



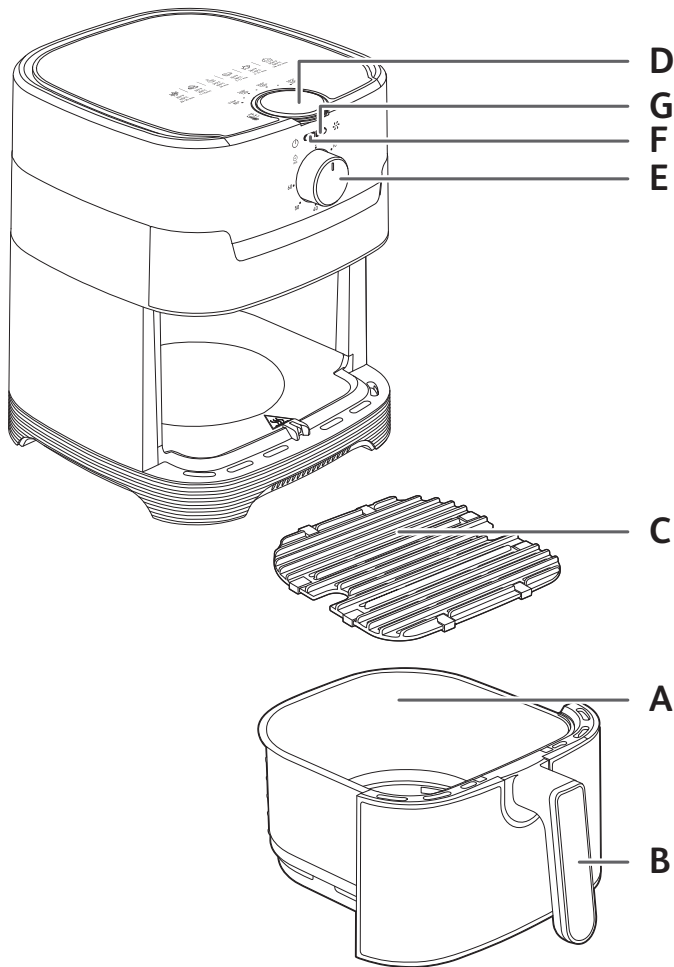
EASY FRY™ & GRILL

www.tefal.com
www.moulinex.com



Online recipes

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



DESCRIPTION

- A. Bowl
- B. Bowl handle
- C. Removable die-cast grill grid
- D. Temperature control knob (80 - 200°C)
- E. Power on/off and timer knob (0-60 min) with auto shut-off
- F. Power indicator light
- G. Heating-up light

BEFORE FIRST USE

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

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

Note: the bowl and the grid are dishwasher safe.

4. 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. Insert the grid at the bottom of the bowl, up to the stop.
3. **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.

3. Slide the bowl back into the appliance.
4. Move the temperature control knob to the required temperature. See section 'Cooking Guide' to select the right temperature. The thermostat varies from 80-200°C.

- To switch on the appliance, turn the timer knob to the required cooking time (see section 'Cooking guide'). The timer can be set for between 0 and 60 minutes.
Add 3 minutes to the cooking time stated in the cooking tables when using the appliance from cold.
To set a short time, turn the timer knob until 10 minutes and then go back to the desired time.
Note: If you want, you can also let the appliance preheat without any food inside. In this case, turn the timer knob to more than 3 minutes and wait until the heating-up light goes out (after approx. 3 minutes). Then fill the bowl and turn the timer knob to the required cooking time (see Cooking Guide for timings).
 - The timer starts counting down the set cooking time.
 - The heating-up light goes on.
 - During the hot air frying process, the heating-up light goes on and off from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to thermostatically maintain the set temperature.
- Excess oil from the food is collected in the bottom of the bowl.
- 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: The bowl should never be turned up side down with the grid.
Caution: After hot air frying, the bowl, the grid 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.
- When a batch of food is ready, the appliance is instantly ready for preparing another batch of food.

USING THE GRILL PLATE

- Place the grill grid in the bowl of the appliance.
- Move the temperature control knob to 200°C.
- Turn the timer knob to 15 minutes. This will launch the preheating phase.
- When you hear the timer sound, the preheating phase has finished and the temperature has reached 200°C.
- Take the bowl out the appliance and place it on a heat-resistant surface.
Caution : the bowl and the grill grid are very hot. Use a pair of tongs to place the food on the grill plate.

- Place the food on the grill plate and put back the bowl into the appliance.
- Turn the timer knob to the required cooking time (see section 'Cooking guide'.) Cooking starts.
Note : the pieces of meat required to turn them at half cooking.
Excess oil from the food is collected in the bottom of the bowl.
- 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 at 200°C.
- 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 : the bowl should never be turned up side down with the grid.
Caution: After hot frying, the bowl, the grid 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.

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.

Potatoes & fries					
Frozen chips (10 mm x 10 mm standard thickness)	300 - 800 g	15 - 25 min	180°C		
Homemade Fries (8 x 8 mm)	300 - 800 g	22 - 27 min	180°C		Add 1 tbsp of oil
Frozen potato wedges	300 - 800 g	22 - 27 min	180°C		Add 1 tbsp of oil
Meat & Poultry					
Steak	100 - 500 g	6 - 10 min	180°C		
Chicken breast fillets (boneless)	100 - 500 g	12 - 19 min	180°C		
Chicken (whole)	1000 g	60 min	200°C		
Fish					
Salmon fillet	350 g	15 - 17 min	140°C		
Prawns	12 pieces	4 min	170°C		
Snacks					
Frozen chicken nuggets	100 - 600 g	7 - 15 min	200°C		
Frozen chicken wings	300 g	16 - 20 min	200°C		
Frozen cheese sticks	125 g (5 pieces)	7 - 9 min	180°C		
Frozen onion rings	200 g (10 pieces)	8 - 10 min	200°C		
Pizza	400 g	7 min	190°C		
Vegetables	300 - 700 g	16 - 20 min	200°C		
Baking					
Muffins	7 pieces	15 - 18 min	180°C		Use a baking tin/oven dish**
Cake	300 g	30 min	160°C		

* Shake halfway through cooking.

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

Grill					
		15 min			
Meat	250 g	Preheating: 15 min Cooking: 6-8 min	200°C		
Sausages	400 g	Preheating: 15 min Cooking: 10-12 min	200°C		
Vegetables	300 g	Preheating: 15 min Cooking: 10 min	200°C		
Fish fillet	200 g	Preheating: 15 min Cooking: 3-5 min	170°C		

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. If you are unsure, you can open the bowl at any point of cooking to check progress.
- Shaking food halfway through the cooking time improves the end result and can help prevent uneven cooking.
- To make your fresh potatoes extra crispy, try adding a small amount of oil before cooking and shake to evenly cover. We recommend 14ml of oil. Do not add oil to frozen 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 30 minutes, drain them and dry them with a clean, highly absorbent tea towel. Then pat with paper kitchen towel. The chips must be thoroughly dry before cooking.

3. Pour 1 tablespoon of oil (vegetable, sunflower or olive) in a dry bowl, put the chips on top and mix until they are coated with oil.
4. Remove the chips from the 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 and the grid have a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the nonstick coating.

1. Remove the 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 and grid with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. You can use a degreasing liquid to remove any remaining dirt.
Note: the bowl and the grid are dishwasher safe.
Tip: If food debris/residue is stuck at the bottom of the bowl and the grid, fill them with hot water and some washing-up liquid. Let the bowl and the grid soak for approximately 10 minutes. Then rinse clean and dry.
4. Wipe inside of the appliance with hot water and a damp cloth.
5. Clean the heating element with a dry, cleaning brush to remove any food residues.
6. Do not immerse the appliance in water or any other liquid.

STORAGE

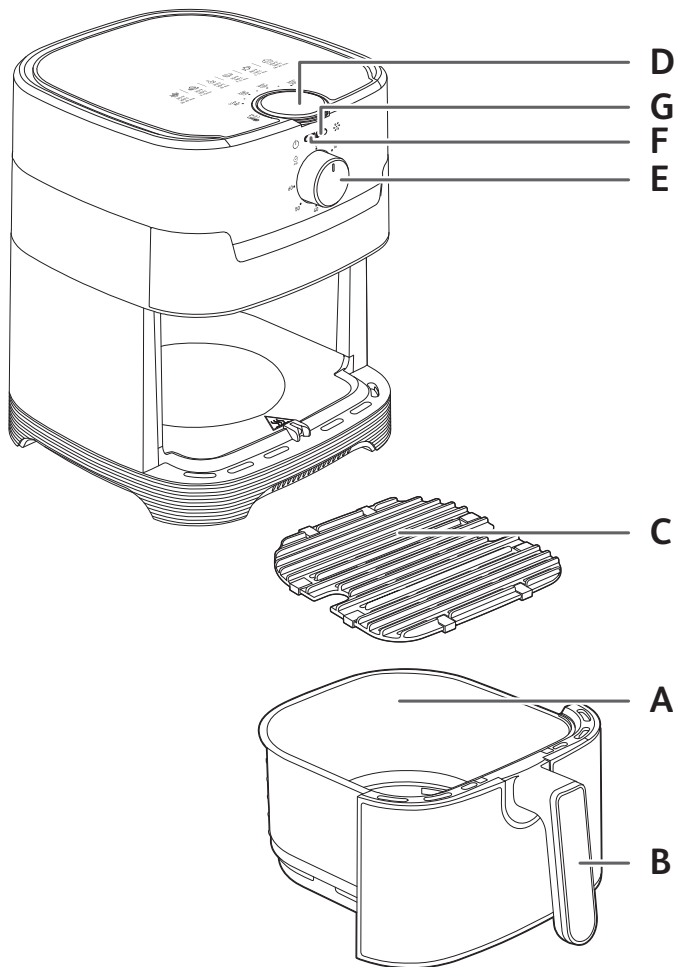
1. Unplug the appliance and let it cool down.
2. Make sure all parts are clean and dry.

GUARANTEE AND SERVICE

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

TROUBLESHOOTING

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



DESCRIPTION

- A. Cuve
- B. Poignée de la cuve
- C. Grille amovible
- D. Bouton de contrôle de la température (80-200 °C)
- E. Bouton d'allumage / Minuteur (0-60 min) avec arrêt automatique
- F. Voyant lumineux
- G. Voyant de préchauffage

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Lisez attentivement votre mode d'emploi et conservez-le soigneusement.

1. Retirez tout le matériel d'emballage et enlevez les autocollants de l'appareil.
2. Ne retirez pas les patins en silicone de la grille.
3. Nettoyez bien la cuve et la grille amovible à l'eau chaude, avec du détergent à vaisselle et une éponge non abrasive.
Remarque : ces pièces sont lavables au lave-vaisselle.
4. 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

1. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale, à l'épreuve de la chaleur et des éclaboussures d'eau.
2. Insérez la grille au fond du bol, jusqu'à la butée.
3. **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.

1. Insérez la fiche secteur sur une prise murale.
2. Retirez délicatement la cuve de l'appareil et mettez-y les ingrédients.
Remarque : Ne remplissez jamais la cuve au-delà de 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.
3. Remettez la cuve dans l'appareil.
4. Tournez le bouton de commande de la température jusqu'à la température requise. Voir la section « Réglages » pour déterminer la bonne température. Le thermostat varie de 80 à 200°C.
5. Pour allumer l'appareil, tournez le bouton du minuteur sur le temps de préparation requis. Voir la section « Réglages » pour déterminer le temps de préparation requis pour l'ingrédient. La minuterie varie de 1 à 60 minutes.

Ajoutez 3 minutes au temps de préparation lorsque l'appareil est froid.
Pour régler un temps court, tournez le bouton de la minuterie jusqu'à 10 minutes puis revenez au temps souhaité.

Remarque : Si vous le souhaitez, vous pouvez également laisser préchauffer l'appareil sans ingrédients à l'intérieur. Dans ce cas, tournez le bouton du minuteur sur plus de 3 minutes et attendez que le voyant de préchauffage s'éteigne (après environ 3 minutes). Ensuite, remplissez le panier et tournez le bouton du minuteur sur le temps de préparation requis.

- Le voyant de préchauffage s'allume.
 - Le minuteur commence le décompte du temps de préparation fixé.
 - Au cours du processus de cuisson à air chaud, le voyant de préchauffage s'allume et s'éteint régulièrement. Cela indique que l'élément chauffant s'allume et s'éteint pour maintenir la température fixée.
6. Le surplus d'huile des ingrédients se dépose au fond de la cuve.
 7. Certains ingrédients doivent être remués à mi-cuisson (voir la section « Réglages »). Pour remuer les ingrédients, retirez la cuve de l'appareil en la tenant par la poignée et secouez. Ensuite, remettez la cuve en place dans l'appareil, l'appareil se relance automatiquement.
 8. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil sonne et s'arrête. Retirez la cuve de l'appareil et posez-la sur une surface résistante à la chaleur.
 9. Vérifiez si les ingrédients sont prêts.
Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, réinsérez simplement la cuve dans l'appareil et réglez la minuterie à quelques minutes supplémentaires.
 10. Lorsque les ingrédients sont prêts, retirez la cuve et utilisez une pince pour retirer les ingrédients.
Attention : Ne jamais retourner la cuve avec la grille.
Attention : Après la cuisson à air chaud, la cuve, la grille et les ingrédients sont chauds. Ne touchez pas la cuve pendant et après l'utilisation lorsqu'elle est encore chaude. Tenez toujours la cuve par la poignée.
 11. Lorsqu'un lot d'ingrédients est prêt, l'appareil est prêt instantanément pour préparer un autre lot.

CUISSON AVEC LE MODE GRILL

1. Placez la plaque grill dans la cuve et la cuve dans l'appareil.
2. Tournez le bouton de commande de la température sur 200°C.
3. Tournez le bouton du minuteur sur 15 minutes. La phase de préchauffage est lancée.
4. Une sonnerie retentit lorsque cette phase de préchauffage est terminée et que la température a atteint 200°C.
Note : Ne retirez pas le bol pendant la phase de préchauffage, sinon la minuterie reviendra à 0 et elle devra recommencer.
5. Retirez la cuve de l'appareil et la poser sur une surface résistante à la chaleur.
Attention : Ne touchez pas la cuve pendant et après l'utilisation lorsqu'elle est encore chaude. Tenez toujours la cuve par la poignée.
6. Ajoutez les ingrédients dans la cuve, vous pouvez utiliser une pince et remettez la cuve dans l'appareil.

7. Tournez le bouton de commande de la température jusqu'à la température requise (voir la section «Réglages»). La cuisson commence.

Remarque : il est nécessaire de retourner les pièces de viande à mi-cuisson.

L'excès d'huile des ingrédients est collecté au fond de la cuve.

8. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil sonne et s'arrête. Retirez la cuve de l'appareil et posez-la sur une surface résistante à la chaleur.
9. Vérifiez si les ingrédients sont prêts.
Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, réinsérez simplement la cuve dans l'appareil et réglez quelques minutes supplémentaires à 200°C.
10. Lorsque les ingrédients sont prêts, retirez la cuve et utilisez une pince pour retirer les ingrédients.

















Attention: Ne jamais retourner la cuve avec la grille.

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

Tenez toujours la cuve par la poignée.

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.**

					
Pommes de terre et frites					
Frites surgelées fines	300 - 800 g	15 - 25 min	180°C		
Frites maison (8 x 8 mm)	300 - 800 g	22 - 27 min	180°C		Ajouter une 1 c. à soupe d'huile
Quartiers de pommes de terre surgelées	300 - 800 g	22 - 27 min	180°C		Ajouter une 1 c. à soupe d'huile
Viandes et volailles					
Steaks congelés	100 - 500 g	6 - 10 min	180°C		
Poitrines de poulet (désossées)	100 - 500 g	12 - 19 min	180°C		
Poulet (entier)	1000 g	60 min	200°C		
Poisson					
Pavé de saumon	350 g	15 - 17 min	140°C		
Crevettes	12 pièces	4 min	170°C		
Snacks					
Pépites de poulet surgelées	100 - 600 g	7 - 15 min	200°C		
Ailes de poulet surgelées	300 g	16 - 20 min	200°C		
Bâtonnets de fromages surgelés	125 g (5 pièces)	7 - 9 min	180°C		
Rondelles d'oignon surgelés	200 g (10 pièces)	8 - 10 min	200°C		
Pizza	400 g	7 min	190°C		
Légumes	300 - 700 g	16 - 20 min	200°C		
Pâtisserie					
Muffins	7 pièces	15 - 18 min	180°C		Utilisez un plat allant au four**
Gâteau	300 g	30 min	160°C		

*Remuez à mi-cuisson

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

Grill					
		15 min			
Viande	250 g	Préchauffage : 15 min Cuisson : 6-8 min	200°C		 Vous pouvez ajouter de l'huile, et assaisonner avec des herbes aromatiques et du sel. A mi-cuisson, retournez les aliments.
Saucisses	400 g	Préchauffage : 15 min Cuisson : 10-12 min	200°C		 Vous pouvez ajouter de l'huile, et assaisonner avec des herbes aromatiques et du sel. A mi-cuisson, retournez les aliments.
Légumes	300 g	Préchauffage : 15 min Cuisson : 10 min	200°C		
Filet de poisson	200 g	Préchauffage : 15 min Cuisson : 3-5 min	170°C		

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.
- Pour rendre vos pommes de terre fraîches encore plus croustillantes, essayez d'ajouter une petite quantité d'huile avant la cuisson et secouer pour couvrir uniformément.
- 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 fourrés 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 les réchauffer complètement.

CUISSON DE FRITES MAISON

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

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

4. Enlevez les bâtonnets du bol avec vos doigts ou un ustensile de cuisine de sorte que le surplus d'huile reste dans le bol. Mettez les bâtonnets dans la cuve.
Remarque : Ne penchez pas le bol pour mettre tous les bâtonnets dans la cuve en une seule fois, afin d'éviter que le surplus d'huile reste au fond du bol.
5. Faites cuire les bâtonnets de pommes de terre conformément aux instructions de la section « Réglages ».

NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

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

1. Retirez la fiche secteur de la prise murale et laissez l'appareil refroidir.
Remarque : Retirez la cuve pour laisser l'appareil refroidir plus rapidement.
2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
3. Nettoyez la cuve et la grille à l'eau chaude, avec du détergent à vaisselle et une éponge non abrasive. Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour enlever tout résidu de saleté.
Remarque : ces pièces sont lavables au lave-vaisselle.
Conseil : Si la saleté adhère au fond de la cuve ou sur la grille, remplissez la cuve avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Laissez tremper la cuve et la grille pendant environ 10 minutes.
4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
5. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse nettoiyante pour retirer les résidus d'aliments.
6. N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

RANGEMENT

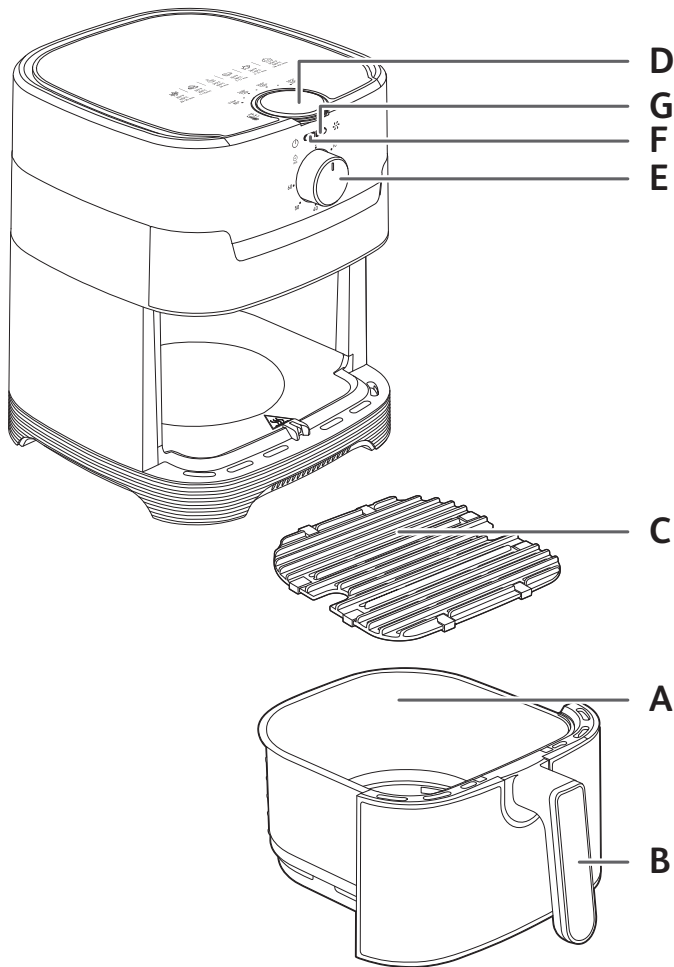
1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir
2. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.

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 | E. Ein/Aus- und Timer-Knopf (0-60 min) mit automatischer Abschaltung |
| B. Schüsselgriff | F. Betriebsleuchte |
| C. Entnehmbares Grillgitter | G. Kontrollleuchte |
| D. Temperaturregler (80-200°C) | |

de

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

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

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und Sie alle Etiketten oder Aufkleber von dem Gerät.
- Silikonpads nicht vom Gitter entfernen.
- Waschen Sie die Schüssel, das entnehmbare Gitter und das Trenneinsatz gründlich mit heißem Wasser, etwas Geschirrspülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm ab.
Anmerkung: Sie können diese Teile auch in der Spülmaschine reinigen.
- Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Gerätes mit einem feuchten Tuch ab. Easy Fry funktioniert durch die Erzeugung von heißer Luft. Füllen Sie die Schüssel (A) nicht mit Öl oder Frittierfett.

VORBEREITUNG FÜR DEN GEBRAUCH

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

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

GEBRAUCH DES GERÄTS

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

- Verbinden Sie das Netzkabel mit einer Steckdose.
- 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.
- Setzen Sie die Schüssel wieder in das Gerät.
- Stellen Sie den Temperaturregler auf die erforderliche Temperatur. Sehen Sie zur Auswahl der korrekten Temperatur den Abschnitt „Leitfaden zum Garen“. Der Temperaturregler kann von 80 bis 200°C eingestellt werden.
- Stellen Sie den Timer-Knopf auf die erforderliche Garzeit, um das Gerät einzuschalten (siehe Abschnitt „Leitfaden zum Garen“). Der Timer kann zwischen 0 und 60 Minuten eingestellt werden.

Verlängern Sie die in den Tabellen angegebene Garzeit um 3 Minuten, wenn Sie das Gerät in kaltem Zustand in Betrieb nehmen.

Um eine kurze Zeit einzustellen, drehen Sie den Timer-Knopf auf 10 Minuten und dann zurück auf die gewünschte Zeit.

Anmerkung: Sie können das Gerät zunächst auch ohne Lebensmittel vorheizen, wenn Sie dies wünschen. Stellen Sie den Timer-Knopf in diesem Fall auf mehr als 3 Minuten und warten Sie, bis die Kontrollleuchte erlischt (nach ca. 3 Minuten). Füllen Sie dann die Schüssel und stellen Sie den Timer-Knopf auf die entsprechende Garzeit (siehe Leitfaden zum Garen). Der Timer beginnt die eingestellte Garzeit rückwärts bis null zu zählen.

- Die Kontrollleuchte schaltet sich ein.
 - Während des Frittivorgangs schaltet die Kontrollleuchte sich von Zeit zu Zeit ein und aus. Dies signalisiert, dass das Heizelement sich ein- und ausschaltet, um die eingestellte Temperatur aufrechtzuerhalten.
6. Überschüssiges Fett von den Lebensmitteln wird in der Schüssel gesammelt.
 7. Manche Speisen müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt „Garanleitung“). Ziehen Sie die Schüssel am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie die Speisen. Setzen Sie die Schüssel dann wieder in die Easy Fry Fritteuse, das Gerät startet automatisch neu.
 8. Wenn die Garzeit abgelaufen ist, erzeugt das Gerät ein akustisches Signal und schaltet sich aus. Ziehen Sie die Schüssel aus dem Gerät und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche.
 9. Prüfen Sie, ob die Speisen gar sind.
Wenn die Speisen nicht gar sind, schieben Sie einfach die Schüssel zurück in das Gerät und stellen Sie den Timer für einige zusätzliche Minuten ein.
 10. Sie die Schüssel heraus, wenn die Speisen gar sind. Nehmen Sie die Speisen mithilfe einer Zange aus der Schüssel.
Vorsicht: Wenn Sie die Schüssel umdrehen, achten Sie auf überschüssiges Öl, das sich möglicherweise am Boden der Schüssel angesammelt hat und das auf die Speisen tropfen könnte, und passen Sie auf, dass das Gitter, nicht herausfällt.
Vorsicht: Heißluft sind die Schüssel, das Gitter und die Speisen sehr heiß. Berühren Sie die Schüssel nicht während des Betriebs und für einige Zeit nach dem Gebrauch, da sie sehr heiß wird. Fassen Sie die Schüssel nur am Griff an.
 11. Wenn eine Portion fertig gegart ist, kann sofort eine neue Portion in Ihrer Easy Fry Fritteuse zubereitet werden.

VERWENDEN DER GRILLPLATTE

1. Legen Sie das Grillgitter in die Schüssel des Geräts.
2. Stellen Sie den Drehknopf für die Temperatur auf 200 °C.
3. Stellen Sie den Drehknopf für die Zeit auf 15 Minuten. Dadurch wird die Vorheizphase gestartet.
4. Wenn Sie den Timer hören, ist das Vorheizen abgeschlossen und die Temperatur hat 200 °C erreicht.
5. Ziehen Sie die Schüssel aus dem Gerät und stellen Sie auf eine hitzebeständige Oberfläche.
Achtung: Die Schüssel und das Grillgitter sind sehr heiß. Verwenden Sie eine Zange, um die Speisen auf die Grillplatte zu legen.
6. Legen Sie die Speisen auf die Grillplatte und setzen Sie die Schüssel wieder in das Gerät ein.

















7. Stellen Sie den Timer-Knopf auf die erforderliche Garzeit, (siehe Abschnitt „Leitfaden zum Garen“).
Anmerkung: Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit für optimale Grillstreifen. Überschüssiges Fett von den Lebensmitteln wird in der Schüssel gesammelt.
8. Wenn die Garzeit abgelaufen ist, erzeugt das Gerät ein akustisches Signal und schaltet sich aus. Ziehen Sie die Schüssel aus dem Gerät und stellen Sie auf eine hitzebeständige Oberfläche.
9. 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, das Gitter und die Speisen sehr heiß. Berühren Sie die Schüssel nicht während des Betriebs und für einige Zeit nach dem Gebrauch, da sie sehr heiß wird. Fassen Sie die Schüssel nur am Griff an.

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.

     					
Kartoffeln und Pommes frites					
Tiefgekühlte Pommes Frites (10 mm x 10 mm Standarddicke)	300 - 800 g	15 - 25 min	180°C		
Frische Pommes Frites (8 x 8 mm)	300 - 800 g	22 - 27 min	180°C		1 EL Öl dazugeben
Tiefgekühlte Kartoffelspalten	300 - 800 g	22 - 27 min	180°C		1 EL Öl dazugeben
Fleisch und Geflügel					
Tiefgekühltes Steak	100 - 500 g	6 - 10 min	180°C		
Hühnerbrustfilets (ohne Knochen)	100 - 500 g	12 - 19 min	180°C		
Ganzes Hähnchen	1000 g	60 min	200°C		Verwenden Sie die Schüssel ohne Gitter
Fisch					
Lachssteak	350 g	15 - 17 min	140°C		
Garnelen	12 Stücke	4 min	170°C		
Snacks					
Hähnchennuggets tiefgekühlt	100 - 600 g	7 - 15 min	200°C		
Tiefgekühlte Hähnchenflügel	300 g	16 - 20 min	200°C		
Frozen cheese sticks (5 Stücke)	125 g	7 - 9 min	180°C		
Tiefgekühlte Onion Rings (10 Stücke)	200 g	8 - 10 min	200°C		
Pizza	400 g	7 min	190°C		
Gemüse	300 - 700 g	16 - 20 min	200°C		
Backen					
Muffins	7 Stücke	15 - 18 min	180°C		Benutzen Sie eine Backform/ Auflaufform**
Schokoladenkuchen	300 g	30 min	160°C		

* Nach der Hälfte der Garzeit schütteln

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

     					
Grill					
 =  ↑		15 min			
Fleisch	250 g	Vorheizen: 15 min Kochen: 6-8 min	200°C		
Würstchen	400 g	Vorheizen: 15 min Kochen: 10-12 min	200°C		
Gemüse	300 g	Vorheizen: 15 min Kochen: 10 min	200°C		
Fischfilet	200 g	Vorheizen: 15 min Kochen: 3-5 min	170°C		

de

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 ölbedeckten 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 und das Gitter sind 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 die Easy Fry sich schneller abkühlen kann.
2. Wischen Sie die Außenseite des Gerätes mit einem feuchten Tuch ab.
3. Waschen Sie die Schüssel und das Gitter mit heißem Wasser, etwas Geschirrspülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm ab.
Sie können eine Entfettungsflüssigkeit zum Entfernen restlicher Verschmutzungen benutzen.
Anmerkung: Die Schüssel und das Gitter sind geschirrspülmaschinenfest.
Tipp: Falls Schmutz am Boden der Schüssel und dem Gitter haftet, füllen Sie die Schüssel mit heißem Wasser und etwas Geschirrspülmittel. Lassen Sie die Schüssel und das Gitter etwa 10 Minuten lang einweichen. Dann beide Teile abspülen und abtrocknen.
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

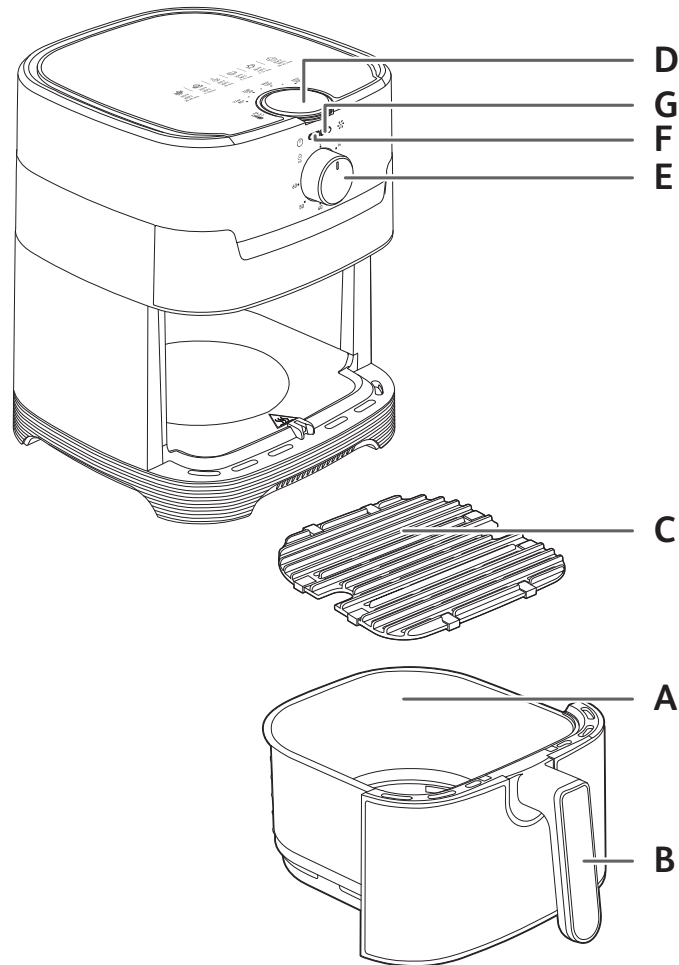
1. Ziehen Sie den Stecker des Gerätes und lassen Sie das Gerät abkühlen.
2. Achten Sie darauf, dass alle Elemente sauber und trocken sind.

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 | E. Aan/uit en timer (0-60 min) knop met automatische uitschakeling |
| B. Handgreep van binnenpan | F. Aan/Uit-controlelampje |
| C. Uitneembaar Grillrooster | G. Opwarmlampje |
| D. Temperatuurregelaar (80-200°C) | |

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. Verwijder geen siliconen pads van het rooster.
3. Reinig de binnenpan en het uitneembare rooster grondig met warm water, een beetje afwasmiddel en een zachte spons.
Opmerking: deze onderdelen zijn tevens vaatwasmachinebestendig.
4. Veeg de binnen- en buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek. Easy Fry werkt door het genereren van warme lucht. Vul de binnenpan (A) niet met olie of frituurvet.

VOOBEREIDING VOOR GEBRUIK

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

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

HET APPARAAT GEBRUIKEN

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

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

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

3. Schuif de binnenpan opnieuw in het apparaat.
4. Breng de temperatuurregelaar naar de vereiste temperatuur. Raadpleeg de sectie 'Instellingen' om de juiste temperatuur te selecteren. De thermostaat kan worden ingesteld tussen 80 en 200°C.
5. Om het apparaat in te schakelen, draai de timerknop naar de vereiste kooktijd (zie de sectie 'Instellingen'). De timer kan worden ingesteld tussen 0 en 60 minuten.

Voeg 3 minuten aan de kooktijd toe die in de tabellen is vermeld, wanneer u het apparaat vanaf een koude toestand gebruikt.

Om een korte tijd in te stellen, draai de timerknop eerst naar 10 minuten en vervolgens terug naar de gewenste tijd.

Opmerking: U kunt, indien gewenst, het apparaat tevens zonder levensmiddelen voorverwarmen. In dit geval, draai de timerknop over de 3 minuten en wacht totdat het opwarmlampje dooft (na circa 3 minuten). Vul vervolgens de binnenpan en draai de timerknop naar de gewenste kooktijd (zie de 'Instellingen').

- De timer start met aftellen overeenkomstig de ingestelde tijd.
 - Het opwarmlampje brandt.
 - Terwijl de levensmiddelen met hete lucht worden gefrituurd, gaat het opwarmlampje afwisselend aan en uit. Dit geeft aan dat het verwarmingselement wordt in- en uitgeschakeld om de ingestelde temperatuur te handhaven.
6. Overtollig olie van de ingrediënten wordt in de onderkant van de binnenpan opgevangen.
 7. Voor bepaalde ingrediënten is het nodig om ze op de helft van de baktijd te schudden (zie de sectie "Kookgids"). Om de ingrediënten te schudden, trek de binnenpan via de handgreep uit het apparaat en schud de binnenpan. Schuif de binnenpan vervolgens opnieuw in het apparaat, het apparaat start automatisch opnieuw.
 8. Als de baktijd is verstreken, hoort u een geluidssignaal en wordt het apparaat uitgeschakeld. Trek de binnenpan uit het apparaat en plaats het op een warmtebestendig oppervlak.
 9. Controleer of de ingrediënten gaar zijn.
Als de ingrediënten nog niet gaar zijn, schuif de binnenpan opnieuw in het apparaat en stel de timer nog enkele minuten in.
 10. Eenmaal de ingrediënten gaar zijn, haal de binnenpan uit het apparaat. Gebruik een tang om de ingrediënten uit de binnenpan te halen.
Opgelet: Als u de binnenpan omdraait, kan er olie, die zich op de bodem van de binnenpan bevindt, op de ingrediënten druppelen en kan het rooster uit het apparaat vallen.
Opgelet: De binnenpan, het rooster en de ingrediënten zijn na het frituren zeer warm. Raak de binnenpan tijdens en kort na gebruik niet aan, deze wordt zeer warm. Houd de binnenpan alleen bij de handgreep vast.
 11. Na het bereiden van ingrediënten, kan het apparaat onmiddellijk opnieuw gebruikt worden.

DE GRILLPLAAT GEBRUIKEN

















1. Plaats het grillrooster in de kom van het apparaat.
2. Breng de temperatuurregelaar naar de vereiste temperatuur op 200°C.
3. Draai de timerknop naar 15 minuten. Hierdoor wordt de voorverwarmingsfase gestart.
4. Als u het geluid van de timer hoort, is de voorverwarmingsfase voltooid en is de temperatuur 200°C.
5. Trek de binnenpan uit het apparaat en plaats het op een warmtebestendig oppervlak.
Let op : de kom en het rooster zijn erg heet. Gebruik een tang om de etenswaren op de grillplaat te leggen.
6. Plaats de etenswaren op de grillplaat en plaats de kom terug in het apparaat.

7. Draai de timerknop naar de vereiste kooktijd (zie de sectie 'Instellingen'). Het bakproces start.
Opmerking: Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om voor mooie grillstrepen.
Overtollig olie van de ingrediënten wordt in de onderkant van de binnenpan opgevangen.
8. Als de baktijd is verstreken, hoort u een geluidssignaal en wordt het apparaat uitgeschakeld.
Trek de binnenpan uit het apparaat en plaats het op een warmtebestendig oppervlak.
9. Controleer of de ingrediënten gaar zijn. Eenmaal de ingrediënten nog niet gaar zijn, schuif de binnenpan opnieuw in het apparaat en stel de timer nog enkele minuten in naar 200°C.
10. Eenmaal de ingrediënten gaar zijn, haal de binnenpan uit de het apparaat. Gebruik een tang om de ingrediënten uit de binnenpan te halen.
Let op: De binnenpan, het rooster en de ingrediënten zijn na het frituren zeer warm.
Raak de binnenpan tijdens en kort na gebruik niet aan, deze wordt zeer warm. Houd de binnenpan alleen bij de handgreep vast.

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.

					
Aardappelen en friet					
Bevroren dunne friet (10 mm x 10 mm)	300 - 800 g	15 - 25 min	180°C		
Zelfgemaakte friet (8 x 8 mm)	300 - 800 g	22 - 27 min	180°C		Voeg een 1 eet-lepel olie toe
Bevroren aardappelpartjes	300 - 800 g	22 - 27 min	180°C		Voeg een 1 eet-lepel olie toe
Viees en gevogelte					
Bevroren gehakt	100 - 500 g	6 - 10 min	180°C		
Kipfilet (zonder bot)	100 - 500 g	12 - 19 min	180°C		
Kip (heel)	1000 g	60 min	200°C		Gebruik de kom zonder rooster
Vis					
Zalmfilet	350 g	15 - 17 min	140°C		
Garnaal	12 stuks	4 min	170°C		
Snacks					
Diepgevroren kipnuggets	100 - 600 g	7 - 15 min	200°C		
Diepgevroren kippenvleugels	300 g	16 - 20 min	200°C		
Bevroren kaasstengels	125 g (5 stuks)	7 - 9 min	180°C		
Diepgevroren uienringen	200 g (10 stuks)	8 - 10 min	200°C		
Pizza	400 g	7 min	190°C		
Groenten	300 - 700 g	16 - 20 min	200°C		
Bakken					
Muffins	7 stuks	15 - 18 min	180°C		Gebruik een baksel blik/ovenschaal**
Chocolade taarten	300 g	30 min	160°C		

* Schud halverwege het bakproces.

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

					
Grill					
		15 min			
Vlees	250 g	Voorwarmen : 15 min Bereiden : 6-8 min	200°C		 U kunt olie, aromatische kruiden en zout toevoegen voor een betere smaak. Tijdens de bereiding kunt de etenswaren omkeren.
Worst	400 g	Voorwarmen : 15 min Bereiden : 10-12 min	200°C		 U kunt olie, aromatische kruiden en zout toevoegen voor een betere smaak. Tijdens de bereiding kunt
Groenten	300 g	Voorwarmen : 15 min Bereiden : 10 min	200°C		
Visfilet	200 g	Voorwarmen : 15 min Bereiden : 3-5 min	170°C		

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.

