



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

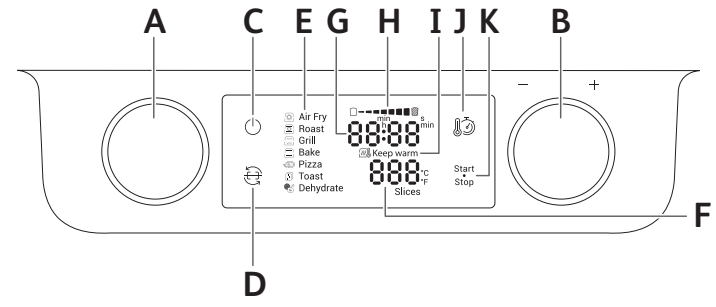
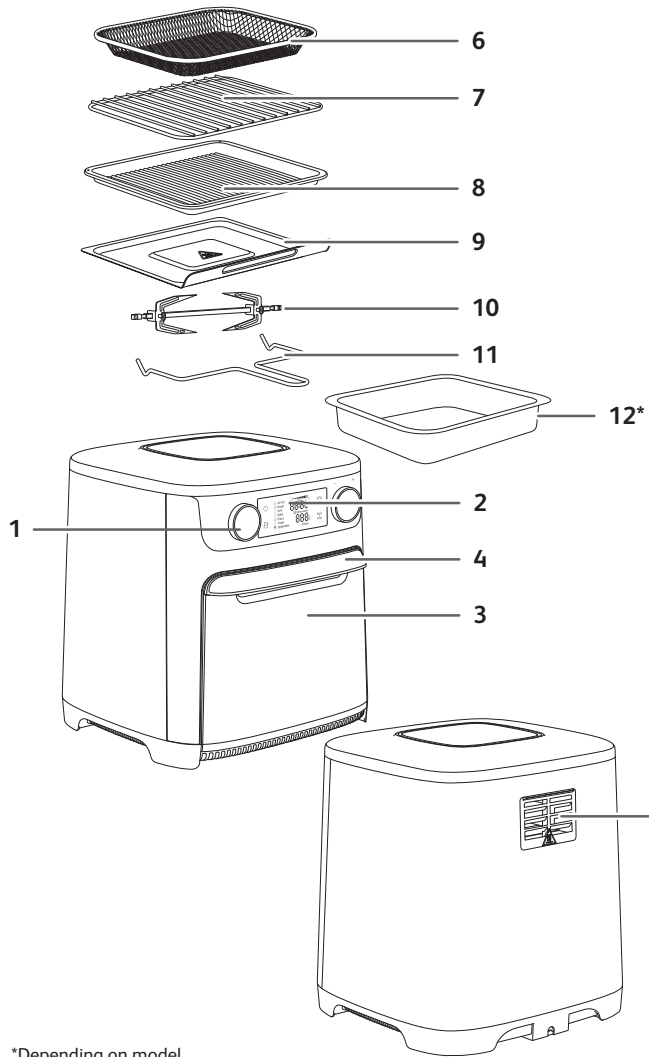
ar

kk

et

lt

lv



DESCRIPTION

- 1. Control panel
 - A. Rotating knob for cooking menus
 - B. Rotating knob for selecting cooking temperature or time
- 2. Digital display
 - C. On / Off button
 - D. Rotisserie button
 - E. Cooking modes
 - F. Temperature display
 - G. Cooking time display
 - H. Toast and bagel browning control
 - I. Automatic keep warm
- 3. Door
 - J. Temperature / time button
 - K. Start / stop button
- 4. Door handle
- 5. Ventilation slots
- 6. Airfry basket
- 7. Wire rack
- 8. Baking tray
- 9. Crumb tray
- 10. Rotisserie set (1 spit, 2 forks)
- 11. Fetch rack
- 12. Deep plate*

COOKING MODES

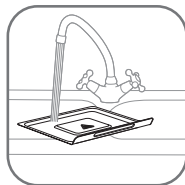
- 1. Air Fry
- 2. Roast
- 3. Grill
- 4. Bake
- 5. Pizza
- 6. Toast
- 7. Dehydrate

*Depending on model

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. Thoroughly clean the accessories with hot water, some washing-up liquid, and a non-abrasive sponge.
Warning: The cooking accessories are dishwasher safe, except for the crumb tray.
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.

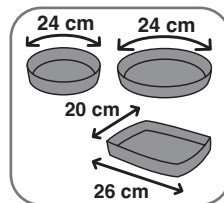
- Connect the power supply cord to an electrical socket.
- Press the On/Off button.
- Turn the menus rotating knob to BAKE.
- Turn the temperature/time knob to 220°C.
- Press button to select the timing.
- Turn the temperature/time knob to 45 minutes.
- Press to start the appliance.

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 button.
- 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 24 cm.

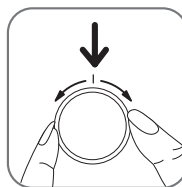
For a rectangular dish, it should not exceed 26 cm.

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)



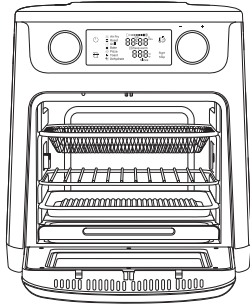
- The knob will facilitate the choice of automatic menus, cooking methods or settings (temperature, timer, browning level for toast mode).
- The knob may be used in both directions of rotation. Rotate clockwise for increasing the temperature or cooking time, rotate anticlockwise for decreasing the temperature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



<p>Top position for AIR FRY & GRILL</p>	
<p>Middle position for PIZZA, TOAST, DEHYDRATE & BAGEL</p>	
<p>Bottom position for ROAST, BAKE & REHEAT.</p> <p>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.</p>	
<p>Middle or bottom positions for deep plate*</p> <p>*Depending on model</p>	

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 ; Deep plate	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 ; Deep plate	Bottom	200°C 45 min
GRILL	Grill meats, fish and brown the tops of casseroles.	Wire rack ; Deep plate	Top	220°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 ; Deep plate	Bottom	180°C 20 min
PIZZA	Cook frozen or homemade pizzas.	Wire rack	Middle	220°C 6 min
TOAST	Toast slices of bread, crumpets, toasted sandwiches and bacon to the desired level of browning.	Wire rack	Middle	220°C Browning level 2 4 min 10 sec Slices 2
DEHYDRATE	Dehydrate meats, fruits and even vegetables.	Air fry basket	Middle *Depending on model : the 2nd basket in the top	70°C 4h
<p>BAGEL</p> 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 sec
<p>REHEAT</p> ROAST	Heat leftovers without over cooking.	Wire rack	Bottom	ROAST 175°C 15 min

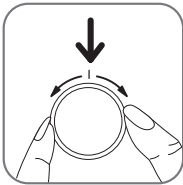
USING THE APPLIANCE

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. Press the On/Off button.
3. Place the food in the air fry basket, the wire rack, the baking tray, or the deep plate (depending on model).
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.
4. Put the airfry basket, the wire rack, baking tray, or deep plate (depending on model) back into the appliance.
5. To begin cooking, you can select between the automatic cooking mode and the manual settings.

Using automatic cooking modes

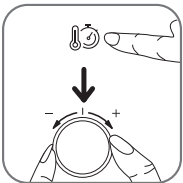
The appliance has pre-programmed menus which determine temperature and time.



- Turn the menus rotating knob (A) 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 (B) to increase or decrease the temperature. In order to change the cooking time, 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.

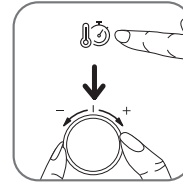
Manual settings

- Temperature control



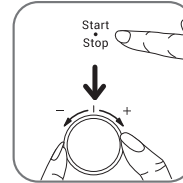
Press key. Set the desired temperature by turning the Control knob for the desired temperature from 60°C to 230°C.

- 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.

6. Excess oil from the food is collected in the baking tray.
7. 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 or oven mitt 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.
8. 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.
9. 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.
10. 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.
11. When a batch of food is ready, the appliance is instantly ready for preparing another batch of food.


TOAST

- Rotate the function knob (A) to access TOAST mode.
- TOAST mode is pre-set at browning level 2 (4:10 min, 2 slices).
- Rotate the selection knob (B) to increase or decrease the browning level.
- Press to select number of slices.
- Rotate the selection knob (B) to increase or decrease the number of slices.
- Press button once to launch cooking.


ROTISSERIE

Use this function for even roasting of meat and poultry.

CAUTION: Be careful when using the turnspit. The forks and the spit are sharp. There is a risk of injury.

- Unscrew the forks from the spit.
- Place string around the meat or poultry before skewering.
- Slide the spit into the meat, then secure the food using the two forks (tip always toward the inside and as far as possible so that the food to be roasted is properly secure). Make sure that the meat is in the middle of the spit. Use the screws to lock the forks in place.
- Put the skewered meat into the oven by inserting the spit into the oven's turnspit holes. Make sure the spit is firmly placed in the appropriate slot.
- Place the crumb tray provided under the turnspit to collect any juices during cooking.
- Close the oven door.
- Press the rotisserie button  to start cooking.
- When meat is ready, cooking will stop automatically. To remove the turnspit, use the fetch rack provided.



Caution: Be aware of steam when opening the oven door. After cooking, the accessories and the food are very hot.








- You may also end the Rotisserie function any time during cooking by pressing the rotisserie button .

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	Recipes	Maximum quantity	Approx Time	Temperature	Extra information
Potatoes & Fries					
 Air Fry	Frozen french fries*	300 – 600 g	25 min	180 °C	Depending on model : At mid-cooking, turn the position of the baskets.
	Homemade french fries*	300 – 600 g	35 min	180 °C	
	Frozen potato wedges*	500 g	30 min	180 °C	
Meat & Poultry					
 Roast	Chicken (whole) with rotisserie	Up to 1.4 kg	50 min	200°C	
	Roasted chicken	Up to 2 kg	60 min	200 °C	Turn halfway
	Chicken fillets	4 pieces	22 min	180°C	140 g/piece
	Chicken drumsticks	8 pieces	20 min	200°C	
	Sausage	8 pieces	25 min	200°C	125 g/sausage

Cooking mode	Recipes	Maximum quantity	Approx Time	Temperature	Extra information
Fish					
 Roast	Salmon fillet	6 pieces	10 min	200 °C	150 g/piece
	Prawns	10 pieces	8 min	140°C	36.5 g/piece
Snacks					
 Air Fry	Frozen chicken nuggets*	16 pieces	16 min	200°C	30 g/piece
	Frozen chicken wings	600 g	16 min	200°C	
	Frozen cheese sticks	450 g	13 min	200°C	
	Nems	12 pieces	10 min	200°C	50 g/piece
Pizza					
 Pizza	Frozen Mini-Pizza/ Pizza	400 g	8 min	200°C	
	Fresh Pizza	24 cm diameter	10 min	200 °C	
Vegetables					
 Grill	Zucchini	400 g	12 min	200 °C	
	Cauliflower (tops)	600 g	25 min	200 °C	
Baking					
 Bake	Muffins	9 pieces	18 min	160 °C	50 g raw dough/muffin
	Cake	24cm diameter	55 min	150 °C	800 g raw dough
	Cookies	5 pieces	7 min	180 °C	50 g dough/cookie
Toast					
 Toast	Soft bread	4 slices	4 min 45 sec	230°C	Browning level 4
	Bagel bread	2 pieces	3-4 min	230°C	Browning level 2
Dehydration					
 Dehydrate	Apple slices	1 piece	4 hours	70°C	Cut in fine slices (80 g raw each). Turn the baskets at mid-cooking.

*Turn the food with tongs halfway through cooking.

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

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

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 80°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.

1. Choose a variety of potato recommended for making fries. Peel the potatoes and cut them into equal thickness fries.
2. 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.
3. 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.
4. 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.
5. Fry the fries according to the instructions in the section Cooking guide.

CLEANING

Clean the appliance after every use.

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: The cooking accessories are dishwasher safe, except for the crumb tray.
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

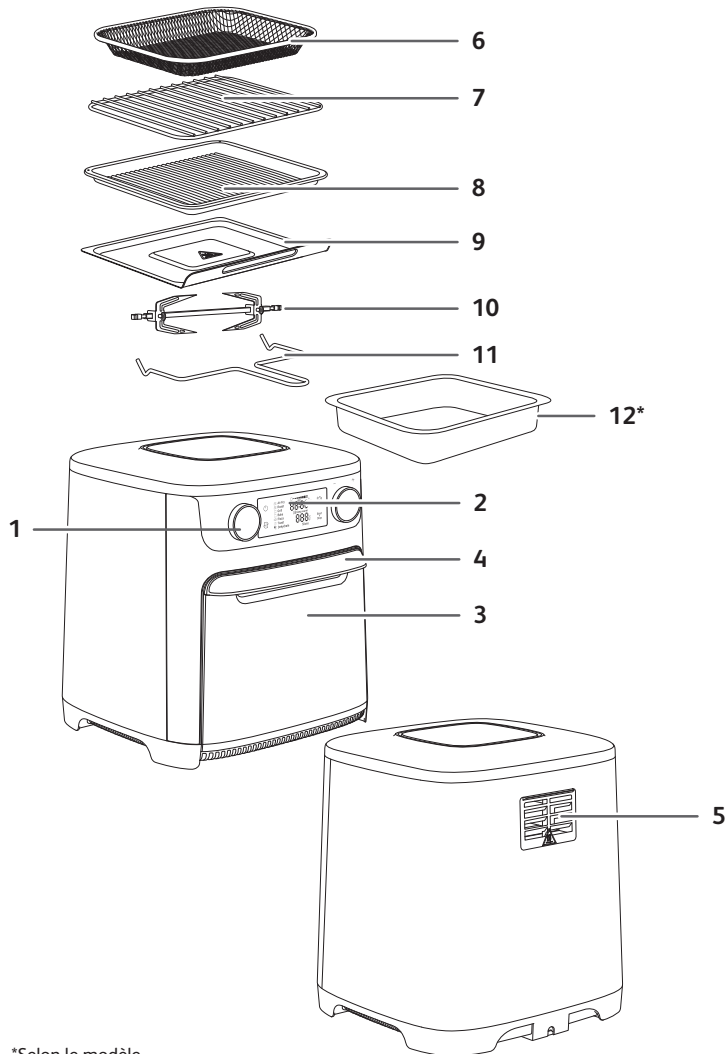
1. Unplug the appliance and let it cool down.
2. Make sure all parts are clean and dry.

GUARANTEE AND SERVICE

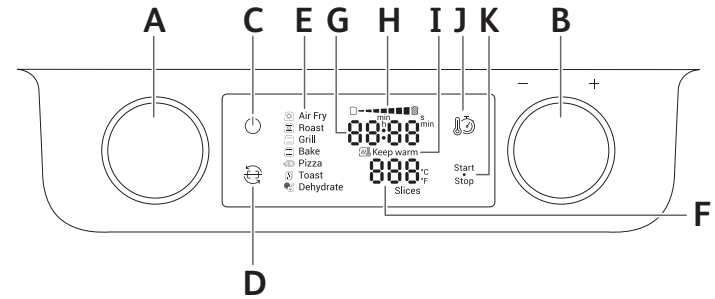
If you need service or information or if you have a problem, please visit the brand website or contact the brand Consumer Care Centre in your country. You can find the phone number in the worldwide guarantee leaflet. If there is no Consumer Care Centre in your country, go to your local brand dealer.

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.



*Selon le modèle



DESCRIPTION

1. Panneau de commande
2. Ecran
3. Poignée
4. Evacuations d'air
5. Air Fry (Frire sans huile)
6. Toast (Pain grillé)
7. Dehydrate (Déshydrater)
8. Plat lèche-frite
9. Plateau ramasse-miettes
10. Kit Rôtisserie (1 broche, 2 fourches)
11. Support de récupération
12. Plat creux*

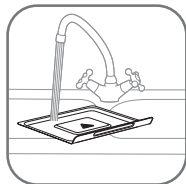
MODES DE CUISSON

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. Nettoyez soigneusement les accessoires avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
Avertissement : Les accessoires de cuisson passent au lave-vaisselle, à l'exception du tiroir ramasse-miettes.
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.
- Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt.
- Sélectionnez le mode de cuisson en tournant le bouton rotatif de gauche jusque BAKE.
- Réglez la température à 220°C en tournant le bouton rotatif de droite.
- 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.

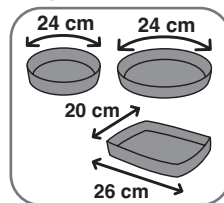
IMPORTANT Un dégagement de fumée peut se produire, ce phénomène est tout à fait normal et disparaîtra rapidement à l'usage.

- 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.

CONSEILS ET GÉNÉRALITÉS

fr

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 24 cm.

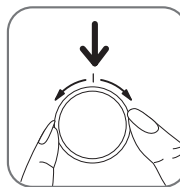
Pour un plat rectangulaire, la longueur ne doit pas dépasser 26 cm.

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).

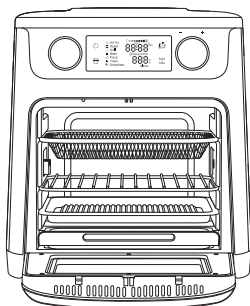
- Le sélecteur peut-être utilisé dans les deux sens de rotation. Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la température ou le temps de cuisson. Tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour diminuer la température ou le temps de cuisson.

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, des 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.	
Positions du milieu ou du bas pour plat creux* *Selon le modèle	

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 ; Plat creux	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 ; Plat creux	En bas	200°C 45 min
GRILL (GRILLER)	Griller viandes et poissons et faire dorer des gratins.	Grille ; Plat creux	En haut	220°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 ; Plat creux	En bas	180°C 20 min
PIZZA	Faire cuire uniformément des pizzas surgelées ou faites maison.	Grille	Au milieu	220°C 6 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	220°C Intensité de grillage 2 4 min 10 s Tranches 2
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	70°C 4h
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 s
REHEAT (RÉCHAUFFER) ROAST	Réchauffer des restes sans surcuisson.	Grille	En bas	ROAST 175°C 15 min

MODE D'EMPLOI DE L'APPAREIL

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 ».

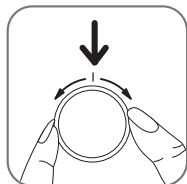
1. Insérez la fiche secteur sur une prise murale.
2. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt.
3. Placez les aliments dans le panier à friture, sur la grille, sur la plaque de cuisson ou dans le plat creux (selon le modèle).

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.

4. Remplacez le panier à friture, la grille, la plaque de cuisson ou le plat creux (selon le modèle) dans l'appareil.
5. Pour lancer votre cuisson, vous pouvez sélectionner un mode de cuisson automatique ou bien régler manuellement l'appareil.

Utilisation des modes « MENUS AUTOMATIQUES »

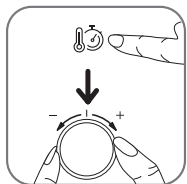
Votre appareil dispose de menus pré-programmés : il va déterminer automatiquement le mode, le temps et la température.



- 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.

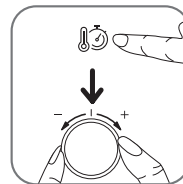
Utilisation du mode MANUEL

- Sélection de la température



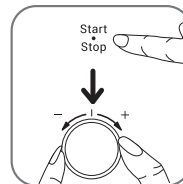
Appuyez sur . Réglez la température souhaitée en tournant le bouton rotatif de la température entre 60°C et 230°C.

- 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 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 .

6. Le surplus d'huile des ingrédients s'écoule dans le lèche-frite.
7. Certains aliments nécessitent d'être brassés en milieu de cuisson (voir la section Guide de cuisson). Pour brasser les aliments, sortez le panier à friture ou la grille à l'aide des gants de cuisine ou de la manique et retournez les aliments à l'aide d'une pince de cuisine. Remplacez ensuite le panier à friture ou la grille dans l'appareil. L'appareil redémarre automatiquement.
8. 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.
9. 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.
10. 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.**
11. Lorsqu'un lot d'ingrédients est prêt, l'appareil est prêt instantanément pour préparer un autre lot.


TOAST

- Tournez le bouton de fonction (A) pour accéder au mode TOAST.
- Le mode TOAST est pré-réglé à l'intensité de grillage 2 (4 min 10, pour 2 tranches).
- Tournez le bouton de sélection (B) pour augmenter ou diminuer le niveau de brunissage.
- Appuyez sur pour sélectionner le nombre de tranches de pain.
- Tournez le bouton de sélection (B) pour augmenter ou diminuer le nombre de tranches.
- Appuyez sur pour lancer la cuisson.


RÔTISSERIE

Cette fonction permet de rôtir uniformément les viandes et les volailles.

ATTENTION : Soyez prudent lorsque vous utilisez le tournebroche. Les fourches et la broche sont pointues. Risque de blessure.



- Dévissez les fourches de la broche.
- Nouez la viande ou la volaille avec de la ficelle avant de l'embrocher.
- Faites glisser la broche à l'intérieur de la viande, puis fixez les aliments à l'aide des deux fourches (les pointes doivent toujours être enfoncées le plus loin possible vers l'intérieur des aliments à rôtir afin que ceux-ci soient bien fixés). Assurez-vous que la viande soit au centre de la broche. Bloquez les fourches à l'aide des vis.
- Mettez la viande embrochée dans le four en insérant la broche dans les trous du tournebroche. Veillez à ce que la broche soit bien insérée dans les emplacements appropriés.
- Placez le ramasse-miettes fourni sous le tournebroche pour recueillir le jus de cuisson.
- Fermez la porte du four.
- Appuyez sur le bouton Rôtisserie  pour démarrer la cuisson.
- Lorsque la viande est prête, la cuisson s'arrête automatiquement. Pour retirer le tournebroche, utilisez le support de récupération fourni.








Attention : Faites attention à la vapeur qui sort lorsque vous ouvrez la porte du four. Après la cuisson, les accessoires et les aliments sont très chauds.

- Vous pouvez également désactiver la fonction Rôtisserie à tout moment pendant la cuisson en appuyant sur le bouton Rôtisserie .

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	Recettes	Quantité maximale	Durée approx.	Température	Informations supplémentaires
Pommes de terre et frites					
 Friture	Frites surgelées*	300 – 600 g	25 min	180 °C	Selon le modèle : À mi-cuisson, tournez les paniers.
	Frites maison*	300 – 600 g	35 min	180 °C	
	Quartiers de pommes de terre surgelées*	500 g	30 min	180 °C	
Viandes et volailles					
 Rôtir	Poulet (entier) avec rôtisserie	Jusqu'à 1,4 kg	50 min	200 °C	
	Poulet rôti	Jusqu'à 2 kg	60 min	200 °C	Retournez à mi-cuisson
	Filets de poulet	4 pièces	22 min	180°C	140 g/pièce
	Pilons de poulet	8 pièces	20 min	200°C	
	Saucisses	8 pièces	25 min	200°C	125 g/saucisse

Mode de cuisson	Recettes	Quantité maximale	Durée approx.	Température	Informations supplémentaires
Poisson					
 Rôtir	Pavés de saumon	6 pièces	10 min	200 °C	150 g/pièce
	Crevettes	10 pièces	8 min	140°C	36,5 g/pièce
Snacks					
 Friture	Nuggets de poulet surgelés*	16 pièces	16 min	200°C	30 g/pièce
	Ailes de poulet surgelées	600 g	16 min	200°C	
	Bâtonnets de fromage surgelés	450 g	13 min	200°C	
	Nems	12 pièces	10 min	200°C	50 g/pièce
Pizza					
 Pizza	Mini-pizza/pizza surgelée	400 g	8 min	200°C	
	Pizza maison	24 cm de diamètre	10 min	200 °C	
Légumes					
 Grill	Courgette	400 g	12 min	200 °C	
	Chou-fleur (bouquets)	600 g	25 min	200 °C	
Cuisson					
 Gâteau	Muffins	9 pièces	18 min	160 °C	50 g de pâte/muffin
	Gâteau	24 cm de diamètre	55 min	150 °C	800 g de pâte
	Cookies	5 pièces	7 min	180 °C	50 g de pâte/cookie
Toast					
 Toast	Pain de mie	4 tranches	4 min 45 s	230°C	Niveau de brunissage 4
	Pain bagel	2 pièces	3-4 min	230°C	Niveau de brunissage 2
Déshydratation					
 Déshydrater	Lamelles de pommes	1 pièce	4 heures	70°C	Coupez en tranches fines (80 g chacune). Tournez les paniers à mi-cuisson.

* Retournez les aliments avec des pinces à mi-cuisson.

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

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 80°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. 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.

N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine métalliques ou des produits de nettoyage abrasifs pour la nettoyer.

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.
Avertissement : Les accessoires de cuisson passent au lave-vaisselle, à l'exception du tiroir ramasse-miettes.
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 nettoiyante 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

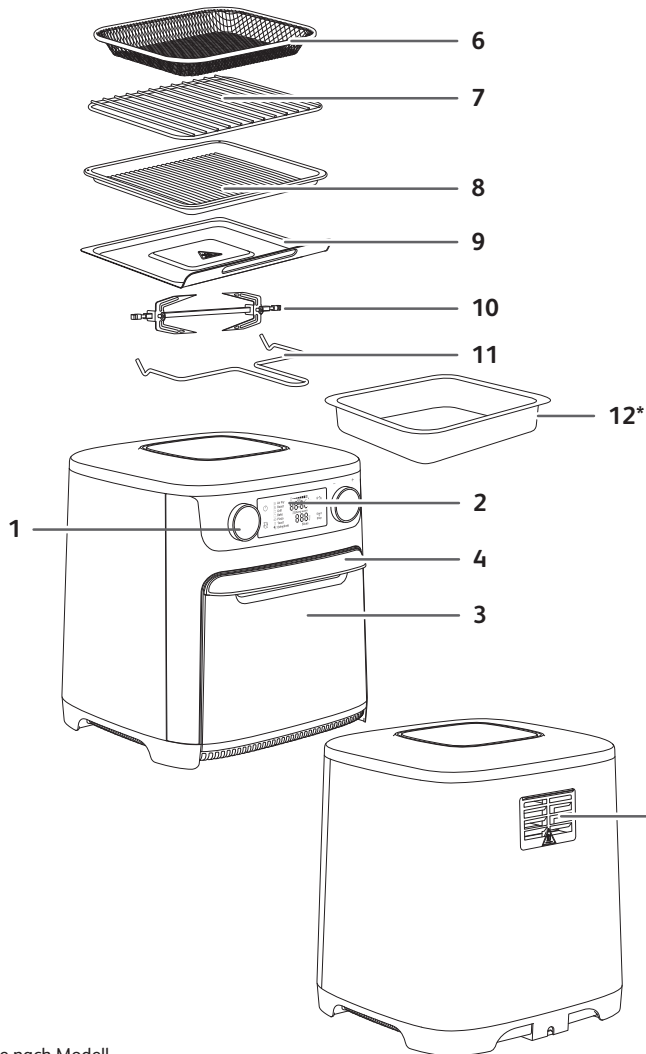
Ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères ordinaires à la fin de sa vie utile, mais déposez-le à un point de collecte officiel pour qu'il soit recyclé. Vous aiderez ainsi à préserver l'environnement.

GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

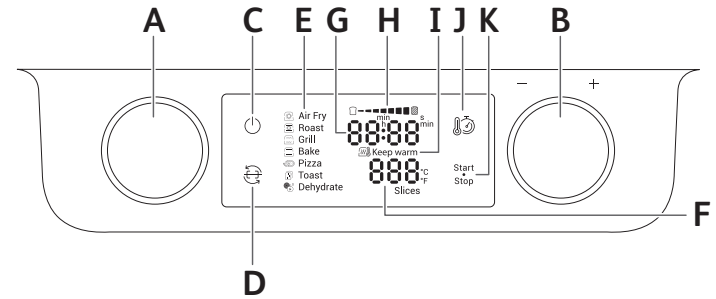
Si vous avez besoin d'un service après-vente ou d'informations ou en cas de problème, veuillez consulter le site Web de la marque ou contacter le service d'assistance à la clientèle de votre pays. Vous trouverez le numéro de téléphone dans le livret de garantie mondiale. S'il n'y a pas de service clients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



*je nach Modell



de

BESCHREIBUNG

- | | |
|--|-----------------------------------|
| 1. Bedienfeld | J. Temperatur-/Zeit-Taste |
| A. Drehknopf für Garprogramme | K. Start-/Stopp-Taste |
| B. Drehknopf zur Auswahl von Gartemperatur oder Zeit | 3. Tür |
| 2. Digitales Display | 4. Türgriff |
| C. Ein-/Aus-Taste | 5. Lüftungsschlitze |
| D. Grill-Taste | 6. Heißluftfrittierereinsatz |
| E. Garprogramme | 7. Rost |
| F. Temperaturanzeige | 8. Backblech |
| G. Garzeit | 9. Krümelfach |
| H. Toast- und Bagel-Bräunungsgrad | 10. Grill-Set (1 Spieß, 2 Gabeln) |
| I. Automatische Warmhaltefunktion (nur Modus HEISSLUFT-FRITTIEREN) | 11. Vorrichtung zum Herausnehmen |
| | 12. Tiefe Form* |

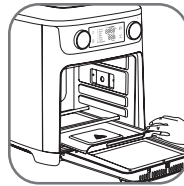
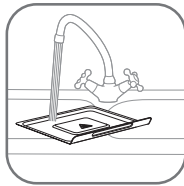
AUTOMATISCHE GARMODI

- | | |
|------------------------|-----------|
| 1. Heißluft-Frittieren | 5. Pizza |
| 2. Braten | 6. Toast |
| 3. Grillen | 7. Dörren |
| 4. Backen | |

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. Reinigen Sie das Zubehör gründlich mit heißem Wasser, etwas Geschirrspülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
Warnung: Das Kochzubehör ist spülmaschinenfest, mit Ausnahme des Krümelbafs.
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.

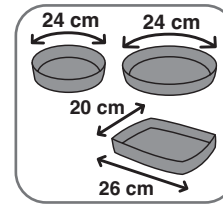
- Verbinden Sie das Netzkabel mit einer Steckdose.
- Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste.
- Stellen Sie den Drehknopf für die Garprogramme auf BAKE.
- Stellen Sie den Drehknopf für die Temperatur/Zeit auf 220 °C.
- Drücken Sie die Taste , um die Zeit auszuwählen.
- Stellen Sie den Drehknopf für die Temperatur/Zeit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



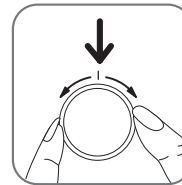
Bei der Auswahl Ihrer Pfannen und Backofenfesten Formen: Beachten Sie die Abmessungen des Backofeninnenraums. Runde Formen/ovale Formen sollten maximal 24 cm lang sein. Rechteckige Formen sollten maximal 26 cm lang sein.

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).

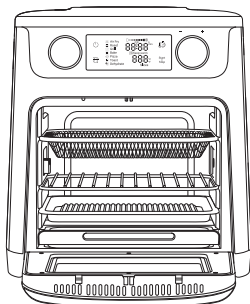
- Dieser Schalter kann in beide Richtungen gedreht werden. Durch Drehen im Uhrzeigersinn erhöhen Sie die Temperatur oder Garzeit. Durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn verringern Sie diese.

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 Abbildung.



<p>Obere Position zum Heißluftfrittieren und Grillen (Programm HEISSLUFTFRITTIEREN und GRILL)</p>	
<p>Mittlere Position für Pizza, Toast, Bagels und Dörren (Programm PIZZA, TOAST BAGEL und DÖRREN)</p>	
<p>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.</p>	
<p>Mittlere oder untere Position für tiefe Form* * je nach Modell</p>	

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.	Heißluftfrittierereinsatz ; Tiefe Form	Oben *Je nach Modell: zweiter Heißluftfrittierereinsatz 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 ; Tiefe Form	Unten	200°C 45 min
GRILL (GRILLEN)	Zum Grillen von Fleisch und Fisch sowie zum Überbacken von Aufläufen.	Rost ; Tiefe Form	Oben	220°C 10 min
BAKE (BAKEN)	Zum Backen von Kuchen, Quiches, Muffins, Gebäck, Soufflés sowie süßen und herzhaften Pasteten.	Form/ Schale auf Rost ; Tiefe Form	Unten	180°C 20 min
PIZZA	Zum Garen gefrorener oder frischer Pizza.	Rost	Mitte	220°C 6 min
TOAST (TOASTEN)	Zum Toasten von Brot, Fladen, Sandwiches und Speck mit dem gewünschte Bräunungsgrad.	Rost	Mitte	220°C Bräunungsgrad 2 4 min 10 sek Scheiben 2
DEHYDRATE (DÖRREN)	Zum Dörren von Fleisch, Obst und Gemüse.	Heißluftfrittierereinsatz	Mitte *Je nach Modell: zweiter Heißluftfrittierereinsatz in Obere Position	70°C 4h
BAGEL TOAST	Zum Toasten von Gebäckhälften mit der Schnittseite nach oben auf dem Rost.	Rost	Mitte	TOAST 230 °C Bräunungsgrad 2 3 min 55 sek
REHEAT (AUFWÄRMEN) ROAST	Zum Aufwärmen von Resten, ohne diese zu zerkochen.	Rost	Unten	ROAST 175°C 15 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.

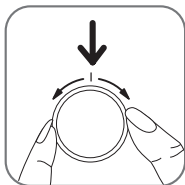
1. Verbinden Sie das Netzkabel mit einer Steckdose.
2. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste.
3. Geben Sie die Speisen in den Korb der Heißluftfritteuse, den Gitterrost, das Backblech oder die tiefe Form (je nach Modell).



Hinweis: Füllen überschreiten Sie niemals die in der Tabelle angegebene Höchstmenge (siehe Abschnitt „Garanleitung“), da andernfalls die Qualität des Garergebnisses beeinträchtigt werden könnte.

4. Setzen Sie den Korb der Heißluftfritteuse, den Gitterrost, das Backblech oder die tiefe Form (je nach Modell) wieder in das Gerät ein.
5. Um mit der Zubereitung der Speisen zu beginnen, können Sie zwischen dem automatischen Garmodus oder den manuellen Einstellungen wählen.

Verwenden der automatischen Garprogramme

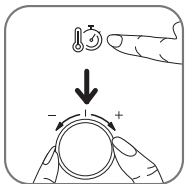
Das Gerät bietet Garprogramme mit voreingestellten Gartemperaturen und -zeiten.




- 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.

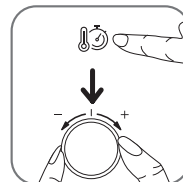
Manuellen Einstellungen


- Temperatur einstellen



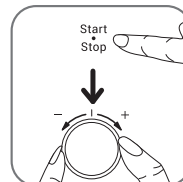
Drücken Sie die Taste . Stellen Sie die Temperatur mit dem Drehknopf auf einen Wert zwischen 60 °C und 230 °C ein.


- 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 .
6. Überschüssiges Fett von den Speisen wird in der Abtropfschale gesammelt.
 7. Einige Lebensmittel müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt „Garanleitung“). Um die Speisen zu wenden, ziehen Sie den Korb der Heißluftfritteuse oder den Gitterrost mit einem Ofenhandschuh heraus, und drehen Sie die Speisen mit einer Kochzange. Setzen Sie dann den Korb oder den Gitterrost wieder in das Gerät ein. Das Gerät wird automatisch neu gestartet.
 8. 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.
 9. 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.
 10. 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.
 11. Wenn eine Portion gegart ist, kann Ihrem Gerät sofort eine neue Portion hinzugefügt werden sei vorbereitet.


TOAST

- Drehen Sie den Drehknopf (A), um das TOAST-Programm zu aktivieren.
- Das Programm TOAST ist auf die Bräunungsstufe 2 (4:10 Min., 2 Scheiben) voreingestellt.
- Drehen Sie den Auswahlknopf (B), um die Bräunungsstufe einzustellen.
- Drücken Sie die Taste , um die Anzahl der Scheiben auszuwählen.
- Drehen Sie den Auswahlknopf (B), um die Anzahl der Scheiben zu erhöhen oder zu verringern.
- Drücken Sie die Taste  einmal, um den Garvorgang zu starten.


GRILL

Verwenden Sie diese Funktion zum gleichmäßigen Grillen von Fleisch und Geflügel.

VORSICHT: Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Drehspieß verwenden. Die Gabeln und der Spieß sind scharf. Es besteht Verletzungsgefahr.

- Schrauben Sie die Gabeln vom Spieß ab.
- Legen Sie eine Schnur um das Fleisch oder Geflügel, bevor Sie es aufspießen.
- Schieben Sie den Spieß in das Fleisch und sichern Sie es mit den beiden Gabeln (die Spitze immer so weit wie möglich hineinschieben, damit die zu grillenden Lebensmittel sicher befestigt sind). Vergewissern Sie sich, dass sich das Fleisch in der Mitte des Spießes befindet. Verwenden Sie die Schrauben, um die Gabeln in ihrer Position zu befestigen.
- Geben Sie den Spieß mit dem Fleisch in den Ofen, indem Sie ihn in die vorgesehenen Löcher im Ofen stecken. Vergewissern Sie sich, dass der Spieß fest in seiner Position sitzt.
- Stellen Sie das mitgelieferte Krümelgabel unter den Spieß, um Flüssigkeiten während des Garvorgangs aufzufangen.
- Schließen Sie die Ofentür.
- Drücken Sie den Grill-Knopf , um den Garvorgang zu starten.
- Wenn das Fleisch durchgegart ist, stoppt der Garvorgang automatisch. Verwenden Sie zum Entfernen des Spießes die mitgelieferte Vorrichtung zum Herausnehmen.



Vorsicht: Seien Sie beim Öffnen der Backofentür vorsichtig mit dem Dampf. Auch die Speisen sind nach dem Garen sehr heiß.








- Sie können die Grill-Funktion auch jederzeit während des Garens beenden, indem Sie den Grill-Knopf  drücken.

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.

Garmodus	Rezepte	Maximale Menge	Ungefähre Dauer	Temperatur	Zusatzinformationen
Kartoffeln und Pommes Frites					
 Frittieren mit Heißluft	Tiefgefrorene Pommes Frites*	300 – 600 g	25 Min	180 °C	Je nach Modell: Die Einsätze nach der Hälfte der Garzeit drehen.
	Selbstgemachte Pommes Frites*	300 – 600 g	35 Min	180 °C	
	Tiefgefrorene Kartoffelspalten*	500 g	30 Min	180 °C	
Fleisch und Geflügel					
 Braten	Hähnchen (ganz) am Spieß	Bis zu 1,4 kg	50 Min	200°C	
	Gebrautes Hähnchen	Bis zu 2 kg	60 Min	200 °C	Nach der Hälfte der Garzeit drehen
	Hähnchenfilets	4 Stück	22 Min	180°C	140 g/Stück
	Hähnchenkeulen	8 Stück	20 Min	200°C	
	Würstchen	8 Stück	25 Min	200°C	125 g/Wurst

Garmodus	Rezepte	Maximale Menge	Ungefähre Dauer	Temperatur	Zusatzinformationen
Fisch					
 Braten	Lachssteak	6 Stück	10 Min	200 °C	150 g/Stück
	Garnelen	10 Stück	8 Min	140°C	36,5 g/Stück
Snacks					
 Frittieren mit Heißluft	Tiefgefrorene Hähnchennuggets*	16 Stück	16 Min	200°C	30 g/Stück
	Tiefgefrorene Hähnchenflügel	600 g	16 Min	200°C	
	Tiefgefrorene Käsesticks	450 g	13 Min	200°C	
	Frühlingsrollen	12 Stück	10 Min	200°C	50 g/Stück
Pizza					
 Pizza	Tiefgefrorene Mini-Pizza/ Pizza	400 g	8 Min	200°C	
	Frische Pizza	24 cm Durchmesser	10 Min	200 °C	
Gemüse					
 Grillen	Zucchini	400 g	12 Min	200 °C	
	Blumenkohl (Röschen)	600 g	25 Min	200 °C	
Backen					
 Backen	Muffins	9 Stück	18 Min	160 °C	50 g roher Teig/Muffin
	Kuchen	24 cm Durchmesser	55 Min	150 °C	800 g roher Teig
	Cookies	5 Stück	7 Min	180 °C	50 g Teig/Cookie
Toast					
 Toast	Toastbrot	4 Scheiben	4 Min 45 Sek	230°C	Röststufe 4
	Bagel	2 Stück	3-4 Min	230°C	Röststufe 2
Dörren					
 Dörren	Apfel (Scheiben)	1 Stück	4 Stunden	70°C	In feine Scheiben schneiden (jeweils 80 g roh). Körbe nach der Hälfte der Garzeit drehen.

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

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 80 °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:

1. Wählen Sie eine Kartoffelsorte, die für die Zubereitung von Pommes frites empfohlen wird. Kartoffeln schälen und in Stäbchen von ca. 1 cm Dicke schneiden.
2. 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.
3. 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 Heißluftfritteinsatz.
Anmerkung: Kippen Sie die Behälter mit den ölbedeckten 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.

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 Krümfach heraus, und entsorgen Sie Krümel.
HINWEIS: Leeren Sie das Krümfach 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.
Warnung: Das Kochzubehör ist spülmaschinenfest, mit Ausnahme des Krümfachs.
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. 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

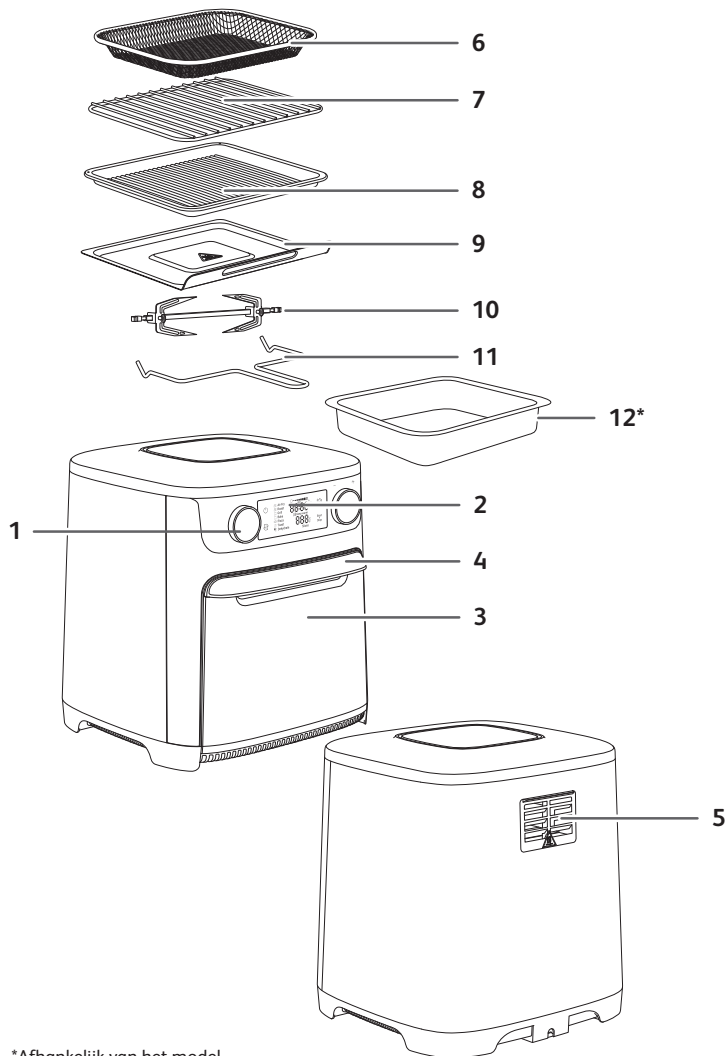
1. Ziehen Sie den Stecker des Geräts und lassen Sie das Gerät abkühlen.
2. Achten Sie darauf, dass alle Elemente sauber und trocken sind.

GARANTIE UND KUNDENDIENST

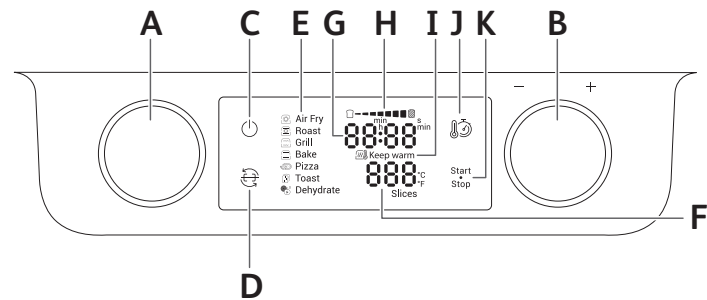
Wenn Sie den Kundendienst oder Informationen benötigen oder wenn Sie ein Problem haben, besuchen Sie unsere Website oder kontaktieren Sie den Kundendienst in Ihrem Land. Sie finden die Telefonnummer in dem Heft mit der weltweiten Garantie. Falls sich kein Consumer Care Centre in Ihrem Land befindet,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



*Afhankelijk van het model



nl

BESCHRIJVING

- | | |
|--|---------------------------------------|
| 1. Bedieningspaneel | J. Temperatuur-/tijdknop |
| A. Draaiknop voor bereidingsmethoden | K. Start-/stopknop |
| B. Draaiknop voor het kiezen van de bereidingstemperatuur of -tijd | 3. Deur |
| 2. Digitaal scherm | 4. Deurgreep |
| C. Aan-uitknop | 5. Ventilatiesleuven |
| D. Rotisserie-knop | 6. Airfryer-frituurmand |
| E. Kookmodi | 7. Rek/rooster |
| F. Temperatuurweergave | 8. Bakplaat |
| G. Kooktijd | 9. Kruiemellade |
| H. Regeling voor bruiningsgraad toast en bagels | 10. Rotisserie-set (1 spit, 2 vorken) |
| I. Automatisch warm houden (alleen in AIRFRYER-modus) | 11. Handvat voor rooster |
| | 12. Diepe plaat* |

AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S

- | | |
|----------------------|--------------|
| 1. Heteluchtfrituren | 5. Pizza |
| 2. Braden | 6. Roosteren |
| 3. Grill | 7. Drogen |
| 4. Bakken | |

VOOR INGEBRIJKNAME

1. 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.
2. 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.



3. Maak het accessoire goed schoon met warm water, een beetje afwasmiddel en een niet-schurend sponsje.
Waarschuwing: De kookaccessoires zijn vaatwasbestendig, met uitzondering van de kruimellade.
4. Droog alle onderdelen grondig af voordat je ze terugplaatst in de oven.
ELANGRIJK: Plaats de kruimellade onder de onderste verwarmingselementen.
5. 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

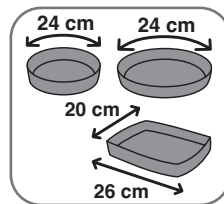
- Steek de stekker in een stopcontact.
- Druk op de aan-uitknop.
- Draai aan de draaiknop van de menu's om de gewenste kookmodus  BAKE.
- Draai de temperatuur-/tijdknop naar 220°C.
- Druk op de toets  om de gewenste tijdsduur te selecteren.
- Draai de temperatuur-/tijdknop naar 45 minuten.
- Druk op ^{Start}/_{stop} 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 ^{Start}/_{stop} 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 24 cm.

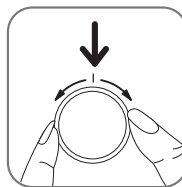
Voor een rechthoekige schaal mag deze niet groter zijn dan 26 cm.

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



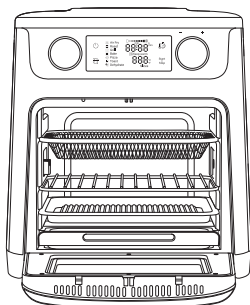
- Dit vergemakkelijkt het kiezen van de automatische menu's, de keuze van de bereidingsfuncties of accessoires (temperatuur, tijd, duisternis voor TOAST-modus).
- De knop kan in twee richtingen gedraaid worden. Draai de knop rechtsom om de temperatuur of kooktijd te verhogen en linksom om de temperatuur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



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

KOOKMODI

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; Diepe plaat	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; Diepe plaat	Onderste positie	200°C 45 min
GRILL (GRILLEN)	Voor het grillen van vlees, vis en het bruinen van de bovenkant van overschotels.	Rek/rooster; Diepe plaat	Bovenste positie	220°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; Diepe plaat	Onderste positie	180°C 20 min
PIZZA	Voor het bereiden van bevroren of zelfgemaakte pizza's.	Rek/rooster	Middelste positie	220°C 6 min
TOAST (ROOSTEREN)	Voor het roosteren van sneetjes brood, croutons, tosti's en spek tot de gewenste bruiningsgraad.	Rek/rooster	Middelste positie	220°C Bruiningsgraad 2 4 min 10 sec. Plakken 2
DEHYDRATE (DROGEN)	Voor het drogen van vlees, fruit en zelfs groenten.	Airfryer-frituurmand	Middelste *Afhankelijk van het model: de tweede mand in het bovenste	70°C 4h
BAGEL TOAST	Rooster de helften – die u eerst met de slijpkant naar boven op het draadrek hebt geplaatst.	Rek/rooster	Middelste positie	TOAST 230°C Bruiningsgraad 2 3 min 55 sec.
REHEAT (OPWARMEN) ROAST	Warm restjes op zonder dat ze te gaar worden.	Rek/rooster	Onderste positie	ROAST 175°C 15 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. Druk op de aan-uitknop.

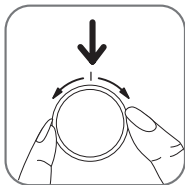
3. Plaats de etenswaren in de mand van de heteluchtfriteuse of op het rooster, de bakplaat of de diepe plaat (afhankelijk van het model).

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

4. Plaats de mand van de heteluchtfriteuse, het rooster, de bakplaat of de diepe plaat (afhankelijk van het model) terug in het apparaat.
5. Om het bakproces te starten, selecteer tussen de automatische programma's of stel handmatig de tijd en temperatuur in.

De automatische bereidingsmodi gebruiken

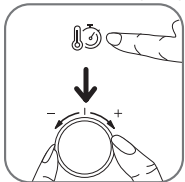
Het apparaat heeft voorgeprogrammeerde menu's die de temperatuur en tijd bepalen.



- 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.

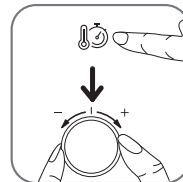
Handmatige instellingen

- Temperatuurregeling



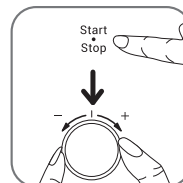
Druk op de toets . Stel de temperatuur in door de draaiknop naar de gewenste temperatuur te draaien – het bereik is 60°C tot 230°C.

- 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 .
6. Overtollige olie van de etenswaren wordt opgevangen in de druiplade.
 7. Voor bepaalde levensmiddelen is het nodig om ze aan de helft van de baktijd te schudden (zie de sectie 'Kookgids'). Als u het voedsel wilt omschudden, trekt u de mand van de heteluchtfriteuse of het rooster er met een ovenwand uit en keert u het voedsel om met een keukentang. Plaats vervolgens de frituurmand of het rooster terug in het apparaat. Het apparaat start automatisch opnieuw op.
 8. 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.
 9. 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.
 10. 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.
 11. Na het bereiden van ingrediënten, kan het apparaat onmiddellijk opnieuw gebruikt worden.


TOAST (ROOSTEREN)

- Draai aan de functieknop (A) de modus TOAST (roosteren) te gebruiken.
- De modus TOAST is vooraf ingesteld op bruiningsniveau 2 (4:10 min., 2 sneetjes brood).
- Draai aan de selectieknop (B) om het bruiningsniveau te verhogen of te verlagen.
- Druk op om het aantal sneetjes te selecteren.
- Draai aan de selectieknop (B) om het aantal sneetjes te verhogen of te verlagen.
- Druk eenmaal op de knop om het koken te starten.


ROTISSERIE

Gebruik deze functie voor het gelijkmatig braden van vlees en gevogelte.

LET OP: Wees voorzichtig wanneer u het draaispits gebruikt. De vorken en het spit zijn scherp. Er bestaat een risico op letsel.

- Schroef de vorken los van het spit.
- Wikkel een touwtje rond het vlees of gevogelte voordat u het spiest.
- Steek het spit in het vlees en zet het vlees vast met de twee vorken (de punten altijd naar binnen en zo diep mogelijk, zodat het vlees dat moet worden gebraden goed vast zit). Zorg ervoor dat het spit door het midden van het vlees steekt. Gebruik de schroeven om de vorken vast te zetten.
- Plaats het gespieste vlees in de oven door het spit in de openingen van de oven voor het draaispits te steken. Zorg ervoor dat het spit stevig in de juiste sleuf zit.
- Plaats de kruimellade onder het draaispits om eventuele vloeistof tijdens de bereiding op te vangen.
- Sluit de deur van de oven.
- Druk op de rotisserie-knop  om te beginnen met de bereiding.
- Als het vlees klaar is, zal de bereiding automatisch stoppen. Gebruik het meegeleverde handvat om het draaispits te verwijderen.



Let op: Wees voorzichtig voor stoom bij het openen van de ovendeur. De accessoires en het eten zijn na de bereiding zeer warm.








- U kunt de rotisserie-functie ook op elk moment tijdens de bereiding beëindigen door nogmaals op de rotisserie-knop  te drukken.

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.

Kookmodus	Recepten	Maximale hoeveelheid	Duur (ongeveer)	Temperatuur	Extra informatie
Aardappelen en friet					
 Air Fry (hetelucht-frituren)	Franse frietjes (diepvries)*	300 – 600 g	25 min	180 °C	Afhankelijk van het model: Verwissel tijdens het koken de positie van de manden.
	Zelfgemaakte friet*	300 – 600 g	35 min	180 °C	
	Aardappelpartjes (diepvries)*	500 g	30 min	180 °C	
Vlees/gevogelte					
 Roast (braden)	Kip (geheel) met rotisserie	Tot 1,4 kg	50 min	200 °C	
	Gebraden kip	Tot 2 kg	60 min	200 °C	Halverwege keren
	Kipfilets	4 stuks	22 min	180 °C	140 g/stuk
	Kippenboutjes	8 stuks	20 min	200 °C	
	Worst	8 stuks	25 min	200 °C	125 g/worst

Kookmodus	Recepten	Maximale hoeveelheid	Duur (ongeveer)	Temperatuur	Extra informatie
Vis					
 Roast (braden)	Zalmfilet	6 stuks	10 min	200 °C	150 g/stuk
	Garnalen	10 stuks	8 min	140 °C	36,5 g/stuk
Snacks					
 Air Fry (hetelucht-frituren)	Kipnuggets (diepvries)*	16 stuks	16 min	200 °C	30 g/stuk
	Kippenvleugels (diepvries)	600 g	16 min	200 °C	
	Kaaskroketteren (diepvries)	450 g	13 min	200 °C	
	Loempia's	12 stuks	10 min	200 °C	50 g/stuk
Pizza					
 Pizza	Mini-pizza/ Pizza (diepvries)	400 g	8 min	200 °C	
	Verse Pizza	Diameter van 24 cm.	10 min	200 °C	
Groenten					
 Grill (grillen)	Courgette	400 g	12 min	200 °C	
	Bloemkool (roosjes)	600 g	25 min	200 °C	
Bakken					
 Bake (bakken)	Muffins	9 stuks	18 min	160 °C	50 g ongebakken deeg/muffin
	Cake	Diameter van 24 cm.	55 min	150 °C	800 g ongebakken deeg
	Cookies	5 stuks	7 min	180 °C	50 g deeg/koekje
Toast					
 Toast (roosteren)	Zacht brood	4 plakjes	4 min 45 sec.	230 °C	Bruiningsniveau 4
	Bagelbrood	2 stuks	3-4 min	230 °C	Bruiningsniveau 2
Drogen					
 Dehydrate (drogen)	Appelschijfjes	1 stuk	4 uur	70 °C	Snijd in fijne plakjes (elk 80 g ongebakken). Draai de manden tijdens het koken om.

* Roer het voedsel door elkaar met een tang, halverwege de kooktijd.

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 ovenschotel 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 80°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 aardappelsort die voor het maken van friet is aanbevolen. Schil de aardappelen en snij ze in frieten van een gelijke dikte.
2. Week de friet minstens 30 minuten in een kom met koud water, voer het water af en maak de friet droog met een schone en goed absorberende theedoek. Dep ze vervolgens droog met keukenpapier. De friet moet voor het frituren goed droog zijn.
3. Giet 1 eetlepel olie in een kom, voeg de friet toe en meng totdat de friet volledig met olie is bedekt.
4. Haal de friet met uw vingers of keukengerei uit de schaal zodat de overtollige olie in de schaal achterblijft. Doe de friet in de 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.

