Ever Fry Trio



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

www.Tefal.com www.moulinex.com

Digital recipe book

1520018620-01 - 33/2026

CONTENTS

en

YOUR AIR FRYER P. 03
- Control panel P. 04
- Automatic programs P. 04

GETTING STARTED P. 05
- Before first use P. 05
- Prepare the appliance for use P. 05

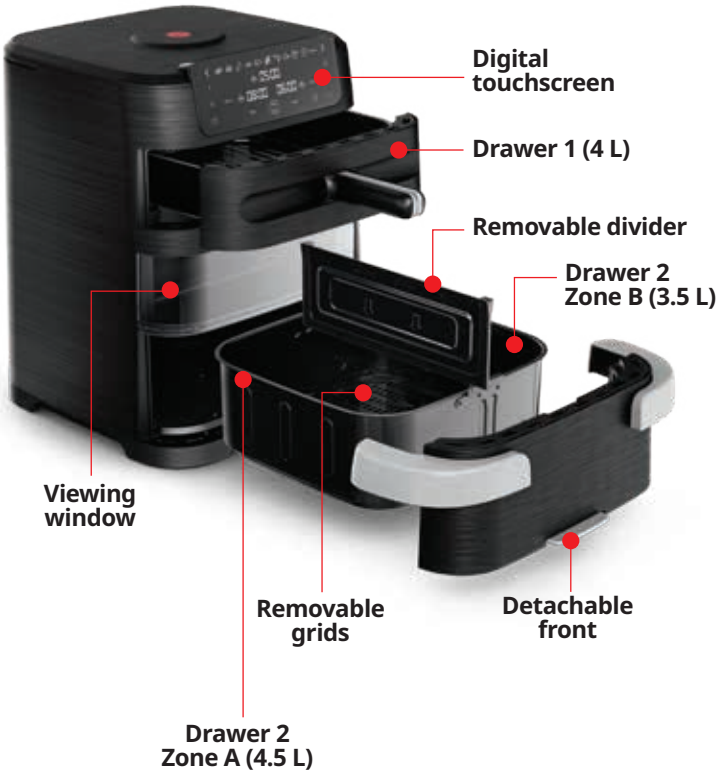
COOKING ZONES P. 06
- **COOKING - SINGLE ZONE** P. 07
  - Select the cooking zone P. 07
  - Preset cooking mode P. 08
  - Start manual cooking P. 09
  - Shake/turn food during cooking P. 09
  - End of cooking P. 10
- **COOKING - MULTIPLE ZONES** P. 11
  - Use 2 cooking zones at the same time P. 11
  - Use Sync mode (synchronize cooking end) P. 12
  - Use 3 cooking zones P. 14

MAINTENANCE P. 15
- Removable front - Drawer 2 P. 15
- How to remove the front panel P. 15
- How to refit the front panel P. 16
- Cleaning P. 16
- Storage P. 17
- Change the bulb P. 17

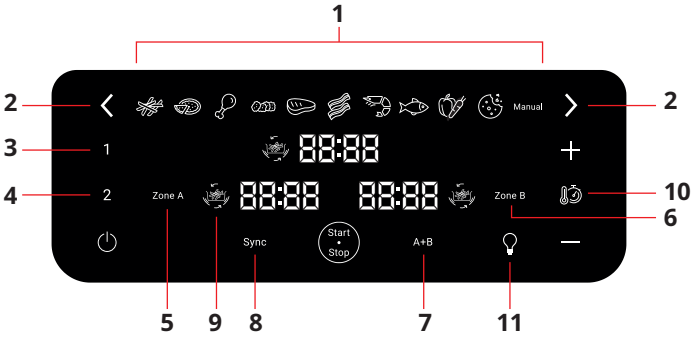
USEFUL P. 17
- Cooking guide P. 17
- Cooking tips P. 22
- Troubleshooting P. 23
- Warranty and after-sales service P. 23

YOUR AIR FRYER

en



CONTROL PANEL



1 - Preset cooking programs + Manual mode
2 - Program selection arrow
3 - Drawer 1 selection (upper drawer)
4 - Drawer 2 selection (lower drawer)
5 - Drawer 2 Zone A selection (4.5 L)
6 - Drawer 2 Zone B selection (3.5 L)
7 - Drawer 2 Zone A + B selection (8 L)
8 - Sync mode
9 - Display: shake/turn your food
10 - Time/temperature control
11 - Turn drawer 2 light on/off

AUTOMATIC PROGRAMS


Fries


Pizza


Chicken


Nuggets


Steak


Bacon


Prawns


Fish


Vegetables


Dessert

MANUAL
Manual mode

BEFORE FIRST USE

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

1. Remove all packaging material and any stickers from the appliance.
2. Remove the cardboard box from the bottom drawer, open it and unpack all the accessories. Clip the 2 handles onto the bottom drawer. Place the cord rack on the back of the appliance.

   Thoroughly clean the drawers and removable grids with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. Install the 2 grids at the bottom of the drawer, then the divider. The drawers and the grids are dishwasher safe.
3. Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth. The appliance works by producing hot air. Do not fill the bowls with oil or frying fat.

PREPARING FOR USE

1. Place the appliance on a flat, stable, heat-resistant work surface away from water splashes.
2. Insert the grids at the bottom of the drawer 2, up to the stop. Slide the drawer divider between the two grids.
3. Do not fill the drawer with oil or any other liquid.
4. Do not put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the hot air frying result.

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

The appliance can cook a large range of recipes. Cooking times for the main foods are given in the section **'Cooking Guide'** Online recipes help you get to know the appliance. To find them, **go to MyTefal /MyMoulinex app.** If you do not have the app, please scan this QR code :

WARNING: Run your air fryer empty (without any accessories inside) to eliminate any manufacturing residue and new smell. A little smoke may be released when you first start up.

COOKING ZONES

en



Drawer 1



Drawer 2 Zone A

Removable divider

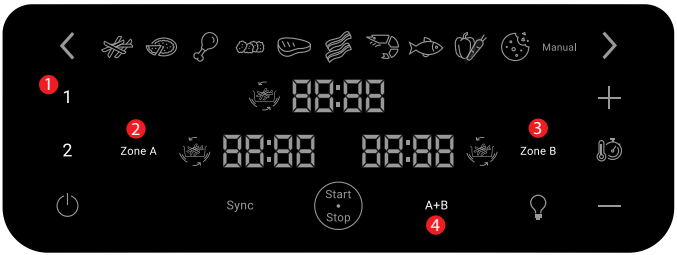
Drawer 2 Zone B



Drawer 2 A+B

en

SELECT THE COOKING ZONE



Connect the power supply cord to an electrical socket. Press the ⏻ button to turn on the appliance (short press).

❶ Drawer 1 (upper drawer)

1. Place food in drawer 1.
2. Insert the drawer into the appliance.
3. To start cooking, press «1» to select drawer 1 (upper drawer).
4. Select your cooking mode.

❷ Drawer 2 Zone A (left zone)

1. Insert the divider into the inner slots of drawer 2 and make sure the rack is properly in place.
2. Place food in the left side of drawer 2.
3. Insert the drawer into the appliance.
4. To start cooking, press **«2»** to select drawer 2, then press **Zone A.**
5. Select your cooking mode.

❸ Drawer 2 Zone B (right zone)

1. Insert the divider into the inner slots of drawer 2 and make sure the rack is properly in place.
2. Place food in the right side of drawer 2.
3. Insert the drawer into the appliance. To start cooking, press **«2»** to select drawer 2, then press **Zone B.**
4. Select your cooking mode.

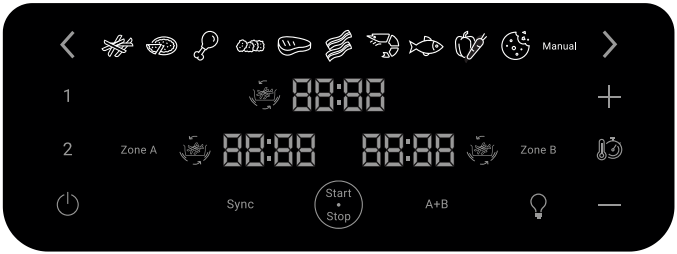
❹ Drawer 2 A + B (8L zone)

1. Remember to remove the divider if it is present in the inner slots of drawer 2. Make sure the racks are properly in place.
2. Place food in drawer 2.
3. Insert the drawer into the appliance.
4. To start cooking, press **«2»** to select drawer 2, then press **A + B.**

PRESET COOKING MODE

After selecting the desired cooking zone, you can choose between a preset cooking mode or manual settings.

Use the < > buttons to navigate between available cooking modes.



Preset cooking mode

1. Select the desired cooking mode by pressing the < > buttons (these modes are described in detail in the “Cooking guide” section).
   - If necessary, you can adjust the temperature by pressing and the + and - buttons on the digital display. The temperature range goes from 120°C to 200°C (except for pizza zone 1 : 120-220°C).
   - If needed, adjust the cooking time by pressing the button and adjusting the time with the + and - buttons.

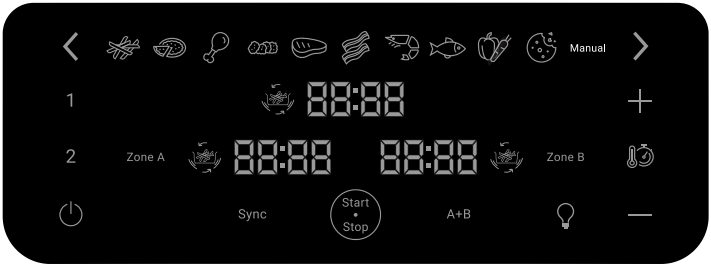
Make sure to adjust your settings before starting cooking. Once cooking has started, only the time can be changed.

   - The timer can be set for between 0 and 60 minutes.

2. Confirm the cooking mode by pressing the Start/Stop button. This will launch the cooking process. Cooking starts. The remaining cooking time is shown on the screen.
   - During cooking, if you want to shorten or extend the cooking time, press and use the + and - buttons on the digital display.

Caution: Excess oil from the food is collected in the bottom of the bowl.

START MANUAL COOKING



1. Press < > to select the **MANUAL** mode.
2. Adjust the temperature using the + and – buttons on the display.
   - The thermostat varies from 40 to 220°C in zone 1 and 40 - 200°C in zone 2.
3. Then set the desired cooking time by pressing and then the + and - buttons. The timer can be set for between 0 and 60 minutes.
4. Press the (Start Stop) button to start cooking with the selected temperature and time settings. Cooking starts.
   - The remaining cooking time is shown on the screen. During cooking, to adjust the cooking time, press and use the **+** and **–** buttons.
   - To monitor your cooking progress, look through the viewing window. The red light is normal; it comes from Infra Heat technology. For better visibility, turn on the light by pressing .

NOTE: Due to infrared technology, the appliance emits a light radiation when heating that is harmless to the eyes. During cooking, it is normal for the heating element light to turn on and off intermittently.

Caution: Excess oil from the food is collected in the bottom of the bowl.

Shake/turn food during cooking

Some foods need to be shaken or turned during cooking for optimal results (see the "Cooking guide" section).

To shake/turn the food, pull the drawer towards you using the handle, shake it or turn your ingredients, then slide it back in. Cooking restarts automatically.



During some programs (fries, vegetables, nuggets, bacon, shrimp, chicken drumsticks, steak, fish), this pictogram flashes halfway through cooking.

It indicates that you should shake or turn the food for even cooking and browning.

Caution: For best results, shake or stir often. We recommend checking your food regularly and shaking or stirring it for optimal results.

End of cooking

When you hear the timer beep, it means the cooking time is over. “END” then appears on the screen.

1. Pull the drawer out of the appliance and place it on a heat-resistant surface. Check if the food is cooked.
   - If the food is not ready yet, simply slide the drawer back into the appliance and set the timer again for a few more minutes by pressing and the + and – buttons on the display.
2. When the food is cooked, take out the drawer. To remove the food, use a pair of tongs to lift the food out of the drawer.

Caution: The drawer should never be turn up side down with the grid. After cooking, the drawers, the grids and the food are very hot.

COOKING — MULTIPLE ZONES

en

Your air fryer lets you cook in multiple distinct zones with specific times and temperatures for each zone.

USE 2 COOKING ZONES AT THE SAME TIME

Case 1 - Drawer 1 + Drawer 2 - Zone A



Step 1 – Programming the first cooking zone

1. Press ⏻ to turn on the device if it is not already on.
2. To activate drawer 1, press **"1"**.
3. Press the **< >** keys to select the desired cooking mode. Adjust the cooking time/temperature if you wish by pressing and the **+** and **-** buttons.
4. Place your food in drawer 1. Slide the drawer into the appliance.

Caution: Do not press Start after setting the first cooking zone. All desired cooking zones must be set BEFORE starting any cooking.

Step 2 – Programming the second cooking zone

1. Insert the divider into the inner slots of drawer 2.
2. Press **"2"** to activate drawer 2.
3. Press **"Zone A"** to activate the left side of the drawer.
4. Press the **< >** keys to select the desired cooking mode. Adjust the cooking time/temperature if you wish by pressing and the **+** and **-** buttons.



Drawer divider

Step 3 – SYNC and start cooking

USE SYNC MODE (SYNCHRONIZE COOKING END)

Your air fryer lets you cook simultaneously in two distinct zones and align the finish so everything is ready at the same time. SYNC mode lets you finish cooking simultaneously.

1. Press **SYNC** so the food is ready at the same time.
   - If the two selected cooking modes have different cooking times, the zone with the longer time starts cooking first. **HOLD** appears on the screen for the shorter cooking mode (for the food requiring less time). This means the appliance delays the start of cooking so both foods are ready at the same time.
2. Press START to begin cooking.
   - During cooking, if you need to adjust the time, tap the area you want to change. Once the area is selected, press and the + and - buttons on the digital screen.
3. The appliance beeps when the foods are ready at the same time.

Case 2 - Drawer 1 + Drawer 2 - Zone B



Follow the same procedure as for CASE 1, but select **ZONE B** instead of **ZONE A** in step 2.

Case 3 - Drawer 1 + Drawer 2 - Zone A & B



1. Remove the drawer divider.
2. Follow the same procedure as for CASE 1, but select the **A+B** button instead of **ZONE A** in step 2.

Case 4 - Drawer 2 - Zone A + Drawer 2 - Zone B

CASE 4



Drawer 2 - Zone A

+

Drawer 2 - Zone B



Step 1 – Programming the first cooking zone

1. Insert the divider into the inner slots of drawer 2.
2. Press ⏻ to turn on the device if it is not already on.
3. Press **“2”** to activate drawer 2.
4. Press **“Zone A”** to activate the left side of the drawer.
5. Press the **< >** keys to select the desired cooking mode. Adjust the cooking time/temperature as needed by pressing + and -.

Caution: Do not press Start after setting the first cooking zone. All desired cooking zones must be set BEFORE starting any cooking.

Step 2 – Programming the second cooking zone

1. To activate **Zone B,** press **“Zone B”.**
2. Press the **< >** keys to select the second desired cooking mode. Adjust the cooking temperature if you wish by pressing the **+** and **-** buttons. Then, to change the cooking time, press ⏱ and adjust using the **+** and **-** buttons.
3. Place your food in **Zone A** and in **Zone B.** Slide the drawer into the appliance.

USE 3 COOKING ZONES

Drawer 1 ⊕ **Drawer 2 - Zone A** ⊕ **Drawer 2 - Zone B**



Press ⏻ to switch on the appliance.

Insert the divider into the inner slots of drawer 2.

1. **To activate drawer 1, press “1”.**

   Then set your selection for this cooking zone by choosing a preset cooking mode or manual settings.

   Place your food in drawer 1.

2. **To activate drawer 2, press “2”, then “Zone A”.**

   Set your selection for this cooking zone by choosing a preset cooking mode or manual settings.

   Place your food in drawer 2 A.

3. **To activate zone B, press “Zone B”.**

   Set your selection for this cooking zone by choosing a preset cooking mode or manual settings.

   Place your food in drawer 2 B.

   - If you want to synchronize the end of cooking for the 3 foods, press **SYNC** so that the 3 dishes are ready at the same time.
   - If the 3 selected cooking modes have different durations, the zone with the longest cooking time starts cooking first. **HOLD** appears on the screen for the 2 shortest cooking modes (for foods requiring the least time).
   - This means the appliance delays the start of cooking so that the three types of food are ready at the same time.

   To start cooking, press the **START** button.

   Cooking starts. The remaining cooking time is displayed on the screen for each zone.

NOTES

You must set up the 3 cooking zones before starting cooking. Adjust the cooking time/temperature if you wish by pressing the + and - buttons. Once cooking has started, only the time can be changed.

When the 3 cooking zones are set, the appliance automatically recalculates the cooking times to ensure optimal heating power and perfect cooking results. The displayed duration may then increase on certain cooking zones. This is perfectly normal; this process ensures optimal cooking performance.

Caution : the cooking times recalculation is based on the pre-set programs duration. If you adjust manually the time of a pre-set program, the appliance will recalculate the cooking times without taking into account your adjustments.

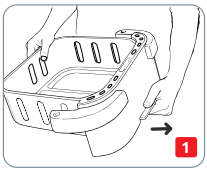
MAINTENANCE

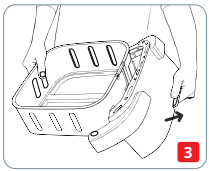
REMOVABLE FRONT - DRAWER 2

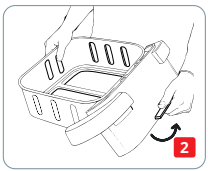
GENIUS SYSTEM: detachable front to save space in your dishwasher

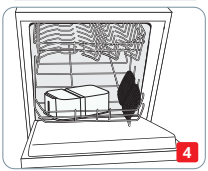


How to remove the front panel?



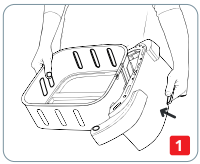






1. Push the button located on the bottom of the drawer downwards.
2. 3. Remove the hook from where it is slotted in. The removable front comes off.
4. Place the drawer in the dishwasher or wash it by hands without the front.

How to reattach the front panel?



1. Clip the top of the front into the hook of the drawer.
2. Clip the bottom of the front until you hear a 'click'.

en

With our new Genius system, you can easily separate the front of the drawer and the drawer itself. Clean easily your appliance and save space 40% space in your dishwasher.

CLEANING

Clean the appliance after every use.

The drawers and the grids have a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.

Note: Remove the drawer to let the appliance cool down more quickly.

2. Wipe the outside of the appliance with a damp cloth.
3. Clean the drawers, the grids and the divider with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. You can use a degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Note: The drawers, the grids and the removable grid are dishwasher-safe.

Warning: The detachable front panel is not dishwasher safe. Wash it by hand to preserve the original appearance. The other parts are dishwasher safe.

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

4. Wipe inside of the appliance with hot water and a damp cloth.
5. Clean the heating element with a dry, cleaning brush to remove any food residues.
6. Do not immerse the appliance in water or any other liquid.

STORAGE

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

CHANGE THE BULB

Make sure the product is cold and switched off before performing any maintenance on the lamp. When replacing the bulb, check that it is neither cracked nor broken, and ensure the glass cover is properly refitted and securely locked.

USEFUL

COOKING GUIDE

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

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

			min		MENU	SHAKE / FLIP	EXTRA INFORMATION
POTATOES & FRIES							
Frozen fries	1	700 g	25 min	180 °C	fries	X1	size 10*10 mm
	2A	450 g	28 min	180 °C	fries	X1	
	2B	350 g	28 min	180 °C	fries	X1	
	2 A+B	800 g	25 min	180 °C	fries	X2	
Homemade chips	1	800 g	30 min	180 °C	fries	X3	size 8*8 mm. Dry it by towel before cooking. Add 1 spoon of oil
	2A	450 g	33 min	180 °C	fries	X3	
	2B	350 g	38 min	180 °C	fries	X3	
	2 A+B	1100 g	43 min	180 °C	fries	X3	
Frozen potatoes	1	1000 g	30 min	180 °C	fries	X3	
	2A	700 g	30 min	180 °C	fries	X3	
	2B	450 g	30 min	180 °C	fries	X3	
	2 A+B	1300 g	35 min	180 °C	fries	X3	

						SHAKE / FLIP	EXTRA INFORMATION
MEAT & POULTRY							
Beef burger Frozen	1	up to 6 pieces	10 min	200 °C	steak	X1	
	2A	up to 4 pieces	10 min	200 °C	steak	X1	
	2B	up to 2 pieces	10 min	200 °C	steak	X1	
	2 A+B	up to 6 pieces	10 min	200 °C	steak	X1	
Whole chicken	2A	1000 g	45 min	170 °C	chicken		
	2 A+B	1500 g	45 min	170 °C	chicken		
Chicken drumsticks	1	1100 g	25 min	200 °C	chicken	X1	Turn halfway through cooking
	2A	650 g	25 min	200 °C	chicken	X1	
	2B	450 g	25 min	200 °C	chicken	X1	
	2 A+B	1500 g	30 min	200 °C	chicken	X1	
Chicken wings	1	800 g	12 min	200 °C	chicken	X1	
	2A	800 g	18 min	200 °C	chicken	X1	
	2B	500 g	18 min	200 °C	chicken	X1	
	2 A+B	1000 g	18 min	200 °C	chicken	X1	
chicken nuggets Frozen	1	700 g	15 min	200 °C	nugget	X3	
	2A	500 g	15 min	200 °C	nugget	X3	
	2B	350 g	15 min	200 °C	nugget	X3	
	2 A+B	1000 g	15 min	200 °C	nugget	X3	
Chicken legs	1	4 pieces	25 min	200 °C	chicken		
	2A	2 pieces (or 3 according to the size)	25 min	200 °C	chicken		
	2B	2 pieces	25 min	200 °C	chicken		
	2 A+B	4 pieces	25 min	200 °C	chicken		
Bacon	2A	100 g	6 min	180 °C	bacon		
	2B	50 g	6 min	180 °C	bacon		
	2 A+B	150 g	6 min	180 °C	bacon		

						SHAKE / FLIP	EXTRA INFORMATION
MEAT & POULTRY							
Lamb chops	1	600 g	20 min	180 °C	bacon	X1	
	2A	400 g	20 min	180 °C	bacon	X1	
	2B	300 g	20 min	180 °C	bacon	X1	
	2 A+B	600 g	20 min	180 °C	bacon	X1	
Duck breasts	1	2 pieces (700 g)	12 min	200 °C	steak	X1	Score the skin in a crosshatch pattern. Flip after 10 minutes. Let rest for 5 minutes before serving.
	2A	1 piece (350 g)	12 min	200 °C	steak	X1	
	2B	1 piece (350 g)	12 min	200 °C	steak	X1	
	2 A+B	2 pieces (700 g)	12 min	200 °C	steak	X1	

						SHAKE / FLIP	EXTRA INFORMATION
SNACKS							
Fresh pizza	1	Round shape / 26 cm diameter	13 (8+5) min	200 °C	pizza		first bake the dough alone for 8 min, then add ingredients and bake for 5 min
Frozen pizza	1	Round shape / 26 cm diameter	8 min	220 °C	pizza		
Quiche	1	Round shape / 16 cm diameter	25 min	200 °C	pizza		Mold diameter 16cm
Bread rolls	1	6 pcs	6 min	180 °C	manual		
Onion rings Frozen	1	290 g	15 min	180 °C	nuggets	X1	
	2A	200 g	15 min	180 °C	nuggets	X1	
	2B	150 g	15 min	180 °C	nuggets	X1	
	2 A+B	350 g	15 min	180 °C	nuggets	X2	
Mozzarella sticks Frozen	1	600 g	15 min	180 °C	nuggets		
	2A	350 g	15 min	180 °C	nuggets		
	2B	250 g	15 min	180 °C	nuggets		
	2 A+B	600 g	15 min	180 °C	nuggets		

						SHAKE / FLIP	EXTRA INFORMATION
SNACKS							
Spring rolls	1	400 g	10 min	180 °C	nuggets		
	2A	220 g	10 min	180 °C	nuggets		
	2B	180 g	10 min	180 °C	nuggets		
	2 A+B	400 g	10 min	180 °C	nuggets		
Samosas	1	400 g	10 min	190 °C	nuggets		
	2A	220 g	10 min	190 °C	nuggets		
	2B	180 g	10 min	190 °C	nuggets		
	2 A+B	400 g	10 min	190 °C	nuggets		
Soft-boiled egg	1	6 pieces	8 min	160 °C	manual		Eggs at room temperature Plunge into cold water at the end of cooking
	2A	4 pieces	8 min	160 °C	manual		
	2B	2 pieces	8 min	160 °C	manual		
	2 A+B	6 pieces	8 min	160 °C	manual		
Hard-boiled egg	1	6 pieces	14 min	160 °C	manual		
	2A	4 pieces	14 min	160 °C	manual		
	2B	2 pieces	14 min	160 °C	manual		
	2 A+B	6 pieces	14 min	160 °C	manual		

						SHAKE / FLIP	EXTRA INFORMATION
FISH & SEAFOOD							
Cod fillets	1	750 g	10 min	200 °C	fish		Apply a oil film before cooking
	2A	400 g	10 min	200 °C	fish		
	2B	300 g	10 min	200 °C	fish		
	2 A+B	700 g	10 min	200 °C	fish		
Salmon fillets	1	900 g	15 min	200 °C	fish		
	2A	600 g	15 min	200 °C	fish		
	2B	350 g	15 min	200 °C	fish		
	2 A+B	900 g	15 min	200 °C	fish		
Prawns	1	12 pieces	7 min	160 °C	prawns		
	2A	10 pieces	10 min	160 °C	prawns		
	2B	8 pieces	10 min	160 °C	prawns		
	2 A+B	20 pieces	10 min	160 °C	prawns		

			min		MENU	SHAKE / FLIP	EXTRA INFORMATION
VEGETABLES							
Broccoli	1	550 g	20 min	170 °C	veggie		Add a little water
	2A	350 g	20 min	170 °C	veggie		
	2B	250 g	20 min	170 °C	veggie		
	2 A+B	800 g	20 min	170 °C	veggie		
Cauliflower	1	550 g	15 min	170 °C	veggie		
	2A	350 g	15 min	170 °C	veggie		
	2B	250 g	15 min	170 °C	veggie		
	2 A+B	800 g	15 min	170 °C	veggie		
Butternut squash	1	300 g	20 min	170 °C	veggie		Cut into small cubes Add 1 spoon of oil
	2A	250 g	20 min	170 °C	veggie		
	2B	200 g	20 min	170 °C	veggie		
	2 A+B	450 g	20 min	170 °C	veggie		
Carrot	1	500 g	20 min	170 °C	veggie		Cut into small cubes
	2A	250 g	20 min	170 °C	veggie		
	2B	150 g	20 min	170 °C	veggie		
	2 A+B	350 g	20 min	170 °C	veggie		
Courgette	1	400 g	13 min	200 °C	veggie	X3	Apply a oil film before cooking
	2A	450 g	15 min	200 °C	veggie	X3	
	2B	350 g	15 min	200 °C	veggie	X3	
	2 A+B	800 g	15 min	200 °C	veggie	X3	

			min		MENU	SHAKE / FLIP	EXTRA INFORMATION
DESSERTS							
MUFFINS	2 A+B	9 pieces	18 min	150 °C	manual		
COOKIES	1	250 g	10 min	180 °C	cookies		
	2 A+B	250 g	10 min	180 °C	cookies		
CHOCOLATE CAKE	2 A+B	16 cm diameter / 5 cm height	20 min	170 °C	manual		Mold diameter 16cm
YOGURT	2A	6 jars	8 h	40 °C	manual		

						SHAKE / FLIP	EXTRA INFORMATION
DEHYDRATE							
Apple chips	1	120 g	5 h	70 °C	manual		Remove the seeds and cut into 2 mm slice Spread out in a single layer
	2A	90 g	5 h	70 °C	manual		
	2 A+B	120 g	5 h	70 °C	manual		
Beetroot chips	1	200 g	5 h	70 °C	manual		Wash and cut into 2 mm slices. Spread out in a single layer
	2A	150 g	5 h	70 °C	manual		
	2 A+B	250 g	5 h	70 °C	manual		

TIPS



- Smaller foods usually require a slightly shorter cooking time than larger size foods.
- Shaking foods 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 14ml of oil. Do not add oil to frozen potatoes.
- Snacks that can be cooked in an oven can also be cooked in the appliance.
- The optimal quantity of fries for a crispy result is 1500 grams (700 g in drawer 1 and 800 g in drawer 2 A+B).
- Use ready made puff and shortcrust pastry to make filled snacks quickly and easily. Ready-made dough also requires a shorter preparation time than homemade dough.



- Place an oven dish in the appliance's bowl if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry delicate ingredients or filled ingredients. You can use an oven dish in silicon, stainless steel, aluminium, terracotta.

TROUBLESHOOTING

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

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.

SOMMAIRE

fr

VOTRE AIR FRYER P. 25

Panneau de contrôle P. 26

Programmes automatiques P. 26

MISE EN ROUTE P. 27

Avant la première utilisation P. 27

Préparer l'appareil à l'utilisation P. 27

LES ZONES DE CUISSON P. 28

CUISSON - UNE SEULE ZONE P. 29

Sélectionner la zone de cuisson P. 29

Mode de cuisson prédéfini P. 30

Lancer une cuisson en mode manuel P. 31

Secouer / retourner les aliments en cours de cuisson P. 31

Fin de cuisson P. 32

CUISSON - PLUSIEURS ZONES P. 33

Utiliser 2 zones de cuisson en même temps P. 33

Utiliser le mode Sync (synchroniser la fin de cuisson) P. 34

Utiliser les 3 zones de cuisson P. 36

ENTRETIEN P. 37

Façade amovible - Tiroir 2 P. 37

Comment retirer la façade P. 37

Comment remettre la façade P. 38

Nettoyage P. 38

Rangement P. 39

Changer l'ampoule P. 39

UTILE P. 39

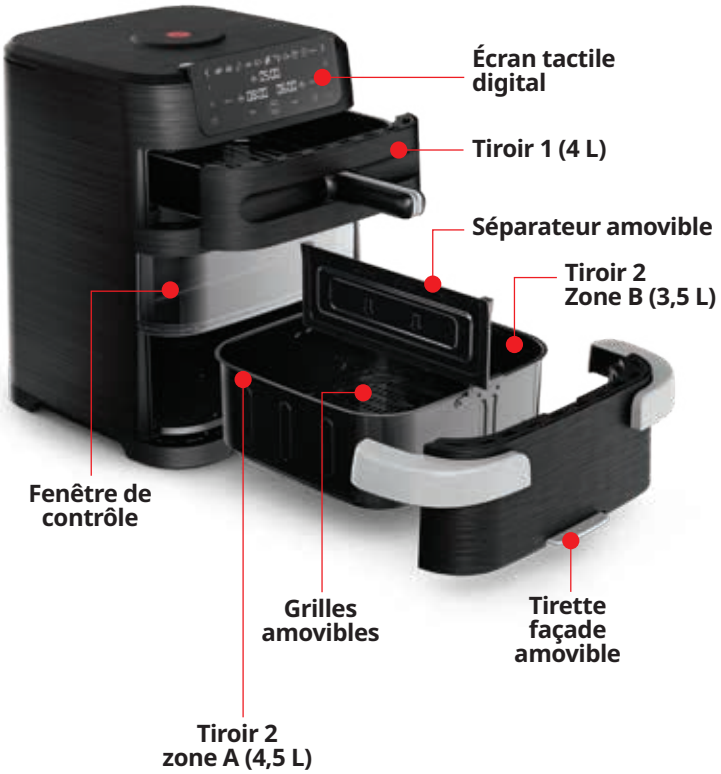
Guide de cuisson P. 39

Conseils de cuisson P. 44

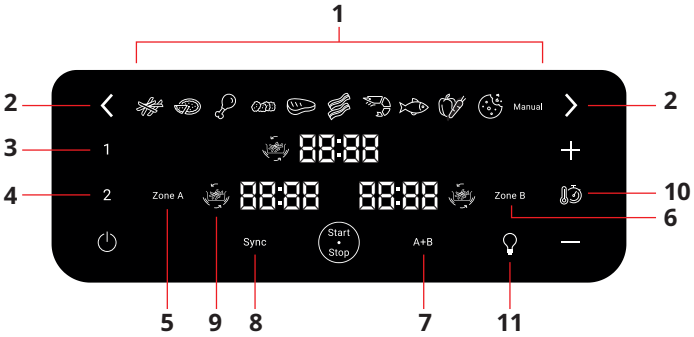
Dépannage P. 45

Garantie et service après vente P. 45

VOTRE AIR FRYER



PANNEAU DE CONTRÔLE



1 - Programmes de cuisson prédéfinis + Mode manuel
2 - Flèche de sélection des programmes
3 - Sélection tiroir 1 (Tiroir supérieur)
4 - Sélection tiroir 2 (Tiroir inférieur)
5 - Sélection tiroir 2 Zone A (4,5 L)
6 - Sélection tiroir 2 Zone B (3.5L)
7 - Sélection tiroir 2 zone A + B (8L)
8 - Mode Sync
9 - Affichage secouer/retourner vos aliments
10 - Contrôle temps/température
11 - Allumer/Eteindre lumière tiroir 2

PROGRAMMES AUTOMATIQUES

Frites | Pizza | Poulet | Nuggets | Steak | Bacon

Crevettes | Poisson | Légumes | Desserts | MANUAL Mode manuel

MISE EN ROUTE

fr

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Lisez attentivement ces instructions et conservez-les soigneusement.

1. Retirez tous les matériaux d'emballage ainsi que les autocollants présents sur l'appareil.
2. Sortez la boite en carton qui se trouve dans le tiroir du bas, ouvrez-la et déballez tous les accessoires. Clipsez les 2 poignées sur le tiroir du bas. Clipsez le support de cordon au dos de votre air fryer.

   Nettoyez soigneusement les tiroirs et les grilles amovibles à l'eau chaude, avec un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Installez les 2 grilles au fond du tiroir, puis le séparateur. Les tiroirs et les grilles passent au lave-vaisselle.
3. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide. L'appareil fonctionne en produisant de l'air chaud. Ne remplissez pas le tiroir d'huile ou de graisse à frire.

PRÉPARATION À L'UTILISATION

1. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale, à l'épreuve de la chaleur et des éclaboussures d'eau.
2. Insérez les grilles au fond du tiroir 2, jusqu'à la butée. Glissez le séparateur de tiroir entre les 2 grilles.
3. Ne remplissez pas le tiroir avec de l'huile ou tout autre liquide.
4. Ne posez rien sur l'appareil. Cela perturbe le débit d'air et nuit au résultat de la friture à air chaud.

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

L'appareil permet de cuire une vaste gamme de recettes. Les temps de cuisson pour les principaux ingrédients sont indiqués dans la section **«Guide de cuisson».** Retrouvez de nombreuses recettes en ligne pour vous familiariser avec l'appareil. Pour les trouver, **allez sur l'application gratuite MyTefal / MyMoulinex.** Découvrez aussi des idées recettes en scannant ce QR code :

ATTENTION : faites fonctionner votre appareil à vide (sans aucun accessoire à l'intérieur) afin d'éliminer tout résidu de fabrication et odeur de neuf. Une légère fumée peut d'échapper lors de la première mise en marche.

LES ZONES DE CUISSONS

fr



Tiroir 1



Tiroir 2 Zone A

Séparateur amovible

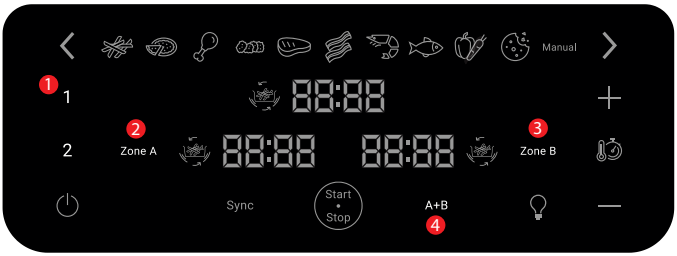
Tiroir 2 Zone B



Tiroir 2 A+B

fr

SÉLECTIONNER LA ZONE DE CUISSON



Brancher le cordon d'alimentation à une prise électrique. Appuyez sur la touche ⏻ pour allumer l'appareil (appui bref).

❶ Tiroir 1 (tiroir supérieur)

1. Placez les aliments dans le tiroir 1.
2. Insérer le tiroir dans l'appareil.
3. Pour commencer la cuisson, appuyez sur «1» pour sélectionner le tiroir 1 (tiroir du haut).
4. Sélectionnez votre mode de cuisson.

❷ Tiroir 2 zone A (zone gauche)

1. Insérez le séparateur dans les fentes intérieures du tiroir 2 et assurez vous que la grille soit bien en place.
2. Placez les aliments dans la partie gauche du tiroir 2.
3. Insérer le tiroir dans l'appareil.
4. Pour commencer la cuisson, appuyez sur **«2»** pour sélectionner le tiroir 2, puis appuyez sur **Zone A.**
5. Sélectionnez votre mode de cuisson.

❸ Tiroir 2 zone B (zone droite)

1. Insérez le séparateur dans les fentes intérieures du tiroir 2 et assurez vous que la grille soit bien en place.
2. Placez les aliments dans la partie droite du tiroir 2.
3. Insérer le tiroir dans l'appareil. Pour commencer la cuisson, appuyez sur **«2»** pour sélectionner le tiroir 2, puis appuyez sur **Zone B.**
4. Sélectionnez votre mode de cuisson.

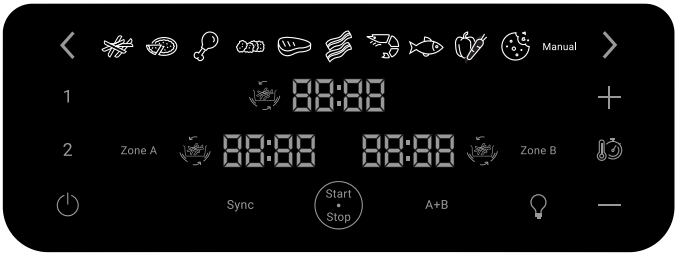
❹ Tiroir 2 A + B (zone 8L)

1. Pensez à retirer le séparateur s'il est présent dans les fentes intérieures du tiroir 2. Assurez vous que les grilles soient bien en place.
2. Placez les aliments dans le tiroir 2.
3. Insérer le tiroir dans l'appareil.
4. Pour commencer la cuisson, appuyez sur **«2»** pour sélectionner le tiroir 2, puis appuyez sur **A + B.**

MODE DE CUISSON PRÉDÉFINI

Après avoir sélectionné la zone de cuisson souhaitée, vous pouvez choisir entre le mode de cuisson prédéfini ou les réglages manuels.

Les touches < > vous permettent de naviguer entre les modes de cuisson disponibles.



Mode de cuisson prédéfini

1. Sélectionnez le mode de cuisson souhaité en appuyant sur les touches < > (ces modes sont décrits en détail dans la section « Guide de cuisson »).
   - Si nécessaire, vous pouvez ajuster la température en appuyant sur et sur les boutons + et - de l'écran numérique. La température varie de 120°C à 200°C (sauf pour la pizza zone 1 : 120-220°C).
   - Si nécessaire, vous pouvez également ajustez le temps de cuisson en rappuyant sur et sur les boutons + et - de l'écran numérique.

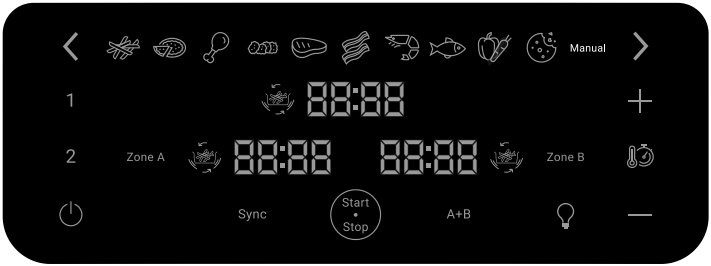
Veillez à modifier vos paramètres avant le lancement de la cuisson. Une fois celle-ci lancée, seul le temps pourra être modifié.

   - Le minuteur peut être réglé entre 1 et 60 minutes.

2. Confirmez le mode de cuisson en appuyant sur le bouton (Start Stop). Cela lancera le processus de cuisson. La cuisson démarre. Le temps de cuisson restant s'affiche à l'écran.
   - Pendant la cuisson, si vous souhaitez réduire ou prolonger le temps de cuisson, appuyez sur et utilisez les boutons + et - de l'écran numérique.

Attention : L'excès d'huile contenu dans les aliments est collecté au fond du tiroir.

LANCER UNE CUISSON EN MODE MANUEL



1. Appuyez sur < > pour sélectionner le mode **MANUEL.**
2. Ajustez la température à l'aide des boutons + et - de l'écran numérique.
   - Le thermostat varie de 40 à 220 °C en zone 1 et de 40 à 200 °C en zone 2.
3. Réglez ensuite le temps de cuisson souhaité en appuyant sur puis sur les boutons + et -. Le minuteur peut être réglé entre 0 et 60 minutes.
4. Appuyez sur le bouton (Start stop) pour commencer la cuisson avec les réglages de température et de temps sélectionnés. La cuisson démarre.
   - Le temps de cuisson restant s'affiche à l'écran. Pendant la cuisson, pour modifier le temps de cuisson, appuyez sur et utilisez les boutons + et –.
   - Pour surveiller l'avancée de vos cuissons, regardez par la fenêtre de visualisation. La lumière rouge est normale, elle provient de la technologie Infra Heat. Pour une meilleure visibilité, allumez la lumière en appuyant sur .

REMARQUE : Du fait de la technologie infrarouge, l'appareil en chauffant émet un rayonnement lumineux qui est inoffensif pour les yeux. Pendant la cuisson, il est normal que la lumière de l'élément chauffant s'allume et s'éteigne par intermittence.

Attention : L'excès d'huile contenu dans les aliments est collecté au fond du tiroir.

Secouer / retourner les aliments en cours de cuisson

Certains aliments nécessitent d'être secoués ou retournés pendant la cuisson pour un résultat optimal (voir section « Guide de cuisson »).

Pour secouer/retourner les aliments, tirez le tiroir vers vous à l'aide de la poignée, secouez-le ou retournez vos ingrédients, puis remettez-le en place.
La cuisson redémarre automatiquement.



Pendant la cuisson de certains programmes (frites, légumes, nuggets, bacon, crevettes, pilons de poulet, steak, poisson), ce pictogramme clignote à mi-cuisson.

Il indique qu'il faut secouer ou retourner les aliments pour une cuisson et un brunissage homogènes.

Attention: Pour de meilleurs résultats, secouez ou mélangez souvent. Nous vous recommandons de vérifier régulièrement vos aliments et de les secouer ou de les remuer pour des résultats optimaux.

Fin de cuisson

Lorsque vous entendez le signal sonore du minuteur, cela signifie que le temps de cuisson est terminé. «END» s'affiche alors à l'écran.

1. Tirez le tiroir hors de l'appareil et placez-le sur une surface résistante à la chaleur. Vérifiez si les aliments sont cuits.
   - Si les aliments ne sont pas encore prêts, remettez simplement le tiroir dans l'appareil et réglez à nouveau le minuteur pour quelques minutes supplémentaires en cliquant sur l'icône et sur les boutons + et - de l'écran numérique.
2. Lorsque les aliments sont cuits, retirez le tiroir. Pour retirer les aliments, utilisez une pince pour les sortir du tiroir.

Attention : Ne retournez jamais le tiroir avec la grille à l'intérieur. Après la cuisson, les tiroirs, les grilles et les aliments sont très chauds.

CUISSON — PLUSIEURS ZONES

fr

Votre air fryer vous permet de cuire dans plusieurs zones distinctes avec des temps et températures spécifiques à chaque zone.

UTILISER 2 ZONES DE CUISSON EN MÊME TEMPS

Cas 1 - Tiroir 1 + Tiroir 2 - Zone A



Etape 1 – programmation de la première zone de cuisson

1. Appuyez sur ⏻ pour allumer l'appareil, s'il n'est pas déjà allumé.
2. Pour activer le tiroir 1, appuyez sur « **1** ».
3. Appuyez sur les touches < > pour sélectionner le mode de cuisson souhaité. Ajustez le temps/la température de cuisson si vous le souhaitez en appuyant sur ⏱ et les boutons + et -.
4. Placez vos aliments dans le tiroir 1. Faites glisser le tiroir dans l'appareil.

Attention : N'appuyez pas sur Start après le réglage de la première zone de cuisson. Toutes les zones de cuisson souhaitées doivent être paramétrées AVANT tout lancement de cuisson.

Etape 2 – programmation de la deuxième zone de cuisson

1. Placez le séparateur dans les fentes intérieures du tiroir 2.
2. Appuyez sur « **2** » pour activer le tiroir 2.
3. Appuyez sur **« Zone A »** pour activer la partie gauche du tiroir.
4. Appuyez sur les touches **< >** pour sélectionner le mode de cuisson souhaité. Ajustez le temps/la température de cuisson si vous le souhaitez en appuyant sur ⏱ et les boutons + et -.



Séparateur de tiroir

Etape 3 – SYNC et lancement de cuisson

UTILISER LE MODE SYNC (SYNCHRONISER LA FIN DE CUISSON)

Votre air fryer vous permet de cuire simultanément dans deux zones distinctes et d'harmoniser la fin de cuisson pour que tout soit prêt en même temps. Le mode SYNC vous permet de terminer les cuissons de façon simultanée.

fr

1. Appuyez sur **SYNC** afin que les aliments soient prêts en même temps.
   - Si les deux modes de cuisson sélectionnés ont des temps de cuisson différents, la zone avec le temps de cuisson le plus long démarre sa cuisson en premier. **HOLD** apparaît à l'écran pour le mode de cuisson le plus court (pour l'aliment nécessitant le moins de temps). Cela signifie que l'appareil retarde le démarrage de la cuisson afin que les deux types d'aliments soient prêts simultanément.
2. Appuyez sur START pour commencer la cuisson.
   - Pendant la cuisson, si vous devez modifier le temps, appuyez sur la zone que vous souhaitez changer. Une fois la zone sélectionnée, appuyez sur et les boutons + et - de l'écran numérique.
3. L'appareil émet un bip lorsque les aliments sont prêts en même temps.

Cas 2 - Tiroir 1 + Tiroir 2 - Zone B



Suivez la même procédure que pour le CAS 1, mais sélectionnez à l'étape 2 la **ZONE B** au lieu de la **ZONE A**.

Cas 3 - Tiroir 1 + Tiroir 2 - Zone A & B



1. Retirer le séparateur du tiroir.
2. Suivez la même procédure que pour le CAS 1, mais sélectionnez à l'étape 2 le bouton **A+B** au lieu de la **ZONE A.**

fr

Cas 4 - Tiroir 2 - Zone A + Tiroir 2 - Zone B

CAS 4



Tiroir 2 - Zone A

+

Tiroir 2 - Zone B



Etape 1 – programmation de la première zone de cuisson

1. Placez le séparateur dans les fentes intérieures de le tiroir 2.
2. Appuyez sur ⏻ pour allumer l'appareil, s'il n'est pas déjà allumé.
3. Appuyez sur **« 2 »** pour activer le tiroir 2.
4. Appuyez sur **« Zone A »** pour activer la partie gauche de le tiroir.
5. Appuyez sur les touches **< >** pour sélectionner le mode de cuisson souhaité. Ajustez le temps/la température de cuisson au besoin si vous le souhaitez en appuyant sur + et -.

Attention : N'appuyez pas sur Start après le réglage de la première zone de cuisson. Toutes les zones de cuisson souhaitées doivent être paramétrées AVANT tout lancement de cuisson.

Etape 2 – programmation de la deuxième zone de cuisson

1. Pour activer la **Zone B,** appuyez sur **« Zone B ».**
2. Appuyez sur les touches **< >** pour sélectionner le deuxième mode de cuisson souhaité. Ajustez la température de cuisson si vous le souhaitez en appuyant sur les boutons **+** et **-.** Pour ensuite changer le temps de cuisson, appuyez sur ⏱ puis faites votre réglage grâce aux boutons + et -.
3. Placez vos aliments dans la **Zone A** et dans la **Zone B.** Faites glisser le tiroir dans l'appareil.

UTILISER LES 3 ZONES DE CUISSON

Tiroir 1 ⊕ **Tiroir 2 - Zone A** ⊕ **Tiroir 2 - Zone B**



Appuyez sur ⏻ pour allumer l'appareil.

Placez le séparateur dans les fentes intérieures de le tiroir 2.

1. **Pour activer le tiroir 1, appuyez sur « 1 ».**

   Ensuite, programmez votre sélection pour cette zone de cuisson en choisissant un mode de cuisson prédéfini ou les réglages manuels.

   Placez vos aliments dans le tiroir 1.

2. **Pour activer le tiroir 2, appuyez sur « 2 », puis sur « Zone A ».**

   Programmez votre sélection pour cette zone de cuisson en choisissant un mode de cuisson prédéfini ou les réglages manuels

   Placez vos aliments dans le tiroir 2 A.

3. **Pour activer la zone B, appuyez ensuite sur « Zone B ».**

   Programmez votre sélection pour cette zone de cuisson en choisissant un mode de cuisson prédéfini ou les réglages manuels.

   Placez vos aliments dans le tiroir 2 B.

   - Si vous souhaitez synchroniser la fin de cuisson des 3 aliments, appuyez sur **SYNC** afin que les 3 plats soient prêts en même temps.
   - Si les 3 modes de cuisson sélectionnés ont des durées différentes, la zone avec le temps de cuisson le plus long démarre sa cuisson en premier. **HOLD** apparaît à l'écran pour les 2 modes de cuisson les plus courts (pour les aliments nécessitant le moins de temps).
   - Cela signifie que l'appareil retarde le démarrage de la cuisson afin que les trois types d'aliments soient prêts en même temps.

   Pour lancer la cuisson, appuyez sur le bouton **START.**

   La cuisson démarre. Le temps de cuisson restant s'affiche à l'écran pour chaque zone.

REMARQUES

Vous devez configurer les 3 zones de cuisson avant de lancer la cuisson. Ajustez le temps/la température de cuisson si vous le souhaitez en appuyant sur les boutons + et -. Une fois la cuisson lancée, seul le temps pourra être modifié.

Lorsque les 3 zones de cuisson sont paramétrées, l'appareil recalcule automatiquement les temps de cuisson pour garantir une puissance de chauffe optimale et des résultats de cuisson parfaits. La durée affichée peut alors augmenter sur certaines zones de cuisson. C'est tout à fait normal, ce processus permet d'assurer des performances de cuisson optimales.

Attention : le recalcul des temps de cuisson se base sur les durées prédéfinies de chaque mode de cuisson. Si vous modifiez manuellement le temps d'un des modes de cuisson sélectionnés, l'appareil recalculera les temps de cuisson sans tenir compte de vos ajustements.

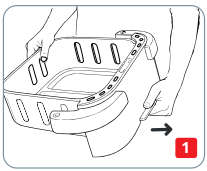
ENTRETIEN

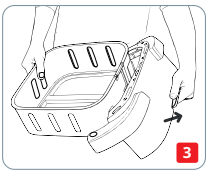
FAÇADE AMOVIBLE - TIROIR 2

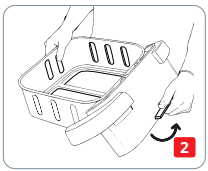
SYSTÈME GENIUS : façade amovible pour gagner de la place dans votre lave-vaisselle

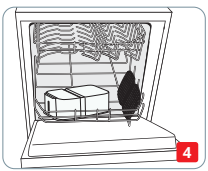


Comment retirer la façade ?



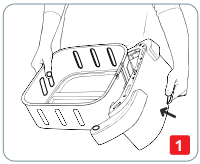






1. Poussez sur le bouton situé sous le tiroir vers le bas.
2. 3. Retirez le crochet de son emplacement. La façade se détache.
4. Placez le tiroir et la grille au lave-vaisselle ou lavez-le à la main sans la façade.

Comment remettre la façade ?



1. Clipsez le haut de la façade dans le crochet du tiroir.
2. Poussez le bas de la façade jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ».

fr

Grâce à notre système GENIUS, séparez facilement la façade avant du tiroir. Nettoyez votre appareil en toute simplicité et économisez 40 % d'espace dans votre lave-vaisselle.

NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

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

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

Remarque : Retirez les tiroirs pour laisser la friteuse à air chaud refroidir plus rapidement.

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

Remarque : Les tiroirs, les grilles et le séparateur peuvent être lavés au lave-vaisselle.

Précaution : afin d'assurer une conservation optimale du produit, il est important de retirer la façade amovible et de la laver à la main. Cela permet de préserver l'aspect d'origine. Les autres pièces peuvent être lavées au lave-vaisselle.

Conseil: Si la saleté adhère au fond du tiroir ou sur la grille, remplissez le tiroir avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Laissez tremper le tiroir et la grille pendant environ 10 minutes. Rincez-les ensuite et séchez-les.

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

RANGEMENT

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

fr

CHANGER L'AMPOULE

Assurez-vous que le produit est froid et éteint avant d'effectuer toute opération de maintenance sur la lampe. Lors du remplacement de l'ampoule, vérifiez qu'elle n'est ni fissurée ni cassée, et assurez-vous que le couvercle en verre est correctement remonté et solidement verrouillé.

UTILE

GUIDE DE CUISSON

Le tableau ci-dessous vous aide à sélectionner les réglages de base pour les aliments que vous souhaitez préparer.

Remarque : Les temps de cuisson indiqués ne sont donnés qu'à titre indicatif et peuvent varier en fonction de la variété et du lot de pommes de terre utilisés (pour les frites). Pour les autres aliments, la taille, la forme et la marque peuvent influencer le résultat. Vous devrez donc peut-être ajuster légèrement le temps de cuisson.

			min		MENU	REMUER	INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES
POMMES DE TERRE ET FRITES							
Frites surgelées	1	700 g	25 min	180 °C	frites	X1	taille 10*10 mm
	2A	450 g	28 min	180 °C	frites	X1	
	2B	350 g	28 min	180 °C	frites	X1	
	2 A+B	800 g	25 min	180 °C	frites	X2	
Frites faites maison	1	800 g	30 min	180 °C	frites	X3	taille 8*8 mm. Séchez-les avec du papier absorbant avant la cuisson. Ajoutez 1 cuillère d'huile
	2A	450 g	33 min	180 °C	frites	X3	
	2B	350 g	38 min	180 °C	frites	X3	
	2 A+B	1100 g	43 min	180 °C	frites	X3	
Potatoes surgelées	1	1000g	30min	180°C	frites	X3	
	2A	700g	30min	180°C	frites	X3	
	2B	450g	30min	180°C	frites	X3	
	2 A+B	1300g	35min	180°C	frites	X3	

						REMUER	INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES
VIANDES ET VOLAILLES							
Steak haché surgelé	1	jusqu'à 6 pièces	10 min	200 °C	steak	X1	
	2A	jusqu'à 4 pièces	10 min	200 °C	steak	X1	
	2B	jusqu'à 2 pièces	10 min	200 °C	steak	X1	
	2 A+B	jusqu'à 6 pièces	10 min	200 °C	steak	X1	
Poulet entier	2A	1000 g	45 min	170 °C	poulet		
	2 A+B	1500 g	45 min	170 °C	poulet		
Pilons de poulet	1	1100 g	25 min	200 °C	poulet	X1	Retourner à mi-cuisson
	2A	650 g	25 min	200 °C	poulet	X1	
	2B	450 g	25 min	200 °C	poulet	X1	
	2 A+B	1500 g	30 min	200 °C	poulet	X1	
Ailes de poulet	1	800 g	12 min	200 °C	poulet	X1	
	2A	800 g	18 min	200 °C	poulet	X1	
	2B	500 g	18 min	200 °C	poulet	X1	
	2 A+B	1000 g	18 min	200 °C	poulet	X1	
Nuggets de poulet surgelés	1	700 g	15 min	200 °C	nugget	X3	
	2A	500 g	15 min	200 °C	nugget	X3	
	2B	350 g	15 min	200 °C	nugget	X3	
	2 A+B	1000 g	15 min	200 °C	nugget	X3	
Cuisses de poulet	1	4 pièces	25 min	200 °C	poulet		
	2A	2 pièces (ou 3 selon la taille)	25 min	200 °C	poulet		
	2B	2 pièces	25 min	200 °C	poulet		
	2 A+B	4 pièces	25 min	200 °C	poulet		
Bacon	2A	100 g	6 min	180 °C	bacon		
	2B	50 g	6 min	180 °C	bacon		
	2 A+B	150 g	6 min	180 °C	bacon		

						REMUER	INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES
VIANDES ET VOLAILLES							
Côtelettes d'agneau	1	600 g	20 min	180 °C	bacon	X1	
	2A	400 g	20 min	180 °C	bacon	X1	
	2B	300 g	20 min	180 °C	bacon	X1	
	2 A+B	600 g	20 min	180 °C	bacon	X1	
Magret de canard	1	2 pièces (700 g)	12 min	200 °C	steak	X1	Quadriller la peau. Retourner à 10 min Laisser reposer 5 minutes avant de déguster
	2A	1 pièce (350 g)	12 min	200 °C	steak	X1	
	2B	1 pièce (350 g)	12 min	200 °C	steak	X1	
	2 A+B	2 pièces (700 g)	12 min	200 °C	steak	X1	

						REMUER	INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES
SNACKS							
Pizza fraîche	1	forme ronde 26 cm de diamètre	13 (8+5) min	200 °C	pizza		Cuire d'abord la pâte seule pendant 8 min puis ajouter les ingrédients et cuire pendant 5 min
Pizza surgelée	1	forme ronde 26 cm de diamètre	8 min	220 °C	pizza		
Quiche	1	forme ronde 16 cm de diamètre	25 min	200 °C	pizza		Utiliser un moule de 16 cm
Petits pains	1	6 pièces	6 min	180 °C	Manuel		
Onion rings surgelés	1	290 g	15 min	180 °C	nuggets	X1	
	2A	200 g	15 min	180 °C	nuggets	X1	
	2B	150 g	15 min	180 °C	nuggets	X1	
	2 A+B	350 g	15 min	180 °C	nuggets	X2	
Mozzarella sticks surgelés	1	600 g	15 min	180 °C	nuggets		
	2A	350 g	15 min	180 °C	nuggets		
	2B	250 g	15 min	180 °C	nuggets		
	2 A+B	600 g	15 min	180 °C	nuggets		

						REMUER	INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES
SNACKS							
Nems	1	400 g	10 min	180 °C	nuggets		
	2A	220 g	10 min	180 °C	nuggets		
	2B	180 g	10 min	180 °C	nuggets		
	2 A+B	400 g	10 min	180 °C	nuggets		
Samoussas	1	400 g	10 min	190 °C	nuggets		
	2A	220 g	10 min	190 °C	nuggets		
	2B	180 g	10 min	190 °C	nuggets		
	2 A+B	400 g	10 min	190 °C	nuggets		
Œuf mollet	1	6 pièces	8 min	160 °C	manuel		Œufs à température ambiante Plonger dans l'eau froide à la fin de la cuisson
	2A	4 pièces	8 min	160 °C	manuel		
	2B	2 pièces	8 min	160 °C	manuel		
	2 A+B	6 pièces	8 min	160 °C	manuel		
Œuf dur	1	6 pièces	14 min	160 °C	manuel		
	2A	4 pièces	14 min	160 °C	manuel		
	2B	2 pièces	14 min	160 °C	manuel		
	2 A+B	6 pièces	14 min	160 °C	manuel		

						REMUER	INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES
POISSONS & FRUITS DE MER							
Filet de cabillaud	1	750 g	10 min	200 °C	poisson		Arroser d'un filet d'huile d'olive avant la cuisson
	2A	400 g	10 min	200 °C	poisson		
	2B	300 g	10 min	200 °C	poisson		
	2 A+B	700 g	10 min	200 °C	poisson		
Filet de saumon	1	900 g	15 min	200 °C	poisson		
	2A	600 g	15 min	200 °C	poisson		
	2B	350 g	15 min	200 °C	poisson		
	2 A+B	900 g	15 min	200 °C	poisson		
Crevettes	1	12 pièces	7 min	160 °C	crevettes		
	2A	10 pièces	10 min	160 °C	crevettes		
	2B	8 pièces	10 min	160 °C	crevettes		
	2 A+B	20 pièces	10 min	160 °C	crevettes		

fr

						REMUER	INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES
LÉGUMES							
Brocoli	1	550 g	20 min	170 °C	légumes		Ajouter un peu d'eau
	2A	350 g	20 min	170 °C	légumes		
	2B	250 g	20 min	170 °C	légumes		
	2 A+B	800 g	20 min	170 °C	légumes		
Chou-fleur	1	550 g	15 min	170 °C	légumes		
	2A	350 g	15 min	170 °C	légumes		
	2B	250 g	15 min	170 °C	légumes		
	2 A+B	800 g	15 min	170 °C	légumes		
Courge butternut	1	300 g	20 min	170 °C	légumes		Couper en petits cubes. Ajoutez 1 cuillère d'huile
	2A	250 g	20 min	170 °C	légumes		
	2B	200 g	20 min	170 °C	légumes		
	2 A+B	450 g	20 min	170 °C	légumes		
Carotte	1	500 g	20 min	170 °C	légumes		Couper en petits cubes.
	2A	250 g	20 min	170 °C	légumes		
	2B	150 g	20 min	170 °C	légumes		
	2 A+B	350 g	20 min	170 °C	légumes		
Courgette	1	400 g	13 min	200 °C	légumes	X3	Arroser d'un filet d'huile d'olive avant la cuisson
	2A	450 g	15 min	200 °C	légumes	X3	
	2B	350 g	15 min	200 °C	légumes	X3	
	2 A+B	800 g	15 min	200 °C	légumes	X3	

						REMUER	INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES
DESSERTS							
Muffins	2 A+B	9 pièces	18 min	150 °C	manuel		
Cookies	1	250 g	10 min	180 °C	desserts		
	2 A+B	250 g	10 min	180 °C	desserts		
Gateau au chocolat	2 A+B	16cm de diamètre / 5 cm de haut	20 min	170 °C	manuel		Utiliser un moule de 16 cm
Yaourt	2A	6 verrines	8 h	40 °C	manuel		

						REMUER	INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES
DÉSHYDRATATION							
Chips de pomme	1	120 g	5 h	70 °C	manuel		Epépiner et couper en lamelles de 2 mm, étaler en 1 couche
	2A	90 g	5 h	70 °C	manuel		
	2 A+B	120 g	5 h	70 °C	manuel		
Chips de betterave	1	200 g	5 h	70 °C	manuel		Laver et couper en lamelles de 2 mm, étaler en 1 couche
	2A	150 g	5 h	70 °C	manuel		
	2 A+B	250 g	5 h	70 °C	manuel		

fr

CONSEILS



- Les petits ingrédients nécessitent généralement un temps de préparation légèrement plus court que les ingrédients plus volumineux.
- Remuer les aliments à mi-cuisson permet d'optimiser le résultat final et peut contribuer à une meilleure homogénéité de la cuisson des ingrédients.
- Pour rendre vos pommes de terre fraîches encore plus croustillantes, ajoutez une petite quantité d'huile avant la cuisson et secouer pour couvrir uniformément. Nous recommandons 14 ml d'huile. Ne pas ajouter d'huile aux pommes de terre surgelées.
- Les bouchées qui peuvent être cuites au four peuvent également être cuites dans l'appareil.
- La quantité optimale de frites pour obtenir un résultat croustillant est de 1500 Grammes (700 grammes dans le tiroir 1 et 800 g dans le tiroir 2 A+B).
- Utilisez de la pâte toute prête pour préparer des bouchées fourrées rapidement et facilement. La pâte toute prête nécessite également un temps de préparation plus court que la pâte maison.



- Placez un plat allant au four dans le tiroir de l'appareil si vous souhaitez préparer un gâteau ou une quiche ou si vous voulez cuire des ingrédients fragiles ou fourrés. Vous pouvez également utiliser un plat en silicone, en acier inoxydable, en aluminium ou en terre cuite.

DÉPANNAGE

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 aux consommateurs de votre pays.

GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

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

INHALT

de

IHR AIR FRYER P. 47

Bedienfeld P. 48

Automatische Programme P. 48

INBETRIEBNAHME P. 49

Vor dem ersten Gebrauch P. 49

Gerät für den Gebrauch vorbereiten P. 49

GARZONEN P. 50

GAREN - EINE ZONE P. 51

Kochzone auswählen P. 51

Voreingestellter Kochmodus P. 52

Manuellen Garvorgang starten P. 53

Speisen während des Garens schütteln/wenden P. 53

Ende des Garvorgangs P. 54

GAREN - MEHRERE ZONEN P. 55

Zwei Kochzonen gleichzeitig verwenden P. 55

Sync-Modus verwenden (Garende synchronisieren) P. 56

3 Garzonen verwenden P. 58

WARTUNG P. 59

Abnehmbare Front – Schublade 2 P. 59

So entfernen Sie die Front P. 59

So setzen Sie die Front wieder auf P. 60

Reinigung P. 60

Aufbewahrung P. 61

Die Glühbirne wechseln P. 61

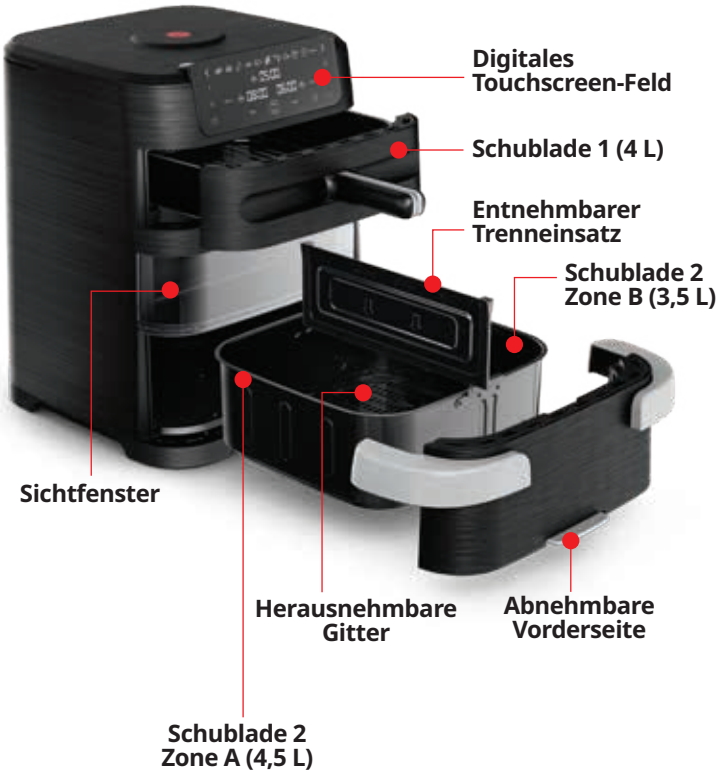
NÜTZLICH P. 61

Garleitfaden P. 61

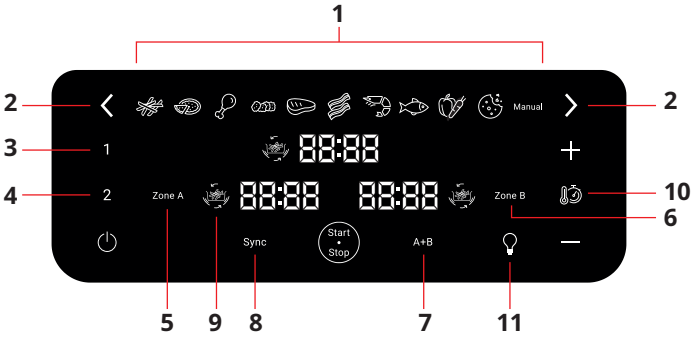
Gartipps P. 66

Fehlerbehebung P. 67

Garantie und Kundendienst P. 67


Digitales Touchscreen-Feld
Schublade 1 (4 L)
Entnehmbarer Trenneinsatz
Schublade 2 Zone B (3,5 L)
Sichtfenster
Herausnehmbare Gitter
Abnehmbare Vorderseite
Schublade 2 Zone A (4,5 L)

BEDIENFELD



1 - Voreingestellte Kochprogramme + Manueller Modus
2 - Programmauswahl-Pfeil
3 - Auswahl Schublade 1 (obere Schublade)
4 - Auswahl Schublade 2 (untere Schublade)
5 - Auswahl Schublade 2 Zone A (4,5 l)
6 - Auswahl Schublade 2 Zone B (3,5 l)
7 - Auswahl Schublade 2 Zone A + B (8 l)
8 - Sync-Modus
9 - Anzeige: Lebensmittel schütteln/ umdrehen
10 - Zeit-/Temperatursteuerung
11 - Licht Schublade 2 ein-/ausschalten

AUTOMATISCHE PROGRAMME

Pommes	Pizza	Hähnchen	Nuggets	Steak	Bacon

Garnelen	Fisch	Gemüse	Dessert	MANUAL Manuell

INBETRIEBNAHME

de

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

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

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und Sie alle Etiketten oder Aufkleber von dem Gerät.
2. Nehmen Sie den Karton aus der unteren Schublade, öffnen Sie ihn und packen Sie sämtliches Zubehör aus. Klipsen Sie die 2 Griffe an der unteren Schublade ein. Bringen Sie den Kabelhalter an der Rückseite des Geräts an.

   Waschen Sie Schalen und die herausnehmbaren Gitter gründlich mit heißem Wasser, etwas Geschirrspülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm ab. Legen Sie die 2 Gitter auf den Boden der Schublade, anschließend den Trenner einsetzen. Garkörbe und Gittereinsätze sind spülmaschinengeeignet.
3. Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Gerätes mit einem feuchten Tuch ab. Das Gerät funktioniert durch die Erzeugung von heißer Luft. Füllen Sie die Schüssel nicht mit Öl oder Frittierfett.

VORBEREITUNG FÜR DEN GEBRAUCH

1. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, feste und hitzebeständige Arbeitsfläche geschützt vor Wasserspritzern auf.
2. Setzen Sie den Rost bis zum Anschlag am Boden der Schüssel 2 ein. Schieben Sie den Schubladentrenner zwischen die beiden Gitter.
3. Füllen Sie die Schüssel nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.
4. Stellen Sie nichts auf das Gerät. Dies würde den Luftstrom unterbrechen und das Ergebnis des Heißluftfrittierens beeinträchtigen.

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

Mit das Gerät können Sie eine große Palette von Gerichten zubereiten. Die Garzeiten für die Hauptlebensmittel werden in dem Abschnitt **„Leitfaden zum Garen“** angegeben.
Finden Sie online Rezepte, die Ihnen helfen, Ihr Gerät besser kennen zu lernen. Um sie zu finden, **gehen Sie zur MyTefal/MyMoulinex-App.**
Wenn Sie die App in Ihrem Land nicht haben, scannen Sie bitte den QR-Code:

WARNUNG: Lassen Sie die Heißluftfritteuse leer (ohne Zubehörteile im Inneren) laufen, um Rückstände oder Gerüche aus der Fertigung zu beseitigen. Bei der ersten Inbetriebnahme kann etwas Rauch auftreten.

KOCHZONEN

de



Schublade 1



Schublade 2 Zone A

Entnehmbarer Trenneinsatz

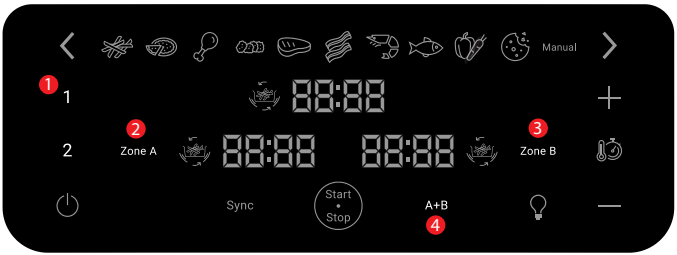
Schublade 2 Zone B



Schublade 2 A+B

de

KOCHZONE AUSWÄHLEN



Verbinden Sie das Netzkabel mit einer Steckdose. Drücken Sie die Taste ⏻, um das Gerät einzuschalten (kurzer Druck).

❶ Schublade 1 (obere Schublade)

1. Legen Sie die Lebensmittel in Schublade 1.
2. Schublade in das Gerät einsetzen.
3. Um mit dem Garen zu beginnen, drücken Sie „1“, um Schublade 1 (obere Schublade) auszuwählen.
4. Wählen Sie Ihren Garmodus.

❷ Schublade 2 Zone A (linke Zone)

1. Setzen Sie den Trenner in die inneren Schlitze von Schublade 2 ein und stellen Sie sicher, dass der Rost richtig sitzt.
2. Legen Sie die Lebensmittel in den linken Bereich von Schublade 2.
3. Schublade in das Gerät einsetzen.
4. Um mit dem Garen zu beginnen, drücken Sie **„2“**, um Schublade 2 auszuwählen, und drücken Sie dann **Zone A.**
5. Wählen Sie Ihren Garmodus.

❸ Schublade 2 Zone B (rechte Zone)

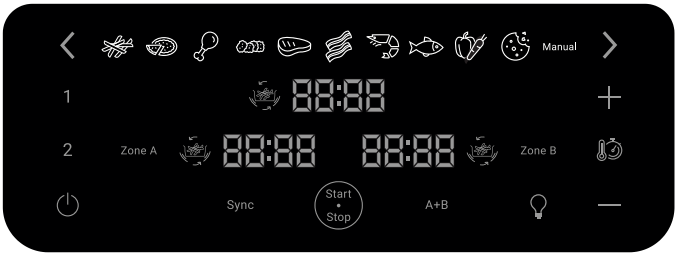
1. Setzen Sie den Trenner in die inneren Schlitze von Schublade 2 ein und stellen Sie sicher, dass der Rost richtig sitzt.
2. Legen Sie die Lebensmittel in den rechten Bereich von Schublade 2.
3. Schublade in das Gerät einsetzen. Um mit dem Garen zu beginnen, drücken Sie **„2“**, um Schublade 2 auszuwählen, und drücken Sie dann **Zone B.**
4. Wählen Sie Ihren Garmodus.

❹ Schublade 2 A + B (8L-Zone)

1. Denken Sie daran, den Trenner zu entfernen, wenn er in den inneren Schlitzen der Schublade 2 eingesetzt ist. Stellen Sie sicher, dass die Roste korrekt eingesetzt sind.
2. Legen Sie die Lebensmittel in Schublade 2.
3. Schublade in das Gerät einsetzen.
4. Um mit dem Garen zu beginnen, drücken Sie **„2“**, um Schublade 2 auszuwählen, und drücken Sie dann **A + B.**

VOREINGESTELLTER KOCHMODUS

Nachdem Sie die gewünschte Kochzone ausgewählt haben, können Sie zwischen einem voreingestellten Kochmodus und manuellen Einstellungen wählen.
Mit den Tasten < > können Sie zwischen den verfügbaren Kochmodi navigieren.



Voreingestellter Kochmodus

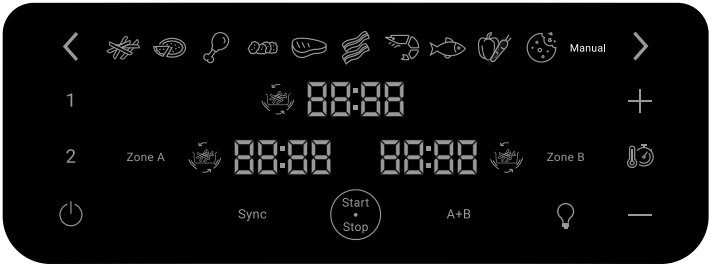
1. Wählen Sie den gewünschten Kochmodus, indem Sie die Tasten < > drücken (diese Modi werden im Abschnitt „Kochleitfaden“ ausführlich beschrieben).
   - Bei Bedarf können Sie die Temperatur einstellen, indem Sie und die + und - Tasten auf dem digitalen Display drücken. Die Temperatur reicht von 120 °C bis 200 °C (außer für Pizzazone 1 : 120-220°C).
   - Bei Bedarf, drücken Sie die Garzeit ein indem Sie die Taste drücken und die Zeit mit den Tasten + und - einstellen.

Stellen Sie sicher, dass Sie Ihre Einstellungen vor dem Start des Garvorgangs anpassen. Sobald der Garvorgang gestartet wurde, kann nur noch die Zeit geändert werden.

   - Der Timer kann zwischen 0 und 60 Minuten eingestellt werden.
2. Bestätigen Sie den Kochmodus, indem Sie die Taste (Start • Stop) drücken. Dadurch wird der Kochvorgang gestartet. Das Garen startet. Die verbleibende Garzeit wird auf dem Display angezeigt.
   - Während des Kochens, wenn Sie die Garzeit verkürzen oder verlängern möchten, drücken Sie und verwenden Sie die Tasten + und - auf dem digitalen Display.

Achtung: Überschüssiges Fett von den Lebensmitteln wird in der Schüssel gesammelt.

MANUELLEN GARVORGANG STARTEN



1. Drücken Sie **< >**, um den Modus **MANUELL** auszuwählen.
2. Stellen Sie die Temperatur mit den +/-Tasten am Display ein.
   - Der Thermostat variiert in Zone 1 von 40 bis 220 °C und in Zone 2 von 40 bis 200 °C.
3. Stellen Sie anschließend die gewünschte Garzeit ein, indem Sie und anschließend die Tasten + und - drücken. Der Timer kann zwischen 0 und 60 Minuten eingestellt werden.
4. Drücken Sie die Taste (Start • Stop), um mit den gewählten Temperatur- und Zeiteinstellungen zu starten. Das Garen beginnt.
   - Die verbleibende Garzeit wird auf dem Display angezeigt. Während des Kochvorgangs, um die Garzeit zu ändern, drücken Sie und verwenden Sie die Tasten + und –.
   - Um den Garfortschritt zu überwachen, schauen Sie durch das Sichtfenster. Das rote Licht ist normal; es stammt von der Infra-Heat-Technologie. Für bessere Sicht schalten Sie das Licht ein, indem Sie drücken.

HINWEIS: Aufgrund der Infrarottechnologie sendet das Gerät beim Aufheizen eine Lichtstrahlung aus, die für die Augen unbedenklich ist. Beim Garen ist es normal, dass die Anzeige des Heizelements zeitweise ein- und ausgeschaltet wird.

Achtung: Überschüssiges Fett von den Lebensmitteln wird in der Schüssel gesammelt.

Speisen während des Garens schütteln/wenden

Einige Lebensmittel müssen während des Garens geschüttelt oder gewendet werden, um optimale Ergebnisse zu erzielen (siehe Abschnitt „Garleitfaden“).

Zum Schütteln/Wenden ziehen Sie die Schublade mithilfe des Griffs zu sich, schütteln Sie sie oder wenden Sie die Zutaten und schieben Sie sie anschließend wieder hinein. Das Garen startet automatisch neu.



Bei einigen Programmen (Pommes, Gemüse, Nuggets, Bacon, Garnelen, Hähnchenschenkel, Steak, Fisch) blinkt dieses Piktogramm zur Halbzeit des Garens.

Es zeigt an, dass Sie die Lebensmittel schütteln oder wenden sollten, damit sie gleichmäßig garen und bräunen.

Achtung: Für beste Ergebnisse häufig schütteln oder umrühren. Wir empfehlen, Ihre Lebensmittel regelmäßig zu prüfen und für optimale Ergebnisse zu schütteln oder umzurühren.

Ende des Garvorgangs

Wenn Sie den Signalton des Timers hören, ist die Garzeit beendet. „END“ erscheint dann auf dem Display.

1. Ziehen Sie die Schublade aus dem Gerät und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche. Prüfen Sie, ob die Lebensmittel gar sind.
   - Wenn die Lebensmittel noch nicht fertig sind, schieben Sie die Schublade einfach wieder in das Gerät und stellen Sie den Timer für ein paar weitere Minuten ein, indem Sie und die +/ -Tasten am Display drücken.
2. Sie die Schüssel heraus, wenn die Speisen gar sind. Nehmen Sie die Speisen mithilfe einer Zange aus der Schüssel.

Achtung: Drehen Sie die Schublade niemals mit eingesetztem Grillrost um. Nach dem Garen sind die Schubladen, die Grillroste und die Lebensmittel sehr heiß.

GAREN — MEHRERE ZONEN

de

Ihre Heißluftfritteuse ermöglicht das Garen in mehreren separaten Zonen mit jeweils spezifischer Zeit und Temperatur.

ZWEI KOCHZONEN GLEICHZEITIG VERWENDEN

Fall 1 – Schublade 1 + Schublade 2 – Zone A



Schritt 1 – Programmierung der ersten Kochzone

1. Drücken Sie ⏻, um das Gerät einzuschalten, falls es noch nicht eingeschaltet ist.
2. Um Schublade 1 zu aktivieren, drücken Sie **„1“.**
3. Drücken Sie die Tasten < >, um den gewünschten Garmodus auszuwählen. Passen Sie bei Bedarf die Garzeit/Temperatur an, indem Sie ⏲ und die Tasten + und - drücken.
4. Legen Sie Ihre Lebensmittel in Schublade 1. Schieben Sie die Schublade in das Gerät.

Achtung: Drücken Sie Start nicht, nachdem die erste Kochzone eingestellt wurde. Alle gewünschten Kochzonen müssen VOR dem Start der Garung eingestellt werden.

Schritt 2 – Programmierung der zweiten Kochzone

1. Setzen Sie den Trennsteg in die inneren Schlitze von Schublade 2 ein.
2. Drücken Sie **„2“**, um Schublade 2 zu aktivieren.
3. Drücken Sie „**Zone A**“, um die linke Seite der Schublade zu aktivieren.
4. Drücken Sie die Tasten **< >**, um den gewünschten Garmodus auszuwählen. Passen Sie bei Bedarf die Garzeit/Temperatur an, indem Sie ⏲ und die Tasten + und - drücken.



Schubladenteiler

Etape 3 – SYNC et lancement de cuisson

UTILISER LE MODE SYNC (SYNCHRONISER LA FIN DE CUISSON)

Votre air fryer vous permet de cuire simultanément dans deux zones distinctes et d'harmoniser la fin de cuisson pour que tout soit prêt en même temps. Le mode SYNC vous permet de terminer les cuissons de façon simultanée.

1. Drücken Sie **SYNC**, damit die Speisen zur selben Zeit fertig sind.
   - Wenn die beiden gewählten Garprogramme unterschiedliche Garzeiten haben, startet die Zone mit der längeren Garzeit zuerst. **HOLD** erscheint auf dem Display für die kürzere Garzeit (für das Lebensmittel, das weniger Zeit benötigt). Das bedeutet, dass das Gerät den Start der Garung verzögert, damit beide Speisen gleichzeitig fertig sind.
2. Drücken Sie START, um mit dem Garen zu beginnen.
   - Beim Garen: Wenn Sie die Zeit ändern müssen, tippen Sie auf den Bereich, den Sie ändern möchten. Sobald der Bereich ausgewählt ist, drücken Sie sowie die Tasten + und - auf dem digitalen Bildschirm.
3. Das Gerät piept, wenn die Speisen gleichzeitig fertig sind.

Cas 2 - Tiroir 1 + Tiroir 2 - Zone B



Suivez la même procédure que pour le CAS 1, mais sélectionnez à l'étape 2 la **ZONE B** au lieu de la **ZONE A.**

Cas 3 - Tiroir 1 + Tiroir 2 - Zone A & B



1. Entfernen Sie den Trenner aus der Schublade.
2. Gehen Sie vor wie bei FALL 1, wählen Sie in Schritt 2 jedoch die Taste **A+B** statt **ZONE A.**

de

Cas 4 - Tiroir 2 - Zone A + Tiroir 2 - Zone B

Fall 4



Schublade 2 – Zone A
+
Schublade 2 – Zone B



Etape 1 – programmation de la première zone de cuisson

1. Setzen Sie den Trennsteg in die inneren Schlitze von Schublade 2 ein.
2. Drücken Sie ⏻, um das Gerät einzuschalten, falls es noch nicht eingeschaltet ist.
3. Drücken Sie **„2“**, um Schublade 2 zu aktivieren.
4. Drücken Sie **„Zone A“**, um die linke Seite der Schublade zu aktivieren.
5. Drücken Sie die Tasten **<** >, um den gewünschten Garmodus auszuwählen. Passen Sie bei Bedarf die Garzeit/Temperatur an, indem Sie die Tasten + und - drücken.

Achtung: Drücken Sie Start nicht, nachdem die erste Kochzone eingestellt wurde. Alle gewünschten Kochzonen müssen VOR dem Start der Garung eingestellt werden.

Etape 2 – programmation de la deuxième zone de cuisson

1. Um **Zone B** zu aktivieren, drücken Sie **„Zone B“.**
2. Drücken Sie die Tasten **<** >, um den zweiten gewünschten Garmodus auszuwählen. Passen Sie die Gartemperatur bei Bedarf an, indem Sie die Tasten + und - drücken. Um anschließend die Garzeit zu ändern, drücken Sie ⏱ und nehmen Sie die Einstellung mit den Tasten + und - vor.
3. Legen Sie Ihre Lebensmittel in **Zone A** und in **Zone B**. Schieben Sie die Schublade in das Gerät.

3 GARZONEN VERWENDEN

Schublade 1 ⊕ **Schublade 2 – Zone A** ⊕ **Schublade 2 – Zone B**



Drücken Sie auf ⏻ um das Gerät einzuschalten

Setzen Sie den Trennsteg in die inneren Schlitze von Schublade 2 ein.

1. **Um Schublade 1 zu aktivieren, drücken Sie „1“.**

   Programmieren Sie anschließend Ihre Auswahl für diese Kochzone, indem Sie einen voreingestellten Kochmodus oder die manuellen Einstellungen wählen.

   Legen Sie Ihre Lebensmittel in Schublade 1.

2. **Um Schublade 2 zu aktivieren, drücken Sie „2“ und dann „Zone A“.**

   Programmieren Sie Ihre Auswahl für diese Kochzone, indem Sie einen voreingestellten Kochmodus oder die manuellen Einstellungen wählen.

   Legen Sie Ihre Lebensmittel in Schublade 2 A.

3. **Um Zone B zu aktivieren, drücken Sie anschließend „Zone B“.**

   Programmieren Sie Ihre Auswahl für diese Kochzone, indem Sie einen voreingestellten Kochmodus oder die manuellen Einstellungen wählen.

   Legen Sie Ihre Lebensmittel in Schublade 2 B.

   - Wenn Sie das Ende der Garzeit der 3 Lebensmittel synchronisieren möchten, drücken Sie **SYNC**, damit die 3 Gerichte gleichzeitig fertig sind.
   - Wenn die 3 ausgewählten Kochmodi unterschiedliche Dauer haben, startet die Zone mit der längsten Garzeit zuerst. **HOLD** erscheint auf dem Display für die 2 kürzesten Kochmodi (für Lebensmittel mit der geringsten Garzeit).
   - Das bedeutet, dass das Gerät den Kochstart verzögert, damit die drei Lebensmittelarten gleichzeitig fertig sind.

   Um das Garen zu starten, drücken Sie die **START-Taste.**

   Das Garen startet. Die verbleibende Garzeit wird für jede Zone auf dem Display angezeigt.

HINWEISE

Sie müssen die 3 Kochzonen einrichten, bevor Sie mit dem Garen beginnen. Passen Sie bei Bedarf die Garzeit/-temperatur an, indem Sie die Tasten + und - drücken. Sobald der Kochvorgang gestartet wurde, kann nur noch die Zeit geändert werden.

Wenn die 3 Kochzonen eingestellt sind, berechnet das Gerät die Garzeiten automatisch neu, um eine optimale Heizleistung und perfekte Kochergebnisse zu gewährleisten. Die angezeigte Dauer kann dann in einigen Kochzonen steigen. Das ist völlig normal; dieser Prozess gewährleistet eine optimale Kochleistung.

Achtung: die Neuberechnung der Garzeiten basiert auf den voreingestellten Dauerwerten jedes Garprogramms. Wenn Sie die Zeit eines der ausgewählten Garprogramme manuell ändern, berechnet das Gerät die Garzeiten neu, ohne Ihre Anpassungen zu berücksichtigen.

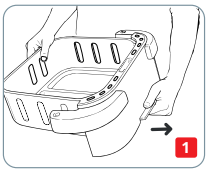
WARTUNG

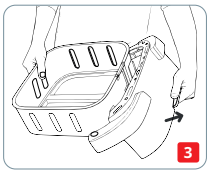
ABNEHMBARE FRONT – SCHUBLADE 2

GENIUS-SYSTEM: abnehmbare Front, um Platz in Ihrer Spülmaschine zu sparen

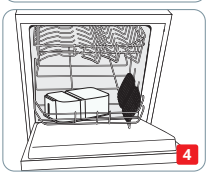


WIE KANN MAN DIE FRONTABDECKUNG ENTFERNEN?



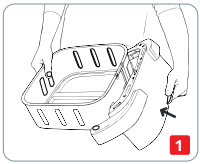






1. Drücken Sie die Taste unten am Behälter herab
2. 3. Lösen Sie den Haken. Die Vorderseite lässt sich nun abnehmen.
4. Geben Sie den Behälter ohne die Vorderseite in die Spülmaschine.

WIE WIRD DIE FRONTABDECKUNG WIEDER ANGEBRACHT?





1. Stecken Sie den oberen Teil der Vorderseite in den Haken des Behälters.
2. Lassen Sie dann den unteren Teil der Vorderseite einrasten.

Mit unserem GENIUS-System können Sie die Vorderseite der Schublade ganz einfach vom Schubladenkorpus trennen. Reinigen Sie Ihr Gerät ganz einfach und sparen Sie 40 % Platz in Ihrer Spülmaschine.

REINIGUNG

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Die Schalen und die Gitter sind mit einer Antihaftbeschichtung versehen. Benutzen Sie keine Küchenutensilien aus Metall oder scheuernde Reinigungsmaterialien zur Reinigung, da diese die Antihaftbeschichtung beschädigen können.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Hinweis: Nehmen Sie den Korb heraus, um das Gerät schneller abkühlen zu lassen.

2. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
3. Reinigen Sie die Schubladen, die Gitter und den Trenneinsatz mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Sie können einen Entfetter verwenden, um restlichen Schmutz zu entfernen.

Hinweis: Die Schubladen, die Gitter und der Trenner sind spülmaschinengeeignet.

Warnung: Die abnehmbare Vorderseite ist nicht spülmaschinengeeignet. Ist es wichtig von Hand zu waschen, um das ursprüngliche Aussehen zu bewahren. Die anderen Teile sind spülmaschinengeeignet.

Tipp: Wenn sich Essensreste am Boden des Korbs und des Gitters festgesetzt haben, füllen Sie diese mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Lassen Sie den Korb und das Gitter etwa 10 Minuten lang einweichen. Spülen Sie sie anschließend sauber und trocken.

4. Wischen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem feuchten Tuch ab.
5. Reinigen Sie das Heizelement mit einer trockenen Reinigungsbürste, um Speisereste zu entfernen
6. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.

AUFBEWAHRUNG

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

DIE GLÜHBIRNE WECHSELN

Stellen Sie sicher, dass das Produkt kalt und ausgeschaltet ist, bevor Sie Wartungsarbeiten an der Lampe durchführen. Beim Austausch der Glühbirne prüfen Sie, dass sie weder rissig noch zerbrochen ist, und stellen Sie sicher, dass die Glasabdeckung korrekt wieder eingesetzt und sicher verriegelt ist.

NÜTZLICH

GARLEITFADEN

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.

						SCHÜTTELN / WENDEN	ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN
KARTOFFELN & POMMES							
Tiefkühl-Pommes	1	700 g	25 min	180 °C	pommes	X1	größe 10×10 mm
	2A	450 g	28 min	180 °C	pommes	X1	
	2B	350 g	28 min	180 °C	pommes	X1	
	2 A+B	800 g	25 min	180 °C	pommes	X2	
Hausgemachte Pommes	1	800 g	30 min	180 °C	pommes	X3	größe 8×8 mm. vor dem garen mit einem tuch trocknen. 1 löffel öl hinzufügen
	2A	450 g	33 min	180 °C	pommes	X3	
	2B	350 g	38 min	180 °C	pommes	X3	
	2 A+B	1100 g	43 min	180 °C	pommes	X3	
Tiefkühl-Kartoffeln	1	1000 g	30 min	180 °C	pommes	X3	
	2A	700 g	30 min	180 °C	pommes	X3	
	2B	450 g	30 min	180 °C	pommes	X3	
	2 A+B	1300 g	35 min	180 °C	pommes	X3	

			min		MENU	SCHÜTTELN / WENDEN	ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN
FLEISCH & GEFLÜGEL							
Rindfleisch-Burger tiefgekühlt	1	bis zu 6 stück	10 min	200 °C	steak	X1	
	2A	bis zu 4 stück	10 min	200 °C	steak	X1	
	2B	bis zu 2 stück	10 min	200 °C	steak	X1	
	2 A+B	bis zu 6 stück	10 min	200 °C	steak	X1	
Ganzes Huhn	2A	1000 g	45 min	170 °C	huhn		
	2 A+B	1500 g	45 min	170 °C	huhn		
Hähnchenkeulen	1	1100 g	25 min	200 °C	huhn	X1	zur hälfte der garzeit wenden
	2A	650 g	25 min	200 °C	huhn	X1	
	2B	450 g	25 min	200 °C	huhn	X1	
	2 A+B	1500 g	30 min	200 °C	huhn	X1	
Hähnchenflügel	1	800 g	12 min	200 °C	huhn	X1	
	2A	800 g	18 min	200 °C	huhn	X1	
	2B	500 g	18 min	200 °C	huhn	X1	
	2 A+B	1000 g	18 min	200 °C	huhn	X1	
Chicken Nuggets tiefgekühlt	1	700 g	15 min	200 °C	nuggets	X3	
	2A	500 g	15 min	200 °C	nuggets	X3	
	2B	350 g	15 min	200 °C	nuggets	X3	
	2 A+B	1000 g	15 min	200 °C	nuggets	X3	
Hähnchenschenkel	1	4 stück	25 min	200 °C	hähnchen		
	2A	2 stück (oder 3 je nach größe)	25 min	200 °C	hähnchen		
	2B	2 stück	25 min	200 °C	hähnchen		
	2 A+B	4 stück	25 min	200 °C	hähnchen		
Bacon	2A	100 g	6 min	180 °C	bacon		
	2B	50 g	6 min	180 °C	bacon		
	2 A+B	150 g	6 min	180 °C	bacon		

						SCHÜTTELN / WENDEN	ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN
FLEISCH & GEFLÜGEL							
Lammkoteletts	1	600 g	20 min	180 °C	bacon	X1	
	2A	400 g	20 min	180 °C	bacon	X1	
	2B	300 g	20 min	180 °C	bacon	X1	
	2 A+B	600 g	20 min	180 °C	Bacon	X1	
Entenbrustfilets	1	2 stück (700 g)	12 min	200 °C	steak	X1	haut kreuzweise einschneiden. nach 10 minuten wenden. vor dem servieren 5 minuten ruhen lassen.
	2A	1 stück (350 g)	12 min	200 °C	steak	X1	
	2B	1 stück (350 g)	12 min	200 °C	steak	X1	
	2 A+B	2 stück (700 g)	12 min	200 °C	Steak	X1	

						SCHÜTTELN / WENDEN	ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN
SNACKS							
Frische Pizza	1	runde form / 26 cm durchmesser	13 (8+5) min	200 °C	pizza		den teig zuerst 8 min alleine backen, dann zutaten hinzufügen und 5 min backen
Tiefkühlpizza	1	runde form / 26 cm durchmesser	8 min	220 °C	pizza		
Quiche	1	runde form / 16 cm durchmesser	25 min	200 °C	Pizza		formdurchmesser 16 cm
Brötchen	1	6 stück	6 min	180 °C	manuell		
Zwiebelringe tiefgekühlt	1	290 g	15 min	180 °C	nugget	X1	
	2A	200 g	15 min	180 °C	nugget	X1	
	2B	150 g	15 min	180 °C	nugget	X1	
	2 A+B	350 g	15 min	180 °C	nugget	X2	
Mozzarella-Sticks tiefgekühlt	1	600 g	15 min	180 °C	nugget		
	2A	350 g	15 min	180 °C	nugget		
	2B	250 g	15 min	180 °C	nugget		
	2 A+B	600 g	15 min	180 °C	nugget		

						SCHÜTTELN / WENDEN	ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN
SNACKS							
Frühlingsrollen	1	400 g	10 min	180 °C	nugget		
	2A	220 g	10 min	180 °C	nugget		
	2B	180 g	10 min	180 °C	nugget		
	2 A+B	400 g	10 min	180 °C	nugget		
Samosas	1	400 g	10 min	190 °C	nugget		
	2A	220 g	10 min	190 °C	nugget		
	2B	180 g	10 min	190 °C	nugget		
	2 A+B	400 g	10 min	190 °C	nugget		
Weichgekochtes Ei	1	6 stück	8 min	160 °C	manuell		eier auf zimmertemperatur. am ende der garzeit in kaltes wasser legen
	2A	4 stück	8 min	160 °C	manuell		
	2B	2 stück	8 min	160 °C	manuell		
	2 A+B	6 stück	8 min	160 °C	manuell		
Hartgekochtes Ei	1	6 stück	14 min	160 °C	manuell		
	2A	4 stück	14 min	160 °C	manuell		
	2B	2 stück	14 min	160 °C	manuell		
	2 A+B	6 stück	14 min	160 °C	manuell		

						SCHÜTTELN / WENDEN	ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN
FISCH & MEERESFRÜCHTE							
Kabeljaufilets	1	750 g	10 min	200 °C	fisch		vor dem garen mit etwas öl bestreichen
	2A	400 g	10 min	200 °C	fisch		
	2B	300 g	10 min	200 °C	fisch		
	2 A+B	700 g	10 min	200 °C	fisch		
Lachsfilets	1	900 g	15 min	200 °C	fisch		
	2A	600 g	15 min	200 °C	fisch		
	2B	350 g	15 min	200 °C	fisch		
	2 A+B	900 g	15 min	200 °C	fisch		
Garnelen	1	12 stück	7 min	160 °C	garnele		
	2A	10 stück	10 min	160 °C	garnele		
	2B	8 stück	10 min	160 °C	garnele		
	2 A+B	20 stück	10 min	160 °C	garnele		

						SCHÜTTELN / WENDEN	ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN
GEMÜSE							
Brokkoli	1	550 g	20 min	170 °C	gemüse		etwas wasser hinzufügen
	2A	350 g	20 min	170 °C	gemüse		
	2B	250 g	20 min	170 °C	gemüse		
	2 A+B	800 g	20 min	170 °C	gemüse		
Blumenkohl	1	550 g	15 min	170 °C	gemüse		
	2A	350 g	15 min	170 °C	gemüse		
	2B	250 g	15 min	170 °C	gemüse		
	2 A+B	800 g	15 min	170 °C	gemüse		
Butternut-kürbis	1	300 g	20 min	170 °C	gemüse		in kleine würfel schneiden. 1 löffel öl hinzufügen
	2A	250 g	20 min	170 °C	gemüse		
	2B	200 g	20 min	170 °C	gemüse		
	2 A+B	450 g	20 min	170 °C	gemüse		
Karotte	1	500 g	20 min	170 °C	gemüse		in kleine würfel schneiden
	2A	250 g	20 min	170 °C	gemüse		
	2B	150 g	20 min	170 °C	gemüse		
	2 A+B	350 g	20 min	170 °C	gemüse		
Zucchini	1	400 g	13 min	200 °C	gemüse	X3	vor dem garen mit etwas öl bestreichen
	2A	450 g	15 min	200 °C	gemüse	X3	
	2B	350 g	15 min	200 °C	gemüse	X3	
	2 A+B	800 g	15 min	200 °C	gemüse	X3	

						SCHÜTTELN / WENDEN	ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN
DESSERT							
MUFFINS	2 A+B	9 stück	18 min	150 °c	manuell		
KEKSE	1	250 g	10 min	180 °C	cookies		
	2 A+B	250 g	10 min	180 °C	cookies		
SCHOKOLAD-ENKUCHEN	2 A+B	16 cm durchmesser / 5 cm höhe	20 min	170 °C	manuell		formdurchmesser 16 cm
JOGHURT	2A	6 gläser	8 h	40 °c	manuell		

						SCHÜTTELN / WENDEN	ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN
DÖRREN							
Apfel-chips	1	120 g	5 h	70 °C	manuell		kerne entfernen und in 2-mm-scheiben schneiden. in einer einzelnen schicht auslegen
	2A	90 g	5 h	70 °C	manuell		
	2 A+B	120 g	5 h	70 °C	manuell		
Rote-bete-chips	1	200 g	5 h	70 °C	manuell		waschen und in 2-mm-scheiben schneiden. in einer einzelnen schicht auslegen
	2A	150 g	5 h	70 °C	manuell		
	2 A+B	250 g	5 h	70 °c	manuell		

de

TIPPS



- Kleinere Lebensmittel benötigen gewöhnlich eine etwas kürzere Garzeit als größere Lebensmittel.
- Wenn Sie Lebensmittel Größe nach der Hälfte der Garzeit schütteln, verbessern Sie das Endergebnis. Zudem kann so verhindert werden, dass die Speisen ungleichmäßig garen.
- Damit Ihre Kartoffeln besonders knusprig werden, geben Sie vor dem Kochen eine kleine Menge Öl dazu und schütteln Sie sie, um sie gleichmäßig zu bedecken. Wir empfehlen 14 ml Öl. Kein Öl zu den tiefgekühlten Kartoffeln hinzugeben.
- Snacks, die in einem Backofen gebacken werden können, können auch in das Gerät zubereitet werden.
- Die optimale Menge an Pommes frites für ein knuspriges Ergebnis beträgt 1500 Gramm (700 g in Schublade 1 und 800 g in Schublade 2 A+B).
- Benutzen Sie Fertigmürbe- und Blätterteig, um schnell und mühelos gefüllte Snacks zuzubereiten. Fertigteig erfordert außerdem eine kürzere Zubereitungszeit als selbstgemachter Teig.



- Stellen Sie eine Auflaufform in das Gerät Schüssel, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen möchten oder wenn Sie zerbrechliche Zutaten oder gefüllte Zutaten frittieren möchten. Sie können eine Back- oder Auflaufform aus Silikon, Edelstahl, Aluminium, Terrakotta verwenden.

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.

GARANTIE UND KUNDENDIENST

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

INHOUD

nl

UW AIRFRYER P. 69

Bedieningspaneel P. 70

Automatische programma's P. 70

INGEBRUIKNAME P. 71

Voor het eerste gebruik P. 71

Apparaat gebruiksklaar maken P. 71

BEREIDINGSZONES P. 72

BEREIDING - ÉÉN ZONE P. 73

Kookzone selecteren P. 73

Vooraf ingestelde kookmodus P. 74

Handmatige bereiding starten P. 75

Voedsel schudden/omdraaien tijdens bereiding P. 75

Einde bereiding P. 76

BEREIDING - MEERDERE ZONES P. 77

2 kookzones tegelijk gebruiken P. 77

Sync-modus gebruiken (bereidingseinde synchroniseren) P. 78

3 bereidingszones gebruiken P. 80

ONDERHOUD P. 81

Afneembare front – Lade 2 P. 81

Hoe verwijdert u het frontpaneel P. 81

Hoe plaatst u het frontpaneel terug P. 82

Reiniging P. 82

Opbergen P. 83

De lamp vervangen P. 83

HANDIG P. 83

Bereidingsgids P. 83

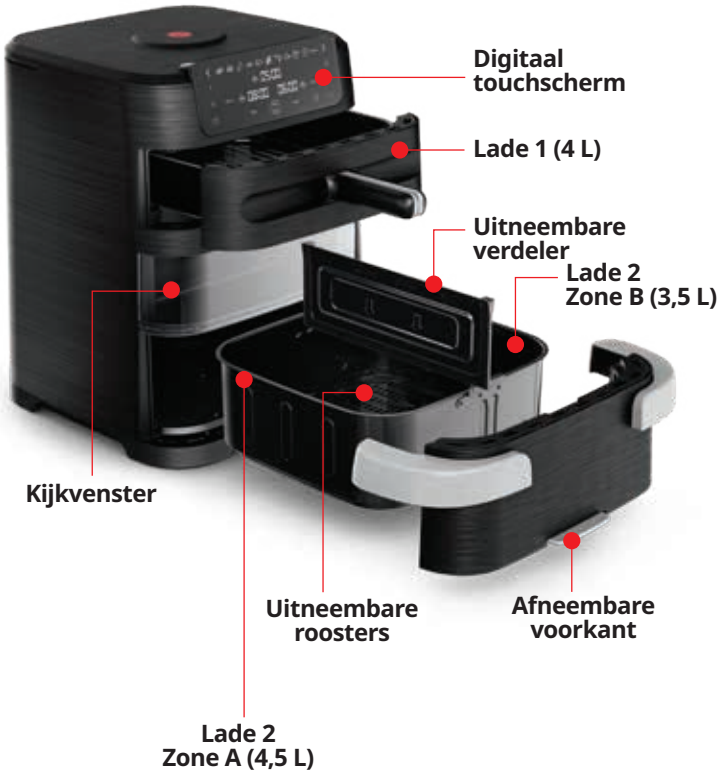
Bereidingstips P. 88

Probleemoplossing P. 89

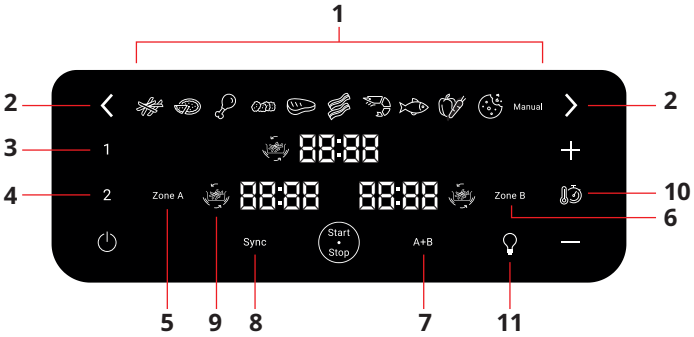
Garantie en dienst na verkoop P. 89

UW AIRFRYER

nl



BEDIENINGSPANEEL



1 - Vooraf ingestelde kookprogramma's + Handmatige modus
2 - Pijl voor programmaselectie
3 - Selectie lade 1 (bovenste lade)
4 - Selectie lade 2 (onderlade)
5 - Selectie lade 2 Zone A (4,5 l)
6 - Selectie lade 2 Zone B (3,5 l)
7 - Selectie lade 2 zone A + B (8 l)
8 - Sync-modus
9 - Weergave: schud/keer je eten om
10 - Tijd-/temperatuurregeling
11 - Lamp lade 2 aan/uit

AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S

Friet | Pizza | Kip | Nuggets | Steak | Spek

Garnalen | Vis | Groenten | Nagerecht | MANUAL Handmatig

INGEBRUIKNAME

nl

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door en bewaar het zorgvuldig.

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal und haal alle stickers en/of etiketten van het apparaat af.
2. Haal de kartonnen doos uit de onderste lade, open deze en pak alle accessoires uit. Klik de 2 handgrepen op de onderste lade vast. Plaats het snoerrek aan de achterkant van het apparaat.

   Reinig de binnenpannen en het uitneembare roosters grondig met warm water, een beetje afwasmiddel en een zachte spons. Plaats de 2 roosters op de bodem van de lade en daarna de scheidingswand. Laden en roosters zijn tevens vaatwasmachinebestendig.
3. Veeg de binnen- en buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek. Het apparaat werkt door het genereren van warme lucht. Vul de binnenpan niet met olie of frituurvet.

VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

1. Plaats het apparaat op een vlak, stabiel en warmtebestendig oppervlak en uit de buurt van opspattend water.
2. Plaats de roosters op de bodem van lade 2, tot aan de aanslag. Schuif de ladeverdeler tussen de twee roosters.
3. Vul de binnenpan niet met olie of een andere vloeistof.
4. Plaats niets op het apparaat. Dit belemmert de luchtstroom en heeft een negatieve impact op het bakresultaat.

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

Met het apparaat kunt u vele verschillende ingrediënten bereiden. De baktijden voor de voornaamste ingrediënten zijn vermeld in de sectie **«Instellingen»** Online recepten zullen u helpen bij het ontdekken van het apparaat. Om ze te vinden, **ga naar de MyTefal / MyMoulinex-app.** Als je de app niet in jouw land hebt, scan dan de QR-code :

WAARSCHUWING: Zet de heteluchtfriteuse leeg aan (zonder accessoires) om eventuele productieresten en nieuwe geur te verwijderen. Er kan een beetje rook vrijkomen wanneer u het apparaat voor het eerst aanzet.

KOOKZONES



Lade 1



Lade 2 Zone A

Uitneembare verdeler

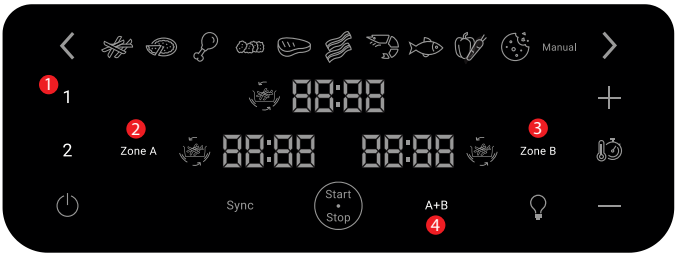
Lade 2 Zone B



Lade 2 A+B

nl

KOOKZONE SELECTEREN



Steek de stekker in een stopcontact. Druk op de toets ⏻ om het apparaat in te schakelen (korte druk).

❶ Lade 1 (bovenste lade)

1. Plaats het voedsel in lade 1.
2. Schuif de lade in het apparaat.
3. Om te starten met koken, druk op «1» om lade 1 (bovenste lade) te selecteren.
4. Selecteer uw kookmodus.

❷ Lade 2 Zone A (linker zone)

1. Plaats de scheidingswand in de binnenste sleuven van lade 2 en controleer of het rooster goed op zijn plaats zit.
2. Plaats het voedsel in het linker gedeelte van lade 2.
3. Schuif de lade in het apparaat.
4. Om te starten met koken, druk op **«2»** om lade 2 te selecteren en druk vervolgens op **Zone A.**
5. Selecteer uw kookmodus.

❸ Lade 2 Zone B (rechter zone)

1. 1 Plaats de scheidingswand in de binnenste sleuven van lade 2 en controleer of het rooster goed op zijn plaats zit.
2. Plaats het voedsel in het rechter gedeelte van lade 2.
3. Schuif de lade in het apparaat. Om te starten met koken, druk op **«2»** om lade 2 te selecteren en druk vervolgens op **Zone B.**
4. Selecteer uw kookmodus.

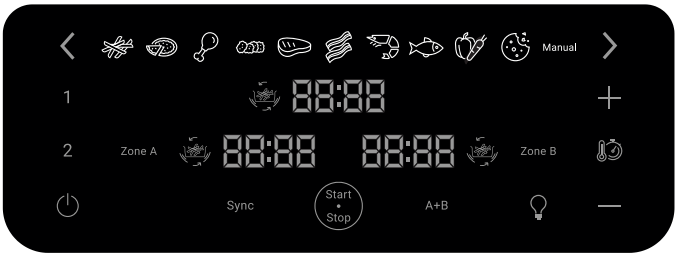
❹ Lade 2 A + B (8L-zone)

1. Vergeet niet de scheidingswand te verwijderen als deze in de binnenste sleuven van lade 2 zit. Controleer of de roosters goed op hun plaats zitten.
2. Plaats het voedsel in lade 2.
3. Schuif de lade in het apparaat.
4. Om te starten met koken, druk op **«2»** om lade 2 te selecteren en druk vervolgens op **A + B.**

VOORAF INGESTELDE KOOKMODUS

Nadat u de gewenste kookzone hebt geselecteerd, kunt u kiezen tussen een vooraf ingestelde kookmodus of handmatige instellingen.

Met de toetsen < > navigeert u tussen de beschikbare kookmodi.



Vooraf ingestelde kookmodus

1. Selecteer de gewenste kookmodus door op de toetsen < > te drukken (deze modi worden uitgebreid beschreven in de sectie 'Kookgids').
   - Indien nodig kunt u de temperatuur aanpassen door op en op de + en - knoppen op het digitale display te drukken. De temperatuur varieert van 120 °C tot 200 °C (behalve voor pizzazone 1 : 120-220°C).
   - Indien nodig kun je de kooktijd aanpassen door op te drukken en aan te passen met de + en - knop.

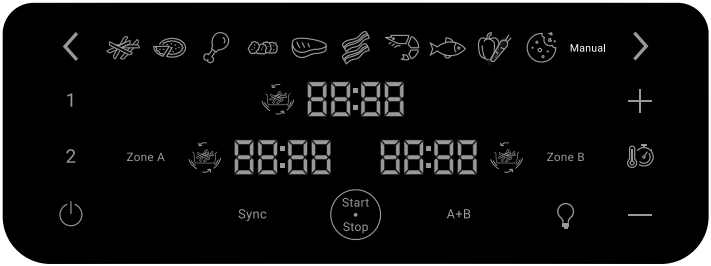
Zorg ervoor dat u uw instellingen aanpast voordat u met het koken start. Zodra het koken is gestart, kan alleen de tijd worden gewijzigd.

   - De timer kan worden ingesteld tussen 0 en 60 minuten.

2. Bevestig de kookstand door op de knop Start Stop te drukken. Dit start het kookproces. Het koken start. De resterende kooktijd wordt op het scherm weergegeven.
   - Tijdens het koken, als u de kooktijd wilt verkorten of verlengen, drukt u op en gebruikt u de knoppen **+** en **-** op het digitale display.

Let op: Overtollige olie in het voedsel wordt opgevangen op de bodem van de lade.

HANDMATIGE BEREIDING STARTEN



1. Druk op < > om de stand **HANDMATIG** te selecteren.
2. Stel de temperatuur in met de knoppen **+** en **-** op het display.
   - De thermostaat varieert in zone 1 van 40 tot 220 °C en in zone 2 van 40 tot 200 °C.
3. Stel vervolgens de gewenste kooktijd in door op te drukken en vervolgens op de knoppen **+** en **-**. De timer kan worden ingesteld tussen 0 en 60 minuten.
4. Druk op de knop (Start • Stop) om te starten met de geselecteerde temperatuur- en tijdinstellingen. Het koken start.
   - De resterende kooktijd wordt op het scherm weergegeven. Tijdens het koken, om de kooktijd aan te passen, drukt u op en gebruikt u de knoppen + en –.
   - Kijk door het kijkvenster om de voortgang van het koken te volgen. Het rode licht is normaal; het is afkomstig van de Infra Heat-technologie. Voor betere zichtbaarheid schakelt u het licht in door op te drukken.

OPMERKING: Door de infraroodtechnologie zendt het apparaat tijdens het opwarmen lichtstraling uit die onschadelijk is voor de ogen. Tijdens het koken is het normaal dat het lampje van het verwarmingselement af en toe aan- en uitgaat.

Let op: Overtollige olie in het voedsel wordt opgevangen op de bodem van de lade.

Voedsel schudden/omdraaien tijdens bereiding

Sommige etenswaren moeten tijdens het koken worden geschud of gedraaid voor optimale resultaten (zie de sectie 'Kookgids').

Trek om te schudden/draaien de lade met de handgreep naar u toe, schud deze of draai uw ingrediënten en schuif de lade vervolgens terug. Het koken wordt automatisch hervat.



Bij bepaalde programma's (friet, groenten, nuggets, spek, garnalen, kippen drumsticks, steak, vis) knippert dit pictogram halverwege de kooktijd.

Dit geeft aan dat u het voedsel moet schudden of draaien voor een gelijkmatige garing en bruining.

Let op: Schud of roer vaak voor het beste resultaat. We raden aan uw voedsel regelmatig te controleren en het te schudden of te roeren voor optimale resultaten.

Einde bereiding

Wanneer u het piepsignaal van de timer hoort, is de kooktijd afgelopen. 'END' verschijnt vervolgens op het scherm.

1. Trek de lade uit het apparaat en plaats deze op een hittebestendig oppervlak. Controleer of het voedsel gaar is.
   - Als het voedsel nog niet klaar is, schuif de lade dan eenvoudig terug in het apparaat en stel de timer opnieuw in voor enkele minuten extra door op en op de knoppen **+** en **-** op het display te drukken.
2. Eenmaal de ingrediënten gaar zijn, haal de binnenpan uit het apparaat. Gebruik een tang om de ingrediënten uit de binnenpan te halen.