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.
- Het schudden van kleinere ingrediënten aan de helft van de baktijd verbetert het eindresultaat en kan helpen bij het vermijden van een ongelijkmatig bakproces.
- 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.
- Snacks die in de oven bereid kunnen worden, kunnen tevens in het apparaat 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 aardappelsort 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 en de mand zijn voorzien van een anti-aanbaklaag. Gebruik geen metalen keukengerei of agressief reinigingsmiddel om schade aan de anti-aanbaklaag te vermijden.

1. Haak de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen. Opmerking: verwijder de binnenpan voor een snellere afkoeling.
2. Veeg de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.
3. Maak de binnenpan en de mand schoon in een warm sopje en met een niet-schurende spons. U kunt tevens een ontvettingsmiddel gebruiken om alle vuil te verwijderen.
Opmerking: de binnenpan en het rooster zijn vaatwasmachinebestendig.
Tip: als er etensresten aan de pan of de bodem van de binnenpan vastkleven, vul de binnenpan met een warm sopje. Doe het rooster in de binnenpan en laat dit circa 10 minuten weken.
4. Maak de buitenkant 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

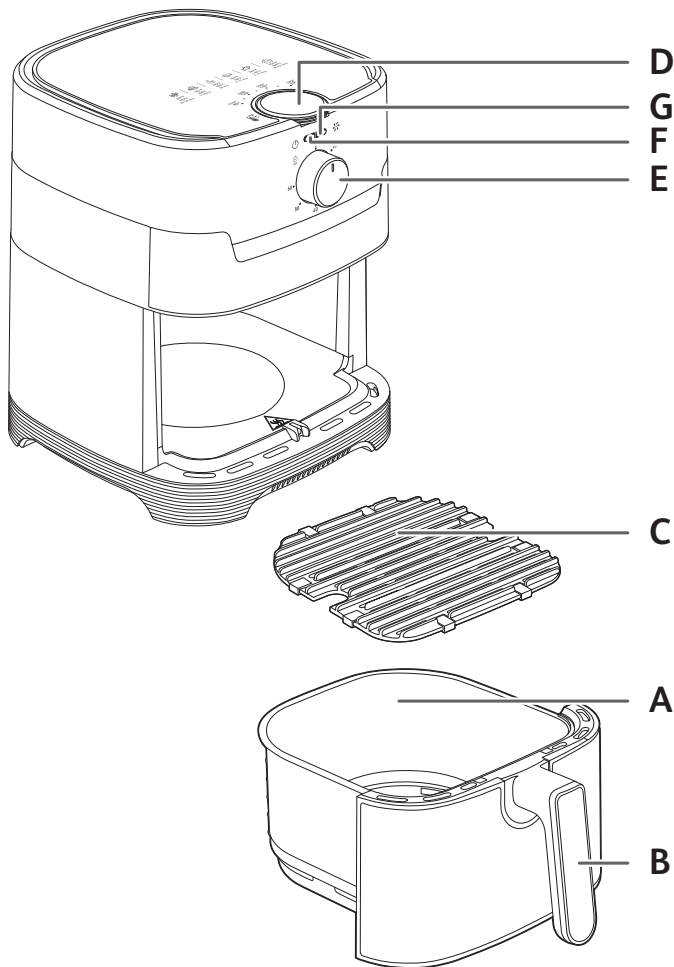
1. Haal de stekker uit het stopcontact en zorg dat het apparaat voldoende is afgekoeld.
2. Zorg dat alle onderdelen schoon en droog zijn.

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 | E. Temporizador (0-60 min)/perilla de encendido |
| B. Asa de la canasta | F. Indicador luminoso |
| C. Rejilla extraíble | G. Luz de calentamiento |
| D. Perilla de control de temperatura (80 a 200 °C) | |

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. No retire las almohadillas de silicona de la rejilla.
3. Limpie minuciosamente la sartén y la rejilla extraíble con agua caliente, un poco de líquido lavavajillas y una esponja no abrasiva.

Nota : Se puede limpiar estas partes en el lavavajillas.

4. 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. Inserte la rejilla en la parte inferior de la canasta, hasta el tope.
3. **No llene la canasta con aceite ni otro líquido.**

No coloque nada encima del aparato. Esto interrumpe el flujo de aire y afecta el resultado de freído con aire caliente.

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

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. Mueva la perilla de control de la temperatura hasta la temperatura requerida. Vea la sección «Ajustes» para determinar la temperatura correcta. El termostato varía de 80-200°C.

5. Para encender el aparato, gire la perilla del temporizador hasta el tiempo de preparación requerido (vea la sección «Ajustes»). El temporizador se puede configurar entre 0 y 60 minutos.
 - Agregue 3 minutos al tiempo de preparación cuando el aparato esté frío. Para ajustar un tiempo corto, gire la perilla del temporizador a 10 minutos y regrese al tiempo deseado.

Nota: Si lo desea, también puede dejar que el aparato se precaliente sin ingredientes en el interior. En ese caso, gire la perilla del temporizador hasta más de 3 minutos y espere hasta que la luz de calentamiento se apague (después de aprox. 3 minutos). Luego llene la sartén y gire la perilla del temporizador hasta el tiempo de preparación requerido.

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

USO DEL MODO GRILL

1. Coloque la placa de grill en la canasta y deslice la canasta hasta el interior del aparato.
2. Mueva la perilla de control de la temperatura hasta 200°C.
3. Gire la perilla del temporizador hasta 15 minutos. Se inicia la fase de precalentamiento.
4. Cuando oigas el sonido del temporizador, la fase de precalentamiento habrá terminado y la temperatura habrá alcanzado los 200 °C.
5. Retire la sartén del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor.
Precaución: No toque la sartén durante el uso y cierto tiempo después ya que se calienta mucho. Solo sostenga la sartén por la asa.
6. Coloque los ingredientes en la sartén y deslicela dentro del aparato.
7. Gire la perilla del temporizador hasta el tiempo de preparación requerido. (vea la sección «Ajustes»). Comienza la cocción.
Consejo: Gire la carne a la mitad de la cocción para una óptima marcación.
El exceso de aceite de los ingredientes se recolecta en la parte inferior de la sartén.
8. 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.

9. Verifique que los ingredientes estén preparados. Si los ingredientes no están listos todavía, simplemente deslice la canasta nuevamente dentro del aparato y configure el temporizador con unos minutos más a 200°C.
10. Cuando los ingredientes están listos, retire la canasta del aparato.
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.

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.

     					
Papas y papas fritas					
Papas fritas finas congeladas	300 - 800 g	15 - 25 min	180°C		
Papas fritas caseras	300 - 800 g	22 - 27 min	180°C		Agregar una cucharada de aceite
Rodajas de papa congeladas	300 - 800 g	22 - 27 min	180°C		Agregar una cucharada de aceite
Carne de res y carne de ave					
Bistec	100 - 500 g	6 - 10 min	180°C		
Pechuga de pollo	100 - 500 g	12 - 19 min	180°C		
Pollo (entero)	1000 g	60 min	200°C		
Pescado					
Filete de salmón	350 g	15 - 17 min	140°C		
Gambas	12 piezas	4 min	170°C		
Bocadillos					
Trocitos de pollo empanizados congelados	100 - 600 g	7 - 15 min	200°C		
Alitas de pollo congeladas	300 g	16 - 20 min	200°C		
Palitos de queso empanizados congelados	125 g (5 piezas)	7 - 9 min	180°C		
Aros de cebolla congelados	200 g (10 piezas)	8 - 10 min	200°C		
Pizza	400 g	7 min	190°C		
Verduras	300 - 700 g	16 - 20 min	200°C		
Horneado					
Panqués	7 piezas	15 - 18 min	180°C		Use fuente para horno**
Torta	300 g	30 min	160°C		

*Agitar a mitad de camino.

** Coloque la fuente para horno en la sartén.

     					
Grill					
 =  ↑	15 min				
Carne	250 g	Precalentamiento: 15 min Cocción: 6-8 min	200°C		 Puede agregar aceite, hierbas aromáticas y sal para un mejor sabor. A la mitad de cocción, gire la carne.
Salsichas	400 g	Precalentamiento: 15 min Cocción: 10-12 min	200°C		 Puede agregar aceite, hierbas aromáticas y sal para un mejor sabor. A la mitad de cocción, gire la carne.
Verduras	300 g	Precalentamiento: 15 min Cocción: 10 min	200°C		
Filete de pescado	200 g	Precalentamiento: 15 min Cocción: 3-5 min	170°C		

MPORTANTE: 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.
- 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.
- Para conseguir patatas extracrujientes, añade un poco de aceite antes de cocinarlas y agítalas para cubrir las uniformemente. Recomendamos usar 14 ml de aceite.
- 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 y la rejilla extraíble tienen un recubrimiento antiadherente. No use utensilios metálicos o materiales de limpieza abrasivos para limpiarlas porque se podría dañar el recubrimiento antiadherente.

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 y la rejilla extraíble con agua caliente, un poco de líquido lavavajillas y una esponja no abrasiva. Puede usar un líquido desengrasante para retirar la suciedad que reste.
Nota : Se puede limpiar estas partes en el lavavajillas.
Consejo: Si hay suciedad pegada en la rejilla extraíble o en la parte inferior de la sartén, llene la sartén con agua caliente y algo de líquido lavavajillas. Coloque la rejilla extraíble en la sartén y déjela en remojo por aproximadamente 10 minutos.
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. Cuba
- B. Alça da cuba
- C. Grade removível
- D. Botão de controle de temperatura (80-200°C)
- E. Timer (0-60 min)/botão de ligar
- F. Luz indicadora de alimentação
- G. Luz de aquecimento

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 estas peças 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

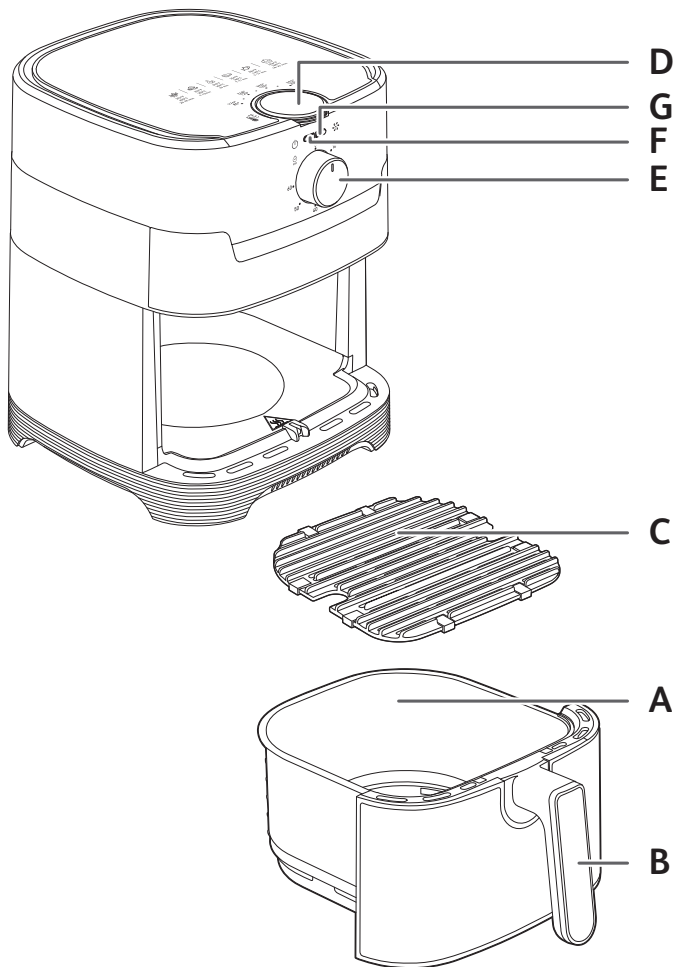
1. Coloque o equipamento em uma superfície estável, horizontal e nivelada. Não coloque o aparelho sobre uma superfície não resistente ao calor.
2. Insira a grade no fundo da cuba, até o batente.
3. **Não preencha cuba com óleo ou qualquer outro líquido. Não coloque nada em cima do equipamento. Isso interrompe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

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

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. Mova o botão de controle de temperatura para a temperatura necessária. Consulte a seção 'Guia de cozimento' para determinar a temperatura certa. O termostato varia de 80 a 200°C.
5. Para ligar o aparelho, gire o botão do timer para o tempo de preparação necessário (consulte a seção 'Guia de cozimento'). O timer pode ser definido para de 0 a 60 minutos.



Adicione 3 minutos ao tempo de preparação quando o aparelho estiver frio.

Para definir um tempo curto, gire o botão do temporizador até 10 minutos e depois volte ao tempo desejado.

Observação: Se quiser, você também pode deixar o aparelho pré-aquecer sem ingredientes dentro. Nesse caso, gire o botão do timer para mais de 3 minutos e aguarde até que a luz de aquecimento se apague (após aproximadamente 3 minutos). Em seguida, encha a cuba e gire o botão do timer para o tempo de preparação necessário.

- A luz de aquecimento se acende.
 - O timer começa a contar o tempo de preparação ajustado.
 - Durante o processo de fritura de ar quente, a luz de aquecimento acende e apaga de vez em quando. Isso indica que o produto é ligado e desligado para manter a temperatura ajustada.
6. O excesso de óleo dos ingredientes é coletado no fundo da cuba.
 7. Alguns alimentos precisam ser agitados na metade do tempo de cozimento (ver seção “Guia de Cozimento”). Para mexer os alimentos, puxe o cesto para fora do aparelho pela pega e agite-o. Em seguida, deslize o copo de volta no aparelho, se reinicia o cozimento.
 8. Quando ouvir o apito do timer, o tempo de preparação definido se esgotou. Retire a cuba do aparelho e coloque-a sobre uma superfície resistente ao calor.
 9. Verifique se a comida está pronta. Se a comida ainda não estiver pronta, basta colocar a cuba de volta no aparelho e ajustar o timer para alguns minutos extras.
 10. Quando a comida estiver cozida, retire a cuba. Para remover o alimento, use um par de pinças para retirá-la da cuba.
Cuidado: Ao virar a cuba, tome cuidado com qualquer excesso de óleo coletado na parte inferior da cuba que pode vazar na comida e que pode fazer a grade cair.
Cuidado: Depois de fritar em ar quente, a cuba, a grelha e a comida ficam muito quentes. Não toque na panela durante e algum tempo após o uso, pois ela fica muito quente. Só segure a panela pela alça.
 11. Assim que o alimento estiver pronto, o aparelho fica pronto de imediato para preparar outra receita.

UTILIZAR A PLACA DE GRELHAR

1. Coloque a grelha no cesto do aparelho.
2. Mova o botão de controle de temperatura para os 200°C.
3. Gire o botão do timer para os 15 minutos. (🕒). Isto irá iniciar a fase de pré-aquecimento.
4. Quando ouvir o som do temporizador, a fase de pré-aquecimento terá terminado e a temperatura atingido os 200 °C.
5. Retire o cesto do aparelho e coloque-o numa superfície resistente ao calor.
Cuidado: o cesto e a grelha estão muito quentes. Utilize pinças para colocar os alimentos na placa de grelhar.
6. Coloque os alimentos na placa de grelhar e volte a colocar o cesto no aparelho.
7. Gire o botão do timer para o tempo de preparação necessário (consulte a secção «Guia de cozedura»). Inicia cozedura.
Nota: os pedaços de carne devem ser virados a meio do tempo de cozedura.

O excesso de óleo dos alimentos é recolhido no fundo do cesto.

8. Quando ouvir o som do temporizador, a cozedura terá terminado. Retire o cesto do aparelho e coloque-o numa superfície resistente ao calor.
9. Verifique se a comida está pronta. Se a comida ainda não estiver pronta, basta colocar a cuba de volta no aparelho e ajustar o timer para alguns minutos extras os 200°C.
10. Quando os alimentos estiverem cozinhados, retire o cesto. Utilize pinças para retirar os alimentos do cesto.

Cuidado: Ao virar a cuba, tome cuidado com qualquer excesso de óleo coletado na parte inferior da cuba que pode vazar na comida e que pode fazer a grade cair.

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

GUIA DE COZIMENTO

Atenção: a cesta e a grelha estarão muito quentes. A tabela abaixo ajuda você a selecionar as configurações básicas para preparar a comida que você deseja. **Observação: Tenha em mente que essas configurações são indicações. Como alimentos diferem em origem, tamanho, forma e marca, não podemos garantir a melhor configuração para seus alimentos.**

📖		🏠		🕒		🌡️		🍳		i	
Batatas e fritas											
Batata frita congelada (espessura 10 mm x 10 mm)	300 - 800 g	15 - 25 min	180°C								
Batata frita in natura (8 x 8 mm)	300 - 800 g	22 - 27 min	180°C		Adicione 1 colher de sopa de óleo						
Batata rústica congelada	300 - 800 g	22 - 27 min	180°C		Adicione 1 colher de sopa de óleo						
Carne e aves											
Bife congelado	100 - 500 g	6 - 10 min	180°C								
Filés de peito de frango (sem osso)	100 - 500 g	12 - 19 min	180°C								
Frango (inteiro)	1000 g	60 min	200°C								
Peixe e frutos do mar											
Filé de salmão	350 g	15 - 17 min	140°C								
Camarões médios	12 pedaços	4 min	170°C								
Snacks											
Nuggets de frango congelados	100 - 600 g	7 - 15 min	200°C								
Asas de frango congeladas	300 g	16 - 20 min	200°C								
Palitos de queijo congelados	125 g (5 pedaços)	7 - 9 min	180°C								
Anéis de cebola congelados	200 g (10 pedaços)	8 - 10 min	200°C								
Pizza	400 g	7 min	190°C								
Legumes	300 - 700 g	16 - 20 min	200°C								
Cozimento											
Muffins	7 pedaços	15 - 18 min	180°C							Use um tabuleiro/ forma de forno **	
Bolo	300 g	30 min	160°C								

*Agite na metade do cozimento.

**coloque a forma de bolo/forno na cuba

📖		🏠		🕒		🌡️		🍳		i	
Grelha											
		= 🔥 ↑		15 min							
A carne	250 g	Pré-aquecimento : 15 min Cozimento : 6-8 min	200°C			Pode adicionar azeite, ervas aromáticas e sal para melhor sabor. No meio do cozimento, você pode devolver a comida.					
Salsichas	400 g	Pré-aquecimento : 15 min Cozimento : 10-12 min	200°C			Pode adicionar azeite, ervas aromáticas e sal para melhor sabor. No meio do cozimento, você pode devolver a comida.					
Vegetais	300 g	Pré-aquecimento : 15 min Cozimento : 10 min	200°C								
Filé de peixe	200 g	Pré-aquecimento : 15 min Cozimento : 3-5 min	170°C								

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.
- Agitar alimentos menores no meio da preparação otimiza o resultado final e pode ajudar a evitar ingredientes fritos de forma desigual.
- 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.
- 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 panela e a cuba possuem um revestimento antiaderente. Não use utensílios de cozinha metálicos ou materiais de limpeza abrasivos para limpá-los, pois isso pode danificar o revestimento antiaderente.

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

ARMAZENAMENTO

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

AMBIENTE

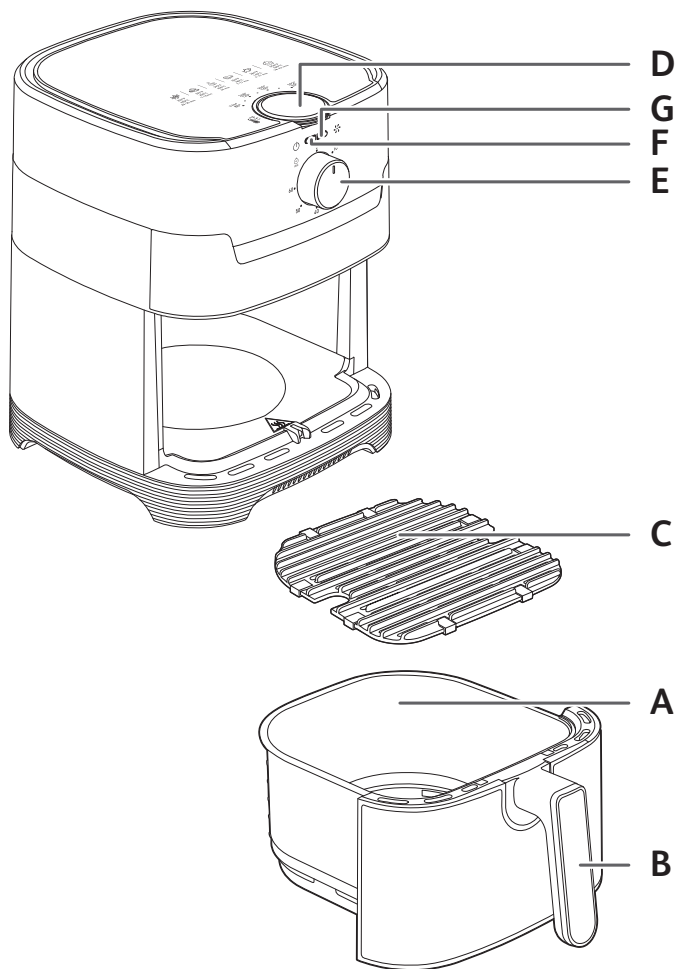
Não jogue o equipamento fora com lixo doméstico normal no final de sua vida útil, descarte-o em um ponto de coleta oficial para reciclagem. Ao fazer isso, você ajuda a preservar o meio ambiente.

GARANTIA E SERVIÇO

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

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

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



DESCRIZIONE

- | | |
|--|---|
| A. Cestello | E. Manopola di accensione/spengimento e timer (0-60 min) con spegnimento automatico |
| B. Maniglia del cestello | F. Spia di alimentazione |
| C. Griglia rimovibile | G. Spia riscaldamento |
| D. Manopola di regolazione della temperatura (80-200 °C) | |

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio e eventuali adesivi dall'apparecchio.
2. Non rimuovere i cuscinetti in silicone della griglia.
3. Pulire accuratamente il cestello e la griglia rimovibile con acqua calda, un po' di detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.
Nota: I cestelli e le griglie sono lavabili in lavastoviglie.
4. 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. Inserire la griglia nella parte inferiore della ciotola, fino al fermo.
3. **Non riempire il cestello con olio o altri liquidi. Non appoggiare nulla sull'apparecchio perché ciò potrebbe ostacolare il flusso d'aria e compromettere il risultato della frittura ad aria calda.**

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

USO DI UN SOLO CESTELLO 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. Reinsерire il cestello nell'apparecchio.
4. Spostare la manopola di regolazione della temperatura sulla temperatura desiderata. Vedere la sezione "Guida alla cottura" per selezionare la temperatura corretta. Il termostato varia da 80 a 200 °C.
5. Per accendere l'apparecchio, ruotate la manopola del timer sul tempo di cottura desiderato (vedere la sezione "Guida di cottura").
È possibile impostare il timer tra 0 e 60 minuti.

Aggiungere 3 minuti al tempo di cottura indicato nelle tabelle quando si utilizza l'apparecchio a freddo.

Per impostare un breve periodo di tempo, ruotare la manopola del timer fino a 10 minuti, quindi andare indietro fino al tempo desiderato.

- Il timer inizia il conto alla rovescia del tempo di cottura impostato.
 - La spia di riscaldamento si accende.
 - Durante il processo di frittura ad aria calda, la spia di riscaldamento si accende e si spegne di tanto in tanto. Ciò indica che l'elemento riscaldante è acceso e spento per mantenere termostaticamente la temperatura impostata.
6. L'olio in eccesso proveniente dagli alimenti viene raccolto sul fondo del recipiente.
 7. È necessario scuotere alcuni alimenti a metà del tempo di cottura (vedere la sezione «Guida alla cottura»). Per eseguire questa operazione, estrarre il recipiente dall'apparecchio afferrandolo per la maniglia e scuoterlo. Quindi reinserire il recipiente nell'apparecchio e la cottura si riavvierà automaticamente.
 8. Quando si sente il suono del timer, il tempo di cottura impostato è terminato. Estrarre il recipiente dall'apparecchio e poggiarlo su una superficie resistente al calore.
 9. Controllare che il cibo sia pronto.
Se non è ancora pronto, è sufficiente reinserire il recipiente e impostare il timer per qualche altro minuto.
 10. Quando l'alimento è cotto, estrarre il recipiente. Per estrarre gli alimenti dal recipiente, utilizzare un paio di pinze.
Attenzione: il cestello non deve mai essere capovolto con la griglia.
Attenzione: Dopo la cottura, la ciotola, la griglia e gli alimenti sono molto caldi. non toccare il recipiente durante l'uso e per un po' di tempo dopo l'uso, poiché diventa molto caldo. Il recipiente va tenuto esclusivamente per la maniglia.
 11. Quando un lotto di alimenti è cotto, l'apparecchio è subito pronto per preparare un altro lotto.

UTILIZZO DELLA PIASTRA GRILL

1. Posizionare la griglia nel recipiente dell'apparecchio.
2. Spostare la manopola di regolazione della temperatura su 200 °C.
3. Ruotare la manopola del timer su 15 minuti. In questo modo si avvia la fase di preriscaldamento.
4. Quando il timer emette il segnale, la fase di preriscaldamento è terminata e la temperatura ha raggiunto i 200 °C.
5. Estrarre la ciotola dall'apparecchio e poggiarla su una superficie resistente al calore.
Attenzione: il recipiente e la griglia sono molto caldi. Utilizzare un paio di pinze per posizionare gli alimenti sulla piastra grill
6. Posizionare gli alimenti sulla piastra grill e reinserire la ciotola nell'apparecchio.
7. Ruotate la manopola del timer sul tempo di cottura desiderato (vedere la sezione «Guida di cottura»). La cottura ha inizio.
Nota: la carne deve essere girata a metà cottura.
L'olio in eccesso proveniente dagli alimenti viene raccolto sul fondo del recipiente.
8. Quando si sente il suono del timer, la cottura è terminata. Estrarre il cestello dall'apparecchio e poggiarlo su una superficie resistente al calore.
9. Controllare che il cibo sia pronto. Se non è ancora pronto, è sufficiente reinserire il recipiente e impostare il timer per qualche altro minuto a 200°C.

10. Quando l'alimento è cotto, estrarre il recipiente. Per estrarre gli alimenti dal recipiente, utilizzare un paio di pinze.

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

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

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.

Patate e patatine fritte						
Patatine fritte surgelate (10 mm x 10 mm)	300 - 800 g	15 - 25 min	180°C			
Patatine fritte fatte in casa (8 x 8 mm)	300 - 800 g	22 - 27 min	180°C		Aggiungere 1 cucchiaino di olio	
Patate surgelate a spicchi	300 - 800 g	22 - 27 min	180°C		Aggiungere 1 cucchiaino di olio	
Carne e pollame						
Carne	100 - 500 g	6 - 10 min	180°C			
Filetti di petto di pollo (disossati)	100 - 500 g	12 - 19 min	180°C			
Pollo intero	1000 g	60 min	200°C			
Pesce						
Filetto di salmone	350 g	15 - 17 min	140°C			
Gamberetti	12 pezzi	4 min	170°C			
Spuntini						
Crocchette di pollo surgelate	100 - 600 g	7 - 15 min	200°C			
Ali di pollo	300 g	16 - 20 min	200°C			
Bastoncini al formaggio surgelati	125 g (5 pezzi)	7 - 9 min	180°C			
Anelli di cipolla congelati	200 g (10 pezzi)	8 - 10 min	200°C			
Pizza	400 g	7 min	190°C			
Verdure	300 - 700 g	16 - 20 min	200°C			
Cottura al forno						
Muffin	7 pezzi	15 - 18 min	180°C		Utilizzare una placca da forno/ pirofila da forno**	
Torte al cioccolato	300 g	30 min	160°C			

*Agitare a metà cottura

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

Grill						
			15 min			
Carne	250 g	Preriscaldamento : 15 min Cottura : 6-8 min	200°C			Per un sapore migliore, si possono aggiungere olio, erbe aromatiche e sale. A metà cottura, è possibile rigirare l'alimento.
Salsicce	400 g	Preriscaldamento : 15 min Cottura : 10-12 min	200°C			Per un sapore migliore, si possono aggiungere olio, erbe aromatiche e sale. A metà cottura, è possibile rigirare l'alimento.
Verdure	300 g	Preriscaldamento : 15 min Cottura : 10 min	200°C			
Filetto di pesce	200 g	Preriscaldamento : 15 min Cottura : 3-5 min	170°C			

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.

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

1. Rimuovere la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare l'apparecchio.
Nota: rimuovere il recipiente per far raffreddare l'apparecchio più rapidamente.
2. Pulire la parte esterna dell'apparecchio con un panno umido.
3. Pulire la griglia con acqua calda, un po' di detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.
È possibile utilizzare un liquido sgrassante per rimuovere eventuali residui di sporco.
Nota: la ciotola e la griglia sono lavabili in lavastoviglie.
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. Αποσπώμενη σχάρα
- D. Διακόπτης Θερμοκρασίας (80-200 °C)

- E. Διακόπτης ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης και χρονοδιακόπτη (0-60 λεπτά) με αυτόματη απενεργοποίηση
- F. Ενδεικτική λυχνία λειτουργίας
- G. Φωτεινή ένδειξη θέρμανσης

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας, Αφαιρέστε όλα τα αυτοκόλλητα από τη συσκευή.
2. Μην αφαιρείτε τα επιθέματα σιλικόνης από το πλέγμα.
3. Καθαρίστε σχολαστικά τον κάδο και τις αποσπώμενες σχάρες με ζεστό νερό, λίγο υγρό σαπουνί και ένα μαλακό σφουγγάρι.
Σημείωση: Οι κάδοι και οι σχάρες πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
4. 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 πυριμαχη επιφάνεια, μακριά από μέρη όπου μπορεί να πεταχτεί νερό.
2. Εισαγάγετε τη σχάρα στη βάση του μπολ, μέχρι το τέρμα.
3. **Μην γεμίζετε το συρτάρι με λάδι ή άλλο υγρό.**
Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω στη συσκευή. Κάτι τέτοιο εμποδίζει την κυκλοφορία του αέρα και επηρεάζει το αποτέλεσμα του τηγανίσματος σε ζεστό αέρα.

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

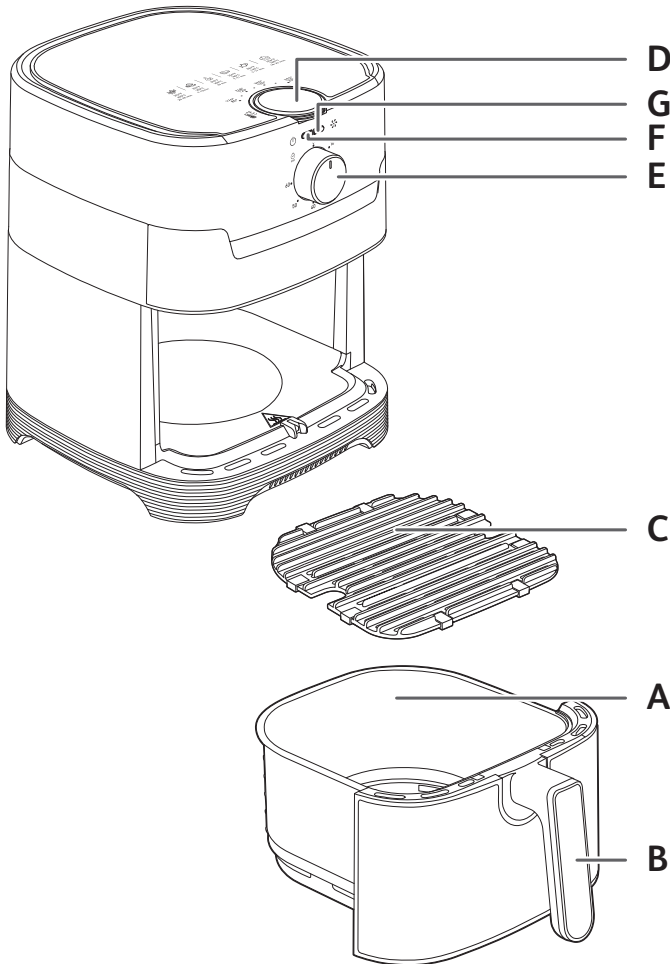
ΧΡΗΣΗ ΜΟΝΟΣ ΕΝΟΣ ΚΑΔΟΥ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

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

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

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

3. Σπρώξτε ξανά τον κάδο μέσα στη συσκευή.
4. Μετακινήστε τον διακόπτη θερμοκρασίας στην κατάλληλη θερμοκρασία. Ανατρέξτε στην ενότητα «Οδηγός μαγειρικής» για να εντοπίσετε τη σωστή θερμοκρασία. Ο θερμοστάτης ρυθμίζεται από 80°C έως 200°C.
5. Για να θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή, γυρίστε το κουμπί του χρονοδιακόπτη στον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος (βλ. ενότητα «Οδηγός μαγειρικής»). Ο χρονοδιακόπτης μπορεί να ρυθμιστεί μεταξύ 0 και 60 λεπτών.



Προσθέστε 3 λεπτά στον χρόνο μαγειρέματος που αναφέρεται στους, όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή κρύα.

Για να ρυθμίσετε ένα σύντομο χρονικό διάστημα, γυρίστε το κουμπί χρονοδιακόπτη μέχρι 10 λεπτά και, στη συνέχεια, επιστρέψτε στον επιθυμητό χρόνο.

- Ο χρονοδιακόπτης ξεκινάει την αντίστροφη μέτρηση του χρόνου που επιλέχθηκε.
 - Η φωτεινή ένδειξη θέρμανσης ανάβει.
 - Κατά τη διάρκεια του ηγανίσματος με καυτό αέρα, η φωτεινή ένδειξη ανάβει και σβήνει ανά διαστήματα. Αυτό δείχνει ότι το θερμαντικό στοιχείο ενεργοποιείται και απενεργοποιείται μέσω του θερμοστάτη για να διατηρήσει την επιλεγμένη θερμοκρασία.
6. Η ποσότητα λαδιού που βγαίνει από το φαγητό συγκεντρώνεται στο κάτω μέρος του κάδου.
 7. Κάποιες συνταγές απαιτούν το ανακάτεμα του φαγητού στη μέση του χρόνου μαγειρέματος για βέλτιστα αποτελέσματα μαγειρέματος (ανατρέξτε την ενότητα «Οδηγός μαγειρικής»). Για να ανακατέψετε το φαγητό, κρατήστε τη χειρολαβή για να τραβήξετε το μπολ από τη συσκευή και ανακατέψτε. Στη συνέχεια, σπρώξτε ξανά το μπολ μέσα στη συσκευή και το μαγείρεμα θα ξεκινήσει και πάλι αυτόματα.
 8. Όταν ακούσετε την ηχητική ειδοποίηση του χρονοδιακόπτη, η επιλεγμένη ώρα μαγειρέματος έχει ολοκληρωθεί. Βγάλτε το μπολ από τη συσκευή και τοποθετήστε το σε μια πυρίμαχη επιφάνεια.
 9. Ελέγξτε αν το φαγητό έχει γίνει.
Αν το φαγητό δεν έχει γίνει ακόμα, απλά σύρετε το μπολ μαγειρέματος πίσω στη συσκευή και ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη για λίγα επιπλέον λεπτά λειτουργίας.
 10. Όταν το φαγητό μαγειρευτεί, αφαιρέστε το μπολ. Για να βγάλετε το φαγητό από το μπολ, χρησιμοποιήστε μια λαβίδα.
Προσοχή: Δεν πρέπει ποτέ να αναποδογυρίζετε τον κάδο μαζί με τη σχάρα.
Προσοχή: Μετά το μαγείρεμα, το μπολ, η σχάρα και το φαγητό θα καίνε. Μην αγγίζετε το μπολ κατά τη χρήση και για λίγο χρόνο μετά τη χρήση, γιατί καίει. Να κρατάτε το μπολ μόνο από τη χειρολαβή.
 11. Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα μιας ποσότητας φαγητού, η συσκευή είναι έτοιμη στη στιγμή για το μαγείρεμα της επόμενης ποσότητας φαγητού.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΠΛΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

1. Τοποθετήστε την πλάκα ψησίματος στο μπολ της συσκευής.
2. Μετακινήστε τον διακόπτη θερμοκρασίας στους 200°C.
3. Γυρίστε το κουμπί χρονοδιακόπτη στα 15 λεπτά. Με αυτόν τον τρόπο, θα ξεκινήσει η φάση προθέρμανσης.
4. Όταν ακούσετε την ηχητική ειδοποίηση του χρονοδιακόπτη, η φάση προθέρμανσης έχει ολοκληρωθεί και η θερμοκρασία έχει φτάσει τους 200°C.
5. Βγάλτε το μπολ από τη συσκευή και τοποθετήστε τον σε μια πυρίμαχη επιφάνεια.
Προσοχή: Το μπολ και η σχάρα ψησίματος είναι πολύ ζεστά. Χρησιμοποιήστε μια λαβίδα για να τοποθετήσετε το φαγητό στην πλάκα ψησίματος.
6. Τοποθετήστε το φαγητό στην πλάκα ψησίματος και επανατοποθετήστε το μπολ στη συσκευή.
7. Γυρίστε το κουμπί του χρονοδιακόπτη στον απαιτούμενο χρόνο μαγειρέματος (βλ. ενότητα «Οδηγός μαγειρέματος»). Το μαγείρεμα ξεκινά.
Σημείωση: Πρέπει να γυρίζετε τα κομμάτια κρέατος στα μισά του μαγειρέματος.
Η ποσότητα λαδιού που βγαίνει από το φαγητό συγκεντρώνεται στο κάτω μέρος του κάδου.

















8. Όταν ακούσετε την ηχητική ειδοποίηση του χρονοδιακόπτη, το μαγείρεμα έχει ολοκληρωθεί. Βγάλτε τον κάδο από τη συσκευή και τοποθετήστε τον σε μια πυρίμαχη επιφάνεια.
9. Ελέγξτε αν το φαγητό έχει γίνει. Αν το φαγητό δεν έχει γίνει ακόμα, σπρώξτε το ξανά μέσα στη συσκευή και ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη για λίγα επιπλέον λεπτά στους 200°C.
10. Όταν το φαγητό μαγειρευτεί, αφαιρέστε το μπολ. Για να βγάλετε το φαγητό από το μπολ, χρησιμοποιήστε μια λαβίδα.

Προσοχή: Δεν πρέπει ποτέ να αναποδογυρίζετε τον κάδο μαζί με τη σχάρα.
Προσοχή: Μετά το μαγείρεμα, το μπολ, η σχάρα και το φαγητό θα καίνε. Μην αγγίζετε το μπολ κατά τη χρήση και για λίγο χρόνο μετά τη χρήση, γιατί καίει. Να κρατάτε το μπολ μόνο από τη χειρολαβή.

ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

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

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

					
Πατάτες και τηγανητές πατάτες					
Κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες (10 mm x 10 mm)	300 - 800 g	15 - 25 min	180°C		
Σπικικές τηγανητές πατάτες (8 x 8 mm)	300 - 800 g	22 - 27 min	180°C		Προσθέστε 1 κουταλιά της σούπας λάδι
Κατεψυγμένες κυδωνάτες πατάτες	300 - 800 g	22 - 27 min	180°C		Προσθέστε 1 κουταλιά της σούπας λάδι
Κρέας και πουλερικά					
Μπριζόλα	100 - 500 g	6 - 10 min	180°C		
Στήθος κοτόπουλο (χωρίς κόκαλα)	100 - 500 g	12 - 19 min	180°C		
Ολόκληρο κοτόπουλο	1000 g	60 min	200°C		
Ψάρι					
Φιλέτο σολομού	350 g	15 - 17 min	140°C		
Γαρίδες	12 κομμάτια	4 min	170°C		
Σνακ					
Κατεψυγμένες κοτομπουκιές	100 - 600 g	7 - 15 min	200°C		
Φτερούγες κοτόπουλου	300 g	16 - 20 min	200°C		
Παγιαμένες τυροκροκέτες	125 g (5 κομμάτια)	7 - 9 min	180°C		
Κατεψυγμένες ροδέλες κρεμμυδιού	200 g (10 κομμάτια)	8 - 10 min	200°C		
Πίτσα	400 g	7 min	190°C		
Λαχανικά	300 - 700 g	16 - 20 min	200°C		
Ψήσιμο					
Ατομικά κέικ/μάφιν	7 κομμάτια	15 - 18 min	180°C		Χρησιμοποιήστε ένα ταψί/ ταψάκι φούρνου**
Κέικ σοκολάτας	300 g	30 min	160°C		

* Ανακινήστε στη μέση του μαγειρέματος.

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

					
Πρόγραμμα ψησίματος					
		15 min			
Κρέας	250 g	Προθέρμανση: 15 min Χρόνος: 6-8 min	200°C		
Λουκάνικα	400 g	Προθέρμανση: 15 min Χρόνος: 10-12 min	200°C		
Λαχανικά	300 g	Προθέρμανση: 15 min Χρόνος: 10 min	200°C		
Φιλέτο ψαριού	200 g	Προθέρμανση: 15 min Χρόνος: 3-5 min	170°C		

el

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Για να αποφύγετε την πρόκληση φθοράς στη συσκευή σας, ποτέ να μην υπερβείτε τις μέγιστες ποσότητες συστατικών και υγρών που αναγράφονται στο εγχειρίδιο οδηγίων 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 αποτρέψει το ανομοιόμορφο μαγείρεμα.
- Για να κάνετε τις πατάτες ιδιαίτερα τραγανές, δοκιμάστε να προσθέσετε μια μικρή ποσότητα λαδιού πριν από το μαγείρεμα και ανακατέψτε για να καλύψετε ομοιόμορφα τις πατάτες. Συνιστούμε 14ml λάδι.
- 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 μπλο της συσκευής εάν θέλετε να ψήσετε ένα κέικ ή μία τάρτα ή εάν θέλετε να τηγανίσετε ευαίσθητα ή γεμιστά υλικά. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα πυριμαχο σκεύος από σιλικόνη, ανοξείδωτο ατσάλι, αλουμίνιο ή τερακότα.
- Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για να ξαναζεστάνετε φαγητό. Για να ζεστάνετε φαγητό, ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 160 °C για έως και 10 λεπτά. Ο χρόνος μαγειρέματος μπορεί να προσαρμοστεί ανάλογα με την ποσότητα του φαγητού για να ξαναζεστάνετε πλήρως το φαγητό.

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 μπιστουάκια 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 αδειάσετε το δοχείο με τις κομμένες πατάτες, απευθείας στο μπολ, γιατί το επιπλέον λάδι θα καταλήξει στον πυθμένα του μπολ.
5. Τηγανίστε τις πατάτες σύμφωνα με τις οδηγίες στην ενότητα «Οδηγός μαγειρικής».

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Καθαρίστε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.

Το μπολ και η σχάρα διαθέτουν 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 τη σχάρα με ζεστό νερό, λίγο υγρό σαπουνί 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 σαπουνί. 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. Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλο υγρό.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

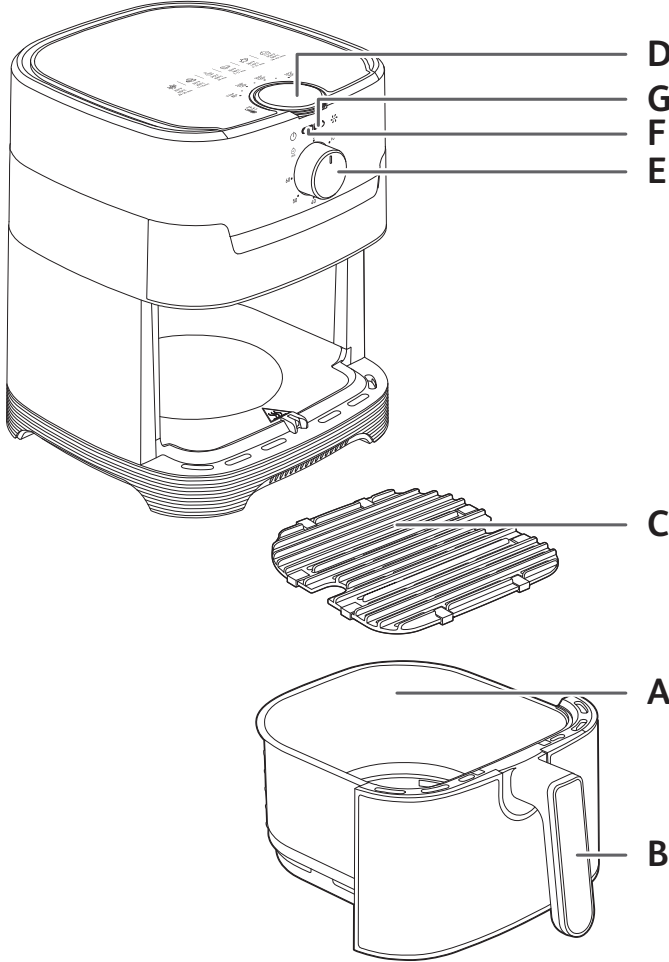
1. Βγάλτε από την πρίζα τη συσκευή και αφήστε την να κρυώσει.
2. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη είναι καθαρά και στεγνά.

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 | E. Otomatik kapanma özellikli güç açma/kapatma ve zamanlayıcı düğmesi (0-60 dak) |
| B. Hazne kolu | F. Güç gösterge lambası |
| C. Çıkarılabilir ızgara | G. Isıtma lambası |
| D. Sıcaklık kontrol düğmesi (80-200°C) | |

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

1. Tüm ambalaj malzemelerini çıkarın ve tüm cihaz etiketleri.
2. Izgaranın silikon pedlerini çıkarmayın.
3. Hazneyi ve çıkarılabilir ızgarayı sıcak su, biraz bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan bir sünger ile iyice temizleyin.
Not: haznelere ve ızgaralar bulaşık makinesinde yıkanabilir.
4. Cihazın içini ve dışını nemli bir bezle silin. Cihaz sıcak hava üreterek çalışır. Hazneyi katı ya da sıvı kıztırma yağı ile doldurmayın.

KULLANMADAN ÖNCE HAZIRLIK

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

ÇİHAZIN 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. Sıcaklık kontrol düğmesini gerekli sıcaklığa getirin. Doğru sıcaklığı seçmek için «Yemek Pişirme Kılavuzu» bölümüne bakın. Termostat sıcaklığı 80-200°C arasında değişir.
5. Cihazı açmak için zamanlayıcı düğmesini gerekli pişirme süresine getirin («Yemek Pişirme Kılavuzu» bölümüne bakın). Zamanlayıcı 0 ile 60 dakika arasında ayarlanabilir.

Cihazı soğukta sayfalarda belirtilen pişirme süresine 3'er dakika ekleyin. Kısa bir süre ayarlamak için zamanlayıcı düğmesini 10. dakikaya kadar çevirin ve ardından istediğiniz süreye geri döndürün.

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.**

tr

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

IZGARA PLAKASININ KULLANILMASI

1. Izgara plakasını cihazın haznesine yerleştirin.
2. Sıcaklık kontrol düğmesini 200°C'ye getirin.
3. Zamanlayıcıyı 15 dakikaya ayarlayın. Bu, ön ısıtma aşamasını başlatacaktır.
4. Zamanlayıcı çaldığında, ön ısıtma aşaması sona ermiş ve sıcaklık 200°C'ye erişmiş olur.
5. Hazneyi cihazdan çıkarın ve ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin. **Dikkat: Hazne ve ızgara plaka çok sıcaktır. Yiyecekleri ızgara plakasına yerleştirmek için maşa kullanın.**
6. Yiyecekleri ızgara plakasına yerleştirin ve hazneyi cihaza geri takın.
7. Zamanlayıcı düğmesini gereken pişirme süresine getirin («Yemek Pişirme Kılavuzu» bölümüne bakın). Pişirme başlar. **Not: Et pişiriyorsanız pişirme süresinin ortasında parçaları çevirmeniz gerekir. Yiyeceklerdeki fazla yağ haznenin dibinde toplanır.**
8. Zamanlayıcı çaldığında, pişirme sona ermiş olur. Hazneyi cihazdan çıkarın ve ısıya dayanıklı bir yüzeyin üzerine yerleştirin.
9. Yiyeceklerin hazır olup olmadığını kontrol edin. Yiyecekler henüz hazır değilse hazneyi tekrar cihazın içine yerleştirin ve zamanlayıcıda 200°C'de ekstra birkaç dakika daha ayarlayın.
10. Yiyecekler piştiğinde hazneyi çıkarın. Yiyecekleri hazneden çıkarmak için maşa kullanın. **Dikkat: Izgara haznenin içindeyken hazne kesinlikle ters çevrilmemelidir. Dikkat: Pişirme sonrasında hazne, ızgara ve yiyecek çok sıcaktır. Çok ısındığından kullanım esnasında veya kullanımdan sonra bir süre için hazneye dokunmayın. Hazneyi sadece sapından tutun.**

i		i		i		i		i	
Patates ve kızartmalar									
Dondurulmuş kızartmalar (10 mm x 10 mm)	300 - 800 g	15 - 25 min	180°C						
Ev yapımı patates kızartması (8 x 8 mm)	300 - 800 g	22 - 27 min	180°C		1 yemek kaşığı yağ ekleyin				
Dondurulmuş patates dilimleri	300 - 800 g	22 - 27 min	180°C		1 yemek kaşığı yağ ekleyin				
Et ve Tavuk									
Biftek	100 - 500 g	6 - 10 min	180°C						
Tavuk göğsü filetosu (kemiksiz)	100 - 500 g	12 - 19 min	180°C						
Tavuk bütün	1000 g	60 min	200°C						
Balık									
Somon fileto	350 g	15 - 17 min	140°C						
Karides	12 parça	4 min	170°C						
Atıştırmalıklar									
Dondurulmuş tavuk nugget	100 - 600 g	7 - 15 min	200°C						
Tavuk kanadı	300 g	16 - 20 min	200°C						
Donmuş peynir çubukları	125 g (5 parça)	7 - 9 min	180°C						
Donmuş soğan halkaları	200 g (10 parça)	8 - 10 min	200°C						
Pizza	400 g	7 min	190°C						
Sebze	300 - 700 g	16 - 20 min	200°C						
Pişirme									
Muffin	7 parça	15 -18 min	180°C		Bir pasta kalıbı/fırın kabı kullanın**				
Çikolatalı kek	300 g	30 min	160°C						

* Pişirme işleminin yarısında sallayın.

**Pasta kalıbını/fırın kabını hazneye yerleştirin.

i		i		i		i		i	
Izgara programı									
		15 min							
Et	250 g	Ön ısıtma : 15 min Yapılışı : 6-8 min	200°C			Lezzeti artırmak için yağ, hoş kokulu otlar ve tuz ekleyebilirsiniz. Pişirme işleminin ortasında yiyecekleri karıştırabilirsiniz.			
Sosis	400 g	Ön ısıtma : 15 min Yapılışı : 10-12 min	200°C			Lezzeti artırmak için yağ, hoş kokulu otlar ve tuz ekleyebilirsiniz. Pişirme işleminin ortasında yiyecekleri karıştırabilirsiniz.			
Sebze	300 g	Ön ısıtma : 15 min Yapılışı : 10 min	200°C						
Balık fileto	200 g	Ön ısıtma : 15 min Yapılışı : 3-5 min	170°C						

ÖNEMLİ: Cihazınıza zarar vermektan kaçınmak için asla kullanma kılavuzunda ve tariflerde belirtilen maksimum malzeme ve sıvı miktarını aşmayın. Kabaran karışımlar (örneğin kek, kış 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 edilmesine sağlar ve yiyeceklerin eşit pişmemesine önlemeye yardımcı olabilir.
- Patateslerinizin çtır 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 kış 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 kurulum bezi ile kurulayın. Ardından kağıt havluyla kurulayın. Patatesler kızartılmadan önce iyice kuru olmalıdır.

3. Kuru bir kaba 1 yemek kaşık yağ (bitkisel yağ, ayçiçeği yağı veya zeytinyağı) dökün, üstüne patatesleri ekleyin ve patatesler yağ ile kaplanana kadar karıştırın.
4. Patatesleri parmaklarınızla veya maşa ya da kaşık gibi bir mutfak aleti ile yağ fazlası kasede kalacak şekilde alın. Patatesleri hazneye koyun.

Not: Yağ kaplı patateslerin olduğu kabı doğrudan tek seferde hazneye devirmeyin. Aksi takdirde fazla yağ haznenin dibine iner.

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

TEMİZLEME

Cihazı her kullanımdan sonra temizleyin.

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

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

Not: Cihazın daha hızlı soğuması için hazneyi çıkarın.

2. Cihazın dışını nemli bir bezle silin.
3. Hazneyi ve ızgarayı sıcak su, biraz bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan süngerle temizleyin. Kalan kirleri temizlemek için yağ giderici bir sıvı kullanabilirsiniz.

Not:: Kase ve ızgara bulaşık makinesinde yıkanabilir.

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

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

DEPOLAMA

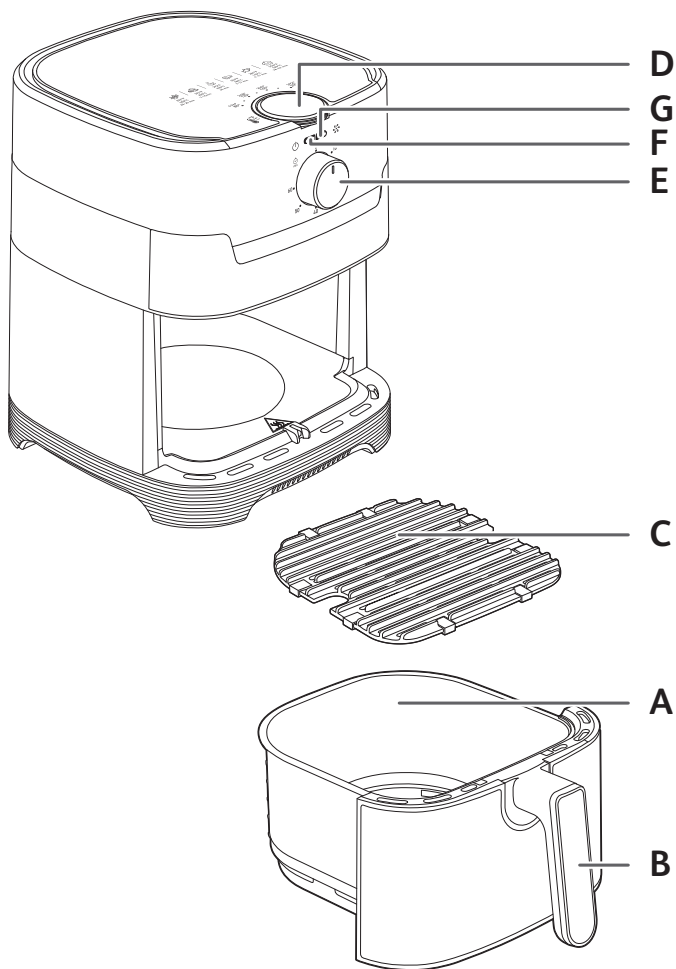
1. Cihazı prizden çekin ve soğumaya bırakın.
2. Tüm parçaların temiz ve kuru olduğundan emin olun.

GARANTİ VE SERVİS

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

SORUN GİDERME

Cihazla ilgili sorunlarla 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. Kivehető rács
- D. Hőmérséklet-szabályozó gomb (80-200 °C)
- E. Be-/kikapcsoló gomb és időzítő gomb (0-60 perc) automatikus kikapcsolással
- F. Működésjelző lámpa
- G. Melegedést jelző lámpa

TEENDŐK AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

1. Távolítsa el az összes csomagolóanyagot i el minden matricát a készülékről.
 2. Ne távolítsa el a rácson lévő szilikon alátéteket.
 3. Alaposan tisztítsa meg a tálcát és a kivehető rácsokat forró vízzel, kis mennyiségű mosogatószerrel és karcolásmentes szivaccsal.
- Megjegyzés: A tálcák és a rácsok mosogatógépben moshatók.**
4. Törölje át a készülék belsejét és külsőjét nedves ruhával. A készülék forró levegő előállításával működik. Ne töltsen fel a tálcát olajjal vagy sütőzsírral.

HASZNÁLATI ELŐKÉSZÜLETEK

1. Helyezze a készüléket lapos, stabil, hőálló munkafelületre, távol a kifröccsenő víztől.
2. Helyezze a rácsokat a tál alá, egészen ütközésig.
3. **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 EGY TÁLCÁVAL

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.

1. Csatlakoztassa a hálózati kábelt a hálózati aljzathoz.
2. Helyezze az ételt a tálcára
Megjegyzés: Soha ne lépje túl a táblázatban feltüntetett maximális mennyiséget (lásd a „Főzési útmutató” című részt), mivel ez befolyásolhatja a végeredmény minőségét.
3. Csúsztassa vissza a tálcát a készülékbe.
4. Állítsa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérsékletre. A megfelelő hőmérséklet kiválasztásához lásd a „Főzési útmutató” című részt. A termosztát 80–200 °C között szabályozható.
5. A készülék bekapcsolásához fordítsa az időzítőgombot a kívánt elkészítési időre (lásd a „Főzési útmutató” című részt). Az időzítő 0 és 60 perc között állítható be.
Ha a készüléket hidegben használja, adjon hozzá 3 percet található táblázatokban feltüntetett elkészítési időhöz.
Rövid idő beállításához forgassa az időzítő gombot 10 percre, majd térjen vissza a kívánt időre.

- Az időzítő elkezd visszaszámolni a beállított elkészítési idő végéig.
 - A melegedést jelző lámpa világitani kezd.
 - A forró levegős sütés során a melegedést jelző lámpa időnként be- és kikapcsol. Ez azt jelzi, hogy a fűtélem be- és kikapcsolt állapotban van a beállított hőmérséklet tartása érdekében.
6. Az ételből származó felesleges olaj a tál alján gyűlik össze.
 7. Egyes ételeket a főzési idő felénél fel kell rázni az optimális sütési eredmény érdekében (lásd a „Elkészítési útmutató” című részt). Az étel felrázásához húzza ki a tálat a fogantyúnál fogva a készülékből, és rázza meg. Ezután csúsztassa vissza a tálat a készülékbe, (☺) és a sütés automatikusan újraindul.
 8. Amikor meghallja az időzítő hangját, a beállított elkészítési idő lejárt. Húzza ki a tálat a készülékből, és helyezze hőálló felületre.
 9. Ellenőrizze, hogy az étel elkészült-e.
Ha az étel még nincs kész, egyszerűen csúsztassa vissza a tálat a készülékbe, és állítsa be az időzítőt még néhány percre.
 10. Amikor az étel elkészült, vegye ki a tálat. Az ételek egy grillcsipesszel emelje ki a tálból.
- Vigyázat: A tálcát soha nem szabad a ráccsal lefelé fordítani.**
A sütés után az edény, a rács és az ételek nagyon forróak. Ne érintse meg a tálat használat közben és használat után egy ideig, mert az nagyon felforrósodik. Csak a fogantyúnál fogja meg a tálat.
11. Amikor egy adag étel elkészült, a készülék azonnal készen áll egy újabb adag étel elkészítésére.
















A GRILLEZŐLAP HASZNÁLATA

1. Tegye a grillezőlapot a készülék edényébe.
2. Állítsa a hőmérséklet-szabályozó gombot 200 °C-ra.
3. Fordítsa az időzítő gombot 15 percre. Ez elindítja az előmelegítési fázist.
4. Amikor az időzítő hangját hallja, az előmelegítési fázis befejeződött, és a hőmérséklet elérte a 200 °C-ot.
5. Vegye ki a készülékből az edényt, és helyezze hőálló felületre.
Vigyázat : a tálcát és a grillrács nagyon forró. Egy grillcsipesz segítségével helyezze az ételt a grillezőlapra.
6. Helyezze az ételt a grillezőlapra, és tegye vissza az edényt a készülékbe.
7. Fordítsa az időzítőgombot a kívánt elkészítési időre (lásd a „Főzési útmutató” című részt). A sütés megkezdődik.
Megjegyzés: a húsokat a sütés felénél meg kell fordítani.
Az ételből származó felesleges olaj a tál alján gyűlik össze.
8. Amikor meghallja az időzítő hangját a sütés befejeződött. Vegye ki a készülékből a tálat, és helyezze hőálló felületre.
9. Ellenőrizze, hogy az étel elkészült-e. Ha az étel még nincs kész, helyezze vissza a készülékbe, és állítsa be az időzítőt még néhány percre 200 °C-on.
10. Amikor az étel elkészült, vegye ki a tálat. Az ételek egy grillcsipesszel emelje ki a tálból.
Vigyázat: A tálcát soha nem szabad a ráccsal lefelé fordítani.
Figyelem! A sütés után az edény, a rács 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.

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.

					
Burgonya és sült krumpli					
Fagyasztott hasábburgonya (10 mm x 10 mm)	300 - 800 g	15 - 25 min	180°C		
Házi sült krumpli (8 x 8 mm)	300 - 800 g	22 - 27 min	180°C		Adjon hozzá 1 evőkanál olajat
Fagyasztott burgonyadarabok	300 - 800 g	22 - 27 min	180°C		Adjon hozzá 1 evőkanál olajat
Hús és baromfi					
Steak	100 - 500 g	6 - 10 min	180°C		
Csirkemell-filé (csont nélkül)	100 - 500 g	12 - 19 min	180°C		
Egész csirke	1000 g	60 min	200°C		
Hal					
Lazacfilé	350 g	15 - 17 min	140°C		
Garnélarák	12 darabok	4 min	170°C		
Nassolnivalók					
Fagyasztott csirkefalatkák	100 - 600 g	7 - 15 min	200°C		
Csirkeszárnyak	300 g	16 - 20 min	200°C		
Fagyasztott sajtrudak	125 g (5 darabok)	7 - 9 min	180°C		
Fagyasztott hagymakarikák	200 g (10 darabok)	8 - 10 min	200°C		
Pizza	400 g	7 min	190°C		
Zöldségek	300 - 700 g	16 - 20 min	200°C		
Sütemények sütése					
Muffin	7 darabok	15 - 18 min	180°C		Használjon sütőformát/sütőedényt**
Csokoládés sütemények	300 g	30 min	160°C		

* A sütési idő felénél keverje át.

**helyezze a sütőformát/sütőedényt az edénybe.

Grill program					
		15 min			
Hús	250 g	Előmelegítés: 15 min Sütés: 6-8 min	200°C		 A még jobb íz érdekében adhat hozzá olajat, fűszernövényeket és sót. A sütés közepén visszarakhatja az ételt.
Kolbász	400 g	Előmelegítés: 15 min Sütés: 10-12 min	200°C		 A még jobb íz érdekében adhat hozzá olajat, fűszernövényeket és sót. A sütés közepén visszarakhatja az ételt.
Zöldségek	300 g	Előmelegítés: 15 min Sütés: 10 min	200°C		
Halfilé	200 g	Előmelegítés: 15 min Sütés: 3-5 min	170°C		

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 papírtörővel. 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. Kézrel 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 felfyűlik 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 tisztítószeret, mert ezek károsíthatják a tapadásmentes bevonatot.

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

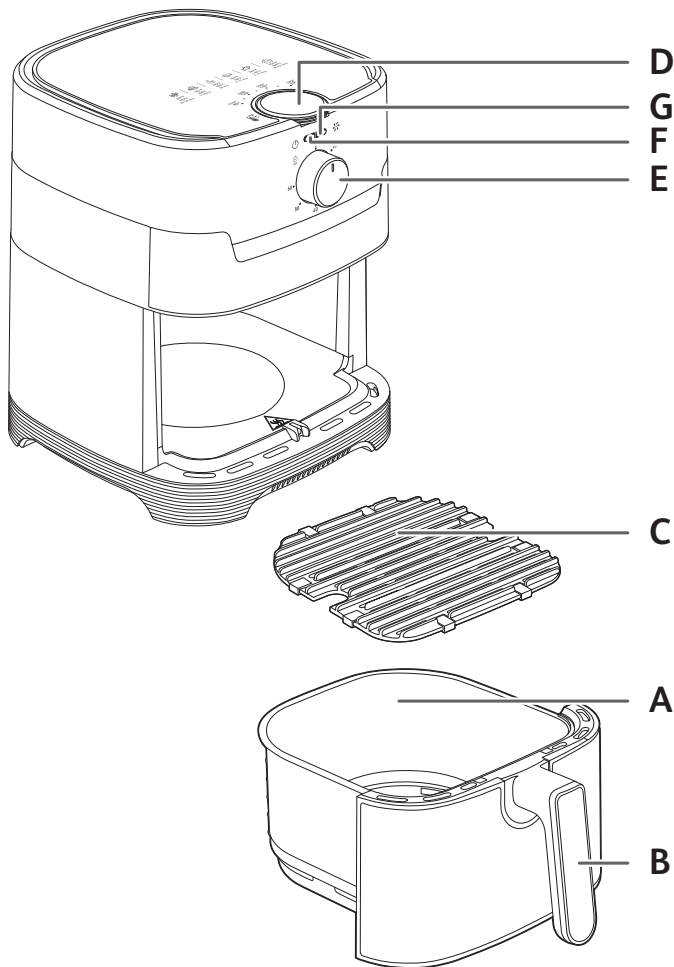
1. Húzza ki a készülék dugóját a konnektorból, és hagyja lehűlni.
2. Győződjön meg róla, hogy minden alkatrész tiszta és száraz.

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 garancialevélben. Ha országában nem működik ilyen vevőszolgálat, forduljon a helyi márkakereskedéshez.

HIBAELEHÁRÍTÁS

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



OPIS

- | | |
|---|--|
| A. Posuda | E. Točičić za uključivanje/isključivanje i tajmer (0–60 min.) s automatskim gašenjem |
| B. Drška za posuda | F. Indikatorska lampica za napajanje |
| C. Demontažna rešetka | G. Lampica za grejanje |
| D. Točičić za podešavanje temperature (80–200 °C) | |

SR

PRE PRVOG KORIŠĆENJA

1. Uklonite sav materijal za pakovanje i el minden matricát a készülékřól.
2. Ne uklanjajte silikonske jastućice sa rešetke.
3. Temeljno očistite fioku i demontažne rešetke toplom vodom, deterđžentom za suđe i neabrazivnim sunderom.
Napomena: Fioke i rešetke mogu da se peru u mašini za pranje posuda.
4. 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. Postavite rešetku na dno ćinije do kraja.
3. **Fioku nemojte da punitel uljem ili bilo kojom drugom tećnošču. Ništa nemojte da stavljajte na vrh uređaja. Ovo ometa protok vazduha i utiće na rezultate prženja vrelim vazduhom.**

VAŽNO: Da biste sprećili 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 SAMO JEDNE FIOKE UREĐAJA

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

1. Povežite kabl za napajanje strujom na elektrićnu utićnicu.
2. Vrstu hrane stavite u fioku.
Napomena: nikada nemojte da premašujete kolićinu navedenu u tabeli (pogledajte odeljak „Vodić za kuvanje“) jer ovo mođe da utiće na kvalitet krajnjeg rezultata.
3. Uvucite fioku nazad u uređaj.
4. Toćkić za podešavanje temperature postavite na potrebnu temperaturu. Pogledajte odeljak „Vodić za kuvanje“ da biste izabrali odgovarajuću temperaturu. Termostat pokazuje temperaturu od 80–200 °C.
5. Da biste uključili uređaj, toćkić za tajmer namestite na potrebnu vreme kuvanja (Pogledajte odeljak „Vodić za kuvanje“). Tajmer mođe da se podesi između 0 i 60 minuta.
Kada koristite uređaj bez prethodnog zagrevanja, dodajte 3 minuta na vreme kuvanja navedeno.

Da podesite kratko vreme, točkić okrećite do 10 minuta, a zatim se vratite na željeno vreme.

- Tajmer počinje da odbrojava podešeno vreme kuvanja.
 - Lampica za grejanje se uključuje.
 - Tokom procesa prženja vrelim vazduhom, lampica za grejanje se uključuje i gasi s vremena na vreme. Ovo ukazuje da se grejni element uključuje i isključuje radi održavanja podešene temperature preko termostata.
6. Suvišna masnoća iz hrane skuplja se na dnu činije.
 7. Neku hranu je potrebno protresti polovinom procesa kuvanja radi optimalnih rezultata kuvanja (pogledajte odeljak „Vodič za kuvanje“). Da biste protresli hranu, izvucite činiju iz uređaja držeći za dršku i protresite je. Zatim činiju vratite u uređaj, a kuvanje automatski ponovo počinje.
 8. Kada čujete zvuk tajmera, podešeno vreme kuvanja je prošlo. Izvucite činiju iz uređaja i postavite je na površinu otpornu na toplotu.
 9. Proverite da li je hrana kuvana.
Ako hrana još uvek nije kuvana, samo vratite činiju u uređaj i podesite tajmer na još nekoliko dodatnih minuta.
 10. Kada je hrana gotova, izvadite činiju. Da biste uklonili hranu, koristite hvataljke da izvadite hranu iz činije.

Oprez: činiju nikada ne smete okretati naopačke sa rešetkom.

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

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

KORIŠĆENJE PLOČE ZA ROŠTILJ

1. Stavite ploču za roštilj u činiju uređaja.
2. Točkić za podešavanje temperature postavite na 200 °C.
3. Dugme tajmera okrenite na 15 minuta. Ovo će pokrenuti fazu zagrevanja.
4. Kada čujete zvuk tajmera, faza predgrevanja je završena i temperatura je dosegla 200°C.
5. Izvadite činiju iz uređaja i stavite je na površinu otpornu na toplotu.
Oprez: činija i rešetka roštilja su veoma vruće. Koristite hvataljke da biste stavili hranu na pločicu roštilja.
6. Hranu stavite na ploču za roštilj i vratite činiju u uređaj.
7. Točkić za tajmer namestite na potrebno vreme kuvanja (Pogledajte odeljak „Vodič za kuvanje“). Kuvanje počinje. .
Napomena: meso je potrebno okrenuti na pola vremena kuvanja.
Suvišna masnoća iz hrane skuplja se na dnu činije.
8. Kada čujete zvuk tajmera, kuvanje je završeno. Izvadite fioku iz uređaja i postavite je na površinu otpornu na toplotu.
9. Proverite da li je hrana kuvana. Ako hrana još uvek nije kuvana, vratite je u uređaj i podesite tajmer na još nekoliko dodatnih minuta na 200 °C.

10. Kada je hrana gotova, izvadite činiju. Da biste uklonili hranu, koristite hvataljke da izvadite hranu iz činije.

Oprez: činiju nikada ne smete okretati naopačke sa rešetkom.

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

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.

i		i		i	
Krompir i pomfrit					
Zamrznuti pomfrit (10 mm x 10 mm)	300 - 800 g	15 - 25 min	180°C		
Domaći pomfrit (8 x 8 mm)	300 - 800 g	22 - 27 min	180°C		Dodajte 1 kašiku ulja
Pekarski krompir	300 - 800 g	22 - 27 min	180°C		Dodajte 1 kašiku ulja
Meso i živina					
Odrezak	100 - 500 g	6 - 10 min	180°C		
File od pilećih prsa (bez kosti)	100 - 500 g	12 - 19 min	180°C		
Celo pile	1000 g	60 min	200°C		
Riba					
File lososa	350 g	15 - 17 min	140°C		
Škampi	12 kom	4 min	170°C		
Grickalice					
Zamrznuti pileći medaljoni	100 - 600 g	7 - 15 min	200°C		
Pileća krilca	300 g	16 - 20 min	200°C		
Smrznuti štapići sira	125 g (5 kom)	7 - 9 min	180°C		
Zamrznuti krugovi luka	200 g (10 kom)	8 - 10 min	200°C		
Pica	400 g	7 min	190°C		
Povrće	300 - 700 g	16 - 20 min	200°C		
Pečenje					
Mafini	7 kom	15 - 18 min	180°C		Koristite pleh za pečenje/ dodatak za rernu**
Čokoladne torte	300 g	30 min	160°C		

* Protresite na pola kuvanja.

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

i		i		i	
Program za roštilj					
		15 min			
Meso	250 g	Predgrevanje : 15 min Pečenje : 6-8 min	200°C		 Možete da dodate ulje, aromatično bilje i so radi boljeg ukusa. Na polovini kuvanja, možete da vratite hranu.
Kobasice	400 g	Predgrevanje : 15 min Pečenje : 10-12 min	200°C		 Možete da dodate ulje, aromatično bilje i so radi boljeg ukusa. Na polovini kuvanja, možete da vratite hranu.
Povrće	300 g	Predgrevanje : 15 min Pečenje : 10 min	200°C		
Ribljí file	200 g	Predgrevanje : 15 min Pečenje : 3-5 min	170°C		

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

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, nerdajućeg 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.

1. Izaberite vrstu krompira preporučenu za pripremu čipsa. Oljuštite krompir i isecite ga na čips jednake debljine.
2. Potopite čips u činiju hladne vode najmanje 30 minuta, ocedite ga i osušite čistim kuhinjskim ubrusom velike moći upijanja. Zatim potapajte papirnim kuhinjskim ubrusom. Čips mora da bude sasvim suv pre prženja.

3. Naspite 1 kašiku ulja (biljno, suncokretovo ili maslinovo) u suhu činiju, stavite čips odozgo i mešajte dok se ne prekrije uljem.
4. Čips izvadite iz činije prstima ili kuhinjskim priborom tako da suvišno ulje ostane u činiji. Stavite čips u činiju.
Napomena: nemojte da istresate uljem prekriven čips direktno u činiju u jednom potezu jer će suvišno ulje završiti na dnu činije.
5. Pržite čips prema uputstvima u odeljku Vodič za kuvanje.

ČIŠĆENJE

Uređaj čistite nakon svakog korišćenja.

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

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

Napomena: uklonite činiju da biste omogućili brže hlađenje uređaja.

2. Obrišite spoljašnjost uređaja vlažnom krpom.

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

Savet: ako se nečistoća zalepi za dno činije i rešetku, napunite ih toplom vodom i sa malo deterdženta za pranje sudova. Ostavite da se činija i rešetka potapaju otprilike 10 minuta. Zatim isperite i osušite.

3. Obrišite unutrašnjost uređaja toplom vodom i vlažnom krpom.
4. Grejni element očistite suvom četkom za čišćenje i uklonite ostatke hrane.
5. Uređaj nemojte uranjati u vodu ili druge tečnosti.

SKLADIŠTENJE

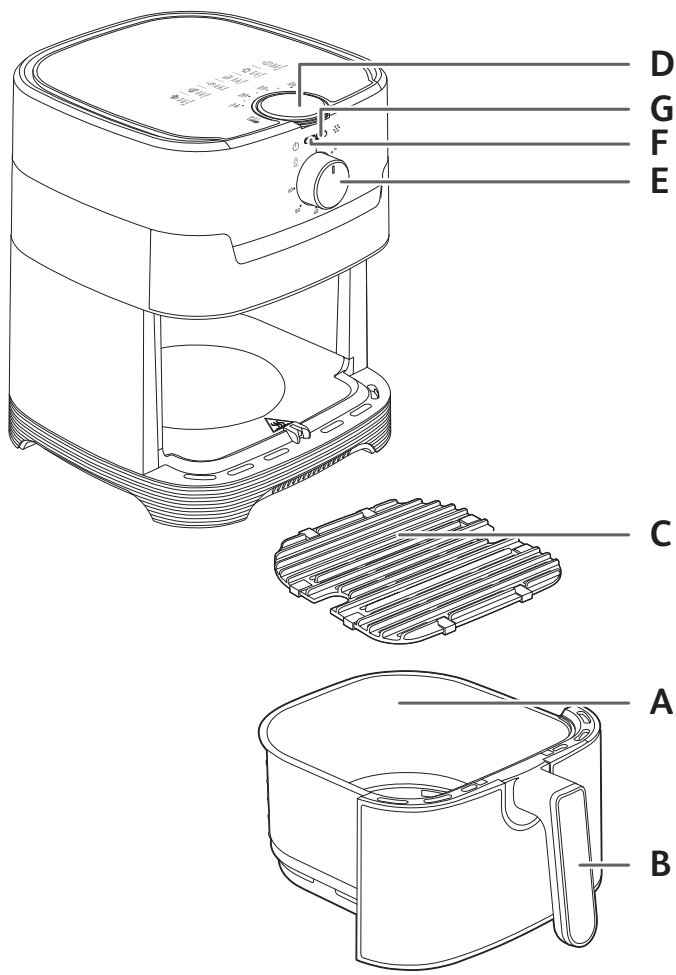
1. Isključite uređaj iz struje i ostavite ga da se ohladi.
2. Uverite se da su svi delovi čisti i suvi.

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 posudu
- C. Odvojiva rešetka
- D. Regulator za temperaturu (80-200°C)
- E. Regulator za uključivanje/isključivanje i tajmer (0-60 min) sa opcijom automatskog isključivanja
- F. Indikator napajanja
- G. Indikator zagrijavanja

PRIJE PRVE UPOTREBE

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

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

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

PRIPREMA ZA UPOTREBU

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

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

KORIŠTENJE SAMO JEDNE LADICE 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: Nikada nemojte premašiti maksimalnu količinu navedenu u tabeli (pogledajte odjeljak «Vodič za kuhanje») jer to može uticati na kvalitet konačnog rezultata.
3. Ladicu gurnite u aparat.
4. Regulator za temperaturu podesite na odgovarajuću temperaturu. Uputstva za izbor odgovarajuće temperature potražite u odjeljku «Vodič za pečenje». Na termostatu možete izabrati temperaturu između 80 i 200°C.
5. Da biste uključili aparat, okrenite regulator na odgovarajuće vrijeme pečenja (pogledajte odjeljak «Vodič za pečenje»). Tajmer se može podesiti na vrijednost između 0 i 60 minuta.

Dodajte 3 minute vremenu pečenja koje je navedeno u tablicama kada koristite hladan aparat.

Da biste podesili kratko vrijeme, okrenite regulator na 10 minuta, a zatim nazad na željeno vrijeme.

