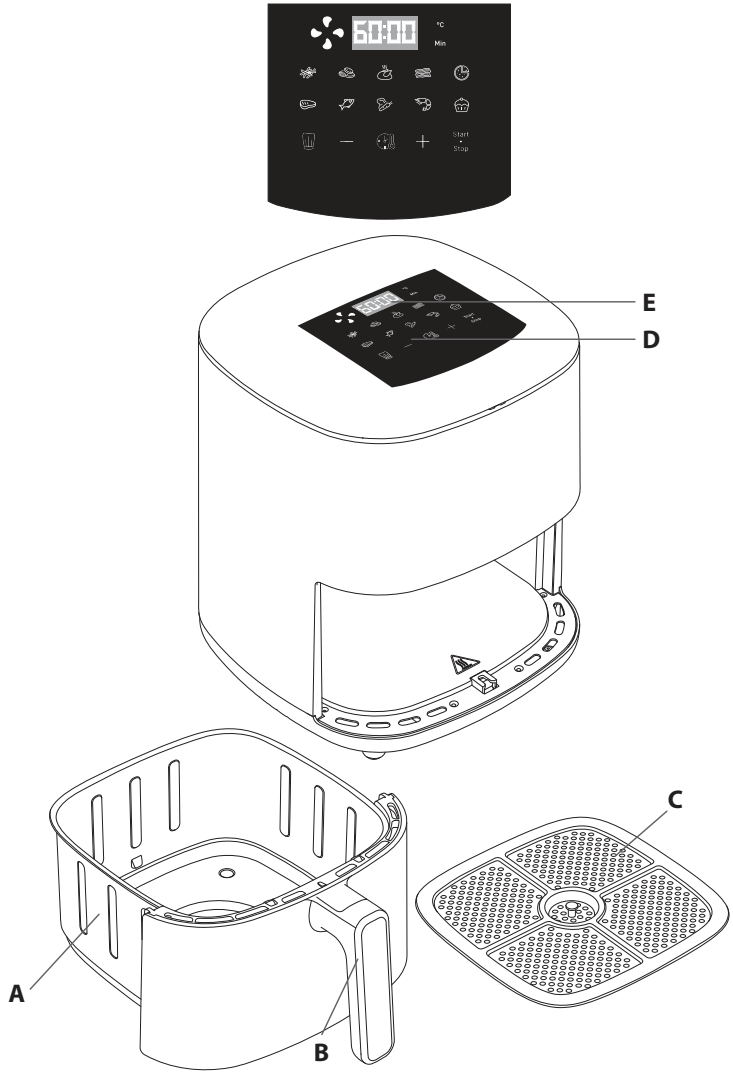


Digital recipe book

EASY FRY™ MAX

www.tefal.com
www.moulinex.com


60:00
°C
Min
Start
Stop
E
D
C
A
B

DESCRIPTION

A. Bowl
B. Bowl handle
C. Removable grid
D. Digital touchscreen panel
E. Time/temperature display

AUTOMATIC COOKING MODES

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

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging material and any stickers from the appliance.
2. Thoroughly clean the bowl and the removable grid with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
   Note: the bowl and the grid are dishwasher safe.
3. Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth. The appliance works by producing hot air. Do not fill the bowl (**A**) with oil or frying fat.

PREPARING FOR USE

1. Place the appliance on a flat, stable, heat-resistant work surface away from water splashes.
2. 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 foods are given in the section 'Cooking Guide'. Enjoy healthy and crispy dishes thanks to our wide variety of recipes by flashing the QR code in the product sticker.

1. Connect the power supply cord to an electrical socket.
2. Place the food in the bowl.
   Note: Never exceed the maximum amount indicated in the table (see section 'Cooking Guide'), as this could affect the quality of the end result.

3. Slide the bowl back into the appliance.
4. To begin cooking, you must select one of the automatic cooking mode:
   - Press button to display the cooking mode.
   - Then press button on the screen to select the desired cooking mode (these modes are described in detail in the "Cooking guide" section).
   - If needed, adjust the cooking time by pressing the button and adjusting the time with the ⊕ and ⊖ buttons. The timer can be set for between 0 and 60 minutes.
   - You can aslo adjust the temperature with the ⊕ and ⊖ buttons on the digital screen. The thermostat varies from 70-200°C.
   - Press Start/Stop to begin cooking with the selected temperature and time settings.
   - Cooking starts. The selected temperature and remaining cooking time will alternate on the screen display.
     Note : During cooking, you can adjust the cooking time and the temperature by pressing .
5. Excess oil from the food is collected in the bottom of the bowl.
6. Some foods 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 cooking restarts automatically.
7. 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.
8. 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.
9. 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 turn up side down with the grid.
   After hot air frying, the bowl, the grid and the food are very hot.

   Caution: 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.
10. When a batch of food is ready, the appliance is instantly ready for preparing another batch of food.

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.

	Quantity	Approx Time (min)	Temperature (°C)	Cooking mode	Shake*	Extra information
Potatoes & fries						
Frozen chips (10 mm x 10 mm standard thickness)	300 - 800 g	20 - 30 min	180°C		Yes	
Homemade French Fries (8 x 8 mm)	300 - 800 g	25 - 35 min	180°C		Yes	Add 1 tbsp of oil
Frozen potato wedges	300 - 800 g	22 - 30 min	180°C		Yes	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			
Bacon / Beef bacon	150 g (10 slices)	8 min	180°C		Yes	Flip at mid-cooking
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		Yes	
Frozen chicken wings	300 g	16 - 20 min	200°C		Yes	
Frozen cheese sticks	125 g (5 pieces)	7 - 9 min	180°C			
Frozen onion rings	200 g (10 pieces)	8 - 10 min	200°C		Yes	
Pizza	400g	7 min	190°C			
Vegetables						
Zucchini	400 - 700 g	15 min	180°C			
Baking						
Muffins	7 pieces	15 -18 min	180°C			Use a baking tin/oven dish**
Cake	300 g	30 min	160°C			

* Shake at least half way through cooking.
Tips: in order to improve the cooking result, do not hesitate to shake 2-3 times when cooking.

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

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

TIPS

- Smaller food will require a slightly shorter cooking time than larger size food. 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 potatoes extra crispy, try adding a small amount of oil before cooking and shake to evenly cover. We recommend 14 ml of oil.
- 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

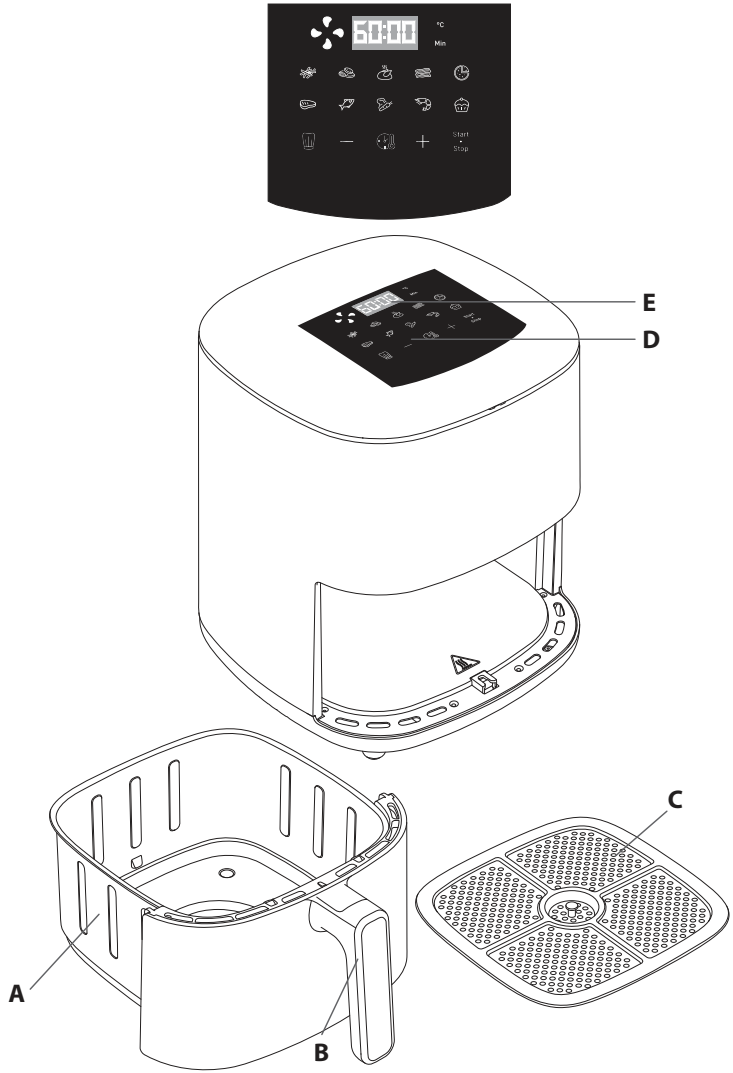
1. Unplug the appliance and let it cool down.
2. Make sure all parts are clean and dry.

GUARANTEE AND SERVICE

If you need service or information or if you have a problem, please visit the brand website (see cover page of this document) 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 of 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. Ecran numérique tactile
E. Affichage temps de cuisson/température

MODES DE CUISSON AUTOMATIQUES

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

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tout le matériel d'emballage et enlevez les autocollants de l'appareil.
2. 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.
3. 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 ». Savourez des plats sains et croustillants grâce à notre grande variété de recettes en flashant le code QR sur le sticker du produit.

1. Insérez la fiche secteur sur une prise murale.
2. Retirez délicatement la cuve de l'appareil et mettez-y les ingrédients.
   Remarque : 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. Pour lancer une cuisson, vous devez sélectionner un mode de cuisson automatique:
   - Appuyez sur pour afficher les modes de cuisson
   - Appuyez sur jusqu'à choisir le menu automatique souhaité (explication des modes dans la section «Réglages»).
   - Il est possible d'ajuster le temps de cuisson en appuyant sur la touche et en réglant avec ⊕ et ⊖ de l'écran numérique. La minuterie va de 0 à 60 minutes.
   - Vous pouvez ajuster la température en appuyant sur les boutons ⊕ and ⊖ de l'écran numérique. Le thermostat varie de 70 à 200°C.
   - Appuyez sur le bouton Start • Stop pour lancer la cuisson avec la température et le temps sélectionnés.
   - La cuisson commence. La température sélectionnée et le temps de cuisson restant paraissent en alternance à l'écran.
5. Le surplus d'huile des ingrédients se dépose au fond de la cuve.
6. 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.
7. 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.
8. 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.
9. 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 : Ne touchez pas la cuve pendant l'utilisation et un certain temps après l'utilisation, car celle-ci devient très chaude. Tenez toujours la cuve par la poignée.

   Après la cuisson à air chaud, la cuve, la grille et les ingrédients sont chauds.
10. Lorsqu'un lot d'ingrédients est prêt, l'appareil est prêt instantanément pour préparer un autre lot.

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.**

	Quantité (g)	Temps (min)	Température (°C)	Mode de cuisson	Remuez *	Informations supplémentaires
Pommes de terre et frites						
Frites surgelées fines	300 - 800 g	20 - 30 min	180°C		Oui	
Frites maison (8 x 8 mm)	300 - 800 g	25 - 35 min	180°C		Oui	Ajouter une 1 c. à soupe d'huile
Quartiers de pommes de terre surgelées	300 - 800 g	22 - 27 min	180°C		Oui	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			
Bacon / Lard de boeuf	150 g (10 tranches)	8 min	180°C		Oui	Retourner à mi-cuisson
Poisson						
Pavé de saumon	350 g	15 - 17 min	140°C			
Crevettes	12 pieces	4 min	170°C			
Snacks						
Nuggets de poulet surgelées	100 - 600 g	7 - 15 min	200°C		Oui	
Ailes de poulet surgelées	300 g	16 - 20 min	200°C		Oui	
Bâtonnets de fromages surgelés	125 g (5 pieces)	7 - 9 min	180°C			
Rondelles d'oignon surgelées	200 g (10 pieces)	8 - 10 min	200°C		Oui	
Pizza	400 g	7 min	190°C			
Légumes						
Légumes	300 g	15 - 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).

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

  Remarque : Lorsque vous utilisez des ingrédients qui lèvent (**tels que des gâteaux, des quiches ou des muffins**), le plat allant au four ne doit pas être rempli à plus de la moitié.

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 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 la friteuse à air chaud 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 détergent à vaisselle. Laissez tremper la cuve et la grille pendant environ 10 minutes.
4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
5. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse nettoyante pour retirer les résidus d'aliments.
6. N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

RANGEMENT

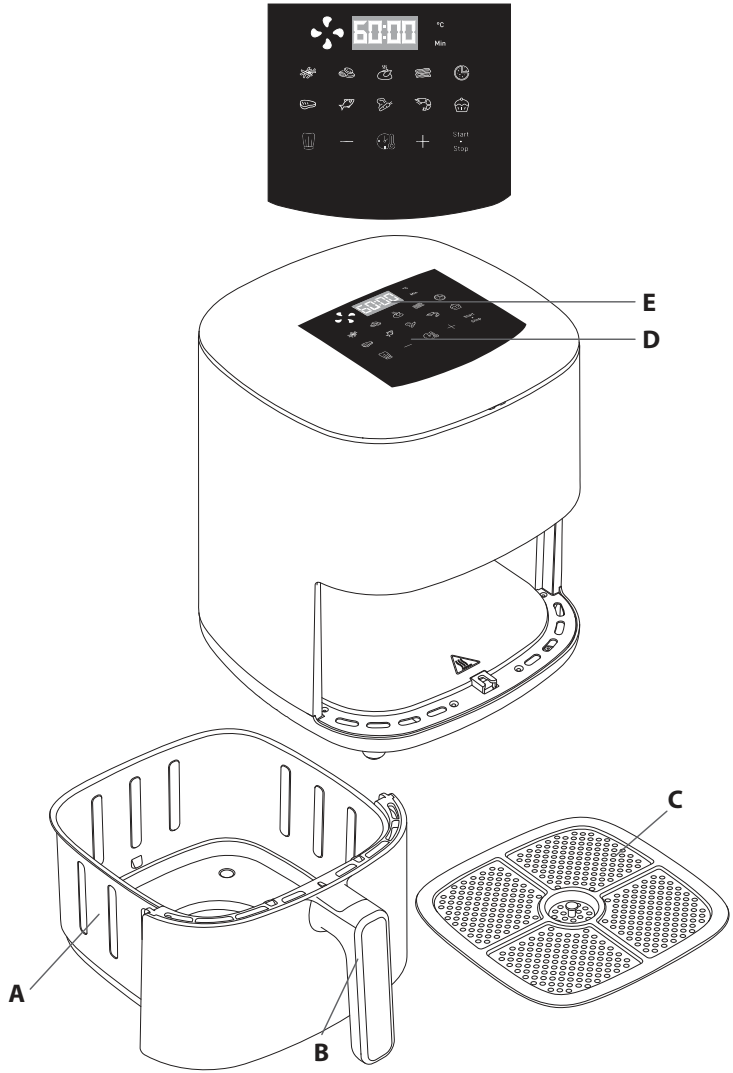
1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir
2. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.

GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

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

DIAGNOSTIC D'ANOMALIE

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



BESCHREIBUNG

A. Schüssel
B. Schüsselgriff
C. Entnehmbares Gitter
D. Trenneinsatz
E. Digitales Touchscreen-Feld
F. Uhrzeit-/Temperatur-Display

AUTOMATISCHE GARMODI

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

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und Sie alle Etiketten oder Aufkleber von dem Gerät.
2. 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.
3. Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Gerätes mit einem feuchten Tuch ab. Easy Fry funktioniert durch die Erzeugung von heißer Luft. Füllen Sie die Schüssel (A) nicht mit Öl oder Frittierfett.

VORBEREITUNG FÜR DEN GEBRAUCH

1. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, feste und hitzebeständige Arbeitsfläche geschützt vor Wasserspritzern auf.
2. Setzen Sie den Rost bis zum Anschlag am Boden der Schüssel ein.
3. 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. Genießen Sie gesunde und knusprige Gerichte mit unserer großen Rezeptvielfalt durch Flashen des QR-Codes auf dem Produktaufkleber.

1. Verbinden Sie das Netzkabel mit einer Steckdose.
2. Geben Sie die Lebensmittel in die Schüssel.
   Hinweis: Füllen überschreiten Sie niemals die in der Tabelle angegebene Höchstmenge (siehe Abschnitt „Garanleitung“), da andernfalls die Qualität des Garergebnisses beeinträchtig werden könnte.
3. Setzen Sie die Schüssel wieder in das Gerät.
   Vorsicht: 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.
4. Um mit der Zubereitung der Speisen zu beginnen, müssen Sie einen automatischen Modus auswählen:
   - Drücken Sie die Taste, um den Garmodus anzuzeigen.
   - Drücken Sie dann die Taste auf dem Touchscreen, um das gewünschte Garprogramm (diese Programme werden ausführlich im Abschnitt „Garanleitung“ beschrieben) auszuwählen.
   - Um die Garzeit einzustellen, drücken Sie für die Garzeit die Taste und stellen Sie die gewünschte Zeit mit den (+) und (−) Tasten ein. Der Timer kann zwischen 0 und 60 Minuten eingestellt werden.
   - Sie können die Temperatur mit den (+) und (−) Tasten auf dem digitalen Touchscreen ein. Der Temperaturregler kann von 70 bis 200°C eingestellt werden.
   - Drücken Sie die Start / Stop um den Garvorgang mit der ausgewählten Temperatur und Garzeit zu starten. Der Garvorgang beginnt nun. Die ausgewählte Temperatur und verbleibende Garzeit werden abwechselnd auf dem Display angezeigt.
5. Überschüssiges Fett von den Lebensmitteln wird in der Schüssel gesammelt.
6. Manche Speisen müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt „Garanleitung“). Ziehen Sie die Schüssel am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie die Speisen. Setzen Sie die Schüssel dann wieder in das Gerät ein. Das Gerät startet automatisch neu.
7. 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.
8. 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.
9. Sie die Schüssel heraus, wenn die Speisen gar sind. Nehmen Sie die Speisen mithilfe einer Zange aus der Schüssel.
   Vorsicht: Wenn Sie die Schüssel umdrehen, achten Sie auf überschüssiges Öl, das sich möglicherweise am Boden der Schüssel angesammelt hat und das auf die Speisen tropfen könnte, und passen Sie auf, dass das Gitter, nicht herausfällt. Nach dem Frittieren mit Heißluft sind die Schüssel, das Gitter und die Speisen sehr heiß.
10. Wenn eine Portion fertig gegart ist, kann sofort eine neue Portion in Ihrer das Gerät zubereitet werden.

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.

	Menge (g)	Zeit (min)	Temperatur (°C)	Entsprechender Frittienvorgang	Schütteln*	Zusatzinformationen
Kartoffeln und Pommes frites						
Tiefgekühlte Pommes Frites (10 mm x 10 mm Standarddicke)	300 - 800 g	15 - 25 min	180°C		Ja	
Frische Pommes Frites (8 x 8 mm)	300 - 800 g	22 - 32 min	180°C		Ja	1 EL Öl dazugeben
Tiefgekühlte Kartoffelspalten	300 - 800 g	22 - 27 min	180°C		Ja	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			
Speck / Rindfleisch Speck	150 g	8 min	180°C		Ja	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
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		Ja	
Tiefgekühlte Hähnchenflügel	300 g	16 - 20 min	200°C		Ja	
Tiefgekühlte Käsestäbchen	125 g (5 Stücke)	7 - 9 min	180°C			
Tiefgekühlte Onion Rings	200 g (10 Stücke)	8 - 10 min	200°C		Ja	
Pizza	400 g	7 min	190°C			
Gemüse						
Gemüse	300 g	Kochen : 10 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
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.

****Stellen Sie eine Back-/Auflaufform in die Schüssel (Auflaufform aus Silikon, Edelstahl, Aluminium, Terrakotta).**
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 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 das Gerät auch zum Aufwärmen von Speisen benutzen. Stellen Sie zum Aufwärmen von Speisen die Temperatur für bis zu 10 Minuten lang auf 160°C. Die Garzeit kann je nach Lebensmittelmenge angepasst werden, um die Lebensmittel vollständig aufzuwärmen.

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 Antihaftbeschichtung versehen. Benutzen Sie keine Küchenutensilien aus Metall oder scheuernde Reinigungsmaterialien zur Reinigung, da diese die Antihaftbeschichtung beschädigen können.

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

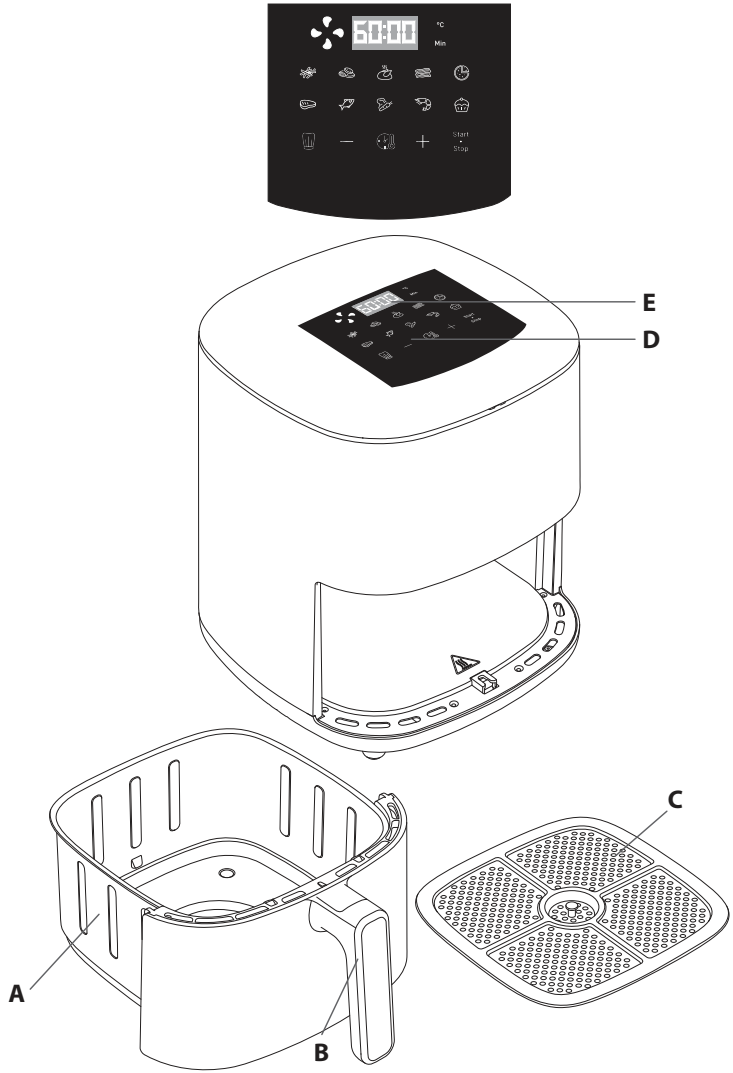
1. Ziehen Sie den Stecker des Geräts und lassen Sie das Gerät abkühlen.
2. Achten Sie darauf, dass alle Elemente sauber und trocken sind.

GARANTIE UND KUNDENDIENST

Wenn Sie den Kundendienst oder Informationen benötigen oder wenn Sie ein Problem haben, besuchen Sie unsere Marke-Website oder 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 Marke-Händler vor Ort.

FEHLERBEHEBUNG

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



BESCHRIJVING

A. Binnenpan
B. Handgreep van binnenpan
C. Uitneembaar Grillrooster
D. Verdeler
E. Digitaal aanraakscherm
F. Tijd/temperatuurweergave

AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S

1. Friet
2. Nuggets
3. Gebraden kip
4. Spek
5. Pizza
6. Biefstuk
7. Groenten
8. Vis
9. Garnalen
10. Nagerecht

VOOR INGEBRUIKNAME

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

VOOBEREIDING VOOR GEBRUIK

1. Plaats het apparaat op een vlak, stabiel en warmtebestendig oppervlak en uit de buurt van opspattend water.
2. Setzen Sie den Rost bis zum Anschlag am Boden der Schüssel ein.
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 het apparaat kunt u vele verschillende ingrediënten bereiden. De baktijden voor de voornaamste ingrediënten zijn vermeld in de sectie «Instellingen». Geniet van gezonde en knapperige gerechten dankzij onze grote verscheidenheid aan recepten door de QR-code in de productsticker te laten knipperen.

1. Steek de stekker in een stopcontact.
2. Doe de ingrediënten in de binnenpan.
   Opmerking: Overschrijd nooit de maximum hoeveelheid zoals aangegeven in de tabel (zie de sectie 'Kookgids'), dit kan een negatieve impact op het bakresultaat hebben.

3. Schuif de binnenpan opnieuw in het apparaat.
4. Om het bakproces te starten, moet u de automatische programma's selecteren.
   - Druk op de knop om de programma's weer te geven.
   - Druk vervolgens op de knop op het scherm om het gewenste programma te selecteren (deze programma's worden in detail beschreven in de **sectie "Kookgids"**).
   - De temperatuur pas in met de ⊕ en ⊖ knop op het digitaal scherm. De thermostaat kan worden ingesteld tussen 40 en 220°C.
   - U kunt de kooktijd aanpassen door op te drukken en aan te passen met met de ⊕ en ⊖ knop. De timer kan worden ingesteld tussen 0 en 60 minuten.
   - Druk op de Start/Stop om het bakproces met de gekozen temperatuur en tijd te starten.
   - Het bakproces start. De gekozen temperatuur en de resterende baktijd worden afwisselend op het scherm weergegeven.
5. Overtollig olie van de ingrediënten wordt in de onderkant van de binnenpan opgevangen.
6. Voor bepaalde ingrediënten is het nodig om ze op de helft van de baktijd te schudden (zie de sectie "Kookgids"). Om de ingrediënten te schudden, trek de binnenpan via de handgreep uit het apparaat en schud de binnenpan. Schuif de binnenpan vervolgens opnieuw in das Gerät Het apparaat start automatisch opnieuw op.
7. Als de baktijd is verstreken, hoort u een geluidssignaal en wordt het apparaat uitgeschakeld. Trek de binnenpan uit het apparaat en plaats het op een warmtebestendig oppervlak.
8. Controleer of de ingrediënten gaar zijn.
   Als de ingrediënten nog niet gaar zijn, schuif de binnenpan opnieuw in het apparaat en stel de timer nog enkele minuten in.
9. Eenmaal de ingrediënten gaar zijn, haal de binnenpan uit het apparaat. Gebruik een tang om de ingrediënten uit de binnenpan te halen.
   Opgelet: 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: Raak de binnenpan tijdens en kort na gebruik niet aan, deze wordt zeer warm. Houd de binnenpan alleen bij de handgreep vast.

   De binnenpan, het rooster en de ingrediënten zijn na het frituren zeer warm.
10. Na het bereiden van ingrediënten, kan het apparaat onmiddellijk opnieuw gebruikt worden.

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.

	Hoeveelheid (g)	Tijd (mins)	Temperatuur (°C)	Overe-enkomstig programma	Schud halverwege de baktijd*	Extra informatie
Aardappelen en friet						
Bevroren dunne friet (10 mm x 10 mm)	300 - 800 g	15 - 25 min	180°C		ja	
Zelfgemaakte friet (8 x 8 mm)	300 - 800 g	22 - 32 min	180°C		ja	Voeg een 1 eetlepel olie toe
Bevroren aardappelpartjes	300 - 800 g	22 - 27 min	180°C		ja	Voeg een 1 eetlepel olie toe
Vlees en gevogelte						
Bevroren gehakt	100 - 500 g	6 - 10 min	180°C			
Diepgevroren gehaktballen	100 - 500 g	12 - 19 min	180°C			
Kipfilet (zonder bot)	1000 g	60 min	200°C			
Spek / Rundvlees spek	150 g	8 min	180°C		ja	Halverwege het koken omdraaien
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		ja	
Diepgevroren kippenvleugels	300 g	16 - 20 min	200°C		ja	
Diepgevroren kaassticks	125 g (5 stuks)	7 - 9 min	180°C			
Diepgevroren uienringen	200 g (10 stuks)	8 - 10 min	200°C		ja	
Pizza	400 g	7 min	190°C			
Groenten						
Groenten	300 g	Bereiden : 10 min	200°C			
Bakken						
Muffins	7 stuks	15 -18 min	180°C			Gebruik een bakvorm/ 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).

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.
- Het schudden van 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 het apparaat 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 het apparaat tevens gebruiken voor het opwarmen van ingrediënten. Om de ingrediënten op te warmen, stel de temperatuur gedurende 10 minuten op 160°C in. De kooktijd kan worden aangepast aan de hoeveelheid voedsel om het voedsel volledig op te warmen.

ZELFGEMAAKTE FRIET BEREIDEN

Als u zelfgemaakte friet wilt bereiden, volg onderstaande stappen.

1. Kies een aardappelsoort die voor het maken van friet is aanbevolen. Schil de aardappelen en snij ze in frieten van een gelijke dikte.
2. Week de friet minstens 30 minuten in een kom met koud water, voer het water af en maak de friet droog met een schone en goed absorberende theedoek. Dep ze vervolgens droog met keukenpapier. De friet moet voor het frituren goed droog zijn.
3. Giet 1 eetlepel olie in een kom, voeg de friet toe en meng totdat de friet volledig met olie is bedekt.
4. Haal de friet met uw vingers of keukengerei uit de schaal zodat de overtollige olie in de schaal achterblijft. Doe de friet in de binnenpan.
   Opmerking: om te vermijden dar 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 binnenkant van het apparaat schoon met warm water en een niet-schurende spons.
5. Dompel de behuizing van het apparaat nooit in water.
6. Maak het verwarmingselement schoon met een schoonmaakborstel om de etensresten te verwijderen.