Let op: Keer de lade nooit om met het rooster erin. Na het koken zijn de laden, de roosters en het voedsel zeer heet.

KOKEN — MEERDERE ZONES

Je airfryer laat je koken in meerdere aparte zones met specifieke tijden en temperaturen per zone.

2 KOOKZONES TEGELIJK GEBRUIKEN

Geval 1 – Lade 1 + Lade 2 – Zone A



Stap 1 – Instellen van de eerste kookzone

1. Druk op ⏻ om het apparaat aan te zetten als het nog niet is ingeschakeld.
2. Druk op **"1"** om lade 1 te activeren.
3. Druk op de toetsen **< >** om de gewenste kookstand te selecteren. Pas indien gewenst de kooktijd/-temperatuur aan door op ⏲ en de knoppen **+** en **-** te drukken.
4. Plaats uw voedsel in lade 1. Schuif de lade in het apparaat.

Let op: druk niet op Start na het instellen van de eerste kookzone. Alle gewenste kookzones moeten VOOR het starten van het koken worden ingesteld.

Stap 2 – Instellen van de tweede kookzone

1. Plaats de scheider in de binnenste sleuven van lade 2.
2. Druk op **"2"** om lade 2 te activeren.
3. Druk op **"Zone A"** om de linkerkant van de lade te activeren.
4. Druk op de toetsen **< >** om de gewenste kookstand te selecteren. Pas indien gewenst de kooktijd/-temperatuur aan door op ⏲ en de knoppen **+** en **-** te drukken.



Ladeverdeler

Stap 3 – SYNC en starten met koken

SYNC-MODUS GEBRUIKEN (BEREIDINGSEINDE SYNCHRONISEREN)

Uw airfryer laat u gelijktijdig in twee aparte zones koken en het einde synchroniseren zodat alles tegelijk klaar is. Met de SYNC-modus kunt u de bereidingen tegelijk laten eindigen.

1. Druk op **SYNC** zodat het eten tegelijk klaar is.
   - Als de twee geselecteerde kookstanden verschillende tijden hebben, start de zone met de langste tijd als eerste. **HOLD** verschijnt op het scherm voor de kortste kookmodus (voor het voedsel dat de minste tijd vereist). Dit betekent dat het apparaat de start van de bereiding uitstelt zodat beide soorten voedsel tegelijk klaar zijn.
2. Druk op START om het koken te starten.
   - Tijdens het koken, als u de tijd moet aanpassen, tikt u op het gebied dat u wilt wijzigen. Zodra het gebied is geselecteerd, drukt u op en op de knoppen **+** en **-** op het digitale scherm.
3. Het apparaat piept wanneer het eten tegelijk klaar is.

Geval 2 – Lade 1 + Lade 2 – Zone B



Volg dezelfde procedure als bij GEVAL 1, maar selecteer in stap 2 **ZONE B** in plaats van **ZONE A.**

Geval 3 – Lade 1 + Lade 2 – Zone A & B



1. Verwijder de scheider uit de lade.
2. Volg dezelfde procedure als bij GEVAL 1, maar kies in stap 2 de knop **A+B** in plaats van **ZONE A.**

nl

Geval 4 – Lade 2 – Zone A + Lade 2 – Zone B

GEVAL 4



Lade 2 – Zone A

+

Lade 2 – Zone B



Stap 1 – Instellen van de eerste kookzone

1. Plaats de scheider in de binnenste sleuven van lade 2.
2. Druk op ⏻ om het apparaat aan te zetten als het nog niet is ingeschakeld.
3. Druk op **"2"** om lade 2 te activeren.
4. Druk op **"Zone A"** om de linkerkant van de lade te activeren.
5. Druk op de toetsen **< >** om de gewenste kookstand te selecteren. Pas indien nodig de tijd/temperatuur aan door op + en - te drukken.

Let op: druk niet op Start na het instellen van de eerste kookzone. Alle gewenste kookzones moeten VOOR het starten van het koken worden ingesteld.

Stap 2 – Instellen van de tweede kookzone

1. Druk op **"Zone B"** om **Zone B** te activeren.
2. Druk op de toetsen **< >** om de tweede gewenste kookstand te selecteren. Pas eventueel de temperatuur aan met de knoppen + en -. Om vervolgens de kooktijd te wijzigen, drukt u op ⏲ en past u de instelling aan met de knoppen + en -.
3. Plaats uw voedsel in **Zone A** en in **Zone B.** Schuif de lade in het apparaat.

3 BEREIDINGSZONES GEBRUIKEN

Lade 1 ⊕ **Lade 2 – Zone A** ⊕ **Lade 2 – Zone B**



Druk op ⏻ om het apparaat in te schakelen

Plaats de scheider in de binnenste sleuven van lade 2.

❶ **Druk op “1” om lade 1 te activeren.**

Programmeer vervolgens uw selectie voor deze kookzone door een vooraf ingesteld kookprogramma of de handmatige instellingen te kiezen.

Plaats uw etenswaren in lade 1.

❷ **Om lade 2 te activeren, drukt u op “2” en vervolgens op “Zone A”.**

Programmeer uw selectie voor deze kookzone door een vooraf ingesteld kookprogramma of de handmatige instellingen te kiezen.

Plaats uw etenswaren in lade 2 A.

❸ **Om zone B te activeren, drukt u vervolgens op “Zone B”.**

Programmeer uw selectie voor deze kookzone door een vooraf ingesteld kookprogramma of de handmatige instellingen te kiezen.

Plaats uw etenswaren in lade 2 B.

- Als u het einde van de gaartijd van de 3 etenswaren wilt synchroniseren, drukt u op **SYNC** zodat de 3 gerechten tegelijk klaar zijn.
- Als de 3 gekozen kookmodi verschillende tijden hebben, begint de zone met de langste kooktijd als eerste te koken. **HOLD** verschijnt op het scherm voor de 2 kortste kookmodi (voor etenswaren die de minste tijd nodig hebben).
- Dit betekent dat het apparaat het starten van het koken uitstelt zodat de drie soorten voedsel tegelijk klaar zijn.

Om het koken te starten, drukt u op de **START**-knop.

De bereiding start. De resterende kooktijd wordt voor elke zone op het scherm weergegeven.

OPMERKINGEN

U moet de 3 kookzones instellen voordat u met de bereiding begint. Pas indien gewenst de kooktijd/-temperatuur aan door op de knoppen + en - te drukken. Zodra het koken is gestart, kan alleen de tijd worden gewijzigd.

Wanneer de 3 kookzones zijn ingesteld, herberekent het apparaat automatisch de kooktijden om een optimaal verwarmingsvermogen en perfecte kookresultaten te garanderen. De weergegeven tijd kan dan in bepaalde kookzones toenemen. Dat is volkomen normaal; dit proces zorgt voor optimale kookprestaties.

Let op: het herberekenen van de kooktijden is gebaseerd op de vooraf gedefinieerde duur van elke kookmodus. Als u handmatig de tijd van een van de geselecteerde kookmodi wijzigt, zal het apparaat de kooktijden herberekenen zonder rekening te houden met uw aanpassingen.

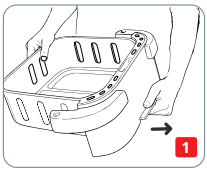
ONDERHOUD

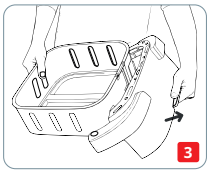
AFNEEMBARE FRONT – LADE 2

GENIUS-SYSTEEM: afneembare voorkant om ruimte te besparen in uw vaatwasser

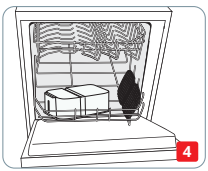


Hoe verwijder je het frontpaneel?



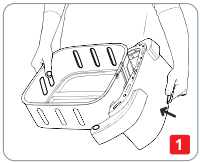






1. Druk de knop aan de onderkant van de kom naar beneden
2. 3. Verwijder de haak van zijn plaats. De afneembare voorkant komt los.
4. Plaats de lade en het rooster in de vaatwasser of was ze met de hand zonder de voorkant.

Hoe bevestig je het frontpaneel opnieuw?





1. Klik de bovenkant van de voorkant in de haak van de lade.
2. Druk de onderkant van de voorkant aan totdat u een “klik” hoort.

Met ons GENIUS-systeem kunt u de voorkant van de lade eenvoudig losmaken van de lade zelf. Reinig uw apparaat eenvoudig en bespaar 40% ruimte in uw vaatwasser.

REINIGING

Reinig het apparaat na elk gebruik.

Laden en roosters zijn voorzien van een anti-aanbaklaag. Gebruik geen metalen keukengerei of agressief reinigingsmiddel om schade aan de anti-aanbaklaag te vermijden.

1. Haak de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

Opmerking: verwijder de binnenpan voor een snellere afkoeling.

2. Veeg de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.
3. Reinig de laden, de roosters en de scheider met warm water, afwasmiddel en een niet-schurende spons. U kunt een ontvetter gebruiken om achtergebleven vuil te verwijderen.

Opmerking: de laden, de roosters en de scheider zijn vaatwasmachinebestendig.

Waarschuwing: Het afneembare voorkant is niet vaatwasserbestendig. Is het belangrijk met de hand te wassen om het originele uiterlijk te behouden. De overige onderdelen zijn vaatwasmachinebestendig.

Tip: als er etensresten aan de pan of de bodem van de binnenpan vastkleven, vul de binnenpan met een warm sopje. Doe het rooster in de binnenpan en laat dit circa 10 minuten weken.

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

OPBERGEN

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

DE LAMP VERVANGEN

Zorg ervoor dat het product koud is en is uitgeschakeld voordat u onderhoud aan de lamp uitvoert. Controleer bij het vervangen van de lamp of deze niet gebarsten of gebroken is en zorg ervoor dat de glazen afdekking correct is teruggeplaatst en stevig vergrendeld.

HANDIG

BEREIDINGSGIDS

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.

						SCHUDDEN / OMDRAAIEN	EXTRA INFORMATIE
AARDAPPELEN & FRIET							
Diepvriesfriet	1	700 g	25 min	180 °C	friet	X1	maat 10*10 mm
	2A	450 g	28 min	180 °C	friet	X1	
	2B	350 g	28 min	180 °C	friet	X1	
	2 A+B	800 g	25 min	180 °C	friet	x2	
Huisgemaakte friet	1	800 g	30 min	180 °C	friet	X3	maat 8*8 mm. droog ze met een handdoek vóór het koken. voeg 1 eetlepel olie toe
	2A	450 g	33 min	180 °C	friet	X3	
	2B	350 g	38 min	180 °C	friet	X3	
	2 A+B	1100 g	43 min	180 °C	friet	X3	
Diepvriesaardappelen	1	1000 g	30 min	180 °C	friet	X3	
	2A	700 g	30 min	180 °C	friet	X3	
	2B	450 g	30 min	180 °C	friet	X3	
	2 A+B	1300 g	35 min	180 °C	friet	X3	

						SCHUDDEN / OMDRAAIEN	EXTRA INFORMATIE
VLEES & GEVOGELTE							
Runderhamburger diepvries	1	tot 6 stuks	10 min	200 °C	steak	X1	
	2A	tot 4 stuks	10 min	200 °C	steak	X1	
	2B	tot 2 stuks	10 min	200 °C	steak	X1	
	2 A+B	tot 6 stuks	10 min	200 °C	steak	X1	
Hele kip	2A	1000 g	45 min	170 °C	kip		
	2 A+B	1500 g	45 min	170 °C	kip		
Kippen drumsticks	1	1100 g	25 min	200 °C	kip	X1	halverwege de bereiding omdraaien
	2A	650 g	25 min	200 °C	kip	X1	
	2B	450 g	25 min	200 °C	kip	X1	
	2 A+B	1500 g	30 min	200 °C	kip	X1	
Kippenvleugels	1	800 g	12 min	200 °C	kip	X1	
	2A	800 g	18 min	200 °C	kip	X1	
	2B	500 g	18 min	200 °C	kip	X1	
	2 A+B	1000 g	18 min	200 °C	kip	X1	
Kipnuggets diepvries	1	700 g	15 min	200 °C	nugget	X3	
	2A	500 g	15 min	200 °C	nugget	X3	
	2B	350 g	15 min	200 °C	nugget	X3	
	2 A+B	1000 g	15 min	200 °C	nugget	X3	
Kippenpoten	1	4 stuks	25 min	200 °C	kip		
	2A	2 stuks (of 3 afhankelijk van de grootte)	25 min	200 °C	kip		
	2B	2 stuks	25 min	200 °C	kip		
	2 A+B	4 stuks	25 min	200 °C	kip		
Spek	2A	100 g	6 min	180 °C	spek		
	2B	50 g	6 min	180 °C	spek		
	2 A+B	150 g	6 min	180 °C	spek		

						SCHUDDEN / OMDRAAIEN	EXTRA INFORMATIE
VLEES & GEVOGELTE							
Lamskoteletten	1	600 g	20 min	180 °C	spek	X1	
	2A	400 g	20 min	180 °C	spek	X1	
	2B	300 g	20 min	180 °C	spek	X1	
	2 A+B	600 g	20 min	180 °C	spek	X1	
Eendenborsten	1	2 stuks (700 g)	12 min	200 °C	steak	X1	snijd de huid kruislings in. na 10 minuten omdraaien. 5 minuten laten rusten voor het serveren.
	2A	1 stuk (350 g)	12 min	200 °C	steak	X1	
	2B	1 stuk (350 g)	12 min	200 °C	steak	X1	
	2 A+B	2 stuks (700 g)	12 min	200 °C	steak	x1	

						SCHUDDEN / OMDRAAIEN	EXTRA INFORMATIE
SNACKS							
Verse Pizza	1	rond / 26 cm diameter	13 (8+5) min	200 °C	pizza		bak eerst alleen het deeg 8 min, voeg dan ingrediënten toe en bak 5 min
Diepvriespizza	1	rond / 26 cm diameter	8 min	220 °C	pizza		
Quiche	1	rond / 16 cm diameter	25 min	200 °C	Pizza		vormdiameter 16 cm
Broodjes	1	6 stuks	6 min	180 °C	handmatig		
Uienringen diepvries	1	290 g	15 min	180 °C	nuggets	X1	
	2A	200 g	15 min	180 °C	nuggets	X1	
	2B	150 g	15 min	180 °C	nuggets	X1	
	2 A+B	350 g	15 min	180 °C	nuggets	X2	
Mozzarellasticks diepvries	1	600 g	15 min	180 °C	nuggets		
	2A	350 g	15 min	180 °C	nuggets		
	2B	250 g	15 min	180 °C	nuggets		
	2 A+B	600 g	15 min	180 °C	nuggets		

						SCHUDDEN / OMDRAAIEN	EXTRA INFORMATIE
SNACKS							
Loempia's	1	400 g	10 min	180 °C	nuggets		
	2A	220 g	10 min	180 °C	nuggets		
	2B	180 g	10 min	180 °C	nuggets		
	2 A+B	400 g	10 min	180 °C	nuggets		
Samosa's	1	400 g	10 min	190 °C	nuggets		
	2A	220 g	10 min	190 °C	nuggets		
	2B	180 g	10 min	190 °C	nuggets		
	2 A+B	400 g	10 min	190 °C	nuggets		
Zachtgekookt ei	1	6 stuks	8 min	160 °C	handmatig		eieren op kamertemperatuur. aan het einde van de bereiding in koud water dompelen
	2A	4 stuks	8 min	160 °C	handmatig		
	2B	2 stuks	8 min	160 °C	handmatig		
	2 A+B	6 stuks	8 min	160 °C	handmatig		
Hardgekookt ei	1	6 stuks	14 min	160 °C	handmatig		
	2A	4 stuks	14 min	160 °C	handmatig		
	2B	2 stuks	14 min	160 °C	handmatig		
	2 A+B	6 stuks	14 min	160 °C	handmatig		

						SCHUDDEN / OMDRAAIEN	EXTRA INFORMATIE
VIS & ZEEVRUCHTEN							
Kabeljauwfilets	1	750 g	10 min	200 °C	vis		bestrijk licht met olie voor het koken
	2A	400 g	10 min	200 °C	vis		
	2B	300 g	10 min	200 °C	vis		
	2 A+B	700 g	10 min	200 °C	vis		
Zalmfilets	1	900 g	15 min	200 °C	vis		
	2A	600 g	15 min	200 °C	vis		
	2B	350 g	15 min	200 °C	vis		
	2 A+B	900 g	15 min	200 °C	vis		
Garnalen	1	12 stuks	7 min	160 °C	garnaal		
	2A	10 stuks	10 min	160 °C	garnaal		
	2B	8 stuks	10 min	160 °C	garnaal		
	2 A+B	20 stuks	10 min	160 °C	garnaal		

						SCHUDDEN / OMDRAAIEN	EXTRA INFORMATIE
GROENTEN							
Broccoli	1	550 g	20 min	170 °C	groente		voeg een beetje water toe
	2A	350 g	20 min	170 °C	groente		
	2B	250 g	20 min	170 °C	groente		
	2 A+B	800 g	20 min	170 °C	groente		
Bloemkool	1	550 g	15 min	170 °C	groente		
	2A	350 g	15 min	170 °C	groente		
	2B	250 g	15 min	170 °C	groente		
	2 A+B	800 g	15 min	170 °C	groente		
Flespompoen	1	300 g	20 min	170 °C	groente		in kleine blokjes snijden. voeg 1 eetlepel olie toe
	2A	250 g	20 min	170 °C	groente		
	2B	200 g	20 min	170 °C	groente		
	2 A+B	450 g	20 min	170 °C	groente		
Wortel	1	500 g	20 min	170 °C	groente		in kleine blokjes snijden
	2A	250 g	20 min	170 °C	groente		
	2B	150 g	20 min	170 °C	groente		
	2 A+B	350 g	20 min	170 °C	groente		
Courgette	1	400 g	13 min	200 °C	groente	X3	bestrijk licht met olie voor het koken
	2a	450 g	15 min	200 °C	groente	X3	
	2b	350 g	15 min	200 °C	groente	X3	
	2 a+b	800 g	15 min	200 °C	groente	x3	

						SCHUDDEN / OMDRAAIEN	EXTRA INFORMATIE
DESSERTS							
Muffins	2 A+B	9 stuks	18 min	150 °C	handmatig		
Koekjes	1	250 g	10 min	180 °C	koekjes		
	2 A+B	250 g	10 min	180 °C	koekjes		
Chocoladetaart	2 A+B	16 cm diameter / 5 cm hoogte	20 min	170 °C	handmatig		vormdiameter 16 cm
Yoghurt	2A	6 potjes	8 h	40 °C	handmatig		

						SCHUDDEN / OMDRAAIEN	EXTRA INFORMATIE
DROGEN							
Appelchips	1	120 g	5 h	70 °C	handmatig		verwijder de klokhuizen en snijd in plakjes van 2 mm. in één laag uitspreiden
	2A	90 g	5 h	70 °C	handmatig		
	2 A+B	120 g	5 h	70 °C	handmatig		
Bietenchips	1	200 g	5 h	70 °C	handmatig		wassen en in plakjes van 2 mm snijden. in één laag uitspreiden
	2A	150 g	5 h	70 °C	handmatig		
	2 A+B	250 g	5 h	70 °C	handmatig		

nl

TIPS



- Kleinere ingrediënten hebben over het algemeen een kortere baktijd nodig dan grotere ingrediënten.
- Het schudden van ingrediënten aan de helft van de baktijd verbetert het eindresultaat en kan helpen bij het vermijden van een ongelijkmatig bakproces.
- Voor extra krokante aardappelen voegt u vóór de bereiding een kleine hoeveelheid olie toe. Schud de aardappelen om de olie goed te verdelen. We raden 14 ml olie aan. Geen olie toevoegen aan diepvriesaardappelen.
- Snacks die in de oven bereid kunnen worden, kunnen tevens in het apparaat worden gebakken.
- De optimale hoeveelheid frieten voor een knapperig resultaat is 1500 gram (700 g in lade 1 en 800 g in lade 2 A+B).
- Gebruik kant-en-klare bladerdeeg of zanddeeg om op een snelle en eenvoudige manier gevulde snacks te bereiden. Kant-en-klaar deeg vereist ook een kortere bereidingstijd dan zelfgemaakt deeg.



- Plaats een ovenschaal in de het apparaat als u een cake of quiche wilt bakken of als u delicate of gevulde levensmiddelen wilt frituren. Gebruik hiervoor een ovenschaal van siliconen, roestvrij staal, aluminium of terracotta.

PROBLEEMOPLOSSING

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

GARANTIE EN KLANTENSERVICE

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

ÍNDICE

es

SU AIR FRYER P. 91

Panel de control P. 92

Programas automáticos P. 92

PUESTA EN MARCHA P. 93

Antes del primer uso P. 93

Preparar el aparato para su uso P. 93

ZONAS DE COCCIÓN P. 94

COCCIÓN - UNA SOLA ZONA P. 95

Seleccionar la zona de cocción P. 96

Modo de cocción predefinido P. 96

Iniciar cocción manual P. 97

Agitar/dar la vuelta a los alimentos durante la cocción P. 97

Fin de cocción P. 98

COCCIÓN - VARIAS ZONAS P. 99

Usar 2 zonas de cocción al mismo tiempo P. 99

Utilizar modo Sync (sincronizar fin de cocción) P. 100

Utilizar las 3 zonas de cocción P. 102

MANTENIMIENTO P. 103

Frontal desmontable - Cajón 2 P. 103

Cómo retirar el frontal P. 103

Cómo volver a colocar el frontal P. 104

Limpieza P. 104

Almacenamiento P. 105

Cambiar la bombilla P. 105

ÚTIL P. 105

Guía de cocción P. 105

Consejos de cocción P. 111

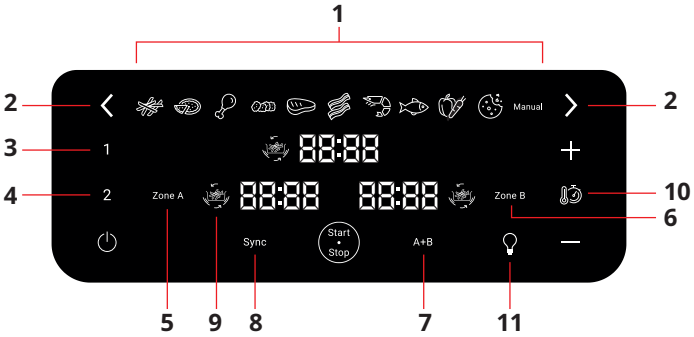
Resolución de problemas P. 112

Garantía y servicio posventa P. 112

SU AIR FRYER


Pantalla táctil digital
Cajón 1 (4 L)
Separador extraíble
Cajón 2 Zona B (3,5 L)
Ventana de visualización
Rejillas extraíbles
Parte frontal desmontable
Cajón 2 Zona A (4,5 L)

PANEL DE CONTROL



1 - Programas de cocción predefinidos + Modo manual
2 - Flecha de selección de programas
3 - Selección cajón 1 (cajón superior)
4 - Selección cajón 2 (cajón inferior)
5 - Selección cajón 2 Zona A (4,5 L)
6 - Selección cajón 2 Zona B (3,5 L)
7 - Selección cajón 2 Zona A + B (8 L)
8 - Modo Sync
9 - Pantalla: agite/gire los alimentos
10 - Control de tiempo/temperatura
11 - Encender/apagar luz del cajón 2

PROGRAMAS AUTOMÁTICOS

Papas fritas | Pizza | Pollo | Pepitas | Bistec | Tocino

Gambas | Pescado | Verduras | Postre | MANUAL Manual

PUESTA EN MARCHA

ANTES DEL PRIMER USO

Lea su manual y guárdelo cuidadosamente.

1. Retire todo el material de embalaje y las calcomanías del aparato.
2. Saque la caja de cartón que se encuentra en el cajón inferior, ábrala y desempaque todos los accesorios. Encaje las 2 asas en el cajón inferior. Coloque el soporte para el cable en la parte posterior del aparato.
   Limpie minuciosamente las cubetas y las parillas extraíbles con agua caliente, un poco de líquido lavavajillas y una esponja no abrasiva. Coloque las 2 rejillas en el fondo del cajón y, a continuación, el separador. Cubetas y parrillas son aptas para lavavajillas.
3. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo. El dispositivo funciona con aire caliente. No llene la cubeta con aceite o grasa para freír.

PREPARACIÓN PARA EL USO

1. Coloque el aparato en una superficie nivelada, horizontal y estable. No coloque el aparato en superficies que no sean resistentes al calor.
2. Inserte las rejillas en el cajón 2, hasta el tope. Deslice el separador del cajón entre las dos rejillas.
3. No llene la canasta con aceite ni otro líquido.
4. No coloque nada encima del aparato. Esto interrumpe el flujo de aire y afecta el resultado de freído con aire caliente.

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

El aparato puede cocinar una amplia gama de recetas. Los tiempos de cocción de los alimentos principales se encuentran en la sección **"Guía de cocción".** Las recetas en línea le ayudarán a conocer el aparato. Para encontrarlas, **acceda a la aplicación MyMoulinex.** Si no tiene la aplicación, escanee este código QR :

ADVERTENCIA: Pon en marcha la freidora de aire vacía (sin ningún accesorio dentro) para eliminar cualquier olor nuevo o residuo de fabricación. Es posible que salga un poco de humo al encenderla por primera vez.

ZONAS DE COCCIÓN



Cajón 1



Cajón 2 Zona A

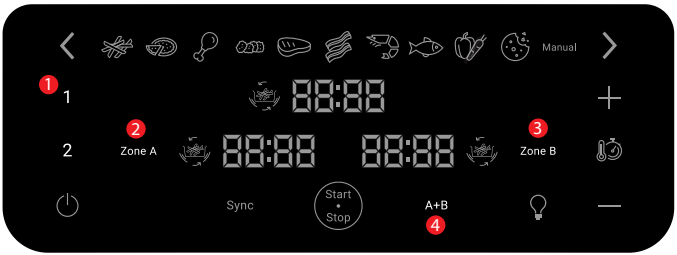
Separador extraíble

Cajón 2 Zona B



Cajón 2 A+B

SELECCIONAR LA ZONA DE COCCIÓN



Enchufe el cable de alimentación en el tomacorriente. Pulse la tecla ⏻ para encender el aparato (pulsación corta).

❶ Cajón 1 (cajón superior)

1. Coloque los alimentos en el cajón 1.
2. Inserte el cajón en el aparato.
3. Para empezar a cocinar, pulse «1» para seleccionar el cajón 1 (cajón superior).
4. Seleccione su modo de cocción.

❷ Cajón 2 Zona A (zona izquierda)

1. Inserte el separador en las ranuras interiores del cajón 2 y asegúrese de que la rejilla esté bien colocada.
2. Coloque los alimentos en la parte izquierda del cajón 2.
3. Inserte el cajón en el aparato.
4. Para empezar a cocinar, pulse **«2»** para seleccionar el cajón 2 y, a continuación, pulse **Zone A.**
5. Seleccione su modo de cocción.

❸ Cajón 2 Zona B (zona derecha)

1. Inserte el separador en las ranuras interiores del cajón 2 y asegúrese de que la rejilla esté bien colocada.
2. Coloque los alimentos en la parte derecha del cajón 2.
3. Inserte el cajón en el aparato. Para empezar a cocinar, pulse **«2»** para seleccionar el cajón 2 y, a continuación, pulse **Zone B.**
4. Seleccione su modo de cocción.

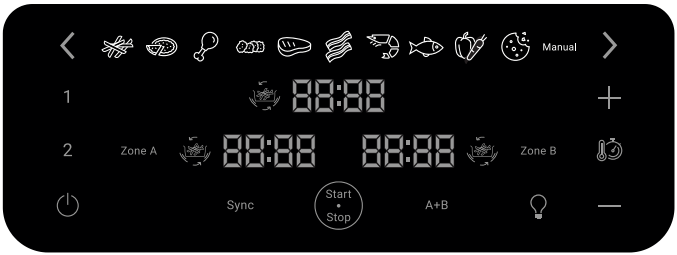
❹ Cajón 2 A + B (zona de 8 L)

1. Acuérdese de retirar el separador si está colocado en las ranuras interiores del cajón 2. Asegúrese de que las rejillas estén bien colocadas.
2. Coloque los alimentos en el cajón 2.
3. Inserte el cajón en el aparato.
4. Para empezar a cocinar, pulse **«2»** para seleccionar el cajón 2 y, a continuación, pulse **A + B.**

MODO DE COCCIÓN PREDEFINIDO

Después de seleccionar la zona de cocción deseada, puede elegir entre un modo de cocción predefinido o ajustes manuales.

Use las teclas < > para navegar entre los modos de cocción disponibles.



Modo de cocción predefinido

1. Seleccione el modo de cocción deseado pulsando las teclas < > (estos modos se describen en detalle en la sección «Guía de cocción»).
   - Si es necesario, puede ajustar la temperatura pulsando y los botones + y - de la pantalla digital. La temperatura varía de 120 °C a 200 °C (excepto para la zona de pizza 1 : 120-220°C).
   - Si se necessita, se puede cambiar el tiempo de cocción deseado presionando el botón y ajustando el tiempo con los botones + y - .

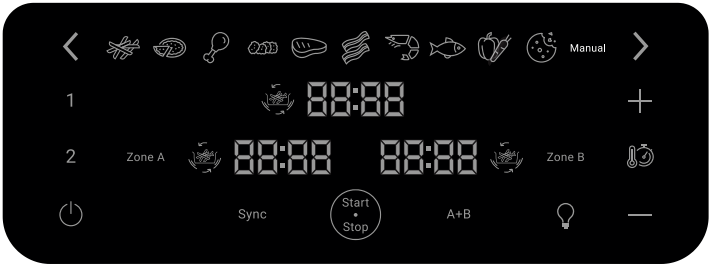
Asegúrese de ajustar sus parámetros antes de iniciar la cocción. Una vez iniciada, solo se puede modificar el tiempo.

   - El temporizador se puede configurar entre 0 y 60 minutos.

2. Confirme el modo de cocción pulsando el botón (Start/Stop). Esto iniciará el proceso de cocción. La cocción comienza. El tiempo de cocción restante se muestra en la pantalla.
   - Durante la cocción, si desea reducir o prolongar el tiempo de cocción, pulse y use los botones + y - en la pantalla digital.

Atención: El exceso de aceite de los ingredientes se recolecta en la parte inferior de la canasta.

INICIAR COCCIÓN MANUAL



1. Pulse < > para seleccionar el modo **MANUAL.**
2. Ajuste la temperatura con los botones + y - de la pantalla.
   - El termostato varía de 40 a 220 °C en la zona 1 y de 40 a 200 °C en la zona 2.
3. A continuación, ajuste el tiempo de cocción deseado pulsando y luego los botones + y -. El temporizador se puede configurar entre 0 y 60 minutos.
4. Pulse el botón (Start Stop) para iniciar la cocción con los ajustes de temperatura y tiempo seleccionados. La cocción comienza.
   - El tiempo de cocción restante se muestra en la pantalla. Durante la cocción, para modificar el tiempo de cocción, pulse y use los botones + y –.
   - Para supervisar el progreso de la cocción, mire a través de la ventana de visualización. La luz roja es normal; procede de la tecnología Infra Heat. Para una mejor visibilidad, encienda la luz pulsando .

NOTA: Debido a la tecnología por infrarrojos, el aparato emite, al calentarse, una radiación luminosa que es inocua para los ojos. Durante la cocción es normal que la luz del elemento calefactor se encienda y se apague intermitentemente.

Atención: El exceso de aceite de los ingredientes se recolecta en la parte inferior de la canasta.

Agitar/dar la vuelta a los alimentos durante la cocción

Algunos alimentos deben agitarse o darse la vuelta durante la cocción para obtener resultados óptimos (consulte la sección «Guía de cocción»).

Para agitar/volver los alimentos, tire del cajón hacia usted con la ayuda del asa, agítelo o dé la vuelta a los ingredientes y vuelva a colocarlo. La cocción se reanuda automáticamente.



Durante algunos programas (patatas fritas, verduras, nuggets, bacon, gambas, muslos de pollo, bistec, pescado), este pictograma parpadea a mitad de la cocción.

Indica que debe agitar o dar la vuelta a los alimentos para una cocción y un dorado uniformes.

Atención: Para obtener mejores resultados, agite o remueva con frecuencia. Recomendamos comprobar los alimentos con regularidad y agitarlos o removerlos para lograr resultados óptimos.

Fin de cocción

Cuando oiga la señal acústica del temporizador, significa que ha terminado el tiempo de cocción. «END» aparece entonces en la pantalla.

1. Saque el cajón del aparato y colóquelo sobre una superficie resistente al calor. Compruebe si los alimentos están cocidos.
   - Si los alimentos aún no están listos, vuelva a introducir el cajón en el aparato y ajuste de nuevo el temporizador unos minutos más pulsando y los botones + y **-** de la pantalla.
2. Cuando los ingredientes están listos, retire la canasta y use un par de pinzas para levantar los ingrediente

Atención: Nunca ponga el cajón boca abajo con la rejilla dentro. Después de la cocción, los cajones, las rejillas y los alimentos están muy calientes.

COCCIÓN — VARIAS ZONAS

Su freidora de aire le permite cocinar en varias zonas distintas con tiempos y temperaturas específicos para cada una.

USAR 2 ZONAS DE COCCIÓN AL MISMO TIEMPO

Caso 1 - Cajón 1 + Cajón 2 - Zona A



Paso 1 – Programación de la primera zona de cocción

1. Pulse ⏻ para encender el dispositivo si aún no está encendido.
2. Para activar el cajón 1, pulse **"1".**
3. Pulse las teclas < > para seleccionar el modo de cocción deseado. Ajuste el tiempo/la temperatura de cocción si lo desea pulsando y los botones + y -.
4. Coloque los alimentos en el cajón 1. Deslice el cajón dentro del aparato.

Atención: no pulse Start después de ajustar la primera zona de cocción. Todas las zonas deseadas deben ajustarse ANTES de iniciar cualquier cocción.

Paso 2 – Programación de la segunda zona de cocción

1. Coloque el separador en las ranuras interiores del cajón 2.
2. Para activar el cajón 2, pulse **"2".**
3. Pulse **"Zona A"** para activar el lado izquierdo del cajón.
4. Pulse las teclas **< >** para seleccionar el modo de cocción deseado. Ajuste el tiempo/la temperatura de cocción si lo desea pulsando y los botones + y -.



Separador de cajón

Paso 3 – SYNC y inicio de la cocción

UTILIZAR MODO SYNC (SINCRONIZAR FIN DE COCCIÓN)

Su freidora de aire permite cocinar simultáneamente en dos zonas distintas y sincronizar el final para que todo esté listo a la vez. El modo SYNC permite finalizar las cocciones de forma simultánea.

1. Pulse **SYNC** para que los alimentos estén listos al mismo tiempo.
   - Si los dos modos seleccionados tienen tiempos de cocción distintos, la zona con el tiempo más largo comienza primero. HOLD aparece en la pantalla para el modo de cocción más corto (para el alimento que requiere menos tiempo). Esto significa que el aparato retrasa el inicio de la cocción para que ambos alimentos estén listos al mismo tiempo.
2. Pulse START para iniciar la cocción.
   - Durante la cocción, si necesita ajustar el tiempo, toque el área que desea cambiar. Una vez seleccionada la zona, pulse y los botones + y - en la pantalla digital.
3. El aparato emite un pitido cuando los alimentos están listos al mismo tiempo.

Caso 2 - Cajón 1 + Cajón 2 - Zona B



Siga el mismo procedimiento que en el CASO 1, pero seleccione en el paso 2 la **ZONA B** en lugar de la **ZONA A.**

Caso 3 - Cajón 1 + Cajón 2 - Zona A y B



1. Retire el separador del cajón.
2. Siga el mismo procedimiento que en el CASO 1, pero seleccione en el paso 2 el botó**n A+B** en lugar de la **ZONA A.**

Caso 4 - Cajón 2 - Zona A + Cajón 2 - Zona B

CASO 4



Cajón 2 - Zona A

Cajón 2 - Zona B



Paso 1 – Programación de la primera zona de cocción

1. Coloque el separador en las ranuras interiores del cajón 2.
2. Pulse ⏻ para encender el dispositivo si aún no está encendido.
3. Para activar el cajón 2, pulse **“2”.**
4. Pulse **“Zona A”** para activar el lado izquierdo del cajón.
5. Pulse las teclas **< >** para seleccionar el modo de cocción deseado. Ajuste el tiempo/la temperatura de cocción según sea necesario pulsando + y -.

Atención: no pulse Start después de ajustar la primera zona de cocción. Todas las zonas deseadas deben ajustarse ANTES de iniciar cualquier cocción.

Paso 2 – Programación de la segunda zona de cocción

1. Para activar la **Zona B,** pulse **“Zona B”.**
2. Pulse las teclas **< >** para seleccionar el segundo modo de cocción deseado. Ajuste la temperatura de cocción si lo desea pulsando los botones + y -. Para cambiar a continuación el tiempo de cocción, pulse ⏲ y ajuste con los botones + y -.
3. Coloque los alimentos en la **Zona A** y en la **Zona B.** Deslice el cajón en el aparato.

UTILIZAR LAS 3 ZONAS DE COCCIÓN

Cajón 1 ⊕ **Cajón 2 - Zona A** ⊕ **Cajón 2 - Zona B**



Pulsa ⏻ para encender el aparato

Coloque el separador en las ranuras interiores del cajón 2.

❶ **Para activar el cajón 1, pulse "1".**

A continuación, programe su selección para esta zona de cocción eligiendo un modo de cocción predefinido o los ajustes manuales.

Coloque sus alimentos en el cajón 1.

❷ **Para activar el cajón 2, pulse «2» y luego «Zona A».**

Programe su selección para esta zona de cocción eligiendo un modo de cocción predefinido o los ajustes manuales.

Coloque sus alimentos en el cajón 2 A.

❸ **Para activar la zona B, pulse a continuación «Zona B».**

Programe su selección para esta zona de cocción eligiendo un modo de cocción predefinido o los ajustes manuales.

Coloque sus alimentos en el cajón 2 B.

- Si desea sincronizar el final de la cocción de los 3 alimentos, pulse **SYNC** para que los 3 platos estén listos al mismo tiempo.
- Si los 3 modos de cocción seleccionados tienen duraciones diferentes, la zona con el tiempo de cocción más largo inicia la cocción primero. **HOLD** aparece en la pantalla para los 2 modos de cocción más cortos (para los alimentos que requieren menos tiempo).
- Esto significa que el aparato retrasa el inicio de la cocción para que los tres tipos de alimentos estén listos al mismo tiempo.

Para iniciar la cocción, pulse el botón **START.**

La cocción comienza. El tiempo de cocción restante se muestra en la pantalla para cada zona.

NOTAS

Debe configurar las 3 zonas de cocción antes de iniciar la cocción. Ajuste el tiempo/la temperatura de cocción si lo desea pulsando los botones + y -. Una vez iniciada la cocción, solo se podrá modificar el tiempo.

Cuando se han configurado las 3 zonas de cocción, el aparato recalcula automáticamente los tiempos de cocción para garantizar una potencia de calentamiento óptima y resultados de cocción perfectos. La duración mostrada puede aumentar en algunas zonas de cocción. Es completamente normal; este proceso garantiza un rendimiento de cocción óptimo.

Atención: el recálculo de los tiempos de cocción se basa en las duraciones predefinidas de cada modo de cocción. Si modifica manualmente el tiempo de uno de los modos de cocción seleccionados, el aparato recalculará los tiempos de cocción sin tener en cuenta sus ajustes.

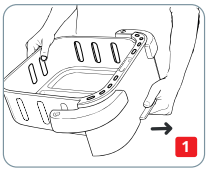
MANTENIMIENTO

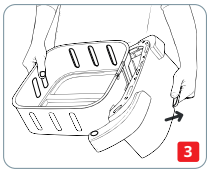
FRONTAL DESMONTABLE - CAJÓN 2

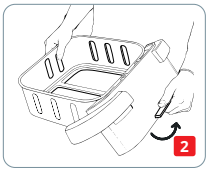
SISTEMA GENIUS: frente desmontable para ahorrar espacio en su lavavajillas

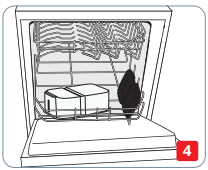


¿Cómo quitar el panel frontal?



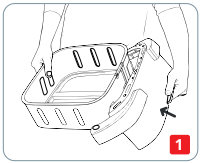






1. Pulsa hacia abajo el botón situado en la parte inferior del recipiente.
2. 3. Retira el gancho de su ubicación. La parte frontal se desmonta.
4. Coloque el cajón y la rejilla en el lavavajillas o lávelos a mano sin el frente.

¿Cómo volver a colocar el panel frontal?





1. Enganche la parte superior del frente en el gancho del cajón.
2. Empuje la parte inferior del frente hasta oír un “clic”.

es

Con nuestro sistema GENIUS, puede separar fácilmente el frente del cajón del cuerpo del cajón. Limpie su aparato con facilidad y ahorre un 40 % de espacio en su lavavajillas.

LIMPIEZA

Limpie el aparato después de cada uso.

Las cubetas y las rejillas extraíbles tienen un recubrimiento antiadherente. No use utensilios metálicos o materiales de limpieza abrasivos para limpiarlas porque se podría dañar el recubrimiento antiadherente

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

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

2. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
3. Limpie los cajones, las rejillas y el separador con agua caliente, lavavajillas y una esponja no abrasiva. Puede usar un desengrasante para eliminar cualquier resto de suciedad.

Nota: Los cajones, las rejillas y el separador son aptos para lavavajillas.

Advertencia: La parte frontal desmontable no es apta para lavavajillas.
Es importante lavarlo a mano para preservar su apariencia original. Las demás piezas se pueden lavar en el lavavajillas.

Consejo: Si hay suciedad pegada en las rejillas o en la parte inferior de las cubetas, llene la sartén con agua caliente y algo de líquido lavavajillas. Coloque la rejilla extraíble en la cubeta y déjela en remojo por aproximadamente 10 minutos.

4. Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
5. Limpie el elemento de calentamiento con un cepillo de limpieza para retirar los residuos de comida que haya.
6. 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.

CAMBIAR LA BOMBILLA

Asegúrese de que el producto esté frío y apagado antes de realizar cualquier operación de mantenimiento en la lámpara. Al sustituir la bombilla, verifique que no esté agrietada ni rota y asegúrese de que la cubierta de vidrio esté correctamente colocada y bloqueada de forma segura.

ÚTIL

GUÍA DE COCCIÓN

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

			min		MENU	SACUDIR / VOLTEAR	INFORMACIÓN ADICIONAL
PATATAS Y FRITURAS							
Patatas fritas congeladas	1	700 g	25 min	180 °C	patatas fritas	X1	tamaño 10×10 mm
	2A	450 g	28 min	180 °C	patatas fritas	X1	
	2B	350 g	28 min	180 °C	patatas fritas	X1	
	2 A+B	800 g	25 min	180 °C	patatas fritas	X2	
Patatas fritas caseras	1	800 g	30 min	180 °C	patatas fritas	X3	tamaño 8×8 mm. sécalo con una toalla antes de cocinar. añade 1 cucharada de aceite
	2A	450 g	33 min	180 °C	patatas fritas	X3	
	2B	350 g	38 min	180 °C	patatas fritas	X3	
	2 A+B	1100 g	43 min	180 °C	patatas fritas	X3	

						SACUDIR / VOLTEAR	INFORMACIÓN ADICIONAL
PATATAS Y FRITURAS							
Patatas congeladas	1	1000 g	30 min	180 °C	patatas fritas	X3	
	2A	700 g	30 min	180 °C	patatas fritas	X3	
	2B	450 g	30 min	180 °C	patatas fritas	X3	
	2 A+B	1300 g	35 min	180 °C	patatas fritas	X3	

						SACUDIR / VOLTEAR	INFORMACIÓN ADICIONAL
CARNE Y AVES							
Amburguesa de ternera congelada	1	hasta 6 piezas	10 min	200 °C	filete	X1	
	2A	hasta 4 piezas	10 min	200 °C	filete	X1	
	2B	hasta 2 piezas	10 min	200 °C	filete	X1	
	2 A+B	hasta 6 piezas	10 min	200 °C	filete	X1	
Pollo entero	2A	1000 g	45 min	170 °C	pollo		
	2 A+B	1500 g	45 min	170 °C	pollo		
Muslos de pollo	1	1100 g	25 min	200 °C	pollo	X1	dé la vuelta a mitad de cocción
	2A	650 g	25 min	200 °C	pollo	X1	
	2B	450 g	25 min	200 °C	pollo	X1	
	2 A+B	1500 g	30 min	200 °C	pollo	X1	
Alitas de pollo	1	800 g	12 min	200 °C	pollo	X1	
	2A	800 g	18 min	200 °C	pollo	X1	
	2B	500 g	18 min	200 °C	pollo	X1	
	2 A+B	1000 g	18 min	200 °C	pollo	X1	
Nuggets de pollo congelados	1	700 g	15 min	200 °C	nuggets	X3	
	2A	500 g	15 min	200 °C	nuggets	X3	
	2B	350 g	15 min	200 °C	nuggets	X3	
	2 A+B	1000 g	15 min	200 °C	nuggets	X3	

						SACUDIR / VOLTEAR	INFORMACIÓN ADICIONAL
CARNE Y AVES							
Contra/ muslos de pollo	1	4 piezas	25 min	200 °C	pollo		
	2A	2 piezas (o 3 según el tamaño)	25 min	200 °C	pollo		
	2B	2 piezas	25 min	200 °C	pollo		
	2 A+B	4 piezas	25 min	200 °C	pollo		
Bacon	2A	100 g	6 min	180 °C	bacon		
	2B	50 g	6 min	180 °C	bacon		
	2 A+B	150 g	6 min	180 °C	bacon		
Chuletas de cordero	1	600 g	20 min	180 °C	bacon	X1	
	2A	400 g	20 min	180 °C	bacon	X1	
	2B	300 g	20 min	180 °C	bacon	X1	
	2 A+B	600 g	20 min	180 °C	bacon	X1	
Magret de pato	1	2 piezas (700 g)	12 min	200 °C	bistec	X1	marque la piel en un patrón de rombos. dé la vuelta después de 10 minutos. deje reposar 5 minutos antes de servir.
	2A	1 pieza (350 g)	12 min	200 °C	bistec	X1	
	2B	1 pieza (350 g)	12 min	200 °C	bistec	X1	
	2 A+B	2 piezas (700 g)	12 min	200 °C	bistec	X1	

						SACUDIR / VOLTEAR	INFORMACIÓN ADICIONAL
APERITIVOS							
Pizza fresca	1	forma redonda / 26 cm de diámetro	13 (8+5) min	200 °C	pizza		hornee primero la masa sola durante 8 min, luego agregue los ingredientes y hornee 5 min
Pizza congelada	1	forma redonda / 26 cm de diámetro	8 min	220 °C	pizza		
Quiche	1	forma redonda / 16 cm de diámetro	25 min	200 °C	pizza		molde de 16 cm de diámetro

			min		MENU	SACUDIR / VOLTEAR	INFORMACIÓN ADICIONAL
APERITIVOS							
Panecillos	1	6 uds	6 min	180 °C	manual		
Aros de cebolla congelados	1	290 g	15 min	180 °C	nuggets	X1	
	2A	200 g	15 min	180 °C	nuggets	X1	
	2B	150 g	15 min	180 °C	nuggets	X1	
	2 A+B	350 g	15 min	180 °C	nuggets	X2	
Palitos de mozzarella congelados	1	600 g	15 min	180 °C	nuggets		
	2A	350 g	15 min	180 °C	nuggets		
	2B	250 g	15 min	180 °C	nuggets		
	2 A+B	600 g	15 min	180 °C	nuggets		
Rollitos de primavera	1	400 g	10 min	180 °C	pepitas		
	2A	220 g	10 min	180 °C	pepitas		
	2B	180 g	10 min	180 °C	pepitas		
	2 A+B	400 g	10 min	180 °C	pepitas		
Samosas	1	400 g	10 min	190 °C	pepitas		
	2A	220 g	10 min	190 °C	pepitas		
	2B	180 g	10 min	190 °C	pepitas		
	2 A+B	400 g	10 min	190 °C	pepitas		
Huevo pasado por agua	1	6 piezas	8 min	160 °C	manual		huevos a temperatura ambiente. sumérjalos en agua fría al final de la cocción
	2A	4 piezas	8 min	160 °C	manual		
	2B	2 piezas	8 min	160 °C	manual		
	2 A+B	6 piezas	8 min	160 °C	manual		
Huevo duro	1	6 piezas	14 min	160 °C	manual		
	2A	4 piezas	14 min	160 °C	manual		
	2B	2 piezas	14 min	160 °C	manual		
	2 A+B	6 piezas	14 min	160 °C	manual		

						SACUDIR / VOLTEAR	INFORMACIÓN ADICIONAL
PESCADO Y MARISCO							
Filetes de bacalao	1	750 g	10 min	200 °C	pescado		aplique una película de aceite antes de cocinar
	2A	400 g	10 min	200 °C	pescado		
	2B	300 g	10 min	200 °C	pescado		
	2 A+B	700 g	10 min	200 °C	pescado		
Filetes de salmón	1	900 g	15 min	200 °C	pescado		
	2A	600 g	15 min	200 °C	pescado		
	2B	350 g	15 min	200 °C	pescado		
	2 A+B	900 g	15 min	200 °C	pescado		
Gambas	1	12 piezas	7 min	160 °C	gambas		
	2A	10 piezas	10 min	160 °C	gambas		
	2B	8 piezas	10 min	160 °C	gambas		
	2 A+B	20 piezas	10 min	160 °C	gambas		

						SACUDIR / VOLTEAR	INFORMACIÓN ADICIONAL
VERDURAS							
Brócoli	1	550 g	20 min	170 °C	Verduras		añada un poco de agua
	2A	350 g	20 min	170 °C	Verduras		
	2B	250 g	20 min	170 °C	Verduras		
	2 A+B	800 g	20 min	170 °C	Verduras		
Coliflor	1	550 g	15 min	170 °C	Verduras		
	2A	350 g	15 min	170 °C	Verduras		
	2B	250 g	15 min	170 °C	Verduras		
	2 A+B	800 g	15 min	170 °C	Verduras		
Calabaza butternut	1	300 g	20 min	170 °C	Verduras		corte en cubos pequeños. añada 1 cucharada de aceite
	2A	250 g	20 min	170 °C	Verduras		
	2B	200 g	20 min	170 °C	Verduras		
	2 A+B	450 g	20 min	170 °C	Verduras		

						SACUDIR / VOLTEAR	INFORMACIÓN ADICIONAL
VERDURAS							
Zanahoria	1	500 g	20 min	170 °C	Verduras		corte en cubos pequeños
	2A	250 g	20 min	170 °C	Verduras		
	2B	150 g	20 min	170 °C	Verduras		
	2 A+B	350 g	20 min	170 °C	Verduras		
Calabacín	1	400 g	13 min	200 °C	Verduras	X3	aplique una película de aceite antes de cocinar
	2A	450 g	15 min	200 °C	Verduras	X3	
	2B	350 g	15 min	200 °C	Verduras	X3	
	2 A+B	800 g	15 min	200 °C	Verduras	X3	

						SACUDIR / VOLTEAR	INFORMACIÓN ADICIONAL
POSTRES							
Magdalenas	2 A+B	9 piezas	18 min	150 °C	manual		
Cookies	1	250 g	10 min	180 °C	galletas		
	2 A+B	250 g	10 min	180 °C	galletas		
Pastel de chocolate	2 A+B	16 cm de diámetro / 5 cm de altura	20 min	170 °C	manual		molde de 16 cm de diámetro
Yogur	2A	6 tarros	8 h	40 °C	manual		

						SACUDIR / VOLTEAR	INFORMACIÓN ADICIONAL
DESHIDRATAR							
Chips de manzana	1	120 g	5 h	70 °C	manual		retire las semillas y corte en láminas de 2 mm. extienda en una sola capa
	2A	90 g	5 h	70 °C	manual		
	2 A+B	120 g	5 h	70 °C	manual		
Chips de remolacha	1	200 g	5 h	70 °C	manual		lave y corte en láminas de 2 mm. extienda en una sola capa
	2A	150 g	5 h	70 °C	manual		
	2 A+B	250 g	5 h	70 °C	manual		

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.
- Para conseguir patatas extracrujientes, añade un poco de aceite antes de cocinarlas y agítalas para cubrirlas uniformemente. Recomendamos usar 14 ml de aceite. No añada aceite a las patatas congeladas.
- Los bocadillos que se pueden preparar en un horno también se pueden preparar en el dispositivo.
- La cantidad óptima de patatas fritas para obtener un resultado crujiente es de 1500 gramos (700 g en el cajón 1 y 800 g en el cajón 2 A+B).
- 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. La masa preparada también requiere un tiempo de preparación más corto que la masa casera.



- Coloque una fuente para horno en la cesta del dispositivo si desea hornear un pastel o quiche o si desea freír ingredientes frágiles o ingredientes rellenos. Se puede utilizar una fuente de horno de silicona, acero inoxidable, aluminio, terracota.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

GARANTÍA Y SERVICIO

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

ÍNDICE

pt

A SUA AIR FRYER P. 114

Painel de controlo P. 115

Programas automáticos P. 115

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO P. 116

Antes da primeira utilização P. 116

Preparar o aparelho para utilização P. 116

ZONAS DE COZEDURA P. 117

COZEDURA - UMA ZONA P. 118

Selecionar a zona de cozedura P. 118

Modo de cozedura predefinido P. 119

Iniciar cozedura manual P. 120

Agitar/virar os alimentos durante a cozedura P. 120

Fim da cozedura P. 121

COZEDURA - VÁRIAS ZONAS P. 122

Usar 2 zonas de cozedura ao mesmo tempo P. 122

Utilizar modo Sync (sincronizar fim da cozedura) P. 123

Utilizar as 3 zonas de cozedura P. 125

MANUTENÇÃO P. 126

Frente removível – Gaveta 2 P. 126

Como remover a frente P. 126

Como recolocar a frente P. 127

Limpeza P. 127

Armazenamento P. 128

Trocar a lâmpada P. 128

ÚTIL P. 128

Guia de cozedura P. 128

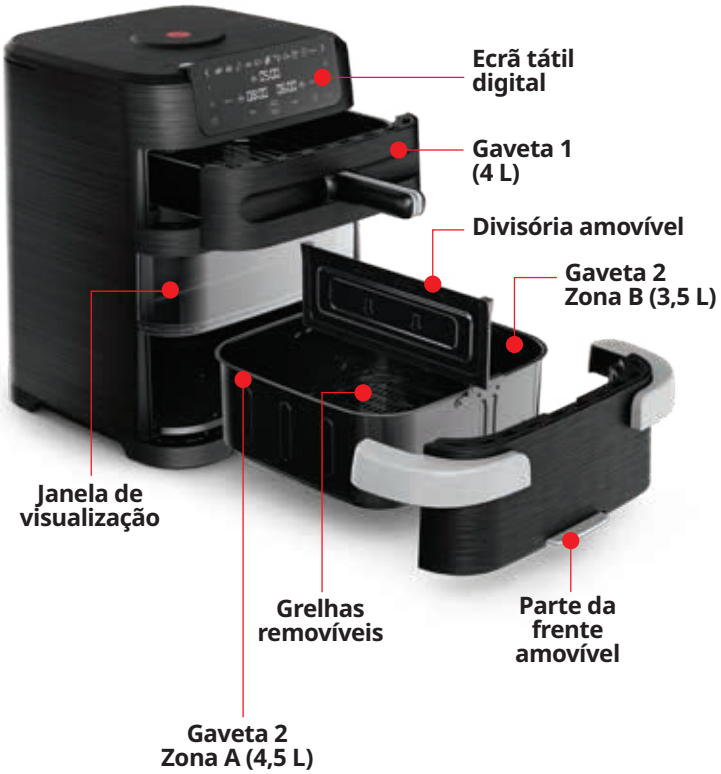
Conselhos de cozedura P. 134

Resolução de problemas P. 135

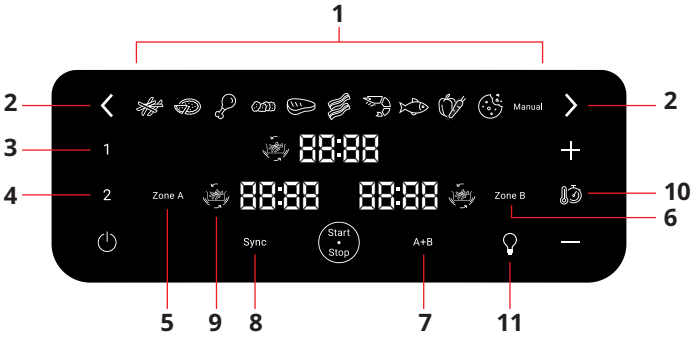
Garantia e assistência pós-venda P. 135

A SUA AIR FRYER

pt



PAINEL DE CONTROLO



1 - Programas de cozedura predefinidos + Modo manual
2 - Seta de seleção de programas
3 - Seleção gaveta 1 (gaveta superior)
4 - Seleção da gaveta 2 (gaveta inferior)
5 - Seleção da gaveta 2 Zona A (4,5 L)
6 - Seleção da gaveta 2 Zona B (3,5 L)
7 - Seleção da gaveta 2 Zona A + B (8 L)
8 - Modo Sync
9 - Ecrã: agite/vire os alimentos
10 - Controlo de tempo/temperatura
11 - Ligar/desligar a luz da gaveta 2

PROGRAMAS AUTOMÁTICOS

Batatas fritas	Pizza	Frango	Nuggets frango	Bife	Bacon

Camarões	Peixe	Legumes	Sobremesa	MANUAL Programa Manual

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

pt

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

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

1. Remova todos os objetos da embalagem e qualquer adesivo do equipamento.
2. Retire a caixa de cartão que se encontra na gaveta inferior, abra-a e retire todos os acessórios. Encaixe as 2 pegas na gaveta inferior. Coloque o suporte do cabo na parte de trás do aparelho.

   Limpe bem as cubas e as grades removíveis com água quente, um pouco de detergente líquido e uma esponja não abrasiva. Coloque as 2 grelhas no fundo da gaveta e depois o separador. As cubas e as grelhas podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.
3. Limpe o interior e exterior do equipamento com um pano molhado. O aparelho funciona produzindo ar quente. Não preencha cuba com óleo ou gordura para fritura.

PREPARAÇÃO PARA A UTILIZAÇÃO

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

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

O equipamento pode preparar um amplo leque de receitas. O tempo de preparo para os principais alimentos é indicado na seção **'Guia de cozinha'** As receitas online ajudam-no a conhecer o aparelho. Para encontrálas, **acesse o aplicativo MyMoulinex.** Se você não tem o aplicativo em seu país, digitalize o Código QR :

AVISO: Utilize a fritadeira de ar quente vazia (sem acessórios no interior) para eliminar quaisquer resíduos ou odores de fabrico. poderá libertar um pouco de fumo quando a utilizar pela primeira vez.

ZONAS DE COZIMENTO



Gaveta 1



Gaveta 2 Zona A

Divisória amovível

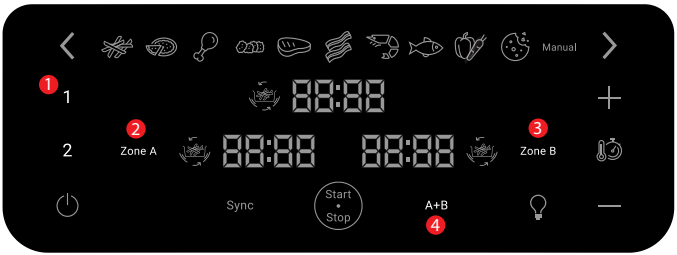
Gaveta 2 Zona B



Gaveta 2 A+B

pt

SELECIONAR A ZONA DE COZEDURA



Insira o plugue em uma tomada de acordo com a voltagem do produto. Prima a tecla ⏻ para ligar o aparelho (toque breve).

❶ Gaveta 1 (gaveta superior)

1. Coloque os alimentos na gaveta 1.
2. Insira a gaveta no aparelho.
3. Para iniciar a cozedura, prima “1” para selecionar a gaveta 1 (gaveta superior).
4. Selecione o modo de cozedura.

❷ Gaveta 2 Zona A (zona esquerda)

1. Insira o separador nas ranhuras internas da gaveta 2 e certifique-se de que a grelha esteja bem colocada.
2. Coloque os alimentos na parte esquerda da gaveta 2.
3. Insira a gaveta no aparelho.
4. Para iniciar a cozedura, prima **“2”** para selecionar a gaveta 2 e, em seguida, prima **Zone A.**
5. Selecione o modo de cozedura.

❸ Gaveta 2 Zona B (zona direita)

1. Insira o separador nas ranhuras internas da gaveta 2 e certifique-se de que a grelha esteja bem colocada.
2. Coloque os alimentos na parte direita da gaveta 2.
3. Insira a gaveta no aparelho. Para iniciar a cozedura, prima **“2”** para selecionar a gaveta 2 e, em seguida, prima **Zone B.**
4. Selecione o modo de cozedura.

❹ Gaveta 2 A + B (zona de 8 L)

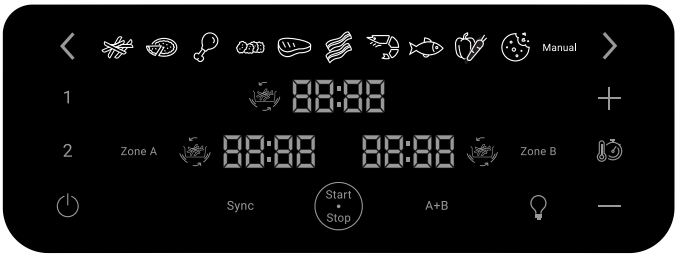
pt

1. Lembre-se de retirar o separador se ele estiver nas ranhuras internas da gaveta 2. Certifique-se de que as grelhas estejam bem colocadas.
2. Coloque os alimentos na gaveta 2.
3. Insira a gaveta no aparelho.
4. Para iniciar a cozedura, prima **"2"** para selecionar a gaveta 2 e, em seguida, prima **A + B.**

MODO DE COZEDURA PREDEFINIDO

Depois de selecionar a zona de cozedura pretendida, pode escolher entre um modo de cozedura predefinido ou definições manuais.

Utilize as teclas < > para navegar entre os modos de cozedura disponíveis.



Modo de cozedura predefinido

1. Selecione o modo de cozedura pretendido premindo as teclas < > (estes modos são descritos em detalhe na secção «Guia de cozedura»).
   - Se necessário, pode ajustar a temperatura pressionando e os botões + e - no ecrã digital. A temperatura varia de 120 °C a 200 °C (exceto para a zona de pizza 1 : 120-220°C).
   - Se necessário, você pode ajustar o tempo de cozedura premindo o botão e ajustando o tempo com os botões + e -.

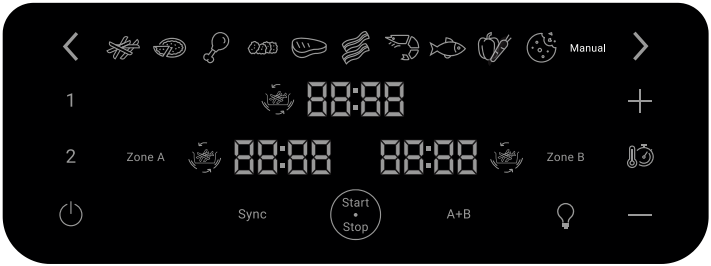
Certifique-se de ajustar as configurações antes de iniciar o cozimento. Depois que o cozimento começar, apenas o tempo poderá ser alterado.

   - O timer pode ser definido para de 0 a 60 minutos.

2. Confirme o modo de cozedura premindo o botão (Start Stop). Isto iniciará o processo de cozedura. O cozimento inicia. O tempo de cozimento restante é exibido na tela.
   - Durante a cozedura, se pretender reduzir ou prolongar o tempo de cozedura, prima e utilize os botões + e - no visor digital.

Atenção: O excesso de óleo dos ingredientes é coletado no fundo da cuba.

INICIAR COZEDURA MANUAL



1. Pressione < > para selecionar o modo **MANUAL.**
2. Ajuste a temperatura usando os botões + e – no visor.
   - O termóstato varia de 40 a 220 °C na zona 1 e de 40 a 200 °C na zona 2.
3. Em seguida, ajuste o tempo de cozedura pretendido premindo e depois os botões + e -. O timer pode ser definido para de 0 a 60 minutos.
4. Pressione o botão (Start • Stop) para iniciar o cozimento com as configurações de temperatura e tempo selecionadas. O cozimento inicia.
   - O tempo de cozimento restante é exibido na tela. Durante a cozedura, para ajustar o tempo de cozedura, prima e utilize os botões + e –.
   - Para acompanhar o andamento do cozimento, olhe pela janela de visualização. A luz vermelha é normal; ela vem da tecnologia Infra Heat. Para melhor visibilidade, ligue a luz pressionando .

NOTA: Devido à tecnologia de infravermelhos, o aparelho emite, ao aquecer, uma radiação luminosa inofensiva para os olhos. Durante a cozedura é normal que a luz do elemento de aquecimento se acenda e apague intermitentemente.

Atenção: O excesso de óleo dos ingredientes é coletado no fundo da cuba.

Agitar/virar os alimentos durante a cozedura

Alguns alimentos precisam ser agitados ou virados durante o cozimento para resultados ideais (consulte a seção “Guia de cozimento”).

Para agitar/virar os alimentos, puxe a gaveta em sua direção usando a alça, agite-a ou vire os ingredientes e recoloque-a. O cozimento reinicia automaticamente.



Durante alguns programas (batatas fritas, legumes, nuggets, bacon, camarões, coxas de frango, bife, peixe), esse pictograma pisca na metade do cozimento.

Indica que você deve agitar ou virar os alimentos para um cozimento e douramento uniformes.

Atenção: Para melhores resultados, agite ou mexa com frequência. Recomendamos verificar os alimentos regularmente e agitá-los ou mexê-los para resultados ideais.

Fim da cozedura

Quando você ouvir o sinal sonoro do timer, significa que o tempo de cozimento terminou. “END” aparece então na tela.

1. Puxe a gaveta para fora do aparelho e coloque-a sobre uma superfície resistente ao calor. Verifique se os alimentos estão cozidos.
   - Se os alimentos ainda não estiverem prontos, basta recolocar a gaveta no aparelho e ajustar novamente o timer por mais alguns minutos pressionando e os botões + e - no visor.
2. Quando a comida estiver cozida, retire a cuba. Para remover o alimento, use um par de pinças para retirá-la da cuba.

Atenção: Nunca vire a gaveta de cabeça para baixo com a grelha dentro. Após o cozimento, as gavetas, as grelhas e os alimentos ficam muito quentes.

COZINHAR — VÁRIAS ZONAS

pt

A sua fritadeira de ar permite cozinhar em várias zonas distintas com tempos e temperaturas específicos para cada zona.

USAR 2 ZONAS DE COZEDURA AO MESMO TEMPO

Caso 1 – Gaveta 1 + Gaveta 2 – Zona A



Passo 1 – Programação da primeira zona de cozedura

1. Prima ⏻ para ligar o aparelho, se ainda não estiver ligado.
2. Para ativar a gaveta 1, prima "**1**".
3. Prima as teclas < > para selecionar o modo de cozedura pretendido. Ajuste o tempo/a temperatura de cozimento, se desejar, pressionando 🌡 e os botões + e -.
4. Coloque os alimentos na gaveta 1. Empurre a gaveta para dentro do aparelho.

Atenção: não prima Start após definir a primeira zona de cozedura. Todas as zonas pretendidas devem ser configuradas ANTES de iniciar qualquer cozedura.

Passo 2 – Programação da segunda zona de cozedura

1. Coloque o separador nas ranhuras interiores da gaveta 2.
2. Para ativar a gaveta 2, prima "**2**".
3. Prima "**Zona A**" para ativar o lado esquerdo da gaveta.
4. Prima as teclas **< >** para selecionar o modo de cozedura pretendido. Ajuste o tempo/a temperatura de cozimento, se desejar, pressionando 🌡 e os botões **+** e **-**.



Separador de gaveta

Passo 3 – SYNC e início da cozedura

UTILIZAR MODO SYNC (SINCRONIZAR FIM DA COZEDURA)

A sua fritadeira de ar permite cozinhar simultaneamente em duas zonas distintas e sincronizar o fim da cozedura para que tudo fique pronto ao mesmo tempo. O modo SYNC permite terminar as cozeduras em simultâneo.

1. Prima **SYNC** para que os alimentos fiquem prontos ao mesmo tempo.
   - Se os dois modos selecionados tiverem tempos de cozedura diferentes, a zona com o tempo mais longo inicia primeiro. **HOLD** aparece no ecrã para o modo de cozedura mais curto (para o alimento que necessita de menos tempo). Isto significa que o aparelho atrasa o início da cozedura para que ambos os alimentos fiquem prontos em simultâneo.
2. Carregue em START para iniciar a cozedura.
   - Durante a cozedura, se precisar ajustar o tempo, toque na área que pretende alterar. Depois de selecionar a zona, pressione e os botões + e - na tela digital.
3. O aparelho emite um sinal sonoro quando os alimentos ficam prontos ao mesmo tempo.

Caso 2 – Gaveta 1 + Gaveta 2 – Zona B



Siga o mesmo procedimento do CASO 1, mas selecione no passo 2 a **ZONA B** em vez da **ZONA A.**

Caso 3 – Gaveta 1 + Gaveta 2 – Zona A e B



1. Retire o separador da gaveta.
2. Siga o mesmo procedimento do CASO 1, mas selecione no passo 2 o botão **A+B** em vez da **ZONA A.**

pt

Caso 4 – Gaveta 2 – Zona A + Gaveta 2 – Zona B

CASO 4



Gaveta 2 – Zona A

+

Gaveta 2 – Zona B



Passo 1 – Programação da primeira zona de cozedura

1. Coloque o separador nas ranhuras interiores da gaveta 2.
2. Prima ⏻ para ligar o aparelho, se ainda não estiver ligado.
3. Para ativar a gaveta 2, prima **"2"**.
4. Prima **"Zona A"** para ativar o lado esquerdo da gaveta.
5. Prima as teclas **< >** para selecionar o modo de cozedura pretendido. Ajuste o tempo/a temperatura de cozedura conforme necessário, premindo + e -.

Atenção: não prima Start após definir a primeira zona de cozedura. Todas as zonas pretendidas devem ser configuradas ANTES de iniciar qualquer cozedura.

Passo 2 – Programação da segunda zona de cozedura

1. Para ativar a **Zona B**, prima **"Zona B".**
2. Prima as teclas **< >** para selecionar o segundo modo de cozedura pretendido. Ajuste a temperatura de cozedura, se desejar, premindo os botões **+** e **-.** Para, em seguida, alterar o tempo de cozimento, pressione ⏱ e ajuste usando os botões **+** e **-.**
3. Coloque os alimentos na **Zona A** e na **Zona B**. Deslize a gaveta para dentro do aparelho.

UTILIZAR AS 3 ZONAS DE COZEDURA

Gaveta 1 ⊕ **Gaveta 2 – Zona A** ⊕ **Gaveta 2 – Zona B**



Prima ⏻ para ligar o aparelho

Coloque o separador nas ranhuras interiores da gaveta 2.

❶ **Para ativar a gaveta 1, prima "1".**

Em seguida, programe a sua seleção para esta zona de cozedura, escolhendo um modo de cozedura predefinido ou as definições manuais.

Coloque os alimentos na gaveta 1.

❷ **Para ativar a gaveta 2, pressione "2" e depois "Zona A".**

Programe a sua seleção para esta zona de cozedura, escolhendo um modo de cozedura predefinido ou as definições manuais.

Coloque os alimentos na gaveta 2 A.

❸ **Para ativar a zona B, pressione em seguida "Zona B".**

Programe a sua seleção para esta zona de cozedura, escolhendo um modo de cozedura predefinido ou as definições manuais.

Coloque os alimentos na gaveta 2 B.

- Se quiser sincronizar o fim da cozedura dos 3 alimentos, prima **SYNC** para que os 3 pratos fiquem prontos ao mesmo tempo.
- Se os 3 modos de cozedura selecionados tiverem durações diferentes, a zona com o tempo de cozedura mais longo inicia a cozedura primeiro. **HOLD** aparece no ecrã para os 2 modos de cozedura mais curtos (para os alimentos que requerem menos tempo).
- Isto significa que o aparelho atrasa o início da cozedura para que os três tipos de alimentos fiquem prontos ao mesmo tempo.

Para iniciar a cozedura, prima o botão **START.**

A cozedura começa. O tempo de cozedura restante é apresentado no ecrã para cada zona.

NOTAS

Deve configurar as 3 zonas de cozedura antes de iniciar a cozedura. Ajuste o tempo/a temperatura de cozedura, se desejar, premindo os botões + e -. Depois de iniciada a cozedura, apenas o tempo pode ser alterado.

Quando as 3 zonas de cozedura estão definidas, o aparelho recalcula automaticamente os tempos de cozedura para garantir uma potência de aquecimento ideal e resultados de cozedura perfeitos. A duração apresentada pode então aumentar em algumas zonas de cozedura. Isto é perfeitamente normal; este processo assegura um desempenho de cozedura ideal.

Atenção: o recálculo dos tempos de cozedura baseia-se nas durações predefinidas de cada modo de cozedura. Se alterar manualmente o tempo de um dos modos de cozedura selecionados, o aparelho recalculará os tempos de cozedura sem ter em conta os seus ajustes.

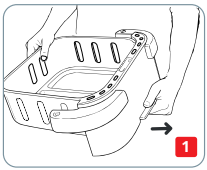
MANUTENÇÃO

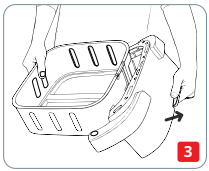
FRENTE REMOVÍVEL – GAVETA 2

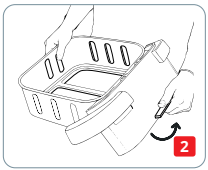
SISTEMA GENIUS: frente removível para poupar espaço na sua máquina de lavar loiça

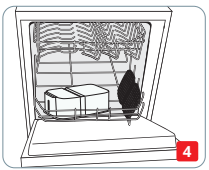


Como remover o painel frontal?



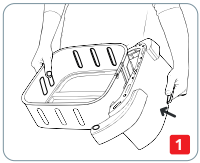






1. Prima o botão localizado na parte inferior do cesto.
2. 3. Retire o gancho da respetiva localização. A parte da frente amovível pode ser retirada.
4. Coloque a gaveta e a grelha na máquina de lavar loiça ou lave-as à mão sem a frente.

Como voltar a colocar o painel frontal?





1. Encaixe a parte superior da frente no gancho da gaveta.
2. Empurre a parte inferior da frente até ouvir um “clique”.

pt

Com o nosso GENIUS, pode separar facilmente a frente da gaveta do corpo da gaveta. Limpe o seu aparelho com facilidade e poupe 40% de espaço na sua máquina de lavar loiça.

LIMPEZA

Limpe o equipamento após cada uso.

As cubas e as grelhas possuem um revestimento antiaderente. Não use utensílios de cozinha metálicos ou materiais de limpeza abrasivos para limpálos, pois isso pode danificar o revestimento antiaderente.

1. Remova o plugue da tomada e deixe o aparelho esfriar.

Observação: Retire a cuba para deixar a aparelho esfriar mais rapidamente.

2. Limpe o exterior do equipamento com um pano úmido.
3. Limpe as gavetas, as grelhas e o separador com água quente, detergente da loiça e uma esponja não abrasiva. Pode usar um desengordurante para remover resíduos de sujidade.

Nota: As gavetas, as grelhas e o separador são aptas para máquina de lavar loiça.

Aviso: O painel frontal removível não pode ser lavado na máquina de lavar louça. É importante lavá-lo à mão para preservar a aparência original. As outras peças podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.

Dica: Se a sujeira estiver grudada no fundo da cuba e na grade, encha-as com água quente e um pouco de detergente. Deixe a cuba e a grade de molho por aproximadamente 10 minutos. Em seguida, enxague e seque.

4. Limpe o interior do equipamento com água quente e uma esponja não abrasiva.
5. Limpe o elemento de aquecimento com uma escova de limpeza para remover quaisquer resíduos de alimentos.
6. Não mergulhe o aparelho em água ou qualquer outro líquido.

ARMAZENAMENTO

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

TROCAR A LÂMPADA

Certifique-se de que o produto esteja frio e desligado antes de realizar qualquer operação de manutenção na lâmpada. Ao substituir a lâmpada, verifique se ela não está rachada nem quebrada e assegure-se de que a tampa de vidro esteja corretamente recolocada e bem travada.

ÚTIL

GUIA DE COZEDURA

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.

						AGITAR / VIRAR	INFORMAÇÕES ADICIONAIS
BATATAS E FRITOS							
Batatas fritas congeladas	1	700 g	25 min	180 °C	batatas fritas	X1	tamanho 10×10 mm
	2A	450 g	28 min	180 °C	batatas fritas	X1	
	2B	350 g	28 min	180 °C	batatas fritas	X1	
	2 A+B	800 g	25 min	180 °C	batatas fritas	X2	
Batatas caseiras	1	800 g	30 min	180 °C	batatas fritas	X3	tamanho 8×8 mm. seque com um pano antes de cozinhar. adicione 1 colher de óleo
	2A	450 g	33 min	180 °C	batatas fritas	X3	
	2B	350 g	38 min	180 °C	batatas fritas	X3	
	2 A+B	1100 g	43 min	180 °C	batatas fritas	X3	
Batatas congeladas	1	1000 g	30 min	180 °C	batatas fritas	X3	
	2A	700 g	30 min	180 °C	batatas fritas	X3	
	2B	450 g	30 min	180 °C	batatas fritas	X3	
	2 A+B	1300 g	35 min	180 °C	batatas fritas	X3	

						AGITAR / VIRAR	INFORMAÇÕES ADICIONAIS
CARNE E AVES							
Hambúrguer de vaca congelado	1	até 6 unidades	10 min	200 °C	bife	X1	
	2A	até 4 unidades	10 min	200 °C	bife	X1	
	2B	até 2 unidades	10 min	200 °C	bife	X1	
	2 A+B	até 6 unidades	10 min	200 °C	bife	X1	
Frango inteiro	2A	1000 g	45 min	170 °C	frango		
	2 A+B	1500 g	45 min	170 °C	frango		
Coxinhas de frango	1	1100 g	25 min	200 °C	frango	X1	virar a meio da cozedura
	2A	650 g	25 min	200 °C	frango	X1	
	2B	450 g	25 min	200 °C	frango	X1	
	2 A+B	1500 g	30 min	200 °C	frango	X1	
Asinhas de frango	1	800 g	12 min	200 °C	frango	X1	
	2A	800 g	18 min	200 °C	frango	X1	
	2B	500 g	18 min	200 °C	frango	X1	
	2 A+B	1000 g	18 min	200 °C	frango	X1	
Nuggets de frango congelados	1	700 g	15 min	200 °C	nugget	X3	
	2A	500 g	15 min	200 °C	nugget	X3	
	2B	350 g	15 min	200 °C	nugget	X3	
	2 A+B	1000 g	15 min	200 °C	nugget	X3	
Pernas de frango	1	4 unidades	25 min	200 °C	frango		
	2A	2 unidades (ou 3 conforme o tamanho)	25 min	200 °C	frango		
	2B	2 unidades	25 min	200 °C	frango		
	2 A+B	4 unidades	25 min	200 °C	frango		
Bacon	2A	100 g	6 min	180 °C	bacon		
	2B	50 g	6 min	180 °C	bacon		
	2 A+B	150 g	6 min	180 °C	bacon		

						AGITAR / VIRAR	INFORMAÇÕES ADICIONAIS
CARNE E AVES							
Costeletas de borrego	1	600 g	20 min	180 °C	bacon	X1	
	2A	400 g	20 min	180 °C	bacon	X1	
	2B	300 g	20 min	180 °C	bacon	X1	
	2 A+B	600 g	20 min	180 °C	bacon	X1	
Peitos de pato	1	2 unidades (700 g)	12 min	200 °C	bife	X1	marcar a pele em losangos. virar após 10 minutos. deixar repousar 5 minutos antes de servir.
	2A	1 unidade (350 g)	12 min	200 °C	bife	X1	
	2B	1 unidade (350 g)	12 min	200 °C	bife	X1	
	2 A+B	2 unidades (700 g)	12 min	200 °C	bife	X1	

						AGITAR / VIRAR	INFORMAÇÕES ADICIONAIS
PETISCOS							
Pizza fresca	1	forma redonda / 26 cm de diâmetro	13 (8+5) min	200 °C	pizza		coza primeiro a massa sozinha por 8 min, depois adicione os ingredientes e coza por 5 min
Pizza congelada	1	forma redonda / 26 cm de diâmetro	8 min	220 °C	pizza		
Quiche	1	forma redonda / 16 cm de diâmetro	25 min	200 °C	Pizza		diâmetro do molde 16 cm
Pãezinhos	1	6 unid	6 min	180 °C	manual		
Anéis de cebola congelados	1	290 g	15 min	180 °C	nugget	X1	
	2A	200 g	15 min	180 °C	nugget	X1	
	2B	150 g	15 min	180 °C	nugget	X1	
	2 A+B	350 g	15 min	180 °C	nugget	X2	

						AGITAR / VIRAR	INFORMAÇÕES ADICIONAIS
PETISCOS							
Palitos de mozzarella congelados	1	600 g	15 min	180 °C	nugget		
	2A	350 g	15 min	180 °C	nugget		
	2B	250 g	15 min	180 °C	nugget		
	2 A+B	600 g	15 min	180 °C	nugget		
Rolos primavera	1	400 g	10 min	180 °C	nugget		
	2A	220 g	10 min	180 °C	nugget		
	2B	180 g	10 min	180 °C	nugget		
	2 A+B	400 g	10 min	180 °C	nugget		
Chamuças	1	400 g	10 min	190 °C	nugget		
	2A	220 g	10 min	190 °C	nugget		
	2B	180 g	10 min	190 °C	nugget		
	2 A+B	400 g	10 min	190 °C	nugget		
Ovo mal cozido	1	6 unidades	8 min	160 °C	manual		ovos à temperatura ambiente. mergulhar em água fria no fim da cozedura
	2A	4 unidades	8 min	160 °C	manual		
	2B	2 unidades	8 min	160 °C	manual		
	2 A+B	6 unidades	8 min	160 °C	manual		
Ovo cozido	1	6 unidades	14 min	160 °C	manual		
	2A	4 unidades	14 min	160 °C	manual		
	2B	2 unidades	14 min	160 °C	manual		
	2 A+B	6 unidades	14 min	160 °C	manual		

						AGITAR / VIRAR	INFORMAÇÕES ADICIONAIS
PEIXE E MARISCO							
Filetes de bacalhau	1	750 g	10 min	200 °C	peixe		aplique um fio de óleo antes de cozinhar
	2A	400 g	10 min	200 °C	peixe		
	2B	300 g	10 min	200 °C	peixe		
	2 A+B	700 g	10 min	200 °C	peixe		
Filetes de salmão	1	900 g	15 min	200 °C	peixe		
	2A	600 g	15 min	200 °C	peixe		
	2B	350 g	15 min	200 °C	peixe		
	2 A+B	900 g	15 min	200 °C	peixe		
Camarões	1	12 unidades	7 min	160 °C	camarão		
	2A	10 unidades	10 min	160 °C	camarão		
	2B	8 unidades	10 min	160 °C	camarão		
	2 A+B	20 unidades	10 min	160 °C	camarão		

						AGITAR / VIRAR	INFORMAÇÕES ADICIONAIS
LEGUMES							
Brócolos	1	550 g	20 min	170 °C	legumes		adicione um pouco de água
	2A	350 g	20 min	170 °C	legumes		
	2B	250 g	20 min	170 °C	legumes		
	2 A+B	800 g	20 min	170 °C	legumes		
Couve-flor	1	550 g	15 min	170 °C	legumes		
	2A	350 g	15 min	170 °C	legumes		
	2B	250 g	15 min	170 °C	legumes		
	2 A+B	800 g	15 min	170 °C	legumes		
Abóbora manteiga	1	300 g	20 min	170 °C	legumes		corte em cubos pequenos. adicione 1 colher de óleo
	2A	250 g	20 min	170 °C	legumes		
	2B	200 g	20 min	170 °C	legumes		
	2 A+B	450 g	20 min	170 °C	legumes		

						AGITAR / VIRAR	INFORMAÇÕES ADICIONAIS
LEGUMES							
Cenoura	1	500 g	20 min	170 °C	legumes		corte em cubos pequenos
	2A	250 g	20 min	170 °C	legumes		
	2B	150 g	20 min	170 °C	legumes		
	2 A+B	350 g	20 min	170 °C	legumes		
Curgete	1	400 g	13 min	200 °C	legumes	X3	aplique um fio de óleo antes de cozinhar
	2A	450 g	15 min	200 °C	legumes	X3	
	2B	350 g	15 min	200 °C	legumes	X3	
	2 A+B	800 g	15 min	200 °C	legumes	X3	

						AGITAR / VIRAR	INFORMAÇÕES ADICIONAIS
SOBREMESA							
Muffins	2 A+B	9 unidades	18 min	150 °C	manual		
Cookies	1	250 g	10 min	180 °C	cookies		
	2 A+B	250 g	10 min	180 °C	cookies		
Bolo de chocolate	2 A+B	16 cm de diâmetro / 5 cm de altura	20 min	170 °C	manual		diâmetro do molde 16 cm
Iogurte	2A	6 frascos	8 h	40 °C	manual		

						AGITAR / VIRAR	INFORMAÇÕES ADICIONAIS
DESIDRATAR							
Chips de maçã	1	120 g	5 h	70 °C	manual		retire as sementes e corte em fatias de 2 mm. espalhe numa única camada
	2A	90 g	5 h	70 °C	manual		
	2 A+B	120 g	5 h	70 °C	manual		
Chips de beterraba	1	200 g	5 h	70 °C	manual		lave e corte em fatias de 2 mm. espalhe numa única camada
	2A	150 g	5 h	70 °C	manual		
	2 A+B	250 g	5 h	70 °C	manual		

DICAS



- Uma quantidade maior de alimento requer um tempo de preparação um pouco maior, uma quantidade menor de alimento requer um tempo de preparação um pouco menor.
- Agitar alimentos menores no meio da preparação otimiza o resultado final e pode ajudar a evitar ingredientes fritados de forma desigual.
- Para tornar as suas batatas ainda mais estaladiças, tente adicionar uma pequena quantidade de óleo antes de cozinhar e agite para cobrir uniformemente. Recomendamos 14 ml de óleo. Não adicione óleo às batatas congeladas.
- Os alimentos que podem ser preparados em um forno também podem ser preparados na aparelho.
- A quantidade ideal de batatas fritas para obter um resultado crocante é de 1500 gramas (700 g na gaveta 1 e 800 g na gaveta 2 A+B).
- 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. A massa pronta também requer um tempo de preparação mais curto do que a massa caseira.



- Coloque em uma forma que pode ser levada ao forno na cuba se quiser assar um bolo ou quiche, ou caso queira fritar ingredientes frágeis ou ingredientes com recheio. Você pode usar uma assadeira em silicone, aço inoxidável, alumínio, terracota.

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.

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.

INDICE

it

LA TUA AIR FRYER P. 137

Pannello di controllo P. 138

Programmi automatici P. 138

PRIMO UTILIZZO P. 139

Prima del primo utilizzo P. 139

Preparare l'apparecchio all'uso P. 139

ZONE DI COTTURA P. 140

COTTURA - UNA SOLA ZONA P. 141

Selezionare la zona di cottura P. 141

Modalità di cottura preimpostata P. 142

Avviare una cottura manuale P. 143

Scuotere/girare gli alimenti durante la cottura P. 143

Fine cottura P. 144

COTTURA - PIÙ ZONE P. 145

Utilizzare 2 zone di cottura contemporaneamente P. 145

Utilizzare la modalità Sync (sincronizzare il termine della cottura) P. 146

Utilizzare le 3 zone di cottura P. 148

MANUTENZIONE P. 149

Pannello frontale rimovibile - Cassetto 2 P. 149

Come rimuovere il pannello frontale P. 149

Come rimontare il pannello frontale P. 150

Pulizia P. 150

Riporre P. 151

Cambiare la lampadina P. 151

UTILE P. 151

Guida alla cottura P. 151

Consigli di cottura P. 157

Risoluzione dei problemi P. 158

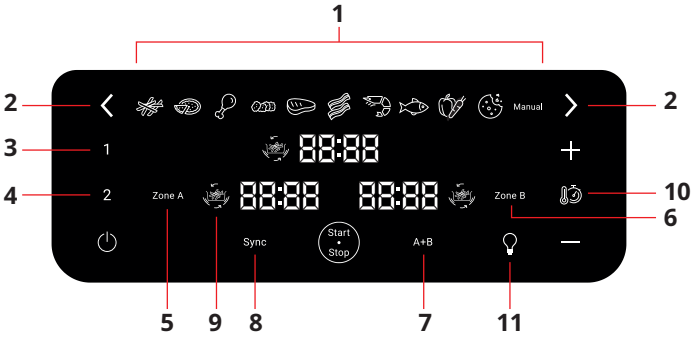
Garanzia e assistenza post-vendita P. 158

LA TUA AIR FRYER

it



PANNELLO DI CONTROLLO



1 - Programmi di cottura preimpostati + Modalità manuale
2 - Freccia di selezione programmi
3 - Selezione cassetto 1 (cassetto superiore)
4 - Selezione cassetto 2 (cassetto inferiore)
5 - Selezione cassetto 2 Zona A (4,5 L)
6 - Selezione cassetto 2 Zona B (3,5 L)
7 - Selezione cassetto 2 Zona A + B (8 L)
8 - Modalità Sync
9 - Display: scuotere/girare gli alimenti
10 - Controllo tempo/temperatura
11 - Accendere/Spegnere luce cassetto 2

PROGRAMMI AUTOMATICI

Patatine fritte | Pizza | Pollo | Crocchette di pollo | Bistecca | Pancetta

Gamberetti | Pesce | Verdure | Dolce | MANUAL Manuale

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

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

1. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio e eventuali adesivi dall'apparecchio.
2. Estrarre la scatola di cartone presente nel cassetto inferiore, aprirla e disimballare tutti gli accessori. Agganciare le 2 maniglie al cassetto inferiore. Posizionare il supporto del cavo sul retro dell'apparecchio.

   Pulire accuratamentei cestelli e le griglie rimovibili con acqua calda, un po' di detersivo per piatti e una spugna non abrasiva. Installare le 2 griglie sul fondo del cassetto, quindi il separatore. I cestelli e le griglie sono lavabili in lavastoviglie.
3. Pulire la parte interna ed esterna dell'apparecchio con un panno umido. L'apparecchio funziona producendo aria calda. Non riempire il cassetto con olio o grasso per frittura.

PREPARAZIONE PRIMA DELL'USO

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie di lavoro piana, stabile e resistente al calore, lontana da spruzzi d'acqua.
2. Inserire le griglie sul fondo del cestello 2, fino al fermo. Far scorrere il divisorio del cassetto tra le due griglie.
3. Non riempire il cestello con olio o altri liquidi.
4. Non appoggiare nulla sull'apparecchio perché ciò potrebbe ostacolare il flusso d'aria e compromettere il risultato della frittura ad aria calda.

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

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. Per trovarli, **vai sull'app MyTefal/MyMoulinex.** Se non hai l'app nel tuo paese, scansiona il codice QR :

AVVERTENZA: Svuotare la friggitrice ad aria (senza accessori all'interno) per eliminare eventuali residui di fabbricazione e nuovi odori. Al primo avviamento potrebbe fuoriuscire un po' di fumo.

ZONE DI COTTURA



Cassetto 1



Cassetto 2
Zona A

Divisore
rimovibile

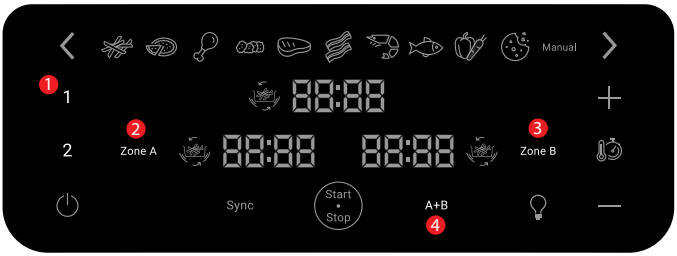
Cassetto 2
Zona B



Cassetto 2 A+B

it

SELEZIONARE LA ZONA DI COTTURA



Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica. Premere il tasto ⏻ per accendere l'apparecchio (pressione breve).

❶ Cassetto 1 (cassetto superiore)

1. Posizionare gli alimenti nel cassetto 1.
2. Inserire il cassetto nell'apparecchio.
3. Per avviare la cottura, premere "1" per selezionare il cassetto 1 (cassetto superiore).
4. Selezionare la modalità di cottura.

❷ Cassetto 2 Zona A (zona sinistra)

1. Inserire il separatore nelle scanalature interne del cassetto 2 e assicurarsi che la griglia sia ben posizionata.
2. Posizionare gli alimenti nella parte sinistra del cassetto 2.
3. Inserire il cassetto nell'apparecchio.
4. Per avviare la cottura, premere **"2"** per selezionare il cassetto 2, quindi premere **Zone A.**
5. Selezionare la modalità di cottura.

❸ Cassetto 2 Zona B (zona destra)

1. Inserire il separatore nelle scanalature interne del cassetto 2 e assicurarsi che la griglia sia ben posizionata.
2. Posizionare gli alimenti nella parte destra del cassetto 2.
3. Inserire il cassetto nell'apparecchio. Per avviare la cottura, premere **"2"** per selezionare il cassetto 2, quindi premere **Zone B.**
4. Selezionare la modalità di cottura.

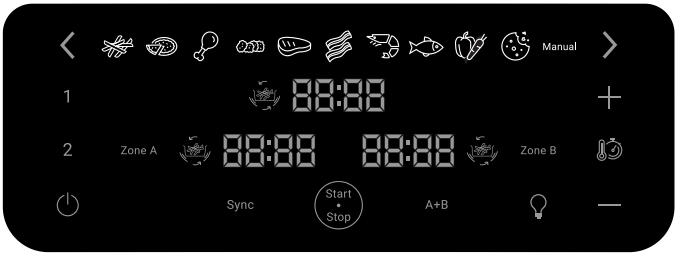
❹ Cassetto 2 A + B (zona da 8 L)

1. Ricordarsi di rimuovere il separatore se è presente nelle scanalature interne del cassetto 2. Assicurarsi che le griglie siano ben posizionate.
2. Posizionare gli alimenti nel cassetto 2.
3. Inserire il cassetto nell'apparecchio.
4. Per avviare la cottura, premere **"2"** per selezionare il cassetto 2, quindi premere **A + B.**

MODALITÀ DI COTTURA PREIMPOSTATA

Dopo aver selezionato la zona di cottura desiderata, è possibile scegliere tra una modalità di cottura preimpostata o impostazioni manuali.

Utilizzare i tasti < > per scorrere tra le modalità di cottura disponibili.



Modalità di cottura preimpostata

1. Selezionare la modalità di cottura desiderata premendo i tasti < > (queste modalità sono descritte in dettaglio nella sezione «Guida alla cottura»).
   - Se necessario, puoi regolare la temperatura premendo e i pulsanti + e - sul display digitale. La temperatura varia da 120 °C a 200 °C (eccetto per la zona pizza 1 : 120-220°C).
   - Se necessario, è possibile modificare il tempo di cottura premendo e regolarlo con i pulsanti + e -.

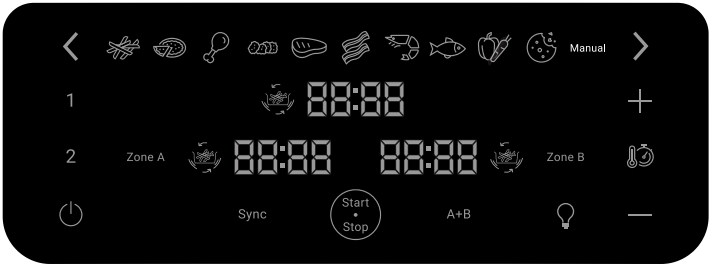
Assicurati di impostare i parametri prima di avviare la cottura. Una volta avviata, solo il tempo può essere modificato.

   - È possibile impostare il timer tra 0 e 60 minuti.

2. Conferma la modalità di cottura premendo il pulsante (Start • Stop). Questo avvierà il processo di cottura. La cottura inizia. Il tempo di cottura rimanente viene visualizzato sullo schermo.
   - Durante la cottura, se desideri ridurre o prolungare il tempo di cottura, premi e usa i pulsanti + e - sul display digitale.

Attenzione: L'olio in eccesso proveniente dagli alimenti viene raccolto sul fondo del recipiente.

AVVIARE UNA COTTURA MANUALE



1. Premi < > per selezionare la modalità **MANUALE.**
2. Regola la temperatura con i pulsanti + e – sul display.
   - Il termostato varia da 40 a 220 °C nella zona 1 e da 40 a 200 °C nella zona 2.
3. Quindi impostate il tempo di cottura desiderato premendo e poi i pulsanti + e -. È possibile impostare il timer tra 0 e 60 minuti.
4. Premi il pulsante (Start • Stop) per avviare la cottura con le impostazioni di temperatura e tempo selezionate. La cottura inizia.
   - Il tempo di cottura rimanente viene visualizzato sullo schermo. Durante la cottura, per modificare il tempo di cottura, premere e utilizzare i pulsanti + e –.
   - Per monitorare l'avanzamento della cottura, guarda attraverso la finestra di visualizzazione. La luce rossa è normale; proviene dalla tecnologia Infra Heat. Per una migliore visibilità, accendi la luce premendo .

NOTA: A causa della tecnologia a infrarossi, l'apparecchio durante il riscaldamento emette una radiazione luminosa innocua per gli occhi. Durante la cottura è normale che la spia dell'elemento riscaldante si accenda e si spenga a intermittenza.

Attenzione: L'olio in eccesso proveniente dagli alimenti viene raccolto sul fondo del recipiente.

Scuotere/girare gli alimenti durante la cottura

Alcuni alimenti devono essere agitati o girati durante la cottura per risultati ottimali (vedi sezione «Guida alla cottura»).

Per agitare/girare gli alimenti, tira il cassetto verso di te con la maniglia, agitalo o gira gli ingredienti, quindi reinseriscilo. La cottura riparte automaticamente.



Durante alcuni programmi (patatine fritte, verdure, nuggets, bacon, gamberi, cosce di pollo, bistecca, pesce), questo pittogramma lampeggia a metà cottura.

Indica che occorre agitare o girare gli alimenti per una cottura e una doratura uniformi.

Attenzione: Per risultati migliori, agita o mescola spesso. Ti consigliamo di controllare regolarmente gli alimenti e di agitarli o mescolarli per risultati ottimali.

Fine cottura

Quando senti il segnale acustico del timer, significa che il tempo di cottura è terminato. «END» appare quindi sullo schermo.

1. Estrai il cassetto dall'apparecchio e posalo su una superficie resistente al calore. Verifica se gli alimenti sono cotti.
   - Se gli alimenti non sono ancora pronti, reinserisci semplicemente il cassetto nell'apparecchio e imposta di nuovo il timer per qualche minuto in più premendo ⏱ e i pulsanti + e – sul display.
2. Quando l'alimento è cotto, estrarre il recipiente. Per estrarre gli alimenti dal recipiente, utilizzare un paio di pinze.

Attenzione: Non capovolgere mai il cassetto con la griglia all'interno. Dopo la cottura, i cassetti, le griglie e gli alimenti sono molto caldi.

COTTURA — PIÙ ZONE

La tua friggitrice ad aria consente di cuocere in più zone separate con tempi e temperature specifici per ciascuna zona.

UTILIZZARE 2 ZONE DI COTTURA CONTEMPORANEAMENTE

Caso 1 - Cassetto 1 + Cassetto 2 - Zona A



Fase 1 – Programmazione della prima zona di cottura

1. Premere ⏻ per accendere l'apparecchio, se non è già acceso.
2. Per attivare il cassetto 1, premere **"1".**
3. Premere i tasti < > per selezionare la modalità di cottura desiderata. Regola il tempo/la temperatura di cottura, se lo desideri, premendo ⏱ e i pulsanti + e -.
4. Inserire gli alimenti nel cassetto 1. Far scorrere il cassetto nell'apparecchio.

Attenzione: non premere Start dopo aver impostato la prima zona di cottura. Tutte le zone desiderate devono essere impostate PRIMA di avviare qualsiasi cottura.

Fase 2 – Programmazione della seconda zona di cottura

1. Inserire il divisorio nelle scanalature interne del cassetto 2.
2. Per attivare il cassetto 2, premere **"2".**
3. Premere **"Zona A"** per attivare il lato sinistro del cassetto.
4. Premere i tasti < > per selezionare la modalità di cottura desiderata. Regolare il tempo/la temperatura di cottura, se lo si desidera, premendo ⏱ e i pulsanti + e -.



Divisorio per cassetto

Fase 3 – SYNC e avvio della cottura

UTILIZZARE LA MODALITÀ SYNC (SINCRONIZZARE IL TERMINE DELLA COTTURA)

La tua friggitrice ad aria consente di cuocere contemporaneamente in due zone distinte e di allineare la fine della cottura così che tutto sia pronto nello stesso momento. La modalità SYNC consente di terminare le cotture simultaneamente.

1. Premere **SYNC** affinché gli alimenti siano pronti nello stesso momento.
   - Se le due modalità selezionate hanno tempi di cottura diversi, la zona con il tempo più lungo avvia per prima. **HOLD** appare sullo schermo per la modalità di cottura più breve (per l'alimento che richiede meno tempo). Ciò significa che l'apparecchio ritarda l'avvio della cottura in modo che entrambi gli alimenti siano pronti contemporaneamente.
2. Premere START per avviare la cottura.
   - Durante la cottura, se deve modificare il tempo, toccare l'area che desidera cambiare. Una volta selezionata la zona, premere e i pulsanti + e - sul display digitale.
3. L'apparecchio emette un segnale acustico quando gli alimenti sono pronti nello stesso momento.

Caso 2 - Cassetto 1 + Cassetto 2 - Zona B



Seguire la stessa procedura del CASO 1, ma selezionare al passo 2 la **ZONA B** invece della **ZONA A.**

Caso 3 - Cassetto 1 + Cassetto 2 - Zona A e B



1. Rimuovere il divisorio dal cassetto.
2. Seguire la stessa procedura del CASO 1, ma selezionare al passo 2 il pulsante **A+B** invece della **ZONA A.**

it

Caso 4 - Cassetto 2 - Zona A + Cassetto 2 - Zona B

CASO 4



Cassetto 2 - Zona A

+

Cassetto 2 - Zona B



Fase 1 – Programmazione della prima zona di cottura

1. Inserire il divisorio nelle scanalature interne del cassetto 2.
2. Premere ⏻ per accendere l'apparecchio, se non è già acceso.
3. Per attivare il cassetto 2, premere **"2".**
4. Premere **"Zona A"** per attivare il lato sinistro del cassetto.
5. Premere i tasti **< >** per selezionare la modalità di cottura desiderata. Regolare il tempo/la temperatura di cottura secondo necessità premendo + e -.

Attenzione: non premere Start dopo aver impostato la prima zona di cottura. Tutte le zone desiderate devono essere impostate PRIMA di avviare qualsiasi cottura.

Fase 2 – Programmazione della seconda zona di cottura

1. Per attivare la **Zona B,** premere **"Zona B".**
2. Premere i tasti **< >** per selezionare la seconda modalità di cottura desiderata. Regolare la temperatura di cottura, se desiderato, premendo i pulsanti **+** e **-**. Per poi modificare il tempo di cottura, premere ⏲ e quindi effettuare la regolazione con i pulsanti **+** e **-**.
3. Inserire gli alimenti nella **Zona A** e nella **Zona B.** Far scorrere il cassetto nell'apparecchio.

UTILIZZARE LE 3 ZONE DI COTTURA

Cassetto 1 ⊕ **Cassetto 2 - Zona A** ⊕ **Cassetto 2 - Zona B**



Premere ⏻ per accendere l'apparecchio.

Inserire il divisorio nelle scanalature interne del cassetto 2.

1. **Per attivare il cassetto 1, premere "1".**

   Quindi imposta la tua selezione per questa zona di cottura scegliendo una modalità di cottura preimpostata o le impostazioni manuali.

   Inserisci gli alimenti nel cassetto 1.

2. **Per attivare il cassetto 2, premere "2", quindi "Zona A".**

   Imposta la tua selezione per questa zona di cottura scegliendo una modalità di cottura preimpostata o le impostazioni manuali.

   Inserisci gli alimenti nel cassetto 2 A.

3. **Per attivare la zona B, premere quindi "Zona B".**

   Imposta la tua selezione per questa zona di cottura scegliendo una modalità di cottura preimpostata o le impostazioni manuali.

   Inserisci gli alimenti nel cassetto 2 B.

   - Se desidera sincronizzare la fine cottura dei 3 alimenti, premere **SYNC** affinché i 3 piatti siano pronti nello stesso momento.
   - Se le 3 modalità di cottura selezionate hanno durate diverse, la zona con il tempo di cottura più lungo avvia per prima la cottura. **HOLD** appare sullo schermo per le 2 modalità di cottura più brevi (per gli alimenti che richiedono meno tempo).
   - Ciò significa che l'apparecchio ritarda l'avvio della cottura affinché i tre tipi di alimenti siano pronti contemporaneamente.

   Per avviare la cottura, premere il pulsante **START.**

   La cottura inizia. Il tempo di cottura rimanente viene visualizzato sullo schermo per ogni zona.

NOTE

È necessario configurare le 3 zone di cottura prima di avviare la cottura. Regola il tempo/la temperatura di cottura, se desideri, premendo i pulsanti + e -. Una volta avviata la cottura, sarà possibile modificare solo il tempo.

Quando le 3 zone di cottura sono impostate, l'apparecchio ricalcola automaticamente i tempi di cottura per garantire una potenza di riscaldamento ottimale e risultati di cottura perfetti. La durata visualizzata può quindi aumentare in alcune zone di cottura. È del tutto normale; questo processo garantisce prestazioni di cottura ottimali.

Attenzione: il ricalcolo dei tempi di cottura si basa sulle durate predefinite di ogni modalità di cottura. Se modifichi manualmente il tempo di una delle modalità di cottura selezionate, l'apparecchio ricalcolerà i tempi di cottura senza tenere conto delle tue regolazioni.

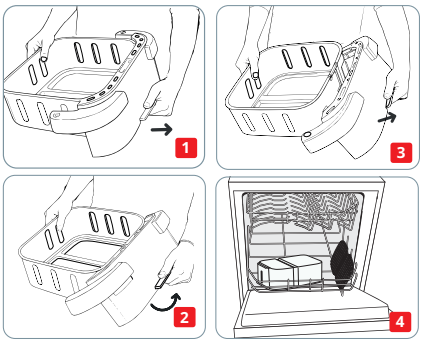
MANUTENZIONE

PANNELLO FRONTALE RIMOVIBILE - CASSETTO 2

SISTEMA GENIUS: frontale rimovibile per risparmiare spazio nella lavastoviglie

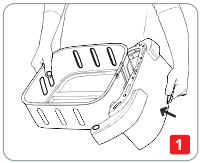


Come rimuovere il pannello frontale



1. Abbassare il pulsante situato sulla parte inferiore del recipiente
2. 3. Rimuovere il gancio dalla sua posizione. La parte anteriore rimovibile si stacca.
4. Metti il cassetto e la griglia in lavastoviglie oppure lavali a mano senza il frontale.

Come riagganciare il pannello frontale





1. Aggancia la parte superiore del frontale al gancio del cassetto.
2. Premi la parte inferiore del frontale finché non senti un "clic".

Con il nostro sistema GENIUS puoi separare facilmente il frontale del cassetto dal corpo del cassetto. Pulisci l'apparecchio con facilità e risparmia il 40% di spazio nella tua lavastoviglie.

PULIZIA

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

I cassetti e le griglie hanno un rivestimento antiaderente. Non usare utensili da cucina in metallo o detergenti abrasivi per pulirli, perché potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.

1. Rimuovere la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare l'apparecchio.

Nota: rimuovere il recipiente per far raffreddare l'apparecchio più rapidamente.

2. Pulire la parte esterna dell'apparecchio con un panno umido.
3. Pulisci i cassetti, le griglie e il divisorio con acqua calda, detersivo per piatti e una spugna non abrasiva. Puoi usare un sgrassatore per rimuovere eventuali residui di sporco.

Nota: I cassetti, le griglie e il divisorio sono lavabili in lavastoviglie.

Avviso: Il pannello frontale rimovibile non è lavabile in lavastoviglie.
È importante lavarlo a mano per preservare l'aspetto originale. Le altre parti sono lavabili in lavastoviglie.

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

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

RIPORRE

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

CAMBIARE LA LAMPADINA

Assicurarsi che il prodotto sia freddo e spento prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione sulla lampada. Durante la sostituzione della lampadina, verificare che non sia crepata né rotta e assicurarsi che il coperchio in vetro sia correttamente rimontato e saldamente bloccato.

UTILE

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.

						AGITARE / GIRARE	INFORMAZIONI EXTRA
PATATE E PATATINE FRITTE							
Patatine fritte surgelate	1	700 g	25 min	180 °C	patatine	X1	Dimensione 10×10 mm
	2A	450 g	28 min	180 °C	patatine	X1	
	2B	350 g	28 min	180 °C	patatine	X1	
	2 A+B	800 g	25 min	180 °C	patatine	x2	
Patatine fatte in casa	1	800 g	30 min	180 °C	patatine	X3	Dimensione 8×8 mm. Asciugale con un panno prima della cottura. Aggiungi 1 cucchiaio di olio
	2A	450 g	33 min	180 °C	patatine	X3	
	2B	350 g	38 min	180 °C	patatine	X3	
	2 A+B	1100 g	43 min	180 °C	patatine	X3	
Patate surgelate	1	1000 g	30 min	180 °C	patatine	X3	
	2A	700 g	30 min	180 °C	patatine	X3	
	2B	450 g	30 min	180 °C	patatine	X3	
	2 A+B	1300 g	35 min	180 °C	patatine	X3	

						AGITARE / GIRARE	INFORMAZIONI EXTRA
CARNE E POLLAME							
Burger di manzo surgelato	1	fino a 6 pezzi	10 min	200 °C	bistecca	X1	
	2A	fino a 4 pezzi	10 min	200 °C	bistecca	X1	
	2B	fino a 2 pezzi	10 min	200 °C	bistecca	X1	
	2 A+B	fino a 6 pezzi	10 min	200 °C	bistecca	X1	
Pollo intero	2A	1000 g	45 min	170 °C	pollo		
	2 A+B	1500 g	45 min	170 °C	pollo		
Fusi di pollo	1	1100 g	25 min	200 °C	pollo	X1	Girare a metà cottura
	2A	650 g	25 min	200 °C	pollo	X1	
	2B	450 g	25 min	200 °C	pollo	X1	
	2 A+B	1500 g	30 min	200 °C	pollo	X1	
Ali di pollo	1	800 g	12 min	200 °C	pollo	X1	
	2A	800 g	18 min	200 °C	pollo	X1	
	2B	500 g	18 min	200 °C	pollo	X1	
	2 A+B	1000 g	18 min	200 °C	pollo	X1	
Nuggets di pollo surgelati	1	700 g	15 min	200 °C	nugget	X3	
	2A	500 g	15 min	200 °C	nugget	X3	
	2B	350 g	15 min	200 °C	nugget	X3	
	2 A+B	1000 g	15 min	200 °C	nugget	X3	
Cosce di pollo	1	4 pezzi	25 min	200 °C	pollo		
	2A	2 pezzi (o 3 secondo la dimensione)	25 min	200 °C	pollo		
	2B	2 pezzi	25 min	200 °C	pollo		
	2 A+B	4 pezzi	25 min	200 °C	pollo		

						AGITARE / GIRARE	INFORMAZIONI EXTRA
CARNE E POLLAME							
Pancetta	2A	100 g	6 min	180 °C	pancetta		
	2B	50 g	6 min	180 °C	pancetta		
	2 A+B	150 g	6 min	180 °C	pancetta		
Costolette di agnello	1	600 g	20 min	180 °C	pancetta	X1	
	2A	400 g	20 min	180 °C	pancetta	X1	
	2B	300 g	20 min	180 °C	pancetta	X1	
	2 A+B	600 g	20 min	180 °C	pancetta	X1	
Petti d'anatra	1	2 pezzi (700 g)	12 min	200 °C	bistecca	X1	Incidere la pelle a griglia. Girare dopo 10 minuti. Lasciare riposare 5 minuti prima di servire.
	2A	1 pezzo (350 g)	12 min	200 °C	bistecca	X1	
	2B	1 pezzo (350 g)	12 min	200 °C	bistecca	X1	
	2 A+B	2 pezzi (700 g)	12 min	200 °C	bistecca	x1	

						AGITARE / GIRARE	INFORMAZIONI EXTRA
SNACK							
Pizza fresca	1	forma rotonda / 26 cm di diametro	13 (8+5) min	200 °C	pizza		Cuocere prima solo l'impasto per 8 min, poi aggiungere gli ingredienti e cuocere per 5 min
Pizza surgelata	1	forma rotonda / 26 cm di diametro	8 min	220 °C	pizza		
Quiche	1	forma rotonda / 16 cm di diametro	25 min	200 °C	pizza		Stampo diametro 16 cm
Panini	1	6 pz	6 min	180 °C	manuale		
Anelli di cipolla surgelati	1	290 g	15 min	180 °C	nugget	X1	
	2A	200 g	15 min	180 °C	nugget	X1	
	2B	150 g	15 min	180 °C	nugget	X1	
	2 A+B	350 g	15 min	180 °C	nugget	X2	

						AGITARE / GIRARE	INFORMAZIONI EXTRA
SNACK							
Bastoncini di mozzarella surgelati	1	600 g	15 min	180 °C	nugget		
	2A	350 g	15 min	180 °C	nugget		
	2B	250 g	15 min	180 °C	nugget		
	2 A+B	600 g	15 min	180 °C	nugget		
Involtini primavera	1	400 g	10 min	180 °C	nugget		
	2A	220 g	10 min	180 °C	nugget		
	2B	180 g	10 min	180 °C	nugget		
	2 A+B	400 g	10 min	180 °C	nugget		
Samosa	1	400 g	10 min	190 °C	nugget		
	2A	220 g	10 min	190 °C	nugget		
	2B	180 g	10 min	190 °C	nugget		
	2 A+B	400 g	10 min	190 °C	nugget		
Uovo alla coque	1	6 pezzi	8 min	160 °C	manuale		Uova a temperatura ambiente; immergere in acqua fredda a fine cottura
	2A	4 pezzi	8 min	160 °C	manuale		
	2B	2 pezzi	8 min	160 °C	manuale		
	2 A+B	6 pezzi	8 min	160 °C	manuale		
Uovo sodo	1	6 pezzi	14 min	160 °C	manuale		
	2A	4 pezzi	14 min	160 °C	manuale		
	2B	2 pezzi	14 min	160 °C	manuale		
	2 A+B	6 pezzi	14 min	160 °C	manuale		

						AGITARE / GIRARE	INFORMAZIONI EXTRA
PESCE E FRUTTI DI MARE							
Filetti di merluzzo	1	750 g	10 min	200 °C	pesce		Applicare un velo d'olio prima della cottura
	2A	400 g	10 min	200 °C	pesce		
	2B	300 g	10 min	200 °C	pesce		
	2 A+B	700 g	10 min	200 °C	pesce		
Filetti di salmone	1	900 g	15 min	200 °C	pesce		
	2A	600 g	15 min	200 °C	pesce		
	2B	350 g	15 min	200 °C	pesce		
	2 A+B	900 g	15 min	200 °C	pesce		
Gamberetti	1	12 pezzi	7 min	160 °C	gambero		
	2A	10 pezzi	10 min	160 °C	gambero		
	2B	8 pezzi	10 min	160 °C	gambero		
	2 A+B	20 pezzi	10 min	160 °C	gambero		
VERDURE							
Broccoli	1	550 g	20 min	170 °C	verdure		Aggiungere un po' d'acqua
	2A	350 g	20 min	170 °C	verdure		
	2B	250 g	20 min	170 °C	verdure		
	2 A+B	800 g	20 min	170 °C	verdure		
Cavolfiore	1	550 g	15 min	170 °C	verdure		
	2A	350 g	15 min	170 °C	verdure		
	2B	250 g	15 min	170 °C	verdure		
	2 A+B	800 g	15 min	170 °C	verdure		
Zucca butternut	1	300 g	20 min	170 °C	verdure		Tagliare a cubetti piccoli; aggiungere 1 cucchiaio di olio
	2A	250 g	20 min	170 °C	verdure		
	2B	200 g	20 min	170 °C	verdure		
	2 A+B	450 g	20 min	170 °C	verdure		

						AGITARE / GIRARE	INFORMAZIONI EXTRA
VERDURE							
Carota	1	500 g	20 min	170 °C	verdure		Tagliare a cubetti piccoli
	2A	250 g	20 min	170 °C	verdure		
	2B	150 g	20 min	170 °C	verdure		
	2 A+B	350 g	20 min	170 °C	verdure		
Zucchina	1	400 g	13 min	200 °C	verdure	X3	Applicare un velo d'olio prima della cottura
	2a	450 g	15 min	200 °C	verdure	X3	
	2b	350 g	15 min	200 °C	verdure	X3	
	2 a+b	800 g	15 min	200 °C	verdure	x3	

						AGITARE / GIRARE	INFORMAZIONI EXTRA
DESSERT							
Muffin	2 A+B	9 pezzi	18 min	150 °C	manuale		
Biscotti	1	250 g	10 min	180 °C	biscotti		
	2 A+B	250 g	10 min	180 °C	biscotti		
Torta al cioccolato	2 A+B	16 cm di diametro / 5 cm di altezza	20 min	170 °C	manuale		Stampo diametro 16 cm
Yogurt	2A	6 vasetti	8 h	40 °C	manuale		

						AGITARE / GIRARE	INFORMAZIONI EXTRA
DISIDRATARE							
Chips di mela	1	120 g	5 h	70 °C	manuale		Rimuovere i semi e tagliare a fette da 2 mm; distribuire in un unico strato
	2A	90 g	5 h	70 °C	manuale		
	2 A+B	120 g	5 h	70 °C	manuale		
Chips di barbabietola	1	200 g	5 h	70 °C	manuale		Lavare e tagliare a fette da 2 mm. Distribuire in un unico strato
	2A	150 g	5 h	70 °C	manuale		
	2 A+B	250 g	5 h	70 °C	manuale		

SUGGERIMENTI



- Gli alimenti più piccoli richiedono solitamente un tempo di cottura leggermente più breve rispetto agli alimenti di dimensioni maggiori.
- Agitando gli alimenti a metà cottura, si ottiene un risultato migliore e si evita una cottura non omogenea.
- Per rendere le patate ancora più croccanti, provare ad aggiungere una piccola quantità di olio prima di cuocerle e agitarle per coprirle in modo uniforme. Consigliamo 14 ml di olio. Non aggiungere olio alle patate surgelate.
- Gli snack che possono essere cucinati in forno possono essere cucinati anche nell'apparecchio.
- La quantità ottimale di patatine fritte per ottenere un risultato croccante è di 1500 grammi (700 g nel cassetto 1 e 800 g nel cassetto 2 A+B).
- Utilizzare la pasta sfoglia e la pasta frolla pronte per preparare snack ripieni in modo rapido e semplice. L'impasto pronto richiede anche un tempo di preparazione più breve rispetto all'impasto fatto in casa.