- Tajmer će početi odbrojavati podešeno vrijeme pečenja.
 - Uključuje se indikator zagrijavanja.
 - Tokom prženja na vrućem zraku indikator zagrijavanja se povremeno uključuje i isključuje. To znači da se grijač uključuje i isključuje da bi se pomoću termostata zadržala podešena temperatura.
6. Višak ulja iz hrane sakuplja se na dnu posude.
 7. 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.
 8. Kada čujete zvuk tajmera, gotovo je podešeno vrijeme kuhanja. Izvucite posudu iz aparata i stavite je na površinu koja je otporna na toplotu.
 9. Provjerite da li je hrana spremna. Ako hrana još nije spremna, jednostavno izvucite posudu iz aparata i na tajmeru podesite nekoliko dodatnih minuta.
 10. Kada je hrana kuhana, izvucite posudu. Hranu hvataljkama izvadite iz posude.
Oprez: Ladica se sa rešetkom nikada ne smije okrenuti naopako. Posuda, rešetka i hrana biti će veoma vrući nakon kuhanja. Ne dirajte posudu tokom upotrebe i neko vrijeme nakon upotrebe jer će biti veoma vruća. Posudu držite samo za dršku.
 11. Kada je hrana spremna, aparat je odmah spreman za novu seriju hrane.

UPOTREBA GRILL PLOČE

1. Grill rešetku stavite u posudu aparata.
2. Regulator za temperaturu podesite na 200°C.
3. Regulator za vrijeme okrenite na 15 minuta. To će pokrenuti fazu zagrijavanja.
4. Kada čujete zvuk tajmera, faza zagrijavanja je završena i temperatura je dostigla 200°C.
5. Izvadite posudu iz aparata i stavite je na površinu koja je otporna na toplotu.
Oprez: posuda i rešetka roštilja bit će veoma vruće. Hranu stavite na ploču roštilja pomoću hvataljki.
6. Stavite hranu na grill ploču i vratite posudu u aparat.
7. Okrenite regulator na odgovarajuće vrijeme pečenja (pogledajte odjeljak «Vodič za pečenje»). Počinje kuhanje.
Napomena: komade mesa treba okrenuti na pola kuhanja. Višak ulja iz hrane sakuplja se na dnu posude.
8. Kada čujete zvuk tajmera, pečenje je gotovo. Izvucite ladicu iz aparata i stavite je na površinu koja je otporna na toplotu.
9. Provjerite da li je hrana spremna. Ako hrana još nije spremna, jednostavno vratite je u aparat i podesite tajmer na još nekoliko minuta na 200°C.

10. Kada je hrana kuhana, izvucite posudu. Hranu hvataljkama izvadite iz posude.

















Oprez: Ladica se sa rešetkom nikada ne smije okrenuti naopako.

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

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.

					
Krompir i prženi krompirići					
Zamrznuti krompirići (10 mm x 10 mm)	300 - 800 g	15 - 25 min	180°C		
Domaći krompirići (8 x 8 mm)	300 - 800 g	22 - 27 min	180°C		Dodajte 1 kašiku ulja
Zamrznut narezan krompir	300 - 800 g	22 - 27 min	180°C		Dodajte 1 kašiku ulja
Meso i perad					
ODREZAK	100 - 500 g	6 - 10 min	180°C		
Filet pilećih prsa (otkošten)	100 - 500 g	12 - 19 min	180°C		
Cijelo pile	1000 g	60 min	200°C		
Riba					
File lososa	350 g	15 - 17 min	140°C		
Škamp	12 komada	4 min	170°C		
Grickalice					
Zamrznuti pileći medaljoni	100 - 600 g	7 - 15 min	200°C		
Pileća krilca	300 g	16 - 20 min	200°C		
Zamrznuti štapići sira	125 g (5 komada)	7 - 9 min	180°C		
Zamrznuti kolutovi luka	200 g (10 komada)	8 - 10 min	200°C		
Pizza	400 g	7 min	190°C		
Povrće	300 - 700 g	16 - 20 min	200°C		
Pečenje					
Mafini	7 komada	15 - 18 min	180°C		Upotrijebite pleh za pečenje**
Čokoladna torta	300 g	30 min	160°C		

* Protresite na pola vremena.

**u posudu stavite pleh za pečenje.

Program Grill					
		15 min			
Meso	250 g	Zagrijavanje: 15 min Pečenje: 6-8 min	200°C		 Možete dodati ulje, začinsko bilje i so da bi okus bio bolji. Na pola kuhanja možete okrenuti hranu.
Kobasice	400 g	Zagrijavanje: 15 min Pečenje: 10-12 min	200°C		 Možete dodati ulje, začinsko bilje i so da bi okus bio bolji. Na pola kuhanja možete okrenuti hranu.
Povrće	300 g	Zagrijavanje: 15 min Pečenje: 10 min	200°C		
Ribljii file	200 g	Zagrijavanje: 15 min Pečenje: 3-5 min	170°C		

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 lisanato i prhko tijesto da biste brzo i jednostavno pripremili punjene grickalice.
- U posudu aparata stavite pekač ako želite ispeći tortu ili quiche ili ako želite pržiti osjetljive ili punjene sastojke. Možete koristiti pekač od silikona, nehrđajućeg čelika, aluminijuma ili terakote.
- Aparat možete koristiti i za podgrijavanje hrane. Za podgrijavanje hrane podesite temperaturu na 160°C do 10 minuta. Vrijeme pečenja može se podesiti u skladu sa količinom hrane da bi se hrana do kraja podgrijala.

PRIPREMA DOMAĆEG ČIPSA

Ako želite pripremiti domaće krompiriće, pratite uputstva u nastavku.

1. Izaberite sortu krompira koja je dobra za pripremu čipsa. Ogulite krompir i izrežite ga na čips jednake debljine.
2. Namočite čips od krompira u posudi sa hladnom vodom najmanje 30 minuta, ocijedite ga i osušite čistom kuhinjskom krpom koja dobro upija. Zatim pritisnite papirnatim ubrusom. Čips prije pečenja treba dobro osušiti.
3. Sipajte 1 kašiku ulja (biljno, suncokretovo ili maslinovo) u suhu posudu, stavite čips na vrh i miješajte dok ne bude prekriven uljem.

4. Izvadite čips iz posude prstima ili kuhinjskim priborom tako da višak ulja ostane u posudi. Stavite čips u posudu.
Napomena: Čips prekriven uljem nemojte odjednom sipati u posudu jer će višak ulja završiti na dnu posude.
5. Pržite čips prema uputstvima u odjeljku Vodič za kuhanje.

ČIŠĆENJE

Očistite aparat nakon svake upotrebe.

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

1. Izvucite utikač iz zidne utičnice i ostavite da se aparat ohladi.
Napomena: Izvadite posudu da se aparat brže ohladi.
2. Vanjski dio aparata očistite vlažnom krpom.
3. Očistite posudu i rešetku vrelom vodom, deterdžentom za posude i neabrazivnom spužvom. Ostatak prijavštine možete ukloniti sredstvom za uklanjanje masnoće.
Napomena: Ladice i rešetke mogu se prati u mašini za posude.

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. Obrisite 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

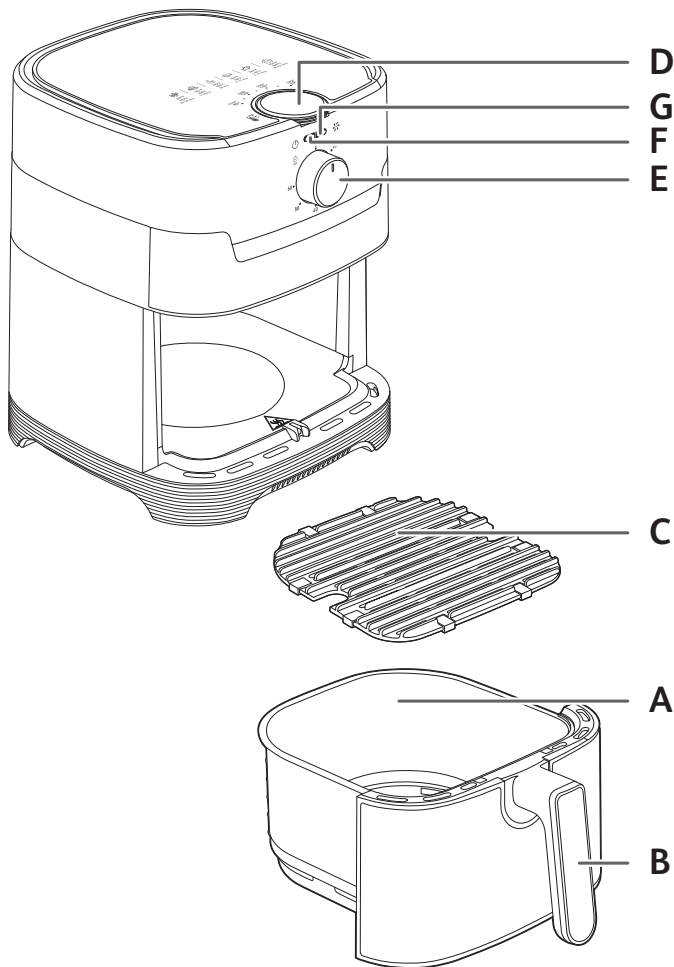
1. Isključite aparat iz napajanja i pričekajte da se ohladi.
2. Provjerite da li su svi dijelovi čisti i suhi.

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. Подвижна решетка
- D. Копче за управление на температурата (80 – 200°C)
- E. Копче за вкл./изкл. на захранването и за таймера (0 – 60 мин) с автоматично изключване
- F. Индикаторна лампичка за захранването
- G. Лампичка за нагряване

bg

ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

1. Отстранете всички опаковъчни материали и всички стикери от уреда.
2. Не отстранявайте силиконовите подложки от решетката.
3. Почистете добре отделението и подвижните решетки с гореща вода, малко препарат за миене на съдове и неабразивна гъба.
Забележка: Отделенията и решетките могат да се мият в съдомиялна машина.
4. 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

1. Поставете уреда върху равна, стабилна и топлоустойчива работна повърхност далеч от водни пръски.
2. Поставете решетката на дъното на купата, до стопа.
3. **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 САМО НА ЕДНОТО ОТДЕЛЕНИЕ 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.

1. Свържете захранващия кабел към електрически контакт.
2. Поставете храна в отделение
Забележка: Никога не надвишавайте максималното количество, посочено в таблицата (вижте раздел „Ръководство за готвене“), тъй като това може да повлияе на качеството на крайния резултат.
3. Плъзнете отделението обратно в уреда.
4. Преместете копчето за управление на температурата на необходимата температура. Вижте раздел „Ръководство за готвене“, за да изберете правилната температура. Термостатът варира от 80 до 200°C.

5. За да включите уреда, завъртете копчето за таймера до необходимото време за готвене (вижте раздел „Ръководство за готвене“). Таймерът може да се зададе между 0 и 60 минути.

Добавете 3 минути към времето за готвене, посочено в таблиците, когато използвате уреда без предварително загряване.

За да зададете кратък период от време, завъртете копчето за таймера до 10 минути и след това обратно до желаното време.

- Таймерът стартира обратно броене на зададеното време за готвене.
 - Лампичката за нагриване се включва.
 - По време на процеса на готвене с горещ въздух лампичката за нагриване се включва и изключва периодически. Това означава, че нагриващият елемент се включва и изключва за поддържане на зададената температура чрез термостат.
6. Излишното олио от храната се събира на дъното на купата.
 7. Някои храни изискват разклащане по средата на готвенето за постигане на оптимални резултати от готвенето (вижте раздел „Ръководство за готвене“). За да разклатите храната, издърпайте купата извън уреда, използвайки ръкохватката, и я разклатете. След това плъзнете купата обратно в уреда и готвенето ще започне отново автоматично.
 8. Когато чуете звук от таймера, зададеното време за готвене е приключило. Издърпайте купата извън уреда и я поставете на топлоустойчива повърхност.
 9. 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.
 10. Когато храната се сготви, извадете купата. За да отстраните храната, използвайте щипки, за да повдигнете храната извън купата.

Внимание: отделението никога не трябва да се обръща с решетката нагоре.

След готвенето, купата, решетката 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.

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

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПЛОЧАТА ЗА ГРИЛ

1. Поставете решетката за грил в купата на уреда.
 2. Преместете копчето за управление на температурата на 200°C.
 3. Завъртете бутона за таймера на 15 минути. Така ще стартира фазата на предварително загряване.
 4. Когато чуете звука на таймера, фазата на предварително загряване е приключила и температурата е достигнала 200°C.
 5. Извадете купата от уреда и я поставете върху топлоустойчива повърхност.
- Внимание: купата и грил решетката са много горещи. Използвайте щипки, за да поставите храната върху плочата за грил.**
6. Поставете храната върху плочата за грил и върнете купата в уреда.

7. Завъртете копчето за таймера до необходимото време за готвене (вижте раздел „Ръководство за готвене“). Готвенето стартира.

Забележка : парчетата месо трябва да се обърнат по средата на готвенето.

















Излишното олио от храната се събира на дъното на купата.

8. Когато чуете звук от таймера, готвенето е приключило. Извадете отделението от уреда и го поставете върху топлоустойчива повърхност.
 9. Проверете дали храната е готова. Ако храната все още не е готова, я поставете обратно в уреда и задайте таймера за още няколко минути на 200°C.
 10. Когато храната се сготви, извадете купата. За да отстраните храната, използвайте щипки, за да повдигнете храната извън купата.
- Внимание: отделението никога не трябва да се обръща с решетката нагоре.**
- Внимание: След готвенето, купата, решетката 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.**

РЪКОВОДСТВО ЗА ГОТВЕНЕ

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

Забележка: времената за готвене по-долу са само ориентировъчни и може да варират в зависимост от сорта и количеството на използваните картофи. При други храни размерът, формата и марката може да повлияят на резултатите. Следователно може да се наложи да регулирате малко времето за готвене.

					
Картофи и пържени картофи					
Замразени пържени картофи (10 mm x 10 mm)	300 - 800 g	15 - 25 min	180°C		
Домашно приготвени пържени картофи (8 x 8 mm)	300 - 800 g	22 - 27 min	180°C		Добавете 1 супена лъжица олио
Замразени картофи уеджис	300 - 800 g	22 - 27 min	180°C		Добавете 1 супена лъжица олио
Месо и птичи продукти					
Пържола	100 - 500 g	6 - 10 min	180°C		
Филета от пилешки гърди (без кост)	100 - 500 g	12 - 19 min	180°C		
Цяло пиле	1000 g	60 min	200°C		
Риба					
Филе от сьомга	350 g	15 - 17 min	140°C		
Скариди	12 броя	4 min	170°C		
Закуски					
Замразени пилешки хапки	100 - 600 g	7 - 15 min	200°C		
Пилешки крилца	300 g	16 - 20 min	200°C		
Замразени пръчици сирене	125 g (5 броя)	7 - 9 min	180°C		
Замразени лучени кръгчета	200 g (10 броя)	8 - 10 min	200°C		
Пица	400 g	7 min	190°C		
Зеленчуци	300 - 700 g	16 - 20 min	200°C		
Печене на тестени изделия					
Мъфини	7 броя	15 - 18 min	180°C		Използвайте форма за печене/съд за фурна**
Шоколадови торти	300 g	30 min	160°C		

*Разбъркайте по средата на готвенето.

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

					
Програма Grill (Грил)					
 =  ↑		15 min			
Месо	250 g	Предварително загряване: 15 min Готвене: 6-8 min	200°C		 Можете да добавите олио, ароматни билки и сол за по-добър вкус. По средата на готвенето можете да върнете храната.
Наденици	400 g	Предварително загряване: 15 min Готвене: 10-12 min	200°C		 Можете да добавите олио, ароматни билки и сол за по-добър вкус. По средата на готвенето можете да върнете храната.
Зеленчуци	300 g	Предварително загряване: 15 min Готвене: 10 min	200°C		
Рибно филе	200 g	Предварително загряване: 15 min Готвене: 3-5 min	170°C		

bg

ВАЖНО:за да избегнете повреда на уреда, никога не превишавайте максималните количества съставки и течности, посочени в ръководството 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 покрият с олио.
4. Извадете картофите от купата с пръсти или с кухненски прибор, така че излишното олио да остане в купата. Поставете парчетата картоф в купата.

Бележка: Не изсипвайте наведнъж намазаните с олио парчета картофи от контейнера директно в купата, в противен случай излишното олио ще попадне на дъното на купата.

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

ПОЧИСТВАНЕ

Почиствайте уреда след всяка употреба.

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

1. Извадете щепсела от контакта и оставете уреда да се охлади.
Забележка: Извадете купата и оставете уреда да изстине по-бързо.
2. Забършете с влажна кърпа външната част на уреда.
3. Почистете купата и решетката с гореща вода, течен препарат за миене на съдове и неабразивна гъба.

Можете да използвате течност за почистване на мазнини, за да отстраните останалото замърсяване.

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 наакиснат 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 обрънете 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 posode
- C. Odstranljiva rešetka
- D. Gumb za upravljanje temperature (od 80 do 200 °C)
- E. Gumb za vklop/izklop in časovnik (od 0 do 60 minut) s samodejnim izklopom
- F. Indikator napajanja
- G. Lučka za ogrevanje

PRED PRVO UPORABO

1. Odstranite vso embalažo in z aparata odstranite vse nalepke.
2. Z rešetke ne odstranite silikonskih blazinic.
3. Predal in odstranljivi rešetki temeljito očistite z vročo vodo, malo tekočega detergenta in nežno gobico.
Opomba: Predala in rešetki so primerni za pomivanje v pomivalnem stroju.
4. 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

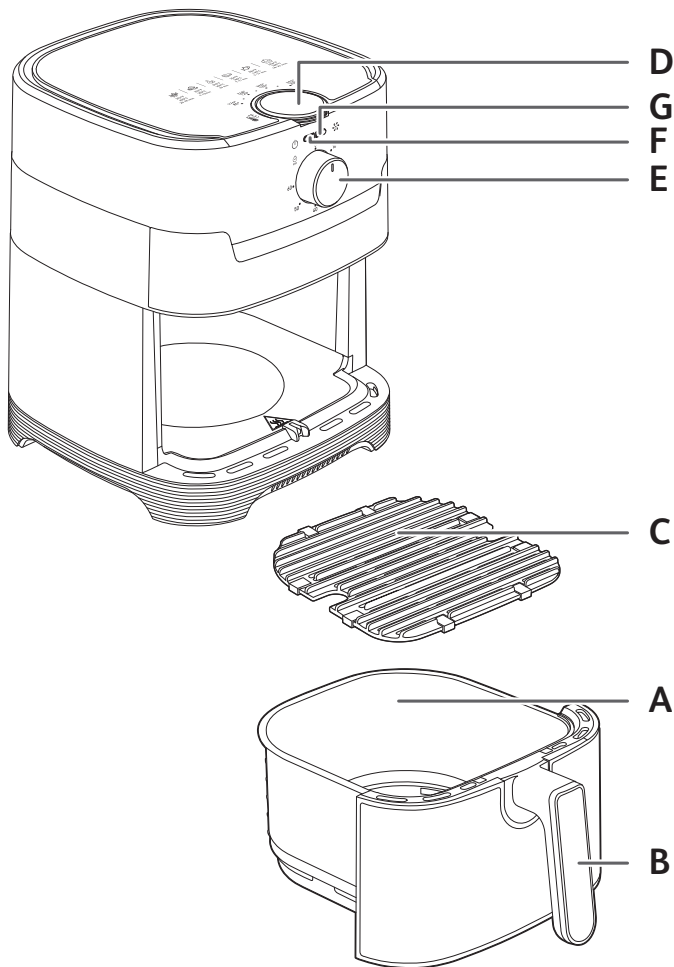
1. Aparat postavite na ravno in stabilno delovno površino, ki ni občutljiva na visoke temperature, in je ne približujte vodnim curkom.
2. Mrežo na dnu posode vstavite do konca.
3. **Aparata ne napolnite z oljem ali katero koli drugo tekočino.**
Na aparat ne odlagajte ničesar. To prekine pretok zraka in vpliva na rezultate cvrtja z vročim zrakom.

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

UPORABA ENEGA PREDALA APARATA

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: Nikoli ne prekoračite največje količine, navedene v tabeli (glejte poglavje Vodnik za kuhanje), sicer lahko to vpliva na kakovost končnega rezultata.
3. Predal vstavite nazaj v aparat.
4. Gumb za upravljanje temperature premaknite na zeleno temperaturo. Oglejte si razdelek «Vodnik za peko», da izberete ustrezno temperaturo. Temperatura termostata se giblje med 80 in 200 °C.
5. Če želite vklopiti aparat, gumb za časovnik premaknite na ustrezen čas kuhanja (oglejte si razdelek «Vodnik za peko»). Časovnik lahko nastavite med 0 in 60 minutami.



Če uporabljate aparat, ki ni ogret, času kuhanja, ki je naveden v tabelah, dodajte 3 minute.

Če želite nastaviti kratko kuhanje, obrnite gumb za časovnik na 10 minut in nato nazaj na zeleni čas.

- Časovnik začne odštevati do nastavljenega časa kuhanja.
 - Vklopi se lučka za ogrevanje.
 - Med cvrtjem na vroč zrak se lučka za ogrevanje občasno vklopi in izklopi. To pomeni, da se grelni element vklaplja in izklaplja, da ohranja nastavljeno temperaturo.
6. Odvečno olje jedi se zbira v spodnjem delu posode.
 7. Nekatera živila je treba za najboljše možne rezultate pretresti na polovici kuhanja (glejte poglavje «Vodnik za kuhanje»). Jed pretresete tako, izvelčete posodo za ročaj in jo pretresete. Posodo nato znova vstavite v aparat in pripravite jedi se zažene samodejno.
 8. Ko zaslišite zvok časovnika, je nastavljeni čas priprave jedi zaključen. Iz aparata izvelčite posodo in jo odložite na podlago, odporno na vročino.
 9. Preverite, ali je jed pripravljena.
Če jed še ni pripravljena, posodo preprosto znova vstavite v aparat in časovnik nastavite na nekaj dodatnih minut.
 10. Ko je jed pripravljena, izvelčite jed. Jed odstranite s prijemalkami tako, da jo dvignete iz posode.
Pozor: Predala z mrežo ni dovoljeno obrniti na glavo.
Po pripravi jedi so posoda, mreža 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.
 11. Ko je jed pripravljena, lahko z aparatom nemudoma pripravite naslednjo jed.

UPORABA REŠETKE ZA ŽAR

1. Rešetko za žar vstavite v posoda naprave.
2. Gumb za upravljanje temperature premaknite na 200 °C.
3. Gumb za časovnik premaknite na 15 minut. S tem se začne faza predgretja.
4. Ko zaslišite zvok časovnika, je predgretje zaključeno in temperatura je dosegla 200 °C.
5. Iz naprave izvelčite posodo in jo odložite na podlago, odporno na vročino.
Pozor: posoda in rešetka za žar sta zelo vroči. S prijemalkami položite jed na rešetko za žar.
6. Jed položite na ploščo za žar in posodo znova vstavite v napravo.
7. Gumb za časovnik premaknite na ustrezen čas kuhanja (oglejte si razdelek «Vodnik za peko»). Priprava jedi se začne.
Opomba: kose mesa je treba na sredi priprave obrniti.
Odvečno olje jedi se zbira v spodnjem delu posode.
8. Ko zaslišite zvok časovnika, je priprava jedi zaključena. Iz aparata izvelčite predal in ga odložite na podlago, odporno na vročino.
9. Preverite, ali je jed pripravljena. Če hrana še ni pripravljena, jo postavite nazaj v napravo in nastavite časovnik za nekaj dodatnih minut.

10. Ko je jed pripravljena, izvelčite jed. Jed odstranite s prijemalkami tako, da jo dvignete iz posode.

















Pozor: Predala z mrežo ni dovoljeno obrniti na glavo.

Pozor: Po pripravi jedi so posoda, mreža 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.

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.

					
Krompir in ocvrt krompirček					
Zamrznjen krompirček (10 mm x 10 mm)	300 - 800 g	15 - 25 min	180°C		
Doma pripravljen ocvrt krompirček (8 x 8 mm)	300 - 800 g	22 - 27 min	180°C		Dodajte 1 jedilno žlico olja
Zamrznjeni krompirjevi krhlji	300 - 800 g	22 - 27 min	180°C		Dodajte 1 jedilno žlico olja
Meso in perutnina					
Zrezek	100 - 500 g	6 - 10 min	180°C		
File piščančjih prsi (brez kosti)	100 - 500 g	12 - 19 min	180°C		
Cel piščanec	1000 g	60 min	200°C		
Riba					
Fileji lososa	350 g	15 - 17 min	140°C		
Kozice	12 kosi	4 min	170°C		
Prigrizki					
Zamrznjeni piščančji medaljoni	100 - 600 g	7 - 15 min	200°C		
Piščančja krilca	300 g	16 - 20 min	200°C		
Zamrznjene sirove palčke	125 g (5 kosi)	7 - 9 min	180°C		
Zamrznjeni čebulni obročki	200 g (10 kosi)	8 - 10 min	200°C		
Pica	400 g	7 min	190°C		
Zelenjava	300 - 700 g	16 - 20 min	200°C		
Peka					
Mafini	7 kosi	15 - 18 min	180°C		Uporaba pekača/posode za peko**
Čokoladne torte	300 g	30 min	160°C		

* Pretresite na polovici časa kuhanja.

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

					
Program za žar					
		15 min			
Meso	250 g	Predgretje: 15 min Pečenje: 6-8 min	200°C		 Za izboljšanje okusa lahko dodate olje, aromatično zelišča in sol. Na polovici priprave lahko jed vrnete.
Klobase	400 g	Predgretje: 15 min Pečenje: 10-12 min	200°C		 Za izboljšanje okusa lahko dodate olje, aromatično zelišča in sol. Na polovici priprave lahko jed vrnete.
Zelenjava	300 g	Predgretje: 15 min Pečenje: 10 min	200°C		
Ribji file	200 g	Predgretje: 15 min Pečenje: 3-5 min	170°C		

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 kolače, 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 pogrejete hrano. Za pogrevanje hrane temperaturo nastavite na 160 °C in grejte največ 10 minut. Čas pečenja lahko prilagodite glede na količino hrane, da se hrana v celoti pogreje.

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 masnim krompirčkom ne nagnite naenkrat v skledo, sicer se bo vanjo zlilo odvečno olje.
5. Krompirček ocvrite 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. Notranost 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

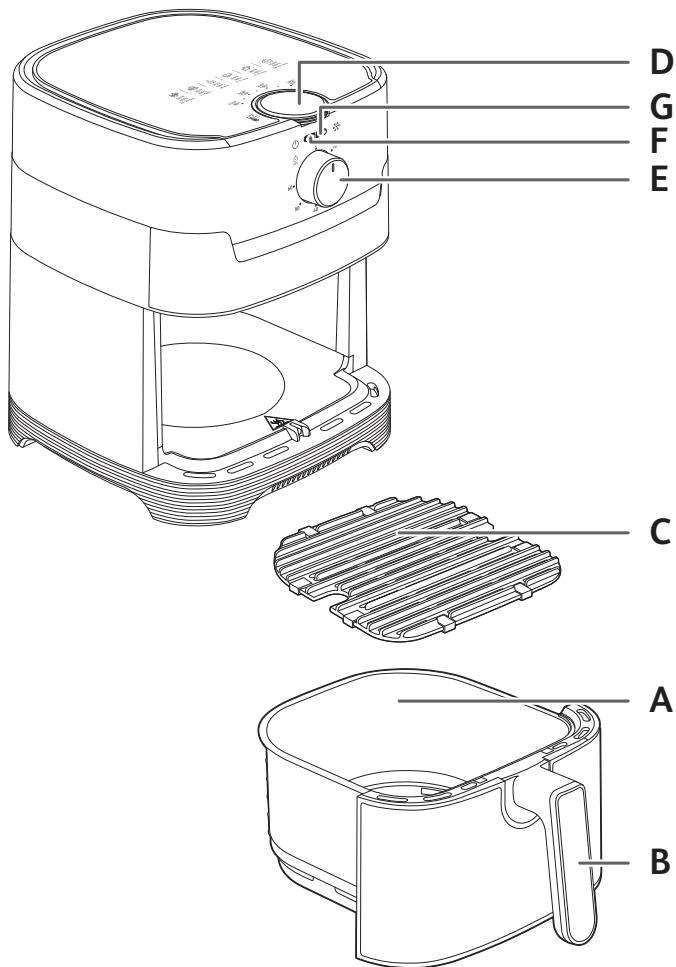
1. Izključite napravo iz napajanja in počakajte, da se ohladi.
2. Poskrbite, da so vsi deli čisti in suhi.

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. Wyjmowana kratka
- D. Pokrętko regulacji temperatury (80–200°C)
- E. Pokrętko włączania/wyłączania zasilania i ustawiania minutnika (0–60 min) z funkcją automatycznego wyłączenia
- F. Kontrolka zasilania
- G. Kontrolka nagrzewania

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe i wszystkie naklejki z urządzenia.
2. Nie zdejmować silikonowych podkładek z kratki.
3. Dokładnie umyj szufladę z wyjmowanymi kratkami w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu za pomocą miękkiej gąbki.
Uwaga: Szuflady i kratki można myć w zmywarce.
4. 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 powierzchnię roboczej z dala od rozpryskującej się wody.
2. Włóż kratkę znajdującą się na spodzie pojemnika do momentu, gdy zacznie stawiać opór.
3. **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 TYLKO Z JEDNEJ SZUFLADY URZĄDZENIA

Urządzenie umożliwia przyrządzanie 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 wolno przekraczać maksymalnych wartości podanych w tabeli (patrz część „Przewodnik po gotowaniu”), ponieważ może to mieć wpływ na jakość potrawy.
3. Wsuń szufladę z powrotem do urządzenia
4. Ustaw pokrętko regulacji temperatury na żądaną temperaturę. Informacje na temat odpowiedniej temperatury zawiera część „Przewodnik po gotowaniu”. Termostat można ustawić w zakresie 80-200°C.
5. Aby włączyć urządzenie, obróć pokrętko minutnika do żądanego czasu gotowania (patrz część „Przewodnik po gotowaniu”). Minutnik można ustawić w zakresie 0-60 minut.
W przypadku korzystania z nienagrzanego urządzenia należy dodać 3 minuty do czasu podanego w tabelach.

Aby ustawić krótki czas, obróć pokrętko minutnika do 10 minut, a następnie wróć do żądanego czasu.

- Timer rozpocznie odliczanie od ustawionego czasu gotowania.
 - Zaświeci się kontrolka nagrzewania.
 - Podczas procesu smażenia wskaźnik nagrzewania od czasu do czasu włącza się i wyłącza. Oznacza to, że element grzejny jest włączany i wyłączany w celu termostaticznego utrzymania ustawionej temperatury.
6. Nadmiar oleju z potrawy zbierany jest na dnie pojemnika.
 7. Niektóre potrawy wymagają potrząsania w połowie czasu gotowania, aby uzyskać optymalne rezultaty (patrz część „Przewodnik gotowania”). Aby potrząsnąć jedzeniem, wyciągnij pojemnik z urządzenia za uchwyt i potrząśnij nim. Następnie wsuń pojemnik z powrotem do urządzenia, a gotowanie rozpocznie się automatycznie.
 8. Gdy usłyszysz dźwięk minutnika, oznacza to, że ustawiony czas gotowania dobiegł końca. Wyciągnij pojemnik z urządzenia i umieść go na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.
 9. Sprawdź, czy potrawa jest gotowa.
Jeśli potrawa nie jest jeszcze gotowa, po prostu wsuń pojemnik z powrotem do urządzenia i ustaw minutnik na kilka dodatkowych minut.
 10. Po ugotowaniu jedzenia wyjmij pojemnik. Do wyjęcia potrawy z pojemnika użyj szczypic.
Uwaga: szuflady z kratką nie wolno odwracać do góry nogami.
Po ugotowaniu potrawy pojemnik, kratka 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.
 11. Gdy porcja jedzenia jest gotowa, urządzenie jest natychmiast gotowe do przygotowania kolejnej porcji.

KORZYSTANIE Z PŁYTY GRILLOWEJ

1. Umieść kratkę grilla w pojemniku urządzenia.
2. Ustaw pokrętko regulacji temperatury w położeniu 200°C.
3. Obróć pokrętko minutnika do położenia 15 minut. Spowoduje to rozpoczęcie fazy podgrzewania.
4. Dźwięk czasomierza oznacza, że nagrzewanie się zakończyło i temperatura osiągnęła 200°C.
5. Wyjmij pojemnik z urządzenia i umieść go na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.
Uwaga: pojemnik i kratka grillowa są bardzo gorące. Umieść jedzenie na płycie grillowej za pomocą szczypic.
6. Umieść jedzenie na płycie grillowej i włóż pojemnik do urządzenia.
7. Obróć pokrętko minutnika do żądanego czasu gotowania (patrz część „Przewodnik po gotowaniu”).
7. Rozpocznie się gotowanie.
Uwaga: kawałki mięsa należy obrócić w połowie gotowania.
Nadmiar oleju z potrawy zbierany jest na dnie pojemnika.

8. Gdy usłyszysz dźwięk minutnika, oznacza to, że czas gotowania dobiegł końca. Wyciągnij szufladę z urządzenia i umieść ją na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.
9. Sprawdź, czy potrawa jest gotowa. Jeśli potrawa nie jest jeszcze gotowa, wsuń ją z powrotem do urządzenia i ustaw minutnik na kilka dodatkowych minut pracy w temperaturze 200°C.
10. Po ugotowaniu jedzenia wyjmij pojemnik. Do wyjęcia potrawy z pojemnika użyj szczypec.

















Uwaga: szuflady z kratką nie wolno odwracać do góry nogami.

Uwaga: Po ugotowaniu potrawy pojemnik, kratka 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.

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.

						
Ziemniaki i frytki						
Mrożone frytki (10 mm x 10 mm)	300 - 800 g	15 - 25 min	180°C			
Domowe frytki (8 x 8 mm)	300 - 800 g	22 - 27 min	180°C			Dodaj 1 łyżkę oleju
Mrożone łódeczki ziemniaczane	300 - 800 g	22 - 27 min	180°C			Dodaj 1 łyżkę oleju
Mięso i drób						
Stek	100 - 500 g	6 - 10 min	180°C			
Filety z piersi kurczaka (bez kości)	100 - 500 g	12 - 19 min	180°C			
Cały kurczak	1000 g	60 min	200°C			
Ryby						
Filet z łososia	350 g	15 - 17 min	140°C			
Krewetki	12 kawał.	4 min	170°C			
Przekąski						
Mrożone nuggetsy z kurczaka	100 - 600 g	7 - 15 min	200°C			
Skrzydła z kurczaka	300 g	16 - 20 min	200°C			
Mrożone paluszki serowe	125 g (5 kawał.)	7 - 9 min	180°C			
Mrożone krążki cebulowe	200 g (10 kawał.)	8 - 10 min	200°C			
Pizza	400 g	7 min	190°C			
Warzywa	300 - 700 g	16 - 20 min	200°C			
Wypieki						
Muffiny	7 kawał.	15 - 18 min	180°C			Użyć formy/naczynia do pieczenia**
Ciastka czekoladowe	300 g	30 min	160°C			

* Wstrząsnąć w połowie gotowania.

** Umieścić formę/naczynie z ciastem w misie.

Program grillowy					
 =  ↑	15 min				
Mięso	250 g	Nagrzewanie: 15 min Gotowanie: 6-8 min	200°C		 Możesz dodać olej, aromatyczne zioła i sól dla lepszego smaku. W połowie pieczenia możesz odwrócić jedzenie.
Kiełbaski	400 g	Nagrzewanie: 15 min Gotowanie: 10-12 min	200°C		 Możesz dodać olej, aromatyczne zioła i sól dla lepszego smaku. W połowie pieczenia możesz odwrócić jedzenie.
Warzywa	300 g	Nagrzewanie: 15 min Gotowanie: 10 min	200°C		
Filet rybny	200 g	Nagrzewanie: 15 min Gotowanie: 3-5 min	170°C		

WAŻNE! Aby nie uszkodzić urządzenia, nie należy przekraczać maksymalnych ilości składników w 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.
- Wstrząśnięcie 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 kruchego, aby szybko i łatwo przygotować przekąski z nadzieniem.
- Jeśli chcesz upiec ciasto lub quiche lub usmażyć delikatne lub nadziewane przysmaki, umieść naczynie piekarnicze w pojemniku urządzenia. Możesz użyć przeznaczonego do piekarnika naczynia z krzemu, stali nierdzewnej, aluminium, terakoty.
- Urządzenia można również używać do podgrzewania potraw. Aby podgrzać potrawę, ustaw temperaturę na 160°C i podgrzewaj przez maksymalnie 10 minut. Czas gotowania można zmienić w zależności od wielkości porcji, aby w pełni odgrzać jedzenie.

DOMOWE FRYTKI

Aby przygotować domowe frytki, wykonaj poniższe kroki.

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 poklej papierowym ręcznikiem kuchennym. Przed usmażeniem kawałki ziemniaków należy dokładnie osuszyć.
3. Wlej łyżkę oleju (roślinnego, słonecznikowego lub oliwy) do suchego pojemnika, wsyp 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. Smaż frytki zgodnie z instrukcjami podanymi w części „Przewodnik po gotowaniu”.

CZYSZCZENIE

Urządzenie należy zczyścić 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.
Wskaźówka: 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

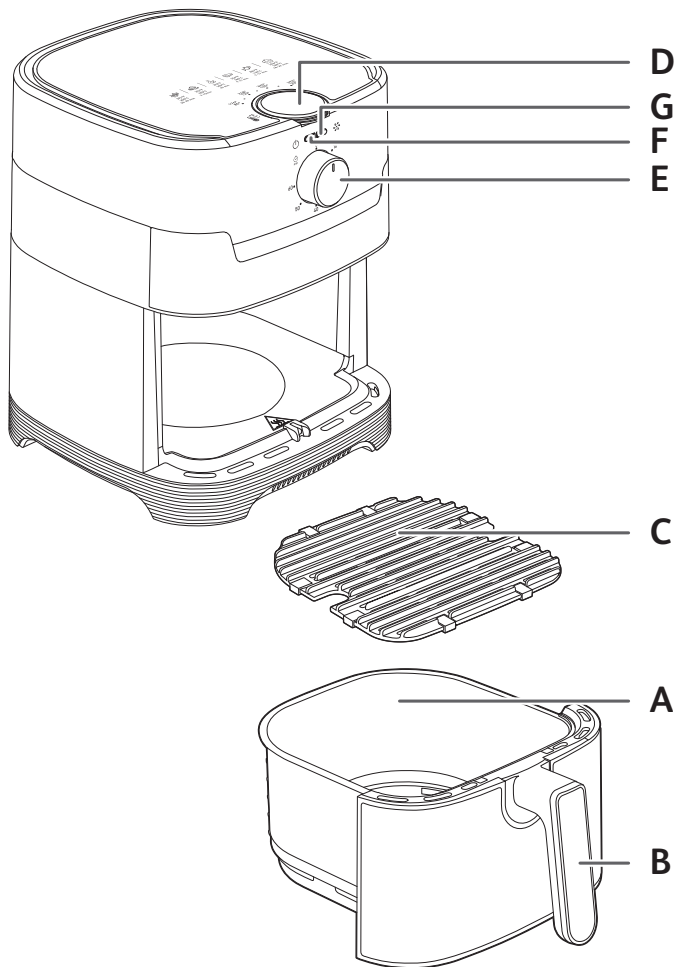
1. Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego i pozostaw je do ostygnięcia.
2. Sprawdź, czy wszystkie części są czyste i suche.