OPSLAG

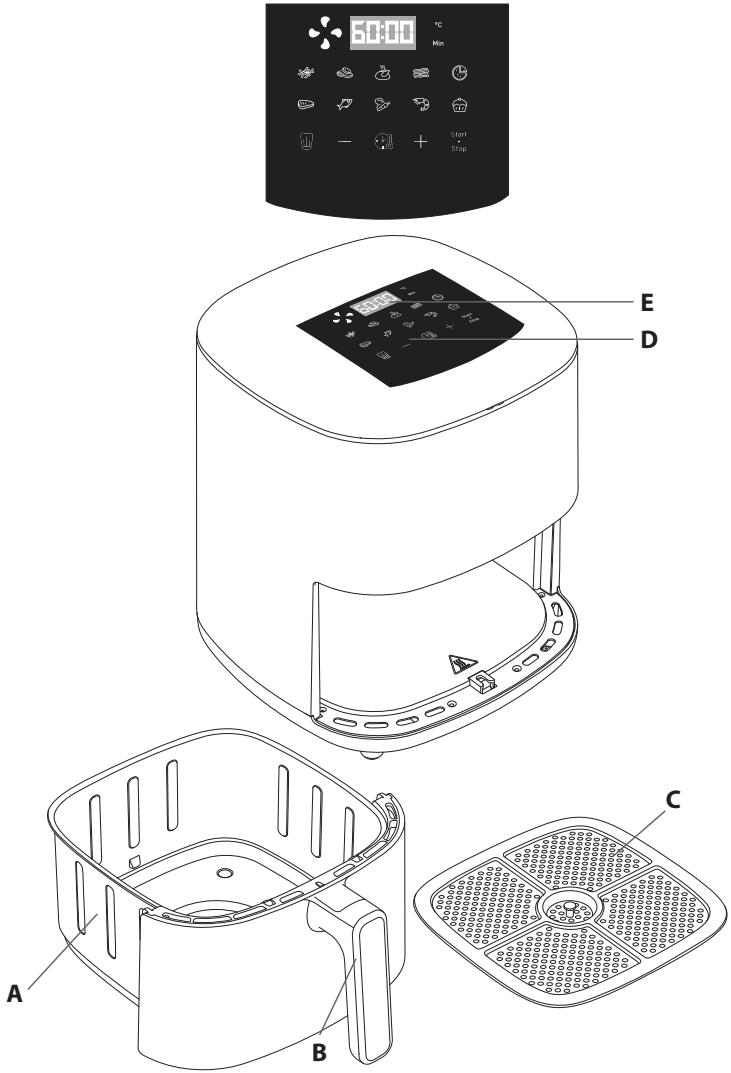
1. Haal de stekker uit het stopcontact en zorg dat het apparaat voldoende is afgekoeld.
2. Zorg dat alle onderdelen schoon en droog zijn.

GARANTIE EN KLANTENSERVICE

Als u contact wilt opnemen met onze klantenservice voor meer informatie of er treedt een probleem op, raadpleeg de merk-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 merk winkelier.

FOUTOPSPORING

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



DESCRIPCIÓN

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

MODOS AUTOMÁTICOS DE COCCIÓN

1. Papas a la francesa
2. Pepitas
3. Pollo asado
4. Tocino
5. Pizza
6. Carne
7. Pescado
8. Verduras
9. Camarón
10. Postres

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

1. Retire todo el material de embalaje y las calcomanías del aparato.
2. 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 partas en el lavavajillas.
3. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo. El dispositivo funciona con aire caliente. No llene la canasta con aceite o grasa para freír.

PREPARACIÓN PARA EL USO

1. Ubique el aparato en una superficie nivelada, horizontal y estable. No coloque el aparato en superficies que no sean resistentes al calor.
2. 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". Disfruta de platos sanos y crujientes gracias a nuestra amplia variedad de recetas mostrando el código QR en la etiqueta del producto.

1. Enchufe el cable de alimentación en el tomacorriente.
2. Coloque los ingredientes en la canasta.
   Nota: Nunca exceda la cantidad indicada en el cuadro (vea la sección «Ajustes»), ya que esto podría afectar la calidad del resultado final.
3. Vuelva a deslizar la canasta dentro del aparato.

4. Para comenzar a cocinar, se debe seleccionar la configuración del modo de cocción automático.
   - Presione el botón para ver el modo de cocción en pantalla.
   - Después, presione el botón en pantalla para seleccionar el modo de cocción deseado (estos modos se describen en detalle en la **sección "Guía de cocción"**).
   - Se puede cambiar el tiempo de cocción deseado presionando el botón y ajustando el tiempo con los botones ⊕ y ⊖. El temporizador se puede configurar entre 0 y 60 minutos.
   - Si se necessita, ajuste la temperatura con los botones ⊕ y ⊖ en la pantalla digital. El termostato varía de 70-200°C.
   - Presione el botón Start • Stop para comenzar a cocinar con las configuraciones de temperatura y tiempo seleccionadas.
   - La cocción comenzará. La temperatura seleccionada y el tiempo restante de cocción se alternarán en la pantalla.
5. El exceso de aceite de los ingredientes se recolecta en la parte inferior de la sartén
6. Algunos ingredientes requieren agitado a la mitad de su tiempo de preparación (vea la sección «Ajustes»). Para agitar los ingredientes, retire la sartén del aparato por la asa y agítela. Después, deslice el recipiente hacia dentro del artefacto. El aparato se reinicia automáticamente.
7. **Cuando escuche la campanilla del temporizador, el tiempo de preparación establecido habrá finalizado.**
   Retire la canasta del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor.
   Nota: También puede apagar el aparato de forma manual. Para hacerlo, gire la perilla de control del temporizador hasta 0.
8. Verifique que los ingredientes estén preparados.
   Si los ingredientes no están listos todavía, simplemente deslice la canasta nuevamente dentro del aparato y configure el temporizador con unos minutos adicionales.
9. Vacíe la canasta dentro de un tazón o una bandeja.
   Para retirar los ingredientes, use un par de pinzas para levantar los ingredientes y retirarlos de la canasta.
   Precaución: Cuando gire la canasta, preste atención al exceso de aceite recogido en la parte inferior y a la rejilla extraíble que puede caerse.
   Después de freír con aire caliente, la canasta y los ingredientes están calientes.

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

es

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.

	Cantidad (g)	Tiempo (min)	Temperatura (°C)	Modo de cocción	Agitar *	Información adicional
Papas y papas fritas						
Papas fritas finas congeladas	300 - 800 g	15 - 25 min	180°C		Sí	
Papas fritas caseras	300 - 800 g	22 - 32 min	180°C		Sí	Agregar une cucharada de aceite
Rodajas de papa congeladas	300 - 800 g	22 - 27 min	180°C		Sí	Agregar une 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			
Beicon de cerdo/ ternera	150 g	8 min	180°C		Sí	Dar la vuelta a media cocción
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		Sí	
Alitas de pollo congeladas	300 g	16 - 20 min	200°C		Sí	
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		Sí	
Pizza	400 g	7 min	190°C			
Verduras						
Verduras	300 g	Cocción : 10 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.
IMPORTANTE: Para evitar daños a su aparato, nunca exceda las cantidades máximas de ingredientes y líquidos indicados en las Instrucciones de uso y recetas. Al usar mezclas que se hinchan durante la cocción (como un pastel, quiche o muffins), el plato del horno no debe llenarse más de la mitad.

SUGERE

- Los ingredientes más pequeños suelen requerir un tiempo de preparación un poco más corto que los ingredientes más grandes. Si duda, puede 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.
- Para conseguir patatas extracrujientes, añade un poco de aceite antes de cocinarlas y agítalas para cubrirlas 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. Deberá 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

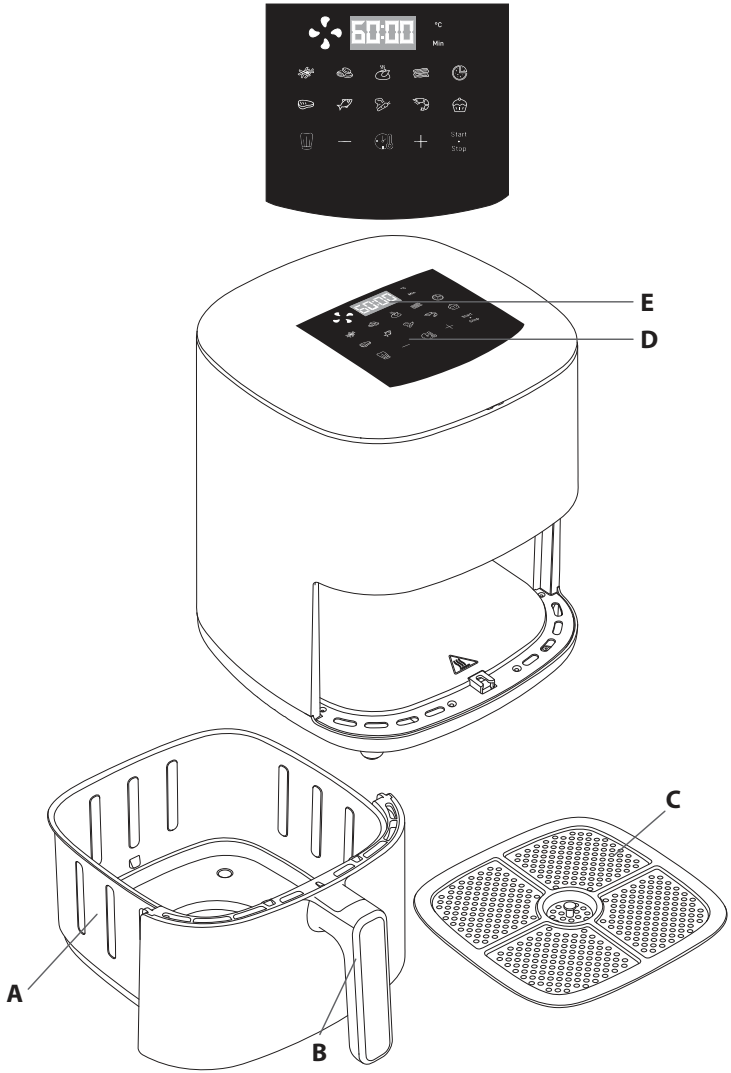
No arroje el aparato con la basura normal del hogar cuando termine su vida útil, entréguelo en un punto de recolección oficial para su reciclado. Al hacer esto ayudará a conservar el medio ambiente.

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. Painel digital touch screen
E. Visor de tempo/temperatura
F. Saída de ar

MODOS DE COZIMENTO AUTOMÁTICO

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

ANTES DO PRIMEIRO USO

1. Remova todos os objetos da embalagem o qualquer adesivo do equipamento.
2. 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.
3. 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'. Desfrute de pratos saudáveis e crocantes graças à nossa grande variedade de receitas, exibindo o código QR na etiqueta do produto.

1. Insira o plugue em uma tomada de acordo com a voltagem do produto.
2. Coloque os ingredientes na cuba.
   Observação: Nunca exceda a quantidade indicada na tabela (consulte a seção 'Configurações'), pois isso pode afetar a qualidade do resultado final.
3. Coloque a cuba de volta ao aparelho.
4. Para começar a cozinhar, você deve selecionar um modo de cozimento automático:
   - Pressione o botão para exibir o modo de cozimento.
   - Pressione em seguida o botão na tela para escolher o modo de cozimento desejado (esses modos são descritos em detalhe na seção **"Guia de cozimento"**).
   - Você pode alterar o tempo de cozimento, pressionando o botão e ajustando o tempo com os botões ⊕ e ⊖. O timer pode ser definido para de 0 a 60 minutos.
   - Ajuste a temperatura com os botões ⊕ e ⊖ na tela digital. O termostato varia de 70 a 200°C.
   - Pressione o botão Start para iniciar o cozimento com os dados escolhidos de temperatura e tempo.
   - Inicia-se o cozimento. A temperatura escolhida e o tempo de cozimento restante vão alternar-se na tela do visor.
5. O excesso de óleo dos ingredientes é coletado no fundo da cuba.
6. Alguns alimentos precisam ser agitados na metade do tempo de cozimento (ver seção "Guia de Cozimento"). Para mexer os alimentos, puxe o cesto para fora do aparelho pela pega e agite-o.
   Em seguida, deslize o copo de volta no aparelho. O aparelho reinicia automaticamente.
7. Quando ouvir o apito do timer, o tempo de preparação definido se esgotou. Retire a cuba do aparelho e coloque-a sobre uma superfície resistente ao calor.
8. Verifique se a comida está pronta.
   Se a comida ainda não estiver pronta, basta colocar a cuba de volta no aparelho e ajustar o timer para alguns minutos extras.
9. Quando a comida estiver cozida, retire a cuba. Para remover o alimento, use um par de pinças para retirá-la da cuba.
   Cuidado: 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: Não toque na panela durante e algum tempo após o uso, pois ela fica muito quente. Só segure a panela pela alça.
   Depois de fritar em ar quente, a cuba, a grelha e a comida ficam muito quentes.
10. Assim que o alimento estiver pronto, o aparelho fica pronto de imediato para preparar outra receita.

GUIA DE COZIMENTO

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

	Quantidade min-máx (g)	Tempo aproximado (min)	Temperatura (°C)	Modo de cozimento	Agitar*	Informação adicional
Batatas e fritas						
Batata frita congelada (espessura 10 mm x 10 mm)	300 - 800 g	15 - 25 min	180°C		Sim	
Batata frita in natura (8 x 8 mm)	300 - 800 g	22 - 32 min	180°C		Sim	Adicione 1 colher de sopa de óleo
Batata rústica congelada	300 - 800 g	22 - 27 min	180°C		Sim	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			
Bacon/bacon de vaca	150 g	8 min	180°C		Sim	Virar a meio da cozedura
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		Sim	
Asas de frango congeladas	300 g	16 - 20 min	200°C		Sim	
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		Sim	
Vegetais						
Vegetais	300 g	Cozimento : 10 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

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 fritados 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 nao 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 agua por pelo menos 30 minutos, tire-os e seque-os com papel toalha.
3. Despeje 1 colher de sopa de azeite em uma tigela, coloque os palitos na parte superior e misture até os palitos serem revestidos com óleo.
4. Remova os palitos da tigela com os dedos ou um utensílio de cozinha para que o excesso de óleo permaneça na tigela. Coloque os palitos na cuba.
   Observação: Não incline a tigela para colocar todos os palitos na 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

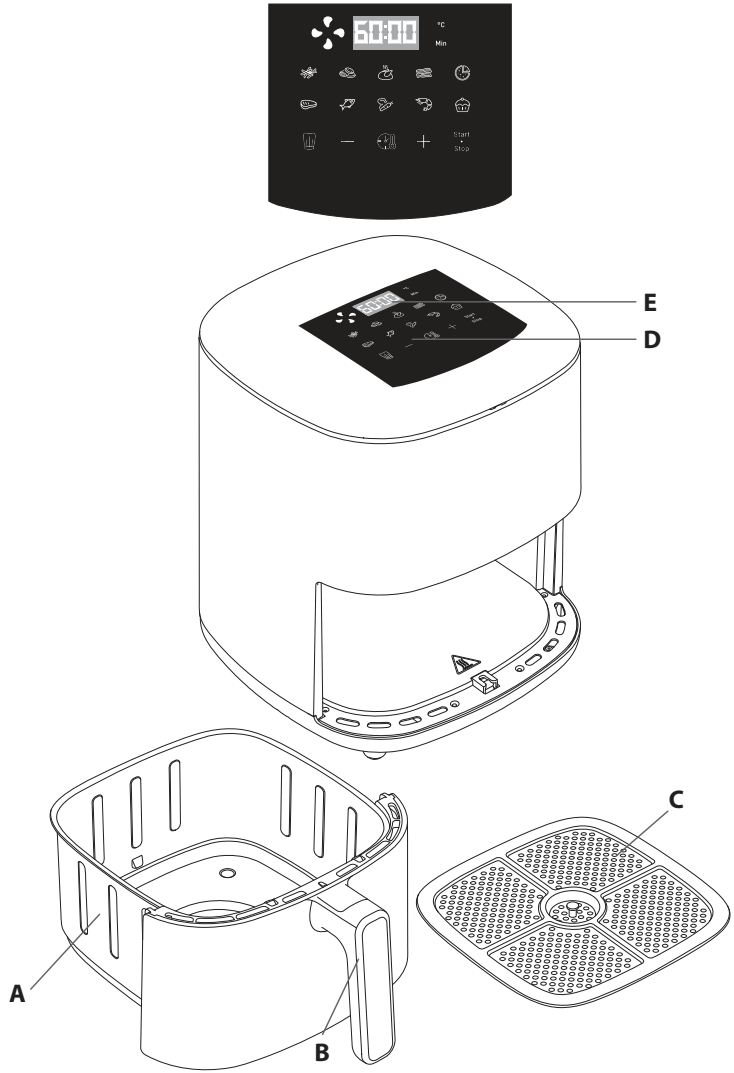
Não jogue o equipamento fora com lixo doméstico normal no final de sua vida útil, descarte-o em um ponto de coleta oficial para reciclagem. Ao fazer isso, você ajuda a preservar o meio ambiente

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 Arno 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


60:00
°C
Min
Start
+
Stop
E
D
A
B
C

DESCRIZIONE

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

MODALITÀ DI COTTURA AUTOMATICA

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

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio e eventuali adesivi dall'apparecchio.
2. Pulire accuratamente il cestello e la griglia rimovibile con acqua calda, un po' di detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.
   I cestelli e le griglie sono lavabili in lavastoviglie.
3. Pulire la parte interna ed esterna dell'apparecchio con un panno umido. L'apparecchio funziona producendo aria calda. Non riempire il cassetto con olio o grasso per frittura.

PREPARAZIONE PRIMA DELL'USO

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie di lavoro piana, stabile e resistente al calore, lontana da spruzzi d'acqua.
2. Inserire la griglia nella parte inferiore della ciotola, fino al fermo.
3. Non riempire il cestello con olio o altri liquidi.
   Non appoggiare nulla sull'apparecchio perché ciò potrebbe ostacolare il flusso d'aria e compromettere il risultato della frittura ad aria calda.

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

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". Prepara piatti sani e croccanti grazie alla nostra ampia varietà di ricette inquadrando il codice QR sull'etichetta del prodotto.

1. Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica.
2. Posizionare il alimento nel cestello.
   Nota: non superare mai la quantità massima indicata nella tabella (vedere la sezione "Guida alla cottura"), poiché ciò potrebbe compromettere la qualità del risultato finale.
3. Reinserire il cestello nell'apparecchio.
4. Per iniziare la cottura, è necessario selezionare la modalità di cottura predefinita.
   - Premere il tasto per visualizzare la modalità di cottura.
   - Premere il tasto sul display per selezionare la modalità di cottura desiderata (le modalità sono descritte in dettaglio nella sezione "Guida alla cottura").
   - È possibile modificare il tempo di cottura premendo e regolarlo con i tasti ⊕ e ⊖ È possibile impostare il timer tra 0 e 60 minuti.
   - Regolare la temperatura con i pulsanti con i pulsanti ⊕ e ⊖ sul display digitale. Il termostato varia da 70 a 200 °C.
   - Premere il tasto Start/Stop per iniziare la cottura con le impostazioni selezionate di temperatura e tempo.
   - La cottura ha inizio. Sul display viene visualizzato il tempo di cottura rimanente.
     Nota: Durante la cottura, è possibile regolare il tempo di cottura e la temperatura premendo .
5. L'olio in eccesso proveniente dagli alimenti viene raccolto sul fondo del recipiente.
6. 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.
7. 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.
8. Controllare che il cibo sia pronto.
   Se non è ancora pronto, è sufficiente reinserire il recipiente e impostare il timer per qualche altro minuto.
9. 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.
   Dopo la cottura, la ciotola, la griglia e gli alimenti sono molto caldi.

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

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.

	Quantità	Tempo approssimativo (min)	Temperatura (°C)	Modalità di cottura	Agitare*	Informazioni extra
Patate e patatine fritte						
Patatine fritte surgelate (10 mm x 10 mm)	300 - 800 g	15 - 25 min	180°C		sì	
Patatine fritte fatte in casa (8 x 8 mm)	300 - 800 g	22 - 32 min	180°C		sì	Aggiungere 1 cucchiaio di olio
Patate surgelate a spicchi	300 - 800 g	22 - 27 min	180°C		sì	Aggiungere 1 cucchiaio di olio
Carne e pollame						
Carne surgelata	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			
Pancetta/Pancetta di manzo	150 g	8 min	180°C		sì	Girare a metà cottura
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		sì	
Ali di pollo	300 g	16 - 20 min	200°C		sì	
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		sì	
Pizza	400g	7 min	190°C			
Verdure						
Verdure	300 g	10 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

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

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

SUGGERIMENTI

- Gli alimenti più piccoli richiedono solitamente un tempo di cottura leggermente più breve rispetto agli alimenti di dimensioni maggiori. Una quantità maggiore di alimenti richiede solo un tempo di cottura leggermente più lungo, una quantità minore richiede un tempo di cottura leggermente più breve.
- Agitando gli alimenti a metà cottura, si ottiene un risultato migliore e si evita una cottura non omogenea.
- Aggiungere un po' di olio alle patate fresche per renderle croccanti. Dopo aver aggiunto un cucchiaio di olio, friggere le patate per pochi minuti.
- 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.

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.
4. È possibile utilizzare un liquido sgrassante per rimuovere eventuali residui di sporco.
   Avvertenza: 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.
5. Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda e un panno umido.
6. Pulire l'elemento riscaldante con una spazzola asciutta per rimuovere eventuali residui di cibo.
7. Non immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.

CONSERVAZIONE

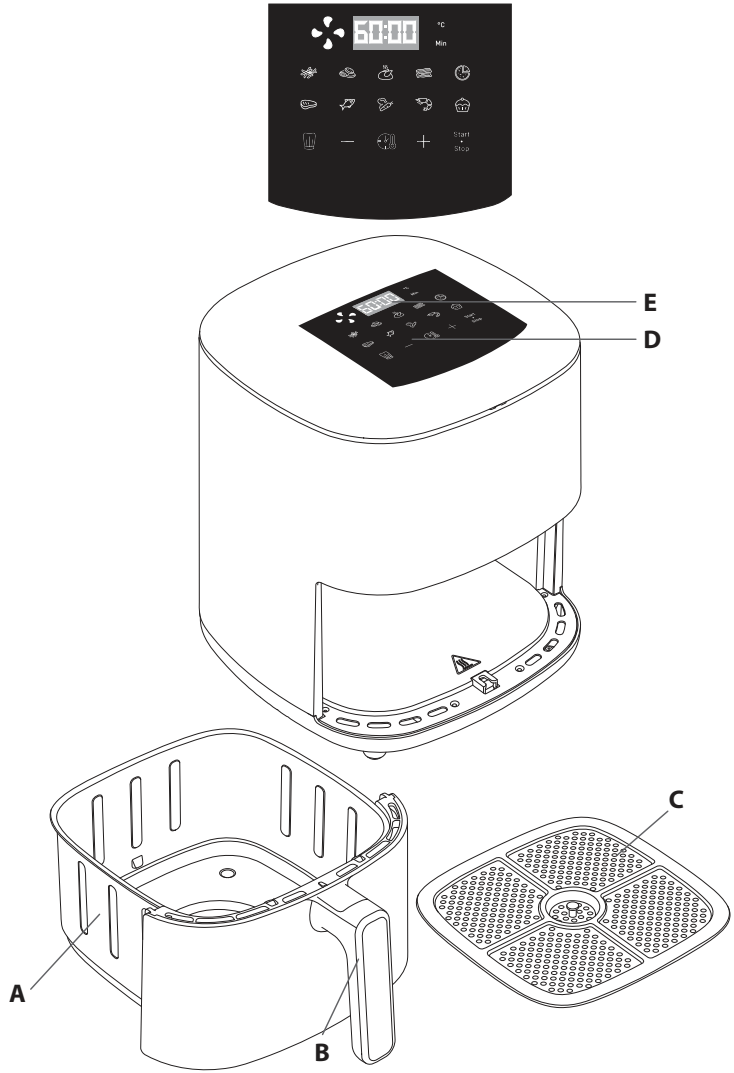
1. Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare.
2. Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte.

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.


60:00
°C
Min
Start
+
Stop
E
D
C
A
B

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

A. μπολ
B. Λαβή μπολ
C. Αποσπώμενη σχάρα
D. Ψηφιακή οθόνη αφής
E. Οθόνη χρόνου/θερμοκρασίας

ΑΥΤΟΜΑΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

1. Τηγανητές πατάτες
2. κοτομπουκιές
3. Ψητό κοτόπουλο
4. Μπέικον
5. Πίτσα
6. μπριζόλα
7. Ψάρι)
8. Λαχανικά
9. Γαρίδες
10. Επιδόρπιο

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας, Αφαιρέστε όλα τα αυτοκόλλητα από τη συσκευή.
2. Καθαρίστε σχολαστικά τον κάδο και τις αποσπώμενες σχάρες με ζεστό νερό, λίγο υγρό σαπούνι και ένα μαλακό σφουγγάρι.
   Οι κάδοι και οι σχάρες πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
3. Σκουπίστε το εσωτερικό και το εξωτερικό της συσκευής με ένα βρεγμένο πανί. Η συσκευή λειτουργεί με ζεστό αέρα. Μην γεμίζετε τον κάδο με λάδι ή λίπος για τηγάνισμα.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ

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

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Για να μην υπερθερμανθεί η συσκευή, μην την τοποθετείτε σε γωνίες ή κάτω από ντουλάπια στερεωμένα στον τοίχο. Θα πρέπει να 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». Απολαύστε υγιεινά και τραγανά πιάτα χάρη στη μεγάλη ποικιλία συνταγών μας, χρησιμοποιώντας τον κωδικό QR στο αυτοκόλλητο του προϊόντος.

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. Για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα, πρέπει να επιλέξετε την προκαθορισμένη λειτουργία μαγειρέματος.
   - Πατήστε το κουμπί για να εμφανίσετε τη λειτουργία μαγειρέματος.
   - Στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί στην οθόνη για να επιλέξετε την επιθυμητή λειτουργία μαγειρέματος (αυτές οι λειτουργίες περιγράφονται λεπτομερώς στην ενότητα «Οδηγός μαγειρικής»).
   - Μπορείτε να αλλάξετε τον χρόνο μαγειρέματος πατώντας το και να τον προσαρμόσετε με τα κουμπιά ⊕ και ⊖ Ο χρονοδιακόπτης μπορεί να ρυθμιστεί μεταξύ 0 και 60 λεπτών.
   - Ρυθμίστε τη θερμοκρασία με τα κουμπιά ⊕ και ⊖ στην ψηφιακή οθόνη. Ο θερμοστάτης ρυθμίζεται από 70°C έως 200°C.
   - Πατήστε το κουμπί Start • Stop για να ξεκινήσει το μαγείρεμα με τις επιλεγμένες ρυθμίσεις θερμοκρασίας και χρόνου.
   - Το μαγείρεμα ξεκινά. Ο χρόνος μαγειρέματος που απομένει εμφανίζεται στην οθόνη.
     ημείωση: Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος και τη θερμοκρασία πατώντας .
5. Η ποσότητα λαδιού που βγαίνει από το φαγητό συγκεντρώνεται στο κάτω μέρος του κάδου.
6. Κάποιες συνταγές απαιτούν το ανακάτεμα του φαγητού στη μέση του χρόνου μαγειρέματος για βέλτιστα αποτελέσματα μαγειρέματος (ανατρέξτε την ενότητα «Οδηγός μαγειρικής»). Για να ανακατέψετε το φαγητό, κρατήστε τη χειρολαβή για να τραβήξετε το μπολ από τη συσκευή και ανακατέψτε. Στη συνέχεια, σπρώξτε ξανά το μπολ μέσα στη συσκευή και το μαγείρεμα θα ξεκινήσει και πάλι αυτόματα.
7. Όταν ακούσετε την ηχητική ειδοποίηση του χρονοδιακόπτη, η επιλεγμένη ώρα μαγειρέματος έχει ολοκληρωθεί. Βγάλτε το μπολ από τη συσκευή και τοποθετήστε το σε μια πυρίμαχη επιφάνεια.
8. Ελέγξτε αν το φαγητό έχει γίνει.
   Αν το φαγητό δεν έχει γίνει ακόμα, απλά σύρετε το μπολ μαγειρέματος πίσω στη συσκευή και ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη για λίγα επιπλέον λεπτά λειτουργίας.
9. Όταν το φαγητό μαγειρευτεί, αφαιρέστε το μπολ. Για να βγάλετε το φαγητό από το μπολ, χρησιμοποιήστε μια λαβίδα.
   Προσοχή: Δεν πρέπει ποτέ να αναποδογυρίζετε τον κάδο μαζί με τη σχάρα.
   Μετά το μαγείρεμα, το μπολ, η σχάρα και το φαγητό θα καίνε.

