

Easy Fry Crispy Stack



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



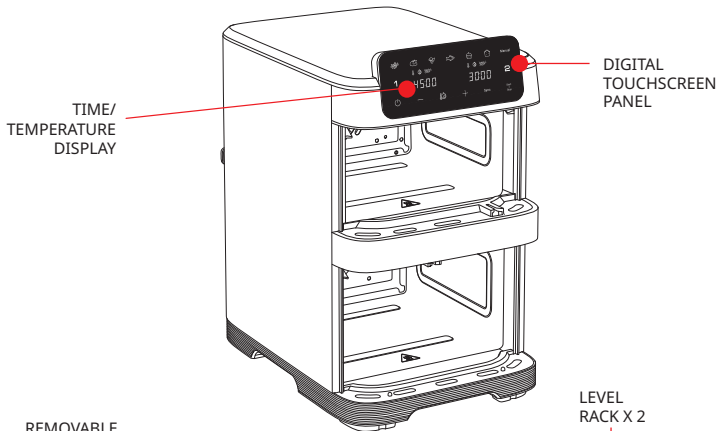
www.Tefal.com



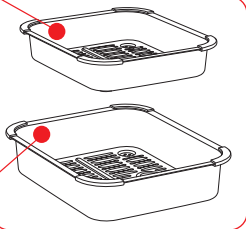
www.moulinex.com



Digital recipe book

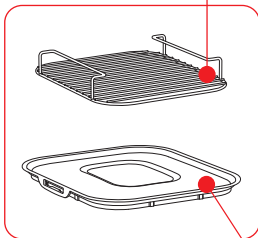


REMOVABLE
GRID WITH
SILICON PADS



LARGE
REMOVABLE
GRID WITH
SILICON PADS

LEVEL
RACK X 2



*

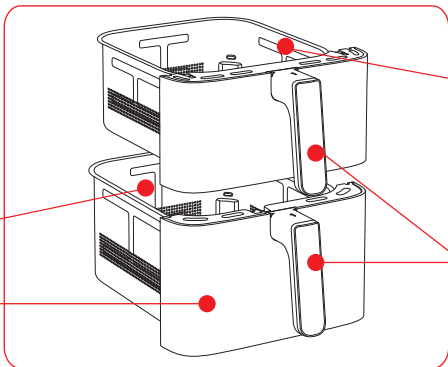
STORAGE
LID X 2

DRAWER 1 (4L)
(REGULAR
BOWL)

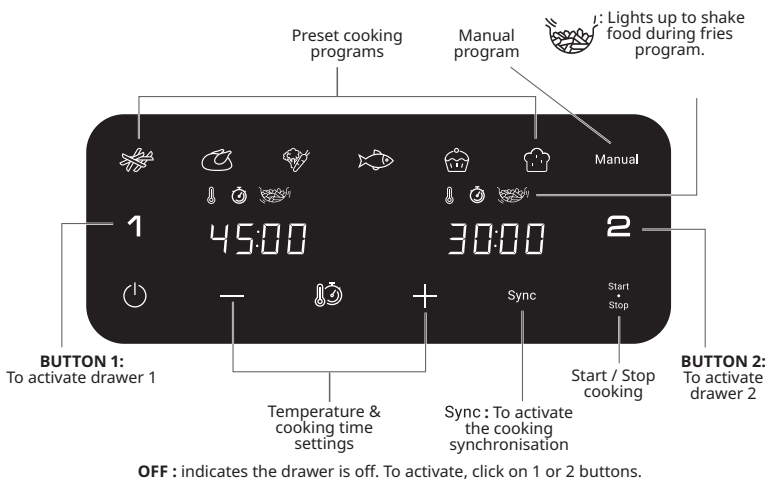
DRAWER 2 (6L)
(LARGE BOWL)

DRAWER
HANDLES

DETACHABLE
FRONT
PANEL*



* depending on model



AUTOMATIC COOKING MODES



Fries



Chicken



Vegetables



Fish



Dessert



Prove

Manual
Manual mode

BEFORE FIRST USE

- 1 Remove all packaging material and any stickers from the appliance.
- 2 Place the cord rack on the back of the appliance. The cord rack must be installed correctly before first use.

- 3 Thoroughly clean the drawers and removable grids with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.


The drawers and the grids are dishwasher safe.

- 4 Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth. The appliance works by producing hot air. Do not fill the drawer 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 Do not fill the drawer with oil or any other liquid.
Do not put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the hot air frying result.

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


- 3 Connect the power supply cord to an electrical socket, ensuring that the voltage matches the voltage indicated on the rating plate. Be careful when using the appliance.
- 4 Press  to power on the appliance. Fries mode is displayed as default for drawer 1 while OFF is displayed on the screen for drawer 2.
- 5 Any drawer can be activated for selection by pressing '1' or '2' button. (To cancel the selection, press again '1' or '2' button, the drawer will be OFF and cancelled).


Note: Never exceed the maximum amount indicated in the table (see section 'Cooking Guide'), as this could affect the quality of the end result.

- 6 Always place the suitable grids in the drawers before cooking for optimal cooking results.

USING BOTH DRAWERS ON SYNCHRONISATION MODE (DUAL COOKING)

Cook 2 different types of food at the same time thanks to both drawers and SYNC Mode.


- 1 Press  to switch on the appliance. Fries mode is displayed as default for drawer 1 while OFF is displayed on the screen for drawer 2.
- 2 Press the desired cooking mode and adjust timing and temperature if different to the pre-set settings (by pressing + and -) The settings are saved.


- Place your first food in the drawer 1 (top drawer). Slide the drawer back into the appliance.
- To activate drawer 2, press '2'.
- Press the second desired cooking mode and adjust timing and temperature if different to the pre-set settings (by pressing + and -).
- Place your second food in the drawer 2 (bottom drawer). Slide the drawer back into the appliance.
- Press Sync in order to get the two foods ready at the same time. If the two cooking modes selected have different cooking times, 'HOLD' appears on the screen for the shortest cooking mode (for the food which needs less time to cook). It means the appliance delays the cooking launch in order to have the two types of food ready at the same time.
- Press  to begin cooking.
- The appliance beeps when the food is ready, at the same time.
- When the food is cooked, take out the drawer. To remove food, use a pair of tongs to lift the food out of the drawer.

Caution: After hot frying, the grids and the food are very hot.



Note: During cooking, if you remove one of the drawers and you do not slide it back within 5 minutes, this drawer panel will display 'OFF'. The other drawer keeps running, but it ends 'SYNC' program.

USING ONLY ONE DRAWER OF THE APPLIANCE

- Press  to switch on the appliance.
- Fries mode is displayed as default for drawer 1 while OFF is displayed on the screen for drawer 2.
- Any drawer can be activated by pressing '1' or '2' button. The other drawer remains OFF (To cancel the selection, press again '1' or '2' button).
- To begin cooking, you can select between the preset cooking mode or the manual settings.
 - If choosing preset cooking mode:
 - Select the desired cooking mode by pressing the icon corresponding on the touchscreen panel (these modes are described in detail in the "Cooking guide" section).

- Confirm the cooking mode by pressing the  button. This will launch the cooking process.
- Cooking starts. The remaining cooking time is displayed on the screen.

b. If choosing manual settings:

- Press MANUAL mode.
 - Adjust the temperature  with the + and – buttons on the digital screen. The thermostat varies from 35-200°C.
 - Then set the desired cooking time by pressing the + and – buttons. The timer can be set for between 0 and 60 minutes.
 - Press the  button to begin cooking with the selected temperature and time settings. Cooking starts. The remaining cooking time is displayed on the screen.
- 5 Excess oil from the food is collected in the bottom of the drawer.
 - 6 Some food will require shaking halfway through the cooking time for optimal cooking results. (see section 'Cooking Guide'). To shake the food, pull the drawer out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the drawer back into the appliance and the cooking restarts automatically.



During Fries cooking mode, this pictogram flashes through cooking. It indicates the need to shake the fries for even cooking and browning.

- 7 When you hear the timer sound, the cooking time set has finished. Pull the drawer out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.
- 8 **Check if the food is ready.**
If the food is not ready yet, simply slide the drawer back into the appliance and set the timer for a few extra minutes.
- 9 When the food is cooked, take out the drawer. To remove food, use a pair of tongs to lift the food out of the drawer.

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

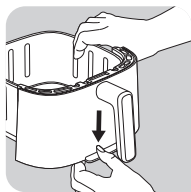
- 10 When a batch of food is ready, the appliance is instantly ready for preparing another batch of food.

DETACHABLE FRONT*

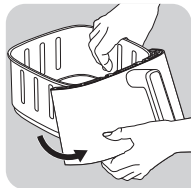
With our system Genius system, you can easily separate the front of the drawer and the drawer itself.

- Clean easily your appliance and save space in your dishwasher
- Store your leftovers thanks to the in-pack lid.

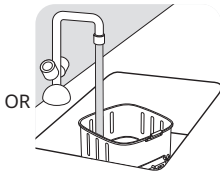
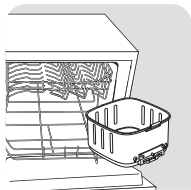
To save space in your dishwasher and ensure optimal preservation of the appliance, follow this cleaning procedure for the model with detachable front.



- Push the button located on the bottom of the drawer down

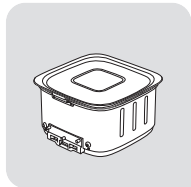


- Remove the hook from its location. The removable front comes off.



OR

- Place the drawer in the dishwasher or wash it by hands without the front that you can replug on the appliance.



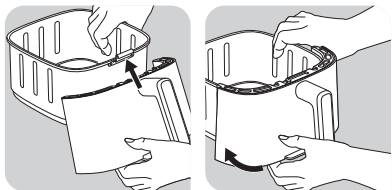
- OR place the storage lid on the drawer to keep your leftovers in your fridge.

Watch out : Do not attach the lid if the drawer is still hot.






*depending on model

Cleaning the detachable front and plug it back to the drawer

- Hand wash the front with hot water, some washing-up liquid and a nonabrasive sponge.
- After washing and thoroughly drying the outer front:
 - ❶ Clip the top of the front into the hook of the drawer.
 - ❷ Clip the bottom of the front until you hear a 'click'.



To reheat the leftovers, remove the lid from the drawer and replace the front on the drawer.

- Press  and  button to set 160°C.
- Then, press  to set 10 minutes with the  and  buttons.



CAUTION! Never use the appliance without the drawer. Always clip the front panel back onto the bowl before cooking.

COOKING GUIDE

en

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

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

| | Quantity | Approx. Time (min) | Temperature | Cooking mode | Shake* | Extra information |
|---|----------|--------------------|-------------|--------------|---|--------------------------------|
| Potatoes & fries | | | | | | |
| Frozen fries (10 mm x 10 mm standard thickness) | Drawer 1 | 200 - 600 g | 20 - 30 min | 180°C |  | x2 |
| | Drawer 2 | 200 - 800 g | 20 - 30 min | | | |
| Homemade fries (8 mm x 8 mm) | Drawer 1 | 200 - 600 g | 35 - 60 min | 180°C |  | Dry it by towel before cooking |
| | Drawer 2 | 200 - 800 g | 30 - 60 min | | | |
| Frozen potato wedges | Drawer 1 | 200 - 600 g | 20 - 30 min | 180°C |  | x2 |
| | Drawer 2 | 200 - 1000 g | 20 - 35 min | | | |
| Meat & Poultry | | | | | | |
| Frozen beef burgers | Drawer 1 | 1 - 2 pieces | 12 - 14 min | 200°C | Manual | x1 flip |
| | Drawer 2 | 1 - 2 pieces | 12 - 14 min | | | |
| Meatballs | Drawer 1 | 6 - 20 pieces | 8 - 10 min | 200°C | Manual | |
| | Drawer 2 | 6 - 24 pieces | 8 - 10 min | | | |
| Chicken drumsticks | Drawer 1 | 1 - 2 pieces | 30 - 45 min | 200°C |  | |
| | Drawer 2 | 1 - 3 pieces | 30 - 45 min | | | |
| Frozen chicken nuggets | Drawer 1 | 1 - 3 pieces | 14 - 18 min | 200°C | Manual | x1 flip |
| | Drawer 2 | 1 - 4 pieces | 14 - 18 min | | | |
| Chicken whole | Drawer 1 | 1200 - 1800 g | 45 - 60 min | 200°C |  | Drawer 1 only |

| | | Quantity | Approx. Time (min) | Temperature | Cooking mode | Shake* | Extra information |
|----------------------|----------|----------------|--------------------|-------------|--|--------|------------------------------|
| Snacks | | | | | | | |
| Frozen cheese sticks | Drawer 1 | 4 - 20 pieces | 8 - 12 min | 200°C | Manual | x1 | |
| | Drawer 2 | 4 - 24 pieces | 8 - 12 min | 200°C | | | |
| Frozen onion rings | Drawer 1 | 4 - 12 pieces | 14 - 20 min | 200°C | Manual | x1 | |
| | Drawer 2 | 4 - 14 pieces | 14 - 20 min | 200°C | | | |
| Pizza | Drawer 1 | 1 - 2 slices | 10 min | 200°C | Manual | | |
| | Drawer 2 | 1 - 2 slices | 10 min | 200°C | Manual | | |
| Vegetables | Drawer 1 | 400 - 800 g | 40 - 60 min | 180°C |  | x2 | |
| | Drawer 2 | 400 - 1200 g | 40 - 60 min | 180°C | | x2 | |
| Fish | | | | | | | |
| Salmon fillet | Drawer 1 | up to 3 pieces | 12 min | 160°C |  | | |
| | Drawer 2 | up to 4 pieces | 12 min | 160°C | | | |
| Prawns | Drawer 1 | 4 - 10 pieces | 8 - 10 min | 160°C | | x1 | |
| | Drawer 2 | 4 - 12 pieces | 8 - 10 min | 160°C | | x1 | |
| Baking | | | | | | | |
| Muffins | Drawer 1 | up to 5 pieces | 15 min | 160°C |  | | Use a baking tin/oven dish** |
| | Drawer 2 | up to 5 pieces | 15 min | 160°C | | | |

* Shake at least half way through cooking.

Tips: in order to improve the cooking result, do not hesitate to shake 2-3 times when cooking.

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

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

IMPORTANT:

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

- Smaller foods usually require a slightly shorter cooking time than larger size foods.
- Shaking smaller size 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 (1 tablespoon).
- Snacks that can be cooked in an oven can also be cooked in the appliance.
- The optimal recommended quantity for cooking fries is 1200 grams (400g in drawer 1 and 800g in drawer 2).
- Use ready made puff and shortcrust pastry to make filled snacks quickly and easily.
- Place an oven dish in the appliance's bowl if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry delicate ingredients or filled ingredients. You can use an oven dish in silicon, stainless steel, aluminium, terracotta.
- You can also use the appliance to reheat food. To reheat food, set the temperature to 160°C for up to 10 minutes. Cooking time could be adjusted depending on food quantity in order to fully reheat the food.

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 nonstick coating.

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

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

- 2 Wipe the outside of the appliance with a damp cloth.
- 3 Clean the drawers and grids 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 and grids 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

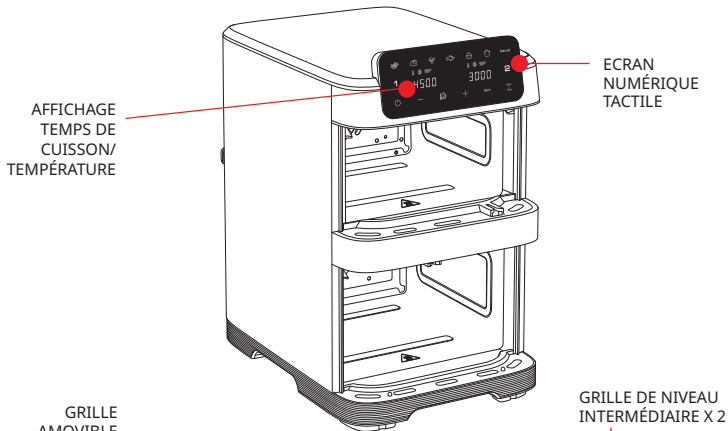
- 1 Unplug the appliance and let it cool down.
- 2 Make sure all parts are clean and dry.

GUARANTEE AND SERVICE

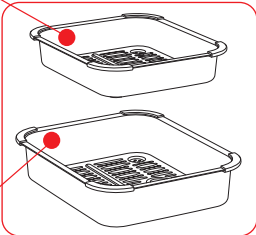
If you need service or information or if you have a problem, please visit the brand website or contact the brand Consumer Care Centre in your country. You can find the phone number in the worldwide guarantee leaflet. If there is no Consumer Care Centre in your country, go to your local brand dealer.

TROUBLESHOOTING

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

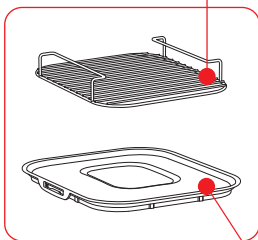


GRILLE AMOVIBLE AVEC PATINS EN SILICONE



GRANDE GRILLE AMOVIBLE AVEC PATINS EN SILICONE

GRILLE DE NIVEAU INTERMÉDIAIRE X 2



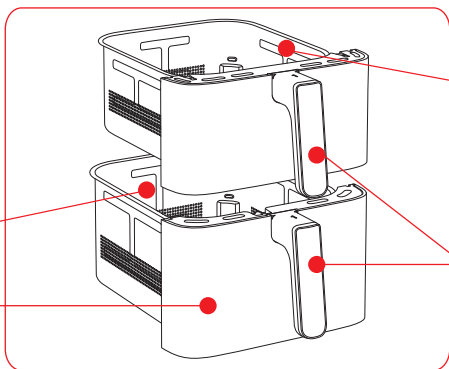
*

COUVERCLE DE CONSERVATION X 2

CUVE 1 (4L)

CUVE 2 (6L)

FAÇADE AMOVIBLE*

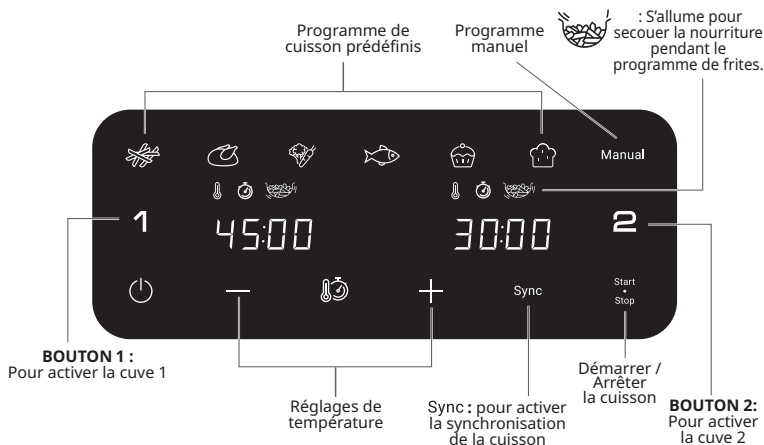


POIGNÉES DES CUVES

*selon modèle

PANNEAU DE COMMANDE

fr



OFF : Indique que la cuve est éteinte. Pour l'activer, cliquez sur le bouton 1 ou 2.

MODES DE CUISSON AUTOMATIQUES



Frites



Poulet



Légumes



Poisson



Dessert



Levée
de pâte

Manual
Programme
Manuel

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- 1 Retirez tout le matériel d'emballage et enlevez les autocollants de l'appareil.
- 2 Placez le support de cordon à l'arrière de l'appareil. Le support de cordon doit être installé correctement avant la première utilisation.

- Nettoyez soigneusement les cuves de cuisson et les grilles amovibles avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.

Les cuves et les grilles sont lavables au lave-vaisselle.


- Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide. L'appareil fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas la cuve avec de l'huile ou de la graisse de friture.

fr

PRÉPARATION À L'UTILISATION

- Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale, à l'épreuve de la chaleur et des éclaboussures d'eau.
- Ne remplissez pas la cuve avec de l'huile ou tout autre liquide.
Ne posez rien sur l'appareil. Cela perturbe le débit d'air et nuit au résultat de la friture à air chaud.

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


- Branchez le cordon d'alimentation sur une prise électrique, en vous assurant que la tension correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique. Soyez prudent lorsque vous utilisez l'appareil.
- Appuyez sur la touche  pour mettre l'appareil en marche.
Le mode Frites s'affiche par défaut à l'écran pour la cuve n°1 tandis que OFF s'affiche sur l'écran de la cuve n°2.
- N'importe quelle cuve peut être activée pour la sélection en appuyant sur le bouton '1' ou '2'. (Pour annuler la sélection, appuyez à nouveau sur la touche '1' ou '2', la cuve sera désactivée et annulée).

Remarque : Ne dépassez jamais la quantité indiquée dans le tableau (voir la section « Réglages »), car cela pourrait nuire à la qualité du résultat final.

- Pour des résultats de cuisson optimaux, placez toujours les grilles adaptées dans les cuves avant de cuisiner.

MODE SYNCHRONISATION AVEC LES 2 CUVES

Cuire 2 aliments différents en même temps grâce au mode SYNC.


- Appuyez sur la touche  pour mettre l'appareil en marche. Le mode Frites s'affiche par défaut à l'écran pour la cuve n°1 tandis que OFF s'affiche sur l'écran de la cuve n°2.
- Appuyez sur le mode de cuisson souhaité et réglez le temps et la température s'ils diffèrent des réglages établis (en appuyant sur + et -). Les réglages sont enregistrés.
- Placez votre premier aliment dans la cuve n°1 (cuve supérieure). Remettez la cuve dans l'appareil.

- 4 Pour activer la cuve 2, appuyez sur '2'.
- 5 Appuyez sur le deuxième mode de cuisson souhaité et réglez le temps et la température s'ils diffèrent des réglages établis (en appuyant sur + et -).
- 6 Placez votre deuxième aliment dans la cuve 2 (cuve inférieure). Remettez la cuve dans l'appareil.
- 7 Appuyez sur **Sync** pour que les deux aliments soient prêts en même temps. Si les deux modes de cuisson sélectionnés ont des temps de cuisson différents, 'HOLD' apparaît à l'écran pour le mode de cuisson le plus court (pour l'aliment qui a besoin de moins de temps de cuisson). Cela signifie que l'appareil retarde le lancement de la cuisson afin que les deux aliments soient prêts en même temps.
- 8 Appuyez sur **Start/Stop** pour lancer la cuisson.
- 9 L'appareil sonne lorsque les ingrédients sont prêts, en même temps.
- 10 Lorsque les ingrédients sont prêts, retirez la cuve et utilisez une pince pour retirer les ingrédients.

Attention : Après la cuisson à air chaud, les cuves, les grilles et les ingrédients sont chauds


Note : Pendant la cuisson, si vous retirez l'une des cuves et que vous ne la remettez pas en place dans les 5 minutes qui suivent, l'écran de cette cuve affichera 'OFF'. L'autre cuve continue à fonctionner, mais cela met fin au programme 'SYNC'.

L'UTILISATION D'UNE SEULE CUVE DE L'APPAREIL



- 1 Appuyez sur la touche  pour mettre l'appareil en marche.
- 2 Le mode Frites s'affiche par défaut à l'écran pour la cuve n°1 tandis que OFF s'affiche sur l'écran de la cuve n°2.
- 3 N'importe quelle cuve peut être activée en appuyant sur le bouton '1' ou '2'. L'autre cuve reste éteinte (pour annuler la sélection, appuyez à nouveau sur le bouton '1' ou '2').

- 4 Pour commencer la cuisson, vous pouvez choisir entre le mode de cuisson prédéfini ou les réglages manuels.

a. En choisissant un mode de cuisson automatique:

- Appuyez sur le mode de cuisson souhaité (explication des modes dans la section « Réglages »).
- Validez le mode de cuisson en appuyant sur le bouton démarrage . Cela lance votre cuisson.
- La cuisson commence. Le temps de cuisson restant apparaît à l'écran.

b. En choisissant un réglage manuel:

- Appuyez sur le mode MANUAL.
- Réglez la température  en appuyant sur les boutons + et – de l'écran. Le thermostat varie de 35 à 200°C.
- Réglez ensuite le temps de cuisson souhaité en appuyant sur la touche + et – de l'écran. La minuterie va de 0 à 60 minutes.
- Appuyez sur la touche  de démarrage pour lancer la cuisson avec la température et le temps sélectionnés.
- La cuisson commence. Le temps de cuisson restant apparaît à l'écran.

- 5 Le surplus d'huile des ingrédients se dépose au fond de la cuve.
- 6 Certains ingrédients doivent être remués à mi-cuisson (voir la section « Réglages »). Pour remuer les ingrédients, retirez la cuve de l'appareil en la tenant par la poignée et secouez. Ensuite, remettez la cuve en place dans l'appareil et appuyez sur le bouton de démarrage pour relancer la cuisson.



Pendant le mode de cuisson des frites, ce pictogramme clignote en cours de cuisson. Il indique la nécessité de secouer les frites pour une cuisson homogène.

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

Attention: Ne jamais retourner la cuve avec la grille.

Après la cuisson à air chaud, la cuve, la grille et les ingrédients sont chauds.

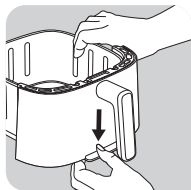
- 10 Lorsqu'un lot d'ingrédients est prêt, l'appareil est prêt instantanément pour préparer un autre lot.

FAÇADE AMOVIBLE*

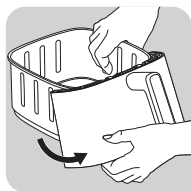
Avec notre nouveau système GENIUS, vous pouvez facilement séparer la façade de la cuve et la cuve elle-même.

- Nettoyez facilement votre produit et gagnez de la place dans votre lave-vaisselle
- Conservez vos restes grâce au couvercle intégré.

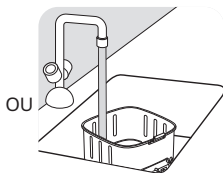
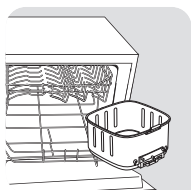
Pour gagner de la place dans votre lave-vaisselle et assurer une conservation optimale de l'appareil, suivez ces procédures de nettoyage pour le modèle avec façade amovible:



- Poussez sur le bouton situé sous la cuve vers le bas.

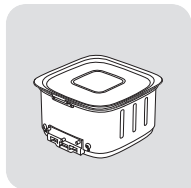


- Retirez le crochet de son emplacement. La façade se détache.



OU

- Placez-la cuve et la grille au lave-vaisselle ou lavez-la à la main sans la façade.



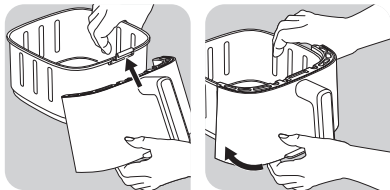
- OU Placez le couvercle de conservation sur la cuve pour conserver vos restes dans votre réfrigérateur.
- Attention : Ne manipulez pas le couvercle si la cuve est encore chaude.

*selon modèle






Nettoyer la façade amovible et la remettre sur la cuve :

- Lavez soigneusement la façade amovible à l'eau chaude, avec du détergent à vaisselle et une éponge non abrasive.
- Après avoir lavé à la main et soigneusement séché la façade extérieure:
 - ❶ Clipsez le haut de la façade dans le crochet de la cuve.
 - ❷ Poussez le bas de la façade jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ».

fr



Pour réchauffer les restes, retirez le couvercle de la cuve et replacez la façade sur le bol.

- Appuyez sur  et sur le bouton  pour régler 160°C.
- Ensuite, appuyez sur  pour régler 10 minutes avec les boutons  et  bouton






Attention : Ne jamais utiliser le produit sans la cuve. Toujours reclipser la façade sur la cuve avant cuisson.




RÉGLAGES

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

fr

Remarque : les temps de cuisson ne sont fournis qu'à titre de référence et diffèrent selon la variété et la quantité de pommes de terre. Pour les autres aliments, les résultats varient en fonction de leur grosseur, de leur forme et de leur marque. Il est donc possible que vous ayez à modifier légèrement le temps de cuisson.

| | | Quantité (g) | Temps (min) | Température (°C) | Mode de cuisson | Remuez * | Informations supplémentaires |
|--|--------|---------------|-------------|------------------|---|----------|------------------------------------|
| Pommes de terre et frites | | | | | | | |
| Frites surgelées (10 mm x 10 mm) | Cuve 1 | 200 - 600 g | 20 - 30 min | 180°C |  | x2 | |
| | Cuve 2 | 200 - 800 g | 20 - 30 min | | | x2 | |
| Frites maison (8 x 8 mm) | Cuve 1 | 200 - 600 g | 35 - 60 min | 180°C |  | x2 | Séchez avec un linge avant cuisson |
| | Cuve 2 | 200 - 800 g | 30 - 60 min | | | x2 | |
| Quartiers de pommes de terre surgelées | Cuve 1 | 200 - 600 g | 20 - 30 min | 180°C |  | x2 | |
| | Cuve 2 | 200 - 1000 g | 20 - 35 min | | | x2 | |
| Viandes et volailles | | | | | | | |
| Steaks congelés | Cuve 1 | 1 - 2 pièces | 12 - 14 min | 200°C | Manual | x1 flip | |
| | Cuve 2 | 1 - 2 pièces | 12 - 14 min | | | | |
| Boulettes de viande | Cuve 1 | 6 - 20 pièces | 8 - 10 min | 200°C | Manual | | |
| | Cuve 2 | 6 - 24 pièces | 8 - 10 min | | | | |
| Pilons de poulet | Cuve 1 | 1 - 2 pièces | 30 - 45 min | 200°C |  | | |
| | Cuve 2 | 1 - 3 pièces | 30 - 45 min | | | | |
| Nuggets de poulet surgelés | Cuve 1 | 1 - 3 pièces | 14 - 18 min | 200°C | Manual | x1 flip | |
| | Cuve 2 | 1 - 4 pièces | 14 - 18 min | 200°C | | | |
| Poulet (entier) | Cuve 1 | 1200 - 1800 g | 45 - 60 min | 200°C |  | | Bol 1 uniquement |

| | Quantité (g) | | Temps (min) | Température (°C) | Mode de cuisson | Remuez * | Informations supplémentaires |
|--------------------------------|--------------|------------------|-------------|------------------|---|----------|-----------------------------------|
| Snacks | | | | | | | |
| Bâtonnets de fromages surgelés | Cuve 1 | 4 - 20 pièces | 8 - 12 min | 200°C | Manual | x1 | |
| | Cuve 2 | 4 - 24 pièces | 8 - 12 min | 200°C | | | |
| Rondelles d'oignons surgelés | Cuve 1 | 4 - 12 pièces | 14 - 20 min | 200°C | Manual | x1 | |
| | Cuve 2 | 4 - 14 pièces | 14 - 20 min | 200°C | | | |
| Pizza | Cuve 1 | 1 - 2 parts | 10 min | 200°C | Manual | | |
| | Cuve 2 | 1 - 2 parts | 10 min | 200°C | Manual | | |
| Légumes | Cuve 1 | 400 - 800 g | 40 - 60 min | 180°C |  | x2 | |
| | Cuve 2 | 400 - 1200 g | 40 - 60 min | 180°C | | x2 | |
| Poisson | | | | | | | |
| Filet de saumon | Cuve 1 | jusqu'à 3 pièces | 12 min | 160°C |  | | |
| | Cuve 2 | jusqu'à 4 pièces | 12 min | 160°C | | | |
| Crevettes | Cuve 1 | 4 - 10 pièces | 8 - 10 min | 160°C | | x1 | |
| | Cuve 2 | 4 - 12 pièces | 8 - 10 min | 160°C | | x1 | |
| Pâtisserie | | | | | | | |
| Muffins | Cuve 1 | jusqu'à 5 pièces | 15 min | 160°C |  | | Utilisez un plat allant au four** |
| | Cuve 2 | jusqu'à 5 pièces | 15 min | 160°C | | | |

*Remuez à mi-cuisson

Conseil : afin d'améliorer le résultat culinaire, n'hésitez pas à remuer 2 ou 3 fois pendant la cuisson

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

Lorsque vous utilisez des mélanges qui gonflent pendant la cuisson (comme un gâteau, une quiche ou des muffins), le plat du four doit ne pas être rempli plus de la moitié.

IMPORTANT:

- Pour éviter d'endommager votre appareil, ne jamais dépasser les quantités maximales d'ingrédients et les liquides indiqués dans le mode d'emploi et dans les recettes.

CONSEILS

- Les petits ingrédients nécessitent généralement un temps de préparation légèrement plus court que les ingrédients plus volumineux.
- Remuer les petits ingrédients à mi-cuisson permet d'optimiser le résultat final et peut contribuer à une meilleure homogénéité de la cuisson des ingrédients.
- Pour rendre vos pommes de terre fraîches encore plus croustillantes, 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 1200 grammes (400 grammes dans la cuve 1 et 800 g dans la cuve 2).
- Utilisez de la pâte toute prête pour préparer des bouchées fourrées rapidement et facilement. La pâte toute prête nécessite également un temps de préparation plus court que la pâte maison.
- Placez un plat allant au four dans la cuve de l'appareil si vous souhaitez préparer un gâteau ou une quiche ou si vous voulez cuire des ingrédients fragiles ou fourrés. Vous pouvez également utiliser un plat en silicone, en acier inoxydable, en aluminium ou en terre cuite.
- Vous pouvez également utiliser l'appareil pour réchauffer les ingrédients. Pour réchauffer les ingrédients, réglez la température à 160°C pour au plus 10 minutes.

NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Le revêtement des cuves 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 cuves pour laisser la friteuse à air chaud refroidir plus rapidement.

- 2 Essayez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- 3 Nettoyez les cuves et les grilles 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.

Les bols et les grilles sont lavables au lave-vaisselle.

Conseil: Si la saleté adhère au fond de la cuve ou sur la grille, remplissez la cuve avec de l'eau chaude et du détergent à vaisselle. Laissez tremper la cuve et la grille pendant environ 10 minutes.

- 4 Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive

- 5 Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse nettoiyante pour retirer les résidus d'aliments.
- 6 N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

RANGEMENT

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

GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

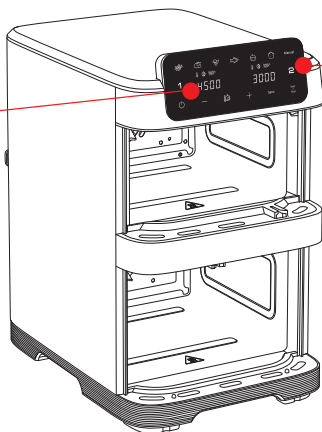
Si vous avez besoin d'un service après-vente ou d'informations ou en cas de problème, veuillez consulter le site Web de la marque ou contacter le service d'assistance à la clientèle de votre pays. Vous trouverez le numéro de téléphone dans le livret de garantie mondiale. S'il n'y a pas de service clients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

DIAGNOSTIC D'ANOMALIE

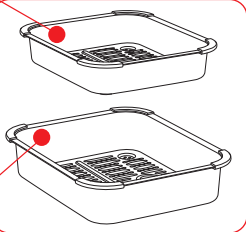
Si vous avez des problèmes avec votre appareil, visitez le site Web de la marque pour consulter la foire aux questions ou contactez le service d'assistance à la clientèle de votre pays.

UHRZEIT-/
TEMPERATUR-
DISPLAY

DIGITALES
TOUCHSCREEN-
FELD

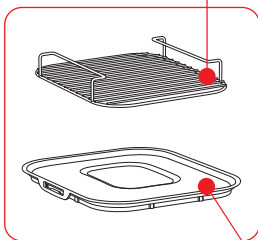


ENTNEHMBARER
GITTEREINSATZ
MIT
SILIKONPOLSTERN



GROSSES
ENTNEHMBARES
GITTER
MIT
SILIKONPOLSTERN

EINSATZROST X 2



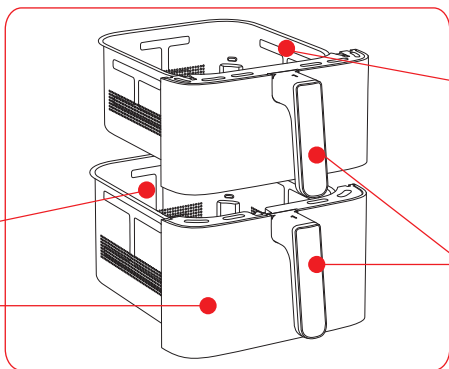
AUFBEWAHRUNG-
SDECKEL X 2

GARKORB 1 (4L)

GARKORB
2 (6L)

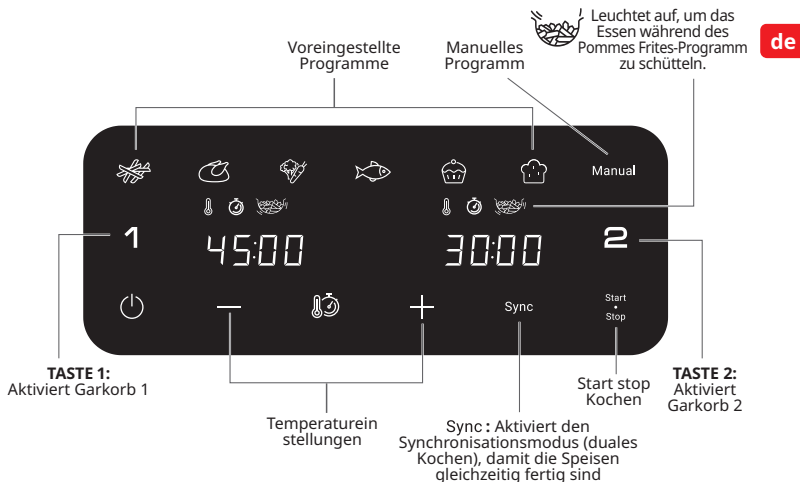
SCHÜSSELGRIFFE

ABNEHMBARE
VORDERSEITE*



* je nach Modell

BEDIENOBERFLÄCHE



de

OFF : Zeigt an, dass der Garkorb ausgeschaltet ist. Drücken Sie zum Aktivieren auf die Taste 1 oder 2.

AUTOMATISCHE GARMODI



Pommes



Hähnchen



Gemüse



Fisch



Dessert



PROVE /
Hefeteig

Manual

Manuell modus

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- 1 Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und Sie alle Etiketten oder Aufkleber von dem Gerät.
- 2 Der Kabelhalter muss vor der ersten Verwendung korrekt installiert werden.


- 3 Waschen Sie Schalen und die herausnehmbaren Gitter gründlich mit heißem Wasser, etwas Geschirrspülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm ab.
Garkörbe und Gittereinsätze sind spülmaschinengeignet.
- 4 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.

de

VORBEREITUNG FÜR DEN GEBRAUCH

- 1 Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, feste und hitzebeständige Arbeitsfläche geschützt vor Wasserspritzern auf.
- 2 Füllen Sie die Schüssel nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.
Stellen Sie nichts auf das Gerät. Dies würde den Luftstrom unterbrechen und das Ergebnis des Heißluftfrittierens beeinträchtigen.

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


- 3 Schließen Sie das Netzkabel an eine Steckdose an und stellen Sie sicher, dass die Spannung mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Gerät verwenden.
- 4 Drücken Sie  um das Gerät einzuschalten. Für den Garkorb 1 wird standardmäßig das Pommes Frites-Programm angezeigt, Garkorb 2 ist standardmäßig deaktiviert.
- 5 Durch Drücken der Tasten „1“ oder „2“ kann ein beliebiger Garkorb aktiviert werden. (Um die Auswahl abzubrechen, drücken Sie erneut die Taste „1“ oder „2“. Der Garkorb wird AUSGESCHALTET und die Auswahl abgebrochen.)

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

- 6 Vergewissern Sie sich, dass die Gittereinsätze vor dem Kochen immer in den Garkörben liegen, um ein optimales Garen zu gewährleisten.

VERWENDEN BEIDER GARKÖRBE IM SYNCHRONISATIONSMODUS (DUALES GAREN)

Mithilfe der beiden Garkörbe und des SYNC-Modus können Sie zwei verschiedene Speisen gleichzeitig zubereiten.


- 1 Drücken Sie  um das Gerät einzuschalten. Für den Garkorb 1 wird standardmäßig das Pommes Frites-Programm angezeigt, Garkorb 2 ist standardmäßig deaktiviert.

- 2 Drücken Sie das gewünschte Garprogramm, und passen Sie die Zeit und die Temperatur an, falls diese von den festgelegten Einstellungen abweichen (durch Drücken von + und -). Die Einstellungen werden gespeichert.
- 3 Legen Sie die erste Speise in Garkorb 1 (oberste Garkorb). Schieben Sie den Garkorb wieder in das Gerät.
- 4 Drücken Sie „2“, um Garkorb 2 (rechte Kammer) zu aktivieren.
- 5 Drücken Sie das zweite gewünschte Garprogramm, und passen Sie die Zeit und die Temperatur an, falls diese von den festgelegten Einstellungen abweichen (durch Drücken von + und -).
- 6 Legen Sie die zweite Speise in Garkorb 2 (unterer Garkorb). Schieben Sie den Garkorb wieder in das Gerät.
- 7 Drücken Sie SYNC damit die beiden Speisen gleichzeitig fertig zubereitet werden. Wenn die beiden ausgewählten Garprogramme unterschiedliche Garzeiten haben, wird auf dem Display „HOLD“ (Anhalten) für das kürzere Garprogramm angezeigt (für Speisen, die schneller gar sind). Das bedeutet, dass das Gerät den Garvorgang verzögert, damit beide Speisen gleichzeitig fertig sind.
- 8 Drücken Sie $\begin{matrix} \text{Start} \\ \updownarrow \\ \text{Stop} \end{matrix}$ um mit den Garvorgang zu starten.
- 9 Geben Sie Ihr zweites Lebensmittel in den rechten Teil der Schüssel.
- 10 Sie die Schüssel heraus, wenn die Speisen gar sind. Nehmen Sie die Speisen mithilfe einer Zange aus der Schüssel.

Nach dem Frittieren mit Heißluft sind die Schüssel, das Gitter und die Speisen sehr heiß.

Hinweis: Wenn Sie während des Garvorgangs einen Garkorb entfernen und nicht innerhalb von 5 Minuten wieder einsetzen, wird auf der Anzeige des Garkorbes „OFF“ (Aus) angezeigt. Der andere Garkorb (Kammer) läuft weiter, aber das „SYNC“-Programm wird beendet.



VERWENDEN VON NUR EINEM GARKORB DES GERÄTS

- 1 Drücken Sie  um das Gerät einzuschalten.
- 2 Für den Garkorb 1 wird standardmäßig das Pommes Frites-Programm angezeigt, Garkorb 2 ist standardmäßig deaktiviert.
- 3 Durch Drücken der Tasten „1“ oder „2“ kann ein beliebiger Garkorb aktiviert werden. Der andere Garkorb (Kammer) bleibt AUSGESCHALTET (um die Auswahl abzubrechen, drücken Sie erneut die Taste „1“ oder „2“).
- 4 Um mit der Zubereitung der Speisen zu beginnen, können Sie zwischen dem automatischen Garmodus oder den manuellen Einstellungen wählen.

a. Auswahl des automatischen Garmodus:

- Drücken Sie das gewünschte Garprogramm auf dem Touchscreen (diese Programme
- werden ausführlich im Abschnitt **„Garanleitung“ beschrieben**) auszuwählen.
- Bestätigen Sie durch Drücken der Start-Taste das Garprogramm. Dadurch wird der Garvorgang gestartet.
- Der Garvorgang beginnt. Die verbleibende Garzeit wird auf dem Bildschirm angezeigt.

b. Auswahl der manuellen Einstellungen:

- Drücken Sie den MANUAL-Modus.
- Stellen Sie die Temperatur  mit den + und – Tasten auf dem digitalen Touchscreen ein. Der Temperaturregler kann von 35 bis 200°C eingestellt werden.
- Drücken Sie für die Garzeit die Taste und stellen Sie die gewünschte Zeit mit den + und – Tasten ein. Der Timer kann zwischen 0 und 60 Minuten eingestellt werden.
- Drücken Sie die  um den Garvorgang mit der ausgewählten Temperatur und Garzeit zu starten. Der Garvorgang beginnt. Die verbleibende Garzeit wird auf dem Bildschirm angezeigt.

- 5 Überschüssiges Fett von den Lebensmitteln wird in der Schüssel gesammelt.
- 6 Manche Speisen müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt „Garanleitung“). Ziehen Sie die Schüssel am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie die Speisen. Schieben Sie die Schüssel dann wieder in das Gerät und der Kochvorgang startet automatisch neu.



Im Pommes Frites-Programm blinkt dieses Piktogramm während des Garvorgangs auf. Es zeigt an, dass die Pommes Frites für ein gleichmäßiges Garen geschüttelt werden müssen.

- 7 Wenn die Garzeit abgelaufen ist, erzeugt das Gerät ein akustisches Signal und schaltet sich aus. Ziehen Sie die Schüssel aus dem Gerät und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche.

8 Prüfen Sie, ob die Speisen gar sind.

Wenn die Speisen nicht gar sind, schieben Sie einfach die Schüssel zurück in das Gerät und stellen Sie den Timer für einige zusätzliche Minuten ein.

9 Sie die Schüssel heraus, wenn die Speisen gar sind. Nehmen Sie die Speisen mithilfe einer Zange aus der Schüssel.

Vorsicht: Wenn Sie die Schüssel umdrehen, achten Sie auf überschüssiges Öl, das sich möglicherweise am Boden der Schüssel angesammelt hat und das auf die Speisen tropfen könnte, und passen Sie auf, dass das Gitter, nicht herausfällt.

Nach dem Frittieren mit Heißluft sind die Schüssel, das Gitter und die Speisen sehr heiß.

10 Wenn eine Portion gegart ist, kann Ihrem Gerät sofort eine neue Portion hinzugefügt werden sei vorbereitet.

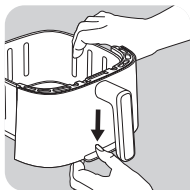
ABNEHMBARE VORDERSEITE*

Mit unserem neuen GENIUS-System für einfache Reinigung und Aufbewahrung können Sie die Vorderseite des Behälters einfach abnehmen.

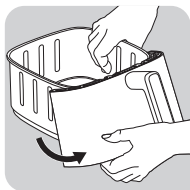
- Leichte Reinigung des Geräts und platzsparende Verstaueung in der Spülmaschine
- Aufbewahren von Reste mit dem mitgelieferten Deckel

de

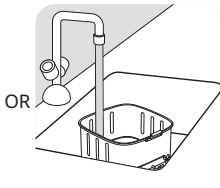
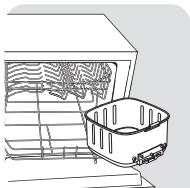
Befolgen Sie die folgenden Reinigungshinweise für das Modell mit abnehmbarer Vorderseite, um Platz in Ihrer Spülmaschine zu sparen und das Gerät bestmöglich zu pflegen.