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. Rukojeť košů
- C. Vyjímatelná mřížka
- D. Regulátor teploty (80–200 °C)
- E. Knoflík zapnutí/vypnutí a knoflík časovače (0-60 min) s automatickým vypnutím
- F. Kontrolka napájení
- G. Kontrolka ohřevu

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

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

PŘÍPRAVA K POUŽITÍ

1. Spotřebič umístěte na rovný, stabilní, tepelně odolný pracovní povrch, kde nehrozí postříkání vodou.
2. Zasuňte mřížku na dno nádoby až k zarážce.
3. **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 POUZE JEDNOHO KOŠE SPOTŘEBIČE

Přístroj 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 nepřekračujte maximální množství uvedené v tabulce (viz část „Průvodce vařením“), protože by to mohlo ovlivnit kvalitu konečného výsledku.
3. Zasuňte koš zpět do přístroje.
4. Nastavte regulátor teploty na požadovanou teplotu. Informace o výběru správné teploty naleznete v části „Průvodce vařením“. Termostat lze nastavit na teplotu od 80 do 200 °C.
5. Chcete-li spotřebič zapnout, otočte knoflík časovače na požadovanou dobu vaření (viz část „Průvodce vařením“). Časovač lze nastavit na 0 až 60 minut.
Při použití spotřebiče v chladu připočtete k době vaření uvedené v tabulkách 3 minuty. Chcete-li nastavit krátký čas, otočte knoflíkem časovače na 10 minut a poté se vraťte na požadovaný čas.

- Časovač začne odpočítávat nastavený čas vaření.
 - Kontrolka ohřevu se rozsvítí.
 - Během procesu horkovzdušného smažení se občas rozsvítí a zhasne kontrolka ohřevu. To znamená, že se topné těleso zapíná a vypíná za účelem udržování nastavené teploty termostatem.
6. Přebytný olej z potravin se shromažďuje ve spodní části nádoby.
 7. Aby bylo dosaženo nejlepšího výsledku, je potřeba některé pokrmy během přípravy protřepat (viz část „Průvodce vařením“). Chcete-li pokrm protřepat, vytáhněte nádobu za rukojeť ze spotřebiče a protřepejte její obsah. Poté zasuňte nádobu zpět do spotřebiče a příprava pokrmu bude automaticky pokračovat.
 8. Když se ozve časovač, znamená to, že nastavená doba přípravy uplynula. Vyjměte nádobu z přístroje a položte ji na žáruvzdorný povrch.
 9. Zkontrolujte, zda je pokrm připravený. Pokud pokrm ještě není hotový, jednoduše nádobu znovu umístěte do spotřebiče a nastavte časovač ještě na několik minut.
 10. Jakmile je jídlo uvařené, vyjměte nádobu ze spotřebiče. Chcete-li pokrm vyjmout z nádoby, vyjměte jej pomocí kuchyňských kleští.
Upozornění: Koš by nikdy neměl být otočen vzhůru nohama, pokud je uvnitř mřížka. Upozornění: Po ukončení přípravy pokrmu jsou nádoba, mřížka a pokrm velmi horké. Během používání a po určitou dobu po použití se nedotýkejte nádoby. Je velmi horká. Nádobu držte pouze za rukojeť.
 11. Když je jedna porce jídla připravena, spotřebič je možné okamžitě použít k přípravě další porce.

POUŽITÍ GRILOVACÍ DESKY

1. Grilovací mřížku vložte do nádoby spotřebiče.
2. Nastavte regulátor teploty na 200 °C.
3. Otočte knoflík časovače na 15 minut. Tím se spustí fáze předehřívání.
4. Jakmile uslyšíte zvuk časovače, fáze předehřívání skončila a teplota dosáhla 200 °C.
5. Vyjměte nádobu ze spotřebiče a položte ji na žáruvzdorný povrch.
Upozornění: nádoba a mřížka grilu jsou velmi horké. Pomocí kleští položte pokrm na grilovací desku.
6. Položte potraviny na grilovací desku a zasuňte nádobu zpátky do spotřebiče.
7. Otočte knoflík časovače na požadovanou dobu vaření (viz část „Průvodce vařením“). Zahájí se příprava pokrmu.
Poznámka: kusy masa je nutné v polovině přípravy otočit. Přebytný olej z potravin se shromažďuje ve spodní části nádoby.
8. Jakmile uslyšíte zvuk časovače, příprava pokrmu je u konce. Vyjměte koš ze spotřebiče a položte jej na žáruvzdorný povrch.
9. Zkontrolujte, zda je pokrm připravený. Pokud pokrm ještě není hotový, jednoduše jej znovu umístěte do spotřebiče a nastavte časovač ještě na několik minut na teplotu 200 °C.

10. Jakmile je jídlo uvařené, vyjměte nádobu ze spotřebiče. Chcete-li pokrm vyjmout z nádoby, vyjměte jej pomocí kuchyňských kleští.

Upozornění: Koš by nikdy neměl být otočen vzhůru nohama, pokud je uvnitř mřížka.

Upozornění: Po ukončení přípravy pokrmu jsou nádoba, mřížka a pokrm velmi horké.

















Během používání a po určitou dobu po použití se nedotýkejte nádoby. Je velmi horká.

Nádobu držte pouze za rukojeť.

PRŮVODCE VAŘENÍM




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

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

					
Brambory a hranolky					
Mražené hranolky (10 mm x 10 mm)	300 - 800 g	15 - 25 min	180°C		
Domácí hranolky (8 x 8 mm)	300 - 800 g	22 - 27 min	180°C		Přidejte 1 lžičku oleje
Zmražené bramborové klínky	300 - 800 g	22 - 27 min	180°C		Přidejte 1 lžičku oleje
Maso a drůbež					
Steak	100 - 500 g	6 - 10 min	180°C		
Kuřecí prsní řízek (bez kostí)	100 - 500 g	12 - 19 min	180°C		
Kuře (celé)	1000 g	60 min	200°C		
Ryby					
Filet z lososa	350 g	15 - 17 min	140°C		
Krevety	12 kusů	4 min	170°C		
Malá občerstvení					
Mražené kuřecí nugety	100 - 600 g	7 - 15 min	200°C		
Kuřecí křídélka	300 g	16 - 20 min	200°C		
Mražené sýrové tyčinky	125 g (5 kusů)	7 - 9 min	180°C		
Mražené cibulové kroužky	200 g (10 kusů)	8 - 10 min	200°C		
Pizza	400 g	7 min	190°C		
Zelenina	300 - 700 g	16 - 20 min	200°C		
Pečení					
Muffiny	7 kusů	15 - 18 min	180°C		Použijte plech na pečení/zapékací mísu**
Čokoládové dorty	300 g	30 min	160°C		

* V polovině vaření promíchejte.

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

Program gril					
 = 	15 min				
Maso	250 g	Přehřívání: 15 min Vaření: 6-8 min	200°C		 Pro vylepšení chuti můžete přidat olej, aromatické bylinky a sůl. Vprostřed vaření můžete pokrm vrátit.
Klobásy	400 g	Přehřívání: 15 min Vaření: 10-12 min	200°C		 Pro vylepšení chuti můžete přidat olej, aromatické bylinky a sůl. Vprostřed vaření můžete pokrm vrátit.
Zelenina	300 g	Přehřívání: 15 min Vaření: 10 min	200°C		
Rybí filé	200 g	Přehřívání: 15 min Vaření: 3-5 min	170°C		

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

Při použití směsí, které kynou (například na dort nebo na muffiny), by se zapékač miska 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 zapékač misku. Můžete použít zapékač misku 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 DOMÁČÍCH HRANOLEK

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

1. Vyberte si odrůdu brambor doporučenou k přípravě hranolků. Olupejte brambory a nakrájejte je na stejně 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 ubrouskem. Před přípravou musí být hranolky zcela suché.
3. Nalijte do suché misky 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 misky, aby přebytečný olej zůstal v misce. Vložte hranolky do nádoby.

Poznámka: Mísu s hranolkami pokrytými olejem nevykládejte 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 mřížky mají nepřílnavý povrch. K čištění nepoužívejte kovové kuchyňské náčiní nebo abrazivní čisticí prostředky, jelikož by mohlo dojít k poškození nepřílnavého povrchu.

1. Vypojte zástrčku ze sítové 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. Neponojujte spotřebič do vody ani do jiné kapaliny.

SKLADOVÁNÍ

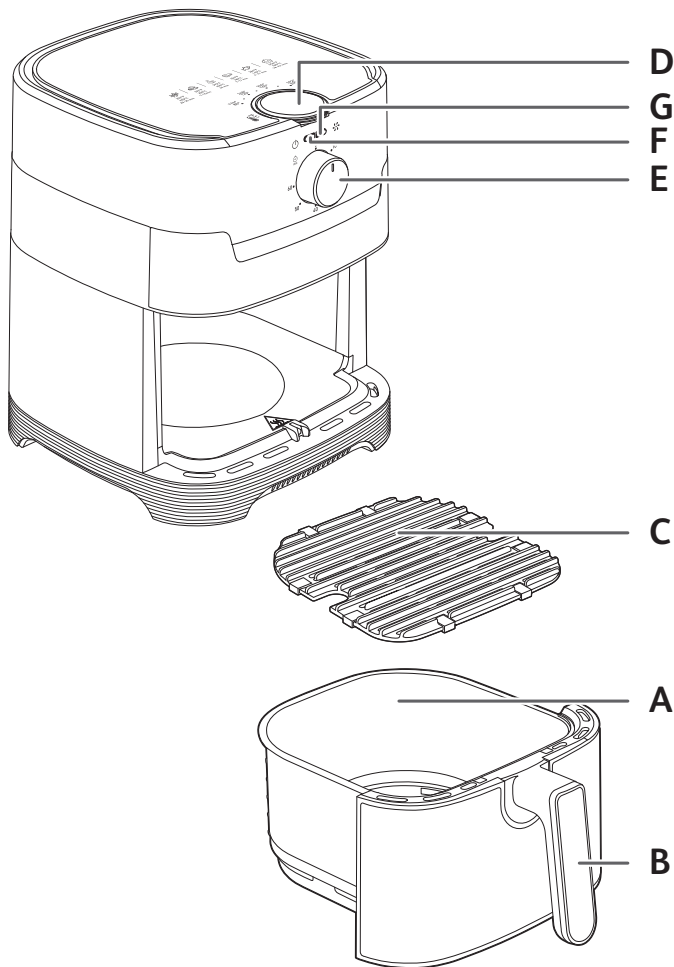
1. Odpojte spotřebič ze sítě a nechejte jej vychladnout.
2. Zkontrolujte, zda jsou všechny díly čisté a suché.

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 PROBLÉMU

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



OPIS

- A. Miska
- B. Rukoväť misky
- C. Odnímateľná mriežka
- D. Ovládač teploty (80 – 200 °C)
- E. Vypínač a časovač (0 – 60 min) s automatickým vypnutím
- F. Kontrolka napájania
- G. Kontrolka ohrevu

sk

PRED PRVÝM POUŽITÍM

1. Odstráňte všetok obalový materiál a všetky nálepky zo spotrebiča.
2. Neodstraňujte silikónové podložky z mriežky.
3. Dôkladne vyčistite odnímateľnú mriežku zásuviek pomocou horúcej vody, prostriedku na umývanie riadu a jemnej špongie.
Poznámka: Zásuvky a mriežky sú vhodné do umývačky riadu.
4. Vnútorňú a vonkajšiu stranu spotrebiča utrite vlhkou handričkou. Spotrebič funguje prostredníctvom vytvárania horúceho vzduchu. Do zásuvky neďavajte olej ani tuk na vyprážanie.

PRÍPRAVA NA POUŽITIE

1. Umiestnite spotrebič na rovný, stabilný pracovný povrch odolný voči teplu mimo dosahu striekajúcej vody.
2. Mriežku vložte do spodnej časti misky až na doraz.
3. **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 LEN JEDNEJ ZÁSUVKY 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. Place the food in the bowl.
Poznámka: Nikdy neprekračujte maximálne množstvo uvedené v tabuľke (pozrite si časť „Sprievodca varením“), pretože by to mohlo ovplyvniť kvalitu konečného výsledku.
3. Zasuňte zásuvku do spotrebiča.
4. Ovládač teploty nastavte na požadovanú teplotu. Pozrite si časť Sprievodca varením, kde nájdete správne teploty. Termostat možno nastaviť na hodnotu 80 – 200 °C.
5. Spotrebič zapnete otočením časovača na požadovaný čas prípravy (pozrite si časť Sprievodca varením). Časovač možno nastaviť na 0 až 60 minút.
Pri používaní spotrebiča zo studeného stavu pridajte 3 minúty k času prípravy uvedenom v tabuľkách.

Ak chcete nastaviť krátky čas, otočte časovač na 10 minút a potom späť na požadovaný čas.

- Časovač začne odpočítavať nastavený čas tepelnej prípravy.
 - Rozsvieti sa kontrolka ohrevu.
 - Počas teplovzdušného fritovania sa kontrolka ohrevu z času na čas rozsvieti a zhasne. Znamená to, že ohrevné teleso sa zapína a vypína, aby udržalo nastavenú teplotu.
6. Prebytočná masť sa zjedla sa zachytáva v spodnej časti misky.
 7. Niektoré potraviny je potrebné na dosiahnutie optimálnych výsledkov varenia v polovici času varenia pretriasť (pozrite si časť „ Pokyny na prípravu pokrmov “). Ak chcete jedlo pretriasť, vytiahnite misku zo spotrebiča za rúkovač a zatrasť ňou. Potom zasuňte misku späť do spotrebiča a varenie sa automaticky obnoví.
 8. Keď zaznie zvuk časovača, nastavený čas varenia sa skončil. Vytiahnite misku zo spotrebiča a položte ju na povrch odolný voči teplu.
 9. Skontrolujte, či je jedlo hotové.
Ak jedlo ešte nie je hotové, jednoducho zasuňte misku späť do spotrebiča a nastavte časovač na ďalších pár minút.
 10. Keď je jedlo uvarené, vyberte misku. Jedlo vyberte z misky pomocou kuchynských klieští.
Upozornenie: Zásuvku nikdy neotáčajte hore dnom spolu s mriežkou.
Upozornenie: Po varení sú miska, mriežka a jedlo veľmi horúce. Počas používania a po použití sa nedotýkajte misky, pretože je veľmi horúca. Misku držte len za rúkovač.
 11. Keď je jedna dávka jedla hotová, spotrebič je okamžite pripravený na prípravu ďalšej dávky.

POUŽÍVANIE GRILOVACEJ PLATNE

1. Mriežku grilu vložte do misky spotrebiča.
2. Ovládač teploty otočte na 200 °C.
3. Nastavte časovač na 15 minút. Spustí sa fáza predhrievania.
4. Keď zaznie zvuk časovača, fáza predhrievania sa skončila a teplota dosiahla 200 °C.
5. Vyberte misku zo spotrebiča a položte ju na povrch odolný voči teplu.
Pozor: miska a grilovacia mriežka sú veľmi horúce. Pomocou kuchynských klieští položte jedlo na grilovaciu platňu.
6. Umiestnite jedlo na grilovaciu platňu a vložte misku späť do spotrebiča.
7. Otočte časovač na požadovaný čas tepelnej prípravy (pozrite si časť „Sprievodca varením“). Spustí sa varenie.
Poznámka: kusy mäsa potrebné otočiť v polovici varenia.
Prebytočná masť sa zjedla sa zachytáva v spodnej časti misky.
8. Keď zaznie zvuk časovača, varenie sa skončilo. Vyberte zásuvku z misky a položte ju na povrch odolný voči teplu.
9. Skontrolujte, či je jedlo hotové. Ak ešte nie je hotové, vložte ho späť do spotrebiča a nastavte časovač na ďalších pár minút pri teplote 200 °C.

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

Upozornenie: Zásuvku nikdy neotáčajte hore dnom spolu s mriežkou.

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

POKYNY NA PRÍpravU POKRMOV

sk

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.

i		i		i		i		i	
Zemiaky a hranolky									
Mrazené hranolčičky (10 mm x 10 mm)	300 - 800 g	15 - 25 min	180°C						
Domáce hranolčičky (8 x 8 mm)	300 - 800 g	22 - 27 min	180°C		Pridajte 1 polievkovú lyžicu oleja				
Mrazené americké zemiaky	300 - 800 g	22 - 27 min	180°C		Pridajte 1 polievkovú lyžicu oleja				
Mäso a hydina									
Steak	100 - 500 g	6 - 10 min	180°C						
Filety z kuracích pŕs (bez kosti)	100 - 500 g	12 - 19 min	180°C						
Celé kura	1000 g	60 min	200°C						
Ryba									
Filet z lososa	350 g	15 - 17 min	140°C						
Krevety	12 kúsky	4 min	170°C						
Chutovky									
Mrazené kuracie nugetky	100 - 600 g	7 - 15 min	200°C						
Kuracie krídelká	300 g	16 - 20 min	200°C						
Mrazené kuracie tyčinky	125 g (5 kúsky)	7 - 9 min	180°C						
Mrazené cibulové krúžky	200 g (10 kúsky)	8 - 10 min	200°C						
Pizza	400 g	7 min	190°C						
Zelenina	300 - 700 g	16 - 20 min	200°C						
Pečenie (koláče)									
Muffiny	7 kúsky	15 - 18 min	180°C		Použite plech na pečenie/ zapekaciu misku**				
Čokoládové koláče	300 g	30 min	160°C						

* V polovicu prípravy premiešajte.

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

Program na grilovanie									
		15 min							
Mäso	250 g	Predhrievanie: 15 min Varenie: 6-8 min	200°C			Na vylepšenie chuti môžete pridať olej, aromatické bylinky a sol. V polovici varenia môžete jedlo vrátiť.			
Klobásky	400 g	Predhrievanie: 15 min Varenie: 10-12 min	200°C			Na vylepšenie chuti môžete pridať olej, aromatické bylinky a sol. V polovici varenia môžete jedlo vrátiť.			
Zelenina	300 g	Predhrievanie: 15 min Varenie: 10 min	200°C						
Rybíá fileta	200 g	Predhrievanie: 15 min Varenie: 3-5 min	170°C						

sk

DÔLEŽITÉ: Ak sa chcete vyhnúť poškodeniu spotrebiča, nikdy neprekráčajte 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 prípravy premiešate, dosiahnete lepšie výsledky a predídete nerovnomernému uvareniu.
- Ak chcete, aby boli vaše zemiaky mimoriadne chrumkavé, skúste pred varením pridať trochu oleja a potraste, aby sa rovnomerne rozmiestnil. Odporúčame použiť 14 ml oleja.
- V tomto spotrebiči môžete uvariť aj jedlá, ktoré dajú pripravovať v rúre.
- Optimálne odporúčané množstvo na prípravu hranolčiek je 700 gramov.
- Použite prípravené listkové 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 znova zohriať jedlo, nastavte teplotu na 160 °C na maximálne 10 minút. Čas varenia je možné upraviť v závislosti od množstva jedla, aby sa jedlo znova úplne zohrialo.

PRÍPRAVA DOMÁCIH HRANOLIEK

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

1. Vyberte si odrodu zemiakov odporúčanú na prípravu hranoliek. Zemiaky ošúpte a nakrájajte na rovnako hrubé hranolky.
2. Zemiakové hranolky namočte do misky so studenou vodou aspoň na 30 minút, scedte ich a osušte ich čistou, vysoko absorpčnou utierkou. Potom ich osušte prikladánim papierovej kuchynskej utierky. Pred prípravou musia byť hranolky dôkladne vysušené.

3. Do suchej misky nalejte 1 polievkovú lyžicu oleja (rastlinného, slnečnicového alebo olivového), vložte do nej hranolky a premiešajte, až kým nebudú obalené olejom.
4. Prstami alebo kuchynským náčiním vyberte hranolky z misky tak, aby v nej zostal prebytočný olej. Vložte hranolky do misky.
Poznámka: Nesypte hranolky obalené v oleji priamo do misky, aby sa prebytočný olej nedostal na dno misky.
5. Vypráčajte hranolky podľa pokynov uvedených v časť Pokyny na prípravu pokrmov.

ČISTENIE

Spotrebič po každom použití očistite.

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

Vyčistite misku a mriežku horúcou vodou, trochou 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 trochou prípravku na umývanie riadu. Nechajte misku a mriežku približne 10 minút odmočiť. Potom opláchnite čistou vodou a osušte.

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

USKLADNENIE

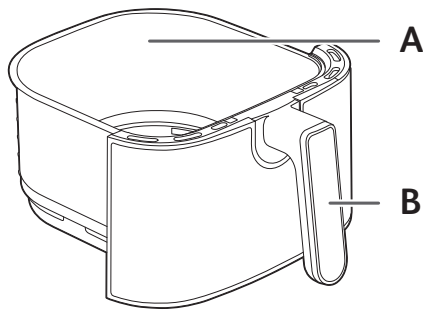
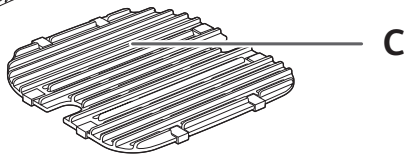
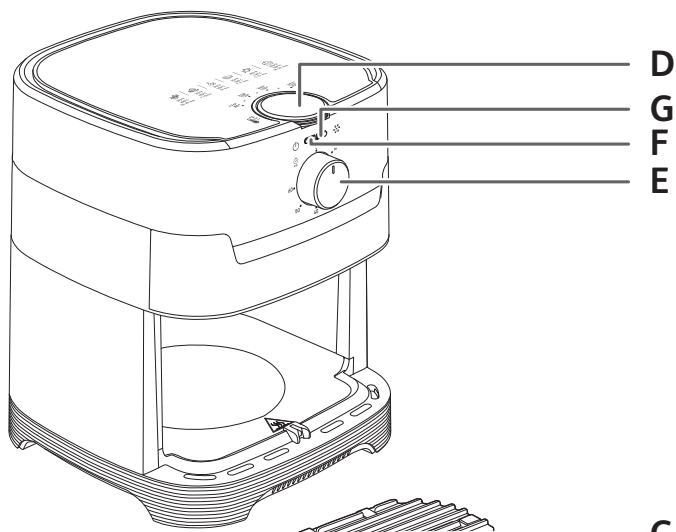
1. Odpojte spotrebič zo siete a nechajte ho vychladnúť.
2. Skontrolujte, či sú všetky časti čisté a suché.

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. Odvojiva rešetka
- D. Ručica za kontrolu temperature (80 – 200 °C)
- E. Ručica za uključivanje/isključivanje i mjerač vremena (0 – 60 min) s automatskim isključivanjem
- F. Svjetlosni indikator napajanja
- G. Svjetlo zagrijavanja

PRIJE PRVE UPORABE

1. Skinite svu ambalažu i sve naljepnice s uređaja.
2. S rešetke nemojte skinuti silikonske podloge.
3. Ladicu i odvojive rešetke temeljito očistite vrućom vodom, sredstvom za pranje posuda i neabrazivnom spužvicom.
Napomena: Ladicice i rešetke mogu se oprati u perilici posuda.
4. 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. Umetnite rešetku na dno posude sve dok se ne zaustavi.
3. Ladicu nemojte napuniti uljem ni drugim tekućinama.
Nemojte staviti ništa na vrh uređaja. To ometa protok zraka i utječe na rezultat pečenja vrućim zrakom.

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

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

3. Vratite ladicu u uređaj.
4. Pomaknite ručicu za kontrolu temperature na potrebnu temperaturu. Da biste odabrali odgovarajuću temperaturu, pogledajte odjeljak „Vodič za pripremu hrane”. Na termostatu se mogu odabrati temperature od 80 do 200 °C.
5. Da biste uključili uređaj, zakrenite ručicu za kontrolu temperature na željeno vrijeme pečenja ili kuhanja (pogledajte odjeljak „Vodič za pripremu hrane”). Mjerač vremena može se postaviti na vrijeme između 0 i 60 minuta.

Dodajte 3 minute vremenu pripreme navedenom u tablici ako uređaj koristite nezagrijan.

Da biste postavili kratko vrijeme, zakrenite ručicu za kontrolu temperature sve do 10 minuta te se vratite na željeno vrijeme.

- Mjerač vremena početak će odbrojivati vrijeme pripreme.
- Uključit će se svjetlo zagrijavanja.
- Tijekom postupka pečenja na vrući zrak, svjetlo zagrijavanja povremeno se uključuje i isključuje. To označava da je grijači element uključen i isključen da bi se termostatski održala postavljena temperatura.

6. Višak masnoće iz hrane skuplja se na dnu posude.
7. 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.
8. Kada začujete zvuk mjerača vremena, to znači da je vrijeme pripreme hrane završilo. Izvucite posudu iz uređaja i postavite je na vatrostalnu površinu.
9. Provjerite je li hrana gotova.
Ako hrana još nije gotova, jednostavno vratite posudu u uređaj i postavite mjerač vremena na još nekoliko minuta.
10. Kada hrana bude gotova, izvadite posudu. Da biste izvadili hranu, iz posude je podignite s pomoću hvataljki.
Oprez: ladicica nikada ne bi trebala biti okrenuta naopako ako je na njoj rešetka.
Oprez: Nakon pripreme hrane posuda, rešetka 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.
11. Kada hrana bude gotova, uređaj će odmah biti spreman za pripremu nove hrane.

UPORABA TANJURA ZA ROŠTILJ

1. Tanjur za roštilj postavite u posudu na uređaju.
2. Pomaknite ručicu za kontrolu temperature na 200 °C.
3. Okrenite ručicu mjerača vremena na 15 minuta. Na taj ćete način pokrenuti fazu prethodnog zagrijavanja.
4. Zvuk mjerača vremena označava da je faza prethodnog zagrijavanja završena i da je temperatura dosegla 200 °C.
5. Izvadite posudu iz uređaja i postavite je na vatrostalnu površinu.
Oprez: posuda i rešetka roštilja jako su vruće. Hvataljkama postavite hranu na tanjur za roštilj.
6. Postavite hranu na tanjur za roštilj i vratite posudu u uređaj.
7. Zakrenite ručicu za kontrolu temperature na željeno vrijeme pečenja ili kuhanja (pogledajte odjeljak „Vodič za pripremu hrane”). Pokrenut će se priprema hrane.
Napomena: komade mesa potrebno je okrenuti na polovici vremena za pripremu hrane.
Višak masnoće iz hrane skuplja se na dnu posude.

8. Kada začujete zvuk mjerača vremena, to znači da je priprema hrane završena. Izvadite ladicu iz uređaja i postavite je na vatrostalnu površinu.
9. Provjerite je li hrana gotova. Ako hrana još nije gotova, vratite je u uređaj i postavite mjerač vremena na još nekoliko minuta pri 200 °C.
10. Kada hrana bude gotova, izvadite posudu. Da biste izvadili hranu, iz posude je podignite s pomoću hvataljki.

















Oprez: ladicu nikada ne bi trebala biti okrenuta naopako ako je na njoj rešetka.

Oprez: Nakon pripreme hrane posuda, rešetka 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.

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.

					
Krumpir i prženi krumpirići					
Zamrznuti krumpirići (10 mm x 10 mm)	300 - 800 g	15 - 25 min	180°C		
Domaći krumpirići (8 x 8 mm)	300 - 800 g	22 - 27 min	180°C		Dodajte 1 žlicu ulja
Zamrznute kriške krumpira	300 - 800 g	22 - 27 min	180°C		Dodajte 1 žlicu ulja
Meso i perad					
Odrežak	100 - 500 g	6 - 10 min	180°C		
Fileti pilećih prsa (bez kosti)	100 - 500 g	12 - 19 min	180°C		
Pile (cijelo)	1000 g	60 min	200°C		
Riba					
Filet lososa	350 g	15 - 17 min	140°C		
Škamp	12 kom	4 min	170°C		
Mali zalogaji					
Zamrznuti pileći medaljoni	100 - 600 g	7 - 15 min	200°C		
Pileća krilca	300 g	16 - 20 min	200°C		
Zamrznuti sirni štapići	125 g (5 kom)	7 - 9 min	180°C		
Zamrznuti kolutići luka	200 g (10 kom)	8 - 10 min	200°C		
Pizza	400 g	7 min	190°C		
Povrće	300 - 700 g	16 - 20 min	200°C		
Kruh i kolači					
Muffini	7 kom	15 - 18 min	180°C		Uporabite podložak za pečenje / posudu za pećnicu**
Čokoladne tarte	300 g	30 min	160°C		

* Protresite na pola pripreme hrane.

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

Program za roštilj						
						
Meso	250 g	Prethodno zagrijavanje : 15 min Kuhanje : 6-8 min	200°C			Za bolji okus možete dodati ulje, aromatično začinsko bilje i sol. Na polovici pripreme vratite hranu.
Kobasice	400 g	Prethodno zagrijavanje : 15 min Kuhanje : 10-12 min	200°C			Za bolji okus možete dodati ulje, aromatično začinsko bilje i sol. Na polovici pripreme vratite hranu.
Povrće	300 g	Prethodno zagrijavanje : 15 min Kuhanje : 10 min	200°C			
Filet ribe	200 g	Prethodno zagrijavanje : 15 min Kuhanje : 3-5 min	170°C			

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 pečnicu 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 protresete ih da bi bili ravnomjerno prekriveni. Preporučujemo 14 ml ulja.
- Zalogajčice 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 zalogajčice.
- Ako želite ispeći kolač ili quiche ili ispržiti osjetljive ili punjene sastojke, posudu za pečnicu stavite u posudu uređaja. Moguće je rabiti posude za pečnicu 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 mješajte 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 odmaščivanje.
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

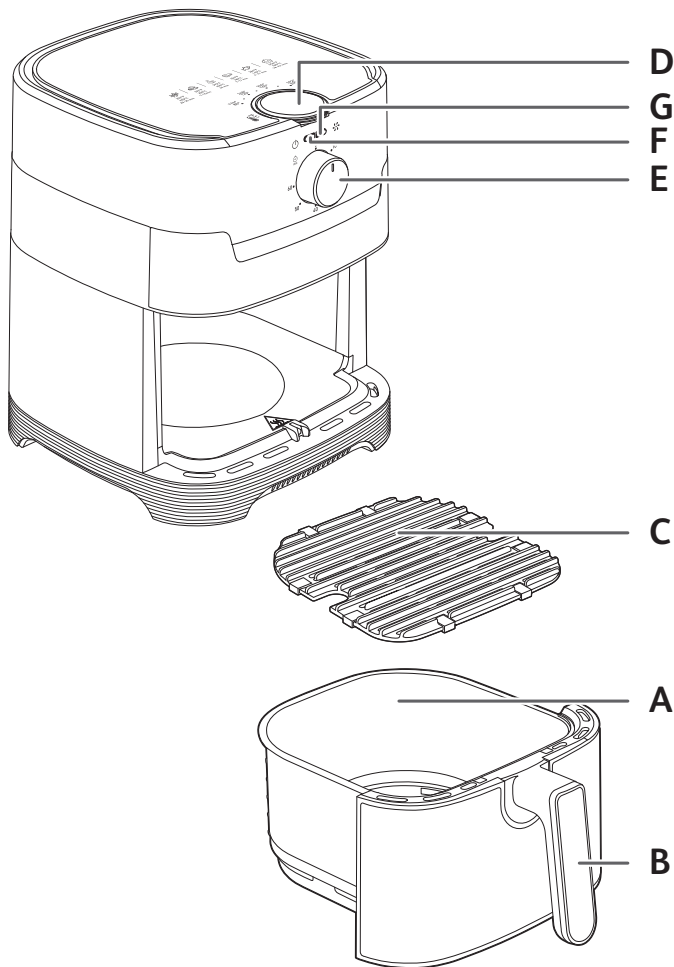
1. Iskopčajte uređaj i ostavite ga da se ohladi.
2. Provjerite jesu li svi dijelovi čisti i suhi.

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.



PËRSHKRIM

- A. Ena
- B. Doreza e enës
- C. Rrjetë e heqshme e grilës me skarë
- D. Buton për kontroll të temperaturës (80 - 200°C)
- E. Buton për fikje/ndezje(on/off) dhe kohëmatës (0-60 min) me fikje automatike
- F. Dritë sinjalizuese
- G. Dritë sinjalizuese për ngrohje

sq

PARA PËRDORIMIT TË PARË

Lexoni fillimisht udhëzimet dhe manualin e sigurisë dhe mbajini në një vend të sigurt.

- Hiqni të gjithë materialin e paketimit dhe çdo ngjitëse nga pajisja.
- Mos hiqni jastëkët e silikonit nga rrjeta.
- Pastrojeni tërësisht tasin dhe rrjetën e heqshme të zgarës me ujë të nxehtë, pak lëng larës dhe një sfungjer jo gërryes.

Shënim: tasi dhe rrjeta janë të përshtatshme për larje në pjatararëse.

- Fshijeni pjesën e brendshme dhe të jashtme të pajisjes me një leckë të lagur. Pajisja punon duke prodhuar ajër të nxehtë. Mos e mbushni tasin (A) me vaj ose yndyrë për skuqje.

PËRGATITJE PËR PËRDORIM

- Vendoseni pajisjen në një sipërfaqe pune të sheshtë, të qëndrueshme dhe rezistente ndaj nxehtësisë, larg nga spërkatjet e ujit.
- Fusni rrjetën në fund të tasis, deri në fund.
- Mos e mbushni tasin me vaj ose lëng tjetër.**
Mos vendosni asgjë mbi pajisje. Kjo pengon qarkullimin e ajrit dhe ndikon në rezultatet e gatimit me ajër të nxehtë.

E RËNDËSISHMEPër të parandaluar mbinxehjen e pajisjes, mos e vendosni në një cep ose poshtë dollapit të murit. Një boshllëk prej të paktën 15 cm duhet të lihet rreth pajisjes për të lejuar qarkullimin e ajrit.

PËRDORIMI I PAJISJES

Pajisja mund të gatujë një gamë të madhe recetash. Kohët e gatimit për llojet kryesore të ushqimeve janë dhënë në seksionin "Udhëzuesi i gatimit". Recetat në internet ju ndihmojnë të njihni pajisjen.

- Lidheni kabllon e furnizimit me energji elektrike me prizën.
- Vendoseni ushqimin në tas.

Shënim: Asnjëherë mos e mbushni tasin përtej nivelit MAX ose mos e tejkaloni sasinë maksimale të treguar në tabelë (shihni në seksionin 'Udhëzuesi i gatimit'), pasi kjo mund të ndikojë në cilësinë e rezultatit përfundimtar.

- Vendoseni tasin përsëri në pajisje.

4. Lëvizni çelësin e kontrollit të temperaturës në temperaturën e kërkuar. Shihni seksionin "Udhëzuesi i gatimit" për të zgjedhur temperaturën e duhur. Termostati ndryshon nga 80-200°C.
5. Për të ndezur pajisjen, rrotulloni çelësin e kohëmatësit në kohën e kërkuar të gatimit (shih pjesën "Udhëzuesi i gatimit"). Kohëmatësi mund të vendoset nga 0 deri në 60 minuta.
Shtoni 3 minuta në kohën e gatimit të treguar në tabelat në faqet 6 dhe 7 kur e përdorni pajisjen nga i ftohti.
Për të vendosur një kohë të shkurtër, rrotulloni çelësin e kohëmatësit deri në 10 minuta dhe më pas kthehuni në kohën e dëshiruar.
Shënim: Nëse dëshironi, mund ta lini gjithashtu pajisjen të ngrohet paraprakisht pa ushqim brenda. Në këtë rast, kthejeni çelësin e kohëmatësit në më shumë se 3 minuta dhe prisni derisa drita e ngrohjes të fiket (pas përafërsisht 3 minutash). Më pas mbushni tasin dhe rrotulloni çelësin e kohëmatësit në kohën e kërkuar të gatimit (shih Udhëzuesin e Gatimit për oraret).
 - Kohëmatësi fillon të numëroj kohën e caktuar të gatimit.
 - Drita e nxehjes ndizet.
 - Gjatë procesit të skuqjes me ajër të nxehtë, drita e ngrohjes ndizet dhe fiket herë pas here. Kjo tregon që elementi ngrohës është i ndezur dhe fikur për të ruajtur termostatikisht temperaturën e caktuar.
6. Vaji i tepërt nga ushqimi mblidhet në fund të enës.
7. Disa ushqime do të kërkojnë tundje në gjysmën e kohës së gatimit (shih seksionin "Udhëzuesi i gatimit"). Për të tundur ushqimin, nxirreni enën nga pajisja duke e mbajtur nga doreza dhe tundeni. Më pas rëshqitni tasin përsëri në pajisje, pajisja ndizet automatikisht.
8. Kur dëgjoni zërin e kohëmatësit, koha e caktuar e gatimit ka përfunduar. Nxirreni tasin nga pajisja dhe vendoseni në një sipërfaqe rezistente ndaj nxehtësisë.
9. Kontrolloni nëse ushqimi është gati.
Nëse ushqimi nuk është gati ende, thjesht rëshqitni në pajisje tasin dhe vendoseni kohëmatësin për ca minuta shtesë.
10. Kur ushqimi të jetë gatuar, nxirreni tasin. Për të larguar ushqimin, përdorni kapëse për të ngritur ushqimin nga tasi.
Kujdes: Tasi nuk duhet asnjëherë të rrotullohet së prapthi me rrjetën.
Kujdes: Pasi të skuqni me ajër të nxehtë, rrjeta dhe ushqimi janë shumë të nxehta. Mos e prekni tasin gjatë përdorimit dhe ca kohë pas përdorimit sepse nxehet. Mbajeni tasin nga doreza.
11. Kur ushqimi të jetë gati, pajisja është menjëherë e gatshme për gatim të një ushqimi tjetër.

PËRDORIMI I PJATËS PËR ZGARRË

1. Vendoseni rrjetin e zgarrës në tasin e pajisjes.
2. Lëvizni butonin për kontroll të temperaturës në 200°C.
3. Rrotullojeni butonin e kohëmatësit në 15 minuta. Kjo do të aktivizojë fazën e parangrohjes.
4. Kur të dëgjoni zërin e kohëmatësit, faza e parangrohjes ka mbaruar dhe temperatura ka arritur 200°C.

5. Nxirreni tasin nga pajisja dhe vendoseni në sipërfaqe rezistente ndaj nxehtësisë.
Kujdes : tasi dhe rrjeti i zgarrës janë shumë të nxehta. Përdorni kapëse për të vendosur ushqimin në rrjetin e zgarrës.
6. Vendoseni ushqimin në rrjetin e zgarrës dhe vendoseni tasin në pajisje.
7. Rrotullojeni butonin e kohëmatësit në kohën e nevojshme për gatim (shihni pjesën "udhëzim për gatim".) Gatimi fillon.
Shënim : copëzat e mishit duhet të rrotullohen në gjysmën e kohës së gatimit.
Vaji i tepërt nga ushqimi mblidhet në fund të pajisjes.
8. Kur të dëgjoni sinjalin e kohëmatësit, gatimi ka mbaruar. Nxirreni tasin nga pajisja dhe vendoseni në sipërfaqe rezistente ndaj nxehtësisë.
9. Kontrolloni nëse ushqimi është gati. Nëse ushqimi nuk është ende gati, vendoseni në pajisje dhe vendoseni kohëmatësin për disa minuta shtesë në 200°C.
10. Kur ushqimi të jetë gatuar, nxirreni tasin. Për të hequr ushqimin, përdorni kapëse për të ngritur ushqimin nga tasi.
Kujdes : tasi nuk duhet të rrotullohet nga poshtë me rrjetin në të.
Kujdes: Pas gatimit me ajër të nxehtë, tasi, rrjeti dhe ushqimi janë shumë të nxehtë.
Mos e prekni tasin gjatë përdorimit dhe ca kohë pas përdorimit, sepse nxehet shumë.
Mbajeni tasin nga doreza.

