronometrul, amestecați ingredientele. Apoi setați din nou cronometrul pentru timpul de gătit rămas.

Notă: Când coșul este scos, aparatul intră în modul „Pauză”. Coșul trebuie pus la loc în aparat în decurs de 10 minute pentru reluarea gătirii. În cazul în care coșul nu este pus la loc în aparat în decurs de 10 minute, programul, temperatura și timpul trebuie resetate.

Avertisment: Dacă există o cantitate mare de alimente, coșul poate deveni greu. Când amestecați, folosiți ambele mâini și mănuși de bucătărie pentru a nu vă arde.

- 10 Când auziți un semnal sonor de la cronometru, înseamnă că timpul de gătit setat s-a încheiat. Scoateți coșul din aparat și așezați-l pe o suprafață termorezistentă.
- 11 Verificați dacă mâncarea este gata.
Dacă alimentele nu sunt gata, puneți la loc coșul în aparat și setați cronometrul pentru câteva minute suplimentare de gătit.
- 12 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.

- 13 Când o tranșă de mâncare este gata, aparatul este imediat gata pentru gătitul unei alte tranșe de alimente.
- 14 Dacă doriți să încheiați gătitul înainte de sfârșitul programului, mențineți apăsat butonul  timp de 2 secunde pentru a opri aparatul.

NOTĂ: Datorită tehnologiei cu infraroșu, atunci când aparatul se încălzește, emite radiații luminoase care sunt inofensive pentru ochi.

În timpul gătirii este normal ca lumina elementului de încălzire să se aprindă și să se stingă intermitent.

CRISPY FINISH PROGRAM

Îmbunătățește-ți preparatele cu programul Crispy Finish (finisaj crocant). Această funcție este recomandată a fi combinată cu programele Air Fry (prăjire cu aer), Broil (grătar superior), Roast (coacere), Bake (coacere în cuptor) și Reheat (reîncălzire). Funcționează prin adăugarea a două minute suplimentare de Infra-heat (încălzire cu infraroșu) la 230 °C la sfârșitul ciclului de gătit. Perfect pentru un finisaj ușor rumenit, ideal pentru aripioare de pui, fripturi și legume, îmbunătățind gustul și textura.

Modul Crispy (crocant) nu este recomandat pentru cartofi prăjiți.

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	Crispy Finish	Amestecare*	Informații suplimentare
Cartofi și cartofi prăjiți							
Cartofi congelați	500 g - 1,2 kg	22 - 40 minut	180°C	Air Fry	Da	x 5	
Cartofi prăjiți pregătiți în casă	500 g - 1,2 kg	30 - 50 minut	180°C	Air Fry	Da	x 5	Adăugați 1 lingură de ulei
Cartofi prăjiți	500 g - 1,2 kg	22 - 40 minut	180°C	Air Fry	Da	x 4	Adăugați 1 lingură de ulei
Carne și pui							
File	5 buc	11 minut	200°C	Grill	Nu		Întoarcere la mijlocul coacerii
Picioare de pui	12 buc	25 minut	200°C	Roast			
Piept de pui	6 buc	25 minut	180°C	Roast	Nu		
Pui prăjit	1,5 kg	55 minut	160°C	Roast	Da		
Bacon/bacon de vită	6 buc	5 minut	220°C	Grill	Da		
Cârnați	7 buc	20 minut	200°C	Grill			Întoarcere la mijlocul coacerii.
Pește							
Friptură	5 buc	10 minut	200°C	Air Fry	Nu		
Creveți	14 buc	10 minut	140°C	Air Fry	Da	Nu	