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 accessoire 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 kookaccessoires zijn vaatwasbestendig, met uitzondering van de kruimellade.
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

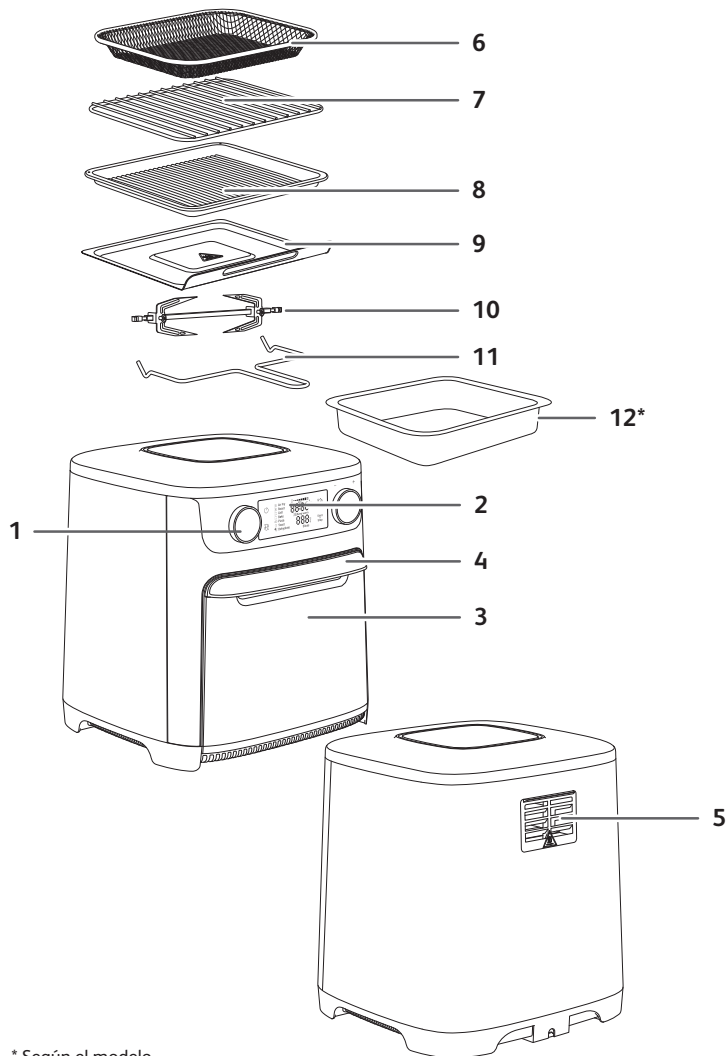
1. Haal de stekker uit het stopcontact en zorg dat het apparaat voldoende is afgekoeld.
2. Zorg dat alle onderdelen schoon en droog zijn.

GARANTIE EN KLANTENSERVICE

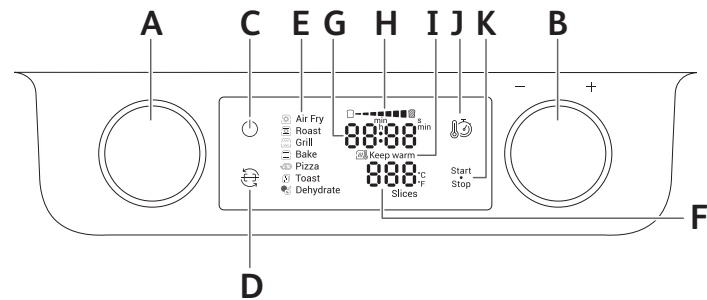
Als u contact wilt opnemen met onze klantenservice voor meer informatie of er treedt een probleem op, raadpleeg de merk-website of neem contact op met de klantenservice van uw land. Het telefoonnummer bevindt zich in het wereldwijde garantieboekje. Als er geen klantenservice in uw land is, neem contact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



* Según el modelo



es

DESCRIPCIÓN

- | | |
|---|--|
| 1. Panel de control | J. Botón de temperatura / tiempo |
| A. Botón selector de funciones/modos de cocción | K. Botón de inicio/parada |
| B. Botón selector de temperatura / tiempo | 3. Puerta |
| 2. Panel digital | 4. Manija |
| C. Botón de encendido/apagado | 5. Salidas de aire |
| D. Botón de asado | 6. Canasta para freír |
| E. Modos de cocción | 7. Parrilla de grill reversible |
| F. Pantalla de temperatura | 8. Bandeja de goteo |
| G. Pantalla de tiempo | 9. Bandeja para migas |
| H. Nivel de tostadas | 10. Juego de asado (1 asador, 2 tenedores) |
| I. Automático mantener caliente | 11. Bandeja recogedora |
| | 12. Plato hondo* |

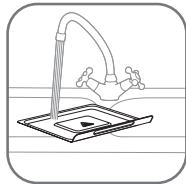
MODOS DE COCCIÓN

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

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 freido 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. Limpia a fondo los accesorios con agua caliente, un poco de lavavajillas y una esponja no abrasiva.
Advertencia: Todos los accesorios de cocina son aptos para lavavajillas, excepto la bandeja recogemigas.
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.

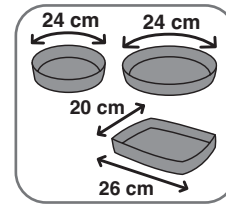
- Enchufe el cable de alimentación en el tomacorriente.
- Pulsa el botón de encendido/apagado.
- Gire la perilla de los modos hasta BAKE.
- Gire la perilla del tiempo/temperature a 220°C.
- Presione el botón para seleccionar el tiempo.
- Gire la perilla de la temperatura/tiempo hasta 45 minutos.
- Presione 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 Start/Stop.
- El aparato emite 3 pitidos al final de la cocción.

CONSEJOS Y GENERALES

1. Los platos

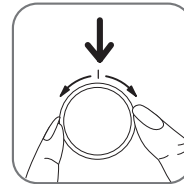


Para elegir fuentes y moldes: tenga en cuenta las dimensiones interiores de su horno. Para un plato redondo / ovalado, el diámetro no debe exceder los 24 cm. Para un plato rectangular, el largo del plato no debe superar 26 cm.

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)



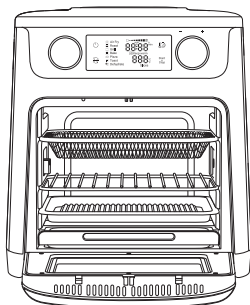
- El botón giratorio facilita la elección en la elección de los modos de cocción o configuraciones (temperatura, temporizador, grado de tostado para el modo Toast).
- El selector se puede utilizar en ambos sentidos de giro.

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.



<p>POSICIÓN ALTA PARA GRATINAR O FREIR (Funciones AIR FRY & GRILL)</p>	
<p>POSICIÓN MEDIA PARA PIZZA, TOSTAR Y DESHIDRATAR (Funciones PIZZA, TOAST & BAGEL DEHYDRATE)</p>	
<p>Posición baja para asar, hornear y calentar (Funciones ROAST, BAKE & REHEAT).</p> <p>NOTA: Para el pollo o para piezas grandes, la bandeja o la rejilla pueden colocarse en la posición baja.</p>	
<p>Posición central o inferior para el plato hondo*</p> <p>*En función del modelo</p>	

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 ; Plato hondo	Alta *Según modelo : la 2ª canasta en el medio	200°C 25 min
ROAST (ASAR)	Consigue un exterior crujiente y un interior perfectamente cocinado. Utilícelo para verduras asadas y para carnes asadas como pollo, ternera, cordero y cerdo ...	Rejilla + Bandeja de horno ; Plato hondo	Baja	200°C 45 min
GRILL (PARRILLA)	Asa carne y pescado a la parrilla y dora los guisos.	Rejilla ; Plato hondo	Alta	220°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 ; Plato hondo	Baja	180°C 20 min
PIZZA	Cocina de manera uniforme pizzas caseras o congeladas.	Rejilla	Medio	220°C 6 min
TOAST (TOASTADA)	Tuesta pan, bollos y rosquillas... según el nombre de rebanadas y el tipo de tostado deseado.	Rejilla	Medio	220°C Tono de tostado 2 4 min 10 s Rebanadas 2
DEHYDRATE (DESHIDRATAR)	Deshidrata fruta, verdura y carne.	Canasta	Medio *Según modelo : la 2ª canasta en la posición superior	70°C 4h
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 2 3 min 55 s
REHEAT (RECALENTAR) ROAST	Calienta las sobras sin una cocción excesiva.	Rejilla	Baja	ROAST 175°C 15 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».

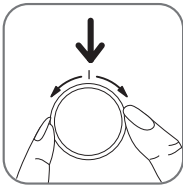
1. Enchufe el cable de alimentación en el tomacorriente.
2. Pulsa el botón de encendido/apagado.
3. Coloca la comida en la cesta de la freidora de aire, la rejilla de alambre, la bandeja de horno o el plato hondo (en función del modelo).

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.

4. Vuelve a colocar la cesta de la freidora de aire, la rejilla de alambre, la bandeja de horno o el plato hondo (en función del modelo) en el aparato.
5. Para comenzar a cocinar, se debe seleccionar la configuración del modo de cocción, temperatura y tiempo.

Uso de los modos de cocción automáticos

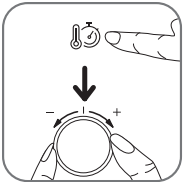
El aparato dispone de programas pre-establecidos que determinen la temperatura y el tiempo de cocción.



- 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.

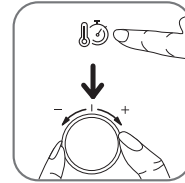
Configuración manual

- Selección de temperatura



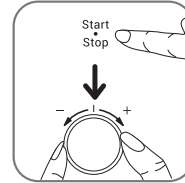
Seleccione la temperatura deseada girando la perilla de temperatura entre 60°C y 230°C.

- 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
6. El exceso de aceite de los ingredientes se recolecta en la bandeja de goteo.
 7. Algunos alimentos requieren agitarse a mitad del tiempo de cocinado (consulta la sección “Guía de cocinado”). Para ello, saca la cesta de la freidora de aire o la rejilla de alambre con una manopla para horno o un guante de cocina y dale la vuelta a los alimentos con unas pinzas. Después, vuelve a colocar la cesta de la freidora de aire o la rejilla de alambre en el aparato. El aparato se reiniciará automáticamente.
 8. 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.
 9. 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.
 10. Vacíe la canasta dentro de un tazón o una bandeja. Para retirar los ingredientes, use un par de pinzas para levantar los ingredientes y retirarlos. **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 un guante. Después de freír con aire caliente, los recipientes y los ingredientes están calientes.**
 11. Cuando haya una tanda de ingredientes listos, el dispositivo está listo al instante para preparar otra tanda.


TOSTADA

- Gira el mando de función (A) para activar el modo TOSTADO.
- El modo TOAST está pre-establecido tono de tostado 2 (4'10 min, 2 rebanadas).
- Gira el mando de selección (B) para aumentar o disminuir el nivel de dorado.
- Pulsa para seleccionar el nombre de rebanadas.
- Gira el mando de selección (B) para aumentar o disminuir el número de rodajas.
- Presiona el botón para empezar a cocinar.


ASADO

Utiliza esta función para asar distintas carnes o aves.

PRECAUCIÓN: Ten cuidado al utilizar el asador giratorio. Los tenedores y el asador están afilados. Existe riesgo de lesiones.

- Desatornilla los tenedores del asador.
- Ata la pieza de carne con hilo antes de ensartarla.
- Desliza el asador en la carne y fjala con los dos tenedores (introdúcelos lo máximo posible para que la pieza que se va a asar no se mueva). Asegúrate de que la carne queda en el centro del asador. Utiliza los tornillos para bloquear los tenedores.
- Pon la pieza de carne ensartada en el horno insertando el asador en los orificios correspondientes. Asegúrate de que el asador queda bien colocado.
- Coloca la bandeja recogemigas bajo el asador giratorio para que se acumulen en ella los jugos que se puedan producir durante el cocinado.
- Cierra la puerta del horno.
- Pulsa el botón de asado  para empezar el cocinado.
- Cuando la carne esté lista, el cocinado se detendrá automáticamente. Para retirar el asador giratorio, utiliza la rejilla recogedora suministrada.

Precaución: Ten cuidado con el vapor que saldrá al abrir la puerta del horno. Después del cocinado, los accesorios y la comida estarán muy calientes.








- Puedes desactivar la función de asado en cualquier momento del cocinado pulsando el botón correspondiente .

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 cocinado	Recetas	Cantidad máxima	Tiempo aprox.	Temperatura	Información adicional	
Patatas fritas y fritos						
 Freír con aire	Patatas fritas congeladas*	300 – 600 g	25 min	180 °C	Según el modelo: A mitad del cocinado, gira las cestas.	
	Patatas fritas caseras*	300 – 600 g	35 min	180 °C		
	Patatas gajo congeladas*	500 g	30 min	180 °C		
Carnes y aves						
 Asado	Pollo (entero) asado	Hasta 1,4 kg	50 min	200 °C	Girar a mitad del tiempo	
	Pollo asado	Hasta 2 kg	60 min	200 °C		
	Filetes de pollo	4 unidades	22 min	180°C		140 g/unidad
	Muslos de pollo	8 unidades	20 min	200°C		
	Salchichas	8 unidades	25 min	200°C		125 g/salchicha

Modo de cocinado	Recetas	Cantidad máxima	Tiempo aprox.	Temperatura	Información adicional
Pescado					
 Asado	Filete de salmón	6 unidades	10 min	200 °C	150 g/unidad
	Gambas	10 unidades	8 min	140°C	36,5 g/unidad
Tentempiés					
 Freír con aire	Nuggets de pollo congelados*	16 unidades	16 min	200°C	30 g/unidad
	Alitas de pollo congeladas	600 g	16 min	200°C	
	Palitos de queso congelados	450 g	13 min	200°C	
	Rollitos ventamitas	12 unidades	10 min	200°C	50 g/unidad
Pizza					
 Pizza	Pizza/minipizza congelada	400 g	8 min	200°C	
	Pizza fresca	24 cm de diámetro	10 min	200 °C	
Verduras					
 Parrilla	Calabacín	400 g	12 min	200 °C	
	Cogollos de coliflor	600 g	25 min	200 °C	
Horneado					
 Horno	Magdalenas	9 unidades	18 min	160 °C	50 g de masa cruda/magdalena
	Bizcocho	24 cm de diámetro	55 min	150 °C	80 g de masa cruda
	Galletas	5 unidades	7 min	180 °C	50 g de masa/galleta
Tostado					
 Tostado	Pan de molde	4 rodajas	4 min 45 s	230°C	Nivel de dorado 4
	Bagels	2 unidades	3-4 min	230°C	Nivel de dorado 2
Deshidratación					
 Deshidratación	Manzana en rodajas	1 unidad	4 horas	70°C	Corta en rodajas finas (80 g cada una en crudo). Gira las cestas a mitad del cocinado.

*Gira la comida con pinzas a mitad del tiempo de cocinado.

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 80°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, retirelas 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.

No use utensilios metálicos o materiales de limpieza abrasivos para limpiar.

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
Advertencia: Todos los accesorios de cocina son aptos para lavavajillas, excepto la bandeja recogemigas.
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

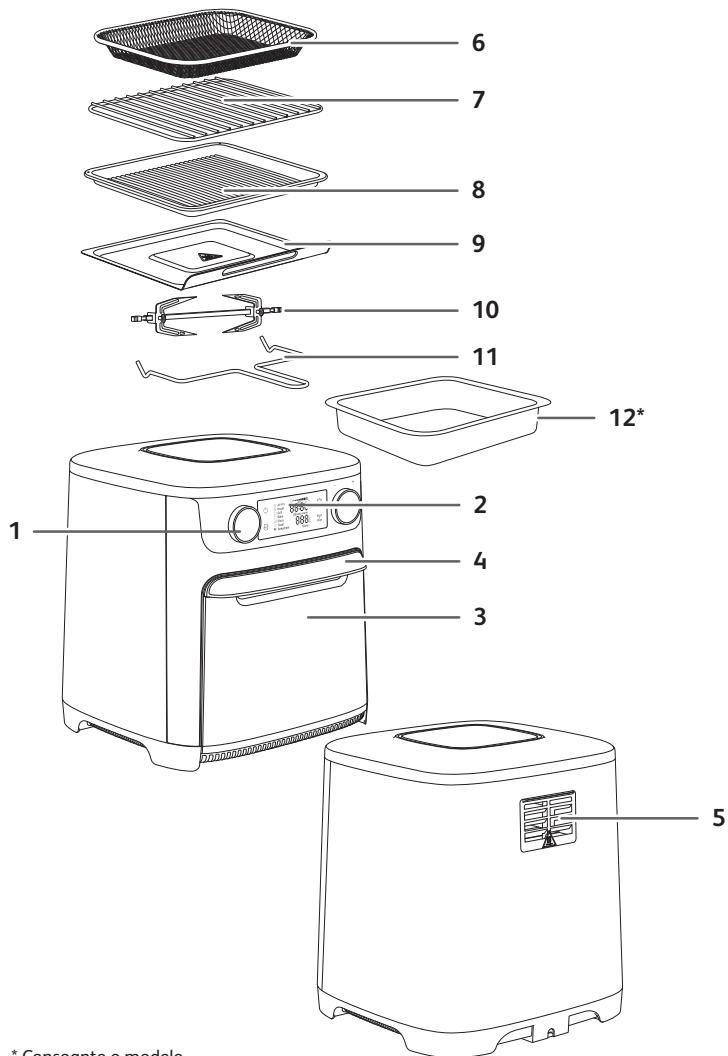
No arroje el aparato con la basura normal del hogar cuando termine su vida útil, entréguelo en un punto de recolección oficial para su reciclado. Al hacer esto ayudará a conservar el medio ambiente.

GARANTÍA Y SERVICIO

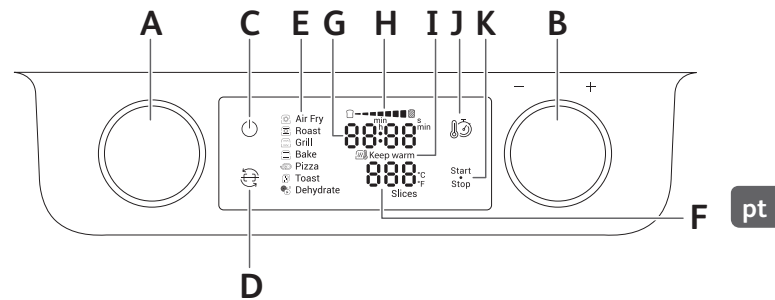
Si necesita servicio o información o si tiene un problema, visite la página web de la marca o comuníquese con el Centro de atención al consumidor de en su país. Encontrará el número de teléfono en el folleto de garantía mundial. Si no hay Centro de atención al cliente en su país, vaya al distribuidor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



* Consoante o modelo



DESCRIÇÃO

- | | |
|--|--|
| 1. Painel de controlo | J. Botão de temperatura/tempo |
| A. Botão rotativo para os menus de cozedura | K. Botão iniciar/parar |
| B. Botão rotativo para selecionar a temperatura ou o tempo de cozedura | 3. Porta |
| 2. Ecrã digital | 4. Puxador da porta |
| C. Botão de ligar/desligar | 5. Ranhuras de ventilação |
| D. Botão de assar no espeto | 6. Cesto para fritar |
| E. Modos de cozedura | 7. Grelha |
| G. Tempo de cozedura | 8. Tabuleiro de forno |
| H. Controlo da tostagem de torradas e bagels | 9. Gaveta de recolha de migalhas |
| I. "Manter quente" automático (apenas no modo de fritar a ar quente) | 10. Conjunto para assar no espeto (1 espeto, 2 garfos) |
| | 11. Acessório para puxar |
| | 12. Placa funda* |

MODOS DE COZIMENTO AUTOMÁTICO

- | | |
|-----------------------|-----------------|
| 1. Fritar a ar quente | 5. Pizza |
| 2. Assar | 6. Torrar |
| 3. Programa Grill | 7. Desidratador |
| 4. Cozer | |

ANTES DO PRIMEIRO USO

1. 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.
2. 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.



3. Limpe cuidadosamente os acessórios com água quente e um pouco de detergente para a loiça com uma esponja não abrasiva.
Aviso: os acessórios de cozinha podem ser lavados na máquina de lavar loiça, exceto a gaveta de recolha de migalhas.
4. 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.
5. Limpe o interior e exterior do equipamento com um pano molhado. O aparelho funciona produzindo ar quente.

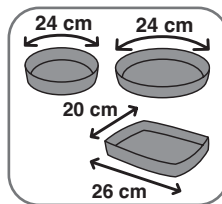
PRIMEIRA UTILIZAÇÃO A VAZIO

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

- Insira o plugue em uma tomada de acordo com a voltagem do produto.
 - Prima o botão de ligar/desligar.
 - 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 seleccionar o tempo.
 - Rode o botão da temperatura/tempo para 45 minutos.
 - Prima ^{Start}_{Stop} 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 ^{Start}_{Stop}.
 - 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 24 cm.

Para um prato retangular, não deve exceder os 26 cm.

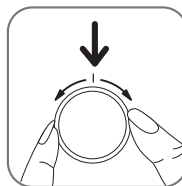
pt

2. Tempo de cozedura:

Pode variar entre 1 minuto e 12 horas. Consoante os 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).

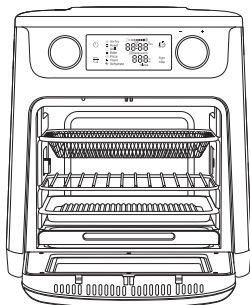
- O botão pode ser utilizado em ambos os sentidos de rotação. Rode no sentido dos ponteiros do relógio para aumentar a temperatura ou o tempo de cozedura; rode no sentido contrário para diminuir a temperatura ou o tempo de cozedura.

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.



<p>Posição superior para fritar a ar quente e grelhar (modos FRITAR A AR QUENTE e GRELHAR)</p>	
<p>Posição intermédia para pizzas, torradas, bagel e desidratação (modos PIZZA, TORRADA, BAGEL e DESIDRATAR)</p>	
<p>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.</p>	
<p>Posições intermédia ou inferior para a placa funda* *Consoante o modelo</p>	

MODOS DE COZIMENTO

Modo	Aplicação	Acessório sugerido	Posição dos acessórios	Predefinições
<p>AIR FRY (FRITAR A AR)</p>	<p>Frite alimentos como batatas fritas, batatas em gomos, nuggets de frango e asas de frango com pouco ou nenhum óleo adicionado.</p>	<p>Cesto para fritar ; Placa funda</p>	<p>Superior *Consoante o modelo: o 2º cesto do meio</p>	<p>200°C 25 min</p>
<p>ROAST (ASSAR)</p>	<p>Obtenha um exterior estalado e um interior perfeitamente cozido. Utilize para legumes assados e carnes assadas, como frango, carne de vaca, borrego e porco.</p>	<p>Grelha + Tabuleiro de forno ; Placa funda</p>	<p>Inferior</p>	<p>200°C 45 min</p>
<p>GRILL (GRELHAR)</p>	<p>Grelhe carnes, peixe e utilize para gratinar.</p>	<p>Grelha ; Placa funda</p>	<p>Superior</p>	<p>220°C 10 min</p>
<p>BAKE (COZER NO FORNO)</p>	<p>Cozinhe como num forno convencional para confeccionar tartes doces ou salgadas, quiches, bolos, queques, pastéis, soufflés.</p>	<p>Prato na grelha ; Placa funda</p>	<p>Inferior</p>	<p>180°C 20 min</p>
<p>PIZZA</p>	<p>Cozinhe pizzas congeladas ou caseiras.</p>	<p>Grelha</p>	<p>Intermédia</p>	<p>220°C 6 min</p>
<p>TOAST (TORRAR)</p>	<p>Torre fatias de pão, bolos, sanduíches e bacon até ao nível pretendido de cozedura.</p>	<p>Grelha</p>	<p>Intermédia</p>	<p>220°C Nível de tosta-gem 2 4 min 10 seg. fatias 2</p>
<p>DEHYDRATE (DESIDRATAR)</p>	<p>Desidrate carnes, frutas e até mesmo vegetais.</p>	<p>Cesto para fritar</p>	<p>Intermédia *Consoante o modelo: o 2º cesto do superior</p>	<p>70°C 4h</p>
<p>BAGEL</p> <p>TOAST</p>	<p>Torre as metades quando estas são colocadas com o lado cortado para cima na grelha.</p>	<p>Grelha</p>	<p>Intermédia</p>	<p>TOAST 230 °C Nível de tosta-gem 2 3 min 55 seg.</p>
<p>REHEAT (REAQUECER)</p> <p>ROAST</p>	<p>Aqueça sobras sem que cozinhem em excesso.</p>	<p>Grelha</p>	<p>Inferior</p>	<p>ROAST 175°C 15 min</p>

pt

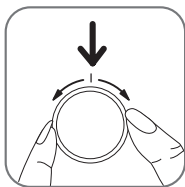
USANDO O EQUIPAMENTO

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. Prima o botão de ligar/desligar.
 3. Coloque os alimentos no cesto para fritar, na grelha, no tabuleiro de forno ou na placa funda (consoante o modelo).
- Observação: Nunca exceda a quantidade indicada na tabela (consulte a seção 'Configurações'), pois isso pode afetar a qualidade do resultado final.**
4. Volte a colocar o cesto para fritar, a grelha, o tabuleiro de forno ou a placa funda (consoante o modelo) no aparelho.
 5. Para começar a cozinhar, você pode escolher entre os modos de cozimento automático e manual.

Utilizar modos de cozadura automáticos

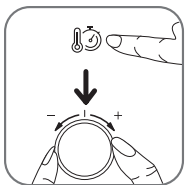
O aparelho possui menus pré-programados que determinam a temperatura e o tempo.



- Rode o botão rotativo dos menus para aceder ao modo de cozadura pretendido (estes modos são descritos em pormenor na secção «Guia de cozadura»).
- Para alterar a predefinição da temperatura, rode o botão seletor para aumentar ou diminuir o valor da temperatura. Para ajustar o tempo de cozadura, 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 cozadura.
- Inicie o processo de cozadura premindo o botão Iniciar . Inicia-se o cozimento. A temperatura escolhida e o tempo de cozimento restante vão alternar-se na tela do visor.

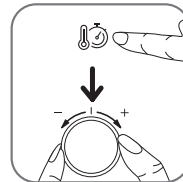
Configurações manuais

- Controlo da temperatura



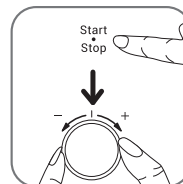
Prima o botão . Regule a temperatura rodando o seletor para a temperatura pretendida de 60 °C a 230 °C.

- Controlo do tempo de cozadura



Prima o botão . Defina a duração da cozadura 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 . O aparelho começa a funcionar. A luz interior liga-se. O tempo apresentado decrescerá a cada segundo até o processo de cozadura estar concluído. No final do tempo programado, 3 avisos sonoros indicam o fim da cozadura. 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 cozadura.

- Pare de cozimento

O aparelho pode ser parado antes do final do tempo de cozadura. Para isso, prima o botão .

6. O excesso de óleo dos alimentos é recolhido na gaveta de recolha de pingos.
7. Alguns alimentos precisam de ser mexidos a meio do tempo de cozadura (consulte a secção "Guia de cozadura"). Para mexer os alimentos, puxe o cesto para fritar ou a grelha para fora com uma luva de forno e vire os alimentos com uma pinça. Em seguida, volte a colocar o cesto para fritar ou a grelha no aparelho. O aparelho reinicia automaticamente.
8. 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.
9. 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.
10. 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.**
11. Assim que o alimento estiver pronto, o aparelho fica pronto de imediato para preparar outra receita.


TOAST (TORRAR)

- Rode o botão de função (A) para aceder ao modo TORRAR.
- O modo TORRAR está predefinido para o nível de tostagem 2 (4:10 min., 2 fatias).
- Rode o botão de seleção (B) para aumentar ou diminuir o nível de tostagem.
- Prima para selecionar o número de fatias.
- Rode o botão de seleção (B) para aumentar ou diminuir o número de fatias.
- Prima o botão uma vez para iniciar a cozadura.


ASSAR NO ESPETO

Utilize esta função para assar carne e aves de forma uniforme.

CUIDADO: tenha cuidado ao utilizar o espeto. Os garfos e o espeto são afiados. Existe o risco de ferimentos.


- Desaperte os garfos do espeto.
- Coloque fio em torno da carne ou ave antes de introduzir o espeto.
- Introduza o espeto na carne e, em seguida, fixe os alimentos utilizando os dois garfos (incline sempre para o interior e o mais dentro possível para que os alimentos a torrar estejam devidamente fixos). Certifique-se de que a carne está no meio do espeto. Utilize os parafusos para fixar os garfos no devido lugar.
- Coloque a carne no espeto no forno, inserindo o espeto nos orifícios de espeto do forno. Certifique-se de que o espeto está firmemente colocado na ranhura adequada.
- Coloque a gaveta de recolha de migalhas fornecida por baixo do espeto para recolher quaisquer sucos durante a cozedura.
- Feche a porta do forno.
- Prima o botão de assar no espeto  para começar a cozinhar.
- Quando a carne estiver pronta, a cozedura para automaticamente. Para remover o espeto, use o acessório para puxar fornecido.








Cuidado: tenha cuidado com o vapor ao abrir a porta do forno. Depois de cozinhar, os acessórios e os alimentos estarão muito quentes.

- Também pode interromper a função Assar no espeto a qualquer momento durante a cozedura, premindo o botão de assar no espeto .

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.

Modo de cozedura	Receitas	Quantidade máxima	Tempo aproximado	Temperatura	Informações adicionais
Batatas e batatas fritas					
 Fritar a ar quente	Batatas fritas congeladas*	300 – 600 g	25 min	180 °C	Consoante o modelo: a meio da cozedura, rode a posição dos cestos.
	Batatas fritas caseiras*	300 – 600 g	35 min	180 °C	
	Batatas congeladas cortada em quartos*	500 g	30 min	180 °C	
Carne e aves					
 Assar	Frango (inteiro) para assar no espeto	Até 1,4 kg	50 min	200 °C	
	Frango assado	Até 2 kg	60 min	200 °C	Virar a meio
	Peitos de frango	4 pedaços	22 min	180°C	140 g/pedacço
	Coxas de frango	8 pedaços	20 min	200°C	
	Salsicha	8 pedaços	25 min	200°C	125 g/salsicha

Modo de cozedura	Receitas	Quantidade máxima	Tempo aproximado	Temperatura	Informações adicionais
Peixe					
 Assar	Lombo de salmão	6 pedaços	10 min	200 °C	150 g/pedacço
	Camarões	10 pedaços	8 min	140°C	36,5 g/pedacço
Snacks					
 Fritar a ar quente	Nuggets de frango congelados*	16 pedaços	16 min	200°C	30 g/pedacço
	Asas de frango congeladas	600 g	16 min	200°C	
	Palitos de queijo congelados	450 g	13 min	200°C	
	Crepes	12 pedaços	10 min	200°C	50 g/pedacço
Pizza					
 Pizza	Minipizza/Pizza congelada	400 g	8 min	200°C	
	Pizza fresca	24 cm de diâmetro	10 min	200 °C	
Legumes					
 Grill	Curgete	400 g	12 min	200 °C	
	Couve-flor (cabeça)	600 g	25 min	200 °C	
Cozer					
 Cozer	Queques	9 pedaços	18 min	160 °C	50 g de massa crua/ queque
	Bolo	24 cm de diâmetro	55 min	150 °C	800 g de massa crua
	Bolachas	5 pedaços	7 min	180 °C	50 g de massa/bolacha
Torrar					
 Torrar	Pão de forma	4 fatias	4 min e 45 seg.	230°C	Grau de tostagem 4
	Pão de bagel	2 pedaços	3-4 min	230°C	Grau de tostagem 2
Desidratação					
 Desidratar	Rodelas de maçã	1 pedacço	4 horas	70°C	Corte em fatias finas (80 g crus cada). Troque a posição dos cestos a meio do tempo de cozedura.

* Vire os alimentos com uma pinça a meio do tempo da cozedura.

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 80 °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.

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 de cozinha podem ser lavados na máquina de lavar loiça, exceto a gaveta de recolha de migalhas.
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

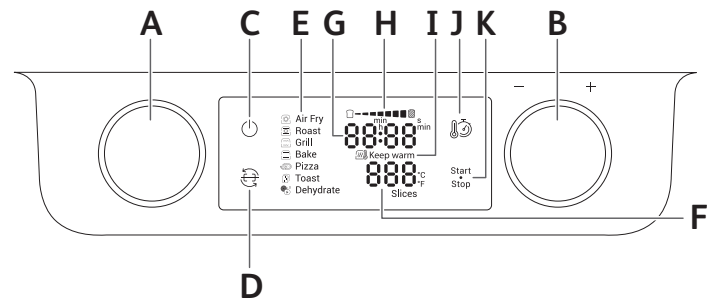
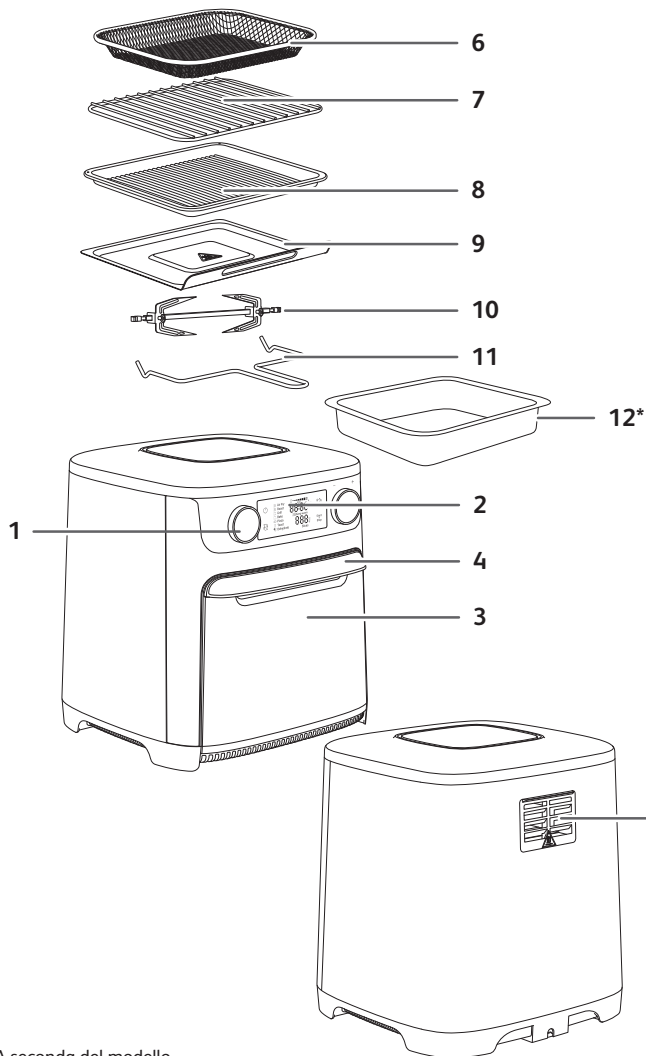
1. Desconecte o aparelho e deixe esfriar.
2. Verifique se todas as peças estão limpas e secas.

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.



DESCRIZIONE

- | | |
|--|--|
| 1. Pannello di controllo | J. Pulsante Temperatura/tempo |
| A. Manopola rotante per i menu di cottura | K. Pulsante Start/Stop |
| B. Manopola rotante per selezionare la temperatura o il tempo di cottura | 4. Maniglia dello sportello |
| 2. Display digitale | 5. Fessure di ventilazione |
| C. Pulsante di accensione/spengimento | 6. Cestello per frittura ad aria |
| D. Pulsante girarrosto | 7. Griglia |
| E. Modalità di cottura | 8. Teglia da forno |
| F. Indicazione della temperatura | 9. Vassoio raccoglibriciole |
| G. Tempo di cottura | 10. Set girarrosto (1 spiedo, 2 forchette) |
| H. Controllo doratura di toast e beigel | 11. Griglia di recupero |
| I. Mantenimento automatico al caldo (solo modalità AIR FRY) | 12. Placca fonda* |

MODALITÀ DI COTTURA

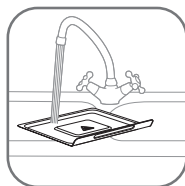
- | | |
|---------------------|-------------------|
| 1. Frittura ad aria | 5. Pizza |
| 2. Arrosto | 6. Tostatura |
| 3. Griglia | 7. Disidratazione |
| 4. Cottura al forno | |

*A seconda del modello

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. Pulire accuratamente gli accessori con acqua calda, del detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.
Avvertenza: gli accessori per la cottura sono lavabili in lavastoviglie, ad eccezione del vassoio raccoglibriciole
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.

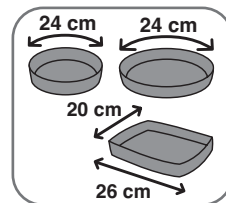
- Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica.
- Premere il pulsante di accensione/spengimento.
- Ruotare la manopola dei menu per raggiungere la modalità di cottura BAKE.
- Ruotare la manopola di temperatura/tempo su 220 °C.
- Premere il tasto per selezionare il tempo.
- Ruotare la manopola 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 Start/Stop.
- 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 24 cm.

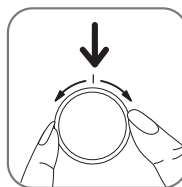
Per un vassoio rettangolare, non deve superare i 26 cm.

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

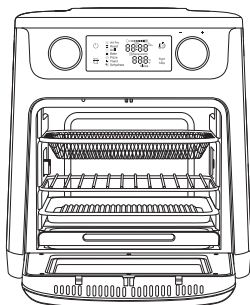
- Durante la cottura, la luce interna si accende.

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.



<p>Posizione in alto per frittura ad aria e cottura alla griglia (modalità AIR FRY e GRILL)</p>	
<p>Posizione centrale per pizze, toast, bagel ed disidratazione (modalità PIZZA, TOAST, BAGEL e DEHYDRATE)</p>	
<p>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.</p>	
<p>Posizioni centrale e inferiore per la placca fonda* *A seconda del modello</p>	

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 ; Placca fonda	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 ; Placca fonda	Basso	200°C 45 min
 GRILL (COTTURA ALLA GRIGLIA)	Cottura alla griglia di carne, pesce e doratura delle superfici.	Griglia ; Placca fonda	In alto	220°C 10 min
 BAKE (COTTURA AL FORNO)	Cottura da forno convenzionale per torte dolci o salate, quiche, muffin, dolci, soufflé.	Piatto su griglia ; Placca fonda	Basso	180°C 20 min
 PIZZA	Pizze surgelate o fatte in casa.	Griglia	Centrale	220°C 6 min
 TOAST (TOSTATURA)	Tostatura di fette di pane, focaccine, panini tostati e pancetta al livello desiderato di doratura.	Griglia	Centrale	220°C Livello di doratura 2 4 min 10 sec fette 2
 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	70°C 4h
 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 sec
 REHEAT (RISCALDAMENTO)  ROAST	Riscaldamento dei resti di cibo senza cuocerli troppo.	Griglia	Basso	 ROAST 175°C 15 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.

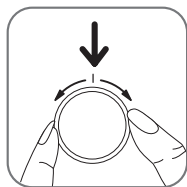
1. Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica.
2. Premere il pulsante di accensione/spengimento.
3. Posizionare gli alimenti nel cestello per la frittura ad aria, sulla griglia, nella teglia da forno o nella placca fonda (a seconda del modello).

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

4. Reinscrivere nell'apparecchio il cestello per frittura ad aria, la griglia, la teglia da forno o la placca fonda (a seconda del modello).
5. Per avviare la cottura, è possibile scegliere tra la modalità di cottura preimpostata o le impostazioni manuali.

Utilizzo delle modalità di cottura automatiche

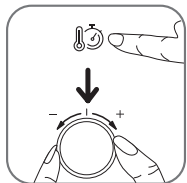
L'apparecchio dispone di menu pre-programmati che determinano la temperatura e il tempo.



- 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 . La cottura ha inizio. Sul display si alterneranno la temperatura e il tempo di cottura rimanente.

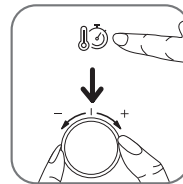
Impostazioni manuali

- Controllo della temperatura



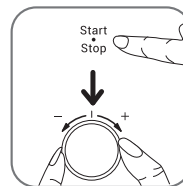
Premere il pulsante . Impostare la temperatura ruotando il selettore sulla temperatura desiderata da 60 °C a 230 °C.

- Controllo del tempo di cottura



Premere il pulsante . 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 pulsante . 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 pulsante .

6. L'olio in eccesso proveniente dagli alimenti viene raccolto nel vassoio raccogliogocce.
7. Alcuni alimenti devono essere rigirati a metà del tempo di cottura (vedere la sezione "Guida alla cottura"). Per procedere, estrarre il cestello per frittura ad aria o la griglia con un guanto da forno a presina e girare gli alimenti con una pinza da cucina. Quindi riposizionare il cestello o la griglia all'interno dell'apparecchio. L'apparecchio si riavvia automaticamente.
8. 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.
9. Controllare che il cibo sia pronto. Se non è ancora pronto, è sufficiente reinscrivere il cestello o la griglia e impostare il timer per qualche altro minuto.
10. 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.**
11. Quando un lotto di alimenti è cotto, l'apparecchio è subito pronto per preparare un altro lotto.


TOAST

- Ruotare la manopola delle funzioni (A) per selezionare la modalità TOAST.
- La modalità TOAST è preimpostata al livello di doratura 2 (4:10 min, 2 fette).
- Ruotare la manopola di selezione (B) per aumentare o diminuire il livello di doratura.
- Premere per selezionare il numero di fette.
- Ruotare la manopola di selezione (B) per aumentare o diminuire il numero di fette.
- Premere il pulsante per avviare la cottura.


GIRARROSTO

Utilizzare questa funzione per arrostire uniformemente carne e pollame.

ATTENZIONE: prestare attenzione quando si utilizza il girarrosto. Le forchette e lo spiedo sono affilati e si corre il rischio di tagliarsi.

- Svitare le forchette dallo spiedo.
- Avvolgere lo spago intorno alla carne o al pollame prima di prima di infilarli sullo spiedo.
- Far scorrere lo spiedo nella carne, quindi fissare la carne utilizzando le due forchette (punta sempre rivolta verso l'interno e il più lontano possibile in modo che gli alimenti da arrostire siano ben saldi). Assicurarsi che la carne sia posizionata a metà dello spiedo. Utilizzare le viti per bloccare le forchette in posizione.
- Posizionare la carne nel forno inserendo lo spiedo nei fori del girarrosto. Assicurarsi che lo spiedo sia posizionato saldamente nell'apposito alloggiamento.
- Posizionare il vassoio raccoglibriciole fornito sotto il girarrosto per raccogliere il liquido durante la cottura.
- Chiudere lo sportello del forno.
- Premere il pulsante del girarrosto  per avviare la cottura.
- Quando la carne è pronta, la cottura si interrompe automaticamente. Per rimuovere lo spiedo, utilizzare la griglia di recupero fornita con il prodotto.



Attenzione: prestare attenzione al vapore quando si apre lo sportello del forno. Dopo la cottura, gli accessori e gli alimenti sono molto caldi.








- La funzione girarrosto può essere interrotta in qualsiasi momento durante la cottura premendo il pulsante del girarrosto .

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	Ricette	Quantità massima	Tempo approssimativo	Temperatura	Ulteriori informazioni
Patate e patatine fritte					
 Frittura ad aria	Patatine fritte surgelate*	300 – 600 g	25 min	180 °C	A seconda del modello: a metà cottura, ruotare la posizione dei cestelli.
	Patatine fritte fatte in casa*	300 – 600 g	35 min	180 °C	
	Patate surgelate a spicchi*	500 g	30 min	180 °C	
Carne e pollame					
 Arrosto	Pollo (intero) con girarrosto	Fino a 1,4 kg	50 min	200 °C	
	Pollo arrosto	Fino a 2 kg	60 min	200 °C	Ruotare a metà cottura
	Filetti di pollo	4 pezzi	22 min	180 °C	140 g/pezzo
	Cosce di pollo	8 pezzi	20 min	200 °C	
	Salsicce	8 pezzi	25 min	200 °C	125 g/salsiccia

Modalità di cottura	Ricette	Quantità massima	Tempo approssimativo	Temperatura	Ulteriori informazioni
Pesce					
 Arrosto	Filetto di salmone	6 pezzi	10 min	200 °C	150 g/pezzo
	Gamberi	10 pezzi	8 min	140 °C	36,5 g/pezzo
Spuntini					
 Frittura ad aria	Crocchette di pollo surgelate*	16 pezzi	16 min	200 °C	30 g/pezzo
	Ali di pollo surgelate	600 g	16 min	200 °C	
	Bastoncini di formaggio surgelati	450 g	13 min	200 °C	
	Nem	12 pezzi	10 min	200 °C	50 g/pezzo
Pizza					
 Pizza	Mini pizza/pizza surgelata	400 g	8 min	200 °C	
	Pizza fresca	24 cm di diametro	10 min	200 °C	
Verdure					
 Grill	Zucchine	400 g	12 min	200 °C	
	Cavolfiore (cime)	600 g	25 min	200 °C	
Cottura al forno					
 Cottura al forno	Muffin	9 pezzi	18 min	160 °C	50 g di impasto crudo/muffin
	Torta	24 cm di diametro	55 min	150 °C	800 g di impasto crudo
	Biscotti	5 pezzi	7 min	180 °C	50 g di impasto/biscotti
Tostatura					
 Tostatura	Pane morbido	4 fette	4 min 45 sec	230 °C	Livello di doratura 4
	Pane in bagel	2 pezzi	3-4 min	230 °C	Livello di doratura 2
Disidratazione					
 Disidratazione	Mela a fette	1 pezzo	4 ore	70 °C	Tagliare a fette sottili (80 g ciascuna, a impasto crudo). Girare i cestelli a metà cottura.

*Girare gli alimenti con le pinze a metà del tempo di cottura.

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

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

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 80 °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.

1. Scegliere una varietà di patate adatta alla frittura. Pelare le patate e tagliarle in patatine di uguale spessore.
2. Immergere le patatine in una ciotola di acqua fredda per almeno 30 minuti, scolarle e asciugarle con un canovaccio pulito e altamente assorbente. Quindi tamponarle con carta da cucina. Le patatine devono essere completamente asciutte prima della cottura.
3. Versare 1 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.

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 per la cottura sono lavabili in lavastoviglie, ad eccezione del vassoio raccoglibriciole
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

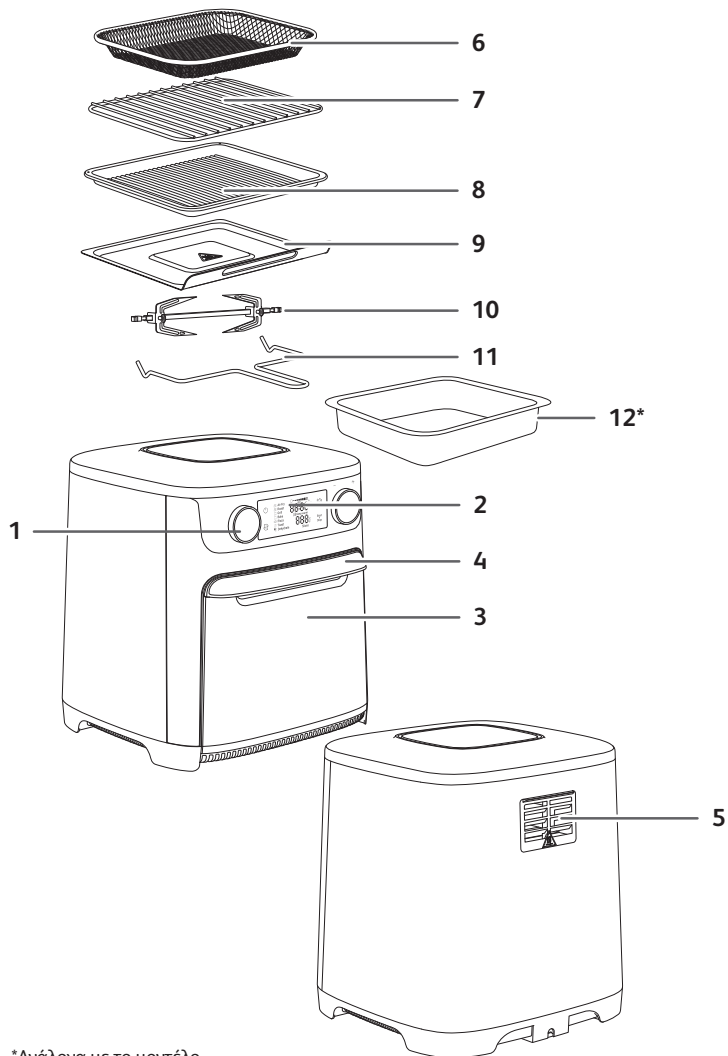
1. Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare.
2. Assicurarci che tutte le parti siano pulite e asciutte.

GARANZIA E ASSISTENZA

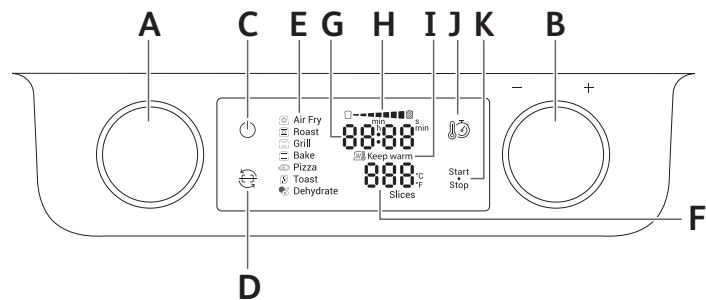
Per assistenza, informazioni o se si verificano problemi, visitare il sito Web dell'azienda produttrice oppure contattare il centro assistenza clienti del proprio paese. Il numero di telefono è riportato nell'opuscolo della garanzia internazionale. Se nel proprio paese non è presente un centro assistenza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



*Ανάλογα με το μοντέλο



ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

1. Πίνακας ελέγχου
 - A. Περιστρεφόμενος διακόπτης για μενού μαγειρέματος
 - B. Περιστρεφόμενος διακόπτης για την επιλογή της θερμοκρασίας ή του χρόνου μαγειρέματος
2. Ψηφιακή οθόνη
 - C. Κουμπί On/Off
 - D. Κουμπί σούβλας
 - E. Λειτουργίες μαγειρέματος
 - F. Ενδειξη θερμοκρασίας
 - G. Χρόνος μαγειρέματος
 - H. Στοιχείο ελέγχου ροδίσματος φρυγανισμένου ψωμιού και μπίριγκελ
 - I. Αυτόματη λειτουργία θερμοθαλάμου (μόνο στη λειτουργία AIR FRY)
 - J. Κουμπί θερμοκρασίας/χρόνου
 - K. Πλήκτρο έναρξης/διακοπής
3. Πόρτα
4. Λαβή πόρτας
5. Θυρίδες αερισμού
6. Καλάθι για τηγάνισμα με αέρα
7. Σχάρα
8. Ταψί για ψήσιμο
9. Δίσκος για ψήσιουλα
10. Σετ σούβλας (1 σούβλα, 2 πιρούνια)
11. Ειδικό εργαλείο ανάκτησης σχάρας
12. Βαθύ δοχείο*

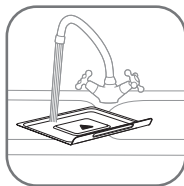
ΑΥΤΟΜΑΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

1. Air Fry
2. Ψήσιμο
3. Πρόγραμμα ψησίματος
4. Ψήσιμο φούρνου
5. Πίτσα
6. Φρυγανισμένο ψωμί
7. Αποξήρανση

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. 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.
2. 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.



3. Καθαρίστε σχολαστικά τα εξαρτήματα με καυτό νερό, λίγο υγρό σαπουνι πιάτων και ένα μαλακό σφουγγάρι.
Προειδοποίηση: Τα εξαρτήματα μαγειρέματος πλένονται στο πλυντήριο πιάτων, εκτός από τον δίσκο για τα ψήζουλα.
4. Στεγνώστε καλά όλα τα μέρη πριν τα τοποθετήσετε ξανά στο φούρνο.
ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Τοποθετήστε το δίσκο ψήζας κάτω από τα κάτω θερμαντικά στοιχεία.
5. 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.

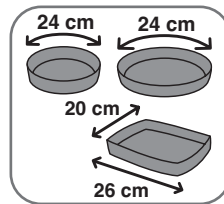
- Βάλτε το καλώδιο τροφοδοσίας ρεύματος στην πρίζα.
- Πατήστε το κουμπί On/Off.
- Γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί μενού για να επιλέξετε την λειτουργία μαγειρέματος  BAKE.
- Γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί θερμοκρασίας/χρόνου στους 220°C.
- Πατήστε το πλήκτρο  για να επιλέξετε τον χρόνο.
- Τγυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί θερμοκρασίας/χρόνου στα 45 λεπτά.
- Πατήστε  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

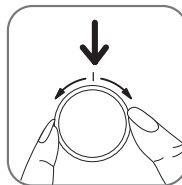


Για να επιλέξετε πιάτα και κοσέρβες: Λάβετε υπόψη τις εσωτερικές διαστάσεις της συσκευής. Για τα στρογγυλό/οβάλ πιάτα, η διάμετρος δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 24 εκ. Για τα ορθογώνια πιάτα, δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 26 εκ.

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 (επιλογή)



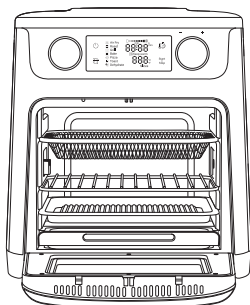
- Ο διακόπτης διευκολύνει την επιλογή αυτόματων μενού, μεθόδων μαγειρέματος ή ρυθμίσεων (θερμοκρασία, χρονοδιακόπτης, επίπεδο ροδίσματος για τη λειτουργία φρυγανισμένου ψωμιού).
- Ο διακόπτης μπορεί να χρησιμοποιηθεί και στις δύο κατευθύνσεις περιστροφής. Περιστρέψτε δεξιόστροφα για να αυξήσετε τη θερμοκρασία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



<p>Επάνω θέση για τηγάνισμα σε αέρα και grill (Λειτουργίες AIR FRY και GRILL)</p>	
<p>Μεσαία θέση για πίτσα, φρυγανισμένο ψωμί, μπίεγκελ και αποξηρανση (Λειτουργίες ΠΙΤΣΑΣ, ΦΡΥΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ και ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗΣ)</p>	
<p>Κάτω θέση για μαγείρεμα και ψήσιμο φούρνου (Λειτουργίες ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΦΟΥΡΝΟΥ και ΖΕΣΤΑΜΑΤΟΣ).</p> <p>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.</p>	
<p>Μεσαία ή κάτω θέση για βαθύ δοχείο* *Ανάλογα με το μοντέλο</p>	

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Λειτουργία	Εφαρμογή	Προτεινόμενο εξάρτημα	Θέση εξαρτημάτων	Προεπιλεγμένες ρυθμίσεις
AIR FRY	Τηγανίστε τροφές όπως τηγανητές πατάτες, κυδωνάτες πατάτες, κοτόπουλο κοτομπουκιές, φτερούγες κοτόπουλου με λίγο έως καθόλου λάδι.	Καλάθι για τηγάνισμα με αέρα ; Βαθύ δοχείο	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 ; Βαθύ δοχείο	Κάτω	200°C 45 λεπτά
GRILL	Ψήστε κρέατα, ψάρια και ροδίστε μαγειρευτά φαγητά.	Σχάρα ; Βαθύ δοχείο	Επάνω	220°C 10 λεπτά
BAKE (ΨΗΣΙΜΟ ΦΟΥΡΝΟΥ)	Μαγειρέψτε όπως συμβατικό φούρνο για παραδοσιακό ψήσιμο για γλυκές ή αλμυρές πίτες, τάρτες, κέκ, μάφιν, γλυκά, σουφλέ.	Πιάτο σε σχάρα ; Βαθύ δοχείο	Κάτω	180°C 20 λεπτά
PIZZA (ΠΙΤΣΑ)	Μαγειρέψτε κατεψυγμένες ή σπιτικές πίτσες.	Σχάρα	κέντρο	220°C 6 λεπτά
TOAST (ΦΡΥΓΑΝΙΣΜΑ)	Ψήστε φέτες ψωμιού, τηγανίτες, τoστ και μπίεκον στο επιθυμητό επίπεδο ροδίματος.	Σχάρα	κέντρο	220°C επίπεδο ροδίματος 2 4 λεπτά 10 δευτερόλεπτα φέτες 2
DEHYDRATE (ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗ)	Αποξηράνετε κρέατα, φρούτα, ακόμη και λαχανικά.	Καλάθι για τηγάνισμα με αέρα	κέντρο *Ανάλογα με το μοντέλο: το 2ο καλάθι στο Επάνω	70°C 4 ώρες
BAGEL (ΜΠΕΙΓΚΕΛ) TOAST	Ψήστε τα μιά του μπίεγκελ όταν τοποθετούνται με την κομμένη πλευρά προς τα πάνω στη σχάρα.	Σχάρα	κέντρο	TOAST 230 °C επίπεδο ροδίματος 2 3 λεπτά 55 δευτερόλεπτα
REHEAT (ΖΕΣΤΑΜΑ) ROAST	Ζεστάνετε τα υπολείμματα χωρίς να τα μαγειρέψετε υπερβολικά.	Σχάρα	Κάτω	ROAST 175°C 15 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.