UDHËZUES GATIMI

Tabela e mëposhtme ju ndihmon të zgjidhni cilësimet bazike për ushqimin që dëshironi të përgatitni.

Shënim: Kohët e mëposhtme të gatimit janë vetëm udhëzues dhe mund të variojnë varësisht nga lloji i ushqimit ose patateve që përdoren. Për ushqimet tjera madhësia, forma dhe brendi mund të kenë efekt mbi rezultatet. Prandaj, mund të ju nevojitet të përshtatni kohën e gatimit.

Patate & patate të skuqura					
Patate të skuqura të ngrira (10 mm x 10 mm trashësi standarde)	300 - 800 g	15 - 25 min	180°C		
Homemade Fries (8 x 8 mm)	300 - 800 g	22 - 27 min	180°C		Shtoni 1 lugë vaj oil
Copa patatesh të ngrira	300 - 800 g	22 - 27 min	180°C		Shtoni 1 lugë vaj
Mish & Pulë					
Fileto	100 - 500 g	6 - 10 min	180°C		
Fileto pule (pa asht)	100 - 500 g	12 - 19 min	180°C		
Pulë (e plotë)	1000 g	60 min	200°C		
Peshk					
Fileto salmoni	350 g	15 - 17 min	140°C		
Karkaleca	12 copë	4 min	170°C		
Meze					
Copa pule të ngrira	100 - 600 g	7 - 15 min	200°C		
Krahë pule të ngrira	300 g	16 - 20 min	200°C		
Shkopinj djathi të ngrirë	125 g (5 copë)	7 - 9 min	180°C		
Rrathë qepe të ngrirë	200 g (10 copë)	8 - 10 min	200°C		
Pizza	400 g	7 min	190°C		
Perime	300 - 700 g	16 - 20 min	200°C		
Brumëra					
Muffins	7 copë	15 - 18 min	180°C		Përdorni tavë/pjatë gatimit**
Tortë	300 g	30 min	160°C		

* Tundeni në gjysmën e kohës së gatimit.

**vendosni tavën/pjatën e gatimit në tas.

Grill					
		15 min			
Mish	250 g	Parangrohje: 15 min Gatim: 6-8 min	200°C		
Salciçe	400 g	Parangrohje: 15 min Gatim: 10-12 min	200°C		
Perime	300 g	Parangrohje: 15 min Gatim: 10 min	200°C		
Fileto peshku	200 g	Parangrohje: 15 min Gatim: 3-5 min	170°C		

E RËNDËSISHME: Për të shmangur dëmtimin e pajisjes, asnjëherë mos e tejkaloni sasinë maksimale të përbërësve dhe lëngjeve të caktuar në udhëzimet mbi përdorim dhe në receta. Kur përdorni përzjerje që bymehen (si ëmbëlsira, quiche ose mafins) ena e furrës nuk duhet të mbushet më shumë se gjysma.

TIPS

- Ushqimi më i vogël zakonisht kërkon një kohë pak më të shkurtër gatimi sesa ushqimet me përmasa më të mëdha. Nëse nuk jeni të sigurt, mund ta hapni tasin në çdo moment të gatimit për të kontrolluar përparimin.
- Tundja e ushqimit në gjysmë të kohës së gatimit përmirëson rezultatit përfundimtar dhe mund të ndihmojë në parandalimin e gatimit të pabarabartë.
- Për t'i bërë patatet tuaja të freskëta ekstra krokante, provoni të shtoni një sasi të vogël vaji përpara se t'i gatvani dhe tundeni që të mbuloen në mënyrë të barabartë. Ne rekomandojmë 14 ml vaj. Mos shtoni vaj në patatet e ngrira.
- Mezet që mund të gatohen në furrë mund të gatohen edhe në pajisje.
- Sasia optimale e rekomanduar për gatimin e patateve të skuqura është 700 gram.
- Përdorni petë të gatshme dhe pasta të shkurtra për të bërë ushqime të mbushura shpejt dhe lehtë.
- Vendosni një enë furre në tasin e pajisjes nëse dëshironi të piqni një kek ose quiche ose nëse dëshironi të skuqni përbërës delikate ose përbërës të mbushur. Ju mund të përdorni një enë furre në silikon, çelik inox, alumin, terrakote.
- Gjithashtu mund ta përdorni pajisjen për të ringrohur ushqimin. Për të ringrohur ushqimin, vendosni temperaturën në 160°C deri në 10 minuta. Koha e gatimit mund të rregullohet në varësi të sasisë së ushqimit në mënyrë që të ringrohet plotësisht ushqimi.

PËRGATITJA E PATATINAVE SI NË SHTËPI

Nëse dëshironi të bëni patatina të bëra në shtëpi, ndiqni hapat e mëposhtëm.

1. Zgjidhni një shumëllojshmëri patate të rekomanduara për të bërë patatina. Qëroni patatet dhe i prisni në patate të skuqura me trashësi të barabartë.

- Zhytini patatet e skuqura në ujë të ftohtë për të paktën 30 minuta, kullojini dhe thani me një peshqir çaji të pastër dhe shumë absorbues. Më pas fshijini me letër kuzhine. Patate të skuqura duhet të thahen plotësisht përpara se të gatohen.
- Shtoni 1 lugë ushqimi me Vaj (luledielli, ulliri ose bimor) në tas të thatë, vendosini patatet dhe përzieni deri sa ato të mbulohen nga vaji.
- Hiqini patatet nga tasi me gishtat tuaja ose mjet kuzhine ashtu që çdo teprice vaji të mbetet në tas. Vendosini patatet e skuqura në një tas.
Shënim: Mos e hidhni enën e patatinave të mbuluar me vaj direkt në tas me një lëvizje, përndryshe vaji i tepërt do të përfundojë në fund të tasit.
- Skuqini patatet e skuqura sipas udhëzimeve në seksionin Udhëzues gatimi.

PASTRIMI

Pastroni pajisjen pas çdo përdorimi.

Tasi dhe rrjeta kanë një shtresë që nuk ngjit. Mos përdorni enë kuzhine metalike ose materiale pastrimi gërryes për t'i pastruar ato, pasi kjo mund të dëmtojë mbulesën jo ngjitëse.

- Hiqeni spinën nga priza në mur dhe lëreni pajisjen të ftohet.
Shënim: Hiqeni tasin që pajisja të ftohet më shpejt.
- Fshijeni pjesën e jashtme të pajisjes me një leckë të lagur.
- Pastroni tasin dhe rrjetën me ujë të nxehtë, pak lëng larës dhe një sfungjer jo gërryes. Ju mund të përdorni një lëng për heqjen e yndyrës për të hequr çdo papastërti të mbetur.
Shënim: tasi dhe rrjeta janë të përshtatshme për larje në pjatlarëse.
Këshillë: Nëse mbetjet/mbetje ushqimore janë ngecur në fund të tasit dhe rrjetës, mbushini me ujë të nxehtë dhe pak lëng larës. Lëreni tasin dhe rrjetën të zhyten për rreth 10 minuta. Më pas shpëlajeni të pastër dhe thajeni.
- Fshijeni brendësinë e pajisjes me ujë të nxehtë dhe një leckë të lagur.
- Pastroni elementin ngrohës me një furçë të thatë pastrimi për të hequr çdo mbetje ushqimore.
- Mos e zhytni pajisjen në ujë ose në ndonjë lëng tjetër.

RUAJTJA

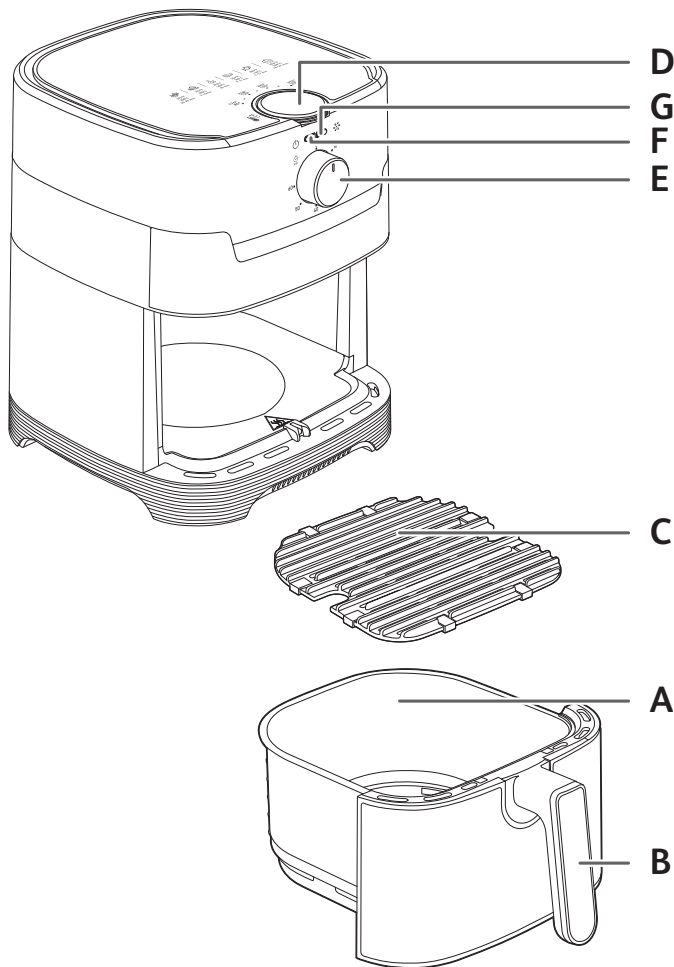
- Hiqeni pajisjen nga priza dhe lëreni të ftohet.
- Sigurohuni që të gjitha pjesët të jenë të pastra dhe të thata.

GARANCIONI DHE SERVISIMI

Nëse keni nevojë për shërbim ose informacion ose nëse keni një problem, ju lutemi vizitoni faqen e internetit të markës ose kontaktoni Qendrën e Kujdesit për Konsumatorin e markës në vendin tuaj. Numrin e telefonit e gjeni në fletëpalosjen e garancisë mbarëbotërore. Nëse nuk ka Qendër të Kujdesit për Konsumatorin në vendin tuaj, shkoni te tregtari juaj lokal.

ZGJIDHJA E PROBLEMEVE

Nëse hasni probleme me pajisjen, vizitoni faqen e internetit të markës (shih faqen e kopertinës në këtë dokument) për një listë të pyetjeve të bëra shpesh ose kontaktoni Qendrën e Kujdesit për Konsumatorin në vendin tuaj.



ОПИСАНИЕ

- A. Чаша
- B. Ручка чаши
- C. Съемная решетка
- D. Регулятор температуры (80–200 °C)
- E. Регулятор включения/выключения и таймера (0–60 мин) с автоматическим отключением
- F. Световой индикатор питания
- G. Индикатор нагрева

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Удалите все упаковочные материалы и с прибора все наклейки.
 2. Не убирайте силиконовые накладки с решетки.
 3. Тщательно очистите чашу и съемные решетки в горячей воде с помощью небольшого количества моющего средства и губки без абразивного покрытия.
- Примечание. Чаши и решетки можно мыть в посудомоечной машине.**
4. 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. Поставьте решетку на дно чаши до упора.
3. **Не наливайте в чашу масло или другие жидкости. Ничего не ставьте на прибор. Это приводит к нарушению потока воздуха и влияет на результат жарки горячим воздухом.**

ВАЖНО! Для предотвращения перегрева прибора не ставьте его в угол или под настенный шкаф. Вокруг прибора должен быть зазор минимум 15 см, чтобы воздух мог беспрепятственно циркулировать.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТОЛЬКО ОДНОЙ ЧАШИ 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. Никогда не превышайте максимальный уровень, указанный в таблице (см. в разделе «Таблица приготовления блюд»), так как это может повлиять на качество конечного результата приготовления.**
3. Задвиньте чашу в прибор.
 4. Переведите регулятор температуры в нужное положение. См. раздел «Таблица приготовления блюд», чтобы выбрать правильную температуру. Температуру можно отрегулировать в пределах от 80 °C до 200 °C.
 5. Для включения прибора поверните регулятор таймера и установите нужное время приготовления (см. раздел «Таблица приготовления блюд»). Таймер можно установить в диапазоне от 0 до 60 минут.

Если прибор не нагрет, добавьте 3 минуты к времени приготовления, указанному в таблицах.

Чтобы задать небольшой промежуток времени, поверните регулятор таймера до отметки 10 минут, а затем установите его в нужное положение.

- Таймер начинает обратный отсчет заданного времени приготовления.
 - Загорается индикатор нагрева.
 - Во время жарки горячим воздухом индикатор нагрева время от времени загорается и гаснет. Это означает, что нагревательный элемент включается и выключается для термостатического поддержания заданной температуры.
6. Излишки масла собираются в нижней части чаши.
 7. Некоторые продукты необходимо перемешать по истечении половины времени приготовления для получения оптимальных результатов (см. раздел «Таблица приготовления блюд»). Чтобы перемешать продукты, извлеките чашу из прибора, потянув за ручку, и встряхните ее. Затем задвиньте чашу обратно в прибор, и приготовление продолжится автоматически.
 8. Когда прозвучал звуковой сигнал таймера, установленное время приготовления закончено. Извлеките чашу из прибора и установите на жаропрочную поверхность.
 9. Проверьте готовность блюда.
- Если блюдо все еще не готово, просто вставьте чашу обратно в прибор и установите таймер еще на несколько дополнительных минут.
10. Как только блюдо будет готово, извлеките чашу. Извлеките продукты из чаши с помощью щипцов.

Внимание! Запрещается переворачивать чашу вместе с решеткой.

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

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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЛАСТИНЫ ГРИЛЯ

1. Поместите пластину гриля в чашу прибора.
 2. Поверните регулятор, чтобы установить температуру 200 °C.
 3. Поверните регулятор таймера и установите значение 15 мин. Начнется предварительный нагрев.
 4. Звук таймера сообщает, что фаза предварительного нагрева завершена, а температура достигла 200 °C.
 5. Извлеките чашу из прибора и поставьте ее на жаропрочную поверхность.
- Внимание! Чаша и решетка гриля очень горячие. Поместите продукты на пластину гриля с помощью щипцов.**
6. Положите продукты на пластину гриля и снова установите чашу в прибор.

7. Поверните регулятор таймера и установите нужное время приготовления (см. раздел «Таблица приготовления блюд»). Приготовление начинается.

Примечание. Куски мяса необходимо перевернуть в середине процесса приготовления.

Излишки масла собираются в нижней части чаши.

8. Когда прозвучал звуковой сигнал таймера, приготовление завершено. Извлеките чашу из прибора и установите на жаропрочную поверхность.
9. Проверьте готовность блюда. Если оно все еще не готово, поместите его обратно в прибор и установите таймер на несколько дополнительных минут при температуре 200 °С.
10. Как только блюдо будет готово, извлеките чашу. Извлеките продукты из чаши с помощью щипцов.

















Внимание! Запрещается переворачивать чашу вместе с решеткой.

Внимание! После приготовления чаша, решетка 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.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

Таблица ниже поможет вам выбрать основные настройки для приготовления блюда.

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

					
Картофель и картофель фри					
Замороженный картофель фри (10 mm x 10 mm)	300 - 800 g	15 - 25 min	180°C		
Домашний картофель фри (8 x 8 mm)	300 - 800 g	22 - 27 min	180°C		Добавьте одну чайную ложку растительного масла
Замороженные картофельные дольки	300 - 800 g	22 - 27 min	180°C		Добавьте одну чайную ложку растительного масла
Мясо и птица					
Стейк	100 - 500 g	6 - 10 min	180°C		
Филе куриной грудки (без костей)	100 - 500 g	12 - 19 min	180°C		
Курица (целая)	1000 g	60 min	200°C		
Рыба					
Филе семги	350 g	15 - 17 min	140°C		
Креветки	12 кусочки	4 min	170°C		
Закуски					
Замороженные куриные наггетсы	100 - 600 g	7 - 15 min	200°C		
Куриные крылья	300 g	16 - 20 min	200°C		
Замороженные сырные палочки	125 g (5 кусочки)	7 - 9 min	180°C		
Замороженные луковые кольца	200 g (10 кусочки)	8 - 10 min	200°C		
Пицца	400 g	7 min	190°C		
Овощи	300 - 700 g	16 - 20 min	200°C		
Выпечка					
Маффины	7 кусочки	15 - 18 min	180°C		Используйте форму для выпечки/форму для духовки**
Шоколадные торты	300 g	30 min	160°C		

* Необходимо перемешать по истечении половины времени приготовления.

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

Гриль					
		15 min			
Мясо	250 g	Предварительный нагрев: 15 min Приготовление: 6-8 min	200°C		 Для усиления вкуса добавьте масло, ароматные травы и соль. В середине приготовления можно перевернуть продукты.
Сосиски	400 g	Предварительный нагрев: 15 min Приготовление: 10-12 min	200°C		 Для усиления вкуса добавьте масло, ароматные травы и соль. В середине приготовления можно перевернуть продукты.
Овощи	300 g	Предварительный нагрев: 15 min Приготовление: 10 min	200°C		
Рыбное филе	200 g	Предварительный нагрев: 15 min Приготовление: 3-5 min	170°C		

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 маффинов) форма для духовки не должна быть заполнена больше, чем на половину.

СОВЕТЫ

- Продукты небольшого размера требуют меньшего времени приготовления, чем продукты большого размера.
- Перемешивание 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 блюда».

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.
Внимание! Для модели с чашей со стеклянным окном: чтобы сохранить блеск и 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

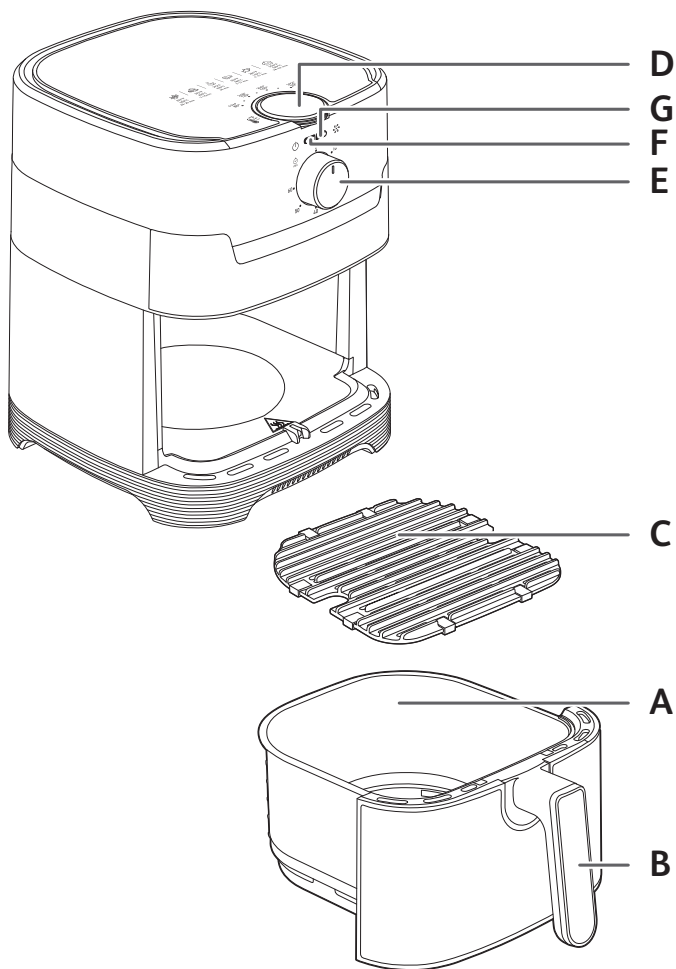
1. Отключите прибор от электросети и дайте ему остыть.
2. Убедитесь, что все части прибора очищены и высушены.

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.



ОПИС

- A. Чаша
- B. Ручка контейнера
- C. Знімна решітка
- D. Ручка регулювання температури (80–200 °C)
- E. Ручка увімкнення/вимкнення та таймера (0–60 хв) з автоматичним вимкненням
- F. Індикатор живлення
- G. Індикатор нагрівання

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1. Повністю зніміть пакування приладу та із приладу всі наклейки.
2. Не знімайте силіконові прокладки з решітки.
3. Ретельно очистьте контейнери й знімні решітки, використовуючи гарячу воду, миючий засіб та неабразивну губку.
Примітка. Контейнери й решітки можна мити в посудомийній машині.
4. 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

1. Помістіть прилад на рівну стійку та жаротривку робочу поверхню, де на нього не потраплять бризки води.
2. Вставте решітку на дно чаші до упору.
3. 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 ТІЛЬКИ ОДНОГО КОНТЕЙНЕРА ПРИЛАДУ

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

1. Під'єднайте шнур живлення до розетки.
2. Помістіть страву в контейнер.
Примітка. Ніколи не перевищуйте максимальну кількість, указану в таблиці (див. розділ «Рекомендації з приготування»), оскільки це може вплинути на якість результату.
3. Засуньте контейнер назад у прилад.
4. Установіть потрібну температуру за допомогою ручки регулювання температури. Вказівки щодо вибору температури див. в розділі «Рекомендації щодо приготування». Температура термостата варіюється від 80 до 200 °C.

5. Щоб увімкнути прилад, установіть час приготування за допомогою ручки таймера на (див. розділ «Рекомендації щодо приготування»). Таймер можна встановити на час від 0 до 60 хвилин.

Якщо перед використанням прилад перебував у холодному середовищі, додайте 3 хвилини до часу приготування, вказаного в таблицях.

Щоб установити короткий час, поверніть ручку таймера в положення 10 хвилин, а потім поверніться до бажаного часу.

- Таймер почне відлік встановленого часу приготування.
 - Увімкнеться індикатор нагрівання.
 - У процесі смаження на гарячому повітрі індикатор нагрівання час від часу вмикається та вимикається. Це означає, що нагрівальний елемент вмикається й вимикається для термостатичного підтримання встановленої температури.
6. Залишок олії чи жиру з їжі накопичується внизу чаші.
 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 ручки 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 виїняти їжу з чаші, скористайтеся щипцями.
Увага! За жодних умов не перевертайте контейнер із решіткою догори дном. Увага! Після приготування чаша, решітка 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.
 11. Коли партію їжі приготовано, прилад одразу готовий до приготування наступної партії.

ВИКОРИСТАННЯ ПЛАСТИНИ ГРИЛЬ

1. Помістіть решітку для гриля в чашу приладу.
2. Установіть ручку регулювання температури в положення 200 °C.
3. Поверніть ручку таймера в положення 15 хвилин. Це призведе до запуску етапу попереднього нагрівання.
4. Коли лунає звуковий сигнал таймера, це означає, що етап розігрівання завершився й температура досягла 200 °C.
5. Вийміть чашу з приладу й помістіть її на жаротривку поверхню.
Увага! Чаша й решітка для гриля дуже гарячі. Щоб помістити їжу на пластину гриль, скористайтеся щипцями.
6. Помістіть їжу на пластину гриль й вставте чашу назад у прилад.
7. Установіть час приготування: за допомогою ручки таймера (див. розділ «Рекомендації щодо приготування»). Розпочнеться процес приготування.
Примітка. Під час приготування шматочків м'яса їх потрібно перевернути на середині приготування.
Залишок олії чи жиру з їжі накопичується внизу чаші.

8. Коли відтворюється звуковий сигнал таймера, це означає, що приготування завершилося. Вийміть контейнер із приладу й помістіть його на жаротривку поверхню.
9. Перевірте готовність страви. Якщо страву ще не готова, просто помістіть її назад у прилад і встановіть таймер на кілька додаткових хвилин за температури 200 °C.
10. Коли їжа буде готова, вийміть чашу. Щоб вийняти їжу з чаші, скористайтеся щипцями.

















Увага! За жодних умов не перевертайте контейнер із решіткою догори дном.

Увага! Після приготування чаша, решітка 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.

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.

					
Картопля фрі					
Заморожена картопля фрі (10 mm x 10 mm)	300 - 800 g	15 - 25 min	180°C		
Домашня картопля фрі (8 x 8 mm)	300 - 800 g	22 - 27 min	180°C		Додати 1 столову ложку олії
Частинки замороженої картоплі	300 - 800 g	22 - 27 min	180°C		Додати 1 столову ложку олії
М'ясо та птиця					
Стейк	100 - 500 g	6 - 10 min	180°C		
Курячі філе (без кісток)	100 - 500 g	12 - 19 min	180°C		
Курка (ціла)	1000 g	60 min	200°C		
Риба					
Філе лосося	350 g	15 - 17 min	140°C		
Креветки	12 шт.	4 min	170°C		
Закуски					
Заморожені курячі нагетси	100 - 600 g	7 - 15 min	200°C		
Курячі крильця	300 g	16 - 20 min	200°C		
Заморожені сирні палички (5 шт.)	125 g	7 - 9 min	180°C		
Заморожені кільця цибулі (10 шт.)	200 g	8 - 10 min	200°C		
Піца	400 g	7 min	190°C		
Овочі	300 - 700 g	16 - 20 min	200°C		
Випікання					
Мафіни	7 шт.	15 - 18 min	180°C		Використовуйте форму для випікання / посуд для духової шафи**
Шоколадний торт	300 g	30 min	160°C		

* Струсніть у середині циклу приготування.

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

Програма гриля						
		15 min				
М'ясо	250 g	Розігрівання: 15 min Час: 6-8 min	200°C			Можна додати олію, спеції й сіль до смаку. На середині приготування їжу можна перевернути.
Ковбаси	400 g	Розігрівання: 15 min Час: 10-12 min	200°C			Можна додати олію, спеції й сіль до смаку. На середині приготування їжу можна перевернути.
Овочі	300 g	Розігрівання: 15 min Час: 10 min	200°C			
Філе риби	200 g	Розігрівання: 15 min Час: 3-5 min	170°C			

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 фри – 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 °C. 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 перемішайте, 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 надні 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

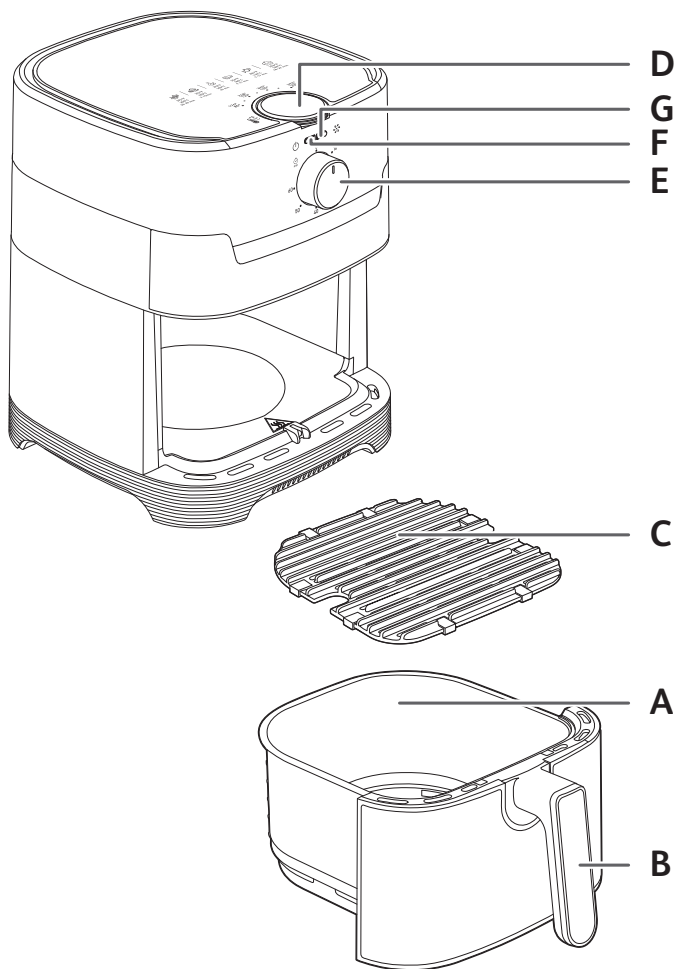
1. Від'єднайте прилад від джерела живлення і дайте йому охолонути.
2. Переконайтеся, що всі частини приладу чисті та сухі.

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.



СИПАТТАМАСЫ

- A. тартпа
- B. Тартпа тұтқары
- C. бар алынбалы тор
- D. Температураны басқару тұтқасы (80–200°C)
- E. Қуатты қосу/өшіру және автоматты түрде өшетін таймер тұтқасы (0–60 мин)
- F. Қуат индикаторы шамы
- G. Қыздыру индикаторы

БІРІНШІ РЕТ ПАЙДАЛАНАР АЛДЫНДА

1. Барлық қаптама материалын алып тастаңыз және басқа барлық жапсырмаларды.
2. Тордың силикон төсемдерін алмаңыз.
3. Тартпаны және алынбалы торды ыстық сумен, аздап жуғыш сұйықтықпен және абразивті емес губкамен жақсылап тазалаңыз.

Ескертпе: Тартпалар мен торларды ыдыс жуғышта жууға болады.

4. 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. Торды тірелгенше табақтың төменгі жағына салыңыз.
3. **Тартпаға май немесе басқа сұйықтық құймаңыз.**
Құрылғының үстіне ештеңе қоймаңыз. Бұл ауа ағынын бузады 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.

ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ ТЕК БІР ТАРТПАСЫН ПАЙДАЛАНУ

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

1. Қуат сымын электр розеткасына қосыңыз.
2. тағамды тарпаға салыңыз.
Ескертпе. Ешқашан кестеде көрсетілген максималды мөлшерден асырмаңыз («Пісіру нұсқаулығы» бөлімін қараңыз), себебі ол соңғы нәтиже сапасына әсер етуі мүмкін.
3. Тартпаны қайтадан құрылғыға салыңыз.
4. Температураны басқару тұтқасын қажетті температураға жылжытыңыз. Дұрыс температураны таңдау үшін «Пісіру нұсқаулығы» бөлімін қараңыз. Termostaadi vahemik on 80–200 °C.
5. Құрылғыны қосу үшін таймер тұтқасын қажетті пісіру уақытына бұраңыз («Пісіру нұсқаулығы» бөлімін қараңыз). Таймерді 0-60 минут аралығында орнатуға болады.

Құрылғыны суық режимде қолданған кезде кестелерде көрсетілген пісіру уақытына 3 минут қосыңыз.

Жылдам пісіру үшін таймер тұтқасын 10 минутқа бұрап, қалаған уақытқа кері жылжытыңыз.

- Таймер орнатылғаннан кейін уақыт кері санала бастайды.
 - Қыздыру шамы жанады.
 - Ауа фритюрінде пісіру кезінде қыздыру индикаторы жанып, өшіп тұрады. Бұл берілген температураны термостатикалық ұстап тұру үшін қыздыру элементі қосылып, өшетінін көрсетеді.
6. Артық май ыдыстың түбінде жиналады.
 7. Оңтайлы нәтижеге қол жеткізу үшін кейбір тағамдарды пісіру уақытының жартысында шайқау қажет («Пісіру нұсқаулығы» бөлімін қараңыз). Өнімдерді шайқау үшін ыдысты құрылғыдан тұтқадан шығарып, шайқаңыз. Одан кейін ыдысты қайтадан құрылғыға салыңыз, сонда пісіру автоматты түрде жалғасады.
 8. Таймердің дыбыстық сигналын естіген кезде белгіленген пісіру уақыты аяқталады. Ыдысты құрылғыдан шығарып алыңыз және оны ыстыққа төзімді жерге қойыңыз.
 9. Тамақтың дайын болғанын тексеріңіз. Егер тағам әлі дайын болмаса, ыдысты құрылғыға қайта қойып, таймерді бірнеше қосымша минутқа орнатыңыз.
 10. Тағам піскен кезде, ыдысты алыңыз. Тағамды алу үшін кезінде ыдыстан шығару үшін қысқыштарды пайдаланыңыз.
Абайлаңыз! Тартпаның торы ешқашан жоғары қаратылмауы қажет.
Абайлаңыз! Ыдысты пайдалану кезінде және қолданғаннан кейін біраз уақыт ұстамаңыз, себебі ол қатты қызып кетеді. Ыдысты тек тұтқасынан ұстаңыз.
 11. Тағамның бір бөлігі дайын болған кезде, құрылғы тағамның екінші бөлігін дайындауға бірден дайын болады.

ГРИЛЬ ТАҚТАСЫН ПАЙДАЛАНУ

1. Гриль торын құрылғының ыдысына салыңыз.
2. Температураны басқару тұтқасын 200°C-қа жылжытыңыз.
3. Уақыт тетігін 15 минутқа бұраңыз. See käivitab eelsoojendusetapi.
4. Таймер дыбысын естісеңіз, алдын ала қыздыру кезеңі аяқталып, температура 200°C-қа жеткен.
5. Eemaldage anum seadmest ja asetage see kuumuskindlale pinnale.
Ettevaatust: nõu ja grillrest on väga kuumad. Asetage toit tangide abil grillplaadile.
6. Asetage toit grillplaadile ja pange anum seadmest tagasi.
7. Таймер тұтқасын қажетті пісіру уақытына бұраңыз («Пісіру нұсқаулығы» бөлімін қараңыз). Пісіру басталады.
Ескертпе. Ет кесектерін дайындау уақытының жартысында айналдыру керек.
Артық май ыдыстың түбінде жиналады.
8. Таймердің дыбысын естігенде, пісіру аяқталады. Тартпаны құрылғыдан шығарып алыңыз және оны ыстыққа төзімді жерге қойыңыз.
9. Тамақтың дайын болғанын тексеріңіз. Егер тағам әлі дайын болмаса, құрылғыға қайта қойып, таймерді 200°C-қа бірнеше қосымша минутқа орнатыңыз.

10. Тағам піскен кезде, ыдысты алыңыз. Тағамды алу үшін кезінде ыдыстан шығару үшін қысқыштарды пайдаланыңыз.

















Абайлаңыз! Тартпаның торы ешқашан жоғары қаратылмауы қажет.

Абайлаңыз! Ыдысты пайдалану кезінде және қолданғаннан кейін біраз уақыт ұстамаңыз, себебі ол қатты қызып кетеді. Ыдысты тек тұтқасынан ұстаңыз.

ПІСІРУ НҰСҚАУЛЫҒЫ

Төмендегі кесте дайындалатын тағамның негізгі параметрлерін таңдауға көмектеседі.

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

					
Картоп пен фри					
Мұздатылған фри (10 mm x 10 mm)	300 - 800 g	15 - 25 min	180°C		
Үйде жасалған фри картобы (8 x 8 mm)	300 - 800 g	22 - 27 min	180°C		1 ас қасық май қосыңыз
Мұздатылған картоп кесектері	300 - 800 g	22 - 27 min	180°C		1 ас қасық май қосыңыз
Ет пен құс еті					
Стейк	100 - 500 g	6 - 10 min	180°C		
Тауықтың төс еті (сүйексіз)	100 - 500 g	12 - 19 min	180°C		
Тұтас тауық еті	1000 g	60 min	200°C		
Балық					
Ақсерке филесі	350 g	15 - 17 min	140°C		
Ашяан	12 дана	4 min	170°C		
Жеңіл тағамдар					
Мұздатылған тауық нагеттсы	100 - 600 g	7 - 15 min	200°C		
Тауық қанаттары	300 g	16 - 20 min	200°C		
Мұздатылған ірімшік таяқшалары	125 g (5 дана)	7 - 9 min	180°C		
Мұздатылған пияз сақиналары	200 g (10 дана)	8 - 10 min	200°C		
Пицца	400 g	7 min	190°C		
Көкөністер	300 - 700 g	16 - 20 min	200°C		
Пісіру					
Маффин	7 дана	15 - 18 min	180°C		Пісіруге арналған пішінді/пеш табағын пайдаланыңыз**
Шоколадты торттар	300 g	30 min	160°C		

* Пісіру процесінің жартысына келгенде араластырыңыз.

**Торт пішінін/пеш табағын ыдысқа салыңыз.

kk

Гриль бағдарламасы					
	15 min				
Ет	250 g	Алдын ала қыздыру : 15 min Пісіру : 6-8 min	200°C		 Дам беру үшін май, хош иісті шөптер мен тұз қосуға болады. Пісірудің ортасында тағам бар ыдысты қайтадан сала аласыз.
Шұжықтар	400 g	Алдын ала қыздыру : 15 min Пісіру : 10-12 min	200°C		 Дам беру үшін май, хош иісті шөптер мен тұз қосуға болады. Пісірудің ортасында тағам бар ыдысты қайтадан сала аласыз.
Көкөністер	300 g	Алдын ала қыздыру : 15 min Пісіру : 10 min	200°C		
Балық филесі	200 g	Алдын ала қыздыру : 15 min Пісіру : 3-5 min	170°C		

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 жақсартып және біркелкі піспей қалуға жол бермейді.
- Картопты қытырлақ ету үшін, пісірер алдында аз мөлшерде май қосып көріңіз де, біркелкі араластыру үшін шайқаңыз. Біз 14 мл май құюды ұсынамыз.
- 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 ҚАРТОП ТІЛІМДЕРІН ӘЗІРЛЕУ

Ең жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін мұздатылған картоп тілімдерін пайдалануға кеңес береміз. 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 келтіру 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.
Ескерте. 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.
Ескерте. 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 шетқасымен тазалаңыз.
6. Құрылғыны суға немесе басқа сұйықтыққа салмаңыз.

САҚТАУ

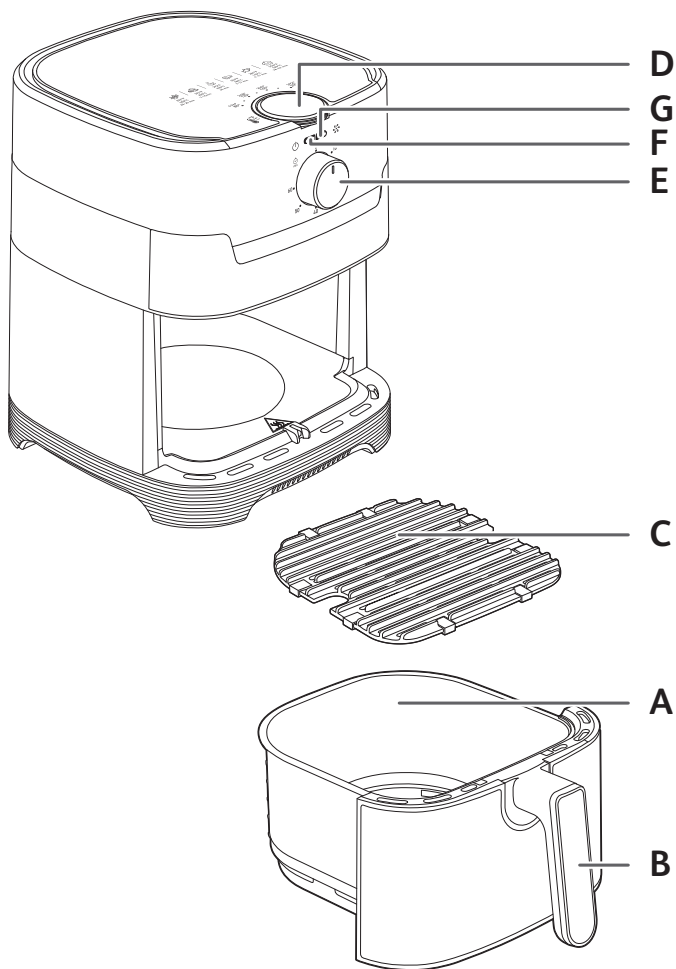
1. Құрылғыны токтан ажыратып, суытып алыңыз.
2. Барлық бөлшектің таза әрі құрғақ екенін тексеріңіз.

