

AIR FRYER OVEN

www.tefal.com
www.moulinex.com

Online recipes



en

fr

de

nl

es

pt

it

el

tr

hu

sr

bs

bg

sl

pl

cs

sk

hr

ru

uk

ro

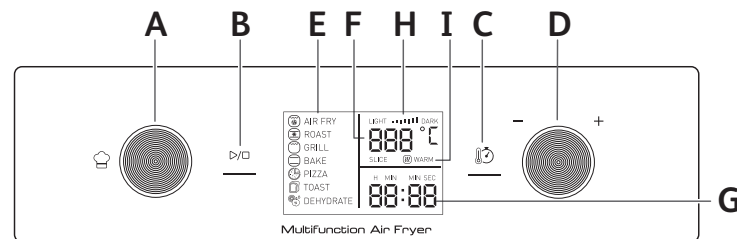
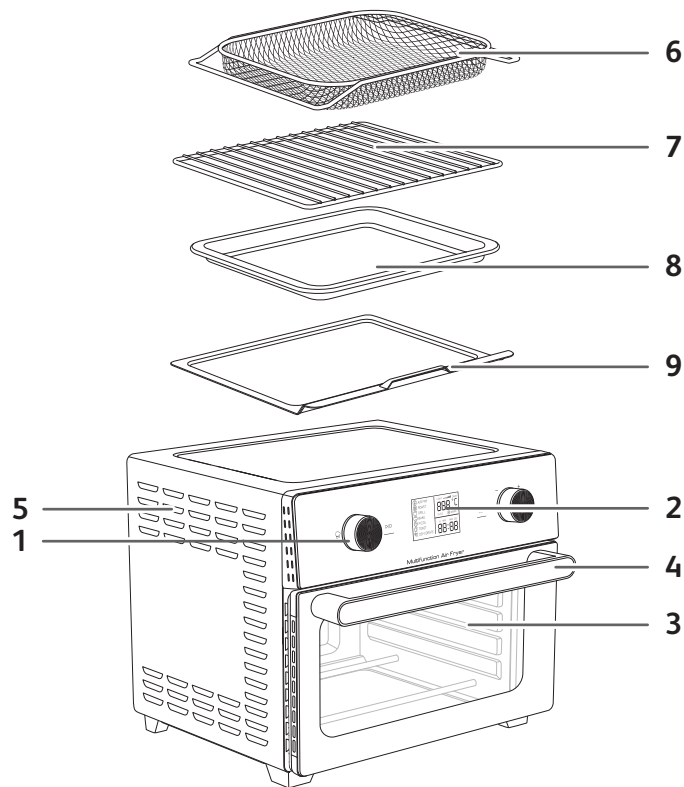
ar

kk

et

lt

lv



DESCRIPTION

- Control panel
 - A. Rotating knob for cooking menus
 - B. Start / stop button
 - C. Temperature / time button
 - D. Rotating knob for selecting cooking temperature or time
- Digital display
 - E. Cooking modes
 - F. Temperature display
 - G. Cooking time display
 - H. Toast and bagel browning control
 - I. Automatic keep warm
- Glass door
- Door handle
- Ventilation slots
- Airfry basket (2 depending on model)
- Wire rack
- Baking tray
- Crumb tray

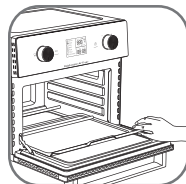
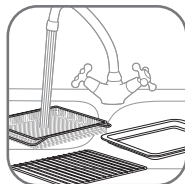
COOKING MODES

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

BEFORE FIRST USE

1. Keep your guarantee card. Read the safety instructions and manual first and keep them in a safe place.
Check that the appliance is not damaged. If it is, immediately contact the seller or after-sales service.
2. Place the appliance on a flat, stable, heat-resistant work surface away from water splashes and any sources of heat. **Do not put anything on top of the appliance.** This disrupts the airflow and affects the hot air frying result. Remove all stickers and protection both inside and outside of the appliance.

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.



3. Wire rack, Baking tray, AirFryer Basket and Crumb Tray should be hand-washed in hot, soapy water and with a non-abrasive sponge.
Warning: Accessories included are not dishwasher safe.
4. Thoroughly dry all parts before placing them back in the oven.
Place crumb tray below lower heating elements.
5. Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth. The appliance works by producing hot air. Do not fill the accessories with oil or frying fat.

FIRST USE EMPTY

Operate the appliance empty (without the accessories inside) in order to eliminate any manufacturing residue and new odours.

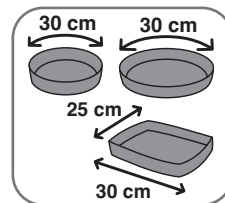
- Connect the power supply cord to an electrical socket.
- Turn the menus rotating knob to BAKE.
- Turn the temperature/time knob to 220°C.
- Press on key to select the timing.
- Turn the temperature/time knob to 45 minutes.
- Press on to start the appliance.

IMPORTANT : Smoke may appear, this is quite normal and will disappear quickly after use.

- The appliance can be stopped before the end of the cooking time by pressing key.
- The appliance beeps 3 times at the end of the cooking.

GENERAL ADVICE

1. The dishes



To choose dishes and tins: consider the internal dimensions of the appliance

For a round/oval dish, the diameter should not exceed 30 cm.

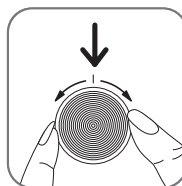
For a rectangular dish, it should not exceed 30 cm.

2. Cooking time:

It can vary from 1 minute to 12 hours depending on the cooking modes.

For safety reasons, the grill mode cannot be used for more than 2 hours.

3. Setting the Rotating Knob (selector)



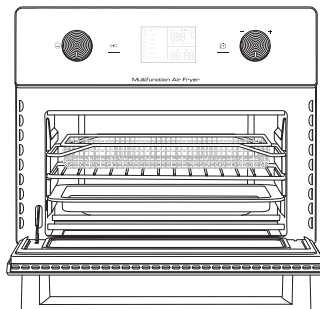
- The knob will facilitate the choice of automatic menus, cooking methods or settings (temperature, timer, browning level for toast mode).
- The knob may be used in both directions of rotation. Rotate clockwise for increasing the temperature or cooking time, rotate anticlockwise for decreasing the temperature or cooking time.

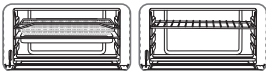
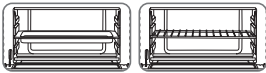
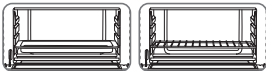
4. Internal lighting & sound

- During cooking the internal light is turned on.
The remaining cooking time appears on the screen. It progresses second by second.
For DEHYDRATE mode, displayed time will be decreased by every 1 minute. And during the last 59 mins 59s, the displayed time will be decreased by every 1 second.
- 3 beeps indicate the end of the cooking time. The internal light turns off immediately and the oven stops automatically.

5. Rack position

The position of the accessories can affect the cooking results. Please refer to the diagrams below for oven rack positions.



Top position for AIR FRY & GRILL	
Middle position for PIZZA, TOAST, DEHYDRATE & BAGEL	
Bottom position for ROAST, BAKE & REHEAT. Note : For chicken or other large items, the rack should be in the bottom position. For smaller items, the basket or the rack can be in the middle position.	

COOKING MODES

Modes	Application	Suggested accessory	Suggested rack position	Pre-settings
 AIR FRY	Fry foods like fries, potato wedges, chicken nuggets, chicken wings with little to no added oil.	Air fry basket	Top *Depending on model : the 2nd basket in the middle	200°C 25 min
 ROAST	Cook crispy outside and perfectly cooked inside. Use for roasted vegetables and roast meats, such as chicken, beef, lamb and pork.	Wire rack + baking tray	Bottom	190°C 30 min
 GRILL	Grill meats, fish and brown the tops of casseroles.	Wire rack	Top	200°C 10 min
 BAKE	Cook as a conventional oven for traditional baking for sweet or savoury pies, quiches, cakes, muffins, pastries, soufflés.	Dish on wire rack	Bottom	180°C 20 min
 PIZZA	Cook frozen or homemade pizzas.	Wire rack	Middle	220°C 15 min
 TOAST	Toast slices of bread, crumpets, toasted sandwiches and bacon to the desired level of browning.	Wire rack	Middle	230°C Browning level 4 4 min 45 Slices 4
 DEHYDRATE	Dehydrate meats, fruits and even vegetables.	Air fry basket	Middle *Depending on model : the 2nd basket in the top	60°C 6h
BAGEL  TOAST	Toast halves when they're placed cut-side up on the wire rack.	Wire rack	Middle	 TOAST 230 °C Browning level 2 3 min 55
REHEAT  ROAST	Heat leftovers without over cooking.	Wire rack	Bottom	 ROAST 160°C 10 min

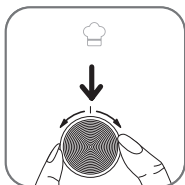
USING THE APPLIANCE

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

1. Connect the power supply cord to an electrical socket.
2. Place the food in the air fry basket, the wire rack or the baking tray.
Note: Never exceed the maximum amount indicated in the table (see into section 'Cooking Guide'), as this could affect the quality of the end result.
3. Put the airfry basket, the wire rack or baking tray back into the appliance.
4. To begin cooking, you can select between the automatic cooking mode and the manual settings.

Using automatic cooking modes

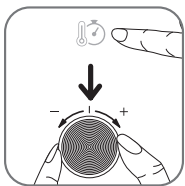
The appliance has pre-programmed menus which determine temperature and time.



- Turn the menus rotating knob to reach the desired cooking mode. (these modes are described in detail in the "Cooking guide" section).
- To change the temperature pre-setting, rotate the selector knob to increase or decrease the temperature. In order to change the cooking timing, press the button to switch to TIME selection mode. Then, rotate the control knob to increase or decrease the cooking time.
- Launch the cooking process by pressing the Start button . Cooking starts. The selected temperature and remaining cooking time will display on the screen.

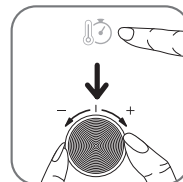
Manual settings

- Temperature control



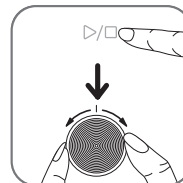
Press key. Set the desired temperature by turning the Control knob for the desired temperature from 60°C to 230°C. Temperature setting depends on the modes. For AIR FRY & GRILL modes, maximum temperature is 200° C.

- Time control



Press key. Set the duration of cooking by turning the selector until the desired time. The digital display tells you the time in hours and minutes (e.g.: 0:45).

- Cooking



Once settings are done, press key . The appliance starts up. Internal light switches on.

Displayed time will be decreased by every one second until the cooking process is completed. At the end of the scheduled time, 3 beeps indicates the end of cooking. The oven stops heating. Internal light switches off immediately.

Note : For dehydrate mode, displayed time will be decreased by every 1 minute. During last 59 min 59s, displayed time will be decreased by every 1 second.

NOTE: The cooking time and temperature may be adjusted at any time during the cooking process.

- Stop cooking

The appliance can be stopped before the end of cooking time. To do this, press the key.

5. Excess oil from the food is collected in the baking tray.
6. Some foods require shaking halfway through the cooking time (see section 'Cooking Guide'). To shake the food, pull the air fry basket or wire rack out with an oven glove and turn the food with a cooking tong. Then put the air fry basket or wire rack back into the appliance. The appliance restarts automatically.
7. When you hear the beeps, the cooking time set has finished. Pull the air fry basket or wire rack 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 put the basket or rack back into the appliance and set the timer for a few extra minutes.
9. When the food is cooked, take out the basket or rack. To remove food, use a pair of tongs.
Caution: Do not touch the appliance and the accessories during use and for some time after use, as they get very hot. Only hold them with an oven glove or by the handle. After cooking, the accessories and the food are very hot.
10. When a batch of food is ready, the appliance is instantly ready for preparing another batch of food.

TOAST

- Rotate the function knob to access TOAST mode.
- TOAST mode is pre-set at browning level 4 (4:45 min, 4 slices).
- Rotate knob for increasing or decreasing the browning level.
- Press to select number of slices.
- Rotate knob for increasing or decreasing the number of slices.
- Press button once to launch cooking.

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 foods used. For other foods the size, shape and brand may affect results. Therefore, you may need to adjust the cooking time slightly.

Cooking mode	Recipe	Quantity	Approx Time	Temperature	Shake*	Extra information
Pre-set modes						
 AIR FRY	Frozen fries	300 - 700 g	20 - 35 min	180°C	Yes	
		1200 - 1300 g (600-650 g on each basket)***	35 - 40 min	180°C	Yes	Depending on model: At mid-cooking, turn the position of the baskets
	Homemade fries	500 - 700 g	25 - 35 min	180°C	Yes	Add 1 tbsp of oil**
	Frozen chicken nuggets	300 - 400 g	15 - 18 min	200°C	Yes	
 ROAST	Chicken (whole)	1200 - 1500 g	45 - 55 min	200°C		
	Salmon fillet	400 - 600 g	15 - 20 min	170°C		
 GRILL	Macaroni Cheese	400 - 500 g	10 - 15 min	200°C		
 BAKE	Chocolate cake	300 - 600 g	20 - 30 min	180°C		
	Cookies	10 - 12 pieces	10 - 12 min	180°C		
 PIZZA	Pizza	26 - 30 cm	10 - 15 min	180°C		
 TOAST	Soft bread	4 slices	4 min 45	230°C		Browning level 4
 DEHYDRATE	Apples	2 - 4 pieces (using both baskets)***	8h	60°C		Cut in fine slices. Turn the baskets at mid-cooking.***
	Bananas	2 pieces (using both baskets)***	8h	60°C		Slices of 1 cm thick. Turn the baskets at mid-cooking.***
Manual modes						
 BAGEL	Bagel bread	2 pieces	3 - 4 min	230°C		Browning level 2
 TOAST						
 REHEAT			10 - 15 min	175°C		
 ROAST						

*Turn the food with tongs halfway through cooking.

** Ingredients need to be mixed with the oil in a bowl before cooking.

*** Depending on model.

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

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

KEEP WARM (AIR FRY MODE ONLY)

- When the AIRFRY cooking process is completed, Keep warm mode will be started automatically. 'WARM' appears on the display.
- Keep warming is preset 10 minutes at 60°C.
- After 10 minutes, the appliance beeps and keep warm stops automatically.

TIPS

- Smaller food usually requires a slightly shorter cooking time than larger size food.
- A larger amount of food only requires a slightly longer cooking time, a smaller amount of food only requires a slightly shorter cooking time. If you are unsure, you can open the drawer 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 using 1 tablespoon of oil.
- Snacks that can be cooked in an oven can also be cooked in the appliance.
- The optimal recommended quantity for cooking frozen fries is 500 grams.
- Use ready made puff and shortcrust pastry to make filled snacks quickly and easily.
- Place an oven dish on the wire rack 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 175°C for up to 15 minutes. Cooking time could be adjusted depending on food quantity in order to well reheat the core of food.

MAKING HOME-MADE FRIES

To make home-made fries, follow the steps below.

- Choose a variety of potato recommended for making fries. Peel the potatoes and cut them into equal thickness fries.
- Soak the potato fries in a bowl of 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 fries must be thoroughly dry before cooking.
- Pour 1 tablespoon of oil (vegetable, sunflower or olive) in a dry bowl, put the fries on top and mix until they are coated with oil.
- Remove the fries from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that any excess oil stays behind in the bowl. Place the fries in the air fry basket.

Note: Do not tip the container of oil coated fries directly into the basket in one go, otherwise excess oil will end up in the basket.

- Fry the fries according to the instructions in the section Cooking guide.

CLEANING

Clean the appliance after every use.

The baking tray has a non-stick coating.

Do not use specific metal based maintenance products for cleaning (copper stainless steel,...).

Do not use abrasive maintenance products (including corrosive based soda) or abrasive sponges or buffers.

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.
2. After each use, slide out the crumb tray and discard crumbs.
NOTE: Empty crumb tray frequently. Hand-wash when necessary.
3. Clean the accessories with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. You can use a degreasing liquid to remove any remaining grease or food residue,

Warning : Accessories included are not dishwasher safe.

Tip: For stubborn food residues fill the accessory with hot water and some washing-up liquid. Let them soak for approximately 10 minutes. Then rinse clean and dry.

4. Clean the door, interior surfaces and translucent parts with a damp sponge and a mild detergent.
5. Clean the heating element with a dry, cleaning brush to remove any food residues.
6. Wipe the outside of the appliance with a damp cloth.
7. Do not immerse the appliance in water or any other liquid.

STORAGE

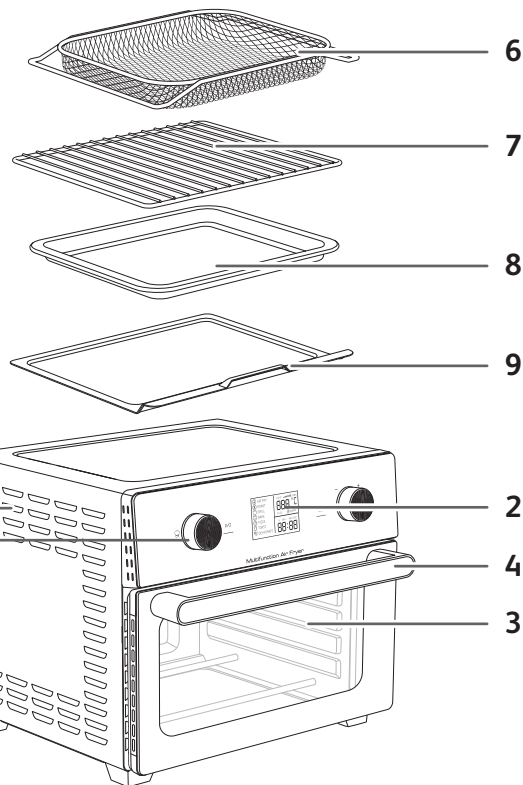
1. Unplug the appliance and let it cool down.
2. Make sure all parts are clean and dry.

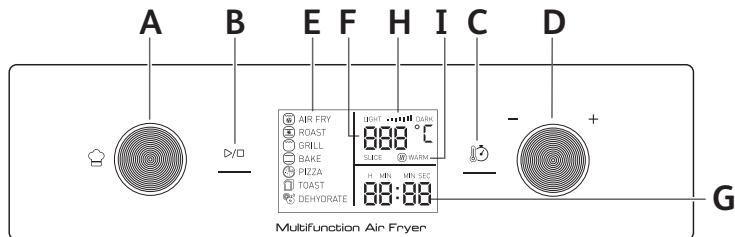
GUARANTEE AND SERVICE

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

TROUBLESHOOTING

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





DESCRIPTION

1. Panneau de commande

- A. Bouton rotatif de réglage mode de cuisson
 - B. Bouton Start/Stop
 - C. Bouton température/temps
 - D. Bouton rotatif de réglage température/temps de cuisson
- ### 2. Ecran
- E. Modes de cuisson
 - F. Affichage température

G. Affichage temps de cuisson

- H. Intensité de grillage pour toast et bagel
 - I. Maintien au chaud automatique
- ### 3. Porte vitrée
- 4. Poignée
 - 5. Evacuations d'air
 - 6. Panier à frire (2 paniers selon modèle)
 - 7. Grille réversible
 - 8. Plat lèche-frite
 - 9. Plateau ramasse-miettes

MODES DE CUISSON

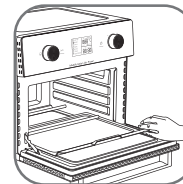
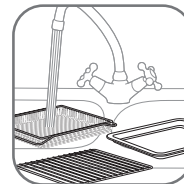
1. Air Fry (Frire sans huile)
2. Roast (Rôtir)
3. Grill (Griller)
4. Bake (Cuire)

5. Pizza
6. Toast (Pain grillé)
7. Dehydrate (Déshydrater)

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Conservez votre bon de garantie.
Lisez attentivement votre mode d'emploi et conservez-le soigneusement. Vérifiez que l'appareil ne soit pas endommagé. Si oui, contactez immédiatement le vendeur ou le service après-vente.
2. Mettez votre four sur une surface stable. Enlevez tous les autocollants et protections à l'intérieur et à l'extérieur de votre four.

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.



3. Retirez tous les accessoires du four et nettoyez-les bien à l'eau chaude, avec du détergent à vaisselle et une éponge non abrasive.
Attention : ces pièces ne sont pas lavables au lave-vaisselle.
4. Séchez soigneusement tous les accessoires avant de les remettre dans le four.
Placez le plateau ramasse-miettes sous les éléments chauffants inférieurs.
5. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide. L'appareil fonctionne à l'air chaud.

PREMIÈRE UTILISATION À VIDE

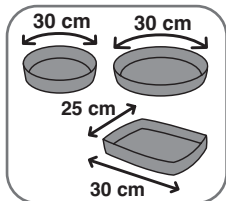
Faites fonctionner votre four à vide (sans aucun accessoire à l'intérieur) afin d'éliminer tout résidu de fabrication et odeur de neuf.

- Branchez l'appareil sur une prise électrique reliée à la terre.
- Sélectionnez le mode de cuisson en tournant le bouton rotatif de gauche jusqu'à .
- Réglez la température à 220°C en tournant le bouton rotatif .
- Appuyez sur pour régler la température.
- Réglez le temps de cuisson à 45 min en tournant le bouton rotatif de droite .
- Appuyez sur . L'appareil se met en marche.

IMPORTANT Un dégagement de fumée peut se produire, ce phénomène est tout à fait normal et disparaîtra rapidement à l'usage.

- L'appareil peut être arrêté avant la fin du temps de cuisson en appuyant sur .
- L'appareil émet 3 bips sonores à la fin de la cuisson.

1. Les plats



Pour choisir plats et moules : tenez compte des dimensions intérieures de votre four.

Pour un plat rond / ovale, le diamètre ne doit pas excéder 30 cm.

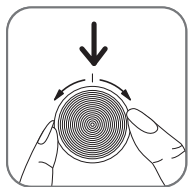
Pour un plat rectangulaire, la longueur ne doit pas dépasser 30 cm.

2. Le temps de cuisson

Il peut varier de 1 minute à 12 heures, selon les modes de cuisson.

Pour des raisons de sécurité, le mode gril ne peut être utilisé plus de 2 heures.

3. Bouton rotatif de réglage (sélecteur)



- Le bouton rotatif facilite le choix dans le choix des modes de cuisson ou réglages (température, minuterie, degré de grillage pour le mode Toast).

- Le sélecteur peut-être utilisé dans les deux sens de rotation. Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la température ou le temps de cuisson. Tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour diminuer la température ou le temps de cuisson.

4. Éclairage intérieur & signal sonore

- Pendant la cuisson, l'éclairage intérieur est allumé.

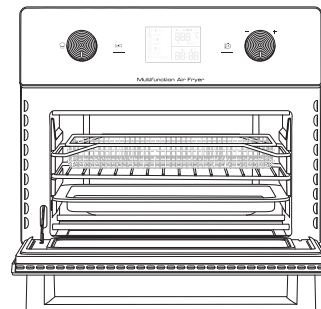
Pendant la cuisson, le temps de cuisson restant apparaît sur l'écran. Le temps est décompté seconde par seconde.

Pour le mode DEHYDRATE, le temps restant affiché à l'écran se décompte minute par minute. Durant les dernières 59 minutes 59 secondes, le temps affiché à l'écran se décompte seconde par seconde.

- A la fin du temps de cuisson, un signal sonore indique la fin de la cuisson. L'éclairage intérieur s'éteint immédiatement et le four s'arrête automatiquement.

5. Positionnement des accessoires

La position des accessoires impactent les résultats de cuisson. Veuillez vous référer aux schémas de positionnement du panier à frites, des grilles et des plaques.



Position haute pour les fritures à air chaud et les grillades (Modes AIR FRY & GRILL)	
Position du centre pour la cuisson de pizzas, les toasts et bagels et la déshydratation. (Modes PIZZA, TOAST & DEHYDRATE)	
Position basse pour la cuisson (Modes ROAST, BAKE & REHEAT) REMARQUE : Pour le poulet ou d'autres aliments volumineux, la plaque ou la grille peut être placée en position basse, comme illustré ci-contre. Pour des aliments plus.	

MODES DE CUISSON

Modes	Application	Accessoire recommandé	Position des accessoires recommandée	Pré-réglages
 AIR FRY (FRIRE SANS HUILE)	Frir des aliments comme les frites, les nuggets de poulet, les ailes de poulet avec peu ou pas d'huile.	Panier à frire	En haut *Selon modèle : ajouter le 2ème panier à frites au milieu	200°C 25 min
 ROAST (RÔTIR)	Cuire des aliments à cœur et croustillants à l'extérieur. Convient pour les légumes grillés et les viandes rôties telles que le poulet, le bœuf, l'agneau et le porc.	Grille + plat lèche-frites	En bas	190°C 30 min
 GRILL (GRILLER)	Griller viandes et poissons et faire dorer des gratins.	Grille	En haut	200°C 10 min
 BAKE (CUIRE AU FOUR)	Cuisson traditionnelle d'un four classique pour faire cuire uniformément des gâteaux, des tartes salées ou sucrées, des quiches, des muffins, des soufflés...	Plat posé sur la grille	En bas	180°C 20 min
 PIZZA	Faire cuire uniformément des pizzas surgelées ou faites maison.	Grille	Au milieu	220°C 15 min
 TOAST (PAIN GRILLÉ)	Griller du pain, de la baguette, des croque-monsieur ... en choisissant le nombre de tranches et le niveau de brunissage.	Grille	Au milieu	230°C Intensité de grillage 4 4 min 45 Tranches 4
 DEHYDRATE (DÉSHYDRATER)	Déshydrater des fruits, des légumes et même de la viande.	Panier à frire	Au milieu *Selon modèle : ajouter le 2ème panier à frites en haut	60°C 6h
BAGEL  TOAST	Griller des bagels en positionnant la face coupée vers le haut.	Grille	Au milieu	 TOAST 230 °C Intensité de grillage 2 3 min 55
REHEAT (RÉCHAUFFER)  ROAST	Réchauffer des restes sans surcuisson.	Grille	En bas	 ROAST 160°C 10 min

MODE D'EMPLOI DE L'APPAREIL

fr

L'appareil permet de cuire une vaste gamme d'ingrédients. Les recettes en ligne vous aideront à mieux connaître l'appareil. Les temps de cuisson pour les principaux ingrédients sont indiqués dans la section « Réglages ».

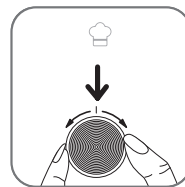
1. Insérez la fiche secteur sur une prise murale.
2. Placez les ingrédients dans le panier ou sur les grilles.

Remarque : Ne remplissez jamais le panier ou les grilles au-delà de la quantité indiquée dans le tableau (voir la section « Réglages »), car cela pourrait nuire à la qualité du résultat final.

3. Insérez le panier et/ou les grilles dans l'appareil.
4. Pour lancer votre cuisson, vous pouvez sélectionner un mode de cuisson automatique ou bien régler manuellement l'appareil.

Utilisation des modes « MENUS AUTOMATIQUES »

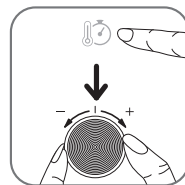
Votre appareil dispose de menus pré-programmés : il va déterminer automatiquement le mode, le temps et la température.



- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité en tournant le bouton rotatif des modes  (explication des modes dans la section « Réglages »).
- Pour modifier les réglages pré-programmés, tournez le bouton rotatif  pour augmenter ou diminuer la température de cuisson. Pour modifier la durée de la cuisson, appuyez sur le bouton  afin de passer au mode de réglage TEMPS. Ensuite, tournez le bouton rotatif  pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson.
- Pour lancer la cuisson, appuyez sur . La cuisson commence. La température sélectionnée et le temps de cuisson restant s'affichent en alternance à l'écran.

Utilisation du mode MANUEL

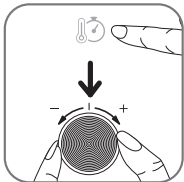
- Sélection de la température



Appuyez sur . Réglez la température souhaitée en tournant le bouton rotatif de la température entre 60°C et 230°C.

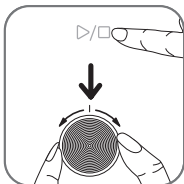
Le réglage de la température dépend des modes. Pour les modes AIR FRY & GRILL la température maximale est de 200° C.

- Sélection du temps de cuisson



Appuyez sur . Réglez la durée du temps de cuisson en tournant le bouton rotatif de la minuterie jusqu'au temps de cuisson souhaité.

- Cuisson



Lorsque les réglages sont terminés, appuyez sur . L'appareil démarre. L'éclairage intérieur s'allume. Le temps restant de cuisson s'affiche, il se décompte seconde par seconde jusqu'à la fin de la cuisson. Plusieurs signaux sonores indiquent la fin de cuisson. L'appareil s'arrête de chauffer. L'éclairage intérieur s'éteint.

Remarque : pour le mode DEHYDRATE, le temps affiché se décompte par minute. Durant les dernières 59 minutes 59 secondes, le temps affiché à l'écran se décompte seconde par seconde.

REMARQUE : Le temps de cuisson et la température peuvent être ajustés à tout moment pendant le processus de cuisson.

- Arrêt de la cuisson.

L'appareil peut être arrêté avant la fin du temps programmé. Pour cela, appuyez sur .

- Le surplus d'huile des ingrédients s'écoule dans le lèche-frite.
- Certains ingrédients doivent être retirés à mi-cuisson (voir la section « Réglages »). Pour remuer les ingrédients, retirez le panier ou la grille de l'appareil et retournez les aliments à l'aide d'une fourchette ou d'un ustensile adapté. Ensuite, remettez le panier ou les grilles dans l'appareil. La cuisson se relance automatiquement.
- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil sonne et s'arrête. Retirez le panier ou les grilles de l'appareil et posez-les sur une surface résistante à la chaleur.
- Assurez-vous que les ingrédients sont prêts.
Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, réinsérez simplement le panier ou les grilles dans l'appareil et réglez la minuterie quelques minutes supplémentaires.
- Lorsque les ingrédients sont prêts, retirez le panier ou les grilles et utilisez une pince pour retirer les ingrédients. **Attention : Ne touchez pas les accessoires pendant l'utilisation et un certain temps après l'utilisation, car ceux-ci deviennent très chauds. Tenez toujours ces accessoires avec une manique. Après la cuisson à air chaud, le panier, les grilles et les ingrédients sont chauds.**
- Lorsqu'un lot d'ingrédients est prêt, l'appareil est prêt instantanément pour préparer un autre lot.

TOAST

- Pour sélectionner le mode de cuisson TOAST, tournez le bouton rotatif jusqu'à TOAST .
- Le mode TOAST est pré-réglé à l'intensité de grillage 4 (4 min 45, pour 4 tranches).
- Vous pouvez tourner le bouton rotatif pour augmenter ou diminuer l'intensité de grillage.
- Appuyez sur pour sélectionner le nombre de tranches de pain.
- Tournez le bouton rotatif pour augmenter ou diminuer le nombre de tranches.
- Appuyez sur pour lancer la cuisson.

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.**

Mode de cuisson	Ingrédients	Quantité	Temps de cuisson	Température	Remuez*	Informations supplémentaires
Modes pré-définis						
AIR FRY (FRIRE SANS HUILE)	Frites surgelées fines	300 - 700 g 1200 - 1300 g (600- 650 g dans chaque panier)***	20 - 35 min 35 - 40 min	180°C 180°C	Oui Oui	À mi-cuisson, inverser les paniers
	Frites maison	500 - 700 g	25 - 35 min	180°C	Oui	Ajouter 1 c. à soupe d'huile**
	Nuggets de poulet congelés	300 - 400 g	15 - 18 min	200°C	Oui	
ROAST (RÔTIR)	Poulet (entier)	1200 - 1500 g	45 - 55 min	200°C		
	Pavé de saumon	400 - 600 g	15 - 20 min	170°C		
GRILL (GRILLER)	Gratin de pâtes	400 - 500 g	10 - 15 min	200°C		
BAKE (CUIRE AU FOUR)	Gâteau au chocolat	300 - 600 g	20 - 30 min	180°C		
	Cookies	10 - 12 pièces	10 - 12 min	180°C		
PIZZA	Pizza	26 - 30 cm	10 - 15 min	180°C		
TOAST (PAIN GRILLÉ)	Pain de mie	4 tranches	4 min 45	230°C		Intensité 4
DEHYDRATE (DÉSHYDRATER)	Pommes	2 - 4 pièces (utiliser les 2 paniers)***	8h	60°C		Couper en fines rondelles. À mi-cuisson, inverser les paniers.***
	Bananes	2 pièces (utiliser les 2 paniers)***	8h	60°C		Rondelles d'1 cm d'épaisseur. À mi-cuisson, inverser les paniers.***
Modes manuels						
BAGEL TOAST	Pain bagel	2 pièces	3 - 4 min	230°C		Intensité 2
REHEAT (RÉCHAUFFER) ROAST			10 - 15 min	175°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.

***Selon modèle.

MAINTIEN AU CHAUD (UNIQUEMENT POUR MODE AIR FRY)

- À la fin de la cuisson du mode AIR FRY, le mode Maintien au chaud commence automatiquement. 'WARM' s'affiche sur l'écran.
- Le mode de maintien au chaud est pré-réglé 10 minutes à 60°C.
- Au bout de 10 minutes, l'appareil émet un bip sonore et le mode 'Maintien au chaud' s'arrête automatiquement.

CONSEILS

- Les petits ingrédients nécessitent généralement un temps de cuisson légèrement plus court que les ingrédients plus volumineux.
- 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 un résultat croustillant est de 500 grammes.
- Utilisez de la pâte toute prête pour préparer des bouchées fourrées rapidement et facilement. La pâte toute prête nécessite également un temps de cuisson 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 l'appareil pour réchauffer les ingrédients, réglez la température à 175°C pour au plus 15 minutes.

FAIRE DES 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.
2. Faites tremper les bâtonnets de pommes de terre dans un bol pendant au moins 30 minutes, retirez-les et séchez-les avec des essuie-tout.
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 l'excédent d'huile reste dans le bol. Placez les bâtonnets dans le panier.
Remarque : N'inclinez pas le bol pour mettre tous les bâtonnets dans le panier en une seule fois, afin d'éviter que l'excédent d'huile se retrouve au fond du panier.
5. Faites cuire les bâtonnets de pommes de terre conformément aux instructions de la section « Réglages ».

NETTOYAGE

Il est recommandé de nettoyer l'appareil après chaque utilisation pour éviter de carboniser les particules grasses à l'intérieur de l'appareil.

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

1. Retirez la fiche secteur de la prise murale et laissez l'appareil refroidir.
2. Videz le plateau à miettes en le faisant glisser hors du four.

REMARQUE : Videz fréquemment le plateau ramasse-miettes. Lavez-le à la main si nécessaire.

3. Nettoyez les accessoires avec du détergent à vaisselle et une éponge non abrasive. Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour enlever tout résidu de saleté.

Attention : tous les accessoires inclus ne sont pas lavables au lave-vaisselle.

Conseil: Si la saleté adhère sur les accessoires, laissez-les tremper dans de l'eau chaude et du détergent à vaisselle pendant environ 10 minutes.

4. Nettoyez la porte, les surfaces intérieures et les parties translucides avec une éponge humide et un détergent doux.
5. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse nettoyante pour retirer les résidus d'aliments.
6. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
7. N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.

RANGEMENT

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

ENVIRONNEMENT

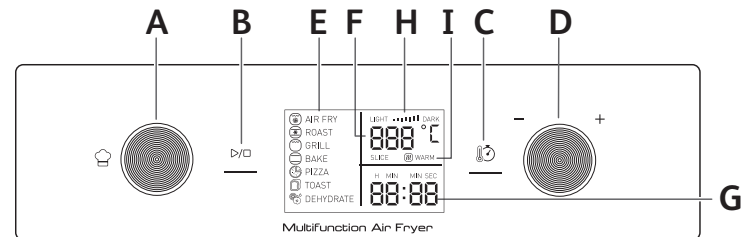
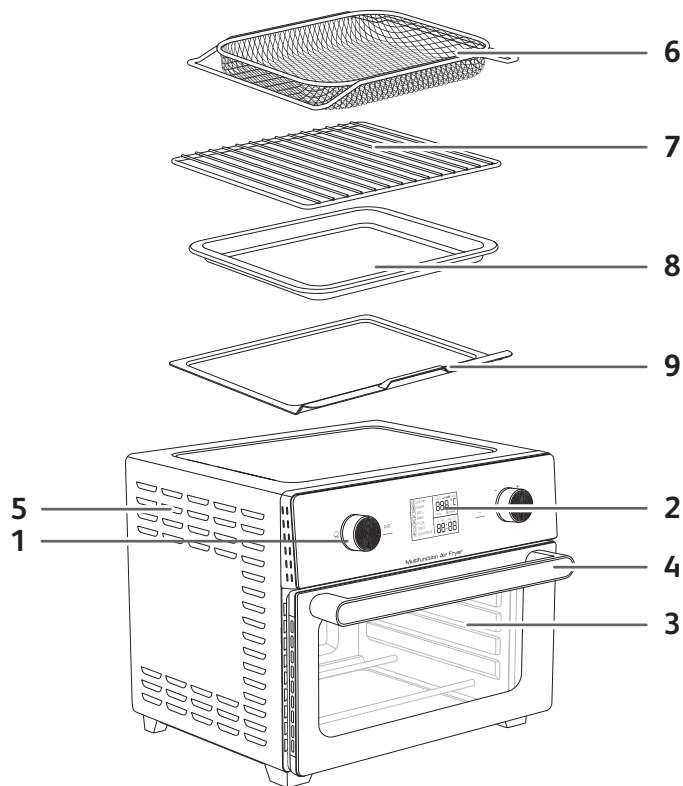
Ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères ordinaires à la fin de sa vie utile, mais déposez-le à un point de collecte officiel pour qu'il soit recyclé. Vous aiderez ainsi à préserver l'environnement.

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 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 rencontrez des problèmes avec votre appareil, visitez le site Web de la marque pour consulter la foire aux questions ou contactez le service d'assistance à la clientèle de votre pays.



BESCHREIBUNG

1. Bedienfeld

- A. Drehkopf für Garprogramme
- B. Start-/Stopp-Taste
- C. Temperatur-/Zeit-Taste
- D. Drehkopf zur Auswahl von Gartemperatur oder Zeit
- E. Garprogramme
- F. Temperaturanzeige
- G. Garzeit

H. Toast- und Bagel-Bräunungsgrad

I. Automatische Warmhaltefunktion (nur Modus HEISSLUFT-FRITTIEREN)

- 3. Glastür
- 4. Türgriff
- 5. Lüftungsschlitze
- 6. Heißluftfritteinsatz (*je nach Modell 2x)
- 7. Rost
- 8. Backblech
- 9. Krümelfach

AUTOMATISCHE GARMODI

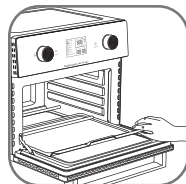
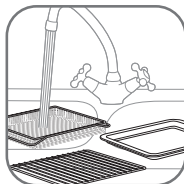
- 1. Heißluft-Frittieren
- 2. Braten
- 3. Grillen
- 4. Backen

- 5. Pizza
- 6. Toast
- 7. Dörren

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Bewahren Sie Ihren Garantieschein auf. Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie auf.
Vergewissern Sie sich, dass das Gerät nicht beschädigt ist. Falls ja, kontaktieren Sie sofort Ihren Händler oder den Kundendienst.
2. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, feste und hitzebeständige Arbeitsfläche geschützt vor Wasserspritzern auf. **Stellen Sie nichts auf das Gerät.** Dies würde den Luftstrom unterbrechen und das Ergebnis des Heißluftfrittierens beeinträchtigen. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und Sie alle Etiketten oder Aufkleber von dem Gerät.

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.



3. Waschen Sie den Rost, das Backblech, den Heißluftfritteinsatz und das Krümelfach von Hand mit heißem Wasser, Spülmittel und einem weichen, nicht scheuernden Schwamm.
Achtung: Die mitgelieferten Einsätze sind nicht spülmaschinenfest.
4. Trocknen Sie alle Teile gründlich ab, bevor Sie sie wieder in den Ofen schieben.
WICHTIG: Das Krümelblech muss unter den unteren Heizelementen platziert werden.
5. Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Gerätes mit einem feuchten Tuch ab. Das Gerät funktioniert durch die Erzeugung von heißer Luft.

ERSTE LEERE INBETRIEBNAHME

Setzen Sie Ihren Backofen leer (ohne jegliches Zubehör im Inneren) in Betrieb, um jegliche Herstellungsrückstände und den Geruch nach neuem Gerät zu beseitigen.

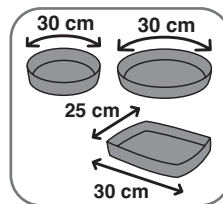
- Verbinden Sie das Netzkabel mit einer Steckdose.
- Stellen Sie den Drehknopf für die Garprogramme auf BAKE.
- Stellen Sie den Drehknopf für die Temperatur/Zeit auf 220 °C.
- Drücken Sie die Taste , um die Zeit auszuwählen.
- Stellen Sie den Drehknopf für die Temperatur/Zeit auf 45 Minuten.
- Drücken Sie die Taste , um das Gerät zu starten.

WICHTIG: Es kann Rauch auftreten, was normal ist. Dieser verflüchtigt sich nach dem Gebrauch schnell.

- Sie können das Gerät vor Ablauf der Garzeit durch Drücken der Taste stoppen.
- Das Gerät gibt am Ende des Garvorgangs einen Signalton aus.

EMPFEHLUNGEN UND ALLGEMEINES

1. Das Garzubehör



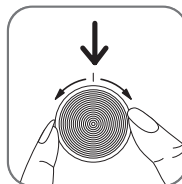
Bei der Auswahl Ihrer Pfannen und Backofenfesten Formen: Beachten Sie die Abmessungen des Backofeninnenraums. Runde Formen/ovale Formen sollten maximal 30 cm lang sein. Rechteckige Formen sollten maximal 30 cm lang sein.

2. Die Zubereitungsdauer

Die Zubereitungsdauer kann zwischen einer Minute und 12 Stunden betragen. , abhängig von den Kochmodi.

Aus Sicherheitsgründen sollte der Grillmodus nicht für mehr als 2 Stunden verwendet werden.

3. Drehknopf zur Einstellung von Funktionen (Wählschalter)



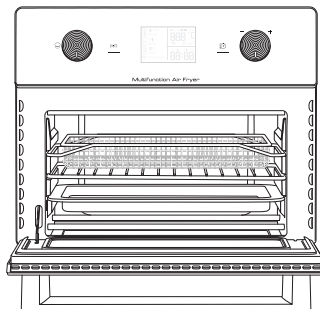
- Dies erleichtert die Auswahl der automatischen Menüs, der Zubereitungsweise oder der Einstellungen (Temperatur, Timer, Dunkelheit für den Toastmodus).
- Dieser Schalter kann in beide Richtungen gedreht werden. Durch Drehen im Uhrzeigersinn erhöhen Sie die Temperatur oder Garzeit. Durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn verringern Sie diese.

4. Innenbeleuchtung & akustisches Signal

- Während der Zubereitung ist die Innenbeleuchtung eingeschaltet. Die verbleibende Zubereitungsdauer wird auf dem Display angezeigt. Der Zähler zeigt die ablaufenden Sekunden an.
Im Programm DÖRREN läuft die Zeit im Minutentakt ab. Während der letzten 59 Min. 59 Sek. wird die angezeigte Zeit um jeweils 1 Sekunde verringert.
- 3 Signaltöne weisen auf das Ende der Garzeit hin. Die Innenbeleuchtung erlischt, und der Ofen wird automatisch ausgeschaltet.

5. Position der Einsätze

Die Position der Einsätze kann das Garergebnis beeinflussen. Die Positionen der Einschübe entnehmen Sie bitte den nachstehenden Abbildungen.



Obere Position zum Heißluftfrittieren und Grillen (Programm HEISSLUFTFRITTIEREN und GRILL)	
Mittlere Position für Pizza, Toast, Bagels und Dörren (Programm PIZZA, TOAST BAGEL und DÖRREN)	
Untere Position zum Garen und Backen (Programm BRATEN, BACKEN und AUFWÄRMEN). BITTE BEACHTEN: Für Hähnchen oder andere große Teile können die Backpfanne oder der Grillrost in Position unten eingesetzt werden, wie oben gezeigt.	

KOCHMODI

Modus	Anwendung	Empfohlener Einsatz	Position der Einsätze	Einstellungen
AIR FRY (HEIßLUFT-FRITTIEREN)	Zum Frittieren von Gargut wie Pommes, Frites, Kartoffelspalten, Chicken-Nuggets und Chicken-Wings mit wenig oder ohne Öl.	Heißluftfrittereinsatz	Oben *Je nach Modell: zweiter Heißluftfrittereinsatz in der Mitte	200°C 25 min
ROAST (BRATEN)	Außen knusprig und innen perfekt gegart. Zum Braten von Gemüse und Fleisch wie Huhn, Rind, Lamm und Schwein.	Rost + Backblech	Unten	190°C 30 min
GRILL (GRILLEN)	Zum Grillen von Fleisch und Fisch sowie zum Überbacken von Aufläufen.	Rost	Oben	200°C 10 min
BAKE (BAKEN)	Zum Backen von Kuchen, Quiches, Muffins, Gebäck, Soufflés sowie süßen und herzhaften Pasteten.	Form/ Schale auf Rost	Unten	180°C 20 min
PIZZA	Zum Garen gefrorener oder frischer Pizza.	Rost	Mitte	220°C 15 min
TOAST (TOASTEN)	Zum Toasten von Brot, Fladen, Sandwiches und Speck mit dem gewünschten Bräunungsgrad.	Rost	Mitte	230°C Bräunungsgrad 4 4 min 45 Scheiben 4
DEHYDRATE (DÖRREN)	Zum Dörren von Fleisch, Obst und Gemüse.	Heißluftfrittereinsatz	Mitte *Je nach Modell: zweiter Heißluftfrittereinsatz in Oberen Position	60°C 6h
BAGEL TOAST	Zum Toasten von Gebäckhälften mit der Schnittseite nach oben auf dem Rost.	Rost	Mitte	TOAST 230 °C Bräunungsgrad 2 3 min 55
REHEAT (AUFWÄRMEN) ROAST	Zum Aufwärmen von Resten, ohne diese zu zerkochen.	Rost	Unten	ROAST 160°C 10 min

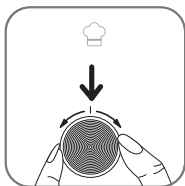
GEBRAUCH DES GERÄTS

Mit dem Gerät können Sie eine große Palette von Gerichten zubereiten. Die Garzeiten für die Hauptlebensmittel werden in dem Abschnitt „Leitfaden zum Garen“ angegeben.

1. Verbinden Sie das Netzkabel mit einer Steckdose.
2. Geben Sie die Lebensmittel in den Korb, Rost oder das Backblech.
Hinweis: Füllen überschreiten Sie niemals die in der Tabelle angegebene Höchstmenge (siehe Abschnitt „Garanleitung“), da andernfalls die Qualität des Garergebnisses beeinträchtigt werden könnte.
3. Platzieren Sie den Einsatz, den Rost oder das Backblech im Gerät.
4. Um mit der Zubereitung der Speisen zu beginnen, können Sie zwischen dem automatischen Garmodus oder den manuellen Einstellungen wählen.

Verwenden der automatischen Garprogramme

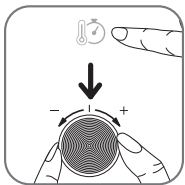
Das Gerät bietet Garprogramme mit voreingestellten Gartemperaturen und -zeiten.



- Stellen Sie den Drehknopf für die Garprogramme auf das gewünschte Garprogramm ein (die Programme sind im Abschnitt „Garanleitung“ beschrieben).
- Um die voreingestellte Temperatur zu ändern, verwenden Sie den Drehknopf , um den Temperaturwert zu erhöhen oder zu verringern. Um die Garzeit anzupassen, drücken Sie die Taste , um in den Auswahlmodus ZEIT zu wechseln. Drehen Sie dann den Auswahlknopf , um die Garzeit zu erhöhen oder zu verringern.
- Starten Sie den Garvorgang durch Drücken der Start-Taste . Der Garvorgang beginnt nun. Die ausgewählte Temperatur und verbleibende Garzeit werden abwechselnd auf dem Display angezeigt.

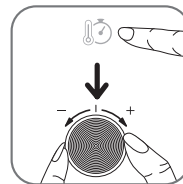
Manuellen Einstellungen

- Temperatur einstellen



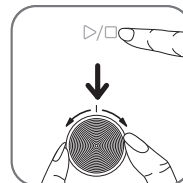
Drücken Sie die Taste . Stellen Sie die Temperatur mit dem Drehknopf auf einen Wert zwischen 60 °C und 230 °C ein. Die Temperatureinstellung hängt von den Betriebsarten ab. Für die Modi AIR FRY & GRILL beträgt die Höchsttemperatur 200° C.

- Garzeit einstellen



Drücken Sie die Taste . Stellen Sie mit dem Drehknopf die gewünschte Garzeit ein. Die Zeit wird auf dem digitalen Display in Stunden und Minuten angezeigt (z. B.: 0:45).

- Kochen



Drücken Sie anschließend die Taste . Das Gerät wird gestartet. Die Innenbeleuchtung schaltet sich ein. Die angezeigte Zeit verringert sich im Sekundentakt, bis der Garvorgang abgeschlossen ist. Am Ende der eingestellten Garzeit werden 3 Signaltöne ausgegeben. Der Ofen schaltet sich aus. Die Innenbeleuchtung erlischt.

Hinweis: Im Programm „Dörren“ verringert sich die Zeit im Minutentakt. Während der letzten 59 Min. 59 Sek. wird die angezeigte Zeit um jeweils 1 Sekunde verringert.

HINWEIS: Sie können die Garzeit und die Temperatur jederzeit während des Garvorgangs ändern.

- Der Ofen schaltet sich aus.

Das Gerät kann vor Ablauf der Garzeit angehalten werden. Drücken Sie dazu die Taste .

5. Überschüssiges Fett von den Speisen wird in der Abtropfschale gesammelt.
6. Manche Speisen müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt „Garanleitung“). Um die Speisen zu wenden, ziehen Sie den Einsatz oder Rost mit einem Ofenhandschuh heraus, und drehen Sie die Speisen mit einer Kochzange. Schieben Sie den Einsatz oder Rost anschließend wieder in das Gerät, und drücken Sie erneut die Starttaste, um den Garvorgang fortzusetzen.
7. Wenn die Garzeit abgelaufen ist, erzeugt das Gerät ein akustisches Signal und schaltet sich aus. Ziehen Sie den Einsatz oder Rost aus dem Gerät, und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche.
8. Prüfen Sie, ob die Speisen gar sind.
Wenn die Speisen noch nicht gar sind, schieben Sie den Einsatz oder Rost wieder in das Gerät und stellen den Timer auf die gewünschte Zeit ein.
9. Wenn die Speisen gar sind, ziehen Sie den Einsatz oder Rost heraus. Nehmen Sie die Speisen mithilfe einer Zange aus.
Vorsicht: Das Produkt und die Einsätze werden während des Garens sehr heiß. Berühren Sie diese erst wieder mit den Händen, nachdem sie abgekühlt sind. Verwenden Sie bis dahin Ofenhandschuhe. Auch die Speisen sind nach dem Garen sehr heiß.
10. Wenn eine Portion gegart ist, kann Ihrem Gerät sofort eine neue Portion hinzugefügt werden sei vorbereitet.

TOAST

- Um das Garprogramm TOAST auszuwählen, stellen Sie den Drehknopf auf TOAST ein.
- Das Programm TOAST ist auf die Bräunungsstufe 4 (4:45 Min., 4 Scheiben) voreingestellt.
- Drehen Sie den Knopf , um die Bräunungsstufe zu erhöhen oder zu verringern.
- Drücken Sie die Taste , um die Anzahl der Scheiben auszuwählen.
- Drehen Sie den Knopf , um die Anzahl der Scheiben zu erhöhen oder zu verringern.
- Drücken Sie die Taste einmal, um den Garvorgang zu starten.

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.

Kochmodi	Rezept	Menge	Zeit	Temperatur	Schütteln*	Zusatzinformationen
Voreingestellte Modi						
 AIR FRY (HEIßLUFT-FRITTIEREN)	Tiefgekühlte Pommes	300 - 700 g	20 - 35 min	180°C	Ja	
		1200 - 1300 g (600-650 g in jedem Heißluftfrittieinsatz)***	35 - 40 min	180°C	Ja	Je nach Modell : Die Einsätze nach der Hälfte der Garzeit drehen.
	Frische Pommes Frites	500 - 700 g	25 - 35 min	180°C	Ja	1 EL Öl dazugeben**
	Hähnchen Nuggets tiefgekühlt	300 - 400 g	15 - 18 min	200°C	Ja	
 ROAST (BRATEN)	Ganzes Hähnchen	1200 - 1500 g	45 - 55 min	200°C		
	Lachssteak	400 - 600 g	15 - 20 min	170°C		
 GRILL (GRILLEN)	Makkaroni mit Käse	400 - 500 g	10 - 15 min	200°C		
 BAKE (BAKEN)	Schokoladenkuchen	300 - 600 g	20 - 30 min	180°C		
	Cookies	10 - 12 Stücke	10 - 12 min	180°C		
 PIZZA	Pizza	26 - 30 cm	10 - 15 min	180°C		
 TOAST (TOASTEN)	Toastbrot	4 Scheiben	4 min 45	230°C		Bräunungsgrad 4
 DEHYDRATE (DÖRREN)	Äpfel	2 - 4 Stücke (beide Körbe verwenden)***	8h	60°C		Bräunungsgrad. Einsätze nach der Hälfte der Garzeit drehen.***
	Bananen	2 Stücke (beide Körbe verwenden)***	8h	60°C		1 cm dicke Scheiben. Einsätze nach der Hälfte der Garzeit drehen.***
Manuelle Programme						
 BAGEL						
 TOAST	Bagel	2 Stücke	3 - 4 min	230°C		Bräunungsgrad 2
 REHEAT (AUFWÄRMEN)			10 - 15 min	175°C		
 ROAST						

* Das Gargut nach der Hälfte der Garzeit mit einer Zange drehen

** Die Zutaten vor dem Garen mit dem Öl in einer Schüssel mischen

*** Je nach Modell

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

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

WARMHALTEN (NUR MODUS HEIßLUFT-FRITTIEREN)

- Nach Abschluss des Modus HEIßLUFT-FRITTIEREN startet automatisch das Warmhalteprogramm. Auf dem Display wird WARM angezeigt.
- Das Warmhalteprogramm ist auf 10 Minuten bei 60 °C voreingestellt.
- Die Warmhaltezeit läuft nach 10 Minuten ab. Das Gerät gibt einen Signalton aus und stoppt automatisch.

TIPPS

- Kleinere Lebensmittel benötigen gewöhnlich eine etwas kürzere Garzeit als größere Lebensmittel.
- Eine große Menge Lebensmittel benötigt nur eine etwas längere Garzeit, eine kleinere Menge Lebensmittel benötigt nur eine etwas kürzere Garzeit.
- Wenn Sie Lebensmittel von kleinerer Größe nach der Hälfte der Garzeit schütteln, verbessern Sie das Endergebnis. Zudem kann so verhindert werden, dass die Speisen ungleichmäßig garen.
- Damit Ihre Kartoffeln besonders knusprig werden, geben Sie vor dem Kochen eine kleine Menge Öl dazu und schütteln Sie sie, um sie gleichmäßig zu bedecken. Wir empfehlen 14 ml Öl.
- Snacks, die in einem Backofen gebacken werden können, können auch in das Gerät zubereitet werden.
- Die optimale, empfohlene Menge zur Zubereitung von Pommes frites beträgt 500 Gramm.
- Benutzen Sie Fertigmürbe- und Blätterteig, um schnell und mühelos gefüllte Snacks zuzubereiten.
- Stellen Sie eine Auflaufform in das Gerät, 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 15 Minuten lang auf 175°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:

- Wählen Sie eine Kartoffelsorte, die für die Zubereitung von Pommes frites empfohlen wird. Kartoffeln schälen und in Stäbchen von ca. 1 cm Dicke schneiden.
- 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.
- Esslöffel Öl (Pflanzen-, Sonnenblumen-, Olivenöl usw.) in eine trockene Schüssel geben, Kartoffelstäbchen darauf legen und umrühren, bis sie mit Öl bedeckt sind.

4. Pommes frites mit den Fingern oder einem Küchenutensil aus der Schüssel nehmen, sodass überschüssiges Öl in der Schüssel zurückbleibt. Geben Sie die Pommes in den Heißluftfritteireinsatz.
Anmerkung: Kippen Sie die Behälter mit den ölbefleckten Pommes frites nicht direkt in die Schüssel, sonst läuft das überschüssige Öl in die Schüssel.
5. Frittieren Sie die Pommes frites nach den Anleitungen in dem Abschnitt Leitfaden zum Garen.

REINIGUNG

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Das Backblech hat eine Antihaftbeschichtung.

Verwenden Sie zum Reinigen keine speziellen Pflegeprodukte für Metall (Kupfer, Edelstahl usw.). Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel (einschließlich Natrium) oder Scheuerschwämme.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
2. Ziehen Sie nach jedem Gebrauch das Krümelfach heraus, und entsorgen Sie Krümel.
HINWEIS: Leeren Sie das Krümelfach regelmäßig. Waschen Sie es bei Bedarf von Hand.
3. Reinigen Sie die Einsätze mit heißem Wasser, etwas Geschirrspülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
Sie können eine Entfettungsflüssigkeit zum Entfernen restlicher Verschmutzungen benutzen.
Achtung: Die mitgelieferten Einsätze sind nicht spülmaschinenfest.
Tipp: Füllen Sie die Einsätze bei hartnäckigen Lebensmittelresten mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Lassen Sie sie etwa 10 Minuten einweichen. Spülen Sie sie anschließend sauber und trocknen Sie sie.
4. 4. Reinigen Sie die Tür, die Innenflächen und die lichtdurchlässigen Teile mit einem feuchten Schwamm und einem milden Reinigungsmittel.
5. Reinigen Sie das Heizelement mit einer trockenen Reinigungsbürste, um Speisereste zu entfernen.
6. Wischen Sie die Außenseite des Gerätes mit einem feuchten Tuch ab.
7. Reinigen Sie das Heizelement mit einer trockenen Reinigungsbürste, um Speisereste zu entfernen.

AUFBEWAHRUNG

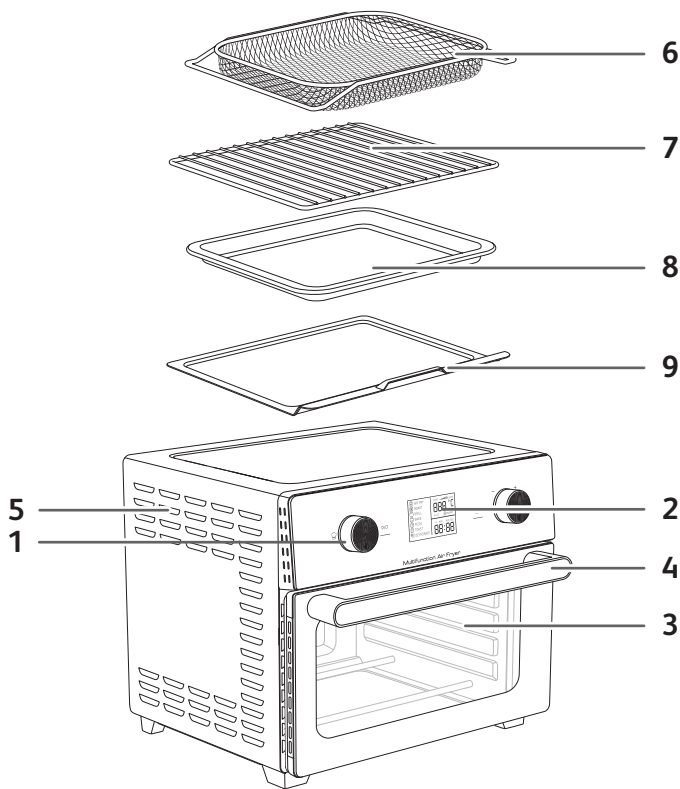
1. Ziehen Sie den Stecker des Geräts und lassen Sie das Gerät abkühlen.
2. Achten Sie darauf, dass alle Elemente sauber und trocken sind.

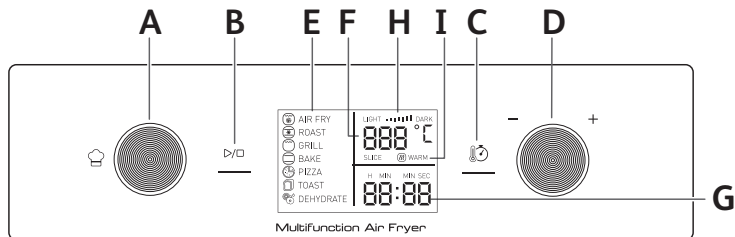
GARANTIE UND KUNDENDIENST

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

FEHLERBEHEBUNG

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





BESCHRIJVING

1. Bedieningspaneel

- A. Draaiknop voor bereidingsmethoden
- B. Start-/stopknop
- C. Temperatuur-/tijdknop
- D. Draaiknop voor het kiezen van de bereidingstemperatuur of -tijd

2. Digitaal scherm

- E. Kookmodi
- F. Temperatuurweergave
- G. Kooktijd
- H. Regeling voor bruiningsgraad toast en bagels

I. Automatisch warm houden (alleen in AIRFRYER-modus)

- 3. Glazen deur
- 4. Deurgreep
- 5. Ventilatiesleuven
- 6. Airfryer-frituurmand (*2 stuks, afhankelijk van model)
- 7. Rek/rooster
- 8. Bakplaat
- 9. Kruimellade

AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S

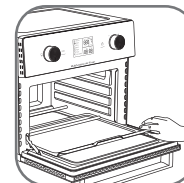
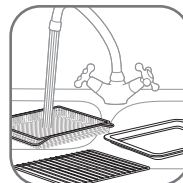
- 1. Heteluchtfrituren
- 2. Braden
- 3. Grill
- 4. Bakken

- 5. Pizza
- 6. Roosteren
- 7. Drogen

VOOR INGEBRIJKNAMME

- Bewaar uw garantiebewijs. Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door en bewaar het zorgvuldig. Controleer of het apparaat niet beschadigd is. Als dit zo is, neem dan onmiddellijk contact op met de verkoper of de klantenservice.
- Plaats het apparaat op een vlak, stabiel en warmtebestendig oppervlak en uit de buurt van opspattend water. **Plaats niets op het apparaat.** Dit belemmert de luchtstroom en heeft een negatieve impact op het bakresultaat. Verwijder al het verpakkingsmateriaal und haal alle stickers en/of etiketten van het apparaat af.

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.



- Ovenrek, bakplaat, airfryer-mand en kruimellade moeten met de hand worden gewassen in heet water met zeep en met een niet-schurend sponsje. **Waarschuwing: De meegeleverde accessoires zijn niet vaatwasmachinebestendig.**
- Droog alle onderdelen grondig af voordat je ze terugplaatst in de oven. **ELANGRIJK: Plaats de kruimellade onder de onderste verwarmingselementen.**
- Veeg de binnen- en buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek. Het apparaat werkt door het genereren van warme lucht.

EERSTE GEBRUIK ZONDER HULPMIDDELEN

Zet uw oven zonder hulpmiddelen aan (zonder enig accessoire in de oven) om fabricageresten en de nieuwgeur te verwijderen

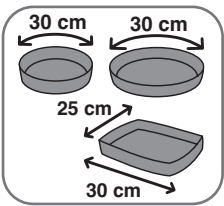
- Steek de stekker in een stopcontact.
- Draai aan de draaiknop van de menu's om de gewenste kookmodu BAKE.
- Draai de temperatuur-/tijdknop naar 220°C.
- Druk op de toets om de gewenste tijdsduur te selecteren.
- Draai de temperatuur-/tijdknop naar 45 minuten.
- Druk op om het apparaat te starten.

BELANGRIJK: Er kan rook verschijnen, dit is heel normaal en zal na gebruik snel verdwijnen.

- U kunt het apparaat stoppen voor het einde van de kooktijd door op de toets te drukken.
- U hoort een pieptoon wanneer de kooktijd is verstreken.

TIPS

1. Schotels

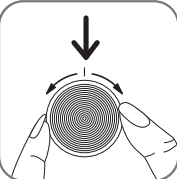


Schotels en schalen kiezen: houd rekening met de binnenste maten van uw oven.
Voor een ronde/ovale schaal mag de diameter niet groter zijn dan 30 cm.

2. Bereidingstijd: ⌚

Dit kan variëren van 1 minuut tot 12 uur, afhankelijk van de kookstanden.
Om veiligheidsredenen mag de grillfunctie niet langer dan 1,5 uur gebruikt worden.

3. Draaiknop



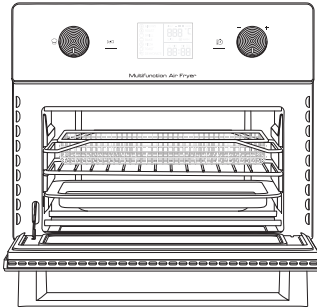
- Dit vergemakkelijkt het kiezen van de automatische menu's, de keuze van de bereidingsfuncties of accessoires (temperatuur, tijd, duisternis voor TOAST-modus).
- De knop kan in twee richtingen gedraaid worden. Draai de knop rechtsom om de temperatuur of kooktijd te verhogen en linksom om de temperatuur of kooktijd te verlagen.

4. De binnenverlichting en het signaal

- Tijdens het bereiden of het ontdooien, is de binnenverlichting aan. De resterende kooktijd verschijnt op het display. Dit verloopt van tweede tot tweede. In de modus DEHYDRATE (Drogen) wordt de weergegeven resterende tijd steeds met één minuut verlaagd. Tijdens de laatste 59 min 59s wordt de weergegeven tijd elke 1 seconde korter.
- 3 piepjes geven het einde van de kooktijd aan. De binnenverlichting gaat onmiddellijk uit en de oven stopt automatisch.

5. Positie van accessoires

De positie van de accessoires kan de kookresultaten beïnvloeden. Raadpleeg de onderstaande schema's voor de roosterstanden.



Rek in bovenste positie voor heteluchtfrituren en grillen (modi AIRFRYER en GRILL)	
Middelste positie voor pizza's, toast/bagels en drogen (modi PIZZA, TOAST, BAGEL en DEHYDRATE)	
Onderste positie voor koken en bakken (modi ROAST, BAKE en REHEAT). Opmerking: Voor een hele kip of andere grote gerechten kan de plaat of het rooster in stand onderste gezet worden, zoals hierboven weergegeven.	

Modus	Toepassing	Aanbevolen accessoire	Positie van accessoires	Vooraf ingestelde instellingen
 AIR FRY (AIR FRYER)	Voor het met hete lucht frituren van voedsel zoals frites, aardappelpartjes, kipnuggets of kippenvleugeltjes met weinig tot geen toegevoegde olie.	Airfryer-frituurmand	Bovenste positie *Afhankelijk van het model: de tweede mand in het midden	200°C 25 min
 ROAST (BRADEN)	Voor braden met een krokante buitenkant en perfect gaar gekookt van binnen. Gebruik deze stand voor geroosterde groenten en gebraden vlees, zoals kip, rundvlees, lam en varkensvlees.	Rek/ rooster + Bakplaat	Onderste positie	190°C 30 min
 GRILL (GRILLEN)	Voor het grillen van vlees, vis en het bruinen van de bovenkant van overschotels.	Rek/rooster	Bovenste positie	200°C 10 min
 BAKE (BAKKEN)	Hiermee bakt u net als in een conventionele oven zoete of hartige taarten, quiches, cakes, muffins, gebak en soufflés.	Plaats de schotel op het rek	Onderste positie	180°C 20 min
 PIZZA	Voor het bereiden van bevroren of zelfgemaakte pizza's.	Rek/rooster	Middelste positie	220°C 15 min
 TOAST (ROOSTEREN)	Voor het roosteren van sneetjes brood, croutons, tosti's en spek tot de gewenste bruiningsgraad.	Rek/rooster	Middelste positie	230°C Bruiningsgraad 4 4 min 45 Plakken 4
 DEHYDRATE (DROGEN)	Voor het drogen van vlees, fruit en zelfs groenten.	Airfryer-frituurmand	Middelste *Afhankelijk van het model: de tweede mand in het bovenste	60°C 6h
 BAGEL TOAST	Rooster de helften – die u eerst met de snijkant naar boven op het draadrek hebt geplaatst.	Rek/rooster	Middelste positie	 TOAST 230 °C Bruiningsgraad 2 3 min 55
 REHEAT (OPWARMEN)  ROAST	Warm restjes op zonder dat ze te gaar worden.	Rek/rooster	Onderste positie	 ROAST 160°C 10 min

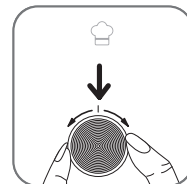
HET APPARAAT GEBRUIKEN

Met het apparaat kunt u vele verschillende ingrediënten bereiden. De baktijden voor de voornaamste ingrediënten zijn vermeld in de sectie «Instellingen». Online recepten helpen u het apparaat beter te leren kennen.

1. Steek de stekker in een stopcontact.
2. Doe de ingrediënten in de mand, het rek of de bakplaat.
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. Plaats de mand, het rek of de bakplaat terug in het apparaat.
4. Om het bakproces te starten, selecteer tussen de automatische programma's of stel handmatig de tijd en temperatuur in.

De automatische bereidingsmodi gebruiken

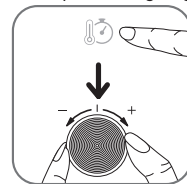
Het apparaat heeft voorgeprogrammeerde menu's die de temperatuur en tijd bepalen.



- Draai aan de draaiknop van de menu's  om de gewenste kookmodus te bereiken (deze modi worden in detail beschreven in de sectie 'Instellingen').
- Om de vooraf ingestelde temperatuur te wijzigen, draait u aan de selectieknop  om de waarde van de temperatuur te verhogen of te verlagen. Als u de kooktijd wilt aanpassen, drukt u op de knop  om over te schakelen naar de modus TIME (de modus voor tijdselectie). Draai vervolgens aan de tijdselectieknop  om de kooktijd te verlengen of te verkorten.
- Start het kookproces door op de startknop  te drukken. Het bakproces start. De gekozen temperatuur en de resterende baktijd worden afwisselend op het scherm weergegeven.

Handmatige instellingen

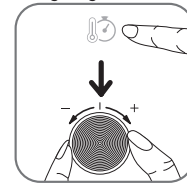
- Temperatuurregeling



Druk op de toets . Stel de temperatuur in door de draaiknop naar de gewenste temperatuur te draaien – het bereik is 60°C tot 230°C.

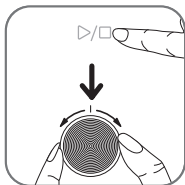
De temperatuurstelling hangt af van de modus. De temperatuurstelling hangt af van de modi. Voor de modi AIR FRY / GRILL is de maximumtemperatuur 200°C.

