

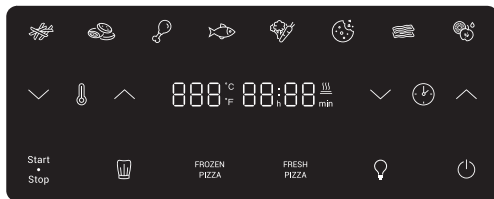
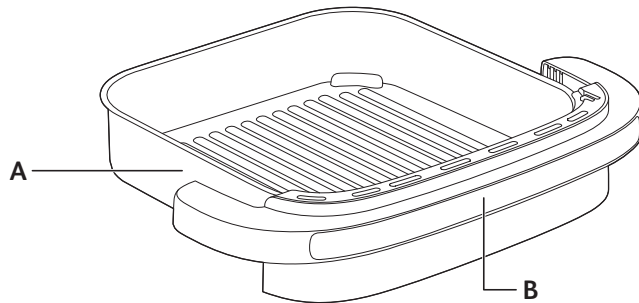
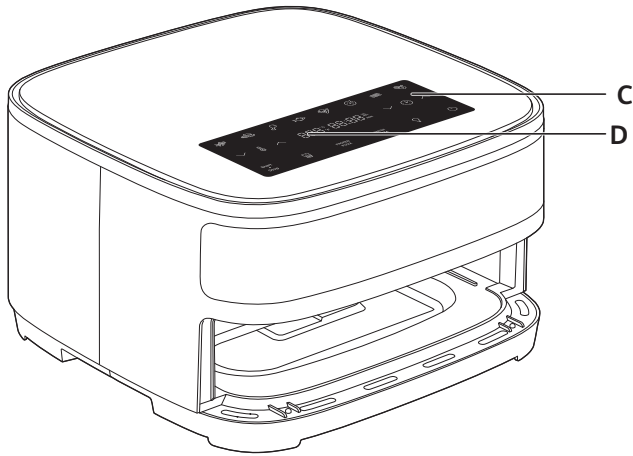


Digital recipe book
Livre de recettes digital
Livro de receitas digital
Digitales Kochbuch

EASY FRY XL SURFACE

www.tefal.com
www.moulinex.com

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



DESCRIPTION

- A. Bowl
- B. Bowl handle
- C. Digital touchscreen panel
- D. Time/temperature display

AUTOMATIC COOKING MODES

- Fries
- Nuggets
- Chicken drumsticks
- Fish
- Vegetables
- Cookies
- Bacon / Beef bacon
- Dehydration
- Frozen pizza
- Fresh pizza

BEFORE FIRST USE

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

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

Note: the bowl is dishwasher safe.

3. Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth. The appliance works by producing hot air. Do not fill the bowl (A) 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 bowl with oil or any other liquid. Do not put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the hot air frying result.**

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

USING THE APPLIANCE

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

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

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

- Slide the bowl back into the appliance.
- To begin cooking, you can select one of the automatic mode.
 - Press button to display the cooking mode.
 - Then press button on the screen to select the desired cooking mode (these modes are described in detail in the “Cooking guide” section).
 - If needed, adjust the cooking time by pressing the and buttons. The timer can be set for between 0 and 60 minutes.
 - You can also adjust the temperature with and buttons on the digital screen.
The thermostat varies from 40-230°C.
 - Confirm the cooking mode by pressing the button. This will launch the cooking process.
 - Cooking starts. The selected temperature and remaining cooking time appear on the on-screen display.
- During cooking, the inner light allows the checking of the cooking's process. Press to light up. Press again to turn off.
- Some food will require shaking halfway through the cooking time (see section ‘Cooking Guide’). To shake the food, pull the bowl out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the bowl back into the appliance, the appliance restarts automatically.
- When you hear the timer sound, the cooking time set has finished. Pull the bowl out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.
- Check if the food is ready.
If the food is not ready yet, simply slide the bowl back into the appliance and set the timer for a few extra minutes.
- When the food is cooked, take out the bowl. To remove food, use a pair of tongs to lift the food out of the bowl.
Caution: After hot air frying, the bowl, and the food are very hot. Do not touch the bowl during use and for some time after use, as it gets very hot. Only hold the bowl by the handle with both hands.
- When a batch of food is ready, the appliance is instantly ready for preparing another batch of food.

PIZZA

- Place the pizza in the bowl and slide the bowl back into the appliance.
- Press , then press or .
- If needed, adjust the time by pressing and buttons on the digital screen. You can also adjust the temperature with and buttons on the digital screen.
- Press to launch the cooking. The selected temperature and remaining cooking time appear on the screen display.
- When you hear the timer sound, the cooking has finished. Take the bowl out the appliance and place it on a heat-resistant surface.

- Check if the food is ready. If the food is not ready yet, put it back on the appliance and set the timer for a few extra minutes.
- When the food is cooked, take out the bowl.
Caution : After hot frying, the bowl and the food are very hot. Do not touch the bowl during use and for some time after use, as it gets very hot. Only hold the bowl by the handle with both hands.

DEHYDRATION

- Place the ingredients in the bowl and slide the bowl back into the appliance.
- Press , then adjust the temperature by pressing button to 70°C on the digital screen.
- Then set the desired cooking time by pressing and button. You can set the timing from 1 hour to 12 hours.
- Press the Start button to launch the dehydration process. The selected temperature and remaining cooking time appear on the screen display.
- When you hear the timer sound, the cooking has finished. Take the bowl out the appliance and place it on a heat-resistant surface.
- Check if the food is ready. If the food is not ready yet, put it back on the appliance and set the timer for a few extra minutes.
- When the food is cooked, take out the bowl. To remove food, use a pair of tongs to lift the food out the bowl.
Caution : After hot frying, the bowl, and the food are very hot. Do not touch the bowl during use and for some time after use, as it gets very hot. Only hold the bowl by the handle with both hands.

































COOKING GUIDE

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

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

NOTE for Potatoes and French fries

- Limit the frying temperature at 180°C.
- Control the cooking. Do not eat burnt food.
- We advise frying to a slightly golden color instead of brown color.
- Store your fresh potatoes in a room above 8°C
- Before cooking, soak the fresh potatoes for 20 minutes to reduce the amount of starch.

|  |  |  |  |  |  |  |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Potatoes & fries | | | | | | |
| Frozen chips (10 mm x 10 mm standard thickness) | 1000 g |  | 35 min | 180°C |  | 2 shakes |
| Homemade Fries (8 x 8 mm) | 1000 g |  | 35 min | 180°C |  | 1 tbsp of oil + 2 shakes |
| Frozen potato wedges | 1000 g |  | 35 min | 180°C |  | 1 tbsp of oil + 2 shakes |
| Meat & Poultry | | | | | | |
| Chicken breast fillets (boneless) | 500 - 900 g |  | 20 - 25 min | 180°C |  | Turn halfway through cooking |
| Chicken drumsticks | 1500 g (12 pcs) |  | 25 min | 200°C | | |
| Bacon / Beef bacon | 8 slices |  | 8 min | 180°C | | |
| Sausage | 10 pieces |  | 25 min | 200°C | | Turn halfway through cooking |
| Fish | | | | | | |
| Salmon fillet | 6 pcs (150g/ piece) |  | 8 min | 200°C | | |
| Prawns | 12 pieces |  | 7 min | 140°C | | |
| Snacks | | | | | | |
| Frozen chicken nuggets | 700 g |  | 15 min | 200°C |  | |
| Frozen chicken wings | 800 g |  | 16 min | 200°C |  | |
| Frozen cheese sticks | 750 g |  | 16 min | 200°C |  | |
| Frozen pizza | 26cm diameter | FROZEN PIZZA | 10 min | 200°C | | |
| Fresh pizza | | FRESH PIZZA | 6 min | 220°C | | |
| Homemade pizza | | FRESH PIZZA | 10 min | 200°C | | |
| Vegetables | | | | | | |
| Nems | 18 pcs (900 g) |  | 10 min | 200°C | | |
| Cauliflower (tops) | 800 g |  | 20 min | 180°C | | |
| Zucchini | 600 g |  | 10 min | 200°C |  | |
| Baking | | | | | | |
| Cookies | 9 pieces |  | 9 - 11 min | 180°C | | |
| Dehydration | | | | | | |
| Sliced apples | 1-2 pieces |  | 4 h | 70°C | | |

* Shake halfway through cooking.

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

TIPS

- Smaller food usually requires a slightly shorter cooking time than larger size foods.
- Shaking food halfway through the cooking time improves the end result and can help prevent uneven cooking.
- To make your fresh potatoes extra crispy, try adding a small amount of oil before cooking and shake to evenly cover. We recommend 14ml of oil. Do not add oil to frozen potatoes.
- Snacks that can be cooked in an oven can also be cooked in the appliance.
- The optimal recommended quantity for cooking fries is 700 grams.
- Use ready made puff and shortcrust pastry to make filled snacks quickly and easily.
- Place an oven dish in the appliance's bowl if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry delicate ingredients or filled ingredients. You can use an oven dish in silicon, stainless steel, aluminium, terracotta.
- You can also use the appliance to reheat food. To reheat food, set the temperature to 160°C for up to 10 minutes. Cooking time could be adjusted depending on food quantity in order to fully reheat the food.

MAKING HOME-MADE CHIPS

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

1. Choose a variety of potato recommended for making chips. Peel the potatoes and cut them into equal thickness chips.
2. Soak the potato chips in cold water for at least 20 minutes, drain them and dry them with a clean, highly absorbent tea towel. Then pat with paper kitchen towel. The chips must be thoroughly dry before cooking.
3. Pour 1 tablespoon of oil (vegetable, sunflower or olive) in a dry bowl, put the chips on top and mix until they are coated with oil.
4. Remove the chips from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that any excess oil stays behind in the bowl. Place the chips in the bowl.
Note: Do not tip the container of oil coated chips directly into the bowl in one go, otherwise excess oil will end up at the bottom of the bowl.
5. Fry the chips according to the instructions in the section Cooking guide.

CLEANING

Clean the appliance after every use.

The bowl has a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean it, as this may damage the nonstick coating.

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.
Note: Remove the bowl to let the appliance cool down more quickly.
2. Wipe the outside of the appliance with a damp cloth.

3. Clean the bowl 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 bowl is dishwasher safe.

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

4. Clean the heating element with a dry, cleaning brush to remove any food residues.
5. Do not immerse the appliance in water or any other liquid.

STORAGE

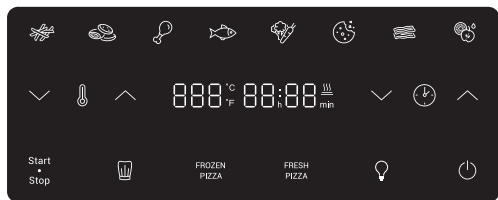
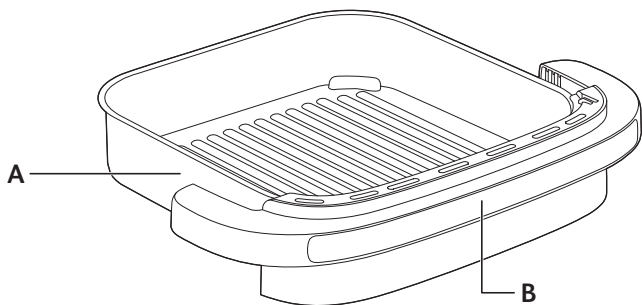
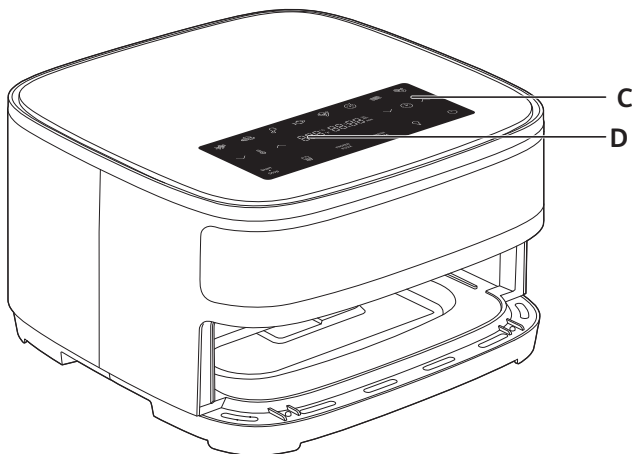
1. Unplug the appliance and let it cool down.
2. Make sure all parts are clean and dry.

GUARANTEE AND SERVICE

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

TROUBLESHOOTING

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



DESCRIPTION

- A. Cuve
- B. Poignée de la cuve
- C. Ecran numérique tactile
- D. Affichage temps de cuisson/température

MODES DE CUISSON AUTOMATIQUES

- | | |
|--|---|
|  Frites |  Cookies |
|  Nuggets |  Bacon / Bacon de boeuf |
|  Ailes / Pilons de poulet |  Déshydratation |
|  Poisson |  <small>FROZEN PIZZA</small> Pizza surgelée |
|  Légumes |  <small>FRESH PIZZA</small> Pizza fraîche / maison |

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

- Retirez tout le matériel d'emballage et enlevez les autocollants de l'appareil.
- Nettoyez bien la cuve à l'eau chaude, avec du détergent à vaisselle et une éponge non abrasive.
Remarque : la cuve est lavable au lave-vaisselle.
- Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide. L'appareil fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas la cuve avec de l'huile ou de la graisse de friture.

PRÉPARATION À L'UTILISATION











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

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


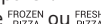







MODE D'EMPLOI DE L'APPAREIL

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

- Insérez la fiche secteur sur une prise murale.
- Retirez délicatement la cuve de l'appareil et mettez-y les ingrédients.
Remarque : Ne remplissez jamais la cuve au-delà de l'indication MAX et ne dépassez jamais la quantité indiquée dans le tableau (voir la section « Réglages »), car cela pourrait nuire à la qualité du résultat final.
- Remettez la cuve dans l'appareil.








- Pour lancer votre cuisson, sélectionnez un mode de cuisson automatique.
 - Appuyez sur  pour afficher les modes de cuisson
 - Appuyez sur  jusqu'à choisir le menu automatique souhaité (explication des modes dans la section « Réglages »).
 - Il est possible d'ajuster le temps de cuisson en appuyant sur la touche  et en réglant avec  et  de l'écran numérique. La minuterie va de 0 à 60 minutes.
 - Vous pouvez ajuster la température  en appuyant sur les boutons  and  de l'écran numérique. Le thermostat varie de 40 à 230°C.
 - Appuyez sur le bouton  pour lancer la cuisson avec la température et le temps sélectionnés.
 - La cuisson commence. La température sélectionnée et le temps de cuisson restant paraissent en alternance à l'écran.
- Pendant la cuisson, la lumière intérieure permet de contrôler l'avancée de la cuisson. Appuyez sur  pour allumer. Appuyez de nouveau pour éteindre.
- Certains ingrédients doivent être remués à mi-cuisson (voir la section « Réglages »). Pour remuer les ingrédients, retirez la cuve de l'appareil en la tenant par la poignée et secouez. Ensuite, remettez la cuve en place dans l'appareil, l'appareil se relance automatiquement.
- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil sonne et s'arrête. Retirez la cuve de l'appareil et posez-la sur une surface résistante à la chaleur.
- Vérifiez si les ingrédients sont prêts.
Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, réinsérez simplement la cuve dans l'appareil et réglez la minuterie à quelques minutes supplémentaires.
- Lorsque les ingrédients sont prêts, retirez la cuve et utilisez une pince pour retirer les ingrédients.
Attention : Après la cuisson à air chaud, la cuve, et les ingrédients sont chauds. Ne touchez pas la cuve pendant et après l'utilisation lorsqu'elle est encore chaude. Tenez toujours la cuve par la poignée à l'aide des deux mains.
- Lorsqu'un lot d'ingrédients est prêt, l'appareil est prêt instantanément pour préparer un autre lot.

PIZZA

- Placez la pizza dans la cuve et la cuve dans l'appareil.
- Appuyez sur , ensuite appuyez sur la touche  FROZEN PIZZA ou FRESH PIZZA.
- Si besoin, ajustez le temps de cuisson  en appuyant sur les touches  et  de l'écran digital. Vous pouvez aussi ajuster la température  avec les touches  et .
- Appuyez sur le bouton  pour lancer la cuisson. La température et le temps restant s'affichent à l'écran.
- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil sonne et s'arrête. Retirez la cuve de l'appareil et posez-la sur une surface résistante à la chaleur.
- Vérifiez si les ingrédients sont prêts.
Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, réinsérez simplement la cuve dans l'appareil et réglez quelques minutes supplémentaires.

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

DÉSHYDRATATION

1. Retirez délicatement la cuve de l'appareil et mettez-y les ingrédients. Remettez la cuve dans l'appareil.
2. Appuyez sur , ensuite réglez la température  en appuyant sur le bouton  jusque 70°C.
3. Réglez ensuite le temps de cuisson souhaité  en appuyant sur les boutons  et  de l'écran numérique. La minuterie en mode déshydratation va de 1 à 12 heures.
4. Appuyez sur le bouton de démarrage  pour lancer la déshydratation. La température sélectionnée et le temps de cuisson restant paraissent à l'écran.
5. Lorsque le temps est écoulé, l'appareil sonne et s'arrête. Retirez la cuve de l'appareil et la poser sur une surface résistante à la chaleur.
6. Vérifiez si les ingrédients sont prêts. Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, réinsérez simplement la cuve dans l'appareil et réglez la minuterie sur quelques minutes supplémentaires.
7. Lorsque les ingrédients sont prêts, retirez la cuve et utilisez une pince pour retirer les ingrédients.

































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

RÉGLAGES

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

REMARQUE pour les pommes de terre et les frites

- Limitez la température de friture à 180°C.
- Contrôler la cuisson. Ne mangez pas de nourriture brûlée.
- Nous conseillons une friture jusqu'à une couleur légèrement dorée au lieu d'une couleur brune.
- Conservez vos pommes de terre fraîches dans une pièce au-dessus de 8°C
- Avant la cuisson, faites tremper les pommes de terre pendant 20 minutes pour réduire la quantité d'amidon.

| |  |  |  |  |  |  |  |
|--|---|---|---|---|---|---|---|
| Pommes de terre et frites | | | | | | | |
| Frites surgelées fines | 1000 g |  | 35 min | 180°C |  | | Secouer 2 fois lors de la cuisson |
| Frites maison (8 x 8 mm) | 1000 g |  | 35 min | 180°C |  | | Ajouter une 1 c. à soupe d'huile + secouer 2 fois |
| Quartiers de pommes de terre surgelées | 1000 g |  | 35 min | 180°C |  | | Ajouter une 1 c. à soupe d'huile + secouer 2 fois |
| Viandes et volailles | | | | | | | |
| Escalopes de poulet | 500 - 900 g |  | 20 - 25 min | 180°C |  | | Retourner à mi-cuisson |
| Pilons de poulet | 1500 g |  | 25 min | 200°C | | | |
| Bacon / Bacon de boeuf | 8 tranches |  | 8 min | 180°C | | | Retourner à mi-cuisson |
| Saucisses | 10 pièces |  | 25 min | 200°C | | | |
| Poisson | | | | | | | |
| Pavé de saumon | 6 pièces (150g/pièce) |  | 8 min | 200°C | | | |
| Crevettes | 12 pièces |  | 7 min | 140°C | | | |
| Snacks | | | | | | | |
| Nuggets surgelés | 700 g |  | 15 min | 200°C |  | | |
| Ailes de poulet surgelées | 800 g |  | 16 min | 200°C |  | | |
| Bâtonnets de fromages surgelés | 750 g |  | 16 min | 200°C |  | | |
| Pizza surgelée | diamètre 26 cm | FROZEN PIZZA | 10 min | 200°C | | | |
| Pizza fraîche | | FRESH PIZZA | 6 min | 220°C | | | |
| Pizza maison | | FRESH PIZZA | 10 min | 200°C | | | |
| Légumes | | | | | | | |
| Nems | 18 pièces (900 g) |  | 10 min | 200°C | | | |
| Chou-fleur (fleurettes) | 800 g |  | 20 min | 180°C | | | |
| Courgettes | 600 g |  | 10 min | 200°C |  | | |
| Pâtisserie | | | | | | | |
| Cookies | 9 pièces |  | 9 - 11 min | 180°C | | | |
| Déshydratation | | | | | | | |
| Pomme en rondelles | 1-2 pièces |  | 4 h | 70°C | | | |

*Remuez à mi-cuisson

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

CONSEILS

- Les petits ingrédients nécessitent généralement un temps de préparation légèrement plus court que les ingrédients plus volumineux.
- Remuer les petits ingrédients à mi-cuisson permet d'optimiser le résultat final et peut contribuer à une meilleure homogénéité de la cuisson des ingrédients.
- Ajoutez de l'huile aux pommes de terre fraîches pour obtenir un résultat croustillant et secouez-les pour les couvrir uniformément. Nous recommandons 14 ml d'huile.
- Après avoir ajouté l'huile, faites frire vos ingrédients dans l'appareil dans les minutes qui suivent.
- Les bouchées qui peuvent être cuites au four peuvent également être cuites dans l'appareil.
- La quantité optimale de frites pour obtenir un résultat croustillant est de 700 grammes.
- Utilisez de la pâte toute prête pour préparer des bouchées fourrées rapidement et facilement. La pâte toute prête nécessite également un temps de préparation plus court que la pâte maison.
- Placez un plat allant au four dans la cuve de l'appareil si vous souhaitez préparer un gâteau ou une quiche ou si vous voulez cuire des ingrédients fragiles ou fourrés. Vous pouvez également utiliser un plat en silicone, en acier inoxydable, en aluminium ou en terre cuite.
- Vous pouvez également utiliser l'appareil pour réchauffer les ingrédients. Pour réchauffer les ingrédients, réglez la température à 160°C pour au plus 10 minutes. Le temps de cuisson peut être ajusté en fonction de la quantité d'aliments afin de réchauffer complètement les aliments.

CUISSON DE FRITES MAISON

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

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

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

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

NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

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

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

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

2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
3. Nettoyez la cuve à l'eau chaude, avec du détergent à vaisselle et une éponge non abrasive. Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour enlever tout résidu de saleté.

Remarque : le bol est lavable au lave-vaisselle.

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

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

RANGEMENT

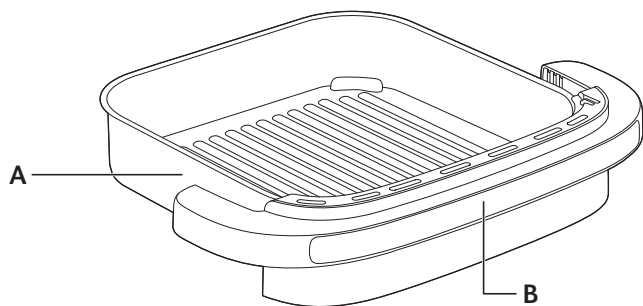
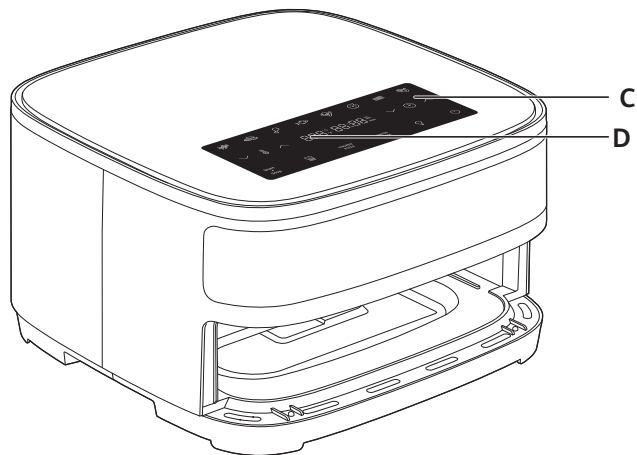
1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir
2. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.

GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

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

DIAGNOSTIC D'ANOMALIE

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



BESCHREIBUNG

- A. Schüssel
- B. Schüsselgriff
- C. Digitales Touchscreen-Feld
- D. Uhrzeit-/Temperatur-Display

AUTOMATISCHE GARMODI

- Pommes frites
- Nuggets
- Hähnchenkeulen
- Fleisch
- Gemüse
- Kekse
- Speck/Rinderspeck
- Trocknung
- FROZEN PIZZA Tiefkühlpizza
- FRESH PIZZA Frische Pizza

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie auf.

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und Sie alle Etiketten oder Aufkleber von dem Gerät.
2. Waschen Sie die Schüssel, gründlich mit heißem Wasser, etwas Geschirrspülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm ab.
Anmerkung: Die Schüssel kann in der Spülmaschine reinigen.
3. Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Gerätes mit einem feuchten Tuch ab. Easy Fry funktioniert durch die Erzeugung von heißer Luft. Füllen Sie die Schüssel (A) nicht mit Öl oder Frittierfett.

VORBEREITUNG FÜR DEN GEBRAUCH

1. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, feste und hitzebeständige Arbeitsfläche geschützt vor Wasserspritzern auf.
2. **Füllen Sie die Schüssel nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten. Stellen Sie nichts auf das Gerät. Dies würde den Luftstrom unterbrechen und das Ergebnis des Heißluftfrittierens beeinträchtigen.**

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

GEBRAUCH DES GERÄTS

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

1. Verbinden Sie das Netzkabel mit einer Steckdose.
2. Geben Sie die Lebensmittel in die Schüssel.
Hinweis: Füllen überschreiten Sie niemals die in der Tabelle angegebene Höchstmenge (siehe Abschnitt „Garanleitung“), da andernfalls die Qualität des Garergebnisses beeinträchtigt werden könnte.
3. Setzen Sie die Schüssel wieder in das Gerät.

- Um mit der Zubereitung der Speisen zu beginnen, müssen Sie einen automatischen Modus auswählen:
 - Drücken Sie die Taste, um den Garmodus anzuzeigen.
 - Drücken Sie dann die Taste auf dem Touchscreen, um das gewünschte Garprogramm (diese Programme werden ausführlich im Abschnitt „Garanleitung“ beschrieben) auszuwählen.
 - Um die Garzeit einzustellen, drücken Sie für die Garzeit die Taste und stellen Sie die gewünschte Zeit mit den \vee und \wedge Tasten ein. Der Timer kann zwischen 0 und 60 Minuten eingestellt werden.
 - Sie können die Temperatur mit den \vee und \wedge Tasten auf dem digitalen Touchscreen ein. Der Temperaturregler kann von 40 bis 230°C eingestellt werden.
 - Drücken Sie die um den Garvorgang mit der ausgewählten Temperatur und Garzeit zu starten. Der Garvorgang beginnt nun. Die ausgewählte Temperatur und verbleibende Garzeit werden abwechselnd auf dem Display angezeigt.
- Während des Kochens ermöglicht die Innenbeleuchtung die Kontrolle des Kochvorgangs. Drücken Sie , um das Licht einzuschalten. Zum Ausschalten erneut drücken.
- 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 startet automatisch neu.
- Wenn die Garzeit abgelaufen ist, erzeugt das Gerät ein akustisches Signal und schaltet sich aus. Ziehen Sie die Schüssel aus dem Gerät und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche.
- Prüfen Sie, ob die Speisen gar sind. Wenn die Speisen nicht gar sind, schieben Sie einfach die Schüssel zurück in das Gerät und stellen Sie den Timer für einige zusätzliche Minuten ein.
- Sie die Schüssel heraus, wenn die Speisen gar sind. Nehmen Sie die Speisen mithilfe einer Zange aus der Schüssel.

Vorsicht: Heißluft sind die Schüssel, und die Speisen sehr heiß. Berühren Sie die Schüssel nicht während des Betriebs und für einige Zeit nach dem Gebrauch, da sie sehr heiß wird. Fassen Sie die Schüssel nur am Griff mit beiden Händen.

- Wenn eine Portion fertig gegart ist, kann sofort eine neue Portion in Ihr Gerät zubereitet werden.

PIZZA

- Legen Sie die Pizza in die Schüssel und schieben Sie die Schüssel zurück in das Gerät.
- Drücken Sie , und anschließend auf dem Display.
- Wählen Sie die gewünschte Garzeit durch Drücken der Tasten \vee und \wedge Sie können die Temperatur mit den \wedge und \vee Tasten auf dem digitalen Touchscreen ein. (siehe Abschnitt „Garanleitung“).
- Drücken Sie die Start-Taste, um den Garvorgang zu starten. Die Temperatur und die verbleibende Garzeit werden abwechselnd auf dem Display angezeigt.

- Wenn die Garzeit abgelaufen ist, erzeugt das Gerät ein akustisches Signal und schaltet sich aus. Ziehen Sie die Schüssel aus dem Gerät und stellen Sie auf eine hitzebeständige Oberfläche.
 - Nehmen Sie die Schüssel heraus, wenn die Speisen gar sind. Nehmen Sie die Speisen mithilfe einer Zange aus der Schüssel.
- Achtung: Nach dem Frittieren mit Heißluft sind die Schüssel, und die Speisen sehr heiß.**

TROCKNUNG

- Geben Sie die Lebensmittel in die Schüssel und Setzen Sie die Schüssel wieder in das Gerät.
- Drücken Sie , und stellen Sie dann die Temperatur mit den Tasten \vee und \wedge auf dem digitalen Display auf 70°C ein.
- Stellen Sie dann die gewünschte Garzeit ein, indem Sie die Taste \vee oder \wedge drücken. Sie können eine Zeit zwischen 1 Stunde und 12 Stunden einstellen.
- Drücken Sie um den Trocknung zu starten. Die ausgewählte Temperatur und verbleibende Garzeit werden abwechselnd auf dem Display angezeigt.
- Wenn die Garzeit abgelaufen ist, erzeugt das Gerät ein akustisches Signal und schaltet sich aus. Ziehen Sie die Schüssel aus dem Gerät und stellen Sie auf eine hitzebeständige Oberfläche.
- Prüfen Sie, ob die Speisen gar sind. Wenn die Speisen nicht gar sind, schieben Sie einfach die Schüssel zurück in das Gerät und stellen Sie den Timer für einige zusätzliche Minuten ein.
- Nehmen Sie die Schüssel heraus, wenn die Speisen gar sind. Nehmen Sie die Speisen mithilfe einer Zange aus der Schüssel.

Vorsicht: Heißluft sind die Schüssel und die Speisen sehr heiß. Berühren Sie die Schüssel nicht während des Betriebs und für einige Zeit nach dem Gebrauch, da sie sehr heiß wird. Fassen Sie die Schüssel nur am Griff mit beiden Händen.

LEITFADEN ZUM GAREN

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

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

Hinweis für Kartoffeln und Pommes frites

- Begrenzen Sie die Frittierertemperatur auf 180°C.
- Kontrollieren Sie das Garen. Essen Sie keine verbrannten Speisen.
- Wir empfehlen, die Kartoffeln nicht braun, sondern leicht golden zu frittieren.
- Lagern Sie Ihre frischen Kartoffeln in einem Raum mit einer Temperatur über 8 °C.
- Weichen Sie die frischen Kartoffeln vor dem Kochen 20 Minuten lang ein, um den Stärkegehalt zu reduzieren.

| Kartoffeln und Pommes frites | | | | | | | | |
|--|-----------------------|--------------|-------------|-------|--|---------------------------------------|--|--|
| Tiefgekühlte Pommes Frites (10 mm x 10 mm Standarddicke) | 1000 g | | 35 min | 180°C | | Zweimal schütteln | | |
| Frische Pommes Frites (8 x 8 mm) | 1000 g | | 35 min | 180°C | | 1 EL Öl dazugeben + Zweimal schütteln | | |
| Tiefgekühlte Kartoffelspalten | 1000 g | | 35 min | 180°C | | 1 EL Öl dazugeben + Zweimal schütteln | | |
| Fleisch und Geflügel | | | | | | | | |
| Hühnerbrustfilets (ohne Knochen) | 500 - 900 g | | 20 - 25 min | 180°C | | Nach der Hälfte der Garzeit wenden | | |
| Hähnchenkeulen | 1500 g (12 Stücke) | | 25 min | 200°C | | | | |
| Speck/Rinderspeck | 8 Scheiben | | 8 min | 180°C | | | | |
| Wurst | 10 Stücke | | 25 min | 200°C | | Nach der Hälfte der Garzeit wenden | | |
| Fisch | | | | | | | | |
| Lachssteak | 6 Stücke (150g/Stück) | | 8 min | 200°C | | | | |
| Garnelen | 12 Stücke | | 7 min | 140°C | | | | |
| Snacks | | | | | | | | |
| Hähnchennuggets tiefgekühlt | 700 g | | 15 min | 200°C | | | | |
| Tiefgekühlte Hähnchenflügel | 800 g | | 16 min | 200°C | | | | |
| Frozen cheese sticks | 750 g | | 16 min | 200°C | | | | |
| Tiefkühlpizza | 26 cm diameter | FROZEN PIZZA | 10 min | 200°C | | | | |
| Frische Pizza | | FRESH PIZZA | 6 min | 220°C | | | | |
| Hausgemachte Pizza | | FRESH PIZZA | 10 min | 200°C | | | | |
| Gemüse | | | | | | | | |
| Nems | 18 Stücke (900 g) | | 10 min | 200°C | | | | |
| Blumenkohl (Oberteile) | 800 g | | 20 min | 180°C | | | | |
| Zucchini | 600 g | | 10 min | 200°C | | | | |
| Backen | | | | | | | | |
| Keske | 9 Stücke | | 9 - 11 min | 180°C | | | | |
| Austrocknung | | | | | | | | |
| Äpfel in Scheiben | 1-2 Stücke | | 4 h | 70°C | | | | |

* Nach der Hälfte der Garzeit schütteln

WICHTIG: Um Beschädigungen an Ihrem Gerät zu vermeiden, überschreiten Sie niemals die Höchstmengen der in der Bedienungsanleitung und in den Rezepten angegebenen Zutaten und Flüssigkeiten. Wenn Sie Mischungen benutzen, die aufgehen (wie zum Beispiel Kuchen, Quiche oder Muffins), sollte die Auflaufform nur bis zur Hälfte gefüllt sein.

TIPPS

- Kleinere Lebensmittel benötigen gewöhnlich eine etwas kürzere Garzeit als größere Lebensmittel. Wenn Sie sich nicht sicher sind, können Sie die Schüssel jederzeit öffnen, um den Fortschritt zu überprüfen.
- Wenn Sie Lebensmittel von kleinerer Größe nach der Hälfte der Garzeit schütteln, verbessern Sie das Endergebnis. Zudem kann so verhindert werden, dass die Speisen ungleichmäßig garen.
- Damit Ihre Kartoffeln besonders knusprig werden, geben Sie vor dem Kochen eine kleine Menge Öl dazu und schütteln Sie sie, um sie gleichmäßig zu bedecken. Wir empfehlen 14 ml Öl.
- Snacks, die in einem Backofen gebacken werden können, können auch in das Gerät zubereitet werden.
- Die optimale, empfohlene Menge zur Zubereitung von Pommes frites beträgt 700 Gramm.
- Benutzen Sie Fertigmürbe- und Blätterteig, um schnell und mühelos gefüllte Snacks zuzubereiten.
- Stellen Sie eine Auflaufform in das Gerät Schüssel, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen möchten oder wenn Sie zerbrechliche Zutaten oder gefüllte Zutaten frittieren möchten. Sie können eine Back- oder Auflaufform aus Silikon, Edelstahl, Aluminium, Terrakotta verwenden.
- Sie können die Easy Fry Fritteuse auch zum Aufwärmen von Speisen benutzen. Stellen Sie zum Aufwärmen von Speisen die Temperatur für bis zu 10 Minuten lang auf 160°C.
Die Garzeit kann je nach Lebensmittelmenge angepasst werden, um die Speisen vollständig zu erwärmen.

HAUSGEMACHTE POMMES FRITES HERSTELLEN

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

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

Pommes frites nicht direkt in die Schüssel, sonst läuft das überschüssige Öl in die Schüssel.

6. Frittieren Sie die Pommes frites nach den Anleitungen in dem Abschnitt Leitfaden zum Garen.

REINIGUNG

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

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

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

Sie können eine Entfettungsflüssigkeit zum Entfernen restlicher Verschmutzungen benutzen.

Anmerkung: Die Schüssel ist geschirrspülmaschinenfest.

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

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

AUFBEWAHRUNG

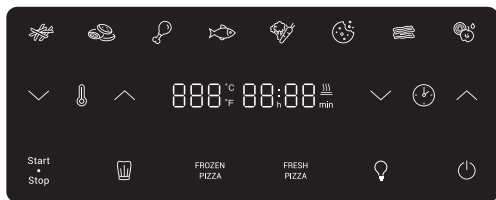
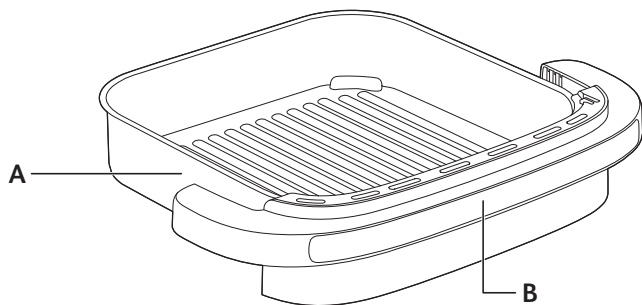
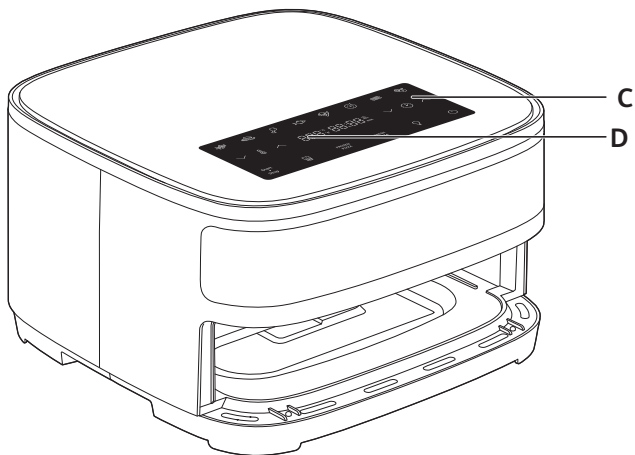
1. Ziehen Sie den Stecker des Geräts und lassen Sie das Gerät abkühlen.
2. Achten Sie darauf, dass alle Elemente sauber und trocken sind.

GARANTIE UND KUNDENDIENST

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

FEHLERBEHEBUNG

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



BESCHRIJVING

A. Binnenpan






B. Handgreep van binnenpan

C. Digitaal aanraakscherm

D. Tijd/temperatuurweergave

AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S

-  Friet
-  Nuggets
-  Kip drumsticks
-  Groenten
-  Vis

-  Koekjes
-  Spek/rundvleesbacon
-  Drogen
-  Diepvriespizza
-  Verse pizza

VOOR INGEBRUIKNAME

Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door en bewaar het zorgvuldig.

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal und haal alle stickers en/of etiketten van het apparaat af.
2. Reinig de binnenpan grondig met warm water, een beetje afwasmiddel en een zachte spons.
Opmerking: de binnenpan is vaatwasmachinebestendig.
3. Veeg de binnen- en buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek. Easy Fry werkt door het genereren van warme lucht. Vul de binnenpan (A) niet met olie of frituurvet.

VOEBEREIDING VOOR GEBRUIK

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

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











HET APPARAAT GEBRUIKEN

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








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

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

3. Schuif de binnenpan opnieuw in het apparaat.








4. Om het bakproces te starten, moet u de automatische programma's selecteren.
 - Druk op de  knop om de programma's weer te geven.
 - Druk vervolgens op de  knop op het scherm om het gewenste programma te selecteren (deze programma's worden in detail beschreven in de sectie "Kookgids").
 - De temperatuur pas  in met de  en  knop op het digitaal scherm. De thermostaat kan worden ingesteld tussen 40 en 230°C.
 - U kunt de kooktijd aanpassen door op te  drukken en aan te passen met met de  en  knop. De timer kan worden ingesteld tussen 0 en 60 minuten.
 - Druk op de  om het bakproces met de gekozen temperatuur en tijd te starten.
 - Het bakproces start. De gekozen temperatuur en de resterende baktijd worden afwisselend op het scherm weergegeven.
5. Tijdens het koken maakt het binnenlicht het mogelijk om het kookproces te controleren. Druk op  om te lichten. Druk nogmaals om uit te schakelen.
6. 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 de Easy Fry, het apparaat start automatisch opnieuw.
7. Als de baktijd is verstreken, hoort u een geluidssignaal en wordt het apparaat uitgeschakeld. Trek de binnenpan uit het apparaat en plaats het op een warmtebestendig oppervlak.
8. Controleer of de ingrediënten gaar zijn.
Als de ingrediënten nog niet gaar zijn, schuif de binnenpan opnieuw in het apparaat en stel de timer nog enkele minuten in.
9. Eenmaal de ingrediënten gaar zijn, haal de binnenpan uit het apparaat. Gebruik een tang om de ingrediënten uit de binnenpan te halen.
Opgelet: De binnenpan, en de ingrediënten zijn na het frituren zeer warm.
Raak de binnenpan tijdens en kort na gebruik niet aan, deze wordt zeer warm. Houd de binnenpan alleen bij de handgreep vast.
10. Na het bereiden van ingrediënten, kan het apparaat onmiddellijk opnieuw gebruikt worden.

PIZZA

1. Leg de pizza in de kom en schuif de kom terug in het apparaat.
2. Druk op  en vervolgens op  of .
3. Stel vervolgens de gewenste tijd in met de  en  knop. Stel de temperatuur in met de  en  knop op het digitaal scherm.
4. Druk op de startknop om te starten met bakken. De temperatuur en de resterende bereidingstijd worden op het scherm weergegeven.
5. Als de baktijd is verstreken, hoort u een geluidssignaal en wordt het apparaat uitgeschakeld. Trek de binnenpan uit het apparaat en plaats het op een warmtebestendig oppervlak.

6. Eenmaal de ingrediënten nog niet gaar zijn, schuif de binnenpan opnieuw in het apparaat en stel de timer nog enkele minuten in.
7. Eenmaal de ingrediënten gaar zijn, haal de binnenpan uit het apparaat.
Let op: De kom, en het voedsel zijn na het frituren zeer heet.
Houd de kom alleen met beide handen vast aan het handvat.

DROGEN

1. Doe de ingrediënten in de binnenpan en schuif de kom terug in het apparaat.
2. Druk op  en stel de temperatuur  in op 70°C door op de knop  en  te drukken via het digitale scherm.
3. Stel vervolgens de gewenste bereidingstijd in door op  of  te drukken. U kunt de timer instellen op een tijd van 1 tot 12 uur.
4. Druk op  om het uitdrogingsproces te starten. De gezoken temperatuur en de resterende baktijd worden afwisselend op het scherm weergegeven.
5. Als de baktijd is verstreken, hoort u een geluidssignaal en wordt het apparaat uitgeschakeld. Trek de binnenpan uit het apparaat en plaats het op een warmtebestendig oppervlak.
6. Controleer of de ingrediënten gaar zijn. Als de ingrediënten nog niet gaar zijn, schuif de binnenpan opnieuw in het apparaat en stel de timer nog enkele minuten in.
7. Eenmaal de ingrediënten gaar zijn, haal de binnenpan uit het apparaat.
Let op: De kom en het voedsel zijn na het frituren zeer heet.
Houd de kom alleen met beide handen vast aan het handvat.

































INSTELLINGEN

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

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

Opmerking voor aardappelen en frietjes

- Beperk de frituurtemperatuur tot 180°C.
- Controleer het koken. Eet geen aangebrand voedsel.
- We raden aan om te frituren tot een licht gouden kleur in plaats van een bruine kleur.
- Bewaar je verse aardappelen in een ruimte boven de 8°C.
- Week de verse aardappelen voor het koken 20 minuten om de hoeveelheid zetmeel te verminderen.

| | |  |  |  |  |  |  |  |
|--------------------------------------|---------------------|---|---|---|---|---|---|---|
| Aardappelen en friet | | | | | | | | |
| Bevroren dunne friet (10 mm x 10 mm) | 1000 g |  | 35 min | 180°C |  | | | Tweemaal schudden |
| Zelfgemaakte friet (8 x 8 mm) | 1000 g |  | 35 min | 180°C |  | | | Voeg een 1 eet-lepel olie toe + tweemaal schudden |
| Bevroren aardappelpartjes | 1000 g |  | 35 min | 180°C |  | | | Voeg een 1 eet-lepel olie toe + tweemaal schudden |
| Viees en gevogelte | | | | | | | | |
| Kipfilet (zonder bot) | 500 - 900 g |  | 20 - 25 min | 180°C |  | | | Halverwege het koken omdraaien |
| Kippenboutjes | 1500 g (12 stuks) |  | 25 min | 200°C | | | | |
| Spek/rundvleesbacon | 8 plakjes |  | 8 min | 180°C | | | | |
| Worst | 10 stuks |  | 25 min | 200°C | | | | Halverwege het koken omdraaien |
| Vis | | | | | | | | |
| Zalmfilet | 6 stuks (150g/stuk) |  | 8 min | 200°C | | | | |
| Garnaal | 12 stuks |  | 7 min | 140°C | | | | |
| Snacks | | | | | | | | |
| Diepgevroren kipnuggets | 700 g |  | 15 min | 200°C |  | | | |
| Diepgevroren kippenvleugels | 800 g |  | 16 min | 200°C |  | | | |
| Bevroren kaasstengels | 750 g |  | 16 min | 200°C |  | | | |
| Bevroren pizza | 26cm diameter | FROZEN PIZZA | 10 min | 200°C | | | | |
| Verse pizza | | FRESH PIZZA | 6 min | 220°C | | | | |
| Zelfgemaakte pizza | | FRESH PIZZA | 10 min | 200°C | | | | |
| Groenten | | | | | | | | |
| Nems | 18 stuks (900 g) |  | 10 min | 200°C | | | | |
| Bloemkool (topjes) | 800 g |  | 20 min | 180°C | | | | |
| Courgette | 600 g |  | 10 min | 200°C |  | | | |
| Bakken | | | | | | | | |
| Koekjes | 9 stuks |  | 9 -11 min | 180°C | | | | |
| Dehydration | | | | | | | | |
| Sliced apples | 1-2 stuks |  | 4 h | 70°C | | | | |

* Schud halverwege het bakproces.

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

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

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

TIPS

- Kleinere ingrediënten hebben over het algemeen een kortere baktijd nodig dan grotere ingrediënten.
- Als u het niet zeker weet, kunt u de frituurmand op elk moment tijdens de bereiding openen om de voortgang te controleren.
- Voor extra krokante aardappelen voegt u vóór de bereiding een kleine hoeveelheid olie toe. Schud de aardappelen om de olie goed te verdelen. We raden 14 ml olie aan.
- Het schudden van kleinere ingrediënten aan de helft van de baktijd verbetert het eindresultaat en kan helpen bij het vermijden van een ongelijkmatig bakproces.
- Snacks die in de oven bereid kunnen worden, kunnen tevens in de Easy Fry worden gebakken.
- De optimale aanbevolen hoeveelheid te frituren friet is 700 gram.
- Gebruik kant-en-klare bladerdeeg of zanddeeg om op een snelle en eenvoudige manier gevulde snacks te bereiden.
- Plaats een ovenschaal in de Easy Fry als u een cake of quiche wilt bakken of als u delicate of gevulde levensmiddelen wilt frituren. Gebruik hiervoor een ovenschaal van siliconen, roestvrij staal, aluminium of terracotta.
- U kunt de Easy Fry tevens gebruiken voor het opwarmen van ingrediënten. Om de ingrediënten op te warmen, stel de temperatuur gedurende 10 minuten op 160°C in.
- De bereidingstijd kan worden aangepast aan de hoeveelheid voedsel om het eten volledig op te warmen.