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 мұқабә бетін қараңыз) немесе еліңіздегі Тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз.



DESCRIERE

- A. Coș
- B. Mâner coș
- C. Plită detașabilă
- D. Buton de control al temperaturii (80-200 °C)
- E. Buton de pornire/oprire și cronometru (0-60 min) cu oprire automată
- F. Indicator luminos de alimentare
- G. Lumină de încălzire

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Îndepărtați tot ambalajul de toate autocolantele de pe aparat.
 2. Nu îndepărtați protecțiile din silikon de pe plită.
 3. Curățați bine coșul și plitele detașabile cu apă caldă, puțin detergent lichid de vase și un burete neabraziv.
- NOTĂ: Coșurile și plitele se pot spăla în mașina de spălat vase.**
4. tergeți 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. Așezați grătarul în partea inferioară a bolului, până la stop.
3. **Nu umpleți coșul cu ulei sau cu niciun alt lichid.**
Nu așezați nimic deasupra aparatului. Acest lucru perturbă fluxul de aer și afectează rezultatul gătirii la aer cald.

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

UTILIZAREA UNUI SINGUR COȘ AL 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 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. Rotiți butonul de control al temperaturii la temperatura necesară. Consultați secțiunea „Ghid de gătire” pentru a selecta temperatura potrivită. Termostatul variază între 80-200°C.
5. Rotiți butonul de cronometrare la timpul necesar de gătire pentru a porni aparatul (consultați secțiunea „Ghid de gătire”). Cronometrul poate fi setat între 0 și 60 de minute.

Adăugați 3 minute la timpul de gătire menționat în tabelele atunci când folosiți aparatul neîncălzit.

Pentru a seta un timp scurt, rotiți butonul de cronometrare până la 10 minute și apoi mergeți înapoi la timpul dorit.

- Cronometrul începe numărătoarea inversă pentru timpul de gătire setat.
 - Lumina de încălzire se aprinde.
 - În timpul procesului de gătire cu aer cald, lumina de încălzire se aprinde și se stinge din când în când. Acest lucru indică faptul că elementul de încălzire este pornit și oprit pentru a menține termostatic temperatura setată.
6. Excesul de ulei din alimente este colectat în partea inferioară a bolului.
 7. 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 gătirea repornește automat.
 8. 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.
 9. 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.
 10. Când alimentele sunt gătite, scoateți bolul. Utilizați clești pentru a scoate alimentele din bol.
Atenție: Coșul nu trebuie niciodată întors invers când are plita înăuntru.
Atenție: După ce ați gătit, bolul, grătarul 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.
 11. Când un set de alimente este gata, aparatul este imediat gata pentru gătirea unui alt set de alimente.

UTILIZAREA PLITEI PENTRU GRĂTAR
















1. Puneți plita pentru grătar în bolul aparatului.
2. Rotiți butonul de control al temperaturii la 200 °C.
3. Rotiți butonul de cronometrare la 15 minute. Această acțiune va începe preîncălzirea.
4. Când auziți un semnal sonor de la cronometru, înseamnă că preîncălzirea s-a încheiat, iar temperatura a atins 200 °C.
5. Scoateți bolul din aparat și așezați-l pe o suprafață termorezistentă.
Atenție: bolul și plita pentru grătar sunt foarte fierbinți. Utilizați clești pentru a pune alimentele pe plita de grătar.
6. Așezați alimentele pe plita pentru grătar și puneți bolul înapoi în aparat.
7. Rotiți butonul de cronometrare la timpul necesar de gătire (consultați secțiunea „Ghid de gătire”). Începe gătirea.
Notă: Bucățile de carne trebuie să fie întoarse la jumătatea timpului de gătire. Excesul de ulei din alimente este colectat în partea inferioară a bolului.
8. Când auziți un semnal sonor de la cronometru, înseamnă că procesul de gătire s-a încheiat. Scoateți coșul din aparat și așezați-l pe o suprafață termorezistentă.

9. Verificați dacă alimentele sunt gata. Dacă alimentele nu sunt gata, puneți la loc coșul în aparat și setați cronometrul pentru câteva minute suplimentare la 200 °C.
10. Când alimentele sunt gătite, scoateți bolul. Utilizați clești pentru a scoate alimentele din bol.
Atenție: Coșul nu trebuie niciodată întors invers când are plita înăuntru.
Atenție: După ce ați gătit, bolul, grătarul 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.

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.

					
Cartofi și cartofi prăjiți					
Cartofi congelați (10 mm x 10 mm)	300 - 800 g	15 - 25 min	180°C		
Cartofi prăjiți pregătiți în casă (8 x 8 mm)	300 - 800 g	22 - 27 min	180°C		Adăugați 1 lingură de ulei
Cartofi wedges congelați	300 - 800 g	22 - 27 min	180°C		Adăugați 1 lingură de ulei
Carne și pui					
Friptură	100 - 500 g	6 - 10 min	180°C		
Fileuri din piept de pui (fără os)	100 - 500 g	12 - 19 min	180°C		
Pui întreg	1000 g	60 min	200°C		
Pește					
File de somon	350 g	15 - 17 min	140°C		
Creveți	12 bucăți	4 min	170°C		
Gustări					
Nuggets de pui congelați	100 - 600 g	7 - 15 min	200°C		
Aripioare de pui	300 g	16 - 20 min	200°C		
Batoane de brânză congelate	125 g (5 bucăți)	7 - 9 min	180°C		
Inele de ceapă congelate	200 g (10 bucăți)	8 - 10 min	200°C		
Pizza	400 g	7 min	190°C		
Legume	300 - 700 g	16 - 20 min	200°C		
Coacere					
Brioșe	7 bucăți	15 - 18 min	180°C		Utilizați o tavă de copt/vas pentru cuptor**
Prăjituri de ciocolată	300 g	30 min	160°C		

* Amestecați la jumătatea procesului de gătire.

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

Program Grill (Grătar)					
 =  ↑	15 min				
Carne	250 g	Preîncălzire: 15 min Gătire: 6-8 min	200°C		 Puteți adăuga ulei, ierburii aromatice și sare pentru a îmbunătăți gustul. La jumătatea timpului de gătit, puteți întoarce alimentul.
Cârnați	400 g	Preîncălzire: 15 min Gătire: 10-12 min	200°C		 Puteți adăuga ulei, ierburii aromatice și sare pentru a îmbunătăți gustul. La jumătatea timpului de gătit, puteți întoarce alimentul.
Legume	300 g	Preîncălzire: 15 min Gătire: 10 min	200°C		
File de pește	200 g	Preîncălzire: 15 min Gătire: 3-5 min	170°C		

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.

SFATURILE

- Alimentele mici necesită de obicei un timp mai scurt de gătit decât alimentele de mărime mai mare.
- Amestecarea alimentelor de dimensiuni mai mici la jumătatea timpului de gătit 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 cartofi prăjiți este de 700 de grame.
- Folosiți foită sau aluat fraged gata pregătit pentru a găti gustări cu umplutură rapid și ușor.
- Puneți un vas pentru cuptor în bolul aparatului dacă doriți să preparați o prăjitură sau quiche sau dacă doriți să prăjiți ingrediente delicate sau umplute. Puteți utiliza un vas pentru cuptor din silicon, inox, aluminiu sau teracotă.
- Puteți folosi aparatul și pentru a încălzi alimente. Pentru încălzirea alimentelor, setați temperatura la 160 °C și timpul la maximum 10 minute. Timpul de gătit trebuie reglat în funcție de cantitatea de alimente pentru a încălzi complet mâncarea.

CARTOFI PAI PREPARAȚI ÎN CASĂ

Pentru cele mai bune rezultate, recomandăm utilizarea unor cartofi pai congelați. Dacă doriți să gătiți cartofi pai preparați în casă, urmați pașii de mai jos.

- Alegeți un soi de cartofi recomandat pentru a face cartofi pai. Curățați cartofii și tăiați-i în părți cu grosime egală.
- 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 gătit.

- 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.
- 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.
- Prăjiți cartofii pai conform instrucțiunilor din secțiunea „Ghid de gătit”.

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.

- Scoateți ștecărul din priză și lăsați aparatul să se răcească.
Notă: Scoateți bolul pentru a permite aparatului să se răcească mai repede.
- Ștergeți exteriorul aparatului cu o lavetă umedă.
- 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-alipit 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.
- Ștergeți interiorul aparatului cu apă fierbinte și o lavetă umedă.
- Curățați elementul de încălzire cu o perie de curățare uscată pentru a îndepărta resturile de alimente.
- Nu scufundați aparatul în apă sau în orice alt lichid.

DEPOZITARE

- Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească.
- 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.

KIRJELDUS

- A. Sahtel
- B. Sahtli käepide
- C. Eemaldatav rest
- D. Temperatuuri reguleerimise nupp (80–200 °C)
- E. Toite- ja taimerinupp (0–60 min) automaatse väljalülitusega
- F. Toite märgutuli
- G. Soojenemise märgutuli

ENNE ESIMEST KASUTAMIST

1. Eemaldage kogu pakkematerjal ja seadmelt kõik kleebised.
2. Ärge eemaldage resti silikoonpatju.
3. Puhastage sahtel ja eemaldatavad restid põhjalikult sooja vee, nõudepesuvahendi ja mitteabrsiivse švammiga.
MÄRKUS: Sahtleid ja reste võib pesta nõudepesumasinas.
4. Pühkige seadet väljast ja seest niiske lapiga. Seade töötab kuumu õhu tekitamise teel. Ärge pange sahtlisse õli ega praerasva.

ETTEVALMISTUSED KASUTAMISEKS

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

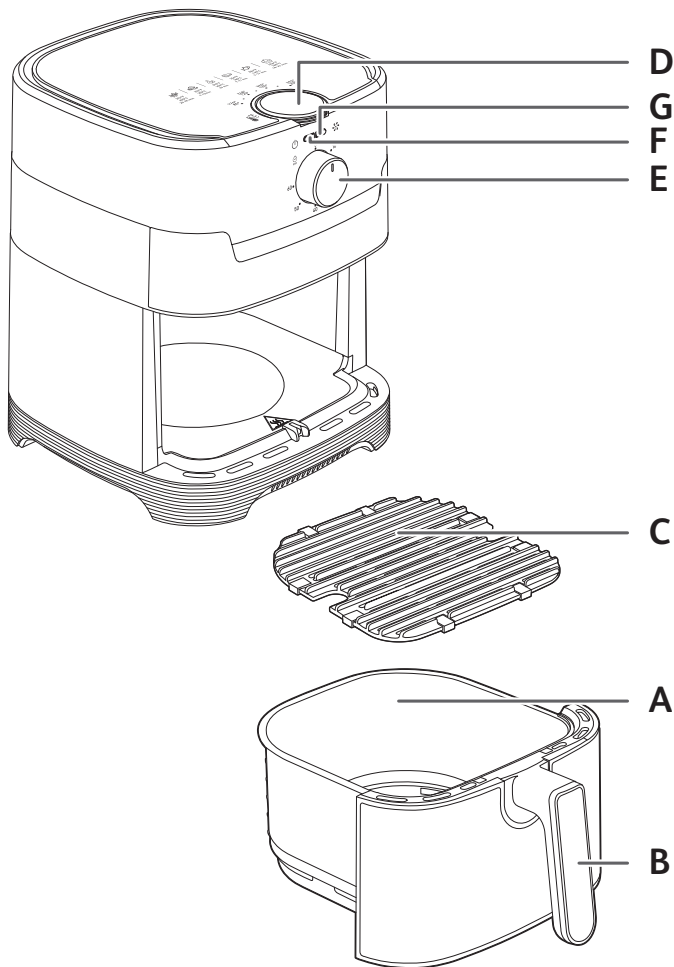
TÄHTIS! Seadme ülekuumenemise vältimiseks ärge paigutage seda nurka või seinakapi alla. Õhuringluse võimaldamiseks tuleb seadme ümber jätta vähemalt 15 cm vaba ruumi.

SEADME AINULT ÜHE SAHTLI KASUTAMINE

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

1. Ühendage toitejuhe elektripistikupessa.
2. Asetage toit sahtlisse.
Märkus. Ärge kunagi ületage tabelis esitatud maksimumkogust (vt jaotist „Toiduvalmistamisjuhised“), kuna see võib mõjutada lõpptulemuse kvaliteeti.
3. Lükake sahtel tagasi seadmesse.
4. Keerake temperatuuri reguleerimise nuppu soovitud temperatuurile. Õige temperatuuri valimiseks vaadake jaotist „Toiduvalmistamisjuhised“. Темперостат 80-200 °C аралығында өзгөріп тұрады.
5. Seadme sisselülitamiseks seadke taimerinupul soovitatav valmistamisaeg (vt jaotist „Toiduvalmistamisjuhised“). Taimeri saab seada 0–60 minutile.
Kui kasutate seadet ilma eelsoojenduseta, lisage lehekülgedel tabelites märgitud valmistusajale 3 minutit.
Lühikeste aja seadistamiseks keerake taimerinupp 10 minuti peale ja liigu seejärel tagasi soovitud ajani.

- Taimer loendab aega seadistatud küpsetusajast tagasi.
- Süttib soojenemise märgutuli.
- Kuumu õhuga küpsetamise ajal lülitub soojenemise märgutuli vaheldumisi sisse ja välja. See näitab, et kütteelement lülitub sisse ja välja selleks, et hoida seadistatud temperatuuri.



- Toidust tekviv liigne vedelik või rasv koguneb nõu põhja.
- Mõnda toitu tuleb optimaalsete valmistulemuste saamiseks poole valmistamise pealt raputada (vt jaotist „Küpsetusjuhised“). Toidu raputamiseks tõmmake nõu käepidemest haarates seadmest välja ja raputage. Seejärel lükake nõu tagasi seadmesse ja küpsetamine algab automaatselt uuesti.
- Kui kuulete taimeriheli, on küpsetamine lõpule jõudnud. Tõmmake nõu seadmest 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.
Ettevaatus! Sahtlit ei tohi tagurpidi keerata, kui selles on rest.
Ettevaatus! Ärge puudutage anumate 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.

GRILLPLAADI KASUTAMINE

- Pange grillrest seadme anumasse.
- Keerake temperatuuri reguleerimise nupp 200 °C peale.
- Seadistage taimerinupp 15 minutile. Бул алдын ала қыздыру кезеңін бастайды.
- Kui kuulete taimerihelisignaali, on eelkuumutamine lõppenud ja temperatuur on jõudnud 200°C-ni.
- Ыдысты құрылғыдан шығарып алып, оны ыстыққа төзімді жерге қойыңыз.
Абайлаңыз! Ыдыс мен гриль торы өте ыстық. Тағамды гриль тақтайына қою үшін қысқыштарды пайдаланыңыз.
- Тамақты гриль табағына салып, ыдысты қайтадан құрылғыға салыңыз.
- Keerake taimerinupp soovitud küpsetusaja peale (vt jaotist „Toiduvalmistamisjuhised“).
Algab küpsetamine.
Märkus: lihätükid tuleb poole valmistamisaja möödudes ümber pöörata.
Toidust tekviv liigne vedelik või rasv koguneb nõu põhja.
- Kui kuulete taimeriheli, on küpsetamine lõppenud. Eemaldage sahtel seadmest ja asetage kuumakindlale pinnale.
- Kontrollige, kas toit on valmis. Kui toit pole veel valmis, pange see seadmesse tagasi ja seadistage taimer veel mõnele lisaminutile 200 °C juures.
- Kui toit on valmis, võtke nõu välja. Kasutage toidu nõust välja võtmiseks tange.
Ettevaatus! Sahtlit ei tohi tagurpidi keerata, kui selles on rest.
Ettevaatus! Ärge puudutage anumate kasutamise ajal ja kohe pärast kasutamist, sest see on väga kuum. Hoidke 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 tulemused mõjutada toidu kogus, kuju ja kaubamärk. Seega peate küpsetusaega võib-olla kohandama.

Kartulid ja friikartulid						
Sügavkülmutatud friikartulid (10 mm x 10 mm)	300 - 800 g	15 - 25 min	180°C			
Kodused friikartulid (8 x 8 mm)	300 - 800 g	22 - 27 min	180°C			Lisage 1 supilusikatäis õli
Sügavkülmutatud kartulisektorid	300 - 800 g	22 - 27 min	180°C			Lisage 1 supilusikatäis õli
Looma- ja linnuliha						
Lihalõigud	100 - 500 g	6 - 10 min	180°C			
Kana rinnafilee (kondita)	100 - 500 g	12 - 19 min	180°C			
Terve kana	1000 g	60 min	200°C			
Kala						
Lõhefilee	350 g	15 - 17 min	140°C			
Krevetid	12 tükid	4 min	170°C			
Suupisted						
Sügavkülmutatud kananagitsad	100 - 600 g	7 - 15 min	200°C			
Kanatiivad	300 g	16 - 20 min	200°C			
Külmutatud juustupulgad	125 g (5 tükid)	7 - 9 min	180°C			
Külmutatud sibularõngad	200 g (10 tükid)	8 - 10 min	200°C			
Pitsa	400 g	7 min	190°C			
Kõogiviljad	300 - 700 g	16 - 20 min	200°C			
Küpsetamine						
Muffinid	7 tükid	15 - 18 min	180°C			Kasutage küpsetusplaati/ ahjunõud**
Šokolaadikoogid	300 g	30 min	160°C			

*Raputage poole küpsetamise pealt.

**Asetage küpsetusplaat/ahjunõu korvi.

Grilliprogramm					
 =  ↑	15 min				
Et	250 g	Eelsoojendus: 15 min Küpsetamine: 6-8 min	200°C		 Maitse täiustamiseks võite lisada õli, maitseaineid ja soola. Võite toidu keset küpsetusprotsessi nõusse tagasi panna.
Vorstid	400 g	Eelsoojendus: 15 min Küpsetamine: 10-12 min	200°C		 Maitse täiustamiseks võite lisada õli, maitseaineid ja soola. Võite toidu keset küpsetusprotsessi nõusse tagasi panna.
Köögiviljad	300 g	Eelsoojendus: 15 min Küpsetamine: 10 min	200°C		
Kalafilee	200 g	Eelsoojendus: 15 min Küpsetamine: 3-5 min	170°C		

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

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

NÕUANDED

- Väiksema kogusega toidud vajavad tavaliselt veidi lühemat valmistamisega 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, roostevabast terasest, alumiiniumist või savist nõusid.
- Seadet võib kasutada ka toidu ülessoojendamiseks. Selleks valige kuni 10 minutiks temperatuur 160 °C. Toidu täielikuks ülessoojendamiseks soovitame küpsetusaega reguleerida vastavalt toidu kogusele.

KODUSTE FRIIKARTULITE VALMISTAMINE

Parima tulemuse saamiseks soovitame kasutada sügavkülmutatud friikartuleid. Kui soovite valmistada koduseid friikartuleid, järgige allolevaid juhiseid.

1. Valige friikartulite tegemiseks soovitatav kartulisort. Koorige kartulid ja lõigake need võrdse paksusega tükkideks.
2. Leotage kartuliviile vähemalt 30 minutit külma veega täidetud kausis, nõrutage ja kuivatage puhta ja imava käterätikuga. Siis kuivatage need köögipaberiga. Kartuliviilud peavad enne valmistamist olema täiesti kuivad.

3. Valage kuiva kaussi 1 supilusikatäis õli (taime-, päevalille- või oliiviõli), asetage peale kartuliviilud ja segage, kuni need on õliga kaetud.
4. Eemaldage friikartulid kausist sõrmede või köögiriistaga, et üleliigne õli jääks kaussi. Asetage kartuliviilud toiduvalmistamisanumasse.
Märkus. *Ärge kallake õliga kaetud kartuliviile kausist korraga otse toiduvalmistamisanumasse, muidu satub anuma põhja liigselt õli.
5. Frittige kartuliviile jaotises „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.

1. Eemaldage elektripistik pistikupesast ja laske seadmel maha jahtuda.
Märkus. Eemaldage anum, et seade jahtuks kiiremini.
2. Puhastage seadme välispinda niiske lapiga.
3. Puhastage anumat ja resti kuuma vee, nõudepesuvahendi ja mitteabrasiivse svammiga. 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 klienditeeninduskusega teie riigis. Telefoninumbri leiате ülemaailmse garantii brošüürist. Kui teie riigis ei ole klienditeeninduskust, minge oma kohaliku edasimüüja juurde.

TÕRKEOTSING

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

APRAKSTS

- A. Trauks
- B. Trauks rokturis
- C. Izņemama restē
- D. Temperatūras kontroles poga (80–200 °C)
- E. Ieslēgšanas/izslēgšanas un taimera poga (0–60 min)
- F. Strāvas indikators
- G. Uzslīšanas indikators

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

1. Noņemiet visu iepakojuma materiālu un no ierīces visas uzlīmes.
2. Noņemiet režģa silikona paliktņus.
3. Rūpīgi nomazgājiet atvilktni un izņemamās restes ar karstu ūdeni, nedaudz mazgājamā līdzekļa un mīkstu sūkli.
PIEZĪME: Atvilktnes un restes var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.
4. Noslaukiet ierīci no ārpusē ar eļļas vai mitru drānu. Ierīce darbojas, ģenerējot karstu gaisu. Nepiepildiet atvilktni ar eļļu vai fritēšanas taukvielām.

SAGATAVOŠANA LIETOŠANAI

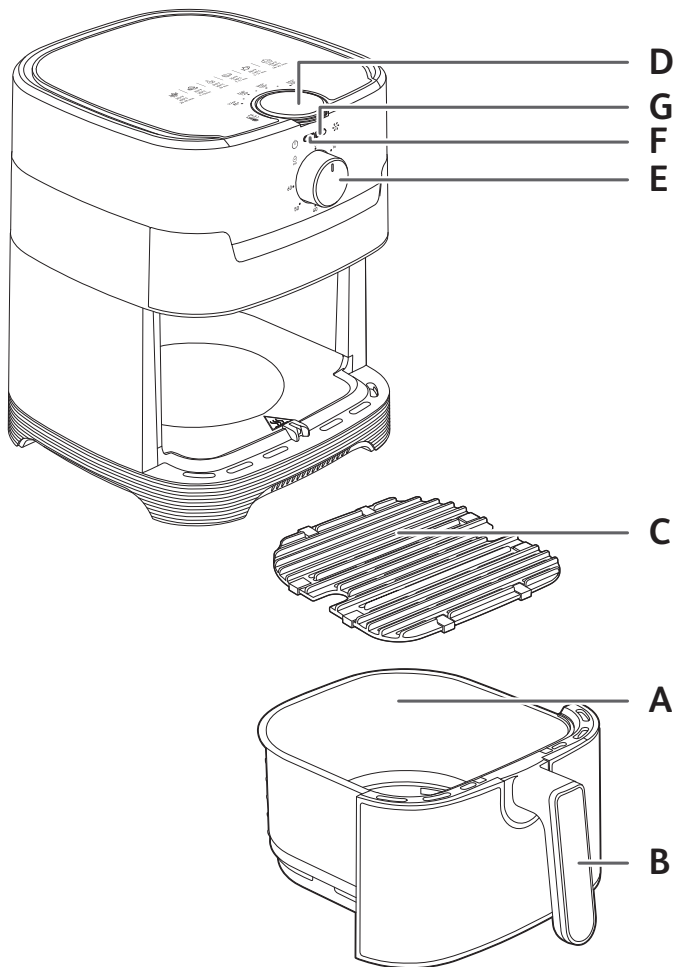
1. Novietojiet ierīci uz līdzenas, stabilas un karstumizturīgas darba virsmas, kur to nevar apšakstīt ar ūdeni.
2. Ievietojiet režģi trauka apakšdaļā līdz galam.
3. **Nepiepildiet atvilktni ar eļļu vai kādu citu šķidrumu.**
Neko nelieciet uz ierīces. Tādējādi tiek traucēta gaisa plūsma un ietekmēts fritēšanas rezultāts ar karsto gaisu.

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

TIKAI VIENAS ATVILKTNES IZMANTOŠANA IERĪCĒ

Ierīcē var gatavot plašu receptu 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. Nekad nepārsniedziet tabulā norādīto maksimālo daudzumu (skatiet sadaļu "Gatavošanas ceļvedis"), jo tas varētu ietekmēt gala rezultāta kvalitāti.
3. Iebīdīet atvilktni ierīcē.
4. Pagrieziet temperatūras regulēšanas pogu līdz vajadzīgajai temperatūrai. Lai izvēlētos pareizo temperatūru, skatiet sadaļu "Gatavošanas ceļvedis". Termostata rādījums mainās 80–200 °C diapazonā.
5. Lai ierīci ieslēgtu, pagrieziet taimera pogu līdz nepieciešamajam gatavošanas laikam (skatiet sadaļu "Gatavošanas ceļvedis"). Taimeris var iestatīt diapazonā no 0 līdz 60 minūtēm. **Ja sākat gatavošanu iepriekš neuzsildītā ierīcē, pievienojiet 3 minūtes tabulās norādītajam gatavošanas laikam.**



Lai iestatītu īsu laiku, pagrieziet taimera pogu līdz 10 minūtēm un pēc tam iestatiet vajadzīgo laiku.

- Taimeris sāk skaitīt iestatīto gatavošanas laiku.
 - Iedegas uzsilšanas indikators.
 - Karstā gaisa cepšanas procesā uzsilšanas indikators laiku pa laikam iedegas un izslēdzas. Tas norāda, ka sildelements tiek ieslēgts un izslēgts, lai uzturētu iestatīto temperatūru.
- Liekā eļļa no ēdiena sakrājas trauka apakšā.
 - Daži ēdieni ir jāsakrata, kad pagājusi puse no gatavošanas laika, lai gatavošana izdotos optimāli (skatiet sadaļu "Gatavošanas ceļvedis"). Lai sakratītu ēdiena, izvelciet trauku no ierīces aiz roktura un sakratiet. Pēc tam iebidiet 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! Ja atvilktnē ir restes, to nedrīkst apgriezt otrādi.
Uzmanību! Pēc gatavošanas trauks, režģis un ēdiens ir ļoti karsti. Nepieskarieties traukam lietošanas laikā un kādu laiku pēc lietošanas, jo tas ļoti sakarst. Turiet trauku tikai pie roktura.
 - Kad ēdiena porcija ir pagatavota, ierīce uzreiz ir gatava nākamās ēdiena porcijas pagatavošanai.

GRILA PLĀTNES LIETOŠANA

- Ievietojiet grila režģi ierīces traukā.
- Pagrieziet temperatūras regulēšanas pogu līdz 200 °C.
- Pagrieziet taimera pogu līdz 15 minūtēm. Tiks palaists iepriekšējās uzsildīšanas posms.
- Kad atskan taimera signāls, uzsildīšanas fāze ir pabeigta un temperatūra ir sasniegusi 200 °C.
- Izņemiet trauku no ierīces un novietojiet to uz karstumizturīgas virsmas.
Uzmanību! Trauks un grila reste ir ļoti karsta. Ēdiena novietošanai uz grilēšanas paplātes izmantojiet ēdiena knaibles.
- Novietojiet ēdiena uz grila plātnes un ievietojiet trauku atpakaļ ierīcē.
- Pagrieziet taimera pogu līdz nepieciešamajam gatavošanas laikam (skatiet sadaļu "Gatavošanas ceļvedis"). Sākas ēdiena gatavošana.
Piezīme. Gatavojot gaļu gabalos, tie ir jāapgriež otrādi, kad pagājusi puse no gatavošanas laika.
Liekā eļļa no ēdiena sakrājas trauka apakšā.
- Kad dzirdat taimera skaņu, ēdiena gatavošana ir pabeigta. Izvelciet atvilktni no ierīces un novietojiet uz karstumizturīgas virsmas.
- Pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs. Ja ēdiens vēl nav gatavs, vienkārši ievietojiet to atpakaļ ierīcē un iestatiet taimeri vēl uz dažām minūtēm 200 °C temperatūrā.

10. Kad ēdiens ir pagatavots, izņemiet trauku. Ēdiena izņemšanai no trauka izmantojiet ēdiena knaibles.

Uzmanību! Ja atvilktnē ir restes, to nedrīkst apgriezt otrādi.

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

Kartupeļi un fritēti kartupeļi						
Saldēti fritēti kartupeļi (10 mm x 10 mm)	300 - 800 g	15 - 25 min	180°C			
Mājās gatavoti fritēti kartupeļi Fries (8 x 8 mm)	300 - 800 g	22 - 27 min	180°C			Pievienojiet 1 ēdamkaroti eļļas
Saldētas kartupeļu daiviņas	300 - 800 g	22 - 27 min	180°C			Pievienojiet 1 ēdamkaroti eļļas
Gaļa un mājputni						
Steiks	100 - 500 g	6 - 10 min	180°C			
Vistas filejas (bez kaula)	100 - 500 g	12 - 19 min	180°C			
Vista, nesadalīta	1000 g	60 min	200°C			
Zivs						
Laša fileja	350 g	15 - 17 min	140°C			
Garneles	12 gab.	4 min	170°C			
Uzkodas						
Saldēti vistas nageti	100 - 600 g	7 - 15 min	200°C			
Cāļa spārniņi	300 g	16 - 20 min	200°C			
Saldētas siera nūjiņas	125 g (5 gab.)	7 - 9 min	180°C			
Saldēti sīpolu gredzeni	200 g (10 gab.)	8 - 10 min	200°C			
Pica	400 g	7 min	190°C			
Dārzeni	300 - 700 g	16 - 20 min	200°C			
Cepšana						
Kēksiņi	7 gab.	15 - 18 min	180°C			Izmantojiet cepešpannu/cepmtrauku**
Šokolādes kēkss	300 g	30 min	160°C			

* Sakratiet pēc puses no gatavošanas laika.

**Ievietojiet cepešpannu/cepmtrauku traukā.

Grila programma						
			15 min			
Gaļa	250 g	Uzsildīšana: 15 min Cepšana: 6-8 min	200°C			«Garšas uzlabošanai varat pievienot eļļu, aromātiskos garšaugus un sāli. Kad pagājusi puse no gatavošanas laika, varat apgriezt ēdiena.»
Cisiņi	400 g	Uzsildīšana: 15 min Cepšana: 10-12 min	200°C			«Garšas uzlabošanai varat pievienot eļļu, aromātiskos garšaugus un sāli. Kad pagājusi puse no gatavošanas laika, varat apgriezt ēdiena.»
Dārzeni	300 g	Uzsildīšana: 15 min Cepšana: 10 min	200°C			
Zivs fileja	200 g	Uzsildīšana: 15 min Cepšana: 3-5 min	170°C			

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 pīrājiem vai kēksiņiem), cepamtrauku nedrīkst piepildīt vairāk kā līdz pusei.

PADOMI

- Mazākiem ēdieniem parasti nepieciešams mazāks gatavošanas laiks nekā liela izmēra ēdieniem.
- Sakratot mazāka izmēra ēdiena, kad pagājusi puse no gatavošanas laika, uzlabojas gaļa 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 fri kartupeļu pagatavošanai ir 700 grami.
- 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 ēdiena, uzstādi temperatūru uz 160 °C līdz 10 minūtēm. Cepšanas laiku var pielāgot atkarībā no ēdiena daudzuma, lai pilnībā to atkārtoti uzsildītu.

KARTUPEĻU GABALIŅU PAGATAVOŠANA MĀJĀS

Lai sasniegtu labākos rezultātus, mēs iesakām izmantot saldētus sagrieztus kartupeļus. Ja vēlaties pagatavot mājās sagatavotus kartupeļus gabaliņos, veiciet tālāk norādītās darbības.

1. Izvēlieties kartupeļu šķirni, kas ir piemērota un ieteikta šāda veida pagatavošanai. Nomizojiet kartupeļus un sagrieziet tos vienāda biezuma gabaliņos.

2. Vismaz 30 minūtes mērcējiet kartupeļu gabaliņus aukstā ūdenī, noteciniet un nožāvējiet ar tīru, absorbējošu virtuves dvieli. Tad nosusiniet ar papīra dvieli. Pirms kartupeļu pagatavošanas gabaliņiem jābūt pilnīgi sausiem.
3. Ielejiet 1 ēdamkaroti eļļas (augu eļļas, saulespuķu vai olīveļļas) sausā traukā, tad ieberiet kartupeļus un sajauciet, līdz tie ir pārklāti ar eļļu.
4. 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 blodā, jo tādējādi liekā eļļa sakrāsies trauka apakšā.
5. Cepiet kartupeļus atbilstoši norādījumiem sadaļā "Gatavošanas ceļvedis".

TĪRĪŠANA

Iztīriet ierīci pēc katras lietošanas.

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

1. Atvienojiet strāvas kontaktdakšu no 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 šķidrumu.»
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 šķidrumā.

GLABĀŠANA

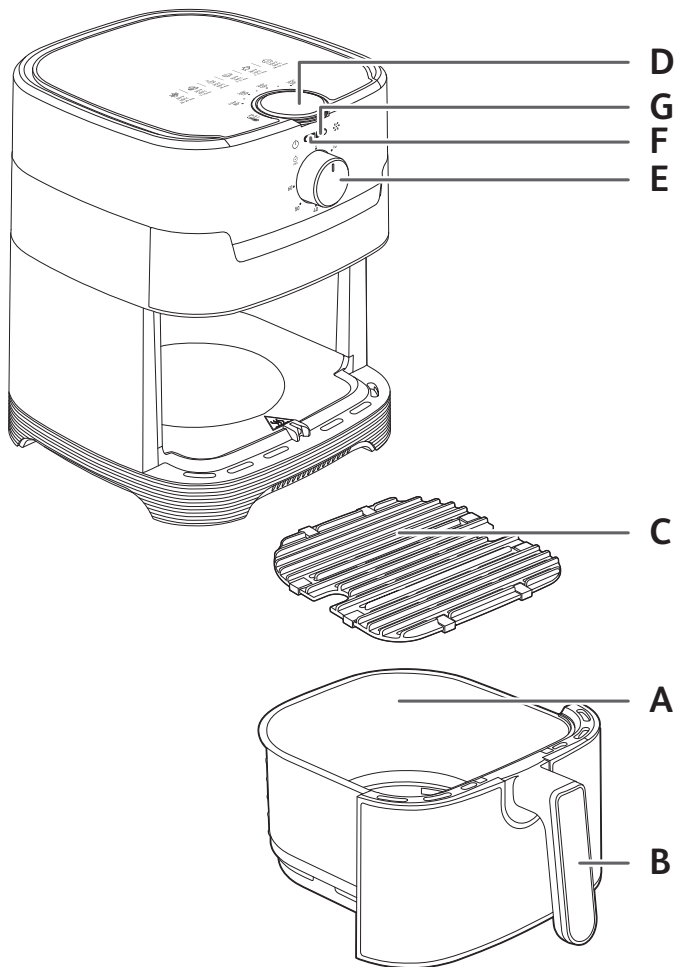
1. Atvienojiet ierīces strāvas kontaktdakšu un ļaujiet ierīcei atdzist.
2. Pārļiecinieties, ka visas detaļas ir tīras un sausas.

GARANTĪJA UN SERVISS

Ja nepieciešama apkope vai informācija, vai arī, ja radusies problēma, skatiet zīmola tīmekļa vietni vai sazinieties ar zīmola klientu apkalpošanas centru savā valstī. 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.



APRAŠAS

- A. Dubuo
- B. Dubuo rankenėlė
- C. Išimamos grotelės
- D. Temperatūros valdymo rankenėlė (80–200 °C)
- E. Įjungimo / išjungimo ir laikmačio rankenėlė (0–60 min.) su automatinio išjungimu
- F. Maitinimo indikatorius lemputė
- G. Kaitinimo lemputė

PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

1. Nuimkite visą pakuotės medžiagą ir nuo prietaiso visus lipdukus.
2. Nuo grotelių nenuimkite silikoninių pagalvėlių.
3. Kruopščiai išplaukite stalčių ir nuimamas grotelės karštu vandeniu su šiek tiek plovimo skysčio ir nebraižančia kempine.
Pastaba: Stalčius ir grotelės galima plauti indaplovėje.
4. Nušluostykite prietaiso vidų ir išorę drėgna šluoste. Prietaisas veikia leisdamas karštą orą. Į stalčių nepilkite aliejaus ar riebalų.

PARENGIMAS NAUDOTI

1. Prietaisą padėkite ant lygaus, stabilaus, karščiui atsparaus darbo paviršiaus, atokiau nuo vandens pusrū.
2. Įstatykite grotelės dubens apačioje, iki galo.
3. Į stalčių nepilkite aliejaus ar kitų skysčių.
Nieko nedėkite ant prietaiso viršaus. Tai sutrikdys oro srautą ir pakenks gruzdinimo karštu oru rezultatams.

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

TIK VIENO PRIETAISO STALČIAUS NAUDOJIMAS

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: Niekada neviršykite didžiausio lentelėje nurodyto kiekio (žr. skyrių „Kepimo vadovas“), nes tai gali turėti įtakos galutinio maisto ruošimo rezultato kokybei.
3. Įstumkite stalčių atgal į prietaisą.
4. Pasukite temperatūros valdymo rankenėlę iki reikiamos temperatūros. Norėdami pasirinkite reikiamą temperatūrą, žr. skyrių „Kepimo vadovas“. Termostatu nustatoma 80–200 °C.
5. Norėdami įjungti prietaisą, pasukite laikmačio rankenėlę iki reikiamos gaminimo trukmės (žr. skyrių „Kepimo vadovas“). Laikmačiu galima nustatyti nuo 0 iki 60 minučių.
Kai naudojate atšalusį prietaisą, pridėkite 3 minutes prie 7 ir 8 puslapiuose esančiose lentelėse nurodytos gaminimo trukmės.

Norėdami nustatyti trumpą laiką, pasukite laikmačio rankenėlę iki 10 minučių, o tada grįžkite prie pageidaujamo laiko.

- Laikmatis pradeda skaičiuoti nustatytą gaminimo laiką atgaline tvarka.
 - Įsijungia kaitinimo lemputė.
 - Gruzdinimo karštu oru proceso metu kaitinimo lemputė kartais įsijungia ir išsijungia. Tai nurodo, kad kaitinimo elementas yra įjungtas arba išjungtas, kad termostatiškai palaikytų nustatytą temperatūrą.
6. Maisto riebalų perviršis surenkamas dubens apačioje.
 7. Siekiant optimalių rezultatų, kai kurių rūšių maistą reikia pavartyti praėjus pusei kepimo laiko (žr. skyrių „Kepimo vadovas“). Norėdami pavartyti maistą, laikydami už rankenos išimkite dubenį iš prietaiso ir jį pakratykite. Tada įstumkite dubenį atgal į prietaisą ir kepimas tęsis automatiškai.
 8. Garsinis laikmačio signalas nurodo, kad gaminimo laikas baigėsi. Išimkite dubenį iš prietaiso ir padėkite ant karščiui atsparaus paviršiaus.
 9. Patikrinkite, ar maistas yra paruoštas.
Jei maistas dar neparuoštas, tiesiog vėl įstumkite dubenį atgal į prietaisą ir nustatykite laikmačiu dar kelias minutes.
 10. Maistui iškepus dubenį išimkite. Maistą iš dubens išimkite žnyplėmis.
Atsargiai: Stalčiaus su grotelėmis niekada negalima apversti.
Atsargiai: Baigus gaminti dubuo, grotelės ir maistas yra labai karšti. Naudodami ir kurį laiką panaudoję nelieskite dubens, nes jis labai įkaista. Dubenį imkite tik už rankenos.
 11. Iškepus vieną maisto partiją, galima iškart ruošti ir kitą.