	Cantitate	Durată aprox. (minut)	Temperatură (°C)	Mod de gătire	Crispy Finish	Amestecare*	Informații suplimentare
Gustări							
Nuggets de pui congelați	16 buc	13 minut	200°C	Air Fry	Nu		Întoarceți la jumătatea procesului de gătit
Batoane de brânză congelate	22 buc	11 minut	200°C	Air Fry			
Înele de ceapa congelate	16 buc	14 minut	200°C	Air Fry	Nu		
Rule de primăvară prăjite	12 buc	8 minut	200°C	Air Fry	Nu		
Pizza mini congelată	8 buc	7 minut	200°C	Bake	Da		
Pizza proaspătă	4 felii	5 minut	200°C	Bake	Da		
Legume							
Zucchini	600 g	35 minut	200°C	Air Fry			
Conopidă	800 g	20 minut	180°C	Air Fry	Nu		
Coacere							
Brioșe	8 buc	15 minut	150°C	Bake	Da		Utilizați o tavă de copt/vas pentru cuptor**
Tort	500 g	35 minut	150°C	Bake	Da		
Fursecuri	5 buc	12 minut	160°C	Bake	Da		
Deshidratare							
Fructe feliate	12-24 bucăți	4-6 ore	70°C	Dehydrate	Da		

* Amestecați la jumătatea procesului de gătire.

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

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

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

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

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 gătită și în aparat.
- Cantitatea optimă recomandată pentru cartofi prăjiți este de 1.000 de grame.
- Folosiți foitaș 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 gătit 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.