- 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.

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.

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.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

el

Η ΦΡΙΤΕΖΑ ΑΕΡΟΣ ΣΑΣ P. 160

Πίνακας ελέγχου P. 161

Αυτόματα προγράμματα P. 161

Πρώτα βήματα P. 162

Πριν από την πρώτη χρήση P. 162

Προετοιμασία της συσκευής για χρήση P. 162

ΖΩΝΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ P. 163

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ - ΜΟΝΗ ΖΩΝΗ P. 164

Επιλογή ζώνης μαγειρέματος P. 164

Προκαθορισμένο πρόγραμμα μαγειρέματος P. 165

Έναρξη μαγειρέματος σε χειροκίνητη λειτουργία P. 166

Ανακίνηση/αναποδογύρισμα τροφίμων κατά το μαγείρεμα P. 166

Τέλος μαγειρέματος P. 167

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ - ΠΟΛΛΑΠΛΕΣ ΖΩΝΕΣ P. 168

Χρησιμοποιήστε 2 ζώνες μαγειρέματος ταυτόχρονα P. 168

Χρήση λειτουργίας Sync (συγχρονισμός τέλους μαγειρέματος) P. 169

Χρήση 3 ζωνών μαγειρέματος P. 171

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ P. 172

Αφαιρούμενο μπροστινό μέρος - Συρτάρι 2 P. 172

Πώς να αφαιρέσετε το μπροστινό μέρος P. 172

Πώς να επανατοποθετήσετε το μπροστινό μέρος P. 173

Καθαρισμός P. 173

Αποθήκευση P. 174

Αλλαγή της λάμπας P. 174

ΧΡΗΣΙΜΑ P. 174

Οδηγός μαγειρέματος P. 174

Συμβουλές μαγειρέματος P. 180

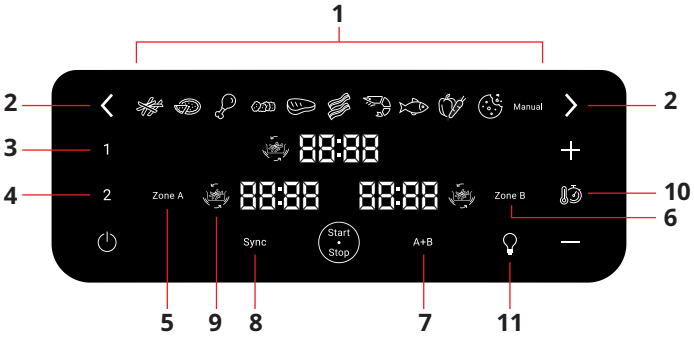
Αντιμετώπιση προβλημάτων P. 181

Εγγύηση και σέρβις μετά την πώληση P. 181

Η ΦΡΙΤΕΖΑ ΑΕΡΟΣ ΣΑΣ



ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



1 - Προκαθορισμένα προγράμματα μαγειρέματος + Χειροκίνητη λειτουργία
2 - Βέλος επιλογής προγράμματος
3 - Επιλογή συρταριού 1 (επάνω συρτάρι)
4 - Επιλογή συρταριού 2 (κάτω συρτάρι)
5 - Επιλογή συρταριού 2 Ζώνη A (4,5 L)
6 - Επιλογή συρταριού 2 Ζώνη B (3,5 L)
7 - Επιλογή συρταριού 2 Ζώνη A + B (8 L)
8 - Λειτουργία Sync
9 - Οθόνη: ανακινήστε/γυρίστε τα τρόφιμα
10 - Ρύθμιση χρόνου/θερμοκρασίας
11 - Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση φωτισμού συρταριού 2

ΑΥΤΟΜΑΤΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ


Τηγανητές πατάτες


Πίτσα


Κοτόπουλο


Κοτομπουκιές


Μπριζόλα


Μπέικον


Γαρίδες


Ψάρι


Λαχανικά


Επιδόρπιο

MANUAL
Μη αυτόματη λειτουργία

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

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

1. Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας, Αφαιρέστε όλα τα αυτοκόλλητα από τη συσκευή
2. Αφαιρέστε το χάρτινο κουτί που βρίσκεται στο κάτω συρτάρι, ανοίξτε το και βγάλτε όλα τα εξαρτήματα. Κουμπώστε τις 2 λαβές στο κάτω συρτάρι. Τοποθετήστε τη βάση καλωδίου στο πίσω μέρος της συσκευής.
   Καθαρίστε σχολαστικά τα καλάθια και τις αποσπώμενες σχάρες με ζεστό νερό, λίγο υγρό σαπούνι και ένα μαλακό σφουγγάρι. Τοποθετήστε τις 2 σχάρες στο κάτω μέρος του συρταριού και στη συνέχεια τον διαχωριστή. Οι κάδοι και οι σχάρες πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
3. Σκουπίστε το εσωτερικό και το εξωτερικό της συσκευής με ένα βρεγμένο πανί. Η συσκευή λειτουργεί με ζεστό αέρα. Μην γεμίζετε τον κάδο με λάδι ή λίπος για τηγάνισμα.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ

1. Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια επίπεδη, σταθερή και πυρίμαχη επιφάνεια, μακριά από μέρη όπου μπορεί να πεταχτεί νερό.
2. Τοποθετήστε τις σχάρες στο κάτω μέρος του συρταριού 2, μέχρι να φτάσουν στο στοπ. Σύρετε το διαχωριστικό του συρταριού ανάμεσα στις δύο σχάρες.
3. Μην γεμίζετε το συρτάρι με λάδι ή άλλο υγρό.
4. Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω στη συσκευή. Κάτι τέτοιο εμποδίζει την κυκλοφορία του αέρα και επηρεάζει το αποτέλεσμα του τηγανίσματος σε ζεστό αέρα.

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

Η συσκευή μπορεί να προετοιμάσει μια μεγάλη ποικιλία συνταγών. Οι χρόνοι μαγειρέματος για βασικά πιάτα παρέχονται στην ενότητα **«Οδηγός μαγειρικής».** Βρείτε πολλές συνταγές online για να εξοικειωθείτε με τη συσκευή. Για να τις βρείτε, **μεταβείτε στη δωρεάν εφαρμογή MyTefal / MyMoulinex.** Ανακαλύψτε επίσης ιδέες συνταγών σαρρώνοντας αυτόν τον κωδικό QR:

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Αφήστε τη φριτέζα αέρα να λειτουργήσει άδεια (χωρίς εξαρτήματα στο εσωτερικό της), για να εξάλειψη τυχόν υπολειμμάτων από την κατασκευή και της οσμής καινούργιου. Κατά την πρώτη εκκίνηση μπορεί να απελευθερωθεί λίγος καπνός.

ΖΩΝΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ



Συρτάρι 1



Συρτάρι 2
Ζώνη A

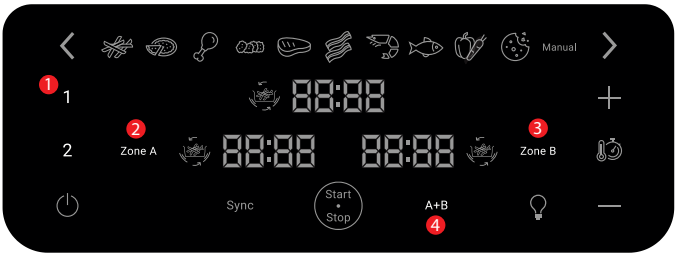
Αποσπώμενο
διαχωριστικό

Συρτάρι 2
Ζώνη B



Συρτάρι 2 A+B

ΕΠΙΛΟΓΗ ΖΩΝΗΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ



Βάλτε το καλώδιο τροφοδοσίας ρεύματος στην πρίζα. πατήστε το πλήκτρο ⏻ για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή (σύντομη πίεση).

❶ Συρτάρι 1 (πάνω συρτάρι)

1. Τοποθετήστε τα τρόφιμα στο συρτάρι 1.
2. Εισαγάγετε το συρτάρι στη συσκευή.
3. Για να ξεκινήσει το μαγείρεμα, πατήστε «1» για να επιλέξετε το συρτάρι 1 (πάνω συρτάρι).
4. Επιλέξτε τη λειτουργία μαγειρέματος.

❷ Συρτάρι 2 ζώνη Α (αριστερή ζώνη)

1. Εισαγάγετε τον διαχωριστή στις εσωτερικές υποδοχές του συρταριού 2 και βεβαιωθείτε ότι η σχάρα είναι σωστά τοποθετημένη.
2. Τοποθετήστε τα τρόφιμα στο αριστερό μέρος του συρταριού 2.
3. Εισαγάγετε το συρτάρι στη συσκευή.
4. Για να ξεκινήσει το μαγείρεμα, πατήστε **«2»** για να επιλέξετε το συρτάρι 2, έπειτα πατήστε **Ζώνη Α.**
5. Επιλέξτε τη λειτουργία μαγειρέματος.

❸ Συρτάρι 2 ζώνη Β (δεξιά ζώνη)

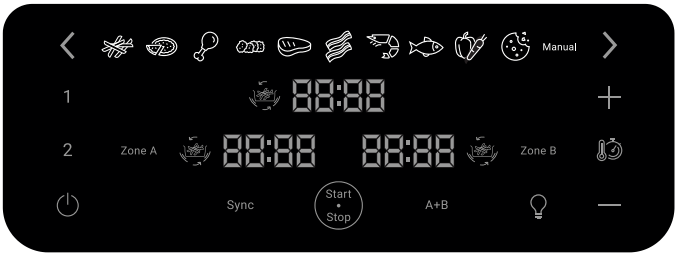
1. Εισαγάγετε τον διαχωριστή στις εσωτερικές υποδοχές του συρταριού 2 και βεβαιωθείτε ότι η σχάρα είναι σωστά τοποθετημένη.
2. Τοποθετήστε τα τρόφιμα στο δεξί μέρος του συρταριού 2.
3. Εισαγάγετε το συρτάρι στη συσκευή. Για να ξεκινήσει το μαγείρεμα, πατήστε **«2»** για να επιλέξετε το συρτάρι 2, στη συνέχεια πατήστε **Ζώνη Β.**
4. Επιλέξτε τη λειτουργία μαγειρέματος.

❹ Συρτάρι 2 A + B (ζώνη 8L)

1. Θυμηθείτε να αφαιρέσετε τον διαχωριστή αν βρίσκεται στις εσωτερικές υποδοχές του συρταριού 2. Βεβαιωθείτε ότι οι σχάρες είναι σωστά τοποθετημένες.
2. Τοποθετήστε τα τρόφιμα στο συρτάρι 2.
3. Εισαγάγετε το συρτάρι στη συσκευή.
4. Για να ξεκινήσει το μαγείρεμα, πατήστε **«2»** για να επιλέξετε το συρτάρι 2, έπειτα πατήστε **A + B.**

ΠΡΟΚΑΘΟΡΙΣΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Αφού επιλέξετε την επιθυμητή ζώνη μαγειρέματος, μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ προεπιλεγμένου τρόπου μαγειρέματος ή χειροκίνητων ρυθμίσεων.
Τα πλήκτρα < > σάς επιτρέπουν να περιηγείστε μεταξύ των διαθέσιμων τρόπων μαγειρέματος.



Προκαθορισμένο πρόγραμμα μαγειρέματος

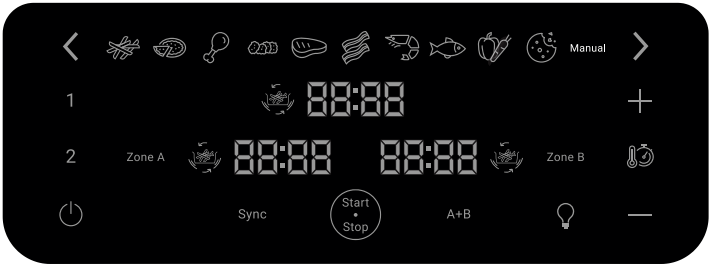
1. Επιλέξτε τον επιθυμητό τρόπο μαγειρέματος πατώντας τα πλήκτρα < > (οι τρόποι αυτοί περιγράφονται αναλυτικά στην ενότητα «Οδηγός μαγειρέματος»).
   - Εάν χρειάζεται, μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία πατώντας και τα κουμπιά + και - στην ψηφιακή οθόνη. Η θερμοκρασία κυμαίνεται από 120°C έως 200°C (εκτός από τη ζώνη πίτσας 1 : 120-220°C).
   - Εάν χρειάζεται, ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος, πατώντας το κουμπί και ρυθμίζοντας την ώρα με τα κουμπιά + και -.

Φροντίστε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις σας πριν ξεκινήσει το μαγείρεμα. Αφού ξεκινήσει, μπορεί να τροποποιηθεί μόνο ο χρόνος.

   - Ο χρονοδιακόπτης μπορεί να ρυθμιστεί μεταξύ 0 και 60 λεπτών.
2. Επιβεβαιώστε τη λειτουργία μαγειρέματος πατώντας το κουμπί (Start + Stop). Αυτό θα ξεκινήσει τη διαδικασία μαγειρέματος. Το μαγείρεμα ξεκινά. Ο εναπομένων χρόνος μαγειρέματος εμφανίζεται στην οθόνη.
   - Κατά το μαγείρεμα, αν θέλετε να μειώσετε ή να παρατείνετε τον χρόνο μαγειρέματος, πατήστε και χρησιμοποιήστε τα κουμπιά + και - στην ψηφιακή οθόνη.

Προσοχή: Η ποσότητα λαδιού που βγαίνει από το φαγητό συγκεντρώνεται στο κάτω μέρος του κάδου.

ΕΝΑΡΞΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΣΕ ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ



1. Πατήστε < > για να επιλέξετε τη λειτουργία **MANUEL.**
2. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία με τα κουμπιά + και - στην ψηφιακή οθόνη.
   - Ο θερμοστάτης μεταβάλλεται από 40 έως 220 °C στη ζώνη 1 και από 40 έως 200 °C στη ζώνη 2
3. Στη συνέχεια ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος πατώντας το και έπειτα τα κουμπιά + και -. Ο χρονοδιακόπτης μπορεί να ρυθμιστεί μεταξύ 0 και 60 λεπτών.
4. Πατήστε το κουμπί Start • Stop για να ξεκινήσει το μαγείρεμα με τις επιλεγμένες ρυθμίσεις θερμοκρασίας και χρόνου. Το μαγείρεμα ξεκινά.
   - Ο εναπομένων χρόνος μαγειρέματος εμφανίζεται στην οθόνη. Κατά το μαγείρεμα, για να αλλάξετε τον χρόνο μαγειρέματος, πατήστε και χρησιμοποιήστε τα κουμπιά + και –.
   - Για να παρακολουθείτε την πρόοδο του μαγειρέματος, κοιτάξτε από το παράθυρο θέασης. Το κόκκινο φως είναι φυσιολογικό και προέρχεται από την τεχνολογία Infra Heat. Για καλύτερη ορατότητα, ανάψτε το φως πατώντας

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Λόγω της τεχνολογίας υπερύθρων, η συσκευή κατά τη θέρμανση εκπέμπει φωτεινή ακτινοβολία που είναι ακίνδυνη για τα μάτια. Κατά το μαγείρεμα είναι φυσιολογικό το φως του θερμαντικού στοιχείου να ανάβει και να σβήνει διακεκομμένα.

Προσοχή: Η ποσότητα λαδιού που βγαίνει από το φαγητό συγκεντρώνεται στο κάτω μέρος του κάδου.

Ανακίνηση/αναποδογύρισμα τροφίμων κατά το μαγείρεμα

Ορισμένα τρόφιμα χρειάζονται ανακάτεμα ή αναστροφή κατά το μαγείρεμα για βέλτιστο αποτέλεσμα (βλ. ενότητα «Οδηγός μαγειρέματος»).

Για να ανακινήσετε/αναποδογυρίσετε τα τρόφιμα, τραβήξτε το συρτάρι προς εσάς με τη λαβή, ανακινήστε το ή γυρίστε τα υλικά σας και έπειτα τοποθετήστε το ξανά. Το μαγείρεμα ξεκινά ξανά αυτόματα.



Κατά το μαγείρεμα ορισμένων προγραμμάτων (πατάτες τηγανιτές, λαχανικά, nuggets, μπέικον, γαρίδες, μπούτια κοτόπουλου, μπριζόλα, ψάρι), αυτό το εικονογράφημα αναβοσβήνει στα μισά του χρόνου.

Υποδεικνύει ότι πρέπει να ανακινήσετε ή να γυρίσετε τα τρόφιμα για ομοιόμορφο ψήσιμο και ρόδισμα.

Προσοχή: Για καλύτερα αποτελέσματα, ανακινείτε ή ανακατεύετε συχνά. Συνιστούμε να ελέγχετε τακτικά τα τρόφιμα και να τα ανακινείτε ή να τα ανακατεύετε για βέλτιστα αποτελέσματα.

Τέλος μαγειρέματος

Όταν ακούσετε το ηχητικό σήμα του χρονοδιακόπτη, σημαίνει ότι ο χρόνος μαγειρέματος έχει ολοκληρωθεί. «END» εμφανίζεται τότε στην οθόνη.

1. Τραβήξτε το συρτάρι έξω από τη συσκευή και τοποθετήστε το σε ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια. Ελέγξτε αν τα τρόφιμα έχουν μαγειρευτεί.
   - Αν τα τρόφιμα δεν είναι ακόμη έτοιμα, απλώς επανατοποθετήστε το συρτάρι στη συσκευή και ρυθμίστε ξανά τον χρονοδιακόπτη για λίγα επιπλέον λεπτά πατώντας το εικονίδιο και τα κουμπιά + και - στην ψηφιακή οθόνη.
2. Όταν το φαγητό μαγειρευτεί, αφαιρέστε το μπολ. Για να βγάλετε το φαγητό από το μπολ, χρησιμοποιήστε μια λαβίδα.

Προσοχή: Μην αναποδογυρίζετε ποτέ το συρτάρι με τη σχάρα μέσα. Μετά το μαγείρεμα, τα συρτάρια, οι σχάρες και τα τρόφιμα είναι πολύ ζεστά.

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ — ΠΟΛΛΕΣ ΖΩΝΕΣ

Η φριτέζα αέρα σας σάς επιτρέπει να μαγειρεύετε σε πολλαπλές ξεχωριστές ζώνες με συγκεκριμένους χρόνους και θερμοκρασίες για κάθε ζώνη.

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΤΕ 2 ΖΩΝΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΤΑΥΤΟΧΡΟΝΑ

Περίπτωση 1 - Συρτάρι 1 + Συρτάρι 2 - Ζώνη A



Βήμα 1 – προγραμματισμός της πρώτης ζώνης μαγειρέματος

1. Πατήστε ⏻ για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή, αν δεν είναι ήδη ενεργοποιημένη.
2. Για να ενεργοποιήσετε το συρτάρι 1, πατήστε **« 1 ».**
3. Πατήστε τα πλήκτρα **< >** για να επιλέξετε την επιθυμητή λειτουργία μαγειρέματος. Ρυθμίστε, αν θέλετε, τον χρόνο/τη θερμοκρασία μαγειρέματος πατώντας το και τα κουμπιά + και -.
4. Τοποθετήστε τα τρόφιμά σας στο συρτάρι 1. Σύρετε το συρτάρι μέσα στη συσκευή.

Προσοχή: Μην πατάτε Start μετά τη ρύθμιση της πρώτης ζώνης μαγειρέματος. Όλες οι επιθυμητές ζώνες μαγειρέματος πρέπει να ρυθμιστούν ΠΡΙΝ από οποιαδήποτε έναρξη μαγειρέματος.

Βήμα 2 – προγραμματισμός της δεύτερης ζώνης μαγειρέματος

1. Τοποθετήστε τον διαχωριστή στις εσωτερικές εγκοπές του συρταριού 2.
2. Πατήστε **« 2 »** για να ενεργοποιήσετε το συρτάρι 2.
3. Πατήστε **« Zone A »** για να ενεργοποιήσετε το αριστερό μέρος του συρταριού.
4. Πατήστε τα πλήκτρα **< >** για να επιλέξετε την επιθυμητή λειτουργία μαγειρέματος. Ρυθμίστε, αν θέλετε, τον χρόνο/τη θερμοκρασία μαγειρέματος πατώντας το και τα κουμπιά + και -.



Διαχωριστικό συρταριού

Βήμα 3 – SYNC και έναρξη μαγειρέματος

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΤΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ SYNC (ΣΥΓΧΡΟΝΙΣΜΟΣ ΤΕΛΟΥΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ)

Η φριτέζα αέρα σας επιτρέπει να μαγειρεύετε ταυτόχρονα σε δύο ξεχωριστές ζώνες και να συγχρονίζετε το τέλος του μαγειρέματος ώστε όλα να είναι έτοιμα την ίδια στιγμή. Η λειτουργία SYNC σάς επιτρέπει να ολοκληρώνετε τα μαγειρέματα ταυτόχρονα.

1. Πατήστε **SYNC** ώστε τα τρόφιμα να είναι έτοιμα την ίδια στιγμή.
   - Εάν οι δύο επιλεγμένες λειτουργίες έχουν διαφορετικούς χρόνους μαγειρέματος, η ζώνη με τον μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος ξεκινά πρώτη. Το **HOLD** εμφανίζεται στην οθόνη για τη συντομότερη λειτουργία μαγειρέματος (για το τρόφιμο που απαιτεί τον λιγότερο χρόνο). Αυτό σημαίνει ότι η συσκευή καθυστερεί την έναρξη του μαγειρέματος ώστε και οι δύο τύποι τροφίμων να είναι έτοιμοι ταυτόχρονα.
2. Πατήστε START για να ξεκινήσει το μαγείρεμα.
   - Κατά το μαγείρεμα, αν χρειάζεται να ρυθμίσετε τον χρόνο, πατήστε την περιοχή που θέλετε να αλλάξετε. Μόλις επιλεγεί η ζώνη, πατήστε το και τα κουμπιά + και - στην ψηφιακή οθόνη.
3. Η συσκευή εκπέμπει έναν ήχο όταν τα τρόφιμα είναι έτοιμα ταυτόχρονα.

Περίπτωση 2 - Συρτάρι 1 + Συρτάρι 2 - Ζώνη B



Ακολουθήστε την ίδια διαδικασία όπως στην ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ 1, αλλά στο βήμα 2 επιλέξτε τη **ΖΩΝΗ B** αντί για τη **ΖΩΝΗ A.**

Περίπτωση 3 - Συρτάρι 1 + Συρτάρι 2 - Ζώνη A & B



1. Αφαιρέστε τον διαχωριστή από το συρτάρι.
2. Ακολουθήστε την ίδια διαδικασία όπως στην ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ 1, αλλά στο βήμα 2 επιλέξτε το κουμπί **A+B** αντί για τη **ΖΩΝΗ Α.**

Περίπτωση 4 - Συρτάρι 2 - Ζώνη A + Συρτάρι 2 - Ζώνη B

ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ 4



Συρτάρι 2 - Ζώνη A

Συρτάρι 2 - Ζώνη B



Βήμα 1 – προγραμματισμός της πρώτης ζώνης μαγειρέματος

1. Τοποθετήστε τον διαχωριστή στις εσωτερικές εγκοπές του συρταριού 2.
2. Πατήστε ⏻ για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή, αν δεν είναι ήδη ενεργοποιημένη.
3. Πατήστε **« 2 »** για να ενεργοποιήσετε το συρτάρι 2.
4. Πατήστε « **Zone A »** για να ενεργοποιήσετε το αριστερό μέρος του συρταριού.
5. Πατήστε τα πλήκτρα **< >** για να επιλέξετε την επιθυμητή λειτουργία μαγειρέματος. Ρυθμίστε τον χρόνο/τη θερμοκρασία μαγειρέματος εφόσον χρειάζεται πατώντας τα + και -.

Προσοχή: Μην πατάτε Start μετά τη ρύθμιση της πρώτης ζώνης μαγειρέματος. Όλες οι επιθυμητές ζώνες μαγειρέματος πρέπει να ρυθμιστούν ΠΡΙΝ από οποιαδήποτε έναρξη μαγειρέματος.

Βήμα 2 – προγραμματισμός της δεύτερης ζώνης μαγειρέματος

1. Για να ενεργοποιήσετε τη Ζώνη B, πατήστε **« Zone B ».**
2. Πατήστε τα πλήκτρα **< >** για να επιλέξετε τη δεύτερη επιθυμητή λειτουργία μαγειρέματος. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία μαγειρέματος αν θέλετε πατώντας τα κουμπιά + και -. Για να αλλάξετε κατόπιν τον χρόνο μαγειρέματος, πατήστε ⏲ και ρυθμίστε με τα κουμπιά + και -.
3. Τοποθετήστε τα τρόφιμά σας στη **Ζώνη A** και στη **Ζώνη B.** Σύρετε το συρτάρι μέσα στη συσκευή.

ΧΡΗΣΗ 3 ΖΩΝΩΝ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Συρτάρι 1 ⊕ **Συρτάρι 2 - Ζώνη A** ⊕ **Συρτάρι 2 - Ζώνη B**



Πατήστε ⏻ για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή

Τοποθετήστε τον διαχωριστή στις εσωτερικές εγκοπές του συρταριού 2.

❶ **Για να ενεργοποιήσετε το συρτάρι 1, πατήστε « 1 ».**

Στη συνέχεια, ρυθμίστε την επιλογή σας για αυτήν τη ζώνη μαγειρέματος επιλέγοντας ένα προκαθορισμένο πρόγραμμα ή τις χειροκίνητες ρυθμίσεις.

Τοποθετήστε τα τρόφιμά σας στο συρτάρι 1.

❷ **Για να ενεργοποιήσετε το συρτάρι 2, πατήστε «2» και μετά «Ζώνη A».**

Ρυθμίστε την επιλογή σας για αυτήν τη ζώνη μαγειρέματος επιλέγοντας ένα προκαθορισμένο πρόγραμμα ή τις χειροκίνητες ρυθμίσεις.

Τοποθετήστε τα τρόφιμά σας στο συρτάρι 2 A.

❸ **Για να ενεργοποιήσετε τη ζώνη B, πατήστε στη συνέχεια «Ζώνη B».**

Ρυθμίστε την επιλογή σας για αυτήν τη ζώνη μαγειρέματος επιλέγοντας ένα προκαθορισμένο πρόγραμμα ή τις χειροκίνητες ρυθμίσεις.

Τοποθετήστε τα τρόφιμά σας στο συρτάρι 2 B.

- Αν θέλετε να συγχρονίσετε το τέλος του μαγειρέματος των 3 τροφίμων, πατήστε **SYNC** ώστε τα 3 πιάτα να είναι έτοιμα ταυτόχρονα.
- Αν οι 3 επιλεγμένες λειτουργίες μαγειρέματος έχουν διαφορετικές διάρκειες, η ζώνη με τον μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος ξεκινά πρώτη. Η ένδειξη **HOLD** εμφανίζεται στην οθόνη για τα 2 συντομότερα προγράμματα μαγειρέματος (για τρόφιμα που απαιτούν τον λιγότερο χρόνο).
- Αυτό σημαίνει ότι η συσκευή καθυστερεί την έναρξη του μαγειρέματος ώστε και οι τρεις τύποι τροφίμων να είναι έτοιμοι ταυτόχρονα.

Για να ξεκινήσει το μαγείρεμα, πατήστε το κουμπί **START.**

Το μαγείρεμα ξεκινά. Ο υπολειπόμενος χρόνος μαγειρέματος εμφανίζεται στην οθόνη για κάθε ζώνη.

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ

Πρέπει να ρυθμίσετε και τις 3 ζώνες μαγειρέματος πριν ξεκινήσετε το μαγείρεμα. Ρυθμίστε τον χρόνο/τη θερμοκρασία μαγειρέματος, αν θέλετε, πατώντας τα κουμπιά + και -. Μόλις ξεκινήσει το μαγείρεμα, μπορεί να αλλάξει μόνο ο χρόνος.

Όταν ρυθμιστούν και οι 3 ζώνες μαγειρέματος, η συσκευή επανυπολογίζει αυτόματα τους χρόνους μαγειρέματος για να εξασφαλίσει βέλτιστη ισχύ θέρμανσης και άψογα αποτελέσματα μαγειρέματος. Η εμφανιζόμενη διάρκεια μπορεί τότε να αυξηθεί σε ορισμένες ζώνες μαγειρέματος. Αυτό είναι απολύτως φυσιολογικό· αυτή η διαδικασία εξασφαλίζει βέλτιστη απόδοση μαγειρέματος.

Προσοχή: ο επανυπολογισμός των χρόνων μαγειρέματος βασίζεται στις προκαθορισμένες διάρκειες κάθε λειτουργίας μαγειρέματος. Αν αλλάξετε χειροκίνητα τον χρόνο μιας από τις επιλεγμένες λειτουργίες, η συσκευή θα επανυπολογίσει τους χρόνους μαγειρέματος χωρίς να λάβει υπόψη τις προσαρμογές σας.

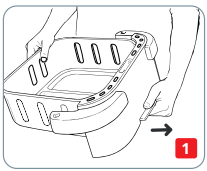
ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

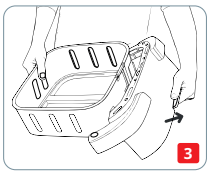
ΑΦΑΙΡΟΥΜΕΝΟ ΜΠΡΟΣΤΙΝΟ ΜΕΡΟΣ - ΣΥΡΤΑΡΙ 2

ΣΥΣΤΗΜΑ GENIUS: αποσπώμενη πρόσοψη για εξοικονόμηση χώρου στο πλυντήριο πιάτων σας

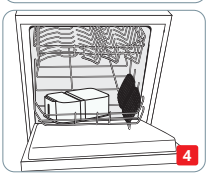


Πώς να αφαιρέσετε την πρόσοψη;



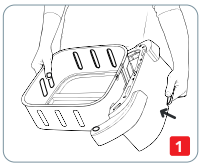






1. Πιέστε προς τα κάτω το κουμπί που βρίσκεται στο κάτω μέρος του κάδου
2. 3. Αφαιρέστε το άγκιστρο από τη θέση του. Το αποσπώμενο μπροστινό μέρος αποσπάται.
4. Τοποθετήστε το συρτάρι και τη σχάρα στο πλυντήριο πιάτων ή πλύνετέ τα στο χέρι χωρίς την πρόσοψη.

Πώς να επανατοποθετήσετε την πρόσοψη;





1. Κουμπώστε το πάνω μέρος της πρόσοψης στο άγκιστρο του συρταριού.
2. Σπρώξτε το κάτω μέρος της πρόσοψης μέχρι να ακούσετε ένα «κλικ».

el

Χάρη στο σύστημα GENIUS, διαχωρίστε εύκολα την εμπρόσθια πρόσοψη από το συρτάρι. Καθαρίστε εύκολα τη συσκευή σας και εξοικονομήστε 40% χώρο στο πλυντήριο πιάτων σας.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Καθαρίστε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.

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

1. Βγάλτε το καλώδιο από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

Σημείωση: Αφαιρέστε το μπολ για να αφήσετε τη συσκευή να κρυώσει πιο γρήγορα.

2. Σκουπίστε το εξωτερικό της συσκευής με ένα βρεγμένο πανί.
3. Καθαρίστε τα συρτάρια, τις σχάρες και τον διαχωριστή με ζεστό νερό, με υγρό πιάτων και μη αποξεστικό σφουγγάρι. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα απολιπαντικό υγρό για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα βρομιάς.

Σημείωση: Τα συρτάρια, οι σχάρες και ο διαχωριστής μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων.

Προειδοποίηση: Το αποσπώμενο μπροστινό πάνελ δεν είναι κατάλληλοΝγια πλυντήριο πιάτων. Είναι σημαντικό να το πλύνετε στο χέρι για ναΒΒδιατηρήσετε την αρχική του εμφάνιση. Τα άλλα εξαρτήματα μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων.

Συμβουλή: Αν έχουν κολλήσει υπολείμματα στον πυθμένα του μπολ και στη σχάρα, γεμίστε τα με ζεστό νερό και λίγο υγρό σαπούνι. Αφήστε το μπολ και τη σχάρα να μουλιάσουν για περίπου 10 λεπτά. Στη συνέχεια, ξεπλύνετε και σκουπίστε.

4. Σκουπίστε το εσωτερικό της συσκευής με ζεστό νερό και ένα υγρό πανί.
5. Καθαρίστε το θερμαντικό στοιχείο με ένα στεγνό βουρτσάκι καθαρισμού για να απομακρύνετε τυχόν υπολείμματα φαγητού.
6. Μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλο υγρό.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

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

ΑΛΛΑΓΗ ΤΗΣ ΛΑΜΠΑΣ

Βεβαιωθείτε ότι το προϊόν είναι κρύο και απενεργοποιημένο πριν πραγματοποιήσετε οποιαδήποτε εργασία συντήρησης στη λάμπα. Κατά την αντικατάσταση της λάμπας, ελέγξτε ότι δεν είναι ραγισμένη ή σπασμένη και βεβαιωθείτε ότι το γυάλινο κάλυμμα έχει επανατοποθετηθεί σωστά και είναι καλά ασφαλισμένο.

ΧΡΗΣΙΜΑ

ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

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

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

			min		MENU	ΑΝΑΚΑΤΕΜΑ / ΑΝΑΣΤΡΟΦΗ	ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ
ΠΑΤΑΤΕΣ & ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ							
Κατεψυγμένες πατάτες τηγανιτές	1	700 g	25 min	180 °C	πατάτες	X1	μέγεθος 10*10 mm
	2A	450 g	28 min	180 °C	πατάτες	X1	
	2B	350 g	28 min	180 °C	πατάτες	X1	
	2 A+B	800 g	25 min	180 °C	πατάτες	X2	
Σπιτικές πατάτες τηγανιτές	1	800 g	30 min	180 °C	πατάτες	X3	μέγεθος 8*8 mm. Στεγνώστε με πετσέτα πριν το μαγείρεμα. Προσθέστε 1 κουταλιά λάδι
	2A	450 g	33 min	180 °C	πατάτες	X3	
	2B	350 g	38 min	180 °C	πατάτες	X3	
	2 A+B	1100 g	43 min	180 °C	πατάτες	X3	

						ΑΝΑΚΑΤΕΜΑ / ΑΝΑΣΤΡΟΦΗ	ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ
ΠΑΤΑΤΕΣ & ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ							
Κατεψυγμένες πατάτες	1	1000 g	30 min	180 °C	πατάτες	X3	
	2A	700 g	30 min	180 °C	πατάτες	X3	
	2B	450 g	30 min	180 °C	πατάτες	X3	
	2 A+B	1300 g	35 min	180 °C	πατάτες	X3	

						ΑΝΑΚΑΤΕΜΑ / ΑΝΑΣΤΡΟΦΗ	ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ
ΚΡΕΑΣ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ							
Μπιφτέκι βοδινού κατεψυγμένο	1	έως 6 τεμάχια	10 min	200 °C	μπριζόλα	X1	
	2A	έως 4 τεμάχια	10 min	200 °C	μπριζόλα	X1	
	2B	έως 2 τεμάχια	10 min	200 °C	μπριζόλα	X1	
	2 A+B	έως 6 τεμάχια	10 min	200 °C	μπριζόλα	X1	
Ολόκληρο κοτόπουλο	2A	1000 g	45 min	170 °C	κοτόπουλο		
	2 A+B	1500 g	45 min	170 °C	κοτόπουλο		
Μπούτια κοτόπουλου	1	1100 g	25 min	200 °C	κοτόπουλο	X1	Γυρίστε στα μισά του μαγειρέματος
	2A	650 g	25 min	200 °C	κοτόπουλο	X1	
	2B	450 g	25 min	200 °C	κοτόπουλο	X1	
	2 A+B	1500 g	30 min	200 °C	κοτόπουλο	X1	
Φτερούγες κοτόπουλου	1	800 g	12 min	200 °C	κοτόπουλο	X1	
	2A	800 g	18 min	200 °C	κοτόπουλο	X1	
	2B	500 g	18 min	200 °C	κοτόπουλο	X1	
	2 A+B	1000 g	18 min	200 °C	κοτόπουλο	X1	

						ΑΝΑΚΑΤΕΜΑ / ΑΝΑΣΤΡΟΦΗ	ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ
ΚΡΕΑΣ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ							
Κοτομπουκιές κατεψυγμένες	1	700 g	15 min	200 °C	νάγκετ	X3	
	2A	500 g	15 min	200 °C	νάγκετ	X3	
	2B	350 g	15 min	200 °C	νάγκετ	X3	
	2 A+B	1000 g	15 min	200 °C	νάγκετ	X3	
Μπούτι κοτόπουλου (κομμάτια)	1	4 τεμάχια	25 min	200 °C	κοτόπουλο		
	2A	2 τεμάχια (ή 3 ανάλογα με το μέγεθος)	25 min	200 °C	κοτόπουλο		
	2B	2 τεμάχια	25 min	200 °C	κοτόπουλο		
	2 A+B	4 τεμάχια	25 min	200 °C	κοτόπουλο		
Μπέικον	2A	100 g	6 min	180 °C	μπέικον		
	2B	50 g	6 min	180 °C	μπέικον		
	2 A+B	150 g	6 min	180 °C	μπέικον		
Παϊδάκια αρνίσια	1	600 g	20 min	180 °C	μπέικον	X1	
	2A	400 g	20 min	180 °C	μπέικον	X1	
	2B	300 g	20 min	180 °C	μπέικον	X1	
	2 A+B	600 g	20 min	180 °C	μπέικον	X1	
Στήθος πάπιας	1	2 τεμάχια (700 g)	12 min	200 °C	μπριζόλα	X1	Χαράξτε την πέτσα σε σχέδιο καρέ. Γυρίστε μετά από 10 λεπτά. Αφήστε να ξεκουραστεί για 5 λεπτά πριν το σερβίρισμα.
	2A	1 τεμάχιο (350 g)	12 min	200 °C	μπριζόλα	X1	
	2B	1 τεμάχιο (350 g)	12 min	200 °C	μπριζόλα	X1	
	2 A+B	2 τεμάχια (700 g)	12 min	200 °C	μπριζόλα	X1	

						ΑΝΑΚΑΤΕΜΑ / ΑΝΑΣΤΡΟΦΗ	ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ
ΣΝΑΚΣ							
Φρέσκια πίτσα	1	στρογγυλό σχήμα / διάμετρος 26 cm	13 (8+5) min	200 °C	πίτσα		πρώτα ψήστε τη ζύμη μόνη της για 8 min, μετά προσθέστε υλικά και ψήστε για 5 min
Κατεψυγμένη πίτσα	1	στρογγυλό σχήμα / διάμετρος 26 cm	8 min	220 °C	πίτσα		
Κις	1	στρογγυλό σχήμα / διάμετρος 16 cm	25 min	200 °C	πίτσα		διάμετρος φόρμας 16 cm
Ψωμάκια	1	6 τεμ	6 min	180 °C	χειροκίνητο		
Δαχτυλίδια κρεμμυδιού κατεψυγμένα	1	290 g	15 min	180 °C	νάγκετ	X1	
	2A	200 g	15 min	180 °C	νάγκετ	X1	
	2B	150 g	15 min	180 °C	νάγκετ	X1	
	2 A+B	350 g	15 min	180 °C	νάγκετ	X2	
Στικς μοτσαρέλας κατεψυγμένα	1	600 g	15 min	180 °C	νάγκετ		
	2A	350 g	15 min	180 °C	νάγκετ		
	2B	250 g	15 min	180 °C	νάγκετ		
	2 A+B	600 g	15 min	180 °C	νάγκετ		
Ανοιξιάτικα ρολά	1	400 g	10 min	180 °C	νάγκετ		
	2A	220 g	10 min	180 °C	νάγκετ		
	2B	180 g	10 min	180 °C	νάγκετ		
	2 A+B	400 g	10 min	180 °C	νάγκετ		
Σαμόσα	1	400 g	10 min	190 °C	νάγκετ		
	2A	220 g	10 min	190 °C	νάγκετ		
	2B	180 g	10 min	190 °C	νάγκετ		
	2 A+B	400 g	10 min	190 °C	νάγκετ		

						ΑΝΑΚΑΤΕΜΑ / ΑΝΑΣΤΡΟΦΗ	ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ
ΣΝΑΚΣ							
Αυγό μελάτο	1	6 τεμάχια	8 min	160 °C	χειροκίνητο		αυγά σε θερμοκρασία δωματίου. Βυθίστε σε κρύο νερό στο τέλος του μαγειρέματος
	2A	4 τεμάχια	8 min	160 °C	χειροκίνητο		
	2B	2 τεμάχια	8 min	160 °C	χειροκίνητο		
	2 A+B	6 τεμάχια	8 min	160 °C	χειροκίνητο		
Αυγό σφιχτό	1	6 τεμάχια	14 min	160 °C	χειροκίνητο		
	2A	4 τεμάχια	14 min	160 °C	χειροκίνητο		
	2B	2 τεμάχια	14 min	160 °C	χειροκίνητο		
	2 A+B	6 τεμάχια	14 min	160 °C	χειροκίνητο		

						ΑΝΑΚΑΤΕΜΑ / ΑΝΑΣΤΡΟΦΗ	ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ
ΨΑΡΙΑ & ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ							
Φιλέτα μπακαλιάρου	1	750 g	10 min	200 °C	Ψάρι		Απλώστε ένα φιλμ λαδιού πριν το μαγείρεμα
	2A	400 g	10 min	200 °C	ψάρι		
	2B	300 g	10 min	200 °C	ψάρι		
	2 A+B	700 g	10 min	200 °C	ψάρι		
Φιλέτα σολομού	1	900 g	15 min	200 °C	ψάρι		
	2A	600 g	15 min	200 °C	ψάρι		
	2B	350 g	15 min	200 °C	ψάρι		
	2 A+B	900 g	15 min	200 °C	ψάρι		
Γαρίδες	1	12 τεμάχια	7 min	160 °C	γαρίδα		
	2A	10 τεμάχια	10 min	160 °C	γαρίδα		
	2B	8 τεμάχια	10 min	160 °C	γαρίδα		
	2 A+B	20 τεμάχια	10 min	160 °C	γαρίδα		

						ΑΝΑΚΑΤΕΜΑ / ΑΝΑΣΤΡΟΦΗ	ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ
ΛΑΧΑΝΙΚΑ							
Μπρόκολο	1	550 g	20 min	170 °C	λαχανικά		Προσθέστε λίγο νερό
	2A	350 g	20 min	170 °C	λαχανικά		
	2B	250 g	20 min	170 °C	λαχανικά		
	2 A+B	800 g	20 min	170 °C	λαχανικά		
Κουνουπίδι	1	550 g	15 min	170 °C	λαχανικά		
	2A	350 g	15 min	170 °C	λαχανικά		
	2B	250 g	15 min	170 °C	λαχανικά		
	2 A+B	800 g	15 min	170 °C	λαχανικά		
Κολοκύθα butternut	1	300 g	20 min	170 °C	λαχανικά		Κόψτε σε μικρούς κύβους. Προσθέστε 1 κουταλιά λάδι
	2A	250 g	20 min	170 °C	λαχανικά		
	2B	200 g	20 min	170 °C	λαχανικά		
	2 A+B	450 g	20 min	170 °C	λαχανικά		
Καρότο	1	500 g	20 min	170 °C	λαχανικά		Κόψτε σε μικρούς κύβους
	2A	250 g	20 min	170 °C	λαχανικά		
	2B	150 g	20 min	170 °C	λαχανικά		
	2 A+B	350 g	20 min	170 °C	λαχανικά		
Κολοκυθάκι	1	400 g	13 min	200 °C	λαχανικά	X3	Απλώστε ένα φιλμ λαδιού πριν το μαγείρεμα
	2A	450 g	15 min	200 °C	λαχανικά	X3	
	2B	350 g	15 min	200 °C	λαχανικά	X3	
	2 A+B	800 g	15 min	200 °C	λαχανικά	X3	

						ΑΝΑΚΑΤΕΜΑ / ΑΝΑΣΤΡΟΦΗ	ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ
ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ							
Μάφινς	2 A+B	9 τεμάχια	18 min	150 °C	χειροκίνητο		
Μπισκότα	1	250 g	10 min	180 °C	μπισκότα		
	2 A+B	250 g	10 min	180 °C	μπισκότα		
Κέικ σοκολάτας	2 A+B	διάμετρος 16 cm / ύψος 5 cm	20 min	170 °C	χειροκίνητο		διάμετρος φόρμας 16 cm
Γιαούρτι	2A	6 βαζάκια	8 h	40 °C	χειροκίνητο		

						ΑΝΑΚΑΤΕΜΑ / ΑΝΑΣΤΡΟΦΗ	ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ
ΑΦΥΔΑΤΩΣΗ							
Τσιπς μήλου	1	120 g	5 h	70 °C	χειροκίνητο		Αφαιρέστε τα κουκούτσια και κόψτε σε φέτες 2 mm. Απλώστε σε μία στρώση
	2A	90 g	5 h	70 °C	χειροκίνητο		
	2 A+B	120 g	5 h	70 °C	χειροκίνητο		
Τσιπς παντζαριού	1	200 g	5 h	70 °C	χειροκίνητο		Πλύνετε και κόψτε σε φέτες 2 mm. Απλώστε σε μία στρώση
	2A	150 g	5 h	70 °C	χειροκίνητο		
	2 A+B	250 g	5 h	70 °C	χειροκίνητο		

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ



- Οι μικρότερου μεγέθους τροφές απαιτούν κάπως λιγότερο χρόνο μαγειρέματος, συγκριτικά με τις μεγαλύτερου μεγέθους τροφές.
- Η ανακίνηση τροφών μικρότερου μεγέθους στη μέση του μαγειρέματος βελτιώνει το τελικό αποτέλεσμα και μπορεί να αποτρέψει το ανομοιόμορφο μαγείρεμα.
- Για να κάνετε τις πατάτες ιδιαίτερα τραγανές, δοκιμάστε να προσθέσετε μια μικρή ποσότητα λαδιού πριν από το μαγείρεμα και ανακατέψτε για να καλύψετε ομοιόμορφα τις πατάτες. Συνιστούμε 14ml λάδι. Να μην προσθέτετε λάδι στις κατεψυγμένες πατάτες.
- Τα ορεκτικά που μαγειρεύονται στον φούρνο μπορούν επίσης να μαγειρευτούν και στη συσκευή.
- Η ιδανική ποσότητα τηγανητών πατατών για τραγανό αποτέλεσμα είναι 1500 γραμμάρια (700 g στο συρτάρι 1 και 800 g στο συρτάρι 2 A+B).
- Χρησιμοποιήστε έτοιμη ζύμη σφολιάτας, κουρού ή άλλη για να φτιάξετε γεμιστά σνακ, εύκολα και γρήγορα. Η έτοιμη ζύμη απαιτεί επίσης πιο σύντομο χρόνο προετοιμασίας από τη σπιτική ζύμη.



- 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.

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

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.

İÇİNDEKİLER

tr

AIR FRYER'INIZ P. 183

Kontrol paneli P. 184

Otomatik programlar P. 184

BAŞLARKEN P. 185

İlk kullanımdan önce P. 185

Cihazı kullanıma hazırlama P. 185

PIŞIRME BÖLGELERI P. 186

PIŞIRME - TEK BÖLGE P. 187

Pişirme bölgesini seçin P. 187

Pişirme modu seçimi P. 188

Manuel modda pişirmeyi başlatın P. 189

Pişirme sırasında yiyecekleri sallayın/çevirin P. 189

Pişirme sonu P. 190

PIŞIRME - BIRDEN ÇOK BÖLGE P. 191

Aynı anda 2 pişirme bölgesini kullanın P. 191

Sync modunu kullanın (pişirme bitişini senkronize edin) P. 192

3 pişirme bölgesi kullanın P. 194

BAKIM P. 195

Çıkarılabilir ön panel - Çekmece 2 P. 195

Ön panel nasıl çıkarılır P. 195

Ön panel nasıl geri takılır P. 196

Temizlik P. 196

Saklama P. 197

Ampulü değiştirin P. 197

FAYDALI P. 197

Pişirme rehberi P. 197

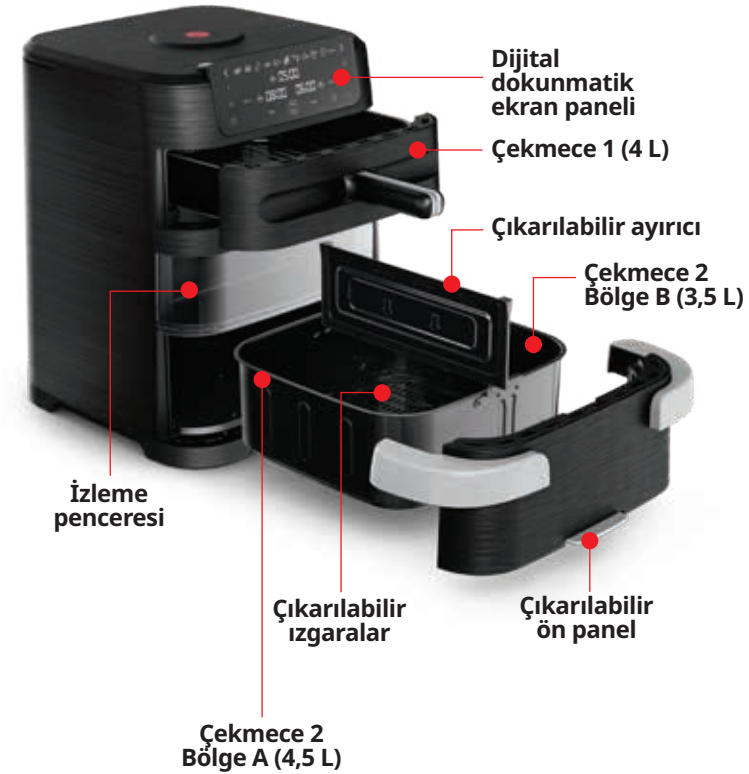
Pişirme ipuçları P. 203

Sorun giderme P. 204

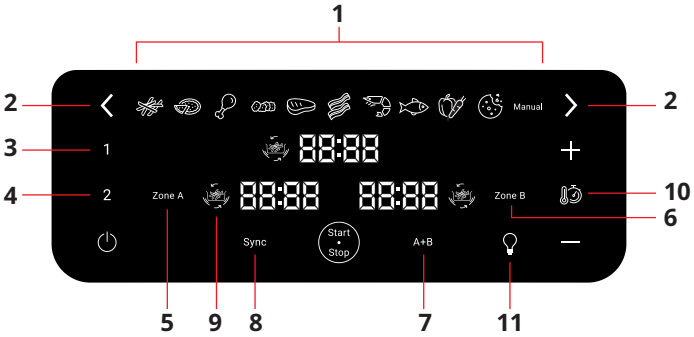
Garanti ve satış sonrası hizmet P. 204

AIR FRYER'INIZ

tr



KONTROL PANELI



1 - Ön ayarlı pişirme programları + Manuel mod
2 - Program seçim oku
3 - Çekmece 1 seçimi (üst çekmece)
4 - Çekmece 2 seçimi (alt çekmece)
5 - Çekmece 2 Bölge A seçimi (4,5 L)
6 - Çekmece 2 Bölge B seçimi (3,5 L)
7 - Çekmece 2 Bölge A + B seçimi (8 L)
8 - Sync modu
9 - Ekran: yiyecekleri sallayın/çevirin
10 - Zaman/sıcaklık kontrolü
11 - Çekmece 2 ışığını aç/kapat

OTOMATIK PROGRAMLAR

Kızartma | Pizza | Tavuk | Tavuk nugget | Biftek | Bacon

Karides | Balık | Sebze | Tatlı | MANUAL Manuel mod

BAŞLARKEN

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

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

1. Tüm ambalaj malzemelerini çıkarın ve tüm cihaz etiketleri.
2. Alt çekmecedeki karton kutuyu çıkarın, açın ve tüm aksesuarları ambalajından çıkarın. 2 kulpu alt çekmeceye takın. Kablo rafını cihazın arka kısmına yerleştirin.
   Hazneyi çıkarılabilir ızgaraları sıcak su, biraz bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan bir sünger ile iyice temizleyin. Çekmecenin tabanına 2 ızgarayı yerleştirin, ardından ayırıcıyı takın. Hazneler ve ızgaralar bulaşık makinesinde yıkanabilir.
3. Cihazın içini ve dışını nemli bir bezle silin. Cihaz sıcak hava üreterek çalışır. Hazneyi katı ya da sıvı kızartma yağı ile doldurmayın.

KULLANMADAN ÖNCE HAZIRLIK

1. Cihazı, su sıçrayabilecek yerlerin uzağında olan, düz, sabit ve ısıya dayanıklı bir çalışma yüzeyinin üzerine yerleştirin.
2. Izgaraları çekmece 2'nin tabanına, sonuna kadar yerleştirin. Çekmece ayırıcısını iki ızgara arasına kaydırın.
3. Hazneyi yağ veya başka sıvılarla doldurmayın.
4. Cihazın üzerine herhangi bir şey koymayın. Bu hava akışını kesintiye uğratır ve sıcak hava ile kızartmanın sonucunu etkiler.

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

Cihaz birçok çeşit tarifi pişirebilir. Ana yemekler için pişirme süreleri «Yemek Pişirme Kılavuzu» bölümünde verilmiştir Cihazla tanışmak için çevrimiçi olarak birçok tarif bulabilirsiniz. **Bunları bulmak için ücretsiz MyTefal / MyMoulinex uygulamasına gidin.** Bu **QR kodunu tarayarak tarif fikirlerini de keşfedin:**

Air Fryer'ı boş çalıştırarak (içinde aksesuar olmadan) üretim kalıntısı ve yeni koku oluşmasını önleyin. UYARI: İlk çalıştırdığınızda bir miktar duman çıkabilir.

PİŞİRME BÖLGELERİ



Çekmece 1



Çekmece 2
Bölge A

Çıkarılabilir
ayırıcı

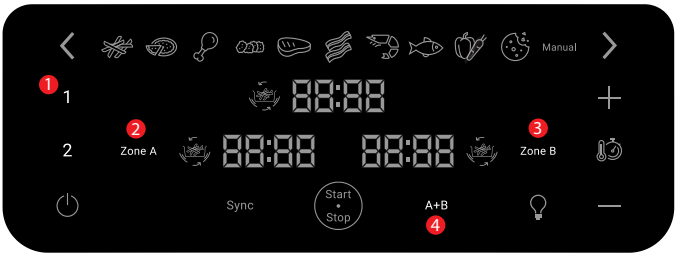
Çekmece 2
Bölge B



Çekmece 2 A+B

tr

PİŞİRME BÖLGESİ SEÇİMİ



Elektrik kablosunu bir elektrik prizine takın. cihazı açmak için ⏻ tuşuna basın kısa basma). çekmece 1 (üst çekmece)

❶ Çekmece 1 (üst çekmece)

1. Yiyecekleri 1. çekmeceye yerleştirin.
2. Çekmeceyi cihaza takın.
3. Pişirmeyi başlatmak için “1”e basarak çekmece 1’i (üst çekmece) seçin.
4. Pişirme modunuzu seçin.

❷ Çekmece 2 Bölge A (sol bölge)

1. Bölücüyü 2. çekmecenin iç yuvalarına takın ve ızgaranın düzgün yerleştirildiğinden emin olun.
2. Yiyecekleri 2. çekmecenin sol kısmına yerleştirin.
3. Çekmeceyi cihaza takın.
4. Pişirmeyi başlatmak için **“2”** ye basarak çekmece 2’yi seçin, ardından Bölge A’ya basın.
5. Pişirme modunuzu seçin.

❸ Çekmece 2 Bölge B (sağ bölge)

1. Bölücüyü 2. çekmecenin iç yuvalarına takın ve ızgaranın düzgün yerleştirildiğinden emin olun.
2. Yiyecekleri 2. çekmecenin sağ kısmına yerleştirin.
3. Çekmeceyi cihaza takın. Pişirmeyi başlatmak için **“2”**ye basarak çekmece 2’yi seçin, ardından Bölge **B’ye basın.**
4. Pişirme modunuzu seçin.

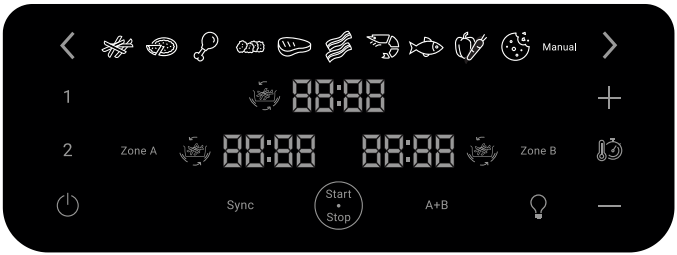
❹ Çekmece 2 A + B (8L bölgesi)

❶ Ayırıcı 2. çekmecenin iç yuvalarında ise çıkarın. Izgaraların doğru şekilde yerleştirildiğinden emin olun.
❷ Yiyecekleri 2. çekmeceye yerleştirin.
❸ Çekmeceyi cihaza takın.
❹ Pişirmeyi başlatmak için **"2"**ye basarak çekmece 2'yi seçin, ardından **A + B'ye** basın.

PİŞİRME MODU SEÇİMİ

İstenilen pişirme bölgesini seçtikten sonra, ön ayarlı pişirme modu ile manuel ayarlar arasında seçim yapabilirsiniz.

< > tuşları, mevcut pişirme modları arasında gezinmenizi sağlar.



Ön ayarlı pişirme modu

❶ İstediğiniz pişirme modunu < > tuşlarına basarak seçin (bu modlar «Pişirme kılavuzu» bölümünde ayrıntılı olarak açıklanmıştır).
- Gerektiğinde, ve dijital ekrandaki + ve - düğmelerine basarak sıcaklığı ayarlayabilirsiniz. Sıcaklık 120°C ile 200° C arasındadır (pizza bölgesi 1 hariç : 120-220°C)
- Gerekirse düğmesine basıp + ve - düğmeleriyle süreyi ayarlayarak istenen pişirme süresini ayarlayın.

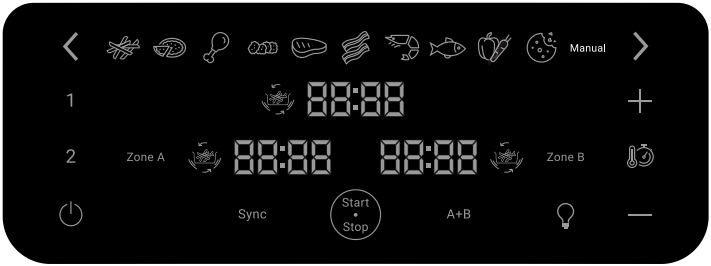
Pişirmeyi başlatmadan önce ayarlarınızı değiştirdiğinizden emin olun. Başladıktan sonra yalnızca süre değiştirilebilir.

- Zamanlayıcı 0 ile 60 dakika arasında ayarlanabilir.

❷ Pişirme modunu (Start • Stop) düğmesine basarak onaylayın. Bu, pişirme sürecini başlatacaktır. Pişirme başlar. Kalan pişirme süresi ekranda görüntülenir.
- Pişirme sırasında, pişirme süresini kısaltmak veya uzatmak isterseniz tuşuna basın ve dijital ekrandaki + ve - düğmelerini kullanın.

Dikkat: Yiyeceklerdeki fazla yağ haznenin dibinde toplanır.

MANUEL MODDA PIŞIRMEYI BAŞLATIN



1. **MANUEL** modunu seçmek için **< >** tuşlarına basın.
2. Sıcaklığı dijital ekrandaki + ve - düğmeleriyle ayarlayın.
   - Termostat, 1. bölgede 40 ile 220 °C arasında ve 2. bölgede 40 ile 200 °C arasında değişir.
3. Ardından tuşuna ve sonra + ve - düğmelerine basarak istenen pişirme süresini ayarlayın. Zamanlayıcı 0 ile 60 dakika arasında ayarlanabilir.
4. (Start • Stop) düğmesine basarak seçilen sıcaklık ve süre ayarlarıyla pişirmeyi başlatın. Pişirme başlar.
   - Kalan pişirme süresi ekranda görüntülenir. Pişirme sırasında, pişirme süresini değiştirmek için tuşuna basın ve + ve – düğmelerini kullanın.
   - Pişirmenin ilerlemesini izlemek için görüntüleme penceresinden bakın. Kırmızı ışık normaldir; Infra Heat teknolojisinden kaynaklanır. Daha iyi görünürlük için tuşuna basarak ışığı açın.

NOT: Kızılötesi teknoloji nedeniyle, cihaz ısınırken gözler için zararsız olan bir ışınım yayar. Pişirme sırasında, ısıtma elemanının ışığının aralıklı olarak yanıp sönmesi normaldir.

Dikkat: Yiyeceklerdeki fazla yağ haznenin dibinde toplanır.

Pişirme sırasında yiyecekleri sallayın/çevirin

Bazı yiyeceklerin en iyi sonuç için pişirme sırasında sallanması veya çevrilmesi gerekir («Pişirme kılavuzu» bölümüne bakın).

Yiyecekleri sallamak/çevirmek için tutamaçtan çekmeceyi kendinize doğru çekin, çekmeceyi sallayın veya malzemelerinizi çevirin ve sonra yerine geri takın. Pişirme otomatik olarak yeniden başlar.



Bazı programlarda (patates kızartması, sebzeler, nugget, bacon, karides, tavuk baget, biftek, balık) pişirme sırasında, bu piktogram süre ortasında yanıp söner.

Eşit pişirme ve kızarma için yiyecekleri sallamanız veya çevirmeniz gerektiğini belirtir.

Dikkat: En iyi sonuç için sık sık sallayın veya karıştırın. En iyi sonuçlar için yiyeceklerinizi düzenli olarak kontrol edip sallamanızı veya karıştırmanızı öneririz.

Pişirme sonu

Zamanlayıcının sesli uyarısını duyduğunuzda, pişirme süresinin bittiği anlamına gelir. Ardından ekranda «END» görüntülenir.

1. Çekmeceyi cihazdan çıkarın ve ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin. Yiyeceklerin pişip pişmediğini kontrol edin.
   - Yiyecekler henüz hazır değilse, çekmeceyi cihaza geri takın ve simgesine ve dijital ekrandaki + ve - düğmelerine basarak zamanlayıcıyı birkaç dakika daha ayarlayın.
2. Yiyecekler piştiğinde hazneyi çıkarın. Yiyecekleri hazneden çıkarmak için maşa kullanın.

Dikkat: Izgara içindeyken çekmeceyi asla ters çevirmeyin. Pişirmeden sonra çekmeceler, ızgaralar ve yiyecekler çok sıcaktır.

PİŞİRME — BİRÇOK BÖLGE

Air fryer'ınız, her bölgeye özel süre ve sıcaklıklarla birden fazla ayrı bölgede pişirmenizi sağlar.

AYNI ANDA 2 PIŞIRME BÖLGESINI KULLANIN

Durum 1 - Çekmece 1 + Çekmece 2 - Bölge A



Adım 1 – ilk pişirme bölgesinin programlanması

1. Cihazı açmak için ⏻ düğmesine basın, eğer zaten açık değilse.
2. Çekmece 1'i etkinleştirmek için **« 1 »** tuşuna basın.
3. İstediğiniz pişirme modunu seçmek için **< >** tuşlarına basın. İsterseniz ve + ile - düğmelerine basarak pişirme süresini/sıcaklığını ayarlayın.
4. Gıdaları çekmece 1'e yerleştirin. Çekmeceyi cihaza itin.

Dikkat: İlk pişirme bölgesini ayarladıktan sonra Start'a basmayın. Tüm istenen pişirme bölgeleri, herhangi bir pişirmeye BAŞLAMADAN ÖNCE ayarlanmalıdır.

Adım 2 – ikinci pişirme bölgesinin programlanması

1. Ayırıcıyı çekmece 2'nin iç yuvalarına yerleştirin.
2. Çekmece 2'yi etkinleştirmek için **« 2 »** tuşuna basın.
3. Çekmecenin sol tarafını etkinleştirmek için **« Zone A »** tuşuna basın.
4. İstediğiniz pişirme modunu seçmek için **< >** tuşlarına basın. İsterseniz ve + ile - düğmelerine basarak pişirme süresini/sıcaklığını ayarlayın.



Çekmece bölücü

Adım 3 – SYNC ve pişirmeyi başlatma

SYNC MODUNU KULLANIN (PIŞIRME BITIŞINI SENKRONIZE EDIN)

Air fryer'ınız iki ayrı bölgede eşzamanlı pişirme yapmanıza ve pişirme sonunu uyumlayarak her şeyin aynı anda hazır olmasına olanak tanır. SYNC modu, pişirmeleri eşzamanlı olarak tamamlamanızı sağlar.

1. Yiyeceklerin aynı anda hazır olması için **SYNC'e** basın.
   - Seçilen iki pişirme modunun süreleri farklıysa, daha uzun süreye sahip bölge önce pişirmeye başlar. **HOLD**, daha kısa pişirme modu için ekranda görünür (daha az süre gerektiren yiyecek için). Bu, her iki yiyecek türünün de aynı anda hazır olması için cihazın pişirmeyi geciktirdiği anlamına gelir.
2. Pişirmeyi başlatmak için START'a basın.
   - Pişirme sırasında süreyi ayarlamanız gerekirse, değiştirmek istediğiniz alana dokunun. Bölge seçildikten sonra ve dijital ekrandaki + ve - düğmelerine basın.
3. Yiyecekler aynı anda hazır olduğunda cihaz bip sesi çıkarır.

Durum 2 - Çekmece 1 + Çekmece 2 - Bölge B



DURUM 1 ile aynı işlemi izleyin, ancak adım 2'de **BÖLGE A** yerine **BÖLGE B**'yi seçin.

Durum 3 - Çekmece 1 + Çekmece 2 - Bölge A & B



1. Ayırıcıyı çekmeceden çıkarın.
2. DURUM 1 ile aynı işlemi izleyin, ancak adım 2'de **ZONE A** yerine **A+B** düğmesini seçin.

tr

Durum 4 - Çekmece 2 - Bölge A + Çekmece 2 - Bölge B

DURUM 4



Çekmece 2 - Bölge A

Çekmece 2 - Bölge B



Adım 1 – ilk pişirme bölgesinin programlanması

1. Ayırıcıyı çekmece 2'nin iç yuvalarına yerleştirin.
2. Cihazı açmak için ⏻ düğmesine basın, eğer zaten açık değilse.
3. Çekmece 2'yi etkinleştirmek için **« 2 »** tuşuna basın.
4. Çekmecenin sol tarafını etkinleştirmek için **« Zone A »** tuşuna basın.
5. İstediğiniz pişirme modunu seçmek için **< >** tuşlarına basın. Gerekirse süreyi/sıcaklığı + ve - düğmeleriyle ayarlayın.

Dikkat: İlk pişirme bölgesini ayarladıktan sonra Start'a basmayın. Tüm istenen pişirme bölgeleri, herhangi bir pişirmeye BAŞLAMADAN ÖNCE ayarlanmalıdır.

Adım 2 – ikinci pişirme bölgesinin programlanması

1. **Bölge B'yi** etkinleştirmek için « **Zone B »** tuşuna basın.
2. İkinci istenen pişirme modunu seçmek için **< >** tuşlarına basın. İsterseniz sıcaklığı + ve - düğmelerine basarak ayarlayın. Pişirme süresini değiştirmek için ⏲ düğmesine basın, ardından + ve - düğmeleriyle ayar yapın.
3. Yiyeceklerinizi **Bölge A** ve **Bölge B**'ye yerleştirin. Çekmeceyi cihaza itin.

3 PIŞIRME BÖLGESI KULLANIN

Çekmece 1 ⊕ **Çekmece 2 - Bölge A** ⊕ **Çekmece 2 - Bölge B**



Cihazı açmak için ⏻ düğmesine basın.

Ayırıcıyı çekmece 2'nin iç yuvalarına yerleştirin.

❶ **Çekmece 1'i etkinleştirmek için « 1 » tuşuna basın.**

Ardından, bu pişirme bölgesi için önceden ayarlanmış bir pişirme modu veya manuel ayarları seçerek seçiminizi programlayın.

Yiyeceklerinizi 1. çekmeceye yerleştirin.

❷ **Çekmece 2'yi etkinleştirmek için "2"ye, ardından "Bölge A"ya basın.**

Bu pişirme bölgesi için önceden ayarlı bir pişirme modu veya manuel ayarları seçerek seçiminizi programlayın.

Yiyeceklerinizi 2 A çekmecesine yerleştirin.

❸ **B bölgesini etkinleştirmek için ardından "Bölge B"ye basın.**

Bu pişirme bölgesi için önceden ayarlı bir pişirme modu veya manuel ayarları seçerek seçiminizi programlayın.

Yiyeceklerinizi 2 B çekmecesine yerleştirin.

- 3 yiyeceğin pişişinin aynı anda bitmesini istiyorsanız, 3 yemeğin aynı anda hazır olması için **SYNC** düğmesine basın.
- Seçilen 3 pişirme modunun süreleri farklıysa, pişirme süresi en uzun olan bölge önce başlar. **HOLD** ifadesi, en kısa süreli 2 pişirme modu için ekranda görünür (en az süre gerektiren yiyecekler).
- Bu, cihazın pişirmeyi geciktirdiği ve üç tür yiyeceğin aynı anda hazır olmasını sağladığı anlamına gelir.

Pişirmeyi başlatmak için **START** düğmesine basın**.**

Pişirme başlar. Kalan pişirme süresi her bölge için ekranda gösterilir.

NOTLAR

Pişirmeye başlamadan önce 3 pişirme bölgesini yapılandırmanız gerekir. İsterseniz pişirme süresini/sıcaklığını + ve - düğmelerine basarak ayarlayın. Pişirme başladıktan sonra yalnızca süre değiştirilebilir.

3 pişirme bölgesi ayarlandığında, cihaz en uygun ısıtma gücünü ve mükemmel pişirme sonuçlarını sağlamak için pişirme sürelerini otomatik olarak yeniden hesaplar. Görüntülenen süre bazı pişirme bölgelerde artabilir. Bu tamamen normaldir; bu süreç en iyi pişirme performansını sağlar.

Dikkat: pişirme sürelerinin yeniden hesaplanması, her pişirme modunun önceden tanımlanmış sürelerine dayanır. Seçilen pişirme modlarından birinin süresini manuel olarak değiştirirseniz, cihaz ayarlamalarınızı dikkate almadan pişirme sürelerini yeniden hesaplayacaktır.

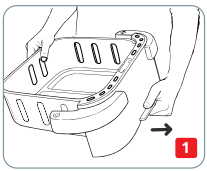
BAKIM

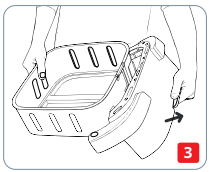
ÇIKARILABILIR ÖN PANEL - ÇEKMECE 2

GENIUS SİSTEMİ: bulaşık makinenizde yer kazanmak için çıkarılabilir ön panel

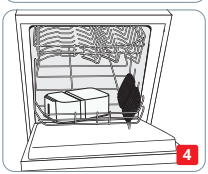


Ön panel nasıl çıkarılır?



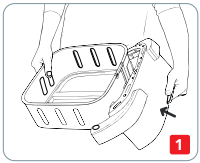






1. Haznenin alt kısmında bulunan düğmeye basın
2. 3. Kancayı yerinden çıkarın. La Çıkarılabilir ön panel yerinden ayrılır.
4. Çekmeceyi ve ızgarayı bulaşık makinesine yerleştirin veya ön panel olmadan elde yıkayın.

Ön panel nasıl yeniden takılır?





1. Ön panelin üst kısmını çekmecenin kancasına geçirip oturtun.
2. Bir "klik" sesi duyana kadar ön panelin alt kısmını itin.

GENIUS sistemimiz sayesinde ön paneli çekmeceden kolayca ayırın. Cihazınızı zahmetsizce temizleyin ve bulaşık makinenizde %40 yer kazanın.

TEMİZLİK

Cihazı her kullanımdan sonra temizleyin.

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

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

Not: Cihazın daha hızlı soğuması için hazneyi çıkarın.

2. Cihazın dışını nemli bir bezle silin.
3. Çekmeceleri, ızgaraları ve ayırıcıyı sıcak suyla, bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan bir süngerle temizleyin. Kir kalıntılarını gidermek için yağ çözücü bir sıvı kullanabilirsiniz.

Not: Çekmeceler, ızgaralar ve ayırıcı bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Uyarı: Çıkarılabilir ön panel bulaşık makinesinde yıkanmaya uygun değildir. Pencerenin elle yıkanması önemlidir. Diğer parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir.

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

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

SAKLAMA

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

AMPULÜ DEĞIŞTIRIN

Lambayla ilgili herhangi bir bakım işlemine başlamadan önce ürünün soğuk ve kapalı olduğundan emin olun. Ampulü değiştirirken, çatlak veya kırık olmadığını kontrol edin ve cam kapağın doğru şekilde yeniden takıldığından ve sağlam biçimde sabitlendiğinden emin olun.

FAYDALI

PIŞIRME REHBERI

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

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

						SALLA / ÇEVIR	EK BILGILER
PATATES VE KIZARTMALAR							
Dondurulmuş patates kızartması	1	700 g	25 dk	180 °C	kızartma	X1	boyut 10×10 mm
	2A	450 g	28 dk	180 °C	kızartma	X1	
	2B	350 g	28 dk	180 °C	kızartma	X1	
	2 A+B	800 g	25 dk	180 °C	kızartma	x2	
Ev yapımı patates kızartması	1	800 g	30 dk	180 °C	kızartma	X3	boyut 8×8 mm. pişirmeden önce havluyla kurulayın. 1 kaşık yağ ekleyin
	2A	450 g	33 dk	180 °C	kızartma	X3	
	2B	350 g	38 dk	180 °C	kızartma	X3	
	2 A+B	1100 g	43 dk	180 °C	kızartma	X3	
Dondurulmuş patates	1	1000 g	30 dk	180 °c	kızartma	X3	
	2A	700 g	30 dk	180 °c	kızartma	X3	
	2B	450 g	30 dk	180 °c	kızartma	X3	
	2 A+B	1300 g	35 dk	180 °c	kızartma	X3	

						SALLA / ÇEVIR	EK BILGILER
ET VE KÜMES HAYVANLARI							
Donmuş dana burger	1	en fazla 6 adet	10 dk	200 °C	steak	X1	
	2A	en fazla 4 adet	10 dk	200 °C	steak	X1	
	2B	en fazla 2 adet	10 dk	200 °C	steak	X1	
	2 A+B	en fazla 6 adet	10 dk	200 °C	steak	X1	
Bütün tavuk	2A	1000 g	45 dk	170 °C	tavuk		
	2 A+B	1500 g	45 dk	170 °C	tavuk		
Tavuk baget	1	1100 g	25 dk	200 °C	tavuk	X1	pişirmenin yarısında çevirin
	2A	650 g	25 dk	200 °C	tavuk	X1	
	2B	450 g	25 dk	200 °C	tavuk	X1	
	2 A+B	1500 g	30 dk	200 °C	tavuk	X1	
Tavuk kanadı	1	800 g	12 dk	200 °C	tavuk	X1	
	2A	800 g	18 dk	200 °C	tavuk	X1	
	2B	500 g	18 dk	200 °C	tavuk	X1	
	2 A+B	1000 g	18 dk	200 °C	tavuk	X1	
Donmuş tavuk nugget	1	700 g	15 dk	200 °C	nugget	X3	
	2A	500 g	15 dk	200 °C	nugget	X3	
	2B	350 g	15 dk	200 °C	nugget	X3	
	2 A+B	1000 g	15 dk	200 °C	nugget	X3	
Tavuk but	1	4 adet	25 dk	200 °C	tavuk		
	2A	2 adet (boyutuna göre 3 olabilir)	25 dk	200 °C	tavuk		
	2B	2 adet	25 dk	200 °C	tavuk		
	2 A+B	4 adet	25 dk	200 °C	tavuk		
Pastırma	2A	100 g	6 dk	180 °C	pastırma		
	2B	50 g	6 dk	180 °C	pastırma		
	2 A+B	150 g	6 dk	180 °C	pastırma		

						SALLA / ÇEVIR	EK BILGILER
ET VE KÜMES HAYVANLARI							
Kuzu pirzola	1	600 g	20 dk	180 °C	pastırma	X1	
	2A	400 g	20 dk	180 °C	pastırma	X1	
	2B	300 g	20 dk	180 °C	pastırma	X1	
	2 A+B	600 g	20 dk	180 °c	pastırma	X1	
Ördek göğsü	1	2 parça (700 g)	12 dk	200 °C	steak	X1	deriyi baklava deseninde çizin. 10 dakikadan sonra çevirin. servisten önce 5 dakika dinlendirin.
	2A	1 parça (350 g)	12 dk	200 °C	steak	X1	
	2B	1 parça (350 g)	12 dk	200 °C	steak	X1	
	2 A+B	2 parça (700 g)	12 dk	200 °C	steak	x1	

						SALLA / ÇEVIR	EK BILGILER
ATIŞTIRMALIKLAR							
Taze pizza	1	yuvarlak şekil / 26 cm çap	13 (8+5) dk	200 °C	pizza		önce hamuru tek başına 8 dk pişirin, sonra malzemeleri ekleyip 5 dk pişirin
Donmuş pizza	1	yuvarlak şekil / 26 cm çap	8 dk	220 °c	pizza		
Kiş	1	yuvarlak şekil / 26 cm çap	25 dk	200 °C	pizza		kalıp çapı 16 cm
Ekmek ruloları	1	6 adet	6 dk	180 °C	manual		
Soğan halkası donmuş	1	290 g	15 dk	180 °C	nugget	X1	
	2A	200 g	15 dk	180 °C	nugget	X1	
	2B	150 g	15 dk	180 °C	nugget	X1	
	2 A+B	350 g	15 dk	180 °C	nugget	X2	
Mozzarella çubukları donmuş	1	600 g	15 dk	180 °C	nugget		
	2A	350 g	15 dk	180 °C	nugget		
	2B	250 g	15 dk	180 °C	nugget		
	2 A+B	600 g	15 dk	180 °C	nugget		

						SALLA / ÇEVIR	EK BILGILER
ATIŞTIRMALIKLAR							
Spring rolls	1	400 g	10 dk	180 °C	nugget		
	2A	220 g	10 dk	180 °C	nugget		
	2B	180 g	10 dk	180 °C	nugget		
	2 A+B	400 g	10 dk	180 °C	nugget		
Samosa	1	400 g	10 dk	190 °C	nugget		
	2A	220 g	10 dk	190 °C	nugget		
	2B	180 g	10 dk	190 °C	nugget		
	2 A+B	400 g	10 dk	190 °c	nugget		
Rafadan yumurta	1	6 adet	8 dk	160 °C	manual		yumurtalar oda sıcaklığında. pişirme sonunda soğuk suya daldırın
	2A	4 adet	8 dk	160 °C	manual		
	2B	2 adet	8 dk	160 °C	manual		
	2 A+B	6 adet	8 dk	160 °C	manual		
Katı yumurta	1	6 adet	14 dk	160 °C	manual		
	2A	4 adet	14 dk	160 °C	manual		
	2B	2 adet	14 dk	160 °C	manual		
	2 A+B	6 adet	14 dk	160 °C	manual		

						SALLA / ÇEVIR	EK BILGILER
BALIK VE DENIZ ÜRÜNLERI							
Morina fileto	1	750 g	10 dk	200 °C	balık		pişirmeden önce ince bir yağ tabakası sürün
	2A	400 g	10 dk	200 °C	balık		
	2B	300 g	10 dk	200 °C	balık		
	2 A+B	700 g	10 dk	200 °C	balık		
Somon fileto	1	900 g	15 dk	200 °C	balık		
	2A	600 g	15 dk	200 °C	balık		
	2B	350 g	15 dk	200 °C	balık		
	2 A+B	900 g	15 dk	200 °C	balık		

						SALLA / ÇEVIR	EK BILGILER
BALIK VE DENIZ ÜRÜNLERI							
Karides	1	12 adet	7 dk	160 °C	karides		
	2A	10 adet	10 dk	160 °C	karides		
	2B	8 adet	10 dk	160 °C	karides		
	2 A+B	20 adet	10 dk	160 °c	karides		

						SALLA / ÇEVIR	EK BILGILER
SEBZE							
Brokoli	1	550 g	20 dk	170 °C	sebze		biraz su ekleyin
	2A	350 g	20 dk	170 °C	sebze		
	2B	250 g	20 dk	170 °C	sebze		
	2 A+B	800 g	20 dk	170 °C	sebze		
Karnabahar	1	550 g	15 dk	170 °C	sebze		
	2A	350 g	15 dk	170 °C	sebze		
	2B	250 g	15 dk	170 °C	sebze		
	2 A+B	800 g	15 dk	170 °C	sebze		
Bal kabak (butternut)	1	300 g	20 dk	170 °C	sebze		küçük küpler halinde doğrayın. 1 kaşık yağ ekleyin
	2A	250 g	20 dk	170 °C	sebze		
	2B	200 g	20 dk	170 °C	sebze		
	2 A+B	450 g	20 dk	170 °C	sebze		
Havuç	1	500 g	20 dk	170 °C	sebze		küçük küpler halinde doğrayın
	2A	250 g	20 dk	170 °C	sebze		
	2B	150 g	20 dk	170 °C	sebze		
	2 A+B	350 g	20 dk	170 °c	sebze		
Kabak	1	400 g	13 dk	200 °C	sebze	X3	pişirmeden önce ince bir yağ tabakası sürün
	2a	450 g	15 dk	200 °C	sebze	X3	
	2b	350 g	15 dk	200 °C	sebze	X3	
	2 a+b	800 g	15 dk	200 °c	sebze	x3	

						SALLA / ÇEVIR	EK BILGILER
TATLI							
Muffin	2 A+B	9 adet	18 dk	150 °c	manual		
Kurabiye	1	250 g	10 dk	180 °C	cookies		
	2 A+B	250 g	10 dk	180 °C	cookies		
Çikolatalı kek	2 A+B	16 cm çap / 5 cm yükseklik	20 dk	170 °C	manual		kalıp çapı 16 cm
Yoğurt	2A	6 kavanoz	8 s	40 °c	manual		

						SALLA / ÇEVIR	EK BILGILER
KURUTMA							
Elma cipsi	1	120 g	5 s	70 °C	manual		çekirdeklerini çıkarın ve 2 mm dilimleyin. tek katman halinde yayın
	2A	90 g	5 s	70 °C	manual		
	2 A+B	120 g	5 s	70 °C	manual		
Pancar cipsi	1	200 g	5 s	70 °C	manual		yıkayın ve 2 mm dilimleyin. tek katman halinde yayın
	2A	150 g	5 s	70 °C	manual		
	2 A+B	250 g	5 s	70 °c	manual		

İPUÇLARI



- Daha küçük yiyecekler genellikle daha büyük yiyeceklere göre biraz daha kısa sürede pişerler.
- Daha küçük yiyeceklerin pişirme süresinin yarısında sallanması daha iyi bir pişirme sonucu elde edilmesini sağlar ve yiyeceklerin eşit pişmemesini önlemeye yardımcı olabilir.
- Patateslerinizin çıtır çıtır olması için pişirmeden önce az miktarda yağ eklemeyi deneyin ve eşit şekilde kaplamak için sallayın. 14 ml yağ öneririz. Dondurulmuş patateslere yağ eklemeyin.
- Fırında pişirilebilecek atıştırmalıklar cihazda da pişirilebilirler.
- Kıtır bir sonuç için ideal patates kızartması miktarı 1500 gramdır (1. çekmeceye 700 g ve 2. çekmeceye 800 g A+B).
- Kolay ve hızlı bir şekilde içi dolu atıştırmalıklar yapmak için hazır puf börek ve tart hamuru kullanın. Hazır hamur, ev yapımı hamura kıyasla daha kısa hazırlık süresi gerektirir.



- 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.

SORUN GIDERME

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.

GARANTİ VE SERVİS

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

TARTALOMJEGYZÉK

hu

AZ ÖN FORRÓLEVEGŐS SÜTŐJE P. 206

Vezérlőpanel P. 207

Automatikus programok P. 207

ÜZEMBE HELYEZÉS P. 208

Első használat előtt P. 208

A készülék előkészítése használatra P. 208

FŐZŐZÓNÁK P. 209

FŐZÉS – EGY ZÓNA P. 210

Válassza ki a főzőzónát P. 210

Előre beállított főzési mód P. 211

Kézi főzés indítása P. 212

Sütés közben az ételek felrázása/megfordítása P. 212

Főzés befejezése P. 213

FŐZÉS – TÖBB ZÓNA P. 214

Két főzőzónát használjon egyszerre P. 214

Sync mód használata (a befejezés szinkronizálása) P. 215

Három főzőzóna használata P. 217

KARBANTARTÁS P. 218

Levehető előlap – 2. fiók P. 218

Hogyan távolítsa el az előlapot P. 218

Hogyan helyezze vissza az előlapot P. 219

Tisztítás P. 219

Tárolás P. 220

Izzó cseréje P. 220

HASZNOS P. 220

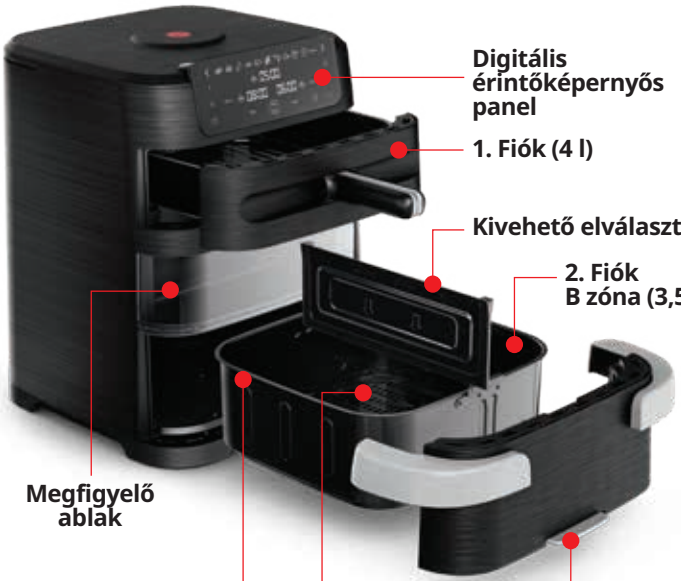
Sütési útmutató P. 220

Sütési tanácsok P. 226

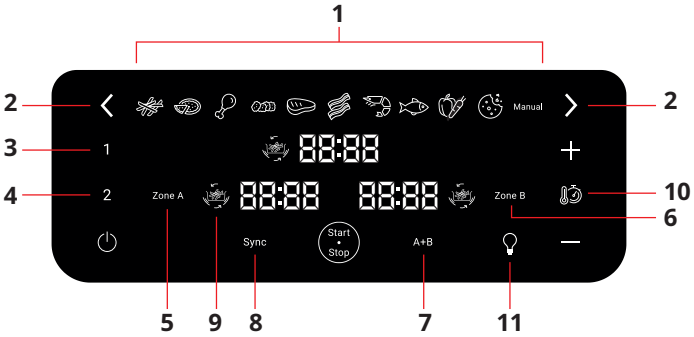
Hibaelhárítás P. 226

Garancia és szerviz P. 227

AZ ÖN FORRÓLEVEGŐS SÜTŐJE



VEZÉRLŐPANEL



1 - Előre beállított sütési programok + Kézi mód
2 - Programválasztó nyíl
3 - 1. fiók kiválasztása (felső fiók)
4 - 2. fiók kiválasztása (alsó fiók)
5 - 2. fiók A zóna kiválasztása (4,5 l)
6 - 2. fiók B zóna kiválasztása (3,5 l)
7 - 2. fiók A + B zóna kiválasztása (8 l)
8 - Sync mód
9 - Kijelző: rázza/fordítsa meg az ételt
10 - Idő/hőmérséklet beállítás
11 - A 2. fiók világításának be-/kikapcsolása

AUTOMATIKUS PROGRAMOK

Hasábburgonya	Pizza	Csirke	Csirkefalatkák	Steak	Szalonna
Garnélarákok	Hal	Zöldségek	Desszert	MANUAL Kézi üzemmód	

ÜZEMBE HELYEZÉS

ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

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

1. Távolítson el az összes csomagolóanyagot i el minden matricát a készülékről.
2. Vegye ki az alsó fiókban található kartondobozt, nyissa ki, és csomagolja ki az összes tartozékot. Pattintsa fel a 2 fogantyút az alsó fiókra. Helyezze a kábeltartót a készülék hátuljára.

   Alaposan tisztítsa meg a tálcákat és a kivehető rácsokat forró vízzel, kis mennyiségű mosogatószerrel és karcolásmentes szivaccsal.
   Helyezze a 2 rácsot a fiók aljára, majd a választóelemet. A tálcák és a rácsok mosogatógépben moshatók.
3. Törölje át a készülék belsejét és külsejét nedves ruhával. A készülék forró levegő előállításával működik. Ne töltse fel a tálcát olajjal vagy sütőzsírral.

HASZNÁLATI ELŐKÉSZÜLETEK

1. Helyezze a készüléket lapos, stabil, hőálló munkafelületre, távol a kifröccsenő víztől.
2. Helyezze be a rácsokat a 2. fiók aljára, egészen ütközésig. Csúsztassa a fiókelválasztót a két rács közé.
3. Ne töltse fel a tálcát olajjal vagy más folyadékkal.
4. Ne helyezzen semmit a készülékre. Ez megzavarja a légáramlást, és befolyásolja a forrólevegős sütés eredményét.

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

A készülékkel receptek széles választékát el tudja készíteni. A főételek főzési idejét a **„főzési útmutató"** című rész tartalmazza Számos online receptet talál, hogy megismerkedjen a készülékkel. Ezeket a **MyTefal / MyMoulinex ingyenes alkalmazásban találja.** További receptötleteket is felfedezhet, ha beolvassa ezt a QR-kódot:

FIGYELEM: Működtesse üresen a légkeveréses sütőt (bármely tartozék behelyezése nélkül), hogy megszabaduljon az esetleges gyártási maradványoktól és az új készülékekre jellemző szagtól. Az első indításkor kis mennyiségű füst keletkezhet.

FŐZŐZÓNÁK



Fiók 1



Fiók 2 A zóna

Kivehető elválasztó

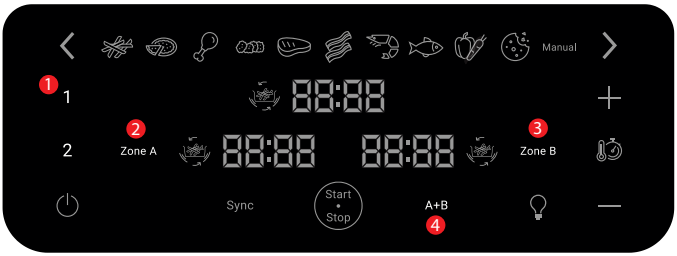
Fiók 2 B zóna



Fiók 2 A+B

hu

VÁLASSZA KI A FŐZŐZÓNÁT



Csatlakoztassa a hálózati kábelt a hálózati aljzathoz. Nyomja meg a ⏻ gombot a készülék bekapcsolásához (rövid nyomás).

❶ fiók (felső fiók)

1. Helyezze az ételeket az 1. fiókba.
2. Helyezze a fiókot a készülékbe.
3. A főzés indításához nyomja meg az „1”-et az 1. fiók (felső fiók) kiválasztásához.
4. Válassza ki a sütési módot.

❷ fiók A zóna (bal oldali zóna)

1. Helyezze be az elválasztót a 2. fiók belső nyílásaiba, és győződjön meg róla, hogy a rács megfelelően a helyén van.
2. Helyezze az ételeket a 2. fiók bal oldalára.
3. Helyezze a fiókot a készülékbe.
4. A főzés indításához nyomja meg a **„2”**-t a 2. fiók kiválasztásához, majd nyomja meg az **A zónát.**
5. Válassza ki a sütési módot.

❸ fiók B zóna (jobb oldali zóna)

1. Helyezze be az elválasztót a 2. fiók belső nyílásaiba, és győződjön meg róla, hogy a rács megfelelően a helyén van.
2. Helyezze az ételeket a 2. fiók jobb oldalára.
3. Helyezze a fiókot a készülékbe. A főzés indításához nyomja meg a **„2”**-t a 2**.** fiók kiválasztásához, majd nyomja meg a **B zónát.**
4. Válassza ki a sütési módot.

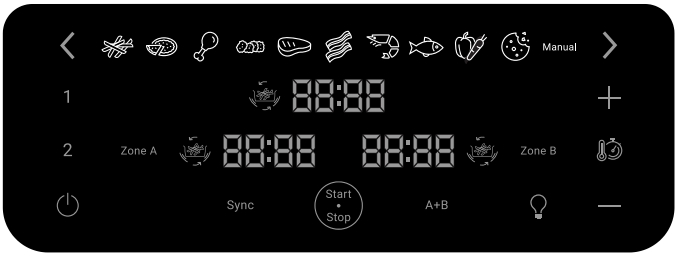
❹ fiók A + B (8 l-es zóna)

1. Ne felejtse eltávolítani az elválasztót, ha a 2. fiók belső nyílásaiban van. Győződjön meg róla, hogy a rácsok megfelelően a helyükön vannak.
2. Helyezze az ételeket a 2. fiókba.
3. Helyezze a fiókot a készülékbe.
4. A főzés indításához nyomja meg a **„2”**-t a 2. fiók kiválasztásához, majd nyomja meg az **A + B**-t.

ELŐRE BEÁLLÍTOTT FŐZÉSI MÓD

A kívánt főzőzóna kiválasztása után választhat az előre beállított főzési mód és a kézi beállítások között.

A < > gombokkal a rendelkezésre álló főzési módok között navigálhat.



Előre beállított főzési mód

1. Válassza ki a kívánt főzési módot a < > gombok megnyomásával (ezeket a módokat a „Főzési útmutató” rész részletesen ismerteti).
   - Szükség esetén a és a digitális kijelzőn található + és - gombok megnyomásával beállíthatja a hőmérsékletet. A hőmérséklet 120°C és 200° C között változik (a pizza zóna 1 kivételével : 120-220°C).
   - Ha módosítania kell a sütési időt, nyomja meg a gombot, és módosítsa az időt a + és a - gombokkal.

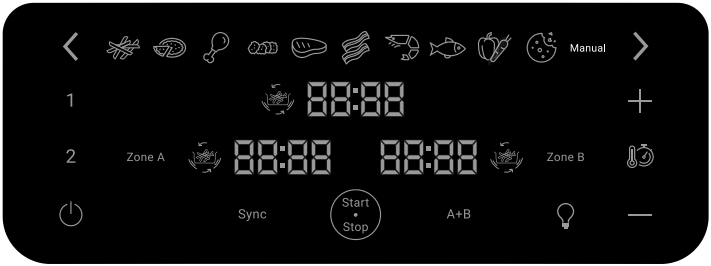
Ügyeljen rá, hogy a főzés indítása előtt módosítsa a beállításokat. Elindítás után csak az idő módosítható.

   - Az időzítő 0 és 60 perc között állítható be.

2. Erősítse meg a főzési módot a (Start • Stop) gomb megnyomásával. Ez elindítja a főzési folyamatot. A főzés elindul. A hátralévő főzési idő megjelenik a kijelzőn.
   - Főzés közben, ha csökkenteni vagy meghosszabbítani szeretné a főzési időt, nyomja meg a gombot, és használja a + és - gombokat a digitális kijelzőn.

Figyelem: Az ételből származó felesleges olaj a tál alján gyűlik össze.

KÉZI FŐZÉS INDÍTÁSA



1. Nyomja meg a **< >** gombokat a **MANUÁLIS** mód kiválasztásához.
2. Állítsa be a hőmérsékletet a digitális kijelző + és - gombjaival.
   - A termosztát az 1. zónában 40–220 °C, a 2. zónában 40–200 °C között változik
3. Ezután állítsa be a kívánt főzési időt a megnyomásával, majd a **+** és **-** gombokkal. Az időzítő 0 és 60 perc között állítható be.
4. Nyomja meg a (Start/Stop) gombot, hogy a kiválasztott hőmérséklet- és időbeállításokkal elindítsa a főzést. A főzés elindul.
   - A hátralévő főzési idő megjelenik a kijelzőn. Főzés közben a főzési idő módosításához nyomja meg a gombot, és használja a **+** és **–** gombokat.
   - A főzés előrehaladásának ellenőrzéséhez nézzen be a megtekintő ablakon. A piros fény normális, az Infra Heat technológiából származik. A jobb láthatóságért kapcsolja be a fényt a megnyomásával.

MEGJEGYZÉS: Az infravörös technológia miatt a készülék melegedés közben olyan fénykibocsátást bocsát ki, amely nem ártalmas a szemnek. Főzés közben normális, ha a fűtőelem fénye időnként felvillan és kialszik.

Figyelem: Az ételből származó felesleges olaj a tál alján gyűlik össze.

Sütés közben az ételek felrázása/megfordítása

Néhány ételt főzés közben rázni vagy forgatni kell az optimális eredmény érdekében (lásd „Főzési útmutató" rész).

Az ételek rázásához/fordításához húzza ki a fiókot a fogantyúval, rázza meg vagy fordítsa meg az alapanyagokat, majd tolja vissza. A főzés automatikusan újraindul.



Bizonyos programok (hasábburgonya, zöldségek, nuggets, bacon, garnéla, csirkecomb, steak, hal) főzése közben ez a piktogram félidőben villog.

Jelzi, hogy az egyenletes főzés és barnulás érdekében meg kell rázni vagy forgatni az ételeket.

Figyelem: A jobb eredmény érdekében gyakran rázza fel vagy keverje meg. Javasoljuk, hogy rendszeresen ellenőrizze az ételeket, és rázza vagy keverje meg őket az optimális eredményért.

Főzés befejezése

Amikor meghallja az időzítő hangjelzését, az a főzési idő végét jelzi. Ekkor a kijelzőn megjelenik az „END”.

1. Húzza ki a fiókot a készülékből, és helyezze hőálló felületre. Ellenőrizze, hogy az ételek megfőttek-e.
   - Ha az étel még nincs kész, tolja vissza a fiókot a készülékbe, és állítsa be újra az időzítőt néhány további percre a ikon és a +/– gombok segítségével.
2. Amikor az étel elkészült, vegye ki a tálat. Az ételek egy grillcsipesszel emelje ki a tálból.

Figyelem: Soha ne fordítsa fel a fiókot a rács benne lévő állapotában. Főzés után a fiókok, a rácsok és az ételek nagyon forrók.

FŐZÉS — TÖBB ZÓNA

A forrólevegős sütő lehetővé teszi, hogy több különálló zónában süssön, mindegyikhez saját idővel és hőmérséklettel.

KÉT FŐZŐZÓNÁT HASZNÁLJON EGYSZERRE

1. Eset – 1. Fiók + 2. Fiók – A zóna



1. lépés – az első főzőzóna programozása

1. Nyomja meg a ⏻ gombot az eszköz bekapcsolásához, ha még nincs bekapcsolva.
2. Az 1. fiók aktiválásához nyomja meg az « **1** » gombot.
3. Nyomja meg a **< >** gombokat a kívánt főzési mód kiválasztásához. Állítsa be a főzési időt/hőmérsékletet, ha szeretné, a 🌡⏱, valamint a **+** és **-** gombok megnyomásával.
4. Helyezze az ételeket az 1. fiókba. Tolja be a fiókot a készülékbe.

Figyelem: Ne nyomja meg a Start gombot az első zóna beállítása után. Minden kívánt főzőzónát a főzés ELINDÍTÁSA ELŐTT kell beállítani.

2. lépés – a második főzőzóna programozása

1. Helyezze az elválasztót a 2. fiók belső nyílásaiba.
2. A 2. fiók aktiválásához nyomja meg a **« 2 »** gombot.
3. A fiók bal oldalának aktiválásához nyomja meg a **« Zone A »** gombot.
4. Nyomja meg a < > gombokat a kívánt főzési mód kiválasztásához. Állítsa be a főzési időt/hőmérsékletet, ha szeretné, a 🌡⏱, valamint a **+** és **-** gombok megnyomásával.



Fiókelosztó

3. lépés – SYNC és a főzés indítása

SYNC MÓD HASZNÁLATA (A BEFEJEZÉS SZINKRONIZÁLÁSA)

A forrólevegős sütő lehetővé teszi, hogy két külön zónában egyszerre süssön, és összehangolja a befejezést, hogy minden egyszerre legyen kész. A SYNC mód lehetővé teszi a főzések egyidejű befejezését.

1. Nyomja meg a **SYNC** gombot, hogy az ételek egyszerre legyenek készen.
   - Ha a két kiválasztott főzési mód főzési ideje eltér, a hosszabb idejű zóna indul el először. A **HOLD** jelenik meg a kijelzőn a rövidebb főzési módhoz (a kevesebb időt igénylő ételhez). Ez azt jelenti, hogy a készülék késlelteti az indítást, hogy mindkét ételtípus egyszerre készüljön el.
2. Nyomja meg a START gombot a főzés indításához.
   - Főzés közben, ha módosítania kell az időt, érintse meg a módosítani kívánt területet. A zóna kiválasztása után nyomja meg a ⏱ és a **+** és **-** gombokat a digitális kijelzőn.
3. A készülék sípol, amikor az ételek egyszerre elkészülnek.

2. eset – 1. fiók + 2. fiók – B zóna



Kövesse ugyanazt az eljárást, mint az 1. ESETBEN, de a 2. lépésben az **A ZÓNA** helyett válassza a **B ZÓNÁT**.

3. eset – 1. fiók + 2. fiók – A és B zóna



1. Vegye ki az elválasztót a fiókból.
2. 2 Kövesse ugyanazt az eljárást, mint az 1. ESETBEN, de a 2. lépésben az **A ZÓNA** helyett válassza az **A+B** gombot.

4. eset – 2. fiók – A zóna + 2. fiók – B zóna

4. ESET



2. fiók – A zóna
+
2. fiók – B zóna



1. lépés – az első főzőzóna programozása

1. Helyezze az elválasztót a 2. fiók belső nyílásaiba.
2. Nyomja meg a ⏻ gombot az eszköz bekapcsolásához, ha még nincs bekapcsolva.
3. A 2. fiók aktiválásához nyomja meg a « **2** » gombot.
4. A fiók bal oldalának aktiválásához nyomja meg a « **Zone A** » gombot.
5. Nyomja meg a **< >** gombokat a kívánt főzési mód kiválasztásához. Szükség esetén állítsa be a főzési időt/hőmérsékletet a + és - gombokkal.

Figyelem: Ne nyomja meg a Start gombot az első zóna beállítása után. Minden kívánt főzőzónát a főzés ELINDÍTÁSA ELŐTT kell beállítani.

2. lépés – a második főzőzóna programozása

1. A **B zóna** aktiválásához nyomja meg a « **Zone B** » gombot.
2. Nyomja meg a **< >** gombokat a második kívánt főzési mód kiválasztásához. Szükség esetén állítsa be a hőmérsékletet a **+** és **-** gombokkal. A főzési idő későbbi módosításához nyomja meg a ⏲ gombot, majd a + és - gombokkal állítsa be.
3. Helyezze az ételeket az **A és B zónába.** Tolja be a fiókot a készülékbe.

HÁROM FŐZŐZÓNA HASZNÁLATA

Fiók 1 ⊕ **2. fiók – A zóna** ⊕ **2. fiók – B zóna**



A készülék bekapcsolásához nyomja meg a ⏻ gombot.

Helyezze az elválasztót a 2. fiók belső nyílásaiba.

1. **Az 1. fiók aktiválásához nyomja meg az « 1 » gombot.**

   Ezután állítsa be a választását ehhez a főzőzónához előre beállított sütési/főzési mód vagy kézi beállítások kiválasztásával.

   Helyezze az ételeket az 1. fiókba.

2. **A 2. fiók aktiválásához nyomja meg a „2”-t, majd az „A zóna” gombot.**

   Állítsa be a választását ehhez a főzőzónához előre beállított mód vagy kézi beállítások kiválasztásával.

   Helyezze az ételeket a 2 A fiókba.

3. **A B zóna aktiválásához ezután nyomja meg a „B zóna” gombot.**

   Állítsa be a választását ehhez a főzőzónához előre beállított mód vagy kézi beállítások kiválasztásával.

   Helyezze az ételeket a 2 B fiókba.

   - Ha a 3 étel befejezését szeretné szinkronizálni, nyomja meg a **SYNC** gombot, hogy mind a 3 fogás egyszerre legyen kész.
   - Ha a kiválasztott 3 főzési mód időtartama eltérő, a leghosszabb főzési idővel rendelkező zóna indul el elsőként. A **HOLD** jelenik meg a kijelzőn a δύο legrövidebb főzési mód esetén (a legkevesebb időt igénylő ételekhez).
   - Ez azt jelenti, hogy a készülék késlelteti a főzés indítását, hogy mindhárom ételtípus egyszerre legyen kész.

   A főzés indításához nyomja meg a **START** gombot.

   A főzés elindul. A hátralévő főzési idő zónánként megjelenik a kijelzőn.

MEGJEGYZÉSEK

A főzés elindítása előtt be kell állítania mindhárom főzőzónát. Szükség esetén a + és - gombok megnyomásával állítsa be a főzési időt/hőmérsékletet. A főzés elindítása után csak az idő állítható.

Miután mindhárom főzőzóna be van állítva, a készülék automatikusan újraszámolja a főzési időket az optimális fűtőteljesítmény és a tökéletes eredmények biztosítása érdekében. Az egyes főzőzónákon a megjelenített idő megnövekedhet. Ez teljesen normális; ez a folyamat biztosítja az optimális főzési teljesítményt.

Figyelem: a főzési idők újraszámítása az egyes főzési módok előre meghatározott időtartamain alapul. Ha manuálisan módosítja a kiválasztott főzési módok egyikének idejét, a készülék az Ön módosításait figyelmen kívül hagyva újraszámolja a főzési időket.

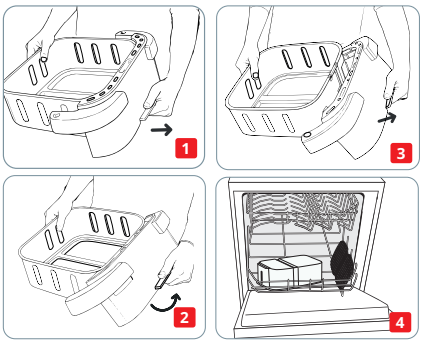
KARBANTARTÁS

LEVEHETŐ ELŐLAP – 2. FIÓK

GENIUS RENDSZER: levehető előlap a hely megtakarításához a mosogatógépben

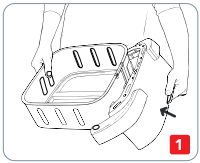


Hogyan távolítható el az előlap?



1. Nyomja lefelé az edény alsó részén található gombot.
2. 3. Akassza ki a kampót a helyéről. A leválasztható előlap leválik.
4. Helyezze a fiókot és a rácsot a mosogatógépbe, vagy mossa el kézzel az előlap nélkül.

Hogyan helyezhető vissza az előlap?





1. Pattintsa az előlap felső részét a fiók kampójába.
2. Nyomja az előlap alsó részét, amíg egy „kattanást” nem hall.

hu

A GENIUS rendszerünknek köszönhetően könnyedén válassza le az előlapi panelt a fiókról. Tisztítsa meg egyszerűen a készüléket, és takarítson meg 40% helyet a mosogatógépben.

TISZTÍTÁS

Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.

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

1. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a fali aljzatból, és hagyja lehűlni a készüléket.

Megjegyzés: Vegye ki az edényt, és hagyja a készüléket gyorsabban lehűlni.

2. Tisztítsa meg a készülék fedelének külső részét egy nedves törlőruha segítségével.
3. Tisztítsa meg a fiókokat, a rácsokat és az elválasztót meleg vízzel, mosogatószerrel és nem karcoló szivaccsal. Zsíroldó folyadékot is használhat a szennyeződés maradványainak eltávolításához.

Megjegyzés: A fiókok, a rácsok és az elválasztó mosogatógépben moshatók.

Figyelem: A levehető elülső panel nem mosogatógépben mosható. Kézzel megmosni, hogy megőrizze az eredeti megjelenést. A többi alkatrész mosogatógépben mosható.

Tipp: Ha szennyeződés ragadt az edény aljára és a rácsra, töltse meg őket forró vízzel és mosogatószerrel. Áztassa az edényt és a rácsot kb. 10 percig. Ezután öblítse le és szárítsa meg.

4. A készülék belsejét meleg vízzel és nedves ruhával törölje át.
5. Az ételmaradványok eltávolításához tisztítsa meg a fűtőelemet száraz tisztítókefével.
6. Ne merítse a készüléket vízbe vagy egyéb folyadékba.

TÁROLÁS

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

IZZÓ CSERÉJE

Gondoskodjon arról, hogy a készülék hideg és kikapcsolt állapotban legyen, mielőtt bármilyen karbantartási műveletet végezne a lámpán. Az izzó cseréjekor ellenőrizze, hogy nincs-e megrepedve vagy eltörve, és győződjön meg arról, hogy az üveg fedél megfelelően vissza lett szerelve és biztonságosan rögzítve van.