- Regeling van de kooktijd



Druk op de toets . Stel de duur van het koken in door de draaiknop naar de gewenste tijd te draaien. Het digitale scherm geeft de tijd in uren en minuten weer (bijv.: 0:45).

- Koken



Als de instellingen zijn voltooid, drukt u op de Start-/stopknop . Het apparaat start op. De binnenverlichting gaat aan. De weergegeven tijd wordt elke seconde korter totdat het kookproces is voltooid. Aan het einde van de geplande tijd geven 3 piepjes aan dat het koken klaar is. De oven stopt met opwarmen. De binnenverlichting gaat onmiddellijk uit.
Opmerking: In de droogmodus wordt de weergegeven tijd steeds per verstreken minuut verlaagd. Tijdens de laatste 59 min 59s wordt de weergegeven tijd elke 1 seconde korter.

OPMERKING: De bereidingstijd en -temperatuur kunt u op elk moment tijdens het kookproces aanpassen.

- Stopt koken

Het apparaat kan vóór het einde van de bereidingstijd worden gestopt. Druk hiervoor op de start-/stopknop .

- Overtollige olie van de etenswaren wordt opgevangen in de druiplade.
- Voor bepaalde ingrediënten is het nodig om ze op de helft van de baktijd te schudden (zie de sectie "Kookgids"). Als u het voedsel wilt omschudden, trekt u de mand of het rek er met een ovenhandschoen uit en keert u het voedsel om met een keukentang. Schuif de mand of het rek vervolgens terug in het apparaat en druk nogmaals op de startknop om verder te gaan met de bereiding.
- Als de baktijd is verstreken, hoort u een geluidssignaal en wordt het apparaat uitgeschakeld. Trek de mand of het rek uit het apparaat en plaats het op een hittebestendige ondergrond.
- Controleer of de ingrediënten gaar zijn. Als het voedsel nog niet gaar is, plaatst u de mand of het rek gewoon terug in het apparaat en stelt u de timer nog voor enkele minuten in.
- Zodra het voedsel gaar is, neemt u de mand of het rek uit het apparaat. Gebruik een tang om de ingrediënten uit te halen.
Let op: Raak het product en de accessoires tijdens het koken en enige tijd daarna niet aan, want deze worden zeer warm. Houd ze alleen vast met een ovenhandschoen aan of aan het handvat. De accessoires en het eten zijn na de bereiding zeer warm.
- Na het bereiden van ingrediënten, kan het apparaat onmiddellijk opnieuw gebruikt worden.

TOAST (ROOSTEREN)

- Als u de bereidingsmethode TOAST (Roosteren) wilt selecteren, draait u aan de functiekноп  om de roostermodus te openen.
- De modus TOAST is vooraf ingesteld op bruiningsniveau 4 (4:45 min., 4 sneetjes brood).
- Draai aan de knop  om het bruiningsniveau te verhogen of te verlagen.
- Druk op  om het aantal sneetjes te selecteren.
- Draai aan de knop  om het aantal sneetjes te verhogen of te verlagen.
- Druk eenmaal op de knop  om het koken te starten.

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. Deze kunnen afwijken naargelang de herkomst, grootte, merk en vorm van uw ingrediënten.

Kookmodi	Recept	Hoeveelheid	Tijd	Temperatuur	Schud halverwege de baktijd*	Extra informatie
Vooraf ingestelde modi						
 AIR FRY (AIR FRYER)	Bevoren dunne friet	300 - 700 g 1200 - 1300 g (600-650 g op elke mand)***	20 - 35 min 35 - 40 min	180°C 180°C	Ja Ja	Afhankelijk van het model: Verwissel bij gebruik van twee manden tijdens het koken de positie van de manden.
	Zelfge-maakte friet	500 - 700 g	25 - 35 min	180°C	Ja	Voeg een 1 eetlepel olie toe**
	Diepgevroren kipnuggets	300 - 400 g	15 - 18 min	200°C	Ja	
 ROAST (BRADEN)	Kip (heel)	1200 - 1500 g	45 - 55 min	200°C		
	Zalmfilet	400 - 600 g	15 - 20 min	170°C		
 GRILL (GRILLEN)	Macaroni met kaas	400 - 500 g	10 - 15 min	200°C		
 BAKE (BAKKEN)	Chocolade taarten	300 - 600 g	20 - 30 min	180°C		
	Cookies	10 - 12 stuks	10 - 12 min	180°C		
 PIZZA	Pizza	26 - 30 cm	10 - 15 min	180°C		
 TOAST (ROOSTEREN)	Zacht brood	4 Plakken	4 min 45	230°C		Bruiningsgraad 4
 DEHYDRATE (DROGEN)	Appel	2 - 4 stuks (beide manden gebruiken)***	8h	60°C		Snij in dunne plakjes. Draai de manden tijdens het koken om, halverwege de kooktijd.***
	Bananen	2 stuks (beide manden gebruiken)***	8h	60°C		Plakken van 1 cm dik. Draai de manden tijdens het koken om, halverwege de kooktijd.***
Handmatige modi						
BAGEL  TOAST	Bagelbrood	2 stuks	3 - 4 min	230°C		Bruiningsgraad 2
REHEAT (OPWARMEN)  ROAST			10 - 15 min	175°C		

*Roer het voedsel door elkaar met een tang, halverwege de kooktijd.
** Ingrediënten moeten voor het koken in een kom met de olie worden vermengd.
*** Afhankelijk van het model.

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.

KEEP WARM (WARM HOUDEN) (ALLEEN IN AIRFRYER-MODUS)

- Wanneer het AIRFRYER-kookproces is voltooid, wordt automatisch de warmhoudmodus gestart. Op het scherm verschijnt WARM.
- De warmhoudmodus is ingesteld op een tijd van 10 minuten, op 60°C.
- Na 10 minuten stopt de warmhoudfunctie automatisch. Het apparaat piept en stopt automatisch.

TIPS

- Kleinere ingrediënten hebben over het algemeen een kortere baktijd nodig dan grotere ingrediënten.
- Een grotere hoeveelheid ingrediënten heeft slechts een iets langere baktijd nodig, en een kleinere hoeveelheid ingrediënten heeft slechts een iets kortere baktijd nodig.
- Het schudden van kleinere ingrediënten aan de helft van de baktijd verbetert het eindresultaat en kan helpen bij het vermijden van een ongelijkmatig bakproces.
- Voor extra krokante aardappelen voegt u vóór de bereiding een kleine hoeveelheid olie toe. Schud de aardappelen om de olie goed te verdelen. We raden 14 ml olie aan.
- Snacks die in de oven bereid kunnen worden, kunnen tevens in het apparaat gebakken.
- De optimale aanbevolen hoeveelheid te frituren friet is 500 gram.
- Gebruik kant-en-klare bladerdeeg of zanddeeg om op een snelle en eenvoudige manier gevulde snacks te bereiden.
- Plaats een ovenschaal in 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 15 minuten op 175°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 airfryer-mand.
Opmerking: om te vermijden dat er olie op de bodem van de binnenpan komt te liggen, raden wij u aan om de binnenpan niet om te draaien om de friet in de mand te doen.
5. Frituur de friet zoals vermeld in de sectie "instellingen".

REINIGING

Reinig het apparaat na elk gebruik.

De bakplaat heeft een antiaanbaklaag.

Gebruik geen specifieke reinigingsproducten voor metaal (koper, roestvrij staal, enz.).

Gebruik geen schurende onderhoudsproducten (inclusief schuursoda) of schurende sponzen of polijstmiddelen.

1. Haak de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
2. Schuif na elk gebruik de kruimellade naar buiten en gooi kruimels weg.
OPMERKING: leeg de kruimellade regelmatig. Was de kruimellade indien nodig met de hand af.
3. Maak de accessoires schoon met warm water, een beetje afwasmiddel en een niet-schurend sponsje. U kunt tevens een ontvettingsmiddel gebruiken om alle vuil te verwijderen.
Waarschuwing: De meegeleverde accessoires zijn niet vaatwasmachinebestendig.
Tip: Voor hardnekkige voedselresten vult u het accessoire met warm water en een beetje afwasmiddel. Laat dit ongeveer 10 minuten weken. Spoel deze grondig schoon en veeg droog.
4. Reinig de deur, de binnenoppervlakken en de doorschijnende onderdelen met een vochtige spons en een mild reinigingsmiddel.
5. Maak het verwarmingselement schoon met een schoonmaakborstel om de etensresten te verwijderen.
6. Veeg de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.
7. Dompel de behuizing van het apparaat nooit in water.

OPSLAG

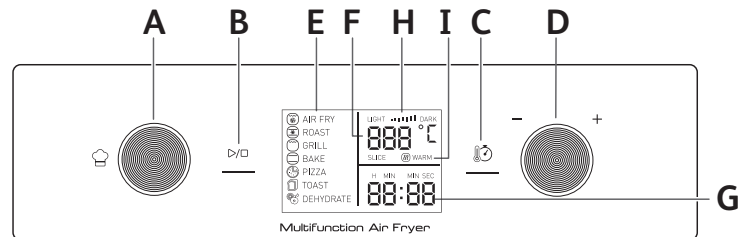
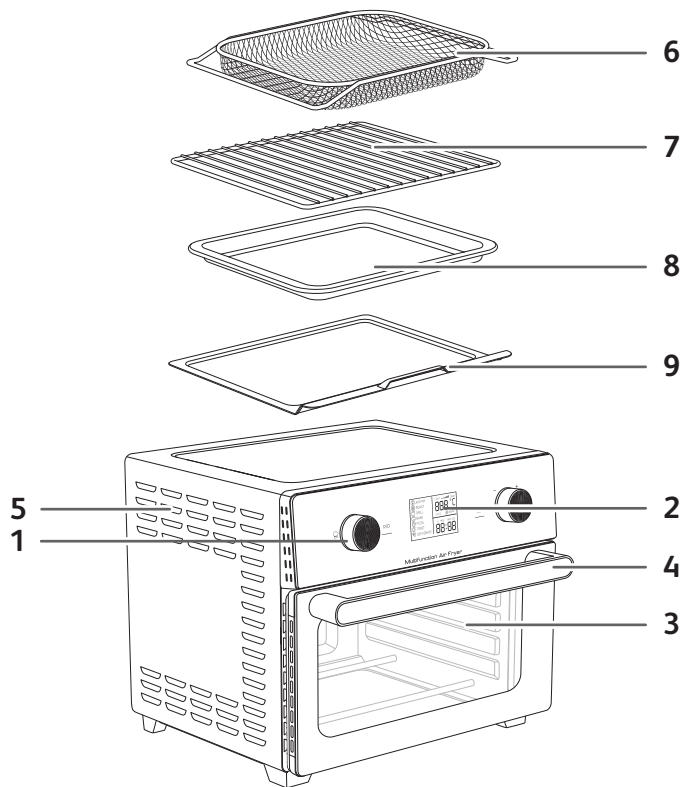
1. Haal de stekker uit het stopcontact en zorg dat het apparaat voldoende is afgekoeld.
2. Zorg dat alle onderdelen schoon en droog zijn.

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

1. Panel de control
 - A. Botón selector de funciones/modos de cocción
 - B. Botón de inicio/parada
 - C. Botón de temperatura / tiempo
 - D. Botón selector de temperatura / tiempo
2. Panel digital
 - E. Modos de cocción
 - F. Pantalla de temperatura
 - G. Pantalla de tiempo
- H. Nivel de tostadas
- I. Automático mantener caliente
3. Puerta de doble cristal
4. Manija
5. Salidas de aire
6. Canasta para freír
(2 canastas dependiendo del modelo)
7. Parrilla de grill reversible
8. Bandeja de goteo
9. Bandeja para migas

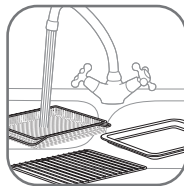
MODOS DE COCCIÓN

1. Air Fry (Freír con aire)
2. Roast (Asar)
3. Grill (Parrilla)
4. Bake (Hornear)
5. Pizza
6. Toast (Toastada)
7. Dehydrate (Deshidratar)

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

1. Conserve su garantía. Lea su manual y guárdelo cuidadosamente. Compruebe que el dispositivo no esté dañado. Si es así, póngase en contacto con el vendedor inmediatamente o Servicio al Cliente.
2. Coloque el aparato en una superficie nivelada, horizontal y estable. **No coloque el aparato en superficies que no sean resistentes al calor. No coloque nada encima del aparato.** Esto interrumpe el flujo de aire y afecta el resultado de freído con aire caliente. Retire todo el material de embalaje y las calcomanías o etiquetas del aparato

IMPORTANTE: Para evitar que el aparato se sobrecaliente, no lo coloque en un rincón o debajo de un armario de pared. Se debe dejar un espacio de al menos 15 cm alrededor del aparato para permitir que circule el aire.



3. Retire los accesorios del aparato y los limpie minuciosamente con agua caliente, un poco de líquido lavavajillas y una esponja no abrasiva.
Precaución : No se puede limpiar estos accesorios en el lavavajillas.
4. Seque bien todas los accesorios antes de volver a introducirlos en el horno.
Coloque la bandeja recogemigas debajo de las resistencias inferiores.
5. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.

PRIMER USO VACÍO

Hace funcionar el aparato vacío (sin los accesorios en el interior) para eliminar cualquier residuos de fabricación y nuevos olores.

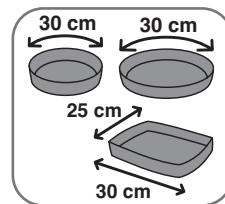
- Enchufe el cable de alimentación en el tomacorriente.
- Gire la perilla de los modos ☞ hasta ☞ BAKE.
- Gire la perilla del tiempo/temperatura a 220°C.
- Presione el botón ⏱ para seleccionar el tiempo.
- Gire la perilla de la temperatura/tiempo hasta 45 minutos.
- Presione el botón ⏻ para activar el dispositivo.

IMPORTANTE: Puede aparecer humo, esto es bastante normal y desaparecerá rápidamente después de su uso.

- El aparato se puede parar antes de que finalice el tiempo de cocción pulsando el botón ⏻
- El aparato emite 3 pitidos al final de la cocción.

CONSEJOS Y GENERALES

1. Los platos

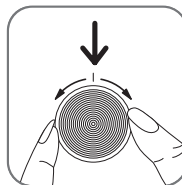


Para elegir fuentes y moldes: tenga en cuenta las dimensiones interiores de su horno. Para un plato redondo / ovalado, el diámetro no debe exceder los 30 cm. Para un plato rectangular, el largo del plato no debe superar 30 cm.

2. El tiempo de cocción ⏱

Puede variar de 1 minuto a 12 horas en función de los modos de cocción. Por motivos de seguridad, el modo grill no se puede utilizar durante más de 2 horas.

3. Botón de ajuste (selector)



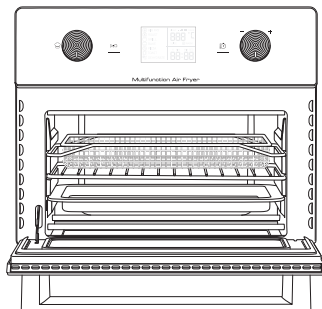
- El botón giratorio facilita la elección en la elección de los modos de cocción o configuraciones (temperatura, temporizador, grado de tostado para el modo Toast).
- El selector se puede utilizar en ambos sentidos de giro.

4. Iluminación interior y señal de sonido

- Durante la cocción, la luz interior está encendida. El tiempo de cocción restante aparece en la pantalla. Avanza segundo a segundo. Para el modo DEHIDRATACIÓN, el tiempo que aparece en la pantalla disminuirá cada 1 minuto. Durante los últimos 59 mins 59s, el tiempo disminuirá cada 1 segundo.
- Al final del tiempo de cocción, una señal acústica indica el final de la cocción. Luz interior se apaga inmediatamente y el horno se apaga automáticamente.

5. Posición de los accesorios

La posición de los accesorios puede afectar los resultados de la cocción. Consulte los diagramas siguientes para conocer la posición de los distintos accesorios.



POSICIÓN ALTA PARA GRATINAR O FREIR (Funciones AIR FRY & GRILL)	
POSICIÓN MEDIA PARA PIZZA, TOSTAR Y DESHIDRATAR (Funciones PIZZA, TOAST & BAGEL DEHYDRATE)	
Posición baja para asar, hornear y calentar (Funciones ROAST, BAKE & REHEAT). NOTA: Para el pollo o para piezas grandes, la bandeja o la rejilla pueden colocarse en la posición baja.	

MODOS DE COCCIÓN

Función	Aplicación	Accesorio recomendado	Posición sugerida	Pre-ajustes
AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	Freír alimentos como alitas de pollo, patatas fritas y croquetas de pollo, con poco o ningún aceite añadido.	Canasta	Alta *Según modelo : la 2ª canasta en el medio	200°C 25 min
ROAST (ASAR)	Consigue un exterior crujiente y un interior perfectamente cocinado. Utilízelo para verduras asadas y para carnes asadas como pollo, ternera, cordero y cerdo ...	Rejilla + Bandeja de horno	Baja	190°C 30 min
GRILL (PARRILLA)	Asa carne y pescado a la parrilla y dora los guisos.	Rejilla	Alta	200°C 10 min
BAKE (HORNEAR)	Cocción tradicional de un horno clásico para hornear uniformemente pasteles, tartas saladas o dulces, quiches, bizcochos, magdalenas, suflés...	Fuente en la rejilla	Baja	180°C 20 min
PIZZA	Cocina de manera uniforme pizzas caseras o congeladas.	Rejilla	Medio	220°C 15 min
TOAST (TOASTADA)	Tuesta pan, bollos y rosquillas... según el nombre de rebanadas y el tipo de tostado deseado.	Rejilla	Medio	230°C Tono de tostado 4 4 min 45 Rebanadas 4
DEHYDRATE (DESHIDRATAR)	Deshidrata fruta, verdura y carne.	Canasta	Medio *Según modelo : la 2ª canasta en la posición superior	60°C 6h
BAGEL TOAST	Tuesta bagels con mitades de bagels colocadas con el lado de rebanada hacia arriba en la rejilla.	Rejilla	Medio	TOAST 230°C Tono de tostado 23 min 55
REHEAT (RECALENTAR) ROAST	Calienta las sobras sin una cocción excesiva.	Rejilla	Baja	ROAST 160°C 10 min

USO DEL APARATO

El aparato puede cocer una gran variedad de ingredientes. Las recetas que están en línea le ayudan a conocer el aparato. Los tiempos de cocción para los principales ingredientes se proporcionan en la sección «Ajustes».

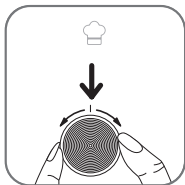
1. Enchufe el cable de alimentación en el tomacorriente.
2. Coloque los ingredientes en la canasta o en la rejilla.

Nota: Nunca llene la canasta o las rejillas más allá de la cantidad indicada en el cuadro (vea la sección «Ajustes»), ya que esto podría afectar la calidad del resultado final.

3. Deslice el recipiente hacia el interior del artefacto.
4. Para comenzar a cocinar, se debe seleccionar la configuración del modo de cocción, temperatura y tiempo.

Uso de los modos de cocción automáticos

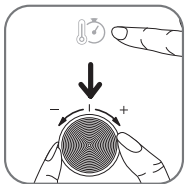
El aparato dispone de programas pre-establecidos que determinen la temperatura y el tiempo de cocción.



- Seleccione el modo de cocción deseado girando la perilla de modo hasta el modo deseado (estos modos se describen en detalle en la sección "Guía de cocción").
- Para cambiar el preajuste de temperatura, gire el selector perilla ☺ para aumentar o disminuir la temperatura. Para cambiar el tiempo de cocción, presione el botón ☺. Después, gire la perilla ☺ para aumentar o disminuir el tiempo de cocción.
- Inicie la cocción presionando el botón ☺. La cocción comienza. La temperatura seleccionada y el tiempo restante de cocción se alternarán en la pantalla.

Configuración manual

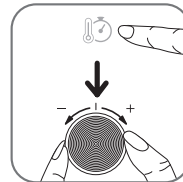
- Selección de temperatura



Seleccione la temperatura deseada girando la perilla de temperatura entre 60°C y 230°C.

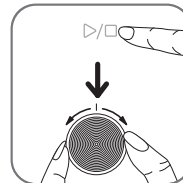
El ajuste de la temperatura depende de los modos. Para los modos airfry / grill, la temperatura máxima es de 200° C.

- Selección del tiempo de cocción



Configure la duración del tiempo de cocción girando la perilla giratoria del temporizador al tiempo de cocción deseado.

- Comienza la cocción.



El horno se pone en marcha. La iluminación interior se enciende. El tiempo mostrado disminuirá cada segundo hasta que el proceso de cocción completado. Al final del tiempo programado, 3 pitidos indican el final de la cocción. El dispositivo deja de calentar. La luz interna se apaga inmediatamente.

Nota: Para el modo de deshidratación, el tiempo mostrado se reducirá por cada 1 minuto. Durante los últimos 59 mins 59s, el tiempo disminuirá cada 1 segundo.

NOTA: El tiempo y la temperatura de cocción pueden ajustarse en cualquier momento durante el proceso de cocción.

- Deja la cocción
El dispositivo se puede detener antes de que finalice el tiempo programado. Para ello, presione el botón ☺.
5. El exceso de aceite de los ingredientes se recolecta en la bandeja de goteo.
 6. Algunos ingredientes requieren agitado a la mitad de su tiempo de preparación (vea la sección «Ajustes»). Para agitar los ingredientes, retire la canasta o rejilla del aparato y voltee los ingredientes a la mitad de la cocción con un tenedor o utensilio de cocina adecuado. Después, deslice el recipiente hacia dentro del aparato. El aparato se reinicia.
 7. Cuando escuche la campanilla del temporizador, el tiempo de preparación establecido habrá finalizado. Retire la canasta o las rejillas del aparato y colóquelas sobre una superficie resistente al calor.
 8. Verifique que los ingredientes estén preparados.
Si los ingredientes no están listos todavía, simplemente deslice los recipientes 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. **Precaución: No toque los accesorios durante el uso y cierto tiempo después de usarlos ya que se calienta mucho. Solo sostenga estos accesorios con la asa o con uno guante. Después de freír con aire caliente, los recipientes y los ingredientes están calientes.**
 10. Cuando haya una tanda de ingredientes listos, el dispositivo está listo al instante para preparar otra tanda.

TOSTADA

- Para seleccionar la función, gire la perilla hasta que el modo TOAST se ilumine.
- El modo TOAST está pre-establecido tono de tostado 4 (4'45 min, 4 rebanadas).
- Gire la perilla ☺ para aumentar o disminuir el tono de tostado.
- Pula ☺ para seleccionar el nombre de rebanadas.
- Gire la perilla ☺ para aumentar o disminuir el nombre de rebanadas.
- Presiona el botón ☺ para empezar a cocinar.

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.

Modo de cocción	Receta	Cantidad	Tiempo	Temperatura	Agitar*	Información adicional
Modos pre-establecidos						
 AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	Papas fritas finas congeladas	500 - 700 g	20 - 35 min	180°C	Sí	
		1200 - 1300 g (600-650 g on each basket)***	35 - 40 min	180°C	Sí	Mejores resultados : 500g durante 20 minutos
	Papas fritas caseras	500 - 700	25-35 min	180°C	Sí	Agregar una cucharada de aceite**
	Trocitos de pollo empanizados congelados	300 - 400 g	15 - 18 min	200°C	Sí	
 ROAST (ASAR)	Pollo (entero)	1200 - 1500 g	45 - 55 min	200°C		
	Filete de salmón	400 - 600 g	15 - 20 min	170°C		
 GRILL (PARRILLA)	Mac and cheese (Macarrones con Queso)	400 - 500 g	10 - 15 min	200°C		
 BAKE (HORNEAR)	Pastel de chocolate	300 - 600 g	20 - 30 min	180°C		
	Galletas con pepitas de chocolate	10 - 12 piezas	10 - 12 min	180°C		
 PIZZA	Pizza	26 - 30 cm	10 - 15 min	180°C		
 TOAST (TOASTADA)	Pan blanco	4 rebanadas	4 min 45	230°C		Tono de tostado 4
 DEHYDRATE (DESHIDRATAR)	Manzanas	2 - 4 piezas (usando las 2 canastas)***	8h	60°C		Corte finas rodajas. Contrarrestar las canastas en media cocción.***
	Bananas	2 piezas (usando las 2 canastas)***	8h	60°C		Rodajas de 1 cm de grosor. Contrarrestar las canastas en media cocción.***
Configuración manual						
 BAGEL TOAST	Pan de bagel	2 piezas	3 - 4 min	230°C		Tono de tostado 2
 REHEAT (RECALENTAR)			10 - 15 min	175°C		
	ROAST					

*Agitar a mitad de camino usando un par de pinzas.

** Mezclar los ingredientes con el aceite en un tazón antes de cocinar.

*** dependiendo del modelo.

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.

MANTENER CALIENTE (SOLO MODO AIR FRY)

- Cuando se complete el proceso de cocción AIRFRY, se iniciará el modo Mantener caliente automáticamente. Aparece 'WARM' en la pantalla.
- El 'Keep warm' está preestablecido 10 minutos a 60°C.
- Después de 10 minutos, el 'Keep warm' se detiene automáticamente. El aparato emite un pitido y se detiene automáticamente.

SUGERE

- Los ingredientes más pequeños suelen requerir un tiempo de preparación un poco más corto que los ingredientes más grandes.
- Agitar los ingredientes más pequeños a la mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final.
- Agregue un poco de aceite a las papas fritas para obtener un resultado crujiente y sacúdalas para cubrir las uniformemente. Recomendamos 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 congeladas crujientes es 500 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 rejilla 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 175°C por hasta 10 minutos. El tiempo de cocción puede ajustarse en función de la cantidad de alimentos para recalentar bien la comida.

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 canasta.
Nota: No incline el tazón para poner todos los bastones en la canasta de una vez, para evitar que el exceso de aceite termine en la parte inferior de la canasta.
5. Fría los bastones de papas según las instrucciones en la sección «Ajustes».

LIMPIEZA

Limpie el aparato después de cada uso.

La bandeja de goteo tiene revestimiento antiadherente. No use utensilios metálicos o materiales de limpieza abrasivos para limpiar porque se podría dañar el recubrimiento antiadherente.

1. Desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente y deje que el aparato se enfríe.
2. Vacía la bandeja para migas deslizándola fuera del aparato.
NOTA: Vacía la bandeja para migas con frecuencia. Lava a mano cuando sea necesario.
3. Limpie los accesorios 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 : No se puede limpiar los accesorios 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, las paredes interiores y la puerta con una esponja húmeda y un detergente suave.
5. Limpie el elemento de calentamiento con un cepillo de limpieza para retirar los residuos de comida que haya.
6. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
7. No sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido.

ALMACENAMIENTO

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

MEDIO AMBIENTE

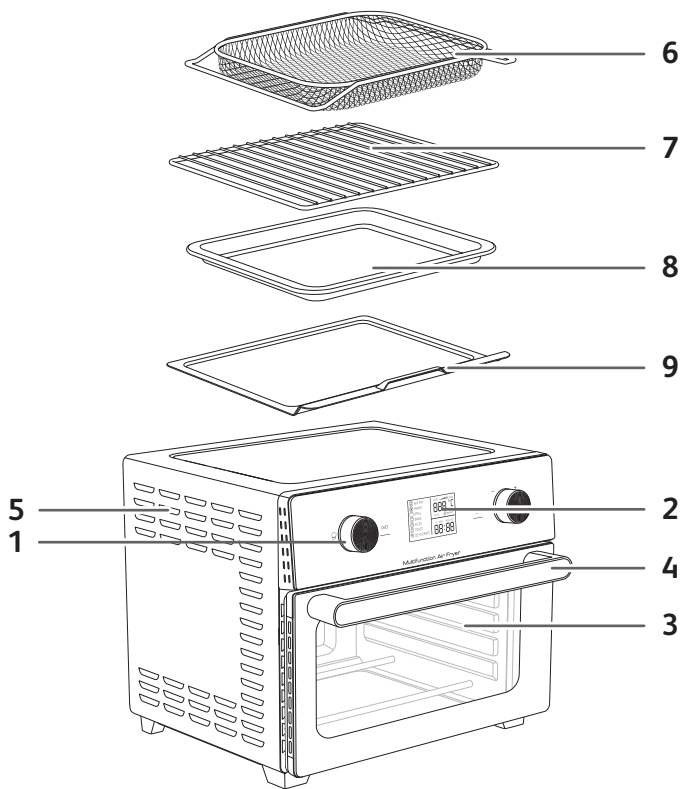
No arroje el aparato con la basura normal del hogar cuando termine su vida útil, entréguelo en un punto de recolección oficial para su reciclado. Al hacer esto ayudará a conservar el medio ambiente.

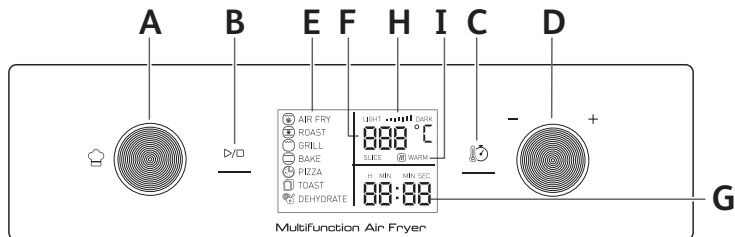
GARANTÍA Y SERVICIO

Su necesita servicio o información o si tiene un problema, visite la página web de la marca o comuníquese con el Centro de atención al consumidor de 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 para ver una lista de preguntas frecuentes o comuníquese con el Centro de atención al cliente en su país.





DESCRIÇÃO

1. Painel de controle

- A. Botão rotativo para os menus de cozedura
- B. Botão iniciar/parar
- C. Botão de temperatura/tempo
- D. Botão rotativo para selecionar a temperatura ou o tempo de cozedura

2. Ecrã digital

- E. Modos de cozedura
- F. Ecrã de temperatura
- G. Tempo de cozedura

H. Controlo da tostagem de torradas e bagels

I. "Manter quente" automático (apenas no modo de fritar a ar quente)

- 3. Porta de vidro
- 4. Puxador da porta
- 5. Ranhuras de ventilação
- 6. Cesto para fritar (*2 consoante o modelo)
- 7. Grelha
- 8. Tabuleiro de forno
- 9. Gaveta de recolha de migalhas

MODOS DE COZIMENTO AUTOMÁTICO

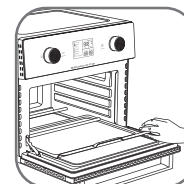
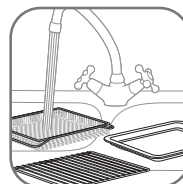
- 1. Fritar a ar quente
- 2. Assar
- 3. Programa Grill
- 4. Cozer

- 5. Pizza
- 6. Torrar
- 7. Desidratar

ANTES DO PRIMEIRO USO

- Guarde o seu cartão de garantia. Em primeiro lugar, leia as instruções de segurança e o manual e guarde-os num local seguro. Verifique se o aparelho não está danificado. Se estiver, contacte imediatamente o vendedor ou um dos Serviços de Assistência Técnica autorizado.
- Coloque o equipamento em uma superfície estável, horizontal e nivelada. Não coloque o aparelho sobre uma superfície não resistente ao calor and any sources of heat. **Não coloque nada em cima do equipamento.** Isso interrompe o fluxo de ar e afeta o resultado da fritura em ar quente. Remova todos os objetos da embalagem e qualquer adesivo do equipamento.

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.



- A grelha do forno, o tabuleiro de forno, o cesto para fritar e a gaveta de recolha de migalhas devem ser lavados à mão com água quente e sabão e com uma esponja não abrasiva. **Aviso: Os acessórios incluídos não são compatíveis com máquina de lavar loiça.**
- Secar bem todas as peças antes de as voltar a colocar no forno. **IMPORTANTE: Coloque o tabuleiro de migalhas abaixo dos elementos de aquecimento inferiores.**
- Limpe o interior e exterior do equipamento com um pano molhado. O aparelho funciona produzindo ar quente.

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO A VAZIO

Utilize o aparelho vazio (sem os acessórios no interior) para eliminar quaisquer resíduos e odores de fabrico.

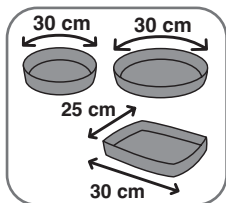
- Insira o plugue em uma tomada de acordo com a voltagem do produto.
- Rode o botão rotativo dos menus para aceder ao modo de BAKE.
- Rode o botão da temperatura/tempo para 220 °C.
- Prima o botão para selecionar o tempo.
- Rode o botão da temperatura/tempo para 45 minutos.
- Prima para ligar o aparelho.

IMPORTANTE: Pode aparecer fumo; tal é normal e desaparece rapidamente após a utilização.

- O aparelho pode ser parado antes do final do tempo de cozedura premindo o botão .
- O aparelho emite avisos sonoros no final da cozedura.

CONSELHOS GERAIS

1. Os pratos



Para escolher pratos e formas: considere as dimensões interiores do aparelho.

Para um prato redondo/oval, o diâmetro não deve exceder os 30 cm.

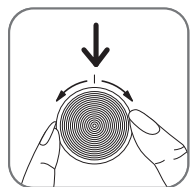
Para um prato retangular, não deve exceder os 30 cm.

2. Tempo de cozedura:

Pode variar entre 1 minuto e 12 horas. Consoante o modos de cozimento.

Por razões de segurança, o modo de grelhar não pode ser utilizado durante mais de 1 hora e 30 minutos.

3. Definir o botão rotativo (seletor)



- O botão facilita a seleção dos menus automáticos, métodos de cozedura ou definições (temperatura, temporizador, nível de tostagem para o modo de torradas).

- O botão pode ser utilizado em ambos os sentidos de rotação. Rode no sentido dos ponteiros do relógio para aumentar a temperatura ou o tempo de cozedura; rode no sentido contrário para diminuir a temperatura ou o tempo de cozedura.

4. Iluminação e som internos

- Durante a cozedura, a luz interior acende-se.

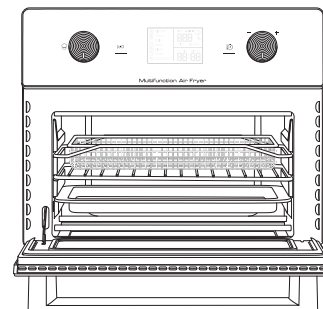
O tempo de cozedura restante é apresentado no ecrã. Progride segundo a segundo.

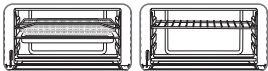
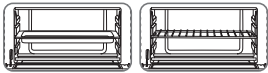
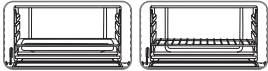
Para o modo de DESIDRATAR, o tempo apresentado decrescerá a cada minuto. Durante os últimos 59 minutos e 59 segundos, o tempo apresentado será diminuído de 1 em 1 segundo.

- 3 avisos sonoros indicam o fim do tempo de cozedura. A luz interior desliga-se imediatamente e o forno para automaticamente.

5. Posição dos acessórios

A posição dos acessórios pode afetar os resultados de cozedura. Consulte os diagramas abaixo para conhecer as posições da grelha.



Posição superior para fritar a ar quente e grelhar (modos FRITAR A AR QUENTE e GRELHAR)	
Posição intermédia para pizzas, torradas, bagel e desidratação (modos PIZZA, TORRADA, BAGEL e DESIDRATAR)	
Posição inferior para cozinhar e cozer (modos ASSAR, COZER e REAQUECER). NOTA: Para frango ou outras peças de grandes dimensões, o tabuleiro ou a grelha podem estar na posição inferior, como indicado acima.	

MODOS DE COZIMENTO

Modo	Aplicação	Acessório sugerido	Posição dos acessórios	Predefinições
 AIR FRY (FRITAR A AR)	Frite alimentos como batatas fritas, batatas em gomos, nuggets de frango e asas de frango com pouco ou nenhum óleo adicionado.	Cesto para fritar	Superior *Consoante o modelo: o 2º cesto do meio	200°C 25 min
 ROAST (ASSAR)	Obtenha um exterior estalado e um interior perfeitamente cozido. Utilize para legumes assados e carnes assadas, como frango, carne de vaca, borrego e porco.	Grelha + Tabuleiro de forno	Inferior	190°C 30 min
 GRILL (GRELHAR)	Grelhe carnes, peixe e utilize para gratinar.	Grelha	Superior	200°C 10 min
 BAKE (COZER NO FORNO)	Cozinhe como num forno convencional para confeccionar tartes doces ou salgadas, quiches, bolos, queques, pastéis, soufflés.	Prato na grelha	Inferior	180°C 20 min
 PIZZA	Cozinhe pizzas congeladas ou caseiras.	Grelha	Intermédia	220°C 15 min
 TOAST (TORRAR)	Torre fatias de pão, bolos, sanduíches e bacon até ao nível pretendido de cozedura.	Grelha	Intermédia	230°C Nível de tosta- gem 4 4 min 45 fatias 4
 DEHYDRATE (DESIDRATAR)	Desidrate carnes, frutas e até mesmo vegetais.	Cesto para fritar	Intermédia *Consoante o modelo: o 2º cesto do superior	60°C 6h
BAGEL  TOAST	Torre as metades quando estas são colocadas com o lado cortado para cima na grelha.	Grelha	Intermédia	 TOAST 230 °C Nível de tosta- gem 2 3 min 55
REHEAT (REAQUECER)  ROAST	Aqueça sobras sem que cozinhem em excesso.	Grelha	Inferior	 ROAST 160°C 10 min

USANDO O EQUIPAMENTO

O equipamento pode preparar um amplo leque de receitas. O tempo de preparo para os principais alimentos é indicado na seção 'Guia de cozinha'. As receitas online ajudam a conhecer o aparelho.

1. Insira o plugue em uma tomada de acordo com a voltagem do produto.

2. Coloque os ingredientes no cesto, grelha ou tabuleiro.

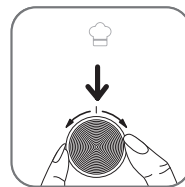
Observação: Nunca exceda a quantidade indicada na tabela (consulte a seção 'Configurações'), pois isso pode afetar a qualidade do resultado final.

3. Volte a colocar o cesto, a relha ou o tabuleiro de forno no aparelho.

4. Para começar a cozinhar, você pode escolher entre os modos de cozimento automático e manual.

Utilizar modos de cozedura automáticos

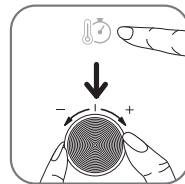
O aparelho possui menus pré-programados que determinam a temperatura e o tempo.



- Rode o botão rotativo dos menus  para aceder ao modo de cozedura pretendido (estes modos são descritos em pormenor na secção «Guia de cozedura»).
- Para alterar a predefinição da temperatura, rode o botão seletor  para aumentar ou diminuir o valor da temperatura. Para ajustar o tempo de cozedura, prima o botão  para mudar para o modo de seleção de TEMPO. Em seguida, rode [insert here time/temp icon] o botão seletor para aumentar ou diminuir o tempo de cozedura.
- Inicie o processo de cozedura premindo o botão Iniciar . Inicia-se o cozimento. A temperatura escolhida e o tempo de cozimento restante vão alternar-se na tela do visor.

Configurações manuais

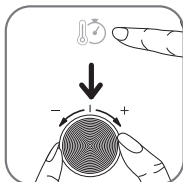
- Controlo da temperatura



Prima o botão . Regule a temperatura rodando o seletor para a temperatura pretendida de 60 °C a 230 °C.

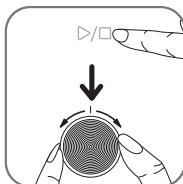
A regulação da temperatura depende do modo. Para os modos AIR FRY / GRILL, a temperatura máxima é de 200°C.

- Controlo do tempo de cozedura



Prima o botão (2). Defina a duração da cozedura rodando o seletor até ao tempo pretendido. O ecrã digital indica-lhe o tempo em horas e minutos (por exemplo: 0:45).

- Cozimento



Quando as definições estiverem concluídas, prima a tecla (3). O aparelho começa a funcionar. A luz interior liga-se. O tempo apresentado decrescerá a cada segundo até o processo de cozedura estar concluído. No final do tempo programado, 3 avisos sonoros indicam o fim da cozedura. O forno para de aquecer. A luz interior desliga-se imediatamente.

Nota: Para o modo de desidratar, o tempo apresentado decrescerá a cada minuto. Durante os últimos 59 minutos e 59 segundos, o tempo apresentado será diminuído de 1 em 1 segundo.

NOTA: O tempo e a temperatura podem ser ajustados em qualquer altura durante o processo de cozedura.

- Paro de cozimento

O aparelho pode ser parado antes do final do tempo de cozedura. Para isso, prima o botão (4).

- O excesso de óleo dos alimentos é recolhido na gaveta de recolha de pingos.
- Alguns alimentos precisam ser agitados na metade do tempo de cozimento (ver seção "Guia de Cozimento"). Para mexer os alimentos, puxe o cesto ou a grelha para fora com uma luva de forno e vire os alimentos com uma pinça. Em seguida, volte a colocar o cesto ou a grelha no aparelho e prima novamente o botão Iniciar para reiniciar a cozedura.
- Quando ouvir o apito do timer, o tempo de preparação definido se esgotou. Puxe o cesto ou a prateleira para fora do aparelho e coloque-os numa superfície resistente ao calor.
- Verifique se a comida está pronta.
Se os alimentos ainda não estiverem prontos, basta colocar novamente o cesto ou a prateleira no aparelho e definir o temporizador para mais alguns minutos.
- Quando os alimentos estiverem cozidos, retire o cesto ou a prateleira. Para remover o alimento, use um par de pinças. **Cuidado: Não toque no aparelho e nos acessórios enquanto estiver a ser utilizado, nem por algum tempo depois da utilização, uma vez que ficarão muito quentes. Segure-os apenas com uma luva de forno ou pela pega. Depois de cozinhar, os acessórios e os alimentos estarão muito quentes.**
- Assim que o alimento estiver pronto, o aparelho fica pronto de imediato para preparar outra receita.

TOAST (TORRAR)

- Rode o botão de função (5) para aceder ao modo TORRAR.
- O modo TORRAR está predefinido para o nível de tostagem 4 (4:45 min., 4 fatias).
- Rode o botão (2) para aumentar ou diminuir o nível de tostagem.
- Prima (3) para selecionar o número de fatias.
- Rode o botão (2) para aumentar ou diminuir o número de fatias.
- Prima o botão (3) uma vez para iniciar a cozedura.

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.**

Modos de cozimento	Receita	Quantidade	Tempo aproximado	Temperatura	Agitar*	Informação
Modos predefinidos						
AIR FRY (FRITAR A AR)	Batata frita congelada	300 - 700 g 1200 - 1300 g (600-650 g em cada cesto)***	20 - 35 min 35 - 40 min	180°C 180°C	Sim Sim	Consoante o modelo: A meio da cozedura, rode a posição dos cestos.
	Batata frita in natura	500 - 700 g	25 - 35 min	180°C	Sim	Adicione 1 colher de sopa de óleo**
	Nuggets de frango congelados	300 - 400 g	15 - 18 min	200°C	Sim	
ROAST (ASSAR)	Frango (inteiro)	1200 - 1500 g	45 - 55 min	200°C		
	Filé de salmão	400 - 600 g	15 - 20 min	170°C		
GRILL (GRELHAR)	Macarrão com queijo	400 - 500 g	10 - 15 min	200°C		
BAKE (COZER NO FORNO)	Bolos de chocolate	300 - 600 g	20 - 30 min	180°C		
	Bolachas	10 - 12 pedaços	10 - 12 min	180°C		
PIZZA	Pizza	26 - 30 cm	10 - 15 min	180°C		
TOAST (TORRAR)	Pão de forma	4 pedaços	4 min 45	230°C		Nível de tostagem 4
DEHYDRATE (DESIDRATAR)	Maçãs	2 - 4 pedaços (utilização dos dois cestos)***	8h	60°C		Corte em fatias finas. Troque a posição dos cestos a meio do tempo da cozedura.***
	Bananas	2 pedaços (utilização dos dois cestos)***	8h	60°C		Fatias com 1 cm de espessura. Troque a posição dos cestos a meio do tempo da cozedura.***
Modos manuais						
BAGEL TOAST	Pão de bagel	2 pedaços	3 - 4 min	230°C		Nível de tostagem 2
REHEAT (REaquecer) ROAST			10 - 15 min	175°C		

*Vire os alimentos com uma pinça a meio do tempo da cozedura.
**Os ingredientes precisam de ser misturados com o óleo numa tigela antes de cozinhar.
***Consoante o modelo.

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

Quando você usa misturas que sobem (como bolo, quiche ou muffins), a assadeira não deve ser preenchida mais do que até a metade.

MANTER QUENTE (APENAS MODO DE FRITAR A AR QUENTE)

- Quando o processo de FRITAR A AR QUENTE estiver concluído, o modo para manter quente é iniciado automaticamente. «WARM» é apresentado no ecrã.
- Manter quente está predefinido para 10 minutos a 60 °C.
- Após 10 minutos, a função para manter quente para automaticamente. O aparelho emite um aviso sonoro e para automaticamente.

DICAS

- Os alimentos mais pequenos requerem normalmente um tempo de cozedura ligeiramente mais curto do que os alimentos maiores.
- 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.
- Agitar alimentos menores no meio da preparação otimiza o resultado final e pode ajudar a evitar ingredientes fritos de forma desigual.
- Para tornar as suas batatas ainda mais estaladiças, tente adicionar uma pequena quantidade de óleo antes de cozinhar e agite para cobrir uniformemente. Recomendamos 14 ml de óleo.
- Os alimentos que podem ser preparados em um forno também podem ser preparados no aparelho.
- A quantidade ideal para a preparação de batatas fritas crocantes é de 500 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 ao forno se quiser assar um bolo ou quiche, ou caso queira fritar ingredientes frágeis ou ingredientes com recheio. Pode utilizar um prato de forno em silicone, aço inoxidável, alumínio, terracota.
- Você também pode usar o aparelho para reaquecer os ingredientes. Para reaquecer os ingredientes, ajuste a temperatura para 175 °C por até 15 minutos. O tempo de cozedura pode ser ajustado dependendo da quantidade para reaquecer completamente os alimentos.

FAZENDO BATATA FRITA IN NATURA

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

1. Descasque as batatas e corte-as em palitos.
2. Mergulhe os palitos de batata em uma tigela com água por pelo menos 30 minutos, tire-os e seque-os com papel toalha.
3. Despeje 1 colher de sopa de azeite em uma tigela, coloque os palitos na parte superior e misture até os palitos serem revestidos com óleo.

4. Remova os palitos da tigela com os dedos ou um utensílio de cozinha para que o excesso de óleo permaneça na tigela. Coloque as batatas fritas no cesto para fritar a ar quente.
Observação: Não incline a tigela para colocar todos os palitos na equipamento cuba de uma só vez, para evitar que o excesso de óleo acabe na parte inferior da panela.
5. Frite os palitos de batata de acordo com as instruções na seção 'Configurações'.

LIMPEZA

Limpe o equipamento após cada uso.

O tabuleiro de forno tem um revestimento antiaderente.

Não utilize produtos de manutenção específicos à base de metal para a limpeza (cobre, aço inoxidável...). Não utilize produtos de manutenção abrasivos (incluindo soda à base de corrosivo) ou esponjas ou tampões abrasivos.

1. Remova o plugue da tomada e deixe o aparelho esfriar.
2. Depois de cada utilização, deslize a gaveta de recolha de migalhas para fora e limpe as migalhas.
NOTA: Esvazie frequentemente a gaveta de recolha de migalhas. Lave à mão quando necessário.
3. Limpe os acessórios com água quente e um pouco de detergente para a loiça com uma esponja não abrasiva.
4. Você pode usar um líquido tira gordura para remover a sujeira restante.
Aviso: Os acessórios incluídos não são compatíveis com máquina de lavar loiça.
Dica: Para resíduos de alimentos mais difíceis, encha o acessório com água quente e um pouco de detergente da loiça. Deixe de molho durante aproximadamente 10 minutos. Em seguida, enxague, limpe e seque.
5. Limpe a porta, as superfícies interiores e as peças translúcidas com uma esponja húmida e um detergente suave.
6. Limpe o elemento de aquecimento com uma escova de limpeza para remover quaisquer resíduos de alimentos.
7. Limpe o exterior do equipamento com um pano úmido.
8. Não mergulhe o aparelho em água ou qualquer outro líquido.

ARMAZENAMENTO

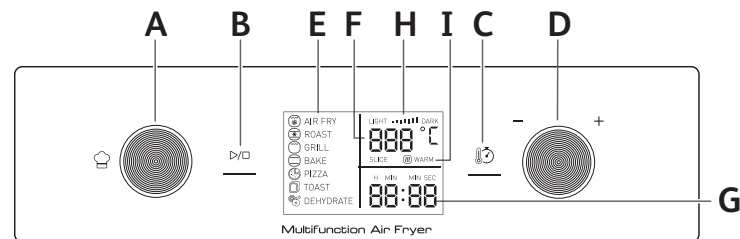
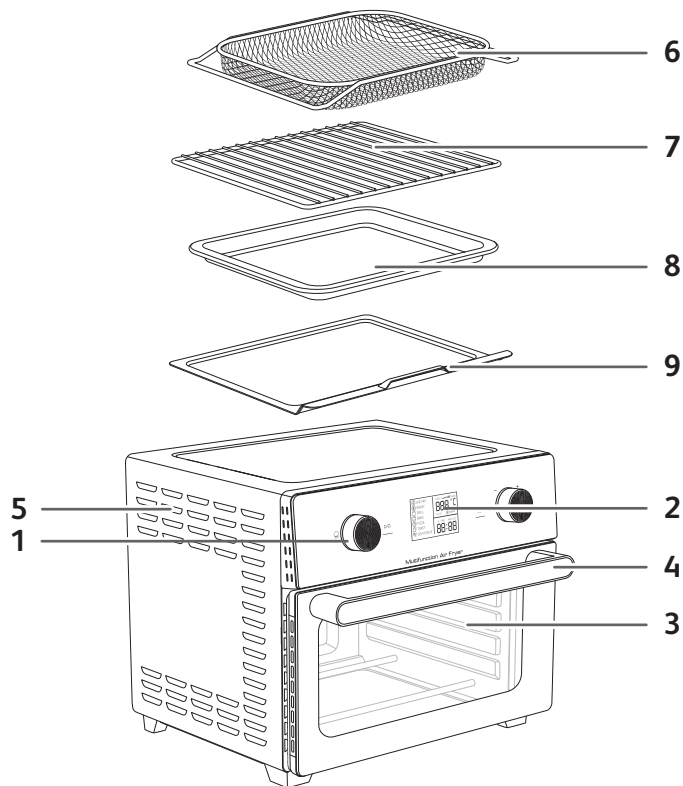
1. Desconecte o aparelho e deixe esfriar.
2. Verifique se todas as peças estão limpas e secas.

GARANTIA E SERVIÇO

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

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

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



it

DESCRIZIONE

- | | |
|--|---|
| 1. Pannello di controllo | I. Mantenimento automatico al caldo (solo modalità AIR FRY) |
| A. Manopola rotante per i menu di cottura | 3. Sportello in vetro |
| B. Pulsante Start/Stop | 4. Maniglia dello sportello |
| C. Pulsante Temperatura/tempo | 5. Fessure di ventilazione |
| D. Manopola rotante per selezionare la temperatura o il tempo di cottura | 6. Cestello per frittura ad aria (*2 a seconda del modello) |
| 2. Display digitale | 7. Griglia |
| E. Modalità di cottura | 8. Teglia da forno |
| F. Indicazione della temperatura | 9. Vassoio raccoglibriciole |
| G. Tempo di cottura | |
| H. Controllo doratura di toast e beigel | |

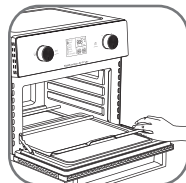
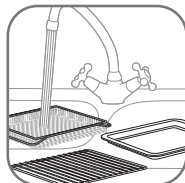
MODALITÀ DI COTTURA

- | | |
|---------------------|-------------------|
| 1. Frittura ad aria | 5. Pizza |
| 2. Arrosto | 6. Tostatura |
| 3. Griglia | 7. Disidratazione |
| 4. Cottura al forno | |

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Conservare la scheda di garanzia. Leggere prima le istruzioni e il manuale di sicurezza e conservarli in un luogo sicuro.
Verificare che l'apparecchio non sia danneggiato. In tal caso, contattare immediatamente il rivenditore o il servizio post-vendita.
2. Posizionare l'apparecchio su una superficie di lavoro piana, stabile e resistente al calore, lontana da spruzzi d'acqua. **Non appoggiare nulla sull'apparecchio perché ciò potrebbe ostacolare il flusso d'aria e compromettere il risultato della frittura ad aria calda.** Rimuovere tutto il materiale di imballaggio e eventuali adesivi dall'apparecchio.

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



3. La griglia del forno, la teglia da forno, il cestello per la frittura ad aria e il vassoio raccoglibriciole devono essere lavati a mano in acqua calda e sapone e con una spugna non abrasiva.
Avvertenza: gli accessori inclusi non sono lavabili in lavastoviglie.
4. Asciugare accuratamente tutte le parti prima di rimetterle in forno.
IMPORTANTE: posizionare il vassoio raccoglibriciole sotto gli elementi riscaldanti.
5. Pulire la parte interna ed esterna dell'apparecchio con un panno umido. L'apparecchio funziona producendo aria calda.

PRIMO UTILIZZO A VUOTO

Far funzionare l'apparecchio a vuoto (senza gli accessori all'interno) per eliminare eventuali residui di produzione ed eventuali odori.

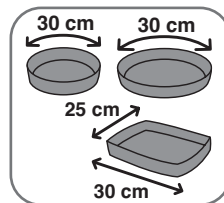
- Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica.
- Ruotare la manopola dei menu per raggiungere la modalità di cottura BAKE.
- Ruotare la manopola di temperatura/tempo su 220 °C.
- Premere il tasto per selezionare il tempo.
- Ruotare la manopola di temperatura/tempo su 45 minuti.
- Premere per avviare l'apparecchio.

IMPORTANTE: se dovesse fuoriuscire del fumo, è abbastanza normale e scomparirà rapidamente dopo l'uso.

- L'apparecchio può essere arrestato prima della fine del tempo di cottura premendo il tasto .
- Al termine della cottura, l'apparecchio emette un segnale acustico.

CONSIGLI GENERALI

1. Vassoi



Per scegliere piatti e vassoi: considerare le dimensioni interne dell'apparecchio.

Per un vassoio rotondo/ovale, il diametro non deve superare i 30 cm.

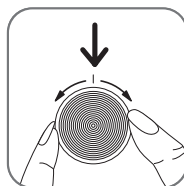
Per un vassoio rettangolare, non deve superare i 30 cm.

2. Tempo di cottura:

Può variare da 1 minuto a 12 ore. A seconda del modalità di cottura.

Per motivi di sicurezza, la modalità grill non può essere utilizzata per più di 1 ora e 30 minuti.

3. Impostazione della manopola rotante (selettore)



- La manopola facilita la scelta di menu automatici, metodi di cottura o impostazioni (temperatura, timer, livello di doratura per la modalità toast).
- La manopola può essere utilizzata in entrambe le direzioni di rotazione. Ruotare in senso orario per aumentare la temperatura o il tempo di cottura, ruotare in senso antiorario per diminuire la temperatura o il tempo di cottura.

4. Illuminazione interna e segnali acustici

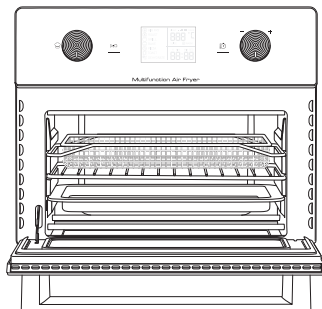
- Durante la cottura, la luce interna si accende.

Il tempo rimanente viene visualizzato sul display. La progressione è visualizzata in secondi. Per la modalità DEHYDRATE (DISIDRATAZIONE), il tempo visualizzato diminuisce di minuto in minuto. Durante gli ultimi 59 minuti e 59 secondi, l'ora visualizzata diminuisce ogni 1 secondo.

- 3 segnali acustici indicano la fine del tempo di cottura. La luce interna si spegne immediatamente e il forno si arresta automaticamente.

5. Posizione degli accessori

La posizione degli accessori può influire sui risultati della cottura. Fare riferimento agli schemi riportati di seguito per le posizioni delle griglie del forno.



Posizione in alto per frittura ad aria e cottura alla griglia (modalità AIR FRY e GRILL)	
Posizione centrale per pizze, toast, bagel ed disidratazione (modalità PIZZA, TOAST, BAGEL e DEHYDRATE)	
Posizione in basso per la cottura normale e la cottura al forno (modalità ROAST, BAKE e REHEAT). Nota: per il pollo o altri alimenti di grandi dimensioni, la griglia deve essere posizionata in basso. Per gli alimenti più piccoli, il cestello o la griglia possono essere collocati nella posizione centrale.	

MODALITÀ DI COTTURA

Modalità	Applicazione	Accessorio consigliato	Posizione degli accessori	Preimpostazioni
AIR FRY (FRITTURA AD ARIA)	Friggere cibi come patatine fritte, patate a spicchi, crocchette di pollo, ali di pollo con poco olio o senza aggiungerlo affatto.	Cestello per frittura ad aria	In alto *A seconda del modello: il secondo cestello al centro	200°C 25 min
ROAST (COTTURA ARROSTO)	La cottura risulta croccante all'esterno e perfetta all'interno. Da utilizzare per verdure e carni arrosto, come pollo, manzo, agnello e maiale.	Griglia + Teglia da forno	Basso	190°C 30 min
GRILL (COTTURA ALLA GRIGLIA)	Cottura alla griglia di carne, pesce e doratura delle superfici.	Griglia	In alto	200°C 10 min
BAKE (COTTURA AL FORNO)	Cottura da forno convenzionale per torte dolci o salate, quiche, muffin, dolci, soufflé.	Piatto su griglia	Basso	180°C 20 min
PIZZA	Pizze surgelate o fatte in casa.	Griglia	Centrale	220°C 15 min
TOAST (TOSTATURA)	Tostatura di fette di pane, focaccine, panini tostati e pancetta al livello desiderato di doratura.	Griglia	Centrale	230°C Livello di doratura 4 4 min 45 fette 4
DEHYDRATE (ESSICCAZIONE)	Essiccazione di carne, frutta e persino verdure.	Cestello per frittura ad aria	Centrale *In base al modello: il secondo cestello al in alto	60°C 6h
BAGEL TOAST	Tostatura delle metà posizionate con il lato tagliato rivolto verso l'alto sulla griglia.	Griglia	Centrale	TOAST 230 °C Livello di doratura 2 3 min 55
REHEAT (RISCALDAMENTO) ROAST	Riscaldamento dei resti di cibo senza cuocerli troppo.	Griglia	Basso	ROAST 160°C 10 min

USO DI UN SOLO CESTELLO DELL'APPARECCHIO

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

1. Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica.

2. Posizionare gli alimenti nel cestello, sulla griglia o nella teglia da forno.

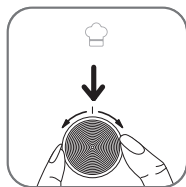
Nota: non superare mai la quantità massima indicata nella tabella (vedere la sezione «Guida alla cottura»), poiché ciò potrebbe compromettere la qualità del risultato finale.

3. Riposizionare il cestello, la griglia o la teglia da forno nell'apparecchio.

4. Per avviare la cottura, è possibile scegliere tra la modalità di cottura preimpostata o le impostazioni manuali.

Utilizzo delle modalità di cottura automatiche

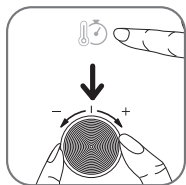
L'apparecchio dispone di menu pre-programmati che determinano la temperatura e il tempo.



- Ruotare la manopola dei menu  per raggiungere la modalità di cottura desiderata (queste modalità sono descritte in dettaglio nella sezione “Guida di cottura”).
- Per modificare la preimpostazione della temperatura, ruotare la manopola di selezione  per aumentare o diminuire il valore della temperatura. Per regolare il tempo di cottura, premere il pulsante  per passare alla modalità di selezione TIME. Quindi, ruotare la manopola di selezione  per aumentare o diminuire il tempo di cottura.
- Avviare il processo di cottura premendo il pulsante Start . La cottura ha inizio. Sul display si alterneranno la temperatura e il tempo di cottura rimanente.

Impostazioni manuali

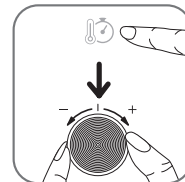
- Controllo della temperatura



Premere il tasto . Impostare la temperatura ruotando il selettore sulla temperatura desiderata da 60 °C a 230 °C.

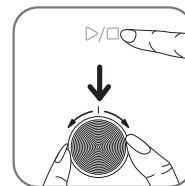
L'impostazione della temperatura dipende dalla modalità. Per le modalità AIR FRY / GRILL, la temperatura massima è di 200°C.

- Controllo del tempo di cottura



Premere il tasto . Impostare la durata della cottura ruotando il selettore fino al tempo desiderato. Il display digitale indica l'ora in ore e minuti (ad es.: 0:45).

- Cottura



Una volta completate le impostazioni, premere il tasto . L'apparecchio si avvia. La luce interna si accende.

Il tempo visualizzato decresce di un secondo fino al completamento del processo di cottura. Al termine dell'orario programmato, 3 segnali acustici indicano la fine della cottura. Il forno smette di riscaldarsi. La luce interna si spegne immediatamente.

Nota: per la modalità di essiccazione, il tempo visualizzato decresce a ogni 1 minuto. Durante gli ultimi 59 minuti e 59 secondi, l'ora visualizzata diminuisce ogni 1 secondo.

NOTA: il tempo e la temperatura di cottura possono essere regolati in qualsiasi momento durante il processo di cottura.

- Arresta cottura

L'apparecchio può essere arrestato prima della fine del tempo di cottura premendo il tasto .

5. L'olio in eccesso proveniente dagli alimenti viene raccolto nel vassoio raccogliogocce.
6. È necessario scuotere alcuni alimenti a metà del tempo di cottura (vedere la sezione “Guida alla cottura”). Per agitare gli alimenti, estrarre il cestello o la griglia con un guanto da forno e girare gli alimenti con una pinza da cucina. Reinserire quindi il cestello o la griglia nell'apparecchio e premere nuovamente il pulsante di avvio per riprendere la cottura.
7. Quando si sente il suono del timer, il tempo di cottura impostato è terminato. Estrarre il cestello o la griglia 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 cestello o la griglia e impostare il timer per qualche altro minuto.
9. Quando l'alimento è cotto, estrarre il cestello o la griglia. Per estrarre gli alimenti, utilizzare un paio di pinze.
Attenzione: non toccare il prodotto e gli accessori durante l'uso e per un po' di tempo dopo l'uso, poiché diventa molto caldo. Tenerli solo con un guanto da forno o per l'impugnatura. Dopo la cottura, gli accessori e gli alimenti sono molto caldi.
10. Quando un lotto di alimenti è cotto, l'apparecchio è subito pronto per preparare un altro lotto.

TOAST

- Per selezionare la modalità di cottura TOAST, ruotare la manopola delle funzioni  per accedere alla modalità TOAST.
- La modalità TOAST è preimpostata al livello di doratura 4 (4:45 min, 4 fette).
- Ruotare la manopola  per aumentare o diminuire il livello di doratura.
- Premere  per selezionare il numero di fette.
- Ruotare la manopola  per aumentare o diminuire il numero di fette.
- Premere il pulsante  per avviare la cottura.

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.

Modalità di cottura	Ricetta	Quantità	Tempo approssimativo	Temperatura	Agitare*	Informazioni extra
Modalità preimpostate						
 AIR FRY (FRITTURA AD ARIA)	Patatine fritte surgelate	300 - 700 g 1200 - 1300 g (600-650 g per ogni cestello)***	20 - 35 min 35 - 40 min	180°C 180°C	Sì Sì	In base al modello: A metà cottura, ruotare la posizione dei cestelli.
	Patatine fritte fatte in casa	500 - 700 g	25 - 35 min	180°C	Sì	Aggiungere 1 cucchiaino di olio**
	Crocchette di pollo surgelate	300 - 400 g	15 - 18 min	200°C	Sì	
 ROAST (COTTURA ARROSTO)	Pollo intero	1200 - 1500 g	45 - 55 min	200°C		
	Filetto di salmone	400 - 600 g	15 - 20 min	170°C		
 GRILL (COTTURA ALLA GRIGLIA)	Maccheroni al formaggio	400 - 500 g	10 - 15 min	200°C		
 BAKE (COTTURA AL FORNO)	Torte al cioccolato	300 - 600 g	20 - 30 min	180°C		
	Biscotti	10 - 12 pezzi	10 - 12 min	180°C		
 PIZZA	Pizza	26 - 30 cm	10 - 15 min	180°C		
 TOAST (TOSTATURA)	Pane morbido	4 fette	4 min 45	230°C		Livello di doratura 4
 DEHYDRATE (ESSICCAZIONE)	Mele	2 - 4 pezzi (utilizzando entrambi i cestini)***	8h	60°C		A fette sottili. Girare i cestelli a metà cottura.***
	Banane	2 pezzi (utilizzando entrambi i cestini)***	8h	60°C		Fette di 1 cm di spessore. Girare i cestelli a metà cottura.***
Modalità manuali						
 BAGEL						
 TOAST	Pane in bagel	2 pezzi	3 - 4 min	230°C		Livello di doratura 2
 REHEAT (RISCALDAMENTO)			10 - 15 min	175°C		
 ROAST						

*Girare il cibo con le pinze a metà cottura.

** Gli ingredienti devono essere mescolati con l'olio in una ciotola prima di essere cucinati.

*** In base al modello

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

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

MANTENIMENTO AL CALDO (SOLO MODALITÀ AIR FRY)

- Al termine del processo di cottura AIRFRY, la modalità di mantenimento della temperatura viene avviata automaticamente. Appare "WARM" sul display.
- Il mantenimento a caldo è preimpostato per 10 minuti a 60 °C.
- Dopo 10 minuti, la funzione di mantenimento al caldo si arresta automaticamente. L'apparecchio emette un segnale acustico e si arresta automaticamente.

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.
- Per rendere le patate ancora più croccanti, provare ad aggiungere una piccola quantità di olio prima di cuocerle e agitarle per coprirle in modo uniforme. Consigliamo 14 ml di olio.
- Gli snack che possono essere cucinati in forno possono essere cucinati anche nell'apparecchio.
- La quantità ottimale consigliata per la cottura delle patatine fritte è 500 grammi.
- Utilizzare la pasta sfoglia e la pasta frolla pronte per preparare snack ripieni in modo rapido e semplice.
- Posizionare una teglia da forno 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.
- 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 175 °C per un massimo di 15 minuti. Il tempo di cottura può essere regolato in base alla quantità di alimenti in modo da riscaldarli completamente.

PATATINE FATTE IN CASA

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

- Scegliere una varietà di patate adatta alla frittura. Pelare le patate e tagliarle in patatine di uguale spessore.
- 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 cucchiaino 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. Posizionare le patatine nel cestello per frittura ad aria.
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 teglia da forno è dotata di un rivestimento antiaderente.

Non utilizzare prodotti specifici con metallo per la pulizia (acciaio inox con rame,...).

Non utilizzare prodotti abrasivi per la manutenzione (inclusa la soda a base corrosiva) o spugne o tamponi abrasivi.

1. Rimuovere la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare l'apparecchio.
2. Dopo ogni utilizzo, estrarre il vassoio raccoglibriciole ed eliminare le briciole.
NOTA: svuotare frequentemente il vassoio raccoglibriciole. Lavare a mano, se necessario.
3. Pulire gli accessori con acqua calda, del detersivo per piatti e una spugna non abrasiva. È possibile utilizzare un liquido sgrassante per rimuovere eventuali residui di sporco.

Avvertenza: gli accessori inclusi non sono lavabili in lavastoviglie.

Suggerimento: Per i residui di cibo più ostinati, riempire l'accessorio con acqua calda e del detersivo per piatti. Lasciarli a bagno per circa 10 minuti. quindi sciacquarli e asciugarli.

4. Pulire lo sportello, le superfici interne e le parti traslucide con una spugna umida e un detergente neutro.
5. Pulire l'elemento riscaldante con una spazzola asciutta per rimuovere eventuali residui di cibo.
6. Pulire la parte esterna dell'apparecchio con un panno umido.
7. Non immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.

CONSERVAZIONE

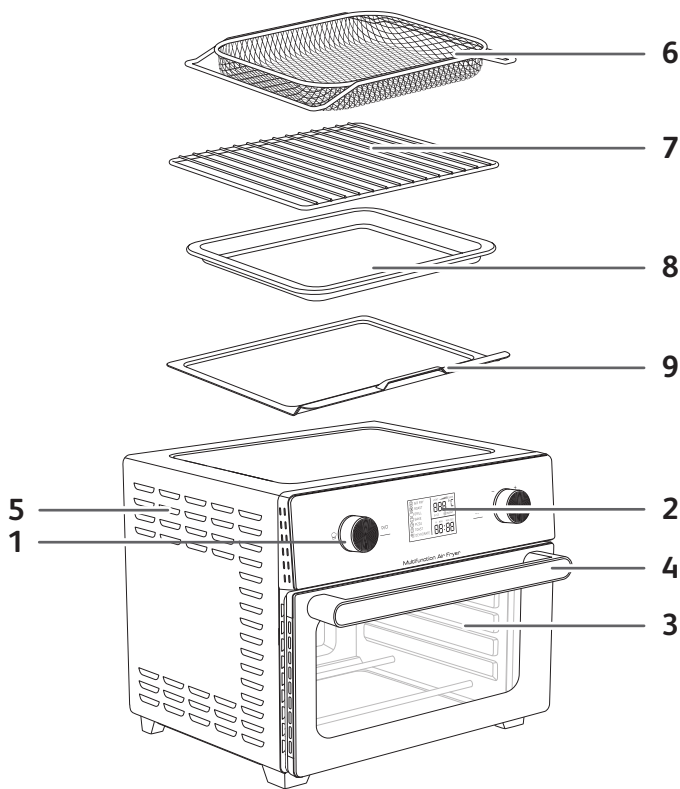
1. Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare.
2. Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte.

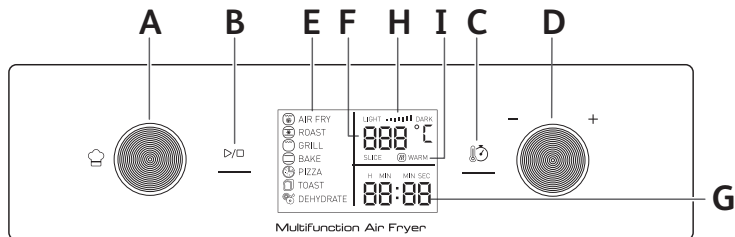
GARANZIA E ASSISTENZA

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.





ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

1. Πίνακας ελέγχου

A. Περιστρεφόμενος διακόπτης για μενού μαγειρέματος

B. Πλήκτρο έναρξης/διακοπής

C. Κουμπί θερμοκρασίας/χρόνου

D. Περιστρεφόμενος διακόπτης για την επιλογή της θερμοκρασίας ή του χρόνου μαγειρέματος

2. Ψηφιακή οθόνη

E. Λειτουργίες μαγειρέματος

F. Ενδειξη θερμοκρασίας

G. Χρόνος μαγειρέματος

H. Στοιχείο ελέγχου ροδίσματος

φρυγανισμένου ψωμιού και μπίεγκελ

I. Αυτόματη λειτουργία θερμοθαλάμου (μόνο στη λειτουργία AIR FRY)

3. Γυάλινη πόρτα

4. Λαβή πόρτας

5. Θυρίδες αερισμού

6. Καλάθι για τηγάνισμα με αέρα (*2 ανάλογα με το μοντέλο)

7. Σχάρα

8. Ταψί για ψήσιμο

9. Δίσκος για ψίχουλα

ΑΥΤΟΜΑΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

1. Air Fry

2. Ψήσιμο

3. Πρόγραμμα ψησίματος

4. Ψήσιμο φούρνου

5. Πίτσα

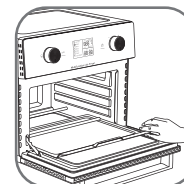
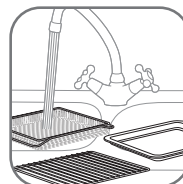
6. Φρυγανισμένο ψωμί

7. Αποξηρανση

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Φυλάξτε την κάρτα εγγύησης. Διαβάστε πρώτα αυτές τις οδηγίες ασφαλείας και το εγχειρίδιο και φυλάξτε τα σε ασφαλές σημείο. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν έχει υποστεί ζημιά. Εάν έχει υποστεί ζημιά, επικοινωνήστε αμέσως με τον πωλητή ή το τμήμα σέρβις μετά την πώληση.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια επίπεδη, σταθερή και πυρίμαχη επιφάνεια, μακριά από μέρη όπου μπορεί να πεταχτεί νερό. **Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω στη συσκευή.** Κάτι τέτοιο εμποδίζει την κυκλοφορία του αέρα και επηρεάζει το αποτέλεσμα του τηγανίσματος σε ζεστό αέρα. Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας. Αφαιρέστε όλα τα αυτοκόλλητα από τη συσκευή.

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



- Η σχάρα φούρνου, το ταψί, το καλάθι AirFryer και ο δίσκος για ψίχουλα πρέπει να πλένονται στο χέρι με ζεστό σαπουνόνερο και με μαλακό σφουγγάρι που δεν χαράσσει. **Προειδοποίηση: Τα εξαρτήματα που περιλαμβάνονται δεν πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.**
- Στεγνώστε καλά όλα τα μέρη πριν τα τοποθετήσετε ξανά στο φούρνο. **ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Τοποθετήστε το δίσκο ψίχας κάτω από τα κάτω θερμοαντικά στοιχεία.**
- Σκουπίστε το εσωτερικό και το εξωτερικό της συσκευής με ένα βρεγμένο πανί. Η συσκευή λειτουργεί με ζεστό αέρα.

ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ ΜΕ ΑΔΕΙΑ ΣΥΣΚΕΥΗ

Αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει άδεια (χωρίς τα εξαρτήματα στο εσωτερικό της), ώστε να απομακρυνθούν τυχόν υπολείμματα από την κατασκευή και οσμές.

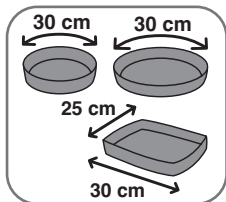
- Βάλτε το καλώδιο τροφοδοσίας ρεύματος στην πρίζα.
- Γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί μενού για να επιλέξετε την λειτουργία μαγειρέματος **BAKE**.
- Γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί θερμοκρασίας/χρόνου στους 220°C.
- Πατήστε το πλήκτρο **ON/OFF** για να επιλέξετε τον χρόνο.
- Τυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί θερμοκρασίας/χρόνου στα 45 λεπτά.
- Πατήστε **ON/OFF** για έναρξη της συσκευής.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Μπορεί να εμφανιστεί καπνός, αυτό είναι φυσιολογικό και θα εξαφανιστεί γρήγορα μετά τη χρήση.

- Μπορείτε να διακόψετε τη λειτουργία της συσκευής πριν από το τέλος του χρόνου μαγειρέματος, πατώντας το πλήκτρο .
- Η συσκευή θα ηχήσει στο τέλος του μαγειρέματος.

ΓΕΝΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

1. Πιάτα

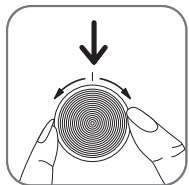


Για να επιλέξετε πιάτα και κονσέρβες: Λάβετε υπόψη τις εσωτερικές διαστάσεις της συσκευής.
Για στρογγυλό/οβάλ πιάτο, η διάμετρος δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 30 εκ.
Για ορθογώνιο πιάτο, δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 30 εκ.

2. Χρόνος μαγειρέματος:

Μπορεί να κυμαίνεται από 1 λεπτό έως 12 ώρες. Ανάλογα με το Λειτουργία μαγειρέματος.
Για λόγους ασφαλείας, η λειτουργία grill δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί για περισσότερο από 1 ώρα και 30 λεπτά..

3. Ρύθμιση του περιστρεφόμενου κουμπιού (επιλογέα)



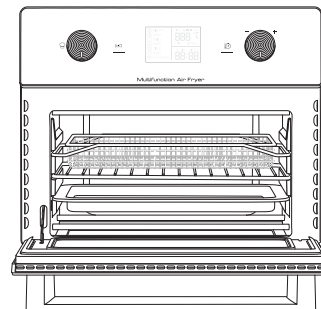
- Ο διακόπτης διευκολύνει την επιλογή αυτόματων μενού, μεθόδων μαγειρέματος ή ρυθμίσεων (θερμοκρασία, χρονοδιακόπτης, επίπεδο ροδίσματος για τη λειτουργία φρυγανισμένου ψωμιού).
- Ο διακόπτης μπορεί να χρησιμοποιηθεί και στις δύο κατευθύνσεις περιστροφής. Περιστρέψτε δεξιόστροφα για να αυξήσετε τη θερμοκρασία ή τον χρόνο μαγειρέματος, περιστρέψτε αριστερόστροφα για να μειώσετε τη θερμοκρασία ή τον χρόνο μαγειρέματος.

4. Εσωτερικός φωτισμός και ήχος

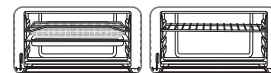
- Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, ο εσωτερικός φωτισμός ανάβει. Ο χρόνος μαγειρέματος που απομένει εμφανίζεται στην οθόνη. Συνεχίζει ανά δευτερόλεπτο. Για τη λειτουργία ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗΣ, ο εμφανιζόμενος χρόνος θα μειώνεται κάθε 1 λεπτό. Κατά τη διάρκεια των τελευταίων 59 λεπτών και 59 δευτερολέπτων, ο εμφανιζόμενος χρόνος θα μειώνεται ανά 1 δευτερόλεπτο.
- 3 ηχητικά σήματα υποδεικνύουν το τέλος του χρόνου μαγειρέματος. Το εσωτερικό φως βγίνει αμέσως και ο φούρνος σταματά αυτόματα..

5. Θέση εξαρτημάτων

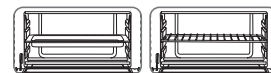
Η θέση των εξαρτημάτων μπορεί να επηρεάσει τα αποτελέσματα μαγειρέματος. Ανατρέξτε στα παρακάτω διαγράμματα για τις θέσεις των σχαρών του φούρνου.



Επάνω θέση για τηγάνισμα σε αέρα και grill
(λειτουργίες AIR FRY και GRILL)



Μεσαία θέση για πίτσα, φρυγανισμένο ψωμί,
μπέργκελ και αποξήρανση
(λειτουργίες ΠΙΤΣΑΣ, ΦΡΥΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ και
ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗΣ)



Κάτω θέση για μαγείρεμα και ψήσιμο φούρνου
(λειτουργίες ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΦΟΥΡΝΟΥ και
ΖΕΣΤΑΜΑΤΟΣ).



Σημείωση: Για κοτόπουλο ή άλλα μεγάλα είδη, η σχάρα θα πρέπει να βρίσκεται στην κάτω θέση. Για μικρότερα είδη, το καλάθι ή η σχάρα μπορεί να βρίσκεται στη μεσαία θέση.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Λειτουργία	Εφαρμογή	Προτεινόμενο εξάρτημα	Θέση εξαρτημάτων	Προεπιλεγμένες ρυθμίσεις
 AIR FRY	Τηγανίστε τροφές όπως τηγανίτες πατάτες, κυδωνάτες πατάτες, κοτόπουλο κοτομπουκιές, φτερούγες κοτόπουλου με λίγο έως καθόλου λάδι.	Καλάθι για τηγάνισμα με αέρα	Επάνω *Ανάλογα με το μοντέλο: το 2ο καλάθι στο κέντρο	200°C 25 λεπτά
 ROAST (ΨΗΣΙΜΟ)	Μαγειρέψτε τρόφιμα τραγανά εξωτερικά και τέλεια μαγειρεμένα στο εσωτερικό. Χρησιμοποιήστε το για ψητά λαχανικά και ψητά κρέατα, όπως κοτόπουλο, βοδινό, αρνί και χοιρινό.	Σχάρα + Ταψί για ψήσιμο	Κάτω	190°C 30 λεπτά
 GRILL	Ψήστε κρέατα, ψάρια και ροδίστε μαγειρευτά φαγητά.	Σχάρα	Επάνω	200°C 10 λεπτά
 BAKE (ΨΗΣΙΜΟ ΦΟΥΡΝΟΥ)	Μαγειρέψτε όπως σε συμβατικό φούρνο για παραδοσιακό ψήσιμο για γλυκές ή αλμυρές πίτες, τάρτες, κέικ, μάφιν, γλυκά, σουφλέ.	Πιάτο σε σχάρα	Κάτω	180°C 20 λεπτά
 PIZZA (ΠΙΤΣΑ)	Μαγειρέψτε κατεψυγμένες ή σπιτικές πίτσες.	Σχάρα	κέντρο	220°C 15 λεπτά
 TOAST (ΦΡΥΓΑΝΙΣΜΑ)	Ψήστε φέτες ψωμιού, τηγανίτες, τوست και μπίκον στο επιθυμητό επίπεδο ροδισμού.	Σχάρα	κέντρο	230°C επίπεδο ροδισμού 4 4 λεπτά 45 φέτες 4
 DEHYDRATE (ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗ)	Αποξηράνετε κρέατα, φρούτα, ακόμη και λαχανικά.	Καλάθι για τηγάνισμα με αέρα	κέντρο *Ανάλογα με το μοντέλο: το 2ο καλάθι στο Επάνω	60°C 6 ώρες
 BAGEL (ΜΠΕΙΓΚΕΛ)  TOAST	Ψήστε τα μισά του μπίγκελ όταν τοποθετούνται με την κομμένη πλευρά προς τα πάνω στη σχάρα.	Σχάρα	κέντρο	 TOAST 230 °C επίπεδο ροδισμού 2 3 λεπτά 55
 REHEAT (ΖΕΣΤΑΜΑ)  ROAST	Ζεστάνετε τα υπολείμματα χωρίς να τα μαγειρέψετε υπερβολικά.	Σχάρα	Κάτω	 ROAST 160°C 10 λεπτά

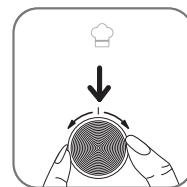
ΧΡΗΣΗ ΜΟΝΟΣ ΕΝΟΣ ΚΑΔΟΥ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

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

1. Βάλτε το καλώδιο τροφοδοσίας ρεύματος στην πρίζα.
2. Τοποθετήστε το φαγητό στο καλάθι, τη σχάρα ή το ταψί.
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. Τοποθετήστε ξανά το καλάθι, τη σχάρα ή το ταψί στη συσκευή.
4. Για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα, μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ της αυτόματης λειτουργίας μαγειρέματος ή των μη αυτόματων ρυθμίσεων.

Χρήση αυτόματων λειτουργιών μαγειρέματος

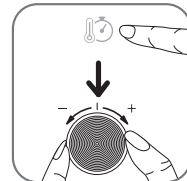
Η συσκευή διαθέτει προγραμματισμένα εκ των προτέρων μενού που καθορίζουν τη θερμοκρασία και τον χρόνο.



- Γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί μενού  για να επιλέξετε την επιθυμητή λειτουργία μαγειρέματος (αυτές οι λειτουργίες περιγράφονται λεπτομερώς στην ενότητα «Οδηγός μαγειρικής»).
- Για να αλλάξετε την προεπιλεγμένη ρύθμιση θερμοκρασίας, περιστρέψτε το κουμπί επιλογής , για να αυξήσετε ή να μειώσετε την τιμή της θερμοκρασίας. Για να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος, πατήστε το κουμπί  για να μεταβείτε στη λειτουργία επιλογής ΧΡΟΝΟΥ. Στη συνέχεια, περιστρέψτε το κουμπί επιλογής  για να αυξήσετε ή να μειώσετε τον χρόνο μαγειρέματος.
- Ξεκινήστε τη διαδικασία μαγειρέματος πατώντας το κουμπί έναρξης . Το μαγείρεμα ξεκινά. Η θερμοκρασία και ο υπολειπόμενος χρόνος μαγειρέματος θα εμφανίζονται εναλλάξ στην οθόνη.

μη αυτόματες ρυθμίσεις

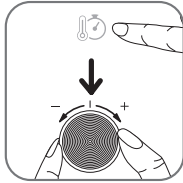
- Έλεγχος της θερμοκρασίας



Πατήστε το πλήκτρο . Ρυθμίστε τη θερμοκρασία περιστρέφοντας τον επιλογέα στην επιθυμητή θερμοκρασία από 60°C έως 230°C.

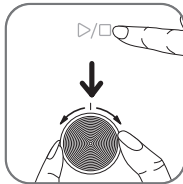
Η ρύθμιση της θερμοκρασίας εξαρτάται από τη λειτουργία. Για τις λειτουργίες AIR FRY / GRILL, η μέγιστη θερμοκρασία είναι 200°C.

- Έλεγχος χρόνου μαγειρέματος



Πατήστε το πλήκτρο . Ρυθμίστε τη διάρκεια μαγειρέματος περιστρέφοντας τον επιλογέα μέχρι τον επιθυμητό χρόνο. Η ψηφιακή ένδειξη σάς ενημερώνει για τον χρόνο σε ώρες και λεπτά (π.χ.: 0:45).

- μαγείρεμα



Μόλις ολοκληρωθούν οι ρυθμίσεις, πατήστε το πλήκτρο . Η συσκευή ενεργοποιείται. Η εσωτερική λυχνία ανάβει. «Ο εμφανιζόμενος χρόνος θα μειώνεται κατά ένα δευτερόλεπτο μέχρι να ολοκληρωθεί η διαδικασία μαγειρέματος. Στο τέλος του προγραμματισμένου χρόνου, 3 ηχητικά σήματα υποδεικνύουν το τέλος του μαγειρέματος. Ο φούρνος σταματά τη θέρμανση. Η εσωτερική λυχνία σβήνει αμέσως. «Σημείωση: Για τη λειτουργία αποξήρανσης, ο εμφανιζόμενος χρόνος θα μειώνεται κάθε 1 λεπτό. Κατά τη διάρκεια των τελευταίων 59 λεπτών και 59 δευτερολέπτων, ο εμφανιζόμενος χρόνος θα μειώνεται ανά 1 δευτερόλεπτο.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ο χρόνος και η θερμοκρασία μαγειρέματος μπορούν να ρυθμιστούν ανά πάσα στιγμή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

- Σταματά μαγείρεμα
Μπορείτε να διακόψετε τη λειτουργία της συσκευής πριν από το τέλος του χρόνου μαγειρέματος. Για να το κάνετε αυτό, πατήστε το πλήκτρο .
- 5. Η ποσότητα λαδιού που βγαίνει από το φαγητό συγκεντρώνεται στον δίσκο απόονερων.
- 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, τραβήξτε το καλάθι ή τη σχάρα προς τα έξω με ένα γάντι φούρνου και γυρίστε το φαγητό με μια λαβίδα μαγειρέματος. Στη συνέχεια, τοποθετήστε ξανά το καλάθι ή τη σχάρα στη συσκευή και πατήστε ξανά το κουμπί έναρξης για να ξεκινήσει ξανά το μαγείρεμα.
- 7. Όταν ακούσετε την ηχητική ειδοποίηση του χρονοδιακόπτη, η επιλεγμένη ώρα μαγειρέματος έχει ολοκληρωθεί. Βγάλτε το καλάθι ή τη σχάρα από τη συσκευή και τοποθετήστε τα σε μια πυρίμαχη επιφάνεια.
- 8. Ελέγξτε αν το φαγητό έχει γίνει.
Αν το φαγητό δεν έχει γίνει ακόμα, απλώς σπρώξτε ξανά το καλάθι ή τη σχάρα μέσα στη συσκευή και ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη για λίγα επιπλέον λεπτά.
- 9. Όταν το φαγητό μαγειρευτεί, αφαιρέστε το καλάθι ή τη σχάρα. Για να βγάλετε το φαγητό, χρησιμοποιήστε μια λαβίδα. **Προσοχή:** Μην αγγίζετε το προϊόν και τα εξαρτήματα κατά τη χρήση για να λίγο χρόνο μετά τη χρήση, γιατί καίνε. Να τα κρατάτε μόνο με γάντι φούρνου ή από τη λαβή. Μετά το μαγείρεμα, τα εξαρτήματα και το φαγητό θα καίνε.
- 10. Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα μιας ποσότητας φαγητού, η συσκευή είναι έτοιμη στη στιγμή για το μαγείρεμα της επόμενης ποσότητας φαγητού.

TOAST

- Για να επιλέξετε τη λειτουργία μαγειρέματος ΦΡΥΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ, περιστρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να αποκτήσετε πρόσβαση στη λειτουργία ΦΡΥΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ.
- Η λειτουργία ΦΡΥΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ έχει προρυθμιστεί στο επίπεδο ροδίσματος 4 (4:45 λεπτά, 4 φέτες).
- Περιστρέψτε τον διακόπτη για να αυξήσετε ή να μειώσετε το επίπεδο ροδίσματος..
- Πατήστε για να επιλέξετε τον αριθμό φετών.
- Περιστρέψτε τον διακόπτη για να αυξήσετε ή να μειώσετε τον αριθμό φετών.
- Πατήστε το κουμπί μία φορά για έναρξη του μαγειρέματος.

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.

Λειτουργία μαγειρέματος	Συνταγή	Ποσότητα	Εκτιμώμενος χρόνος	Θερμοκρασία	Ανακατέψτε *	Περισσότερες πληροφορίες
Προκαθορισμένες λειτουργίες						
AIR FRY	Κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες	300 - 700 g 1200 - 1300 g (600-650 g σε κάθε καλάθι)**	20 - 35 λεπτά 35 - 40 λεπτά	180°C 180°C	Ναι Ναι	ανάλογα με το μοντέλο : Στη μέση του μαγειρέματος, αλλάξτε τη θέση των καλάθιων.
	Σπιτικές τηγανιτές πατάτες	500 - 700 g	25 - 35 λεπτά	180°C	Ναι	Προσθέστε 1 κουταλιά της σούπας λάδι*
	Κατεψυγμένες κοτομπουκιές	300 - 400 g	15 - 18 λεπτά	200°C	Ναι	
ROAST (ΨΗΣΙΜΟ)	Ολόκληρο κοτόπουλο	1200 - 1500 g	45 - 55 λεπτά	200°C		
	Φιλέτο σολομού	400 - 600 g	15 - 20 λεπτά	170°C		
GRILL	Τυρί για μακαρόνια	400 - 500 g	10 - 15 λεπτά	200°C		
BAKE (ΨΗΣΙΜΟ ΦΟΥΡΝΟΥ)	Κέικ σοκολάτας	300 - 600 g	20 - 30 λεπτά	180°C		
	Cookies	10 - 12 κομμάτια	10 - 12 λεπτά	180°C		
PIZZA (ΠΙΤΣΑ)	Πίτσα	26 - 30 cm	10 - 15 λεπτά	180°C		
TOAST (ΦΡΥΓΑΝΙΣΜΑ)	Μαλακό ψωμί	4 φέτες	4 λεπτά 45	230°C		Επίπεδο ροδίσματος 4
DEHYDRATE (ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗ)	Μήλα	2 - 4 κομμάτια (χρησιμοποιώντας και τα δύο καλάθια)**	8 ώρες	60°C		Κόψτε σε λεπτές φέτες. Γυρίστε τα καλάθια στη μέση του μαγειρέματος***
	Μπιανόνες	2 κομμάτια (χρησιμοποιώντας και τα δύο καλάθια)**	8 ώρες	60°C		Φέτες πάχους 1 εκ. Γυρίστε τα καλάθια στη μέση του μαγειρέματος***
Μη αυτόματες λειτουργίες						
BAGEL (ΜΠΕΙΓΚΕΛ)	TOAST	Μπείγκελ	2 κομμάτια	3 - 4 λεπτά	230°C	Επίπεδο ροδίσματος 2
REHEAT (ΖΕΣΤΑΜΑ)						
ROAST				10 - 15 λεπτά	175°C	

*Τυρίστε το φαγητό με λαβίδα στη μέση του μαγειρέματος.

** Τα υλικά πρέπει να αναμειγνύονται με το λάδι σε ένα μπολ πριν από το μαγείρεμα.

*** Ανάλογα με το μοντέλο.

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

Όταν χρησιμοποιείτε μείγματα που φουσκώνουν (όπως για κέικ, κίς ή μάφιν), η φόρμα δεν πρέπει να γεμίζει πάνω από το μισό.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΘΕΡΜΟΘΑΛΑΜΟΥ (ΜΟΝΟ ΣΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ AIR FRY)

- Όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία μαγειρέματος AIR FRY, θα ξεκινήσει αυτόματα η λειτουργία θερμοθαλάμου. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «WARM».
- Η λειτουργία θερμοθαλάμου είναι προκαθορισμένη για 10 λεπτά στους 60°C.
- Μετά από 10 λεπτά, η λειτουργία θερμοθαλάμου σταματά αυτόματα. Η συσκευή εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα και σταματά αυτόματα.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

- Οι μικρότεροι μεγέθους τροφές απαιτούν κάπως λιγότερο χρόνο μαγειρέματος, συγκριτικά με τις μεγαλύτερου μεγέθους τροφές.
- Μια μεγαλύτερη ποσότητα φαγητού, απαιτεί ελαφρώς περισσότερο χρόνο μαγειρέματος, μια μικρότερη ποσότητα φαγητού απαιτεί ελαφρώς μικρότερο χρόνο μαγειρέματος.
- 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 φούρο μπορούν επίσης να μαγειρευτούν και στη συσκευή.
- Η βέλτιστη προτεινόμενη ποσότητα για μαγείρεμα τηγανητής πατάτας είναι τα 500 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 ζαχαρεψάτε φαγητό. Για να ζεσάτε φαγητό, ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 175 °C για έως και 15 λεπτά. Ο χρόνος μαγειρέματος μπορεί να προσαρμοστεί ανάλογα με την ποσότητα του φαγητού για να ζαχαρεψάτε 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 μπισοτουλάκια 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 κουζίνα σκεύος, έτσι ώστε το επιπλέον λάδι να παραμείνει στο μπολ. Τοποθετήστε τις κομμένες πατάτες στο καλάθι αίγης. **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 ταψί διαθέτει αντικολητική επίστρωση.

Μην χρησιμοποιείτε ειδικά προϊόντα συντήρησης με βάση το μέταλλο για καθαρισμό (χαλκός, ανοξείδωτος χάλυβας,...).

Μην χρησιμοποιείτε αποζεστικά προϊόντα συντήρησης (συμπεριλαμβανομένης της διαβρωτικής σόδας) ή αποζεστικά σφουγγάρια ή ρυθμιστικά διαλυμάτων.

1. Βγάλτε το καλώδιο από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
2. Μετά από κάθε χρήση, τραβάτε προς τα έξω τον δίσκο για ψίχουλα και απορρίψτε τα ψίχουλα. **ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Αδειάζετε συχνά τον δίσκο για ψίχουλα. Πλένετε στο χέρι όταν είναι απαραίτητο.
3. Καθαρίστε τα εξαρτήματα με καυτό νερό, λίγο υγρό σαπούνι και ένα μαλακό σφουγγάρι. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε απολιπαντικό υγρό για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα βρωμιάς.

Προειδοποίηση: Τα εξαρτήματα που περιλαμβάνονται δεν πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

Συμβουλή: Για τα επίμονα υπολείμματα φαγητού, γεμίστε το εξάρτημα με καυτό νερό και λίγο υγρό πιάτων. Αφήστε τα να μουλιάσουν για περίπου 10 λεπτά. Στη συνέχεια, ξεπλύνετε και σκουπίστε.

4. Καθαρίστε την πόρτα, τις εσωτερικές επιφάνειες και τα ημιδιαφανή εξαρτήματα με ένα βρεγμένο σφουγγάρι και ένα ήπιο απορρυπαντικό.
5. Καθαρίστε το θερμοαντικό στοιχείο με ένα στεγνό βουρτσάκι καθαρισμού για να απομακρύνετε τυχόν υπολείμματα φαγητού.
6. Σκουπίστε το εξωτερικό της συσκευής με ένα βρεγμένο πανί.
7. Μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλο υγρό.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

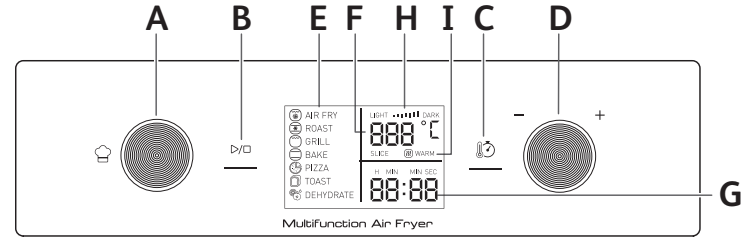
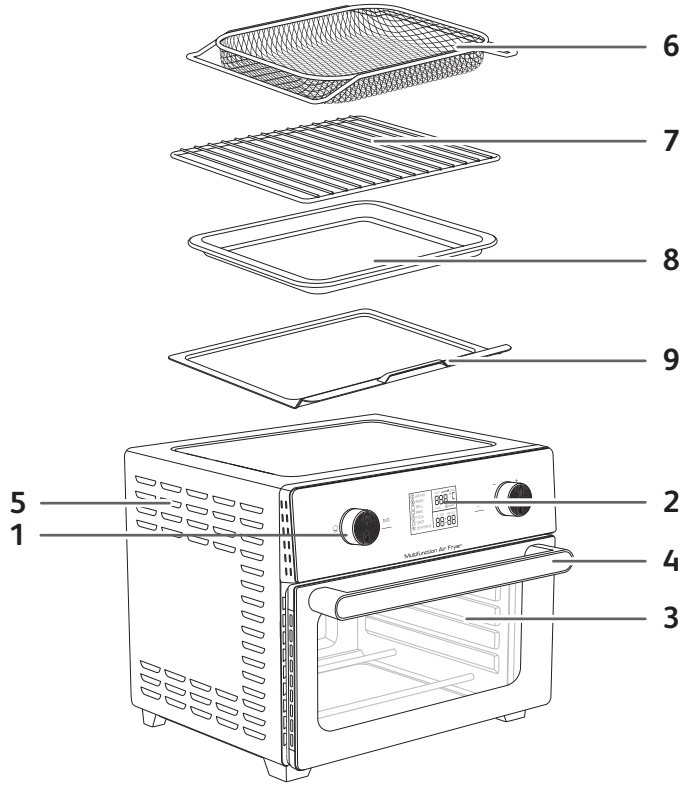
1. Βγάλτε από την πρίζα τη συσκευή και αφήστε την να κρυώσει.
2. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη είναι καθαρά και στεγνά.

ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ

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

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

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



AÇIKLAMA

1. Kontrol paneli
 - A. Pişirme menüleri için döner düğme
 - B. Başlat / durdur düğmesi
 - C. Sıcaklık / zaman düğmesi
 - D. Pişirme sıcaklığını veya süresini seçmek için döner düğme
2. Dijital ekran
 - E. Pişirme modları
 - F. Sıcaklık ekranı
 - G. Pişirme süresi
 - H. Ekmek ve simit kızarma derecesi kontrolü
- I. Otomatik sıcak tutma (yalnızca SICA HAVA FRİTÖZÜ modu)
3. Cam kapak
4. Kapak kolu
5. Havalandırma yuvaları
6. Sıcak hava fritözü sepeti (modele bağlı olarak *2)
7. Raf
8. Pişirme tepsisi
9. Kırıntı tepsisi

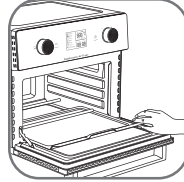
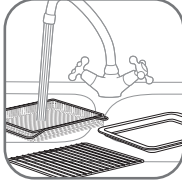
OTOMATİK PİŞİRME MODLARI

1. Sıcak Hava Fritözü
2. Rosto
3. Izgara programı
4. Kek
5. Pizza
6. Kızarmış ekmek
7. Kurutma

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

1. Garanti kartınızı saklayın. Öncelikle güvenlik talimatlarını ve kılavuzu okuyun ve bunları güvenli bir yerde saklayın. Cihazın hasarlı olmadığından emin olun. Hasarlıysa hemen satıcı veya satış sonrası servis ile iletişime geçin.
2. Cihazı, su sıçrayabilecek yerlerin uzağında olan, düz, sabit ve ısıya dayanıklı bir çalışma yüzeyinin üzerine yerleştirin. **Cihazın üzerine herhangi bir şey koymayın.** Bu hava akışını kesintiye uğratır ve sıcak hava ile kızartmanın sonucunu etkiler. Tüm ambalaj malzemelerini çıkarın ve tüm cihaz etiketleri.

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.



3. Fırın Rafı, Pişirme tepsisi, Sıcak Hava Fritözü Sepeti ve Kırıntı Tepsisi sıcak sabunlu suda ve aşındırıcı olmayan bir süngerle elde yıkanmalıdır.
Uyarı: Birlikte verilen aksesuarlar bulaşık makinesinde yıkanamaz.
4. Fırına geri yerleştirmeden önce tüm parçaları iyice kurulayın.
ÖNEMLİ : Kırıntı tepsisini alt ısıtma elemanlarının altına yerleştir.
5. Cihazın içini ve dışını nemli bir bezle silin. Cihaz sıcak hava üreterek çalışır.

ÖNCE BOŞ ŞEKİLDE KULLANIN

Üretim kalıntılarını ve yeni ürün kokusunu gidermek için cihazı boş halde (içinde aksesuarlar olmadan) çalıştırın.

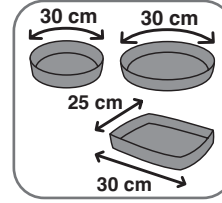
- Elektrik kablosunu bir elektrik prizine takın.
- BAKE ulaşmak için menü döner düğmesini  çevirin.
- Sıcaklık/zaman düğmesini 220°C'ye getirin
- Zamanlamayı seçmek için  tuşuna basın.
- Sıcaklık/zaman düğmesini 45 dakikaya getirin.
- Cihazı çalıştırmak için  düğmesine basın.

ÖNEMLİ: Duman çıkabilir; bu son derece normaldir ve kullanımdan sonra hızla kaybolur.

-  tuşuna basarak cihazı pişirme süresi bitmeden durdurabilirsiniz.
- Cihaz, pişirme işleminin sonunda bip sesi çıkarır.

GENEL TAVSİYE

1. Tabaklar

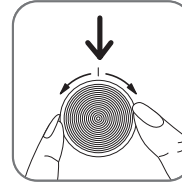


Tabak ve kalıp seçmek için: Cihazın iç boyutlarını göz önünde bulundurun.
Yuvarlak / Oval bir tabak için çap 30 cm'yi aşmamalıdır.
Dikdörtgen bir tabak için 30 cm'yi aşmamalıdır.

2. Pişirme süresi

1 dakika ile 12 saat arasında değişebilir.
Güvenlik nedeniyle ızgara modu 2 saat daha fazla kullanılamaz.

3. Döner Düğmeyi (seçme düğmesi) ayarlama



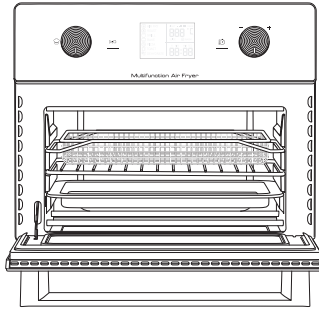
- Düğme; otomatik menüler, pişirme yöntemleri veya ayarları (sıcaklık, zamanlayıcı, kızartma modu için kızartma seviyesi) arasında seçim yapmayı kolaylaştırır.
- Düğme her iki yöne de döndürülebilir. Sıcaklığı veya pişirme süresini artırmak için saat yönünde, sıcaklığı veya pişirme süresini azaltmak için saat yönünün tersine çevirin.

4. Dahili aydınlatma ve ses

- Pişirme sırasında dahili lamba yanar.
Kalan pişirme süresi ekranda görünür. Saniye saniye ilerler.
KURUTMA modu için görüntülenen süre 1 dakikada bir azalır. Son 59 dakika 59 saniye boyunca, görüntülenen süre her 1 saniyede bir azalacaktır.
- 3 bip sesi, pişirme süresinin sona erdiğini gösterir. Dahili lamba hemen söner ve fırın otomatik olarak durur.

5. Aksesuar konumu

Aksesuarların konumu pişirme sonuçlarını etkileyebilir. Fırın rafı konumları için lütfen aşağıdaki şemalara bakın.



Sıcak hava fritözü ve ızgara için en üst konum (SICAK HAVA FRİTÖZÜ ve IZGARA modları)	
Pizza, kızarmış ekmek, simit ve kurutma modları için orta konum (PIZZA, KIZARMIŞ EKMEK ve KURUTMA modları)	
Pişirme ve fırınlama için en alt konum (ROSTO, FIRINLAMA VE TEKRAR ISITMA modları). Not : Tavuk ya da diğer büyük yiyecekler için raf en alt konumda olmalıdır. Daha küçük yiyecekler için sepet veya raf orta konumda olabilir..	

PIŞIRME MODU

Modu	Uygulama	Önerilen aksesuar	Aksesuar konumu	Ön ayarlar
AIR FRY (SICAK HAVA FRİTÖZÜ)	Patates kızartması, patates dilimleri, tavuk nugget, tavuk kanadı gibi yiyecekleri az yağla veya yağsız kızartın.	Sıcak hava fritözü sepeti	En üst *Modele bağlı olarak: Ortadaki 2. sepet	200°C 25 min
ROAST (ROSTO)	Dış ı çıtır çıtır ve içi mükemmel bir şekilde pişirin. Kızarmış sebzeler veya tavuk, siğir, kuzu ve domuz eti gibi rosto etler için kullanın.	Raf + Pişirme tepsisi	Alt	190°C 30 min
GRILL (IZGARA)	Et ve balıkları ızgarada pişirin ve güveçlerin üstünü kızartın.	Raf	En üst	200°C 10 min
BAKE (HAMUR İŞİ)	Geleneksel bir fırın gibi kullanarak tatlı veya tuzlu turtalar, kişiler, kekler, muffin'ler, hamur işleri veya souffler yapın.	Rafta tabak	Alt	180°C 20 min
PIZZA	Donmuş veya ev yapımı pizzalar yapın.	Raf	Orta	220°C 15 min
TOAST (KIZARTMA)	Ekmek dilimlerini, hamburger ekmeklerini, tostları ve domuz pastırmalarını istediğiniz düzeyde kızartın.	Raf	Orta	230°C Kızartma seviyesi 4 4 min 45 dilim 4
DEHYDRATE (KURUTMA)	Et, meyve ve hatta sebzeleri kurutun.	Sıcak hava fritözü sepeti	Orta *Modele bağlı olarak: üstteki ikinci sepet	60°C 6h
SİMİT TOAST	Tel rafın girintili tarafı yukarı bakacak şekilde yerleştirildiğinde ikiye bölerek kızartın.	Raf	Orta	TOAST 230 °C Kızartma seviyesi 2 3 min 55
TEKRAR ISITMA ROAST	Kalan yemekleri aşırı pişirmeden ısıtın.	Raf	Alt	ROAST 160°C 10 min

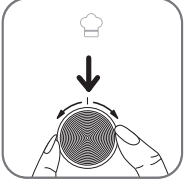
CİHAZIN YALNIZCA BİR HAZNESİNİ KULLANMA

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

1. Elektrik kablosunu bir elektrik prizine takın.
2. Yiyeceği sepete, rafa veya pişirme tepsisine yerleştirin
Not: Nihai sonucun kalitesini etkileyebileceğinden, tabloda belirtilen maksimum miktarı asla aşmayın («Yemek Pişirme Kılavuzu» bölümüne bakın).
3. Sepeti, rafı veya pişirme tepsisini cihaza tekrar takın.
4. Pişirmeye başlamak için otomatik pişirme modunu seçebilir veya ayarları manuel olarak yapabilirsiniz.

Otomatik pişirme modlarını kullanma

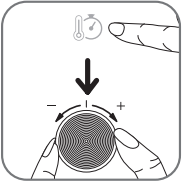
Cihaz, sıcaklığı ve süreyi belirleyen önceden programlanmış menülere sahiptir.



- İstenen pişirme moduna ulaşmak için menü döner düğmesini çevirin (Bu modlar “Yemek Pişirme kılavuzu” bölümünde ayrıntılı olarak açıklanmıştır).
- Sıcaklık ön ayarını değiştirmek için seçme düğmesini döndürerek sıcaklık değerini artırın veya azaltın. Pişirme süresini ayarlamak için düğmesine basarak ZAMAN seçimi moduna geçin. Ardından pişirme süresini artırmak veya azaltmak için seçme düğmesini döndürün.
- Başlat düğmesine basarak pişirme işlemini başlatın. Pişirme başlar. Ekrandaki göstergede sıcaklık ve kalan pişirme süresi sırayla görünecektir.

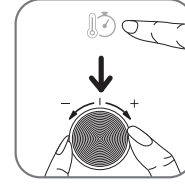
Manuel ayarları

- Sıcaklık kontrolü



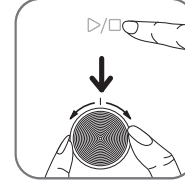
tuşuna basın. Seçme düğmesini 60°C - 230°C arasında istediğiniz sıcaklığa getirerek sıcaklığı ayarlayın. Sıcaklık ayarı moda bağlıdır. AIR FRY / GRILL modları için maksimum sıcaklık 200°C'dir.

- Pişirme süresini kontrol etme



tuşuna basın. Seçme düğmesini istediğiniz süreye ulaşana kadar çevirerek pişirme süresini ayarlayın. Dijital ekran, zamanı saat ve dakika olarak gösterir (ör. 0:45).

- Yemek pişirme



Ayarları yaptıktan sonra tuşuna basın. Cihaz çalışmaya başlar. Dahili lamba yanar.

Görüntülenen süre, pişirme işlemi tamamlanana kadar saniyede bir azalır. Planlanan sürenin sonunda 3 bip sesi pişirme işleminin bittiğini gösterir. Fırın ısıtmayı durdurur. Dahili lamba hemen söner.

Not: Kurutma modunda, görüntülenen süre 1 dakikada bir azalır. Son 59 dakika 59 saniye boyunca, görüntülenen süre her 1 saniyede bir azalacaktır.

NOT: Pişirme süresi ve sıcaklığı, pişirme işlemi sırasında herhangi bir zamanda ayarlanabilir.

- Pişirmeyi bırak

Cihaz, pişirme süresi bitmeden önce durdurulabilir. Bunu yapmak için tuşuna basın.

5. Yiyeceklerdeki fazla yağ, damlama tepsisinde toplanır.
6. En iyi pişirme sonuçları için bazı yiyeceklerin pişirme süresinin ortasında karıştırılması gerekir (“Yemek Pişirme Kılavuzu” bölümüne bakın). İçindeki yiyecekleri sallamak için sepeti veya rafı fırın eldiveniyle dışarı çekin ve yiyecekleri bir maşa ile çevirin. Ardından sepeti veya rafı cihaza tekrar yerleştirin ve Başlat düğmesine yeniden basarak pişirmeyi tekrar başlatın.
7. Zamanlayıcı çalışırken, ayarlanan pişirme süresi sona ermiş olur. Sepeti veya rafı cihazdan çıkarın ve ısıya dayanıklı bir yüzeyin üzerine yerleştirin.
8. Yiyeceklerin hazır olup olmadığını kontrol edin.
9. Yiyecekler henüz hazır değilse rafı veya sepeti tekrar cihaza yerleştirin ve zamanlayıcıda ekstra birkaç dakika daha ayarlayın.
9. Yiyecekler piştikten sonra sepeti veya rafı çıkarın. Yiyecekleri hazneden çıkarmak kullanın. **Dikkat: Çok ısındığından kullanımı esnasında veya kullanımdan sonra bir süre için ürüne ve aksesuarlara dokunmayın. Bunları sadece fırın eldiveniyle veya sapından tutun. Pişirme sonrasında aksesuarlar ve yiyecek çok sıcaktır.**
10. Bir parti yiyecekleri pişirilmesi tamamlanır tamamlanmaz, cihaz bir sonraki partiyi pişirmek için hazır olur.

KIZARTMA

- KIZARTMA modunu seçmek için KIZARTMA moduna erişmek üzere işlev düğmesini döndürün .
- KIZARTMA modu, 4. kızartma seviyesine (4:45 dak, 4 dilim) önceden ayarlanmıştır.
- Kızartma seviyesini artırmak veya azaltmak için düğmesini döndürün.
- Dilim sayısını seçmek için düğmesine basın.
- Dilim sayısını artırmak veya azaltmak için düğmesini döndürün.
- Pişirmeyi başlatmak için düğmesine bir kez basın.

PIŞIRME 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.**

Pişirme modu	Yemek Tarifi	Miktar	Yaklaşık Süre	Sıcaklık	Karıştırma*	Ekstra bilgi
Önceden ayarlanmış modlar						
 AIR FRY (SICAK HAVA FRİTÖZÜ)	Dondurulmuş kızartmalar	300 - 700 g	20 - 35 min	180°C	Evet	
		1200 - 1300 g (600-650 g her sepetin üzerinde)**	35 - 40 min	180°C	Evet	Modele bağlı olarak : Pişirme işleminin ortasında sepetlerin konumunu çevirin.
	Ev yapımı patates kızartması	500 - 700 g	25- 35 min	180°C	Evet	1 yemek kaşığı yağ ekleyin*
 ROAST (ROSTO)	Dondurulmuş tavuk nugget	300 - 400 g	15 - 18 min	200°C	Evet	
	Tavuk bütün	1200 - 1500 g	45 - 55 min	200°C		
 GRILL (IZGARA)	Somon fileto	400 - 600 g	15 - 20 min	170°C		
	Mac & cheese	400 - 500 g	10 - 15 min	200°C		
 BAKE (HAMUR İŞİ)	Çikolatalı kek	300 - 600 g	20 - 30 min	180°C		
	Kurabiye	10 - 12 parça	10 - 12 min	180°C		
 PIZZA	Pizza	26 - 30 cm	10 - 15 min	180°C		
 TOAST (KIZARTMA)	Yumuşak ekmek	4 dilim	4 min 45	230°C		Kızartma seviyesi 4
 DEHYDRATE (KURUTMA)	Elma	2 - 4 parça (her iki sepeti de kullanarak)***	8h	60°C		İnce dilimler halinde kesin. Sepetleri pişirme işleminin ortasında çevirin.***
	Muz	2 parça (her iki sepeti de kullanarak)***	8h	60°C		1 cm kalınlığında dilimler. Sepetleri pişirme işleminin ortasında çevirin.***
Manuel modlar						
 SİMİT	TOAST	Simit	2 parça	3 - 4 min	230°C	Kızartma seviyesi 2
 TEKRAR ISITMA ROAST			10 - 15 min	175°C		

*Pişirme süresinin yarısında yiyeceği masayla çevirin.

**Pişirmeden önce malzemelerin bir kasede yağ ile karıştırılması gerekir.

***Modele bağlı olarak

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

Kabaran karışımlar (örneğin kek, kiş veya muffin gibi) kullandığınızda fırın kabı yarısından fazla doldurulmamalıdır.

SICAK TUTMA (YALNIZCA SICAK HAVA FRİTÖZÜ MODU)

- SICAK HAVA FRİTÖZÜ pişirme işlemi tamamlandığında, Sıcak tutma modu otomatik olarak başlatılır. Ekranda 'WARM' mesajı gösterilir.
- Sıcak tutma modu, 60°C'de 10 dakika olarak önceden ayarlanmıştır.
- 10 dakika sonra, Sıcak tutma modu otomatik olarak durur. Cihaz bip sesi çıkarır ve otomatik olarak durur.

İPUÇLARI

- Daha küçük yiyecekler genellikle daha büyük yiyeceklerle göre biraz daha kısa sürede pişerler.
- Daha fazla yiyecek biraz daha fazla pişirme süresi, daha az yiyecek ise biraz daha az pişirme süresi gerektirir.
- Daha küçük yiyeceklerin pişirme süresinin yarısında sallanması daha iyi bir pişirme sonucu elde edilmesini sağlar ve yiyeceklerin eşit pişmemesini önlemeye yardımcı olabilir.
- Patateslerinizi 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 500 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.
- Silikon, paslanmaz çelik, alüminyum ve terakota fırın kabı kullanabilirsiniz. Cihazı yiyecekleri yeniden ısıtmak için de kullanabilirsiniz. Yiyecekleri tekrar ısıtmak için sıcaklığı 15 dakikaya kadar 175°C olarak ayarlayın. Yiyeceği tamamen yeniden ısıtmak için pişirme süresi yiyecek miktarına göre ayarlanabilir.

EV YAPIMI PATATES KIZARTMASI YAPMA

En iyi sonucu almak için dondurulmuş patates kullanmanızı tavsiye ederiz. Ev yapımı patates kızartması yapmak istiyorsanız aşağıdaki adımları takip edin.

- Patates kızartması yapmak için tavsiye edilen bir patates çeşidi seçin. Patatesleri soyun ve eşit kalınlıkta patates kızartması şeklinde dilimleyin.
- 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 kurulum bezi ile kurulayın. Ardından kağıt havluyla kurulayın. Patatesler kızartılmadan önce iyice kuru olmalıdır.
- Kuru bir kaba 1 yemek kaşık yağ (bitkisel yağ, ayçiçeği yağı veya zeytinyağı) dökün, üstüne patatesleri ekleyin ve patatesler yağ ile kaplanana kadar karıştırın.
- Patatesleri parmaklarınızla veya maşa ya da kaşık gibi bir mutfak aleti ile yağ fazlası kasede kalacak şekilde alın. Patatesleri sıcak hava fritözü sepetine koyun.

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

- Patates dilimlerini Yemek Pişirme Kılavuzu bölümündeki talimatlara göre kızartın.

TEMİZLEME

Cihazı her kullanımdan sonra temizleyin.

Pişirme tepsisi yapışmaz bir kaplamaya sahiptir.

Temizlik için özel metal bazlı bakım ürünleri (bakır paslanmaz çelik,...) kullanmayın. Aşındırıcı bakım ürünleri (aşındırıcı bazlı karbonat dahil) veya aşındırıcı sünger ya da tel kullanmayın.

1. Elektrik fişini, duvardaki prizden çıkarın ve cihazı soğumaya bırakın.
2. Her kullanımdan sonra kırıntı tepsisini kaydırarak çıkarın ve kırıntıları atın.
NOT: Kırıntı tepsisini sık sık boşaltın. Gerektiğinde elde yıkayın.
3. Aksesuarları sıcak su, biraz bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan bir sünger ile temizleyin. Kalan kirleri temizlemek için yağ giderici bir sıvı kullanabilirsiniz.

Uyarı: Birlikte verilen aksesuarlar bulaşık makinesinde yıkanamaz.

İpucu: İnatçı yemek kalıntıları için aksesuarı sıcak su ve bir miktar bulaşık deterjanıyla doldurun. Yaklaşık 10 dakika suda bekletin. Sonra durulayarak temizleyin ve kurulayın.

4. Kapağı, iç yüzeyleri ve şeffaf parçaları nemli bir sünger ve yumuşak bir deterjanla temizleyin.
5. Isıtma elemanındaki mevcut gıda artıklarını temizlemek için kuru bir temizlik fırçası kullanın.
6. Cihazın dışını nemli bir bezle silin.
7. Cihazı suya veya başka bir sıvıya batırmayın.

DEPOLAMA

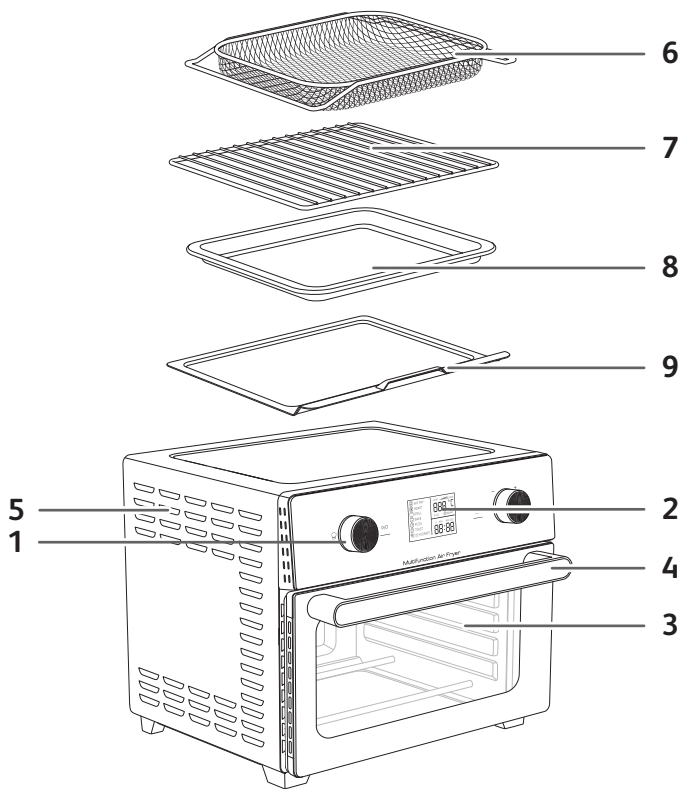
1. Cihazı prizden çekin ve soğumaya bırakın.
2. Tüm parçaların temiz ve kuru olduğundan emin olun.

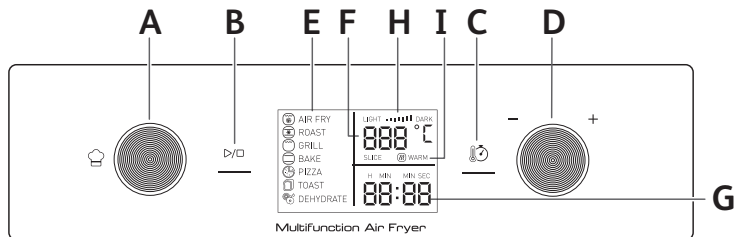
GARANTİ VE SERVİS

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

SORUN GİDERME

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





LEÍRÁS

1. Kezelőpanel

- A. Forgatható gomb a főzés menükhöz
- B. Start/stop gomb
- C. Hőmérséklet/idő gomb
- D. Forgatható gomb a főzési hőmérséklet vagy az idő kiválasztásához
- E. Digitális kijelző
- F. Főzési üzemmódok
- G. Hőmérséklet-kijelző
- H. Elkészítési idő

H. Pirítós és bagel pirulásának beállítása

- I. Automatikus melegen tartás (Csak AIR FRY (légkeveréses) üzemmód)
- 3. Üvegajtó
- 4. Ajtó fogantyúja
- 5. Szellőzőnyílások
- 6. Air Fry kosár (*2, típusától függően)
- 7. Rács
- 8. Sütőtálca
- 9. Morzsatálca

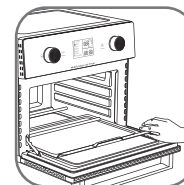
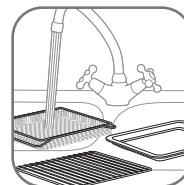
AUTOMATIKUS ELKÉSZÍTÉSI MÓDOK

- 1. Légkeverés
- 2. Sülthús
- 3. Grill program
- 4. Sütés
- 5. Pizza
- 6. Pirítós
- 7. Aszalás

TEENDŐK AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Örizzze meg a garanciakártyát. Először olvassa el és tartsa be a biztonsági utasításokat és a kézikönyvet, majd tegye őket biztonságos helyre. Ellenőrizze, hogy a készülék nem sérült-e. Ha igen, azonnal lépjen kapcsolatba az eladóval vagy a vevőszolgálati szolgálattal.
- Helyezze a készüléket lapos, stabil, hőálló munkafelületre, távol a kiforrósodó víztől és a hőforrásoktól. **Ne helyezzen semmit a készülékre.** Ez megzavarja a légáramlást, és befolyásolja a forrólevegős sütés eredményét. Távolítsa el az összes csomagolóanyagot a készülékről.

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



- A sütőrácsot, a sütőtálcat, az AirFryer kosarat és a morzsatálcat kézzel kell elmosogatni forró, szappanos vízben és karcolásmentes szivaccsal.
- Figyelem: A mellékelt tartozékok mosogatógépben nem tisztíthatók.**
- Alaposan szárítsa meg az összes alkatrészt, mielőtt visszatenné őket a sütőbe.
- FONTOS:** Helyezze a morzsatálcat az alsó fűtőelemek alá.
- Törölje át a készülék belsejét és külsejét nedves ruhával. A készülék forró levegő előállításával működik.

ELSŐ ÜRES HASZNÁLATKOR

Üres állapotban működtesse a készüléket (a tartozékok nélkül), hogy kiszűrhesse a gyártási maradványokat és megszabadulhasson az új szagtól.

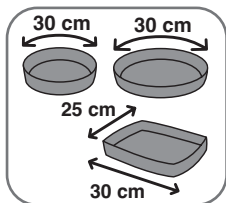
- Csatlakoztassa a hálózati kábelt a hálózati aljzathoz.
- Forgassa el a menüválasztó forgatható gombját (BAKE).
- Fordítsa a hőmérséklet/idő gombot 220 °C-ra.
- Az időzítés kiválasztásához nyomja meg a gombot.
- Fordítsa a hőmérséklet/idő gombot 45 percre.
- A készülék elindításához nyomja meg a [insert] gombot.

FONTOS: Füst keletkezhet. Ez teljesen normális jelenség, és használat után gyorsan eltűnik.

- A készülék a sütési idő lejártá előtt is leállítható a gomb megnyomásával.
- A készülék a sütés befejeztével sípoló hangot ad.

ÁLTALÁNOS TANÁCSOK

1. Az ételek



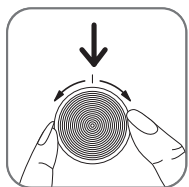
Ételek és tálak kiválasztása: vegye figyelembe a készülék belső méreteit.
Kerek / Ovális étel esetén az átmérő nem haladhatja meg a 30 cm-t.
Négyszögletes ételnél nem haladhatja meg a 30 cm-t.

2. Elkészítési idő: ⌚

Ez 1 perc és 12 óra között lehet.

Biztonsági okokból a grill üzemmód 2 óránál hosszabb ideig nem használható.

3. A forgatható gomb (választógomb) beállítása



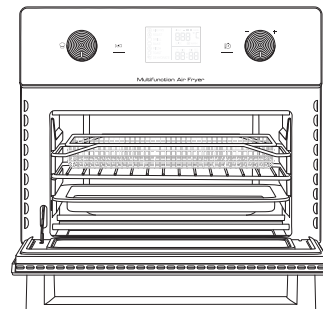
- A gomb segítségével választhat az automatikus menük, elkészítési módok és beállítások közül (hőmérséklet, időzítő, a pirítás üzemmód pirítási szintje).
- A gomb mindkét forgásirányban használható. A hőmérséklet vagy az elkészítési idő növeléséhez forgassa el a gombot az óramutató járásával megegyező irányba, a hőmérséklet vagy az elkészítési idő csökkentéséhez pedig forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányba.

4. Belső világítás és hang

- Sütés közben a belső világítás bekapcsol. A hátralévő idő megjelenik a képernyőn. Másodpercenként mutatja az időt. Az ASZALÁS üzemmódban a kijelzett idő 1 percenként csökken. Az utolsó 59 perc 59 másodperc alatt a kijelzett idő 1 másodpercenként csökken.
- A sütési idő végét 3 sípolás jelzi. A belső világítás azonnal kikapcsol, és a sütő automatikusan leáll.

5. Tartozékok helyzete

A tartozékok helye befolyásolhatja a sütés eredményét. A sütőrács pozícióit lásd az alábbi ábrákon.



Felső állás légkeveréses sütéshez és grillezéshez (AIR FRY és GRILL mód)	
Középső állás pizzához, pirítóshoz, bagelhez és aszaláshoz (PIZZA, PIRÍTÓS és ASZALÁS üzemmódok)	
Alsó helyzet a sütéshez (ROSTON SÜLT, DESSZERTSÜTÉS és ÚJRAHELEGÍTÉS üzemmód). Megjegyzés: Csirke vagy egyéb nagy tételek esetén a rácsnak alsó helyzetben kell lennie. Kisebb tárgyak esetén a kosár vagy a rács lehet a középső helyzetben.	

hu

ELKÉSZÍTÉSI ÜZEMMÓD

Üzem mód	Alkalmazás	Javasolt tartozék	Tartozékok helyzete	Előzetes beállítások
 AIR FRY (LÉGKEVERÉS)	Süssön hasábburgonyát, burgonyahasábokat, csirkefalatokat és csirkeszárnnyakat kevés vagy semennyi olajjal.	Air Fry kosár	Felső *Tipustól függően: egy második kosár közepén	200°C 25 min
 ROAST (ROSTON SÜLT)	Süsse kívül ropogósra, belül pedig legyen tökéletesen puha. Sült zöldségekhez és sült húshoz, például csirkehez, marhahúshoz, bárányhoz és sertéshúshoz.	Rács + Sütőtálca	Alsó	190°C 30 min
 GRILL (GRILLEZÉS)	Grillezett húshoz, halhoz és rakott ételek tetejének pirításához.	Rács	Felső	200°C 10 min
 BAKE (DESSZERTSÜTÉS)	Használja hagyományos sütőként édes vagy sós pitek, lepények, sütemények, muffinok, torták, és szufflék sütéséhez.	Tál a rácson	Alsó	180°C 20 min
 PIZZA	Főzzön fagyasztott vagy házi pizzát.	Rács	Középső	220°C 15 min
 TOAST (PIRÍTÓS)	Kenyérszeletek, crumpet (angol palacsinta), melegszendvicsek és szalonna kívánt mértékű pirításához.	Rács	Középső	230°C Pirítási szint 4 4 min 45 szept 4
 DEHYDRATE (ASZÁLÁS)	Aszaljon húsokat, gyümölcsöket, söt zöldségeket is.	Air Fry kosár	Középső Tipustól függően a második kosár tetején	60°C 6h
 BAGEL TOAST	Pirítsa meg a félbe vágott bagelt: helyezze a belsejével felfelé a rácstra.	Rács	Középső	 TOAST 230 °C Pirítási szint 2 3 min 55
 ÚJRAMELEGÍTÉS  ROAST	Melegítse meg a maradékot túlsütés nélkül.	Rács	Alsó	 ROAST 160°C 10 min

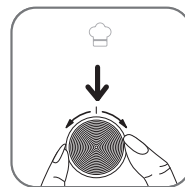
A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA EGY TÁLCÁVAL

A készülékkel receptek széles választékát el tudja készíteni. A főételek főzési idejét a „főzési útmutató” című rész tartalmazza. Az online receptekkel megismerheti a készüléket.

1. Csatlakoztassa a hálózati kábelt a hálózati aljzathoz.
2. Helyezze az ételt a kosárba, a rácstra vagy a sütőtálcára.
Megjegyzés: Soha ne lépje túl a táblázatban feltüntetett maximális mennyiséget (lásd a „főzési útmutató” című részt), mivel ez befolyásolhatja a végeredmény minőségét.
3. Helyezze vissza a kosarat, a rácst vagy a sütőtálcát a készülékbe.
4. A sütés megkezdéséhez választhat az automatikus sütési mód vagy a manuális beállítások közül.

Automatikus elkészítési módok használata

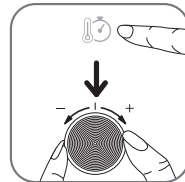
A készülék előre beprogramozott menüvel rendelkezik, amelyek meghatározzák a hőmérsékletet és az időt.



- Forgassa el a menüválasztó forgatható gombját  a kívánt elkészítési mód kiválasztásához (ezeket az üzemmódokat részletesen az „Elkészítési útmutató” c. rész írja le).
- A hőmérséklet-előbeállítás módosításához forgassa el a  választógombot, amellyel növelheti vagy csökkentheti a hőmérsékletet. Az elkészítési idő beállításához nyomja meg a  gombot az IDŐVÁLASZTÁSI módba való váltoáshoz. Ezután a  választógombbal növelje vagy csökkentse az elkészítési időt.
- Indítsa el az elkészítési folyamatot a Start gomb megnyomásával . A sütés megkezdődik. A hőmérséklet és a hátralévő főzési idő felváltva jelenik meg a képernyőn.

Manuális beállításokat

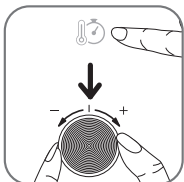
- Hőmérséklet-szabályozás



NYomja meg a  gombot. Állítsa be a hőmérsékletet a választógombbal: forgassa a 60 °C és 230 °C közötti kívánt hőmérsékletre.

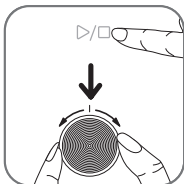
A hőmérséklet beállítása az üzemmódtól függ. AIR FRY / GRILL üzemmódban a maximális hőmérséklet 200°C.

- Elkészítési idő szabályozása



Nyomja meg a gombot. Állítsa be az ekészítés időtartamát a választógomb elforgatásával. A digitális kijelző órákban és percekben jelzi az időt (pl.: 0:45).

- Főzés



A beállítások elvégzése után nyomja meg a gombot. A készülék bekapcsol. A belső világítás bekapcsol. A kijelzett idő másodpercenként csökken, amíg az elkészítési folyamat be nem fejeződik. Az ütemezett idő végén 3 sípolás jelzi a sütés végét. A sütő leállítja a melegítést. A belső világítás azonnal kikapcsol.
Megjegyzés: Az Aszalás üzemmódban a kijelzett idő 1 percenként csökken. Az utolsó 59 perc 59 másodperc alatt a kijelzett idő 1 másodpercenként csökken.

MEGJEGYZÉS: Az elkészítési idő és hőmérséklet a sütés során bármikor módosítható.

- Hagyd abba a főzést
A készülék a sütési idő lejártá előtt is leállítható a gomb megnyomásával.
- Az ételből származó felesleges olaj a csepegtetőtálcaiban gyűlik össze.
- Egyes ételeket a főzési idő felénél fel kell rázni az optimális sütési eredmény érdekében (lásd a „Elkészítési útmutató” című részt). Az étel meggrázásához húzza ki a kosarat vagy a rácsot egy sütőkesztyűvel, és fordítsa meg az ételt egy fogóval. Ezután tegye vissza a kosarat vagy a rácsot a készülékbe, és nyomja meg ismét a Start gombot a sütés újraindításához.
- Amikor meghallja az időzítő hangját, a beállított elkészítési idő lejárt. Vegye ki a készülékből a kosarat vagy a rácsot, és helyezze hőálló felületre.
- Ellenőrizze, hogy az étel elkészült-e.
Ha az étel még nincs kész, egyszerűen csúsztassa vissza a kosarat vagy a rácsot a készülékbe, és állítsa be az időzítőt még néhány percre.
- Ha elkészült az étel, vegye ki a kosarat vagy a rácsot. Az ételek egy grillcsipesszel emelje ki. **Figyelem! Ne érintse meg a terméket és a tartozékokat használat közben és használat után egy ideig, mert az nagyon felforrósodik. Csak sütőkesztyűvel vagy fogóval tartsa őket. A sütés után a tartozékok és az ételek nagyon forróak.**
- Amikor egy adag étel elkészült, a készülék azonnal készen áll egy újabb adag étel elkészítésére.

PIRÍTÓS

- A PIRÍTÓS elkészítési mód kiválasztásához forgassa el a funkciógombot A PIRÍTÓS módig.
- A PIRÍTÓS mód 4-es pirítási szintre van beállítva (4:45 perc, 4 szelet).
- A pirítási szint növeléséhez vagy csökkentéséhez forgassa el a gombot.
- A szeletek számának kiválasztásához nyomja meg a gombot.
- A szeletek számának növeléséhez vagy csökkentéséhez forgassa el a gombot.
- A sütés elindításához nyomja meg egyszer az gombot.

ELKÉSZÍTÉSI ÚTMUTATÓ

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

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

Elkészítési üzemmód	Recept	Mennyiség	Hozzávetőleges idő	Hőmérséklet	Átkeverés*	Különleges információk
Előre beállított módok						
AIR FRY (LÉGKEVERÉS)	Fagyasztott hasábburgonya	300 - 700 g 1200 - 1300 g (600-650 g minden kosárban)***	20 - 35 min 35 - 40 min	180°C 180°C	Igen Igen	A modelltől függően: A sütés féléidejében fordítsa meg a kosarakat. Adjon hozzá 1 evőkanál olajat**
	Házi sült krumpli	500 - 700 g	25 - 35 min	180°C	Igen	
	Fagyasztott csirkefalatkák	300 - 400 g	15 - 18 min	200°C	Igen	
ROAST (ROSTON SÜLT)	Egész csirke	1200 - 1500 g	45 - 55 min	200°C		
	Lazacfilé	400 - 600 g	15 - 20 min	170°C		
GRILL (GRILLEZÉS)	Sajtos makaróni	400 - 500 g	10 - 15 min	200°C		
BAKE (DESSZERTSÜTÉS)	Csokoládés sütemények	300 - 600 g	20 - 30 min	180°C		
	Sütk	10 - 12 darabok	10 - 12 min	180°C		
PIZZA	Pizza	26 - 30 cm	10 - 15 min	180°C		
TOAST (PIRÍTÓS)	Puha kenyér	4 szelet	4 min 45	230°C		Pirítási szint 4
DEHYDRATE (ASZALÁS)	Alma	2 - 4 darabok (mindkét kosár használatával)***	8h	60°C		Vágja vékony szeletekre. Forgassa meg a kosarakat sütés közben.***
	Banán	2 darabok (mindkét kosár használatával)***	8h	60°C		1 cm vastag szeletek. Forgassa meg a kosarakat sütés közben.***
Kézi üzemmódok						
TOAST	Bagel kenyér	2 darabok	3 - 4 min	230°C		Pirítási szint 2
ÚJRAHEGÍTÉS ROAST			10 - 15 min	175°C		

* Fordítsa meg az ételt fogóval a sütés feléjében.

** A hozzávalókat sütés előtt egy tálban össze kell keverni az olajjal.

*** A modelltől függően

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

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

MELEGEN TARTÁS (CSAK AIR FRY (LÉGKEVERÉSES) ÜZEMMÓD)

- Amikor az AIRFRY sütés befejeződik, a melegen tartás üzemmód automatikusan elindul. A kijelzőn megjelenik a „WARM” (MELEG) felirat.
- A melegen tartás előre beállított értéke 10 perc 60 °C-on.
- 10 perc elteltével a melegen tartás automatikusan leáll. A készülék automatikusan sápol és leáll.

TANÁCSOK

- A kisebb méretű ételek általában valamivel rövidebb sütési időt igényelnek, mint a nagyobb ételek.
- A nagyobb mennyiségű étel csak valamivel hosszabb főzési időt igényel, a kisebb mennyiségű étel csak valamivel rövidebb főzési időt igényel.
- Az ételek átkverése 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 500 gramm az ajánlott mennyiség.
- Ha készen kapható leveles és omlós tésztát vesz, gyorsan és egyszerűen elkészítheti a falatokat.
- Sütemény vagy lepény, illetve kényes vagy töltött hozzávalók sütéséhez helyezzen sütőtálat a készülék edényébe. Használhat szilikon, rozsdamentes acél, alumínium, terrakotta sütőtálat is. Használhat szilikon, rozsdamentes acél, alumínium, terrakotta sütőtálat is.
- A készüléket az étel felmelegítésére is használhatja. A felmelegítéshez állítsa be a hőmérsékletet 175 °C-ra, az időt pedig 15 percre. A sütési idő az étel mennyiségétől függően módosítható, hogy teljes mértékben felmelegítse az ételt.

HÁZI SÜLT BURGONYA KÉSZÍTÉSE

A legjobb eredmény eléréséhez javasoljuk, hogy fagyaszott krumplit használjon. 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 papírtörölvél. Főzés előtt a szeleteket alaposan meg kell szárítani.
3. Öntsön 1 evőkanál olajat (növényi, napraforgó vagy olíva is használható) egy száraz tábla, tegye bele a burgonyaszirmokat és keverje addig, amíg a szeleteket olajréteg nem fedi.

4. Kézze vagy konyhai eszközzel távolítsa el a szirmokat a tálból, hogy a felesleges olaj a tálban maradjon. Helyezze a hasábokat az AirFry kosárba.

Megjegyzés: ne öntse az olajos burgonyás tál tartalmát közvetlenül az edénybe, különben a felesleges olaj felgyűlik az edény alján.

5. Süssse ki a burgonyát a Sütési útmutató fejezetben leírt utasításoknak megfelelően.

TISZTÍTÁS

Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.

A sütőtálca tapadásmentes bevonattal rendelkezik.

Ne használjon speciális fémalapú karbantartási termékeket a tisztításhoz (réz rozsdamentes acél stb.). Ne használjon dörzsölő hatású karbantartási termékeket (beleértve a korrozív alapú szódabikarbónát) vagy súroló szivacsokat.

1. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a fali aljzatból, és hagyja lehűlni a készüléket
2. Minden használat után csúsztassa ki a morzsátálcát, és dobja ki a morzsákat. MEGJEGYZÉS: Gyakran ürítse ki a morzsátálcát. Szükség esetén kézzel mossa le.
3. Tisztítsa meg a tartozékokat forró vízzel, mosogatószerrel, vagy nem karcoló szivaccsal. A maradék szennyeződés eltávolításához használjon zsírtalanító folyadékokat.
Figyelem: A mellékelt tartozékok mosogatógépben nem tisztíthatók.
Tipp: A makacs ételmaradékok eltávolításához töltsse fel a tartozékot forró vízzel és mosogatószerrel. Áztassa körülbelül 10 percig. Ezután öblítse le és szárítsa meg.
4. Tisztítsa meg az ajtót, a belső felületeket és az áttetsző részeket nedves szivaccsal és enyhe tisztítószerrel.
5. Az ételmaradványok eltávolításához tisztítsa meg a fűtőelemet száraz tisztítókefével.
6. Tisztítsa meg a készülék fedelének külső részét egy nedves törölruga segítségével.
7. Ne merítse a készüléket vízbe vagy egyéb folyadékba.