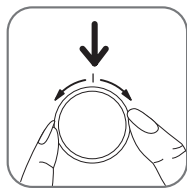
1. Βάλτε το καλώδιο τροφοδοσίας ρεύματος στην πρίζα.
2. Πατήστε το κουμπί On/Off.
3. Τοποθετήστε το φαγητό στο καλάθι για τηγάνισμα με αέρα, στη σχάρα, στον δίσκο ψησίματος ή στο βαθύ δοχείο (ανάλογα με το μοντέλο).

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

4. Τοποθετήστε ξανά στη συσκευή το καλάθι για τηγάνισμα με αέρα, τη σχάρα, τον δίσκο ψησίματος ή το βαθύ δοχείο (ανάλογα με το μοντέλο).
5. Για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα, μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ της αυτόματης λειτουργίας μαγειρέματος ή των μη αυτόματων ρυθμίσεων.

Χρήση αυτόματων λειτουργιών μαγειρέματος

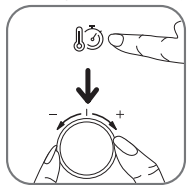
Η συσκευή διαθέτει προγραμματισμένα εκ των προτέρων μενού που καθορίζουν τη θερμοκρασία και τον χρόνο.



- 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.

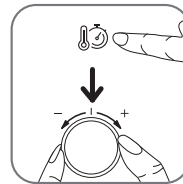
μη αυτόματες ρυθμίσεις

- Έλεγχος της θερμοκρασίας



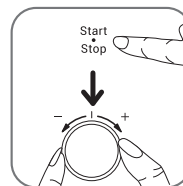
Πατήστε το πλήκτρο . Ρυθμίστε τη θερμοκρασία περιστρέφοντας τον επιλογέα στην επιθυμητή θερμοκρασία από 60°C έως 230°C.

- Έλεγχος χρόνου μαγειρέματος



Πατήστε το πλήκτρο . Ρυθμίστε τη διάρκεια μαγειρέματος περιστρέφοντας τον επιλογέα μέχρι τον επιθυμητό χρόνο. Η ψηφιακή ένδειξη σας 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 .
- 6. Η ποσότητα λαδιού που βγαίνει από το φαγητό συγκεντρώνεται στον δίσκο απόρριψης.
- 7. Κάποιες συνταγές απαιτούν την ανακίνηση του φαγητού στα μισά του χρόνου μαγειρέματος (ανατρέξτε στην ενότητα «Οδηγός μαγειρικής»). Για να ανακατέψετε το φαγητό, τραβήξτε το καλάθι για τηγάνισμα με αέρα ή τη σχάρα προς τα έξω με ένα γάντι φούρνου και γυρίστε το φαγητό με μια λαβίδα μαγειρέματος. Στη συνέχεια, τοποθετήστε ξανά το καλάθι για τηγάνισμα ή τη σχάρα στη συσκευή. Η συσκευή θα ξεκινήσει και πάλι αυτόματα.
- 8. Όταν ακούσετε την ηχητική ειδοποίηση που χρονοδιακόπτει, η επιλεγμένη ώρα μαγειρέματος έχει ολοκληρωθεί. Βγάλτε το καλάθι ή τη σχάρα από τη συσκευή και τοποθετήστε τα σε μια πυρίμαχη επιφάνεια.
- 9. 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.
- 10. 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 και για 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.
- 11. Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα μιας ποσότητας φαγητού, η συσκευή είναι έτοιμη στιγμή για το μαγείρεμα της επόμενης ποσότητας φαγητού.


TOAST

- Περιστρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας (A) για πρόσβαση στη λειτουργία ΦΡΥΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ.
- Η λειτουργία ΦΡΥΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ έχει προρυθμιστεί στο επίπεδο ροδίματος 2 (4:10 λεπτά, 2 φέτες).
- Περιστρέψτε τον διακόπτη επιλογής (B) για να αυξήσετε ή να μειώσετε το επίπεδο ροδίματος.
- Πατήστε για να επιλέξετε τον αριθμό φετών.
- Περιστρέψτε τον διακόπτη επιλογής (B) για να αυξήσετε ή να μειώσετε τον αριθμό φετών.
- Πατήστε το κουμπί μία φορά για έναρξη του μαγειρέματος.

ΣΟΥΒΛΑ

Χρησιμοποιήστε αυτήν τη λειτουργία για ομοιόμορφο ψήσιμο κρέατος και πουλερικών.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Να είστε προσεκτικοί κατά τη χρήση της σουβλάς. Τα πιρούνια και η σουβλά είναι αιχμηρά. Υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού.

- Ξεβιδώστε τα πιρούνια από τη σουβλά.
- Βάλτε μια κλωστή γύρω από το κρέας ή τα πουλερικά πριν τα βάλετε σε σουβλά.
- Σύρετε τη σουβλά μέσα στο κρέας και, στη συνέχεια, ασφαλίστε το φαγητό χρησιμοποιώντας τα δύο πιρούνια (το άκρο πάντα προς το εσωτερικό και όσο το δυνατόν πιο μακριά, ώστε το φαγητό που θα ψηθεί να είναι καλά στερεωμένο). Βεβαιωθείτε ότι το κρέας βρίσκεται στο μέσο της σουβλάς. Χρησιμοποιήστε τις βίδες για να ασφαλίσετε τα πιρούνια στη θέση τους.
- Βάλτε το σουβλάκι στον φούρνο τοποθετώντας τη σουβλά στις σπές του φούρνου για τη συγκεκριμένη λειτουργία. Βεβαιωθείτε ότι η σουβλά έχει τοποθετηθεί σταθερά στην κατάλληλη υποδοχή.
- Τοποθετήστε τον δίσκο για τα ψίχουλα που παρέχεται κάτω από τη σουβλά για να συλλέξετε τυχόν ζουμιά που θα χυθούν κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
- Κλείστε την πόρτα του φούρνου.
- Πατήστε το κουμπί σουβλάς  για να ξεκινήσετε το ψήσιμο.
- Όταν το κρέας είναι έτοιμο, το ψήσιμο θα σταματήσει αυτόματα. Για να αφαιρέσετε τη σουβλά, χρησιμοποιήστε το παρεχόμενο ειδικό εργαλείο ανάκτησης.



Προσοχή: Προσέξτε τον ατμό όταν ανοίξετε την πόρτα του φούρνου. Μετά το μαγείρεμα, τα εξαρτήματα και το φαγητό θα καίνε.








- Μπορείτε επίσης να θερμάσετε τη λειτουργία αυτή οποιαδήποτε στιγμή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, πατώντας το κουμπί σουβλάς .

ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

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

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

Λειτουργία μαγειρέματος	Συνταγές	Μέγιστη ποσότητα	Χρόνος κατά προσέγγιση	Θερμοκρασία	Πρόσθετες πληροφορίες	
Πατάτες και τηγανιτές πατάτες						
 Air Fry	Κατεψυγμένες τηγανιτές πατάτες*	300 – 600 g	25 λεπτά	180 °C	Ανάλογα με το μοντέλο: Στη μέση του μαγειρέματος, αλλάξτε τη θέση των καλαθιών.	
	Σπιτικές τηγανιτές πατάτες*	300 – 600 g	35 λεπτά	180 °C		
	Κατεψυγμένες κυδωνάτες πατάτες*	500 g	30 λεπτά	180 °C		
Κρέας και πουλερικά						
 Ψήσιμο	Κοτόπουλο (ολόκληρο) με σουβλά	Έως 1,4 kg	50 λεπτά	200 °C	Γυρίστε στα μισά του μαγειρέματος	
	Ψητό κοτόπουλο	Έως 2 kg	60 λεπτά	200 °C		
	Φιλέτα κοτόπουλου	4 τεμάχια	22 λεπτά	180 °C		140 γρ./τεμάχιο
	Κοπανάκια κοτόπουλου	8 τεμάχια	20 λεπτά	200 °C		
	Λουκάνικο	8 τεμάχια	25 λεπτά	200 °C		125 γρ./λουκάνικο

Λειτουργία μαγειρέματος	Συνταγές	Μέγιστη ποσότητα	Χρόνος κατά προσέγγιση	Θερμοκρασία	Πρόσθετες πληροφορίες
Ψάρι					
 Ψήσιμο	Φιλέτο σολομού	6 τεμάχια	10 λεπτά	200 °C	150 γρ./τεμάχιο
	Γαρίδες	10 τεμάχια	8 λεπτά	140 °C	36,5 γρ./τεμάχιο
Σνακ					
 Air Fry	Κατεψυγμένες κοτομπουκιές*	16 τεμάχια	16 λεπτά	200 °C	30 γρ./τεμάχιο
	Κατεψυγμένες φτερούγες κοτόπουλου	600 g	16 λεπτά	200 °C	
	Παγωμένες τυροκροκέτες	450 g	13 λεπτά	200 °C	
	Σπρινγκ ρολ	12 τεμάχια	10 λεπτά	200 °C	50 γρ./τεμάχιο
Πίτσα					
 Πίτσα	Κατεψυγμένη μίνι πίτσα/πίτσα	400 g	8 λεπτά	200 °C	
	Φρέσκια πίτσα	Διάμετρος 24 cm	10 λεπτά	200 °C	
Λαχανικά					
 Γκριλ	Κολοκύθι	400 g	12 λεπτά	200 °C	
	Κουνουπίδι (κορυφές)	600 g	25 λεπτά	200 °C	
Ψήσιμο					
 Αρτοσκευάσματα	Ατομικά κέικ/μάφιν	9 τεμάχια	18 λεπτά	160 °C	50 γρ. ωμή ζύμη/μάφιν
	Κέικ	Διάμετρος 24 cm	55 λεπτά	150 °C	800 γρ. ωμή ζύμη
	Μπισκότα	5 τεμάχια	7 λεπτά	180 °C	50 γρ. ζύμη/μπισκότο
Φρυγανισμένο ψωμί					
 Φρυγανισμα	Μαλακό ψωμί	4 φέτες	4 λεπτά 45 δευτερόλεπτα	230 °C	Επίπεδο ροδίσματος 4
	Μπέιγκελ	2 τεμάχια	3-4 λεπτά	230 °C	Επίπεδο ροδίσματος 2
Αποξήρανση					
 Αποξήρανση	Μήλο σε φέτες	1 τεμάχιο	4 ώρες	70 °C	Κόψτε σε λεπτές φέτες (80 γρ. ωμή έκαστη). Γυρίστε τα καλάθια στη μέση του μαγειρέματος.

*Γυρίστε το φαγητό με λαβίδα στα μισά του χρόνου μαγειρέματος.

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 συνταγές.

Όταν χρησιμοποιείτε μείγματα που φυσκάνουν (όπως για κέικ, κίς ή μάφιν), η φόρμα δεν πρέπει να γεμίσει 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 80°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 φούρνο 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 ξαναζεστάνετε φαγητό. Για να ζεστάνετε 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 ξαναζεστάνετε πλήρως το φαγητό.

ΣΠΙΤΙΚΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ

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

1. Επιλέξτε μια ποικιλία πατάτας που ενδείκνυται για τηγάνισμα. Ξεφλουδίστε τις πατάτες και κόψτε τις σε φέτες ίδιου πάχους.
2. Μουλιάστε τα μπαστουνάκια πατάτας σε ένα μπολ με κρύο νερό για τουλάχιστον 30 λεπτά, στραγγίξτε τα και στεγνώστε τα με μια καθαρή, πολύ απορροφητική πετσέτα. Στη συνέχεια, ταμπονάρετε με χαρτί κουζίνας. Οι πατάτες πρέπει να είναι πολύ καλά στεγνυμένες πριν από το μαγείρεμα.
3. Ρίξτε 1 κουταλιά σούπας λάδι (φυτικό, ηλιέλαιο ή ελαιόλαδο) σε ένα στεγνό μπολ, προσθέστε τις κομμένες πατάτες και ανακατέψτε μέχρι να καλυφθούν με το λάδι.
4. Βγάλτε τις κομμένες πατάτες από το μπολ με το χέρι ή με ένα κουζινικό σκεύος, έτσι ώστε το επιπλέον λάδι να παραμείνει στο μπολ. Τοποθετήστε τις κομμένες πατάτες στο καλάθι airfry. **Σημείωση: Μην αδειάζετε το δοχείο με τις κομμένες πατάτες απευθείας στο μπολ, γιατί το επιπλέον λάδι θα καταλήξει στον πυθμένα του μπολ.**
5. Τηγανίστε τις πατάτες σύμφωνα με τις οδηγίες στην ενότητα «Οδηγός μαγειρικής».

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Καθαρίστε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.

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

Μην χρησιμοποιείτε αποξεστικά προϊόντα συντήρησης (συμπεριλαμβανομένης της διαβρωτικής σόδας) ή αποξεστικά σφουγγάρια ή ρυθμιστικά διαλύματα.

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 απορρίπτετε τα ψίχουλα. **ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Αδειάζετε συχνά τον δίσκο για ψίχουλα. Πλένετε στο χέρι όταν είναι απαραίτητο.
3. Καθαρίστε τα εξαρτήματα με καυτό νερό, λίγο υγρό σαπουνιού και ένα μαλακό σφουγγάρι. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε απολιπαντικό υγρό για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα βρωμιάς. **Προειδοποίηση: Τα εξαρτήματα μαγειρέματος πλένονται στο πλυντήριο πιάτων, εκτός από τον δίσκο για τα ψίχουλα.** 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 θερμομαντικό στοιχείο με ένα στεγνό βουρτσάκι καθαρισμού για να απομακρύνετε τυχόν υπολείμματα φαγητού.
6. Σκουπίστε το εξωτερικό της συσκευής με ένα βρεγμένο πανί.
7. Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλο υγρό.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

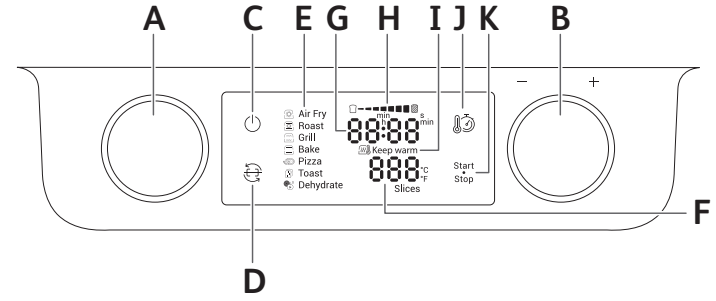
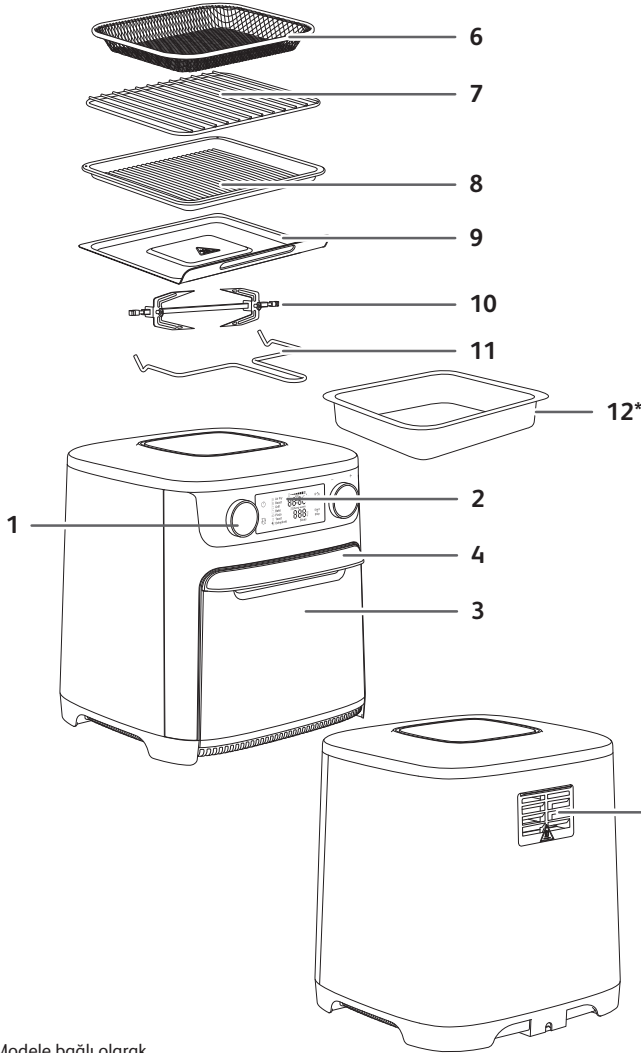
1. Βγάλτε από την πρίζα τη συσκευή και αφήστε την να κρυώσει.
2. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη είναι καθαρά και στεγνά.

ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ

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

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

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



AÇIKLAMA

- | | |
|--|-----------------------------------|
| 1. Kontrol paneli | J. Kουμπι θερμοκρασίας/χρόνου |
| A. Pişirme menüleri için döner düğme | K. Πλήκτρο έναρξης/διακοπής |
| B. Pişirme sıcaklığını veya süresini seçmek için döner düğme | 3. Kapak |
| 2. Dijital ekran | 4. Kapak kolu |
| C. Açma/Kapatma düğmesi | 5. Havalandırma yuvaları |
| D. Çevirme düğmesi | 6. Sıcak hava fritözü sepeti |
| E. Pişirme modları | 7. Raf |
| F. Sıcaklık ekranı | 8. Pişirme tepsisi |
| G. Pişirme süresi | 9. Kırıntı tepsisi |
| H. Ekmek ve simit kızarma derecesi kontrolü | 10. Çevirme seti (1 şiş, 2 çatal) |
| I. Otomatik sıcak tutma (yalnızca SICA HAVA FRİTÖZÜ modu) | 11. Yakalama Rafı |
| | 12. Derin plaka* |

OTOMATİK PİŞİRME MODLARI

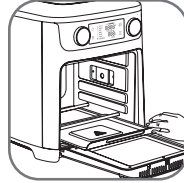
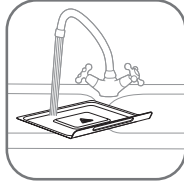
- | | |
|-----------------------|-------------------|
| 1. Sıcak Hava Fritözü | 5. Pizza |
| 2. Rosto | 6. Kızarmış ekmek |
| 3. Izgara programı | 7. Kurutma |
| 4. Kek | |

*Modele bağlı olarak

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 uğratar 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. Aksesuarları sıcak su, biraz bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan bir sünger ile iyice temizleyin.
Uyarı: Pişirme aksesuarları, kırıntı tepsisi dışında bulaşık makinesinde yıkanabilir.
4. Fırına geri yerleştirmeden önce tüm parçaları iyice kurulaştırın.
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.

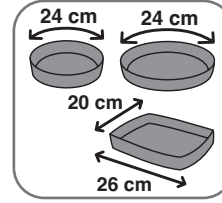
- Elektrik kablosunu bir elektrik prizine takın.
- Açma/Kapatma düğmesine basın.
- BAKE ulaşmak için menü döner düğmesini  çevirin.
- Sıcaklık/zaman düğmesini 220°C'ye getirin
- Zamanlamayı seçmek için  tuşuna basın.
- Sıcaklık/zaman düğmesini 45 dakikaya getirin.
- Cihazı çalıştırmak için  düğmesine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

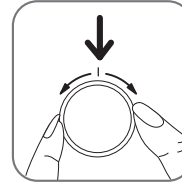


Tabak ve kalıp seçmek için: Cihazın iç boyutlarını göz önünde bulundurun.
Yuvarlak / Oval bir tabak için çap 24 cm'yi aşmamalıdır.
Dikdörtgen bir tabak için 26 cm'yi aşmamalıdır.

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



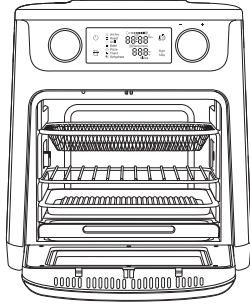
- Düğme; otomatik menüler, pişirme yöntemleri veya ayarları (sıcaklık, zamanlayıcı, kızartma modu için kızartma seviyesi) arasında seçim yapmayı kolaylaştırır.
- Düğme her iki yöne de döndürülebilir. Sıcaklığı veya pişirme süresini artırmak için saat yönünde, sıcaklığı veya pişirme süresini azaltmak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



Sıcak hava fritözü ve ızgara için en üst konum (SICAK HAVA FRİTÖZÜ ve IZGARA modları)	
Pizza, kızarmış ekme, simit ve kurutma modları için orta konum (PIZZA, KIZARMIŞ EKMEK ve KURUTMA modları)	
Piştirme 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..	
Derin plaka için orta veya alt konumlar* *Modele bağlı olarak	

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 ; Derin plaka	En üst *Modele bağlı olarak: Ortadaki 2. sepet	200°C 25 min
ROAST (ROSTO)	Dışı çıtır çıtır ve içi mükemmel bir şekilde pişirin. Kızarmış sebzeler veya tavuk, siğir, kuzu ve domuz eti gibi rosto etler için kullanın.	Raf + Piştirme tep-sisi ; Derin plaka	Alt	200°C 45 min
GRILL (IZGARA)	Et ve balıkları ızgarada pişirin ve güveçlerin üstünü kızartın.	Raf ; Derin plaka	En üst	220°C 10 min
BAKE (HAMUR İŞİ)	Geleneksel bir fırın gibi kullanarak tatlı veya tuzlu turtalar, işler, kekler, muffin'ler, hamur işleri veya süfleler yapın.	Rafta tabak ; Derin plaka	Alt	180°C 20 min
PIZZA	Donmuş veya ev yapımı pizzalar yapın.	Raf	Orta	220°C 6 min
TOAST (KIZARTMA)	Ekme dilimlerini, hamburger ekmeleklerini, tostları ve domuz pasturmalarını istediğiniz düzeyde kızartın.	Raf	Orta	220°C Kızartma seviyesi 2 4 min 10 dilim 2
DEHYDRATE (KURUTMA)	Et, meyve ve hatta sebzeleri kurutun.	Sıcak hava fritözü sepeti	Orta *Modele bağlı olarak: üstteki ikinci sepet	70°C 4h
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 175°C 15 min

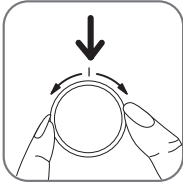
CİHAZIN YALNIZCA BİR HAZNESİNİ KULLANMA



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. Açma/Kapatma düğmesine basın.
3. Yiyeceği sıcak hava fritözü sepetine, tel rafa, pişirme tepsisine veya derin plakaya (modele bağlı olarak) yerleştirin.
Not: Nihai sonucun kalitesini etkileyebileceğinden, tabloda belirtilen maksimum miktarı asla aşmayın («Yemek Pişirme Kılavuzu» bölümüne bakın).
4. Sıcak hava fritözü sepetini, tel rafı, pişirme tepsisini veya derin plakayı (modele bağlı olarak) cihaza geri takın.
5. Pişirmeye başlamak için otomatik pişirme modunu seçebilir veya ayarları manuel olarak yapabilirsiniz.

Otomatik pişirme modlarını kullanma

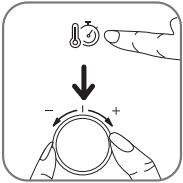
Cihaz, sıcaklığı ve süreyi belirleyen önceden programlanmış menülere sahiptir.




- 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.

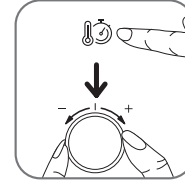
Manuel ayarları


- Sıcaklık kontrolü



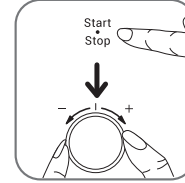
 tuşuna basın. Seçme düğmesini 60°C - 230°C arasında istediğiniz sıcaklığa getirerek sıcaklığı ayarlayın.


- 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.

6. Yiyeceklerdeki fazla yağ, damlama tepsisinde toplanır.
7. Bazı yiyecekler pişirme süresinin yarısında sallanmayı gerektirir (“Yemek Pişirme Kılavuzu” bölümüne bakın). İçindeki yiyecekleri sallamak için sıcak hava fritözü sepetini veya tel rafı fırın eldiveni veya fırın tutacağı ile dışarı çekin ve yiyecekleri bir maşa ile çevirin. Ardından sıcak hava fritözü sepetini veya tel rafı cihaza geri takın. Cihaz otomatik olarak yeniden başlatılır.
8. Zamanlayıcı çalıştığı anda, ayarlanan pişirme süresi sona ermiş olur. Sepeti veya rafı cihazdan çıkarın ve ısıya dayanıklı bir yüzey üzerine yerleştirin.
9. Yiyeceklerin hazır olup olmadığını kontrol edin. Yiyecekler henüz hazır değilse rafı veya sepeti tekrar cihaza yerleştirin ve zamanlayıcıda ekstra birkaç dakika daha ayarlayın.
10. Yiyecekler piştiğinde 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.**
11. Bir parti yiyeceğin pişirilmesi tamamlanır tamamlanmaz, cihaz bir sonraki partiyi pişirmek için hazır olur.


KIZARTMA

- KIZARTMA moduna erişmek için fonksiyon düğmesini (A) döndürün.
- KIZARTMA modu, 2. kızartma seviyesine (4:10 dak, 2 dilim) önceden ayarlanmıştır.
- Kızartma seviyesini artırmak veya azaltmak için seçim düğmesini (B) döndürün.
- Dilim sayısını seçmek için  düğmesine basın.
- Dilim sayısını artırmak veya azaltmak için seçim düğmesini (B) döndürün.
- Pişirmeyi başlatmak için  düğmesine bir kez basın.


ÇEVİRME

Bu fonksiyonu et ve kümes hayvanlarının eşit şekilde kızartmak için kullanın.

DİKKAT: Dönen şişi kullanırken dikkatli olun. Çatallar ve şiş keskindir. Yaralanma riski vardır.

- Çatalları şişten çıkarın.
- Şişe takmadan önce kırmızı veya beyaz etin etrafına ip sarın.
- Eti şişe takın, ardından iki çatallı kullanarak yiyeceği sabitleyin (İçe doğru mümkün olduğunda ittirin, böylece rosto edilecek yiyecek güvenle sabitlenir). Etin şişin ortasında olduğundan emin olun. Çatalları sabitlemek için vidaları kullanın.
- Şişe takılmış eti fırının şiş deliklerine yerleştirerek fırına verin. Şişin uygun yuvaya sıkıca yerleştirildiğinden emin olun.
- Pişirme yemeğin suyunu biriktirmek için verilen kırıntı tepsisini şişin altına yerleştirin.
- Fırının kapağını kapatın.
- Pişirmeye başlamak için çevirme düğmesine  basın.
- Et hazır olduğunda pişirme otomatik olarak durur. Şiş çıkarmak için verilen yakalama rafını kullanın.

Dikkat: Fırın kapağını açarken buhara dikkat edin. Pişirme sonrasında aksesuarlar ve yiyecek çok sıcaktır.








- Ayrıca, pişirme sırasında istediğiniz zaman çevirme düğmesine  basarak da Çevirme fonksiyonunu sonlandırabilirsiniz.

PIŞİRME KILAVUZU

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

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

Piştirme modu	Tarifler	Maks. miktar	Yaklaşık Süre	Sıcaklık	Ek bilgiler
Patates ve kızartmalar					
	Donmuş patates*	300 – 600 g	25 dk	180 °C	Modele bağlı olarak: Pişirme işleminin ortasında sepetlerin konumunu çevirin.
	Ev yapımı patates kızartması*	300 – 600 g	35 dk	180 °C	
	Dondurulmuş patates dilimleri*	500 g	30 dk	180 °C	
Et ve Tavuk					
	Tavuk (bütün) çevirme	1,4 kg'a kadar	50 dk	200 °C	
	Kızarmış piliç	2 kg'a kadar	60 dk	200 °C	Yarısında ters çevirin
	Tavuk fileto	4 parça	22 dk	180°C	140 g/parça
	Tavuk baget	8 parça	20 dk	200°C	
	Sosis	8 parça	25 dk	200°C	125 g/sosis

Piştirme modu	Tarifler	Maks. miktar	Approx Time	Sıcaklık	Ek bilgiler
Balık					
	Somon fileto	6 parça	10 dk	200 °C	150 g/parça
	Karides	10 parça	8 dk	140°C	36,5 g/parça
Atıştırmalıklar					
	Dondurulmuş tavuk nugget*	16 parça	16 dk	200°C	30 g/parça
	Dondurulmuş tavuk kanadı	600 g	16 dk	200°C	
	Donmuş peynir çubukları	450 g	13 dk	200°C	
	Çıtır börek	12 parça	10 dk	200°C	50 g/parça
Pizza					
	Dondurulmuş Dki Pizza/ Pizza	400 g	8 dk	200°C	
	Taze Pizza	24 cm çap	10 dk	200 °C	
Sebze					
	Kabak	400 g	12 dk	200 °C	
	Karnabahar (çiçek kısımları)	600 g	25 dk	200 °C	
Piştirme					
	Muffin	9 parça	18 dk	160 °C	50 g çiğ hamur/muffin
	Kek	24 cm çap	55 dk	150 °C	800 g çiğ hamur
	Kurabiyeler	5 parça	7 dk	180 °C	50 g hamur/kurabiye
Kızartma					
	Yumuşak ekmeç	4 dilim	4 dk 45 sn	230°C	Kızartma seviyesi 4
	Simit	2 parça	3-4 dk	230°C	Kızartma seviyesi 2
Kurutma					
	Elma dilimleri	1 parça	4 saat	70°C	İnce dilimler halinde kesin (her biri 80 g). Sepetleri pişirme işleminin ortasında çevirin.

*Pişirme süresinin yarısında yiyeceği mayşayla çevirin.

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, 80°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 yiyeceklere 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 pişmesini önlemeye yardımcı olabilir.
- Patateslerinizin çıtır çıtır olması için pişirmeden önce az miktarda yağ eklemeyi deneyin ve eşit şekilde kaplamak için sallayın. 14 ml yağ öneririz.
- Fırında pişirilebilecek atıştırmalıklar cihazda da pişirilebilirler.
- Patates kızartması pişirmek için tavsiye edilen ideal miktar 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.

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

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

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

TEMİZLEME

Cihazı her kullanımdan sonra temizleyin.

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 kırıntıların 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: Pişirme aksesuarları, kırıntı tepsisi dışında bulaşık makinesinde yıkanabilir** 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

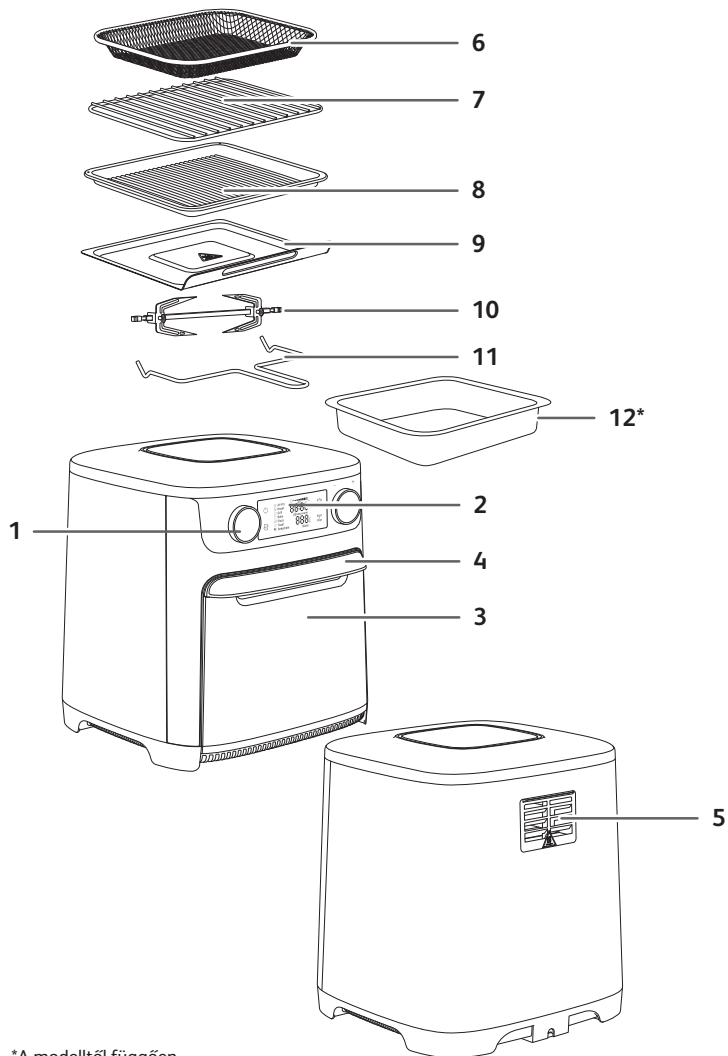
1. Cihazı prizden çekin ve soğumaya bırakın.
2. Tüm parçaların temiz ve kuru olduğundan emin olun.

GARANTİ VE SERVİS

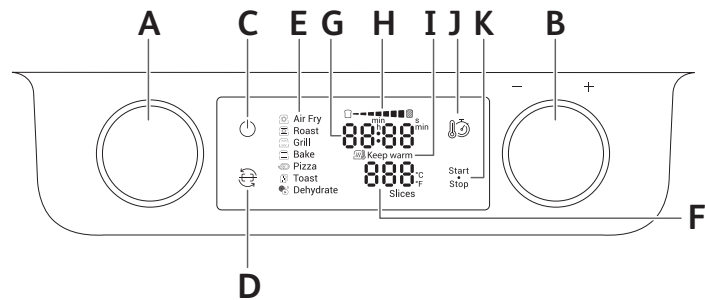
Hizmete veya bilgiye ihtiyacınız ya da bir sorunuz varsa lütfen markanın web sitesini ziyaret edin veya markanın ülkenizdeki Müşteri Hizmetleri Merkezi ile iletişime geçin. Telefon numarasını dünya çapında geçerli garanti belgesinde bulabilirsiniz. Ülkenizde Müşteri Hizmetleri Merkezi yoksa yerel marka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

SORUN GİDERME

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



*A modelltől függően



LEÍRÁS

- | | |
|---|--|
| 1. Kezelőpanel | J. Hőmérséklet/idő gomb |
| A. Forgatható gomb a főzés menükhöz | K. Start/stop gomb |
| B. Forgatható gomb a főzési hőmérséklet vagy az idő kiválasztásához | 3. Ajtó |
| 2. Digitális kijelző | 4. Ajtó fogantyúja |
| C. Be/ki gomb | 5. Szellőzőnyílások |
| D. Forgó nyárs gomb | 6. Air Fry kosár |
| E. Főzési üzemmódok | 7. Rács |
| F. Hőmérséklet-kijelző | 8. Sütőtálca |
| G. Elkészítési idő | 9. Morzsatálca |
| H. Pirítós és bagel pirulásának beállítása | 10. Forgó nyárs készlet (1 nyárs, 2 villa) |
| I. Automatikus melegen tartás (Csak AIR FRY (légkeverés) üzemmód) | 11. Állvány a kiszedéshez |
| | 12. Mély tányér* |

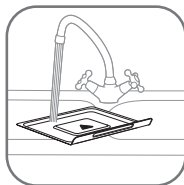
AUTOMATIKUS ELKÉSZÍTÉSI MÓDOK

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

TEENDŐK AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

1. Őrizze 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.
2. Helyezze a készüléket lapos, stabil, hőálló munkafelületre, távol a kifröccsenő víztől és a hőforrásoktól. **Ne helyezzen semmit a készülékre.** Ez megzavarja a légáramlást, és befolyásolja a forrólevegős sütés eredményét. Távolítsa el az összes csomagolóanyagot is el minden matricát 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.



3. Tisztítsa meg alaposan a tartozékokat forró vízzel, mosogatószerrel, vagy nem karcoló szivaccsal.
Figyelem: A sütőtartozékok a morzsatálca kivételével mosogatógépben mosogathatók.
4. Alaposan szárítsa meg az összes alkatrészt, mielőtt visszatenné őket a sütőbe.
FONTOS: Helyezze a morzsatálcát az alsó fűtőelemek alá.
5. Törölje át a készülék belsejét és külsejét nedves ruhával. A készülék forró levegő előállításával működik.

ELSŐ ÜRES HASZNÁLTOKOR

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

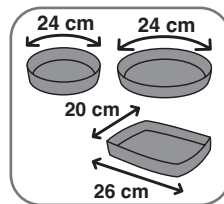
- Csatlakoztassa a hálózati kábelt a hálózati aljzathoz.
- Nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot.
- Forgassa el a menüválasztó forgatható gombját (BAKE).
- Fordítsa a hőmérséklet/idő gombot 220 °C-ra.
- Az időzítés kiválasztásához nyomja meg a gombot.
- Fordítsa a hőmérséklet/idő gombot 45 percre.
- A készülék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

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

- A készülék a sütési idő lejártá előtt is leállítható a Start/Stop 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 24 cm-t.

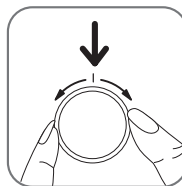
Négyszögletes ételnél nem haladhatja meg a 26 cm-t.

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



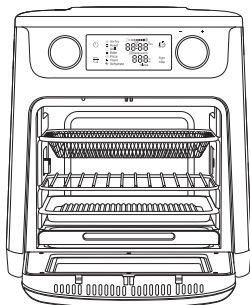
- A gomb segítségével választhat az automatikus menük, elkészítési módok és beállítások közül (hőmérséklet, időzítő, a pirítás üzemmód pirítási szintje).
- A gomb mindkét forgásirányban használható. A hőmérséklet vagy az elkészítési idő növeléséhez forgassa el a gombot az óramutató járásával megegyező 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, DESSERTSÜTÉS 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.	
Középső vagy alsó pozíció a mély tányérhoz* *Modelltől függően	

ELKÉSZÍTÉSI ÜZEMMÓD

Üzemmód	Alkalmazás	Javasolt tartozék	Tartozékok helyzete	Előzetes beállítások
 AIR FRY (LÉGKEVERÉS)	Süssön hasábburgonyát, burgonyahasábokat, csirkefalatokat és csirkeszárnyakat kevés vagy semennyi olajjal.	Air Fry kosár ; Mély tányér	Felső *Tipustól függően: egy második kosár középen	200°C 25 min
 ROAST (ROSTON SÜLT)	Süsse kívül ropogósra, belül pedig legyen tökéletesen puha. Sült zöldségekhez és sült húskhoz, például csirkehez, marhahúshoz, bárányhoz és sertéshúshoz.	Rács + Sütőtálca ; Mély tányér	Alsó	200°C 45 min
 GRILL (GRILLEZÉS)	Grillezett húskhoz, halhoz és rakott ételek tetejének piritásához.	Rács ; Mély tányér	Felső	220°C 10 min
 BAKE (DESSERTSÜTÉS)	Használja hagyományos sütőként édes vagy sós piték, lepények, sütemények, muffinok, torták, és szufflék sütéséhez.	Tál a rácsra ; Mély tányér	Alsó	180°C 20 min
 PIZZA	Főzön fagyaszott vagy házi pizzát.	Rács	Középső	220°C 6 min
 TOAST (PIRÍTÓS)	Kenyérseletek, crumpet (angol palacsinta), melegszendvicsek és szalonna kívánt mértékű piritásához.	Rács	Középső	220°C Piritási szint 2 4 perc 10 másodperc szelet 2
 DEHYDRATE (ASZALÁS)	Aszaljon húskat, gyümölcsöket, söt zöldségeket is.	Air Fry kosár	Középső Tipustól függően a második kosár a tetején	70°C 4h
BAGEL  TOAST	Piritsa meg a félbe vágott bagelt: helyezze a belsejével felfelé a rácsra.	Rács	Középső	 TOAST 230 °C Piritási szint 2 3 perc 55 másodperc
ÚJRAHELEGÍTÉS  ROAST	Melegítse meg a maradékot túlsütés nélkül.	Rács	Alsó	 ROAST 175°C 15 min

hu

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA EGY TÁLCÁVAL

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

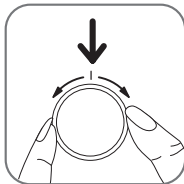
1. Csatlakoztassa a hálózati kábelt a hálózati aljzathoz.
2. Nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot.
3. Helyezze az ételt a légkeveréses kosárba, a drótrácsra, a sütőtálcára vagy a mély tányérra (modelltől függően).



Megjegyzés: Soha ne lépje túl a táblázatban feltüntetett maximális mennyiséget (lásd a „főzési útmutató” című részt), mivel ez befolyásolhatja a végeredmény minőségét.

4. Tegye vissza a készülékbe a légkeveréses kosarat, a drótrácsot, a sütőtálcát vagy a mély tányért (modelltől függően).
5. A sütés megkezdéséhez választhat az automatikus sütési mód vagy a manuális beállítások közül.

Automatikus elkészítési módok használata

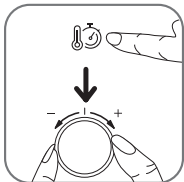
A készülék előre beprogramozott menüvel rendelkezik, amelyek meghatározzák a hőmérsékletet és az időt.




- 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 A választógomb amellyel növelheti vagy csökkentheti a hőmérsékletet. Az elkészítési idő beállításához nyomja meg a  gombot az IDŐVÁLASZTÁSI módba való váltáshoz. 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.

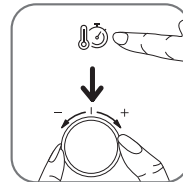
Manuális beállításokat


- Hőmérséklet-szabályozás



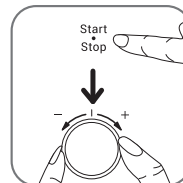
Nyomja meg a  gombot. Állítsa be a hőmérsékletet a választógombbal: forgassa a 60 °C és 230 °C közötti kívánt hőmérsékletre.


- Elkészítési idő szabályozása



Nyomja meg a  gombot. Állítsa be az elkészítés 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 sipolás jelzi a sütés végét. A sütő leállítja a melegítést.

A belső világítás azonnal kikapcsol.

Megjegyzés: Az Aszalás üzemmódban a kijelzett idő 1 perccel csökken. Az utolsó 59 perc 59 másodperc alatt a kijelzett idő 1 másodperccel 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.

6. Az ételből származó felesleges olaj a csepegtetőtálcában gyűlik össze.
7. Egyes ételeket a főzési idő felénél fel kell rázni (lásd az „Elkészítési útmutató” című részt). Az étel felrázásához húzza ki a légkeveréses kosarat vagy a drótrácsot egy sütőkesztyűvel, és forgassa át az ételt egy főzőcsipesszel. Ezután tegye vissza a légkeveréses kosarat vagy a drótrácsot a készülékbe. A készülék automatikusan újraindul.
8. Amikor meghallja az időzítő hangját, a beállított elkészítési idő lejárt. Vegye ki a készülékből a kosarat vagy a rácsot, és helyezze hűálló felületre.
9. 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.
10. 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.**
11. Amikor egy adag étel elkészült, a készülék azonnal készen áll egy újabb adag étel elkészítésére.


PIRÍTÓS

- Forgassa el a funkciógombot (A) a PIRÍTÓS módhoz.
- A PIRÍTÓS mód 2-es pirítási szintre van beállítva (4:10 perc, 2 szelet).
- A választógomb (B) forgatásával növelheti vagy csökkentheti a pirítási szintet.
- A szeletek számának kiválasztásához nyomja meg a  gombot.
- Forgassa el a választógombot (B) a szeletek számának növeléséhez vagy csökkentéséhez.
- A sütés elindításához nyomja meg egyszer az  gombot.


FORGÓ NYÁRS

A funkciót hús és baromfi egyenletes pirítására használhatja.

VIGYÁZAT: Legyen óvatos a nyárs használata során. A villák és a nyárs élesek. Fennáll a sérülés veszélye.

- Csavarja ki a villákat a nyársból.
- Mielőtt a húst vagy a baromfit a nyársra húzná, fűzze körbe zsinórral.
- Csúsztassa be a nyársat a húsba, majd rögzítse az ételt a két villával (a hegy mindig befelé nézzen, és olyan mélyen helyezze be, amennyire csak lehetséges, hogy a pirítani kívánt étel megfelelően rögzüljön). Ügyeljen arra, hogy a hús a nyárs közepén legyen. A csavarok segítségével rögzítse a villákat a helyükön.
- Tegye a nyársra húzott húst a sütőbe úgy, hogy a nyársat a sütőben lévő lyukakba helyezze. Ügyeljen arra, hogy a nyárs stabilan álljon a megfelelő nyílásban.
- Helyezze a morzsatálját a nyárs alá, hogy főzés közben összegyűjtse a levet.
- Csukja be a sütő ajtaját.
- A sütés indításához nyomja meg a Forgó nyárs gombot .
- Amikor a hús elkészült, a főzés automatikusan leáll. A nyárs eltávolításához használja a kiszedéshez mellékelt állványt.



Figyelem: A sütő ajtajának kinyitásakor ügyeljen a kiáramló gőzre! A sütés után a tartozékok és az ételek nagyon forrók.








- Sütés közben a Forgó nyárs funkciót bármikor leállíthatja a Forgó nyárs gomb  megnyomásával.

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	Receptek	Maximális mennyiség	Hozzávetőleges idő	Hőmérséklet	Plusz információk
Burgonya és sült krumpli					
 Légkeverés	Fagyasztott hasábburgonya*	300 – 600 g	25 perc	180 °C	A modelltől függően: A sütés félidejében fordítsa meg a kosarakat.
	Házi sült krumpli*	300 – 600 g	35 perc	180 °C	
	Fagyasztott burgonyadarabok*	500 g	30 perc	180 °C	
Hús és baromfi					
 Sülthús	Csirke (egész) forgó nyárral	Legfeljebb 1,4 kg	50 perc	200 °C	
	Sült csirke	Legfeljebb 2 kg	60 perc	200 °C	Forgassa meg félidejében
	Csirkefile	4 darab	22 perc	180°C	140 g/darab
	Csirkecombok	8 darab	20 perc	200°C	
	Kolbász	8 darab	25 perc	200°C	125 g/kolbász

Elkészítési üzemmód	Receptek	Maximális mennyiség	Hozzávetőleges idő	Hőmérséklet	Plusz információk
Hal					
 Sülthús	Lazacfile	6 darab	10 perc	200 °C	150 g/darab
	Fűrészes garnélarák	10 darab	8 perc	140°C	36,5 g/darab
Nassolnivalók					
 Légkeverés	Fagyasztott csirkefalatkák*	16 darab	16 perc	200°C	30 g/darab
	Fagyasztott csirkeszárnnyak	600 g	16 perc	200°C	
	Fagyasztott sajtrudak	450 g	13 perc	200°C	
	Tekercsek	12 darab	10 perc	200°C	50 g/darab
Pizza					
 Pizza	Fagyasztott mini pizza/pizza	400 g	8 perc	200°C	
	Friss pizza	24 cm-es átmérő	10 perc	200 °C	
Zöldségek					
 Grill	Cukkini	400 g	12 perc	200 °C	
	Karfiol	600 g	25 perc	200 °C	
Sütemények sütése					
 Sütés	Muffin	9 darab	18 perc	160 °C	50 g nyers tészta/muffin
	Torta	24 cm-es átmérő	55 perc	150 °C	800 g nyers tészta
	Süti	5 darab	7 perc	180 °C	50 g tészta/süti
PIRÍTÓS					
 PIRÍTÓS	Puha kenyér	4 szelet	4 perc 45 másodperc	230°C	4-es pirítási fokozat
	Bagel kenyér	2 darab	3-4 perc	230°C	2-es pirítási fokozat
Aszalás					
 Aszalás	Almaszeletek	1 darab	4 óra	70°C	Finom szeletekre vágva (egyenként 80 g, nyers). Forgassa meg a kosarakat sütés közben.

*Fordítsa meg az ételt fogóval a sütés félidejében.

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 sütődényt 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 80 °C-on.
- 10 perc elteltével a melegen tartás automatikusan leáll. A készülék automatikusan sápol a 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 átkeverése a sütési idő felénél javítja a végeredményt, és segít megelőzni az egyenetlen sülést.
- Ha különösen ropogóssá szeretné tenni a burgonyát, a sütés előtt adjon hozzá ki mennyiségű olajat, és rázza össze, hogy egyenletesen bevonja a szeleteket. 14 ml olajat ajánlunk.
- A sütőben főzhető snackek a készülékben is főzhetők.
- Hasábburgonyából 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 nedvsvívó 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 tálba, tegye bele a burgonyaszirmokat és keverje addig, amíg a szeleteket olajréteg nem fedi.
4. Kézzel vagy konyhai eszközzel távolítsa el a szirmokat a tálból, hogy a felesleges olaj a tálban maradjon. 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. Süsse ki a burgonyát a Sütési útmutató fejezetben leírt utasításoknak megfelelően.

TISZTÍTÁS

Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.

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 morzsatálcát, és dobja ki a morzsákat.
MEGJEGYZÉS: Gyakran ürítse ki a morzsatálcát. Szükség esetén kézzel mossa le.
3. Tisztítsa meg a tartozékokat forró vízzel, mosogatószerrel, vagy nem karcoló szivaccsal. A maradék szennyeződés eltávolításához használjon zsíraltalanító folyadékot.
Figyelem: A sütőtartozékok a morzsatálca kivételével mosogatógépből mosogathatók.
Tipp: A makacs ételmaradékok eltávolításához töltsen 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

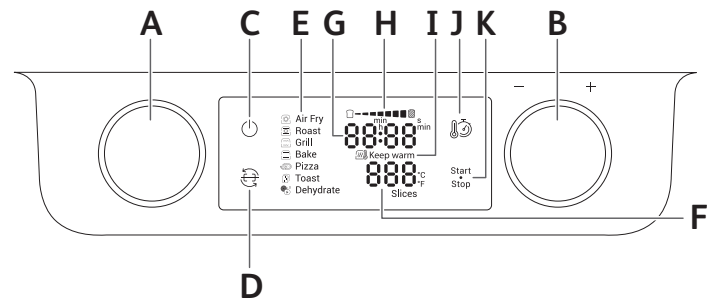
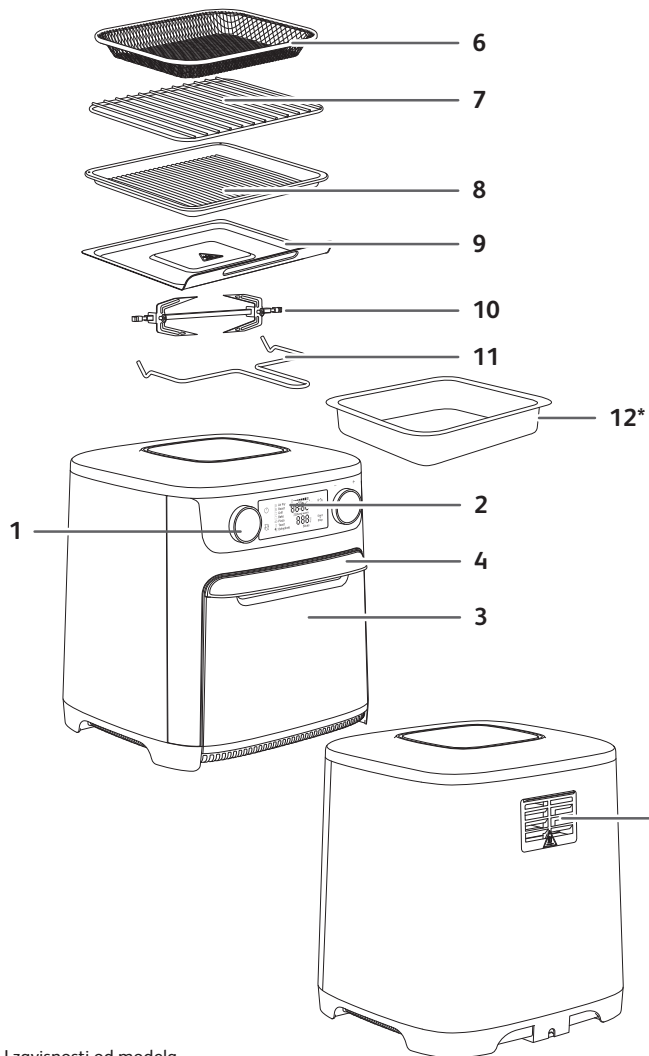
1. Húzza ki a készülék dugóját a konnektorból, és hagyja lehűlni.
2. Győződjön meg róla, hogy minden alkatrész tiszta és száraz.

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

HIBAEHÁRÍTÁS

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



OPIS

- | | |
|---|--|
| 1. Kontrolni panel | J. Dugme za temperaturu / vreme |
| A. Rotirajuće dugme za menije za kuvanje | K. Taster za pokretanje / zaustavljanje |
| B. Rotirajuće dugme za izbor temperature ili vremena kuvanja | 3. Vrata |
| 2. Digitalni ekran | 4. Ručka |
| C. Dugme za uključivanje/isključivanje | 5. Ventilacioni otvori |
| D. Dugme za ražanj | 6. Korpa za prženje na vrućem vazduhu |
| E. Režimi kuvanja | 7. Rešetka |
| F. Prikaz temperature | 8. Pleh |
| G. Vreme kuvanja | 9. Tacna za mrvice |
| H. Kontrola nivoa zapečenosti tosta i peciva | 10. Komplet za ražanj (1 šiljak, 2 viljuške) |
| I. Automatsko održavanje toplote (samo za režim prženja na vazduhu) | 11. Žica za hvatanje |
| | 12. Duboki tanjir* |

REŽIMI ZA AUTOMATSKO KUVANJE

- | | |
|------------------------------|----------------|
| 1. Prženje na vrućem vazduhu | 5. Pica |
| 2. Pečenje mesa | 6. Tost |
| 3. Program za roštilj | 7. Dehidracija |
| 4. Pečenje | |

*U zavisnosti od modela

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 izvori 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 készülékrl.



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. Temeljno očistite dodatke toplom vodom, deterdžentom za suđe i neabrazivnim sunderom. **Upozorenje: dodaci za kuvanje mogu se prati u mašini za pranje sudova, osim tacne za mrve.**
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.

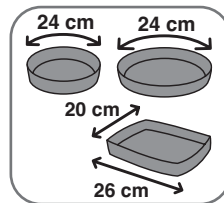
- Povežite kabl za napajanje strujom na električnu utičnicu.
- Pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje.
- Okrenite rotirajuće dugme menija  da **BAKE**.
- Okrenite dugme za temperaturu/vreme na 220°C.
- Pritisnite taster  da biste izabrali vreme.
- Okrenite dugme za temperaturu/vreme na 45 minuta.
- Pritisnite ^{Start}_{Stop} 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 ^{Start}_{Stop}.
- Uređaj će zapištati po završetku kuvanja.

OPŠTI SAVET

1. Posuđe



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

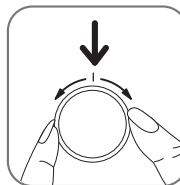
Za okruglu / ovalnu posudu, prečnik ne bi trebalo da prelazi 24 cm. Pavougaona posuda ne bi trebalo da prelazi 26 cm.