- Drücken Sie die Taste unten am Behälter herab

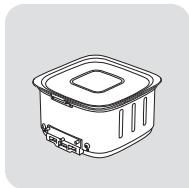


- Lösen Sie den Haken. Die Vorderseite lässt sich nun abnehmen.



- Geben Sie den Behälter ohne die Vorderseite in die Spülmaschine, oder waschen Sie ihn per Hand.

*je nach Modell



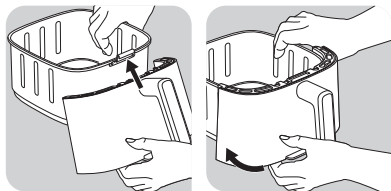
- ODER verschließen Sie den Behälter mit dem Aufbewahrungsdeckel, um Reste im Kühlschrank aufzubewahren.

Vorsicht: Bringen Sie den Deckel nicht an, wenn die Schüssel noch heiß ist.

de

Reinigen Sie die abnehmbare Vorderseite, und bringen Sie sie wieder am Behälter an

- Waschen Sie die Vorderseite per Hand mit heißem Wasser, etwas Geschirrspülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Wenn Sie die Vorderseite gewaschen und gründlich getrocknet haben:
 - 1 Stecken Sie den oberen Teil der Vorderseite in den Haken des Behälters.
 - 2 Lassen Sie dann den unteren Teil der Vorderseite einrasten.



Um die Reste wieder aufzuwärmen, nehmen Sie den Deckel vom Behälter ab, und bringen Sie die Vorderseite wieder an.

- Stellen Sie über die Tasten und eine Temperatur von 160 °C ein.
- Drücken Sie dann und stellen Sie mit den Tasten und die Zeit auf 10 Minuten.






VORSICHT! Verwenden Sie das Gerät niemals ohne Behälter. Befestigen Sie vor der Nutzung immer die Frontabdeckung am Behälter.

LEITFADEN ZUM GAREN

Die nachfolgende Tabelle hilft Ihnen, die grundlegenden Einstellungen für die Lebensmittel, die Sie zubereiten möchten, auszuwählen.

Anmerkung: Die unten aufgeführten Garzeiten sind nur eine Orientierungshilfe und können je nach Sorte und Menge der verwendeten Kartoffeln variieren. Bei anderen Lebensmitteln können die Größe, Form und Marke das Ergebnis beeinflussen. Sie müssen daher eventuell die Garzeit leicht anpassen.

de

| | Menge | Zeit (min) | Temperatur (°C) | Garmodi | Schütteln* | Zusatzinformationen |
|--|-----------|---------------|-----------------|---------|---|---------------------|
| Kartoffeln und Pommes frites | | | | | | |
| Tiefgekühlte Pommes Frites (10 mm x 10 mm Standarddicke) | Garkorb 1 | 200 - 600 g | 20 - 30 min | 180°C |  | x2 |
| | Garkorb 2 | 200 - 800 g | 20 - 30 min | | | x2 |
| Frische Pommes Frites (8 x 8 mm) | Garkorb 1 | 200 - 600 g | 35 - 60 min | 180°C |  | x2 |
| | Garkorb 1 | 200 - 800 g | 30 - 60 min | | | x2 |
| Tiefgekühlte Kartoffelspalten | Garkorb 1 | 200 - 600 g | 20 - 30 min | 180°C |  | x2 |
| | Garkorb 2 | 200 - 1000 g | 20 - 35 min | | | x2 |
| Fleisch und Geflügel | | | | | | |
| Tiefgekühltes Steak | Garkorb 1 | 1 - 2 Stücke | 12 - 14 min | 200°C | Manual | x1 |
| | Garkorb 1 | 1 - 2 Stücke | 12 - 14 min | | | |
| Fleischbällchen | Garkorb 1 | 6 - 20 Stücke | 8 - 10 min | 200°C | Manual | |
| | Garkorb 2 | 6 - 24 Stücke | 8 - 10 min | | | |
| Hähnchenkeulen | Garkorb 1 | 1 - 2 Stücke | 30 - 45 min | 200°C |  | |
| | Garkorb 2 | 1 - 3 Stücke | 30 - 45 min | | | |
| Hähnchennuggets tiefgekühlt | Garkorb 1 | 1 - 3 Stücke | 14 - 18 min | 200°C | Manual | x1 |
| | Garkorb 2 | 1 - 4 Stücke | 14 - 18 min | | | |
| Ganzes Hähnchen | Garkorb 1 | 1200 - 1800 g | 45 - 60 min | 200°C |  | Nur Garkorb 1 |

| | | Menge | Zeit (min) | Temperatur (°C) | Gar Modi | Schütteln* | Zusatzinformationen |
|--------------------------|-----------|-----------------|-------------|-----------------|---|------------|---|
| Snacks | | | | | | | |
| Tiefgekühlte Käse-Sticks | Garkorb 1 | 4 - 20 Stücke | 8 - 12 min | 200°C | Manual | x1 | |
| | Garkorb 2 | 4 - 24 Stücke | 8 - 12 min | 200°C | | | |
| Tiefgekühlte Onion Rings | Garkorb 1 | 4 - 12 Stücke | 14 - 20 min | 200°C | Manual | x1 | |
| | Garkorb 2 | 4 - 14 Stücke | 14 - 20 min | 200°C | | | |
| Pizza | Garkorb 1 | 1 - 2 Scheiben | 10 min | 200°C | Manual | | |
| | Garkorb 2 | 1 - 2 Scheiben | 10 min | 200°C | Manual | | |
| Gemüse | Garkorb 1 | 400 - 800 g | 40 - 60 min | 180°C |  | x2 | |
| | Garkorb 2 | 400 - 1200 g | 40 - 60 min | 180°C | | x2 | |
| Fisch | | | | | | | |
| Lachssteak | Garkorb 1 | bis zu 3 Stücke | 12 min | 160°C |  | | |
| | Garkorb 2 | bis zu 4 Stücke | 12 min | 160°C | | | |
| Gamelen | Garkorb 1 | 4 - 10 Stücke | 8 - 10 min | 160°C | | x1 | |
| | Garkorb 2 | 4 - 12 Stücke | 8 - 10 min | 160°C | | x1 | |
| Backen | | | | | | | |
| Muffins | Garkorb 1 | bis zu 5 Stücke | 15 min | 160°C |  | | Benutzen Sie eine Backform/ Auflaufform** |
| | Garkorb 2 | bis zu 5 Stücke | 15 min | 160°C | | | |

* Nach der Hälfte der Garzeit schütteln

Tipps: Um das Kochergebnis zu verbessern, zögern Sie nicht, den Topf beim Kochen 2-3 Mal zu schütteln.

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

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

WICHTIG:

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

TIPPS

- Kleinere Lebensmittel benötigen gewöhnlich eine etwas kürzere Garzeit als größere Lebensmittel.
- Wenn Sie Lebensmittel von kleinerer Größe nach der Hälfte der Garzeit schütteln, verbessern Sie das Endergebnis. Zudem kann so verhindert werden, dass die Speisen ungleichmäßig garen.
- Geben Sie zu frischen Kartoffeln etwas Öl dazu, um ein knuspriges Ergebnis zu erhalten. Frittieren Sie die Kartoffeln innerhalb einiger Minuten, nachdem Sie einen Löffel Öl dazugegeben haben.
- Snacks, die in einem Backofen gebacken werden können, können auch in dem Gerät zubereitet werden.
- Die optimale, empfohlene Menge zur Zubereitung von Pommes frites beträgt 1200 Gramm (400g in Garkorb 1 und 800 g in Garkorb 2).
- Benutzen Sie Fertigmürbe- und Blätterteig, um schnell und mühelos gefüllte Snacks zuzubereiten.
- Stellen Sie eine Auflaufform in dem Gerät Schüssel, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen möchten oder wenn Sie zerbrechliche Zutaten oder gefüllte Zutaten frittieren möchten. Sie können eine Back- oder Auflaufform aus Silikon, Edelstahl, Aluminium, Terrakotta verwenden.
- Sie können dem Gerät auch zum Aufwärmen von Speisen benutzen. Stellen Sie zum Aufwärmen von Speisen die Temperatur für bis zu 10 Minuten lang auf 160°C.

de

REINIGUNG

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

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

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

Anmerkung: Entnehmen Sie die Schalen, damit dem Gerät sich schneller abkühlen kann.

- 2 Wischen Sie die Außenseite des Gerätes mit einem feuchten Tuch ab.
- 3 Waschen Sie die Schüssel und das Gitter mit heißem Wasser, etwas Geschirrspülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm ab. Sie können eine Entfettungsflüssigkeit zum Entfernen restlicher Verschmutzungen benutzen.

Anmerkung: Die Schalen und die Gitter sind geschirrspülmaschinenfest.

Tipp: Falls Schmutz am Boden der Schüssel und dem Gitter haftet, füllen Sie die Schüssel mit heißem Wasser und etwas Geschirrspülmittel. Lassen Sie die Schüssel und das Gitter etwa 10 Minuten lang einweichen. Dann beide Teile abspülen und abtrocknen.

- 4 Wischen Sie die Innenseite des Gerätes mit einem in heißem Wasser angefeuchteten Tuch sauber.
- 5 Reinigen Sie das Heizelement mit einer trockenen Reinigungsbürste, um Speisereste zu entfernen.
- 6 Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.

de

AUFBEWAHRUNG

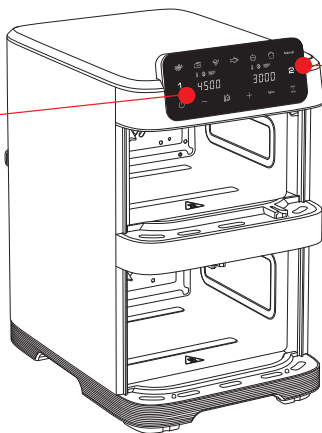
- 1 Ziehen Sie den Stecker des Geräts und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- 2 Achten Sie darauf, dass alle Elemente sauber und trocken sind.

GARANTIE UND KUNDENDIENST

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

FEHLERBEHEBUNG

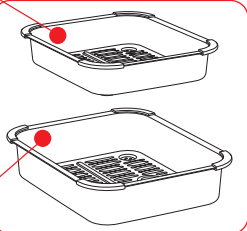
Falls Probleme mit Ihrem Gerät auftreten, besuchen Sie Marken-Website, wo Sie eine Liste mit häufig gestellten Fragen finden oder kontaktieren Sie den Kundendienst in Ihrem Land.



TIJD/TEMPERAT
UURWEERGAVE

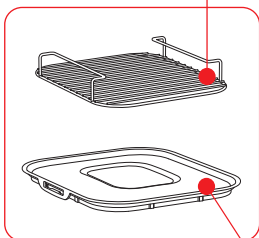
DIGITAAL
TOUCHSCHERM

UITNEEMBAAR
ROOSTER MET
SILICONENPADS



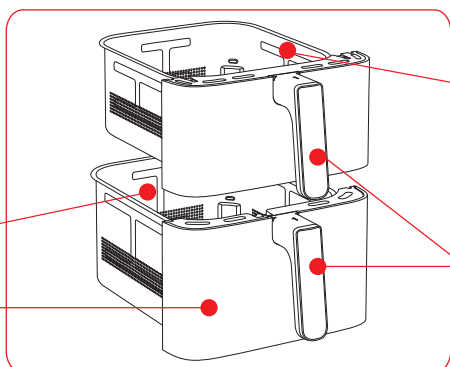
GROOT
UITNEEMBAAR
ROOSTER MET
SILICONENPADS

NIVEAU-
REK X 2



*

OPBERGDEKSEL
X 2



LADE 1 (4L)

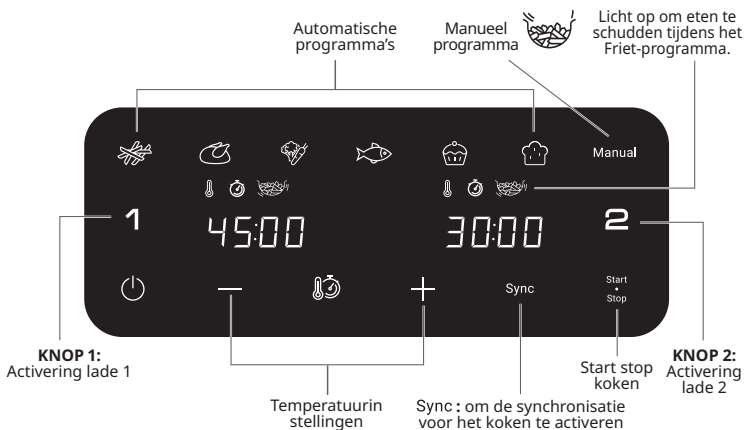
LADE 2 (6L)

HANDGREEP VAN
BINNENPAN

AFNEEMBARE
VOORKANT*

* afhankelijk van het model

GEbruikersinterface



OFF (UIT): Geeft aan dat de lade is uitgeschakeld. Klik voor activering op knop 1 of 2.

AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S



Friet



Kip



Groenten



Vis



Nagerecht



Drogen

Manual

Handmatig

VOOR INGEBRUIKNAME

- 1 Verwijder al het verpakkingsmateriaal und haal alle stickers en/of etiketten van het apparaat af.
- 2 Plaats het snoerrek aan de achterkant van het apparaat. Het snoerrek moet vóór het eerste gebruik correct worden geïnstalleerd.

- 3 Reinig de laden en het uitneembare rooster grondig met warm water, een beetje afwasmiddel en een zachte spons.

Laden en roosters zijn tevens vaatwasmachinebestendig.


- 4 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.

nl

VOOBEREIDING VOOR GEBRUIK

- 1 Plaats het apparaat op een vlak, stabiel en warmtebestendig oppervlak en uit de buurt van opspattend water.
- 2 Vul de binnenpan niet met olie of een andere vloeistof. Plaats niets op het apparaat. Dit belemmert de luchtstroom en heeft een negatieve impact op het bakresultaat.

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


- 3 Druk op  om het apparaat in te schakelen.
- 4 De modus voor frites wordt weergegeven als standaard voor lade 1 terwijl OFF (UIT) wordt weergegeven op het scherm voor lade 2.
- 5 Elke lade kan worden geactiveerd voor selectie door op de knop '1' of '2' te drukken. (Druk voor het annuleren van de selectie nogmaals op knop '1' of '2'. De lade uitgeschakeld en het programma wordt geannuleerd).

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

- 6 Zorg er voor dat de roosters altijd in de lades geplaatst zijn, voordat je gaat koken.

BEIDE LADEN GEBRUIKEN IN DE SYNCHRONISATIEMODUS (DUBBEL KOKEN)

Bereid twee verschillende gerechten tegelijk, dankzij de beide laden en de SYNC-modus.

- 1 Druk op  om het apparaat in te schakelen. De modus voor frites wordt weergegeven als standaard voor lade 1 terwijl OFF (UIT) wordt weergegeven op het scherm voor lade 2.

- 2 Druk op de gewenste kookmodus en pas de timing en temperatuur aan als deze afwijken van de ingestelde instellingen (druk hiervoor op + en -) De instellingen worden opgeslagen.
- 3 Plaats het eerste gerecht in lade 1 (bovenste lade). Schuif de lade terug in het apparaat.
- 4 Druk op '2' om lade 2 te activeren.
- 5 Druk op de tweede gewenste kookmodus en pas de timing en temperatuur aan als deze afwijken van de ingestelde instellingen (druk hiervoor op + en -)
- 6 Plaats het tweede gerecht in lade 2 (onderste lade). Schuif de lade terug in het apparaat.
- 7 Druk op Sync om de twee gerechten tegelijkertijd te bereiden. Als de twee geselecteerde kookmodi een verschillende bereidingstijd hebben, verschijnt 'HOLD' (WACHTEN) op het scherm voor de kortste bereidingsmodus (voor het gerecht met de kortste bereidingstijd). Dit betekent dat het apparaat later begint met de bereiding van dat gerecht om ervoor te zorgen dat de beide gerechten tegelijk klaar zijn.
- 8 Druk op $\frac{\text{Start}}{\text{Stop}}$ om de bereiding te starten.
- 9 Het apparaat piept wanneer de etenswaren klaar zijn.
- 10 Neem de lade uit het apparaat als het voedsel gaar is. Gebruik een tang voor het verwijderen van het voedsel uit de lade.

De binnenpan, het rooster en de ingrediënten zijn na het frituren zeer warm.


Opmerking: Als u tijdens het koken een van de laden verwijdert en deze niet binnen 5 minuten terugschuift, wordt op het scherm van de lade 'OFF' (UIT) weergegeven. De andere lade blijft actief, maar het programma 'SYNC' wordt beëindigd.

ÉÉN LADE VAN HET APPARAAT GEBRUIKEN



- 1 Druk op $\frac{\text{Start}}{\text{Stop}}$ om het apparaat in te schakelen.
- 2 De modus voor frites wordt weergegeven als standaard voor lade 1 terwijl OFF (UIT) wordt weergegeven op het scherm voor lade 2.
- 3 Elke lade kan worden geactiveerd door op knop '1' of '2' te drukken. De andere lade blijft OFF (UIT) (druk opnieuw op knop '1' of '2' om de selectie te annuleren).

- 4 Om het bakproces te starten, selecteer tussen de automatische programma's of stel handmatig de tijd en temperatuur in.

a. Als u een automatisch programma kiest:

- Druk vervolgens op de op het scherm om het gewenste programma te selecteren (deze programma's worden in detail beschreven in de **sectie "Kookgids"**).
- Bevestig het programma door op de  te drukken. Het bakproces wordt gestart.
- Het bakproces start. De resterende baktijd wordt op het scherm weergegeven.

b. Als u handmatige instellingen kiest:

- Druk op HANDMATIGE modus.
 - Stel de temperatuur in  met de + en – knop op het digitaal scherm. De thermostaat
 - kan worden ingesteld tussen 35 en 200°C.
 - Stel vervolgens de gewenste tijd in met de + en – knop. De timer kan worden ingesteld
 - tussen 0 en 60 minuten.
 - Druk op de  om het bakproces met de gekozen temperatuur en tijd te starten.
 - Het bakproces start. De resterende baktijd wordt op het scherm weergegeven.
- 5 Overtollig olie van de ingrediënten wordt in de onderkant van de binnenpan opgevangen.
- 6 Voor bepaalde ingrediënten is het nodig om ze op de helft van de baktijd te schudden (zie de sectie "Kookgids"). Om de ingrediënten te schudden, trek de binnenpan via de handgreep uit het apparaat en schud de binnenpan. Schuif vervolgens de binnenpan terug in het apparaat en de bereiding start automatisch opnieuw.



Als de kookmodus voor friet is ingeschakeld, knippert dit pictogram gedurende het programma. Dit geeft aan dat de friet moet worden geschud voor gelijkmatige bereiding.

- 7 Als de baktijd is verstreken, hoort u een geluidssignaal en wordt het apparaat uitgeschakeld. Trek de binnenpan uit het apparaat en plaats het op een warmtebestendig oppervlak.
- 8 **Controleer of de ingrediënten gaar zijn.**
Eenmaal de ingrediënten nog niet gaar zijn, schuif de binnenpan opnieuw in het apparaat en stel de timer nog enkele minuten in.
- 9 Eenmaal de ingrediënten gaar zijn, haal de binnenpan uit het apparaat. Gebruik een tang om de ingrediënten uit de binnenpan te halen.

Opgelet: Als u de binnenpan omdraait, kan er olie, die zich op de bodem van de binnenpan bevindt, op de ingrediënten druppelen en kan het rooster uit het apparaat vallen.

De binnenpan, het rooster en de ingrediënten zijn na het frituren zeer warm.

- 10 Na het bereiden van ingrediënten, kan het apparaat onmiddellijk opnieuw gebruikt worden.

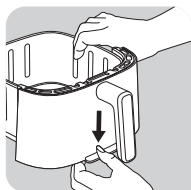
AFNEEMBARE VOORKANT*

Met ons nieuwe GENIUS-systeem kunt u eenvoudig de voorkant van de kom halen.

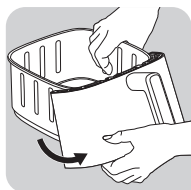
- Reinig eenvoudig uw product en bespaar ruimte in uw vaatwasser
- Bewaar uw restjes dankzij het deksel in de verpakking.

Om ruimte in de vaatwasmachine te besparen en het apparaat in goede staat te houden, volgt u deze reinigingsprocedure voor het model met afneembare voorkant.

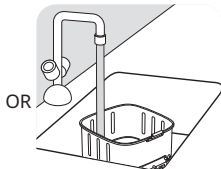
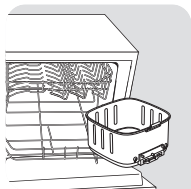
nl



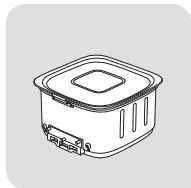
- Druk de knop aan de onderkant van de kom naar beneden



- Verwijder de haak van zijn plaats. De afneembare voorkant komt los.



- Plaats de kom in de vaatwasmachine of was deze met de hand af zonder de voorkant die u weer op het product kunt aansluiten.



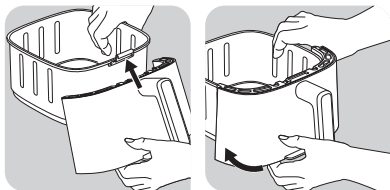
- OF plaats het deksel op de lade om restjes in de koelkast te bewaren.

Let op: bevestig het deksel niet als de kom nog heet is.






*overeenkomstig model

Maak de afneembare voorkant schoon en klik deze weer vast op de kom

- Was de voorkant goed af met warm water, een beetje afwasmiddel en een niet-schurend sponsje.
- Na het afwassen en grondig drogen van de buitenste voorkant:
 - 1 Klemt u de bovenkant van de voorkant in de haak van de kom.
 - 2 Klem de onderkant van de voorkant tot u een 'klik' hoort.



Als u restjes opnieuw wilt opwarmen, verwijdert u het deksel van de lade en plaatst u de voorkant terug op de kom.






- Druk op  en  om 160 °C in te stellen
- Druk vervolgens op  om 10 minuten in te stellen met de knoppen  en .




VOORZICHTIG! Gebruik het apparaat nooit zonder de kom. Klem het voorpaneel altijd terug op de kom voordat u gaat koken.

INSTELLINGEN

Onderstaande tabel zal u helpen met het kiezen van de juiste instellingen voor de ingrediënten die u wilt bereiden.

Opmerking: de onderstaande bakinstellingen zijn louter indicatief. Deze kunnen afwijken naargelang de herkomst, grootte, merk en vorm van uw ingrediënten.

| | Hoeveelheid | Tijd (mins) | Temperatuur (°C) | Overeenkomstig programma | Schud* | Extra informatie |
|--------------------------------------|-------------|---------------|------------------|--------------------------|---|---|
| Aardappelen en friet | | | | | | |
| Bevroren dunne friet (10 mm x 10 mm) | Lade 1 | 200 - 600 g | 20 - 30 min | 180°C |  | x2 |
| | Lade 2 | 200 - 800 g | 20 - 30 min | | | x2 |
| Zelfgemaakte friet (8 x 8 mm) | Lade 1 | 200 - 600 g | 35 - 60 min | 180°C |  | Grondig drogen met een papier keukenhanddoek voor het koken |
| | Lade 2 | 200 - 800 g | 30 - 60 min | | | |
| Bevroren aardappelpartjes | Lade 1 | 200 - 600 g | 20 - 30 min | 180°C |  | x2 |
| | Lade 2 | 200 - 1000 g | 20 - 35 min | | | x2 |
| Vies en gevogelte | | | | | | |
| Bevroren gehakt | Lade 1 | 1 - 2 stuks | 12 - 14 min | 200°C | Manual | x1 |
| | Lade 2 | 1 - 2 stuks | 12 - 14 min | | | |
| Gehaktballen | Lade 1 | 6-20 stuks | 8 - 10 min | 200°C | Manual | |
| | Lade 2 | 6-24 stuks | 8 - 10 min | | | |
| Kip drumsticks | Lade 1 | 1-2 stuks | 30 - 45 min | 200°C |  | |
| | Lade 2 | 1-3 stuks | 30 - 45 min | | | |
| Diepgevroren kipnuggets | Lade 1 | 1 - 3 stuks | 14 - 18 min | 200°C | Manual | x1 |
| | Lade 2 | 1 - 4 stuks | 14 - 18 min | | | |
| Kip heel | Lade 1 | 1200 - 1800 g | 45 - 60 min | 200°C |  | Alleen lade 1 |

| | Hoeveelheid | Tijd (mins) | Temperatuur (°C) | Overeenkomstig programma | Schud* | Extra informatie |
|-------------------------|-------------|---------------|------------------|--------------------------|---|--------------------------------------|
| Snacks | | | | | | |
| Bevroren kaasstengels | Lade 1 | 4 - 20 stuks | 8 - 12 min | 200°C | Manual | x1 |
| | Lade 2 | 4 - 24 stuks | 8 - 12 min | 200°C | | |
| Diepgevroren uienringen | Lade 1 | 4 - 12 stuks | 14 - 20 min | 200°C | Manual | x1 |
| | Lade 2 | 4 - 14 stuks | 14 - 20 min | 200°C | | |
| Pizza | Lade 1 | 1 - 2 plakjes | 10 min | 200°C | Manual | |
| | Lade 2 | 1 - 2 plakjes | 10 min | 200°C | Manual | |
| Groenten | Lade 1 | 400 - 800 g | 40 - 60 min | 180°C |  | x2 |
| | Lade 2 | 400 - 1200 g | 40 - 60 min | 180°C | | x2 |
| Vis | | | | | | |
| Zalmfilet | Lade 1 | tot 3 stuks | 12 min | 160°C |  | |
| | Lade 2 | tot 4 stuks | 12 min | 160°C | | |
| Gamaal | Lade 1 | 4 - 10 stuks | 8 - 10 min | 160°C | | x1 |
| | Lade 2 | 4 - 12 stuks | 8 - 10 min | 160°C | | x1 |
| Bakken | | | | | | |
| Muffins | Lade 1 | tot 5 stuks | 15 min | 160°C |  | Gebruik een baksel blik/ovenschaal** |
| | Lade 2 | tot 5 stuks | 15 min | 160°C | | |

* Schud halverwege het bakproces.

Tips: om het kookresultaat te verbeteren, aarzel niet om tijdens het koken 2-3 keer te schudden.

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

Als u een rijzend mengsel gebruikt (zoals een cake, quiche of muffins), vul de ovenschaal niet meer dan de helft.

BELANGRIJK:

- **Zorg ervoor dat u altijd voldoende voedsel plaatst om het bakpapier op de bodem van de lade te houden.**

TIPS

- Kleinere ingrediënten hebben over het algemeen een kortere baktijd nodig dan grotere ingrediënten.
- Het schudden van kleinere ingrediënten aan de helft van de baktijd verbetert het eindresultaat en kan helpen bij het vermijden van een ongelijkmatig bakproces.
- Voeg een beetje olie aan verse aardappelen toe voor een knapperig resultaat. Na het toevoegen van een lepel olie, frituur de aardappelen binnen enkele minuten.
- Snacks die in de oven bereid kunnen worden, kunnen tevens in het apparaat worden gebakken.
- De optimale aanbevolen hoeveelheid te frituren friet is 1200 gram (800g in lade 1 en 400g in lade 2).
- Gebruik kant-en-klare bladerdeeg of zanddeeg om op een snelle en eenvoudige manier gevulde snacks te bereiden.
- Plaats een ovenschaal in het apparaat als u een cake of quiche wilt bakken of als u delicate of gevulde levensmiddelen wilt frituren. Gebruik hiervoor een ovenschaal van siliconen, roestvrij staal, aluminium of terracotta.
- U kunt het apparaat tevens gebruiken voor het opwarmen van ingrediënten. Om de ingrediënten op te warmen, stel de temperatuur gedurende 10 minuten op 160°C in.

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 laden voor een snellere afkoeling.

- 2 Veeg de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.
- 3 Maak de laden en roosters schoon in een warm sopje en met een niet-schurende spons. U kunt tevens een ontvettingsmiddel gebruiken om alle vuil te verwijderen.

Opmerking: Laden en roosters zijn vaatwasmachinebestendig.

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

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

OPSLAG

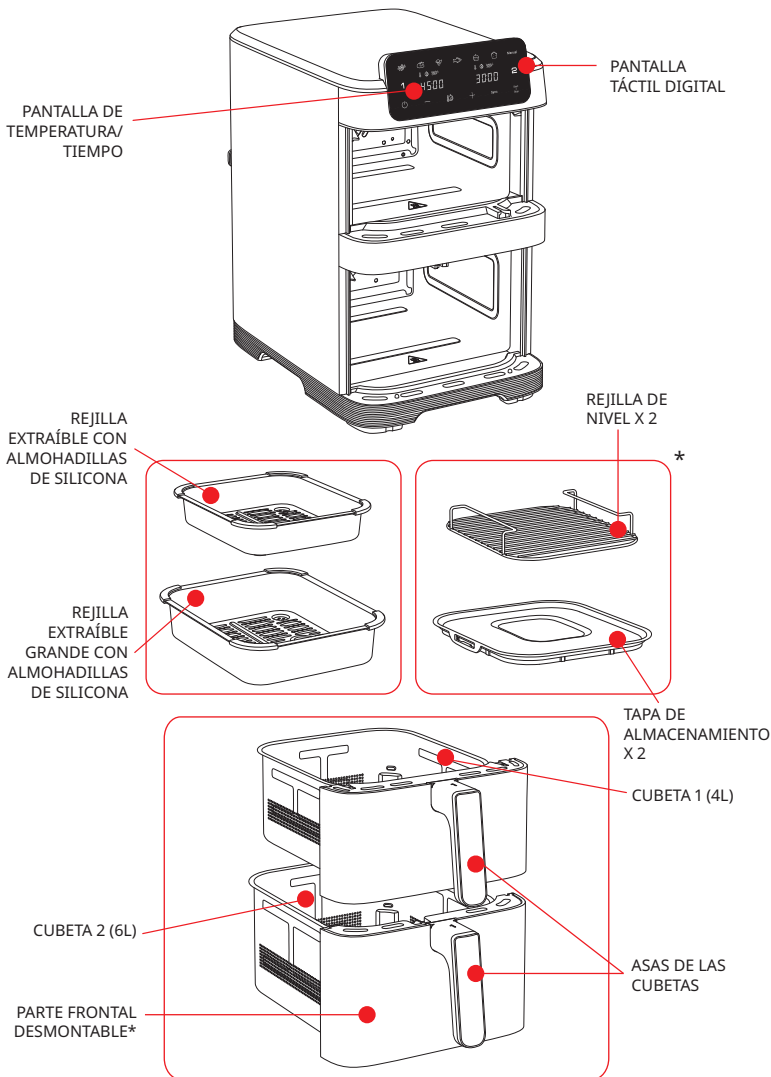
- 1 Haal de stekker uit het stopcontact en zorg dat het apparaat voldoende is afgekoeld.
- 2 Zorg dat alle onderdelen schoon en droog zijn.

GARANTIE EN KLANTENSERVICE

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

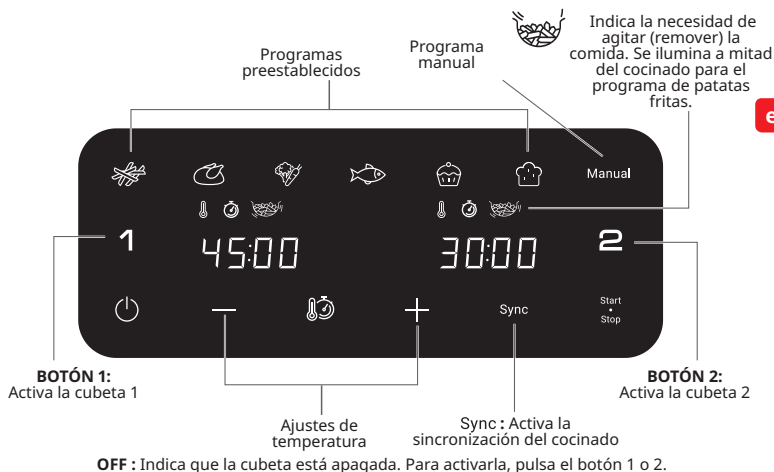
FOUTOPSPORING

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



* según el modelo

INTERFAZ DE USUARIO



MODOS AUTOMÁTICOS DE COCCIÓN



Papas fritas



Pollo



Verduras



Pescado



Postre



Deshidración

Manual

Manual

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

- 1 Retire todo el material de embalaje y las calcomanías del aparato.
- 2 Coloque el soporte para el cable en la parte posterior del aparato. El soporte para el cable debe instalarse correctamente antes del primer uso.

- 3 Limpie minuciosamente las cubetas y las parrillas extraíbles con agua caliente, un poco de líquido lavavajillas y una esponja no abrasiva.

Cubetas y parrillas son aptas para lavavajillas.


- 4 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

es

- 1 Coloque el aparato en una superficie nivelada, horizontal y estable. No coloque el aparato en superficies que no sean resistentes al calor.
- 2 No llene la cubeta con aceite ni otro líquido. No coloque nada encima del aparato. Esto interrumpe el flujo de aire y afecta el resultado de freído con aire caliente.

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


- 3 Pulsa  para encender el aparato.
- 4 El modo de fritos se muestra de forma predeterminada para la cubeta 1, mientras que para la cubeta 2 se muestra OFF en la pantalla.
- 5 Activa la selección de cualquiera de las cubetas pulsando el botón 1 o 2. (Para cancelar la selección, vuelve a pulsar el botón 1 o 2. La cubeta se apagará y la selección se cancelará).


Nota: Nunca exceda la cantidad indicada en el cuadro (vea la sección «Ajustes»), ya que esto podría afectar la calidad del resultado final.

- 6 Siempre asegúrate de que las parrillas estén colocadas dentro de las cubetas antes de cocinar, para una cocción óptima.

USO DE AMBAS CUBETAS EN MODO DE SINCRONIZACIÓN (COCINADO DOBLE)

Cocina 2 platos diferentes al mismo tiempo gracias a las dos cubetas y al modo SYNC.


- 1 Pulsa  para encender el aparato. El modo de fritos se muestra de forma predeterminada para la cubeta 1, mientras que para la cubeta 2 se muestra OFF en la pantalla.
- 2 Pulsa el modo de cocinado que quieras y ajusta el tiempo y la temperatura si son diferentes a los ajustes configurados (pulsando + y -). Estos ajustes se guardarán.
- 3 Coloca la primera preparación en la cubeta 1 (cubeta superior) e introduce de nuevo la cubeta en el aparato.

- 4 Para activar la cubeta 2, pulsa el botón 2.
- 5 Pulsa el segundo modo de cocinado deseado y ajusta el tiempo y la temperatura si son diferentes a los ajustes configurados (pulsando + y -).
- 6 Coloca la segunda preparación en la cubeta 2 (cubeta inferior) e introduce de nuevo la cubeta en el aparato.
- 7 Pulsa Sync para preparar los dos platos al mismo tiempo. Si los dos modos de cocinado seleccionados tienen un tiempo de cocinado diferente, aparecerá HOLD en la pantalla para el modo de cocinado más corto (para los alimentos que necesitan menos tiempo para cocinarse). Esto significa que el aparato retrasa el inicio del cocinado para que las dos preparaciones estén listas al mismo tiempo.
- 8 Pulsa  para comenzar a cocinar.
- 9 El aparato emite un pitido cuando la comida está lista, al mismo tiempo.
- 10 Cuando los ingredientes están listos, vacíe la cubeta dentro de un tazón o una bandeja. Para retirar los ingredientes, use un par de pinzas para levantar los ingredientes y retirarlos de la cubeta.

Precaución : Después de freír con aire caliente, las cubetas, las parillas y los ingredientes están calientes.


Nota: Durante el cocinado, si sacas una de las cubetas y no la vuelves a colocar en 5 minutos, en el panel de esa cubeta se mostrará OFF. La otra cubeta seguirá funcionando, pero el programa SYNC finalizará.

USO DE UNA SOLA CUBETA DEL APARATO



- 1 Pulsa  para encender el aparato.
- 2 El modo de fritos se muestra de forma predeterminada para la cubeta 1, mientras que para la cubeta 2 se muestra OFF en la pantalla.
- 3 Pulsa el botón 1 o 2 para activar cualquiera de las cubetas. La otra cubeta permanecerá apagada (para cancelar la selección, pulsa nuevamente el botón 1 o 2).

- 4 Para comenzar a cocinar, puede seleccionar la configuración del modo de cocción automático o del modo manual.

a. Si selecciona el modo de cocción automático:

- Presione el botón del modo de cocción deseado en la pantalla (estos modos se describen en detalle en la **sección “Guía de cocción”**).
- Confirme el modo de cocción presionando el botón de inicio . Esto pondrá en funcionamiento el proceso de cocción.
- La cocción comienza. El tiempo restante de cocción se muestra en la pantalla.

b. Si selecciona la configuración manual:

- Presione el botón MANUAL.
 - Ajuste la temperatura  con los botones + y – en la pantalla digital. El termostato varía de 35-200°C.
 - Después, configure el tiempo de cocción deseado presionando los botones + y – El temporizador se puede configurar entre 0 y 60 minutos.
 - Presione el  botón de inicio para comenzar a cocinar con las configuraciones de temperatura y tiempo seleccionadas. La cocción comenzará. El tiempo restante de cocción se muestra en la pantalla.
- 5 El exceso de aceite de los ingredientes se recolecta en la parte inferior de la cubeta.
- 6 Algunos ingredientes requieren agitado a la mitad de su tiempo de preparación (vea la sección «Ajustes»). Para agitar los ingredientes, retire la cubeta del aparato por la asa y agítela. Después, deslice el recipiente hacia dentro del aparato. La cocción se reinicia automáticamente.



Durante el modo de cocinado de fritos, este pictograma parpadea mientras se cocina. Indica que es necesario agitar las papas fritas para que se cocinen y doren de manera uniforme.

- 7 Cuando escuche la campanilla del temporizador, el tiempo de preparación establecido habrá finalizado. Retire la cubeta del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor.
- 8 **Verifique que los ingredientes estén preparados.**
Si los ingredientes no están listos todavía, simplemente deslice la cubeta nuevamente dentro del aparato y configure el temporizador con unos minutos adicionales.
- 9 Cuando los ingredientes están listos, vacíe la cubeta dentro de un tazón o una bandeja. Para retirar los ingredientes, use un par de pinzas para levantar los ingredientes y retirarlos de la cubeta.

Precaución: Nunca gire la cubeta con la parrilla. Después de freír con aire caliente, la cubeta, la parrilla y los ingredientes están calientes.

- 10 Cuando haya una tanda de ingredientes listos, el aparato está listo al instante para preparar otra tanda.

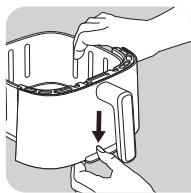
PARTE FRONTAL DESMONTABLE*

Gracias a nuestro nuevo sistema Genius de almacenamiento y limpieza sencillos, puedes separar fácilmente la parte frontal del recipiente y el propio recipiente.

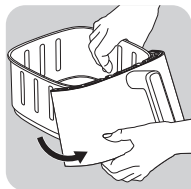
- Limpia fácilmente el producto y ahorra espacio en el lavavajillas.
- Guarda las sobras gracias a la tapa incluida.

Para ahorrar espacio en el lavavajillas y garantizar la conservación óptima del aparato, sigue este procedimiento de limpieza para el modelo con parte frontal desmontable.

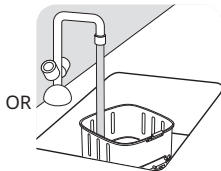
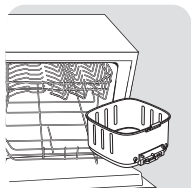
es



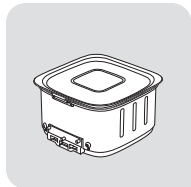
- Pulsa hacia abajo el botón situado en la parte inferior del recipiente.



- Retira el gancho de su ubicación. La parte frontal se desmonta.



- Coloca el recipiente en el lavavajillas o lávalo a mano sin la parte frontal, que puedes volver a colocar en el producto.



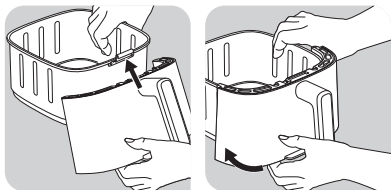
- También puedes colocar la tapa en la cesta para guardar las sobras en el frigorífico.

Cuidado: No coloques la tapa si el recipiente todavía está caliente.






*según modelo

Limpiar la parte frontal desmontable y volver a colocarla en el recipiente

- Hand wash the front with hot water, some washing-up liquid and a nonabrasive sponge.
- Después de lavar y secar bien el exterior de la parte frontal,
 - 1 Sujeta la parte superior de la parte frontal en el gancho del recipiente.
 - 2 Coloca la parte inferior de la parte frontal hasta que oigas un «clic».



Para recalentar las sobras, quita la tapa de la cesta y vuelve a colocar la parte frontal del recipiente.

- Pulsa  y el botón  para ajustar la freidora a 160 °C.
- A continuación, pulsa  para ajustar 10 minutos con los botones  y .

PRECAUCIÓN. No utilices nunca el aparato sin el recipiente. Vuelve a colocar siempre el panel frontal en el recipiente antes de cocinar.




AJUSTES

Este cuadro a continuación le ayuda a seleccionar los ajustes básicos para los ingredientes que desea preparar.

Nota: Recuerde que estos ajustes son indicaciones. Dado que los ingredientes difieren en su origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar el mejor ajuste para sus ingredientes.

| | Cantidad | Tiempo (min) | Temperatura | Modo de cocción | Agitar* | Información adicional |
|--|----------|---------------|-------------|-----------------|---------|---|
| Papas y papas fritas | | | | | | |
| Papaq fritas finas congeladas (10x10 mm) | Cubeta 1 | 200 - 600 g | 20 - 30 min | 180°C | | |
| | Cubeta 2 | 200 - 800 g | 20 - 30 min | | | |
| Papas fritas caseras (8 mm x 8 mm) | Cubeta 1 | 200 - 600 g | 35 - 60 min | 180°C | | Secar bien con un papel toalla de cocina antes de cocinar |
| | Cubeta 2 | 200 - 800 g | 30 - 60 min | | | |
| Rodajas de papa congeladas | Cubeta 1 | 200 - 600 g | 20 - 30 min | 180°C | | |
| | Cubeta 2 | 200 - 1000 g | 20 - 35 min | | | |
| Carne de res y carne de ave | | | | | | |
| Nuggets de pollo congelados | Cubeta 1 | 1 - 2 piezas | 12 - 14 min | 200°C | Manual | x1 flip |
| | Cubeta 2 | 1 - 2 piezas | 12 - 14 min | | | |
| Albóndigas | Cubeta 1 | 6-20 piezas | 8 - 10 min | 200°C | Manual | |
| | Cubeta 2 | 6-24 piezas | 8 - 10 min | | | |
| Palillos de pollo | Cubeta 1 | 1 - 2 piezas | 30 - 45 min | 200°C | | |
| | Cubeta 2 | 1 - 3 piezas | 30 - 45 min | | | |
| Pechuga de pollo | Cubeta 1 | 1 - 3 piezas | 14 - 18 min | 200°C | Manual | x1 flip |
| | Cubeta 2 | 1 - 4 piezas | 14 - 18 min | | | |
| Pollo entero | Cubeta 1 | 1200 - 1800 g | 45 - 60 min | 200°C | | Cubeta 1 solo |

es

| | Cantidad | | Tiempo (min) | Temperatura | Modo de cocción | Agitar* | Información adicional |
|---|----------|-----------------|--------------|-------------|--|---------|-------------------------|
| Bocadillos | | | | | | | |
| Palitos de queso empanizados congelados | Cubeta 1 | 4 - 20 piezas | 8 - 12 min | 200°C | Manual | x1 | |
| | Cubeta 2 | 4 - 24 piezas | 8 - 12 min | 200°C | | | |
| Aros de cebolla congelados | Cubeta 1 | 4 - 12 piezas | 14 - 20 min | 200°C | Manual | x1 | |
| | Cubeta 2 | 4 - 14 piezas | 14 - 20 min | 200°C | | | |
| Pizza | Cubeta 1 | 1 - 2 rebanadas | 10 min | 200°C | Manual | | |
| | Cubeta 2 | 1 - 2 rebanadas | 10 min | 200°C | Manual | | |
| Verduras | Cubeta 1 | 400 - 800 g | 40 - 60 min | 180°C |  | x2 | |
| | Cubeta 2 | 400 - 1200 g | 40 - 60 min | 180°C | | | x2 |
| Pescado | | | | | | | |
| Filete de salmón | Cubeta 1 | hasta 3 piezas | 12 min | 160°C |  | | |
| | Cubeta 2 | hasta 4 piezas | 12 min | 160°C | | | |
| Gambas | Cubeta 2 | 4 - 10 piezas | 8 - 10 min | 160°C | | x1 | |
| | Cubeta 2 | 4 - 12 piezas | 8 - 10 min | 160°C | | | x1 |
| Horneado | | | | | | | |
| Panqués | Cubeta 1 | hasta 5 piezas | 15 min | 160°C |  | | Use fuente para horno** |
| | Cubeta 2 | hasta 5 piezas | 15 min | 160°C | | | |

*Agitar a mitad de camino.

Consejos: para mejorar el resultado de la cocción, no dude en agitar 2-3 veces durante la cocción.

** Coloque la fuente para horno en la sartén.

Al usar mezclas que se hinchan durante la cocción (como un pastel, quiche o muffins), el plato del horno no debe llenarse más de la mitad.

IMPORTANTE:

- Para evitar daños a su aparato, nunca exceda las cantidades máximas de ingredientes y líquidos indicados en las Instrucciones de uso y recetas.

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 y puede ayudar a evitar ingredientes fritos de forma despareja.
- Para que sus papas estén más crujientes, agregue un poco de aceite antes de cocinarlas y sacúdalas para cubrir las uniformemente. Recomendamos 14 ml de aceite (1 cucharada).
- Los bocadillos que se pueden preparar en un horno también se pueden preparar en el dispositivo.
- La cantidad óptima para preparar papas fritas crujientes es 1200 gramos (800g en la cubeta 1 y 400g en la cubeta 2).
- Use una masa prehecha para preparar bocadillos rellenos de forma rápida y fácil. La masa prehecha también requiere un tiempo de preparación más corto que el de la masa casera.
- Coloque una fuente para horno en la cesta del dispositivo si desea hornear un pastel o quiche o si desea freír ingredientes frágiles o ingredientes rellenos
- También puede usar el dispositivo para recalentar ingredientes. Para recalentar ingredientes, ajuste la temperatura a 160°C por hasta 10 minutos. El tiempo de cocción se puede ajustar dependiendo de la cantidad de comida para recalentar completamente la comida.

es

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 las cubetas para permitir que la freidora de aire se enfríe con mayor rapidez.