TÁROLÁS

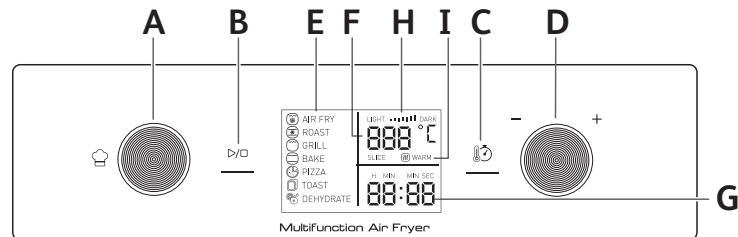
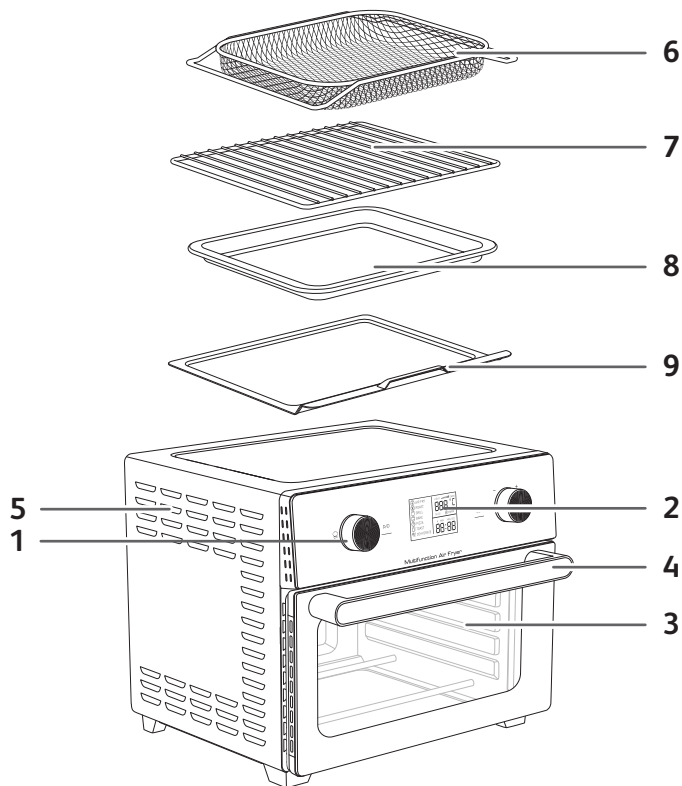
1. Húzza ki a készülék dugóját a konnektorból, és hagyja lehűlni.
2. Győződjön meg róla, hogy minden alkatrész tiszta és száraz.

JÓTÁLLÁS ÉS SZERVIZ

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

HIBAELEHÁRÍTÁS

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



OPIS

1. Kontrolni panel

- A. Rotirajuće dugme za menije za kuvanje
- B. Taster za pokretanje / zaustavljanje
- C. Dugme za temperaturu / vreme
- D. Rotirajuće dugme za izbor temperature ili vremena kuvanja
- E. Režimi kuvanja
- F. Prikaz temperature
- G. Vreme kuvanja
- H. Kontrola nivoa zapečenosti tosta i peciva

- I. Automatsko održavanje toplote (samo za režim prženja na vazduhu)

3. Staklena vrata

- 4. Ručka
- 5. Ventilacioni otvori
- 6. Korpa za prženje na vrućem vazduhu (*2 u zavisnosti od modela)
- 7. Rešetka
- 8. Pleh
- 9. Tacna za mrvice

REŽIMI ZA AUTOMATSKO KUVANJE

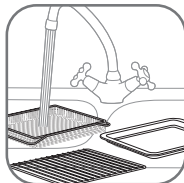
- 1. Prženje na vrućem vazduhu
- 2. Pečenje mesa
- 3. Program za roštilj
- 4. Pečenje

- 5. Pica
- 6. Tost
- 7. Dehidracija

PRE PRVOG KORIŠĆENJA

1. Sačuvajte svoj garantni list. Pažljivo pročitajte bezbednosna uputstva i čuvajte ih na sigurnom mestu.
Proverite da li je uređaj oštećen. Ako jeste, odmah kontaktirajte prodavca ili postprodajni servis.
2. Uređaj postavite na ravnu, stabilnu radnu površinu otpornu na toplotu daleko od prskanja vodom i izvoru toplote. **Ništa nemojte da stavljate na vrh uređaja.** Ovo ometa protok vazduha i utiče na rezultate prženja vrelim vazduhom. Uklonite sav materijal za pakovanje i el minden matricát a készlékéröl.

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.



3. Stalak za rernu, pleh za pečenje, korpu za prženje vrelim vazduhom, i tacnu za mrvice treba prati ručno, u toploj vodi sa sapunicom i neabrazivnim sunderom.
Upozorenje: Priloženu dodatnu opremu nije bezbedno prati u mašini za pranje sudova.
4. Temeljno osušite sve delove pre nego što ih vratite u rernu.
VAŽNO: Postavite posudu za mrvice ispod donjih grejnih elemenata.
5. Obrišite unutrašnjost i spoljašnjost uređaja vlažnom krpom. Uređaj radi tako što proizvodi vreo vazduh.

PRVI PUT UPOTREBITE PRAZNO

Pokrenite uređaj dok je prazan (bez dodatka unutra) kako biste uklonili bilo kakve proizvodne ostatke i nove mirise.

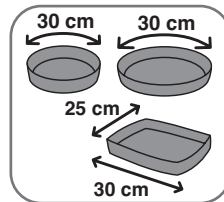
- Povežite kabl za napajanje strujom na električnu utičnicu.
- Okrenite rotirajuće dugme menija da BAKE.
- Okrenite dugme za temperaturu/vreme na 220°C.
- Pritisnite taster da biste izabrali vreme.
- Okrenite dugme za temperaturu/vreme na 45 minuta.
- Pritisnite da biste pokrenuli uređaj.

VAŽNO: Mogao bi da se pojavi dim, ali ovo je potpuno normalno i nestaće ubrzo nakon upotrebe.

- Uređaj može da se zaustavi pre kraja vremena kuvanja pritiskom na taster .
- Uređaj će zapišati po završetku kuvanja.

OPŠTI SAVET

1. Posuđe



Da biste izabrali posuđe i kalupe: uzmite u obzir unutrašnje dimenzije uređaja.

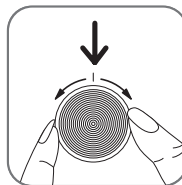
Za okruglu / ovalnu posudu, prečnik ne bi trebalo da prelazi 30 cm. Pavgougaona posuda ne bi trebalo da prelazi 30 cm.

2. Vreme kuvanja

Može da varira od 1 minuta do 12 sati.

Iz bezbednosnih razloga, režim roštilja ne može da se koristi duže od 2 sata.

3. Postavljanje rotirajućeg dugmeta (birača)



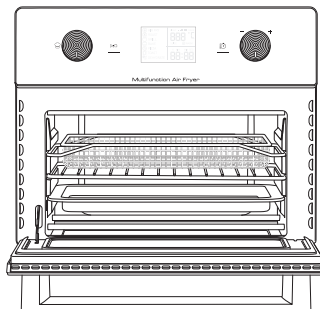
- Dugme će omogućiti izbor automatskih menija, metoda kuvanja ili postavki (temperature, tajmera, nivoa zapečenosti za režim tostiranja).
- Dugme može da se rotira u oba pravca. Zarotirajte u smeru kazaljke na satu za povećanje temperature ili vremena kuvanja, zarotirajte u smeru suprotnom kazaljki na satu za smanjenje temperature ili vremena kuvanja.

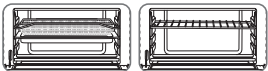
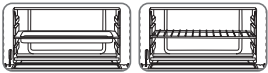
4. Unutrašnje osvetljenje i zvuk

- Tokom kuvanja, unutrašnje svetlo je uključeno.
Preostalo vreme kuvanja će se pojaviti na ekranu. Ono napreduje iz sekunde u sekundu.
Za režim ISUŠIVANJA, prikazano vreme će biti smanjeno na svaki minut. Tokom poslednjih 59 minuta 59s, prikazano vreme će se smanjivati za svaku 1 sekundu.
- 3 zvučna signala ukazuju na završetak vremena kuvanja. Unutrašnje svetlo se isključuje odmah, a rerna se automatski zaustavlja.

5. Položaj dodataka

Položaj dodataka može da utiče na rezultate kuvanja. Pogledajte dijagrame ispod za informacije o položaju stalka za rernu.



Gornji položaj za prženje vrelim vazduhom i pečenje na roštilju (Režimi PRŽENJE VRELIM VAZDUHOM i PEČENJE NA ROŠTILJU)	
Srednji položaj za pice, tost, peciva i dehidraciju (Režimi PICA, TOST i DEHIDRACIJA)	
Donji položaj za kuvanje i pečenje (Režimi PEČENJE MESA, PEČENJE i PODGREVANJE). Napomena: Za piletinu ili druge velike stavke, stalak treba da bude na donjem položaju. Za manje stavke, korpa ili stalak mogu da budu u srednjem položaju.	

REŽIM KUVANJA

Režim	Primena	Predloženi dodatak	Položaj dodatka	Prethodne postavke
 AIR FRY (PRŽENJE NA VRUĆEM VAZDUHU)	Pržite hranu kao što su pomfrit, pekarski krompir, pohovana piletina, pileća krilca sa malo ili nimalo ulja.	Korpa za prženje na vrućem vazduhu	Vrh *U zavisnosti od modela : 2. korpa u sredini	200°C 25 min
 ROAST (PEČENJE MESA)	Spremite hrskavo spolja i savršeno ispečeno iznutra. Koristite za pečenje povrća i pečenje mesa, kao što je piletina, govedina, jagnjetina i svinjetina.	Rešetka + Pleh	Donji	190°C 30 min
 GRILL (PROGRAM ZA ROŠTILJ)	Pecite na roštilju meso, ribu i zapecite vrhove složenaca.	Rešetka	Vrh	200°C 10 min
 BAKE (PEČENJE)	Tradicionalno pecite kao u konvencionalnoj rerni slatke ili slane pite, kiševe, kolače, mafine, peciva, suflée.	Jeća sa rešetke	Donji	180°C 20 min
 PIZZA (PICA)	Spremajte smrznute ili domaće pice.	Rešetka	Srednji	220°C 15 min
 TOAST (TOST)	Tostirajte kriške hleba, škotske palačinke, tostirane sendviče i slaninu do željenog nivoa zapečenosti.	Rešetka	Srednji	230°C Nivo z apečenosti 4 4 min 45 kriške 4
 DEHYDRATE (DEHIDRACIJA)	Isušite meso, voće, pa čak i povrće.	Korpa za prženje na vrućem vazduhu	Srednji U zavisnosti od modela : 2. korpa u vrhu	60°C 6h
PECIVO  TOAST	Tostirajte polovine kada su postavljene na žičanu rešetku isečenom stranom prema gore.	Rešetka	Srednji	 TOAST 230 °C Nivo z apečenosti 2 3 min 55
PODGREVANJE  ROAST	Zagrejte ostatke bez prekućavanja.	Rešetka	Donji	 ROAST 160°C 10 min

SR

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“ Recepti sa interneta vam pomažu da upoznate uređaj.

1. Povežite kabl za napajanje strujom na električnu utičnicu.
2. Stavite hranu u korpu, na rešetku ili na pleh za pečenje.

Napomena: nikada nemojte da premašujete količinu navedenu u tabeli (pogledajte odeljak „Vodič za kuvanje“) jer ovo može da utiče na kvalitet krajnjeg rezultata.

3. Vratite korpu, rešetku ili pleh za pečenje u aparat.
4. Da biste započeli kuvanje, možete da izaberete između automatskog režima kuvanja ili da izaberete manuelna podešavanja.

Korišćenje automatskih režima kuvanja

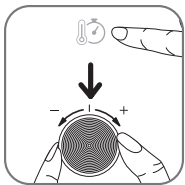
Aparat ima unapred programirane menije koji određuju temperaturu i vreme.



- Okrenite rotirajuće dugme menija da biste došli do željenog režima kuvanja (ovi režimi detaljno su opisani u odeljku „Vodič za kuvanje“).
- Da biste promenili prethodno podešenu temperaturu, rotirajte dugme za izbor da biste povećali ili smanjili vrednost temperature. Da biste podesili vreme kuvanja, pritisnite dugme kako biste prešli na režim izbora VREME. Zatim, rotirajte dugme za izbor da biste povećali ili smanjili vreme kuvanja.
- Pokrenite proces kuvanja pritiskom na dugme Start . Kuvanje počinje. Temperatura i preostalo vreme kuvanja će se izmenjivati na ekranu.

Manuelna podešavanja

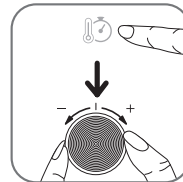
- Kontrola temperature



Pritisnite taster. Podesite temperaturu okretanjem dugmeta za izbor na željenu temperaturu od 60°C do 230°C.

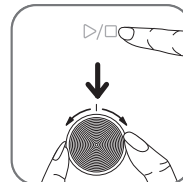
Podešavanje temperature zavisi od režima. Za režime AIR FRI / GRILL, maksimalna temperatura je 200°C.

- Kontrola vremena kuvanja



Pritisnite taster. Podesite vreme kuvanja okretanjem dugmeta za izbor do željenog vremena. Digitalni ekran prikazaće vam vreme u satima i minutima (npr.: 0:45).

- Kuvanje



Kada su postavke obavljene, pritisnite taster . Aparat se pokreće. Unutrašnje svetlo se uključuje. Prikazano vreme će se smanjivati za svaku sekundu sve dok proces kuvanja ne bude završen. Po završetku podešenog vremena, 3 zvučna signala oglašavaju kraj kuvanja. Rerna prestaje da greje. Unutrašnje svetlo se odmah isključuje.

Napomena: Za režim isušivanja, prikazano vreme će biti smanjeno na svaki minut. Tokom poslednjih 59 minuta 59s, prikazano vreme će se smanjivati za svaku 1 sekundu.

NAPOMENA: Vreme kuvanja i temperatura mogu da se podešavaju u bilo kom trenutku procesa kuvanja.

- Prestani da kuvaš

Uređaj može da se zaustavi pre kraja vremena kuvanja. Da biste to uradili, pritisnite taster .

5. Suvišna masnoća iz hrane skuplja se u posudi za kapanje.
 6. Neku hranu je potrebno protresti polovinom procesa kuvanja radi optimalnih rezultata kuvanja (pogledajte odeljak „Vodič za kuvanje“). Da biste protresli hranu, izvucite korpu ili rešetku iz rerne pomoću rukavice za rernu i okrenite hranu pomoću hvataljke za kuvanje. Zatim vratite korpu ili rešetku u uređaj i ponovo pritisnite taster Start da ponovo započnete kuvanje.
 7. Kada čujete zvuk tajmera, podešeno vreme kuvanja je prošlo. Izvucite korpu ili rešetku iz uređaja i stavite je na površinu otpornu na toplotu.
 8. Proverite da li je hrana kuvana. Ako hrana još nije spremna, jednostavno vratite korpu ili rešetku u uređaj i podesite tajmer na nekoliko dodatnih minuta.
 9. Kada je hrana kuvana, izvadite korpu ili rešetku. Da biste uklonili hranu, koristite hvataljke da izvadite hranu iz činije.
- Oprez: Ne dodirujte proizvod i dodatke tokom upotrebe i neko vreme nakon upotrebe, jer mogu biti veoma vrući. Držite ih samo rukavicom za rernu ili za ručku.**
- Nakon kuvanja, dodaci i hrana su veoma vrući.**
10. Kada je jedna količina hrane gotova, uređaj je odmah spreman za pripremu druge količine hrane.

TOST

- Da biste izabrali režim TOSTIRANJE, zarotirajte dugme za funkcije da biste došli do režima TOSTIRANJE.
- Režim TOSTIRANJE je prethodno podešen na nivo zapečenosti 4 (4:45min, 4 kriške).
- Rotirajte dugme za povećanje ili smanjenje nivoa zapečenosti.
- Pritisnite da izaberete broj kriški.
- Rotirajte dugme za povećanje ili smanjenje broja kriški.
- Pritisnite dugme da biste pokrenuli kuvanje.

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.**

Režim kuvanja	Recept	Količina	Približno vreme	Temperatura	Protresanje*	Dodatne informacije
Režimi prethodnog podešavanja						
 AIR FRY (PRŽENJE NA VRUĆEM VAZDUHU)	Zamrznuti pomfrit	300 - 700 g	20 - 35 min	180°C	Da	
		1200 - 1300 g (600-650 g na svakoj korpi)***	35 - 40 min	180°C	Da	U zavisnosti od modela: Na sredini kuvanja, okrenite položaj korpi.
	Domaći pomfrit	500 - 700 g	25 - 35 min	180°C	Da	Dodajte 1 kašiku ulja**
	Zamrznuti pileći medaljoni	300 - 400 g	15 - 18 min	200°C	Da	
 ROAST (PEČENJE MESA)	Celo pile	1200 - 1500 g	45 - 55 min	200°C		
	File lososa	400 - 600 g	15 - 20 min	170°C		
 GRILL (PROGRAM ZA ROŠTILJ)	Makarone sa sirom	400 - 500 g	10 - 15 min	200°C		
 BAKE (PEČENJE)	Čokoladne torte	300 - 600 g	20 - 30 min	180°C		
	Kolači	10 - 12 kom	10 - 12 min	180°C		
 PIZZA (PICA)	Pica	26 - 30 cm	10 - 15 min	180°C		
 TOAST (TOST)	Mekani hleb	4 kriške	4 min 45	230°C		Nivo zapečenosti 4
 DEHYDRATE (DEHIDRATACIJA)	Jabuke	2 - 4 kom (koristeći obe korpe)***	8h	60°C		Isecite na fine kriške. Okrenite korpe na sredini kuvanja.***
	Banane	2 kom (koristeći obe korpe)***	8h	60°C		Kriške debljine 1 cm. Okrenite korpe na sredini kuvanja.***
Ručni režimi						
 PECIVO  TOAST	Đevrek	2 kom	3 - 4 min	230°C		Nivo zapečenosti 2
 PODGREVANJE  ROAST			10 - 15 min	175°C		

* Okrenite hranu hvataljkom na sredini kuvanja.

** Sastojke treba izmešati sa uljem u činiji pre kuvanja.

*** U zavisnosti od modela.

VAŽNO: Da biste izbegli oštećenje vašeg uređaja, nikada ne prekoračujte maksimalne količine sastojaka i tečnosti koje su navedene u uputstvu za upotrebu i u receptima.

Kada koristite mešavine koje narastaju (kao što su kolači, kiš ili mafini), posuda za rernu ne treba da bude napunjena više od pola.

ODRŽAVANJE TOPLOTE (SAMO ZA REŽIM PRŽENJA VRELIM VAZDUHOM)

- Kada se završi proces PRŽENJA VRELIM VAZDUHOM, režim Održavanja toplote će automatski početi. 'WARM' se pojavljuje na ekranu.
- Održavanje toplote je unapred podešeno na 10 minuta na 60°C.
- Nakon 10 minuta, Održavanje toplote automatski prestaje. Uređaj ispušta zvučni signal i automatski se zaustavlja.

SAVETI

- Manji komadi hrane obično zahtevaju kraće vreme kuvanja od većih komada hrane.
- Veća količina hrane zahteva samo malo duže vreme kuvanja, a manja količina hrane zahteva samo malo kraće vreme kuvanja.
- 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.
- Gricalice koje mogu da se pripremaju u rerni, mogu da se kuvaju i u ovom uređaju.
- Optimalna preporučena količina za prženje pomfrita je 500 grama.
- Koristite gotovo lisnato i slatko prhko testo za brzu i laku pripremu punjenih gricalica.
- Stavite posudu za rernu u činiju uređaja ako želite da pečete kolač ili kiš ili ako želite da pržite osetljive sastojke ili punjene sastojke. Možete da koristite posudu za rernu od silikona, nerdajućeg čelika, aluminijuma, gline.
- Uređaj možete da koristite i za podgrevanje hrane. Da biste podgrejali hranu, podesite temperaturu na 175 °C u trajanju od 15 minuta. Vreme kuvanja može da se podesi u zavisnosti od količine hrane kako bi se hrana u potpunosti podgrejala.

PRIPREMA DOMAĆEG ČIPSA

Za najbolje rezultate savetujemo da koristite zamrznuti čips. 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 suhu činiju, stavite čips odozgo i mešajte dok se ne prekrije uljem.
 4. Čips izvadite iz činije prstima ili kuhinjskim priborom tako da suvišno ulje ostane u činiji. Stavite čips u posudu za prženje vrelim vazduhom.
- 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.

Pleh ima nelepljivi premaz.

Nemojte da koristite posebne proizvode za održavanje na bazi metala za čišćenje (bakar, nerđajući čelik,...). Nemojte da koristite abrazivna sredstva za održavanje (uključujući korozivnu sodu) ili abrazivne sunderere ili pufere.

1. Uklonite utikač iz zidne utičnice i ostavite uređaj da se ohladi.
2. Nakon svake upotrebe, izvucite tacnu za mrvice i uklonite mrvice.
NAPOMENA: Često praznite tacnu za mrvice. Operite je ručno po potrebi.
3. Očistite dodatke toplom vodom, sa malo tečnosti za pranje posuđa i neabrazivnim sunderom. Možete da koristite tečnost za odmašćivanje da biste uklonili preostalu nečistoću.
Upozorenje: Priloženu dodatnu opremu nije bezbedno prati u mašini za pranje sudova.
Savet: Za uporne ostatke hrane, napunite dodatak toplom opremom i nekom tečnošću za pranje posuđa. Ostavite da se natopi približno 10 minuta. Zatim isperite i osušite.
4. Očistite vrata, unutrašnje površine i providne delove vlažnim sunderom i blagim deterdžentom.
5. Grejni element očistite suvom četkom za čišćenje i uklonite ostatke hrane.
6. Obrišite spoljašnjost uređaja vlažnom krpom.
7. Uređaj nemojte uranjati u vodu ili druge tečnosti.

SKLADIŠTENJE

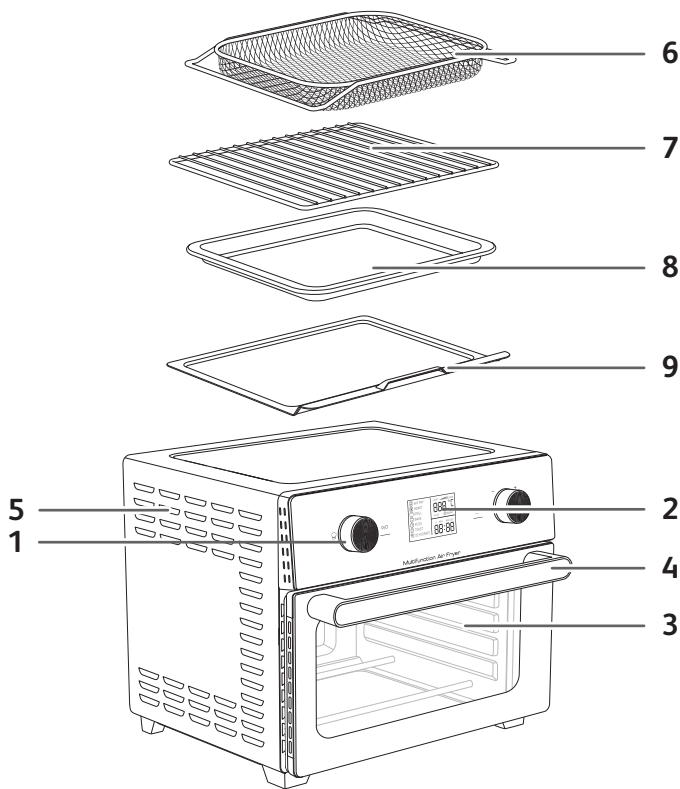
1. Isključite uređaj iz struje i ostavite ga da se ohladi.
2. Uverite se da su svi delovi čisti i suvi.

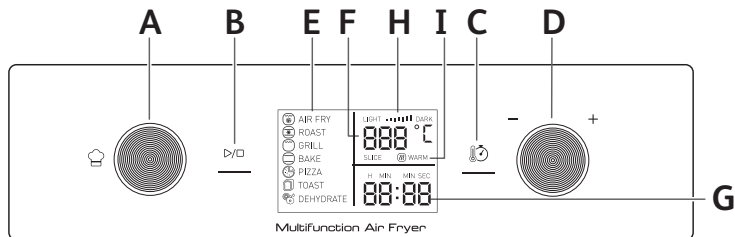
GARANCIJA I SERVIS

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

REŠAVANJE PROBLEMA

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





OPIS

1. Kontrolna ploča

- A. Rotirajući regulator za menije za kuhanje
- B. Tipka za pokretanje/zaustavljanje
- C. Tipka za temperaturu/vrijeme
- D. Rotirajući regulator za izbor temperature ili vremena kuhanja

2. Digitalni ekran

- E. Načini kuhanja
- F. Prikaz temperature
- G. Vrijeme kuhanja

H. Kontrola zapečenosti tosta i peciva

I. Automatsko održavanje topline (samo u načinu pečenja na vrući zrak)

- 3. Staklena vrata
- 4. Drška na vratima
- 5. Ventilacijski otvori
- 6. Korpa za pečenje na vrući zrak (*2 u zavisnosti od modela)
- 7. Rešetka
- 8. Pleh za pečenje
- 9. Posuda za mrvice

AUTOMATSKI NAČINI KUHANJA

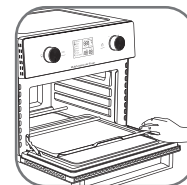
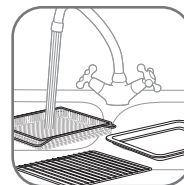
- 1. Friteza na vrući zrak
- 2. Pečenje
- 3. Program Grill
- 4. Pečenje

- 5. Pizza
- 6. Tost
- 7. Dehidracija

PRIJE PRVE UPOTREBE

- Čuvajte garantni list. Najprije pročitajte sigurnosna uputstva i priručnik i čuvajte ih na sigurnom mjestu. Provjerite nije li aparat oštećen. Ako je, odmah se obratite prodavaču ili servisu.
- Aparat stavite na ravnu i stabilnu radnu površinu otpornu na toplotu, dalje od prskanja vode i izvori toplote. **Ne stavljajte ništa na aparat.** To će prekinuti tok zraka i utjecati na rezultate prženja na vrućem zraku. Skinite svu ambalažu i sve naljepnice sa aparata.

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



- Rešetka za pećnicu, pleh za pečenje, korpa za pečenje na vrući zrak i posuda za mrvice trebaju se ručno oprati neabrazivnim sunderom u vreloj vodi i deterdžentu.
- Temeljno osušite sve dijelove prije nego što ih vratite u pećnicu.
- Vanjski i unutarnji dio aparata obrišite vlažnom krpom. Aparat radi tako da proizvodi vrući zrak.

PRVI PUT GA UPOTRIJEBITE PRAZNOG

Uključite aparat prazan (bez dodataka u njemu) da biste eliminirali ostatke nastale tokom proizvodnje i nove mirise.

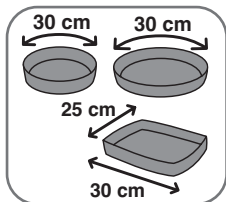
- Uključite kabal za napajanje u električnu utičnicu.
- Okrenite rotirajući regulator za menije na **BAKE**.
- Regulator za temperaturu/vrijeme okrenite na 220°C.
- Pritisnite tipku da biste izabrali vrijeme.
- Regulator za temperaturu/vrijeme okrenite na 45 minuta.
- Pritisnite da biste pokrenuli aparat.

VAŽNO: Može se pojaviti dim. To je normalno i nestat će brzo nakon upotrebe.

- Aparat se može zaustaviti prije nego vrijeme kuhanja istekne tako da se pritisne tipka .
- Aparat daje zvučni signal na kraju kuhanja.

GENERALNI SAVJET

1. Posuđe



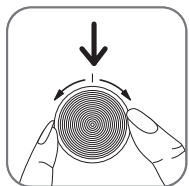
Prilikom izbora posuda i limenki: u obzir uzmite unutarnje dimenzije aparata.
Prečnik okruglih / ovalne posuda ne bi smio biti veći od 30 cm.
Kvadratne posude ne bi smjele biti veće od 30 cm.

2. Vrijeme kuhanja

Može varirati od 1 minute do 12 sati.

Iz sigurnosnih razloga način za grilovanje ne može se koristiti duže od 2 sata.

3. Podešavanje rotirajućeg regulatora (za izbor)



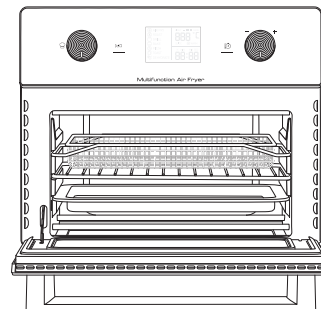
- Regulator omogućava izbor automatskih menija, načina kuhanja ili postavki (temperatura, vrijeme, nivo zapečenosti u načinu za tostiranje).
- Regulator se može okretati u oba smjera. Okrenite u smjeru kazaljke na satu da biste povećali temperaturu ili vrijeme kuhanja, okrenite u suprotnom smjeru da biste smanjili temperaturu ili vrijeme kuhanja.

4. Unutarnje osvjetljenje i zvuk

- Tokom kuhanja uključuje se unutarnje osvjetljenje. Na ekranu će se prikazati preostalo vrijeme kuhanja. Pomiče se sekundu po sekundu. U načinu za dehidraciju prikazano vrijeme smanjit će se za 1 minutu. Tokom posljednjih 59 minuta 59s, prikazano vrijeme će se smanjivati za svaku 1 sekundu.
- 3 zvučna signala označavaju kraj kuhanja. Unutarnje svjetlo odmah se isključuje i pećnica se automatski zaustavlja.

5. Pozicija dodataka

Pozicija dodataka može uticati na rezultate kuhanja. Pozicije rešetke za pećnicu pogledajte na dijagramima u nastavku.



Gornja pozicija za pečenje na vrući zrak i grilovanje (načini rada AIR FRY i GRILL)	
Srednja pozicija za pizzu, tostiranje, peciva i dehidraciju (načini rada PIZZA, TOAST i DEHYDRATE)	
Donja pozicija za kuhanje i pečenje (načini rada ROAST, BAKE i REHEAT). Napomena: Ako pripremate pile ili druge velike komade, rešetka treba biti na donjoj poziciji. Za manje komade korpa ili rešetka mogu biti na srednjoj poziciji.	

bs

NAČIN KUHANJA

Način	Namjena	Predloženi dodatak	Pozicija dodataka	Podešene postavke
 AIR FRY	Pečenje namirnica kao što su krompiri, ploške krompira, pileći medaljoni, pileća krilca sa malo ulja ili bez ulja.	Korpa za pečenje na vrući zrak	Gore *U zavisnosti od modela: 2. korpa na sredini	200°C 25 min
 ROAST	Hrskavo izvana i savršeno pečeno iznutra. Koristite za pečeno povrće i meso, na primjer za piletinu, govedinu, jagnjetinu i svinjetinu.	Rešetka + Pleh za pečenje	Donja	190°C 30 min
 GRILL	Grilovano meso, riba i dobivanje zapečenog gornjeg sloja na složencima.	Rešetka	Gore	200°C 10 min
 BAKE	Pečenje kao u normalnoj pećnici za tradicionalne slatke ili slane pite, quiche, torte, mafine, kolače, soufflé.	Posuda na rešetki	Donja	180°C 20 min
 PIZZA	Pečenje zamrznute ili domaće pize.	Rešetka	sredini	220°C 15 min
 TOAST	Tostiranje komada hljeba, pogačica, tostiranih sendviča i slanina do željenog nivoa zapečenosti.	Rešetka	sredini	230°C Nivo zapečenosti 4 4 min 45 kriške 4
 DEHYDRATE	Dehidriranje mesa, voća i povrća.	Korpa za pečenje na vrući zrak	Srednja * U zavisnosti od modela : Druga korpa na vrhu	60°C 6h
BAGEL  TOAST	Tostiranje prepolovljenog peciva postavljenih sa prerezanom stranom prema gore na rešetku.	Rešetka	sredini	 TOAST 230 °C Nivo zapečenosti 2 3 min 55
REHEAT  ROAST	Podgrijavanje ostataka bez prekuhanja.	Rešetka	Donja	 ROAST 160°C 10 min

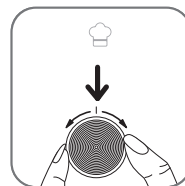
KORIŠTENJE SAMO JEDNE LADICE APARATA

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

1. Uključite kabal za napajanje u električnu utičnicu.
2. Stavite namirnice u korpu, na rešetku ili u pleh za pečenje.
Napomena: Nikada nemojte premašiti maksimalnu količinu navedenu u tabeli (pogledajte odjeljak «Vodič za kuhanje») jer to može uticati na kvalitet konačnog rezultata.
3. Stavite korpu, rešetku ili pleh za pečenje u aparat.
4. Da biste počeli sa kuhanjem, možete izabrati automatski način kuhanja ili ručne postavke.

Upotreba automatskih načina kuhanja

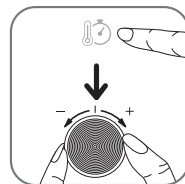
Aparat ima unaprijed programirane menije kojima su definirani temperatura i vrijeme.



- Okrenite rotirajući regulator za menije  tna željeni način kuhanja (ti načini detaljno su opisani u dijelu "Vodič za kuhanje").
- Da biste promijenili postavku temperature, okrenite regulator za izbor  da biste povećali ili smanjili temperaturu. Da biste podesili vrijeme kuhanja, pritisnete tipku  da biste se prebacili na način za izbor vremena. Zatim okrenite regulator za izbor  da biste povećali ili smanjili vrijeme kuhanja.
- Pokrenite proces kuhanja tako da pritisnete tipku Start . Počinje kuhanje. Na displeju će se naizmjenično prikazivati temperatura i preostalo vrijeme kuhanja.

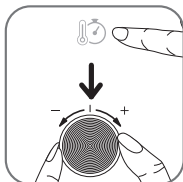
Ručne postavke

- Kontrola temperature



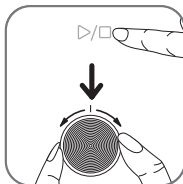
Pritisnete tipku . Podesite temperaturu tako da regulator okrenete na željenu temperaturu između 60°C i 230°C. Podešavanje temperature ovisi o načinu rada. Za režime AIR FRY / GRILL, maksimalna temperatura je 200°C.

- Kontrola vremena kuhanja



Pritisnite tipku . Podesite trajanje kuhanja tako da okrenete regulator na željeno vrijeme. Na digitalnom ekranu možete vidjeti vrijeme u satima i minutama (npr.: 0:45).

- Kuvanje



Kada ste gotovi sa podešavanjem, pritisnite tipku . Aparat će se uključiti. Uključuje se unutarnje svjetlo. Prikazano vrijeme smanjit će se svake sekunde dok proces kuhanja ne bude gotov. Na kraju planiranog vremena 3 zvučna signala označavaju kraj kuhanja. Pečnica se prestaje zagrijavati. Unutarnje svjetlo se odmah isključuje.

Napomena: U načinu za dehidraciju prikazano vrijeme smanjit će se za 1 minutu. Tokom posljednjih 59 minuta 59s, prikazano vrijeme će se smanjivati za svaku 1 sekundu.

NAPOMENA: Vrijeme kuhanja i temperatura mogu se podesiti u bilo kojem trenutku tokom procesa kuhanja.

- Prestani da kuvaš

Aparat se može zaustaviti prije nego vrijeme kuhanja istekne tako da se pritisne tipka .

- Višak ulja iz hrane cijedi se u spremnik za otkapavanje.
- Neke vrste hrane treba na pola kuhanja protresti da bi se postigli optimalni rezultate (pogledajte odjeljak "Vodič za kuhanje"). Hranu protresite tako da izvučete korpu ili rešetku s pomoću rukavice za pećnicu, a zatim okrenite hranu hvataljkama za kuhanje. Zatim korpu ili rešetku vratite u aparat i ponovo pritisnite tipku Start da biste ponovo pokrenuli kuhanje.
- Kada čujete zvuk tajmera, gotovo je podešeno vrijeme kuhanja. Izvucite korpu ili rešetku iz aparata i stavite je na površinu otpornu na toplotu.
- Provjerite da li je hrana spremna. Ako hrana još nije spremna, jednostavno vratite korpu ili rešetku u aparat i podesite tajmer na još nekoliko minuta.
- Kada je hrana gotova, izvucite korpu ili rešetku. Kada je hrana kuhana, izvucite posudu. Hranu hvataljkama izvadite iz posude.
Opres: Nemojte dirati proizvod ni dodatke tokom upotrebe ni neko vrijeme nakon upotrebe jer mogu biti veoma vrući. Držite ih samo s pomoću rukavice za pećnicu ili za dršku. Dodaci i hrana bit će veoma vrući nakon kuhanja.
- Kada je hrana spremna, aparat je odmah spreman za novu seriju hrane.

TOAST

- Da biste izabrali način kuhanja TOAST, okrenite rotirajući regulator na način rada TOAST.
- Način rada TOAST unaprijed je podešen na nivo zapečenosti 4 (4:45 min, 4 kriške).
- Okrenite regulator da biste povećali ili smanjili nivo zapečenosti.
- Pritisnite da biste izabrali broj kriški.
- Okrenite regulator da biste povećali ili smanjili broj kriški.
- Pritisnite tipku jednom da biste pokrenuli kuhanje.

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.

Način kuhanja	Recept	Količina	Približno vrijeme	Temperatura	Protresite*	Dodatne informacije
Unaprijed podešeni načini rada						
AIR FRY	Zamrznuti krompiri	300 - 700 g 1200 - 1300 g (600-650 g na svakoj korpi)***	20 - 35 min 35 - 40 min	180°C 180°C	Da Da	Ovisno o modelu: Na polovici kuhanja zamijenite poziciju korpi.
	Domaći krompiri	500 - 700 g	25 - 35 min	180°C	Da	Dodajte 1 kašiku ulja**
	Zamrznuti pileći medaljoni	300 - 400 g	15 - 18 min	200°C	Da	
ROAST	Cijelo pile	1200 - 1500 g	45 - 55 min	200°C		
	File lososa	400 - 600 g	15 - 20 min	170°C		
GRILL	Makaroni sa sirom	400 - 500 g	10 - 15 min	200°C		
BAKE	Čokoladna torta	300 - 600 g	20 - 30 min	180°C		
	Keksi	10 - 12 komada	10 - 12 min	180°C		
PIZZA	Pizza	26 - 30 cm	10 - 15 min	180°C		
TOAST	Mekani hljeb	4 kriške	4 min 45	230°C		Nivo zapečenosti 4
DEHYDRATE	Jabuke	2 - 4 komada (koristeći obe korpe)***	8h	60°C		Izrežite na tanke ploške. Zamijenite korpe na polovini vremena kuhanja.***
	Banane	2 komada (koristeći obe korpe)***	8h	60°C		1 cm debele ploške. Zamijenite korpe na polovini vremena kuhanja.***
Ručni načini rada						
BAGEL						
TOAST	Peciva	2 komada	3 - 4 min	230°C		Nivo zapečenosti 2
REHEAT						
ROAST			10 - 15 min	175°C		

* Okrenite hranu hvataljkama na pola kuhanja.

** Sastojke prije kuhanja treba promiješati u posudi sa uljem.

*** Ovisno o modelu.

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

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

ODRŽAVANJE TOPLOTE (SAMO NAČIN RADA AIR FRY)

- Kada se završi kuhanje u načinu rada AIR FRY, automatski se pokreće zadržavanje toplote. Na ekranu će se prikazati: "WARM"
- Zadržavanje toplote podešeno je na 10 minuta i 60°C.
- Zadržavanje toplote automatski se isključuje nakon 10 minuta. Aparat daje zvučni signal i automatski se zaustavlja.

SAVJETI

- Manje komade hrane treba malo kraće kuhati od većih komada.
- Veća količina hrane samo zahtijeva nešto duže vrijeme kuhanja, a manja količina hrane samo zahtijeva nešto kraće vrijeme kuhanja.
- 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 500 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 175°C do 15 minuta. Vrijeme pečenja može se podesiti u skladu sa količinom hrane da bi se hrana do kraja podgrijala.

PRIPREMA DOMAĆEG ČIPSA

Preporučujemo da za najbolje rezultate koristite zamrznuti krompir. 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 korpu za pečenje na vrućem zraku.
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.

Pleh za pečenje ima neprijanjajuću oblogu.

Za čišćenje nemojte koristiti posebne proizvode na bazi metala (bakar, nehrđajući čelik...). Nemojte koristiti abrazivne proizvode za održavanje (uključujući korozivnu sodu) ni abrazivne sundere i krpe.

1. Izvucite utikač iz zidne utičnice i ostavite da se aparat ohladi.
2. Nakon svake upotrebe izvucite posudu za mrvice i bacite mrvice.
NAPOMENA: Često praznite posudu za mrvice. Po potrebi operite na ruke.
3. Očistite dodatke vrelom vodom, deterdžentom za posuđe i neabrazivnom spužvom. Ostatak prljavštine možete ukloniti sredstvom za uklanjanje masnoće.

Upozorenje: Isporučeni dodaci ne mogu se prati u mašini za posuđe.

Savjet: Za tvrdokorne ostatke hrane napunite dodatak vrućom vodom i deterdžentom za posuđe. Ostavite da se namače otprilike 10 minuta. Zatim isperite i osušite.

4. Vrata, unutarnje površine i prozirne dijelove očistite mokrom spužvom i blagim deterdžentom.
5. Očistite grijači element suhom četkom za čišćenje da biste uklonili sve ostatke hrane.
6. Vanjski dio aparata očistite vlažnom krpom.
7. Aparat nemojte uranjati u vodu ni bilo koju drugu tečnost.

ODLAGANJE

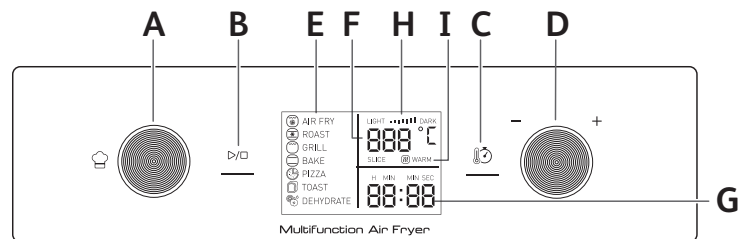
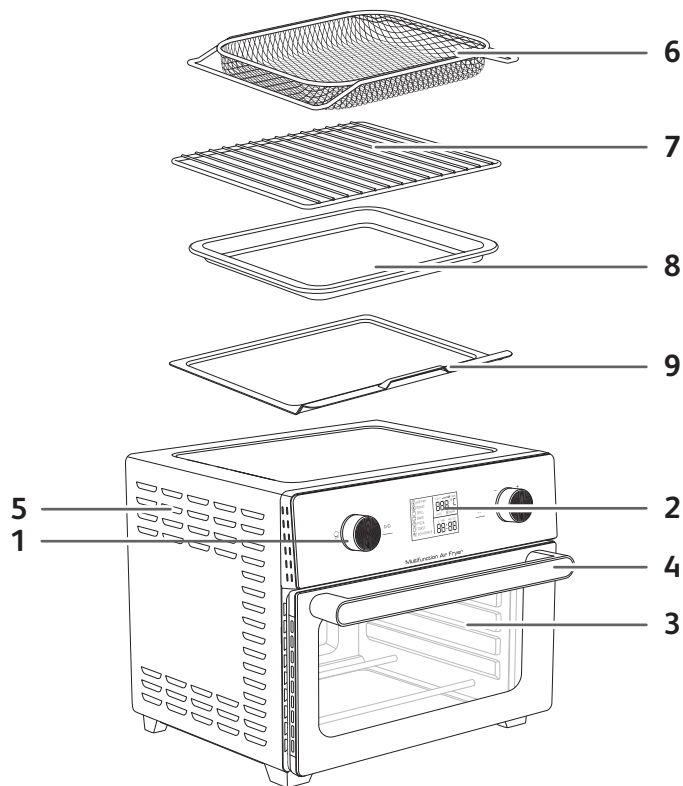
1. Isključite aparat iz napajanja i pričekajte da se ohladi.
2. Provjerite da li su svi dijelovi čisti i suhi.

GARANCIJA I SERVIS

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

RJEŠAVANJE PROBLEMA

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



ОПИСАНИЕ

1. Контролен панел
 - A. Въртящ се бутон за менюта за готвене
 - B. Бутон за старт/стоп
 - C. Бутон за температура/време
 - D. Въртящ се бутон за избор на температура или време за готвене
2. Цифров дисплей
 - E. Режими на готвене
 - F. Показване на температурата
 - G. Време за готвене
 - H. Управление на степента на препичане на филийки и гевреци
- I. Автоматично поддържане на топлина (само за режим AIR FRY (ГОТВЕНЕ С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ))
 3. Стъклена вратичка
 4. Дръжка на вратичката
 5. Вентилационни отвори
 6. Кошница за готвене с горещ въздух (* 2 в зависимост от модела)
 7. Решетка
 8. Тава за печене
 9. Тава за трохи

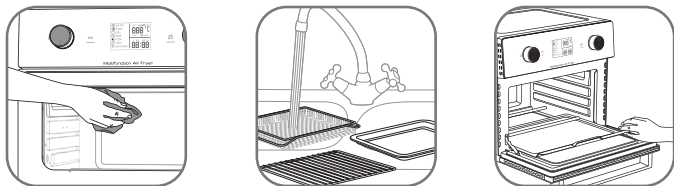
АВТОМАТИЧНИ РЕЖИМИ НА ГОТВЕНЕ

1. Air Fry (Готвене с горещ въздух)
2. Roast (Печене на месо и зеленчуци)
3. Proqram Grill (Грил)
4. Bake (Печене на тестени изделия)
5. Пица
6. Toast (Препечен хляб)
7. Dehydrate (Сушене)

ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

1. Пазете гаранционната си карта. Първо прочетете инструкциите за безопасност и ръководството и ги съхранявайте на сигурно място. Проверете дали уредът не е повреден. Ако е, незабавно се свържете с продавача или центъра за следпродажбено обслужване.
2. Поставете уреда върху равна, стабилна и топлоустойчива работна повърхност далеч от водни пръски и всякакви източници на топлина и всякакви източници на топлина. **Не поставяйте нищо отгоре на уреда.** Това възпрепятства въздушния поток и оказва влияние на резултата от пърженето с горещ въздух. Отстранете всички опаковъчни материали и всички стикери от уреда.

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



3. Решетката на фурната, тавата за печене, кошницата AirFryer и тавата за трохи трябва да се мият ръчно в гореща сапунена вода и с небразивна гъба. **Предупреждение:** включените аксесоари не могат да се мият в съдомиялна машина.
4. Подсушете добре всички части, преди да ги поставите отново във фурната. **ВАЖНО:** Поставете тавата за трохи под долните нагревателни елементи.
5. Избършете уреда отвътре и отвън с влажна кърпа. Уредът работи, като произвежда горещ въздух.

ПЪРВА УПОТРЕБА ПРИ ПРАЗЕН УРЕД

Използвайте уреда празен (без аксесоарите вътре), за да елиминирате всякакви остатъци от производството и нови миризми.

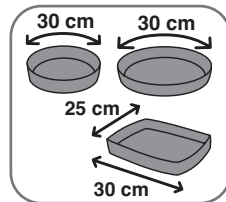
- Свържете захранващия кабел към електрически контакт.
- Завъртете въртящия се бутон за менюта (☰) за да BAKE.
- Завъртете бутона за температура/време на 220°C.
- Натиснете бутона (⌚) за да изберете времето.
- Завъртете бутона за температура/време на 45 минути.
- Натиснете (GO) за да стартирате уреда.

ВАЖНО: може да се появи дим, това е съвсем нормално и ще изчезне бързо след употреба.

- Уредът може да бъде спрял преди края на времето за готвене чрез натискане на бутона (STOP).
- В края на готвенето уредът издава звуков сигнал.

ОБЩИ СЪВЕТИ

1. Съдовете



За да изберете съдове и форми: съобразете се с вътрешните размери на уреда.

За елипсовиден / кръгъл съд диаметърът не трябва да надвишава 30 cm.

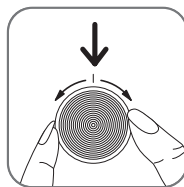
За правоъгълен съд той не трябва да надвишава 30 cm.

2. Време за готвене ⌚

Може да варира от 1 минута до 12 часа.

От съображения за безопасност режимът за гриловане не може да се използва повече от 2 час.

3. Настройка на въртящия се бутон (селектор)



- Бутонът ще улесни избора на автоматични менюта, методи на готвене или настройки (температура, таймер, степен на препичане за режим на препичане на хляб).

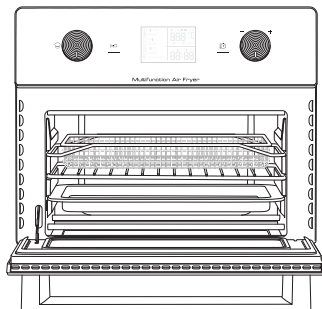
- Бутонът може да се използва и в двете посоки на въртене. Завъртете по часовниковата стрелка за увеличаване на температурата или времето за готвене, завъртете обратно на часовниковата стрелка за намаляване на температурата или времето за готвене.

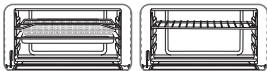
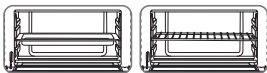
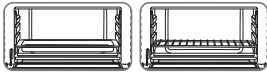
4. Вътрешно осветление и звук

- По време на готвене вътрешното осветление е включено. Оставащото време за готвене се появява на екрана. То се отброява секунда по секунда. За режим DEHYDRATE (СУШЕНЕ) показаното време ще намалява с по 1 минута. По време на последните 59 мин. и 59 сек. показваното време ще се намалява с по 1 секунда.
- звукови сигнала указват края на времето за готвене. Вътрешното осветление се изключва незабавно и фурната спира автоматично.

5. Позиция на аксесоарите

Позицията на аксесоарите може да повлияе на резултатите от готвенето. Моля, направете справка със схемите по-долу за позициите на решетката на фурната.



Горна позиция за готвене с горещ въздух и гриловане (режими AIR FRY (ГОТВЕНЕ С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ) и GRILL (ГРИЛ))	
Средна позиция за пици, препечен хляб, геврек и сушене (режими PIZZA (ПИЦА), TOAST (ПРЕПЕЧЕН ХЛЯБ) и DEHYDRATE (СУШЕНЕ))	
Долна позиция за готвене и печене (режими ROAST (ПЕЧЕНЕ НА МЕСО И ЗЕЛЕНЧУЦИ), BAKE (ПЕЧЕНЕ НА ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ) и REHEAT (ПРЕТОПЛЯНЕ)). Забележка: за пиле или други големи продукти решетката трябва да е в долна позиция. За по-малки продукти кошницата или решетката може да бъде в средна позиция.	

РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ

Режим	Приложение	Препоръчителен аксесоар	Позиция на аксесоарите	Предварителни настройки
 AIR FRY (ГОТВЕНЕ С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ)	Пържете храни, като пържени картофи, картофи уеджис, пилешки хапки и пилешки крилца с малко или без добавено олио.	Кошница за готвене с горещ въздух	Отгоре *В зависимост от модела: 2-рата кошница в средата	200°C 25 min
 ROAST (ПЕЧЕНЕ НА МЕСО И ЗЕЛЕНЧУЦИ)	Пригответе хрупкави отвън и перфектно изпечени отвътре. Използвайте за печени зеленчуци и печени меса, като например пилешко, говеждо, агнешко и свинско.	Решетка + Тава за печене	Долна	190°C 30 min
 GRILL (ГРИЛ)	Гриловайте меса, риба и запичайте ястия в огнеупорни съдове.	Решетка	Отгоре	200°C 10 min
 BAKE (ПЕЧЕНЕ НА ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ)	Използвайте като обикновена фурна за традиционно печене, за да пригответе сладки или солени пайове, кишове, кексове, мъфини, сладкиши и суфлета.	Съд на решетката	Долна	180°C 20 min
 PIZZA (ПИЦА)	Изпичайте замразени или домашно приготвени пици.	Решетка	Средна	220°C 15 min
 TOAST (ПРЕПЕЧЕН ХЛЯБ)	Препечени филийки хляб, питки, препечени сандвичи и бекон до желаното ниво на препичане.	Решетка	Средна	230°C Ниво на препичане 4 4 min 45 резена 4
 DEHYDRATE (СУШЕНЕ)	Сушете меса, плодове и дори зеленчуци.	Кошница за готвене с горещ въздух	Средна *В зависимост от модела: втората кошница в горната част	60°C 6h
BAGEL (ГЕВРЕК)  TOAST	Препичайте половинките, като ги поставите с разрязаната страна нагоре върху решетката.	Решетка	Средна	 TOAST 230 °C Ниво на препичане 2 3 min 55
REHEAT (ПРЕТОПЛЯНЕ)  ROAST	Затопляйте останалата Ви храна, без да я преварявате или прегаряте.	Решетка	Долна	 ROAST 160°C 10 min

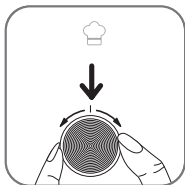
ИЗПОЛЗВАНЕ САМО НА ЕДНОТО ОТДЕЛЕНИЕ НА УРЕДА

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

1. Свържете захранващия кабел към електрически контакт.
2. Поставете храната в кошницата, на решетката или в тавата за печене.
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. Поставете обратно кошницата, решетката или тавата за печене в уреда.
4. За да започнете готвенето, можете да изберете автоматичния режим на готвене или ръчните настройки.

Използване на автоматични режими на готвене

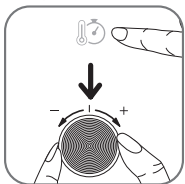
Уредът има предварително програмирани менюта, които определят температурата и времето.



- Завъртете въртящия се бутон за менюта за да стигнете до желания режим на готвене (тези режими са описани подробно в раздел „Ръководство за готвене“).
- За да промените предварителната настройка на температурата, завъртете селектора за да увеличите или намалите стойността на температурата. За да регулирате времето за готвене, натиснете бутона за да превключите на режим за избор на TIME (ВРЕМЕ). След това завъртете селектора за да увеличите или намалите времето за готвене.
- Стартирайте процеса на готвене, като натиснете бутона Start (Старт) . Готвенето стартира. Температурата и оставащото време за готвене ще се редуват на дисплея на екрана.

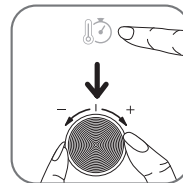
Ръчни настройки

- Управление на температурата



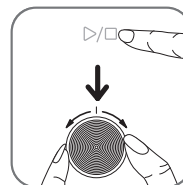
Натиснете бутона . Задайте температурата, като завъртите селектора до желаната температура от 60°C до 230°C. Настройката на температурата зависи от режима. За режимите AIR FRY / GRILL максималната температура е 200°C.

- Управление на времето за готвене



Натиснете бутона . Задайте продължителността на готвене, като завъртите селектора до желаното време. Цифровият дисплей показва времето като часове и минути (напр.: 0:45).

- Готвене



След като настройките са направени, натиснете бутона . Уредът стартира. Вътрешното осветление се включва. Показаното време ще намалява с по една секунда, докато процесът на готвене бъде завършен. В края на планираното време 3 звукови сигнала указват края на готвенето. Фурната спира да загрева. Вътрешното осветление се изключва незабавно.
Забележка: за режима на сушене показаното време ще намалява с по 1 минута. По време на последните 59 мин. и 59 сек. показваното време ще се намалява с по 1 секунда.

ЗАБЕЛЕЖКА: времето и температурата на готвене могат да се регулират по всяко време на процеса на готвене.

- Спрете да готвите
Уредът може да бъде спрял преди края на времето за готвене. За да направите това, натиснете бутона .
- 5. Остагналото олио от храната се събира в тавичката за отцеждане.
- 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 кошницата или решетката с готварска ръкавица и обърнете храната с готварска щипка. След това поставете кошницата или решетката обратно в уреда и натиснете отново бутона Start (Старт), за да възобновите готвенето.
- 7. Когато чуete звук от таймера, зададеното време за готвене е приключило. Издърпайте кошницата или решетката от уреда и я поставете върху топлоустойчива повърхност.
- 8. Проверете дали храната е готова.
Ако храната все още не е готова, просто поставете кошницата или решетката обратно в уреда и задайте таймера за още няколко минути.
- 9. Когато храната е сготвена, извадете кошницата или решетката. Когато храната се сготви, извадете купата. За да отстраните храната, използвайте щипки, за да повдигнете храната извън купата.
Внимание: не докосвайте продукта и аксесоарите по време на употреба и известно време след употреба, тъй като те се нагорещават много. Дръжте ги само с готварска ръкавица или за дръжката. След готвене аксесоарите и храната са много горещи.
- 10. Когато една партида от храната е готова, уредът веднага е готов за приготвяне на друга партида от храната.

TOAST (ПРЕПЕЧЕН ХЛЯБ)

- За да изберете режим на готвене TOAST (ПРЕПЕЧЕН ХЛЯБ), завъртете функционалния бутон за достъп до режима TOAST (ПРЕПЕЧЕН ХЛЯБ).
- Режимът TOAST (ПРЕПЕЧЕН ХЛЯБ) е предварително зададен на ниво на препичане 4 (4:45 минути, 4 филийки).
- Завъртете бутона за да увеличите или намалите нивото на препичане.
- Натиснете за да изберете броя филийки.
- Завъртете бутона за да увеличите или намалите броя филийки.
- Натиснете бутона веднъж, за да стартирате готвенето.

РЪКОВОДСТВО ЗА ГОТВЕНЕ

Таблицата по-долу Ви помага при избора на основни настройки за храната, която искате да пригответе. **Забележка:** времената за готвене по-долу са само ориентировъчни и може да варират в зависимост от сорта и количеството на използваните картофи. При други храни размерът, формата и марката може да повлияят на резултатите. Следователно може да се наложи да регулирате малко времето за готвене.

Режим на готвене	Рецепта	Количество	Прибл. време	Температура	Разклащане*	Допълнителна информация
Предварително зададени режими						
 AIR FRY (ГОТВЕНЕ С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ)	Замразени пържени картофи	300 - 700 g	20 - 35 min	180°C	Да	
		1200 - 1300 g (600-650 g на всяка кошница)***	35 - 40 min	180°C	Да	В зависимост от модела: По средата на готвенето обърнете позицията на кошниците.
	Домашно приготвени пържени картофи	500 - 700 g	25 - 35 min	180°C	Да	Добавете 1 супена лъжица олио**
	Замразени пилешки хапки	300 - 400 g	15 - 18 min	200°C	Да	
 ROAST (ПЕЧЕНЕ НА МЕСО И ЗЕЛЕНЧУЦИ)	Цяло пиле	1200 - 1500 g	45 - 55 min	200°C		
	Филе от сьомга	400 - 600 g	15 - 20 min	170°C		
 GRILL (ГРИЛ)	Макарони със сирене	400 - 500 g	10 - 15 min	200°C		
 BAKE (ПЕЧЕНЕ НА ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ)	Шоколадови торти	300 - 600 g	20 - 30 min	180°C		
	Бисквитки	10 - 12 броя	10 - 12 min	180°C		
 PIZZA (ПИЦА)	Пица	26 - 30 cm	10 - 15 min	180°C		
 TOAST (ПРЕПЕЧЕН ХЛЯБ)	Мек хляб	4 резена	4 min 45	230°C		Ниво на препичане 4
 DEHYDRATE (СУШЕНЕ)	Ябълки	2 - 4 броя (използване на двете кошници)***	8h	60°C		Нарежете на тънки резени. Обърнете кошниците по средата на готвенето.***
	Банани	2 броя (използване на двете кошници)***	8h	60°C		Резени с дебелина 1 cm. Обърнете кошниците по средата на готвенето.***
Ръчни режими						
 BAGEL (ГЕВРЕК)	Bagel bread (Геврек)	2 броя	3 - 4 min	230°C		Ниво на препичане 2
 REHEAT (ПРЕТОПЛЯНЕ)			10 - 15 min	175°C		

* Обърнете храната с щипки по средата на готвенето.

** Съставките трябва да се смесят с олиото в купа преди готвене.

*** В зависимост от модела.

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

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

KEEP WARM (ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА (САМО ЗА РЕЖИМ AIR FRY (ГОТВЕНЕ С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ)))

- Когато процесът на готвене в режим AIR FRY (ГОТВЕНЕ С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ) приключи, режимът Keep warm (Поддържане на топлина) ще се стартира автоматично. На дисплея се появява „WARM“ (ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА).
- Поддържането на топлина е предварително зададено на 10 минути при 60°C.
- След 10 минути поддържането на топлина спира автоматично. Уредът издава звуков сигнал и спира автоматично.

СЪВЕТИ

- Храните с по-малки размери обикновено изискват малко по-кратко време за готвене от по-големите.
- По-голямото количество храна просто изисква малко повече време за готвене, а по-малкото количество – малко по-кратко време за готвене.
- Разбъркването на малки количества храна по средата на готвенето подобрява крайния резултат и може да помогне за предотвратяване на неравномерното сготвяне.
- За да направите картофите много хрупкави, опитайте да добавите малко количество олио преди готвене и разклатете, за да покриете равномерно. Препоръчваме Ви да използвате 14 ml олио.
- Леките закуски може да се приготвят във фурна, но може също да се приготвят и в уреда.
- Оптималното препоръчително количество картофи за пържене е 500 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 175°C за до 15 минути. Времето за готвене може да се регулира в зависимост от количеството храна, за да претоплите напълно храната.

ПРИГОТВЯНЕ НА ДОМАШНИ ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ

За най-добри резултати съветваме да използвате замразени пържени картофи. Ако искате да пригответе домашни пържени картофи, следвайте стъпките по-долу.

1. Изберете сорт картофи от препоръчаните за приготвяне на пържени картофи. Обелете картофите и ги нарежете на парчета с еднаква дебелина.
2. Накиснете картофените парчета в купа със студена вода за поне 30 минути, отцедете ги и ги подсушете с чиста, силно абсорбираща кухненска кърпа. След това поийте с кухненска хартия. Парчетата картоф трябва да са напълно изсъхнали преди готвене.
3. Изсипете 1 супена лъжица олио (растително, слънчогледово или маслиново) в суха купа, сложете картофите отгоре и ги разбъркайте, докато се покрият с олио.

4. Извадете картофите от купата с пръсти или с кухненски прибор, така че излишното олио да остане в купата. Поставете резените картоф в кошницата за пържене с горещ въздух.
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.

Тавата за печене е с незалепащо покритие.

За почистване не използвайте специални продукти за поддръжка, предназначени за метали (мед, неръждаема стомана,...).

Не използвайте абразивни продукти за поддръжка (включително сода на основата на корозивни материали) или абразивни гъби, или четки.

1. Извадете щепсела от контакта и оставете уреда да се охлади.
2. След всяка употреба плъзвайте навън тавата за трохи и изхвърляйте трохите.
ЗАБЕЛЕЖКА: изпразвайте често тавата за трохи. Измивайте на ръка, когато е необходимо.
3. Почистете аксесоарите 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.

Предупреждение: включените аксесоари не могат да се мият в съдомиялна машина.

Съвет: за упорити остатъци от храна напълнете аксесоара с гореща вода и малко течен препарат за миене на съдове. Оставете ги да се накиснат за приблизително 10 минути. След това изплакнете, почистете и подсушете.

4. Почистете вратичката, вътрешните повърхности и прозрачните части с влажна гъба и мек почистващ препарат.
5. Почистете нагриващия елемент със суха почистваща четка, за да отстраните всякакви хранителни остатъци.
6. Забършете с влажна кърпа външната част на уреда.
7. Не потапяйте уреда във вода или друга течност.

ПРИБИРАНЕ

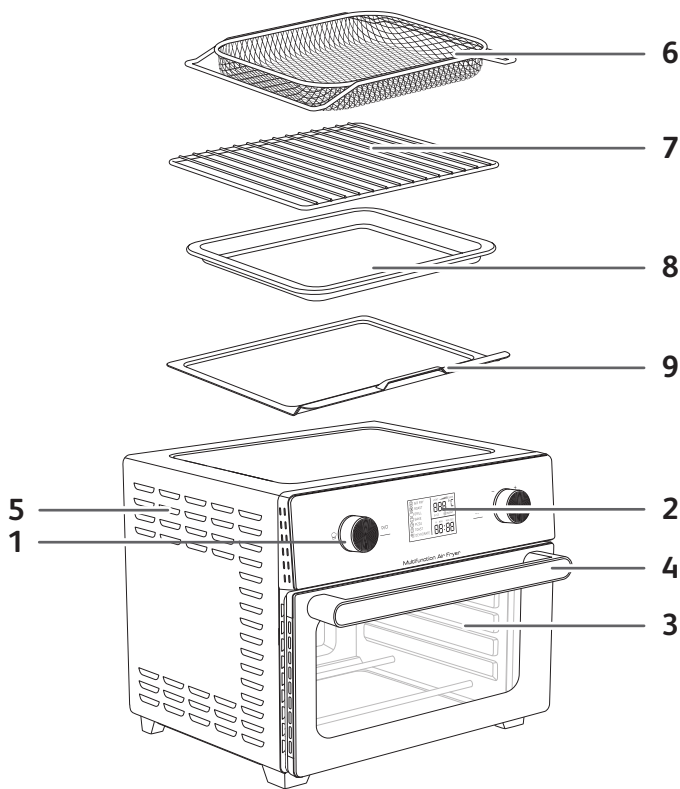
1. Изключете щепсела на уреда от контакта и го оставете да се охлади.
2. Уверете се, че всички части са чисти и сухи.

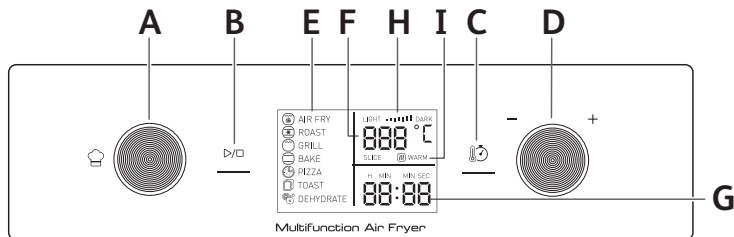
ГАРАНЦИЯ И СЕРВИЗНО ОБСЛУЖВАНЕ

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

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

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





OPIS

1. Nadzorna plošča
 - A. Vrtljivi gumb za menije za pripravo jedi
 - B. Gumb za zagon/zaustavitev
 - C. Gumb za nastavitev temperature/časa
 - D. Vrtljivi gumb za izbiro temperature ali časa priprave jedi
2. Digitalni zaslon
 - E. Načini priprave jedi
 - F. Prikaz temperature
 - G. Čas priprave jedi
 - H. Nadzor zapečenosti toasta in štručke

- I. Samodejno ohranjanje toplote (samo način AIR FRY)
3. Steklena vrata
4. Ročaj vrat
5. Reže za prezračevanje
6. Košara za cvrtje z vročim zrakom (*2, odvisno od modela)
7. Mrežasta rešetka
8. Pladenj za peko
9. Pladenj za drobtine

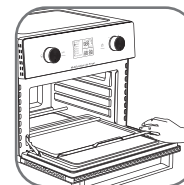
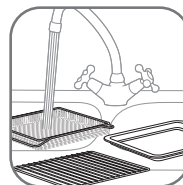
SAMODEJNI NAČINI PRIPRAVE JEDI

1. Air Fry (Cvrtje z vročim zrakom)
2. Roast (Praženje)
3. Program za žar
4. Bake (Peka)
5. Pica
6. Toast (Opečeni kruhki)
7. Dehydrate (Dehidracija)

PRED PRVO UPORABO

1. Shranite garancijsko kartico. Najprej preberite varnostna navodila in priročnik ter ju hranite na varnem mestu.
Prepričajte se, da naprava ni poškodovana. Če je, se takoj obrnite na prodajalca ali službo za poprodajne storitve.
2. Aparat postavite na ravno in stabilno delovno površino, ki ni občutljiva na visoke temperature, in je ne približujte vodnim curkom in vseh virov toplote. **Na aparat ne odlagajte ničesar.** To prekine pretok zraka in vpliva na rezultate cvrtja z vročim zrakom. Odstranite vso embalažo in z aparata odstranite vse nalepke.

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



3. Mrežasto rešetko za pečico, pladenj za peko, košaro za AirFryer in pladenj za drobtine je treba ročno oprati v vroči milnici in z nežno gobo.
4. Vse dele temeljito posušite, preden jih postavite nazaj v pečico.
POMEMBNO: Pladenj za drobtine postavite pod spodnje grelni elemente.
5. Notranjost in zunanost dodatka očistite z vlažno krpo. Aparat med delovanjem proizvaja vroč zrak.

PRVIČ UPORABITE PRAZNO NAPRAVO

Napravo zaženite prazno (brez dodatne opreme v notranjosti), da izločite morebitne ostanke proizvodnje in nove vonjave.

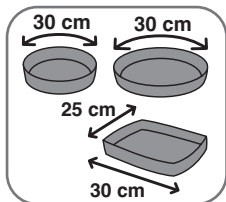
- Napajalni kabel priključite v električno vtičnico.
- Zavrtite vrtljivi gumb za menije (A), da **BAKE**.
- Gumb za nastavitev temperature/časa obrnite na 220 °C.
- Pritisnite na tipko (B), da izberete čas.
- Obrnite gumb za nastavitev temperature/časa na 45 minut.
- Pritisnite gumb (C), da zaženete napravo.

POMEMBNO: Lahko se pojavi dim, kar je povsem normalno in bo po uporabi hitro izginil.

- Napravo lahko zaustavite pred koncem časa priprave jedi s tipko (D).
- Ob koncu priprave jedi naprava zapiska.

SPLOŠNI NASVETI

1. Posode



Pri izbiri posod in pločevink upoštevajte notranje dimenzije naprave.

Premer okrogle / ovalne posode ne sme biti večji od 30 cm.

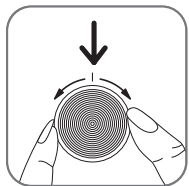
Premer pravokotne posode ne sme biti večji od 30 cm.

2. Čas priprave jedi

Priprava jed lahko traja od 1 minute do 12 ur.

Iz varnostnih razlogov načina za peko na žaru ni mogoče uporabljati več kot 2 uri.

3. Nastavitev vrtljivega gumba (izbirnika)



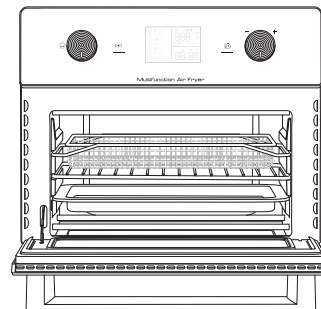
- Z gumbom boste lažje izbirali med samodejnimi meniji, načini priprave jedi ali nastavitvami (temperatura, časovnik, stopnja zapečenosti pri načinu za opečene kruhke (Toast)).
- Gumb lahko vrtite v obe smeri. Če zavrtite gumb v smeri urinega kazalca, povečate temperaturo ali podaljšate čas priprave jedi, če ga vrtite v nasprotni smeri urinega kazalca, zmanjšate temperaturo ali skrajšate čas priprave jedi.