ZELFGEMAakte FRIET BEREIDEN

Als u zelfgemaakte friet wilt bereiden, volg onderstaande stappen.

1. Kies een aardappelsoort die voor het maken van friet is aanbevolen. Schil de aardappelen en snij ze in frieten van een gelijke dikte.
2. Week de friet minstens 30 minuten in een kom met koud water, voer het water af en maak de friet droog met een schone en goed absorberende theedoek. Dep ze vervolgens droog met keukenpapier. De friet moet voor het frituren goed droog zijn.
3. Giet 1 eetlepel olie in een kom, voeg de friet toe en meng totdat de friet volledig met olie is bedekt.
4. Haal de friet met uw vingers of keukengerei uit de schaal zodat de overtollige olie in de schaal achterblijft. Doe de friet in de binnenpan.

Opmerking: om te vermijden dat er olie op de bodem van de binnenpan komt te liggen, raden wij u aan om de binnenpan niet om te draaien om de friet in de mand te doen.

5. Frituur de friet zoals vermeld in de sectie "instellingen".

REINIGING

Reinig het apparaat na elk gebruik.

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

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

Opmerking: de binnenpan is vaatwasmachinebestendig.

Tip: als er etensresten aan de pan of de bodem van de binnenpan vastkleven, vul de binnenpan met een warm sopje. Laat dit circa 10 minuten weken.

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

OPSLAG

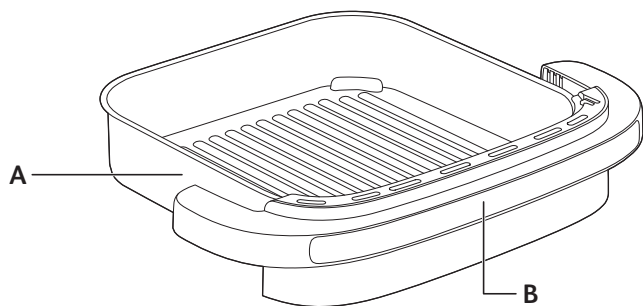
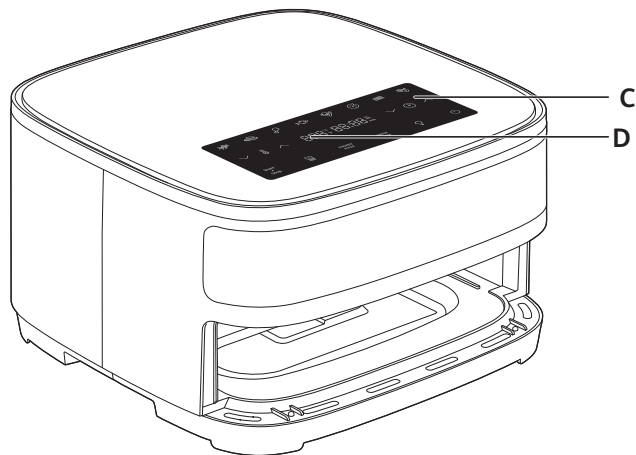
1. Haal de stekker uit het stopcontact en zorg dat het apparaat voldoende is afgekoeld.
2. Zorg dat alle onderdelen schoon en droog zijn.

GARANTIE EN KLANTENSERVICE

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

FOUTOPSPORING

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



DESCRIPCIÓN

- A. Canasta
- B. Asa de la canasta
- C. Panel táctil digital
- D. Pantalla de temperatura/tiempo

MODOS AUTOMÁTICOS DE COCCIÓN

- Papas a la francesa
- Pepitas
- Palillos de pollo
- Pescado
- Verduras
- Galletas
- Beicon de cerdo/ternera
- Deshidración
- PIZZA CONGELADA
- PIZZA FRESCA

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

Lea su manual y guárdelo cuidadosamente.

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

Nota : Se puede limpiar la canasta en el lavavajillas.

3. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo. El dispositivo funciona con aire caliente. No llene la canasta con aceite o grasa para freír.

PREPARACIÓN PARA EL USO











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

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

USO DEL APARATO

El aparato puede cocinar una amplia gama de recetas. Los tiempos de cocción de los alimentos principales se encuentran en la sección "Guía de cocción". Las recetas en línea le ayudarán a conocer el aparato.










1. Enchufe el cable de alimentación en el tomacorriente.
2. Coloque los ingredientes en la canasta.
Nota: Nunca llene la canasta más allá de la indicación MÁX. ni exceda la cantidad indicada en el cuadro (vea la sección «Ajustes»), ya que esto podría afectar la calidad del resultado final.
3. Vuelva a deslizar la canasta dentro del aparato.
4. Para comenzar a cocinar, se debe seleccionar la configuración del modo de cocción automático.

- Presione el botón  para ver el modo de cocción en pantalla.
 - Después, presione el botón  en pantalla para seleccionar el modo de cocción deseado (estos modos se describen en detalle en la sección “Guía de cocción”).
 - Se puede cambiar el tiempo de cocción deseado presionando el botón  y ajustando el tiempo con los botones  y . El temporizador se puede configurar entre 0 y 60 minutos.
 - Si se necesita, ajuste la temperatura  con los botones  y  en la pantalla digital. El termostato varía de 40 - 230°C.
 - Presione el botón  para comenzar a cocinar con las configuraciones de temperatura y tiempo seleccionadas.
 - La cocción comenzará. La temperatura seleccionada y el tiempo restante de cocción se alternarán en la pantalla.
5. Durante la cocción, la luz interior permite comprobar el proceso de cocción. Presione  para encender. Presione nuevamente para apagar.
 6. 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 y presione el botón de inicio de nuevo para reanudar la cocción, el aparato se reinicia automáticamente.
 7. Cuando escuche la campanilla del temporizador, el tiempo de preparación establecido habrá finalizado.
Retire la canasta del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor.
 8. Verifique que los ingredientes estén preparados.
Si los ingredientes no están listos todavía, simplemente deslice la canasta nuevamente dentro del aparato y configure el temporizador con unos minutos adicionales.
 9. Vacíe la canasta dentro de un tazón o una bandeja.
Para retirar los ingredientes, use un par de pinzas para levantar los ingredientes y retirarlos de la canasta.

Precaución: Después de freír con aire caliente, la canasta y los ingredientes están calientes. No toque la canasta durante el uso y cierto tiempo después de usarla ya que se calienta mucho. Solo sostenga la canasta por el asa con ambas manos.

10. Cuando una tanda de alimentos esté lista, el artefacto está inmediatamente preparado para cocinar la siguiente tanda.









PIZZA

1. Coloque la pizza en la sartén y deslicela dentro del aparato.
2. Presione el botón  luego presione  o .
3. Ajuste el tiempo de cocción presionando los botones  y .
4. Ajuste la temperatura  con  y  en la pantalla digital.
4. Presione el botón de inicio  para comenzar a cocinar. La temperatura y el tiempo restante de cocción se alternan en la pantalla.
5. Cuando escuche la campanilla del temporizador, el tiempo de cocción establecido habrá finalizado. Retire la canasta del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor.
6. Verifique que los ingredientes estén preparados. Si los ingredientes no están listos todavía, simplemente deslice la canasta nuevamente dentro del aparato y configure el temporizador con unos minutos adicionales.

7. Cuando los ingredientes están listos, vacíe la canasta dentro de un tazón o una bandeja.
Para retirar los ingredientes, use un par de pinzas para levantar los ingredientes y retirarlos de la canasta.

Precaución : Después de freír con aire caliente, la canasta y los ingredientes están calientes.

DESHIDRACIÓN

1. Coloque los ingredientes en la canasta. Deslice la sartén hasta el interior del artefacto.
2. Presione el botón  luego ajuste la temperatura  con el botón  y  hasta 70°C.
3. Después, configure el tiempo deseado presionando el botón  y ajustando el tiempo con los botones  y . El temporizador se puede configurar entre 1 y 12 horas.
4. Presione el botón de inicio  para comenzar la deshidratación. La temperatura seleccionada y el tiempo restante se alternarán en la pantalla.
5. Cuando escuche la campanilla del temporizador, el tiempo de preparación establecido habrá finalizado. Retire la canasta del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor.
6. Verifique que los ingredientes estén preparados. Si los ingredientes no están listos todavía, simplemente deslice la canasta nuevamente dentro del aparato y configure el temporizador con unos minutos adicionales.
7. Cuando los ingredientes están listos, vacíe la sartén. Use un par de pinzas para levantar los ingredientes y retirarlos de la canasta.

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

AJUSTES

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

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

Nota para patatas y patatas fritas

- Limitar la temperatura de fritura a 180°C.
- Controle la cocción. No consuma alimentos quemados.
- Aconsejamos freír hasta obtener un color ligeramente dorado en lugar de marrón.
- Conserve las patatas frescas en una habitación a más de 8°C.
- Antes de cocinarlas, deje las patatas frescas en remojo durante 20 minutos para reducir la cantidad de almidón.

| | | | | | | i |
|--|-----------------------|--------------|-------------|-------|--|--|
| Papas y papas fritas | | | | | | |
| Papas fritas finas congeladas | 1000 g | | 35 min | 180°C | | Agitar 2 veces |
| Papas fritas caseras | 1000 g | | 35 min | 180°C | | Agregar una cucharada de aceite + agitar 2 veces |
| Rodajas de papa congeladas | 1000 g | | 35 min | 180°C | | Agregar una cucharada de aceite + agitar 2 veces |
| Carne de res y carne de ave | | | | | | |
| Pechuga de pollo | 500 - 900 g | | 20 - 25 min | 180°C | | Dar la vuelta a media cocción |
| Muslos de pollo | 1500 g (12 piezas) | | 25 min | 200°C | | |
| Beicon de cerdo/ternera | 8 lonchas | | 8 min | 180°C | | |
| Salsicha | 10 piezas | | 25 min | 200°C | | Dar la vuelta a media cocción |
| Pescado | | | | | | |
| Filete de salmón | 6 piezas (150g/pieza) | | 8 min | 200°C | | |
| Gambas | 12 piezas | | 7 min | 140°C | | |
| Bocadillos | | | | | | |
| Trocitos de pollo empanizados congelados | 700 g | | 15 min | 200°C | | |
| Alitas de pollo congeladas | 800 g | | 16 min | 200°C | | |
| Palitos de queso empanizados congelados | 750 g | | 16 min | 200°C | | |
| Pizza congelada | 26cm diámetro | FROZEN PIZZA | 10 min | 200°C | | |
| Pizza fresca | | FRESH PIZZA | 6 min | 220°C | | |
| Pizza casera | | FRESH PIZZA | 10 min | 200°C | | |
| Verduras | | | | | | |
| Nems | 18 piezas (900 g) | | 10 min | 200°C | | |
| Coliflor | 800 g | | 20 min | 180°C | | |
| Calabacín | 600 g | | 10 min | 200°C | | |
| Horneado | | | | | | |
| Galletas | 9 piezas | | 9-11 min | 180°C | | |
| Deshidratación | | | | | | |
| Manzana en rodajas | 1-2 piezas | | 4 h | 70°C | | |

*Agitar a mitad de camino.

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

SUGERE

- Los ingredientes más pequeños suelen requerir un tiempo de preparación un poco más corto que los ingredientes más grandes.
- Si dudas, puedes abrir el recipiente en cualquier punto de la cocción para comprobar el progreso.
- Para conseguir patatas extracrujientes, añade un poco de aceite antes de cocinarlas y agítalas para cubrir las uniformemente. Recomendamos usar 14 ml de aceite.
- Agitar los ingredientes más pequeños a la mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar ingredientes fritos de forma despareja.
- Los bocadillos que se pueden preparar en un horno también se pueden preparar en el dispositivo.
- La cantidad óptima para preparar papas fritas crujientes es 700 gramos.
- Use una masa prehecha para preparar bocadillos rellenos de forma rápida y fácil. La masa prehecha también requiere un tiempo de preparación más corto que el de la masa casera.
- Coloque una fuente para horno en la cesta del dispositivo si desea hornear un pastel o quiche o si desea freír ingredientes frágiles o ingredientes rellenos.
- También puede usar el dispositivo para recalentar ingredientes. Para recalentar ingredientes, ajuste la temperatura a 160°C por hasta 10 minutos.
- Deberás ajustar el tiempo de cocción en función de la cantidad de comida para recalentarla del todo.

PREPARACIÓN DE PAPAS FRITAS CASERAS

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

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

LIMPIEZA

Limpie el aparato después de cada uso.

La canasta tiene un recubrimiento antiadherente. No use utensilios metálicos o materiales de limpieza abrasivos para limpiarlas porque se podría dañar el recubrimiento antiadherente.

1. Desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente y deje que el aparato se enfríe.

Nota: Retire la canasta para permitir que la freidora de aire se enfríe con mayor rapidez.

2. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
3. Limpie la canasta con agua caliente, un poco de líquido lavavajillas y una esponja no abrasiva. Puede usar un líquido desengrasante para retirar la suciedad que reste.

Nota : Se puede limpiar la canasta en el lavavajillas.

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

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

ALMACENAMIENTO

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

MEDIO AMBIENTE

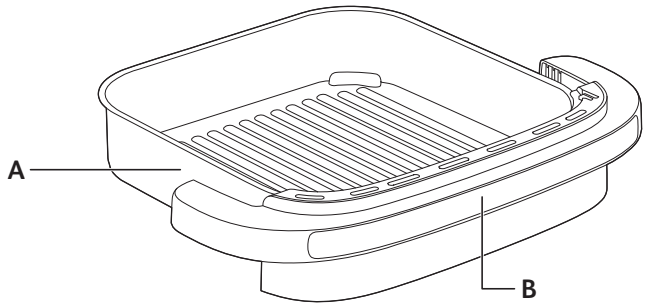
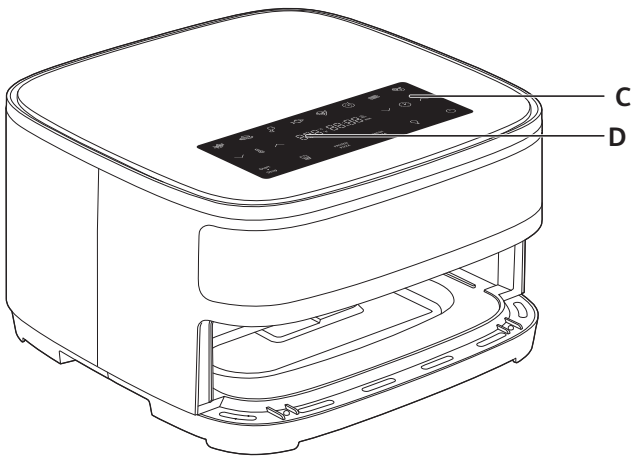
No arroje el aparato con la basura normal del hogar cuando termine su vida útil, entréguelo en un punto de recolección oficial para su reciclado. Al hacer esto ayudará a conservar el medio ambiente.

GARANTÍA Y SERVICIO

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

DETECCIÓN DE PROBLEMAS


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



DESCRIÇÃO

- A. Cubra
- B. Alça da cuba
- C. Painel digital touch screen
- D. Visor de tempo/temperatura

MODOS DE COZIMENTO AUTOMÁTICO

- | | |
|--|--|
|  Fritas |  Biscoitos |
|  Nuggets frango |  Bacon/bacon de vaca |
|  Coxinhas de frango |  Desidratação |
|  Peixe |  FROZEN PIZZA Pizza congelada |
|  Legumes |  FRESH PIZZA Pizza fresca |

ANTES DO PRIMEIRO USO

Em primeiro lugar, leia as instruções de segurança e o manual e guarde-os num local seguro.

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

Observação: Você também pode limpar a cuba na máquina de lavar louça.

4. Limpe o interior e exterior do equipamento com um pano molhado. O aparelho funciona produzindo ar quente. Não preencha cuba com óleo ou gordura para fritura.

PREPARANDO PARA USO

1. Coloque o equipamento em uma superfície estável, horizontal e nivelada. Não coloque o aparelho sobre uma superfície não resistente ao calor.
2. **Não preencha cuba com óleo ou qualquer outro líquido. Não coloque nada em cima do equipamento. Isso interrompe o fluxo de ar e afeta o resultado da fritura em ar quente.**










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

USANDO O EQUIPAMENTO









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

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

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

3. Coloque a cuba de volta ao aparelho.
4. Para começar a cozinhar, você deve selecionar um modo de cozimento automático:
 - Pressione o botão  para exibir o modo de cozimento.
 - Pressione em seguida o botão  na tela para escolher o modo de cozimento desejado (esses modos são descritos em detalhe na seção "Guia de cozimento").
 - Você pode alterar o tempo de cozimento, pressionando o botão  e ajustando o tempo com os botões  e . O timer pode ser definido para de 0 a 60 minutos.
 - Ajuste a temperatura  com os botões  e  na tela digital. O termostato varia de 40 a 230°C.
 - Pressione o botão Start para iniciar o cozimento com os dados escolhidos de temperatura e tempo. Inicia-se o cozimento. A temperatura escolhida e o tempo de cozimento restante vão alternar-se na tela do visor.
5. Durante a cozedura, a luz interior permite verificar o processo de cozedura. Pressione  para acender. Pressione novamente para desligar.
6. Alguns alimentos precisam ser agitados na metade do tempo de cozimento (ver seção "Guia de Cozimento"). Para mexer os alimentos, puxe o cesto para fora do aparelho pela pega e agite-o. Em seguida, deslize o copo de volta no aparelho. O aparelho reinicia automaticamente.
7. Quando ouvir o apito do timer, o tempo de preparação definido se esgotou. Retire a cuba do aparelho e coloque-a sobre uma superfície resistente ao calor.
8. Verifique se a comida está pronta. Se a comida ainda não estiver pronta, basta colocar a cuba de volta no aparelho e ajustar o timer para alguns minutos extras.
9. Quando a comida estiver cozida, retire a cuba. Para remover o alimento, use um par de pinças para retirá-la da cuba.
Cuidado: Depois de fritar em ar quente, a cuba, e a comida ficam muito quentes. Não toque na panela durante e algum tempo após o uso, pois ela fica muito quente. Só segure a panela pela alça com as duas mãos.
10. Assim que o alimento estiver pronto, o aparelho fica pronto de imediato para preparar outra receita.







PIZZA

1. Colocar a piza na taça e voltar a colocar a taça no aparelho.
2. Prima  e, em seguida, prima  ou .
3. Ajuste o tempo de cozimento premindo os botões  e . Ajuste a temperatura com os botões  e  na tela digital.
4. Prima o botão de iniciar para iniciar a cozedura . A temperatura e o tempo de cozedura restante serão apresentados alternadamente no ecrã.
5. Quando ouvir o som do temporizador, a cozedura terá terminado. Retire o cesto do aparelho e coloque-o numa superfície resistente ao calor.

6. Quando os alimentos estiverem cozinhados, retire o cesto.

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

DESIDRATAÇÃO

1. Coloque os ingredientes na cuba e deslize-a de volta para o aparelho.
2. Pressione  e ajuste a temperatura pressionando os botões  e  para 70°C na tela digital.
3. Em seguida, ajusta o tempo de cozimento  o botão  e . Você pode definir o tempo de 1 a 12 horas.
4. Pressione o botão Iniciar para iniciar o processo de desidratação. A temperatura selecionada e o tempo restante de cozimento alternarão na tela.
5. Quando ouvir o som do temporizador, o processo terminou. Retire a cesta removível do aparelho e coloque-a sobre uma superfície resistente ao calor.
6. Verifique se a comida está pronta. Se os alimentos ainda não estiverem prontos, volte a colocá-los no aparelho e programe o temporizador para mais alguns minutos.
7. Quando os alimentos estiverem prontos, retire a cesta. Para remover os alimentos, use um pegador para retirar os alimentos da cesta.
































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

GUIA DE COZIMENTO

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.**

NOTA para as batatas e as batatas fritas

- Limitar a temperatura de fritura a 180°C.
- Controlar a cozedura. Não comer alimentos queimados.
- Aconselhamos a fritar até obter uma cor ligeiramente dourada em vez de castanha.
- Conservar as batatas frescas num local com temperatura superior a 8°C.
- Antes de cozinhar, deixe as batatas frescas de molho durante 20 minutos para reduzir a quantidade de amido.

| |  |  |  |  |  |  |
|--|---|---|---|---|---|---|
| Batatas e fritas | | | | | | |
| Batata frita congelada (espessura 10 mm x 10 mm) | 1000 g |  | 35 min | 180°C |  | 2 batidos |
| Batata frita in natura (8 x 8 mm) | 1000 g |  | 35 min | 180°C |  | Adicione 1 colher de sopa de óleo + 2 batidos |
| Batata rústica congelada | 1000 g |  | 35 min | 180°C |  | Adicione 1 colher de sopa de óleo + 2 batidos |
| Carne e aves | | | | | | |
| Filés de peito de frango (sem osso) | 500 - 900 g |  | 20 - 25 min | 180°C |  | Virar a meio da cozedura |
| Coxinhas de frango | 1500 g (12 pedaços) |  | 25 min | 200°C | | |
| Bacon/bacon de vaca | 8 fatias |  | 8 min | 180°C | | |
| Chouriço | 10 pedaços |  | 25 min | 200°C | | Virar a meio da cozedura |
| Peixe e frutos do mar | | | | | | |
| Filé de salmão | 6 peças (150g/peças) |  | 8 min | 200°C | | |
| Camarões médios | 12 pedaços |  | 7 min | 140°C | | |
| Snacks | | | | | | |
| Nuggets de frango congelados | 700 g |  | 15 min | 200°C |  | |
| Asas de frango congeladas | 800 g |  | 16 min | 200°C |  | |
| Palitos de queijo congelados | 750 g |  | 16 min | 200°C |  | |
| Pizza congelada | | FROZEN PIZZA | 10 min | 200°C | | |
| Pizza fresca | 26cm diâmetro | FRESH PIZZA | 6 min | 220°C | | |
| Pizza caseira | | FRESH PIZZA | 10 min | 200°C | | |
| Vegetais | | | | | | |
| Nêsperas | 18 peças (900 g) |  | 10 min | 200°C | | |
| Couve-flor (topos) | 800 g |  | 20 min | 180°C | | |
| Abobrinhas | 600 g |  | 10 min | 200°C |  | |
| Cozimento | | | | | | |
| Biscoitos | 9 pedaços |  | 9 - 11 min | 180°C | | |
| Desidratação | | | | | | |
| Maçãs em fatias | 1-2 pedaços |  | 4 h | 70°C | | |

*Agite na metade do cozimento.

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

DICAS

- Uma quantidade maior de alimento requer um tempo de preparação um pouco maior, uma quantidade menor de alimento requer um tempo de preparação um pouco menor.
- Se não tiver a certeza, pode abrir o cesto a qualquer momento da cozedura para verificar o progresso.
- Para tornar as suas batatas ainda mais estaladiças, tente adicionar uma pequena quantidade de óleo antes de cozinhar e agite para cobrir uniformemente. Recomendamos 14 ml de óleo.
- Agitar alimentos menores no meio da preparação otimiza o resultado final e pode ajudar a evitar ingredientes fritos de forma desigual.
- Não prepare ingredientes muito gordurosos, como salsichas, na aparelho.
- Os alimentos que podem ser preparados em um forno também podem ser preparados na aparelho.
- A quantidade ideal para a preparação de batatas fritas crocantes é de 700 gramas.
- Use uma massa pré-fabricada para preparar lanches com recheio de forma rápida e fácil. A massa pré-fabricada também requer um tempo de preparação mais curto do que a massa caseira.
- Coloque em uma forma que pode ser levada ao forno na cuba se quiser assar um bolo ou quiche, ou caso queira fritar ingredientes frágeis ou ingredientes com recheio.
- Você também pode usar a aparelho para reaquecer os ingredientes. Para reaquecer os ingredientes, ajuste a temperatura para 160 ° C por até 10 minutos.
- O tempo de cozedura pode ser ajustado dependendo da quantidade para reaquecer completamente os alimentos.

FAZENDO BATATA FRITA IN NATURA

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

1. Descasque as batatas e corte-as em palitos.
2. Mergulhe os palitos de batata em uma tigela com água por pelo menos 30 minutos, tire-os e seque-os com papel toalha.
3. Despeje 1 colher de sopa de azeite em uma tigela, coloque os palitos na parte superior e misture até os palitos serem revestidos com óleo.
4. Remova os palitos da tigela com os dedos ou um utensílio de cozinha para que o excesso de óleo permaneça na tigela. Coloque os palitos na cuba.
Observação: Não incline a tigela para colocar todos os palitos no equipamento cuba de uma só vez, para evitar que o excesso de óleo acabe na parte inferior da panela.
5. Frite os palitos de batata de acordo com as instruções na seção 'Configurações'.

LIMPEZA

Limpe o equipamento após cada uso.

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

1. Remova o plugue da tomada e deixe o aparelho esfriar. Observação: Retire a cuba para deixar a aparelho esfriar mais rapidamente.
2. Limpe o exterior do equipamento com um pano úmido.
3. Limpe a cuba com água quente, um pouco de detergente líquido e uma esponja não abrasiva.
Você pode usar um líquido tira gordura para remover a sujeira restante.
Observação: A cuba são laváveis na máquina de lavar louça.
Dica: Se a sujeira estiver grudada no fundo da cuba, encha-as com água quente e um pouco de detergente. Deixe a cuba de molho por aproximadamente 10 minutos. Em seguida, enxague e seque.
4. Limpe o interior do equipamento com água quente e uma esponja não abrasiva.
5. Limpe o elemento de aquecimento com uma escova de limpeza para remover quaisquer resíduos de alimentos.
6. Não mergulhe o aparelho em água ou qualquer outro líquido.

ARMAZENAMENTO

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

AMBIENTE

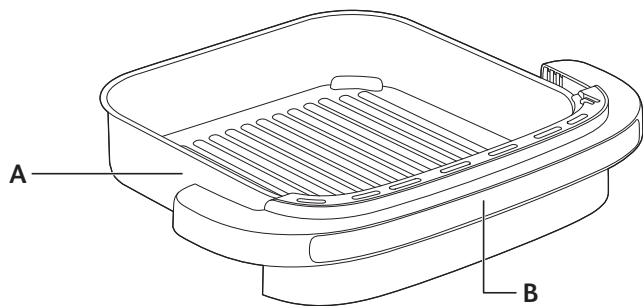
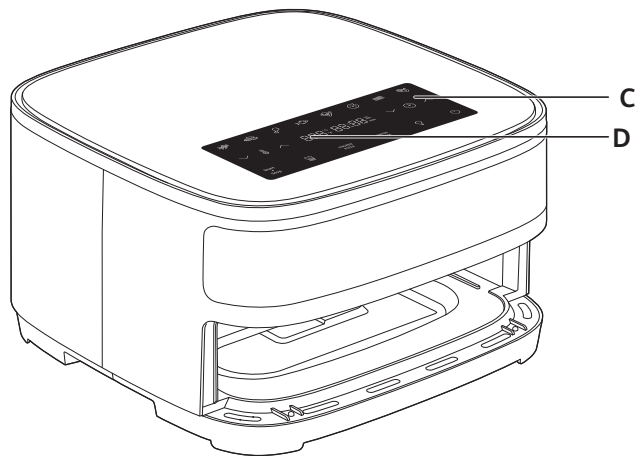
Não jogue o equipamento fora com lixo doméstico normal no final de sua vida útil, descarte-o em um ponto de coleta oficial para reciclagem. Ao fazer isso, você ajuda a preservar o meio ambiente

GARANTIA E SERVIÇO

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

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

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



DESCRIZIONE

- A. Cestello
- B. Maniglia del cestello
- C. Pannello touch screen digitale
- D. Display tempo/temperatura

MODALITÀ DI COTTURA AUTOMATICA

- | | |
|---------------------|----------------------------|
| Patatine fritte | Biscotti |
| Crocchette di pollo | Pancetta/Pancetta di manzo |
| Bastoncini di pollo | Disidratazione |
| Pesce | Pizza surgelata |
| Verdure | Pizza fresca |

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

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

1. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio e eventuali adesivi dall'apparecchio.
2. Pulire accuratamente il cestello con acqua calda, un po' di detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.

Nota: Il cestello è lavabile in lavastoviglie.

3. Pulire la parte interna ed esterna dell'apparecchio con un panno umido. L'apparecchio funziona producendo aria calda. Non riempire il cassetto 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 cestello con olio o altri liquidi. Non appoggiare nulla sull'apparecchio perché ciò potrebbe ostacolare il flusso d'aria e compromettere il risultato della frittura ad aria calda.**

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

USO DELL'APPARECCHIO










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

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

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

3. Reinserire il cestello nell'apparecchio.
4. Per iniziare la cottura, è necessario selezionare la modalità di cottura predefinita.
 - Premere il tasto per visualizzare la modalità di cottura.









DISIDRATAZIONE

- Premere il tasto  sul display per selezionare la modalità di cottura desiderata (le modalità sono descritte in dettaglio nella sezione «Guida alla cottura»).
 - È possibile modificare il tempo di cottura premendo  e regolarlo con i tasti  e . È possibile impostare il timer tra 0 e 60 minuti.
 - Regolare la temperatura con i pulsanti  con i pulsanti  e  sul display digitale. Il termostato varia da 40 a 230 °C.
 - Premere il tasto  per iniziare la cottura con le impostazioni selezionate di temperatura e tempo.
 - La cottura ha inizio. Sul display viene visualizzato il tempo di cottura rimanente.
1. Durante la cottura, la luce interna permette il controllo del processo di cottura. Premere  per accendere. Premere di nuovo per spegnere.
 2. 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.
 3. Quando si sente il suono del timer, il tempo di cottura impostato è terminato. Estrarre il recipiente dall'apparecchio e poggiarlo su una superficie resistente al calore.
 4. Controllare che il cibo sia pronto. Se non è ancora pronto, è sufficiente reinserire il recipiente e impostare il timer per qualche altro minuto.
 5. Quando l'alimento è cotto, estrarre il recipiente. Per estrarre gli alimenti dal recipiente, utilizzare un paio di pinze.









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

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

PIZZA

1. Posizionare il alimento nel cestello e reinserire il cestello nell'apparecchio.
2. Premere , quindi premere  o .
3. Impostare quindi il tempo di cottura pulsanti  e . Regolare la temperatura con i pulsanti  e  sul display digitale.
4. Premere il tasto di avvio  per iniziare la cottura. Sul display si alterneranno la temperatura e il tempo di cottura rimanente.
Nota: la carne deve essere girata a metà cottura.
L'olio in eccesso proveniente dagli alimenti viene raccolto sul fondo del recipiente.
5. Quando si sente il suono del timer, la cottura è terminata. Estrarre il cestello dall'apparecchio e poggiarlo su una superficie resistente al calore.
6. Controllare che il cibo sia pronto. Se non è ancora pronto, è sufficiente reinserire il recipiente e impostare il timer per qualche altro minuto.
7. Quando l'alimento è cotto, estrarre il recipiente.

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

1. Posizionare gli alimenti nel cestello e reinserire il cestello nell'apparecchio.
2. Premere , quindi impostare la temperatura  premendo i pulsanti  e  a 70°C sul display digitale.
3. Impostare quindi il tempo  di cottura desiderato pulsanti  e . È possibile impostare la durata da 1 ora a 12 ore.
4. Premere il tasto di avvio  per iniziare il processo di disidratazione. Sul display si alterneranno la temperatura selezionata e il tempo di cottura rimanente.
5. Quando si sente il suono del timer, la cottura è terminata. Estrarre la ciotola dall'apparecchio e poggiarla su una superficie resistente al calore.
6. Controllare che il cibo sia pronto. Se non è ancora pronto, è sufficiente reinserire il recipiente e impostare il timer per qualche altro minuto.
7. Quando l'alimento è cotto, estrarre il recipiente. Per estrarre gli alimenti dal recipiente.

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

































GUIDA ALLA COTTURA

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

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

NOTA per patate e patatine fritte

- Limitare la temperatura di frittura a 180°C.
- Controllare la cottura. Non mangiare cibi bruciati.
- Si consiglia di friggere fino a ottenere un colore leggermente dorato anziché marrone.
- Conservare le patate fresche in un ambiente con temperatura superiore a 8°C.
- Prima di cucinare, mettere a bagno le patate fresche per 20 minuti per ridurre la quantità di amido.

|  |  |  |  |  |  |  |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Patate e patatine fritte | | | | | | |
| Patatine fritte surgelate (10 mm x 10 mm) | 1000 g |  | 35 min | 180°C |  | Agitare 2 volte |
| Patatine fritte fatte in casa (8 x 8 mm) | 1000 g |  | 35 min | 180°C |  | Aggiungere 1 cucchiaio di olio + agitare 2 volte |
| Patate surgelate a spicchi | 1000 g |  | 35 min | 180°C |  | Aggiungere 1 cucchiaio di olio + agitare 2 volte |
| Carne e pollame | | | | | | |
| Filetti di petto di pollo (disossati) | 500 - 900 g |  | 20 - 25 min | 180°C |  | Girare a metà cottura |
| Cosce di pollo | 1500 g |  | 25 min | 200°C | | |
| Pancetta/Pancetta di manzo | 8 fette |  | 8 min | 180°C | | |
| Salsiccia | 10 pezzi |  | 25 min | 200°C | | Girare a metà cottura |
| Pesce | | | | | | |
| Filetto di salmone | 6 pezzi (150g/pezzi) |  | 8 min | 200°C | | |
| Gamberetti | 12 pezzi |  | 7 min | 140°C | | |
| Spuntini | | | | | | |
| Crocchette di pollo surgelate | 700 g |  | 15 min | 200°C |  | |
| Ali di pollo | 800 g |  | 16 min | 200°C |  | |
| Bastoncini al formaggio surgelati | 750 g |  | 16 min | 200°C |  | |
| Pizza | | FROZEN PIZZA | 10 min | 200°C | | |
| Pizza fresca | Diametro 26 cm | FRESH PIZZA | 6 min | 220°C | | |
| Pizza fatta in casa | | FRESH PIZZA | 10 min | 200°C | | |
| Verdure | | | | | | |
| Nemi | 18 pezzi (900 g) |  | 10 min | 200°C | | |
| Cavolfiore (cime) | 800 g |  | 20 min | 180°C | | |
| Zucchine | 600 g |  | 10 min | 200°C |  | |
| Cottura al forno | | | | | | |
| Biscotti | 9 pezzi |  | 9 - 11 min | 180°C | | |
| Disidratazione | | | | | | |
| Mela a fette | 1-2 pezzi |  | 4 h | 70°C | | |

*Agitare a metà cottura

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

SUGGERIMENTI

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

PATATINE FATTE IN CASA

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

1. Scegliere una varietà di patate adatta alla frittura. Pelare le patate e tagliarle in patatine di uguale spessore.
 2. Immergere le patatine in una ciotola di acqua fredda per almeno 30 minuti, scolarle e asciugarle con un canovaccio pulito e altamente assorbente. Quindi tamponarle con carta da cucina. Le patatine devono essere completamente asciutte prima della cottura.
 3. Versare 1 cucchiaio di olio (vegetale, di girasole o di oliva) in un recipiente asciutto, mettere le patatine sopra e mescolarle fino a ungerle completamente.
 4. Togliere le patatine dalla ciotola con le dita o con un utensile da cucina in modo che l'olio in eccesso rimanga all'interno della ciotola. Versare le patatine nel recipiente.
- Nota: non versare la ciotola con le patatine unte direttamente nel recipiente in una sola volta, altrimenti l'olio in eccesso finirà sul fondo del recipiente.**
5. Friggere le patatine seguendo le istruzioni nella sezione Guida alla cottura.

PULIZIA

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

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

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

È possibile utilizzare un liquido sgrassante per rimuovere eventuali residui di sporco.

Nota: Il cestello è lavabile in lavastoviglie.

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

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

CONSERVAZIONE

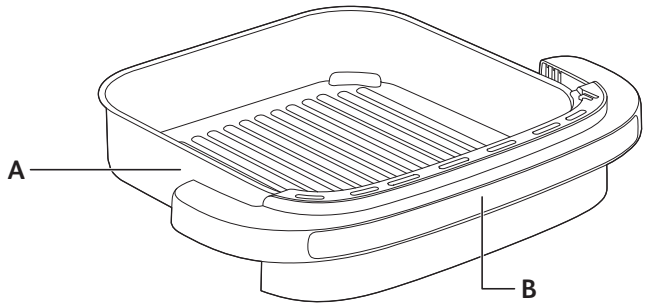
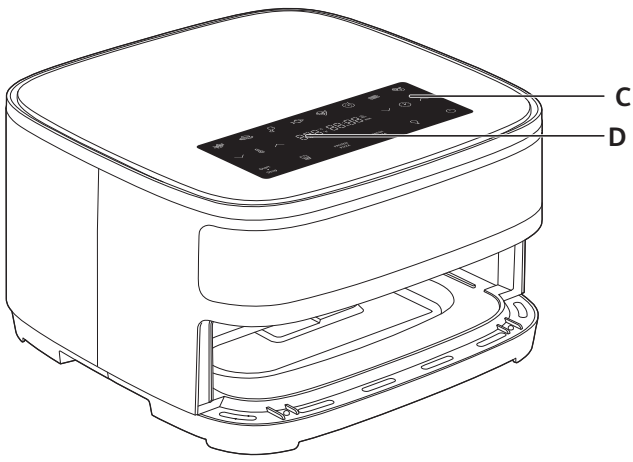
1. Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare.
2. Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte.

GARANZIA E ASSISTENZA

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

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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



ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

- A. μπολ
B. Λαβή μπολ
- C. Ψηφιακή οθόνη αφής
D. Οθόνη χρόνου/θερμοκρασίας

ΑΥΤΟΜΑΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

- | | |
|---|--|
|  Τηγανητές πατάτες |  Cookies |
|  Κοτομπουκιές |  Μπέικον/βοδινό μπέικον |
|  Κοντοσούβλια κοτόπουλου |  Αποξήρανση |
|  Ψάρι |  Κατεψυγμένη πίτσα |
|  Λαχανικά |  Φρέσκια πίτσα |

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

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

1. Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας, Αφαιρέστε όλα τα αυτοκόλλητα από τη συσκευή.
2. Καθαρίστε κάδο και με ζεστό νερό, λίγο υγρό σαπουνί και ένα μαλακό σφουγγάρι.
Σημείωση: Οι κάδοι και πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
3. Σκουπίστε το εσωτερικό και το εξωτερικό της συσκευής με ένα βρεγμένο πανί. Η συσκευή λειτουργεί με ζεστό αέρα. Μην γεμίζετε τον κάδο 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. **Μην γεμίζετε το συρτάρι με λάδι ή άλλο υγρό.**
Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω στη συσκευή. Κάτι τέτοιο εμποδίζει την κυκλοφορία του αέρα και επηρεάζει το αποτέλεσμα του τηγανίσματος σε ζεστό αέρα.

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









ΧΡΗΣΗ ΜΟΝΟΣ ΕΝΟΣ ΚΑΔΟΥ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

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

1. Βάλτε το καλώδιο τροφοδοσίας ρεύματος στην πρίζα.
2. Τοποθετήστε το φαγητό στον κάδο.
Σημείωση: Ποτέ να μην υπερβαίνει τη μέγιστη ποσότητα που αναγράφεται στον πίνακα (ανατρέξτε στην ενότητα «Οδηγός μαγειρικής»), καθώς κάτι τέτοιο μπορεί να επηρεάσει το τελικό αποτέλεσμα.
3. Σπρώξτε ξανά τον κάδο μέσα στη συσκευή.








4. Για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα, πρέπει να επιλέξετε την προκαθορισμένη λειτουργία μαγειρέματος.
 - Πατήστε το κουμπί  για να εμφανίσετε τη λειτουργία μαγειρέματος.
 - Στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί  στην οθόνη για να επιλέξετε την επιθυμητή λειτουργία μαγειρέματος (αυτές οι λειτουργίες περιγράφονται λεπτομερώς στην ενότητα «Οδηγός μαγειρικής»).
 - Μπορείτε να αλλάξετε τον χρόνο μαγειρέματος πατώντας το  και να τον προσαρμόσετε με τα κουμπιά  και  Ο χρονοδιακόπτης μπορεί να ρυθμιστεί μεταξύ 0 και 60 λεπτών.
 - Ρυθμίστε τη θερμοκρασία  με τα κουμπιά  και  στην ψηφιακή οθόνη. Ο θερμοστάτης ρυθμίζεται από 40°C έως 230°C.
 - Πατήστε το κουμπί  για να ξεκινήσει το μαγείρεμα με τις επιλεγμένες ρυθμίσεις θερμοκρασίας και χρόνου.
 - Το μαγείρεμα ξεκινά. Ο χρόνος μαγειρέματος που απομένει εμφανίζεται στην οθόνη.
5. Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, η εσωτερική λυχνία επιτρέπει τον έλεγχο της διαδικασίας του μαγειρέματος. Πιέστε  για να ανάψει. Πατήστε ξανά για να σβήσει.
6. 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.
7. Όταν ακούσετε την ηχητική ειδοποίηση του χρονοδιακόπτη, η επιλεγμένη ώρα μαγειρέματος έχει ολοκληρωθεί. Βγάλτε το μπολ από τη συσκευή και τοποθετήστε το σε μια πυρίμαχη επιφάνεια.
8. Ελέγξτε αν το φαγητό έχει γίνει.
Αν το φαγητό δεν έχει γίνει ακόμα, απλά σύρετε το μπολ μαγειρέματος πίσω στη συσκευή και ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη για λίγα επιπλέον λεπτά λειτουργίας.
9. Όταν το φαγητό μαγειρευτεί, αφαιρέστε το μπολ. Για να βγάλετε το φαγητό από το μπολ, χρησιμοποιήστε μια λαβίδα.
Προσοχή: Μετά το μαγείρεμα, το μπολ, και το φαγητό θα καίει. Μην αγγίζετε το μπολ κατά τη χρήση και για λίγο χρόνο μετά τη χρήση, γιατί καίει. Να κρατάτε το μπολ μόνο από τη χειρολαβή.
10. Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα μιας ποσότητας φαγητού, η συσκευή είναι έτοιμη στη στιγμή για το μαγείρεμα της επόμενης ποσότητας φαγητού.

ΠΙΤΣΑ

1. Τοποθετήστε το φαγητό στον κάδο, Σπρώξτε ξανά τον κάδο μέσα στη συσκευή.
2. Πατήστε το , και, στη συνέχεια, πατήστε το  ή  στην οθόνη.
3. Επιλέξτε τον απαιτούμενο χρόνο μαγειρέματος πατώντας τα κουμπιά  και  Ρυθμίστε τη θερμοκρασία με τα κουμπιά  και  στην ψηφιακή οθόνη.
4. Πατήστε το κουμπί «ENAPEN»  για να ξεκινήσει το μαγείρεμα. Η θερμοκρασία και ο υπολειπόμενος χρόνος μαγειρέματος θα εμφανίζονται εναλλάξ στην οθόνη.
5. Όταν ακούσετε την ηχητική ειδοποίηση του χρονοδιακόπτη, το μαγείρεμα έχει ολοκληρωθεί. Βγάλτε τον κάδο από τη συσκευή και τοποθετήστε τον σε μια πυρίμαχη επιφάνεια.

- Ελέγξτε αν το φαγητό έχει γίνει. Αν το φαγητό δεν έχει γίνει ακόμα, απλά σύρετε το μπολ μαγειρέματος πίσω στη συσκευή και ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη για λίγα επιπλέον λεπτά λειτουργίας.
- Όταν το φαγητό μαγειρευτεί, αφαιρέστε το μπολ.
Προσοχή: Μετά το μαγείρεμα, το μπολ, η και το φαγητό θα καίνε. Μην αγγίζετε το μπολ κατά τη χρήση και για λίγο χρόνο μετά τη χρήση, γιατί καίει. Να κρατάτε το μπολ μόνο από τη χειρολαβή με τα δύο χέρια.

ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗ

- Τοποθετήστε το φαγητό στην πλάκα ψησίματος και επανατοποθετήστε το μπολ στη συσκευή, Τοποθετήστε το φαγητό στον κάδο.
- Πατήστε  στη συνέχεια ρυθμίστε τη θερμοκρασία  πατώντας τα κουμπιά  και  έως τη θερμοκρασία 70°C στην ψηφιακή οθόνη.
- Στη συνέχεια, ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος πατώντας το κουμπί  και ρυθμίζοντας την ώρα με τα κουμπιά  και . Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρόνο από 1 ώρα έως 12 ώρες.
- Πατήστε το κουμπί «ENAPΞH» ^{Start}/_{Stop} για να ξεκινήσει η διαδικασία αποξήρανσης. Η επιλεγμένη θερμοκρασία και ο υπολειπόμενος χρόνος μαγειρέματος θα εμφανίζονται εναλλάξ στην οθόνη.
- Όταν ακούσετε την ηχητική ειδοποίηση του χρονοδιακόπτη, το μαγείρεμα έχει ολοκληρωθεί. Βγάλτε το μπολ από τη συσκευή και τοποθετήστε τον σε μια πυρίμαχη επιφάνεια.
- Ελέγξτε αν το φαγητό έχει γίνει. Αν το φαγητό δεν έχει γίνει ακόμα, απλά σύρετε το μπολ μαγειρέματος πίσω στη συσκευή και ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη για λίγα επιπλέον λεπτά λειτουργίας.
- Όταν το φαγητό μαγειρευτεί, αφαιρέστε το μπολ. Για να βγάλετε το φαγητό από το μπολ, χρησιμοποιήστε μια λαβίδα.
Προσοχή: Μετά το μαγείρεμα, το μπολ, η και το φαγητό θα καίνε. Μην αγγίζετε το μπολ κατά τη χρήση και για λίγο χρόνο μετά τη χρήση, γιατί καίει. Να κρατάτε το μπολ μόνο από τη χειρολαβή με τα δύο χέρια.

