- 2 Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
- 3 Limpie las cubetas y las rejillas extraíbles con agua caliente, un poco de líquido lavavajillas y una esponja no abrasiva. Puede usar un líquido desengrasante para retirar la suciedad que reste.

Cubetas y parrillas son aptas para 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.

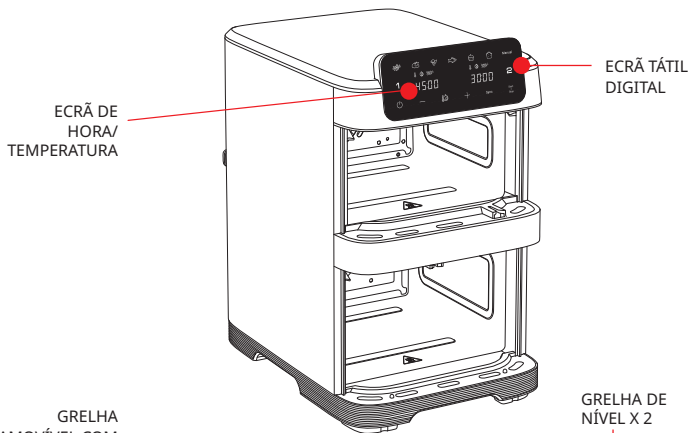
es

GARANTÍA Y SERVICIO

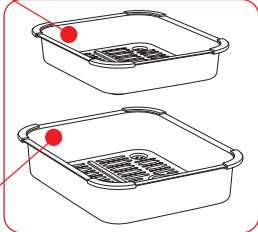
Si necesita servicio o información o si tiene un problema, visite la página web de la marca (ver la portada de este manual) o comuníquese con el Centro de atención al consumidor de la marca en su país. Encontrará el número de teléfono en el folleto de garantía mundial. Si no hay Centro de atención al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

DETECCIÓN DE PROBLEMAS

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

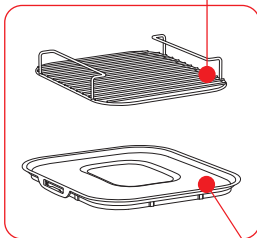


GRELHA AMOVÍVEL COM PROTEÇÕES DE SILICONE



GRELHA GRANDE E AMOVÍVEL COM PROTEÇÕES DE SILICONE

GRELHA DE NÍVEL X 2



*

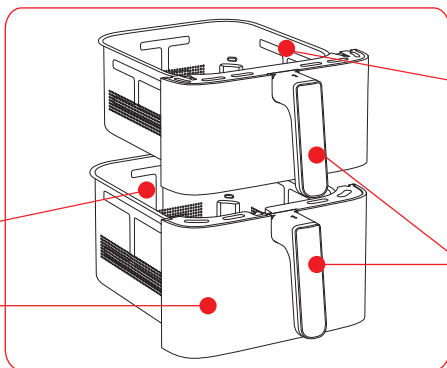
TAMPA DO ARMAZENAMENTO X 2

CUBA 1 (4L)

CUBA 2 (6L)

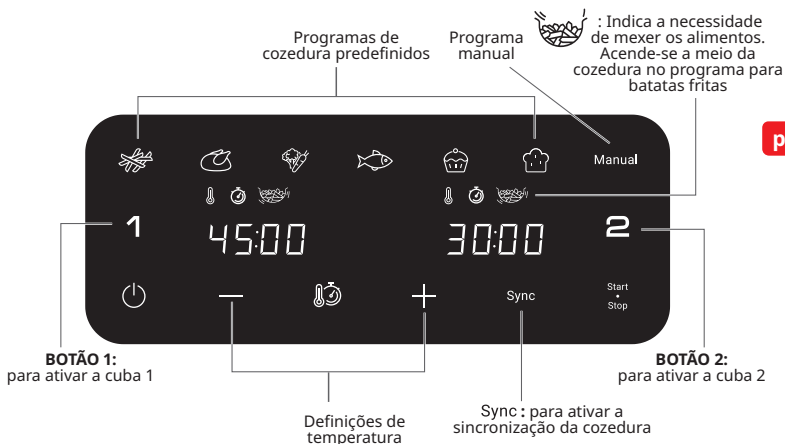
PEGAS DA CUBA

PARTE DA FRENTE AMOVÍVEL*



* consoante o modelo

INTERFACE DE UTILIZADOR



OFF : indica que a cuba está desligada. Para ligar, clique no botão 1 ou 2.

MODOS DE COZIMENTO AUTOMÁTICO



Batatas fritas



Frango



Legumes



Peixe



Sobremesa



Desidratação

Manual

Programa Manual

ANTES DO PRIMEIRO USO

- 1 Remova todos os objetos da embalagem e qualquer adesivo do equipamento.
- 2 Coloque o suporte do cabo na parte de trás do aparelho. O suporte do cabo deve ser instalado corretamente antes do primeiro uso.

- 3 Limpe bem as cubas e as grades removíveis com água quente, um pouco de detergente líquido e uma esponja não abrasiva.

As cubas e as grelhas podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.

- 4 Limpe o interior e exterior do equipamento com um pano molhado. O aparelho funciona produzindo ar quente. Não preencha cuba com óleo ou gordura para fritura.

PREPARANDO PARA USO

pt

- 1 Coloque o equipamento em uma superfície estável, horizontal e nivelada. Não coloque o aparelho sobre uma superfície não resistente ao calor.
- 2 Não preencha cuba com óleo ou qualquer outro líquido. Não coloque nada em cima do equipamento. Isso interrompe o fluxo de ar e afeta o resultado da fritura em ar quente.

IMPORTANTE: Para evitar o superaquecimento do aparelho, não o coloque em um canto ou abaixo de um armário de parede. Deve ser deixado um espaço de pelo menos 15 cm à volta do aparelho para permitir ar para circular.

- 3 Prima ^{Start}/_{Stop} para ligar a fritadeira.
- 4 O modo para batatas fritas é apresentado na cuba 1 como predefinição enquanto a indicação OFF é apresentada no ecrã da cuba 2.
- 5 Qualquer uma das cubas pode ser ativada selecionando os botões "1" ou "2". (Para cancelar a seleção, prima novamente os botões "1" ou "2". A cuba será desativada e cancelada).

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

- 6 Antes de cozinhar, coloque sempre as grelhas adequadas nas cubas para obter os melhores resultados.

UTILIZAR AMBAS AS CUBAS NO MODO DE SINCRONIZAÇÃO (COZEDURA DUPLA)

Cozinhe 2 tipos de alimentos diferentes ao mesmo tempo graças às duas cubas e ao modo SYNC.

- 1 Prima ^{Start}/_{Stop} para ligar a fritadeira. O modo para batatas fritas é apresentado na cuba 1 como predefinição enquanto a indicação OFF é apresentada no ecrã da cuba 2.

- 2 Prima o modo de cozedura pretendido e ajuste o tempo e a temperatura caso sejam diferentes das predefinições (premindo os botões + e -). As definições são guardadas.
- 3 Coloque os primeiros alimentos na cuba 1 (cuba superior). Volte a introduzir a cuba na fritadeira.
- 4 Para ativar a cuba 2, prima "2".
- 5 Prima o segundo modo de cozedura pretendido e ajuste o tempo e a temperatura caso sejam diferentes das predefinições (premindo os botões + e -).
- 6 Coloque os restantes alimentos na cuba 2 (cuba inferior). Volte a introduzir a cuba na fritadeira.
- 7 Prima Sync para que os dois alimentos fiquem prontos ao mesmo tempo. Se os dois modos de cozedura selecionados tiverem um tempo de cozedura diferente, o ecrã irá apresentar "HOLD" no modo de cozedura mais curto (para os alimentos que precisam de menos tempo de cozedura). Isto significa que a fritadeira atrasa o início da cozedura para que os dois alimentos fiquem prontos ao mesmo tempo.
- 8 Prima $\begin{matrix} \text{Start} \\ \text{Stop} \end{matrix}$ para começar a cozedura.
- 9 A fritadeira emite um aviso sonoro quando os alimentos estão prontos ao mesmo tempo.
- 10 Quando os alimentos estiverem cozidos, retire a cuba. Utilize pinças para retirar os alimentos da cuba.

Cuidado: depois de fritar a ar quente, as grelhas e os alimentos estarão muito quentes.


Nota: durante a cozedura, se remover uma das cubas e não a colocar novamente durante os próximos 5 minutos, o painel da cuba irá apresentar «OFF». A outra cuba continua a funcionar, mas termina o programa «SYNC».

UTILIZAR APENAS UMA DAS CUBAS DA FRITADEIRA



- 1 Prima $\begin{matrix} \text{Start} \\ \text{Stop} \end{matrix}$ para ligar a fritadeira.
- 2 O modo para batatas fritas é apresentado na cuba 1 como predefinição enquanto a indicação OFF é apresentada no ecrã da cuba 2.
- 3 Qualquer uma das cubas pode ser ativada selecionando os botões "1" ou "2". A outra cuba permanece desativada (para cancelar a seleção, prima novamente os botões "1" ou "2").

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

a. Se escolher o modo de cozimento automático:

- Pressione o botão na tela para escolher o modo de cozimento desejado (esses modos são descritos em detalhe na **seção “Guia de cozimento”**).
- Confirme o modo de cozimento, pressionando o botão . Isso vai iniciar o processo de cozimento.
- Tem início o cozimento. O tempo restante vão no visor da tela.

b. Se escolher o manual:

- Pressione o modo MANUAL.
- Ajuste a temperatura  com os botões + e – na tela digital. O termostato varia de 35 a 200°C.
- Defina, então, o tempo de cozimento desejado, pressionando o botão + e – o timer pode ser definido para de 0 a 60 minutos.
- Pressione o botão  para iniciar o cozimento com os dados escolhidos de temperatura e tempo. Inicia-se o cozimento. O tempo de cozimento restante vão na tela do visor.

- 5 O excesso de óleo dos ingredientes é coletado no fundo da cuba.

- 6 Alguns alimentos precisam ser agitados na metade do tempo de cozimento (ver seção “Guia de Cozimento”). Para mexer os alimentos, puxe o cesto para fora do aparelho pela pega e agite-o. Em seguida, deslize o copo de volta no aparelho e a cozedura recomeça automaticamente.



No modo para batatas fritas, este símbolo fica intermitente durante a cozedura. Indica a necessidade de mexer as batatas fritas para uma cozedura homogênea.

- 7 Quando ouvir o apito do timer, o tempo de preparação definido se esgotou. Retire a cuba do aparelho e coloque-a sobre uma superfície resistente ao calor.

- 8 **Verifique se a comida está pronta.**

Se a comida ainda não estiver pronta, basta colocar a cuba de volta no aparelho e ajustar o timer para alguns minutos extras.

- 9 Quando a comida estiver cozida, retire a cuba. Para remover o alimento, use um par de pinças para retirá-la da cuba.

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

Depois de fritar em ar quente, a cuba, a grelha e a comida ficam muito quentes.

- 10 Assim que o alimento estiver pronto, o aparelho fica pronto de imediato para preparar outra receita.

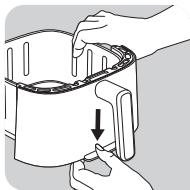
PARTE DA FRENTE AMOVÍVEL*

Com o nosso novo sistema Genius, pode separar facilmente a parte da frente do cesto e o próprio cesto.

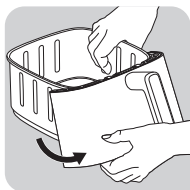
- Lave facilmente o seu aparelho e poupe espaço na máquina de lavar loiça
- Guarde as sobras graças à tampa na embalagem.

Para poupar espaço na máquina de lavar loiça e garantir uma conservação perfeita do aparelho, siga este procedimento de limpeza para o modelo com parte da frente amovível.

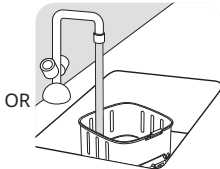
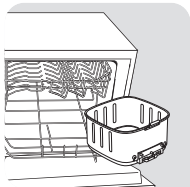
pt



- Prima o botão localizado na parte inferior do cesto

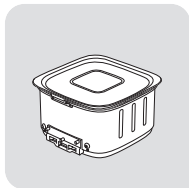


- Retire o gancho da respetiva localização. A parte da frente amovível pode ser retirada.



- Coloque o cesto na máquina de lavar loiça ou lave-o à mão sem a parte da frente, que pode voltar a ligar ao produto.

*consoante o modelo

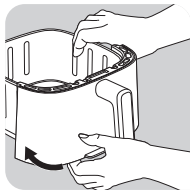


- OU coloque a tampa do armazenamento na cuba para guardar as sobras no frigorífico.






Cuidado: não coloque a tampa se o cesto ainda estiver quente.

Limpar a parte da frente amovível e voltar a ligá-la ao cesto

- Lave à mão a parte da frente com água quente, um pouco de detergente para a loiça e uma esponja não abrasiva.
- Depois de lavar e secar bem a parte da frente exterior,
 - 1 Encaixe a parte superior da frente no gancho do cesto.
 - 2 Encaixe a parte inferior da frente até ouvir um «clique».



Para reaquecer as sobras, retire a tampa da cuba e volte a colocar a parte da frente no cesto.






- Prima  e o botão  para definir a temperatura para 160 °C.
- Em seguida, prima  para definir 10 minutos com os botões  e .

CUIDADO! Nunca utilize o aparelho sem o cesto. Volte sempre a encaixar o painel frontal no cesto antes de cozinhar.




GUIA DE COZIMENTO

A tabela abaixo ajuda você a selecionar as configurações básicas para preparar a comida que você deseja. Observação:

Tenha em mente que essas configurações são indicações. Como alimentos diferem em origem, tamanho, forma e marca, não podemos garantir a melhor configuração para seus alimentos.

| | Quantidade | Tempo aproximado (min) | Temperatura (°C) | Modo de Cozimento | Agitar* | Informação adicional |
|-----------------------------------|------------|------------------------|------------------|-------------------|---|--|
| Batatas e fritas | | | | | | |
| Batata frita congelada (10x10 mm) | Cuba 1 | 200 - 600 g | 20 - 30 min | 180°C |  | |
| | Cuba 2 | 200 - 800 g | 20 - 30 min | | | |
| Batata frita in natura (8 x 8 mm) | Cuba 1 | 200 - 600 g | 35 - 60 min | 180°C |  | Seque bem com um papel toalha de cozinha antes de cozinhar |
| | Cuba 2 | 200 - 800 g | 30 - 60 min | | | |
| Batata rústica congelada | Cuba 1 | 200 - 600 g | 20 - 30 min | 180°C |  | |
| | Cuba 2 | 200 - 1000 g | 20 - 35 min | | | |
| Carne e aves | | | | | | |
| Bife congelado | Cuba 1 | 1 - 2 peças | 12 - 14 min | 200°C | Manual | x1 |
| | Cuba 2 | 1 - 2 peças | 12 - 14 min | | | |
| Almôndegas | Cuba 1 | 6 - 20 peças | 8 - 10 min | 200°C | Manual | |
| | Cuba 2 | 6 - 24 peças | 8 - 10 min | | | |
| Coxinhas de frango | Cuba 1 | 1 - 2 peças | 30 - 45 min | 200°C |  | |
| | Cuba 2 | 1 - 3 peças | 30 - 45 min | | | |
| Nuggets de frango congelados | Cuba 1 | 1 - 3 peças | 14 - 18 min | 200°C | Manual | x1 |
| | Cuba 2 | 1 - 4 peças | 14 - 18 min | | | |
| Frango (inteiro) | Cuba 1 | 1200 - 1800 g | 45 - 60 min | 200°C |  | Cuba 1 apenas |

pt

| | Quantidade | Tempo aproximado (min) | Temperatura (°C) | Modo de Cozimento | Agitar* | Informação adicional |
|------------------------------|------------|------------------------|------------------|-------------------|---|------------------------------------|
| Snacks | | | | | | |
| Palitos de queijo congelados | Cuba 1 | 4 - 20 peças | 8 - 12 min | 200°C | Manual | x1 |
| | Cuba 2 | 4 - 24 peças | 8 - 12 min | 200°C | | |
| Anéis de cebola congelados | Cuba 1 | 4 - 12 peças | 14 - 20 min | 200°C | Manual | x1 |
| | Cuba 2 | 4 - 14 peças | 14 - 20 min | 200°C | | |
| Pizza | Cuba 1 | 1 - 2 fatias | 10 min | 200°C | Manual | |
| | Cuba 2 | 1 - 2 fatias | 10 min | 200°C | Manual | |
| Legumes | Cuba 1 | 400 - 800 g | 40 - 60 min | 180°C |  | x2 |
| | Cuba 2 | 400 - 1200 g | 40 - 60 min | 180°C | | x2 |
| Peixe e frutos do mar | | | | | | |
| Filé de salmão | Cuba 1 | até 3 peças | 12 min | 160°C |  | |
| | Cuba 2 | até 4 peças | 12 min | 160°C | | |
| Camarões médios | Cuba 1 | 4 - 10 peças | 8-10 min | 160°C | | x1 |
| | Cuba 2 | 4 - 12 peças | 8-10 min | 160°C | x1 | |
| Cozimento | | | | | | |
| Muffins | Cuba 1 | até 5 peças | 15 min | 160°C |  | Use um tabuleiro/ forma de forno** |
| | Cuba 2 | até 5 peças | 15 min | 160°C | | |

*Agite na metade do cozimento.

Dicas: para melhorar o resultado do cozimento, não hesite em agitar 2 a 3 vezes durante o cozimento.

**coloque a forma de bolo/forno na cuba

Quando utiliza misturas com fermento (como bolos, quiche ou queques), não deve encher o recipiente mais do que metade.

IMPORTANTE:

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

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 fritos de forma desigual.
- Para deixar as batatas ainda mais crocantes, experimente adicionar um pouco de óleo antes de cozinhar e agite para cobrir uniformemente. Recomendamos 14ml de óleo.
- Os alimentos que podem ser preparados em um forno também podem ser preparados na aparelho.
- A quantidade ideal para a preparação de batatas fritas crocantes é de 1200 gramas (800g na cuba 1 e 400g na cuba 2).
- Use uma massa pré-fabricada para preparar lanches com recheio de forma rápida e fácil. A massa pré-fabricada também requer um tempo de preparação mais curto do que a massa caseira.
- Coloque em uma forma que pode ser levada ao forno na cuba se quiser assar um bolo ou quiche, ou caso queira fritar ingredientes frágeis ou ingredientes com recheio.
- Você também pode usar a aparelho para reaquecer os ingredientes. Para reaquecer os ingredientes, ajuste a temperatura para 160 ° C por até 10 minutos.

pt

LIMPEZA

Limpe o equipamento após cada uso.

As bandejas e grades possuem um revestimento antiaderente. Não use utensílios de cozinha metálicos ou materiais de limpeza abrasivos para limpá-los, pois isso pode danificar o revestimento antiaderente.

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

Observação: Retire as cubas para deixar a aparelho esfriar mais rapidamente.

- 2 Limpe o exterior do equipamento com um pano úmido.
- 3 Limpe a panela e a cuba com água quente, um pouco de detergente líquido e uma esponja não abrasiva.

As cubas e as grelhas 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

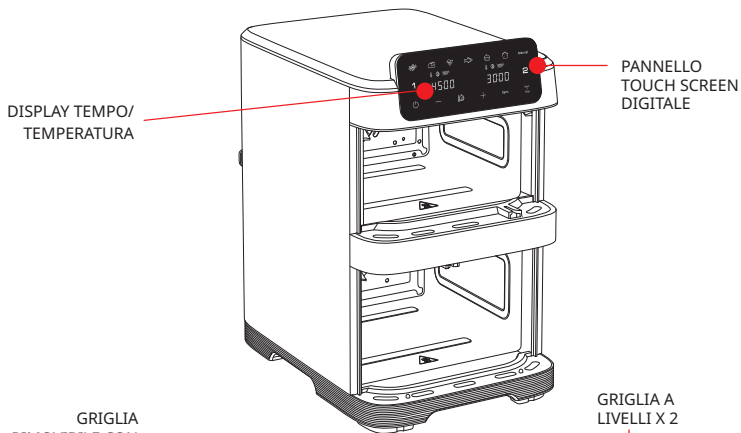
- 1 Desconecte o aparelho e deixe esfriar.
- 2 Verifique se todas as peças estão limpas e secas.

GARANTIA E SERVIÇO

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

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

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



GRIGLIA
RIMOVIBILE CON
CUSCINETTI IN
SILICONE



AMPIA GRIGLIA
RIMOVIBILE
CON
CUSCINETTI IN
SILICONE



GRIGLIA A
LIVELLI X 2



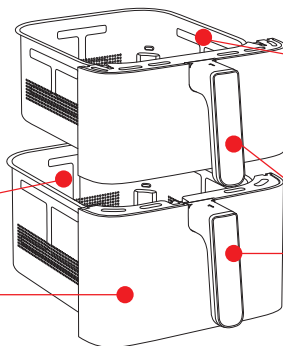
COPERCHIO PER LA
CONSERVAZIONE
X 2

CESTELLO 1 (4L)

CESTELLO
2 (6L)

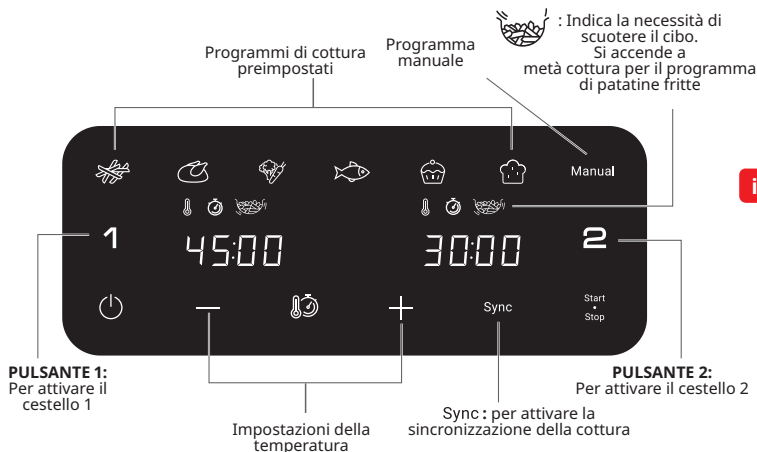
MANIGLIE DEI
CESTELLI

PARTE
ANTERIORE
RIMOVIBILE*



* A seconda del modello

INTERFACCIA UTENTE



OFF: indica che il cestello è spento. Per attivarlo, toccare il pulsante 1 o 2.

MODALITÀ DI COTTURA AUTOMATICA



Patatine fritte



Pollo



Verdure



Pesce



Dolce



Disidratazione

Manual

Manuale

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- 1 Rimuovere tutto il materiale di imballaggio e eventuali adesivi dall'apparecchio.
- 2 Posizionare il supporto del cavo sul retro dell'apparecchio. Il supporto del cavo deve essere installato correttamente prima del primo utilizzo.

- 3 Pulire accuratamente il cestelli e la griglie rimovibile con acqua calda, un po' di detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.

I cestelli e le griglie sono lavabili in lavastoviglie.

- 4 Pulire la parte interna ed esterna dell'apparecchio con un panno umido. L'apparecchio funziona producendo aria calda. Non riempire il cassetto con olio o grasso per frittura.

PREPARAZIONE PRIMA DELL'USO

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

IMPORTANTE: Per evitare il surriscaldamento dell'apparecchio, non collocarlo in un angolo o sotto un pensile. Deve essere lasciato uno spazio di almeno 15 cm intorno all'apparecchio per consentire la circolazione dell'aria.

- 3 Premere ^{Start}/_{Stop} per accendere l'apparecchio.
- 4 La modalità di cottura delle patatine fritte viene visualizzata come impostazione predefinita per il cestello 1 mentre OFF viene visualizzato per il cestello 2.
- 5 Qualsiasi cestello può essere attivato per la selezione premendo il pulsante «1» o «2». (Per annullare la selezione, premere nuovamente il pulsante «1» o «2»; il cestello viene disattivato e annullato).

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

- 6 Posizionare sempre le griglie adatte nei cestelli prima della cottura per ottenere risultati di cottura ottimali.

USO DI ENTRAMBI I CESTELLI IN MODALITÀ DI SINCRONIZZAZIONE (DOPPIA COTTURA)

È possibile cuocere 2 cibi diversi e averli pronti allo stesso tempo grazie a entrambi i cestelli e alla modalità SYNC.

- 1 Premere ^{Start}/_{Stop} per accendere l'apparecchio. La modalità di cottura delle patatine fritte viene visualizzata come impostazione predefinita per il cestello 1 mentre OFF viene visualizzato per il cestello 2.

- 2 Scegliere la modalità di cottura desiderata e regolare tempo e temperatura se diversi dalle impostazioni predefinite (premendo + e -). Le impostazioni vengono salvate.
- 3 Posizionare il primo alimento nel cestello 1 (cestello superiore). Reinsere il cestello nell'apparecchio.
- 4 Per attivare il cestello 2, premere «2».
- 5 Scegliere la seconda modalità di cottura desiderata e regolare tempo e temperatura se diversi dalle impostazioni predefinite (premendo + e -).
- 6 Posizionare il secondo alimento nel cestello 2 (cestello inferiore). Reinsere il cestello nell'apparecchio.
- 7 Premere Sync per preparare contemporaneamente i due alimenti. Se le due modalità di cottura selezionate hanno un tempo di cottura diverso, sullo schermo viene visualizzato «HOLD» per la modalità di cottura più breve (per gli alimenti con tempi di cottura inferiori). Ciò significa che l'apparecchio ritarda l'avvio della cottura per avere i due alimenti pronti insieme.
- 8 Premere $\begin{matrix} \text{Start} \\ \updownarrow \\ \text{Stop} \end{matrix}$ per avviare la cottura.
- 9 L'apparecchio emette un segnale acustico quando gli alimenti sono pronti nello stesso momento.
- 10 Quando gli alimenti sono cotti, estrarre il cestello. Per rimuovere gli alimenti dal cestello, utilizzare un paio di pinze.

Attenzione: dopo la frittura ad aria, le griglie e gli alimenti sono molto caldi.


Nota: durante la cottura, se si rimuove uno dei cestelli e non lo si reinserisce entro 5 minuti, sul pannello del cestello appare "OFF". L'altro cestello continua a funzionare, ma il programma "SYNC" termina.

USO DI UN SOLO CESTELLO DELL'APPARECCHIO



- 1 Premere $\begin{matrix} \text{Start} \\ \updownarrow \\ \text{Stop} \end{matrix}$ per accendere l'apparecchio.
- 2 La modalità di cottura delle patatine fritte viene visualizzata come impostazione predefinita per il cestello 1 mentre OFF viene visualizzato per il cestello 2.
- 3 È possibile attivare qualsiasi cestello premendo il pulsante "1" o "2". L'altro cestello rimane spento (per annullare la selezione, premere nuovamente il pulsante "1" o "2").

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

a. Se si sceglie la modalità di cottura preimpostata:

- Selezionare la modalità di cottura desiderata premendo l'icona corrispondente sul touch screen (queste modalità sono descritte in dettaglio nella **sezione «Guida alla cottura»**).
- Confermare la modalità di cottura premendo il  pulsante. Il processo di cottura viene avviato.
- La cottura ha inizio. Sul display viene visualizzato il tempo di cottura rimanente

b. Se si scelgono le impostazioni manuali:

- Scegliere la modalità manuale
- Regolare la temperatura  con i pulsanti **+** e **-** sul display digitale. Il termostato varia da 35 a 200 °C.
- Impostare quindi il tempo di cottura desiderato premendo i pulsanti **+** e **-**. È possibile impostare il timer tra 0 e 60 minuti.
- Premere  il pulsante per iniziare la cottura con le impostazioni selezionate di tempo e temperatura. La cottura ha inizio. Sul display viene visualizzato il tempo di cottura rimanente.

- 5 L'olio in eccesso proveniente dagli alimenti viene raccolto sul fondo del cestello.

- 6 È necessario scuotere alcuni alimenti a metà del tempo di cottura (vedere la sezione «Guida alla cottura»). Per eseguire questa operazione, estrarre il recipiente dall'apparecchio afferrandolo per la maniglia e scuoterlo. Quindi reinserire il recipiente nell'apparecchio e la cottura si riavvierà automaticamente.



Durante la modalità di cottura per patatine fritte, questa icona lampeggia durante la cottura. Indica che è necessario scuotere le patatine per cuocerle e dorarle in modo uniforme.

- 7 Quando si sente il suono del timer, il tempo di cottura impostato è terminato. Estrarre il recipiente dall'apparecchio e poggiarlo su una superficie resistente al calore.

- 8 **Controllare che il cibo sia pronto.**

Se non è ancora pronto, è sufficiente reinserire il recipiente e impostare il timer per qualche altro minuto.

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

Attenzione: il cestello non deve mai essere capovolto con la griglia. Dopo la frittura ad aria, le griglie e gli alimenti sono molto caldi.

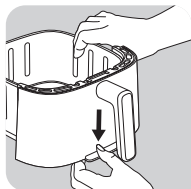
- 10 Quando un lotto di alimenti è cotto, l'apparecchio è subito pronto per preparare un altro lotto.

PARTE ANTERIORE RIMOVIBILE:*

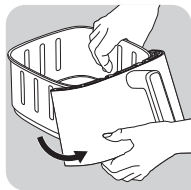
Con il nostro nuovo sistema Genius, è possibile separare facilmente la parte anteriore del recipiente dal recipiente stesso.

- Pulire facilmente il prodotto e risparmiare spazio in lavastoviglie
- Conservare gli avanzi grazie al coperchio in dotazione.

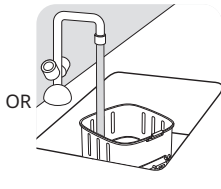
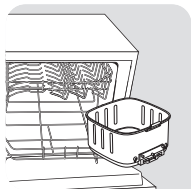
Per risparmiare spazio in lavastoviglie e preservare in modo ottimale l'apparecchio, seguire questa procedura di pulizia per il modello con parte anteriore rimovibile.



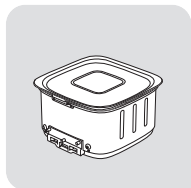
- Abbassare il pulsante situato sulla parte inferiore del recipiente



- Rimuovere il gancio dalla sua posizione. La parte anteriore rimovibile si stacca.



- Posizionare il recipiente in lavastoviglie o lavarlo a mano senza la parte anteriore che può essere riapplicata al prodotto.



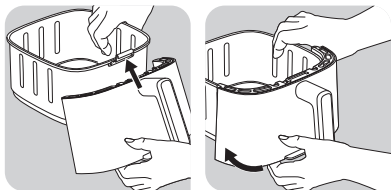
- OPPURE posizionare il coperchio sul cassetto per conservare gli avanzi nel frigorifero.

Attenzione: non inserire il coperchio se il recipiente è ancora caldo.






*a seconda del modello

Pulire la parte anteriore rimovibile e riapplicarla al recipiente

- Lavare a mano gli accessori con acqua calda, del detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.
- Dopo aver lavato e asciugato accuratamente la parte anteriore esterna,
 - ➊ Agganciare la parte superiore della parte anteriore al gancio del recipiente.
 - ➋ Agganciare quindi la parte inferiore fino a sentire uno scatto.



Per riscaldare gli avanzi di cibo, rimuovere il coperchio dal cassetto e riposizionare la parte anteriore del recipiente.






- Premere i pulsanti  e  per impostare 160 °C.
- Quindi, premere  per impostare 10 minuti con i pulsanti  e .

ATTENZIONE Non usare mai l'apparecchio senza il recipiente. Agganciare sempre il pannello anteriore sul recipiente prima di cucinare.



GUIDA ALLA COTTURA

La tabella seguente è utile per selezionare le impostazioni di base per gli alimenti che si desidera preparare.

Nota: i tempi di cottura riportati di seguito sono solo indicativi e possono variare a seconda della qualità e della quantità di patate utilizzate. Per gli altri alimenti, la dimensione, la forma e la marca possono influire sui risultati. Pertanto, potrebbe essere necessario regolare leggermente il tempo di cottura.

| | | Quantità | Tempo approssimativo | Temperatura | Modalità di cottura | Agitare* | Informazioni extra |
|--|------------|---------------|----------------------|-------------|---|----------|--|
| Patate e patatine fritte | | | | | | | |
| Patatine fritte surgelate (10 mm x 10 mm standard thickness) | Cestello 1 | 200 - 600 g | 20 - 30 min | 180°C |  | x2 | |
| | Cestello 2 | 200 - 800 g | 20 - 30 min | | | x2 | |
| Patine fritte fatte in casa (8 mm x 8 mm) | Cestello 1 | 200 - 600 g | 35 - 60 min | 180°C |  | x2 | Asciugare con un canovaccio prima di cuocere |
| | Cestello 2 | 200 - 800 g | 30 - 60 min | | | x2 | |
| Patate surgelate a spicchi | Cestello 1 | 200 - 600 g | 20 - 30 min | 180°C |  | x2 | |
| | Cestello 2 | 200 - 1000 g | 20 - 35 min | | | x2 | |
| Carne e pollame | | | | | | | |
| Bistecca di manzo congelata | Cestello 1 | 1 - 2 pezzi | 12 - 14 min | 200°C | Manual | x1 | |
| | Cestello 2 | 1 - 2 pezzi | 12 - 14 min | | | | |
| Polpette | Cestello 1 | 6 - 20 pezzi | 8 - 10 min | 200°C | Manual | | |
| | Cestello 2 | 6 - 24 pezzi | 8 - 10 min | | | | |
| Bastoncini di pollo | Cestello 1 | 1 - 2 pezzi | 30 - 45 min | 200°C |  | | |
| | Cestello 2 | 1 - 3 pezzi | 30 - 45 min | | | | |
| Nuggets di pollo congelati | Cestello 1 | 1 - 3 pezzi | 14 - 18 min | 200°C | Manual | x1 | |
| | Cestello 2 | 1 - 4 pezzi | 14 - 18 min | 200°C | | | |
| Pollo intero | Cestello 1 | 1200 - 1800 g | 45 - 60 min | 200°C |  | | Solo recipiente 1 |

it

| | Quantità | | Tempo approssimativo | Temperatura | Modalità di cottura | Agitare* | Informazioni extra |
|-----------------------------------|------------|----------------|----------------------|-------------|---|----------|---|
| Spuntini | | | | | | | |
| Bastoncini al formaggio surgelati | Cestello 1 | 4 - 20 pezzi | 8 - 12 min | 200°C | Manual | x1 | |
| | Cestello 2 | 4 - 24 pezzi | 8 - 12 min | 200°C | | | |
| Anelli di cipolla congelati | Cestello 1 | 4 - 12 pezzi | 14 - 20 min | 200°C | Manual | x1 | |
| | Cestello 2 | 4 - 14 pezzi | 14 - 20 min | 200°C | | | |
| Pizza | Cestello 1 | 1 - 2 fette | 10 min | 200°C | Manual | | |
| | Cestello 2 | 1 - 2 fette | 10 min | 200°C | Manual | | |
| Verdure | Cestello 1 | 400 - 800 g | 40 - 60 min | 180°C |  | x2 | |
| | Cestello 2 | 400 - 1200 g | 40 - 60 min | 180°C | | x2 | |
| Pesce | | | | | | | |
| Filetto di salmone | Cestello 1 | fino a 3 pezzi | 12 min | 160°C |  | | |
| | Cestello 2 | fino a 4 pezzi | 12 min | 160°C | | | |
| Gamberetti | Cestello 1 | 4 - 10 pezzi | 8 - 10 min | 160°C | | x1 | |
| | Cestello 2 | 4 - 12 pezzi | 8 - 10 min | 160°C | | x1 | |
| Cottura al forno | | | | | | | |
| Muffin | Cestello 1 | fino a 5 pezzi | 15 min | 160°C |  | | Utilizzare una placca da forno/ pirofila da forno** |
| | Cestello 2 | fino a 5 pezzi | 15 min | 160°C | | | |

* Agitare a metà cottura

Consigli: per migliorare il risultato della cottura non esitate a scuotere 2-3 volte durante la cottura.

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

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

IMPORTANTE:

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

SUGGERIMENTI

- Gli alimenti più piccoli richiedono solitamente un tempo di cottura leggermente più breve rispetto agli alimenti di dimensioni maggiori.
- Agitando gli alimenti di piccole dimensioni a metà cottura, si ottiene un risultato migliore e si evita una cottura non omogenea.
- Aggiungere un po' di olio alle patate fresche per renderle croccanti. Dopo aver aggiunto un cucchiaino di olio, friggere le patate per pochi minuti.
- Gli snack che possono essere cucinati in forno possono essere cucinati anche nell'apparecchio.
- La quantità ottimale consigliata per la cottura delle patatine fritte è 1200 grammi (800g nell'cestello 1 y 400g nell'cestello 2).
- Utilizzare la pasta sfoglia e la pasta frolla pronte per preparare snack ripieni in modo rapido e semplice.
- Posizionare una teglia da forno nella ciotola dell'apparecchio se si desidera cuocere una torta o una quiche o se si desidera friggere alimenti delicati o farciti. Si può usare una teglia da forno in silicone, acciaio inox, alluminio, terracotta.
- L'apparecchio può anche essere utilizzato per riscaldare gli alimenti. Per riscaldare gli alimenti, impostare la temperatura su 160 °C per un massimo di 10 minuti.

it

PULIZIA

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

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

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

Nota: rimuovere i recipienti per far raffreddare l'apparecchio più rapidamente.

- 2 Pulire la parte esterna dell'apparecchio con un panno umido.
- 3 Pulire la griglia con acqua calda, un po' di detersivo per piatti e una spugna non abrasiva. È possibile utilizzare un liquido sgrassante per rimuovere eventuali residui di sporco.

Avvertenza: la ciotola e la griglia sono lavabili in lavastoviglie.

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

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

CONSERVAZIONE

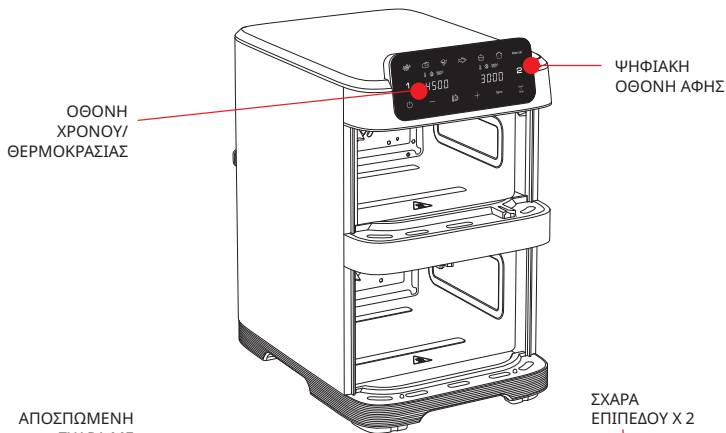
- 1 Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare.
- 2 Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte.

GARANZIA E ASSISTENZA

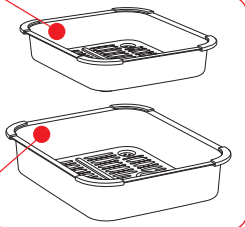
Per assistenza, informazioni o se si verificano problemi, visitare il sito Web dell'azienda produttrice oppure contattare il centro assistenza clienti del proprio paese. Il numero di telefono è riportato nell'opuscolo della garanzia internazionale. Se nel proprio paese non è presente un centro assistenza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

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

In caso di problemi con l'apparecchio, visitare il sito Web dell'azienda produttrice (vedere la pagina di copertina del presente Manuale) per un elenco delle domande frequenti oppure contattare il centro assistenza clienti del proprio paese.

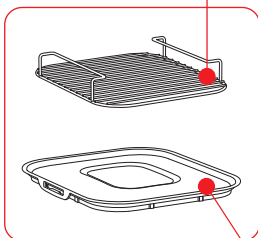


ΑΠΟΣΠΩΜΕΝΗ ΣΧΑΡΑ ΜΕ ΕΠΙΘΕΜΑΤΑ ΣΙΛΙΚΟΝΗΣ



ΜΕΓΑΛΗ ΑΠΟΣΠΩΜΕΝΗ ΣΧΑΡΑ ΜΕ ΕΠΙΘΕΜΑΤΑ ΣΙΛΙΚΟΝΗΣ

ΣΧΑΡΑ ΕΠΙΠΕΔΟΥ Χ 2 *



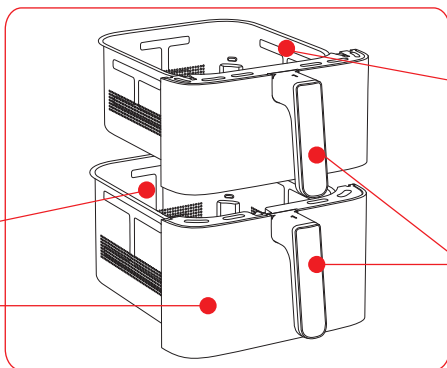
ΚΑΠΑΚΙ ΦΥΛΑΞΗΣ Χ 2

ΚΑΔΟΣ 1 (4L)

ΛΑΒΕΣ ΚΑΔΟΥ

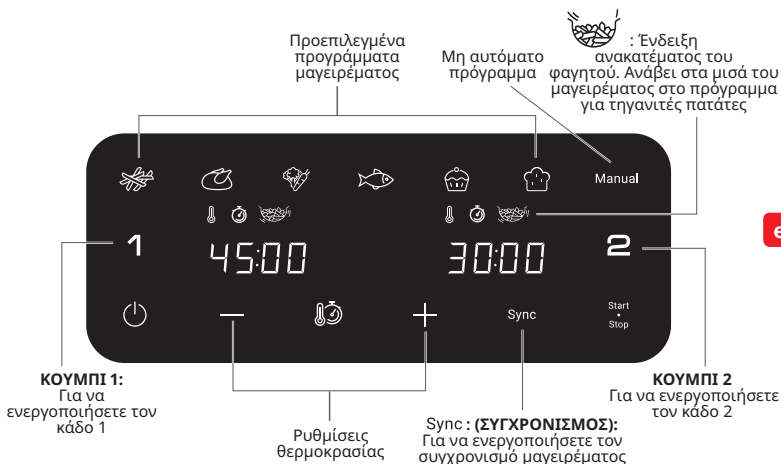
ΚΑΔΟΣ 2 (6L)

ΑΠΟΣΠΩΜΕΝΟ ΜΠΡΟΣΤΙΝΟ ΜΕΡΟΣ*



* Ανάλογα με το μοντέλο

ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ ΧΡΗΣΤΗ



«OFF» (ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ): Υποδεικνύει ότι ο κάδος είναι απενεργοποιημένος. Για ενεργοποίηση, πατήστε το κουμπί 1 ή 2.

ΑΥΤΟΜΑΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ



Τηγανιτές πατάτες



Κοτόπουλο



Λαχανικά



Ψάρι



Επιδόρπιο



Αποξήρανση

Manual

Μη αυτόματη λειτουργία

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

- 1 Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας, Αφαιρέστε όλα τα αυτοκόλλητα από τη συσκευή.
- 2 Τοποθετήστε τη βάση καλωδίου στο πίσω μέρος της συσκευής. Η βάση καλωδίου πρέπει να εγκατασταθεί σωστά πριν από την πρώτη χρήση.

- 3 Καθαρίστε καλά τα καλάθια και τις αφαιρούμενες σχάρες με ζεστό νερό, λίγο υγρό σαπούνι και ένα μαλακό σφουγγάρι.

Οι κάδοι και οι σχάρες πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

- 4 Σκουπίστε το εσωτερικό και το εξωτερικό της συσκευής με ένα βρεγμένο πανί. Η συσκευή λειτουργεί με ζεστό αέρα. Μην γεμίζετε τον κάδο με λάδι ή λίπος για τηγάνισμα.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ

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

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Για να αποτρέψετε την υπερθέρμανση της συσκευής, μην την τοποθετείτε σε γωνία ή κάτω από ντουλάπι τοίχου. Πρέπει να αφήνεται κενό τουλάχιστον 15 εκ. γύρω από τη συσκευή για να κυκλοφορεί ο αέρας.

- 3 Πατήστε ^{Start}/_{Stop} (Έναρξη/Διακοπή λειτουργίας) για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
- 4 Η λειτουργία «Τηγανιτές πατάτες» εμφανίζεται ως προεπιλογή για τον κάδο 1, ενώ στην οθόνη για τον κάδο 2 εμφανίζεται η ένδειξη «OFF» (ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ).
- 5 Μπορείτε να επιλέξετε να ενεργοποιήσετε οποιονδήποτε κάδο πατώντας το κουμπί «1» ή «2». Για να ακυρώσετε την επιλογή, πατήστε ξανά το κουμπί «1» ή «2». Θα εμφανιστεί η ένδειξη «OFF» [ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ] για τον κάδο και η επιλογή θα ακυρωθεί.

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

- 6 Τοποθετείτε πάντα τις κατάλληλες σχάρες στους κάδους πριν από το μαγείρεμα για βέλτιστα αποτελέσματα μαγειρέματος.

ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΤΩΝ ΔΥΟ ΚΑΔΩΝ ΣΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΣΥΓΧΡΟΝΙΣΜΟΥ (ΔΙΠΛΟ ΜΑΓΕΡΕΜΑ)

Μαγειρέψτε 2 διαφορετικά φαγητά ταυτόχρονα χάρη στους δύο κάδους και στη λειτουργία «SYNC» (ΣΥΓΧΡΟΝΙΣΜΟΣ).