4. Notranja osvetlitev in zvok

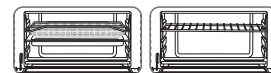
- Med pripravo jedi se vklopi notranja lučka. Na zaslonu je prikazan preostali čas priprave jedi. Čas se spreminja po sekundah. Pri načinu DEHYDRATE (Dehidracija) se prikazani čas zmanjša vsako minuto. V zadnjih 59 minutah in 59 sekundah se prikazani čas zmanjša za vsako 1 sekundo.
- Konec časa priprave jedi označujejo 3 zvočni signali. Notranja lučka se takoj izklopi in pečica se samodejno ustavi.

5. Položaj dodatne opreme

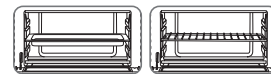
Položaj dodatne opreme lahko vpliva na rezultate priprave jedi. Položaj mrežaste rešetke za pečico si oglejte na spodnjih slikah.



Zgornji položaj za cvrtje z vročim zrakom in peko na žaru (načina AIR FRY in GRILL)

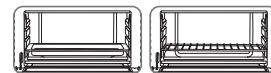


Sredinski položaj za pice, opečene kruhke, štručke in dehidracijo (načini PIZZA, TOAST in DEHYDRATE)



Spodnji položaj za kuhanje in peko (načini ROAST, BAKE in REHEAT).

Opomba: Za piščanca ali druge večje jedi mora biti rešetka v spodnjem položaju. Za manjše jedi je lahko košara ali rešetka na sredini.



sl

NAČIN PRIPRAVE JEDI

Način	Uporaba	Predlagana dodatna oprema	Položaj dodatne opreme	Prednastavitve
 AIR FRY	Ocvrta živila, kot so ocvrti krompirček, krompirjevi krljji, piščančji medaljoni, piščančja krila z malo ali nič dodanega olja.	Košara za cvrtje z vročim zrakom	Zgoraj *Odvisno od modela: 2. košara na sredini	200°C 25 min
 ROAST	Hrustljava zunanja skorja, znotraj pa popolno pečeno meso. Uporabljajte za pečeno zelenjavo in pečeno meso, kot so piščanec in govedina, jagnjetina in svinjina.	Mrežasta rešetka + Pladenj za peko	Spodnji	190°C 30 min
 GRIL	Na žaru pečeno meso, ribe in rjavo zapečene jedi v pekačih.	Mrežasta rešetka	Zgoraj	200°C 10 min
 BAKE	Uporabljajte kot običajno pečico za tradicionalno peko sladkih jedi ali slanih pit, kolačkov, tort, mafinov, peciv, suflejev.	Posoda na mrežasti rešetki	Spodnji	180°C 20 min
 PIZZA (PICA)	Pripravite zamrznjene ali domače pice.	Mrežasta rešetka	Srednji	220°C 15 min
 TOAST	Popecite rezine kruha, krompirjev kruh, opečene sendviče in slanino do želene stopnje zapečenosti.	Mrežasta rešetka	Srednji	230°C Stopnja zapečenosti 4 4 min 45 rezine 4
 DEHYDRATE	Dehidrirajte meso, sadje in celo zelenjavo.	Košara za cvrtje z vročim zrakom	Srednji *Odvisno od modela: drugi koš z zgornjem delu	60°C 6h
 BAGEL  TOAST	Opecite polovice hlebkov, tako da jih položite na rešetko z rezano stranjo navzgor.	Mrežasta rešetka	Srednji	 TOAST 230 °C Stopnja zapečenosti 2 3 min 55
 REHEAT  ROAST	Pogrejte ostanke hrane, ne da bi jih prekuhali.	Mrežasta rešetka	Spodnji	 ROAST 160°C 10 min

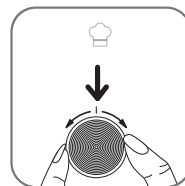
UPORABA ENEGA PREDALA APARATA

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

1. Napajalni kabel priključite v električno vtičnico.
2. Živila položite v košaro, na rešetko ali na pladenj za peko.
Opomba: Nikoli ne prekoračite največje količine, navedene v tabeli (glejte poglavje Vodnik za kuhanje), sicer lahko to vpliva na kakovost končnega rezultata.
3. Košaro, rešetko ali pladenj za peko namestite nazaj v napravo.
4. Na začetku priprave jedi lahko izberete samodejni način priprave jedi ali ročne nastavitve.

Uporaba samodejnih načinov priprave jedi

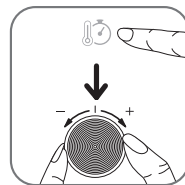
Naprava ima vnaprej programirane menije, ki določajo temperaturo in čas.



- Zavrtite vrtljivi gumb za menije , da izberete željeni način priprave jedi (ti načini so podrobno opisani v razdelku "Vodnik za pripravo jedi").
- Če želite spremeniti prednastavitev temperature, zavrtite izbirni gumb , da povečate ali zmanjšate temperaturno vrednost. Če želite prilagoditi čas priprave jedi, pritisnite gumb , da preklpite v način za izbiro časa TIME. Nato zavrtite izbirni gumb , da podaljšate ali skrajšate čas priprave jedi.
- Postopek priprave jedi začnete s pritiskom gumba Start . Priprava jedi se začne. Temperatura in preostali čas kuhanja bo prikazan na zaslonu.

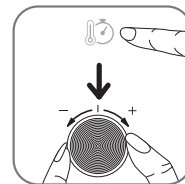
Ročnih nastavitvev

• Nadzor temperature



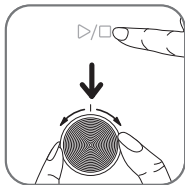
Pritisnite tipko . Nastavite temperaturo, tako da zavrtite izbirni gumb na želeno temperaturo od 60 °C do 230 °C. Nastavitev temperature je odvisna od načina. Pri načinih AIR FRY / GRILL je najvišja temperatura 200 °C.

• Nadzor časa priprave jedi



Pritisnite tipko . Nastavite trajanje priprave jedi z vrtenjem izbirnika do zelenega časa. Na digitalnem zaslonu se prikaže čas v urah in minutah (npr: 0:45).

Kuhanje



Ko končate z nastavitvami, pritisnite tipko . Naprava se zažene. Prižge se notranja lučka.

Prikazani čas se bo odšteval za vsako sekundo, dokler ne bo postopek priprave hrane končan. Ob koncu načrtovanega časa se sprostijo 3 zvočni signali, ki označujejo konec priprave jedi. Pečica se preneha segreti. Notranja lučka se takoj izklopi.

Opomba: Pri načinu dehidracije se prikazani čas skrajša za vsako 1 minuto. V zadnjih 59 minutah in 59 sekundah se prikazani čas zmanjša za vsako 1 sekundo.

OPOMBA: Čas priprave jedi in temperaturo lahko prilagodite kadar koli med časom priprave jedi.

• Prenehajte kuhati

Napravo lahko zaustavite pred koncem časa priprave jedi. To storite tako, da pritisnete tipko .

- Odvečno olje iz hrane se zbira v pladenj za kapljanje.
- Nekatera živila je treba za najboljše možne rezultate pretresti na polovici kuhanja (glejte poglavje "Vodnik za kuhanje"). Če želite hrano pretresti, izvilcete košaro ali rešetko s kuhinjsko rokavico in hrano obrnete s kuhalnico. Nato košaro ali rešetko namestite nazaj v napravo ter ponovno pritisnete gumb Start, da znova zaženete pripravo jedi.
- Ko zaslišite zvok časovnika, je nastavljeni čas priprave jedi zaključen. Košaro ali rešetko izvilcete iz naprave in ga položite na površino, ki je odporna na toploto.
- Preverite, ali je jed pripravljena.
Če hrana še ni pripravljena, preprosto vstavite košaro ali rešetko nazaj v napravo in nastavite časovnik za nekaj dodatnih minut.
- Ko je hrana pripravljena, odstranite košaro ali rešetko. Ko je jed pripravljena, izvilcete jed. Jed odstranite s prijemalkami tako, da jo dvignete iz posode.
Pozor: Med uporabo in še nekaj časa po njej se izdelka in dodatne opreme ne dotikajte, saj se močno segreje. Držite jih le z rokavico ali za ročaj. Po kuhanju je dodatna oprema in hrana zelo vroča.
- Ko je jed pripravljena, lahko z aparatom nemudoma pripravite naslednjo jed.

TOAST

- Če želite izbrati način priprave jedi TOAST, zavrtite funkcijski gumb do načina TOAST.
- Način TOAST je vnaprej nastavljen na 4. stopnjo zapečenosti (4:45 min, 4 rezine).
- Za povečanje ali zmanjšanje stopnje zapečenosti zavrtite gumb .
- Za izbiro števila rezin pritisnite gumb .
- Za povečanje ali zmanjšanje števila rezin zavrtite gumb .
- Enkrat pritisnete gumb , da začnete peko.

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.

Način priprave jedi	Recept	Količina	Pribl. čas	Temperatura	Pretresite*	Dodatne informacije
Vnaprej nastavljeni načini						
AIR FRY	Zamrznjen krompirček	300 - 700 g	20 - 35 min	180°C	Da	
		1200 - 1300 g (600 - 650 g na vsaki košari)***	35 - 40 min	180°C	Da	Odvisno od modela: Na sredini pečenja obrnite košaro.
	Doma pripravljen ocvrt krompirček	500 - 700 g	25 - 35 min	180°C	Da	Dodajte 1 jedilno žlico olja**
	Zamrznjeni piščančji medaljoni	300 - 400 g	15 - 18 min	200°C	Da	
ROAST	Cel piščanec	1200 - 1500 g	45 - 55 min	200°C		
	Fileji lososa	400 - 600 g	15 - 20 min	170°C		
GRILL	Makaroni s sirom	400 - 500 g	10 - 15 min	200°C		
BAKE	Čokoladne torte	300 - 600 g	20 - 30 min	180°C		
	Piščoti	10 - 12 kosi	10 - 12 min	180°C		
PIZZA (PIZZA)	Pica	26 - 30 cm	10 - 15 min	180°C		
TOAST	Mehek kruh	4 rezine	4 min 45	230°C		Stopnja zapečenosti 4
DEHYDRATE	Jabolko	2 - 4 kosi (uporaba obeh košar)***	8h	60°C		Narežite na tanke rezine. Na sredini priprave jedi obrnite košaro.***
	Banana	2 kosi (uporaba obeh košar)***	8h	60°C		1 cm debele rezine. Na sredini priprave jedi obrnite košaro.***
Ročni načini						
BAGEL TOAST	Štručka	2 kosi	3 - 4 min	230°C		Stopnja zapečenosti 2
REHEAT			10 - 15 min	175°C		
ROAST						

* Na polovici časa priprave obrnite jed s prijemalkami.

** Sestavine je treba pred pripravo zmešati z oljem v skledi.

*** Odvisno od modela.

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

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

OHRANJANJE TOPLOTE (SAMO V NAČINU AIR FRY)

- Ko je postopek pečenja v načinu AIRFRY končan, se samodejno zažene način ohranjanja toplote. Na zaslonu se izpiše 'WARM' (Toplo).
- Ohranjanje toplote je vnaprej nastavljeno na 10 minut pri temperaturi 60 °C.
- Po 10 minutah se način ohranjanja toplote samodejno izklopi. Naprava zapiska in se samodejno zaustavi.

NASVETI

- Manjša živila običajno zahtevajo nekoliko krajši čas kuhanja kot večja živila.
- Večja količina hrane zahteva le nekoliko daljši čas priprave, manjša količina hrane pa zahteva le nekoliko krajši čas.
- 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 peči, lahko pripravite tudi v napravi.
- Optimalna priporočena količina za pripravo krompirčka je 500 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 pogrejte hrano. Za pogrevanje hrane temperaturo nastavite na 175 °C in grejte največ 15 minut. Čas pečenja lahko prilagodite glede na količino hrane, da se hrana v celoti pogreje.

PRIPRAVA DOMAČEGA KROMPIRČKA

Za najboljše rezultate priporočamo uporabo zamrznjenega 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 ocedite 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 košaro za cvrtje z vročim zrakom.
Opomba: posode z masnim krompirčkom ne nagnite naenkrat v skledo, sicer se bo vanjo zlilo odvečno olje.
5. Krompirček ocvrte v skladu z navodili v razdelku Vodnik za kuhanje.

ČIŠČENJE

Dodatek očistite po vsaki uporabi.

Pladenj za peko je prevlečena z nelepljivo prevleko.

Za čiščenje ne uporabljajte posebnih vzdrževalnih sredstev na osnovi kovin (baker, nerjavno jeklo ...).

Ne uporabljajte abrazivnih izdelkov za čiščenje (vključno s sodo na osnovi jedkih snovi) ali abrazivnih gobic ali polirnih sredstev.

1. Izvlecite vtič iz vtičnice in počakajte, da se dodatek ohladi.
2. Po vsaki uporabi izvlecite pladenj za drobtine in jih zavrzite.
OPOMBA: Pladenj za drobtine praznite redno. Po potrebi ga operite ročno..
3. Dodatke očistite z vročo vodo, tekočino za pomivanje posode in mehko gobico. Preostalo umazanijo lahko odstranite s tekočino za razmaščevanje.
Opozorilo : Priložena dodatna oprema ni primerna za pomivanje v pomivalnem stroju.
Nasvet: Za trdovratne ostanke hrane napolnite dodatno opremo z vročo vodo in nekaj tekočine za pomivanje posode. Pustite jo namakati približno 10 minut. Nato jo izperite do čistega in posušite.
4. Vrata, notranje površine in prosojne dele očistite z vlažno gobico in blagim detergentom.
5. Grelni element očistite s suho krtačo za čiščenje, da odstranite ostanke hrane.
6. Zunanost dodatka očistite z vlažno krpo.
7. Naprave ne potopite v vodo ali katero koli drugo tekočino.

SHRANJEVANJE

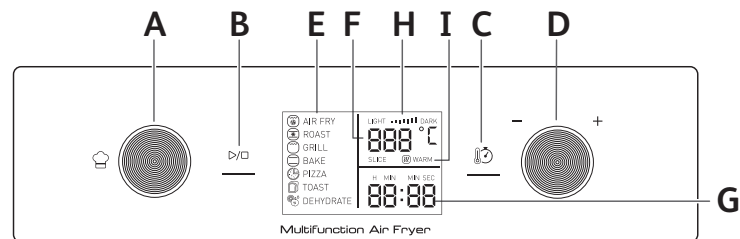
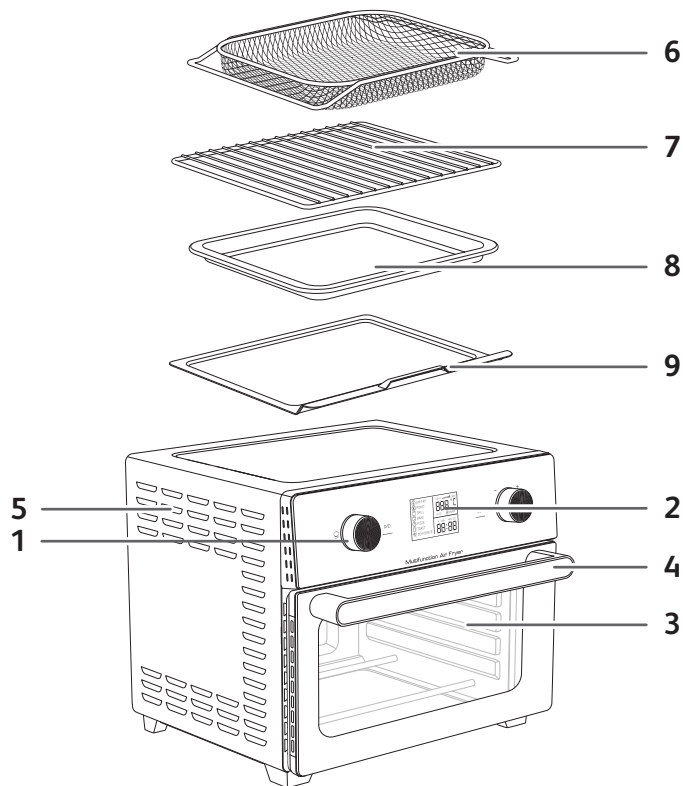
1. Izključite napravo iz napajanja in počakajte, da se ohladi.
2. Poskrbite, da so vsi deli čisti in suhi.

GARANCIJA IN SERVIS

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

ODPRAVLJANJE TEŽAV

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



OPIS

1. Panel kontrolny

- A. Pokrętko wyboru menu gotowania
- B. Przycisk start/stop
- C. Przycisk wyboru temperatury/czasu gotowania
- D. Pokrętko wyboru temperatury lub czasu gotowania
- E. Tryby gotowania
- F. Wyświetlacz temperatury
- G. Czas gotowania

H. Regulator stopnia podpieczenia tostów i bajgli

I. Automatyczne utrzymywanie ciepła (tylko w trybie AIR FRY)

- 3. Szkłane drzwiczki
- 4. Uchwyt drzwiczek
- 5. Otwory wentylacyjne
- 6. Kosz do smażenia bez tłuszczu (*2 w zależności od modelu)
- 7. Półka
- 8. Blacha do pieczenia
- 9. Tacka na okruszki

AUTOMATYCZNE TRYBY GOTOWANIA

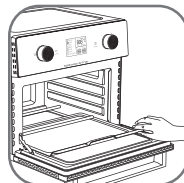
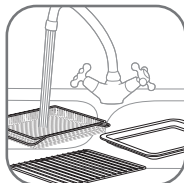
- 1. Smażenie bez tłuszczu
- 2. Pieczenie mięs
- 3. Program grillowy
- 4. Pieczenie

- 5. Pizza
- 6. Tost
- 7. Suszenie

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Zachować swoją kartę gwarancyjną. Zapoznać się z instrukcjami dotyczącymi bezpieczeństwa i instrukcją obsługi, a następnie odłożyć je w bezpieczne miejsce. Sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone. Jeśli jest, natychmiast skontaktować się ze sprzedawcą lub działem usług posprzedażowych.
2. Ustaw urządzenie na płaskiej, stabilnej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni roboczej z dala od rozpryskującej się wody i źródeł ciepła. **Nie kładź niczego na wierzchu urządzenia.** Zakłóca to przepływ powietrza i wpływa na wynik smażenia gorącym powietrzem. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe i wszystkie naklejki z urządzenia.

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



3. Kratkę piekarnika, blachę do pieczenia, kosz do smażenia bez tłuszczu oraz tacę na okruszki należy myć ręcznie w gorącej wodzie z płynem do mycia naczyń, używając gąbki, która nie rysuje powierzchni.
Ostrzeżenie: Dołączone akcesoria nie nadają się do mycia w zmywarce.
4. Dokładnie wysusz wszystkie części przed ponownym umieszczeniem ich w piekarniku.
WAŻNE: Umieść tacę na okruchy poniżej dolnych elementów grzejnych.
5. Przetrzyj wnętrze i zewnętrzną stronę urządzenia wilgotną szmatką. Urządzenie działa, wytwarzając gorące powietrze.

PODCZAS PIERWSZEGO UŻYCIA URZĄDZENIE MUSI BYĆ PUSTE

Uruchomić puste urządzenie (bez akcesoriów), aby pozbyć się wszelkich pozostałości poprodukcyjnych oraz zapachów.

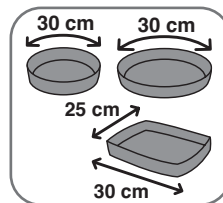
- Podłączyć przewód zasilający do gniazda elektrycznego.
- Obracając pokrętkę wyboru menu, wybrać BAKE.
- Za pomocą pokrętki wyboru temperatury/czasu ustawić temperaturę 220°C.
- Nacisnąć przycisk , aby wybrać czas.
- Za pomocą pokrętki wyboru temperatury/czasu ustawić 45 minut.
- Nacisnąć przycisk , aby uruchomić urządzenie.

WAŻNE: Z urządzenia może wydobywać się dym. Jest to normalne zjawisko. Po użyciu dym powinien szybko zniknąć.

- Pracę urządzenia można zatrzymać przed zakończeniem ustawionego czasu gotowania. W tym celu należy nacisnąć przycisk .
- Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy po zakończeniu gotowania.

OGÓLNA WSKAZÓWKA

1. Naczynia



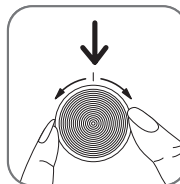
Wybierając naczynia i blachy: należy wziąć pod uwagę wewnętrzne wymiary urządzenia.
W przypadku okrągłych / owalnych naczyń średnica nie powinna być większa niż 30 cm.
W przypadku prostokątnych naczyń długość boku nie powinna być większa niż 30 cm.

2. Czas gotowania:

Może wynosić od 1 minuty do 12 godzin.

Ze względów bezpieczeństwa tryb grillowania nie może być używany dłużej niż 2 godzinę.

3. Ustawianie pokrętki wyboru



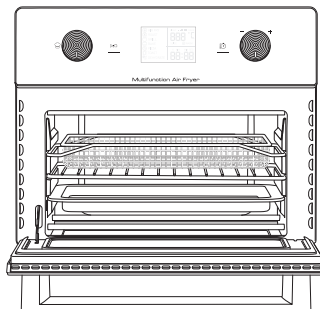
- To pokrętło umożliwia wybór automatycznych menu, metod gotowania lub ustawień (temperatury, minutnika, poziomu zarumienienia w trybie tostów).
- Pokrętłem można obracać w obie strony. Aby zwiększyć temperaturę lub wydłużyć czas gotowania, należy obrócić pokrętło w prawo. Obrót w lewo spowoduje zmniejszenie temperatury lub skrócenie czasu gotowania.

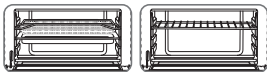
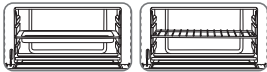
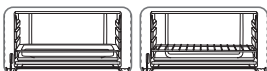
4. Wewnętrzne oświetlenie i dźwięki

- Podczas gotowania włączone jest wewnętrzne oświetlenie. Na ekranie wyświetlany jest pozostały czas gotowania. Czas zmienia się sekunda po sekundzie.
W przypadku trybu SUSZENIA wyświetlany czas będzie skracał się co 1 minutę. W ciągu ostatnich 59 minut i 59 sekund wyświetlany czas będzie zmniejszany co 1 sekundę.
- 3 sygnały dźwiękowe oznaczają koniec czasu gotowania. Wewnętrzne oświetlenie natychmiast się wyłącza, a urządzenie automatycznie kończy pracę.

5. Ułożenie akcesoriów

Ułożenie akcesoriów może wpłynąć na rezultaty gotowania. Różne pozycje kratki piekarnika zostały przedstawione na poniższych rysunkach.



Górne położenie w przypadku smażenia bez tłuszczu i grillowania (tryby AIR FRY i GRILL)	
Środkowe położenie w przypadku pizzy, tostów, bajgli i suszenia (tryby PIZZA, TOAST i DEHYDRATE)	
Dolne położenie w przypadku gotowania i pieczenia (tryby ROAST, BAKE i REHEAT). Uwaga: W przypadku kurczaka i innych dużych potraw kratka powinna znajdować się w dolnym położeniu. W przypadku mniejszych potraw koszyk lub kratka mogą znajdować się w środkowym położeniu.	

TRYB GOTOWANIA

Tryb	Zastosowanie	Sugerowane akcesorium	Ułożenie akcesoriów	Ustawienia wstępne
 AIR FRY (Smażenie bez tłuszczu)	Do smażenia potraw, takich jak frytki, łódeczki ziemniaczane, nuggetsy z kurczaka, skrzydełka z kurczaka bez tłuszczu lub z niewielką ilością tłuszczu.	Kosz do smażenia bez tłuszczu	Góra *W zależności od modelu: drugi koszyk w środkowym położeniu	200°C 25 min
 ROAST (Pieczenie)	Do pieczenia potraw idealnie wypieczonych w środku i z chrupiącą skórką. Można użyć do pieczenia warzyw i przygotowywania pieczonych mięs, np. kurczaka, wołowiny, jagnięciny i wieprzowiny.	Półka + Blacha do pieczenia	Dolne	190°C 30 min
 GRILL	Do grillowania mięs i ryb oraz zarumieniania górnych części zapiekanek.	Półka	Góra	200°C 10 min
 BAKE (Pieczenie)	Do tradycyjnego pieczenia słodkich lub słonych wypieków, tart, ciastek, muffinów i sufletów, jak w konwencjonalnym piekarniku.	Naczynie na kratce	Dolne	180°C 20 min
 PIZZA	Do pieczenia mrożonej lub domowej pizzy.	Półka	Środkowe	220°C 15 min
 TOAST (Tosty)	Do podpiekania chleba, racusków, tostów i bekonu do uzyskania pożądanego poziomu przypieczenia.	Półka	Środkowe	230°C Stopień zarumienienia 4 4 min 45 plastry 4
 DEHYDRATE (Suszenie)	Do suszenia mięs, owoców, a nawet warzyw.	Kosz do smażenia bez tłuszczu	Środkowe *W zależności od modelu: drugi kosz w górnej części	60°C 6h
BAGEL (Bajgle)  TOAST	Do podpiekania połówek, gdy są umieszczone przekrojoną stroną do góry na kratce.	Półka	Środkowe	 TOAST 230 °C Stopień zarumienienia 2 3 min 55
REHEAT (Podgrzewanie)  ROAST	Do podgrzewania dań.	Półka	Dolne	 ROAST 160°C 10 min

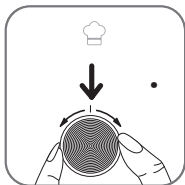
KORZYSTANIE TYLKO Z JEDNEJ SZUFLADY URZĄDZENIA

Urządzenie umożliwia przyrządzanie wielu różnych potraw. Czas gotowania głównych potraw podano w rozdziale „Przewodnik po gotowaniu”. Przepisy online pomogą Ci zapoznać się z obsługą urządzenia.

1. Podłączyć przewód zasilający do gniazda elektrycznego.
2. Umieścić potrawę w koszyku, na kratce lub na blasze do pieczenia.
Uwaga: nie wolno przekraczać maksymalnych wartości podanych w tabeli (patrz część „Przewodnik po gotowaniu”), ponieważ może to mieć wpływ na jakość potrawy.
3. Włożyć koszyk, kratkę lub blachę do pieczenia z powrotem do urządzenia.
4. Aby rozpocząć gotowanie, można wybrać tryb automatycznego gotowania lub ustawienia ręczne.

Korzystanie z trybów automatycznego gotowania

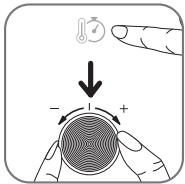
Urządzenie ma wstępne zaprogramowanie menu z określonymi temperaturami i czasami gotowania.



- Obracając pokrętkę wyboru menu, wybrać żądany tryb gotowania (te tryby są szczegółowo opisane w sekcji „Przewodnik po gotowaniu”). Aby zmienić wstępne ustawienie temperatury, należy obrócić pokrętkę wyboru w celu zwiększenia lub zmniejszenia temperatury. Aby dostosować czas gotowania, należy nacisnąć przycisk , aby przełączyć na tryb wyboru czasu. Następnie obrócić pokrętkę wyboru , aby wydłużyć lub skrócić czas gotowania.
- Uruchomić proces gotowania, naciskając przycisk Start . Rozpocznie się gotowanie. Temperatura i pozostały czas gotowania będą na przemian wyświetlane na ekranie.

Ustawień ręcznych

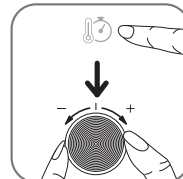
- Regulacja temperatury



Nacisnąć przycisk . Za pomocą pokrętki wyboru ustawić temperaturę na wartość od 60°C do 230°C.

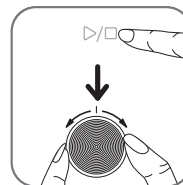
Ustawienie temperatury zależy od trybu. W trybach AIR FRY / GRILL maksymalna temperatura wynosi 200°C.

- Regulacja czasu gotowania



Nacisnąć przycisk . Ustawić czas gotowania, obracając pokrętkę wyboru do momentu wybrania odpowiedniej wartości. Na cyfrowym wyświetlaczu będzie wyświetlany czas w godzinach i minutach (np.: 0:45).

- Gotowanie



Po zakończeniu ustawień nacisnąć przycisk . Urządzenie uruchomi się. Włączy się wewnętrzne oświetlenie.

Wyświetlany czas będzie zmniejszał się co sekundę aż do zakończenia procesu gotowania. Po zakończeniu ustawionego czasu 3 sygnały dźwiękowe wskazują, że gotowanie zostało zakończone. Piekarnik przestanie grać. Wewnętrzne oświetlenie natychmiast się wyłączy.

Uwaga: W przypadku trybu suszenia wyświetlany czas będzie skracał się co 1 minutę. W ciągu ostatnich 59 minut i 59 sekund wyświetlany czas będzie zmniejszany co 1 sekundę.

UWAGA: Czas gotowania i temperaturę można dostosować w dowolnym momencie podczas gotowania.

- Przerwać gotować

Pracę urządzenia można zatrzymać przed zakończeniem ustawionego czasu gotowania. W tym celu należy nacisnąć przycisk .

5. Nadmiar tłuszczu z potrawy gromadzi się na tacce ociekowej.
6. Niektóre potrawy wymagają potrząsania w połowie czasu gotowania, aby uzyskać optymalne rezultaty (patrz część „Przewodnik gotowania”). Aby wstrząsnąć potrawą, należy wyciągnąć koszyk lub kratkę z piekarnika, używając rękawicy kuchennej, i obrócić potrawę za pomocą szczypców kuchennych. Następnie należy włożyć koszyk lub kratkę z powrotem do urządzenia i ponownie nacisnąć przycisk Start, aby wznowić gotowanie.
7. Gdy usłyszysz dźwięk minutnika, oznacza to, że ustawiony czas gotowania dobiegł końca. Wyjąć koszyk lub kratkę z urządzenia i umieścić na powierzchni odpornej na wysokie temperatury.
8. Sprawdzić, czy potrawa jest gotowa. Jeśli potrawa nie jest jeszcze gotowa, należy wsunąć pojemnik z powrotem do urządzenia i ustawić minutnik na kilka dodatkowych minut.
9. Gdy potrawa będzie już gotowa, należy wyjąć koszyk lub kratkę. Po ugotowaniu jedzenia wyjmij pojemnik. Do wyjęcia potrawy z pojemnika użyj szczypcy.
Uwaga: Nie należy dotykać produktu ani akcesoriów podczas korzystania z urządzenia ani przez jakiś czas po zakończeniu, ponieważ są wówczas bardzo gorące. Należy chwycić je wyłącznie przez rękawice kuchenne lub za uchwyty.
10. Gdy porcja jedzenia jest gotowa, urządzenie jest natychmiast gotowe do przygotowania kolejnej porcji.

TOAST (TOSTY)

- Aby wybrać tryb gotowania TOAST, należy obrócić pokrętkę wyboru i wybrać opcję TOAST.
- Tryb TOAST ma wstępnie ustawiony stopień zarumienienia na wartość 4 (4:45 min, 4 kromki).
- Obrócić pokrętkę w celu zwiększenia lub zmniejszenia stopnia zarumienienia.
- Nacisnąć przycisk , aby wybrać liczbę kromek.
- Obrócić pokrętkę w celu zwiększenia lub zmniejszenia liczby kromek.
- Nacisnąć przycisk , aby uruchomić gotowanie.

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.

Tryb gotowania	Przepis	Ilość	Przybliżony czas	Temperatura	Po-trząśnij*	Dodatkowe informacje
Wstępnie ustawione tryby						
 AIR FRY (Smażenie bez tłuszczu)	Mrożone frytki	300 - 700 g	20 - 35 min	180°C	Tak	
		1200 - 1300 g (600-650 g na każdym koszyku)***	35 - 40 min	180°C	Tak	W zależności od modelu: W połowie czasu gotowania należy obrócić koszyki.
	Domowe frytki	500 - 700 g	25 - 35 min	180°C	Tak	Dodaj 1 łyżkę oleju**
	Mrożone nuggetsy z kurczaka	300 - 400 g	15 - 18 min	200°C	Tak	
 ROAST (Pieczenie)	Cały kurczak	1200 - 1500 g	45 - 55 min	200°C		
	Filet z łososia	400 - 600 g	15 - 20 min	170°C		
 GRILL	Makaron z serem	400 - 500 g	10 - 15 min	200°C		
 BAKE (Pieczenie)	Ciastka czekoladowe	300 - 600 g	20 - 30 min	180°C		
	Ciasteczka	10 - 12 kawał.	10 - 12 min	180°C		
 PIZZA	Pizza	26 - 30 cm	10 - 15 min	180°C		
 TOAST (Tosty)	Delikatne pieczywo	4 plastry	4 min 45	230°C		Stopień zarumienienia 4
 DEHYDRATE (Suszenie)	Jabłka	2 - 4 kawał. (korzystanie z obu koszyków)***	8h	60°C		Pokroić na cienkie kromki Obrócić koszyki w połowie czasu gotowania.***
	Banany	2 kawał. (korzystanie z obu koszyków)***	8h	60°C		Kromki o grubości 1 cm. Obrócić koszyki w połowie czasu gotowania.***
Tryby manualne						
 BAGEL (Bajgle)	 TOAST	Bajgiel	2 kawał.	3 - 4 min	230°C	Stopień zarumienienia 2
 REHEAT (Podgrzewanie)						
 ROAST			10 - 15 min	175°C		

* W połowie czasu gotowania obrócić potrawę na drugą stronę za pomocą szczypców.

** Składniki należy wymieszać z tłuszczem w misce przed rozpoczęciem gotowania.

*** W zależności od modelu.

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

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

UTRZYMYWANIE CIEPŁA (TYLKO W TRYBIE SMAŻENIA BEZ TŁUSZCZU)

- Po zakończeniu gotowania w trybie AIR FRY automatycznie uruchomi się tryb utrzymywania ciepła. Na wyświetlaczu pojawi się napis „WARM”.
- Utrzymywanie ciepła jest wstępnie ustawione na 10 minut w temperaturze 60°C.
- Po 10 minutach utrzymywanie ciepła zostanie automatycznie zakończone. Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i automatycznie zakończy pracę.

WSKAZÓWKI

- Mniejsze potrawy zazwyczaj wymagają nieco krótszego czasu gotowania niż potrawy o większych rozmiarach.
- Większa ilość składników wymaga nieco dłuższego czasu gotowania, a mniejsza – tylko trochę krótszego.
- 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: 500 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 175°C i podgrzewaj przez maksymalnie 15 minut. Czas gotowania można zmienić w zależności od wielkości porcji, aby w pełni odgrzać jedzenie.

DOMOWE FRYTKI

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, zalecamy stosowanie mrożonych frytek. Aby przygotować domowe frytki, wykonaj poniższe kroki.

- Wybierz gatunek ziemniaków zalecany do frytek. Obierz ziemniaki i pokrój je na kawałki o równej grubości.
- 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.
- 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. Umieścić frytki w koszyku do smażenia bez tłuszczu.
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.

Blacha do pieczenia ma powłokę zapobiegającą przywieraniu.

Nie należy używać konkretnych metalowych produktów do czyszczenia (miedzianych, ze stali nierdzewnej...)

Nie używać produktów o właściwościach ściernych (w tym powodującej korozję sody) bądź gąbek lub czyścików o właściwościach ściernych.

1. Wyjmij wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka elektrycznego i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.
2. Po każdym użyciu wysunąć tackę na okruszki i ją oczyścić.
UWAGA: Należy często opróżniać tackę na okruszki. W razie konieczności należy też umyć ją ręcznie.
3. Wyczyścić akcesoria gorącą wodą z niewielką ilością płynu do mycia naczyń i gąbką niepowodującą zarysowań. W celu usunięcia resztek zanieczyszczeń można użyć płynu odtłuszczającego.

Ostrzeżenie: Dołączone akcesoria nie nadają się do mycia w zmywarce.

Wskazówka: W przypadku uporczywych pozostałości jedzenia należy napęlić akcesorium ciepłą wodą z odrobiną płynu do mycia naczyń. Pozostawić do namoczenia przez około 10 minut. Następnie wypłukać, wyczyścić i osuszyć.

4. Wyczyścić drzwiczki, powierzchnie wewnętrzne i przezroczyste części wilgotną gąbką i łagodnym detergentem.
5. Wyczyścić element grzejny suchą szczotką, aby usunąć resztki żywności.
6. Wyczyścić obudowę urządzenia wilgotną ściereczką.
7. Nie zanurzać urządzenia w wodzie lub innych płynach.

PRZECHOWYWANIE

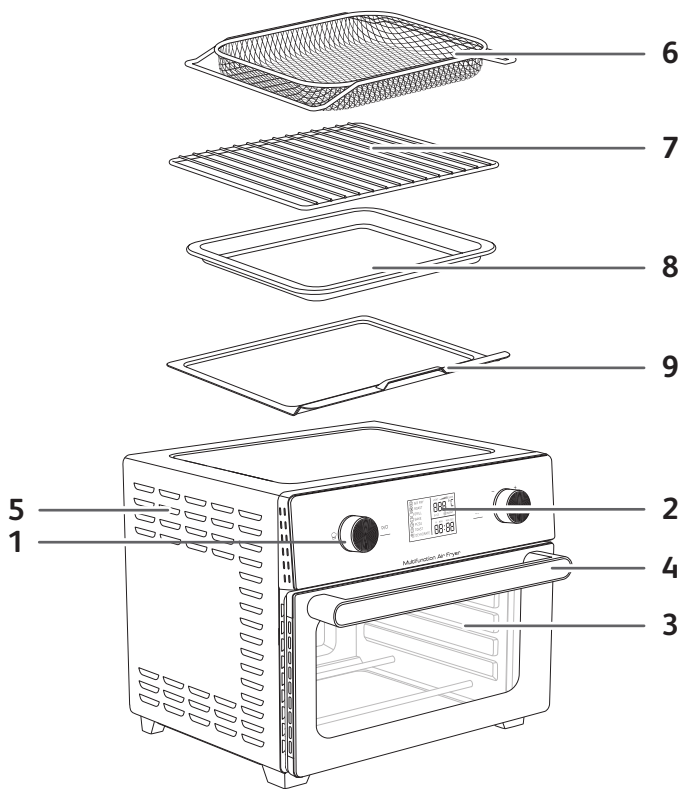
1. Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego i pozostaw je do ostygnięcia.
2. Sprawdź, czy wszystkie części są czyste i suche.

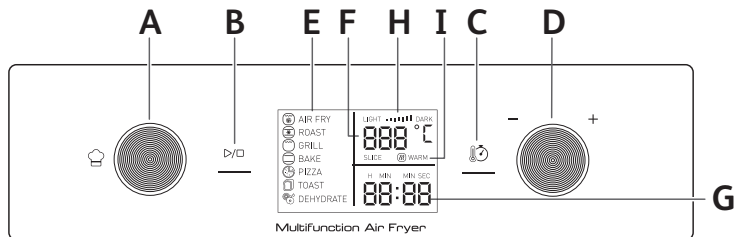
GWARANCJA I SERWIS

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

ROZWIĄZYWANIE EWENTUALNYCH PROBLEMÓW

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





POPIS

1. Ovládací panel
 - A. Otočný knoflík pro volbu nabídek
 - B. Tlačítko Start/Stop
 - C. Tlačítko Teplota/čas
 - D. Otočný knoflík pro volbu teploty nebo času přípravy
2. Digitální displej
 - E. Režimy přípravy
 - F. Zobrazení teploty
 - G. Doba přípravy
 - H. Ovládání opečení toastu a bagelu
- I. Automatické udržování teploty (pouze režim Horkovzdušná fritéza)
3. Skleněná dvířka
4. Madlo dvířek
5. Ventilační otvory
6. Košík pro režim horkovzdušné fritézy (*2 podle modelu)
7. Rošt
8. Plech na pečení
9. Tácek na drobký

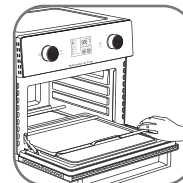
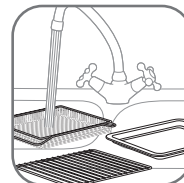
AUTOMATICKÉ REŽIMY PŘÍPRAVY

1. Zdravé smažení
2. Opékání
3. Program gril
4. Pečení
5. Pizza
6. Toast
7. Dehydratace/sušení

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Uchovejte si záruční list. Nejprve si přečtěte bezpečnostní pokyny a příručku a uschovejte si je na bezpečném místě. Zkontrolujte, zda spotřebič není poškozen. Pokud ano, okamžitě se obraťte na prodejce nebo poprodejní servis.
2. Spotřebič umístěte na rovný, stabilní, tepelně odolný pracovní povrch, kde nehrozí postříkání vodou a zdrojů tepla. **Na spotřebič nic nepokládejte.** Narušilo by to proudění vzduchu a ovlivnilo by výsledek horkovzdušného fritování. Odstraňte veškerý obalový materiál a z přístroje všechny nálepky.

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



3. Rošt do trouby, plech na pečení, košík horkovzdušné fritézy a tácek na drobký je třeba ručně mýt v horké mýdlové vodě pomocí neabrazivní houbičky.
Varování: Dodávané příslušenství nelze mýt v myčce.
4. Před vložením zpět do trouby všechny díly důkladně osušte.
DŮLEŽITÉ: Plech na drobký umístěte pod spodní topná tělesa.
5. Otřete vnitřní i vnější povrch spotřebiče vlhkým hadříkem. Přístroj při používání využívá horký vzduch.

PRVNÍ POUŽITÍ NAPRÁZDNO

Nechte spotřebič běžet naprázdno (bez příslušenství uvnitř), aby se odstranily veškeré výrobní zbytky a nové pachy.

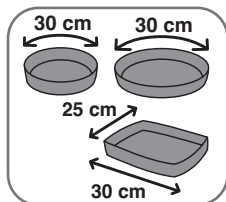
- Zapojte napájecí kabel do elektrické zásuvky.
- Otočením knoflíku nabídek (☐) nastavte BAKE.
- Otočte knoflík teploty/času do polohy 220 °C.
- Stisknutím tlačítka (🕒) vyberte čas.
- Otočte knoflík teploty/času na 45 minut.
- Stisknutím tlačítka (D/D) spustíte spotřebič.

DŮLEŽITÉ: Může se objevit kouř. Je to docela normální jev a po použití rychle zmizí.

- Spotřebič lze vypnout před koncem doby přípravy stisknutím tlačítka (D/D).
- Spotřebič na konci přípravy pípne.

OBECNÉ RADY

1. Nádobí



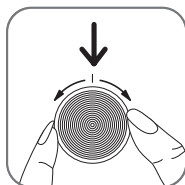
Při výběru nádobí a formiček zvažte vnitřní rozměry spotřebiče.
U kulatého / oválného nádobí by průměr neměl přesáhnout 30 cm.
U obdélníkového nádobí by neměl přesáhnout 30 cm.

2. Doba přípravy pokrmu: ⌚

Může se pohybovat od 1 minuty do 12 hodin.

Z bezpečnostních důvodů nelze režim grilu používat déle než 1 hodinu.

3. Nastavení otočného knoflíku (voliče)



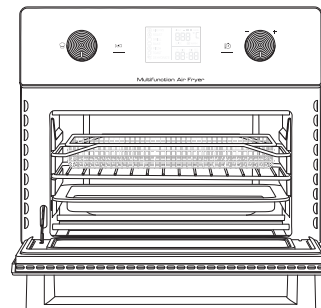
- Knoflík usnadňuje výběr automatických nabídek, metod přípravy nebo nastavení (teplota, časovač, úroveň opečení pro režim Toast).
- Knoflík lze používat v obou směrech otáčení. Otočením po směru hodinových ručiček zvýšíte teplotu nebo dobu přípravy, otočením proti směru hodinových ručiček je naopak snížíte.

4. Vnitřní světlo a zvuky

- Během přípravy se rozsvítí vnitřní světlo.
Na obrazovce se zobrazí zbývajcí čas přípravy. Ten ubíhá po sekundách.
V režimu DEHYDRACE/SUŠENÍ se zobrazovaný čas snižuje vždy po 1 minutě. Během posledních 59 minut a 59 sekund se zobrazovaný čas snižuje o každou 1 sekundu.
- Konec přípravy je signalizován 3 pípnutími. Vnitřní světlo okamžitě zhasne a trouba se automaticky zastaví.

5. Umístění příslušenství

Umístění příslušenství může ovlivnit výsledky přípravy. Umístění roštu do trouby je uvedeno na následujících schématech.



Horní část pro horkovzdušné fritování a grilování (režimy HORKOVZDUŠNÁ FRITÉŽA a GRIL)	
Střední část pro přípravu pizzy, toastů, bagelů a dehydrataci (režimy PIZZA, TOAST a DEHYDRACE/SUŠENÍ)	
Spodní část pro přípravu a pečení (režimy OPÉKÁNÍ, PEČENÍ a OHŘEV).	

Poznámka: V případě kuřecího masa nebo jiných velkých surovin by měl být rošt umístěn ve spodní část. U menších surovin může být košík nebo rošt ve střední části.

REŽIM PŘÍPRAVY

Režim	Použití	Doporučené příslušenství	Umístění příslušenství	Předběžná nastavení
 AIR FRY (HORKOVZ- DUŠNÉ SMAŽENÍ)	Smažení potravin, jako jsou hranolky, bramborové klínky, kuřecí nugety, kuřecí křidélka s malým množstvím oleje bez přídavku oleje.	Košík pro režim horkovzdušné fritézy	Horní *V závislosti na modelu: 2. košík uprostřed	200°C 25 min
 ROAST (OPÉKÁNÍ)	Křupavá kůrka a dokonale připravený vnitřek. Používá se pro pečení zeleniny a maso, jako je kuře, hovězí, jehněčí a vepřové.	Rošt + Plech na pečení	Spodní	190°C 30 min
 GRILL (GRILOVÁNÍ)	Grilování masa, ryb a opečení horní části zapečených pokrmů.	Rošt	Horní	200°C 10 min
 BAKE (PEČENÍ PEČIVA)	Pečte jako v běžné troubě pro tradiční pečení sladkých pokrmů nebo slaných koláčů, quichů, dortů, muffinů, pečiva, suflé.	Nádoba na roštu	Spodní	180°C 20 min
 PIZZA	Rozpečte si mraženou nebo domácí pizzu.	Rošt	Střední	220°C 15 min
 TOAST	Opečte plátky chleba, lívance, sendviče a slaninu na požadovanou úroveň.	Rošt	Střední	230°C Úroveň opečení 4 4 min 45 plátky 4
 DEHYDRATE (DEHYDRATACE/ SUŠENÍ)	Dehydratace/sušení masa, ovoce, a dokonce i zeleniny.	Košík pro režim horkovzdušné fritézy	Střední *V závislosti na modelu: druhý koš v horní části	60°C 6h
 BAGEL TOAST	Opečte poloviny pečiva umístěné rozříznutou stranou nahoru na drátěný rošt.	Rošt	Střední	 TOAST 230 °C Úroveň opečení 2 3 min 55
 OHŘEV ROAST	Rozehřejte zbytky jídla bez převaření.	Rošt	Spodní	 ROAST 160°C 10 min

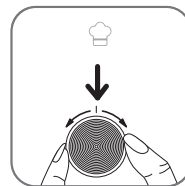
POUŽITÍ POUZE JEDNOHO KOŠE SPOTŘEBIČE

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

1. Zapojte napájecí kabel do elektrické zásuvky.
2. Vložte potraviny do košíku, na rošt nebo plech na pečení.
Poznámka: Nikdy nepřekračujte maximální množství uvedené v tabulce (viz část „Průvodce vařením“), protože by to mohlo ovlivnit kvalitu konečného výsledku.
3. Vložte košík, rošt nebo plech zpět do spotřebiče.
4. Chcete-li zahájit přípravu, můžete si vybrat mezi automatickým režimem přípravy a ručním nastavením.

Použití automatických režimů přípravy

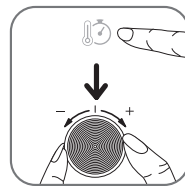
Spotřebič má předprogramované nabídky, které určují teplotu a čas.



- Otočením knoflíku nabídek  nastavte požadovaný režim přípravy (tyto režimy jsou podrobně popsány v části „Průvodce přípravou“).
- Chcete-li změnit předběžné nastavení teploty, otáčením voliče  zvýšte nebo snižte hodnotu teploty. Chcete-li nastavit dobu přípravy, stisknutím tlačítka  přepněte do režimu pro výběr času. Poté otáčením voliče  zvýšte nebo snižte dobu přípravy.
- Spusťte proces přípravy stisknutím tlačítka Start . Zahájí se příprava pokrmu. Teplota a zbývající doba vaření se budou zobrazovat na displeji.

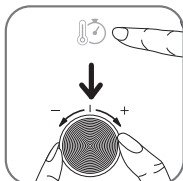
Ručním nastavením

- Nastavení teploty



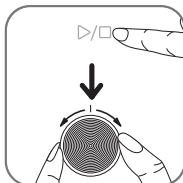
Stiskněte tlačítko . Nastavte teplotu otočením voliče na požadovanou hodnotu od 60 °C do 230 °C. Nastavení teploty závisí na režimu. V režimech AIR FRY / GRILL je maximální teplota 200 °C.

- Nastavení doby přípravy



Stiskněte tlačítko . Otáčením voliče nastavte dobu přípravy na požadovanou hodnotu. Digitální displej zobrazuje čas v hodinách a minutách (např.: 0:45).

- Vaření



Po dokončení nastavení stiskněte tlačítko . Spotřebič se spustí. Rozsvítí se vnitřní světlo. Zobrazený čas se bude po sekundách snižovat, dokud se proces přípravy nedokončí. Po uplynutí naplánované doby je konec přípravy signalizován 3 pípnutími. Trouba se přestane ohřívat. Vnitřní světlo okamžitě zhasne.

Poznámka: V režimu dehydratace/sušení se zobrazovaný čas snižuje po minutách. Během posledních 59 minut a 59 sekund se zobrazovaný čas sniží o každou 1 sekundu.

POZNÁMKA: Doby přípravy a teplotu lze upravit kdykoli během přípravy.

- Přestat vařit

Spotřebič lze zastavit před koncem doby přípravy. To provedete stisknutím tlačítka .

- Prebytečný olej z potravin se shromažďuje v pekáči.
- Aby bylo dosaženo nejlepšího výsledku, je potřeba některé pokrmy během přípravy protřepat (viz část „Průvodce vařením“). Chcete-li pokrm promíchat či otočit, vytáhněte košík nebo rošt pomocí kuchyňské chňapky a použijte kuchyňské kleště. Poté vložte košík nebo rošt zpět do spotřebiče a opětovným stisknutím tlačítka Start pokračujte v přípravě.
- Když se ozve časovač, znamená to, že nastavená doba přípravy uplynula. Vytáhněte košík nebo rošt ze spotřebiče a položte je na tepelně odolný povrch.
- Zkontrolujte, zda je pokrm připravený. Pokud pokrm ještě není hotový, jednoduše košík nebo rošt znovu umístěte do spotřebiče a nastavte časovač ještě na několik minut.
- Jakmile je jídlo uvařené, vyjměte košík nebo rošt. Jakmile je jídlo uvařené, vyjměte nádobu ze spotřebiče. Chcete-li pokrm vyjmout z nádoby, vyjměte jej pomocí kuchyňských kleští. **Upozornění:** Během používání a po určitou dobu po použití se nedotýkejte výrobku a příslušenství, protože jsou velmi horké. Držte je pouze za madlo nebo s použitím kuchyňské chňapky. Po ukončení přípravy jsou příslušenství a pokrm velmi horké.
- Když je jedna porce jídla připravena, spotřebič je možné okamžitě použít k přípravě další porce.

TOAST

- Chcete-li vybrat režim TOAST, otočte knoflíkem do příslušné polohy.
- Režim TOAST je přednastaven na úroveň opečení 4 (4:45 min, 4 plátky).
- Otáčením knoflíku zvýšte nebo snižte úroveň opečení.
- Stisknutím tlačítka vyberte počet plátků.
- Otáčením knoflíku zvýšte nebo snižte počet plátků.
- Jedním stisknutím tlačítka spustíte přípravu.

PRŮVODCE VAŘENÍM

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

Režim přípravy	Recept	Množství	Přibl. čas	Teplota	Protřepání*	Další informace
Přednastavené režimy						
AIR FRY (HORKOVZ-DUŠNÉ SMAŽENÍ)	Mražené hranolky	300 - 700 g 1200 - 1300 g (600-650 g na každém koší)***	20 - 35 min 35 - 40 min	180°C 180°C	Ano Ano	V závislosti na modelu: Uprostřed přípravy otočte košíky. Přidejte 1 lžici oleje**
	Domácí hranolky	500 - 700 g	25 - 35 min	180°C	Ano	
	Mražené kuřecí nugety	300 - 400 g	15 - 18 min	200°C	Ano	
ROAST (OPÉKÁNÍ)	Kuře (celé)	1200 - 1500 g	45 - 55 min	200°C		
	Filet z lososa	400 - 600 g	15 - 20 min	170°C		
GRILL (GRILOVÁNÍ)	Macaroni se sýrem	400 - 500 g	10 - 15 min	200°C		
BAKE (PEČENÍ PEČIVA)	Čokoládové dorty	300 - 600 g	20 - 30 min	180°C		
	Sušenky	10 - 12 kusů	10 - 12 min	180°C		
PIZZA	Pizza	26 - 30 cm	10 - 15 min	180°C		
TOAST	Měkký chléb	4 plátky	4 min 45	230°C		Úroveň opečení 4
DEHYDRATE (DEHYDRATE/SUŠENÍ)	Jablka	2 - 4 kusů (použití obou koší)***	8h	60°C		Nakrájejte na jemné plátky. Otočte košík uprostřed přípravy.***
	Banány	2 kusů (použití obou koší)***	8h	60°C		Plátky o tloušťce 1 cm. Otočte košík uprostřed přípravy.***
Manuální režimy						
BAGEL	Bagel	2 kusů	3 - 4 min	230°C		Úroveň opečení 2
TOAST						
OHŘEV ROAST			10 - 15 min	175°C		

* Otočte jídlo pomocí kuchyňských kleští v polovině přípravy.

** Přísady je třeba před přípravou smíchat s olejem v misce.

*** V závislosti na modelu.

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

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

UDRŽOVÁNÍ TEPLOTY (POUZE REŽIM HORKOVZDUŠNÉ FRITÉZY)

- Po dokončení procesu přípravy v režimu HORKOVZDUŠNÉ FRITÉZY se automaticky spustí režim udržování teploty. Na displeji se zobrazí zpráva „WARM“.
- Funkce udržování teploty je přednastavena na dobu 10 minut a teplotu 60 °C.
- Po 10 minutách se funkce udržování teploty automaticky vypne. Spotřebič automaticky zapíná a zastaví se.

TIPY

- Menší pokrmy obvykle vyžadují o něco kratší dobu vaření než větší pokrmy.
- Větší množství ingrediencí vyžaduje pouze o něco delší dobu vaření, menší množství ingrediencí vyžaduje pouze o něco kratší dobu vaření.
- 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 500 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 175 °C a vařte až 15 minut. Doba vaření lze upravit v závislosti na množství jídla, aby se plně ohřálo.

PŘÍPRAVA DOMÁCÍCH HRANOLEK

Nejlépších výsledků dosáhnete, pokud použijete zmrazené hranolky. Chcete-li si připravit domácí hranolky, postupujte podle níže uvedeného postupu.

1. Vyberte si odrůdu brambor doporučenou k přípravě hranolků. Oloupejte brambory a nakrájejte je na stejné silné hranolky.
2. Bramborové hranolky namočte alespoň na 30 minut do nádoby se studenou vodou, nechte je okapat a osušte je čistou, vysoce savou utěrkou. Poté je dosušte papírovým 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 misce. Vložte hranolky do košíku na hranolky.

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.

Plech na pečení má nepřilnavý povrch.

K čištění nepoužívejte speciální přípravky na bázi kovu (měděná nerezová ocel atd.

Nepoužívejte abrazivní přípravky pro údržbu (včetně sodovky s korozivním základem) ani abrazivní houbičky nebo pufrý.

1. Vypojte zástrčku ze síťové zásuvky a nechte přístroj vychladnout.
2. Po každém použití vysuňte tácek na drobký a vyklepejte jej.
POZNÁMKA: Tácek na drobký vyprazdňujte často. V případě potřeby jej ručně omyjte.
3. Umyjte příslušenství horkou vodou, mycím prostředkem a neabrazivní houbičkou. K odstranění zbývajících nečistot můžete použít odmašťovací prostředek.

Varování: Dodávané příslušenství nelze mýt v myčce.

Tip: V případě těžko odstranitelných zbytků potravin naplňte příslušenství horkou vodou a přidejte mycí prostředek. Nechte je namočené přibližně 10 minut. Poté je opláchněte a vysušte.

4. Očistěte dvířka, vnitřní povrchy a průsvitné části vlhkou houbičkou a jemným čistícím prostředkem.
5. Topné těleso očistěte suchým čistícím kartáčkem a odstraňte veškeré zbytky jídla.
6. Otrete vnější povrch spotřebiče vlhkým hadříkem.
7. Neponořujte spotřebič do vody ani do jiné kapaliny.

SKLADOVÁNÍ

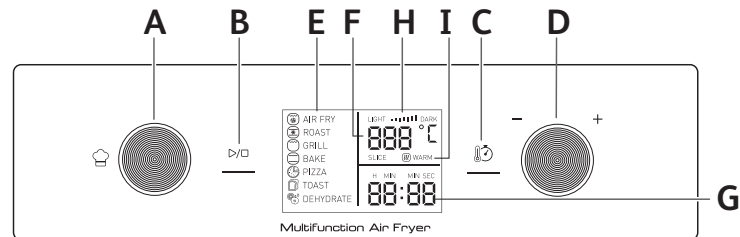
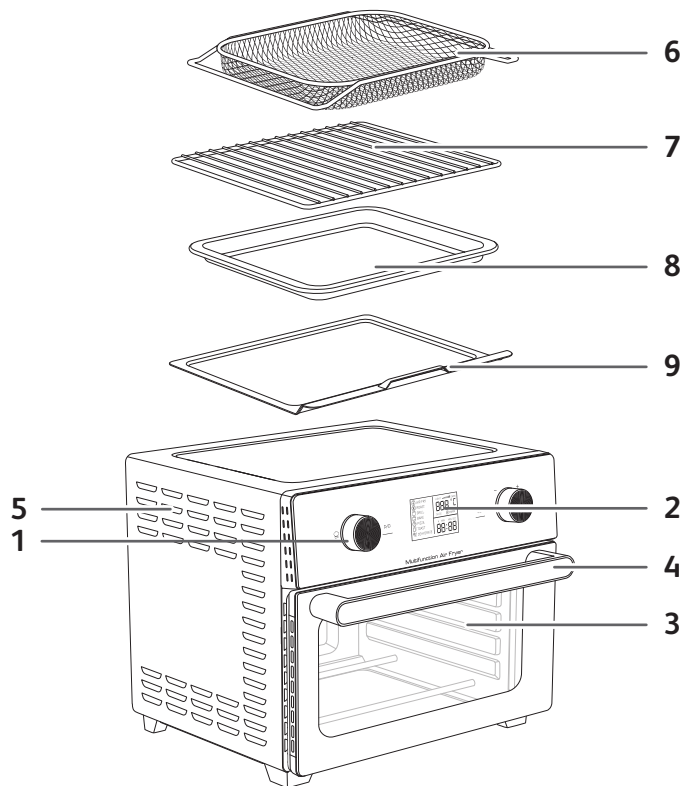
1. Odpojte spotřebič ze sítě a nechejte jej vychladnout.
2. Zkontrolujte, zda jsou všechny díly čisté a suché.

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 PROBLÉMU

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



OPIS

1. Ovládací panel

- A. Otočný ovládač ponúk varenia
- B. Tlačidlo Štart/Stop
- C. Tlačidlo teploty/času
- D. Otočný ovládač na výber teploty alebo času varenia
- E. Digitálny displej
- F. Režimy varenia
- G. Zobrazenie teploty
- G. Čas varenia
- H. Ovládanie úrovne opečenia hriankov a bagelov

I. Automatické udržiavanie teploty (len režim TEPOVZDUŠNÉ FRITOVANIE)

- 3. Sklenené dvere
- 4. Rukoväť dverí
- 5. Vetracie otvory
- 6. Kôš na teplovzdušné fritovanie (*2 v závislosti od modelu)
- 7. Mriežka
- 8. Plech na pečenie
- 9. Podnos na omrvinky

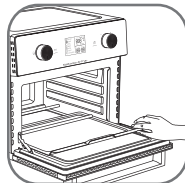
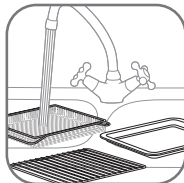
REŽIMY AUTOMATICKÉHO VARENIA

- 1. Teplovzdušné fritovanie
- 2. Opekanie
- 3. Program na grilovanie
- 4. Pečenie
- 5. Pizza
- 6. Hriankovanie
- 7. Sušenie

PRED PRVÝM POUŽITÍM

1. Uschovajte si záručný list. Najprv si prečítajte bezpečnostné pokyny a návod a uschovajte ich na bezpečnom mieste. Skontrolujte, či spotrebič nie je poškodený. Ak je poškodený, okamžite sa obráťte na predajcu alebo popredajný servis.
2. Umiestnite spotrebič na rovný, stabilný pracovný povrch odolný voči teplu mimo dosahu striekajúcej vody a akýmkoľvek zdrojom tepla. **Na hornú stranu spotrebiča nekladte žiadne predmety.** Bránilo by to prúdeniu vzduchu a ovplyvnilo výsledok teplovzdušného fritovania. Odstráňte všetok obalový materiál a všetky nálepky zo spotrebiča.

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.



3. Mriežka do rúry, plech na pečenie, košík na teplovzdušné fritovanie a podnos na omrvinky by sa mali ručne umývať teplou vodou pomocou saponátu a neabrazívnej spongie.
Varovanie: Príslušenstvo v balení nie je vhodné do umývačky riadu.
4. Pred vložením späť do rúry všetky časti dôkladne osušte.
DÔLEŽITÉ : Pod spodné výhrevné telesá umiestnite plech na omrvinky.
5. Vnútornú a vonkajšiu stranu spotrebiča utrite vlhkou handričkou. Spotrebič funguje prostredníctvom vytvárania horúceho vzduchu.

PRVÉ POUŽITIE NAPRÁZDNO

Zariadenie nechajte fungovať prázdne (bez príslušenstva vo vnútri), aby ste odstránili všetky nečistoty a pachy z výroby.

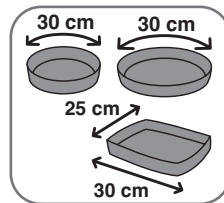
- Pripojte napájací kábel k elektrickej zásuvke.
- Otočením otočného ovládača ponúk vyberte BAKE.
- Nastavte otočný ovládač teploty/času na 220 °C.
- Stlačením tlačidla vyberte načasovanie.
- Nastavte otočný ovládač teploty/času na 45 minút.
- Stlačením tlačidla spustíte spotrebič.

DÔLEŽITÉ: Môže sa objaviť dym, čo je úplne normálne. Po použití rýchlo zmizne.

- Zariadenie možno zastaviť pred koncom času varenia stlačením tlačidla .
- Na konci varenia spotrebič pípne.

VŠEOBECNÉ RADY

1. Riad



Pri výbere riadu a konzerv: zvážte vnútorné rozmery spotrebiča.

Pre okrúhly / oválny riad by priemer nemal presiahnuť 30 cm.

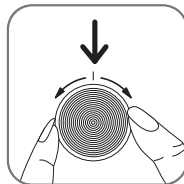
Pre obdĺžnikový riad by nemal presiahnuť 30 cm.

2. Čas varenia

Môže trvať od 1 minúty do 12 hodín.

Z bezpečnostných dôvodov nie je možné použiť režim grilovania dlhšie ako 1 hodiny.

3. Nastavenie otočného ovládača (volič)



- Otočný ovládač uľahčí výber automatických ponúk, spôsobov prípravy alebo nastavení (teplota, časovač, úroveň opečenia pre režim hriankovania).
- Otočný ovládač možno použiť v oboch smeroch otáčania. Otočením v smere hodinových ručičiek zvýšite teplotu alebo čas varenia, otočením proti smeru pohybu hodinových ručičiek znížite teplotu alebo čas varenia.

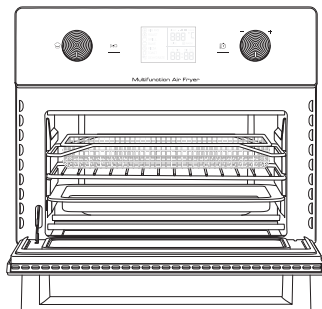
4. Vnútorné osvetlenie a zvuk

- Počas varenia sa zapne vnútorné osvetlenie. Zostávajúci čas varenia sa zobrazuje na obrazovke. Mení sa po sekundách. V režime SUŠENIE sa zobrazený čas znižuje každú minútu. Počas posledných 59 minút a 59 sekúnd sa zobrazený čas znižuje o každú 1 sekundu.
- 3 pípnutia signalizujú koniec času varenia. Vnútorne svetlo okamžite zhasne a rúra sa automaticky vypne.

5. Umiestnenie príslušenstva

Umiestnenie príslušenstva môže ovplyvniť výsledky varenia. Pozrite si nižšie uvedené schémy, kde sú zobrazené polohy mriežky v rúre.

sk



Horná poloha na teplovzdušné fritovanie a grilovanie (režimy TEPOVZDUŠNÉ FRITOVANIE a GRILOVANIE)	
Stredná poloha pre pizzu, hrianky, bagely a sušenie (režimy PIZZA, HRIANKOVANIE A SUŠENIE)	
Dolná poloha na varenie a pečenie (režimy OPEKANIE, PEČENIE a OPĀTOVNÉ ZOHRIEVANIE). Poznámka: Pre kurča alebo iné veľké potraviny by mala byť mriežka v dolnej polohe. Pri menších potravinách môže byť kôš alebo mriežka v strednej polohe.	

REŽIM VARENIA

Režim	Použitie	Odporúčané príslušenstvo	Odporúčané Umiestnenie príslušenstva	Prednastavenia
AIR FRY (TEPOVZDUŠNÉ FRITOVANIE)	Fritujte potraviny ako hranolčeky, americké zemiaky, kuracie nugety, kuracie krídla s malým množstvom oleja až žiadnym pridaným olejom.	Kôš na teplovzdušné fritovanie	Hore *V závislosti od modelu: druhý kôš v strede	200°C 25 min
ROAST (OPEKANIE)	Opekajte do chrumkava zvonku a dokonale mätko vo vnútri. Používa sa na opekanú zeleninu a opekané mäso, ako je kurča, hovädzie mäso, jahňacie a bravčové mäso.	Mriežka + Plech na pečenie	Dolná	190°C 30 min
GRILL (GRIL)	Grilujte mäso, ryby a zapekajte.	Mriežka	Hore	200°C 10 min
BAKE (PEČENIE)	Používajte ako bežnú rúru na tradičné pečenie na sladké alebo slané torty, quiche, koláče, muffiny, pečivo, suflé.	Riad na mriežke	Dolná	180°C 20 min
PIZZA	Pečte mrazené alebo domáce pizze.	Mriežka	Strede	220°C 15 min
TOAST (HRIANKOVANIE)	Hriankujte krajce chleba, bagety, zapekanky a slaninu na požadovanú úroveň opečenia.	Mriežka	Strede	230°C Úroveň opečenia 4 min 45 plátky 4
DEHYDRATE (SUŠENIE)	Sušte mäso, ovocie a dokonca aj zeleninu.	Kôš na teplovzdušné fritovanie	Strede *V závislosti od modelu: druhý kôš v Horná	60°C 6h
BAGEL TOAST	Hriankujte bagely tak, že ich rozrežete na polovicu a položíte rozrezanou stranou nahor na mriežku.	Mriežka	Strede	TOAST 230 °C Úroveň opečenia 23 min 55
PRIHRIEVANIE ROAST	Ostávajúce jedlo prihrievajte bez nadmerného varenia.	Mriežka	Dolná	ROAST 160°C 10 min

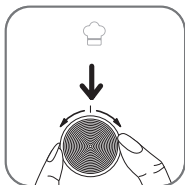
POUŽÍVÁNIE LEN JEDNEJ ZÁSUVKY SPOTREBIČA

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

1. Pripojte napájací kábel k elektrickej zásuvke.
2. Jedlo vložte do košíka, na mriežku alebo podnos na pečenie.
Poznámka: Nikdy neprekračujte maximálne množstvo uvedené v tabuľke (pozrite si časť „Sprievodca varením“), pretože by to mohlo ovplyvniť kvalitu konečného výsledku.
3. Košík, mriežku alebo plech na pečenie vložte späť do spotrebiča.
4. Na spustenie varenia môžete vybrať automatický režim varenia alebo manuálne nastavenia.

Používanie automatických režimov varenia

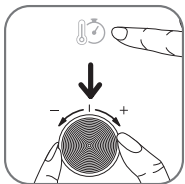
Spotrebič má predprogramované ponuky, ktoré určujú teplotu a čas.



- Otočením otočného ovládača ponúk vyberte požadovaný režim varenia (tieto režimy sú podrobne opísané v časti „Sprievodca varením“).
- Ak chcete zmeniť prednastavenie teploty, otáčaním voliaceho ovládača zvýšte alebo znížte hodnotu teploty. Ak chcete upraviť čas varenia, stlačením tlačidla prepnete na režim výberu ČASU. Potom otáčaním voliaceho ovládača zvýšite alebo znížite čas varenia.
- Spustíte proces varenia stlačením tlačidla Štart . Spustí sa varenie. Na obrazovke sa budú striedavo zobrazovať teplota a zostávajúci čas varenia.

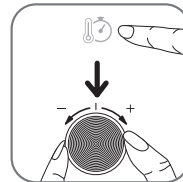
Manuálne nastavenia

- Ovládanie teploty



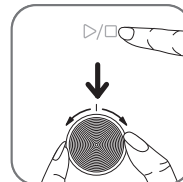
Stlačte tlačidlo . Nastavte teplotu otočením voliča na požadovanú teplotu od 60 °C do 230 °C.
Nastavenie teploty závisí od režimu. V režimoch AIR FRY / GRILL je maximálna teplota 200 °C.

- Ovládanie času varenia



Stlačte tlačidlo . Nastavte trvanie varenia otáčaním voliča až do požadovaného času. Digitálny displej vám ukazuje čas v hodinách a minútach (napr.: 0:45)

- Varenie



Po dokončení nastavení stlačte tlačidlo . Spotrebič sa spustí. Zapne sa vnútorné osvetlenie.

Zobrazený čas sa znižuje po sekundách, kým sa proces varenia nedokončí. Na konci plánovaného času 3 pípnutia signalizujú koniec varenia. Rúra prestane hriať. Vnútorné svetlo okamžite zhasne.

Poznámka: V režime sušenia sa zobrazený čas znižuje po minútach. Počas posledných 59 minút a 59 sekúnd sa zobrazený čas zníži o každú 1 sekundu.