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.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ για τις πατάτες και τις τηγανητές πατάτες

- Περιορίστε τη θερμοκρασία τηγανίσματος στους 180°C.
- Ελέγξτε το μαγείρεμα. Μην τρώτε καμένα τρόφιμα.
- Σας συμβουλεύουμε να τηγανίζετε μέχρι να αποκτήσουν ελαφρώς χρυσαφί χρώμα αντί για καφέ χρώμα.
- Αποθηκεύστε τις φρέσκες πατάτες σας σε χώρο πάνω από 8°C.
- Πριν από το μαγείρεμα, μουλιάστε τις φρέσκες πατάτες για 20 λεπτά για να μειώσετε την ποσότητα του αμύλου.

| |  |  |  |  |  |  |  |
|--|---|---|---|---|--|---|---|
| Πατάτες και τηγανητές πατάτες | | | | | | | |
| Κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες (10 mm x 10 mm) | 1000 g |  | 35 min | 180°C |  | 2 κουνήματα | |
| Σπιτικές τηγανητές πατάτες (8 x 8 mm) | 1000 g |  | 35 min | 180°C |  | Προσθέστε 1 κουταλιά της σούπας λάδι + 2 κουνήματα | |
| Κατεψυγμένες κυδωνιάντες πατάτες | 1000 g |  | 35 min | 180°C |  | Προσθέστε 1 κουταλιά της σούπας λάδι + 2 κουνήματα | |
| Κρέας και πουλερικά | | | | | | | |
| Στήθος κοτόπουλο (χωρίς κόκαλα) | 500 - 900 g |  | 20 - 25 min | 180°C |  | Αναποδογυρίστε στα μισά του μαγειρέματος | |
| Τυμπανάκια κοτόπουλου | 1500 g (12 κομμάτια) |  | 25 min | 200°C | | | |
| Μπέικον/βοδινό μπέικον | 8 φέτες |  | 8 min | 180°C | | | |
| Λουκάνικο | 10 κομμάτια |  | 25 min | 200°C | | Αναποδογυρίστε στα μισά του μαγειρέματος | |
| Ψάρι | | | | | | | |
| Φιλέτο σολομού | 6 κομμάτια |  | 8 min | 200°C | | | |
| Γαρίδες | 12 κομμάτια |  | 7 min | 140°C | | | |
| Σνακ | | | | | | | |
| Κατεψυγμένες κοτομπουκιές | 700 g |  | 15 min | 200°C |  | | |
| Φτερούγες κοτόπουλου | 800 g |  | 16 min | 200°C |  | | |
| Παγωμένες τυροκροκέτες | 750 g |  | 16 min | 200°C |  | | |
| Παγωμένη Πίτσα | | FROZEN PIZZA | 10 min | 200°C | | | |
| Φρέσκια πίτσα | Διάμετρος 26 cm | FRESH PIZZA | 6 min | 220°C | | | |
| Σπιτική πίτσα | | FRESH PIZZA | 10 min | 200°C | | | |
| Λαχανικά | | | | | | | |
| Nems | 18 κομμάτια (900 g) |  | 10 min | 200°C | | | |
| Κουλουπίδι (κορυφές) | 800 g |  | 20 min | 180°C | | | |
| Κολοκυθάκια | 600 g |  | 10 min | 200°C |  | | |
| Ψήσιμο | | | | | | | |
| Μπισκοτά | 9 κομμάτια |  | 9 - 11 min | 180°C | | | |
| Αποξήρανση | | | | | | | |
| Μήλα σε φέτες | 1-2 κομμάτια |  | 4 h | 70°C | | | |

* Ανακινήστε στη μέση του μαγειρέματος.

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

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 αποτρέπει 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.
- Η βέλτιστη προτεινόμενη ποσότητα για μαγείρεμα τηγανητής πατάτας είναι τα 700 γραμμάρια.
- Χρησιμοποιήστε έτοιμη ζύμη σφολιάτας, κουρού ή άλλη για να φτιάξετε γεμιστά σνακ, εύκολα και γρήγορα.
- Τοποθετήστε ένα ταψί στο μπολ 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 ασάλι, 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 ξαναζεσταθούν πλήρως το φαγητό.

ΣΠΙΤΙΚΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ

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

1. Επιλέξτε μια ποικιλία πατάτας που ενδείκνυται για τηγάνισμα. Ξεφλουδίστε τις πατάτες και κόψτε τις σε φέτες ίδιου πάχους.
2. Μουλιάστε τα μπαστουνάκια πατάτας σε ένα μπολ με κρύο νερό για τουλάχιστον 30 λεπτά, στραγγίξτε τα και στεγνώστε τα με μια καθαρή, πολύ απορροφητική πετσέτα. Στη συνέχεια, ταμponάρετε με χαρτί κουζίνας. Οι πατάτες πρέπει να είναι πολύ καλά στεγνωμένες πριν από το μαγείρεμα.
3. Ρίξτε 1 κουταλιά σούπας λάδι (φυτικό, ηλιέλαιο ή ελαιόλαδο) σε ένα στεγνό μπολ, προσθέστε τις κομμένες πατάτες και ανακατέψτε μέχρι να καλυφθούν με το λάδι.
4. Βγάλτε τις κομμένες πατάτες από το μπολ με το χέρι ή με ένα κουζινικό σκεύος, έτσι ώστε το επιπλέον λάδι να παραμείνει στο μπολ. Τοποθετήστε τις κομμένες πατάτες στο μπολ.

Σημείωση: Μην αδειάζετε το δοχείο με τις κομμένες πατάτες απευθείας στο μπολ, γιατί το επιπλέον λάδι θα καταλήξει στον πυθμένα του μπολ.

5. Τηγανίστε τις πατάτες σύμφωνα με τις οδηγίες στην ενότητα «Οδηγός μαγειρικής».

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Καθαρίστε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.

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

1. Βγάλτε το καλώδιο από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
Σημείωση: Αφαιρέστε το μπολ για να αφήσετε τη συσκευή να κρυώσει πιο γρήγορα.
2. Σκουπίστε το εξωτερικό της συσκευής με ένα βρεγμένο πανί.
3. Καθαρίστε το μπολ και με ζεστό νερό, λίγο υγρό σαπούνι και ένα μαλακό σφουγγάρι.
Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε απολιπαντικό υγρό για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα βρωμιών.
Σημείωση: Το μπολ και η σχάρα πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
Συμβουλή: Αν έχουν κολλήσει υπολείμματα στον πυθμένα του μπολ και στη σχάρα, γεμίστε τα με ζεστό νερό και λίγο υγρό σαπούνι. Αφήστε το μπολ και τη σχάρα να μουλιάσουν για περίπου 10 λεπτά. Στη συνέχεια, ξεπλύνετε και σκουπίστε.
4. Σκουπίστε το εσωτερικό της συσκευής με ζεστό νερό και ένα υγρό πανί.
5. Καθαρίστε το θερμαντικό στοιχείο με ένα στεγνό βουρτσάκι καθαρισμού για να απομακρύνετε τυχόν υπολείμματα φαγητού.
6. Μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλο υγρό.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

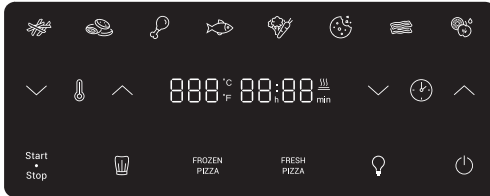
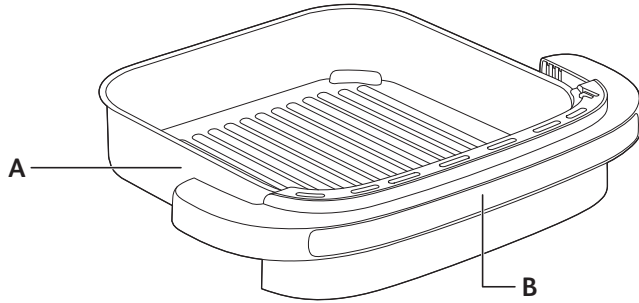
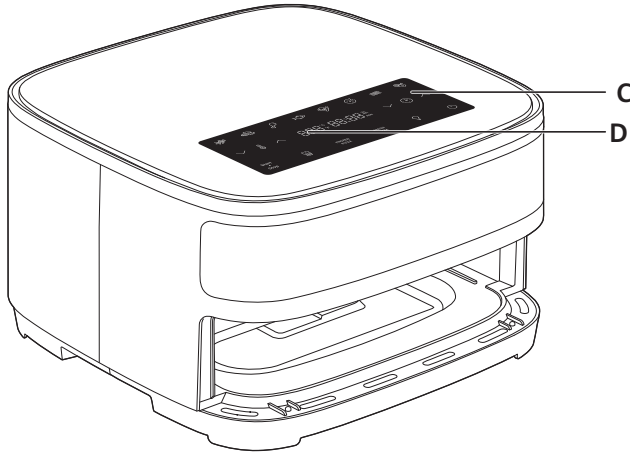
1. Βγάλτε από την πρίζα τη συσκευή και αφήστε την να κρυώσει.
2. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη είναι καθαρά και στεγνά.

ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ

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

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

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



AÇIKLAMA

- A. Hazne
B. Hazne kolu

- C. Dijital dokunmatik ekran paneli
D. Zaman/sıcaklık ekranı

OTOMATİK PİŞİRME MODLARI

- | | |
|---------------|----------------------------------|
| Kızartma | Çerezler |
| Tavuk nugget | Domuz pastırması/dana pastırması |
| Tavuk butları | Kurutma |
| Balık | Dondurulmuş pizza |
| Sebze | Taze pizza |

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

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

1. Tüm ambalaj malzemelerini çıkarın ve tüm cihaz etiketleri.
2. Hazneyi biraz bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan bir sünger ile iyice temizleyin.
Not: Hazneli bulaşık makinesinde yıkanabilir.
3. Cihazın içini ve dışını nemli bir bezle silin. Cihaz sıcak hava üreterek çalışır. Hazneyi 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. **Hazneyi yağ veya başka sıvılarla 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 YALNIZCA BİR HAZNESİNİ KULLANMA

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

1. Elektrik kablosunu bir elektrik prizine takın.
2. İlk yiyeceği hazne.
Not: Nihai sonucun kalitesini etkileyebileceğinden, tabloda belirtilen maksimum miktarı asla aşmayın («Yemek Pişirme Kılavuzu» bölümüne bakın).
3. Hazneyi kaydırarak tekrar cihaza takın.
4. Pişirmeye başlamak için önceden ayarlanmış pişirme modunu seçmelisiniz.
 - Pişirme modunu görüntülemek için düğmesine basın.

- Arzu edilen pişirme modunu seçmek için ekrandaki  düğmesine basın (Bu modlar «Yemek Pişirme Kılavuzu» bölümünde ayrıntılı olarak anlatılmıştır).
 -  düğmesine basarak pişirme süresini değiştirebilir,  ve  düğmelerıyla ayarlayabilirsiniz. Zamanlayıcı 0 ile 60 dakika arasında ayarlanabilir.
 - Dijital ekrandaki   ve  düğmelerini kullanarak sıcaklığı ayarlayın. Termostat sıcaklığı 40 - 230°C arasında değişir.
 - Pişirmeyi seçilen sıcaklık ve zaman ayarlarıyla başlatmak için  düğmesine basın.
 - Pişirme başlar. Kalan pişirme süresi ekranda görüntülenir.
 - Seçilen sıcaklık ve saat ayarlarıyla pişirmeye başlamak için Başlat düğmesine basın. Pişirme başlar. Ekrandaki göstergede sıcaklık ve kalan pişirme süresi sırayla görünecektir.
5. Pişirme sırasında, iç ışık pişirme işleminin kontrol edilmesini sağlar. Yanması için  tuşuna basın. Kapatmak için tekrar basın.
 6. 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.
 7. Zamanlayıcı çaldığında, ayarlanan pişirme süresi sona ermiş olur. Hazneyi cihazdan çıkarın ve ısıya dayanıklı bir yüzeyin üzerine yerleştirin.
 8. Yiyeceklerin hazır olup olmadığını kontrol edin. Yiyecekler henüz hazır değilse hazneyi tekrar cihazın içine kaydırın ve zamanlayıcıda ekstra birkaç dakika daha ayarlayın.
 9. Yiyecekler piştiğinde hazneyi çıkarın. Yiyecekleri hazneden çıkarmak için maşa kullanın. **Dikkat: Pişirme sonrasında hazne, ve yiyecek çok sıcaktır. Çok ısındığından kullanım esnasında veya kullanımdan sonra bir süre için hazneye dokunmayın. Hazneyi sadece sapından tutun.**
 10. Bir parti yiyeceğin pişirilmesi tamamlanır tamamlanmaz, cihaz bir sonraki partiyi pişirmek için hazır olur.









PIZZA

1. Pizzayı kaseye yerleştirin ve kaseyi tekrar cihazın içine kaydırın.
2.  düğmesine ve ardından ekranda FROZEN PIZZA veya FRESH PIZZA düğmesine basın.
3.  ve  düğmelerine basarak gerekli pişirme süresini seçin («Yemek Pişirme Kılavuzu» bölümüne bakın).
4. Pişirmeyi başlatmak için Başlat düğmesine  basın. Ekrandaki göstergede sıcaklık ve kalan pişirme süresi sırayla görünecektir. **Not: Et pişiriyorsanız pişirme süresinin ortasında parçaları çevirmeniz gerekir. Yiyeceklerdeki fazla yağ haznenin dibinde toplanır.**
5. Zamanlayıcı çaldığında, pişirme sona ermiş olur. Hazneyi cihazdan çıkarın ve ısıya dayanıklı bir yüzeyin üzerine yerleştirin.
6. Yiyeceklerin hazır olup olmadığını kontrol edin. Yiyecekler henüz hazır değilse hazneyi tekrar cihazın içine kaydırın ve zamanlayıcıda ekstra birkaç dakika daha ayarlayın.

7. Yiyecekler piştiğinde hazneyi çıkarın. Yiyecekleri hazneden çıkarmak için maşa kullanın.

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

KURUTMA

1. Yiyecekleri ızgara plakasına yerleştirin ve hazneyi cihaza geri takın, İlk yiyeceği hazne.
2. Şu düğmeye basın:  Ardından dijital  ekranda  ve  düğmelerine basarak sıcaklığı 70°C'ye ayarlayın.
3. Ardından  düğmesine basıp  ve  düğmeleriyle süreyi ayarlayarak istenen pişirme süresini belirleyin. Zamanlamayı 1 saatten 12 saate kadar ayarlayabilirsiniz.
4. Kurutma işlemi başlatmak için  Başlat düğmesine basın. Ekrandaki göstergede seçilen sıcaklık ve kalan pişirme süresi sırayla görüntülenir.
5. Zamanlayıcı çaldığında, pişirme sona ermiş olur. Hazneyi cihazdan çıkarın ve ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin.
6. Yiyeceklerin hazır olup olmadığını kontrol edin. Yiyecekler henüz hazır değilse hazneyi tekrar cihazın içine kaydırın ve zamanlayıcıda ekstra birkaç dakika daha ayarlayın.
7. Yiyecekler piştiğinde hazneyi çıkarın. Yiyecekleri hazneden çıkarmak için maşa kullanın. **Dikkat: Pişirme sonrasında hazne, ızgara ve yiyecek çok sıcaktır. Çok ısındığından kullanım esnasında veya kullanımdan sonra bir süre için hazneye dokunmayın. Hazneyi sadece sapından tutun.**

PIŞİRME KILAVUZU

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

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

Patates ve Patates Kızartması için Not

- Kızartma sıcaklığını 180°C ile sınırlayın.
- Pişirmeyi kontrol edin. Yanmış yiyecekleri yemeyin
- Kahverengi yerine hafif altın renginde kızartmanızı tavsiye ederiz.
- Taze patateslerinizi 8°C'nin üzerindeki bir odada saklayın.
- Pişirmeden önce nişasta miktarını azaltmak için taze patatesleri 20 dakika bekletin.

| | | | | | | i |
|---|----------------------|--------------|-------------|-------|--|--|
| Patates ve kızartmalar | | | | | | |
| Dondurulmuş kızartmalar (10 mm x 10 mm) | 1000 g | | 35 min | 180°C | | 2 sallama |
| Ev yapımı patates kızartması (8 x 8 mm) | 1000 g | | 35 min | 180°C | | 1 yemek kaşığı yağ ekleyin + 2 sallama |
| Dondurulmuş patates dilimleri | 1000 g | | 35 min | 180°C | | 1 yemek kaşığı yağ ekleyin + 2 sallama |
| Et ve Tavuk | | | | | | |
| Tavuk göğsü filetosu (kemiksiz) | 500 - 900 g | | 20 - 25 min | 180°C | | Pişirme alanının ortasına çevirin |
| Tavuk butları | 1500 g | | 25 min | 200°C | | |
| Domuz pastırması/ dana pastırması | 8 dilim | | 8 min | 180°C | | |
| Sosis | 10 parça | | 25 min | 200°C | | Pişirme alanının ortasına çevirin |
| Balık | | | | | | |
| Somon fileto | 6 parça (150g/parça) | | 8 min | 200°C | | |
| Karides | 12 parça | | 7 min | 140°C | | |
| Atıştırmalıklar | | | | | | |
| Dondurulmuş tavuk nugget | 700 g | | 15 min | 200°C | | |
| Tavuk kanadı | 800 g | | 16 min | 200°C | | |
| Donmuş peynir çubukları | 750 g | | 16 min | 200°C | | |
| Dondurulmuş pizza | | FROZEN PIZZA | 10 min | 200°C | | |
| Taze pizza | 26cm çap | FRESH PIZZA | 6 min | 220°C | | |
| Ev yapımı pizza | | FRESH PIZZA | 10 min | 200°C | | |
| Sebze | | | | | | |
| Nems | 18 parça (900 g) | | 10 min | 200°C | | |
| Karnabahar (üstleri) | 800 g | | 20 min | 180°C | | |
| Kabak | 600 g | | 10 min | 200°C | | |
| Pişirme | | | | | | |
| Kurabiye | 9 parça | | 9-11 min | 180°C | | |
| Kurutma | | | | | | |
| Sliced apples | 1-2 parça | | 4 h | 70°C | | |

* Pişirme işleminin yarısında sallayın.

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

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 yağ öneririz.
- Fırında pişirilebilecek atıştırmalıklar cihazda da pişirilebilirler.
- Patates kızartması pişirmek için tavsiye edilen ideal miktar 700 gramdır.
- Kolay ve hızlı bir şekilde içi dolu atıştırmalıklar yapmak için hazır puf börek ve tart hamuru kullanın.
- Kek veya kiş pişirmek veya hassas ya da içi doldurulmuş yiyecekleri kızartmak istiyorsanız cihazın haznesine bir fırın kabı yerleştirin. Silikon, paslanmaz çelik, alüminyum ve terakota fırın kabı kullanabilirsiniz.
- Cihazı yiyecekleri yeniden ısıtmak için de kullanabilirsiniz. Yiyecekleri tekrar ısıtmak için sıcaklığı 10 dakikaya kadar 160°C olarak ayarlayın. Yiyeceği tamamen yeniden ısıtmak için pişirme süresi yiyecek miktarına göre ayarlanabilir.

EV YAPIMI PATATES KIZARTMASI YAPMA

Ev yapımı patates kızartması yapmak istiyorsanız aşağıdaki adımları takip edin.

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

TEMİZLEME

Cihazı her kullanımdan sonra temizleyin.

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

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

Not: Kase bulaşık makinesinde yıkanabilir.

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

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

DEPOLAMA

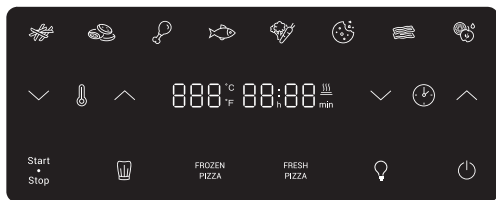
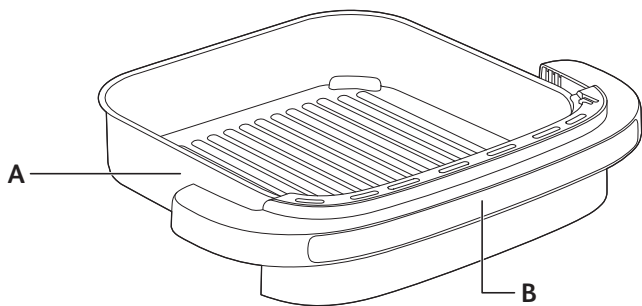
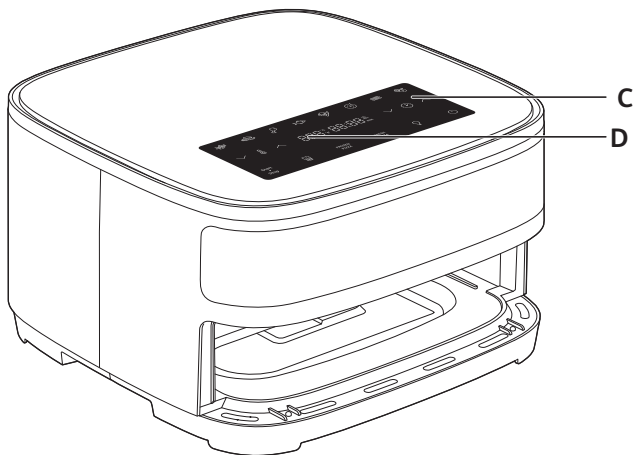
1. Cihazı prizden çekin ve soğumaya bırakın.
2. Tüm parçaların temiz ve kuru olduğundan emin olun.

GARANTİ VE SERVİS

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

SORUN GİDERME

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



LEÍRÁS

- A. Tál
B. Tál fogantyúja

- C. Digitális érintőképernyős panel
D. Idő/hőmérséklet kijelző

AUTOMATIKUS ELKÉSZÍTÉSI MÓDOK

- | | |
|--|--|
|  Hasábburgonya |  Sütik |
|  Csirkefalatkák |  Szalonna/marhaszalonna |
|  Csirkecombok |  Aszalás |
|  Hal |  Fagyaszott pizza |
|  Zöldségek |  Friss pizza |

TEENDŐK AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

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

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, és minden matricát a készülékről.
- Alaposan tisztítsa meg a tálcát és a kivehető rácsokat forró vízzel, kis mennyiségű mosogatószerrel és karcolásmentes szivaccsal.

Megjegyzés: A tál mosogatógépben tisztítható.

- Törölje át a készülék belsejét és külsejét nedves ruhával. A készülék forró levegő előállításával működik. Ne töltsen fel a tálcát olajjal vagy sütőzsírral.

HASZNÁLATI ELŐKÉSZÜLETEK

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











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

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA











A készülékkel receptek széles választékát el tudja készíteni. A főételek főzési idejét a „főzési útmutató” című rész tartalmazza. Az online receptek segítenek a készülék megismerésében.

- Csatlakoztassa a hálózati kábelt a hálózati aljzathoz.
- Helyezze az ételt a tálcába.

Megjegyzés: Soha ne töltsen fel a tálcát a MAX szintjelzésen túl, és ne lépje túl a táblázatban feltüntetett maximális mennyiséget (lásd az „Elkészítési útmutató” című részt), mivel ez befolyásolhatja a végeredmény minőségét.

- Csúsztassa vissza a tálcát a készülékbe.
- A főzés megkezdéséhez ki kell választania az előre beállított főzési módot.
 - Nyomja meg a  gombot a főzési mód megjelenítéséhez.
 - Ezután nyomja meg a  gombot a képernyőn a kívánt főzési mód kiválasztásához (ezeket az üzemmódokat részletesen a „főzési útmutató” című rész írja le).
 - Szükség esetén állítsa be az elkészítési időt  a  és  gombok megnyomásával. Az időzítő 0 és 60 perc között állítható be.
 - Állítsa be a hőmérsékletet  a digitális képernyőn lévő  és  gombokkal. A termosztát 40–230 °C között szabályozható.
 - A gomb megnyomásával  erősítse meg az elkészítési módot. Ez elindítja a sütési folyamatot.
 - A sütés megkezdődik. A hőmérséklet és a hátralévő főzési idő felváltva jelenik meg a képernyőn.
- Sütés közben a belső világítás lehetővé teszi a sütés folyamatának ellenőrzését. A  gomb megnyomásával világítani kezd. A kikapcsoláshoz nyomja meg ismét a gombot.
- Egyes ételeket a főzési idő felénél fel kell rázni az optimális sütési eredmény érdekében (lásd a „Elkészítési útmutató” című részt). Az étel felrázásához húzza ki a tálat a fogantyúnál fogva a készülékből, és rázza meg. Ezután csúsztassa vissza a tálat a készülékbe, és a sütés automatikusan újraindul.
- Amikor meghallja az időzítő hangját, a beállított elkészítési idő lejárt. Húzza ki a tálat a készülékből, és helyezze hőálló felületre.
- Ellenőrizze, hogy az étel elkészült-e.
Ha az étel még nincs kész, egyszerűen csúsztassa vissza a tálat a készülékbe, és állítsa be az időzítőt még néhány percre.
- Amikor az étel elkészült, vegye ki a tálat. Az ételeket egy grillcsipesszel emelje ki a tálból.
Figyelem! A sütés után az edény és az ételek nagyon forróak. Ne érintse meg a tálat használat közben és használat után egy ideig, mert az nagyon felforrósodik. Csak a fogantyúnál fogja meg a tálat. A tálat két kézzel fogja, és csak a fogantyúnál fogva.
- Amikor egy adag étel elkészült, a készülék azonnal készen áll egy újabb adag étel elkészítésére.








PIZZA

- Helyezze a pizzát a tálcába, és csúsztassa vissza a tálat a készülékbe.
- Nyomja meg a  gombot, majd a  vagy a  gombot.
- Szükség esetén állítsa be az időt  a  és a  gombok megnyomásával a digitális kijelzőn.
Állítsa be a hőmérsékletet  a digitális képernyőn lévő  és  gombokkal.
- A sütés indításához  nyomja meg a Start gombot. A hőmérséklet és a hátralévő főzési idő felváltva jelenik meg a képernyőn.

- Amikor meghallja az időzítő hangját, a beállított elkészítési idő lejárt. Húzza ki a tálat a készülékből, és helyezze hőálló felületre.
- Ellenőrizze, hogy az étel elkészült-e. Ha az étel még nincs kész, egyszerűen csúsztassa vissza a tálat a készülékbe, és állítsa be az időzítőt még néhány percre.
- Amikor az étel elkészült, vegye ki a tálat.

Figyelem! A sütés után az edény és az ételek nagyon forróak. Ne érintse meg a tálat használat közben és használat után egy ideig, mert az nagyon felforrósodik. Csak a fogantyúnál fogja meg a tálat. A tálat két kézzel fogja, és csak a fogantyúnál fogva.

ASZALÁS

- Helyezze az ételt a grillezőlapra, és tegye vissza az edényt a készülékbe.
- Nyomja meg a  gombot, majd állítsa be a hőmérsékletet  a digitális képernyőn a  gomb megnyomásával 70 °C-ra.
- Ezután állítsa be a kívánt elkészítési időt  a  és a  gombok megnyomásával. Az időzítést 1 és 12 óra közöttire állíthatja.
- Az aszalás indításához nyomja meg a Start gombot . A hőmérséklet és a hátralévő főzési idő felváltva jelenik meg a képernyőn.
- Amikor meghallja az időzítő hangját, a beállított elkészítési idő lejárt. Húzza ki a tálat a készülékből, és helyezze hőálló felületre.
- Ellenőrizze, hogy az étel elkészült-e. Ha az étel még nincs kész, egyszerűen csúsztassa vissza a tálat a készülékbe, és állítsa be az időzítőt még néhány percre.
- Amikor az étel elkészült, vegye ki a tálat. Az ételt egy grillcspesszel emelje ki a tálból.

































Figyelem! A sütés után az edény és az ételek nagyon forróak. Ne érintse meg a tálat használat közben és használat után egy ideig, mert az nagyon felforrósodik. Csak a fogantyúnál fogja meg a tálat. A tálat két kézzel fogja, és csak a fogantyúnál fogva.

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.**

MEGJEGYZÉS burgonyához és hasábburgonyához

- Korlátozza a sütési hőmérsékletet 180 °C-ra.
- Ellenőrizze a sütés folyamatát. Ne egye meg az égett ételt.
- Javasoljuk, hogy ne barnára, inkább kissé aranyszínűre süsse.
- A friss burgonyát 8 °C feletti hőmérsékleten tárolja.
- Sütés előtt áztassa a friss burgonyát 20 percig, hogy csökkentse a keményítő mennyiségét.

|        | | | | | | |
|---|---------------------|---|-------------|-------|--|--|
| Burgonya és sült krumpli | | | | | | |
| Fagyasztott hasábburgonya (10 mm x 10 mm) | 1000 g |  | 35 min | 180°C |  | 2-szer rázza meg |
| Házi sült krumpli (8 x 8 mm) | 1000 g |  | 35 min | 180°C |  | Adjon hozzá 1 evőkanál olajat + 2-szer rázza meg |
| Fagyasztott burgonyadarabok | 1000 g |  | 35 min | 180°C |  | Adjon hozzá 1 evőkanál olajat + 2-szer rázza meg |
| Hús és baromfi | | | | | | |
| Csirkefilellé (csont nélkül) | 500 - 900 g |  | 20 - 25 min | 180°C |  | A főzés felénél megforgatjuk |
| Csirkecombok | 1500 g (12 darabok) |  | 25 min | 200°C | | |
| Szalonna/ marhaszalonna | 8 csik |  | 8 min | 180°C | | |
| Kolbász | 10 darabok |  | 25 min | 200°C | | A főzés felénél megforgatjuk |
| Hal | | | | | | |
| Lazacfile | 6 darabok (150g/db) |  | 8 min | 200°C | | |
| Garnélarákok | 12 darabok |  | 7 min | 140°C | | |
| Nassolnivalók | | | | | | |
| Fagyasztott csirkefalatkák | 700 g |  | 15 min | 200°C |  | |
| Csirkeszárnyak | 800 g |  | 16 min | 200°C |  | |
| Fagyasztott sajtrudak | 750 g |  | 16 min | 200°C |  | |
| Fagyasztott pizza | 26 cm-es átmérő | FROZEN PIZZA | 10 min | 200°C | | |
| Friss pizza | | FRESH PIZZA | 6 min | 220°C | | |
| Házi pizza | | FRESH PIZZA | 10 min | 200°C | | |
| Zöldségek | | | | | | |
| Tekercsek | 18 darab (900 g) |  | 10 min | 200°C | | |
| Karfiol | 800 g |  | 20 min | 180°C | | |
| Cukkini | 600 g |  | 10 min | 200°C |  | |
| Sütemények sütése | | | | | | |
| Kekszek | 9 darab |  | 9 - 11 min | 180°C | | |
| Aszalás | | | | | | |
| Szeletelt alma | 1-2 darab |  | 4 h | 70°C | | |

* A sütési idő felénél keverje át.

FONTOS: A készülék károsodásának elkerülése érdekében soha ne lépje túl a használati útmutatóban és a receptekben feltüntetett maximális alapanyag- és folyadékmennyiséget. Amikor olyan keveréket használ, amely megemelkedik (például sütemény, quiche vagy muffin), a sütőedényt nem szabad a felénél jobban megtölteni.

TANÁCSOK

- 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.
- Ha különösen ropogóssá szeretné tenni a burgonyát, a sütés előtt adjon hozzá ki mennyiségű olajat, és rázza össze, hogy egyenletesen bevonja a szeleteket. 14 ml olajat ajánlunk.
- A sütőben főzhető snackek a készülékben is főzhetők.
- Hasábburgonyából 700 gramm az ajánlott mennyiség.
- Ha készen kapható leveles és omlós tésztát vesz, gyorsan és egyszerűen elkészítheti a falatokat.
- Sütemény vagy lepény, illetve kényes vagy töltött hozzávalók sütéséhez helyezzen sütőtálat a készülék edényébe. Használhat szilikon, rozsdamentes acél, alumínium, terrakotta sütőtálat is.
- A készüléket az étel felmelegítésére is használhatja. A felmelegítéshez állítsa be a hőmérsékletet 160 °C-ra, az időt pedig 10 percre. A sütési idő az étel mennyiségétől függően módosítható, hogy teljes mértékben felmelegítse az ételt.

HÁZI SÜLT BURGONYA KÉSZÍTÉSE

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

1. Olyan burgonyát válasszon, amelyből sültkrumpli készíthető. Hámozza meg a krumplit, és vágja őket egyenlő hasábokra.
2. Áztassa a burgonyaszeleteket egy tál hideg vízben legalább 30 percig, majd szűrje le, és szárítsa meg őket egy tiszta, erősen nedvszívó konyharuhával. Majd tapogassa át papírtörülővel. Főzés előtt a szeleteket alaposan meg kell szárítani.
3. Öntsön 1 evőkanál olajat (növényi, napraforgó vagy olíva is használható) egy száraz tálba, tegye bele a burgonyaszirmokat és keverje addig, amíg a szeleteket olajréteg nem fedi.
4. Kézzel vagy konyhai eszközzel távolítsa el a szirmokat a tálból, hogy a felesleges olaj a tálban maradjon. Tegye vissza a hasábokat az edénybe.
Megjegyzés: ne öntse az olajos burgonyás tál tartalmát közvetlenül az edénybe, különben a felesleges olaj felgyűlik az edény alján.
5. Süssse ki a burgonyát a Sütési útmutató fejezetben leírt utasításoknak megfelelően.

TISZTÍTÁS

Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.

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

1. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a fali aljzatból, és hagyja lehűlni a készüléket.
Megjegyzés: Vegye ki az edényt, és hagyja a készüléket gyorsabban lehűlni.
2. Tisztítsa meg a készülék fedelének külső részét egy nedves törülőruha segítségével.
3. Tisztítsa meg az edényt és a rácsot forró vízzel, mosogatószerrel, vagy nem karcoló szivaccsal.
A maradék szennyeződés eltávolításához használjon zsírtalanító folyadékat.
MEGJEGYZÉS: az edény és a rács mosogatógépben moshatók.
Tipp: Ha szennyeződés ragadt az edény aljára és a rácsra, töltsen meg őket forró vízzel és mosogatószerrel. Áztassa az edényt és a rácsot kb. 10 percig. Ezután öblítse le és szárítsa meg.
4. A készülék belsejét meleg vízzel és nedves ruhával törölje át.
5. Az ételmaradványok eltávolításához tisztítsa meg a fűtőelemet száraz tisztítókefével.
6. Ne merítse a készüléket vízbe vagy egyéb folyadékba.

TÁROLÁS

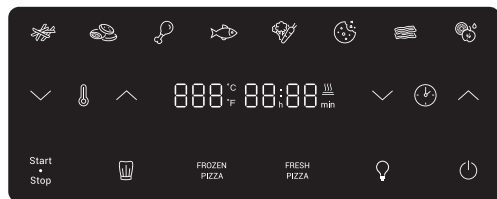
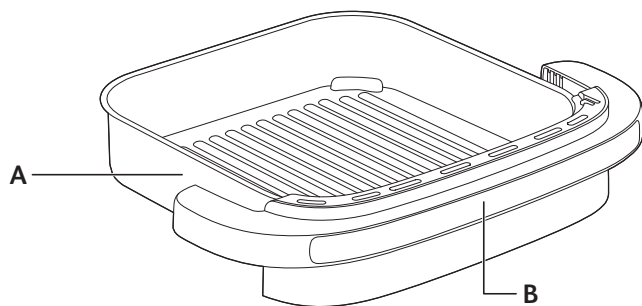
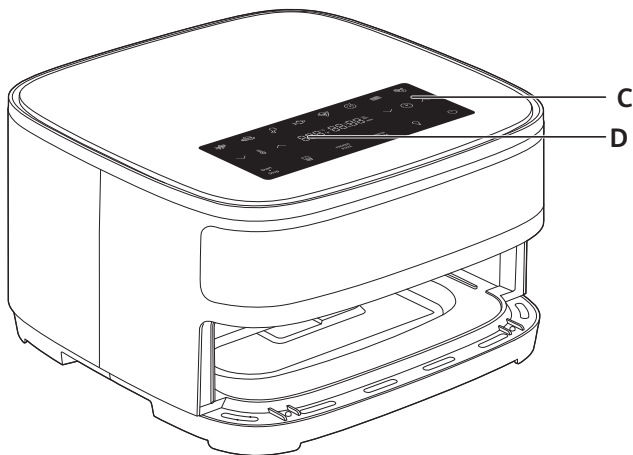
1. Húzza ki a készülék dugóját a konnektorból, és hagyja lehűlni.
2. Győződjön meg róla, hogy minden alkatrész tiszta és száraz.

JÓTÁLLÁS ÉS SZERVIZ

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

HIBAEHÁRÍTÁS

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



OPIS

- A. Posuda
- B. Drška za posuda

- C. Digitalni ekran osetljiv na dodir
- D. Prikaz vremena/temperature

REŽIMI ZA AUTOMATSKO KUVANJE

- | | |
|------------------|--------------------------|
| Pomfrit | Kolačići |
| Pileći medaljoni | Slanina / goveđa slanina |
| Pileći bataki | Dehidracija |
| Riba | Zamrznuta pica |
| Povrće | Sveža pica |

PRE PRVOG KORIŠĆENJA

Pažljivo pročitajte bezbednosna uputstva i čuvajte ih na sigurnom mestu.

1. Uklonite sav materijal za pakovanje i el minden matricát a készülékről.
2. Temeljno očistite fioku i demontažne rešetke toplom vodom, deterdžentom za suđe i neabrazivnim sunderom.

Napomena: Posuda može da se pere u mašini za pranje sudova.

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

PRIPREMA ZA KORIŠĆENJE

1. Uređaj postavite na ravnu, stabilnu radnu površinu otpornu na toplotu daleko od prskanja vodom.
2. **Fioku nemojte da puniti uljem ili bilo kojom drugom tečnošću. Ništa nemojte da stavljate na vrh uređaja. Ovo ometa protok vazduha i utiče na rezultate prženja vrelim vazduhom.**











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

KORIŠĆENJE APARATA

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











1. Povežite kabl za napajanje strujom na električnu utičnicu.
2. Vrstu hrane stavite u fioku.

Napomena: Nikada ne puniti posudu preko oznake nivoa MAX ili prekoračite maksimalnu količinu navedenu u tabeli (pogledajte odeljak „Vodič za kuvanje“), jer to može uticati na kvalitet krajnjeg rezultata.

- Uvucite fioku nazad u uređaj.
- Za početak kuvanja morate da izaberete prethodno podešeni režim kuvanja.
 - Pritisnite taster  za prikaz režima kuvanja.
 - Zatim pritisnite taster  na ekranu da biste izabrali željeni režim kuvanja (ovi režimi detaljno su opisani u odeljku „Vodič za kuvanje“).
 - Ako je potrebno, podesite vreme kuvanja  tako što ćete pritisnuti dugmad  i . Tajmer može da se podesi između 0 i 60 minuta.
 - Podesite temperaturu  pomoću dugmadi  i  na digitalnom ekranu. Termostat pokazuje temperaturu od 40–230 °C.
 - Potvrdite režim kuvanja tako što ćete pritisnuti  dugme. Ovako ćete pokrenuti proces kuvanja.
 - Kuvanje počinje. Temperatura i preostalo vreme kuvanja će se izmenjivati na ekranu.
- Tokom kuvanja, unutrašnje svetlo omogućava proveru procesa kuvanja. Pritisnite  za osvetljenje. Ponovo pritisnite za isključivanje.
- Neku hranu je potrebno protresti polovinom procesa kuvanja radi optimalnih rezultata kuvanja (pogledajte odeljak „Vodič za kuvanje“). Da biste protresli hranu, izvucite činiju iz uređaja držeći za dršku i protresite je. Zatim činiju vratite u uređaj, a kuvanje automatski ponovo počinje.
- Kada čujete zvuk tajmera, podešeno vreme kuvanja je prošlo. Izvucite činiju iz uređaja i postavite je na površinu otpornu na toplotu.
- Proverite da li je hrana kuvana. Ako hrana još uvek nije kuvana, samo vratite činiju u uređaj i podesite tajmer na još nekoliko dodatnih minuta.
- Kada je hrana gotova, izvadite činiju. Da biste uklonili hranu, koristite hvataljke da izvadite hranu iz činije.

Oprez: Nakon kuvanja, činija i hrana su veoma vrući. nemojte da dodirujete činiju tokom korišćenja i još neko vreme nakon korišćenja jer se mnogo zagreje. Činiju držite samo za dršku. Posudu držite isključivo za ručku obema rukama
- Kada je jedna količina hrane gotova, uređaj je odmah spreman za pripremu druge količine hrane.








PICA

- Picu stavite u posudu, pa posudu ponovo postavite u uređaj.
- Pritisnite ikonu , a zatim pritisnite  ili .
- Ako je potrebno, podesite vreme  tako što ćete pritisnuti dugmad  i  na digitalnom ekranu. Podesite temperaturu  pomoću dugmadi  i  na digitalnom ekranu.
- Pritisnite taster  da biste pokrenuli kuvanje. Temperatura i preostalo vreme kuvanja će se izmenjivati na ekranu.
- Kada čujete zvuk tajmera, podešeno vreme kuvanja je prošlo. Izvucite činiju iz uređaja i postavite je na površinu otpornu na toplotu.

- Proverite da li je hrana kuvana. Ako hrana još uvek nije kuvana, samo vratite činiju u uređaj i podesite tajmer na još nekoliko dodatnih minuta.
- Kada je hrana gotova, izvadite činiju.

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

DEHIDRATACIJA

- Hranu stavite na ploču za roštilj i vratite činiju u uređaj.
- Pritisnite ikonu , a zatim podesite temperaturu  tako što ćete pritisnuti dugme  do 70 °C na digitalnom ekranu.
- Zatim podesite željeno vreme  kuvanja tako što ćete pritisnuti dugmad  i . Vreme možete da podesite od 1 do 12 sati.
- Pritisnite taster  da biste pokrenuli proces dehidracije. Temperatura i preostalo vreme kuvanja će se izmenjivati na ekranu.
- Kada čujete zvuk tajmera, podešeno vreme kuvanja je prošlo. Izvucite činiju iz uređaja i postavite je na površinu otpornu na toplotu.
- Proverite da li je hrana kuvana. Ako hrana još uvek nije kuvana, samo vratite činiju u uređaj i podesite tajmer na još nekoliko dodatnih minuta.
- Kada je hrana gotova, izvadite činiju. Da biste uklonili hranu, koristite hvataljke da izvadite hranu iz činije.

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
































VODIČ ZA KUVANJE

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

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

NAPOMENA za krompir i pomfrit

- Temperaturu prženja ograničite na 180 °C.
- Kontrolišite kuvanje. Nemojte jesti zagorelu hranu.
- Savetujemo prženje do blago zlatne, a ne do smeđe boje.
- Svež krompir čuvajte u prostoriji sa temperaturom iznad 8 °C.
- Pre kuvanja svež krompir potopite 20 minuta da biste smanjili količinu skroba.

|  |  |  |  |  |  | i |
|---|---|---|---|---|---|---------------------------------|
| Krompir i pomfrit | | | | | | |
| Zamrznuti pomfrit (10 mm x 10 mm) | 1000 g |  | 35 min | 180°C |  | 2 šejka |
| Domaći pomfrit (8 x 8 mm) | 1000 g |  | 35 min | 180°C |  | Dodajte 1 kašiku ulja + 2 šejka |
| Pekarski krompir | 1000 g |  | 35 min | 180°C |  | Dodajte 1 kašiku ulja + 2 šejka |
| Meso i živina | | | | | | |
| File od pilećih prsa (bez kosti) | 500 - 900 g |  | 20 - 25 min | 180°C |  | Okrenite na pola kuvanja |
| Pileći bataci | 1500 g (12 kom) |  | 25 min | 200°C | | |
| Slanina / goveđa slanina | 8 kriške |  | 8 min | 180°C | | |
| Kobasice | 10 kom |  | 25 min | 200°C | | Okrenite na pola kuvanja |
| Riba | | | | | | |
| File lososa | 6 kom (150r/kom) |  | 8 min | 200°C | | |
| Škamp | 12 kom |  | 7 min | 140°C | | |
| Grickalice | | | | | | |
| Zamrznuti pileći medaljoni | 700 g |  | 15 min | 200°C |  | |
| Pileća krilca | 800 g |  | 16 min | 200°C |  | |
| Smrznuti štipići sira | 750 g |  | 16 min | 200°C |  | |
| Zamrznuta pica | Prečnik od 26 cm | FROZEN PIZZA | 10 min | 200°C | | |
| Sveža pica | | FRESH PIZZA | 6 min | 220°C | | |
| Domaća pica | | FRESH PIZZA | 10 min | 200°C | | |
| Povrće | | | | | | |
| Nem | 18 kom (900 g) |  | 10 min | 200°C | | |
| Karfiol (vrhovi) | 800 g |  | 20 min | 180°C | | |
| Tikvice | 600 g |  | 10 min | 200°C |  | |
| Pečenje | | | | | | |
| Kolačići | 9 kom |  | 9 - 11 min | 180°C | | |
| Dehidracija | | | | | | |
| Kriške jabuke | 1-2 kom |  | 4 h | 70°C | | |

* Protresite na pola kuvanja.

VAŽNO: Da biste izbegli oštećenje vašeg uređaja, nikada ne prekoračujte maksimalne količine sastojaka i tečnosti koje su navedene u uputstvu za upotrebu i u receptima. Kada koristite mešavinu koje narastaju (kao što su kolači, kiš ili mafini), posuda za rernu ne treba da bude napunjena više od pola.

SAVETI

- Manji komadi hrane obično zahtevaju kraće vreme kuvanja od većih komada hrane.
- Protresanje manjih komada hrane na pola vremena kuvanja poboljšava krajnji rezultat i može da spreči neravnomerno kuvanje.
- Da bi vam krompir bio posebno hrskav, pokušajte da dodate malo ulja pre pripreme i protresite kako bi se sve jednako prekrilo. Preporučujemo 14ml ulja.
- Grickalice koje mogu da se pripremaju u rerni, mogu da se kuvaju i u ovom uređaju.
- Optimalna preporučena količina za prženje pomfrita je 700 grama.
- Koristite gotovo lisnato i slatko prhko testo za brzu i laku pripremu punjenih grickalica.
- Stavite posudu za rernu u činiju uređaja ako želite da pečete kolač ili kiš ili ako želite da pržite osetljive sastojke ili punjene sastojke. Možete da koristite posudu za rernu od silikona, nerđajućeg čelika, aluminijuma, gline.
- Uređaj možete da koristite i za podgrevanje hrane. Da biste podgrejali hranu, podesite temperaturu na 160 °C u trajanju od 10 minuta. Vreme kuvanja može da se podesi u zavisnosti od količine hrane kako bi se hrana u potpunosti podgrejala.

PRIPREMA DOMAĆEG ČIPSA

Ako želite da pripremite domaći čips, sledite korake niže.

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

ČIŠĆENJE

Uređaj čistite nakon svakog korišćenja.

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

- Uklonite utikač iz zidne utičnice i ostavite uređaj da se ohladi.

Napomena: uklonite činiju da biste omogućili brže hlađenje uređaja.

2. Obrišite spoljašnjost uređaja vlažnom krpom.
3. Očistite činiiju i rešetku toplom vodom, sa malo deterdženta za pranje sudova i neabrazivnim sunderom.
Možete da koristite tečnost za odmaščivanje da biste uklonili preostalu nečistoću.
Napomena: činiija i rešetka mogu da se peru u mašini za pranje sudova.
Savet: ako se nečistoća zalepi za dno činiije i rešetku, napunite ih toplom vodom i sa malo deterdženta za pranje sudova. Ostavite da se činiija i rešetka potapaju otprilike 10 minuta. Zatim isperite i osušite.
4. Obrišite unutrašnjost uređaja toplom vodom i vlažnom krpom.
5. Grejni element očistite suvom četkom za čišćenje i uklonite ostatke hrane.
6. Uređaj nemojte uranjati u vodu ili druge tečnosti.