- 1 Πατήστε ^{Start}/_{Stop} (Έναρξη/Διακοπή λειτουργίας) για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή. Η λειτουργία «Τηγανιτές πατάτες» εμφανίζεται ως προεπιλογή για τον κάδο 1, ενώ στην οθόνη για τον κάδο 2 εμφανίζεται η ένδειξη «OFF» (ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ).
- 2 Πατήστε την επιθυμητή λειτουργία μαγειρέματος και ρυθμίστε τον χρόνο και τη θερμοκρασία, αν διαφέρουν σε σχέση τις υπάρχουσες ρυθμίσεις (πατώντας τα + και -). Γίνεται αποθήκευση των ρυθμίσεων.
- 3 Τοποθετήστε το πρώτο φαγητό στον κάδο 1 (πάνω κάδο). Σπρώξτε ξανά τον κάδο μέσα στη συσκευή.
- 4 Για να ενεργοποιήσετε τον κάδο 2, πατήστε το «2».
- 5 Πατήστε τη δεύτερη επιθυμητή λειτουργία μαγειρέματος και ρυθμίστε τον χρόνο και τη θερμοκρασία, αν διαφέρουν σε σχέση τις υπάρχουσες ρυθμίσεις (πατώντας τα + και -).
- 6 Τοποθετήστε το δεύτερο φαγητό στον κάδο 2 (κάτω κάδο). Σπρώξτε ξανά τον κάδο μέσα στη συσκευή.
- 7 Πατήστε Sync (ΣΥΓΧΡΟΝΙΣΜΟΣ) για να ετοιμάσετε ταυτόχρονα και τα δύο φαγητά. Αν οι δύο επιλεγμένες λειτουργίες μαγειρέματος έχουν διαφορετικό χρόνο μαγειρέματος, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «HOLD» (ΣΕ ΑΝΑΜΟΝΗ) για τη συντομότερη λειτουργία μαγειρέματος (για φαγητά που απαιτούν λιγότερο χρόνο μαγειρέματος). Αυτό σημαίνει ότι η συσκευή καθυστερεί την έναρξη μαγειρέματος, ώστε να είναι έτοιμα και τα δύο φαγητά την ίδια στιγμή.
- 8 Πατήστε ^{Start}/_{Stop} (ΕΝΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ) για να ξεκινήσει το μαγείρεμα.
- 9 Όταν και τα δύο φαγητά είναι έτοιμα την ίδια στιγμή, θα ακούσετε τον χαρακτηριστικό ήχο «μπιπ».
- 10 Όταν τα φαγητά μαγειρευτούν, αφαιρέστε τον κάδο. Για να βγάλετε τα φαγητά από τον κάδο, χρησιμοποιήστε μια λαβίδα.

Προσοχή: Μετά το καυτό τηγάνισμα, οι σχάρες και τα φαγητά θα καίνε.

Σημείωση: Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, αν αφαιρέσετε έναν από τους κάδους και δεν τον επανατοποθετήσετε μέσα σε 5 λεπτά, η ένδειξη «OFF» (ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ) θα εμφανιστεί για τον συγκεκριμένο κάδο. Ο άλλος κάδος θα συνεχίσει να λειτουργεί, όμως το πρόγραμμα «SYNC» (ΣΥΓΧΡΟΝΙΣΜΟΣ) θα σταματήσει.


ΧΡΗΣΗ ΜΟΝΟΣ ΕΝΟΣ ΚΑΔΟΥ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- 1 Πατήστε ^{Start}/_{Stop} (Έναρξη/Διακοπή λειτουργίας) για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
- 2 Η λειτουργία «Τηγανιτές πατάτες» εμφανίζεται ως προεπιλογή για τον κάδο 1, ενώ στην οθόνη για τον κάδο 2 εμφανίζεται η ένδειξη «OFF» (ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ).
- 3 Μπορείτε να ενεργοποιήσετε οποιονδήποτε κάδο πατώντας το κουμπί «1» ή «2». Ο άλλος κάδος παραμένει σε λειτουργία «OFF» (ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ). Για να ακυρώσετε την επιλογή, πατήστε ξανά το κουμπί «1» ή «2».
- 4 Για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα, μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ της προκαθορισμένης λειτουργίας μαγειρέματος ή των μη αυτόματων ρυθμίσεων.

α. Αν επιλέξετε μια προκαθορισμένη λειτουργία μαγειρέματος:

- Επιλέξτε την επιθυμητή λειτουργία μαγειρέματος πατώντας το αντίστοιχο εικονίδιο στην οθόνη αφής. Αυτές οι λειτουργίες περιγράφονται λεπτομερώς στην **ενότητα «Οδηγός μαγειρικής»**.
- Επιβεβαιώστε τη λειτουργία μαγειρέματος πατώντας το ^{Start}/_{Stop} κουμπί. Έτσι θα ξεκινήσει η διαδικασία μαγειρέματος.
- Το μαγείρεμα ξεκινά. Ο χρόνος μαγειρέματος που απομένει εμφανίζεται στην οθόνη.

β. Αν επιλέξετε μη αυτόματες ρυθμίσεις:

- Πατήστε τη λειτουργία «MANUAL» (ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ).
 - Ρυθμίστε τη θερμοκρασία  με τα κουμπιά + και - στην ψηφιακή οθόνη. Ο θερμοστάτης ρυθμίζεται από 35°C έως 200°C.
 - Στη συνέχεια, ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος πατώντας τα κουμπιά + και -. Ο χρονοδιακόπτης μπορεί να ρυθμιστεί μεταξύ 0 και 60 λεπτών.
 - Πατήστε το ^{Start}/_{Stop} κουμπί για να ξεκινήσει το μαγείρεμα με τις επιλεγμένες ρυθμίσεις θερμοκρασίας και χρόνου. Το μαγείρεμα ξεκινά. Ο χρόνος μαγειρέματος που απομένει εμφανίζεται στην οθόνη.
- 5 Η ποσότητα λαδιού που βγαίνει από το φαγητό συγκεντρώνεται στο κάτω μέρος του κάδου.

- 6 Κάποιες συνταγές απαιτούν το ανακάτεμα του φαγητού στη μέση του χρόνου μαγειρέματος για βέλτιστα αποτελέσματα μαγειρέματος (ανατρέξτε την ενότητα «Οδηγός μαγειρικής»). Για να ανακατέψετε το φαγητό, κρατήστε τη χειρολαβή για να τραβήξετε το μπολ από τη συσκευή και ανακατέψτε. Στη συνέχεια, σπρώξτε ξανά το μπολ μέσα στη συσκευή και το μαγείρεμα θα ξεκινήσει και πάλι αυτόματα.



Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας μαγειρέματος «Τηγανητές πατάτες», αυτή η ένδειξη αναβοσβήνει του μαγειρέματος. Υποδεικνύει την ανάγκη ανακάτεματος των τηγανητών πατατών για ομοιόμορφο μαγείρεμα.

- 7 Όταν ακούσετε την ηχητική ειδοποίηση του χρονοδιακόπτη, η επιλεγμένη ώρα μαγειρέματος έχει ολοκληρωθεί. Βγάλτε το μπολ από τη συσκευή και τοποθετήστε το σε μια πυρίμαχη επιφάνεια.
- 8 Ελέγξτε αν το φαγητό έχει γίνει.
Αν το φαγητό δεν έχει γίνει ακόμα, απλά σύρετε το μπολ μαγειρέματος πίσω στη συσκευή και ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη για λίγα επιπλέον λεπτά λειτουργίας.

- 9 Όταν το φαγητό μαγειρευτεί, αφαιρέστε το μπολ. Για να βγάλετε το φαγητό από το μπολ, χρησιμοποιήστε μια λαβίδα.

Προσοχή: Δεν πρέπει ποτέ να αναποδογυρίζετε τον κάδο μαζί με τη σχάρα.

Μετά το μαγείρεμα, οι κάδοι, οι σχάρες και το φαγητό θα καίνε.

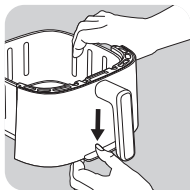
- 10 Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα μιας ποσότητας φαγητού, η συσκευή είναι έτοιμη στη στιγμή για το μαγείρεμα της επόμενης ποσότητας φαγητού.

ΑΠΟΣΠΩΜΕΝΟ ΜΠΡΟΣΤΙΝΟ ΜΕΡΟΣ*

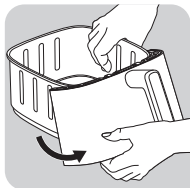
Με το νέο σύστημα Genius, μπορείτε εύκολα να αποσπάσετε το μπροστινό μέρος του κάδου και τον ίδιο τον κάδο.

- Καθαρίστε εύκολα το προϊόν σας και εξοικονομήστε χώρο στο πλυντήριο πιάτων
- Αποθηκεύστε τα υπολείμματα χάρη στο καπάκι εντός της συσκευασίας.

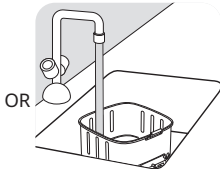
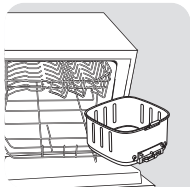
Για να εξοικονομήσετε χώρο στο πλυντήριο πιάτων και να εξασφαλίσετε τη βέλτιστη συντήρηση της συσκευής, ακολουθήστε αυτήν τη διαδικασία καθαρισμού για το μοντέλο με αποσπώμενο μπροστινό μέρος.



- Πιέστε προς τα κάτω το κουμπί που βρίσκεται στο κάτω μέρος του κάδου

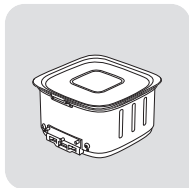


- Αφαιρέστε το άγκιστρο από τη θέση του. Το αποσπώμενο μπροστινό μέρος αποσπάται.



- Τοποθετήστε τον κάδο στο πλυντήριο πιάτων ή πλύνετε τον στο χέρι χωρίς το μπροστινό μέρος που μπορείτε να επανασυνδέσετε στο προϊόν.

*ανάλογα με το μοντέλο



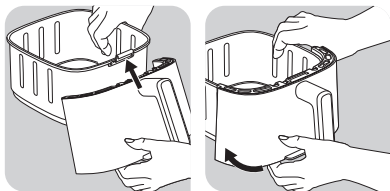
- ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΑ, τοποθετήστε το καπάκι φύλαξης στο συρτάρι, για να φυλάξετε τα υπολείμματα στο ψυγείο σας.

Προσοχή: Μην προσαρτάτε το καπάκι, εάν ο κάδος είναι ακόμα καυτός.






Καθαρίστε το αποσπώμενο μπροστινό μέρος και συνδέστε το ξανά στον κάδο

- Πλύνετε στο χέρι το μπροστινό μέρος με καυτό νερό, υγρό σαπούνι πιάτων και ένα μαλακό σφουγγάρι.
- Μετά το πλύσιμο και το ενδελεχές στέγνωμα του εξωτερικού μπροστινού μέρους,
 - 1 Κουμπώστε το επάνω μέρος του μπροστινού μέρους στο άγκιστρο του κάδου.
 - 2 Κουμπώστε το κάτω μέρος του μπροστινού μέρους, μέχρι να ακούσετε έναν χαρακτηριστικό ήχο «κλικ».

el



Για να ξαναζεστάνετε τα υπολείμματα, αφαιρέστε το καπάκι από το συρτάρι και επανατοποθετήστε το μπροστινό μέρος του κάδου.






- Πατήστε το  και το κουμπί  για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία στους 160 °C.
- Στη συνέχεια, πατήστε το  για να ρυθμίσετε 10 λεπτά με τα κουμπιά  και .

ΠΡΟΣΟΧΗ! Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή χωρίς τον κάδο. Πριν από το μαγείρεμα, να κουμπώνετε πάντα το μπροστινό πλαίσιο στον κάδο.




ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

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

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

| | Ποσότητα | Εκτιμώμενος χρόνος | Θερμοκρασία | Λειτουργία μαγειρέματος | Ανακατέψτε* | Περισσότερες πληροφορίες |
|--|----------|--------------------|-------------|-------------------------|---|--|
| Πατάτες και τηγανητές πατάτες | | | | | | |
| Κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες (10 mm x 10 mm) | Κάδος 1 | 200 - 600 g | 20 - 30 min | 180°C |  | x2 |
| | Κάδος 2 | 200 - 800 g | 20 - 30 min | | | |
| Σπιτικές τηγανητές πατάτες (8 mm x 8 mm) | Κάδος 1 | 200 - 600 g | 35 - 60 min | 180°C |  | Στεγνώστε με μια πετσέτα πριν από το μαγείρεμα |
| | Κάδος 2 | 200 - 800 g | 30 - 60 min | | | |
| Κατεψυγμένες κυδωνάτες πατάτες | Κάδος 1 | 200 - 600 g | 20 - 30 min | 180°C |  | x2 |
| | Κάδος 2 | 200 - 1000 g | 20 - 35 min | | | |
| Κρέας και πουλερικά | | | | | | |
| Παγωμένη μοσχάρισα μπριζόλα | Κάδος 1 | 1 - 2 τεμάχια | 12 - 14 min | 200°C | Manual | x1 |
| | Κάδος 2 | 1 - 2 τεμάχια | 12 - 14 min | | | |
| Κεφτεδάκια | Κάδος 1 | 6 - 20 τεμάχια | 8 - 10 min | 200°C | Manual | |
| | Κάδος 2 | 6 - 24 τεμάχια | 8 - 10 min | | | |
| Κοντοσουβλιά κοτόπουλου | Κάδος 1 | 1 - 2 τεμάχια | 30 - 45 min | 200°C |  | |
| | Κάδος 2 | 1 - 3 τεμάχια | 30 - 45 min | | | |
| Κατεψυγμένες κοτομπουκιές | Κάδος 1 | 1 - 3 τεμάχια | 14 - 18 min | 200°C | Manual | x1 |
| | Κάδος 2 | 1 - 4 τεμάχια | 14 - 18 min | 200°C | | |
| Ολόκληρο κοτόπουλο | Κάδος 1 | 1200 - 1800 g | 45 - 60 min | 200°C |  | Μπολ 1 μόνο |

el

| | | Ποσότητα | Εκτιμώμενος χρόνος | Θερμοκρασία | Λειτουργία μαγειρέματος | Ανακατέψτε* | Περισσότερες πληροφορίες |
|---------------------------------|---------|----------------|--------------------|-------------|--|-------------|--|
| Σνακ | | | | | | | |
| Παγωμένες τυροκροκέτες | Κάδος 1 | 4 - 20 τεμάχια | 8 - 12 min | 200°C | Manual | x1 | |
| | Κάδος 2 | 4 - 24 τεμάχια | 8 - 12 min | 200°C | | | |
| Κατεψυγμένες ροδέλες κρεμμυδιού | Κάδος 1 | 4 - 12 τεμάχια | 14 - 20 min | 200°C | Manual | x1 | |
| | Κάδος 2 | 4 - 14 τεμάχια | 14 - 20 min | 200°C | | | |
| Πίτσα | Κάδος 1 | 1 - 2 φέτες | 10 min | 200°C | Manual | | |
| | Κάδος 2 | 1 - 2 φέτες | 10 min | 200°C | Manual | | |
| Λαχανικά | Κάδος 1 | 400 - 800 g | 40 - 60 min | 180°C |  | x2 | |
| | Κάδος 2 | 400 - 1200 g | 40 - 60 min | 180°C | | x2 | |
| Ψάρι | | | | | | | |
| Φιλέτο σολομού | Κάδος 1 | έως 3 τεμάχια | 12 min | 160°C |  | | |
| | Κάδος 2 | έως 4 τεμάχια | 12 min | 160°C | | | |
| Γαρίδες | Κάδος 1 | 4 - 10 τεμάχια | 8-10 min | 160°C | | x1 | |
| | Κάδος 2 | 4 - 12 τεμάχια | 8-10 min | 160°C | | x1 | |
| Ψήσιμο | | | | | | | |
| Ατομικά κέικ/μάφιν | Κάδος 1 | έως 5 τεμάχια | 15 min | 160°C |  | | Χρησιμοποιήστε ένα ταψί/ταψάκι φούρνου** |
| | Κάδος 2 | έως 5 τεμάχια | 15 min | 160°C | | | |

* Ανακινήστε στη μέση του μαγειρέματος.

Συμβουλές: για να βελτιώσετε το αποτέλεσμα μαγειρέματος, μη διστάσετε να ανακινήσετε 2-3 φορές κατά το μαγείρεμα.

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

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

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:

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

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.
- Προσθέστε λίγο λάδι στις φρέσκιες πατάτες για τραγανό αποτέλεσμα. Αφού προσθέσετε μια κουταλιά λάδι, τηγανίστε τις πατάτες μέσα σε λίγα λεπτά.
- Τα ορεκτικά που μαγειρεύονται στον φούρνο μπορούν επίσης να μαγειρευτούν και στη συσκευή.
- Η βέλτιστη προτεινόμενη ποσότητα για μαγείρεμα τηγανητής πατάτας είναι τα 1200 γραμμάρια (Κάδος 1 : 800g + Κάδος 2 : 400g)
- Χρησιμοποιήστε έτοιμη ζύμη σφολιάτας, κουρού ή άλλη για να φτιάξετε γεμιστά σνακ, εύκολα και γρήγορα.
- Τοποθετήστε ένα ταψί στο μπολ της συσκευής εάν θέλετε να ψήσετε ένα κέικ ή μία τάρτα ή εάν θέλετε να τηγανίσετε ευαίσθητα ή γεμιστά υλικά. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα πυρίμαχο σκεύος από σιλικόνη, ανοξείδωτο ασάλι, αλουμίνιο ή τερακότα.
- Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για να ξαναζεστάνετε φαγητό. Για να ζεστάνετε φαγητό, ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 160 °C για έως και 10 λεπτά.

el

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Καθαρίστε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.

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

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

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

- 2 Σκουπίστε το εξωτερικό της συσκευής με ένα βρεγμένο πανί.
- 3 Καθαρίστε το μπολ και τη σχάρα με ζεστό νερό, λίγο υγρό σαπούνι και ένα μαλακό σφουγγάρι. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε απολιπαντικό υγρό για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα βρωμιάς.

Προειδοποίηση: Το μπολ και η σχάρα πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

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

- 4 Σκουπίστε το εσωτερικό της συσκευής με ζεστό νερό και ένα υγρό πανί.

- 5 Καθαρίστε το θερμαντικό στοιχείο με ένα στεγνό βουρτσάκι καθαρισμού για να απομακρύνετε τυχόν υπολείμματα φαγητού.
- 6 Μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλο υγρό.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

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

ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ

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

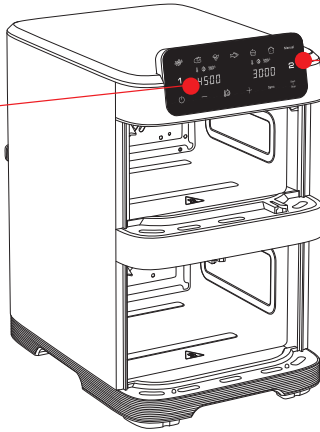
el

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.

ZAMAN/
SICAKLIK
EKRANI

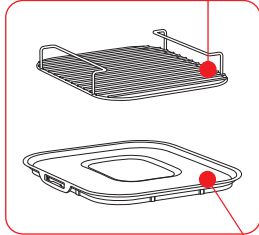
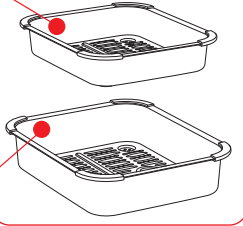
DİJİTAL
DOKUNMATİK
EKRAN PANELİ



SİLİKON PEDLİ
ÇIKARILABİLİR
IZGARA

SEVİYE
RAFI X 2

*



SİLİKON
PEDLİ BÜYÜK
ÇIKARILABİLİR
IZGARA

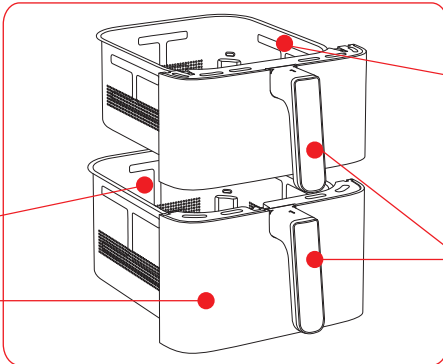
SAKLAMA
KAPAĞI X 2

HAZNE 1 (4L)

HAZNE
SAPLARI

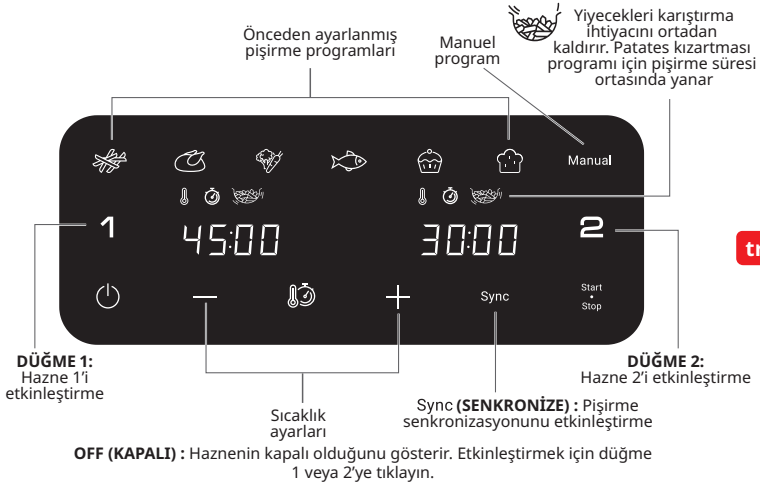
HAZNE 2 (6L)

ÇIKARILABİLİR
ÖN PANEL*



* Modele bağlıdır

KULLANICI ARABIRIMI



OFF (KAPALI) : Haznenin kapalı olduğunu gösterir. Etkinleştirmek için düğme 1 veya 2'ye tıklayın.

OTOMATİK PİŞİRME MODLARI



Kızartma



Tavuk



Sebze



Balık



Tatlı



Kurutma

Manual

Manuel mod

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

- 1 Tüm ambalaj malzemelerini çıkarın ve tüm cihaz etiketleri.
- 2 Kablo rafını cihazın arka kısmına yerleştirin. Kablo rafı ilk kullanımdan önce doğru şekilde monte edilmelidir.

- 3 Kaseleri ve çıkarılabilir ızgaraları sıcak su, biraz bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan bir süngerle iyice temizleyin.

The drawers and the grids are dishwasher safe.

- 4 Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth. The appliance works by producing hot air. Do not fill the drawer with oil or frying fat.

KULLANMADAN ÖNCE HAZIRLIK

- 1 Cihazı, su sıçrayabilecek yerlerin uzağında olan, düz, sabit ve ısıya dayanıklı bir çalışma yüzeyinin üzerine yerleştirin.
- 2 Hazneyi yağ veya başka sıvılarla doldurmayın. Cihazın üzerine herhangi bir şey koymayın. Bu hava akışını kesintiye uğratar ve sıcak hava ile kızartmanın sonucunu etkiler.

ÖNEMLİ: Cihazın aşırı ısınmasını önlemek için, köşeye veya duvar dolabının altına yerleştirmeyin. Havanın dolaşabilmesi için cihazın etrafında en az 15 cm boşluk bırakılmalıdır.

- 3 Cihazı açmak için ^{Start}/_{Stop} (Başlat/Durdur) düğmesine basın.
- 4 Hazne 1 için varsayılan olarak Kızartma modu gösterilir. Hazne 2 için ekranda OFF (Kapalı) görüntülenir.
- 5 Haznelerden herhangi birini etkinleştirip seçmek için düğme "1" veya "2"ye basın. (Seçimi iptal etmek için tekrar düğme "1" veya "2"ye basın; hazne kapatılır ve etkinleştirme iptal edilir).

Not: Nihai sonucun kalitesini etkileyebileceğinden, tabloda belirtilen maksimum miktarı asla aşmayın ("Yemek Pişirme Kılavuzu" bölümüne bakın).

- 6 En iyi pişirme sonuçları için pişirme işleminden önce her zaman haznelerin uygun ızgaralarını yerleştirin.

SENKRONİZE MODDA HER İKİ HAZNENİN DE KULLANILMASI (ÇİFT PİŞİRME)

İki hazne ve SYNC (SENKRONİZE) mod sayesinde, aynı anda 2 farklı yiyecek pişirin.

- 1 Cihazı açmak için ^{Start}/_{Stop} (Başlat/Durdur) düğmesine basın. Hazne 1 için varsayılan olarak Kızartma modu gösterilir. Hazne 2 için ekranda OFF (Kapalı) görüntülenir.
- 2 İsteddiğiniz pişirme moduna basın ve süre ile sıcaklıklar birbirinden farklıysa + ve düğmelerine basarak ayarlayın. Ayarlar kaydedilir.
- 3 İlk yiyeceği hazne 1'e (üst hazne) yerleştirin. Hazneyi kaydırarak tekrar cihaza takın.

- 4 Hazne 2'yi etkinleştirmek için "2" düğmesine basın.
- 5 İsteddiğiniz ikinci pişirme moduna basın. Süre ve sıcaklıklar birbirinden farklıysa + ve - düğmelerine basarak ayarlayın.
- 6 İkinci yiyeceği hazne 2'ye (alt hazne) yerleştirin. Hazneyi kaydırarak tekrar cihaza takın.
- 7 İki yiyeceği de aynı anda hazırlamak için Sync (SENKRONİZE) düğmesine basın. Seçilen iki pişirme modunun pişirme süreleri farklıysa en kısa pişirme modu için ekranda "HOLD" (BEKLET) mesajı görüntülenir (daha az pişirme süresi gerektiren yiyecekler için). Bu, iki yiyeceğin de aynı anda hazır olmasını sağlamak için cihazın pişirme işlemini geciktirdiği anlamına gelir.
- 8 Pişirmeye başlamak için Start / Stop (BAŞLAT/DURDUR) düğmesine basın.
- 9 Cihaz, yiyecekler aynı anda hazır olduğunda bip sesi çıkarır.
- 10 Yiyecekler piştiğinde hazneyi çıkarın. Yiyecekleri haznedeki çıkarmak için maşa kullanın.

tr

Dikkat: Sıcak kızartma işleminden sonra ızgaralar ve yiyecekler çok sıcaktır.

Not: Pişirme sırasında haznelerden birini çıkarırsanız ve 5 dakika içinde geri takmazsanız bu haznenin panelinde "OFF" (Kapalı) mesajı görüntülenir. Diğer hazne çalışmaya devam eder ancak "SYNC" (SENKRONİZE) programı sona erer.

CİHAZIN YALNIZCA BİR HAZNESİNİ KULLANMA


- 1 Cihazı açmak için Start / Stop (Başlat/Durdur) düğmesine basın.
- 2 Hazne 1 için varsayılan olarak Kızartma modu gösterilir. Hazne 2 için ekranda OFF (Kapalı) görüntülenir.
- 3 Haznelerden herhangi birini etkinleştirmek için düğme "1" veya "2"ye basın. Diğer çekmece OFF (kapalı) kalır (Seçimi iptal etmek için tekrar düğme "1" veya "2"ye basın).

- 4 Pişirmeye başlamak için önceden ayarlanmış pişirme modunu seçebilir veya ayarları manuel olarak yapabilirsiniz.

a. Önceden ayarlanmış pişirme modunu seçtiyseniz:

- İstedığınız pişirme modunu seçmek için dokunmatik ekranda buna karşılık gelen simgeye basın (Bu modlar, «**pişirme kılavuzu**» bölümünde ayrıntılı olarak açıklanmıştır).
- Düğmeye basarak pişirme modunu ^{Start}/_{Stop} onaylayın. Bu, pişirme işlemini başlatır.
- Pişirme başlar. Kalan pişirme süresi ekranda görüntülenir.

b. Manuel ayarları seçtiyseniz:

- MANUAL (MANUEL) moda basın.
- Dijital ekrandaki  + ve - düğmelerini kullanarak sıcaklığı ayarlayın. Termostat sıcaklığı 35-200°C arasında değişir.
- Ardından + ve - düğmelerine basarak istenen pişirme süresini ayarlayın. Zamanlayıcı 0 ile 60 dakika arasında ayarlanabilir.
- Seçilen sıcaklık ^{Start}/_{Stop} ve saat ayarlarıyla pişirmeye başlamak için düğmeye basın. Pişirme başlar. Kalan pişirme süresi ekranda görüntülenir.

- 5 Yiyeceklerdeki fazla yağ haznenin dibinde toplanır.

- 6 En iyi pişirme sonuçları için bazı yiyeceklerin pişirme süresinin ortasında karıştırılması gerekir («Yemek Pişirme Kılavuzu» bölümüne bakın.). Yiyecekleri karıştırmak için hazneyi sapından tutarak cihazdan çıkarın ve sallayın. Ardından hazneyi tekrar cihaza takın. Pişirme işlemi otomatik olarak yeniden başlar.



Kızartma modu sırasında, bu simge pişirme sırasında yanıp söner. Homojen pişirme için kızartılan yiyeceklerin karıştırılması gerektiğini belirtir.

- 7 Zamanlayıcı çaldığında, ayarlanan pişirme süresi sona ermiş olur. Hazneyi cihazdan çıkarın ve ısıya dayanıklı bir yüzeyin üzerine yerleştirin.
- 8 **Yiyeceklerin hazır olup olmadığını kontrol edin.** Yiyecekler henüz hazır değilse hazneyi tekrar cihazın içine kaydırın ve zamanlayıcıda ekstra birkaç dakika daha ayarlayın.
- 9 Yiyecekler piştiğinde hazneyi çıkarın. Yiyecekleri hazneden çıkarmak için maşa kullanın.

Dikkat: Izgara haznenin içindeyken hazne kesinlikle ters çevrilmemelidir. Pişirme sonrasında hazneler, ızgaralar ve yiyecekler çok sıcaktır.

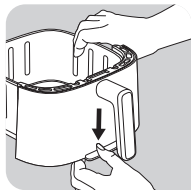
- 10 Bir parti yiyeceğin pişirilmesi tamamlanır tamamlanmaz, cihaz bir sonraki partiyi pişirmek için hazır olur.

ÇIKARILABİLİR ÖN PANEL*

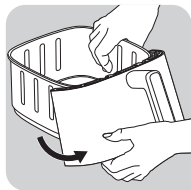
Yeni Genius Kolay Temizleme ve Saklama sistemimiz ile haznenin ön kısmını ve haznenin kendisini kolayca çıkarabilirsiniz.

- Ürününüzü kolayca temizleyin ve bulaşık makinesinde yer kazanın
- İç paket kapağı sayesinde fazlalıkları saklayın.

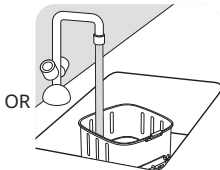
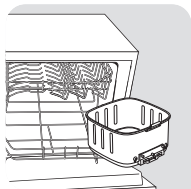
Bulaşık makinenizde yer kazanmak ve cihazın en iyi şekilde korunmasını sağlamak için çıkarılabilir ön paneli olan modelde bu temizleme prosedürünü uygulayın.



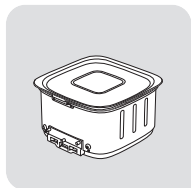
- Haznenin alt kısmında bulunan düğmeye basın



- Kancayı yerinden çıkarın. Çıkarılabilir ön panel yerinden ayrılır.



- Hazneyi bulaşık makinesine yerleştirin veya ürünü tekrar takabileceğiniz ön yüzü olmadan elinizde yıkayın.



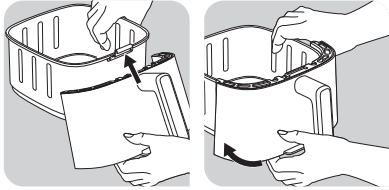
- YA DA kalan fazlalıkları buzdolabında saklamak için saklama kapağını haznenin üzerine yerleştirin.

Dikkatli olun: Hazne sıcaksa kapağı takmayın.






*modele göre

Çıkarılabilir ön paneli temizleme ve hazneye geri takma

- Ön paneli sıcak su, biraz bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan bir sünger ile elinizde yıkayın.
- Dış ön paneli yıkadıktan ve iyice kuruttuktan sonra:
 - 1 ön panelin üst kısmını haznenin kancasına takın.
 - 2 «Tık» sesi duyana kadar ön panelin altını yerleştirin.



Kalan yemeği tekrar ısıtmak için kapağı hazneden çıkarın ve ön paneli hazneye yerleştirin.






- 160°C'ye ayarlamak için  ve  düğmelerine basın.
- Ardından  düğmesine basarak  ve  düğmeleriyle 10 dakikaya ayarlayın.

DİKKAT! Cihazınızı haznesi olmadan kesinlikle kullanmayın. Pişirmeden önce ön paneli her zaman haznenin üzerine takın.




PİŞİRME KILAVUZU

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

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

| | Miktar | Yaklaşık Süre | Sıcaklık | Pişirme modu | Karıştırma* | Ekstra bilgi | |
|--|---------|------------------------|-------------|--------------|---|--------------|--|
| Patates ve kızartmalar | | | | | | | |
| Dondurulmuş kızartmalar (10 mm x 10 mm) | Hazne 1 | 200 - 600 g | 20 - 30 min | 180°C |  | x2 | |
| | Hazne 2 | 200 - 800 g | 20 - 30 min | | | x2 | |
| Ev yapımı patates kızartması (8 mm x 8 mm) | Hazne 1 | 200 - 600 g | 35 - 60 min | 180°C |  | x2 | Pişirmeden önce havlu peçeteyle kurulaştırın |
| | Hazne 2 | 200 - 800 g | 30 - 60 min | | | x2 | |
| Dondurulmuş patates dilimleri | Hazne 1 | 200 - 600 g | 20 - 30 min | 180°C |  | x2 | |
| | Hazne 2 | 200 - 1000 g | 20 - 35 min | | | x2 | |
| Et ve Tavuk | | | | | | | |
| Donmuş biftek | Hazne 1 | 1 - 2 Parçalar | 12 - 14 min | 200°C | Manual | x1 | |
| | Hazne 2 | 1 - 2 Parçalar | 12 - 14 min | | | | |
| Köfte | Hazne 1 | 6 - 20 Parçalar | 8 - 10 min | 200°C | Manual | | |
| | Hazne 2 | 6 - 24 Parçalar | 8 - 10 min | | | | |
| Tavuk butları | Hazne 1 | 1 - 2 Parçalar | 30 - 45 min | 200°C |  | | |
| | Hazne 2 | 1 - 3 Parçalar | 30 - 45 min | | | | |
| Dondurulmuş tavuk nugget | Hazne 1 | 1 - 3 Parçalar | 14 - 18 min | 200°C | Manual | x1 | |
| | Hazne 2 | 1 - 4 Parçalar | 14 - 18 min | 200°C | | | |
| Tavuk bütün | Hazne 1 | 1200 - 1800 gr'a kadar | 45 - 60 min | 200°C |  | | Yalnızca çekmece 1 |

tr

| | Miktar | Yaklaşık Süre | Sıcaklık | Piştirme modu | Karıştırma* | Ekstra bilgi |
|-------------------------|---------|--------------------|-------------|---------------|--|--|
| Atıştırmalıklar | | | | | | |
| Donmuş peynir çubukları | Hazne 1 | 4 - 20 Parçalar | 8 - 12 min | 200°C | Manual | x1 |
| | Hazne 2 | 4 - 24 Parçalar | 8 - 12 min | 200°C | | |
| Donmuş soğan halkaları | Hazne 1 | 4 - 12 Parçalar | 14 - 20 min | 200°C | Manual | x1 |
| | Hazne 2 | 4 - 14 Parçalar | 14 - 20 min | 200°C | | |
| Pizza | Hazne 1 | 1 - 2 dilime kadar | 10 min | 200°C | Manual | |
| | Hazne 2 | 1 - 2 dilime kadar | 10 min | 200°C | Manual | |
| Sebze | Hazne 1 | 400 - 800 g | 40 - 60 min | 180°C |  | x2 |
| | Hazne 2 | 400 - 1200 g | 40 - 60 min | 180°C | | x2 |
| Balık | | | | | | |
| Somon fileto | Hazne 1 | 3 parçaya kadar | 12 min | 160°C |  | |
| | Hazne 2 | 4 parçaya kadar | 12 min | 160°C | | |
| Karidesler | Hazne 1 | 4 - 10 Parçalar | 8 - 10 min | 160°C | | x1 |
| | Hazne 2 | 4 - 12 Parçalar | 8 - 10 min | 160°C | | x1 |
| Piştirme | | | | | | |
| Muffin | Hazne 1 | 5 parçaya kadar | 15 min | 160°C |  | Bir pasta kalıbı/fırın kabı kullanın** |
| | Hazne 2 | 5 parçaya kadar | 15 min | 160°C | | |

* Piştirme işleminin yarısında sallayın.

İpuçları: Piştirme sonucunu iyileştirmek için, piştirme sırasında 2-3 kez sallamaktan çekinmeyin.

**Pasta kalıbını/fırın kabını hazneye yerleştirin.

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

ÖNEMLİ:

- Cihazınıza zarar vermektan kaçınmak için asla kullanma kılavuzunda ve tariflerde belirtilen maksimum malzeme ve sıvı miktarını aşmayın.

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.
- Kıtır kıtır bir sonuç için taze patateslere biraz yağ ekleyin. Bir kaşık yağ ekledikten sonra, birkaç dakika içinde patatesleri kızartın.
- Fırında pişirilebilecek atıştırmalıklar cihazda da pişirilebilirler.
- Patates kızartması pişirmek için tavsiye edilen ideal miktar 1200 gramdır (Hazne 1 : 800g + Hazne 2 : 400g)
- Kolay ve hızlı bir şekilde içi dolu atıştırmalıklar yapmak için hazır puf börek ve tart hamuru kullanın.
- Kek veya kiş pişirmek veya hassas ya da içi doldurulmuş yiyecekleri kızartmak istiyorsanız cihazın haznesine bir fırın kabı yerleştirin. Silikon, paslanmaz çelik, alüminyum ve terakota fırın kabı kullanabilirsiniz.
- Cihazı yiyecekleri yeniden ısıtmak için de kullanabilirsiniz. Yiyecekleri tekrar ısıtmak için sıcaklığı 10 dakikaya kadar 160°C olarak ayarlayın.

tr

TEMİZLEME

Cihazı her kullanımdan sonra temizleyin.

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

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

Not: Cihazın daha hızlı soğuması için hazneyi çıkarın.

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

Uyarı: Kase ve ızgara bulaşık makinesinde yıkanabilir.

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

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

DEPOLAMA

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

GARANTİ VE SERVİS

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

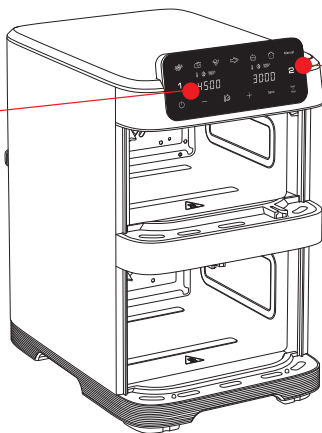
SORUN GİDERME

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

tr

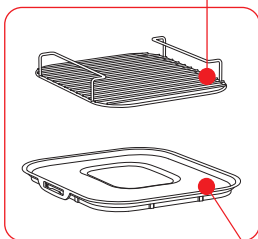
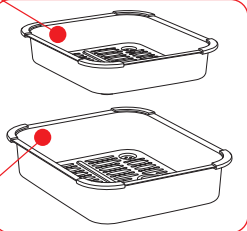
IDŐ/
HŐMÉRSÉKLET
KIJELZŐ

DIGITÁLIS
ÉRINTŐKÉPERNYŐS
PANEL



KIVEHETŐ RÁCS
SZILIKONBE-
TÉTEKKEL

SZINTES
RÁCS X 2



NAGY, KIVEHETŐ
RÁCS SZILIKONB
ETÉTEKKEL

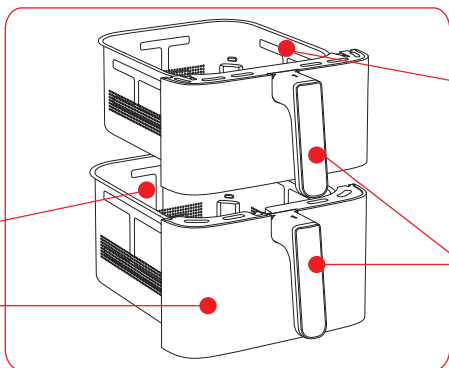
TÁROLÁSI
FEDÉL X 2

1. TÁLCA (4L)

2. TÁLCA
(6L)

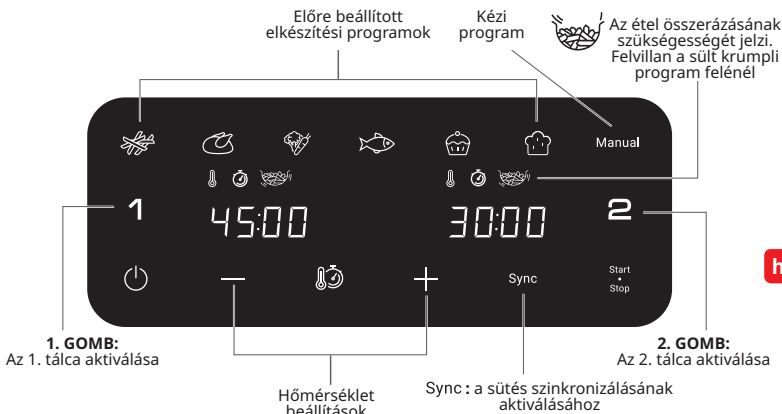
TÁLCA
FOGANTYÚK

LEVÁLASZTHATÓ
ELŐLAP*



* A modeltől függően

FELHASZNÁLÓI FELÜLET



KI: Jelzi, hogy a tálca ki van kapcsolva. Az aktiváláshoz nyomja meg az 1-es vagy 2-es gombot.

AUTOMATIKUS ELKÉSZÍTÉSI MÓDOK



Hasáburgonya



Csirke



Zöldségek



Hal



Desszert



Aszalás

Manual

Kézi üzemmód

TEENDŐK AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- 1 Távolítsa el az összes csomagolóanyagot a minden matricát a készülékről.
- 2 Helyezze a kábeltartót a készülék hátuljára. A kábeltartót az első használat előtt megfelelően kell felszerelni.

- Alaposan tisztítsa meg a tálcát és a kivehető rácsokat forró vízzel, kis mennyiségű mosogatószerrel és karcolásmentes szivaccsal.

A tálcák és a rácsok mosogatógépben moshatók.

- Törölje át a készülék belsejét és külsejét nedves ruhával. A készülék forró levegő előállításával működik. Ne töltsen fel a tálcát olajjal vagy sütőzsírral.

HASZNÁLATI ELŐKÉSZÜLETEK

- Helyezze a készüléket lapos, stabil, hőálló munkafelületre, távol a kifröccsenő víztől.
- Ne töltsen fel a tálcát olajjal vagy más folyadékkal.
Ne helyezzen semmit a készülékre. Ez megzavarja a légáramlást, és befolyásolja a forrólevegős sütés eredményét.

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

- A készülék bekapcsolásához nyomja meg a $\begin{matrix} \text{Start} \\ \text{Stop} \end{matrix}$ gombot.
- Az 1. tálca esetében alapértelmezettként a Sült krumpli üzemmód jelenik meg, míg a 2. tálca esetében a képernyőn az OFF jelenik meg.
- Bármelyik tálca aktiválható az „1”-es vagy „2”-es gomb megnyomásával. (A kiválasztás törléséhez nyomja meg újra az „1”-es vagy „2”-es gombot, a tálca kikapcsol és művelet törlődik).

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

- Az optimális sütési eredmény érdekében a sütés előtt mindig helyezze a megfelelő rácsokat a tálcákba.

MINDKÉT TÁLCA HASZNÁLATA SZINKRONIZÁLT ÜZEMMÓDBAN (KETTŐS SÜTÉS)

A két tálcának és a SYNC üzemmódnak köszönhetően egyszerre 2 különböző ételt készíthet el.

- A készülék bekapcsolásához nyomja meg a $\begin{matrix} \text{Start} \\ \text{Stop} \end{matrix}$ gombot. Az 1. tálca esetében alapértelmezettként a Sült krumpli üzemmód jelenik meg, míg a 2. tálca esetében a képernyőn az OFF jelenik meg.
- Válassza ki a kívánt elkészítési módot, és (a + és - gomb megnyomásával) állítsa be az időzítést és a hőmérsékletet, ha az eltér a megadott beállításoktól. A beállítások mentésre kerülnek.

- Helyezze az első ételt az 1. tálcába (Felső fiók). Csúsztassa vissza a tálcat a készülékbe.
- A 2. tálca aktiválásához nyomja meg a „2”-es gombot.
- Válassza ki a második kívánt elkészítési módot, és (a + és - gomb megnyomásával) állítsa be az időzítést és a hőmérsékletet, ha az eltér a megadott beállításoktól.
- Helyezze a második ételt a 2. tálcába (Alsó fiók). Csúsztassa vissza a tálcat a készülékbe.
- Nyomja meg a Sync gombot, hogy a két étel egyszerre készüljön el. Ha a két kiválasztott elkészítési mód eltérő elkészítési idővel rendelkezik, a képernyőn a rövidebb elkészítési módnál (a rövidebb elkészítési időt igénylő étel esetében) megjelenik a „HOLD” (Várakozik) felirat. Ez azt jelenti, hogy a készülék késlelteti a sütés elindítását annak érdekében, hogy a két étel egyszerre legyen kész.
- A sütés megkezdéséhez nyomja meg a $\begin{matrix} \text{Start} \\ \text{Stop} \end{matrix}$ gombot.
- A készülék csipogással jelzi, amikor az ételek elkészültek.
- Amikor az ételek elkészültek, vegye ki a tálcat. Az ételek kivételéhez egy grillcsipesszel emelje ki az ételeket a tálcáról.

hu

Vigyázat: A forrólevegős sütés után a rácsok és az ételek nagyon forróak.


Megjegyzés: Ha sütés közben kiveszi az egyik tálcat, és 5 percen belül nem csúsztatja vissza, akkor ezen a panelen megjelenik a „OFF” jelzés. A másik tálca tovább működik, de a „SYNC” program véget ér.

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA EGY TÁLCÁVAL



- A készülék bekapcsolásához nyomja meg a $\begin{matrix} \text{Start} \\ \text{Stop} \end{matrix}$ gombot.
- Az 1. tálca esetében alapértelmezettként a Sült krumpli üzemmód jelenik meg, míg a 2. tálca esetében a képernyőn az OFF jelenik meg.
- Bármelyik tálca aktiválható az „1”-es és „2”-es gomb megnyomásával. A másik tálca Kikapcsolva marad (A kiválasztás visszavonásához nyomja meg újra az „1”-es vagy a „2”-es gombot).