HASZNOS

SÜTÉSI ÚTMUTATÓ

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

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

						RÁZD MEG / FORDÍTSD MEG	TOVÁBBI INFORMÁCIÓK
BURGONYA ÉS HASÁBBURGONYA							
Fagyasztott hasábburgonya	1	700 g	25 min	180 °C	hasá	X1	méret 10×10 mm
	2A	450 g	28 min	180 °C	hasá	X1	
	2B	350 g	28 min	180 °C	hasá	X1	
	2 A+B	800 g	25 min	180 °C	hasá	X2	
Házi chips	1	800 g	30 min	180 °C	hasá	X3	méret 8×8 mm. töröld szárazra konyharuhával főzés előtt. adj hozzá 1 evőkanál olajat
	2A	450 g	33 min	180 °C	hasá	X3	
	2B	350 g	38 min	180 °C	hasá	X3	
	2 A+B	1100 g	43 min	180 °C	hasá	X3	
Fagyasztott burgonya	1	1000 g	30 min	180 °C	hasá	X3	
	2A	700 g	30 min	180 °C	hasá	X3	
	2B	450 g	30 min	180 °C	hasá	X3	
	2 A+B	1300 g	35 min	180 °C	hasá	X3	

						RÁZD MEG / FORDÍTSD MEG	TOVÁBBI INFORMÁCIÓK
HÚS ÉS BAROMFI							
Marhaburger fagyasztott	1	legfeljebb 6 darab	10 min	200 °C	steak	X1	
	2A	legfeljebb 4 darab	10 min	200 °C	steak	X1	
	2B	legfeljebb 2 darab	10 min	200 °C	steak	X1	
	2 A+B	legfeljebb 6 darab	10 min	200 °C	steak	X1	
Egész csirke	2A	1000 g	45 min	170 °C	csirke		
	2 A+B	1500 g	45 min	170 °C	csirke		
Csirke alsócomb	1	1100 g	25 min	200 °C	csirke	X1	fordítsd meg a sütés felénél
	2A	650 g	25 min	200 °C	csirke	X1	
	2B	450 g	25 min	200 °C	csirke	X1	
	2 A+B	1500 g	30 min	200 °C	csirke	X1	
Csirkeszárny	1	800 g	12 min	200 °C	csirke	X1	
	2A	800 g	18 min	200 °C	csirke	X1	
	2B	500 g	18 min	200 °C	csirke	X1	
	2 A+B	1000 g	18 min	200 °C	csirke	X1	
Csirkenuggets fagyasztott	1	700 g	15 min	200 °C	falatka	X3	
	2A	500 g	15 min	200 °C	falatka	X3	
	2B	350 g	15 min	200 °C	falatka	X3	
	2 A+B	1000 g	15 min	200 °C	falatka	X3	
Csirkecomb	1	4 darab	25 min	200 °C	csirke		
	2A	2 darab (vagy 3 mérettől függően)	25 min	200 °C	csirke		
	2B	2 darab	25 min	200 °C	csirke		
	2 A+B	4 darab	25 min	200 °C	csirke		
Bacon	2A	100 g	6 min	180 °C	szalonna		
	2B	50 g	6 min	180 °C	szalonna		
	2 A+B	150 g	6 min	180 °C	szalonna		

						RÁZD MEG / FORDÍTSD MEG	TOVÁBBI INFORMÁCIÓK
HÚS ÉS BAROMFI							
Bárányborda	1	600 g	20 min	180 °C	szalonna	X1	
	2A	400 g	20 min	180 °C	szalonna	X1	
	2B	300 g	20 min	180 °C	szalonna	X1	
	2 A+B	600 g	20 min	180 °C	szalonna	X1	
Kacsamell	1	2 darab (700 g)	12 min	200 °C	steak	X1	Irdald be a bőrt keresztmintában. Fordítsd meg 10 perc után. Tálalás előtt pihentesd 5 percig.
	2A	1 darab (350 g)	12 min	200 °C	steak	X1	
	2B	1 darab (350 g)	12 min	200 °C	steak	X1	
	2 A+B	2 darab (700 g)	12 min	200 °C	steak	X1	

						RÁZD MEG / FORDÍTSD MEG	TOVÁBBI INFORMÁCIÓK
SNACKEK							
Friss pizza	1	kerek forma / 26 cm átmérő	13 (8+5) min	200 °C	pizza		először a tésztát süsd önmagában 8 percig, majd add hozzá a hozzávalókat és süsd 5 percig
Fagyasztott pizza	1	kerek forma / 26 cm átmérő	8 min	220 °C	pizza		
Quiche	1	kerek forma / 16 cm átmérő	25 min	200 °C	pizza		forma átmérője 16 cm
Zsemlezsemlék	1	6 db	6 min	180 °C	kézi		
Hagymakarika fagyasztott	1	290 g	15 min	180 °C	falatka	X1	
	2A	200 g	15 min	180 °C	falatka	X1	
	2B	150 g	15 min	180 °C	falatka	X1	
	2 A+B	350 g	15 min	180 °C	falatka	X2	

						RÁZD MEG / FORDÍTSD MEG	TOVÁBBI INFORMÁCIÓK
SNACKEK							
Mozzarellarudak fagyasztott	1	600 g	15 min	180 °C	falatka		
	2A	350 g	15 min	180 °C	falatka		
	2B	250 g	15 min	180 °C	falatka		
	2 A+B	600 g	15 min	180 °C	falatka		
Tavaszi tekercs	1	400 g	10 min	180 °C	falatka		
	2A	220 g	10 min	180 °C	falatka		
	2B	180 g	10 min	180 °C	falatka		
	2 A+B	400 g	10 min	180 °C	falatka		
Szamósza	1	400 g	10 min	190 °C	falatka		
	2A	220 g	10 min	190 °C	falatka		
	2B	180 g	10 min	190 °C	falatka		
	2 A+B	400 g	10 min	190 °C	falatka		
Lágytojás	1	6 darab	8 min	160 °C	kézi		Tojások szobahőmérsékleten. Főzés végén hideg vízbe mártsd
	2A	4 darab	8 min	160 °C	kézi		
	2B	2 darab	8 min	160 °C	kézi		
	2 A+B	6 darab	8 min	160 °C	kézi		
Keménytojás	1	6 darab	14 min	160 °C	kézi		
	2A	4 darab	14 min	160 °C	kézi		
	2B	2 darab	14 min	160 °C	kézi		
	2 A+B	6 darab	14 min	160 °C	kézi		

						RÁZD MEG / FORDÍTSD MEG	TOVÁBBI INFORMÁCIÓK
HAL ÉS TENGER GYÜMÖLCSEI							
Tőkehalfilé	1	750 g	10 min	200 °C	hal		főzés előtt kend be vékony olajréteggel
	2A	400 g	10 min	200 °C	hal		
	2B	300 g	10 min	200 °C	hal		
	2 A+B	700 g	10 min	200 °C	hal		
Lazacfilé	1	900 g	15 min	200 °C	hal		
	2A	600 g	15 min	200 °C	hal		
	2B	350 g	15 min	200 °C	hal		
	2 A+B	900 g	15 min	200 °C	hal		
garnélák	1	12 darab	7 min	160 °C	garnéla		
	2A	10 darab	10 min	160 °C	garnéla		
	2B	8 darab	10 min	160 °C	garnéla		
	2 A+B	20 darab	10 min	160 °C	garnéla		

						RÁZD MEG / FORDÍTSD MEG	TOVÁBBI INFORMÁCIÓK
ZÖLDSÉGEK							
Brokkoli	1	550 g	20 min	170 °C	zöldség		adj hozzá egy kevés vizet
	2A	350 g	20 min	170 °C	zöldség		
	2B	250 g	20 min	170 °C	zöldség		
	2 A+B	800 g	20 min	170 °C	zöldség		
Karfiol	1	550 g	15 min	170 °C	zöldség		
	2A	350 g	15 min	170 °C	zöldség		
	2B	250 g	15 min	170 °C	zöldség		
	2 A+B	800 g	15 min	170 °C	zöldség		
Sütőtök (butternut)	1	300 g	20 min	170 °C	zöldség		vágd kis kockákra. adj hozzá 1 evőkanál olajat
	2A	250 g	20 min	170 °C	zöldség		
	2B	200 g	20 min	170 °C	zöldség		
	2 A+B	450 g	20 min	170 °C	zöldség		

						RÁZD MEG / FORDÍTSD MEG	TOVÁBBI INFORMÁCIÓK
ZÖLDSÉGEK							
Sárgarépa	1	500 g	20 min	170 °C	zöldség		vágd kis kockákra
	2A	250 g	20 min	170 °C	zöldség		
	2B	150 g	20 min	170 °C	zöldség		
	2 A+B	350 g	20 min	170 °C	zöldség		
Cukkini	1	400 g	13 min	200 °C	zöldség	X3	főzés előtt kend be vékony olajréteggel
	2A	450 g	15 min	200 °C	zöldség	X3	
	2B	350 g	15 min	200 °C	zöldség	X3	
	2 A+B	800 g	15 min	200 °C	zöldség	X3	

						RÁZD MEG / FORDÍTSD MEG	TOVÁBBI INFORMÁCIÓK
DESSZERTEK							
Muffin	2 A+B	9 darab	18 min	150 °C	kézi		
Kekszek	1	250 g	10 min	180 °C	keksz		
	2 A+B	250 g	10 min	180 °C	keksz		
Csokoládétorta	2 A+B	16 cm átmérő / 5 cm magasság	20 min	170 °C	kézi		forma átmérője 16 cm
Joghurt	2A	6 üveg	8 h	40 °C	kézi		

						RÁZD MEG / FORDÍTSD MEG	TOVÁBBI INFORMÁCIÓK
ASZALÁS							
Almaszirom	1	120 g	5 h	70 °C	kézi		magokat távolítsd el, és vágd 2 mm-es szeletekre terítsd szét egy rétegben
	2A	90 g	5 h	70 °C	kézi		
	2 A+B	120 g	5 h	70 °C	kézi		
Céklachips	1	200 g	5 h	70 °C	kézi		mosd meg és vágd 2 mm-es szeletekre. terítsd szét egy rétegben
	2A	150 g	5 h	70 °C	kézi		
	2 A+B	250 g	5 h	70 °C	kézi		

TANÁCSOK



- A kisebb méretű ételek általában valamivel rövidebb sütési időt igényelnek, mint a nagyobb ételek.
- Az ételek átkeverése a sütési idő felénél javítja a végeredményt, és segít megelőzni az egyenetlen sülést.
- Ha különösen ropogóssá szeretné tenni a burgonyát, a sütés előtt adjon hozzá ki mennyiségű olajat, és rázza össze, hogy egyenletesen bevonja a szeleteket. 14 ml olajat ajánlunk. Ne adjon olajat a fagyasztott hasábburgonyához.
- A sütőben főzhető snackek a készülékben is főzhetők.
- Ropogós eredményhez az optimális hasábburgonya-mennyiség 1500 gramm (1. fiókba 700 g, 2. fiókba 800 g A+B).
- Ha készen kapható leveles és omlós tésztát vesz, gyorsan és egyszerűen elkészítheti a falatokat. A kész tészta a házi tésztához képest rövidebb előkészítési időt igényel.



- Sütemény vagy lepény, illetve kényes vagy töltött hozzávalók sütéséhez helyezzen sütőtálat a készülék edényébe. Használhat szilikon, rozsdamentes acél, alumínium, terrakotta sütőtálat is.

HIBAELHÁRÍTÁS

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

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.

SADRŽAJ

sr

VAŠ AIR FRYER P. 229

Kontrolna tabla P. 230

Automatski programi P. 230

POČETAK P. 231

Pre prve upotrebe P. 231

Priprema uređaja za upotrebu P. 231

ZONE ZA KUVANJE P. 232

KUVENJE – JEDNA ZONA P. 233

Izaberite zonu za kuvanje P. 233

Unapred podešen režim kuvanja P. 234

Pokrenite ručno kuvanje P. 235

Protresite/okrenite hranu tokom kuvanja P. 235

Kraj kuvanja P. 236

KUVENJE – VIŠE ZONA P. 237

Koristite 2 zone za kuvanje istovremeno P. 237

Koristite režim Sync (sinhronizujte završetak kuvanja) P. 238

Koristite 3 zone za kuvanje P. 240

ODRŽAVANJE P. 241

Uklonjiva prednja ploča – Fioka 2 P. 241

Kako ukloniti prednju ploču P. 241

Kako vratiti prednju ploču P. 242

Čišćenje P. 242

Odlaganje P. 243

Zamenite sijalicu P. 243

KORISNO P. 243

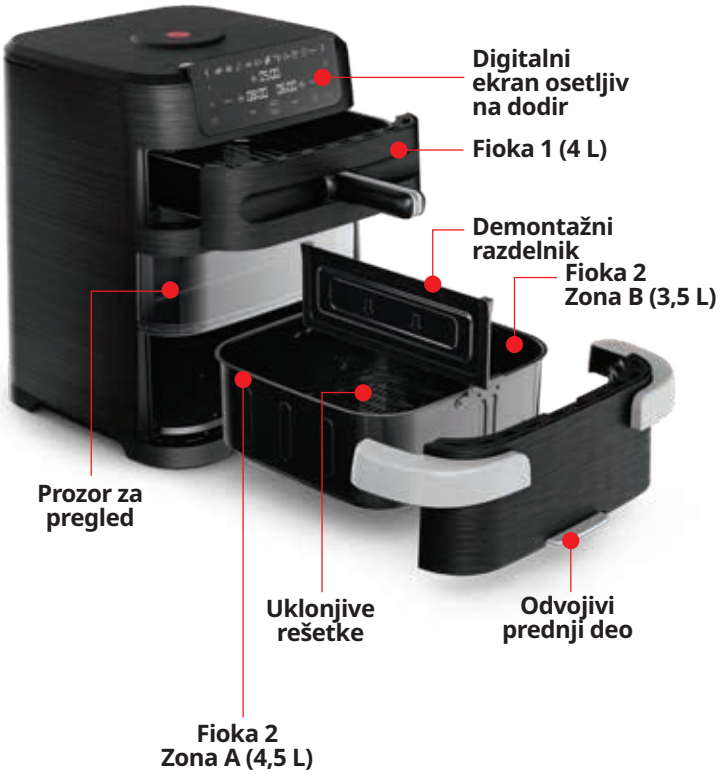
Vodič za kuvanje P. 243

Saveti za kuvanje P. 249

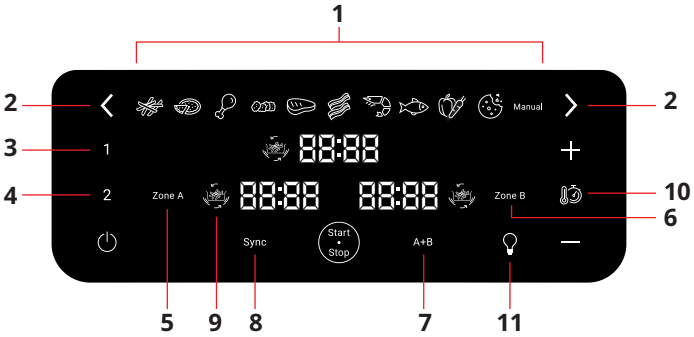
Otklanjanje kvarova P. 249

Garancija i postprodajni servis P. 250

VAŠ AIR FRYER



KONTROLNA TABLA



1 - Unapred podešeni programi kuvanja + Ručni režim
2 - Strelica za izbor programa
3 - Izbor fioke 1 (gornja fioka)
4 - Izbor fioke 2 (donja fioka)
5 - Izbor fioke 2 Zona A (4,5 L)
6 - Izbor fioke 2 Zona B (3,5 L)
7 - Izbor fioke 2 zona A + B (8 L)
8 - Režim Sync
9 - Ekran: protresite/okrenite hranu
10 - Kontrola vremena/temperature
11 - Uključite/isključite svetlo fioke 2

AUTOMATSKI PROGRAMI

Pomfrit | Pica | Piletina | Pileći medaljoni | Odrezak | Slanina

Škampi | Riba | Povrće | Desert | MANUAL Manuelni režim

POČETAK

sr

PRE PRVE UPOTREBE

Pažljivo pročitajte bezbednosna uputstva i čuvajte ih na sigurnom mestu.

1. Uklonite sav materijal za pakovanje i el minden matricát a készülékről.
2. Izvadite kartonsku kutiju iz donje fioke, otvorite je i raspakujte sav pribor. Pričvrstite 2 ručke na donju fioku. Postavite držač kabla na zadnju stranu uređaja.
   Temeljno očistite ladice i demontažne rešetke toplom vodom, deterdžentom za suđe i neabrazivnim sunđerom. Postavite 2 rešetke na dno fioke, zatim pregradu. Fioke i rešetke mogu da se peru u mašini za pranje posuđa.
3. Obrišite unutrašnjost i spoljašnjost uređaja vlažnom krpom. Uređaj radi tako što proizvodi vreo vazduh. Nemojte puniti fioku uljem ili mašću za prženje.

PRIPREMA ZA KORIŠĆENJE

1. Uređaj postavite na ravnu, stabilnu radnu površinu otpornu na toplotu daleko od prskanja vodom.
2. Umetnite rešetke na dno fioke 2, do graničnika. Gurnite pregradu fioke između dve rešetke.
3. Fioku nemojte da punite uljem ili bilo kojom drugom tečnošću.
4. Ništa nemojte da stavljajte na vrh uređaja. Ovo ometa protok vazduha i utiče na rezultate prženja vrelim vazduhom.

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

Ovaj uređaj može da kuva razne vrste recepata. Vremena kuvanja za osnovnu hranu data su u odeljku **„Vodič za kuvanje“** Pronađite brojne recepte na internetu da se upoznate sa uređajem. Da biste ih pronašli, **otvorite besplatnu aplikaciju MyTefal / MyMoulinex.** Otkrijte i ideje za recepte skeniranjem ovog QR koda:

UPOZORENJE: Pokrenite fritezu na vruć vazduh kada je prazna (bez ikakvih dodataka unutra) da biste uklonili ostatke od proizvodnje i miris novog uređaja. Može se pojaviti malo dima prilikom prvog uključivanja.

ZONE KUVANJA



Fioka 1



Fioka 2 Zona A

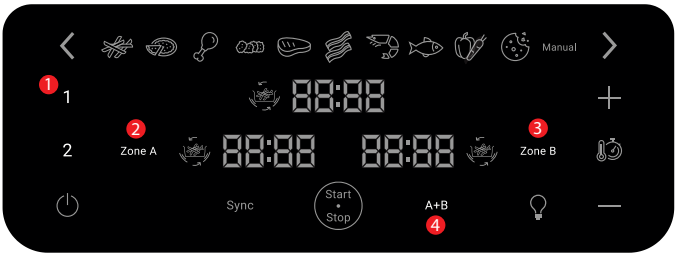
Demontažni razdelnik

Fioka 2 Zona B



Fioka 2 A+B

IZABERITE ZONU ZA KUVANJE



Povežite kabl za napajanje strujom na električnu utičnicu. Pritisnite taster ⏻ da uključite uređaj (kratak pritisak).

❶ Fioka 1 (gornja fioka)

1. Stavite hranu u fioku 1.
2. Umetnite fioku u uređaj.
3. Da započnete kuvanje, pritisnite „1" da izaberete fioku 1 (gornju fioku).
4. Izaberite režim kuvanja.

❷ Fioka 2 zona A (leva zona)

1. Umetnite pregradnik u unutrašnje utore fioke 2 i uverite se da je rešetka pravilno postavljena.
2. Stavite hranu u levi deo fioke 2.
3. Umetnite fioku u uređaj.
4. Da započnete kuvanje, pritisnite **„2"** da izaberete fioku 2, zatim pritisnite **Zona A.**
5. Izaberite režim kuvanja.

❸ Fioka 2 zona B (desna zona)

1. Umetnite pregradnik u unutrašnje utore fioke 2 i uverite se da je rešetka pravilno postavljena.
2. Stavite hranu u desni deo fioke 2.
3. Umetnite fioku u uređaj. Da započnete kuvanje, pritisnite **„2"** da izaberete fioku 2, zatim pritisnite **Zona B.**
4. Izaberite režim kuvanja.

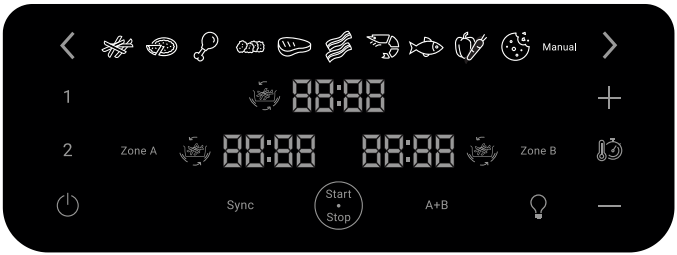
❹ Fioka 2 A + B (zona 8L)

1. Uklonite pregradnik ako se nalazi u unutrašnjim utorima fioke 2. Uverite se da su rešetke pravilno postavljene.
2. Stavite hranu u fioku 2.
3. Umetnite fioku u uređaj.
4. Da započnete kuvanje, pritisnite „2" da izaberete fioku 2, zatim pritisnite **A + B.**

UNAPRED PODEŠEN REŽIM KUVANJA

Nakon što izaberete željenu zonu kuvanja, možete birati između unapred podešenog režima kuvanja ili ručnih podešavanja.

Tasteri < > omogućavaju kretanje između dostupnih režima kuvanja.



Unapred podešen režim kuvanja

1. Izaberite željeni režim kuvanja pritiskanjem tastera < > (ovi režimi su detaljno opisani u odeljku „Vodič za kuvanje").
   - Ako je potrebno, možete podesiti temperaturu pritiskom na i na tastere + i - na digitalnom ekranu. Temperatura varira od 120°C do 200° C (osim za zonu pizze 1 : 120-220°C).
   - Ako je potrebno, podesite vreme kuvanja tako što ćete pritisnuti dugme i podesiti vreme pomoću dugmadi + i -.

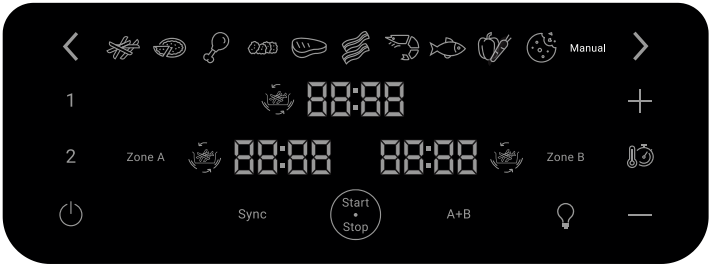
Obavezno izmenite podešavanja pre početka kuvanja. Nakon što počne, može se menjati samo vreme.

   - Tajmer može da se podesi između 0 i 60 minuta.

2. Potvrdite režim kuvanja pritiskom na dugme (Start Stop). Time će se pokrenuti proces kuvanja. Kuvanje počinje. Preostalo vreme kuvanja se prikazuje na ekranu.
   - Tokom kuvanja, ako želite da skratite ili produžite vreme kuvanja, pritisnite i koristite dugmad + i - na digitalnom ekranu.

Pažnja: Suvišna masnoća iz hrane skuplja se na dnu činije.

POKRENITE RUČNO KUVANJE



1. Pritisnite < > da izaberete režim MANUA**L.**
2. Podesite temperaturu pomoću dugmadi + i - na digitalnom ekranu.
   - Termostat varira od 40 do 220 °C u zoni 1 i od 40 do 200 °C u zoni 2.
3. Zatim podesite željeno vreme kuvanja pritiskom na , a zatim na tastere + i -. Tajmer može da se podesi između 0 i 60 minuta.
4. Pritisnite dugme (Start • Stop) da započnete kuvanje sa izabranim podešavanjima temperature i vremena. Kuvanje počinje.
   - Preostalo vreme kuvanja se prikazuje na ekranu. Tokom kuvanja, da biste promenili vreme kuvanja, pritisnite i koristite tastere + i –.
   - Da biste pratili napredak kuvanja, pogledajte kroz prozor za pregled. Crveno svetlo je normalno, potiče od Infra Heat tehnologije. Za bolju vidljivost uključite svetlo pritiskom na .

NAPOMENA: Zbog infracrvene tehnologije, uređaj prilikom zagrevanja emituje svetlosno zračenje koje je bezopasno za oči. Tokom kuvanja je normalno da se svetlo na grejnom elementu povremeno pali i gasi.

Pažnja: Suvišna masnoća iz hrane skuplja se na dnu činije.

Protresite/okrenite hranu tokom kuvanja

Pojedine namirnice treba protresti ili okrenuti tokom kuvanja radi optimalnog rezultata (videti odeljak „Vodič za kuvanje").

Da biste prodrmali/okrenuli namirnice, izvucite fioku pomoću ručke, protresite je ili okrenite sastojke, pa je vratite nazad. Kuvanje se automatski ponovo pokreće.



Tokom kuvanja kod pojedinih programa (pomfrit, povrće, nuggetsi, slanina, kozice, bataci, stek, riba), ovaj piktogram zatreperi na polovini vremena.

Ukazuje da treba protresti ili okrenuti namirnice radi ujednačenog kuvanja i rumenjenja.

Pažnja: Za najbolje rezultate često tresite ili mešajte. Preporučujemo da redovno proveravate namirnice i da ih protresete ili promešate za optimalne rezultate.

Kraj kuvanja

Kada čujete zvučni signal tajmera, to znači da je vreme kuvanja završeno. „END“ se tada prikazuje na ekranu.

1. Izvucite fioku iz uređaja i stavite je na toplotno otpornu površinu. Proverite da li je hrana skuvana.
   - Ako hrana još nije gotova, jednostavno vratite fioku u uređaj i ponovo podesite tajmer na još nekoliko minuta pritiskom na ikonu i dugmad + i - na digitalnom ekranu.
2. Kada je hrana gotova, izvadite činiju. Da biste uklonili hranu, koristite hvataljke da izvadite hranu iz činije.

Pažnja: Nikada ne prevrćite fioku dok je rešetka unutra. Nakon kuvanja, fioke, rešetke i hrana su veoma vrući.

KUVANJE — VIŠE ZONA

Vaš air fryer vam omogućava kuvanje u više odvojenih zona sa posebnim vremenima i temperaturama za svaku zonu.

KORISTITE 2 ZONE ZA KUVANJE ISTOVREMENO

Slučaj 1 - Fioka 1 + Fioka 2 - Zona A



Korak 1 – programiranje prve zone za kuvanje

1. Pritisnite ⏻ da biste uključili uređaj, ako već nije uključen.
2. Da biste aktivirali fioku 1, pritisnite **« 1 ».**
3. Pritisnite tastere **< >** da izaberete željeni režim kuvanja. Podesite vreme/temperaturu kuvanja po želji pritiskom na i dugmad + i -.
4. Stavite namirnice u fioku 1. Gurnite fioku u uređaj.

Pažnja: Ne pritiskajte Start nakon podešavanja prve zone za kuvanje. Sve željene zone moraju biti podešene PRE početka bilo kakvog kuvanja.

Korak 2 – programiranje druge zone za kuvanje

1. Postavite pregradu u unutrašnje žlebove fioke 2.
2. Pritisnite **« 2 »** da aktivirate fioku 2.
3. Pritisnite « **Zone A** » da aktivirate levu stranu fioke.
4. Pritisnite tastere **< >** da izaberete željeni režim kuvanja. Podesite vreme/temperaturu kuvanja po želji pritiskom na i dugmad + i -.



Pregrada za fioku

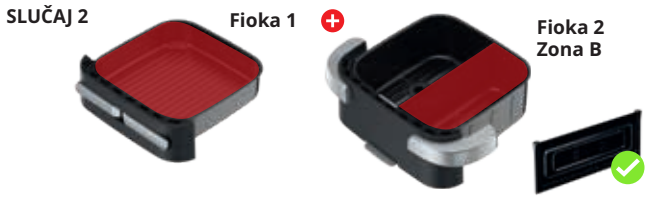
Korak 3 – SYNC i pokretanje kuvanja

KORISTITE REŽIM SYNC (SINHRONIZUJTE ZAVRŠETAK KUVANJA)

Vaš air fryer omogućava istovremeno kuvanje u dve odvojene zone i usklađivanje završetka kuvanja kako bi sve bilo spremno u isto vreme. Režim **SYNC** vam omogućava da završite kuvanja istovremeno.

1. Pritisnite **SYNC** da bi hrana bila spremna u isto vreme.
   - Ako izabrana dva režima imaju različito vreme kuvanja, zona sa dužim vremenom započinje prva. **HOLD** se pojavljuje na ekranu za kraći režim kuvanja (za namirnicu kojoj treba manje vremena). To znači da uređaj odlaže početak kuvanja kako bi obe vrste hrane bile spremne istovremeno.
2. Pritisnite START da započnete kuvanje.
   - Tokom kuvanja, ako treba da promenite vreme, dodirnite oblast koju želite da izmenite. Kada je zona izabrana, pritisnite i dugmad + i - na digitalnom ekranu.
3. Uređaj pišti kada je hrana spremna u isto vreme.

Slučaj 2 - Fioka 1 + Fioka 2 - Zona B



Pratite isti postupak kao u SLUČAJU 1, ali u koraku 2 izaberite **ZONU B** umesto **ZONE A.**

Slučaj 3 - Fioka 1 + Fioka 2 - Zona A i B

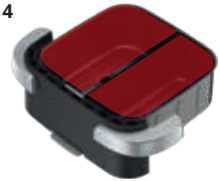


1. Uklonite pregradu iz fioke.
2. Pratite isti postupak kao u SLUČAJU 1, ali u koraku 2 izaberite taster **A+B** umesto **ZONE A.**

sr

Slučaj 4 - Fioka 2 - Zona A + Fioka 2 - Zona B

SLUČAJ 4



Fioka 2 - Zona A

+

Fioka 2 - Zona B



Korak 1 – programiranje prve zone za kuvanje

1. Postavite pregradu u unutrašnje žlebove fioke 2.
2. Pritisnite ⏻ da biste uključili uređaj, ako već nije uključen.
3. Pritisnite **« 2** » da aktivirate fioku 2.
4. Pritisnite **« Zone A** » da aktivirate levu stranu fioke.
5. Pritisnite tastere **< >** da izaberete željeni režim kuvanja. Po potrebi podesite vreme/temperaturu kuvanja pritiskom na + i -.

Pažnja: Ne pritiskajte Start nakon podešavanja prve zone za kuvanje. Sve željene zone moraju biti podešene PRE početka bilo kakvog kuvanja.

Korak 2 – programiranje druge zone za kuvanje

1. Da aktivirate **Zonu B,** pritisnite « **Zone B ».**
2. Pritisnite < > da izab**ere**te drugi željeni režim kuvanja. Po potrebi podesite temperaturu pritiskom na dugmad + i -. Da biste zatim promenili vreme kuvanja, pritisnite ⏲, a zatim podesite pomoću tastera + i -.
3. Stavite namirnice u **Zonu A** i **Zonu B**. Gurnite fioku u uređaj.

KORISTITE 3 ZONE ZA KUVANJE

Fioka 1 ⊕ **Fioka 2 - Zona A** ⊕ **Fioka 2 - Zona B**



Pritisnite ⏻ za uključivanje uređaja

Postavite pregradu u unutrašnje žlebove fioke 2.

1. **Da biste aktivirali fioku 1, pritisnite « 1 ».**

   Zatim podesite svoj izbor za ovu zonu kuvanja izborom unapred definisanog režima kuvanja ili ručnih podešavanja.

   Stavite namirnice u fioku 1.

2. **Da aktivirate fioku 2, pritisnite „2", zatim „Zona A".**

   Podesite izbor za ovu zonu kuvanja izborom unapred definisanog režima ili ručnih podešavanja.

   Stavite namirnice u fioku 2 A.

3. **Da aktivirate zonu B, zatim pritisnite „Zona B".**

   Podesite izbor za ovu zonu kuvanja izborom unapred definisanog režima ili ručnih podešavanja.

   Stavite namirnice u fioku 2 B.

   - Ako želite da sinhronizujete završetak kuvanja za 3 namirnice, pritisnite **SYNC** kako bi 3 jela bila spremna u isto vreme.
   - Ako tri izabrana režima kuvanja imaju različita trajanja, zona sa najdužim vremenom kuvanja započinje prva. **HOLD** se pojavljuje na ekranu za 2 najkraća režima kuvanja (za namirnice kojima treba najmanje vremena).
   - To znači da uređaj odlaže početak kuvanja kako bi sve tri vrste namirnica bile spremne u isto vreme.

   Da pokrenete kuvanje, pritisnite dugme **START.**

   Kuvanje počinje. Preostalo vreme kuvanja se prikazuje na ekranu za svaku zonu.

NAPOMENE

Morate podesiti sve 3 zone za kuvanje pre početka kuvanja. Po želji podesite vreme/temperaturu kuvanja pritiskom na tastere + i -. Kada kuvanje započne, može se menjati samo vreme.

Kada su sve 3 zone za kuvanje podešene, uređaj automatski preračunava vremena kuvanja kako bi obezbedio optimalnu snagu grejanja i savršene rezultate kuvanja. Prikazano trajanje može se zatim povećati na nekim zonama kuvanja. To je potpuno normalno; ovaj proces obezbeđuje optimalne performanse kuvanja.

Pažnja: preračunavanje vremena kuvanja zasniva se na trajanju unapred podešenih programa. Ako ručno prilagodite vreme unapred podešenog programa, uređaj će ponovo izračunati vremena kuvanja ne uzimajući u obzir vaša podešavanja.

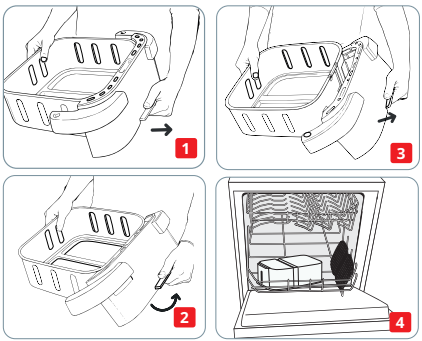
ODRŽAVANJE

UKLONJIVA PREDNJA PLOČA – FIOKA 2

GENIUS SISTEM: uklonjiva prednja ploča za uštedu prostora u vašoj mašini za pranje sudova

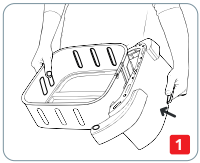


Kako skinuti prednju ploču?



1. Pritisnite dugme koje se nalazi na dnu posude
2. 3. Uklonite kukicu sa svog mesta. Odvojivi prednji deo se skida.
4. Stavite fioku i rešetku u mašinu za pranje sudova ili ih operite ručno bez prednje ploče.

Kako ponovo montirati prednju ploču?





1. Učvrstite gornji deo prednje ploče na kuku fioke.
2. Gurnite donji deo prednje ploče dok ne čujete „klik".

Zahvaljujući našem GENIUS sistemu, lako odvojite prednju ploču od fioke. Jednostavno očistite svoj uređaj i uštedite 40% prostora u mašini za pranje sudova.

ČIŠĆENJE

Uređaj čistite nakon svakog korišćenja.

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

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

Napomena: uklonite činiju da biste omogućili brže hlađenje uređaja.

2. Obrišite spoljašnjost uređaja vlažnom krpom.
3. Očistite fioke, rešetke i raspršivač toplom vodom, sredstvom za pranje sudova i neabrazivnom sunđerom. Možete koristiti sredstvo za odmašćivanje da uklonite sve ostatke prljavštine.

Напомена: Фиоке, решетке и раздвајач могу се прати у машини за судове.

Upozorenje: Odvojiva prednja ploča nije pogodna za pranje u mašini za sudove. Oprati ga ručno kako bi se očuao originalni izgled. Ostali delovi mogu se prati u mašini za sudove.

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

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

ODLAGANJE

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

ZAMENITE SIJALICU

Пре извођења било каквог одржавања на лампи, уверите се да је производ хладан и искључен. При замени сијалице, проверите да није напукла или поломљена и уверите се да је стаклени поклопац правилно поново постављен и чврсто учвршћен.

KORISNO

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.

						PROTRESI / OKRENI	DODATNE INFORMACIJE
KROMPIR I POMFRIT							
Zamrznjeni pomfrit	1	700 g	25 min	180 °C	pomfrit	X1	veličina 10×10 mm
	2A	450 g	28 min	180 °C	pomfrit	X1	
	2B	350 g	28 min	180 °C	pomfrit	X1	
	2 A+B	800 g	25 min	180 °C	pomfrit	X2	
Domaći pomfrit	1	800 g	30 min	180 °C	pomfrit	X3	veličina 8×8 mm. osušite ga peškirom pre kuvanja. dodajte 1 kašiku ulja
	2A	450 g	33 min	180 °C	pomfrit	X3	
	2B	350 g	38 min	180 °C	pomfrit	X3	
	2 A+B	1100 g	43 min	180 °C	pomfrit	X3	
Zamrznjeni krompir	1	1000 g	30 min	180 °C	pomfrit	X3	
	2A	700 g	30 min	180 °C	pomfrit	X3	
	2B	450 g	30 min	180 °C	pomfrit	X3	
	2 A+B	1300 g	35 min	180 °C	pomfrit	X3	

						PROTRESI / OKRENI	DODATNE INFORMACIJE
MESO I ŽIVINA							
Zamrznuti goveđi burger	1	do 6 komada	10 min	200 °C	steak	X1	
	2A	do 4 komada	10 min	200 °C	steak	X1	
	2B	do 2 komada	10 min	200 °C	steak	X1	
	2 A+B	do 6 komada	10 min	200 °C	steak	X1	
Celo pile	2A	1000 g	45 min	170 °C	piletina		
	2 A+B	1500 g	45 min	170 °C	piletina		
Bataci	1	1100 g	25 min	200 °C	piletina	X1	okrenuti na pola kuvanja
	2A	650 g	25 min	200 °C	piletina	X1	
	2B	450 g	25 min	200 °C	piletina	X1	
	2 A+B	1500 g	30 min	200 °C	piletina	X1	
Krilca	1	800 g	12 min	200 °C	piletina	X1	
	2A	800 g	18 min	200 °C	piletina	X1	
	2B	500 g	18 min	200 °C	piletina	X1	
	2 A+B	1000 g	18 min	200 °C	piletina	X1	
pileći nuggetsi Zamrznuti	1	700 g	15 min	200 °C	nugget	X3	
	2A	500 g	15 min	200 °C	nugget	X3	
	2B	350 g	15 min	200 °C	nugget	X3	
	2 A+B	1000 g	15 min	200 °C	nugget	X3	
Pileće noge	1	4 komada	25 min	200 °C	piletina		
	2A	2 komada (ili 3 prema veličini)	25 min	200 °C	piletina		
	2B	2 komada	25 min	200 °C	piletina		
	2 A+B	4 komada	25 min	200 °C	piletina		
Slanina	2A	100 g	6 min	180 °C	slanina		
	2B	50 g	6 min	180 °C	slanina		
	2 A+B	150 g	6 min	180 °C	slanina		

						PROTRESI / OKRENI	DODATNE INFORMACIJE
MESO I ŽIVINA							
Jagnjeći kotleti	1	600 g	20 min	180 °C	slanina	X1	
	2A	400 g	20 min	180 °C	slanina	X1	
	2B	300 g	20 min	180 °C	slanina	X1	
	2 A+B	600 g	20 min	180 °C	slanina	X1	
Pačije grudi	1	2 komada (700 g)	12 min	200 °C	steak	X1	urezati kožu ukrštanjem.\ nokrenite posle 10 minuta.\nostavite da odstoji 5 minuta pre serviranja.
	2A	1 komad (350 g)	12 min	200 °C	steak	X1	
	2B	1 komad (350 g)	12 min	200 °C	steak	X1	
	2 A+B	2 komada (700 g)	12 min	200 °C	steak	X1	

						PROTRESI / OKRENI	DODATNE INFORMACIJE
GRICKALICE							
Sveža pica	1	okruglog oblika / prečnik 26 cm	13 (8+5) min	200 °C	pica		najpre pecite samo testo 8 min, zatim dodajte sastojke i pecite 5 min
Zamrznuta pica	1	okruglog oblika / prečnik 26 cm	8 min	220 °C	pica		
Kiš	1	okruglog oblika / prečnik 16 cm	25 min	200 °C	pica		prečnik kalupa 16 cm
Zemičke	1	6 kom	6 min	180 °C	ručno		
Kolutići luka Zamrznuti	1	290 g	15 min	180 °C	nugget	X1	
	2A	200 g	15 min	180 °C	nugget	X1	
	2B	150 g	15 min	180 °C	nugget	X1	
	2 A+B	350 g	15 min	180 °C	nugget	X2	

						PROTRESI / OKRENI	DODATNE INFORMACIJE
GRICKALICE							
Štapići mozzarelle zamrznuti	1	600 g	15 min	180 °C	nugget		
	2A	350 g	15 min	180 °C	nugget		
	2B	250 g	15 min	180 °C	nugget		
	2 A+B	600 g	15 min	180 °C	nugget		
Prolećne rolnice	1	400 g	10 min	180 °C	nugget		
	2A	220 g	10 min	180 °C	nugget		
	2B	180 g	10 min	180 °C	nugget		
	2 A+B	400 g	10 min	180 °C	nugget		
Samose	1	400 g	10 min	190 °C	nugget		
	2A	220 g	10 min	190 °C	nugget		
	2B	180 g	10 min	190 °C	nugget		
	2 A+B	400 g	10 min	190 °C	nugget		
Meko kuvano jaje	1	6 komada	8 min	160 °C	ručno		jaja na sobnoj temperaturi\ nuronite u hladnu vodu na kraju kuvanja
	2A	4 komada	8 min	160 °C	ručno		
	2B	2 komada	8 min	160 °C	ručno		
	2 A+B	6 komada	8 min	160 °C	ručno		
Tvrdo kuvano jaje	1	6 komada	14 min	160 °C	ručno		
	2A	4 komada	14 min	160 °C	ručno		
	2B	2 komada	14 min	160 °C	ručno		
	2 A+B	6 komada	14 min	160 °C	ručno		

						PROTRESI / OKRENI	DODATNE INFORMACIJE
RIBA I MORSKI PLODOVI							
Fileti bakalara	1	750 g	10 min	200 °C	riba		pre kuvanja naneti tanak sloj ulja
	2A	400 g	10 min	200 °C	riba		
	2B	300 g	10 min	200 °C	riba		
	2 A+B	700 g	10 min	200 °C	riba		
Fileti lososa	1	900 g	15 min	200 °C	riba		
	2A	600 g	15 min	200 °C	riba		
	2B	350 g	15 min	200 °C	riba		
	2 A+B	900 g	15 min	200 °C	riba		
Škampi	1	12 komada	7 min	160 °C	škampi		
	2A	10 komada	10 min	160 °C	škampi		
	2B	8 komada	10 min	160 °C	škampi		
	2 A+B	20 komada	10 min	160 °C	škampi		

						PROTRESI / OKRENI	DODATNE INFORMACIJE
POVRĆE							
Brokoli	1	550 g	20 min	170 °C	povrće		dodati malo vode
	2A	350 g	20 min	170 °C	povrće		
	2B	250 g	20 min	170 °C	povrće		
	2 A+B	800 g	20 min	170 °C	povrće		
Karfiol	1	550 g	15 min	170 °C	povrće		
	2A	350 g	15 min	170 °C	povrće		
	2B	250 g	15 min	170 °C	povrće		
	2 A+B	800 g	15 min	170 °C	povrće		
Muškatna tikva	1	300 g	20 min	170 °C	povrće		iseći na male kocke\ ndodati 1 kašiku ulja
	2A	250 g	20 min	170 °C	povrće		
	2B	200 g	20 min	170 °C	povrće		
	2 A+B	450 g	20 min	170 °C	povrće		

						PROTRESI / OKRENI	DODATNE INFORMACIJE
POVRĆE							
Šargarepa	1	500 g	20 min	170 °C	povrće		iseći na male kocke
	2A	250 g	20 min	170 °C	povrće		
	2B	150 g	20 min	170 °C	povrće		
	2 A+B	350 g	20 min	170 °C	povrće		
Tikvica	1	400 g	13 min	200 °C	povrće	X3	pre kuvanja naneti tanak sloj ulja
	2A	450 g	15 min	200 °C	povrće	X3	
	2B	350 g	15 min	200 °C	povrće	X3	
	2 A+B	800 g	15 min	200 °C	povrće	X3	

						PROTRESI / OKRENI	DODATNE INFORMACIJE
DESERT							
Mafini	2 A+B	9 komada	18 min	150 °C	ručno		
Kolačići	1	250 g	10 min	180 °C	kolačići		
	2 A+B	250 g	10 min	180 °C	kolačići		
Čokoladna torta	2 A+B	prečnik 16 cm / visina 5 cm	20 min	170 °C	ručno		prečnik kalupa 16 cm
Jogurt	2A	6 teglica	8 h	40 °C	ručno		

						PROTRESI / OKRENI	DODATNE INFORMACIJE
DEHIDRIRANJE							
Čips od jabuke	1	120 g	5 h	70 °C	ručno		uklonite semenke i isecite na 2 mm kriške\nrasporedite u jednom sloju
	2A	90 g	5 h	70 °C	ručno		
	2 A+B	120 g	5 h	70 °C	ručno		
Čips od cvekle	1	200 g	5 h	70 °C	ručno		operite i isecite na kriške od 2 mm. rasporedite u jednom sloju
	2A	150 g	5 h	70 °C	ručno		
	2 A+B	250 g	5 h	70 °C	ručno		

SAVETI



- Manji komadi hrane obično zahtevaju kraće vreme kuvanja od većih komada hrane.
- Protresanje manjih komada hrane na pola vremena kuvanja poboljšava krajnji rezultat i može da spreči neravnomerno kuvanje.
- Da bi vam krompir bio posebno hrskav, pokušajte da dodate malo ulja pre pripreme i protresite kako bi se sve jednako prekrilo. Preporučujemo 14ml ulja. Ne dodajte ulje smrznutom pomfritu.
- Grickalice koje mogu da se pripremaju u rerni, mogu da se kuvaju i u ovom uređaju.
- Optimalna količina pomfrita za hrskav rezultat je 1500 grama (700 g u fioku 1 i 800 g u fioku 2 A+B).
- Koristite gotovo lisnato i slatko prhko testo za brzu i laku pripremu punjenih grickalica. Gotovo tijesto takođe zahtijeva kraće vrijeme pripreme od domaćeg tijesta.



- 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.

OTKLANJANJE KVAROVA

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.

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.

SADRŽAJ

bs

VAŠA FRITEZA NA VRUĆI ZRAK P. 252

Kontrolna ploča P. 253

Automatski programi P. 253

POČETAK RADA P. 254

Prije prve upotrebe P. 254

Priprema uređaja za upotrebu P. 254

ZONE KUHANJA P. 255

KUHANJE – JEDNA ZONA P. 256

Odaberite zonu za kuhanje P. 256

Unaprijed postavljen način kuhanja P. 257

Pokrenuti kuhanje u ručnom režimu P. 258

Protresite/okrenite hranu tokom kuhanja P. 258

Kraj kuhanja P. 259

KUHANJE – VIŠE ZONA P. 260

Koristite 2 zone za kuhanje istovremeno P. 260

Koristiti Sync režim (sinhronizirati kraj kuhanja) P. 261

Koristiti 3 zone kuhanja P. 263

ODRŽAVANJE P. 264

Uklonjiva prednja ploča – Ladica 2 P. 264

Kako ukloniti prednju ploču P. 264

Kako vratiti prednju ploču P. 265

Čišćenje P. 265

Odlaganje P. 266

Zamijenite sijalicu P. 266

KORISNO P. 266

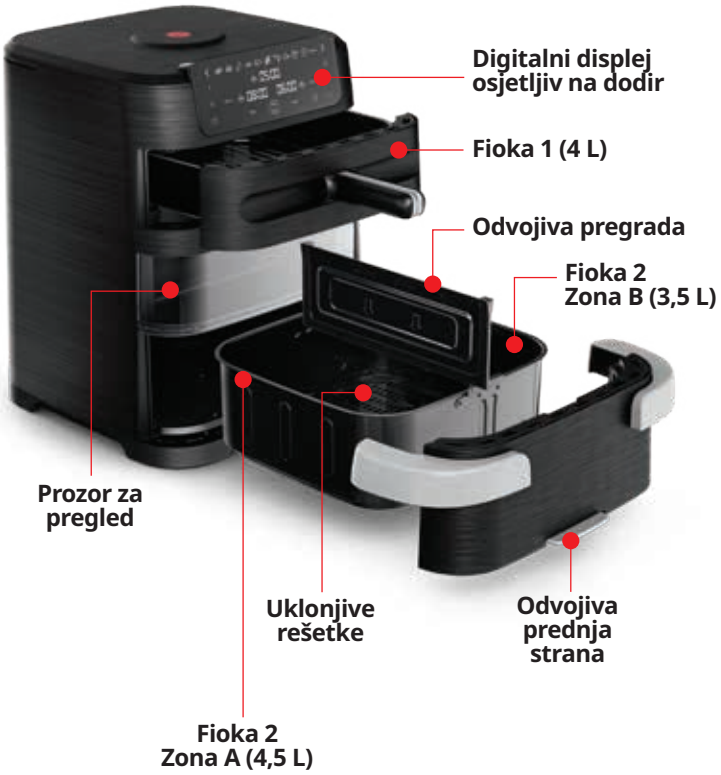
Vodič za kuhanje P. 266

Savjeti za kuhanje P. 271

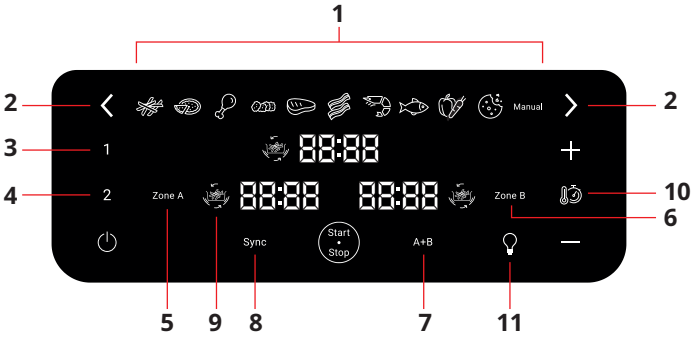
Otklanjanje problema P. 272

Garancija i postprodajni servis P. 272

VAŠA FRITEZA NA VRUĆI ZRAK



KONTROLNA PLOČA



1 - Predefinisani programi kuhanja + Ručni režim
2 - Strelica za odabir programa
3 - Odabir fioke 1 (gornja fioka)
4 - Odabir fioke 2 (donja fioka)
5 - Odabir fioke 2 Zona A (4,5 L)
6 - Odabir fioke 2 Zona B (3,5 L)
7 - Odabir fioke 2 zona A + B (8 L)
8 - Sync režim
9 - Ekran: protresite/okrenite hranu
10 - Kontrola vremena/temperature
11 - Uključivanje/isključivanje svjetla fioke 2

AUTOMATSKI PROGRAMI

Krompirići | Pizza | Piletina | Pileći medaljoni | Odrezak | Slanina

Škampi | Riba | Povrće | Desert | MANUAL Ručni način rada

POČETAK RADA

PRIJE PRVE UPOTREBE

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

1. Skinite svu ambalažu i sve naljepnice sa aparata.
2. Izvadite kartonsku kutiju iz donje ladice, otvorite je i raspakirajte sav pribor. Pričvrstite 2 ručke na donju ladicu. Postavite držač kabla na zadnju stranu uređaja.

   Odvojivu očistite ladice i demontažne rešetke toplom vodom, deterdžentom za posuđe i neabrazivnim sunđerom.

   Postavite 2 rešetke na dno ladice, zatim pregradu. Ladice i rešetke mogu se prati u mašini za posuđe.
3. Vanjski i unutarnji dio aparata obrišite vlažnom krpom. Aparat radi tako da proizvodi vrući zrak. Ladicu nemojte puniti uljem ili masnoćom za prženje.

PRIPREMA UREĐAJA ZA UPOTREBU

1. Aparat stavite na ravnu i stabilnu radnu površinu otpornu na toplotu, dalje od prskanja vode.
2. Umetnite rešetke na dno ladice 2, do graničnika. Gurnite pregradu ladice između dvije rešetke.
3. Ladicu nemojte puniti uljem niti bilo kojom drugom tečnosti.
4. Ne stavljajte ništa na aparat. To će prekinuti tok zraka i utjecati na rezultate prženja na vrućem zraku.

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

U aparatu se može pripremiti mnogo recepata. Vrijeme kuhanja za glavne grupe hrane navedeno je u odjeljku **«Vodič za kuhanje»** Pronađite brojne recepte online kako biste se upoznali s uređajem. Da biste ih pronašli, **otvorite besplatnu aplikaciju MyTefal / MyMoulinex.** Otkrijte i ideje za recepte skeniranjem ovog QR koda:

UPOZORENJE: Pokrenite praznu fritezu na vrući zrak (bez bilo kojih dodataka unutar nje) kako biste uklonili ostatke iz postupka proizvodnje i novi miris. prilikom prvog pokretanja može se otpustiti malo dima.

ZONE KUHANJA



Ladica 1



Ladica 2 Zona A

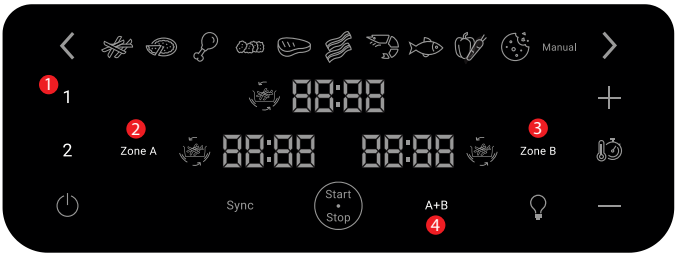
Odvojiva pregrada

Ladica 2 Zona B



Ladica 2 A+B

ODABERITE ZONU ZA KUHANJE



Uključite kabal za napajanje u električnu utičnicu. Pritisnite tipku ⏻ da uključite uređaj (kratak pritisak).

1 Ladica 1 (gornja ladica)

1. Stavite hranu u ladicu 1.
2. Umetnite ladicu u uređaj.
3. Da započnete kuhanje, pritisnite „1" da odaberete ladicu 1 (gornju ladicu).
4. Odaberite način kuhanja.

2 Ladica 2 zona A (lijeva zona)

1. Umetnite pregradu u unutrašnje utore ladice 2 i uvjerite se da je rešetka pravilno postavljena.
2. Stavite hranu u lijevi dio ladice 2.
3. Umetnite ladicu u uređaj.
4. Da započnete kuhanje, pritisnite **„2"** da odaberete ladicu 2, zatim pritisnite **Zona A.**
5. Odaberite način kuhanja.

3 Ladica 2 zona B (desna zona)

1. Umetnite pregradu u unutrašnje utore ladice 2 i uvjerite se da je rešetka pravilno postavljena.
2. Stavite hranu u desni dio ladice 2.
3. Umetnite ladicu u uređaj. Da započnete kuhanje, pritisnite **„2"** da odaberete ladicu 2, zatim pritisnite **Zona B.**
4. Odaberite način kuhanja.

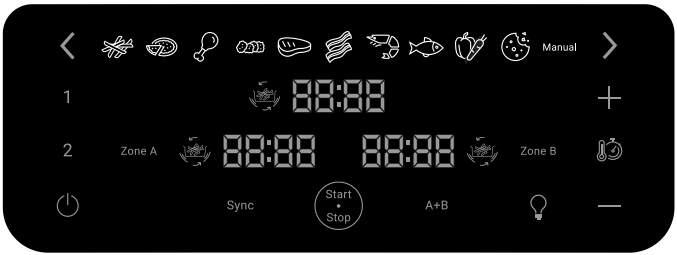
❹ Ladica 2 A + B (zona 8L)

1. Uklonite pregradu ako se nalazi u unutrašnjim utorima ladice 2. Uvjerite se da su rešetke pravilno postavljene.
2. Stavite hranu u ladicu 2.
3. Umetnite ladicu u uređaj.
4. Da započnete kuhanje, pritisnite **„2"** da odaberete ladicu 2, zatim pritisnite **A + B.**

ODABIR NAČINA PRIPREME

Nakon što odaberete željenu zonu kuhanja, možete birati između unaprijed postavljenog načina kuhanja ili ručnih postavki.

Tipke < > omogućuju kretanje između dostupnih načina kuhanja.



Unaprijed postavljen način kuhanja

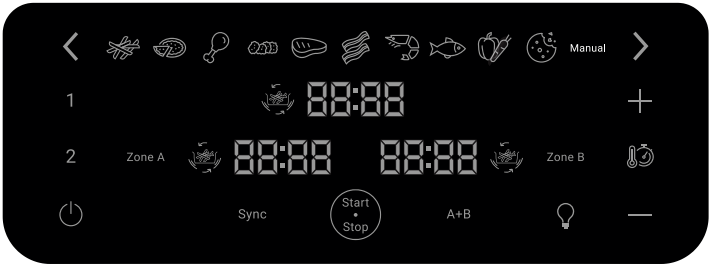
1. Odaberite željeni način kuhanja pritiskom na tipke < > (ovi načini su detaljno opisani u odjeljku „Vodič za kuhanje").
   - Ako je potrebno, možete podesiti temperaturu pritiskom na i na dugmad + i - na digitalnom ekranu. Temperatura varira od 120°C do 200°C (osim za zonu pizze 1 : 120-220°C).
   - Po potrebi podesite vrijeme pečenja pritiskom tipke i podešavanjem vremena tipkama + i -.

Obavezno promijenite postavke prije početka kuhanja. Nakon što počne, može se mijenjati samo vrijeme.

   - Tajmer se može podesiti na vrijednost između 0 i 60 minuta.
2. Potvrdite način kuhanja pritiskom na dugme (Start • Stop). Time će započeti proces kuhanja. Kuhanje počinje. Preostalo vrijeme kuhanja prikazuje se na ekranu.
   - Tokom kuhanja, ako želite skratiti ili produžiti vrijeme kuhanja, pritisnite i koristite tipke + i - na digitalnom ekranu.

Pažnja: Višak ulja iz hrane sakuplja se na dnu posude.

POKRENUTI KUHANJE U RUČNOM REŽIMU



1. Pritisnite < > da odaberete način **MANUAL.**
2. Podesite temperaturu pomoću tipki + i - na digitalnom ekranu.
   - Termostat varira od 40 do 220 °C u zoni 1 i od 40 do 200 °C u zoni 2.
3. Zatim podesite željeno vrijeme kuhanja pritiskom na , a potom na tipke + i -. Tajmer se može podesiti na vrijednost između 0 i 60 minuta.
4. Pritisnite dugme (Start • Stop) da započnete kuhanje s odabranim postavkama temperature i vremena. Kuhanje počinje.
   - Preostalo vrijeme kuhanja prikazuje se na ekranu. Tokom kuhanja, za izmjenu vremena kuhanja, pritisnite i koristite tipke + i –.
   - Kako biste pratili napredak kuhanja, pogledajte kroz prozor za pregled. Crveno svjetlo je normalno, potječe od Infra Heat tehnologije. Za bolju vidljivost uključite svjetlo pritiskom na .

NAPOMENA: Zbog infracrvene tehnologije, uređaj pri zagrijavanju emituje svjetlosno zračenje koje je bezopasno za oči. Tokom kuhanja je normalno da se svjetlo grijaćeg elementa povremeno pali i gasi.

Pažnja: Višak ulja iz hrane sakuplja se na dnu posude.

Protresite/okrenite hranu tokom kuhanja

Pojedine namirnice treba protresti ili okrenuti tokom kuhanja za optimalan rezultat (pogledajte odjeljak „Vodič za kuhanje").

Da biste protresli/okrenuli namirnice, izvucite ladicu pomoću ručke, protresite je ili okrenite sastojke, pa je vratite natrag. Kuhanje se automatski ponovno pokreće.



Tokom kuhanja pojedinih programa (pomfrit, povrće, nuggetsi, slanina, kozice, bataci, odrezak, riba), ovaj piktogram zatreperi na pola kuhanja.

Ukazuje da treba protresti ili okrenuti namirnice radi ujednačenog kuhanja i porumena.

Pažnja: Za najbolje rezultate često tresite ili miješajte. Preporučujemo da redovno provjeravate namirnice i da ih protresete ili promiješate za optimalne rezultate.

Kraj kuhanja

Kada čujete zvučni signal tajmera, to znači da je vrijeme kuhanja završeno. „END" se tada prikazuje na ekranu.

1. Izvucite ladicu iz uređaja i stavite je na površinu otpornu na toplinu. Provjerite jesu li namirnice skuhane.
   - Ako hrana još nije gotova, vratite ladicu u uređaj i ponovo podesite tajmer na još nekoliko minuta pritiskom na ikonu i tipke + i - na digitalnom ekranu.
2. Kada je hrana kuhana, izvucite posudu. Hranu hvataljkama izvadite iz posude.

Pažnja: Nikada ne prevrćite ladicu dok je rešetka unutra. Nakon kuhanja, ladice, rešetke i hrana su vrlo vrući.

KUHANJE — VIŠE ZONA

Vaš air fryer omogućava kuhanje u više odvojenih zona sa posebnim vremenima i temperaturama za svaku zonu.

KORISTITE 2 ZONE ZA KUHANJE ISTOVREMENO

Slučaj 1 - Ladica 1 + Ladica 2 - Zona A



Korak 1 – programiranje prve zone kuhanja

1. Pritisnite ⏻ da uključite uređaj, ako već nije uključen.
2. Za aktivaciju ladice 1 pritisnite **« 1 ».**
3. Pritisnite tipke **< >** za odabir željenog načina kuhanja. Prilagodite vrijeme/temperaturu kuhanja po želji pritiskom na i tipke + i -.
4. Stavite namirnice u ladicu 1. Gurnite ladicu u uređaj.

Pažnja: Ne pritiskajte Start nakon podešavanja prve zone kuhanja. Sve željene zone kuhanja moraju biti podešene PRIJE svakog pokretanja kuhanja.

Korak 2 – programiranje druge zone kuhanja

1. Postavite pregradu u unutrašnje utore ladice 2.
2. Pritisnite **« 2 »** za aktivaciju ladice 2.
3. Pritisnite **« Zone A »** za aktivaciju lijeve strane ladice.
4. Pritisnite tipke **< >** da odaberete željeni režim kuhanja. Po potrebi podesite vrijeme/temperaturu kuhanja pritiskom na i tipke **+** i **-.**



Pregrada za ladicu

Korak 3 – SYNC i pokretanje kuhanja

KORISTITI SYNC REŽIM (SINHRONIZIRATI KRAJ KUHANJA)

Vaš air fryer omogućava istovremeno kuhanje u dvije odvojene zone i usklađivanje završetka kako bi sve bilo spremno u isto vrijeme. Način SYNC omogućava istovremeni završetak kuhanja.

1. Pritisnite **SYNC** kako bi hrana bila spremna u isto vrijeme.
   - Ako dva odabrana načina imaju različita vremena kuhanja, zona s dužim vremenom počinje prva. **HOLD** se pojavljuje na ekranu za kraći način kuhanja (za namirnicu kojoj treba manje vremena). To znači da uređaj odgađa početak kuhanja kako bi obje vrste hrane bile spremne istovremeno.
2. Pritisnite START da započnete kuhanje.
   - Tokom kuhanja, ako trebate promijeniti vrijeme, dodirnite područje koje želite promijeniti. Kada odaberete zonu, pritisnite i tipke + i - na digitalnom ekranu.
3. Uređaj bipne kada je hrana spremna u isto vrijeme.

Slučaj 2 - Ladica 1 + Ladica 2 - Zona B



Slijedite isti postupak kao u SLUČAJU 1, ali u koraku 2 odaberite **ZONU B** umjesto **ZONE A.**

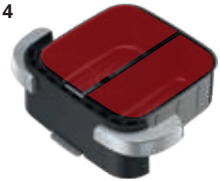
Slučaj 3 - Ladica 1 + Ladica 2 - Zona A i B



1. Uklonite pregradu iz ladice.
2. 2 Slijedite isti postupak kao u SLUČAJU 1, ali u koraku 2 odaberite tipku **A+B** umjesto **ZONE A.**

Slučaj 4 - Ladica 2 - Zona A + Ladica 2 - Zona B

SLUČAJ 4



Ladica 2 - Zona A
+
Ladica 2 - Zona B



Korak 1 – programiranje prve zone kuhanja

1. Postavite pregradu u unutrašnje utore ladice 2.
2. Pritisnite ⏻ da uključite uređaj, ako već nije uključen.
3. Pritisnite **« 2 »** za aktivaciju ladice 2.
4. Pritisnite **« Zone A »** za aktivaciju lijeve strane ladice.
5. Pritisnite tipke **< >** za odabir željenog načina kuhanja. Po potrebi podesite vrijeme/temperaturu kuhanja pomoću + i -.

Pažnja: Ne pritiskajte Start nakon podešavanja prve zone kuhanja. Sve željene zone moraju biti podešene PRIJE bilo kakvog pokretanja kuhanja.

Korak 2 – programiranje druge zone kuhanja

1. Za aktivaciju **Zone B** pritisnite **« Zone B ».**
2. Pritisnite **< >** za odabir drugog željenog načina kuhanja. Po želji podesite temperaturu pritiskom na tipke **+** i **-.** Da biste zatim promijenili vrijeme kuhanja, pritisnite ⏲, a zatim podesite pomoću tipki + i -.
3. Stavite namirnice u **Zonu A** i **Zonu B**. Gurnite ladicu u uređaj.

KORISTITI 3 ZONE KUHANJA

Ladica 1 ⊕ **Ladica 2 - Zona A** ⊕ **Ladica 2 - Zona B**



Pritisnite ⏻ da biste uključili aparat.

Postavite pregradu u unutrašnje utore ladice 2.

❶ **Da aktivirate ladicu 1, pritisnite „1".**

Zatim podesite svoj izbor za ovu zonu kuhanja odabirom unaprijed definisanog moda kuhanja ili ručnih postavki.

Stavite namirnice u ladicu 1.

❷ **Da aktivirate ladicu 2, pritisnite „2", zatim „Zona A".**

Podesite izbor za ovu zonu kuhanja odabirom unaprijed definisanog moda ili ručnih postavki.

Stavite namirnice u ladicu 2 A.

❸ **Da aktivirate zonu B, zatim pritisnite „Zona B".**

Podesite izbor za ovu zonu kuhanja odabirom unaprijed definisanog moda ili ručnih postavki.

Stavite namirnice u ladicu 2 B.

- Ako želite sinhronizirati završetak kuhanja 3 namirnice, pritisnite **SYNC** kako bi 3 jela bila spremna u isto vrijeme.
- Ako tri odabrana režima kuhanja imaju različita trajanja, zona s najdužim vremenom kuhanja počinje prva. **HOLD** se pojavljuje na ekranu za 2 najkraća režima kuhanja (za namirnice kojima treba najmanje vremena).
- To znači da uređaj odgađa početak kuhanja kako bi sve tri vrste namirnica bile spremne u isto vrijeme.

Da pokrenete kuhanje, pritisnite dugme **START.**

Kuhanje počinje. Preostalo vrijeme kuhanja prikazuje se na ekranu za svaku zonu.

NAPOMENE

Morate podesiti sve 3 zone za kuhanje prije početka kuhanja. Po želji podesite vrijeme/temperaturu kuhanja pritiskom na tipke + i -. Nakon što kuhanje započne, može se mijenjati samo vrijeme.

Kada su sve 3 zone za kuhanje podešene, uređaj automatski preračunava vremena kuhanja kako bi osigurao optimalnu snagu grijanja i savršene rezultate kuhanja. Prikazano trajanje može se zatim povećati na nekim zonama kuhanja. To je potpuno normalno; ovaj proces osigurava optimalne performanse kuhanja.

Pažnja: preračunavanje vremena kuhanja zasniva se na unaprijed definiranim trajanjem za svaki način kuhanja. Ako ručno promijenite vrijeme jednog od odabranih načina, uređaj će ponovo izračunati vremena kuhanja bez uzimanja u obzir vaših prilagodbi.

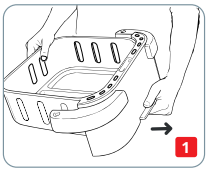
ODRŽAVANJE

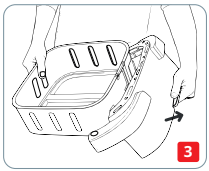
UKLONJIVA PREDNJA PLOČA – LADICA 2

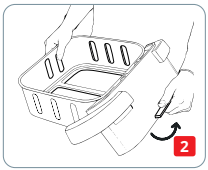
GENIUS SISTEM: uklonjiva prednja ploča za uštedu prostora u vašoj mašini za suđe

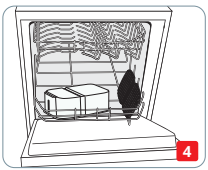


Kako ukloniti prednju ploču







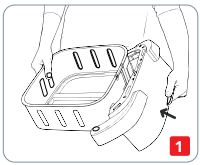


❶ Pritisnite dugme koje se nalazi na dnu posude.

❷ ❸ Uklonite kuku iz svog mjesta. Uklonjiva prednja strana se odvaja.

❹ Stavite ladicu i rešetku u mašinu za suđe ili ih operite ručno bez prednje ploče.

Kako vratiti prednju ploču



1. Učvrstite gornji dio prednje ploče na kuku ladice.
2. Gurajte donji dio prednje ploče dok ne čujete „klik”.

Zahvaljujući našem GENIUS sistemu, lako odvojite prednju ploču od ladice. Jednostavno očistite svoj uređaj i uštedite 40% prostora u mašini za suđe.

ČIŠĆENJE

Očistite aparat nakon svake upotrebe.

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

1. Izvucite utikač iz zidne utičnice i ostavite da se aparat ohladi.

Napomena: Izvadite posudu da se aparat brže ohladi.

2. Vanjski dio aparata očistite vlažnom krpom.
3. Očistite ladice, rešetke i razdjelnik toplom vodom, deterdžentom za suđe i neabrazivnom spužvom. Možete koristiti odmašćivač za uklanjanje svih ostataka prljavštine.

Napomena: Ladice, rešetke i razdjelnik mogu se prati u mašini za suđe.

Upozorenje: Odvojiva prednja ploča nije pogodna za pranje u mašini za suđe. Oprati ga ručno kako bi se sačuvao originalni izgled. Ostali dijelovi mogu se prati u mašini za suđe.

Savjet: Ako se nečistoća zaglavila na dnu posude i rešetke, napunite je vrućom vodom i dodajte malo deterdženta. Ostavite posudu i rešetku da se namaču oko 10 minuta. Zatim isperite i osušite.

4. Obrišite unutrašnjost aparata toplom vodom i vlažnom krpom.
5. Očistite grijaći element suhom četkom za čišćenje da biste uklonili sve ostatke hrane.
6. Aparat nemojte uranjati u vodu ni bilo koju drugu tečnost.

ODLAGANJE

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

ZAMIJENITE SIJALICU

Prije bilo kakvog održavanja na lampi, uvjerite se da je proizvod hladan i isključen. Prilikom zamjene sijalice provjerite da nije napukla ili slomljena te se uvjerite da je stakleni poklopac ispravno ponovno postavljen i čvrsto učvršćen.

KORISNO

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.

						PROTRESTI / OKRENUTI	DODATNE INFORMACIJE
KROMPIR I POMFRIT							
Smrznuti pomfrit	1	700 g	25 min	180 °C	pomfrit	X1	Veličina 10×10 mm
	2A	450 g	28 min	180 °C	pomfrit	X1	
	2B	350 g	28 min	180 °C	pomfrit	X1	
	2 A+B	800 g	25 min	180 °C	pomfrit	X2	
Domaći pomfrit	1	800 g	30 min	180 °C	pomfrit	X3	Veličina 8×8 mm. Osušiti kuhinjskim ubrusom prije kuhanja. Dodati 1 kašiku ulja
	2A	450 g	33 min	180 °C	pomfrit	X3	
	2B	350 g	38 min	180 °C	pomfrit	X3	
	2 A+B	1100 g	43 min	180 °C	pomfrit	X3	
Smrznjeni krompir	1	1000 g	30 min	180 °C	pomfrit	X3	
	2A	700 g	30 min	180 °C	pomfrit	X3	
	2B	450 g	30 min	180 °C	pomfrit	X3	
	2 A+B	1300 g	35 min	180 °C	pomfrit	X3	

						PROTRESTI / OKRENUTI	DODATNE INFORMACIJE
MESO I PERAD							
Smrznuti goveđi burger	1	do 6 komada	10 min	200 °C	odrezak	X1	
	2A	do 4 komada	10 min	200 °C	odrezak	X1	
	2B	do 2 komada	10 min	200 °C	odrezak	X1	
	2 A+B	do 6 komada	10 min	200 °C	odrezak	X1	
Cijelo pile	2A	1000 g	45 min	170 °C	piletina		
	2 A+B	1500 g	45 min	170 °C	piletina		
Bataci	1	1100 g	25 min	200 °C	piletina	X1	Okrenuti na pola kuhanja
	2A	650 g	25 min	200 °C	piletina	X1	
	2B	450 g	25 min	200 °C	piletina	X1	
	2 A+B	1500 g	30 min	200 °C	piletina	X1	
Krilca	1	800 g	12 min	200 °C	piletina	X1	
	2A	800 g	18 min	200 °C	piletina	X1	
	2B	500 g	18 min	200 °C	piletina	X1	
	2 A+B	1000 g	18 min	200 °C	piletina	X1	
Smrznuti pileći nuggetsi	1	700 g	15 min	200 °C	nugget	X3	
	2A	500 g	15 min	200 °C	nugget	X3	
	2B	350 g	15 min	200 °C	nugget	X3	
	2 A+B	1000 g	15 min	200 °C	nugget	X3	
Pileće noge	1	4 komada	25 min	200 °C	piletina		
	2A	2 komada (ili 3 prema veličini)	25 min	200 °C	piletina		
	2B	2 komada	25 min	200 °C	piletina		
	2 A+B	4 komada	25 min	200 °C	piletina		
Slanina	2A	100 g	6 min	180 °C	slanina		
	2B	50 g	6 min	180 °C	slanina		
	2 A+B	150 g	6 min	180 °C	slanina		

						PROTRESTI / OKRENUTI	DODATNE INFORMACIJE
MESO I PERAD							
Jagnjeći kotleti	1	600 g	20 min	180 °C	slanina	X1	
	2A	400 g	20 min	180 °C	slanina	X1	
	2B	300 g	20 min	180 °C	slanina	X1	
	2 A+B	600 g	20 min	180 °C	slanina	X1	
Pačja prsa	1	2 komada (700 g)	12 min	200 °C	odrezak	X1	Zarezati kožu u šahovskom uzorku. Okrenuti nakon 10 minuta. Ostaviti da odstoji 5 minuta prije serviranja.
	2A	1 komad (350 g)	12 min	200 °C	odrezak	X1	
	2B	1 komad (350 g)	12 min	200 °C	odrezak	X1	
	2 A+B	2 komada (700 g)	12 min	200 °C	odrezak	X1	

						PROTRESTI / OKRENUTI	DODATNE INFORMACIJE
GRICKALICE							
Svježa pizza	1	okrugli oblik / prečnik 26 cm	13 (8+5) min	200 °C	pizza		Prvo pecite samo tijesto za 8 min, zatim dodajte sastojke i pecite 5 min
Smrznuta pizza	1	okrugli oblik / prečnik 26 cm	8 min	220 °C	pizza		
Kiš	1	okrugli oblik / prečnik 16 cm	25 min	200 °C	pizza		Kalup prečnika 16 cm
Zemičke	1	6 kom	6 min	180 °C	ručno		
Smrznuti kolutići luka	1	290 g	15 min	180 °C	nugget	X1	
	2A	200 g	15 min	180 °C	nugget	X1	
	2B	150 g	15 min	180 °C	nugget	X1	
	2 A+B	350 g	15 min	180 °C	nugget	X2	
Smrznuti mozzarella štapići	1	600 g	15 min	180 °C	nugget		
	2A	350 g	15 min	180 °C	nugget		
	2B	250 g	15 min	180 °C	nugget		
	2 A+B	600 g	15 min	180 °C	nugget		

						PROTRESTI / OKRENUTI	DODATNE INFORMACIJE
GRICKALICE							
Proljetne rolnice	1	400 g	10 min	180 °C	nugget		
	2A	220 g	10 min	180 °C	nugget		
	2B	180 g	10 min	180 °C	nugget		
	2 A+B	400 g	10 min	180 °C	nugget		
Samose	1	400 g	10 min	190 °C	nugget		
	2A	220 g	10 min	190 °C	nugget		
	2B	180 g	10 min	190 °C	nugget		
	2 A+B	400 g	10 min	190 °C	nugget		
Meko kuhano jaje	1	6 komada	8 min	160 °C	ručno		Jaja na sobnoj temperaturi. Na kraju kuhanja uroniti u hladnu vodu
	2A	4 komada	8 min	160 °C	ručno		
	2B	2 komada	8 min	160 °C	ručno		
	2 A+B	6 komada	8 min	160 °C	ručno		
Tvrdo kuhano jaje	1	6 komada	14 min	160 °C	ručno		
	2A	4 komada	14 min	160 °C	ručno		
	2B	2 komada	14 min	160 °C	ručno		
	2 A+B	6 komada	14 min	160 °C	ručno		

						PROTRESTI / OKRENUTI	DODATNE INFORMACIJE
RIBA I MORSKI PLODOVI							
Fileti bakalara	1	750 g	10 min	200 °C	riba		Prije kuhanja premazati tankim slojem ulja
	2A	400 g	10 min	200 °C	riba		
	2B	300 g	10 min	200 °C	riba		
	2 A+B	700 g	10 min	200 °C	riba		
Fileti lososa	1	900 g	15 min	200 °C	riba		
	2A	600 g	15 min	200 °C	riba		
	2B	350 g	15 min	200 °C	riba		
	2 A+B	900 g	15 min	200 °C	riba		

						PROTRESTI / OKRENUTI	DODATNE INFORMACIJE
RIBA I MORSKI PLODOVI							
Škampi	1	12 komada	7 min	160 °C	kozice		
	2A	10 komada	10 min	160 °C	kozice		
	2B	8 komada	10 min	160 °C	kozice		
	2 A+B	20 komada	10 min	160 °C	kozice		

						PROTRESTI / OKRENUTI	DODATNE INFORMACIJE
POVRĆE							
Brokoli	1	550 g	20 min	170 °C	povrće		Dodati malo vode
	2A	350 g	20 min	170 °C	povrće		
	2B	250 g	20 min	170 °C	povrće		
	2 A+B	800 g	20 min	170 °C	povrće		
Karfiol	1	550 g	15 min	170 °C	povrće		
	2A	350 g	15 min	170 °C	povrće		
	2B	250 g	15 min	170 °C	povrće		
	2 A+B	800 g	15 min	170 °C	povrće		
Muškatna tikva	1	300 g	20 min	170 °C	povrće		Narezati na male kocke. Dodati 1 kašiku ulja
	2A	250 g	20 min	170 °C	povrće		
	2B	200 g	20 min	170 °C	povrće		
	2 A+B	450 g	20 min	170 °C	povrće		
Mrkva	1	500 g	20 min	170 °C	povrće		Narezati na male kocke
	2A	250 g	20 min	170 °C	povrće		
	2B	150 g	20 min	170 °C	povrće		
	2 A+B	350 g	20 min	170 °C	povrće		
Tikvica	1	400 g	13 min	200 °C	povrće	X3	Prije kuhanja premazati tankim slojem ulja
	2A	450 g	15 min	200 °C	povrće	X3	
	2B	350 g	15 min	200 °C	povrće	X3	
	2 A+B	800 g	15 min	200 °C	povrće	X3	

						PROTRESTI / OKRENUTI	DODATNE INFORMACIJE
DESERT							
Mafini	2 A+B	9 komada	18 min	150 °C	ručno		
Kolačići	1	250 g	10 min	180 °C	kolačići		
	2 A+B	250 g	10 min	180 °C	kolačići		
Čokoladna torta	2 A+B	prečnik 16 cm / visina 5 cm	20 min	170 °C	ručno		Kalup prečnika 16 cm
Jogurt	2A	6 teglica	8 h	40 °C	ručno		

						PROTRESTI / OKRENUTI	DODATNE INFORMACIJE
DEHIDRIRANJE							
Čips od jabuke	1	120 g	5 h	70 °C	ručno		Ukloniti sjemenke i narezati na kriške debljine 2 mm. Rasporediti u jednom sloju
	2A	90 g	5 h	70 °C	ručno		
	2 A+B	120 g	5 h	70 °C	ručno		
Čips od cikle	1	200 g	5 h	70 °C	ručno		Oprati i narezati na kriške debljine 2 mm. Rasporediti u jednom sloju
	2A	150 g	5 h	70 °C	ručno		
	2 A+B	250 g	5 h	70 °C	ručno		

SAVJETI ZA KUHANJE



- Manje komade hrane treba malo kraće kuhati od većih komada.
- Protresanje manje količine hrane na pola vremena poboljšava konačni rezultat i može spriječiti nejednako kuhanje/pečenje.
- Da bi krompir bio jako hrskav, dodajte malo ulja prije pečenja i protresite da bi se ulje ravnomjerno rasporedilo. Preporučujemo upotrijebiti 14 ml ulja. Ne dodajte ulje smrznutom pomfritu.

- U aparatu možete pripremiti i grickalice koje se inače peku u pećnici.
- Optimalna količina pomfrita za hrskav rezultat je 1500 grama (700 g u ladicu 1 i 800 g u ladicu 2 A+B).
- Koristite gotovo lisnato i prhko tijesto da biste brzo i jednostavno pripremili punjene grickalice. Gotovo tijesto također zahtijeva kraće vrijeme pripreme od domaćeg tijesta.



- 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.

OTKLANJANJE 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.

GARANCIJA I POSTPRODAJNI SERVIS

Ako vam treba servis, informacije ili imate problem, posjetite internetsku stranicu proizvođaća 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.

СЪДЪРЖАНИЕ

bg

ВАШИЯТ AIR FRYER P. 274

Контролен панел P. 275

Автоматични програми P. 275

Първи стъпки P. 276

Преди първата употреба P. 276

Подготовка на уреда за употреба P. 276

ЗОНИ ЗА ГОТВЕНЕ P. 277

ГОТВЕНЕ – ЕДНА ЗОНА P. 278

Изберете зоната за готвене P. 278

Предварително зададен режим на готвене P. 279

Стартиране на ръчно готвене P. 280

Разклащане/обръщане на храната по време на готвене P. 280

Край на готвенето P. 281

ГОТВЕНЕ – НЯКОЛКО ЗОНИ P. 282

Използвайте 2 зони за готвене едновременно P. 282

Използване на режим Sync (синхронизиране края на готвенето) P. 283

Използване на 3 зони за готвене P. 285

ПОДДРЪЖКА P. 286

Подвижен преден панел – Чекмедже 2 P. 286

Как да свалите предния панел P. 286

Как да монтирате отново предния панел P. 287

Почистване P. 287

Съхранение P. 288

Смяна на крушката P. 288

ПОЛЕЗНО P. 288

Ръководство за готвене P. 288

Съвети за готвене P. 294

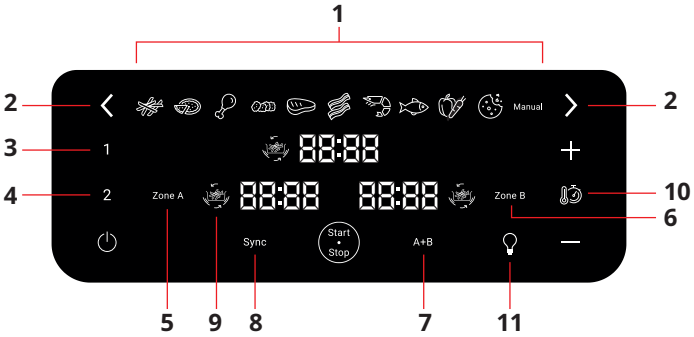
Отстраняване на неизправности P. 294

Гаранция и следпродажбено обслужване P. 295

ВАШИЯТ AIR FRYER



КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ



1 - Предварително зададени програми за готвене + Ръчен режим
2 - Стрелка за избор на програми
3 - Избор на чекмедже 1 (горно чекмедже)
4 - Избор на чекмедже 2 (долно чекмедже)
5 - Избор на чекмедже 2 Зона A (4,5 L)
6 - Избор на чекмедже 2 Зона B (3,5 L)
7 - Избор на чекмедже 2 зона A + B (8 L)
8 - Режим Sync
9 - Дисплей: разклатете/обърнете храната
10 - Контрол на време/температура
11 - Включване/изключване на светлината в чекмедже 2

АВТОМАТИЧНИ ПРОГРАМИ

Fries (Пържени картофи)	Пица	Chicken (Пилешко)	Пилешки хапки	Пържола	Бекон

Скариди	Риба	Vegetables (Зеленчуци)	Dessert (Десерт)	MANUAL Режим Manual (Ръчно приготвяне)

ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

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

1. Отстранете всички опаковъчни материали и всички стикери от уреда.
2. Извадете картонената кутия от долното чекмедже, отворете я и разопаковайте всички принадлежности. Щракнете двете дръжки към долното чекмедже. Поставете поставката за кабела на задната част на уреда.
   Почистете основно отделенията и подвижните решетки с гореща вода, малко препарат за миене на съдове и неабразивна гъба.
   Монтирайте 2-те решетки на дъното на чекмеджето, след това разделителя. Отделенията и решетките могат да се мият в съдомиялна машина.
3. Избършете уреда отвътре и отвън с влажна кърпа. Уредът работи, като произвежда горещ въздух. Не пълнете отделението с олио или мазнина за пържене.

ПОДГОТОВКА НА УРЕДА ЗА УПОТРЕБА

1. Поставете уреда върху равна, стабилна и топлоустойчива работна повърхност далеч от водни пръски.
2. Поставете решетките на дъното на чекмедже 2 до упор. Плъзнете разделителя на чекмеджето между двете решетки.
3. Не пълнете отделението с олио или с някаква друга течност.
4. Не поставяйте нищо отгоре на уреда. Това възпрепятства въздушния поток и оказва влияние на резултата от пърженето с горещ въздух.

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

С уреда може да се приготвят много рецепти. Времената за готвене на основните типове храни са дадени в раздела **„Ръководство за готвене“** Намерете множество рецепти онлайн, за да се запознаете с уреда. За да ги откриете, **отворете безплатното приложение MyTefal / MyMoulinex**. Открийте още идеи за рецепти, като сканирате този QR код:

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Пуснете Вашия уред за готвене с горещ въздух празен (без никакви аксесоари вътре), за да елиминирате евентуални остатъци от производството и нова миризма. при първото стартиране може да се отдели малко дим.

ЗОНИ ЗА ГОТВЕНЕ



Чекмедже 1



Чекмедже 2 зона A

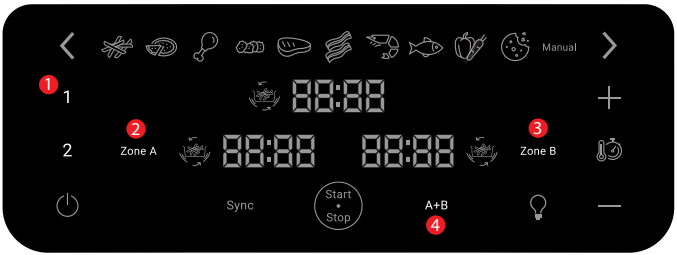
Подвижен разделител

Чекмедже 2 зона B



Чекмедже 2 A+B

ИЗБЕРЕТЕ ЗОНАТА ЗА ГОТВЕНЕ



Свържете захранващия кабел към електрически контакт. Натиснете бутона ⏻ за да включите уреда (кратко натискане).

❶ Чекмедже 1 (горно чекмедже)

1. Поставете храната в чекмедже 1.
2. Поставете чекмеджето в уреда.
3. За да започнете готвенето, натиснете «1», за да изберете чекмедже 1 (горното чекмедже).
4. Изберете режим на готвене.

❷ Чекмедже 2 зона A (лява зона)

1. Поставете разделителя във вътрешните слотове на чекмедже 2 и се уверете, че решетката е правилно поставена.
2. Поставете храната в лявата част на чекмедже 2.
3. Поставете чекмеджето в уреда.
4. За да започнете готвенето, натиснете **«2»**, за да изберете чекмедже 2, след това натиснете **Zone A.**
5. Изберете режим на готвене.

❸ Чекмедже 2 зона B (дясна зона)

1. 1 Поставете разделителя във вътрешните слотове на чекмедже 2 и се уверете, че решетката е правилно поставена.
2. Поставете храната в дясната част на чекмедже 2.
3. Поставете чекмеджето в уреда. За да започнете готвенето, натиснете **«2»**, за да изберете чекмедже 2, след това натиснете **Zone B.**
4. Изберете режим на готвене.

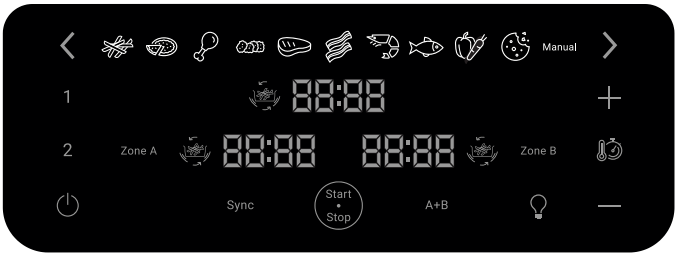
❹ Чекмедже 2 A + B (зона 8L)

1. Ако в слотовете на чекмедже 2 има разделител, отстранете го. Уверете се, че решетките са правилно поставени.
2. Поставете храната в чекмедже 2.
3. Поставете чекмеджето в уреда.
4. За да започнете готвенето, натиснете **«2»**, за да изберете чекмедже 2, след това натиснете **A + B.**

ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАДАДЕН РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ

След като изберете желаната зона за готвене, можете да изберете между предварително зададен режим на готвене или ръчни настройки.

Бутоните < > ви позволяват да превключвате между наличните режими на готвене.



Предварително зададен режим на готвене

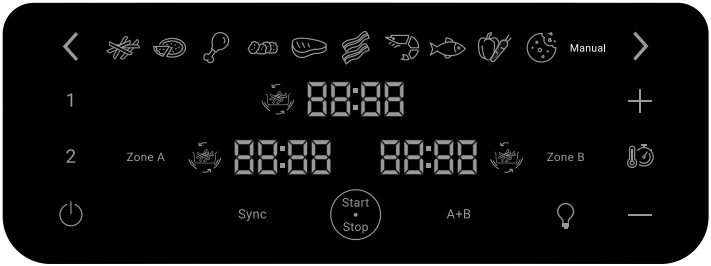
1. Изберете желания режим на готвене, като натискате бутоните < > (тези режими са подробно описани в раздел „Ръководство за готвене“).
   - При необходимост можете да регулирате температурата, като натиснете и бутоните + и - на цифровия дисплей. Температурата варира от 120°C до 200°C (с изключение на зона пица 1 : 120-220°C).
   - Ако е необходимо, регулирайте времето за готвене, като натиснете бутона и регулирайте времето с бутоните + и -.

Уверете се, че променяте настройките преди стартиране на готвенето. След като започне, може да се изменя само времето.

   - Таймерът може да се зададе между 0 и 60 минути.
2. Потвърдете режима на готвене, като натиснете бутона (start stop). Това ще стартира процеса на готвене. Готвенето започва. Оставащото време се показва на екрана.
   - По време на готвене, ако искате да съкратите или удължите времето за готвене, натиснете и използвайте бутоните + и - на цифровия дисплей.

Внимание: Излишното олио от храната се събира на дъното на купата.

СТАРТИРАНЕ НА РЪЧНО ГОТВЕНЕ



1. Натиснете **< >**, за да изберете режим **РЪЧЕН**.
2. Регулирайте температурата с бутоните + и – на цифровия дисплей.
   - Термостатът варира от 40 до 220 °C в зона 1 и от 40 до 200 °C в зона 2.
3. След това задайте желаното време за готвене, като натиснете , а след това бутоните **+** и **-**. Таймерът може да се зададе между 0 и 60 минути.
4. Натиснете бутона (Start • Stop), за да започнете готвенето с избраните настройки на температура и време. Готвенето започва.
   - Оставащото време се показва на екрана. По време на готвене, за да промените времето за готвене, натиснете и използвайте бутоните **+** и **–**.
   - За да следите хода на готвенето, поглеждайте през прозореца за наблюдение. Червената светлина е нормална, тя идва от технологията Infra Heat. За по-добра видимост включете осветлението, като натиснете .

ЗАБЕЛЕЖКА: Поради инфрачервената технология уредът при загряване излъчва светлинно лъчение, което е безвредно за очите. По време на готвене е нормално светлината на нагревателния елемент периодично да се включва и изключва.

Внимание: Излишното олио от храната се събира на дъното на купата.

Разклащане/обръщане на храната по време на готвене

Някои храни трябва да се разклатят или обърнат по време на готвене за оптимален резултат (вижте раздел „Ръководство за готвене“).

За да разклатите/обърнете храната, издърпайте чекмеджето към вас с дръжката, разклатете го или обърнете съставките, след което го върнете на място. Готвенето се подновява автоматично.



По време на някои програми (пържени картофи, зеленчуци, хапки, бекон, скариди, пилешки долни бутчета, steak, риба) този пиктограм мига по средата на готвенето.

Това показва, че трябва да разклатите или обърнете храната за равномерно готвене и покафеняване.

Внимание: За най-добри резултати разклащайте или разбъркайте често. Препоръчваме редовно да проверявате храната и да я разклащате или разбърквате за оптимални резултати.

Край на готвенето

Когато чуете звуковия сигнал на таймера, това означава, че времето за готвене е изтекло. На екрана се появява „END“.

1. Издърпайте чекмеджето от уреда и го поставете върху повърхност, устойчива на топлина. Проверете дали храната е приготвена.
   - Ако храната още не е готова, просто върнете чекмеджето в уреда и отново настройте таймера за още няколко минути, като натиснете иконата ⏲ и бутоните + и – на цифровия дисплей.
2. Когато храната се сготви, извадете купата. За да отстраните храната, използвайте щипки, за да повдигнете храната извън купата.

Внимание: Никога не обръщайте чекмеджето с решетката вътре. След готвене чекмеджетата, решетките и храната са много горещи.

ГОТВЕНЕ — НЯКОЛКО ЗОНИ

Вашият еър фрайър ви позволява да готвите в няколко отделни зони с конкретни времена и температури за всяка зона.

ИЗПОЛЗВАЙТЕ 2 ЗОНИ ЗА ГОТВЕНЕ ЕДНОВРЕМЕННО

Случай 1 – Чекмедже 1 + Чекмедже 2 – Зона A



Стъпка 1 – настройване на първата зона за готвене

1. Натиснете ⏻, за да включите устройството, ако още не е включено.
2. За да активирате чекмедже 1, натиснете „**1**“.
3. Натиснете бутоните **< >**, за да изберете желания режим на готвене. Регулирайте времето/температурата на готвене, ако желаете, като натиснете ⏲ и бутоните **+** и **-**.
4. Поставете храната в чекмедже 1. Плъзнете чекмеджето в уреда.

Внимание: Не натискайте Start след настройване на първата зона за готвене. Всички желани зони за готвене трябва да бъдат настроени ПРЕДИ стартиране на готвенето.

Стъпка 2 – настройване на втората зона за готвене

1. Поставете разделителя във вътрешните прорези на чекмедже 2.
2. Натиснете „**2**“, за да активирате чекмедже 2.
3. Натиснете „**Zone A**“, за да активирате лявата част на чекмеджето.
4. Натиснете бутоните **< >**, за да изберете желания режим на готвене. При необходимост регулирайте времето/температурата на готвене, като натиснете ⏲ и бутоните **+** и **-**.



Разделител за чекмедже

Стъпка 3 – SYNC и стартиране на готвенето

ИЗПОЛЗВАНЕ НА РЕЖИМ SYNC (СИНХРОНИЗИРАНЕ КРАЯ НА ГОТВЕНЕТО)

Вашият еър фрайър позволява едновременно готвене в две отделни зони и синхронизиране на края, така че всичко да е готово по едно и също време. Режимът SYNC позволява завършване на готвенето едновременно.

bg

1. Натиснете **SYNC**, за да бъдат храните готови по едно и също време.
   - Ако двата избрани режима имат различно време за готвене, зоната с по-дългото време започва първа. На екрана се появява **HOLD** за по-краткия режим (за храната с по-малка необходима продължителност). Това означава, че уредът забавя старта, за да бъдат двата вида храна готови едновременно.
2. Натиснете START, за да започне готвенето.
   - По време на готвене, ако трябва да промените времето, докоснете зоната, която искате да промените. След като зоната е избрана, натиснете и бутоните **+** и **-** на цифровия екран.
3. Уредът издава сигнал, когато храната е готова по едно и също време.

Случай 2 – Чекмедже 1 + Чекмедже 2 – Зона B



Следвайте същата процедура както при СЛУЧАЙ 1, но на стъпка 2 изберете **ЗОНА B** вместо **ЗОНА A**.

Случай 3 – Чекмедже 1 + Чекмедже 2 – Зона A и B



1. Извадете разделителя от чекмеджето.
2. Следвайте същата процедура както при СЛУЧАЙ 1, но на стъпка 2 изберете бутона **A+B** вместо **ЗОНА A**.

bg

Случай 4 – Чекмедже 2 – Зона A + Чекмедже 2 – Зона B

СЛУЧАЙ 4



Чекмедже 2 – Зона A

+

Чекмедже 2 – Зона B



Стъпка 1 – настройване на първата зона за готвене

1. Поставете разделителя във вътрешните прорези на чекмедже 2.
2. Натиснете ⏻, за да включите уреда, ако още не е включено.
3. Натиснете „**2**“, за да активирате чекмедже 2.
4. Натиснете „**Zone A**“, за да активирате лявата част на чекмеджето.
5. Натиснете бутоните **< >**, за да изберете желания режим на готвене. Регулирайте времето/температурата на готвене при нужда, като натискате + и -.

Внимание: Не натискайте Start след настройване на първата зона за готвене. Всички желани зони трябва да бъдат настроени ПРЕДИ стартиране на готвенето.

Стъпка 2 – настройване на втората зона за готвене

1. За да активирате **зона B**, натиснете „**Zone B**“.
2. Натиснете бутоните **< >**, за да изберете втория желан режим на готвене. В случай на нужда регулирайте температурата на готвене, като натискате бутоните **+** и **-**. За да промените след това времето за готвене, натиснете ⏲, след което настройте с бутоните + и -.
3. Поставете храната в зона **A и в зона B**. Плъзнете чекмеджето в уреда.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА 3 ЗОНИ ЗА ГОТВЕНЕ

Чекмедже 1 ⊕ **Чекмедже 2 – Зона A** ⊕ **Чекмедже 2 – Зона B**



Натиснете ⏻ за да включите уреда

Поставете разделителя във вътрешните прорези на чекмедже 2.

❶ **За да активирате чекмедже 1, натиснете „1“.**

След това задайте избора си за тази зона за готвене, като изберете предварително зададен режим на готвене или ръчни настройки.

Поставете храната си в чекмедже 1.

❷ **За да активирате чекмедже 2, натиснете „2“, след това „Зона A“.**

Задайте избора си за тази зона за готвене, като изберете предварително зададен режим на готвене или ръчни настройки.

Поставете храната си в чекмедже 2 A.

❸ **За да активирате зона B, след това натиснете „Зона B“.**

Задайте избора си за тази зона за готвене, като изберете предварително зададен режим на готвене или ръчни настройки.

Поставете храната си в чекмедже 2 B.

- Ако искате да синхронизирате края на готвенето на 3-те храни, натиснете **SYNC**, за да са готови 3-те ястия едновременно.
- Ако трите избрани режима на готвене имат различна продължителност, зоната с най-дългото време за готвене започва първа. **HOLD** се появява на екрана за двата най-кратки режима на готвене (за храните, изискващи най-малко време).
- Това означава, че уредът забавя старта на готвенето, така че трите вида храни да бъдат готови по едно и също време.

За да стартирате готвенето, натиснете бутона **START**.

Готвенето започва. Оставащото време за готвене се показва на екрана за всяка зона.

ЗАБЕЛЕЖКИ

Трябва да настроите и трите зони за готвене, преди да стартирате готвенето. Регулирайте времето/температурата на готвене, ако желаете, като натискате бутоните + и -. След като готвенето започне, може да се променя само времето.

Когато трите зони за готвене са зададени, уредът автоматично преизчислява времената за готвене, за да гарантира оптимална нагревателна мощност и отлични резултати. Показаната продължителност може да се увеличи за някои зони за готвене. Това е напълно нормално — този процес осигурява оптимална производителност при готвене.

Внимание: преизчисляването на времената за готвене се основава на предварително зададените продължителности на всеки режим на готвене. Ако ръчно промените времето на един от избраните режими, уредът ще преизчисли времената за готвене, без да взема предвид вашите корекции.

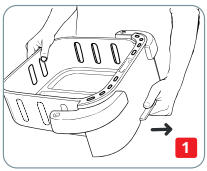
ПОДДРЪЖКА

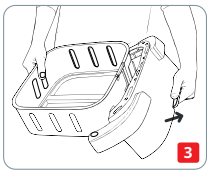
ПОДВИЖЕН ПРЕДЕН ПАНЕЛ – ЧЕКМЕДЖЕ 2

СИСТЕМА GENIUS: свалящ се преден панел за спестяване на място във вашата съдомиялна машина

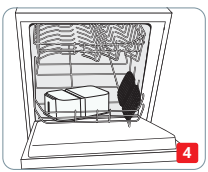


Как да свалите предния панел



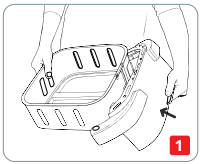






1. Натиснете бутона, който се намира на дъното на купата.
2. 3. Отстранете куката от мястото ѝ. Свалямата предна част се отделя.
4. Поставете чекмеджето и решетката в съдомиялната машина или ги измийте ръчно без предния панел.

Как да монтирате отново предния панел





1. Закрепете горната част на предния панел в куката на чекмеджето.
2. Натискайте долната част на предния панел, докато не чуете „щрак“.

bg

Благодарение на нашата система GENIUS лесно отделете предния панел от чекмеджето. Почистете уреда си с лекота и спестете 40% място във вашата съдомиялна машина.

ПОЧИСТВАНЕ

Почиствайте уреда след всяка употреба.

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

1. Извадете щепсела от контакта и оставете уреда да се охлади.

Забележка: Извадете купата и оставете уреда да изстине по-бързо.

2. Забършете с влажна кърпа външната част на уреда.
3. Почистете чекмеджетата, решетките и разделителя с гореща вода, с препарат за съдове и неабразивна гъба. Можете да използвате обезмасляващ препарат, за да отстраните всякакви остатъци от мръсотия.

Забележка: Чекмеджетата, решетките и разделителят могат да се мият в съдомиялна машина.

Предупреждение: Свалящият се преден панел не е подходящ за миене в съдомиялна машина. Се измие на ръка, за да се запази оригиналният вид. Другите части могат да се мият в съдомиялна машина.

Съвет: Ако на дъното на купата и решетката е залепнала мръсотия, напълнете ги с гореща вода и малко течен препарат за миене. Оставете купата и решетката да се накиснат за около 10 минути.
После изплакнете добре и подсушете.

4. Избършете вътрешната част на уреда с гореща вода и напоена кърпа.
5. Почистете нагряващия елемент със суха почистваща четка, за да отстраните всякакви хранителни остатъци.
6. Не потапяйте уреда във вода или друга течност.

СЪХРАНЕНИЕ

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

СМЯНА НА КРУШКАТА

Уверете се, че уредът е изстинал и изключен, преди да извършвате каквато и да е поддръжка на лампата. При подмяна на крушката проверете дали не е напукана или счупена и се уверете, че стъкленият капак е правилно монтиран и здраво заключен.

ПОЛЕЗНО

РЪКОВОДСТВО ЗА ГОТВЕНЕ

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

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

						РАЗКЛАЩАНЕ / ОБРЪЩАНЕ	ДОПЪЛНИТЕЛНА ИНФОРМАЦИЯ
КАРТОФИ И ПРЪЖЕНИ КАРТОФИ							
Замразени пържени картофи	1	700 g	25 min	180 °C	(пържени картофи)	X1	размер 10*10 мм
	2A	450 g	28 min	180 °C	(пържени картофи)	X1	
	2B	350 g	28 min	180 °C	(пържени картофи)	X1	
	2 A+B	800 g	25 min	180 °C	(пържени картофи)	X2	
Домашни пържени картофи	1	800 g	30 min	180 °C	(пържени картофи)	X3	размер 8×8 мм. подсушете с кърпа преди готвене. добавете 1 лъжица олио
	2A	450 g	33 min	180 °C	(пържени картофи)	X3	
	2B	350 g	38 min	180 °C	(пържени картофи)	X3	
	2 A+B	1100 g	43 min	180 °C	(пържени картофи)	X3	

						РАЗКЛАЩАНЕ / ОБРЪЩАНЕ	ДОПЪЛНИТЕЛНА ИНФОРМАЦИЯ
КАРТОФИ И ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ							
Замразени картофи	1	1000 g	30 min	180 °C	(пържени картофи)	X3	
	2A	700 g	30 min	180 °C	(пържени картофи)	X3	
	2B	450 g	30 min	180 °C	(пържени картофи)	X3	
	2 A+B	1300 g	35 min	180 °C	(пържени картофи)	X3	

						РАЗКЛАЩАНЕ / ОБРЪЩАНЕ	ДОПЪЛНИТЕЛНА ИНФОРМАЦИЯ
МЕСО И ПТИЧЕ МЕСО							
Замразен телешки бургер	1	до 6 броя	10 min	200 °C	стек	X1	
	2A	до 4 броя	10 min	200 °C	стек	X1	
	2B	до 2 броя	10 min	200 °C	стек	X1	
	2 A+B	до 6 броя	10 min	200 °C	стек	X1	
Цяло пиле	2A	1000 g	45 min	170 °C	пиле		
	2 A+B	1500 g	45 min	170 °C	пиле		
Пилешки бутчета	1	1100 g	25 min	200 °C	пиле	X1	обърнете по средата на готвенето
	2A	650 g	25 min	200 °C	пиле	X1	
	2B	450 g	25 min	200 °C	пиле	X1	
	2 A+B	1500 g	30 min	200 °C	пиле	X1	
Пилешки крилца	1	800 g	12 min	200 °C	пиле	X1	
	2A	800 g	18 min	200 °C	пиле	X1	
	2B	500 g	18 min	200 °C	пиле	X1	
	2 A+B	1000 g	18 min	200 °C	пиле	X1	
Замразени пилешки хапки	1	700 g	15 min	200 °C	хапки	X3	
	2A	500 g	15 min	200 °C	хапки	X3	
	2B	350 g	15 min	200 °C	хапки	X3	
	2 A+B	1000 g	15 min	200 °C	хапки	X3	

						РАЗКЛАЩАНЕ / ОБРЪЩАНЕ	ДОПЪЛНИТЕЛНА ИНФОРМАЦИЯ
МЕСО И ПТИЧЕ МЕСО							
Пилешки бутове	1	4 броя	25 min	200 °C	пиле		
	2A	2 броя (или 3 според размера)	25 min	200 °C	пиле		
	2B	2 броя	25 min	200 °C	пиле		
	2 A+B	4 броя	25 min	200 °C	пиле		
Бекон	2A	100 g	6 min	180 °C	бекон		
	2B	50 g	6 min	180 °C	бекон		
	2 A+B	150 g	6 min	180 °C	бекон		
Агнешки котлети	1	600 g	20 min	180 °C	бекон	X1	
	2A	400 g	20 min	180 °C	бекон	X1	
	2B	300 g	20 min	180 °C	бекон	X1	
	2 A+B	600 g	20 min	180 °C	бекон	X1	
Патешки гърди	1	2 броя (700 g)	12 min	200 °C	стек	X1	нарежете кожата на ромбове. обърнете след 10 минути. оставете да почине 5 минути преди сервиране.
	2A	1 брой (350 g)	12 min	200 °C	стек	X1	
	2B	1 брой (350 g)	12 min	200 °C	стек	X1	
	2 A+B	2 броя (700 g)	12 min	200 °C	стек	X1	

						РАЗКЛАЩАНЕ / ОБРЪЩАНЕ	ДОПЪЛНИТЕЛНА ИНФОРМАЦИЯ
СНАКСОВЕ							
Прясна пица	1	кръгла форма / 26 см диаметър	13 (8+5) min	200 °C	пица		първо изпечете тестото само за 8 мин, след това добавете продуктите и печете 5 мин
Замразена пица	1	кръгла форма / 26 см диаметър	8 min	220 °C	пица		
Киш	1	кръгла форма / 16 см диаметър	25 min	200 °C	пица		диаметър на формата 16 см

						РАЗКЛАЩАНЕ / ОБРЪЩАНЕ	ДОПЪЛНИТЕЛНА ИНФОРМАЦИЯ
СНАКСОВЕ							
Хлебчета	1	6 pcs	6 min	180 °C	ръчно		
Замразени лучени кръгчета	1	290 g	15 min	180 °C	хапки	X1	
	2A	200 g	15 min	180 °C	хапки	X1	
	2B	150 g	15 min	180 °C	хапки	X1	
	2 A+B	350 g	15 min	180 °C	хапки	X2	
Замразени пръчици моцарела	1	600 g	15 min	180 °C	хапки		
	2A	350 g	15 min	180 °C	хапки		
	2B	250 g	15 min	180 °C	хапки		
	2 A+B	600 g	15 min	180 °C	хапки		
Пролетни рулца	1	400 g	10 min	180 °C	хапки		
	2A	220 g	10 min	180 °C	хапки		
	2B	180 g	10 min	180 °C	хапки		
	2 A+B	400 g	10 min	180 °C	хапки		
Самоси	1	400 g	10 min	190 °C	хапки		
	2A	220 g	10 min	190 °C	хапки		
	2B	180 g	10 min	190 °C	хапки		
	2 A+B	400 g	10 min	190 °C	хапки		
Рохко сварено яйце	1	6 pcs	8 min	160 °C	ръчно		яйца на стайна температура\ ппотопете в студена вода в края на готвенето
	2A	4 броя	8 min	160 °C	ръчно		
	2B	2 броя	8 min	160 °C	ръчно		
	2 A+B	6 pcs	8 min	160 °C	ръчно		
Твърдо сварено яйце	1	6 pcs	14 min	160 °C	ръчно		
	2A	4 броя	14 min	160 °C	ръчно		
	2B	2 броя	14 min	160 °C	ръчно		
	2 A+B	6 pcs	14 min	160 °C	ръчно		

						РАЗКЛАЩАНЕ / ОБРЪЩАНЕ	ДОПЪЛНИТЕЛНА ИНФОРМАЦИЯ
РИБА И МОРСКИ ДАРОВЕ							
Филета от треска	1	750 g	10 min	200 °C	риба		нанесете тънък слой олио преди готвене
	2A	400 g	10 min	200 °C	риба		
	2B	300 g	10 min	200 °C	риба		
	2 A+B	700 g	10 min	200 °C	риба		
Филета от сьомга	1	900 g	15 min	200 °C	риба		
	2A	600 g	15 min	200 °C	риба		
	2B	350 g	15 min	200 °C	риба		
	2 A+B	900 g	15 min	200 °C	риба		
Скариди	1	12 броя	7 min	160 °C	скариди		
	2A	10 броя	10 min	160 °C	скариди		
	2B	8 броя	10 min	160 °C	скариди		
	2 A+B	20 броя	10 min	160 °C	скариди		

						РАЗКЛАЩАНЕ / ОБРЪЩАНЕ	ДОПЪЛНИТЕЛНА ИНФОРМАЦИЯ
(ЗЕЛЕНЧУЦИ)							
Броколи	1	550 g	20 min	170 °C	(зеленчуци)		добавете малко вода
	2A	350 g	20 min	170 °C	(зеленчуци)		
	2B	250 g	20 min	170 °C	(зеленчуци)		
	2 A+B	800 g	20 min	170 °C	(зеленчуци)		
Карфиол	1	550 g	15 min	170 °C	(зеленчуци)		
	2A	350 g	15 min	170 °C	(зеленчуци)		
	2B	250 g	15 min	170 °C	(зеленчуци)		
	2 A+B	800 g	15 min	170 °C	(зеленчуци)		
Мускатна тиква	1	300 g	20 min	170 °C	(зеленчуци)		нарежете на малки кубчета\nдобавете 1 лъжица олио
	2A	250 g	20 min	170 °C	(зеленчуци)		
	2B	200 g	20 min	170 °C	(зеленчуци)		
	2 A+B	450 g	20 min	170 °C	(зеленчуци)		

						РАЗКЛАЩАНЕ / ОБРЪЩАНЕ	ДОПЪЛНИТЕЛНА ИНФОРМАЦИЯ
(ЗЕЛЕНЧУЦИ)							
Морков	1	500 g	20 min	170 °C	(зеленчуци)		нарежете на малки кубчета
	2A	250 g	20 min	170 °C	(зеленчуци)		
	2B	150 g	20 min	170 °C	(зеленчуци)		
	2 A+B	350 g	20 min	170 °C	(зеленчуци)		
Тиквички	1	400 g	13 min	200 °C	(зеленчуци)	X3	нанесете тънък слой олио преди готвене
	2A	450 g	15 min	200 °C	(зеленчуци)	X3	
	2B	350 g	15 min	200 °C	(зеленчуци)	X3	
	2 A+B	800 g	15 min	200 °C	(зеленчуци)	X3	

						РАЗКЛАЩАНЕ / ОБРЪЩАНЕ	ДОПЪЛНИТЕЛНА ИНФОРМАЦИЯ
(ДЕСЕРТ)							
Мъфини	2 A+B	9 броя	18 min	150 °C	ръчно		
Бисквити	1	250 g	10 min	180 °C	бисквити		
	2 A+B	250 g	10 min	180 °C	бисквити		
Шоколадова торта	2 A+B	диаметър 16 см / височина 5 см	20 min	170 °C	ръчно		диаметър на формата 16 см
Кисело мляко	2A	6 бурканчета	8 h	40 °C	ръчно		

						РАЗКЛАЩАНЕ / ОБРЪЩАНЕ	ДОПЪЛНИТЕЛНА ИНФОРМАЦИЯ
ДЕХИДРАТИРАНЕ							
Ябълков чипс	1	120 g	5 h	70 °C	ръчно		отстранете семките и нарежете на 2 мм филийки\ празпределете на един слой
	2A	90 g	5 h	70 °C	ръчно		
	2 A+B	120 g	5 h	70 °C	ръчно		
Чипс от цвекло	1	200 g	5 h	70 °C	ръчно		измийте и нарежете на 2 мм филийки. разпределете на един слой
	2A	150 g	5 h	70 °C	ръчно		
	2 A+B	250 g	5 h	70 °C	ръчно		

СЪВЕТИ ЗА ГОТВЕНЕ



- Храните с по-малки размери обикновено изискват малко по-кратко време за готвене от по-големите.
- Разбъркването на малки количества храна по средата на готвенето подобрява крайния резултат и може да помогне за предотвратяване на неравномерното сготвяне.
- За да направите картофите много хрупкави, опитайте да добавите малко количество олио преди готвене и разклатете, за да покриете равномерно. Препоръчваме Ви да използвате 14 ml олио. Не добавяйте олио към замразените картофи.
- Леките закуски може да се приготвят във фурна, но може също да се приготвят и в уреда.
- Оптималното количество пържени картофи за постигане на хрупкав резултат е 1500 грама (700 г в чекмедже 1 и 800 г в чекмедже 2 A+B).
- Използвайте готово бутер или маслено тесто, за да направите пълнени закуски бързо и лесно. Готовото тесто също изисква по-кратко време за приготвяне от домашното тесто.



- 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.

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.

ГАРАНЦИЯ И СЛЕДПРОДАЖБЕНО 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.

KAZALO

sl

VAŠ CVRTNIK NA VROČ ZRAK P. 297

Nadzorna plošča P. 298
Samodejni programi P. 298

ZAČETEK UPORABE P. 299

Pred prvo uporabo P. 299
Pripravite aparat za uporabo P. 299

OBMOČJA PEKE P. 300

PEKA – ENA CONA P. 301
Izberite kuhalno polje P. 301
Vnaprej nastavljen način kuhanja P. 302
Začnite ročno peko P. 303
Med peko pretresite/obrnite živila P. 303
Konec peke P. 304

PEKA – VEČ CON P. 305
Uporabljajte 2 kuhališči hkrati P. 305
Uporabite način Sync (uskladitev konca peke) P. 306
Uporabite 3 cone peke P. 308

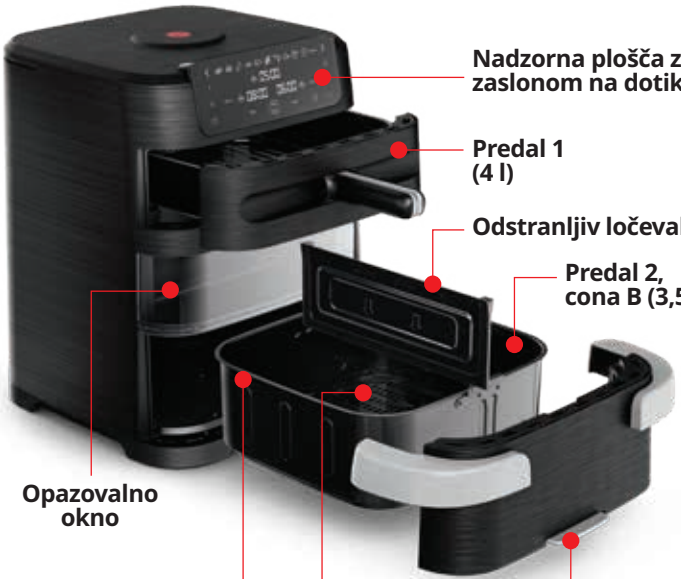
VZDRŽEVANJE P. 309

Odstranljiva sprednja plošča – Predal 2 P. 309
Kako odstraniti sprednjo ploščo P. 309
Kako ponovno namestiti sprednjo ploščo P. 310
Čiščenje P. 310
Shranjevanje P. 311
Zamenjava žarnice P. 311

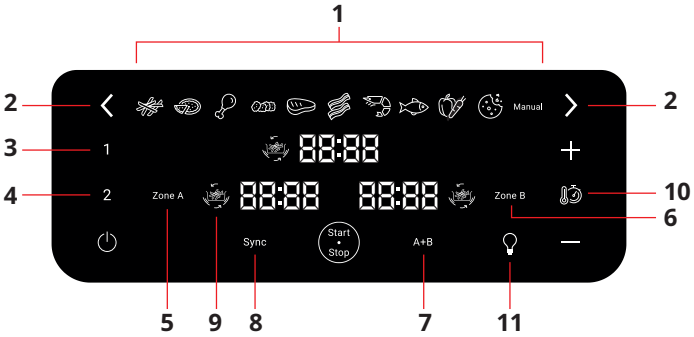
UPORABNO P. 311

Vodnik za peko P. 311
Nasveti za peko P. 316
Odpravljanje težav P. 317
Garancija in poprodajne storitve P. 317

VAŠ CVRTNIK NA VROČ ZRAK



NADZORNA PLOŠČA



1 - Vnaprej nastavljeni programi peke + Ročni način
2 - Puščica za izbor programov
3 - Izbira predala 1 (zgornji predal)
4 - Izbira predala 2 (spodnji predal)
5 - Izbira predala 2, cona A (4,5 l)
6 - Izbira predala 2, cona B (3,5 l)
7 - Izbira predala 2, cona A + B (8 l)
8 - Način Sync
9 - Zaslon: pretresite/obrnite hrano
10 - Nadzor časa/temperature
11 - Vklop/izklop lučke v predalu 2

SAMODEJNI PROGRAMI

Ocvrt krompirček | Pica | Piščanec | Piščančji medaljoni | Zrezek | Slanina

Kozice | Riba | Zelenjava | Sladica | MANUAL Ročni način

ZAČETEK UPORABE

PRED PRVO UPORABO

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

1. Odstranite vso embalažo in z aparata odstranite vse nalepke.
2. Vzemite kartonsko škatlo iz spodnjega predala, jo odprite in odstranite vso dodatno opremo iz embalaže. Pripnite 2 ročaja na spodnji predal. Namestite nosilec kabla na zadnjo stran naprave.