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)



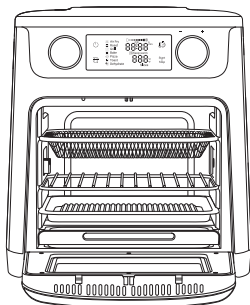
- Dugme će omogućiti izbor automatskih menija, metoda kuvanja ili postavki (temperature, tajmera, nivoa zapečenosti za režim tostiranja).
- Dugme može da se rotira u oba pravca. Zarotirajte u smeru kazaljke na satu za povećanje temperature ili vremena kuvanja, zarotirajte u smeru suprotnom kazaljki na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

5. Položaj dodataka

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



<p>Gornji položaj za prženje vrelim vazduhom i pečenje na roštilju (Režimi PRŽENJE VRELIM VAZDUHOM i PEČENJE NA ROŠTILJU)</p>	
<p>Srednji položaj za pice, tost, peciva i dehidracija (Režimi PICA, TOST i DEHIDRACIJA)</p>	
<p>Donji položaj za kuvanje i pečenje (Režimi PEČENJE MESA, PEČENJE i PODGREVANJE).</p> <p>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.</p>	
<p>Srednji ili donji položaj za duboki tanjir*</p> <p>*Zavisno od modela</p>	

REŽIM KUVANJA

Režim	Primena	Predloženi dodatak	Položaj dodataka	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 ; Duboki tanjir	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 ; Duboki tanjir	Donji	200°C 45 min
GRILL (PROGRAM ZA ROŠTILJ)	Pecite na roštilju meso, ribu i zapecite vrhove složenaca.	Rešetka ; Duboki tanjir	Vrh	220°C 10 min
BAKE (PEČENJE)	Tradicionalno pecite kao u konvencionalnoj rerni slatke ili slane pite, kiševe, kolače, mafine, peciva, suflée.	Jela sa rešetke ; Duboki tanjir	Donji	180°C 20 min
PIZZA (PICA)	Spremajte smrznute ili domaće pice.	Rešetka	Srednji	220°C 6 min
TOAST (TOST)	Tostirajte kriške hleba, škotske palačinke, tostirane sendviče i slaninu do željenog nivoa zapečenosti.	Rešetka	Srednji	220°C Nivo zapečenosti 2 4 min 10 sek kriške 2
DEHYDRATE (DEHIDRACIJA)	Isušite meso, voće, pa čak i povrće.	Korpa za prženje na vrućem vazduhu	Srednji U zavisnosti od modela : 2. korpa u vrhu	70°C 4h
PECIVO TOAST	Tostirajte polovine kada su postavljene na žičanu rešetku isečenom stranom prema gore.	Rešetka	Srednji	TOAST 230 °C Nivo zapečenosti 2 3 min 55 sek
PODGREVANJE ROAST	Zagrejte ostatke bez prekuvaranja.	Rešetka	Donji	ROAST 175°C 15 min

SR

KORIŠĆENJE SAMO JEDNE FIOKE UREĐAJA

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

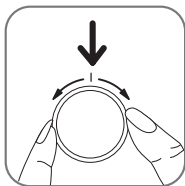
1. Povežite kabl za napajanje strujom na električnu utičnicu.
2. Pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje.
3. Stavite hranu u korpu za prženje na vazduhu, na žičanu rešetku, u pleh za pečenje ili duboki tanjir (zavisno od modela).



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

4. Vratite korpu za prženje na vazduhu, žičanu rešetku, pleh za pečenje ili duboki tanjir (zavisno od modela) natrag u uređaj.
5. Da biste započeli kuvanje, možete da izaberete između automatskog režima kuvanja ili da izaberete manualna podešavanja.

Korišćenje automatskih režima kuvanja

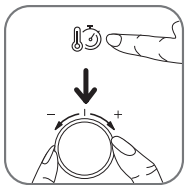
Aparat ima unapred programirane menije koji određuju temperaturu i vreme.




- 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 . Kuvanje počinje. Temperatura i preostalo vreme kuvanja će se izmenjivati na ekranu.

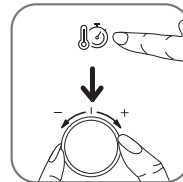
Manualna podešavanja


- Kontrola temperature



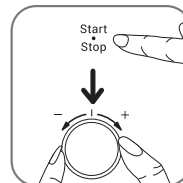
Pritisnite  taster. Podesite temperaturu okretanjem dugmeta za izbor na željenu temperaturu od 60°C do 230°C.


- 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 .

6. Suvišna masnoća iz hrane skuplja se u posudi za kapanje.
 7. Neka hrana mora da se protrese na pola vremena kuvanja (pogledajte odeljak „Vodič za kuvanje“). Da biste protresli hranu, izvucite korpu za prženje na vazduhu ili žičanu rešetku iz rerne pomoću rukavice za rernu i okrenite hranu pomoću hvataljke za kuvanje. Nakon toga vratite korpu za prženje na vazduhu ili žičanu rešetku natrag u uređaj. Uređaj se automatski ponovo pokreće.
 8. Kada čujete zvuk tajmera, podešeno vreme kuvanja je prošlo. Izvucite korpu ili rešetku iz uređaja i stavite je na površinu otpornu na toplotu.
 9. 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.
 10. 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.**
11. Kada je jedna količina hrane gotova, uređaj je odmah spreman za pripremu druge količine hrane.


TOST

- Točkić za funkcije (A) okrenite da biste pristupili režimu TOSTIRANJE.
- Režim TOSTIRANJE je prethodno podešen na nivo zapečenosti 2 (4:10min, 2 kriške).
- Točkić za izbor (B) okrenite da biste povećali ili smanjili nivo prženja.
- Pritisnite  da izaberete broj kriški.
- Točkić za izbor (B) okrenite da biste povećali ili smanjili broj kriški.
- Pritisnite dugme  da biste pokrenuli kuvanje.


RAŽANJ

Ovu funkciju koristite za ravnomerno prženje mesa ili živine.

OPREZ: Budite oprezni kada koristite ražanj. Viljuške i šiljak su oštri. Postoji rizik od povrede.

- Otvorite viljuške sa ražnja.
- Oko mesa ili živine stavite kanap pre stavljanja na ražanj.
- Šiljak zavucite u meso, a zatim hranu osigurajte pomoću dve viljuške (vrh uvek mora biti okrenut prema unutra i što dublje da hrana koja treba da se priži bude ispravno osigurana). Uverite se da se meso nalazi na sredini šiljka. Viljuške pričvrstite pomoću vijaka.
- Meso stavljeno na ražanj stavite u rernu tako što ćete šiljak postaviti u otvore za ražanj na rerni. Uverite se da je šiljak čvrsto postavljen u odgovarajući otvor.
- Priloženu tacnu za mrve postavite ispod ražnja radi prikupljanja sokova tokom kuvanja.
- Zatvorite vrata rerne.
- Pritisnite dugme za ražanj  za početak kuvanja.
- Kada je meso spremno, kuvanje će automatski prestati. Za uklanjanje ražnja koristite priloženu žicu za hvatanje.

Opmez: Čuvajte se pare kada otvarate vrata rerne. Nakon kuvanja, dodaci i hrana su veoma vrući.








- Funkciju roštilja možete da prekinete bilo kada tokom kuvanja kada pritisnete dugme za ražanj .

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	Recepti	Maksimalna količina	Približno vreme	Temperatura	Dodatne informacije
Krompir i pomfrit					
 Prženje na vrućem vazduhu	Zamrznuti pomfrit*	300 – 600 g	25 min	180 °C	U zavisnosti od modela: na polovini kuvanja okrenite položaj korpi.
	Domaći pomfrit*	300 – 600 g	35 min	180 °C	
	Zamrznuti pekarski krompir*	500 g	30 min	180 °C	
Meso i živina					
 Pečenje mesa	Pile (celo) s ražnjem	Do 1,4 kg	50 min	200 °C	
	Pečena piletina	Do 2 kg	60 min	200 °C	Okrenite na pola vremena pečenja
	Pileći file	4 komada	22 min	180 °C	140 g po komadu
	Pileći bataci	8 komada	20 min	200 °C	
	Kobasice	8 komada	25 min	200 °C	125 g kobasice

Režim kuvanja	Recepti	Maksimalna količina	Približno vreme	Temperatura	Dodatne informacije
Riba					
 Pečenje mesa	File lososa	6 komada	10 min	200 °C	150 g po komadu
	Škamp	10 komada	8 min	140 °C	36,5 g po komadu
Grickalice					
 Prženje na vrućem vazduhu	Zamrznuti pileći medaljoni*	16 komada	16 min	200 °C	30 g po komadu
	Zamrznuta pileća krilca	600 g	16 min	200 °C	
	Zamrznuti štapići sira	450 g	13 min	200 °C	
	Nem	12 komada	10 min	200 °C	50 g po komadu
Pica					
 Pica	Zamrznuta mini pica/pica	400 g	8 min	200 °C	
	Sveža pica	prečnik od 24 cm	10 min	200 °C	
Povrće					
 Roštilj	Tikvice	400 g	12 min	200 °C	
	Karfiol (vrhovi)	600 g	25 min	200 °C	
Pečenje					
 Pečenje	Mafini	9 komada	18 min	160 °C	50 g sirovog testa/mafina
	Torta	prečnik od 24 cm	55 min	150 °C	800 g sirovog testa
	Kolačići	5 komada	7 min	180 °C	50 g testa/kolačića
Tostiranje					
 Tostiranje	Mekani hleb	4 kriške	4 min 45 sek	230 °C	Nivo pečenja 4
	Peciva	2 komada	3-4 min	230 °C	Nivo pečenja 2
Dehidracija					
 Dehidracija	Kriške jabuke	1 komad	4 sata	70 °C	Naselite na tanke kriške (80 g po komadu). Zamenite korpe na polovini kuvanja.

*Okrenite hranu hvataljkom na sredini pečenja.

VAŽNO: Da biste izbegli oštećenje vašeg uređaja, nikada ne prekoračite 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 80°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 pokrilo. Preporučujemo 14ml ulja.
- Grickalice koje mogu da se pripremaju u rerni, mogu da se kuvaju i u ovom uređaju.
- Optimalna preporučena količina za prženje pomfrita je 500 grama.
- Koristite gotovo lisnato i slatko prhko testo za brzu i laku pripremu punjenih grickalica.
- Stavite posudu za rernu u činiju uređaja ako želite da pečete kolač ili kiš ili ako želite da pržite osetljive sastojke ili punjene sastojke. Možete da koristite posudu za rernu od silikona, nerđajućeg čelika, aluminijuma, gline.
- Uređaj možete da koristite i za podgrevanje hrane. Da biste podgrejali hranu, podesite temperaturu na 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 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 odzogo 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 istesate 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.

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 posuda i neabrazivnim sunderom. Možete da koristite tečnost za odmaščivanje da biste uklonili preostalu nečistoću.
Upozorenje: dodaci za kuvanje mogu se prati u mašini za pranje sudova, osim tacne za mrvce.
Savet: Za uporne ostatke hrane, napunite dodatak toplom opremom i nekom tečnošću za pranje posuda. 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

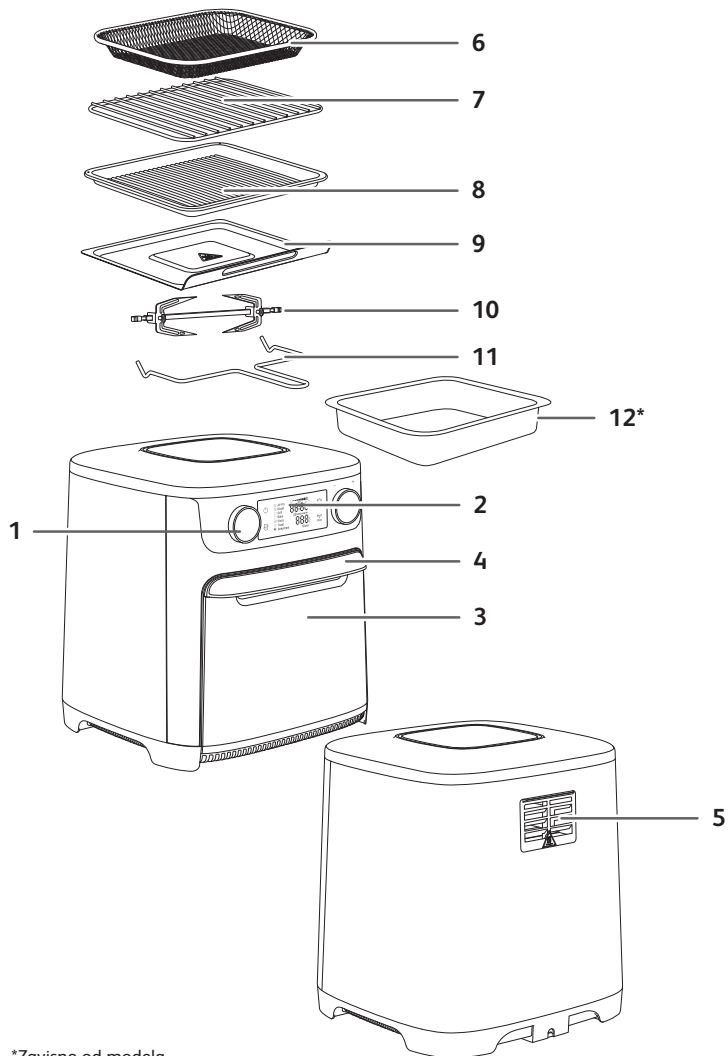
1. Isključite uređaj iz struje i ostavite ga da se ohladi.
2. Uverite se da su svi delovi čisti i suvi.

GARANCIJA I SERVIS

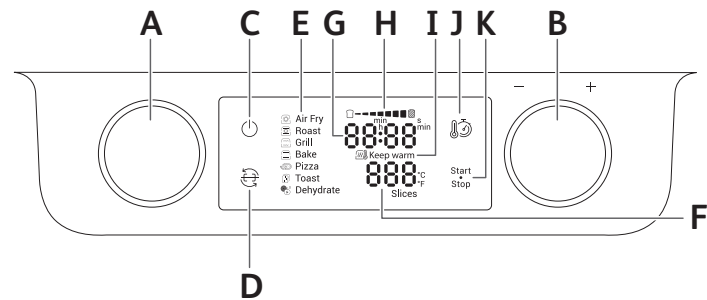
Ako su vam potrebni servis ili informacije ili ako imate problem, posetite veb-stranicu brenda ili se obratite Centru za korisničke usluge u vašoj zemlji. Broj telefona možete da pronađete u brošuri svetske garancije. Ako u vašoj zemlji ne postoji Centar za korisničke usluge, obratite se lokalnom distributeru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



*Zavisno od modela



OPIS

1. Kontrolna ploča
- A. Rotirajući regulator za menije za kuhanje
- B. Rotirajući regulator za izbor temperature ili vremena kuhanja
2. Digitalni ekran
- C. Tipka za uključivanje/isključivanje
- D. Tipka za ražanj
- E. Načini kuhanja
- F. Prikaz temperature
- G. Vrijeme kuhanja
- H. Kontrola zaapečnosti tosta i peciva
- I. Automatsko održavanje toplote (samo u načinu pečenja na vrući zrak)
- J. Tipka za temperaturu/vrijeme
- K. Tipka za pokretanje/zaustavljanje
3. Vrata
4. Drška na vratima
5. Ventilacijski otvori
6. Korpa za pečenje na vrući zrak
7. Rešetka
8. Pleh za pečenje
9. Posuda za mrvice
10. Komplet za ražanj (1 šipka za ražanj, 2 viljuške)
11. Okvir za dohvatanje
12. Duboka posuda za pečenje*

AUTOMATSKI NAČINI KUHANJA

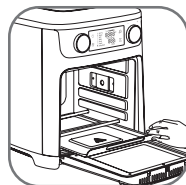
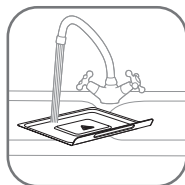
1. Friteza na vrući zrak
2. Pečenje
3. Program Grill
4. Pečenje
5. Pizza
6. Tost
7. Dehidracija

bs

PRIJE PRVE UPOTREBE

1. 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.
2. 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.



3. Temeljito očistite dodatke vrelom vodom, deteržentom za posuđe i neabrazivnom spužvom.
Upozorenje: Dodaci za kuhanje se mogu prati u mašini za pranje posuđa, osim posuđe za mrvice.
4. Temeljno osušite sve dijelove prije nego što ih vratite u pećnicu.
VAŽNO: Postavite posudu za mrvice ispod donjih grijaćih elemenata.
5. 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.

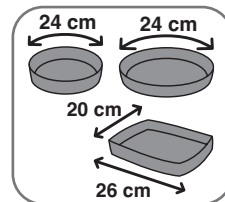
- Uključite kabal za napajanje u električnu utičnicu.
- Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje.
- Okrenite rotirajući regulator za menije  na **BAKE**.
- Regulator za temperaturu/vrijeme okrenite na 220°C.
- Pritisnite tipku  da biste izabrali vrijeme.
- Regulator za temperaturu/vrijeme okrenite na 45 minuta.
- Pritisnite ^{Start}/_{Stop} 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 ^{Start}/_{Stop}.
- Aparat daje zvučni signal na kraju kuhanja.

GENERALNI SAVJET

1. Posuđe



Prilikom izbora posuda i limenki: u obzir uzmite unutarnje dimenzije aparata.

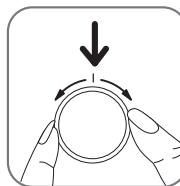
Prečnik okruglih / ovalne posuda ne bi smio biti veći od 24 cm.
Kvadratne posude ne bi smjele biti veće od 26 cm.

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)



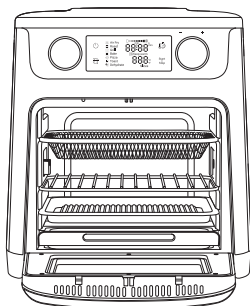
- Regulator omogućava izbor automatskih menija, načina kuhanja ili postavki (temperatura, vrijeme, nivo zapečenosti u načinu za tostiranje).
- Regulator se može okretati u oba smjera. Okrenite u smjeru kazaljke na satu da biste povećali temperaturu ili vrijeme kuhanja, okrenite u suprotnom smjeru da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

4. Unutarnje osvjtljenje i zvuk

- Tokom kuhanja uključuje se unutarnje osvjtljenje.
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.



<p>Gornja pozicija za pečenje na vrući zrak i grilovanje (načini rada AIR FRY i GRILL)</p>	
<p>Srednja pozicija za pizzu, tostiranje, peciva i dehidraciju (načini rada PIZZA, TOAST i DEHYDRATE)</p>	
<p>Donja pozicija za kuhanje i pečenje (načini rada ROAST, BAKE i REHEAT).</p> <p>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.</p>	
<p>Srednji ili donji položaj za duboku posudu za pečenje*</p> <p>*Zavisno od modela</p>	

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 ; Duboka posuda za pečenje	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 ; Duboka posuda za pečenje	Donja	200°C 45 min
GRILL	Grilovano meso, riba i dobivanje zapečenog gornjeg sloja na složenjima.	Rešetka ; Duboka posuda za pečenje	Gore	220°C 10 min
BAKE	Pečenje kao u normalnoj pećnici za tradicionalne slatke ili slane pite, quiche, torte, mafine, kolače, soufflé.	Posuda na rešetki ; Duboka posuda za pečenje	Donja	180°C 20 min
PIZZA	Pečenje zamrznute ili domaće pize.	Rešetka	sredini	220°C 6 min
TOAST	Tostiranje komada hljeba, pogačica, tostiranih sendviča i slanina do željenog nivoa zapečenosti.	Rešetka	sredini	220°C Nivo zapečenosti 2 4 min 10 sekundi kriške 2
DEHYDRATE	Dehidriranje mesa, voća i povrća.	Korpa za pečenje na vrući zrak	Srednja *U zavisnosti od modela : Druga korpa na vrhu	70°C 4h
BAGEL TOAST	Tostiranje prepolovljenog peciva postavljenih sa prerezanom stranom prema gore na rešetku.	Rešetka	sredini	TOAST 230 °C Nivo zapečenosti 2 3 min 55 sekundi
REHEAT ROAST	Podgrijavanje ostataka bez prekuhanja.	Rešetka	Donja	ROAST 175°C 15 min

bs

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.

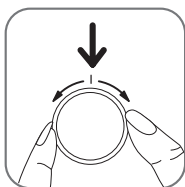
1. Uključite kabal za napajanje u električnu utičnicu.
2. Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje.
3. Stavite hranu u korpicu za prženje na zrak, na žičanu rešetku, kalup za pečenje ili u duboku posudu za pečenje (zavisno od modela).

Napomena: Nikada nemojte premašiti maksimalnu količinu navedenu u tabeli (pogledajte odjeljak «Vodič za kuhanje») jer to može uticati na kvalitet konačnog rezultata.

4. Vratite korpicu za prženje na zrak, žičanu rešetku, kalup za pečenje ili duboku posudu za pečenje (zavisno od modela) nazad u aparat.
5. Da biste počeli sa kuhanjem, možete izabrati automatski način kuhanja ili ručne postavke.

Upotreba automatskih načina kuhanja

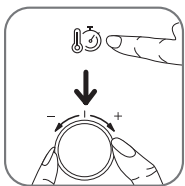
Aparat ima unaprijed programirane menije kojima su definirani temperatura i vrijeme.



- Okrenite rotirajući regulator za menije na 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, pritisnite 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.

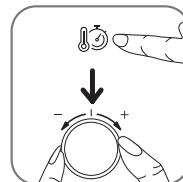
Ručne postavke

- Kontrola temperature



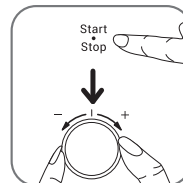
Pritisnite tipku . Podesite temperaturu tako da regulator okrenete na željenu temperaturu između 60°C i 230°C.

- 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 .

6. Višak ulja iz hrane cijedi se u spremnik za otkapavanje.
7. Neke vrste hrane treba na pola kuhanja protresti (pogledajte odjeljak "Vodič za kuhanje"). Kako biste protresli hranu, izvucite korpicu za prženje na zrak ili žičanu rešetku pomoću rukavice za pečnicu i okrenite hranu pomoću hvataljke. Zatim vratite korpicu za prženje na zrak ili rešetku natrag u aparat. Aparat se automatski ponovo pokreće.
8. Kada čujete zvuk tajmera, gotovo je podešeno vrijeme kuhanja. Izvucite korpu ili rešetku iz aparata i stavite je na površinu otpornu na toplotu.
9. 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.
10. Kada je hrana gotova, izvucite korpu ili rešetku. Kada je hrana kuhana, izvucite posudu. Hranu hvataljkama izvadite iz posude. **Oprez: Nemojte dirati proizvod ni dodatke tokom upotrebe ni neko vrijeme nakon upotrebe jer mogu biti veoma vrući. Držite ih samo s pomoću rukavice za pečnicu ili za dršku. Dodaci i hrana bit će veoma vrući nakon kuhanja.**
11. Kada je hrana spremna, aparat je odmah spreman za novu seriju hrane.


TOAST

- Okrenite funkcijsko dugme (A) za pristup načinu rada TOAST (Tost).
- Način rada TOAST unaprijed je podešen na nivo zapečenosti 2 (4:10 min, 2 kriške).
- Okrenite dugme za odabir (B) za povećanje ili smanjenje nivoa pečenja.
- Pritisnite da biste izabrali broj kriški.
- Okrenite dugme za odabir (B) za povećanje ili smanjenje broja kriški.
- Pritisnite tipku jednom da biste pokrenuli kuhanje.


RAŽANJ

Koristite ovu funkciju za ravnomjerno pečenje mesa i peradi.

OPREZ: Budite oprezni kada koristite ražanj. Viljuške i ražanj su oštri. Postoji opasnost od povrede.

- Odvijte viljuške s ražnja.
- Stavite konac oko mesa ili peradi prije postavljanja na ražanj.
- Gurnite ražanj u meso, a zatim pričvrstite hranu pomoću dvije viljuške (vrhom uvijek prema unutra i što je više moguće kako bi hrana koju ćete peći bila dobro pričvršćena). Pazite da meso bude na sredini ražnja. Koristite vijke da zaključate viljuške na mjestu.
- Stavite meso na ražnj u pećnicu tako da ražanj umetnete u otvore u pećnici predviđene za ražanj. Provjerite je li ražanj čvrsto postavljen u odgovarajući utor.
- Stavite isporučenu posudu za mrvice ispod ražnja kako bi se u nju prikupili eventualni sokovi prilikom pečenja.
- Zatvorite vrata pećnice.
- Pritisnite dugme Rotisserie (Ražanj)  da biste započeli pečenje.
- Kada je meso spremno, pečenje će se automatski zaustaviti. Za uklanjanje ražnja upotrijebite priloženi okvir za dohvatanje.

Opres: Pazite na paru kada otvarate vrata pećnice. Dodaci i hrana bit će veoma vrući nakon kuhanja.








- Funkciju Rotisserie (Ražanj) možete prekinuti bilo kada tokom pečenja pritiskom na dugme Rotisserie (Ražanj) .

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	Recepti	Maksimalna količina	Približno vrijeme	Temperatura	Dodatne informacije
Krompir i prženi krompiriči					
 Friteza na vrući zrak	Zamrznuti krompiriči za prženje*	300 – 600 g	25 min	180 °C	Zavisno od modela: Na polovici kuhanja zamijenite položaj korpi.
	Domaći prženi krompiriči*	300 – 600 g	35 min	180 °C	
	Zamrznut narezan krompir*	500 g	30 min	180 °C	
Meso i perad					
 Pečenje	Pile (cijelo) na ražnju	Do 1,4 kg	50 min	200 °C	Okrenite na pola pečenja 140 g / komad
	Pečena piletina	Do 2 kg	60 min	200 °C	
	Pileći file	4 komada	22 min	180 °C	
	Pileći batac	8 komada	20 min	200 °C	
	Kobasice	8 komada	25 min	200 °C	

Način kuhanja	Recepti	Maksimalna količina	Približno vrijeme	Temperatura	Dodatne informacije
Riba					
 Pečenje	File lososa	6 komada	10 min	200 °C	150 g / komad
	Kozice	10 komada	8 min	140 °C	36,5 g / komad
Grickalice					
 Friteza na vrući zrak	Zamrznuti pileći medaljoni*	16 komada	16 min	200 °C	30 g / komad
	Zamrznuta pileća krilca	600 g	16 min	200 °C	
	Zamrznuti štapići sira	450 g	13 min	200 °C	
	Rolnice	12 komada	10 min	200 °C	50 g / komad
Pizza					
 Pizza	Zamrznuta mini pizza / pizza	400 g	8 min	200 °C	
	Svježa pizza	Promjer 24 cm	10 min	200 °C	
Povrće					
 Gril	Tikvice	400 g	12 min	200 °C	
	Karfiol (vrhovi)	600 g	25 min	200 °C	
Pečenje					
 Pečenje	Mafini	9 komada	18 min	160 °C	50 g nepečenog tijesta / muffin
	Kolači	Promjer 24 cm	55 min	150 °C	800 g nepečenog tijesta
	Keksi	5 komada	7 min	180 °C	50 g tijesta / keks
Tost					
 Tost	Mekani hljeb	4 kriške	4 min 45 sekundi	230 °C	4. nivo pečenja
	Peciva	2 komada	3-4 min	230 °C	2. nivo pečenja
Dehidracija					
 Dehidracija	Kriške jabuke	1 komad	4 sata	70 °C	Narežite na tanke kriške (80 g za svaku nepečenu). Zamijenite korpe na polovini vremena pečenja.

*Okrenite hranu hvataljkama na pola kuhanja.

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 80°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 lisnatu 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.

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 posude i neabrazivnom spužvom. Ostatak prljavštine možete ukloniti sredstvom za uklanjanje masnoće.
Upozorenje: Dodaci za kuhanje se mogu prati u mašini za pranje posuđa, osim posude za mrvice.
Savjet: Za tvrdokorne ostatke hrane napunite dodatak vrućom vodom i deterdžentom za posude. 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 grijaći 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

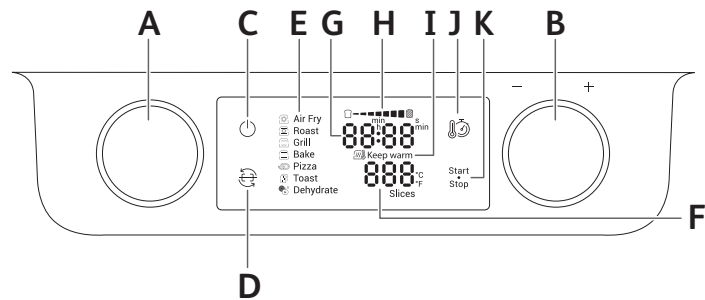
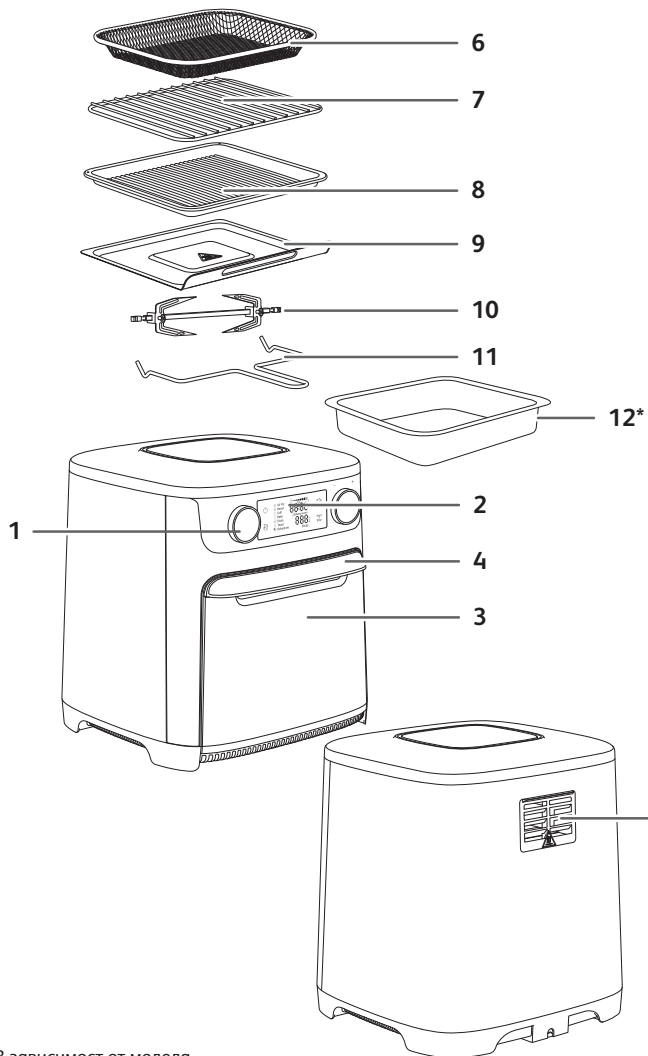
1. Isključite aparat iz napajanja i pričekajte da se ohladi.
2. Provjerite da li su svi dijelovi čisti i suhi.

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

- Контролен панел
- Въртящ се бутон за менюта за готвене
- Въртящ се бутон за избор на температура или време за готвене
- Цифров дисплей
- Бутон On / Off (Вкл./изкл.)
- Бутон Rotisserie (На грил)
- Режими на готвене
- Време за готвене
- Управление на степента на препичане на филийки и гевреци
- Автоматично поддържане на топлина (само за режим AIR FRY (ГОТВЕНЕ С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ))
- Бутон за температура/време
- Бутон за старт/стоп
- Вратичка
- Дръжка на вратичката
- Вентилационни отвори
- Кошница за готвене с горещ въздух
- Решетка
- Тава за печене
- Тава за трохи
- Комплект за грил (1 шиш, 2 вилици)
- Решетка за издърпване
- Дълбока тава*

АВТОМАТИЧНИ РЕЖИМИ НА ГОТВЕНЕ

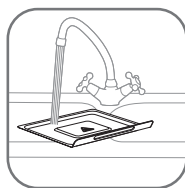
- Air Fry (Готвене с горещ въздух)
- Piца
- Roast (Печене на месо и зеленчуци)
- Toast (Препечен хляб)
- Програма Grill (Грил)
- Dehydrate (Сушене)
- Bake (Печене на тестени изделия)

*В зависимост от модела

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. Почистете старателно аксесоарите с гореща вода, течен препарат за миене на съдове и необразивна гъба.
Предупреждение: аксесоарите за готвене могат да се мият в съдомиялна машина, с изключение на тавичката за трохи.
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.

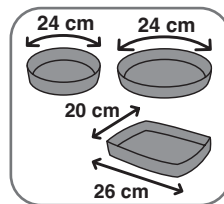
- Свържете захранващия кабел към електрически контакт.
- Натиснете бутона On/Off (Вкл./Изкл.).
- Завъртете въртящия се бутон за менютата  за да BAKE.
- Завъртете бутона за температура/време на 220°C.
- Натиснете бутона  за да изберете времето.
- Завъртете бутона за температура/време на 45 минути.
- Натиснете  за да стартирате уреда.

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

- Уредът може да бъде спряен преди края на времето за готвене чрез натискане на бутона .
- 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 24 cm.

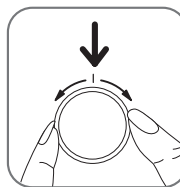
За правоъгълен съд той не трябва да надвишава 26 cm.

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).

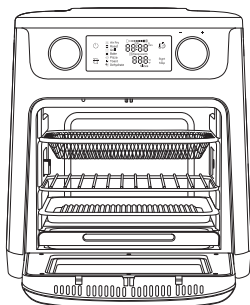
• Бутонът може да се използва и в двете посоки на въртене. Завъртете по часовниковата стрелка за увеличаване на температурата или времето за готвене, завъртете обратно на часовниковата стрелка за намаляване на температурата или времето за готвене.

4. Вътрешно осветление и звук

- По време на готвене вътрешното осветление е включено. Оставашото 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.



<p>Горна позиция за готвене с горещ въздух и гриловане (режими AIR FRY (ГОТВЕНЕ С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ) и GRILL (ГРИЛ))</p>	
<p>Средна позиция за пици, препечен хляб, геврек и сушене (режими PIZZA (ПИЦА), TOAST (ПРЕПЕЧЕН ХЛЯБ) и DEHYDRATE (СУШЕНЕ))</p>	
<p>Долна позиция за готвене и печене (режими ROAST (ПЕЧЕНЕ НА МЕСО И ЗЕЛЕНЧУЦИ), BAKE (ПЕЧЕНЕ НА ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ) и REHEAT (ПРЕТОПЛЯНЕ)).</p> <p>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.</p>	
<p>Средна или долна позиция на дълбоката тава* *В зависимост от модела</p>	

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 крилда с малко или без добавено олио.	Кошница за готвене с горещ въздух ; Дълбока тава	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 ; Дълбока тава	Долна	200°C 45 min
GRILL (ГРИЛ)	Гриловайте меса, риба и запичайте ястия в огнеупорни съдове.	Решетка ; Дълбока тава	Отгоре	220°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 ; Дълбока тава	Долна	180°C 20 min
PIZZA (ПИЦА)	Изпичайте замразени или домашно приготвени пици.	Решетка	Средна	220°C 6 min
TOAST (ПРЕПЕЧЕН ХЛЯБ)	Препечени филийки хляб, питки, препечени сандвичи и бекон до желаното ниво на препичане.	Решетка	Средна	220°C Ниво на препичане 2 4 min 10 резена 2
DEHYDRATE (СУШЕНЕ)	Сушете меса, плодове и дори зеленчуци.	Кошница за готвене с горещ въздух	Средна *В зависимост от модела: втората кошница в горната част	70°C 4h
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 175°C 15 min

bg

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.

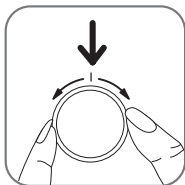
1. Свържете захранващия кабел към електрически контакт.
2. Натиснете бутона On/Off (Вкл./Изкл.).
3. Поставете храната в кошницата за готвене с горещ въздух, решетката, тавата за печене или дълбоката тава (в зависимост от модела).

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.

4. Поставете кошницата за готвене с горещ въздух, решетката, тавата за печене или дълбоката тава (в зависимост от модела) обратно в уреда.
5. За да започнете готвенето, можете да изберете автоматичния режим на готвене или ръчните настройки.

Използване на автоматични режими на готвене

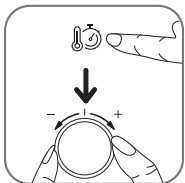
Уредът има предварително програмирани менюта, които определят температурата и времето.



- Завертете въртящия се бутон за менютата 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.

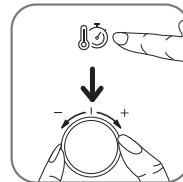
Ръчни настройки

- Управление на температурата



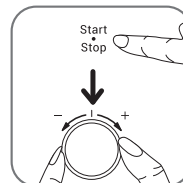
Натиснете бутона . Задайте температурата, като завъртите селектора до желаната температура от 60°C до 230°C.

- 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 укават 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 .
6. Остатъчното олио от храната се събира в тавичката за отцеждане.
 7. Някои храни изискват разбъркване по средата на готвенето (вижте раздел „Ръководство за готвене“). За да разклатите храната, издърпайте кошницата за готвене с горещ въздух или решетката с готварска или кухненска ръкавица и обърнете храната с готварска щипка. След това поставете кошницата за готвене с горещ въздух или решетката обратно в уреда. Уредът се рестартира автоматично.
 8. Когато чуете звук от таймера, зададеното време за готвене е приключило. Издърпайте кошницата или решетката от уреда и я поставете върху топлоустойчива повърхност.
 9. 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.
 10. Когато храната е сготвена, извадете кошницата или решетката. Когато храната се сготи, 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.
11. Когато една партида от храната е готова, уредът веднага е готов за приготвяне на друга партида от храната.

TOAST (ПРЕПЕЧЕН ХЛЯБ)


- Завертете функционалния бутон (A), за да влезете в режим TOAST (ПРЕПЕЧЕН ХЛЯБ).
- Режимът TOAST (ПРЕПЕЧЕН ХЛЯБ) е предварително зададен на ниво на препичане 2 (4:10 минути, 2 филийки).
- Завертете бутона за избор (B), за да увеличите или намалите степента на препичане.
- Натиснете , за да изберете броя филийки.
- Завертете бутона за избор (B), за да увеличите или намалите броя на резените.
- Натиснете бутона веднъж, за да стартирате готвенето.

ROTISSERIE (НА ГРИЛ)

Използвайте тази функция за равномерно изпичане на месо и птичи продукти.
ВНИМАНИЕ: бъдете внимателни, когато използвате въртящия се шиш. Вилиците и шишът са остри. Съществува риск от нараняване.

- Развийте вилиците от шиша.
- Поставете връв около месото или птичите продукти, преди да ги забодете на шиша.
- Плъзнете шиша в месото, след това закрепете храната с помощта на двете вилици (наклоняйте винаги навътре и доколкото е възможно така, че храната, която ще печете, да е добре закрепена). Уверете се, че месото е в средата на шиша. Използвайте винтовете, за да закрепите вилиците на място.
- Поставете нанизаното месо във фурната, като пхнете шиша в отворите за въртящ се шиш. Уверете се, че шишът е поставен сигурно в подходящия отвор.
- Поставете предоставената тавичка за трохи под шиша, за да събира всички сокове по време на готвене.
- Затворете вратата на фурната.
- Натиснете бутона rotisserie (На грил) , за да стартирате готвенето.
- Когато месото е готово, готвенето ще спре автоматично. За да премахнете въртящия се шиш, използвайте предоставената решетка за издърпване.








Внимание: внимавайте за пара, когато отворите вратата на фурната. След готвене аксесоарите и храната са много горещи.

- Може също така да прекратите функцията Rotisserie (На грил) по всяко време на готвенето, като натиснете бутона rotisserie (На грил) .

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	Recipes (Рецепти)	Максимално количество	Прибл. време	Температура	Допълнителна информация
Potatoes & Fries (Картофи и пържени картофи)					
 Air Fry (Готвене с горещ въздух)	Frozen french fries (Замразени пържени картофи)*	300 – 600 g	25 мин	180 °C	В зависимост от модела: по средата на готвенето обърнете позицията на кошниците.
	Homemade french fries (Домашно приготвени пържени картофи)*	300 – 600 g	35 мин	180 °C	
	Frozen potato wedges (Замразени картофи уеджис)*	500 g	30 мин	180 °C	
Meat & Poultry (Месо и птичи продукти)					
 Roast (Печене на месо и зеленчуци)	Пиле (цяло) на грил	До 1,4 kg	50 мин	200 °C	Обърнете по средата на готвенето
	Roasted chicken (Печено пиле)	До 2 kg	60 мин	200 °C	
	Chicken fillets (Пилешки филета)	4 броя	22 мин	180°C	
	Chicken drumsticks (Пилешки бутчета)	8 броя	20 мин	200°C	
	Sausage (Наденица)	8 броя	25 мин	200°C	

Режим на готвене	Recipes (Рецепти)	Максимално количество	Прибл. време	Температура	Допълнителна информация
Fish (Риба)					
 Roast (Печене на месо и зеленчуци)	Salmon fillet (Филе от сьомга)	6 броя	10 мин	200 °C	150 g/брой
	Prawns (Скариди)	10 броя	8 мин	140°C	36,5 g/брой
Snacks (Закуски)					
 Air Fry (Готвене с горещ въздух)	Frozen chicken nuggets (Замразени пилешки хапки)*	16 броя	16 мин	200°C	30 g/брой
	Frozen chicken wings (Замразени пилешки крилица)	600 g	16 мин	200°C	
	Frozen cheese sticks (Замразени пръчици сирене)	450 g	13 мин	200°C	
	Nems (Пролетни рулца)	12 броя	10 мин	200°C	50 g/брой
Pizza (Пица)					
 Pizza (Пица)	Frozen Mini-Pizza/ Pizza (Замразена минипица/пица)	400 g	8 мин	200°C	
	Fresh Pizza (Прясна пица)	24 cm в диаметър	10 мин	200 °C	
Vegetables (Зеленчуци)					
 Grill (Скара)	Zucchini (Тиквички)	400 g	12 мин	200 °C	
	Cauliflower (tops) (Карфиол (горна част))	600 g	25 мин	200 °C	
Baking (Печене на сладкиши)					
 Bake (Печене на сладкиши)	Muffins (Мъфини)	9 броя	18 мин	160 °C	50 g сурово тесто/ мъфин
	Cake (Кекс)	24 cm в диаметър	55 мин	150 °C	800 g сурово тесто
	Cookies (Бисквитки)	5 броя	7 мин	180 °C	50 g тесто/бисквитка
Toast (Препечен хляб)					
 Toast (Препечен хляб)	Soft bread (Мек хляб)	4 резена	4 мин 45 сек	230°C	Ниво на препичане 4
	Bagel bread (Геврек)	2 броя	3-4 мин	230°C	Ниво на препичане 2
Dehydration (Сушене)					
 Dehydrate (Сушене)	Apple slices (Резени ябълка)	1 брой	4 часа	70°C	Нарежете на тънки резени (80 g всяко в сурово състояние). Обърнете кошниците по средата на готвенето.

* Обърнете храната с щипки по средата на готвенето.

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 AIRFRY (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 80°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 картопки 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 намазката 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.

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: аксесоарите за готвене могат да се мият в съдомиялна машина, с изключение на тавичката за трохи.

Съвет: за упорити остатъци от храна напълнете аксесоара с гореща вода и малко течен препарат за миене на съдове. Оставете ги да се наkisнат 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 нагряващия 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

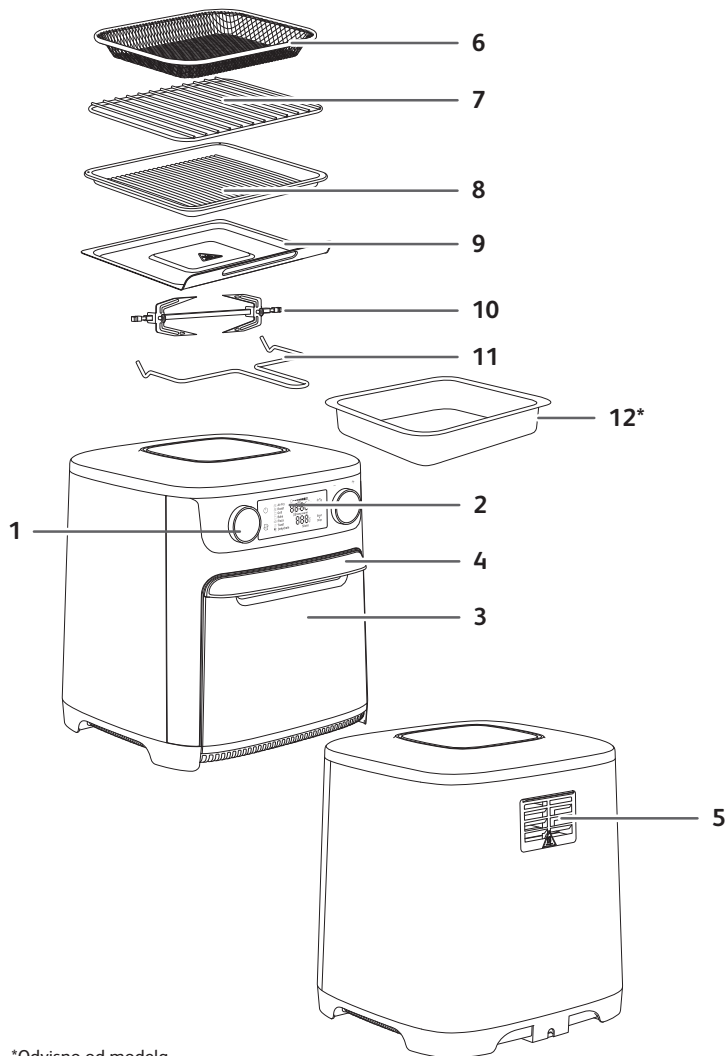
1. Изключете щепсела на уреда от контакта и го оставете да се охлади.
2. Уверете се, че всички части са чисти и сухи.

ГАРАНЦИЯ И СЕРВИЗНО ОБСЛУЖВАНЕ

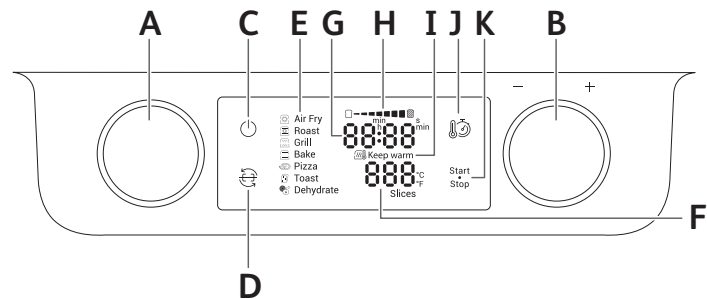
Ако се нуждаете от сервиз или информация, както и ако имате проблем, моля, посетете фирмения уебсайт или се свържете с центъра за обслужване на клиенти във Вашата държава. Можете да намерите телефонния номер в листовката за международната гаранция. Ако във Вашата държава няма център за обслужване на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

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

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



*Ovisno od modela



OPIS

- | | |
|---|--|
| 1. Nadzorna plošča | J. Gumb za nastavitev temperature/časa |
| A. Vrtljivi gumb za menije za pripravo jedi | K. Gumb za zagon/zaustavitev |
| B. Vrtljivi gumb za izbiro temperature ali časa priprave jedi | 3. Vrata |
| 2. Digitalni zaslon | 4. Ročaj vrat |
| C. Gumb za vklop/izklop | 5. Reže za prezračevanje |
| D. Gumb za pripravo ražnja | 6. Košara za cvrtje z vročim zrakom |
| E. Načini priprave jedi | 7. Mrežasta rešetka |
| F. Prikaz temperature | 8. Pladenj za peko |
| G. Čas priprave jedi | 9. Pladenj za drobtine |
| H. Nadzor zapečenosti toasta in štručke | 10. Komplet za raženj (1 palica, 2 vilici) |
| I. Samodejno ohranjanje toplote (samo način AIR FRY) | 11. Pripomoček za izvlek |
| | 12. Globok pladenj* |

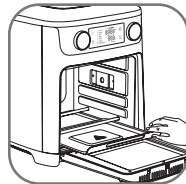
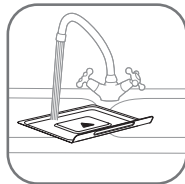
SAMODEJNI NAČINI PRIPRAVE JEDI

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

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. Pripomočke temeljito očistite z vročo vodo, tekočino za pomivanje posode in mehko gobico. **Opozorilo: Pripomočki za kuhanje so primerni za pranje v pomivalnem stroju, razen pladnja za drobtine.**
4. Vse dele temeljito posušite, preden jih postavite nazaj v pečico. **POMEMBNO:** Pladenj za drobtine postavite pod spodnje grelne 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.

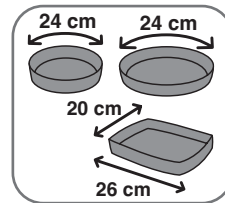
- Napajalni kabel priključite v električno vtičnico.
- Pritisnite gumb za vklop/izklop.
- Zavrtnite vrtljivi gumb za menije , da BAKE.
- Gumb za nastavev temperature/časa obrnite na 220 °C.
- Pritisnite na tipko , da izberete čas.
- Obrnite gumb za nastavev temperature/časa na 45 minut.
- Pritisnite gumb  ^{Start}/_{Stop}, 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  ^{Start}/_{Stop}.
- Ob koncu priprave jedi naprava zapiska.

SPLOŠNI NASVETI

1. Posode



Pri izbiri posod in pločevink upoštevajte notranje dimenzije naprave.

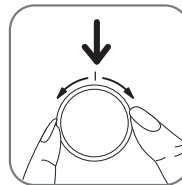
Premer okrogle / ovalne posode ne sme biti večji od 24 cm.
Premer pravokotne posode ne sme biti večji od 26 cm.

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. Nastavev vrtljivega gumba (izbirnika)



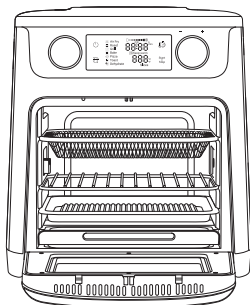
- Z gumbom boste lažje izbirali med samodejnimi meniji, načini priprave jedi ali nastavitvami (temperatura, časovnik, stopnja zapečenosti pri načinu za opečene kruhke (Toast)).
- Gumb lahko vrtite v obe smeri. Če zavrtnite gumb v smeri urinega kazalca, povečate temperaturo ali podaljšate čas priprave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



<p>Zgornji položaj za cvrtje z vročim zrakom in peko na žaru (načina AIR FRY in GRILL)</p>	
<p>Sredinski položaj za pice, opečene kruhke, štručke in dehidracijo (načini PIZZA, TOAST in DEHYDRATE)</p>	
<p>Spodnji položaj za kuhanje in peko (načini ROAST, BAKE in REHEAT).</p> <p>Opomba: Za piščanca ali druge večje jedi mora biti rešetka v spodnjem položaju. Za manjše jedi je lahko košara ali rešetka na sredini.</p>	
<p>Srednji ali spodnji položaj za globok pladenj*</p> <p>*Ovisno od modela</p>	

NAČIN PRIPRAVE JEDI

Način	Uporaba	Predlagana dodatna oprema	Položaj dodatne opreme	Prednastavitve
AIR FRY	Ocvrta živila, kot so ocvrt krompirček, krompirjevi krljji, piščančji medaljoni, piščančja krila z malo ali nič dodanega olja.	Košara za cvrtje z vročim zrakom ; Globok pladenj	Zgoraj *Ovisno 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, jaginetina in svinjina.	Mrežasta rešetka + Pladenj za peko ; Globok pladenj	Spodnji	200°C 45 min
GRILL	Na žaru pečeno meso, ribe in rjavo zapečene jedi v pekačih.	Mrežasta rešetka ; Globok pladenj	Zgoraj	220°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 ; Globok pladenj	Spodnji	180°C 20 min
PIZZA (PICA)	Pripravite zamrznjene ali domače pice.	Mrežasta rešetka	Srednji	220°C 6 min
TOAST	Popecite rezine kruha, krompirjev kruh, opečene sendviče in slanino do zelene stopnje zapečenosti.	Mrežasta rešetka	Srednji	220°C Stopnja zapečenosti 2 4 min 10 rezine 2
DEHYDRATE	Dehidrirajte meso, sadje in celo zelenjavo.	Košara za cvrtje z vročim zrakom	Srednji *Ovisno od modela: drugi koš v zgornjem delu	70°C 4h
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 175°C 15 min

sl

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.

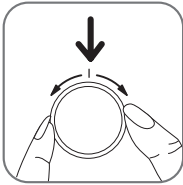
1. Napajalni kabel priključite v električno vtičnico.
2. Pritisnite gumb za vklop/izklop.
3. Hrano položite v košaro za cvrtje z vročim zrakom, na rešetko, v pekač ali globok pladenj (odvisno od modela).



Opomba: Nikoli ne prekažite največje količine, navedene v tabeli (glejte poglavje Vodnik za kuhanje), sicer lahko to vpliva na kakovost končnega rezultata.

4. Košaro za cvrtje z vročim zrakom, rešetko, pekač ali globok pladenj (odvisno od modela) vstavite nazaj v aparat.
5. Na začetku priprave jedi lahko izberete samodejni način priprave jedi ali ročne nastavitve.

Uporaba samodejnih načinov priprave jedi

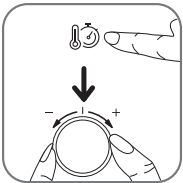
Naprava ima vnaprej programirane menije, ki določajo temperaturo in čas.




- 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 preklopite v način za izbiro časa TIME. Nato zavrtite izbirni gumb, da podaljšate ali skrajšate čas priprave jedi.
- Postopek priprave jedi začnete s pritiskom gumba . Priprava jedi se začne. Temperatura in preostali čas kuhanja bo prikazan na zaslonu.

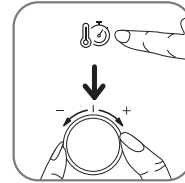
Ročnih nastavitvev


- Nadzor temperature



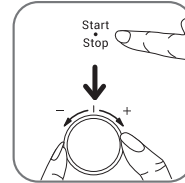
Pritisnite tipko . Nastavite temperaturo, tako da zavrtite izbirni gumb na želeno temperaturo od 60 °C do 230 °C.


- 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 .

6. Odvečno olje iz hrane se zbira v pladenj za kapljanje.
7. Nekatera živila je treba pretresti na polovici časa kuhanja (glejte poglavje Vodnik za kuhanje). Če želite pretresti hrano, izvlecite košaro za cvrtje z vročim zrakom ali rešetko s kuhinjsko rokavico ali rokavico za pečico in hrano obrnite s kuhalnimi kleščami. Nato postavite košaro za cvrtje z vročim zrakom ali rešetko nazaj v aparat. Aparat se bo samodejno ponovno zagnal.
8. Ko zaslišite zvok časovnika, je nastavljeni čas priprave jedi zaključen. Košaro ali rešetko izvlecite iz naprave in ga položite na površino, ki je odporna na toploto.
9. 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.
10. Ko je hrana pripravljena, odstranite košaro ali rešetko. Ko je jed pripravljena, izvlecite 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.
11. Ko je jed pripravljena, lahko z aparatom nemudoma pripravite naslednji jed.


TOAST

- Zavrtite funkcijski gumb (A) za dostop do načina TOAST.
- Način TOAST je vnaprej nastavljen na 2. stopnjo zapečenosti (4:10 min, 2 rezine).
- Zavrtite izbirni gumb (B), da povečate ali zmanjšate stopnjo zapečenosti.
- Za izbiro števila rezin pritisnite gumb .
- Zavrtite izbirni gumb (B), da povečate ali zmanjšate število rezin.
- Enkrat pritisnite gumb , da začnete peko.


RAŽENJ

To funkcijo uporabite, ko pečete meso in perutnino.

POZOR: Pri uporabi vrtljive plošče bodite previdni. Vilice in palica so ostri. Obstaja nevarnost, da se poškodujete.


- Odvijte vilice s palice.
- Meso ali perutnino pred nabadanjem nataknite z vrstico.
- Palico potisnite v meso, nato pa živilo pritrdite z obema vilicama (konica vedno obrnjena navznoter in kolikor je mogoče, da je živilo, ki ga želite pečti, dobro pritrjeno). Pazimo, da je meso na sredini palice. Z vijaki pritrdite vilice na svoje mesto.
- Nabodeno meso damo v pečico tako, da v luknjice na vrtljivo ploščo vstavimo palico. Prepričajte se, da je palica trdno vstavljena v ustrezno režo.
- Pod vrtljivo ploščo postavite priloženi pladenj za drobtine, da se med kuhanjem zbira morebitni sok.
- Zaprite vrata pečice.
- Za začetek kuhanja pritisnite gumb za raženj .
- Ko je meso pripravljeno, se kuhanje samodejno ustavi. Če želite odstraniti vrtljivo ploščo, uporabite priložen pripomoček za izvlek.