- 4 A sütés megkezdéséhez választhat az előre beállított elkészítési mód vagy a manuális beállítások közül.

a. Ha az előre beállított elkészítési módot választja:

- Válassza ki a kívánt elkészítési módot az érintőképernyős panelen lévő megfelelő ikon megnyomásával (ezeket az üzemmódokat részletesen a „Elkészítési útmutató” fejezetben ismertetjük).
- A  gomb megnyomásával erősítse meg az elkészítési módot. Ez elindítja a sütési folyamatot.
- A sütés megkezdődik. A képernyőn megjelenik a hátralévő elkészítési idő.

b. Ha a manuális beállításokat választja:

- Gombnyomással válassza a MANUAL üzemmódot.
- Állítsa be a hőmérsékletet  a digitális képernyőn lévő + és – gombokkal. A termosztát 35–200 °C között szabályozható.
- Ezután a + és – gombok megnyomásával állítsa be a kívánt elkészítési időt. Az időzítő 0 és 60 perc között állítható be.
- Nyomja meg a  gombot a kiválasztott hőmérséklet- és időbeállításokkal történő sütés megkezdéséhez. A sütés megkezdődik. A képernyőn megjelenik a hátralévő elkészítési idő.

- 5 Az ételéből származó felesleges olaj a tálca alján gyűlik össze.
- 6 Egyes ételeket a főzési idő felénél fel kell rázni az optimális sütési eredmény érdekében (lásd a „Elkészítési útmutató” című részt). Az étel felrázásához húzza ki a tálat a fogantyúnál fogva a készülékből, és rázza meg. Ezután csúsztassa vissza a tálat a készülékbe, és a sütés automatikusan újraindul.



Sült krumpli sütési módban a piktogram villogni kezd a sütési. Ez jelzi, hogy a sült krumplit fel kell rázni, hogy egyenletesen átsüljön.

- 7 Amikor meghallja az időzítő hangját, a beállított elkészítési idő lejárt. Húzza ki a tálat a készülékből, és helyezze hőálló felületre.
- 8 **Ellenőrizze, hogy az étel elkészült-e.**
Ha az étel még nincs kész, egyszerűen csúsztassa vissza a tálat a készülékbe, és állítsa be az időzítőt még néhány percre.
- 9 Amikor az étel elkészült, vegye ki a tálat. Az ételek egy grillcsipesszel emelje ki a tálból.

**Vigyázat: A tálcát soha nem szabad a ráccsal lefelé fordítani.
A tálcákban sütés után a rácsok és az ételek nagyon forróak.**

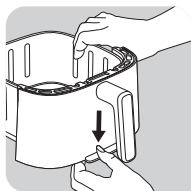
- 10 Amikor egy adag étel elkészült, a készülék azonnal készen áll egy újabb adag étel elkészítésére.

LEVÁLASZTHATÓ ELŐLAP*

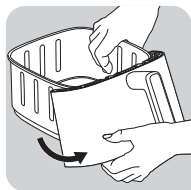
Az új könnyű tisztítási és tárolás rendszerünknek köszönhetően egyszerűen leválaszthatja az edény előlapját az edényről.

- Egyszerűen megtisztíthatja a terméket, és helyet takaríthat meg a mosogatógépben.
- A csomagban lévő fedéllel eltárolhatja a megmaradt ételt..

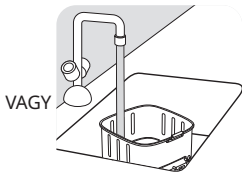
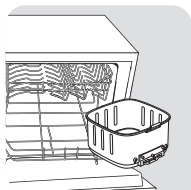
Kövesse az alábbi tisztítási eljárást a leválasztható előlappal rendelkező modell esetében, hogy helyet takarítson meg a mosogatógépben, és biztosítsa a készülék optimális állapotának megőrzését.



- Nyomja lefelé az edény alsó részén található gombot

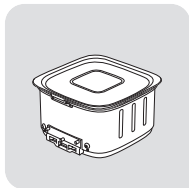


- Akassza ki a kampót a helyéről. A leválasztható előlap leválik.



- Helyezze az edényt a mosogatógépbe, vagy mossa el kézzel úgy, hogy az előlap ne legyen rajta, amelyet akár vissza is helyezhet a termékre.

*a modelltől függően



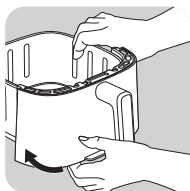
- VAGY helyezze rá a tárolási fedelet az edényre, hogy a megmaradt ételt a hűtőszekrénybe tehesse.

Figyelem: Ne helyezze fel a fedelet, ha az edény még forró.






A leválasztható előlap tisztítása, majd visszahelyezése az edényre

- Kézvel mossa el, forró víz, mosogatószer és nem dörzsölő szivacs használatával.
- A külső előlap elmosása és alapos megszáritása után

- 1 Illessze az előlap felső részét az edényen lévő kampóba.
- 2 Illessze a helyére az előlap alsó részét is, amíg „kattanó” hangot hall.



A megmaradt étel újramelegítéséhez vegye le a fedelet az edényről, és helyezze vissza az előlapot az edényre.






- Nyomja meg a  és a  gombot a hőmérséklet 160 °C-ra állításához.
- Ezután nyomja meg a  gombot a 10 perces időtartam beállításához a  és a  gombokkal.

FIGYELEM! Soha ne használja a készüléket a fiók nélkül. Főzés előtt mindig csíptesse vissza az előlapot a tálra.




ELKÉSZÍTÉSI ÚTMUTATÓ

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

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

| | Mennyiség | Hozzávetőleges idő(min) | Hőmérséklet | Elkészítési üzemmód | Átkeverés* | Különleges információk |
|---|-----------|-------------------------|-------------|---------------------|---|---------------------------------------|
| Burgonya és sült krumpli | | | | | | |
| Fagyasztott hasábburgonya (10 mm x 10 mm) | 1. tálca | 200 - 600 g | 20 - 30 min | 180°C |  | x2 |
| | 2. tálca | 200 - 800 g | 20 - 30 min | | | |
| Házi sült krumpli (8 mm x 8 mm) | 1. tálca | 200 - 600 g | 35 - 60 min | 180°C |  | Főzés előtt törölközővel szárítsa meg |
| | 2. tálca | 200 - 800 g | 30 - 60 min | | | |
| Fagyasztott burgonyadarabok | 1. tálca | 200 - 600 g | 20 - 30 min | 180°C |  | x2 |
| | 2. tálca | 200 - 1000 g | 20 - 35 min | | | |
| Hús és baromfi | | | | | | |
| Fagyasztott steak | 1. tálca | 1 - 2 darabok | 12 - 14 min | 200°C | Manual | x1 |
| | 2. tálca | 1 - 2 darabok | 12 - 14 min | | | |
| Húsgombóc | 1. tálca | 6-20 darabok | 8 - 10 min | 200°C | Manual | |
| | 2. tálca | 6-24 darabok | 8 - 10 min | | | |
| Csirkecombok | 1. tálca | 1-2 darabok | 30 - 45 min | 200°C |  | |
| | 2. tálca | 1-3 darabok | 30 - 45 min | | | |
| Fagyasztott csirkefalatkák | 1. tálca | 1 - 3 darabok | 14 - 18 min | 200°C | Manual | x1 |
| | 2. tálca | 1 - 4 darabok | 14 - 18 min | | | |
| Egész csirke | 1. tálca | 1200 - 1800 g-ig | 45 - 60 min | 200°C |  | Csak az 1. tálcán |

hu

| | | Mennyiség | Hozzávetőleges idő(min) | Hőmérséklet | Elkészítési üzemmód | Átkeverés* | Különleges információk |
|---------------------------|----------|--------------------|-------------------------|-------------|---|------------|------------------------------------|
| Nassolnivalók | | | | | | | |
| Fagyasztott sajtrudak | 1. tálca | 4 - 20 darabok | 8 - 12 min | 200°C | Manual | x1 | |
| | 2. tálca | 4 - 24 darabok | 8 - 12 min | 200°C | | | |
| Fagyasztott hagymakarikák | 1. tálca | 4 - 12 darabok | 14 - 20 min | 200°C | Manual | x1 | |
| | 2. tálca | 4 - 14 darabok | 14 - 20 min | 200°C | | | |
| Pizza | 1. tálca | 1 - 2 szelet | 10 min | 200°C | Manual | | |
| | 2. tálca | 1 - 2 szelet | 10 min | 200°C | Manual | | |
| Zöldségek | 1. tálca | 400 - 800 g | 40 - 60 min | 180°C |  | x2 | |
| | 2. tálca | 400 - 1200 g | 40 - 60 min | 180°C | | x2 | |
| Hal | | | | | | | |
| Lazacfilé | 1. tálca | legfeljebb 3 darab | 12 min | 160°C |  | | |
| | 2. tálca | legfeljebb 4 darab | 12 min | 160°C | | | |
| Garnélarások | 1. tálca | 4 - 10 darabok | 8 - 10 min | 160°C | | x1 | |
| | 2. tálca | 4 - 12 darabok | 8 - 10 min | 160°C | | x1 | |
| Sütemények sütése | | | | | | | |
| Muffin | 1. tálca | legfeljebb 5 darab | 15 min | 160°C |  | | Használjon sütőformát/sütőedényt** |
| | 2. tálca | legfeljebb 5 darab | 15 min | 160°C | | | |

hu

* A sütési idő felénél keverje át.

Tipp: a főzési eredmény javítása érdekében ne habozzon megrázni 2-3 alkalommal főzés közben.

**helyezze a sütőformát/sütőedényt az edénybe.

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

FONTOS:

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

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.
- A ropogósabb végeredményhez adjon olajat a friss burgonyához. A kanál olaj hozzáadása után néhány percen belül süsse meg a burgonyát.
- A sütőben főzhető snackek a készülékben is főzhetők.
- Hasábburgonyából 1200 gramm az ajánlott mennyiség (1. tálca : 800 g + 2. tálca ; 400 g)
- Ha készen kapható leveles és omlós tésztát vesz, gyorsan és egyszerűen elkészítheti a falatokat.
- Sütemény vagy lepény, illetve kényes vagy töltött hozzávalók sütéséhez helyezzen sütőtálat a készülék edényébe. Használhat szilikon, rozsdamentes acél, alumínium, terrakotta sütőtálat is.
- A készüléket az étel felmelegítésére is használhatja. A felmelegítéshez állítsa be a hőmérsékletet 160 °C-ra, az időt pedig 10 percre.

hu

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 törülőruga segítségével.
- 3 Tisztítsa meg az edényt és a rácsot forró vízzel, mosogatószerrel, vagy nem karcoló szivaccsal. A maradék szennyeződés eltávolításához használjon zsírtalanító folyadékot.

Figyelem: az edény és a rács mosogatógépekben moshatók.

Tipp: Ha szennyeződés ragadt az edény aljára és a rácsra, töltsen meg őket forró vízzel és mosogatószerrel. Áztassa az edényt és a rácsot kb. 10 percre. Ezután öblítse le és szárítsa meg.

- 4 A készülék belsejét meleg vízzel és nedves ruhával törölje át.
- 5 Az ételmaradványok eltávolításához tisztítsa meg a fűtőelemet száraz tisztítókefével.
- 6 Ne merítse a készüléket vízbe vagy egyéb folyadékba.

TÁROLÁS

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

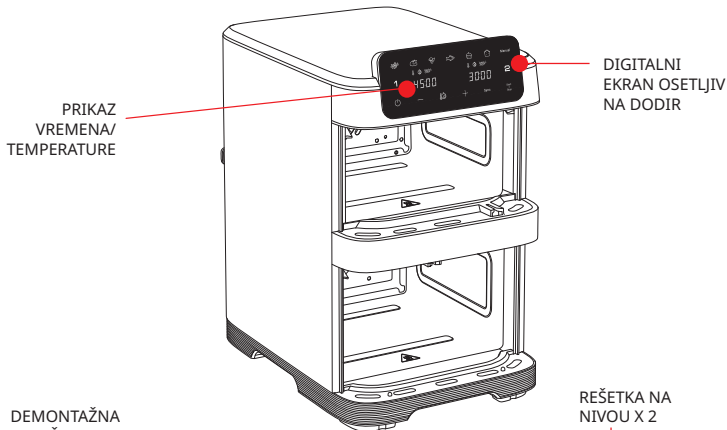
JÓTÁLLÁS ÉS SZERVIZ

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

HIBAELHÁRÍTÁS

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

hu



DEMONTAŽNA REŠETKA SA SILIKONSKIM PODLOGAMA



VELIKA DEMONTAŽNA REŠETKA SA SILIKONSKIM PODLOGAMA



REŠETKA NA NIVOU X 2



*

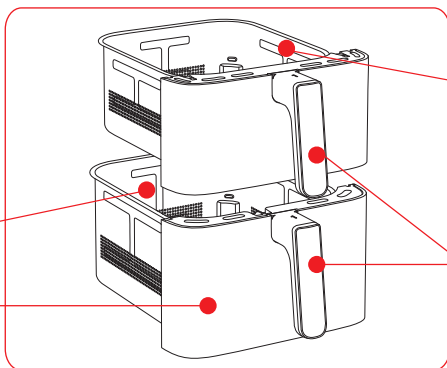
POKLOPAC ZA POSUDU X 2

FIOKA 1 (4L)

FIOKA 2 (6L)

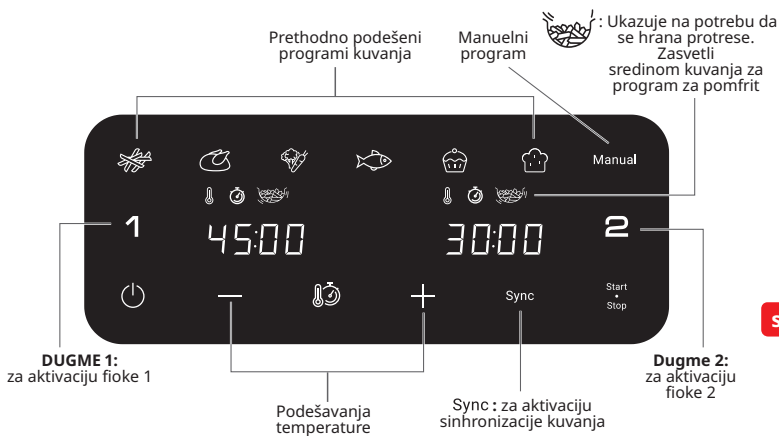
ODVOJIVI PREDNI DEO*

DRŠKE POSUDE



* U zavisnosti od modela

KORISNIČKI INTERFEJS



REŽIMI ZA AUTOMATSKO KUVANJE



Pomfrit



Piletina



Povrće



Riba



Desert



Dehidratacija

Manual

Manuelni režim

PRE PRVOG KORIŠĆENJA

- 1 Uklonite sav materijal za pakovanje i el minden matricát a készülékről.
- 2 Postavite držač kabla na zadnju stranu uređaja. Držač kabla mora biti pravilno instaliran pre prve upotrebe.

- 3 Temeljno očistite fioku i demontažne rešetke toplom vodom, deterdžentom za suđe i neabrazivnim sunđerom.

Fioke i rešetke mogu da se peru u mašini za pranje posuđa.

- 4 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 Fioku nemojte da puniteljem ili bilo kojom drugom tečnošću. Ništa nemojte da stavljajte na vrh uređaja. Ovo ometa protok vazduha i utiče na rezultate prženja vrelim vazduhom.

VAŽNO: Da biste sprečili pregrevanje uređaja, nemojte ga postavljati u ugao ili ispod zidnog ormarića. Ostavite razmak od najmanje 15 cm oko uređaja kako bi vazduh mogao da cirkuliše.

- 3 Pritisnite dugme ^{Start}/_{Stop} (pokretanje/zaustavljanje) da uključite uređaj.
- 4 Režim prženja pomfrita prikazan je kao podrazumevani za fioku 1, a na ekranu fioke 2 prikazuje se OFF (isključeno).
- 5 Svaka fioka može da se aktivira za izbor pritiskom na dugme „1“ ili „2“. (Da biste otkazali izbor, ponovo pritisnite dugme „1“ ili „2“, fioka će se ISKLJUČITI i otkazati).

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

- 6 U fioke uvek postavljajte odgovarajuće rešetke pre kuvanja radi optimalnih rezultata kuvanja.

KORIŠĆENJE OBE FIOKE U REŽIMU SINHRONIZACIJE (DVOSTRUKO KUVANJE)

Kuvajte 2 različite vrste hrane u isto vreme zahvaljujući dvema fiokama i režimu SYNC (sinhronizacija).

- 1 Pritisnite dugme ^{Start}/_{Stop} (pokretanje/zaustavljanje) da biste uključili uređaj. Režim prženja pomfrita prikazan je kao podrazumevani za fioku 1, a na ekranu fioke 2 prikazuje se OFF (isključeno).
- 2 Pritisnite željeni režim kuvanja i podesite vreme i temperaturu ako se razlikuju od nameštenih postavki (pritiskom na znakove + i -). Podešavanja su sačuvana.

- 3 Prvu vrstu hrane stavite u fioku 1 (Gornja ladica). Uvucite fioku nazad u uređaj.
- 4 Za aktivaciju fioke 2, pritisnite „2“.
- 5 Pritisnite drugi željeni režim kuvanja i podesite vreme i temperaturu ako se razlikuju od nameštenih postavki (pritisakom na znakove + i -).
- 6 Drugu vrstu hrane stavite u fioku 2 (Donja ladica). Uvucite fioku nazad u uređaj.
- 7 Pritisnite dugme Sync (sinhronizacija) da biste pripremali dve vrste hrane u isto vreme. Ako dva izabrana režima kuvanja imaju različita vremena kuvanja, na ekranu se prikazuje poruka „HOLD“ (zadržavanje) za kraći režim kuvanja (za hranu kojoj je potrebno kraće vreme kuvanja). To znači da uređaj odlaže početak kuvanja da bi dve vrste hrane bile spremne u isto vreme.
- 8 Pritisnite dugme $\begin{matrix} \text{Start} \\ \updownarrow \\ \text{Stop} \end{matrix}$ (pokretanje/zaustavljanje) za početak kuvanja.
- 9 Uređaj se oglasi pištanjem kada je hrana spremna u isto vreme.
- 10 Kada je hrana gotova, izvadite fioku. Da biste uklonili hranu, koristite hvataljke da izvadite hranu iz fioke.

Oprez: nakon prženja na vrelom vazduhu, rešetke i hrana su veoma vrući.

Napomena: Tokom kuvanja, ako uklonite jednu fioku i ne vratite je u roku od 5 minuta, ekran za ovu fioku će prikazati „OFF“ (isključeno). Druga fioka će nastaviti da radi, ali program „SYNC“ (sinhronizacija) će se prekinuti.

KORIŠĆENJE SAMO JEDNE FIOKE UREĐAJA


- 1 Pritisnite dugme $\begin{matrix} \text{Start} \\ \updownarrow \\ \text{Stop} \end{matrix}$ (pokretanje/zaustavljanje) da uključite uređaj.
- 2 Režim prženja pomfrita prikazan je kao podrazumevani za fioku 1, a na ekranu fioke 2 prikazuje se OFF (isključeno).
- 3 Svaka fioka može da se aktivira pritiskom na dugme „1“ ili „2“. Druga fioka ostaje ISKLJUČENA (Da biste otkazali izbor, ponovo pritisnite dugme „1“ ili „2“).

- 4 Za početak kuvanja možete da birate između prethodno podešenog režima kuvanja ili ručnih podešavanja.

a. Ako birate prethodno podešeni režim kuvanja:

- Izaberite željeni režim kuvanja tako što ćete pritisnuti odgovarajuću ikonu na digitalnom ekranu osjetljivom na dodir (ovi režimi detaljno su opisani u **odeljku „Vodič za kuvanje“**).
- Potvrdite režim kuvanja tako što ćete pritisnuti ^{Start} _{Stop} dugme. Ovako ćete pokrenuti proces kuvanja.
- Kuvanje počinje. Preostalo vreme kuvanja prikazano je na ekranu.

b. Ako birate manuelna podešavanja:

- Pritisnite opciju MANUAL režim.
- Podesite temperaturu  pomoću dugmadi + i – na digitalnom ekranu. Termostat pokazuje temperaturu od 35–200 °C.
- Zatim podesite željeno vreme kuvanja pritiskom na dugmad + i –. Tajmer može da se podesi između 0 i 60 minuta.
- Pritisnite ^{Start} _{Stop} dugme da pokrenete kuvanje sa odabranim podešavanjima temperature i vremena. Kuvanje počinje. Preostalo vreme kuvanja prikazano je na ekranu.

- 5 Suvišna masnoća iz hrane skuplja se na dnu fioke.
- 6 Neku hranu je potrebno protresti polovinom procesa kuvanja radi optimalnih rezultata kuvanja (pogledajte odeljak „Vodič za kuvanje“). Da biste protresli hranu, izvucite činiju iz uređaja držeći za dršku i protresite je. Zatim činiju vratite u uređaj, a kuvanje automatski ponovo počinje.



Tokom režima kuvanja Pomfrit, ovaj piktogram treperi na vremena kuvanja. Ukazuje na potrebu da se pomfrit protrese radi ujednačenog kuvanja.

- 7 Kada čujete zvuk tajmera, podešeno vreme kuvanja je prošlo. Izvucite činiju iz uređaja i postavite je na površinu otpornu na toplotu.
- 8 **Proverite da li je hrana kuvana.**
Ako hrana još uvek nije kuvana, samo vratite činiju u uređaj i podesite tajmer na još nekoliko dodatnih minuta.
- 9 Kada je hrana gotova, izvadite činiju. Da biste uklonili hranu, koristite hvataljke da izvadite hranu iz činije.

Oprez: činiju nikada ne smete okretati naopačke sa rešetkom. Nakon kuvanja u fiokama, rešetke i hrana su veoma vrući.

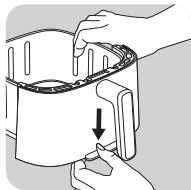
- 10 Kada je jedna količina hrane gotova, uređaj je odmah spreman za pripremu druge količine hrane.

ODVOJIVI PREDNJI DEO*

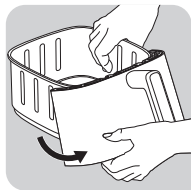
Uz naš novi sistem Easy Clean & Store lako možete da odvojite prednji deo posude i samu posudu.

- Lako očistite svoj proizvod i uštedite prostor u mašini za pranje sudova
- Ostatke hrane čuvajte zahvaljujući poklopcu u paketu.

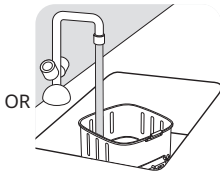
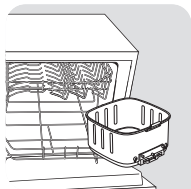
Da biste uštedeli prostor u mašini za pranje sudova i osigurali optimalno očuvanje uređaja, sledite ovu proceduru za čišćenje za model sa odvojivim prednjim delom.



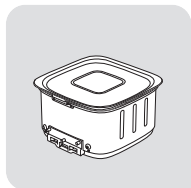
- Pritisnite dugme koje se nalazi na dnu posude



- Uklonite kukicu sa svog mesta. Odvojivi prednji deo se skida.



- Posudu stavite u mašinu za pranje sudova ili je operite ručno bez prednjeg dela koji možete da vratite na proizvod.



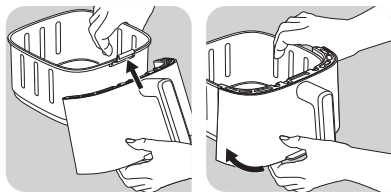
- ILI na fioku postavite poklopac za posudu da sačuvate ostatke hrane u frižideru.

Obratite pažnju: nemojte postavljati poklopac ako je posuda još uvek vruća.

*prema modelu

Čišćenje odvojivog prednjeg dela i vraćanje na posudu

- Ručno operite prednji deo toplom vodom, deterdžentom za suđe i neabrazivnim sunderom.
- Nakon pranja i temeljnog sušenja spoljašnjosti prednjeg dela, prikačite vrh prednjeg dela na kukicu posude.
 - 1 Zakačite vrh prednje strane na kuku posude.
 - 2 Dno prednjeg dela ste prikačili kada čujete „klik“.



Da biste zagrejali ostatke hrane, skinite poklopac sa fioke i vratite prednji deo na posudu.

- Pritisnite dugme i da biste podesili 160 °C.
- Zatim pritisnite da biste podesili po 10 minuta pomoću dugmadi i .






OPREZ! Nikad ne koristite aparat bez posude. Nakon pranja i temeljitog sušenja vanjskog dijela prednje strane, zakačite vrh prednje strane na kuku posude.

sr




VODIČ ZA KUVANJE

Tabela u nastavku pomaže vam da izaberete osnovne postavke za hranu koju želite da pripremite.

Napomena: Vremena kuvanja u nastavku predstavljaju samo smernice i mogu da se razlikuju prema vrsti i količini krompira. Za ostale vrste hrane veličina, oblik i vrsta mogu da utiču na rezultate. Zbog toga ćete možda morati da malo prilagodite vreme kuvanja.

| | | Količina | Približno vreme | Temperatura | Režim kuvanja | Protresanje* | Dodatne informacije |
|-----------------------------------|---------|---------------|-----------------|-------------|---|--------------|------------------------------|
| Krompir i pomfrit | | | | | | | |
| Zamrznuti pomfrit (10 mm x 10 mm) | Fioka 1 | 200 - 600 g | 20 - 30 min | 180°C |  | x2 | |
| | Fioka 2 | 200 - 800 g | 20 - 30 min | | | | |
| Domaći pomfrit (8 mm x 8 mm) | Fioka 1 | 200 - 600 g | 35 - 60 min | 180°C |  | x2 | Posušiti ubrusom pre kuvanja |
| | Fioka 2 | 200 - 800 g | 30 - 60 min | | | | |
| Pekarski krompir | Fioka 1 | 200 - 600 g | 20 - 30 min | 180°C |  | x2 | |
| | Fioka 2 | 200 - 1000 g | 20 - 35 min | | | | |
| Meso i živina | | | | | | | |
| Zamrznuti odrezak | Fioka 1 | 1 - 2 kom | 12 - 14 min | 200°C | Manual | x1 | |
| | Fioka 2 | 1 - 2 kom | 12 - 14 min | | | | |
| ćufte | Fioka 1 | 6 - 20 kom | 8 - 10 min | 200°C | Manual | | |
| | Fioka 2 | 6 - 24 kom | 8 - 10 min | | | | |
| Pileći batak | Fioka 1 | 1 - 2 kom | 30 - 45 min | 200°C |  | | |
| | Fioka 2 | 1 - 3 kom | 30 - 45 min | | | | |
| Zamrznuti pileći medaljoni | Fioka 1 | 1 - 3 kom | 14 - 18 min | 200°C | Manual | x1 | |
| | Fioka 2 | 1 - 4 kom | 14 - 18 min | 200°C | | | |
| Celo pile | Fioka 1 | 1200 - 1800 g | 45 - 60 min | 200°C |  | | Samo fioka 1 |

sr

| | Količina | | Približno vreme | Temperatura | Režim kuvanja | Protresanje* | Dodatne informacije |
|------------------------|----------|--------------|-----------------|-------------|---|--------------|--|
| Grickalice | | | | | | | |
| Smrznuti štapići sira | Fioka 1 | 4 - 20 kom | 8 - 12 min | 200°C | Manual | x1 | |
| | Fioka 2 | 4 - 24 kom | 8 - 12 min | 200°C | | | |
| Zamrznuti krugovi luka | Fioka 1 | 4 - 12 kom | 14 - 20 min | 200°C | Manual | x1 | |
| | Fioka 2 | 4 - 14 kom | 14 - 20 min | 200°C | | | |
| Pica | Fioka 1 | 1 - 2 kriške | 10 min | 200°C | Manual | | |
| | Fioka 2 | 1 - 2 kriške | 10 min | 200°C | Manual | | |
| Povrće | Fioka 1 | 400 - 800 g | 40 - 60 min | 180°C |  | x2 | |
| | Fioka 2 | 400 - 1200 g | 40 - 60 min | 180°C | | x2 | |
| Riba | | | | | | | |
| File lososa | Fioka 1 | do 3 kom | 12 min | 160°C |  | | |
| | Fioka 2 | do 4 kom | 12 min | 160°C | | | |
| Škampi | Fioka 1 | 4 - 10 kom | 8 - 10 min | 160°C | | x1 | |
| | Fioka 2 | 4 - 12 kom | 8 - 10 min | 160°C | | x1 | |
| Pečenje | | | | | | | |
| Mafini | Fioka 1 | do 5 kom | 15 min | 160°C |  | | Koristite pleh za pečenje/dodatak za rernu** |
| | Fioka 2 | do 5 kom | 15 min | 160°C | | | |

sr

* Protresite na pola kuvanja.

Saveti: da biste poboljšali rezultat kuvanja, ne ustručavajte se da protresete 2-3 puta tokom kuvanja.

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

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

VAŽNO:

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

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.
- Dodajte malo ulja u sveži krompir radi hrskavog rezultata. Nakon što dodate kašiku ulja, pržite krompir nekoliko minuta.
- Grickalice koje mogu da se pripremaju u rerni, mogu da se kuvaju i u ovom uređaju.
- Optimalna preporučena količina za prženje pomfrita je 1200 grama (Fioka 1: 800g + Fioka 2 : 400g)
- Koristite gotovo lisnato i slatko prhko testo za brzu i laku pripremu punjenih grickalica.
- Stavite posudu za rernu u činiju uređaja ako želite da pečete kolač ili kiš ili ako želite da pržite osetljive sastojke ili punjene sastojke. Možete da koristite posudu za rernu od silikona, nerđajućeg čelika, aluminijuma, gline.
- Uređaj možete da koristite i za podgrevanje hrane. Da biste podgrejali hranu, podesite temperaturu na 160 °C u trajanju od 10 minuta.

ČIŠĆENJE

Uređaj čistite nakon svakog korišćenja.

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

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

Napomena: uklonite činiju da biste omogućili brže hlađenje uređaja.

- 2 Obrišite spoljašnjost uređaja vlažnom krpom.
- 3 Očistite činiju i rešetku toplom vodom, sa malo deterdženta za pranje sudova i neabrazivnim sunđerom. Možete da koristite tečnost za odmaščivanje da biste uklonili preostalu nečistoću.

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

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

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

SKLADIŠTENJE

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

GARANCIJA I SERVIS

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

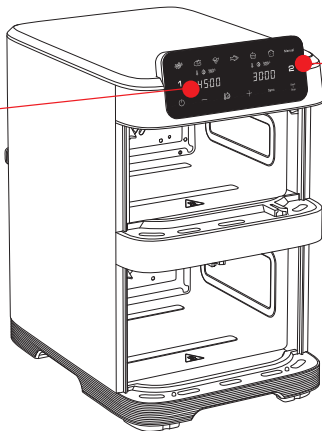
REŠAVANJE PROBLEMA

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

sr

PRIKAZ
VREMENA/
TEMPERATURE

DIGITALNI
DISPLEJ
OSJETLJIV NA
DODIR



ODVOJIVA
REŠETKA SA
SILIKONSKIM
PODLOŠCIMA



VELIKA
ODVOJIVA
REŠETKA SA
SILIKONSKIM
PODLOŠCIMA



REŠETKA NA
NIVOU X 2



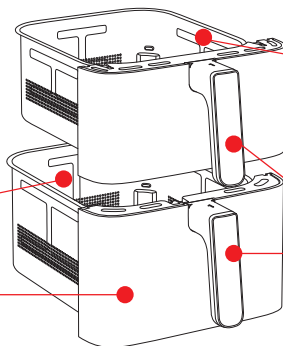
POKLOPAC ZA
ODLAGANJE X 2

LADICA 1 (4L)

LADICA 2 (6L)

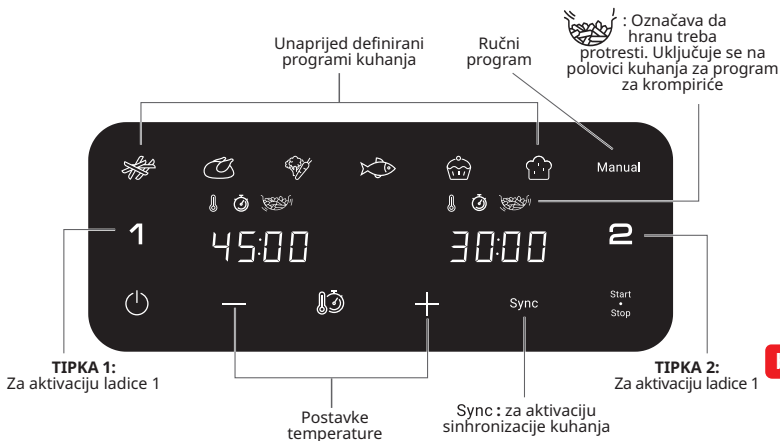
ODVOJIVA
PREDNJA
STRANA*

DRŠKE NA
LADICI



* Zavisno od modela

KORISNIČKA PLOČA



OFF: Označava da je ladica isključena. Za aktivaciju pritisnite tipku 1 ili 2.

AUTOMATSKI NAČINI KUHANJA



Krompirići



Piletina



Povrće



Riba



Desert



Dehidracija

Manual

Ručni način rada

PRIJE PRVE UPOTREBE

- 1 Skinite svu ambalažu i sve naljepnice sa aparata.
- 2 Postavite držač kabla na zadnju stranu uređaja. Držač kabla mora biti ispravno instaliran prije prve upotrebe.

- 3 Odvojivu rešetku iz ladice dobro očistite vrelom vodom, deterdžentom za posuđe i neabrazivnim sunđerom.


Ladice i rešetke mogu se prati u mašini za posuđe.

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

PRIPREMA ZA UPOTREBU

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

VAŽNO: Da biste spriječili pregrijavanje uređaja, nemojte ga stavljati u ugao ili ispod zidnog ormarića. Ostavite najmanje 15 cm razmaka oko uređaja kako bi zrak mogao cirkulirati.


- 3 Pritisnite  da biste uključili aparat.
- 4 Način za krompiriće prikazuje se kao zadani za ladicu 1 dok se na ekranu za ladicu 2 prikazuje OFF.
- 5 Bilo koja od ladica može se aktivirati za odabir tako da se pritisne tipka «1» ili «2». (Da biste poništili odabir, ponovo pritisnite tipku «1» ili «2», ladica će biti na OFF i poništena).

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

- 6 Uvijek u ladicu prije kuhanja stavite odgovarajuću rešetku da bi rezultati kuhanja bili optimalni.

KORIŠTENJE OBJE LADICE U SINHRONIZOVANOM NAČINU RADA (DVOSTRUKO KUHANJE)

Istovremeno pripremite dvije različite vrste hrane zahvaljujući dvije ladice i načinu SYNC.

- 1 Pritisnite  da biste uključili aparat. Način za krompiriće prikazuje se kao zadani za ladicu 1 dok se na ekranu za ladicu 2 prikazuje OFF.
- 2 Pritisnite željeni način kuhanja i podesite vrijeme i temperaturu ako se razlikuju od zadanih postavki (tako da pritisnete + i -). Postavke će se sačuvati.

- 3 Prvu vrstu hrane stavite u ladicu 1 (Gornja ladicica). Ladicu gurnite u aparat.
- 4 Za aktivaciju ladice 2 pritisnite «2».
- 5 Pritisnite drugi željeni način kuhanja i podesite vrijeme i temperaturu ako se razlikuju od zadanih postavki (tako da pritisnete + i -).
- 6 Drugu vrstu hrane stavite u ladicu 2 (Donja ladicica). Ladicu gurnite u aparat.
- 7 Pritisnite Sync da bi obje vrste hrane bile spremne istovremeno. Ako je vrijeme kuhanja različito za sve odabrane načine kuhanja, na ekranu će se za kraći način kuhanja (za hranu koja se kraće treba kuhati) prikazati «HOLD» (Obustava). To znači da će aparat odgoditi kuhanje da bi obje vrste hrane bile gotove istovremeno.
- 8 Za početak kuhanja pritisnite ^{Start}_{Stop}.
- 9 Aparat će se oglasiti zvučnim signalom kad hrana istovremeno bude spremna.
- 10 Kada je hrana kuhana, izvucite ladicu. Hranu hvataljkama izvadite iz ladice.

Oprez: Nakon prženja na vrelom zraku rešetke i hrana biti će veoma vrući.

Napomena: Ako tokom kuhanja izvadite jednu od ladica i ne vratite je u roku od 5 minuta, na ekranu za tu ladicu prikazat će se «OFF» (Isključeno). Druga ladicica nastaviti će raditi, ali će se zaustaviti program «SYNC».

bs

KORIŠTENJE SAMO JEDNE LADICE APARATA


- 1 Pritisnite ^{Start}_{Stop} da biste uključili aparat.
- 2 Način za krompiriće prikazuje se kao zadani za ladicu 1 dok se na ekranu za ladicu 2 prikazuje OFF.
- 3 Bilo koja od ladica može se aktivirati tako da se pritisne tipka «1» ili «2». Druga ladicica ostati će isključena (za poništavanje odabira ponovo pritisnite tipku «1» ili «2»).

- 4 Da biste počeli sa kuhanjem, možete izabrati unaprijed postavljeni način kuhanja ili ručne postavke.

a. Ako izaberete unaprijed postavljeni način kuhanja:

- Izaberite željeni način kuhanja tako da pritisnete odgovarajuću ikonu na ekranu osjetljivom na dodir (načini rada detaljno su opisani u **odjeljku «Vodič za kuhanje»**).
- Potvrdite način kuhanja tako da pritisnete ^{Start}_{Stop} tipku. To će pokrenuti proces kuhanja.
- Počinje kuhanje. Na ekranu će se prikazati preostalo vrijeme kuhanja.

b. Ako koristite ručne postavke:

- Pritisnite način rada MANUAL (Ručno).
 - Podesite temperaturu  pomoću tipki + i – na digitalnom ekranu. Na termostatu možete izabrati temperaturu između 35 i 200°C.
 - Zatim podesite željeno vrijeme kuhanja tako da pritisnete tipke + i –. Tajmer se može podesiti na vrijednost između 0 i 60 minuta.
 - Ponovo ^{Start}_{Stop} pritisnite tipku da biste pokrenuli kuhanje s izabranim postavkama temperature i vremena. Počinje kuhanje. Na ekranu će se prikazati preostalo vrijeme kuhanja.
- 5 Višak ulja iz hrane sakuplja se na dnu ladice.
- 6 Neke vrste hrane treba na pola kuhanja protresti da bi se postigli optimalni rezultate (pogledajte odjeljak «Vodič za kuhanje»). Da biste protresli hranu, izvucite posudu iz aparata za dršku i protresite je. Zatim vratite posudu u aparat i kuhanje će se nastaviti automatski.



U načinu za krompiriće ovaj piktogram treperi na kuhanja. To označava da je krompiriće potrebno protresti da bi kuhanje bilo ujednačeno.

- 7 Kada čujete zvuk tajmera, gotovo je podešeno vrijeme kuhanja. Izvucite posudu iz aparata i stavite je na površinu koja je otporna na toplotu.
- 8 **Provjerite da li je hrana spremna.**
Ako hrana još nije spremna, jednostavno izvucite posudu iz aparata i na tajmeru podesite nekoliko dodatnih minuta.
- 9 Kada je hrana kuhana, izvucite posudu. Hranu hvataljkama izvadite iz posude.

Oprez: Ladica se sa rešetkom nikada ne smije okrenuti naopako. Rešetke i hrana će nakon kuhanja u ladici biti veoma vrući.

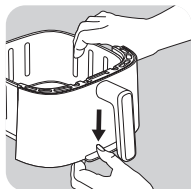
- 10 Kada je hrana spremna, aparat je odmah spreman za novu seriju hrane.

ODVOJIVA PREDNJA STRANA*

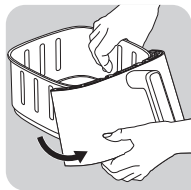
Uz naš novi jednostavni sistem Clean & Store, možete lako odvojiti prednju stranu posude i samu posudu.

- Jednostavno očistite proizvod i uštedite prostor u mašini za posuđe.
- Odložite ostatke zahvaljujući poklopcu koji dolazi u pakovanju.

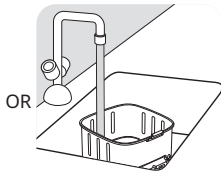
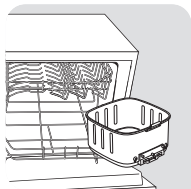
Da biste uštedjeli prostor u mašini za posuđe i osigurali optimalno očuvanje aparata, slijedite ovaj postupak čišćenja za model s odvojom prednjom stranom.



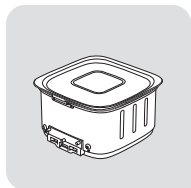
- Pritisnite dugme koje se nalazi na dnu posude.



- Uklonite kuku iz svog mjesta. Uklonjiva prednja strana se odvaja.



- Stavite posudu u mašinu za posuđe ili je operite ručno bez prednje strane koju možete ponovo postaviti.



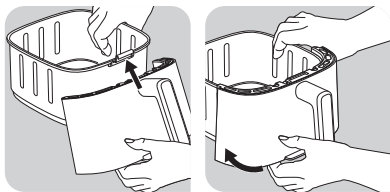
- ILI stavite poklopac za odlaganje na ladicu da biste ostatke držali u frižideru.

Obratite pažnju: nemojte stavljati poklopac ako je posuda i dalje vruća.






*u zavisnosti od modela

Pranje odvojive prednje strane i vraćanje na posudu

- Temeljito operite prednju stranu vrelom vodom, deterdžentom za posuđe i neabrazivnom spužvom.
- Nakon pranja i temeljitog sušenja vanjskog dijela prednje strane, zakačite vrh prednje strane na kuku posude.
 - ❶ Zakačite vrh prednje strane na kuku posude.
 - ❷ Zakačite dno prednje strane dok ne čujete „klik“.



Da biste podgrijali ostatke, uklonite poklopac s ladice i zamijenite prednju stranu na posudi.

- Pritisnite tipke  i  da biste postavili temperaturu od 160 °C.
- Zatim pritisnite  da biste postavili 10 minuta pomoću tipki  i .





OPREZ! Aparat nikada nemojte koristiti bez posude. Uvijek zakačite prednju ploču nazad na posudu prije kuhanja.

bs




VODIČ ZA KUHANJE

Tabela ispod pomoći će vam da izaberete osnovne postavke za hranu koju želite pripremiti.

Napomena: Vrijeme kuhanja navedeno u nastavku je samo informativno i može se razlikovati zavisno od sorte i kvaliteta upotrebljenog krompira. Kod ostale hrane veličina, oblik i brend mogu uticati na rezultate. Zato ćete možda morati podesiti vrijeme kuhanja.

| | | Količina | Približno vrijeme | Temperatura | Način kuhanja | Protresite* | Dodatne informacije |
|--------------------------------------|----------|---------------|-------------------|-------------|---|-------------|--|
| Krompir i prženi krompirići | | | | | | | |
| Zamrznuti krompirići (10 mm x 10 mm) | Ladica 1 | 200 - 600 g | 20 - 30 min | 180°C |  | x2 | |
| | Ladica 2 | 200 - 800 g | 20 - 30 min | | | x2 | |
| Domaći krompirići (8 mm x 8 mm) | Ladica 1 | 200 - 600 g | 35 - 60 min | 180°C |  | x2 | Osušite kuhinjskom krpom prije pečenja |
| | Ladica 2 | 200 - 800 g | 30 - 60 min | | | x2 | |
| Zamrznut narezan krompir | Ladica 1 | 200 - 600 g | 20 - 30 min | 180°C |  | x2 | |
| | Ladica 2 | 200 - 1000 g | 20 - 35 min | | | x2 | |
| Meso i perad | | | | | | | |
| Zamrznuti odrezak | Ladica 1 | 1 - 2 komada | 12 - 14 min | 200°C | Manual | x1 | |
| | Ladica 2 | 1 - 2 komada | 12 - 14 min | | | | |
| ćufte | Ladica 1 | 6 - 20 komada | 8 - 10 min | 200°C | Manual | | |
| | Ladica 2 | 6 - 24 komada | 8 - 10 min | | | | |
| Pileći bataki | Ladica 1 | 1 - 2 komada | 30 - 45 min | 200°C |  | | |
| | Ladica 2 | 1 - 3 komada | 30 - 45 min | | | | |
| Zamrznuti pileći medaljoni | Ladica 1 | 1 - 3 komada | 14 - 18 min | 200°C | Manual | x1 | |
| | Ladica 2 | 1 - 4 komada | 14 - 18 min | | | | |
| Cijelo pile | Ladica 1 | 1200 - 1800 g | 45 - 60 min | 200°C |  | | Samo posuda 1 |

bs

| | | Količina | Približno vrijeme | Temperatura | Način kuhanja | Protresite* | Dodatne informacije |
|-------------------------|----------|---------------|-------------------|-------------|---|-------------|--------------------------------|
| Grickalice | | | | | | | |
| Zamrznuti štapići sira | Ladica 1 | 4 - 20 komada | 8 - 12 min | 200°C | Manual | x1 | |
| | Ladica 2 | 4 - 24 komada | 8 - 12 min | 200°C | | | |
| Zamrznuti kolotovi luka | Ladica 1 | 4 - 12 komada | 14 - 20 min | 200°C | Manual | x1 | |
| | Ladica 2 | 4 - 14 komada | 14 - 20 min | 200°C | | | |
| Pizza | Ladica 1 | 1 - 2 kriške | 10 min | 200°C | Manual | | |
| | Ladica 2 | 1 - 2 kriške | 10 min | 200°C | Manual | | |
| Povrće | Ladica 1 | 400 - 800 g | 40 - 60 min | 180°C |  | x2 | |
| | Ladica 2 | 400 - 1200 g | 40 - 60 min | 180°C | | x2 | |
| Riba | | | | | | | |
| File lososa | Ladica 1 | do 3 komada | 12 min | 160°C |  | | |
| | Ladica 2 | do 4 komada | 12 min | 160°C | | | |
| Škampii | Ladica 1 | 4 - 10 komada | 8 - 10 min | 160°C | | x1 | |
| | Ladica 2 | 4 - 12 komada | 8 - 10 min | 160°C | | x1 | |
| Pečenje | | | | | | | |
| Mafini | Ladica 1 | do 5 komada | 15 min | 160°C |  | | Upotrijebite pleh za pečenje** |
| | Ladica 2 | do 5 komada | 15 min | 160°C | | | |

* Protresite na pola vremena.

Savjeti: kako biste poboljšali rezultat kuhanja, ne oklijevajte da protresete 2-3 puta tokom kuhanja.

**u posudu stavite pleh za pečenje.

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

VAŽNO:

- Da se aparat ne bi oštetiio, nikada nemojte premašiti maksimalnu količinu sastojaka i tečnosti navedenu u priručniku i u receptima.