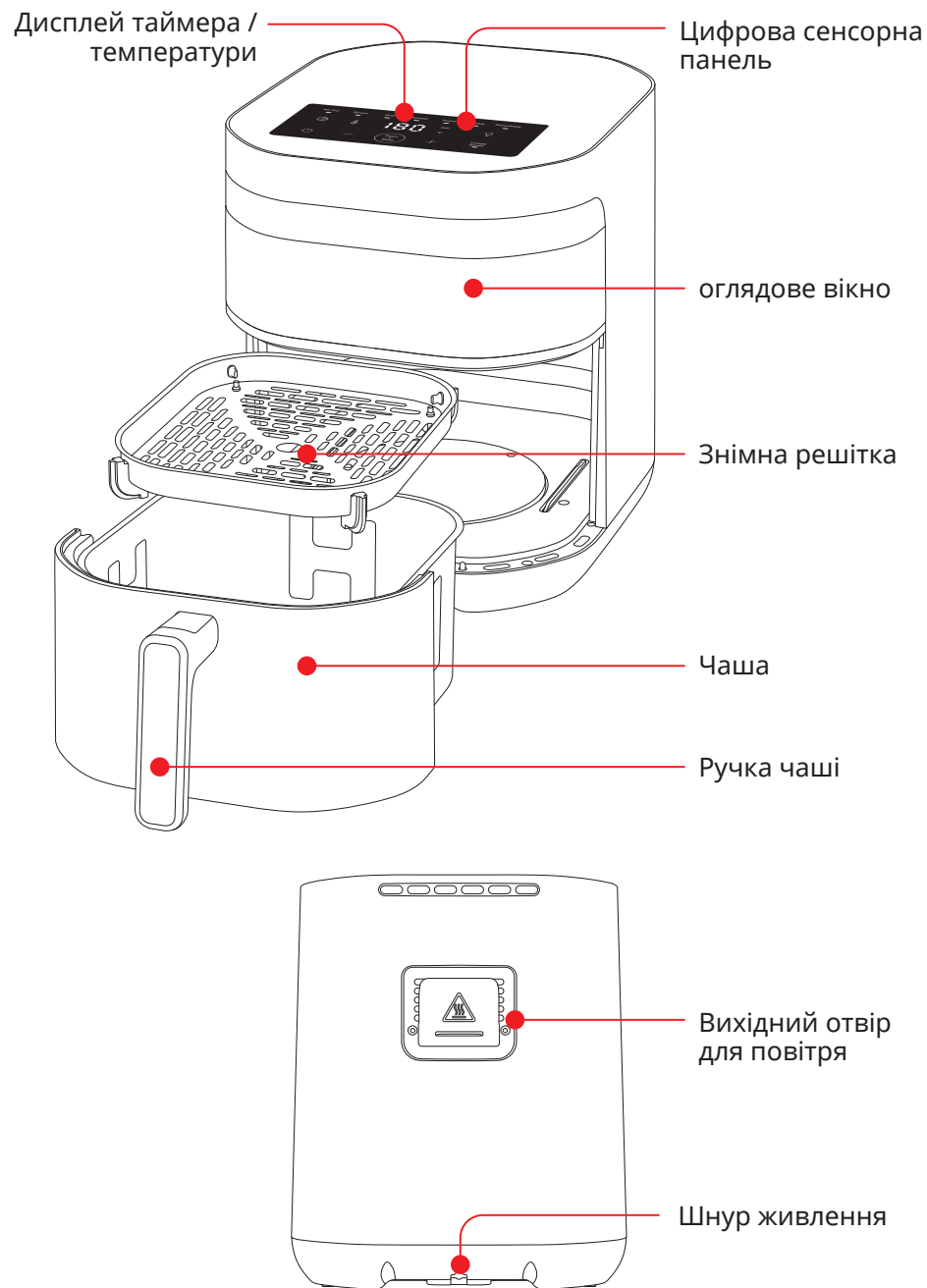
GARANȚIE ȘI SERVICE

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.

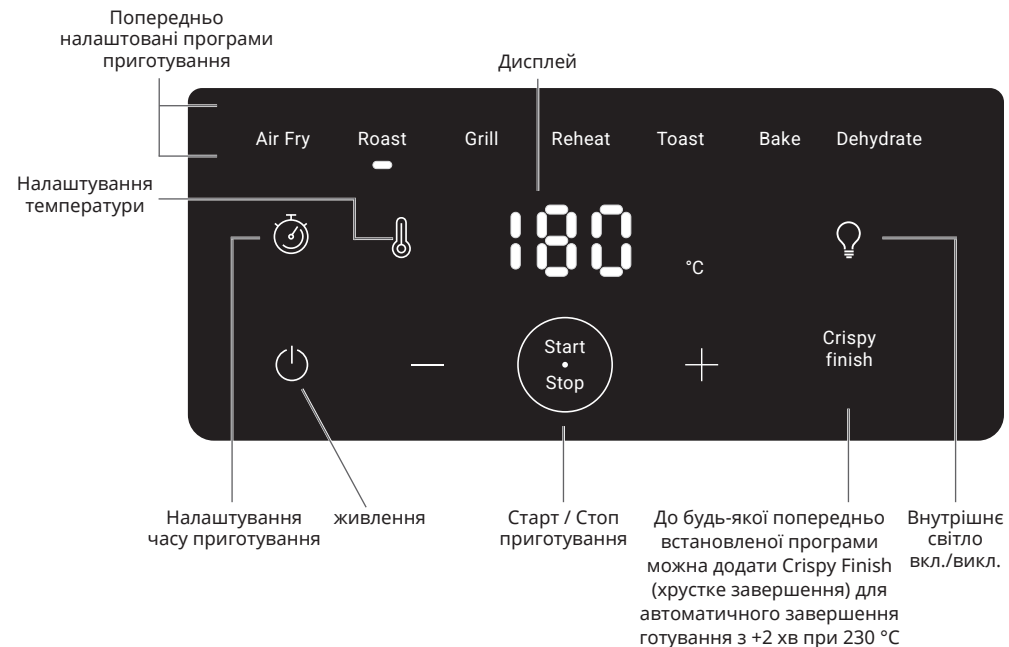
DEPANARE

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



ІНТЕРФЕЙС КОРИСТУВАЧА



АВТОМАТИЧНІ РЕЖИМИ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ

- Фритюр
- Запікання
- Програма гриля
- Розігрівання
- Тости
- Випікання
- Дегідратація

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- 1 Повністю зніміть пакування приладу та із приладу всі наклейки.
- 2 Не знімайте силіконові прокладки з решітки.
- 3 Ретельно очистіть чашу й знімну решітку, використовуючи гарячу воду, мийний засіб та неабразивну губку.

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

- 4 Протріть внутрішню та зовнішню частини приладу вологою ганчіркою.

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

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 настіну шафу. Навколо пристрою має бути принаймні 15 см вільного простору для належної циркуляції повітря.

ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

- 1 Підключіть шнур живлення до електричної розетки, переконавшись, що напруга відповідає значенню, зазначеному на паспортній табличці. Будьте обережні під час використання приладу.
- 2 Натисніть кнопку з іконкою , щоб увімкнути пристрій.
- 3 Обережно витягніть з приладу чашу зі знімною решіткою.
- 4 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.