SKLADIŠTENJE

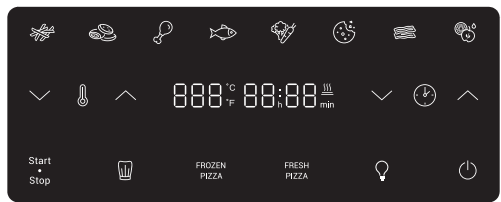
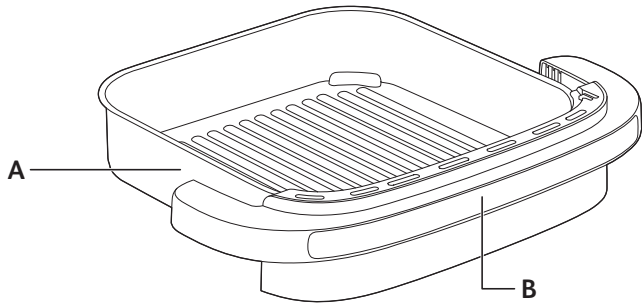
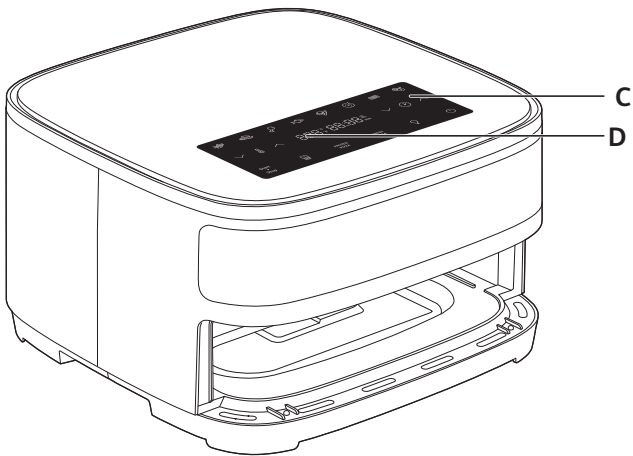
1. Isključite uređaj iz struje i ostavite ga da se ohladi.
2. Uverite se da su svi delovi čisti i suvi.

GARANCIJA I SERVIS

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

REŠAVANJE PROBLEMA

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



OPIS

- A. Posuda
- B. Drška na posuda

- C. Digitalni displej osjetljiv na dodir
- D. Prikaz vremena/temperature

AUTOMATSKI NAČINI KUHANJA

- | | |
|--|---|
|  Krompiri |  Kolačići |
|  Pileći medaljoni |  Slanina / goveđa slanina |
|  Pileći bataki |  Dehidracija |
|  Riba |  FROZEN PIZZA Zamrznuta pizza |
|  Povrće |  FRESH PIZZA Sveža pica |

PRIJE PRVE UPOTREBE

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

1. Skinite svu ambalažu i sve naljepnice sa aparata.
2. Odvojivu rešetku iz ladice dobro očistite vrelom vodom, deterdžentom za posuđe i neabrazivnim sunderom.

Napomena: Posuda se može prati u mašini za posuđe.

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

PRIPREMA ZA UPOTREBU

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











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

KORIŠTENJE APARATA











U aparatu se može pripremiti mnogo recepata. Vrijeme kuhanja za glavne grupe hrane navedeno je u odjeljku "Vodič za kuhanje". Recepti na internetu vam pomažu da se upoznate sa aparatom.

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

Napomena: posudu nikada nemojte puniti preko oznake MAX i nemojte premašiti maksimalnu količinu navedenu u tabeli (pogledajte odjeljak „Vodič za kuhanje“) jer to može uticati na kvalitet konačnog rezultata.

3. Ladicu gurnite u aparat.
4. Da biste počeli s kuhanjem, morate odabrati unaprijed podešeni način kuhanja.
 - Pritisnite tipku  za prikaz načina kuhanja.
 - Zatim pritisnite tipku  na displeju da biste izabrali željeni način kuhanja (na displeju da biste izabrali željeni način kuhanja (ti načini detaljno su opisani u odjeljku "Vodič za kuhanje").
 - Ako je potrebno, podesite vrijeme  kuhanja pritiskom na tipku  i . Tajmer se može podesiti na vrijednost između 0 i 60 minuta.
 - Podesite temperaturu  pomoću tipki  i  na digitalnom ekranu. Na termostatu možete izabrati temperaturu između 40 i 230°C.
 - Potvrdite način kuhanja tako da pritisnete  tipku. To će pokrenuti proces kuhanja.
 - Počinje kuhanje. Na displeju će se naizmjenično prikazivati temperatura i preostalo vrijeme kuhanja.
5. Tokom kuhanja unutrašnje svjetlo omogućava kontrolu procesa kuhanja. Pritisnite  da biste uključili svjetlo. Pritisnite ponovo da biste isključili.
6. Neke vrste hrane treba na pola kuhanja protresti da bi se postigli optimalni rezultate (pogledajte odjeljak "Vodič za kuhanje"). Da biste protresli hranu, izvucite posudu iz aparata za dršku i protresite je. Zatim vratite posudu u aparat i kuhanje će se nastaviti automatski.
7. Kada čujete zvuk tajmera, gotovo je podešeno vrijeme kuhanja. Izvucite posudu iz aparata i stavite je na površinu koja je otporna na toplotu.
8. Provjerite da li je hrana spremna. Ako hrana još nije spremna, jednostavno izvucite posudu iz aparata i na tajmeru podesite nekoliko dodatnih minuta.
9. Kada je hrana kuhana, izvucite posudu. Hranu hvataljkama izvadite iz posude.
Oprez: Posuda i hrana biti će veoma vrući nakon kuhanja. Ne dirajte posudu tokom upotrebe i neko vrijeme nakon upotrebe jer će biti veoma vruća. Posudu držite samo za dršku. Posudu držite samo za dršku objema rukama
10. Kada je hrana spremna, aparat je odmah spreman za novu seriju hrane.








PIZZA

1. Stavite pizzu u posudu i gurnite je nazad u aparat.
2. Pritisnite , a zatim pritisnite  ili .
3. Ako je potrebno, podesite vrijeme  pečenja pritiskom na tipke  i  na digitalnom displeju.
Podesite temperaturu  pomoću tipki  i  na digitalnom ekranu.
4. Pritisnite tipku  Start da biste pokrenuli pečenje. Na displeju će se naizmjenično prikazivati temperatura i preostalo vrijeme kuhanja.
5. Kada čujete zvuk tajmera, gotovo je podešeno vrijeme kuhanja. Izvucite posudu iz aparata i stavite je na površinu koja je otporna na toplotu.
6. Provjerite da li je hrana spremna. Ako hrana još nije spremna, jednostavno izvucite posudu iz aparata i na tajmeru podesite nekoliko dodatnih minuta.

7. Kada je hrana kuhana, izvucite posudu.

Oprez: Posuda i hrana biti će veoma vrući nakon kuhanja. Ne dirajte posudu tokom upotrebe i neko vrijeme nakon upotrebe jer će biti veoma vruća. Posudu držite samo za dršku. Posudu držite samo za dršku objema rukama

DEHIDRACIJA

1. Stavite hranu na grill ploču i vratite posudu u aparat.
2. Pritisnite , zatim podesite temperaturu  pritiskom na tipku  do 70 °C na digitalnom displeju.
3. Zatim podesite željeno vrijeme  pečenja pritiskom na  i . Vrijeme možete postaviti na vrijednost od 1 do 12 sati.
4. Pritisnite  tipku Start i pokrenite proces dehidriranja. Na displeju će se naizmjenu prikazivati temperatura i preostalo vrijeme kuhanja.
5. Kada čujete zvuk tajmera, gotovo je podeseno vrijeme kuhanja. Izvucite posudu iz aparata i stavite je na površinu koja je otporna na toplotu.
6. Provjerite da li je hrana spremna. Ako hrana još nije spremna, jednostavno izvucite posudu iz aparata i na tajmeru podesite nekoliko dodatnih minuta.
7. Kada je hrana kuhana, izvucite posudu. Hranu hvataljkama izvadite iz posude.

Oprez: Posuda i hrana biti će veoma vrući nakon kuhanja. Ne dirajte posudu tokom upotrebe i neko vrijeme nakon upotrebe jer će biti veoma vruća. Posudu držite samo za dršku. Posudu držite samo za dršku objema rukama

































VODIČ ZA KUHANJE

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

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

NAPOMENA za krompir i pržene krompiriće

- Ograničite temperaturu prženja na 180 °C.
- Kontrolirajte pečenje. Nemojte jesti zagorjelu hranu.
- Savjetujemo da pržite do lagano zlatne boje, a ne smeđe.
- Svež krompir čuvajte u prostoriji u kojoj je temperatura iznad 8 °C.
- Prije kuhanja svjež krompir namočite na 20 minuta da biste smanjili količina škroba.

| |  |  |  |  |  |  |  |
|--------------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|
| Krompir i prženi krompirići | | | | | | | |
| Zamrznuti krompirići (10 mm x 10 mm) | 1000 g |  | 35 min | 180°C |  | | 2 šejka |
| Domaći krompirići (8 x 8 mm) | 1000 g |  | 35 min | 180°C |  | | Dodajte 1 kašiku ulja + 2 šejka |
| Zamrznut narezan krompir | 1000 g |  | 35 min | 180°C |  | | Dodajte 1 kašiku ulja + 2 šejka |
| Meso i perad | | | | | | | |
| Filet pilećih prsa (otkošten) | 500 - 900 g |  | 20 - 25 min | 180°C |  | | Okrenite na pola kuvanja |
| Pileći batkovi | 1500 g (12 komada) |  | 25 min | 200°C | | | |
| Slanina / goveđa slanina | 8 kriške |  | 8 min | 180°C | | | |
| Kobasice | 10 komada |  | 25 min | 200°C | | | Okrenite na pola kuvanja |
| Riba | | | | | | | |
| File lososa | 6 komada (150g/kom) |  | 8 min | 200°C | | | |
| Škamp | 12 komada |  | 7 min | 140°C | | | |
| Grickalice | | | | | | | |
| Zamrznuti pileći medaljoni | 700 g |  | 15 min | 200°C |  | | |
| Pileća krilca | 800 g |  | 16 min | 200°C |  | | |
| Zamrznuti štapići sira | 750 g |  | 16 min | 200°C |  | | |
| Smrznuta pizza | | FROZEN PIZZA | 10 min | 200°C | | | |
| Sveža pizza | Promjer 26 cm | FRESH PIZZA | 6 min | 220°C | | | |
| Domaća pizza | | FRESH PIZZA | 10 min | 200°C | | | |
| Povrće | | | | | | | |
| Rolnice | 18 komada (900 g) |  | 10 min | 200°C | | | |
| Karfiol (vrhovi) | 800 g |  | 20 min | 180°C | | | |
| Tikvice | 600 g |  | 10 min | 200°C |  | | |
| Pečenje | | | | | | | |
| Keksi | 9 komada |  | 9 -11 min | 180°C | | | |
| Dehidracija | | | | | | | |
| Kriške jabuke | 1-2 komada |  | 4 h | 70°C | | | |

* Protresite na pola vremena.

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

SAVJETI

- Manje komade hrane treba malo kraće kuhati od većih komada.
- Protresanje manje količine hrane na pola vremena poboljšava konačni rezultat i može spriječiti nejednako kuhanje/pečenje.
- Da bi krompir bio jako hrskav, dodajte malo ulja prije pečenja i protresite da bi se ulje ravnomjerno rasporedilo. Preporučujemo upotrijebiti 14 ml ulja.
- U aparatu možete pripremiti i grickalice koje se inače peku u pećnici.
- Optimalna preporučena količina za pripremu pomfrita je 700 grama.
- Koristite gotovo lisnato i prhko tijesto da biste brzo i jednostavno pripremili punjene grickalice.
- U posudu aparata stavite pekač ako želite ispeći tortu ili quiche ili ako želite pržiti osjetljive ili punjene sastojke. Možete koristiti pekač od silikona, nehrđajućeg čelika, aluminijuma ili terakote.
- Aparat možete koristiti i za podgrijavanje hrane. Za podgrijavanje hrane podesite temperaturu na 160°C do 10 minuta. Vrijeme pečenja može se podesiti u skladu sa količinom hrane da bi se hrana do kraja podgrijala.

PRIPREMA DOMAĆEG ČIPSA

Ako želite pripremiti domaće krompiriće, pratite uputstva u nastavku.

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

ČIŠĆENJE

Očistite aparat nakon svake upotrebe.

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

1. Izvucite utikač iz zidne utičnice i ostavite da se aparat ohladi.
Napomena: Izvadite posudu da se aparat brže ohladi.

2. Vanjski dio aparata očistite vlažnom krpom.
3. Očistite posudu i rešetku vrelom vodom, deterdžentom za posuđe i neabrazivnom spužvom.
Ostatak prljavštine možete ukloniti sredstvom za uklanjanje masnoće.
Napomena: Ladice i rešetke mogu se prati u mašini za posuđe.
Savjet: Ako se nečistoća zaglavila na dnu posude i rešetke, napunite je vrućom vodom i dodajte malo deterdženta. Ostavite posudu i rešetku da se namaču oko 10 minuta.
Zatim isperite i osušite.
4. Obrišite unutrašnjost aparata toplom vodom i vlažnom krpom.
5. Očistite grijači element suhom četkom za čišćenje da biste uklonili sve ostatke hrane.
6. Aparat nemojte uranjati u vodu ni bilo koju drugu tečnost.

ODLAGANJE

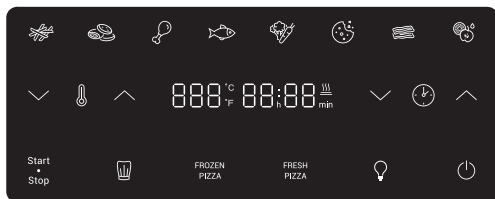
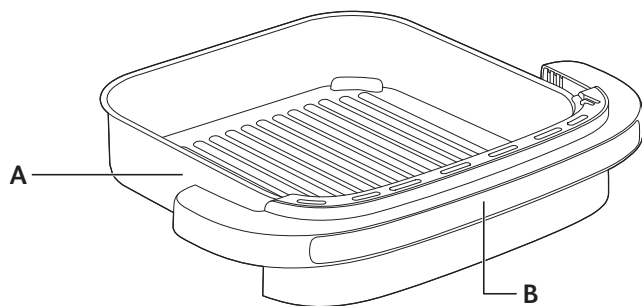
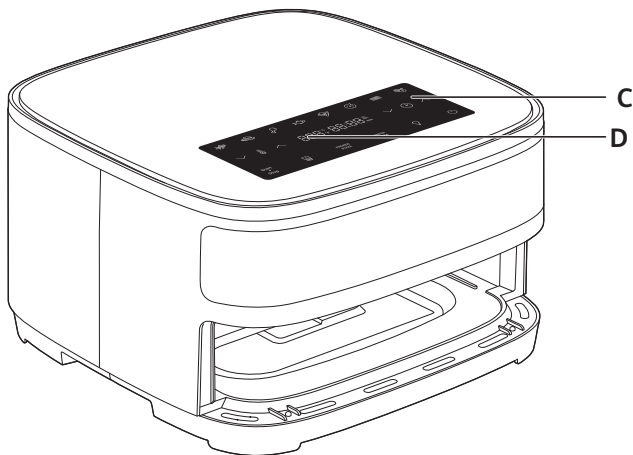
1. Isključite aparat iz napajanja i pričekajte da se ohladi.
2. Provjerite da li su svi dijelovi čisti i suhi.

GARANCIJA I SERVIS

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

RJEŠAVANJE PROBLEMA

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



ОПИСАНИЕ

- A. купа
- B. Дръжка за отделение
- C. Дигитален сензорен панел
- D. Дисплей за температура/време

АВТОМАТИЧНИ РЕЖИМИ НА ГОТВЕНЕ

- Fries (Пържени картофи)
- пилешки хапки
- Пилешки бутчета
- Рибa
- Зеленчуци
- Бисквитки
- Бекон/телешки бекон
- Dehydration (Сушене)
- Замразена пица
- Прясна пица

ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

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

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

Забележка: Купата може да се мие в съдомиялна машина.

- Избършете уреда отвътре и отвън с влажна кърпа. Уредът работи, като произвежда горещ въздух. Не пълнете отделението с олио или мазнина за пържене.

ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА

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











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

ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА

С уреда може да се приготвят много рецепти. Времената за готвене на основните типове храни са дадени в раздела „Ръководство за готвене“. Онлайн рецептите Ви помагат да опознаете уреда.

- Свържете захранващия кабел към електрически контакт.
- Поставете храна в отделение











Забележка: никога не пълнете купата над маркировката за ниво MAX (МАКС.) и не надвишавайте максималното количество, указано в таблицата (вижте раздел „Ръководство за готвене“), тъй като това може да повлияе на качеството на крайния резултат.

- Плъзнете отделението обратно в уреда.
- За да започнете готвенето, трябва да изберете предварително зададен режим на готвене.
 - Натиснете бутона  за показване на режима на готвене.
 - После натиснете бутона  на екрана за избор на желания режим на готвене (тези режими са описани подробно в **раздел „Ръководство за готвене“**).
 - Ако е необходимо, регулирайте времето  за готвене чрез натискане на бутоните  и . Таймерът може да се зададе между 0 и 60 минути.
 - Регулирайте температурата  с бутоните  и  на дигиталния екран. Термостатът варира от 40 до 230°C.
 - Потвърдете програмата за готвене, като натиснете  бутона. Това ще стартира процеса на готвене.
 - Готвенето стартира. Температурата и оставащото време за готвене ще се редуват на дисплея на екрана.
- По време на готвене вътрешната светлина позволява да проверите процеса на готвене. Натиснете  за да светне. Натиснете отново, за да изгасне.
- Някои храни изискват разклащане по средата на готвенето за постигане на оптимални резултати от готвенето (вижте раздел „Ръководство за готвене“). За да разклатите храната, издърпайте купата извън уреда, използвайте ръкохватката, и я разклатете. След това плъзнете купата обратно в уреда и готвенето ще започне отново автоматично.
- Когато чуете звук от таймера, зададеното време за готвене е приключило. Издърпайте купата извън уреда и я поставете на топлоустойчива повърхност.
- Проверете дали храната е готова. Ако храната все още не е готова, просто плъзнете купата обратно в уреда и задайте таймера за още няколко минути.
- Когато храната се сготви, извадете купата. За да отстраните храната, използвайте щипки, за да повдигнете храната извън купата.

Внимание: След готвенето, купата и храната са много горещи. Не пипайте купата по време на използване и известно време след това, защото е много гореща. Дръжте купата само за дръжката. Дръжте купата само за дръжката с две ръце

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








ПИЦА

- Поставете пицата в купата и плъзнете купата обратно в уреда.
- Натиснете  след което натиснете  или .
- Ако е необходимо, регулирайте времето  чрез натискане на бутоните  и  на дигиталния екран. Регулирайте температурата  с бутоните  и  на дигиталния екран.
- Натиснете бутона  Start (Старт), за да стартирате готвенето. Температурата и оставащото време за готвене ще се редуват на дисплея на екрана.

- Когато чуете звук от таймера, зададеното време за готвене е приключило. Издърпайте купата извън уреда и я поставете на топлоустойчива повърхност.
- Проверете дали храната е готова. Ако храната все още не е готова, просто плъзнете купата обратно в уреда и задайте таймера за още няколко минути.
- Когато храната се сготви, извадете купата.

Внимание: След готвенето, купата и храната са много горещи. Не пипайте купата по време на използване и известно време след това, защото е много гореща. Дръжте купата само за дръжката. Дръжте купата само за дръжката с две ръце

DEHYDRATION (СУШЕНЕ)

- Поставете храната върху плочата за грил и върнете купата в уреда.
- Натиснете  след което регулирайте температурата  чрез натискане на бутона  до 70°C на дигиталния екран.
- След това задайте желаното време  за готвене чрез натискане на  и . Можете да зададете време от 1 час до 12 часа.
- Натиснете бутона  Старт, за да започнете процеса на изсушаване Температурата и оставащото време за готвене ще се редуват на дисплея на екрана.
- Когато чуете звук от таймера, зададеното време за готвене е приключило. Издърпайте купата извън уреда и я поставете на топлоустойчива повърхност.
- Проверете дали храната е готова. Ако храната все още не е готова, просто плъзнете купата обратно в уреда и задайте таймера за още няколко минути.
- Когато храната се сготви, извадете купата. За да отстраните храната, използвайте щипки, за да повдигнете храната извън купата.

Внимание: След готвенето, купата и храната са много горещи. Не пипайте купата по време на използване и известно време след това, защото е много гореща. Дръжте купата само за дръжката. Дръжте купата само за дръжката с две ръце






РЪКОВОДСТВО ЗА ГОТВЕНЕ

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

Забележка: времната за готвене по-долу са само ориентировъчни и може да варира 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.

ЗАБЕЛЕЖКА за картофи и пържени картофи

- Ограничете температурата на пържене до 180°C.
- Контролирайте готвенето. Не яжте прегоряла храна.
- Препоръчваме пържене до леко златист цвят вместо кафяв.
- Съхранявайте пресните картофи в помещение с температура над 8°C.
- Преди готвене наксинете пресните картофи за 20 минути, за да намалите количеството нишесте.

|  |  |  |  |  |  | i |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Картофи и пържени картофи | | | | | | |
| Замразени пържени картофи (10 mm x 10 mm) | 1000 гр |  | 35 min | 180°C |  | 2 разклащания |
| Домашно приготвени пържени картофи (8 x 8 mm) | 1000 гр |  | 35 min | 180°C |  | Добавете 1 супена лъжица олио + 2 разклащания |
| Замразени картофи уеджис | 1000 гр |  | 35 min | 180°C |  | Добавете 1 супена лъжица олио + 2 разклащания |
| Месо и птичи продукти | | | | | | |
| Филета от пилешки гърди (без кост) | 500 - 900 гр |  | 20 - 25 min | 180°C |  | Обърнете по средата на готвенето |
| Пилешки бутчета | 1500 гр (12 броя) |  | 25 min | 200°C | | |
| Бекон/телешки бекон | 8 резена |  | 8 min | 180°C | | |
| Наденици | 10 броя |  | 25 min | 200°C | | Обърнете по средата на готвенето |
| Риба | | | | | | |
| Филе от сьомга | 6 броя (150гр/бр) |  | 8 min | 200°C | | |
| Скариди | 12 броя |  | 7 min | 140°C | | |
| Закуски | | | | | | |
| Замразени пилешки хапки | 700 гр |  | 15 min | 200°C |  | |
| Пилешки крилца | 800 гр |  | 16 min | 200°C |  | |
| Замразени пръчици сирене | 750 гр |  | 16 min | 200°C |  | |
| Замразена пица | 26 cm в диаметър | FROZEN PIZZA | 10 min | 200°C | | |
| Прясна пица | | FRESH PIZZA | 6 min | 220°C | | |
| Домашна пица | | FRESH PIZZA | 10 min | 200°C | | |
| Зеленчуци | | | | | | |
| Пролетни рулца | 18 броя (900 гр) |  | 10 min | 200°C | | |
| Карфиол (горна част) | 800 гр |  | 20 min | 180°C | | |
| Тиквички | 600 гр |  | 10 min | 200°C |  | |
| Печене на тестени изделия | | | | | | |
| Бисквитки | 9 броя |  | 9-11 min | 180°C | | |
| Dehydration (Сушене) | | | | | | |
| Ябълки на резени | 1-2 броя |  | 4 h | 70°C | | |

* Разбъркайте по средата на готвенето.

ВАЖНО: за да избегнете повреда на уреда, никога не превишавайте максималните количества съставки и течности, посочени в ръководството с инструкции и в рецептите. Когато използвате смеси, които набухват (като например за кекс, киш или мъфини), съдът за фурна не трябва да се пълни над половината.

СЪВЕТИ

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

ПРИГОТВЯНЕ НА ДОМАШНИ ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ

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

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

5. Изпържете картофите съгласно инструкциите в раздела „Ръководство за готвене“.

ПОЧИСТВАНЕ

Почиствайте уреда след всяка употреба.

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

1. Извадете щепсела от контакта и оставете уреда да се охлади.
Забележка: Извадете купата и оставете уреда да изстине по-бързо.
2. Забършете с влажна кърпа външната част на уреда.
3. Почистете купата и решетката с гореща вода, течен препарат за миене на съдове и неабразивна гъба.
Можете да използвате течност за почистване на мазнини, за да отстраните останалото замърсяване.
Забележка: купата и решетката могат да се мият в миялна машина.
Съвет: Ако на дъното на купата и решетката е залепнала мръсотия, напълнете ги с гореща вода и малко течен препарат за миене. Оставете купата и решетката да се накиснат за около 10 минути. После изплакнете добре и подсушете.
4. Избършете вътрешната част на уреда с гореща вода и напоена кърпа.
5. Почистете нагриващия елемент със суха почистваща четка, за да отстраните всякакви хранителни остатъци.
6. Не потапяйте уреда във вода или друга течност.

ПРИБИРАНЕ

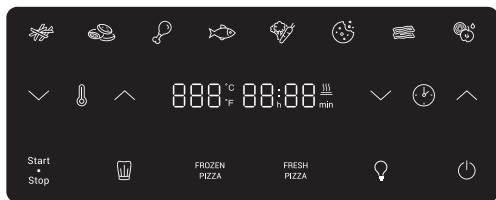
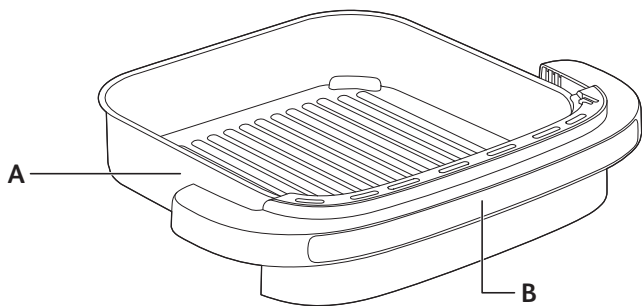
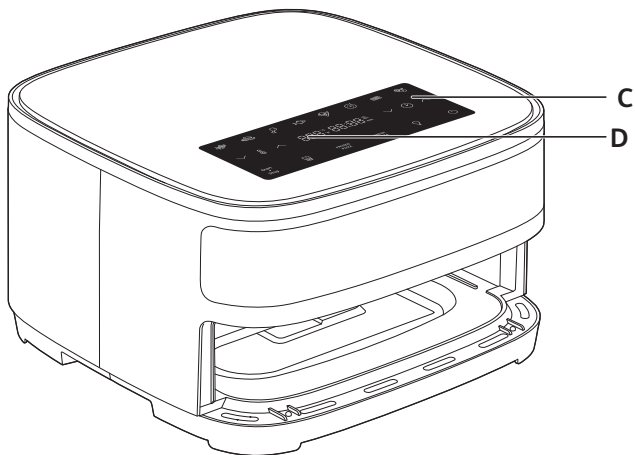
1. Изключете щепсела на уреда от контакта и го оставете да се охлади.
2. Уверете се, че всички части са чисти и сухи.

ГАРАНЦИЯ И СЕРВИЗНО ОБСЛУЖВАНЕ

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

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

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



OPIS


A. Posoda

B. Ročaj posada

C. Nadzorna plošča z zaslonom na dotik

D. Prikaz časa/temperature

SAMODEJNI NAČINI PRIPRAVE JEDI

 Ocvrt krompirček

 Piščančji medaljoni

 Piščančje palčke


 Riba

 Zelenjava

 Piškotki

 Slanina/goveja slanina

 Dehidracija

 FROZEN PIZZA
Zamrznjena pica

 FRESH PIZZA
Sveža pica

PRED PRVO UPORABO

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

1. Odstranite vso embalažo in z aparata odstranite vse nalepke.
 2. Predal in odstranljivi rešetki temeljito očistite z vročo vodo, malo tekočega detergenta in nežno gobico.
- Opomba: Posodo lahko pomivate v pomivalnem stroju.**
3. Notranjost in zunanost dodatka očistite z vlažno krpo. Aparat med delovanjem proizvaja vroč zrak. Predala 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. **Aparata ne napolnite z oljem ali katero koli drugo tekočino. Na aparat ne odlagajte ničesar. To prekine pretok zraka in vpliva na rezultate cvrtja z vročim zrakom.**

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

UPORABA NAPRAVE










Z napravo lahko skuhate številne različne recepte. Časi kuhanja glavnih jedi so podani v razdelku "Vodnik za kuhanje". S spletnimi recepti se lahko bolje seznanite z napravo.


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

Opomba: Posode nikoli ne napolnite čez oznako MAX oziroma ne prekoračite največje količine, navedene v tabeli (glejte poglavje Vodnik za kuhanje), sicer lahko to vpliva na kakovost končnega rezultata.











3. Predal vstavite nazaj v aparat.

4. Za začetek kuhanja morate izbrati prednastavljeni način priprave jedi.

- Za prikaz načina priprave jedi pritisnite gumb .
- Nato na zaslonu pritisnite gumb , da izberete zeleni način kuhanja (načini kuhanja so podrobno opisani v **razdelku «Vodnik za kuhanje»**).
- Po potrebi prilagodite čas  kuhanja tako, da pritisnete gumba  in . Časovnik lahko nastavite med 0 in 60 minutami.
- Temperaturo  nastavite z gumboma  in  na digitalnem zaslonu. Temperatura termostata se giblje med 40 in 230 °C.
- Način priprave jedi potrdite s pritiskom na  gumb. Tako boste zagnali postopek priprave jedi.
- Priprava jedi se začne. Temperatura in preostali čas kuhanja bo prikazan na zaslonu.

5. Med pripravo jedi lahko z notranjo lučko preverjate, kako poteka priprava jedi. Pritisnite ikono  za vklop lučke. Izklopite jo tako, da znova pritisnete gumb.
 6. Nekatera živila je treba za najboljše možne rezultate pretresti na polovici kuhanja (glejte poglavje «Vodnik za kuhanje»). Jed pretresete tako, izvlčete posodo za ročaj in jo pretresete. Posodo nato znova vstavite v aparat in priprava jedi se zažene samodejno.
 7. Ko zaslišite zvok časovnika, je nastavljeni čas priprave jedi zaključen. Iz aparata izvlčite posodo in jo odložite na podlago, odporno na vročino.
 8. Preverite, ali je jed pripravljena. Če jed še ni pripravljena, posodo preprosto znova vstavite v aparat in časovnik nastavite na nekaj dodatnih minut.
 9. Ko je jed pripravljena, izvlčite jed. Jed odstranite s prijemalkami tako, da jo dvignete iz posode.
- Pozor: Po pripravi jedi so posoda in jed zelo vroči. Posoda se zelo segreje, zato se je med uporabo in nekaj časa po uporabi ne dotikajte. Posodo držite samo za ročaj. Posodo držite samo za ročaj z obema rokama**
10. Ko je jed pripravljena, lahko z aparatom nemudoma pripravite naslednjo jed.








PICA

1. Pico položite v posodo in posodo vstavite nazaj v aparat.
2. Pritisnite , nato pritisnite  ali .
3. Po potrebi prilagodite čas , tako da pritisnete gumba  in  na digitalnem zaslonu. Temperaturo  nastavite z gumboma  in  na digitalnem zaslonu.
4. S pritiskom gumba  za vklop potrdite začetek priprave jedi. Temperatura in preostali čas kuhanja bo prikazan na zaslonu.
5. Ko zaslišite zvok časovnika, je nastavljeni čas priprave jedi zaključen. Iz aparata izvlčite posodo in jo odložite na podlago, odporno na vročino.
6. Preverite, ali je jed pripravljena. Če jed še ni pripravljena, posodo preprosto znova vstavite v aparat in časovnik nastavite na nekaj dodatnih minut.

7. Ko je jed pripravljena, izvlcite jed.

Pozor: Po pripravi jedi so posoda in jed zelo vroči. Posoda se zelo segreje, zato se je med uporabo in nekaj časa po uporabi ne dotikajte. Posodo držite samo za ročaj. Posodo držite samo za ročaj z obema rokama.

DEHIDRACIJA

- Jed položite na ploščo za žar in posodo znova vstavite v napravo.
- Pritisnite , nato prilagodite temperaturo  s pritiskom na gumb  dokler ne dosežete 70 °C na digitalnem zaslonu.
- Nato nastavite želen čas  kuhanja, tako da pritisnete  in . Trajanje lahko nastavite od 1 ure do 12 ur.
- Pritisnite gumb za zagon,  da potrdite začetek postopka dehidracije. Temperatura in preostali čas kuhanja bo prikazan na zaslonu.
- Ko zaslišite zvok časovnika, je nastavljeni čas priprave jedi zaključen. Iz aparata izvlcite posodo in jo odložite na podlago, odporno na vročino.
- Preverite, ali je jed pripravljena. Če jed še ni pripravljena, posodo preprosto znova vstavite v aparat in časovnik nastavite na nekaj dodatnih minut.
- Ko je jed pripravljena, izvlcite jed. Jed odstranite s prijemalkami tako, da jo dvignete iz posode.

Pozor: Po pripravi jedi so posoda in jed zelo vroči. Posoda se zelo segreje, zato se je med uporabo in nekaj časa po uporabi ne dotikajte. Posodo držite samo za ročaj. Posodo držite samo za ročaj z obema rokama.


























VODNIK ZA KUHANJE

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

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

OPOMBA za krompir in ocvrt krompirček

- Temperaturo cvrtja omejite na 180°C.
- Imejte nadzor nad hrano, ki se kuha. Ne jejte zažgane hrane.
- Priporočamo, da hrano samo rahlo zapečete in je ne zapečete do rjave barve.
- Svež krompir hranite pri temperaturi nad 8 °C.
- Pred pripravo svež krompir 20 minut namakajte v vodi, da zmanjšate količino škroba.

| |  |  |  |  |  |  |  |
|--|---|---|---|---|---|---|---|
| Krompir in ocvrt krompirček | | | | | | | |
| Zamrznjen krompirček (10 mm x 10 mm) | 1000 g |  | 35 min | 180°C |  | | 2 stresanja |
| Doma pripravljen ocvrt krompirček (8 x 8 mm) | 1000 g |  | 35 min | 180°C |  | | Dodajte 1 jedilno žlico olja + 2 stresanja |
| Zamrznjeni krompirjevi krljhi | 1000 g |  | 35 min | 180°C |  | | Dodajte 1 jedilno žlico olja + 2 stresanja |
| Meso in perutnina | | | | | | | |
| File piščančjih prsi (brez kosti) | 500 - 900 g |  | 20 - 25 min | 180°C |  | | Na polovici kuhanja obrnite |
| Piščančje krače | 1500 g (12 kosi) |  | 25 min | 200°C | | | |
| Slanina/goveja slanina | 8 rezin |  | 8 min | 180°C | | | |
| Klobase | 10 kosi |  | 25 min | 200°C | | | Na polovici kuhanja obrnite |
| Riba | | | | | | | |
| Fileji lososa | 6 kosi (150g/kos) |  | 8 min | 200°C | | | |
| Kozice | 12 kosi |  | 7 min | 140°C | | | |
| Prigrizki | | | | | | | |
| Zamrznjeni piščančji medaljoni | 700 g |  | 15 min | 200°C |  | | |
| Piščančja kralca | 800 g |  | 16 min | 200°C |  | | |
| Zamrznjene sirove palčke | 750 g |  | 16 min | 200°C |  | | |
| Zamrznjena pica | 26-centimetrovski polmer | FROZEN PIZZA | 10 min | 200°C | | | |
| Sveža pica | | FRESH PIZZA | 6 min | 220°C | | | |
| Doma pripravljena pica | | FRESH PIZZA | 10 min | 200°C | | | |
| Zelenjava | | | | | | | |
| Zavitki | 18 kosi (900 g) |  | 10 min | 200°C | | | |
| Cvetača (zgornji deli) | 800 g |  | 20 min | 180°C | | | |
| Bučke | 600 g |  | 10 min | 200°C |  | | |
| Peka | | | | | | | |
| Piškoti | 9 kosi |  | 9 - 11 min | 180°C | | | |
| Dehidracija | | | | | | | |
| Jabolčni krljhi | 1-2 kosi |  | 4 h | 70°C | | | |

* Pretresite na polovici časa kuhanja.

POMEMBNO: Da ne bi poškodovali naprave, nikoli ne prekoračite največjih dovoljenih količin sestavin in tekočin, ki so navedene v navodilih za uporabo in receptih. Pri uporabi mešanic, ki vzhajajo (na primer za kolač, pito ali mafine) pazite, da posode za peko ne napolnite čez polovico.

NASVETI

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

PRIPRAVA DOMAČEGA KROMPIRČKA

Za pripravo domačega krompirčka sledite spodnjim navodilom.

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

ČIŠČENJE

Dodatek očistite po vsaki uporabi.

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

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

2. Zunanost dodatka očistite z vlažno krpo.
3. Posodo in mrežo očistite z vročo vodo, malo tekočega detergenta in nežno gobico.
Preostalo umazanijo lahko odstranite s tekočino za razmaščevanje.
Opomba: predala in mreža sta primerni za pomivanje v pomivalnem stroju. Namig: Če se je na dnu posode in mreže nabrala umazanija, ju napolnite z vročo vodo in nekaj tekočega detergenta. Posodo in mrežo namakajte približno 10 minut. Nato sperite čisto in posušite.
4. Notranjost naprave obrišite z vročo vodo in vlažno krpo.
5. Grelni element očistite s suho krtačo za čiščenje, da odstranite ostanke hrane.
6. Naprave ne potopite v vodo ali katero koli drugo tekočino.

SHRANJEVANJE

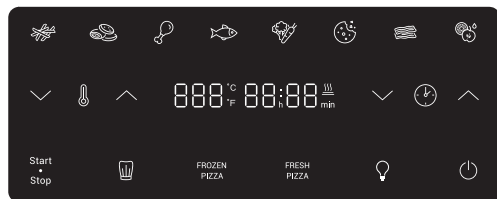
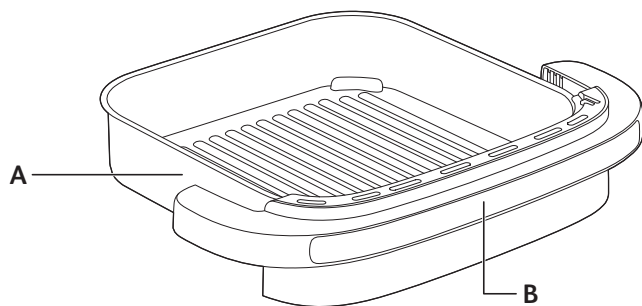
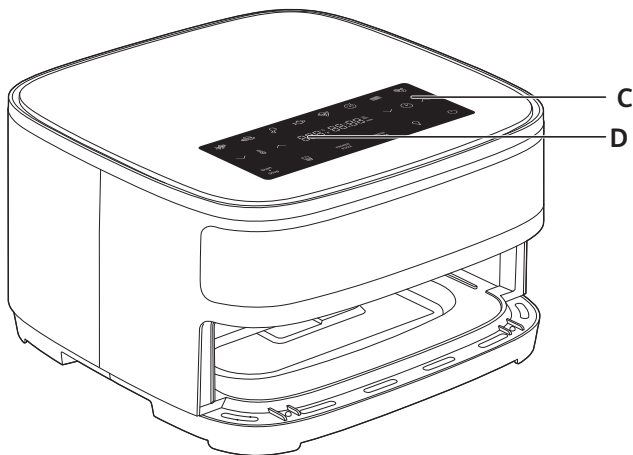
1. Izključite napravo iz napajanja in počakajte, da se ohladi.
2. Poskrbite, da so vsi deli čisti in suhi.

GARANCIJA IN SERVIS

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

ODPRAVLJANJE TEŽAV

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



OPIS

- A. Pojemnik
- B. Uchwyt szuflady
- C. Cyfrowy panel dotykowy
- D. Wyświetlacz czasu/temperatury

AUTOMATYCZNE TRYBY GOTOWANIA

- Frytki
- Nuggetsy z kurczaka
- Podudzia z kurczaka
- Ryby
- Warzywa
- Ciasteczka
- Boczek / boczek wołowy
- Suszenie
- Mrożona pizza
- Świeża pizza

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

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

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe i wszystkie naklejki z urządzenia.
2. Dokładnie umyj szufladę z wyjmowanymi kratkami w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu za pomocą miękkiej gąbki.

Uwaga: Pojemnik można myć w zmywarce.

3. Przetrzyj wnętrze i zewnętrzną stronę urządzenia wilgotną szmatką. Urządzenie działa, wytwarzając gorące powietrze. Nie napełniaj szuflady olejem ani tłuszczem do smażenia.

PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA

1. Ustaw urządzenie na płaskiej, stabilnej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni roboczej z dala od rozpryskującej się wody.
2. **Nie napełniaj szuflady olejem ani innym płynem. Nie kładź niczego na wierzchu urządzenia. Zakłóca to przepływ powietrza i wpływa na wynik smażenia gorącym powietrzem.**










WAŻNE! Aby zapobiec przegrzewaniu się urządzenia, nie umieszczaj go w rogu lub pod wiszącymi szafkami. Aby umożliwić odpowiednią cyrkulację powietrza, należy zostawić wokół niego co najmniej 15 cm wolnej przestrzeni.

KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

Urządzenie umożliwi przyrządzenie wielu różnych potraw. Czas gotowania głównych potraw podano w rozdziale „Przewodnik po gotowaniu”. Przepisy pozwalają lepiej poznać możliwości urządzenia.




1. Podłącz przewód zasilający do gniazda elektrycznego.
2. Umieść potrawę w szufladzie.







Uwaga: nie napełniać miski powyżej oznaczenia poziomu MAX ani nie przekraczać maksymalnej ilości podanej w tabeli (patrz „Przewodnik po gotowaniu”), ponieważ może to wpłynąć na jakość rezultatu.

3. Wsuń szufladę z powrotem do urządzenia.
4. Aby rozpocząć, wybierz odpowiedni tryb gotowania.
 - Naciśnij przycisk , aby wyświetlić tryb gotowania.
 - Naciśnij przycisk  na ekranie, aby wybrać tryb gotowania (tryby są szczegółowo opisane w sekcji „Przewodnik po gotowaniu”).
 - W razie potrzeby dostosuj czas  gotowania za pomocą przycisków  i .
 - Minutnik można ustawić w zakresie 0-60 minut.
 - Ustaw temperaturę za pomocą przycisków  i  na ekranie cyfrowym.
 - Ustaw temperaturę za pomocą przycisków + i - na ekranie cyfrowym. Termostat można ustawić w zakresie 40-200°C.
 - Potwierdź tryb gotowania, naciskając przycisk . Spowoduje to uruchomienie procesu gotowania.
 - Rozpocznie się gotowanie. Temperatura i pozostały czas gotowania będą na przemian wyświetlane na ekranie.
5. Wewnętrzne światło pozwala kontrolować proces gotowania. Naciśnij przycisk , aby włączyć światło. Ponowne naciśnięcie je wyłączy.
6. Niektóre potrawy wymagają potrząsania w połowie czasu gotowania, aby uzyskać optymalne rezultaty (patrz część „Przewodnik gotowania”). Aby potrząsnąć jedzeniem, wyciągnij pojemnik z urządzenia za uchwyt i potrząśnij nim. Następnie wsuń pojemnik z powrotem do urządzenia, a gotowanie rozpocznie się automatycznie.
7. Gdy usłyszysz dźwięk minutnika, oznacza to, że ustawiony czas gotowania dobiegł końca. Wyciągnij pojemnik z urządzenia i umieść go na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.
8. Sprawdź, czy potrawa jest gotowa. Jeśli potrawa nie jest jeszcze gotowa, po prostu wsuń pojemnik z powrotem do urządzenia i ustaw minutnik na kilka dodatkowych minut.
9. Po ugotowaniu jedzenia wyjmij pojemnik. Do wyjęcia potrawy z pojemnika użyj szczypec.

Uwaga: Po ugotowaniu potrawy pojemnik i jedzenie są bardzo gorące. Nie wolno dotykać pojemnika w trakcie pracy urządzenia i należy odczekać chwilę po jego użyciu, ponieważ naczynie nagrzewa się do bardzo wysokiej temperatury. Pojemnik należy trzymać wyłącznie za uchwyt. Pojemnik należy trzymać, używając uchwytu i obu rąk
10. Gdy porcja jedzenia jest gotowa, urządzenie jest natychmiast gotowe do przygotowania kolejnej porcji.









PIZZA

1. Umieść pizzę w pojemniku i wsuń go do urządzenia.
2. Naciśnij przycisk , a następnie naciśnij przycisk  lub .

3. W razie potrzeby dostosuj czas  za pomocą przycisków  i  na cyfrowym wyświetlaczu. Ustaw temperaturę za pomocą przycisków  i  na ekranie cyfrowym.
4. Naciśnij przycisk  Start, aby rozpocząć gotowanie. Temperatura i pozostały czas gotowania będą na przemian wyświetlane na ekranie.
5. Gdy usłyszysz dźwięk minutnika, oznacza to, że ustawiony czas gotowania dobiegł końca. Wyciągnij pojemnik z urządzenia i umieść go na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.
6. Sprawdź, czy potrawa jest gotowa. Jeśli potrawa nie jest jeszcze gotowa, po prostu wsuń pojemnik z powrotem do urządzenia i ustaw minutnik na kilka dodatkowych minut.
7. Po ugotowaniu jedzenia wyjmij pojemnik.

Uwaga: Po ugotowaniu potrawy pojemnik i jedzenie są bardzo gorące. Nie wolno dotykać pojemnika w trakcie pracy urządzenia i należy odczekać chwilę po jego użyciu, ponieważ naczynie nagrzewa się do bardzo wysokiej temperatury. Pojemnik należy trzymać wyłącznie za uchwyt. Pojemnik należy trzymać, używając uchwytu i obu rąk.

SUSZENIE

1. Umieść jedzenie na płycie grillowej i włóż pojemnik do urządzenia.
2. Naciśnij przycisk , a następnie ustaw temperaturę  70°C za pomocą przycisków  i  na cyfrowym wyświetlaczu.
3. Następnie ustaw żądany czas  gotowania za pomocą przycisków  i . Dostępny zakres: 1-12 godz.
4. Naciśnij przycisk  Start, aby rozpocząć proces suszenia. Temperatura i pozostały czas gotowania będą na przemian wyświetlane na ekranie.
5. Gdy usłyszysz dźwięk minutnika, oznacza to, że ustawiony czas gotowania dobiegł końca. Wyciągnij pojemnik z urządzenia i umieść go na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.
6. Sprawdź, czy potrawa jest gotowa. Jeśli potrawa nie jest jeszcze gotowa, po prostu wsuń pojemnik z powrotem do urządzenia i ustaw minutnik na kilka dodatkowych minut.
7. Po ugotowaniu jedzenia wyjmij pojemnik. Do wyjęcia potrawy z pojemnika użyj szczypec.

Uwaga: Po ugotowaniu potrawy pojemnik i jedzenie są bardzo gorące. Nie wolno dotykać pojemnika w trakcie pracy urządzenia i należy odczekać chwilę po jego użyciu, ponieważ naczynie nagrzewa się do bardzo wysokiej temperatury. Pojemnik należy trzymać wyłącznie za uchwyt. Pojemnik należy trzymać, używając uchwytu i obu rąk.





















PRZEWODNIK GOTOWANIA




















Poniższa tabela pomaga wybrać podstawowe ustawienia dla przygotowywanej potrawy.