POZNÁMKA: Čas a teplota varenia sa môžu kedykoľvek počas procesu varenia upraviť.

- Prestaňte variť

Spotrebič je možné zastaviť pred koncom času varenia. Ak to chcete urobiť, stlačte tlačidlo .

5. Prebytočná masť na zjedla sa zachytáva v odkvapkávacej miske.
6. Niektoré potraviny je potrebné na dosiahnutie optimálnych výsledkov varenia v polovici času varenia pretriasť (pozrite si časť „Pokyny na prípravu pokrmov“). Ak chcete potriasť jedlom, vytiahnite košík alebo mriežku pomocou teplovzdornej rukavice a otočte jedlo pomocou klieští na obracanie. Potom košík alebo mriežku vložte späť do spotrebiča a opätovným stlačením tlačidla Štart znova spustíte varenie.
7. Keď zaznie zvuk časovača, nastavený čas varenia sa skončil. Vytiahnite misku zo spotrebiča a položte ju na povrch odolný voči teplu. Vytiahnite košík alebo mriežku zo spotrebiča a položte ju na povrch odolný voči teplu.
8. Skontrolujte, či je jedlo hotové.
Ak jedlo ešte nie je hotové, jednoducho zasuňte košík alebo mriežku späť do spotrebiča a nastavte časovač na ďalších pár minút.
9. Keď je jedlo uvarené, vyberte košík alebo mriežku. Keď je jedlo uvarené, vyberte misku. Jedlo vyberte z misky pomocou kuchynských klieští.
Upozornenie: Počas používania a po použití sa nedotýkajte spotrebiča ani príslušenstva, pretože sú veľmi horúce. Držte ich len teplovzdornou rukavicou alebo za rukoväť.
Po varení je príslušenstvo a jedlo veľmi horúce.
10. Keď je jedna dávka jedla hotová, spotrebič je okamžite pripravený na prípravu ďalšej dávky.

HRIANKOVANIE

- Ak chcete vybrať režim HRIANKOVANIA, otočte otočným ovládačom na výber funkcií na režim HRIANKOVANIA.
- Režim HRIANKOVANIA je vopred nastavený na úroveň intenzity opečenia 4 (4:45 min, 4 krajce).
- Otáčaním ovládača zvyšujete alebo znižujete úroveň intenzity opečenia.
- Stlačením tlačidla vyberte počet krajcov.
- Otáčaním ovládača zvyšujete alebo znižujete počet krajcov.
- Jedným stlačením tlačidla spustíte prípravu.

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.

Režim varenia	Recept	Množstvo	Približný čas	Teplota	Pre-triast*	Ďalšie informácie
Prednastavené režimy						
 AIR FRY (TEPLOVZDUŠNÉ FRITOVANIE)	M razené hranolčeky	300 - 700 g	20 - 35 min	180°C	Áno	
		1200 - 1300 g (600-650 g na každom koši)**	35 - 40 min	180°C	Áno	V závislosti od modelu: : V polovici varenia otočte koše.
	Domáce hranolčeky	500 - 700 g	25 - 35 min	180°C	Áno	Pridajte 1 polievkovú lyžicu oleja**
	Mrazené kuracie nugetky	300 - 400 g	15 - 18 min	200°C	Áno	
 ROAST (OPEKANIE)	Celé kura	1200 - 1500 g	45 - 55 min	200°C		
	Filet z lososa	400 - 600 g	15 - 20 min	170°C		
 GRILL (GRIL)	Makaróny so syrom	400 - 500 g	10 - 15 min	200°C		
 BAKE (PEČENIE)	Čokoládové koláče	300 - 600 g	20 - 30 min	180°C		
	Sušienky	10 - 12 kusy	10 - 12 min	180°C		
 PIZZA	Pizza	26 - 30 cm	10 - 15 min	180°C		
 TOAST (HRIANKOVANIE)	Jemný chlieb	4 plátky	4 min 45	230°C		Úroveň opečenia 4
 DEHYDRATE (SUŠENIE)	Jablá	2 - 4 kusy (používanie oboch košov)***	8h	60°C		Nakrájajte na jemné krajce. Košíky v polovici varenia otočte***
	Banány	2 kusy (používanie oboch košov)***	8h	60°C		Plátky s hrúbkou 1 cm. Košíky v polovici varenia otočte***
Manuálne režimy						
 BAGEL	Bagel	2 kusy	3 - 4 min	230°C		Úroveň opečenia 2
 PRIHRIEVANIE			10 - 15 min	175°C		
 ROAST						

* V polovici varenia otočte jedlo kliešťami.

** Prísady je potrebné pred varením zmiešať s olejom v miske.

*** V závislosti od modelu.

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

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

UDRŽIAVANIE TEPLoty (LEN REŽIM TEPOVZDUŠNÉ FRITOVANIE)

- Po dokončení procesu varenia TEPOVZDUŠNÉHO FRITOVANIA sa automaticky spustí režim udržiavania teploty. Na displeji sa zobrazí nápis „WARM“. (TEPLÉ).
- Funkcia udržiavania v teple je prednastavená na 10 minút pri teplote 60 °C.
- Po 10 minútach sa funkcia udržiavania teploty automaticky zastaví. Spotrebič pípne a automaticky sa zastaví.

RADY

- Čas potrebný na prípravu menších potravín býva zvyčajne o niečo kratší ako pri väčších potravinách.
- Väčšie množstvo jedla si vyžaduje len o niečo dlhšiu dobu varenia, menšie množstvo jedla si vyžaduje o niečo kratšiu dobu varenia.
- Ak jedlo s menšou veľkosťou v polovici prípravy premiešate, dosiahnete lepšie výsledky a predídete nerovnomernému uvareniu.
- Ak chcete, aby boli vaše zemiaky mimoriadne chrumkavé, skúste pred varením pridať trochu oleja a potreste, 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 500 gramov.
- Použite pripravené lístkové a krehké cesto na rýchlu prípravu plnených pochútok.
- Ak chcete piecť koláč alebo quiche, alebo ak chcete pripraviť jemné alebo plnené prísady, vložte do misky spotrebiča zapekaciu misku. Môžete použiť zapekaciu misku zo silikónu, nehrdzavejúcej ocele, hliníka alebo terakoty.
- Spotrebič môžete použiť aj na opätovné zohriatie jedla. Ak chcete znovu zohriať jedlo, nastavte teplotu na 160 °C na maximálne 10 minút. Čas varenia je možné upraviť v závislosti od množstva jedla, aby sa jedlo znovu úplne zohrialo.

PRÍPRAVA DOMÁCIH HRANOLIEK

Na dosiahnutie najlepších výsledkov odporúčame použiť mrazené hranolky. Ak si chcete pripraviť domáce hranolky, postupujte podľa nižšie uvedených krokov.

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

ČISTENIE

Spotrebič po každom použití očistite.

Plech na pečenie má neprilnavý povrch.

Na čistenie nepoužívajte špecifické kovové výrobky na údržbu (medená nehrdzavejúca oceľ,...).
Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky (vrátane hydroxidu sodného) ani abrazívne špongie alebo leštiace kotúče.

1. Odpojte zástrčku zo sieťovej zásuvky a nechajte spotrebič vychladnúť.
2. Po každom použití vysuňte podnos na omrvinky a omrvinky vyhodte.
POZNÁMKA: Podnos na omrvinky často vyprázdňujte. V prípade potreby ho ručne umyte.
3. Vyčistite príslušenstvo teplou vodou, malým množstvom prostriedku na umývanie riadu a nehrnúcou špongiou. Na odstránenie zvyškov nečistôt môžete použiť odmasťovač.

Varovanie: Príslušenstvo v balení nie je vhodné do umývačky riadu.

Tip: Pre odolné zvyšky potravín naplňte príslušenstvo horúcou vodou a trochou prostriedku na umývanie riadu. Nechajte ho odmočiť asi 10 minút. Potom opláchnite čistou vodou a osušte.

4. Dvierka, vnútorné povrchy a priesvitné časti očistite navlhčenou špongiou a jemným čistiacim prostriedkom.
5. Ohrevné teleso očistite suchou čistiacou kefkou, aby ste odstránili zvyšky jedla.
6. Pretrite vonkajšiu časť spotrebiča vlhkou handričkou.
7. Spotrebič neponárajte do vody ani do iných kvapalín.

USKLADNENIE

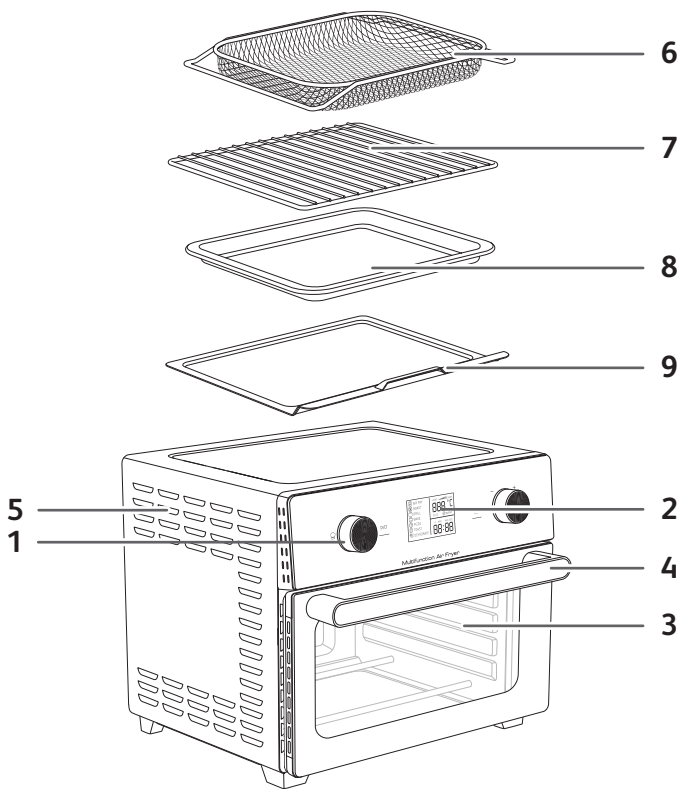
1. Odpojte spotrebič zo siete a nechajte ho vychladnúť.
2. Skontrolujte, či sú všetky časti čisté a suché.

ZÁRUKA A SERVIS

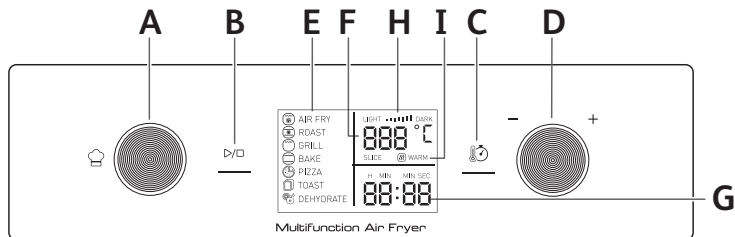
Ak potrebujete servis, informácie alebo máte problém, navštívte webovú stránku značky alebo sa obráťte na stredisko starostlivosti o zákazníkov vo vašej krajine. Telefónne číslo nájdete v letáku o celosvetovej záruke. Ak vo vašej krajine nie je stredisko starostlivosti o zákazníkov, obráťte sa na miestneho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



hr



OPIS

1. Upravljačka ploča

- A. Rotirajuća ručica za izbornike za pripremu hrane
- B. Tipka za pokretanje/zaustavljanje
- C. Tipka za temperaturu/vrijeme
- D. Rotirajuća ručica za odabir temperature ili vremena pripreme hrane

2. Digitalni zaslon

- E. Načini pripreme hrane
- F. Prikaz temperature
- G. Vrijeme pripreme hrane

H. Kontrola jačine ispečenosti tosta i peciva

- I. Automatsko održavanje topline (samo za AIR FRY (Pečenje na vrući zrak))
- 3. Staklena vrata
- 4. Ručica na vratima
- 5. Ventilacijski otvori
- 6. Košarica za pečenje na vrući zrak (*2 ovisno o modelu)
- 7. Rešetka
- 8. Pekač
- 9. Posuda za mrvice

AUTOMATSKI NAČINI ZA PRIPREMU HRANE

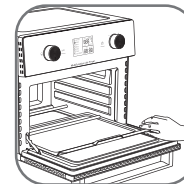
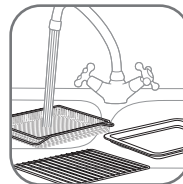
- 1. Pečenje na vrući zrak
- 2. Program za pečenje
- 3. Program za roštilj
- 4. Program za pečenje kolača i kruha

- 5. Pizza
- 6. Tost
- 7. Dehidracija

PRIJE PRVE UPORABE

- Sačuvajte jamstvenu karticu. Najprije pročitajte sigurnosne upute i priručnik te ih čuvajte na sigurnom mjestu. Provjerite nije li uređaj oštećen. Ako je, odmah kontaktirajte prodavača ili postprodajnu službu.
- Uređaj postavite na ravnu, stabilnu, vatrostalnu radnu površinu podalje od prskanja vode. **Nemojte staviti ništa na vrh uređaja.** To ometa protok zraka i utječe na rezultat pečenja vrućim zrakom. Skinite svu ambalažu i sve naljepnice s uređaja.

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



- Rešetka za pećnicu, pekač, košarica za pečenje na vrući zrak i posuda za mrvice trebaju se ručno prati vrućom otopinom sredstva za pranje i neabrazivnom spužvicom. **Upozorenje: priloženi dodaci ne smiju se prati u perilici posuda.**
- Temeljito osušite sve dijelove prije nego što ih vratite u pećnicu. **VAŽNO: Stavite posudu za mrvice ispod donjih grijaćih elemenata.**
- Unutrašnji i vanjski dio uređaja obrišite vlažnom krpom. Uređaj radi tako da stvara topli zrak.

PRVA UPORABA PRAZNOG UREĐAJA

Da biste uklonili ostatke nastale pri proizvodnji i mirise novog uređaja, uređaj prvi put pokrenite dok je prazan (bez dodataka).

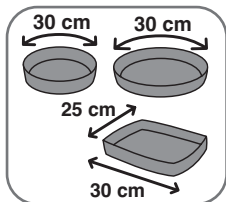
- Kabel za napajanje priključite u strujni utičnik.
- Zakrenite rotirajuću ručicu za izbornike na **BAKE**.
- Okrenite ručicu za temperaturu/vrijeme na **220 °C**.
- Pritisnite tipku da biste odabrali vrijeme.
- Okrenite ručicu za temperaturu/vrijeme na **45 minuta**.
- Pritisnite da biste pokrenuli uređaj.

VAŽNO: moguća je pojava dima. To je normalno i prestat će ubrzo nakon uporabe.

- Uređaj je moguće zaustaviti prije završetka vremena pripreme hrane tako da pritisnete tipku .
- Uređaj će na kraju pripreme hrane proizvesti zvuk.

OPĆENITI SAVJETI

1. Posuđe



Da biste odabrali posuđe i kalupe: razmislite od unutarnjim dimenzijama uređaja.

Ako je riječ o okrugloj / ovalnoj posudi, promjer ne bi smio premašiti 30 cm.

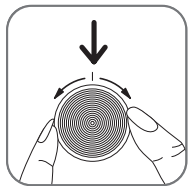
Ako je riječ o pravokutnoj posudi, dimenzije ne bi smjele biti dulje od 30 cm.

2. Vrijeme pripreme hrane ⌚

Može biti između 1 minute i 12 sati.

Zbog sigurnosnih razloga način za roštilj ne smije se rabiti dulje od 2 sata.

3. Postavljanje rotirajuće ručice (ručice za odabir)



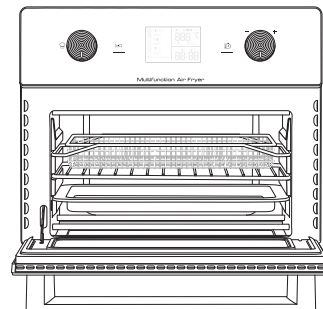
- Ručica će omogućiti odabir automatskih izbornika, načina pripreme hrane ili postavki (temperatura, mjerač vremena i razina zapečenosti za tost).
- Ručica se može zakretati u oba smjera. Zakrenite je u smjeru kazaljki na satu radi povećanja temperature ili vremena pripreme, a u smjeru suprotnom od kazaljki na satu za smanjivanje temperature ili vremena pripreme.

4. Unutarnje svjetlo i zvuk

- Tijekom pripreme hrane uključuje se unutarnje svjetlo. Preostalo se vrijeme pripreme prikazuje na zaslonu. Prikaz se mijenja svake sekunde. U slučaju načina DEHYDRATE (Dehidracija) prikazano se vrijeme mijenja svake minute. Tijekom zadnjih 59 minuta 59 sekundi, prikazano vrijeme će se smanjivati svake 1 sekunde.
- 3 zvuka označavaju kraj vremena pripreme hrane. Unutarnje se svjetlo odmah isključuje i pećnica automatski prestaje s radom.

5. Položaj dodataka

Položaj dodataka može utjecati na rezultate pripreme hrane. Položaje rešetke u pećnici potražite u dijagramima u nastavku.



Gornji položaj za pečenje na vrući zrak i roštiljanje (načini AIR FRY (Pečenje na vrući zrak) i GRILL (Roštilj))	
Srednji položaj za pizzu, tost, pecivo i dehidraciju (načini PIZZA, TOAST (Tost) i DEHYDRATE (Dehidracija))	
Donji položaj za kuhanje i pečenje (načini ROAST (Pečenje), BAKE (Pečenje kolača i kruha) i REHEAT (Podgrijavanje)). Napomena: ako je riječ o piletini ili drugim većim namirnicama, rešetku je potrebno staviti u donji položaj. Ako je riječ o manjim namirnicama, košarica ili rešetka mogu biti u srednjem položaju.	

NAČIN PRIPREME

Način	Primjena	Predloženi dodatak	Položaj dodatka	Postavljanje
 AIR FRY (Pečenje na vrući zrak)	Hranu kao što su krumpirići, kriške krumpira, pohani pileći medaljoni, pileća krila možete ispeći s vrlo malo ili nimalo dodatnog ulja.	Košarica za pečenje na vrući zrak	Gornji *Ovisno o modelu: 2. košarica u sredini	200°C 25 min
 ROAST (Pečenje)	Izgleda hrskavo izvana i savršeno pečeno iznutra. Rabite za pečeno povrće i meso, kao što su pilećina, govedina, janjetina i svinjetina.	Rešetka + Pekač	Donji	190°C 30 min
 GRILL (Roštilj)	Ispicite meso i ribu na roštilju te popržite gornji sloj složenaca.	Rešetka	Gornji	200°C 10 min
 ROAST (Pečenje kolača i kruha)	Služi za pečenje kao klasična pećnica za tradicionalno pečenje slatkih ili slanijih pita, quicheova, kolača, muffina, peciva i souffléa.	Posuda na rešetki	Donji	180°C 20 min
 PIZZA	Ispicite zamrznute ili domaće pize.	Rešetka	sredina	220°C 15 min
 TOAST (Tost)	Zapećite kriške kruha, lisnato tijesto, tostirani sendvici i slaninu do željene razine zapečenosti.	Rešetka	sredina	230°C Razina zapečenosti 4 4 min 45 kriške 4
 DEHYDRATE (Dehidracija)	Dehidrirajte meso, voće, pa čak i povrće.	Košarica za pečenje na vrući zrak	sredina *Ovisno o modelu: 2. košarica u Gornji	60°C 6h
BAGEL (PECIVO)  TOAST	Tostirajte polovice peciva kada ih stavite okrenute prema gore na žičanu rešetku.	Rešetka	sredina	 TOAST 230 °C Razina zapečenosti 2 3 min 55
REHEAT (PODGRIJAVANJE)  ROAST	Podgrrijte ostatke hrane bez pečenja.	Rešetka	Donji	 ROAST 160°C 10 min

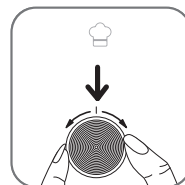
UPORABA SAMO JEDNE LADICE UREĐAJA

Uređaj možete upotrijebiti za pripremu brojnih recepata. Vrijeme kuhanja glavnih namirnica navedeno je u odjeljku „Vodič za pripremu hrane”. Recepti na internetu pomoći će vam da se upoznate s uređajem.

1. Kabel za napajanje priključite u strujnu utičnicu.
2. Stavite hranu u košaricu, na rešetku ili u pekač.
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 košaricu, rešetku ili pekač natrag u uređaj.
4. Da biste započeli s pripremom hrane, moguće je birati između automatski postavljenog načina pripreme hrane ili ručnih postavki.

Uporaba automatskih načina za pripremu hrane

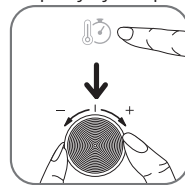
Uređaj ima unaprijed programirane izbornike koji određuju temperaturu i vrijeme.



- Zakrenite rotirajuću ručicu za izbornike  da biste došli do željenog načina pripreme hrane (načini su detaljno opisani u odjeljku „Vodič za pripremu hrane”).
- Da biste promijenili unaprijed postavljenu temperaturu, zakrenite ručicu za odabir  da biste povećali ili smanjili vrijednost temperature. Da biste prilagodili vrijeme pripreme, pritisnite tipku  da biste prešli na način za odabir TIME (Vrijeme). Nakon toga zakrenite ručicu za odabir  da biste povećali ili smanjili vrijeme pripreme hrane.
- Pokrenite postupak pripreme tako da pritisnete tipku za pokretanje . Pokrenut će se priprema hrane. Na zaslonu će se izmjenično prikazivati temperatura i preostalo vrijeme pripreme hrane.

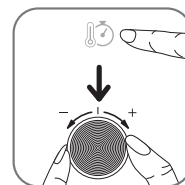
Ručne postavke

- Upravljanje temperaturom



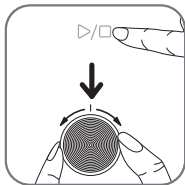
Pritisnite tipku . Postavite temperaturu tako da zakrenete ručicu za odabir do željene temperature između 60 °C i 230 °C. Postavka temperature ovisi o načinu rada. Za načine rada AIR FRY / GRILL, maksimalna temperatura je 200°C.

- Upravljanje vremenom pripreme hrane



Pritisnite tipku . Postavite trajanje pripreme tako da zakrenete ručicu za odabir do željenog vremena. Na digitalnom će zaslonu biti izraženo vrijeme u satima i minutama (npr.: 0:45).

- Kuhanje



Kada završite s postavljanjem, pritisnite tipku . Uređaj će se pokrenuti. Unutarne će se svjetlo uključiti.

Prikazano vrijeme smanjivat će se za jednu sekundu sve dok postupak pripreme ne bude završen. Na kraju zakazanog vremena 3 zvučna signala označavaju kraj pripreme hrane. Pečnica prestaje sa zagrijavanjem. Unutarne se svjetlo odmah isključuje.

Napomena: u slučaju načina za dehidraciju prikazano se vrijeme mijenja svake minute. Tijekom zadnjih 59 minuta 59 sekundi, prikazano vrijeme će se smanjivati svake 1 sekunde.

NAPOMENA: vrijeme pripreme i temperatura mogu se prilagoditi u bilo kojem trenutku postupka pripreme.

- Prestanite kuhati

Uređaj je moguće zaustaviti prije završetka vremena pripreme hrane. Da biste to učinili, pritisnite tipku .

- Višak masnoće iz hrane skuplja se u posudu za kapljinu.
 - Neke vrste hrane potrebno je protresti na pola vremena pripreme radi postizanja optimalnih rezultata (pogledajte odjeljak „Vodič za pripremu hrane“). Da biste protresli hranu, rukavicom izvucite košaricu ili rešetku i hvataljkama okrenite hranu. Nakon toga vratite košaricu ili rešetku u uređaj i ponovno pritisnite tipku za pokretanje da biste ponovno pokrenuli pripremu hrane.
 - Kada začujete zvuk mjerača vremena, to znači da je vrijeme pripreme hrane završilo. Izvucite košaricu ili rešetku iz uređaja i postavite je na vatrostalnu površinu.
 - Provjerite je li hrana gotova. Ako hrana još nije gotova, jednostavno vratite košaricu ili rešetku u uređaj i postavite mjerač vremena na još nekoliko minuta.
 - Kada hrana bude gotova, izvadite košaricu ili rešetku. Kada hrana bude gotova, izvadite posudu. Da biste izvadili hranu, iz posude je podignite s pomoću hvataljki.
- Oprez:** nemojte dirati proizvod ni dodatke tijekom uporabe i neko vrijeme nakon uporabe jer će se veoma zagrijati. Držite ih samo rukavicama ili za ručke.
- Nakon pripreme hrane dodaci i sama hrana jako su vrući.**
- Kada hrana bude gotova, uređaj će odmah biti spreman za pripremu nove hrane.

TOST

- Da biste odabrali način rada Tost, zakrenite ručicu za odabir funkcije tako da pristupite načinu Tost.
- Način TOAST (Tost) unaprijed je postavljen na razinu zapečenosti 4 (4:45 min za 4 kriške).
- Zakrenite ručicu da biste povećali ili smanjili razinu zapečenosti.
- Pritisnite da biste odabrali broj kriški.
- Zakrenite ručicu da biste povećali ili smanjili broj kriški.
- Jednom pritisnite tipku da biste pokrenuli pripremu.

VODIČ ZA PRIPREMU HRANE

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

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

Način pripreme	Recept	Količina	Pribl. vrijeme	Temperatura	Protresti*	Dodatne informacije
Unaprijed postavljeni načini rada						
AIR FRY (Pečenje na vrući zrak)	Zamrznuti krumpirići	300 - 700 g 1200 - 1300 g (600-650 g na svakoj košari)***	20 - 35 min 35 - 40 min	180°C 180°C	Da Da	Ovisno o modelu : Na sredini pripreme okrenite položaj košarica.
	Domaći krumpirići	500 - 700 g	25 - 35 min	180°C	Da	Dodajte 1 žlicu ulja**
	Zamrznuti pileći medaljoni	300 - 400 g	15 - 18 min	200°C	Da	
ROAST (Pečenje)	Pile (cijelo)	1200 - 1500 g	45 - 55 min	200°C		
	Filet lososa	400 - 600 g	15 - 20 min	170°C		
GRILL (Roštilj)	Makaroni sa sirom	400 - 500 g	10 - 15 min	200°C		
ROAST (Pečenje kolača i kruha)	Čokoladne torte	300 - 600 g	20 - 30 min	180°C		
	Kolačići	10 - 12 kom	10 - 12 min	180°C		
PIZZA	Pizza	26 - 30 cm	10 - 15 min	180°C		
TOAST (Tost)	Meki kruh	4 kriške	4 min 45	230°C		Razina zapečenosti 4
DEHYDRATE (Dehidracija)	Jabuke	2 - 4 kom (koristeći obje košare)***	8h	60°C		Narežite na tanke kriške. Okrenite košarice na polovici pripreme hrane.***
	Banane	2 kom (koristeći obje košare)***	8h	60°C		Kriške debljine od 1 cm Okrenite košarice na polovici pripreme hrane.***
Ručni načini rada						
BAGEL (Pecivo) TOAST	Kruh za pecivo	2 kom	3 - 4 min	230°C		Razina zapečenosti 2
REHEAT (Podgrijavanje) ROAST			10 - 15 min	175°C		

* Okrenite hranu hvataljkama na polovici pripreme hrane.

** Sastojke je prije pripreme u posudi potrebno pomiješati s maslinovim uljem.

*** Ovisno o modelu.

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

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

ODRŽAVANJE TOPLINE (SAMO NAČIN AIR FRY (PEČENJE NA VRUĆI ZRAK))

- Kada postupak pripreme hrane AIRFRY (Pečenje na vrući zrak) bude završen, način održavanja topline automatski će se pokrenuti. Na zaslonu će se prikazati „WARM” (Zagrijavanje).
- Održavanje topline unaprijed je postavljeno na 10 minuta pri temperaturi od 60 °C.
- Nakon 10 minuta način Keep warm (Održavanje topline) automatski se zaustavlja. Uređaj proizvodi zvuk i automatski se zaustavlja.

SAVJETI

- Priprema manje hrane obično traje kraće od pripreme većih komada hrane.
- Veća količina hrane zahtijeva samo nešto dulje vrijeme pripreme hrane, dok manja količina zahtijeva samo nešto kraće vrijeme pripreme.
- 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 500 grama.
- Rabite kupovno lisnato i prhko tijesto da biste brzo i jednostavno pripremili punjene zalogajčiće.
- Ako želite ispeći kolač ili quiche ili ispržiti osjetljive ili punjene sastojke, posudu za pećnicu stavite u posudu uređaja. Moguće je rabiti posude za pećnicu od silikona, nehrđajućeg čelika, aluminija i terakote. Moguće je rabiti posude za pećnicu od silikona, nehrđajućeg čelika, aluminija i terakote.
- 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 175 °C na najviše 15 minuta. Vrijeme pripreme hrane moguće je prilagoditi ovisno o količini hrane da bi se ona u potpunosti podgrijala.

PRIPREMA DOMAĆIH PRŽENIH KRUMPIRIĆA

Preporučujemo da za najbolje rezultate uporabite zamrznute krumpiriće. 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 košaricu za pečenje na vrući zrak.
Posudu u kojoj se nalaze nauljeni krumpirići nemojte izravno odjednom izvnuti 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.

Pekač ima neprianjajući premaz.

Za čišćenje nemojte rabiti posebne proizvode za čišćenje na bazi metala (bakar, nehrđajući čelik...).

Nemojte rabiti abrazivne proizvode za održavanje (uključujući one korozivne na bazi sode) ni abrazivne spužvice ili pufere.

1. Iskopčajte utikač iz zidne utičnice i pričekajte da se uređaj ohladi.
2. Nakon svake uporabe izvadite posudu za mrvice te je ispraznite.
NAPOMENA: redovito praznite posudu za mrvice. Ručno je operite po potrebi.
3. Očistite dodatke vrućom vodom, malo sredstva za čišćenje i neabrazivnom spužvicom. Za uklanjanje preostale prljavštine možete uporabiti sredstvo za odmašćivanje.
Upozorenje: priloženi dodaci ne smiju se prati u perilici posuda.
Savjet: u slučaju tvrdokornih ostataka hrane, dodatak ispunite vrućom vodom i malo sredstva za čišćenje. Ostavite da se namače otprilike 10 minuta. Nakon toga ga isperite i ostavite da se osuši.
4. Vrata, unutarnje površine i prozirne dijelove očistite vlažnom krpom i blagim sredstvom za čišćenje.
5. Očistite grijači element suhom četkom za čišćenje da biste uklonili ostatke hrane.
6. Vanjski dio uređaja prebrišite vlažnom krpom.
7. Uređaj nemojte uranjati u vodu ni bilo koju drugu tekućinu.

ODLAGANJE

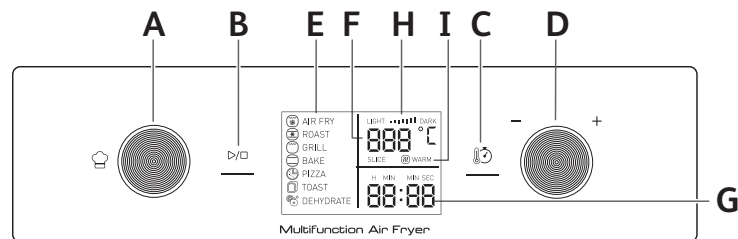
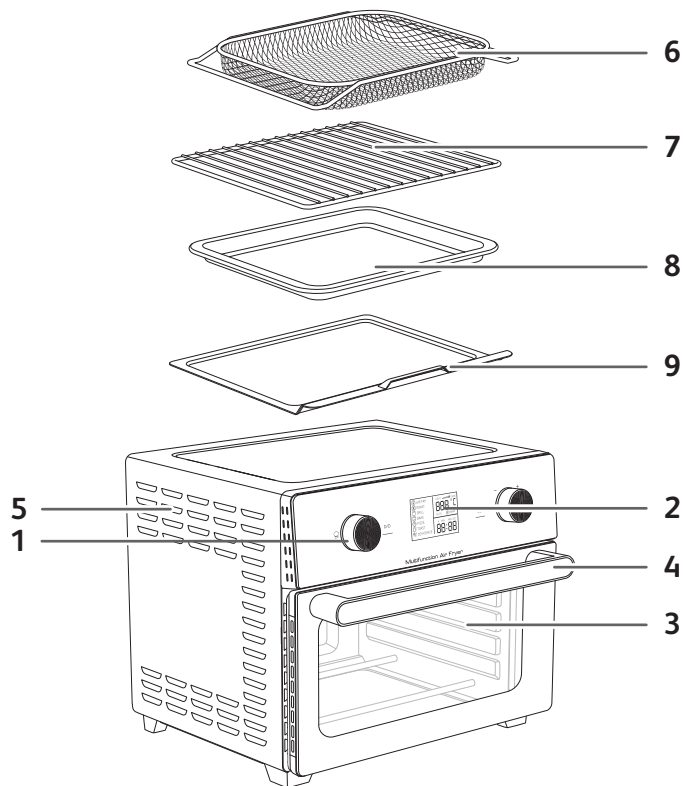
1. Iskopčajte uređaj i ostavite ga da se ohladi.
2. Provjerite jesu li svi dijelovi čisti i suhi.

JAMSTVO I SERVIS

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

RJEŠAVANJE PROBLEMA

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



ОПИСАНИЕ

1. Панель управления

A. Вращающаяся ручка для установки программ приготовления

B. Кнопка включения/выключения

C. Кнопка для регулировки температуры/времени

D. Вращающаяся ручка для выбора температуры или времени приготовления

2. Цифровой дисплей

E. Режимы приготовления

F. Отображение температуры

G. Отображение времени приготовления

H. Регулировка степени прожарки тостов и бейглов

I. Автоматическое поддержание тепла (только в режиме «АЭРОГРИЛЬ»)

3. Стеклопанель дверцы

4. Ручка дверцы

5. Вентиляционные отверстия

6. Корзина аэрогриля (*2 чаши — в зависимости от модели)

7. Решетка

8. Протвень для запекания

9. Поддон для крошек

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ

1. Аэрогриль

2. Запекание

3. Гриль

4. Выпекание

5. Пицца

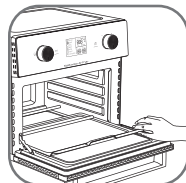
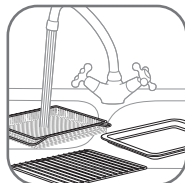
6. Тосты

7. Сушка

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Сохраните гарантийный талон. Сначала прочитайте инструкции по технике безопасности и руководство пользователя и положите их в надежное место. Убедитесь в том, что прибор не поврежден. При наличии повреждений немедленно свяжитесь с продавцом или центром послепродажного обслуживания.
2. Поместите прибор на плоской, устойчивой и жаропрочной рабочей поверхности вдали от брызг воды и любых источников тепла. **Ничего не ставьте на прибор.** Это приводит к нарушению потока воздуха и влияет на результат жарки горячим воздухом. Удалите все упаковочные материалы и с прибора все наклейки.

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



3. Решетку печи, противень для запекания, корзину аэрогриля и поддон для крошек нужно мыть в горячей мыльной воде, используя неабразивную губку.
Внимание! Включенные в комплект аксессуары нельзя мыть в посудомоечной машине.
4. Тщательно высушите все детали, прежде чем поместить их обратно в печь.
ВАЖНО: Поместите поддон для крошек под нижние нагревательные элементы.
5. Протрите внутреннюю и внешнюю поверхность прибора влажной тканью. Прибор готовит еду с помощью горячего воздуха.

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПУСТОГО ПРИБОРА

Запустите пустой прибор (без аксессуаров внутри), чтобы удалить остатки производственных частиц и запахи нового устройства.

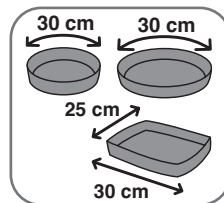
- Подключите шнур питания к электрической розетке.
- Чтобы установить ВАКЕ режим приготовления, поверните вращающуюся ручку .
- Поверните ручку для регулировки температуры/времени и установите значение 220°C.
- Нажмите кнопку , чтобы выбрать время.
- Поверните ручку для регулировки температуры/времени и установите значение 45 мин.
- Нажмите , чтобы запустить прибор.

ВАЖНО! Может появиться дым — это совершенно нормально. Он быстро исчезнет после использования.

- Прибор можно остановить до окончания времени приготовления, нажав кнопку .
- В конце процесса приготовления прибор издаст звуковой сигнал.

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

1. Посуда



При выборе блюд и форм для приготовления учитывайте внутренние размеры прибора.

Диаметр круглого / овального блюда не должен превышать 30 см.

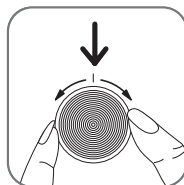
Диаметр прямоугольного блюда не должен превышать 30 см.

2. Время приготовления:

Это время может варьироваться от 1 минуты до 12 часов.

В целях безопасности запрещается использовать режим гриля более 1 часов.

3. Регулировка вращающейся ручки (переключателя)



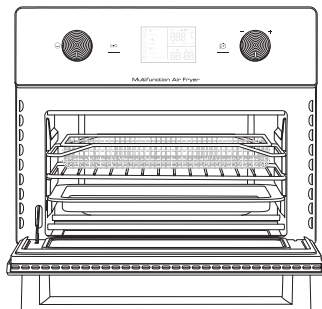
- С помощью ручки можно выбрать автоматические программы приготовления, способы приготовления или настройки (температуру, таймер или уровень прожарки для стейков).
- Ручку можно поворачивать в обоих направлениях. Чтобы увеличить температуру или время приготовления, вращайте ее по часовой стрелке, а чтобы уменьшить эти значения — против часовой стрелки.

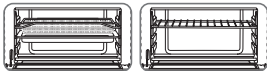
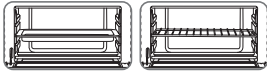
4. Внутреннее освещение и звук

- В процессе приготовления включается внутреннее освещение прибора. На экране отображается оставшееся время приготовления. Его изменение отражается с точностью до секунды. В режиме СУШКИ оставшееся время будет уменьшаться поминутно. В течение последних 59 минут 59 секунд отображаемое время будет уменьшаться на каждую 1 секунду.
- 3 звуковых сигнала указывают на окончание времени приготовления. Внутреннее освещение сразу же выключается, и печь автоматически прекращает работать.

5. Положение аксессуаров

Положение аксессуаров может повлиять на результаты приготовления. Правильное положение решеток печи можно посмотреть на схемах ниже.



Верхнее положение для аэрогриля и гриля (режимы «АЭРОГРИЛЬ» и «ГРИЛЬ»)	
Среднее положение для приготовления пиццы, тостов и бейглов, а также для сушки (режимы «ПИЦЦА», «ТОСТЫ» и «СУШКА»)	
Нижнее положение для приготовления и выпекания (режимы «ЗАПЕКАНИЕ», «ВЫПЕКАНИЕ» и «РАЗОГРЕВ»).	
Примечание. Для приготовления курицы или других крупных продуктов решетку необходимо установить в нижнее положение. Если вам нужно приготовить продукты небольшого размера, корзину или решетку можно установить в среднее положение.	

РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Режим	Применение	Предлагаемый аксессуар	Положение аксессуаров	Предварительные настройки
 AIR FRY (АЭРОГРИЛЬ)	Готовьте такие блюда, как картофель фри, картофельные дольки, куриные наггетсы и куриные крылья без добавления или с небольшим количеством растительного масла.	Корзина аэрогриля	Вверху *В зависимости от модели: вторая корзина может находиться в среднем положении	200°C 25 min
 ROAST (ЗАПЕКАНИЕ)	Приготовление с идеальной прожаркой внутри и хрустящей корочкой снаружи. Используйте этот режим для запекания овощей и мяса — куриного, говяжьего, мяса ягненка и свинины.	Решетка + Протвень для запекания	Нижнее	190°C 30 min
 GRILL (ГРИЛЬ)	Приготовление на гриле мяса и рыбы, а также запеканки с румяной корочкой.	Решетка	Вверху	200°C 10 min
 BAKE (ВЫПЕЧКА)	Использование прибора в качестве обычной печи для приготовления выпечки: сладких или сытных пирогов, кишей, тортов, кексов, мучных изделий или суфле.	Блюда на решетке	Нижнее	180°C 20 min
 PIZZA (ПИЦЦА)	Приготовление замороженной или домашней пиццы.	Решетка	Среднее	220°C 15 min
 TOAST (ТОСТЫ)	Поджаривание ломтиков хлеба, лепешек, сэндвичей или бекона до нужной степени.	Решетка	Среднее	230°C Степень прожарки 4 4 min 45 ломтика 4
 DEHYDRATE (СУШКА)	Высушивание мяса, фруктов и овощей.	Корзина аэрогриля	Среднее *В зависимости от модели: вторая корзина в верхней части	60°C 6h
 БЕЙГЛЫ TOAST	Поджаривание половинок бейглов, положенных разрезанной стороной на решетку.	Решетка	Среднее	 TOAST 230 °C Степень прожарки 2 3 min 55
 РАЗОГРЕВ ROAST	Подогревайте оставшуюся еду, не превышая необходимую для этого температуру.	Решетка	Нижнее	 ROAST 160°C 10 min

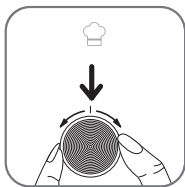
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТОЛЬКО ОДНОЙ ЧАШИ ПРИБОРА

Прибор может готовить большое количество блюд. Время приготовления основных блюд указано в разделе «Таблица приготовления блюд». Рецепты в Интернете, помогут вам дополнительно узнать о приборе и его возможностях.

1. Подключите шнур питания к электрической розетке.
2. Поместите продукты в корзину, на решетку или противень для выпечки.
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. Установите корзину, решетку или противень обратно в прибор.
4. Перед началом приготовления вы можете выбрать автоматически режим или ручные настройки.

Использование автоматических режимов приготовления

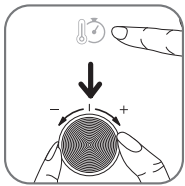
В приборе предусмотрены заданные программы приготовления, определяющие температуру и время.



- Чтобы установить нужный режим приготовления, поверните вращающуюся ручку (подробно эти режимы описаны в разделе «Таблица приготовления блюд»).
- Чтобы изменить предварительно заданную настройку температуры, поверните ручку-переключатель в сторону увеличения или снижения температуры. Для настройки времени приготовления нажмите кнопку, чтобы переключиться на режим выбора «ВРЕМЯ». Затем поверните ручку-переключатель в сторону снижения или увеличения времени приготовления.
- Запустите процесс приготовления, нажав кнопку. Приготовление начинается. Температура и оставшееся время приготовления будут попеременно отображаться на экране.

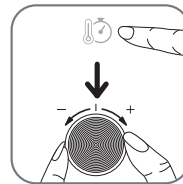
ручные настройки

- Регулировка температуры



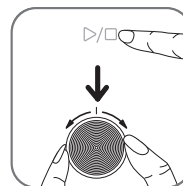
Нажмите кнопку. Установите температуру, повернув переключатель до нужного значения от 60°C до 230°C. Установка температуры зависит от режима. Для режимов AIR FRY / GRILL максимальная температура составляет 200°C.

- Регулировка времени приготовления



Нажмите кнопку. Установите продолжительность приготовления, повернув переключатель до нужного времени. На цифровом дисплее отображается время в часах и минутах (например, 0:45).

- Приготовление



После завершения настройки нажмите кнопку. Прибор запустится. Включится внутреннее освещение.

Отображаемое время будет уменьшаться каждую секунду до завершения процесса приготовления. По истечении времени приготовления прибор издает 3 звуковых сигнала, которые указывают на окончание приготовления. Печь прекращает нагрев. Внутреннее освещение сразу выключается.

Примечание. В режиме сушки оставшееся время будет уменьшаться по минуте. В течение последних 59 минут 59 секунд отображаемое время будет уменьшаться на каждую 1 секунду.

ПРИМЕЧАНИЕ. Время и температуру приготовления можно регулировать в любое время в процессе приготовления.

- Прекратите готовить
Прибор можно остановить до окончания времени приготовления, нажав кнопку.
5. Излишки масла собираются в поддон.
 6. Некоторые продукты необходимо перемешать по истечении половины времени приготовления для получения оптимальных результатов (см. раздел «Таблица приготовления блюд»). Чтобы перемешать или перевернуть еду с помощью кухонных щипцов, вытащите корзину или решетку, используя кухонную рукавицу. Затем снова установите корзину или решетку в прибор и опять нажмите кнопку Start, чтобы возобновить приготовление.
 7. Когда прозвучал звуковой сигнал таймера, установленное время приготовления закончено. Извлеките корзину или решетку из прибора и установите их на жаропрочную поверхность.
 8. Проверьте готовность блюда.
Если блюдо все еще не готово, просто вставьте корзину или решетку обратно в прибор и установите таймер еще на несколько дополнительных минут.
 9. Когда блюдо будет готово, извлеките корзину или решетку. Как только блюдо будет готово, извлеките чашу. Извлеките продукты из чаши с помощью щипцов.
Внимание! Не прикасайтесь к прибору и его аксессуарам во время его использования и в течение некоторого времени после, так как есть вероятность обжечься. Держите только при помощи кухонных рукавиц или за ручку. По окончании приготовления все очень горячее, аккуратно.
 10. Когда порция продуктов приготовлена, прибор сразу же готов к приготовлению следующей порции.

ТОСТЫ

- Режим приготовления «ТОСТЫ» можно выбрать, повернув функциональную ручку.
- Этот режим предварительно установлен на уровень прожарки 4 (4:45 мин, 4 ломтика).
- Чтобы увеличить или снизить уровень прожарки, поверните ручку.
- Чтобы выбрать количество ломтиков, нажмите .
- Чтобы увеличить или уменьшить количество ломтиков, поверните ручку.
- Чтобы запустить процесс приготовления, нажмите .

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.

Режим приготовления	Рецепт	Количество	Прибл. время	Температура	Перемешать*	Доп. информация
Предварительно заданные режимы						
 AIR FRY (АЭРОГРИЛЬ)	Замороженный картофель фри	300 - 700 g	20 - 35 min	180°C	Да	
		1200 - 1300 g (600-650 g на каждой корзине)***	35 - 40 min	180°C	Да	В зависимости от модели. В середине цикла приготовления поверните корзины.
	Домашний картофель фри	500 - 700 g	25 - 35 min	180°C	Да	Добавьте одну чайную ложку растительного масла**
	Замороженные куриные наггетсы	300 - 400 g	15 - 18 min	200°C	Да	
 ROAST (ЗАПЕКАНИЕ)	Курица (целая)	1200 - 1500 g	45 - 55 min	200°C		
	Филе семги	400 - 600 g	15 - 20 min	170°C		
 GRILL (ГРИЛЬ)	Макароны с сыром	400 - 500 g	10 - 15 min	200°C		
 BAKE (ВЫПЕЧКА)	Шоколадные торты	300 - 600 g	20 - 30 min	180°C		
	Печенье	10 - 12 кусочки	10 - 12 min	180°C		
 PIZZA (ПИЦЦА)	Пицца	26 - 30 см	10 - 15 min	180°C		
 TOAST (ТОСТЫ)	Мягкий хлеб	4 ломтика	4 min 45	230°C		Степень прожарки 4
 DEHYDRATE (СУШКА)	Яблоки	2 - 4 кусочки (использование обеих корзины)***	8h	60°C		Порежьте яблоки на тонкие ломтики. Поверните корзины в середине цикла приготовления***.
	Бананы	2 кусочки (использование обеих корзины)***	8h	60°C		Ломтики толщиной 1 см. Поверните корзины в середине цикла приготовления***.
Ручные режимы.						
 БЕЙГЛЫ TOAST	Бейглы	2 кусочки	3 - 4 min	230°C		Степень прожарки 2
 РАЗОГРЕВ ROAST			10 - 15 min	175°C		

*По истечение половины времени приготовления переверните продукты с помощью кухонных щипцов.

**Перед приготовлением ингредиенты необходимо смешать с растительным маслом в чаше.

***В зависимости от модели.

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

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

ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА (ТОЛЬКО В РЕЖИМЕ АЭРОГРИЛЯ)

- По завершении процесса приготовления в режиме «АЭРОГРИЛЬ» автоматически запустится режим поддержания тепла. На экране появится сообщение ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА.
- Этот режим предварительно установлен на 10 мин. и 60°C.
- По истечении 10 минут он автоматически выключится. Прибор издаст звуковой сигнал и автоматически прекратит работу.

СОВЕТЫ

- Продукты небольшого размера требуют меньшего времени приготовления, чем продукты большого размера.
- Для приготовления большего количества продуктов требуется немного больше времени, а для приготовления меньшего количества продуктов — немного меньше времени.
- 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 500 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 15 минут установите температуру 175°C. Время приготовления можно изменить в зависимости от объема блюда, чтобы тщательно подогреть его.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДОМАШНЕГО КАРТОФЕЛЯ ФРИ

Для получения наилучшего результата используйте замороженный картофель фри. Чтобы приготовить домашний картофель фри, выполните следующие действия:

- Выберите сорт картофеля, рекомендуемый для приготовления картофеля фри. Очистите и нарежьте картофель на равные по толщине соломки.
- 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.
- 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 в корзину аэрогриля.
Примечание. Не переваливайте картофельную соломку в масле из одной чаши в другую за один раз, иначе излишки масла окажутся на дне чаши.
5. Обжарьте картофельную соломку в соответствии с инструкциями в разделе «Таблица приготовления блюд».

ОЧИСТКА

Очищайте прибор после каждого использования.

Противень имеет антипригарное покрытие.

Не используйте для очистки специальные средства технического обслуживания на металлической основе (из меди, нержавеющей стали и т. д.).

Не используйте абразивные средства для технического обслуживания (включая коррозионно-активную соду), абразивные губки или полировальные материалы.

1. Отсоедините кабель питания от электросети и дайте прибору остыть.
2. После каждого использования извлекайте поддон для крошек и очищайте его от крошек.
ПРИМЕЧАНИЕ. Выбрасывайте крошки из поддона регулярно. При необходимости промывайте его вручную.
3. Очистите аксессуары в горячей воде с помощью небольшого количества моющего средства и губки без абразивного покрытия. Для удаления оставшихся загрязнений можно использовать жидкость для обезжиривания.
Внимание! Включенные в комплект аксессуары нельзя мыть в посудомоечной машине.
Совет. Чтобы удалить стойкие загрязнения, наполните аксессуар горячей водой и небольшим количеством моющего средства. Замочите примерно на 10 минут. Затем промойте и высушите.
4. Очистите дверцу, внутренние поверхности и полупрозрачные части влажной губкой и мягким моющим средством.
5. Очистите нагревательный элемент сухой щеткой, чтобы удалить остатки пищи.
6. Протрите внешнюю поверхность прибора влажной тканью.
7. Не погружайте прибор в воду или другие жидкости.

ХРАНЕНИЕ

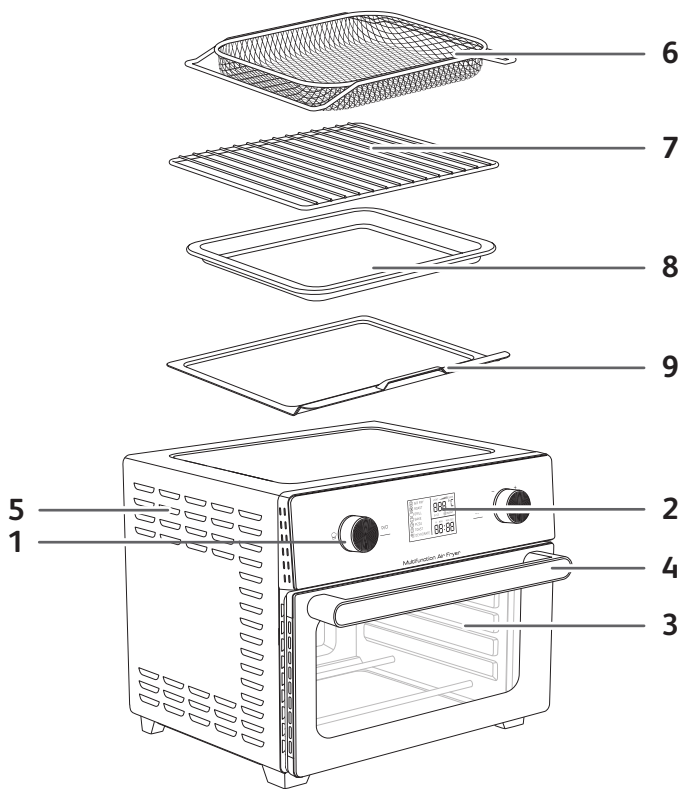
1. Отключите прибор от электросети и дайте ему остыть.
2. Убедитесь, что все части прибора очищены и высушены.

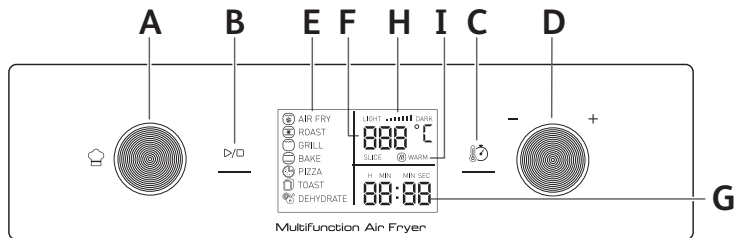
ГАРАНТИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

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





ОПИС

1. Панель керування

- A. Поворотний перемикач вибору меню приготування
- B. Кнопка пуску/зупинки
- C. Кнопка температури/часу
- D. Поворотний перемикач вибору температури чи часу приготування

2. Цифровий дисплей

- E. Режим приготування
- F. Температурний дисплей
- G. Час приготування
- H. Вибір рівня просмажування тостів і бейглів

I. Автоматичне збереження тепла (тільки в режимі ФРИТЮР)

- 3. Складні дверцята
- 4. Ручка дверцят
- 5. Вентиляційні отвори
- 6. Кошик для фритюру (* 2, залежно від моделі)
- 7. Решітка
- 8. Деко для випікання
- 9. Лоток для крихт

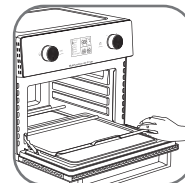
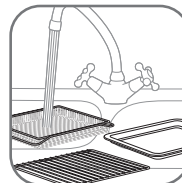
АВТОМАТИЧНІ РЕЖИМИ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ

- 1. Фритюр
- 2. Запікання
- 3. Програма гриля
- 4. Випікання
- 5. Піца
- 6. Тости
- 7. Дегідратація

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- Збережіть гарантійний талон. Насамперед прочитайте правила техніки безпеки й посібник користувача; зберігайте їх у безпечному місці. Перевірте, чи не пошкоджено прилад. Якщо пошкоджено, одразу зверніться до продавця або центру післяпродажного обслуговування.
- Помістіть прилад на рівну стійку та жаротривку робочу поверхню, де на нього не потраплять бризки води та будь-яких джерел тепла. **Не кладіть нічого на прилад**, це перешкоджатиме потокам повітря й вплине на результат смаження гарячим повітрям. Повністю зніміть пакування приладу та із приладу всі наклейки.

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



- Решітку духовки, деко для випікання, кошик для фритюру й лоток для крихт слід мити вручну теплою мильною водою за допомогою неабразивної губки. **Попередження. Аксесуари, які входять у комплектацію, не можна мити в посудомийній машині.**
- Ретельно висушіть усі деталі, перш ніж ставити їх назад у духовку. **ВАЖЛИВО:** Помістіть піддон для крихт під нижніми нагрівальними елементами.
- Протріть внутрішню та зовнішню частини приладу вологою ганчіркою. Під час роботи прилад утворює гаряче повітря.

ЗА ПЕРШОГО ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАД МАЄ БУТИ ПОРОЖНІМ

Використайте прилад порожнім (без аксесуарів всередині), щоб усунути будь-які виробничі залишки й інші запахи.

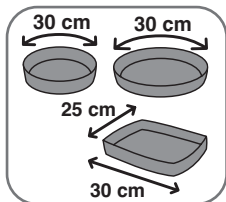
- Під'єднайте шнур живлення до розетки.
- Повертайте перемикач у положення BAKE.
- Поверніть перемикач температури/часу в положення 220 °C.
- Натисніть кнопку , щоб вибрати час.
- Поверніть перемикач температури/часу в положення 45 хвилин.
- Натисніть , щоб запустити прилад.

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ. Може утворитися дим, однак це є цілком нормальним і він швидко зникне після використання.

- Прилад можна зупинити до завершення часу приготування, натиснувши кнопку .
- Після завершення приготування прилад відтворює звуковий сигнал.

ЗАГАЛЬНІ ПОРАДИ

1. Посуд



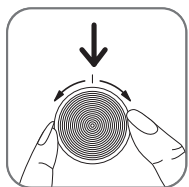
Під час вибору посуду, зокрема форм, враховуйте внутрішні розміри приладу.
Діаметр круглого / овального посуду не має перевищувати 30 см.
Ширина прямокутного посуду не має перевищувати 30 см.

2. Час приготування: ⌚

Може варіюватися від 1 хвилини до 12 годин.

Із міркувань безпеки режим гриля неможливо ввімкнути більш ніж на 1 годин.

3. Налаштування поворотного перемикача (селектор)



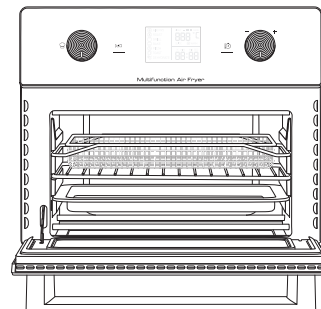
- Перемикач пришвидшить вибір автоматичних меню, способів приготування й налаштувань (температура, таймер, рівень підсмажування для режиму тостів).
- Перемикач можна повертати в обох напрямках. Повертайте його за годинниковою стрілкою, щоб збільшувати температуру чи час приготування, або проти годинникової стрілки, щоб зменшувати температуру чи час приготування.

4. Внутрішнє освітлення й звукові сигнали

- Під час приготування вмикається внутрішнє освітлення. Час приготування, що залишився, відображається на екрані. Відображуваний час змінюється щосекунди.
У режимі ДЕГІДРАТАЦІЯ відображуваний час змінюється щохвилини. Протягом останніх 59 хвилин 59 секунд час, що відображається, буде зменшуватися на 1 секунду.
- Коли звуковий сигнал лунає 3 рази, це вказує на завершення часу приготування. Внутрішнє освітлення одразу вимикається й духовка автоматично припиняє роботу.

5. Розташування аксесуарів

Розташування аксесуарів може вплинути на результати приготування. Ознайомтеся з таблицями розташування решітки духовки нижче.



Розташування зверху для фритюру й гриля (Режими ФРИТЮР і ГРИЛЬ)	
Розташування посередині для піци, тостів, бейглів і дегідратації (Режими ПІЦА, ТОСТИ й ДЕГІДРАТАЦІЯ)	
Розташування внизу для звичайного приготування й випікання (Режими ЗАПІКАННЯ, ВИПІКАННЯ й РОЗІГРІВАННЯ).	

Примітка. Для приготування курки й інших продуктів великого розміру решітку слід розмішувати внизу. Для приготування продуктів малого розміру решітку чи кошик слід розмішувати посередині.

РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ

Режим	Призначення	Рекомендовані аксесуари	Розташування аксесуарів	Попередні налаштування
 AIR FRY (ФРИТЮР)	Смажте у фритюрі страви на кшталт картоплі фри, скибок картоплі, курячих нагетсів, курячих крилець із малою кількістю олії або без неї.	Кошик для фритюру	Зверху * Залежно від моделі : другий кошик посередині	200°C 25 min
 ROAST (ЗАПІКАННЯ)	Готуйте страви хрусткими зовні й ідеально просмаженими всередині. Використовуйте для смаження овочів і м'яса, наприклад курки, яловичини, баранини та свинини.	Решітка + Деко для випікання	внизу	190°C 30 min
 GRILL (ГРИЛЬ)	Приготування на грилі м'яса й риби та підрум'янювання запіканок.	Решітка	Зверху	200°C 10 min
 BAKE (ВИПІКАННЯ)	Випікайте солодкі або солоні пироги, кіші, торти, кекси, тістечка й суфле як у звичайній духовці.	Посуд на решітці	внизу	180°C 20 min
 PIZZA (ПІЦЦА)	Готуйте заморожену й домашню піцу.	Решітка	посередині	220°C 15 min
 TOAST (ТОСТИ)	Готуйте шматочки хліба, крамплети, сандвічі й бекон до потрібного рівня просмажування.	Решітка	посередині	230°C Рівень підсмажування 4 4 min 45 скибочки 4
 DEHYDRATE (ДЕГІДРАТАЦІЯ)	Дегідруйте м'ясо, фрукти й навіть овочі.	Кошик для фритюру	посередині * Залежно від моделі : другий кошик зверху	60°C 6h
БЕЙГЛИ  TOAST	Підсмажуйте половинки бейгла, розмістивши їх на решітці м'якушем догори.	Решітка	посередині	 TOAST 230 °C Рівень підсмажування 2 3 min 55
РОЗІГРІВАННЯ  ROAST	Розігрівайте залишки страв, не пересмажуючи їх.	Решітка	внизу	 ROAST 160°C 10 min

ВИКОРИСТАННЯ ТІЛЬКИ ОДНОГО КОНЕТЙНЕРА ПРИЛАДУ

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

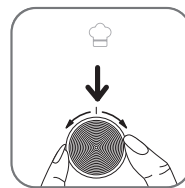
1. Під'єднайте шнур живлення до розетки.
2. Помістіть їжу в кошик, деко для випікання чи на решітку.

Примітка. Ніколи не перевищуйте максимальну кількість, указану в таблиці (див. розділ «Рекомендації з приготування»), оскільки це може вплинути на якість результату.

3. Розмістіть кошик, решітку чи деко для випікання в приладі.
4. Для початку приготування їжі можна обрати автоматичний режим або ручні налаштування.

Використання автоматичних режимів приготування

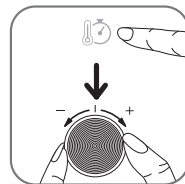
Прилад має попередньо запрограмовані меню, які визначають температуру й час.



- Повертайте перемикач  у положення потрібного режиму приготування (ці режими детально описано в розділі «Рекомендації з приготування»).
- Щоб змінити попереднє налаштування температури, повертайте перемикач  для збільшення чи зменшення значення температури. Щоб відрегулювати час приготування, натисніть кнопку  для перемикачання в режим вибору ЧАСУ. Далі повертайте перемикач  для збільшення чи зменшення часу приготування.
- Запустіть процес приготування, натиснувши кнопку пуску . Розпочнеться процес приготування. Температура й час приготування, що залишився, буде змінюватися на екрані.

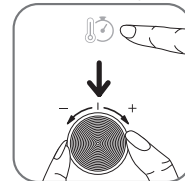
ручних налаштувань

- Контроль температури



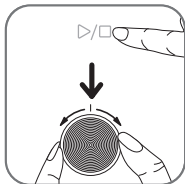
Натисніть кнопку . Установіть температуру, повернувши перемикач у потрібне положення в діапазоні від 60 °C до 230 °C. Налаштування температури залежить від режиму. Для режимів AIR FRY / GRILL максимальна температура становить 200°C.

- Контроль часу приготування



Натисніть кнопку . Установіть час приготування, повернувши перемикач до потрібного значення часу. На цифровому дисплеї відображається час у годинах і хвилинах (як-от 0:45).

Приготування їжі



Шойно налаштування вибрані, натисніть кнопку . Прилад запуститься. Внутрішнє освітлення ввімкнеться. Відображуваний час зменшуватиметься щосекунди, доки приготування не завершиться. Після закінчення призначеного часу тричі пролунає звуковий сигнал, що означає завершення приготування. Духовка припинить нагрівання. Внутрішнє освітлення одразу вимкнеться.

Примітка. У режимі дегідратації відображуваний час змінюється щохвилини. Протягом останніх 59 хвилин 59 секунд час, що відображається, буде зменшуватися на 1 секунду.

ПРИМІТКА. Час і температуру можна змінити в будь-який момент під час приготування.

Припинити готувати

Роботу приладу можна зупинити до закінчення часу приготування. Для цього потрібно натиснути кнопку .

- Залишок олії чи жиру з їжі накопичується у піддоні.
- Для деяких страв під час приготування необхідне перемішування, щоб забезпечити оптимальний результат (див. розділ «Рекомендації з приготування»). Для перемішування їжі витягніть кошик чи решітку, використовуючи рукавичку для духовки, і перевертайте її щипцями. Потім вставте кошик чи решітку назад у прилад і натисніть кнопку пуску повторно, щоб відновити процес приготування.
- Коли відтворюється звуковий сигнал таймера, це означає, що час приготування завершився. Вийміть кошик чи решітку з приладу й поставте її на жаротривку поверхню.
- Перевірте готовність страви. Якщо страва ще не готова, просто вставте кошик чи решітку назад у прилад і встановіть на таймері кілька додаткових хвилин.
- Коли страва буде готова, вийміть кошик чи решітку. Коли їжа буде готова, вийміть чашу. Щоб вийняти їжу з чаші, скористайтеся щипцями.
Увага! Під час використання й деякий час після нього не торкайтеся виробу та аксесуарів, оскільки вони будуть дуже гарячими. Тримайте їх виключно за допомогою кухонної рукавички або ручки. Після приготування аксесуари та їжа будуть дуже гарячими.
- Коли партію їжі приготовано, прилад одразу готовий до приготування наступної партії.

ТОСТИ

- Щоб вибрати режим приготування ТОСТИ, поверніть перемикач режиму приготування в положення режиму ТОСТИ.
- Режим ТОСТИ попередньо налаштований на рівень підсмажування 4 (4:45 хв, 4 шматочки).
- Повертайте перемикач для збільшення чи зменшення рівня підсмажування.
- Натисніть , щоб вибрати кількість шматочків.
- Повертайте перемикач для збільшення й зменшення кількості шматочків.
- Натисніть кнопку один раз, щоб почати приготування.

РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ

У таблиці нижче наведені основні налаштування для приготування страв.

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

Режим приготування	Рецепт	Кількість	Приблизний час	Температура	Струшування*	Додаткова інформація
Попередньо налаштовані режими						
AIR FRY (ФРИТЮР)	Заморожена картопля фри	300 - 700 g	20 - 35 min	180°C	Так.	
		1200 - 1300 g (600-650 g на кожному кошику)***	35 - 40 min	180°C	Так.	Залежно від моделі : На середині процесу приготування поверніть кошики.
	Домашня картопля фри	500 - 700 g	25 - 35 min	180°C	Так.	Додати 1 столову ложку олії**
	Заморожені курячі нагетеси	300 - 400 g	15 - 18 min	200°C	Так.	
ROAST (ЗАПІКАННЯ)	Курка (ціла)	1200 - 1500 g	45 - 55 min	200°C		
	Філе лосося	400 - 600 g	15 - 20 min	170°C		
GRILL (ГРИЛЬ)	Макарони з сиром	400 - 500 g	10 - 15 min	200°C		
BAKE (ВИПІКАННЯ)	Шоколадний торт	300 - 600 g	20 - 30 min	180°C		
	Печиво	10 - 12 шт.	10 - 12 min	180°C		
PIZZA (ПІЦЦА)	Піца	26 - 30 см	10 - 15 min	180°C		
TOAST (ТОСТИ)	М'який хліб	4 скибочки	4 min 45	230°C		Рівень підсмажування 4
DEHYDRATE (ДЕГІДРАТАЦІЯ)	Яблука	2 - 4 шт. (використовуючи обидва кошики)***	8h	60°C		Нарізати тонкими шматочками. Повернути кошик на середині процесу приготування.***
	Банани	2 шт (використовуючи обидва кошики)***	8h	60°C		Шматочки товщиною 1 см. Повернути кошик на середині процесу приготування.***
Ручні режими						
БЕЙГЛИ						
TOAST	Хліб для бейглів	2 шт.	3 - 4 min	230°C		Рівень підсмажування 2
РОЗІГРІВАННЯ						
ROAST			10 - 15 min	175°C		

- * Переверніть їжу щипцями на середині процесу приготування.
- ** Перед приготуванням інгредієнти потрібно перемішати з олією в чаші.
- *** Залежно від моделі.

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

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

ЗБЕРЕЖЕННЯ ТЕПЛА (ТІЛЬКИ В РЕЖИМІ «ФРИТЮР»)

- Коли приготування в режимі ФРИТЮР завершиться, режим «Збереження тепла» ввімкнеться автоматично. WARM (Тепло) відобразиться на дисплеї.
- Для режиму збереження тепла попередньо встановлено значення 10 хвилин і 60 °C.
- Через 10 хвилин режим «Збереження тепла» автоматично вимкнеться. Прилад відтворить звуковий сигнал і зупинить роботу автоматично.

ПОРАДИ

- Для приготування менших за розміром страв зазвичай необхідно менше часу, ніж для великих.
- Для приготування більшої кількості їжі потрібно лише трохи більше часу, ніж для приготування меншої кількості.
- 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 – 500 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. Можна використовувати посуд для духовки із силікону, нержавіючої сталі, алюмінію, теракоти.
- Прилад також можна використовувати для розігрівання їжі. Розігрівайте їжу протягом максимум 15 хвилин за температури 175 °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 покрийться олією.

4. Вийміть чипси із чаші руками або кухонним приладдям, щоб залишки олії залишилися в чаші. Помістіть чипси в кошик для фритюри.

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.

Деко для випікання має антипригарне покриття.

Не використовуйте для чищення засоби для обслуговування з металу (мідь, нержавіюча сталь тощо). Не використовуйте абразивні засоби для обслуговування (зокрема соду), а також абразивні губки чи полірувальні подушки.

1. Вийміть вилку з розетки й дайте приладу охолонути.
2. Після кожного використання виймайте лоток для крихт та очищайте його від крихт. ПРИМІТКА. Часто очищайте лоток для крихт. За потреби мийте його вручну.
3. Помийте аксесуари гарячою водою, м'яким засобом і неабразивною губкою. Для видалення залишків бруду можна використовувати знежирюючий рідкий засіб.

Попередження! Аксесуари, які входять у комплектацию, неможливо вивести з ладу.

Порада. Якщо не вдається видалити залишки їжі, наповніть аксесуар гарячою водою з мийним засобом. Зачекайте приблизно 10 хвилин, щоб вони просочилися. Потім промийте та висушіть його.

4. Очистьте дверцята, внутрішні поверхні й прозорі частини вологою губкою з м'яким мийним засобом.
5. Видаліть будь-які залишки їжі з нагрівального елемента сухою щіткою.
6. Протріть корпус приладу вологою ганчіркою.
7. Не занурюйте прилад у воду чи іншу рідину.