   Προσοχή: Μην αγγίζετε το μπολ κατά τη χρήση και για λίγο χρόνο μετά τη χρήση, γιατί καίει. Να κρατάτε το μπολ μόνο από τη χειρολαβή.
10. Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα μιας ποσότητας φαγητού, η συσκευή είναι έτοιμη στη στιγμή για το μαγείρεμα της επόμενης ποσότητας φαγητού.

el

ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

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

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

	Ποσότητα	Εκτιμώμενος χρόνος (min)	Θερμοκρασία (°C)	Λειτουργία μαγειρέματος	Ανακατέψτε*	Περισσότερες πληροφορίες
Πατάτες και τηγανητές πατάτες						
Κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες (10 mm x 10 mm)	300 - 800 g	15 - 25 min	180°C		ναι	
Σπιτικές τηγανιτές πατάτες (8 x 8 mm)	300 - 800 g	22 - 32 min	180°C		ναι	Προσθέστε 1 κουταλιά της σούπας λάδι
Κατεψυγμένες κυδωνάτες πατάτες	300 - 800 g	22 - 27 min	180°C		ναι	Προσθέστε 1 κουταλιά της σούπας λάδι
Κρέας και πουλερικά						
Κατεψυγμένη 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			
Μπέικον/βοδινό μπέικον	150 g	8 min	180°C		ναι	Αναποδογυρίστε στα μισά του μαγειρέματος
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		ναι	
Φτερούγες κοτόπουλου	300 g	16 - 20 min	200°C		ναι	
Παγωμένες τυροκροκέτες	125 g (5 κομμάτια)	7 - 9 min	180°C			
Κατεψυγμένες ροδέλες κρεμμυδιού	200 g (10 κομμάτια)	8 - 10 min	200°C		ναι	
Πίτσα	400g	7 min	190°C			
Λαχανικά						
Λαχανικά	300 g	10 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.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Για να αποφύγετε την πρόκληση φθοράς στη συσκευής σας, ποτέ να μην υπερβαίνετε τις μέγιστες ποσότητες συστατικών και υγρών που αναγράφονται στο εγχειρίδιο οδηγιών και στις συνταγές.

**τοποθετήστε τη φόρμα για κέικ / το ταψάκι φούρνου στο μπολ.
Όταν χρησιμοποιείτε μείγματα που φουσκώνουν (όπως για κέικ, κις 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. Εάν δεν είστε σίγουροι, μπορείτε να ανοίξετε το μπολ σε οποιοδήποτε σημείο μαγειρέματος για να ελέγξετε την πρόοδο.
- Η ανακίνηση τροφών μικρότερου μεγέθους στη μέση του μαγειρέματος βελτιώνει το τελικό αποτέλεσμα και μπορεί να αποτρέψει το ανομοιόμορφο μαγείρεμα.
- Για να κάνετε τις πατάτες ιδιαίτερα τραγανές, δοκιμάστε να προσθέσετε μια μικρή ποσότητα λαδιού πριν από το μαγείρεμα και ανακατέψτε για να καλύψετε ομοιόμορφα τις πατάτες. Συνιστούμε 14ml λάδι.
- Τα ορεκτικά που μαγειρεύονται στον φούρνο μπορούν επίσης να μαγειρευτούν και στη συσκευή.
- Η βέλτιστη προτεινόμενη ποσότητα για μαγείρεμα τηγανητής πατάτας είναι τα 700 γραμμάρια.
- Χρησιμοποιήστε έτοιμη ζύμη σφολιάτας, κουρού ή άλλη για να φτιάξετε γεμιστά σνακ, εύκολα και γρήγορα.
- Τοποθετήστε ένα ταψί στο μπολ της συσκευής εάν θέλετε να ψήσετε ένα κέικ ή μία τάρτα ή εάν θέλετε να τηγανίσετε ευαίσθητα ή γεμιστά υλικά. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα πυρίμαχο σκεύος από σιλικόνη, ανοξείδωτο 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 μπαστουνάκια πατάτας σε ένα μπολ με κρύο νερό για τουλάχιστον 30 λεπτά, στραγγίξτε τα και στεγνώστε τα με μια καθαρή, πολύ απορροφητική πετσέτα. Στη συνέχεια, ταμπονάρετε με χαρτί κουζίνας. Οι πατάτες πρέπει να είναι πολύ καλά στεγνωμένες πριν από το μαγείρεμα.
3. Ρίξτε 1 κουταλιά σούπας λάδι (φυτικό, ηλιέλαιο ή ελαιόλαδο) σε ένα στεγνό 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 αντικολλητική επίστρωση. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά κουζινικά σκεύη ή λειαντικά προϊόντα καθαρισμού για να τα καθαρίσετε, καθώς κάτι τέτοιο μπορεί να φθείρει την αντικολλητική επικάλυψη.

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

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

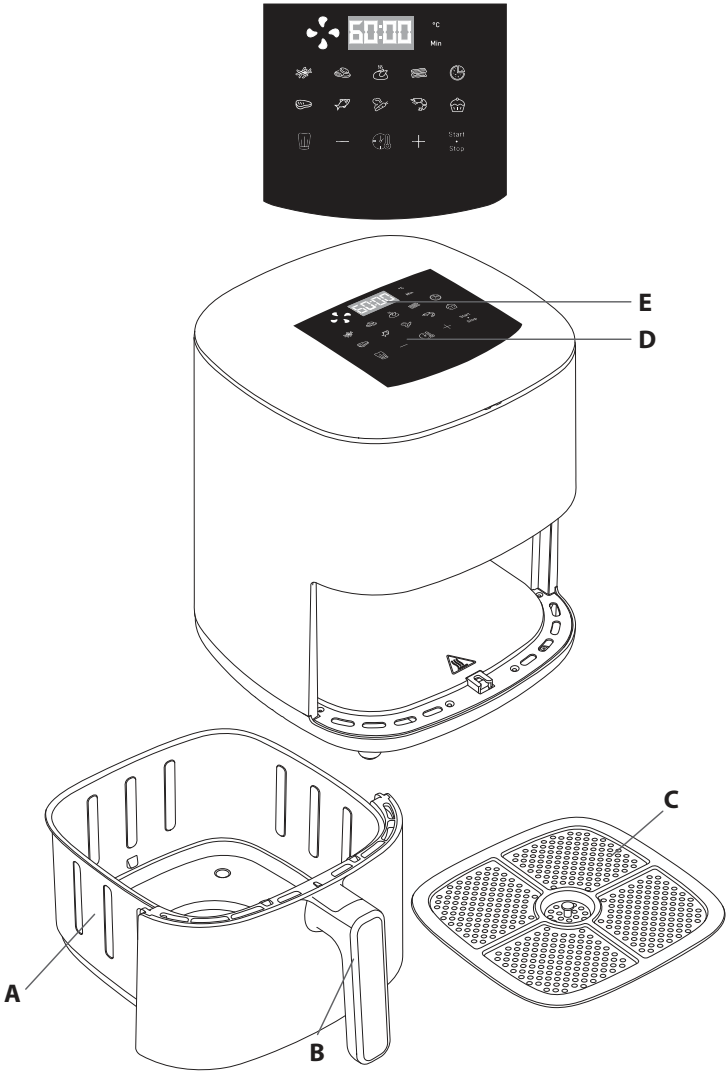
1. Βγάλτε από την πρίζα τη συσκευή και αφήστε την να κρυώσει.
2. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη είναι καθαρά και στεγνά.

ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ

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

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

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


60:00
°C
Min
Start
+
Stop
E
D
A
B
C

AÇIKLAMA

A. Hazne
B. Hazne kolu
C. çıkarılabilir ızgara
D. Dijital dokunmatik ekran paneli
E. Zaman/sıcaklık ekranı

OTOMATİK PİŞİRME MODLARI

1. Kızartma
2. Tavuk nugget
3. Kızarmış piliç
4. Jambon
5. Pizza
6. Biftek
7. Balık
8. Sebze
9. Karides
10. Tatlı

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

1. Tüm ambalaj malzemelerini çıkarın ve tüm cihaz etiketleri.
2. Hazneyi ve çıkarılabilir ızgarayı sıcak su, biraz bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan bir sünger ile iyice temizleyin.
   Hazneler ve ızgaralar bulaşık makinesinde yıkanabilir.
3. Cihazın içini ve dışını nemli bir bezle silin. Cihaz sıcak hava üreterek çalışır. Hazneyi katı ya da sıvı kızartma yağı ile doldurmayın.

KULLANMADAN ÖNCE HAZIRLIK

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

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

CİHAZIN YALNIZCA BİR HAZNESİNİ KULLANMA

Cihaz birçok çeşit tarifi pişirebilir. Ana yemekler için pişirme süreleri "Yemek Pişirme Kılavuzu" bölümünde verilmiştir. Ürün etiketindeki QR kodunu okutarak erişebileceğiniz çok çeşitli tariflerimiz sayesinde sağlıklı ve çıtır yiyeceklerin keyfini çıkarın.

1. Elektrik kablosunu bir elektrik prizine takın.
2. İlk yiyeceği hazne.
   Not: Nihai sonucun kalitesini etkileyebileceğinden, tabloda belirtilen maksimum miktarı asla aşmayın ("Yemek Pişirme Kılavuzu" bölümüne bakın).

3. Hazneyi kaydırarak tekrar cihaza takın.
4. Pişirmeye başlamak için önceden ayarlanmış pişirme modunu seçmelisiniz.
   - Pişirme modunu görüntülemek için düğmesine basın.
   - Arzu edilen pişirme modunu seçmek için ekrandaki düğmesine basın (Bu modlar "Yemek Pişirme Kılavuzu" bölümünde ayrıntılı olarak anlatılmıştır).
   - düğmesine basarak pişirme süresini değiştirebilir, ⊕ ve ⊖ düğmeleriyle ayarlayabilirsiniz. Zamanlayıcı 0 ile 60 dakika arasında ayarlanabilir.
   - Dijital ekrandaki ⊕ ve ⊖ düğmelerini kullanarak sıcaklığı ayarlayın. Termostat sıcaklığı 70-200°C arasında değişir.
   - Pişirmeyi seçilen sıcaklık ve zaman ayarlarıyla başlatmak için Start/Stop düğmesine basın.
   - Pişirme başlar. Kalan pişirme süresi ekranda görüntülenir.
     Not : Pişirme sırasında tuşuna basarak pişirme süresini ve sıcaklığı ayarlayabilirsiniz.
5. Yiyeceklerdeki fazla yağ haznenin dibinde toplanır.
6. En iyi pişirme sonuçları için bazı yiyeceklerin pişirme süresinin ortasında karıştırılması gerekir ("Yemek Pişirme Kılavuzu" bölümüne bakın.). Yiyecekleri karıştırmak için hazneyi sapından tutarak cihazdan çıkarın ve sallayın. Ardından hazneyi tekrar cihaza takın. Pişirme işlemi otomatik olarak yeniden başlar.
7. Zamanlayıcı çaldığında, ayarlanan pişirme süresi sona ermiş olur. Hazneyi cihazdan çıkarın ve ısıya dayanıklı bir yüzeyin üzerine yerleştirin.
8. Yiyeceklerin hazır olup olmadığını kontrol edin.
   Yiyecekler henüz hazır değilse hazneyi tekrar cihazın içine kaydırın ve zamanlayıcıda ekstra birkaç dakika daha ayarlayın.
9. Yiyecekler piştiğinde hazneyi çıkarın. Yiyecekleri hazneden çıkarmak için maşa kullanın.
   Dikkat: Izgara haznenin içindeyken hazne kesinlikle ters çevrilmemelidir.
   Pişirme sonrasında hazne, ızgara ve yiyecek çok sıcaktır.

   Dikkat: Çok ısındığından kullanım esnasında veya kullanımdan sonra bir süre için hazneye dokunmayın. Hazneyi sadece sapından tutun.
10. Bir parti yiyeceğin pişirilmesi tamamlanır tamamlanmaz, cihaz bir sonraki partiyi pişirmek için hazır olur.

PİŞİRME KILAVUZU

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

	Miktar	Yaklaşık Süre (min)	Sıcaklık (°C)	Pişirme modu	Karıştırma*	Ekstra bilgi
Patates ve kızartmalar						
Dondurulmuş kızartmalar (10 mm x 10 mm)	300 - 800 g	15 - 25 min	180°C		Evet	
Ev yapımı patates kızartması (8 x 8 mm)	300 - 800 g	22 - 32 min	180°C		Evet	1 yemek kaşığı yağ ekleyin
Dondurulmuş patates dilimleri	300 - 800 g	22 - 27 min	180°C		Evet	1 yemek kaşığı yağ ekleyin
Et ve Tavuk						
Donmuş 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			
Domuz pastırması/dana pastırması	150 g	8 min	180°C		Evet	Pişirme alanının ortasına çevirin
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		Evet	
Tavuk kanadı	300 g	16 - 20 min	200°C		Evet	
Donmuş peynir çubukları	125 g (5 parça)	7 - 9 min	180°C			
Donmuş soğan halkaları	200 g (10 parça)	8 - 10 min	200°C		Evet	
Pizza	400 g	7 min	190°C			
Sebze						
Sebze	300 g	10 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.

ÖNEMLİ: Cihazınıza zarar vermekten kaçınmak için asla kullanma kılavuzunda ve tariflerde belirtilen maksimum malzeme ve sıvı miktarını aşmayın.

**Pasta kalıbını/fırın kabını hazneye yerleştirin.
Kabaran karışımlar (örneğin kek, kiş veya muffin gibi) kullandığınızda fırın kabı yarısından fazla doldurulmamalıdır.

İPUÇLARI

- Daha küçük yiyecekler genellikle daha büyük yiyeceklere göre biraz daha kısa sürede pişerler. Emin değilseniz, pişirme işleminin herhangi bir noktasında haznenin içini açarak ilerleme durumunu kontrol edebilirsiniz.
- Daha küçük yiyeceklerin pişirme süresinin yarısında sallanması daha iyi bir pişirme sonucu elde edilmesini sağlar ve yiyeceklerin eşit pişmemesini önlemeye yardımcı olabilir.
- Patateslerinizin çıtır çıtır olması için pişirmeden önce az miktarda yağ eklemeyi deneyin ve eşit şekilde kaplamak için sallayın. 14 ml yağ öneririz.
- Fırında pişirilebilecek atıştırmalıklar cihazda da pişirilebilirler.
- Patates kızartması pişirmek için tavsiye edilen ideal miktar 700 gramdır.
- Kolay ve hızlı bir şekilde içi dolu atıştırmalıklar yapmak için hazır puf börek ve tart hamuru kullanın.
- Kek veya kiş pişirmek veya hassas ya da içi doldurulmuş yiyecekleri kızartmak istiyorsanız cihazın haznesine bir fırın kabı yerleştirin. Silikon, paslanmaz çelik, alüminyum ve terakota fırın kabı kullanabilirsiniz.
- Cihazı yiyecekleri yeniden ısıtmak için de kullanabilirsiniz. Yiyecekleri tekrar ısıtmak için sıcaklığı 10 dakikaya kadar 160°C olarak ayarlayın. Yiyeceği tamamen yeniden ısıtmak için pişirme süresi yiyecek miktarına göre ayarlanabilir.

tr

EV YAPIMI PATATES KIZARTMASI YAPMA

Ev yapımı patates kızartması yapmak istiyorsanız aşağıdaki adımları takip edin.

1. Patates kızartması yapmak için tavsiye edilen bir patates çeşidi seçin. Patatesleri soyun ve eşit kalınlıkta patates kızartması şeklinde dilimleyin.
2. Çubuk çubuk doğradığınız patatesleri en az 30 dakika süreyle soğuk su dolu bir kabın içinde bekletin, ardından süzün ve temiz, yüksek emiş gücüne sahip bir kurulama bezi ile kurulayın. Ardından kağıt havluyla kurulayın. Patatesler kızartılmadan önce iyice kuru olmalıdır.
3. Kuru bir kaba 1 yemek kaşık yağ (bitkisel yağ, ayçiçeği yağı veya zeytinyağı) dökün, üstüne patatesleri ekleyin ve patatesler yağ ile kaplanana kadar karıştırın.
4. Patatesleri parmaklarınızla veya maşa ya da kaşık gibi bir mutfak aleti ile yağ fazlası kasede kalacak şekilde alın. Patatesleri hazneye koyun.
   Not: Yağ kaplı patateslerin olduğu 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.
   Uyarı: Kase ve ızgara bulaşık makinesinde yıkanabilir.
   İpucu: Haznenin ve ızgaranın dibine kir yapışmışsa bunları sıcak su ve biraz bulaşık deterjanı ile doldurun. Hazne ve ızgaranın yaklaşık 10 dakika beklemesine izin verin. Sonra durulayarak temizleyin ve kurulayın.
4. Cihazın içini sıcak su ve nemli bir bezle silin.
5. Isıtma elemanındaki mevcut gıda artıklarını temizlemek için kuru bir temizlik fırçası kullanın.
6. Cihazı suya veya başka bir sıvıya batırmayın.

DEPOLAMA

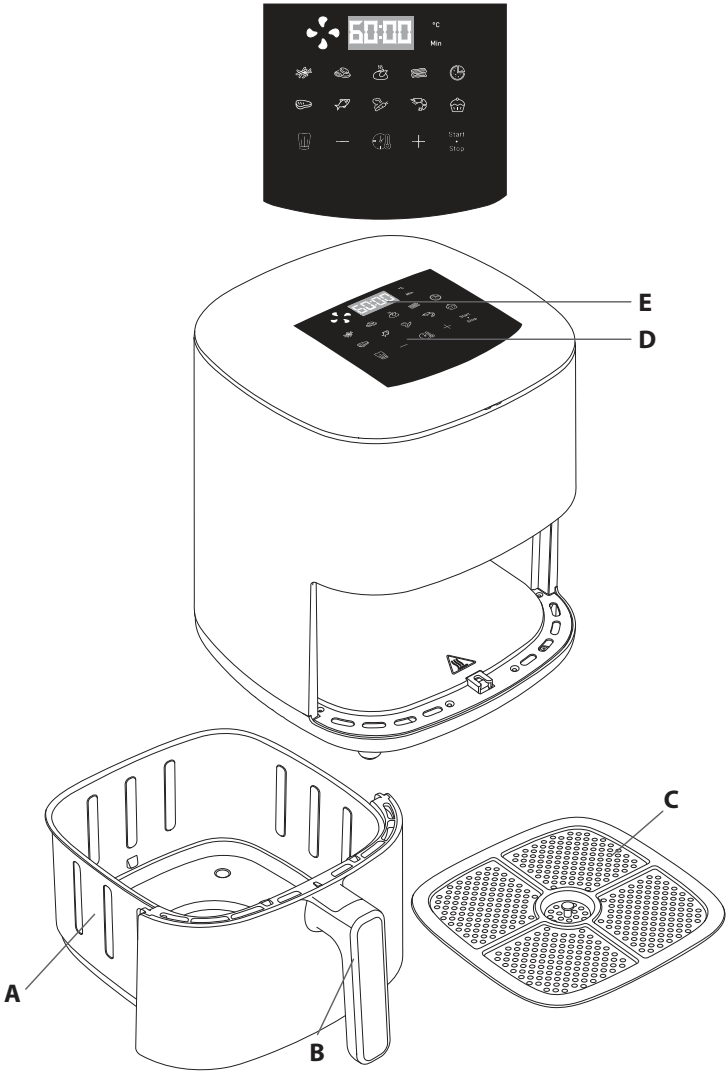
1. Cihazı prizden çekin ve soğumaya bırakın.
2. Tüm parçaların temiz ve kuru olduğundan emin olun.

GARANTİ VE SERVİS

Hizmete veya bilgiye ihtiyacınız ya da bir sorununuz 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.


60:00
°C
Min
Start
+
Stop
E
D
C
A
B

LEÍRÁS

A. Tál
B. Tál fogantyúja
C. Kivehető rács
D. Digitális érintőképernyős panel
E. Idő/hőmérséklet kijelző

AUTOMATIKUS ELKÉSZÍTÉSI MÓDOK

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

TEENDŐK AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

1. Távolítson el az összes csomagolóanyagot i el minden matricát a készülékről.
2. Alaposan tisztítsa meg a tálcát és a kivehető rácsokat forró vízzel, kis mennyiségű mosogatószerrel és karcolásmentes szivaccsal.
   A tálcák és a rácsok mosogatógépben moshatók.
3. Törölje át a készülék belsejét és külsejét nedves ruhával. A készülék forró levegő előállításával működik. Ne töltse fel a tálcát olajjal vagy sütőzsírral.

HASZNÁLATI ELŐKÉSZÜLETEK

1. Helyezze a készüléket lapos, stabil, hőálló munkafelületre, távol a kifröccsenő víztől.
2. Helyezze a rácsot a tál aljára, egészen ütközésig.
3. Ne töltse fel a tálcát olajjal vagy más folyadékkal.
   Ne helyezzen semmit a készülékre. Ez megzavarja a légáramlást, és befolyásolja a forrólevegős sütés eredményét.

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

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA EGY TÁLCÁVAL

A készülékkel receptek széles választékát el tudja készíteni. A főételek főzési idejét a „főzési útmutató" című rész tartalmazza. Olvassa be a termék matricáján található QR-kódot, és válogasson az egészséges, ropogós ételek receptjeinek széles választékából.

1. Csatlakoztassa a hálózati kábelt a hálózati aljzathoz.
2. Helyezze az ételt az tálcába
   Megjegyzés: Soha ne lépje túl a táblázatban feltüntetett maximális mennyiséget (lásd a „főzési útmutató" című részt), mivel ez befolyásolhatja a végeredmény minőségét.
3. Csúsztassa vissza a tálcát a készülékbe.
4. A főzés megkezdéséhez ki kell választania az előre beállított főzési módot.
   - Nyomja meg a gombot a főzési mód megjelenítéséhez.
   - Ezután nyomja meg a gombot a képernyőn a kívánt főzési mód kiválasztásához (ezeket az üzemmódokat részletesen a „főzési útmutató" című rész írja le).
   - A főzési időt a gomb megnyomásával módosíthatja, és a ⊕ és a ⊖ gomb segítségével állíthatja be. Az időzítő 0 és 60 perc között állítható be.
   - Állítsa be a hőmérsékletet a digitális képernyőn lévő ⊕ és ⊖ gombokkal. A termosztát 70–200 °C között szabályozható.
   - Nyomja meg az Start/Stop gombot a főzés elindításához a kiválasztott hőmérséklet- és időbeállításokkal.
   - A sütés megkezdődik. A képernyőn megjelenik a hátralévő elkészítési idő.
     Megjegyzés: Főzés közben az megnyomásával beállíthatja a főzési időt és a hőmérsékletet .
5. Az ételből származó felesleges olaj a tál alján gyűlik össze.
6. 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.
7. Amikor meghallja az időzítő hangját, a beállított elkészítési idő lejárt. Húzza ki a tálat a készülékből, és helyezze hőálló felületre.
8. 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.
9. 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.

   Figyelem! Ne érintse meg a tálat használat közben és használat után egy ideig, mert az nagyon felforrósodik. Csak a fogantyúnál fogja meg a tálat.
10. Amikor egy adag étel elkészült, a készülék azonnal készen áll egy újabb adag étel elkészítésére.

ELKÉSZÍTÉSI ÚTMUTATÓ

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

	Mennyiség	Hozzávetőleges idő (min)	Hőmérséklet (°C)	Elkészítési üzemmód	Átkeverés*	Különleges információk
Burgonya és sült krumpli						
Fagyasztott hasábburgonya (10 mm x 10 mm)	300 - 800 g	15 - 25 min	180°C		igen	
Házi sült krumpli (8 x 8 mm)	300 - 800 g	22 - 32 min	180°C		igen	Adjon hozzá 1 evőkanál olajat
Fagyasztott burgonyadarabok	300 - 800 g	22 - 27 min	180°C		igen	Adjon hozzá 1 evőkanál olajat
Hús és baromfi						
Fagyasztott 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			
Szalonna/ marhaszalonna	150 g	8 min	180°C		igen	A sütési idő felénél fordítsa meg
Hal						
Lazacfilé	350 g	15 - 17 min	140°C			
Garnélarákok	12 darabok	4 min	170°C			
Nassolnivalók						
Fagyasztott csirkefalatkák	100 - 600 g	7 - 15 min	200°C		igen	
Csirkeszárnyak	300 g	16 - 20 min	200°C		igen	
Fagyasztott sajtrudak	125 g (5 darabok)	7 - 9 min	180°C			
Fagyasztott hagymakarikák	200 g (10 darabok)	8 - 10 min	200°C		igen	
Pizza	400g	7 min	190°C			
Zöldségek						
Zöldségek	300 g	10 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.

FONTOS: A készülék károsodásának elkerülése érdekében soha ne lépje túl a használati útmutatóban és a receptekben feltüntetett maximális alapanyag- és folyadékmennyiséget.

**helyezze a sütőformát/sütőedényt az edénybe.
Amikor olyan keveréket használ, amely megemelkedik (például sütemény, quiche vagy muffin), a sütőedényt nem szabad a felénél jobban megtölteni.

TANÁCSOK

- A kisebb méretű ételek általában valamivel rövidebb sütési időt igényelnek, mint a nagyobb ételek. Ha bizonytalan, a sütés során bármikor kinyithatja a tálat, hogy ellenőrizze a folyamatot.
- Az ételek átkeverése a sütési idő felénél javítja a végeredményt, és segít megelőzni az egyenetlen sülést.
- Ha különösen ropogóssá szeretné tenni a burgonyát, a sütés előtt adjon hozzá ki mennyiségű olajat, és rázza össze, hogy egyenletesen bevonja a szeleteket. 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 papírtörlővel. Főzés előtt a szeleteket alaposan meg kell szárítani.
3. Öntsön 1 evőkanál olajat (növényi, napraforgó vagy olíva is használható) egy száraz tálba, tegye bele a burgonyaszirmokat és keverje addig, amíg a szeleteket olajréteg nem fedi.
4. Kézzel vagy konyhai eszközzel távolítsa el a szirmokat a tálból, hogy a felesleges olaj a tálban maradjon. Tegye vissza a hasábokat az edénybe.
   Megjegyzés: ne öntse az olajos burgonyás tál tartalmát közvetlenül az edénybe, különben a felesleges olaj felgyűlik az edény alján.
5. Süsse ki a burgonyát a Sütési útmutató fejezetben leírt utasításoknak megfelelően.

TISZTÍTÁS

Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.

Az edény és a rács tapadásmentes bevonattal rendelkezik. A tisztításhoz ne használjon fém konyhai eszközöket vagy súroló hatású tisztítószereket, 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 törlőruha segítségével.
3. Tisztítsa meg az edényt és a rácsot forró vízzel, mosogatószerrel, vagy nem karcoló szivaccsal. A maradék szennyeződés eltávolításához használjon zsírtalanító folyadékot.
   Figyelem: az edény és a rács mosogatógépben moshatók.
   Tipp: Ha szennyeződés ragadt az edény aljára és a rácsra, töltse meg őket forró vízzel és mosogatószerrel. Áztassa az edényt és a rácsot kb. 10 percig. Ezután öblítse le és szárítsa meg.
4. A készülék belsejét meleg vízzel és nedves ruhával törölje át.
5. Az ételmaradványok eltávolításához tisztítsa meg a fűtőelemet száraz tisztítókefével.
6. Ne merítse a készüléket vízbe vagy egyéb folyadékba.

TÁROLÁS

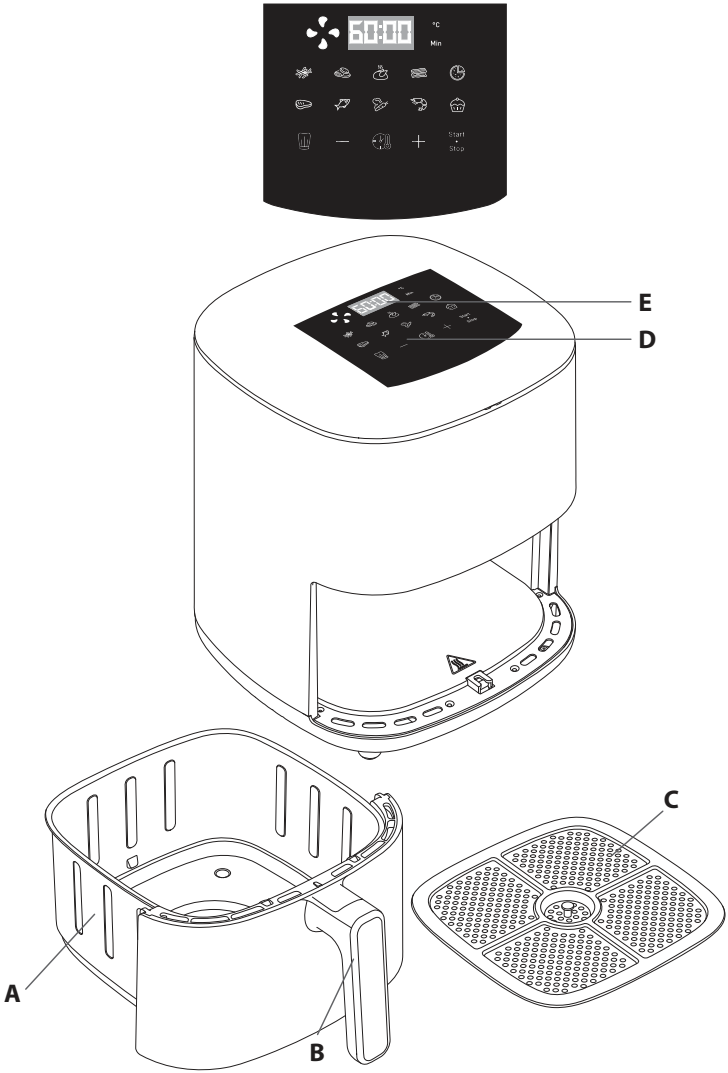
1. Húzza ki a készülék dugóját a konnektorból, és hagyja lehűlni.
2. Győződjön meg róla, hogy minden alkatrész tiszta és száraz.