   Predale in odstranljivi rešetki temeljito očistite z vročo vodo, malo tekočega detergenta in nežno gobico. Namestite 2 rešetki na dno predala, nato še razdelilnik. Predala in rešetki so primerni za pomivanje v pomivalnem stroju.
3. Notranjost in zunanjost dodatka očistite z vlažno krpo. Aparat med delovanjem proizvaja vroč zrak. Predala ne napolnite z oljem ali mastjo za cvrtje.

PRIPRAVA PRED UPORABO

1. Aparat postavite na ravno in stabilno delovno površino, ki ni občutljiva na visoke temperature, in je ne približujte vodnim curkom.
2. Vstavite rešetke na dno predala 2 do omejevala. Potisnite ločilnik predala med obe rešetki.
3. Aparata ne napolnite z oljem ali katero koli drugo tekočino.
4. Na aparat ne odlagajte ničesar. To prekine pretok zraka in vpliva na rezultate cvrtja z vročim zrakom.

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

Z napravo lahko skuhate številne različne recepte. Časi kuhanja glavnih jedi so podani v razdelku **«Vodnik za kuhanje».**
Na spletu najdete številne recepte, s katerimi se boste seznanili z napravo. Za dostop do njih odprite **brezplačno aplikacijo MyTefal / MyMoulinex.** Dodatne ideje za recepte odkrijte tudi s skeniranjem te kode QR:

OPOZORILO: Prazen cvrtnik na vroči zrak zaženite (brez dodatne opreme v notranjosti), da odstranite morebitne ostanke proizvodnje in vonj po novem. Pri prvi uporabi se lahko pojavi majhna količina dima.

KUHALNA OBMOČJA



Predal 1



Predal 2 cona A

Odstranljiv ločevalnik

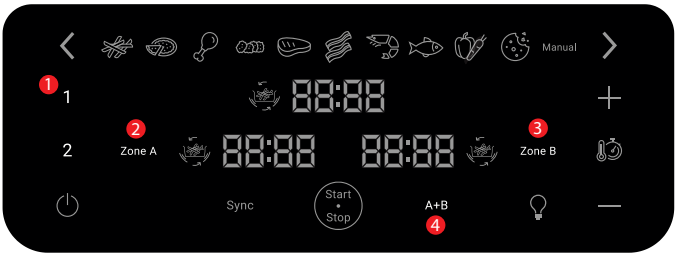
Predal 2 cona B



Predal 2 A+B

sl

IZBERITE KUHALNO POLJE



Napajalni kabel priključite v električno vtičnico. Pritisnite tipko ⏻, da vklopite aparat (kratek pritisk).

❶ Predal 1 (zgornji predal)

1. Dajte živila v predal 1.
2. Vstavite predal v aparat.
3. Za začetek kuhanja pritisnite «1» za izbiro predala 1 (zgornjega predala).
4. Izberite način kuhanja.

❷ Predal 2 cona A (levo območje)

1. Vstavite razdelilnik v notranje reže predala 2 in se prepričajte, da je rešetka pravilno nameščena.
2. Dajte živila v levi del predala 2.
3. Vstavite predal v aparat.
4. Za začetek kuhanja pritisnite **«2»** za izbiro predala 2, nato pritisnite **Zone A.**
5. 4 Izberite način kuhanja.

❸ Predal 2 cona B (desno območje)

1. Vstavite razdelilnik v notranje reže predala 2 in se prepričajte, da je rešetka pravilno nameščena.
2. Dajte živila v desni del predala 2.
3. Vstavite predal v aparat. Za začetek kuhanja pritisnite **«2»** za izbiro predala 2, nato pritisnite **Zone B.**
4. Izberite način kuhanja.

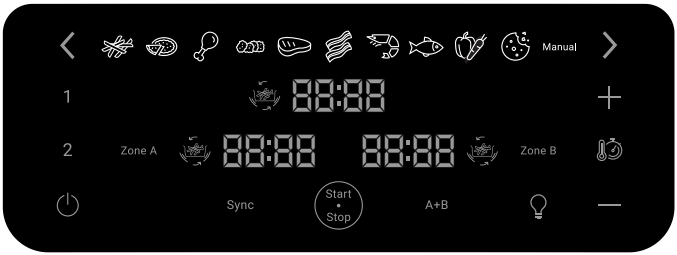
❹ Predal 2 A + B (območje 8L)

1. Če je v notranjih režah predala 2 razdelilnik, ga odstranite. Prepričajte se, da sta rešetki pravilno nameščeni.
2. Dajte živila v predal 2.
3. Vstavite predal v aparat.
4. Za začetek kuhanja pritisnite **«2»** za izbiro predala 2, nato pritisnite **A + B.**

VNAPREJ NASTAVLJEN NAČIN KUHANJA

Po izbiri želene kuhalne cone lahko izbirate med vnaprej nastavljenim načinom kuhanja ali ročnimi nastavitvami.

Tipki < > omogočata premikanje med razpoložljivimi načini kuhanja.



Vnaprej nastavljen način kuhanja

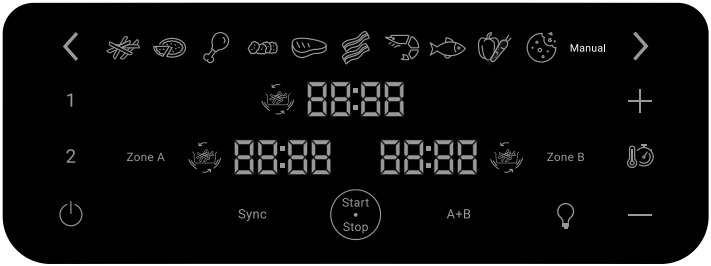
1. Izberite želeni način kuhanja s pritiskom tipk < > (ti načini so podrobno opisani v poglavju »Vodič za kuhanje«).
   - Po potrebi lahko temperaturo prilagodite s pritiskom na in gumba + in - na digitalnem zaslonu. Temperatura se giblje od 120 °C do 200 °C (razen za območje pice 1 : 120-220°C).
   - Po potrebi prilagodite čas kuhanja tako, da pritisnete gumb in nastavite čas z gumboma + in –.

Nastavitve prilagodite pred začetkom kuhanja. Ko se kuhanje začne, je mogoče spreminjati le čas.

   - Časovnik lahko nastavite med 0 in 60 minutami.
2. Potrdite način kuhanja s pritiskom na gumb (Start Stop). To bo zagnalo postopek kuhanja. Kuhanje se začne. Preostali čas kuhanja je prikazan na zaslonu.
   - Med kuhanjem, če želite skrajšati ali podaljšati čas kuhanja, pritisnite in uporabite gumbe + in - na digitalnem zaslonu.

Pozor: Odvečno olje jedi se zbira v spodnjem delu posode.

ZAČNITE ROČNO PEKO



1. Pritisnite < > za izbor **ROČNEGA** načina.
2. Temperaturo prilagodite z gumbi + in – na digitalnem zaslonu.
   - Termostat se v območju 1 spreminja od 40 do 220 °C in v območju 2 od 40 do 200 °C
3. Nato nastavite želeni čas kuhanja s pritiskom na , nato še na gumba + in -. Časovnik lahko nastavite med 0 in 60 minutami.
4. Pritisnite gumb (Start • Stop) za začetek kuhanja z izbranimi nastavitvami temperature in časa. Kuhanje se začne.
   - Preostali čas kuhanja je prikazan na zaslonu. Med kuhanjem, za spremembo časa kuhanja, pritisnite in uporabite gumbe + in –.
   - Za spremljanje poteka kuhanja poglejte skozi opazovalno okno. Rdeča svetloba je normalna, izvira iz tehnologije Infra Heat. Za boljšo vidljivost vklopite luč s pritiskom na .

OPOMBA: Zaradi infrardeče tehnologije naprava med segrevanjem oddaja svetlobno sevanje, ki je za oči neškodljivo. Med kuhanjem je normalno, da se lučka grelnega elementa občasno prižiga in ugaša.

Pozor: Odvečno olje jedi se zbira v spodnjem delu posode.

Med peko pretresite/obrnite živila

Nekatera živila je treba med kuhanjem pretresti ali obrniti za optimalen rezultat (glejte poglavje »Vodič za kuhanje«).

Za pretresanje/obračanje hrane izvlecite predal k sebi z ročajem, pretresite ga ali obrnite sestavine, nato ga potisnite nazaj. Kuhanje se samodejno nadaljuje.



Med nekaterimi programi (pomfri, zelenjava, medaljončki, slanina, kozice, piščančja bedra, steak, ribe) ta piktogram utripne na polovici kuhanja.

To pomeni, da je treba hrano pretresti ali obrniti za enakomerno kuhanje in porjavitev.

Pozor: Za najboljše rezultate hrano pogosto pretresite ali premešajte. Priporočamo, da hrano redno preverjate ter jo pretresete ali premešate za optimalne rezultate.

Konec peke

Ko zaslišite zvočni signal časovnika, to pomeni, da je čas kuhanja potekel. Na zaslonu se prikaže »END«.

1. 1 Izvlecite predal iz naprave in ga postavite na toplotno odporno površino. Preverite, ali je hrana pripravljena.
   - Če hrana še ni pripravljena, predal preprosto potisnite nazaj v napravo in znova nastavite časovnik za nekaj dodatnih minut s pritiskom na ikono ter gumba + in – na digitalnem zaslonu.
2. Ko je jed pripravljena, izvlecite jed. Jed odstranite s prijemalkami tako, da jo dvignete iz posode.

Pozor: Nikoli ne prevrnite predala z rešetko v notranjosti. Po kuhanju so predali, rešetke in hrana zelo vroči.

KUHANJE — VEČ OBMOČIJ

Vaš cvrtnik na vroči zrak omogoča kuhanje v več ločenih območjih z določenimi časi in temperaturami za vsako območje.

UPORABLJAJTE 2 KUHALIŠČI HKRATI

Primer 1 – Predal 1 + Predal 2 – Območje A



Korak 1 – nastavitev prvega območja kuhanja

1. Pritisnite ⏻, da vklopite napravo, če še ni vklopljena.
2. Za aktivacijo predala 1 pritisnite **»1«.**
3. Pritisnite tipki < > za izbor želenega načina kuhanja. Po želji prilagodite čas/temperaturo kuhanja s pritiskom na in gumba + in -.
4. V predal 1 položite živila. Predal potisnite v napravo.

Pozor: Po nastavitvi prvega območja kuhanja ne pritisnite Start. Vsa želena območja je treba nastaviti PRED začetkom kuhanja.

Korak 2 – nastavitev drugega območja kuhanja

1. V predal 2 vstavite razdelilnik v notranje reže.
2. Pritisnite **»2«** za aktivacijo predala 2.
3. Pritisnite **»Zone A«** za aktivacijo levega dela predala.
4. Pritisnite tipki **< >** za izbor želenega načina kuhanja. Po želji prilagodite čas/temperaturo kuhanja s pritiskom na in gumba + in -.



Razdelilnik predala

Korak 3 – SYNC in zagon kuhanja

UPORABITE NAČIN SYNC (USKLADITEV KONCA PEKE)

Vaš cvrtnik na vroči zrak omogoča hkratno kuhanje v dveh ločenih območjih in uskladitev konca, da je vse pripravljeno istočasno. Način SYNC omogoča, da se kuhanje zaključi istočasno.

1. Pritisnite **SYNC,** da bodo živila pripravljena istočasno.
   - Če imata izbrana načina različna časa kuhanja, začne najprej območje z daljšim časom. Na zaslonu se prikaže **HOLD** za krajši način (za živilo, ki potrebuje manj časa). To pomeni, da naprava odloži začetek kuhanja, da bosta obe vrsti živil pripravljeni hkrati.
2. Pritisnite START za začetek kuhanja.
   - Med kuhanjem, če morate prilagoditi čas, tapnite območje, ki ga želite spremeniti. Ko je območje izbrano, pritisnite in gumba + in - na digitalnem zaslonu.
3. Naprava zapiska, ko je hrana pripravljena hkrati.

Primer 2 – Predal 1 + Predal 2 – Območje B



Sledite istemu postopku kot v PRIMERU 1, vendar v koraku 2 izberite **OBMOČJE B** namesto **OBMOČJA A.**

Primer 3 – Predal 1 + Predal 2 – Območje A in B



1. Odstranite razdelilnik iz predala.
2. 2 Sledite istemu postopku kot v PRIMERU 1, vendar v koraku 2 izberite gumb **A+B** namesto **OBMOČJA A.**

Primer 4 – Predal 2 – Območje A + Predal 2 – Območje B

PRIMER 4



Predal 2 – Območje A

+

Predal 2 – Območje B



Korak 1 – nastavitev prvega območja kuhanja

1. V predal 2 vstavite razdelilnik v notranje reže.
2. Pritisnite ⏻, da vklopite napravo, če še ni vklopljena.
3. Pritisnite **»2«** za aktivacijo predala 2.
4. Pritisnite **»Zone A«** za aktivacijo levega dela predala.
5. Pritisnite tipki **< >** za izbor želenega načina kuhanja. Po potrebi prilagodite čas/temperaturo kuhanja s tipkama + in -.

Pozor: Po nastavitvi prvega območja kuhanja ne pritisnite Start. Vsa želena območja je treba nastaviti PRED začetkom kuhanja.

Korak 2 – nastavitev drugega območja kuhanja

1. Za aktivacijo **območja B** pritisnite **»Zone B«.**
2. Pritisnite tipki **< >** za izbor drugega želenega načina kuhanja. Po potrebi prilagodite temperaturo kuhanja s tipkama **+** in **-.** Če želite nato spremeniti čas kuhanja, pritisnite ⏲, nato pa prilagodite z gumboma + in -.
3. Živila položite v **območje A** in **območje B.** Predal potisnite v napravo.

UPORABITE 3 CONE PEKE

Predal 1 ⊕ **Predal 2 – Območje A** ⊕ **Predal 2 – Območje B**



Pritisnite ⏻ za vklop aparata

V predal 2 vstavite razdelilnik v notranje reže.

1. **Za aktivacijo predala 1 pritisnite »1«.**

   Nato nastavite izbiro za to kuhalno območje z izbiro prednastavljenega programa ali ročnih nastavitev.

   Hrano položite v predal 1.

2. **Za aktiviranje predala 2 pritisnite »2«, nato »Območje A«.**

   Nastavite izbiro za to kuhalno območje z izbiro prednastavljenega programa ali ročnih nastavitev.

   Hrano položite v predal 2 A.

3. **Za aktiviranje območja B nato pritisnite »Območje B«.**

   Nastavite izbiro za to kuhalno območje z izbiro prednastavljenega programa ali ročnih nastavitev.

   Hrano položite v predal 2 B.

   - Če želite sinhronizirati konec kuhanja 3 živil, pritisnite **SYNC**, da bodo 3 jedi pripravljene hkrati.
   - Če imajo trije izbrani načini kuhanja različen čas trajanja, se najprej začne območje z najdaljšim časom kuhanja. **HOLD** se prikaže na zaslonu za dva najkrajša načina kuhanja (za živila, ki zahtevajo najmanj časa).
   - To pomeni, da naprava odloži začetek kuhanja, da bodo tri vrste hrane pripravljene hkrati.

   Za začetek kuhanja pritisnite gumb **START.**

   Kuhanje se začne. Preostali čas kuhanja je na zaslonu prikazan za vsako območje.

OPOMBE

Pred začetkom kuhanja morate nastaviti vsa 3 kuhalna območja. Po želji prilagodite čas/temperaturo kuhanja s pritiskanjem gumbov + in -. Ko se kuhanje začne, je mogoče spremeniti le čas.

Ko so vsa 3 kuhalna območja nastavljena, naprava samodejno preračuna čase kuhanja za zagotovitev optimalne grelne moči in popolnih rezultatov kuhanja. Prikazani čas se lahko na nekaterih območjih poveča. To je povsem normalno; ta proces zagotavlja optimalno kuhalno zmogljivost.

Pozor: preračun časov kuhanja temelji na vnaprej določenih trajanji posameznega načina kuhanja. Če ročno spremenite čas enega izmed izbranih načinov, bo naprava preračunala čase kuhanja, ne da bi upoštevala vaše prilagoditve.

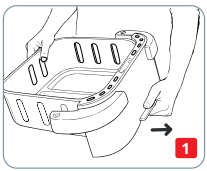
VZDRŽEVANJE

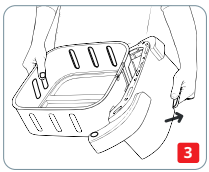
ODSTRANLJIVA SPREDNJA PLOŠČA – PREDAL 2

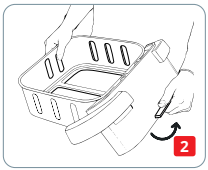
SISTEM GENIUS: odstranljiv sprednji panel za prihranek prostora v vašem pomivalnem stroju

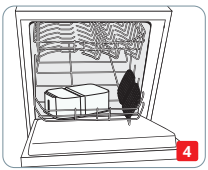


Kako odstraniti sprednji panel?







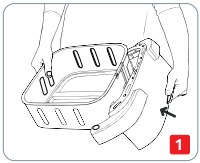


❶ Pritisnite gumb na dnu posode.

❷ ❸ Kavelj odstranite s svojega mesta. Tako boste sneli odstranljivo stran.

❹ Predal in rešetko vstavite v pomivalni stroj ali ju operite ročno brez sprednjega panela.

Kako znova namestiti sprednji panel?





1. Zaskočite zgornji del sprednjega panela v kavelj predala.
2. Pritisnite spodnji del sprednjega panela, dokler ne zaslišite »klik«.

sl

Zahvaljujoč našemu sistemu GENIUS zlahka ločite sprednji panel od predala. Očistite svojo napravo preprosto in prihranite 40 % prostora v vašem pomivalnem stroju.

ČIŠČENJE

Dodatek očistite po vsaki uporabi.

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

1. Izvlecite vtič iz vtičnice in počakajte, da se dodatek ohladi.

Opomba: Odstranite posodo, da se naprava hitreje ohladi.

2. Zunanjost dodatka očistite z vlažno krpo.
3. Očistite predale, rešetke in ločilo v vroči vodi z detergentom za pomivanje posode in neabrazivno gobico. Uporabite lahko razmaščevalno sredstvo, da odstranite vse ostanke umazanije.

Opomba: Predale, rešetke in ločilo je mogoče pomivati v pomivalnem stroju.

Opozorilo: Odstranljiva sprednja plošča ni primerna za pomivanje v pomivalnem stroju. Operete ročno, da ohranite prvoten videz. Druge dele je mogoče pomivati v pomivalnem stroju.

Namig: Če se je na dnu posode in mreže nabrala umazanija, ju napolnite z vročo vodo in nekaj tekočega detergenta. Posodo in mrežo namakajte približno 10 minut. Nato sperite čisto in posušite.

4. Notranjost naprave obrišite z vročo vodo in vlažno krpo.
5. Grelni element očistite s suho krtačo za čiščenje, da odstranite ostanke hrane.
6. Naprave ne potopite v vodo ali katero koli drugo tekočino.

SHRANJEVANJE

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

ZAMENJAVA ŽARNICE

Pred kakršnim koli vzdrževanjem svetilke se prepričajte, da je izdelek ohlajen in izklopljen. Pri zamenjavi žarnice preverite, ali ni razpokana ali zlomljena, in poskrbite, da je stekleni pokrov pravilno nameščen in trdno zaklenjen.

UPORABNO

VODNIK ZA PEKO

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.

			min		MENU	PRETRESI / OBRNI	DODATNE INFORMACIJE
KROMPIR IN POMFRIT							
Zamrznjen pomfrit	1	700 g	25 min	180 °C	pomfrit	X1	Velikost 10*10 mm
	2A	450 g	28 min	180 °C	pomfrit	X1	
	2B	350 g	28 min	180 °C	pomfrit	X1	
	2 A+B	800 g	25 min	180 °C	pomfrit	X2	
Domači krompirček	1	800 g	30 min	180 °C	pomfrit	X3	Velikost 8*8 mm. Osušite z brisačo pred kuhanjem. Dodajte 1 žlico olja
	2A	450 g	33 min	180 °C	pomfrit	X3	
	2B	350 g	38 min	180 °C	pomfrit	X3	
	2 A+B	1100 g	43 min	180 °C	pomfrit	X3	
Zamrznjen krompir	1	1000 g	30 min	180 °C	pomfrit	X3	
	2A	700 g	30 min	180 °C	pomfrit	X3	
	2B	450 g	30 min	180 °C	pomfrit	X3	
	2 A+B	1300 g	35 min	180 °C	pomfrit	X3	

						PRETRESI / OBRNI	DODATNE INFORMACIJE
MESO IN PERUTNINA							
Goveji burger zamrznjen	1	do 6 kosov	10 min	200 °C	zrezek	X1	
	2A	do 4 kosi	10 min	200 °C	zrezek	X1	
	2B	do 2 kosa	10 min	200 °C	zrezek	X1	
	2 A+B	do 6 kosov	10 min	200 °C	zrezek	X1	
Cel piščanec	2A	1000 g	45 min	170 °C	piščanec		
	2 A+B	1500 g	45 min	170 °C	piščanec		
Piščančja bedra	1	1100 g	25 min	200 °C	piščanec	X1	Obrnite na polovici kuhanja
	2A	650 g	25 min	200 °C	piščanec	X1	
	2B	450 g	25 min	200 °C	piščanec	X1	
	2 A+B	1500 g	30 min	200 °C	piščanec	X1	
Piščančja krila	1	800 g	12 min	200 °C	piščanec	X1	
	2A	800 g	18 min	200 °C	piščanec	X1	
	2B	500 g	18 min	200 °C	piščanec	X1	
	2 A+B	1000 g	18 min	200 °C	piščanec	X1	
Piščančji nuggetsi zamrznjeno	1	700 g	15 min	200 °C	nuggetsi	X3	
	2A	500 g	15 min	200 °C	nuggetsi	X3	
	2B	350 g	15 min	200 °C	nuggetsi	X3	
	2 A+B	1000 g	15 min	200 °C	nuggetsi	X3	
Piščančje noge	1	4 kosi	25 min	200 °C	piščanec		
	2A	2 kosa (ali 3 glede na velikost)	25 min	200 °C	piščanec		
	2B	2 kosa	25 min	200 °C	piščanec		
	2 A+B	4 kosi	25 min	200 °C	piščanec		
Slanina	2A	100 g	6 min	180 °C	slanina		
	2B	50 g	6 min	180 °C	slanina		
	2 A+B	150 g	6 min	180 °C	slanina		

						PRETRESI / OBRNI	DODATNE INFORMACIJE
MESO IN PERUTNINA							
Jagnječji kotleti	1	600 g	20 min	180 °C	slanina	X1	
	2A	400 g	20 min	180 °C	slanina	X1	
	2B	300 g	20 min	180 °C	slanina	X1	
	2 A+B	600 g	20 min	180 °C	slanina	X1	
Račje prsi	1	2 kosa (700 g)	12 min	200 °C	zrezek	X1	Zarežite kožo v križnem vzorcu. Obrnite po 10 minutah. Pred serviranjem pustite počivati 5 minut.
	2A	1 kos (350 g)	12 min	200 °C	zrezek	X1	
	2B	1 kos (350 g)	12 min	200 °C	zrezek	X1	
	2 A+B	2 kosa (700 g)	12 min	200 °C	zrezek	X1	

						PRETRESI / OBRNI	DODATNE INFORMACIJE
PRIGRIZKI							
Sveža pica	1	okrogla oblika / premer 26 cm	13 (8+5) min	200 °C	pica		Najprej pecite testo samo 8 min, nato dodajte sestavine in pecite 5 min
zamrznjena pica	1	okrogla oblika / premer 26 cm	8 min	220 °C	pica		
Kiš	1	okrogla oblika / premer 16 cm	25 min	200 °C	pica		Premer modela 16 cm
žemljice	1	6 kosov	6 min	180 °C	ročno		
Čebulni kolobarji zamrznjeno	1	290 g	15 min	180 °C	nuggetsi	X1	
	2A	200 g	15 min	180 °C	nuggetsi	X1	
	2B	150 g	15 min	180 °C	nuggetsi	X1	
	2 A+B	350 g	15 min	180 °C	nuggetsi	X2	
Palčke mocarele zamrznjeno	1	600 g	15 min	180 °C	nuggetsi		
	2A	350 g	15 min	180 °C	nuggetsi		
	2B	250 g	15 min	180 °C	nuggetsi		
	2 A+B	600 g	15 min	180 °C	nuggetsi		

						PRETRESI / OBRNI	DODATNE INFORMACIJE
PRIGRIZKI							
Spomladanske rolice	1	400 g	10 min	180 °C	nuggetsi		
	2A	220 g	10 min	180 °C	nuggetsi		
	2B	180 g	10 min	180 °C	nuggetsi		
	2 A+B	400 g	10 min	180 °C	nuggetsi		
Samose	1	400 g	10 min	190 °C	nuggetsi		
	2A	220 g	10 min	190 °C	nuggetsi		
	2B	180 g	10 min	190 °C	nuggetsi		
	2 A+B	400 g	10 min	190 °C	nuggetsi		
Mehko kuhana jajca	1	6 kosov	8 min	160 °C	ročno		Jajca sobne temperature. Na koncu kuhanja potopite v hladno vodo
	2A	4 kosi	8 min	160 °C	ročno		
	2B	2 kosa	8 min	160 °C	ročno		
	2 A+B	6 kosov	8 min	160 °C	ročno		
Trdo kuhana jajca	1	6 kosov	14 min	160 °C	ročno		
	2A	4 kosi	14 min	160 °C	ročno		
	2B	2 kosa	14 min	160 °C	ročno		
	2 A+B	6 kosov	14 min	160 °C	ročno		

						PRETRESI / OBRNI	DODATNE INFORMACIJE
RIBE IN MORSKI SADEŽI							
Fileji trske	1	750 g	10 min	200 °C	ribe		Pred kuhanjem namažite s tanko plastjo olja
	2A	400 g	10 min	200 °C	ribe		
	2B	300 g	10 min	200 °C	ribe		
	2 A+B	700 g	10 min	200 °C	ribe		
Fileji lososa	1	900 g	15 min	200 °C	ribe		
	2A	600 g	15 min	200 °C	ribe		
	2B	350 g	15 min	200 °C	ribe		
	2 A+B	900 g	15 min	200 °C	ribe		

						PRETRESI / OBRNI	DODATNE INFORMACIJE
RIBE IN MORSKI SADEŽI							
Kozice	1	12 kosov	7 min	160 °C	kozice		
	2A	10 kosov	10 min	160 °C	kozice		
	2B	8 kosov	10 min	160 °C	kozice		
	2 A+B	20 kosov	10 min	160 °C	kozice		

						PRETRESI / OBRNI	DODATNE INFORMACIJE
ZELENJAVA							
Brokoli	1	550 g	20 min	170 °C	zelenjava		Dodajte malo vode
	2A	350 g	20 min	170 °C	zelenjava		
	2B	250 g	20 min	170 °C	zelenjava		
	2 A+B	800 g	20 min	170 °C	zelenjava		
Cvetača	1	550 g	15 min	170 °C	zelenjava		
	2A	350 g	15 min	170 °C	zelenjava		
	2B	250 g	15 min	170 °C	zelenjava		
	2 A+B	800 g	15 min	170 °C	zelenjava		
Muškatna buča	1	300 g	20 min	170 °C	zelenjava		Narežite na majhne kocke dodajte 1 žlico olja
	2A	250 g	20 min	170 °C	zelenjava		
	2B	200 g	20 min	170 °C	zelenjava		
	2 A+B	450 g	20 min	170 °C	zelenjava		
Korenje	1	500 g	20 min	170 °C	zelenjava		Narežite na majhne kocke
	2A	250 g	20 min	170 °C	zelenjava		
	2B	150 g	20 min	170 °C	zelenjava		
	2 A+B	350 g	20 min	170 °C	zelenjava		
Bučke	1	400 g	13 min	200 °C	zelenjava	X3	pred kuhanjem nanesite tanek sloj olja
	2A	450 g	15 min	200 °C	zelenjava	X3	
	2B	350 g	15 min	200 °C	zelenjava	X3	
	2 A+B	800 g	15 min	200 °C	zelenjava	X3	

						PRETRESI / OBRNI	DODATNE INFORMACIJE
SLADICE							
Mafini	2 A+B	9 kosov	18 min	150 °C	ročno		
Piškoti	1	250 g	10 min	180 °C	piškoti		
	2 A+B	250 g	10 min	180 °C	piškoti		
Čokoladna torta	2 A+B	premer 16 cm / višina 5 cm	20 min	170 °C	ročno		Premer modela 16 cm
Jogurt	2A	6 kozarčkov	8 h	40 °C	ročno		

						PRETRESI / OBRNI	DODATNE INFORMACIJE
SUŠENJE							
Jabolčni čips	1	120 g	5 h	70 °C	ročno		Odstranite peščišča in narežite na 2 mm rezine razporedite v eni plasti
	2A	90 g	5 h	70 °C	ročno		
	2 A+B	120 g	5 h	70 °C	ročno		
Čips iz rdeče pese	1	200 g	5 h	70 °C	ročno		Operite in narežite na 2 mm rezine. Razporedite v eni plasti
	2A	150 g	5 h	70 °C	ročno		
	2 A+B	250 g	5 h	70 °C	ročno		

NASVETI



- Manjša živila običajno zahtevajo nekoliko krajši čas kuhanja kot večja živila.
- Če pretresete manjša živila na polovici časa kuhanja, izboljšate končni rezultat in preprečite neenakomerno kuhanje.
- Za še bolj hrustljav krompir pred peko dodajte manjšo količino olja in krompir pretresite, da se olje enakomerno razporedi. Priporočena količina olja je 14 ml. Ne dodajajte olja k zamrznjenemu krompirju.

- Prigrizke, ki jih lahko pripravite v pečici, lahko pripravite tudi v napravi.
- Optimalna količina pomfrija za hrustljav rezultat je 1500 gramov (700 g v predalu 1 in 800 g v predalu 2 A+B).
- S pripravljenim listnatim in krhkim pecivom hitro in preprosto pripravite polne prigrizke. Pripravljeno testo prav tako zahteva krajši čas priprave kot domače testo.



- Če želite speči torto ali slano pito ali če želite cvreti občutljive sestavine ali polnjene sestavine, v posodo napravo postavite posodo za pečico. Uporabite lahko posodo za pečico iz silikona, nerjavnega jekla, aluminija in terakotte.

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.

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.

SPIS TREŚCI

pl

TWOJA FRYTOWNICA BEZTŁUSZCZOWA P. 319

Panel sterowania P. 320

Programy automatyczne P. 320

ROZPOCZĘCIE PRACY P. 321

Przed pierwszym użyciem P. 321

Przygotowanie urządzenia do użycia P. 321

STREFY GOTOWANIA P. 322

GOTOWANIE – JEDNA STREFA P. 323

Wybierz strefę gotowania P. 323

Wstępnie ustawiony tryb gotowania P. 324

Rozpoczęcie gotowania w trybie ręcznym P. 325

Wstrząśnij/obróć produkty w trakcie gotowania P. 325

Zakończenie gotowania P. 326

GOTOWANIE – WIELE STREF P. 327

Używaj 2 stref gotowania jednocześnie P. 327

Używanie trybu Sync (synchronizacja zakończenia gotowania) P. 328

Korzystanie z 3 stref gotowania P. 330

KONSERWACJA P. 331

Zdejmowany front – Szuflada 2 P. 331

Jak zdjąć panel przedni P. 331

Jak ponownie zamontować panel przedni P. 332

Czyszczenie P. 332

Przechowywanie P. 333

Wymiana żarówki P. 333

PRZYDATNE P. 333

Przewodnik gotowania P. 333

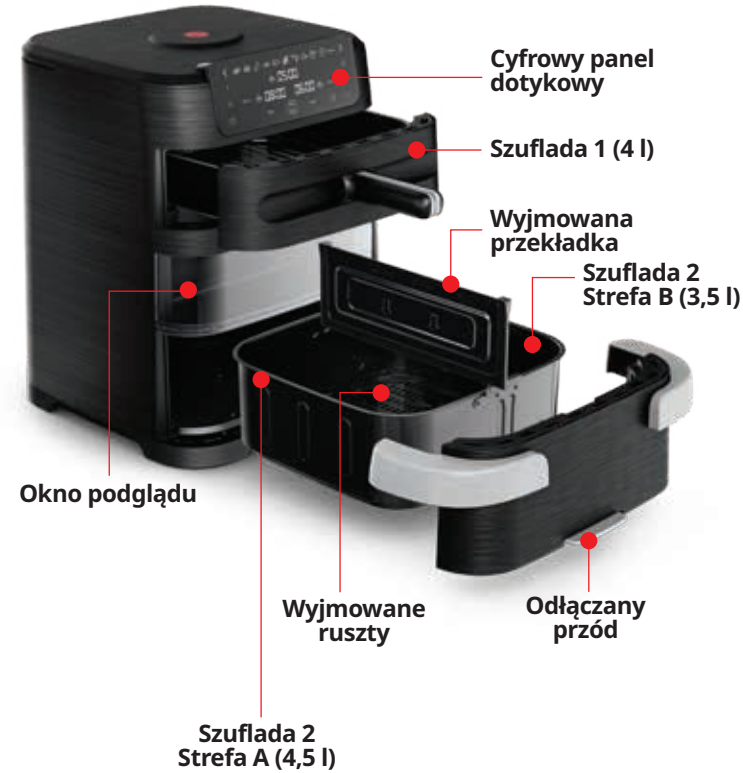
Wskazówki dotyczące gotowania P. 339

Rozwiązywanie problemów P. 340

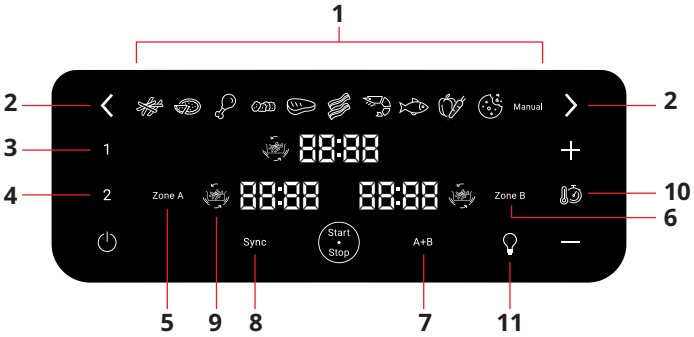
Gwarancja i serwis posprzedażowy P. 340

TWOJA FRYTOWNICA BEZTŁUSZCZOWA

pl



PANEL STEROWANIA



1 – Wstępnie ustawione programy gotowania + tryb ręczny
2 – Strzałka wyboru programu
3 – Wybór szuflady 1 (górna szuflada)
4 – Wybór szuflady 2 (dolna szuflada)
5 – Wybór szuflady 2 Strefa A (4,5 l)
6 – Wybór szuflady 2 Strefa B (3,5 l)
7 – Wybór szuflady 2 Strefa A + B (8 l)
8 – Tryb Sync
9 – Wyświetlacz: potrząśnij/odwróć jedzenie
10 – Regulacja czasu/temperatury
11 – Włącz/wyłącz oświetlenie szuflady 2

PROGRAMY AUTOMATYCZNE

Frytki | Pizza | Kurczak | Nuggetsy z kurczaka | Stek | Bekon

Krewetki | Ryby | Warzywa | Deser | MANUAL Tryb manualny

ROZPOCZĘCIE PRACY

pl

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

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

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe i wszystkie naklejki z urządzenia.
2. Wyjmij kartonowe pudełko znajdujące się w dolnej szufladzie, otwórz je i wyjmij wszystkie akcesoria. Zamocuj zatrzaskowo 2 uchwyty do dolnej szuflady. Umieść uchwyt na przewód z tyłu urządzenia.

   Dokładnie umyj szuflady zz wyjmowanymi kratkami w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu za pomocą miękkiej gąbki. Zainstaluj 2 ruszty na dnie szuflady, a następnie przegrodę. Szuflady i kratki można myć w zmywarce.
3. Przetrzyj wnętrze i zewnętrzną stronę urządzenia wilgotną szmatką. Urządzenie działa, wytwarzając gorące powietrze. Nie napełniaj szuflady olejem ani tłuszczem do smażenia.

PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA

1. Ustaw urządzenie na płaskiej, stabilnej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni roboczej z dala od rozpryskującej się wody.
2. Włóż kratki na dno szuflady 2, aż do oporu. Wsuń przegrodę szuflady między dwie kratki.
3. Nie napełniaj szuflady olejem ani innym płynem.
4. Nie kładź niczego na wierzchu urządzenia. Zakłóca to przepływ powietrza i wpływa na wynik smażenia gorącym powietrzem.

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

Urządzenie umożliwia przyrządzanie wielu różnych potraw. Czas gotowania głównych potraw podano w rozdziale **„Przewodnik po gotowaniu".** Znajdź wiele przepisów online, aby zapoznać się z urządzeniem. Aby je znaleźć, **wejdź do bezpłatnej aplikacji MyTefal / MyMoulinex.** Odkryj także pomysły na przepisy, skanując ten kod QR:

OSTRZEŻENIE: Uruchom frytownicę beztłuszczową pustą (bez żadnych akcesoriów wewnątrz), aby wyeliminować pozostałości produkcyjne i nowy zapach. Przy pierwszym uruchomieniu może pojawić się niewielka ilość dymu.

STREFY GOTOWANIA



Szuflada 1



Szuflada 2
strefa A

Wyjmowana
przekładka

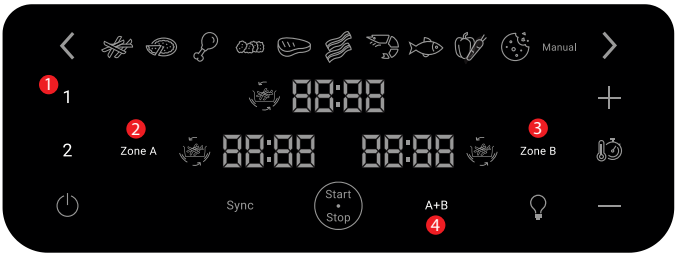
Szuflada 2
strefa B



Szuflada 2 A+B

pl

WYBIERZ STREFĘ GOTOWANIA



Podłącz przewód zasilający do gniazda elektrycznego. naciśnij przycisk ⏻, aby włączyć urządzenie (krótkie naciśnięcie).

1 Szuflada 1 (górna szuflada)

1. Umieść żywność w szufladzie 1.
2. Wsuń szufladę do urządzenia.
3. Aby rozpocząć gotowanie, naciśnij «1», aby wybrać szufladę 1 (górną).
4. Wybierz tryb gotowania.

2 Szuflada 2 strefa A (lewa strefa)

1. Wsuń przegrodę w wewnętrzne prowadnice szuflady 2 i upewnij się, że ruszt jest prawidłowo zamocowany.
2. Umieść żywność w lewej części szuflady 2.
3. Wsuń szufladę do urządzenia.
4. Aby rozpocząć gotowanie, naciśnij **«2»**, aby wybrać szufladę 2, a następnie naciśnij **Zone A.**
5. Wybierz tryb gotowania.

3 Szuflada 2 strefa B (prawa strefa)

1. Wsuń przegrodę w wewnętrzne prowadnice szuflady 2 i upewnij się, że ruszt jest prawidłowo zamocowany.
2. Umieść żywność w prawej części szuflady 2.
3. Wsuń szufladę do urządzenia. Aby rozpocząć gotowanie, naciśnij **«2»**, aby wybrać szufladę 2, a następnie naciśnij **Zone B.**
4. Wybierz tryb gotowania.

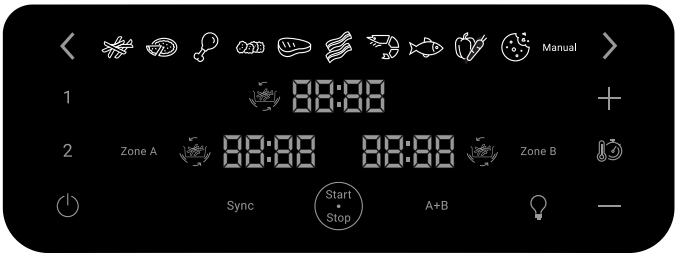
❹ Szuflada 2 A + B (strefa 8L)

1. Jeśli w wewnętrznych prowadnicach szuflady 2 znajduje się przegroda, wyjmij ją. Upewnij się, że ruszty są prawidłowo umieszczone.
2. Umieść żywność w szufladzie 2.
3. Wsuń szufladę do urządzenia.
4. Aby rozpocząć gotowanie, naciśnij **«2»**, **a**by wybrać szufladę 2, a następnie naciśnij **A + B.**

WSTĘPNIE USTAWIONY TRYB GOTOWANIA

Po wybraniu żądanej strefy gotowania możesz wybrać tryb wstępnie ustawiony lub ustawienia ręczne.

Przyciski < > umożliwiają przechodzenie między dostępnymi trybami gotowania.



Wstępnie ustawiony tryb gotowania

1. Wybierz żądany tryb gotowania, naciskając przyciski < > (tryby te są szczegółowo opisane w sekcji „Przewodnik gotowania").
   - W razie potrzeby możesz wyregulować temperaturę, naciskając oraz przyciski + i - na wyświetlaczu cyfrowym. Temperatura wynosi od 120°C do 200°C (z wyjątkiem strefy pizzy 1 : 120-220°C).
   - W razie potrzeby ustaw czas gotowania, naciskając , a następnie przyciski + i -.

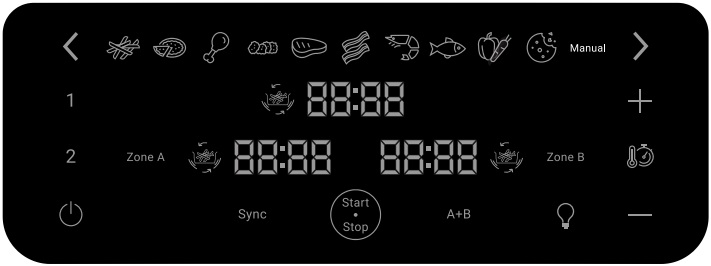
Upewnij się, że zmienisz ustawienia przed rozpoczęciem gotowania. Po uruchomieniu można zmieniać tylko czas.

   - Minutnik można ustawić w zakresie 0-60 minut.

2. Potwierdź tryb gotowania, naciskając przycisk (Start/Stop). Spowoduje to uruchomienie procesu gotowania. Gotowanie rozpoczyna się. Pozostały czas gotowania jest wyświetlany na ekranie.
   - Podczas gotowania, jeśli chcesz skrócić lub wydłużyć czas gotowania, naciśnij i użyj przycisków + i - na wyświetlaczu cyfrowym.

Uwaga: Nadmiar oleju z potrawy zbierany jest na dnie pojemnika.

ROZPOCZĘCIE GOTOWANIA W TRYBIE RĘCZNYM



1. Naciśnij < >, aby wybrać tryb RĘCZNY.
2. Dostosuj temperaturę za pomocą przycisków + i – na wyświetlaczu cyfrowym.
   - Termostat zmienia się w zakresie 40–220 °C w strefie 1 oraz 40–200 °C w strefie 2
3. Następnie ustaw żądany czas gotowania, naciskając, a następnie przyciski + i -. Minutnik można ustawić w zakresie 0-60 minut.
4. Naciśnij przycisk (Start • Stop), aby rozpocząć gotowanie z wybranymi ustawieniami temperatury i czasu. Gotowanie rozpocznie się.
   - Pozostały czas gotowania jest wyświetlany na ekranie. Podczas gotowania, aby zmienić czas gotowania, naciśnij i użyj przycisków + i –.
   - Aby monitorować postęp gotowania, spoglądaj przez okno podglądu. Czerwone światło jest normalne — pochodzi z technologii Infra Heat. Dla lepszej widoczności włącz światło, naciskając.

UWAGA: Ze względu na technologię podczerwieni urządzenie podczas nagrzewania emituje promieniowanie świetlne, które jest nieszkodliwe dla oczu. Podczas gotowania normalne jest, że kontrolka elementu grzejnego okresowo się włącza i wyłącza.

Uwaga: Nadmiar oleju z potrawy zbierany jest na dnie pojemnika.

Wstrząśnij/obróć produkty w trakcie gotowania

Niektóre produkty wymagają potrząśnięcia lub obrócenia w trakcie gotowania, aby uzyskać optymalne rezultaty (zobacz sekcję „Przewodnik gotowania”).

Aby potrząsnąć/obrócić żywność, wysuń szufladę, trzymając za uchwyt, potrząśnij nią lub obróć składniki, a następnie wsuń ją z powrotem. Gotowanie wznawia się automatycznie.



Podczas niektórych programów (frytki, warzywa, nuggetsy, bekon, krewetki, pałki z kurczaka, stek, ryba) ten piktogram miga w połowie gotowania.

Oznacza to konieczność potrząśnięcia lub obrócenia żywności, aby uzyskać równomierne gotowanie i przyrumienienie.

Uwaga: Aby uzyskać najlepsze rezultaty, często potrząsaj lub mieszaj. Zalecamy regularnie sprawdzać jedzenie i potrząsać nim lub mieszać dla optymalnych efektów.

Zakończenie gotowania

Gdy usłyszysz sygnał dźwiękowy minutnika, oznacza to, że czas gotowania dobiegł końca. Na ekranie pojawia się „END”.

1. Wysuń szufladę z urządzenia i umieść ją na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę. Sprawdź, czy żywność jest gotowa.
   - Jeśli żywność nie jest jeszcze gotowa, wsuń szufladę z powrotem do urządzenia i ustaw minutnik na kilka dodatkowych minut, klikając ikonę oraz przyciski + i – na wyświetlaczu.
2. Po ugotowaniu jedzenia wyjmij pojemnik. Do wyjęcia potrawy z pojemnika użyj szczypiec.

Uwaga: Nigdy nie odwracaj szuflady z kratką w środku. Po gotowaniu szuflady, kratki i żywność są bardzo gorące.

GOTOWANIE — WIELE STREF

pl

Twoja frytkownica beztłuszczowa umożliwia gotowanie w kilku oddzielnych strefach z określonymi czasami i temperaturami dla każdej strefy.

UŻYWAJ 2 STREF GOTOWANIA JEDNOCZEŚNIE

Przypadek 1 – Szuflada 1 + Szuflada 2 – Strefa A

PRZYPADEK 1 **Szuflada 1** ⊕ **Szuflada 2 Strefa A**



Krok 1 – ustawienie pierwszej strefy gotowania

1. Naciśnij ⏻, aby włączyć urządzenie, jeśli nie jest jeszcze włączone.
2. Aby aktywować szufladę 1, naciśnij **„1”.**
3. Naciśnij przyciski < >, aby wybrać żądany tryb gotowania. Dostosuj czas/temperaturę gotowania, jeśli chcesz, naciskając ⏲ oraz przyciski + i -.
4. Umieść żywność w szufladzie 1. Wsuń szufladę do urządzenia.

Uwaga: Nie naciskaj Start po ustawieniu pierwszej strefy. Wszystkie żądane strefy muszą być ustawione PRZED rozpoczęciem gotowania.

Krok 2 – ustawienie drugiej strefy gotowania

1. Umieść separator w wewnętrznych prowadnicach szuflady 2.
2. Naciśnij **„2”,** aby aktywować szufladę 2.
3. Naciśnij **„Zone A”,** aby aktywować lewą część szuflady.
4. Naciśnij przyciski **< >,** aby wybrać żądany tryb gotowania. Dostosuj czas/temperaturę gotowania, jeśli chcesz, naciskając ⏲ oraz przyciski + i -.



Przegroda do szuflady

Krok 3 – SYNC i rozpoczęcie gotowania

pl

UŻYWANIE TRYBU SYNC (SYNCHRONIZACJA ZAKOŃCZENIA GOTOWANIA)

Twoja frytkownica beztłuszczowa umożliwia jednoczesne gotowanie w dwóch oddzielnych strefach i zsynchronizowanie zakończenia, aby wszystko było gotowe w tym samym czasie. Tryb SYNC umożliwia jednoczesne zakończenie gotowania.

1. Naciśnij **SYNC,** aby potrawy były gotowe w tym samym czasie.
   - Jeśli wybrane tryby mają różne czasy gotowania, jako pierwsza rozpocznie strefa z dłuższym czasem. Na ekranie pojawi się **HOLD** dla krótszego trybu (dla produktu wymagającego krótszego czasu). Oznacza to, że urządzenie opóźnia start, aby oba rodzaje żywności były gotowe jednocześnie.
2. Naciśnij START, aby rozpocząć gotowanie.
   - Podczas gotowania, jeśli musisz zmienić czas, stuknij obszar, który chcesz zmienić. Po wybraniu strefy naciśnij oraz przyciski + i - na ekranie cyfrowym.
3. Urządzenie wydaje sygnał dźwiękowy, gdy potrawy są gotowe w tym samym czasie.

Przypadek 2 – Szuflada 1 + Szuflada 2 – Strefa B



Postępuj tak samo jak w PRZYPADKU 1, ale w kroku 2 wybierz STREFĘ B zamiast **STREFY** A.

Przypadek 3 – Szuflada 1 + Szuflada 2 – Strefa A i B



1. Wyjmij separator z szuflady.
2. Postępuj tak samo jak w PRZYPADKU 1, ale w kroku 2 wybierz przycisk **A+B** zamiast **STREFY A.**

pl

Przypadek 4 – Szuflada 2 – Strefa A + Szuflada 2 – Strefa B

PRZYPADEK 4



Szuflada 2 – Strefa A

+

Szuflada 2 – Strefa B



Krok 1 – ustawienie pierwszej strefy gotowania

1. Umieść separator w wewnętrznych prowadnicach szuflady 2.
2. Naciśnij ⏻, aby włączyć urządzenie, jeśli nie jest jeszcze włączone.
3. Naciśnij **„2”,** aby aktywować szufladę 2.
4. Naciśnij „**Zone A”,** aby aktywować lewą część szuflady.
5. Naciśnij przyciski **< >,** aby wybrać żądany tryb gotowania. W razie potrzeby dostosuj czas/temperaturę gotowania przyciskami + i -.

Uwaga: Nie naciskaj Start po ustawieniu pierwszej strefy. Wszystkie żądane strefy muszą być ustawione PRZED rozpoczęciem gotowania.

Krok 2 – ustawienie drugiej strefy gotowania

1. Aby aktywować **strefę B**, naciśnij „**Zone B”.**
2. Naciśnij przyciski **< >,** aby wybrać drugi żądany tryb gotowania. W razie potrzeby dostosuj temperaturę gotowania, naciskając przyciski + i -. Aby następnie zmienić czas gotowania, naciśnij ⏱, a następnie dokonaj regulacji za pomocą przycisków + i -.
3. Umieść żywność w **strefie A** i w **strefie B**. Wsuń szufladę do urządzenia.

KORZYSTANIE Z 3 STREF GOTOWANIA

Szuflada 1 ⊕ **Szuflada 2 – Strefa A** ⊕ **Szuflada 2 – Strefa B**



Nacisnąć przycisk ⏻ aby włączyć urządzenie.

Umieść separator w wewnętrznych prowadnicach szuflady 2.

1. **Aby aktywować szufladę 1, naciśnij „1".**

   Następnie zaprogramuj wybór dla tej strefy gotowania, wybierając jeden z trybów wstępnych lub ustawienia ręczne.

   Umieść żywność w szufladzie 1.

2. **Aby aktywować szufladę 2, naciśnij „2", a następnie „Strefa A".**

   Zaprogramuj wybór dla tej strefy gotowania, wybierając tryb wstępny lub ustawienia ręczne.

   Umieść żywność w szufladzie 2 A.

3. **Aby aktywować strefę B, następnie naciśnij „Strefa B".**

   Zaprogramuj wybór dla tej strefy gotowania, wybierając tryb wstępny lub ustawienia ręczne.

   Umieść żywność w szufladzie 2 B.

   - Jeśli chcesz zsynchronizować zakończenie gotowania 3 potraw, naciśnij **SYNC,** aby 3 dania były gotowe w tym samym czasie.
   - Jeśli trzy wybrane tryby gotowania mają różny czas trwania, jako pierwsza rozpocznie strefa z najdłuższym czasem gotowania. **HOLD** pojawia się na ekranie dla dwóch najkrótszych trybów gotowania (dla produktów wymagających najmniej czasu).
   - Oznacza to, że urządzenie opóźnia rozpoczęcie gotowania, aby trzy rodzaje żywności były gotowe w tym samym czasie.

   Aby rozpocząć gotowanie, naciśnij przycisk **START.**

   Gotowanie się rozpoczyna. Pozostały czas gotowania jest wyświetlany na ekranie dla każdej strefy.

UWAGI

Przed rozpoczęciem gotowania należy skonfigurować 3 strefy gotowania. W razie potrzeby dostosuj czas/temperaturę gotowania, naciskając przyciski + i -. Po rozpoczęciu gotowania można zmienić tylko czas.

Gdy 3 strefy gotowania zostaną ustawione, urządzenie automatycznie przelicza czasy gotowania, aby zapewnić optymalną moc grzewczą i doskonałe rezultaty. Wyświetlany czas może się wydłużyć w niektórych strefach gotowania. To całkowicie normalne — proces ten zapewnia optymalną wydajność gotowania.

Uwaga: przeliczanie czasów gotowania opiera się na wstępnie zdefiniowanych czasach dla każdego trybu gotowania. Jeśli ręcznie zmienisz czas jednego z wybranych trybów, urządzenie przeliczy czasy gotowania, nie biorąc pod uwagę twoich korekt.

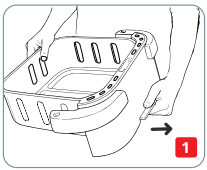
KONSERWACJA

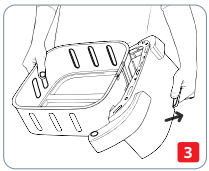
ZDEJMOWANY FRONT – SZUFLADA 2

SYSTEM GENIUS: zdejmowany panel przedni, aby zaoszczędzić miejsce w zmywarce

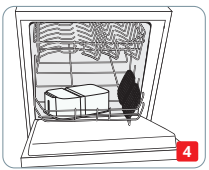


Jak zdjąć panel przedni?



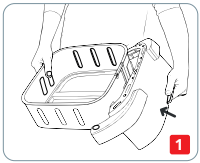






1. Naciśnij w dół przycisk znajdujący się u spodu miski
2. 3. Wysuń hak. Zdejmowany przód odłączy się.
4. Umieść szufladę i ruszt w zmywarce lub umyj je ręcznie bez przedniego panelu.

Jak ponownie zamontować panel przedni?





1. Wepnij górną część panelu przedniego w zaczep szuflady.
2. Dociśnij dolną część panelu przedniego, aż usłyszysz „klik”.

pl

Dzięki naszemu systemowi GENIUS z łatwością oddzielisz panel przedni od szuflady. Czyść urządzenie z łatwością i zaoszczędź 40% miejsca w zmywarce.

CZYSZCZENIE

Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu.

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

1. Wyjmij wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka elektrycznego i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.

Uwaga: należy wyjąć pojemnik, aby urządzenie szybciej ostygło.

2. Wyczyść obudowę urządzenia wilgotną ściereczką.
3. Umyj szuflady, ruszty i separator w gorącej wodzie z płynem do naczyń, używając nieściernej gąbki. Możesz użyć środka odtłuszczającego, aby usunąć wszelkie pozostałości brudu.

Uwaga: Szuflady, ruszty i separator można myć w zmywarce.

Ostrzeżenie: Zdejmowany panel przedni nie nadaje się do mycia w zmywarce. Myj ręcznie, aby zachować oryginalny wygląd. Pozostałe części można myć w zmywarce.

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

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

PRZECHOWYWANIE

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

WYMIANA ŻARÓWKI

Upewnij się, że produkt jest zimny i wyłączony przed wykonaniem jakichkolwiek prac konserwacyjnych przy lampie. Podczas wymiany żarówki sprawdź, czy nie jest popękana ani uszkodzona, i upewnij się, że szklana pokrywa została prawidłowo zamontowana i solidnie zablokowana.

PRZYDATNE

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.

						WSTRZĄŚNIJ / PRZEWRÓĆ	INFORMACJE DODATKOWE
ZIEMNIAKI I FRYTKI							
Frytki mrożone	1	700 g	25 min	180 °C	fries	X1	rozmiar 10×10 mm
	2A	450 g	28 min	180 °C	fries	X1	
	2B	350 g	28 min	180 °C	fries	X1	
	2 A+B	800 g	25 min	180 °C	fries	x2	
Frytki domowe	1	800 g	30 min	180 °C	fries	X3	rozmiar 8×8 mm. osusz ręcznikiem przed gotowaniem. dodaj 1 łyżkę oleju
	2A	450 g	33 min	180 °C	fries	X3	
	2B	350 g	38 min	180 °C	fries	X3	
	2 A+B	1100 g	43 min	180 °C	fries	X3	
Ziemniaki mrożone	1	1000 g	30 min	180 °c	fries	X3	
	2A	700 g	30 min	180 °c	fries	X3	
	2B	450 g	30 min	180 °c	fries	X3	
	2 A+B	1300 g	35 min	180 °c	fries	X3	

						WSTRZĄŚNIJ / PRZEWRÓĆ	INFORMACJE DODATKOWE
MIĘSO I DRÓB							
Burger wołowy mrożony	1	do 6 sztuk	10 min	200 °C	stek	X1	
	2A	do 4 sztuk	10 min	200 °C	stek	X1	
	2B	do 2 sztuk	10 min	200 °C	stek	X1	
	2 A+B	do 6 sztuk	10 min	200 °C	stek	X1	
Kurczak w całości	2A	1000 g	45 min	170 °C	kurczak		
	2 A+B	1500 g	45 min	170 °C	kurczak		
Pałki z kurczaka	1	1100 g	25 min	200 °C	kurczak	X1	obróć w połowie gotowania
	2A	650 g	25 min	200 °C	kurczak	X1	
	2B	450 g	25 min	200 °C	kurczak	X1	
	2 A+B	1500 g	30 min	200 °C	kurczak	X1	
Skrzydełka z kurczaka	1	800 g	12 min	200 °C	kurczak	X1	
	2A	800 g	18 min	200 °C	kurczak	X1	
	2B	500 g	18 min	200 °C	kurczak	X1	
	2 A+B	1000 g	18 min	200 °C	kurczak	X1	
Nuggetsy z kurczaka mrożone	1	700 g	15 min	200 °C	nugget	X3	
	2A	500 g	15 min	200 °C	nugget	X3	
	2B	350 g	15 min	200 °C	nugget	X3	
	2 A+B	1000 g	15 min	200 °C	nugget	X3	
Uda z kurczaka	1	4 sztuki	25 min	200 °C	kurczak		
	2A	2 sztuki (lub 3 w zależności od rozmiaru)	25 min	200 °C	kurczak		
	2B	2 sztuki	25 min	200 °C	kurczak		
	2 A+B	4 sztuki	25 min	200 °C	kurczak		
Bekon	2A	100 g	6 min	180 °C	bekon		
	2B	50 g	6 min	180 °C	bekon		
	2 A+B	150 g	6 min	180 °C	bekon		

						WSTRZĄŚNIJ / PRZEWRÓĆ	INFORMACJE DODATKOWE
MIĘSO I DRÓB							
Kotleciki jagnięce	1	600 g	20 min	180 °C	bekon	X1	
	2A	400 g	20 min	180 °C	bekon	X1	
	2B	300 g	20 min	180 °C	bekon	X1	
	2 A+B	600 g	20 min	180 °c	bekon	X1	
Pierś z kaczki	1	2 sztuki (700 g)	12 min	200 °C	stek	X1	ponacinaj skórę w kratkę. przewróć po 10 minutach. odstaw na 5 minut przed podaniem.
	2A	1 sztuka (350 g)	12 min	200 °C	stek	X1	
	2B	1 sztuka (350 g)	12 min	200 °C	stek	X1	
	2 A+B	2 sztuki (700 g)	12 min	200 °C	stek	x1	

						WSTRZĄŚNIJ / PRZEWRÓĆ	INFORMACJE DODATKOWE
PRZEKĄSKI							
Pizza świeża	1	okrągła / średnica 26 cm	13 (8+5) min	200 °C	pizza		najpierw piecz samo ciasto przez 8 min, następnie dodaj składniki i piecz 5 min
Pizza mrożona	1	okrągła / średnica 26 cm	8 min	220 °c	pizza		
Quiche	1	okrągła / średnica 16 cm	25 min	200 °C	pizza		średnica formy 16 cm
Bułeczki	1	6 szt.	6 min	180 °C	ręczny		
Krążki cebulowe mrożone	1	290 g	15 min	180 °C	nugget	X1	
	2A	200 g	15 min	180 °C	nugget	X1	
	2B	150 g	15 min	180 °C	nugget	X1	
	2 A+B	350 g	15 min	180 °C	nugget	X2	

						WSTRZĄŚNIJ / PRZEWRÓĆ	INFORMACJE DODATKOWE
PRZEKĄSKI							
Paluszki z mozzarelli mrożone	1	600 g	15 min	180 °C	nugget		
	2A	350 g	15 min	180 °C	nugget		
	2B	250 g	15 min	180 °C	nugget		
	2 A+B	600 g	15 min	180 °C	nugget		
Sajgonki	1	400 g	10 min	180 °C	nugget		
	2A	220 g	10 min	180 °C	nugget		
	2B	180 g	10 min	180 °C	nugget		
	2 A+B	400 g	10 min	180 °C	nugget		
Samosy	1	400 g	10 min	190 °C	nugget		
	2A	220 g	10 min	190 °C	nugget		
	2B	180 g	10 min	190 °C	nugget		
	2 A+B	400 g	10 min	190 °c	nugget		
Jajko na miękko	1	6 sztuki	8 min	160 °C	ręczny		jajka w temperaturze pokojowej. zanurz w zimnej wodzie po zakończeniu gotowania
	2A	4 sztuki	8 min	160 °C	ręczny		
	2B	2 sztuki	8 min	160 °C	ręczny		
	2 A+B	6 sztuki	8 min	160 °C	ręczny		
Jajko na twardo	1	6 sztuki	14 min	160 °C	ręczny		
	2A	4 sztuki	14 min	160 °C	ręczny		
	2B	2 sztuki	14 min	160 °C	ręczny		
	2 A+B	6 sztuki	14 min	160 °C	ręczny		

						WSTRZĄŚNIJ / PRZEWRÓĆ	INFORMACJE DODATKOWE
RYBY I OWOCE MORZA							
Filety z dorsza	1	750 g	10 min	200 °C	ryba		posmaruj cienką warstwą oleju przed gotowaniem
	2A	400 g	10 min	200 °C	ryba		
	2B	300 g	10 min	200 °C	ryba		
	2 A+B	700 g	10 min	200 °C	ryba		
Filety z łososia	1	900 g	15 min	200 °C	ryba		
	2A	600 g	15 min	200 °C	ryba		
	2B	350 g	15 min	200 °C	ryba		
	2 A+B	900 g	15 min	200 °C	ryba		
Krewetki	1	12 sztuk	7 min	160 °C	krewetka		
	2A	10 sztuk	10 min	160 °C	krewetka		
	2B	8 sztuk	10 min	160 °C	krewetka		
	2 A+B	20 sztuk	10 min	160 °c	krewetka		

						WSTRZĄŚNIJ / PRZEWRÓĆ	INFORMACJE DODATKOWE
WARZYWA							
Brokuł	1	550 g	20 min	170 °C	warzywa		dodaj odrobinę wody
	2A	350 g	20 min	170 °C	warzywa		
	2B	250 g	20 min	170 °C	warzywa		
	2 A+B	800 g	20 min	170 °C	warzywa		
Kalafior	1	550 g	15 min	170 °C	warzywa		
	2A	350 g	15 min	170 °C	warzywa		
	2B	250 g	15 min	170 °C	warzywa		
	2 A+B	800 g	15 min	170 °C	warzywa		

						WSTRZĄŚNIJ / PRZEWRÓĆ	INFORMACJE DODATKOWE
WARZYWA							
Dynia piżmowa	1	300 g	20 min	170 °C	warzywa		pokrój w małe kostki. dodaj 1 łyżkę oleju
	2A	250 g	20 min	170 °C	warzywa		
	2B	200 g	20 min	170 °C	warzywa		
	2 A+B	450 g	20 min	170 °C	warzywa		
Marchew	1	500 g	20 min	170 °C	warzywa		pokrój w małe kostki
	2A	250 g	20 min	170 °C	warzywa		
	2B	150 g	20 min	170 °C	warzywa		
	2 A+B	350 g	20 min	170 °c	warzywa		
Cukinia	1	400 g	13 min	200 °C	warzywa	X3	posmaruj cienką warstwą oleju przed gotowaniem
	2a	450 g	15 min	200 °C	warzywa	X3	
	2b	350 g	15 min	200 °C	warzywa	X3	
	2 a+b	800 g	15 min	200 °c	warzywa	x3	

						WSTRZĄŚNIJ / PRZEWRÓĆ	INFORMACJE DODATKOWE
DESERY							
Muffinki	2 A+B	9 sztuk	18 min	150 °c	ręczny		
Ciasteczka	1	250 g	10 min	180 °C	cookies		
	2 A+B	250 g	10 min	180 °C	cookies		
Ciasto czekoladowe	2 A+B	średnica 16 cm / wysokość 5 cm	20 min	170 °C	ręczny		średnica formy 16 cm
Jogurt	2A	6 słoiczków	8 h	40 °c	ręczny		

						WSTRZĄŚNIJ / PRZEWRÓĆ	INFORMACJE DODATKOWE
SUSZENIE							
Chipsy jabłkowe	1	120 g	5 h	70 °C	ręczny		usuń gniazda nasienne i pokrój na plasterki 2 mm. rozłóż w pojedynczej warstwie
	2A	90 g	5 h	70 °C	ręczny		
	2 A+B	120 g	5 h	70 °C	ręczny		
Chipsy z buraka	1	200 g	5 h	70 °C	ręczny		umyj i pokrój na plasterki 2 mm. rozłóż w pojedynczej warstwie
	2A	150 g	5 h	70 °C	ręczny		
	2 A+B	250 g	5 h	70 °c	ręczny		

WSKAZÓWKI



- Mniejsze potrawy zazwyczaj wymagają nieco krótszego czasu gotowania niż potrawy o większych rozmiarach.
- Wstrząsanie mniejszych potraw w trakcie gotowania poprawia rezultat końcowy i może zapobiec nierównomiernemu ugotowaniu.
- Aby ziemniaki były chrupiące, dodaj trochę oleju przed gotowaniem i wstrząśnij naczyniem. Zalecamy 14 ml oleju. Nie dodawaj oleju do mrożonych ziemniaków.
- W urządzeniu możesz przygotowywać wszystkie dania i przekąski, które da się upiec w piekarniku.
- Optymalna ilość frytek, aby uzyskać chrupiący efekt, to 1500 gramów (700 g w szufladzie 1 i 800 g w szufladzie 2 A+B).
- Użyj gotowego ciasta francuskiego i kruchego, aby szybko i łatwo przygotować przekąski z nadzieniem. Gotowe ciasto również wymaga krótszego czasu przygotowania niż ciasto domowe.



- 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.

ROZWIĄZYWANIE 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.

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.

OBSAH

cs

VAŠE HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA P. 342

Ovládací panel P. 343

Automatické programy P. 343

ZAČÍNÁME P. 344

Před prvním použitím P. 344

Připravte přístroj k použití P. 344

ZÓNY VAŘENÍ P. 345

VAŘENÍ – JEDNA ZÓNA P. 346

Vyberte varnou zónu P. 346

Přednastavený režim vaření P. 347

Spustit vaření v manuálním režimu P. 348

Protřepat/obrátit potraviny během vaření P. 348

Konec vaření P. 349

VAŘENÍ – VÍCE ZÓN P. 350

Používejte 2 varné zóny současně P. 350

Použít režim Sync (synchronizovat konec vaření) P. 351

Použít 3 zóny vaření P. 353

ÚDRŽBA P. 354

Odnímatelný čelní panel – Zásuvka 2 P. 354

Jak sejmout čelní panel P. 354

Jak znovu nasadit čelní panel P. 355

Čištění P. 355

Uskladnění P. 356

Výměna žárovky P. 356

UŽITEČNÉ P. 356

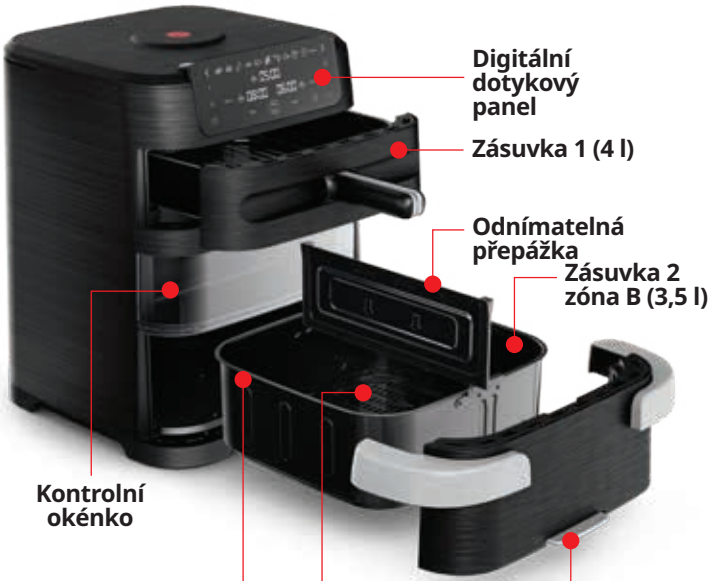
Průvodce vařením P. 356

Tipy pro vaření P. 361

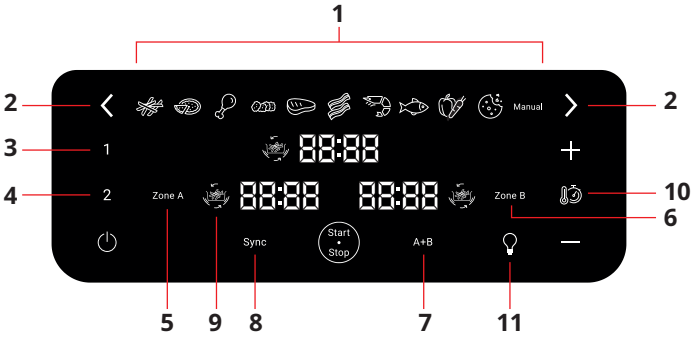
Řešení problémů P. 362

Záruka a poprodejní servis P. 362

VAŠE HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA



OVLÁDACÍ PANEL



1 - Přednastavené programy vaření + Manuální režim
2 - Šipka pro výběr programu
3 - Výběr zásuvky 1 (horní zásuvka)
4 - Výběr zásuvky 2 (spodní zásuvka)
5 - Výběr zásuvky 2 zóna A (4,5 l)
6 - Výběr zásuvky 2 zóna B (3,5 l)
7 - Výběr zásuvky 2 zóna A + B (8 l)
8 - Režim Sync
9 - Displej: protřepejte/obraťte jídlo
10 - Nastavení času/teploty
11 - Zapnout/vypnout světlo zásuvky 2

AUTOMATICKÉ PROGRAMY

Hranolky | Pizza | Kuře | Kuřecí nugety | Steak | Slanina

Krevety | Ryby | Zelenina | Dezerty | MANUAL Manuální režim

ZAČÍNÁME

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

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

1. Odstraňte veškerý obalový materiál a z přístroje všechny nálepky.
2. Vyjměte kartonovou krabici ze spodní zásuvky, otevřete ji a vybalte veškeré příslušenství. Připevněte 2 rukojeti ke spodní zásuvce. Umístěte držák kabelu na zadní stranu spotřebiče.

   Důkladně umyjte koše a vyjímatelné mřížky horkou vodou, mycím prostředkem a neabrazivní houbou. Nainstalujte 2 rošty na dno zásuvky a poté přepážku. Koše a mřížky lze mýt v myčce.
3. Otřete vnitřní i vnější povrch spotřebiče vlhkým hadříkem. Přístroj při používání využívá horký vzduch. Neplňte koš olejem ani tukem na smažení.

PŘÍPRAVA K POUŽITÍ

1. Spotřebič umístěte na rovný, stabilní, tepelně odolný pracovní povrch, kde nehrozí postříkání vodou.
2. Vložte mřížky na dno zásuvky 2 až na doraz. Zasuňte přepážku zásuvky mezi dvě mřížky.
3. Neplňte koš olejem ani jinou tekutinou.
4. Na spotřebič nic nepokládejte. Narušilo by to proudění vzduchu a ovlivnilo výsledek horkovzdušného fritování.

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

Přístroj zvládne přípravu velkého množství receptů. Doba vaření hlavních jídel je uvedena v části **„Průvodce vařením“**. Najděte online mnoho receptů, abyste se seznámili se zařízením. Najdete **je v bezplatné aplikaci MyTefal / MyMoulinex.** Další tipy na recepty objevíte také naskenováním tohoto kódu QR:

VAROVÁNÍ: Nechte horkovzdušnou fritézu běžet naprázdno (bez příslušenství uvnitř), aby se odstranily veškeré výrobní zbytky a zápach „nového produktu“. Při prvním spuštění může spotřebič vydávat malé množství kouře.

VARNÉ ZÓNY



Zásuvka 1



Zásuvka 2 zóna A

Odnímatelná přepážka

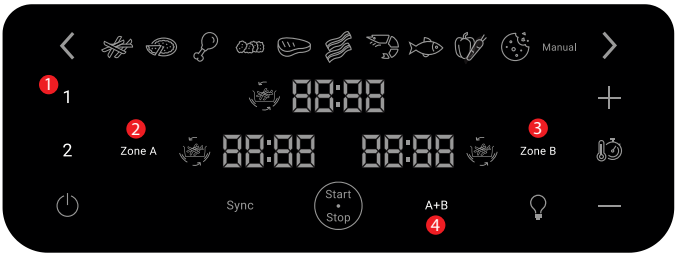
Zásuvka 2 zóna B



Zásuvka 2 A+B

cs

VYBERTE VARNOU ZÓNU



Zapojte napájecí kabel do elektrické zásuvky. Stiskněte tlačítko ⏻, abyste zapnuli přístroj (krátké stisknutí).

❶ Zásuvka 1 (horní zásuvka)

1. Vložte potraviny do zásuvky 1.
2. Zasuňte zásuvku do přístroje.
3. Pro zahájení vaření stiskněte «1» a vyberte zásuvku 1 (horní zásuvku).
4. Zvolte režim vaření.

❷ Zásuvka 2 zóna A (levá zóna)

1. Vložte přepážku do vnitřních drážek zásuvky 2 a ujistěte se, že je mřížka správně nasazena.
2. Vložte potraviny do levé části zásuvky 2.
3. Zasuňte zásuvku do přístroje.
4. Pro zahájení vaření stiskněte **«2»** pro výběr zásuvky 2, poté stiskněte **Zone A.**
5. Zvolte režim vaření.

❸ Zásuvka 2 zóna B (pravá zóna)

1. Vložte přepážku do vnitřních drážek zásuvky 2 a ujistěte se, že je mřížka správně nasazena.
2. Vložte potraviny do pravé části zásuvky 2.
3. Zasuňte zásuvku do přístroje. Pro zahájení vaření stiskněte **«2»** pro výběr zásuvky 2, poté stiskněte **Zone B.**
4. Zvolte režim vaření.

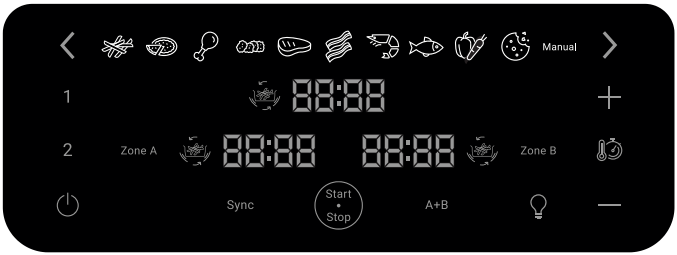
❹ Zásuvka 2 A + B (zóna 8L)

1. Pokud je ve vnitřních drážkách zásuvky 2 přepážka, vyjměte ji. Ujistěte se, že jsou mřížky správně usazeny.
2. Vložte potraviny do zásuvky 2.
3. Zasuňte zásuvku do přístroje.
4. Pro zahájení vaření stiskněte **«2»** pro výběr zásuvky 2, poté stiskněte **A + B.**

PŘEDNASTAVENÝ REŽIM VAŘENÍ

Po výběru požadované varné zóny můžete zvolit přednastavený režim vaření nebo ruční nastavení.

Tlačítka < > umožňují přecházet mezi dostupnými režimy vaření.



Přednastavený režim vaření

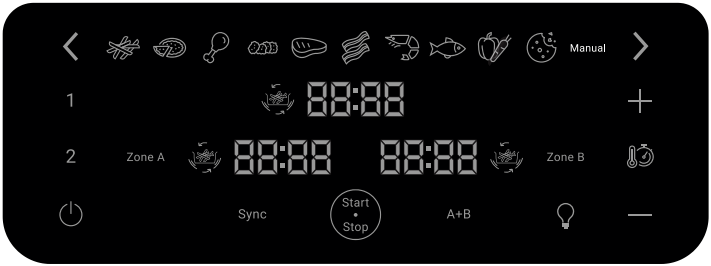
1. Vyberte požadovaný režim vaření stiskem tlačítek < > (tyto režimy jsou podrobně popsány v části „Průvodce vařením“).
   - V případě potřeby můžete upravit teplotu stisknutím a tlačítek + a - na digitálním displeji. Teplota se pohybuje od 120 °C do 200 °C (s výjimkou zóny pizzy 1 : 120-220°C).
   - V případě potřeby nastavte požadovanou dobu vaření stisknutím tlačítka a upravte čas pomocí tlačítek + a -.

Nastavení upravte před spuštěním vaření. Po zahájení lze měnit pouze čas.

   - Časovač lze nastavit na 0 až 60 minut.
2. Potvrďte režim vaření stisknutím tlačítka (Start • Stop). Tím se spustí proces vaření Vaření začne. Zbývající čas vaření se zobrazuje na displeji.
   - Během vaření, pokud chcete zkrátit nebo prodloužit dobu vaření, stiskněte a použijte tlačítka + a - na digitálním displeji.

Pozor: Přebytečný olej z potravin se shromažďuje ve spodní části nádoby.

SPUSTIT VAŘENÍ V MANUÁLNÍM REŽIMU



1. Stiskněte < > pro výběr režimu **MANUÁLNÍ.**
2. Teplotu upravte pomocí tlačítek + a – na digitálním displeji.
   - Termostat se v zóně 1 pohybuje v rozmezí 40–220 °C a v zóně 2 40–200 °C.
3. Poté nastavte požadovanou dobu vaření stisknutím, a poté tlačítek + a -. Časovač lze nastavit na 0 až 60 minut.
4. Stiskněte tlačítko (Start • Stop) a spusťte vaření s vybranými nastaveními teploty a času. Vaření začne.
   - Zbývající čas vaření se zobrazuje na displeji. Během vaření, chcete-li změnit dobu vaření, stiskněte a použijte tlačítka + a –.
   - Pro sledování průběhu vaření se podívejte skrz kontrolní okénko. Červené světlo je normální, pochází z technologie Infra Heat. Pro lepší viditelnost zapněte světlo stisknutím.

POZNÁMKA: V důsledku infračervené technologie zařízení při zahřívání vyzařuje světelné záření, které je pro oči neškodné. Během vaření je normální, že kontrolka topného tělesa se občas rozsvěcuje a zhasíná.

Pozor: Přebytečný olej z potravin se shromažďuje ve spodní části nádoby.

Protřepat/obrátit potraviny během vaření

Některé pokrmy je třeba během vaření protřepat nebo obrátit pro optimální výsledek (viz část „Průvodce vařením“).

Chcete-li potraviny protřepat/obrátit, vytáhněte zásuvku k sobě za rukojeť, protřepejte ji nebo obraťte suroviny a poté ji vraťte zpět. Vaření se automaticky znovu spustí.



Během některých programů (hranolky, zelenina, nugety, slanina, krevety, kuřecí paličky, steak, ryba) tento piktogram v polovině vaření bliká.

Znamená to, že je třeba potraviny protřepat nebo obrátit pro rovnoměrné vaření a zhnědnutí.

Pozor: Pro nejlepší výsledky často protřepávejte nebo míchejte. Doporučujeme jídlo pravidelně kontrolovat a protřepat či promíchat pro optimální výsledky.

Konec vaření

Jakmile uslyšíte zvukový signál časovače, znamená to, že doba vaření uplynula. Na displeji se zobrazí „END“.

1. Vytáhněte zásuvku z přístroje a položte ji na žáruvzdorný povrch. Zkontrolujte, zda jsou potraviny hotové.
   - Pokud jídlo ještě není hotové, zasuňte zásuvku zpět do přístroje a znovu nastavte časovač na několik minut navíc kliknutím na ikonu a tlačítka + a – na digitálním displeji.
2. Jakmile je jídlo uvařené, vyjměte nádobu ze spotřebiče. Chcete-li pokrm vyjmout z nádoby, vyjměte jej pomocí kuchyňských kleští.

Pozor: Nikdy neobracejte zásuvku s vloženým roštem. Po vaření jsou zásuvky, rošty i potraviny velmi horké.

VAŘENÍ — VÍCE ZÓN

Váš horkovzdušný fritéza umožňuje vařit v několika samostatných zónách s konkrétními časy a teplotami pro každou zónu.

POUŽÍVEJTE 2 VARNÉ ZÓNY SOUČASNĚ

Případ 1 – Zásuvka 1 + Zásuvka 2 – Zóna A



Krok 1 – nastavení první zóny vaření

1. Stiskněte ⏻ pro zapnutí zařízení, pokud ještě není zapnuté.
2. Pro aktivaci zásuvky 1 stiskněte **„1“.**
3. Stiskněte tlačítka < > pro výběr požadovaného režimu vaření. Upravte čas/teplotu vaření, pokud chcete, stisknutím ⏱ a tlačítek + a -.
4. Vložte potraviny do zásuvky 1. Zasuňte zásuvku do zařízení.

Pozor: Po nastavení první zóny vaření nemačkejte Start. Všechny požadované zóny musí být nastaveny PŘED spuštěním vaření.

Krok 2 – nastavení druhé zóny vaření

1. Vložte dělič do vnitřních drážek zásuvky 2.
2. Stiskněte **„2“** pro aktivaci zásuvky 2.
3. Stiskněte **„Zone A“** pro aktivaci levé části zásuvky.
4. Stiskněte tlačítka **< >** pro výběr požadovaného režimu vaření. Upravte čas/teplotu vaření, pokud chcete, stisknutím ⏱ a tlačítek + a -.



Rozdělovač zásuvky

Krok 3 – SYNC a spuštění vaření

POUŽÍT REŽIM SYNC (SYNCHRONIZOVAT KONEC VAŘENÍ)

Váš horkovzdušný fritéza umožňuje současně vařit ve dvou samostatných zónách a sladit dokončení, aby bylo vše hotovo ve stejnou dobu. Režim SYNC umožňuje dokončit vaření současně.

1. Stiskněte **SYNC,** aby byly potraviny hotové ve stejnou dobu.
   - Pokud mají vybrané režimy různou dobu vaření, začne nejprve zóna s delší dobou. Na obrazovce se zobrazí **HOLD** pro kratší režim (pro potravinu s kratší potřebnou dobou). To znamená, že zařízení zpozdí spuštění vaření, aby byly oba druhy potravin hotové současně.
2. Stiskněte START pro zahájení vaření.
   - Během vaření, pokud potřebujete upravit čas, klepněte na oblast, kterou chcete změnit. Po výběru zóny stiskněte a tlačítka + a - na digitální obrazovce.
3. Zařízení pípne, když jsou potraviny hotové ve stejnou dobu.

Případ 2 – Zásuvka 1 + Zásuvka 2 – Zóna B



Postupujte stejně jako v PŘÍPADĚ 1, ale v kroku 2 vyberte **ZÓNU B** místo **ZÓNY A.**

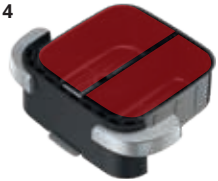
Případ 3 – Zásuvka 1 + Zásuvka 2 – Zóna A a B



1. Vyjměte dělič ze zásuvky.
2. Postupujte stejně jako v PŘÍPADĚ 1, ale v kroku 2 vyberte tlačítko **A+B** místo **ZÓNY A.**

Případ 4 – Zásuvka 2 – Zóna A + Zásuvka 2 – Zóna B

PŘÍPAD 4



Zásuvka 2 – Zóna A

+

Zásuvka 2 – Zóna B



Krok 1 – nastavení první zóny vaření

1. Vložte dělič do vnitřních drážek zásuvky 2.
2. Stiskněte ⏻ pro zapnutí zařízení, pokud ještě není zapnuté.
3. Stiskněte **„2“** pro aktivaci zásuvky 2.
4. Stiskněte **„Zone A“** pro aktivaci levé části zásuvky.
5. Stiskněte tlačítka **< >** pro výběr požadovaného režimu vaření. V případě potřeby upravte čas/teplotu vaření pomocí tlačítek + a -.

Pozor: Po nastavení první zóny vaření nemačkejte Start. Všechny požadované zóny musí být nastaveny PŘED spuštěním vaření.

Krok 2 – nastavení druhé zóny vaření

1. Chcete-li aktivovat **zónu B**, stiskněte **„Zone B“.**
2. Stiskněte tlačítka **< >** pro výběr druhého požadovaného režimu vaření. V případě potřeby upravte teplotu vaření stisknutím tlačítek + a -. Chcete-li následně změnit dobu vaření, stiskněte ⏲ a poté upravte pomocí tlačítek + a -.
3. Vložte potraviny do **zóny A** a do **zóny B**. Zasuňte zásuvku do zařízení.

POUŽÍT 3 ZÓNY VAŘENÍ

Zásuvka 1 ⊕ Zásuvka 2 – Zóna A ⊕ Zásuvka 2 – Zóna B



Stisknutím tlačítka ⏻ spotřebič zapněte.

Vložte dělič do vnitřních drážek zásuvky 2.

1. **Pro aktivaci zásuvky 1 stiskněte „1“.**

   Poté nastavte volbu pro tuto varnou zónu výběrem přednastaveného režimu vaření nebo ručního nastavení.

   Vložte potraviny do zásuvky 1.

2. **Chcete-li aktivovat zásuvku 2, stiskněte „2“, poté „Zóna A“.**

   Nastavte volbu pro tuto varnou zónu výběrem přednastaveného režimu vaření nebo ručního nastavení.

   Vložte potraviny do zásuvky 2 A.

3. **Chcete-li aktivovat zónu B, poté stiskněte „Zóna B“.**

   Nastavte volbu pro tuto varnou zónu výběrem přednastaveného režimu vaření nebo ručního nastavení.

   Vložte potraviny do zásuvky 2 B.

   - Chcete-li synchronizovat konec vaření 3 pokrmů, stiskněte **SYNC,** aby byly 3 jídla hotová ve stejnou dobu.
   - Pokud mají tři zvolené režimy vaření různé doby, začne jako první zóna s nejdelší dobou vaření. Na obrazovce se u dvou nejkratších režimů vaření zobrazí **HOLD** (pro potraviny vyžadující nejméně času).
   - To znamená, že zařízení odloží zahájení vaření, aby byly tři typy potravin hotové současně.

   Pro zahájení vaření stiskněte tlačítko **START.**

   Vaření začíná. Zbývající doba vaření se zobrazuje na displeji pro každou zónu.

POZNÁMKY

Před zahájením vaření musíte nastavit všechny 3 varné zóny. V případě potřeby upravte čas/teplotu vaření stisknutím tlačítek + a -. Jakmile je vaření zahájeno, lze změnit pouze čas.

Jakmile jsou nastaveny všechny 3 varné zóny, zařízení automaticky přepočítá doby vaření, aby zajistilo optimální topný výkon a perfektní výsledky vaření. Zobrazená doba se může u některých varných zón prodloužit. Je to zcela normální; tento proces zajišťuje optimální výkon vaření.

Pozor: přepočet dob vaření je založen na předdefinovaných délkách každého režimu vaření. Pokud ručně změníte čas jednoho z vybraných režimů, zařízení přepočítá doby vaření, aniž by zohlednilo vaše úpravy.

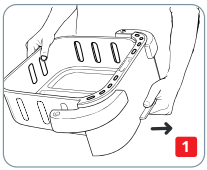
ÚDRŽBA

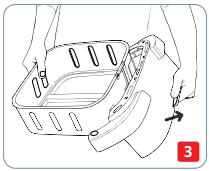
ODNÍMATELNÝ ČELNÍ PANEL – ZÁSUVKA 2

SYSTÉM GENIUS: odnímatelný přední panel pro úsporu místa ve vaší myčce nádobí

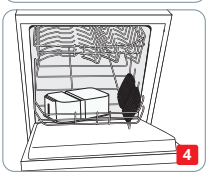


Jak odstranit přední panel?



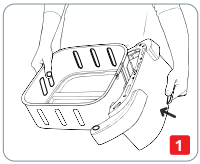






1. Stiskněte tlačítko na spodní straně nádoby.
2. 3. Vyjměte hák z jeho místa. Odnímatelná přední část se oddělí.
4. Vložte zásuvku a mřížku do myčky nádobí nebo je omyjte ručně bez předního panelu.

Jak znovu nasadit přední panel?





1. Zacvakněte horní část předního panelu do háčku zásuvky.
2. Stlačte spodní část předního panelu, dokud neuslyšíte „cvaknutí".

Díky našemu systému GENIUS snadno oddělíte přední panel od zásuvky. Čistěte svůj spotřebič snadno a ušetřete 40 % místa ve vaší myčce nádobí.

ČIŠTĚNÍ

Po každém použití spotřebič vyčistěte.

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

1. Vypojte zástrčku ze síťové zásuvky a nechte přístroj vychladnout.

Poznámka: Po vyjmutí nádoby přístroj rychleji vychladne.

2. Otřete vnější povrch spotřebiče vlhkým hadříkem.
3. Vyčistěte zásuvky, rošty a přepážku v horké vodě s prostředkem na mytí nádobí a neabrazivní houbičkou. Můžete použít odmašťovací prostředek k odstranění všech zbytků nečistot.

Poznámka: Zásuvky, rošty a přepážku lze mýt v myčce nádobí.

Upozornění: Zdejmowany panel przedni nie nadaje się do mycia w zmywarce. Myjte ručně, aby se zachoval původní vzhled. Ostatní díly lze mýt v myčce nádobí.

Tip: Pokud se na dně nádoby a mřížky přichytí nečistoty, naplňte je horkou vodou a trochou mycího prostředku. Nechte nádobu a mřížku odmočit přibližně 10 minut. Poté je opláchněte a vysušte.

4. Vnitřek přístroje otřete horkou vodou a vlhkým hadříkem.
5. Topné těleso očistěte suchým čisticím kartáčkem a odstraňte veškeré zbytky jídla.
6. Neponořujte spotřebič do vody ani do jiné kapaliny.

USKLADNĚNÍ

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

VÝMĚNA ŽÁROVKY

Před prováděním jakékoli údržby svítidla se ujistěte, že je výrobek vychladlý a vypnutý. Při výměně žárovky zkontrolujte, zda není prasklá nebo rozbitá, a ujistěte se, že je skleněný kryt správně nasazen a pevně zajištěn.

UŽITEČNÉ

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.

						PROTŘEPAT / OTOČIT	DOPLŇUJÍCÍ INFORMACE
BRAMBORY A HRANOLKY							
Mražené hranolky	1	700 g	25 min	180 °C	hranolky	X1	velikost 10*10 mm
	2A	450 g	28 min	180 °C	hranolky	X1	
	2B	350 g	28 min	180 °C	hranolky	X1	
	2 A+B	800 g	25 min	180 °C	hranolky	x2	
Domácí hranolky	1	800 g	30 min	180 °C	hranolky	X3	velikost 8*8 mm. osušte utěrkou před vařením. přidejte 1 lžíci oleje
	2A	450 g	33 min	180 °C	hranolky	X3	
	2B	350 g	38 min	180 °C	hranolky	X3	
	2 A+B	1100 g	43 min	180 °C	hranolky	X3	
Mražené brambory	1	1000 g	30 min	180 °C	hranolky	X3	
	2A	700 g	30 min	180 °C	hranolky	X3	
	2B	450 g	30 min	180 °C	hranolky	X3	
	2 A+B	1300 g	35 min	180 °C	hranolky	X3	

						PROTŘEPAT / OTOČIT	DOPLŇUJÍCÍ INFORMACE
MASO A DRŮBEŽ							
Hovězí burger mražený	1	až 6 kusů	10 min	200 °C	steak	X1	
	2A	až 4 kusy	10 min	200 °C	steak	X1	
	2B	až 2 kusy	10 min	200 °C	steak	X1	
	2 A+B	až 6 kusů	10 min	200 °C	steak	X1	
Celé kuře	2A	1000 g	45 min	170 °C	kuře		
	2 A+B	1500 g	45 min	170 °C	kuře		
Kuřecí paličky	1	1100 g	25 min	200 °C	kuře	X1	v polovině vaření otočte
	2A	650 g	25 min	200 °C	kuře	X1	
	2B	450 g	25 min	200 °C	kuře	X1	
	2 A+B	1500 g	30 min	200 °C	kuře	X1	
Kuřecí křídla	1	800 g	12 min	200 °C	kuře	X1	
	2A	800 g	18 min	200 °C	kuře	X1	
	2B	500 g	18 min	200 °C	kuře	X1	
	2 A+B	1000 g	18 min	200 °C	kuře	X1	
Kuřecí nugety mražené	1	700 g	15 min	200 °C	nugety	X3	
	2A	500 g	15 min	200 °C	nugety	X3	
	2B	350 g	15 min	200 °C	nugety	X3	
	2 A+B	1000 g	15 min	200 °C	nugety	X3	
Kuřecí stehna	1	4 kusy	25 min	200 °C	kuře		
	2A	2 kusy (nebo 3 podle velikosti)	25 min	200 °C	kuře		
	2B	2 kusy	25 min	200 °C	kuře		
	2 A+B	4 kusy	25 min	200 °C	kuře		
Slanina	2A	100 g	6 min	180 °C	slanina		
	2B	50 g	6 min	180 °C	slanina		
	2 A+B	150 g	6 min	180 °C	slanina		

						PROTŘEPAT / OTOČIT	DOPLŇUJÍCÍ INFORMACE
MASO A DRŮBEŽ							
Jehněčí kotlety	1	600 g	20 min	180 °C	slanina	X1	
	2A	400 g	20 min	180 °C	slanina	X1	
	2B	300 g	20 min	180 °C	slanina	X1	
	2 A+B	600 g	20 min	180 °c	slanina	X1	
Kachní prsa	1	2 kusy (700 g)	12 min	200 °C	steak	X1	nařízněte kůži do křížové mřížky. po 10 minutách obraťte. před podáváním nechte 5 minut odpočinout.
	2A	1 kus (350 g)	12 min	200 °C	steak	X1	
	2B	1 kus (350 g)	12 min	200 °C	steak	X1	
	2 A+B	2 kusy (700 g)	12 min	200 °C	steak	x1	

						PROTŘEPAT / OTOČIT	DOPLŇUJÍCÍ INFORMACE
SNACKY							
Čerstvá pizza	1	kulatý tvar / průměr 26 cm	13 (8+5) min	200 °C	pizza		nejprve pečte samotné těsto 8 min, poté přidejte ingredience a pečte 5 min
Mražená pizza	1	kulatý tvar / průměr 26 cm	8 min	220 °C	pizza		
Quiche	1	kulatý tvar / průměr 16 cm	25 min	200 °C	Pizza		průměr formy 16 cm
Housky	1	6 ks	6 min	180 °C	manuální		
Cibulové kroužky mražené	1	290 g	15 min	180 °C	nugety	X1	
	2A	200 g	15 min	180 °C	nugety	X1	
	2B	150 g	15 min	180 °C	nugety	X1	
	2 A+B	350 g	15 min	180 °C	nugety	X2	
Tyčinky z mozzarelly mražené	1	600 g	15 min	180 °C	nugety		
	2A	350 g	15 min	180 °C	nugety		
	2B	250 g	15 min	180 °C	nugety		
	2 A+B	600 g	15 min	180 °C	nugety		

						PROTŘEPAT / OTOČIT	DOPLŇUJÍCÍ INFORMACE
SNACKY							
Jarní závitky	1	400 g	10 min	180 °C	nugety		
	2A	220 g	10 min	180 °C	nugety		
	2B	180 g	10 min	180 °C	nugety		
	2 A+B	400 g	10 min	180 °C	nugety		
Samosy	1	400 g	10 min	190 °C	nugety		
	2A	220 g	10 min	190 °C	nugety		
	2B	180 g	10 min	190 °C	nugety		
	2 A+B	400 g	10 min	190 °C	nugety		
Vejce naměkko	1	6 kusů	8 min	160 °C	manuální		vejce o pokojové teplotě. na konci vaření ponořte do studené vody
	2A	4 kusy	8 min	160 °C	manuální		
	2B	2 kusy	8 min	160 °C	manuální		
	2 A+B	6 kusů	8 min	160 °C	manuální		
Vejce natvrdo	1	6 kusů	14 min	160 °C	manuální		
	2A	4 kusy	14 min	160 °C	manuální		
	2B	2 kusy	14 min	160 °C	manuální		
	2 A+B	6 kusů	14 min	160 °C	manuální		

						PROTŘEPAT / OTOČIT	DOPLŇUJÍCÍ INFORMACE
RYBY A MOŘSKÉ PLODY							
Filety z tresky	1	750 g	10 min	200 °C	ryba		před vařením potřete tenkou vrstvou oleje
	2A	400 g	10 min	200 °C	ryba		
	2B	300 g	10 min	200 °C	ryba		
	2 A+B	700 g	10 min	200 °C	ryba		
Filety z lososa	1	900 g	15 min	200 °C	ryba		
	2A	600 g	15 min	200 °C	ryba		
	2B	350 g	15 min	200 °C	ryba		
	2 A+B	900 g	15 min	200 °C	ryba		

						PROTŘEPAT / OTOČIT	DOPLŇUJÍCÍ INFORMACE
RYBY A MOŘSKÉ PLODY							
Krevety	1	12 kusů	7 min	160 °C	kreveta		
	2A	10 kusů	10 min	160 °C	kreveta		
	2B	8 kusů	10 min	160 °C	kreveta		
	2 A+B	20 kusů	10 min	160 °c	kreveta		

						PROTŘEPAT / OTOČIT	DOPLŇUJÍCÍ INFORMACE
ZELENINA							
Brokolice	1	550 g	20 min	170 °C	zelenina		přidejte trochu vody
	2A	350 g	20 min	170 °C	zelenina		
	2B	250 g	20 min	170 °C	zelenina		
	2 A+B	800 g	20 min	170 °C	zelenina		
Květák	1	550 g	15 min	170 °C	zelenina		
	2A	350 g	15 min	170 °C	zelenina		
	2B	250 g	15 min	170 °C	zelenina		
	2 A+B	800 g	15 min	170 °C	zelenina		
Muškátová dýně	1	300 g	20 min	170 °C	zelenina		nakrájejte na malé kostky. přidejte 1 lžíci oleje
	2A	250 g	20 min	170 °C	zelenina		
	2B	200 g	20 min	170 °C	zelenina		
	2 A+B	450 g	20 min	170 °C	zelenina		
Mrkev	1	500 g	20 min	170 °C	zelenina		nakrájejte na malé kostky
	2A	250 g	20 min	170 °C	zelenina		
	2B	150 g	20 min	170 °C	zelenina		
	2 A+B	350 g	20 min	170 °c	zelenina		
Cuketa	1	400 g	13 min	200 °C	zelenina	X3	před vařením potřete tenkou vrstvou oleje
	2a	450 g	15 min	200 °C	zelenina	X3	
	2b	350 g	15 min	200 °C	zelenina	X3	
	2 a+b	800 g	15 min	200 °c	zelenina	x3	

						PROTŘEPAT / OTOČIT	DOPLŇUJÍCÍ INFORMACE
DEZERTY							
Muffiny	2 A+B	9 kusů	18 min	150 °c	manuální		
Sušenky	1	250 g	10 min	180 °C	sušenky		
	2 A+B	250 g	10 min	180 °C	sušenky		
Čokoládový Dort	2 A+B	průměr 16 cm / výška 5 cm	20 min	170 °C	manuální		průměr formy 16 cm
Jogurt	2A	6 skleniček	8 h	40 °c	manuální		

						PROTŘEPAT / OTOČIT	DOPLŇUJÍCÍ INFORMACE
SUŠENÍ							
Jablečné chipsy	1	120 g	5 h	70 °C	manuální		odstraňte semínka a nakrájejte na plátky 2 mm. rozložte v jedné vrstvě
	2A	90 g	5 h	70 °C	manuální		
	2 A+B	120 g	5 h	70 °C	manuální		
Řepné chipsy	1	200 g	5 h	70 °C	manuální		omyjte a nakrájejte na plátky 2 mm. rozložte v jedné vrstvě
	2A	150 g	5 h	70 °C	manuální		
	2 A+B	250 g	5 h	70 °c	manuální		

TIPY



- Menší pokrmy obvykle vyžadují o něco kratší dobu vaření než větší pokrmy.
- Promícháním menšího množství ingrediencí v polovině doby vaření zlepšíte konečný výsledek a můžete zabránit nerovnoměrnému uvaření.
- Chcete-li, aby byly brambory pořádně křupavé, zkuste před pečením přidat malé množství oleje a protřepat je, aby byly rovnoměrně pokryty. Doporučujeme 14 ml oleje. Nepřidávejte olej k mraženým bramborám.

- V přístroji lze vařit také polotovary, které lze péct v troubě.
- Optimální množství hranolků pro dosažení křupavého výsledku je 1500 gramů (700 g v zásuvce 1 a 800 g v zásuvce 2 A+B).
- K rychlé a snadné přípravě plněného pečiva použijte předpřipravené listové či křehké těsto. Hotové těsto také vyžaduje kratší dobu přípravy než domácí těsto.



- Chcete-li péct dort nebo quiche nebo chcete-li smažit křehké či plněné pokrmy, vložte do nádoby přístroje zapékací mísu. Můžete použít zapékací mísu ze silikonu, nerezové oceli, hliníku nebo terakoty.

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.

ZÁRUKA A SERVIS

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

OBSAH

sk

VAŠA TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA P. 364

Ovládací panel P. 365

Automatické programy P. 365

ZAČÍNAME P. 366

Pred prvým použitím P. 366

Pripraviť zariadenie na použitie P. 366

ZÓNY VARENIA P. 367

VARENIE – JEDNA ZÓNA P. 368

Vyberte varnú zónu P. 368

Prednastavený režim varenia P. 369

Spustiť varenie v manuálnom režime P. 370

Počas varenia pretrepať/obrátiť jedlo P. 370

Koniec varenia P. 371

VARENIE – VIACERÉ ZÓNY P. 372

Používajte 2 varné zóny súčasne P. 372

Použiť režim Sync (synchronizovať koniec varenia) P. 373

Použiť 3 zóny varenia P. 375

ÚDRŽBA P. 376

Odnímateľný predný panel – Zásuvka 2 P. 376

Ako odstrániť predný panel P. 376

Ako znovu nasadiť predný panel P. 377

Čistenie P. 377

Skladovanie P. 378

Výmena žiarovky P. 378

UŽITOČNÉ P. 378

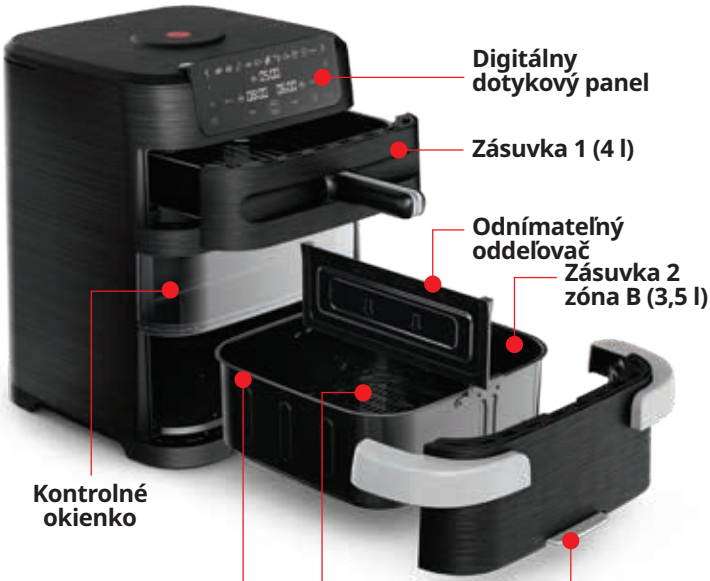
Sprievodca varením P. 378

Tipy na varenie P. 384

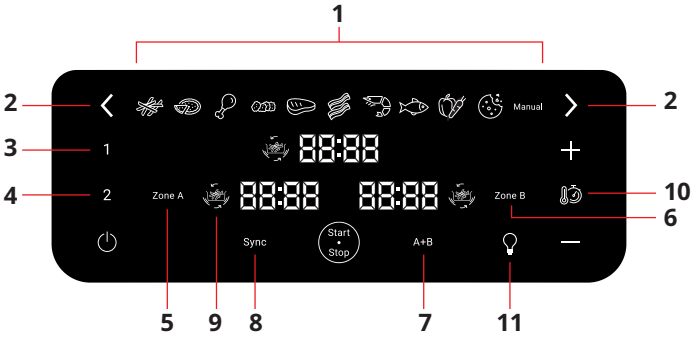
Riešenie problémov P. 385

Záruka a popredajný servis P. 385

VAŠA TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA



OVLÁDACÍ PANEL



1 - Prednastavené programy varenia + Manuálny režim
2 - Šípka na výber programu
3 - Voľba zásuvky 1 (horná zásuvka)
4 - Voľba zásuvky 2 (dolná zásuvka)
5 - Voľba zásuvky 2 zóna A (4,5 l)
6 - Voľba zásuvky 2 zóna B (3,5 l)
7 - Voľba zásuvky 2 zóna A + B (8 l)
8 - Režim Sync
9 - Displej: pretrepte/otočte jedlo
10 - Ovládanie času/teploty
11 - Zapnúť/Vypnúť svetlo zásuvky 2

AUTOMATICKÉ PROGRAMY


Hranolčeky


Pizza


Kuracie mäso


Kuracie nugetky


Steak


Slanina


Krevety


Ryba


Zelenina


Dezert

MANUAL
Manuálny režim

ZAČÍNAME

PRED PRVÝM POUŽITÍM

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

1. Odstráňte všetok obalový materiál a všetky nálepky zo spotrebiča.
2. Vyberte kartónovú škatuľu zo spodnej zásuvky, otvorte ju a vybaľte všetko príslušenstvo. Pripevnite 2 rukoväte na spodnú zásuvku. Umiestnite držiak kábla na zadnú stranu spotrebiča.

   Dôkladne vyčistite zásuvky a odnímateľné mriežky pomocou horúcej vody, prostriedku na umývanie riadu a jemnej špongie. Nainštalujte 2 rošty na dno zásuvky, potom priečku. Zásuvky a mriežky sú vhodné do umývačky riadu.
3. Vnútornú a vonkajšiu stranu spotrebiča utrite vlhkou handričkou. Spotrebič funguje prostredníctvom vytvárania horúceho vzduchu. Do zásuvky nedávajte olej ani tuk na vyprážanie.

PRÍPRAVA NA POUŽITIE

1. Umiestnite spotrebič na rovný, stabilný pracovný povrch odolný voči teplu mimo dosahu striekajúcej vody.
2. Vložte mriežky na dno zásuvky 2 až na doraz. Zasuňte priehradku zásuvky medzi dve mriežky.
3. Do zásuvky nepridávajte olej ani žiadnu inú tekutinu.
4. Na hornú stranu spotrebiča neklaďte žiadne predmety. Bránilo by to prúdeniu vzduchu a ovplyvnilo výsledok teplovzdušného firtovania.

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

Spotrebič dokáže variť veľké množstvo receptov. Časy varenia hlavných potravín sú uvedené v časti **„Sprievodca varením“** Nájdite množstvo receptov online, aby ste sa zoznámili so zariadením. Nájdete ich v **bezplatnej aplikácii MyTefal / MyMoulinex.** Objavte aj nápady na recepty naskenovaním tohto QR kódu:

UPOZORNENIE: Vyprázdnite teplovzdušnú fritézu (bez príslušenstva vo vnútri), aby sa odstránili všetky zvyšky z výroby a pach nového výrobku. Pri prvom spustení môže vzniknúť malé množstvo dymu.

VARNÉ ZÓNY



Zásuvka 1



Zásuvka 2 zóna A

Odnímateľný oddeľovač

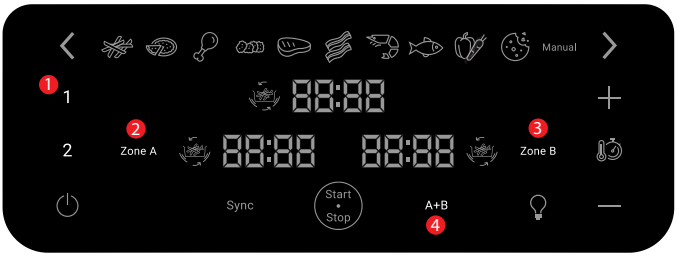
Zásuvka 2 zóna B



Zásuvka 2 A+B

sk

VYBERTE VARNÚ ZÓNU



Pripojte napájací kábel k elektrickej zásuvke. Stlačte tlačidlo ⏻ na zapnutie zariadenia (krátke stlačenie).

❶ Zásuvka 1 (horná zásuvka)

1. Vložte potraviny do zásuvky 1.
2. Zasuňte zásuvku do zariadenia.
3. Ak chcete začať varenie, stlačte «1» a vyberte zásuvku 1 (hornú zásuvku).
4. Zvoľte režim varenia.

❷ Zásuvka 2 zóna A (ľavá zóna)

1. Vložte priečku do vnútorných drážok zásuvky 2 a uistite sa, že je rošt správne umiestnený.
2. Vložte potraviny do ľavej časti zásuvky 2.
3. Zasuňte zásuvku do zariadenia.
4. Ak chcete začať varenie, stlačte **«2»** na výber zásuvky 2, potom stlačte **Zone A.**
5. Zvoľte režim varenia.

❸ Zásuvka 2 zóna B (pravá zóna)

1. Vložte priečku do vnútorných drážok zásuvky 2 a uistite sa, že je rošt správne umiestnený.
2. Vložte potraviny do pravej časti zásuvky 2.
3. Zasuňte zásuvku do zariadenia. Ak chcete začať varenie, stlačte **«2»** na výber zásuvky 2, potom stlačte **Zone B.**
4. Zvoľte režim varenia.

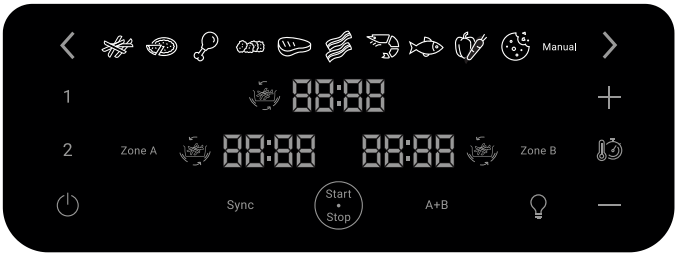
❹ Zásuvka 2 A + B (zóna 8L)

1. Ak je vo vnútorných drážkach zásuvky 2 priečka, odstráňte ju. Uistite sa, že sú rošty správne umiestnené.
2. Vložte potraviny do zásuvky 2.
3. Zasuňte zásuvku do zariadenia.
4. Ak chcete začať varenie, stlačte **«2»** na výber zásuvky 2, potom stlačte **A + B.**

PREDNASTAVENÝ REŽIM VARENIA

Po výbere požadovanej varnej zóny si môžete zvoliť medzi prednastaveným režimom varenia alebo manuálnym nastavením.

Tlačidlá < > vám umožnia prechádzať medzi dostupnými režimami varenia.



Prednastavený režim varenia

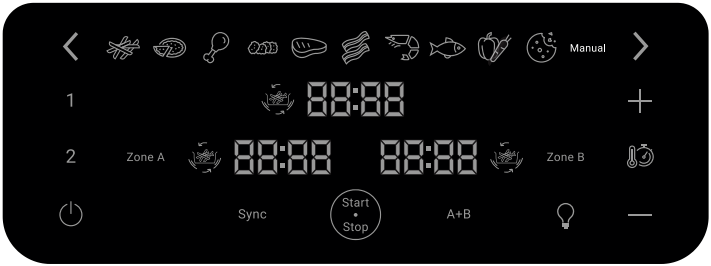
1. Vyberte požadovaný režim varenia stláčaním tlačidiel < > (tieto režimy sú podrobne opísané v časti „Sprievodca varením“).
   - V prípade potreby môžete upraviť teplotu stlačením a tlačidiel + a - na digitálnom displeji. Teplota sa pohybuje od 120 °C do 200 °C (s výnimkou zóny pizze 1 : 120-220°C).
   - Ak potrebujete upraviť čas varenia, stlačte tlačidlo a čas varenia upravte pomocou tlačidiel + a -.

Nastavenia upravte pred spustením varenia. Po spustení je možné meniť len čas.

   - Časovač možno nastaviť na 0 až 60 minút.
2. Potvrďte režim varenia stlačením tlačidla (Start/Stop). Tým sa spustí proces varenia. Varenie sa spustí. Zostávajúci čas varenia sa zobrazí na displeji.
   - Počas varenia, ak chcete skrátiť alebo predĺžiť čas varenia, stlačte a použite tlačidlá + a - na digitálnom displeji.

Pozor: Prebytočná mastnota z jedla sa zachytáva v spodnej časti misky.

SPUSTIŤ VARENIE V MANUÁLNOM REŽIME



1. Stlačte < > na výber režimu **MANUÁLNY.**
2. Teplotu upravte pomocou tlačidiel + a – na digitálnom displeji.
   - Termostat sa v zóne 1 pohybuje v rozsahu 40 – 220 °C a v zóne 2 40 – 200 °C.
3. Potom nastavte požadovaný čas varenia stlačením a potom tlačidiel + a -. Časovač možno nastaviť na 0 až 60 minút.
4. Stlačte tlačidlo (Start • Stop), aby ste spustili varenie s vybranými nastaveniami teploty a času. Varenie sa spustí.
   - Zostávajúci čas varenia sa zobrazí na displeji. Počas varenia, ak chcete zmeniť čas varenia, stlačte a použite tlačidlá + a –.
   - Na sledovanie priebehu varenia sa pozerajte cez kontrolné okienko. Červené svetlo je normálne, pochádza z technológie Infra Heat. Pre lepšiu viditeľnosť zapnite svetlo stlačením .

POZNÁMKA: V dôsledku infračervenej technológie zariadenie pri zahrievaní vyžaruje svetelné žiarenie, ktoré je pre oči neškodné. Počas varenia je normálne, že kontrolka vykurovacieho telesa sa prerušovane zapína a vypína.

Pozor: Prebytočná mastnota z jedla sa zachytáva v spodnej časti misky.