Pozor: Pri odpiranju vrat pečice pazite na vročo paro. Po kuhanju je dodatna oprema in hrana zelo vroča.

- Funkcijo za pripravo ražnja lahko prekinete tudi kadar koli med kuhanjem s pritiskom na gumb za raženj .

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 kuhanja	Recepti	Največja količina	Pribl. čas	Temperatura	Dodatne informacije	
Krompir in cvrt krompirček						
 Cvrtje na vroč zrak	Zamrznjen cvrt krompirček*	300 – 600 g	25 min	180 °C	Odpisno od modela: Na sredini pečenja obrnite košare.	
	Doma pripravljene cvrte krompirčke*	300 – 600 g	35 min	180 °C		
	Zamrznjeni krompirjevi krljiji*	500 g	30 min	180 °C		
Meso in perutnina						
 Praženje	Piščanec (cel) na ražnju	Do 1,4 kg	50 min	200 °C	Na polovici časa priprave obrnite	
	Pečen piščanec	Do 2 kg	60 min	200 °C		
	Piščančji fileji	4 kosi	22 min	180 °C		140 g/kos
	Piščančje krače	8 kosov	20 min	200 °C		
	Klobase	8 kosov	25 min	200 °C		125 g/klobaso

Način kuhanja	Recepti	Največja količina	Pribl. čas	Temperatura	Dodatne informacije
Riba					
 Praženje	Fileji lososa	6 kosov	10 min	200 °C	150 g/kos
	Kozice	10 kosov	8 min	140 °C	36,5 g/kos
Prigrizki					
 Cvrtje na vroč zrak	Zamrznjeni piščančji medaljoni*	16 kosov	16 min	200 °C	30 g/kos
	Zamrznjene piščančje perutničke	600 g	16 min	200 °C	
	Zamrznjene sirove palčke	450 g	13 min	200 °C	
	Nems	12 kosov	10 min	200 °C	50 g/kos
Pica					
 Pica	Zamrznjena majhna pica/pica	400 g	8 min	200 °C	
	Sveža pica	24-centimetrski polmer	10 min	200 °C	
Zelenjava					
 Žar	Bučke	400 g	12 min	200 °C	
	Cvetača (zgornji deli)	600 g	25 min	200 °C	
Peka					
 Peka	Mafini	9 kosov	18 min	160 °C	50 g surovega testa/mafin
	Pecivo	24-centimetrski polmer	55 min	150 °C	800 g surovega testa
	Piškoti	5 kosov	7 min	180 °C	50 g surovega testa/piškot
Toast (opečeni kruhki)					
 Toast (opečeni kruhki)	Mehek kruh	4 rezine	4 minute 45 sekund	230 °C	4. stopnja zapečenosti
	Štručka	2 kosa	3-4 min	230 °C	2. stopnja zapečenosti
Dehidracija					
 Dehidracija	Jabolčne rezine	1 kos	4 ure	70 °C	Narezano na tanke rezine (80 g surovega) Na sredini prečenja obrnite košare.

* Na polovici časa priprave obrnite jed s prijemalkami.

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 80 °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 pečici, 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 terakote.
- Z napravo lahko tudi pogrežete 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 popivnjajte 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 mastnim krompirčkom ne nagnite naenkrat v skledo, sicer se bo vanjo zlilo odvečno olje.
5. Krompirček ocvrte v skladu z navodili v razdelku Vodnik za kuhanje.

ČIŠČENJE

Dodatek očistite po vsaki uporabi.

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: Pripomočki za kuhanje so primerni za pranje v pomivalnem stroju, razen pladnja za drobtine.
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

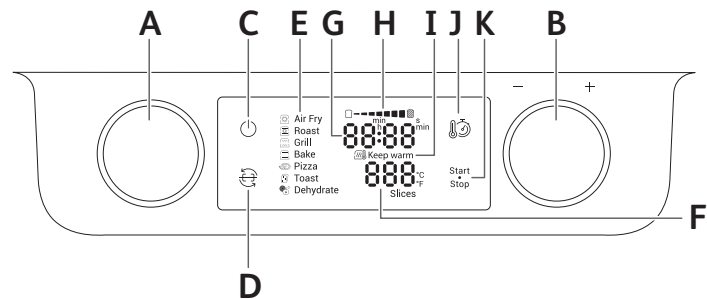
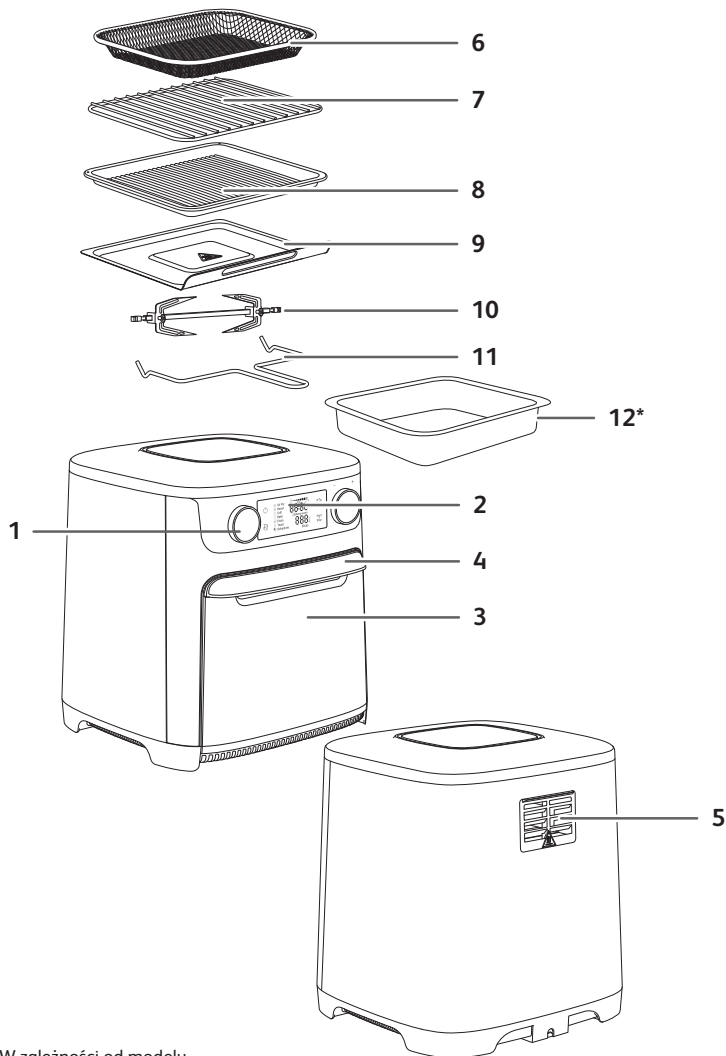
1. Izključite napravo iz napajanja in počakajte, da se ohladi.
2. Poskrbite, da so vsi deli čisti in suhi.

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. Pokrętko wyboru temperatury lub czasu gotowania
 - C. Przycisk Wł./Wył.
 - D. Przycisk różna
 - 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)
 - J. Przycisk wyboru temperatury/czasu
 - K. Przycisk start/stop
2. Wyświetlacz cyfrowy
3. Drzwiczki
4. Uchwyt drzwiczek
5. Otwory wentylacyjne
6. Kosz do smażenia bez tłuszczu
7. Półka
8. Blacha do pieczenia
9. Tacka na okruszki
10. Zestaw różna (1 rożen, 2 widelce)
11. Uchwyt
12. Głęboki talerz*

AUTOMATYCZNE TRYBY GOTOWANIA

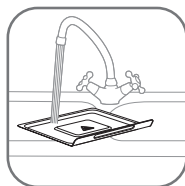
- | | |
|--------------------------|-------------|
| 1. Smażenie bez tłuszczu | 5. Pizza |
| 2. Pieczenie mięs | 6. Tost |
| 3. Program grillowy | 7. Suszenie |
| 4. Pieczenie | |

* W zależności od modelu

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 źródła 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. Wyczyścić akcesoria gorącą wodą z niewielką ilością płynu do mycia naczyń i gąbką niepowodującą zarysowań.
Uwaga: akcesoria do gotowania można myć w zmywarce, z wyjątkiem tacki na okruszki.
4. Dokładnie wysuszyć wszystkie części przed ponownym umieszczeniem ich w piekarniku.
WAŻNE: Umieść tacę na okruszki 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.

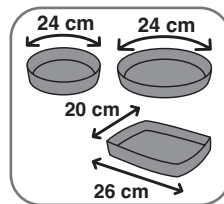
- Podłączyć przewód zasilający do gniazda elektrycznego.
- Naciśnij przycisk Wł./Wył.
- Obracając pokrętkę wyboru menu, wybrać BAKE.
- Za pomocą pokrętki wyboru temperatury/czasu ustawić temperaturę 220°C.
- Nacisnąć przycisk , aby wybrać czas.
- Za pomocą pokrętki wyboru temperatury/czasu ustawić 45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



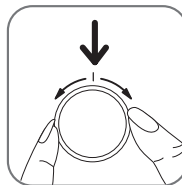
Wybierając naczynia i blachy: należy wziąć pod uwagę wewnętrzne wymiary urządzenia. W przypadku okrągłych / owalnych naczyń średnica nie powinna być większa niż 24 cm. W przypadku prostokątnych naczyń długość boku nie powinna być większa niż 26 cm.

2. Czas gotowania:

Może wynosić od 1 minuty do 12 godzin.

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

3. Ustawianie pokrętki wyboru



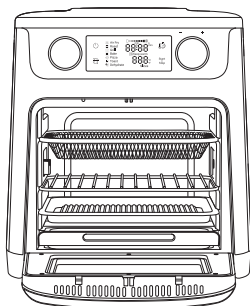
- To pokrętło umożliwia wybór automatycznych menu, metod gotowania lub ustawień (temperatury, minutnika, poziomu zarumienienia w trybie tostów).
- Pokrętłem można obracać w obie strony. Aby zwiększyć temperaturę lub wydłużyć czas gotowania, należy obrócić pokrętło w prawo. Obrót w lewo spowoduje zmniejszenie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



<p>Górne położenie w przypadku smażenia bez tłuszczu i grillowania (tryby AIR FRY i GRILL)</p>	
<p>Środkowe położenie w przypadku pizzy, tostów, bajgli i suszenia (tryby PIZZA, TOAST i DEHYDRATE)</p>	
<p>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.</p>	
<p>Środkowe lub dolne położenie dla głębokiego talerza* * Zależnie od modelu</p>	

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 ; Głęboki talerz	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 ; Głęboki talerz	Dolne	200°C 45 min
GRILL	Do grillowania mięs i ryb oraz zarumieniania górnych części zapiekanek.	Półka ; Głęboki talerz;	Góra	220°C 10 min
BAKE (Pieczenie)	Do tradycyjnego pieczenia słodkich lub słonych wypieków, tart, ciastek, muffinów i sufletów, jak w konwencjonalnym piekarniku.	Naczynie na kratce ; Głęboki talerz	Dolne	180°C 20 min
PIZZA	Do pieczenia mrożonej lub domowej pizzy.	Półka	Środkowe	220°C 6 min
TOAST (Tosty)	Do podpiekania chleba, racuszków, tostów i bekonu do uzyskania pożądanego poziomu przypieczenia.	Półka	Środkowe	220°C Stopień zarumienienia 2 4 min 10 plastry 2
DEHYDRATE (Suszenie)	Do suszenia mięs, owoców, a nawet warzyw.	Kosz do smażenia bez tłuszczu	Środkowe *W zależności od modelu: drugi kosz w górnej części	70°C 4h
BAGLE (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 175°C 15 min

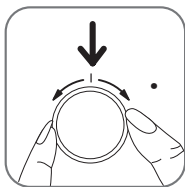
KORZYSTANIE TYLKO Z JEDNEJ SZUFLADY URZĄDZENIA


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. Podłącz przewód zasilający do gniazda elektrycznego.
2. Naciśnij przycisk Wł./Wył.
3. Umieścić jedzenie w koszu do smażenia bez tłuszczu, na kratce, na blasze do pieczenia lub w głębokim talerzu (zależnie od modelu).
Uwaga: nie wolno przekraczać maksymalnych wartości podanych w tabeli (patrz część „Przewodnik po gotowaniu”), ponieważ może to mieć wpływ na jakość potrawy.
4. Umieścić kosz do smażenia bez tłuszczu, kratkę, blachę do pieczenia lub głęboki talerz (zależnie od modelu) w urządzeniu.
5. Aby rozpocząć gotowanie, można wybrać tryb automatycznego gotowania lub ustawienia ręczne.

Korzystanie z trybów automatycznego gotowania

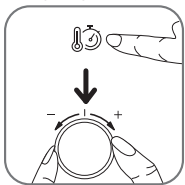
Urządzenie ma wstępne zaprogramowanie menu z określonymi temperaturami i czasami gotowania.




- 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/Stop. Rozpocznie się gotowanie. Temperatura i pozostały czas gotowania będą na przemian wyświetlane na ekranie.

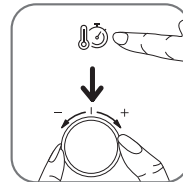
Ustawień ręcznych


- Regulacja temperatury



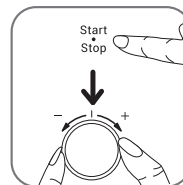
Nacisnąć przycisk . Za pomocą pokrętki wyboru ustawić temperaturę na wartość od 60°C do 230°C.

- 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 Start/Stop. 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.

- Przystań gotować

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

6. Nadmiar tłuszczu z potrawy gromadzi się na tacce ociekowej.
7. Niektórymi potrawami należy wstrząsnąć w połowie czasu gotowania (patrz część „Przewodnik po gotowaniu”). Aby wstrząsnąć potrawą, należy wyciągnąć kosz do smażenia bez tłuszczu lub kratkę, używając rękawic kuchennych, i obrócić potrawę szczypcami kuchennymi. Następnie włożyć kosz do smażenia bez tłuszczu lub kratkę do urządzenia. Urządzenie automatycznie wznowi pracę.
8. 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.
9. Sprawdź, czy potrawa jest gotowa. Jeśli potrawa nie jest jeszcze gotowa, należy wsunąć pojemnik z powrotem do urządzenia i ustawić minutnik na kilka dodatkowych minut.
10. 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.**
11. Gdy porcja jedzenia jest gotowa, urządzenie jest natychmiast gotowe do przygotowania kolejnej porcji.


TOAST (TOSTY)

- Przekręć pokrętkę funkcji (A), aby przejść do trybu tostów (TOAST).
- Tryb TOAST ma wstępnie ustawiony stopień zarumienienia na wartość 2 (4:10 min, 2 kromki).
- Przekręć pokrętkę wyboru (B), aby zwiększyć lub zmniejszyć poziom zarumienienia.
- Nacisnąć przycisk , aby wybrać liczbę kromek.
- Przekręć pokrętkę wyboru (B), aby zwiększyć lub zmniejszyć liczbę kromek.
- Nacisnąć przycisk , aby uruchomić gotowanie.


ROŻEN

Użyj tego trybu, aby równomiernie przypiec drób lub inne mięso.

UWAGA: należy zachować ostrożność podczas obracania. Widełki i rożen są ostre, co może skutkować obrażeniami.

- Odkręć widełki od rożna.
- Przed nabiciem mięsa na rożen należy owinąć je sznurkiem.
- Wsuń rożen w mięso, a następnie zabezpiecz je za pomocą dwóch widełek (końcówka powinna być zawsze znajdować się jak najgłębiej w jedzeniu, aby je zabezpieczyć). Upewnij się, że mięso znajduje się pośrodku rożna. Użyj śrób, aby zabezpieczyć widełki.
- Włóż nabite mięso do piekarnika, umieszczając rożen w okrągłych otworach. Sprawdź, czy rożen jest bezpiecznie zamontowany.
- Umieść tacę na okruszki pod rożnem, aby zebrać soki wydzielane podczas gotowania.
- Zamknij drzwi piekarnika.
- Naciśnij przycisk rożna , aby rozpocząć gotowanie.
- Gdy mięso będzie gotowe, gotowanie wyłączy się automatycznie. Aby wyjąć rożen, użyj chwytaka dołączonego do zestawu.

Uwaga: podczas otwierania drzwi piekarnika uważaj na wyodbywającą się z niego parę. Po gotowaniu akcesoria i jedzenie są bardzo gorące.








- Możesz także wyłączyć funkcję rożna w dowolnym momencie podczas gotowania, naciskając przycisk rożna .

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	PRZEPISY	Maks. ilość	Przybliżony czas	Temperatura	Dodatkowe informacje
Ziemniaki i frytki					
 Smażenie bez tłuszczu	Mrożone frytki*	300 – 600 g	25 min	180 °C	W zależności od modelu: w połowie gotowania należy zmienić obrócić kosze.
	Domowe frytki*	300 – 600 g	35 min	180 °C	
	Mrożone łódeczki ziemniaczane*	500 g	30 min	180 °C	
Mięso i drób					
 Pieczenie	Kurczak (cały) z rożnem	Do 1,4 kg	50 min	200 °C	
	Pieczony kurczak	Do 2 kg	60 min	200 °C	Obrócić w połowie czasu
	Filety z kurczaka	4 kawałki	22 min	180°C	140 g / kawałek
	Podudzia z kurczaka	8 kawałków	20 min	200°C	
	Kiełbaski	8 kawałków	25 min	200°C	125 g / kiełbasa

Tryb gotowania	PRZEPISY	Maks. ilość	Przybliżony czas	Temperatura	Dodatkowe informacje
Ryby					
 Pieczenie	Filet z łososia	6 kawałków	10 min	200 °C	150 g / kawałek
	Krewetki	10 kawałków	8 min	140°C	36,5 g / kawałek
Przekąski					
 Smażenie bez tłuszczu	Mrożone nuggetsy z kurczaka*	16 kawałków	16 min	200°C	30 g / kawałek
	Mrożone paluszki drobiowe	600 g	16 min	200°C	
	Mrożone paluszki serowe	450 g	13 min	200°C	
	Sajgonki	12 kawałków	10 min	200°C	50 g / kawałek
Pizza					
 Pizza	Mrożona minipizza / pizza	400 g	8 min	200°C	
	Świeża pizza	Średnica: 24 cm	10 min	200 °C	
Warzywa					
 Grill	Cukinia	400 g	12 min	200 °C	
	Kalafior (główki)	600 g	25 min	200 °C	
Wypieki					
 Pieczenie	Muffiny	9 kawałków	18 min	160 °C	50 g surowego ciasta / babeczka
	Wypieki	Średnica: 24 cm	55 min	150 °C	800 g. surowego ciasta
	Ciasteczka	5 kawałków	7 min	180 °C	50 ciasta / ciastko
Tosty					
 Tosty	Delikatne pieczywo	4 plastry	4 min i 45 s	230°C	Poziom zarumienienia: 4
	Bajgiel	2 kawałki	3-4 min	230°C	Poziom zarumienienia: 2
Suszenie					
 Suszenie	Plasterki jabłka	1 kawałek	4 godz.	70°C	Potnij w równe kawałki (80 g każdy). W połowie gotowania obróć kosze.

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

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

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

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 80°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.

1. Wybierz gatunek ziemniaków zalecany do frytek. Obierz ziemniaki i pokrój je na kawałki o równej grubości.
2. Umieść pokrojone kawałki ziemniaków w pojemniku z zimną wodą na co najmniej 30 minut. Odsącz i osusz czystym, chłonnym ręcznikiem papierowym. Następnie poklep papierowym ręcznikiem kuchennym. Przed usmażeniem kawałki ziemniaków należy dokładnie osuszyć.
3. Wlej łyżkę oleju (roślinnego, słonecznikowego lub oliwy) do suchego pojemnika, wspano 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.

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.
Uwaga: akcesoria do gotowania można myć w zmywarce, z wyjątkiem tacki na okruszki.
Wskazówka: W przypadku uporczywych pozostałości jedzenia należy napełnić 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 zanurzaj urządzenia w wodzie lub innych płynach.

PRZECHOWYWANIE

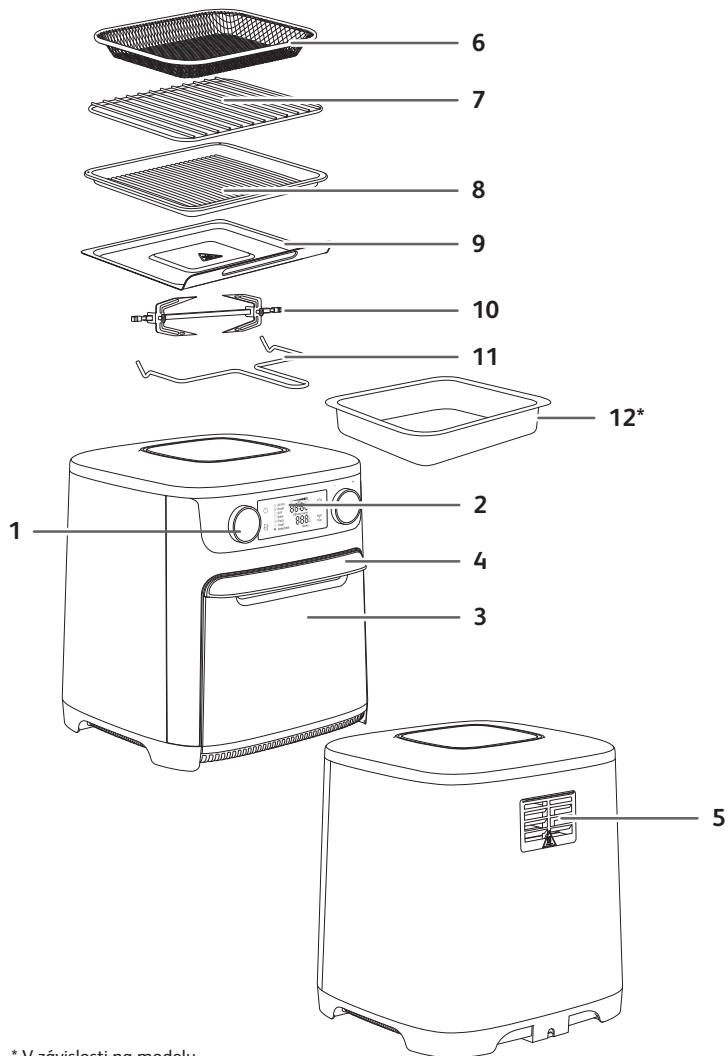
1. Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego i pozostaw je do ostygnięcia.
2. Sprawdź, czy wszystkie części są czyste i suche.

GWARANCJA I SERWIS

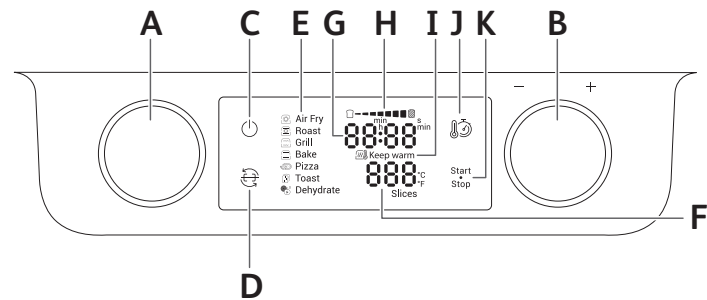
Jeśli urządzenie wymaga serwisowania, potrzebujesz dodatkowych informacji lub masz inny problem z urządzeniem, odwiedź naszą stronę internetową lub skontaktuj się z krajowym Centrum Obsługi Klienta. Numer telefonu znajduje się w broszurze gwarancyjnej. Jeśli w Twoim kraju nie ma Centrum Obsługi Klienta,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

ROZWIĄZYWANIE EWENTUALNYCH PROBLEMÓW

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



* V závislosti na modelu



POPIS

- | | |
|---|---|
| 1. Ovládací panel | J. Tlačítko Teplota/čas |
| A. Otočný knoflík pro volbu nabídek | K. Tlačítko Start/Stop |
| B. Otočný knoflík pro volbu teploty nebo času přípravy | 3. Dvířka |
| 2. Digitální displej | 4. Madlo dvířek |
| C. Vypínač | 5. Ventilační otvory |
| D. Tlačítko grilu | 6. Košík pro režim horkovzdušné fritézy |
| E. Režimy přípravy | 7. Rošt |
| F. Zobrazení teploty | 8. Plech na pečení |
| G. Doba přípravy | 9. Tácek na drobky |
| H. Ovládání opečení toastu a bagelu | 10. Grilovací sada (1 rožeň, 2 vidlice) |
| I. Automatické udržování teploty (pouze režim Horkovzdušná fritéza) | 11. Manipulační rukojeť |
| | 12. Hluboká miska* |

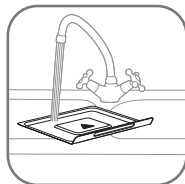
AUTOMATICKÉ REŽIMY PŘÍPRAVY

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

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Uschovejte 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 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. Pečlivě omyjte příslušenství horkou vodou, mycím prostředkem a neabrazivní houbičkou.
- Varování: Příslušenství lze mýt v myčce, s výjimkou tácku na drobků.**
4. Před vložením zpět do trouby všechny díly důkladně osušte.
- DŮLEŽITÉ :** Plech na drobků umístěte pod spodní topná tělesa.
5. Otfete vnitřní i vnější povrch spotřebiče vlhkým hadříkem. Příklad při používání využívá horký vzduch.

PRVNÍ POUŽITÍ NAPRÁZDNO

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

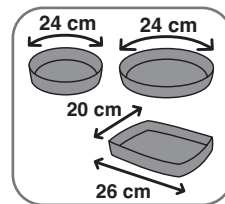
- Zapojte napájecí kabel do elektrické zásuvky.
- Stiskněte vypínač.
- Otočením knoflíku nabídek  nastavte BAKE.
- Otočte knoflík teploty/času do polohy 220 °C.
- Stisknutím tlačítka  vyberte čas.
- Otočte knoflík teploty/času na 45 minut.
- Stisknutím tlačítka  spusťte spotřebič.

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

- Spotřebič lze vypnout před koncem doby přípravy stisknutím tlačítka .
- Spotřebič na konci přípravy pípně.

OBECNÉ RADY

1. Nádobí



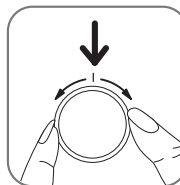
Při výběru nádobí a formiček zvažte vnitřní rozměry spotřebiče.
U kulatého / oválného nádobí by průměr neměl přesáhnout 24 cm.
U obdélníkového nádobí by neměl přesáhnout 26 cm.

2. Doba přípravy pokrmu:

Může se pohybovat od 1 minuty do 12 hodin.

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

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.

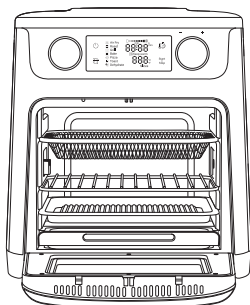
Na obrazovce se zobrazí zbývající čas přípravy. Ten ubíhá po sekundách.

V režimu DEHYDRATAČE/SUŠENÍ se zobrazovaný čas snižuje vždy po 1 minutě. Během posledních 59 minut a 59 sekund se zobrazený čas sníží 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 výsledek přípravy. Umístění roštu do trouby je uvedeno na následujících schématech.



<p>Horní část pro horkovzdušné fritování a grilování (režimy HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA a GRIL)</p>	
<p>Střední část pro přípravu pizzy, toastů, bagelů a dehydrataci (režimy PIZZA, TOAST a DEHYDRATACE/SUŠENÍ)</p>	
<p>Spodní část pro přípravu a pečení (režimy OPEKÁNÍ, PEČENÍ a OHŘEV).</p> <p>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.</p>	
<p>Prostřední nebo spodní pozice pro hlubokou misku* *Podle modelu</p>	

REŽIM PŘÍPRAVY

Režim	Použití	Doporučené příslušenství	Umístění příslušenství	Předběžná nastavení
AIR FRY (HORKOVZDUŠNÉ SMAŽENÍ)	Smažení potravin, jako jsou hranolky, bramborové klínky, kuřečí nugety, kuřečí křídélka s malým množstvím oleje bez přidavku oleje.	Košík pro režim horkovzdušné fritézy ; Hluboká miska	Horní *V závislosti na modelu: 2. košík uprostřed	200°C 25 min
ROAST (OPEKÁNÍ)	Křupavá kůrka a dokonale připravený vnitřek. Používá se pro pečení zeleniny a maso, jako je kuře, hovězí, jehněčí a vepřové.	Rošt + Plech na pečení ; Hluboká miska	Spodní	200°C 45 min
GRILL (GRILOVÁNÍ)	Grilování masa, ryb a opečení horní části zapečených pokrmů.	Rošt ; Hluboká miska	Horní	220°C 10 min
BAKE (PEČENÍ PEČIVA)	Peče jako v běžné troubě pro tradiční pečení sladkých pokrmů nebo slaných koláčů, quichů, dortů, muffinů, pečiva, suflé.	Nádoba na roštu ; Hluboká miska	Spodní	180°C 20 min
PIZZA	Rozpečte si mraženou nebo domácí pizzu.	Rošt	Střední	220°C 6 min
TOAST	Opečte plátky chleba, lívance, sendviče a slaninu na požadovanou úroveň.	Rošt	Střední	220°C Úroveň opečení 2 4 min 10 plátky 2
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	70°C 4h
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 175°C 15 min

CS

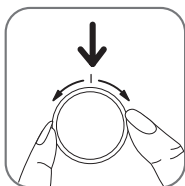
POUŽITÍ POUZE JEDNOHO KOŠE SPOTŘEBIČE

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. Stiskněte vypínač.
3. Vložte pokrm do fritovacího koše, na rošt, na plech nebo do hluboké misky (podle modelu).
Poznámka: Nikdy nepřekračujte maximální množství uvedené v tabulce (viz část „Průvodce vařením“), protože by to mohlo ovlivnit kvalitu konečného výsledku.
4. Vložte fritovací koš, rošt, plech nebo hlubokou misku (podle modelu) zpět do spotřebiče.
5. Chcete-li zahájit přípravu, můžete si vybrat mezi automatickým režimem přípravy a ručním nastavením.

Použití automatických režimů přípravy

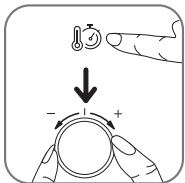
Spotřebič má předprogramované nabídky, které určují teplotu a čas.



- 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/Stop. Zahájí se příprava pokrmu. Teplota a zbývající doba vaření se budou zobrazovat na displeji.

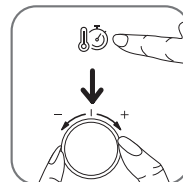
Ručním nastavením

- Nastavení teploty



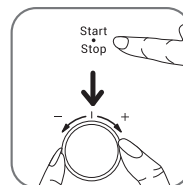
Stiskněte tlačítko . Nastavte teplotu otáčením voliče na požadovanou hodnotu od 60 °C do 230 °C.

- 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 zobrazený čas snižuje 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 .

6. Přebytkový olej z potravin se shromažďuje v pekáči.
7. Některé pokrmy je třeba v polovině doby vaření promíchat (viz část „Průvodce vařením“). Chcete-li pokrm promíchat či otočit, vytáhněte fritovací koš nebo rošt pomocí kuchyňské chňapky a použijte kuchyňské kleště. Poté vložte koš nebo rošt zpět do přístroje. Přístroj se automaticky znovu spustí.
8. Když se ozve časovač, znamená to, že nastavená doba přípravy uplynula. Vytáhněte košík nebo rošt ze spotřebiče a položte je na tepelně odolný povrch.
9. 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.
10. 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 určité době 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.**
11. Když je jedna porce jídla připravena, spotřebič je možné okamžitě použít k přípravě další porce.


TOAST

- Otočením knoflíku funkcí (A) přejdete do režimu TOAST.
- Režim TOAST je přednastaven na úroveň opečení 2 (4:10 min, 2 plátky).
- Otočením knoflíku výběru (B) zvýšíte nebo snížíte úroveň opečení.
- Stisknutím tlačítka vyberte počet plátků.
- Otáčením knoflíku výběru (B) zvýšíte nebo snížíte počet plátků.
- Jedním stisknutím tlačítka spusťte přípravu.

GRIL

Tuto funkci použijte pro rovnoměrné opékání masa a drůbeže.

UPOZORNĚNÍ: Při používání rozně budte opatrní. Vidlice a rožeň jsou ostré. Mohli byste se zranit.

- Odšroubujte vidlice z rozně.
- Před napíchnutím na rožeň maso nebo drůbež svažte.
- Zapichnete rožeň do masa a poté maso zajistěte pomocí dvou vidlic (vždy hroty zapichnete co nejdále, aby bylo grilované jídlo řádně zabezpečeno). Maso umístěte doprostřed rozně. Pomocí šroubů zajistěte vidlice.
- Rožeň s masem zasuněte do příslušných otvorů v troubě. Ujistěte se, že je rožeň pevně usazen v příslušném otvoru.
- Tácek na drobky položte pod rožeň, aby na něj mohla během grilování odkapávat šťáva.
- Zavřete dvířka trouby.
- Stisknutím tlačítka grilu  spusťte gril.
- Jakmile je maso připraveno, gril se automaticky zastaví. Rožeň vyndejte pomocí dodané manipulační rukojeti.

Upozornění: Při otevírání dvířek trouby dávejte pozor na páru. Po ukončení přípravy jsou příslušenství a pokrm velmi horké.








- Funkci grilu můžete kdykoli během přípravy ukončit stisknutím tlačítka grilu .

PRŮVODCE VAŘENÍM

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

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

Režim přípravy	Recepty	Maximální množství	Přibližná doba	Teplota	Další informace
Brambory a hranolky					
 Zdravé smažení	Zmražené hranolky*	300 – 600 g	25 min	180 °C	V závislosti na modelu: V polovině doby přípravy košíky otočte.
	Domácí hranolky*	300 – 600 g	35 min	180 °C	
	Zmražené bramborové klínky*	500 g	30 min	180 °C	
Maso a drůbež					
 Pražení	Kuře (celé) s rozněm	Až 1,4 kg	50 min	200 °C	
	Pečené kuře	Až 2 kg	60 min	200 °C	Otočte
	Kuřecí řízky	4 kusy	22 min	180 °C	140 g/kus
	Kuřecí paličky	8 kusů	20 min	200 °C	
	Klobásy	8 kusů	25 min	200 °C	125 g/klobása

Režim přípravy	Recepty	Maximální množství	Přibližná doba	Teplota	Další informace
Ryby					
 Pražení	Filet z lososa	6 kusů	10 min	200 °C	150 g/kus
	Krevety	10 kusů	8 min	140 °C	36,5 g/kus
Malá občerstvení					
 Zdravé smažení	Mražené kuřecí nugety*	16 kusů	16 min	200 °C	30 g/kus
	Mražená kuřecí křídla	600 g	16 min	200 °C	
	Mražené sýrové tyčinky	450 g	13 min	200 °C	
	Závitky nem	12 kusů	10 min	200 °C	50 g/kus
Pizza					
 Pizza	Mražená mini-pizza/pizza	400 g	8 min	200 °C	
	Čerstvá pizza	průměr 24 cm	10 min	200 °C	
Zelenina					
 Gril	Cuketa	400 g	12 min	200 °C	
	Květák (růžičky)	600 g	25 min	200 °C	
Pečení					
 Pečení	Muffiny	9 kusů	18 min	160 °C	50 g těsta/muffin
	Koláč	průměr 24 cm	55 min	150 °C	800 g těsta
	Sušenky	5 kusů	7 min	180 °C	50 g těsta/sušenka
Toast					
 Toast	Měkký chléb	4 plátků	4 min 45 s	230 °C	Stupeň opečení 4
	Bagel	2 kusy	3-4 min	230 °C	Stupeň opečení 2
Dehydratace					
 Dehydratace/sušení	Plátky jablek	1 kus	4h	70 °C	Nakrájejte jemné plátky (po 80 g). Otočte košíky v polovině doby přípravy.

* Otočte jídlo pomocí kuchyňských kleští v polovině přípravy.

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 80 °C.
- Po 10 minutách se funkce udržování teploty automaticky vypne. Spotřebič automaticky zapíjí 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 zapékač mísu. Můžete použít zapékač 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

Nejlepších 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 lžičku oleje (rostlinného, slunečnicového nebo olivového), navrch položte hranolky a míchejte je, dokud nebudou pokryté olejem.
4. Prsty nebo kuchyňským náčiním vyjměte hranolky z mísy, aby přebytečný olej zůstal v míse. Vložte hranolky do košíku na hranolky.
Poznámka: Mísu s hranolkami pokrytými olejem nevykládejte najednou přímo do nádoby, jinak by na jejím dně zůstal přebytečný olej.
5. Smažte hranolky podle pokynů uvedených v části Průvodce vařením.

ČIŠTĚNÍ

Po každém použití spotřebič vyčistěte.

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 puфы.

1. Vypojte zástrčku ze síťové zásuvky a nechte přístroj vychladnout.
2. Po každém použití vysuňte tácek na drobky a vyklepejte jej.
POZNÁMKA: Tácek na drobky 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: Příslušenství lze mýt v myčce, s výjimkou táčku na drobky.
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

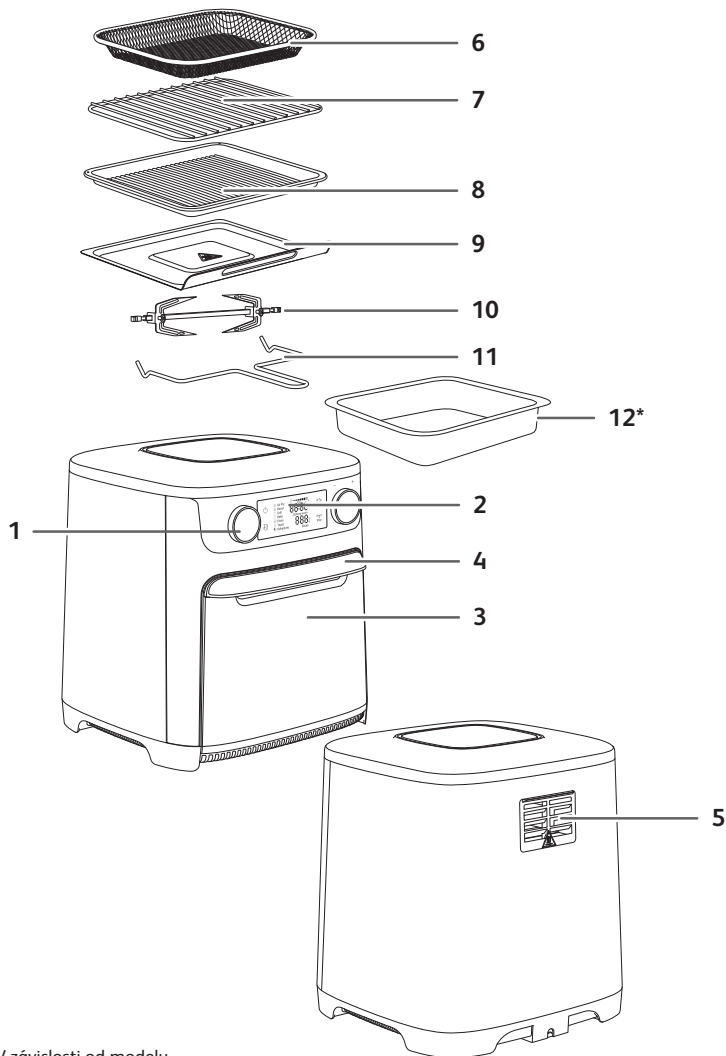
1. Odpojte spotřebič ze sítě a nechejte jej vychladnout.
2. Zkontrolujte, zda jsou všechny díly čisté a suché.

ZÁRUKA A SERVIS

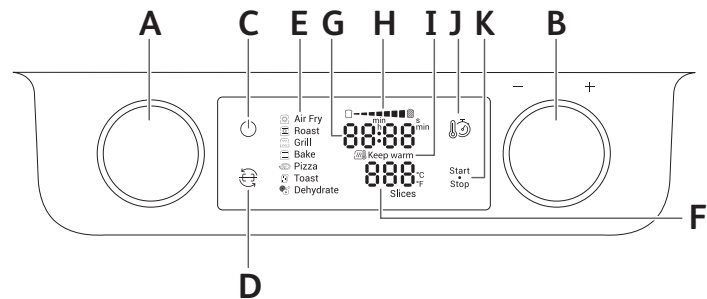
Pokud potřebujete servis, informace nebo pokud dojde k potíží, navštivte webové stránky společnosti nebo se obraťte na středisko péče o zákazníky společnosti ve vaší zemi. Telefonní číslo naleznete na záručním listu s celosvětovou platností. Pokud se ve vaší zemi středisko péče o zákazníky nenachází,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

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

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



*V závislosti od modelu



OPIS

- | | |
|--|--|
| 1. Ovládací panel | J. Tlačidlo teploty/času |
| A. Otočný ovládač ponúk varenia | K. Tlačidlo Štart/Stop |
| B. Otočný ovládač na výber teploty alebo času varenia | 3. Dvere |
| 2. Digitálny displej | 4. Rukoväť dverí |
| C. Hlavný vypínač | 5. Vetracie otvory |
| D. Tlačidlo ražňa | 6. Kôš na teplovzdušné fritovanie |
| E. Režimy varenia | 7. Mriežka |
| F. Zobrazenie teploty | 8. Plech na pečenie |
| G. Čas varenia | 9. Podnos na omrvinky |
| H. Ovládanie úrovne opečenia hriankov a bagelov | 10. Súprava ražňa (1 ražňa, 2 vidlice) |
| I. Automatické udržiavanie teploty (len režim TEPELVZDUŠNÉ FRITOVANIE) | 11. Prenosný rošt |
| | 12. Hlboký tanier* |

REŽIMY AUTOMATICKÉHO VARENIA

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

sk

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 rovny, 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 firtovania. 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. Dôkladne vyčistite príslušenstvo teplou vodou, malým množstvom prostriedku na umývanie riadu a nehrnúcou špongiou.
Varovanie: Príslušenstvo na varenie je možné umývať v umývačke riadu, okrem podnosu na omrvinky.
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.

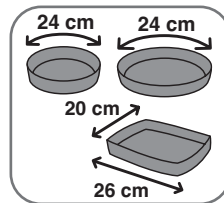
- Pripojte napájací kábel k elektrickej zásuvke.
- Stlačte hlavný vypínač.
- Otočením otočného ovládača ponúk  vyberte BAKE.
- Nastavte otočný ovládač teploty/času na 220 °C.
- Stlačením tlačidla  vyberte načasovanie.
- Nastavte otočný ovládač teploty/času na 45 minút.
- Stlačením tlačidla ^{Start}/_{stop} spustíte spotrebič.

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

- Zariadenie možno zastaviť pred koncom času varenia stlačením tlačidla ^{Start}/_{stop}.
- Na konci varenia spotrebič pípne.

VŠEOBECNÉ RADY

1. Riad



Pri výbere riadu a konzerv: zväzte vnútorné rozmery spotrebiča.

Pre okrúhly / oválny riad by priemer nemal presiahnuť 24 cm.

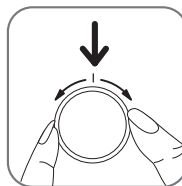
Pre obdĺžnikový riad by nemal presiahnuť 26 cm.

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).

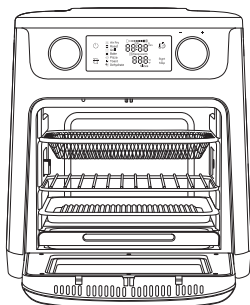
- Otočný ovládač možno použiť v oboch smeroch otáčania. Otočením v smere hodinových ručičiek zvýšite teplotu alebo čas varenia, otočením proti smeru pohybu hodinových ručičiek znížite teplotu alebo čas varenia.

4. Vnútorne 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 zníži 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.



<p>Horná poloha na teplovzdušné fritovanie a grilovanie (režimy TEPLOVZDUŠNÉ FRITOVANIE a GRILOVANIE)</p>	
<p>Stredná poloha pre pizzu, hrianky, bagely a sušenie (režimy PIZZA, HRIANKOVANIE a SUŠENIE)</p>	
<p>Dolná poloha na varenie a pečenie (režimy OPEKANIE, PEČENIE a OPĀTOVNÉ ZOHRIEVANIE).</p> <p>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.</p>	
<p>Pre hlboký tanier sú určené pozície v strede alebo v spodnej časti*</p> <p>* V závislosti od modelu</p>	

REŽIM VARENIA

Režim	Použitie	Odporúčané príslušenstvo	Odporúčané Umiestnenie príslušenstva	Prednastavenia
AIR FRY (TEPLOVZDUŠNÉ FRITOVANIE)	Fritujte potraviny ako hranolčky, americké zemiaky, kuracie nugety, kuracie krídla s malým množstvom oleja až žiadnym pridaným olejom.	Kôš na teplovzdušné fritovanie ; Hlboký tanier	Hore *V závislosti od modelu: druhý kôš v strede	200°C 25 min
ROAST (OPEKANIE)	Opekajte do chrupkava 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 ; Hlboký tanier	Dolná	200°C 45 min
GRILL (GRIL)	Grilujte mäso, ryby a zapekajte.	Mriežka ; Hlboký tanier	Hore	220°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 ; Hlboký tanier	Dolná	180°C 220°C 10 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	220°C Úroveň opečenia 4 min 10 plátky 2
DEHYDRATE (SUŠENIE)	Sušte mäso, ovocie a dokonca aj zeleninu.	Kôš na teplovzdušné fritovanie	Strede *V závislosti od modelu: druhý kôš v Horná	70°C 4h
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 175°C 15 min

sk

POUŽÍVANIE LEN JEDNEJ ZÁSUVKY SPOTREBIČA

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

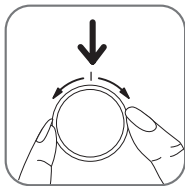
1. Pripojte napájací kábel k elektrickej zásuvke.
2. Stlačte hlavný vypínač.
3. Potraviny umiestnite do fritovacieho koša, na mriežku, na plech na pečenie alebo do hlbokého taniera (v závislosti od modelu).

Poznámka: Nikdy neprekračujte maximálne množstvo uvedené v tabuľke (pozrite si časť „Sprievodca varením“), pretože by to mohlo ovplyvniť kvalitu konečného výsledku.

4. Fritovací kôš, mriežku, plech na pečenie alebo hlboký tanier (v závislosti od modelu) vložte späť do spotrebiča.
5. Na spustenie varenia môžete vybrať automatický režim varenia alebo manuálne nastavenia.

Používanie automatických režimov varenia

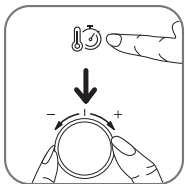
Spotrebič má predprogramované ponuky, ktoré určujú teplotu a čas.



- 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 **Start/Stop**. Spustí sa varenie. Na obrazovke sa budú striedavo zobrazovať teplota a zostávajúci čas varenia.

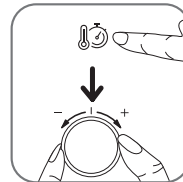
Manuálne nastavenia

- Ovládanie teploty



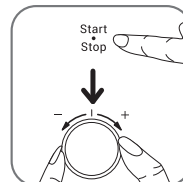
Stlačte tlačidlo . Nastavte teplotu otočením voliča na požadovanú teplotu od 60 °C do 230 °C.

- 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 **Start/Stop**. 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 znižuje 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 **Start/Stop**.

6. Prebytočná masť na zjedla sa zachytáva v odkvapkávacej miske.
7. Niektoré potraviny vyžadujú v polovici doby varenia (pozri časť „Sprievodca varením“). Ak chcete potriať jedlom, vytiahnite fritovací kôš alebo mriežku pomocou teplotzdornej rukavice alebo kuchynskej chňapky a otočte jedlo pomocou klieští na obracanie. Potom vložte fritovací kôš alebo mriežku späť do spotrebiča. Spotrebič sa automaticky reštartuje.
8. 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.
9. 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.
10. 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 teplotzdornou rukavicou alebo za rukoväť. Po varení je príslušenstvo a jedlo veľmi horúce.
11. Keď je jedna dávka jedla hotová, spotrebič je okamžite pripravený na prípravu ďalšej dávky.


HRIANKOVANIE

- Otáčaním funkčného gombíka (A) vstúpte do režimu HRIANKOVANIA.
- Režim HRIANKOVANIA je vopred nastavený na úroveň intenzity opečenia 2 (4:10 min, 2 krajce).
- Otáčaním gombíka výberu (B) zvýšte alebo znížte úroveň intenzity zhnednutia.
- Stlačením tlačidla vyberte počet krajcov.
- Otáčaním gombíka výberu (B) zvýšte alebo znížte počet krajcov.
- Jedným stlačením tlačidla **Start/Stop** spustíte prípravu.

RAŽEŇ

Túto funkciu použite na rovnomerné pečenie mäsa a hydiny.

UPOZORNENIE: Pri používaní otočného ražňa **buďte opatrní. Vidlice a ražeň sú ostré. Hrozí riziko poranenia.**

- Odskrutkujte vidlice z ražňa.
- Pred napichnutím na špíz mäso alebo hydinu obtočte šnúrkou.
- Ražeň zasuňte do mäsa a potom jedlo upevnite pomocou dvoch vidlíc (hrotom vždy smerom dovnútra a čo najviac, aby bolo pečené jedlo správne upevnené). Uistite sa, že mäso je uprostred ražňa. Pomocou skrutiek zaistíte vidlice na mieste.
- Špízové mäso vložte do rúry vložením ražňa do otvorov a otočný ražeň v rúre. Uistite sa, že je ražeň pevne umiestnený v príslušnom otvore.
- Pod otočný ražeň umiestnite priložený podnos na omrvinky, aby sa počas pečenia zachytávali prípadné šťavy.
- Zatvorte dverka rúry.
- Stlačením tlačidla ražňa  spustíte varenie.
- Keď je mäso hotové, varenie sa automaticky zastaví. Ak chcete odobrať otočný ražeň, použite dodaný prenosný rošt.








UPOZORNENIE: Pri otváraní dveriek rúry dávajte pozor na paru. Po varení je príslušenstvo a jedlo veľmi horúce.

- Funkciu ražňa môžete ukončiť aj kedykoľvek počas varenia stlačením tlačidla ražňa .

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	Recepty	Maximálne množstvo	Pribl. čas	Teplota	Doplňkové informácie
Zemiaky a hranolčeky					
 Teplota vzduchu	Mrazené hranolčeky*	300 – 600 g	25 min	180 °C	V závislosti od modelu: V polovici varenia otočte koše.
	Domáce hranolčeky*	300 – 600 g	35 min	180 °C	
	Mrazené americké zemiaky*	500 g	30 min	180 °C	
Mäso a hydina					
 Pečenie	Kurča (celé) na ražni	Do 1,4 kg	50 min	200 °C	
	Pečené kura	Do 2 kg	60 min	200 °C	V polovici prípravy je potrebné otočenie
	Kuracie filety	4 kus	22 min	180 °C	140 g/kus
	Kuracie špízy	8 kus	20 min	200 °C	
	Klobáska	8 kus	25 min	200 °C	125 g/klobáska

Režim varenia	Recepty	Maximálne množstvo	Pribl. čas	Teplota	Doplňkové informácie
Ryba					
 Pečenie	Filet z lososa	6 kus	10 min	200 °C	150 g/kus
	Krevety	10 kus	8 min	140 °C	36,5 g/kus
Chuťovky					
 Teplota vzduchu	Mrazené kuracie nugetky*	16 kus	16 min	200 °C	30 g/kus
	Mrazené kuracie krídelká	600 g	16 min	200 °C	
	Mrazené kuracie tyčinky	450 g	13 min	200 °C	
	Závitky	12 kus	10 min	200 °C	50 g/kus
Pizza					
 Pizza	Zmrazená min.i-pizza/ pizza	400 g	8 min	200 °C	
	Čerstvá pizza	Priemer 24 cm	10 min	200 °C	
Zelenina					
 Gril	Cuketa	400 g	12 min	200 °C	
	Karfiol (špičky)	600 g	25 min	200 °C	
Pečenie (koláče)					
 Pečenie	Muffiny	9 kus	18 min	160 °C	50 g surového cesta/ muffin
	koláč	Priemer 24 cm	55 min	150 °C	800 g surového cesta
	Sušienky	5 kus	7 min	180 °C	50 g cesta/sušienky
HRIANKOVANIE					
 HRIANKOVANIE	Jemný chlieb	4 plátky	4 min 45 s	230 °C	Úroveň zhnednutia 4
	Bagel	2 kus	3-4 min	230 °C	Úroveň zhnednutia 2
Dehydratácia					
 Sušenie	Jabko (plátky)	1 kus	4 hodiny	70 °C	Nakrájajte na jemné plátky (každý 80 g v surovom stave). Košíky v polovici varenia otočte.

* V polovici varenia otočte jedlo kliešťami.

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 TEPLovZDUŠNÉ FRITOVANIE)

- Po dokončení procesu varenia TEPLovZDUŠNÉHO 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 80 °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 potraсте, aby sa rovnomerne rozmiestnil. Odporúčame použiť 14 ml oleja.
- V tomto spotrebiči môžete uvariť aj jedlá, ktoré dajú pripravovať v rúre.
- Optimálne odporúčané množstvo na prípravu hranolčiek je 500 gramov.
- Použite pripravené lístkové a krehké cesto na rýchlu prípravu plnených pochúťok.
- Ak chcete piecť koláč alebo quiche, alebo ak chcete pripraviť jemné alebo plnené prísady, vložte do misky spotrebiča zapekaciu misku. Môžete použiť zapekaciu misku zo silikónu, nehrdzavejúcej ocele, hliníka alebo terakoty.
- Spotrebič môžete použiť aj na opätovné zohriatie jedla. Ak chcete znovu zohriať jedlo, nastavte teplotu na 160 °C na maximálne 10 minút. Čas varenia je možné upraviť v závislosti od množstva jedla, aby sa jedlo znovu úplne zohrialo.

PRÍPRAVA DOMÁCIcH HRANOLIEK

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

1. Vyberte si odrodu zemiakov odporúčanú na prípravu hranoliek. Zemiaky osušte a nakrájajte na rovnako hrubé hranolky.
2. Zemiakové hranolky namočte do misky so studenou vodou aspoň na 30 minút, sceďte ich a osušte ich čistotou, vysoko absorpčnou utierkou. Potom ich osušte prikľadaním papierovej kuchynskej utierky. Pred prípravou musia byť hranolky dôkladne vysušené.
3. Do suchej misky nalejte 1 polievkovú lyžicu oleja (rastlinného, slnečnicového alebo olivového), vložte do nej hranolky a premiešajte, až kým nebudú obalené olejom.
4. Prstami alebo kuchynským náčiním vyberte hranolky z misky tak, aby v nej zostal prebytočný olej. Vložte hranolky do 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.

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 neodrhnúcou špongiou. Na odstránenie zvyškov nečistôt môžete použiť odmasťovač.
Varovanie: Príslušenstvo na varenie je možné umývať v umývačke riadu, okrem podnosu na omrvinky.
Tip: Pre odolné zvyšky potravín naplňte príslušenstvo horúcou vodou a trochu prostriedku na umývanie riadu. Nechajte ho odmôčiť 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

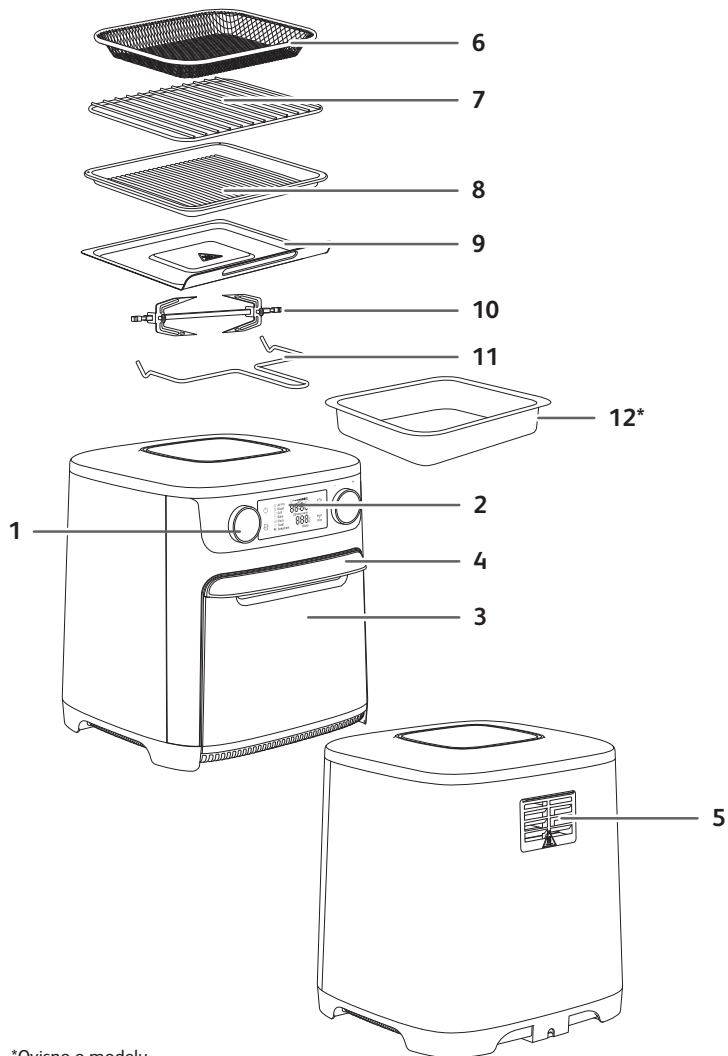
1. Odpojte spotrebič zo siete a nechajte ho vychladnúť.
2. Skontrolujte, či sú všetky časti čisté a suché.