SAVJETI

- Manje komade hrane treba malo kraće kuhati od većih komada.
- Protresanje manje količine hrane na pola vremena poboljšava konačni rezultat i može spriječiti nejednako kuhanje/pečenje.
- Svježem krompiru dodajte malo ulja da bi konačni rezultat bio hrskaviji. Kad dodate kašiku ulja, pržite krompir nekoliko minuta.
- U aparatu možete pripremiti i grickalice koje se inače peku u pećnici.
- Optimalna preporučena količina za pripremu pomfrita je 1200 grama (Ladica 1 : 800g + Ladica 2 : 400g)
- Koristite gotovo lisnato i prhko tijesto da biste brzo i jednostavno pripremili punjene grickalice.
- U posudu aparata stavite pekač ako želite ispeći tortu ili quiche ili ako želite pržiti osjetljive ili punjene sastojke. Možete koristiti pekač od silikona, nehrđajućeg čelika, aluminijuma ili terakote.
- Aparat možete koristiti i za podgrijavanje hrane. Za podgrijavanje hrane podesite temperaturu na 160°C do 10 minuta.

ČIŠĆENJE

bs

Očistite aparat nakon svake upotrebe.

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

- 1 Izvucite utikač iz zidne utičnice i ostavite da se aparat ohladi.

Napomena: Izvadite posudu da se aparat brže ohladi.

- 2 Vanjski dio aparata očistite vlažnom krpom.
- 3 Očistite posudu i rešetku vrelom vodom, deterdžentom za posuđe i neabrazivnom spužvom. Ostatak prljavštine možete ukloniti sredstvom za uklanjanje masnoće.

Upozorenje: posuda i rešetka se mogu prati u mašini za pranje posuđa.

Savjet: Ako se nečistoća zaglavila na dnu posude i rešetke, napunite je vrućom vodom i dodajte malo deterdženta. Ostavite posudu i rešetku da se namaču oko 10 minuta. Zatim isperite i osušite.

- 4 Obrišite unutrašnjost aparata toplom vodom i vlažnom krpom.
- 5 Očistite grijaći element suhom četkom za čišćenje da biste uklonili sve ostatke hrane.
- 6 Aparat nemojte uranjati u vodu ni bilo koju drugu tečnost.

ODLAGANJE

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

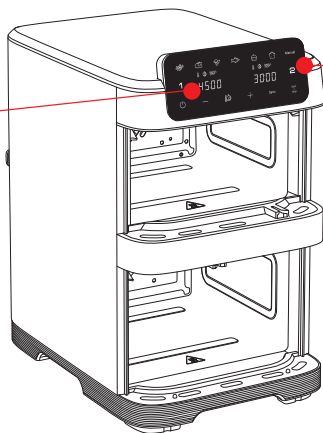
GARANCIJA I SERVIS

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

RJEŠAVANJE PROBLEMA

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

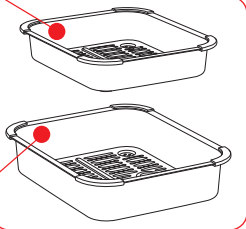
bs



ДИСПЛЕЙ ЗА
ТЕМПЕРАТУРА/
ВРЕМЕ

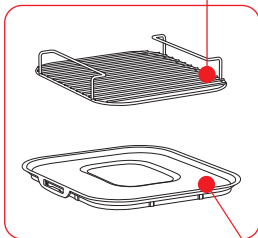
ДИГИТАЛЕН
СЕНЗОРЕН
ПАНЕЛ

ПОДВИЖНА
РЕШЕТКА СЪС
СИЛИКОНОВИ
ПОДЛОЖКИ



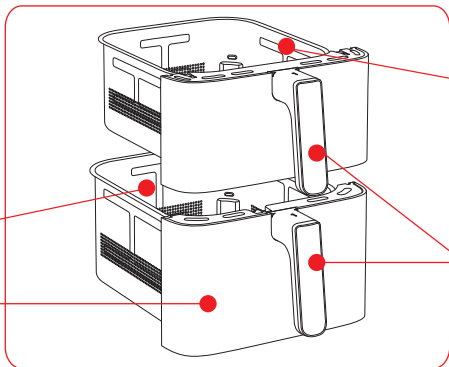
ГОЛЯМА
ПОДВИЖНА
РЕШЕТКА СЪС
СИЛИКОНОВИ
ПОДЛОЖКИ

НИВО
РЕШЕТКА X 2



*

КАПАК ЗА
СЪХРАНЕНИЕ X 2



ОТДЕЛЕНИЕ
1 (4L)

ДРЪЖКИ НА
ОТДЕЛЕНИЯТА

ОТДЕЛЕНИЕ
2 (6L)

СВАЛЯЕМА
ПРЕДНА
ЧАСТ*

* В зависимост от модела

ПОТРЕБИТЕЛСКИ ИНТЕРФЕЙС



OFF (ИЗКЛ.): показва, че отделението е изключено. За да го активирате, щракнете върху бутон 1 или 2.

АВТОМАТИЧНИ РЕЖИМИ НА ГОТВЕНЕ



Fries (Пържени картофи)



Chicken (Пилешко)



Vegetables (Зеленчуци)



Fish (Риба)



Dessert (Десерт)



Dehydration (Сушене)

Manual

Режим Manual (Ръчно приготвяне)

ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

- 1 Отстранете всички опаковъчни материали и всички стикери от уреда.
- 2 Поставете поставката за кабела на задната част на уреда. Поставката трябва да бъде правилно инсталирана преди първата употреба.
- 3 Почистете добре отделението и подвижните решетки с гореща вода, малко препарат за миене на съдове и неабразивна гъба.

Отделенията и решетките могат да се мият в съдомиялна машина.

- 4 Избършете уреда отвътре и отвън с влажна кърпа. Уредът работи, като произвежда горещ въздух. Не пълнете отделението с олио или мазнина за пържене.

ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА

- 1 Поставете уреда върху равна, стабилна и топлоустойчива работна повърхност далеч от водни пръски.
- 2 Не пълнете отделението с олио или с някаква друга течност. Не поставяйте нищо отгоре на уреда. Това възпрепятства въздушния поток и оказва влияние на резултата от пърженето с горещ въздух.

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

- 3 Натиснете ^{Start}_{Stop} (Старт/Стоп), за да включите уреда.
- 4 Режимът Fries (Пържени картофи) се показва по подразбиране за отделение 1, докато за отделение 2 на екрана се показва OFF (ИЗКЛ.).
- 5 Всяко отделение може да се активира за избор с натискане на бутон „1“ или „2“. (За да отмените избора, натиснете отново бутон „1“ или „2“, отделението ще бъде изключено и отменено).

Забележка: Никога не надвишавайте максималното количество, посочено в таблицата (вижте раздел „Ръководство за готвене“), тъй като това може да повлияе на качеството на крайния резултат.

- 6 Винаги преди готвене поставяйте подходящите решетки в отделенията, за да постигнете оптимални резултати от готвенето.

ИЗПОЛЗВАНЕ И НА ДВЕТЕ ОТДЕЛЕНИЯ В РЕЖИМ НА СИНХРОНИЗИРАНЕ (ДВОЙНО ГОТВЕНЕ)

Гответе 2 различни храни, които ще станат готови едновременно, благодарение на двете отделения и режима SYNC (СИНХРОНИЗИРАНЕ).




- 1 Натиснете $\begin{matrix} \text{Start} \\ \uparrow \\ \text{Stop} \end{matrix}$ (Старт/Стоп), за да включите уреда. Режимът Fries (Пържени картофи) се показва по подразбиране за отделение 1, докато за отделение 2 на екрана се показва OFF (ИЗКЛ.).
- 2 Натиснете желан режим на готвене и регулирайте времето и температурата, ако се различават от установените настройки (чрез натискане на + и -). Настройките се запамятват.
- 3 Поставете първата храна в отделение 1 (горно чекмедже). Плъзнете отделението обратно в уреда.
- 4 За да активирате отделение 2, натиснете „2“.
- 5 Натиснете втория желан режим на готвене и регулирайте времето и температурата, ако се различават от установените настройки (чрез натискане на + и -).
- 6 Поставете втората храна в отделение 2 (долно чекмедже). Плъзнете отделението обратно в уреда.
- 7 Натиснете Sync (СИНХРОНИЗИРАНЕ), за да завършите готвенето на двете храни по едно и също време. Ако двата избрани режима на готвене имат различно време за готвене, на екрана се появява „HOLD“ (ЗАДЪРЖАНЕ) за най-краткия режим на готвене (за храната, която се нуждае от по-малко време за готвене). Това означава, че уредът забавя стартирането на готвене, за да бъдат двете храни готови по едно и също време.
- 8 Натиснете $\begin{matrix} \text{Start} \\ \uparrow \\ \text{Stop} \end{matrix}$ (СТАРТ/СТОП), за да започнете готвенето.
- 9 Уредът издава звуков сигнал, когато храните са готови, по едно и също време.

- 10 Когато храните се сготвят, извадете отделението. За да отстраните храните, използвайте щипки, за да повдигнете храните извън отделението.

Внимание: след пържене с горещ въздух решетките и храната са много горещи.

Забележка: по време на готвене, ако отстраните едно от отделенията и не го плъзнете обратно в рамките на 5 минути, на панела на това отделение ще се покаже „OFF“ (ИЗКЛ). Другото отделение продължава да работи, но програмата „SYNC“ (СИНХРОНИЗИРАНЕ) приключва.

ИЗПОЛЗВАНЕ САМО НА ЕДНОТО ОТДЕЛЕНИЕ НА УРЕДА

- 1 Натиснете  (Старт/Стоп), за да включите уреда.
- 2 Режимът Fries (Пържени картофи) се показва по подразбиране за отделение 1, докато за отделение 2 на екрана се показва OFF (ИЗКЛ.).
- 3 Всяко отделение може да се активира с натискане на бутон „1“ или „2“. Другото отделение остава изключено (За да отмените избора, натиснете отново бутон „1“ или „2“).
- 4 За да започнете готвенето, можете да изберете между предварително зададения режим на готвене или ръчните настройки.
 - a. При избор на предварително зададен режим на готвене:
 - Изберете желанния режим на готвене, като натиснете съответната икона на сензорния панел (тези режими са описани подробно в **раздел „Ръководство за готвене“**).
 - Потвърдете програмата за готвене, като натиснете бутона. Това ще стартира процеса на готвене.
 - Готвенето стартира. Оставащото време за готвене се показва на екрана.
 - b. При избор на ръчни настройки:
 - Натиснете режим MANUAL (РЪЧНО ПРИГОТВЯНЕ).
 - Регулирайте температурата  с бутоните + и – на дигиталния екран. Термостатът варира от 35 до 200°C.
 - След това задайте желаното време за готвене, като натискате бутоните + и –. Таймерът може да се зададе между 0 и 60 минути.
 - Натиснете бутона  за да започнете да готвите с избраните настройки за температура и време. Готвенето стартира. Оставащото време за готвене се показва на екрана.
- 5 Излишното олио от храната се събира на дъното на отделението.

- 6 Някои храни изискват разклащане по средата на готвенето за постигане на оптимални резултати от готвенето (вижте раздел „Ръководство за готвене“). За да разклатите храната, издърпайте купата извън уреда, използвайки ръкохватката, и я разклатете. След това плъзнете купата обратно в уреда и готвенето ще започне отново автоматично.



По време на режима на готвене Fries (Пържени картофи) тази пиктограма мига по на готвенето. Тя указва, че е необходимо да разклатите картофите, за да се изпържат равномерно.

- 7 Когато чуете звук от таймера, зададеното време за готвене е приключило. Издърпайте купата извън уреда и я поставете на топлоустойчива повърхност.
- 8 Проверете дали храната е готова.
Ако храната все още не е готова, просто плъзнете купата обратно в уреда и задайте таймера за още няколко минути.
- 9 Когато храната се сготви, извадете купата. За да отстраните храната, използвайте щипки, за да повдигнете храната извън купата.

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

След готвене отделенията, решетките и храната са много горещи.

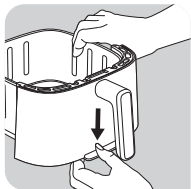
- 10 Когато една партида от храната е готова, уредът веднага е готов за приготвяне на друга партида от храната.

СВАЛЯЕМА ПРЕДНА ЧАСТ*

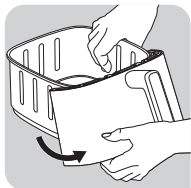
С нашата нова система за лесно почистване и съхранение можете лесно да отделите предната част на купата и самата купа.

- Почистете лесно Вашия продукт и спестете място в съдомиялната машина
- Съхранявайте остатъците от храна благодарение на капака, включен в комплекта.

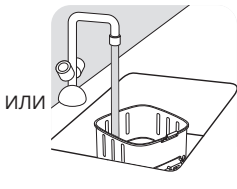
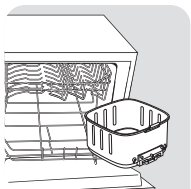
За да спестите място в съдомиялната машина и да осигурите оптималното запазване на уреда, следвайте тази процедура за почистване за модела със сваляема предна част.



- Натиснете бутона, който се намира на дъното на купата

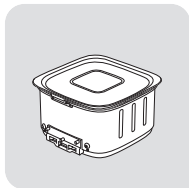


- Отстранете купата от мястото ѝ. Сваляемата предна част се отделя.



- Поставете купата в съдомиялната машина или я измийте на ръка без предната част, която можете да включите отново към продукта.

*според модела

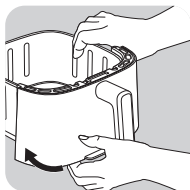


- ИЛИ поставете капака за съхранение върху чекмеджето, за да запазите остатъците от храна в хладилника.

Внимавайте: Не поставяйте капака, ако купата е все още гореща.






Почистване на сваляемата предна част и включването ѝ обратно към купата

- Измийте предната част на ръка с гореща вода, малко препарат за миене и неабразивна гъба.
- След измиване и старателно изсушаване на външната предна част,
 - 1 закачете горната част на предната част в кукичката на купата.
 - 2 Закачете долната част на предната част, докато чуе щракване.



bg

За да претоплите остатъците от храна, махнете капака от чекмеджето и поставете предната част на купата.

- Натиснете  и бутона , за да настроите температурата на 160°C.
- След това натиснете  за да настроите времето на 10 минути с бутоните  и .

ВНИМАНИЕ! Никогa не използвайте уреда без чекмеджето. Винаги закрепвайте предния панел обратно върху купата преди готвене.





РЪКОВОДСТВО ЗА ГОТВЕНЕ

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

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

| | | Количество | Прибл. време | Температура | Режим на готвене | Разклащане* | Допълнителна информация |
|--|-------------|---------------|--------------|-------------|---|-------------|------------------------------------|
| Картофи и пържени картофи | | | | | | | |
| Замразени пържени картофи (10 mm x 10 mm) | Отделение 1 | 200 - 600 g | 20 - 30 min | 180°C |  | x2 | |
| | Отделение 2 | 200 - 800 g | 20 - 30 min | | | x2 | |
| Домашно приготвени пържени картофи (8 mm x 8 mm) | Отделение 1 | 200 - 600 g | 35 - 60 min | 180°C |  | x2 | Подсушете ги с кърпа преди готвене |
| | Отделение 2 | 200 - 800 g | 30 - 60 min | | | x2 | |
| Замразени картофи уеджис | Отделение 1 | 200 - 600 g | 20 - 30 min | 180°C |  | x2 | |
| | Отделение 2 | 200 - 1000 g | 20 - 35 min | | | x2 | |
| Месо и птичи продукти | | | | | | | |
| Замразена пържола | Отделение 1 | 1 - 2 броя | 12 - 14 min | 200°C | Manual | x1 | |
| | Отделение 2 | 1 - 2 броя | 12 - 14 min | | | | |
| кюфтета | Отделение 1 | 6-20 броя | 8 - 10 min | 200°C | Manual | | |
| | Отделение 2 | 6-24 броя | 8 - 10 min | | | | |
| Пилешки бутчета | Отделение 1 | 1-2 броя | 30 - 45 min | 200°C |  | | |
| | Отделение 2 | 1-3 броя | 30 - 45 min | | | | |
| Замразени пилешки хапки | Отделение 1 | 1 - 3 броя | 14 - 18 min | 200°C | Manual | x1 | |
| | Отделение 2 | 1 - 4 броя | 14 - 18 min | 200°C | | | |
| Цяло пиле | Отделение 1 | 1200 - 1800 g | 45 - 60 min | 200°C |  | | Само за купа 1 |

bg

| | | Количество | Прибл. време | Температура | Режим на готвене | Разклащане* | Допълнителна информация |
|----------------------------------|-------------|--------------|--------------|-------------|--|-------------|--|
| Закуски | | | | | | | |
| Замразени пръчици сирене | Отделение 1 | 4 - 20 броя | 8 - 12 min | 200°C | Manual | x1 | |
| | Отделение 2 | 4 - 24 броя | 8 - 12 min | 200°C | | | |
| Замразени лучени кръгчета | Отделение 1 | 4 - 12 броя | 14 - 20 min | 200°C | Manual | x1 | |
| | Отделение 2 | 4 - 14 броя | 14 - 20 min | 200°C | | | |
| Пица | Отделение 1 | 1 - 2 резена | 10 min | 200°C | Manual | | |
| | Отделение 2 | 1 - 2 резена | 10 min | 200°C | Manual | | |
| Зеленчуци | Отделение 1 | 400 - 800 g | 40 - 60 min | 180°C |  | x2 | |
| | Отделение 2 | 400 - 1200 g | 40 - 60 min | 180°C | | x2 | |
| Риба | | | | | | | |
| Филе от сьомга | Отделение 1 | up to 3 броя | 12 min | 160°C |  | | |
| | Отделение 2 | up to 4 броя | 12 min | 160°C | | | |
| Скариди | Отделение 1 | 4 - 10 броя | 8 - 10 min | 160°C |  | x1 | |
| | Отделение 2 | 4 - 12 броя | 8 - 10 min | 160°C | | x1 | |
| Печене на тестени изделия | | | | | | | |
| Мъфини | Отделение 1 | up to 5 броя | 15 min | 160°C |  | | Използвайте форма за печене/съд за фурна** |
| | Отделение 2 | up to 5 броя | 15 min | 160°C | | | |

bg

*Разбъркайте по средата на готвенето.

Съвети: за да подобрите резултата от готвенето, не се колебайте да разклатите 2-3 пъти при готвене.

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

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

ВАЖНО:

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

СЪВЕТИ

- Храните с по-малки размери обикновено изискват малко по-кратко време за готвене от по-големите.
- Разбъркването на малки количества храна по средата на готвенето подобрява крайния резултат и може да помогне за предотвратяване на неравномерното сготвяне.
- Добавете малко олио към пресните картофи, за да станат хрупкави. След като добавите лъжица олио, пържете картофите за няколко минути.
- Леките закуски може да се приготвят във фурна, но може също да се приготвят и в уреда.
- Оптималното препоръчително количество картофки за пържене е 1200 грама (Отделение 1 : 800g + Отделение 2 : 400g)
- Използвайте готово бутер или маслено тесто, за да направите пълнени закуски бързо и лесно.
- Поставете в уреда тава за печене, ако искате да изпечете кекс или киш, или ако искате да пържите деликатни или пълнени ингредиенти. Можете да използвате съдове за печене от силикон, неръждаема стомана, алуминий или глина.
- Можете също да използвате уреда за претопляне на храна. За да претоплите храна, задайте температурата на 160°C за до 10 минути.

bg

ПОЧИСТВАНЕ

Почиствайте уреда след всяка употреба.

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

- 1 Извадете щепсела от контакта и оставете уреда да се охлади.

Забележка: Извадете купата и оставете уреда да изстине по-бързо.

- 2 Забършете с влажна кърпа външната част на уреда.
- 3 Почистете купата и решетката с гореща вода, течен препарат за миене на съдове и неабразивна гъба. Можете да използвате течност за почистване на мазнини, за да отстраните останалото замърсяване.

Внимание: купата и решетката могат да се мият в миялна машина.

Съвет: Ако на дъното на купата и решетката е залепнала мръсотия, напълнете ги с гореща вода и малко течен препарат за миене. Оставете купата и решетката да се накиснат за около 10 минути. После изплакнете добре и подсушете.

- 4 Избършете вътрешната част на уреда с гореща вода и напоена кърпа.

- 5 Почистете нагриващия елемент със суха почистваща четка, за да отстраните всякакви хранителни остатъци.
- 6 Не потапяйте уреда във вода или друга течност.

ПРИБИРАНЕ

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

ГАРАНЦИЯ И СЕРВИЗНО ОБСЛУЖВАНЕ

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

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

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

bg

PRIKAZ ČASA/
TEMPERATURE

NADZORNA
PLOŠČA Z
ZASLONOM NA
DOTIK

ODSTRANLJIVA
REŠETKA S
SILIKONSKIMI
BLAZINICAMI

NIVOJSKA
REŠETKA X 2

VELIKA
ODSTRANLJIVA
REŠETKA S
SILIKONSKIMI
BLAZINICAMI

POKROV ZA
SHRANJEVANJE
X 2

2. PREDAL (6L)

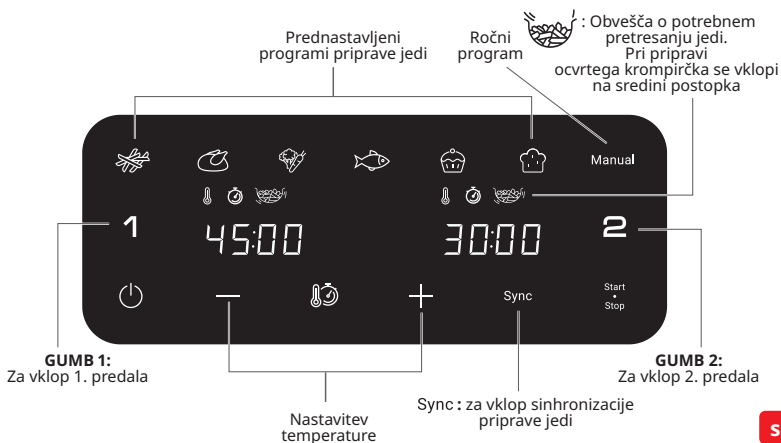
1. PREDAL (4L)

ODSTRANLJIVA
SPREDNJA
STRAN*

ROČAJI
PREDALA

* Odvisno od modela

UPORABNIŠKI VMESNIK



OFF: označuje, da je predal izklopljen. Za vklop pritisnite gumb 1 ali 2.

SAMODEJNI NAČINI PRIPRAVE JEDI



Ocvrt krompirček



Piščanec



Zelenjava



Riba



Sladica



Dehidracija

Manual

Ročni način

PRED PRVO UPORABO

- 1 Odstranite vso embalažo in z aparata odstranite vse nalepke.
- 2 Namestite nosilec kabla na zadnjo stran naprave. Nosilec kabla mora biti pravilno nameščen pred prvo uporabo.

- 3 Predal in odstranljivi rešetki temeljito očistite z vročo vodo, malo tekočega detergenta in nežno gobico.


Predala in rešetki so primerni za pomivanje v pomivalnem stroju.

- 4 Notranjost in zunanost dodatka očistite z vlažno krpo. Aparat med delovanjem proizvaja vroč zrak. Predala ne napolnite z oljem ali mastjo za cvrtje.

PRIPRAVA PRED UPORABO

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

POMEMBNO: Da bi preprečili pregrevanje naprave, je ne postavljajte v kot ali pod stensko omarico. Okoli naprave pustite vsaj 15 cm prostora, da lahko zrak kroži.


- 3 Pritisnite gumb  za vklop aparata.
- 4 Za 1. predal je privzeto prikazan način cvrtja krompirčka, na zaslonu za 2. predal pa je prikazano OFF (Izklopljen).
- 5 S pritiskom gumba «1» ali «2» lahko vklopite katerega koli od obeh predalov. (Za preklic izbire znova pritisnite gumb «1» ali «2». Predal bo izklopljen (OFF) in izbira bo preklicana).

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

- 6 Pred pripravo jedi v predale vedno vstavite ustrezne rešetke in tako poskrbite za najboljše rezultate priprave.

UPORABA OBEH PREDALOV V NAČINU SINHRONIZACIJE (DVOJNA PRIPRAVA JEDI)

Z aparatom, ki se ponaša z dvema predaloma, lahko v načinu sinhronizacije SYNC sočasno pripravite 2 različni jedi.

- 1 Pritisnite  gumb Start/Stop za vklop aparata. Za 1. predal je privzeto prikazan način cvrtja krompirčka, na zaslonu za 2. predal pa je prikazano OFF (Izklopljen).
- 2 Pritisnite zeleni način priprave jedi in nastavite čas ter temperaturo priprave, če se ta razlikuje od prednastavitve (s pritiskanjem gumbov + in -). Nastavitve so shranjene.

- 3 Prvo jed odložite v 1. predal (Zgornji predal). Predal vstavite nazaj v aparat.
- 4 Za vklop 2. predala, pritisnite gumb «2».
- 5 Pritisnite drugi zeleni način priprave jedi in nastavite čas ter temperaturo priprave, če se ta razlikuje od prednastavitev (s pritiskanjem gumbov + in -).
- 6 Drugo jed odložite v 2. predal (Spodnji predal). Predal vstavite nazaj v aparat.
- 7 Pritisnite Sync za sočasno pripravo obeh jedi. Če imata oba načina priprave jedi različno trajanje, se na zaslonu predala s krajšim načinom priprave (krajši čas priprave jedi) prikaže sporočilo «HOLD» (Zadržji). To pomeni, da aparat zamakne začetek priprave za toliko časa, da pripravo obeh jedi zaključi hkrati.
- 8 Za začetek priprave jedi pritisnite gumb $\begin{matrix} \text{Start} \\ \cdot \\ \text{Stop} \end{matrix}$.
- 9 Aparat zapiska, ko sta obe jedi pripravljene.
- 10 Ko sta jedi pripravljene, izvlecite predala. Jed odstranite s prijemalkami tako, da jo dvignete iz predala.

Pozor: Po cvrtju sta rešetki in jedi zelo vroči.

Opomba: Če med pripravo jedi odstranite enega od obeh predalov in ga ne vstavite nazaj v 5 minutah, bo na zaslonu za ta predal prikazano sporočilo «OFF» (Izklopljen). Drugi predal še naprej deluje, vendar je način sinhronizacije «SYNC» izklopljen.

UPORABA ENEGA PREDALA APARATA


- 1 Pritisnite gumb $\begin{matrix} \text{Start} \\ \cdot \\ \text{Stop} \end{matrix}$ za vklop aparata.
- 2 Za 1. predal je privzeto prikazan način cvrtja krompirčka, na zaslonu za 2. predal pa je prikazano OFF (Izklopljen).
- 3 S pritiskom gumba «1» ali «2» lahko vklopite katerega koli od obeh predalov. Drugi predal ostane izklopljen (prikazano je sporočilo OFF) (za preklic izbire znova pritisnite gumb «1» ali «2»).

- 4 Za začetek priprave jedi lahko izbirate med prednastavljenim načinom priprave ali ročnimi nastavitvami.

a. V primeru prednastavljenega načina priprave jedi:

- S pritiskom ustrezne ikone na zaslonu na dotik izberite želeni način priprave jedi (ti načini so podrobno opisani v poglavju "Vodnik za kuhanje").
- Način ^{Start}/_{Stop} priprave jedi potrdite s pritiskom na gumb. Tako boste zagnali postopek priprave jedi.
- Priprava jedi se začne. Preostali čas priprave jedi je prikazan na zaslonu.

b. V primeru izbire ročnih nastavitvev:

- Pritisnite gumb za ročni način MANUAL.
- Temperaturo  nastavite z gumboma + in – na digitalnem zaslonu. Temperatura termostata se giblje med 35 in 200 °C.
- Nato nastavite želeni čas priprave jedi s pritiskanjem gumbov + in –. Časovnik lahko nastavite med 0 in 60 minutami.
- Za začetek ^{Start}/_{Stop} priprave jedi z izbranimi nastavitvami temperature in časa pritisnite gumb. Priprava jedi se začne. Preostali čas priprave jedi je prikazan na zaslonu..

- 5 Odvečno olje jedi se zbira v spodnjem delu predala.

- 6 Nekatera živila je treba za najboljše možne rezultate pretresti na polovici kuhanja (glejte poglavje «Vodnik za kuhanje»). Jed pretresete tako, izvlečete posodo za ročaj in jo pretresete. Posodo nato znova vstavite v aparat in priprava jedi se zažene samodejno.



Med izvajanjem načina priprave ocvrtega krompirčka, piktogram na postopka utripa. Označuje potrebo po pretresanju za pripravo homogenega obroka.

- 7 Ko zaslišite zvok časovnika, je nastavljeni čas priprave jedi zaključen. Iz aparata izvlecite posodo in jo odložite na podlago, odporno na vročino.

- 8 **Preverite, ali je jed pripravljena.**

Če jed še ni pripravljena, posodo preprosto znova vstavite v aparat in časovnik nastavite na nekaj dodatnih minut.

- 9 Ko je jed pripravljena, izvlecite jed. Jed odstranite s prijemalkami tako, da jo dvignete iz posode.

Pozor: Predala z mrežo ni dovoljeno obrniti na glavo. Po pripravi jedi so predali, mreže in jed zelo vroči.

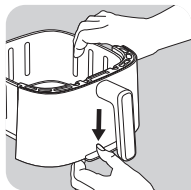
- 10 Ko je jed pripravljena, lahko z aparatom nemudoma pripravite naslednjo jed.

ODSTRANLJIVA SPREDNJA STRAN*

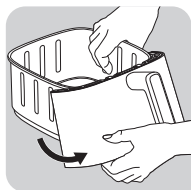
Z novim sistemom za preprosto čiščenje in shranjevanje lahko preprosto ločite sprednjo stran posode in posodo samo.

- Napravo preprosto očistite in prihranite prostor v pomivalnem stroju.
- S priloženim pokrovom shranite ostanke hrane.

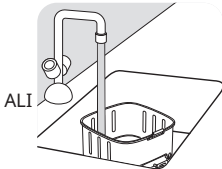
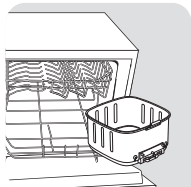
Če želite prihraniti prostor v pomivalnem stroju in zagotoviti optimalno ohranitev naprave, upoštevajte postopek čiščenja, ki je primeren za model z odstranljivo sprednjo stranjo.



- Pritisnite gumb na dnu posode.

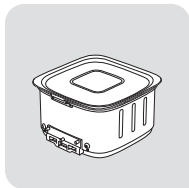


- Kavelj odstranite s svojega mesta. Tako boste sneli odstranljivo stran.



- Posodo brez sprednje strani postavite v pomivalni stroj ali jo ročno pomijte. Sprednjo stran lahko ponovno namestite na napravo.

*glede na model



- ALI na predal namestite pokrov za shranjevanje, da lahko ostanke hrane shranite v hladilnik.






Pozor: Pokrova ne namestite na posodo, dokler je vroča.

Čiščenje odstranljive strani in ponovna namestitvev na predal

- Sprednjo stran ročno očistite z vročo vodo, tekočino za pomivanje posode in mehko gobico.
- Po čiščenju naj se zunanja stran temeljito posuši:
 - 1 Preden sprednjo stran ponovno namestite na kavelj posode.
 - 2 Spodnji del sprednje strani pritrdite tako, da zaslišite klik.



Če želite pogreti ostanke hrane, s predala odstranite pokrov in na posodo pritrdite sprednjo stran.

- Pritisnite  in gumb , da temperaturo nastavite na 160 °C.
- Če želite prilagoditi čas, pritisnite  in z gumboma  in  nastavite časovnik za 10 minut.




POZOR! Naprave nikoli ne uporabljajte brez predala. Pred kuhanjem vedno pripnite sprednjo ploščo nazaj na posodo.

VODNIK ZA KUHANJE

Spodnja tabela vam je v pomoč pri izbiri osnovnih nastavitev za hrano, ki jo želite pripraviti.

Opomba: Spodnji časi priprave jedi so zgolj orientacijski in se lahko razlikujejo glede na sorto in pridelek uporabljenega krompirja. Na končni rezultat pri drugih vrstah hrane lahko vplivajo velikost, oblika in znamka živil. Zato boste morda morali čas priprave jedi nekoliko prilagoditi.

| | | Količina | Pribl. čas | Temperatura | Način priprave jedi | Pretoresite* | Dodatne informacije |
|---|----------|---------------|-------------|-------------|---------------------|--------------|---------------------------------|
| Krompir in ocvrt krompirček | | | | | | | |
| Zamrznjen krompirček (10 mm x 10 mm) | Predal 1 | 200 - 600 g | 20 - 30 min | 180°C | | x2 | |
| | Predal 2 | 200 - 800 g | 20 - 30 min | | | x2 | |
| Doma pripravljen ocvrt krompirček (8 mm x 8 mm) | Predal 1 | 200 - 600 g | 35 - 60 min | 180°C | | x2 | Pred pripravo osušite z brisačo |
| | Predal 2 | 200 - 800 g | 30 - 60 min | | | x2 | |
| Zamrznjeni krompirjevi krhliji | Predal 1 | 200 - 600 g | 20 - 30 min | 180°C | | x2 | |
| | Predal 2 | 200 - 1000 g | 20 - 35 min | | | x2 | |
| Meso in perutnina | | | | | | | |
| Zamrznjen zrezek | Predal 1 | 1 - 2 kosi | 12 - 14 min | 200°C | Manual | x1 | |
| | Predal 2 | 1 - 2 kosi | 12 - 14 min | | | | |
| Mesne kroglice | Predal 1 | 6 - 20 kosi | 8 - 10 min | 200°C | Manual | | |
| | Predal 2 | 6 - 24 kosi | 8 - 10 min | | | | |
| Piščančje palčke | Predal 1 | 1 - 2 kosi | 30 - 45 min | 200°C | | | |
| | Predal 2 | 1 - 3 kosi | 30 - 45 min | | | | |
| Zamrznjeni piščančji medaljoni | Predal 1 | 1 - 3 kosi | 14 - 18 min | 200°C | Manual | x1 | |
| | Predal 2 | 1 - 4 kosi | 14 - 18 min | 200°C | | | |
| Cel piščanec | Predal 1 | 1200 - 1800 g | 45 - 60 min | 160°C | | | Samo 1. posoda |

| | | Količina | Pribl. čas | Temperatura | Način priprave jedi | Pretrsite* | Dodatne informacije |
|----------------------------|----------|--------------|-------------|-------------|--|------------|----------------------------------|
| Prigrizki | | | | | | | |
| Zamrznjene sirove palčke | Predal 1 | 4 - 20 kosi | 8 - 12 min | 200°C | Manual | x1 | |
| | Predal 2 | 4 - 24 kosi | 8 - 12 min | 200°C | | | |
| Zamrznjeni čebulni obročki | Predal 1 | 4 - 12 kosi | 14 - 20 min | 200°C | Manual | x1 | |
| | Predal 2 | 4 - 14 kosi | 14 - 20 min | 200°C | | | |
| Pica | Predal 1 | 1 - 2 rezine | 10 min | 200°C | Manual | | |
| | Predal 2 | 1 - 2 rezine | 10 min | 200°C | Manual | | |
| Zelenjava | Predal 1 | 400 - 800 g | 40 - 60 min | 180°C |  | x2 | |
| | Predal 2 | 400 - 1200 g | 40 - 60 min | 180°C | | x2 | |
| Riba | | | | | | | |
| Fileji lososa | Predal 1 | do 3 kosi | 12 min | 160°C |  | | |
| | Predal 2 | do 4 kosi | 12 min | 160°C | | | |
| Kozice | Predal 1 | 4 - 10 kosi | 8 - 10 min | 160°C | | x1 | |
| | Predal 2 | 4 - 12 kosi | 8 - 10 min | 160°C | | x1 | |
| Peka | | | | | | | |
| Mafini | Predal 1 | do 5 kosi | 15 min | 160°C |  | | Uporaba pekača/ posode za peko** |
| | Predal 2 | do 5 kosi | 15 min | 160°C | | | |

* Pretresite na polovici časa kuhanja.

Nasveti: da bi izboljšali rezultat kuhanja, med kuhanjem ne oklevajte in 2-3 krat pretresite.

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

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

POMEMBNO:

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

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.
- Svežemu krompirju dodajte malo olja za hrustljav učinek. Ko dodate žlico olja, pražite krompir nekaj minut.
- Prigrizke, ki jih lahko pripravite v pečici, lahko pripravite tudi v napravi.
- Optimalna priporočena količina za pripravo krompirčka je 1200 gramov (1. predal : 800g + 2. predal : 400g)
- S pripravljenim listnatim in krhkim pecivom hitro in preprosto pripravite polne prigrizke.
- Če želite speči torto ali slano pito ali če želite cvreti občutljive sestavine ali polnjene sestavine, v posodo napravo postavite posodo za pečico. Uporabite lahko posodo za pečico iz silikona, nerjavnega jekla, aluminija in terakotte.
- Z napravo lahko tudi pogrejete hrano. Za pogrevanje hrane temperaturo nastavite na 160 °C in grejte največ 10 minut.

ČIŠČENJE

Dodatek očistite po vsaki uporabi.

Posoda in mreža imata premaz proti sprijemanju. Za čiščenje ne uporabljajte kovinskih kuhinjskih pripomočkov ali grobih čistilnih materialov, saj lahko poškodujejo neoprijemljivo oblogo.

- 1 Izvlecite vtič iz vtičnice in počakajte, da se dodatek ohladi.

Opomba: Odstranite posodo, da se naprava hitreje ohladi.

- 2 Zunanost dodatka očistite z vlažno krpo.
- 3 Posodo in mrežo očistite z vročo vodo, malo tekočega detergenta in nežno gobico. Preostalo umazanijo lahko odstranite s tekočino za razmaščevanje.

Opozorilo: predala in mreža sta primerni za pomivanje v pomivalnem stroju.

Namig: Če se je na dnu posode in mreže nabrala umazanija, ju napolnite z vročo vodo in nekaj tekočega detergenta. Posodo in mrežo namakajte približno 10 minut. Nato sperite čisto in posušite.

- 4 Notranjost naprave obrišite z vročo vodo in vlažno krpo.
- 5 Grelni element očistite s suho krtačo za čiščenje, da odstranite ostanke hrane.
- 6 Naprave ne potopite v vodo ali katero koli drugo tekočino.

SHRANJEVANJE

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

GARANCIJA IN SERVIS

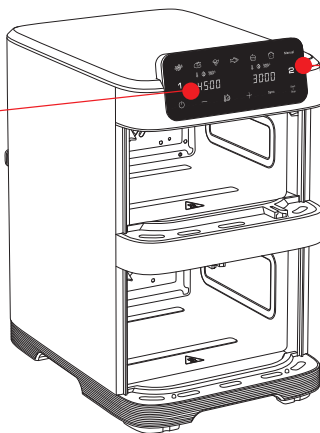
Če potrebujete servis ali informacije ali imate kakršno koli težavo, obiščite spletno mesto blagovne znamke na naslovu ali stopite v stik s centrom za pomoč strankam blagovne znamke v svoji državi. Telefonsko številko najdete v zloženki za mednarodno garancijo. Če v vaši državi ni centra za pomoč strankam,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

ODPRAVLJANJE TEŽAV

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

WYŚWIETLACZ
CZASU/
TEMPERATURY

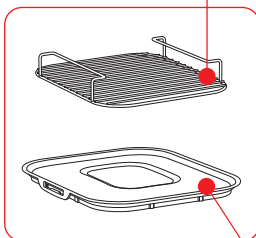
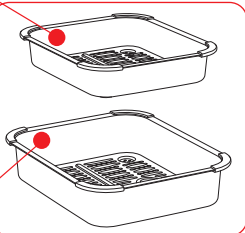
CYFROWY PANEL
DOTYKOWY



WYJMOWANA
KRATKA Z
SILIKONOWYMI
PODKŁADKAMI

RUSZT
POZIOMOWY X 2

DUŻA,
WYJMOWANA
KRATKA Z
SILIKONOWYMI
PODKŁADKAMI



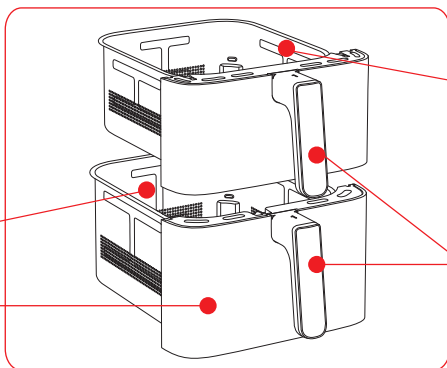
POKRYWKA DO
PRZECHOWYWANIA
X 2

SZUFLADA 1 (4L)

SZUFLADA
2 (6L)

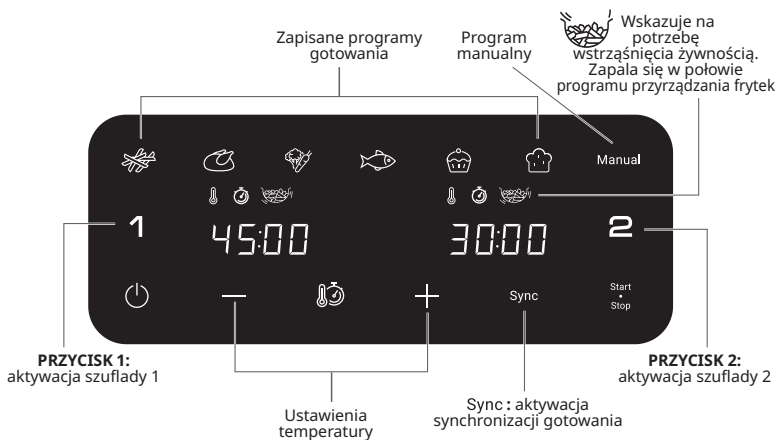
UCHWYTY
SZUFLAD

ODŁĄCZANY
PRZÓD*



* Zależnie od modelu

INTERFEJS UŻYTKOWNIKA URZĄDZENIA



OFF : wskazuje, że szuflada jest wyłączona. Aby aktywować, kliknij przycisk 1 lub 2.

pl

AUTOMATYCZNE TRYBY GOTOWANIA



Frytki



Kurczak



Warzywa



Ryby



Deser



Suszenie

Manual

Tryb manualny

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- 1 Usuń wszystkie materiały opakowaniowe i wszystkie naklejki z urządzenia.
- 2 Umieść uchwyt na przewód z tyłu urządzenia. Uchwyt musi być prawidłowo zamontowany przed pierwszym użyciem.

- 3 Dokładnie umyj szufladę z wyjmowanymi kratkami w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu za pomocą miękkiej gąbki.


Szuflady i kratki można myć w zmywarce.

- 4 Przetrzyj wewnątrz 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 Nie napełniaj szuflady olejem ani innym płynem.
Nie kładź niczego na wierzchu urządzenia. Zakłóca to przepływ powietrza i wpływa na wynik smażenia gorącym powietrzem.

WAŻNE! Aby zapobiec przegrzewaniu się urządzenia, nie umieszczaj go w rogu lub pod wiszącymi szafkami. Aby umożliwić odpowiednią cyrkulację powietrza, należy zostawić wokół niego co najmniej 15 cm wolnej przestrzeni.


- 3 Naciśnij przycisk  aby włączyć urządzenie.
- 4 Tryb smażenia frytek jest wyświetlany jako domyślny dla szuflady 1, a na ekranie szuflady 2 wyświetlany jest komunikat OFF (WYŁ.).
- 5 Każdą szufladę można aktywować przyciskiem „1” lub „2”. (Aby anulować wybór, ponownie naciśnij przycisk „1” lub „2”. Szuflada zostanie WYŁĄCZONA, a jej wybór anulowany).

Uwaga: nie wolno przekraczać maksymalnych wartości podanych w tabeli (patrz część „Przewodnik po gotowaniu”), ponieważ może to mieć wpływ na jakość potrawy.

- 6 Zawsze przed gotowaniem należy umieścić odpowiednie ruszty w szufladach, aby uzyskać optymalne rezultaty gotowania.

KORZYSTANIE Z OBU SZUFLAD W TRYBIE SYNCHRONIZACJI (PODWÓJNE GOTOWANIE)

Możesz przyrządzać 2 różne potrawy w tym samym czasie dzięki obu szufladom i trybowi SYNC (SYNCHRONIZACJA).

- 1 Naciśnij przycisk  aby włączyć urządzenie. Tryb smażenia frytek jest wyświetlany jako domyślny dla szuflady 1, a na ekranie szuflady 2 wyświetlany jest komunikat OFF (WYŁ.).

- 2 Naciśnij wybrany tryb gotowania oraz dostosuj czas i temperaturę, jeśli różnią się od ustawień zaprogramowanych (naciskając przyciski + i -). Ustawienia zostaną zapisane.
- 3 Umieść pierwszą potrawę w szufladzie 1 (Górna szuflada). Wsuń szufladę z powrotem do urządzenia.
- 4 Aby uaktywnić szufladę 2, naciśnij przycisk „2”.
- 5 Wybierz drugi pożądaný tryb gotowania oraz dostosuj czas i temperaturę, jeśli różnią się od zaprogramowanych ustawień (naciskając przyciski + i -).
- 6 Umieść drugą potrawę w szufladzie 2 (Dolna szuflada). Wsuń szufladę z powrotem do urządzenia.
- 7 Naciśnij Sync aby przyrządzić obie potrawy w tym samym czasie. Jeśli oba wybrane tryby mają różny czas gotowania, na ekranie pojawi się komunikat „HOLD” (WSTRZYMAJ) dla krótszego trybu (dla potrawy, która potrzebuje mniej czasu na przyrządzenie). Oznacza to, że urządzenie opóźnia rozpoczęcie gotowania w celu przygotowania obu potraw w tym samym czasie.
- 8 Naciśnij $\begin{matrix} \text{Start} \\ \text{Stop} \end{matrix}$ aby rozpocząć gotowanie.
- 9 Urządzenie emituje sygnał dźwiękowy, gdy potrawy są gotowe w tym samym czasie.
- 10 Po ugotowaniu potraw wyjmij szufladę. Do wyjęcia potrawy z szuflady użyj szczypic.

Uwaga: po smażeniu ruszty i potrawy są bardzo gorące.

Uwaga: jeśli podczas gotowania wyjmiesz szufladę i nie wsuniesz jej z powrotem w ciągu 5 minut, na panelu szuflady pojawi się komunikat „OFF” (WYŁ.). Druga szuflada nadal działa, ale kończy to program „SYNC”.


pl

KORZYSTANIE TYLKO Z JEDNEJ SZUFLADY URZĄDZENIA



- 1 Naciśnij przycisk $\begin{matrix} \text{Start} \\ \text{Stop} \end{matrix}$ aby włączyć urządzenie.
- 2 Tryb smażenia frytek jest wyświetlany jako domyślny dla szuflady 1, a na ekranie szuflady 2 wyświetlany jest komunikat OFF (WYŁ.).
- 3 Możesz uaktywnić dowolną szufladę, naciskając przycisk „1” lub „2”. Druga szuflada pozostaje wyłączona (aby anulować wybór, ponownie naciśnij przycisk „1” lub „2”).