JÓTÁLLÁS ÉS SZERVIZ

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

HIBAELHÁRÍTÁS

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.


60:00
°C
Min
Start
+
Stop
E
D
A
B
C

OPIS

A. Posuda
B. Drška za posuda
C. Demontažna rešetka
D. Digitalni ekran osetljiv na dodir
E. Prikaz vremena/temperature

REŽIMI ZA AUTOMATSKO KUVANJE

1. Pomfrit
2. Pileći medaljoni
3. Pečena piletina
4. Slanina
5. Pica
6. Odrezak
7. Riba
8. Povrće
9. Škampi
10. Desert

PRE PRVOG KORIŠĆENJA

1. Uklonite sav materijal za pakovanje i el minden matricát a készülékről.
2. Temeljno očistite fioku i demontažne rešetke toplom vodom, deterdžentom za suđe i neabrazivnim sunđerom.
   Fioke i rešetke mogu da se peru u mašini za pranje posuđa.
3. Obrišite unutrašnjost i spoljašnjost uređaja vlažnom krpom. Uređaj radi tako što proizvodi vreo vazduh. Nemojte puniti fioku uljem ili mašću za prženje.

PRIPREMA ZA KORIŠĆENJE

1. Uređaj postavite na ravnu, stabilnu radnu površinu otpornu na toplotu daleko od prskanja vodom.
2. Postavite rešetku na dno činije do kraja.
3. Fioku nemojte da punite uljem ili bilo kojom drugom tečnošću.
   Ništa nemojte da stavljajte na vrh uređaja. Ovo ometa protok vazduha i utiče na rezultate prženja vrelim vazduhom.

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

KORIŠĆENJE SAMO JEDNE FIOKE UREĐAJA

Ovaj uređaj može da kuva razne vrste recepata. Vremena kuvanja za osnovnu hranu data su u odeljku „Vodič za kuvanje". Uživajte u zdravim i hrskavim jelima zahvaljujući našem širokom izboru recepata skeniranjem QR koda na nalepnici proizvoda.

1. Povežite kabl za napajanje strujom na električnu utičnicu.
2. Vrstu hrane stavite u fioku.
   Napomena: nikada nemojte da premašujete količinu navedenu u tabeli (pogledajte odeljak „Vodič za kuvanje") jer ovo može da utiče na kvalitet krajnjeg rezultata.

3. Uvucite fioku nazad u uređaj.
4. Za početak kuvanja morate da izaberete prethodno podešeni režim kuvanja.
   - Pritisnite taster za prikaz režima kuvanja.
   - Zatim pritisnite taster na ekranu da biste izabrali željeni režim kuvanja (ovi režimi detaljno su opisani u odeljku „Vodič za kuvanje").
   - Vreme kuvanja možete da promenite tako što ćete pritisnuti i podesiti ga pomoću dugmadi ⊕ i ⊖ .Tajmer može da se podesi između 0 i 60 minuta.
   - Podesite temperaturu pomoću dugmadi ⊕ i ⊖ na digitalnom ekranu. Termostat pokazuje temperaturu od 70–200 °C.
   - Pritisnite taster Start/Stop da pokrenete kuvanje sa odabranim podešavanjima temperature i vremena.
   - Kuvanje počinje. Preostalo vreme kuvanja prikazano je na ekranu.
5. Suvišna masnoća iz hrane skuplja se na dnu činije.
6. 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.
7. Kada čujete zvuk tajmera, podešeno vreme kuvanja je prošlo. Izvucite činiju iz uređaja i postavite je na površinu otpornu na toplotu.
8. 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.
9. 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.

   Oprez: nemojte da dodirujete činiju tokom korišćenja i još neko vreme nakon korišćenja jer se mnogo zagreje. Činiju držite samo za dršku.
10. Kada je jedna količina hrane gotova, uređaj je odmah spreman za pripremu druge količine hrane.

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.

	Količina	Približno vreme (min)	Temperatura (°C)	Režim kuvanja	Protresanje*	Dodatne informacije
Krompir i pomfrit						
Zamrznuti pomfrit (10 mm x 10 mm)	300 - 800 g	15 - 25 min	180°C		da	
Domaći pomfrit (8 x 8 mm)	300 - 800 g	22 - 32 min	180°C		da	Dodajte 1 kašiku ulja
Pekarski krompir	300 - 800 g	22 - 27 min	180°C		da	Dodajte 1 kašiku ulja
Meso i živina						
Zamrznuti 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			
Slanina / goveđa slanina	150 g	8 min	180°C		da	Okrenite kada bude srednje kuvano
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		da	
Pileća krilca	300 g	16 - 20 min	200°C		da	
Smrznuti štapići sira	125 g (5 kom)	7 - 9 min	180°C			
Zamrznuti krugovi luka	200 g (10 kom)	8 - 10 min	200°C		da	
Pica	400g	7 min	190°C			
Povrće						
Povrće	300 g	10 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.

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

PRIPREMA DOMAĆEG ČIPSA

Ako želite da pripremite domaći čips, sledite korake niže.

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

ČIŠĆENJE

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

1. Uklonite utikač iz zidne utičnice i ostavite uređaj da se ohladi. Napomena: uklonite činiju da biste omogućili brže hlađenje uređaja.

2. Obrišite spoljašnjost uređaja vlažnom krpom.
3. Očistite činiju i rešetku toplom vodom, sa malo deterdženta za pranje sudova i neabrazivnim sunđerom. Možete da koristite tečnost za odmašćivanje da biste uklonili preostalu nečistoću.
   Upozorenje: 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.
4. Obrišite unutrašnjost uređaja toplom vodom i vlažnom krpom.
5. Grejni element očistite suvom četkom za čišćenje i uklonite ostatke hrane.
6. Uređaj nemojte uranjati u vodu ili druge tečnosti.

SKLADIŠTENJE

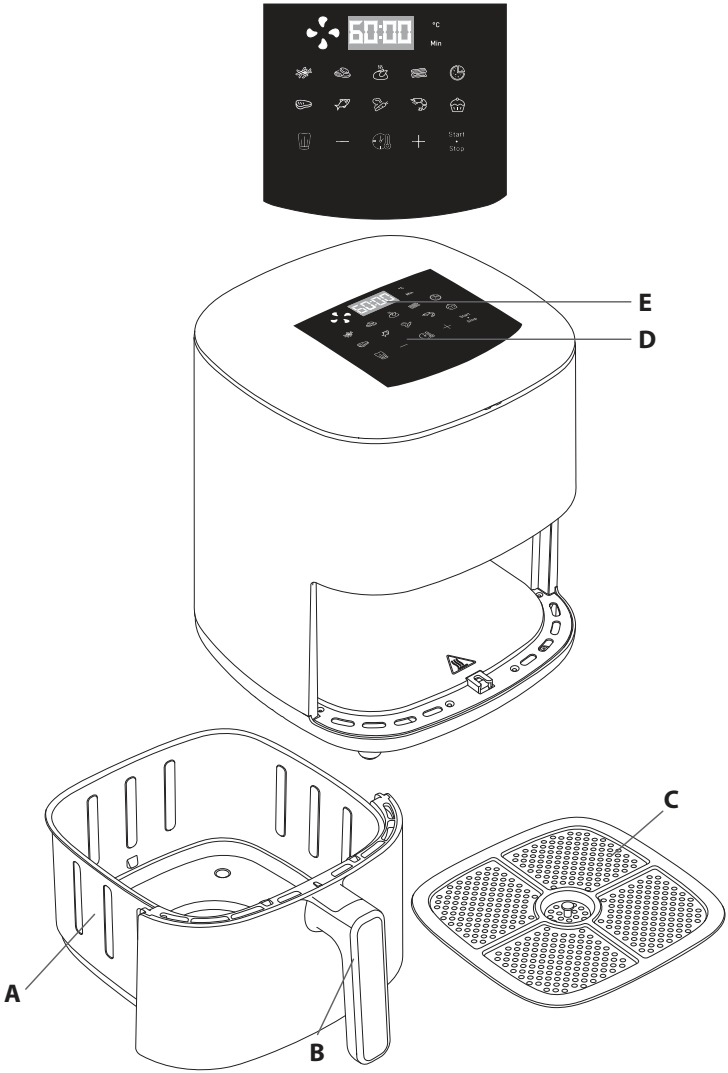
1. Isključite uređaj iz struje i ostavite ga da se ohladi.
2. Uverite se da su svi delovi čisti i suvi.

GARANCIJA I SERVIS

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

REŠAVANJE PROBLEMA

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


60:00
°C
Min
Start
+
Stop
E
D
C
A
B

OPIS

A. Posuda
B. Drška na posuda
C. Odvojiva rešetka
D. Digitalni displej osjetljiv na dodir
E. Prikaz vremena/temperature

AUTOMATSKI NAČINI KUHANJA

1. Krompirići
2. Pileći medaljoni
3. Pečena piletina
4. Slanina
5. Pizza
6. Odrezak
7. Riba
8. Povrće
9. Škampi
10. Desert

PRIJE PRVE UPOTREBE

1. Skinite svu ambalažu i sve naljepnice sa aparata.
2. Odvojivu rešetku iz ladice dobro očistite vrelom vodom, deterdžentom za posuđe i neabrazivnim sunđerom.
   Ladice i rešetke mogu se prati u mašini za posuđe.
3. Vanjski i unutarnji dio aparata obrišite vlažnom krpom. Aparat radi tako da proizvodi vrući zrak. Ladicu nemojte puniti uljem ili masnoćom za prženje.

PRIPREMA ZA UPOTREBU

1. Aparat stavite na ravnu i stabilnu radnu površinu otpornu na toplotu, dalje od prskanja vode.
2. Ubacite rešetku na dno posude, do kraja.
3. Ladicu nemojte puniti uljem niti bilo kojom drugom tečnosti.
   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 ćošak 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" Uživajte u zdravim i hrskavim jelima zahvaljujući našoj širokoj paleti recepata tako što ćete skenirati QR kod na etiketi proizvoda.

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. Da biste počeli s kuhanjem, morate odabrati unaprijed podešeni način kuhanja.
   - Pritisnite tipku za prikaz načina kuhanja.
   - Zatim pritisnite tipku na displeju da biste izabrali željeni način kuhanja (na displeju da biste izabrali željeni način kuhanja (ti načini detaljno su opisani u odjeljku "Vodič za kuhanje").
   - Možete promijeniti vrijeme kuhanja tako da pritisnete i podesiti ga pomoću tipki ⊕ i ⊖ .Tajmer se može podesiti na vrijednost između 0 i 60 minuta.
   - Podesite temperaturu pomoću tipki ⊕ i ⊖ na digitalnom ekranu. Na termostatu možete izabrati temperaturu između 70 i 200°C.
   - Pritisnite tipku Start/Stop da biste pokrenuli kuhanje s izabranim postavkama temperature i vremena.
   - Počinje kuhanje. Na ekranu će se prikazati preostalo vrijeme kuhanja.
     Napomena: Tokom kuvanja možete podesiti vrijeme kuvanja i temperaturu pritiskom na .
5. Višak ulja iz hrane sakuplja se na dnu posude.
6. Neke vrste hrane treba na pola kuhanja protresti da bi se postigli optimalni rezultate (pogledajte odjeljak "Vodič za kuhanje"). Da biste protresli hranu, izvucite posudu iz aparata za dršku i protresite je. Zatim vratite posudu u aparat i kuhanje će se nastaviti automatski.
7. Kada čujete zvuk tajmera, gotovo je podešeno vrijeme kuhanja. Izvucite posudu iz aparata i stavite je na površinu koja je otporna na toplotu.
8. Provjerite da li je hrana spremna.
   Ako hrana još nije spremna, jednostavno izvucite posudu iz aparata i na tajmeru podesite nekoliko dodatnih minuta.
9. Kada je hrana kuhana, izvucite posudu. Hranu hvataljkama izvadite iz posude.
   Oprez: Ladica se sa rešetkom nikada ne smije okrenuti naopako.
   Posuda, rešetka i hrana biti će veoma vrući nakon kuhanja.

   Oprez: Ne dirajte posudu tokom upotrebe i neko vrijeme nakon upotrebe jer će biti veoma vruća. Posudu držite samo za dršku.
10. Kada je hrana spremna, aparat je odmah spreman za novu seriju hrane.

VODIČ ZA KUHANJE

Tabela ispod pomoći će vam da izaberete osnovne postavke za hranu koju želite pripremiti.
Napomena: Vrijeme kuhanja navedeno u nastavku je samo informativno i može se razlikovati zavisno od sorte i kvaliteta upotrebljenog krompira. Kod ostale hrane veličina, oblik i brend mogu uticati na rezultate. Zato ćete možda morati podesiti vrijeme kuhanja.

	Količina	Približno vrijeme (min)	Temperatura (°C)	Način kuhanja	Protresite*	Dodatne informacije
Krompir i prženi krompirići						
Zamrznuti krompirići (10 mm x 10 mm)	300 - 800 g	15 - 25 min	180°C		da	
Domaći krompirići (8 x 8 mm)	300 - 800 g	22 - 32 min	180°C		da	Dodajte 1 kašiku ulja
Zamrznut narezan krompir	300 - 800 g	22 - 27 min	180°C		da	Dodajte 1 kašiku ulja
Meso i perad						
Zamrznuti 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			
Slanina / goveđa slanina	150 g	8 min	180°C		da	Okrenite na pola kuhanja
Riba						
File lososa	350 g	15 - 17 min	140°C			
Škampi	12 komada	4 min	170°C			
Grickalice						
Zamrnuti pileći medaljoni	100 - 600 g	7 - 15 min	200°C		da	
Pileća krilca	300 g	16 - 20 min	200°C		da	
Zamrznuti štapići sira	125 g (5 komada)	7 - 9 min	180°C			
Zamrznuti kolutovi luka	200 g (10 komada)	8 - 10 min	200°C		da	
Pizza	400g	7 min	190°C			
Povrće						
Povrće	300 g	10 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.

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

**u posudu stavite pleh za pečenje.

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

PRIPREMA DOMAĆEG ČIPSA

Ako želite pripremiti domaće krompiriće, pratite uputstva u nastavku.

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

ČIŠĆENJE

Očistite aparat nakon svake upotrebe.

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

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

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

ODLAGANJE

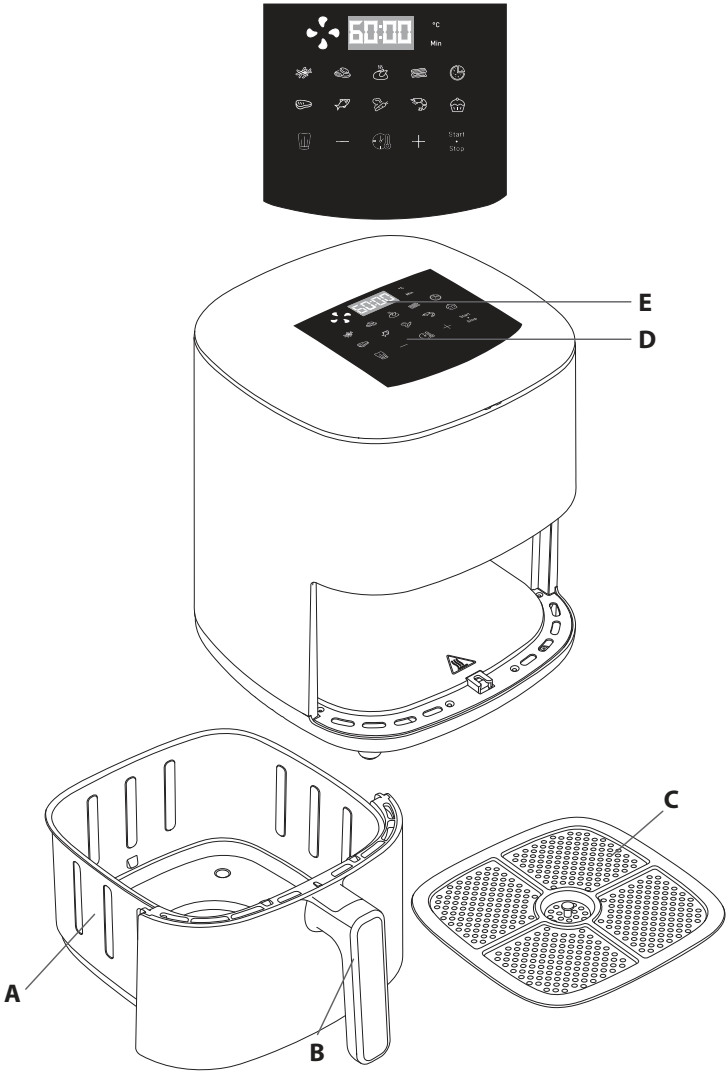
1. Isključite aparat iz napajanja i pričekajte da se ohladi.
2. Provjerite da li su svi dijelovi čisti i suhi.

GARANCIJA I SERVIS

Ako vam treba servis, informacije ili imate problem, posjetite 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.


60:00
°C
Min
Start
+
Stop
E
D
A
B
C

ОПИСАНИЕ

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

АВТОМАТИЧНИ РЕЖИМИ НА ГОТВЕНЕ

1. Fries (Пържени картофи)
2. пилешки хапки
3. Печено пиле
4. Бекон
5. Пица
6. пържола
7. Fish (Риба)
8. Vegetables (Зеленчуци)
9. Скариди
10. Dessert (Десерт)

ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

1. Отстранете всички опаковъчни материали и всички стикери от уреда.
2. Почистете добре отделението и подвижните решетки с гореща вода, малко препарат за миене на съдове и неабразивна гъба.
   Отделенията и решетките могат да се мият в съдомиялна машина.
3. 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 пържението 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". Насладете се на здравословни и хрупкави ястия благодарение на голямото ни разнообразие от рецепти, като заснемете QR кода на стикера на продукта.

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. За да започнете готвенето, трябва да изберете предварително зададен режим на готвене.
   - Натиснете бутона за показване на режима на готвене.
   - После натиснете бутона на екрана за избор на желания режим на готвене (тези режими са описани подробно в раздел „Ръководство за готвене").
   - Можете да промените времето за готвене, като натиснете бутона и да го настроите с бутоните ⊕ и ⊖.Таймерът може да се зададе между 0 и 60 минути.
   - Регулирайте температурата с бутоните ⊕ и ⊖ на дигиталния екран. Термостатът варира от 70 до 200°C.
   - Натиснете бутона Start • Stop за да започнете да гответе с избраните настройки за температура и време.
   - Готвенето стартира. Оставащото време за готвене се показва на екрана.
     Забележка: По време на готвене можете да регулирате времето за готвене и температурата, като натиснете .
5. Излишното олио от храната се събира на дъното на купата.
6. 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.
7. Когато чуете звук от таймера, зададеното време за готвене е приключило. Издърпайте купата извън уреда и я поставете на топлоустойчива повърхност.
8. 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.
9. 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.

   Внимание: Не пипайте купата по време на използване и известно време след това, защото е много гореща. Дръжте купата само за дръжката.
10. Когато една партида от храната е готова, уредът веднага е готов за приготвяне на друга партида от храната.

bg

РЪКОВОДСТВО ЗА ГОТВЕНЕ

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

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

	Количество	Прибл. време (min)	Температура (°C)	Режим на готвене	Разклащане*	Допълнителна информация
Картофи и пържени картофи						
Замразени пържени картофи (10 mm x 10 mm)	300 - 800 g	15 - 25 min	180°C		да	
Домашно приготвени пържени картофи (8 x 8 mm)	300 - 800 g	22 - 32 min	180°C		да	Добавете 1 супена лъжица олио
Замразени картофи уеджис	300 - 800 g	22 - 27 min	180°C		да	Добавете 1 супена лъжица олио
Месо и птичи продукти						
Замразена 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			
Бекон/телешки бекон	150 g	8 min	180°C		да	Обърнете по средата на готвенето
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		да	
Пилешки крилца	300 g	16 - 20 min	200°C		да	
Замразени пръчици сирене	125 g (5 броя)	7 - 9 min	180°C			
Замразени лучени кръгчета	200 g (10 броя)	8 - 10 min	200°C		да	
Пица	400g	7 min	190°C			
Зеленчуци						
Зеленчуци	300 g	10 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.

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

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

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. Ако не сте сигурни, можете да отворите купата по всяко време, за да проверите напредъка на готвенето.
- Разбъркването на малки количества храна по средата на готвенето подобрява крайния резултат и може да помогне за предотвратяване на неравномерното 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 картофки 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 ингредиенти. 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 приготвите 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 попийте 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 незалепващо покритие. Не използвайте метални кухненски прибори или абразивни почистващи материали за почистването му, тъй като незалепващото покритие може да се повреди.

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

ПРИБИРАНЕ

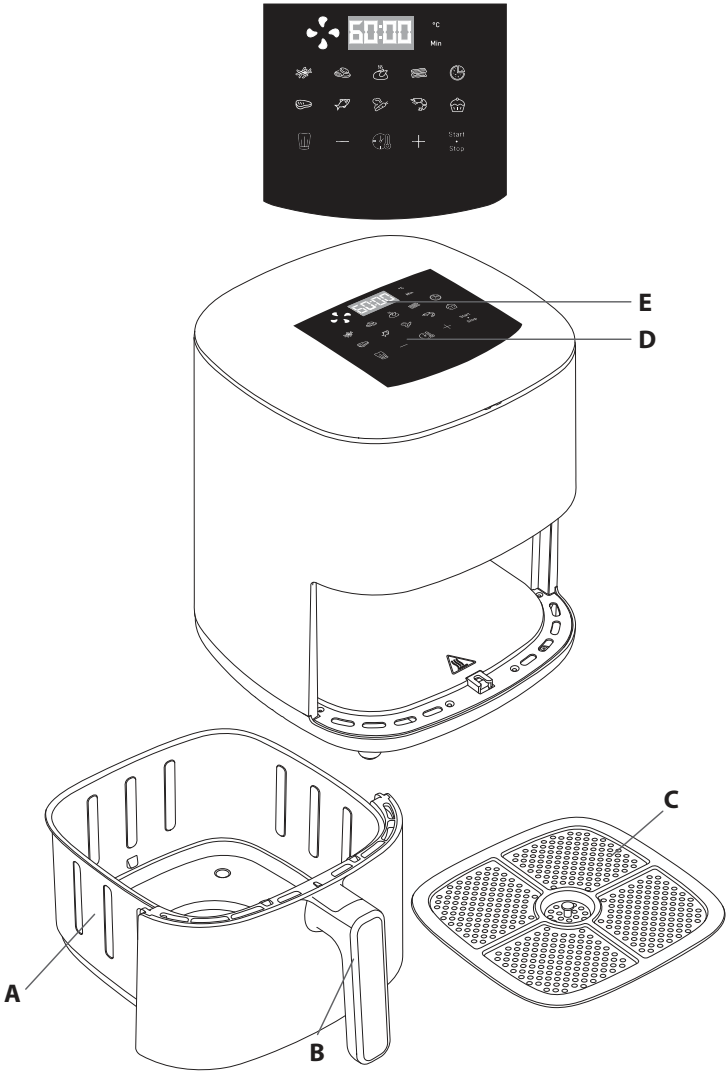
1. Изключете щепсела на уреда от контакта и го оставете да се охлади.
2. Уверете се, че всички части са чисти и сухи.

ГАРАНЦИЯ И СЕРВИЗНО ОБСЛУЖВАНЕ

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

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

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



sl

OPIS

A. Posoda
B. Ročaj posada
C. Odstranljiva rešetka
D. Nadzorna plošča z zaslonom na dotik
E. Prikaz časa/temperature

SAMODEJNI NAČINI PRIPRAVE JEDI

1. Ocvrt krompirček
2. Piščančji medaljoni
3. Pečen piščanec
4. Slanina
5. Pica
6. Zrezek
7. Riba
8. Zelenjava
9. Kozice
10. Sladica

PRED PRVO UPORABO

1. Odstranite vso embalažo in z aparata odstranite vse nalepke.
2. Predal in odstranljivi rešetki temeljito očistite z vročo vodo, malo tekočega detergenta in nežno gobico.
3. **Predala in rešetki so primerni za pomivanje v pomivalnem stroju.**
4. Notranjost in zunanjost 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». Optično preberite QR kodo iz nalepke na izdelku in z našim širokim naborom receptov pripravljajte zdrave in okusne jedi.

1. Napajalni kabel priključite v električno vtičnico.
2. Jed odložite v predal.
   pomba: 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. Za začetek kuhanja morate izbrati prednastavljeni način priprave jedi.
   - Za prikaz načina priprave jedi pritisnite gumb
   - Nato na zaslonu pritisnite gumb , da izberete želeni način kuhanja (načini kuhanja so podrobno opisani v razdelku «Vodnik za kuhanje»).
   - Čas kuhanja lahko spremenite tako, da pritisnite gumb in jo prilagodite z gumboma ⊕ in ⊖. Časovnik lahko nastavite med 0 in 60 minutami.
   - Temperaturo nastavite z gumboma ⊕ in ⊖ na digitalnem zaslonu. Temperatura termostata se giblje med 70 in 200 °C.
   - Pritisnite gumb Start/Stop da začnete kuhati z izbranimi nastavitvami temperature in časa.
   - Priprava jedi se začne. Preostali čas priprave jedi je prikazan na zaslonu.
     Opomba: Med kuhanjem lahko prilagodite čas kuhanja in temperaturo s pritiskom na .
5. Odvečno olje jedi se zbira v spodnjem delu posode.
6. Nekatera živila je treba za najboljše možne rezultate pretresti na polovici kuhanja (glejte poglavje «Vodnik za kuhanje»). Jed pretresete tako, izvlečete posodo za ročaj in jo pretresete. Posodo nato znova vstavite v aparat in priprava jedi se zažene samodejno.
7. Ko zaslišite zvok časovnika, je nastavljeni čas priprave jedi zaključen. Iz aparata izvlecite posodo in jo odložite na podlago, odporno na vročino.
8. Preverite, ali je jed pripravljena.
   Če jed še ni pripravljena, posodo preprosto znova vstavite v aparat in časovnik nastavite na nekaj dodatnih minut.
9. Ko je jed pripravljena, izvlecite 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.

   Pozor: Posoda se zelo segreje, zato se je med uporabo in nekaj časa po uporabi ne dotikajte. Posodo držite samo za ročaj.
10. Ko je jed pripravljena, lahko z aparatom nemudoma pripravite naslednjo jed.

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.

	Količina	Pribl. čas (min)	Temperatura (°C)	Način priprave jedi	Pretresite*	Dodatne informacije
Krompir in ocvrt krompirček						
Zamrznjen krompirček (10 mm x 10 mm)	300 - 800 g	15 - 25 min	180°C		da	
Doma pripravljen ocvrt krompirček (8 x 8 mm)	300 - 800 g	22 - 32 min	180°C		da	Dodajte 1 jedilno žlico olja
Zamrznjeni krompirjevi krhlji	300 - 800 g	22 - 27 min	180°C		da	Dodajte 1 jedilno žlico olja
Meso in perutnina						
Zamrznjen 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			
Slanina/goveja slanina	150 g	8 min	180°C		da	Med peko obrnite
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		da	
Piščančja krilca	300 g	16 - 20 min	200°C		da	
Zamrznjene sirove palčke	125 g (5 kosi)	7 - 9 min	180°C			
Zamrznjeni čebulni obročki	200 g (10 kosi)	8 - 10 min	200°C		da	
Pica	400g	7 min	190°C			
Zelenjava						
Zelenjava	300 g	10 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.

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

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

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

NASVETI

- Manjša živila običajno zahtevajo nekoliko krajši čas kuhanja kot večja živila. Če niste prepričani, kako napreduje peka, lahko posodo kadar koli odprete in preverite.
- Če pretresete manjša živila na polovici časa kuhanja, izboljšate končni rezultat in preprečite neenakomerno kuhanje.
- Za še bolj hrustljav krompir pred peko dodajte manjšo količino olja in krompir pretresite, da se olje enakomerno razporedi. Priporočena količina olja je 14 ml.
- 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 mastnim 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. Zunanjost dodatka očistite z vlažno krpo.
3. Posodo in mrežo očistite z vročo vodo, malo tekočega detergenta in nežno gobico. Preostalo umazanijo lahko odstranite s tekočino za razmaščevanje.
   Opozorilo: predala in mreža sta primerni za pomivanje v pomivalnem stroju.
   Namig: Če se je na dnu posode in mreže nabrala umazanija, ju napolnite z vročo vodo in nekaj tekočega detergenta. Posodo in mrežo namakajte približno 10 minut.
   Nato sperite čisto in posušite.
4. Notranjost naprave obrišite z vročo vodo in vlažno krpo.
5. Grelni element očistite s suho krtačo za čiščenje, da odstranite ostanke hrane.
6. Naprave ne potopite v vodo ali katero koli drugo tekočino.