ЗБЕРІГАННЯ

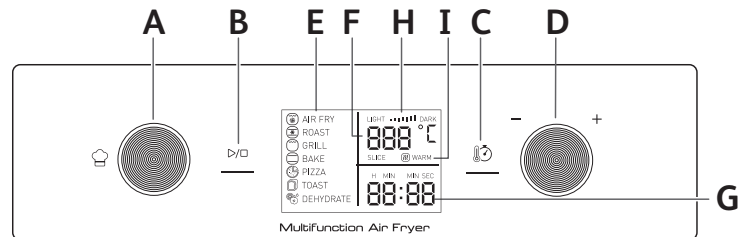
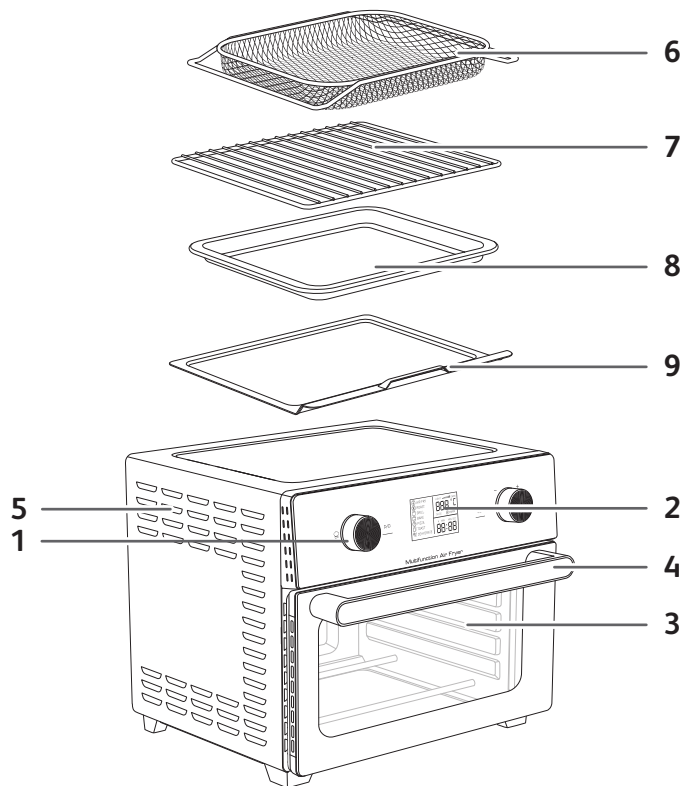
1. Від'єднайте прилад від джерела живлення і дайте йому охолонути.
2. Переконайтеся, що всі частини приладу чисті та сухі.

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.



DESCRIERE

1. Panou de comandă
 - A. Buton rotativ pentru programe de gătit
 - B. Buton Start/Stop
 - C. Buton pentru temperatură/durată
 - D. Buton rotativ pentru selectarea duratei sau temperaturii de gătit
2. Afișaj digital
 - E. Moduri de gătire
 - F. Afișaj temperatură
 - G. Durată de gătit
 - H. Buton de control rumenire pâine sau chiflă
 - I. Menținere la cald automată (numai modul AIR FRY (GĂTIRE CU AER CALD))
3. Ușă din sticlă
4. Mâner ușă
5. Fante de ventilare
6. Coș Air fry (Gătire cu aer cald) (*2 în funcție de model)
7. Grătar
8. Tavă de copt
9. Tavă pentru firimituri

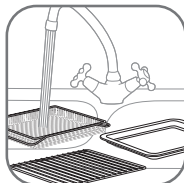
MODURI AUTOMATE DE GĂTIRE

1. Air Fry (Gătire cu aer cald)
2. Roast (Rotisare)
3. Program Grill (Grătar)
4. Bake (Coacere)
5. Pizza
6. Toast (Prăjire pâine)
7. Dehydrate (Deshidratare)

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Păstrați fișa de garanție. Citiți mai întâi instrucțiunile de siguranță și manualul. Păstrați-le într-un loc sigur.
Asigurați-vă aparatul nu este deteriorat. Dacă este cazul, contactați imediat vânzătorul sau serviciul post-vânzare.
2. Puneți aparatul pe o suprafață de lucru plană, stabilă, termorezistentă, departe de stropi de apă și de orice surse de căldură. **Nu așezați nimic deasupra aparatului.** Acest lucru perturbă fluxul de aer și afectează rezultatul gătirii la aer cald. Îndepărtați tot ambalajul de toate autocolantele de pe aparat.

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.



3. Grătarul pentru cuptor, tava de copt, coșul pentru gătire cu aer cald și tava pentru frimrituri trebuie spălate manual în apă caldă cu detergent, folosind un burete neabraziv.
Avertisment: Accesoriile incluse nu pot fi spălate în mașina de spălat vase.
4. Uscați bine toate piesele înainte de a le introduce din nou în cuptor.
IMPORTANT : Așezați tava pentru frimrituri sub elementele de încălzire inferioare.
5. Ștergeți interiorul și exteriorul aparatului cu o lavetă umedă. Aparatul funcționează prin producerea de aer cald.

PRIMA UTILIZARE CU APARATUL GOL

Utilizați aparatul gol (fără accesoriile din interior) pentru a elimina reziduurile de fabricație și mirosul de nou.

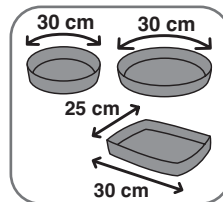
- Conectați cablul de alimentare la o priză electrică.
- Rotiți butonul de programe  pentru a ajunge la modul de gătire dorit.
- Rotiți butonul de temperatură/durată la 220 °C.
- Apăsăți tasta  pentru a selecta durata.
- Rotiți butonul de temperatură/durată la 45 minute.
- Apăsăți  pentru a porni aparatul.

IMPORTANT: Poate apărea fum; acest lucru este destul de normal și va dispărea rapid după utilizare.

- Aparatul poate fi oprit înainte de sfârșitul duratei de gătire apăsând tasta .
- Aparatul va emite un semnal sonor la finalul gătirii.

RECOMANDĂRI GENERALE

1. Vasele



Pentru a alege vasele și tăvile: luați în considerare dimensiunile interne ale aparatului.

Pentru un vas rotund / oval, diametrul nu trebuie să depășească 30 cm.

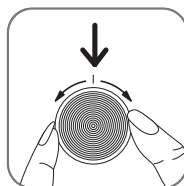
Pentru un vas dreptunghiular, nu trebuie să depășească 30 cm.

2. Durata de gătit

Poate varia de la 1 minut la 12 ore.

Din motive de siguranță, modul Grill (Grătar) nu poate fi utilizat mai mult de 2 ore.

3. Setarea butonului rotativ (selectorul)



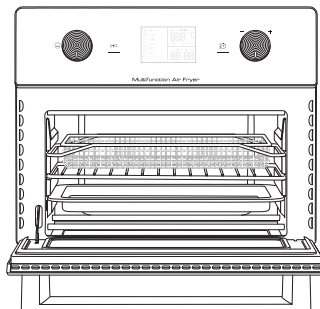
- Butonul va facilita selectarea programelor automate, a modurilor de gătire sau a setărilor (temperatură, cronometru, nivel de rumenire pentru modul Toast (Prăjire pâine).
- Butonul poate fi utilizat în ambele direcții de rotire. Rotiți în sens orar pentru a mări temperatura sau durata de gătire; rotiți în sens antiorar pentru a reduce temperatura sau durata de gătire.

4. Lumină interioară și semnal sonor

- În timpul gătirii, lumina interioară este aprinsă.
Timpul de gătire rămas va apărea pe ecran. Acesta progresează de la secundă la secundă. Pentru modul DEHYDRATE (DESHIDRATARE), timpul afișat va fi redus la fiecare 1 minut. În timpul ultimelor 59 de minute și 59 de secunde, timpul afișat va fi micșorat la fiecare 1 secundă.
- 3 semnale sonore vor indica finalizarea gătirii. Lumina interioară se stinge imediat și cuptorul se oprește automat.

5. Poziția accesoriilor

Poziția accesoriilor poate afecta rezultatele de gătire. Consultați diagramele de mai jos pentru pozițiile grătarului cuptorului.



Poziția superioară pentru gătire cu aer cald și pe grătar (modurile AIR FRY (GĂTIRE CU AER CALD) și GRILL (GRĂȚAR))	
Poziția de mijloc pentru pizza, pâine prăjită, chifle și deshidratare (modurile PIZZA, TOAST (PRĂJIRE PÂINE) și DEHYDRATE (DESHIDRATARE))	
Poziția inferioară pentru gătire și coacere (modurile ROAST (ROTISARE), BAKE (COACERE) și REHEAT (REÎNCĂLZIRE)). Notă: Pentru pui sau alte alimente mari, grătarul trebuie să fie în poziția inferioară. Pentru alimente mai mici, coșul sau grătarul pot fi în poziția de mijloc.	

MOD DE GĂTIRE

Mod	Utilizare	Accesoriu sugerat	Poziția accesoriilor	Presetări
AIR FRY (GĂTIRE CU AER CALD)	Prăjiți alimente precum cartofi pai, cartofi wedges, nuggets de pui, aripioare de pui cu puțin ulei sau deloc.	Coș Air fry	Superioară *În funcție de model: al doilea coș în mijloc	200°C 25 min
ROAST (ROTISARE)	Gătiți alimente crocante la exterior și perfect găsite la interior. Utilizați pentru legume prăjite și carne prăjită, cum ar fi pui, vită, miel și porc.	Grătar + Tavă de copt	inferioară	190°C 30 min
GRILL (GRĂȚAR)	Frigeți carne, pește și rumeniți partea de deasupra a semipreparatelor.	Grătar	Superioară	200°C 10 min
BAKE (COACERE)	Gătiți ca la un cuptor convențional pentru coacerea tradițională a plăcintelor dulci sau sărate, quiche, prăjituri, briose, produse de patiserie, soufflé.	Vas pe grătar	inferioară	180°C 20 min
PIZZA	Gătiți pizza congelată sau preparată în casă.	Grătar	Mijloc	220°C 15 min
TOAST (PRĂJIRE PÂINE)	Prăjiți felii de pâine, pâinici aerate, sandvișuri și șuncă până la nivelul dorit de rumenire.	Grătar	Mijloc	230°C Nivel de rumenire 4 4 min 45 felii 4
DEHYDRATE (DESHIDRATARE)	Deshidratați carne, fructe și chiar legume.	Coș Air fry	Mijloc *În funcție de model: al doilea coș în Superioară	60°C 6h
BAGEL (CHIFLĂ) TOAST	Prăjiți jumătăți de chiflă atunci când sunt așezate cu partea tăiată în sus pe grătarul de sarmă.	Grătar	Mijloc	TOAST 230 °C Nivel de rumenire 2 3 min 55
REHEAT (REÎNCĂLZIRE) ROAST	Încălziți mâncarea rămasă fără a o găti excesiv.	Grătar	inferioară	ROAST 160°C 10 min

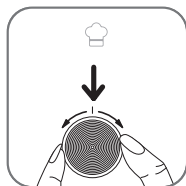
UTILIZAREA UNUI SINGUR COȘ AL APARATULUI

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

1. Conectați cablul de alimentare la o priză electrică.
2. Puneți alimentele în coș, pe grătar sau în tava de copt.
Notă: Nu depășiți cantitatea maximă indicată în tabel (consultați secțiunea „Ghid de gătire”), deoarece acest lucru poate afecta calitatea rezultatului final.
3. Puneți coșul, grătarul sau tava de copt la loc în aparat.
4. Pentru a începe gătit, puteți selecta dintre un mod de gătire automat sau setările manuale.

Utilizarea modurilor automate de gătire

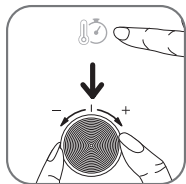
Aparatul dispune de programe presetate care determină temperatura și durata.



- Rotiți butonul de programe (cu iconiță de bucătărie) pentru a ajunge la modul de gătire dorit (aceste moduri sunt descrise în detaliu în secțiunea „Ghid de gătire”).
- Pentru a modifica presetarea de temperatură, rotiți butonul de selectare (cu iconiță de plus și minus) pentru a mări sau micșora valoarea temperaturii. Pentru a regla durata de gătire, apăsați butonul (cu iconiță de plus și minus) pentru a comuta la modul de selectare a DURATEI. Apoi, rotiți butonul de selectare (cu iconiță de plus și minus) pentru a mări sau reduce durata de gătire.
- Lansați procesul de gătire apăsând butonul Start (cu iconiță de play). Începe gătit. Temperatura și timpul de gătire rămas vor apărea intermitent pe afișajul ecranului.

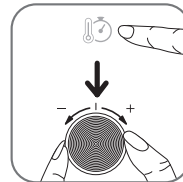
Setările manuale

- Controlul temperaturii



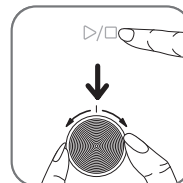
Apăsați tasta (cu iconiță de termometru). Setati temperatura rotind selectorul la temperatura dorită, între 60 °C și 230 °C.
Setarea temperaturii depinde de modul. Pentru modurile AIR FRY / GRILL, temperatura maximă este de 200°C.

- Controlul duratei de gătire



Apăsați tasta (cu iconiță de ceas). Setati durata de gătire rotind selectorul până la timpul dorit. Afișajul digital indică timpul în ore și minute (de ex.: 0:45).

- Gătitul



După efectuarea setărilor, apăsați tasta (cu iconiță de play). Aparatul pornește. Lumina internă se aprinde.
Timpul afișat va scădea cu câte o secundă până la finalizarea procesului de gătire. La sfârșitul duratei programate, 3 semnale sonore vor indica finalizarea gătirii. Cuptorul oprește încălzirea. Lumina internă se stinge imediat.

Notă: Pentru modul Dehydrate (Deshidratate), timpul afișat va fi redus la fiecare 1 minut. În timpul ultimelor 59 de minute și 59 de secunde, timpul afișat va fi micșorat la fiecare 1 secundă.

NOTĂ: Durata și temperatura de gătire pot fi reglate în orice moment în timpul procesului de gătire.

- Opriti gătitul
Aparatul poate fi oprit înainte de sfârșitul duratei de gătire. Pentru a face acest lucru, apăsați tasta (cu iconiță de stop).
- 5. Excesul de ulei din alimente este colectat în tava de picături.
- 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, trageți coșul sau grătarul cu o mânășă de cuptor și întoarceți alimentele cu un clește de gătit. Apoi puneți coșul sau grătarul înapoi în aparat și apăsați din nou butonul Start pentru a reîncepe gătit.
- 7. Când auziți un semnal sonor de la cronometru, înseamnă că timpul de gătire setat s-a încheiat. Scoateți coșul sau grătarul din aparat și așezați-l pe o suprafață termorezistentă.
- 8. Verificați dacă alimentele sunt gata.
Dacă alimentele nu sunt gata, puneți la loc coșul sau grătarul în aparat și setați cronometrul pentru câteva minute suplimentare de gătire.
- 9. Când alimentele sunt găsite, scoateți coșul sau grătarul. Când alimentele sunt găsite, scoateți bolul. Utilizați clești pentru a scoate alimentele din bol.
Atenție: Nu atingeți produsul și accesoriile în timpul utilizării și o perioadă după utilizare, deoarece acestea devin foarte fierbinți. Țineți-le doar cu o mânășă de cuptor sau de mâner. După ce ați gătit, accesoriile și alimentele sunt foarte fierbinți.
- 10. Când un set de alimente este gata, aparatul este imediat gata pentru gătitul unui alt set de alimente.

TOAST (PRĂJIRE PÂINE)

- Pentru a selecta modul de preparare TOAST (PRĂJIRE PÂINE) (cu iconiță de toast) rotiți butonul de funcții pentru a accesa modul TOAST (PRĂJIRE PÂINE).
- Modul TOAST (PRĂJIRE PÂINE) este presetat la nivelul de rumenire 4 (4:45 min, 4 felii).
- Rotiți butonul (cu iconiță de plus și minus) pentru a mări sau reduce nivelul de rumenire.
- Apăsați (cu iconiță de plus și minus) pentru a selecta numărul de felii.
- Rotiți butonul (cu iconiță de plus și minus) pentru a mări sau reduce numărul de felii.
- Apăsați o dată butonul (cu iconiță de play) pentru a lansa prepararea.

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.**

Mod de gătire	Rețetă	Cantitate	Durată aprox.	Temperatură	Amestecare*	Informații suplimentare
Moduri presetate						
 AIR FRY (GĂTIRE CU AER CALD)	Cartofi conge- lați	300 - 700 g	20 - 35 min	180°C	Da	În funcție de model: La mijlocul duratei de gătire, rotiți poziția coșurilor. Adăugați 1 lingură de ulei**
		1200 - 1300 g (600-650 g pe fiecare coș)***	35 - 40 min	180°C	Da	
	Cartofi prăjiți pregătiți în casă Nuggets de pui congeलाți	500 - 700 g	25 - 35 min	180°C	Da	
		300 - 400 g	15 - 18 min	200°C	Da	
 ROAST (ROTISARE)	Pui întreg	1200 - 1500 g	45 - 55 min	200°C		
	File de somon	400 - 600 g	15 - 20 min	170°C		
 GRILL (GRĂȚAR)	Macaroane cu brânză	400 - 500 g	10 - 15 min	200°C		
 BAKE (COACERE)	Prăjituri de ciocolată Fursecuri	300 - 600 g	20 - 30 min	180°C		
		10 - 12 bucăți	10 - 12 min	180°C		
 PIZZA	Pizza	26 - 30 cm	10 - 15 min	180°C		
 TOAST (PRĂJIRE PÂINE)	Pâine moale	4 felii	4 min 45	230°C		Nivel de rume- nire 4
 DEHYDRATE (DESHIDRATARE)	Mere	2 - 4 bucăți (folosind ambele coșuri)***	8h	60°C		Tăiați felii subțiri. Rotiți coșurile la mijlocul duratei de gătire.***
	Banane	2 bucăți (folosind ambele coșuri)***	8h	60°C		Felii de 1 cm grosime. Rotiți coșurile la mijlocul duratei de gătire.***
Moduri manuale						
 BAGEL (CHIFLĂ)  TOAST	Chiflă	2 bucăți	3 - 4 min	230°C		Nivel de rumenire 2
 REHEAT (REÎNCĂLZIRE)  ROAST			10 - 15 min	175°C		

*Întoarceți cu un clește alimentele pe partea cealaltă la jumătatea duratei de gătire.

**Ingrediente trebuie să fie amestecate cu uleiul într-un castron înainte de a găti.

***În funcție de model.

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

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

MENȚINERE LA CALD (NUMAI MODUL AIR FRY (GĂTIRE CU AER CALD))

- Când procesul de gătire AIRFRY cu aer cald este finalizat, modul de menținere la cald va porni automat. Pe afișaj va apărea „WARM”.
- Menținerea la cald este presetată timp de 10 minute la 60 °C.
- După 10 minute, funcția de menținere la cald se oprește automat. Aparatul emite un semnal sonor și se oprește automat.

SFATURI

- Alimentele mici necesită de obicei un timp mai scurt de gătire decât alimentele de mărime mai mare.
- O cantitate mai mare de alimente necesită un timp de gătire puțin mai lung, iar o cantitate mai mică de alimente, necesită un timp de găti puțin mai scurt.
- Amestecare alimentelor de dimensiuni mai mici la jumătatea timpului de gătire îmbunătățește rezultatul final și poate ajuta la prevenirea gătirii neuniforme.
- Pentru a face cartofi 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 500 de grame.
- Folosiți foitaj sau aluat fraged gata pregătit pentru a găti gustări cu umplutură rapid și ușor.
- Puneți un vas pentru cuptor în 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 175°C și timpul la maximum 15 minute. Timpul de gătire trebuie reglat în funcție de cantitatea de alimente pentru a reîncălzi complet mâncarea.

CARTOFI PAI PREPARAȚI ÎN CASĂ

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

- Alegeți un soi de cartofi recomandat pentru a face cartofi pai. Curățați cartofii și tăiați-i în părți cu grosime egală.
- Puneți cartofii pai într-un bol cu apă rece timp de cel puțin 30 de minute, scurgeți-i și uscați-i cu un șervet curat și absorbant. Apoi ștergeți cu un prosop din hârtie de bucătărie. Cartofii pai trebuie uscați bine înainte de gătire.
- Puneți 1 lingură de ulei (vegetal, de floare soarelui sau de măsline) într-un bol uscat, puneți cartofii pai și amestecați până când sunt acoperiți bine cu ulei.
- Scoateți cartofii pai din bol cu degetele sau cu o spatulă pentru ca excesul de ulei să rămână în bol. Așezați cartofii pai în coșul pentru gătire cu aer cald.

Notă: nu turnați dintr-o dată cartofii pai acoperiți cu ulei direct în vas, deoarece excesul de ulei va ajunge pe fundul vasului.

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

CURĂȚARE

Curățați aparatul după fiecare utilizare.

Tava de copt are un înveliș antiaderent.

Nu utilizați produse specifice de întreținere pe bază de metal pentru curățare (oțel inoxidabil, cupru...).

Nu utilizați produse de întreținere abrazive (inclusiv corozive pe bază de bicarbonat de sodiu) sau bureți sau lavete abrazive.

1. Scoateți ștecărul din priză și lăsați aparatul să se răcească.
2. După fiecare utilizare, glisați tava pentru firimituri în afară și aruncați firimiturile.
NOTĂ: Goliți frecvent tava pentru firimituri. Spălați manual atunci când este necesar.
3. Curățați accesoriile cu apă caldă, puțin detergent de vase lichid și un burete neabraziv. Puteți utiliza un degresant lichid pentru a îndepărta murdăria rămasă.

Avertisment: Accesoriile incluse nu pot fi spălate în mașina de spălat vase.

Sugestie: Pentru reziduurile alimentare greu de îndepărtat, umpleți accesoriul cu apă fierbinte și puțin detergent lichid. Lăsați să se înmoaie timp de aproximativ 10 minute. Apoi clătiți cu apă până se curăță și uscați.

4. Curățați ușa, suprafețele interioare și părțile translucide cu un burete umed și un detergent delicat.
5. Curățați elementul de încălzire cu o perie de curățare uscată pentru a îndepărta resturile de alimente.
6. Ștergeți exteriorul aparatului cu o lavetă umedă.
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.

4. أخرج الرقائق من الوعاء بأصابعك أو بإحدى أواني المطبخ بحيث يُترك أي زيت زائد في الوعاء. ضع رقائق البطاطس في سلة القلي بالهواء.
- 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".

التنظيف

- نظّف الجهاز بعد كل استخدام.
- تحتوي صينية الحَبز على طبقة غير لاصقة.
- لا تستخدم منتجات صيانة معدنية محددة للتنظيف (المنحاس، الفولاذ المقاوم للصدأ،...)، لا تستخدم منتجات الصيانة الكاشطة (هما في ذلك الصودا المسببة للتآكل) أو الإسفنج الكاشط أو الملمّعات الكاشطة.
1. انزع قابس التيار الكهربائي من مقبس الحائط واترك الجهاز حتى يبرد.
2. بعد كل استخدام، أخرج صينية الفتات وتخلص من الفتات.
- ملحوظة: أفرغ صينية الفتات بشكل متكرر. واغسلها يدويًا عند الضرورة.
3. نظّف الملحقات بالماء الساخن وبعض من سائل الغسيل وإسفنجة ناعمة. يمكنك استخدام سائل إزالة الدهون لإزالة أي أوساخ متبقية.
- تحذير: يُحظر تنظيف الملحقات المضمنة في غسالة الأطباق.
- نصيحة: بالنسبة إلى بقايا الطعام العنيدة، أملأ الملحق بالماء الساخن وبعض من سائل الغسيل. واتركه يُنقع لمدة 10 دقائق تقريبًا. ثم اشطفه ونظفه وجففه.
4. نظف الباب والأسطح الداخلية والأجزاء الشفافة باستخدام إسفنجة رطبة ومنظف خفيف.
5. نظف عنصر التسخين بفرشاة تنظيف جافة لإزالة أي بقايا طعام.
6. امسح السطح الخارجي للجهاز بقطعة قماش مبللة.

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.

ar

يساعدك الجدول أدناه على تحديد الإعدادات الأساسية للطعام الذي تريد تحضيره. ملحوظة: مدد الطهي أدناه إرشادية فقط وقد تختلف وفقاً لتنوع البطاطا المستخدمة وكميتها. وبالنسبة إلى الأطعمة الأخرى، قد يؤثر الحجم والشكل والعلامة التجارية في النتائج. لذلك، قد تحتاج إلى تعديل مدة الطهي قليلاً.

وضع الطهي	وصفة	الكمية	الوقت تقريبيًا	درجة الحرارة	الهز*	معلومات إضافية
الأوضاع المحددة سابقًا						
AIR FRY (القلي بالهواء)	البطاطا المقلية المجمدة	300 - 700 g	20 - 35 min	180°C	نعم	
		1200 - 1300 g (600- 650 g)	35 - 40 min	180°C	**حسب الطراز: في منتصف عملية الطهي، اعكس موضع السلتين.	
		500 - 700 g	25 - 35 min	180°C	نعم	أضف ملعقة كبيرة** من الزيت
	البطاطا المقلية المنزلية	300 - 400 g	15 - 18 min	200°C	نعم	
ROAST (التحمير)	دجاجة كاملة	1200 - 1500 g	45 - 55 min	200°C		
	قطعة من فيليه سمك السلمون	400 - 600 g	15 - 20 min	170°C		
	المعكرونة بالجبن	400 - 500 g	20 - 30 min	200°C		
BAKE (الخبز)	كعك الشوكولاتة	300 - 600 g	20 - 30 min	180°C		
	الكوكيز	10 - 12 القطع	10 - 12 min	180°C		
	بيتزا	26 - 30 cm	10 - 15 min	180°C		
TOAST (التحميص)	الخبز الطري	4 القطع	4 min 45	230°C	مستوى التحمير 4	
DEHYDRATE (التجفيف)	التفاح	2 - 4 القطع باستخدام كلتا السلتنين***	8h	60°C	قم بالتقطيع إلى شرائح رقيقة. اعكس موضع السلتنين في منتصف عملية الطهي***	
	الموز	2 القطع باستخدام كلتا السلتنين***	8h	60°C	شرائح بسمك 1 سم اعكس موضع السلتنين في منتصف عملية الطهي***	
الأوضاع البدوية						
BAGEL (خبز البايغل)	خبز البايغل	2 القطع	3 - 4 min	230°C	مستوى التحمير 2	
REHEAT (إعادة التسخين)	ROAST		10 - 15 min	175°C		

*قلب الطعام باستخدام ممسكة في منتصف عملية الطهي.
**يجب خلط المكونات مع الزيت في وعاء قبل الطهي.
**حسب الطراز.

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

حفظ السخونة (وضع AIR FRY (القلي بالهواء) فقط)

- عند اكتمال عملية الطهي في وضع AIRFRY (القلي بالهواء)، سيتم بدء وضع حفظ السخونة تلقائيًا. تظهر كلمة "WARM" (دافئ) على شاشة العرض.
- يتم ضبط حفظ السخونة سابقًا على 10 دقائق في 60 درجة مئوية.
- بعد 10 دقائق، يتوقف وضع حفظ السخونة تلقائيًا. يصدر الجهاز صفيًا ويتوقف تلقائيًا.

نصائح

- عادة ما تتطلب الأطعمة الأصغر حجمًا وقت طهي أقصر قليلًا من الأطعمة الأكبر حجمًا.
- تحتاج الكمية الأكبر من الطعام فقط وقت طهي أطول قليلًا، وتحتاج الكمية الأقل من الطعام فقط وقت طهي أقصر قليلًا.
- 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 500 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 أيضًا استخدام الجهاز لإعادة تسخين الطعام. لإعادة تسخين الطعام، اضبط درجة الحرارة على 175 درجة مئوية لمدة تصل إلى 15 دقائق. يمكن تعديل وقت الطهي اعتمادًا على كمية الطعام من أجل إعادة تسخين الطعام بالكامل.

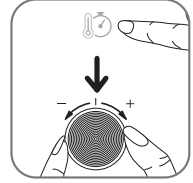
إعداد رقائق البطاطا في المنزل

للحصول على أفضل النتائج، ننصح باستخدام الرقائق المجمدة. 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 السمك.
2. انقع رقائق البطاطس في وعاء من الماء البارد مدة 30 دقيقة على الأقل، وصّفها وجففها بمنشفة شاي نظيفة عالية الامتصاص. ثم تابع تجفيفها بمنشفة المطبخ الورقية. يجب أن تكون الرقائق جافة تمامًا قبل الطهي.
3. صب ملعقة كبيرة من الزيت (الخضراوات أو عباد الشمس أو الزيتون) في وعاء جاف، وضع الرقائق فوقه واخلطها حتى تغطى بالزيت.

TOAST (التحميص)

- لتحديد وضع الطهي TOAST (التحميص)، أدر مقبض الوظيفة للوصول إلى وضع TOAST (التحميص).
- يتم ضبط وضع TOAST (التحميص) سابقًا على مستوى التحمير 4 (4:45 دقائق، 4 شرائح).
- أدر المقبض ⑤ لزيادة مستوى التحمير أو تقليله.
- اضغط على ⑥ لتحديد عدد الشرائح.
- أدر المقبض ⑦ لزيادة عدد الشرائح أو تقليله.
- اضغط على الزر ⑧ مرة واحدة لبدء الطهي.



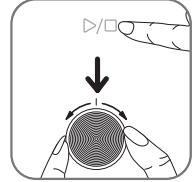
طبخ

مجرد الانتهاء من الإعدادات، اضغط على المفتاح ⑨ يبدأ تشغيل الجهاز. يتم تشغيل الضوء الداخلي.

سيقل الوقت المعروض كل ثانية واحدة حتى تكتمل عملية الطهي عند انتهاء الوقت المجدول، تصدر 3 صافرات تشير إلى انتهاء الطهي. يتوقف الفرن عن التسخين. ينطفئ الضوء الداخلي على الفور.

ملحوظة: بالنسبة إلى وضع التجفيف، سيقل الوقت المعروض

كل دقيقة واحدة. خلال آخر 59 دقيقة و 59 ثانية، سينخفض الوقت المعروض بمعدل كل ثانية واحدة.

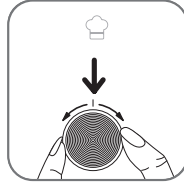


ملحوظة: يمكن تعديل وقت الطهي ودرجة الحرارة في أي وقت في أثناء عملية الطهي.

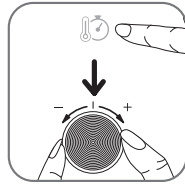
توقف عن الطبخ

- يمكن إيقاف الجهاز قبل انتهاء وقت الطهي. للقيام بذلك، اضغط على المفتاح ⑩.
- 5. يُجمع الزيت الزائد من الطعام في صينية التقطيع.
- 6. تتطلب بعض الأطعمة الاهتزاز في منتصف وقت الطهي للحصول على أفضل نتائج طهي (انظر قسم "دليل الطهي"). لتحريك الطعام، أخرج السلة أو الرف باستخدام قفاز فرن واقلب الطعام باستخدام ممسكة. ثم أعد السلة أو الرف داخل الجهاز واضغط على زر البدء مرة أخرى لإعادة تشغيل الطهي.
- 7. عندما تسمع صوت المؤقت، يعني ذلك انتهاء وقت الطهي المضبوط. أخرج السلة أو الرف من الجهاز وضعه على سطح مقاوم للحرارة.
- 8. تحقق مما إذا كان الطعام جاهزًا.
- إذا لم يكن الطعام جاهزًا بعد، فما عليك سوى إعادة السلة أو الرف داخل الجهاز وضبط المؤقت على بضع دقائق إضافية.
- 9. عند انتهاء طهي الطعام، أخرج السلة أو الرف.
- عند انتهاء طهي الطعام، أخرج الوعاء. لإزالة الطعام، استخدم ممسكة مزدوجة لإخراج الطعام من الوعاء. تنبيه: تجنب لمس المنتج والملحقات في أثناء الاستخدام وحتى بعد الاستخدام لبعض الوقت، لأنهما سيكونان ساخين جدًا. امسكهما بقفاز الفرن أو من المقبض فقط.
- بعد الطهي، تكون الملحقات والطعام ساخين للغاية.
- 10. عندما تكون دفعة من الطعام جاهزة، يكون الجهاز جاهزًا على الفور لتحضير دفعة أخرى.

وضع	الاستخدام	الملحق المقترح	الملحق المقترح	الإعدادات السابقة
AIR FRY (القلي بالهواء)	قلي الأطعمة مثل البطاطس المقلية وشرائح البطاطس وناجتس الدجاج وأجنحة الدجاج مع إضافة القليل من الزيت أو عدم إضافته.	سلة القلي بالهواء	الموضع العلوي *حسب الطراز: توضع السلة الثانية في الموضع الأوسط	200°C 25 min
ROAST (التحمير)	طهي الطعام بحيث يكون مقرمشاً من الخارج ومطبوخاً جيداً من الداخل. يُستخدم لتحمير الخضراوات واللحوم، مثل الدجاج ولحم البقر ولحم الضأن.	رف + صينية الخبز	الموضع السفلي	190°C 30 min
GRILL (الشوي)	شوي اللحوم والأسماك وتحمير الطبقة العلوية من الطواجن.	رف	الموضع العلوي	200°C 10 min
BAKE (الخبز)	الطهي كفرن تقليدي للخبز التقليدي للفطائر الحلوة أو المالحه وفطائر الكيش والكعك وكعك المافن والمعجنات والسقليه.	يوضع الطبق على الرف	الموضع السفلي	180°C 20 min
بيتزا	طهي البيتزا المجمدة أو المنزلية.	رف	الأوسط	220°C 15 min
TOAST (التحميص)	تحميص شرائح الخبز والفطائر الصغيرة والبطاطا المحمصه واللحم المقدد إلى مستوى التحمير المطلوب.	رف	الأوسط	230°C مستوى التحمير 4 4 min 45 شرائح 4
DEHYDRATE (التجفيف)	تجفيف اللحوم والفواكه وحتى الخضراوات.	سلة القلي بالهواء	الموضع الأوسط *حسب الطراز: السلة الثانية في الأعلى	60°C 6h
BAGEL (خبز البايغل) TOAST	تحميص التصفين عند وضعهما على الرف السفلي بحيث يكون الجانب المقطوع لأعلى.	رف	الأوسط	TOAST 230°C مستوى التحمير 2 3 min 55
REHEAT (إعادة التسخين) ROAST	تسخين بقايا الطعام من دون الإفراط في طهيها.	رف	الموضع السفلي	ROAST 160°C 10 min



الإعدادات اليدوية
التحكم في درجة الحرارة



الجهاز مصمم لطهي مجموعة كبيرة من الوصفات. أوقات طهي الأطعمة الرئيسية منصوص عليها في قسم «دليل الطهي» وصفات عبر الإنترنت تساعد في التعرف على الجهاز.

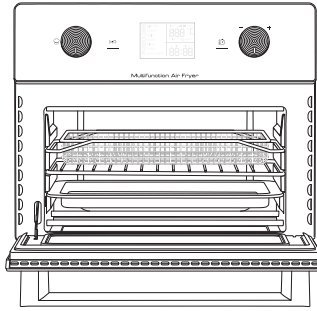
1. وصل سلك الطاقة بمقبس كهربائي.
2. ضع الطعام في السلة أو الرف أو صينية الخبز. ملاحظة: احذر أن تتجاوز الحد الأقصى للمقدار المشار إليه في الجدول (راجع قسم «دليل الطهي»)، حيث قد يؤثر هذا في جودة النتيجة النهائية.
3. أعد السلة أو الرف أو صينية الخبز داخل الجهاز.
4. لبدء الطهي، يمكنك الاختيار بين وضع الطهي التقائي أو الإعدادات اليدوية.

استخدام أوضاع الطهي التلقائي

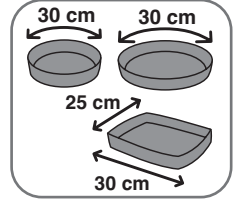
يحتوي الجهاز على قوائم مبرمجة سابقاً تحدد درجة الحرارة والوقت.

- أدر المقبض الدوار للقوائم للوصول إلى وضع الطهي المطلوب (ترد هذه الأوضاع تفصيلاً في قسم «دليل الطهي»).
 - لتغيير الإعداد السابق لدرجة الحرارة، أدر مقبض التحديد (⊕) لزيادة قيمة درجة الحرارة أو تقليلها. لتعديل وقت الطهي، اضغط على الزر (⊖) للتبديل إلى وضع تحديد الوقت. ثم أدر مقبض التحديد (⊕) لزيادة وقت الطهي أو تقليله.
 - ابدأ عملية الطهي بالضغط على زر البدء (⏻).
- يبدأ الطهي. سوف تتغير درجة الحرارة ووقت الطهي المتبقي على شاشة العرض.

اضغط على المفتاح (⊕). اضبط درجة الحرارة عن طريق إدارة مقبض التحديد إلى درجة الحرارة المطلوبة من 60 درجة مئوية إلى 230 درجة مئوية. يعتمد ضبط درجة الحرارة على الوضع. بالنسبة لأوضاع AIR FRY / GRILL، تكون درجة الحرارة القصوى 200 درجة مئوية.



لاختيار الأطباق والعلب: ضع في حسابك الأبعاد الداخلية للجهاز.
بالنسبة إلى الطبق المستدير / البيضوي، يجب ألا يتجاوز قطره 30 سم.
بالنسبة إلى الطبق المستطيل، يجب ألا يتجاوز 30 سم.



2. وقت الطهي: ⏱

يمكن أن يختلف من دقيقة واحدة إلى 12 ساعة.
لأسباب تتعلق بالسلامة، لا يمكن استخدام وضع الشوي لأكثر من ساعة 2.

3. ضبط المقبض الدوار (مقبض التحديد)

- سيسهل المقبض اختيار القوائم التلقائية أو طرق الطهي أو الإعدادات (درجة الحرارة والمؤقت ومستوى التحمير لوضع التحميص).
- يمكن استخدام المقبض في كلا اتجاهي الدوران. أدر المقبض في اتجاه عقارب الساعة لزيادة درجة الحرارة أو وقت الطهي، وفي عكس اتجاه عقارب الساعة لتقليل درجة الحرارة أو وقت الطهي.



4. الإضاءة الداخلية والصوت

- في أثناء الطهي، يتم تشغيل الضوء الداخلي.
- يتم عرض الوقت المتبقي من الطهي على الشاشة. ويتقدم بمقدار ثانية تلو الأخرى.
- بالنسبة إلى وضع DEHYDRATE (التجفيف)، سيقل الوقت المعروض كل دقيقة واحدة. خلال آخر 59 دقيقة و 59 ثانية، سينخفض الوقت المعروض بمعدل كل ثانية واحدة.
- ينطفئ الضوء الداخلي على الفور ويتوقف الفرن تلقائيًا. تشير 3 صافرات إلى انتهاء وقت الطهي.

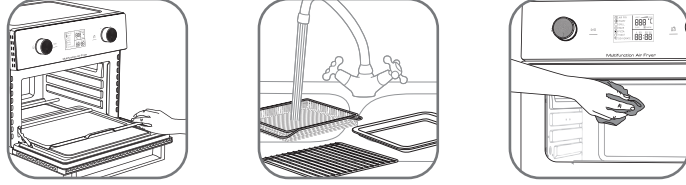
5. موضع الملحقات

يمكن أن يؤثر موضع الملحقات في نتائج الطهي. يُرجى الرجوع إلى المخططات أدناه للاطلاع على مواضع رف الفرن.

	الموضع العلوي للقلي بالهواء والشوي وضعا AIR FRY (القلي بالهواء) و GRILL (الشوي)
	الموضع الأوسط للتبيتزا والتحميص وخبز البايغل والتجفيف (أوضاع PIZZA (بيتزا) و TOAST (التحميص) و DEHYDRATE (التجفيف))
	الموضع السفلي للطهي والخبز (أوضاع ROAST (التحمير) و BAKE (الخبز) و REHEAT (إعادة التسخين)). ملحوظة: بالنسبة إلى الدجاج أو العناصر الكبيرة الأخرى، يجب أن يكون الرف في الموضع السفلي. بالنسبة إلى العناصر الأصغر، يمكن أن تكون السلة أو الرف في الموضع الأوسط..

قبل الاستخدام للمرة الأولى

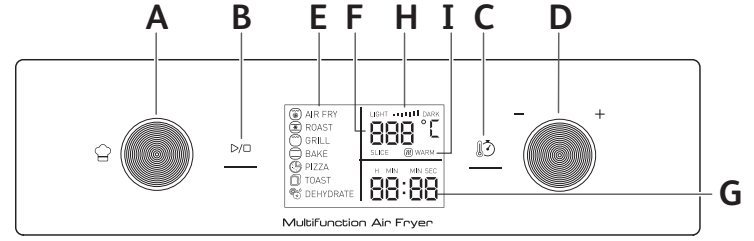
1. احتفظ ببطاقة الضمان. اقرأ تعليمات السلامة والدليل أولاً واحتفظ بهما في مكان آمن. تأكد من عدم تلف الجهاز. وإذا كان تالفًا، فاتصل على الفور بالبائع أو خدمة ما بعد البيع.
 2. ضع الجهاز على سطح عمل مستوي وثابت ومقاوم للحرارة بحيث يكون بعيدًا عن رذاذ الماء. لا تضع أي شيء فوق الجهاز. فهذا يعوق تدفق الهواء ويؤثر في نتيجة القلي بالهواء الساخن. أزل جميع مواد التغليف أي ملصقات من الجهاز.
- مهم: منع 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.



3. يجب غسل رف الفرن وصينية الخبز وسلّة القلاية الهوائية وصينية الفتات يدويًا بالماء الساخن والصابون وإسفنجة ناعمة.
- تحذير: يُحظر تنظيف الملحقات المضمنة في غسالة الأطباق.
4. جفف جميع الأجزاء تمامًا قبل وضعها في الفرن مرة أخرى.
- هام: ضع صينية الفتات أسفل عناصر التسخين السفلية.
5. امسح داخل الجهاز وخارجه بقطعة قماش مبللة. يعمل الجهاز عن طريق إنتاج الهواء الساخن. لا تملأ الدرج

استخدام الجهاز للمرة الأولى فارغًا

- شغلّ الجهاز فارغًا (من دون الملحقات في الداخل) للتخلص من أي بقايا من عملية التصنيع وأي روائح جديدة.
- وصل سلك الطاقة بمقبس كهربائي.
 - أدّر المقبض الدوار للقوائم (🔌) للوصول إلى وضع الطهي المطلوب .
 - أدّر مقبض درجة الحرارة/الوقت إلى 220 درجة مئوية.
 - اضغط على المفتاح (🔌) لتحديد التوقيت.
 - أدّر مقبض درجة الحرارة/الوقت إلى 45 دقيقة.
 - اضغط على (🔌) لبدء تشغيل الجهاز.
- مهم: قد يظهر دخان، وهذا أمر طبيعي تمامًا وسيختفي بسرعة بعد الاستخدام.
- يمكن إيقاف الجهاز قبل انتهاء وقت الطهي بالضغط على المفتاح (🔌) .
 - يصدر الجهاز صفيًا عند انتهاء الطهي.

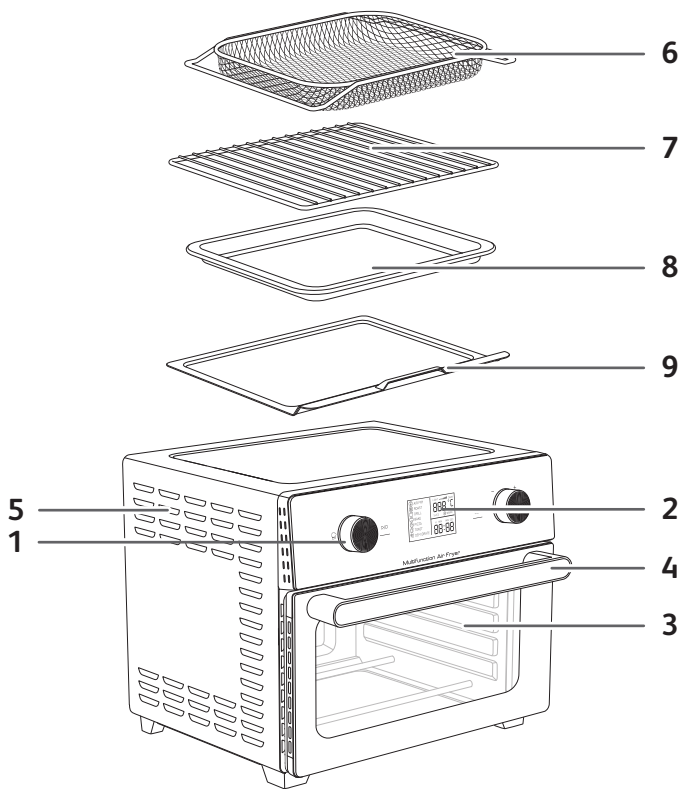


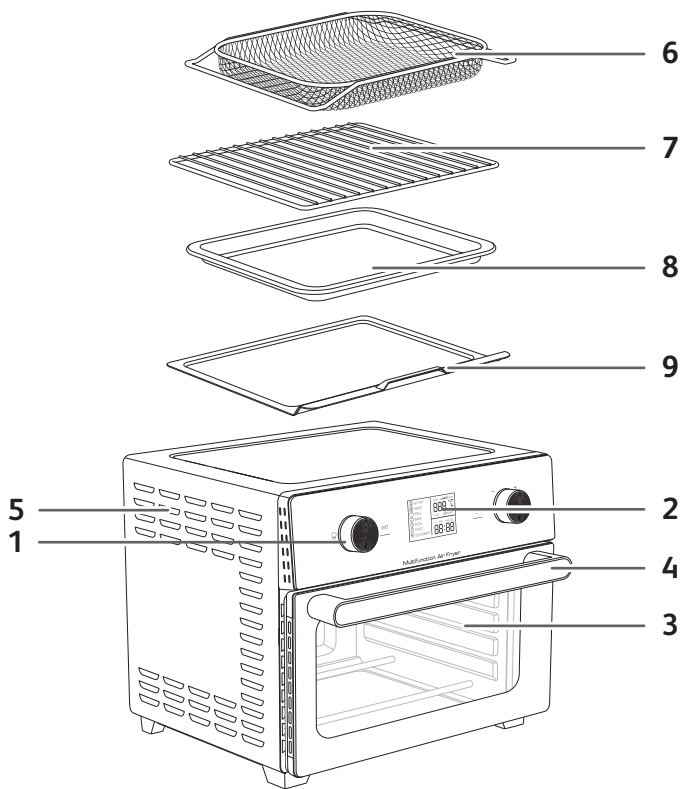
الوصف

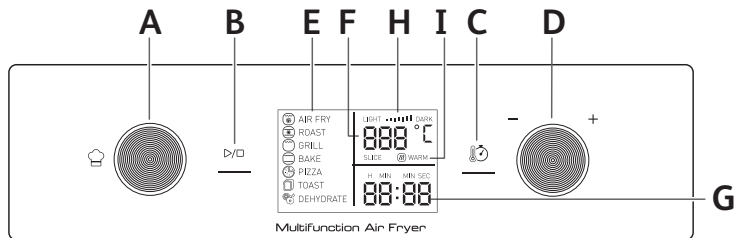
1. لوحة تحكم
 - A. مقبض دوار لقوائم الطهي
 - B. زر البدء/الإيقاف
 - C. زر درجة الحرارة/الوقت
 - D. مقبض دوار لتحديد درجة حرارة الطهي أو وقته
2. شاشة عرض رقمية
 - E. أوضاع الطهي
 - F. شاشة عرض درجة الحرارة
 - G. وقت الطهي
 - H. التحكم في مستوى تحميص التوست وخبز البايغل
3. باب زجاجي
4. مقبض الباب
5. فتحات تهوية
6. سلّة القلي بالهواء (عدد 2 حسب الطراز)
7. رف
8. صينية الخبز
9. صينية الفتات

أوضاع الطهي التلقائي

1. القلي بالهواء
2. التحميص
3. برنامج الشوي
4. الخبز
5. بيتزا
6. التحميص
7. التجفيف







СИПАТТАМАСЫ

1. Басқару панелі

- A.** Пісіру мәзірлеріне арналған айналмалы тетік
- B.** Бастау/тоқтату түймесі
- C.** Температура/уақыт түймесі
- D.** Пісіру температурасын немесе уақытын таңдауға арналған айналмалы тетік

2. Сандық дисплей

- E.** Пісіру режимдері
- F.** Температура дисплей
- G.** Пісіру уақыты

H. Тост пен собақ нан қызаруын бақылау

I. Автоматты жылы ұстау (тек ҚҰЫРУ режимінде)

- 3.** Шыны есік
- 4.** Есік тұтқасы
- 5.** Желдеткіш саңылаулары
- 6.** Қуыру себеті (*2 үлгіге байланысты)
- 7.** Сөре
- 8.** Пісіру науасы
- 9.** Үгінді науасы

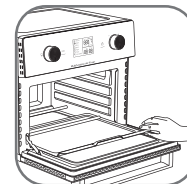
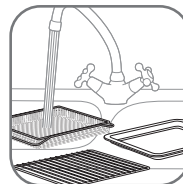
АВТОМАТТЫ ПІСІРУ РЕЖИМДЕРІ

- 1. Қуыру
- 2. Пісіру
- 3. Grillprogramm
- 4. Пеште пісіру
- 5. Пицца
- 6. Тост
- 7. Сусыздандыру

БІРІНШІ РЕТ ПАЙДАЛАНАР АЛДЫНДА

- Кепілдік талонын сақтап қойыңыз. Алдымен қауіпсіздік нұсқауларын және нұсқаулықты оқып шығыңыз, оларды қауіпсіз жерде сақтап қойыңыз. Құрылғының зақымдалмағанын тексеріңіз. Егер зақымдалған болса, дереу сатушыға немесе қызмет көрсету бөліміне хабарласыңыз.
- Құрылғыны тегіс, тұрақты, ыстыққа төзімді жұмыс бетінде су шашырамайтын жерге қойыңыз. Және жылу көздері. **Құрылғының үстіне ештеңе қоймаңыз.** Бұл ауа ағынын бұзады және ыстық ауада қуыру нәтижесіне әсер етеді. Барлық қаптама материалын алып тастаңыз және басқа барлық жапсырмаларды.

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.



- Пеш сөресін, пісіру науасын, Аэрогриль себетін және үгінді науасын ыстық, сабынды суда және қырмайтын губкамен қолмен жуу керек.
Ескерту! Жинақтағы керек-жарақтарды ыдыс жуғышта жууға болмайды.
- Пешке қайта қоймас бұрын барлық бөліктерді мұқият құрғатыңыз.
МАҢЫЗДЫ: үгінді науасын төменгі қыздыру элементтерінің астына қойыңыз.
- Құрылғының іші-сыртын дымқыл шүберекпен сүртіңіз. Құрылғы жұмыс істегенде ыстық ауа шығарады.

БІРІНШІ РЕТ БОС КҮЙДЕ ПАЙДАЛАҢУ

Кез келген өндіріс қалдықтары мен жаңа иістерді кетіру үшін құрылғыны бос (ішіндегі керек-жарақтарсыз) іске қосыңыз.

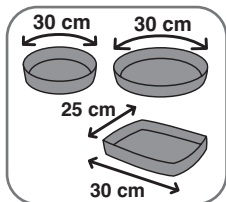
- Қуат сымын электр розеткасына қосыңыз.
- Режиміне BAKE жету үшін мәзірлер айналмалы тетігін бұраңыз.
- Температура/уақыт тетігін 220°C-қа бұраңыз.
- Уақытты таңдау үшін пернесін басыңыз.
- Температура/уақыт тетігін 45 минутқа бұраңыз.
- Құрылғыны іске қосу үшін түймесін басыңыз.

МАҢЫЗДЫ! Түтін пайда болуы мүмкін, бұл қалыпты жағдай және қолданғаннан кейін тез жоғалады.

- Құрылғыны пернесін басу арқылы пісіру уақыты аяқталмай тұрып тоқтатуға болады.
- Пісіру аяқталғанда құрылғы дыбыстық сигнал береді.

ЖАЛПЫ КЕҢЕС

1. Ыдыс



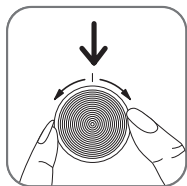
Ыдыс пен пішінді таңдау үшін: құрылғының ішкі өлшемдерін ескеріңіз.
 Дөңгелек / сопақ ыдыс үшін диаметрі 30 сантиметрден аспауы керек.
 Тік бұрышты ыдыс үшін ол 30 сантиметрден аспауы керек.

2. Пісіру уақыты



Ол 1 минуттан 12 сағатқа дейін өзгеруі мүмкін.
 Қауіпсіздік мақсатында гриль режимін 2 сағатқа артық пайдалануға болмайды.

3. Айналымалы тетікті (таңдағышты) орнату



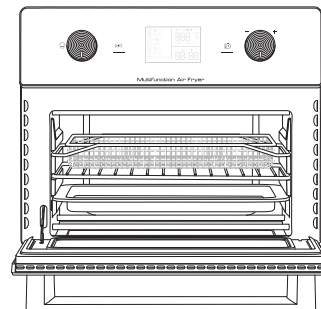
- Тетік автоматты мәзірлерді, пісіру әдістерін немесе параметрлерді (температура, таймер, тост режимі үшін қызару деңгейі) таңдауды жеңілдетеді.
- Тетікті екі бағытқа да айналдыруға болады. Температураны немесе пісіру уақытын арттыру үшін сағат тілінің бағытымен бұраңыз, температураны немесе пісіру уақытын азайту үшін сағат тіліне қарсы бұраңыз.

4. Ішкі жарық пен дыбыс

- Пісіру кезінде ішкі жарық қосылады.
 Қалған пісіру уақыты экран дисплейінде көрсетіледі. Ол секунд сайын өсіп отырады.
 СУСЫЗДАНДЫРУ режимі үшін көрсетілген уақыт әр 1 минут сайын азаяды. Соңғы 59 минут 59 секунд ішінде көрсетілетін уақыт әрбір 1 секунд сайын азаяды.
- 3 дыбыстық сигнал пісіру уақытының аяқталғанын білдіреді. Ішкі шам бірден сөніп, пеш автоматты түрде тоқтайды.

5. Керек-жарақтар орны

Керек-жарақтар орны пісіру нәтижелеріне әсер етуі мүмкін. Тұмшاپеш сөрелерінің орнын төмендегі диаграммалардан қараңыз.



Қуыру және гриль жасау үшін жоғарғы орын (ҚУЫРУ және ГРИЛЬ режимдері)	
Пицца, тост, собалақ және сусыздандыру үшін ортаңғы орын (ПИЦЦА, ТОСТ ЖӘНЕ СУСЫЗДАНДЫР режимдері)	
Пісіруге және пеште пісіруге арналған төменгі орын (ҚУЫРУ, ПІСІРУ ЖӘНЕ ЖЫЛЫТУ режимдері). Ескертпе. Тауық еті немесе басқа үлкен тағамдар үшін сөре төменгі орында болуы керек. Кішігірім тағамдар үшін, себет немесе сөре ортаңғы орында болуы мүмкін.	

ПІСІРУ РЕЖИМИ

режимі	Қолданба	Ұсынылатын керек-жарақтар	Керек-жарақтар орны	Алдын ала параметрлер
 AIR FRY (ҚУЫРУ)	Фри картоптары, картоп бөліктерін, тауық нағгетсыларын, тауық қанаттары сияқты тағамдарды май қоспай қуырыңыз.	Қуыру себеті	Жоғарғы *Үлгіге байланысты: 2-ші себет ортаға қойылады.	200°C 25 min
 ROAST (ОТҚА ПІСІРУ)	Сыртын қытырлақ етіп, ішін жақсылап пісіріңіз. Қуырылған көкөністер мен тауық, сиыр, қой және шошқа еті сияқты қуырылған ет үшін пайдаланыңыз.	Сөре + Пісіру науасы	Төменгі	190°C 30 min
 GRILL (ГРИЛЬДЕ ПІСІРУ)	Етті, балықты грильде пісіріп, пісірменің үстіңгі жағын қызартыңыз.	Сөре	Жоғарғы	200°C 10 min
 BAKE (ҚЫЗДЫРЫП ПІСІРУ)	Тәтті немесе тұзды бөліштерді, киштерді, торттарды, кекстерді, кондитерлік өнімдерді, суфлелерді дәстүрлі пісіруге арналған кәдімгі пеште әзірленгендей пісіріңіз.	Сөредегі ыдыс	Төменгі	180°C 20 min
 PIZZA (Пицца)	Мұздатылған немесе үй пиццаларын пісіріңіз.	Сөре	Орташа	220°C 15 min
 TOAST (ТОСТ)	Нанның тост тілімдерін, қаттаманы, қызартылған бутербродты және беконды қажетті деңгейіне дейін қызартыңыз.	Сөре	Орташа	230°C Қызарту деңгейі 4 4 min 45 тілім 4
 DEHYDRATE (СУСЫЗДАНДЫРУ)	Етті, жемістерді, тіпті көкөністерді сусыздандырыңыз.	Қуыру себеті	Орташа *Үлгіге байланысты: Үстіңгі жағындағы екінші себет	60°C 6h
СОБАЛАҚ  TOAST	Сөреге кесілген жағын жоғары қаратып қойғанда, жарты бөліктерді қызартыңыз.	Сөре	Орташа	 TOAST 230 °C Қызарту деңгейі 2 3 min 55
 ЖЫЛЫТУ ОТҚА ROAST	Тағамды шамадан тыс пісірмей қыздырыңыз.	Сөре	Төменгі	 ROAST ПІСІРУ 160°C 10 min

ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ ТЕК БІР ТАРТПАСЫН ПАЙДАЛАНУ

Құрылғы рецепттердің үлкен ассортиментін дайындай алады. Негізгі тағамдарды әзірлеу уақыттары «Пісіру нұсқаулығы» бөлімінде берілген Интернеттегі рецептілер құрылғымен танысуға көмектеседі.

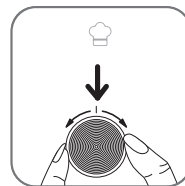
1. Қуат сымын электр розеткасына қосыңыз.
2. Тамақты себетке, сөреге немесе пісіру науасына салыңыз.

Ескертпе. Ешқашан кестеде көрсетілген максималды мөлшерден асырмаңыз («Пісіру нұсқаулығы» бөлімін қараңыз), себебі ол соңғы нәтиже сапасына әсер етуі мүмкін.

3. Себетті, сөрені немесе пісіру науасын қайтадан құрылғыға салыңыз.
4. Пісіруді бастау үшін автоматты пісіру режимін немесе параметрлерді өзіңіз таңдауға болады.

Автоматты пісіру режимдерін пайдалану

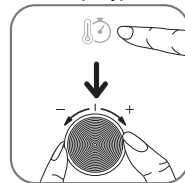
Құрылғыда температура мен уақытты анықтайтын алдын ала бағдарламаланған мәзірлер бар.



- Қажетті пісіру режиміне (бұл режимдер «Пісіру нұсқаулығы» бөлімінде егжей-тегжейлі сипатталған) жету үшін мәзірлер айналмалы тетігін  бұраңыз.
- Температураның алдын ала параметрін өзгерту үшін температура мәнін арттыру немесе азайту үшін  таңдау тетігін бұраңыз. Пісіру уақытын реттеу мақсатында УАҚЫТ таңдау режиміне ауысу үшін  түймесін басыңыз. Одан кейін пісіру уақытын көбейту немесе азайту үшін  таңдау тетігін бұраңыз.
- Пісіру процесін «Бастау» түймесін  басу арқылы бастаңыз. Пісіру басталады. Temperatuur ja järelejäädud valmimisaeg kuvatakse vaheldumisi ekraanil.

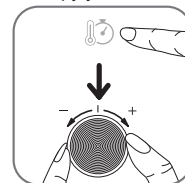
Manuaalseaded

- Температураны бақылау



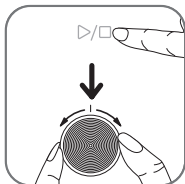
-  пернесін басыңыз. Таңдағышты 60°C-тан 230°C-қа дейін қажетті температураға бұру арқылы температураны орнатыңыз. Temperatuuri seadistus sõltub režiimist. AIR FRY / ГРИЛЬ 200°C температурада пісіріңіз.

- Пісіру уақытын бақылау



-  пернесін басыңыз. Таңдағышты қажетті уақытқа дейін бұрап пісіру ұзақтығын орнатыңыз. Сандық дисплей уақытты сағат және минутпен көрсетеді (мысалы, 0:45).

- Пісіру



Параметрлер орындалғаннан кейін пернесін басыңыз. Құрылғы іске қосылады. Ішкі жарық қосылады. Көрсетілген уақыт пісіру процесі аяқталғанша секунд сайын азаяды. Жоспарланған уақыттың соңында естілетін 3 дыбыстық сигнал пісірудің аяқталғанын білдіреді. Пеш қыздыруды тоқтатады. Ішкі жарық бірден өшеді. **Ескертіле. Сусыздандыру режимі үшін көрсетілген уақыт әр 1 минут сайын азаяды. Соңғы 59 минут 59 секунд ішінде көрсетілетін уақыт әрбір 1 секунд сайын азаяды.**

ЕСКЕРТПЕ. Пісіру уақыты мен температурасын пісіру процесінде кез келген уақытта реттеуге болады.

- Пісіруді тоқтатыңыз
Құрылғыны пісіру уақыты аяқталмай тұрып тоқтатуға болады. Бұл әрекетті орындау үшін пернесін басыңыз.
- 5. Тағамның артық майы тамшы науасына жиналады.
- 6. Оңтайлы нәтижеге қол жеткізу үшін кейбір тағамдарды пісіру уақытының жартысында шайқау қажет («Пісіру нұсқаулығы» бөлімін қараңыз). Тағамды шайқау үшін себетті немесе тартпаны пеш қолғабымен тартыңыз да, тағамды пісіруге арналған қысқышпен аударыңыз. Одан кейін себетті немесе сөрені қайтадан құрылғыға салыңыз да, пісіруді қайта бастау үшін «Бастау» түймесін қайта басыңыз.
- 7. Таймердің дыбыстық сигналын естіген кезде белгіленген пісіру уақыты аяқталады. Себетті немесе сөрені құрылғыдан шығарып алыңыз да оны ыстыққа төзімді бетке қойыңыз.
- 8. Тамақтың дайын болғанын тексеріңіз.
Егер тағам әлі дайын болмаса, себетті немесе сөрені қайтадан құрылғыға салып, таймерді қосымша бірнеше минутқа орнатыңыз.
- 9. Тағам піскен кезде себетті немесе сөрені алыңыз. Тағам піскен кезде, ыдысты алыңыз. Тағамды алу үшін кезінде ыдыстан шығару үшін қысқыштарды пайдаланыңыз. **Абайлаңыз! Өнімді және керек-жарақтарды пайдалану кезінде және қолданғаннан кейін біраз уақыт ұстамаңыз, себебі олар қатты қызады. Оларды тек пеш қолғабымен немесе тұтқасынан ұстаңыз. Пісіргеннен кейін керек-жарақтар мен тағам өте ыстық болады.**
- 10. Тағамның бір бөлігі дайын болған кезде, құрылғы тағамның екінші бөлігін дайындауға бірден дайын болады.

ТОСТ

- ТОСТ пісіру режимін таңдау үшін функция тегігін бұрап, ТОСТ режиміне өтіңіз.
- ТОСТ режимі қызарудың 4-деңгейіне алдын ала орнатылған (4:45 мин, 4 тілім).
- Қызару деңгейін көбейту немесе азайту үшін тегігін бұраңыз.
- Тілімдер санын таңдау үшін тегігін басыңыз.
- Тілімдер санын көбейту немесе азайту үшін тегігін басыңыз.
- Пісіруді іске қосу үшін түймесін басыңыз.

ПІСІРУ НҰСҚАУЛЫҒЫ

Төмендегі кесте дайындалатын тағамның негізгі параметрлерін таңдауға көмектеседі. **Ескертіле. 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.**

Пісіру режимі	Рецепт	Мөлшері	Болжамды уақыты	Температура	Шайқау*	Қосымша ақпарат
Алдын ала орнатылған режимдер						
AIR FRY (ҚУЫРУ)		300 - 700 g	20 - 35 min	180°C	Иә	
	Мұздатылған фри	1200 – 1300 g (600-650 g әр себетке)***	35 - 40 min	180°C	Иә	Үлгіге байланысты : Жартылай пісірген кезде себеттердің орнын ауыстырыңыз.
	Үйде жасалған фри картобы	500 - 700 g	25- 35 min	180°C	Иә	1 ас қасық май қосыңыз**
	Мұздатылған тауық нагетасы	300 - 400 g	15 - 18 min	200°C	Иә	
ROAST (ОТҚА ПІСІРУ)	Тұтас тауық еті	1200 - 1500 g	45 - 55 min	200°C		
	Ақсерке филесі	400 – 600 g	15 – 20 min	170°C		
GRILL (ГРИЛЬДЕ ПІСІРУ)	Ірімшік қосылған макарон	400 - 500 g	10 - 15 min	200°C		
BAKE (ҚЫЗДЫРЫП ПІСІРУ)	Шоколадты торттар	300 - 600 g	20 - 30 min	180°C		
	Печенье	10 - 12 дана	10 – 12 min	180°C		
PIZZA (Пицца)	Пицца	26 – 30 см	10 - 15 min	180°C		
TOAST (ТОСТ)	Жұмсақ нан	4 тілім	4 min 45	230°C		Қызарту деңгейі 4
DEHYDRATE (СУСЫЗДАНДЫРУ)	Алмалар	2 – 4 дана (екі себетті де пайдалану)***	8h	60°C		Жұқа тілімдерге кесіңіз. Себеттерді пісіру кезінде аударыңыз.***
	Банандар	2 дана (екі себетті де пайдалану)***	8h	60°C		Қалыңдығы 1 см тілімдер. Себеттерді пісіру кезінде аударыңыз.***
Қолмен режимдері						
СОБАЛАҚ TOAST	Собалақ нан	2 дана	3 - 4 min	230°C		Қызарту деңгейі 2
ЖЫЛЫТУ ОТҚА ROAST			10 - 15 min	175°C		

* Тағамды жартылай пісіру кезінде қысқашпен аударыңыз.

** Ингредиенттерді пісірер алдында ыдысқа салып, маймен араластыру керек.

*** Үлгіге байланысты.

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

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

ЖЫЛЫ ҰСТАУ (ТЕК ҚУЫРУ РЕЖИМІ)

- Қуыру процесі аяқталғанда, жылы ұстау режимі автоматты түрде іске қосылады. Дисплейде «WARM» сөзі көрсетіледі.
- Жылы ұстау режимі 60°C температурада 10 минутқа алдын ала орнатылған.
- 10 минуттан кейін жылы ұстау автоматты түрде тоқтайды. Құрылғы дыбыстық сигнал береді де автоматты түрде тоқтайды.

НӨУАНДЕД

- Väiksema kogusega toidud vajavad tavaliselt veidi lühemat valmistamisaega kui suurema kogusega toidud.
- Suurem toidukogus vajab veidi pikemat valmistamisaega, väiksem toidukogus aga vajab veidi lühemat valmistamisaega.
- 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 500 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 15 minutiks temperatuur 175 °C. Тағамды толығымен қыздыру үшін тағамның мөлшеріне байланысты пісіру уақытын реттеуге болады.

KODUSTE FRIIKARTULITE VALMISTAMINE

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

1. Valige friikartulite tegemiseks soovitatav kartulisort. Koorige kartulid ja lõigake need võrdse paksusega tükkideks.
2. Leotage kartuliviile vähemalt 30 minutit külma veega täidetud kausis, nõrutage ja kuivatage puhta ja imava käterätikuga. Siis kuivatage need köögipaberiga. Kartuliviilud peavad enne valmistamist olema täiesti kuivad.
3. Valage kuiva kaussi 1 supilusikatäis õli (taime-, päevalille- või oliiviõli), asetage peale kartuliviilud ja segage, kuni need on õliga kaetud.

4. Eemaldage friikartulid kausist sõrmede või köögiriistaga, et üleliigne õli jääks kaussi. Картоп тілімдепін қуыру себетіне салыңыз.

Märkus. *Ärge kallake õliga kaetud kartuliviile kausist korraga otse toiduvalmistamisanumasse, muidu satub anuma põhja liigselt õli.

5. Fritige kartuliviile jaotises „Toiduvalmistamisjuhisel“ esitatud juhiste järgi.

PUHASTAMINE

Puhastage seade pärast iga kasutuskorda.

Пісіру науасында жабыспайтын жабын бар.

Тазалау үшін арнайы металл негізіндегі техникалық күтім жасау өнімдерін (мыс баспайтын болат,...) пайдаланбаңыз. Абразивті күтім өнімдерін (соның ішінде коррозиялық негіздегі сода) немесе қыратын губкаларды немесе буферлерді пайдаланбаңыз.

1. Eemaldage elektripistikist pistikupesast ja laske seadmel maha jahtuda.
2. Әр қолданғаннан кейін үгінді науасын сырғытып, шығарыңыз да үгінділерді тастаңыз. ЕСКЕРТПЕ. Үгінді науасын жиі босатыңыз. Қажет болғанда қолмен жуыңыз.
3. Керек-жарақтарды ыстық суға жуғыш сұйықтық қосып, қырмайтын губкамен тазалаңыз. Allesjäänud mustuse eemaldamiseks saate kasutada rasvaeemaldusvahendit.

Ескерту! Жинақтағы керек-жарақтарды ыдыс жуғышта жууға болмайды.

Кеңес. Қатты тағам қалдықтарын кетіру үшін керек-жараққа ыстық су мен аздап жуғыш сұйықтықты толғанша құйыңыз. Оларды шамамен 10 минутқа қалдырыңыз. Одан кейін таза сумен шайып, құрғатыңыз.

4. Есікті, ішкі беттерді және мөлдір бөлшектерді дымқыл губкамен және жұмсақ жуғыш затпен тазалаңыз.
5. Puhastage kütteelementi kuiva puhastusharjaga, et eemaldada toidujäägid.
6. Puhastage seadme välispinda niiske lapiga.
7. Ärge pange kunagi seadet vette või mõnda muusse vedelikku.

HOIUSTAMINE

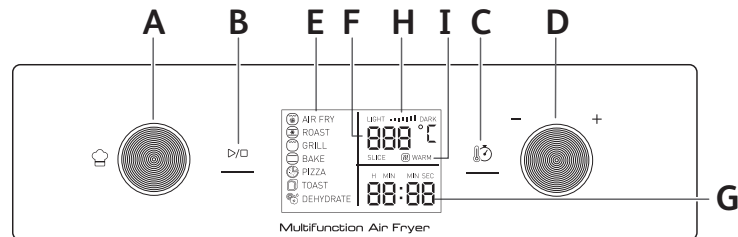
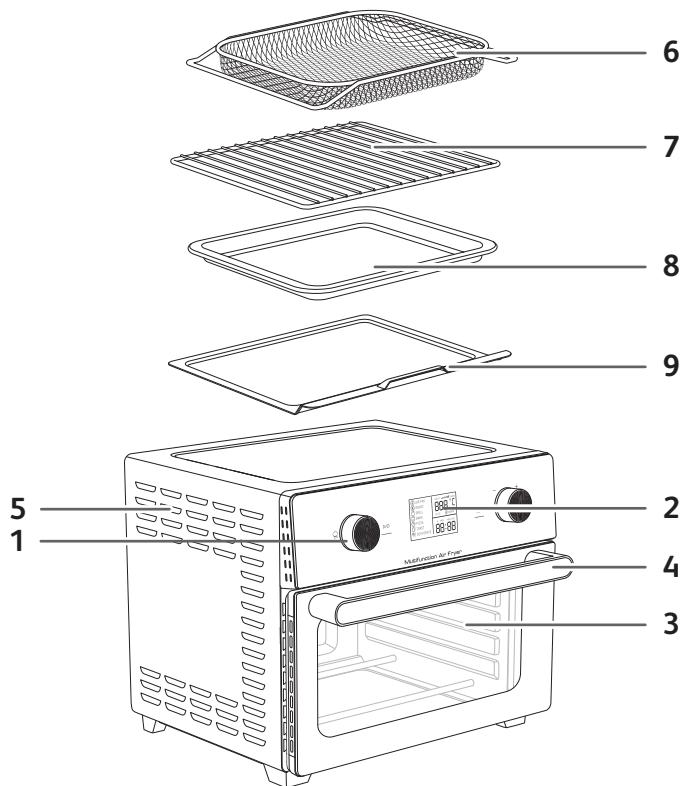
1. Lahutage seade vooluvõrgust ja laske sel jahtuda.
2. Veenduge, et kõik osad on puhtad ja kuivad.