ZÁRUKA A SERVIS

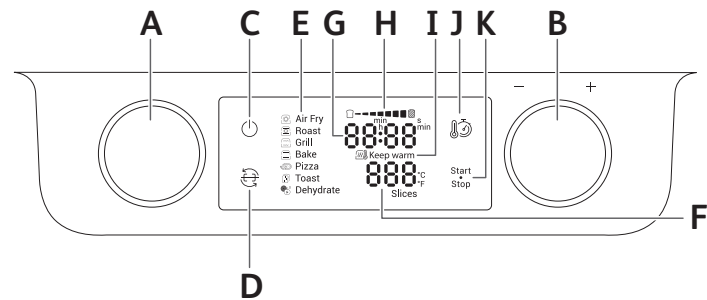
Ak potrebujete servis, informácie alebo máte problém, navštívte webovú stránku značky alebo sa obráťte na stredisko starostlivosti o zákazníkov vo vašej krajine. Telefónne číslo nájdete v letáku o celosvetovej záruke. Ak vo vašej krajine nie je stredisko starostlivosti o zákazníkov, obráťte sa na miestneho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



*Ovisno o modelu



OPIS

1. Upravljačka ploča
 - A. Rotirajuća ručica za izbornike za pripremu hrane
 - B. Rotirajuća ručica za odabir temperature ili vremena pripreme hrane
 - C. Tipka za uključivanje/isključivanje
 - D. Tipka za ražanj
 - 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))
 - J. Tipka za temperaturu/vrijeme
 - K. Tipka za pokretanje/zaustavljanje
2. Digitalni zaslon
3. Vrata
4. Ručica na vratima
5. Ventilacijski otvori
6. Košarica za pečenje na vrući zrak
7. Rešetka
8. Pekač
9. Posuda za mrvice
10. Komplet za ražanj (1 šiljak, 2 vilice)
11. Rešetka za skidanje s ražnja
12. Duboki tanjur*

AUTOMATSKI NAČINI ZA PRIPREMU HRANE

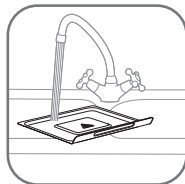
1. Pečenje na vrući zrak
2. Program za pečenje
3. Program za roštilj
4. Program za pečenje kolača i kruha
5. Pizza
6. Tost
7. Dehidracija

hr

PRIJE PRVE UPORABE

1. 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.
2. 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.



3. Temeljito očistite dodatke vrućom vodom, malo sredstva za čišćenje i neabrazivnom spužvicom.
Upozorenje: dodaci za pripremu hrane, osim posude za mrvice, mogu se prati u perilici posuđa.
4. Temeljito osušite sve dijelove prije nego što ih vratite u pećnicu.
VAŽNO: Stavite posudu za mrvice ispod donjih grijaćih elemenata.
5. 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).

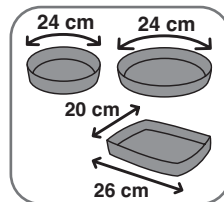
- Kabel za napajanje priključite u strujnu utičnicu.
- Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje.
- Zakrenite rotirajuću ručicu za izbornike  da BAKE.
- Okrenite ručicu za temperaturu/vrijeme na 220 °C.
- Pritisnite tipku  da biste odabrali vrijeme.
- Okrenite ručicu za temperaturu/vrijeme na 45 minuta.
- Pritisnite ^{Start}/_{Stop} 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 ^{Start}/_{Stop}.
- Uređaj će na kraju pripreme hrane proizvesti zvuk.

OPĆENITI SAVJETI

1. Posude



Da biste odabrali posude i kalupe: razmislite od unutarnjim dimenzijama uređaja.

Ako je riječ o okrugloj / ovalnoj posudi, promjer ne bi smio premašiti 24 cm.

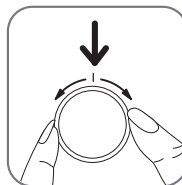
Ako je riječ o pravokutnoj posudi, dimenzije ne bi smjele biti dulje od 26 cm.

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)



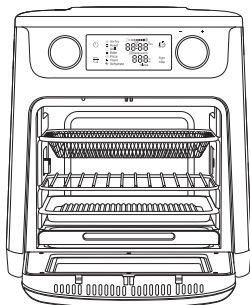
- Ručica će omogućiti odabir automatskih izbornika, načina pripreme hrane ili postavki (temperatura, mjerač vremena i razina zapečenosti za tost).
- Ručica se može zakretati u oba smjera. Zakrenite je u smjeru kazaljki na satu radi povećanja temperature ili vremena pripreme, a u smjeru suprotnom od kazaljki 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 zaslону. 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.	
Srednji ili donji položaj za duboki tanjur* *Ovisno o modelu	

NAČIN PRIPREME

Način	Primjena	Predloženi dodatak	Položaj dodataka	Postavljanje
 AIR FRY (Pečenje na vrući zrak)	Hranu kao što su krumpirići, kriške krumpira, pohani pileći medaljoni, pileća krilca možete ispeći s vrlo malo ili nimalo dodatnog ulja.	Košarica za pečenje na vrući zrak ; Duboki tanjur	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 piletina, govedina, janjetina i svinjetina.	Rešetka + Pekač ; Duboki tanjur	Donji	200°C 45 min
 GRILL (Roštilj)	Ispecite meso i ribu na roštilju te popržite gornji sloj složenaca.	Rešetka ; Duboki tanjur	Gornji	220°C 10 min
 ROAST (Pečenje kolača i kruha)	Služi za pečenje kao klasična pećnica za tradicionalno pečenje slatkih ili slanijh pita, quicheova, kolača, muffina, peciva i souffléa.	Posuda na rešetki ; Duboki tanjur	Donji	180°C 20 min
 PIZZA	Ispecite zamrznute ili domaće pize.	Rešetka	sredina	220°C 6 min
 TOAST (Tost)	Zapecite kriške kruha, lisnato tijesto, tostirani sendvič i slaninu do željene razine zapečenosti.	Rešetka	sredina	220°C Razina zapečenosti 2 4 min 10 kriške 2
 DEHYDRATE (Dehidracija)	Dehidrirajte meso, voće, pa čak i povrće.	Košarica za pečenje na vrući zrak	sredina *Ovisno o modelu: 2. košarica u Gornji	70°C 4h
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	Podgrijte ostatke hrane bez pečenja.	Rešetka	Donji	 ROAST 175°C 15 min

hr

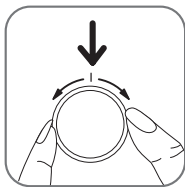
UPORABA SAMO JEDNE LADICE UREĐAJA



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. Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje.
3. Stavite hranu u košaricu za pečenje na vrući zrak, na rešetku, u kalup ili na duboki tanjur (ovisno o modelu).
Napomena: nikada nemojte premašiti maksimalnu količinu naznačenu u tablici (pogledajte odjeljak „Vodič za pripremu hrane“) jer to može utjecati na kvalitetu konačnog rezultata.
4. Vratite košaricu za pečenje na vrući zrak, rešetku, kalup ili duboki tanjur (ovisno o modelu) natrag u uređaj.
5. Da biste započeli s pripremom hrane, moguće je birati između automatski postavljenog načina pripreme hrane ili ručnih postavki.

Uporaba automatskih načina za pripremu hrane

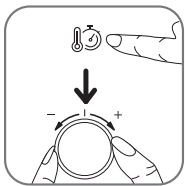
Uređaj ima unaprijed programirane izbornike koji određuju temperaturu i vrijeme.




- 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.

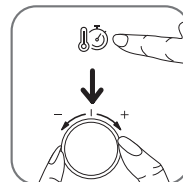
Ručne postavke


- Upravljanje temperaturom



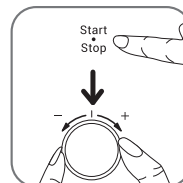
Pritisnite tipku . Postavite temperaturu tako da zakrenete ručicu za odabir do željene temperature između 60 °C i 230 °C.


- 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. Unutarnje 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. Unutarnje 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 .
6. Višak masnoće iz hrane skuplja se u posudu za kapljevину.
 7. Neke namirnice potrebno je protresti na pola vremena pripreme (pogledajte odjeljak „Vodič za pripremu hrane“). Da biste protresli hranu, rukavicom izvucite košaricu za pečenje na vrući zrak ili rešetku i hvataljkama okrenite hranu. Nakon toga vratite košaricu za pečenje na vrući zrak ili rešetku u uređaj. Uređaj će se automatski ponovno pokrenuti.
 8. 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.
 9. 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.
 10. 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.**
 11. Kada hrana bude gotova, uređaj će odmah biti spreman za pripremu nove hrane.


TOST

- Zakrenite ručicu za odabir funkcije (A) da biste pristupili načinu TOAST.
- Način TOAST (Tost) unaprijed je postavljen na razinu zapečenosti 2 (4:10 min za 2 kriške).
- Zakrenite ručicu za odabir (B) da biste povećali ili smanjili razinu zapečenosti.
- Pritisnite  da biste odabrali broj kriški.
- Zakrenite ručicu za odabir (B) da biste povećali ili smanjili broj kriški.
- Jednom pritisnite tipku  da biste pokrenuli pripremu.


ROTISSERIE

Ovu funkciju rabite za ravnomjerno prženje mesa i peradi.

OPREZ: budite oprezni pri uporabi ražnja. Vilice i šiljak veoma su oštri. Postoji opasnost od ozljede.

- Odvijanjem odvojite vilice od šipke.
- Omotajte uže oko mesa ili peradi prije stavljanja na ražanj.
- Gurnite šiljak u meso, a zatim osigurajte namirnicu uz pomoć dvije vilice (vrh uvijek mora biti okrenut prema unutra i umetnut što je dublje moguće da bi hrana koja će se peći bila sigurna). Provjerite je li meso na sredini šiljka. Uz pomoć vijaka učvrstite vilice na mjestu.
- Meso koje će se peći na ražnju stavite u pećnicu tako da šiljak umetnete u otvore za ražanj u pećnici. Provjerite je li šiljak dobro sjeo u odgovarajući utor.
- Priloženu posudu za mrvice postavite ispod ražnja da bi se tijekom pripreme skupljali svi sokovi.
- Zatvorite vrata pećnice.
- Pritisnite tipku za ražanj  da biste počeli s pripremom.
- Kada meso bude spremno, priprema će se automatski zaustaviti. Da biste izvadili ražanj, upotrijebite priloženu rešetku za skidanje s ražnja.

Oprez: pripazite na paru prilikom otvaranja vrata pećnice. Nakon pripreme hrane dodaci i sama hrana jako su vrući.








- Funkciju pečenja na ražnju možete prekinuti u bilo kojem trenutku tijekom pripreme tako da pritisnete tipku za ražanj .

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	Recepti	Maksimalna količina	Pribl. vrijeme	Temperatura	Dodatne informacije
Krumpir i prženi krumpirići					
 Pečenje na vrući zrak	Smrznuti pomfrit*	300 – 600 g	25 min	180 °C	Ovisno o modelu: na sredini pripreme okrenite položaj košarica.
	Domaći krumpirići*	300 – 600 g	35 min	180 °C	
	Zamrznute kriške krumpira*	500 g	30 min	180 °C	
Meso i perad					
 Pečenje	Cijelo pile s ražnjem	do 1,4 kg	50 min	200 °C	Okrenite na pola pečenja 140 g po komadu
	Pečena piletina	do 2 kg	60 min	200 °C	
	Pileća prsa	4 komada	22 min	180 °C	
	Pileći bataci	8 komada	20 min	200 °C	
	Kobasice	8 komada	25 min	200 °C	

Način pripreme	Recepti	Maksimalna količina	Pribl. vrijeme	Temperatura	Dodatne informacije
Riba					
 Pečenje	Filet lososa	6 komada	10 min	200 °C	150 g po komadu
	Škamp	10 komada	8 min	140 °C	36,5 g po komadu
Mali zalogaji					
 Pečenje na vrući zrak	Zamrznuti pileći medaljoni*	16 komada	16 min	200 °C	30 g po komadu
	Zamrznuta pileća krilca	600 g	16 min	200 °C	
	Zamrznuti sirni štapići	450 g	13 min	200 °C	
	Nem	12 komada	10 min	200 °C	50 g po komadu
Pizza					
 Pizza	Zamrznuta mini pizza / pizza	400 g	8 min	200 °C	
	Svježa pizza	Promjer 24 cm	10 min	200 °C	
Povrće					
 Roštij	Tikvica	400 g	12 min	200 °C	
	Cvjetača (glave)	600 g	25 min	200 °C	
Kruh i kolači					
 Pečenje kolača i kruha	Muffini	9 komada	18 min	160 °C	50 g sirovog tijesta / muffina
	Kolač	Promjer 24 cm	55 min	150 °C	800 g sirovog tijesta
	Kolačići	5 komada	7 min	180 °C	50 g tijesta / kolačića
Tost					
 Tost	Meki kruh	4 kriške	4 min i 45 s	230 °C	Razina zapečenosti 4
	Kruh za pecivo	2 komada	3-4 min	230 °C	Razina zapečenosti 2
Dehidracija					
 Dehidracija	Kriške jabuka	1 komad	4 h	70 °C	Narežite na tanke kriške (80 g za svaki sirovi komad). Okrenite košarice na polovici pripreme hrane.

*Okrenite hranu hvataljkama na polovici pripreme hrane.

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

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

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 80 °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.
- Zalagajčiće 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 zalagajčiće.
- 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.

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 uklanjavanje preostale prljavštine možete uporabiti sredstvo za odmašćivanje.
Upozorenje: dodaci za pripremu hrane, osim posude za mrvice, mogu 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

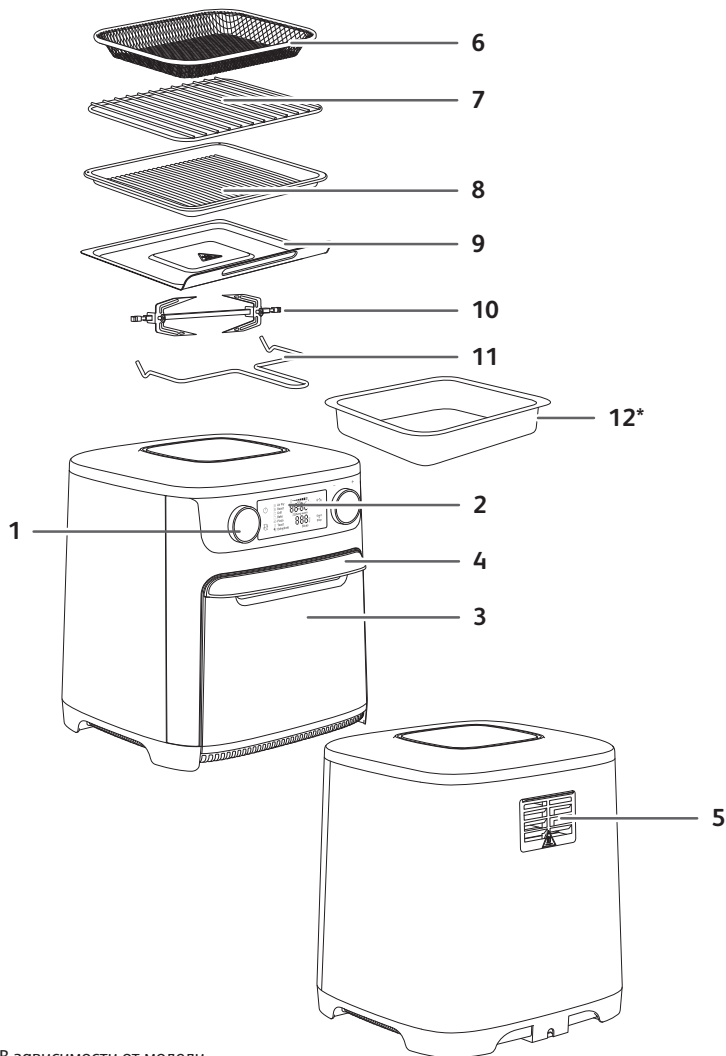
1. Iskopčajte uređaj i ostavite ga da se ohladi.
2. Provjerite jesu li svi dijelovi čisti i suhi.

JAMSTVO I SERVIS

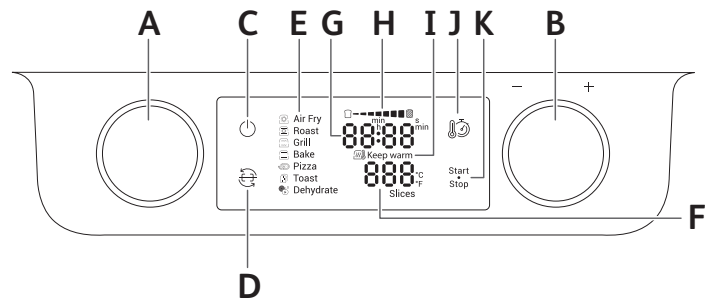
Ako je uređaj potrebno servisirati, ako su vam potrebne informacije ili imate problem, posjetite web-stranicu robne marke ili se obratite korisničkoj podršci robne marke u svojoj državi. Broj telefona možete pronaći u letku za globalno jamstvo. Ako u vašoj državi nema korisničke podrške, obratite se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



* В зависимости от модели



ОПИСАНИЕ

1. Панель управления
 - A. Вращающаяся ручка для установки программ приготовления
 - B. Вращающаяся ручка для выбора температуры или времени приготовления
2. Цифровой дисплей
 - C. Кнопка включения/выключения
 - D. Кнопка режима приготовления на вертеле
 - 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»)
 - J. Кнопка для регулировки температуры/времени
 - K. Кнопка включения/выключения
3. Дверца
4. Ручка дверцы
5. Вентиляционные отверстия
6. Корзина аэрогриля
7. Решетка
8. Противень для запекания
9. Поддон для крошек
10. Комплект для приготовления на вертеле (1 вертел, 2 вилки)
11. Аксессуар для извлечения
12. Глубокий противень*

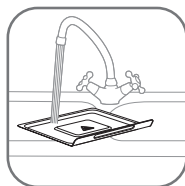
АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ

- | | |
|--------------|----------|
| 1. Аэрогриль | 5. Пицца |
| 2. Запекание | 6. Тосты |
| 3. Гриль | 7. Сушка |
| 4. Выпекание | |

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. Тщательно очистите аксессуары в горячей воде с помощью небольшого количества моющего средства и губки без абразивного покрытия.
Предупреждение. Все аксессуары для приготовления, кроме поддона для крошек, можно 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.

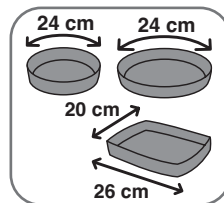
- Подключите шнур питания к электрической розетке.
- Нажмите кнопку включения/выключения.
- Чтобы установить ВАКЕ режим приготовления, поверните вращающуюся ручку
- Поверните ручку для регулировки температуры/времени и установите значение 220°C.
- Нажмите кнопку , чтобы выбрать время.
- Поверните ручку для регулировки температуры/времени и установите значение 45 мин.
- Нажмите ^{Start}stop, чтобы запустить прибор.

ВАЖНО! Может появиться дым — это совершенно нормально. Он быстро исчезнет после использования.

- Прибор можно остановить до окончания времени приготовления, нажав кнопку ^{Start}stop.
- 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 24 см.

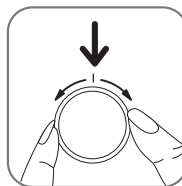
Диаметр прямоугольного блюда не должен превышать 26 см.

2. Время приготовления:

Это время может варьироваться от 1 минуты до 12 часов.

В целях безопасности запрещается использовать режим гриля более 1 часа.

3. Регулировка вращающейся ручки (переключателя)



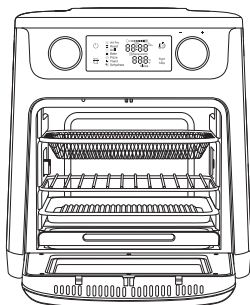
- С помощью ручки можно выбрать автоматические программы приготовления, способы приготовления или настройки (температуру, таймер или уровень прожарки для тостов).
- Ручку можно поворачивать в обоих направлениях. Чтобы увеличить температуру или время приготовления, вращайте ее по часовой стрелке, а чтобы 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 решетки печи можно посмотреть на схемах ниже.



<p>Верхнее положение для аэрогриля и гриля (режимы «АЭРОГРИЛЬ» и «ГРИЛЬ»)</p>	
<p>Среднее положение для приготовления пиццы, тостов и бейглов, а также для сушки (режимы «ПИЦЦА», «ТОСТЫ» и «СУШКА»)</p>	
<p>Нижнее положение для приготовления и выпекания (режимы «ЗАПЕКАНИЕ», «ВЫПЕКАНИЕ» и «РАЗОГРЕВ»).</p> <p>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.</p>	
<p>Среднее и нижнее положение для глубокого противня*</p> <p>* В зависимости от модели</p>	

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 ; Глубокий противень	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 ягненок и свинины.	Решетка + Противень для запекания ; Глубокий противень	Нижнее	200°C 45 min
GRILL (ГРИЛЬ)	Приготовление на гриле мяса и рыбы, а также запеканки с румяной корочкой.	Решетка ; Глубокий противень	Вверху	220°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 ; Глубокий противень	Нижнее	180°C 20 min
PIZZA (ПИЦЦА)	Приготовление замороженной или домашней пиццы.	Решетка	Среднее	220°C 6 min
TOAST (ТОСТЫ)	Поджаривание ломтиков хлеба, лепешек, сэндвичей или бекона до нужной степени.	Решетка	Среднее	220°C Степень прожарки 2 4 min 10 ломтика 2
DEHYDRATE (СУШКА)	Высушивание мяса, фруктов и овощей.	Корзина аэрогриля	Среднее *В зависимости от модели: вторая корзина в верхней части	70°C 4h
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 175°C 15 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.

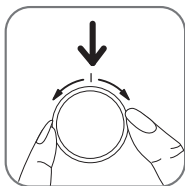
1. Подключите шнур питания к электрической розетке.
2. Нажмите кнопку включения/выключения.
3. Поместите продукты в корзину аэрогриля, на решетку, противень для выпечки или в глубокий противень (в зависимости от модели).



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.

4. Установите корзину аэрогриля, решетку, противень для выпечки или глубокий противень (в зависимости от модели) обратно в прибор.
5. Перед началом приготовления вы можете выбрать автоматически режим или ручные настройки.

Использование автоматических режимов приготовления

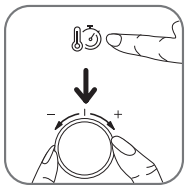
В приборе предусмотрены заданные программы приготовления, определяющие температуру и время.




- 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.

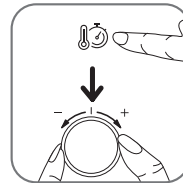
ручные настройки


- Регулировка температуры



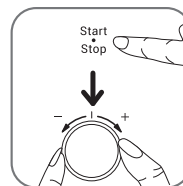
Нажмите кнопку . Установите температуру, повернув переключатель до нужного значения от 60°C до 230°C.


- 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 .

6. Излишки масла собираются в поддон.
7. Некоторые продукты необходимо перемешать по истечении половины времени приготовления (см. раздел «Таблица приготовления блюд»). Чтобы перемешать или перевернуть еду с помощью кухонных щипцов, вытащите корзину аэрогриля или решетку, используя прихватку или кухонную рукавицу. Затем снова установите корзину аэрогриля или решетку в прибор. Приготовление продолжится автоматически.
8. Когда прозвучал звуковой сигнал таймера, установленное время приготовления закончено. Извлеките корзину или решетку из прибора и установите их на жаропрочную поверхность.
9. 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.
10. Когда блюдо будет готово, извлеките корзину или решетку. Как только блюдо будет готово, извлеките корзину или решетку 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, аккуратнее.
11. Когда порция продуктов приготовлена, прибор сразу же готов к приготовлению следующей порции.


ТОСТЫ

- Поверните ручку управления функциями (A), чтобы перейти в режим приготовления тостов.
- Этот режим предварительно установлен на уровень прожарки 2 (4:10 мин, 2 ломтика).
- Поверните регулятор (B), чтобы уменьшить или увеличить степень поджаривания.
- Чтобы выбрать количество ломтиков, нажмите .
- Поверните регулятор (B), чтобы уменьшить или увеличить количество ломтиков.
- Чтобы запустить процесс приготовления, нажмите .

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ВЕРТЕЛЕ

Используйте эту функцию для равномерной прожарки мяса и птицы.

ВНИМАНИЕ! При использовании вертела соблюдайте осторожность. Вилки и вертел острые. Существует опасность получения травмы.

- Открутите вилки от вертела.
- Перед тем как нанизывать мясо или птицу на вертел, обвяжите их шпагатом.
- Насадите мясо на вертел, затем закрепите его с помощью двух вилок (острием внутрь и как можно глубже, обеспечивая надежную фиксацию). Расположите мясо посередине вертела. Зафиксируйте вилки с помощью винтов.
- Поместите мясо на вертеле в печь, вставив концы вертела в соответствующие отверстия. Убедитесь, что он надежно закреплен.
- Поместите поддон для крошек, входящий в комплект поставки прибора, под вертел для сбора сока, который может выделиться в процессе приготовления.
- Закройте дверцу печи.
- Нажмите на кнопку режима приготовления на вертеле , чтобы запустить программу.
- Когда мясо будет готово, приготовление прекратится автоматически. Чтобы снять вертел, воспользуйтесь прилагаемым аксессуаром для извлечения.

Внимание! Открывая дверцу печи, будьте осторожны: часть пара скапливается внутри. По окончании приготовления все очень горячее, аккуратнее.









- Кроме того, функцию приготовления на вертеле можно завершить в любой момент, нажав кнопку режима приготовления на вертеле .

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	Рецепты	Максимальное количество	Прибл. время	Температура	Дополнительная информация	
Картофель и картофель фри						
 Аэрогриль	Замороженный картофель фри*	300 – 600g	25 мин	180 °C	В зависимости от модели: в середине цикла приготовления поверните корзины.	
	Домашний картофель фри*	300 – 600g	35 мин	180 °C		
	Замороженные картофельные дольки	500 g	30 мин	180 °C		
Мясо и птица						
 Запекание	Курица (целиком) на вертеле	До 1,4 кг	50 мин	200 °C	Переверните по истечении половины времени приготовления	
	Запеченная курица	До 2 кг	60 мин	200 °C		
	Куриное филе	4 шт.	22 мин	180°C		140 г / шт
	Куриные ножки	8 шт.	20 мин	200°C		
	Колбаски	8 шт.	25 мин	200°C		125 г / колбаска

Режим приготовления	Рецепты	Максимальное количество	Прибл. время	Температура	Дополнительная информация
Рыба					
 Запекание	Филе семги	6 шт.	10 мин	200 °C	150 г / шт
	Креветки	10 шт.	8 мин	140°C	36,5 г / шт
Закуски					
 Аэрогриль	Замороженные куриные наггетсы*	16 шт.	16 мин	200°C	30 г / шт
	Замороженные куриные крылышки	600 g	16 мин	200°C	
	Замороженные сырные палочки	450 g	13 мин	200°C	
	Немы	12 шт.	10 мин	200°C	50 г / шт
Пицца					
 Пицца	Замороженная мини-пицца/ пицца	400 g	8 мин	200°C	
	Пицца	Диаметр 24 см	10 мин	200 °C	
Овощи					
 Гриль	Цукини	400 g	12 мин	200 °C	
	Цветная капуста (соцветия)	600 g	25 мин	200 °C	
Выпечка					
 Выпечка	Маффины	9 шт.	18 мин	160 °C	50 г сырого теста / маффин
	Торт	Диаметр 24 см	55 мин	150 °C	800 г сырого теста
	Печенье	5 шт.	7 мин	180 °C	50 г теста / печенье
Тосты					
 Тосты	Мягкий хлеб	4 ломтика	4 мин 45 с	230°C	Уровень поджаривания 4
	Бейглы	2 шт.	3-4 мин	230°C	Уровень поджаривания 2
Сушка					
 Сушка	Яблочные ломтики	1 шт.	4 ч	70°C	Нарежьте тонкими ломтиками по 80 г (до приготовления). Поверните корзины в середине цикла приготовления.

* По истечение половины времени приготовления переверните продукты с помощью кухонных щипцов. **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 80°C.
- По истечении 10 минут он автоматически выключится. Прибор издает 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:

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

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.
Предупреждение. Все аксессуары для приготовления, кроме поддона для крошек, можно 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

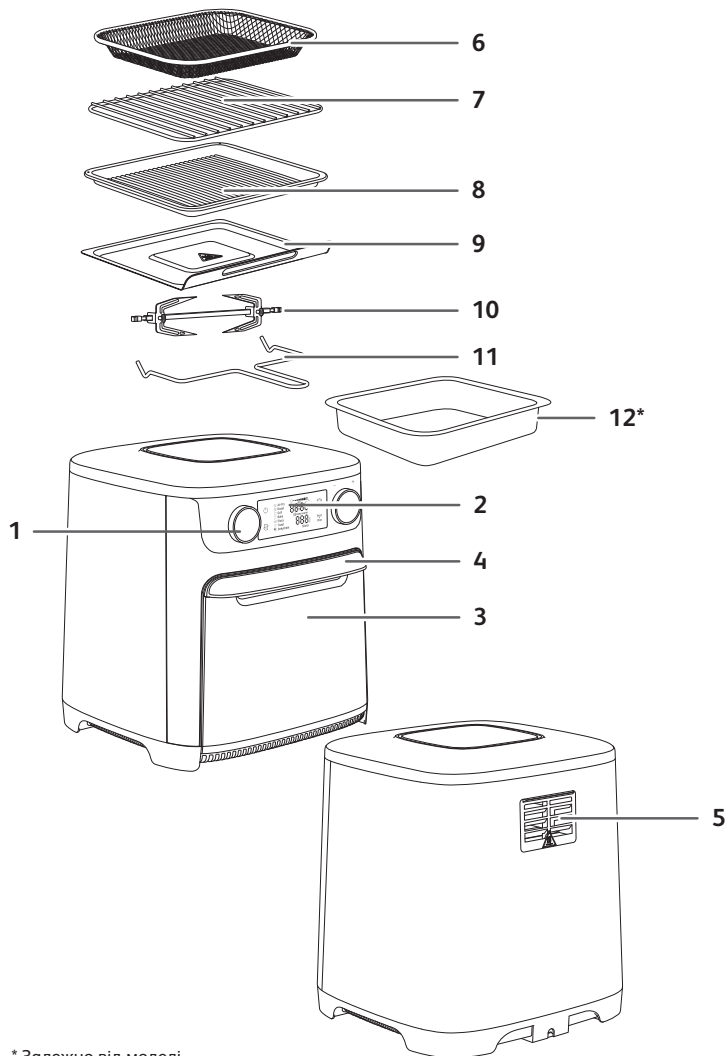
1. Отключите прибор от электросети и дайте ему остыть.
2. Убедитесь, что все части прибора очищены и высушены.

ГАРАНТИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

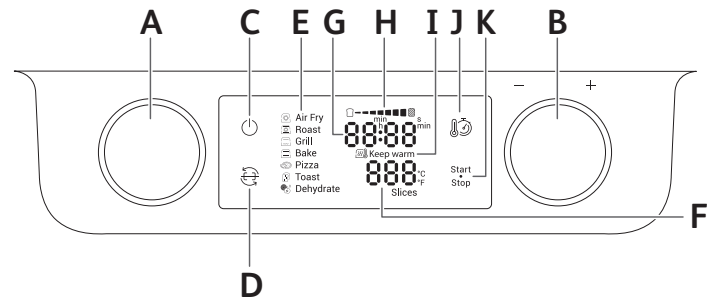
Если вам требуется обслуживание или информация или если у вас возникли проблемы, посетите веб-сайт бренда или обратитесь в его центр поддержки потребителей в вашей стране. Номер телефона указан на международном гарантийном талоне. Если в вашей стране нет центра поддержки потребителей, обратитесь к местному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

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОВ

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.



* Залежно від моделі



ОПИС

1. Панель керування
 - A. Поворотний перемикач вибору меню приготування
 - B. Поворотний перемикач вибору температури чи часу приготування
2. Цифровий дисплей
3. Кнопка ввімкнення / вимкнення
4. Кнопка гриля
5. Режими приготування
6. Температурний дисплей
7. Час приготування
8. Вибір рівня просмажування тостів і бейглів
9. Автоматичне збереження тепла (тільки в режимі ФРИТЮР)
10. Кнопка температури/часу
11. Кнопка пуску/зупинки
12. Дверцята
13. Ручка дверцят
14. Вентиляційні отвори
15. Кошик для фритюру
16. Решітка
17. Деко для випікання
18. Лоток для крихт
19. Набір для гриля (1 рожен, 2 вилки)
20. Решітка для їжі
21. Глибокий піддон*

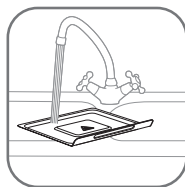
АВТОМАТИЧНІ РЕЖИМИ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ

1. Фритюр
2. Запікання
3. Програма гриля
4. Випікання
5. Піца
6. Тости
7. Дегідратація

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1. 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.
2. 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 настіну шафу. Навколо пристрою має бути принаймні 15 см вільного простору для належної циркуляції повітря.



3. Ретельно помийте аксесуари гарячою водою з мийним засобом, використовуючи неабразивну губку.
Попередження. Аксесуари для приготування їжі, за винятком піддона для крихт, можна мити в посудомийній машині.
4. Ретельно висушіть усі деталі, перш ніж ставити їх назад у духовку.
ВАЖЛИВО: Помістіть піддон для крихт під нижніми нагрівальними елементами.
5. 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.

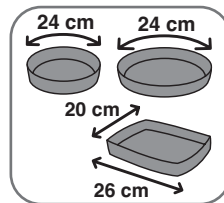
- Під'єднайте шнур живлення до розетки.
- Натисніть кнопку ввімкнення / вимкнення.
- Повертайте перемикач  у положення BAKE.
- Поверніть перемикач температури/часу в положення 220 °C.
- Натисніть кнопку , щоб вибрати час.
- Поверніть перемикач температури/часу в положення 45 хвилин.
- Натисніть S_{top} , 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 S_{top} .
- 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 24 см.

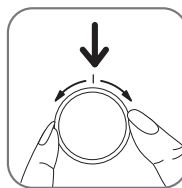
Ширина прямокутного посуду не має перевищувати 26 см.

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)



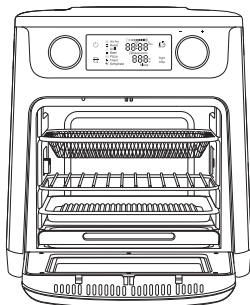
- Перемикач пришвидшить вибір автоматичних меню, способів приготування й налаштувань (температура, таймер, рівень підсмажування для режиму тостів).
- Перемикач можна повертати в обох напрямках. Повертайте його за годинниковою стрілкою, щоб збільшувати температуру чи час приготування, або проти годинникової 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.



<p>Розташування зверху для фритюру й гриля (Режими ФРИТЮР і ГРИЛЬ)</p>	
<p>Розташування посередині для піци, тостів, бейглів і дегідратації (Режими ПИЦА, ТОСТИ й ДЕГІДРАТАЦІЯ)</p>	
<p>Розташування внизу для звичайного приготування й випікання (Режими ЗАПІКАННЯ, ВИПІКАННЯ й РОЗІГРІВАННЯ).</p> <p>Примітка. Для приготування курки й інших продуктів великого розміру решітку слід розмішувати внизу. Для приготування продуктів малого розміру решітку чи кошик слід розмішувати посередині.</p>	
<p>Середнє або нижнє положення для глибокого піддона*</p> <p>* Залежно від моделі</p>	

РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ

Режим	Призначення	Рекомендовані аксесуари	Розташування аксесуарів	Попередні налаштування
AIR FRY (ФРИТЮР)	Смажте у фритюрі страви на шкварт картоплі фри, скибок картоплі, курячих нагетсів, курячих крилець із малою кількістю олії або без неї.	Кошик для фритюру ; Глибокий піддон	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 ; Глибокий піддон	внизу	200°C 45 min
GRILL (ГРИЛЬ)	Приготування на грилі м'яса й риби та підрум'янювання запіканок.	Решітка ; Глибокий піддон	Зверху	220°C 10 min
BAKE (ВИПІКАННЯ)	Випікайте солодкі або солоні пироги, кіші, торти, кекси, тістечка й суфле як у звичайній духовці.	Посуд на решітці ; Глибокий піддон	внизу	180°C 20 min
PIZZA (ПИЦЦА)	Готуйте заморожену й домашню піцу.	Решітка	посередині	220°C 6 min
TOAST (ТОСТИ)	Готуйте шматочки хліба, крамлети, сандвічів й бекон до потрібного рівня просмажування.	Решітка	посередині	220°C Рівень підсмажування 2 4 min 10 скибочки 2
DEHYDRATE (ДЕГІДРАТАЦІЯ)	Дегідруйте м'ясо, фрукти й навіть овочі.	Кошик для фритюру	посередині * Залежно від моделі : другий кошик зверху	70°C 4h
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 175°C 15 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.

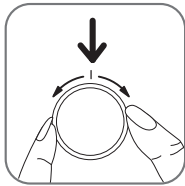
1. Під'єднайте шнур живлення до розетки.
2. Натисніть кнопку ввімкнення / вимкнення.
3. Помістіть продукти в повітряний фритюр, на решітку, деко для випікання чи в глибокий піддон (залежно від моделі).

Примітка. Ніколи не перевищуйте максимальну кількість, указану в таблиці (див. розділ «Рекомендації з приготування»), оскільки це може вплинути на якість результату.

4. Установіть кошик для повітряного фритюру, решітку, деко для випікання чи глибокий піддон (залежно від моделі) назад у прилад.
5. Для початку приготування їжі можна обрати автоматичний режим або ручні налаштування.

Використання автоматичних режимів приготування

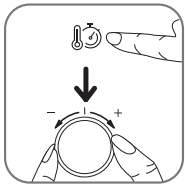
Прилад має попередньо запрограмовані меню, які визначають температуру й час.



- 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 перемикання в режим вибору ЧАСУ. Далі повертайте перемикач для збільшення чи зменшення часу приготування.
- Запустіть процес приготування, натиснувши кнопку . Розпочнеться процес приготування. Температура й час приготування, що залишився, буде змінюватися на екрані.

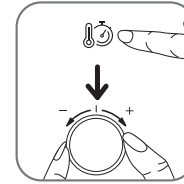
ручних налаштувань

- Контроль температури



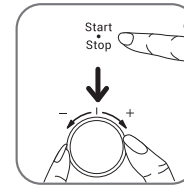
Натисніть кнопку . Установіть температуру, повернувши перемикач у потрібне положення в діапазоні від 60 °C до 230 °C.

- 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



Щойно 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 .

6. Залишок олії чи жиру з їжі накопичується у піддоні.
7. Для деяких страв під час приготування необхідне струшування (див. розділ «Рекомендації з приготування»). Щоб струсити їжу, витягніть кошик для повітряного фритюру або решітку, використовуючи кухонну рукавичку або прихватку, і перевірте продукти кулінарними щипцями. Потім установіть кошик для повітряного фритюру або решітку назад у прилад. Прилад перезапуститься автоматично.
8. Коли відтворюється звуковий сигнал таймера, це означає, що час приготування завершився. Вийміть кошик чи решітку з приладу й поставте її на жаротривку поверхню.
9. Перевірте готовність страви.
Якщо страву ще не готова, просто вставте кошик чи решітку назад у прилад і встановіть на таймері кілька додаткових хвилин.
10. Коли страву 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 аксесуарів та їжа будуть дуже гарячими.
11. Коли партію їжі приготовано, прилад одразу готовий до приготування наступної партії.


ТОСТИ

- Поверніть перемикач режиму приготування (A), щоб увійти в режим тостів.
- Режим ТОСТИ попередньо налаштований на рівень підсмажування 2 (4:10 хв, 2 шматочки).
- За допомогою перемикача (B) збільште або зменште рівень підсмажування.
- Натисніть , щоб вибрати кількість шматочків.
- За допомогою перемикача (B) збільште або зменште кількість шматочків.
- Натисніть кнопку один раз, щоб почати приготування.


ГРИЛЬ

Використовуйте цю функцію для рівномірного прожарювання м'яса й птиці.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Будьте обережні під час використання рожня. Вилки й рожен гострі. Існує ризик травмування.

- Скрутіть вилки з рожня.
- Перед тим як насадити м'ясо або птицю на вертел, обмотайте його ниткою.
- Насадіть м'ясо на рожен, а потім закріпіть його двома вилками (наконечником завжди всередину і якомога глибше, щоб м'ясо для смаження було надійно зафіксовано). Слідкуйте за тим, щоб м'ясо було розташоване посередині рожня. Зафіксуйте вилки на місці за допомогою гвинтів.
- Поставте насаджене на рожен м'ясо в духовку, уставивши рожен у відповідні отвори духовки. Переконайтеся, що рожен надійно вставлено у відповідний отвір.
- Установіть під рожем піддон для крихт, щоб зібрати будь-який м'ясний сік під час приготування.
- Закрийте дверцята духовки.
- Натисніть кнопку функції гриля , щоб розпочати приготування.
- Коли м'ясо буде готове, процес приготування автоматично припиниться. Щоб зняти рожен, скористайтеся решіткою для їжі, що входить у комплект.

Попередження! Відкриваючи дверцята духовки, стежіться гарячої пари. Після приготування аксесуари та їжа будуть дуже гарячими.








- Крім того, приготування на грилі можна завершити в будь-який момент під час приготування, натиснувши кнопку функції гриля .

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	Рецепти	Максимальна кількість	Приблизний час	Температура	Додаткова інформація	
Картопля фрі						
	Заморожена картопля фрі*	300 – 600 g	25 хв	180 °C	Залежно від моделі: На середині процесу приготування поверніть кошики.	
	Домашня картопля фрі*	300 – 600 g	35 хв	180 °C		
	Частинки замороженої картоплі*	500 g	30 хв	180 °C		
М'ясо й птиця						
	Курка (ціла) на грилі	До 1,4 кг	50 хв	200 °C	Перевіряйте на середині приготування	
	Смажена курка	До 2 кг	60 хв	200 °C		
	Курячі філе	4 шматочки	22 хв	180°C		140 г/шматок
	Курячі гомілки	8 шматочків	20 хв	200°C		
	Ковбаса	8 шматочків	25 хв	200°C	125 г/ковбаску	

Режим приготування	Рецепти	Максимальна кількість	Приблизний час	Температура	Додаткова інформація
Риба					
	Філе лосося	6 шматочків	10 хв	200 °C	150 г/шматок
	Креветки	10 шматочків	8 хв	140°C	36,5 г/шматок
Закуски					
	Заморожені курячі нагетси*	16 шматочків	16 хв	200°C	30 г/шматок
	Заморожені курячі крильця	600 g	16 хв	200°C	
	Заморожені сирні палички	450 g	13 хв	200°C	
	Рулетки	12 шматочків	10 хв	200°C	50 г/шматок
Піца					
	Заморожена мініпіца / піца	400 g	8 хв	200°C	
	Свіжоприготована піца	Діаметр 24 см	10 хв	200 °C	
Овочі					
	Кабачок-цукіні	400 g	12 хв	200 °C	
	Цвітна капуста (головки)	600 g	25 хв	200 °C	
Випікання					
	Мафіни	9 шматочків	18 хв	160 °C	50 г сирого тіста/мафін
	Пиріг	Діаметр 24 см	55 хв	150 °C	800 г сирого тіста
	Печиво	5 шматочків	7 хв	180 °C	50 г тіста/печиво
Тости					
	М'який хліб	4 скибки	4 хв 45 с	230°C	Рівень підсмажування 4
	Хліб для бейглів	2 шматочки	3-4 хв	230°C	Рівень підсмажування 2
Дегідратація					
	Скибочки яблук	1 шматочок	4 годин	70°C	Нарізати тонкими скибочками (по 80 г кожне). Повернути кошик на середині процесу приготування.

* Переверніть їжу щипцями на середині процесу приготування.

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

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

ЗБЕРЕЖЕННЯ ТЕПЛА (ТІЛЬКИ В РЕЖИМІ «ФРИТЮР»)

- Коли приготування в режимі ФРИТЮР завершиться, режим «Збереження тепла» вимкнеться автоматично. WARM (Тепло) відобразиться на дисплеї.
- Для режиму збереження тепла попередньо встановлено значення 10 хвилин і 80 °С.
- 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 фри – 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 °С. 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 перемішайте, доки вони не покритяться олією.
4. Вийміть чипси із чаші руками або кухонним приладдям, щоб залишки олії залишилися в чаші. Помістіть чипси в кошик для фритюру.
Примітка: не опускайте контейнер із чипсами в олію 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.

Не використовуйте для чищення засоби для очищування 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 для приготування їжі, за винятком піддона для крихт, можна мити в посудомийній машині.
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

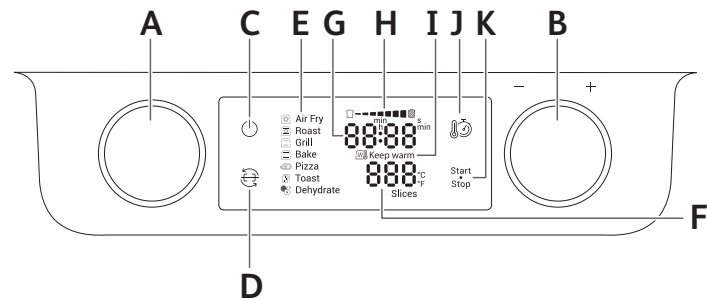
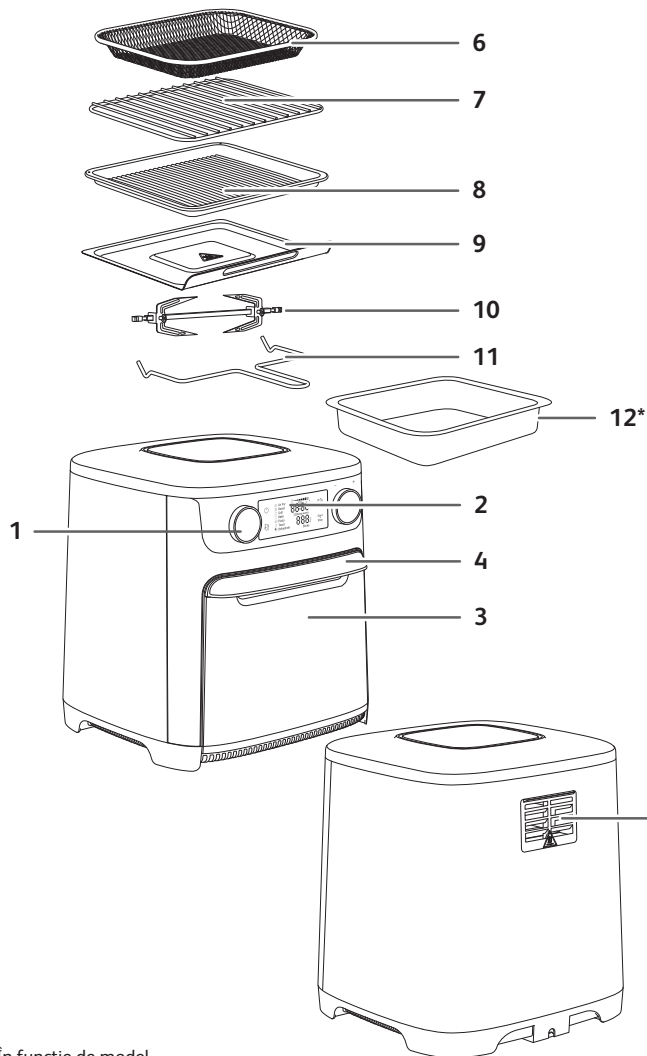
1. Від'єднайте прилад від джерела живлення і дайте йому охолонути.
2. Переконайтеся, що всі частини приладу чисті та сухі.

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

- Panou de comandă
 - Buton rotativ pentru programe de gătit
 - Buton rotativ pentru selectarea duratei sau temperaturii de gătit
 - Ușă din sticlă
 - Ușă
 - Fante de ventilare
 - Coș Air fry (Gătire cu aer cald)
 - Grătar
 - Tavă de copt
 - Tavă pentru firimituri
 - Set rotisare (1 țepușă, 2 furculițe)
 - Grătar pentru servit
 - Vas adânc*
- Afișaj digital
 - Buton de pornire/oprire
 - Buton rotisare
 - Moduri de gătire
 - Afișaj temperatură
 - Durată de gătit
 - Buton de control rumenire pâine sau chiflă
 - Menținere la cald automată (numai modul AIR FRY (GĂTIRE CU AER CALD))
 - Buton pentru temperatură/durată
 - Buton Start/Stop

MODURI AUTOMATE DE GĂTIRE

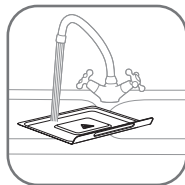
- Air Fry (Gătire cu aer cald)
- Pizza
- Roast (Rotisare)
- Pizza (Prăjire pâine)
- Program Grill (Grătar)
- Dehydrate (Deshidratare)
- Bake (Coacere)

*În funcție de model

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. Curățați bine accesoriile cu apă caldă, puțin detergent de vase lichid și un burete neabraziv.
Avertisment: Accesoriile de gătit pot fi spălate în mașina de spălat vase, cu excepția tăvii pentru frimituri.
4. Uscați bine toate piesele înainte de a le introduce din nou în cuptor.
IMPORTANT : Așezați tava pentru frimituri 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.

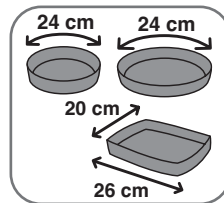
- Conectați cablul de alimentare la o priză electrică.
- Apăsăți butonul de pornire/oprire.
- Rotiți butonul de programe pentru a ajunge la modul de gătire dorit.
- Rotiți butonul de temperatură/durață la 220 °C.
- Apăsăți tasta pentru a selecta durată.
- Rotiți butonul de temperatură/durață la 45 minute.
- 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 24 cm.

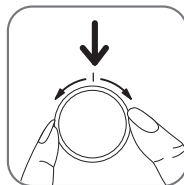
Pentru un vas dreptunghiular, nu trebuie să depășească 26 cm.

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).

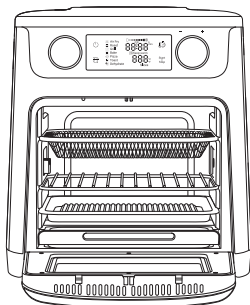
- Butonul poate fi utilizat în ambele direcții de rotire. Rotiți în sens orar pentru a mări temperatura sau durata de gătire; rotiți în sens antiorar pentru a reduce temperatura sau durata de gătire.

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.



<p>Poziția superioară pentru gătire cu aer cald și pe grătar (modurile AIR FRY (GĂTIRE CU AER CALD) și GRILL (GRĂTAR))</p>	
<p>Poziția de mijloc pentru pizza, pâine prăjită, chifle și deshidratate (modurile PIZZA, TOAST (PRĂJIRE PÂINE) și DEHYDRATE (DESHIDRATARE))</p>	
<p>Poziția inferioară pentru gătire și coacere (modurile ROAST (ROTISARE), BAKE (COACERE) și REHEAT (REÎNCĂLZIRE)).</p> <p>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.</p>	
<p>Poziție inferioară sau de mijloc pentru vasul adânc*</p> <p>*În funcție de model</p>	

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, crișoare de pui cu puțin ulei sau deloc.	Coș Air fry ; Vas adânc	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 ; Vas adânc	inferioară	200°C 45 min
GRILL (GRĂTAR)	Frigeți carne, pește și rumeniți partea de deasupra a semipreparatelor.	Grătar ; Vas adânc	Superioară	220°C 10 min
BAKE (COACERE)	Gătiți ca la un cuptor convențional pentru coacerea tradițională a plăcintelor dulci sau sărate, quiche, prăjituri, brișe, produse de patiserie, soufflé.	Vas pe grătar ; Vas adânc	inferioară	180°C 20 min
PIZZA	Gătiți pizza congelată sau preparată în casă.	Grătar	Mijloc	220°C 6 min
TOAST (PRĂJIRE PÂINE)	Prăjiți felii de pâine, pâinici aerate, sandvișuri și șuncă până la nivelul dorit de rumenire.	Grătar	Mijloc	220°C Nivel de rumenire 2 4 min 10 felii 2
DEHYDRATE (DESHIDRATARE)	Deshidratați carne, fructe și chiar legume.	Coș Air fry	Mijloc *În funcție de model: al doilea coș în Superioară	70°C 4h
BAGEL (CHIFLĂ) TOAST	Prăjiți jumătăți de chiflă atunci când sunt așezate cu partea tăiată în sus pe grătarul de sârmă.	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 175°C 15 min

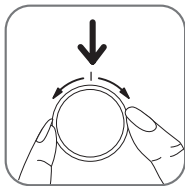
UTILIZAREA UNUI SINGUR COȘ AL APARATULUI



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. Apăsați butonul de pornire/oprire.
3. Puneți alimentele în coșul de gătire cu aer cald, pe grătar, în tava de copt sau în vasul adânc (în funcție de model).
Notă: Nu depășiți cantitatea maximă indicată în tabel (consultați secțiunea „Ghid de gătire”), deoarece acest lucru poate afecta calitatea rezultatului final.
4. Puneți coșul de gătire cu aer cald, grătarul, tava de copt sau vasul adânc (în funcție de model) înapoi în aparat.
5. Pentru a începe gătitul, puteți selecta dintre un mod de gătire automat sau setările manuale.

Utilizarea modurilor automate de gătire

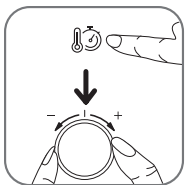
Aparatul dispune de programe presetate care determină temperatura și durata.




- Rotiți butonul de programe 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 pentru a mări sau micșora valoarea temperaturii. Pentru a regla durata de gătire, apăsați butonul  pentru a comuta la modul de selectare a DURATEI. Apoi, rotiți butonul de selectare pentru a mări sau reduce durata de gătire.
- Lansați procesul de gătire apăsând butonul Start . Începe gătitul. Temperatura și timpul de gătire rămas vor apărea intermitent pe afișajul ecranului.

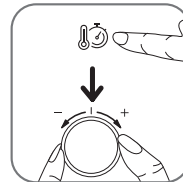
Setările manuale


- Controlul temperaturii



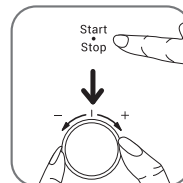
Apăsați tasta . Setati temperatura rotind selectorul la temperatura dorită, între 60 °C și 230 °C.


- Controlul duratei de gătire



Apăsați tasta . 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 . 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 Dehidrate (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.

- Opriți gătitul
Aparatul poate fi oprit înainte de sfârșitul duratei de gătire. Pentru a face acest lucru, apăsați tasta .
- 6. Excesul de ulei din alimente este colectat în tava de picături.
- 7. Unele mâncăruri trebuie amestecate puțin la jumătatea procesului de gătire (consultați secțiunea „Ghid de gătire”). Pentru a amesteca alimentele, trageți coșul de gătire cu aer cald sau grătarul cu o mânășă de cuptor și întoarceți alimentele cu un clește de gătit. Apoi puneți coșul pentru gătire cu aer cald sau grătarul înapoi în aparat. Aparatul repornește automat.
- 8. Când auziți un semnal sonor de la cronometrul, înseamnă că timpul de gătire setat s-a încheiat. Scoateți coșul sau grătarul din aparat și așezați-l pe o suprafață termorezistentă.
- 9. 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.
- 10. Când alimentele sunt gătite, scoateți coșul sau grătarul. Când alimentele sunt gătite, 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.
- 11. Când un set de alimente este gata, aparatul este imediat gata pentru gătitul unui alt set de alimente.