Počas varenia pretrepať/obrátiť jedlo

Niektoré potraviny je potrebné počas varenia pretrepať alebo otočiť pre optimálny výsledok (pozrite si časť „Sprievodca varením“).

Na pretrepanie/otočenie potravín vytiahnite zásuvku k sebe za rukoväť, pretrepte ju alebo otočte suroviny a potom ju zasuňte späť. Varenie sa automaticky znovu spustí.



Počas niektorých programov (hranolky, zelenina, nugety, slanina, krevety, kuracie paličky, steak, ryba) tento piktogram v polovici varenia blikne.

Znamená to, že je potrebné potraviny pretrepať alebo otočiť pre rovnomerné varenie a zhnednutie.

Pozor: Pre dosiahnutie najlepších výsledkov často pretrepávajte alebo miešajte. Odporúčame jedlo pravidelne kontrolovať a pretrepať či premiešať pre optimálne výsledky.

Koniec varenia

Keď započujete zvukový signál časovača, znamená to, že čas varenia sa skončil. Na displeji sa zobrazí „END“.

1. Vytiahnite zásuvku zo zariadenia a položte ju na teplu odolný povrch. Skontrolujte, či sú potraviny hotové.
   - Ak jedlo ešte nie je hotové, jednoducho zasuňte zásuvku späť do zariadenia a znova nastavte časovač na niekoľko minút navyše kliknutím na ikonu a tlačidlá + a – na digitálnom displeji.
2. Keď je jedlo uvarené, vyberte misku. Jedlo vyberte z misky pomocou kuchynských klieští.

Pozor: Nikdy neprevracajte zásuvku s mriežkou vo vnútri. Po varení sú zásuvky, mriežky aj jedlo veľmi horúce.

VARENIE — VIAC ZÓN

sk

Váš fritéza na horúci vzduch umožňuje varenie vo viacerých samostatných zónach s konkrétnymi časmi a teplotami pre každú zónu.

POUŽÍVAJTE 2 VARNÉ ZÓNY SÚČASNE

Prípad 1 – Zásuvka 1 + Zásuvka 2 – Zóna A



Krok 1 – nastavenie prvej zóny varenia

1. Stlačte ⏻ na zapnutie zariadenia, ak ešte nie je zapnuté.
2. Ak chcete aktivovať zásuvku 1, stlačte **„1“**.
3. Stlačte tlačidlá < > a vyberte požadovaný režim varenia. Upravte čas/teplotu varenia, ak chcete, stlačením a tlačidiel + a -.
4. Vložte potraviny do zásuvky 1. Zasuňte zásuvku do zariadenia.

Pozor: Po nastavení prvej zóny varenia nestláčajte Start. Všetky požadované zóny musia byť nastavené PRED spustením varenia.

Krok 2 – nastavenie druhej zóny varenia

1. Vložte oddeľovač do vnútorných drážok zásuvky 2.
2. Stlačte **„2“** na aktiváciu zásuvky 2.
3. Stlačte **„Zone A“** na aktiváciu ľavej časti zásuvky.
4. Stlačte tlačidlá **< >** a vyberte požadovaný režim varenia. Upravte čas/teplotu varenia, ak chcete, stlačením a tlačidiel + a -.



Rozdeľovač zásuvky

Krok 3 – SYNC a spustenie varenia

POUŽIŤ REŽIM SYNC (SYNCHRONIZOVAŤ KONIEC VARENIA)

Váš fritéza na horúci vzduch umožňuje súčasné varenie v dvoch samostatných zónach a zosynchronizovanie konca, aby bolo všetko hotové v rovnakom čase. Režim SYNC umožňuje dokončiť varenie súčasne.

1. Stlačte **SYNC,** aby boli potraviny hotové v rovnakom čase.
   - Ak majú vybrané režimy odlišné časy varenia, ako prvá začne zóna s dlhším časom. Na obrazovke sa zobrazí **HOLD** pre kratší režim (pre potravinu s kratším potrebným časom). Znamená to, že zariadenie oneskorí začiatok varenia, aby boli oba druhy potravín hotové súčasne.
2. Stlačte START na spustenie varenia.
   - Počas varenia, ak potrebujete upraviť čas, ťuknite na oblasť, ktorú chcete zmeniť. Po výbere zóny stlačte a tlačidlá + a - na digitálnej obrazovke.
3. Zariadenie zapípa, keď sú jedlá hotové v rovnakom čase.

Prípad 2 – Zásuvka 1 + Zásuvka 2 – Zóna B



Postupujte rovnako ako v PRÍPADE 1, ale v kroku 2 vyberte **ZÓNU B** namiesto **ZÓNY A.**

Prípad 3 – Zásuvka 1 + Zásuvka 2 – Zóna A a B



1. Vyberte oddeľovač zo zásuvky.
2. Postupujte rovnako ako v PRÍPADE 1, ale v kroku 2 vyberte tlačidlo **A+B** namiesto **ZÓNY A.**

Prípad 4 – Zásuvka 2 – Zóna A + Zásuvka 2 – Zóna B

PRÍPAD 4



Zásuvka 2 – Zóna A

+

Zásuvka 2 – Zóna B



Krok 1 – nastavenie prvej zóny varenia

1. Vložte oddeľovač do vnútorných drážok zásuvky 2.
2. Stlačte ⏻ na zapnutie zariadenia, ak ešte nie je zapnuté.
3. Stlačte **„2“** na aktiváciu zásuvky 2.
4. Stlačte **„Zone A“** na aktiváciu ľavej časti zásuvky.
5. Stlačte tlačidlá **< >** a vyberte požadovaný režim varenia. V prípade potreby upravte čas/teplotu varenia pomocou tlačidiel + a -.

Pozor: Po nastavení prvej zóny varenia nestláčajte Start. Všetky požadované zóny musia byť nastavené PRED spustením varenia.

Krok 2 – nastavenie druhej zóny varenia

1. Na aktiváciu **zóny B** stlačte **„Zone B“.**
2. Stlačte tlačidlá **< >** a vyberte druhý požadovaný režim varenia. V prípade potreby upravte teplotu varenia stlačením tlačidiel **+** a **-.** Ak chcete následne zmeniť čas varenia, stlačte ⏲ a potom upravte pomocou tlačidiel + a -.
3. Vložte potraviny do **zóny A** aj do **zóny B.** Zasuňte zásuvku do zariadenia.

POUŽIŤ 3 ZÓNY VARENIA

Zásuvka 1 ⊕ **Zásuvka 2 – Zóna A + Zásuvka 2 – Zóna B**



Stlačením tlačidla ⏻ zapnete spotrebič.

Vložte oddeľovač do vnútorných drážok zásuvky 2.

1. **Ak chcete aktivovať zásuvku 1, stlačte „1“.**

   Potom nastavte svoju voľbu pre túto varnú zónu výberom prednastaveného režimu varenia alebo manuálneho nastavenia.

   Vložte potraviny do zásuvky 1.

2. **Ak chcete aktivovať zásuvku 2, stlačte „2“, potom „Zóna A“.**

   Nastavte svoju voľbu pre túto varnú zónu výberom prednastaveného režimu varenia alebo manuálneho nastavenia.

   Vložte potraviny do zásuvky 2 A.

3. **Ak chcete aktivovať zónu B, potom stlačte „Zóna B“.**

   Nastavte svoju voľbu pre túto varnú zónu výberom prednastaveného režimu varenia alebo manuálneho nastavenia.

   Vložte potraviny do zásuvky 2 B.

   - Ak chcete synchronizovať koniec varenia 3 jedál, stlačte **SYNC**, aby boli 3 jedlá hotové v rovnakom čase.
   - Ak majú tri zvolené režimy varenia rôzne dĺžky, ako prvá začne zóna s najdlhším časom varenia. Na obrazovke sa zobrazí **HOLD** pre dva najkratšie režimy varenia (pre potraviny vyžadujúce najmenej času).
   - To znamená, že zariadenie oneskorí začiatok varenia, aby boli tri druhy potravín hotové v rovnakom čase.

   Ak chcete spustiť varenie, stlačte tlačidlo **START.**

   Varenie sa začne. Zostávajúci čas varenia sa zobrazuje na obrazovke pre každú zónu.

POZNÁMKY

Pred spustením varenia musíte nastaviť všetky 3 varné zóny. V prípade potreby upravte čas/teplotu varenia stláčaním tlačidiel + a -. Po spustení varenia je možné meniť iba čas.

Keď sú nastavené všetky 3 varné zóny, zariadenie automaticky prepočíta časy varenia, aby zabezpečilo optimálny ohrievací výkon a dokonalé výsledky varenia. Zobrazený čas sa môže v niektorých varných zónach zvýšiť. Je to úplne normálne — tento proces zabezpečuje optimálny výkon varenia.

Pozor: prepočet časov varenia je založený na vopred definovaných dĺžkach každého režimu varenia. Ak manuálne zmeníte čas jedného z vybraných režimov, zariadenie prepočíta časy varenia bez zohľadnenia vašich úprav.

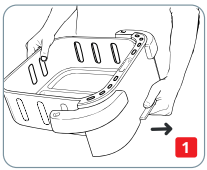
ÚDRŽBA

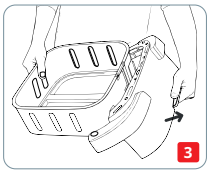
ODNÍMATEĽNÝ PREDNÝ PANEL – ZÁSUVKA 2

SYSTÉM GENIUS: odnímateľný predný panel na úsporu miesta vo vašej umývačke riadu

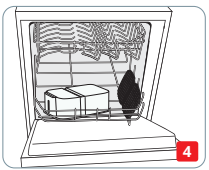


Ako odstrániť predný panel?



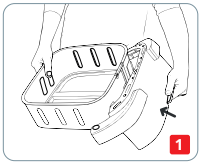






1. Stlačte tlačidlo umiestnené v spodnej časti misky nadol
2. 3. Vyberte hák z miesta. Odpojiteľná predná strana sa odpojí.
4. Vložte zásuvku a mriežku do umývačky riadu alebo ich umyte ručne bez predného panela.

Ako znovu nasadiť predný panel?





1. Zacvaknite hornú časť predného panela do háčika zásuvky.
2. Stlačte spodnú časť predného panela, kým nepočujete „cvak“.

sk

Vďaka nášmu systému GENIUS ľahko oddelíte predný panel od zásuvky. Čistite svoj spotrebič jednoducho a ušetrite 40 % miesta vo vašej umývačke riadu.

ČISTENIE

Spotrebič po každom použití očistite.

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

1. Odpojte zástrčku zo sieťovej zásuvky a nechajte spotrebič vychladnúť.

Poznámka: Vyberte misku, aby sa spotrebič rýchlejšie ochladil.

2. Pretrite vonkajšiu časť spotrebiča vlhkou handričkou.
3. Vyčistite zásuvky, rošty a oddeľovač v horúcej vode s prostriedkom na umývanie riadu a neabrazívnou hubkou. Môžete použiť odmasťovací prostriedok na odstránenie všetkých zvyškov nečistôt.

Poznámka: Zásuvky, rošty a oddeľovač možno umývať v umývačke riadu.

Upozornenie: Odnímateľný predný panel nie je vhodný do umývačky riadu. Umyť ho ručne, aby sa zachoval pôvodný vzhľad. Ostatné časti možno umývať v umývačke riadu.

Tip: Ak sa nečistoty prilepia v spodnej časti misky a mriežky, naplňte ich horúcou vodou s trochou prípravku na umývanie riadu. Nechajte misku a mriežku približne 10 minút odmočiť.
Potom opláchnite čistou vodou a osušte.

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

SKLADOVANIE

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

VÝMENA ŽIAROVKY

Pred vykonaním akejkoľvek údržby svietidla sa uistite, že je výrobok vychladnutý a vypnutý. Pri výmene žiarovky skontrolujte, či nie je prasknutá alebo rozbitá, a uistite sa, že sklenený kryt je správne nasadený a pevne zaistený.

UŽITOČNÉ

SPRIEVODCA VARENÍM

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.

						PRETREPAŤ / OTOČIŤ	DOPLŇUJÚCE INFORMÁCIE
ZEMIAKY A HRANOLKY							
Mrazené hranolky	1	700 g	25 min	180 °C	hranolky	X1	Veľkosť 10*10 mm
	2A	450 g	28 min	180 °C	hranolky	X1	
	2B	350 g	28 min	180 °C	hranolky	X1	
	2 A+B	800 g	25 min	180 °C	hranolky	x2	
Domáce hranolky	1	800 g	30 min	180 °C	hranolky	X3	Veľkosť 8*8 mm. Pred varením osušte utierkou. Pridajte 1 lyžicu oleja
	2A	450 g	33 min	180 °C	hranolky	X3	
	2B	350 g	38 min	180 °C	hranolky	X3	
	2 A+B	1100 g	43 min	180 °C	hranolky	X3	
Mrazené zemiaky	1	1000 g	30 min	180 °c	hranolky	X3	
	2A	700 g	30 min	180 °c	hranolky	X3	
	2B	450 g	30 min	180 °c	hranolky	X3	
	2 A+B	1300 g	35 min	180 °c	hranolky	X3	

						PRETREPAŤ / OTOČIŤ	DOPLŇUJÚCE INFORMÁCIE
MÄSO A HYDINA							
Hovädzí burger mrazený	1	až 6 ks	10 min	200 °C	steak	X1	
	2A	až 4 ks	10 min	200 °C	steak	X1	
	2B	až 2 ks	10 min	200 °C	steak	X1	
	2 A+B	až 6 ks	10 min	200 °C	steak	X1	
Celé kura	2A	1000 g	45 min	170 °C	kura		
	2 A+B	1500 g	45 min	170 °C	kura		
Kuracie stehná (stehenné paličky)	1	1100 g	25 min	200 °C	kura	X1	Otočte v polovici varenia
	2A	650 g	25 min	200 °C	kura	X1	
	2B	450 g	25 min	200 °C	kura	X1	
	2 A+B	1500 g	30 min	200 °C	kura	X1	
Kuracie krídelká	1	800 g	12 min	200 °C	kura	X1	
	2A	800 g	18 min	200 °C	kura	X1	
	2B	500 g	18 min	200 °C	kura	X1	
	2 A+B	1000 g	18 min	200 °C	kura	X1	
Kuracie nugety mrazené	1	700 g	15 min	200 °C	nugety	X3	
	2A	500 g	15 min	200 °C	nugety	X3	
	2B	350 g	15 min	200 °C	nugety	X3	
	2 A+B	1000 g	15 min	200 °C	nugety	X3	

						PRETREPAŤ / OTOČIŤ	DOPLŇUJÚCE INFORMÁCIE
MÄSO A HYDINA							
Kuracie stehná (stehnové kvarty)	1	4 ks	25 min	200 °C	kura		
	2A	2 ks (alebo 3 podľa veľkosti)	25 min	200 °C	kura		
	2B	2 ks	25 min	200 °C	kura		
	2 A+B	4 ks	25 min	200 °C	kura		
Slanina	2A	100 g	6 min	180 °C	slanina		
	2B	50 g	6 min	180 °C	slanina		
	2 A+B	150 g	6 min	180 °C	slanina		
Jahňacie kotlety	1	600 g	20 min	180 °C	slanina	X1	
	2A	400 g	20 min	180 °C	slanina	X1	
	2B	300 g	20 min	180 °C	slanina	X1	
	2 A+B	600 g	20 min	180 °c	slanina	X1	
Kačacie prsia	1	2 ks (700 g)	12 min	200 °C	steak	X1	Narežte kožu do mriežky. Otočte po 10 minútach. Nechajte odpočívať 5 minút pred podávaním.
	2A	1 ks (350 g)	12 min	200 °C	steak	X1	
	2B	1 ks (350 g)	12 min	200 °C	steak	X1	
	2 A+B	2 ks (700 g)	12 min	200 °C	steak	x1	

						PRETREPAŤ / OTOČIŤ	DOPLŇUJÚCE INFORMÁCIE
SNACKY							
Čerstvá pizza	1	okrúhly tvar / 26 cm priemer	13 (8+5) min	200 °C	Pizza		First bake the dough alone for 8 min, then add ingredients and bake for 5 min -> najprv pečte samotné cesto 8 min, potom pridajte suroviny a pečte 5 min
mrazená pizza	1	okrúhly tvar / 26 cm priemer	8 min	220 °c	Pizza		

						PRETREPAŤ / OTOČIŤ	DOPLŇUJÚCE INFORMÁCIE
SNACKY							
Quiche	1	okrúhly tvar / 16 cm priemer	25 min	200 °C	Pizza		Priemer formy 16cm
žemle	1	6 ks	6 min	180 °C	Manuálne		
Cibuľové krúžky mrazené	1	290 g	15 min	180 °C	nugety	X1	
	2A	200 g	15 min	180 °C	nugety	X1	
	2B	150 g	15 min	180 °C	nugety	X1	
	2 A+B	350 g	15 min	180 °C	nugety	X2	
Mozzarellové tyčinky mrazené	1	600 g	15 min	180 °C	nugety		
	2A	350 g	15 min	180 °C	nugety		
	2B	250 g	15 min	180 °C	nugety		
	2 A+B	600 g	15 min	180 °C	nugety		
Jarné rolky	1	400 g	10 min	180 °C	nugety		
	2A	220 g	10 min	180 °C	nugety		
	2B	180 g	10 min	180 °C	nugety		
	2 A+B	400 g	10 min	180 °C	nugety		
Samosy	1	400 g	10 min	190 °C	nugety		
	2A	220 g	10 min	190 °C	nugety		
	2B	180 g	10 min	190 °C	nugety		
	2 A+B	400 g	10 min	190 °c	nugety		

						PRETREPAŤ / OTOČIŤ	DOPLŇUJÚCE INFORMÁCIE
SNACKY							
Vajíčko na mäkko	1	6 ks	8 min	160 °C	manuálne		Vajcia pri izbovej teplote\nna konci varenia ponorte do studenej vody
	2A	4 ks	8 min	160 °C	manuálne		
	2B	2 ks	8 min	160 °C	manuálne		
	2 A+B	6 ks	8 min	160 °C	manuálne		
Vajíčko natvrdo	1	6 ks	14 min	160 °C	manuálne		
	2A	4 ks	14 min	160 °C	manuálne		
	2B	2 ks	14 min	160 °C	manuálne		
	2 A+B	6 ks	14 min	160 °C	manuálne		

						PRETREPAŤ / OTOČIŤ	DOPLŇUJÚCE INFORMÁCIE
RYBY A MORSKÉ PLODY							
Filety z tresky	1	750 g	10 min	200 °C	ryba		Pred varením naneste tenkú vrstvu oleja
	2A	400 g	10 min	200 °C	ryba		
	2B	300 g	10 min	200 °C	ryba		
	2 A+B	700 g	10 min	200 °C	ryba		
Filety z lososa	1	900 g	15 min	200 °C	Ryba		
	2A	600 g	15 min	200 °C	Ryba		
	2B	350 g	15 min	200 °C	Ryba		
	2 A+B	900 g	15 min	200 °C	Ryba		
Krevety	1	12 ks	7 min	160 °C	kreveta		
	2A	10 ks	10 min	160 °C	kreveta		
	2B	8 ks	10 min	160 °C	kreveta		
	2 A+B	20 ks	10 min	160 °c	kreveta		

						PRETREPAŤ / OTOČIŤ	DOPLŇUJÚCE INFORMÁCIE
ZELENINA							
Brokolica	1	550 g	20 min	170 °C	zelenina		Pridajte trochu vody
	2A	350 g	20 min	170 °C	zelenina		
	2B	250 g	20 min	170 °C	zelenina		
	2 A+B	800 g	20 min	170 °C	zelenina		
Karfiol	1	550 g	15 min	170 °C	zelenina		
	2A	350 g	15 min	170 °C	zelenina		
	2B	250 g	15 min	170 °C	zelenina		
	2 A+B	800 g	15 min	170 °C	zelenina		
Maslová tekvica	1	300 g	20 min	170 °C	zelenina		Nakrájajte na malé kocky\npridajte 1 lyžicu oleja
	2A	250 g	20 min	170 °C	zelenina		
	2B	200 g	20 min	170 °C	zelenina		
	2 A+B	450 g	20 min	170 °C	zelenina		
Mrkva	1	500 g	20 min	170 °C	zelenina		Nakrájajte na malé kocky
	2A	250 g	20 min	170 °C	zelenina		
	2B	150 g	20 min	170 °C	zelenina		
	2 A+B	350 g	20 min	170 °c	zelenina		
Cuketa	1	400 g	13 min	200 °C	zelenina	X3	Pred varením naneste tenkú vrstvu oleja
	2a	450 g	15 min	200 °C	zelenina	X3	
	2b	350 g	15 min	200 °C	zelenina	X3	
	2 a+b	800 g	15 min	200 °c	zelenina	x3	

						PRETREPAŤ / OTOČIŤ	DOPLŇUJÚCE INFORMÁCIE
DEZERTY							
Muffiny	2 A+B	9 ks	18 min	150 °c	manuálne		
Sušienky	1	250 g	10 min	180 °C	sušienky		
	2 A+B	250 g	10 min	180 °C	sušienky		
Čokoládový koláč	2 A+B	16 cm priemer / 5 cm výška	20 min	170 °C	manuálne		Priemer formy 16cm
Jogurt	2A	6 pohárov	8 h	40 °c	manuálne		

						PRETREPAŤ / OTOČIŤ	DOPLŇUJÚCE INFORMÁCIE
SUŠENIE							
Jablkové chipsy	1	120 g	5 h	70 °C	manuálne		Odstráňte semienka a nakrájajte na 2 mm plátky\nrozložte v jednej vrstve
	2A	90 g	5 h	70 °C	manuálne		
	2 A+B	120 g	5 h	70 °C	manuálne		
Čipsy z červenej repy	1	200 g	5 h	70 °C	manuálne		Umyte a nakrájajte na 2 mm plátky. Rozložte v jednej vrstve
	2A	150 g	5 h	70 °C	manuálne		
	2 A+B	250 g	5 h	70 °c	manuálne		

sk

RADY



- Čas potrebný na prípravu menších potravín býva zvyčajne o niečo kratší ako pri väčších potravinách.
- Ak jedlo s menšou veľkosťou v polovici prípravy premiešate, dosiahnete lepšie výsledky a predídete nerovnomernému uvareniu.
- Ak chcete, aby boli vaše zemiaky mimoriadne chrumkavé, skúste pred varením pridať trošku oleja a potraste, aby sa rovnomerne rozmiestnil. Odporúčame použiť 14 ml oleja. Nepridávajte olej k mrazeným zemiakom.
- V tomto spotrebiči môžete uvariť aj jedlá, ktoré dajú pripravovať v rúre.
- Optimálne množstvo hranolčekov na dosiahnutie chrumkavého výsledku je 1500 gramov (700 g v zásuvke 1 a 800 g v zásuvke 2 A+B).
- Použite pripravené lístkové a krehké cesto na rýchlu prípravu plnených pochúťok. Hotové cesto si tiež vyžaduje kratší čas prípravy ako domáce cesto.



- 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.

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.

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.

SADRŽAJ

hr

VAŠ AIR FRYER P. 387

Upravljačka ploča P. 388

Automatski programi P. 388

POČETAK RADA P. 389

Prije prve uporabe P. 389

Priprema uređaja za uporabu P. 389

ZONE ZA KUHANJE P. 390

KUHANJE – JEDNA ZONA P. 391

Odaberite zonu kuhanja P. 391

Prethodno postavljen način kuhanja P. 392

Pokretanje kuhanja u ručnom načinu rada P. 393

Protresite/okrenite namirnice tijekom kuhanja P. 393

Završetak kuhanja P. 394

KUHANJE – VIŠE ZONA P. 395

Koristite 2 zone za kuhanje istodobno P. 395

Korištenje načina Sync (sinkronizacija završetka kuhanja) P. 396

Korištenje triju zona kuhanja P. 398

ODRŽAVANJE P. 399

Odvojiva prednja ploča – Ladica 2 P. 399

Kako ukloniti prednju ploču P. 399

Kako ponovno postaviti prednju ploču P. 400

Čišćenje P. 400

Odlaganje P. 401

Zamijenite žarulju P. 401

KORISNO P. 401

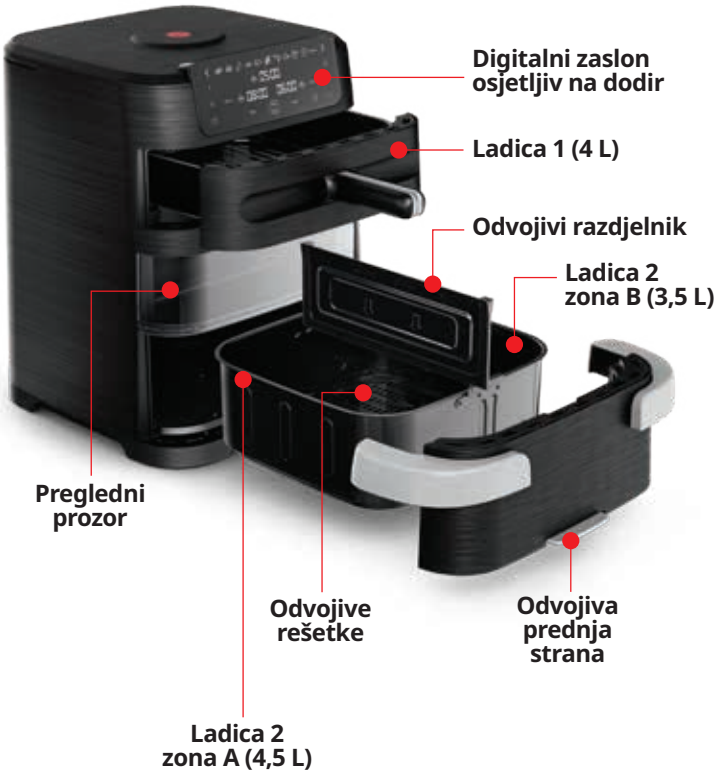
Vodič za kuhanje P. 401

Savjeti za kuhanje P. 407

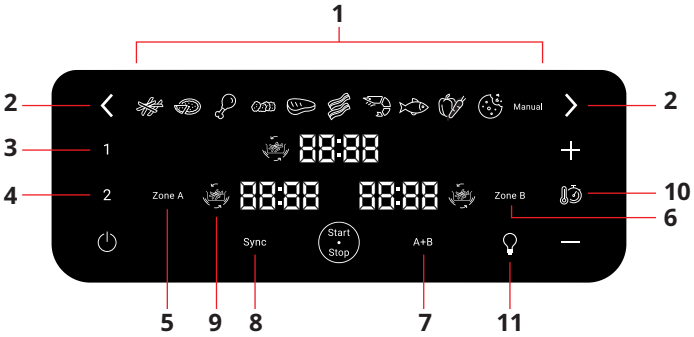
Rješavanje problema P. 407

Jamstvo i poslijeprodajni servis P. 407

VAŠ AIR FRYER



UPRAVLJAČKA PLOČA



1 - Unaprijed postavljeni programi kuhanja + Ručni način rada
2 - Strelica za odabir programa
3 - Odabir ladice 1 (gornja ladica)
4 - Odabir ladice 2 (donja ladica)
5 - Odabir ladice 2 zona A (4,5 L)
6 - Odabir ladice 2 zona B (3,5 L)
7 - Odabir ladice 2 zona A + B (8 L)
8 - Način Sync
9 - Zaslon: protresite/okrenite hranu
10 - Kontrola vremena/temperature
11 - Uključivanje/isključivanje svjetla ladice 2

AUTOMATSKI PROGRAMI

Krumpirići	Pizza	Piletina	Pileći medaljoni	Odrezak	Slanina

Škampi	Riba	Povrće	Desert	MANUAL Ručni način rada

POČETAK RADA

PRIJE PRVE UPORABE

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

1. Skinite svu ambalažu i sve naljepnice s uređaja.
2. Izvadite kartonsku kutiju iz donje ladice, otvorite je i raspakirajte sav pribor. Pričvrstite 2 ručke na donju ladicu. Postavite držač kabela na stražnju stranu uređaja.

   Ladice i odvojive rešetke temeljito očistite vrućom vodom, sredstvom za pranje posuđa i neabrazivnom spužvicom. Postavite 2 rešetke na dno ladice, zatim pregradu. Ladice i rešetke mogu se oprati u perilici posuđa.

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

PRIPREMA ZA UPORABU

1. Uređaj postavite na ravnu, stabilnu, vatrostalnu radnu površinu podalje od prskanja vode.
2. Umetnite rešetke na dno ladice 2 do graničnika. Gurnite pregradu ladice između dvije rešetke.
3. Ladicu nemojte napuniti uljem ni drugim tekućinama.
4. Nemojte staviti ništa na vrh uređaja. To ometa protok zraka i utječe na rezultat pečenja vrućim zrakom.

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

Uređaj možete upotrijebiti za pripremu brojnih recepata. Vrijeme kuhanja glavnih namirnica navedeno je u odjeljku „**Vodič za pripremu hrane**" Pronađite brojne recepte na internetu kako biste se upoznali s uređajem. Da biste ih pronašli, **otvorite besplatnu aplikaciju MyTefal / MyMoulinex.** Otkrijte i ideje za recepte skeniranjem ovog QR koda:

UPOZORENJE: Da biste uklonili ostatke nastale pri proizvodnji i mirise novog uređaja, fritezu prvi put pokrenite dok je prazna (bez dodataka). Pri prvom pokretanju može se pojaviti malo dima.

ZONE KUHANJA



Ladica 1



Ladica 2 Zona A

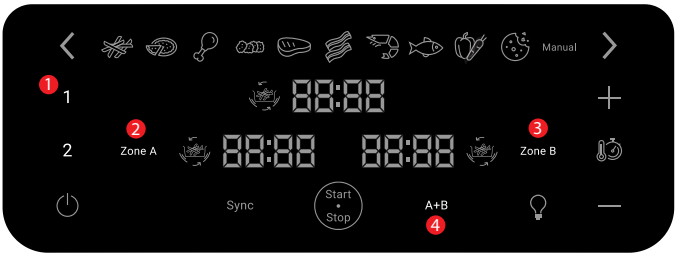
Odvojivi razdjelnik

Ladica 2 Zona B



Ladica 2 A+B

ODABERITE ZONU KUHANJA



Kabel za napajanje priključite u strujnu utičnicu. Pritisnite tipku ⏻ za uključivanje uređaja (kratak pritisak).

❶ Ladica 1 (gornja ladica)

1. Stavite hranu u ladicu 1.
2. Umetnite ladicu u uređaj.
3. Za početak kuhanja pritisnite «1» za odabir ladice 1 (gornja ladica).
4. Odaberite način kuhanja.

❷ Ladica 2 zona A (lijeva zona)

1. Umetnite razdjelnik u unutarnje utore ladice 2 i provjerite da je rešetka pravilno postavljena.
2. Stavite hranu u lijevi dio ladice 2.
3. Umetnite ladicu u uređaj.
4. Za početak kuhanja pritisnite **«2»** za odabir ladice 2, zatim pritisnite **Zona A.**
5. Odaberite način kuhanja.

❸ Ladica 2 zona B (desna zona)

1. Umetnite razdjelnik u unutarnje utore ladice 2 i provjerite da je rešetka pravilno postavljena.
2. Stavite hranu u desni dio ladice 2.
3. Umetnite ladicu u uređaj. Za početak kuhanja pritisnite **«2»** za odabir ladice 2, zatim pritisnite **Zona B.**
4. Odaberite način kuhanja.

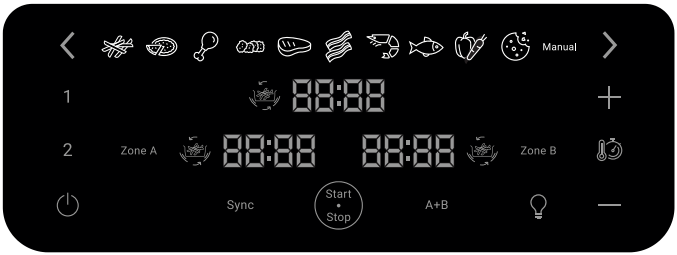
❹ Ladica 2 A + B (zona 8 L)

1. Ne zaboravite ukloniti razdjelnik ako se nalazi u unutarnjim utorima ladice 2. Provjerite da su rešetke pravilno postavljene.
2. Stavite hranu u ladicu 2.
3. Umetnite ladicu u uređaj.
4. Za početak kuhanja pritisnite **«2»** za odabir ladice 2, zatim pritisnite **A + B.**

PRETHODNO POSTAVLJEN NAČIN KUHANJA

Nakon odabira željene zone kuhanja možete birati između unaprijed postavljenog načina kuhanja ili ručnih postavki.

Tipke < > omogućuju kretanje između dostupnih načina kuhanja.



Unaprijed postavljen način kuhanja

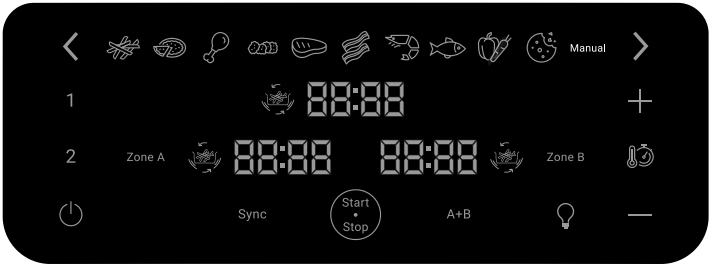
1. Odaberite željeni način kuhanja pritiskom na tipke < > (ti su načini detaljno opisani u odjeljku «Vodič za kuhanje»).
   - Ako je potrebno, možete podesiti temperaturu pritiskom na i na tipke + i - na digitalnom zaslonu. Temperatura se kreće od 120 °C do 200 °C (osim za zonu pizze 1 : 120-220°C).
   - Po potrebi prilagodite vrijeme pripreme hrane pritiskom tipke i prilagodite vrijeme tipkama + i -.

Obavezno promijenite postavke prije pokretanja kuhanja. Nakon što počne, moguće je mijenjati samo vrijeme.

   - Mjerač vremena može se postaviti na vrijeme između 0 i 60 minuta.
2. Potvrdite način kuhanja pritiskom na gumb (Start • Stop). Time će se pokrenuti postupak kuhanja. Kuhanje počinje. Preostalo vrijeme kuhanja prikazuje se na zaslonu.
   - Tijekom kuhanja, ako želite skratiti ili produljiti vrijeme kuhanja, pritisnite i koristite tipke + i - na digitalnom zaslonu.

Pažnja: Višak masnoće iz hrane skuplja se na dnu posude.

POKRETANJE KUHANJA U RUČNOM NAČINU RADA



1. Pritisnite **< >** za odabir **MANUALNOG** načina.
2. Podesite temperaturu pomoću tipki + i - na digitalnom zaslonu.
   - Termostat varira od 40 do 220 °C u zoni 1 i od 40 do 200 °C u zoni 2.
3. Zatim podesite željeno vrijeme kuhanja pritiskom na , a zatim na tipke + i -. Mjerač vremena može se postaviti na vrijeme između 0 i 60 minuta.
4. Pritisnite gumb (Start • Stop) za početak kuhanja s odabranim postavkama temperature i vremena. Kuhanje počinje.
   - Preostalo vrijeme kuhanja prikazuje se na zaslonu. Tijekom kuhanja, za promjenu vremena kuhanja, pritisnite i koristite tipke **+** i **–.**
   - Za praćenje napretka kuhanja, pogledajte kroz prozor za pregled. Crveno svjetlo je normalno, ono potječe od tehnologije Infra Heat. Za bolju vidljivost, uključite svjetlo pritiskom na .

NAPOMENA: Zbog infracrvene tehnologije, uređaj pri zagrijavanju emitira svjetlosno zračenje koje je bezopasno za oči. Tijekom kuhanja je normalno da se svjetlo grijaćeg elementa povremeno pali i gasi.

Pažnja: Višak masnoće iz hrane skuplja se na dnu posude.

Protresite/okrenite namirnice tijekom kuhanja

Neka je hrana potrebno protresti ili okrenuti tijekom kuhanja za optimalne rezultate (vidi odjeljak «Vodič za kuhanje»).

Za protresanje/okretanje hrane, povucite ladicu prema sebi pomoću ručke, protresite je ili okrenite sastojke, zatim je vratite na mjesto. Kuhanje se automatski nastavlja.



Tijekom kuhanja nekih programa (pomfrit, povrće, nuggetsi, slanina, škampi, pileći batci, odrezak, riba), ovaj piktogram treperi na pola kuhanja.

On označuje da treba protresti ili okrenuti hranu za ravnomjerno kuhanje i smeđanje.

Pažnja: Za najbolje rezultate, često protresite ili promiješajte. Preporučujemo redovito provjeravati hranu i protresti ili promiješati za optimalne rezultate.

Završetak kuhanja

Kada čujete zvučni signal tajmera, to znači da je vrijeme kuhanja završeno. Na zaslonu se prikazuje «END».

1. Izvucite ladicu iz uređaja i stavite je na površinu otpornu na toplinu. Provjerite jesu li namirnice skuhane.
   - Ako hrana još nije gotova, jednostavno vratite ladicu u uređaj i ponovno postavite tajmer na još nekoliko minuta klikom na ikonu i pomoću tipki + i - na digitalnom zaslonu.
2. Kada hrana bude gotova, izvadite posudu. Da biste izvadili hranu, iz posude je podignite s pomoću hvataljki.

Pažnja: Nikada nemojte okretati ladicu s rešetkom unutra. Nakon kuhanja, ladice, rešetke i hrana su vrlo vruće.

KUHANJE — VIŠE ZONA

Vaša friteza na vrući zrak omogućuje kuhanje u više odvojenih zona, sa vremenom i temperaturom specifičnim za svaku zonu.

KORISTITE 2 ZONE ZA KUHANJE ISTODOBNO

Slučaj 1 – Ladica 1 + Ladica 2 – Zona A



Korak 1 – programiranje prve zone kuhanja

1. Pritisnite ⏻ za uključivanje uređaja, ako već nije uključen.
2. Za aktivaciju ladice 1, pritisnite „**1**”.
3. Pritisnite tipke < > za odabir željenog načina kuhanja. Po želji prilagodite vrijeme/temperaturu kuhanja pritiskom na 🌡 i tipke **+** i **-**.
4. Stavite namirnice u ladicu 1. Gurnite ladicu u uređaj.

Pažnja: Ne pritiskajte Start nakon postavljanja prve zone kuhanja. Sve željene zone kuhanja moraju biti postavljene PRIJE pokretanja kuhanja.

Korak 2 – programiranje druge zone kuhanja

1. Postavite pregradu u unutarnje utore ladice 2.
2. Pritisnite „**2**” za aktivaciju ladice 2.
3. Pritisnite „**Zona A**” za aktivaciju lijevog dijela ladice.
4. Pritisnite tipke **< >** za odabir željenog načina kuhanja. Po želji prilagodite vrijeme/temperaturu kuhanja pritiskom na 🌡 i tipke **+** i **-**.



Pregrada za ladicu

Korak 3 – SYNC i pokretanje kuhanja

hr

KORIŠTENJE NAČINA SYNC (SINKRONIZACIJA ZAVRŠETKA KUHANJA)

Vaša friteza na vrući zrak omogućuje istodobno kuhanje u dvjema odvojenim zonama i usklađivanje završetka kuhanja kako bi sve bilo gotovo u isto vrijeme. Način SYNC omogućuje da kuhanja završe istodobno.

1. Pritisnite **SYNC** kako bi hrana bila gotova u isto vrijeme.
   - Ako odabrani načini kuhanja imaju različita vremena kuhanja, zona s duljim vremenom kuhanja započet će prva. **HOLD** se pojavljuje na zaslonu za kraći način kuhanja (za namirnicu kojoj treba manje vremena). To znači da uređaj odgađa početak kuhanja kako bi obje vrste namirnica bile gotove istodobno.
2. Pritisnite START za početak kuhanja.
   - Tijekom kuhanja, ako trebate promijeniti vrijeme, dodirnite područje koje želite promijeniti. Nakon odabira zone, pritisnite i tipke + i - na digitalnom zaslonu.
3. Uređaj pišti kada je hrana spremna u isto vrijeme.

Slučaj 2 – Ladica 1 + Ladica 2 – Zona B



Slijedite isti postupak kao za SLUČAJ 1, ali u koraku 2 odaberite **ZONU B** umjesto **ZONE A.**

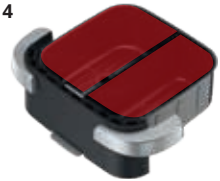
Slučaj 3 – Ladica 1 + Ladica 2 – Zone A i B



1. Uklonite pregradu iz ladice.
2. Slijedite isti postupak kao za SLUČAJ 1, ali u koraku 2 odaberite gumb **A+B** umjesto **ZONE A.**

Slučaj 4 – Ladica 2 – Zona A + Ladica 2 – Zona B

SLUČAJ 4



Ladica 2 – Zona A

+

Ladica 2 – Zona B



Korak 1 – programiranje prve zone kuhanja

1. Postavite pregradu u unutarnje utore ladice 2.
2. Pritisnite ⏻ za uključivanje uređaja, ako već nije uključen.
3. Pritisnite **„2"** za aktivaciju ladice 2.
4. Pritisnite **„Zona A"** za aktivaciju lijevog dijela ladice.
5. Pritisnite tipke **< >** za odabir željenog načina kuhanja. Po potrebi prilagodite vrijeme/temperaturu kuhanja pritiskom na + i -.

Pažnja: Ne pritiskajte Start nakon postavljanja prve zone kuhanja. Sve željene zone kuhanja moraju biti postavljene PRIJE pokretanja kuhanja.

Korak 2 – programiranje druge zone kuhanja

1. Za aktivaciju **Zone B** pritisnite „**Zona B**".
2. Pritisnite tipke **< >** za odabir drugog željenog načina kuhanja. Po potrebi prilagodite temperaturu kuhanja pritiskom na tipke + i -. Da biste zatim promijenili vrijeme kuhanja, pritisnite ⏱, a zatim podesite pomoću tipki **+** i **-.**
3. Stavite namirnice u **Zonu A i u Zonu B.** Gurnite ladicu u uređaj.

KORIŠTENJE TRIJU ZONA KUHANJA

Ladica 1 ⊕ **Ladica 2 – Zona A** ⊕ **Ladica 2 – Zona B**



Pritisnite tipku ⏻ da biste uključili uređaj.

Postavite pregradu u unutarnje utore ladice 2.

1. **Za aktivaciju ladice 1, pritisnite „1”.**

   Zatim odaberite postavke za ovu zonu kuhanja odabirom unaprijed definiranog programa ili ručnih postavki.

   Stavite namirnice u ladicu 1.

2. **Za aktiviranje ladice 2 pritisnite « 2 », zatim « Zona A ».**

   Postavite odabir za ovu zonu kuhanja odabirom unaprijed definiranog programa ili ručnih postavki.

   Stavite namirnice u ladicu 2 A.

3. **Za aktiviranje zone B zatim pritisnite « Zona B ».**

   Postavite odabir za ovu zonu kuhanja odabirom unaprijed definiranog programa ili ručnih postavki.

   Stavite namirnice u ladicu 2 B.

   - Ako želite sinkronizirati završetak kuhanja 3 namirnice, pritisnite **SYNC** kako bi 3 jela bila spremna u isto vrijeme.
   - Ako tri odabrana načina kuhanja imaju različita trajanja, zona s najduljim vremenom kuhanja započinje prva. **HOLD** se pojavljuje na zaslonu za 2 najkraća načina kuhanja (za namirnice kojima treba najmanje vremena). To znači da uređaj odgađa početak kuhanja kako bi sva tri tipa namirnica bila gotova u isto vrijeme.

   Za pokretanje kuhanja pritisnite gumb **START**.

   Kuhanje započinje. Preostalo vrijeme kuhanja prikazuje se na zaslonu za svaku zonu.

NAPOMENE

Morate postaviti sve 3 zone kuhanja prije pokretanja kuhanja. Po želji prilagodite vrijeme/temperaturu kuhanja pritiskanjem tipki + i -. Nakon što kuhanje započne, može se mijenjati samo vrijeme.

Kada su 3 zone kuhanja postavljene, uređaj automatski ponovno izračunava vremena kuhanja kako bi osigurao optimalnu snagu grijanja i savršene rezultate kuhanja. Tada se prikazano trajanje može povećati na nekim zonama kuhanja. To je potpuno normalno; ovaj postupak osigurava optimalne performanse kuhanja.

Pažnja: preračunavanje vremena kuhanja temelji se na unaprijed definiranim trajanjem svakog načina kuhanja. Ako ručno promijenite vrijeme jednog od odabranih načina, uređaj će ponovno izračunati vremena kuhanja bez uzimanja u obzir vaših prilagodbi.

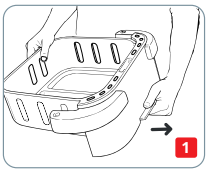
ODRŽAVANJE

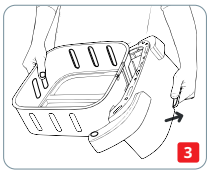
ODVOJIVA PREDNJA PLOČA – LADICA 2

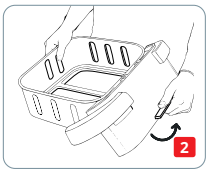
Sustav GENIUS: odvojiva prednja ploča za uštedu prostora u vašoj perilici posuđa

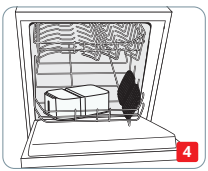


Kako ukloniti prednju ploču?



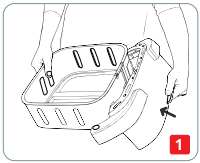






1. Pritisnite tipku na dnu posude.
2. 3. Uklonite kuku s njezinog mjesta. Odvojiva se prednja strana može skinuti.
4. Stavite ladicu i rešetku u perilicu posuđa ili ih operite ručno bez prednje ploče.

Kako ponovno postaviti prednju ploču?





1. Zakačite gornji dio prednje ploče na kuku ladice.
2. Pritisnite donji dio prednje ploče dok ne čujete „klik".

Zahvaljujući našem sustavu GENIUS, lako odvojite prednju ploču od ladice. Očistite svoj uređaj s lakoćom i uštedite 40 % prostora u svojoj perilici posuđa.

ČIŠĆENJE

Uređaj očistite nakon svake uporabe.

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

1. Iskopčajte utikač iz zidne utičnice i pričekajte da se uređaj ohladi.

Napomena: posudu izvadite iz uređaja da bi se uređaj brže ohladio.

2. Vanjski dio uređaja prebrišite vlažnom krpom.
3. Očistite ladice, rešetke i razdjelnik toplom vodom, deterdžentom za suđe i neabrazivnom spužvom. Možete upotrijebiti sredstvo za odmašćivanje kako biste uklonili sve ostatke prljavštine.

Napomena: Ladice, rešetke i razdjelnik mogu se prati u perilici posuđa.

Upozorenje: Odvojiva prednja ploča nije pogodna za pranje u perilici posuđa. Oprati ga ručno kako bi se sačuvao izvorni izgled. Ostale dijelove je moguće prati u perilici posuđa.

Savjet: ako se na dnu posude i na rešetki nahvatala prljavština, ispunite posudu toplom vodom s malo sredstva za pranje posuđa. Ostavite posudu i rešetku da se namaču otprilike 10 minuta. Nakon toga ih isperite i ostavite da se osuše.

4. Prebrišite unutrašnjost uređaja toplom vodom i vlažnom krpom.
5. Očistite grijači element suhom četkom za čišćenje da biste uklonili ostatke hrane.
6. Uređaj nemojte uranjati u vodu ni bilo koju drugu tekućinu.

ODLAGANJE

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

ZAMIJENITE ŽARULJU

Prije bilo kakvog održavanja lampe, provjerite da je uređaj hladan i isključen. Prilikom zamjene žarulje provjerite da nije napuknuta niti slomljena te se uvjerite da je stakleni poklopac ispravno ponovno postavljen i čvrsto učvršćen.

KORISNO

VODIČ ZA KUHANJE

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.

						PROTRESI / OKRENI	DODATNE INFORMACIJE
KRUMPIR I POMFRIT							
Smrznuti pomfrit	1	700 g	25 min	180 °C	pomfrit	X1	veličina 10×10 mm
	2A	450 g	28 min	180 °C	pomfrit	X1	
	2B	350 g	28 min	180 °C	pomfrit	X1	
	2 A+B	800 g	25 min	180 °C	pomfrit	X2	
Domaći krumpirići	1	800 g	30 min	180 °C	pomfrit	X3	veličina 8×8 mm. osušite krpom prije kuhanja. dodajte 1 žlicu ulja
	2A	450 g	33 min	180 °C	pomfrit	X3	
	2B	350 g	38 min	180 °C	pomfrit	X3	
	2 A+B	1100 g	43 min	180 °C	pomfrit	X3	
Smrznuti krumpiri	1	1000 g	30 min	180 °C	pomfrit	X3	
	2A	700 g	30 min	180 °C	pomfrit	X3	
	2B	450 g	30 min	180 °C	pomfrit	X3	
	2 A+B	1300 g	35 min	180 °C	pomfrit	X3	

						PROTRESI / OKRENI	DODATNE INFORMACIJE
MESO I PERAD							
Goveđi burger (smrznut)	1	do 6 komada	10 min	200 °C	odrezak	X1	
	2A	do 4 komada	10 min	200 °C	odrezak	X1	
	2B	do 2 komada	10 min	200 °C	odrezak	X1	
	2 A+B	do 6 komada	10 min	200 °C	odrezak	X1	
Cijelo pile	2A	1000 g	45 min	170 °C	piletina		
	2 A+B	1500 g	45 min	170 °C	piletina		
Pileći batci	1	1100 g	25 min	200 °C	piletina	X1	okrenite na pola kuhanja
	2A	650 g	25 min	200 °C	piletina	X1	
	2B	450 g	25 min	200 °C	piletina	X1	
	2 A+B	1500 g	30 min	200 °C	piletina	X1	
Pileća krilca	1	800 g	12 min	200 °C	piletina	X1	
	2A	800 g	18 min	200 °C	piletina	X1	
	2B	500 g	18 min	200 °C	piletina	X1	
	2 A+B	1000 g	18 min	200 °C	piletina	X1	
Pileći nuggets (smrznuti)	1	700 g	15 min	200 °C	nuggets	X3	
	2A	500 g	15 min	200 °C	nuggets	X3	
	2B	350 g	15 min	200 °C	nuggets	X3	
	2 A+B	1000 g	15 min	200 °C	nuggets	X3	
Pileće noge	1	4 komada	25 min	200 °C	piletina		
	2A	2 komada (ili 3 prema veličini)	25 min	200 °C	piletina		
	2B	2 komada	25 min	200 °C	piletina		
	2 A+B	4 komada	25 min	200 °C	piletina		

						PROTRESI / OKRENI	DODATNE INFORMACIJE
MESO I PERAD							
Slanina	2A	100 g	6 min	180 °C	slanina		
	2B	50 g	6 min	180 °C	slanina		
	2 A+B	150 g	6 min	180 °C	slanina		
Janjeći kotleti	1	600 g	20 min	180 °C	slanina	X1	
	2A	400 g	20 min	180 °C	slanina	X1	
	2B	300 g	20 min	180 °C	slanina	X1	
	2 A+B	600 g	20 min	180 °C	slanina	X1	
Pačja prsa	1	2 komada (700 g)	12 min	200 °C	odrezak	X1	zarežite kožu u križni uzorak. okrenite nakon 10 minuta. pustite da odstoji 5 minuta prije posluživanja.
	2A	1 komad (350 g)	12 min	200 °C	odrezak	X1	
	2B	1 komad (350 g)	12 min	200 °C	odrezak	X1	
	2 A+B	2 komada (700 g)	12 min	200 °C	odrezak	X1	

						PROTRESI / OKRENI	DODATNE INFORMACIJE
GRICKALICE							
Svježa pizza	1	Okrugli oblik / promjer 26 cm	13 (8+5) min	200 °C	pizza		najprije pecite tijesto samo 8 min, zatim dodajte sastojke i pecite 5 min
Smrznuta pizza	1	Okrugli oblik / promjer 26 cm	8 min	220 °C	pizza		
Kiš	1	Okrugli oblik / promjer 16 cm	25 min	200 °C	pizza		promjer kalupa 16 cm
Peciva	1	6 kom	6 min	180 °C	ručno		
Kolutići luka (smrznuti)	1	290 g	15 min	180 °C	nuggets	X1	
	2A	200 g	15 min	180 °C	nuggets	X1	
	2B	150 g	15 min	180 °C	nuggets	X1	
	2 A+B	350 g	15 min	180 °C	nuggets	X2	

						PROTRESI / OKRENI	DODATNE INFORMACIJE
GRICKALICE							
Štapići mozzarelle (smrznuti)	1	600 g	15 min	180 °C	nuggets		
	2A	350 g	15 min	180 °C	nuggets		
	2B	250 g	15 min	180 °C	nuggets		
	2 A+B	600 g	15 min	180 °C	nuggets		
Proljetne rolice	1	400 g	10 min	180 °C	nuggets		
	2A	220 g	10 min	180 °C	nuggets		
	2B	180 g	10 min	180 °C	nuggets		
	2 A+B	400 g	10 min	180 °C	nuggets		
Samose	1	400 g	10 min	190 °C	nuggets		
	2A	220 g	10 min	190 °C	nuggets		
	2B	180 g	10 min	190 °C	nuggets		
	2 A+B	400 g	10 min	190 °C	nuggets		
Meko kuhano jaje	1	6 komada	8 min	160 °C	ručno		jaja sobne temperature. uronite u hladnu vodu na kraju kuhanja
	2A	4 komada	8 min	160 °C	ručno		
	2B	2 komada	8 min	160 °C	ručno		
	2 A+B	6 komada	8 min	160 °C	ručno		
Tvrdo kuhano jaje	1	6 komada	14 min	160 °C	ručno		
	2A	4 komada	14 min	160 °C	ručno		
	2B	2 komada	14 min	160 °C	ručno		
	2 A+B	6 komada	14 min	160 °C	ručno		

						PROTRESI / OKRENI	DODATNE INFORMACIJE
RIBA I PLODOVI MORA							
Fileti bakalara	1	750 g	10 min	200 °C	riba		premažite tankim slojem ulja prije kuhanja
	2A	400 g	10 min	200 °C	riba		
	2B	300 g	10 min	200 °C	riba		
	2 A+B	700 g	10 min	200 °C	riba		
Fileti lososa	1	900 g	15 min	200 °C	riba		
	2A	600 g	15 min	200 °C	riba		
	2B	350 g	15 min	200 °C	riba		
	2 A+B	900 g	15 min	200 °C	riba		
Kozice	1	12 komada	7 min	160 °C	kozice		
	2A	10 komada	10 min	160 °C	kozice		
	2B	8 komada	10 min	160 °C	kozice		
	2 A+B	20 komada	10 min	160 °C	kozice		

						PROTRESI / OKRENI	DODATNE INFORMACIJE
POVRĆE							
Brokula	1	550 g	20 min	170 °C	povrće		dodajte malo vode
	2A	350 g	20 min	170 °C	povrće		
	2B	250 g	20 min	170 °C	povrće		
	2 A+B	800 g	20 min	170 °C	povrće		
Cvjetača	1	550 g	15 min	170 °C	povrće		
	2A	350 g	15 min	170 °C	povrće		
	2B	250 g	15 min	170 °C	povrće		
	2 A+B	800 g	15 min	170 °C	povrće		
Muškatna tikva	1	300 g	20 min	170 °C	povrće		narežite na male kockice. dodajte 1 žlicu ulja
	2A	250 g	20 min	170 °C	povrće		
	2B	200 g	20 min	170 °C	povrće		
	2 A+B	450 g	20 min	170 °C	povrće		

						PROTRESI / OKRENI	DODATNE INFORMACIJE
POVRĆE							
Mrkva	1	500 g	20 min	170 °C	povrće		narežite na male kockice
	2A	250 g	20 min	170 °C	povrće		
	2B	150 g	20 min	170 °C	povrće		
	2 A+B	350 g	20 min	170 °C	povrće		
Tikvica	1	400 g	13 min	200 °C	povrće	X3	premažite tankim slojem ulja prije kuhanja
	2A	450 g	15 min	200 °C	povrće	X3	
	2B	350 g	15 min	200 °C	povrće	X3	
	2 A+B	800 g	15 min	200 °C	povrće	X3	

						PROTRESI / OKRENI	DODATNE INFORMACIJE
DESERTI							
Muffini	2 A+B	9 komada	18 min	150 °C	ručno		
Keksi	1	250 g	10 min	180 °C	keksi		
	2 A+B	250 g	10 min	180 °C	keksi		
Čokoladna torta	2 A+B	promjer 16 cm / visina 5 cm	20 min	170 °C	ručno		promjer kalupa 16 cm
Jogurt	2A	6 staklenki	8 h	40 °C	ručno		

						PROTRESI / OKRENI	DODATNE INFORMACIJE
DEHIDRIRANJE							
Čips od jabuke	1	120 g	5 h	70 °C	ručno		uklonite sjemenke i narežite na ploške od 2 mm. rasporedite u jednom sloju
	2A	90 g	5 h	70 °C	ručno		
	2 A+B	120 g	5 h	70 °C	ručno		
Čips od cikle	1	200 g	5 h	70 °C	ručno		operite i narežite na ploške od 2 mm. rasporedite u jednom sloju
	2A	150 g	5 h	70 °C	ručno		
	2 A+B	250 g	5 h	70 °C	ručno		

SAVJETI



- Priprema manje hrane obično traje kraće od pripreme većih komada hrane.
- Ako manju hranu na pola pripreme protresete, konačni rezultat bit će bolji i ujednačeniji.
- Da bi krumpirići bili zaista hrskavi, dodajte malu količinu ulja prije pripreme i protresite ih da bi bili ravnomjerno prekriveni. Preporučujemo 14 ml ulja. Ne dodavati ulje smrznutom krumpiru.
- Zalogajčiće koje je moguće ispeći u pećnici moguće je ispeći i u uređaju.
- Optimalna količina pomfrita za postizanje hrskavog rezultata je 1500 grama (700 g u ladici 1 i 800 g u ladici 2 A+B).
- Rabite kupovno lisnato i prhko tijesto da biste brzo i jednostavno pripremili punjene zalogajčiće. Gotovo tijesto također zahtijeva kraće vrijeme pripreme od domaćeg tijesta.



- Ako želite ispeći kolač ili quiche ili isprženi osjetljive ili punjene sastojke, posudu za pećnicu stavite u posudu uređaja. Moguće je rabiti posude za pećnicu od silikona, nehrđajućeg čelika, aluminija i terakote.

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.

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.

СОДЕРЖАНИЕ

ru

ВАША АЭРОФРИТЮРНИЦА P. 409

Панель управления P. 410

Автоматические программы P. 410

НАЧАЛО РАБОТЫ P. 411

Перед первым использованием P. 411

Подготовка прибора к работе P. 411

ЗОНЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ P. 412

ГОТОВКА — ОДНА ЗОНА P. 413

Выберите зону нагрева P. 413

Предустановленный режим приготовления P. 414

Запуск приготовления в ручном режиме P. 415

Встряхивание/переворачивание продуктов во время приготовления P. 415

Окончание приготовления P. 416

ГОТОВКА — НЕСКОЛЬКО ЗОН P. 417

Используйте 2 зоны приготовления одновременно P. 417

Использование режима Sync (синхронизация окончания приготовления) P. 418

Использование 3 зон приготовления P. 420

УХОД P. 421

Съемная передняя панель — Ящик 2 P. 421

Как снять переднюю панель P. 421

Как установить переднюю панель обратно P. 422

Очистка P. 422

Хранение P. 423

Замена лампочки P. 423

ПОЛЕЗНОЕ P. 423

Руководство по приготовлению P. 423

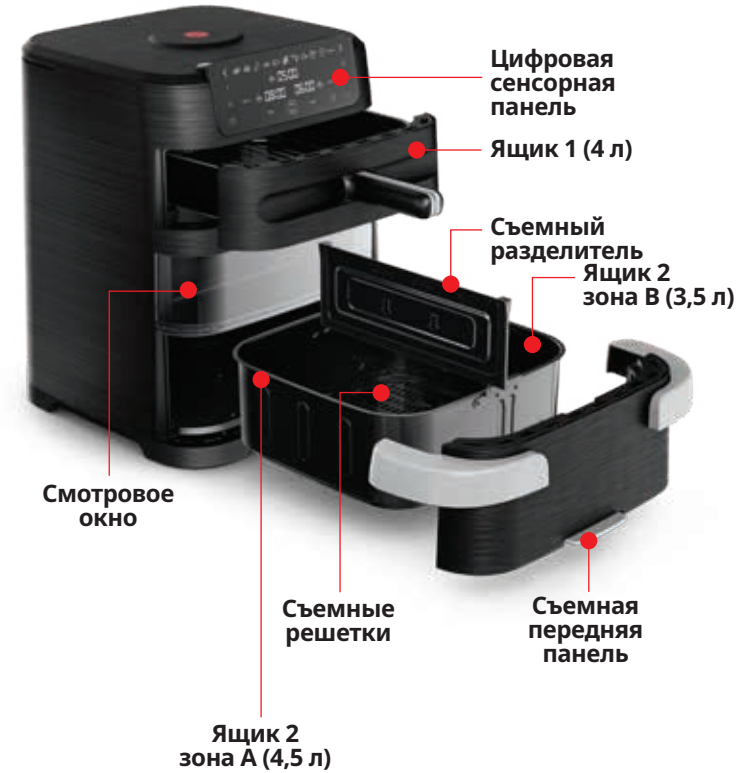
Советы по приготовлению P. 429

Поиск и устранение неисправностей P. 430

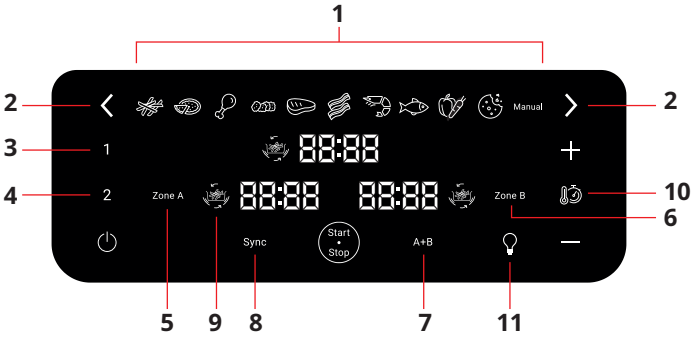
Гарантия и сервисное обслуживание P. 430

ВАША АЭРОФРИТЮРНИЦА

ru



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1 — Предустановленные программы приготовления + ручной режим
2 — Стрелка выбора программ
3 — Выбор ящика 1 (верхний ящик)
4 — Выбор ящика 2 (нижний ящик)
5 — Выбор ящика 2, зона A (4,5 л)
6 — Выбор ящика 2, зона B (3,5 л)
7 — Выбор ящика 2, зоны A + B (8 л)
8 — Режим Sync
9 — Дисплей: встряхните/ переверните пищу
10 — Регулировка времени/ температуры
11 — Включение/выключение подсветки ящика 2

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ

Картофель фри | Пицца | Курица | куриные наггетсы | стейк | бекон

Креветки | Рыба | Овощи | Десерты | MANUAL Ручной

НАЧАЛО РАБОТЫ

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

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

1. Удалите все упаковочные материалы и с прибора все наклейки.
2. Достаньте картонную коробку из нижнего ящика, откройте её и распакуйте все принадлежности. Защёлкните 2 ручки на нижнем ящике. Установите держатель шнура на задней стороне прибора.

   Тщательно очистите чаши и съемные решетки в горячей воде с помощью небольшого количества моющего средства и губки без абразивного покрытия. Установите 2 решётки на дно ящика, затем перегородку. Чаши и решетки можно мыть в посудомоечной машине.
3. Протрите внутреннюю и внешнюю поверхность прибора влажной тканью. Прибор готовит еду с помощью горячего воздуха. Не заливайте в чашу масло или жир для жарки.

ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

1. Поместите прибор на плоской, устойчивой и жаропрочной рабочей поверхности вдали от брызг воды.
2. Вставьте решётки на дно ящика 2 до упора. Вставьте разделитель ящика между двумя решётками.
3. Не наливайте в чашу масло или другие жидкости.
4. Ничего не ставьте на прибор. Это приводит к нарушению потока воздуха и влияет на результат жарки горячим воздухом.

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

Прибор может готовить большое количество блюд. Время приготовления основных блюд указано в разделе **«Таблица приготовления блюд».** Найдите множество рецептов онлайн, чтобы познакомиться с прибором. Чтобы их найти, **откройте бесплатное приложение MyTefal / MyMoulinex.** Также откройте идеи рецептов, отсканировав этот QR-код:

Предупреждение: Запустите пустой аэрогриль (без аксессуаров внутри), чтобы удалить остатки производственных частиц и запахи нового устройства. При первом запуске возможно появление небольшого количества дыма.

ЗОНЫ ГОТОВКИ

ru



Ящик 1



Ящик 2 Зона A

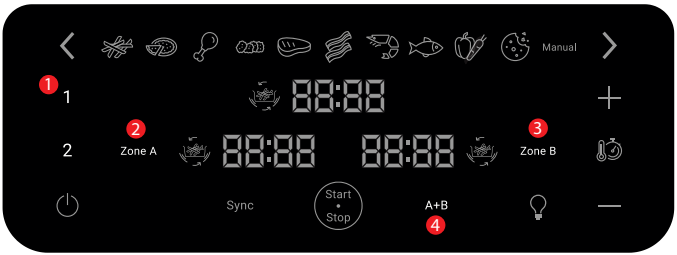
Съемный разделитель

Ящик 2 Зона B



Ящик 2 A+B

ВЫБОР ЗОНЫ ГОТОВКИ



Подключите шнур питания к электрической розетке. Нажмите кнопку ⏻ чтобы включить прибор (краткое нажатие).

❶ Ящик 1 (верхний ящик)

1. Поместите продукты в ящик 1.
2. Вставьте ящик в прибор.
3. Чтобы начать приготовление, нажмите «1», чтобы выбрать ящик 1 (верхний ящик).
4. Выберите режим приготовления.

❷ Ящик 2 зона A (левая зона)

1. Вставьте разделитель во внутренние пазы ящика 2 и убедитесь, что решетка установлена правильно.
2. Поместите продукты в левую часть ящика 2.
3. Вставьте ящик в прибор.
4. Чтобы начать приготовление, нажмите **«2»** для выбора ящика 2, затем нажмите **Зона A.**
5. Выберите режим приготовления.

❸ Ящик 2 зона B (правая зона)

1. Вставьте разделитель во внутренние пазы ящика 2 и убедитесь, что решетка установлена правильно.
2. Поместите продукты в правую часть ящика 2.
3. Вставьте ящик в прибор. Чтобы начать приготовление, нажмите **«2»** для выбора ящика 2, затем нажмите **Зона B.**
4. Выберите режим приготовления.

❹ Ящик 2 A + B (зона 8 л)

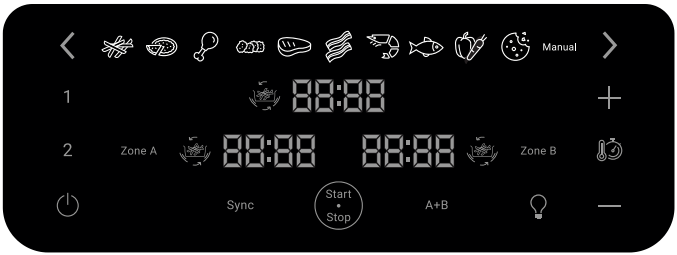
ru

1. Не забудьте удалить разделитель, если он установлен во внутренних пазах ящика 2. Убедитесь, что решетки установлены правильно.
2. Поместите продукты в ящик 2.
3. Вставьте ящик в прибор.
4. Чтобы начать приготовление, нажмите «**2»** для выбора ящика 2, затем нажмите **A + B.**

ВЫБОР РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

После выбора нужной зоны приготовления вы можете выбрать предустановленный режим готовки или ручные настройки.

Клавиши < > позволяют перемещаться между доступными режимами приготовления.



Предустановленный режим приготовления

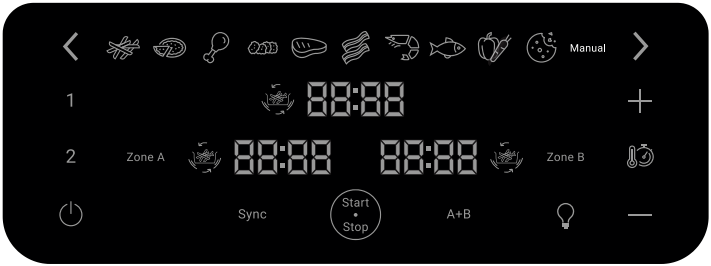
1. Выберите нужный режим приготовления, нажимая клавиши < > (эти режимы подробно описаны в разделе «Руководство по приготовлению»).
   - При необходимости вы можете отрегулировать температуру, нажав и кнопки + и - на цифровом дисплее. Температура варьируется от 120°C до 200°C (за исключением зоны пиццы 1 : 120-220°C).
   - При необходимости отрегулируйте время приготовления, нажав кнопку и задав нужное значение с помощью кнопок «+» и «-».

Обязательно измените настройки до начала приготовления. После запуска можно изменять только время.

   - Таймер можно установить в диапазоне от 0 до 60 минут.
2. Подтвердите режим приготовления, нажав кнопку Start Stop. Это запустит процесс приготовления. Приготовление начинается. Оставшееся время отображается на экране.
   - Во время приготовления, если вы хотите сократить или продлить время приготовления, нажмите и используйте кнопки + и - на цифровом дисплее.

Внимание: Излишки масла собираются в нижней части чаши.

ЗАПУСК ПРИГОТОВЛЕНИЯ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ



1. Нажмите **< >**, чтобы выбрать **РУЧНОЙ** режим.
2. Отрегулируйте температуру с помощью кнопок + и - на цифровом дисплее.
   - Термостат варьируется от 40 до 220 °C в зоне 1 и от 40 до 200 °C в зоне 2.
3. Затем установите желаемое время приготовления, нажав, а затем кнопки + и -. Таймер можно установить в диапазоне от 0 до 60 минут.
4. Нажмите кнопку (Start • Stop), чтобы начать приготовление с выбранными настройками температуры и времени. Приготовление начинается.
   - Оставшееся время приготовления отображается на экране. Во время приготовления, чтобы изменить время приготовления, нажмите и используйте кнопки + и –.
   - Чтобы контролировать процесс, смотрите через смотровое окно. Красный свет — это нормально, он обусловлен технологией Infra Heat. Для лучшей видимости включите подсветку, нажав.

ПРИМЕЧАНИЕ: Из-за инфракрасной технологии прибор при нагревании излучает световое излучение, безвредное для глаз. Во время приготовления нормально, что индикатор нагревательного элемента периодически включается и выключается.

Внимание: Излишки масла собираются в нижней части чаши.

Встряхивание/переворачивание продуктов во время приготовления

Некоторые продукты требуется встряхивать или переворачивать во время приготовления для оптимального результата (см. раздел «Руководство по приготовлению»).

Чтобы встряхнуть/перевернуть продукты, потяните ящик на себя за ручку, встряхните его или переверните ингредиенты, затем вставьте обратно. Приготовление автоматически возобновляется.



Во время некоторых программ (картофель фри, овощи, наггетсы, бекон, креветки, куриные голени, стейк, рыба) этот пиктограмма мигает на середине приготовления.

Он указывает, что нужно встряхнуть или перевернуть продукты для равномерного приготовления и подрумянивания.

ru

Внимание: Для наилучших результатов чаще встряхивайте или перемешивайте. Рекомендуем регулярно проверять продукты и встряхивать или перемешивать их для оптимальных результатов.

Окончание приготовления

Когда вы слышите звуковой сигнал таймера, это означает, что время приготовления завершено. На экране отображается «END».

1. Вытащите лоток из прибора и поставьте его на жаростойкую поверхность. Проверьте, готова ли еда.
   - Если еда еще не готова, просто вставьте лоток обратно в прибор и снова установите таймер на несколько минут, нажав значок и используя кнопки + и - на цифровом дисплее.
2. Как только блюдо будет готово, извлеките чашу. Извлеките продукты из чаши с помощью щипцов.

Внимание: Никогда не переворачивайте лоток с решеткой внутри. После приготовления лотки, решетки и продукты очень горячие.

ГОТОВКА — НЕСКОЛЬКО ЗОН

ru

Ваш аэрогриль позволяет готовить в нескольких отдельных зонах с временем и температурой, заданными для каждой зоны.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ 2 ЗОН ПРИГОТОВЛЕНИЯ ОДНОВРЕМЕННО

Случай 1 — Ящик 1 + Ящик 2 — Зона A



Шаг 1 — программирование первой зоны приготовления

1. Нажмите ⏻, чтобы включить устройство, если оно ещё не включено.
2. Чтобы активировать ящик 1, нажмите **«1».**
3. Нажимайте клавиши < >, чтобы выбрать желаемый режим приготовления. При желании отрегулируйте время/температуру приготовления, нажав 🌡⏱ и кнопки + и -.
4. Поместите продукты в ящик 1. Вставьте ящик в прибор.

Внимание: Не нажимайте Start после настройки первой зоны приготовления. Все требуемые зоны приготовления должны быть настроены ДО запуска приготовления.

Шаг 2 — программирование второй зоны приготовления

1. Установите перегородку во внутренние пазы ящика 2.
2. Нажмите **«2»**, чтобы активировать ящик 2.
3. Нажмите **«Зона A», ч**тобы активировать левую часть ящика.
4. Нажимайте клавиши < >, чтобы выбрать желаемый режим приготовления. При желании отрегулируйте время/температуру приготовления, нажав 🌡⏱ и кнопки + и -.



Разделитель для ящика

Шаг 3 — SYNC и запуск приготовления

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА SYNC (СИНХРОНИЗАЦИЯ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ)

Ваш аэрогриль позволяет одновременно готовить в двух отдельных зонах и синхронизировать окончание, чтобы всё было готово одновременно. Режим SYNC позволяет завершать приготовление одновременно.

1. Нажмите **SYNC,** чтобы блюда были готовы одновременно.
   - Если выбранные режимы имеют различное время приготовления, зона с более долгим временем начнёт готовиться первой. Для более короткого режима на экране отображается **HOLD** (для продукта, требующего меньшего времени). Это означает, что прибор откладывает начало приготовления, чтобы оба вида продуктов были готовы одновременно.
2. Нажмите START, чтобы начать приготовление.
   - Во время приготовления, если нужно изменить время, коснитесь области, которую хотите изменить. После выбора зоны нажмите и кнопки + и - на цифровом экране.
3. Устройство подает сигнал, когда блюда готовы одновременно.

Случай 2 — Ящик 1 + Ящик 2 — Зона B



Следуйте той же процедуре, что и для СЛУЧАЯ 1, но на шаге 2 выберите **ЗОНУ B** вместо **ЗОНЫ A.**

Случай 3 — Ящик 1 + Ящик 2 — Зоны A и B



1. Извлеките перегородку из ящика.
2. Следуйте той же процедуре, что и для СЛУЧАЯ 1, но на шаге 2 выберите кнопку **A+B** вместо **ЗОНЫ A.**

ru

Случай 4 — Ящик 2 — Зона A + Ящик 2 — Зона B

СЛУЧАЙ 4



Ящик 2 — Зона A

Ящик 2 — Зона B



Шаг 1 — программирование первой зоны приготовления

1. Установите перегородку во внутренние пазы ящика 2.
2. Нажмите ⏻, чтобы включить прибор, если он ещё не включён.
3. Нажмите **«2»,** чтобы активировать ящик 2.
4. Нажмите **«Зона A»,** чтобы активировать левую часть ящика.
5. Нажимайте клавиши **< >**, чтобы выбрать желаемый режим приготовления. При необходимости отрегулируйте время/температуру приготовления, нажав + и -.

Внимание: Не нажимайте Start после настройки первой зоны приготовления. Все требуемые зоны должны быть настроены ДО запуска приготовления.

Шаг 2 — программирование второй зоны приготовления

1. Чтобы активировать **Зону B**, нажмите **«Зона B».**
2. Нажимайте клавиши **< >**, чтобы выбрать второй желаемый режим приготовления. При необходимости отрегулируйте температуру, нажав кнопки + и -. Чтобы затем изменить время приготовления, нажмите ⏲, затем выполните настройку с помощью кнопок + и -.
3. Поместите продукты в **Зону A** и **Зону B**. Вставьте ящик в прибор.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ 3 ЗОН ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Ящик 1 ⊕ **Ящик 2 — Зона A** ⊕ **Ящик 2 — Зона B**



Нажмите кнопку ⏻ чтобы включить прибор

Установите перегородку во внутренние пазы ящика 2.

1. **Чтобы активировать ящик 1, нажмите «1».**

   Затем задайте параметры для этой зоны приготовления, выбрав предустановленный режим или ручные настройки.

   Поместите продукты в ящик 1.

2. **Чтобы активировать ящик 2, нажмите « 2 », затем « Зона A ».**

   Задайте параметры для этой зоны приготовления, выбрав предустановленный режим или ручные настройки.

   Поместите продукты в ящик 2 A.

3. **Чтобы активировать зону B, затем нажмите « Зона B ».**

   Задайте параметры для этой зоны приготовления, выбрав предустановленный режим или ручные настройки.

   Поместите продукты в ящик 2 B.

   - Если вы хотите синхронизировать окончание приготовления 3 блюд, нажмите **SYNC**, чтобы все 3 блюда были готовы одновременно.
   - Если у 3 выбранных режимов приготовления разная продолжительность, первой начнет готовить зона с самым длительным временем. На экране для двух самых коротких режимов появляется **HOLD** (для продуктов, которым требуется меньше всего времени).
   - Это означает, что прибор откладывает начало приготовления, чтобы три вида продуктов были готовы одновременно.

   Чтобы начать приготовление, нажмите кнопку **START.**

   Приготовление начинается. Оставшееся время приготовления отображается на экране для каждой зоны.

ПРИМЕЧАНИЯ

Необходимо настроить все 3 зоны приготовления перед запуском. При желании отрегулируйте время/температуру приготовления, нажимая кнопки + и -. После начала приготовления можно изменить только время.

Когда все 3 зоны настроены, прибор автоматически пересчитывает время приготовления, чтобы обеспечить оптимальную мощность нагрева и идеальные результаты. Отображаемая продолжительность может увеличиться на некоторых зонах. Это нормально; этот процесс обеспечивает оптимальные показатели приготовления.

Внимание: перерасчет времени приготовления основан на предустановленных длительностях каждого режима приготовления. Если вы вручную измените время одного из выбранных режимов, устройство пересчитает время приготовления, не учитывая ваши корректировки.

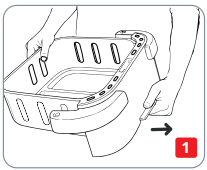
УХОД

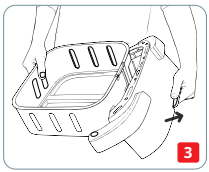
СЪЁМНАЯ ПЕРЕДНЯЯ ПАНЕЛЬ — ЯЩИК 2

Система GENIUS: съёмная передняя панель для экономии места в вашей посудомоечной машине

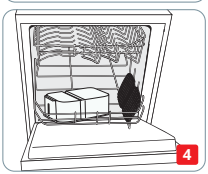


Как снять панель?



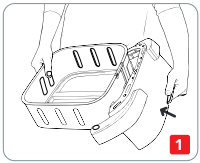






1. Нажмите кнопку, расположенную в нижней части чаши.
2. 3. Снимите защелку. Съемная передняя панель отсоединится.
4. Поместите ящик и решётку в посудомоечную машину или вымойте их вручную без панели.

Как установить панель обратно?





1. Зацепите верх панели за крючок ящика.
2. Нажмите на нижнюю часть панели, пока не услышите «щелчок».

ru

Благодаря нашей системе GENIUS легко отделяйте переднюю панель от ящика. Легко очищайте прибор и экономьте 40 % места в посудомоечной машине.

ОЧИСТКА

Очищайте прибор после каждого использования.

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

1. Отсоедините кабель питания от электросети и дайте прибору остыть.

Примечание. Чтобы прибор остыл быстрее, извлеките чашу.

2. Протрите внешнюю поверхность прибора влажной тканью.
3. Очистите ящики, решётки и разделитель тёплой водой с жидким средством для мытья посуды и неабразивной губкой. Для удаления остатков загрязнений можно использовать обезжиривающее средство.

Примечание: ящики, решётки и разделитель можно мыть в посудомоечной машине.

Предупреждение: Съёмная передняя панель не подходит для мытья в посудомоечной машине. Помыть его вручную, чтобы сохранить оригинальный вид. Другие детали можно мыть в посудомоечной машине.

Совет. Если в нижней части чаши и решетки застряла грязь, налейте горячей воды и моющее средство внутрь, и замочите примерно на 10 минут. Затем промойте и высушите.

4. Протрите внутреннюю поверхность прибора влажной тканью, заранее смоченной в горячей воде.
5. Очистите нагревательный элемент сухой щеткой, чтобы удалить остатки пищи.
6. Не погружайте прибор в воду или другие жидкости.

ХРАНЕНИЕ

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

ru

ЗАМЕНА ЛАМПЫ

Перед любыми работами по обслуживанию лампы убедитесь, что прибор остыл и выключен. При замене лампы проверьте, что она не треснута и не разбита, а также убедитесь, что стеклянная крышка правильно установлена обратно и надёжно зафиксирована.

ПОЛЕЗНОЕ

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

Таблица ниже поможет вам выбрать основные настройки для приготовления блюда.

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

						ВСТРЯХНУТЬ / ПЕРЕВЕРНУТЬ	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ
КАРТОФЕЛЬ И ФРИ							
замороженная картошка фри	1	700 г	25 мин	180 °C	картофель фри	X1	размер 10×10 мм
	2A	450 г	28 мин	180 °C	картофель фри	X1	
	2B	350 г	28 мин	180 °C	картофель фри	X1	
	2 A+B	800 г	25 мин	180 °C	картофель фри	x2	
домашние чипсы	1	800 г	30 мин	180 °C	картофель фри	X3	размер 8×8 мм. перед приготовлением обсушите полотенцем. добавьте 1 столовую ложку масла
	2A	450 г	33 мин	180 °C	картофель фри	X3	
	2B	350 г	38 мин	180 °C	картофель фри	X3	
	2 A+B	1100 г	43 мин	180 °C	картофель фри	X3	

						ВСТРЯХНУТЬ / ПЕРЕВЕРНУТЬ	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ
КАРТОФЕЛЬ И ФРИ							
замороженный картофель	1	1000 г	30 мин	180 °c	картофель фри	X3	
	2A	700 г	30 мин	180 °c	картофель фри	X3	
	2B	450 г	30 мин	180 °c	картофель фри	X3	
	2 A+B	1300 г	35 мин	180 °c	картофель фри	X3	

						ВСТРЯХНУТЬ / ПЕРЕВЕРНУТЬ	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ
МЯСО И ПТИЦА							
говяжий бургер замороженный	1	до 6 шт	10 мин	200 °C	стейк	X1	
	2A	до 4 шт	10 мин	200 °C	стейк	X1	
	2B	до 2 шт	10 мин	200 °C	стейк	X1	
	2 A+B	до 6 шт	10 мин	200 °C	стейк	X1	
целая курица	2A	1000 г	45 мин	170 °C	курица		
	2 A+B	1500 г	45 мин	170 °C	курица		
куриные голени	1	1100 г	25 мин	200 °C	курица	X1	переверните на середине приготовления
	2A	650 г	25 мин	200 °C	курица	X1	
	2B	450 г	25 мин	200 °C	курица	X1	
	2 A+B	1500 г	30 мин	200 °C	курица	X1	
куриные крылья	1	800 г	12 мин	200 °C	курица	X1	
	2A	800 г	18 мин	200 °C	курица	X1	
	2B	500 г	18 мин	200 °C	курица	X1	
	2 A+B	1000 г	18 мин	200 °C	курица	X1	

						ВСТРЯХНУТЬ / ПЕРЕВЕРНУТЬ	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ
МЯСО И ПТИЦА							
куриные наггетсы замороженные	1	700 г	15 мин	200 °C	куриные наггетсы	X3	
	2A	500 г	15 мин	200 °C	куриные наггетсы	X3	
	2B	350 г	15 мин	200 °C	куриные наггетсы	X3	
	2 A+B	1000 г	15 мин	200 °C	куриные наггетсы	X3	
куриные ножки	1	4 шт	25 мин	200 °C	курица		
	2A	2 шт (или 3 в зависимости от размера)	25 мин	200 °C	курица		
	2B	2 шт	25 мин	200 °C	Курица		
	2 A+B	4 шт	25 мин	200 °C	Курица		
бекон	2A	100 г	6 мин	180 °C	бекон		
	2B	50 г	6 мин	180 °C	бекон		
	2 A+B	150 г	6 мин	180 °C	бекон		
отбивные из ягнёнка	1	600 г	20 мин	180 °C	бекон	X1	
	2A	400 г	20 мин	180 °C	бекон	X1	
	2B	300 г	20 мин	180 °C	бекон	X1	
	2 A+B	600 г	20 мин	180 °c	бекон	X1	
утиные грудки	1	2 шт (700 г)	12 мин	200 °C	стейк	X1	нанесите на кожу надрезы сеткой. переверните через 10 минут. дайте отдохнуть 5 минут перед подачей.
	2A	1 шт (350 г)	12 мин	200 °C	стейк	X1	
	2B	1 шт (350 г)	12 мин	200 °C	стейк	X1	
	2 A+B	2 шт (700 г)	12 мин	200 °C	стейк	x1	

						ВСТРЯХНУТЬ / ПЕРЕВЕРНУТЬ	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ
ЗАКУСКИ							
свежая пицца	1	круглая форма / диаметр 26 см	13 (8+5) мин	200 °C	пицца		сначала выпекайте только тесто 8 мин, затем добавьте ингредиенты и выпекайте 5 мин
пицца замороженная	1	круглая форма / диаметр 26 см	8 мин	220 °c	пицца		
киш	1	круглая форма / диаметр 26 см	25 мин	200 °C	пицца		диаметр формы 16 см
булочки	1	6 шт	6 мин	180 °C	ручной		
луковые кольца замороженные	1	290 г	15 мин	180 °C	куриные наггетсы	X1	
	2A	200 г	15 мин	180 °C	куриные наггетсы	X1	
	2B	150 г	15 мин	180 °C	куриные наггетсы	X1	
	2 A+B	350 г	15 мин	180 °C	куриные наггетсы	X2	
палочки моцарелла замороженные	1	600 г	15 мин	180 °C	куриные наггетсы		
	2A	350 г	15 мин	180 °C	куриные наггетсы		
	2B	250 г	15 мин	180 °C	куриные наггетсы		
	2 A+B	600 г	15 мин	180 °C	куриные наггетсы		
спринг-роллы	1	400 г	10 мин	180 °C	куриные наггетсы		
	2A	220 г	10 мин	180 °C	куриные наггетсы		
	2B	180 г	10 мин	180 °C	куриные наггетсы		
	2 A+B	400 г	10 мин	180 °C	куриные наггетсы		

						ВСТРЯХНУТЬ / ПЕРЕВЕРНУТЬ	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ
ЗАКУСКИ							
самоса	1	400 г	10 мин	190 °C	куриные наггетсы		
	2A	220 г	10 мин	190 °C	куриные наггетсы		
	2B	180 г	10 мин	190 °C	куриные наггетсы		
	2 A+B	400 г	10 мин	190 °c	куриные наггетсы		
яйца всмятку	1	6 шт	8 мин	160 °C	ручной		яйца комнатной температуры. в конце приготовления опустите в холодную воду
	2A	4 шт	8 мин	160 °C	ручной		
	2B	2 шт	8 мин	160 °C	ручной		
	2 A+B	6 шт	8 мин	160 °C	ручной		
яйца вкрутую	1	6 шт	14 мин	160 °C	ручной		
	2A	4 шт	14 мин	160 °C	ручной		
	2B	2 шт	14 мин	160 °C	ручной		
	2 A+B	6 шт	14 мин	160 °C	ручной		

						ВСТРЯХНУТЬ / ПЕРЕВЕРНУТЬ	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ
РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ							
филе трески	1	750 г	10 мин	200 °C	рыба		слегка смажьте маслом перед приготовлением
	2A	400 г	10 мин	200 °C	рыба		
	2B	300 г	10 мин	200 °C	рыба		
	2 A+B	700 г	10 мин	200 °C	рыба		
филе лосося	1	900 г	15 мин	200 °C	рыба		
	2A	600 г	15 мин	200 °C	рыба		
	2B	350 г	15 мин	200 °C	рыба		
	2 A+B	900 г	15 мин	200 °C	рыба		
Креветки	1	12 шт	7 мин	160 °C	креветки		
	2A	10 шт	10 мин	160 °C	креветки		
	2B	8 шт	10 мин	160 °C	креветки		
	2 A+B	20 шт	10 мин	160 °c	креветки		

						ВСТРЯХНУТЬ / ПЕРЕВЕРНУТЬ	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ
ОВОЩИ							
брокколи	1	550 г	20 мин	170 °C	овощи		добавьте немного воды
	2A	350 г	20 мин	170 °C	овощи		
	2B	250 г	20 мин	170 °C	овощи		
	2 A+B	800 г	20 мин	170 °C	овощи		
цветная капуста	1	550 г	15 мин	170 °C	овощи		
	2A	350 г	15 мин	170 °C	овощи		
	2B	250 г	15 мин	170 °C	овощи		
	2 A+B	800 г	15 мин	170 °C	овощи		
тыква баттернат	1	300 г	20 мин	170 °C	овощи		нарежьте мелкими кубиками. добавьте 1 столовую ложку масла
	2A	250 г	20 мин	170 °C	овощи		
	2B	200 г	20 мин	170 °C	овощи		
	2 A+B	450 г	20 мин	170 °C	овощи		
морковь	1	500 г	20 мин	170 °C	овощи		нарежьте мелкими кубиками
	2A	250 г	20 мин	170 °C	овощи		
	2B	150 г	20 мин	170 °C	овощи		
	2 A+B	350 г	20 мин	170 °c	овощи		
кабачок	1	400 г	13 мин	200 °C	овощи	X3	слегка смажьте маслом перед приготовлением
	2a	450 г	15 мин	200 °C	овощи	X3	
	2b	350 г	15 мин	200 °C	овощи	X3	
	2 a+b	800 г	15 мин	200 °c	овощи	x3	

						ВСТРЯХНУТЬ / ПЕРЕВЕРНУТЬ	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ
ДЕСЕРТЫ							
МАФФИНЫ	2 A+B	9 шт	18 мин	150 °c	ручной		
ПЕЧЕНЬЕ	1	250 г	10 мин	180 °C	десерты		
	2 A+B	250 г	10 мин	180 °C	десерты		
ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ	2 A+B	диаметр 16 см / высота 5 см	20 мин	170 °C	ручной		диаметр формы 16 см
ЙОГУРТ	2A	6 баночек	8 ч	40 °c	ручной		

						ВСТРЯХНУТЬ / ПЕРЕВЕРНУТЬ	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ
СУШКА/ДЕГИДРАЦИЯ							
яблочные чипсы	1	120 г	5 ч	70 °C	ручной		удалите семена и нарежьте ломтиками 2 мм. разложите в один слой
	2A	90 г	5 ч	70 °C	ручной		
	2 A+B	120 г	5 ч	70 °C	ручной		
свекольные чипсы	1	200 г	5 ч	70 °C	ручной		вымойте и нарежьте ломтиками 2 мм. разложите в один слой
	2A	150 г	5 ч	70 °C	ручной		
	2 A+B	250 г	5 ч	70 °c	ручной		

СОВЕТЫ



- Продукты небольшого размера требуют меньшего времени приготовления, чем продукты большого размера.
- Перемешивание небольшого количества продуктов по истечении половины времени приготовления улучшает результат и позволяет предотвратить неравномерное приготовление блюда.
- Чтобы сделать картофель особенно хрустящим, попробуйте добавить небольшое количество масла перед началом приготовления и равномерно распределить его по всему картофелю. Рекомендуется добавить 14 мл масла. Не добавляйте масло к замороженному картофелю.
- Закуски, которые можно готовить в духовке, также подходят для приготовления в приборе.
- Оптимальное количество картофеля фри для хрустящего результата — 1500 граммов (700 г в ящике 1 и 800 г в ящике 2 A+B).

- Чтобы быстро и просто приготовить закуски с начинкой, используйте готовое слоеное и песочное тесто. Готовое тесто также требует более короткого времени подготовки, чем домашнее 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.

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

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

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.

CUPRINS

ro

FRITEUZA DVS. CU AER P. 432

Panou de control P. 433

Programe automate P. 433

PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE P. 434

Înainte de prima utilizare P. 434

Pregătirea aparatului pentru utilizare P. 434

ZONE DE GĂTIT P. 435

GĂTIRE – O SINGURĂ ZONĂ P. 436

Selectați zona de gătit P. 436

Mod de gătire prestabilit P. 437

Pornirea gătitului în modul manual P. 438

Agitați/întoarceți alimentele în timpul gătirii P. 438

Sfârșitul gătirii P. 439

GĂTIRE – MAI MULTE ZONE P. 440

Utilizați 2 zone de gătit în același timp P. 440

Utilizarea modului Sync (sincronizarea sfârșitului gătirii) P. 441

Utilizarea celor 3 zone de gătit P. 443

ÎNTREȚINERE P. 444

Panou frontal detașabil – Sertarul 2 P. 444

Cum să demontați panoul frontal P. 444

Cum să reasamblați panoul frontal P. 445

Curățare P. 445

Depozitare P. 446

Schimbați becul P. 446

INFORMAȚII UTILE P. 446

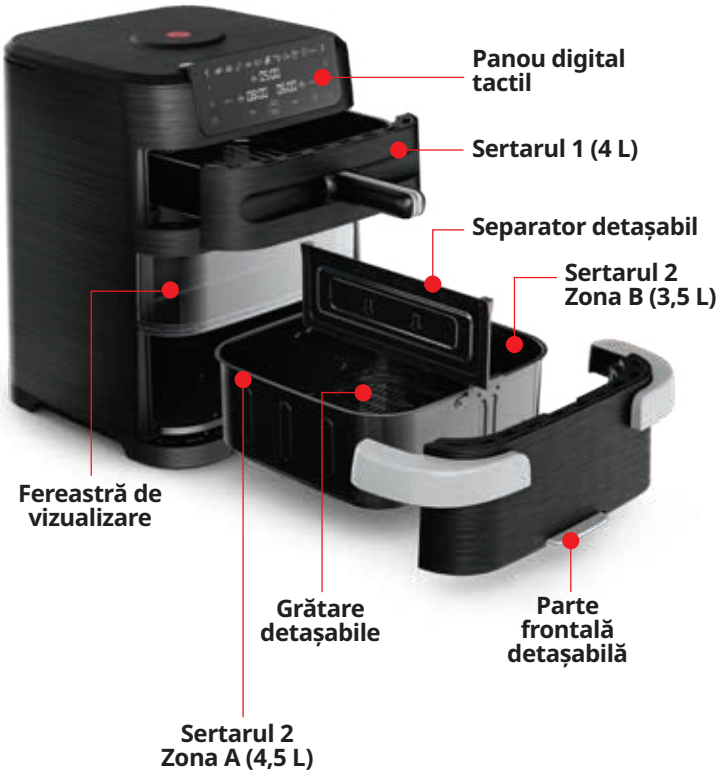
Ghid de gătire P. 446

Sfaturi de gătire P. 452

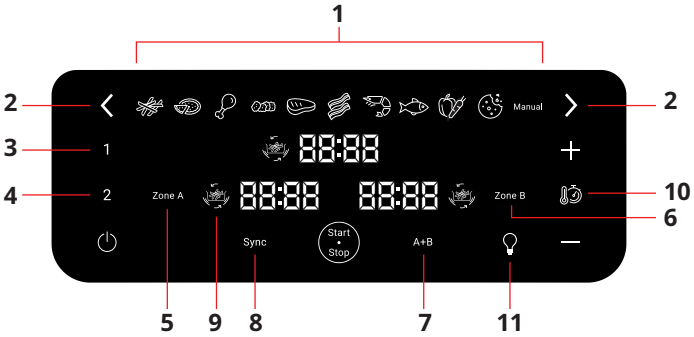
Depanare P. 452

Garanție și service post-vânzare P. 453

FRITEUZA DVS. CU AER



PANOU DE CONTROL



1 - Programe de gătire prestabilite + Mod manual
2 - Săgeată de selectare a programelor
3 - Selectare sertarul 1 (sertar superior)
4 - Selectare sertarul 2 (sertar inferior)
5 - Selectare sertarul 2 Zona A (4,5 L)
6 - Selectare sertarul 2 Zona B (3,5 L)
7 - Selectare sertarul 2 zona A + B (8 L)
8 - Mod Sync
9 - Afișaj: agitați/întoarceți alimentele
10 - Control timp/temperatură
11 - Aprindere/Oprire lumină sertarul 2

PROGRAME AUTOMATE

Cartofi prăjiți | Pizza | Pui | Nuggets de pui | Friptură | Bacon

Creveți | Pește | Legume | Desert | MANUAL Mod Manual

PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

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

1. Îndepărtați tot ambalajul de toate autocolantele de pe aparat.
2. Scoateți cutia de carton din sertarul de jos, deschideți-o și despachetați toate accesoriile. Fixați prin clipsare cele 2 mânere pe sertarul de jos. Așezați suportul pentru cablu pe partea din spate a aparatului.

   Curățați bine coșurile și plitele detașabile cu apă caldă, puțin detergent lichid de vase și un burete neabraziv. Instalați cele 2 grătare pe fundul sertarului, apoi separatorul. Coșurile și plitele se pot spăla în mașina de spălat vase.
3. Ștergeți interiorul și exteriorul aparatului cu o lavetă umedă. Aparatul funcționează prin producerea de aer cald. Nu umpleți coșul cu ulei sau grăsime pentru prăjit.

PREGĂTIREA PENTRU UTILIZARE

1. Puneți aparatul pe o suprafață de lucru plană, stabilă, termorezistentă, departe de stropi de apă.
2. Introduceți grătarele pe fundul sertarului 2, până la opritor. Glisați separatorul sertarului între cele două grătare.
3. Nu umpleți coșul cu ulei sau cu niciun alt lichid.
4. Nu așezați nimic deasupra aparatului. Acest lucru perturbă fluxul de aer și afectează rezultatul gătirii la aer cald.

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

Aparatul poate prepara o gamă largă de rețete. Timpul de gătire pentru alimentele principale este indicat în secțiunea **„Ghid de gătire”** Găsiți numeroase rețete online pentru a vă familiariza cu aparatul. Pentru a le găsi, **accesați aplicația gratuită MyTefal / MyMoulinex.** Descoperiți și idei de rețete scanând acest cod QR:

AVERTISMENT: Porniți friteuza goală (fără accesorii în interior) pentru a elimina reziduurile de fabricație și mirosul de aparat nou. Este posibil să se degaje puțin fum la prima pornire.

ZONE DE GĂTIT



Sertar 1



Sertar 2 Zona A

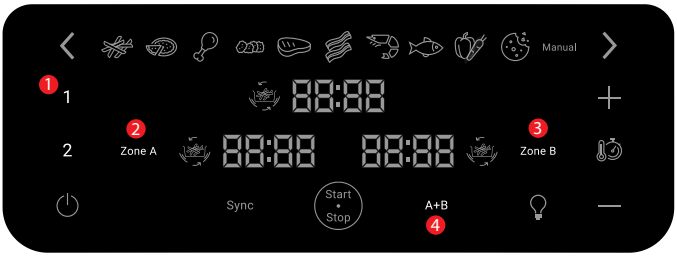
Separator detașabil

Sertar 2 Zona B



Sertar 2 A+B

SELECTAȚI ZONA DE GĂTIT



Conectați cablul de alimentare la o priză electrică. Apăsați tasta ⏻ pentru a porni aparatul (apăsare scurtă).

1 Sertar 1 (sertarul superior)

1. Așezați alimentele în sertarul 1.
2. Introduceți sertarul în aparat.
3. Pentru a începe gătirea, apăsați „1” pentru a selecta sertarul 1 (sertarul superior).
4. Selectați modul de gătire.

2 Sertar 2 zona A (zona stângă)

1. Introduceți separatorul în fantele interioare ale sertarului 2 și asigurați-vă că grătarul este bine fixat.
2. Așezați alimentele în partea stângă a sertarului 2.
3. Introduceți sertarul în aparat.
4. Pentru a începe gătirea, apăsați **„2”** pentru a selecta sertarul 2, apoi apăsați **Zona A.**
5. Selectați modul de gătire.

3 Sertar 2 zona B (zona dreaptă)

1. Introduceți separatorul în fantele interioare ale sertarului 2 și asigurați-vă că grătarul este bine fixat.
2. Așezați alimentele în partea dreaptă a sertarului 2.
3. Introduceți sertarul în aparat. Pentru a începe gătirea, apăsați **„2”** pentru a selecta sertarul 2, apoi apăsați **Zona B.**
4. Selectați modul de gătire.

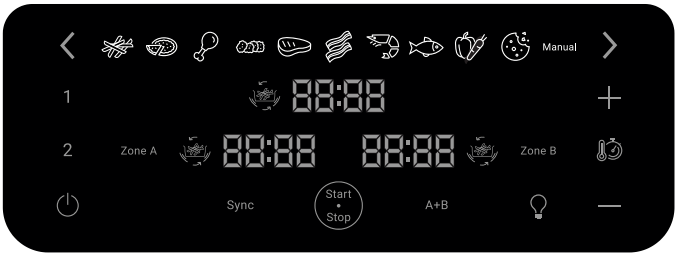
❹ Sertar 2 A + B (zona 8 L)

1. Nu uitați să scoateți separatorul dacă este prezent în fantele interioare ale sertarului 2. Asigurați-vă că grătarele sunt bine fixate.
2. Așezați alimentele în sertarul 2.
3. Introduceți sertarul în aparat.
4. Pentru a începe gătirea, apăsați **„2"** pentru a selecta sertarul 2, apoi apăsați **A + B.**

MOD DE GĂTIRE PRESTABILIT

După ce ați selectat zona de gătire dorită, puteți alege între modul prestabilit sau setările manuale.

Butoanele < > vă permit să navigați între modurile de gătire disponibile.



Mod de gătire prestabilit

1. Selectați modul de gătire dorit apăsând butoanele < > (aceste moduri sunt descrise în detaliu în secțiunea „Ghid de gătire").
   - Dacă este necesar, puteți ajusta temperatura apăsând și butoanele + și - de pe afișajul digital. Temperatura variază între 120°C și 200°C (cu excepția zonei pentru pizza 1 : 120-220°C).
   - Dacă este nevoie, reglați timpul de gătire apăsând butonul și modificându-l cu butoanele + și –.

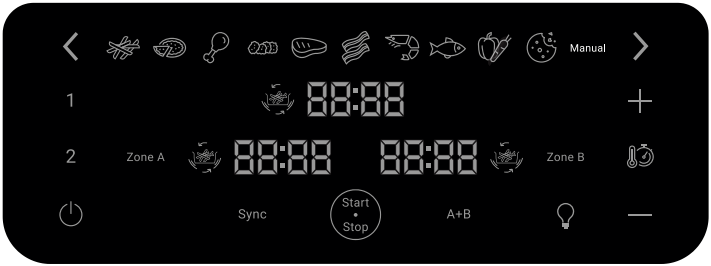
Asigurați-vă că modificați setările înainte de a porni gătirea. Odată pornită, se poate modifica doar timpul.

   - Cronometrul poate fi setat între 0 și 60 de minute.
2. Confirmați modul de gătire apăsând butonul (Start Stop). Acest lucru va porni procesul de gătire. Gătirea începe. Timpul rămas se afișează pe ecran.

   - În timpul gătitului, dacă doriți să reduceți sau să prelungiți timpul de gătire, apăsați și folosiți butoanele + și - de pe afișajul digital.

Atenție: Excesul de ulei din alimente este colectat în partea inferioară a bolului.

PORNIREA GĂTITULUI ÎN MODUL MANUAL



1. Apăsați < > pentru a selecta modul **MANUAL.**
2. Ajustați temperatura folosind butoanele + și - de pe afișajul digital.
   - Termostatul variază de la 40 la 220 °C în zona 1 și de la 40 la 200 °C în zona 2.
3. Apoi setați timpul de gătire dorit apăsând , apoi pe butoanele + și -. Cronometrul poate fi setat între 0 și 60 de minute.
4. Apăsați butonul (Start • Stop) pentru a începe gătirea cu setările selectate de temperatură și timp. Gătirea începe.
   - Timpul de gătire rămas se afișează pe ecran. În timpul gătitului, pentru a modifica timpul de gătire, apăsați și folosiți butoanele + și –.
   - Pentru a urmări progresul gătitului, priviți prin fereastra de vizualizare. Lumina roșie este normală, provine din tehnologia Infra Heat. Pentru o vizibilitate mai bună, aprindeți lumina apăsând pe .

NOTĂ: Datorită tehnologiei în infraroșu, aparatul emite la încălzire o radiație luminoasă inofensivă pentru ochi. În timpul gătirii este normal ca lumina elementului de încălzire să se aprindă și să se stingă intermitent.

Atenție: Excesul de ulei din alimente este colectat în partea inferioară a bolului.

Agitați/întoarceți alimentele în timpul gătirii

Unele alimente trebuie agitate sau întoarse în timpul gătirii pentru un rezultat optim (consultați secțiunea „Ghid de gătire”).

Pentru a agita/întoarce alimentele, trageți sertarul spre dvs. folosind mânerul, agitați-l sau întoarceți ingredientele, apoi introduceți-l la loc. Gătirea se reia automat.



În timpul gătitului unor programe (cartofi prăjiți, legume, nuggets, bacon, creveți, pulpe de pui, friptură, pește), acest pictogram clipește la jumătatea timpului.

Indică faptul că trebuie să agitați sau să întoarceți alimentele pentru o gătire și rumenire uniformă.

Atenție: Pentru cele mai bune rezultate, agitați sau amestecați des. Vă recomandăm să verificați regulat alimentele și să le agitați sau amestecați pentru rezultate optime.

Sfârșitul gătirii

Când auziți semnalul sonor al temporizatorului, înseamnă că timpul de gătire s-a încheiat. Pe ecran se afișează „END”.

1. Trageți sertarul din aparat și așezați-l pe o suprafață rezistentă la căldură. Verificați dacă alimentele sunt gătite.
   - Dacă alimentele nu sunt încă gata, introduceți pur și simplu sertarul înapoi în aparat și setați din nou temporizatorul pentru câteva minute în plus, făcând clic pe pictograma și pe butoanele + și - de pe afișajul digital.
2. Când alimentele sunt gătite, scoateți bolul. Utilizați clești pentru a scoate alimentele din bol.

Atenție: Nu răsturnați niciodată sertarul cu grătarul în interior. După gătit, sertarele, grătarele și alimentele sunt foarte fierbinți.

GĂTIRE — MAI MULTE ZONE

Friteuza cu aer cald vă permite să gătiți în mai multe zone distincte, cu timp și temperatură specifice pentru fiecare zonă.

UTILIZAȚI 2 ZONE DE GĂTIT ÎN ACELAȘI TIMP

Cazul 1 - Sertar 1 + Sertar 2 - Zona A



Etapa 1 – programarea primei zone de gătire

1. Apăsați ⏻ pentru a porni dispozitivul, dacă nu este deja pornit.
2. Pentru a activa sertarul 1, apăsați **„1”.**
3. Apăsați tastele < > pentru a selecta modul de gătire dorit. Ajustați timpul/temperatura de gătire, dacă doriți, apăsând ⏱ și butoanele + și -.
4. Puneți alimentele în sertarul 1. Glisați sertarul în aparat.

Atenție: Nu apăsați Start după setarea primei zone de gătire. Toate zonele dorite trebuie setate ÎNAINTE de a porni gătirea.

Etapa 2 – programarea celei de-a doua zone de gătire

1. Așezați separatorul în fantele interioare ale sertarului 2.
2. Apăsați **„2”** pentru a activa sertarul 2.
3. Apăsați **„Zona A”** pentru a activa partea stângă a sertarului.
4. Apăsați tastele **< >** pentru a selecta modul de gătire dorit. Ajustați timpul/temperatura de gătire, dacă doriți, apăsând ⏱ și butoanele + și -.



Separator de sertar

Etapa 3 – SYNC și lansarea gătiri

UTILIZAREA MODULUI SYNC (SINCRONIZAREA SFÂRȘITULUI GĂTIRII)

Friteuza cu aer cald vă permite să gătiți simultan în două zone distincte și să sincronizați finalul gătitului astfel încât totul să fie gata în același timp. Modul SYNC vă permite să finalizați gătirea simultan.

1. Apăsați **SYNC** pentru ca alimentele să fie gata în același timp.
   - Dacă cele două moduri selectate au timpuri de gătire diferite, zona cu timpul mai lung începe prima gătirea. HOLD apare pe ecran pentru modul cu timp mai scurt (pentru alimentul care necesită mai puțin timp). Aceasta înseamnă că aparatul întârzie pornirea gătitului astfel încât ambele tipuri de alimente să fie gata simultan.
2. Apăsați START pentru a începe gătirea.
   - În timpul gătitului, dacă trebuie să modificați timpul, atingeți zona pe care doriți să o schimbați. După selectarea zonei, apăsați și butoanele + și - de pe ecranul digital.
3. Aparatul emite un bip când alimentele sunt gata în același timp.

Cazul 2 - Sertar 1 + Sertar 2 - Zona B



Urmați aceeași procedură ca la CAZUL 1, dar la etapa 2 selectați **ZONA B** în loc de **ZONA A.**

Cazul 3 - Sertar 1 + Sertar 2 - Zonele A și B



1. Scoateți separatorul din sertar.
2. Urmați aceeași procedură ca la CAZUL 1, dar la etapa 2 selectați butonul **A+B** în loc de **ZONA A.**

Cazul 4 - Sertar 2 - Zona A + Sertar 2 - Zona B

CAZUL 4



Sertar 2 - Zona A
+
Sertar 2 - Zona B



Etapa 1 – programarea primei zone de gătire

1. Așezați separatorul în fantele interioare ale sertarului 2.
2. Apăsați ⏻ pentru a porni dispozitivul, dacă nu este deja pornit.
3. Apăsați **„2”** pentru a activa sertarul 2.
4. Apăsați **„Zona A”** pentru a activa partea stângă a sertarului.
5. Apăsați tastele **< >** pentru a selecta modul de gătire dorit. Ajustați timpul/ temperatura de gătire la nevoie, apăsând + și -.

Atenție: Nu apăsați Start după setarea primei zone de gătire. Toate zonele dorite trebuie setate ÎNAINTE de a porni gătirea.

Etapa 2 – programarea celei de-a doua zone de gătire

1. Pentru a activ**a Zona B,** apăsați **„Zona B”.**
2. Apăsați tastele **< >** pentru a selecta al doilea mod de gătire dorit. Ajustați temperatura de gătire, dacă doriți, apăsând butoanele + și -. Pentru a schimba apoi timpul de gătire, apăsați ⏱, apoi ajustați folosind butoanele + și -.
3. Puneți alimentele în **Zona A** și în **Zona B.** Glisați sertarul în aparat.

UTILIZAREA CELOR 3 ZONE DE GĂTIT

Sertar 1 ⊕ **Sertar 2 - Zona A** ⊕ **Sertar 2 - Zona B**



Apăsați ⏻ pentru a porni aparatul.

Așezați separatorul în fantele interioare ale sertarului 2.

1. **Pentru a activa sertarul 1, apăsați „1”.**

   Apoi setați opțiunea pentru această zonă de gătit alegând un mod prestabilit sau setări manuale.

   Puneți alimentele în sertarul 1.

2. **Pentru a activa sertarul 2, apăsați « 2 », apoi « Zona A ».**

   Setați opțiunea pentru această zonă de gătit alegând un mod prestabilit sau setări manuale.

   Puneți alimentele în sertarul 2 A.

3. **Pentru a activa zona B, apoi apăsați « Zona B ».**

   Setați opțiunea pentru această zonă de gătit alegând un mod prestabilit sau setări manuale.

   Puneți alimentele în sertarul 2 B.

   - Dacă doriți să sincronizați sfârșitul gătirii celor 3 alimente, apăsați **SYNC** pentru ca cele 3 feluri să fie gata în același timp.
   - Dacă cele 3 moduri de gătit selectate au durate diferite, zona cu cel mai lung timp de gătire va porni prima. **HOLD** apare pe ecran pentru cele 2 moduri de gătit mai scurte (pentru alimentele care necesită cel mai puțin timp).
   - Aceasta înseamnă că aparatul întârzie pornirea gătitului astfel încât cele trei tipuri de alimente să fie gata în același timp.

   Pentru a porni gătitul, apăsați butonul **START.**

   Gătitul începe. Timpul de gătire rămas este afișat pe ecran pentru fiecare zonă.

OBSERVAȚII

Trebuie să configurați cele 3 zone de gătit înainte de a porni gătitul. Ajustați timpul/temperatura de gătire, dacă doriți, apăsând butoanele + și -. După începerea gătirii, se poate modifica doar timpul.

Când cele 3 zone de gătit sunt setate, aparatul recalculează automat timpii de gătire pentru a asigura o putere de încălzire optimă și rezultate perfecte. Durata afișată poate crește la unele zone de gătit. Este perfect normal; acest proces asigură performanțe optime la gătit.

Atenție: recalcularea timpilor de gătire se bazează pe duratele predefinite ale fiecărui mod de gătire. Dacă modificați manual timpul unuia dintre modurile selectate, aparatul va recalcula timpii de gătire fără a ține cont de ajustările dvs.

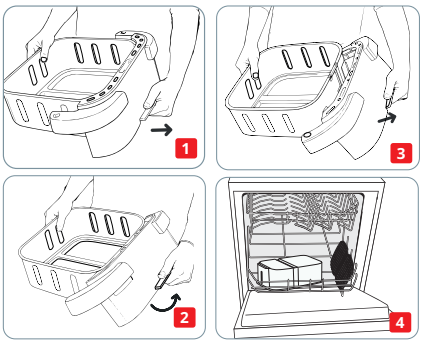
ÎNTREȚINERE

PANOU FRONTAL DETAȘABIL – SERTARUL 2

Sistemul GENIUS: față detașabilă pentru a câștiga spațiu în mașina de spălat vase

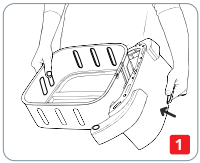


Cum se îndepărtează fața?



1. Apăsați butonul din partea de jos a vasului.
2. 3. Scoateți cârligul din locaș. Acum partea frontală se desprinde.
4. Puneți sertarul și grătarul în mașina de spălat vase sau spălați-le manual fără față.

Cum se montează la loc fațada?





1. Prindeți partea de sus a fațadei în cârligul sertarului.
2. Apăsați partea de jos a fațadei până auziți un „clic”.

Datorită sistemului nostru GENIUS, separați cu ușurință fațada frontală de sertar. Curățați-vă aparatul cu ușurință și economisiți 40% spațiu în mașina de spălat vase.

CURĂȚARE

Curățați aparatul după fiecare utilizare.

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

1. Scoateți ștecărul din priză și lăsați aparatul să se răcească.

Notă: Scoateți bolul pentru a permite aparatului să se răcească mai repede.

2. Ștergeți exteriorul aparatului cu o lavetă umedă.
3. Curățați sertarele, grătarele și separatorul cu apă caldă, detergent de vase și un burete neabraziv. Puteți folosi un degresant pentru a îndepărta orice reziduuri de murdărie.

Notă: Sertarele, grătarele și separatorul pot fi spălate în mașina de spălat vase.

Atenționare: Panoul frontal detașabil nu este potrivit pentru spălarea în mașina de spălat vase. Spălați manual pentru a păstra aspectul original. Celelalte piese pot fi spălate în mașina de spălat vase.

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

4. Ștergeți interiorul aparatului cu apă fierbinte și o lavetă umedă.
5. Curățați elementul de încălzire cu o perie de curățare uscată pentru a îndepărta resturile de alimente.
6. Nu scufundați aparatul în apă sau în orice alt lichid.