- 5 Вставте чашу назад у прилад.
- 6 Тепер можна вибрати попередньо налаштований режим приготування.

Попередньо встановлена програма	Темп (°C)	Час (хвилина)
Air Fry (Фритюр)	190°C	10 хвилина
Roast (Запікання)	175°C	20 хвилина
Grill (Програма гриля)	200°C	5 хвилина
Reheat (Розігрівання)	150°C	5 хвилина
Toast (Тости)	200°C	2 хвилина
Bake (Випікання)	160°C	15 хвилина
Dehydrate (Дегідратація)	70°C	240 хвилина (4h)
Crispy Finish (хрустке завершення)	230°C	2 хвилина

- Виберіть одну з попередньо встановлених програм, натиснувши на неї на цифровій сенсорній панелі.
- Якщо потрібно налаштувати температуру: Натисніть кнопку  а потім кнопкою керування  відрегулюйте температуру. Діапазон регулювання: мін. 70 °C, макс. 200 °C. Температура досягає 230°C лише при використанні програми Crispy Function (хрустка функція). Температура для режиму тостера завжди 200°C. Для дегідратації: мінімум 50°C, максимум 90°C.

- Якщо потрібно налаштувати таймер: Натисніть кнопку  а потім кнопкою керування  налаштуйте час. Діапазон регулювання: мін. 1 хвилина, макс. 60 хвилин. Коли досягається максимальний час, Crispy Mode (хрусткий режим) не може бути активований.

- 7 Підтвердьте вибір режиму приготування, натиснувши кнопку  Це запустить процес приготування. Розпочнеться процес приготування. Зворотний відлік відображатиметься в хвилинах, а внутрішнє світло горітиме протягом усього процесу приготування. Щоб увімкнути або вимкнути світло, натисніть у будь-який час .
- 8 Щоб поставити приготування на паузу, натисніть знову  для відновлення.
- 9 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.

Порада. Встановіть таймер на половину часу приготування, а коли пролунає сигнал, перемішайте інгредієнти. Потім знову встановіть таймер на решту часу приготування.

Примітка. Якщо чашу вийнято, прилад переходить у режим «Пауза». Щоб продовжити приготування, чашу потрібно повернути назад у прилад протягом 10 хвилин. Якщо не поставити чашу назад у прилад протягом 10 хвилин, необхідно буде заново встановити програму, температуру й час.

Попередження. Якщо їжі багато, чаша буде важкою. Під час струшування тримайте її обома руками й використовуйте кухонні прихватки, щоб уникнути опіків.

- 10 Про завершення приготування сповістить звуковий сигнал таймера. Вийміть чашу з приладу й поставте її на жаротривку поверхню.
- 11 Перевірте готовність страви. Якщо страва ще не готова, просто вставте чашу назад у прилад і встановіть на таймері кілька додаткових хвилин.
- 12 Щоб набрати страву з чаші після приготування, використовуйте неметалеві кухонні щипці (наприклад, силіконові). Залишок олії з їжі накопичується внизу чаші.

Увага! Не перевертайте чашу догори дном, оскільки знімна решітка може випасти, а гаряче масло витекти.

Після приготування чаша, решітка та їжа будуть дуже гарячими. Поводьтеся з обережністю. Якщо чаша занадто важка, тримайте її обома руками й використовуйте прихватку.

- 13 Після приготування однієї порції страви прилад одразу готовий до приготування наступної.
- 14 Щоб припинити приготування страви до завершення програми, натисніть і утримуйте кнопку  протягом 2 секунд для вимкнення приладу.

ПРИМІТКА. Завдяки інфрачервоній технології, коли прилад нагрівається, він випромінює нешкідливе для очей світло.

Під час приготування освітлення нагрівального елемента може періодично вмикатися та вимикатися.

CRISPY FINISH ПРОГРАМА

Покращте свої страви за допомогою програми Crispy Finish (хрустке завершення). Цю функцію рекомендується поєднувати з програмами Air Fry (смаження повітрям), Broil (гриль зверху), Roast (запікання), Bake (випікання) та Reheat (розігрівання). Вона додає додаткові дві хвилини Infra-heat (інфрачервоного нагріву) при 230 °C наприкінці циклу приготування. Ідеально для отримання запеченої скоринки, підходить для курячих крилець, стейків і овочів, покращуючи смак і текстуру.