TOAST (PRĂJIRE PÂINE)

- Rotiți butonul de funcții (A) pentru a accesa modul TOAST (PRĂJIRE PÂINE).
- Modul TOAST (PRĂJIRE PÂINE) este presetat la nivelul de rumenire 2 (4:10 min, 2 felii).
- Rotiți butonul de selectare (B) pentru a crește sau reduce nivelul de rumenire.
- Apăsați  pentru a selecta numărul de felii.
- Rotiți butonul de selectare (B) pentru a crește sau reduce numărul de felii.
- Apăsați o dată butonul  pentru a lansa prepararea.

ROTISARE



Utilizați această funcție pentru prăjirea uniformă a cărnii roșii și de pasăre.








ATENȚIE: Aveți grijă când utilizați rotisorul. Furculițele și țepușa sunt ascuțite. Există riscul de rănire.

- Deșurubați furculițele de pe țepușă.
 - Puneți atâ în jurul cărnii roșii sau de pasăre înainte de a o găti.
 - Introduceți țepușa în carne, apoi fixați alimentele cu ajutorul celor două furculițe (cu vârful întotdeauna spre interior și cât mai mult posibil introdus, astfel încât alimentele care urmează să fie rotisate să fie bine fixate). Asigurați-vă că ați pus carnea în mijlocul țepușei. Utilizați șuruburile pentru a bloca furculițele în poziție.
 - Puneți carnea de frigărui în cuptor introducând țepușa în găurile rotisorului cuptorului. Asigurați-vă că țepușă este așezată ferm în fanta corespunzătoare.
 - Așezați tava pentru firimituri furnizată sub rotisor pentru a colecta orice sucuri în timpul gătitului.
 - Închideți ușa cuptorului.
 - Apăsăți butonul de rotisare  pentru a începe gătitul.
 - Când carnea este gata, gătitul se va opri automat. Pentru a scoate rotisorul, utilizați grătarul pentru servit furnizat.
- Atenție:** Aveți grijă la abur atunci când deschideți ușa cuptorului. După ce ați gătit, accesoriile și alimentele sunt foarte fierbinți.
- Puteți, de asemenea, să încheiați funcția de rotisare în orice moment în timpul gătirii, apăsând butonul de rotisare .

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	Rețete	Cantitate maximă	Timp aproximativ	Temperatură	Informații suplimentare	
Cartofi și cartofi prăjiți						
 Air Fry (Gătire cu aer cald)	Cartofi congelați pentru prăjit*	300 – 600 g	25 min	180 °C	În funcție de model: La mijlocul duratei de gătire, rotiți poziția coșurilor.	
	Cartofi prăjiți pregătiți în casă*	300 – 600 g	35 min	180 °C		
	Cartofi wedges congelați*	500 g	30 min	180 °C		
Carne și pui						
 Roast (Rotisare)	Pui (întreg) cu rotisor	Până la 1,4 kg	50 min	200 °C	Întoarceți la jumătatea intervalului	
	Pui rotisat	Până la 2 kg	60 min	200 °C		
	Fileuri de pui	4 bucăți	22 min	180°C		140 g/bucată
	Copane de pui	8 bucăți	20 min	200°C		
	Cârnați	8 bucăți	25 min	200°C		125 g/cârnat

Mod de gătire	Rețete	Cantitate maximă	Timp aproximativ	Temperatură	Informații suplimentare
Pește					
 Roast (Rotisare)	File de somon	6 bucăți	10 min	200 °C	150 g/bucată
	Creveți	10 bucăți	8 min	140°C	36,5 g/bucată
Gustări					
 Air Fry (Gătire cu aer cald)	Nuggets de pui congelați*	16 bucăți	16 min	200°C	30 g/bucată
	Aripioare de pui congelate	600 g	16 min	200°C	
	Batoane de brânză congelate	450 g	13 min	200°C	
	Nem	12 bucăți	10 min	200°C	50 g/bucată
Pizza					
 Pizza	Pizza/mini-pizza congelată	400 g	8 min	200°C	
	Pizza proaspătă	Diametru de 24 cm	10 min	200 °C	
Legume					
 Grill	Dovlecel	400 g	12 min	200 °C	
	Conopidă (buchețele)	600 g	25 min	200 °C	
Coacere					
 Bake (Coacere)	Brioșe	9 bucăți	18 min	160 °C	50 g compoziție/brioșă
	Prăjitură	Diametru de 24 cm	55 min	150 °C	800 g aluat crud
	Fursecuri	5 bucăți	7 min	180 °C	50 g compoziție/fursec
Prăjire pâine					
 Toast (Prăjire pâine)	Pâine moale	4 felii	4 min 45 s	230°C	Nivel de rumenire 4
	Chiflă	2 bucăți	3-4 min	230°C	Nivel de rumenire 2
Deshidratare					
 Dehydrate (Deshidratare)	Felii de măr	1 bucată	4 ore	70°C	Tăiați în felii subțiri (80 g crud fiecare). Rotiți coșurile la mijlocul duratei de gătire.

*Întoarceți cu un clește alimentele pe partea cealaltă la jumătatea duratei de gătire.

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

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

MENTINERE 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 80 °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.
- Amestecarea alimentelor de dimensiuni mai mici la jumătatea timpului de gătire îmbunătățește rezultatul final și poate ajuta la prevenirea gătirii neuniforme.
- Pentru a face cartofii foarte crocanți, adăugați o cantitate mică de ulei înainte de a-i găti și scuturați pentru a-i acoperi uniform. Recomandăm 14 ml de ulei.
- 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 încălzi alimente. Pentru încălzirea 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 încălzi complet mâncarea.

CARTOFI PAI PREPARAȚI ÎN CASĂ

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

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

CURĂȚARE

Curățați aparatul după fiecare utilizare.

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 de gătit pot fi spălate în mașina de spălat vase, cu excepția tăviilor pentru firimituri.
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

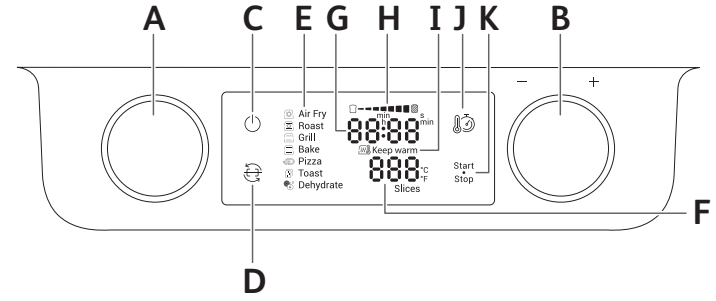
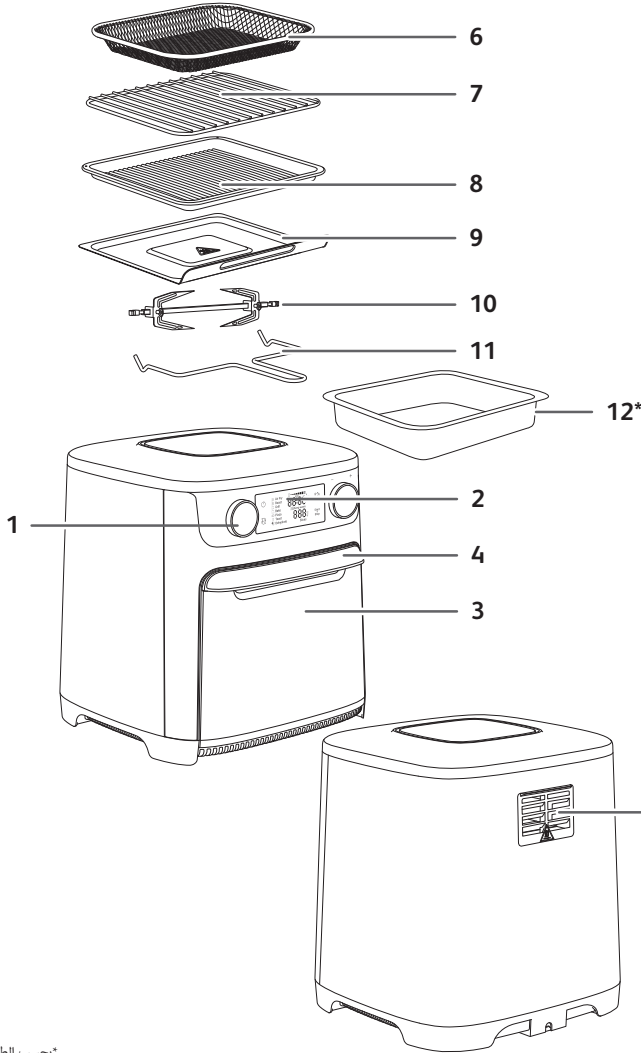
1. Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească.
2. Asigurați-vă că toate componentele sunt curate și uscate.

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.

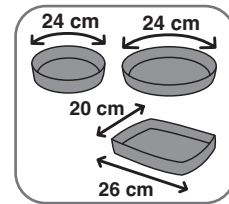


الوصف

1. لوحة تحكم
2. شاشة عرض رقمية
3. باب
4. مقبض الباب
5. فتحات تهوية
6. سلة القلي بالهواء
7. رف
8. صينية الخبز
9. صينية الفتات
10. مجموعة الشواية (سيخ واحد، شوكتان)
11. أداة الاستخراج
12. صينية عميقة*
- A. مقبض دوار لقوائم الطهي
- B. مقبض دوار لتحديد درجة حرارة الطهي أو وقته
- C. الزر On/Off (التشغيل/إيقاف التشغيل)
- D. زر Rotisserie (الشواية)
- E. أوضاع الطهي
- F. شاشة عرض درجة الحرارة
- G. وقت الطهي
- H. التحكم في مستوى تحميص التوست وخبز البايغل
- I. حفظ سخونة تلقائيًا (في وضع القلي بالهواء (القلي بالهواء) فقط)
- J. زر درجة الحرارة/الوقت
- K. زر البدء/الإيقاف

أوضاع الطهي التلقائي

1. القلي بالهواء
2. التخمير
3. برنامج الشوي
4. الخبز
5. بيتزا
6. التحميص
7. التجفيف



لاختيار الأطباق والعلب: ضع في حسابك الأبعاد الداخلية للجهاز.

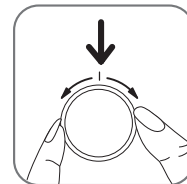
بالنسبة إلى الطبق المستدير/ البيضوي، يجب ألا يتجاوز قطره 24 سم.
بالنسبة إلى الطبق المستطيل، يجب ألا يتجاوز 26 سم.

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.

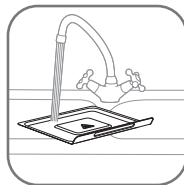


4. الإضاءة الداخلية والصوت

- 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.

قبل الاستخدام للمرة الأولى

1. احتفظ ببطاقة الضمان. اقرأ تعليمات السلامة والدليل أولاً واحتفظ بهما في مكان آمن.
2. تأكد من عدم تلف الجهاز. وإذا كان تالفًا، فاتصل على الفور بالبائع أو خدمة ما بعد البيع.
3. ضع الجهاز على سطح عمل مستوي وثابت ومقاوم للحرارة بحيث يكون بعيداً 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.
4. مهم: لمنع ارتفاع درجة حرارة الجهاز، لا تضعه في زاوية أو تحت خزانة حائط. ويجب ترك مساحة لا تقل عن 15 سم حول الجهاز للسماح للهواء بالدوران.



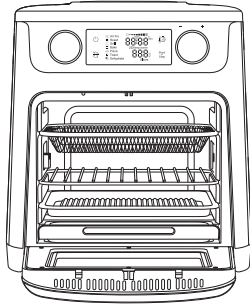
3. نظّف الملحقات جيّدًا بالماء الساخن والقليل من سائل الغسيل وإسفنجة ناعمة.
4. تحذير: يمكن غسل ملحقات الطهي بأمان في غسالة الأطباق، باستثناء صينية الفتات.
5. جفف جميع الأجزاء تمامًا قبل وضعها في الفرن مرة أخرى.
6. هام: ضع صينية الفتات أسفل عناصر التسخين السفلية.
7. امسح داخل الجهاز وخارجه بقطعة قماش مبللة. يعمل الجهاز عن طريق إنتاج الهواء الساخن. لا تملأ الدرج


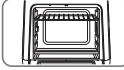

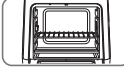

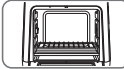

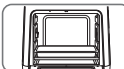
استخدام الجهاز للمرة الأولى فارغًا

- شغّل الجهاز فارغًا (من دون الملحقات في الداخل) للتخلص من أي بقايا من عملية التصنيع وأي روائح جديدة.
- وصل سلك الطاقة بمقبس كهربائي.
- اضغط على الزر On/Off (التشغيل/إيقاف التشغيل).
- أدر المقبض الدوار للقوائم ⏱ للوصول إلى وضع الطهي المطلوب .
- أدر مقبض درجة الحرارة/الوقت إلى 220 درجة مئوية.
- اضغط على المفتاح ⏱ لتحديد التوقيت.
- أدر مقبض درجة الحرارة/الوقت إلى 45 دقيقة.
- اضغط على Start/Stop ⏱ 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 Start/Stop ⏱.
- يصدر الجهاز صفيّرًا عند انتهاء 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) وGRILL (الشوي)
 	الموضع الأوسط للبيتزا والتحميص وخبز البايغل والتجفيف (أوضاع PIZZA (بيتزا) وTOAST (التحميص) و DEHYDRATE (التجفيف))
 	الموضع السفلي للطهي والخبز (أوضاع ROAST (التحميص) وBAKE (الخَبز) 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..
 	الموضعان الوسطي والسفلي للصينية العميقة* *اعتمادًا على الطراز

وضع	الاستخدام	الملحق المقترح	الملحق المقترح	الإعدادات السابقة
AIR FRY (القلي بالهواء) 	قلي الأطعمة مثل البطاطس المقلية وشرائح البطاطس وناجتس والدجاج وأجنحة الدجاج مع إضافة القليل من الزيت أو عدم إضافته.	سلة القلي بالهواء; صينية عميقة	الموضع العلوي	200°C 25 min
ROAST (التحميص) 	طهي الطعام بحيث يكون مقرمشًا من الخارج ومطهوًا جيدًا من الداخل. يُستخدم لتحميص الخضراوات واللحوم، مثل الدجاج ولحم البقر ولحم الضأن.	رف + صينية الخَبز; صينية عميقة	الموضع السفلي	200°C 45 min
GRILL (الشوي) 	شوي اللحوم والأسماك وتحمير الطبقة العلوية من الطواجن.	رف؛ صينية عميقة	الموضع العلوي	220°C 10 min
BAKE (الخَبز) 	الطهي كفرن تقليدي للخَبز التقليدي للفطائر الحلوة أو المالحة وفطائر الكيش والكعك وكعك المافن والمعجنات والسوفليه.	يوضع الطبق على الرف؛ صينية عميقة	الموضع السفلي	180°C 20 min
بيتزا 	طهي البيتزا المجمدة أو المنزلية.	رف	الأوسط	220°C 6 min
TOAST (التحميص) 	تحميص شرائح الخبز والفطائر الصغيرة والشطائر المحمص واللحم المقدد إلى مستوى التحميص المطلوب.	رف	الأوسط	220°C مستوى التحميص 2 4min 10 شرائح 2
DEHYDRATE (التجفيف) 	تجفيف اللحوم والفواكه وحتى الخضراوات.	سلة القلي بالهواء	الأوسط محمب الطراز: السلة الثانية في الأعلى	70°C 4h
BAGEL (خبز البايغل) TOAST 	تحميص الصنفي عند وضعها على الرف السفلي بحيث يكون الجانب المقطع لأعلى.	رف	الأوسط	TOAST 230°C مستوى التحميص 2 3 min 55 
REHEAT (إعادة التسخين) ROAST 	تسخين بقايا الطعام من دون الإفراط في طهيها.	رف	الموضع السفلي	ROAST 175°C 15 min 

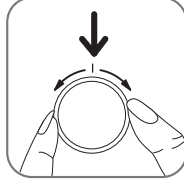
استخدام درج واحد فقط من الجهاز

الجهاز مصمم لطهي مجموعة كبيرة من الوصفات. أوقات طهي الأطعمة الرئيسية منصوص عليها في قسم «دليل الطهي» وصفات عبر الإنترنت تساعدك في التعرف على الجهاز.

1. وصل سلك الطاقة بمقبس كهربائي.
2. اضغط على الزر On/Off (التشغيل/إيقاف التشغيل).
3. ضع الطعام في سلة القلي على الهواء أو الرف السلكي أو الصينية الخبز أو الصينية العميقة (اعتماداً على الطراز).
4. ملاحظة: احذر أن تتجاوز الحد الأقصى للمقدار المشار إليه في الجدول (راجع قسم «دليل الطهي»)، حيث قد يؤثر هذا في جودة النتيجة النهائية.
5. أعد سلة القلي على الهواء أو الرف السلكي أو صينية الخبز أو الصينية العميقة (اعتماداً على الطراز) إلى الجهاز.
6. لبدء الطهي، يمكنك الاختيار بين وضع الطهي التلقائي أو الإعدادات اليدوية.

استخدام أوضاع الطهي التلقائي

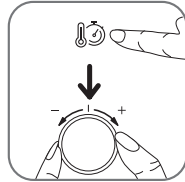
يحتوي الجهاز على قوائم مبرمجة سابقاً تحدد درجة الحرارة والوقت.



- 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 \odot للتبديل إلى وضع تحديد الوقت. ثم أدر مقبض التحديد لزيادة وقت الطهي أو تقليله.
- يبدأ عملية الطهي بالضغط على زر البدء \odot Start/Stop. سوف تتغير درجة الحرارة ووقت الطهي المتبقي على شاشة العرض.

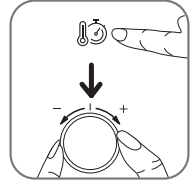
الإعدادات اليدوية

التحكم في درجة الحرارة

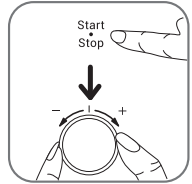


اضغط على المفتاح \odot لضبط درجة الحرارة عن طريق إدارة مقبض التحديد إلى درجة الحرارة المطلوبة من 60 درجة مئوية إلى 230 درجة مئوية.

اضغط على المفتاح \odot لضغط على المفتاح [أدرج رمز الوقت/درجة الحرارة هنا. اضبط مدة الطهي عن طريق إدارة مقبض التحديد حتى الوقت المطلوب. تخبرك شاشة العرض الرقمية بالوقت بالساعات والدقائق (على سبيل المثال: 0:45).



طبخ



بمجرد الانتهاء من الإعدادات، اضغط على المفتاح \odot Start/Stop يبدأ تشغيل الجهاز. يتم تشغيل الضوء الداخلي.
 سيقبل 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، سيقبل الوقت المعروض كل دقيقة واحدة. خلال آخر 59 دقيقة و 59 ثانية، سنخفض 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 \odot Start/Stop.
- 6. يُجمع الزيت الرائد من الطعام في صينية التنقيط.
- 7. تتطلب بعض الأطعمة الاهتزاز في منتصف وقت الطهي (انظر قسم «دليل الطهي»). لهرز الطعام، اسحب سلة القلي على الهواء أو الرف السلكي باستخدام قفاز فرن واقبل الطعام باستخدام ملقط الطهي. بعدها، أعد سلة القلي على الهواء أو الرف السلكي إلى الجهاز. تتم إعادة تشغيل الجهاز تلقائياً.
- 8. عندما تسمع صوت المؤقت، يعني ذلك انتهاء وقت الطهي المضبوط. أخرج السلة أو الرف من الجهاز وضعه على سطح مقاوم للحرارة.
- 9. تحقق مما إذا كان الطعام جاهزاً. فما عليك سوى إعادة السلة أو الرف داخل الجهاز وضبط المؤقت على بضع دقائق إضافية.
- 10. 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 ساخنين جداً. امسكهما بقفاز الفرن أو من المقبض فقط. بعد الطهي، تكون الملحقات والطعام ساخنين للغاية..
- 11. عندما تكون دفعة من الطعام جاهزة، يكون الجهاز جاهزاً على الفور لتحضير دفعة أخرى.

TOAST (التحميص)

- أدر مقبض الوظيفة (A) للوصول إلى وضع TOAST (التحميص).
- يتم ضبط وضع TOAST (التحميص) سابقاً على مستوى التحمير 2 (4:10 دقائق، 2 شرائح).
- أدر مقبض التحديد (B) لزيادة مستوى التحمير أو تقليله.
- اضغط على \odot لتحديد عدد الشرائح.
- أدر مقبض التحديد (B) لزيادة عدد الشرائح أو تقليله.
- اضغط على الزر \odot Start/Stop مرة واحدة لبدء الطهي.

الشواية (ROTISSERIE)

استخدم هذه الوظيفة حتى لتحميم اللحم والدجاج. تنبيه: توخّ الحذر عند استعمال السيخ الدوار. فالشوكتان والسيخ حادين. وينطوي ذلك على خطر الإصابة بجروح.

- اعمد إلى فك الشوكتين من السيخ.
- ضع خيطاً حول اللحم أو الدجاج قبل وضعها على السيخ.
- أدخل السيخ في اللحم، ثم ثبت الطعام باستخدام الشوكتين (يجب أن يميل الطرف دائماً نحو الداخل وأن يكون مغروساً قدر الإمكان حتى يكون الطعام المراد شويه ثابتاً بشكل صحيح). تأكد من وضع اللحم في وسط السيخ. واستخدم البراغي لتثبيت الشوكتين في مكانهما.
- ضع اللحم الموضوع على السيخ في الفرن عن طريق إدخال السيخ في فتحات الفرن المخصصة للسيخ الدوار. وتأكد من وضع السيخ بإحكام في الفتحة المناسبة.
- ضع صينية الفات المزودة تحت السيخ الدوار لجمع أي عصائر أثناء الطهي.
- أغلق باب الفرن.
- اضغط على زر rotisserie (الشواية)  لبدء الطهي.
- عندما يصبح اللحم جاهزاً، ستوقف الطهي تلقائياً. لإزالة السيخ الدوار، استخدم أداة الاستخراج المزودة.
- تنبيه: انتبه للبخار عند فتح باب الفرن. بعد الطهي، تكون الملحقات والطعام ساخنين جداً.
- يمكنك أيضاً إنهاء وظيفة Rotisserie (الشواية) في أي وقت أثناء الطهي عن طريق الضغط على زر rotisserie (الشواية) .

دليل الطهي

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	الوصفات	الحد الأقصى للكمية	الوقت تقريباً	درجة الحرارة	معلومات إضافية
البطاطا والبطاطا المقلية					
 القلي بالهواء	البطاطا المقلية* المجمدة*	300 - 600 g	25 من الدقائق	180 °C	بحسب الطراز: في منتصف عملية الطهي، أعكس موضع الستين.
	البطاطا المقلية* المحضرة في المنزل*	300 - 600 g	35 من الدقائق	180 °C	
	بطاطا ودرج المجمدة*	500 g	30 من الدقائق	180 °C	
اللحم والدجاج					
 الطهي بالمشواة	دجاجة (كاملة) مع سيخ مشواة	لغاية 1,4 كغ	50 دقيقة	200 °C	القلي في منتصف عملية الطهي
	الدجاج المشوي	لغاية 2 كغ	60 من الدقائق	200 °C	
	شرائح الدجاج	4 قطع	22 من الدقائق	180 °C	
	أوراك الدجاج	8 قطع	20 من الدقائق	200 °C	
	السجق	8 قطع	25 من الدقائق	200 °C	125 جم/السجق

وضع الطهي	الوصفات	الحد الأقصى للكمية	الوقت تقريباً	درجة الحرارة	معلومات إضافية
السمك					
 الطهي بالمشواة	شريحة من سمك السلمون	6 قطع	10 من الدقائق	200 °C	150 جم/القطعة
	القرنفس	10 قطع	8 من الدقائق	140 °C	36,5 جم/القطعة
الوجبات الخفيفة					
 القلي بالهواء	ناجس الدجاج المجمدة*	16 قطعة	16 من الدقائق	200 °C	30 جم/القطعة
	أجنحة الدجاج المجمدة	600 g	16 من الدقائق	200 °C	
	أصابع الجبنة المجمدة	450 g	13 من الدقائق	200 °C	
	لغات التيم	12 قطعة	10 من الدقائق	200 °C	50 جم/القطعة
البيتزا					
 البيتزا	البيتزا الصغيرة/البيتزا المجمدة	400 g	8 من الدقائق	200 °C	
	البيتزا الطازجة	قطر 24 سم	10 من الدقائق	200 °C	
الخضراوات					
 الشواء	الكوسة	400 g	12 من الدقائق	200 °C	
	القرنبيط (الأجزاء العلوية)	600 g	25 من الدقائق	200 °C	
الخبز					
 الخبز	كعكة المافن	9 قطع	18 من الدقائق	160 °C	50 جم من العجينة/كعكة المافن غير المطهية
	الكعكة	قطر 24 سم	55 من الدقائق	150 °C	800 جم من العجينة غير المطهية
	الكوكيز	5 قطع	7 من الدقائق	180 °C	50 جم من العجينة/الكوكيز
التحميص					
 التحميص	الخبز الطري	4 شرائح	4 دقائق و45 ثانية	230 °C	مستوى التحميص 4
	خبز البايغل	قطعتان	3-4 من الدقائق	230 °C	مستوى التحميص 2
التجفيف					
 التجفيف	شرائح التفاح	قطعة واحدة	4 ساعات	70 °C	قم بالتقطع إلى شرائح رقيقة (80 جم من الكمية غير مطهية لكل واحدة). أعكس موضع الستين في منتصف عملية الطهي.

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

نظّف الجهاز بعد كل استخدام.
لا تستخدم منتجات صيانة معدنية محددة للتنظيف (النحاس، الفولاذ المقاوم للصدأ...). لا تستخدم منتجات الصيانة الكاشطة (ها 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: يمكن غسل ملحقات الطهي بأمان في غسالة الأطباق، باستثناء صينية الفتات.
- نصيحة: بالنسبة إلى بقايا الطعام العنيدة، املاً 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 مبتلة.

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

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.

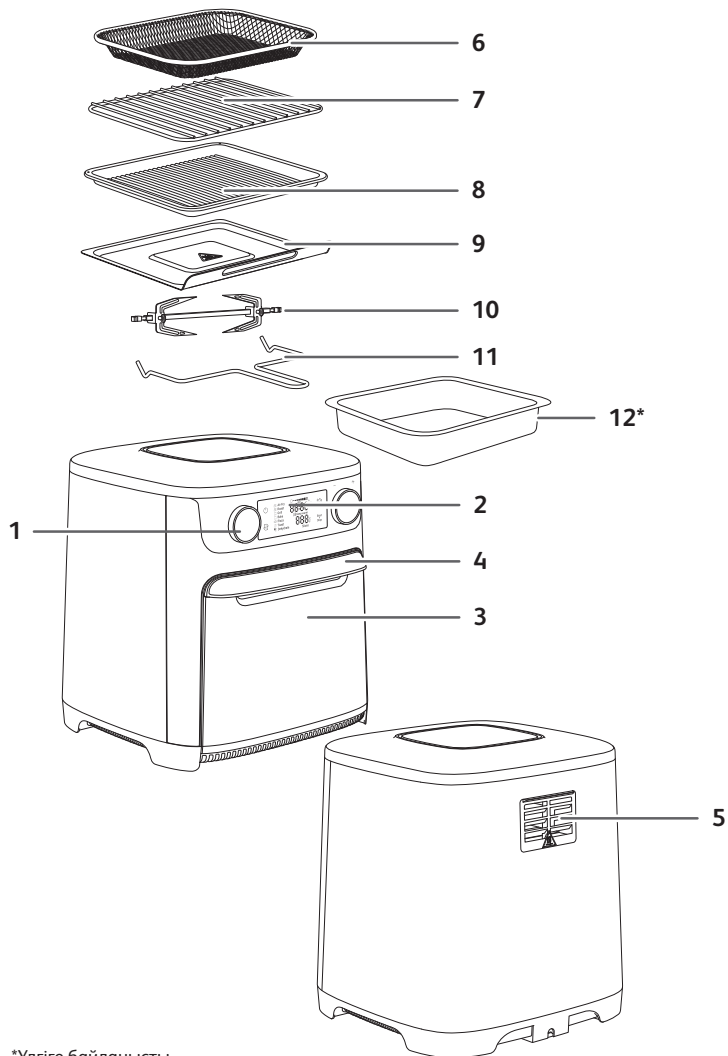
إذا واجهت مشكلات في الجهاز، فتفضل بزيارة موقع العلامة التجارية (راجع صفحة الغلاف على هذا الدليل) للحصول على قائمة بالأسئلة الشائعة أو اتصل بمركز خدمة المستهلك في بلدك.

- 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 80 درجة مئوية.
- بعد 10 دقائق، يتوقف وضع حفظ السخونة تلقائيًا. يصدر الجهاز صيرًا ويتوقف تلقائيًا.

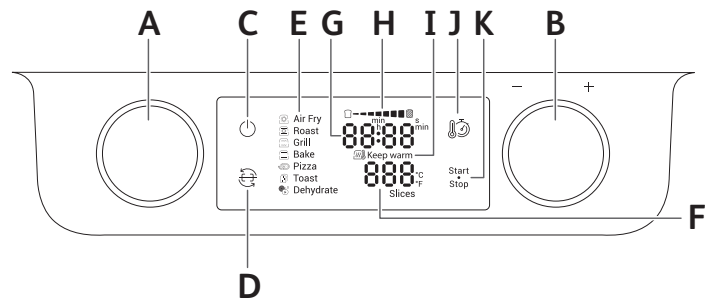
- عادة ما تتطلب الأطعمة الأصغر حجمًا وقت طهي أقصر قليلًا من الأطعمة الأكبر حجمًا.
- تحتاج الكمية الأكبر من الطعام فقط وقت طهي أطول قليلًا، وتحتاج الكمية الأقل من الطعام فقط وقت طهي أقصر قليلًا.
- يعمل رجّ الأطعمة الأصغر حجمًا في منتصف وقت الطهي على تحسين النتيجة النهائية وقد يساعد على تجنب الطهي المتفاوت.
- 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 وسهلة.
- 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.

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 السُمك.
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.
4. أخرج الرقائق من الوعاء بأصابعك أو بإحدى أواني المطبخ بحيث يُترك أي زيت زائد في الوعاء. ضع رقائق البطاطس في سلة القلي بالهواء.
5. 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".



*Үлгіге байланысты



СИПАТТАМАСЫ

- | | |
|---|---|
| 1. Басқару панелі | I. Автоматты жылы ұстау (тек ҚҰЫРУ режимінде) |
| A. Пісіру мәзірлеріне арналған айналмалы тетік | 3. Есік |
| B. Пісіру температурасын немесе уақытын таңдауға арналған айналмалы тетік | 4. Есік тұтқасы |
| 2. Сандық дисплей | 5. Желдеткіш саңылаулары |
| C. Қосу/өшіру түймесі | 6. Қуыру себеті |
| D. Гриль түймесі | 7. Сөре |
| E. Пісіру режимдері | 8. Пісіру науасы |
| F. Температура дисплейі | 9. Үгінді науасы |
| G. Пісіру уақыты | 10. Гриль жинағы (1 істік, 2 шанышқы) |
| H. Тост пен собалақ нан қызаруын бақылау | 11. Ыдыс-аяқ ұстағыш |
| | 12. Терең таба*. |

АВТОМАТТЫ ПІСІРУ РЕЖИМДЕРІ

- | | |
|------------------|-----------------|
| 1. Қуыру | 5. Пицца |
| 2. Пісіру | 6. Тост |
| 3. Grillprogramm | 7. Сусыздандыру |
| 4. Пеште пісіру | |

БІРІНШІ РЕТ ПАЙДАЛАНАР АЛДЫНДА

1. 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.
2. 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.




3. Керек-жарақтарды ыстық суға жуғыш сұйықтық қосып, қырмайтын губкамен мұқият тазалаңыз.
Ескерту! Үгінді науасынан басқа пісіру керек-жарақтарының барлығын ыдыс жуғышта жууға болады.
4. Пешке қайта қоймас бұрын барлық бөліктерді мұқият құрғатыңыз.
МАҢЫЗДЫ: үгінді науасын төменгі қыздыру элементтерінің астына қойыңыз.
5. Құрылғының іші-сыртын дымқыл шүберекпен сүртіңіз. Құрылғы жұмыс істегенде ыстық ауа шығарады.

БІРІНШІ РЕТ БОС КҮЙДЕ ПАЙДАЛАНУ

Кез келген өндіріс қалдықтары мен жаңа істерді кетіру үшін құрылғыны бос (ішіндегі керек-жарақтарсыз) іске қосыңыз.

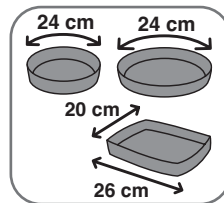
- Қуат сымын электр розеткасына қосыңыз.
- Қосу/өшіру түймесін басыңыз.
- Режиміне BAKE жету үшін мәзірлер айналмалы тетігін  бұраңыз.
- Температура/уақыт тетігін 220°C-қа бұраңыз.
- Уақытты таңдау үшін  пернесін басыңыз.
- Температура/уақыт тетігін 45 минутқа бұраңыз.
- Құрылғыны іске қосу үшін  түймесін 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 24 сантиметрден аспауы керек.

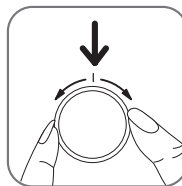
Тік бұрышты ыдыс үшін ол 26 сантиметрден аспауы керек.

2. Пісіру уақыты

Ол 1 минуттан 12 сағатқа дейін өзгеруі мүмкін.

Қауіпсіздік мақсатында гриль режимін 2 сағатқа артық пайдалануға болмайды.

3. Айналмалы тетікті (таңдағышты) орнату



- Тетік автоматты мәзірлерді, пісіру әдістерін немесе параметрлерді (температура, таймер, тост режимі үшін қызару деңгейі) таңдауды жеңілдетеді.
- Тетікті екі бағытта 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.

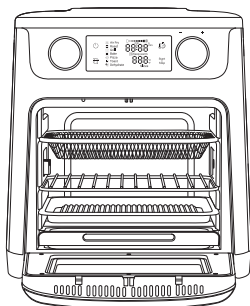
Қалған пісіру уақыты экран дисплейінде көрсетіледі. Ол секунд сайын өсіп отырады.

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. Тұмшашеш сөрелерінің орнын төмендегі диаграммалардан қараңыз.



<p>Қуыру және гриль жасау үшін жоғарғы орын (ҚУЫРУ және ГРИЛЬ режимдері)</p>	
<p>Пицца, тост, собалақ және сусыздандыру үшін ортаңғы орын (ПИЦЦА, ТОСТ ЖӘНЕ СУСЫЗДАНДЫР режимдері)</p>	
<p>Пісіруге және пеште пісіруге арналған төменгі орын (ҚУЫРУ, ПІСІРУ ЖӘНЕ ЖЫЛЫТУ режимдері).</p> <p>Ескертпе. Тауық еті немесе басқа үлкен тағамдар үшін сөре төменгі орында болуы керек. Кішігірім тағамдар үшін, себет немесе сөре ортаңғы орында болуы мүмкін.</p>	
<p>Терең табаны ортасына немесе төменгі жағына қою*</p> <p>*Үлгіге байланысты</p>	

ПІСІРУ РЕЖИМІ

режимі	Қолданба	Ұсынылатын керек-жарақтар	Керек-жарақтар орны	Алдын ала параметрлер
AIR FRY (ҚУЫРУ)	Фри картоптары, картоп бөліктерін, тауық нагетсыларын, тауық қанаттары сияқты тағамдарды май қоспай қуырыңыз.	Қуыру себеті ; Терең таба	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 ; Терең таба	Төменгі	200°C 45 min
GRILL (ГРИЛЬДЕ ПІСІРУ)	Етті, балықты грильде пісіріп, пісірменің үстіңгі жағын қызартыңыз.	Сөре ; Терең таба	Жоғарғы	220°C 10 min
BAKE (ҚЫЗДЫРЫП ПІСІРУ)	Тәтті немесе тұзды бәліштерді, киштерді, торттарды, кекстерді, кондитерлік өнімдерді, суфлелерді дәстүрлі пісіруге арналған кәдімгі пеште әзірленгендей пісіріңіз.	Сөредегі ыдыс ; Терең таба	Төменгі	180°C 20 min
PIZZA (Пицца)	Мұздатылған немесе үй пиццаларын пісіріңіз.	Сөре	Орташа	220°C 6 min
TOAST (ТОСТ)	Нанның тост тілімдерін, қаттаманы, қызартылған бутербродты және беконды қажетті деңгейіне дейін қызартыңыз.	Сөре	Орташа	220°C Қызарту деңгейі 2 4 min 10 тілім 2
DEHYDRATE (СУСЫЗДАНДЫРУ)	Етті, жемістерді, тіпті көкөністерді сусыздандырыңыз.	Қуыру себеті	Орташа *Үлгіге байланысты: Үстіңгі жағындағы екінші себет	70°C 4h
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 175°C 15 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.

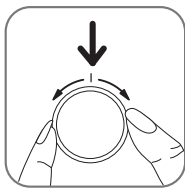
1. Қуат сымын электр розеткасына қосыңыз.
2. Қосу/өшіру түймесін басыңыз.
3. Тағамды ауа фритюрі себетіне, торға, пісіру науасына немесе терең табаға салыңыз (үлгіге байланысты).



Ескертпе. Ешқашан кестеде көрсетілген максималды мөлшерден асырмаңыз («Пісіру нұсқаулығы» бөлімін қараңыз), себебі ол соңғы нәтиже сапасына әсер етуі мүмкін.

4. Ауа фритюрі себетін, торды, пісіру науасын немесе терең табаны (үлгіге байланысты) қайтадан құрылғыға салыңыз.
5. Пісіруді бастау үшін автоматты пісіру режимін немесе параметрлерді өзіңіз таңдауға болады.

Автоматты пісіру режимдерін пайдалану

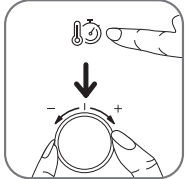
Құрылғыда температура мен уақытты анықтайтын алдын ала бағдарламаланған мезірлер бар.




- Қажетті пісіру режиміне (бұл режимдер «Пісіру нұсқаулығы» бөлімінде егжей-тегжейлі сипатталған) жету үшін мезірлер 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. Temperaturuür ja järelejäänud valmimisaeg kuvatakse vaheldumisi ekraanil.

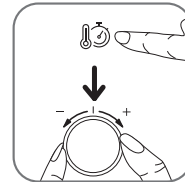
Manuaalseaded


- Температураны бақылау



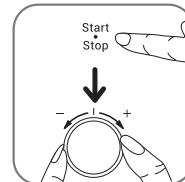
-  пернесін басыңыз. Таңдағышты 60°C-тан 230°C-қа дейін қажетті температураға бұру арқылы температураны орнатыңыз.


- 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 естелетін 3 дыбыстық сигнал пісірудің аяқталғанын білдіреді. Пеш қыздыруды тоқтатады. Ішкі жарық бірден өшеді. **Ескертпе.** Сусыздандыру режимі 59 минут 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.
- 6. Тағамның артық майы тамшы науасына жиналады.
- 7. Кей тағамдарды пісіру уақытының ортасында шайқау қажет («Пісіру нұсқаулығы» бөлімін қараңыз). Тағамды араластыру үшін ауа фритюрі себетін немесе торды құралмен бірге келген пеш қолғабымен тартып, тағамды қысқышпен аударыңыз. Содан кейін ауа фритюрі себетін немесе сым торды қайтадан құрылғыға салыңыз. Құрылғы автоматты түрде қайта іске қосылады.
- 8. Таймердің дыбыстық сигналын естіген кезде белгіленген пісіру уақыты аяқталады. Себетті немесе сөрені құрылғыдан шығарып алыңыз да оны ыстыққа төзімді бетке қойыңыз.
- 9. Тамақтың дайын болғанын тексеріңіз.
Егер тағам әлі дайын болмаса, себетті немесе сөрені қайтадан құрылғыға салып, таймерді қосымша бірнеше минутқа орнатыңыз.
- 10. 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.
- 11. Тағамның бір бөлігі дайын болған кезде, құрылғы тағамның екінші бөлігін дайындауға бірден дайын болады.


ТОСТ

- Тост режиміне өту үшін функция тұтқасын (А) бұраңыз.
- Тост режимі қызарудың 2-деңгейіне алдын ала орнатылған (4:10 мин, 2 тілім).
- Қуыру деңгейін жоғарылату немесе азайту үшін таңдау тұтқасын (В) бұраңыз.
- Тілімдер санын таңдау үшін  тетігін басыңыз.
- Тілімдердің санын көбейту немесе азайту үшін таңдау тұтқасын (В) бұраңыз.
- Пісіруді іске қосу үшін  түймесін басыңыз.

ГРИЛЬ

Бұл мүмкіндікті ет пен құсты біркелкі қуыру үшін пайдаланыңыз.

АБАЙЛАҢЫЗ: Істікті пайдаланған кезде абай болыңыз. Шанышқылар мен істіктер өткір. Жарақат алу қаупі бар.

- Шанышқыларды істіктен бұрап алыңыз.
- Испараға салмас бұрын етті немесе құс етін жіппен байлаңыз.
- Істікті етке салып, тағамды екі шанышқымен бекітіңіз (ұшы әрқашан ішке қарай және мүмкіндігінше алыс болуы керек, сонда қуырылатын тағам мықтап бекітіледі). Еттің істіктің ортасында екеніне көз жеткізіңіз. Бұрандаларды пайдаланып, шанышқыларды орнына бекітіңіз.
- Етті пешке салып, істіктерді пештің тесіктеріне салыңыз. Істіктің тиісті ұяға мықтап салынуын қадағалаңыз.
- Пісіру кезінде шырын жиналуы үшін испара астына үгінді науасын салыңыз.
- Пештің есігін жабыңыз.
- Пісіруді бастау үшін гриль түймесін  басыңыз.
- Ет піскен кезде, пісіру автоматты түрде тоқтайды. Істікті алу үшін жинаққа кіретін ұстағышты пайдаланыңыз.








Абайлаңыз! Пештің есігін ашқан кезде бұдан сақ болыңыз. Пісіргеннен кейін керек-жарақтар мен тағам өте ыстық болады.

- Гриль функциясын пісіру кезінде кез келген уақытта гриль түймесін  басу арқылы аяқтауға болады.

ПІСІРУ НҰСҚАУЛЫҒЫ

Төмендегі кесте дайындалатын тағамның негізгі параметрлерін таңдауға көмектеседі. Ескерте. Төмендегі пісіру уақыттары тек нұсқау ретінде берілген және пайдаланылған картоптың түрі мен партиясына байланысты өзгеруі мүмкін. Басқа тағамдар үшін өлшемі, пішіні және брендті нәтижелерге әсер етуі мүмкін. Сондықтан пісіру уақытын аздап реттеу қажет болуы мүмкін.

Пісіру режимі	Рецепттер	Ең көп саны	Болжамды уақыты	Температура	Қосымша ақпарат
Картоп пен фри					
 Ауа фритюрінде пісіру	Мұздатылған фри картобы*	300 – 600 g	25 мин	180 °C	Үлгіге байланысты: Пісіру уақытының ортасына келген кезде, себеттердің орнын ауыстырыңыз.
	Үйде жасалған фри картобы*	300 – 600 g	35 мин	180 °C	
	Мұздатылған картоп кесектері*	500 g	30 мин	180 °C	
Ет пен құс еті					
 Қуыру	Істіктегі тауық еті (тұтас)	1,4 кг	50 мин	200 °C	Жартылай піскенде аудару 140 г/бөлік
	Қақталған тауық еті	2 кг	60 мин	200 °C	
	Тауық еті	4 бөлік	22 мин	180°C	
	Тауық сандары	8 бөлік	20 мин	200°C	
	Шұжықтар	8 бөлік	25 мин	200°C	

Пісіру режимі	Рецепттер	Ең көп саны	Болжамды уақыты	Температура	Қосымша ақпарат
Балық					
 Қуыру	Ақсерке филесі	6 бөлік	10 мин	200 °C	150 г/бөлік
	Асшаяндар	10 бөлік	8 мин	140°C	36,5 г/бөлік
Жеңіл тағамдар					
 Ауа фритюрінде пісіру	Мұздатылған тауық наггетсі*	16 бөлік	16 мин	200°C	30 г/бөлік
	Мұздатылған тауық қанаттары	600 g	16 мин	200°C	
	Мұздатылған ірімшік таяқшалары	450 g	13 мин	200°C	
	Роллдар	12 бөлік	10 мин	200°C	50 г/бөлік
Пицца					
 Пицца	Мұздатылған шағын пицца/пицца	400 g	8 мин	200°C	
	Жаңа піскен пицца	24 см диаметр	10 мин	200 °C	
Көкөністер					
 Грильде пісіру	Цуккини	400 g	12 мин	200 °C	
	Гүлді қырыққабат (бас жағы)	600 g	25 мин	200 °C	
Пісіру					
 Тұмша-пеште пісіру	Маффин	9 pieces	18 мин	160 °C	50 г шикі қамыр/маффин
	Торт	24 см диаметр	55 мин	150 °C	800 г шикі қамыр
	Печенье	5 бөлік	7 мин	180 °C	50 г қамыр/печенье
Тост					
 Тост	Жұмсақ нан	4 кесік	4 мин 45 сек	230°C	4-қызару деңгейі
	Собалақ нан	2 бөлік	3-4 мин	230°C	2-қызару деңгейі
Ылғалсыздандыру					
 Сусыздандыру	Алма тілімдері	1 бөлік	4 сағат	70°C	Жұқа тілімдер (әрқайсысы 80 г шикі қамыр) қылып кесіңіз. Пісіру уақытының ортасында себеттерді аударыңыз.

*Тағамды жартылай пісіру кезінде қысқышпен аударыңыз.

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

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

ЖЫЛЫ ҰСТАУ (ТЕК ҚУЫРУ РЕЖИМИ)

- Қуыру процесі аяқталғанда, жылы ұстау режимі автоматты түрде іске қосылады. Дисплейде «WARM» сөзі көрсетіледі.
- Жылы ұстау режимі 80°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 sügävkülmutatud 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 sõrmes või köögiiristaga, et üleliigne õli jääks kaussi. Картоп тілімдерін қуыру себетіне салыңыз.
Мәркүс. *Äрге каллаке öliga каетуд kartuliviile kausist korrага otse toiduvалmıstamısanumasse, muidu satub anuma põhja liigselt öli.
5. Fritige kartuliviile jaotises „Toiduvалmıstamısjuhısed“ esıtatud juhıste järgi.

PUHASTAMINE

Puhastage seade pärast iga kasutuskorda.

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! Үгінді науасынан басқа пісіру керек-жарақтарының барлығын ыдыс жуғышта жууға болады.
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. Äрге pange kunagi seadet vette või mõnda muusse vedelikku.

HOIUSTAMINE

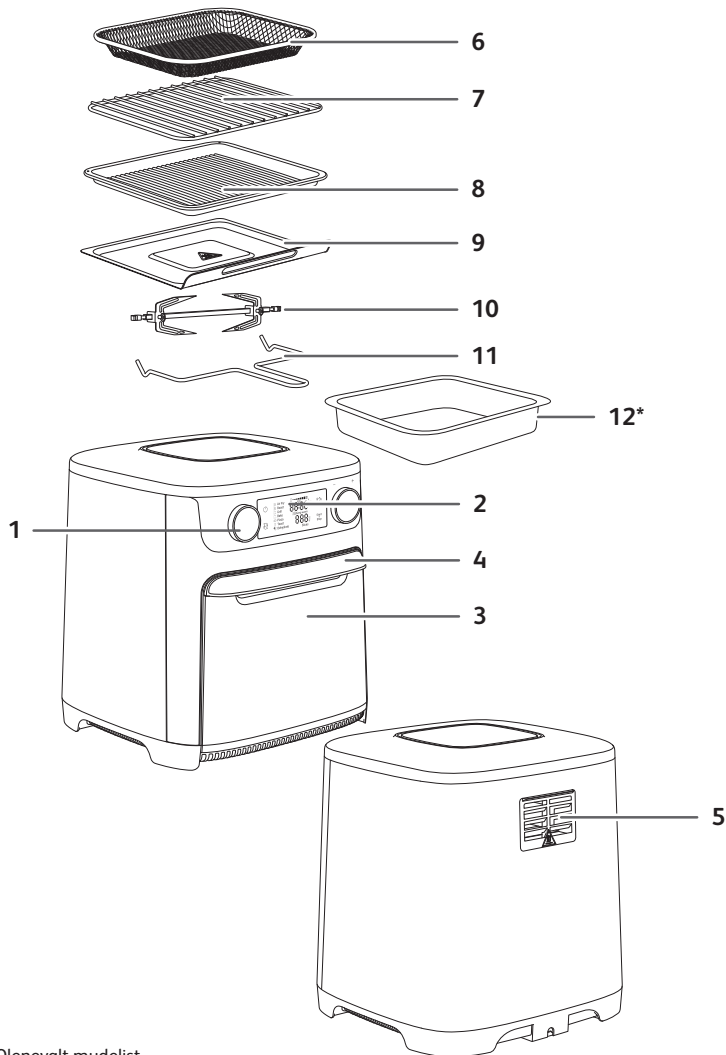
1. Lahutage seade vooluvõrgust ja laske sel jahtuda.
2. Veenduge, et kõik osad on puhtad ja kuivad.

GARANTII JA HOOLDUS

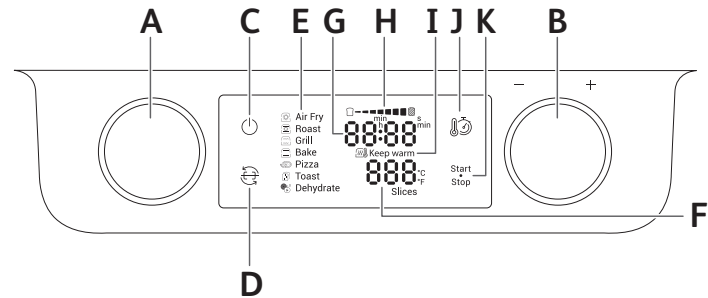
Kui soovite hooldust või teavet või kui teil tekib probleem, külastage kaubamärgi veebisaiti või võtke ühendust kaubamärgi klienditeeninduskeskusega teie riigis. Telefoninumbri leiate ülemaailmse garantii brošüürist. Kui teie riigis ei ole klienditeeninduskeskust, minge oma kohaliku edasimüaja juurde.

TÕRKEOTSING

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



*Olenevalt mudelist



KIRJELDUS

- | | |
|---|---|
| 1. Juhtpaneel | J. Temperatuuri / aja nupp |
| A. Pöörlev nupp küpsetamise menüü jaoks | K. Start/stopp nupp |
| B. Pöörlev nupp küpsetamise temperatuuri või aja valimiseks | 3. Uks |
| 2. Digitaalne paneel | 4. Ukse käepide |
| C. Sisse-/väljalülitamise nupp | 5. Ventilatsioonivad |
| D. Rotisserie nupp | 6. Kuumaõhufritüüri korv |
| E. Küpsetusprogrammid | 7. Riil |
| F. Temperatuuri näidik | 8. Küpsetusalus |
| G. Küpsetusaeg | 9. Purualus |
| H. Röstsaiaprüunustuastme juhtimine | 10. Rotisserie komplekt (1 varras, 2 kahvlit) |
| I. Automaatne soojashoidmine (ainult režiimil AIR FRY (KUUMA ÕHUGA FRITTIMINE)) | 11. Väljatõmbamisrest |
| | 12. Sügav plaat* |

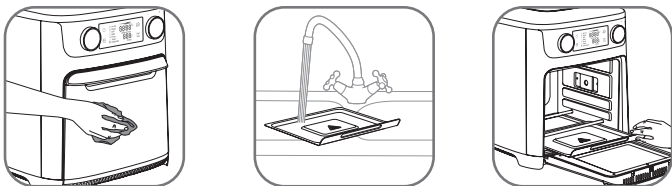
AUTOMAATSED KÜPSETAMISREŽIIMID

- | | |
|--------------------------|----------------|
| 1. Kuuma õhuga fritimine | 5. Pitsa |
| 2. Röstimine | 6. Röstsai |
| 3. Гриль бағдарламасы | 7. Kuivatamine |
| 4. Küpsetamine | |

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 viivatamalt müüja või müüjagrgse teeninduse poole.
2. Asetage seade lamedale, stabiilsele, kuumakindlale tööpinna, eemale veepritsmetest ja mis tahes soojusallikatest. **Ärge asetage midagi seadme peale.** See takistab õhu liikumist ja mõjutab kuumu õhuga küpsetamise tulemuslikkust. Eemaldage kogu pakkematerjal ja seadmelt kõik kleebised.




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




3. Puhastage tarvikuid põhjalikult kuumu vee ja nõudepesuvahendiga ning mitteabrasiivse svammiga.
Hoiatus! Küpsetustarvikuid võib pesta nõudepesumasinas (v.a puralul).
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 kuumu õhu tekitamise teel.

KASUTAGE ESMALT TÜHJANA

Kasutage seadet esmalt tühjana (ilma seesolevate lisatarvikuteta), et eemaldada kõik tootmisjäädid ja uue toote lõhnad.

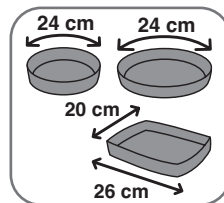
- Ühendage toitejuhe elektripistikupessa.
- Vajutage toitenuppu.
- Keerake menüüde pöörlevat nuppu , et BAKE.
- Keerake temperatuuri/aja nupp 220°C peale.
- Vajutage klahvile , et valida aeg.
- Vajutage klahvile {t1}[insert ICON time]{t1}{t2}, et valida aeg.{t2}
- Vajutage nuppu  et käivitada seade.

TÄHTIS! Võib ilmuda suitsu. See on usna tavapärane ja kaob pärast kasutamist kiiresti.

- Seadet saab peatada enne küpsetusaja lõppu, vajutades nuppu .
- Seade teeb küpsetamise lõppedes piiksu.

ÜLDISED NÕUANDED

1. Nõud



Nõude ja karpide valimisel võtke arvesse seadme sisemõõdud.

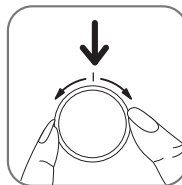
Ümara / ovaalse nõu diameeter ei tohiks ületada 24 cm. Ristkülikukujulise nõu korral ei tohiks see ületada 26 cm.

2. Küpsetusaeg:

See võib varieeruda 1 minutist 12 tunnini.

Ohutuskaalutlustel ei saa grillimise režiimi kasutada kauem kui 2 tunnini.

3. Pöörleva nuppu (valimisenupu) seadistamine



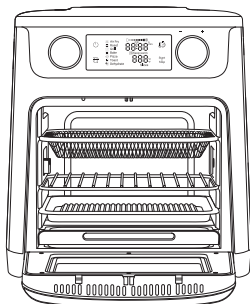
- Nupp lihtsustab automaatsete menüüde, küpsetusviiside või seadistuste (temperatuur, aeg, pruunistusaste röstimise režiimil) valikut.
- Nuppu saab kasutada mõlemas pöörlemissuunas. Pöörake päripäeva temperatuuri või küpsetusaja suurendamiseks, pöörake vastupäeva temperatuuri või küpsetusaja vähendamiseks.

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. Ahjuriigi asendite skeemid leiata altpoolt.