KEPTUVO PLOKŠTĖS NAUDOJIMAS

1. Keptuvo grotelės įdėkite į prietaiso dubenį.
2. Pasukite temperatūros valdymo rankenėlę iki 200 °C.
3. Pasukite laikmačio ratuką ties 15 minučių atžyma. Tada prasidės įkaitinimo etapas.
4. Kai išgirsite laikmačio garsą, reiškia, kad įkaitinimo etapas baigėsi ir temperatūra pasiekė 200 °C.
5. Išimkite dubenį iš prietaiso ir padėkite ant karščiui atsparaus paviršiaus.
Atsargiai: dubuo ir grotelės yra labai įkaitę. Maistą ant grotelių dėkite žnyplėmis.
6. Padėkite maistą ant keptuvo plokštės ir įstatykite dubenį atgal į prietaisą.
7. Pasukite laikmačio rankenėlę iki reikiamos gaminimo trukmės (žr. skyrių „Kepimo vadovas“). Pradedama kepti.
Pastaba. Mėsos gabalėlius reikia apversti praėjus pusei gaminimo laiko. Maisto riebalų perviršis surenkamas dubens apačioje.
8. Garsinis laikmačio signalas įspėja, kad kepimas baigėsi. Išimkite stalčių iš prietaiso ir padėkite ant karščiui atsparaus paviršiaus.
9. Patikrinkite, ar maistas yra paruoštas. Jei maistas dar neparuoštas, įdėkite jį atgal į prietaisą ir nustatykite laikmatį dar kelioms minutėms ir 200 °C temperatūrą.

10. Maistui iškepus dubenį išimkite. Maistą iš dubens išimkite žnyplėmis.

Atsargiai. Stalčiaus su grotelėmis niekada negalima apversti.

















Caution: Baigus gaminti dubuo, grotelės ir maistas yra labai karšti. Atsargiai.

Naudodami ir kurį laiką panaudoję nelieskite dubens, nes jis labai įkaista. Dubenį imkite tik už rankenos.

KEPIMO VADOVAS

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

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

     					
Bulvės ir bulvių šiaudeliai					
Šaldytos bulvytės (10 mm x 10 mm)	300 - 800 g	15 - 25 min	180°C		
Naminės keptos bulvytės (8 x 8 mm)	300 - 800 g	22 - 27 min	180°C		Įpilkite 1 valgomąjį šaukštą aliejaus
Šaldytos bulvių skiltelės	300 - 800 g	22 - 27 min	180°C		Įpilkite 1 valgomąjį šaukštą aliejaus
Mėsa ir paukštiena					
Kepsnys	100 - 500 g	6 - 10 min	180°C		
Vištienos krūtinėlės filė (be kaulo)	100 - 500 g	12 - 19 min	180°C		
Viščiukas (visas)	1000 g	60 min	200°C		
Žuvis					
Lašišos filė	350 g	15 - 17 min	140°C		
Krevetės	12 gabalėliai	4 min	170°C		
Užkandžiai					
Šaldyti vištienos gabaliukai	100 - 600 g	7 - 15 min	200°C		
Viščiukų sparneliai	300 g	16 - 20 min	200°C		
Šaldytos sūrio lazdelės	125 g (5 gabalėliai)	7 - 9 min	180°C		
Šaldyti svogūnų žiedai	200 g (10 gabalėliai)	8 - 10 min	200°C		
Pica	400 g	7 min	190°C		
Daržovės	300 - 700 g	16 - 20 min	200°C		
Kepimas					
Keksiukai	7 gabalėliai	15 - 18 min	180°C		Naudokite kepimo skardą / orkaitei skirtą indą**
Šokoladiniai pyragaičiai	300 g	30 min	160°C		

* Apverskite įpusėjus kepimo laikui.

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

Grilio programa						
						
Mėsa	250 g	Įkaitinama: 15 min Kepimas: 6-8 min	200°C			Pagardinimui galite rinktis aliejų, prieskonines žoleles ir druską.
Dešrelės	400 g	Įkaitinama: 15 min Kepimas: 10-12 min	200°C			Pagardinimui galite rinktis aliejų, prieskonines žoleles ir druską.
Daržovės	300 g	Įkaitinama: 15 min Kepimas: 10 min	200°C			
Žuvies filė	200 g	Įkaitinama: 15 min Kepimas: 3-5 min	170°C			

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

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

PATARIMAI

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

NAMINIŲ TRAŠKUČIŲ GAMYBA

Norint pasiekti geriausių rezultatų patartina naudoti šaldytus traškučius. 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 nusauskinkite švari, gerai drėgmę sugeriaiančiu 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 grotelės karštu vandeniu su šiek tiek plovimo skysčio ir nebraižančia kempine. Galite naudoti nuriebalinantį skystį, kad pašalintumėte likusius nešvarumus.
PASTABA: dubenį ir grotelės 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.

GARANTIJĄ IR PRIEŽIŪRA

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

GEDIMŲ ŠALINIMAS

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

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

استكشاف المشكلات وحلها

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

1. للحصول على أفضل النتائج، ننصح باستخدام الرقائق المجمدة.
اختر مجموعة مختلفة من البطاطس الموصى بها لإعداد الرقائق. قشر البطاطس وقطعها إلى رقائق متساوية في السمك.
2. انقع رقائق البطاطس في وعاء من الماء البارد مدة 30 دقيقة على الأقل، وصفها وجففها بمنشفة شاي نظيفة عالية الامتصاص. ثم تابع تجفيفها بمنشفة المطبخ الورقية. يجب أن تكون الرقائق جافة تمامًا قبل الطهي.
3. صب ملعقة كبيرة من الزيت (الخضراوات أو عباد الشمس أو الزيتون) في وعاء جاف، وضع الرقائق فوقه واخلطها حتى تغطى بالزيت.
4. أخرج الرقائق من الوعاء بأصابعك أو بإحدى أواني المطبخ بحيث يُترك أي زيت زائد في الوعاء. ضع الرقائق في الوعاء.
- ملاحظة: لا تقلب حاوية الرقائق المغطاة بالزيت مباشرة في الوعاء دفعة واحدة، وإلا فسيتهي المطاف بالزيت الزائد في قاع الوعاء.
5. اقل الرقائق حسب التعليمات الواردة في قسم «دليل الطهي».

التنظيف

- نظف الجهاز بعد كل استخدام.
- يحتوي الوعاء والشبكة على طبقة طلاء غير لاصقة. لا تستخدم أواني المطبخ المعدنية أو مواد التنظيف الكاشطة لتنظيفها، حيث قد يؤدي هذا إلى إتلاف طبقة الطلاء غير اللاصقة.
1. انزع قابس التيار الكهربائي من مقبس الحائط وارك الجهاز حتى يبرد.
 - ملاحظة: انزع الوعاء لتمكين تبريد الجهاز بسرعة أكبر.
 2. امسح السطح الخارجي للجهاز بقطعة قماش مبتلة.
 3. نظف الوعاء والشبكة بالماء الساخن، وبعض من سائل غسيل الأطباق وإسفنجة غير كاشطة. يمكنك استخدام سائل إزالة الدهون لإزالة أي أوساخ متبقية.
 - ملاحظة: الوعاء والشبكة آمنان للغسل في غسالة الصحون.
 - تحذير: بالنسبة إلى الطراز المزود بنافاذة عرض زجاجية للوعاء: للحفاظ على المظهر اللامع وأصل الزجاج، ننصح بنزعه ثم غسله يدويًا.
 - نصيحة: إذا كانت الأوساخ عالقة في الجزء السفلي من الوعاء والشبكة، فاملأ بالماء الساخن وبعض من سائل غسيل الأطباق. اترك الوعاء والشبكة منقوعين مدة 10 دقائق تقريبًا. ثم اشطفهما ونظفهما وجففهما.
 4. امسح الجزء الداخلي من الجهاز بالماء الساخن وقطعة قماش مبللة.
 5. نظف عنصر التسخين بفرشاة تنظيف جافة لإزالة أي بقايا طعام.
 6. لا تغمر الجهاز في الماء أو أي سائل آخر.

التخزين

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

i					
برامج الشوي					
			15 min	=	
يمكنك إضافة الزيت والأعشاب العطرية والملح للحصول على مذاق أفضل للحصول على مذاق أفضل. في منتصف عملية الطهي، يمكنك تقليب الطعام.			200°C	التسخين المُسبق: 15 min الطهي: 68 min	اللحو 250 g
يمكنك إضافة الزيت والأعشاب العطرية والملح للحصول على مذاق أفضل. في منتصف عملية الطهي، يمكنك تقليب الطعام.			200°C	التسخين المُسبق: 15 min الطهي: 10-12 min	التفائق 400 g
			200°C	التسخين المُسبق: 15 min الطهي: 10 min	الخضراوات 300 g
			170°C	التسخين المُسبق: 15 min الطهي: 35 min	فيليه السمك 200 g

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

نصائح

- عادة ما تتطلب الأطعمة الأصغر حجماً وقت طهي أقصر قليلاً من الأطعمة الأكبر حجماً.
- يعمل رجّ الأطعمة الأصغر حجماً في منتصف وقت الطهي على تحسين النتيجة النهائية وقد يساعد على تجنب الطهي المتفاوت.
- لجعل البطاطا أكثر قرمشة، حاول إضافة كمية صغيرة من الزيت قبل الطهي وتحريكها لتغطيتها بالتساوي. نوصي باستخدام 14 مل من الزيت.
- في الجهاز، يمكن أيضاً طهي الوجبات الخفيفة التي تُطهى في الفرن.
- تعد الكمية المثالية الموصى بها لطهي البطاطس المقلية هي 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 الحساسة أو المكونات التي بها حشو. يمكنك استخدام طبق الفرن المصنوع من السيليكون، الفولاذ المقاوم للصدأ، الألومنيوم، التراكوتا.
- يمكنك أيضاً استخدام الجهاز لإعادة تسخين الطعام. إعادة تسخين الطعام، اضبط درجة الحرارة على 160 درجة مئوية لمدة تصل إلى 10 دقائق. يمكن تعديل وقت الطهي اعتماداً على كمية الطعام من أجل إعادة تسخين الطعام بالكامل.

i					
البطاطا والبطاطا المقلية					
		180°C	15 - 25 min	300 - 800 g	البطاطا المقلية المجمدة (10 mm x 10 mm)
		180°C	22 - 27 min	300 - 800 g	البطاطا المقلية المنزلية (8 x 8 mm)
		180°C	22 - 27 min	300 - 800 g	بطاطس ودجز مجمدة
اللحوم والدواجن					
		180°C	6 - 10 min	100 - 500 g	شرائح اللحم
		180°C	12 - 19 min	100 - 500 g	شرائح صدور الدجاج (من دون عظم)
		200°C	60 min	1000 g	دجاجة كاملة
السمك					
		140°C	15 - 17 min	350 g	قطعة من فيليه سمك السلمون
		170°C	4 min	12 القطع	قريدس
الوجبات الخفيفة					
		200°C	7 - 15 min	100 - 600 g	ناجنس دجاج مجمدة
		200°C	16 - 20 min	300 g	أجنحة الدجاج
		180°C	7 - 9 min	125 g (القطع 5)	أصابع الجبنة المجمدة
		200°C	8 - 10 min	200 g (القطع 10)	حلقات البصل المجمدة
		190°C	7 min	400 g	بيتزا
		200°C	16 - 20 min	300 - 700 g	الخضراوات
الخبز					
	استخدم صينية الخبز/طبق الفرن**	180°C	15 - 18 min	7 القطع	فطائر المافن
		160°C	30 min	300 g	كعك الشوكولاتة

* حرّكه في منتصف عملية الطهي.
** ضع صينية الكعكة/طبق الفرن في الوعاء.

- يبدأ الموقت في العد التنازلي لوقت الطهي المحدد.
- يضيء ضوء التسخين.
- في أثناء عملية القلي بالهواء الساخن، يستمر ضوء التسخين في الإضاءة والانطفاء من وقت إلى آخر. يشير هذا إلى أن عنصر التسخين يتم تشغيله وإيقافه للحفاظ على درجة الحرارة المحددة.
- 6. يُجمع الزيت الزائد من الطعام في قاع الوعاء.
- 7. تتطلب بعض الأطعمة الامتزاز في منتصف وقت الطهي للحصول على أفضل نتائج طهي (انظر قسم «دليل الطهي»).
لهز الطعام، أخرج الوعاء من الجهاز من خلال المقبض وهرزه. ثم أعد الوعاء داخل الجهاز مرة أخرى وستتم إعادة بدء الطهي تلقائيًا.
- 8. عندما تسمع صوت المؤقت، يعني ذلك انتهاء وقت الطهي المضبوط. أخرج الوعاء من الجهاز وضعه على سطح مقاوم للحرارة.
- 9. تحقق مما إذا كان الطعام جاهزًا.
- 10. إذا لم يكن الطعام جاهزًا بعد، فما عليك سوى إعادة الوعاء داخل الجهاز وتعيين المؤقت إلى وضع دقائق إضافية.
- 11. عند انتهاء طهي الطعام، أخرج الوعاء. لإزالة الطعام، استخدم ممسكة مزدوجة لإخراج الطعام من الوعاء.
تحذير: ينبغي عدم قلب الدرج أبدًا مع الشبكة.
تحذير: بعد الطهي، يكون الوعاء والشبكة والطعام ساخنين للغاية. تجنب لمس الوعاء أثناء الاستخدام وحتى بعد الاستخدام لبعض من الوقت، لأنه سيكون ساخنًا جدًا. لا تمسك الوعاء إلا من المقبض فقط.
- 12. عندما تكون دفعة من الطعام جاهزة، يكون الجهاز جاهزًا على الفور لتحضير دفعة أخرى.

استخدام لوح الشواء

1. ضع شبكة الشواء في وعاء الجهاز.
2. أدر مقبض التحكم في درجة الحرارة إلى 200 درجة مئوية.
3. أدر مقبض المؤقت إلى 15 دقيقة. سيؤدي ذلك إلى بدء مرحلة التسخين المسبق
4. عندما تسمع صوت المؤقت، فهذا يشير إلى انتهاء مرحلة التسخين المسبق وأن درجة الحرارة قد وصلت إلى 200 درجة مئوية.
5. أخرج الوعاء من الجهاز وضعه على سطح مقاوم للحرارة.
6. تحذير: يكون الوعاء وشبكة الشوي ساخنين للغاية. استخدم ممسكة مزدوجة لوضع الطعام على لوحة الشوي.
7. ضع الطعام على لوح الشواء وأعد الوعاء داخل الجهاز مرة أخرى.
8. أدر مقبض المؤقت إلى وقت الطهي المطلوب (راجع قسم «دليل الطهي»). يبدأ الطهي.
9. ملحوظة: يمكن تقليب قطع اللحم في منتصف عملية الطهي.
10. يُجمع الزيت الزائد من الطعام في قاع الوعاء.
11. عندما تسمع صوت المؤقت، يعني ذلك انتهاء الطهي. أخرج الدرج من الجهاز وضعه على سطح مقاوم للحرارة.
12. تحقق مما إذا كان الطعام جاهزًا. إذا لم يكن الطعام جاهزًا بعد، فضعه مرة أخرى في الجهاز واضبط المؤقت على وضع دقائق إضافية عند 200 درجة مئوية.
13. عند انتهاء طهي الطعام، أخرج الوعاء. لإزالة الطعام، استخدم ممسكة مزدوجة لإخراج الطعام من الوعاء.
14. تحذير: ينبغي عدم قلب الدرج أبدًا مع الشبكة.
15. تحذير: بعد الطهي، يكون الوعاء والشبكة والطعام ساخنين للغاية. تجنب لمس الوعاء أثناء الاستخدام وحتى بعد الاستخدام لبعض من الوقت، لأنه سيكون ساخنًا جدًا. لا تمسك الوعاء إلا من المقبض فقط.

الوصف

- E.** مقبض التشغيل/الإيقاف وضبط المؤقت (0 - 60 دقيقة) مع إيقاف التشغيل التلقائي
F. ضوء مؤشر الطاقة
G. ضوء التسخين

- A.** الدرج
B. مقابض الدرج
C. شبكة قابلة للفصل
D. مقبض التحكم في درجة الحرارة (80 - 200 درجة مئوية)

قبل الاستخدام للمرة الأولى

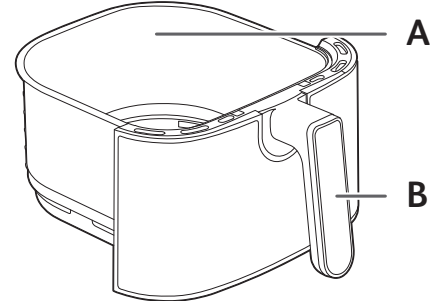
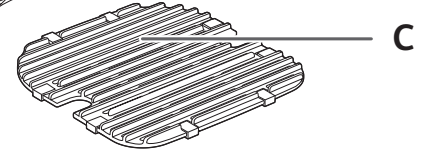
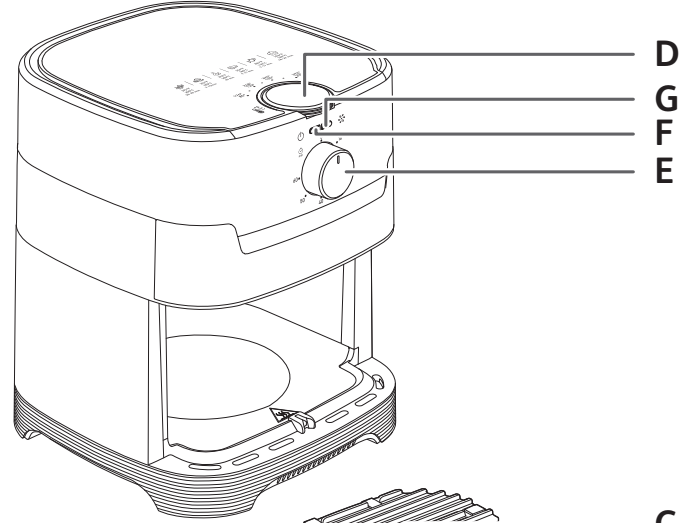
1. أزل جميع مواد التغليف أي ملصقات من الجهاز.
2. لا تقم بإزالة وسادات السيليكون من الشبكة.
3. نظف الدرج والشبكات القابلة للفصل بالكامل بالماء الساخن وبعض وسائل الغسيل وإسفنجية ناعمة.
4. ملاحظة: الأدراج والشبكات آمنتان للغسيل في غسالة الأطباق.
4. امسح داخل الجهاز وخارجه بقطعة قماش مبللة. يعمل الجهاز عن طريق إنتاج الهواء الساخن. لا تملأ الدرج بالزيت أو دهون القلي.

تجهيزات الاستعمال

1. ضع الجهاز على سطح عمل مستوي وثابت ومقاوم للحرارة بحيث يكون بعيداً عن رذاذ الماء.
 2. أدخل الشبكة في الجزء السفلي من الوعاء، حتى تصل إلى نقطة التوقف.
 3. لا تملأ الدرج بالزيت أو أي سائل آخر.
 - لا تضع أي شيء فوق الجهاز. فهذا يعوق تدفق الهواء ويؤثر في نتيجة 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 درج واحد فقط من الجهاز

- الجهاز مصمم لطهي مجموعة كبيرة من الوصفات. أوقات طهي الأطعمة الرئيسية منصوص عليها في قسم «دليل الطهي». وصفات عبر الإنترنت تساعد في التعرف على الجهاز.
1. وصل سلك الطاقة بمقبس كهربائي.
 2. ضع الطعام في الدرج
- ملاحظة: احذر أن تتجاوز الحد الأقصى للمقدار المشار إليه في الجدول (راجع قسم «دليل الطهي»)، حيث قد يؤثر هذا في جودة النتيجة النهائية.
3. أعد الدرج داخل الجهاز مرة أخرى.
 4. أدر مقبض التحكم في درجة الحرارة إلى درجة الحرارة المطلوبة. راجع قسم «دليل الطهي» لتحديد درجة الحرارة المناسبة. يتراوح منظم الحرارة بين 80 و200 درجة مئوية.
 5. لتشغيل الجهاز، أدر مقبض المؤقت إلى وقت الطهي المطلوب (راجع قسم «دليل الطهي»). يمكن ضبط المؤقت لوقت يتراوح بين 0 و60 دقيقة.
- أضف 3 دقائق إلى مدة الطهي المذكورة في الجداول في استخدام الجهاز وهو بارد. لتحديد وقت قصير، أدر مقبض المؤقت حتى 10 دقائق ثم عد إلى الوقت المطلوب.



اگر می‌خواهید چپیس خانگی تهیه کنید مراحل زیر را دنبال کنید.

1. توصیه می‌شود از یک نوع سیب‌زمینی برای تهیه چپیس استفاده کنید. سیب‌زمینی‌ها را پوست بکنید و آنها را به قطعاتی با ضخامت مساوی برش بریزید.
 2. سیب‌زمینی‌ها را در یک کاسه پر از آب سرد به مدت ۳۰ دقیقه خیس کنید، آنها را آبکشی و با یک قاب‌دستمال جذب‌کننده آب کاملاً خشک کنید. سپس آب اضافی را با حوله آشپزخانه بگیرید. چپیس‌ها باید قبل از پخت کاملاً خشک شده باشند.
 3. یک قاشق غذاخوری روغن (روغن سبزیجات، آفتابگردان یا زیتون) در یک کاسه خشک بریزید، چپیس‌ها را روی آن بریزید و هم بزنید تا کاملاً با روغن پوشیده شوند.
 4. چپیس‌ها را با دست یا ابزارهای آشپزی طوری بردارید که روغن اضافی در داخل کاسه بماند. چپیس‌ها را در داخل قابلمه دستگاه بریزید.
- توجه:** ظرف محتوی چپیس‌های آغشته شده به روغن را یکباره مستقیماً داخل قابلمه نریزید، زیرا روغن اضافی در کف قابلمه جمع می‌شود.
5. چپیس‌ها را طبق دستورالعمل داده شده در راهنمای پخت سرخ کنید.

اگر نیاز به خدمات یا اطلاعات دارید یا اگر مشکلی دارید لطفاً به وب سایت برند مراجعه کنید یا با مرکز خدمات مشتری برند در کشور خود تماس بگیرید. شماره تلفن را می‌توانید در بروشور ضمانت‌نامه جهانی پیدا کنید. اگر مرکز خدمات مشتری در کشور شما وجود ندارد به نماینده فروش برند دستگاه خود مراجعه کنید.

اگر دستگاه دارای مشکل است، برای دیدن فهرست سوالات متداول از وب‌سایت برند بازدید کنید (به روی جلد این دفترچه راهنما مراجعه کنید) یا با مرکز خدمات مشتری در کشور خود تماس بگیرید.

پس از هر بار استفاده دستگاه را تمیز کنید.

قابلمه و صفحه گریل پوشش نجسب دارند. از ابزارهای فلزی آشپزخانه یا مواد زبر و خشن برای تمیز کردن آنها استفاده نکنید، زیرا ممکن است به پوشش نجسب آسیب برساند.

1. دوشاخه اصلی را از پریز برق دیواری جدا کنید و صبر کنید تا دستگاه خنک شود.
- توجه: قابلمه را بیرون بیاورید تا دستگاه زودتر خنک شود.
2. سطوح خارجی دستگاه را با یک پارچه مرطوب تمیز کنید.
3. قابلمه و صفحه گریل را با آب داغ، مایه شوینده و یک اسفنج نرم کاملاً بشویید. می‌توانید از یک مایع ضد چربی برای پاک کردن چربی باقیمانده استفاده کنید.
- توجه: قابلمه و صفحه گریل قابل شستشو در ماشین ظرفشویی است.
- نکته: اگر باقیمانده/ذرات غذا در کف قابلمه و صفحه گریل چسبیده است، آنها را با آب داغ و کمی مایع شوینده پر کنید. بگذارید قابلمه و صفحه گریل به مدت ۱۰ دقیقه خیس بخورد. سپس آنها را تمیز بشویید و خشک کنید.
4. داخل دستگاه را با پارچه مرطوب و آب داغ تمیز کنید.
5. المنت گرمایی را با یک برس خشک و تمیز پاک کنید تا هرگونه باقیمانده غذا پاک شود.
6. دستگاه را در آب یا مایعات دیگر فرو نبرید.

1. دستگاه را از برق بکشید و بگذارید خنک شود.
2. مطمئن شوید که همه قطعات خشک و تمیز است.

i						
کیب						
				15 min		
گوشت	250 g	200°C	پیش گرمایش: 15 min پختن: 68 min			برای داشتن مزه بهتر می‌توانید روغن، سبزیجات معطر و نمک اضافه کنید. در اواسط پخت، می‌توانید غذا را برگردانید.
سوسیس	400 g	200°C	پیش گرمایش: 15 min پختن: 10-12 min			برای داشتن مزه بهتر می‌توانید روغن، سبزیجات معطر و نمک اضافه کنید. در اواسط پخت، می‌توانید غذا را برگردانید.
سبزیجات	300 g	200°C	پیش گرمایش: 15 min پختن: 10 min			
فیله ماهی	200 g	170°C	پیش گرمایش: 15 min پختن: 35 min			

مهم: برای جلوگیری از صدمه به دستگاه، هرگز بیشتر از مقدار حداکثر و مایع مشخص شده در دستورات راهنما و در دستورات غذایی در دستگاه قرار ندهید. وقتی از مخلوط‌هایی که پف می‌کنند استفاده می‌کنید (مانند کیک، کیش یا کیک فنجانی) ظرف فر نباید بیشتر از نیمه پر شود.

نکات مفید

- غذاهایی با اندازه کوچکتر معمولاً به زمان پخت کمتری از غذاهای بزرگتر نیاز دارند.
- مقادیر بیشتر غذا فقط به مقدار کمی زمان پخت بیشتر نیاز دارند، مقادیر کمتر غذا فقط به مقدار کمی زمان پخت کمتر نیاز دارند.
- زیر و رو کردن غذاهای دارای اندازه کوچکتر در نیمه پخت باعث می‌شود که نتیجه نهایی بهتر شود و مانع از پخته شدن نامساوی غذا می‌شود.
- کمی روغن اضافه کنید تا سبزی‌های تازه و در نتیجه تردتر شوند. پس از اضافه کردن یک قاشق روغن، سبزی‌های تازه را در عرض چند دقیقه سرخ کنید.
- غذاهای میان‌وعده را که می‌توان در فر پخت در این دستگاه نیز قابل تهیه است.
- مقدار بهینه توصیه‌شده برای تهیه سبزی‌های سرخ‌کرده ۷۰۰ گرم است.
- از خمیر آماده شیرینی سبک و خامه‌ای برای تهیه سریع و آسان خوراکی‌های شکم‌پر استفاده کنید.
- اگر می‌خواهید کیک یا کیش درست کنید یا اگر می‌خواهید مواد طریف یا خوراکی شکم‌پر درست کنید یک ظرف فر را در قابلمه دستگاه بگذارید. می‌توانید از ظرف فر سلیکونی، استیل، آلومینیومی یا تراکوتا استفاده کنید.
- همچنین می‌توانید از این دستگاه برای گرم کردن مجدد غذا استفاده کنید. برای گرم کردن مجدد غذا، دما را روی ۱۶۰ درجه سانتی‌گراد به مدت ۱۰ دقیقه تنظیم کنید.

i						
سیب‌زمینی و سیب‌زمینی سرخ‌کرده						
سیب‌زمینی برش‌داده شده منجمد (۱۰ میلی‌متر × ۱۰ میلی‌متر ضخامت استاندارد)	300 - 800 g	180°C	15 - 25 min			
سیب‌زمینی سرخ‌کرده خانگی (۸ × ۸ میلی‌متر)	300 - 800 g	180°C	22 - 27 min			۱ قاشق غذاخوری روغن اضافه کنید
برش‌های گوه‌ای سیب‌زمینی منجمد	300 - 800 g	180°C	22 - 27 min			۱ قاشق غذاخوری روغن اضافه کنید
گوشت و مرغ						
استیک منجمد	100 - 500 g	180°C	6 - 10 min			
فیله سینه مرغ (بدون استخوان)	100 - 500 g	180°C	12 - 19 min			
مرغ کامل	1000 g	200°C	60 min			
ماهی						
فیله سالمون	350 g	140°C	15 - 17 min			
میگوی درشت	12 قطعات	170°C	4 min			
میان‌وعده						
ناگت مرغ	100 - 600 g	200°C	7 - 15 min			
بال مرغ	300 g	200°C	16 - 20 min			
نوارهای پنیر منجمد (قطعات ۵)	125 g	180°C	7 - 9 min			
حلقه‌های پیاز منجمد (قطعات ۱۰)	200 g	200°C	8 - 10 min			
پیتزا	400 g	190°C	7 min			
سبزیجات	300 - 700 g	200°C	16 - 20 min			
پختن						
کیک فنجانی	7 قطعات	180°C	15 - 18 min	از ظرف مخصوص فر استفاده کنید**		
کیک شکلاتی	300 g	160°C	30 min			

* در بین پخت آنها را زیر و رو کنید.
** ظرف مخصوص کیک/فر را در قابلمه قرار دهید.

- تایمر شروع به شمارش معکوس زمان تنظیم شده پخت می‌کند.
 - چراغ گرم شدن روشن می‌شود.
 - در طول روند سرخ کردن با هوای گرم، چراغ گرم شدن گاه‌به‌گاه روشن و خاموش می‌شود. این چراغ نشان می‌دهد که المنت گرمایش روشن و خاموش می‌شود تا دمای تنظیم شده را حفظ کند.
6. روغن اضافی غذا در کف قابلمه جمع می‌شود.
 7. بعضی از غذاها را باید پس از گذشتن نیمی از زمان پخت تکان دهید تا نتیجه پخت بهتری به دست آورید (به بخش «راهنمای پخت» مراجعه کنید). برای تکان دادن غذا، قابلمه را با استفاده از دسته آن از دستگاه بیرون بیاورید و تکان دهید. سپس قابلمه را به داخل دستگاه برگردانید. پخت به صورت خودکار دوباره شروع می‌شود.
 8. وقتی صدای تایمر را می‌شنوید، زمان پخت به پایان رسیده است. قابلمه را از دستگاه بیرون بکشید و آن را روی یک سطح مقاوم در برابر گرما قرار دهید.
 9. ببینید که آیا غذا آماده است.
 10. اگر غذا هنوز آماده نیست، کافیسیت قابلمه را به داخل دستگاه برگردانید و تایمر را برای چند دقیقه دیگر تنظیم کنید. وقتی غذا پخته شد، قابلمه را بیرون بیاورید. از انبرک برای بیرون آوردن غذا از داخل قابلمه استفاده کنید.
- احتیاط:** وقتی صفحه گریل داخل قابلمه است هرگز نباید قابلمه را وارونه کنید.
- احتیاط:** پس از پخت، قابلمه، صفحه گریل و غذا بسیار داغ است. هنگام استفاده از دستگاه و مدتی پس از پایان استفاده قابلمه را لمس نکنید، زیرا بسیار داغ می‌شود. فقط از دسته برای گرفتن قابلمه استفاده کنید.
11. وقتی بخشی از غذا آماده شد، دستگاه بلافاصله برای آماده کردن قسمت بعدی غذا آماده است.

استفاده از صفحه گریل

1. صفحه گریل را در داخل قابلمه قرار دهید.
 2. پیچ کنترل دما را روی ۲۰۰ درجه سانتی‌گراد قرار دهید.
 3. پیچ تایمر را روی ۱۵ دقیقه بچرخانید. به این ترتیب مرحله پیش گرمایش شروع می‌شود.
 4. وقتی صدای تایمر شنیده شود، مرحله پیش گرمایش به پایان رسیده و دما به ۲۰۰ درجه سانتی‌گراد رسیده است.
 5. قابلمه را از دستگاه بیرون بیاورید و آن را روی سطحی مقاوم در برابر گرما قرار دهید.
 6. **احتیاط:** قابلمه و صفحه گریل خیلی داغ است. برای برداشتن غذا از روی صفحه گریل از یک انبرک استفاده کنید.
 7. غذا را روی صفحه گریل قرار دهید و قابلمه را در داخل دستگاه قرار دهید.
 8. پیچ تایمر را روی زمان پخت مورد نیاز بچرخانید (به بخش «راهنمای پخت» مراجعه کنید). پختن شروع می‌شود.
 9. **توجه:** قطعه‌های غذا باید پس از گذشتن نیمی از زمان پخت زیر و رو شوند.
 10. روغن اضافی غذا در کف قابلمه جمع می‌شود.
 8. وقتی صدای تایمر را می‌شنوید، پخت به پایان رسیده است. قابلمه را از دستگاه بیرون بیاورید و آن را روی سطحی مقاوم در برابر گرما قرار دهید.
 9. ببینید که آیا غذا آماده است. اگر غذا هنوز آماده نشده است، آن را دوباره در داخل دستگاه برگردانید و تایمر را برای چند دقیقه دیگر روی ۲۰۰ درجه سانتی‌گراد به صورت دستی تنظیم کنید.
 10. وقتی غذا پخته شد، قابلمه را بیرون بیاورید. برای بیرون آوردن غذا، از انبرک برای بیرون آوردن غذا از داخل قابلمه استفاده کنید.
- احتیاط:** وقتی صفحه گریل داخل قابلمه است هرگز نباید قابلمه را وارونه کنید.
- احتیاط:** پس از سرخ کردن با هوای داغ، قابلمه، صفحه گریل و غذا بسیار داغ است. هنگام استفاده از دستگاه و

مدتی پس از پایان استفاده قابلمه را لمس نکنید، زیرا بسیار داغ می‌شود. فقط از دسته برای گرفتن قابلمه استفاده کنید.

راهنمای پخت

جدول زیر به شما در انتخاب تنظیمات اصلی برای غذایی که می‌خواهید تهیه کنید کمک می‌کند.

توجه: زمان‌های پخت زیر فقط برای راهنمایی هستند و ممکن است براساس نوع و مقدار سیب‌زمینی که استفاده می‌شود متفاوت باشد. برای غذاهای دیگر اندازه، شکل و برند ممکن است روی نتیجه تأثیر بگذارد. بنابراین، ممکن است لازم باشد که زمان پخت را کمی تغییر دهید.

توضیح

- A. قابلمه
B. دسته قابلمه
C. صفحه گریل جداشدنی
D. پیچ کنترل دما (۸۰ تا ۲۰۰ درجه سانتی‌گراد)

قبل از اولین استفاده

رهنمودهای حفظ ایمنی را بخوانید و آن را در محلی امن نگهداری کنید.

1. همه مواد بسته‌بندی و برچسب‌ها را از دستگاه جدا کنید.
2. پدهای سیلیکونی را از صفحه گریل جدا نکنید.
3. قابلمه و صفحه گریل را با آب گرم، مایه شوینده و یک اسفنج نرم کاملاً بشویید.
توجه: قابلمه و صفحه گریل قابل شستشو در ماشین ظرفشویی است.
4. داخل و خارج دستگاه را با یک پارچه مرطوب تمیز کنید. دستگاه با تولید هوای داغ کار می‌کند. قابلمه (A) را با روغن یا چربی مخصوص سرخ کردن پر نکنید.

آماده‌سازی برای استفاده

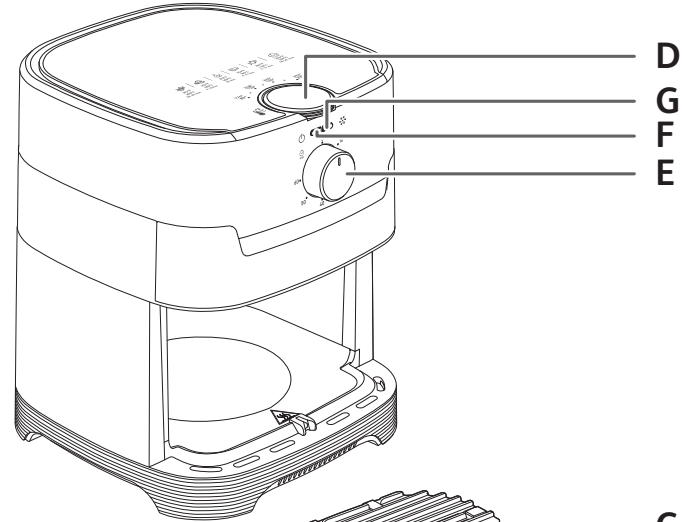
1. دستگاه را روی سطح کار صاف، پایدار، و مقاوم در برابر گرما و به دور از ترشحات آب قرار دهید.
2. سینی گریل را در کف قابلمه قرار دهید.
3. قابلمه را با روغن یا مایع دیگری پر نکنید.
از قرار دادن اشیا روی دستگاه خودداری کنید. این کار روی جریان هوا و روی نتیجه سرخ کردن با هواپز تأثیر می‌گذارد.

مهم: برای جلوگیری از داغ شدن بیش از حد، دستگاه را در گوشه یا زیر کابینت دیواری قرار ندهید. برای جریان یافتن هوا دستگاه باید حداقل ۱۵ سانتی‌متر با دیگر وسایل فاصله داشته باشد.

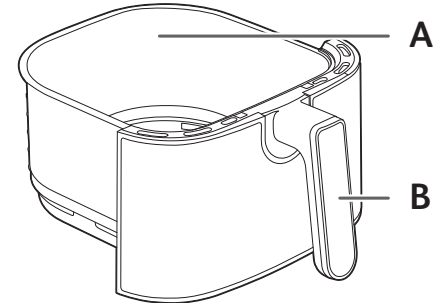
استفاده از دستگاه

با این دستگاه می‌توانید از دستورات غذایی متنوعی استفاده کنید: زمان پخت برای غذاهای اصلی در بخش «راهنمای پخت» آمده است

1. سیم برق دستگاه را به پریز برق بزنید.
2. غذا را در قابلمه قرار دهید.
توجه: هرگز بیشتر از میزان حداکثر که در جدول مشخص شده است، غذا در قابلمه نریزید (به بخش «راهنمای پخت» مراجعه کنید)، زیرا می‌تواند بر کیفیت نتیجه نهایی تأثیر بگذارد.
3. قابلمه را در داخل دستگاه قرار دهید.
4. پیچ کنترل دما را روی دمای مورد نظر قرار دهید. برای انتخاب دمای مناسب به بخش «راهنمای پخت» مراجعه کنید.
5. برای روشن کردن دستگاه، پیچ تایمر را روی زمان پخت مورد نیاز بچرخانید (به بخش «راهنمای پخت» مراجعه کنید). تایمر را می‌توانید بین ۰ دقیقه و ۶۰ دقیقه تنظیم کنید.
اگر دستگاه سرد است ۳ دقیقه به مدت زمان ذکر شده در جدول‌های اضافه کنید.
برای تنظیم زمان کوتاه، پیچ تنظیم تایمر را تا ۱۰ دقیقه بچرخانید و سپس به زمان مورد نظر برگردید.

D
G
F
E

C



A

B

1520014987