- 4 Aby rozpocząć gotowanie, możesz wybrać zaprogramowany tryb gotowania lub ustawienia ręczne.

a. W przypadku wyboru zaprogramowanego trybu gotowania:

- Wybierz pożądany tryb gotowania, naciskając odpowiednią ikonę na panelu dotykowym (tryby te zostały szczegółowo opisane w części „Przewodnik gotowania”).
- Potwierdź tryb gotowania, naciskając przycisk. Spowoduje to uruchomienie procesu gotowania. 
- Rozpocznie się gotowanie. Pozostały czas gotowania zostanie wyświetlony na ekranie.

b. W przypadku wyboru ustawień ręcznych:

- Naciśnij przycisk trybu MANUAL (RĘCZNY).
- Ustaw temperaturę  za pomocą przycisków + i – na ekranie cyfrowym. Termostat można ustawić w zakresie 35-200°C.
- Następnie ustaw czas gotowania, naciskając przyciski + i – Minutnik można ustawić w zakresie 0-60 minut.
- Naciśnij przycisk  aby rozpocząć gotowanie z wybranymi ustawieniami temperatury i czasu. Rozpocznie się gotowanie. Pozostały czas gotowania zostanie wyświetlony na ekranie.

- 5 Nadmiar oleju z potrawy zbierany jest na dnie szuflady.

- 6 Niektóre potrawy wymagają potrząśnięcia w połowie czasu gotowania, aby uzyskać optymalne rezultaty (patrz część „Przewodnik gotowania”). Aby potrząsnąć jedzeniem, wyciągnij pojemnik z urządzenia za uchwyt i potrząśnij nim. Następnie wsuń pojemnik z powrotem do urządzenia, a gotowanie rozpocznie się automatycznie.



W trybie pieczenia frytek ten piktogram miga w czasie pieczenia. Wskazuje on konieczność potrząśnięcia frytkami w celu uzyskania jednorodnego rezultatu.

- 7 Gdy usłyszysz dźwięk minutnika, oznacza to, że ustawiony czas gotowania dobiegł końca. Wyciągnij pojemnik z urządzenia i umieść go na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.
- 8 **Sprawdź, czy potrawa jest gotowa.** Jeśli potrawa nie jest jeszcze gotowe, po prostu wsuń pojemnik z powrotem do urządzenia i ustaw minutnik na kilka dodatkowych minut.
- 9 Po ugotowaniu jedzenia wyjmij pojemnik. Do wyjęcia potrawy z pojemnika użyj szczypic.

Uwaga: szuflady z kratką nie wolno odwracać do góry nogami. Po ugotowaniu szuflady, kratki i jedzenie są bardzo gorące.

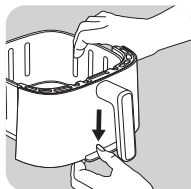
- 10 Gdy porcja jedzenia jest gotowa, urządzenie jest natychmiast gotowe do przygotowania kolejnej porcji.

ODŁĄCZANY PRZÓD*

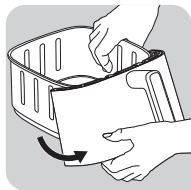
Nowy system Easy Clean & Store umożliwia łatwe oddzielenie przedniej części miski i samej miski.

- Łatwe czyszczenie produktu i oszczędność miejsca w zmywarce
- Możliwość przechowywania resztek dzięki dołączonej pokrywce.

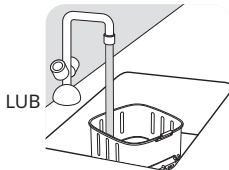
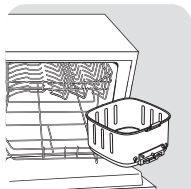
Aby zaoszczędzić miejsce w zmywarce i zapewnić optymalne zachowanie urządzenia, postępuj zgodnie z poniższą procedurą czyszczenia modelu z odłączanym przodem.



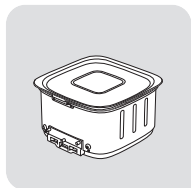
- Naciśnij w dół przycisk znajdujący się u spodu miski



- Wysuń hak. Zdejmowany przód odłączy się.



- Umieść miskę w zmywarce lub umyj ją ręcznie bez przedniej części, którą możesz ponownie połączyć z urządzeniem.



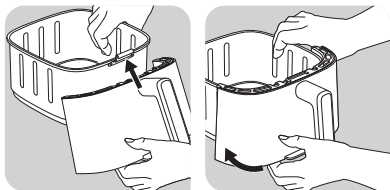
- LUB umieść pokrywę na szufladzie, aby zachować resztki w lodówce.

Uwaga nie zakładaj pokrywki, jeśli miska jest nadal gorąca.






*według modelu

Czyszczenie odłączanego przodu i podłączanie go z powrotem do miski

- Umyj ręcznie przód gorącą wodą, używając płynu do mycia naczyń i gąbki bez właściwości ściernych.
- Po umyciu i dokładnym wyschnięciu przedniej zewnętrznej części
 - ➊ Przypnij górę przedniej części do haka miski.
 - ➋ Przypnij dół przedniej części tak, aby usłyszeć kliknięcie.



Aby ponownie podgrzać resztki, zdejmij pokrywkę z szuflady i załóż przednią część na miskę.

- Naciśnij  i przycisk , aby ustawić 160°C.
- Potem naciśnij , aby ustawić 10 minut przyciskami  i .

UWAGA! Nigdy nie używaj urządzenia bez szuflady. Przed gotowaniem należy zawsze zatrasnąć panel przedni z powrotem na miskę.

pl




PRZEWODNIK GOTOWANIA

Poniższa tabela pomaga wybrać podstawowe ustawienia dla przygotowywanej potrawy.

Uwaga: Poniższe czasy gotowania są jedynie wskazówkami i mogą się różnić w zależności od odmiany i partii użytych ziemniaków. W przypadku innych produktów ich wielkość, kształt i marka mogą mieć wpływ na rezultaty. Dlatego może być konieczne lekkie dostosowanie czasu gotowania.

| | Ilość | Przybliżony czas | Temperatura | Tryb gotowania | Potrząśnij* | Dodatkowe informacje |
|--------------------------------|------------|------------------|-------------|----------------|-------------|-------------------------------------|
| Ziemniaki i frytki | | | | | | |
| Mrożone frytki (10 mm x 10 mm) | Szuflada 1 | 200 - 600 g | 20 - 30 min | 180°C | | x2 |
| | Szuflada 2 | 200 - 800 g | 20 - 30 min | | | x2 |
| Domowe frytki (8 mm x 8 mm) | Szuflada 1 | 200 - 600 g | 35 - 60 min | 180°C | | Przed gotowaniem osuszyć ręcznikiem |
| | Szuflada 2 | 200 - 800 g | 30 - 60 min | | | |
| Mrożone łódeczki ziemniaczane | Szuflada 1 | 200 - 600 g | 20 - 30 min | 180°C | | x2 |
| | Szuflada 2 | 200 - 1000 g | 20 - 35 min | | | x2 |
| Mięso i drób | | | | | | |
| Mrożony stek | Szuflada 1 | 1 - 2 kawał. | 12 - 14 min | 200°C | Manual | x1 |
| | Szuflada 2 | 1 - 2 kawał. | 12 - 14 min | | | |
| Klopsiki | Szuflada 1 | 6 - 20 kawał. | 8 - 10 min | 200°C | Manual | |
| | Szuflada 2 | 6 - 24 kawał. | 8 - 10 min | | | |
| Podudzia z kurczaka | Szuflada 1 | 1 - 2 kawał. | 30 - 45 min | 200°C | | |
| | Szuflada 2 | 1 - 3 kawał. | 30 - 45 min | | | |
| Mrożone nuggetsy z kurczaka | Szuflada 2 | 1 - 3 kawał. | 14 - 18 min | 200°C | Manual | x1 |
| | Szuflada 2 | 1 - 4 kawał. | 14 - 18 min | | | |
| Cały kurczak | Szuflada 1 | 1200 - 1800 g | 45 - 60 min | 160°C | | Tylko pojemnik 1 |

pl

| | | Ilość | Przybliżony czas | Temperatura | Tryb gotowania | Potrząśnij* | Dodatkowe informacje |
|-------------------------|------------|------------------|------------------|-------------|---|-------------|------------------------------------|
| Przekąski | | | | | | | |
| Mrożone paluszki serowe | Szuflada 1 | 4 - 20 kawał. | 8 - 12 min | 200°C | Manual | x1 | |
| | Szuflada 2 | 4 - 24 kawał. | 8 - 12 min | 200°C | | | |
| Mrożone krążki cebulowe | Szuflada 1 | 4 - 12 kawał. | 14 - 20 min | 200°C | Manual | x1 | |
| | Szuflada 2 | 4 - 14 kawał. | 14 - 20 min | 200°C | | | |
| Pizza | Szuflada 1 | 1 - 2 plasterków | 10 min | 200°C | Manual | | |
| | Szuflada 2 | 1 - 2 plasterków | 10 min | 200°C | Manual | | |
| Warzywa | Szuflada 1 | 400 - 800 g | 40 - 60 min | 180°C |  | x2 | |
| | Szuflada 2 | 400 - 1200 g | 40 - 60 min | 180°C | | x2 | |
| Ryby | | | | | | | |
| Filet z łososia | Szuflada 1 | do 3 kawał. | 12 min | 160°C |  | | |
| | Szuflada 2 | do 4 kawał. | 12 min | 160°C | | | |
| Krewetki | Szuflada 1 | 4 - 10 kawał. | 8 - 10 min | 160°C | | x1 | |
| | Szuflada 2 | 4 - 12 kawał. | 8 - 10 min | 160°C | | x1 | |
| Wypieki | | | | | | | |
| Muffiny | Szuflada 1 | do 5 kawał. | 15 min | 160°C |  | | Użyć formy/naczynia do pieczenia** |
| | Szuflada 2 | do 5 kawał. | 15 min | 160°C | | | |

* Wstrząsnąć w połowie gotowania.

Wskazówki: aby poprawić efekt gotowania, nie wahaj się wstrząsnąć 2-3 razy podczas gotowania.

** Umieścić formę/naczynie z ciastem w misie.

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

WAŻNE!

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

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.
- Dodaj trochę oleju do świeżych ziemniaków, aby uzyskać odpowiednią chrupkość. Po dodaniu łyżeczki oleju smaź ziemniaki przez kilku minut.
- W urządzeniu możesz przygotowywać wszystkie dania i przekąski, które da się upiec w piekarniku.
- Zalecana ilość frytek: 1200 gramów (Szuflada 1: 800g + Szuflada 2 : 400g)
- Użyj gotowego ciasta francuskiego i kruchego, aby szybko i łatwo przygotować przekąski z nadzieniem.
- Jeśli chcesz upiec ciasto lub quiche lub usmażyć delikatne lub nadziewane przysmaki, umieść naczynie piekarnicze w pojemniku urządzenia. Możesz użyć przeznaczonego do piekarnika naczynia z krzemu, stali nierdzewnej, aluminium, terakoty.
- Urządzenia można również używać do podgrzewania potraw. Aby podgrzać potrawę, ustaw temperaturę na 160°C i podgrzewaj przez maksymalnie 10 minut.

CZYSZCZENIE

Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu.

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

- 1 Wyjmij wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka elektrycznego i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.

Uwaga: należy wyjąć pojemnik, aby urządzenie szybciej ostygło.

- 2 Wyczyść obudowę urządzenia wilgotną ściereczką.
- 3 Umyj pojemnik i kratkę za pomocą delikatnej gąbki w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. W celu usunięcia resztek zanieczyszczeń można użyć płynu odtłuszczającego.

Ostrzeżenie: pojemnik i kratkę można myć w zmywarce.

Wskazówka: Jeśli w pojemniku pozostają zanieczyszczenia, napełnij pojemnik gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Pozostaw na około 10 minut. Następnie spłucz czystą wodą i pozostaw do wysuszenia.

- 4 Przetrzyj wnętrze urządzenia gorącą wodą i wilgotną szmatką.
- 5 Wyczyść element grzejny suchą szmatką, aby usunąć resztki żywności.
- 6 Nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innych płynach.

PRZECHOWYWANIE

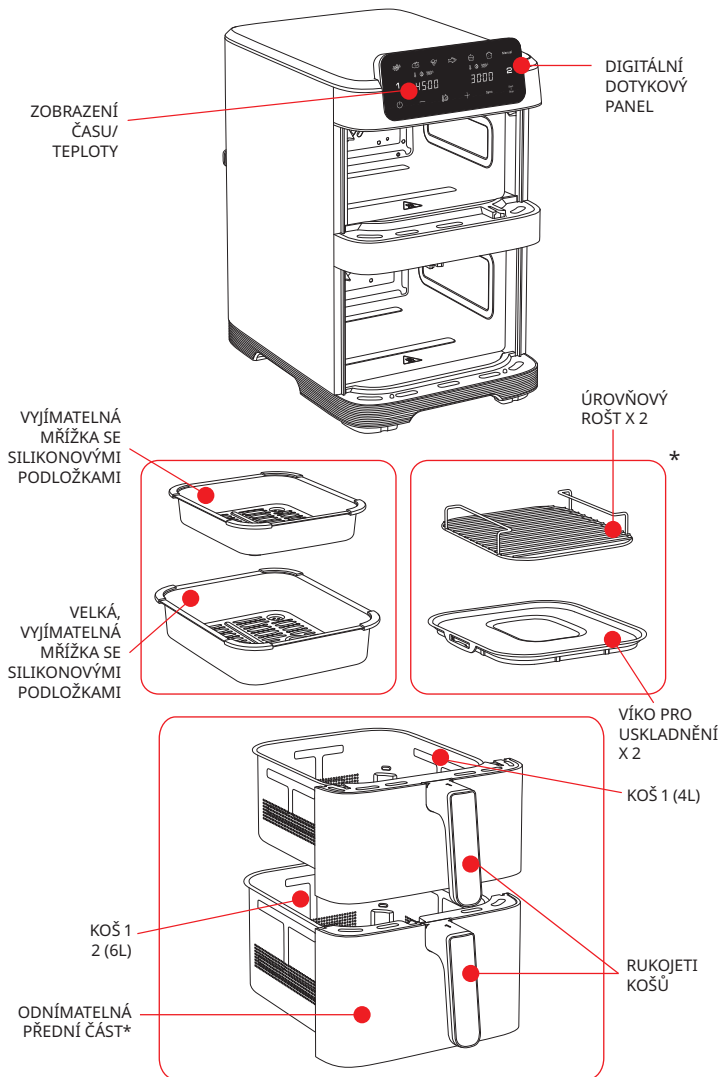
- 1 Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego i pozostaw je do ostygnięcia.
- 2 Sprawdź, czy wszystkie części są czyste i suche.

GWARANCJA I SERWIS

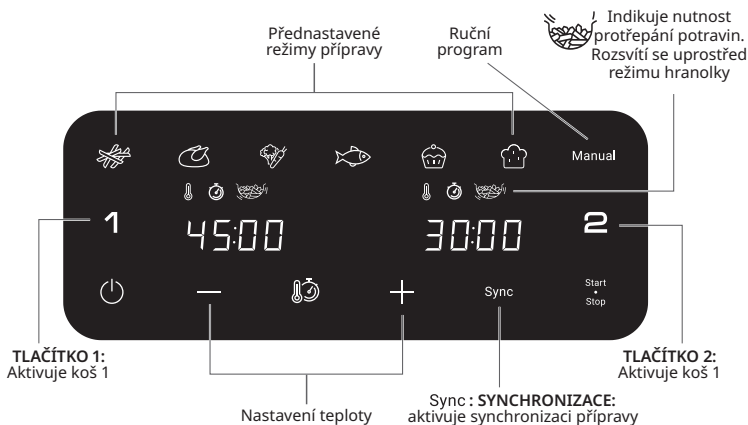
Jeśli urządzenie wymaga serwisowania, potrzebujesz dodatkowych informacji lub masz inny problem z urządzeniem, odwiedź naszą stronę internetową lub skontaktuj się z krajowym Centrum Obsługi Klienta. Numer telefonu znajduje się w broszurze gwarancyjnej. Jeśli w Twoim kraju nie ma Centrum Obsługi Klienta,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

ROZWIĄZYWANIE EWENTUALNYCH PROBLEMÓW

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



UŽIVATELSKÉ ROZHRAŇÍ



VYP : Označení, že koš je vypnutý. Pro aktivaci klikněte na tlačítko 1 nebo 2.

CS

AUTOMATICKÉ REŽIMY PŘÍPRAVY



Hranolky



Kuře



Zelenina



Ryby



Dezerty



Dehydratace

Manual

Manuální režim

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- 1 Odstraňte veškerý obalový materiál a z přístroje všechny nálepky.
- 2 Umístěte držák kabelu na zadní stranu spotřebiče. Držák kabelu musí být správně nainstalován před prvním použitím.

- 3 Důkladně umyjte koš a vyjímatelné mřížky horkou vodou, mycím prostředkem a neabrazivní houbou.

Koš a mřížky lze mýt v myčce.

- 4 Otřete vnitřní i vnější povrch spotřebiče vlhkým hadříkem. Příklad 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 postřikání vodou.
- 2 Neplňte koš olejem ani jinou tekutinou.
Na spotřebič nic nepokládejte. Narušilo by to proudění vzduchu a ovlivnilo výsledek horkovzdušného fritování.

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

- 3 Stisknutím tlačítka ^{Start}/_{Stop} přístroj zapnete.
- 4 Režim hranolky se zobrazuje jako výchozí pro koš 1, zatímco se na obrazovce pro koš 2 zobrazuje OFF (Vypnuto).
- 5 Libovolný koš můžete aktivovat výběrem a stisknutím tlačítka „1“ nebo „2“. (Chcete-li výběr zrušit, stiskněte znovu tlačítko „1“ nebo „2“, koš bude vypnut a výběr koše zrušen).

CS

Poznámka: Nikdy nepřekračujte maximální množství uvedené v tabulce (viz část „Průvodce vařením“), protože by to mohlo ovlivnit kvalitu konečného výsledku.

- 6 Pro dosažení optimálních výsledků vždy do košů před přípravou pokrmů umístěte vhodné mřížky.

POUŽITÍ OBOU KOŠŮ V REŽIMU SYNCHRONIZACE (DUÁLNI VAŘENÍ)

S použitím obou košů a režimu synchronizace můžete připravit 2 různé pokrmy najednou.

- 1 Stisknutím tlačítka ^{Start}/_{Stop} přístroj zapnete. Režim hranolky se zobrazuje jako výchozí pro koš 1, zatímco se na obrazovce pro koš 2 zobrazuje OFF (Vypnuto).
- 2 Stiskněte tlačítko požadovaného režimu přípravy a upravte čas a teplotu, pokud se liší od původního nastavení (stisknutím tlačítek + a -). Nastavení se uloží.

- 3 Vložte první pokrm do koše 1 (Horní zásuvka). Zasuňte koš zpět do přístroje.
- 4 Chcete-li aktivovat koš 2, stiskněte tlačítko „2“.
- 5 Stiskněte tlačítko druhého požadovaného režimu přípravy a upravte časování a teplotu, pokud se liší od původního nastavení (stisknutím tlačítek + a -).
- 6 Vložte druhý pokrm do koše 2 (Dolní zásuvka). Zasuňte koš zpět do přístroje.
- 7 Stisknutím tlačítka Sync se budou oba pokrmy připravovat současně. Pokud příprava dvou vybraných pokrmů trvá různě dlouho, u pokrmu s kratší dobou přípravy se na obrazovce zobrazí výstraha „HOLD“ (u pokrmu s kratším režimem přípravy). Znamená to, že přístroj odloží začátek přípravy tak, aby byly oba pokrmy hotové současně.
- 8 Stisknutím tlačítka $\begin{matrix} \text{Start} \\ \star \\ \text{Stop} \end{matrix}$ zahájíte vaření.
- 9 Jakmile jsou oba dva pokrmy připraveny, spotřebič zapípá.
- 10 Jakmile jsou pokrmy uvařené, vyjměte koš. Chcete-li potraviny vyjmout, vyjměte pokrmy z koše pomocí kuchyňských kleští.

Upozornění: Po smažení jsou mřížky a pokrmy velmi horké.

Poznámka: Pokud během vaření vyjmete jeden koš a nevrátíte ho během 5 minut zpět, zobrazí se na příslušném panelu zpráva „OFF“ (VYP). Druhý koš dále funguje, ale program „SYNC“ je již vypnutý.

POUŽITÍ POUZE JEDNOHO KOŠE SPOTŘEBIČE

- 1 Stisknutím tlačítka $\begin{matrix} \text{Start} \\ \star \\ \text{Stop} \end{matrix}$ přístroj zapnete.
- 2 Režim hranolky se zobrazuje jako výchozí pro koš 1, zatímco se na obrazovce pro koš 2 zobrazuje OFF (Vypnuto).
- 3 Každý z košů aktivujete stisknutím tlačítka „1“ nebo „2“. Druhý koš zůstane vypnutý (chcete-li výběr zrušit, stiskněte znovu tlačítko „1“ nebo „2“).


CS

- 4 Chcete-li zahájit přípravu, můžete si vybrat mezi přednastaveným režimem přípravy a ručním nastavením.

a. Při výběru přednastaveného režimu přípravy:

- Stisknutím odpovídající ikony na dotykovém panelu vyberte požadovaný režim přípravy (tyto režimy jsou podrobně popsány v **sekcí „Průvodce vařením“**).
- Režim přípravy potvrdíte stisknutím tlačítka. Tím se spustí proces přípravy. Start
- Zahájí se příprava pokrmu. Na obrazovce se zobrazí zbývajíc čas. Stop

b. Při ručním nastavení:

- Stiskněte tlačítko RUCNÍHO režimu.
- Teplotu nastavte  na digitální obrazovce pomocí tlačítek + a – Termostat lze nastavit na teplotu od 35 do 200 °C.
- Poté pomocí tlačítek + a – nastavte požadovanou dobu přípravy. Časovač lze nastavit na 0 až 60 minut.
- Stisknutím tlačítka zahájíte přípravu se zvoleným nastavením teploty a času. Start
- Zahájí se příprava pokrmu. Na obrazovce se zobrazí zbývajíc čas. Stop

- 5 Přebytečný olej z potravin se shromáždí ve spodní části koše.
- 6 Aby bylo dosaženo nejlepšího výsledku, je potřeba některé pokrmy během přípravy protřepat (viz část „Průvodce vařením“). Chcete-li pokrm protřepat, vytáhněte nádobu za rukojeť ze spotřebiče a protřeptejte její obsah. Poté zasuňte nádobu zpět do spotřebiče a příprava pokrmu bude automaticky pokračovat.



Při použití režimu hranolků zablíká přípravu tento piktogram. Znamená to, že je třeba hranolky protřepat, aby se upekly rovnoměrně.

- 7 Když se ozve časovač, znamená to, že nastavená doba přípravy uplynula. Vyjměte nádobu z přístroje a položte ji na žáruvzdorný povrch.
- 8 **Zkontrolujte, zda je pokrm připravený.**
Pokud pokrm ještě není hotový, jednoduše nádobu znovu umístěte do spotřebiče a nastavte časovač ještě na několik minut.
- 9 Jakmile je jídlo uvařené, vyjměte nádobu ze spotřebiče. Chcete-li pokrm vyjmout z nádoby, vyjměte jej pomocí kuchyňských kleští.

Upozornění: Koš by nikdy neměl být otočen vzhůru nohama, pokud je uvnitř mřížka. Po ukončení přípravy pokrmu jsou koše, mřížky a pokrmy velmi horké.

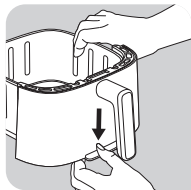
- 10 Když je jedna porce jídla připravena, spotřebič je možné okamžitě použít k přípravě další porce.

ODNÍMATELNÁ PŘEDNÍ ČÁST:*

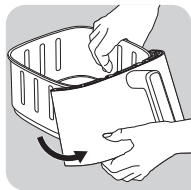
S naším novým systémem pro snadné čištění a skladování můžete od nádoby snadno oddělit přední část.

- Můžete snadno vyčistit výrobek a ušetřit místo v myčce
- Schovejte si zbytky jídla díky víku, které je součástí balení.

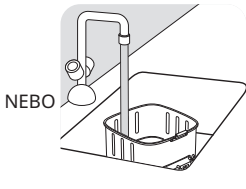
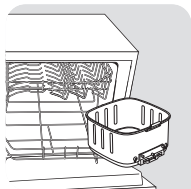
Pokud chcete ušetřit místo v myčce na nádobí a udržet spotřebič v optimálním stavu, postupujte podle tohoto postupu čištění modelů s odnímatelnou přední částí.



- Stiskněte tlačítko na spodní straně nádoby.

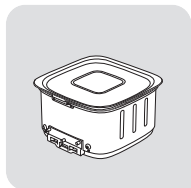


- Vyjměte hák z jeho místa. Odnímatelná přední část se oddělí.



NEBO

- Vložte nádobu do myčky nebo ji umyjte ručně bez přední strany, kterou můžete znovu připevnit výrobku.



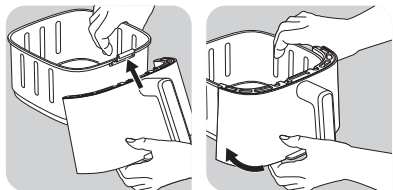
- NEBO víkem pro uskladnění zakryjte koš a schovejte si zbytky jídla v ledničce.

Pozor: Pokud je nádoba stále horká, víko nenasazujte.






*v závislosti na modelu

Čištění odnímatelné přední části a její připevnění zpět k nádobě

- Ručně umyjte přední část horkou vodou, mycím prostředkem a neabrazivní houbičkou.
- Po umytí a důkladném usušení vnější přední části
 - ➊ Připněte její horní část k háčku nádoby.
 - ➋ Připněte spodek přední části, dokud neuslyšíte cvaknutí.



Chcete-li ohřát zbytky jídla, sejměte z koše víko a připněte přední část nádoby zpět na místo.






- Pomocí tlačítek  a  nastavte teplotu na 160 °C.
- Poté stiskněte  a nastavte 10 minut pomocí tlačítek  a .

POZOR! Spotřebič nikdy nepoužívejte bez zásuvky. Před vařením vždy připevněte přední panel zpět na mísu.




PRŮVODCE VAŘENÍM

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

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

| | Množství | Přibl. čas (min) | Teplota | Režim přípravy | Protřepání* | Další informace |
|----------------------------------|----------|------------------|-------------|----------------|---|---------------------------------|
| Brambory a hranolky | | | | | | |
| Mražené hranolky (10 mm x 10 mm) | Koš 1 | 200 - 600 g | 20 - 30 min | 180°C |  | x2 |
| | Koš 2 | 200 - 800 g | 20 - 30 min | | | x2 |
| Domácí hranolky (8 mm x 8 mm) | Koš 1 | 200 - 600 g | 35 - 60 min | 180°C |  | Před vařením je vysušte utěrkou |
| | Koš 2 | 200 - 800 g | 30 - 60 min | | | |
| Zmražené bramborové klínky | Koš 1 | 200 - 600 g | 20 - 30 min | 180°C |  | x2 |
| | Koš 2 | 200 - 1000 g | 20 - 35 min | | | x2 |
| Maso a drůbež | | | | | | |
| Mražený steak | Koš 1 | 1 - 2 kusů | 12 - 14 min | 200°C | Manual | x1 |
| | Koš 2 | 1 - 2 kusů | 12 - 14 min | | | |
| Masové kuličky | Koš 1 | 6 - 20 kusů | 8 - 10 min | 200°C | Manual | |
| | Koš 2 | 6 - 24 kusů | 8 - 10 min | | | |
| Kuřecí paličky | Koš 1 | 1 - 2 kusů | 30 - 45 min | 200°C |  | |
| | Koš 2 | 1 - 3 kusů | 30 - 45 min | | | |
| Mražené kuřecí nugety | Koš 1 | 1 - 3 kusů | 14 - 18 min | 200°C | Manual | x1 |
| | Koš 2 | 1 - 4 kusů | 14 - 18 min | | | |
| Kuře (celé) | Koš 1 | 1200 - 1800 g | 45 - 60 min | 200°C |  | Pouze nádoba 1 |

CS

| | | Množství | Přibl. čas (min) | Teplota | Režim přípravy | Protřepání* | Další informace |
|--------------------------|-------|--------------|------------------|---------|--|-------------|--|
| Malá občerstvení | | | | | | | |
| Mražené sýrové tyčinky | Koš 1 | 4 - 20 kusů | 8 - 12 min | 200°C | Manual | x1 | |
| | Koš 2 | 4 - 24 kusů | 8 - 12 min | 200°C | | | |
| Mražené cibulové kroužky | Koš 1 | 4 - 12 kusů | 14 - 20 min | 200°C | Manual | x1 | |
| | Koš 2 | 4 - 14 kusů | 14 - 20 min | 200°C | | | |
| Pizza | Koš 1 | 1 - 2 plátky | 10 min | 200°C | Manual | | |
| | Koš 2 | 1 - 2 plátky | 10 min | 200°C | Manual | | |
| Zelenina | Koš 1 | 400 - 800 g | 40 - 60 min | 180°C |  | x2 | |
| | Koš 2 | 400 - 1200 g | 40 - 60 min | 180°C | | x2 | |
| Ryby | | | | | | | |
| Filet z lososa | Koš 1 | až 3 kusů | 12 min | 160°C |  | | |
| | Koš 2 | až 4 kusů | 12 min | 160°C | | | |
| Krevety | Koš 1 | 4 - 10 kusů | 8 - 10 min | 160°C | | x1 | |
| | Koš 2 | 4 - 12 kusů | 8 - 10 min | 160°C | | x1 | |
| Pečení | | | | | | | |
| Muffiny | Koš 1 | až 5 kusů | 15 min | 160°C |  | | Použijte plech na pečení/zapékací mísu** |
| | Koš 2 | až 5 kusů | 15 min | 160°C | | | |

* V polovině vaření promíchejte.

Tipy: pro zlepšení výsledku vaření neváhejte při vaření 2-3krát protřepat.

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

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

DŮLEŽITÉ:

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

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.
- Do čerstvých brambor přidejte trochu oleje, aby byly křupavé. Po přidání lžice oleje brambory usmažíte během několika minut.
- V přístroji lze vařit také polotovary, které lze péct v troubě.
- Optimální doporučené množství pro přípravu hranolků je 1200 gramů (Koš 1 : 800g + Koš 2 : 400g)
- K rychlé a snadné přípravě plněného pečiva použijte předpřipravené listové či křehké těsto.
- Chcete-li péct dort nebo quiche nebo chcete-li smažit křehké či plněné pokrmy, vložte do nádoby přístroje zapékač mísu. Můžete použít zapékač mísu ze silikonu, nerezové oceli, hliníku nebo terakoty.
- Přístroj můžete použít také k ohřevu potravin. Chcete-li ohřát potraviny, nastavte teplotu na 160 °C a vařte až 10 minut.

ČIŠTĚNÍ

Po každém použití spotřebič vyčistěte.

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

- 1 Vypojte zástrčku ze síťové zásuvky a nechte přístroj vychladnout.

Poznámka: Po vyjmutí nádoby přístroj rychleji vychladne.

- 2 Otřete vnější povrch spotřebiče vlhkým hadříkem.
- 3 Umyjte mísu a mřížku horkou vodou, mycím prostředkem a neabrazivní houbou. K odstranění zbývajících nečistot můžete použít odmašťovací prostředek.

Varování: Nádobu a mřížku lze mýt v myčce nádobí.

Tip: Pokud se na dně nádoby a mřížky přichytí nečistoty, naplňte je horkou vodou a trochou mycího prostředku. Nechte nádobu a mřížku odmočit přibližně 10 minut. Poté je opláchněte a vysušte.

- 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.

SKLADOVÁNÍ

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

ZÁRUKA A SERVIS

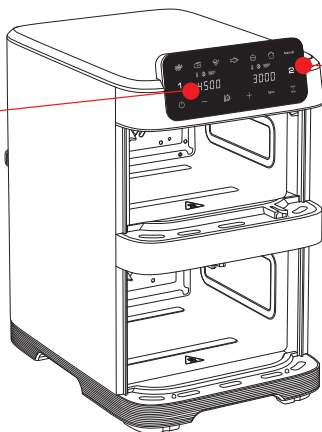
Pokud potřebujete servis, informace nebo pokud dojde k potížím, navštivte webové stránky společnosti nebo se obraťte na středisko péče o zákazníky společnosti ve vaší zemi. Telefonní číslo naleznete na záručním listu s celosvětovou platností. Pokud se ve vaší zemi středisko péče o zákazníky nenachází,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

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

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

ZOBRAZENIE
ČASU/
TEPLoty

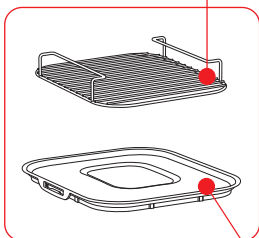
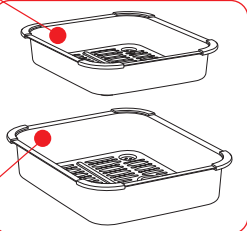
DIGITÁLNY
DOTYKOVÝ
PANEL



ODNÍMATEĽNÁ
MRIEŽKA SO
SILIKÓNOVÝMI
PODLOŽKAMI

ÚROVNŇOVÝ
ROŠT X 2

VELKÁ
ODNÍMATEĽNÁ
MRIEŽKA SO
SILIKÓNOVÝMI
PODLOŽKAMI



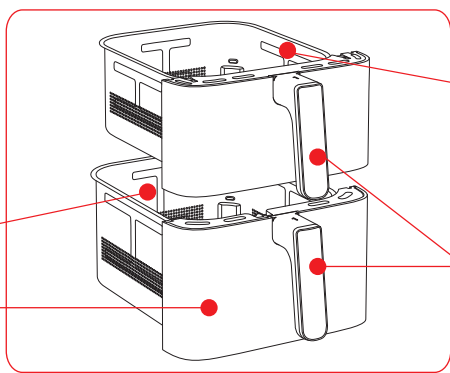
ZÁSUVKA 2 (6L)

ODKLADACIE
VEKO X 2

ODNÍMATEĽNÁ
PREDNÁ ČASŤ*

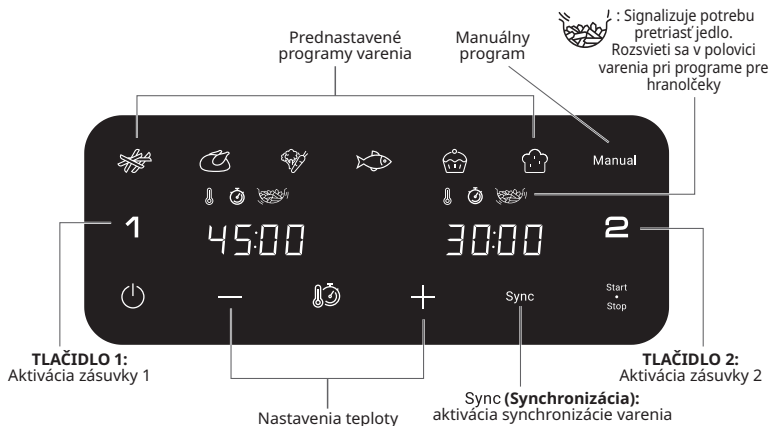
ZÁSUVKA 1 (4L)

RUKOVÄTI
ZÁSUVIEK



* V závislosti od modelu

POUŽÍVATEĽSKÉ ROZHRANIE FUNKCIE



OFF (Vyp.): Signalizuje, že daná zásuvka je vypnutá. Na aktiváciu kliknite na tlačidlo 1 alebo 2.

REŽIMY AUTOMATICKÉHO VARENIA



Hranolčeky



Kuracie mäso



Zelenina



Ryba



Dezert



Dehydratácia

Manual

Manuálny režim

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- 1 Odstráňte všetok obalový materiál a všetky nálepky zo spotrebiča.
- 2 Umiestnite držiak kábla na zadnú stranu spotrebiča. Držiak kábla musí byť správne nainštalovaný pred prvým použitím.

- 3 Dôkladne vyčistite odnímateľné mriežky zásuviek pomocou horúcej vody, prostriedku na umývanie riadu a jemnej špongie.

Zásuvky a mriežky sú vhodné do umývačky riadu.

- 4 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 Do zásuvky nepridávajte olej ani žiadnu inú tekutinu. Na hornú stranu spotrebiča nekladte žiadne predmety. Bránilo by to prúdeniu vzduchu a ovplyvnilo výsledok teplovzdušného firtovania.

DÔLEŽITÉ: Ak sa chcete vyhnúť prehriatiu spotrebiča, neumiestňujte ho do rohu alebo pod dvere skrinky. Okolo spotrebiča je kvôli prúdeniu vzduchu potrebné ponechať aspoň 15 cm medzeru.

- 3 Stlačením tlačidla ^{Start}/_{Stop} (Spustiť/zastaviť) zapnete spotrebič.
- 4 Predvolene sa zobrazí režim hranolčekov pre zásuvku 1, zatiaľ čo na obrazovke pre zásuvku 2 je zobrazený indikátor OFF (Vyp.).
- 5 Zásuvku môžete označiť na výber programu stlačením tlačidla „1“ alebo „2“. (Ak chcete zrušiť výber, znova stlačte tlačidlo „1“ alebo „2“. Zásuvka sa vypne a program sa zruší).

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

- 6 Na dosiahnutie optimálnych výsledkov varenia pred varením vždy vložte do zásuviek vhodné mriežky.

POUŽÍVANIE OBOCH ZÁSUVIEK V REŽIME SYNCHRONIZÁCIE (DUÁLNE VARENIE)

Uvarte 2 rôzne jedlá súčasne v oboch zásuvkách vďaka režimu SYNC (Synchronizácia).

- 1 Stlačením tlačidla ^{Start}/_{Stop} (Spustiť/zastaviť) zapnete spotrebič. Predvolene sa zobrazí režim hranolčekov pre zásuvku 1, zatiaľ čo na obrazovke pre zásuvku 2 je zobrazený indikátor OFF (Vyp.).
- 2 Stlačte požadovaný režim varenia a upravte čas a teplotu, ak sa líšia od zobrazených nastavení (pomocou tlačidiel + a -). Nastavenia sa uložia.

- 3 Vložte prvé jedlo do zásuvky 1 (Horná zásuvka). Zasuňte zásuvku do spotrebiča.
- 4 Na aktiváciu zásuvky 2 stlačte tlačidlo „2“.
- 5 Stlačte druhý požadovaný režim varenia a upravte čas a teplotu, ak sa líšia od zobrazených nastavení (pomocou tlačidiel + a -).
- 6 Vložte druhé jedlo do zásuvky 2 (Dolná zásuvka). Zasuňte zásuvku do spotrebiča.
- 7 Stlačte tlačidlo Sync (Synchronizácia) na prípravu dvoch jedál súčasne. Ak majú dva zvolené režimy varenia rôzne časy varenia, na obrazovke sa zobrazí hlásenie „HOLD“ (Odložené) pre najkratší režim varenia (pre jedlo, ktoré potrebuje na varenie menej času). Znamená to, že spotrebič odloží spustenie tohto varenia, aby boli obe jedlá pripravené naraz.
- 8 Stlačte $\begin{matrix} \text{Start} \\ \text{Stop} \end{matrix}$ (Spustiť/zastaviť) na spustenie varenia.
- 9 Keď budú obe jedlá súčasne hotové, spotrebič pípne.
- 10 Keď je jedlo uvarené, vytiahnite zásuvku. Jedlo vyberte zo zásuvky pomocou kuchynských klieští.

Upozornenie: Po teplovzdušnom fritovaní sú mriežky a jedlo veľmi horúce.

Poznámka: Ak počas varenia vyberiete jednu zo zásuviek a nezasuniete ju späť do 5 minút, na paneli danej zásuvky sa zobrazí hlásenie „OFF“ (Vyp.). Druhá zásuvka bude pokračovať vo varení, ale ukončí sa program „SYNC“ (Synchronizácia).

POUŽÍVANIE LEN JEDNEJ ZÁSUVKY SPOTREBIČA

sk


- 1 Stlačením tlačidla $\begin{matrix} \text{Start} \\ \text{Stop} \end{matrix}$ (Spustiť/zastaviť) zapnete spotrebič.
- 2 Predvolene sa zobrazí režim hranolčekov pre zásuvku 1, zatiaľ čo na obrazovke pre zásuvku 2 je zobrazený indikátor OFF (Vyp.).
- 3 Požadovanú zásuvku môžete aktivovať stlačením tlačidla „1“ alebo „2“. Druhá zásuvka zostane v režime OFF (Vyp.) (Ak chcete zrušiť výber, znova stlačte tlačidlo „1“ alebo „2“).

- 4 Na spustenie varenia môžete vybrať prednastavený režim varenia alebo manuálne nastavenia.

a. Ak chcete vybrať prednastavený režim varenia:

- Vyberte požadovaný režim varenia stlačením príslušnej ikony na dotykovom paneli (tieto režimy sú podrobne popísané v časti „**Pokyny na prípravu pokrmov**“).
- Potvrďte režim varenia stlačením ^{Start}/_{Stop} tlačidla. Následne sa spustí proces varenia.
- Spustí sa varenie. Zostávajúci čas varenia sa zobrazuje na obrazovke.

b. Ak chcete vybrať manuálne nastavenia:

- Stlačte režim MANUAL (Manuálne).
- Upravte teplotu  pomocou tlačidiel **+** a **-** na digitálnej obrazovke. Termostat možno nastaviť na hodnotu 35 – 200 °C.
- Potom nastavte požadovaný čas varenia pomocou tlačidiel **+** a **-**. Časovač možno nastaviť na 0 až 60 minút.
- Stlačením ^{Start}/_{Stop} tlačidla spustíte varenie so zvolenými nastaveniami teploty a času. Spustí sa varenie. Zostávajúci čas varenia sa zobrazuje na obrazovke.

- 5 Prebytočná masť sa zachytáva v spodnej časti zásuvky.

- 6 Niektoré potraviny je potrebné na dosiahnutie optimálnych výsledkov varenia v polovici času varenia pretriasť (pozrite si časť „**Pokyny na prípravu pokrmov**“). Ak chcete jedlo pretriasť, vytiahnite misku zo spotrebiča za rukoväť a zatrasť ňou. Potom zasuňte misku späť do spotrebiča a varenie sa automaticky obnoví.



Počas režimu pre hranolčky tento piktogram začne blikať v prípravy. To signalizuje potrebu pretriasť hranolčky na dosiahnutie rovnomerného fritovania.

- 7 Keď zaznie zvuk časovača, nastavený čas varenia sa skončil. Vytiahnite misku zo spotrebiča a položte ju na povrch odolný voči teplu.

- 8 **Skontrolujte, či je jedlo hotové.**

Ak jedlo ešte nie je hotové, jednoducho zasuňte misku späť do spotrebiča a nastavte časovač na ďalších pár minút.

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

Upozornenie: Zásuvku nikdy neotáčajte hore dnom spolu s mriežkou. Po varení sú zásuvky, mriežky a jedlo veľmi horúce.

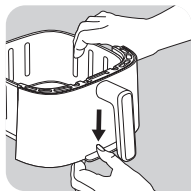
- 10 Keď je jedna dávka jedla hotová, spotrebič je okamžite pripravený na prípravu ďalšej dávky.

ODNÍMATEĽNÁ PREDNÁ ČASŤ*

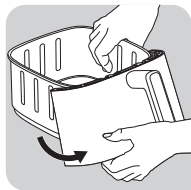
S naším novým systémom jednoduchého čistenia a skladovania môžete ľahko oddeliť prednú časť misky a samotnú misku.

- Ľahko čistíte svoj výrobok a ušetríte miesto v umývačke riadu
- Skladujete zvyšky jedla vďaka pribalenému veku.

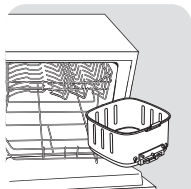
Ak chcete ušetriť miesto v umývačke riadu a zachovať optimálnu životnosť spotrebiča, postupujte podľa tohto postupu čistenia modelu s odnímateľnou prednou časťou.



- Stlačte tlačidlo umiestnené v spodnej časti misky nadol

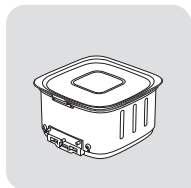


- Vyberte hák z miesta. Odpojiteľná predná strana sa odpojí.



ALEBO

- Misku vložte do umývačky riadu alebo ju umyte ručne bez prednej časti, ktorú potom môžete znova pripojiť k zariadeniu.



- ALEBO položte odkladacie veko na zásuvku a zvyšky jedla uskladnite v chladničke.

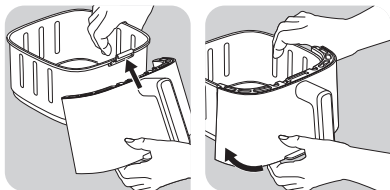
Dávajte pozor: Ak je miska ešte horúca, veko nepripájajte.

*podľa modelu






sk

Čistenie odnímateľnej prednej časti a jej pripojenie k miske

- Prednú časť umyte ručne horúcou vodou s trochu prostriedku na umývanie riadu a neabrazívnou špongiou.
- Po umytí a dôkladnom vysušení vonkajšej prednej časti
 - 1 Pripevnite hornú časť prednej časti do háku misky.
 - 2 Pripnite spodnú časť prednej časti tak, aby ste počuli „cvaknutie“.



Ak chcete zvyšky zohrievať, vyberte veko zo zásuvky a vymeňte prednú časť misky.






- Ak chcete nastaviť teplotu 160 °C, stlačte tlačidlá  a .
- Potom stlačte tlačidlo  a pomocou tlačidiel  a  nastavte 10 minút.

POZOR! Spotrebič nikdy nepoužívajte bez zásuvky. Pred varením vždy pripevnite predný panel späť na misu.




POKYNY NA PRÍPRAVU POKRMOV

Tabuľka nižšie vám pomôže vybrať základné nastavenia pre jedlo, ktoré chcete pripraviť.