DEPOZITARE

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

SCHIMBAȚI BECUL

Înainte de orice operațiune de întreținere a lămpii, asigurați-vă că produsul este rece și oprit. La înlocuirea becului, verificați să nu fie fisurat sau spart și asigurați-vă că capacul de sticlă este remontat corect și fixat ferm.

INFORMAȚII UTILE

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.

						AGITĂ / ÎNTOARCE	INFORMAȚII SUPLIMENTARE
CARTOFI & CARTOFI PRĂJIȚI							
Cartofi prăjiți congelați	1	700 g	25 min	180 °C	cartofi prăjiți	X1	dimensiune 10*10 mm
	2A	450 g	28 min	180 °C	cartofi prăjiți	X1	
	2B	350 g	28 min	180 °C	cartofi prăjiți	X1	
	2 A+B	800 g	25 min	180 °C	cartofi prăjiți	X2	
Chipsuri de casă	1	800 g	30 min	180 °C	cartofi prăjiți	X3	dimensiune 8*8 mm. uscați-le cu un prosop înainte de gătire. adăugați 1 lingură de ulei
	2A	450 g	33 min	180 °C	cartofi prăjiți	X3	
	2B	350 g	38 min	180 °C	cartofi prăjiți	X3	
	2 A+B	1100 g	43 min	180 °C	cartofi prăjiți	X3	

						AGITĂ / ÎNTOARCE	INFORMAȚII SUPLIMENTARE
CARTOFI & CARTOFI PRĂJIȚI							
Cartofi congelați	1	1000 g	30 min	180 °C	cartofi prăjiți	X3	
	2A	700 g	30 min	180 °C	cartofi prăjiți	X3	
	2B	450 g	30 min	180 °C	cartofi prăjiți	X3	
	2 A+B	1300 g	35 min	180 °C	cartofi prăjiți	X3	

						AGITĂ / ÎNTOARCE	INFORMAȚII SUPLIMENTARE
CARNE ȘI PASĂRE							
Burger de vită congelat	1	până la 6 bucăți	10 min	200 °C	friptură	X1	
	2A	până la 4 bucăți	10 min	200 °C	friptură	X1	
	2B	până la 2 bucăți	10 min	200 °C	friptură	X1	
	2 A+B	până la 6 bucăți	10 min	200 °C	friptură	X1	
Pui întreg	2A	1000 g	45 min	170 °C	pui		
	2 A+B	1500 g	45 min	170 °C	pui		
Ciocănele de pui	1	1100 g	25 min	200 °C	pui	X1	întoarceți la jumătatea gătirii
	2A	650 g	25 min	200 °C	pui	X1	
	2B	450 g	25 min	200 °C	pui	X1	
	2 A+B	1500 g	30 min	200 °C	pui	X1	
Aripioare de pui	1	800 g	12 min	200 °C	pui	X1	
	2A	800 g	18 min	200 °C	pui	X1	
	2B	500 g	18 min	200 °C	pui	X1	
	2 A+B	1000 g	18 min	200 °C	pui	X1	

						AGITĂ / ÎNTOARCE	INFORMAȚII SUPLIMENTARE
CARNE ȘI PASĂRE							
Nuggets de pui congelați	1	700 g	15 min	200 °C	nuggets	X3	
	2A	500 g	15 min	200 °C	nuggets	X3	
	2B	350 g	15 min	200 °C	nuggets	X3	
	2 A+B	1000 g	15 min	200 °C	nuggets	X3	
Pulpe de pui	1	4 bucăți	25 min	200 °C	pui		
	2A	2 bucăți (sau 3 în funcție de mărime)	25 min	200 °C	pui		
	2B	2 bucăți	25 min	200 °C	pui		
	2 A+B	4 bucăți	25 min	200 °C	pui		
Bacon	2A	100 g	6 min	180 °C	bacon		
	2B	50 g	6 min	180 °C	bacon		
	2 A+B	150 g	6 min	180 °C	bacon		
Cotlete de miel	1	600 g	20 min	180 °C	bacon	X1	
	2A	400 g	20 min	180 °C	bacon	X1	
	2B	300 g	20 min	180 °C	bacon	X1	
	2 A+B	600 g	20 min	180 °C	bacon	X1	
Piept de rață	1	2 bucăți (700 g)	12 min	200 °C	friptură	X1	crestați pielea în model caroiat. întoarceți după 10 minute. lăsați să se odihnească 5 minute înainte de servire.
	2A	1 bucată (350 g)	12 min	200 °C	friptură	X1	
	2B	1 bucată (350 g)	12 min	200 °C	friptură	X1	
	2 A+B	2 bucăți (700 g)	12 min	200 °C	friptură	X1	

						AGITĂ / ÎNTOARCE	INFORMAȚII SUPLIMENTARE
GUSTĂRI							
Pizza proaspătă	1	formă rotundă / diametru 26 cm	13 (8+5) min	200 °C	pizza		coaceți mai întâi aluatul simplu timp de 8 min, apoi adăugați ingredientele și coaceți 5 min

						AGITĂ / ÎNTOARCE	INFORMAȚII SUPLIMENTARE
GUSTĂRI							
Pizza congelată	1	formă rotundă / diametru 26 cm	8 min	220 °C	pizza		
Quiche	1	formă rotundă / diametru 16 cm	25 min	200 °C	Pizza		diametrul formei 16 cm
Chifle	1	6 buc	6 min	180 °C	manual		
Inele de ceapă congelate	1	290 g	15 min	180 °C	nuggets	X1	
	2A	200 g	15 min	180 °C	nuggets	X1	
	2B	150 g	15 min	180 °C	nuggets	X1	
	2 A+B	350 g	15 min	180 °C	nuggets	X2	
Bastonașe de mozzarella congelate	1	600 g	15 min	180 °C	nuggets		
	2A	350 g	15 min	180 °C	nuggets		
	2B	250 g	15 min	180 °C	nuggets		
	2 A+B	600 g	15 min	180 °C	nuggets		
Rulouri de primăvară	1	400 g	10 min	180 °C	nuggets		
	2A	220 g	10 min	180 °C	nuggets		
	2B	180 g	10 min	180 °C	nuggets		
	2 A+B	400 g	10 min	180 °C	nuggets		
Samoase	1	400 g	10 min	190 °C	nuggets		
	2A	220 g	10 min	190 °C	nuggets		
	2B	180 g	10 min	190 °C	nuggets		
	2 A+B	400 g	10 min	190 °C	nuggets		
Ou moale	1	6 bucăți	8 min	160 °C	manual		ouă la temperatura camerei. scufundați în apă rece la finalul gătirii
	2A	4 bucăți	8 min	160 °C	manual		
	2B	2 bucăți	8 min	160 °C	manual		
	2 A+B	6 bucăți	8 min	160 °C	manual		
Ou tare	1	6 bucăți	14 min	160 °C	manual		
	2A	4 bucăți	14 min	160 °C	manual		
	2B	2 bucăți	14 min	160 °C	manual		
	2 A+B	6 bucăți	14 min	160 °C	manual		

						AGITĂ / ÎNTOARCE	INFORMAȚII SUPLIMENTARE
PEȘTE ȘI FRUCTE DE MARE							
Fileuri de cod	1	750 g	10 min	200 °C	pește		aplicați un film de ulei înainte de gătire
	2A	400 g	10 min	200 °C	pește		
	2B	300 g	10 min	200 °C	pește		
	2 A+B	700 g	10 min	200 °C	pește		
Fileuri de somon	1	900 g	15 min	200 °C	pește		
	2A	600 g	15 min	200 °C	pește		
	2B	350 g	15 min	200 °C	pește		
	2 A+B	900 g	15 min	200 °C	pește		
Creveți	1	12 bucăți	7 min	160 °C	creveți		
	2A	10 bucăți	10 min	160 °C	creveți		
	2B	8 bucăți	10 min	160 °C	creveți		
	2 A+B	20 bucăți	10 min	160 °C	creveți		

						AGITĂ / ÎNTOARCE	INFORMAȚII SUPLIMENTARE
LEGUME							
Broccoli	1	550 g	20 min	170 °C	legume		adăugați puțină apă
	2A	350 g	20 min	170 °C	legume		
	2B	250 g	20 min	170 °C	legume		
	2 A+B	800 g	20 min	170 °C	legume		
Conopidă	1	550 g	15 min	170 °C	legume		
	2A	350 g	15 min	170 °C	legume		
	2B	250 g	15 min	170 °C	legume		
	2 A+B	800 g	15 min	170 °C	legume		
Dovleac plăcintar	1	300 g	20 min	170 °C	legume		tăiați în cuburi mici. adăugați 1 lingură de ulei
	2A	250 g	20 min	170 °C	legume		
	2B	200 g	20 min	170 °C	legume		
	2 A+B	450 g	20 min	170 °C	legume		
Morcov	1	500 g	20 min	170 °C	legume		tăiați în cuburi mici
	2A	250 g	20 min	170 °C	legume		
	2B	150 g	20 min	170 °C	legume		
	2 A+B	350 g	20 min	170 °C	legume		

						AGITĂ / ÎNTOARCE	INFORMAȚII SUPLIMENTARE
LEGUME							
Dovlecel	1	400 g	13 min	200 °C	legume	X3	aplicați un film de ulei înainte de gătire
	2A	450 g	15 min	200 °C	legume	X3	
	2B	350 g	15 min	200 °C	legume	X3	
	2 A+B	800 g	15 min	200 °C	legume	X3	

						AGITĂ / ÎNTOARCE	INFORMAȚII SUPLIMENTARE
DESERTURI							
Brioșe	2 A+B	9 bucăți	18 min	150 °C	manual		
Fursecuri	1	250 g	10 min	180 °C	fursecuri		
	2 A+B	250 g	10 min	180 °C	fursecuri		
Prăjitură de ciocolată	2 A+B	diametru 16 cm / înălțime 5 cm	20 min	170 °C	manual		diametrul formei 16 cm
Iaurt	2A	6 borcane	8 h	40 °C	manual		

						AGITĂ / ÎNTOARCE	INFORMAȚII SUPLIMENTARE
DESHIDRATARE							
Chipsuri de mere	1	120 g	5 h	70 °C	manual		îndepărtați semințele și tăiați în felii de 2 mm. întindeți într-un singur strat
	2A	90 g	5 h	70 °C	manual		
	2 A+B	120 g	5 h	70 °C	manual		
Chipsuri de sfeclă roșie	1	200 g	5 h	70 °C	manual		spălați și tăiați în felii de 2 mm. întindeți într-un singur strat
	2A	150 g	5 h	70 °C	manual		
	2 A+B	250 g	5 h	70 °C	manual		

SFATURI



- Alimentele mici necesită de obicei un timp mai scurt de gătire decât alimentele de mărime mai mare.
- Amestecare alimentelor de dimensiuni mai mici la jumătatea timpului de gătire îmbunătățește rezultatul final și poate ajuta la prevenirea gătirii neuniforme.
- Pentru a face cartofii foarte crocanți, adăugați o cantitate mică de ulei înainte de a-i găti și scuturați pentru a-i acoperi uniform. Recomandăm 14 ml de ulei. Nu adăugați ulei la cartofii congelați.
- Gustările care pot fi preparate într-un cuptor, pot fi gătite și în aparat.
- Cantitatea optimă de cartofi prăjiți pentru un rezultat crocant este de 1500 grame (700 g în sertarul 1 și 800 g în sertarul 2 A+B).
- Folosiți foitaj sau aluat fraged gata pregătit pentru a găti gustări cu umplutură rapid și ușor. Aluatul gata preparat necesită, de asemenea, un timp de pregătire mai scurt decât aluatul făcut în casă.



- 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.

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.

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.

ЗМІСТ

uk

ВАША АЕРОФРИТЮРНИЦЯ P. 455

Панель керування P. 456

Автоматичні програми P. 456

ПОЧАТОК РОБОТИ P. 457

Перед першим використанням P. 457

Підготовка приладу до використання P. 457

ЗОНИ ПРИГОТУВАННЯ P. 458

ПРИГОТУВАННЯ — ОДНА ЗОНА P. 459

Виберіть зону нагріву P. 459

Попередньо встановлений режим приготування P. 460

Запустити ручний режим приготування P. 461

Струшуйте/переверніть їжу під час приготування P. 461

Завершення приготування P. 462

ПРИГОТУВАННЯ — КІЛЬКА ЗОН P. 463

Використовуйте 2 зони приготування одночасно P. 463

Використовувати режим Sync (синхронізація завершення приготування) P. 464

Використовувати 3 зони приготування P. 466

ОБСЛУГОВУВАННЯ P. 467

Знімна передня панель — Шухляда 2 P. 467

Як зняти передню панель P. 467

Як встановити передню панель назад P. 468

Очищення P. 468

Зберігання P. 469

Заміна лампочки P. 469

КОРИСНЕ P. 469

Посібник з приготування P. 469

Поради з приготування P. 474

Усунення несправностей P. 475

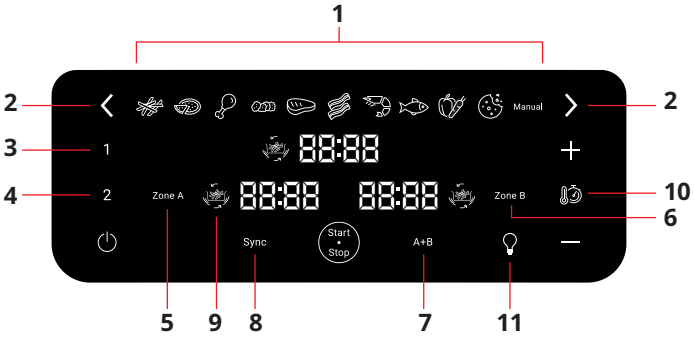
Гарантія та післяпродажне обслуговування P. 475

ВАША АЕРОФРИТЮРНИЦЯ

uk



ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



1 - Попередньо встановлені програми приготування + Ручний режим
2 - Стрілка вибору програм
3 - Вибір шухляди 1 (верхня шухляда)
4 - Вибір шухляди 2 (нижня шухляда)
5 - Вибір шухляди 2, зона A (4,5 л)
6 - Вибір шухляди 2, зона B (3,5 л)
7 - Вибір шухляди 2, зони A + B (8 л)
8 - Режим Sync
9 - Дисплей: струшуйте/переверніть їжу
10 - Керування часом/температурою
11 - Увімкнути/вимкнути підсвітку шухляди 2

АВТОМАТИЧНІ ПРОГРАМИ


Фрі


Піца


Курка


курячі нагетси


стейк


бекон


Креветки


Риба


Овочі


Десерт

MANUAL
Ручний режим

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

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

1. Повністю зніміть пакування приладу та із приладу всі наклейки.
2. Дістаньте картонну коробку з нижньої шухляди, відкрийте її та розпакуйте всі аксесуари. Закріпіть 2 ручки на нижній шухляді. Розмістіть тримач шнура на задній частині приладу.

   Ретельно очистьте контейнери й знімні решітки, використовуючи гарячу воду, миючий засіб та неабразивну губку. Встановіть 2 решітки на дно шухляди, потім перегородку. Контейнери й решітки можна мити в посудомийній машині.
3. Протріть внутрішню та зовнішню частини приладу вологою ганчіркою. Під час роботи прилад утворює гаряче повітря. Не наповнюйте контейнер олією чи жиром для смаження.

ПІДГОТОВКА ДО ВИКОРИСТАННЯ

1. Помістіть прилад на рівну стійку та жаротривку робочу поверхню, де на нього не потраплять бризки води.
2. Вставте решітки на дно шухляди 2 до упору. Вставте роздільник шухляди між двома решітками.
3. Не наповнюйте контейнер олією чи іншою рідиною.
4. Не кладіть нічого на прилад, це перешкоджатиме потокам повітря й вплине на результат смаження гарячим повітрям.

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

Прилад може готувати різноманітні страви. Час приготування основних страв зазначено в розділі **«Рекомендації з приготування»** Знайдіть багато рецептів онлайн, щоб ознайомитися з пристроєм. Щоб їх знайти, **відкрийте безкоштовний додаток MyTefal / MyMoulinex.**
Також відкрийте ідеї рецептів, відсканувавши цей QR-код:

Попередження: Для усунення будь-яких залишків виробничих речовин та нових запахів запустіть повітряний фритюр порожнім (без будь-яких аксесуарів усередині). Під час першого запуску може з'явитися невелика кількість диму.

ЗОНИ ПРИГОТУВАННЯ



Шухляда 1



Шухляда 2 Зона A

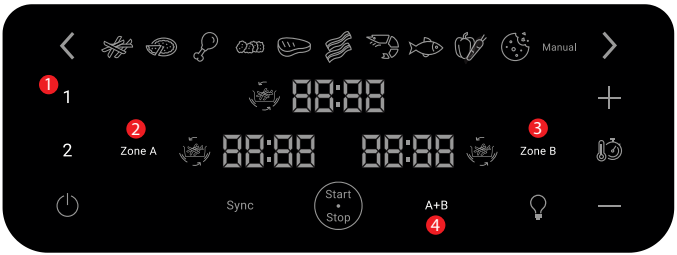
Знімна перегородка

Шухляда 2 Зона B



Шухляда 2 A+B

ВИБІР ЗОНИ ПРИГОТУВАННЯ



Під'єднайте шнур живлення до розетки. Натисніть кнопку ⏻ щоб увімкнути прилад (коротке натискання).

❶ Шухляда 1 (верхня шухляда)

1. Покладіть продукти у шухляду 1.
2. Вставте шухляду в пристрій.
3. Щоб розпочати приготування, натисніть «1», щоб вибрати шухляду 1 (верхня шухляда).
4. Виберіть режим приготування.

❷ Шухляда 2 зона A (ліва зона)

1. Вставте роздільник у внутрішні пази шухляди 2 та переконайтеся, що решітка встановлена правильно.
2. Покладіть продукти в ліву частину шухляди 2.
3. Вставте шухляду в пристрій.
4. Щоб розпочати приготування, натисніть «**2»,** щоб вибрати шухляду 2, потім натисніть **Зона A.**
5. Виберіть режим приготування.

❸ Шухляда 2 зона B (права зона)

1. Вставте роздільник у внутрішні пази шухляди 2 та переконайтеся, що решітка встановлена правильно.
2. Покладіть продукти в праву частину шухляди 2.
3. Вставте шухляду в пристрій. Щоб розпочати приготування, натисніть **«2»**, щоб вибрати шухляду 2, потім натисніть **Зона B.**
4. Виберіть режим приготування.

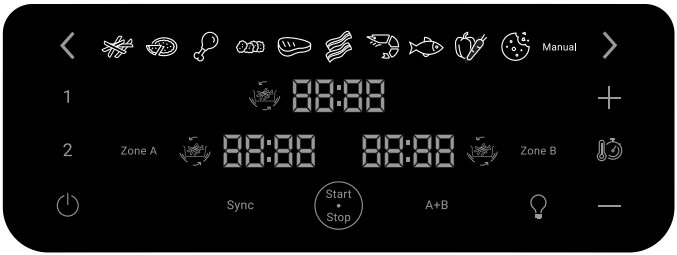
❹ Шухляда 2 A + B (зона 8 л)

1. Не забудьте вийняти роздільник, якщо він встановлений у внутрішніх пазах шухляди 2. Переконайтеся, що решітки встановлені правильно.
2. Покладіть продукти у шухляду 2.
3. Вставте шухляду в пристрій.
4. Щоб розпочати приготування, натисніть **«2»**, щоб вибрати шухляду 2, потім натисніть **A + B.**

ВИБІР РЕЖИМУ ГОТУВАННЯ

Після вибору потрібної зони приготування ви можете обрати між попередньо заданим режимом або ручними налаштуваннями.

Клавіші < > дають змогу переміщатися між доступними режимами приготування.



Попередньо заданий режим приготування

1. Виберіть потрібний режим приготування, натискаючи клавіші < > (ці режими докладно описані в розділі «Посібник з приготування»).
   - За потреби ви можете відрегулювати температуру, натиснувши і кнопки + та - на цифровому дисплеї. Температура змінюється від 120°C до 200°C (за винятком зони піци 1 : 120-220°C).
   - Якщо потрібно змінити час приготування, натисніть кнопку , а після цього відрегулюйте час за допомогою кнопок «+» та «–».

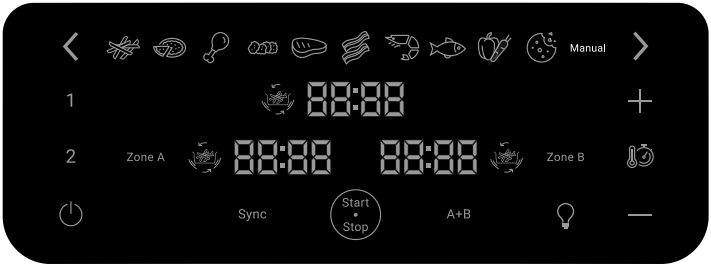
Обов'язково змініть налаштування перед запуском приготування. Після старту можна змінити лише час.

   - Таймер можна встановити на час від 0 до 60 хвилин.

2. Підтвердіть режим приготування, натиснувши кнопку (Start Stop). Це запустить процес приготування. Готування починається. На екрані відображається залишковий час.
   - Під час приготування, якщо ви хочете скоротити або подовжити час приготування, натисніть і використовуйте кнопки + та - на цифровому дисплеї.

Залишок олії чи жиру з їжі накопичується внизу чаші.

ЗАПУСК ПРИГОТУВАННЯ В РУЧНОМУ РЕЖИМІ



1. Натисніть < >, щоб вибрати режим **MANUAL.**
2. Відрегулюйте температуру за допомогою кнопок + і - на цифровому дисплеї.
   - Термостат змінюється від 40 до 220 °C у зоні 1 і від 40 до 200 °C у зоні 2.
3. Потім встановіть бажаний час приготування, натиснувши, а потім кнопки + і -. Таймер можна встановити на час від 0 до 60 хвилин.
4. Натисніть кнопку (Start • Stop), щоб розпочати приготування з вибраними налаштуваннями температури та часу. Готування починається.
   - Залишковий час приготування відображається на екрані. Під час приготування, щоб змінити час приготування, натисніть і скористайтеся кнопками + та –.
   - Щоб стежити за процесом приготування, дивіться через оглядове вікно. Червоне світло — це нормально, воно походить від технології Infra Heat. Для кращої видимості увімкніть підсвітку, натиснувши.

ПРИМІТКА: Завдяки інфрачервоній технології під час нагрівання прилад випромінює світлове випромінювання, яке є безпечним для очей. Під час приготування нормально, що індикатор нагрівального елемента періодично вмикається та вимикається.

Увага: Надлишок олії, що міститься в їжі, збирається на дні шухляди.

Струшування/перевертання їжі під час приготування

Деякі продукти потрібно струшувати або перевертати під час приготування для оптимального результату (див. розділ «Посібник з приготування»).

Щоб струсити/перевернути їжу, потягніть шухляду на себе за ручку, струсіть її або переверніть інгредієнти, а потім вставте назад. Готування автоматично поновлюється.



Під час деяких програм (картопля фрі, овочі, нагетси, бекон, креветки, курячі ніжки, стейк, риба) цей піктограм блимає на півдорозі приготування.

Він вказує, що потрібно струсити або перевернути їжу для рівномірного приготування та підрум'янення.

Увага: Для найкращих результатів часто струшуйте або помішуйте. Рекомендуємо регулярно перевіряти їжу та струшувати або помішувати для оптимальних результатів.

Завершення готування

Коли ви чуєте звуковий сигнал таймера, це означає, що час приготування закінчився. На екрані відображається «END».

1. Вийміть шухляду з приладу та поставте її на термостійку поверхню. Перевірте, чи приготована їжа.
   - Якщо їжа ще не готова, просто вставте шухляду назад у прилад і знову встановіть таймер на кілька додаткових хвилин, натиснувши піктограму і кнопки + та - на цифровому дисплеї.
2. Коли їжа буде готова, вийміть чашу. Щоб вийняти їжу з чаші, скористайтеся щипцями.

Увага: Ніколи не перевертайте шухляду з решіткою всередині. Після приготування шухляди, решітки та їжа дуже гарячі.

ГОТУВАННЯ — КІЛЬКА ЗОН

Ваша аерофритюрниця дозволяє готувати в кількох окремих зонах із часом і температурою, встановленими для кожної зони.

ВИКОРИСТАННЯ 2 ЗОН ПРИГОТУВАННЯ ОДНОЧАСНО

Випадок 1 — Ящик 1 + Ящик 2 — Зона A



Крок 1 — програмування першої зони приготування

1. Натисніть ⏻, щоб увімкнути пристрій, якщо він ще не ввімкнений.
2. Щоб активувати ящик 1, натисніть «**1**».
3. З Натискайте клавіші < >, щоб вибрати бажаний режим приготування. За бажанням відрегулюйте час/температуру приготування, натиснувши і кнопки + та -.
4. Покладіть продукти в ящик 1. Вставте ящик у прилад.

Увага: Не натискайте Start після налаштування першої зони приготування. Усі потрібні зони приготування мають бути налаштовані ДО запуску приготування.

Крок 2 — програмування другої зони приготування

1. Встановіть перегородку у внутрішні пази ящика 2.
2. Натисніть «**2**», щоб активувати ящик 2.
3. Натисніть **«Зона A»**, щоб активувати ліву частину ящика.
4. Натисніть клавіші < >, щоб вибрати потрібний режим приготування. За бажанням відрегулюйте час/температуру приготування, натиснувши і кнопки + та -.



Розділювач для шухляди

Крок 3 — SYNC і запуск приготування

ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ SYNC (СИНХРОНІЗАЦІЯ ЗАВЕРШЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ)

Ваша аерофритюрниця дозволяє одночасно готувати у двох окремих зонах і синхронізувати завершення, щоб усе було готове одночасно. Режим SYNC дозволяє завершувати приготування одночасно.

1. Натисніть **SYNC,** щоб страви були готові одночасно.
   - Якщо обрані режими мають різний час приготування, зона з довшим часом розпочне приготування першою. Для коротшого режиму на екрані з'являється **HOLD** (для продукту, що потребує меншого часу). Це означає, що прилад відкладає початок приготування, щоб обидва види продуктів були готові одночасно.
2. Натисніть START**,** щоб почати приготування.
   - Під час приготування, якщо потрібно змінити час, торкніться області, яку хочете змінити. Після вибору зони натисніть ⏲ і кнопки + та - на цифровому екрані.
3. Пристрій подає сигнал, коли страви готові одночасно.

Випадок 2 — Ящик 1 + Ящик 2 — Зона B



Дотримуйтесь тієї самої процедури, що й для ВИПАДКУ 1, але на кроці 2 виберіть **ЗОНУ B** замість **ЗОНИ A.**

Випадок 3 — Ящик 1 + Ящик 2 — Зони A і B



1. Вийміть перегородку з ящика.
2. 2 Дотримуйтесь тієї самої процедури, що й для ВИПАДКУ 1, але на кроці 2 виберіть кнопку **A+B** замість **ЗОНИ A.**

uk

Випадок 4 — Ящик 2 — Зона A + Ящик 2 — Зона B

Випадок 4



Ящик 2 — Зона A

+

Ящик 2 — Зона B



Крок 1 — програмування першої зони приготування

1. Встановіть перегородку у внутрішні пази ящика 2.
2. Натисніть ⏻, щоб увімкнути прилад, якщо він ще не ввімкнений.
3. Натисніть **«2»,** щоб активувати ящик 2.
4. Натисніть **«Зона A»,** щоб активувати ліву частину ящика.
5. Натискайте клавіші **< >**, щоб вибрати бажаний режим приготування. За потреби відрегулюйте час/температуру приготування, натискаючи + та -.

Увага: Не натискайте Start після налаштування першої зони приготування. Усі потрібні зони мають бути налаштовані ДО запуску приготування.

Крок 2 — програмування другої зони приготування

1. Щоб активувати **Зону B**, натисніть **«Зона B».**
2. Натискайте клавіші **< >**, щоб вибрати другий бажаний режим приготування. За потреби відрегулюйте температуру приготування, натискаючи кнопки **+** та **-**. Щоб потім змінити час приготування, натисніть ⏲, а потім відрегулюйте за допомогою кнопок + і -.
3. Покладіть продукти в **Зону A** і **Зону B.** Вставте ящик у прилад.

ВИКОРИСТАННЯ З ЗОН ПРИГОТУВАННЯ

Випадок 1 **Ящик 2 — Зона A** **Ящик 2 — Зона B**



Натисніть ⏻ щоб увімкнути прилад.

Встановіть перегородку у внутрішні пази ящика 2.

1. **Щоб активувати ящик 1, натисніть «1».**

   Потім задайте параметри для цієї зони приготування, вибравши попередньо встановлений режим або ручні налаштування.

   Покладіть продукти в шухляду 1.

2. **Щоб активувати шухляду 2, натисніть « 2 », потім « Зона A ».**

   Задайте параметри для цієї зони приготування, вибравши попередньо встановлений режим або ручні налаштування.

   Покладіть продукти в шухляду 2 A.

3. **Щоб активувати зону B, потім натисніть « Зона B ».**

   Задайте параметри для цієї зони приготування, вибравши попередньо встановлений режим або ручні налаштування.

   Покладіть продукти в шухляду 2 B.

   - Якщо ви хочете синхронізувати завершення приготування 3 страв, натисніть **SYNC**, щоб усі 3 страви були готові одночасно.
   - Якщо обрані 3 режими приготування мають різну тривалість, першою почне працювати зона з найдовшим часом приготування. На екрані з'являється **HOLD** для 2 найкоротших режимів (для продуктів, яким потрібно найменше часу).
   - Це означає, що прилад відтерміновує початок приготування, щоб усі три типи продуктів були готові одночасно.

   Щоб розпочати приготування, натисніть кнопку **START.**

   Приготування починається. Залишковий час приготування відображається на екрані для кожної зони.

ПРИМІТКИ

Потрібно налаштувати всі 3 зони приготування перед запуском. За бажанням відрегулюйте час/температуру приготування, натискаючи кнопки + і -. Після початку приготування можна змінити лише час.

Коли 3 зони налаштовані, прилад автоматично перераховує час приготування, щоб забезпечити оптимальну потужність нагріву та відмінні результати. Відображений час може збільшитися на деяких зонах. Це абсолютно нормально; цей процес забезпечує оптимальні результати приготування.

Увага: перерахунок часу приготування базується на попередньо визначених тривалостях кожного режиму приготування. Якщо ви вручну змініте час одного з обраних режимів, пристрій перерахує час приготування, не враховуючи ваші коригування.

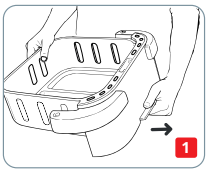
ДОГЛЯД

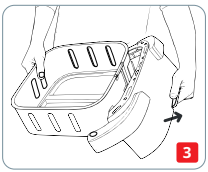
ЗНІМНА ФАСАДНА ПАНЕЛЬ — ШУХЛЯДА 2

Система GENIUS: знімна передня панель для економії місця у вашій посудомийній машині

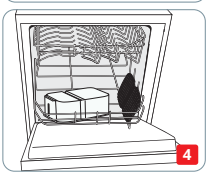


Як зняти панель?



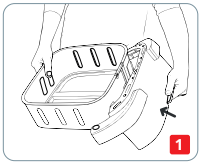






1. Натисніть кнопку в нижній частині чаші.
2. 3. Зніміть гачок із його місця розташування. Знімна передня частина від'єднається.
4. Помістіть шухляду та решітку в посудомийну машину або вимийте їх вручну без панелі.

Як встановити панель назад?





1. Зачепіть верхню частину панелі за гачок шухляди.
2. Натисніть на нижню частину панелі, доки не почуєте «клік».

Завдяки нашій системі GENIUS легко відокремлюйте передню панель від шухляди. Легко очищайте ваш пристрій і заощаджуйте 40% місця у посудомийній машині.

ОЧИЩЕННЯ

Виконуйте чищення приладу після кожного використання.

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

1. Вийміть вилку з розетки й дайте приладу охолонути.

Примітка. Зніміть чашу, щоб прилад швидше охолонув.

2. Протріть корпус приладу вологою ганчіркою.
3. Очистіть висувні ящики, решітки та перегородку теплою водою з рідиною для миття посуду та неабразивною губкою. Для видалення залишків бруду можна використати знежирювальний засіб.

Примітка: ящики, решітки та перегородку можна мити в посудомийній машині.

Попередження: Знімна передня панель не підходить для миття в посудомийній машині. Мити його вручну, щоб зберегти оригінальний вигляд. Інші деталі можна мити в посудомийній машині.

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

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

ЗБЕРІГАННЯ

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

ЗАМІНА ЛАМПИ

Перш ніж виконувати будь-які роботи з обслуговування лампи, переконайтеся, що прилад охолов і вимкнений. Під час заміни лампи перевірте, що вона не має тріщин і не розбита, а також переконайтеся, що скляна кришка правильно встановлена назад і надійно зафіксована.

КОРИСНИЙ

РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

У таблиці нижче наведені основні налаштування для приготування страв.

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

						СТРУСИТИ / ПЕРЕВЕРНУТИ	ДОДАТКОВА ІНФОРМАЦІЯ
КАРТОПЛЯ ТА ФРІ							
Заморожена картопля фрі	1	700 g	25 хв	180 °C	фрі	X1	розмір 10×10 мм
	2A	450 g	28 хв	180 °C	фрі	X1	
	2B	350 g	28 хв	180 °C	фрі	X1	
	2 A+B	800 g	25 хв	180 °C	фрі	X2	
Домашня картопля фрі	1	800 g	30 хв	180 °C	фрі	X3	розмір 8×8 мм. просушіть рушником перед приготуванням. додайте 1 ложку олії
	2A	450 g	33 хв	180 °C	фрі	X3	
	2B	350 g	38 хв	180 °C	фрі	X3	
	2 A+B	1100 g	43 хв	180 °C	фрі	X3	
Заморожена картопля	1	1000 g	30 хв	180 °C	фрі	X3	
	2A	700 g	30 хв	180 °C	фрі	X3	
	2B	450 g	30 хв	180 °C	фрі	X3	
	2 A+B	1300 g	35 хв	180 °C	фрі	X3	

			min		MENU	СТРУСИТИ / ПЕРЕВЕРНУТИ	ДОДАТКОВА ІНФОРМАЦІЯ
М'ЯСО ТА ПТИЦЯ							
Яловичий бургер заморожений	1	до 6 шт.	10 хв	200 °C	стейк	X1	
	2A	до 4 шт.	10 хв	200 °C	стейк	X1	
	2B	до 2 шт.	10 хв	200 °C	стейк	X1	
	2 A+B	до 6 шт.	10 хв	200 °C	стейк	X1	
Ціла курка	2A	1000 g	45 хв	170 °C	курка		
	2 A+B	1500 g	45 хв	170 °C	курка		
Курячі гомілки	1	1100 g	25 хв	200 °C	курка	X1	перевертніть на половині часу приготування
	2A	650 g	25 хв	200 °C	курка	X1	
	2B	450 g	25 хв	200 °C	курка	X1	
	2 A+B	1500 g	30 хв	200 °C	курка	X1	
Курячі крильця	1	800 g	12 хв	200 °C	курка	X1	
	2A	800 g	18 хв	200 °C	курка	X1	
	2B	500 g	18 хв	200 °C	курка	X1	
	2 A+B	1000 g	18 хв	200 °C	курка	X1	
Курячі нагетси заморожені	1	700 g	15 хв	200 °C	нагетси	X3	
	2A	500 g	15 хв	200 °C	нагетси	X3	
	2B	350 g	15 хв	200 °C	нагетси	X3	
	2 A+B	1000 g	15 хв	200 °C	нагетси	X3	
Курячі ніжки	1	4 шт.	25 хв	200 °C	курка		
	2A	2 шт. (або 3 залежно від розміру)	25 хв	200 °C	курка		
	2B	2 шт.	25 хв	200 °C	курка		
	2 A+B	4 шт.	25 хв	200 °C	курка		
Бекон	2A	100 g	6 хв	180 °C	бекон		
	2B	50 g	6 хв	180 °C	бекон		
	2 A+B	150 g	6 хв	180 °C	бекон		

						СТРУСИТИ / ПЕРЕВЕРНУТИ	ДОДАТКОВА ІНФОРМАЦІЯ
М'ЯСО ТА ПТИЦЯ							
Баранячі відбивні	1	600 g	20 хв	180 °C	бекон	X1	
	2A	400 g	20 хв	180 °C	бекон	X1	
	2B	300 g	20 хв	180 °C	бекон	X1	
	2 A+B	600 g	20 хв	180 °C	бекон	X1	
Качині грудки	1	2 шт. (700 g)	12 хв	200 °C	стейк	X1	надріжте шкіру хрест-навхрест. переверніть через 10 хвилин. дайте відпочити 5 хв перед подачею.
	2A	1 шт. (350 g)	12 хв	200 °C	стейк	X1	
	2B	1 шт. (350 g)	12 хв	200 °C	стейк	X1	
	2 A+B	2 шт. (700 g)	12 хв	200 °C	стейк	X1	

						СТРУСИТИ / ПЕРЕВЕРНУТИ	ДОДАТКОВА ІНФОРМАЦІЯ
ЗАКУСКИ							
Свіжа піца	1	кругла форма / діаметр 26 см	13 (8+5) хв	200 °C	піца		спочатку випікайте тісто 8 хв, потім додайте інгредієнти і випікайте 5 хв
Заморожена піца	1	кругла форма / діаметр 26 см	8 хв	220 °C	піца		
Кіш	1	кругла форма / діаметр 26 см	25 хв	200 °C	піца		діаметр форми 16 см
Булочки	1	6 шт.	6 хв	180 °C	ручний		
Кільця цибулі заморожені	1	290 g	15 хв	180 °C	нагетси	X1	
	2A	200 g	15 хв	180 °C	нагетси	X1	
	2B	150 g	15 хв	180 °C	нагетси	X1	
	2 A+B	350 g	15 хв	180 °C	нагетси	X2	
Палички моцарели заморожені	1	600 g	15 хв	180 °C	нагетси		
	2A	350 g	15 хв	180 °C	нагетси		
	2B	250 g	15 хв	180 °C	нагетси		
	2 A+B	600 g	15 хв	180 °C	нагетси		

						СТРУСИТИ / ПЕРЕВЕРНУТИ	ДОДАТКОВА ІНФОРМАЦІЯ
ЗАКУСКИ							
Спрінг-роллс	1	400 g	10 хв	180 °C	нагетси		
	2A	220 g	10 хв	180 °C	нагетси		
	2B	180 g	10 хв	180 °C	нагетси		
	2 A+B	400 g	10 хв	180 °C	нагетси		
Самоси	1	400 g	10 хв	190 °C	нагетси		
	2A	220 g	10 хв	190 °C	нагетси		
	2B	180 g	10 хв	190 °C	нагетси		
	2 A+B	400 g	10 хв	190 °C	нагетси		
Яйце некруте	1	6 шт.	8 хв	160 °C	ручний		яйця кімнатної температури. занурте в холодну воду після приготування
	2A	4 шт.	8 хв	160 °C	ручний		
	2B	2 шт.	8 хв	160 °C	ручний		
	2 A+B	6 шт.	8 хв	160 °C	ручний		
Яйце круте	1	6 шт.	14 хв	160 °C	ручний		
	2A	4 шт.	14 хв	160 °C	ручний		
	2B	2 шт.	14 хв	160 °C	ручний		
	2 A+B	6 шт.	14 хв	160 °C	ручний		

						СТРУСИТИ / ПЕРЕВЕРНУТИ	ДОДАТКОВА ІНФОРМАЦІЯ
РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ							
філе тріски	1	750 g	10 хв	200 °C	Риба		нанесіть тонкий шар олії перед приготуванням
	2A	400 g	10 хв	200 °C	Риба		
	2B	300 g	10 хв	200 °C	Риба		
	2 A+B	700 g	10 хв	200 °C	Риба		
філе лосося	1	900 g	15 хв	200 °C	Риба		
	2A	600 g	15 хв	200 °C	Риба		
	2B	350 g	15 хв	200 °C	Риба		
	2 A+B	900 g	15 хв	200 °C	Риба		
Креветки	1	12 шт.	7 хв	160 °C	креветка		
	2A	10 шт.	10 хв	160 °C	креветка		
	2B	8 шт.	10 хв	160 °C	креветка		
	2 A+B	20 шт.	10 хв	160 °C	креветка		

			min		MENU	СТРУСИТИ / ПЕРЕВЕРНУТИ	ДОДАТКОВА ІНФОРМАЦІЯ
ОВОЧІ							
броколі	1	550 g	20 хв	170 °C	Овочі		додайте трохи води
	2A	350 g	20 хв	170 °C	Овочі		
	2B	250 g	20 хв	170 °C	Овочі		
	2 A+B	800 g	20 хв	170 °C	Овочі		
цвітна капуста	1	550 g	15 хв	170 °C	Овочі		
	2A	350 g	15 хв	170 °C	Овочі		
	2B	250 g	15 хв	170 °C	Овочі		
	2 A+B	800 g	15 хв	170 °C	Овочі		
батат (гарбуз мускатний)	1	300 g	20 хв	170 °C	Овочі		наріжте дрібними кубиками. додайте 1 ложку олії
	2A	250 g	20 хв	170 °C	Овочі		
	2B	200 g	20 хв	170 °C	Овочі		
	2 A+B	450 g	20 хв	170 °C	Овочі		
морква	1	500 g	20 хв	170 °C	Овочі		наріжте дрібними кубиками
	2A	250 g	20 хв	170 °C	Овочі		
	2B	150 g	20 хв	170 °C	Овочі		
	2 A+B	350 g	20 хв	170 °C	Овочі		
кабачок	1	400 g	13 хв	200 °C	Овочі	X3	нанесіть тонкий шар олії перед приготуванням
	2A	450 g	15 хв	200 °C	Овочі	X3	
	2B	350 g	15 хв	200 °C	Овочі	X3	
	2 A+B	800 g	15 хв	200 °C	Овочі	X3	

			min		MENU	СТРУСИТИ / ПЕРЕВЕРНУТИ	ДОДАТКОВА ІНФОРМАЦІЯ
ДЕСЕРТ							
Мафіни	2 A+B	9 шт.	18 хв	150 °C	ручний		
Печиво	1	250 g	10 хв	180 °C	печиво		
	2 A+B	250 g	10 хв	180 °C	печиво		
Шоколадний торт	2 A+B	діаметр 16 см / висота 5 см	20 хв	170 °C	ручний		діаметр форми 16 см
Йогурт	2A	6 баночок	8 год	40 °C	ручний		

						СТРУСИТИ / ПЕРЕВЕРНУТИ	ДОДАТКОВА ІНФОРМАЦІЯ
СУШІННЯ							
яблучні чипси	1	120 g	5 год	70 °C	ручний		видаліть насіння і наріжте скибками 2 мм. розкладіть в один шар
	2A	90 g	5 год	70 °C	ручний		
	2 A+B	120 g	5 год	70 °C	ручний		
бурякові чипси	1	200 g	5 год	70 °C	ручний		вимийте та наріжте скибками 2 мм. розкладіть в один шар
	2A	150 g	5 год	70 °C	ручний		
	2 A+B	250 g	5 год	70 °C	ручний		

ПОРАДИ



- Для приготування менших за розміром страв зазвичай необхідно менше часу, ніж для великих.
- Струшування меншої кількості їжі в середині циклу приготування покращує кінцевий результат і може запобігти нерівномірному приготуванню їжі.
- Якщо потрібно зробити картоплю особливо хрусткою, спробуйте додати трішки олії перед приготуванням і струсити, щоб вона рівномірно покрила страву. Рекомендуємо додавати 14 мл олії. Не додавайте олію до замороженої картоплі.
- Закуски, які можна приготувати в духовці, також можна приготувати в цьому приладі.
- Оптимальна кількість картоплі фрі для хрусткого результату — 1500 грамів (700 г у шухляді 1 і 800 г у шухляді 2 A+B).
- Використовуйте готове листкове й пісочне тісто, щоб швидко та легко приготувати закуски з начинкою. Готове тісто також потребує коротшого часу підготовки, ніж домашнє тісто.



- 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.

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.

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.

МАЗМҰНЫ

kk

СІЗДІҢ AIR FRYER Р. 477

Басқару панелі Р. 478

Автоматты бағдарламалар Р. 478

ЖҰМЫСТЫ БАСТАУ Р. 479

Алғашқы қолданар алдында Р. 479

Құрылғыны пайдалануға дайындау Р. 479

ПІСІРУ АЙМАҚТАРЫ Р. 480

ПІСІРУ — БІР АЙМАҚ Р. 481

Пісіру аймағын таңдаңыз Р. 481

Алдын ала орнатылған пісіру режимі Р. 482

Қолмен пісіруді бастау Р. 483

Пісіру кезінде тағамды шайқау/аудару Р. 483

Пісіру аяқталуы Р. 484

ПІСІРУ — БІРНЕШЕ АЙМАҚ Р. 485

Бір уақытта 2 пісіру аймағын пайдаланыңыз Р. 485

Sync режимін пайдалану (пісірудің аяқталуын синхрондау) Р. 486

3 пісіру аймағын пайдалану Р. 488

ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ Р. 489

Алынып-салынатын алдыңғы панель – 2-суырма Р. 489

Алдыңғы панельді қалай алып тастауға болады Р. 489

Алдыңғы панельді қайта орнату әдісі Р. 490

Тазалау Р. 490

Сақтау Р. 491

Шамды ауыстыру Р. 491

ПАЙДАЛЫ Р. 491

Пісіру жөніндегі нұсқаулық Р. 491

Пісіру бойынша кеңестер Р. 497

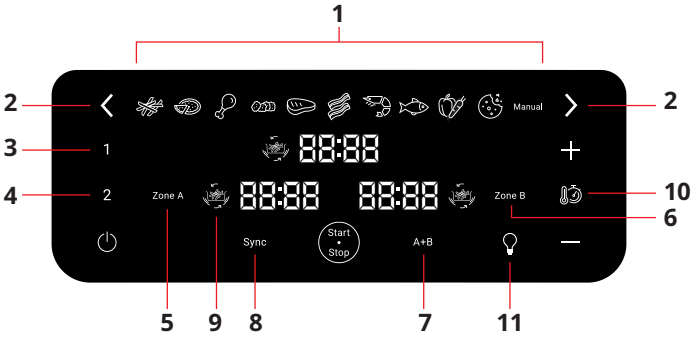
Ақауларды жою Р. 497

Кепілдік және сатудан кейінгі қызмет Р. 498

СІЗДІҢ AIR FRYER



БАСҚАРУ ПАНЕЛІ



1 - Алдын ала орнатылған пісіру бағдарламалары + Қолмен режим
2 - Бағдарламаны таңдау жебесі
3 - ші тартпаны таңдау (жоғарғы тартпа)
4 - ші тартпаны таңдау (төменгі тартпа)
5 - ші тартпа А аймағын таңдау (4,5 л)
6 - 2-ші тартпа В аймағын таңдау (3,5 л)
7 - ші тартпа А + В аймақтарын таңдау (8 л)
8 - Sync режимі
9 - Дисплей: тағамды шайқаңыз/ аударыңыз
10 - Уақыт/температураны реттеу
11 - 2-ші тартпаның шамын қосу/өшіру

АВТОМАТТЫ БАҒДАРЛАМАЛАР

Фри | Пицца | Тауық | Тауық наггетсы | Стейк | бекон

Асшаян | Балық | Көкөністер | Десерт | MANUAL Қолмен режимі

ЖҰМЫСТЫ БАСТАУ

kk

АЛҒАШҚЫ ҚОЛДАНАР АЛДЫНДА

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

1. Барлық қаптама материалын алып тастаңыз және басқа барлық жапсырмаларды.
2. Төменгі жәшіктегі картон қорапты шығарып, оны ашыңыз және барлық керек-жарақтарды қаптамадан алыңыз. 2 тұтқаны төменгі жәшікке бекітіңіз. Сым ұстағышын құрылғының артына қойыңыз.
   Тартпаны алынатын жәшіктер мен алынбалы торларды ыстық су, аздап жуғыш сұйықтықпен және абразивті емес губкамен жақсылап тазалаңыз. Жәшіктің түбіне 2 торды орнатыңыз, содан кейін бөлгішті. Тартпалар мен торларды ыдыс жуғышта жууға болады.
3. Құрылғының іші-сыртын дымқыл шүберекпен сүртіңіз. Құрылғы жұмыс істегенде ыстық ауа шығарады. Майды тартпаға құймаңыз.

ПАЙДАЛАНУҒА ДАЙЫНДАУ

1. Құрылғыны тегіс, тұрақты, ыстыққа төзімді жұмыс бетінде су шашырамайтын жерге қойыңыз.
2. Торларды 2-ші жәшіктің түбіне тірелгенше салыңыз. Тартпа бөлгішін екі тордың арасына сырғытыңыз.
3. Тартпаға май немесе басқа сұйықтық құймаңыз.
4. Құрылғының үстіне ештеңе қоймаңыз. Бұл ауа ағынын бұзады және ыстық ауада қуыру нәтижесіне әсер етеді.

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

Құрылғы рецепттердің үлкен ассортиментін дайындай алады. Негізгі тағамдарды әзірлеу уақыттары **«Пісіру нұсқаулығы»** бөлімінде берілген Құралмен танысу үшін интернеттен көптеген рецепт табыңыз. Оларды табу **үшін тегін MyTefal / MyMoulinex қолданбасын ашыңыз.** Осы QR кодын сканерлеу арқылы да рецепт идеяларын табыңыз:

ЕСКЕРТУ! Кез келген өндіріс қалдықтары мен жаңа иісті кетіру үшін аэрогрильді бос күйде (ішіне керек-жарақтар салмай) іске қосыңыз. Алғаш рет іске қосқан кезде аздап түтін шығуы мүмкін.

АС ДАЙЫНДАУ АЙМАҚТАРЫ



Жәшік 1



Жәшік 2 A аймағы

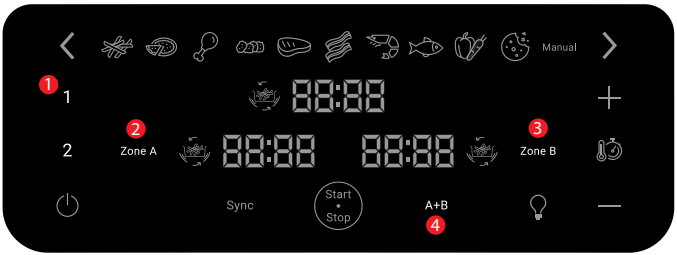
Алынбалы бөлгіш

Жәшік 2 B аймағы



Жәшік 2 A+B

ПІСІРУ АЙМАҒЫН ТАҢДАҢЫЗ



Қуат сымын электр розеткасына қосыңыз. құрылғыны қосу үшін ⏻ түймесін басыңыз (қысқа басу).

❶ Жәшік 1 (жоғарғы жәшік)

1. Тағамды 1-жәшікке салыңыз.
2. Жәшікті құрылғыға салыңыз.
3. Пісіруді бастау үшін «1» түймесін басып, 1-жәшікті (жоғарғы жәшік) таңдаңыз.
4. Пісіру режимін таңдаңыз.

❷ Жәшік 2 А аймағы (сол жақ аймақ)

1. Бөлгішті 2-жәшіктің ішкі ойықтарына кіргізіп, тордың дұрыс орнатылғанын тексеріңіз.
2. Тағамды 2-жәшіктің сол жақ бөлігіне салыңыз.
3. Жәшікті құрылғыға салыңыз.
4. Пісіруді бастау үшін **«2»** түймесін басып, 2-жәшікті таңдаңыз, содан кейін **А аймағын** басыңыз.
5. Пісіру режимін таңдаңыз.

❸ Жәшік 2 В аймағы (оң жақ аймақ)

1. Бөлгішті 2-жәшіктің ішкі ойықтарына кіргізіп, тордың дұрыс орнатылғанын тексеріңіз.
2. Тағамды 2-жәшіктің оң жақ бөлігіне салыңыз.
3. Жәшікті құрылғыға салыңыз. Пісіруді бастау үшін **«2»** түймесін басып, 2-жәшікті таңдаңыз, содан кейін **В аймағын** басыңыз.
4. Пісіру режимін таңдаңыз.

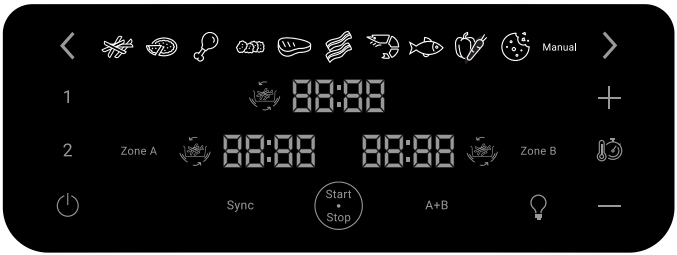
❹ Жәшік 2 A + B (8 л аймақ)

1. Егер 2-жәшіктің ішкі ойықтарында бөлгіш болса, оны алып тастауды ұмытпаңыз. Торлардың дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз.
2. Тағамды 2-жәшікке салыңыз.
3. Жәшікті құрылғыға салыңыз.
4. Пісіруді бастау үшін **«2»** түймесін басып, 2-жәшікті таңдаңыз, содан кейін **A + B** түймесін басыңыз.

АЛДЫН АЛА ОРНАТЫЛҒАН ПІСІРУ РЕЖИМІ

Қажетті пісіру аймағын таңдағаннан кейін, алдын ала орнатылған пісіру режимі мен қолмен баптаулардың бірін таңдай аласыз.

< > пернелері қолжетімді пісіру режимдері арасында шарлауға мүмкіндік береді.



Алдын ала орнатылған пісіру режимі

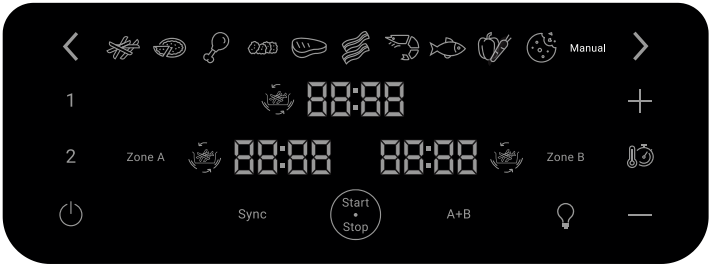
1. Қалауымша пісіру режимін < > түймелерін басу арқылы таңдаңыз (бұл режимдер «Пісіру нұсқаулығында» егжей-тегжейлі сипатталған).
   - Қажет болған жағдайда, және цифрлық дисплейдегі + және - түймелерін басу арқылы температураны реттей аласыз. Температура 120°C пен 200°C аралығында (пицца аймағы 1-ден басқа : 120-220°C).
   - Қажет болса, пісіру уақытын түймесін басып, уақытты + және - түймелері арқылы реттеңіз.

Пісіруді бастамас бұрын баптауларды өзгертіңіз. Басталғаннан кейін тек уақытты өзгертуге болады.

   - Таймерді 0-60 минут аралығында орнатуға болады.
2. Пісіру режимін (Start • Stop) түймесін басу арқылы растаңыз. Бұл пісіру процесін бастайды. Пісіру басталады. Қалған пісіру уақыты экранда көрсетіледі.
   - Пісіру кезінде, егер пісіру уақытын қысқартқыңыз немесе ұзартқыңыз келсе, түймесін басып, цифрлық дисплейдегі + және - түймелерін пайдаланыңыз.

Назар аударыңыз: Артық май ыдыстың түбінде жиналады.

ҚОЛМЕН ПІСІРУДІ БАСТАУ



1. **MANUAL** режимін таңдау үшін < > түймелерін басыңыз.
2. Температураны сандық дисплейдегі + және - түймелерімен реттеңіз.
   - Термостат 1-аймақта 40-дан 220 °C-қа дейін және 2-аймақта 40-тан 200 °C-қа дейін өзгереді.
3. Содан кейін түймесін, содан соң + және - түймелерін басу арқылы қажетті пісіру уақытын орнатыңыз. Таймерді 0-60 минут аралығында орнатуға болады.
4. Таңдалған температура мен уақыт параметрлерімен пісіруді бастау үшін (Start • Stop) түймесін басыңыз. Пісіру басталады.
   - Қалған пісіру уақыты экранда көрсетіледі. Пісіру кезінде пісіру уақытын өзгерту үшін түймесін басып, + және – түймелерін пайдаланыңыз.
   - Пісіру барысын бақылау үшін бақылау терезесінен қараңыз. Қызыл жарық — қалыпты, ол Infra Heat технологиясынан пайда болады. Көрінуін жақсарту үшін түймесін басып жарықты қосыңыз.

ЕСКЕРТУ: Инфрақызыл технологияға байланысты құрылғы қызған кезде көзге зиянсыз жарық сәулесін шығарады. Пісіру кезінде қыздыру элементінің шамының мезгіл-мезгіл жанып-өшуі қалыпты.

Назар аударыңыз: Артық май ыдыстың түбінде жиналады.

Пісіру кезінде тағамды шайқау/аудару

Кейбір тағамдарды ең жақсы нәтиже үшін пісіру кезінде сілку немесе аудару қажет (қараңыз: «Пісіру нұсқаулығы» бөлімі).

Тағамды сілку/аудару үшін тұтқасын ұстап тартпаны өзіңізге қарай тартыңыз, оны сілкіңіз немесе ингредиенттерді аударыңыз, содан соң орнына қайта салыңыз. Пісіру автоматты түрде қайта жалғасады.



Кейбір бағдарламаларда (картоп фри, көкөністер, наггеттер, бекон, асшаяндар, тауықтың сирақтары, стейк, балық) бұл пиктограмма пісірудің жартысында жыпылықтайды.

Ол тағамды біркелкі пісіру және қоңырлату үшін сілку немесе аудару қажет екенін көрсетеді.

Назар аударыңыз: Ең жақсы нәтиже үшін жиі сілкуге немесе араластыруға кеңес береміз. Тағамды үнемі тексеріп, оңтайлы нәтиже үшін сілкіп немесе араластырып тұруды ұсынамыз.

Пісіру аяқталуы

Таймердің дыбыстық сигналы естілгенде, пісіру уақыты аяқталғанын білдіреді. Экранда «END» көрсетіледі.

1. Тартпаны құрылғыдан шығарып, ыстыққа төзімді бетке қойыңыз. Тағамның піскенін тексеріңіз.
   - Егер тағам әлі дайын болмаса, тартпаны құрылғыға қайта салыңыз да, сандық дисплейдегі таңбасын және + мен - түймелерін басып, таймерді тағы бірнеше минутқа орнатыңыз.
2. Тағам піскен кезде, ыдысты алыңыз. Тағамды алу үшін кезінде ыдыстан шығару үшін қысқыштарды пайдаланыңыз.

Назар аударыңыз: Тартпаны ішінде торы бар күйінде ешқашан аудармаңыз. Пісіруден кейін тартпалар, торлар және тағам өте ыстық болады.

ПІСІРУ — БІРНЕШЕ АЙМАҚ

Сіздің эйр фрайеріңіз әрбір аймаққа тән уақыт пен температурамен бірнеше бөлек аймақта пісіруге мүмкіндік береді.

БІР УАҚЫТТА 2 ПІСІРУ АЙМАҒЫН ПАЙДАЛАНЫҢЫЗ

1-жағдай — 1-жәшік + 2-жәшік — А аймағы



1-қадам – бірінші пісіру аймағын бағдарламалау

1. Құрылғыны қосу үшін ⏻ батырмасын басыңыз, егер ол әлі қосылмаған болса.
2. 1-жәшікті іске қосу үшін **«1»** түймесін басыңыз.
3. Қажетті пісіру режимін таңдау үшін < > пернелерін басыңыз. Қалауыңызға қарай 🌡 және + пен - түймелерін басып, пісіру уақытын/температурасын реттеңіз.
4. Тағамды 1-жәшікке салыңыз. Жәшікті құрылғыға сырғытыңыз.

Назар аударыңыз: Бірінші аймақты орнатқаннан кейін Start батырмасын баспаңыз. Қажетті барлық аймақтар пісіруді бастаудың АЛДЫНДА бапталуы керек.

2-қадам – екінші пісіру аймағын бағдарламалау

1. Бөлгішті 2-жәшіктің ішкі ойықтарына орнатыңыз.
2. **«2»** түймесін басып, 2-жәшікті іске қосыңыз.
3. Жәшіктің сол бөлігін іске қосу үшін **«А аймағы»** түймесін басыңыз.
4. Қажетті пісіру режимін таңдау үшін **< >** пернелерін басыңыз. Қалауыңызға қарай 🌡 және + пен - түймелерін басып, пісіру уақытын/температурасын реттеңіз.



Жәшік бөлгіші

3-қадам – SYNC және пісіруді іске қосу

SYNC РЕЖИМІН ПАЙДАЛАНУ (ПІСІРУДІҢ АЯҚТАЛУЫН СИНХРОНДАУ)

Эйр фрайеріңіз екі бөлек аймақта бір уақытта пісіруге және аяқталуын синхрондауға мүмкіндік береді, осылайша бәрі бір мезгілде дайын болады. SYNC режимі пісіруді бір уақытта аяқтауға мүмкіндік береді.

kk

1. Тағам бір уақытта дайын болуы үшін **SYNC** түймесін басыңыз.
   - Егер таңдалған екі режимнің пісіру уақыты әртүрлі болса, пісіру уақыты ұзағырақ аймақ бірінші болып басталады. Қысқа режим үшін экранда **HOLD** көрсетіледі (азырақ уақыт талап ететін өнім үшін). Бұл құрылғы пісіруді бастауды кейінге қалдыратынын және екі түрлі тағам бір мезгілде дайын болатынын білдіреді.
2. Пісіруді бастау үшін START түймесін басыңыз.
   - Пісіру кезінде уақытты өзгерту қажет болса, өзгерткіңіз келетін аймаққа түртіңіз. Аймақ таңдалғаннан кейін және цифрлық экрандағы + және - түймелерін басыңыз.
3. Тағамдар бір уақытта дайын болғанда құрылғы дыбыс шығарады.

2-жағдай — 1-жәшік + 2-жәшік — B аймағы



1-ЖАҒДАЙДАҒЫМЕН бірдей рәсімді орындаңыз, бірақ 2-қадамда **A АЙМАҒЫНЫҢ** орнына **B АЙМАҒЫН** таңдаңыз.

3-жағдай — 1-жәшік + 2-жәшік — A және B аймақтары



1. Жәшіктен бөлгішті алып тастаңыз.
2. 1-ЖАҒДАЙДАҒЫМЕН бірдей рәсімді орындаңыз, бірақ 2-қадамда **А АЙМАҒЫНЫҢ** орнына **A+B** түймесін таңдаңыз.

kk

4-жағдай — 2-жәшік — А аймағы + 2-жәшік — В аймағы

4-ЖАҒДАЙ



2-жәшік — А аймағы

2-жәшік — В аймағы



1-қадам – бірінші пісіру аймағын бағдарламалау

1. Бөлгішті 2-жәшіктің ішкі ойықтарына орнатыңыз.
2. Құрылғыны қосу үшін ⏻ батырмасын басыңыз, егер ол әлі қосылмаған болса.
3. **«2»** түймесін басып, 2-жәшікті іске қосыңыз.
4. Жәшіктің сол бөлігін іске қосу үшін **«А аймағы»** түймесін басыңыз.
5. Қажетті пісіру режимін таңдау үшін **< >** пернелерін басыңыз. Қажет болса, + және - арқылы пісіру уақытын/температурасын реттеңіз.

Назар аударыңыз: Бірінші аймақты орнатқаннан кейін Start батырмасын баспаңыз. Қажетті барлық аймақтар пісіруді бастаудың АЛДЫНДА бапталуы керек.

2-қадам – екінші пісіру аймағын бағдарламалау

1. **В аймағын** іске қосу үшін **«В аймағы»** түймесін басыңыз.
2. Қалаған екінші пісіру режимін таңдау үшін **< >** пернелерін басыңыз. Қажет болса, **+** және **-** түймелерімен пісіру температурасын реттеңіз. Кейін пісіру уақытын өзгерту үшін ⏱ түймесін басыңыз, содан кейін + және - түймелері арқылы реттеңіз.
3. Тағамды **А аймағына** және **В аймағына** салыңыз. Жәшікті құрылғыға сырғытыңыз.

3 ПІСІРУ АЙМАҒЫН ПАЙДАЛАНУ

Жәшік 1 **2-жәшік — А аймағы** **2-жәшік — В аймағы**

kk



Құрылғыны қосу үшін ⏻ түймесін басыңыз

Бөлгішті 2-жәшіктің ішкі ойықтарына орнатыңыз.

1. **1-жәшікті іске қосу үшін «1» түймесін басыңыз.**

   Содан кейін осы пісіру аймағы үшін алдын ала орнатылған режимді немесе қолмен баптауларды таңдап, параметрлерді орнатыңыз.

   Тағамды 1-жәшікке салыңыз.

2. **2-жәшікті іске қосу үшін « 2 », кейін « A аймағы » түймесін басыңыз.**

   Осы пісіру аймағы үшін алдын ала орнатылған режимді немесе қолмен баптауларды таңдап, параметрлерді орнатыңыз.

   Тағамды 2 A жәшігіне салыңыз.

3. **B аймағын іске қосу үшін кейін « B аймағы » түймесін басыңыз.**

   Осы пісіру аймағы үшін алдын ала орнатылған режимді немесе қолмен баптауларды таңдап, параметрлерді орнатыңыз.

   Тағамды 2 B жәшігіне салыңыз.

   - 3 тағамның пісіруі бір уақытта аяқталсын десеңіз, 3 тағам бір мезгілде дайын болу үшін **SYNC** түймесін басыңыз.
   - Таңдалған 3 пісіру режимінің ұзақтығы әртүрлі болса, ең ұзақ уақыты бар аймақ бірінші болып іске қосылады. Екі ең қысқа режим үшін экранда **HOLD** көрсетіледі (ең аз уақыт қажет ететін тағамдар үшін).
   - Бұл құрылғы үш түрлі тағам бір уақытта дайын болу үшін пісіруді бастауды кешіктіреді дегенді білдіреді.

Пісіруді бастау үшін **START** түймесін басыңыз.

Пісіру басталады. Әр аймақ үшін қалған пісіру уақыты экранда көрсетіледі.

ЕСКЕРТУЛЕР

Пісіруді бастамас бұрын 3 пісіру аймағын да баптауыңыз керек. Қаласаңыз, + және - түймелерін басып, пісіру уақытын/температурасын реттеңіз. Пісіру басталғаннан кейін тек уақытты ғана өзгертуге болады.

Үш аймақ орнатылғаннан кейін, құрылғы қыздыру қуатын оңтайландыру және мінсіз нәтижеге қол жеткізу үшін пісіру уақыттарын автоматты түрде қайта есептейді. Көрсетілген ұзақтық кейбір аймақтарда артуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай; бұл үдеріс пісірудің оңтайлы өнімділігін қамтамасыз етеді.

Назар аударыңыз: пісіру уақыттарын қайта есептеу әр пісіру режимінің алдын ала анықталған ұзақтықтарына негізделген. Егер сіз таңдалған режимдердің бірінің уақытын қолмен өзгертсеңіз, құрылғы сіздің түзетулеріңізді ескерместен пісіру уақыттарын қайта есептейді.

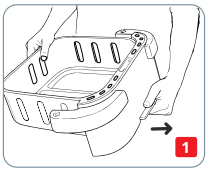
ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

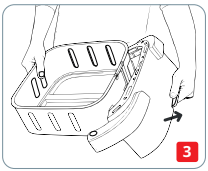
АЛЫНЫП-САЛЫНАТЫН АЛДЫҢҒЫ ПАНЕЛЬ – 2-СУЫРМА

GENIUS жүйесі: ыдыс жуғыш машинаңызда орын үнемдеу үшін алынатын алдыңғы панель

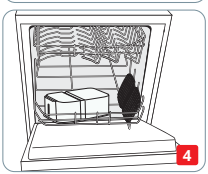


Алдыңғы панельді қалай алу керек?



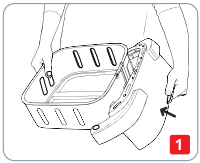






1. Ыдыстың төменгі жағында орналасқан түймені төмен басыңыз
2. 3. Ілгекті орнынан алыңыз. Алынбалы алдыңғы бөлігін алуға болады.
4. Тартпа мен торды ыдыс жуғыш машинаға қойыңыз немесе оларды панельсіз қолмен жуыңыз.

Алдыңғы панельді қалай қайта орнықтыру керек?





1. Панельдің жоғарғы бөлігін тартпа ілмегіне қыстырып бекітіңіз.
2. «Шерт» еткенше панельдің төменгі бөлігін басыңыз.

GENIUS жүйеміздің арқасында алдыңғы панельді тартпадан оңай бөліңіз. Құрылғыңызды оңай тазалап, ыдыс жуғыш машинада 40% орын үнемдеңіз.

ТАЗАЛАУ

Puhastage seade pärast iga kasutuskorda.

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

1. Eemaldage elektripistik pistikupesast ja laske seadmel maha jahtuda.

Märkus. Eemaldage anum, et seade jahtuks kiiremini.

2. Puhastage seadme välispinda niiske lapiga.
3. Тартпаларды, торларды және бөлгішті жылы сумен, ыдыс жууға арналған сұйықтықпен және абразивті емес губкамен тазалаңыз. Қалған кір қалдықтарын кетіру үшін майсыздандырғыш құралды пайдалануға болады.

Ескерту: тартпаларды, торларды және бөлгішті ыдыс жуғыш машинада жууға болады.

Ескертпе: Алынбалы алдыңғы панельді ыдыс жуғыш машинада жууға болмайды. Қолмен жуу маңызды, себебі бұл оның бастапқы көрінісін сақтайды. Қалған бөлшектерді ыдыс жуғыш машинада жууға болады.

Nõuanne: kui mustus on anuma põhja ja resti külge kinni jäänud, täitke need kuuma vee ja mõne tilga nõudepesuvahendiga. Jätke anum ja rest umbes 10 minutiks ligunema. Seejärel loputage puhtaks ja kuivatage.

4. Pühkige seadme sisemust kuuma vette kastetud lapiga.
5. Puhastage kütteelementi kuiva puhastusharjaga, et eemaldada toidujäägid.
6. Ärge pange kunagi seadet vette või mõnda muusse vedelikku.

САҚТАУ

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

kk

ШАМДЫ АУЫСТЫРУ

Шамға қызмет көрсету жұмыстарын бастамас бұрын, құрылғының суып, өшірілгеніне көз жеткізіңіз. Шамды ауыстырған кезде оның жарылған немесе сынған еместігін тексеріңіз және шыны қақпақтың дұрыс қайта орнатылып, мықтап бекітілгеніне көз жеткізіңіз.

ПАЙДАЛЫ

ПІСІРУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ

Төмендегі кесте дайындалатын тағамның негізгі параметрлерін таңдауға көмектеседі.

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

						ШАЙҚАУ / АУДАРУ	ҚОСЫМША АҚПАРАТ
КАРТОП ПЕН ФРИ							
Мұздатылған фри	1	700 g	25 min	180 °C	фри	X1	Өлшемі 10×10 мм
	2A	450 g	28 min	180 °C	фри	X1	
	2B	350 g	28 min	180 °C	фри	X1	
	2 A+B	800 g	25 min	180 °C	фри	x2	
Үйдегі фри	1	800 g	30 min	180 °C	фри	X3	Өлшемі 8×8 мм. Пісіру алдында сүлгімен құрғатыңыз. 1 Қасық май қосыңыз
	2A	450 g	33 min	180 °C	фри	X3	
	2B	350 g	38 min	180 °C	фри	X3	
	2 A+B	1100 g	43 min	180 °C	фри	X3	
Мұздатылған картоп	1	1000 g	30 min	180 °c	фри	X3	
	2A	700 g	30 min	180 °c	фри	X3	
	2B	450 g	30 min	180 °c	фри	X3	
	2 A+B	1300 g	35 min	180 °c	фри	X3	

						ШАЙҚАУ / АУДАРУ	ҚОСЫМША АҚПАРАТ
ЕТ ЖӘНЕ ҚҰС ЕТІ							
Мұздатылған сиыр бургері	1	up to 6 pieces	10 min	200 °C	стейк	X1	
	2A	up to 4 pieces	10 min	200 °C	стейк	X1	
	2B	up to 2 pieces	10 min	200 °C	стейк	X1	
	2 A+B	up to 6 pieces	10 min	200 °C	стейк	X1	
Бүтін тауық	2A	1000 g	45 min	170 °C	тауық		
	2 A+B	1500 g	45 min	170 °C	тауық		
Тауықтың балтыры	1	1100 g	25 min	200 °C	тауық	X1	Пісірудің жартысында аударыңыз
	2A	650 g	25 min	200 °C	тауық	X1	
	2B	450 g	25 min	200 °C	тауық	X1	
	2 A+B	1500 g	30 min	200 °C	тауық	X1	
Тауық қанаттары	1	800 g	12 min	200 °C	тауық	X1	
	2A	800 g	18 min	200 °C	тауық	X1	
	2B	500 g	18 min	200 °C	тауық	X1	
	2 A+B	1000 g	18 min	200 °C	тауық	X1	
Мұздатылған тауық наггетстары	1	700 g	15 min	200 °C	наггетс	X3	
	2A	500 g	15 min	200 °C	наггетс	X3	
	2B	350 g	15 min	200 °C	наггетс	X3	
	2 A+B	1000 g	15 min	200 °C	наггетс	X3	
Тауықтың саны	1	4 pieces	25 min	200 °C	тауық		
	2A	2 pieces (or 3 according to the size)	25 min	200 °C	тауық		
	2B	2 pieces	25 min	200 °C	тауық		
	2 A+B	4 pieces	25 min	200 °C	тауық		

						ШАЙҚАУ / АУДАРУ	ҚОСЫМША АҚПАРАТ
ЕТ ЖӘНЕ ҚҰС ЕТІ							
Бекон	2A	100 g	6 min	180 °C	бекон		
	2B	50 g	6 min	180 °C	бекон		
	2 A+B	150 g	6 min	180 °C	бекон		
Қозы котлеттері	1	600 g	20 min	180 °C	бекон	X1	
	2A	400 g	20 min	180 °C	бекон	X1	
	2B	300 g	20 min	180 °C	бекон	X1	
	2 A+B	600 g	20 min	180 °c	бекон	X1	
Үйрек төсі	1	2 pieces (700 g)	12 min	200 °C	стейк	X1	Терісіне тор көз етіп тілектер жасаңыз. 10 Минуттан кейін аударыңыз. Сервирлеуден бұрын 5 минут тынықтырыңыз.
	2A	1 piece (350 g)	12 min	200 °C	стейк	X1	
	2B	1 piece (350 g)	12 min	200 °C	стейк	X1	
	2 A+B	2 pieces (700 g)	12 min	200 °C	стейк	x1	

						ШАЙҚАУ / АУДАРУ	ҚОСЫМША АҚПАРАТ
ТАҢҒАЖАЙЫП ТАҒАМДАР							
Жаңа пицца	1	дөңгелек пішін / 26 cm диаметр	13 (8+5) min	200 °C	пицца		Алдымен қамырды 8 минут жеке пісіріңіз, содан кейін ингредиенттерді қосып, 5 минут пісіріңіз
мұздатылған пицца	1	дөңгелек пішін / 26 cm диаметр	8 min	220 °C	пицца		
Киш	1	дөңгелек пішін / 16 cm диаметр	25 min	200 °C	пицца		Қалып диаметрі 16 см
нан тоқаштары	1	6 pcs	6 min	180 °C	қолмен		

						ШАЙҚАУ / АУДАРУ	ҚОСЫМША АҚПАРАТ
ТАҢҒАЖАЙЫП ТАҒАМДАР							
Пияз сақиналары мұздатылған	1	290 g	15 min	180 °C	наггетс	X1	
	2A	200 g	15 min	180 °C	наггетс	X1	
	2B	150 g	15 min	180 °C	наггетс	X1	
	2 A+B	350 g	15 min	180 °C	наггетс	X2	
Моцарелла таяқшалары мұздатылған	1	600 g	15 min	180 °C	наггетс		
	2A	350 g	15 min	180 °C	наггетс		
	2B	250 g	15 min	180 °C	наггетс		
	2 A+B	600 g	15 min	180 °C	наггетс		
Спринг-роллдар	1	400 g	10 min	180 °C	наггетс		
	2A	220 g	10 min	180 °C	наггетс		
	2B	180 g	10 min	180 °C	наггетс		
	2 A+B	400 g	10 min	180 °C	наггетс		
Самосалар	1	400 g	10 min	190 °C	наггетс		
	2A	220 g	10 min	190 °C	наггетс		
	2B	180 g	10 min	190 °C	наггетс		
	2 A+B	400 g	10 min	190 °C	наггетс		
Жартылай піскен жұмыртқа	1	6 pieces	8 min	160 °C	қолмен		Бөлме температурасындағы жұмыртқалар. Пісіру соңында суық суға салыңыз
	2A	4 pieces	8 min	160 °C	қолмен		
	2B	2 pieces	8 min	160 °C	қолмен		
	2 A+B	6 pieces	8 min	160 °C	қолмен		
Қатты піскен жұмыртқа	1	6 pieces	14 min	160 °C	қолмен		
	2A	4 pieces	14 min	160 °C	қолмен		
	2B	2 pieces	14 min	160 °C	қолмен		
	2 A+B	6 pieces	14 min	160 °C	қолмен		

						ШАЙҚАУ / АУДАРУ	ҚОСЫМША АҚПАРАТ
ТАҢҒАЖАЙЫП ТАҒАМДАР							
Тріска филелері	1	750 g	10 min	200 °C	балық		Пісіру алдында жұқа май қабатын жағыңыз
	2A	400 g	10 min	200 °C	балық		
	2B	300 g	10 min	200 °C	балық		
	2 A+B	700 g	10 min	200 °C	балық		
Албырт филелері	1	900 g	15 min	200 °C	балық		
	2A	600 g	15 min	200 °C	балық		
	2B	350 g	15 min	200 °C	балық		
	2 A+B	900 g	15 min	200 °C	балық		
асшаяндар	1	12 pieces	7 min	160 °C	асшаян		
	2A	10 pieces	10 min	160 °C	асшаян		
	2B	8 pieces	10 min	160 °C	асшаян		
	2 A+B	20 pieces	10 min	160 °C	асшаян		

						ШАЙҚАУ / АУДАРУ	ҚОСЫМША АҚПАРАТ
КӨКӨНІСТЕР							
Брокколи	1	550 g	20 min	170 °C	көкөніс		Аздап су қосыңыз
	2A	350 g	20 min	170 °C	көкөніс		
	2B	250 g	20 min	170 °C	көкөніс		
	2 A+B	800 g	20 min	170 °C	көкөніс		
Гүлді қырыққабат	1	550 g	15 min	170 °C	көкөніс		
	2A	350 g	15 min	170 °C	көкөніс		
	2B	250 g	15 min	170 °C	көкөніс		
	2 A+B	800 g	15 min	170 °C	көкөніс		
Баттернат асқабағы	1	300 g	20 min	170 °C	көкөніс		Ұсақ текшелерге тураңыз. 1 Қасық май қосыңыз
	2A	250 g	20 min	170 °C	көкөніс		
	2B	200 g	20 min	170 °C	көкөніс		
	2 A+B	450 g	20 min	170 °C	көкөніс		

						ШАЙҚАУ / АУДАРУ	ҚОСЫМША АҚПАРАТ
КӨКӨНІСТЕР							
Сәбіз	1	500 g	20 min	170 °C	көкөніс		Ұсақ текшелерге тураңыз
	2A	250 g	20 min	170 °C	көкөніс		
	2B	150 g	20 min	170 °C	көкөніс		
	2 A+B	350 g	20 min	170 °c	көкөніс		
Цукини	1	400 g	13 min	200 °C	көкөніс	X3	Пісіру алдында жұқа май қабатын жағыңыз
	2a	450 g	15 min	200 °C	көкөніс	X3	
	2b	350 g	15 min	200 °C	көкөніс	X3	
	2 a+b	800 g	15 min	200 °c	көкөніс	x3	

						ШАЙҚАУ / АУДАРУ	ҚОСЫМША АҚПАРАТ
ДЕСЕРТ							
Маффиндер	2 A+B	9 pieces	18 min	150 °C	қолмен		
Печенье	1	250 g	10 min	180 °C	печенье		
	2 A+B	250 g	10 min	180 °C	печенье		
Шоколадты торт	2 A+B	16 cm diameter / 5 cm height	20 min	170 °C	қолмен		Қалып диаметрі 16 см
Йогурт	2A	6 jars	8 h	40 °C	қолмен		

						ШАЙҚАУ / АУДАРУ	ҚОСЫМША АҚПАРАТ
КЕПТІРУ							
Алма чипстары	1	120 g	5 h	70 °C	қолмен		Дәндерін алып тастаңыз және 2 мм тілімдерге кесіңіз. Бір қабат етіп жая салыңыз
	2A	90 g	5 h	70 °C	қолмен		
	2 A+B	120 g	5 h	70 °C	қолмен		
Қызылша чипстары	1	200 g	5 h	70 °C	қолмен		Жуыңыз және 2 мм тілімдерге кесіңіз. Бір қабат етіп жая салыңыз
	2A	150 g	5 h	70 °C	қолмен		
	2 A+B	250 g	5 h	70 °C	қолмен		

NÕUANDED



- Väiksema kogusega toidud vajavad tavaliselt veidi lühemat valmistamisaega kui suurema kogusega toidud.
- Väiksema kogusega toidu raputamine poole valmistamise peal parandab lõpptulemust ja aitab vältida ebaühtlast valmimist.
- Картопты қытырлақ ету үшін, пісірер алдында аз мөлшерде май қосып көріңіз де, біркелкі араластыру үшін шайқаңыз. Біз 14 мл май құюды ұсынамыз. Мұздатылған картопқа май қоспаңыз.
- Suupisteid, mida küpsetatakse ahjus, saab valmistada ka seadmes.
- Қытырлақ нәтижеге қол жеткізу үшін картоп фридің оңтайлы мөлшері — 1500 грамм (1-ші жәшікте 700 г және 2-ші жәшікте 800 г A+B).
- Kasutage täidisega suupistete kiireks ja mugavaks küpsetamiseks valmis leht- ja muretainast. Дайын қамырдың дайындалу уақыты да үйде жасалған қамырға қарағанда қысқа.



- 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.

АҚАУЛАРДЫ ЖОЮ

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

GARANTII JA HOOLDUS

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

SISUKORD

et

TEIE AIR FRYER P. 500

Juhtpaneel P. 501

Automaatprogrammid P. 501

ALUSTAMINE P. 502

Enne esmakordset kasutamist P. 502

Valmistage seade kasutamiseks ette P. 502

KÜPSETUSTSOONID P. 503

KÜPSETAMINE – ÜKS TSOON P. 504

Valige keeduala P. 504

Eelseadistatud keedurežiim P. 505

Alustage käsitsi küpsetamist P. 506

Raputage/pöörake toitu küpsetamise ajal P. 506

Küpsetamise lõpp P. 507

KÜPSETAMINE – MITU TSOONI P. 508

Kasutage korraga 2 keedutsooni P. 508

Kasutage Sync-režiimi (sünkroonige küpsetamise lõpp) P. 509

Kasutage 3 küpsetustsooni P. 511

HOOLDUS P. 512

Eemaldatav esipaneel – Sahtel 2 P. 512

Kuidas eemaldada esipaneel P. 512

Kuidas paigaldada esipaneel tagasi P. 513

Puhastamine P. 513

Hoiustamine P. 514

Pirni vahetamine P. 514

KASULIK P. 514

Küpsetusjuhend P. 514

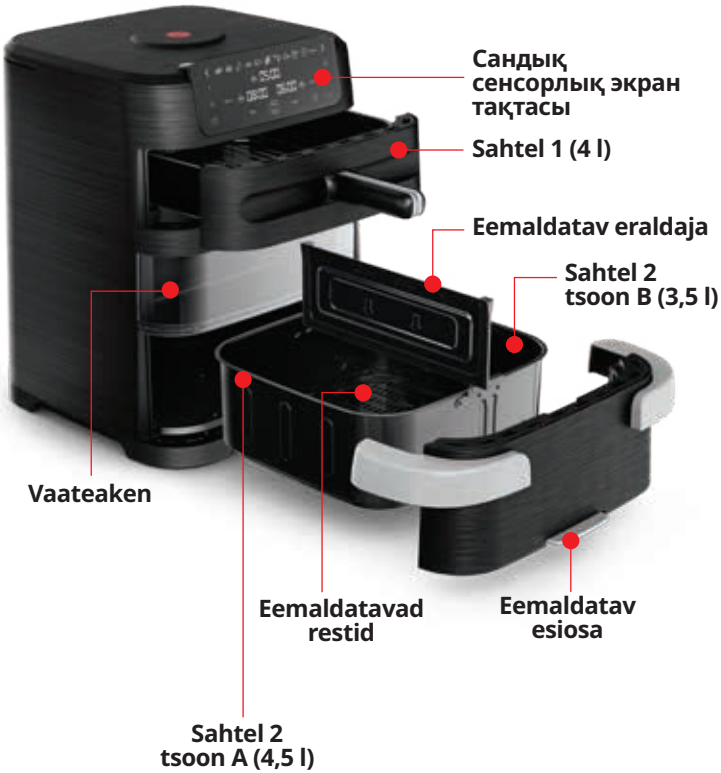
Küpsetusnõuanded P. 519

Tõrkeotsing P. 520

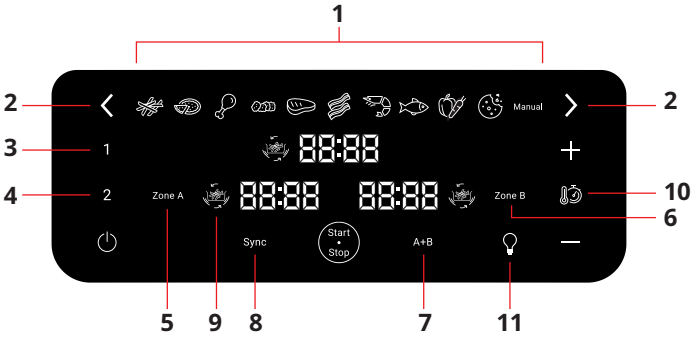
Garantii ja müügijärgne teenindus P. 520

TEIE AIR FRYER

et



JUHTPANEEL



1 - Eelseadistatud küpsetusprogrammid + käsirežiim
2 - Programmivaliku nool
3 - Sahtel 1 valik (ülemine sahtel)
4 - Sahtel 2 valik (alumine sahtel)
5 - Sahtel 2 tsoon A valik (4,5 l)
6 - Sahtel 2 tsoon B valik (3,5 l)
7 - Sahtel 2 tsoon A + B valik (8 l)
8 - Sync-režiim
9 - Ekraan: raputage/pöörake toitu
10 - Aja/temperatuuri juhtimine
11 - Lülitage sahtli 2 valgus sisse/välja

AUTOMAATPROGRAMMID


Friikartulid


Pitsa


Kana


Kananagitsad


Steik


Peekon


Krevetid


Kala


Köögiviljad


Magustoit

MANUAL
Käsitsirežiim

ALUSTAMINE

et

ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST

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

1. Eemaldage kogu pakkematerjal ja seadmelt kõik kleebised.
2. Võtke alumises sahtlis olev pappkast välja, avage see ja pakkige kõik tarvikud lahti. Kinnitage 2 käepidet alumise sahtli külge. Asetage juhtmehoidik seadme tagaküljele.
   Puhastage sahtlid ja eemaldatavad restid põhjalikult sooja vee, nõudepesuvahendi ja mitteabrasiivse švammiga. Paigaldage 2 resti sahtli põhja, seejärel eraldaja. Sahtleid ja reste võib pesta nõudepesumasinas.
3. Pühkige seadet väljast ja seest niiske lapiga. Seade töötab kuuma õhu tekitamise teel. Ärge pange sahtlisse õli ega praerasva.

VALMISTAGE SEADE KASUTAMISEKS ETTE

1. Asetage seade lamedale, stabiilsele, kuumakindlale tööpinnale, eemale veepritsmetest.
2. Sisestage restid sahtli 2 põhja kuni piirikuni. Lükake sahtlijagaja kahe resti vahele.
3. Ärge pange sahtlisse õli ega teisi vedelikke.
4. Ärge asetage midagi seadme peale. See takistab õhu liikumist ja mõjutab kuuma õhuga küpsetamise tulemuslikkust.

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

Seadmes saab valmistada mitmesuguseid retsepte. Põhitoitude valmistamisajad on esitatud jaotises **„Toiduvalmistamisjuhised“.** Leidke veebist palju retsepte, et seadmega tutvuda. **Nende leidmiseks avage tasuta MyTefal / MyMoulinexi rakendus.** Avastage retseptiideid ka seda QR-koodi skannides:

HOIATUS: Käivitage oma õhkgrill tühjalt (ilma lisatarvikuteta õhkgrilli sees), et kõrvaldada tootmisjäägid ja uus lõhn. Esimesel käivitamisel võib eralduda veidi suitsu.

KÜPSETUSTSOONID

et



Sahtel 1



Sahtel 2 tsoon A

Eemaldatav eraldaja

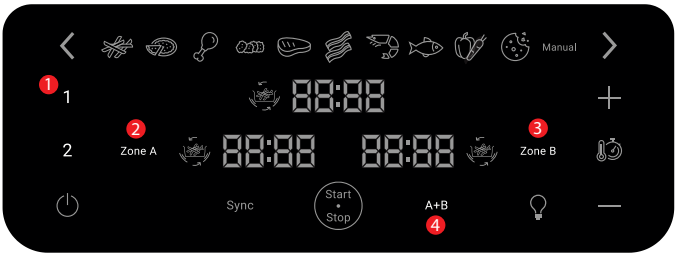
Sahtel 2 tsoon B



Sahtel 2 A+B

et

VALIGE KEEDUALA



Ühendage toitejuhe elektripistikupessa. Vajutage nuppu ⏻, et seadet sisse lülitada (lühike vajutus).

❶ Sahtel 1 (ülemine sahtel)

1. Asetage toidud sahtlisse 1.
2. Sisestage sahtel seadmesse.
3. Küpsetamise alustamiseks vajutage „1“, et valida sahtel 1 (ülemine sahtel).
4. Valige küpsetusrežiim.

❷ Sahtel 2 tsoon A (vasak tsoon)

1. Sisestage vahesein sahtli 2 sisemistesse piludesse ja veenduge, et rest on korralikult paigas.
2. Asetage toit sahtli 2 vasakule poolele.
3. Sisestage sahtel seadmesse.
4. Küpsetamise alustamiseks vajutage **„2“**, et valida sahtel 2, seejärel vajutage **Zone A.**
5. Valige küpsetusrežiim.

❸ Sahtel 2 tsoon B (parem tsoon)

1. Sisestage vahesein sahtli 2 sisemistesse piludesse ja veenduge, et rest on korralikult paigas.
2. Asetage toit sahtli 2 paremale poolele.
3. Sisestage sahtel seadmesse. Küpsetamise alustamiseks vajutage **„2“**, et valida sahtel 2, seejärel vajutage **Zone B.**
4. Valige küpsetusrežiim.

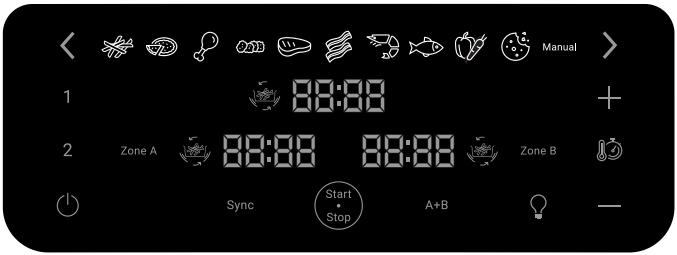
❹ Sahtel 2 A + B (8 l tsoon)

1. Eemaldage vahesein, kui see on sahtli 2 sisemistes piludes. Veenduge, et restid on korralikult paigas.
2. Asetage toit sahtlisse 2.
3. Sisestage sahtel seadmesse.
4. Küpsetamise alustamiseks vajutage **„2“,** et valida sahtel 2, seejärel vajutage A + B.

EELSEADISTATUD KEEDUREŽIIM

Pärast soovitud küpsetustsooni valimist saate valida eelseadistatud küpsetusrežiimi või käsitsi seaded.

Nupud < > võimaldavad liikuda saadaolevate küpsetusrežiimide vahel.



Eelseadistatud küpsetusrežiim

1. Valige soovitud küpsetusrežiim, vajutades nuppudele < > (režiime kirjeldatakse üksikasjalikult jaotises „Küpsetusjuhend”).
   - Vajaduse korral saate temperatuuri reguleerida, vajutades ning digiekraanil asuvaid + ja - nuppe. Temperatuurivahemik on 120 °C kuni 200° C (välja arvatud pitsa tsoon 1 : 120-220°C).
   - Vajaduse korral reguleerige küpsetusaega, vajutades nuppu ja reguleerides aega nuppude + ja - abil.

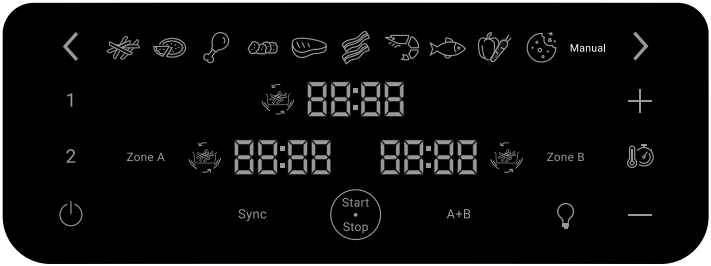
Veenduge, et muudate seaded enne küpsetamise alustamist. Pärast alustamist saab muuta vaid aega.

   - Taimeri saab seada 0–60 minutile.

2. Kinnitage toiduvalmistamisrežiim, vajutades nuppu (Start • Stop). See käivitab toiduvalmistamise protsessi. Küpsetamine algab. Ekraanil kuvatakse allesjäänud küpsetusaeg.
   - Küpsetamise ajal, kui soovite küpsetusaega lühendada või pikendada, vajutage ja kasutage digiekraanil nuppe + ja -.

Ettevaatust: Toidust tekkiv liigne vedelik või rasv koguneb nõu põhja.

ALUSTAGE KÄSITSI KÜPSETAMIST



1. Vajutage < >, et valida **KÄSIREŽIIM**.
2. Reguleerige temperatuuri digiekraani nuppudega + ja -.
   - Termostaat varieerub tsoonis 1 vahemikus 40–220 °C ja tsoonis 2 vahemikus 40–200 °C.
3. Seejärel seadistage soovitud keetmisaeg, vajutades ning seejärel nuppe + ja -. Taimeri saab seada 0–60 minutile.
4. Vajutage nuppu (Start • Stop), et alustada küpsetamist valitud temperatuuri ja ajaga. Küpsetamine algab.
   - Allesjäänud küpsetusaeg kuvatakse ekraanil. Toiduvalmistamise ajal, et muuta toiduvalmistamise aega, vajutage ja kasutage nuppe + ja –.
   - Küpsetamise edenemise jälgimiseks vaadake vaatlusaknast. Punane tuli on normaalne; see tuleneb Infra Heat tehnoloogiast. Parema nähtavuse huvides lülitage tuli sisse, vajutades .

MÄRKUS: Infrapunatehnoloogia tõttu kiirgab seade soojenemisel valguskiirgust, mis on silmadele ohutu. Küpsetamise ajal on normaalne, et küttekeha tuli süttib ja kustub aeg-ajalt.

Ettevaatust: Toidust tekkiv liigne vedelik või rasv koguneb nõu põhja.

Raputage/pöörake toitu küpsetamise ajal

Mõnda toitu tuleb parima tulemuse saavutamiseks küpsetamise ajal raputada või pöörata (vt jaotist „Küpsetusjuhend").

Toidu raputamiseks/pööramiseks tõmmake sahtel käepidemest enda poole, raputage seda või pöörake koostisosi ning pange see tagasi. Küpsetamine taaskäivitub automaatselt.



Mõne programmi (friikartulid, köögiviljad, nuggetid, peekon, krevetid, kanakoivad, steik, kala) ajal vilgub see piktogramm küpsetamise keskel.

See näitab, et ühtlase küpsemise ja pruunistumise jaoks tuleb toitu raputada või pöörata.

Ettevaatust: Parima tulemuse nimel raputage või segage sageli. Soovitame toitu regulaarselt kontrollida ning raputada või segada.

Küpsetamise lõpp

Kui kuulete taimeri helisignaali, tähendab see, et küpsetusaeg on läbi. Seejärel kuvatakse ekraanil "END".

1. Tõmmake sahtel seadmest välja ja asetage see kuumakindlale pinnale. Kontrollige, kas toit on küps.
   - Kui toit ei ole veel valmis, lükake sahtel lihtsalt seadmesse tagasi ja seadistage taimer mõneks lisaminutiks, vajutades ikooni ning digiekraani nuppe + ja -.
2. Kui toit on valmis, võtke nõu välja. Kasutage toidu nõust välja võtmiseks tange.

Ettevaatust: Ärge kunagi pöörake sahtlit ümber, kui rest on sees. Pärast küpsetamist on sahtlid, restid ja toit väga kuumad.

KÜPSETAMINE — MITU TSOONI

et

Teie kuumõhufritüür võimaldab küpsetada mitmes eraldi tsoonis, kus igal tsoonil on oma aeg ja temperatuur.

KASUTAGE KORRAGA 2 KEEDUTSOONI

Juhtum 1 – Sahtel 1 + Sahtel 2 – Tsoon A



1. samm – esimese küpsetustsooni seadistamine

1. Vajutage ⏻, et seade sisse lülitada, kui see ei ole veel sisse lülitatud.
2. Sahtli 1 aktiveerimiseks vajutage **„1“.**
3. Vajutage klahve < >, et valida soovitud küpsetusrežiim. Reguleerige soovi korral küpsetusaega/-temperatuuri, vajutades ⏲ ja nuppe + ja -.
4. Asetage toit sahtlisse 1. Lükake sahtel seadmesse sisse.

Tähelepanu: Ärge vajutage Start pärast esimese küpsetustsooni seadistamist. Kõik soovitud küpsetustsoonid tuleb seadistada ENNE küpsetamise alustamist.

2. samm – teise küpsetustsooni seadistamine

1. Asetage eraldaja sahtli 2 sisemistes piludes.
2. Vajutage **„2“,** et aktiveerida sahtel 2.
3. Vajutage **„Tsoon A“,** et aktiveerida sahtli vasak pool.
4. Vajutage soovitud küpsetusrežiimi valimiseks klahve < >. Soovi korral reguleerige küpsetusaega/-temperatuuri, vajutades ⏲ ning nuppe + ja -.



Sahtlijaotur

3. samm – SYNC ja küpsetamise alustamine

KASUTAGE SYNC-REŽIIMI (SÜNKROONIGE KÜPSETAMISE LÕPP)

Teie kuumõhufritüür võimaldab küpsetada kahes eraldi tsoonis samaaegselt ja sünkroniseerida valmimisaja, et kõik oleks korraga valmis. SYNC režiim võimaldab lõpetada küpsetamised samaaegselt.

1. Vajutage **SYNC,** et toit valmiks samal ajal.
   - Kui kahel valitud režiimil on erinevad küpsetusajad, alustab kõige pikema ajaga tsoon küpsetamist esimesena. **HOLD** kuvatakse ekraanil lühema küpsetusajaga režiimi puhul (toidu jaoks, mis vajab vähem aega). See tähendab, et seade viivitab küpsetamise alustamisega, et mõlemad toidud valmiksid samaaegselt.
2. Vajutage START, et alustada toiduvalmistamist.
   - Toiduvalmistamise ajal, kui peate aega muutma, puudutage ala, mida soovite muuta. Pärast piirkonna valimist vajutage ning + ja - nuppe digiekraanil.
3. Seade annab piiksu, kui toit on samal ajal valmis.

Juhtum 2 – Sahtel 1 + Sahtel 2 – Tsoon B



Järgige sama protseduuri kui JUHTUMIS 1, kuid 2. sammus valige **TSOON B TSOONI A** asemel.

Juhtum 3 – Sahtel 1 + Sahtel 2 – Tsoon A & B



1. Eemaldage eraldaja sahtlist.
2. Järgige sama protseduuri nagu JUHTUMIS 1, kuid 2. sammus valige nupp **A+B TSOONI A** asemel.

Gadus 4 – Sahtel 2 – Tsoon A + Sahtel 2 – Tsoon B

GADUS 4



Sahtel 2 – Tsoon A

+

Sahtel 2 – Tsoon B



1. samm – esimese küpsetustsooni seadistamine

1. Asetage eraldaja sahtli 2 sisemistes piludes.
2. Vajutage ⏻, et seadet sisse lülitada, kui see ei ole veel sisse lülitatud.
3. Vajutage **„2“,** et aktiveerida sahtel 2.
4. Vajutage **„Tsoon A“,** et aktiveerida sahtli vasak pool.
5. Vajutage klahve **< >**, et valida soovitud režiim. Vajadusel reguleerige küpsetusaega/-temperatuuri, vajutades + ja -.

Tähelepanu: Ärge vajutage Start pärast esimese tsooni seadistamist. Kõik soovitud tsoonid tuleb seadistada ENNE küpsetamise alustamist.

2. samm – teise küpsetustsooni seadistamine

1. **Tsooni B** aktiveerimiseks vajutage **„Tsoon B“.**
2. Vajutage klahve **< >**, et valida teine soovitud küpsetusrežiim. Jei soovite, reguleerige küpsetustemperatuuri vajutades nuppudele + ja -. Et seejärel muuta küpsetusaega, vajutage ⏱, seejärel reguleerige nuppude + ja - abil.
3. Asetage toit **tsooni A** ja **tsooni B**. Lükake sahtel seadmesse.

KASUTAGE 3 KÜPSETUSTSOONI

Sahtel 1 ⊕ **Sahtel 2 – Tsoon A** ⊕ **Sahtel 2 – Tsoon B**



Vajutage seadme sisselülitamiseks nuppu ⏻

Asetage eraldaja sahtli 2 sisemistes piludes.

1. **Sahtli 1 aktiveerimiseks vajutage „1“.**

   Seejärel seadistage selle küpsetusala valik, valides eelseadistatud küpsetusrežiimi või käsitsi sätted.

   Asetage toit sahtlisse 1.

2. **Sahtli 2 aktiveerimiseks vajutage „2“ ja seejärel „Tsoon A“.**

   Seadistage selle küpsetusala valik, valides eelseadistatud küpsetusrežiimi või käsitsi sätted.

   Asetage toit sahtlisse 2 A.

3. **Tsooni B aktiveerimiseks vajutage seejärel „Tsoon B“.**

   Seadistage selle küpsetusala valik, valides eelseadistatud küpsetusrežiimi või käsitsi sätted.

   Asetage toit sahtlisse 2 B.

   - Kui soovite 3 toiduvalmistamise lõppu sünkroonida, vajutage **SYNC**, et kõik 3 rooga valmiksid samaaegselt.
   - Kui valitud 3 küpsetusrežiimil on erinevad kestused, alustab kõige pikema ajaga tsoon esimesena. **HOLD** kuvatakse ekraanil kahe lühema küpsetusrežiimi puhul (toidud, mis vajavad lühemat aega).
   - See tähendab, et seade viivitab küpsetamise algust, et kõik kolm toidutüüpi saaksid valmis samaaegselt.

   Küpsetamise alustamiseks vajutage nuppu **START.**

   Küpsetamine algab. Iga tsooni järelejäänud aeg kuvatakse ekraanil.

MÄRKUSED

Kõik 3 küpsetusala tuleb enne küpsetamise alustamist seadistada. Soovi korral reguleerige küpsetusaega/-temperatuuri, vajutades nuppudele + ja -. Kui küpsetamine on alanud, saab muuta ainult aega.

Kui 3 küpsetusala on seadistatud, arvutab seade automaatselt küpsetusajad ümber, et tagada optimaalne kuumutusvõimsus ja suurepärane tulemus. Mõnes tsoonis võib kuvatav kestus seejärel pikeneda. See on täiesti normaalne – see protsess tagab optimaalse küpsetustulemuse.

Tähelepanu: küpsetusaja ümberarvutus põhineb iga küpsetusrežiimi eelmääratud kestustel. Kui muudate käsitsi ühe valitud režiimi aega, arvutab seade küpsetusajad ümber, arvestamata teie kohandusi.

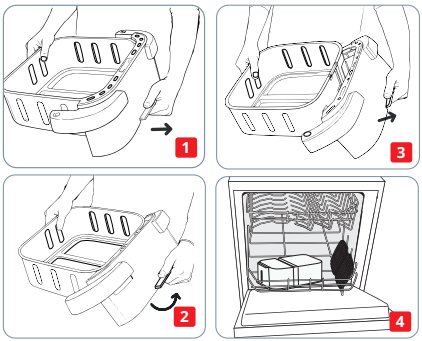
HOOLDUS

EEMALDATAV ESIPANEEL – SAHTEL 2

GENIUS-SÜSTEEM: eemaldatav esipaneel, et säästa ruumi teie nõudepesumasinas

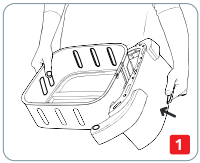


Kuidas eemaldada esipaneel?



1. Vajutage alla kausi põhjas asuvat nuppu.
2. 3. Eemaldage konks oma asukohast. Eemaldatav esiosa tuleb ära.
4. Pange sahtel ja rest nõudepesumasinasse või peske seda käsitsi ilma esipaneelita.

Kuidas paigaldada esipaneel tagasi?





1. Kinnitage esipaneeli ülaosa sahtli konksu külge.
2. Vajutage esipaneeli alaosa, kuni kuulete „klõpsu".

et

Tänu meie GENIUS-süsteemile eraldage hõlpsalt esipaneel sahtlist. Puhastage oma seadet lihtsasti ja säästke nõudepesumasinas 40% ruumi.

PUHASTAMINE

Құрылғыны қолданған сайын тазалап отырыңыз.

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

1. Ашаны розеткадан суырып, құрылғыны суытып алыңыз.

Ескертпе. Құрылғыны тезірек салқындату үшін ыдысты шығарып алыңыз.

2. Құрылғының сыртын дымқыл шүберекпен сүртіңіз.
3. Puhastage sahtlid, restid ja eraldaja kuuma veega, kasutades nõudepesuvahendit ja mitteabrasiivset käsna. Mustuse jääkide eemaldamiseks võite kasutada rasvaeemaldusvahendit.

Märkus: Sahtleid, restisid ja eraldajat võib pesta nõudepesumasinas.

Hoiatus: Eemaldatav esipaneel ei sobi nõudepesumasinas pesemiseks. Pesta seda käsitsi, et säilitada originaalne välimus. Teisi osi võib pesta nõudepesumasinas.

Кеңес. Ыдыс пен тордың түбіне кір тұрып қалса, оларды ыстық сумен және аздап жуғыш сұйықтықпен толтырыңыз. Ыдысты және торды шамамен 10 минутқа қалдырыңыз. Одан кейін тазалап жуып, құрғатыңыз.

4. Құрылғының ішін ыстық сумен және дымқыл шүберекпен сүртіңіз.
5. Кез келген тағам қалдықтарын кетіру үшін қыздырғыш элементті құрғақ тазалау щеткасымен тазалаңыз.
6. Құрылғыны суға немесе басқа сұйықтыққа салмаңыз.

HOIUSTAMINE

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

PIRNI VAHETAMINE

Veenduge, et toode on jahtunud ja välja lülitatud enne mis tahes hooldustööde tegemist lambil. Pirni vahetamisel kontrollige, et see ei oleks pragunenud ega katki, ning veenduge, et klaaskate on õigesti tagasi paigaldatud ja kindlalt lukustatud.

KASULIK

KÜPSETUSJUHEND

Allolev tabel aitab teil valida küpsetatava toidu jaoks põhiseadistused.

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

						RAPUTA / PÖÖRA	LISAINFO
KARTULID & FRIIKARTULID							
Külmutatud friikartulid	1	700 g	25 min	180 °C	friikartul	X1	Suurus 10×10 mm
	2A	450 g	28 min	180 °C	friikartul	X1	
	2B	350 g	28 min	180 °C	friikartul	X1	
	2 A+B	800 g	25 min	180 °C	friikartul	x2	
Kodused friikartulid	1	800 g	30 min	180 °C	friikartul	X3	Suurus 8×8 mm. Enne küpsetamist kuivata rätikuga. Lisa 1 supilusikatäis õli
	2A	450 g	33 min	180 °C	friikartul	X3	
	2B	350 g	38 min	180 °C	friikartul	X3	
	2 A+B	1100 g	43 min	180 °C	friikartul	X3	
Külmutatud kartulid	1	1000 g	30 min	180 °C	friikartul	X3	
	2A	700 g	30 min	180 °C	friikartul	X3	
	2B	450 g	30 min	180 °C	friikartul	X3	
	2 A+B	1300 g	35 min	180 °C	friikartul	X3	

			min		MENU	RAPUTA / PÖÖRA	LISAINFO
LIHA & LINNULIHA							
Veiselihaburger, külmutatud	1	kuni 6 tk	10 min	200 °C	steik	X1	
	2A	kuni 4 tk	10 min	200 °C	steik	X1	
	2B	kuni 2 tk	10 min	200 °C	steik	X1	
	2 A+B	kuni 6 tk	10 min	200 °C	steik	X1	
Terve kana	2A	1000 g	45 min	170 °C	kana		
	2 A+B	1500 g	45 min	170 °C	kana		
Kanakoivad	1	1100 g	25 min	200 °C	kana	X1	Pööra poole küpsemise peal
	2A	650 g	25 min	200 °C	kana	X1	
	2B	450 g	25 min	200 °C	kana	X1	
	2 A+B	1500 g	30 min	200 °C	kana	X1	
Kanatiivad	1	800 g	12 min	200 °C	kana	X1	
	2A	800 g	18 min	200 °C	kana	X1	
	2B	500 g	18 min	200 °C	kana	X1	
	2 A+B	1000 g	18 min	200 °C	kana	X1	
Kananagitsad, külmutatud	1	700 g	15 min	200 °C	nagits	X3	
	2A	500 g	15 min	200 °C	nagits	X3	
	2B	350 g	15 min	200 °C	nagits	X3	
	2 A+B	1000 g	15 min	200 °C	nagits	X3	
Kanakintsud	1	4 tk	25 min	200 °C	kana		
	2A	2 tk (või 3 olenevalt suurusest)	25 min	200 °C	kana		
	2B	2 tk	25 min	200 °C	kana		
	2 A+B	4 tk	25 min	200 °C	kana		
Peekon	2A	100 g	6 min	180 °C	peekon		
	2B	50 g	6 min	180 °C	peekon		
	2 A+B	150 g	6 min	180 °C	peekon		

						RAPUTA / PÖÖRA	LISAINFO
LIHA & LINNULIHA							
Lambakarbonaadid	1	600 g	20 min	180 °C	peekon	X1	
	2A	400 g	20 min	180 °C	peekon	X1	
	2B	300 g	20 min	180 °C	peekon	X1	
	2 A+B	600 g	20 min	180 °C	peekon	X1	
Pardifileed	1	2 tk (700 g)	12 min	200 °C	steik	X1	Tee naha sisse ristikujulised sisselõiked. Pööra 10 minuti pärast. Lase enne serveerimist 5 minutit seista.
	2A	1 tk (350 g)	12 min	200 °C	steik	X1	
	2B	1 tk (350 g)	12 min	200 °C	steik	X1	
	2 A+B	2 tk (700 g)	12 min	200 °C	steik	x1	

						RAPUTA / PÖÖRA	LISAINFO
SUUPISTED							
Värske pitsa	1	ümmargune kuju / 26 cm läbimõõt	13 (8+5) min	200 °C	pitsa		Kõigepealt küpseta taigent üksi 8 minutit, seejärel lisa koostisosad ja küpseta 5 minutit
Külmutatud pitsa	1	ümmargune kuju / 26 cm läbimõõt	8 min	220 °C	pitsa		
Kišš	1	ümmargune kuju / 16 cm läbimõõt	25 min	200 °C	pitsa		Vormi läbimõõt 16 cm
Kuklid	1	6 tk	6 min	180 °C	käsitsi		
Sibularõngad, külmutatud	1	290 g	15 min	180 °C	nagits	X1	
	2A	200 g	15 min	180 °C	nagits	X1	
	2B	150 g	15 min	180 °C	nagits	X1	
	2 A+B	350 g	15 min	180 °C	nagits	X2	
Mozzarellapulgad, külmutatud	1	600 g	15 min	180 °C	nagits		
	2A	350 g	15 min	180 °C	nagits		
	2B	250 g	15 min	180 °C	nagits		
	2 A+B	600 g	15 min	180 °C	nagits		

						RAPUTA / PÖÖRA	LISAINFO
SUUPISTED							
Kevadrullid	1	400 g	10 min	180 °C	nagits		
	2A	220 g	10 min	180 °C	nagits		
	2B	180 g	10 min	180 °C	nagits		
	2 A+B	400 g	10 min	180 °C	nagits		
Samosad	1	400 g	10 min	190 °C	nagits		
	2A	220 g	10 min	190 °C	nagits		
	2B	180 g	10 min	190 °C	nagits		
	2 A+B	400 g	10 min	190 °C	nagits		
Pehmeks keedetud munad	1	6 tk	8 min	160 °C	käsitsi		Toatemperatuuril munad. Pane pärast keetmist külma vette
	2A	4 tk	8 min	160 °C	käsitsi		
	2B	2 tk	8 min	160 °C	käsitsi		
	2 A+B	6 tk	8 min	160 °C	käsitsi		
Kõvaks keedetud munad	1	6 tk	14 min	160 °C	käsitsi		
	2A	4 tk	14 min	160 °C	käsitsi		
	2B	2 tk	14 min	160 °C	käsitsi		
	2 A+B	6 tk	14 min	160 °C	käsitsi		

						RAPUTA / PÖÖRA	LISAINFO
KALA & MEREANNID							
Tursafileed	1	750 g	10 min	200 °C	kala		Kanna enne küpsetamist õhuke õlikiht
	2A	400 g	10 min	200 °C	kala		
	2B	300 g	10 min	200 °C	kala		
	2 A+B	700 g	10 min	200 °C	kala		
Lõhefileed	1	900 g	15 min	200 °C	kala		
	2A	600 g	15 min	200 °C	kala		
	2B	350 g	15 min	200 °C	kala		
	2 A+B	900 g	15 min	200 °C	kala		
Krevetid	1	12 tk	7 min	160 °C	krevetid		
	2A	10 tk	10 min	160 °C	krevetid		
	2B	8 tk	10 min	160 °C	krevetid		
	2 A+B	20 tk	10 min	160 °C	krevetid		

			min		MENU	RAPUTA / PÖÖRA	LISAINFO
KÖÖGIVILJAD							
Brokoli	1	550 g	20 min	170 °C	köögivili		Lisa veidi vett
	2A	350 g	20 min	170 °C	köögivili		
	2B	250 g	20 min	170 °C	köögivili		
	2 A+B	800 g	20 min	170 °C	köögivili		
Lillkapsas	1	550 g	15 min	170 °C	köögivili		
	2A	350 g	15 min	170 °C	köögivili		
	2B	250 g	15 min	170 °C	köögivili		
	2 A+B	800 g	15 min	170 °C	köögivili		
Muskaatkõrvits	1	300 g	20 min	170 °C	köögivili		Lõika väikesteks kuubikuteks. Lisa 1 supilusikatäis õli
	2A	250 g	20 min	170 °C	köögivili		
	2B	200 g	20 min	170 °C	köögivili		
	2 A+B	450 g	20 min	170 °C	köögivili		
Porgand	1	500 g	20 min	170 °C	köögivili		Lõika väikesteks kuubikuteks
	2A	250 g	20 min	170 °C	köögivili		
	2B	150 g	20 min	170 °C	köögivili		
	2 A+B	350 g	20 min	170 °C	köögivili		
Suvikõrvits	1	400 g	13 min	200 °C	köögivili	X3	Kanna enne küpsetamist õhuke õlikiht
	2a	450 g	15 min	200 °C	köögivili	X3	
	2b	350 g	15 min	200 °C	köögivili	X3	
	2 a+b	800 g	15 min	200 °C	köögivili	x3	

			min		MENU	RAPUTA / PÖÖRA	LISAINFO
MAGUSTOIDUD							
Muffinid	2 A+B	9 tk	18 min	150 °C	käsitsi		
Küpsised	1	250 g	10 min	180 °C	küpsised		
	2 A+B	250 g	10 min	180 °C	küpsised		
Šokolaadikook	2 A+B	16 cm läbimõõt / 5 cm kõrgus	20 min	170 °C	käsitsi		Vormi läbimõõt 16 cm
Jogurt	2A	6 purki	8 h	40 °C	käsitsi		

						RAPUTA / PÖÖRA	LISAINFO
KUIVATAMINE							
Õunakrõpsud	1	120 g	5 h	70 °C	käsitsi		Eemalda seemned ja lõika 2 mm viiludeks. Laota ühte kihti
	2A	90 g	5 h	70 °C	käsitsi		
	2 A+B	120 g	5 h	70 °C	käsitsi		
Peedikrõpsud	1	200 g	5 h	70 °C	käsitsi		Pese ja lõika 2 mm viiludeks. Laota ühte kihti
	2A	150 g	5 h	70 °C	käsitsi		
	2 A+B	250 g	5 h	70 °C	käsitsi		

KÜPSETUSNÕUANDED



- Көлемі кішкентай тағамдар үшін әдетте көлемі үлкен тағамдарға қарағанда сәл қысқа пісіру уақыты қажет.
- Көлемі кішкентай тағамдарды пісіру уақытының жартысына дейін шайқау соңғы нәтижені жақсартады және біркелкі піспей қалуға жол бермейді.
- Eriti krõmpsude kartulite valmistamiseks lisage enne küpsetamist väike kogus õli ja raputage õli ühtlaseks jaotamiseks. Soovitame kasutada 14 ml õli. Ära lisa külmutatud kartulitele õli.
- Пеште пісіруге болатын жеңіл тағамдарды құрылғыда да пісіруге болады.
- Krõbeda tulemuse saavutamiseks on friikartulite optimaalne kogus 1500 grammi (700 g sahtlis 1 ja 800 g sahtlis 2 A+B).
- Толтырылған жеңіл тағамдарды тез және оңай жасау үшін дайын қатпарлы және қытырлақ қамырды пайдаланыңыз. Valmis tainas vajab samuti lühemat ettevalmistusaega kui kodune tainas.