SHRANJEVANJE

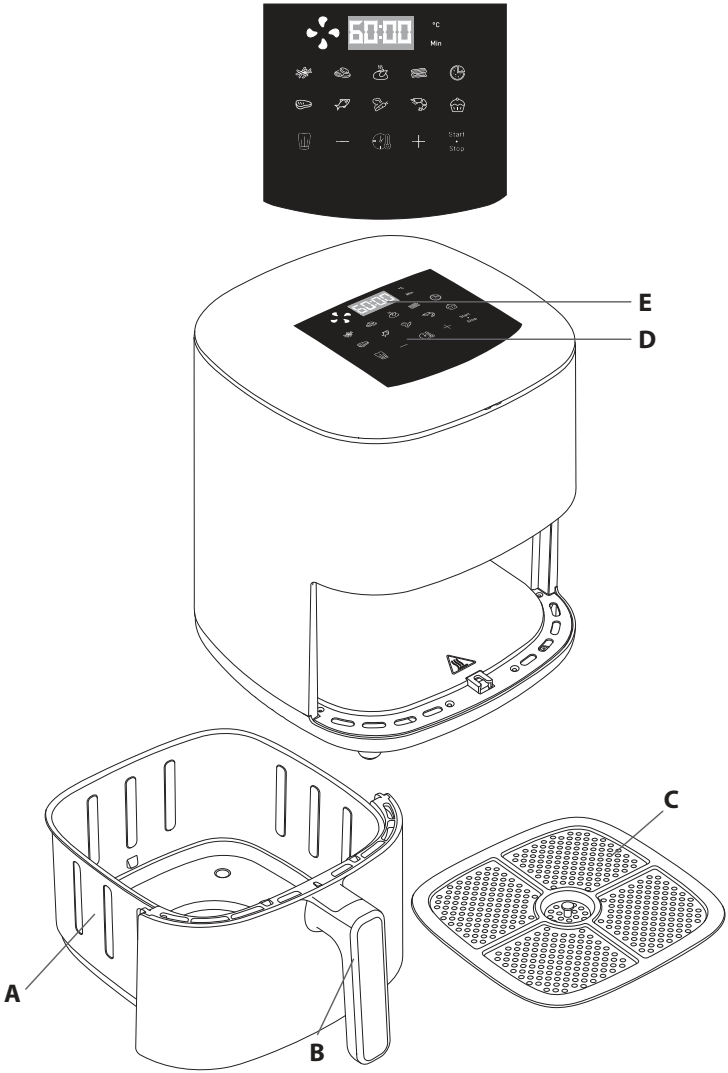
1. Izključite napravo iz napajanja in počakajte, da se ohladi.
2. Poskrbite, da so vsi deli čisti in suhi.

GARANCIJA IN SERVIS

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

ODPRAVLJANJE TEŽAV

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



pl

OPIS

A. Pojemnik
B. Uchwyt szuflady
C. Wyjmowana kratka
D. Cyfrowy panel dotykowy
E. Wyświetlacz czasu/temperatury

AUTOMATYCZNE TRYBY GOTOWANIA

1. Frytki
2. Nuggetsy z kurczaka
3. Pieczony kurczak
4. Boczek
5. Pizza
6. Stek
7. Ryby
8. Warzywa
9. Krewetki
10. Deser

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe i wszystkie naklejki z urządzenia.
2. Dokładnie umyj szufladę z wyjmowanymi kratkami w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu za pomocą miękkiej gąbki.
   Szuflady i kratki można myć w zmywarce.
3. Przetrzyj wnętrze i zewnętrzną stronę urządzenia wilgotną szmatką. Urządzenie działa, wytwarzając gorące powietrze. Nie napełniaj szuflady olejem ani tłuszczem do smażenia.

PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA

1. Ustaw urządzenie na płaskiej, stabilnej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni roboczej z dala od rozpryskującej się wody.
2. 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". Zeskanuj kod QR z naklejki na urządzeniu, aby uzyskać dostęp do szerokiej gamy przepisów na zdrowe i chrupiące potrawy.

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. Aby rozpocząć, wybierz odpowiedni tryb gotowania.
   - Naciśnij przycisk , aby wyświetlić tryb gotowania.
   - Naciśnij przycisk na ekranie, aby wybrać tryb gotowania (tryby są szczegółowo opisane w sekcji „Przewodnik po gotowaniu").
   - Czas gotowania można zmienić, naciskając a następnie za pomocą przycisków ⊕ i ⊖. Minutnik można ustawić w zakresie 0-60 minut.
   - Ustaw temperaturę za pomocą przycisków ⊕ i ⊖ na ekranie cyfrowym. Termostat można ustawić w zakresie 70-200°C.
   - Naciśnij przycisk Start/Stop aby rozpocząć gotowanie z wybranymi ustawieniami temperatury i czasu.
   - Rozpocznie się gotowanie. Pozostały czas gotowania zostanie wyświetlony na ekranie.
     Uwaga: Podczas gotowania można dostosować czas gotowania i temperaturę, naciskając .
5. Nadmiar oleju z potrawy zbierany jest na dnie pojemnika.
6. Niektóre potrawy wymagają potrząsania w połowie czasu gotowania, aby uzyskać optymalne rezultaty (patrz część „Przewodnik gotowania"). Aby potrząsnąć jedzeniem, wyciągnij pojemnik z urządzenia za uchwyt i potrząśnij nim. Następnie wsuń pojemnik z powrotem do urządzenia, a gotowanie rozpocznie się automatycznie.
7. Gdy usłyszysz dźwięk minutnika, oznacza to, że ustawiony czas gotowania dobiegł końca. Wyciągnij pojemnik z urządzenia i umieść go na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.
8. Sprawdź, czy potrawa jest gotowa.
   Jeśli potrawa nie jest jeszcze gotowe, po prostu wsuń pojemnik z powrotem do urządzenia i ustaw minutnik na kilka dodatkowych minut.
9. Po ugotowaniu jedzenia wyjmij pojemnik. Do wyjęcia potrawy z pojemnika użyj szczypiec.
   Uwaga: szuflady z kratką nie wolno odwracać do góry nogami.
   Po ugotowaniu potrawy pojemnik, kratka i jedzenie są bardzo gorące.

   Uwaga: nie wolno dotykać pojemnika w trakcie pracy urządzenia i należy odczekać chwilę po jego użyciu, ponieważ naczynie nagrzewa się do bardzo wysokiej temperatury. Pojemnik należy trzymać wyłącznie za uchwyt.
10. Gdy porcja jedzenia jest gotowa, urządzenie jest natychmiast gotowe do przygotowania kolejnej porcji.

pl

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.

	Ilość	Przybliżony czas(min)	Temperatura (°C)	Tryb gotowania	Potrząśnij*	Dodatkowe informacje
Ziemniaki i frytki						
Mrożone frytki (10 mm x 10 mm)	300 - 800 g	15 - 25 min	180°C		tak	
Domowe frytki (8 x 8 mm)	300 - 800 g	22 - 32 min	180°C		tak	Dodaj 1 łyżkę oleju
Mrożone łódeczki ziemniaczane	300 - 800 g	22 - 27 min	180°C		tak	Dodaj 1 łyżkę oleju
Mięso i drób						
Mrożony 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			
Boczek / boczek wołowy	150 g	8 min	180°C		tak	Przewrócić w trakcie gotowania
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		tak	
Skrzydełka z kurczaka	300 g	16 - 20 min	200°C		tak	
Mrożone paluszki serowe	125 g (5 kawał.)	7 - 9 min	180°C			
Mrożone krążki cebulowe	200 g (10 kawał.)	8 - 10 min	200°C		tak	
Pizza	400g	7 min	190°C			
Warzywa						
Warzywa	300 g	10 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.

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

** Umieścić formę/naczynie z ciastem w misie.

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

WSKAZÓWKI

- Mniejsze potrawy zazwyczaj wymagają nieco krótszego czasu gotowania niż potrawy o większych rozmiarach. W razie wątpliwości można w każdej chwili w trakcie gotowania otworzyć misę, by to sprawdzić.
- Wstrząsanie mniejszych potraw w trakcie gotowania poprawia rezultat końcowy i może zapobiec nierównomiernemu ugotowaniu.
- Aby ziemniaki były chrupiące, dodaj trochę oleju przed gotowaniem i wstrząśnij naczyniem. Zalecamy 14 ml oleju.
- 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 poklep 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. Usmaż frytki zgodnie z instrukcjami podanymi w części „Przewodnik po gotowaniu".

CZYSZCZENIE

Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu.

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

1. Wyjmij wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka elektrycznego i poczekaj, aż urządzenie ostygnie. Uwaga: należy wyjąć pojemnik, aby urządzenie szybciej ostygło.
2. Wyczyść obudowę urządzenia wilgotną ściereczką.
3. Umyj pojemnik i kratkę za pomocą delikatnej gąbki w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. W celu usunięcia resztek zanieczyszczeń można użyć płynu odtłuszczającego.
   Ostrzeżenie: pojemnik i kratkę można myć w zmywarce.
   Wskazówka: Jeśli w pojemniku pozostają zanieczyszczenia, napełnij pojemnik gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Pozostaw na około 10 minut. Następnie spłucz czystą wodą i pozostaw do wysuszenia.
4. Przetrzyj wnętrze urządzenia gorącą wodą i wilgotną szmatką.
5. Wyczyść element grzejny suchą szczotką, aby usunąć resztki żywności.
6. Nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innych płynach.

PRZECHOWYWANIE

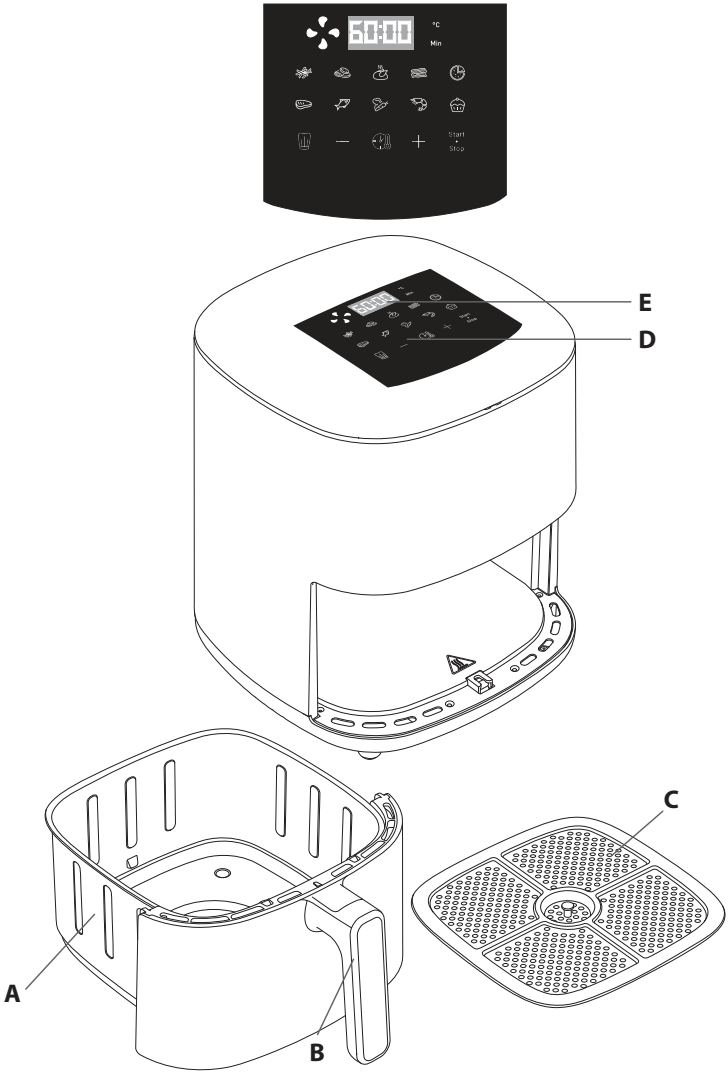
1. Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego i pozostaw je do ostygnięcia.
2. Sprawdź, czy wszystkie części są czyste i suche.

GWARANCJA I SERWIS

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

ROZWIĄZYWANIE EWENTUALNYCH PROBLEMÓW

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


60:00
°C
Min
Start
+
Stop
E
D
A
B
C

POPIS

A. Koš
B. Rukojet košů
C. Vyjímatelná mřížka
D. Digitální dotykový panel
E. Zobrazení času/teploty

AUTOMATICKÉ REŽIMY PŘÍPRAVY

1. Hranolky
2. Kuřecí nugety
3. Pečené kuře
4. Slanina
5. Pizza
6. Steak
7. Ryby
8. Zelenina
9. Krevety
10. Dezerty

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Odstraňte veškerý obalový materiál a z přístroje všechny nálepky.
2. Důkladně umyjte koš a vyjímatelné mřížky horkou vodou, mycím prostředkem a neabrazivní houbou.
   Koše a mřížky lze mýt v myčce.
3. Otřete 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: Neumisťujte 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". Vyzkoušejte širokou škálu receptů a vychutnejte si zdravé a křupavé pokrmy, to vše díky QR kódu na nálepce produktu.

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. Chcete-li začít vařit, musíte vybrat přednastavený režim vaření.
   - Stisknutím tlačítka zobrazíte režim vaření.
   - Poté stiskněte tlačítko na obrazovce a vyberte požadovaný režim vaření (tyto režimy jsou podrobně popsány v sekci „Průvodce vařením").
   - Dobu vaření můžete změnit stisknutím tlačítka a poté nastavit pomocí tlačítek ⊕ a ⊖ Časovač lze nastavit na 0 až 60 minut.
   - Teplotu nastavte na digitální obrazovce pomocí tlačítek ⊕ a ⊖.Termostat lze nastavit na teplotu od 40 do 200 °C.
   - Stisknutím tlačítka Start/Stop zahájíte vaření se zvoleným nastavením teploty a času.
   - Zahájí se příprava pokrmu. Na obrazovce se zobrazí zbývající čas.
     Poznámka: Během vaření můžete upravit dobu vaření a teplotu stisknutím .
5. Přebytečný olej z potravin se shromažďuje ve spodní části nádoby.
6. 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.
7. Když se ozve časovač, znamená to, že nastavená doba přípravy uplynula. Vyjměte nádobu z přístroje a položte ji na žáruvzdorný povrch.
8. Zkontrolujte, zda je pokrm připravený.
   Pokud pokrm ještě není hotový, jednoduše nádobu znovu umístěte do spotřebiče a nastavte časovač ještě na několik minut.
9. 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. Po ukončení přípravy pokrmu jsou nádoba, mřížka a pokrm velmi horké.

   Upozornění: Během používání a po určitou dobu po použití se nedotýkejte nádoby. Je velmi horká. Nádobu držte pouze za rukojeť.
10. Když je jedna porce jídla připravena, spotřebič je možné okamžitě použít k přípravě další porce.

CS

PRŮVODCE VAŘENÍM

Následující tabulka vám pomůže vybrat základní nastavení pro jídlo, které chcete připravit.
Poznámka: Níže uvedené doby přípravy jsou pouze orientační a mohou se lišit podle odrůdy a množství použitých brambor. U ostatních potravin může mít na výsledek vliv velikost, tvar a druh. Z tohoto důvodu může být nutné dobu přípravy mírně upravit.

	Množství	Přibl. čas (min)	Teplota (°C)	Režim přípravy	Protřepání*	Další informace
Brambory a hranolky						
Mražené hranolky (10 mm x 10 mm)	300 - 800 g	15 - 25 min	180°C		ano	
Domácí hranolky (8 x 8 mm)	300 - 800 g	22 - 32 min	180°C		ano	Přidejte 1 lžíci oleje
Zmrazené bramborové klínky	300 - 800 g	22 - 27 min	180°C		ano	Přidejte 1 lžíci oleje
Maso a drůbež						
Mražený steak	100 - 500 g	6 - 10 min	180°C			
Kuřecí prsní řízky (bez kosti)	100 - 500 g	12 - 19 min	180°C			
Kuře (celé)	1000 g	60 min	200°C			
Slanina / hovězí slanina	150 g	8 min	180°C		ano	Vprostřed vaření otočte
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		ano	
Kuřecí křidélka	300 g	16 - 20 min	200°C		ano	
Mražené sýrové tyčinky	125 g (5 kusů)	7 - 9 min	180°C			
Mražené cibulové kroužky	200 g (10 kusů)	8 - 10 min	200°C		ano	
Pizza	400g	7 min	190°C			
Zelenina						
Zelenina	300 g	10 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.

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

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

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

TIPY

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

PŘÍPRAVA DOMÁCÍCH HRANOLEK

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

1. Vyberte si odrůdu brambor doporučenou k přípravě hranolků. Oloupejte brambory a nakrájejte je na 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 mísy 1 lžíci oleje (rostlinného, slunečnicového nebo olivového), navrch položte hranolky a míchejte je, dokud nebudou pokryté olejem.
4. Prsty nebo kuchyňským náčiním vyjměte hranolky z mísy, aby přebytečný olej zůstal v míse. Vložte hranolky do nádoby.
   Poznámka: Mísu s hranolkami pokrytými olejem nevyklápějte najednou přímo do nádoby, jinak by na jejím dně zůstal přebytečný olej.
5. Smažte hranolky podle pokynů uvedených v části Průvodce vařením.

ČIŠTĚNÍ

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

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

2. Otřete vnější povrch spotřebiče vlhkým hadříkem.
3. Umyjte mísu a mřížku horkou vodou, mycím prostředkem a neabrazivní houbou.
4. K odstranění zbývajících nečistot můžete použít odmašťovací prostředek.
   Varování: 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.
5. Vnitřek přístroje otřete horkou vodou a vlhkým hadříkem.
6. Topné těleso očistěte suchým čisticím kartáčkem a odstraňte veškeré zbytky jídla.
7. Neponořujte spotřebič do vody ani do jiné kapaliny.

SKLADOVÁNÍ

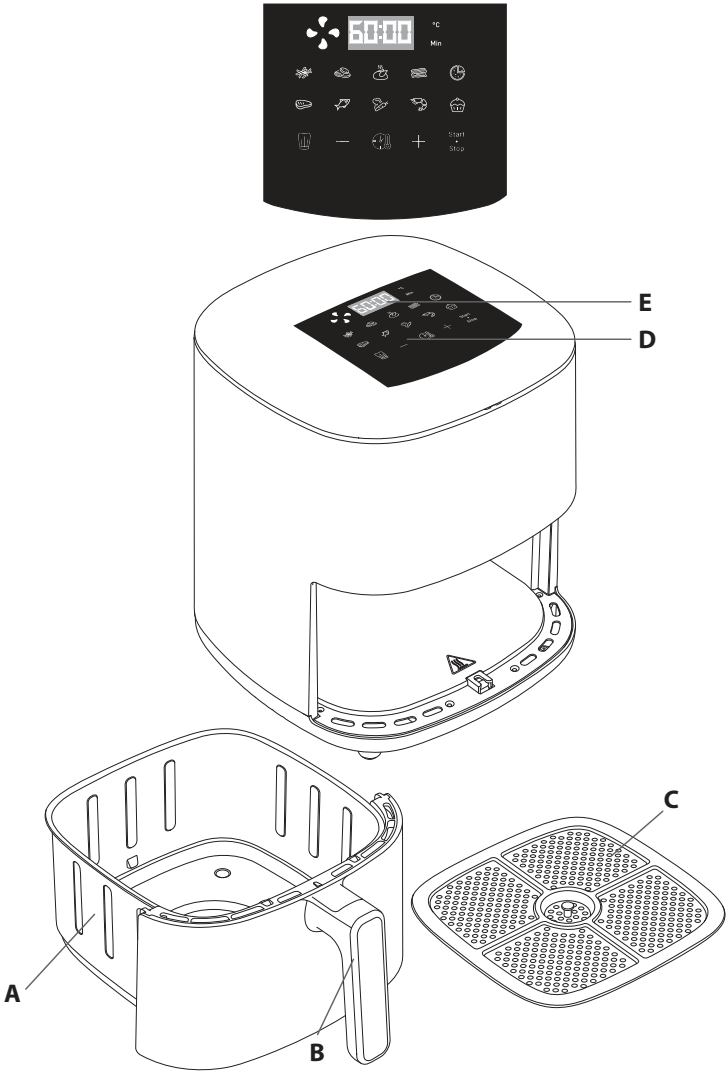
1. Odpojte spotřebič ze sítě a nechejte jej vychladnout.
2. Zkontrolujte, zda jsou všechny díly čisté a suché.

ZÁRUKA A SERVIS

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

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

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



sk

OPIS

A. Miska
B. Rukoväť misy
C. Odnímateľná mriežka
D. Digitálny dotykový panel
E. Zobrazenie času/teploty

REŽIMY AUTOMATICKÉHO VARENIA

1. Hranolčeky
2. Kuracie nugetky
3. Pečené kura
4. Slanina
5. Pizza
6. Steak
7. Ryba
8. Zelenina
9. Krevety
10. Dezert

PRED PRVÝM POUŽITÍM

1. Odstráňte všetok obalový materiál a všetky nálepky zo spotrebiča.
2. Dôkladne vyčistite odnímateľné mriežky zásuviek pomocou horúcej vody, prostriedku na umývanie riadu a jemnej špongie.
   Zásuvky a mriežky sú vhodné do umývačky riadu.
3. Vnútornú a vonkajšiu stranu spotrebiča utrite vlhkou handričkou. Spotrebič funguje prostredníctvom vytvárania horúceho vzduchu. Do zásuvky nedávajte olej ani tuk na vyprážanie.

PRÍPRAVA NA POUŽITIE

1. Umiestnite spotrebič na rovný, stabilný pracovný povrch odolný voči teplu mimo dosahu striekajúcej vody.
2. Mriežku vložte do spodnej časti misky až na doraz.
3. Do zásuvky nepridávajte olej ani žiadnu inú tekutinu.
   Na hornú stranu spotrebiča neklaďte 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“ Vychutnajte si zdravé a chrumkavé jedlá vďaka širokej škále receptov, ku ktorým sa dostanete naskenovaním QR kódu na nálepke tovaru.

1. Pripojte napájací kábel k elektrickej zásuvke.
2. Vložte jedlo do zásuvky.
   Poznámka: Nikdy neprekračujte maximálne množstvo uvedené v tabuľke (pozrite si časť „Sprievodca varením“), pretože by to mohlo ovplyvniť kvalitu konečného výsledku.

3. Zasuňte zásuvku do spotrebiča.
4. Ak chcete začať variť, musíte vybrať predvolený režim varenia.
   - Stlačením tlačidla zobrazte režim varenia.
   - Potom stlačením tlačidla na obrazovke vyberte požadovaný režim varenia (tieto režimy sú podrobne popísané v časti „Sprievodca varením“).
   - Čas varenia môžete zmeniť stlačením tlačidla a upravovať pomocou tlačidiel ⊕ a ⊖. Časovač možno nastaviť na 0 až 60 minút.
   - Upravte teplotu pomocou tlačidiel ⊕ a ⊖ na digitálnej obrazovke. Termostat možno nastaviť na hodnotu 40 – 200 °C.
   - Stlačením tlačidla Start/Stop spustíte varenie s vybranými nastaveniami teploty a času.
   - Spustí sa varenie. Zostávajúci čas varenia sa zobrazuje na obrazovke.
     Poznámka: Počas varenia môžete upraviť čas varenia a teplotu stlačením .
5. Prebytočná mastnota z jedla sa zachytáva v spodnej časti misky.
6. Niektoré potraviny je potrebné na dosiahnutie optimálnych výsledkov varenia v polovici času varenia pretriasť (pozrite si časť „ Pokyny na prípravu pokrmov “). Ak chcete jedlo pretriasť, vytiahnite misku zo spotrebiča za rukoväť a zatraste ňou. Potom zasuňte misku späť do spotrebiča a varenie sa automaticky obnoví.
7. Keď zaznie zvuk časovača, nastavený čas varenia sa skončil. Vytiahnite misku zo spotrebiča a položte ju na povrch odolný voči teplu.
8. Skontrolujte, či je jedlo hotové.
   Ak jedlo ešte nie je hotové, jednoducho zasuňte misku späť do spotrebiča a nastavte časovač na ďalších pár minút.
9. Keď je jedlo uvarené, vyberte misku. Jedlo vyberte z misky pomocou kuchynských kliešť.
   Upozornenie: Zásuvku nikdy neotáčajte hore dnom spolu s mriežkou.
   Po varení sú miska, mriežka a jedlo veľmi horúce.

   Upozornenie: Počas používania a po použití sa nedotýkajte misky, pretože je veľmi horúca. Misku držte len za rukoväť.
10. Keď je jedna dávka jedla hotová, spotrebič je okamžite pripravený na prípravu ďalšej dávky.

POKYNY NA PRÍPRAVU POKRMOV

Tabuľka nižšie vám pomôže vybrať základné nastavenia pre jedlo, ktoré chcete pripraviť.
Poznámka: Časy varenia nižšie sú len orientačné a môžu sa líšiť v závislosti od druhu a množstva použitých zemiakov. Pri iných jedlách môže výsledky ovplyvniť veľkosť, tvar a značka. Preto možno bude potrebné mierne upraviť čas varenia.

	Množstvo	Približný čas (min)	Teplota (°C)	Režim varenia	Pretriasť*	Ďalšie informácie
Zemiaky a hranolky						
M razené hranolčeky (10 mm x 10 mm)	300 - 800 g	15 - 25 min	180°C		áno	
Domáce hranolčeky (8 x 8 mm)	300 - 800 g	22 - 32 min	180°C		áno	Pridajte 1 polievkovú lyžicu oleja
Mrazené americké zemiaky	300 - 800 g	22 - 27 min	180°C		áno	Pridajte 1 polievkovú lyžicu oleja
Mäso a hydina						
Mrazený 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			
Slanina/slanina z hovädziny	150 g	8 min	180°C		áno	V polovici varenia otočte
Ryba						
Filet z lososa	350 g	15 - 17 min	140°C			
Krevety	12 kúsky	4 min	170°C			
Chuťovky						
Mrazené kuracie nugetky	100 - 600 g	7 - 15 min	200°C		áno	
Kuracie krídelká	300 g	16 - 20 min	200°C		áno	
Mrazené kuracie tyčinky	125 g (5 kúsky)	7 - 9 min	180°C			
Mrazené cibuľové krúžky	200 g (10 kúsky)	8 - 10 min	200°C		áno	
Pizza	400g	7 min	190°C			
Zelenina						
Zelenina	300 g	10 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.

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

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

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 si nie ste istí, otvorte misku kedykoľvek počas varenia a skontrolujte jeho priebeh.
- Ak jedlo s menšou veľkosťou v polovici prípravy premiešate, dosiahnete lepšie výsledky a predídete nerovnomernému uvareniu.
- Ak chcete, aby boli vaše zemiaky mimoriadne chrumkavé, skúste pred varením pridať trošku 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 hranolčekov je 700 gramov.
- Použite pripravené lístkové a krehké cesto na rýchlu prípravu plnených pochúťok.
- Ak chcete piecť koláč alebo quiche, alebo ak chcete pripraviť jemné alebo plnené prísady, vložte do misky spotrebiča zapekaciu misku. Môžete použiť zapekaciu misku zo silikónu, nehrdzavejúcej ocele, hliníka alebo terakoty.
- Spotrebič môžete použiť aj na opätovné zohriatie jedla. Ak chcete znovu zohriať jedlo, nastavte teplotu na 160 °C na maximálne 10 minút. Čas varenia je možné upraviť v závislosti od množstva jedla, aby sa jedlo znovu úplne zohrialo.

PRÍPRAVA DOMÁCICH HRANOLIEK

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

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

sk

ČISTENIE

Spotrebič po každom použití očistite.

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

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

USKLADNENIE

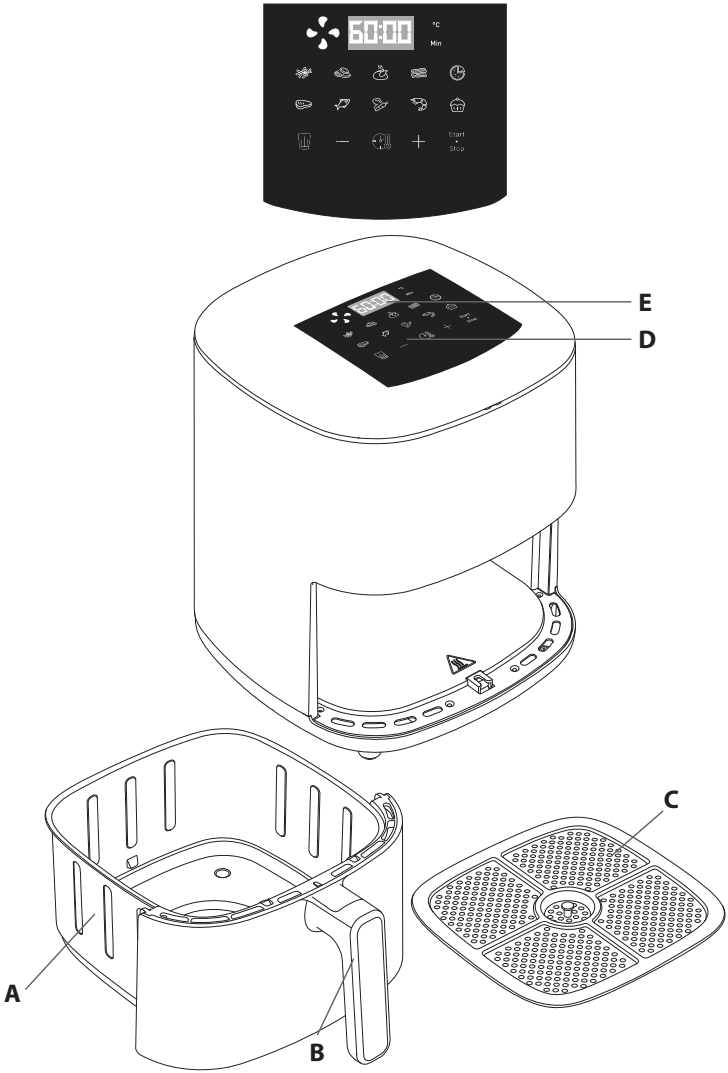
1. Odpojte spotrebič zo siete a nechajte ho vychladnúť.
2. Skontrolujte, či sú všetky časti čisté a suché.