<p>Ülemine asend kuuma õhuga frittimiseks ja grillimiseks (režiimid AIR FRY (KUUMA ÕHUGA FRITTIMINE) ja GRILL (GRILLIMINE))</p>	
<p>Keskmine asend pitsade, röstsaiade ja kuivatamise jaoks (režiimid PIZZA (PITSA), TOAST (RÖSTSAI) ja DEHYDRATE (KUIVATAMINE))</p>	
<p>Alumine asend röstimise ja küpsetamise jaoks (režiimid ROAST (RÖSTIMINE), BAKE (KÜPSETAMINE) ja REHEAT (ÜLESSOOJENDAMINE)).</p> <p>Märkus. Kana ja teiste suurte toitade puhul peaks riul olema alumises asendis. Väikese toitude puhul võib korv või riul olla keskmises asendis.</p>	
<p>Sügava plaadi keskmine või alumine asend*</p> <p>*Olenevalt mudelist</p>	

KÜPSETUSREŽIIM

Režiim	Rakendus	Soovitatud lisatarvik	Lisatarvikute asend	Eelseadistused
AIR FRY (KUUMA ÕHUGA FRITTIMINE)	Frittige toite nagu friikartulid, kartulilaastud, kanaganagsad ja kanatiivad vähese õliga või ilma õlita.	Kuumahufritüüri korv; Sügav plaat	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 sealihaga, jaoks.	Riul + Küpsetusalus; Sügav plaat	Alumine	200°C 45 min
GRILL (GRILLIMINE)	Grillige liha ning kala ja pruunistage pealt ahjupatasid.	Riul; Sügav plaat	Ülemine	220°C 10 min
BAKE (KÜPSETAMINE)	Küpsetage traditsioonilisel viisil nagu tavalises ahjus magusaid või soolaseid pirukaid, quiche'i, kooke, muffineid, saiakese ja soufflé'sid.	Nõu riulil; Sügav plaat	Alumine	180°C 20 min
PIZZA (Pitsa)	Küpsetage külmutatud või kodus valmistatud pitsasid.	Riul	Keskmine	220°C 6 min
TOAST (RÖSTSAI)	Röstige saia, kukleid, sooje võileibu ja peekonit soovitud pruunistusastmeni.	Riul	Keskmine	220°C Pruunistusaste 2 4 min 10 viilu 2
DEHYDRATE (KUIVATAMINE)	Kuivatage liha, puuvilja ja isegi köögivilju.	Kuumahufritüüri korv	Keskmine *Sõltuvalt mudelist: teise korvi ülaoasas	70°C 4h
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 toit seda üle küpsetamata.	Riul	Alumine	ROAST 175°C 15 min

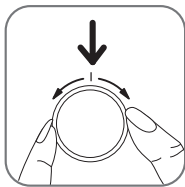
SEADME AINULT ÜHE SAHTLI KASUTAMINE



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. Vajutage toitenuppu.
3. Asetage toit õhufritiüri korvi, restile, küpsetusplaadile või sügavale plaadile (olenevalt mudelist).
Märkus. Ärge kunagi ületage tabelis esitatud maksimumkogust (vt jaotist „Toiduvalmistamisjuhised“), kuna see võib mõjutada lõpptulemuse kvaliteeti.
4. Asetage õhufritiüri korvi, rest, küpsetusplaat või sügav plaat (olenevalt mudelist) tagasi seadmesse.
5. Küpsetamise alustamiseks saate valida automaatse küpsetusprogrammi või käsirežiimi vahel.

Automaatsete küpsetusprogrammide kasutamine

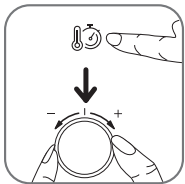
Seadmel on eelprogrammeeritud menüüd, mis määravad temperatuuri ja aja.



- Keerake menüüde pöörlevat nuppu, et jõuda soovitud küpsetusprogrammini (need programmid on üksikasjalikult kirjeldatud jaotises „Küpsetusjuhend“).
- Eelseadistatud temperatuuri muutmiseks pöörake valimisnuppu temperatuuri tõstmiseks või vähendamiseks. Küpsetusaja kohandamiseks vajutage nuppu , et lülitada režiimi TIME (AEG). Seejärel pöörake valimisnuppu küpsetusaja suurendamiseks või vähendamiseks.
- Alustage küpsetamist, vajutades Start nuppu . Algab küpsetamine. Температура мен қалған пісіру уақыты экрандық дисплейде кезектесіп тұрады.

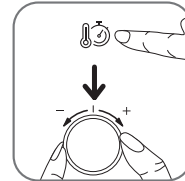
Қолмен орнатуды


- Температури жуhtimine



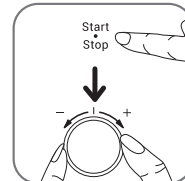
Vajutage klahvi . Seadistage temperatuur, pöörates valimisnuppu soovitud temperatuurile vahemikus 60°C kuni 230°C.


- Күпсетусая жуhtimine



Vajutage klahvi . 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 . 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: Valmimisaega ja -temperatuuri saab reguleerida igal ajal valmistusprotsessi käigus.

- Lõpeta toiduvalmistamine

Seadet saab peatada enne küpsetusaja lõppu. Selleks vajutage klahvi .

6. Toidus olev liigne õli koguneb tilkumisalusele.
7. Mõnda toitu tuleb poole valmistamise pealt raputada (vt jaotist „Toiduvalmistamisjuhised“). Toidu raputamiseks tõmmake õhufritiüri korvi või rest ahjukindaga välja ja keerake toitu toidutangidega. Seejärel pange õhufritiüri korvi või rest tagasi seadmesse. Seade taaskäivitub automaatselt.
8. Kui kuulete taimeriheli, on küpsetamine lõpule jõudnud. Tõmmake korvi või riul seadmest välja ja asetage see kuumakindlale pinnale.
9. Kontrollige, kas toit on valmis.
Kui toit ei ole veel valmis, pange korvi või riul tagasi seadmesse ja lisage taimerile veel mõned minutid.
10. Kui toit on valmis, tõmmake korvi 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.
11. Kui üks toidukogus on valmis saanud, on seade kohe valmis järgmist toidukogust küpsetama.


TOAST (RÖSTSAI)

- Pöörake funktsiooninuppu (A), et pääseda režiimi RÖSTSAI.
- Režiim TOAST (RÖSTSAI) on eelseadistatud pruunistusastmele 2 (4:10 min, 2 viilu).
- Pöörake valikunuppu (B), et suurendada või vähendada pruunistusastet.
- Vajutage nuppu  viilude arvu valimiseks.
- Pöörake valikunuppu (B), et suurendada või vähendada viilude arvu.
- Küpsetamise alustamiseks vajutage nuppu  ühe korra.

ROTISSERIE

Kasutage seda funktsiooni looma- ja linnuliha ühtlaseks küpsetamiseks.

ETTEVAATUST! Olge varrast kasutades ettevaatlik. Kahvlid ja varras on teravad. Vigastuse oht.

- Keerake kahvlid varda küljest lahti.
- Keerake enne vardasse ajamist looma- või linnuliha ümber nööri.
- Libistage varras lihasse, seejärel kinnitage toit kahe kahvliga (tipp alati sisemuse suunas ja nii kaugel kui võimalik, et küpsetatav toit oleks kindlalt kinnitatud). Veenduge, et liha asuks varda keskel. Kasutage kruvisid kahvlite kohale lukustamiseks.
- Pange vardasse aetud liha ahju, sisestades varda ahju vardaukudusse. Veenduge, et varras oleks kindlalt õigesse auku asetatud.
- Pange varda alla kaasasolev purualus, et koguda küpsetamise ajal tekkivaid mahlu.
- Sulgege ahjuuks.
- Küpsetamise alustamiseks vajutage rotisserie nuppu .
- Küpsetamine peatatakse automaatselt, kui liha on valmis. Kasutage varda eemaldamiseks kaasasolevat väljatõmbamisresti.



Ettevaatust! Ahjuukse avamisel väljub aur. Pärast küpsetamist on tarvikud ja toit väga kuumad.








- Võite Rotisserie funktsiooni igal ajal lõpetada, vajutades rotisserie nuppu .

KÜPSETUSJUHISED

Allolev tabel aitab teil valida küpsetatava toidu jaoks põhiseadistused.

Märkus: allolevad küpsetusajad on umbkaused 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	Retseptid	Maksimaalne kogus	Ligikaudne aeg	Temperatuur	Lisateave
Kartulid ja friikartulid					
 Ohuga frittimine	Sügavkülmutatud friikartulid*	300 – 600 g	25 min	180 °C	Olenevalt mudelist Pöörake poole valmistamise peal korvide asendit.
	Kodused friikartulid*	300 – 600 g	35 min	180 °C	
	Sügavkülmutatud kartulisektorid*	500 g	30 min	180 °C	
Looma- ja linnuliha					
 Röstimine	Kana (terve) koos grillivardaga	Kuni 1,4 kg	50 min	200 °C	
	Röstkana	Kuni 2 kg	60 min	200 °C	Keerake poole valmistamise pealt
	Kanafleed	4 tükki	22 min	180 °C	140 g/tk
	Kanakoivad	8 tükki	20 min	200 °C	
	Vorst	8 tükki	25 min	200 °C	125 g/vorst

Küpsetusrežiim	Retseptid	Maksimaalne kogus	Ligikaudne aeg	Temperatuur	Lisateave
Kala					
 Röstimine	Lõhefilee	6 tükki	10 min	200 °C	150 g/tk
	Krevetid	10 tükki	8 min	140 °C	36,5 g/tk
Suupisted					
 Ohuga frittimine	Sügavkülmutatud kananagitsad*	16 tükki	16 min	200 °C	30 g/tk
	Sügavkülmutatud kanatiivid	600 g	16 min	200 °C	
	Külmutatud juustupulgad	450 g	13 min	200 °C	
	Kevadrullid	12 tükki	10 min	200 °C	50 g/tk
Pitsa					
 Pitsa	Sügavkülmutatud minipitsa/pitsa	400 g	8 min	200 °C	
	Värske pitsa	24 cm ümbermõõt	10 min	200 °C	
Juurviljad					
 Grillimine	Suvikõrvits	400 g	12 min	200 °C	
	Lillkapsas (pealsed)	600 g	25 min	200 °C	
Küpsetamine					
 Küpsetamine	Muffnid	9 tükki	18 min	160 °C	50 g toores tainas/muffin
	Kook	24 cm ümbermõõt	55 min	150 °C	800 g toores tainas
	Küpsised	5 tükki	7 min	180 °C	50 g tainas/küpsis
Röstsai					
 Röstsai	Pehme sai	4 viilu	4 min 45 sek	230 °C	Pruunistusaste 4
	Bagel	2 tükki	3-4 min	230 °C	Pruunistusaste 2
Kuivatamine					
 Kuivatamine	Õunaviilud	1 tükk	4 tundi	70 °C	Lõigatud peeneteks viiludeks. (toorelt 80 g igaüks). Pöörake poole valmistamise peal korve.

*Keerake toitu poole valmistamise pealt tangidega.

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

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

SOOJASHOIMINE (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 80°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 жақсартады және біркелкі піспей қалуға жол бермейді.
- Eriti krõmpsude kartulite valmistamiseks lisage enne küpsetamist väike kogus õli ja raputage õli ühtlaseks jaotamiseks. Soovitame kasutada 14 ml õli.
- Пеште пісіруге болатын жеңіл тағамдарды құрылғыда да пісіруге болады.
- Картоп пісіруге арналған оңтайлы ұсынылған мөлшер: 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 қуырыңыз 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, уақыты 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 өзирлегіңіз келсе, төмендегі қадамдарды орындаңыз.

1. Картоп тілімдерін өзірлеу үшін ұсынылатын әртүрлі картопты таңдаңыз. Картоптың қабығын аршып, қалыңдығы бірдей картоп тілімдеріне кесіңіз.
 2. Картоп тілімдерін салқын суы бар ыдыста кем дегенде 30 минут жібітіңіз, оларды судан шығарып, таза, сіңіргішті жоғары қол орамалмен құрғатыңыз. Содан кейін қағаз ас үй сүлгісімен сүртіңіз. Пісірмес бұрын картоп тілімдерін мұқият келтіру керек.
 3. Құрғақ ыдысқа 1 ас қасық май (өсімдік, күнбағыс немесе зәйтүн) құйып, үстіне картоп тілімдерін салып, олар майланғанша араластырыңыз.
 4. Артық майды ыдыста қалдыру үшін картоп тілімдерін саусағыңызбен немесе ас үй құралымен алыңыз. Pange friikartulid kuumaõhufrititööri 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.

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. **Hoiaatus! Kõpsetustarvikuid võib pesta nõudepesumasinas (v.a purualus).** 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

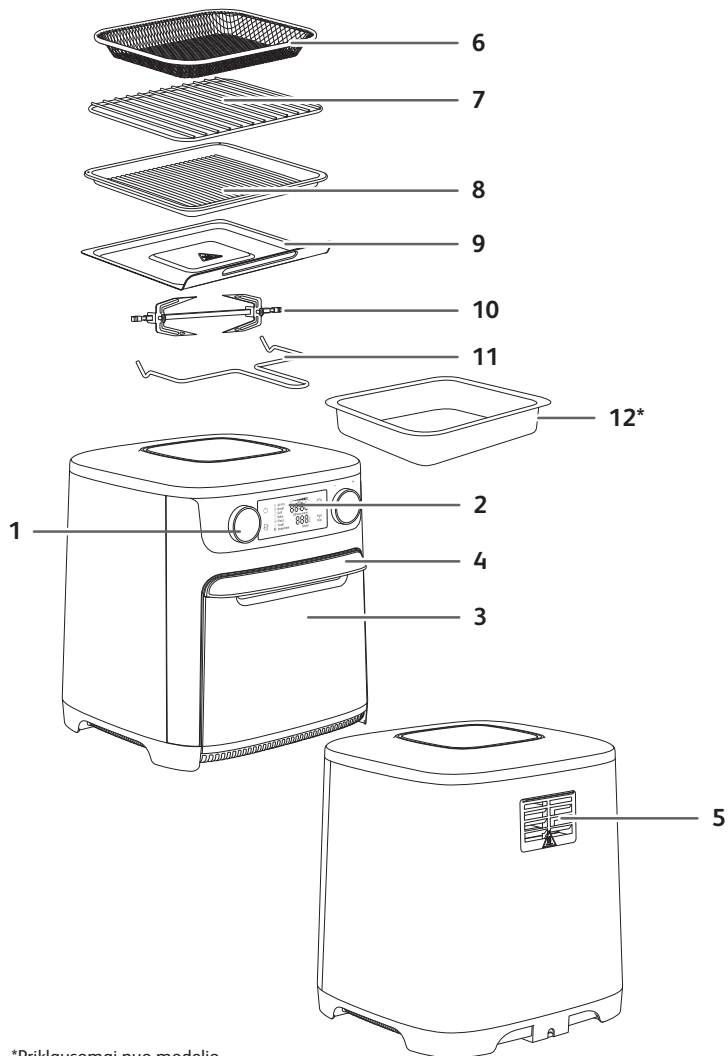
1. Құрылғыны токтан ажыратып, суытып алыңыз.
2. Барлық бөлшектің таза әрі құрғақ екенін тексеріңіз.

КЕПІЛДІК ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

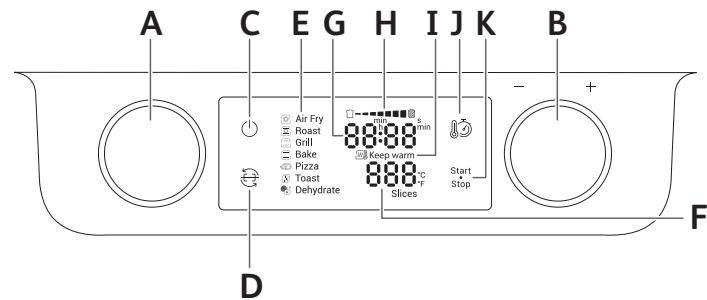
Егер сізге қызмет немесе ақпарат қажет болса немесе мәселе туындаса, бренд веб-сайтына кіріңіз немесе еліңіздегі брендтің Тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз. Телефон нөмірін әлемдік кепілдік кітапшасынан табуға болады. Егер еліңізде Тұтынушыларды қолдау орталығы болмаса, жергілікті бренд дилеріне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

АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОО

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.



*Priklausomai nuo modelio



APRAŠAS

- | | |
|---|---|
| 1. Valdymo skydelis | J. Temperatūros / laiko mygtukas |
| A. Gaminimo meniu ratukas | K. Paleidimo / stabdymo mygtukas |
| B. Gaminimo temperatūros arba laiko pasirinkimo ratukas | 3. Durelė |
| 2. Skaitmeninis ekranas | 4. Durelių rankena |
| C. Įjungimo / išjungimo mygtukas | 5. Vėdinimo angos |
| D. „Rotisserie“ mygtukas | 6. Kepimo karštu oru krepšelis |
| E. Gaminimo režimai | 7. Grotelės |
| F. Temperatūros ekranas | 8. Kepimo dėklas |
| G. Gaminimo laikis | 9. Trupinių padėklas |
| H. Duonos skrudinimo valdiklis | 10. „Rotisserie“ rinkinys (1 iešmas, 2 šakutės) |
| I. Automatinis šilumos palaikymas (tik kepimo karštu oru režimui) | 11. Paėmimo įrankis |
| | 12. Gilus indas* |

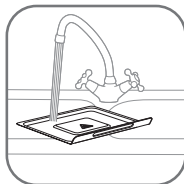
AUTOMATINIO KEPIMO REŽIMAI

- | | |
|-----------------------|----------------|
| 1. Kepimas karštu oru | 5. Pica |
| 2. Skrudinimas | 6. Skrebutis |
| 3. Grilio programa | 7. Džiovinimas |
| 4. Kepimas | |

PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

1. Neišmeskite garantijos kortelės. Pirmiausia perskaitykite saugos instrukcijas ir vadovą, laikykite juos saugioje vietoje. Patikrinkite, ar prietaisas nepažeistas. Jei pažeistas, iš karto susisiekiote su pardavėju arba garantinio aptarnavimo tarnyba.
2. 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.



3. Kruopščiai plaukite priedus karštu vandeniu su šiek tiek plovimo skysčio ir nebraižančia kempine.
- Įspėjimas.** Kepimo reikmenis, išskyrus trupinių padėklą, galima plauti indaplovėje.
4. Pirms ievietošanas atpakaļ cepeškrāsnī rūpīgi nosusiniet visas detaļas.
- Svarīgi :** Novietojiet drupatas paplāti zem apakšējiem sildelementiem.
5. Nušluostykite prietaiso vidų ir išorę drėgna šluoste. Prietaisas veikia leisdamas karštą orą.

PIRMĄ KARTĄ IŠBANDYKITE TUŠČIĄ

Įjunkite prietaisą tuščią (be priedų viduje), kad pašalintumėte bet kokius gamyklinius likučius ir naujo prietaiso kvapą.

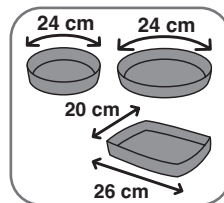
- Įjunkite maitinimo laidą į elektros lizdą.
- Paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką.
- Sukite meniu ratuką  ir pasirinkite BAKE režimą.
- Temperatūros / laiko ratuką pasukite iki 220 °C.
- Paspauskite mygtuką  ir pasirinkite laiką.
- Pasukite temperatūros / laiko ratuką ties 45 minutėmis.
- Paspauskite ^{Start}stop, kad įjungtumėte prietaisą.

SVARBU. Gali pasirodyti dūmų. Tai visiškai normalu, panaudojus jie greitai pranyks.

- Prietaisą galima sustabdyti prieš pasibaigiant gaminimo laikui, paspaudus mygtuką ^{Start}stop.
- Prietaisas supypsi baigus gaminti.

BENDRIEJI PATARIMAI

1. Indai



Rinkdamiesi indus ir skardas atkreipkite dėmesį į prietaiso vidaus išmatavimus.

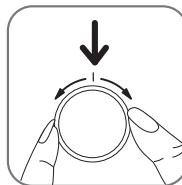
Apvalaus / apvalain indo skersmuo neturi viršyti 24 cm. Stačiakampio formos indo – neturi viršyti 26 cm.

2. Gaminimo laikas: ⌚

Gali siekti nuo 1 minutės iki 12 valandų.

Dėl saugumo priežasčių grilio režimo negalima naudoti ilgiau kaip 2 valandų.

3. Ratuko nustatymas



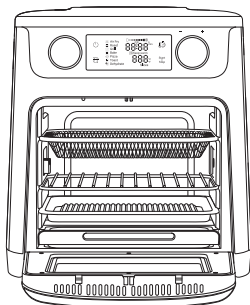
- Ratuku bus lengviau pasirinkti automatinius meniu, gaminimo būdą ir nustatymus (temperatūrą, laikmatį, duonos apskrudimo lygį).
- Ratukas sukasi į abi puses. Sukite laikrodžio rodyklės judėjimo kryptimi, kad padidintumėte temperatūrą arba gaminimo laiką, arba jai priešinga kryptimi, kad sumažintumėte 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 mažes kas 1 sekundę.
- 3 pyptelėjimai 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, kepat karštu oru ir ant grilio (KEPIMO KARŠTU ORU ir GRILIO režimai)	
Viduryje, kepat picas, skrebučius, riestainius ir džiovinant (PICOS, SKREBUČIŲ ir DŽIOVINIMO režimai)	
Apačioje, kepat (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.	
Gilaus indo vidurinė arba apatinė padėtis* *Atsižvelgiant į modelį	

GAMINIMO REŽIMAS

Režimas	Maistas	Siūlomas priedas	Priedų padėtis	Nustatymai
 AIR FRY (KEPIMAS KARŠTU ORU)	Keptas maistas, pvz., keptos bulvytės, bulvės, vištienos kąsneliai, vištienos sparneliai su šiek tiek aliejaus arba be jo.	Kepimo karštu oru krepšelis ; Gilus indas	Viršuje *Priklausomai nuo modelio: 2-as krepšelis viduryje	200°C 25 min
 ROAST (SKRUDINIMAS)	Traški išorė ir tobulai iškepęs vidus. Skrudintoms daržovėms ir mėšai, pvz., vištienai, jautienai, ėrienai ir kiaulienai.	Grotelės + Kepimo dėklas ; Gilus indas	Apačioje	200°C 45 min
 GRILL (KEPIMAS ANT GROTELIŲ)	Ant grotelių keptai mėšai, žuviai ir apkepams paskrudinti.	Grotelės ; Gilus indas	Viršuje	220°C 10 min
 BAKE (KEPIMAS)	Kepkite kaip tradicinėje orkaitėje, pvz., saldžius arba sūrius pyragus, kišą, keksą, keksiukus, pyragaičius ar suflė.	Dėklas ant grotelių ; Gilus indas	Apačioje	180°C 20 min
 PIZZA (PICA)	Kepkite šaldytas arba namų gamybos picas.	Grotelės	Viduryje	220°C 6 min
 TOAST (PASKRUDINIMAS)	Paskrudinkite duonos riekes, bandeles, sumuštinius ir šoninę iki pageidaujamo lygio.	Grotelės	Viduryje	220°C Apskrudimo lygis 2 4 min 10 šlėšes 2
 DEHYDRATE (DŽIOVINIMAS)	Džiovinkite mėš, vaisius ir net daržoves.	Kepimo karštu oru krepšelis	Viduryje *Priklausomai nuo modelio : antrasis krepšelis viršuje	70°C 4h
RIESTAINIAI  TOAST	Paskrudinkite riestainių pusele 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 175°C 15 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.

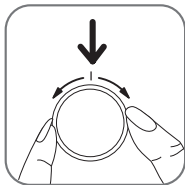
1. Įjunkite maitinimo laidą į elektros lizdą.
2. Paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką.
3. Padėkite maistą į kepimo karštą oru krepšeljį, ant vielinės lentynėlės, kepimo skardos arba gilaus indo (atsižvelgiant į modelį).



Pastaba. Niekada neviršykite didžiausio lentelėje nurodyto kiekio (žr. skyrių „Kepimo vadovas“), nes tai gali turėti įtakos galutinio maisto ruošimo rezultato kokybei.

4. Įdėkite kepimo karštą oru krepšeljį, vielinę lentynėlę, kepimo skardą arba gilų indą (atsižvelgiant į modelį) atgal į prietaisą.
5. Norėdami pradėti kepti galite pasirinkti automatinį kepimo režimą arba rankinius nustatymus.

Automatinių kepimo režimų naudojimas

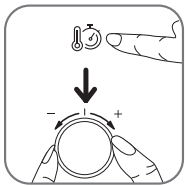
Prietaisas turi iš anksto užprogramuotus meniu, kurie nustato temperatūrą ir laiką.




- 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.

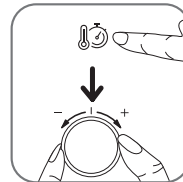
Rankinius nustatymus


- Temperatūros valdymas



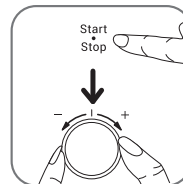
Paspauskite  mygtuką. Nustatykite temperatūrą pasukę ratuką ties pageidaujama temperatūra nuo 60 °C iki 230 °C.


- 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 pytelėjimai 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 keptant.

- Nustokite gaminti maistą
Prietaisą galima sustabdyti prieš pasibaigiant kepimo laikui. Norėdami tai padaryti paspauskite mygtuką .
6. Maisto riebalų perteklius nuvarva į surinkimo padėklą.
 7. Kai kurių rūšių maistą reikia pavartyti praėjus pusei kepimo laiko (žr. skyrių „Kepimo vadovas“). Norėdami pavartyti maistą, mūvėdami orkaitę skirtą pirštinei arba orkaitės pirštinei, ištraukite kepimo karštą oru krepšeljį arba vielinę lentynėlę ir pavartykite maistą tam skirtomis žnyplėmis. Tada įdėkite kepimo karštą oru krepšeljį arba vielines lentynėles atgal į prietaisą. Prietaisas automatiškai įsijungia iš naujo.
 8. Garsinis laikmačio signalas nurodo, kad gaminimo laikas baigėsi. Ištraukite krepšeljį arba grotelės iš prietaiso ir padėkite ant karščiui atsparaus paviršiaus.
 9. Patikrinkite, ar maistas yra paruoštas. Jei maistas dar neiškepęs, tiesiog įdėkite krepšeljį ar grotelės atgal į orkaitę ir nustatykite laikmatį dar kelioms minutėms.
 10. Maistui iškepęs, ištraukite krepšeljį ar grotelės. 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 orkaitę skirtą pirštinei arba imkite už rankenos. **Iškepęs maistui priedai ir pats maistas yra labai karšti.**
 11. Iškepęs vieną maisto partiją, galima iškart ruošti ir kitą.


PASKRUDINIMAS

- Norėdami pasirinkti SKRUDINIMO režimą, pasukite rankenėlę (A) ties šiuo nustatymu.
- Skrudinimo režimo nustatytasis apskrudinimo lygis yra nr. 2 (4:10 min., 2 riekelės).
- Norėdami padidinti ar sumažinti apskrudimo lygį, pasukite pasirinkimo ratuką (B).
- Paspauskite , kad pasirinktumėte riekelių skaičių.
- Norėdami padidinti arba sumažinti riekelių skaičių, pasukite pasirinkimo ratuką (B).
- Vieną kartą paspauskite  mygtuką, kad pradėtumėte kepti.


ROTISSERIE

Šią funkciją naudokite norėdami tolygiai iškepti mėsą ir paukštieną.

ĮSPĖJIMAS: naudodami iešmus būkite atsargūs. Šakutės ir iešmas yra aštrūs. Kyla pavojus susižeisti.

- Nuo iešmo nusukite šakutes.
- Prieš susukdami mėsą ar paukštieną apjuoskite ją virvele.
- Įsmeikite iešmą į mėsą, tada pritvirtinkite maistą dviem šakutėmis (antgalis visada turi būti nukreiptas į vidų ir kuo toliau, kad kepamas maistas būtų tinkamai pritvirtintas). Pasirūpinkite, kad mėsa būtų iešmo viduryje. Šakutes pritvirtinkite varžtais.
- Įkišdami iešmą į apvertimui skirtas angas, į orkaitę įdėkite ant iešmo suvertą mėsą. Įsitikinkite, kad iešmas tvirtai įstatytas į atitinkamą griovelį.
- Po apvertimui skirtomis angomis įdėkite trupinių padėklą, kad kepimo metu susigertų sultys.
- Uždarykite orkaitės duris.
- Paspauskite „Rotisserie“ mygtuką , kad pradėtumėte kepti mėsą.
- Mėšai iškepus, kepimas bus automatiškai sustabdytas. Norėdami nuimti sukamąsias dalis, naudokite pridėdamą paėmimo įrankį.








Įspėjimas: atidarydami orkaitės dureles saugokitės garų. Iškepus maistui priedai ir pats maistas yra labai karšti.

- Be to, gamindami maistą galite bet kada išjungti „Rotisserie“ funkciją paspausdami „Rotisserie“ mygtuką .

KEPIMO VADOVAS

Toliau pateikiama lentelė skirta padėti renkantis pagrindinius norimo paruošti maisto nustatymus. **Pastaba.** Toliau nurodytas kepimo laikas yra tik orientacinis ir gali skirtis atsižvelgiant į naudojamų bulvių rūšį ir partiją. Kitoms maisto rūšims, jų dydis, forma ir prekės ženklas gali turėti įtakos rezultatui. Todėl gali reikėti šiek tiek koreguoti kepimo laiką.

Gaminimo režimas	Receptai	Maksimalus kiekis	Numatoma laikas	Temperatūra	Papildoma informacija
Bulvės ir keptos bulvytės					
 Kepimas karštu oru	Šaldytos gruzdintos bulvytės*	300 – 600 g	25 min	180 °C	Priklausomai nuo modelio: Praėjus pusei kepimo laiko pakeiskite krepšelių padėtį.
	Naminės keptos bulvytės*	300 – 600 g	35 min	180 °C	
	Šaldytos bulvių skiltelės*	500 g	30 min	180 °C	
Mėsa ir paukštiena					
 Skrudinimas	Viščiukas (visas) su „Rotisserie“ funkcija	Iki 1,4 kg	50 min	200 °C	
	Kepta vištiena	Iki 2 kg	60 min	200 °C	Apversti praėjus pusei kepimo laiko
	Vištienos filė	4 gabalai	22 min	180°C	140 g / gabaliukas
	Vištienos kulšėlės	8 gabalai	20 min	200°C	
	Dešrelė	8 gabalai	25 min	200°C	125 g / dešrelė

Gaminimo režimas	Receptai	Maksimalus kiekis	Numatoma laikas	Temperatūra	Papildoma informacija
Žuvis					
 Skrudinimas	Laišos filė	6 gabalai	10 min	200 °C	150 g / gabaliukas
	Krevetės	10 gabalai	8 min	140°C	36,5 g / gabaliukas
Užkandžiai					
 Kepimas karštu oru	Šaldyti vištienos gabaliukai*	16 gabalai	16 min	200°C	30 g / gabaliukas
	Šaldyti viščiukų sparneliai	600 g	16 min	200°C	
	Šaldytos sūrio lazdelės	450 g	13 min	200°C	
	Springrolai	12 gabalai	10 min	200°C	50 g / gabaliukas
Pica					
 Pica	Šaldyta mini pica / pica	400 g	8 min	200°C	
	Šviežia pica	24 cm skersmuo	10 min	200 °C	
Daržovės					
 Grilis	Cukinijos	400 g	12 min	200 °C	
	Žiediniai kopūstai (viršus)	600 g	25 min	200 °C	
Kepimas					
 Kepimas	Keksiukai	9 gabalai	18 min	160 °C	50 g žalia tešla / keksiukas
	Pyragas	24 cm skersmuo	55 min	150 °C	800 g žalia tešla
	Sausainiai	5 gabalai	7 min	180 °C	50 g tešla / sausainis
Paskrudinimas					
 Paskrudinimas	Minkšta duona	4 gabalai	4 min 45 sek.	230°C	4 apskrudinimo lygis
	Riestainių duona	2 gabalai	3-4 min	230°C	2 apskrudinimo lygis
Džiovinimas					
 Džiovinimas	Obuoliai (griežinėliai)	1 gabalas	4 val.	70°C	Supjaustykite plonais griežinėliais (po 80 g kiekvieno). Pavartykite krepšelius praėjus pusei laiko.

*Praėjus pusei kepimo laiko, pavartykite maistą žnyplėmis.

SVARBU. Siekdamis apsaugoti prietaisą nuo gedimų, joku būdu neviršykite instrukcijoje 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 palaišys 80 °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 sluoksnuotą arba traپیą tešlą norėdami greitai ir lengvai iškepti įdarytų užkandžių.
- Jei pageidaujate iškepti pyragą arba kišą arba kepti subtilius ar įdarytus ingredientus, į prietaiso dubenį įdėkite orkaitę skirtą kepimo indą. Galite naudoti silikoninį, nerūdijančio 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 sugeriaiančiu virtuviniu rankšluosčiu.
3. Įpilkite 1 valgomąjį šaukštą aliejaus (augalinio, saulėgrąžų ar alyvuogių) į sausą dubenį, ant viršaus supilkite bulvių griežinėlius ir išmaišykite, kol jie pasidengs aliejumi.
4. Išimkite bulvių griežinėlius iš dubens pirštais ar naudodami virtuvinį įrankį, kad aliejaus perteklius liktų dubenyje. 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.

Valymui nenaudokite tam tikrų metalo pagrindo priemonių (varinių, nerūdijančio plieno). Nenaudokite abrazyvinių valymo produktų (įskaitant šlindinančius, sodos pagrindo produktus) ar braižančių kempinelių 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. Kepimo reikmenis, išskyrus trupinių padėklą, galima 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

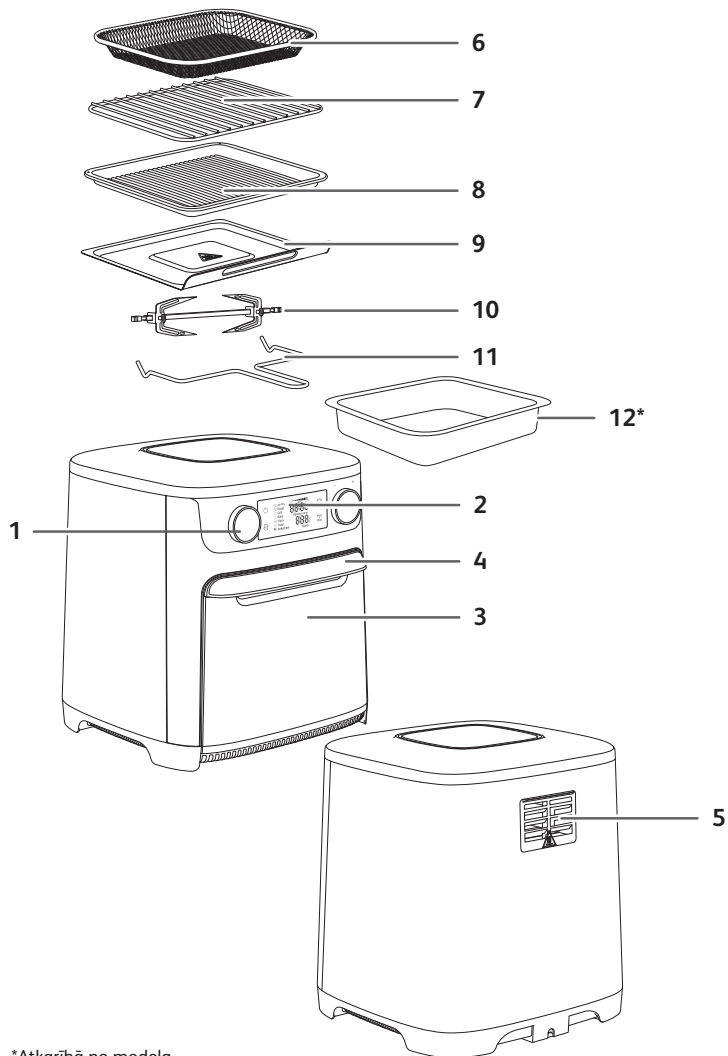
1. Atjunkite prietaiso kištuką ir palaukite, kol atvės.
2. Pasirūpinkite, kad visos dalys būtų švarios ir sausos.

GARANTIJA IR PRIEŽIŪRA

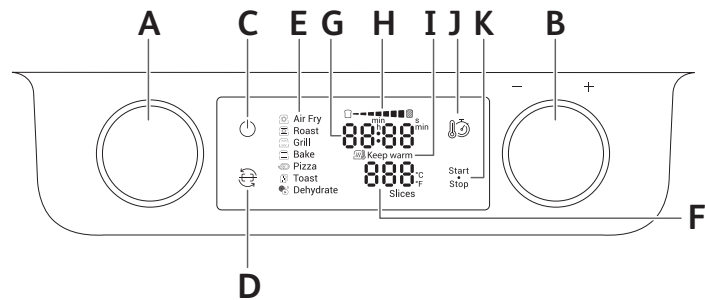
Jei reikia atlikti priežiūros darbus, reikalinga informacija ar susidūrėte su problema, apsilankykite prekių ženklų internetinėje svetainėje arba susisiekiate su prekių ženklų klientų aptarnavimo skyriumi savo šalyje. Telefono numerį galite rasti lankstinuke apie pasaulinę garantiją. Jei jūsų šalyje 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 viršėlį), kurioje rasite dažniausiai užduodamų klausimų sąrašą, arba susisiekiate su prekių ženklų klientų aptarnavimo skyriumi savo šalyje.



*Atkarībā no modeļa



APRAKSTS

- | | |
|---|---|
| 1. Vadības panelis | J. Temperatūras/laika poga |
| A. Grozāma poga gatavošanas izvēļu atlasei | K. Start/Stop poga |
| B. Grozāma poga temperatūras vai laika izvēlei | 3. Durvis |
| 2. Digitālais displejs | 4. Durvju rokturis |
| C. Ieslēgšanas/izslēgšanas poga | 5. Ventilācijas atveres |
| D. Poga cepšanai uz iesma | 6. Trauks cepšanai karstā gaisā |
| E. Gatavošanas režīmi | 7. Plaukts |
| F. Temperatūras displejs | 8. Cepšanas paplāte |
| G. Gatavošanas laiks | 9. Drupaču paplāte |
| H. Grauzdīņu un beigēju grauzdējuma intensitāte | 10. Komplekts cepšanai uz iesma (1 iesms, 2 dakšas) |
| I. Automātiska siltuma uzturēšana (tikai KARSTĀ GAISA režīmā) | 11. Izņemšanas statīvs |
| | 12. Dziļā paplāte* |

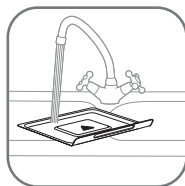
AUTOMĀTISKIE GATAVOŠANAS REŽĪMI

- | | |
|--------------------------------------|----------------|
| 1. Cepšana karstā gaisā | 5. Pica |
| 2. Cepetis | 6. Grauzdēšana |
| 3. Grila programma | 7. Žāvēšana |
| 4. Konditorejas izstrādājumu cepšana | |

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

1. Saglabājiet garantijas kartīti. Vispirms izlasiet drošības norādījumus un rokasgrāmatu un glabājiet 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. Rūpīgi nomazgājiet piederumus karstā ūdenī ar nedaudz trauku mazgāšanas līdzekļa un mīkstu sūkli.
Brīdinājums. Gatavošanas piederumus, izņemot drupaču paplāti, drīkst mazgāt trauku mašīnā.
4. Pirms dēdami atgal j orkaitē, kruopšīgai nusausināšanai visas daļas.
SVARBU : Dēkīte trupiniņu padēklā **po apatīnais kaitināmo elementais.**
5. Noslaukiet ierīci no ārpuses un iekšpuses ar mitru drānu. Ierīce darbojas, ģenerējot karstu gaisu.

PIRMĀ IERĪCES LIETOŠANA

Darbiniet ierīci tukšu (bez piederumiem iekšpusē), lai novērstu ražošanas atlikumus un jaunus aromātus.

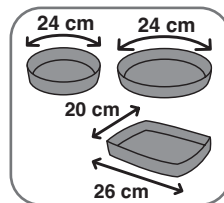
- Iespraudiet strāvas kontaktdakšu kontaktligzdā.
- Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu.
- Pagrieziet izvēlni grozāmo pogu , lai BAKE režīmu..
- Pagrieziet temperatūras/laika grozāmripu līdz 220 °C.
- Nospiediet  taustiņu, lai iestatītu laiku.
- Pagrieziet temperatūras/laika grozāmo pogu līdz 45 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.

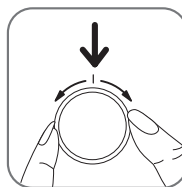
Apaļam / ovālam traukam diametrs nedrīkst pārsniegt 24 cm. Taisnstūrveida traukam tas nedrīkst pārsniegt 26 cm.

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



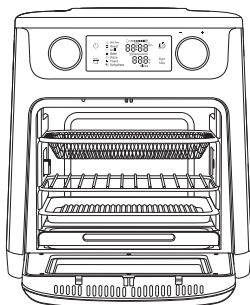
- Poga atvieglo automātisko izvēlni, gatavošanas veidu vai iestatījumu izvēli (temperatūra, taimeris, apbrūnīšanas līmenis grauzdēšanas režīmam).
- Pogu var izmantot abos rotācijas virzienos. Grieziet pogu pulksteņrādītāja virzienā, lai palielinātu temperatūru un gatavošanas laiku, grieziet pretēji pulksteņrādītāja 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 beigās. 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.



<p>Augšējā pozīcija cepšanai karstā gaisā un grilēšanai (Režīmi CEPŠANA KARSTĀ GAISĀ un GRILĒŠANA)</p>	
<p>Vidējā pozīcija picām, grauzdīņiem, beigļiem un žāvēšanai (Režīmi PICA, GRAUZDĒŠANA un ŽĀVĒŠANA)</p>	
<p>Apakšējā pozīcija gatavošanai un cepšanai (Režīmi CEPŠANA AR KRAUKŠKĪGU GAROZIŅU, KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMU CEPŠANA un UZSILDĪŠANA).</p> <p>Piezīme : Vistai vai citām lielām vienībām plauktiņš jānovieto apakšējā pozīcijā. Mazākām vienībām grozs vai plauktiņš var atrasties vidējā pozīcijā.</p>	
<p>Novietošana vidū vai apakšā dziļajai paplātei*</p> <p>* Atkarībā no modeļa</p>	

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 ; Dziļā paplāte	Augša *Atkarībā no modeļa : 2. grozs pa vidū	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 ; Dziļā paplāte	Apakšējā	200°C 45 min
GRILL (GRILĒŠANA)	Gaļas un zivju grilēšanai, kā arī brūnas garoziņas piešķiršanai sautējumiem.	Plaukts ; Dziļā paplāte	Augša	220°C 10 min
BAKE (KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMU CEPŠANA)	Gatavošanai kā parastajā cepekrāsnī, tradicionālai saldo vai sāļo pīrāgu, pildītas mīklas ēdienu, kūku, kēksiņu, mīklas izstrādājumu, suflē pagatavošanai.	Trauks uz plauktiņa ; Dziļā paplāte	Apakšējā	180°C 20 min
PIZZA (PICA)	Saldētu vai mājās gatavotu picu pagatavošanai.	Plaukts	Vidējā	220°C 6 min
TOAST (GRAUZDĒŠANA)	Maizes šķēļu, apaļmaizīšu, sviestmaizīšu un bekona grauzdēšanai līdz vēlamajam apbrūninājuma līmenim.	Plaukts	Vidējā	220°C Apbrūninājuma līmenis 2 4 min 10 skiltelēs 2
DEHYDRATE (ŽĀVĒŠANA)	Gaļas, augļu un pat dārzeņu žāvēšanai.	Trauks cepšanai karstā gaisā	Vidējā *Atkarībā no modeļa : otrais grozs augšpusē	70°C 4h
BEIĢĻI 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 175°C 15 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.

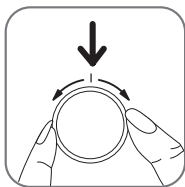
1. Iespraudiet strāvas kontaktdakšu kontaktligzdā.
2. Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu.
3. Ievietojiet produktus grozā cepšanai karstā gaisā, režģī, cepšanas paplātē vai dziļajā paplātē (atkarībā no modeļa).


Piezīme. Nekad nepārsniedziet tabulā norādīto maksimālo daudzumu (skatiet sadaļu "Gatavošanas ceļvedis"), jo tas varētu ietekmēt gala rezultāta kvalitāti.

4. Ievietojiet grozu cepšanai karstā gaisā, režģī, cepšanas paplātī vai dziļo paplātī (atkarībā no modeļa) atpakal ierīcē.
5. Lai sāktu ēdiena gatavošanu, varat izvēlēties automātisko gatavošanas režīmu vai izvēlēties manuālos iestatījumus.

Automātisko gatavošanas režīmu izmantošana

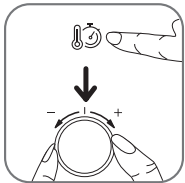
Ierīcei ir iepriekš ieprogrammētas izvēlnes, kas nosaka temperatūru un laiku.




- Pagrieziet izvēlņu 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/Stop. Sākas ēdiena gatavošana. Temperatūra un atlikušais gatavošanas laiks tiks pārmaiņus attēlots displejā.

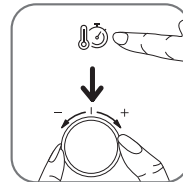
Manuālos iestatījumus


- Temperatūras kontrole



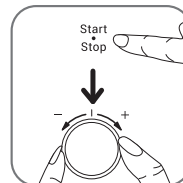
Nospiediet  taustiņu. Iestatiet temperatūru, pagriežot selektoru vajadzīgajā temperatūrā no 60 °C līdz 230 °C.


- 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 .

6. Liek ā eļļa no ēdiena tiek savākta plieni paplātē.
7. Daži ēdieni ir jāapmaisa, kad pagājuši puse no gatavošanas laika (skatiet sadaļu "Gatavošanas ceļvedis"). Lai apmaisītu ēdienu, izmantojiet virtuves cimdu vai krāsns cimdu un izvelciet grozu cepšanai karstā gaisā vai režģī un apgrieziet ēdienu ar virtuves stangām. Pēc tam grozu cepšanai karstā gaisā vai režģī ielieciet atpakal ierīcē. Ierīce automātiski atsāk gatavošanu.
8. Kad dzirdat taimera skaņu, iestatītais gatavošanas laiks ir beidzies. Izvelciet grozu vai plauktiņu no ierīces un novietojiet to uz karstumizturīgas virsmas.
9. Pārbaudiet, vai ēdieni ir gatavi.
Ja ēdiens vēl nav gatavs, vienkārši ievietojiet grozu vai plauktiņu atpakal ierīcē un iestatiet taimeri uz dažām minūtēm.
10. Kad ēdiens ir pagatavots, izņemiet grozu vai plauktiņu. Kad ēdiens ir pagatavots, izņemiet trauku. Ēdiena izņemšanai no trauka izmantojiet ēdiena kmaibles. **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 rokura. Pēc gatavošanas piederumi un ēdieni ir ļoti karsti.
11. Kad ēdiena porcija ir pagatavota, ierīce uzreiz ir gatava nākamās ēdiena porcijas pagatavošanai.


GRAUZDĒŠANA

- Grieziet funkciju pogu (A), lai piekļūtu grauздēšanas režīmam TOAST.
- Režīma GRAUZDĒŠANA iepriekš iestatītais apbrūnīnājuma līmenis ir 2 (4:10 min, 2 šķēles).
- Grieziet izvēles pogu (B), lai palielinātu vai samazinātu brūnīnāšanas pakāpi.
- Nospiediet , lai izvēlētos šķēļu skaitu.
- Grieziet izvēles pogu (B), lai palielinātu vai samazinātu šķēļu skaitu.
- Vienreiz nospiediet pogu , lai sāktu gatavošanu.


CEPŠANA UZ IESMA ROTISSERIE

Izmantojiet šo funkciju vienmērīgai gaļas un mājputnu gaļas apcepšanai.

UZMANĪBU! Izmantojot rotējošo iesmu, rikojieties piesardzīgi. Dakšas un iesms ir asi. Iespējams sagriešanās risks.



- Noskrūvējiet dakšas no iesma.
- Pirms uzduršanas uz iesma gaļu vai mājputna gaļu aptiniet ar auklu.
- Iebīdīet iesmu gaļā, pēc tam fiksējiet gaļu ar abām dakšām (vienmēr duriet cik vien iespējams dziļi gaļā, lai cepamā gaļa būtu droši nofiksēta). Raugieties, lai gaļa atrastos iesma vidusdaļā. Ar skrūvēm nofiksējiet dakšas.
- Ielieciet gaļu ar iesmu krāsnī, ievietojot iesmu rotējošajam iesmam paredzētajos caurumos. Raugieties, lai iesms būtu stingri ievietots attiecīgajā atverē.
- Novietojiet zem iesma drupaču paplāti, lai savāktu šķidrumus, kas izdalās gatavošanas procesā.
- Aizveriet krāsns durvis.
- Lai sāktu gatavošanu, spiediet pogu cepšanai uz iesma .
- Kad gaļa būs gatava, gatavošana tiks automātiski apturēta. Izņemiet iesmu ar pievienoto izņemšanas statīvu.








Uzmanību! Atverot krāsns durvis, izvairieties no tvaika. Pēc gatavošanas piederumi un ēdieni ir ļoti karsti.

- Gatavošanas laikā jebkurā brīdī varat apturēt iesma funkciju, spiežot pogu cepšanai uz iesma .

GATAVOŠANAS CEĻVEDIS

Tabulā tālāk ir informācija, kas palīdzēs izvēlēties pamata iestatījumus ēdienam, ko vēlaties pagatavot. **Piezīme.** Tālāk norādītie gatavošanas laiki ir tikai vadlinijas 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	Receptes	Maksimālais daudzums	Apt. laiks	Temperatūra	Papildinformācija	
Kartupeļi un fritēti kartupeļi						
 Cepšana karstā gaisā	Saldēti fritēti kartupeļi*	300 – 600 g	25 min	180 °C	Atkarībā no modeļa: Pusē no gatavošanas laika apgrieziet grozus.	
	Mājās gatavoti fritēti kartupeļi*	300 – 600 g	35 min	180 °C		
	Saldētas kartupeļu daiviņas*	500 g	30 min	180 °C		
Gaļa un mājputni						
 Cepetis	Vista (vesela) ar iesmu	Līdz 1,4 kg	50 min	200 °C	Apgrieziet, kad pagājuši pusē gatavošanas laika	
	Cepta vista	Līdz 2 kg	60 min	200 °C		
	Vistas filejas	4 gab.	22 min	180 °C		140 g/gab.
	Vistu stilbiņi	8 gab.	20 min	200 °C		
	Cīsiņi	8 gab.	25 min	200 °C		125 g/cīsiņš

Gatavošanas režīms	Receptes	Maksimālais daudzums	Apt. laiks	Temperatūra	Papildinformācija
Zivs					
 Cepetis	Laša fileja	6 gab.	10 min	200 °C	150 g/gab.
	Garneles	10 gab.	8 min	140 °C	36,5 g/gab.
Uzkodas					
 Cepšana karstā gaisā	Saldēti vistas nageti*	16 gab.	16 min	200 °C	30 g/gab.
	Saldēti vistu spārniņi	600 g	16 min	200 °C	
	Saldētas siera nūjinas	450 g	13 min	200 °C	
	Pavasara rullīši	12 gab.	10 min	200 °C	50 g/gab.
Pica					
 Pica	Saldētas mini picas/pica	400 g	8 min	200 °C	
	Gatava pica	24 cm diametrs	10 min	200 °C	
Dārzeni					
 Grilēšana	Cukini	400 g	12 min	200 °C	
	Ziedkāposti (galviņas)	600 g	25 min	200 °C	
Cepšana					
 Cepšana	Kēksiņi	9 gab.	18 min	160 °C	50 g neapstrādātas mīklas/kēksiņš
	Kūka	24 cm diametrs	55 min	150 °C	800 g neapstrādātas mīklas
	Cepumi	5 gab.	7 min	180 °C	50 g mīkla/cepums
Graudzēšana					
 Graudzēšana	Mīksta maize	4 šķēles	4 min 45 sek.	230 °C	4. brūnināšanas pakāpe
	Beigeļu maize	2 gab.	3-4 min	230 °C	2. brūnināšanas pakāpe
Žāvēšana					
 Žāvēšana	Ābolu šķēles	1 gab.	4 stundas	70 °C	Sagrieziet plānās šķēles (80 g katra neapstrādāta šķēle). Pusē no gatavošanas laika apgrieziet grozus.

*Apgrieziet ēdienu ar stangām pusē no gatavošanas laika.

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

Ja izmantojat maisījumus, kuri uzbriest (piem., kūkām, sāļajiem pīrājiem vai kēksiņiem), 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 80 °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 ēdienu, kad pagājusi puse no gatavošanas laika, uzlabojas gala rezultāts un ēdiens tiek pagatavots vienmērīgāk.
- Lai kartupeļi būtu īpaši kraukšķīgi, pirms cepšanas mēģiniet pievienot nedaudz eļļas un sakratiet tos, lai eļļa vienmērīgi nosegtu produktu. Mēs iesakām izmantot 14 ml eļļas.
- Uzkodas, ko var cept cepeškrāsnī, var pagatavot arī iekārtā.
- Optimālais ieteicamais daudzums frī kartupeļu pagatavošanai ir 500 grami.
- Lai ātri un viegli pagatavotu pildītas uzkodas, lietojiet gatavo kārtaino un smilšu miklu.
- Ja vēlaties cept torti vai pīrāgu vai ja vēlaties cept smalkas sastāvdaļas vai pildītas sastāvdaļas, ielieciet ierīcē krāsns šķīvi. Jūs varat izmantot silikona, nerūsējošā tērauda, alumīnija vai terakotas krāsns šķīvi.
- Ierīci var izmantot arī pārtikas uzsildīšanai. Lai atkārtoti uzsildītu ēdienu, uzstādiert 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.

1. Izvēlieties kartupeļu šķirni, kas ir piemērota un ieteikta šāda veida pagatavošanai. Nomizojiet kartupeļus un sagrieziet tos vienāda biezuma gabaliņos.
 2. Vismaz 30 minūtes mērcējiet kartupeļu gabaliņus aukstā ūdenī, noteciniet un nožāvējiet ar tīru, absorbējošu virtuves dvieli. Tad nosusiniet ar papīra dvieli. Pirms kartupeļu pagatavošanas gabaliņiem jābūt pilnīgi sausiem.
 3. Ielejiet 1 ēdamkaroti eļļas (augu eļļas, saulespuķu vai olīveļļas) sausā traukā, tad ieberiet kartupeļus un sajauciet, līdz tie ir pārklāti ar eļļu.
 4. Izņemiet kartupeļus no trauka ar rokām vai kādu virtuves instrumentu, lai liekā eļļa paliktu traukā. 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.

Tīrīšanai neizmantojiet īpašus metāla kopšanas līdzekļus (varš, nerūsējošais tērauds utt.). Neizmantojiet abrazīvus kopšanas līdzekļus (tostarp kaustisko sodu) vai abrazīvus sūkļus vai šķīdumus.

1. Atvienojiet strāvas kontaktdakšu no kontaktligzdas un ļaujiet ierīcei atdzist.
2. Pēc katras lietošanas reizes izbīdiet drupaču paplāti un izmetiet drupačas. **PIEZĪME.** Iztukšojiet drupaču paplāti regulāri. Rūpīgi nomazgājiet, ja nepieciešams.
3. Mazgājiet piederumus karstā ūdenī ar nedaudz trauku mazgāšanas līdzekļa un mikstu sūkli. Atlikušo netīrumu notīrīšanai varat izmantot attaukošanas šķīdumu. **Brīdinājums.** Gatavošanas piederumus, izņemot drupaču paplāti, drīkst mazgāt trauku mašīnā. Padoms. Grūti notīrāmiem pārtikas atlikumiem piepīlīet piederumu ar karstu ūdeni un pievienojiet nedaudz 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 šķīdumā.

GLABĀŠANA

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

GARANTĪJA UN SERVIS

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.

en	P. 2 – 13	sl	P. 158 – 169
fr	P. 14 – 25	pl	P. 170 – 181
de	P. 26 – 37	cs	P. 182 – 193
nl	P. 38 – 49	sk	P. 194 – 205
es	P. 50 – 61	hr	P. 206 – 217
pt	P. 62 – 73	ru	P. 218 – 229
it	P. 74 – 85	uk	P. 230 – 241
el	P. 86 – 97	ro	P. 242 – 253
tr	P. 98 – 109	ar	P. 254 – 265
hu	P. 110 – 121	kk	P. 266 – 277
sr	P. 122 – 133	et	P. 278 – 289
bs	P. 134 – 145	lt	P. 290 – 301
bg	P. 146 – 157	lv	P. 302 – 313