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 ülevaamilse 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.



KIRJELDUS

1. Juhtpaneel

- A. Pöörlev nupp küpsetamise menüü jaoks
- B. Start/stopp nupp
- C. Temperatuuri / aja nupp
- D. Pöörlev nupp küpsetamise temperatuuri või aja valimiseks
- E. Küpsetusprogrammid
- F. Temperatuuri näidik
- G. Küpsetusaeg
- H. Rõstsaia pruunistustme juhtimine

I. Automaatne soojashoidmine (ainult režiimil AIR FRY (KUUMA ÕHUGA FRITTIMINE))

- 3. Klaasuks
- 4. Ukse käepide
- 5. Ventilatsiooniaavad
- 6. Kuumaõhufrititööri korv (*2 olenevalt mudelist)
- 7. Riil
- 8. Küpsetusalus
- 9. Purualus

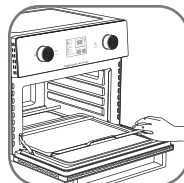
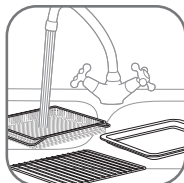
AUTOMAATSED KÜPSETAMISREŽIIMID

- 1. Kuuma õhuga frittimine
- 2. Rõstimine
- 3. Гриль багдарламасы
- 4. Küpsetamine
- 5. Pitsa
- 6. Rõstsaia
- 7. Kuivatamine

ENNE ESIMEST KASUTAMIST

1. Hoidke alles oma garantiikaart. Lugege esmalt tähelepanelikult ohutusjuhiseid ja kasutusjuhendit ning hoidke neid turvalises kohas. Veenduge, et seade ei oleks kahjustatud. Kui seade on kahjustatud, pöörduge viivitamatult müüja või müügijärgse teeninduse poole.
2. Asetage seade lamedale, stabiilsele, kuumakindlale tööpinnale, eemale veepritsmetest ja mis tahes soojusallikatest. **Ärge asetage midagi seadme peale.** See takistab õhu liikumist ja mõjutab kuuma õhuga küpsetamise tulemuslikkust. Eemaldage kogu pakkematerjal ja seadmelt kõik kleeibised.

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



3. Ahjuriilit, küpsetusalust, kuumaõhufrititüüri korvi ja purualust võib pesta ainult käsitsi kuumas seebivees ja mitteabrasiivse käsnaga.
- Hoiatus! Kaasasolevad lisatarvikud ei ole nõudepesumasinas pestavad.**
4. Enne ahju tagasi panemist kuivatage kõik osad põhjalikult.
- TÄHELEPANU :** Asetage murualus alumise kütteelemendi alla.
5. Pühkige seadet väljast ja seest niiske lapiga. Seade töötab kuuma õhu tekitamise teel.

KASUTAGE ESMALT TÜHJANA

Kasutage seadet esmalt tühjana (ilma seesolevate lisatarvikuteta), et eemaldada kõik tootmisjääd ja uue toote lõhnad.

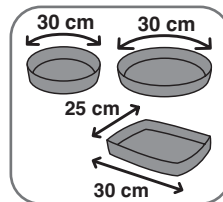
- Ühendage toitejuhe elektripistikupessa.
- Keerake menüüde pöörlevat nuppu , et BAKE.
- Keerake temperatuuri/aja nupp 220°C peale.
- Vajutage klahvile , et valida aeg.
- Vajutage klahvile {t1}[insert ICON time]{t1}{t2}, et valida aeg.{t1}{t2}
- Vajutage nuppu , et käivitada seade.

TÄHTIS! Võib ilmuda suitsu. See on üsna tavapärane ja kaob pärast kasutamist kiiresti.

- Seadet saab peatada enne küpsetusaja lõppu, vajutades nuppu .
- Seade teeb küpsetamise lõppedes piisku.

ÜLDISED NÕUANDED

1. Nõud



Nõude ja karpide valimisel võtke arvesse seadme sisemõõdud.

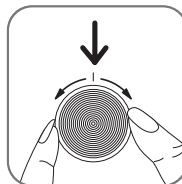
Ümara / ovaalse nõu diameeter ei tohiks ületada 30 cm. Ristkülikukujulise nõu korral ei tohiks see ületada 30 cm.

2. Küpsetusaeg:

See võib varieeruda 1 minutist 12 tunnini.

Ohutuskaalutlustel ei saa grillimise režiimi kasutada kauem kui 2 tunnini.

3. Pöörleva nuppu (valimisinupu) seadistamine



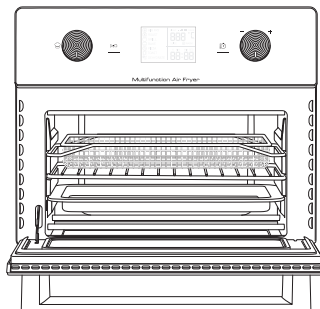
- Nupp lihtsustab automaatsete menüüde, küpsetusviiside või seadistuste (temperatuur, aeg, pruunistusaste röstimise režiimil) valikut.
- Nuppu saab kasutada mõlemas pöörlemissuunas. Pöörake päripäeva temperatuuri või küpsetusaja suurendamiseks, pöörake vastupäeva temperatuuri või küpsetusaja vähendamiseks.

4. Sisemine valgustus ja heli

- Küpsetamise ajal on sisemine valgusti sisselülitatud. Järelejäänud küpsetusaeg kuvatakse ekraanil. See edeneb sekundi kaupa. Režiimil DEHYDRATE (KUIVATAMINE) väheneb kuvatav aeg 1 minuti kaupa. Viimase 59 min 59 sekundi jooksul väheneb kuvatav aeg iga 1 sekundi tagant.
- Küpsetusaja lõppemisest annab märku 3 piiksu. Sisemine valgustus lülitub kohe välja ja ahi peatub automaatselt.

5. Lisatarvikute asend

Lisatarvikute asend võib mõjutada küpsetustulemusi. Ahjuriili asendite skeemid leiata altpoolt.



Ülemine asend kuuma õhuga frittimiseks ja grillimiseks (režiimid AIR FRY (KUUMA ÕHUGA FRITTIMINE) ja GRILL (GRILLIMINE))	
Keskmine asend pitsade, röstsaiade ja kuivatamise jaoks (režiimid PIZZA (PITSA), TOAST (RÖSTSAI) ja DEHYDRATE (KUIVATAMINE))	
Alumine asend röstimise ja küpsetamise jaoks (režiimid ROAST (RÖSTIMINE), BAKE (KÜPSETAMINE) ja REHEAT (ÜLESSOOJENDAMINE)). Märkus. Kana ja teiste suurte toitude puhul peaks riul olema alumises asendis. Väikeste toitude puhul võib korv või riul olla keskmises asendis.	

KÜPSETUSREŽIIM

Režiim	Rakendus	Soovitatud lisatarvik	Lisatarvikute asend	Eelseadistused
AIR FRY (KUUMA ÕHUGA FRITTIMINE)	Frititage toite nagu friikartulid, kartulilaastud, kananagitsad ja kanatiivad väheses õliga või ilma õliga.	Kuumahufritüri korv	Ülemine *Sõltuvalt mudelist: teine korv keskel	200°C 25 min
ROAST (RÖSTIMINE)	Küpsetage väljast krõbedaks ja seest ideaalselt küpseks. Kasutage röstitud köögiviljade ja röstitud liha, näiteks kana, veiseliha, lammast ja sealihast, jaoks.	Riul + Küpsetusalus	Alumine	190°C 30 min
GRILL (GRILLIMINE)	Grillige liha ning kala ja pruunistage pealt ahjupadasi.	Riul	Ülemine	200°C 10 min
BAKE (KÜPSETAMINE)	Küpsetage traditsioonilisel viisil nagu tavalises ahjus magusaid või soolaseid pirukaid, quiche'i, kooke, muffineid, saiakeste ja soufflé'sid.	Nõu riulil	Alumine	180°C 20 min
PIZZA (Pitsa)	Küpsetage külmutatud või kodus valmistatud pitsasid.	Riul	Keskmine	220°C 15 min
TOAST (RÖSTSAI)	Röstige saia, kukleid, sooje võileibu ja peekonit soovitud pruunistusastmeni.	Riul	Keskmine	230°C Pruunistusaste 4 4 min 45 vili 4
DEHYDRATE (KUIVATAMINE)	Kuivatage liha, puuvilja ja isegi köögivilju.	Kuumahufritüri korv	Keskmine *Sõltuvalt mudelist: teise korvi ülalosas	60°C 6h
BAGEL TOAST	Röstige pooleks lõigatud bagelid, asetades need traatriulile lõigatud poolega ülespoole.	Riul	Keskmine	TOAST 230 °C Pruunistusaste 2 3 min 55
REHEAT (ÜLESSOOJENDAMINE) ROAST	Soojendage üles allesjäänud toitu seda üle küpsetamata.	Riul	Alumine	ROAST 160°C 10 min

SEADME AINULT ÜHE SAHTLI KASUTAMINE

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

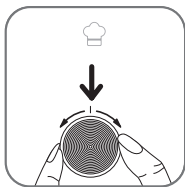
1. Ühendage toitejuhe elektripistikupessa.
2. Asetage toit korvi, riulile või küpsetusalusele.

Märkus. Ärge kunagi ületage tabelis esitatud maksimumkogust (vt jaotist „Toiduvalmistamisjuhised“), kuna see võib mõjutada lõpptulemuse kvaliteeti.

3. Pange korv, riul või küpsetusalus tagasi seadmesse.
4. Küpsetamise alustamiseks saate valida automaatse küpsetusprogrammi või käsirežiimi vahel.

Automaatsete küpsetusprogrammide kasutamine

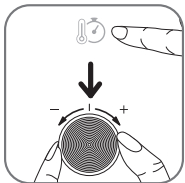
Seadmel on eelprogrammeeritud menüüd, mis määravad temperatuuri ja aja.



- Keerake menüüde pöörlevat nuppu (chef's hat icon), et jõuda soovitud küpsetusprogrammini (need programmid on üksikasjalikult kirjeldatud jaotises „Küpsetusjuhend“).
- Eelseadistatud temperatuuri muutmiseks pöörake valimisnuppu (temperature icon) temperatuuritõstmiseks või vähendamiseks. Küpsetusaja kohandamiseks vajutage nuppu (clock icon), et lülituda režiimi TIME (AEG). Seejärel pöörake valimisnuppu (clock icon) küpsetusaja suurendamiseks või vähendamiseks.
- Alustage küpsetamist, vajutades Start nuppu (chef's hat icon). Algab küpsetamine. Температура мен қалған пісіру уақыты экрандық дисплейде кезектесіп тұрады.

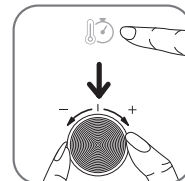
Қолмен орнатуды

- Температури жуhtimine



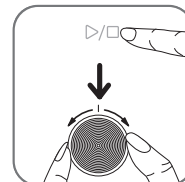
Vajutage klahvi (chef's hat icon). Seadistage temperatuur, pöörates valimisnuppu soovitud temperatuurile vahemikus 60°C kuni 230°C. Temperatuuri seadistus sõltub režiimist. AIR FRY / GRILL režiimide puhul on maksimaalne temperatuur 200°C.

- Küpsetusaja juhtimine



Vajutage klahvi (chef's hat icon). Seadistage küpsetusaja kestus, pöörates valimisnuppu soovitud ajani. Digitaalne paneel näitab teile aega tundides ja minutites (nt: 0:45).

- Toiduvalmistamine



Kui seadistused on paigas, vajutage klahvi (chef's hat icon). Seade käivitub. Sisemine valgusti lülitub sisse.

Kuvatav aeg väheneb ühe sekundi võrra, kuni küpsetusprotsess on lõppenud. Kavandatud aja lõpus annab seade 3 piiksuga märku küpsetamise lõppemisest. Ahi lõpetab kuumutamise. Sisemine valgusti lülitub koheselt välja.

Märkus. Kuivatamise režiimil väheneb kuvatav aeg 1 minuti võrra. Viimase 59 min 59 sekundi jooksul väheneb kuvatav aeg iga 1 sekundi tagant.

MÄRKUS: Valmimisajaga ja -temperatuuriga saab reguleerida iga ajal valmistusprotsessi käigust.

- Lõpeta toiduvalmistamine

Seadet saab peatada enne küpsetusaja lõppu. Selleks vajutage klahvi (stop icon).

5. Toidus olev liigne õli koguneb tilkumiskulusele.
 6. Mõnda toitu tuleb optimaalselt valmistulemuste saamiseks poole valmistamise pealt raputada (vt jaotist „Küpsetusjuhised“). Toidu raputamiseks tõmmake korv või riul ahjukinda abil välja ja keerake toitu toidutangidega. Seejärel pange korv või riul tagasi seadmesse ja vajutage küpsetamise taaskäivitamiseks uuesti Start nuppu.
 7. Kui kuulete taimeriheli, on küpsetamine lõpule jõudnud. Tõmmake korv või riul seadmest välja ja asetage see kuumakindlale pinnale.
 8. Kontrollige, kas toit on valmis. Kui toit ei ole veel valmis, pange korv või riul tagasi seadmesse ja lisage taimerile veel mõned minutid.
 9. Kui toit on valmis, tõmmake korv või riul välja. Kui toit on valmis, võtke nõu välja. Kasutage toidu nõust välja võtmiseks tange.
- Ettevaatust!** Ärge katsuge seadet ega lisatarvikuid kasutuse ajal ja mõnda aega pärast kasutust, sest need lähevad väga kuumaks. Hoidke neid ainult ahjukindaga või käepidemest. Pärast toiduvalmistamist on lisatarvikud ja toit väga kuumad.
10. Kui üks toidukogus on valmis saanud, on seade kohe valmis järgmist toidukogust küpsetama.

TOAST (RÖSTSAI)

- Küpsetusrežiimi TOAST (RÖSTSAI) valimiseks pöörake funktsiooninuppu (toast icon), et valida režiimil TOAST (RÖSTSAI).
- Režiim TOAST (RÖSTSAI) on eelseadistatud pruunistusastmele 4 (4:45 min, 4 viilu).
- Pöörake nuppu (toast icon) pruunistusastme suurendamiseks või vähendamiseks
- Vajutage nuppu (toast icon) viilude arvu valimiseks.
- Pöörake nuppu (toast icon) viilude arvu suurendamiseks või vähendamiseks.
- Küpsetamise alustamiseks vajutage nuppu (chef's hat icon) ühe korra.

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.

Küpsetusrežiim	Retsept	Kogus	Ligikaudne aeg	Temperatuur	Raputamine*	Lisateave
Eelseadistatud režiimid						
 AIR FRY (KUUMA ÕHUGA FRITTIMINE)	Sügavkülmutatud friikartulid	300 - 700 g	20 - 35 min	180°C	Jah	Olenevalt mudelist: Muutke poole küpsetamise pealt korvide asendit.
		1200 - 1300 g (600-650 g iga korvi kohta)**	35 - 40 min	180°C	Jah	
	Kodused friikartulid	500 - 700 g	25 - 35 min	180°C	Jah	
	Sügavkülmutatud kananagitsad	300 - 400 g	15 - 18 min	200°C	Jah	
 ROAST (RÖSTIMINE)	Terve kana	1200 - 1500 g	45 - 55 min	200°C		
	Lõhefilee	400 - 600 g	15 - 20 min	170°C		
 GRILL (GRILLIMINE)	Makaroid juustuga	400 - 500 g	10 - 15 min	200°C		
 BAKE (KÜPSETAMINE)	Sokolaadikoogid	300 - 600 g	20 - 30 min	180°C		
	Küpsised	10 - 12 tüki	10 - 12 min	180°C		
 PIZZA (Pitsa)	Pitsa	26 - 30 cm	10 - 15 min	180°C		
 TOAST (RÖSTSAI)	Pehme sai	4 viilu	4 min 45	230°C		Pruunistusaste 4
 DEHYDRATE (KUIVATAMINE)	Õunad	2 - 4 tüki (kasutades mõlemat korvi)***	8h	60°C		Lõigatud peeneteks viiludeks. Pöörake korve poole küpsetamise pealt.***
	Banaanid	2 tüki (kasutades mõlemat korvi)***	8h	60°C		1 cm paksumad viilud. Pöörake korve poole küpsetamise pealt.***
Käsirežiimid						
 BAGEL TOAST	Bagel sai	2 tüki	3 - 4 min	230°C		Pruunistusaste 2
 REHEAT (ÜLESÕOJENDAMINE)			10 - 15 min	175°C		
 ROAST						

*Keerake toitu tangidega poole küpsetamise pealt.

** Koostisosad tuleb enne küpsetamist kausis õliga segada.

*** Olenevalt mudelist.

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

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

SOOJASHOIDMINE (AINULT REŽIIMIL AIR FRY (KUUMA ÕHUGA FRITTIMINE))

- Kui AIR FRY (KUUMA ÕHUGA FRITTIMINE) on lõppenud, käivitub automaatselt soojashoidmise režiim. Näidikul kuvatakse "WARM" (SOE).
- Soojashoidmine on eelseadistatud 10 minutile temperatuuril 60°C.
- Pärast 10 minutit peatub soojashoidmine automaatselt. Seade teeb piiksu ja peatub automaatselt.

КЕҢЕСТЕР

- Көлемі кішкентай тағамдар үшін әдетте көлемі үлкен тағамдарға қарағанда сәл қысқа пісіру уақыты қажет.
- Тағамның мөлшері көбірек болса, сәл ұзағырақ пісіру уақыты қажет, ал азырақ тағам үшін азырақ пісіру уақыты қажет.
- Көлемі кішкентай тағамдарды пісіру уақытының жартысына дейін шайқау соңғы нәтижені жақсартыды және біркелкі піспей қалуға жол бермейді.
- Ериті krömpsude 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: 500 грамм.
- Толтырылған жеңіл тағамдарды тез және оңай жасау үшін дайын қатпарлы және қытырлақ қамырды пайдаланыңыз.
- Торт немесе киш пісіргіңіз келсе немесе нәзік ингредиенттерді немесе 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 175°C-қа, уақытты 15 минутқа дейін орнатыңыз. Toidu täielikuks ülessoojendamiseks soovitame küpsetusaega reguleerida vastavalt toidu kogusele.

ҚОЛДАН ЖАСАЛҒАН КАРТОП ТІЛІМДЕРІН ӨЗІРЛЕУ

Ең жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін мұздатылған картоп тілімдерін пайдалануға кеңес береміз. Қолдан жасалған картоп тілімдерін әзірлегіңіз келсе, төмендегі қадамдарды орындаңыз.

- Картоп тілімдерін әзірлеу үшін ұсынылатын әртүрлі картопты таңдаңыз. Картоптың қабығын аршып, қалыңдығы бірдей картоп тілімдеріне кесіңіз.
- 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.

et

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. Pange frikartulid kuumaõhufritüüri korvi.
Ескертпе. Майланған картоп тілімдері бар контейнерді бірден ыдысқа салмаңыз, әйтпесе артық май ыдыс түбіне түседі.
5. Картоп тілімдерін «Пісіру нұсқаулығы» бөліміндегі нұсқауларға сәйкес қуырыңыз.

ТАЗАЛАУ

Құрылғыны қолданған сайын тазалап отырыңыз.

Küpsetusalusel on mittenakkuv kate.

Ärge kasutage seadme puhastamiseks spetsiifilisi metallist valmistatud hooldustooteid (vask, roostevaba teras jne).

Ärge kasutage abrasiivseid hooldustooteid (sh söövitav sooda) või abrasiivseid svamme ja poleerijaid.

1. Ашаны розеткадан суырып, құрылғыны суытып алыңыз.
2. Pärast igat kasutuskorda libistage purualus välja ja eemaldage puru.
MÄRKUS: tühjendage purualust sageli. Vajadusel peske seda käsitsi.
3. Puhastage tarvikuid kuuma vee ja nõudepesuvahendiga ning mitteabrasiivse svammiga. Қалған ласты кетіру үшін май кетіретін сұйықтықты қолдануға болады.
Hoiatus! Kaasasolevad lisatarvikud ei ole nõudepesumasinas pestavad.
Nõuanne: Kangekaelsete toidujääkide korral täitke tarvik kuuma vee ja nõudepesuvahendiga ning laske sellel umbes 10 minutit liguneda. Seejärel loputage puhtaks ja kuivatage.
4. Puhastage ust, sisepindu ja läbipaistvaid osasid niiske svammiga ja õrna pesuainega.
5. Кез келген тағам қалдықтарын кетіру үшін қыздырғыш элементті құрғақ тазалау щеткасымен тазалаңыз.
6. Құрылғының сыртын дымқыл шүберекпен сүртіңіз.
7. Құрылғыны суға немесе басқа сұйықтыққа салмаңыз.

САҚТАУ

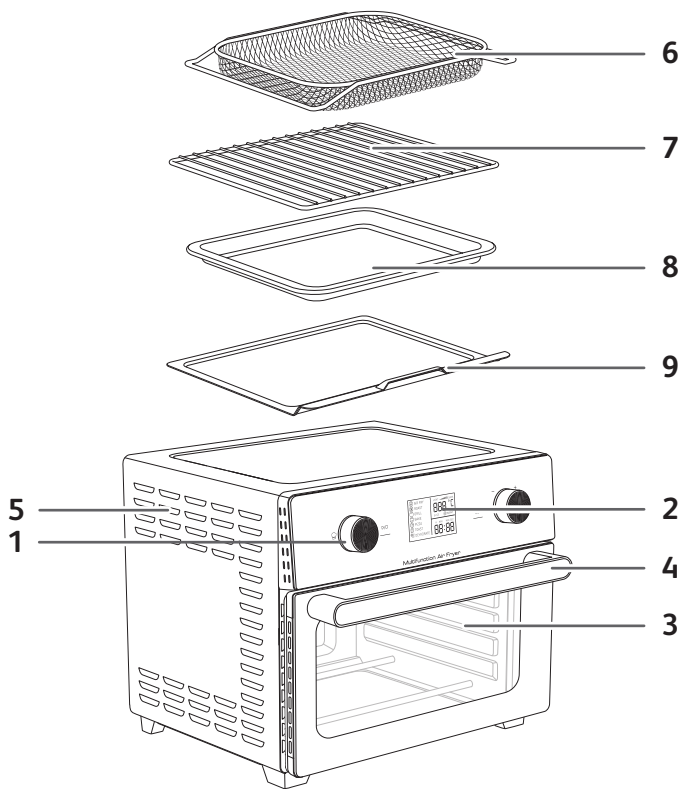
1. Құрылғыны токтан ажыратып, суытып алыңыз.
2. Барлық бөлшектің таза әрі құрғақ екенін тексеріңіз.

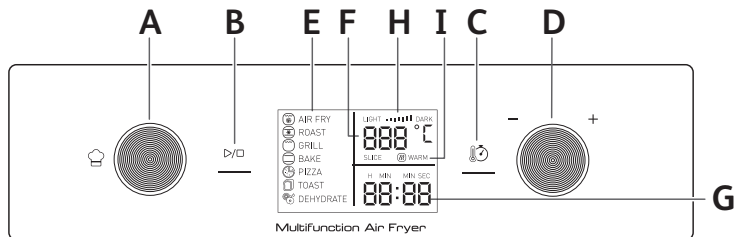
КЕПІЛДІК ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

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.





APRAŠAS

1. Valdymo skydelis

- A. Gaminimo meniu ratukas
- B. Paleidimo / stabdymo mygtukas
- C. Temperatūros / laiko mygtukas
- D. Gaminimo temperatūros arba laiko pasirinkimo ratukas

2. Skaitmeninis ekranas

- E. Gaminimo režimai
- F. Temperatūros ekranas
- G. Gaminimo laikas
- H. Duonos skrudinimo valdiklis

I. Automatinis šilumos palaikymas (tik kepinimo karštu oru režimui)

- 3. Stiklinės durelės
- 4. Durelių rankena
- 5. Vėdinimo angos
- 6. Kepimo karštu oru krepšelis (*2 priklausomai nuo modelio)
- 7. Grotelės
- 8. Kepimo dėklas
- 9. Trupinių padėklas

AUTOMATINIO KEPIMO REŽIMAI

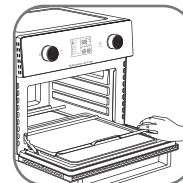
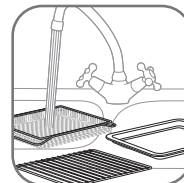
- 1. Kepimas karštu oru
- 2. Skrudinimas
- 3. Grilio programa
- 4. Kepimas

- 5. Pica
- 6. Skrebutis
- 7. Džiovinimas

PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

- Neišmeskite garantijos kortelės. Pirmiausia perskaitykite saugos instrukcijas ir vadovą, laikykite juos saugioje vietoje. Patikrinkite, ar prietaisas nepažeistas. Jei pažeistas, iš karto susisieki su pardavėju arba garantinio aptarnavimo tarnyba.
- Prietaisą padėkite ant lygaus, stabilaus, karščiui atsparaus darbo paviršiaus, atokiau nuo vandens pusrų ir bet kokių karščio šaltinių. **Nieko nedėkite ant prietaiso viršaus.** Tai sutrikdys oro srautą ir pakenks gruzdinimo karštu oru rezultatams. Nuimkite visą pakuotės medžiagą ir nuo prietaiso visus lipdukus.

SVARBU. Siekdami, kad šis buitinis prietaisas neperkaistų, nestatykite jo į kampą ar po baldu, pritvirtintu prie sienos. Aplink prietaisą reikia palikti bent 15 cm tarpą, kad galėtų cirkuliuoti oras.



- Orkaitės grotelės, kepinimo dėklą, „AirFryer“ krepšelį ir trupinių padėklą reikia išplauti rankomis karštame vandenyje su plovikliu ir nebraižančia kempinėle.
Išpėjimas. Pridedamų priedų negalima plauti indaplovėje.
- Pirms ievietošanas atpakaļ cepeskrāsnī rūpīgi nosusiniet visas detaļas.
Svarīgi : Novietojiet drupatas paplāti zem apakšējiem sildementiem.
- Nušuļiukite prietaiso vidų ir išorę drėgna šluoste. Prietaisas veikia leisdamas karštą orą.

PIRMĄ KARTĄ IŠBANDYKITE TUŠČIĄ

Ijunkite prietaisą tuščią (be priedų viduje), kad pašalintumėte bet kokius gamylinius likučius ir naujo prietaiso kvapą.

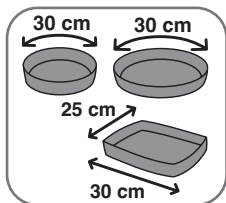
- Ijunkite maitinimo laidą į elektros lizdą.
- Sukite meniu ratuką ir pasirinkite BAKE režimą.
- Temperatūros / laiko ratuką pasukite iki 220 °C.
- Paspauskite mygtuką ir pasirinkite laiką.
- Pasukite temperatūros / laiko ratuką ties 45 minutėmis.
- Paspauskite , kad įjungtumėte prietaisą.

SVARBU. Gali pasirodyti dūmų. Tai visiškai normalu, panaudojus jie greitai pranyks.

- Prietaisą galima sustabdyti prieš pasibaigiant gaminimo laikui, paspaudus mygtuką .
- Prietaisas supys baigus gaminti.

BENDRIEJI PATARIMAI

1. Indai



Rinkdamiesi indus ir skardas atkreipkite dėmesį į prietaiso vidaus išmatavimus.

Apvalaus / apvalain indo skersmuo neturi viršyti 30 cm.

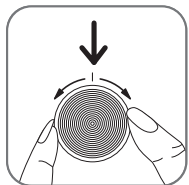
Stačiakampio formos indo – neturi viršyti 30 cm.

2. Gaminimo laikas: ⌚

Gali siekti nuo 1 minutės iki 12 valandų.

Dėl saugumo priešasčių grilio režimo negalima naudoti ilgiau kaip 2 valandų.

3. Ratuko nustatymas



- Ratuką bus lengviau pasirinkti automatinius meniu, gaminimo būdą ir nustatymus (temperatūrą, laikmatį, duonos apskrudimo lygį).

- Ratuką sukasi į abi puses. Sukite laikrodžio rodyklės judėjimo kryptimi, kad padidintumėte temperatūrą arba gaminimo laiką, arba jai priešinga kryptimi, kad sumažintumėte temperatūrą ar gaminimo laiką.

4. Vidaus apšvietimas ir garsai

- Gaminant dega vidinis apšvietimas.

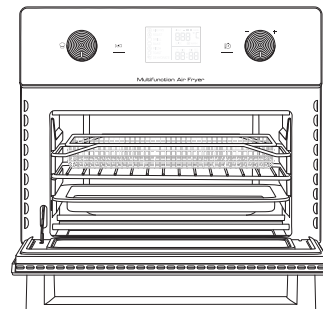
Likęs kepimo laikas rodomas ekrane. Rodomos likusios sekundės.

Pasirinkus DŽIOVINIMO režimą, laikas bus rodomas minutėmis. Per paskutines 59 min. 59 sek. rodomas laikas mažesnis kaip 1 sekundė.

- 3 pytelėjimai praneš, kad gaminimo laikas baigėsi. Iškart užges vidaus apšvietimas ir orkaitė automatiškai sustos.

5. Priedų padėtis

Priedų padėtis gali turėti įtakos gaminimo rezultatams. Orkaitės grotelių padėtis žr. tolesnėse diagramose.



Viršuje, kepant karštu oru ir ant grilio (KEPIMO KARŠTU ORU ir GRILIO režimai)	
Viduryje, kepant pica, skrebučius, rištinius ir džiovinant (PICOŠ, SKREBUČIŲ ir DŽIOVINIMO režimai)	
Apačioje, kepant (SKRUDINIMO, KEPIMO ir PAŠILDYMO režimai) Pastaba. Ruošiant vištieną arba kitus didelius produktus, grotelės turi būti apačioje. Ruošiant mažesnes porcijas, krepšelis arba grotelės gali būti viduryje.	

GAMINIMO REŽIMAS

Režimas	Maistas	Siūlomas priedas	Priedų padėtis	Nustatymai
 AIR FRY (KEPIMAS KARŠTU ORU)	Keptas maistas, pvz., keptos bulvės, bulvės, vištienos kšneliai, vištienos sparneliai su šiek tiek aliejaus arba be jo.	Kepimo karštu oru krepšelis	Viršuje *Priklausomai nuo modelio: 2-as krepšelis viduryje	200°C 25 min
 ROAST (SKRUDINIMAS)	Traški išorė ir tobulai iškepus vidus. Skrudintoms daržovėms ir mėsai, pvz., vištienai, jautienai, ėrienai ir kiaušienai.	Grotelės + Kepimo dėklas	Apačioje	190°C 30 min
 GRILL (KEPIMAS ANT GROTELIŲ)	Ant grotelių keptai mėsa, žuviai ir apkepams paskrudinti.	Grotelės	Viršuje	200°C 10 min
 BAKE (KEPIMAS)	Kepkite kaip tradicinėje orkaitėje, pvz., saldžius arba sūrius pyragus, kišą, keksą, keksiukus, pyragaičius ar suflių.	Dėklas ant grotelių	Apačioje	180°C 20 min
 PIZZA (PICA)	Kepkite šaldytas arba namų gamybos picas.	Grotelės	Viduryje	220°C 15 min
 TOAST (PASKRUDINIMAS)	Paskrudinkite duonos riekes, bandeles, sumuštinius ir šoninę iki pageidaujamo lygio.	Grotelės	Viduryje	230°C Apskrudimo lygis 4 4 min 45 šėlės 4
 DEHYDRATE (DŽIOVINIMAS)	Džiovininkite mėsą, vaisius ir net daržoves.	Kepimo karštu oru krepšelis	Viduryje *Priklausomai nuo modelio : antrasis krepšelis viršuje	60°C 6h
RIESTAINIAI  TOAST	Paskrudinkite riestainių puseles padėję perpjauta puse ant grotelių.	Grotelės	Viduryje	 TOAST 230 °C Apskrudimo lygis 2 3 min 55
PAŠILDYMAS  ROAST	Pašildykite valgio likučius jų neperkaitindami.	Grotelės	Apačioje	 ROAST 160°C 10 min

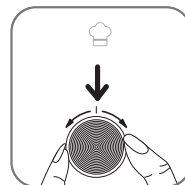
TIK VIENO PRIETAISO STALČIAUS NAUDOJIMAS

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

1. Įjunkite maitinimo laidą į elektros lizdą.
2. Sudėkite maistą į krepšelį, ant grotelių ar kepimo dėklą.
Pastaba. Niekada neviršykite didžiausio lentelėje nurodyto kiekio (žr. skyrių „Kepimo vadovas“), nes tai gali turėti įtakos galutinio maisto ruošimo rezultato kokybei.
3. Įdėkite krepšelį, grotėles ar kepimo dėklą atgal į prietaisą.
4. Norėdami pradėti kepti galite pasirinkti automatinį kepimo režimą arba rankinius nustatymus.

Automatinių kepimo režimų naudojimas

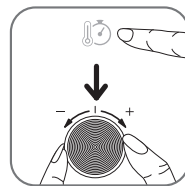
Prietaisas turi iš anksto užprogramuotus meniu, kurie nustato temperatūrą ir laiką.



- Sukite meniu ratuką  ir pasirinkite pageidaujimą kepimo režimą (šie režimai išsamiai aprašyti skyriuje „Kepimo vadovas“).
- Norėdami pakeisti temperatūros nustatymą pasukite ratuką, kad padidintumėte arba sumažintumėte temperatūrą. Norėdami pakoreguoti kepimo laiką paspauskite mygtuką , kad pereitumėte į laiko pasirinkimo režimą. Tada pasukite ratuką, kad padidintumėte arba sumažintumėte kepimo laiką.
- Pradėkite kepti paspaudę paleidimo mygtuką . Pradedama kepti. Temperatūra ir likęs kepimo laikas bus rodomi ekrane pakaitomis.

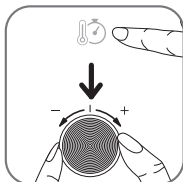
Rankinius nustatymus

- Temperatūros valdymas



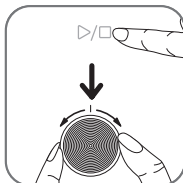
Paspauskite  mygtuką. Nustatykite temperatūrą pasukę ratuką ties pageidaujama temperatūra nuo 60 °C iki 230 °C. Temperatūros nustatymas priklauso nuo režimo. Oro AIR FRY / GRILL režimuose didžiausia temperatūra yra 200 °C.

- Kepimo laiko valdymas



Paspauskite mygtuką. Nustatykite kepimo laiką pasukę ratuką iki pageidaujamo laiko. Skaitmeniniame ekrane rodomos valandos ir minutės (pvz., 0:45).

- Gaminimas



Baigę nustatymus paspauskite mygtuką Prietaisas ims veikti. Įsijungs vidinis apšvietimas. Laikas bus skaičiuojamas sekundėmis, kol kepimo procesas pasibaigs. Pasibaigus suplanuotam laikui, 3 pyptelėjimai nurodys, kad maistas iškepė. Orkaitė nustos kaisti. Vidinis apšvietimas automatiškai išsijungs. **Pastaba.** Pasirinkus džiovinimo režimą, laikas bus skaičiuojamas minutėmis. Per paskutines 59 min. 59 sek. rodomas laikas mažes kas 1 sekundę.

PASTABA. Kepimo laiką ir temperatūrą galima koreguoti bet kada kepant.

- Nustokite gaminti maistą
Prietaisą galima sustabdyti prieš pasibaigiant kepimo laikui. Norėdami tai padaryti paspauskite mygtuką .
5. Maisto riebalų perteklius nuvarva į surinkimo padėklą.
 6. Siekiant optimalių rezultatų, kai kurių rūšių maistą reikia pavartyti praėjus pusei kepimo laiko (žr. skyrių „Kepimo vadovas“). Norėdami tai padaryti ištraukite krepšėlį arba groteles mūvėdami orkaitei skirtą pirštinę ir pavartykite maistą tam skirtomis žnyplėmis. Tada įdėkite krepšėlį arba groteles atgal į prietaisą ir vėl paspauskite paleidimo mygtuką, kad keptumėte toliau.
 7. Garsinis laikmačio signalas nurodo, kad gaminimo laikas baigėsi. Ištraukite krepšėlį arba groteles iš prietaiso ir padėkite ant karščiui atsparaus paviršiaus.
 8. Patikrinkite, ar maistas yra paruoštas.
Jei maistas dar neiškepęs, tiesiog įdėkite krepšėlį ar groteles atgal į orkaitę ir nustatykite laikmatį dar kelioms minutėms.
 9. Maistui iškepęs, ištraukite krepšėlį ar groteles. Maistui iškepęs dubenį išimkite. Maistą iš dubens išimkite žnyplėmis. **Atsargiai. Nelieskite orkaitės ir priedų naudojimo metu ir kurį laiką panaudojus, nes jie labai įkaista. Tai darykite tik mūvėdami orkaitei skirtą pirštinę arba imkite už rankenos. Iškepęs maistui priedai ir pats maistas yra labai karšti.**
 10. Iškepęs vieną maisto partiją, galima iškarti ruošti ir kitą.

PASKRUDINIMAS

- Norėdami pasirinkti skrudinimo režimą pasukite rankenėlę ties šiuo nustatymu.
- Skrudinimo režimo nustatytasis apskrudinimo lygis yra nr. 4 (4:45 min., 4 riekelės).
- Pasukite rankenėlę, kad padidintumėte arba sumažintumėte apskrudimo lygį.
- Paspauskite , kad pasirinktumėte riekių skaičių.
- Pasukite rankenėlę, kad padidintumėte arba sumažintumėte riekių skaičių.
- Vieną kartą paspauskite mygtuką, kad pradėtumėte kepti.

KEPIMO VADOVAS

Toliau pateikiama lentelė skirta padėti renkant pagrindinius norimo paruošti maisto nustatymus. **Pastaba.** Toliau nurodytas kepimo laikas yra tik orientacinis ir gali skirtis atsižvelgiant į naudojamų bulvių rūšį ir partiją. Kitoms maisto rūšims, jų dydis, forma ir prekės ženklas gali turėti įtakos rezultatui. Todėl gali reikėti šiek tiek koreguoti kepimo laiką.

Gaminimo režimas	Receptas	Kiekis	Numatomas laikas	Temperatūra	Vartymas*	Papildoma informacija
Iš anksto nustatyti režimai						
AIR FRY (KEPIMAS KARŠTU ORU)	Šaldytos bulvytės	300 - 700 g	20 - 35 min	180°C	Jā	
		1200 - 1300 g (600-650 g katrą grožą)***	35 - 40 min	180°C	Jā	Atsižvelgiant į modelį: Praėjus pusei kepimo laiko pakeiskite krepšelių padėtį.
	Naminės keptos bulvytės	500 - 700 g	25 - 35 min	180°C	Jā	Įpilkite 1 valgomąjį šaukštą aliejaus**
	Šaldyti vištienos gabaliukai	300 - 400 g	15 - 18 min	200°C	Jā	
ROAST (SKRUDINIMAS)	Viščiukas (visas)	1200 - 1500 g	45 - 55 min	200°C		
	Lašišos filė	400 - 600 g	15 - 20 min	170°C		
GRILL (KEPIMAS ANT GROTELIŲ)	Makaronai su sūriu	400 - 500 g	10 - 15 min	200°C		
BAKE (KEPIMAS)	Šokoladiniai pyragaičiai	300 - 600 g	20 - 30 min	180°C		
	Sausainiai	10 - 12 gabalėliai	10 - 12 min	180°C		
PIZZA (PICA)	Pica	26 - 30 cm	10 - 15 min	180°C		
TOAST (PASKRUDINIMAS)	Minkšta duona	4 šķelės	4 min 45	230°C		Apskrudimo lygis 4
DEHYDRATE (DŽIOVINIMAS)	Obuoliai	2 - 4 gabalėliai (izmantojot abus grozus)***	8h	60°C		Supjaustykite plonais griežinėliais. Pavartykite krepšelius praėjus pusei laiko.***
	Bananai	2 gabalėliai (izmantojot abus grozus)***	8h	60°C		1 cm storio griežinėliai. Pavartykite krepšelius praėjus pusei laiko.***
Rankiniai režimai						
RIESTAINIAI TOAST	Riestainių duona	2 gabalėliai	3 - 4 min	230°C		Apskrudimo lygis 2
PAŠILDYMAS ROAST			10 - 15 min	175°C		

*Praėjus pusei kepimo laiko, pavartykite maistą žnyplėmis.

**Prieš kepant, ant ingredientų reikia užpilti alyvuogių aliejaus ir išmaišyti dubenyje.

***Atsižvelgiant į modelį

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

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

PAŠILDYMAS (TIK KEPIMO KARŠTU ORU REŽIMUI)

- Pasibaigus kepimo karštu oru procesui, automatiškai įsijungs pašildymo režimas. Ekrane bus rodomas užrašas WARM (šildoma).
- Pašildymo režimas veiks 10 minučių ir palaikys 60 °C temperatūrą.
- Praėjus 10 minučių pašildymo režimas automatiškai išsijungs. Prietaisas supypsės ir automatiškai nustos veikti.

PATARIMAI

- Esant mažesniai maisto kiekiui reikia kepti šiek tiek trumpiau, nei didesnes maisto porcijas.
- Esant didesniai maisto kiekiui reikia kepti šiek tiek ilgiau, o esant mažesniai maisto kiekiui – šiek tiek trumpiau.
- Vartant mažesnę maisto kiekį praėjus pusei kepimo laiko, pasiekiamas geresnis galutinis rezultatas ir iškepama tolygiai.
- Jei norite, kad bulvės būtų itin traškios, prieš kepimą įpilkite nedidelį kiekį aliejaus ir pakratykite, kad tolygiai apsemtų. Rekomenduojame 14 ml aliejaus.
- Orkaitėje kepamus užkandžius galima kepti ir prietaise.
- Optimalus rekomenduojamas kepamų bulvyčių kiekis – 500 g.
- Naudokite paruoštą sluoksniuotą arba triapį tešlą norėdami greitai ir lengvai iškepti įdarytų užkandžių.
- Jei pageidaujate iškepti pyragą arba kišą arba kepti subtilius ir įdarytus ingredientus, į prietaiso dubenį įdėkite orkaitę skirtą kepimo indą. Galite naudoti silikoninį, nerūdijančiojo plieno, aliumininį ar terakotinį kepimo indą.
- Be to, prietaise galite ir pašildyti maistą. Norėdami maistą pašildyti, nustatykite 175 °C temperatūrą iki 15 minučių. Kad maistas būtų visiškai pašildytas, kepimo laiką galima koreguoti atsižvelgiant į maisto kiekį.

NAMINIŲ TRAŠKUČIŲ GAMYBA

Norint pasiekti geriausių rezultatų patartina naudoti šaldytus traškučius. Jei norite pagaminti naminius traškučius, atlikite toliau nurodytus veiksmus.

1. Rinkitės traškučiams gaminti rekomenduojamą bulvių rūšį. Nuskusite 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 sugeriaančiu 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. Sudėkite traškučius į kepimo karštu oru krepšelį.

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.

Kepimo dėklas yra padengtas nepridegančia danga.

Valymui nenaudokite tam tikrų metalo pagrindo priemonių (varinių, nerūdijančiojo plieno).

Nenaudokite abrazyvinių valymo produktų (įskaitant šedinančius, sodos pagrindo produktus) ar braižančių kempinių arba buferinių priemonių.

1. Atjunkite maitinimo kištuką nuo sieninio maitinimo lizdo ir palikite prietaisą atvėsti.
2. Kiekvieną kartą panaudoję išimkite trupinių padėklą ir išmeskite trupinius. PASTABA. Trupinių padėklą ištuštinkite reguliariai. Prireikus išplaukite jį rankomis.
3. Plaukite priedus karštu vandeniu su šiek tiek plovimo skysčio ir nebraižančia kempine. Galite naudoti nuriebalinantį skystį, kad pašalintumėte likusius nešvarumus.

Įspėjimas. Priedamų priedų negalima plauti indaplovėje.

Patarimas. Norėdami išvalyti įsisenėjusius maisto likučius užpilkite priedą karštu vandeniu su šiek tiek indų ploviklio. Pamirkykite maždaug 10 minučių. Tada gerai nuskalaukite ir nusausinkite.

4. Dureles, vidinius paviršius ir skaidrias dalis nuvalykite drėgna kempinėle ir švelniu valikliu.
5. Kaitinimo elementą valykite sausu valomuoju šepetėliu, kad pašalintumėte maisto likučius.
6. Nušluostykite prietaiso išorę drėgna šluoste.
7. Nepanardinkite prietaiso į vandenį ar kitą skystį.

SANDĖLIAVIMAS

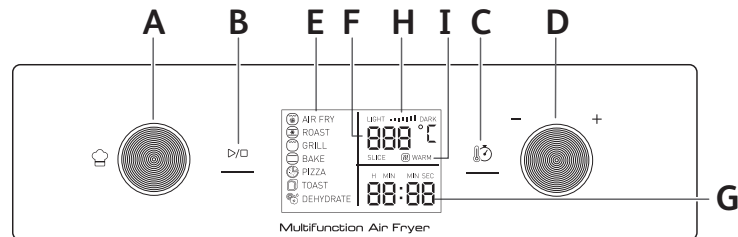
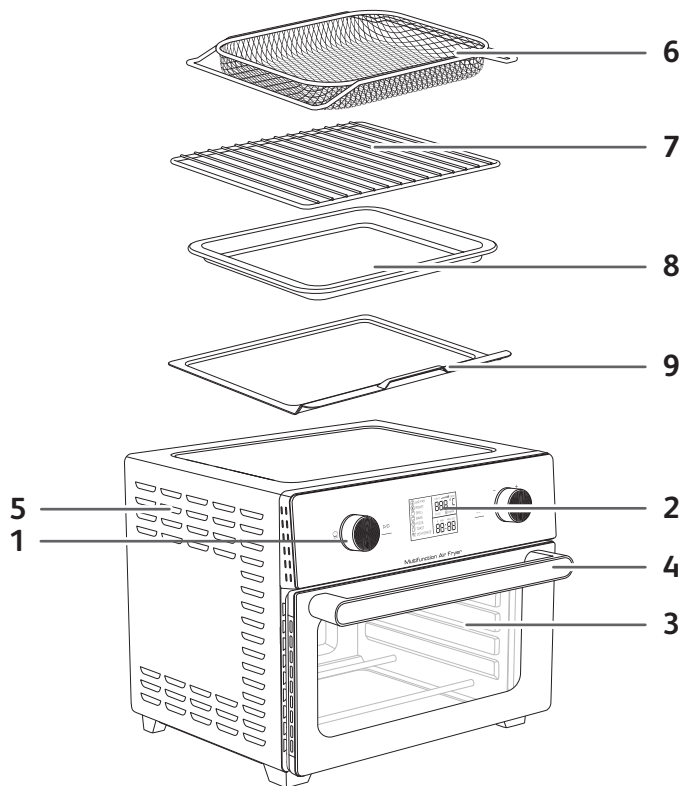
1. Atjunkite prietaiso kištuką ir palaukite, kol atvės.
2. Pasirūpinkite, kad visos dalys būtų švarios ir sausos.

GARANTIJĄ IR PRIEŽIŪRĄ

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

GEDIMŲ ŠALINIMAS

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



APRAKSTS

- Vadības panelis
 - Grozāma poga gatavošanas izvēlņu atļasei
 - Start/Stop poga
 - Temperatūras/laika poga
 - Grozāma poga temperatūras vai laika izvēlei
- Digitālais displejs
 - Gatavošanas režīmi
 - Temperatūras displejs
 - Gatavošanas laiks
 - Graudzīgu un beigļu graudzējuma intensitāte
- Automātiska siltuma uzturēšana (tikai KARSTĀ GAISA režīmā)
- Stikla durvis
- Durvju rokturis
- Ventilācijas atveres
- Trauks cepšanai karstā gaisā (*2 atkarībā no modeļa)
- Plaukts
- Cepšanas paplāte
- Drupaču paplāte

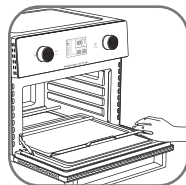
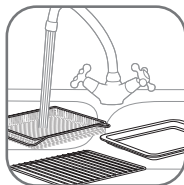
AUTOMĀTISKIE GATAVOŠANAS REŽĪMI

- Cepšana karstā gaisā
- Cepetis
- Grila programma
- Konditorejas izstrādājumu cepšana
- Pica
- Graudzēšana
- Žāvēšana

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

1. Saglabāiet garantijas kartīti. Vispirms izlasiet drošības norādījumus un rokasgrāmatu un glabāiet tos drošā vietā. Pārbaudiet, vai ierīce nav bojāta. Ja tā ir, nekavējoties sazinieties ar pārdevēju vai pēcpārdošanas pakalpojumu sniedzēju.
2. Novietojiet ierīci uz līdzenas, stabilas un karstumizturīgas darba virsmas, kur to nevar apšļakstīt ar ūdeni un jebkādiem karstuma avotiem. **Neko nelieciet uz ierīces.** Tādējādi tiek traucēta gaisa plūsma un ietekmēts fritēšanas rezultāts ar karsto gaisu. Noņemiet visu iepakojuma materiālu un no ierīces visas uzlīmes.

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



3. Krāsns plauktiņš, cepšanas paplāte, grozs cepšanai karstā gaisā un drupaču paplāte jāmazgā ar rokām karstā ziepjūdenī un ar neabrazīvu sūkli. **Brīdinājums! Komplektācijā iekļautie piederumi nav mazgājami trauku mazgājamā mašīnā.**
4. Prieš dēdami atgal j orkaitē, kruopšīgai nusauskinkite visas dalis. **SVARBU : Dēkite trupiniņ padēklā po apatiniais kaitinimo elementais.**
5. Noslaukiet ierīci no ārpusēs un iekšpusēs ar mitru drānu. Ierīce darbojas, ģenerējot karstu gaisu.

PIRMĀ IERĪCES LIETOŠANA

Darbiniet ierīci tukšu (bez piederumiem iekšpusē), lai novērstu ražošanas atlikumus un jaunus aromātus.

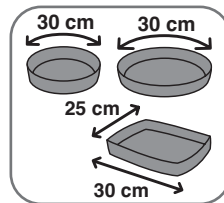
- Iespraudiet strāvas kontaktdakšu kontaktligzdā.
- Pagrieziet izvēlņu grozāmo pogu , lai BAKE režīmū.
- Pagrieziet temperatūras/laika grozāmrīpu līdz 220 °C.
- Nospiediet taustiņu, lai iestatītu laiku.
- Pagrieziet temperatūras/laika grozāmo pogu līdz 45 minūtēm.
- Nospiediet , lai ieslēgtu ierīci.

SVARĪGI! Var parādīties dūmi, tas ir diezgan normāli un pēc lietošanas ātri izzudīs.

- Ierīci var apturēt pirms gatavošanas laika beigām, nospiežot taustiņu .
- Gatavošanas laika beigās ierīce atskaņo skaņas signālu.

VISPĀRĪGI IETEIKUMI

1. Trauki



Izvēloties traukus un veidnes: ņemiet vērā ierīces iekšējos izmērus.

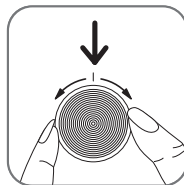
Apaļam / ovālam traukam diametrs nedrīkst pārsniegt 30 cm. Taisnstūrveida traukam tas nedrīkst pārsniegt 30 cm.

2. Gatavošanas laiks:

Tas var svārstīties no 1 minūtes līdz 12 stundām.

Drošības apsvērumu dēļ grila režīmu nevar izmantot ilgāk par 2 stundām.

3. Grozāmās pogas (selektora) iestatīšana



- Poga atvieglo automātisko izvēlņu, gatavošanas veidu vai iestatījumu izvēli (temperatūra, taimeris, apbrūnīšanas līmenis grauздēšanas režīmam).
- Pogu var izmantot abos rotācijas virzienos. Grieziet pogu pulksteņrādītāja virzienā, lai palielinātu temperatūru un gatavošanas laiku, grieziet pretēji pulksteņrādītāja virzienam, lai samazinātu temperatūru vai gatavošanas laiku.

4. Iekšējais apgaismojums un skaņa

- Gatavošanas laikā tiek ieslēgts iekšējais apgaismojums.

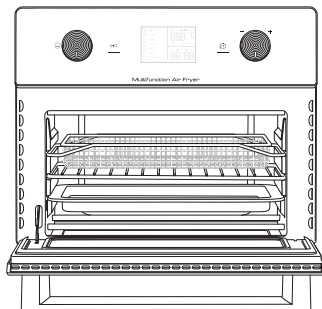
Ekrānā tiek attēlots atlikušais gatavošanas laiks. Tas rāda laiku sekundēs.

ŽĀVĒŠANAS režīmam attēlotais laiks tiek samazināts pa minūtei. Pēdējo 59 minūšu un 59 sekunžu laikā rādītais laiks samazināsies ik pēc 1 sekundes.

- 3 skaņas signāli norāda gatavošanas laika beigas. Iekšējais apgaismojums nekavējoties tiek izslēgts, un krāsns automātiski apstājas.

5. Piederumu novietojums

Piederumu novietojums var ietekmēt gatavošanas rezultātus. Lūdzu, skatiet zemāk esošos attēlus par krāsns plauktiņu novietojumu.



Augšējā pozīcija cepšanai karstā gaisā un grilēšanai (Režimi CEPŠANA KARSTĀ GAISĀ un GRILĒŠANA)	
Vidējā pozīcija picām, grauzdīņiem, beigļiem un žāvēšanai (Režimi PICA, GRAUZDĒŠANA un ŽĀVĒŠANA)	
Apakšējā pozīcija gatavošanai un cepšanai (Režimi CEPŠANA AR KRAUKŠKĪGU GAROZIŅU, KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMU CEPŠANA un UZSILDĪŠANA). Piezīme : Vistai vai citām lielām vienībām plauktiņš jānovieto apakšējā pozīcijā. Mazākām vienībām grozs vai plauktiņš var atrasties vidējā pozīcijā.	

GATAVOŠANAS REŽĪMS

Režīms	Izmantošana	Ieteicamais piederums	Piederumu novietojums	Gatavošanas iestatījumi
AIR FRY (FRITĒŠANA)	Tādu ēdienu cepšanai kā fri kartupeļi, kartupeļu daiviņas, vistas nageti, vistas spārniņi ar nedaudz vai bez pievienotas eļļas.	Trauks cepšanai karstā gaisā	Augša *Atkarībā no modeļa: 2. grozs pa vidu	200°C 25 min
ROAST (CEPŠANA AR KRAUKŠKĪGU GAROZIŅU)	Ēdienu gatavošanai, kas ir kraukšķīgi ārpusē un perfekti pagatavoti iekšpusē. Izmanto dārzeņu un gaļas, piemēram, vistas, liellopa, jēra un cūkgaļas cepšanai.	Plaukts + Cepšanas paplāte	Apakšējā	190°C 30 min
GRILL (GRILĒŠANA)	Gaļas un zivju grilēšanai, kā arī brūnas garoziņas piešķiršanai sautējumiem.	Plaukts	Augša	200°C 10 min
BAKE (KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMU CEPŠANA)	Gatavošanai kā parastajā cepeškrāsnī, tradicionālai saldo vai sāļo pīrāgu, pildītas mīklas ēdienu, kūku, kūksiņu, mīklas izstrādājumu, suflē pagatavošanai.	Trauks uz plauktiņa	Apakšējā	180°C 20 min
PIZZA (PICA)	Saldētu vai mājās gatavotu picu pagatavošanai.	Plaukts	Vidējā	220°C 15 min
TOAST (GRAUZDĒŠANA)	Maizes šķēļu, apaļmaiziņu, sviestmaizņu un bekona grauzdēšanai līdz vēlamajam apbrūninājuma līmenim.	Plaukts	Vidējā	230°C Apbrūninājuma līmenis 4 4 min 45 skiltelēs 4
DEHYDRATE (ŽĀVĒŠANA)	Gaļas, augļu un pat dārzeņu žāvēšanai.	Trauks cepšanai karstā gaisā	Vidējā *Atkarībā no modeļa : otrais grozs augšpusē	60°C 6h
BEIGĒĻI TOAST	Pušu grauzdēšanai, novietojot tās ar griezuma pusi uz augšu uz stieplu plauktiņa.	Plaukts	Vidējā	TOAST 230 °C Apbrūninājuma līmenis 2 3 min 55
ATKĀRTOTA UZSILDĪŠANA ROAST	Ēdiena pārpalikumu uzsildīšanai tos nepārcepot.	Plaukts	Apakšējā	ROAST 160°C 10 min

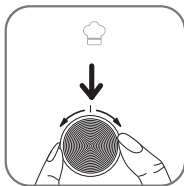
TIKAI VIENAS ATVILKTNES IZMANTOŠANA IERĪCĒ

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

1. Iespraudiet strāvas kontaktdakšu kontaktligzdā.
2. Ievietojiet ēdiena grozā, novietojiet uz plauktiņa vai cepšanas paplātes.
Piezīme. Nekad nepārsniedziet tabulā norādīto maksimālo daudzumu (skatiet sadaļu "Gatavošanas ceļvedis"), jo tas varētu ietekmēt gala rezultāta kvalitāti.
3. Ievietojiet grozu, plauktiņu vai cepšanas paplāti atpakaļ ierīcē.
4. Lai sāktu ēdiena gatavošanu, varat izvēlēties automātisko gatavošanas režīmu vai izvēlēties manuālus iestatījumus.

Automātisko gatavošanas režīmu izmantošana

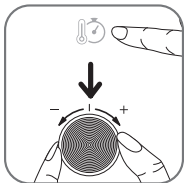
Ierīcei ir iepriekš ieprogrammētas izvēlnes, kas nosaka temperatūru un laiku.



- Pagrieziet izvēlni grozāmo pogu , lai atlasītu vēlamo gatavošanas režīmu (šie režīmi ir detalizēti aprakstīti sadaļā "Gatavošanas ceļvedis").
- Lai mainītu temperatūras iepriekšējo iestatījumu, pagrieziet  selektora ripu, lai palielinātu vai samazinātu temperatūru. Lai pielāgotu gatavošanas laiku, nospiediet pogu , lai pārslēgtu uz LAIKA izvēles režīmu. Pēc tam pagrieziet  selektora ripu, lai pagarinātu vai samazinātu gatavošanas laiku.
- Sāciet gatavošanas procesu, nospiežot pogu Start . Sākas ēdiena gatavošana. Temperatūra un atlikušais gatavošanas laiks tiks pārmaiņus attēlots displejā.

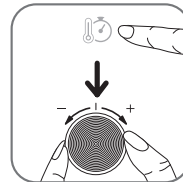
Manuālos iestatījumus

- Temperatūras kontrole



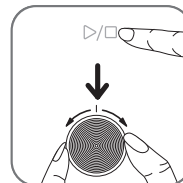
Nospiediet  taustiņu. Iestatiet temperatūru, pagriežot selektoru vajadzīgajā temperatūrā no 60 °C līdz 230 °C. Temperatūras iestatījums ir atkarīgs no režīma. Gaisa AIR FRY / GRILL režīmos maksimālā temperatūra ir 200 °C.

- Gatavošanas laika kontrole



Nospiediet  taustiņu. Iestatiet gatavošanas ilgumu, pagriežot selektoru līdz vajadzīgajam laikam. Digitālais displejs norāda laiku stundās un minūtēs (piemēram, 0:45).

- Gatavošana



Kad iestatījumi ir izvēlēti, nospiediet taustiņu . Ierīce sāk darboties. Ieslēdzas iekšējais apgaismojums.

Parādītais laiks tiek samazināts pa sekundēm, līdz gatavošanas process ir pabeigts. Iepļānotā laika beigās 3 skaņas signāli liecina par gatavošanas beigām. Krāsns pārtrauc sildīšanu. Iekšējais apgaismojums nekavējoties izslēdzas.

Piezīme. Žāvēšanas režīmā parādītais laiks tiek samazināts pa minūtēm. Pēdējo 59 minūšu un 59 sekunžu laikā rādītais laiks samazināsies ik pēc 1 sekundes.

PIEZĪME. Gatavošanas laiku un temperatūru var regulēt jebkurā gatavošanas procesa brīdī.

- Pārtrauciet gatavot

Ierīci var apturēt pirms gatavošanas laika beigām. Lai to izdarītu, nospiediet taustiņu .

5. Liekā eļļa no ēdiena tiek savākta pilienu paplātē.
6. Daži ēdieni ir jāsakrata, kad pagājusi puse no gatavošanas laika, lai gatavošana izdotos optimāli (skatiet sadaļu "Gatavošanas ceļvedis"). Lai sakratītu ēdiena, izvelciet grozu vai plauktiņu ar krāsns cimdu un apgrieziet ēdiena ar gatavošanas stangām. Pēc tam ievietojiet grozu vai plauktiņu atpakaļ ierīcē un vēlreiz nospiediet pogu Start, lai atsāktu gatavošanu.
7. Kad dzirdat taimera skaņu, iestatītais gatavošanas laiks ir beidzies. Izvelciet grozu vai plauktiņu no ierīces un novietojiet to uz karstumizturīgas virsmas.
8. Pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs. vienkāšī ievietojiet grozu vai plauktiņu atpakaļ ierīcē un iestatiet taimeri uz dažām minūtēm.
9. Kad ēdiens ir pagatavots, izņemiet grozu vai plauktiņu. Kad ēdiens ir pagatavots, izņemiet trauku. Ēdiena izņemšanai no trauka izmantojiet ēdiena knaibles. **Uzmanību!** Nepieskarieties produktam un piederumiem lietošanas laikā un kādu brīdi pēc lietošanas, jo tie kļūst ļoti karsti. Turiet tos tikai ar krāsns cimdu vai aiz roktura. Pēc gatavošanas piederumi un ēdiens ir ļoti karsti.
10. Kad ēdiena porcija ir pagatavota, ierīce uzreiz ir gatava nākamās ēdiena porcijas pagatavošanai.

GRAUZDĒŠANA

- Lai izvēlētos gatavošanas režīmu GRAUZDĒŠANA, pagrieziet funkciju  ripu, lai piekļūtu režīmam GRAUZDĒŠANA.
- Režīma GRAUZDĒŠANA iepriekš iestatītais apbrūnējuma līmenis ir 4 (4:45 min, 4 šķēles).
- Pagrieziet  ripu, lai palielinātu vai samazinātu apbrūnējuma līmeni.
- Nospiediet  ripu, lai izvēlētos šķēļu skaitu.
- Pagrieziet  ripu, lai palielinātu vai samazinātu šķēļu skaitu.
- Vienreiz nospiediet pogu , lai sāktu gatavošanu.

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.

Gatavošanas režīms	Receptas	Daudzums	Apt. laiks	Temperatūra	Sakratīt*	Papildinformācija
Iepriekš iestatītie režīmi						
AIR FRY (FRITĒŠANA)	Saldēti fritēti kartupeļi	300 - 700 g	20 - 35 min	180°C	Taip	Atkarībā no modeļa: Pusē no gatavošanas laika apgrieziet grozus. Pievienojiet 1 ēdamkaroti eļļas**
		1200 - 1300 g (600-650 g katrā grozā)***	35 - 40 min	180°C	Taip	
	Mājās gatavoti fritēti kartupeļi	500 - 700 g	25 - 35 min	180°C	Taip	
	Saldēti vistas nageti	300 - 400 g	15 - 18 min	200°C	Taip	
ROAST (CEPŠANA AR KRAUKŠKĪGU GAROZĪŅU)	Vista, nesadalīta	1200 - 1500 g	45 - 55 min	200°C		
	Laša fileja	400 - 600 g	15 - 20 min	170°C		
GRILL (GRILĒŠANA)	Makaroni ar sieru	400 - 500 g	10 - 15 min	200°C		
BAKE (KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMU CEPŠANA)	Šokolādes kūkss	300 - 600 g	20 - 30 min	180°C		
	Cepumi	10 - 12 gab.	10 - 12 min	180°C		
PIZZA (PICA)	Pica	26 - 30 cm	10 - 15 min	180°C		
TOAST (GRAUZEŠANA)	Miksta maize	4 skiltelēs	4 min 45	230°C		Apbrūninājuma līmenis 4
DEHYDRATE (ZĀVĒŠANA)	Āboli	2 - 4 gab. (naudojot abu krepšēlius)***	8h	60°C		Sagrieziet plānās šķēlēs. Pusē no gatavošanas laika apgrieziet grozus.***
	Banāni	2 gab. (naudojot abu krepšēlius)***	8h	60°C		1 cm biezas šķēles. Pusē no gatavošanas laika apgrieziet grozus.***
Manuālie režīmi						
BEIGEĻI TOAST	Bagel bread	2 gab.	3 - 4 min	230°C		Apbrūninājuma līmenis 2
ATKĀRTOTA UZSILDĪŠANA ROAST			10 - 15 min	175°C		

*Apgrieziet ēdiena ar stangām pusē no gatavošanas laika.

**Sastāvdaļas pirms gatavošanas jāsaļauc ar eļļu blodā.

***Atkarībā no modeļa.

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

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

SILTUMA UZTURĒŠANA (TIKAI REŽĪMAM CEPŠANA KARSTĀ GAISĀ)

- Kad CEPŠANA KARSTĀ GAISĀ ir pabeigta, režīms Siltuma uzturēšana tiks ieslēgts automātiski. Displejā tiek attēlots "WARM" (SILTS).
- Siltuma uzturēšanas sākotnējais iestatījums ir 10 minūtes pie 60 °C.
- Pēc 10 minūtēm režīms Siltuma uzturēšana tiek automātiski apturēts. Ierīce atskaņo skaņas signāli un automātiski apstājas.

PADOMI

- Mazākiem ēdieniem parasti nepieciešams mazāks gatavošanas laiks nekā liela izmēra ēdieniem.
- Lielākam ēdiena daudzumam nepieciešams tikai nedaudz ilgāks gatavošanas laiks, mazākam ēdiena daudzumam nepieciešams tikai nedaudz īsāks gatavošanas laiks.
- Sakratot mazāka izmēra ēdiena, kad pagājuši 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 fri kartupeļu pagatavošanai ir 500 grammi.
- Lai ātri un viegli pagatavotu pildītas uzkodas, lietojiet gatavo kārtaino un smilšu mīklu.
- Ja vēlaties cept torti vai pīrāgu vai ja vēlaties cept smalkas sastāvdaļas vai pildītas sastāvdaļas, ielieciet ierīcē krāsns šķīvi. Jūs varat izmantot silikona, nerūsējošā tērauda, alumīnija vai terakotas krāsns šķīvi.
- Ierīci var izmantot arī pārtikas uzsildīšanai. Lai atkārtoti uzsildītu ēdiena, uzstādi temperatūru uz 175 °C līdz 15 minūtēm. Cepšanas laiku var pielāgot atkarībā no ēdiena daudzuma, lai pilnībā to atkārtoti uzsildītu.

KARTUPEĻU GABALIŅU PAGATAVOŠANA MĀJĀS

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

- Izvēlieties kartupeļu šķirni, kas ir piemērota un ieteikta šāda veida pagatavošanai. Nomizojiet kartupeļus un sagrieziet tos vienāda biezuma gabaliņos.
- Vismaz 30 minūtes mērcējiet kartupeļu gabaliņus aukstā ūdenī, noteciniet un nožāvējiet ar tīru, absorbējošu virtuves dvieli. Tad nosusiniet ar papīra dvieli. Pirms kartupeļu pagatavošanas gabaliņiem jābūt pilnīgi sausiem.
- Ielejiet 1 ēdamkaroti eļļas (augu eļļas, saulespuķu vai olīveļļas) sausā traukā, tad ieberiet kartupeļus un sajauciet, līdz tie ir pārklāti ar eļļu.

4. Izņemiet kartupeļus no trauka ar rokām vai kādu virtuves instrumentu, lai liekā eļļa paliktu traukā. Ievietojiet gabaliņus cepšanas grozā.
Piezīme. Negāziet uzreiz visus ar eļļu iezīstos kartupeļus bļodā, jo tādējādi liekā eļļa sakrāsies trauka apakšā.
5. Cepiet kartupeļus atbilstoši norādījumiem sadaļā “Gatavošanas ceļvedis”.

TĪRĪŠANA

Iztīriet ierīci pēc katras lietošanas.

Cepšanas paplātei ir nepiedegošs pārklājums.

Tīrīšanai neizmantojiet īpašus metāla kopšanas līdzekļus (varš, nerūsējošais tērauds utt.). Neizmantojiet abrazīvus kopšanas līdzekļus (tostarp kaustisko sodu) vai abrazīvus sūkļus vai šķidrumus.

1. Atvienojiet strāvas kontaktdakšu no kontaktligzdas un ļaujiet ierīcei atdzist.
2. Pēc katras lietošanas reizes izbīdīet drupaču paplāti un izmetiet drupačas.
PIEZĪME. Iztukšojiet drupaču paplāti regulāri. Rūpīgi nomazgājiet, ja nepieciešams.
3. Mazgājiet piederumus karstā ūdenī ar neredz daudz trauku mazgāšanas līdzekļa un mīkstu sūkli. Atlikušo netīrumu notīrīšanai varat izmantot attaukošanas šķidrumu.

Brīdinājums! Komplektācijā iekļautie piederumi nav mazgājami trauku mazgājamā mašīnā.

Padoms. Grūti notīrāmiem pārtikas atlikumiem piepildiet piederumu ar karstu ūdeni un pievienojiet neredz daudz trauku mazgāšanas līdzekļa. Pamērcējiet tos aptuveni 10 minūtes. Pēc tam rūpīgi noskalojiet un nosusiniet.

4. Notīriet durvis, iekšējās virsmas un caurspīdīgās detaļas ar mitru sūkli un vieglu mazgāšanas līdzekli.
5. Notīriet sildelementu ar sausu, attīrošu birstīti, lai izņemtu jebkādas pārtikas atliekas.
6. Noslaukiet ierīces ārpusi ar mitru drānu.
7. Neiegremdējiet ierīci ūdenī vai citā šķidrumā.

GLABĀŠANA

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

GARANTĪJA UN SERVISS

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

PROBLĒMU NOVĒRŠANA

Ja 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.