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

UWAGA dotycząca ziemniaków i frytek

- Temperaturę smażenia należy ograniczyć do 180°C.
- Kontrolować proces gotowania. Nie spożywać przypalonego jedzenia.
- Zalecamy przypieczenie na kolor złotawy, a nie brązowy.
- Świeże ziemniaki należy przechowywać w pomieszczeniu o temperaturze powyżej 8°C.
- Przed ugotowaniem należy moczyć świeże ziemniaki w wodzie przez 20 minut, aby zmniejszyć ilość skrobi.

|  |  |  |  |  |  |  |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Ziemniaki i frytki | | | | | | |
| Mrożone frytki (10 mm x 10 mm) | 1000 g |  | 35 min | 180°C |  | 2 wstrząsy |
| Domowe frytki (8 x 8 mm) | 1000 g |  | 35 min | 180°C |  | Dodaj 1 łyżkę oleju + 2 wstrząsy |
| Mrożone kódeczki ziemniaczane | 1000 g |  | 35 min | 180°C |  | Dodaj 1 łyżkę oleju + 2 wstrząsy |
| Mięso i drób | | | | | | |
| Filety z piersi kurczaka (bez kości) | 500 - 900 g |  | 20 - 25 min | 180°C |  | W połowie pieczenia obrócić |
| Podudzia z kurczaka | 1500 g (12 kawał.) |  | 25 min | 200°C | | |
| Boczek / boczek wołowy | 8 plasterków |  | 8 min | 180°C | | |
| Kiełbaski | 10 kawał. |  | 25 min | 200°C | | W połowie pieczenia obrócić |
| Ryby | | | | | | |
| Filet z łososia | 6 kawał. (150g/ sztuka) |  | 8 min | 200°C | | |
| Krewetki | 12 kawał. |  | 7 min | 140°C | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Przekąski | | | | | | |
| Mrożone nuggetsy z kurczaka | 700 g |  | 15 min | 200°C |  | |
| Skrzydła z kurczaka | 800 g |  | 16 min | 200°C |  | |
| Mrożone paluszki serowe | 750 g |  | 16 min | 200°C |  | |
| Mrożona pizza | Średnica: 26 cm | FROZEN PIZZA | 10 min | 200°C | | |
| Świeża pizza | | FRESH PIZZA | 6 min | 220°C | | |
| Domowa pizza | | FRESH PIZZA | 10 min | 200°C | | |
| Warzywa | | | | | | |
| Sajgonki | 18 kawał. (900 g) |  | 10 min | 200°C | | |
| Kalafior (główek) | 800 g |  | 20 min | 180°C | | |
| Cukinia | 600 g |  | 10 min | 200°C |  | |
| Wypieki | | | | | | |
| Ciasteczka | 9 kawał. |  | 9 - 11 min | 180°C | | |
| Suszenie | | | | | | |
| Jabłka w plasterach | 1-2 kawał. |  | 4 h | 70°C | | |

* Wstrząsnąć w połowie gotowania.

WAŻNE! Aby nie uszkodzić urządzenia, nie należy przekraczać maksymalnych ilości składników i płynów określonych w instrukcji obsługi i w przepisach. W przypadku stosowania mieszanek wyrastających (np. na ciasta, chałki czy babeczki) naczynie do pieczenia nie powinno być napełnione więcej niż do połowy.

WSKAZÓWKI

- Mniejsze potrawy zazwyczaj wymagają nieco krótszego czasu gotowania niż potrawy o większych rozmiarach.
- Wstrząsanie mniejszych potraw w trakcie gotowania poprawia rezultat końcowy i może zapobiec nierównomiernemu ugotowaniu.
- Aby ziemniaki były chrupiące, dodaj trochę oleju przed gotowaniem i wstrząśnij naczyniem. Zalecamy 14 ml oleju.
- W urządzeniu możesz przygotowywać wszystkie dania i przekąski, które da się upiec w piekarniku.
- Zalecana ilość frytek: 700 gramów.
- Użyj gotowego ciasta francuskiego i krucheo, aby szybko i łatwo przygotować przekąski z nadzieniem.

- Jeśli chcesz upiec ciasto lub quiche lub usmażyć delikatne lub nadziewane przysmaki, umieść naczynie piekarnicze w pojemniku urządzenia. Możesz użyć przeznaczanego do piekarnika naczynia z krzemu, stali nierdzewnej, aluminium, terakoty.
- Urządzenia można również używać do podgrzewania potraw. Aby podgrzać potrawę, ustaw temperaturę na 160°C i podgrzewaj przez maksymalnie 10 minut. Czas gotowania można zmienić w zależności od wielkości porcji, aby w pełni odgrzać jedzenie.

DOMOWE FRYTKI

Aby przygotować domowe frytki, wykonaj poniższe kroki.

1. Wybierz gatunek ziemniaków zalecany do frytek. Obierz ziemniaki i pokrój je na kawałki o równej grubości.
2. Umieść pokrojone kawałki ziemniaków w pojemniku z zimną wodą na co najmniej 30 minut. Odsącz i osusz czystym, chłonnym ręcznikiem papierowym. Następnie poklepuj papierowym ręcznikiem kuchennym. Przed usmażeniem kawałki ziemniaków należy dokładnie osuszyć.
3. Wlej łyżkę oleju (roślinnego, słonecznikowego lub oliwy) do suchego pojemnika, wsymp na to kawałki ziemniaków i mieszaj do momentu, aż pokryją się tłuszczem.
4. Wyjmij frytki z pojemnika palcami lub za pomocą przyborów kuchennych w taki sposób, aby nadmiar oleju pozostał w pojemniku. Umieść frytki w pojemniku do gotowania.
Uwaga: nie należy przekładać namoczonych w oleju frytek z pojemnika z olejem bezpośrednio do pojemnika, ponieważ nadmiar oleju spłynie na jego dno.
5. Usmaż frytki zgodnie z instrukcjami podanymi w części „Przewodnik po gotowaniu”.

CZYSZCZENIE

Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu.

Pojemnik i kratka są pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu. Do czyszczenia nie należy używać metalowych przyborów kuchennych ani ściernych środków czyszczących, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powłoki zapobiegającej przywieraniu.

1. Wyjmij wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka elektrycznego i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.
Uwaga: należy wyjąć pojemnik, aby urządzenie szybciej ostygło.
2. Wyczyść obudowę urządzenia wilgotną ściereczką.
3. Umyj pojemnik i kratkę za pomocą delikatnej gąbki w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

W celu usunięcia resztek zanieczyszczeń można użyć płynu odtłuszczającego.

Uwaga: pojemnik i kratkę można myć w zmywarce.

Wskazówka: Jeśli w pojemniku pozostają zanieczyszczenia, napełnij pojemnik gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Pozostaw na około 10 minut. Następnie spłucz czystą wodą i pozostaw do wysuszenia.

4. Przetrzyj wnętrze urządzenia gorącą wodą i wilgotną szmatką.
5. Wyczyść element grzejny suchą szcztotką, aby usunąć resztki żywności.
6. Nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innych płynach.

PRZECHOWYWANIE

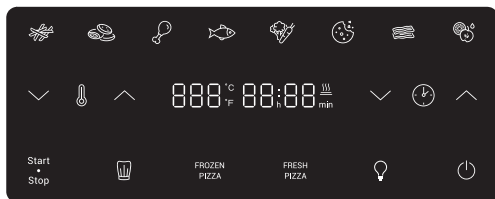
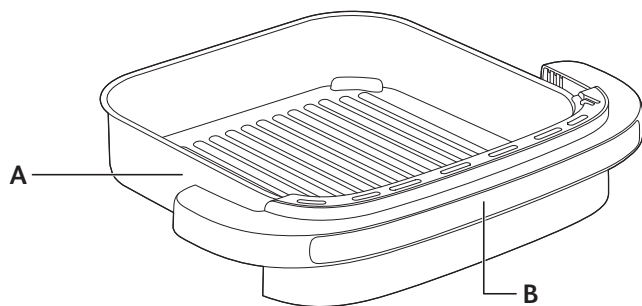
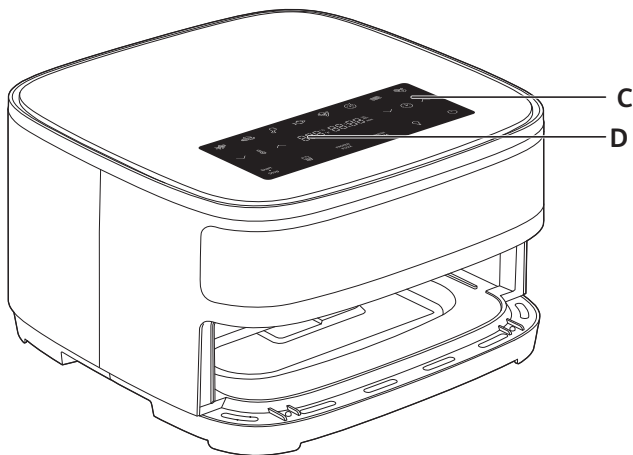
1. Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego i pozostaw je do ostygnięcia.
2. Sprawdź, czy wszystkie części są czyste i suche.

GWARANCJA I SERWIS

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

ROZWIĄZYWANIE EWENTUALNYCH PROBLEMÓW

W przypadku problemów z urządzeniem odwiedź stronę internetową marki (patrz strona tytułowa tej instrukcji), aby zapoznać się z listą często zadawanych pytań, lub skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta w swoim kraju.



POPIS

- A. Koš
- B. Rukojet košů
- C. Digitální dotykový panel
- D. Zobrazení času/teploty

AUTOMATICKÉ REŽIMY PŘÍPRAVY

- Hranolky
- Kuřecí nugety
- Kuřecí paličky
- Ryby
- Zelenina
- Soubory cookie
- Slanina / hovězí slanina
- Dehydratace
- Mražená pizza
- Čerstvá pizza

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Nejprve si přečtěte bezpečnostní pokyny a příručku a uschovejte si je na bezpečném místě.

1. Odstraňte veškerý obalový materiál a z přístroje všechny nálepky.
2. Důkladně umyjte koš a vyjímatelné mřížky horkou vodou, mycím prostředkem a neabrazivní houbou.
Poznámka: Nádobu lze mýt v myčce na nádobí.
3. Otřete vnitřní i vnější povrch spotřebiče vlhkým hadříkem. Příklad při používání využívá horký vzduch. Neplňte koš olejem ani tukem na smažení.

PŘÍPRAVA K POUŽITÍ

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

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

POUŽITÍ SPOTŘEBIČE

Příklad zvládne přípravu velkého množství receptů. Doba vaření hlavních jídel je uvedena v části „Průvodce vařením“. Online recepty vám pomohou seznámit se se spotřebičem.

1. Zapojte napájecí kabel do elektrické zásuvky.
2. Vložte pokrm do koše.

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

- Zasuňte koš zpět do přístroje.
- Chcete-li začít vařit, musíte vybrat přednastavený režim vaření.
 - Stisknutím tlačítka zobrazíte režim vaření.
 - Poté stiskněte tlačítko na obrazovce a vyberte požadovaný režim vaření (tyto režimy jsou podrobně popsány v sekci „Průvodce vařením“).
 - V případě potřeby upravte dobu vaření stisknutím tlačítek \wedge a \vee . Časovač lze nastavit na 0 až 60 minut.
 - Teplotu nastavte na digitální obrazovce pomocí tlačítek \wedge a \vee . Termostat lze nastavit na teplotu od 40 do 230 °C.
 - Režim přípravy potvrdíte stisknutím tlačítka. Tím se spustí proces přípravy.
 - Zahájí se příprava pokrmu. Teplota a zbývající doba vaření se budou zobrazovat na displeji.
- Během vaření můžete díky vnitřnímu světlu sledovat proces přípravy. Stisknutím tlačítka ho rozsvítíte. Opětovným stisknutím tlačítka ho zhasnete.
- Aby bylo dosaženo nejlepšího výsledku, je potřeba některé pokrmy během přípravy protřepat (viz část „Průvodce vařením“). Chcete-li pokrm protřepat, vytáhněte nádobu za rukojeť ze spotřebiče a protřepejte její obsah. Poté zasuňte nádobu zpět do spotřebiče a příprava pokrmu bude automaticky pokračovat.
- Když se ozve časovač, znamená to, že nastavená doba přípravy uplynula. Vyjměte nádobu z přístroje a položte ji na žáruvzdorný povrch.
- Zkontrolujte, zda je pokrm připravený. Pokud pokrm ještě není hotový, jednoduše nádobu znovu umístíte do spotřebiče a nastavte časovač ještě na několik minut.
- Jakmile je jídlo uvařené, vyjměte nádobu ze spotřebiče. Chcete-li pokrm vyjmout z nádoby, vyjměte jej pomocí kuchyňských kleští.

Upozornění: Po ukončení přípravy pokrmu jsou nádoba a pokrm velmi horké. Během používání a po určité době po použití se nedotýkejte nádoby. Je velmi horká. Nádobu držte pouze za rukojeť. Nádobu držte pouze za oběma rukama
- Když je jedna porce jídla připravena, spotřebič je možné okamžitě použít k přípravě další porce.

PIZZA

- Vložte pizzu do nádoby a zasuňte ji zpět do přístroje.
- Stiskněte tlačítko a poté zvolte tlačítko nebo .
- V případě potřeby upravte čas stisknutím tlačítek \wedge a \vee na digitální obrazovce. Teplotu nastavte na digitální obrazovce pomocí tlačítek \wedge a \vee .
- Stisknutím tlačítka Start spusťte přípravu pokrmu. Teplota a zbývající doba vaření se budou zobrazovat na displeji.
- Když se ozve časovač, znamená to, že nastavená doba přípravy uplynula. Vyjměte nádobu z přístroje a položte ji na žáruvzdorný povrch.
- Zkontrolujte, zda je pokrm připravený. Pokud pokrm ještě není hotový, jednoduše nádobu znovu umístíte do spotřebiče a nastavte časovač ještě na několik minut.

- Jakmile je jídlo uvařené, vyjměte nádobu ze spotřebiče.

Upozornění: Po ukončení přípravy pokrmu jsou nádoba a pokrm velmi horké. Během používání a po určité době po použití se nedotýkejte nádoby. Je velmi horká. Nádobu držte pouze za rukojeť. Nádobu držte pouze za rukojeť a oběma rukama

DEHYDRATACE

- Položte potraviny na grilovací desku a zasuňte nádobu zpátky do spotřebiče.
- Stiskněte tlačítko a poté stisknutím tlačítka \vee na digitální obrazovce nastavte teplotu na 70 °C.
- Poté nastavte požadovanou dobu vaření stisknutím tlačítek \vee a \wedge . Lze nastavit čas od 1 do 12 hodin.
- Stisknutím tlačítka Start spusťte dehydrataci pokrmu. Teplota a zbývající doba vaření se budou zobrazovat na displeji.
- Když se ozve časovač, znamená to, že nastavená doba přípravy uplynula. Vyjměte nádobu z přístroje a položte ji na žáruvzdorný povrch.
- Zkontrolujte, zda je pokrm připravený. Pokud pokrm ještě není hotový, jednoduše nádobu znovu umístíte do spotřebiče a nastavte časovač ještě na několik minut.
- Jakmile je jídlo uvařené, vyjměte nádobu ze spotřebiče. Chcete-li pokrm vyjmout z nádoby, vyjměte jej pomocí kuchyňských kleští.

Upozornění: Po ukončení přípravy pokrmu jsou nádoba a pokrm velmi horké. Během používání a po určité době po použití se nedotýkejte nádoby. Je velmi horká. Nádobu držte pouze za rukojeť. Nádobu držte pouze za oběma rukama.






PRŮVODCE VAŘENÍM

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

Poznámka: Niže 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.

POZNÁMKA pro přípravu brambor a hranolek

- Teplotu fritování nastavte na max. 180 °C.
- Kontrolujte během přípravy. Nejezte spálené jídlo.
- Doporučujeme smažit, dokud hranolky nemají mírně zlatovou barvu, raději než hnědou.
- Čerstvé brambory skladujte v místnosti s teplotou nad 8 °C.
- Před vařením brambory namočte na 20 minut ve vodě, aby se snížilo množství škrobu.

|  |  |  |  |  |  | i |
|---|---|---|---|---|---|---------------------------------------|
| Brambory a hranolky | | | | | | |
| Mražené hranolky (10 mm x 10 mm) | 1000 g |  | 35 min | 180°C |  | 2 protřepání |
| Domácí hranolky (8 x 8 mm) | 1000 g |  | 35 min | 180°C |  | Přidejte 1 lžici oleje + 2 protřepání |
| Zmražené bramborové klínky | 1000 g |  | 35 min | 180°C |  | Přidejte 1 lžici oleje + 2 protřepání |
| Maso a drůbež | | | | | | |
| Kuřecí prsní řízek (bez kosti) | 500 - 900 g |  | 20 - 25 min | 180°C |  | V polovině vaření otočte |
| Kuřecí paličky | 1500 g (12 kusů) |  | 25 min | 200°C | | |
| Slanina / hovězí slanina | 8 plátků |  | 8 min | 180°C | | |
| Klobásy | 10 kusů |  | 25 min | 200°C | | V polovině vaření otočte |
| Ryby | | | | | | |
| Filet z lososa | 6 kusů (150g/kus) |  | 8 min | 200°C | | |
| Krevety | 12 kusů |  | 7 min | 140°C | | |
| Malá občerstvení | | | | | | |
| Mražené kuřecí nugety | 700 g |  | 15 min | 200°C |  | |
| Kuřecí křídélka | 800 g |  | 16 min | 200°C |  | |
| Mražené sýrové tyčinky | 750 g |  | 16 min | 200°C |  | |
| Mražená pizza | Průměr 26 cm | FROZEN PIZZA | 10 min | 200°C | | |
| Čerstvá pizza | | FRESH PIZZA | 6 min | 220°C | | |
| Domácí pizza | | FRESH PIZZA | 10 min | 200°C | | |
| Zelenina | | | | | | |
| Závitky nem | 18 kusů (900 g) |  | 10 min | 200°C | | |
| Květák (růžičky) | 800 g |  | 20 min | 180°C | | |
| Cuketa | 600 g |  | 10 min | 200°C |  | |
| Pečení | | | | | | |
| Sušenky | 9 kusů |  | 9 - 11 min | 180°C | | |
| Dehydratace | | | | | | |
| Plátky jablek | 1-2 kusů |  | 4 h | 70°C | | |

* V polovině vaření promíchejte.

DŮLEŽITÉ: Aby nedošlo k poškození spotřebiče, nikdy nepřekračujte maximální množství ingrediencí a tekutin uvedených v návodu k použití a v receptech. Při použití směsí, které kynou (například na dort nebo na muffiny), by se zapékací mísa neměla plnit více než do poloviny.

TIPY

- Menší pokrmy obvykle vyžadují o něco kratší dobu vaření než větší pokrmy.
- Promícháním menšího množství ingrediencí v polovině doby vaření zlepšíte konečný výsledek a můžete zabránit nerovnoměrnému uvaření.
- Chcete-li, aby byly brambory pořádně křupavé, zkuste před pečením přidat malé množství oleje a protřepat je, aby byly rovnoměrně pokryty. Doporučujeme 14 ml oleje.
- V přístroji lze vařit také polotovary, které lze péct v troubě.
- Optimální doporučené množství pro přípravu hranolků je 700 gramů.
- K rychlé a snadné přípravě plněného pečiva použijte předpřipravené listové či křehké těsto.
- Chcete-li péct dort nebo quiche nebo chcete-li smažit křehké či plněné pokrmy, vložte do nádoby přístroje zapékací mísu. Můžete použít zapékací mísu ze silikonu, nerezové oceli, hliníku nebo terakoty.
- Přístroj můžete použít také k ohřevu potravin. Chcete-li ohřát potraviny, nastavte teplotu na 160 °C a vařte až 10 minut. Doba vaření lze upravit v závislosti na množství jídla, aby se plně ohřálo.

PŘÍPRAVA DOMÁCÍCH HRANOLEK

Chcete-li si připravit domácí hranolky, postupujte podle níže uvedeného postupu.

1. Vyberte si odrůdu brambor doporučenou k přípravě hranolků. Oloupejte brambory a nakrájejte je na stejné silné hranolky.
2. Bramborové hranolky namočte alespoň na 30 minut do nádoby se studenou vodou, nechte je okapat a osušte je čistou, vysoce savou utěrkou. Poté je dosušte papírovým ubruskem. Před přípravou musí být hranolky zcela suché.
3. Nalijte do suché mísy 1 lžici oleje (rostlinného, slunečnicového nebo olivového), navrch položte hranolky a míchejte je, dokud nebudou pokryté olejem.
4. Prsty nebo kuchyňským náčiním vyjměte hranolky z mísy, aby přebytečný olej zůstal v míse. Vložte hranolky do nádoby.

Poznámka: Mísu s hranolkami pokrytými olejem nevyklápejte najednou přímo do nádoby, jinak by na jejím dně zůstal přebytečný olej.

5. Smažte hranolky podle pokynů uvedených v části Průvodce vařením.

ČIŠTĚNÍ

Po každém použití spotřebič vyčistěte.

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

1. Vypojte zástrčku ze síťové zásuvky a nechte přístroj vychladnout.
Poznámka: Po vyjmutí nádoby přístroj rychleji vychladne.

2. Otřete vnější povrch spotřebiče vlhkým hadříkem.
3. Umyjte mísu a mřížku horkou vodou, mycím prostředkem a neabrazivní houbou. K odstranění zbývajících nečistot můžete použít odmašťovací prostředek.
Poznámka: Nádobu a mřížku lze mýt v myčce nádobí.
Tip: Pokud se na dně nádoby a mřížky přichytí nečistoty, naplňte je horkou vodou a trochou mycího prostředku. Nechte nádobu a mřížku odmočit přibližně 10 minut. Poté je opláchněte a vysušte.
4. Vnitřek přístroje otřete horkou vodou a vlhkým hadříkem.
5. Topné těleso očistěte suchým čisticím kartáčkem a odstraňte veškeré zbytky jídla.
6. Neponořujte spotřebič do vody ani do jiné kapaliny.

SKLADOVÁNÍ

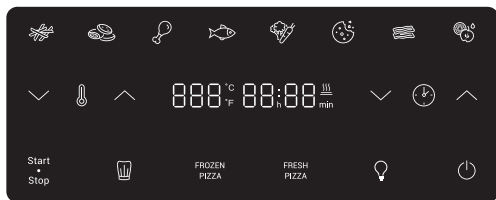
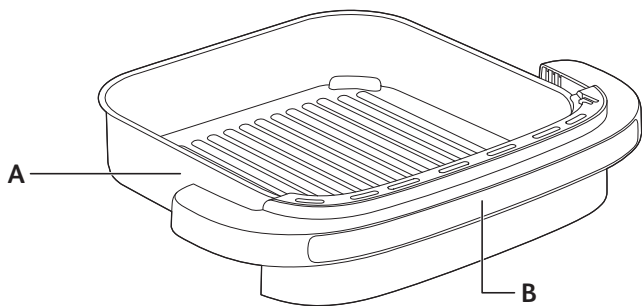
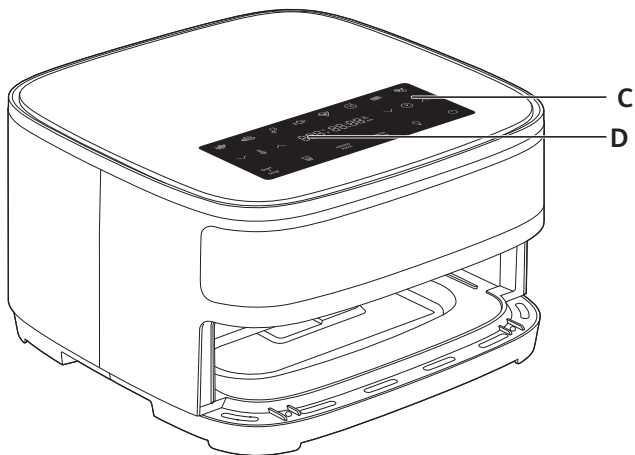
1. Odpojte spotřebič ze sítě a nechejte jej vychladnout.
2. Zkontrolujte, zda jsou všechny díly čisté a suché.

ZÁRUKA A SERVIS

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

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Pokud se setkáte s problémy s přístrojem, navštivte webovou stránku společnosti (viz obálka tohoto návodu k použití), kde naleznete seznam nejčastějších dotazů, nebo se obraťte na středisko péče o zákazníky ve své zemi.













OPIS

- A. Miska
- B. Rukoväť misy

- C. Digitálny dotykový panel
- D. Zobrazenie času/teploty

REŽIMY AUTOMATICKÉHO VARENIA

-  Hranolčeky
-  Kuracie nugetky
-  Kuracie stehná
-  Ryba
-  Zelenina

-  Cookies
-  Slanina/slanina z hovädziny
-  Dehydratácia
-  Mrazená pizza
-  Čerstvá pizza

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Najprv si prečítajte bezpečnostné pokyny a návod a uschovajte ich na bezpečnom mieste.

1. Odstráňte všetok obalový materiál a všetky nálepky zo spotrebiča.
2. Dôkladne vyčistite odnímateľné mriežky zásuviek pomocou horúcej vody, prostriedku na umývanie riadu a jemnej špongie.

Poznámka: Misku je možné umývať v umývačke.

3. Vnútorňú a vonkajšiu stranu spotrebiča utrite vlhkou handričkou. Spotrebič funguje prostredníctvom vytvárania horúceho vzduchu. Do zásuvky nedávajte olej ani tuk na vyprážanie.

PRÍPRAVA NA POUŽITIE

1. Umiestnite spotrebič na rovný, stabilný pracovný povrch odolný voči teplu mimo dosahu striekajúcej vody.
2. **Do zásuvky nepridávajte olej ani žiadnu inú tekutinu. Na hornú stranu spotrebiča nekladte žiadne predmety. Bránilo by to prúdeniu vzduchu a ovplyvnilo výsledok teplovzdušného firtovania.**

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











POUŽÍVANIE SPOTREBIČA

Spotrebič dokáže variť veľké množstvo receptov. Časy varenia hlavných potravín sú uvedené v časti „Sprievodca varením“. Pomocou online receptov spoznáte spotrebič lepšie.












1. Pripojte napájací kábel k elektrickej zásuvke.
2. Vložte jedlo do zásuvky.

Poznámka: Misku nikdy nenapĺňajte nad značku MAX úrovně ani neprekračujte maximálne množstvo uvedené v tabuľke (pozrite si časť

„Pokyny na prípravu pokrmov“), pretože by to mohlo ovplyvniť kvalitu konečného výsledku.

3. Zasuňte zásuvku do spotrebiča.
 4. Ak chcete začať variť, musíte vybrať predvolený režim varenia.
 - Stlačením tlačidla  zobrazte režim varenia.
 - Potom stlačením tlačidla  na obrazovke vyberte požadovaný režim varenia (tieto režimy sú podrobne popísané v časti „Sprievodca varením“).
 - V prípade potreby upravte čas  varenia stláčaním tlačidiel  a . Časovač možno nastaviť na 0 až 60 minút.
 - Upravte teplotu  pomocou tlačidiel  a  na digitálnej obrazovke. Termostat možno nastaviť na hodnotu 40 – 230 °C.
 - Potvrďte režim varenia stlačením  tlačidla. Následne sa spustí proces varenia.
 - Spustí sa varenie. Na obrazovke sa budú striedavo zobrazovať teplota a zostávajúci čas varenia.
 5. Počas varenia umožňuje vnútorné svetlo kontrolovať priebeh varenia. Stlačením tlačidla  rozsviette. Opätovným stlačením tlačidla zhasnite.
 6. Niektoré potraviny je potrebné na dosiahnutie optimálnych výsledkov varenia v polovici času varenia pretriasť (pozrite si časť „Pokyny na prípravu pokrmov“). Ak chcete jedlo pretriasť, vytiahnite misku zo spotrebiča za rukoväť a zatrasť ňou. Potom zasuňte misku späť do spotrebiča a varenie sa automaticky obnoví.
 7. Keď zaznie zvuk časovača, nastavený čas varenia sa skončil. Vytiahnite misku zo spotrebiča a položte ju na povrch odolný voči teplu.
 8. Skontrolujte, či je jedlo hotové, jednoducho zasuňte misku späť do spotrebiča a nastavte časovač na ďalších pár minút.
 9. Keď je jedlo uvarené, vyberte misku. Jedlo vyberte z misky pomocou kuchynských klieští.
- Upozornenie: Po varení sú miska a jedlo veľmi horúce. Počas používania a po použití sa nedotýkajte misky, pretože je veľmi horúca. Misku držte len za rukoväť. Misku držte len za rukoväti oboma rukami**
10. Keď je jedna dávka jedla hotová, spotrebič je okamžite pripravený na prípravu ďalšej dávky.

PIZZA

1. Pizzu vložte do misky a misku zasuňte späť do spotrebiča.
2. Stlačte tlačidlo  a potom stlačte tlačidlo  FROZEN PIZZA alebo  FRESH PIZZA.
3. V prípade potreby upravte čas  stláčaním tlačidiel  a  na digitálnej obrazovke. Upravte teplotu  pomocou tlačidiel  a  na digitálnej obrazovke.
4. Stlačením tlačidla  Start spustíte  varenie. Na obrazovke sa budú striedavo zobrazovať teplota a zostávajúci čas varenia.
5. Keď zaznie zvuk časovača, nastavený čas varenia sa skončil. Vytiahnite misku zo spotrebiča a položte ju na povrch odolný voči teplu.


6. Skontrolujte, či je jedlo hotové. Ak jedlo ešte nie je hotové, jednoducho zasuňte misku späť do spotrebiča a nastavte časovač na ďalších pár minút.




7. Keď je jedlo uvarené, vyberte misku.


Upozornenie: Po varení sú miska a jedlo veľmi horúce. Počas používania a po použití sa nedotýkajte misky, pretože je veľmi horúca. Misku držte len za rukoväť. Misku držte len za rukoväti oboma rukami

DEHYDRATÁCIA

1. Umiestnite jedlo na grilovaciu platňu a vložte misku späť do spotrebiča.

2. Stlačte tlačidlo , potom nastavte teplotu  stláčaním tlačidla  na 70 °C na digitálnej obrazovke.

3. Potom nastavte požadovaný čas  varenia stláčaním tlačidiel  a . Môžete nastaviť čas od 1 hodiny do 12 hodín.

4. Stlačte tlačidlo **Štart**  na spustenie procesu sušenia. Na obrazovke sa budú striedavo zobrazovať teplota a zostávajúci čas varenia.

5. Keď zaznie zvuk časovača, nastavený čas varenia sa skončil. Vytiahnite misku zo spotrebiča a položte ju na povrch odolný voči teplu.

6. Skontrolujte, či je jedlo hotové. Ak jedlo ešte nie je hotové, jednoducho zasuňte misku späť do spotrebiča a nastavte časovač na ďalších pár minút.

7. Keď je jedlo uvarené, vyberte misku. Jedlo vyberte z misky pomocou kuchynských klieští.

Upozornenie: Po varení sú miska a jedlo veľmi horúce. Počas používania a po použití sa nedotýkajte misky, pretože je veľmi horúca. Misku držte len za rukoväť. Misku držte len za rukoväti oboma rukami


POKYNY NA PRÍPRAVU POKRMOV

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

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

POZNÁMKA k zemiakom a hranolčekom

- Teplotu smaženia obmedzte na 180 °C.
- Kontrolujte priebeh varenia. Nejedzte spálené jedlo.
- Odporúčame vyprážať dozlatista, nie dohneda.
- Čerstvé zemiaky skladujte pri teplote nad 8 °C.
- Pred varením zemiaky namočte na 20 minút, aby ste znížili množstvo škrobu.

|        | | | | | | |
|---|--------------------|---|-------------|-------|---|---|
| Zemiaky a hranolčeky | | | | | | |
| Mražené hranolčeky (10 mm x 10 mm) | 1000 g |  | 35 min | 180°C |  | 2 zatrasenia |
| Domáce hranolčeky (8 x 8 mm) | 1000 g |  | 35 min | 180°C |  | Pridajte 1 polievkovú lyžicu oleja + 2 zatrasenia |
| Mražené americké zemiaky | 1000 g |  | 35 min | 180°C |  | Pridajte 1 polievkovú lyžicu oleja + 2 zatrasenia |
| Mäso a hydina | | | | | | |
| Filety z kuracích prs (bez kosti) | 500 - 900 g |  | 20 - 25 min | 180°C |  | V polovici varenia otočte |
| Kuracie špízy | 1500 g (12 kúsky) |  | 25 min | 200°C | | |
| Slanina/slanina z hovädziny | 8 plátkov |  | 8 min | 180°C | | |
| Klobásky | 10 kúsky |  | 25 min | 200°C | | V polovici varenia otočte |
| Ryba | | | | | | |
| Filet z lososa | 6 kúsky (150g/kus) |  | 8 min | 200°C | | |
| Krevety | 12 kúsky |  | 7 min | 140°C | | |
| Chuťovky | | | | | | |
| Mražené kuracie nugetky | 700 g |  | 15 min | 200°C |  | |
| Kuracie krídelká | 800 g |  | 16 min | 200°C |  | |
| Mražené kuracie tyčinky | 750 g |  | 16 min | 200°C |  | |
| Mražená pizza | | FROZEN PIZZA | 10 min | 200°C | | |
| Čerstvá pizza | Priemer 26 cm | FRESH PIZZA | 6 min | 220°C | | |
| Domáca pizza | | FRESH PIZZA | 10 min | 200°C | | |
| Zelenina | | | | | | |
| Závitky | 18 kúsky (900 g) |  | 10 min | 200°C | | |
| Karfiol (špičky) | 800 g |  | 20 min | 180°C | | |
| Cuketa | 600 g |  | 10 min | 200°C |  | |
| Pečenie (koláče) | | | | | | |
| Sušienky | 9 kúsky |  | 9 - 11 min | 180°C | | |
| Dehydratácia | | | | | | |
| Jabláka na plátky | 1-2 kúsky |  | 4 h | 70°C | | |

* V polovicu prípravu premiešajte.

DÔLEŽITÉ: Ak sa chcete vyhnúť poškodeniu spotrebiča, nikdy neprekračujte maximálne množstvo prísad a tekutín určených v návode na obsluhu a v receptoch. Ak používate zmes, ktorá nakysne (napr. pri koláčoch, quiche alebo muffinoch), zapekacia miska by mala byť naplnená najviac do polovice.

RADY

- Čas potrebný na prípravu menších potravín býva zvyčajne o niečo kratší ako pri väčších potravinách.
- Ak jedlo s menšou veľkosťou v polovici prípravu premiešate, dosiahnete lepšie výsledky a predídete nerovnomernému uvareniu.
- Ak chcete, aby boli vaše zemiaky mimoriadne chrumkavé, skúste pred varením pridať trochu oleja a potraсте, aby sa rovnomerne rozmiestnil. Odporúčame použiť 14 ml oleja.
- V tomto spotrebiči môžete uvariť aj jedlá, ktoré sadajú pripravovať v rúre.
- Optimálne odporúčané množstvo na prípravu hranolčekov je 700 gramov.
- Použite pripravené lístkové a krehké cesto na rýchlu prípravu plnených pochútok.
- Ak chcete piecť koláč alebo quiche, alebo ak chcete pripraviť jemné alebo plnené prísady, vložte do misky spotrebiča zapekaciu misku. Môžete použiť zapekaciu misku zo silikónu, nehrdzavejúcej ocele, hliníka alebo terakoty.
- Spotrebič môžete použiť aj na opätovné zohriatie jedla. Ak chcete znovu zohriať jedlo, nastavte teplotu na 160 °C na maximálne 10 minút. Čas varenia je možné upraviť v závislosti od množstva jedla, aby sa jedlo znovu úplne zohrialo.

PRÍPRAVA DOMÁCICH HRANOLIEK

Ak si chcete pripraviť domáce hranolčeky, postupujte podľa nižšie uvedených krokov.

1. Vyberte si odrodu zemiakov odporúčanú na prípravu hranolčekov. Zemiaky ošúpte a nakrájajte na rovnako hrubé hranolčeky.
2. Zemiakové hranolčeky namočte do misky so studenou vodou aspoň na 30 minút, scedte ich a osušte ich čistou, vysoko absorpčnou utierkou. Potom ich osušte prikladaním papierovej kuchynskej utierky. Pred prípravou musia byť hranolčeky dôkladne vysušené.
3. Do suchej misky nalejte 1 polievkovú lyžicu oleja (rastlinného, slnečnicového alebo olivového), vložte do nej hranolčeky a premiešajte, až kým nebudú obalené olejom.
4. Prstami alebo kuchynským náčiním vyberte hranolčeky z misky tak, aby v nej zostal prebytočný olej. Vložte hranolčeky do misky.
Poznámka: Nesypťte hranolčeky obalené v oleji priamo do misky, aby sa prebytočný olej nedostal na dno misky.
5. Vyprážajte hranolčeky podľa pokynov uvedených v časť Pokyny na prípravu pokrmov.

ČISTENIE

Spotrebič po každom použití očistite.

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

1. Odpojte zástrčku zo sieťovej zásuvky a nechajte spotrebič vychladnúť.
Poznámka: Vyberte misku, aby sa spotrebič rýchlejšie ochladil.
2. Pretrite vonkajšiu časť spotrebiča vlhkou handričkou.
3. Vyčistite misku a mriežku horúcou vodou, trochu prostriedku na umývanie riadu a jemnou špongiou.
Na odstránenie zvyškov nečistôt môžete použiť odmasťovač.
Poznámka: miska a mriežka sú vhodné do umývačky riadu.
Tip: Ak sa nečistoty prilepia v spodnej časti misky a mriežky, naplňte ich horúcou vodou s trochu prípravku na umývanie riadu. Nechajte misku a mriežku približne 10 minút odmočiť. Potom opláchnite čistou vodou a osušte.
4. Vnútro spotrebiča utrite horúcou vodou vlhkou handričkou.
5. Ohrevné teleso očistite suchou čistiacou kefkou, aby ste odstránili zvyšky jedla.
6. Spotrebič neponárajte do vody ani do iných kvapalín.

USKLADNENIE

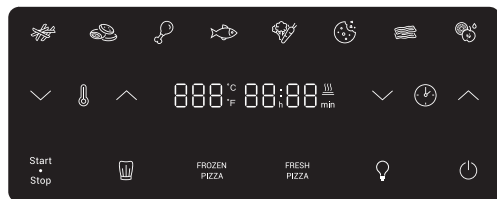
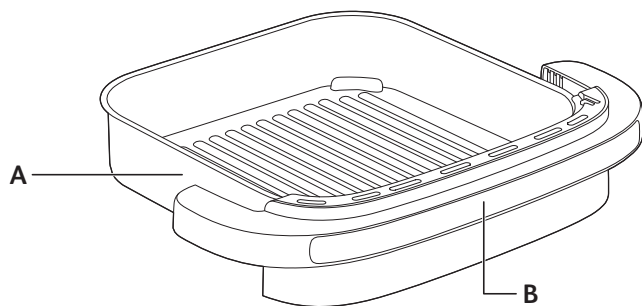
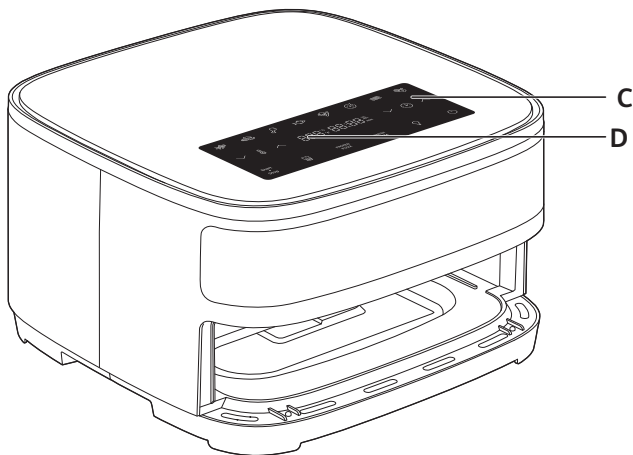
1. Odpojte spotrebič zo siete a nechajte ho vychladnúť.
2. Skontrolujte, či sú všetky časti čisté a suché.

ZÁRUKA A SERVIS

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

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Ak narazíte na problémy so spotrebičom, navštívte webovú stránku značky (pozrite si titulnú stranu tohto návodu), kde nájdete zoznam často kladených otázok, alebo sa obráťte na stredisko starostlivosti o zákazníkov vo vašej krajine.



OPIS

- A. Posuda
- B. Ručka posuda

- C. Digitalni zaslon osjetljiv na dodir
- D. Prikaz vremena/temperature

AUTOMATSKI NAČINI ZA PRIPREMU HRANE

- | | |
|------------------|--------------------------|
| Krumpiriči | Kolačići |
| Pileći medaljoni | Slanina / goveđa slanina |
| Pileći bataci | Dehidracija |
| Riba | Smrznuta pizza |
| Povrće | Svježa pizza |

PRIJE PRVE UPORABE

Najprije pročitajte sigurnosne upute i priručnik te ih čuvajte na sigurnom mjestu.

1. Skinite svu ambalažu i sve naljepnice s uređaja.
2. Ladicu i odvojive rešetke temeljito očistite vrućom vodom, sredstvom za pranje posuđa i neabrazivnom spužvicom.

Napomena: Posuda se može prati u perilici posuđa.

3. Unutrašnji i vanjski dio uređaja obrišite vlažnom krpom. Uređaj radi tako da stvara topli zrak. Ladicu nemojte napuniti uljem ni masnoćom za prženje.

PRIPREMA ZA UPORABU

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

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

UPORABA UREĐAJA

Uređaj možete upotrijebiti za pripremu brojnih recepata. Vrijeme kuhanja glavnih namirnica navedeno je u odjeljku „Vodič za pripremu hrane“. Uz recepte dostupne na mreži moći ćete upoznati svoj uređaj.

1. Kabel za napajanje priključite u strujnu utičnicu.
2. Postavite hrane u ladicu.

Napomena: posudu nemojte puniti preko oznake razine MAX niti prekoračivati maksimalnu količinu naznačenu u tablici (pogledajte odjeljak „Vodič za pripremu hrane“) jer to može utjecati na kvalitetu konačnog rezultata.

- Vratite ladicu u uređaj.
- Da biste počeli s pripremom hrane, morate odabrati predložak načina za pripremu hrane.
 - Pritisnite tipku da bi se prikazao način za pripremu hrane.
 - Nakon toga pritisnite tipku na zaslonu da biste odabrali željeni način pripreme hrane (načini su detaljno opisani u odjeljku „Vodič za pripremu hrane“).
 - Po potrebi prilagodite vrijeme pripreme pritiskom na tipke i . Mjerač vremena može se postaviti na vrijeme između 0 i 60 minuta.
 - Prilagodite temperaturu s pomoću tipki i na digitalnom zaslonu. Na termostatu se mogu odabrati temperature od 40 do 230 °C.
 - Pritiskom tipke potvrdite način za pripremu hrane. To će pokrenuti postupak pripreme hrane.
 - Pokrenut će se priprema hrane. Na zaslonu će se izmjenično prikazivati temperatura i preostalo vrijeme pripreme hrane.
- Tijekom pripreme hrane unutarnje svjetlo omogućuje provjeru napretka pripreme. Pritisnite da biste ga uključili. Ponovno pritisnite da biste isključili.
- 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.
- Kada začujete zvuk mjerača vremena, to znači da je vrijeme pripreme hrane završilo. Izvucite posudu iz uređaja i postavite je na vatrostalnu površinu.
- Provjerite je li hrana gotova. Ako hrana još nije gotova, jednostavno vratite posudu u uređaj i postavite mjerač vremena na još nekoliko minuta.
- Kada hrana bude gotova, izvadite posudu. Da biste izvadili hranu, iz posude je podignite s pomoću hvataljki.

Oprez: Nakon pripreme hrane posuda i hrana bit će veoma topli. nemojte dirati posudu tijekom uporabe i neko vrijeme nakon uporabe jer će se veoma zagrijati. Posudu držite isključivo za ručku. Posudu držite isključivo za ručku objema rukama

- Kada hrana bude gotova, uređaj će odmah biti spreman za pripremu nove hrane.

PIZZA

- Stavite pizzu u posudu i vratite posudu u uređaj.
- Pritisnite , a zatim pritisnite ili .
- Ako je potrebno, prilagodite vrijeme pritiskom na tipke i na digitalnom zaslonu. Prilagodite temperaturu s pomoću tipki i na digitalnom zaslonu.
- Pritisnite tipku za pokretanje da biste započeli pripremu hrane. Na zaslonu će se izmjenično prikazivati temperatura i preostalo vrijeme pripreme hrane.

- Kada začujete zvuk mjerača vremena, to znači da je vrijeme pripreme hrane završilo. Izvucite posudu iz uređaja i postavite je na vatrostalnu površinu.
- Provjerite je li hrana gotova. Ako hrana još nije gotova, jednostavno vratite posudu u uređaj i postavite mjerač vremena na još nekoliko minuta.
- Kada hrana bude gotova, izvadite posudu.

Oprez: Nakon pripreme hrane posuda i hrana bit će veoma topli. nemojte dirati posudu tijekom uporabe i neko vrijeme nakon uporabe jer će se veoma zagrijati. Posudu držite isključivo za ručku. Posudu držite isključivo za ručku objema rukama

DEHIDRACIJA

- Postavite hranu na tanjur za roštilj i vratite posudu u uređaj.
- Pritisnite , a zatim prilagodite temperaturu pritiskom na tipku sve do 70 °C na digitalnom zaslonu.
- Nakon toga postavite željeno vrijeme za pripremu pritiskom na i . Vrijeme možete podesiti od 1 do 12 sati.
- Pritisnite tipku za pokretanje da biste započeli postupak dehidracije. Na zaslonu će se izmjenično prikazivati temperatura i preostalo vrijeme pripreme hrane.
- Kada začujete zvuk mjerača vremena, to znači da je vrijeme pripreme hrane završilo. Izvucite posudu iz uređaja i postavite je na vatrostalnu površinu.
- Provjerite je li hrana gotova. Ako hrana još nije gotova, jednostavno vratite posudu u uređaj i postavite mjerač vremena na još nekoliko minuta.
- Kada hrana bude gotova, izvadite posudu. Da biste izvadili hranu, iz posude je podignite s pomoću hvataljki.
































Oprez: Nakon pripreme hrane posuda i hrana bit će veoma topli. nemojte dirati posudu tijekom uporabe i neko vrijeme nakon uporabe jer će se veoma zagrijati. Posudu držite isključivo za ručku. Posudu držite isključivo za ručku objema rukama

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.**

NAPOMENA za krumpire i krumpiriće

- Temperaturu prženja ograničite na 180 °C.
- Pripazite na pripremu hrane. Nemojte jesti hranu koja je zagorena.
- Savjetujemo prženje do lagano zlatne, a ne do smeđe boje.
- Svježe krumpire čuvajte u prostoriji čija temperatura prelazi 8 °C.
- Prije pripreme hrane namočite svježe krumpire na 20 minuta da biste smanjili količinu škroba.

|  |  |  |  |  |  | i |
|---|---|---|---|---|---|--------------------------------------|
| Krumpir i prženi krumpirići | | | | | | |
| Zamrznuti krumpirići (10 mm x 10 mm) | 1000 g |  | 35 min | 180°C |  | 2 protresanja |
| Domaći krumpirići (8 x 8 mm) | 1000 g |  | 35 min | 180°C |  | Dodajte 1 žlicu ulja + 2 protresanja |
| Zamrznute kriške krumpira | 1000 g |  | 35 min | 180°C |  | Dodajte 1 žlicu ulja + 2 protresanja |
| Meso i perad | | | | | | |
| Fileti pilećih prsa (bez kosti) | 500 - 900 g |  | 20 - 25 min | 180°C |  | Okrenite na pola kuhanja |
| Pileći bataci | 1500 g (12 kom) |  | 25 min | 200°C | | |
| Slanina / goveđa slanina | 8 kriški |  | 8 min | 180°C | | |
| Kobasice | 10 kom |  | 25 min | 200°C | | Okrenite na pola kuhanja |
| Riba | | | | | | |
| Filet lososa | 6 kom (150g/kom) |  | 8 min | 200°C | | |
| Škampi | 12 kom |  | 7 min | 140°C | | |
| Mali zalogaji | | | | | | |
| Zamrznuti pileći medaljoni | 700 g |  | 15 min | 200°C |  | |
| Pileća krilca | 800 g |  | 16 min | 200°C |  | |
| Zamrznuti sirni štapići | 750 g |  | 16 min | 200°C |  | |
| Zamrznuta pizza | Promjer 26 cm | FROZEN PIZZA | 10 min | 200°C | | |
| Svježa pizza | | FRESH PIZZA | 6 min | 220°C | | |
| Domaća pizza | | FRESH PIZZA | 10 min | 200°C | | |
| Povrće | | | | | | |
| Nem | 18 kom (900 g) |  | 10 min | 200°C | | |
| Cvjetača (glave) | 800 g |  | 20 min | 180°C | | |
| Tikvica | 600 g |  | 10 min | 200°C |  | |
| Kruh i kolači | | | | | | |
| Kolačići | 9 kom |  | 9-11 min | 180°C | | |
| Dehidracija | | | | | | |
| Kriške jabuka | 1-2 kom |  | 4 h | 70°C | | |

* Protresite na pola pripreme hrane.