ZÁRUKA A SERVIS

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

RIEŠENIE PROBLÉMOV

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


60:00
°C
Min
Start
+
Stop
E
D
A
B
C

OPIS

A. Posuda
B. Ručka posuda
C. Odvojiva rešetka
D. Digitalni zaslon osjetljiv na dodir
E. Prikaz vremena/temperature

AUTOMATSKI NAČINI ZA PRIPREMU HRANE

1. Krumpirići
2. Pileći medaljoni
3. Pečena piletina
4. Slanina
5. Pizza
6. Odrezak
7. Riba
8. Povrće
9. Škampi
10. Desert

PRIJE PRVE UPORABE

1. Skinite svu ambalažu i sve naljepnice s uređaja.
2. Ladicu i odvojive rešetke temeljito očistite vrućom vodom, sredstvom za pranje posuđa i neabrazivnom spužvicom.
   Ladice i rešetke mogu se oprati u perilici posuđa.
3. Unutrašnji i vanjski dio uređaja obrišite vlažnom krpom. Uređaj radi tako da stvara topli zrak. Ladicu nemojte napuniti uljem ni masnoćom za prženje.

PRIPREMA ZA UPORABU

1. Uređaj postavite na ravnu, stabilnu, vatrostalnu radnu površinu podalje od prskanja vode.
2. 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" Uživajte u zdravim i hrskavim jelima zahvaljujući velikom broju recepata tako da skenirate QR kod na naljepnici proizvoda.

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. Da biste počeli s pripremom hrane, morate odabrati predložak načina za pripremu hrane.
   - Pritisnite tipku da bi se prikazao način za pripremu hrane.
   - Nakon toga pritisnite tipku na zaslonu da biste odabrali željeni način pripreme hrane (načini su detaljno opisani u odjeljku „Vodič za pripremu hrane").
   - Vrijeme pripreme hrane možete promijeniti tako da pritisnete i prilagodite ga s pomoću tipke ⊕ i ⊖. Mjerač vremena može se postaviti na vrijeme između 0 i 60 minuta.
   - Prilagodite temperaturu s pomoću tipki ⊕ i ⊖ na digitalnom zaslonu. Na termostatu se mogu odabrati temperature od 70 do 200 °C.
   - Pritisnite tipku Start/Stop da biste pokrenuli pripremu hrane uz odabrane postavke temperature i vremena.
   - Pokrenut će se priprema hrane. Na zaslonu će biti prikazano preostalo vrijeme pripreme hrane.
     Napomena: Tijekom kuhanja možete podesiti vrijeme kuhanja i temperaturu pritiskom na .
5. Višak masnoće iz hrane skuplja se na dnu posude.
6. 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.
7. Kada začujete zvuk mjerača vremena, to znači da je vrijeme pripreme hrane završilo. Izvucite posudu iz uređaja i postavite je na vatrostalnu površinu.
8. Provjerite je li hrana gotova.
   Ako hrana još nije gotova, jednostavno vratite posudu u uređaj i postavite mjerač vremena na još nekoliko minuta.
9. Kada hrana bude gotova, izvadite posudu. Da biste izvadili hranu, iz posude je podignite s pomoću hvataljki.
   Oprez: ladica nikada ne bi trebala biti okrenuta naopako ako je na njoj rešetka.
   Nakon pripreme hrane posuda, rešetka i hrana bit će veoma topli.

   Oprez: nemojte dirati posudu tijekom uporabe i neko vrijeme nakon uporabe jer će se veoma zagrijati. Posudu držite isključivo za ručku.
10. Kada hrana bude gotova, uređaj će odmah biti spreman za pripremu nove hrane.

VODIČ ZA PRIPREMU HRANE

U tablici u nastavku pronaći ćete osnovne postavke za namirnice koje želite pripremiti.
Napomena: niže navedena vremena pripreme hrane isključivo su informativne prirode i mogu ovisiti o vrsti i količini krumpira koja se rabi. Kod ostalih namirnica veličina, oblik i robna marka mogu utjecati na rezultate. Stoga ćete možda morati prilagoditi vrijeme pripreme.

	Količina	Pribl. vrijeme (min)	Temperatura (°C)	Način pripreme	Protresti*	Dodatne informacije
Krumpir i prženi krumpirići						
Zamrznuti krumpirići (10 mm x 10 mm)	300 - 800 g	15 - 25 min	180°C		Da	
Domaći krumpirići (8 x 8 mm)	300 - 800 g	22 - 32 min	180°C		Da	Dodajte 1 žlicu ulja
Zamrznute kriške krumpira	300 - 800 g	22 - 27 min	180°C		Da	Dodajte 1 žlicu ulja
Meso i perad						
Zamrznuti odrezak	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			
Slanina / goveđa slanina	150 g	8 min	180°C		Da	Okrenite na pola pripreme hrane
Riba						
Filet lososa	350 g	15 - 17 min	140°C			
Škampi	12 kom	4 min	170°C			
Mali zalogaji						
Zamrznuti pileći medaljoni	100 - 600 g	7 - 15 min	200°C		Da	
Pileća krilca	300 g	16 - 20 min	200°C		Da	
Zamrznuti sirni štapići	125 g (5 kom)	7 - 9 min	180°C			
Zamrznuti kolutići luka	200 g (10 kom)	8 - 10 min	200°C		Da	
Pizza	400g	7 min	190°C			
Povrće						
Povrće	300 g	10 min	200°C			
Kruh i kolači						
Muffini	7 kom	15 -18 min	180°C			Uporabite podložak za pečenje / posudu za pećnicu**
Čokoladne torte	300 g	30 min	160°C			

* Protresite na pola pripreme hrane.

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

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

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

SAVJETI

- Priprema manje hrane obično traje kraće od pripreme većih komada hrane. Ako niste sigurni, možete otvoriti posudu u bilo kojem trenutku pripreme da biste provjerili napredak.
- Ako manju hranu na pola pripreme protresete, konačni rezultat bit će bolji i ujednačeniji.
- Da bi krumpirići bili zaista hrskavi, dodajte malu količinu ulja prije pripreme i protresite ih da bi bili ravnomjerno prekriveni. Preporučujemo 14 ml ulja.
- Zalogajčiće koje je moguće ispeći u pećnici moguće je ispeći i u uređaju.
- Optimalna je preporučena količina za pripremu prženih krumpirića 700 grama.
- Rabite kupovno lisnato i prhko tijesto da biste brzo i jednostavno pripremili punjene zalogajčiće.
- Ako želite ispeći kolač ili quiche ili isprženi osjetljive ili punjene sastojke, posudu za pećnicu stavite u posudu uređaja. Moguće je rabiti posude za pećnicu od silikona, nehrđajućeg čelika, aluminija i terakote.
- Uređaj možete rabiti i za podgrijavanje hrane. Da biste podgrijali hranu, temperaturu postavite na 160 °C na najviše 10 minuta. Vrijeme pripreme hrane moguće je prilagoditi ovisno o količini hrane da bi se ona u potpunosti podgrijala.

PRIPREMA DOMAĆIH PRŽENIH KRUMPIRIĆA

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

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

ČIŠĆENJE

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

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

2. Vanjski dio uređaja prebrišite vlažnom krpom.
3. Posudu i rešetku očistite vrućom vodom, sredstvom za pranje posuđa i neabrazivnom spužvom. Za uklanjanje preostale prljavštine možete uporabiti sredstvo za odmašćivanje.
   Upozorenje: 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

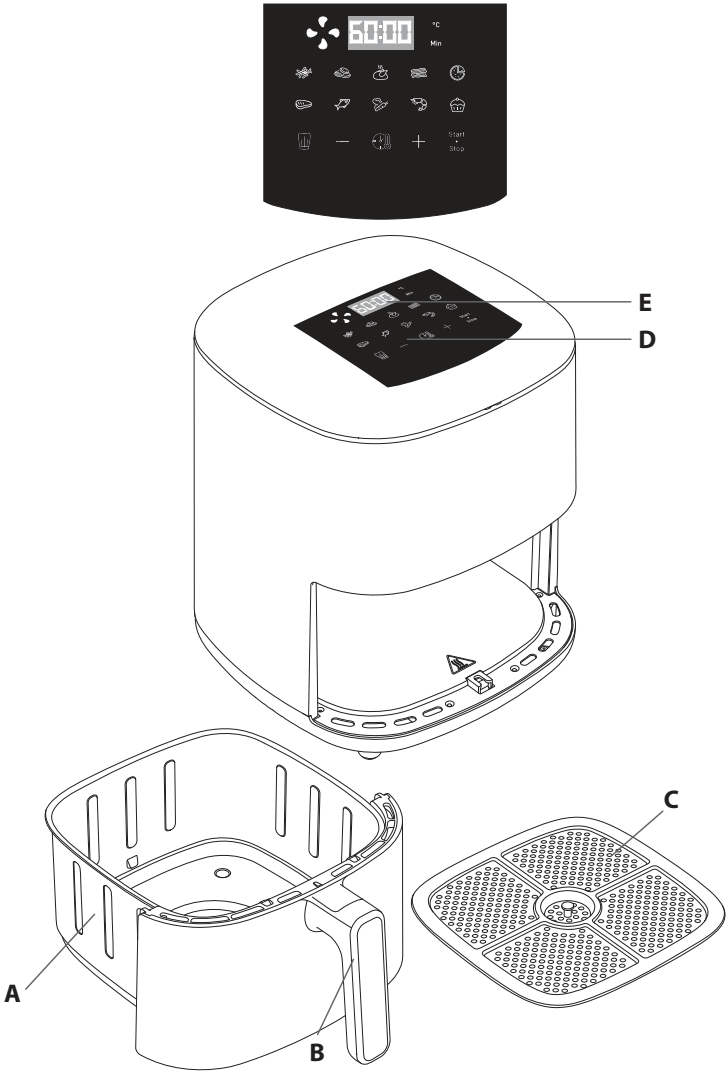
1. Iskopčajte uređaj i ostavite ga da se ohladi.
2. Provjerite jesu li svi dijelovi čisti i suhi.

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.


60:00
°C
Min
Start
+
Stop
E
D
C
A
B

ОПИСАНИЕ

A. Чаша
B. Ручка чаши
C. Съемная решетка
D. Цифровая сенсорная панель
E. Отображение времени/температуры

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ

1. Картофель фри
2. куриные наггетсы
3. Запеченная курица
4. Бекон
5. Пицца
6. стейк
7. Рыба
8. Овощи
9. Креветки
10. Десерты

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Удалите все упаковочные материалы и с прибора все наклейки.
2. Тщательно очистите чашу и съемные решетки в горячей воде с помощью небольшого количества моющего средства и губки без абразивного покрытия.
   Чаши и решетки можно мыть в посудомоечной машине.
3. Протрите внутреннюю и внешнюю поверхность прибора влажной тканью. Прибор готовит еду с помощью горячего воздуха. Не заливайте в чашу масло или жир для жарки.

ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

1. Поместите прибор на плоской, устойчивой и жаропрочной рабочей поверхности вдали от брызг воды.
2. 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». Отсканируйте QR-код на стикере и наслаждайтесь здоровыми и хрустящими блюдами из нашей книги рецептов.

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. Чтобы начать приготовление, необходимо выбрать предварительно установленный режим приготовления.
   - Нажмите кнопку для отображения режима приготовления.
   - Затем нажмите кнопку на экране для выбора нужного режима приготовления (эти режимы подробно описаны в разделе «Таблица приготовления блюд»).
   - Время приготовления можно изменить, нажав кнопку и настроив нужное значение с помощью кнопок (+) and (−). Таймер можно установить в диапазоне от 0 до 60 минут.
   - Отрегулируйте температуру с помощью кнопок (+) и (−) на цифровом экране. Температуру можно отрегулировать в пределах от 70 °C до 200 °C.
   - Нажмите кнопку Start • Stop, чтобы запустить приготовление с выбранной температурой и временем.
   - Приготовление начинается. На экране отобразится оставшееся время приготовления.
     Примечание. Во время приготовления вы можете настроить время приготовления и температуру, нажав .
5. Излишки масла собираются в нижней части чаши.
6. Некоторые продукты необходимо перемешать по истечении половины времени приготовления для получения оптимальных результатов (см. раздел «Таблица приготовления блюд»). Чтобы перемешать продукты, извлеките чашу из прибора, потянув за ручку, и встряхните ее. Затем задвиньте чашу обратно в прибор, и приготовление продолжится автоматически.
7. Когда прозвучал звуковой сигнал таймера, установленное время приготовления закончено. Извлеките чашу из прибора и установите на жаропрочную поверхность.
8. Проверьте готовность блюда.
   Если блюдо все еще не готово, просто вставьте чашу обратно в прибор и установите таймер еще на несколько дополнительных минут.
9. Как только блюдо будет готово, извлеките чашу. Извлеките продукты из чаши с помощью щипцов.
   Внимание! Запрещается переворачивать чашу вместе с решеткой.
   После приготовления чаша, решетка и само блюдо очень горячие.
   Внимание! Не прикасайтесь к чаше во время использования и в течение некоторого времени после него, так как она сильно нагревается. Держите чашу только за ручку.
10. Когда порция продуктов приготовлена, прибор сразу же готов к приготовлению следующей порции.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

Таблица ниже поможет вам выбрать основные настройки для приготовления блюда. **Примечание. Варианты времени приготовления представлены в качестве ориентира и могут изменяться в зависимости от сорта и количества картофеля. Размер, форма и марка других продуктов могут повлиять на конечный результат приготовления. Возможно, вам потребуется немного отрегулировать время приготовления.**

	Количество	Прибл. время (min)	Температура (°C)	Режим приготовления	Перемешать*	Доп. информация
Картофель и картофель фри						
Замороженный картофель фри (10 mm x 10 mm)	300 - 800 g	15 - 25 min	180°C		да	
Домашний картофель фри (8 x 8 mm)	300 - 800 g	22 - 32 min	180°C		да	Добавьте одну чайную ложку растительного масла
Замороженные картофельные дольки	300 - 800 g	22 - 27 min	180°C		да	Добавьте одну чайную ложку растительного масла
Мясо и птица						
Замороженный 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			
Бекон / бекон из говядины	150 g	8 min	180°C		да	Переверните при полуготовности
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		да	
Куриные крылья	300 g	16 - 20 min	200°C		да	
Замороженные сырные палочки	125 g (5 кусочки)	7 - 9 min	180°C			
Замороженные луковые кольца	200 g (10 кусочки)	8 - 10 min	200°C		да	
Пицца	400g	7 min	190°C			
Овощи						
Овощи	300 g	10 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.

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

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

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

СОВЕТЫ

- Продукты небольшого размера требуют меньшего времени приготовления, чем продукты большого размера. Если вы не уверены, вы можете открыть крышку в любой момент приготовления, чтобы проверить готовность.
- Перемешивание небольшого количества продуктов по истечении половины времени приготовления улучшает результат и позволяет предотвратить неравномерное приготовление блюда.
- Чтобы сделать картофель особенно хрустящим, попробуйте добавить небольшое количество масла перед началом приготовления и равномерно распределить его по всему картофелю. Рекомендуется добавить 14 мл масла.
- Закуски, которые можно готовить в духовке, также подходят для приготовления в приборе.
- Оптимальное рекомендуемое количество картофеля фри составляет 700 грамм.
- Чтобы быстро и просто приготовить закуски с начинкой, используйте готовое слоеное и песочное тесто.
- Если вы хотите испечь пирог или киш, или обжарить нежные ингредиенты или ингредиенты с начинкой, поставьте форму для выпечки в чашу прибора. Можно использовать форму для духовки из разного материала: силикон, нержавеющая сталь, алюминий или керамика.
- Прибор также можно использовать для разогрева продуктов. Для этого на 10 минут установите температуру 160°C. Время приготовления можно изменить в зависимости от объема блюда, чтобы тщательно подогреть его.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДОМАШНЕГО КАРТОФЕЛЯ ФРИ

Чтобы приготовить домашний картофеля фри, выполните следующие действия:

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

   Примечание. Не переваливайте картофельную соломку в масле из одной чаши в другую за один раз, иначе излишки масла окажутся на дне чаши.
5. Обжарьте картофельную соломку в соответствии с инструкциями в разделе «Таблица приготовления блюд».

ru

ОЧИСТКА

Очищайте прибор после каждого использования.

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

1. Отсоедините кабель питания от электросети и дайте прибору остыть. Примечание. Чтобы прибор остыл быстрее, извлеките чашу.
2. Протрите внешнюю поверхность прибора влажной тканью.
3. Очистите чашу и решетку горячей водой, небольшим количеством моющего средства и неабразивной губкой. Для удаления оставшихся загрязнений можно использовать жидкость для обезжиривания.
   Внимание! Чашу и решетку можно мыть в посудомоечной машине.
   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

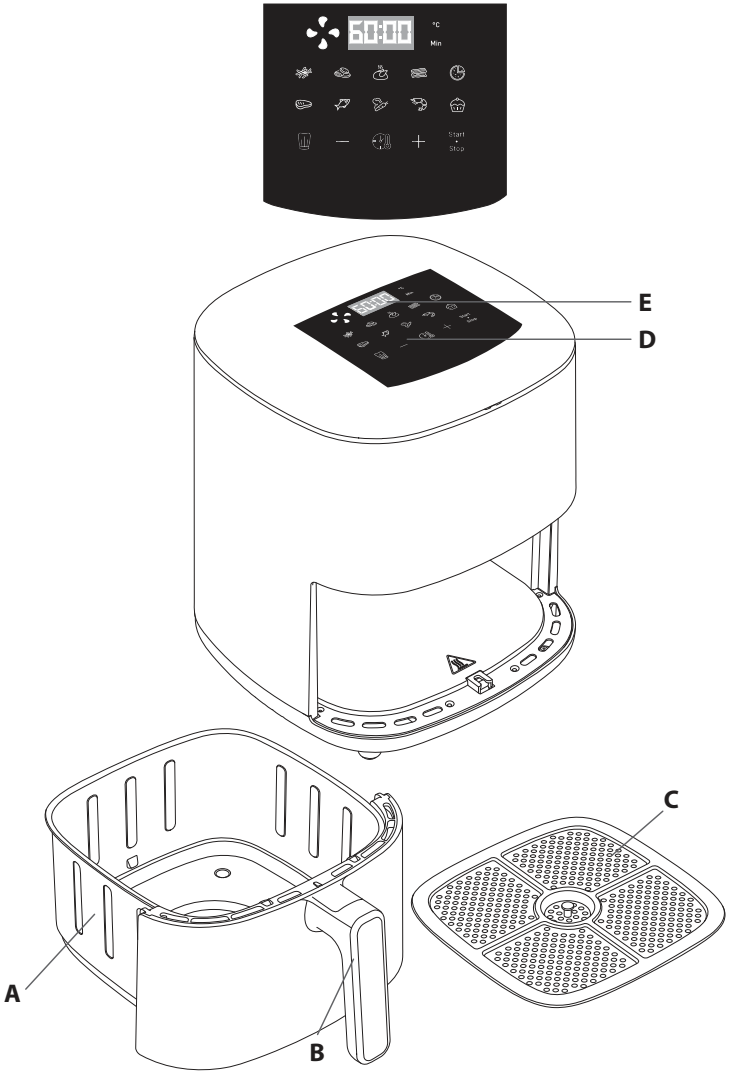
1. Отключите прибор от электросети и дайте ему остыть.
2. Убедитесь, что все части прибора очищены и высушены.

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.


60:00
°C
Min
Start
+
Stop
E
D
C
A
B

ОПИС

A. Чаша
B. Ручка контейнера
C. Знімна решітка
D. Цифрова сенсорна панель
E. Дисплей відображення часу/температури

АВТОМАТИЧНІ РЕЖИМИ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ

1. Фрі
2. курячі нагетси
3. Смажена курка
4. Бекон
5. Піца
6. стейк
7. Риба
8. Овочі
9. Креветки
10. Десерт

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1. Повністю зніміть пакування приладу та із приладу всі наклейки.
2. Ретельно очистьте контейнери й знімні решітки, використовуючи гарячу воду, миючий засіб та неабразивну губку.
   Контейнери й решітки можна мити в посудомийній машині.
3. 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 КОНЕТЙНЕРА ПРИЛАДУ

Прилад може готувати різноманітні страви. Час приготування основних страв зазначено в розділі «Рекомендації з приготування» Насолоджуйтеся здоровими й хрусткими стравами з широкого переліку рецептів, скануючи QR-код на наклейці продукту.

1. Під'єднайте шнур живлення до розетки.
2. Помістіть страви 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. Щоб почати готувати, необхідно вибрати попередньо встановлений режим приготування.
   - Натисніть кнопку, щоб відобразити режим приготування.
   - Потім натисніть кнопку на екрані, щоб вибрати потрібний режим приготування (докладно ці режими описані в розділі «Рекомендації з приготування»).
   - Ви можете змінити час приготування, натиснувши і використовуючи кнопки ⊕ та ⊖. Таймер можна встановити на час від 0 до 60 хвилин.
   - Відрегулюйте температуру за допомогою кнопок ⊕ та ⊖ на цифровому екрані. Температура термостата варіюється від 70 до 200 °C.
   - Для початку приготування з обраними налаштуваннями температури й часу натисніть кнопку Start • Stop
   - Розпочнеться процес приготування. Час приготування, що залишився, відображається на екрані.
     Примітка: під час приготування ви можете регулювати час приготування та температуру, натиснувши .
5. Залишок олії чи жиру з їжі накопичується внизу чаші.
6. Для деяких страв під час приготування необхідне перемішування, щоб забезпечити оптимальний результат (див. розділ «Рекомендації з приготування»). Щоб перемішати їжу, витягніть чашу з приладу за ручку й потрусіть її. Потім встановіть чашу назад у прилад, і приготування автоматично відновиться.
7. Коли відтворюється звуковий сигнал таймера, це означає, що час приготування завершилось. Вийміть чашу з приладу й помістіть її на жаротривку поверхню.
8. Перевірте готовність страви.
   Якщо страва ще не готова, просто встановіть чашу назад у прилад та встановіть на таймері кілька додаткових хвилин.
9. Коли їжа буде готова, вийміть чашу. Щоб вийняти їжу з чаші, скористайтеся щипцями.
   Увага! За жодних умов не перевертайте контейнер із решіткою догори дном.
   Після приготування чаша, решітка та їжа дуже гарячі.

   Увага! Під час використання та деякий час після нього не торкайтеся чаші, оскільки вона буде дуже гарячою. Тримайте чашу тільки за ручку.
10. Коли партію їжі приготовано, прилад одразу готовий до приготування наступної партії.

РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

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

	Кількість	Приблизний час (min)	Температура (°C)	Режим приготування	Струшування*	Додаткова інформація
Картопля фрі						
Заморожена картопля фрі (10 mm x 10 mm)	300 - 800 g	15 - 25 min	180°C		так	
Домашня картопля фрі (8 x 8 mm)	300 - 800 g	22 - 32 min	180°C		так	Додати 1 столову ложку олії
Частинки замороженої картоплі	300 - 800 g	22 - 27 min	180°C		так	Додати 1 столову ложку олії
М'ясо та птиця						
Заморожений 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			
Бекон / яловичий бекон	150 g	8 min	180°C		так	Перевернути в середині приготування
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		так	
Курячі крильця	300 g	16 - 20 min	200°C		так	
Заморожені сирні палички	125 g (5 шт.)	7 - 9 min	180°C			
Заморожені кільця цибулі	200 g (10 шт.)	8 - 10 min	200°C		так	
Піца	400g	7 min	190°C			
Овочі						
Овочі	300 g	10 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.

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

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

Під час приготування з використанням сумішей, що збільшуються в розмірі (наприклад, пиріг, запіканка або мафіни), посуд для духової шафи не слід заповнювати більш ніж наполовину.

ПОРАДИ

- Для приготування менших за розміром страв зазвичай необхідно менше часу, ніж для великих. Якщо ви не впевнені, чашу можна відкрити на будь-якому етапі приготування, щоб перевірити прогрес.
- Струшування меншої кількості їжі в середині циклу приготування покращує кінцевий результат і може запобігти нерівномірному приготуванню їжі.
- Якщо потрібно зробити картоплю особливо хрусткою, спробуйте додати трішки олії перед приготуванням і струсити, щоб вона рівномірно покрила страву. Рекомендуємо додавати 14 мл олії.
- Закуски, які можна приготувати в духовці, також можна приготувати в цьому приладі.
- Оптимальна рекомендована кількість картоплі для приготування картоплі фрі – 700 грамів.
- Використовуйте готове листкове й пісочне тісто, щоб швидко та легко приготувати закуски з начинкою.
- Помістіть посуд для духовки в чашу приладу для приготування пирога чи запіканки або підсмажування делікатних інгредієнтів чи інгредієнтів із начинкою. Можна використовувати посуд для духовки із силікону, нержавіючої сталі, алюмінію, теракоти.
- Прилад також можна використовувати для розігрівання їжі. Розігрівайте їжу протягом максимум 10 хвилин за температури 160 °C. Час приготування можна регулювати залежно від кількості їжі, щоб повністю розігріти страву.

ПРИГОТУВАННЯ ДОМАШНІХ ЧИПСІВ

Для приготування домашніх чипсів дотримуйтеся зазначених нижче інструкцій.

1. Обирайте сорти картоплі, рекомендовані для приготування чипсів. Очистіть картоплю і поріжте на чипси однакової товщини.
2. Змочуйте картопляні чипси в чаші з холодною водою протягом щонайменше 30 хвилин, злийте воду та осушіть чипси чистим, добре поглинаючим рідину кухонним рушником. Потім протріть кухонним паперовим рушником. Чипси слід ретельно висушити перед приготуванням.
3. Налийте 1 столову ложку олії (рослинної, соняшникової чи оливкової) у суху чашу, зверху покладіть чипси та перемішуйте, доки вони не покриються олією.
4. Вийміть чипси із чаші руками або кухонним приладдям, щоб залишки олії залишилися в чаші. Викладіть чипси в чашу.
   Примітка: не опускайте контейнер із чипсами в олії прямо в чашу за один прийом, оскільки надлишки олії потраплять на дно чаші.
5. Обсмажуйте чипси згідно з інструкціями в розділі «Рекомендації з приготування».

ОЧИЩЕННЯ

Виконуйте чищення приладу після кожного використання.

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

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

   Попередження: чашу й решітку можна мити в посудомийній машині.

   Порада. Якщо на дні чаші та на решітці залишився бруд, залийте їх гарячою водою та додайте трохи миючого засобу. Залиште чашу й решітку приблизно на 10 хвилин, щоб вони відмокли. Потім промийте й висушіть їх.
4. Протріть прилад усередині ганчіркою, змоченою гарячою водою.
5. Видаліть будь-які залишки їжі з нагрівального елемента сухою щіткою.
6. Не занурюйте прилад у воду чи іншу рідину.

ЗБЕРІГАННЯ

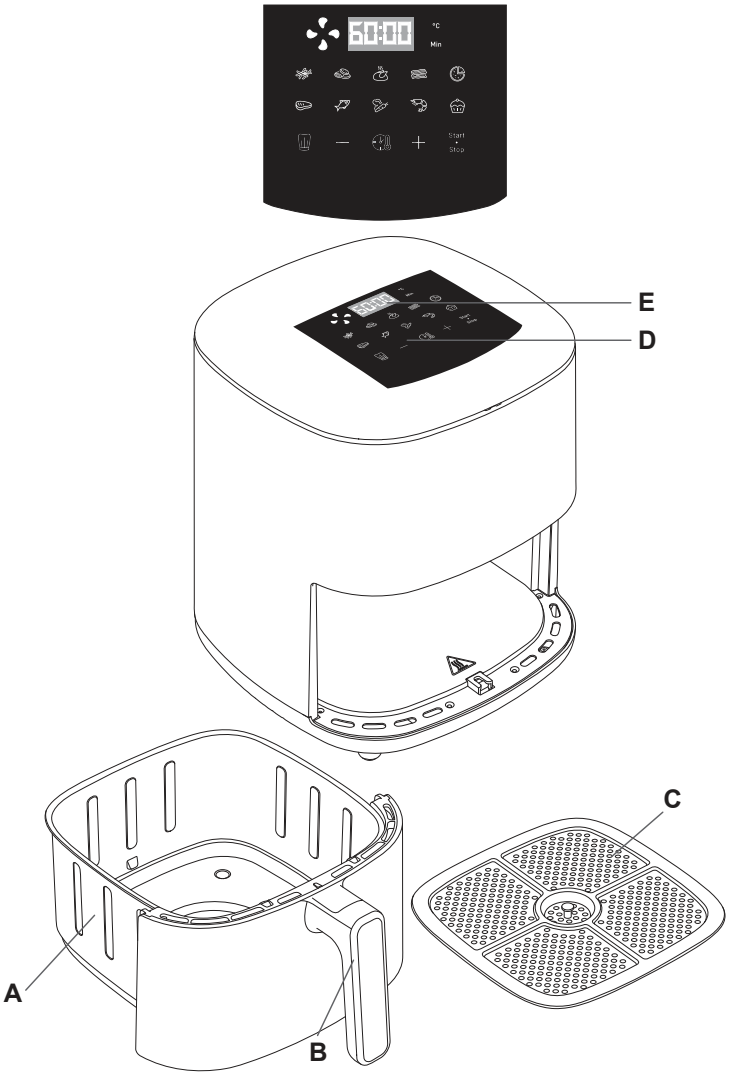
1. Від'єднайте прилад від джерела живлення і дайте йому охолонути.
2. Переконайтеся, що всі частини приладу чисті та сухі.

ГАРАНТІЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

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

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

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


60:00
°C
Min
Start
+
Stop
E
D
C
A
B

СИПАТТАМАСЫ

A. тартпа
B. Тартпа тұтқары
C. бар алынбалы тор
D. Сандық сенсорлық экран тақтасы
E. Уақыт/температура дисплейі

АВТОМАТТЫ ПІСІРУ РЕЖИМДЕРІ

1. Фри
2. тауық наггетсы
3. Қуырылған тауық еті
4. Бекон
5. Пицца
6. стейк
7. Балық
8. Көкөністер
9. Асшаян
10. Десерт

БІРІНШІ РЕТ ПАЙДАЛАНАР АЛДЫНДА

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

ПАЙДАЛАНУҒА ДАЙЫНДАУ

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

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

ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ ТЕК БІР ТАРТПАСЫН ПАЙДАЛАНУ

Құрылғы рецепттердің үлкен ассортиментін дайындай алады. Негізгі тағамдарды әзірлеу уақыттары «Пісіру нұсқаулығы» бөлімінде берілген. Өнім жапсырмасындағы QR кодын түсіру арқылы рецепттеріміздің алуан түрлілігінің арқасында пайдалы және қытырлақ тағамдардан рахат алыңыз.

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. Пісіруді бастау үшін алдын ала орнатылған пісіру режимін таңдау керек.
   - Пісіру режимін көрсету үшін түймесін басыңыз.
   - Содан кейін қажетті пісіру режимін таңдау үшін экрандағы түймесін басыңыз (бұл режимдер «Пісіру нұсқаулығы» бөлімінде егжей-тегжейлі сипатталған).
   - Пісіру уақытын басу арқылы өзгертуге және + мен − түймелері арқылы реттеуге болады. Таймерді 0-60 минут аралығында орнатуға болады.
   - Температураны сандық экрандағы + және − түймелерімен реттеңіз. Термостат 70-200 °C аралығында өзгеріп тұрады.
   - Таңдалған температурамен және уақыт параметрлерімен пісіруді бастау үшін Start/Stop түймесін басыңыз.
   - Пісіру басталады. Қалған пісіру уақыты экранда көрсетіледі.
     Ескертпе : Пісіру кезінде пісіру уақытын және температураны . түймесін басу арқылы реттеуге болады.
5. Артық май ыдыстың түбінде жиналады.
6. Оңтайлы нәтижеге қол жеткізу үшін кейбір тағамдарды пісіру уақытының жартысында шайқау қажет («Пісіру нұсқаулығы» бөлімін қараңыз). Өнімдерді шайқау үшін ыдысты құрылғыдан тұтқадан шығарып, шайқаңыз. Одан кейін ыдысты қайтадан құрылғыға салыңыз, сонда пісіру автоматты түрде жалғасады.
7. Таймердің дыбыстық сигналын естіген кезде белгіленген пісіру уақыты аяқталады. Ыдысты құрылғыдан шығарып алыңыз және оны ыстыққа төзімді жерге қойыңыз.
8. Тамақтың дайын болғанын тексеріңіз.
   Егер тағам әлі дайын болмаса, ыдысты құрылғыға қайта қойып, таймерді бірнеше қосымша минутқа орнатыңыз.
9. Тағам піскен кезде, ыдысты алыңыз. Тағамды алу үшін кезінде ыдыстан шығару үшін қысқыштарды пайдаланыңыз.
   Абайлаңыз! Тартпаның торы ешқашан жоғары қаратылмауы қажет.
   Пісіргеннен кейін ыдыс, тор және тағам өте ыстық болады.

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

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 бренді нәтижелерге әсер етуі мүмкін. Сондықтан пісіру уақытын аздап реттеу қажет болуы мүмкін.**

	Мөлшері	Болжамды уақыты (min)	Температура (°C)	Пісіру режимі	Шайқау*	Қосымша ақпарат
Картоп пен фри						
Мұздатылған фри (10 mm x 10 mm)	300 - 800 g	15 - 25 min	180°C		иә	
Үйде жасалған фри картобы (8 x 8 mm)	300 - 800 g	22 - 32 min	180°C		иә	1 ас қасық май қосыңыз
Мұздатылған картоп кесектері	300 - 800 g	22 - 27 min	180°C		иә	1 ас қасық май қосыңыз
Ет пен құс еті						
Мұздатылған 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			
Бекон / сиыр еті беконы	150 g	8 min	180°C		иә	Жартылай пісіргеннен кейін аударыңыз
Балық						
Ақсерке филесі	350 g	15 - 17 min	140°C			
Асшаян	12 дана	4 min	170°C			
Жеңіл тағамдар						
Мұздатылған тауық наггетсы	100 - 600 g	7 - 15 min	200°C		иә	
Тауық қанаттары	300 g	16 - 20 min	200°C		иә	
Мұздатылған ірімшік таяқшалары	125 g (5 дана)	7 - 9 min	180°C			
Мұздатылған пияз сақиналары	200 g (10 дана)	8 - 10 min	200°C		иә	
Пицца	400g	7 min	190°C			
Көкөністер						
Көкөністер	300 g	10 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.

МАҢЫЗДЫ! Құрылғыңызға зақым келтірмеу үшін пайдаланушы нұсқаулығында және рецептілерде берілген ингредиенттер мен сұйықтықтарды ешқашан максималды мөлшерінен асырмаңыз.

**Торт пішінін/пеш табағын ыдысқа салыңыз.

Көтерілетін қоспаларды (мысалы, тортқа, кишке немесе кекске арналған қоспаларды) пайдаланған кезде, пеш табағын жартысынан артық толтыруға болмайды.

NÕUANDED

- Väiksema kogusega toidud vajavad tavaliselt veidi lühemat valmistamisaega kui suurema kogusega toidud. Ерер сенімді болмасаңыз, әзірлеу барысын тексеру үшін ыдысты кез келген уақытта ашуға болады.
- Väiksema kogusega toidu raputamine poole valmistamise peal parandab lõpptulemust ja aitab vältida ebaühtlast valmimist.
- Картопты қытырлақ ету үшін, пісірер алдында аз мөлшерде май қосып көріңіз де, біркелкі араластыру үшін шайқаңыз. Біз 14 мл май құюды ұсынамыз.
- 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. Тағамды толығымен қыздыру үшін тағамның мөлшеріне байланысты пісіру уақытын реттеуге болады.

KODUSTE FRIIKARTULITE VALMISTAMINE

Kui soovite valmistada koduseid friikartuleid, järgige allolevaid juhiseid.

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

kk

PUHASTAMINE

Puhastage seade pärast iga kasutuskorda.

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

1. Eemaldage elektripistik pistikupesast ja laske seadmel maha jahtuda. Märkus. Eemaldage anum, et seade jahtuks kiiremini.
2. Puhastage seadme välispinda niiske lapiga.
3. Puhastage anumat ja resti kuuma vee, nõudepesuvahendi ja mitteabrasiivse svammiga.
4. Allesjäänud mustuse eemaldamiseks saate kasutada rasvaeemaldusvahendit.
   Tähelepanu! Anumat ja resti võib pesta nõudepesumasinas.
   Nõuanne: kui mustus on anuma põhja ja resti külge kinni jäänud, täitke need kuuma vee ja mõne tilga nõudepesuvahendiga. Jätke anum ja rest umbes 10 minutiks ligunema.
   Seejärel loputage puhtaks ja kuivatage.
5. Pühkige seadme sisemust kuuma vette kastetud lapiga.
6. Puhastage kütteelementi kuiva puhastusharjaga, et eemaldada toidujäägid.
7. Ärge pange kunagi seadet vette või mõnda muusse vedelikku.

HOIUSTAMINE

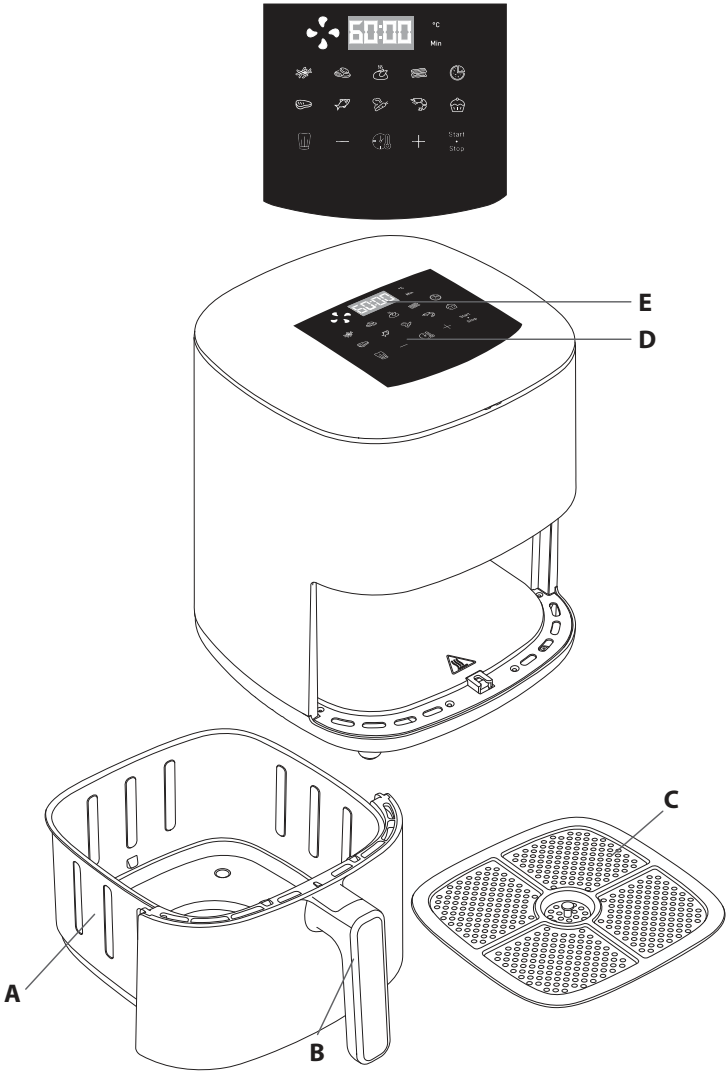
1. Lahutage seade vooluvõrgust ja laske sel jahtuda.
2. Veenduge, et kõik osad on puhtad ja kuivad.

GARANTII JA HOOLDUS

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

TÕRKEOTSING

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


60:00
°C
Min
Start
+
Stop
E
D
C
A
B

DESCRIERE

A. Coș
B. Mâner coș
C. Plită detașabilă
D. Panou digital tactil
E. Afișaj timp/temperatură

MODURI AUTOMATE DE GĂTIRE

1. Cartofi prăjiți
2. Nuggets de pui
3. Pui rotisat
4. Bacon
5. Pizza
6. Friptură
7. Pește
8. Legume
9. Creveți
10. Desert

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Îndepărtați tot ambalajul de toate autocolantele de pe aparat.
2. Curățați bine coșul și plitele detașabile cu apă caldă, puțin detergent lichid de vase și un burete neabraziv.
   Coșurile și plitele se pot spăla în mașina de spălat vase.
3. Ștergeți interiorul și exteriorul aparatului cu o lavetă umedă. Aparatul funcționează prin producerea de aer cald. Nu umpleți coșul cu ulei sau grăsime pentru prăjit.

PREGĂTIREA PENTRU UTILIZARE

1. Puneți aparatul pe o suprafață de lucru plană, stabilă, termorezistentă, departe de stropi de apă.
2. 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" Bucurați-vă de preparate sănătoase și crocante mulțumită unei varietăți mari de rețete, scanând codul QR de pe autocolantul produsului.

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. Pentru a începe să gătiți, trebuie să selectați modul de gătire presetat.
   - Apăsați butonul pentru a afișa modul de gătire.
   - Apăsați butonul de pe ecran pentru a selecta modul de gătire dorit (aceste moduri sunt descrise în detaliu în secțiunea „Ghid de gătire").
   - Puteți schimba timpul de gătit apăsând și să o ajustați cu butoanele ⊕ și ⊖. Cronometrul poate fi setat între 0 și 60 de minute.
   - Reglați temperatura folosind butoanele ⊕ și ⊖ de pe ecranul digital. Termostatul variază între 70-200°C.
   - Apăsați butonul Start/Stop pentru a începe gătirea cu setările de temperatură și timp selectate.
   - Începe gătirea. Timpul de gătire rămas este afișat pe ecran.
     Notă: În timpul gătirii, puteți regla timpul de gătire și temperatura apăsând .
5. Excesul de ulei din alimente este colectat în partea inferioară a bolului.
6. Pentru rezultate optime de gătire, unele alimente trebuie amestecate puțin la jumătatea timpului de gătire (consultați secțiunea „Ghid de gătire"). Pentru a amesteca alimentele, scoateți bolul din aparat utilizând mânerul și scuturați-l. Apoi introduceți bolul înapoi în aparat, iar gătirea repornește automat.
7. Când auziți un semnal sonor de la cronometru, înseamnă că timpul de gătire setat s-a încheiat. Scoateți bolul din aparat și așezați-l pe o suprafață termorezistentă.
8. Verificați dacă alimentele sunt gata.
   Dacă alimentele nu sunt gata, puneți la loc bolul în aparat și setați cronometrul pentru câteva minute suplimentare de gătire.
9. Când alimentele sunt gătite, scoateți bolul. Utilizați clești pentru a scoate alimentele din bol.
   Atenție: Coșul nu trebuie niciodată întors invers când are plita înăuntru.
   După ce ați gătit, bolul, grătarul și alimentele sunt foarte fierbinți.

   Atenție: Nu atingeți bolul în timpul utilizării și o perioadă după utilizare, deoarece acesta devine foarte fierbinte. Țineți bolul numai de mâner.
10. Când un set de alimente este gata, aparatul este imediat gata pentru gătirea unui alt set de alimente.

GHID DE GĂTIRE

Tabelul de mai jos vă ajută să alegeți setările de bază pentru alimentele pe care doriți să le pregătiți.

Notă: Timpul de gătire de mai jos este doar de referință și poate varia în funcție de varietatea și cantitatea de cartofi utilizați. Pentru alte alimente, mărimea, forma și marca pot afecta rezultatele. Așadar, poate fi necesar să ajustați puțin timpul de gătire.

	Cantitate	Durată aprox. (min)	Temperatură (°C)	Mod de gătire	Amestecare*	Informații suplimentare
Cartofi și cartofi prăjiți						
Cartofi congelați (10 mm x 10 mm)	300 - 800 g	15 - 25 min	180°C		Da	
Cartofi prăjiți pregătiți în casă (8 x 8 mm)	300 - 800 g	22 - 32 min	180°C		Da	Adăugați 1 lingură de ulei
Cartofi wedges congelați	300 - 800 g	22 - 27 min	180°C		Da	Adăugați 1 lingură de ulei
Carne și pui						
Friptură congelată	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			
Bacon/bacon de vită	150 g	8 min	180°C		Da	Întoarceți la jumătatea procesului de gătit
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		Da	
Aripioare de pui	300 g	16 - 20 min	200°C		Da	
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		Da	
Pizza	400g	7 min	190°C			
Legume						
Legume	300 g	10 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.

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

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

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

SFATURI

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

CARTOFI PAI PREPARAȚI ÎN CASĂ

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

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

CURĂȚARE

Curățați aparatul după fiecare utilizare.

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

1. Scoateți ștecărul din priză și lăsați aparatul să se răcească. Notă: Scoateți bolul pentru a permite aparatului să se răcească mai repede.
2. Ștergeți exteriorul aparatului cu o lavetă umedă.
3. Curățați bolul și grătarul cu apă caldă, puțin detergent de vase lichid și un burete neabraziv.
4. Puteți utiliza un degresant lichid pentru a îndepărta murdăria rămasă.
   Avertisment: bolul și grătarul se pot spăla în mașina de spălat vase.
   Sugestie: Dacă s-a lipit murdărie pe partea de jos a bolului și pe grătar, umpleți-le cu apă fierbinte cu detergent de vase lichid. Lăsați bolul și grătarul să se înmoaie aproximativ 10 minute. Apoi clătiți cu apă până se curăță și uscați.
5. Ștergeți interiorul aparatului cu apă fierbinte și o lavetă umedă.
6. Curățați elementul de încălzire cu o perie de curățare uscată pentru a îndepărta resturile de alimente.
7. Nu scufundați aparatul în apă sau în orice alt lichid.

DEPOZITARE

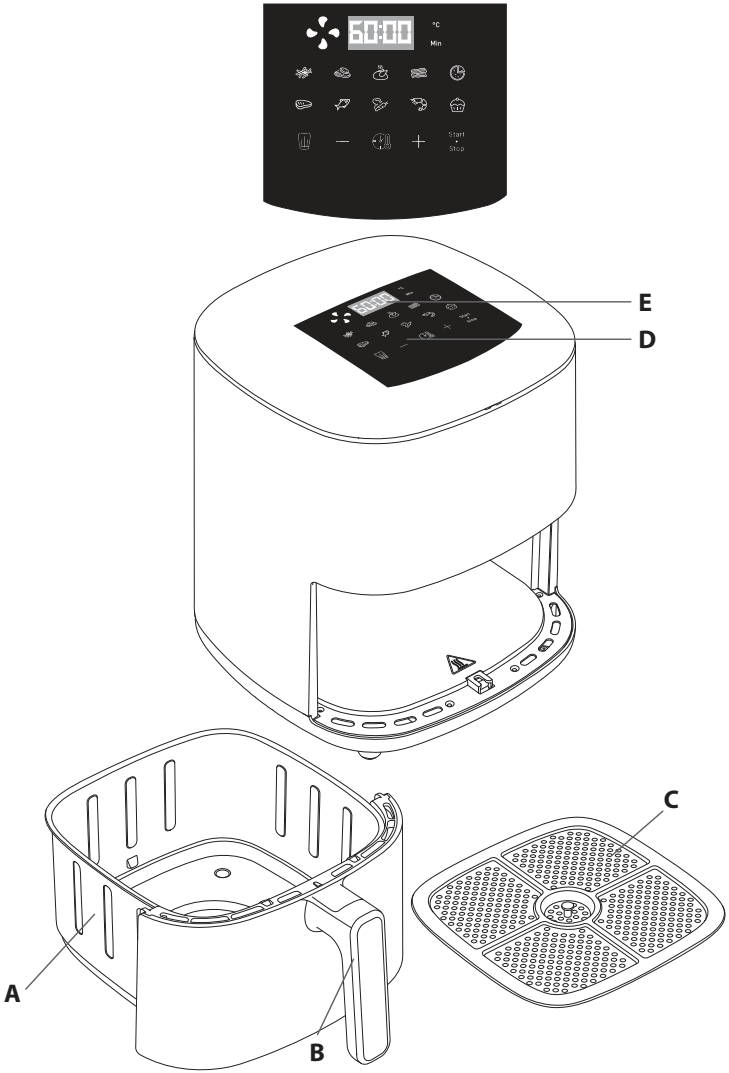
1. Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească.
2. Asigurați-vă că toate componentele sunt curate și uscate.

GARANȚIE ȘI SERVICE

Dacă aveți nevoie de operațiuni de service, de informații sau aveți o problemă, vizitați site-ul mărcii sau contactați centrul de asistență pentru consumatori din țara dvs. Puteți găsi numărul de telefon în broșura pentru garanție, unde apar toate țările. Dacă nu există niciun centru de asistență pentru consumatori în țara dvs., contactați distribuitorul local al mărcii.

DEPANARE

Dacă întâmpinați probleme cu aparatul, vizitați site-ul mărcii (vedeți coperta acestui manual) pentru o listă de întrebări frecvente sau contactați centrul de asistență pentru consumatori din țara dvs.



et

KIRJELDUS

A. Sahtel
B. Sahtli käepide
C. Eemaldatav rest
D. Puutetundlik digiekraan
E. Aja-/temperatuuriekraan

AUTOMAATSED KÜPSETAMISREŽIIMID

1. Friikartulid
2. Kananagitsad
3. Röstkana
4. Peekon
5. Pitsa
6. Lihalõigud
7. Kala
8. Köögiviljad
9. Krevetid
10. Magustoit

ENNE ESIMEST KASUTAMIST

1. Eemaldage kogu pakkematerjal ja seadmelt kõik kleebised.
2. Puhastage sahtel ja eemaldatavad restid põhjalikult sooja vee, nõudepesuvahendi ja mitteabrasiivse švammiga.
   Sahtleid ja reste võib pesta nõudepesumasinas.
3. Pühkige seadet väljast ja seest niiske lapiga. Seade töötab kuuma 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 kuuma õhuga küpsetamise tulemuslikkust.

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

SEADME AINULT ÜHE SAHTLI KASUTAMINE

Seadmes saab valmistada mitmesuguseid retsepte. Põhitoitude valmistamisajad on esitatud jaotises „Toiduvalmistamisjuhised“. Nautige tervislikke ja krõbedaid roogasid tänu meie laiale retseptivalikule, mis on saadaval toote etiketil olevat QR-koodi skännides.

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. Toiduvalmistamise alustamiseks peate valima eelseadistatud küpsetusrežiimi.:
   - Vajutage nuppu , et kuvada küpsetusrežiim.
   - Seejärel vajutage nuppu ekraanil, et valida soovitud küpsetusrežiim (režiime on täpsemalt kirjeldatud jaotises „Toiduvalmistamisjuhised“).
   - Küpsetusaega saate muuta, vajutades nuppu ning reguleerides nuppude ⊕ ja ⊖ abil. Taimeri saab seada 0–60 minutile.
   - Kohandage temperatuuri digiekraani nuppudega ⊕ ja ⊖. Termostaadi vahemik on 70–200 °C.
   - Et alustada toidu valmistamist valitud temperatuuri- ja ajaseadistustega, vajutage nuppu Start/Stop.
   - Algab küpsetamine. Järelejäänud küpsetusaeg kuvatakse ekraanil.
     Märkus: küpsetamise ajal saate küpsetusaega ja temperatuuri reguleerida, vajutades. .
5. Toidust tekkiv liigne vedelik või rasv koguneb nõu põhja.
6. 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.
7. Kui kuulete taimeriheli, on küpsetamine lõpule jõudnud. Tõmmake nõu seadmest välja ja asetage kuumakindlale pinnale.
8. Kontrollige, kas toit on valmis. Kui toit pole veel valmis, lükake nõu lihtsalt tagasi seadmesse ja seadistage taimer veel mõnele lisaminutile.
9. Kui toit on valmis, võtke nõu välja. Kasutage toidu nõust välja võtmiseks tange.

   Ettevaatust! Sahtlit ei tohi tagurpidi keerata, kui selles on rest.
   Pärast küpsetamist on anum, rest ja toit väga kuumad.

   Ettevaatust! Ärge puudutage anumat kasutamise ajal ja kohe pärast kasutamist, sest see on väga kuum. Hoidke kinni üksnes kausi käepidemest.
10. Kui üks toidukogus on valmis saanud, on seade kohe valmis järgmist toidukogust küpsetama.

et

KÜPSETUSJUHISED

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

	Kogus	Ligikaudne aeg (min)	Temperatuur (°C)	Küpse-tusrežiim	Raputamine*	Lisateave
Kartulid ja friikartulid						
Sügavkülmutatud friikartulid (10 mm x 10 mm)	300 - 800 g	15 - 25 min	180°C		Jah	
Kodused friikartulid (8 x 8 mm)	300 - 800 g	22 - 32 min	180°C		Jah	Lisage 1 supilusikatäis õli
Sügavkülmutatud kartulisektorid	300 - 800 g	22 - 27 min	180°C		Jah	Lisage 1 supilusikatäis õli
Looma- ja linnuliha						
Sügavkülmutatud lihalõigud	100 - 500 g	6 - 10 min	180°C			
Kana rinnafileed (kondita)	100 - 500 g	12 - 19 min	180°C			
Terve kana	1000 g	60 min	200°C			
Peekon/veiseliha peekon	150 g	8 min	180°C		Jah	Pöörake poole küpsetusaja pealt ümber
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		Jah	
Kanatiivad	300 g	16 - 20 min	200°C		Jah	
Külmutatud juustupulgad	125 g (5 tükid)	7 - 9 min	180°C			
Külmutatud sibularõngad	200 g (10 tükid)	8 - 10 min	200°C		Jah	
Pitsa	400g	7 min	190°C			
Köögiviljad						
Köögiviljad	300 g	10 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.

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

**Asetage küpsetusplaat/ahjunõu korvi.

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

КЕҢЕСТЕР

- Көлемі кішкентай тағамдар үшін әдетте көлемі үлкен тағамдарға қарағанда сәл қысқа піспу уақыты қажет. Kui te pole kindel, võite küpsetamise protsessi kontrollimiseks igal hetkel korvi avada.
- Көлемі кішкентай тағамдарды пісіру уақытының жартысына дейін шайқау соңғы нәтижені жақсартады және біркелкі піспей қалуға жол бермейді.
- Eriti krõmpsude kartulite valmistamiseks lisage enne küpsetamist väike kogus õli ja raputage õli ühtlaseks jaotamiseks. Soovitame kasutada 14 ml õli.
- 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 қыздыру үшін температураны 160°C-қа, уақытты 10 минутқа дейін орнатыңыз. Toidu täielikuks ülessoojendamiseks soovitame küpsetusaega reguleerida vastavalt toidu kogusele.

ҚОЛДАН ЖАСАЛҒАН КАРТОП ТІЛІМДЕРІН ӘЗІРЛЕУ

Қолдан жасалған картоп тілімдерін әзірлегіңіз келсе, төмендегі қадамдарды орындаңыз.

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

et

ТАЗАЛАУ

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

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

САҚТАУ

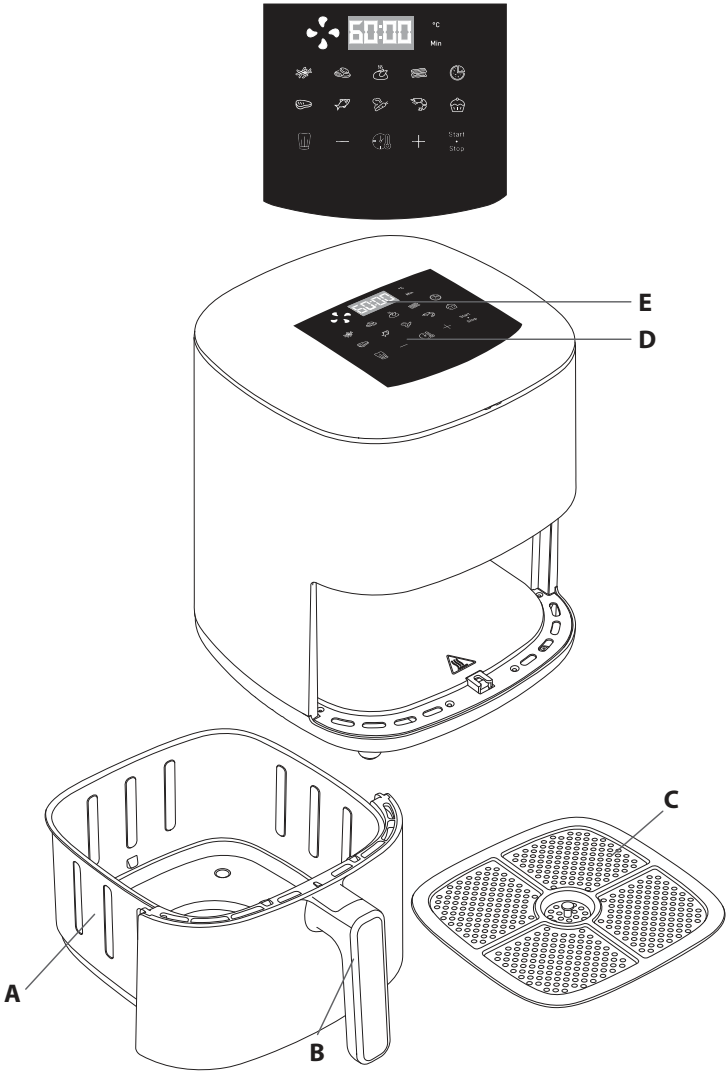
1. Құрылғыны токтан ажыратып, суытып алыңыз.
2. Барлық бөлшектің таза әрі құрғақ екенін тексеріңіз.