Режим Crispy (хрусткий) не слід використовувати для картоплі фрі.

РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ

У таблиці нижче наведені основні налаштування для приготування страв.

Примітка. Час приготування нижче вказано лише в інформативних цілях та може змінюватися відповідно до сорту й партії картоплі, що використовується. На результат приготування продуктів інших розмірів може впливати їхня форма та сорт. Тому, можливо, вам потрібно буде трохи скоригувати час приготування.

	Кількість	Приблизний час (хвилина)	Температура (°C)	Режим приготування	Crispy Finish	Струшування*	Додаткова інформація
Картопля фрі							
Заморожена картопля фрі	500 g - 1,2 kg	22 - 40 хвилина	180°C	Air Fry	Немає	x 5	
Домашня картопля фрі	500 g - 1,2 kg	30 - 50 хвилина	180°C	Air Fry	Немає	x 5	Додати 1 столову ложку олії
Смажена картопля	500 g - 1,2 kg	22 - 40 хвилина	180°C	Air Fry	Немає	x 4	Додати 1 столову ложку олії
М'ясо та птиця							
стейк	5 шт	11 хвилина	200°C	Grill	Так		Перевіряти в середині приготування
Курячі ніжки	12 шт	25 хвилина	200°C	Roast			
Курячі грудки	6 шт	25 хвилина	180°C	Roast	Так		
Смажена курка	1,5 kg	55 хвилина	160°C	Roast	Немає		
Бекон /яловичий бекон	6 шт	5 хвилина	220°C	Grill	Немає		
Ковбаси	7 шт	20 хвилина	200°C	Grill			Перевіряти в середині приготування

	Кількість	Приблизний час (хвилина)	Температура (°C)	Режим приготування	Crispy Finish	Струшування*	Додаткова інформація
Риба							
Філе лосося	5 шт	10 хвилина	200°C	Air Fry	Так		
Креветки	14 шт	10 хвилина	140°C	Air Fry	Немає	Так	
Закуски							
Заморожені курячі нагетси	16 шт	13 хвилина	200°C	Air Fry	Так		Перевіряти в середині приготування
Заморожені сирні палички	22 шт	11 хвилина	200°C	Air Fry			
Заморожені кільця цибулі	16 шт	14 хвилина	200°C	Air Fry	Так		
Смажені весняні роли	12 шт	8 хвилина	200°C	Air Fry	Так		
Заморожена піца	8 шт	7 хвилина	200°C	Bake	Немає		
Свіжа піца	4 скибочками	5 хвилина	200°C	Bake	Немає		
Овочі							
Цукіні	600 g	35 хвилина	200°C	Air Fry			
Цвітна капуста	800 g	20 хвилина	180°C	Air Fry	Так		
Випікання							
Мафіни	8 шт	15 хвилина	150°C	Bake	Немає		Використовуйте форму для випікання / посуд для духової шафи**
Торт	500 g	35 хвилина	150°C	Bake	Немає		
Печиво	5 шт	12 хвилина	160°C	Bake	Немає		
Зневоднення							
Нарізані фрукти	12-25 шматочки	4-6 год	70°C	Dehydrate	Немає		

* Струсніть у середині циклу приготування.
Поради: щоб покращити результат приготування, не зводіайте 2-3 рази під час приготування.
** Помістіть деко/посуд для духової шафи в чашу.
Під час приготування з використанням сумішей, що збільшуються в розмірі (наприклад, пиріг, запіканка або мафіни), посуд для духової шафи не слід заповнювати більш ніж наполовину.

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



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.

en	P. 2 – 8
fr	P. 9 – 16
de	P. 17 – 23
nl	P. 24 – 30
es	P. 31 – 37
pt	P. 38 – 45
it	P. 46 – 53
el	P. 54 – 61
tr	P. 62 – 69
hu	P. 70 – 77
bg	P. 78 – 85
sl	P. 86 – 93
pl	P. 94 – 101
cs	P. 102 – 109
hr	P. 110 – 117
ru	P. 118 – 125
ro	P. 126 – 133
uk	P. 134 – 141