- Торт немесе киш пісіргіңіз келсе немесе нәзік ингредиенттерді немесе салмасы бар ингредиенттерді қуырғыңыз келсе, пешке арналған ыдысты құрылғының ыдысына салыңыз. Сіз кремнийден, тот баспайтын болаттан, алюминийден, терракотадан жасалған пешке арналған ыдысты пайдалана аласыз.

TÕRKEOTSING

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.

GARANTII JA MÜÜGIJÄRGNE TEENINDUS

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.

TURINYS

lt

JŪSŲ ORO GRUZDINTUVĖ P. 522

Valdymo skydelis P. 523
Automatinės programos P. 523

DARBO PRADŽIA P. 524

Prieš pirmą naudojimą P. 524
Paruošti prietaisą naudojimui P. 524

KEPIMO ZONOS P. 525

KEPIMAS – VIENA ZONA P. 526
Pasirinkite kaitinimo zoną P. 526
Iš anksto nustatytas kepimo režimas P. 527
Paleisti kepimą rankiniu režimu P. 528
Kepimo metu papurtyti / apversti maistą P. 528
Kepimo pabaiga P. 529

KEPIMAS – KELIOSE ZONOSE P. 530
Vienu metu naudokite 2 kaitinimo zonas P. 530
Naudoti Sync režimą (sinchronizuoti kepimo pabaigą) P. 531
Naudoti 3 kepimo zonas P. 533

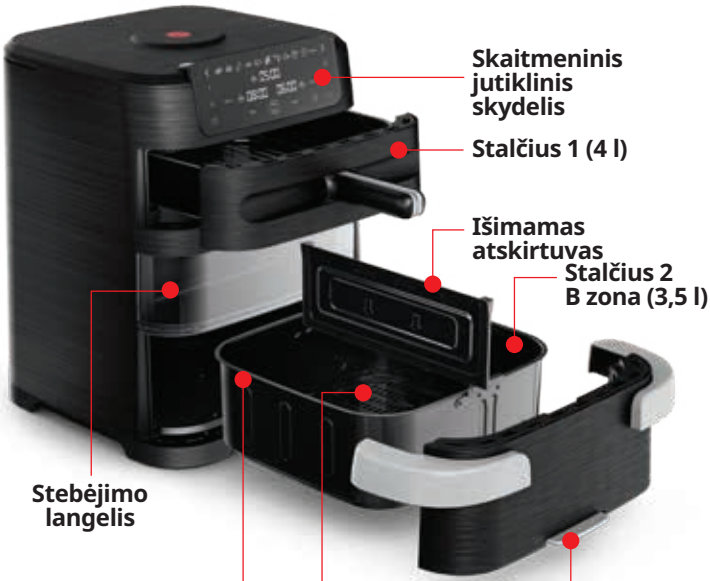
PRIEŽIŪRA P. 534

Nuimamas priekinis skydelis – Stalčius 2 P. 534
Kaip nuimti priekinį skydelį P. 534
Kaip vėl uždėti priekinį skydelį P. 535
Valymas P. 535
Laikymas P. 536
Lemputės keitimas P. 536

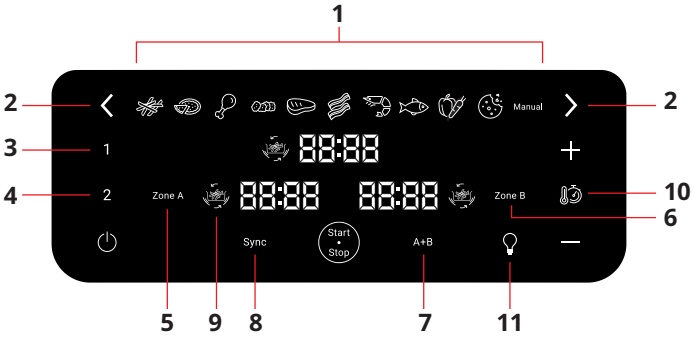
NAUDINGA P. 536

Kepimo gidas P. 536
Kepimo patarimai P. 542
Gedimų šalinimas P. 543
Garantija ir aptarnavimas po pardavimo P. 543

JŪSŲ ORO GRUZDINTUVĖ



VALDYMO SKYDELIS



1 – Iš anksto nustatytos kepimo programos + Rankinis režimas
2 – Programų pasirinkimo rodyklė
3 – Pasirinkti stalčių 1 (viršutinis stalčius)
4 – Pasirinkti stalčių 2 (apatinis stalčius)
5 – Pasirinkti stalčių 2, zona A (4,5 l)
6 – Pasirinkti stalčių 2, zona B (3,5 l)
7 – Pasirinkti stalčių 2, zonos A + B (8 l)
8 – Sync režimas
9 - Ekranas: pakratykite/apverskite maistą
10 – Laiko/temperatūros valdymas
11 – Įjungti/Išjungti 2-ojo stalčiaus apšvietimą

AUTOMATINĖS PROGRAMOS

Keptos bulvytės | Pica | Vištiena | Vištienos gabaliukai | Kepsnys | Šoninė

Krevetės | Žuvis | Daržovės | Desertas | MANUAL Rankinis režimas

PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

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

1. Nuimkite visą pakuotės medžiagą ir nuo prietaiso visus lipdukus.
2. Išimkite apatiniame stalčiuje esančią kartoninę dėžę, atidarykite ją ir išpakuokite visus priedus. Prispauskite 2 rankenas prie apatinio stalčiaus. Laido laikiklį pritvirtinkite prietaiso gale.

   Kruopščiai išplaukite stalčius ir išimamas groteles karštu vandeniu su šiek tiek plovimo skysčio ir nebraižančia kempine. Įdėkite 2 groteles stalčiaus dugne, tada pertvarą. Stalčius ir groteles galima plauti indaplovėje.
3. Nušluostykite prietaiso vidų ir išorę drėgna šluoste. Prietaisas veikia leisdamas karštą orą. Į stalčių nepilkite aliejaus ar riebalų.

ETTEVALMISTUSED KASUTAMISEKS

1. Prietaisą padėkite ant lygaus, stabilaus, karščiui atsparaus darbo paviršiaus, atokiau nuo vandens purslų.
2. Įdėkite groteles į stalčiaus 2 dugną iki atramos. Įstumkite stalčiaus pertvarą tarp dviejų grotelių.
3. Į stalčių nepilkite aliejaus ar kitų skysčių.
4. Nieko nedėkite ant prietaiso viršaus. Tai sutrikdys oro srautą ir pakenks gruzdinimo karštu oru rezultatams.

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

Prietaise galima ruošti patiekalus pagal įvairius receptus. Pagrindinių patiekalų kepimo laikas nurodytas skyriuje **„Kepimo vadovas“.** Raskite daugybę receptų internete, **kad susipažintumėte su prietaisu. Juos rasite nemokamoje „MyTefal“ / „MyMoulinex“ programėlėje.** Taip pat atraskite receptų idėjų nuskenavę šį QR kodą:

Karšto oro gruzdintuvę pirmą kartą įjunkite tuščią (be priedų), kad pašalintumėte bet kokius gamyklinius likučius ir naujo prietaiso kvapą. Įspėjimas. Pirmą kartą įjungus prietaisą gali pasklisti šiek tiek dūmų.

KEPIMO ZONOS



Stalčius 1



Stalčius 2 zona A

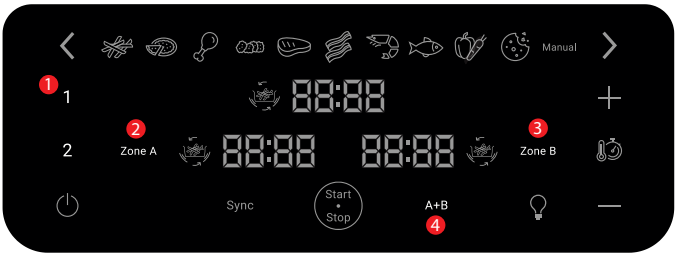
Išimamas atskirtuvas

Stalčius 2 zona B



Stalčius 2 A+B

KEPIMO ZONOS PASIRINKIMAS



Įjunkite maitinimo laidą į elektros lizdą. Paspauskite mygtuką ⏻. kad įjungtumėte prietaisą (trumpas paspaudimas).

❶ Stalčius 1 (viršutinis stalčius)

1. Sudėkite maistą į stalčių 1.
2. Įstatykite stalčių į prietaisą.
3. Norėdami pradėti gaminti, paspauskite „1“, kad pasirinktumėte stalčių 1 (viršutinį stalčių).
4. Pasirinkite gaminimo režimą.

❷ Stalčius 2 zona A (kairė zona)

1. Įstatykite skirtiklį į stalčiaus 2 vidines angas ir įsitikinkite, kad grotelės būtų tinkamai įdėtos.
2. Sudėkite maistą į kairę stalčiaus 2 pusę.
3. Įstatykite stalčių į prietaisą.
4. Norėdami pradėti gaminti, paspauskite **„2“,** kad pasirinktumėte stalčių 2, tada paspauskite **Zone A.**
5. Pasirinkite gaminimo režimą.

❸ Stalčius 2 zona B (dešinė zona)

1. Įstatykite skirtiklį į stalčiaus 2 vidines angas ir įsitikinkite, kad grotelės būtų tinkamai įdėtos.
2. Sudėkite maistą į dešinę stalčiaus 2 pusę.
3. Įstatykite stalčių į prietaisą. Norėdami pradėti gaminti, paspauskite **„2“**, kad pasirinktumėte stalčių 2, tada paspauskite **Zone B.**
4. Pasirinkite gaminimo režimą.

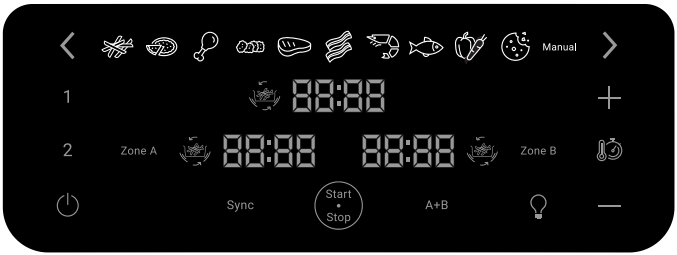
❹ Stalčius 2 A + B (8 l zona)

1. Nepamirškite išimti skirtiklio, jei jis yra stalčiaus 2 vidinėse angose. Įsitikinkite, kad grotelės būtų tinkamai įdėtos.
2. Sudėkite maistą į stalčių 2.
3. Įstatykite stalčių į prietaisą.
4. Norėdami pradėti gaminti, paspauskite **„2“**, kad pasirinktumėte stalčių 2, tada paspauskite **A + B.**

GAMINIMO REŽIMO PASIRINKIMAS

Pasirinkę norimą gaminimo zoną, galite rinktis iš anksto nustatytą gaminimo režimą arba rankinius nustatymus.

Mygtukai < > leidžia naršyti tarp galimų gaminimo režimų.



Iš anksto nustatytas gaminimo režimas

1. Pasirinkite norimą gaminimo režimą paspausdami mygtukus < > (šie režimai išsamiai aprašyti skyriuje „Gaminimo gidas”).
   - Jei reikia, galite sureguliuoti temperatūrą paspausdami ir + bei - mygtukus skaitmeniniame ekrane. Temperatūra svyruoja nuo 120°C iki 200° C (išskyrus picos zoną 1 : 120-220°C).
   - Jei reikia, koreguokite gaminimo trukmę paspausdami mygtuką ir reguliuodami laiką mygtukais + ir -.

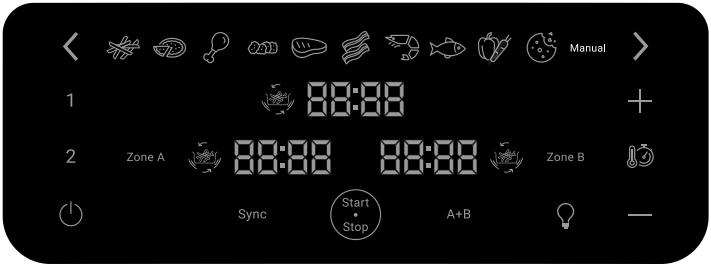
Būtinai pakeiskite nustatymus prieš pradėdami gaminti. Pradėjus gaminti, galima koreguoti tik laiką.

   - Laikmačiu galima nustatyti nuo 0 iki 60 minučių.

2. Patvirtinkite maisto ruošimo režimą paspausdami mygtuką (Start • Stop). Tai pradės maisto ruošimo procesą. Gaminimas prasideda. Liko gaminimo laikas rodomas ekrane.
   - Gaminimo metu, jei norite sutrumpinti arba pailginti gaminimo laiką, paspauskite ir naudokite mygtukus + ir - skaitmeniniame ekrane.

Dėmesio: Maisto riebalų perviršis surenkamas dubens apačioje.

GAMINIMO RANKINIU REŽIMU PALEIDIMAS



1. Paspauskite < >, kad pasirinktumėte **RANKINĮ** režimą.
2. Sureguliuokite temperatūrą naudodami skaitmeninio ekrano mygtukus + ir -.
   - Termostatas kinta 1 zonoje nuo 40 iki 220 °C ir 2 zonoje nuo 40 iki 200 °C.
3. Tada nustatykite pageidaujamą virimo laiką paspausdami, o tada mygtukus + ir -. Laikmačiu galima nustatyti nuo 0 iki 60 minučių.
4. Paspauskite mygtuką (Start • Stop), kad pradėtumėte gaminti su pasirinktais temperatūros ir laiko nustatymais. Gaminimas prasideda.
   - Likęs gaminimo laikas rodomas ekrane. Gaminimo metu, norėdami pakeisti gaminimo laiką, paspauskite ir naudokite mygtukus + ir –.
   - Norėdami stebėti gaminimo eigą, žiūrėkite pro peržiūros langelį. Raudona šviesa yra normali; ji yra iš „Infra Heat“ technologijos. Geresniam matomumui įjunkite šviesą paspausdami.

PASTABA: Dėl infraraudonųjų spindulių technologijos prietaisas šildymo metu skleidžia šviesinę spinduliuotę, kuri yra nekenksminga akims. Kepimo metu normalu, kad kaitinimo elemento lemputė kartais įsijungia ir išsijungia.

Dėmesio: Maisto produktuose esantis perteklinis aliejus kaupiasi stalčiaus apačioje.

Maisto purtymas / apvertimas gaminimo metu

Kai kuriuos produktus geriausiam rezultatui reikia gaminant supurtyti ar apversti (žr. skyrių „Gaminimo gidas“).

Norėdami supurtyti/apversti maistą, patraukite stalčių už rankenos link savęs, supurtykite jį arba apverskite ingredientus ir įdėkite atgal. Gaminimas automatiškai atsinaujina.



Tam tikrų programų (bulvytės, daržovės, vištienos gabaliukai, šoninė, krevetės, vištienos blauzdelės, kepsnys, žuvis) metu šis piktograma mirksi gaminimo viduryje.

Tai rodo, kad norint tolygiai iškepti ir apskrudinti, reikia maistą supurtyti arba apversti.

Dėmesio: Geriausiam rezultatui dažnai purtykite ar maišykite. Rekomenduojame reguliariai tikrinti maistą ir jį purtyti arba maišyti.

Gaminimo pabaiga

Išgirdus laikmačio signalą, tai reiškia, kad gaminimo laikas baigėsi. Ekrane tada rodomas „END“.

1. Ištraukite stalčių iš prietaiso ir padėkite jį ant karščiui atsparaus paviršiaus. Patikrinkite, ar maistas iškepęs.
   - Jei maistas dar neparuoštas, tiesiog įstumkite stalčių atgal į prietaisą ir dar kartą nustatykite laikmatį kelioms papildomoms minutėms, paspausdami piktogramą ir skaitmeninio ekrano mygtukus + ir -.
2. Maistui iškepus dubenį išimkite. Maistą iš dubens išimkite žnyplėmis.

Dėmesio: niekada neapverskite stalčiaus, kai viduje yra grotelės. Po gaminimo stalčiai, grotelės ir maistas būna labai karšti.

GAMINIMAS — KELIOS ZONOS

Jūsų karšto oro gruzdintuvė leidžia gaminti keliose atskirose zonose, nustatant kiekvienai zonai specifinį laiką ir temperatūrą.

NAUDOTI 2 GAMINIMO ZONAS VIENU METU

Atvejis 1 – Stalčius 1 + Stalčius 2 – Zona A



1 žingsnis – pirmosios gaminimo zonos nustatymas

1. Paspauskite ⏻, kad įjungtumėte įrenginį, jei jis dar neįjungtas.
2. Norėdami aktyvinti stalčių 1, paspauskite „1“.
3. Paspauskite mygtukus **< >**, kad pasirinktumėte norimą gaminimo režimą. Jei norite, sureguliuokite kepimo laiką/temperatūrą paspausdami ir mygtukus + ir -.
4. Sudėkite maistą į stalčių 1. Įstumkite stalčių į įrenginį.

Dėmesio: Nespauskite Start po pirmosios zonos nustatymo. Visos norimos zonos turi būti nustatytos PRIEŠ pradedant gaminti.

2 žingsnis – antrosios gaminimo zonos nustatymas

1. Įdėkite skirtuką į stalčiaus 2 vidines angas.
2. Paspauskite **„2“**, kad aktyvintumėte stalčių 2.
3. Paspauskite **„Zona A“**, kad suaktyvintumėte kairę stalčiaus pusę.
4. Paspauskite klavišus **< >**, kad pasirinktumėte pageidaujamą virimo režimą. Jei norite, sureguliuokite virimo laiką/temperatūrą paspausdami ir mygtukus + ir -.



Stalčiaus skirtukas

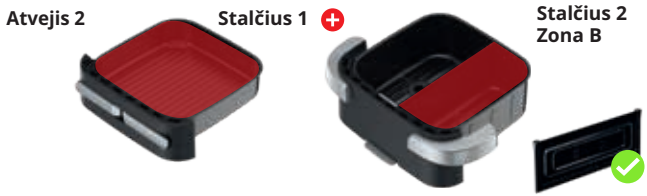
3 žingsnis – SYNC ir gaminimo pradžia

NAUDOTI SYNC REŽIMĄ (GAMINIMO PABAIGOS SINCHRONIZAVIMAS)

Jūsų karšto oro gruzdintuvė leidžia vienu metu gaminti dviejose atskirose zonose ir suderinti pabaigą, kad viskas būtų paruošta tuo pačiu metu. SYNC režimas leidžia baigti gaminimą vienu metu.

1. Paspauskite **SYNC**, kad maistas būtų paruoštas tuo pačiu metu.
   - Jei du pasirinkti režimai turi skirtingą gaminimo laiką, ilgesnį laiką turinti zona pradeda gaminti pirmoji. Ekrane rodomas **HOLD** trumpesnio gaminimo režimo atveju (produktui, kuriam reikia mažiau laiko). Tai reiškia, kad įrenginys atideda gaminimo pradžią, kad abu produktai būtų paruošti vienu metu.
2. Paspauskite START, kad pradėtumėte gaminti.
   - Gaminimo metu, jei reikia pakoreguoti laiką, palieskite sritį, kurią norite pakeisti. Pasirinkę zoną, paspauskite ir mygtukus + ir - skaitmeniniame ekrane.
3. Prietaisas pypteli, kai maistas paruoštas tuo pačiu metu.

Atvejis 2 – Stalčius 1 + Stalčius 2 – Zona B



Laikykitės tokios pačios procedūros kaip 1 ATVEJU, bet 2 žingsnyje pasirinkite **ZONĄ B** vietoje **ZONOS A.**

Atvejis 3 – Stalčius 1 + Stalčius 2 – Zona A ir B



1. Išimkite skirtuką iš stalčiaus.
2. Laikykitės tos pačios procedūros kaip 1 ATVEJU, bet 2 žingsnyje pasirinkite mygtuką **A+B** vietoj **ZONOS A.**

Atvejis 4 – Stalčius 2 – Zona A + Stalčius 2 – Zona B

Atvejis 4



Stalčius 2 – Zona A

Stalčius 2 – Zona B



1 žingsnis – pirmosios gaminimo zonos nustatymas

1. Įdėkite skirtuką į stalčiaus 2 vidines angas.
2. Paspauskite ⏻, kad įjungtumėte prietaisą, jei jis dar neįjungtas.
3. Paspauskite **„2“**, kad aktyvuotumėte stalčių 2.
4. Paspauskite **„Zona A“**, kad suaktyvintumėte kairę stalčiaus pusę.
5. Paspauskite mygtukus **< >,** kad pasirinktumėte norimą režimą. Jei reikia, pakoreguokite gaminimo laiką/temperatūrą, paspausdami + ir -.

Dėmesio: Nespauskite Start po pirmosios zonos nustatymo. Visos norimos zonos turi būti nustatytos PRIEŠ pradedant gaminti.

2 žingsnis – antrosios gaminimo zonos nustatymas

1. Norėdami aktyvinti **zoną B,** paspauskite **„Zona B“.**
2. Paspauskite mygtukus **< >,** kad pasirinktumėte antrą norimą režimą. Jei reikia, pakoreguokite gaminimo temperatūrą paspausdami mygtukus + ir -. Norėdami vėliau pakeikti virimo laiką, paspauskite ⏲, tada sureguliuokite naudodami mygtukus + ir -.
3. Sudėkite maistą į **zoną A** ir **zoną B**. Įstumkite stalčių į įrenginį.

NAUDOTI 3 KEPIMO ZONAS

Stalčius 1 ⊕ **Stalčius 2 – Zona A** ⊕ **Stalčius 2 – Zona B**



Norėdami įjungti prietaisą paspauskite ⏻

Įdėkite skirtuką į stalčiaus 2 vidines angas.

❶ **Norėdami aktyvinti stalčių 1, paspauskite „1“.**

Tada nustatykite šios kepimo zonos parametrus pasirinkdami iš anksto nustatytą kepimo režimą arba rankinius nustatymus.

Sudėkite maistą į 1 stalčių.

❷ **Norėdami aktyvinti 2 stalčių, paspauskite „2“, tuomet „Zona A“.**

Nustatykite šios kepimo zonos parametrus pasirinkdami iš anksto nustatytą kepimo režimą arba rankinius nustatymus.

Sudėkite maistą į 2 A stalčių.

❸ **Norėdami aktyvinti B zoną, tada paspauskite „Zona B“.**

Nustatykite šios kepimo zonos parametrus pasirinkdami iš anksto nustatytą kepimo režimą arba rankinius nustatymus.

Sudėkite maistą į 2 B stalčių.

- Jei norite sinchronizuoti 3 patiekalų gaminimo pabaigą, paspauskite **SYNC,** kad visi 3 patiekalai būtų paruošti tuo pačiu metu.
- Jei 3 pasirinkti kepimo režimai turi skirtingą trukmę, ilgiausios trukmės zona pradeda kepti pirma. Užrašas **HOLD** rodomas ekrane dviem trumpiausiems kepimo režimams (maistui, kuriam reikia mažiau laiko).
- Tai reiškia, kad prietaisas atideda kepimo pradžią, kad visi trys maisto tipai būtų paruošti vienu metu.

Norėdami pradėti kepimą, paspauskite mygtuką **START.**

Kepimas prasideda. Likęs kepimo laikas kiekvienai zonai rodomas ekrane.

PASTABOS

Prieš pradėdami kepimą turite nustatyti visas 3 kepimo zonas. Jei reikia, sureguliuokite kepimo laiką / temperatūrą paspausdami mygtukus + ir -. Pradėjus ruošti, galima keisti tik laiką.

Kai 3 kepimo zonos nustatytos, prietaisas automatiškai perskaičiuoja kepimo laikus, kad užtikrintų optimalią kaitinimo galią ir puikius kepimo rezultatus. Tada kai kuriose zonose rodomas laikas gali pailgėti. Tai visiškai normalu—šis procesas užtikrina optimalų kepimo našumą.

Dėmesio: kepimo laikų perskaičiavimas pagrįstas kiekvieno kepimo režimo iš anksto nustatytomis trukmėmis. Jei rankiniu būdu pakeisite vieno iš pasirinktų režimų laiką, prietaisas perskaičiuos kepimo laikus neatsižvelgdamas į jūsų pakeitimus.

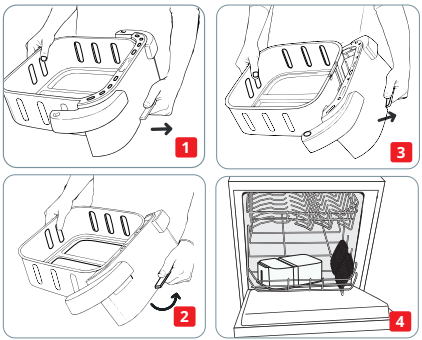
PRIEŽIŪRA

NUIMAMAS PRIEKINIS SKYDAS – STALČIUS 2

GENIUS SISTEMA: nuimamas priekinis skydas, kad sutaupytumėte vietos savo indaplovėje

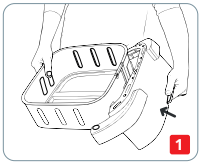


Kaip nuimti priekinį skydą?



1. Paspauskite dubens apačioje esantį mygtuką žemyn
2. 3. Atlaisvinkite kabliuką. Nuimamas priekis nusiima.
4. Padėkite stalčių ir groteles į indaplovę arba plaukite rankomis be priekinio skydo.

Kaip uždėti priekinį skydą atgal?





1. Užsekite priekinio skydo viršų ant stalčiaus kabliuko.
2. Stumkite priekinio skydo apačią, kol išgirsite „spragtelėjimą“.

lt

Dėl mūsų GENIUS sistemos lengvai atskirkite priekinį skydą nuo stalčiaus. Lengvai išvalykite savo prietaisą ir sutaupykite 40 % vietos savo indaplovėje.

VALYMAS

Išvalykite prietaisą po kiekvieno naudojimo.

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

1. Atjunkite maitinimo kištuką nuo sieninio maitinimo lizdo ir palikite prietaisą atvėsti.

Pastaba. Išimkite dubenį, kad prietaisas greičiau atvėstų.

2. Nušluostykite prietaiso išorę drėgna šluoste.
3. Išvalykite stalčius, groteles ir skyriklį karštu vandeniu, su indų plovikliu ir neabrazyvine kempine. Riebalų šalinimo priemonę galite naudoti, kad pašalintumėte bet kokius nešvarumų likučius.

Pastaba: Stalčius, groteles ir skyriklį galima plauti indaplovėje.

Įspėjimas: Nuimamas priekinis skydelis netinka plauti indaplovėje. Plauti jį rankomis, kad išlaikytumėte originalų išvaizdą. Kitas dalis galima plauti indaplovėje.

Patarimas. Jei dubens apačioje ir ant grotelių liko nešvarumų, pripilkite į dubenį karšto vandens ir įpilkite indų plovimo skysčio. Tegu dubuo ir grotelės pamirksta maždaug 10 minučių.Tada juos išskalaukite ir nusausinkite.

4. Prietaiso vidų išvalykite karštu vandeniu ir drėgna šluoste.
5. Kaitinimo elementą valykite sausu valomuoju šepečiu, kad pašalintumėte maisto likučius.
6. Nepanardinkite prietaiso į vandenį ar kitą skystį.

SANDĖLIAVIMAS

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

LEMPUTĖS KEITIMAS

Prieš atliekant bet kokius lempos techninės priežiūros darbus įsitikinkite, kad gaminys yra atvėsęs ir išjungtas. Keičiant lemputę, patikrinkite, ar ji nėra įskilusi ar sulūžusi, ir įsitikinkite, kad stiklinis dangtelis vėl teisingai uždėtas ir tvirtai užfiksuotas.

NAUDINGA

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.

						PAPURTYTI / APVERSTI	PAPILDOMA INFORMACIJA
BULVĖS IR BULVYTĖS FRI							
Šaldytos bulvytės fri	1	700 g	25 min	180 °C	fri	X1	dydis 10*10 mm
	2A	450 g	28 min	180 °C	fri	X1	
	2B	350 g	28 min	180 °C	fri	X1	
	2 A+B	800 g	25 min	180 °C	fri	x2	
Naminės skrudintos bulvės	1	800 g	30 min	180 °C	fri	X3	dydis 8*8 mm.\nprieš kepimą nusausinkite rankšluosčiu. įdėkite 1 šaukštą aliejaus
	2A	450 g	33 min	180 °C	fri	X3	
	2B	350 g	38 min	180 °C	fri	X3	
	2 A+B	1100 g	43 min	180 °C	fri	X3	
Šaldytos bulvės	1	1000 g	30 min	180 °c	fri	X3	
	2A	700 g	30 min	180 °c	fri	X3	
	2B	450 g	30 min	180 °c	fri	X3	
	2 A+B	1300 g	35 min	180 °c	fri	X3	

						PAPURTYTI / APVERSTI	PAPILDOMA INFORMACIJA
MĖSA IR PAUKŠTIENA							
Autienos mėsainis šaldytas	1	iki 6 vnt.	10 min	200 °C	kepsnys	X1	
	2A	iki 4 vnt.	10 min	200 °C	kepsnys	X1	
	2B	iki 2 vnt.	10 min	200 °C	kepsnys	X1	
	2 A+B	iki 6 vnt.	10 min	200 °C	kepsnys	X1	
Visas vištienos kepsnys	2A	1000 g	45 min	170 °C	vištiena		
	2 A+B	1500 g	45 min	170 °C	vištiena		
Vištienos blauzdelės	1	1100 g	25 min	200 °C	vištiena	X1	apversti kepimo viduryje
	2A	650 g	25 min	200 °C	vištiena	X1	
	2B	450 g	25 min	200 °C	vištiena	X1	
	2 A+B	1500 g	30 min	200 °C	vištiena	X1	
Vištienos sparneliai	1	800 g	12 min	200 °C	vištiena	X1	
	2A	800 g	18 min	200 °C	vištiena	X1	
	2B	500 g	18 min	200 °C	vištiena	X1	
	2 A+B	1000 g	18 min	200 °C	vištiena	X1	
Vištienos grynuoliai šaldyti	1	700 g	15 min	200 °C	nuggetai	X3	
	2A	500 g	15 min	200 °C	nuggetai	X3	
	2B	350 g	15 min	200 °C	nuggetai	X3	
	2 A+B	1000 g	15 min	200 °C	nuggetai	X3	
Vištienos ketvirčiai	1	4 vnt.	25 min	200 °C	vištiena		
	2A	2 vnt. \n(arba 3 pagal dydį)	25 min	200 °C	vištiena		
	2B	2 vnt.	25 min	200 °C	vištiena		
	2 A+B	4 vnt.	25 min	200 °C	vištiena		

						PAPURTYTI / APVERSTI	PAPILDOMA INFORMACIJA
MĖSA IR PAUKŠTIENA							
Šoninė	2A	100 g	6 min	180 °C	šoninė		
	2B	50 g	6 min	180 °C	šoninė		
	2 A+B	150 g	6 min	180 °C	šoninė		
Avienos kotletai	1	600 g	20 min	180 °C	šoninė	X1	
	2A	400 g	20 min	180 °C	šoninė	X1	
	2B	300 g	20 min	180 °C	šoninė	X1	
	2 A+B	600 g	20 min	180 °c	šoninė	X1	
Antienos krūtinėlės	1	2 vnt. (700 g)	12 min	200 °C	kepsnys	X1	įpjaukite odą kryžmai.\ napverskite po 10 minučių.\ nprieš patiekdami palaikykite 5 minutes.
	2A	1 vnt. (350 g)	12 min	200 °C	kepsnys	X1	
	2B	1 vnt. (350 g)	12 min	200 °C	kepsnys	X1	
	2 A+B	2 vnt. (700 g)	12 min	200 °C	kepsnys	x1	

						PAPURTYTI / APVERSTI	PAPILDOMA INFORMACIJA
UŽKANDŽIAI							
Šviežia pica	1	apvali forma / 26 cm skersmuo	13 (8+5) min	200 °C	pica		pirmiausia kepkite tešlą vieną 8 min, tada sudėkite ingredientus ir kepkite 5 min
Šaldyta pica	1	apvali forma / 26 cm skersmuo	8 min	220 °c	pica		
Kišas	1	apvali forma / 26 cm skersmuo	25 min	200 °C	pica		formos skersmuo 16 cm
Bandelės	1	6 vnt	6 min	180 °C	rankinis		

			min		MENU	PAPURTYTI / APVERSTI	PAPILDOMA INFORMACIJA
UŽKANDŽIAI							
Svogūnų žiedai šaldyti	1	290 g	15 min	180 °C	nuggetai	X1	
	2A	200 g	15 min	180 °C	nuggetai	X1	
	2B	150 g	15 min	180 °C	nuggetai	X1	
	2 A+B	350 g	15 min	180 °C	nuggetai	X2	
Mocarelos lazdelės šaldytos	1	600 g	15 min	180 °C	nuggetai		
	2A	350 g	15 min	180 °C	nuggetai		
	2B	250 g	15 min	180 °C	nuggetai		
	2 A+B	600 g	15 min	180 °C	nuggetai		
Suktinukai (spring rolls)	1	400 g	10 min	180 °C	nuggetai		
	2A	220 g	10 min	180 °C	nuggetai		
	2B	180 g	10 min	180 °C	nuggetai		
	2 A+B	400 g	10 min	180 °C	nuggetai		
Samosos	1	400 g	10 min	190 °C	nuggetai		
	2A	220 g	10 min	190 °C	nuggetai		
	2B	180 g	10 min	190 °C	nuggetai		
	2 A+B	400 g	10 min	190 °c	nuggetai		
Minkštai virtas kiaušinis	1	6 vnt	8 min	160 °C	rankinis		kiaušiniai kambario temperatūros\ nkepimo pabaigoje panardinkite į šaltą vandenį
	2A	4 vnt.	8 min	160 °C	rankinis		
	2B	2 vnt.	8 min	160 °C	rankinis		
	2 A+B	6 vnt	8 min	160 °C	rankinis		
Kietai virtas kiaušinis	1	6 vnt	14 min	160 °C	rankinis		
	2A	4 vnt.	14 min	160 °C	rankinis		
	2B	2 vnt.	14 min	160 °C	rankinis		
	2 A+B	6 vnt	14 min	160 °C	rankinis		

						PAPURTYTI / APVERSTI	PAPILDOMA INFORMACIJA
ŽUVIS IR JŪROS GĖRYBĖS							
Menkės filė	1	750 g	10 min	200 °C	žuvis		prieš kepimą patepkite plonu aliejaus sluoksniu
	2A	400 g	10 min	200 °C	žuvis		
	2B	300 g	10 min	200 °C	žuvis		
	2 A+B	700 g	10 min	200 °C	žuvis		
Lašišos filė	1	900 g	15 min	200 °C	žuvis		
	2A	600 g	15 min	200 °C	žuvis		
	2B	350 g	15 min	200 °C	žuvis		
	2 A+B	900 g	15 min	200 °C	žuvis		
Krevetės	1	12 vnt.	7 min	160 °C	krevetės		
	2A	10 vnt.	10 min	160 °C	krevetės		
	2B	8 vnt.	10 min	160 °C	krevetės		
	2 A+B	20 vnt.	10 min	160 °c	krevetės		

						PAPURTYTI / APVERSTI	PAPILDOMA INFORMACIJA
DARŽOVĖS							
Brokoliai	1	550 g	20 min	170 °C	daržovės		įpilkite šiek tiek vandens
	2A	350 g	20 min	170 °C	daržovės		
	2B	250 g	20 min	170 °C	daržovės		
	2 A+B	800 g	20 min	170 °C	daržovės		
Žiediniai kopūstai	1	550 g	15 min	170 °C	daržovės		
	2A	350 g	15 min	170 °C	daržovės		
	2B	250 g	15 min	170 °C	daržovės		
	2 A+B	800 g	15 min	170 °C	daržovės		
Muskatinė moliūgė	1	300 g	20 min	170 °C	daržovės		supjaustykite mažais kubeliais\njdėkite 1 šaukštą aliejaus
	2A	250 g	20 min	170 °C	daržovės		
	2B	200 g	20 min	170 °C	daržovės		
	2 A+B	450 g	20 min	170 °C	daržovės		
Morka	1	500 g	20 min	170 °C	daržovės		supjaustykite mažais kubeliais
	2A	250 g	20 min	170 °C	daržovės		
	2B	150 g	20 min	170 °C	daržovės		
	2 A+B	350 g	20 min	170 °c	daržovės		
Cukinija	1	400 g	13 min	200 °C	daržovės	X3	prieš kepimą patepkite plonu aliejaus sluoksniu
	2a	450 g	15 min	200 °C	daržovės	X3	
	2b	350 g	15 min	200 °C	daržovės	X3	
	2 a+b	800 g	15 min	200 °c	daržovės	x3	

						PAPURTYTI / APVERSTI	PAPILDOMA INFORMACIJA
DESERTAI							
KEKSIUKAI	2 A+B	9 vnt.	18 min	150 °c	rankinis		
SAUSAINIAI	1	250 g	10 min	180 °C	sausainiai		
	2 A+B	250 g	10 min	180 °C	sausainiai		
ŠOKOLADINIS PYRAGAS	2 A+B	16 cm skersmuo / 5 cm aukštis	20 min	170 °C	rankinis		formos skersmuo 16 cm
JOGURTAS	2A	6 indeliai	8 h	40 °c	rankinis		

						PAPURTYTI / APVERSTI	PAPILDOMA INFORMACIJA
DŽIOVINIMAS							
Obuolių traškučiai	1	120 g	5 h	70 °C	rankinis		išimkite sėklas ir supjaustykite 2 mm riekelėmis\ nišdėliokite vienu sluoksniu
	2A	90 g	5 h	70 °C	rankinis		
	2 A+B	120 g	5 h	70 °C	rankinis		
Burokėlių traškučiai	1	200 g	5 h	70 °C	rankinis		nuplaukite ir supjaustykite 2 mm riekelėmis. išdėliokite vienu sluoksniu
	2A	150 g	5 h	70 °C	rankinis		
	2 A+B	250 g	5 h	70 °c	rankinis		

PATARIMAI



- Esant mažesniam maisto kiekiui reikia kepti šiek tiek trumpiau, nei didesnes maisto porcijas.
- Vartant mažesnį maisto kiekį praėjus pusei kepimo laiko, pasiekiamas geresnis galutinis rezultatas ir iškepama tolygiai.
- Jei norite, kad bulvės būtų itin traškios, prieš kepimą įpilkite nedidelį kiekį aliejaus ir pakratykite, kad tolygiai apsemtų. Rekomenduojame 14 ml aliejaus. Nepridėkite aliejaus šaldytoms bulvėms.
- Orkaitėje kepamus užkandžius galima kepti ir prietaise.
- Traškiam rezultatui pasiekti optimali bulvyčių fri kiekis yra 1500 gramų (700 g 1 stalčiuje ir 800 g 2 stalčiuje A+B).
- Naudokite paruoštą sluoksniuotą arba trapią tešlą norėdami greitai ir lengvai iškepti įdarytų užkandžių. Paruošta tešla taip pat reikalauja trumpesnio paruošimo laiko nei naminė tešla.



- Jei pageidaujate iškepti pyragą arba kišą arba kepti subtilius ar įdarytus ingredientus, į prietaiso dubenį įdėkite orkaitei skirtą kepimo indą. Galite naudoti silikoninį, nerūdijančiojo plieno, aliumininį ar terakotinį kepimo indą.

GEDIMŲ ŠALINIMAS

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

GARANTIJA IR PRIEŽIŪRA

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

SATURS

JŪSU AEROGRILS P. 545

Vadības panelis P. 546

Automātiskās programmas P. 546

SĀKŠANA P. 547

Pirms pirmās lietošanas P. 547

Sagatavot ierīci lietošanai P. 547

GATAVOŠANAS ZONAS P. 548

GATAVOŠANA – VIENA ZONA P. 549

Izvēlieties gatavošanas zonu P. 549

Iepriekš iestatīts gatavošanas režīms P. 550

Sākt gatavošanu manuālā režīmā P. 551

Kratīt/pagriezt pārtiku gatavošanas laikā P. 551

Gatavošanas beigas P. 552

GATAVOŠANA – VAIRĀKAS ZONAS P. 553

Vienlaikus izmantojiet 2 gatavošanas zonas P. 553

Izmantot Sync režīmu (sinhronizēt gatavošanas beigas) P. 554

Izmantot 3 gatavošanas zonas P. 556

APKOPE P. 557

Noņemams priekšējais panelis – Atvilktne 2 P. 557

Kā noņemt priekšējo paneli P. 557

Kā atkal uzstādīt priekšējo paneli P. 558

Tīrīšana P. 558

Uzglabāšana P. 559

Spuldzes nomaiņa P. 559

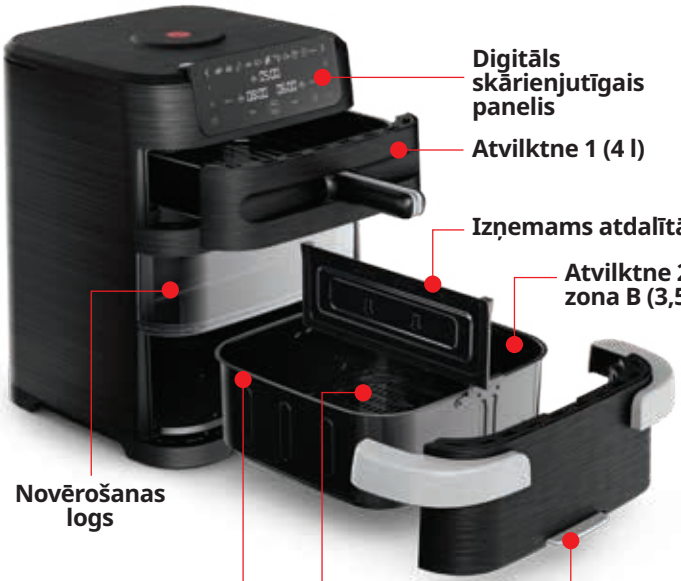
NODERĪGI P. 559

Gatavošanas ceļvedis P. 559

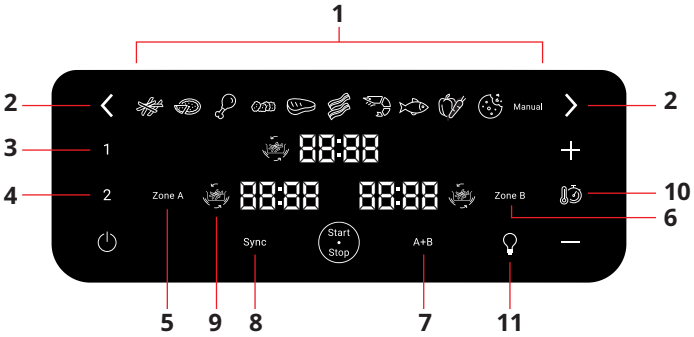
Gatavošanas padomi P. 564

Problēmu novēršana P. 565

Garantija un pēcpārdošanas serviss P. 565


Digitāls skārienjutīgais panelis
Atvilktne 1 (4 l)
Izņemams atdalītājs
Atvilktne 2 zona B (3,5 l)
Novērošanas logs
Noņemami režģi
Noņemams priekšējais panelis
Atvilktne 2 zona A (4,5 l)

VADĪBAS PANELIS



1 - Iepriekš iestatītas gatavošanas programmas + Manuālais režīms
2 - Programmu izvēles bultiņa
3 - 1. atvilktnes izvēle (augšējā atvilktne)
4 - 2. atvilktnes izvēle (apakšējā atvilktne)
5 - 2. atvilktnes zonas A izvēle (4,5 l)
6 - 2. atvilktnes zonas B izvēle (3,5 l)
7 - 2. atvilktnes zonu A + B izvēle (8 l)
8 - Sync režīms
9 - Displejs: sakratiet/apgrieziet ēdienu
10 - Laika/temperatūras vadība
11 - Ieslēgt/izslēgt 2. atvilktnes apgaismojumu

AUTOMĀTISKĀS PROGRAMMAS

Fritēti kartupeļi | Pica | Vista | Vistas nageti | Steiks | Bekons

Garneles | Zivs | Dārzeņi | Deserts | MANUAL Manuālais režīms

SĀKŠANA

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS

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

1. Noņemiet visu iepakojuma materiālu un no ierīces visas uzlīmes.
2. Izņemiet kartona kasti no apakšējās atvilktnes, atveriet to un izņemiet visus piederumus. Piestipriniet 2 rokturus pie apakšējās atvilktnes. Novietojiet vada turētāju ierīces aizmugurē.

   Rūpīgi nomazgājiet atvilktnes un izņemamos restes ar karstu ūdeni, nedaudz mazgājamā līdzekļa un mīkstu sūkli. Uzstādiet 2 režģus atvilktnes apakšā, pēc tam starpdalītāju. Atvilktnes un restes var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.
3. Noslaukiet ierīci no ārpuses un iekšpuses ar mitru drānu. Ierīce darbojas, ģenerējot karstu gaisu. Nepiepildiet atvilktni ar eļļu vai fritēšanas taukvielām.

PARENGIMAS NAUDOTI

1. Novietojiet ierīci uz līdzenas, stabilas un karstumizturīgas darba virsmas, kur to nevar apšļakstīt ar ūdeni.
2. Ievietojiet režģus atvilktnes 2 apakšā līdz atdurei. Iebīdiet atvilktnes sadalītāju starp abiem režģiem.
3. Nepiepildiet atvilktni ar eļļu vai kādu citu šķidrumu.
4. Neko nelieciet uz ierīces. Tādējādi tiek traucēta gaisa plūsma un ietekmēts fritēšanas rezultāts ar karsto gaisu.

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

Ierīcē var gatavot plašu recepšu klāstu. Populārāko ēdienu gatavošanas laiki ir norādīti sadaļā **"Gatavošanas ceļvedis"**. Atrodiet daudz receptes tiešsaistē, lai iepazītos ar ierīci. Lai tās atrastu, **atveriet bezmaksas lietotni MyTefal / MyMoulinex.** Atklājiet arī recepšu idejas, skenējot šo QR kodu:

BRĪDINĀJUMS. Darbiniet karstā gaisa cepšanas ierīci tukšu (bez piederumiem), lai likvidētu jebkādus ražošanas procesa atlikumus un jaunas ierīces smaržu. Pirmo reizi iedarbinot ierīci, iespējama viegla dūmošana.

GATAVOŠANAS ZONAS



Atvilktne 1



Atvilktne 2
zona A

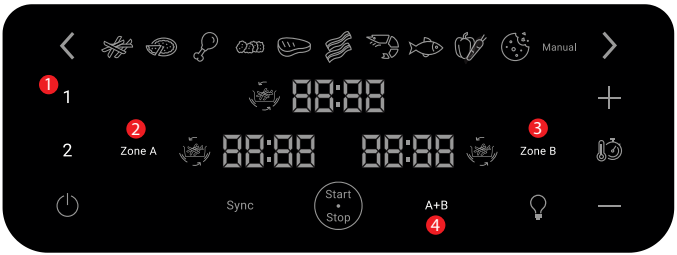
Izņemams
atdalītājs

Atvilktne 2
zona B



Atvilktne 2 A+B

IZVĒLIETIES GATAVOŠANAS ZONU



Iespraudiet strāvas kontaktdakšu kontaktligzdā. Nospiediet taustiņu ⏻, lai ieslēgtu ierīci (īss nospiediens).

❶ Atvilktne 1 (augšējā atvilktne)

1. Ievietojiet pārtiku atvilktnē 1.
2. Ievietojiet atvilktni ierīcē.
3. Lai sāktu gatavošanu, nospiediet „1“, lai izvēlētos atvilktni 1 (augšējo atvilktni).
4. Izvēlieties gatavošanas režīmu.

❷ Atvilktne 2 zona A (kreisā zona)

1. Ievietojiet atdalītāju atvilktnes 2 iekšējās iedobēs un pārliecinieties, ka restes ir pareizi ievietotas.
2. Ievietojiet pārtiku atvilktnes kreisajā pusē.
3. Ievietojiet atvilktni ierīcē.
4. Lai sāktu gatavošanu, nospiediet **„2“**, lai izvēlētos atvilktni 2, pēc tam nospiediet **Zone A.**
5. Izvēlieties gatavošanas režīmu.

❸ Atvilktne 2 zona B (labā zona)

1. Ievietojiet atdalītāju atvilktnes 2 iekšējās iedobēs un pārliecinieties, ka restes ir pareizi ievietotas.
2. Ievietojiet pārtiku atvilktnes 2 labajā pusē.
3. Ievietojiet atvilktni ierīcē. Lai sāktu gatavošanu, nospiediet **„2“**, lai izvēlētos atvilktni 2, pēc tam nospiediet **Zone B.**
4. Izvēlieties gatavošanas režīmu.

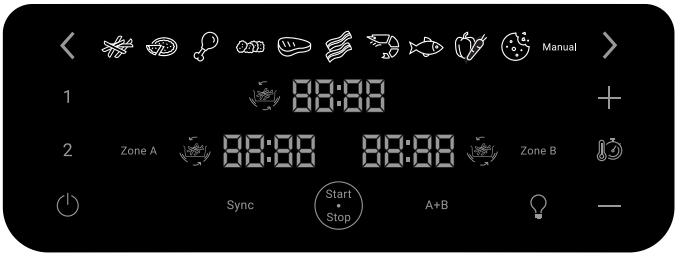
❹ Atvilktne 2 A + B (8 l zona)

1. Atcerieties izņemt atdalītāju, ja tas atrodas atvilktnes 2 iekšējās iedobēs. Pārliecinieties, ka restes ir pareizi ievietotas.
2. Ievietojiet pārtiku atvilktnē 2.
3. Ievietojiet atvilktni ierīcē.
4. Lai sāktu gatavošanu, nospiediet **„2“**, lai izvēlētos atvilktni 2, pēc tam nospiediet **A + B.**

IEPRIEKŠ IESTATĪTS GATAVOŠANAS REŽĪMS

Pēc izvēlētās gatavošanas zonas izvēles varat izvēlēties iepriekš iestatītu gatavošanas režīmu vai manuālos iestatījumus.

Taustiņi < > ļauj pārslēgties starp pieejamajiem gatavošanas režīmiem.



Iepriekš iestatīts gatavošanas režīms

1. Izvēlieties vēlamo gatavošanas režīmu, nospiežot taustiņus < > (režīmi sīkāk aprakstīti sadaļā “Gatavošanas ceļvedis”).
   - Ja nepieciešams, varat regulēt temperatūru, nospiežot un + un - pogas uz digitālā ekrāna. Temperatūra ir no 120°C līdz 200° C (izņemot picas zonu 1 : 120-220°C).
   - Ja nepieciešams, regulējiet gatavošanas laiku, nospiežot pogu un iestatot laiku ar pogu + un -.

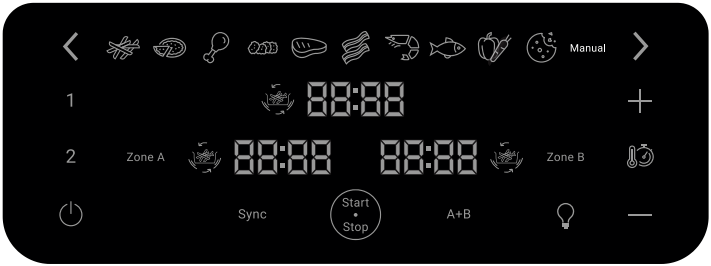
Pārliecinieties, ka mainīt iestatījumus pirms gatavošanas sākuma. Kad gatavošana sākta, var mainīt tikai laiku.

   - Taimeri var iestatīt diapazonā no 0 līdz 60 minūtēm.

2. Apstipriniet gatavošanas režīmu, nospiežot pogu (Start Stop). Tas sāks gatavošanas procesu. Gatavošana sākas. Ekrānā tiek rādīts atlikušo gatavošanas laiks.
   - Gatavošanas laikā, ja vēlaties saīsināt vai pagarināt gatavošanas laiku, nospiediet un izmantojiet + un - pogas uz digitālā displeja.

Uzmanību: Liekā eļļa no ēdiena sakrājas trauka apakšā.

SĀKT GATAVOŠANU MANUĀLĀ REŽĪMĀ



1. Nospiediet **< >**, lai izvēlētos **MANUĀLO** režīmu.
2. Pielāgojiet temperatūru, izmantojot + un - pogas digitālajā ekrānā.
   - Termostats mainās 1. zonā no 40 līdz 220 °C un 2. zonā no 40 līdz 200 °C.
3. Pēc tam iestatiet vēlamo gatavošanas laiku, nospiežot un pēc tam pogas **+** un **-**. Taimeri var iestatīt diapazonā no 0 līdz 60 minūtēm.
4. Nospiediet pogu Start Stop, lai sāktu gatavošanu ar izvēlētajiem temperatūras un laika iestatījumiem. Gatavošana sākas.
   - Atlikušais gatavošanas laiks tiek rādīts ekrānā. Gatavošanas laikā, lai mainītu gatavošanas laiku, nospiediet un izmantojiet pogas **+** un **–**.
   - Lai uzraudzītu gatavošanas gaitu, skatieties caur apskates logu. Sarkanā gaisma ir normāla; tā ir no Infra Heat tehnoloģijas. Labākai redzamībai ieslēdziet gaismu, nospiežot .

PIEZĪME: Infrasarkanās tehnoloģijas dēļ ierīce uzsilstot izstaro gaismas starojumu, kas ir nekaitīgs acīm. Gatavošanas laikā ir normāli, ka sildelementa gaisma periodiski iedegas un nodziest.

Uzmanību: Liekā eļļa no ēdiena sakrājas trauka apakšā.

Kratīt/pagriezt pārtiku gatavošanas laikā

Dažiem produktiem optimālam rezultātam gatavošanas laikā nepieciešams sakratīt vai apgriezt (skat. sadaļu “Gatavošanas ceļvedis”).

Lai sakratītu/apgrieztu pārtiku, pavelciet atvilktni pie sevis, turot aiz roktura, sakratiet to vai apgrieziet sastāvdaļas un ievietojiet atpakaļ. Gatavošana automātiski atsākas.



Dažās programmās (frī kartupeļi, dārzeņi, nageti, bekons, garneles, vistu stilbiņi, steiks, zivs) šis piktogramma mirgo gatavošanas vidū.

Tas norāda, ka vienmērīgai gatavošanai un apbrūnināšanai pārtika jāsakrata vai jāapgriež.

Uzmanību: Labākiem rezultātiem bieži sakratiet vai samaisiet. Iesakām regulāri pārbaudīt ēdienu un to sakratīt vai samaisīt optimāliem rezultātiem.

Gatavošanas beigas

Kad dzirdat taimera signālu, tas nozīmē, ka gatavošanas laiks ir beidzies. Ekrānā tiek parādīts "END".

1. Izvelciet atvilktni no ierīces un novietojiet to uz karstumizturīgas virsmas. Pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs.
   - Ja ēdiens vēl nav gatavs, vienkārši ievietojiet atvilktni atpakaļ ierīcē un iestatiet taimeri vēl uz dažām minūtēm, nospiežot ikonu un + un - pogas digitālajā ekrānā.
2. Kad ēdiens ir pagatavots, izņemiet trauku. Ēdiena izņemšanai no trauka izmantojiet ēdiena knaibles.

Uzmanību: nekad neapgrieziet atvilktni, ja iekšā ir režģis. Pēc gatavošanas atvilktnes, režģi un ēdiens ir ļoti karsti.

GATAVOŠANA — VAIRĀKAS ZONAS

Jūsu karstā gaisa fritieris ļauj gatavot vairākās atsevišķās zonās ar katrai zonai specifisku laiku un temperatūru.

VIENLAIKUS IZMANTOJIET 2 GATAVOŠANAS ZONAS

Gadījums 1 – Atvilktne 1 + Atvilktne 2 – Zona A



1. Solis – pirmās gatavošanas zonas iestatīšana

1. Nospiediet ⏻, lai ieslēgtu ierīci, ja tā vēl nav ieslēgta.
2. Lai aktivizētu atvilktni 1, nospiediet "**1**".
3. Spiediet taustiņus **< >**, lai izvēlētos vēlamo gatavošanas režīmu. Ja vēlaties, pielāgojiet gatavošanas laiku/temperatūru, nospiežot 🌡⏱ un pogas **+** un **-.**
4. Ievietojiet pārtiku atvilktnē 1. Iebīdiet atvilktni ierīcē.

Uzmanību: Nespiediet Start pēc pirmās zonas iestatīšanas. Visas vēlamos zonas jāiestata PIRMS gatavošanas sākšanas.

2. solis – otrās gatavošanas zonas iestatīšana

1. Ievietojiet starpliku atvilktnes 2 iekšējās spraugās.
2. Nospiediet **"2"**, lai aktivizētu atvilktni 2.
3. Nospiediet "**Zona A**", lai aktivizētu atvilktnes kreiso pusi.
4. Spiediet taustiņus **< >**, lai izvēlētos vēlamo gatavošanas režīmu. Ja vēlaties, pielāgojiet gatavošanas laiku/temperatūru, nospiežot 🌡⏱ un pogas **+** un **-.**



Atvilktnes sadalītājs

3. solis – SYNC un gatavošanas uzsākšana

IZMANTOT SYNC REŽĪMU (SINHRONIZĒT GATAVOŠANAS BEIGAS)

Jūsu karstā gaisa fritieris ļauj vienlaikus gatavot divās atsevišķās zonās un saskaņot gatavību, lai viss būtu gatavs vienlaicīgi. SYNC režīms ļauj pabeigt gatavošanu vienlaicīgi.

1. Nospiediet **SYNC**, lai ēdiens būtu gatavs vienlaikus.
   - Ja abiem izvēlētajiem režīmiem ir atšķirīgi gatavošanas laiki, vispirms sāk zona ar ilgāko laiku. Ekrānā parādās **HOLD** īsākā gatavošanas režīma gadījumā (produktam, kam nepieciešams mazāks laiks). Tas nozīmē, ka ierīce aizkavē gatavošanas sākumu, lai abi ēdieni būtu gatavi vienlaikus.
2. Nospiediet START, lai sāktu gatavošanu.
   - Gatavošanas laikā, ja jāpielāgo laiks, pieskarieties apgabalam, ko vēlaties mainīt. Kad zona ir izvēlēta, nospiediet un pogas **+** un **-** uz digitālā ekrāna.
3. Ierīce pīkst, kad ēdiens ir gatavs vienlaikus.

Gadījums 2 – Atvilktne 1 + Atvilktne 2 – Zona B



Ievērojiet tādu pašu procedūru kā GADĪJUMĀ 1, bet 2. solī izvēlieties **ZONU B** nevis **ZONU A.**

Gadījums 3 – Atvilktne 1 + Atvilktne 2 – Zona A un B



1. Izņemiet starpliku no atvilktnes.
2. Ievērojiet to pašu procedūru kā GADĪJUMĀ 1, bet 2. solī izvēlieties pogu **A+B** nevis **ZONU A.**

lv

Gadījums 4 – Atvilktne 2 – Zona A + Atvilktne 2 – Zona B

GADĪJUMS 4



Atvilktne 2 – Zona A

+

Atvilktne 2 – Zona B



1. solis – pirmās gatavošanas zonas iestatīšana

1. Ievietojiet starpliku atvilktnes 2 iekšējās spraugās.
2. Nospiediet ⏻, lai ieslēgtu ierīci, ja tā vēl nav ieslēgta.
3. Nospiediet "**2**", lai aktivizētu atvilktni 2.
4. Nospiediet "**Zona A**", lai aktivizētu atvilktnes kreiso pusi.
5. Spiediet taustiņus **< >**, lai izvēlētos vēlamo režīmu. Ja nepieciešams, pielāgojiet gatavošanas laiku/temperatūru, nospiežot + un -.

Uzmanību: Nespiediet Start pēc pirmās zonas iestatīšanas. Visas vēlamos zonas jāiestata PIRMS gatavošanas sākšanas.

2. solis – otrās gatavošanas zonas iestatīšana

1. Lai aktivizētu **zonu B**, nospiediet **"Zona B".**
2. Spiediet taustiņus **< >**, lai izvēlētos otro vēlamo režīmu. Ja nepieciešams, pielāgojiet gatavošanas temperatūru, nospiežot pogas **+** un **-.** Lai pēc tam mainītu gatavošanas laiku, nospiediet ⏲, pēc tam veiciet regulēšanu, izmantojot pogas **+** un **-.**
3. 3 Ievietojiet pārtiku **zonā A** un **zonā B**. Iebīdiet atvilktni ierīcē.

IZMANTOT 3 GATAVOŠANAS ZONAS

Atvilktne 1 ⊕ **Atvilktne 2 – Zona A** ⊕ **Atvilktne 2 – Zona B**



Nospiediet pogu ⏻ lai ieslēgtu ierīci

Ievietojiet starpliku atvilktnes 2 iekšējās spraugās.

❶ **Lai aktivizētu atvilktni 1, nospiediet "1".**

Pēc tam iestatiet šīs cepšanas zonas parametrus, izvēloties iepriekš iestatītu režīmu vai manuālos iestatījumus.

Ievietojiet pārtiku 1. atvilktnē.

❷ **Lai aktivizētu 2. atvilktni, nospiediet "2", pēc tam "A zona".**

Iestatiet šīs cepšanas zonas parametrus, izvēloties iepriekš iestatītu režīmu vai manuālos iestatījumus.

Ievietojiet pārtiku 2A atvilktnē.

❸ **Lai aktivizētu B zonu, pēc tam nospiediet "B zona".**

Iestatiet šīs cepšanas zonas parametrus, izvēloties iepriekš iestatītu režīmu vai manuālos iestatījumus.

Ievietojiet pārtiku 2B atvilktnē.

- Ja vēlaties sinhronizēt 3 ēdienu gatavošanas beigas, nospiediet **SYNC**, lai visi 3 ēdieni būtu gatavi vienlaikus.
- Ja izvēlētajiem 3 cepšanas režīmiem ir atšķirīgi laiki, vispirms sāk darboties zona ar garāko laiku. Diviem īsākajiem cepšanas režīmiem ekrānā parādās **HOLD** (produktiem, kam nepieciešams īsāks laiks).
- Tas nozīmē, ka ierīce aizkavē cepšanas sākumu, lai visi trīs ēdienu veidi būtu gatavi vienlaikus.

Lai sāktu cepšanu, nospiediet **START** pogu.

Cepšana sākas. Katrai zonai ekrānā tiek rādīts atlikušo laiks.

PIEZĪMES

Pirms sākšanas ir jāiestata visas 3 cepšanas zonas. Vajadzības gadījumā pielāgojiet cepšanas laiku/temperatūru, nospiežot + un - pogas. Kad gatavošana ir sākusies, var mainīt tikai laiku.

Kad 3 zonas ir iestatītas, ierīce automātiski pārrēķina laikus, lai nodrošinātu optimālu jaudu un lieliskus gatavošanas rezultātus. Dažās zonās parādītais ilgums var palielināties. Tas ir pilnīgi normāli – šis process nodrošina optimālu gatavošanas veiktspēju.

Uzmanību: gatavošanas laiku pārrēķins balstās uz katra gatavošanas režīma iepriekš noteiktajiem ilgumiem. Ja manuāli mainât kâda no izvēlētajiem režīmiem laiku, ierīce pārrēķinās gatavošanas laikus, neņemot vērā jūsu pielāgojumus.

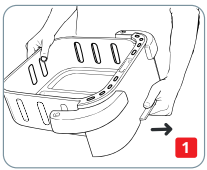
APKOPE

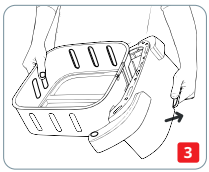
NOŅEMAMS PRIEKŠĒJAIS PANELIS – ATVILKTNE 2

GENIUS SISTĒMA: noņemams priekšējais panelis, lai ietaupītu vietu jūsu trauku mazgājamajā mašīnā

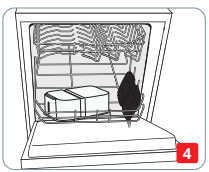


Kā noņemt priekšējo paneli?



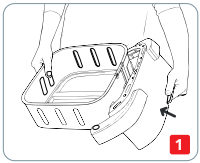






1. Nospiediet trauka apakšā esošo pogu uz leju.
2. 3. Noņemiet āķi no tā vietas. Noņemamais priekšējas panelis nonāk nost.
4. Ievietojiet atvilktni un resti trauku mazgājamajā mašīnā vai mazgājiet tos ar rokām bez priekšējā paneļa.

Kā uzlikt priekšējo paneli atpakaļ?





1. Iekabiniet priekšējā paneļa augšdaļu atvilktnes āķī.
2. Spiediet priekšējā paneļa apakšu, līdz dzirdat «klikšķi».

Pateicoties mūsu GENIUS sistēmai, viegli atdaliet priekšējo paneli no atvilktnes. Viegli notīriet savu ierīci un ietaupiet 40% vietas trauku mazgājamajā mašīnā.

TĪRĪŠANA

Iztīriet ierīci pēc katras lietošanas.

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

1. Atvienojiet strāvas kontaktdakšu no kontaktligzdas un ļaujiet ierīcei atdzist.

Piezīme. Noņemiet trauku, lai ierīce atdzistu ātrāk.

2. Noslaukiet ierīces ārpusi ar mitru drānu.
3. Notīriet atvilktnes, restes un sadalītāju ar karstu ūdeni, izmantojot trauku mazgāšanas līdzekli un neabrazīvu sūkli. Varat izmantot attaukošanas līdzekli, lai noņemtu jebkādus netīrumu atlikumus.

Piezīme: Atvilktnes, restes un sadalītāju var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

Brīdinājums: Noņemamais priekšējais panelis nav piemērots mazgāšanai trauku mazgājamajā mašīnā. Mazgāt to ar rokām, lai saglabātu oriģinālo izskatu. Pārējās detaļas var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

Padoms: Ja netīrumi ir iestrēguši trauka un režģa apakšā, piepildiet to ar karstu ūdeni un nedaudz mazgāšanas šķidruma. Ļaujiet traukam un režģim pamirkt apmēram 10 minūtes.
Pēc tam kārtīgi noskalojiet un noslaukiet.

4. Noslaukiet ierīces iekšpusi ar karstu ūdeni un mitru drānu.
5. Notīriet sildelementu ar sausu, attīrošu birstīti, lai izņemtu jebkādas pārtikas atliekas.
6. Neiegremdējiet ierīci ūdenī vai citā šķidrumā.

UZGLABĀŠANA

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

SPULDZES NOMAIŅA

Pirms veikt jebkādas lampas apkopes darbības, pārliecinieties, ka ierīce ir atdzisusi un izslēgta. Nomainot spuldzi, pārbaudiet, vai tā nav ieplaisājusi vai saplīsusi, un pārliecinieties, ka stikla vāks ir pareizi uzstādīts un droši nofiksēts.

NODERĪGI

GATAVOŠANAS CEĻVEDIS

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

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

						SAKRATĪT / APGRIEZT	PAPILDU INFORMĀCIJA
KARTUPEĻI UN FRĪ							
Saldēti frī	1	700 g	25 min	180 °C	frī	X1	izmērs 10×10 mm
	2A	450 g	28 min	180 °C	frī	X1	
	2B	350 g	28 min	180 °C	frī	X1	
	2 A+B	800 g	25 min	180 °C	frī	X2	
Mājas frī	1	800 g	30 min	180 °C	frī	X3	izmērs 8×8 mm. Nosusiniet ar dvieli pirms gatavošanas. Pievienojiet 1 ēdamkaroti eļļas
	2A	450 g	33 min	180 °C	frī	X3	
	2B	350 g	38 min	180 °C	frī	X3	
	2 A+B	1100 g	43 min	180 °C	frī	X3	
Saldēti kartupeļi	1	1000 g	30 min	180 °C	frī	X3	
	2A	700 g	30 min	180 °C	frī	X3	
	2B	450 g	30 min	180 °C	frī	X3	
	2 A+B	1300 g	35 min	180 °C	frī	X3	

						SAKRATĪT / APGRIEZT	PAPILDU INFORMĀCIJA
GAĻA UN MĀJPUTNI							
Saldēti liellopa burgeri	1	līdz 6 gabaliem	10 min	200 °C	steiks	X1	
	2A	līdz 4 gabaliem	10 min	200 °C	steiks	X1	
	2B	līdz 2 gabaliem	10 min	200 °C	steiks	X1	
	2 A+B	līdz 6 gabaliem	10 min	200 °C	steiks	X1	
Vesela vista	2A	1000 g	45 min	170 °C	vista		
	2 A+B	1500 g	45 min	170 °C	vista		
Vistas stilbiņi	1	1100 g	25 min	200 °C	vista	X1	Gatavošanas vidū apgrieziet
	2A	650 g	25 min	200 °C	vista	X1	
	2B	450 g	25 min	200 °C	vista	X1	
	2 A+B	1500 g	30 min	200 °C	vista	X1	
Vistas spārniņi	1	800 g	12 min	200 °C	vista	X1	
	2A	800 g	18 min	200 °C	vista	X1	
	2B	500 g	18 min	200 °C	vista	X1	
	2 A+B	1000 g	18 min	200 °C	vista	X1	
Saldēti vistas nageti	1	700 g	15 min	200 °C	nuggeti	X3	
	2A	500 g	15 min	200 °C	nuggeti	X3	
	2B	350 g	15 min	200 °C	nuggeti	X3	
	2 A+B	1000 g	15 min	200 °C	nuggeti	X3	
Vistas kājas	1	4 gabali	25 min	200 °C	vista		
	2A	2 gabali (vai 3 atkarībā no izmēra)	25 min	200 °C	vista		
	2B	2 gabali	25 min	200 °C	vista		
	2 A+B	4 gabali	25 min	200 °C	vista		
Bekons	2A	100 g	6 min	180 °C	bekons		
	2B	50 g	6 min	180 °C	bekons		
	2 A+B	150 g	6 min	180 °C	bekons		

						SAKRATĪT / APGRIEZT	PAPILDU INFORMĀCIJA
GAĻA UN MĀJPUTNI							
Jēra karbonādes	1	600 g	20 min	180 °C	bekons	X1	
	2A	400 g	20 min	180 °C	bekons	X1	
	2B	300 g	20 min	180 °C	bekons	X1	
	2 A+B	600 g	20 min	180 °C	bekons	X1	
Pīles krūtiņas	1	2 gabali (700 g)	12 min	200 °C	steiks	X1	Iegrieziet ādu režģa rakstā. Pēc 10 minūtēm apgrieziet. Pirms pasniegšanas ļaujiet atpūsties 5 min.
	2A	1 gabals (350 g)	12 min	200 °C	steiks	X1	
	2B	1 gabals (350 g)	12 min	200 °C	steiks	X1	
	2 A+B	2 gabali (700 g)	12 min	200 °C	steiks	X1	

						SAKRATĪT / APGRIEZT	PAPILDU INFORMĀCIJA
UZKODAS							
Svaiga pica	1	Apaļa forma / 26 cm diametrs	13 (8+5) min	200 °C	pica		vispirms cepiet tikai mīklu 8 min, tad pievienojiet sastāvdaļas un cepiet 5 min
Saldēta pica	1	Apaļa forma / 26 cm diametrs	8 min	220 °C	pica		
Kišš	1	Apaļa forma / 16 cm diametrs	25 min	200 °C	pica		formas diametrs 16 cm
Maizītes	1	6 gab.	6 min	180 °C	manuāls		
Saldēti sīpolu gredzeni	1	290 g	15 min	180 °C	nuggeti	X1	
	2A	200 g	15 min	180 °C	nuggeti	X1	
	2B	150 g	15 min	180 °C	nuggeti	X1	
	2 A+B	350 g	15 min	180 °C	nuggeti	X2	
Saldēti mocarellas kociņi	1	600 g	15 min	180 °C	nuggeti		
	2A	350 g	15 min	180 °C	nuggeti		
	2B	250 g	15 min	180 °C	nuggeti		
	2 A+B	600 g	15 min	180 °C	nuggeti		

						SAKRATĪT / APGRIEZT	PAPILDU INFORMĀCIJA
UZKODAS							
Pavasara rullīši	1	400 g	10 min	180 °C	nuggeti		
	2A	220 g	10 min	180 °C	nuggeti		
	2B	180 g	10 min	180 °C	nuggeti		
	2 A+B	400 g	10 min	180 °C	nuggeti		
Samosas	1	400 g	10 min	190 °C	nuggeti		
	2A	220 g	10 min	190 °C	nuggeti		
	2B	180 g	10 min	190 °C	nuggeti		
	2 A+B	400 g	10 min	190 °C	nuggeti		
Mīksti vārītas olas	1	6 gabali	8 min	160 °C	manuāls		Olas istabas temperatūrā. Gatavošanas beigās ielieciet aukstā ūdenī
	2A	4 gabali	8 min	160 °C	manuāls		
	2B	2 gabali	8 min	160 °C	manuāls		
	2 A+B	6 gabali	8 min	160 °C	manuāls		
Cieti vārītas olas	1	6 gabali	14 min	160 °C	manuāls		
	2A	4 gabali	14 min	160 °C	manuāls		
	2B	2 gabali	14 min	160 °C	manuāls		
	2 A+B	6 gabali	14 min	160 °C	manuāls		

						SAKRATĪT / APGRIEZT	PAPILDU INFORMĀCIJA
ZIVIS UN JŪRAS VELTES							
Mencas filejas	1	750 g	10 min	200 °C	zivs		Pirms gatavošanas pārklājiet ar plānu eļļas kārtiņu
	2A	400 g	10 min	200 °C	zivs		
	2B	300 g	10 min	200 °C	zivs		
	2 A+B	700 g	10 min	200 °C	zivs		
Laša filejas	1	900 g	15 min	200 °C	zivs		
	2A	600 g	15 min	200 °C	zivs		
	2B	350 g	15 min	200 °C	zivs		
	2 A+B	900 g	15 min	200 °C	zivs		
Garneles	1	12 gabali	7 min	160 °C	garneles		
	2A	10 gabali	10 min	160 °C	garneles		
	2B	8 gabali	10 min	160 °C	garneles		
	2 A+B	20 gabali	10 min	160 °C	garneles		

						SAKRATĪT / APGRIEZT	PAPILDU INFORMĀCIJA
DĀRZEŅI							
Brokoļi	1	550 g	20 min	170 °C	dārzeņi		Pievienojiet nedaudz ūdens
	2A	350 g	20 min	170 °C	dārzeņi		
	2B	250 g	20 min	170 °C	dārzeņi		
	2 A+B	800 g	20 min	170 °C	dārzeņi		
Ziedkāposts	1	550 g	15 min	170 °C	dārzeņi		
	2A	350 g	15 min	170 °C	dārzeņi		
	2B	250 g	15 min	170 °C	dārzeņi		
	2 A+B	800 g	15 min	170 °C	dārzeņi		
Muskata ķirbis	1	300 g	20 min	170 °C	dārzeņi		Sagrieziet mazos kubiņos. Pievienojiet 1 ēdamkaroti eļļas
	2A	250 g	20 min	170 °C	dārzeņi		
	2B	200 g	20 min	170 °C	dārzeņi		
	2 A+B	450 g	20 min	170 °C	dārzeņi		
Burkāni	1	500 g	20 min	170 °C	dārzeņi		Sagrieziet mazos kubiņos
	2A	250 g	20 min	170 °C	dārzeņi		
	2B	150 g	20 min	170 °C	dārzeņi		
	2 A+B	350 g	20 min	170 °C	dārzeņi		
Cukīni	1	400 g	13 min	200 °C	dārzeņi	X3	Pirms gatavošanas pārklājiet ar plānu eļļas kārtiņu
	2A	450 g	15 min	200 °C	dārzeņi	X3	
	2B	350 g	15 min	200 °C	dārzeņi	X3	
	2 A+B	800 g	15 min	200 °C	dārzeņi	X3	

						SAKRATĪT / APGRIEZT	PAPILDU INFORMĀCIJA
DESERTI							
Mafini	2 A+B	9 gabali	18 min	150 °C	manuāls		
Cepumi	1	250 g	10 min	180 °C	cepumi		
	2 A+B	250 g	10 min	180 °C	cepumi		
Šokolādes kūka	2 A+B	16 cm diametrs / 5 cm augstums	20 min	170 °C	manuāls		formas diametrs 16 cm
Jogurts	2A	6 burciņas	8 h	40 °C	manuāls		

						SAKRATĪT / APGRIEZT	PAPILDU INFORMĀCIJA
ŽĀVĒŠANA							
Ābolu čipsi	1	120 g	5 h	70 °C	manuāls		Izņemiet sēklas un sagrieziet 2 mm šķēlēs. Izklājiet vienā kārtā
	2A	90 g	5 h	70 °C	manuāls		
	2 A+B	120 g	5 h	70 °C	manuāls		
Biešu čipsi	1	200 g	5 h	70 °C	manuāls		Nomazgājiet un sagrieziet 2 mm šķēlēs. Izklājiet vienā kārtā
	2A	150 g	5 h	70 °C	manuāls		
	2 A+B	250 g	5 h	70 °C	manuāls		

PADOMI



- Mazākiem ēdieniem parasti nepieciešams mazāks gatavošanas laiks nekā liela izmēra ēdieniem.
- Sakratot mazāka izmēra ēdienu, kad pagājusi puse no gatavošanas laika, uzlabojas gala rezultāts un ēdiens tiek pagatavots vienmērīgāk.
- Lai kartupeļi būtu īpaši kraukšķīgi, pirms cepšanas mēģiniet pievienot nedaudz eļļas un sakratiet tos, lai eļļa vienmērīgi nosegtu produktu. Mēs iesakām izmantot 14 ml eļļas. Nepievienojiet eļļu saldētiem kartupeļiem.
- Uzkodas, ko var cept cepeškrāsnī, var pagatavot arī iekārtā.
- Lai iegūtu kraukšķīgu rezultātu, optimālais frī kartupeļu daudzums ir 1500 grami (700 g 1. atvilktnē un 800 g 2. atvilktnē A+B).
- Lai ātri un viegli pagatavotu pildītas uzkodas, lietojiet gatavo kārtaino un smilšu mīklu. Gatavā mīkla arī prasa īsāku sagatavošanas laiku nekā mājās gatavota mīkla.



- 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.

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.

GARANTIJA UN SERVISS

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

المحتويات

ar

القلاية الهوائية الخاصة بك P. 567

لوحة التحكم P. 568

البرامج التلقائية P. 568

البدء P. 569

قبل أول استخدام P. 569

تجهيز الجهاز للاستخدام P. 569

مناطق الطهي P. 570

الطهي - منطقة واحدة P. 571

حدد منطقة الطهي P. 571

وضع طهي مُعد مسبقًا P. 572

بدء الطهي في الوضع اليدوي P. 573

رجّ/قَلِّب الطعام أثناء الطهي P. 573

نهاية الطهي P. 574

الطهي - مناطق متعددة P. 575

استخدم منطقتي طهي في الوقت نفسه P. 575

استخدام وضع المزامنة (مزامنة نهاية الطهي) P. 576

استخدام مناطق الطهي الثلاث P. 578

الصيانة P. 579

الواجهة القابلة للإزالة - الدرج 2 P. 579

كيفية إزالة الواجهة الأمامية P. 579

كيفية إعادة تركيب الواجهة الأمامية P. 580

التنظيف P. 580

التخزين P. 581

تغيير المصباح P. 581

مفيد P. 581

دليل الطهي P. 581

نصائح الطهي P. 587

استكشاف الأخطاء وإصلاحها P. 588

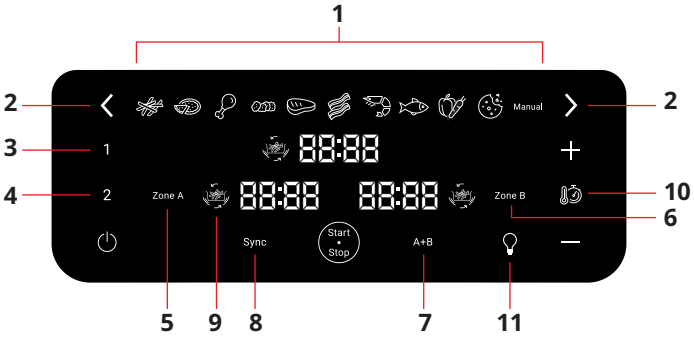
الضمان وخدمة ما بعد البيع P. 588

القلاية الهوائية الخاصة بك

ar



لوحة التحكم



1 - برامج طهي محددة مسبقاً + الوضع اليدوي
2 - سهم اختيار البرامج
3 - اختيار الدرج 1 (الدرج العلوي)
4 - اختيار الدرج 2 (الدرج السفلي)
5 - اختيار الدرج 2 المنطقة 4.5) A لتر)
6 - اختيار الدرج 2 المنطقة 3.5) B لتر)
7 - اختيار الدرج 2 المنطقة 8) A + B لتر)
8 - وضع المزامنة
9 - العرض: رجّ/اقلب طعامك
10 - التحكم بالوقت/الحرارة
11 - تشغيل/إطفاء ضوء الدرج 2

البرامج التلقائية

بيكون | شريحة لحم | ناجتس دجاج | الدجاج | بيتزا | البطاطا المقلية

الوضع اليدوي MANUAL | الحلويات | الخضراوات | السمك | قريدس

ar

قبل الاستخدام للمرة الأولى

اقرأ تعليمات السلامة والدليل أولاً واحتفظ بهما في مكان آمن.

1. أزل جميع مواد التغليف أي ملصقات من الجهاز.
2. أخرج العلبة الكرتونية الموجودة داخل الدرج السفلي، وافتحها وأخرج جميع الملحقات. ثبّت المقبضين على الدرج السفلي. ضع حامل السلك على الجهة الخلفية للجهاز

   نظّف الأدراج والشبكات القابلة للإزالة جيدًا باستخدام الماء الساخن، وقليل من سائل غسل الصحون، وإسفنجة غير كاشطة. ثبّت شبكتين في قاع الدرج، ثم الفاصل. يمكن غسل الأدراج والشبكات في غسالة الأطباق.
3. امسح داخل الجهاز وخارجه بقطعة قماش مبللة. يعمل الجهاز عن طريق إنتاج الهواء الساخن. لا تملأ الدرج بالزيت أو دهون القلي.

تجهيزات الاستعمال

1. ضع الجهاز على سطح عمل مستوٍ وثابت ومقاوم للحرارة بحيث يكون بعيدًا عن رذاذ الماء.
2. أدخل الشبكات في أسفل الدرج 2 حتى نقطة التوقف. حرّك فاصل الدرج بين الشبكتين.
3. لا تملأ الدرج بالزيت أو أي سائل آخر.
4. لا تضع أي شيء فوق الجهاز. فهذا يعوق تدفق الهواء ويؤثر في نتيجة القلي بالهواء الساخن.

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

الجهاز مصمم لطهي مجموعة كبيرة من الوصفات. أوقات طهي الأطعمة الرئيسية منصوص عليها في قسم «دليل الطهي» اعثر على العديد من الوصفات عبر الإنترنت للتعرّف إلى الجهاز. للعثور عليها، انتقل إلى تطبيق / MyTefal MyMoulinex المجاني. اكتشف أيضًا أفكارًا للوصفات من خلال مسح رمز الاستجابة السريعة هذا ضوئيًا:

شغّل المقلاة الهوائية وهي فارغة (من دون أي ملحقات في الداخل) للتخلص من أي بقايا من عملية التصنيع وأي رائحة جديدة. تحذير: قد يتم إطلاق القليل من الدخان عند التشغيل لأول مرة.

مناطق الطهي

ar



الدرج 1



الدرج 2 المنطقة A

فاصل قابل للإزالة

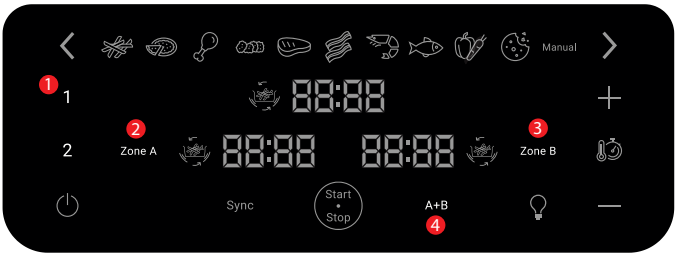
الدرج 2 المنطقة B



الدرج 2 A+B

ar

اختيار منطقة الطهي



وصل سلك الطاقة بمقبس كهربائي. اضغط على زر ⏻ لتشغيل الجهاز (ضغطة قصيرة).

❶ الدرج 1 (الدرج العلوي)

❶ ضع الطعام في الدرج 1.

❷ أدخل الدرج في الجهاز.

❸ لبدء الطهي، اضغط على «1» لاختيار الدرج 1 (الدرج العلوي).

❹ اختر وضع الطهي.

❷ الدرج 2 المنطقة A (المنطقة اليسرى)

❶ أدخل الفاصل في الفتحات الداخلية للدرج 2 وتأكد من أن الشبكة مثبتة جيدًا.

❷ ضع الطعام في الجزء الأيسر من الدرج 2.

❸ أدخل الدرج في الجهاز.

❹ لبدء الطهي، اضغط على **«2»** لاختيار الدرج 2، ثم اضغط على **Zone A**.

❺ اختر وضع الطهي.

❸ الدرج 2 المنطقة B (المنطقة اليمنى)

❶ أدخل الفاصل في الفتحات الداخلية للدرج 2 وتأكد من أن الشبكة مثبتة جيدًا.

❷ ضع الطعام في الجزء الأيمن من الدرج 2.

❸ أدخل الدرج في الجهاز. لبدء الطهي، اضغط على **«2»** لاختيار الدرج 2، ثم اضغط على **Zone B**.

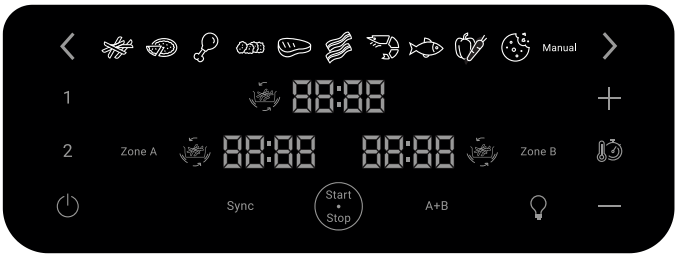
❹ اختر وضع الطهي.

4 الدرج 2 A + B (منطقة 8 لتر)

1. تذكّر إزالة الفاصل إذا كان موجودًا في الفتحات الداخلية للدرج 2. تأكد من أن الشبكات مثبتة جيدًا.
2. ضع الطعام في الدرج 2.
3. أدخل الدرج في الجهاز.
4. لبدء الطهي، اضغط على **«2»** لاختيار الدرج 2، ثم اضغط على **A + B**.

اختيار وضع الطهي

بعد اختيار منطقة الطهي المطلوبة، يمكنك الاختيار بين وضع طهي مُسبق الإعداد أو الإعدادات اليدوية. تتيح لك الأزرار < > التنقل بين أوضاع الطهي المتاحة.



وضع طهي مُسبق الإعداد

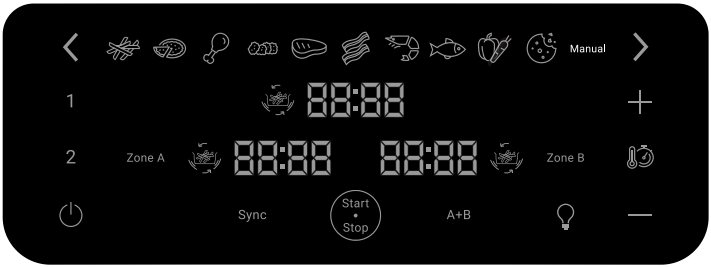
1. اختر وضع الطهي المطلوب بالضغط على الأزرار < > (تجد وصفًا تفصيليًا لهذه الأوضاع في قسم «دليل الطهي»).
   • عند الحاجة، يمكنك ضبط درجة الحرارة بالضغط على ⏲ وعلى زري + و- في الشاشة الرقمية. تتراوح درجة الحرارة من °120م إلى °200 (باستثناء منطقة البيتزا 1: 220-120 درجة مئوية)
   • إذا لزم الأمر، فاضبط وقت الطهي عن طريق الضغط على الزر ⏲ واضبط الوقت باستخدام الزرين + و-.

تأكد من تعديل الإعدادات قبل بدء الطهي. بعد بدء الطهي، لا يمكن تعديل سوى الوقت.

   • يمكن ضبط المؤقت لوقت يتراوح بين 0 و60 دقيقة.
2. أكد وضع الطهي بالضغط على زر (Start • stop) . سيؤدي ذلك إلى بدء عملية الطهي. يبدأ الطهي. يظهر الوقت المتبقي للطهي على الشاشة.
   • أثناء الطهي، إذا رغبت في تقصير أو إطالة وقت الطهي، اضغط على ⏲ واستخدم زري + و- على الشاشة الرقمية.

تنبيه: يُجمع الزيت الزائد من الطعام في قاع الوعاء.

بدء الطهي في الوضع اليدوي



1. اضغط على < > لاختيار الوضع **اليدوي.**
2. اضبط درجة الحرارة باستخدام زري + و - على الشاشة الرقمية.
   - يتراوح منظم الحرارة بين 40 و220 درجة مئوية في المنطقة 1 وبين 40 و200 درجة مئوية في المنطقة 2.
3. ثم اضبط وقت الطهي المطلوب بالضغط على ثم على زري + و -. يمكن ضبط المؤقت لوقت يتراوح بين 0 و60 دقيقة.
4. اضغط زر (Start Stop) لبدء الطهي بالإعدادات المحددة للحرارة والوقت. يبدأ الطهي.

- يظهر الوقت المتبقي للطهي على الشاشة. أثناء الطهي، لتعديل وقت الطهي، اضغط على واستخدم الزرين + و -.
- لمتابعة تقدم الطهي، انظر عبر نافذة العرض. الضوء الأحمر طبيعي؛ فهو ناتج عن تقنية Infra Heat. لتحسين الرؤية، شغّل الضوء بالضغط على .

ملاحظة: بسبب تقنية الأشعة تحت الحمراء، تصدر الجهاز عند التسخين إشعاعًا ضوئيًا غير ضار بالعينين. أثناء الطهي، من الطبيعي أن يضيء مصباح عنصر التسخين وينطفئ بشكل متقطع.

انتباه: الزيت الزائد الموجود في الأطعمة يتجمع في قاع الدرج.

هزّ / قلب الطعام أثناء الطهي

تتطلب بعض الأطعمة الهز أو القلب أثناء الطهي للحصول على أفضل نتيجة (راجع قسم «دليل الطهي»).

لهزّ/قلب الطعام، اسحب الدرج نحوك باستخدام المقبض، ثم اهزه أو اقلب مكوناتك، وأعده إلى مكانه. يستأنف الطهي تلقائيًا.



أثناء بعض البرامج (بطاطس مقلية، خضروات، ناجتس، لحم مقدد، روبيان، أفخاذ دجاج، ستيك، سمك)، يومض هذا الرمز في منتصف الطهي.
يشير ذلك إلى ضرورة هزّ أو قلب الطعام للحصول على طهي وتحمير متجانسين.

تنبيه: للحصول على أفضل النتائج، قم بالهز أو التحريك كثيرًا. نوصي بفحص طعامك بانتظام وهزّه أو تحريكه للحصول على نتائج مثالية.

نهاية الطهي

عند سماع صفارة المؤقت، فهذا يعني أن وقت الطهي انتهى. تظهر كلمة «END» على الشاشة.

1. اسحب الدرج خارج الجهاز وضعه على سطح مقاوم للحرارة. تحقّق مما إذا كان الطعام قد نضج.

إذا لم يكن الطعام جاهزًا بعد، فأعد الدرج ببساطة إلى الجهاز واضبط المؤقت مرة أخرى لبضع دقائق إضافية بالضغط على أيقونة ⏲ وزري + و - على الشاشة الرقمية.

2. عند انتهاء طهي الطعام، أخرج الوعاء. لإزالة الطعام، استخدم ممسكة مزدوجة لإخراج الطعام من الوعاء.

تنبيه: لا تقلب الدرج أبدًا مع وجود الشبكة بداخله. بعد الطهي تكون الأدراج والشبكات والطعام ساخنة جدًا.

الطهي — مناطق متعددة

ar

تتيح لك القلاية الهوائية الطهي في عدة مناطق منفصلة مع أوقات ودرجات حرارة محددة لكل منطقة.

استخدم منطقتي طهي في الوقت نفسه

الحالة 1 - الدرج 1 + الدرج 2 - المنطقة A



الخطوة 1 – برمجة منطقة الطهي الأولى

1. اضغط على ⏻ لتشغيل الجهاز إذا لم يكن قيد التشغيل بالفعل.
2. لتنشيط الدرج 1، اضغط على **«1»**.
3. اضغط على الأزرار < > لاختيار وضع الطهي المطلوب. اضبط وقت/درجة حرارة الطهي إذا رغبت بالضغط على والأزرار + و -.
4. ضع طعامك في الدرج 1. أدخل الدرج في الجهاز.

تنبيه: لا تضغط على Start بعد ضبط المنطقة الأولى. يجب ضبط جميع المناطق المطلوبة قبل بدء الطهي.

الخطوة 2 – برمجة منطقة الطهي الثانية


فاصل درج

1. ضع الفاصل في الشقوق الداخلية للدرج 2.
2. اضغط على **«2»** لتنشيط الدرج 2.
3. اضغط على «**المنطقة A**» لتنشيط الجزء الأيسر من الدرج.
4. اضغط على الأزرار **< >** لاختيار وضع الطهي المطلوب. اضبط وقت/درجة حرارة الطهي إذا رغبت بالضغط على والأزرار + و -.

الخطوة 3 – SYNC وبدء الطهي

استخدام وضع SYNC (مزامنة نهاية الطهي)

تتيح لك القلاية الهوائية الطهي في منطقتين منفصلتين في الوقت نفسه ومزامنة نهاية الطهي ليكون كل شيء جاهزًا في نفس الوقت. يتيح وضع SYNC إنهاء الطهي بالتزامن.

1. اضغط على **SYNC** لكي تصبح الأطعمة جاهزة في الوقت نفسه.

• إذا كان للوضعين المحددين أوقات طهي مختلفة، تبدأ المنطقة ذات وقت الطهي الأطول أولًا. تظهر كلمة **HOLD** على الشاشة للوضع ذي وقت الطهي الأقصر (للطعام الذي يحتاج وقتًا أقل). هذا يعني أن الجهاز يؤخر بدء الطهي بحيث تكون النوعان من الأطعمة جاهزين في وقت واحد.

2. اضغط START لبدء الطهي.

• أثناء الطهي، إذا احتجتَ لتعديل الوقت، المس المنطقة التي تريد تغييرها. بعد تحديد المنطقة، اضغط على والأزرار + و - على الشاشة الرقمية.

3. يصدر الجهاز صفيرًا عندما يصبح الطعام جاهزًا في الوقت نفسه.

الحالة 2 - الدرج 1 + الدرج 2 - المنطقة B



اتبع نفس الإجراء كما في الحالة 1، لكن في الخطوة 2 اختر المنطقة B بدلًا من المنطقة A.

الحالة 3 - الدرج 1 + الدرج 2 - المنطقتان A وB



1. أزل الفاصل من الدرج.
2. اتبع نفس الإجراء كما في الحالة 1، لكن في الخطوة 2 اختر زر **A+B** بدلًا من **المنطقة A.**

ar

الحالة 4 - الدرج 2 - المنطقة A + الدرج 2 - المنطقة B

الحالة 4



الخطوة 1 – برمجة منطقة الطهي الأولى

1. ضع الفاصل في الشقوق الداخلية للدرج 2.
2. اضغط عل ⏻ لتشغيل الجهاز إذا لم يكن قيد التشغيل بالفعل.
3. اضغط على «**2**» لتنشيط الدرج 2.
4. اضغط على «**المنطقة A**» لتنشيط الجزء الأيسر من الدرج.
5. اضغط على الأزرار **< >** لاختيار وضع الطهي المطلوب. عند الحاجة، اضبط وقت/درجة حرارة الطهي بالضغط على + و -.

تنبيه: لا تضغط على Start بعد ضبط المنطقة الأولى. يجب ضبط جميع المناطق المطلوبة قبل بدء الطهي.

الخطوة 2 – برمجة منطقة الطهي الثانية

1. لتنشيط **المنطقة B**، اضغط على **«المنطقة B».**
2. اضغط على الأزرار < > لاختيار وضع الطهي الثاني المطلوب. إذا رغبت، اضبط درجة حرارة الطهي بالضغط على الأزرار + و -. لتغيير وقت الطهي لاحقًا، اضغط على ⏲ ثم اضبط باستخدام زري + و -.
3. ضع طعامك في **المنطقة A والمنطقة B**. أدخل الدرج في الجهاز.

استخدام 3 مناطق الطهي

ar

الدرج 1 ⊕ الدرج 2 - المنطقة A ⊕ الدرج 2 - المنطقة B



اضغط على ⏻ لتشغيل الجهاز. شاشة عرض تعرض

ضع الفاصل في الشقوق الداخلية للدرج 2.

❶ لتنشيط الدرج 1، اضغط على «1».

بعد ذلك، اضبط اختيارك لهذه منطقة الطهي باختيار وضع طهي محدد مسبقًا أو الإعدادات اليدوية.

ضع طعامك في الدرج 1.

❷ ضع طعامك في الدرج 2 A.

اضبط اختيارك لهذه منطقة الطهي باختيار وضع طهي محدد مسبقًا أو الإعدادات اليدوية.

لتفعيل الدرج 2، اضغط على «2»، ثم على «المنطقة A».

❸ لتفعيل المنطقة B، اضغط بعد ذلك على «المنطقة B».

اضبط اختيارك لهذه منطقة الطهي باختيار وضع طهي محدد مسبقًا أو الإعدادات اليدوية.

ضع طعامك في الدرج 2 B.

- إذا أردت مزامنة نهاية طهي الأطعمة الثلاثة، اضغط SYNC لتكون الأطباق الثلاثة جاهزة في الوقت نفسه.
- إذا كانت أوضاع الطهي الثلاثة المختارة ذات مدد مختلفة، فستبدأ المنطقة ذات أطول وقت طهي أولًا. تظهر كلمة **HOLD** على الشاشة للوضعين الأقصر زمنًا (للأطعمة التي تحتاج إلى وقت أقل).
- يعني ذلك أن الجهاز يؤخر بدء الطهي بحيث تكون الأنواع الثلاثة من الأطعمة جاهزة في الوقت نفسه.

لبدء الطهي، اضغط زر **START**.

يبدأ الطهي. يظهر الوقت المتبقي لكل منطقة على الشاشة.

ملاحظات

يجب ضبط مناطق الطهي الثلاث جميعها قبل بدء الطهي. يمكنك ضبط وقت/درجة حرارة الطهي بالضغط على زري + و-. بمجرد بدء الطهي، لا يمكن تعديل سوى الوقت.

عند ضبط المناطق الثلاث، يعيد الجهاز حساب أزمنة الطهي تلقائيًا لضمان قدرة تسخين مثالية ونتائج طهي ممتازة. قد يزداد الوقت المعروض في بعض المناطق. هذا أمر طبيعي تمامًا، فهذه العملية تضمن أفضل أداء للطهي.

تحذير: إعادة احتساب أوقات الطهي تستند إلى المدد المحددة مسبقًا لكل وضع طهي. إذا غيّرت يدويًا وقت أحد أوضاع الطهي المحددة، فسيُعيد الجهاز احتساب أوقات الطهي دون أخذ تعديلاتك في الاعتبار.

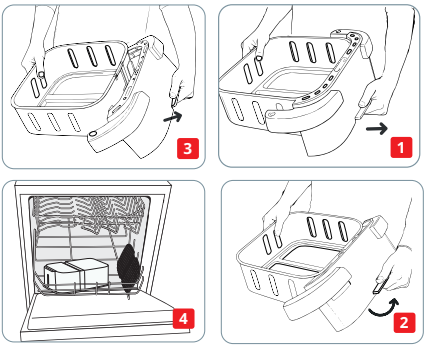
الصيانة

واجهة قابلة للإزالة - الدرج 2

نظام GENIUS: واجهة قابلة للإزالة لتوفير المساحة في غسالة الأطباق لديك

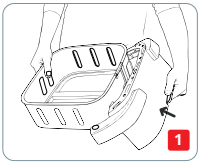


كيف أزيل الواجهة؟



1. اضغط على الزر الموجود في الجزء السفلي من الوعاء نحو الأسفل
2. 3. أزل الخطاف من موقعه. وستنخلع الواجهة الأمامية القابلة للإزالة.
4. ضع الدرج والشبكة في غسالة الأطباق أو اغسله يدويًا من دون الواجهة.

كيف أعيد تركيب الواجهة؟





1. ثبّت الجزء العلوي من الواجهة في خطّاف الدرج.
2. اضغط على أسفل الواجهة حتى تسمع «نقرة».

بفضل نظام GENIUS لدينا، افصل الواجهة الأمامية عن الدرج بسهولة. نظّف جهازك بكل بساطة ووفر 40% من المساحة في غسالة الأطباق.

التنظيف

نظّف الجهاز بعد كل استخدام.

تحتوي الأدراج والشبكات على طبقة طلاء غير لاصقة. لا تستخدم أدوات مطبخ معدنية أو مواد تنظيف كاشطة لتنظيفها، لأن ذلك قد يؤدي إلى إتلاف الطبقة غير اللاصقة.

1. انزع قابس التيار الكهربائي من مقبس الحائط واترك الجهاز حتى يبرد.

ملاحظة: انزع الوعاء لتمكين تبريد الجهاز بسرعة أكبر.

2. امسح السطح الخارجي للجهاز بقطعة قماش مبتلة.
3. نظّف الأدراج والشبكات والفاصل بالماء الساخن، باستخدام سائل غسل الصحون وإسفنجة غير كاشطة. يمكنك استخدام مزيل للشحوم لإزالة أي بقايا للأوساخ.

ملاحظة: يمكن غسل الأدراج والشبكات والفاصل في غسالة الصحون.

تحذير: اللوحة الأمامية القابلة للفصل غير آمنة للاستخدام في غسالة الصحون. يُرجى غسلها يدويًا للحفاظ على مظهرها الأصلي. يمكن غسل الأجزاء الأخرى في غسالة الصحون.

نصيحة: إذا كانت الأوساخ عالقة في الجزء السفلي من الوعاء والشبكة، فاملأه بالماء الساخن وبعض من سائل غسيل الأطباق. اترك الوعاء والشبكة منقوعين مدة 10 دقائق تقريبًا. ثم اشطفهما ونظفهما وجففهما.

4. امسح الجزء الداخلي من الجهاز بالماء الساخن وقطعة قماش مبللة.
5. نظف عنصر التسخين بفرشاة تنظيف جافة لإزالة أي بقايا طعام.
6. لا تغمر الجهاز في الماء أو أي سائل آخر.

التخزين

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

استبدال المصباح

تأكد من أن المنتج بارد ومطفأ قبل القيام بأي عملية صيانة للمصباح. عند استبدال المصباح، تحقق من أنه غير متشقق أو مكسور، وتأكد من إعادة تركيب الغطاء الزجاجي بشكل صحيح وإحكام قفله.

مفيد

دليل الطهي

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

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

							معلومات إضافية
بطاطس ومقليات							
بطاطا مقلية مجمّدة	1	700 g	25 min	180 °C	البطاطا المقلية	X1	مقاس 10×10 مم
	2A	450 g	28 min	180 °C	البطاطا المقلية	X1	
	2B	350 g	28 min	180 °C	البطاطا المقلية	X1	
	2 A+B	800 g	25 min	180 °C	البطاطا المقلية	X2	
شرائح بطاطس منزلية	1	800 g	30 min	180 °C	البطاطا المقلية	X3	مقاس 8×8 مم. جففها بمنشفة قبل الطهي. أضف ملعقة زيت واحدة
	2A	450 g	33 min	180 °C	البطاطا المقلية	X3	
	2B	350 g	38 min	180 °C	البطاطا المقلية	X3	
	2 A+B	1100 g	43 min	180 °C	البطاطا المقلية	X3	

							معلومات إضافية
بطاطس ومقليات							
بطاطس مجمّدة	1	1000 g	30 min	180 °C	البطاطا المقلية	X3	
	2A	700 g	30 min	180 °C	البطاطا المقلية	X3	
	2B	450 g	30 min	180 °C	البطاطا المقلية	X3	
	2 A+B	1300 g	35 min	180 °C	البطاطا المقلية	X3	

							معلومات إضافية
لحوم ودواجن							
برغر لحم بقري مجمّد	1	حتى 6 قطع	10 min	200 °C	ستيك	X1	
	2A	حتى 4 قطع	10 min	200 °C	ستيك	X1	
	2B	حتى 2 قطع	10 min	200 °C	ستيك	X1	
	2 A+B	حتى 6 قطع	10 min	200 °C	ستيك	X1	
دجاجة كاملة	2A	1000 g	45 min	170 °C	ناچت		
	2 A+B	1500 g	45 min	170 °C	ناچت		
أفخاذ دجاج	1	1100 g	25 min	200 °C	ناچت	X1	اقلبها في منتصف وقت الطهي
	2A	650 g	25 min	200 °C	ناچت	X1	
	2B	450 g	25 min	200 °C	ناچت	X1	
	2 A+B	1500 g	30 min	200 °C	ناچت	X1	
أجنحة دجاج	1	800 g	12 min	200 °C	ناچت	X1	
	2A	800 g	18 min	200 °C	ناچت	X1	
	2B	500 g	18 min	200 °C	ناچت	X1	
	2 A+B	1000 g	18 min	200 °C	ناچت	X1	

							معلومات إضافية
						رج / قلب	
لحوم ودواجن							
قطع دجاج مجمّدة	1	700 g	15 min	200 °C	ناچت	X3	
	2A	500 g	15 min	200 °C	ناچت	X3	
	2B	350 g	15 min	200 °C	ناچت	X3	
	2 A+B	1000 g	15 min	200 °C	ناچت	X3	
أرجل دجاج	1	4 قطع	25 min	200 °C	الدجاج		
	2A	2 قطع (أو 3 بحسب الحجم)	25 min	200 °C	الدجاج		
	2B	2 قطع	25 min	200 °C	الدجاج		
	2 A+B	4 قطع	25 min	200 °C	الدجاج		
لحم مقدد	2A	100 g	6 min	180 °C	لحم مقدد		
	2B	50 g	6 min	180 °C	لحم مقدد		
	2 A+B	150 g	6 min	180 °C	لحم مقدد		
شرائح لحم غنم	1	600 g	20 min	180 °C	لحم مقدد	X1	
	2A	400 g	20 min	180 °C	لحم مقدد	X1	
	2B	300 g	20 min	180 °C	لحم مقدد	X1	
	2 A+B	600 g	20 min	180 °C	لحم مقدد	X1	
صدور بطّ	1	2 قطع (700 g)	12 min	200 °C	ستيك	X1	اعمل شقوقاً على الجلد بنمط شبكي. اقلب بعد 10 دقائق. اتركها ترتاح 5 دقائق قبل التقديم.
	2A	1 قطعة (350 g)	12 min	200 °C	ستيك	X1	
	2B	1 قطعة (350 g)	12 min	200 °C	ستيك	X1	
	2 A+B	2 قطع (700 g)	12 min	200 °C	ستيك	X1	

			min	°C	MENU	رج / قلب	معلومات إضافية
وجبات خفيفة							
بيتزا طازجة	1	شكل دائري / قطر 26 سم	13 (8+5) min	200 °C	بيتزا		اخبز العجين وحده أولاً لمدة 8 دقائق، ثم أضف المكونات واخبز لمدة 5 دقائق
بيتزا مجمّدة	1	شكل دائري / قطر 26 سم	8 min	220 °C	بيتزا		
كيشي	1	شكل دائري / قطر 26 سم	25 min	200 °C	بيتزا		قطر القالب 16 سم
خبز صغير	1	6 pcs	6 min	180 °C	يدوي		
حلقات بصل مجمّدة	1	290 g	15 min	180 °C	ناجِت	X1	
	2A	200 g	15 min	180 °C	ناجِت	X1	
	2B	150 g	15 min	180 °C	ناجِت	X1	
	2 A+B	350 g	15 min	180 °C	ناجِت	X2	
أصابع موزاريلا مجمّدة	1	600 g	15 min	180 °C	ناجِت		
	2A	350 g	15 min	180 °C	ناجِت		
	2B	250 g	15 min	180 °C	ناجِت		
	2 A+B	600 g	15 min	180 °C	ناجِت		
سبرينغ رول	1	400 g	10 min	180 °C	ناجِت		
	2A	220 g	10 min	180 °C	ناجِت		
	2B	180 g	10 min	180 °C	ناجِت		
	2 A+B	400 g	10 min	180 °C	ناجِت		

							معلومات إضافية
وجبات خفيفة							
سمبوسة	1	400 g	10 min	190 °C	ناجِت		
	2A	220 g	10 min	190 °C	ناجِت		
	2B	180 g	10 min	190 °C	ناجِت		
	2 A+B	400 g	10 min	190 °C	ناجِت		
بيض نصف مسلوق	1	pcs 6	8 min	160 °C	يدوي		بيض بدرجة حرارة الغرفة. اغمره في ماء بارد بعد انتهاء الطهي
	2A	4 قطع	8 min	160 °C	يدوي		
	2B	2 قطع	8 min	160 °C	يدوي		
	2 A+B	pcs 6	8 min	160 °C	يدوي		
بيض مسلوق جيداً	1	pcs 6	14 min	160 °C	يدوي		
	2A	4 قطع	14 min	160 °C	يدوي		
	2B	2 قطع	14 min	160 °C	يدوي		
	2 A+B	pcs 6	14 min	160 °C	يدوي		

							معلومات إضافية
السمك والمأكولات البحرية							
شرائح قد	1	750 g	10 min	200 °C	سمك		ضع طبقة رقيقة من الزيت قبل الطهي
	2A	400 g	10 min	200 °C	سمك		
	2B	300 g	10 min	200 °C	سمك		
	2 A+B	700 g	10 min	200 °C	سمك		
شرائح سلمون	1	900 g	15 min	200 °C	سمك		
	2A	600 g	15 min	200 °C	سمك		
	2B	350 g	15 min	200 °C	سمك		
	2 A+B	900 g	15 min	200 °C	سمك		
قريدس	1	12 قطع	7 min	160 °C	روبيان		
	2A	10 قطع	10 min	160 °C	روبيان		
	2B	8 قطع	10 min	160 °C	روبيان		
	2 A+B	20 قطع	10 min	160 °C	روبيان		

				min		رج / قلب	معلومات إضافية
خضروات							
بروكلي	1	550 g	20 min	170 °C	خضار		أضِف القليل من الماء
	2A	350 g	20 min	170 °C	خضار		
	2B	250 g	20 min	170 °C	خضار		
	2 A+B	800 g	20 min	170 °C	خضار		
قرنبيط	1	550 g	15 min	170 °C	خضار		
	2A	350 g	15 min	170 °C	خضار		
	2B	250 g	15 min	170 °C	خضار		
	2 A+B	800 g	15 min	170 °C	خضار		
قرع بترنات	1	300 g	20 min	170 °C	خضار		قطّع إلى مكعّبات صغيرة. أضِف ملعقة زيت واحدة
	2A	250 g	20 min	170 °C	خضار		
	2B	200 g	20 min	170 °C	خضار		
	2 A+B	450 g	20 min	170 °C	خضار		
جزر	1	500 g	20 min	170 °C	خضار		قطّع إلى مكعّبات صغيرة
	2A	250 g	20 min	170 °C	خضار		
	2B	150 g	20 min	170 °C	خضار		
	2 A+B	350 g	20 min	170 °C	خضار		
كوسة	1	400 g	13 min	200 °C	خضار	X3	ضع طبقة رقيقة من الزيت قبل الطهي
	2A	450 g	15 min	200 °C	خضار	X3	
	2B	350 g	15 min	200 °C	خضار	X3	
	2 A+B	800 g	15 min	200 °C	خضار	X3	

				min		رج / قلب	معلومات إضافية
حلويات وتجفيف							
مافن	2 A+B	9 قطع	18 min	150 °C	يدوي		
كوكيز	1	250 g	10 min	180 °C	كوكيز		
	2 A+B	250 g	10 min	180 °C	كوكيز		
كعكة شوكولاتة	2 A+B	قطر 16 سم / ارتفاع 5 سم	20 min	170 °C	يدوي		قطر القالب 16 سم
زبادي	2A	6 جرار	8 h	40 °C	يدوي		

							معلومات إضافية
الجفاف							
شرائح تفاح مجففة	1	120 g	5 h	70 °C	يدوي		أزل البذور وقطّع إلى شرائح بسُمك 2 مم. افردها في طبقة واحدة
	2A	90 g	5 h	70 °C	يدوي		
	2 A+B	120 g	5 h	70 °C	يدوي		
شرائح شمندر مجففة	1	200 g	5 h	70 °C	يدوي		اغسل وقطّع إلى شرائح بسُمك 2 مم. افردها في طبقة واحدة
	2A	150 g	5 h	70 °C	يدوي		
	2 A+B	250 g	5 h	70 °C	يدوي		

نصائح



- عادة ما تتطلب الأطعمة الأصغر حجمًا وقت طهي أقصر قليلاً من الأطعمة الأكبر حجمًا.
- 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. لا تضف الزيت إلى البطاطس المجمدة.
- في الجهاز، يمكن أيضًا طهي الوجبات الخفيفة التي تُطهى في الفرن.
- للحصول على نتيجة مقرمشة، الكمية المثلى من البطاطس المقلية هي 1500 غرام (700 جم في الدرج 1 و800 جم في الدرج 2 A+B).
- استخدم المعجنات المنتفخة والهشة الجاهزة لإعداد وجبات خفيفة محشوة بسرعة وسهولة. العجين الجاهز يتطلب أيضًا وقت تحضير أقصر من العجين المنزلي.



- 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.

استكشاف المشكلات وحلها

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

الضمان والصيانة

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