КЕПІЛДІК ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

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

АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ

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


60:00
°C
Min
Start
+
Stop
E
D
A
B
C

APRAKSTS

A. Trauks
B. Trauks rokturis
C. Izņemama reste
D. Digitāls skārienjutīgais panelis
E. Laika/temperatūras rādījums

AUTOMĀTISKIE GATAVOŠANAS REŽĪMI

1. Fritēti kartupeļi
2. Vistas nageti
3. Cepta vista
4. Bekons
5. Pica
6. Steiks
7. Zivs
8. Dārzeņi
9. Garneles
10. Deserts

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

1. Noņemiet visu iepakojuma materiālu un no ierīces visas uzlīmes.
2. Rūpīgi nomazgājiet atvilktni un izņemamās restes ar karstu ūdeni, nedaudz mazgājamā līdzekļa un mīkstu sūkli.
   Atvilktnes un restes var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.
3. Noslaukiet ierīci no ārpuses un iekšpuses ar 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 apšļakstīt 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 recepšu klāstu. Populārāko ēdienu gatavošanas laiki ir norādīti sadaļā "Gatavošanas ceļvedis". Baudiet veselīgus un kraukšķīgus ēdienus, pateicoties mūsu plašajam recepšu klāstam, kas pieejams noskenējot produkta uzlīmes QR kodu.

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. Iebīdiet atvilktni ierīcē.
4. Lai sāktu gatavošanu, jāizvēlas iepriekš iestatītais gatavošanas režīms.
   - Nospiediet pogu , lai skatītu gatavošanas režīmu.
   - Pēc tam nospiediet pogu ekrānā, lai izvēlētos vēlamo gatavošanas režīmu (šie režīmi ir detalizēti aprakstīti sadaļā "Gatavošanas ceļvedis").
   - Gatavošanas laiku var mainīt, nospiežot un pielāgojot ar pogām ⊕ un ⊖. Taimeri var iestatīt diapazonā no 0 līdz 60 minūtēm.
   - Pielāgojiet temperatūru, izmantojot pogas ⊕ un ⊖ digitālajā ekrānā. Termostata rādījums mainās 70–200 °C diapazonā.
   - Nospiediet pogu Start/Stop, lai sāktu gatavošanu ar izvēlētajiem temperatūras un laika iestatījumiem.
   - Sākas ēdiena gatavošana. Ekrānā tiek rādīts atlikušais gatavošanas laiks.
     Piezīme: gatavošanas laikā varat pielāgot gatavošanas laiku un temperatūru, nospiežot .
5. Liekā eļļa no ēdiena sakrājas trauka apakšā.
6. Daži ēdieni ir jāsakrata, kad pagājusi puse no gatavošanas laika, lai gatavošana izdotos optimāli (skatiet sadaļu "Gatavošanas ceļvedis"). Lai sakratītu ēdienu, izvelciet trauku no ierīces aiz roktura un sakratiet. Pēc tam iebīdiet trauku atpakaļ ierīcē, un gatavošana automātiski atsākas.
7. Kad dzirdat taimera skaņu, iestatītais gatavošanas laiks ir beidzies. Izvelciet trauku no ierīces un novietojiet uz karstumizturīgas virsmas.
8. Pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs.
   Ja ēdiens vēl nav gatavs, vienkārši ievietojiet trauku atpakaļ ierīcē un iestatiet taimeri vēl uz dažām minūtēm.
9. Kad ēdiens ir pagatavots, izņemiet trauku. Ēdiena izņemšanai no trauka izmantojiet ēdiena knaibles.
   Uzmanību! Ja atvilktnē ir restes, to nedrīkst apgriezt otrādi.
   Pēc gatavošanas trauks, režģis un ēdiens ir ļoti karsti.

   Uzmanību! Nepieskarieties traukam lietošanas laikā un kādu laiku pēc lietošanas, jo tas ļoti sakarst. Turiet trauku tikai pie roktura.
10. Kad ēdiena porcija ir pagatavota, ierīce uzreiz ir gatava nākamās ēdiena porcijas pagatavošanai.

lv

GATAVOŠANAS CEĻVEDIS

Tabulā tālāk ir informācija, kas palīdzēs izvēlēties pamata iestatījumus ēdienam, ko vēlaties pagatavot. **Piezīme. Tālāk norādītie gatavošanas laiki ir tikai vadlīnijas un var mainīties atkarībā no izmantoto kartupeļu šķirnes un veida. Citiem ēdieniem rezultātus var ietekmēt ēdiena gabalu lielums, forma un zīmols. Tādējādi iespējams, ka gatavošanas laiks būs nedaudz jāpielāgo.**

	Daudzums	Apt. laiks (min)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas režīms	Sakratīt*	Papildinformācija
Kartupeļi un fritēti kartupeļi						
Saldēti fritēti kartupeļi (10 mm x 10 mm)	300 - 800 g	15 - 25 min	180°C		Jā	
Mājās gatavoti fritēti kartupeļi (8 x 8 mm)	300 - 800 g	22 - 32 min	180°C		Jā	Pievienojiet 1 ēdamkaroti eļļas
Saldētas kartupeļu daiviņas	300 - 800 g	22 - 27 min	180°C		Jā	Pievienojiet 1 ēdamkaroti eļļas
Gaļa un mājputni						
Saldēts 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			
Bekons/liellopa gaļas bekons	150 g	8 min	180°C		Jā	Gatavošanas vidū apgrieziet
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		Jā	
Cāļa spārniņi	300 g	16 - 20 min	200°C		Jā	
Saldētas siera nūjiņas	125 g (5 gab.)	7 - 9 min	180°C			
Saldēti sīpolu gredzeni	200 g (10 gab.)	8 - 10 min	200°C		Jā	
Pica	400g	7 min	190°C			
Dārzeņi						
Dārzeņi	300 g	10 min	200°C			
Cepšana						
Kēksiņi	7 gab.	15 -18 min	180°C			Izmantojiet cepešpannu/ cepamtrauku**
Šokolādes kēkss	300 g	30 min	160°C			

* Sakratiet pēc puses no gatavošanas laika.

SVARĪGI! Lai nesabojātu ierīci, nekādā gadījumā nepārsniedziet sastāvdaļu un šķidrumu maksimālo daudzumu, kas norādīts rokasgrāmatā un receptēs.

**ievietojiet cepešpannu/cepamtrauku traukā.

Ja izmantojat maisījumus, kuri uzbriest (piem., kūkām, sāļajiem pīrāgiem vai kēksiņiem), cepamtrauku nedrīkst piepildīt vairāk kā līdz pusei.

PADOMI

- Mazākiem ēdieniem parasti nepieciešams mazāks gatavošanas laiks nekā liela izmēra ēdieniem. Ja neesat pārliecināts, varat atvērt trauku jebkurā gatavošanas brīdī, lai pārbaudītu procesu.
- Sakratot mazāka izmēra ēdienu, kad pagājusi puse no gatavošanas laika, uzlabojas gala rezultāts un ēdiens tiek pagatavots vienmērīgāk.
- Lai kartupeļi būtu īpaši kraukšķīgi, pirms cepšanas mēģiniet pievienot nedaudz eļļas un sakratiet tos, lai eļļa vienmērīgi nosegtu produktu. Mēs iesakām izmantot 14 ml eļļas.
- Uzkodas, ko var cept cepeškrāsnī, var pagatavot arī iekārtā.
- Optimālais ieteicamais daudzums frī kartupeļu pagatavošanai ir 700 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 ēdienu, uzstādiet temperatūru uz 160 °C līdz 10 minūtēm. Cepšanas laiku var pielāgot atkarībā no ēdiena daudzuma, lai pilnībā to atkārtoti uzslidītu.

KARTUPEĻU GABALIŅU PAGATAVOŠANA MĀJĀS

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

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 ieziestos kartupeļus bļodā, 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.

lv

3. Notīriet trauku un režģi ar karstu ūdeni, nelielu daudzumu mazgāšanas šķidruma un neabrazīvu sūkli.
   Atlikušo netīrumu notīrīšanai varat izmantot attaukošanas šķidrumu.
   Uzmanību! Trauku un režģi var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.
   Padoms: Ja netīrumi ir iestrēguši trauka un režģa apakšā, piepildiet to ar karstu ūdeni un nedaudz mazgāšanas šķidruma. Ļaujiet traukam un režģim pamirkt apmēram 10 minūtes. Pēc tam kārtīgi noskalojiet un noslaukiet.
4. Noslaukiet ierīces iekšpusi ar karstu ūdeni un mitru drānu.
5. Notīriet sildelementu ar sausu, attīrošu birstīti, lai izņemtu jebkādas pārtikas atliekas.
6. Neiegremdējiet ierīci ūdenī vai citā šķidrumā.

GLABĀŠANA

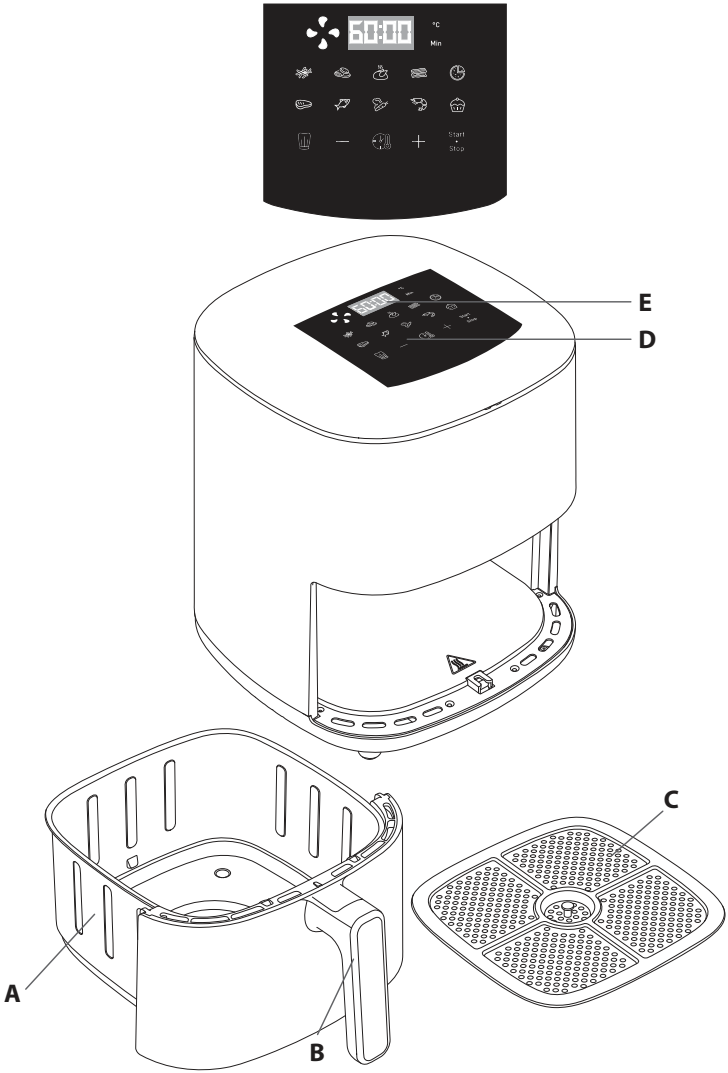
1. Atvienojiet ierīces strāvas kontaktdakšu un ļaujiet ierīcei atdzist.
2. Pārliecinieties, ka visas detaļas ir tīras un sausas.

GARANTIJA UN SERVISS

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


60:00
°C
Min
Start
+
Stop
E
D
C
A
B

APRAŠAS

A. Dubuo
B. Dubuo rankenėlė
C. Išimamos grotelės
D. Skaitmeninis jutiklinis skydelis
E. Laiko / temperatūros ekranas

AUTOMATINIO KEPIMO REŽIMAI

1. Keptos bulvytės
2. Vištienos gabaliukai
3. Kepta vištiena
4. Šoninė
5. Pica
6. Kepsnys
7. Žuvis
8. Daržovės
9. Krevetės
10. Desertas

PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

1. Nuimkite visą pakuotės medžiagą ir nuo prietaiso visus lipdukus.
2. Kruopščiai išplaukite stalčių ir nuimamas groteles karštu vandeniu su šiek tiek plovimo skysčio ir nebraižančia kempine.
   Stalčius ir groteles galima plauti indaplovėje.
3. 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 purslų.
2. Įstatykite groteles 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 cirkuliuoti oras.

TIK VIENO PRIETAISO STALČIAUS NAUDOJIMAS

Prietaise galima ruošti patiekalus pagal įvairius receptus. Pagrindinių patiekalų kepimo laikas nurodytas skyriuje „Kepimo vadovas“. Mėgaukitės sveikais ir traškiais patiekalais pagal įvairiausius receptus, brūkštelėję produkto lipduke esantį QR kodą.

1. Įjunkite maitinimo laidą į elektros lizdą.
2. Maisto produktus sudėkite į stalčių.
   Pastaba. Niekada neviršykite didžiausio lentelėje nurodyto kiekio (žr. skyrių „Kepimo vadovas“), nes tai gali turėti įtakos galutinio maisto ruošimo rezultato kokybei.
3. Įstumkite stalčių atgal į prietaisą.
4. Norėdami pradėti maisto gaminimą pasirinkite iš anksto nustatytą gaminimo režimą.
   - Paspauskite mygtuką , kad būtų rodomas gaminimo režimas.
   - Tada paspauskite mygtuką ekrane, kad pasirinktumėte pageidaujamą gaminimo režimą (šie režimai išsamiau aprašyti skyriuje „Kepimo vadovas“).
   - Gaminimo laiką galite keisti paspaudę ir koreguodami jį mygtukais ⊕ ir ⊖. Laikmačiu galima nustatyti nuo 0 iki 60 minučių.
   - Reguliuokite temperatūrą , ⊕ ir ⊖ mygtukais skaitmeniniame ekrane. Termostatu nustatoma 70–200 °C.
   - Paspauskite Start/Stop, kad pradėtumėte kepti esant pasirinktai temperatūrai ir laiko nustatymams.
   - Pradedama kepti. Likęs kepimo laikas rodomas ekrane.
     Pastaba: gaminimo metu galite reguliuoti gaminimo laiką ir temperatūrą paspausdami .
5. Maisto riebalų perviršis surenkamas dubens apačioje.
6. Siekiant optimalių rezultatų, kai kurių rūšių maistą reikia pavartyti praėjus pusei kepimo laiko (žr. skyrių „Kepimo vadovas“). Norėdami pavartyti maistą, laikydami už rankenos išimkite dubenį iš prietaiso ir jį pakratykite. Tada įstumkite dubenį atgal į prietaisą ir kepimas tęsis automatiškai.
7. Garsinis laikmačio signalas nurodo, kad gaminimo laikas baigėsi. Išimkite dubenį iš prietaiso ir padėkite ant karščiui atsparaus paviršiaus.
8. Patikrinkite, ar maistas yra paruoštas.
   Jei maistas dar neparuoštas, tiesiog vėl įstumkite dubenį atgal į prietaisą ir nustatykite laikmačiu dar kelias minutes.
9. Maistui iškepus dubenį išimkite. Maistą iš dubens išimkite žnyplėmis.
   Atsargiai. Stalčiaus su grotelėmis niekada negalima apversti.
   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.
10. Iškepus vieną maisto partiją, galima iškarti ruošti ir kitą.

lt

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.**

	Kiekis	Numatomas laikas (min)	Temperatūra (°C)	Gaminimo režimas	Vartymas*	Papildoma informacija
Bulvės ir bulvių šiaudeliai						
Šaldytos bulvytės (10 mm x 10 mm)	300 - 800 g	15 - 25 min	180°C		Taip	
Naminės keptos bulvytės (8 x 8 mm)	300 - 800 g	22 - 32 min	180°C		Taip	Įpilkite 1 valgomąjį šaukštą aliejaus
Šaldytos bulvių skiltelės	300 - 800 g	22 - 27 min	180°C		Taip	Įpilkite 1 valgomąjį šaukštą aliejaus
Mėsa ir paukštiena						
Šaldytas 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			
Kumpis / jautienos kumpis	150 g	8 min	180°C		Taip	Apversti įpusėjus kepimo laikui
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		Taip	
Viščiukų sparneliai	300 g	16 - 20 min	200°C		Taip	
Šaldytos sūrio lazdelės	125 g (5 gabalėliai)	7 - 9 min	180°C			
Šaldyti svogūnų žiedai	200 g (10 gabalėliai)	8 - 10 min	200°C		Taip	
Pica	400g	7 min	190°C			
Daržovės						
Daržovės	300 g	10 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.

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

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

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

PATARIMAI

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

NAMINIŲ TRAŠKUČIŲ GAMYBA

Jei norite pagaminti naminius traškučius, atlikite toliau nurodytus veiksmus.

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

VALYMAS

Išvalykite prietaisą po kiekvieno naudojimo.

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

1. Atjunkite maitinimo kištuką nuo sieninio maitinimo lizdo ir palikite prietaisą atvėsti. Pastaba. Išimkite dubenį, kad prietaisas greičiau atvėstų.
2. Nušluostykite prietaiso išorę drėgna šluoste.

lt

3. Plaukite dubenį ir groteles karštu vandeniu su šiek tiek plovimo skysčio ir nebraižančia kempine. Galite naudoti nuriebalinantį skystį, kad pašalintumėte likusius nešvarumus.
   Įspėjimas: dubenį ir groteles galima plauti indaplovėje.
   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 nusausinkite.
4. Prietaiso vidų išvalykite karštu vandeniu ir drėgna šluoste.
5. Kaitinimo elementą valykite sausu valomuoju šepečiu, kad pašalintumėte maisto likučius.
6. Nepanardinkite prietaiso į vandenį ar kitą skystį.

SANDĖLIAVIMAS

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

GARANTIJA IR PRIEŽIŪRA

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

GEDIMŲ ŠALINIMAS

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

التنظيف

نظّف الجهاز بعد كل استخدام.

يحتوي الوعاء والشبكة على طبقة طلاء غير لاصقة. لا تستخدم أواني المطبخ المعدنية أو مواد التنظيف الكاشطة لتنظيفها، حيث قد يؤدي هذا إلى إتلاف طبقة الطلاء غير اللاصقة.

1. انزع قابس التيار الكهربائي من مقبس الحائط واترك الجهاز حتى يبرد. ملاحظة: انزع الوعاء لتمكين تبريد الجهاز بسرعة أكبر.
2. امسح السطح الخارجي للجهاز بقطعة قماش مبتلة.
3. نظّف 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.
   نصيحة: إذا كانت الأوساخ عالقة في الجزء السفلي من الوعاء والشبكة، فاملأه بالماء الساخن وبعض من سائل غسيل الأطباق. اترك الوعاء والشبكة منقوعين مدة 10 دقائق تقريبًا.
   ثم اشطفهما ونظفهما وجففهما.
4. امسح الجزء الداخلي من الجهاز بالماء الساخن وقطعة قماش مبللة.
5. نظف عنصر التسخين بفرشاة تنظيف جافة لإزالة أي بقايا طعام.
6. لا تغمر الجهاز في الماء أو أي سائل آخر.

التخزين

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

الضمان والصيانة

إذا كنت تحتاج إلى خدمة أو معلومات أو إذا كانت لديك أي مشكلة، فتفضل 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 واجهتك مشكلات في الجهاز، فتفضل بزيارة موقع العلامة التجارية (راجع صفحة الغلاف على هذا الدليل) للحصول على قائمة بالأسئلة الشائعة أو اتصل بمركز خدمة المستهلك في بلدك.

دليل الطهي

يساعدك الجدول أدناه على تحديد الإعدادات الأساسية للطعام الذي تريد تحضيره.

ملحوظة: مدد الطهي أدناه إرشادية فقط وقد تختلف وفقًا لتنوع البطاطا المستخدمة وكميتها. وبالنسبة إلى الأطعمة الأخرى، قد يؤثر الحجم والشكل والعلامة التجارية في النتائج. لذلك، قد تحتاج إلى تعديل مدة الطهي قليلاً.

	الكمية	الوقت تقريبًا (min)	درجة الحرارة (°C)	وضع الطهي	الهز*	معلومات إضافية
البطاطا والبطاطا المقلية						
البطاطا المقلية المجمدة (10mm x 10 mm)	300 - 800 g	15 - 25 min	180°C		نعم	
البطاطا المقلية المنزلية (8mm x 8mm)	300 - 800 g	22 - 32 min	180°C		نعم	أضف ملعقة كبيرة من الزيت
بطاطس ودجز مجمدة	300 - 800 g	22 - 27 min	180°C		نعم	أضف ملعقة كبيرة من الزيت
اللحوم والدواجن						
شرائح اللحم المجمدة	100 - 500 g	6 - 10 min	180°C			
شرائح صدور الدجاج (من دون عظم)	100 - 500 g	12 - 19 min	180°C			
دجاجة كاملة	1000 g	60 min	200°C			
لحم الخنزير المقدد / لحم البقر	150 g	8 min	180°C		نعم	اقلب في منتصف عملية الطهي
السمك						
قطعة من فيليه سمك السلمون	350 g	15 - 17 min	140°C			
قريدس	القطع 12	4 min	170°C			
الوجبات الخفيفة						
ناجتس دجاج مجمدة	100 - 600 g	7 - 15 min	200°C		نعم	
أجنحة الدجاج	300 g	16 - 20 min	200°C		نعم	
أصابع الجبنة المجمدة	125 g (القطع 5)	7 - 9 min	180°C			
حلقات البصل المجمدة	200 g (القطع 10)	8 - 10 min	200°C		نعم	
بيتزا	400g	7 min	190°C			
الخضراوات						
الخضراوات	300 g	10 min	200°C			
الخبز						
فطائر المافن	القطع 7	15 -18 min	180°C			استخدم صينية الخبز/طبق الفرن**
كعك الشوكولاتة	300 g	30 min	160°C			

* حرّكه في منتصف عملية الطهي.

مهم: لتجنب إتلاف جهازك، لا تتجاوز أبدًا الحد الأقصى للكميات من المكونات والسوائل المشار إليها في دليل التعليمات وفي الوصفات.

**ضع صينية الكعكة/طبق الفرن في الوعاء.

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 حجمًا وقت طهي أقصر قليلاً من الأطعمة الأكبر حجمًا.
إذا كنت غير متأكد، فيمكنك فتح الوعاء في أي وقت من الطهي للتحقق من التقدم.
- يعمل رجّ الأطعمة الأصغر حجمًا 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 أيضًا 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 أيضا استخدام الجهاز لإعادة تسخين الطعام. لإعادة تسخين الطعام، اضبط درجة الحرارة على 160 درجة مئوية لمدة تصل إلى 10 دقائق. يمكن تعديل وقت الطهي اعتمادًا على كمية الطعام من أجل إعادة تسخين الطعام بالكامل.

إعداد رقائق البطاطا في المنزل

إذا كنت ترغب في إعداد الرقائق في المنزل، فاتبع الخطوات التالية.

1. اختر مجموعة مختلفة من البطاطس الموصى بها لإعداد الرقائق. قشر البطاطس وقطعها إلى رقائق متساوية في السُّمك.
2. انقع رقائق البطاطس في وعاء من الماء البارد مدة 30 دقيقة على الأقل، وصفِّها 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 تُغطى 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 فسينتهي المطاف بالزيت الزائد في قاع الوعاء.
5. اقلِ الرقائق حسب التعليمات الواردة في قسم «دليل الطهي».

الوصف

A. الدرج
B. مقابض الدرج
C. شبكة قابلة للفص
D. لوحة رقمية تعمل باللمس
E. عرض الوقت/درجة الحرارة

أوضاع الطهي التلقائي

1. البطاطا المقلية
2. ناجتس دجاج
3. دجاج مشوي
4. لحم مقدد
5. بيتزا
6. شرائح اللحم
7. السمك
8. الخضراوات
9. قريدس
10. الحلويات

قبل الاستخدام للمرة الأولى

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

تجهيزات الاستعمال

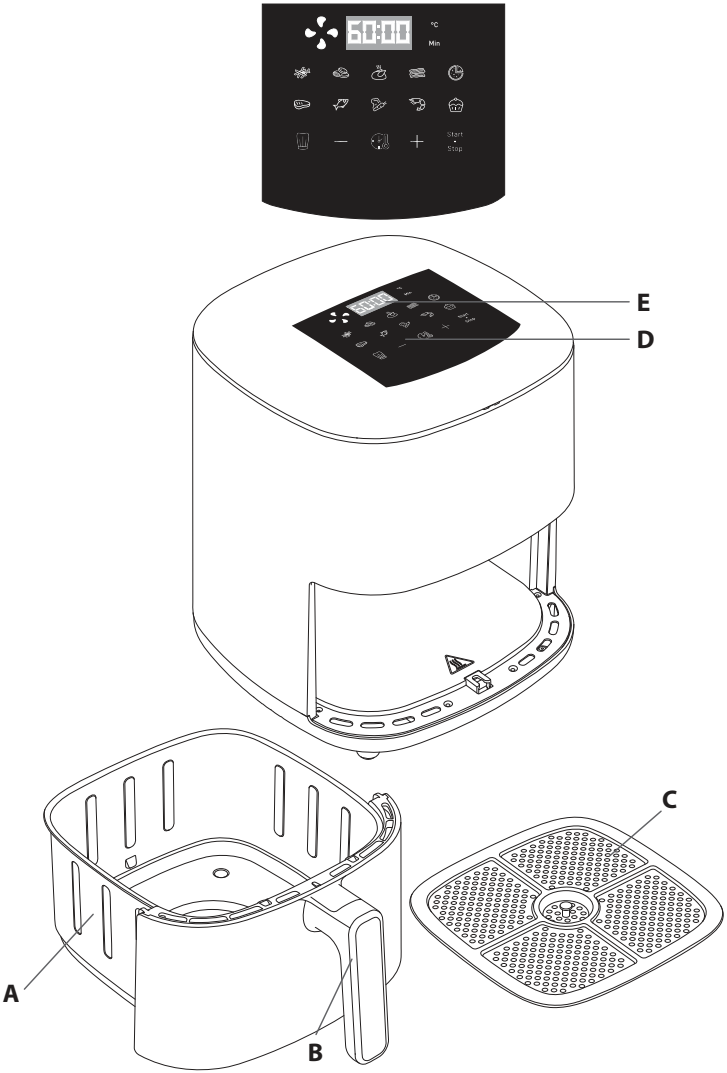
1. ضع الجهاز على سطح عمل مستوٍ وثابت ومقاوم للحرارة بحيث يكون بعيدًا عن رذاذ الماء.
2. أدخل الشبكة في الجزء السفلي من الوعاء، حتى تصل إلى نقطة التوقف.
3. لا تملأ الدرج بالزيت أو أي سائل آخر.
لا تضع أي شيء فوق الجهاز. فهذا يعوق تدفق الهواء ويؤثر في نتيجة القلي بالهواء الساخن.

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». استمتع بالأطباق الصحية والمقرمشة بفضل مجموعة الوصفات المتنوعة التي نقدمها من خلال مسح رمز الاستجابة السريعة المتوفر على ملصق المنتج.

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. لبدء الطهي، يجب عليك تحديد وضع الإعداد المسبق للطهي.
- اضغط على الزر لعرض وضع الطهي.
- اضغط بعد ذلك على الزر على الشاشة لتحديد وضع الطهي المرغوب (ترد هذه الأوضاع تفصيلاً في قسم «دليل الطهي»).
- يمكنك تغيير وقت الطهي عن طريق الضغط على وضبطه باستخدام الزرين ⊕ و ⊖ . يمكن ضبط المؤقت لوقت يتراوح بين 0 و60 دقيقة.
- اضبط درجة الحرارة باستخدام الزرين ⊕ و ⊖ على الشاشة الرقمية. يتراوح منظم الحرارة بين 70 و200 درجة مئوية.
- اضغط على الزر Start/Stop للشروع في الطهي باستخدام إعدادات درجة الحرارة والوقت المحددة.
- يبدأ الطهي. يتم عرض الوقت المتبقي من الطهي على الشاشة.
ملاحظة: أثناء الطهي ، يمكنك ضبط وقت الطهي ودرجة الحرارة بالضغط على [ ].
5. يُجمع الزيت الزائد من الطعام في قاع الوعاء.
6. تتطلب بعض الأطعمة الاهتزاز في منتصف وقت الطهي للحصول على أفضل نتائج طهي (انظر قسم «دليل الطهي»). لهز الطعام، أخرج الوعاء من الجهاز من خلال المقبض وهزّه. ثم أعد الوعاء داخل الجهاز مرة أخرى وستتم إعادة بدء الطهي تلقائيًا.
7. عندما تسمع صوت المؤقت، يعني ذلك انتهاء وقت الطهي المضبوط. أخرج الوعاء من الجهاز وضعه على سطح مقاوم للحرارة.
8. تحقق مما إذا كان الطعام جاهزًا.
إذا لم يكن الطعام جاهزًا بعد، فما عليك سوى إعادة الوعاء داخل الجهاز وتعيين المُؤقّت إلى بضع دقائق إضافية.
9. عند انتهاء طهي الطعام، أخرج الوعاء. لإزالة الطعام، استخدم ممسكة مزدوجة لإخراج الطعام من الوعاء.
تحذير: ينبغي عدم قلب الدرج أبدًا مع الشبكة.
بعد الطهي، يكون الوعاء والشبكة والطعام ساخنين للغاية.
تحذير: تجنب لمس الوعاء أثناء الاستخدام وحتى بعد الاستخدام لبعض من الوقت، لأنه سيكون ساخنًا جدًا. لا تمسك الوعاء إلا من المقبض فقط.
10. عندما تكون دفعة من الطعام جاهزة، يكون الجهاز جاهزًا على الفور لتحضير دفعة أخرى.


60:00
°C
Min
Start
Stop
E
D
A
B
C

1520014780