VAŽNO: da se uređaj ne bi oštetio, nikad nemojte premašiti maksimalnu količinu namirnica i tekućine koja je navedena u priručniku i u receptima. Ako rabite mješavine koje se dižu (primjerice za torte, quiche ili muffine), posuda za pećnicu smije biti napunjena najviše do pola.

SAVJETI

- Priprema manje hrane obično traje kraće od pripreme većih komada hrane.
- 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.
- Zalogajčiće koje je moguće ispeći u pećnici moguće je ispeći i u uređaju.
- Optimalna je preporučena količina za pripremu prženih krumpirića 700 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 posudu uređaja. Moguće je rabiti posude za pećnicu od silikona, nehrđajućeg čelika, aluminija i terakote.
- Uređaj možete rabiti i za podgrijavanje hrane. Da biste podgrijali hranu, temperaturu postavite na 160 °C na najviše 10 minuta. Vrijeme pripreme hrane moguće je prilagoditi ovisno o količini hrane da bi se ona u potpunosti podgrijala.

PRIPREMA DOMAĆIH PRŽENIH KRUMPIRIĆA

Ako želite pripremiti domaće pržene krumpiriće, pratite korake u nastavku.

1. Odaberite vrstu krumpira koja je dobra za pripremu krumpirića. Ogulite krumpir i narežite ga na jednake komade.
2. Narezani krumpir najmanje 30 minuta namačite u posudi s hladnom vodom, ocijedite ih i osušite čistom kuhinjskom krpom koja dobro upija. Zatim ih posušite papirnatim ubrusom. Krumpirići se prije pripreme moraju temeljito osušiti.
3. U suhu posudu stavite 1 žlicu ulja (biljnog, suncokretovog ili maslinovog), dodajte krumpiriće i miješajte sve dok krumpirići ne budu prekriveni uljem.
4. Izvadite krumpiriće iz posude prstima ili kuhinjskim priborom da bi višak ulja ostao u posudi. Stavite krumpiriće u posudu.
Posudu u kojoj se nalaze nauljeni krumpirići nemojte izravno odjednom izvrtiti u posudu jer će višak ulja ostati na dnu posude.
5. Krumpiriće pržite u skladu s uputama u odjeljku „Vodič za pripremu hrane“.

ČIŠĆENJE

Uređaj očistite nakon svake uporabe.

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

1. Iskopčajte utikač iz zidne utičnice i pričekajte da se uređaj ohladi.
Napomena: posudu izvadite iz uređaja da bi se uređaj brže ohladio.

2. Vanjski dio uređaja prebrišite vlažnom krpom.
3. Posudu i rešetku očistite vrućom vodom, sredstvom za pranje posuđa i neabrazivnom spužvom.
Za uklanjanje preostale prljavštine možete uporabiti sredstvo za odmašćivanje.
Napomena: posuda i rešetka mogu se oprati u perilici posuđa.
Savjet: ako se na dnu posude i na rešetki nahvatala prljavština, ispunite posudu toplom vodom s malo sredstva za pranje posuđa. Ostavite posudu 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

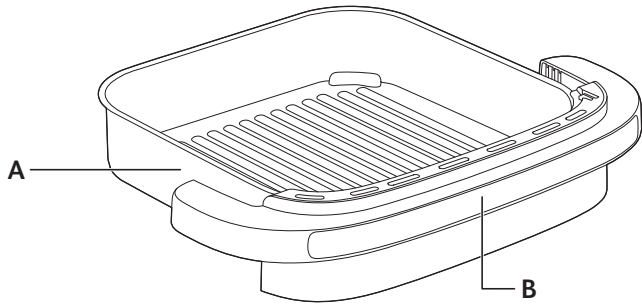
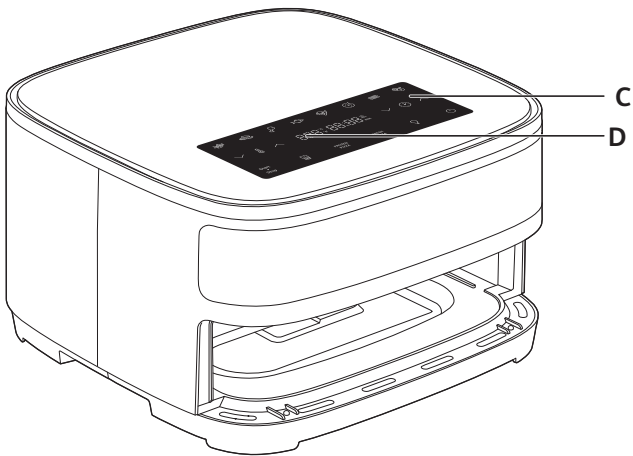
1. Iskopčajte uređaj i ostavite ga da se ohladi.
2. Provjerite jesu li svi dijelovi čisti i suhi.

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 dođe do problema s uređajem, posjetite web-stranicu robne marke (pogledajte naslovnicu ovog priručnika) i potražite popis najčešćih pitanja ili se obratite korisničkoj podršci u svojoj državi.



ОПИСАНИЕ

- A. Чаша
- B. Ручка чаши

- C. Цифровая сенсорная панель
- D. Отображение времени/температуры

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ

- | | |
|--|---|
|  Картофель фри |  Печенье |
|  куриные наггетсы |  Бекон / бекон из говядины |
|  Куриные ножки |  Сушка |
|  Рыба |  Замороженная пицца |
|  Овощи |  Свежая пицца |

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Сначала прочитайте инструкции по технике безопасности и руководство пользователя и положите их в надежное место.

1. Удалите все упаковочные материалы и с прибора все наклейки.
2. Тщательно очистите чашу и съемные решетки в горячей воде с помощью небольшого количества моющего средства и губки без абразивного покрытия.

Примечание: Чашу можно мыть в посудомоечной машине.

3. Протрите внутреннюю и внешнюю поверхность прибора влажной тканью. 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! Для предотвращения перегрева прибора не ставьте его в угол или под настенный шкаф. Вокруг прибора должен быть зазор минимум 15 см, чтобы воздух мог беспрепятственно циркулировать.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА







Прибор может готовить большое количество блюд. Время приготовления основных блюд указано в разделе «Таблица приготовления блюд». Онлайн-книга рецептов поможет лучше узнать прибор.

1. Подключите шнур питания к электрической розетке.
2. Поместите блюдо в чашу.


Примечание. Не заполняйте чашу выше максимального уровня (отметка MAX) или не превышайте максимальный уровень, указанный в таблице (см. в разделе «Таблица приготовления блюд»), так как это может повлиять на качество конечного результата приготовления.

3. Задвиньте чашу в прибор.
4. Чтобы начать приготовление, необходимо выбрать предварительно установленный режим приготовления.


- Нажмите кнопку  для отображения режима приготовления.
- Затем нажмите кнопку  на экране для выбора нужного режима приготовления (эти режимы подробно описаны в разделе «Таблица приготовления блюд»).

- При необходимости отрегулируйте время  приготовления с помощью кнопок  и . Таймер можно установить в диапазоне от 0 до 60 минут.
- Отрегулируйте температуру  с помощью кнопок  и  на цифровом экране.

Температуру можно отрегулировать в пределах от 40 °C до 230 °C.

- Нажмите  кнопку, чтобы подтвердить режим приготовления. Процесс приготовления будет запущен.

- Приготовление начинается. Температура и оставшееся время приготовления будут попеременно отображаться на экране.

5. Внутренняя подсветка позволяет следить за процессом приготовления. Нажмите , чтобы ее включить. Нажмите еще раз, чтобы выключить подсветку.

6. Некоторые продукты необходимо перемешать по истечении половины времени приготовления для получения оптимальных результатов (см. раздел «Таблица приготовления блюд»). Чтобы перемешать продукты, извлеките чашу из прибора, потянув за ручку, и встряхните ее. Затем задвиньте чашу обратно в прибор, и приготовление продолжится автоматически.

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

8. Проверьте готовность блюда.









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

9. Как только блюдо будет готово, извлеките чашу. Извлеките продукты из чаши с помощью щипцов.

Внимание! После приготовления чаша и само блюдо очень горячие. Не прикасайтесь к чаше во время использования и в течение некоторого времени после него, так как она сильно нагревается. Держите чашу только за ручку. Держите чашу за ручку только двумя руками.








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

ПИЦЦА

1. Поместите пиццу в чашу и задвиньте ее в прибор.
2. Нажмите , затем выберите FROZEN PIZZA или FRESH PIZZA.
3. При необходимости отрегулируйте время  с помощью кнопок  и  на цифровом экране. Отрегулируйте температуру  с помощью кнопок  и  на цифровом экране.
4. Нажмите кнопку  запуска, чтобы начать приготовление. Температура и оставшееся время приготовления будут попеременно отображаться на экране.
5. Когда прозвучал звуковой сигнал таймера, установленное время приготовления закончено. Извлеките чашу из прибора и установите на жаропрочную поверхность.
6. Проверьте готовность блюда. Если блюдо все еще не готово, просто вставьте чашу обратно в прибор и установите таймер еще на несколько дополнительных минут.
7. Как только блюдо будет готово, извлеките чашу.

Внимание! После приготовления чаша и само блюдо очень горячие. Не прикасайтесь к чаше во время использования и в течение некоторого времени после него, так как она сильно нагревается. Держите чашу только за ручку. Держите чашу за ручку только двумя руками.

СУШКА

1. Положите продукты на пластину гриля и снова установите чашу в прибор.
2. Нажмите , затем установите температуру  70 °C с помощью кнопки  на цифровом экране.
3. Затем установите нужное время  приготовления с помощью кнопок  и . Можно задать время от 1 до 12 часов.
4. Нажмите кнопку Start,  чтобы запустить процесс сушки. Температура и оставшееся время приготовления будут попеременно отображаться на экране.
5. Когда прозвучал звуковой сигнал таймера, установленное время приготовления закончено. Извлеките чашу из прибора и установите на жаропрочную поверхность.
6. Проверьте готовность блюда. Если блюдо все еще не готово, просто вставьте чашу обратно в прибор и установите таймер еще на несколько дополнительных минут.
7. Как только блюдо будет готово, извлеките чашу. Извлеките продукты из чаши с помощью щипцов.

Внимание! После приготовления чаша и само блюдо очень горячие. Не прикасайтесь к чаше во время использования и в течение некоторого

времени после него, так как она сильно нагревается. Держите чашу только за ручку. Держите чашу за ручку только двумя руками.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

Таблица ниже поможет вам выбрать основные настройки для приготовления блюда.

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.

ПРИМЕЧАНИЕ для приготовления картофеля и картофеля фри

- Максимальная температура жарки — 180 °C.
- Контролируйте процесс приготовления. Не ешьте подгоревшую пищу.
- Рекомендуется обжаривать картофель не до коричневого, а до слегка золотистого цвета.
- Свежий картофель храните в помещении при температуре выше 8 °C.
- Перед приготовлением замочите свежий картофель на 20 минут, чтобы уменьшить количество крахмала.

|  |  |  |  |  |  |  |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Картофель и картофель фри | | | | | | |
| Замороженный картофель фри (10 mm x 10 mm) | 1000 g |  | 35 min | 180°C |  | 2 коктейля |
| Домашний картофель фри (8 x 8 mm) | 1000 g |  | 35 min | 180°C |  | Добавьте одну чайную ложку растительного масла + 2 коктейля |
| Замороженные картофельные дольки | 1000 g |  | 35 min | 180°C |  | Добавьте одну чайную ложку растительного масла + 2 коктейля |
| Мясо и птица | | | | | | |
| Филе куриной грудки (без костей) | 500 - 900 g |  | 20 - 25 min | 180°C |  | Проверните в середине приготовления |
| Куриные ножки | 1500 g (12 кусочки) |  | 25 min | 200°C | | |
| Бекон / бекон из говядины | 8 ломтиков |  | 8 min | 180°C | | |
| Сосиски | 10 кусочки |  | 25 min | 200°C | | Проверните в середине приготовления |

| i | | | | | |
|-------------------------------|--------------------------|--------------|----------|-------|--|
| Рыба | | | | | |
| Филе семги | 6 кусочки (150 г/шт.) | | 8 min | 200°C | |
| Креветки | 12 кусочки | | 7 min | 140°C | |
| Закуски | | | | | |
| Замороженные куриные наггетсы | 700 g | | 15 min | 200°C | |
| Куриные крылья | 800 g | | 16 min | 200°C | |
| Замороженные сырные палочки | 750 g | | 16 min | 200°C | |
| Замороженная пицца | Диаметр 26 см | FROZEN PIZZA | 10 min | 200°C | |
| Пицца | | FRESH PIZZA | 6 min | 220°C | |
| Домашняя пицца | | FRESH PIZZA | 10 min | 200°C | |
| Овощи | | | | | |
| Немы | 18 кусочки (900 g) | | 10 min | 200°C | |
| Цветная капуста (соцветия) | 800 g | | 20 min | 180°C | |
| Цукини | 600 g | | 10 min | 200°C | |
| Выпечка | | | | | |
| Печенье | 9 кусочки | | 9-11 min | 180°C | |
| Сушка | | | | | |
| Ломтики яблок | 1-2 кусочки | | 4 h | 70°C | |

* Необходимо перемешать по истечении половины времени приготовления.

ВАЖНО! Во избежание повреждения прибора не превышайте максимальное количество ингредиентов и жидкостей, приведенное в инструкции по эксплуатации и в рецептах. Когда вы используете смеси, которые поднимаются (например, как во время приготовления торта, открытого пирога или маффин) форма для духовки не должна быть заполнена больше, чем на половину.

СОВЕТЫ

- Продукты небольшого размера требуют меньшего времени приготовления, чем продукты большого размера.
- Перемешивание небольшого количества продуктов по истечении половины времени приготовления улучшает результат и позволяет предотвратить неравномерное приготовление блюда.

- Чтобы сделать картофель особенно хрустящим, попробуйте добавить небольшое количество масла перед началом приготовления и равномерно распределить его по всему картофелю. Рекомендуется добавить 14 мл масла.
- Закуски, которые можно готовить в духовке, также подходят для приготовления в приборе.
- Оптимальное рекомендуемое количество картофеля фри составляет 700 грамм.
- Чтобы быстро и просто приготовить закуски с начинкой, используйте готовое слоеное и песочное тесто.
- Если вы хотите испечь пирог или киш, или обжарить нежные ингредиенты или ингредиенты с начинкой, поставьте форму для выпечки в чашу прибора. Можно использовать форму для духовки из разного материала: силикон, нержавеющая сталь, алюминий или керамика.
- Прибор также можно использовать для разогрева продуктов. Для этого на 10 минут установите температуру 160°C. Время приготовления можно изменить в зависимости от объема блюда, чтобы тщательно подогреть его.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДОМАШНЕГО КАРТОФЕЛЯ ФРИ

Чтобы приготовить домашний картофеля фри, выполните следующие действия:

1. Выберите сорт картофеля, рекомендуемый для приготовления картофеля фри. Очистите и нарежьте картофель на равные по толщине соломки.
2. Замочите картофельную соломку в чаше с холодной водой не менее чем на 30 минут, слейте воду и высушите картофель с помощью чистого, хорошо впитывающего кухонного полотенца. Затем промокните бумажным кухонным полотенцем. Картофельная соломка должна быть тщательно высушена перед приготовлением.
3. Налейте одну столовую ложку масла (растительного, подсолнечного или оливкового) в сухую чашу, добавьте в нее картофельную соломку и перемешивайте до тех пор, пока картофель полностью не покроется маслом.
4. Достаньте картофельную соломку из чаши пальцами или кухонными принадлежностями так, чтобы излишки масла остались в чаше. Поместите картофельную соломку обратно в чашу.
Примечание. Не переваливайте картофельную соломку в масле из одной чаши в другую за один раз, иначе излишки масла окажутся на дне чаши.
5. Обжарьте картофельную соломку в соответствии с инструкциями в разделе «Таблица приготовления блюд».

ОЧИСТКА

Очищайте прибор после каждого использования. Чаша и сетка имеют антипригарное покрытие. Не используйте для очистки металлические кухонные принадлежности или абразивные чистящие средства, так как это может повредить антипригарное покрытие.

1. Отсоедините кабель питания от электросети и дайте прибору остыть.
Примечание. Чтобы прибор остыл быстрее, извлеките чашу.
2. Протрите внешнюю поверхность прибора влажной тканью.
3. Очистите чашу и решетку горячей водой, небольшим количеством моющего средства и неабразивной губкой.
Для удаления оставшихся загрязнений можно использовать жидкость для обезжиривания.
Примечание. Чашу и решетку можно мыть в посудомоечной машине.
Совет. Если в нижней части чаши и решетки застряла грязь, налейте горячей воды и моющее средство внутрь, и замочите примерно на 10 минут. Затем промойте и высушите.
4. Протрите внутреннюю поверхность прибора влажной тканью, заранее смоченной в горячей воде.
5. Очистите нагревательный элемент сухой щеткой, чтобы удалить остатки пищи.
6. Не погружайте прибор в воду или другие жидкости.

ХРАНЕНИЕ

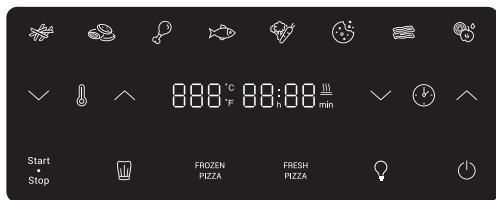
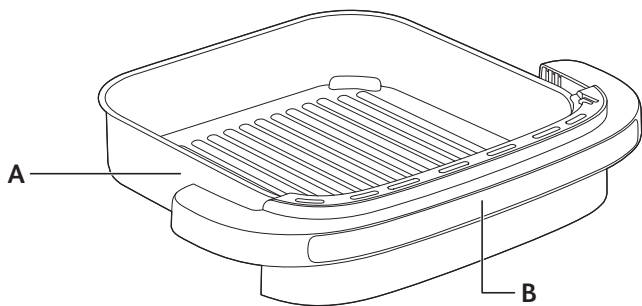
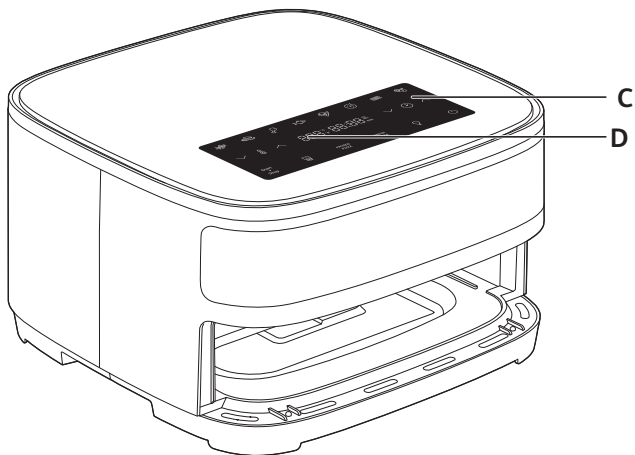
1. Отключите прибор от электросети и дайте ему остыть.
2. Убедитесь, что все части прибора очищены и высушены.

ГАРАНТИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

Если у вас возникнут проблемы с прибором, посетите веб-сайт бренда (см. титульную страницу в данном руководстве), чтобы посмотреть список часто задаваемых вопросов, или обратитесь в центр поддержки потребителей в вашей стране.



DESCRIERE

A. Coș

B. Mâner coș

C. Panou digital tactil

D. Afișaj timp/temperatură

MODURI AUTOMATE DE GĂTIRE

 Cartofi prăjiți

 Nuggets de pui

 Mușchi de pui


 Pește


 Legume

 Fursecuri

 Bacon/bacon de vită

 Deshidratare

 FROZEN PIZZA
Pizza congelată

 FRESH PIZZA
Pizza proaspătă

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Citiți mai întâi instrucțiunile de siguranță și manualul. Păstrați-le într-un loc sigur.

1. Îndepărtați tot ambalajul de toate autocolantele de pe aparat.
2. Curățați bine coșul și plitele detașabile cu apă caldă, puțin detergent lichid de vase și un burete neabraziv.

Notă: Vasul poate fi spălat în mașina de spălat vase.

3. Ștergeți interiorul și exteriorul aparatului cu o lavetă umedă. 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 de lucru 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











Aparatul poate prepara o gamă largă de rețete. Timpul de gătire pentru alimentele principale este indicat în secțiunea „Ghid de gătire”. Rețetele online vă ajută să înțelegeți funcționarea aparatului.

1. Conectați cablul de alimentare la o priză electrică.
2. Introduceți aliment în coșul.

Notă: nu umpleți niciodată vasul peste marcajul nivelului MAX și nu depășiți cantitatea maximă indicată în tabel (consultați secțiunea „Ghid de gătire”) deoarece acest lucru poate afecta calitatea rezultatului final.

3. Împingeți coșul înapoi în aparat.
4. Pentru a începe să gătiți, trebuie să selectați modul de gătire presetat.
 - Apăsăți butonul  pentru a afișa modul de gătire.
 - Apăsăți butonul  de pe ecran pentru a selecta modul de gătire dorit (aceste moduri sunt descrise în detaliu în secțiunea „Ghid de gătire”).
 - Dacă este necesar, reglați timpul  de gătire apăsând butoanele  și . Cronometrul poate fi setat între 0 și 60 de minute.
 - Reglați temperatura  folosind butoanele  și  de pe ecranul digital. Termostatul variază între 40-230°C.
 - Confirmați modul de gătire apăsând  butonul respectiv. Acest lucru va începe procesul de gătire.
 - Începe gătit. Temperatura și timpul de gătire rămas vor apărea intermitent pe afișajul ecranului.
5. În timpul gătirii, lumina interioară permite verificarea procesului de preparare. Apăsăți  pentru a o aprinde. Apăsăți din nou pentru stingere.
6. Pentru rezultate optime de gătire, unele alimente trebuie amestecate puțin la jumătatea timpului de gătire (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.
7. Când auziți un semnal sonor de la cronometru, înseamnă că timpul de gătire setat s-a încheiat. Scoateți bolul din aparat și așezați-l pe o suprafață termorezistentă.
8. Verificați dacă alimentele sunt gata. Dacă alimentele nu sunt gata, puneți la loc bolul în aparat și setați cronometrul pentru câteva minute suplimentare de gătire.
9. Când alimentele sunt găsite, scoateți bolul. Utilizați clești pentru a scoate alimentele din bol.
Atenție: După ce ați gătit, bolul și alimentele sunt foarte fierbinți. Nu atingeți bolul în timpul utilizării și o perioadă după utilizare, deoarece acesta devine foarte fierbinte. Țineți bolul numai de mâner. Țineți vasul numai de mâner folosind ambele mâini.
10. Când un set de alimente este gata, aparatul este imediat gata pentru gătitul unui alt set de alimente.







PIZZA

1. Puneți pizza în vas și introduceți-l înapoi în aparat.
2. Apăsăți , apoi apăsăți  sau .
3. Dacă este necesar, reglați timpul  apăsând butoanele  și  de pe ecranul digital. Reglați temperatura  folosind butoanele  și .
4. Apăsăți butonul Start pentru  a începe gătitul. Temperatura și timpul de gătire rămas vor apărea intermitent pe afișajul ecranului.
5. Când auziți un semnal sonor de la cronometru, înseamnă că timpul de gătire setat s-a încheiat. Scoateți bolul din aparat și așezați-l pe o suprafață termorezistentă.

- Verificați dacă alimentele sunt gata. Dacă alimentele nu sunt gata, puneți la loc bolul în aparat și setați cronometrul pentru câteva minute suplimentare de gătire.
- Când alimentele sunt gătite, scoateți bolul.

Atenție: După ce ați gătit, bolul și alimentele sunt foarte fierbinți. Nu atingeți bolul în timpul utilizării și o perioadă după utilizare, deoarece acesta devine foarte fierbinte. Țineți bolul numai de mâner. Țineți vasul numai de mâner folosind ambele mâini.

DESHIDRATARE

- Așezați alimentele pe plita pentru grătar și puneți bolul înapoi în aparat.
- Apăsăți , apoi reglați temperatura  apăsând butonul  la 70 °C pe ecranul digital.
- Apoi setați timpul  de gătire dorit apăsând  și . Puteți să setați timpul de la 1 oră la 12 ore.
- Apăsăți butonul Start pentru ^{Start} a începe procesul de deshidratare Temperatura și timpul de gătire rămas vor apărea intermitent pe afișajul ecranului.
- Коли відтворюється звуковий сигнал таймера, це означає, що час приготування завершився. Вийміть чашу з приладу й помістіть її на жаротривку поверхню.
- Перевірте готовність страви. Якщо страва ще не готова, просто встановіть чашу назад у прилад та встановіть на таймері кілька додаткових хвилин.
- Când alimentele sunt gătite, scoateți bolul. Utilizați clești pentru a scoate alimentele din bol.

Увага! Після приготування чаша та їжа дуже гарячі. Під час використання та деякий час після нього не торкайтеся чаші, оскільки вона буде дуже гарячою. Тримайте чашу тільки за ручку. Țineți vasul numai de mâner folosind ambele mâini.

































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.

NOTĂ pentru cartofi și cartofi prăjiți

- Limitați temperatura de prăjire la 180 °C.
- Controlați gătitul. Nu mâncați alimente arse.
- Recomandăm prăjirea până când se obține o culoare ușor aurie în loc de o culoare maronie.
- Păstrați cartofii proaspeți într-o cameră la temperaturi de peste 8 °C.
- Înainte de gătire, țineți cartofii proaspeți în apă timp de 20 de minute pentru a reduce cantitatea de amidon.

|  |  |  |  |  |  |  |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Cartofi și cartofi prăjiți | | | | | | |
| Cartofi congelăți (10 mm x 10 mm) | 1000 g |  | 35 min | 180°C |  | 2 shake-uri |
| Cartofi prăjiți pregătiți în casă (8 x 8 mm) | 1000 g |  | 35 min | 180°C |  | Adăugați 1 lingură de ulei + 2 shake-uri |
| Cartofi wedges congelăți | 1000 g |  | 35 min | 180°C |  | Adăugați 1 lingură de ulei + 2 shake-uri |
| Carne și pui | | | | | | |
| Fileuri din piept de pui (fără os) | 500 - 900 g |  | 20 - 25 min | 180°C |  | Întoarceți la jumătatea gătitului |
| Copane de pui | 1500 g (12 bucăți) |  | 25 min | 200°C | | |
| Bacon/bacon de vită | 8 felii |  | 8 min | 180°C | | |
| Cârnați | 10 bucăți |  | 25 min | 200°C | | Întoarceți la jumătatea gătitului |
| Pește | | | | | | |
| File de somon | 6 bucăți (150g/buc) |  | 8 min | 200°C | | |
| Creveți | 12 bucăți |  | 7 min | 140°C | | |
| Gustări | | | | | | |
| Nuggets de pui congelăți | 700 g |  | 15 min | 200°C |  | |
| Aripioare de pui | 800 g |  | 16 min | 200°C |  | |
| Batoane de brânză congelate | 750 g |  | 16 min | 200°C |  | |
| Pizza congelată | | FROZEN PIZZA | 10 min | 200°C | | |
| Pizza proaspătă | Diametru de 26 cm | FRESH PIZZA | 6 min | 220°C | | |
| Pizza de casă | | FRESH PIZZA | 10 min | 200°C | | |
| Legume | | | | | | |
| Nem | 18 bucăți (900 g) |  | 10 min | 200°C | | |
| Conopidă (buchețele) | 800 g |  | 20 min | 180°C | | |
| Dovlecel | 600 g |  | 10 min | 200°C |  | |
| Coacere | | | | | | |
| Fursecuri | 9 bucăți |  | 9 - 11 min | 180°C | | |
| Deshidratare | | | | | | |
| Mere tăiate felii | 1-2 bucăți |  | 4 h | 70°C | | |

* Amestecați la jumătatea procesului de gătire.

IMPORTANT: Pentru a evita deteriorarea aparatului, nu depășiți niciodată cantitățile maxime de ingrediente și lichide indicate în manualul de instrucțiuni și în rețete. Atunci când utilizați amestecuri care cresc (cum ar fi cel de prăjituri, quiche sau briose) vasul pentru cuptor nu trebuie umplut mai mult de jumătate.

SFATURI

- Alimentele mici necesită de obicei un timp mai scurt de gătire decât alimentele de mărime mai mare.
- Amestecare alimentelor de dimensiuni mai mici la jumătatea timpului de gătire îmbunătățește rezultatul final și poate ajuta la prevenirea gătirii neuniforme.
- Pentru a face cartofii foarte crocanți, adăugați o cantitate mică de ulei înainte de a-i găti și scuturați pentru a-i acoperi uniform. Recomandăm 14 ml de ulei.
- Gustările care pot fi preparate într-un cuptor, pot fi gătite și în aparat.
- Cantitatea optimă recomandată pentru cartofii prăjiți este de 700 de grame.
- Folosiți foitaj sau aluat fraged gata pregătit pentru a găti gustări cu umplutură rapid și ușor.
- Puneți un vas pentru cuptor în bolul aparatului dacă doriți să preparați o prăjitură sau quiche sau dacă doriți să prăjiți ingrediente delicate sau umplute. Puteți utiliza un vas pentru cuptor din silicon, inox, aluminiu sau teracotă.
- Puteți folosi aparatul și pentru a reîncălzi alimente. Pentru reîncălzirea alimentelor, setați temperatura la 160 °C și timpul la maximum 10 minute. Timpul de gătire trebuie reglat în funcție de cantitatea de alimente pentru a reîncălzi complet mâncarea.

CARTOFI PAI PREPARAȚI ÎN CASĂ

Dacă doriți să gătiți cartofii pai preparați în casă, urmați pașii de mai jos.

1. Alegeți un soi de cartofi recomandat pentru a face cartofii pai. Curățați cartofii și tăiați-i în părți cu grosime egală.
2. Puneți cartofii pai într-un bol cu apă rece timp de cel puțin 30 de minute, scurgeți-i și uscați-i cu un șervet curat și absorbant. Apoi ștergeți cu un prosop din hârtie de bucătărie. Cartofii pai trebuie uscați bine înainte de gătire.
3. Puneți 1 lingură de ulei (vegetal, de floarea soarelui sau de măsline) într-un bol uscat, puneți cartofii pai și amestecați până când sunt acoperiți bine cu ulei.
4. Scoateți cartofii pai din bol cu degetele sau cu o spatulă pentru ca excesul de ulei să rămână în bol. Așezați cartofii pai în vas.
Notă: nu turnați dintr-o dată cartofii pai acoperiți cu ulei direct în vas, deoarece excesul de ulei va ajunge pe fundul vasului.
5. Prăjiți cartofii pai conform instrucțiunilor din secțiunea „Ghid de gătire”.

CURĂȚARE

Curățați aparatul după fiecare utilizare.

Bolul și grătarul au un strat de acoperire antiaderent. Nu utilizați ustensile din metal sau materiale de curățare abrazive pentru a-l curăța deoarece acestea pot deteriora stratul antiaderent.

1. Scoateți ștecărul din priză și lăsați aparatul să se răcească.
Notă: Scoateți bolul pentru a permite aparatului să se răcească mai repede.
2. Ștergeți exteriorul aparatului cu o lavetă umedă.
3. Curățați bolul și grătarul cu apă caldă, puțin detergent de vase lichid și un burete neabraziv.

Puteți utiliza un degresant lichid pentru a îndepărta murdăria rămasă.

NOTĂ: bolul și grătarul se pot spăla în mașina de spălat vase.

Sugestie: Dacă s-a lipit murdărie pe partea de jos a bolului și pe grătar, umpleți-le cu apă fierbinte cu detergent de vase lichid. Lăsați bolul și grătarul să se înmoaie aproximativ 10 minute. Apoi clătiți cu apă până se curăță și uscați.

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

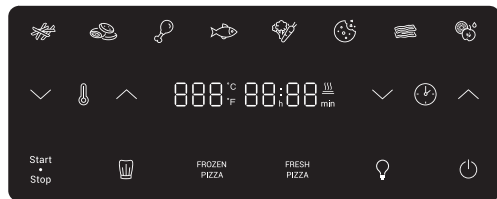
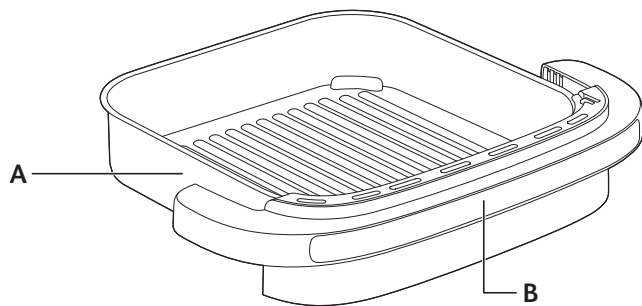
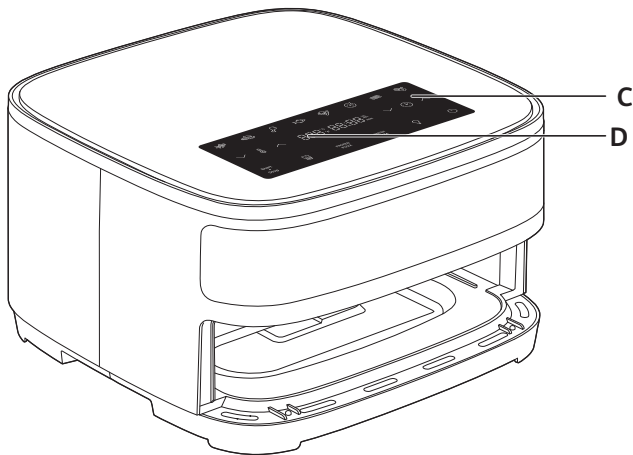
1. Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească.
2. Asigurați-vă că toate componentele sunt curate și uscate.

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 (vedeți coperta acestui manual) pentru o listă de întrebări frecvente sau contactați centrul de asistență pentru consumatori din țara dvs.



ОПИС

- A. Чаша
- B. Ручка контейнера

- C. Цифрова сенсорна панель
- D. Дисплей відображення часу/ температури

АВТОМАТИЧНІ РЕЖИМИ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ

- | | |
|----------------|------------------------|
| Фрі | Печиво |
| курячі нагетси | Бекон / яловичий бекон |
| Курячі гомілки | Дегідратація |
| Рибка | Заморожена піца |
| Овочі | Свіжа піца |

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Насамперед прочитайте правила техніки безпеки й посібник користувача; зберігайте їх у безпечному місці.

- Повністю зніміть пакування приладу та із приладу всі наклейки.
- Ретельно очистьте контейнери й знімні решітки, використовуючи гарячу воду, м'який засіб та неабразивну губку.

Примітка. Чашу можна мити в посудомийній машині.

- Протріть внутрішню та зовнішню частини приладу вологою ганчіркою. Під час роботи прилад утворює гаряче повітря. Не наповнюйте контейнер олією чи жиром для смаження.

ПІДГОТОВКА ДО ВИКОРИСТАННЯ

- Помістіть прилад на рівну стійку та жаротривку робочу поверхню, де на нього не потраплять бризки води.
- Не наповнюйте контейнер олією чи іншою рідиною.
Не кладіть нічого на прилад, це перешкоджатиме потокам повітря й вплине на результат смаження гарячим повітрям.

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ. Щоб уникнути перегрівання, не ставте прилад у куток або під настінну шафу. Навколо пристрою має бути принаймні 15 см вільного простору для належної циркуляції повітря.











ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

Прилад може готувати різноманітні страви. Час приготування основних страв зазначено в розділі «Рекомендації з приготування». Онлайн-рецепти допоможуть вам ознайомитися з приладом.











- Під'єднайте шнур живлення до розетки.

2. Помістіть страву в контейнер.








Примітка. Ніколи не наповнюйте чашу вище за позначку MAX (МАКС.) і не перевищуйте максимальну кількість, зазначену в таблиці (див. розділ «Рекомендації з приготування»), оскільки це може вплинути на якість результату.

3. Засуньте контейнер назад у прилад.
4. Щоб почати готувати, необхідно вибрати попередньо встановлений режим приготування.
 - Натисніть кнопку , щоб відобразити режим приготування.
 - Потім натисніть кнопку  на екрані, щоб вибрати потрібний режим приготування (докладно ці режими описані в розділі «Рекомендації з приготування»).
 - За потреби відрегулюйте час  приготування, натискаючи кнопки  і .
5. Таймер можна встановити на час від 0 до 60 хвилин.
 - Відрегулюйте температуру  за допомогою кнопок  та  на цифровому екрані.
Температура термостата варіюється від 40 до 230 °C.
 - Підтвердьте вибір режиму приготування, натиснувши  кнопку. Це запустить процес приготування.
 - Розпочнеться процес приготування. Температура й час приготування, що залишився, буде змінюватися на екрані.
6. Під час приготування внутрішнє освітлення дає змогу контролювати процес приготування. Натисніть , щоб увімкнути освітлення. Натисніть знову, щоб вимкнути.
7. Для деяких страв під час приготування необхідне перемішування, щоб забезпечити оптимальний результат (див. розділ «Рекомендації з приготування»). Щоб перемішати їжу, витягніть чашу з приладу за ручку й потрусіть її. Потім встановіть чашу назад у прилад, і приготування автоматично відновиться.
8. Коли відтворюється звуковий сигнал таймера, це означає, що час приготування завершився. Вийміть чашу з приладу й помістіть її на жаротривку поверхню.
9. Перевірте готовність страви.
Якщо страву ще не готова, просто встановіть чашу назад у прилад та встановіть на таймері кілька додаткових хвилин.
10. Коли їжа буде готова, вийміть чашу. Щоб виняти їжу з чаші, скористайтеся щипцями.
Увага! Після приготування чаша та їжа дуже гарячі. Під час використання та деякий час після нього не торкайтеся чаші, оскільки вона буде дуже гарячою. Тримайте чашу тільки за ручку. Тримайте чашу тільки за ручку обома руками.
11. Коли партію їжі приготовано, прилад одразу готовий до приготування наступної партії.

ПІЦЦА

1. Помістіть піцу в чашу й вставте чашу назад у прилад.
2. Натисніть , а потім натисніть  або .
3. За потреби відрегулюйте час , використовуючи кнопки  і  на цифровому екрані.
Відрегулюйте температуру  за допомогою кнопок  та  на цифровому екрані.
4. Натисніть кнопку Start , щоб розпочати процес приготування. Температура й час приготування, що залишився, буде змінюватися на екрані.
5. Коли відтворюється звуковий сигнал таймера, це означає, що час приготування завершився. Вийміть чашу з приладу й помістіть її на жаротривку поверхню.
6. Перевірте готовність страви. Якщо страву ще не готова, просто встановіть чашу назад у прилад та встановіть на таймері кілька додаткових хвилин.
7. Коли їжа буде готова, вийміть чашу.
Увага! Після приготування чаша та їжа дуже гарячі. Під час використання та деякий час після нього не торкайтеся чаші, оскільки вона буде дуже гарячою. Тримайте чашу тільки за ручку. Тримайте чашу тільки за ручку обома руками.

ДЕГІДРАТАЦІЯ

1. Помістіть їжу на пластину гриль і вставте чашу назад у прилад.
2. Натисніть , а потім відрегулюйте температуру  до 70 °C, натискаючи кнопку  на цифровому екрані.
3. Тоді задайте потрібний час , використовуючи кнопки  і . Можна задати час від 1 до 12 годин.
4. Натисніть кнопку , щоб розпочати процес сушіння. Температура й час приготування, що залишився, буде змінюватися на екрані.
5. Când auziți un semnal sonor de la cronometru, înseamnă că timpul de gătire setat s-a încheiat. Scoateți bolul din aparat și așezați-l pe o suprafață termorezistentă.
6. Verificați dacă alimentele sunt gata. Dacă alimentele nu sunt gata, puneți la loc bolul în aparat și setați cronometrul pentru câteva minute suplimentare de gătire.
7. Коли їжа буде готова, вийміть чашу. Щоб виняти їжу з чаші, скористайтеся щипцями.
Atenție: După ce ați gătit, bolul și alimentele sunt foarte fierbinți. Nu atingeți bolul în timpul utilizării și o perioadă după utilizare, deoarece acesta devine foarte fierbinte. Țineți bolul numai de mâner. Trimaite chashu tîlki za rûchku oboma rukami.
















РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ




















У таблиці нижче наведені основні налаштування для приготування страв.

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

ПРИМІТКА щодо приготування картоплі та картоплі фрі

- Обмежте температуру смаження на рівні 180 °C.
- Контролюйте процес приготування. Не їжте пригоріле.
- Радимо смажити не до коричневого, а до злегка золотистого кольору.
- Зберігайте свіжу картоплю в приміщенні за температури вище ніж 8 °C.
- Перед приготуванням замочіть свіжу картоплю на 20 хвилин, щоб зменшити кількість крохмалю.

|        | | | | | | |
|---|------------------|---|-------------|-------|---|---|
| Картопля фрі | | | | | | |
| Заморожена картопля фрі (10 mm x 10 mm) | 1000 g |  | 35 min | 180°C |  | 2 струшування |
| Домашня картопля фрі (8 x 8 mm) | 1000 g |  | 35 min | 180°C |  | Додати 1 столову ложку олії + 2 струшування |
| Частинки замороженої картоплі | 1000 g |  | 35 min | 180°C |  | Додати 1 столову ложку олії + 2 струшування |
| М'ясо та птиця | | | | | | |
| Курячі філе (без кісток) | 500 - 900 g |  | 20 - 25 min | 180°C |  | Перевіряйте на півдорозі приготування |
| Курячі голілки | 1500 g (12 шт.) |  | 25 min | 200°C | | |
| Бекон / яловичий бекон | 8 скибочок |  | 8 min | 180°C | | |
| Ковбаси | 10 шт. |  | 25 min | 200°C | | Перевіряйте на півдорозі приготування |
| Риба | | | | | | |
| Філе лосося | 6 шт. (150 г/шт) |  | 8 min | 200°C | | |
| Креветки | 12 шт. |  | 7 min | 140°C | | |

|        | | | | | | |
|---|----------------|---|----------|-------|---|--|
| Закуски | | | | | | |
| Заморожені курячі нагетси | 700 g |  | 15 min | 200°C |  | |
| Курячі крильця | 800 g |  | 16 min | 200°C |  | |
| Заморожені сирні палички | 750 g |  | 16 min | 200°C |  | |
| Заморожена піца | Діаметр 26 см | FROZEN PIZZA | 10 min | 200°C | | |
| Свіжоприготована піца | | FRESH PIZZA | 6 min | 220°C | | |
| Домашня піца | | FRESH PIZZA | 10 min | 200°C | | |
| Овочі | | | | | | |
| Рулетки | 18 шт. (900 g) |  | 10 min | 200°C | | |
| Цвітна капуста (голівки) | 800 g |  | 20 min | 180°C | | |
| Кабачок-цукіні | 600 g |  | 10 min | 200°C |  | |
| Випікання | | | | | | |
| Печиво | 9 шт. |  | 9-11 min | 180°C | | |
| Дегідратація | | | | | | |
| Скибочки яблук | 1-2 шт. |  | 4 h | 70°C | | |

* Струсніть у середині циклу приготування.

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ. Щоб не пошкодити прилад, не перевищуйте максимальну кількість інгредієнтів і рідини, вказану в інструкції та рецептах. Під час приготування з використанням сумішей, що збільшуються в розмірі (наприклад, пиріг, запіканка або мафіни), посуд для духової шафи не слід заповнювати більш ніж наполовину.

ПОРАДИ

- Для приготування менших за розміром страв зазвичай необхідно менше часу, ніж для великих.
- Струшування меншої кількості їжі в середині циклу приготування покращує кінцевий результат і може запобігти нерівномірному приготуванню їжі.
- Якщо потрібно зробити картоплю особливо хрусткою, спробуйте додати трішки олії перед приготуванням і струсити, щоб вона рівномірно покрила страву. Рекомендуємо додавати 14 мл олії.
- Закуски, які можна приготувати в духовці, також можна приготувати в цьому приладі.
- Оптимальна рекомендована кількість картоплі для приготування картоплі фрі – 700 грамів.

- Використовуйте готове листкове й пісочне тісто, щоб швидко та легко приготувати закуски з начинкою.
- Помістіть посуд для духовки в чашу приладу для приготування пирога чи запіканки або підсмажування делікатних інгредієнтів чи інгредієнтів із начинкою. Можна використовувати посуд для духовки із силікону, нержавіючої сталі, алюмінію, теракоти.
- Прилад також можна використовувати для розігрівання їжі. Розігрівайте їжу протягом максимум 10 хвилин за температури 160 °С. Час приготування можна регулювати залежно від кількості їжі, щоб повністю розігріти страву.

ПРИГОТУВАННЯ ДОМАШНІХ ЧИПСІВ

Для отримання найкращого результату ми рекомендуємо використовувати заморожені чипси. Для приготування домашніх чипсів дотримуйтеся зазначених нижче інструкцій.

1. Обирайте сорти картоплі, рекомендовані для приготування чипсів. Очистіть картоплю і поріжте на чипси однакової товщини.
2. Змочуйте картопляні чипси в чаші з холодною водою протягом щонайменше 30 хвилин, злийте воду та осушіть чипси чистим, добре поглинаючим рідину кухонним рушником. Потім протріть кухонним паперовим рушником. Чипси слід ретельно висушити перед приготуванням.
3. Налийте 1 столову ложку олії (рослинної, соняшникової чи оливкової) у суху чашу, зверху покладіть чипси та перемішуйте, доки вони не покриються олією.
4. Вийміть чипси із чаші руками або кухонним приладдям, щоб залишки олії залишилися в чаші. Викладіть чипси в чашу.

Примітка: не опускайте контейнер із чипсами в олії прямо в чашу за один прийом, оскільки надлишки олії потраплять на дно чаші.

5. Обсмажуйте чипси згідно з інструкціями в розділі Рекомендації з приготування.

ОЧИЩЕННЯ

Виконуйте чищення приладу після кожного використання.

Чаша й решітка мають антипригарне покриття. Не використовуйте металеве кухонне приладдя чи абразивні миючі засоби для очищення приладу, оскільки це може призвести до пошкодження антипригарного покриття.

1. Вийміть вилку з розетки й дайте приладу охолонути.
Примітка. Зніміть чашу, щоб прилад швидше охолонув.
2. Протріть корпус приладу вологою ганчіркою.
3. Помийте чашу й решітку гарячою водою, використовуючи миючий засіб і неабразивну губку.

Для видалення залишків бруду можна використовувати знежирюючий рідкий засіб.

ПРИМІТКА. чашу й решітку можна мити в посудомийній машині.

Порада. Якщо на дні чаші та на решітці залишився бруд, залийте їх гарячою водою та додайте трохи миючого засобу. Залиште чашу й решітку приблизно на 10 хвилин, щоб вони відмокли. Потім промийте й висушіть їх.

4. Протріть прилад усередині ганчіркою, змоченою гарячою водою.
5. Видаліть будь-які залишки їжі з нагрівального елемента сухою щіткою.
6. Не занурюйте прилад у воду чи іншу рідину.

ЗБЕРІГАННЯ

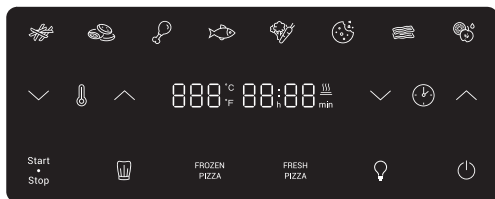
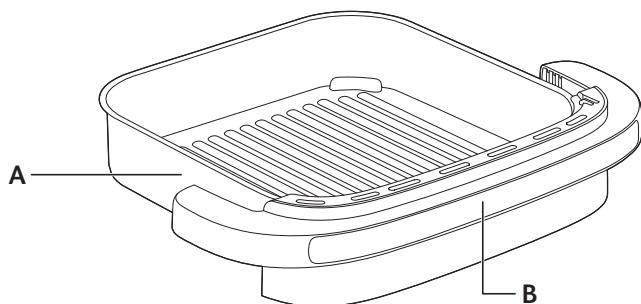
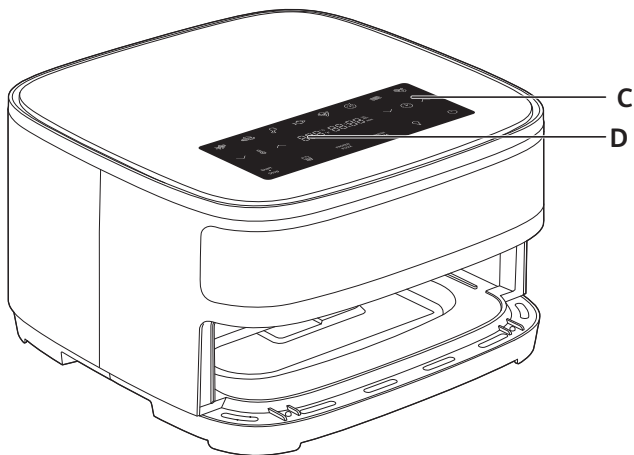
1. Від'єднайте прилад від джерела живлення і дайте йому охолонути.
2. Переконайтеся, що всі частини приладу чисті та сухі.

ГАРАНТІЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Якщо вам потрібне обслуговування або інформація чи якщо у вас виникла проблема, відвідайте сайт компанії-виробника або зверніться до Центру обслуговування споживачів у своїй країні. Номер телефону можна знайти в гарантійному листі, що розповсюджується на всі країни. Якщо у вашій країні немає Центру обслуговування споживачів, зверніться до місцевого дилера компанії-виробника.

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Якщо у вас виникли проблеми з приладом, відвідайте сайт компанії-виробника (дивіться обкладинку цього посібника) для ознайомлення зі списком найпоширеніших запитань або зверніться до Центру обслуговування споживачів у своїй країні.



KIRJELDUS

- A. тартпа
B. Тартпа тұтқары

- C. Puutetundlik digiekraan
D. Aja-/temperatuuriekraan

АВТОМАТТЫ ПІСІРУ РЕЖИМДЕРІ

- | | |
|-------------------|--------------------------|
| Фри | Cookie файлдары |
| тауық наггетсы | Бекон / сиыр еті беконсы |
| Тауық барабандары | Ылғалсыздандыру |
| Балық | Мұздатылған пицца |
| Көкөністер | Жаңа пицца |

БІРІНШІ РЕТ ПАЙДАЛАНАР АЛДЫНДА

Алдымен қауіпсіздік нұсқауларын және нұсқаулықты оқып шығыңыз, оларды қауіпсіз жерде сақтап қойыңыз.

1. Барлық қаптама материалын алып тастаңыз және басқа барлық жапсырмаларды.
2. Тартпаны және алынбалы торды ыстық сумен, аздап жуғыш сұйықтықпен және абразивті емес губкамен жақсылап тазалаңыз.
Ескертпе. Ыдысты ыдыс жуғыш машинада жууға болады.
3. Құрылғының іші-сыртын дымқыл шүберекпен сүртіңіз. Құрылғы жұмыс істегенде ыстық ауа шығарады. Майды тартпаға құймаңыз.

ПАЙДАЛАНУҒА ДАЙЫНДАУ

1. Құрылғыны тегіс, тұрақты, ыстыққа төзімді жұмыс бетінде су шашырамайтын жерге қойыңыз.
2. **Тартпаға май немесе басқа сұйықтық құймаңыз. Құрылғының үстіне ештеңе қоймаңыз. Бұл ауа ағынын бұзады және ыстық ауада қуыру нәтижесіне әсер етеді.**

МАҢЫЗДЫ! Құрылғының қызып кетуіне жол бермеу үшін оны бұрышқа немесе қабырғадағы шкаф астына қоймаңыз. Ауа айналымын қамтамасыз ету үшін құрылғының айналасында кемінде 15 см бос орын қалдыру керек.

ҚҰРЫЛҒЫНЫ ПАЙДАЛАНУ

Құрылғы рецепттердің үлкен ассортиментін дайындай алады. Негізгі тағамдарды әзірлеу уақыттары «Пісіру нұсқаулығы» бөлімінде берілген.

1. Қуат сымын электр розеткасына қосыңыз.
2. тағамды тарпаға салыңыз.

Ескертпе. Ыдысты ешқашан MAX деңгей белгісінен асыра толтырмаңыз немесе кестеде көрсетілген ең жоғары мөлшерден асырмаңыз («Пісіру нұсқаулығы» бөлімін қараңыз), себебі ол соңғы нәтиже сапасына әсер етуі мүмкін.

3. Тартпаны қайтадан құрылғыға салыңыз.
4. Пісіруді бастау үшін алдын ала орнатылған пісіру режимін таңдау керек.
 - Пісіру режимін көрсету үшін түймесін басыңыз.
 - Содан кейін қажетті пісіру режимін таңдау үшін экрандағы түймесін басыңыз (бұл режимдер «Пісіру нұсқаулығы» бөлімінде егжей-тегжейлі сипатталған).
 - Қажет болса, \wedge және \vee түймелерін басу арқылы пісіру уақытын реттеңіз. Таймерді 0-60 минут аралығында орнатуға болады.
 - Температураны сандық экрандағы \wedge және \vee түймелерімен реттеңіз. Термостат 40-230 °C аралығында өзгеріп тұрады.
 - Түймені басу арқылы пісіру режимін растаңыз. Ол пісіру процесін іске қосады.
 - Пісіру басталады. Температура мен қалған пісіру уақыты экрандық дисплейде кезектесіп тұрады.
5. Пісіру кезінде ішкі жарық процесін бақылауға мүмкіндік береді. Жағу үшін түймесін басыңыз. Өшіру үшін қайта басыңыз.
6. Оңтайлы нәтижеге қол жеткізу үшін кейбір тағамдарды пісіру уақытының жартысында шайқау қажет («Пісіру нұсқаулығы» бөлімін қараңыз). Өнімдерді шайқау үшін ыдысты құрылғыдан тұтқадан шығарып, шайқаңыз. Одан кейін ыдысты қайтадан құрылғыға салыңыз, сонда пісіру автоматты түрде жалғасады.
7. Таймердің дыбыстық сигналын естіген кезде белгіленген пісіру уақыты аяқталады. Ыдысты құрылғыдан шығарып алыңыз және оны ыстыққа төзімді жерге қойыңыз.
8. Тамақтың дайын болғанын тексеріңіз. Егер тағам әлі дайын болмаса, ыдысты құрылғыға қайта қойып, таймерді бірнеше қосымша минутқа орнатыңыз.
9. Тағам піскен кезде, ыдысты алыңыз. Тағамды алу үшін кезінде ыдыстан шығару үшін қысқыштарды пайдаланыңыз.

Абайлаңыз! Пісіргеннен кейін ыдыс, және тағам өте ыстық болады. Ыдысты пайдалану кезінде және қолданғаннан кейін біраз уақыт ұстамаңыз, себебі ол қатты қызып кетеді. Ыдысты тек тұтқасынан ұстаңыз. Ыдысты тек екі қолмен тұтқасынан ұстаңыз
10. Тағамның бір бөлігі дайын болған кезде, құрылғы тағамның екінші бөлігін дайындауға бірден дайын болады.

ПИЦЦА

1. Пиццаны ыдысқа салып, ыдысты қайтадан құрылғыға сырғытыңыз.
2. түймесін, одан кейін немесе түймесін басыңыз.
3. Қажет болса, сандық экрандағы \wedge және \vee түймелерін басу арқылы уақытты реттеңіз. Температураны сандық экрандағы \wedge және \vee түймелерімен реттеңіз.
4. Пісіруді бастау үшін «Бастау» түймесін басыңыз. Температура мен қалған пісіру уақыты экрандық дисплейде кезектесіп тұрады.
5. Таймердің дыбыстық сигналын естіген кезде белгіленген пісіру уақыты аяқталады. Ыдысты құрылғыдан шығарып алыңыз және оны ыстыққа төзімді жерге қойыңыз.
6. Тамақтың дайын болғанын тексеріңіз. Егер тағам әлі дайын болмаса, ыдысты құрылғыға қайта қойып, таймерді бірнеше қосымша минутқа орнатыңыз.
7. Тағам піскен кезде, ыдысты алыңыз.

Абайлаңыз! Пісіргеннен кейін ыдыс, және тағам өте ыстық болады. Ыдысты пайдалану кезінде және қолданғаннан кейін біраз уақыт ұстамаңыз, себебі ол қатты қызып кетеді. Ыдысты тек тұтқасынан ұстаңыз. Ыдысты тек екі қолмен тұтқасынан ұстаңыз

ЫЛҒАЛСЫЗДАНДЫРУ

1. Тамақты гриль табағына салып, ыдысты қайтадан құрылғыға салыңыз.
2. түймесін басыңыз, одан кейін сандық экрандағы \vee түймесін басу арқылы температураны 70°C-қа реттеңіз.
3. Одан кейін \vee және \wedge түймесін басу арқылы қажетті пісіру уақытын белгілеңіз. Уақытты 1 сағаттан 12 сағатқа дейін орнатуға болады.
4. Сусыздандыру процесін бастау үшін «Бастау» түймесін басыңыз. Температура мен қалған пісіру уақыты экрандық дисплейде кезектесіп тұрады.
5. Таймердің дыбыстық сигналын естіген кезде белгіленген пісіру уақыты аяқталады. Ыдысты құрылғыдан шығарып алыңыз және оны ыстыққа төзімді жерге қойыңыз.
6. Тамақтың дайын болғанын тексеріңіз. Егер тағам әлі дайын болмаса, ыдысты құрылғыға қайта қойып, таймерді бірнеше қосымша минутқа орнатыңыз.
7. Тағам піскен кезде, ыдысты алыңыз. Тағамды алу үшін кезінде ыдыстан шығару үшін қысқыштарды пайдаланыңыз.

Абайлаңыз! Пісіргеннен кейін ыдыс, және тағам өте ыстық болады. Ыдысты пайдалану кезінде және қолданғаннан кейін біраз уақыт ұстамаңыз, себебі ол қатты қызып кетеді. Ыдысты тек тұтқасынан ұстаңыз. Ыдысты тек екі қолмен тұтқасынан ұстаңыз





















ПІСІРУ НҰҚҚАУЛЫҒЫ




















Төмендегі кесте дайындалатын тағамның негізгі параметрлерін таңдауға көмектеседі.

Ескертпе. Төмендегі пісіру уақыттары тек нұсқау ретінде берілген және пайдаланылған картоптың түрі мен партиясына байланысты өзгеруі мүмкін. Басқа тағамдар үшін өлшемі, пішіні және бренді нәтижелерге әсер етуі мүмкін. Сондықтан пісіру уақытын аздап реттеу қажет болуы мүмкін.

КАРТОП пен фри картоптары туралы ескерту

- Қуыру температурасын 180 °С-тан асырмаңыз.
- Пісіру процесін бақылаңыз. Күйген тағамды жеуге болмайды.
- Түсі қоңыр болғанша күтпей, сәл сары түс болғанша қуырған жөн.
- Жаңа піскен картопты температурасы 8 °С-тан жоғары бөлмеде сақтаңыз.
- Пісірмес бұрын, крахмалдың мөлшерін азайту үшін картопты 20 минут суға салып қойыңыз.

|  |  |  |  |  |  |  |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Картоп пен фри | | | | | | |
| Мұздатылған фри (10 mm x 10 mm) | 1000 г |  | 35 min | 180°C |  | 2 шайқау |
| Үйде жасалған фри картобы (8 x 8 mm) | 1000 г |  | 35 min | 180°C |  | 1 ас қасық май қосыңыз + 2 шайқау |
| Мұздатылған картоп кесектері | 1000 г |  | 35 min | 180°C |  | 1 ас қасық май қосыңыз + 2 шайқау |
| Ет пен құс еті | | | | | | |
| Тауықтың төс еті (сүйексіз) | 500 - 900 г |  | 20 - 25 min | 180°C |  | Пісірудің жартысына дейін бұраңыз |
| Тауық сандары | 1500 г (12 дана) |  | 25 min | 200°C | | |
| Бекон / сиыр еті беконы | 8 тілім |  | 8 min | 180°C | | |
| Шұжықтар | 10 дана |  | 25 min | 200°C | | Пісірудің жартысына дейін бұраңыз |
| Балық | | | | | | |
| Ақсерке филесі | 6 дана (150 г / дана) |  | 8 min | 200°C | | |
| Асшаян | 12 дана |  | 7 min | 140°C | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Жеңіл тағамдар | | | | | | |
| Мұздатылған тауық наггетсы | 700 г |  | 15 min | 200°C |  | |
| Тауық қанаттары | 800 г |  | 16 min | 200°C |  | |
| Мұздатылған ірімшік таяқшалары | 750 г |  | 16 min | 200°C |  | |
| Мұздатылған пицца | Диаметрі 26 см | FROZEN PIZZA | 10 min | 200°C | | |
| Жаңа піскен пицца | | FRESH PIZZA | 6 min | 220°C | | |
| Үйде пісірілген пицца | | FRESH PIZZA | 10 min | 200°C | | |
| Көкөністер | | | | | | |
| Роллдар | 18 дана (900 г) |  | 10 min | 200°C | | |
| Гүлді қырыққабат (бас жағы) | 800 г |  | 20 min | 180°C | | |
| Цуккини | 600 г |  | 10 min | 200°C |  | |
| Пісіру | | | | | | |
| Печенье | 9 дана |  | 9 - 11 min | 180°C | | |
| Ылғалсыздандыру | | | | | | |
| Алма тілімдері | 1-2 дана |  | 4 h | 70°C | | |

* Пісіру процесінің жартысына келгенде араластырыңыз.

МАҢЫЗДЫ! Құрылғыңызға зақым келтірмеу үшін пайдаланушы нұсқаулығында және рецептілерде берілген ингредиенттер мен сұйықтықтарды ешқашан максималды мөлшерінен асырмаңыз. Көтерілетін қоспаларды (мысалы, тортқа, кишке немесе кекске арналған қоспаларды) пайдаланған кезде, пеш табағын жартысынан артық толтыруға болмайды.

КЕҢЕСТЕР

- Көлемі кішкентай тағамдар үшін әдетте көлемі үлкен тағамдарға қарағанда сәл қысқа пісіру уақыты қажет.
- Көлемі кішкентай тағамдарды пісіру уақытының жартысына дейін шайқау соңғы нәтижені жақсартады және біркелкі піспей қалуға жол бермейді.
- Картопты қытырлақ ету үшін, пісірер алдында аз мөлшерде май қосып көріңіз де, біркелкі араластыру үшін шайқаңыз. Біз 14 мл май құюды ұсынамыз.
- Пеште пісіруге болатын жеңіл тағамдарды құрылғыда да пісіруге болады.
- Картоп пісіруге арналған оңтайлы ұсынылған мөлшер: 700 грамм.
- Толтырылған жеңіл тағамдарды тез және оңай жасау үшін дайын қатпарлы және қытырлақ қамырды пайдаланыңыз.

- Торт немесе киш пісіргіңіз келсе немесе нәзік ингредиенттерді немесе салмасы бар ингредиенттерді қуырғыңыз келсе, пешке арналған ыдысты құрылғының ыдысына салыңыз. Сіз кремнийден, тот баспайтын болаттан, алюминийден, терракотадан жасалған пешке арналған ыдысты пайдалана аласыз.
- Құрылғыны тағамды қыздыру үшін де пайдалануға болады. Тағамды толығымен қыздыру үшін тағамның мөлшеріне байланысты пісіру уақытын реттеуге болады.

ҚОЛДАН ЖАСАЛҒАН КАРТОП ТІЛІМДЕРІН ӘЗІРЛЕУ

Қолдан жасалған картоп тілімдерін әзірлегіңіз келсе, төмендегі қадамдарды орындаңыз.

1. Картоп тілімдерін әзірлеу үшін ұсынылатын әртүрлі картопты таңдаңыз. Картоптың қабығын аршып, қалыңдығы бірдей картоп тілімдеріне кесіңіз.
2. Картоп тілімдерін салқын суы бар ыдыста кем дегенде 30 минут жібітіңіз, оларды судан шығарып, таза, сіңіргіштігі жоғары қол орамалмен құрғатыңыз. Содан кейін қағаз ас үй сүлгісімен сүртіңіз. Пісірмес бұрын картоп тілімдерін мұқият кептіру керек.
3. Құрғақ ыдысқа 1 ас қасық май (өсімдік, күнбағыс немесе зәйтүн) құйып, үстіне картоп тілімдерін салып, олар майланғанша араластырыңыз.
4. Артық майды ыдыста қалдыру үшін картоп тілімдерін саусағыңызбен немесе ас үй құралымен алыңыз. Картоп тілімдерін ыдысқа салыңыз.
Ескертпе. Майланған картоп тілімдері бар контейнерді бірден ыдысқа салмаңыз, әйтпесе артық май ыдыс түбіне түседі.
5. Картоп тілімдерін «Пісіру нұсқаулығы» бөліміндегі нұсқауларға сәйкес қуырыңыз.

ТАЗАЛАУ

Құрылғыны қолданған сайын тазалап отырыңыз.

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

1. Ашаны розеткадан суырып, құрылғыны суытып алыңыз. Ескертпе. Құрылғыны тезірек салқындату үшін ыдысты шығарып алыңыз.
2. Құрылғының сыртын дымқыл шүберекпен сүртіңіз.
3. Ыдыс пен гриль науасын ыстық сумен, жуғыш сұйықтықпен және қырмайтын губкамен тазалаңыз.
Қалған ласты кетіру үшін май кетіретін сұйықтықты қолдануға болады.
ЕСКЕРТПЕ: Ыдыс пен торды ыдыс жуғышта жууға болады.
Кеңес. Ыдыс пен тордың түбіне кір тұрып қалса, оларды ыстық сумен және аздап жуғыш сұйықтықпен толтырыңыз. Ыдысты және торды шамамен 10 минутқа қалдырыңыз. Одан кейін тазалап жуып, құрғатыңыз.
4. Құрылғының ішін ыстық сумен және дымқыл шүберекпен сүртіңіз.
5. Кез келген тағам қалдықтарын кетіру үшін қыздырғыш элементті құрғақ тазалау щеткасымен тазалаңыз.
6. Құрылғыны суға немесе басқа сұйықтыққа салмаңыз.

САҚТАУ

1. Құрылғыны токтан ажыратып, суытып алыңыз.
2. Барлық бөлшектің таза әрі құрғақ екенін тексеріңіз.

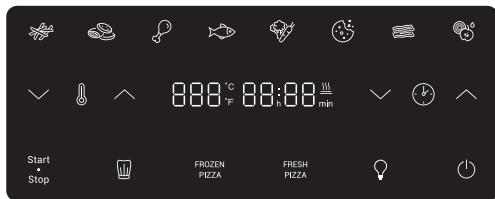
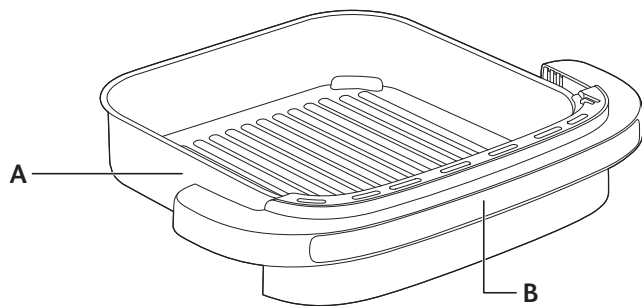
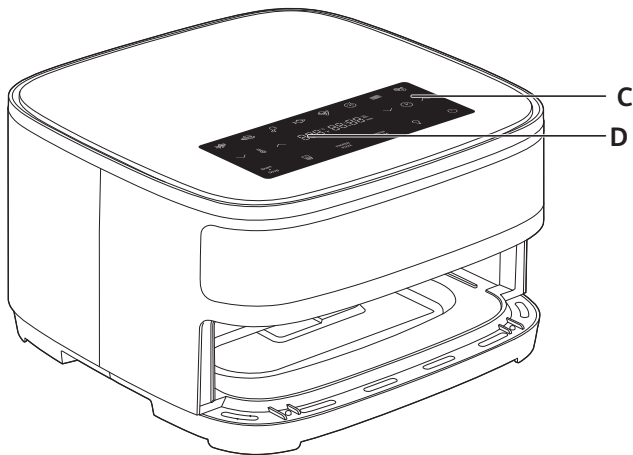
КЕПІЛДІК ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Егер сізге қызмет немесе ақпарат қажет болса немесе мәселе туындаса, бренд веб-сайтына кіріңіз немесе еліңіздегі брендтің Тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз. Телефон нөмірін әлемдік кепілдік кітапшасынан табуға болады. Егер еліңізде Тұтынушыларды қолдау орталығы болмаса, жергілікті бренд дилеріне барыңыз.

АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ

Құрылғыға қатысты мәселелер туындаса, жиі қойылатын сұрақтар тізімін алу үшін бренд веб-сайтына кіріңіз (осы нұсқаулықтағы мұқаба бетін қараңыз) немесе еліңіздегі Тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз.

kk



СИПАТТАМАСЫ

- A. Sahtel
B. Sahtli käepide

- C. Сандық сенсорлық экран тақтасы
D. Уақыт/температура дисплейи

AUTOMAATSED KÜPSETAMISREŽIIMID

- | | |
|-------------------|-------------------------------|
| Friikartulid | Kõpsised |
| Kananagitsad | Peekon/veiseliha peekon |
| Kana trummipulgad | Kuivatamine |
| Kala | FROZEN PIZZA Külmutatud pitsa |
| Kõogiviljad | FRESH PIZZA Värske pitsa |

ENNE ESIMEST KASUTAMIST

Lugege esmalt tähelepanelikult ohutusjuhiseid ja kasutusjuhendit ning hoidke neid turvalises kohas.

1. Eemaldage kogu pakkematerjal ja seadmelt kõik kleebised.
2. Puhastage sahtel ja eemaldatavad restid põhjalikult sooja vee, nõudepesuvahendi ja mitteabasiivse švammiga.

Märkus. Kauss on nõudepesumasinas pestav.

3. Pühkige seadet väljast ja seest niiske lapiga. Seade töötab kuumas õhus tekitamise teel. Ärge pange sahtlisse õli ega praerasva.

ETTEVALMISTUSED KASUTAMISEKS

1. Asetage seade lamedale, stabiilsele, kuumakindlale tööpinna, eemale veepritsmetest.
2. **Ärge pange sahtlisse õli ega teisi vedelikke. Ärge asetage midagi seadme peale. See takistab õhu liikumist ja mõjutab kuumas õhus tekitamise tulemuslikkust.**











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

SEADME KASUTAMINE











Seadmes saab valmistada mitmesuguseid retsepte. Põhitoitude valmistamisajad on esitatud jaotises „Toiduvalmistamisjuhised“. Veebireseptid aitavad teil oma seadet paremini tundma õppida.

1. Ühendage toitejuhe elektrikapistikupessa.
2. Asetage toit sahtlisse.

Märkus. Ärge kunagi täitke kaussi üle tasemetähise MAX ja ärge ületage tabelis esitatud maksimumkogust (vt jaotist „Toiduvalmistamisjuhised“), kuna see võib mõjutada lõpptulemuse kvaliteeti.

- Lükake sahtel tagasi seadmesse.
- Toiduvalmistamise alustamiseks peate valima eelseadistatud küpsetusrežiimi.
 - Vajutage nuppu , et kuvada küpsetusrežiim.
 - Seejärel vajutage nuppu  ekraanil, et valida soovitud küpsetusrežiim (režiim on täpsemalt kirjeldatud **jaotises „Toiduvalmistamisjuhised“**).
 - Vajaduse korral reguleerige valmistusaega , vajutades nuppe  ja . Taimer saab seada 0–60 minutile.
 - Kohandage temperatuuri  digiekraani nuppudega „“ ja „“.
 - Termostaadi vahemik on 40–230 °C.
 - Kinnitage küpsetusrežiim  nupuvajutusega. Sellega käivitatakse küpsetusprotsess.
 - Algab küpsetamine. Temperatuur ja järelejäänud valmimisaeg kuvatakse vaheldumisi ekraanil.
- Toiduvalmistamise ajal saate tänu sisetulele toidu valmimist jälgida. Tule sisselülitamiseks vajutage nuppu . Väljalülitamiseks vajutage nuppu uuesti.
- Mõnda toitu tuleb optimaalsete valmistulemuste saamiseks poole valmistamise pealt raputada (vt jaotist „Küpsetusjuhised“). Toidu raputamiseks tõmmake nõu käepidemest haarates seadme välja ja raputage. Seejärel lükake nõu tagasi seadmesse ja küpsetamine algab automaatselt uuesti.
- Kui kuulete taimeriheli, on küpsetamine lõpule jõudnud. Tõmmake nõu seadme välja ja asetage kuumakindlale pinnale.
- Kontrollige, kas toit on valmis. Kui toit pole veel valmis, lükake nõu lihtsalt tagasi seadmesse ja seadistage taimer veel mõnele lisaminutile.
- Kui toit on valmis, võtke nõu välja. Kasutage toidu nõust välja võtmiseks tange. **Ettevaatust! Pärast küpsetamist on anum, ja toit väga kuumad. Ärge puudutage anumad kasutamise ajal ja kohe pärast kasutamist, sest see on väga kuum. Hoidke kinni üksnes kausi käepidemest.**
- Kui üks toidukogus on valmis saanud, on seade kohe valmis järgmist toidukogust küpsetama.








PITSA

- Asetage pitsa kausi ja libistage kaus seadmesse oma kohale.
- Vajutage nuppu , seejärel nuppu  või .
- Vajaduse korral reguleerige aega , vajutades digitaalekraanil nuppe  ja . Kohandage temperatuuri  digiekraani nuppudega „“ ja „“.
- Küpsetamise alustamiseks vajutage nuppu  „Start“. Temperatuur ja järelejäänud valmimisaeg kuvatakse vaheldumisi ekraanil.
- Kui kuulete taimeriheli, on küpsetamine lõpule jõudnud. Tõmmake nõu seadme välja ja asetage kuumakindlale pinnale.
- Kontrollige, kas toit on valmis. Kui toit pole veel valmis, lükake nõu lihtsalt tagasi seadmesse ja seadistage taimer veel mõnele lisaminutile.

- Kui toit on valmis, võtke nõu välja.

Ettevaatust! Pärast küpsetamist on anum, ja toit väga kuumad. Ärge puudutage anumad kasutamise ajal ja kohe pärast kasutamist, sest see on väga kuum. Hoidke kinni üksnes kausi käepidemest. Hoidke mõlema käega kinni üksnes kausi käepidemest

KUIVATAMINE

- Тамақты гриль табағына салып, ыдысты қайтадан құрылғыға салыңыз.
- Vajutage nuppu , seejärel reguleerige temperatuuri , vajutades digitaalekraanil nuppu  kuni 70 °C-ni.
- Seejärel seadistage soovitud valmistusaeg , vajutades nuppe  ja . Aega saab valida vahemikus 1 kuni 12 tundi.
- Kuivatamise käivitamiseks vajutage nuppu . Temperatuur ja järelejäänud valmimisaeg kuvatakse vaheldumisi ekraanil.
- Kui kuulete taimeriheli, on küpsetamine lõpule jõudnud. Tõmmake nõu seadme välja ja asetage kuumakindlale pinnale.
- Kontrollige, kas toit on valmis. Kui toit pole veel valmis, lükake nõu lihtsalt tagasi seadmesse ja seadistage taimer veel mõnele lisaminutile.
- Kui toit on valmis, võtke nõu välja. Kasutage toidu nõust välja võtmiseks tange. **Ettevaatust! Pärast küpsetamist on anum, ja toit väga kuumad. Ärge puudutage anumad kasutamise ajal ja kohe pärast kasutamist, sest see on väga kuum. Hoidke kinni üksnes kausi käepidemest. Hoidke mõlema käega kinni üksnes kausi käepidemest**

KÜPSETUSJUHISED

Allolev tabel aitab teil valida küpsetatava toidu jaoks põhiseadistused.

Märkus: allolevad küpsetusajad on umbkaudsed ning võivad olenevalt kartulite sordist ja partiist erineda. Muude toitude puhul võivad tulemusi mõjutada toidu kogus, kuju ja kaubamärk. Seega peate küpsetusaega võib-olla kohandama.

MÄRKUS kartulite ja friikartulite kohta

- Piirake frittimise temperatuuri 180 °C-ni.
- Jälgige küpsemist. Ärge sööge kõrbenud toitu.
- Soovitame need frittida kergelt kuldseks, mitte pruuniks.
- Säilitage tooreid kartuleid ruumis, mille temperatuur on üle 8 °C.
- Enne küpsetamist leotage tooreid kartuleid 20 minutit, et vähendada tärkliisisaldust.

| Kartulid ja friikartulid | | | | | | |
|--|-------------------|--------------|-------------|-------|--|---|
| Sügavkülmutatud friikartulid (10 mm x 10 mm) | 1000 g | | 35 min | 180°C | | 2 raputab |
| Kodused friikartulid (8 x 8 mm) | 1000 g | | 35 min | 180°C | | Lisage 1 supilusikatäis õli + 2 raputab |
| Sügavkülmutatud kartulisektorid | 1000 g | | 35 min | 180°C | | Lisage 1 supilusikatäis õli + 2 raputab |
| Looma- ja linnuliha | | | | | | |
| Kana rinnafilee (kondita) | 500 - 900 g | | 20 - 25 min | 180°C | | Keera poole küpsetamise ajal |
| Kanakoivad | 1500 g (12 tükid) | | 25 min | 200°C | | |
| Peekon/veiseliha peekon | 8 viilu | | 8 min | 180°C | | |
| Vorstid | 10 tükid | | 25 min | 200°C | | Keera poole küpsetamise ajal |
| Kala | | | | | | |
| Lõhefilee | 6 tükid (150g/tk) | | 8 min | 200°C | | |
| Krevetid | 12 tükid | | 7 min | 140°C | | |
| Suupisted | | | | | | |
| Sügavkülmutatud kananagitsad | 700 g | | 15 min | 200°C | | |
| Kanatiivad | 800 g | | 16 min | 200°C | | |
| Külmutatud juustupulgad | 750 g | | 16 min | 200°C | | |
| Külmutatud pitsa | 26 cm läbimõõt | FROZEN PIZZA | 10 min | 200°C | | |
| Värske pitsa | | FRESH PIZZA | 6 min | 220°C | | |
| Kodus valmistatud pitsa | | FRESH PIZZA | 10 min | 200°C | | |
| Köögiviljad | | | | | | |
| Kevadrullid | 18 tükid (900 g) | | 10 min | 200°C | | |
| Lillkapsas (pealsed) | 800 g | | 20 min | 180°C | | |
| Suvikõrvits | 600 g | | 10 min | 200°C | | |
| Küpsetamine | | | | | | |
| Küpsised | 9 tükid | | 9-11 min | 180°C | | |
| Kuivatamine | | | | | | |
| Õunaviilud | 1-2 tükid | | 4 h | 70°C | | |

* Raputage poole küpsetamise pealt.

TÄHTIS! Seadme kahjustamise vältimiseks ärge kunagi ületage kasutusjuhendis ja retseptides olevate koostisainete ja vedelike maksimaalseid koguseid. Kui kasutate kerkivaid segusid (nt kookide, pirukate või keeksikeste puhul), ei tohi ahjunõu olla täidetud üle poole koguse.

NÕUANDED

- Väiksema kogusega toidud vajavad tavaliselt veidi lühemat valmistamisaega kui suurema kogusega toidud.
- Väiksema kogusega toidu raputamine poole valmistamise peal parandab lõpptulemust ja aitab vältida ebaühtlast valmimist.
- Eriti krõmpsude kartulite valmistamiseks lisage enne küpsetamist väike kogus õli ja raputage õli ühtlaseks jaotamiseks. Soovitame kasutada 14 ml õli.
- Suupisteid, mida küpsetatakse ahjus, saab valmistada ka seadmes.
- Friikartulite optimaalne kogus küpsetamiseks on 700 grammi.
- Kasutage täidisega suupistete kiireks ja mugavaks küpsetamiseks valmis leht- ja muretainast.
- Asetage ahjuvorm seadme anumasse, kui soovite küpsetada kooki või pirukat või kui tahate praadida õrnu või täidisega koostisosi. Kasutada võib silikoonist, roosteabast terasest, alumiiniumist või savist nõusid.
- Seadet võib kasutada ka toidu ülessoojendamiseks. Selleks valige kuni 10 minutiks temperatuur 160 °C. Toidu täielikuks ülessoojendamiseks soovitame küpsetusaega reguleerida vastavalt toidu kogusele.

KODUSTE FRIIKARTULITE VALMISTAMINE

Kui soovite valmistada koduseid friikartuleid, järgige allolevaid juhiseid.

- Valige friikartulite tegemiseks soovitatav kartulisort. Koorige kartulid ja lõigake need võrdse paksusega tükkideks.
- Leotage kartuliviile vähemalt 30 minutit külma veega täidetud kausis, nõrutage ja kuivatage puhta ja imava käterätikuga. Siis kuivatage need köögipaberiga. Kartuliviilud peavad enne valmistamist olema täiesti kuivad.
- Valage kuiva kaussi 1 supilusikatäis õli (taime-, päevalille- või oliiviõli), asetage peale kartuliviilud ja segage, kuni need on õliga kaetud.
- Eemaldage friikartulid kausist sõrmede või köögiriistaga, et üleliigne õli jääks kausi. Asetage kartuliviilud toiduvalmistamisanumasse.
Märkus. *Ärge kallake õliga kaetud kartuliviile kausist korraga otse toiduvalmistamisanumasse, muidu satub anuma põhja liigselt õli.
- Frittige kartuliviile jaotises „Toiduvalmistamisjuhised“ esitatud juhiste järgi.

PUHASTAMINE

Puhastage seade pärast iga kasutuskorda.

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

- Eemaldage elektripistik pistikupesast ja laske seadmel maha jahtuda.
Märkus. Eemaldage anum, et seade jahtuks kiiremini.

2. Puhastage seadme välispinda niiske lapiga.
3. Puhastage anumad ja resti kuuma vee, nõudepesuvahendi ja mitteabasiivse svammiga.
Allesjäänud mustuse eemaldamiseks saate kasutada rasvaemaldusvahendit.
MÄRKUS: Anumat ja resti võib pesta nõudepesumasinas.
Nõuanne: kui mustus on anuma põhja ja resti külge kinni jäänud, täitke need kuuma vee ja mõne tilga nõudepesuvahendiga. Jätke anum ja rest umbes 10 minutiks ligunema. Seejärel loputage puhtaks ja kuivatage.
4. Pühkige seadme sisemust kuuma vette kastetud lapiga.
5. Puhastage kütteelementi kuiva puhastusharjaga, et eemaldada toidujäägid.
6. Ärge pange kunagi seadet vette või mõnda muusse vedelikku.

HOIUSTAMINE

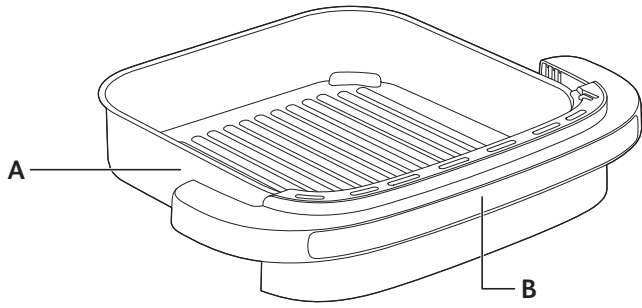
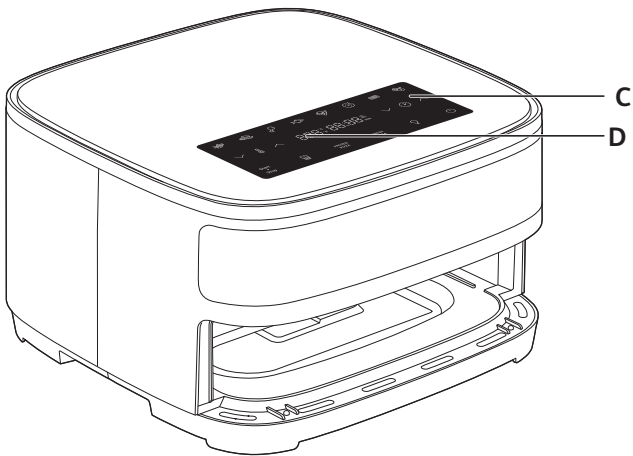
1. Lahutage seade vooluvõrgust ja laske sel jahtuda.
2. Veenduge, et kõik osad on puhtad ja kuivad.

GARANTII JA HOOLDUS

Kui soovite hooldust või teavet või kui teil tekib probleem, külastage kaubamärgi veebisaiti või võtke ühendust kaubamärgi klienditeeninduskeskusega teie riigis. Telefoninumbri leiate ülemaailmse garantii brošüürist. Kui teie riigis ei ole klienditeeninduskeskust, minge oma kohaliku edasimüüja juurde.

TÕRKEOTSING

Kui teie seadmel esineb probleem, külastage kaubamärgi veebisaiti (vt juhendi esilehte), kust leiate vastused korduma kippuvatele küsimustele, või võtke ühendust oma riigi klienditeeninduskeskusega.



APRAŠAS

- A. Dubuo
- B. Dubuo rankenėlė

- C. Skaitmeninis jutiklinis skydelis
- D. Laiko / temperatūros ekranas

AUTOMATINIO KEPIMO REŽIMAI

- | | |
|--|---|
|  Keptos bulvytės |  Sausainiai |
|  Vištienos gabaliukai |  Kumpis / jautienos kumpis |
|  Vištienos blauzdelės |  Džiovinimas |
|  Žuvis |  Šaldyta pica |
|  Daržovės |  Šviežia pica |

PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

Pirmiausia perskaitykite saugos instrukcijas ir vadovą, laikykite juos saugioje vietoje.

1. Nuimkite visą pakuotės medžiagą ir nuo prietaiso visus lipdukus.
 2. Kruopščiai išplaukite stalčių ir nuimamas groteles karštu vandeniu su šiek tiek plovimo skysčio ir nebraižančia kempine.
- Pastaba. Dubenį galima plauti indaplovėje.**
3. Nušluostykite prietaiso vidų ir išorę drėgna šluoste. Prietaisas veikia leisdamas karštą orą. Į stalčių nepilkite aliejaus ar riebalų.

ETTEVALMISTUSED KASUTAMISEKS

1. Asetage seade lamedale, stabiilsele, kuumakindlale tööpinnale, eemale veepritsmetest.
2. **Ärge pange sahtlisse õli ega teisi vedelikke.**
Ärge asetage midagi seadme peale. See takistab õhu liikumist ja mõjutab kuuma õhuga küpsetamise tulemuslikkust.











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

IERĪCES LIETOŠANA











Prietaise galima ruošti patiekalus pagal įvairius receptus. Pagrindinių patiekalų kepimo laikas nurodytas skyriuje „Kepimo vadovas“. Internetiniai receptai gali padėti susipažinti su prietaisu.

1. Įjunkite maitinimo laidą į elektros lizdą.
2. Maisto produktus sudėkite į stalčių.

Pastaba. Nepridėkite į dubenį virš MAX lygio žymės arba neviršykite didžiausio lentelėje nurodyto kiekio (žr. skyrių „Kepimo vadovas“), nes tai gali turėti įtakos galutinei maisto kokybei.

3. Įstumkite stalčių atgal į prietaisą.
4. Norėdami pradėti maisto gaminimą pasirinkite iš anksto nustatytą gaminimo režimą.
 - Paspauskite mygtuką , kad būtų rodomas gaminimo režimas.
 - Tada paspauskite mygtuką  ekrane, kad pasirinktumėte pageidaujamą gaminimo režimą (šie režimai išsamiau aprašyti skyriuje „Kepimo vadovas“).
 - Prireikus kepimo laiką  reguliuokite spausdami mygtukus  ir . Laikmačiu galima nustatyti nuo 0 iki 60 minučių.
 - Reguluokite temperatūrą  „“ ir „“ mygtukais skaitmeniniame ekrane. Termostatu nustatoma 40–230 °C
 - Patvirtinkite kepimo režimą  mygtuku. Taip bus įjungtas kepimo procesas.
 - Pradedama kepti. Temperatūra ir likęs kepimo laikas bus rodomi ekrane pakaitomis.
5. Kepimo metu vidinė lemputė suteikia galimybę patikrinti kepimo procesą. Paspauskite , kad užsidegtų. Paspauskite dar kartą, kad išjungtumėte.
6. Siekiant optimalių rezultatų, kai kurių rūšių maistą reikia pavartyti praėjus pusei kepimo laiko (žr. skyrių „Kepimo vadovas“). Norėdami pavartyti maistą, laikydami už rankenos išimkite dubenį iš prietaiso ir jį pakratykite. Tada įstumkite dubenį atgal į prietaisą ir kepimas tęsis automatiškai.
7. Garsinis laikmačio signalas nurodo, kad gaminimo laikas baigėsi. Išimkite dubenį iš prietaiso ir padėkite ant karščiui atsparaus paviršiaus.
8. Patikrinkite, ar maistas yra paruoštas.
Jei maistas dar neparuoštas, tiesiog vėl įstumkite dubenį atgal į prietaisą ir nustatykite laikmačiu dar kelias minutes.
9. Maistui iškepus dubenį išimkite. Maistą iš dubens išimkite žnyplėmis.
Atsargiai. Baigus gaminti dubuo ir maistas yra labai karšti. Naudodami ir kurį laiką panaudoję nelieskite dubens, nes jis labai įkaista. Dubenį imkite tik už rankenos. Dubenį abiem rankomis imkite tik už rankenos
10. Iškepus vieną maisto partiją, galima iškart ruošti ir kitą.







PICA

1. Įdėkite picą į dubenį ir įstumkite dubenį atgal į prietaisą.
2. Paspauskite , tada paspauskite  arba .
3. Prireikus reguliuokite laiką  spausdami mygtukus  ir  skaitmeniniame ekrane.
Reguluokite temperatūrą  „“ ir „“ mygtukais skaitmeniniame ekrane.
4. Paspauskite mygtuką  „Start“ (pradėti), kad pradėtumėte kepti. Temperatūra ir likęs kepimo laikas bus rodomi ekrane pakaitomis.
5. Garsinis laikmačio signalas nurodo, kad gaminimo laikas baigėsi. Išimkite dubenį iš prietaiso ir padėkite ant karščiui atsparaus paviršiaus.
6. Patikrinkite, ar maistas yra paruoštas. Jei maistas dar neparuoštas, tiesiog vėl įstumkite dubenį atgal į prietaisą ir nustatykite laikmačiu dar kelias minutes.

7. Maistui iškepus dubenį išimkite.

Atsargiai. Baigus gaminti dubuo ir maistas yra labai karšti. Naudodami ir kurį laiką panaudoję nelieskite dubens, nes jis labai įkaista. Dubenį imkite tik už rankenos. Dubenį abiem rankomis imkite tik už rankenos

DŽIOVINIMAS

1. Padėkite maistą ant keptuvo plokštės ir įstatykite dubenį atgal į prietaisą.
2. Paspauskite , tada reguliuokite temperatūrą  spausdami mygtuką , kad skaitmeniniame ekrane būtų rodoma 70°C.
3. Tada nustatykite pageidaujimą kepimo laiką  spausdami  ir . Laiką galite nustatyti nuo 1 iki 12 valandų.
4. Paspauskite mygtuką „Pradėti“, ^{Start}_{Stop} kad pradėtumėte džiovinimo procesą. Temperatūra ir likęs kepimo laikas bus rodomi ekrane pakaitomis.
5. Garsinis laikmačio signalas nurodo, kad gaminimo laikas baigėsi. Išimkite dubenį iš prietaiso ir padėkite ant karščiui atsparaus paviršiaus.
6. Patikrinkite, ar maistas yra paruoštas. Jei maistas dar neparuoštas, tiesiog vėl įstumkite dubenį atgal į prietaisą ir nustatykite laikmačiu dar kelias minutes.
7. Maistui iškepus dubenį išimkite. Maistą iš dubens išimkite žnyplėmis.

Atsargiai. Baigus gaminti dubuo ir maistas yra labai karšti. Naudodami ir kurį laiką panaudoję nelieskite dubens, nes jis labai įkaista. Dubenį imkite tik už rankenos. Dubenį abiem rankomis imkite tik už rankenos

































KEPIMO VADOVAS

Toliau pateikiama lentelė skirta padėti renkantįs pagrindinius norimo paruošti maisto nustatymus.

Pastaba. Toliau nurodytas kepimo laikas yra tik orientacinis ir gali skirtis atsižvelgiant į naudojamų bulvių rūšį ir partiją. Kitoms maisto rūšims, jų dydis, forma ir prekės ženklas gali turėti įtakos rezultatui. Todėl gali reikėti šiek tiek koreguoti kepimo laiką.

PASTABA dėl bulvių ir gruzdintų bulvyčių

- Kepimo temperatūra turi neviršyti 180 °C.
- Kontroluokite kepimą. Nevalgykite apdegusio maisto.
- Rekomenduojame gruzdinti, kol bulvės taps švelniai auksinės, o ne rudos spalvos.
- Šviežias bulves laikykite patalpoje, kurios temperatūra aukštesnė nei 8 °C.
- Prieš gamindami pamirkykite šviežias bulves vandenyje 20 min., kad sumažėtų krakmolo kiekis.

|  |  |  |  |  |  |  |
|---|---|---|---|---|--|---|
| Bulvės ir bulvių šiaudeliai | | | | | | |
| Šaldytos bulvytės (10 mm x 10 mm) | 1000 g |  | 35 min | 180°C |  | 2 purtymai |
| Naminės keptos bulvytės (8 x 8 mm) | 1000 g |  | 35 min | 180°C |  | Įpilkite 1 valgomąjį šaukštą aliejaus + 2 purtymai |
| Šaldytos bulvių skiltelės | 1000 g |  | 35 min | 180°C |  | Įpilkite 1 valgomąjį šaukštą aliejaus + 2 purtymai |
| Mėsa ir paukštiena | | | | | | |
| Vištienos krūtinėlės filė (be kaulo) | 500 - 900 g |  | 20 - 25 min | 180°C |  | Įpusėjus kepimui apverskite |
| Vištienos kulšėlės | 1500 g (12 gabalėliai) |  | 25 min | 200°C | | |
| Kumpis / jautienos kumpis | 8 griežinėliai |  | 8 min | 180°C | | |
| Dešrelės | 10 gabalėliai |  | 25 min | 200°C | | Įpusėjus kepimui apverskite |
| Žuvis | | | | | | |
| Lašišos filė | 6 gabalėliai (150g/vnt) |  | 8 min | 200°C | | |
| Krevetės | 12 gabalėliai |  | 7 min | 140°C | | |
| Užkandžiai | | | | | | |
| Šaldyti vištienos gabaliukai | 700 g |  | 15 min | 200°C |  | |
| Viščiukų sparneliai | 800 g |  | 16 min | 200°C |  | |
| Šaldytos sūrio lazdelės | 750 g |  | 16 min | 200°C |  | |
| Šaldyta pica | 26 cm skersmuo | FROZEN PIZZA | 10 min | 200°C | | |
| Šviežia pica | | FRESH PIZZA | 6 min | 220°C | | |
| Naminė pica | | FRESH PIZZA | 10 min | 200°C | | |
| Daržovės | | | | | | |
| Springrolai | 18 gabalėliai (900 g) |  | 10 min | 200°C | | |
| Žiediniai kopūstai (viršūnės) | 800 g |  | 20 min | 180°C | | |
| Cukinijos | 600 g |  | 10 min | 200°C |  | |
| Kepimas | | | | | | |
| Sausainiai | 9 gabalėliai |  | 9 - 11 min | 180°C | | |
| Džiovinimas | | | | | | |
| Obuolių griežinėliai | 1-2 gabalėliai |  | 4 h | 70°C | | |

* Apverskite įpusėjus kepimo laikui.

SVARBU. Siekdami apsaugoti prietaisą nuo gedimų, jokių būdu neviršykite instrukcijose ir receptuose nurodyto didžiausio ingredientų ir skysčių kiekio. Pylant kildomus mišinius (pvz., pyrago, apkepo ar keksiukų), orkaitei skirtą indą pripildykite iki pusės.

PATARIMAI

- Esant mažesniai maisto kiekiui reikia kepti šiek tiek trumpiau, nei didesnis maisto porcijas.
- Vartant mažesnį maisto kiekį praėjus pusei kepimo laiko, pasiekiamas geresnis galutinis rezultatas ir iškepama tolygiai.
- Jei norite, kad bulvės būtų itin traškios, prieš kepimą įpilkite nedidelį kiekį aliejaus ir pakratykite, kad tolygiai apsemtų. Rekomenduojame 14 ml aliejaus.
- Orkaitėje kepamus užkandžius galima kepti ir prietaise.
- Optimalus rekomenduojamas kepamų bulvyčių kiekis – 700 g.
- Naudokite paruoštą sluoksniuotą arba trapią tešlą norėdami greitai ir lengvai iškepti įdarytų užkandžių.
- Jei pageidaujate iškepti pyragą arba kišą arba kepti subtilius ar įdarytus ingredientus, į prietaiso dubenį įdėkite orkaitei skirtą kepimo indą. Galite naudoti silikoninį, nerūdijančiojo plieno, aliumininį ar arakotinį kepimo indą.
- Be to, prietaise galite ir pašildyti maistą. Norėdami maistą pašildyti, nustatykite 160 °C temperatūrą iki 10 minučių. Kad maistas būtų visiškai pašildytas, kepimo laiką galima koreguoti atsižvelgiant į maisto kiekį.

NAMINIŲ TRAŠKUČIŲ GAMYBA

Jei norite pagaminti naminius traškučius, atlikite toliau nurodytus veiksmus.

1. Rinkitės traškučiams gaminti rekomenduojamą bulvių rūšį. Nuskuskite bulves ir supjaustykite jas vienodo storio griežinėliais.
2. Pamerkite bulvių griežinėlius į indą su šaltu vandeniu mažiausiai 30 minučių, juos nukoškite ir nusauskite švariu, gerai drėgnę sugeriančiu virtuviniu rankšluosčiu.
3. Įpilkite 1 valgomąjį šaukštą aliejaus (augalinio, saulėgrąžų ar alyvuogių) į sausą dubenį, ant viršaus supilkite bulvių griežinėlius ir išmaišykite, kol jie pasidengs aliejumi.
4. Išimkite bulvių griežinėlius iš dubens pirštais ar naudodami virtuvinį įrankį, kad aliejaus perteklius liktų dubenyje. Supilkite griežinėlius į dubenį.
Pastaba. Nepilkite alyvuotų bulvių griežinėlių į dubenį vienu ypu, nes aliejaus perteklius liks ant dubens dugno.
5. Kepkite traškučius vadovaudamiesi skyriaus „Kepimo vadovas“ instrukcijomis.

VALYMAS

Išvalykite prietaisą po kiekvieno naudojimo.

Dubuo ir grotelės yra padengti nepridegančia danga. Nenaudokite metalinių virtuvinių įrankių ar nevalykite braižančiomis medžiagomis, nes galite apgadinti šią dangą.

1. Atjunkite maitinimo kištuką nuo sieninio maitinimo lizdo ir palikite prietaisą atvėsti.
Pastaba. Išimkite dubenį, kad prietaisas greičiau atvėstų.
2. Nušluostykite prietaiso išorę drėgna šluoste.
3. Plaukite dubenį ir groteles karštu vandeniu su šiek tiek plovimo skysčio ir nebraižančia kempine.
Galite naudoti nuriebalinantį skystį, kad pašalintumėte likusius nešvarumus.
PASTABA: dubenį ir groteles galima plauti indaplovėje.
Patarimas. Jei dubens apačioje ir ant grotelių liko nešvarumų, pripilkite į dubenį karšto vandens ir įpilkite indų plovimo skysčio. Tegu dubuo ir grotelės pamirksta maždaug 10 minučių. Tada juos išskalaukite ir nusauskinkite.
4. Prietaiso vidų išvalykite karštu vandeniu ir drėgna šluoste.
5. Kaitinimo elementą valykite sausu valomuoju šepetėliu, kad pašalintumėte maisto likučius.
6. Nepanardinkite prietaiso į vandenį ar kitą skystį.

SANDĖLIAVIMAS

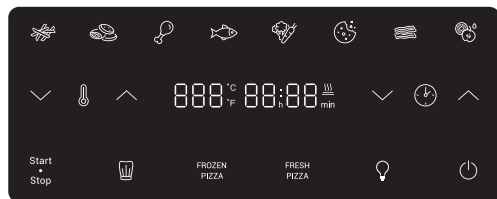
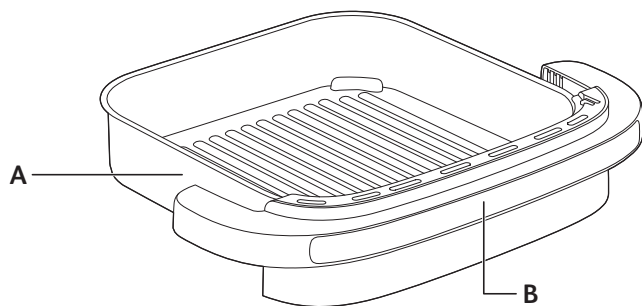
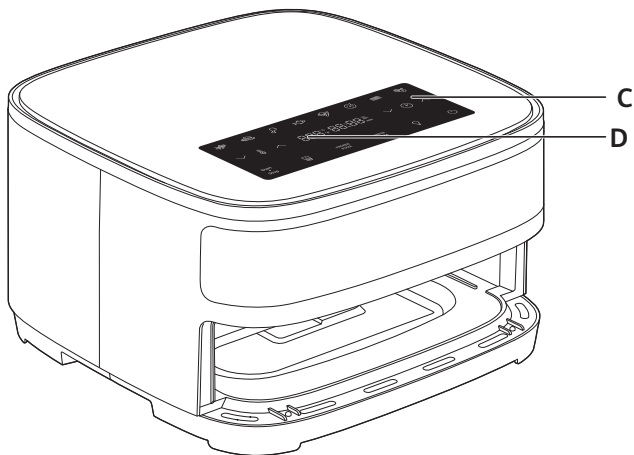
1. Atjunkite prietaiso kištuką ir palaukite, kol atvės.
2. Pasirūpinkite, kad visos dalys būtų švarios ir sausos.

GARANTIJA IR PRIEŽIŪRA

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

GEDIMŲ ŠALINIMAS

Jei kilo problemų su prietaisu, apsilankykite prekių ženklą internetinėje svetainėje (žr. šio vadovo viršelį), kurioje rasite dažniausiai užduodamų klausimų sąrašą, arba susisiekite su prekių ženklą klientų aptarnavimo skyriumi savo šalyje.



APRAKSTS

- A. Trauks
- B. Trauks rokturis

- C. Digitāls skārienjutīgais panelis
- D. Laika/temperatūras rādītājs

AUTOMĀTISKIE GATAVOŠANAS REŽĪMI

- | | |
|-------------------|------------------------------|
| Fritēti kartupeļi | Sūkļi |
| Vistas naģeti | Bekons/liellopa gaļas bekons |
| Vistas stilbiņi | Žāvēšana |
| Zivs | Saldēta pica |
| Dārzeņi | Svaiga pica |

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

Vispirms izlasiet drošības norādījumus un rokasgrāmatu un glabājiet tos drošā vietā.

1. Noņemiet visu iepakojuma materiālu un no ierīces visas uzlīmes.
2. Rūpīgi nomazgājiet atvilktni un izņemamās restes ar karstu ūdeni, nedaudz mazgājamā līdzekļa un mīkstu sūkli.

Piezīme. Trauku drīkst mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.

3. Noslaukiet ierīci no ārpuses un iekšpusē ar mitru drānu. Ierīce darbojas, ģenerējot karstu gaisu. Nepiepildiet atvilktni ar eļļu vai fritēšanas taukvielām.

PARENGIMAS NAUDOTI







1. Prietaisā padēkite ant lygaus, stabilaus, karščiui atsparaus darbo paviršiaus, atokiau nuo vandens pursoru.
2. **I stalčiu nepilkite aliejaus ar kitu skysciu.**
Nieko nedekite ant prietaiso viršaus. Tai sutrikdys oro srautu ir pakenks gruzdinimo karstu oru rezultatams.

SVARBU. Siekdami, kad šis buitinis prietaisas neperkaistu, nestatykite jo i kampa ar po baldais. Aplink prietaisā reikia palikti bent 15 cm tarpa, kad galētu cirkuliuoti oras.

BUITINIO PRIETAISO NAUDOJIMAS

Ierīcē var gatavot plašu recepšu klāstu. Populārāko ēdienu gatavošanas laiki ir norādīti sadaļā "Gatavošanas ceļvedis". Tiešsaistes receptes palīdz iepazīt ierīci.







1. Iespraudiet strāvas kontaktdakšu kontaktligzdā.
2. Levietojiet atvilktnē ēdienu.
Piezīme. Nekādā gadījumā neuzpildiet trauku augstāk par atzīmi MAX un nepārsniedziet maksimālo tabulā norādīto daudzumu (skatiet sadaļu "Gatavošanas ceļvedis"), jo tas varētu ietekmēt gala rezultāta kvalitāti.
3. Iebīdīet atvilktni ierīcē.

- Lai sāktu gatavošanu, jāizvēlas iepriekš iestatītais gatavošanas režīms.
 - Nospiediet pogu , lai skatītu gatavošanas režīmu.
 - Pēc tam nospiediet pogu  ekrānā, lai izvēlētos vēlamo gatavošanas režīmu (Šie režīmi ir detalizēti aprakstīti sadaļā "Gatavošanas ceļvedis").
 - Ja nepieciešams, regulējiet gatavošanas laiku , spiežot \wedge un \vee pogas. Taimeris var iestatīt diapazonā no 0 līdz 60 minūtēm.
 - Pielāgojiet temperatūru , izmantojot pogas " \wedge " un " \vee " digitālajā ekrānā. Termostata rādījums mainās 40–230 °C diapazonā.
 - Apstipriniet gatavošanas režīmu, nospiežot  pogu. Sākas gatavošanas process.
 - Sākas ēdiena gatavošana. Temperatūra un atlikušais gatavošanas laiks tiks pārmaiņus attēlots displejā.
- Gatavošanas laikā iekšējais apgaismojums ļaus vērot gatavošanas procesu. Spiediet , lai to ieslēgtu. Spiediet vēlreiz, lai izslēgtu.
- Daži ēdieni ir jāsakrata, kad pagājusi puse no gatavošanas laika, lai gatavošana izdotos optimāli (skatiet sadaļu "Gatavošanas ceļvedis"). Lai sakratītu ēdienu, izvelciet trauku no ierīces aiz roktura un sakratiet. Pēc tam iebīdīet trauku atpakaļ ierīcē, un gatavošana automātiski atsākas.
- Kad dzirdat taimera skaņu, iestatītais gatavošanas laiks ir beidzies. Izvelciet trauku no ierīces un novietojiet uz karstumizturīgas virsmas.
- Pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs. Ja ēdiens vēl nav gatavs, vienkārši ievietojiet trauku atpakaļ ierīcē un iestatiet taimeri vēl uz dažām minūtēm.
- Kad ēdiens ir pagatavots, izņemiet trauku. Ēdiena izņemšanai no trauka izmantojiet ēdiena knaibles.

Uzmanību! Pēc gatavošanas trauks un ēdiens ir ļoti karsti. Nepieskarieties traukam lietošanas laikā un kādu laiku pēc lietošanas, jo tas ļoti sakarst. Turiet trauku tikai pie roktura. Turiet trauku ar abām rokām tikai aiz roktura

- Kad ēdiena porcija ir pagatavota, ierīce uzreiz ir gatava nākamās ēdiena porcijas pagatavošanai.





PICA

- Ielieciet picu traukā un iebīdīet trauku ierīcē.
- Spiediet , pēc tam spiediet  vai .
- Ja nepieciešams, regulējiet laiku , digitālajā ekrānā spiežot \wedge un \vee pogas. Pielāgojiet temperatūru , izmantojot pogas " \wedge " un " \vee " digitālajā ekrānā.
- Spiediet Start  pogu, lai sāktu gatavošanu. Temperatūra un atlikušais gatavošanas laiks tiks pārmaiņus attēlots displejā.
- Kad dzirdat taimera skaņu, iestatītais gatavošanas laiks ir beidzies. Izvelciet trauku no ierīces un novietojiet uz karstumizturīgas virsmas.
- Pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs. Ja ēdiens vēl nav gatavs, vienkārši ievietojiet trauku atpakaļ ierīcē un iestatiet taimeri vēl uz dažām minūtēm.

- Kad ēdiens ir pagatavots, izņemiet trauku.

Uzmanību! Pēc gatavošanas trauks un ēdiens ir ļoti karsti. Nepieskarieties traukam lietošanas laikā un kādu laiku pēc lietošanas, jo tas ļoti sakarst. Turiet trauku tikai pie roktura. Turiet trauku ar abām rokām tikai aiz roktura

ŽĀVĒŠANA

- Novietojiet ēdienu uz grila plātnes un ievietojiet trauku atpakaļ ierīcē.
- Spiediet , pēc tam, digitālajā ekrānā spiežot \vee pogu, iestatiet temperatūru  līdz 70 °C.
- Pēc tam iestatiet vēlamo gatavošanas laiku , spiežot \vee un \wedge . Taimeris var iestatīt no 1 līdz 12 stundām.
- Nospiediet pogu Start (Sākt)  lai sāktu žāvēšanas procesu Temperatūra un atlikušais gatavošanas laiks tiks pārmaiņus attēlots displejā.
- Kad dzirdat taimera skaņu, iestatītais gatavošanas laiks ir beidzies. Izvelciet trauku no ierīces un novietojiet uz karstumizturīgas virsmas.
- Pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs. Ja ēdiens vēl nav gatavs, vienkārši ievietojiet trauku atpakaļ ierīcē un iestatiet taimeri vēl uz dažām minūtēm.
- Kad ēdiens ir pagatavots, izņemiet trauku. Ēdiena izņemšanai no trauka izmantojiet ēdiena knaibles.

Uzmanību! Pēc gatavošanas trauks un ēdiens ir ļoti karsti. Nepieskarieties traukam lietošanas laikā un kādu laiku pēc lietošanas, jo tas ļoti sakarst. Turiet trauku tikai pie roktura. Turiet trauku ar abām rokām tikai aiz roktura

GATAVOŠANAS CEĻVEDIS

Tabulā tālāk ir informācija, kas palīdzēs izvēlēties pamata iestatījumus ēdienam, ko vēlaties pagatavot.

Piezīme. Tālāk norādītie gatavošanas laiki ir tikai vadlīnijas un var mainīties atkarībā no izmantoto kartupeļu šķirnes un veida. Citiem ēdieniem rezultātus var ietekmēt ēdiena gabalu lielums, forma un zīmols. Tādējādi iespējams, ka gatavošanas laiks būs nedaudz jāpielāgo.

PIEZĪME attiecībā uz kartupeļiem un fritētiem kartupeļiem

- Cepšanas temperatūru iestatiet līdz 180 °C.
- Kontrolējiet gatavošanu. Neēdiet piedegušus ēdienus.
- Mēs iesakām cept, līdz ir iegūta viegli zeltaina, nevis brūna krāsa.
- Svaigos kartupeļus glabājiet telpā, kurā temperatūra ir augstāka par 8 °C.
- Lai samazinātu cietes daudzumu, pirms gatavošanas svaigos kartupeļus 20 minūtes izmērcējiet ūdenī.

| | | | | | | i |
|---|-------------------|--------------|-------------|-------|--|---|
| Kartupeļi un fritēti kartupeļi | | | | | | |
| Saldēti fritēti kartupeļi (10 mm x 10 mm) | 1000 g | | 35 min | 180°C | | 2 satricina |
| Mājās gatavoti fritēti kartupeļi Fries (8 x 8 mm) | 1000 g | | 35 min | 180°C | | Pievienojiet 1 ēdamkaroti eļļas + 2 satricina |
| Saldētas kartupeļu daiviņas | 1000 g | | 35 min | 180°C | | Pievienojiet 1 ēdamkaroti eļļas + 2 satricina |
| Gaļa un mājputni | | | | | | |
| Vistas filejas (bez kaula) | 500 - 900 g | | 20 - 25 min | 180°C | | Gatavošanas pusceļā apgrieziet |
| Vistu stilbiņi | 1500 g (12 gab.) | | 25 min | 200°C | | |
| Bekons/liellopa gaļas bekons | 8 šķēles | | 8 min | 180°C | | |
| Cīsiņi | 10 gab. | | 25 min | 200°C | | Gatavošanas pusceļā apgrieziet |
| Zivs | | | | | | |
| Laša fileja | 6 gab. (150g/gab) | | 8 min | 200°C | | |
| Garneles | 12 gab. | | 7 min | 140°C | | |
| Uzkodas | | | | | | |
| Saldēti vistas nageti | 700 g | | 15 min | 200°C | | |
| Cāļa spārniņi | 800 g | | 16 min | 200°C | | |
| Saldētas siera nūjiņas | 750 g | | 16 min | 200°C | | |
| Saldēta pica | 26 cm diametrs | FROZEN PIZZA | 10 min | 200°C | | |
| Gatava pica | | FRESH PIZZA | 6 min | 220°C | | |
| Pašgatavota pica | | FRESH PIZZA | 10 min | 200°C | | |
| Dārzeni | | | | | | |
| Pavasara rullīši | 18 gab. (900 g) | | 10 min | 200°C | | |
| Ziedkāposts (galviņas) | 800 g | | 20 min | 180°C | | |
| Cukīni | 600 g | | 10 min | 200°C | | |
| Cepšana | | | | | | |
| Cepumi | 9 gab. | | 9-11 min | 180°C | | |
| Žāvēšana | | | | | | |
| Āboli šķēlēs | 1-2 gab. | | 4 h | 70°C | | |

* Sakratiet pēc puses no gatavošanas laika.

SVARĪGI! Lai nesabojātu ierīci, nekādā gadījumā nepārsniedziet sastāvdaļu un šķidrumu maksimālo daudzumu, kas norādīts rokasgrāmatā un receptēs. Ja izmantojat maisījumus, kuri uzbriest (piem., kūkām, sāļajiem pīrāgiem vai kēksiņiem), cepamtrauku nedrīkst piepildīt vairāk kā līdz pusei.

PADOMI

- Mazākiem ēdieniem parasti nepieciešams mazāks gatavošanas laiks nekā liela izmēra ēdieniem.
- Sakratot mazāka izmēra ēdienu, kad pagājusi puse no gatavošanas laika, uzlabojas gala rezultāts un ēdiens tiek pagatavots vienmērīgāk.
- Lai kartupeļi būtu īpaši kraukšķīgi, pirms cepšanas mēģiniet pievienot nedaudz eļļas un sakratiet tos, lai eļļa vienmērīgi nosegtu produktu. Mēs iesakām izmantot 14 ml eļļas.
- Uzkodas, ko var cept cepeškrāsnī, var pagatavot arī iekārtā.
- Optimālais ieteicamais daudzums frī kartupeļu pagatavošanai ir 700 grammi.
- Lai ātri un viegli pagatavotu pildītas uzkodas, lietojiet gatavo kārtaino un smilšu mīklu.
- Ja vēlaties cept torti vai pīrāgu vai ja vēlaties cept smalkas sastāvdaļas vai pildītas sastāvdaļas, ielieciet ierīcē krāsns šķīvi. Jūs varat izmantot silikona, nerūsējošā tērauda, alumīnija vai terakotas krāsns šķīvi.
- Ierīci var izmantot arī pārtikas uzsildīšanai. Lai atkārtoti uzsildītu ēdienu, uzstādiet temperatūru uz 160 °C līdz 10 minūtēm. Cepšanas laiku var pielāgot atkarībā no ēdiena daudzuma, lai pilnībā to atkārtoti uzslidītu.

KARTUPEĻU GABALIŅU PAGATAVOŠANA MĀJĀS

Ja vēlaties pagatavot mājās sagatavotus kartupeļus gabaliņos, veiciet tālāk norādītās darbības.

- Izvēlieties kartupeļu šķirni, kas ir piemērota un ieteikta šāda veida pagatavošanai. Nomizojiet kartupeļus un sagrieziet tos vienāda biezuma gabaliņos.
- Vismaz 30 minūtes mērcējiet kartupeļu gabaliņus aukstā ūdenī, noteciniet un nožāvējiet ar tīru, absorbējošu virtuves dvieli. Tad nosusiniet ar papīra dvieli. Pirms kartupeļu pagatavošanas gabaliņiem jābūt pilnīgi sausiem.
- Ielejiet 1 ēdamkaroti eļļas (augu eļļas, saulespuķu vai olīveļļas) sausā traukā, tad ieberiet kartupeļus un sajauciet, līdz tie ir pārklāti ar eļļu.
- Izņemiet kartupeļus no trauka ar rokām vai kādu virtuves instrumentu, lai liekā eļļa paliktu traukā. Ielieciet kartupeļus traukā.
Piezīme. Negāziet uzreiz visus ar eļļu iezīstos kartupeļus bļodā, jo tādējādi liekā eļļa sakrāsies trauka apakšā.
- Cepiet kartupeļus atbilstoši norādījumiem sadaļā "Gatavošanas ceļvedis".

TĪRĪŠANA

Iztīriet ierīci pēc katras lietošanas.

Traukam un režģim ir nepiedegošs pārklājums. Neizmantojiet virtuves piederumus no metāla vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus to tīrīšanai, jo tādējādi var sabojāt nepiedegošo pārklājumu.

1. Atvienojiet strāvas kontaktdakšu no kontaktligzdas un ļaujiet ierīcei atdzist. Piezīme. Noņemiet trauku, lai ierīce atdzistu ātrāk.
2. Noslaukiet ierīces ārpusi ar mitru drānu.
3. Notīriet trauku un režģi ar karstu ūdeni, nelielu daudzumu mazgāšanas šķidrums un neabrazīvu sūkli. Atlikušo netīrumu notīrīšanai varat izmantot attaukošanas šķidrums.
PIEZĪME: Trauku un režģi var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.
Padoms: Ja netīrumi ir iestrēguši trauka un režģa apakšā, piepildiet to ar karstu ūdeni un nedaudz mazgāšanas šķidrums. Ļaujiet traukam un režģim pamirkt apmēram 10 minūtes. Pēc tam kārtīgi noskalojiet un noslaukiet.
4. Noslaukiet ierīces iekšpusi ar karstu ūdeni un mitru drānu.
5. Notīriet sildelementu ar sausu, attīrošu birstīti, lai izņemtu jebkādas pārtikas atliekas.
6. Neiegremdējiet ierīci ūdenī vai citā šķidrumsā.

GLABĀŠANA

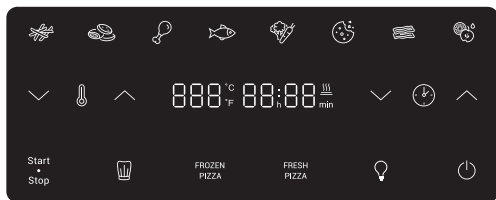
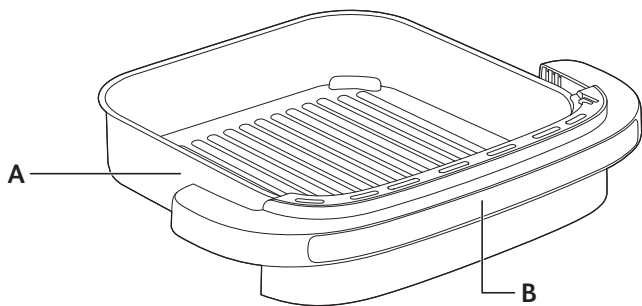
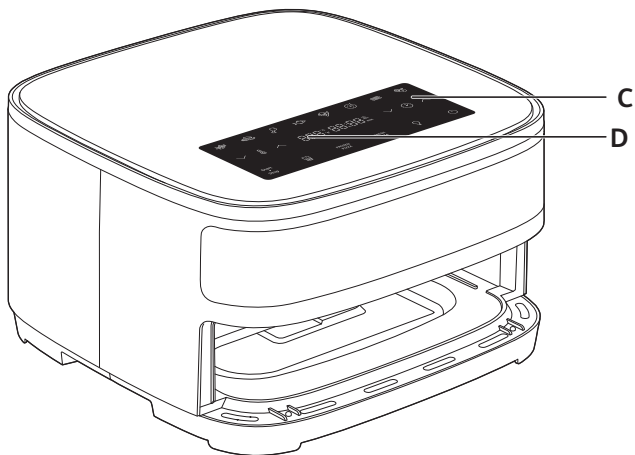
1. Atvienojiet ierīces strāvas kontaktdakšu un ļaujiet ierīcei atdzist.
2. Pārliecinieties, ka visas detaļas ir tīras un sausas.

GARANTIJA UN SERVISS

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

PROBLĒMU NOVĒRŠANA


Ja rodas problēmas ar ierīci, apmeklējiet zīmola tīmekļa vietni (skatiet šīs rokasgrāmatas titullapu), lai skatītu bieži uzdoto jautājumu sarakstu, vai sazinieties ar klientu apkalpošanas centru savā valstī.



ملاحظة: لا تملأ الوعاء مطلقاً لأكثر من علامة الحد الأقصى (MAX) أو لأكثر من الحد الأقصى للكمية المشار إليها في الجدول (راجع القسم "دليل الطهي")، إذ قد يؤثر ذلك على جودة النتيجة النهائية.

3. أعد الوعاء داخل الجهاز مرة أخرى.
 4. لبدء الطهي، يمكنك تحديد أحد الأوضاع التلقائية.
 - اضغط على زر  لعرض وضع الطهي.
 - ثم اضغط بعد ذلك على الزر  على الشاشة لتحديد وضع الطهي المرغوب. تترد هذه الأوضاع تفصيلاً في قسم "دليل الطهي".
 - إذا لزم الأمر، اضبط وقت الطهي  بالضغط على الزرين \vee و \wedge . يمكن ضبط المؤقت على وقت يتراوح بين 0 دقيقة و 60 دقيقة.
 - يمكنك ضبط درجة الحرارة  باستخدام الزرين \vee و \wedge على الشاشة الرقمية. تتراوح درجات منظم الحرارة بين 40 و 230 درجة مئوية.
 - أكد على وضع الطهي بالضغط على زر  سيؤدي ذلك إلى بدء عملية الطهي.
 - يبدأ الطهي. تظهر درجة الحرارة المحددة ووقت الطهي المتبقي على الشاشة.
 5. أثناء الطهي، يسمح الضوء الداخلي بفحص عملية الطهي. اضغط على  للإضاءة. اضغط مرة أخرى لإيقاف التشغيل.
 6. ستطلب بعض الأطعمة هزها في منتصف وقت الطهي (انظر قسم "دليل الطهي"). لهز الطعام، اسحب الوعاء من الجهاز بواسطة المقبض وحركه. ثم أعد الوعاء داخل الجهاز مرة أخرى، وستتم إعادة تشغيل الجهاز تلقائياً.
 7. عندما تسمع صوت المؤقت، يعني ذلك انتهاء وقت الطهي المضبوط. أخرج الوعاء من الجهاز وضعه على سطح مقاوم للحرارة.
 8. تحقق مما إذا كان الطعام جاهزاً.
 - إذا لم يكن الطعام جاهزاً بعد، فما عليك سوى إعادة الوعاء داخل الجهاز وضبط المؤقت على بضع دقائق إضافية.
 9. عند انتهاء طهي الطعام، أخرج الوعاء. لإزالة الطعام، استخدم ملقطاً لإخراج الطعام من الوعاء.
- تحذير: بعد القلي بالهواء الساخن، يكون الوعاء والطعام ساخين للغاية. لا تلمس الوعاء أثناء الاستخدام ولبعض الوقت بعد الاستخدام، لأنه يصبح ساخناً للغاية. لا تحمل الوعاء إلا من المقبض بكلتا اليدين.**
10. عندما تكون دفعة من الطعام جاهزة، يكون الجهاز جاهزاً على الفور لتحضير دفعة أخرى.

الوصف

- C. لوحة رقمية تعمل باللمس
D. شاشة عرض الوقت  درجة الحرارة

- A. الوعاء
B. مقبض الوعاء

أوضاع الطهي التلقائي

| | | | |
|---|--|---|-----------------|
|  | الكوكيز |  | البطاطس المقوية |
|  | لحم مقدد  لحم البقر |  | الناجنس |
|  | التجفيف |  | أوراك الدجاج |
|  | البيتزا المجمدة |  | سمك |
|  | البيتزا الطازجة |  | خضراوات |

قبل الاستخدام لأول مرة

- اقرأ تعليمات السلامة والدليل أولاً واحتفظ بهما في مكان آمن.
1. انزع جميع مواد التغليف وأي ملصقات عن الجهاز.
 2. نظّف الوعاء جيّداً بالماء الساخن والقليل من سائل الغسيل وإسفنجة ناعمة.
 3. ملاحظة: يمكن غسل الوعاء بأمان في غسالة الأطباق.
 4. امسح داخل الجهاز وخارجه بقطعة قماش مبللة. يعمل الجهاز عن طريق إنتاج الهواء الساخن. لا تملأ الوعاء (A) بالزيت أو دهون القلي.

تجهيزات الاستعمال







1. ضع الجهاز على سطح عمل مستو وثابت ومقاوم للحرارة بحيث يكون بعيداً عن رذاذ الماء.
 2. لا تملأ الوعاء بالزيت أو أي سائل آخر.
- لا تضع أي شيء فوق الجهاز. يؤدي هذا إلى تعطل تدفق الهواء ويؤثر في نتيجة القلي بالهواء الساخن.**

مهم: لمنع ارتفاع درجة حرارة الجهاز، لا تضعه في زاوية أو تحت خزانة حائط. ويجب ترك مساحة لا تقل عن 15 سم حول الجهاز للسماح للهواء بالدوران.

استخدام الجهاز

- الجهاز مصمم لطهي مجموعة كبيرة من الوصفات. ترد أوقات طهي الأطعمة الرئيسية في قسم "دليل الطهي". وصفات عبر الإنترنت تساعدك في التعرف على الجهاز.
1. وصل سلك الطاقة بمقبس كهربائي.
 2. ضع الطعام في الوعاء.

PIZZA (بيتزا)

1. ضع البيتزا في الوعاء وأعدّه إلى داخل الجهاز.
2. اضغط على ، ثم اضغط على  أو .
3. إذا اقتضت الحاجة، اضبط الوقت  بالضغط على الزرين \wedge و \vee على الشاشة الرقمية. يمكنك أيضاً ضبط درجة الحرارة  باستخدام الزرين \wedge و \vee على الشاشة الرقمية.
4. اضغط على  لبدء الطهي. تظهر درجة الحرارة المحددة ووقت الطهي المتبقي على الشاشة.
5. عندما تسمع صوت المؤقت، يعني ذلك انتهاء الطهي. أخرج الوعاء من الجهاز وضعه على سطح مقاوم للحرارة.

6. تحقّق مما إذا كان الطعام جاهزًا. إذا لم يكن الطعام جاهزًا بعد، فأعد الوعاء داخل الجهاز واضبط المؤقت على بضع دقائق إضافية.
7. عند انتهاء طهي الطعام، أخرج الوعاء.
- تحذير: تحذير: بعد القلي بالهواء الساخن، يكون الوعاء والطعام ساخنين للغاية. لا تلمس الوعاء أثناء الاستخدام ولبعض الوقت بعد الاستخدام، لأنه يصبح ساخنًا للغاية. لا تحمل الوعاء إلا من المقبض بكلتا اليدين.**

التجفيف

- ضع المكونات في الوعاء وأعدّه إلى داخل الجهاز.
 - اضغط على (⏸)، ثم اضبط درجة الحرارة ℞ بالضبط على الزر ∨ حتى تظهر درجة الحرارة 70 درجة مئوية على الشاشة الرقمية.
 - ثم اضبط وقت الطهي المطلوب ⏱ عن طريق الضغط على الزرين ∨ و∧. يمكنك ضبط الوقت من ساعة واحدة إلى 12 ساعات.
 - اضغط على الزر Start (تشغيل) ⏱ لبدء عملية التجفيف. تظهر درجة الحرارة المحددة ووقت الطهي المتبقي على الشاشة.
 - عندما تسمع صوت المؤقت، يعني ذلك انتهاء الطهي. أخرج الوعاء من الجهاز وضعه على سطح مقاوم للحرارة.
 - تحقّق مما إذا كان الطعام جاهزًا. إذا لم يكن الطعام جاهزًا بعد، فأعد الوعاء داخل الجهاز واضبط المؤقت على بضع دقائق إضافية.
 - عند انتهاء طهي الطعام، أخرج الوعاء. استخدم ملقطًا لإخراج الطعام من الوعاء.
- تحذير: بعد القلي بالهواء الساخن، يكون الوعاء والطعام ساخنين للغاية. لا تلمس الوعاء أثناء الاستخدام ولبعض الوقت بعد الاستخدام، لأنه يصبح ساخنًا للغاية. لا تحمل الوعاء إلا من المقبض بكلتا اليدين.**

دليل الطهي

يساعدك الجدول أدناه على تحديد الإعدادات الأساسية للطعام الذي تريد تحضيره. ملاحظة: أوقات الطهي أدناه إرشادية فقط وقد تختلف وفقًا لتنوع البطاطس المستخدمة وكميتها. بالنسبة إلى الأطعمة الأخرى، قد يؤثر الحجم والشكل والعلامة التجارية في النتائج. لذلك، قد تحتاج إلى تعديل وقت الطهي قليلًا.

ملاحظة للبطاطس والبطاطس المقلية

- حدّد درجة حرارة القلي على 180 درجة مئوية.
- تحكم في عملية الطهي. لا تأكل الأطعمة المحروقة.
- نصّبك بالقلي لحين تحوّل اللون إلى ذهبي فاتح بدلاً من بني.
- خزّن البطاطس الطازجة في غرفة درجة حرارتها أكثر من 8 درجات مئوية.
- قبل الطهي، يُرجى نقع البطاطس لمدة 20 دقيقة لتقليل كمية النشا.

| | | ⏱ | ℞ | ⏸ | ⏪ | ⏩ | ⏹ | ⏺ |
|--|-----------------------|---------------|----------------|--------------|---|---|---|---|
| البطاطس والبطاطس المقلية | | | | | | | | |
| رقائق البطاطس المجمدة (الشّمك القياسي القياسي 10 مم × 10 مم) | 1000 جرام | 35 دقيقة | 180 درجة مئوية | ⏱ | ⏪ | ⏩ | ⏹ | ⏺ |
| البطاطس المقلية المنزلية (8 × 8 مم) | 1000 جرام | 35 دقيقة | 180 درجة مئوية | ⏱ | ⏪ | ⏩ | ⏹ | ⏺ |
| بطاطس ودجز المجمدة | 1000 جرام | 35 دقيقة | 180 درجة مئوية | ⏱ | ⏪ | ⏩ | ⏹ | ⏺ |
| اللحم والدجاج | | | | | | | | |
| شرائح صدور الدجاج (من دون عظم) | 900 جم - 500 | 20 - 25 دقيقة | 180 درجة مئوية | ⏱ | ⏪ | ⏩ | ⏹ | ⏺ |
| أوراك الدجاج (12 قطعة) | 1500 جم | 25 دقيقة | 200 درجة مئوية | ⏱ | ⏪ | ⏩ | ⏹ | ⏺ |
| لحم مقعد / لحم البقر | 8 شرائح | 8 دقائق | 180 درجة مئوية | ⏱ | ⏪ | ⏩ | ⏹ | ⏺ |
| السجق | 10 قطع | 25 دقيقة | 200 درجة مئوية | ⏱ | ⏪ | ⏩ | ⏹ | ⏺ |
| سمك | | | | | | | | |
| شريحة من سمك السلمون | 6 قطع (150 جم/اللقطة) | 8 دقائق | 200 درجة مئوية | ⏱ | ⏪ | ⏩ | ⏹ | ⏺ |
| القريدس | 12 قطع | 7 دقائق | 140 درجة مئوية | ⏱ | ⏪ | ⏩ | ⏹ | ⏺ |
| الوجبات الخفيفة | | | | | | | | |
| ناجس الدجاج المجمدة | 700 جم | 15 دقيقة | 200 درجة مئوية | ⏱ | ⏪ | ⏩ | ⏹ | ⏺ |
| أجنحة الدجاج المجمدة | 800 جم | 16 دقيقة | 200 درجة مئوية | ⏱ | ⏪ | ⏩ | ⏹ | ⏺ |
| أصابع الجبنة المجمدة | 750 جرام | 16 دقيقة | 200 درجة مئوية | ⏱ | ⏪ | ⏩ | ⏹ | ⏺ |
| البيتزا المجمدة | 26 قطر سم | 10 دقائق | 200 درجة مئوية | FROZEN PIZZA | ⏱ | ⏪ | ⏩ | ⏹ |
| البيتزا الطازجة | | 6 دقائق | 220 درجة مئوية | FRESH PIZZA | ⏱ | ⏪ | ⏩ | ⏹ |
| البيتزا المنزلية | | 10 دقائق | 200 درجة مئوية | FRESH PIZZA | ⏱ | ⏪ | ⏩ | ⏹ |

| 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 |
|----------------------------|------------------|------------|----------------|----|----|----|----|
| خضراوات | | | | | | | |
| لفات النيم | 18 قطعة (900 جم) | 10 دقائق | 200 درجة مئوية | | | | |
| القرنبيط (الأجزاء العلوية) | 800 جم | 20 دقيقة | 180 درجة مئوية | | | | |
| الكوسة | 600 جرام | 10 دقائق | 200 درجة مئوية | | | | |
| الخبز | | | | | | | |
| الكوكيز | 9 قطع | 9-11 دقيقة | 180 درجة مئوية | | | | |
| التجفيف | | | | | | | |
| شرائح التفاح | 1-2 قطعة | 4 ساعات | 70 درجة مئوية | | | | |

* حرّكه في منتصف عملية الطهي.

مهم: لتجنب إتلاف جهازك، لا تتجاوز أبداً الحد الأقصى للكميات من المكونات والسوائل المشار إليها في دليل التعليمات وفي الوصفات. عند استخدام خلطات يرتفع مستواها في أثناء الطهي (مثل الكعكة أو فطيرة الكيشي أو كعك المافن)، ينبغي عدم ملء أكثر من نصف طبق الفرن.

نصائح

- عادة ما تتطلب الأطعمة الأصغر حجمًا وقت طهي أقل قليلاً من الأطعمة الأكبر حجمًا.
- يعمل هز الأطعمة في منتصف وقت الطهي على تحسين النتيجة النهائية وقد يساعد على تجنب الطهي غير المتساوي للطعام.
- لجعل البطاطس الطازجة أكثر قرمشة، حاول إضافة كمية صغيرة من الزيت قبل الطهي وتحريكها لتغطيتها بالتساوي. نوصي بـ 14 مل من الزيت. لا تضيف الزيت إلى البطاطس المجمدة.
- الوجبات الخفيفة التي تُطهى في الفرن يمكن طهيها أيضًا في الجهاز.
- الكمية المثالية الموصى بها لطهي البطاطس المقلية هي 700 جرام.
- استخدم المعجنات المنتفخة والهشة الجاهزة لإعداد وجبات خفيفة محشوة بسرعة وسهولة.
- ضع طبق فرن في وعاء الجهاز إذا كنت ترغب في خبز كعكة أو إعداد حلويات الكيشي أو إذا كنت ترغب في قلي المكونات ذات القوام الرقيق أو المكونات التي بها حشو. يمكنك استخدام طبق الفرن المصنوع من السيليكون، الفولاذ المقاوم للصدأ، الألومنيوم، التراكوتا.
- يمكنك أيضًا استخدام الجهاز لإعادة تسخين الطعام. لإعادة تسخين الطعام، اضبط درجة الحرارة على 160 درجة مئوية لمدة تصل إلى 10 دقائق. يمكن ضبط وقت الطهي اعتمادًا على كمية الطعام من أجل إعادة تسخين الطعام بالكامل.

إعداد رقائق البطاطس في المنزل

- إذا كنت ترغب في الحصول على رقائق البطاطس المنزلية، فاتبع الخطوات أدناه.
1. اختر مجموعة متنوعة من البطاطس الموصى بها لصنع رقائق البطاطس. قشر البطاطس وقطعها إلى رقائق متساوية السمك.
 2. انقع رقائق البطاطس في الماء البارد لمدة 20 دقيقة على الأقل، ثم صقها وجففها بمنشفة نظيفة وعالية الامتصاص. ثم جففها بمنشفة المطبخ الورقية. يجب أن تكون الرقائق جافة تمامًا قبل الطهي.
 3. صب ملعقة كبيرة من الزيت (النباتي أو دوار الشمس أو الزيتون) في وعاء جاف، وضع الرقائق فوقه واخلطها حتى تغطي بالزيت.
 4. أخرج الرقائق من الوعاء بأصابعك أو بإحدى أواني المطبخ بحيث يُترك أي زيت زائد في الوعاء. ضع رقائق البطاطس في الوعاء.
- ملحوظة: لا تقلب حاوية الرقائق المغطاة بالزيت مباشرة في الوعاء دفعة واحدة، وإلا فسينتهي المطاف بالزيت الزائد في قاع الوعاء.**
5. اقل الرقائق حسب التعليمات الواردة في قسم "دليل الطهي".

التنظيف

- نظّف الجهاز بعد كل استخدام.
- يحتوي الوعاء على طبقة غير لاصقة. لا تستخدم أدوات المطبخ المعدنية أو مواد التنظيف الكاشطة لتنظيفه، حيث قد يؤدي هذا إلى إتلاف طبقة الطلاء غير اللاصقة.
1. انزع قابس التيار الكهربائي من مقبس الحائط واترك الجهاز حتى يبرد.
 2. ملحوظة: انزع الوعاء لتبريد الجهاز بسرعة أكبر.
 3. امسح السطح الخارجي للجهاز بقطعة قماش رطبة.
 4. نظّف الوعاء بالماء الساخن وبعض من سائل الغسيل وإسفنجة ناعمة.
 5. يمكنك استخدام سائل إزالة الدهون لإزالة أي أوساخ متبقية.
- ملاحظة: يمكن غسل الوعاء بأمان في غسالة الأطباق.**
- نصيحة: إذا كانت بقايا الطعام عالقة في الجزء السفلي من الوعاء، فاملأه بالماء الساخن وبعض من سائل غسيل الأطباق. واتركه يُنقع لمدة 10 دقائق تقريبًا، ثم اشطفه ونظفه وجففه.
4. نظف عنصر التسخين بفرشاة تنظيف جافة لإزالة أي بقايا طعام.
 5. لا تعمّر الجهاز في الماء أو أي سائل آخر.

التخزين

1. افصل الجهاز واتركه يبرد.
2. تأكد من تنظيف كل القطع وتجفيفها.

الضمان والصيانة

إذا كنت تحتاج إلى خدمة أو معلومات أو إذا كانت لديك أي مشكلة، فتفضل بزيارة موقع العلامة التجارية أو الاتصال بمركز خدمة المستهلكين الخاص بالعلامة التجارية في بلدك. يمكنك العثور على رقم الهاتف في كتيب الضمان الدولي. في حال عدم وجود مركز خدمة المستهلكين في بلدك، راجع وكيل العلامة التجارية المحلي لديك.

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

إذا واجهتك مشكلات في الجهاز، فتفضل بزيارة موقع العلامة التجارية (راجع صفحة الغلاف في هذا المسند) للحصول على قائمة بالأسئلة الشائعة أو اتصل بمركز خدمة المستهلك في بلدك.

| | |
|-----------|--------------|
| en | P. 2 – 8 |
| fr | P. 9 – 15 |
| de | P. 16 – 22 |
| nl | P. 23 – 29 |
| es | P. 30 – 36 |
| pt | P. 37 – 43 |
| it | P. 44 – 50 |
| el | P. 51 – 57 |
| tr | P. 58 – 64 |
| hu | P. 65 – 71 |
| sr | P. 72 – 78 |
| bs | P. 79 – 85 |
| bg | P. 86 – 92 |
| sl | P. 93 – 99 |
| pl | P. 100 – 107 |
| cs | P. 108 – 114 |
| sk | P. 115 – 121 |
| hr | P. 122 – 128 |
| ru | P. 129 – 136 |
| ro | P. 137 – 143 |
| uk | P. 144 – 151 |
| kk | P. 152 – 159 |
| et | P. 160 – 166 |
| lt | P. 167 – 173 |
| lv | P. 174 – 180 |
| ar | P. 181 – 188 |