Poznámka: Časy varenia nižšie sú len orientačné a môžu sa líšiť v závislosti od druhu a množstva použitých zemiakov. Pri iných jedlách môže výsledky ovplyvniť veľkosť, tvar a značka. Preto možno bude potrebné mierne upraviť čas varenia.

| | Množstvo | Približný čas | Teplota | Režim varenia | Pretriast* | Ďalšie informácie |
|-------------------------------------|-----------|---------------|-------------|---------------|---|------------------------------|
| Zemiaky a hranolky | | | | | | |
| M razené hranolčeky (10 mm x 10 mm) | Zásuvka 1 | 200 - 600 g | 20 - 30 min | 180°C |  | x2 |
| | Zásuvka 2 | 200 - 800 g | 20 - 30 min | | | x2 |
| Domáce hranolčeky (8 mm x 8 mm) | Zásuvka 1 | 200 - 600 g | 35 - 60 min | 180°C |  | Pred varením osušte utierkou |
| | Zásuvka 2 | 200 - 800 g | 30 - 60 min | | | |
| Mrazené americké zemiaky | Zásuvka 1 | 200 - 600 g | 20 - 30 min | 180°C |  | x2 |
| | Zásuvka 2 | 200 - 1000 g | 20 - 35 min | | | x2 |
| Mäso a hydina | | | | | | |
| Mrazený steak | Zásuvka 1 | 1 - 2 kúsky | 12 - 14 min | 200°C | Manual | x1 |
| | Zásuvka 2 | 1 - 2 kúsky | 12 - 14 min | | | |
| Mäsové guľky | Zásuvka 1 | 6 - 20 kúsky | 8 - 10 min | 200°C | Manual | |
| | Zásuvka 2 | 6 - 24 kúsky | 8 - 10 min | | | |
| Kuracie stehná | Zásuvka 1 | 1 - 2 kúsky | 30 - 45 min | 200°C |  | |
| | Zásuvka 2 | 1 - 3 kúsky | 30 - 45 min | | | |
| Mrazené kuracie nugetky | Zásuvka 1 | 1 - 3 kúsky | 14 - 18 min | 200°C | Manual | x1 |
| | Zásuvka 2 | 1 - 4 kúsky | 14 - 18 min | | | |
| Celé kura | Zásuvka 1 | 1200 - 1800 g | 45 - 60 min | 160°C |  | Len miska 1 |

sk

| | Množstvo | | Približný čas | Teplota | Režim varenia | Pretriasť* | Ďalšie informácie |
|-------------------------|-----------|--------------|---------------|---------|---|------------|---|
| Chutovky | | | | | | | |
| Mrazené kuracie tyčinky | Zásuvka 1 | 4 - 20 kúsky | 8 - 12 min | 200°C | Manual | x1 | |
| | Zásuvka 2 | 4 - 24 kúsky | 8 - 12 min | 200°C | | | |
| Mrazené cibuľové krúžky | Zásuvka 1 | 4 - 12 kúsky | 14 - 20 min | 200°C | Manual | x1 | |
| | Zásuvka 2 | 4 - 14 kúsky | 14 - 20 min | 200°C | | | |
| Pizza | Drawer 1 | 1 - 2 plátky | 10 min | 200°C | Manual | | |
| | Zásuvka 2 | 1 - 2 plátky | 10 min | 200°C | Manual | | |
| Zelenina | Zásuvka 1 | 400 - 800 g | 40 - 60 min | 180°C |  | x2 | |
| | Zásuvka 2 | 400 - 1200 g | 40 - 60 min | 180°C | | x2 | |
| Ryba | | | | | | | |
| Filet z lososa | Zásuvka 1 | do 3 kúsky | 12 min | 160°C |  | | |
| | Zásuvka 2 | do 4 kúsky | 12 min | 160°C | | | |
| Krevety | Zásuvka 1 | 4 - 10 kúsky | 8 - 10 min | 160°C | | x1 | |
| | Zásuvka 2 | 4 - 12 kúsky | 8 - 10 min | 160°C | | x1 | |
| Pečenie (koláče) | | | | | | | |
| Muffiny | Zásuvka 1 | do 5 kúsky | 15 min | 160°C |  | | Použite plech na pečenie/ zapekaciu misku** |
| | Zásuvka 2 | do 5 kúsky | 15 min | 160°C | | | |

* V polovicu prípravy premiešajte.

Tipy: Ak chcete zlepšiť výsledok varenia, neváhajte pri varení 2-3 krát potriasť.

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

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

DÔLEŽITÉ:

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

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.
- Na dosiahnutie chrumkavých výsledkov pridajte trochu oleja do čerstvých zemiakov. Po pridaní lyžice oleja pripravte zemiaky v priebehu niekoľkých minút.
- V tomto spotrebiči môžete uvariť aj jedlá, ktoré dajú pripravovať v rúre.
- Optimálne odporúčané množstvo na prípravu hranolčiekov je 1200 gramov (Zásuvka 1: 800g + Zásuvka 2: 400g)
- Použite pripravené lístkové a krehké cesto na rýchlu prípravu plnených pochúťok.
- Ak chcete piecť koláč alebo quiche, alebo ak chcete pripraviť jemné alebo plnené prísady, vložte do misky spotrebiča zapiekaciu misku. Môžete použiť zapiekaciu misku zo silikónu, nehrdzavejúcej ocele, hliníka alebo terakoty.
- Spotrebič môžete použiť aj na opätovné zohriatie jedla. Ak chcete znovu zohriať jedlo, nastavte teplotu na 160 °C na maximálne 10 minút.

ČISTENIE

Spotrebič po každom použití očistite.

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

- 1 Odpojte zástrčku zo sieťovej zásuvky a nechajte spotrebič vychladnúť.

Poznámka: Vyberte misku, aby sa spotrebič rýchlejšie ochladil.

- 2 Pretrite vonkajšiu časť spotrebiča vlhkou handričkou.
- 3 Vyčistite misku a mriežku horúcou vodou, trochu prostriedku na umývanie riadu a jemnou špongiou. Na odstránenie zvyškov nečistôt môžete použiť odmasťovač.

Výstraha: miska a mriežka sú vhodné do umývačky riadu.

Tip: Ak sa nečistoty prilepia v spodnej časti misky a mriežky, naplňte ich horúcou vodou s trochu prípravku na umývanie riadu. Nechajte misku a mriežku približne 10 minút odmočiť. Potom opláchnite čistou vodou a osušte.

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

USKLADNENIE

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

ZÁRUKA A SERVIS

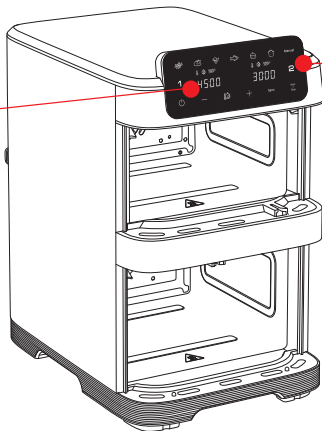
Ak potrebujete servis, informácie alebo máte problém, navštívte webovú stránku značky alebo sa obráťte na stredisko starostlivosti o zákazníkov vo vašej krajine. Telefónne číslo nájdete v letáku o celosvetovej záruke. Ak vo vašej krajine nie je stredisko starostlivosti o zákazníkov, obráťte sa na miestneho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

RIEŠENIE PROBLÉMOV

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

PRIKAZ
VREMENA/
TEMPERATURE

DIGITALNI
ZASLON
OSJETLJIV NA
DODIR



ODVOJIVA
REŠETKA SA
SILIKONSKIM
PODLOGAMA



VELIKA ODVOJIVA
REŠETKA SA
SILIKONSKIM
PODLOGAMA



REŠETKA ZA
RAZINU X 2



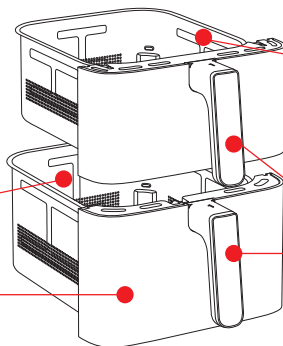
POKLOPAC
SPREMNIKA X 2

LADICA 1 (4L)

RUČKE
LADICA

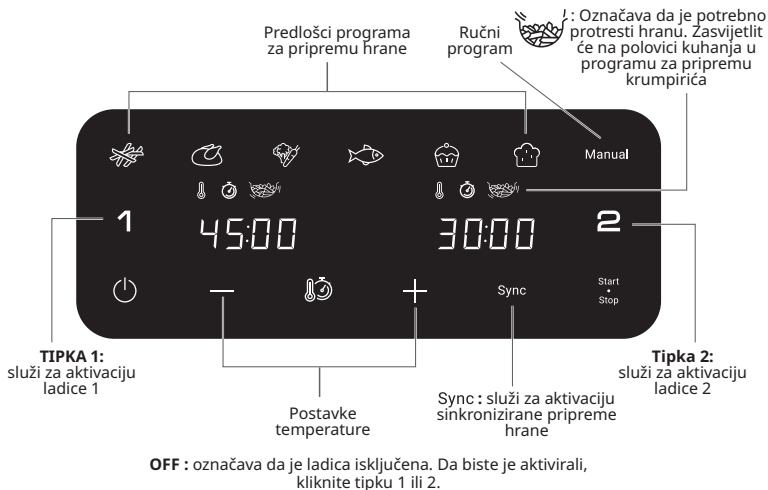
LADICA 2 (6L)

ODVOJIVA
PREDNJA
STRANA*



* Ovisno o modelu

KORISNIČKO SUČELJE UREĐAJA



AUTOMATSKI NAČINI ZA PRIPREMU HRANE

hr



Krumpirići



Piletina



Povrće



Riba



Desert



Dehidracija

Manual

Ručni način rada

PRIJE PRVE UPORABE

- 1 Skinite svu ambalažu i sve naljepnice s uređaja.
- 2 Postavite držač kabla na stražnju stranu uređaja. Držač kabla mora biti ispravno instaliran prije prve uporabe.

- 3 Ladicu i odvojive rešetke temeljito očistite vrućom vodom, sredstvom za pranje posuđa i neabrazivnom spužvicom.

Ladice i rešetke mogu se oprati u perilici posuđa.

- 4 Unutrašnji i vanjski dio uređaja obrišite vlažnom krpom. Uređaj radi tako da stvara topli zrak. Ladicu nemojte napuniti uljem ni masnoćom za prženje.

PRIPREMA ZA UPORABU

- 1 Uređaj postavite na ravnu, stabilnu, vatrostalnu radnu površinu podalje od prskanja vode.
- 2 Ladicu nemojte napuniti uljem ni drugim tekućinama. Nemojte staviti ništa na vrh uređaja. To ometa protok zraka i utječe na rezultat pečenja vrućim zrakom.

VAŽNO: Kako biste spriječili pregrijavanje uređaja, nemojte ga postavljati u kut ili ispod zidnog ormarića. Ostavite najmanje 15 cm razmaka oko uređaja kako bi zrak mogao cirkulirati.

- 3 Pritisnite tipku za ^{Start}/_{Stop} pokretanje/zaustavljanje da biste uključili uređaj.
- 4 Način za pripremu krumpirića prikazuje se kao zadana postavka za ladicu 1 dok je na zaslonu za ladicu 2 prikazana opcija OFF.
- 5 Bilo koju ladicu moguće je aktivirati odabirom tako da pritisnete tipku „1” ili „2” (da biste poništili odabir, ponovno pritisnite tipku „1” ili „2” i ladica će biti isključena i odabir otkazan).


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

- 6 Prije pečenja u ladice uvijek postavite odgovarajuće rešetke radi postizanja optimalnih rezultata.

UPORABA OBJE LADICE UZ NAČIN ZA SINKRONIZACIJU (DVOSTRUKO PEČENJE)

Uz obje ladice i način SYNC (Sinkronizacija) moguće je istovremeno pripremiti dvije različite vrste hrane.

- 1 Pritisnite tipku za ^{Start}/_{Stop} pokretanje/zaustavljanje da biste uključili uređaj. Način za pripremu krumpirića prikazuje se kao zadana postavka za ladicu 1 dok je na zaslonu za ladicu 2 prikazana opcija OFF.
- 2 Pritisnite željeni način za pripremu hrane i prilagodite vrijeme i temperaturu ako se razlikuju od predviđenih postavki (to možete učiniti pritiskanjem tipki + i -). Postavke su spremljene.


- 3 Postavite prvu vrstu hrane u ladicu 1 (Gornja ladicica). Vratite ladicu u uređaj.
- 4 Da biste aktivirali ladicu 2, pritisnite „2”.
- 5 Pritisnite drugi željeni način za pripremu hrane i prilagodite vrijeme i temperaturu ako se razlikuju od predviđenih postavki (to možete učiniti pritiskanjem tipki + i -).
- 6 Postavite drugu vrstu hrane u ladicu 2 (Donja ladicica). Vratite ladicu u uređaj.
- 7 Pritisnite Sync (Sinkronizacija) da biste istovremeno pripremili obje vrste hrane. Ako je za dva načina za pripremu hrane potrebno različito vrijeme pripreme, na zaslonu će se za kraći način pripreme hrane (za vrstu hrane kojoj je potrebno manje vremena za pripremu) pojaviti poruka „HOLD” (Čekanje). To znači da će uređaj odgoditi pokretanje pripreme hrane da bi obje vrste hrane bile spremne u isto vrijeme.
- 8 Pritisnite  (Pokretanje/zaustavljanje) biste pokrenuli pripremu hrane.
- 9 Uređaj će proizvesti zvuk kada su obje vrste hrane istovremeno spremne.
- 10 Kada hrana bude gotova, izvadite ladicu. Da biste izvadili hranu, iz ladice je podignite s pomoću hvataljki.

Oprez: nakon pečenja na vrućem zraku rešetke i hrana bit će jako vrući.

Napomena: ako jednu od ladicica nakon pripreme hrane izvadite i ne vratite u roku od 5 minuta, na zaslonu ladice prikazat će se poruka „OFF” (Isključeno). Druga će ladicica nastaviti s radom, no program „SYNC” (Sinkronizacija) bit će završen.

UPORABA SAMO JEDNE LADICE UREĐAJA

hr

- 1 Pritisnite tipku za  pokretanje/zaustavljanje da biste uključili uređaj.
- 2 Način za pripremu krumpirića prikazuje se kao zadana postavka za ladicu 1 dok je na zaslonu za ladicu 2 prikazana opcija OFF.
- 3 Bilo koju ladicu moguće je aktivirati tako da pritisnete tipku „1” ili „2”. Druga ladicica ostaje isključena (da biste poništili odabir, ponovno pritisnite tipku „1” ili „2”).

- 4 Da biste započeli s pripremom hrane, moguće je birati između unaprijed postavljenog načina pripreme hrane ili ručnih postavki.

a. Ako odabirete unaprijed postavljeni način pripreme:

- Odaberite željeni način za pripremu hrane tako da na dodirnom zaslonu pritisnete ikonu koja odgovara tom načinu (načini rada detaljno su objašnjeni u odjeljku „Vodič za pripremu hrane“).
- Pritiskom tipke potvrdite način za pripremu hrane Start Stop . To će pokrenuti postupak pripreme hrane.
- Pokrenut će se priprema hrane. Na zaslonu će biti prikazano preostalo vrijeme pripreme hrane.

b. Ako odabirete ručne postavke:

- Pritisnite način rada MANUAL.
 - Prilagodite temperaturu ⌄ s pomoću tipki $+$ i $-$ na digitalnom zaslonu. Na termostatu se mogu odabrati temperature od 35 do 200 °C.
 - Nakon toga tipkama $+$ i $-$ postavite željeno vrijeme pripreme hrane. Mjerač vremena može se postaviti na vrijeme između 0 i 60 minuta.
 - Pritisnite Start Stop tipku da biste pokrenuli pripremu hrane s odabranim postavkama temperature i vremena. Pokrenut će se priprema hrane. Na zaslonu će biti prikazano preostalo vrijeme pripreme hrane.
- 5 Višak masnoće iz hrane skuplja se na dnu ladice.
- 6 Neke vrste hrane potrebno je protresti na pola vremena pripreme radi postizanja optimalnih rezultata (pogledajte odjeljak „Vodič za pripremu hrane“). Da biste protresli hranu, izvucite posudu iz uređaja s pomoću ručke i protresite je. Nakon toga vratite posudu u uređaj i priprema hrane automatski će se ponovno pokrenuti.



Tijekom načina za pripremu krumpirića ovaj će piktogram bljeskati na vremena pripreme hrane. To znači da je zbog homogenosti pripreme potrebno protresti krumpiriće.

- 7 Kada začujete zvuk mjerača vremena, to znači da je vrijeme pripreme hrane završilo. Izvucite posudu iz uređaja i postavite je na vatrostalnu površinu.
- 8 **Provjerite je li hrana gotova.**
Ako hrana još nije gotova, jednostavno vratite posudu u uređaj i postavite mjerač vremena na još nekoliko minuta.
- 9 Kada hrana bude gotova, izvadite posudu. Da biste izvadili hranu, iz posude je podignite s pomoću hvataljki.

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

Ladice, rešetke i hrana nakon pripreme bit će jako vrući.

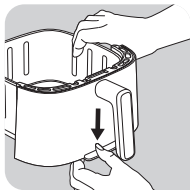
- 10 Kada hrana bude gotova, uređaj će odmah biti spreman za pripremu nove hrane.

ODVOJIVA PREDNJA STRANA*

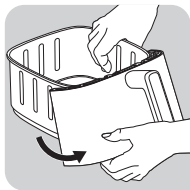
Uz naš novi sustav Jednostavno čišćenje i pohrana (eng. Easy Clean & Store) možete jednostavno odvojiti prednju stranu posude i samu posudu.

- Jednostavno očistite proizvod i uštedite prostor u perilici posuđa
- Sačuvajte ostatke hrane zahvaljujući poklopcu koji se nalazi u paketu.

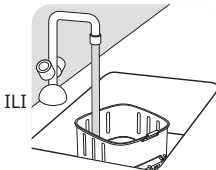
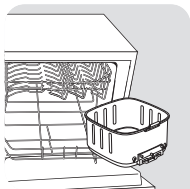
Kako biste uštedjeli prostor u perilici posuđa i osigurali optimalnu očuvanost uređaja, slijedite ovaj postupak čišćenja za model s odvojivim prednjom stranom.



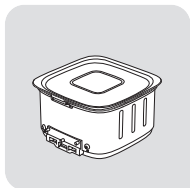
- Pritisnite tipku na dnu posude



- Uklonite kuku s njezinog mjesta. Odvojiva se prednja strana može skinuti.



- Stavite posudu u perilicu posuđa ili je ručno operite bez prednje strane koju možete ponovno priključiti na proizvod.



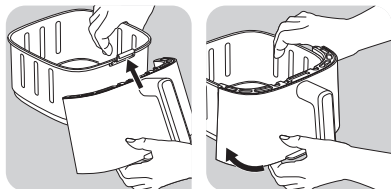
- ILI stavite poklopac spremnika na ladicu kako biste sačuvali ostatke hrane u hladnjaku.

Pripazite: poklopac nemojte pričvršćivati ako je posuda još uvijek vruća.






*ovisno o modelu

Čišćenje odvojive prednje strane i ponovno priključivanje na posudu

- Ručno operite prednju stranu vrućom vodom, s malo sredstva za čišćenje te neabrazivnom spužvicom.
- Nakon što vanjsku prednju stranu operete i temeljito osušite,
 - 1 Utaknite gornji dio prednje strane u kuku posude.
 - 2 Utaknite donji dio prednje strane dok ne čujete klik.



Za podgrijavanje ostataka hrane uklonite poklopac s ladice i vratite prednju stranu zdjele.



- Pritisnite tipke  i  za postavljanje temperature na 160 °C.
- Zatim pritisnite  za postavljanje na 10 minuta s pomoću tipki  i .

VIGYÁZAT! Soha ne használja a készüléket a fiók nélkül. Főzés előtt mindig csíptesse vissza az előlapot a táltra.

VODIČ ZA PRIPREMU HRANE

U tablici u nastavku pronaći ćete osnovne postavke za namirnice koje želite pripremiti.

Napomena: niže navedena vremena priprema hrane isključivo su informativne prirode i mogu ovisiti o vrsti i količini krumpira koja se rabi. Kod ostalih namirnica veličina, oblik i robna marka mogu utjecati na rezultate. Stoga ćete možda morati prilagoditi vrijeme pripreme.

| | | Količina | Pribl. vrijeme (min) | Temperatura | Način pripreme | Protresti* | Dodatne informacije |
|--------------------------------------|----------|---------------|----------------------|-------------|---|------------|----------------------------------|
| Krumpir i prženi krumpirići | | | | | | | |
| Zamrznuti krumpirići (10 mm x 10 mm) | Ladica 1 | 200 - 600 g | 20 - 30 min | 180°C |  | x2 | |
| | Ladica 2 | 200 - 800 g | 20 - 30 min | | | x2 | |
| Domaći krumpirići (8 mm x 8 mm) | Ladica 1 | 200 - 600 g | 35 - 60 min | 180°C |  | x2 | Osušite na ubrusu prije pripreme |
| | Ladica 2 | 200 - 800 g | 30 - 60 min | | | x2 | |
| Zamrznute kriške krumpira | Ladica 1 | 200 - 600 g | 20 - 30 min | 180°C |  | x2 | |
| | Ladica 2 | 200 - 1000 g | 20 - 35 min | | | x2 | |
| Meso i perad | | | | | | | |
| Zamrznuti odrezak | Ladica 1 | 1 - 2 kom | 12 - 14 min | 200°C | Manual | x1 | |
| | Ladica 2 | 1 - 2 kom | 12 - 14 min | | | | |
| ćufte | Ladica 1 | 6 - 20 kom | 8 - 10 min | 200°C | Manual | | |
| | Ladica 2 | 6 - 24 kom | 8 - 10 min | | | | |
| Pileći bataci | Ladica 1 | 1 - 2 kom | 30 - 45 min | 200°C |  | | |
| | Ladica 2 | 1 - 3 kom | 30 - 45 min | | | | |
| Zamrznuti pileći medaljoni | Ladica 1 | 1 - 3 kom | 14 - 18 min | 200°C | Manual | x1 | |
| | Ladica 2 | 1 - 4 kom | 14 - 18 min | 200°C | | | |
| Pile (cijelo) | Ladica 1 | 1200 - 1800 g | 45 - 60 min | 200°C |  | | Samo zdjela 1 |

hr

| | Količina | | Pribl. vrijeme (min) | Temperatura | Način pripreme | Protresti* | Dodatne informacije |
|-------------------------|----------|--------------|----------------------|-------------|--|------------|---|
| Mali zalogaji | | | | | | | |
| Zamrznuti sirni štapići | Ladica 1 | 4 - 20 kom | 8 - 12 min | 200°C | Manual | x1 | |
| | Ladica 2 | 4 - 24 kom | 8 - 12 min | 200°C | | | |
| Zamrznuti kolutići luka | Ladica 1 | 4 - 12 kom | 14 - 20 min | 200°C | Manual | x1 | |
| | Ladica 2 | 4 - 14 kom | 14 - 20 min | 200°C | | | |
| Pizza | Ladica 1 | 1 - 2 kriške | 10 min | 200°C | Manual | | |
| | Ladica 2 | 1 - 2 kriške | 10 min | 200°C | Manual | | |
| Povrće | Ladica 1 | 400 - 800 g | 40 - 60 min | 180°C |  | x2 | |
| | Ladica 2 | 400 - 1200 g | 40 - 60 min | 180°C | | x2 | |
| Riba | | | | | | | |
| Filet lososa | Ladica 1 | do 4 kom | 12 min | 160°C |  | | |
| | Ladica 2 | do 2 kom | 12 min | 160°C | | | |
| Škampii | Ladica 1 | 4 - 10 kom | 8 - 10 min | 160°C | | x1 | |
| | Ladica 2 | 4 - 12 kom | 8 - 10 min | 160°C | | x1 | |
| Kruh i kolači | | | | | | | |
| Muffini | Ladica 1 | do 5 kom | 15 min | 160°C |  | | Uporabite podložak za pečenje / posudu za pećnicu** |
| | Ladica 2 | do 5 kom | 15 min | 160°C | | | |

* Protresite na pola pripreme hrane.

Savjeti: kako biste poboljšali rezultat kuhanja, nemojte se ustručavati protresti 2-3 puta tijekom kuhanja.

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

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

VAŽNO:

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

SAVJETI

- Priprema manje hrane obično traje kraće od pripreme većih komada hrane.
- Ako manju hranu na pola pripreme protresetete, konačni rezultat bit će bolji i ujednačeniji.
- Svježem krumpiru dodajte ulja da bi rezultat bio hrskaviji. Nakon što dodate žlicu ulja, pržite krumpire nekoliko minuta.
- Zalogajčiće koje je moguće ispeći u pećnici moguće je ispeći i u uređaju.
- Optimalna je preporučena količina za pripremu prženih krumpirića 1200 grama (Ladica 1 : 800g + Ladica 2 : 400g)
- Rabite kupovno lisnato i prhko tijesto da biste brzo i jednostavno pripremili punjene zalogajčiće.
- Ako želite ispeći kolač ili quiche ili ispržiti osjetljive ili punjene sastojke, posudu za pećnicu stavite u posudu uređaja. Moguće je rabiti posude za pećnicu od silikona, nehrđajućeg čelika, aluminijske i terakote.
- Uređaj možete rabiti i za podgrijavanje hrane. Da biste podgrijali hranu, temperaturu postavite na 160 °C na najviše 10 minuta.

ČIŠĆENJE

Uređaj očistite nakon svake uporabe.

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

- 1 Iskopčajte utikač iz zidne utičnice i pričekajte da se uređaj ohladi.

Napomena: posudu izvadite iz uređaja da bi se uređaj brže ohladio.

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

Upozorenje: posuda i rešetka mogu se oprati u perilici posuđa.

Savjet: ako se na dnu posude i na rešetki nahvatala prljavština, ispunite posudu toplom vodom s malo sredstva za pranje posuđa. Ostavite posudu i rešetku da se namaču otprilike 10 minuta. Nakon toga ih isperite i ostavite da se osuše.

- 4 Prebrišite unutrašnjost uređaja toplom vodom i vlažnom krpom.
- 5 Očistite grijači element suhom četkom za čišćenje da biste uklonili ostatke hrane.
- 6 Uređaj nemojte uranjati u vodu ni bilo koju drugu tekućinu.

ODLAGANJE

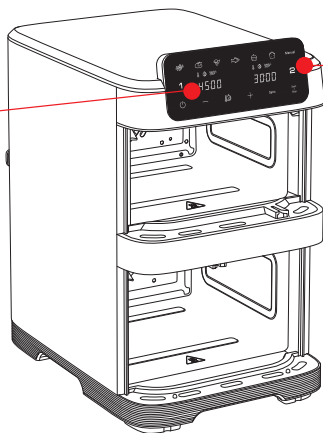
- 1 Iskopčajte uređaj i ostavite ga da se ohladi.
- 2 Provjerite jesu li svi dijelovi čisti i suhi.

JAMSTVO I SERVIS

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

RJEŠAVANJE PROBLEMA

Ako dođe do problema s uređajem, posjetite web-stranicu robne marke (pogledajte naslovnici ovog priručnika) i potražite popis najčešćih pitanja ili se obratite korisničkoj podršci u svojoj državi.



ОТОБРАЖЕНИЕ
ВРЕМЕНИ/
ТЕМПЕРАТУРЫ

ЦИФРОВАЯ
СЕНСОРНАЯ
ПАНЕЛЬ

СЪЕМНАЯ
РЕШЕТКА С
СИЛИКО-
НОВЫМИ
НАКЛАДКАМИ



БОЛЬШАЯ
СЪЕМНАЯ
РЕШЕТКА С
СИЛИКОНОВЫМИ
НАКЛАДКАМИ



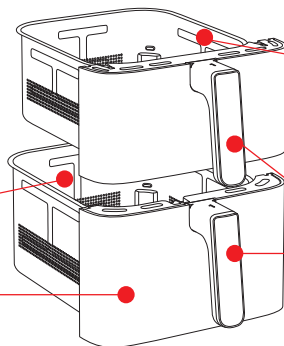
УРОВНЕВАЯ
РЕШЕТКА X 2



*

КРЫШКА ДЛЯ
ХРАНЕНИЯ X 2

ЧАША 1 (4L)



РУЧКИ
ЧАШИ

ЧАША 2 (6L)

СЪЕМНАЯ
ПЕРЕДНЯЯ
ПАНЕЛЬ*

* В зависимости от модели

ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЙ ИНТЕРФЕЙС



OFF: указывает, что чаша выключена. Для активации нажмите кнопку 1 или 2.

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ



ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- 1 Удалите все упаковочные материалы и с прибора все наклейки.
- 2 Установите держатель шнура на задней стороне прибора. Держатель шнура должен быть правильно установлен перед первым использованием.

- Тщательно очистите чашу и съемные решетки в горячей воде с помощью небольшого количества моющего средства и губки без абразивного покрытия.

Чаши и решетки можно мыть в посудомоечной машине.

- 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

- Поместите прибор на плоской, устойчивой и жаропрочной рабочей поверхности вдали от брызг воды.
- Не наливайте в чашу масло или другие жидкости. Ничего не ставьте на прибор. Это приводит к нарушению потока воздуха и влияет на результат жарки горячим воздухом.

ВАЖНО: Чтобы предотвратить перегрев прибора, не размещайте его в углу или под навесным шкафом. Для циркуляции воздуха необходимо оставить зазор не менее 15 см вокруг прибора.

- Нажмите кнопку $\begin{matrix} \text{Start} \\ \text{Stop} \end{matrix}$ (Старт/Стоп), чтобы включить прибор.
- Режим приготовления картофеля фри отображается по умолчанию для чаши 1, а на экране чаши 2 отображается «OFF» (ВЫКЛ.).
- Любую чашу можно выбрать нажатием кнопки «1» или «2». (Чтобы отменить выбор, снова нажмите кнопку «1» или «2», чаша будет выключена и отменена).

Примечание. Никогда не превышайте максимальный уровень, указанный в таблице (см. в разделе «Таблица приготовления блюд»), так как это может повлиять на качество конечного результата приготовления.

- Для получения оптимальных результатов всегда помещайте подходящие решетки в чаши перед приготовлением.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОБОИХ ЧАШ В РЕЖИМЕ СИНХРОНИЗАЦИИ (ДВОЙНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ)

Готовьте 2 разных блюда одновременно благодаря двум чашам и режиму синхронизации.

- Нажмите кнопку $\begin{matrix} \text{Start} \\ \text{Stop} \end{matrix}$ (Старт/Стоп), чтобы включить прибор. Режим приготовления картофеля фри отображается по умолчанию для чаши 1, а на экране чаши 2 отображается «OFF» (ВЫКЛ.).

- 2 Нажмите на нужный режим приготовления и установите время и температуру, если они отличаются от выбранных настроек (нажимая кнопки + и -). Настройки будут сохранены.
- 3 Поместите первое блюдо в чашу 1 (верхний ящик). Задвиньте чашу в прибор.
- 4 Для включения чаши 2 нажмите «2».
- 5 Нажмите на второй нужный режим приготовления и установите время и температуру, если они отличаются от выбранных настроек (нажимая кнопки + и -).
- 6 Поместите второе блюдо в чашу 2 (нижний ящик). Задвиньте лоток в прибор.
- 7 Нажмите Sync (СИНХРОНИЗАЦИЯ), чтобы одновременно приготовить два блюда. Если время приготовления в двух выбранных режимах отличается, на экране появляется сообщение «HOLD» (ПОДОЖДИТЕ) для более быстрого режима приготовления (для продуктов, приготовление которых требует меньше времени). Это означает, что прибор задержит запуск процесса приготовления, чтобы оба блюда были готовы одновременно.
- 8 Нажмите $\begin{matrix} \text{Start} \\ \text{Stop} \end{matrix}$ (СТАРТ/СТОП), чтобы начать приготовление.
- 9 Когда приготовление будет завершено, раздастся звуковой сигнал.
- 10 Как только блюда будут готовы, выньте чашу. Извлеките продукты из чаши с помощью щипцов.

Внимание! Решетка и само блюдо очень горячие после использования аэрогриля.

Примечание. Если во время приготовления извлечь одну из чаш и не задвинуть её назад в течение 5 минут, на панели этой чаши отобразится сообщение «OFF» (ВЫКЛ.). Вторая чаша продолжит работать, но программа «SYNC» завершается.


ru

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТОЛЬКО ОДНОЙ ЧАШИ ПРИБОРА



- 1 Нажмите кнопку $\begin{matrix} \text{Start} \\ \text{Stop} \end{matrix}$ (Старт/Стоп), чтобы включить прибор.
- 2 Режим приготовления картофеля фри отображается по умолчанию для чаши 1, а на экране чаши 2 отображается «OFF» (ВЫКЛ.).
- 3 Любую чашу можно выбрать нажатием кнопки «1» или «2». Другая чаша остается выключенной (для отмены выбора снова нажмите кнопку «1» или «2»).

- 4 Перед началом приготовления вы можете выбрать любую автопрограмму или выбрать ручные настройки.

а. Если вы выбрали автопрограмму:

- Выберите нужный режим приготовления, нажав на соответствующий значок на сенсорной панели (эти режимы подробно описаны в разделе «**Таблица приготовления блюд**»).
- Нажмите кнопку, чтобы подтвердить режим приготовления . Процесс приготовления будет запущен.
- Приготовление начинается. На экране отобразится оставшееся время приготовления.

б. Если вы выбрали ручные настройки:

- Выберите режим «MANUAL» (РУЧНОЙ).
- Отрегулируйте температуру  с помощью кнопок + и – на цифровом экране. Температуру можно отрегулировать в пределах от 35 °C до 200 °C.
- Затем установите нужное время приготовления, нажимая кнопки + и – Таймер можно установить в диапазоне от 0 до 60 минут.
- Нажмите кнопку  чтобы начать приготовление с выбранной температурой и временем. Приготовление начинается. На экране отобразится оставшееся время приготовления.screen.

- 5 Излишки масла собираются в нижней части лотка.

- 6 Некоторые продукты необходимо перемешать по истечении половины времени приготовления для получения оптимальных результатов (см. раздел «Таблица приготовления блюд»). Чтобы перемешать продукты, извлеките чашу из прибора, потянув за ручку, и встряхните ее. Затем задвиньте чашу обратно в прибор, и приготовление продолжится автоматически.



В режиме картофеля фри этот значок будет мигать во время приготовления. Он указывает на необходимость перемешать картофель фри для однородного приготовления.

- 7 Когда прозвучал звуковой сигнал таймера, установленное время приготовления закончено. Извлеките чашу из прибора и установите на жаропрочную поверхность.

- 8 **Проверьте готовность блюда.**

Если блюдо все еще не готово, просто вставьте чашу обратно в прибор и установите таймер еще на несколько дополнительных минут.

- 9 Как только блюдо будет готово, извлеките чашу. Извлеките продукты из чаши с помощью щипцов.

Внимание! Запрещается переворачивать чашу вместе с решеткой. Чаша, решетка и само блюдо очень горячие после приготовления.

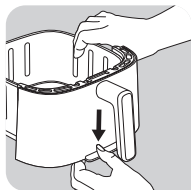
- 10 Когда порция продуктов приготовлена, прибор сразу же готов к приготовлению следующей порции.

СЪЕМНАЯ ПЕРЕДНЯЯ ПАНЕЛЬ*

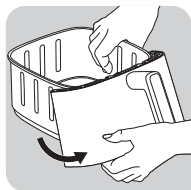
Благодаря нашей новой системе Easy Clean & Store вы сможете легко снять с чаши переднюю панель.

- С легкостью очищайте ваше изделие и экономьте место в посудомоечной машине.
- Сохраняйте остатки пищи благодаря комплектной крышке.

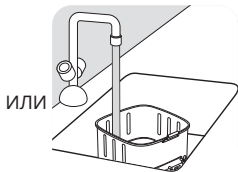
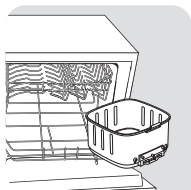
Чтобы сэкономить место в посудомоечной машине и обеспечить наилучшую сохранность прибора, придерживайтесь этой процедуры очистки для модели со съемной передней панелью.



- Нажмите кнопку, расположенную в нижней части чаши.



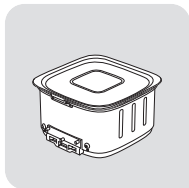
- Снимите защелку. Съемная передняя панель отсоединится.



- Поместите чашу в посудомоечную машину или вымойте ее вручную без передней панели, которую затем можно будет снова установить на изделие.

ru

*в зависимости от модели

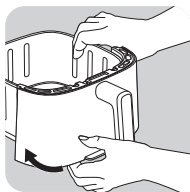


- ИЛИ накройте чашу крышкой, чтобы убрать остатки пищи в холодильник.






Осторожно! Не накрывайте чашу крышкой, пока она не остыла.

Очистка съемной передней панели и установка ее на чашу

- Очистите переднюю панель вручную в горячей воде с помощью небольшого количества моющего средства и губки без абразивного покрытия.
- Вымой и тщательно высушив внешнюю переднюю панель,
 - 1 закрепите ее верхнюю часть с помощью защелки чаши.
 - 2 Установите нижнюю часть панели, надавив на нее до щелчка.



Чтобы разогреть остатки пищи, снимите крышку с чаши и установите переднюю панель на место.






- Нажмите  и  чтобы установить температуру 160 °С.
- Затем нажмите  и установите время приготовления 10 минут с помощью кнопок  и .




ВНИМАНИЕ! Никогда не используйте прибор без выдвижного ящика. Перед приготовлением всегда закрепляйте переднюю панель на чаше.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

Таблица ниже поможет вам выбрать основные настройки для приготовления блюда.

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

| | | Количество | Прибл. время | Температура | Режим приготовления | Перемешать* | Доп. информация |
|--|--------|----------------|--------------|-------------|---|-------------|--|
| Картофель и картофель фри | | | | | | | |
| Замороженный картофель фри (10 mm x 10 mm) | Чаша 1 | 200 - 600 g | 20 - 30 min | 180°C |  | x2 | |
| | Чаша 2 | 200 - 800 g | 20 - 30 min | | | x2 | |
| Домашний картофель фри (8 mm x 8 mm) | Чаша 1 | 200 - 600 g | 35 - 60 min | 180°C |  | x2 | Перед приготовлением оботрите его полотенцем |
| | Чаша 2 | 200 - 800 g | 30 - 60 min | | | x2 | |
| Замороженные картофельные дольки | Чаша 1 | 200 - 600 g | 20 - 30 min | 180°C |  | x2 | |
| | Чаша 2 | 200 - 1000 g | 20 - 35 min | | | x2 | |
| Мясо и птица | | | | | | | |
| Замороженный стейк | Чаша 1 | 1 - 2 кусочки | 12 - 14 min | 200°C | Manual | x1 | |
| | Чаша 2 | 1 - 2 кусочки | 12 - 14 min | | | | |
| фрикадельки | Чаша 1 | 6 - 20 кусочки | 8 - 10 min | 200°C | Manual | | |
| | Чаша 2 | 6 - 24 кусочки | 8 - 10 min | | | | |
| Куриные ножки | Чаша 1 | 1 - 2 кусочки | 30 - 45 min | 200°C |  | | |
| | Чаша 2 | 1 - 3 кусочки | 30 - 45 min | | | | |
| Замороженные куриные наггетсы | Чаша 1 | 1 - 3 кусочки | 14 - 18 min | 200°C | Manual | x1 | |
| | Чаша 2 | 1 - 4 кусочки | 14 - 18 min | 200°C | | | |
| Курица (целая) | Чаша 1 | 1200 - 1800 g | 45 - 60 min | 200°C |  | | Только чаша 1 |

| | Количество | | Прибл. время (min) | Температура | Режим приготовления | Перемешать* | Доп. информация |
|-----------------------------|------------|----------------|--------------------|-------------|--|-------------|---|
| Закуски | | | | | | | |
| Замороженные сырные палочки | Чаша 1 | 4 - 20 кусочки | 8 - 12 min | 200°C | Manual | x1 | |
| | Чаша 2 | 4 - 24 кусочки | 8 - 12 min | 200°C | | | |
| Замороженные луковые кольца | Чаша 1 | 4 - 12 кусочки | 14 - 20 min | 200°C | Manual | x1 | |
| | Чаша 2 | 4 - 14 кусочки | 14 - 20 min | 200°C | | | |
| Пицца | Чаша 1 | 1 - 2 ломтиков | 10 min | 200°C | Manual | | |
| | Чаша 2 | 1 - 2 ломтиков | 10 min | 200°C | Manual | | |
| Овощи | Чаша 1 | 400 - 800 g | 40 - 60 min | 180°C |  | x2 | |
| | Чаша 2 | 400 - 1200 g | 40 - 60 min | 180°C | | x2 | |
| Рыба | | | | | | | |
| Филе семги | Чаша 1 | до 3 кусочки | 12 min | 160°C |  | | |
| | Чаша 2 | до 4 кусочки | 12 min | 160°C | | | |
| Креветки | Чаша 1 | 4 - 10 кусочки | 8 - 10 min | 160°C | | x1 | |
| | Чаша 2 | 4 - 12 кусочки | 8 - 10 min | 160°C | | x1 | |
| Выпечка | | | | | | | |
| Мафины | Чаша 1 | до 5 кусочки | 15 min | 160°C |  | | Используйте форму для выпечки/форму для духовки** |
| | Чаша 2 | до 5 кусочки | 15 min | 160°C | | | |

* Необходимо перемешать по истечении половины времени приготовления.
Советы: чтобы улучшить результат приготовления, не стесняйтесь встряхивать 2-3 раза во время приготовления.

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

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

ВАЖНО!

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

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 приготовить свежий картофель с хрустящей корочкой, добавьте ложку растительного масла и обжарьте картофель в течение нескольких минут.
- Закуски, которые можно готовить в духовке, также подходят для приготовления в приборе.
- Оптимальное рекомендуемое количество картофеля фри составляет 1200 грамм (Чаша 1: 800g + Чаша 2 : 400g)
- Чтобы быстро и просто приготовить закуски с начинкой, используйте готовое слоеное и песочное тесто.
- Если вы хотите испечь пирог или киш, или обжарить нежные ингредиенты или ингредиенты с начинкой, поставьте форму для выпечки в чашу прибора. Можно использовать форму для духовки из разного материала: силикон, нержавеющая сталь, алюминий или керамика.
- Прибор также можно использовать для разогрева продуктов. Для этого на 10 минут установите температуру 160°C.

ОЧИСТКА

Очищайте прибор после каждого использования.

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

- 1 Отсоедините кабель питания от электросети и дайте прибору остыть.

Примечание. Чтобы прибор остыл быстрее, извлеките чашу.

- 2 Протрите внешнюю поверхность прибора влажной тканью.
- 3 Очистите чашу и решетку горячей водой, небольшим количеством моющего средства и неабразивной губкой. Для удаления оставшихся загрязнений можно использовать жидкость для обезжиривания.

Внимание! Чашу и решетку можно мыть в посудомоечной машине.

Совет. Если в нижней части чаши и решетки застряла грязь, налейте горячей воды и моющее средство внутрь, и замочите примерно на 10 минут. Затем промойте и высушите.

- 4 Протрите внутреннюю поверхность прибора влажной тканью, заранее смоченной в горячей воде.
- 5 Очистите нагревательный элемент сухой щеткой, чтобы удалить остатки пищи.
- 6 Не погружайте прибор в воду или другие жидкости.

ХРАНЕНИЕ

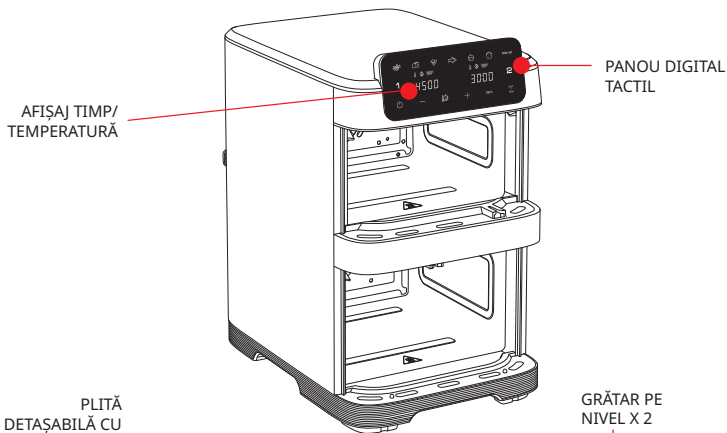
- 1 Отключите прибор от электросети и дайте ему остыть.
- 2 Убедитесь, что все части прибора очищены и высушены.

ГАРАНТИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

Если у вас возникнут проблемы с прибором, посетите веб-сайт бренда (см. титульную страницу в данном руководстве), чтобы посмотреть список часто задаваемых вопросов, или обратитесь в центр поддержки потребителей в вашей стране.



PLITĂ
DETAȘABILĂ CU
PORȚIUNI DE
GARNITURĂ DIN
SILICON



PLITĂ TURNATĂ,
MARE,
DETAȘABILĂ, CU
PORȚIUNI DE
GARNITURĂ DIN
SILICON

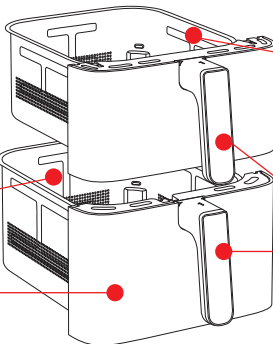


GRĂȚAR PE
NIVEL X 2



CAPAC DE
DEPOZITARE X 2

COȘ 1 (4L)



COȘ 2 (6L)

MÂNERILE
COȘULUI

PARTE
FRONTALĂ
DETAȘABILĂ*

* În funcție de model

INTERFAȚA CU UTILIZATORUL



OFF (Oprit): Indică faptul că coșul este oprit. Pentru a activa, apăsați pe butonul 1 sau butonul 2.

MODURI AUTOMATE DE GĂTIRE



Cartofi prăjiți



Pui



Legume



Pește



Desert



Deshidratare

Manual

Mod Manual

ro

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- 1 Îndepărtați tot ambalajul de toate autocolantele de pe aparat.
- 2 Așezați suportul pentru cablu pe partea din spate a aparatului. Suportul trebuie instalat corect înainte de prima utilizare.

- 3 Curățați bine coșul și plitele detașabile cu apă caldă, puțin detergent lichid de vase și un burete neabraziv.


Coșurile și plitele se pot spăla în mașina de spălat vase.

- 4 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 Nu umpleți coșul cu ulei sau cu niciun alt lichid. Nu așezați nimic deasupra aparatului. Acest lucru perturbă fluxul de aer și afectează rezultatul gătirii la aer cald.

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


- 3 Apăsăți  pentru a porni aparatul.
- 4 Modul Fries (Cartofi prăjiți) este afișat drept implicit pentru coșul 1, iar modul OFF (Oprit) este afișat pe ecranul coșului 2.
- 5 Puteți activa orice coș pentru a fi selectat apăsând butonul „1” sau „2”. (Pentru a anula selecția, apăsați din nou butonul „1” sau „2”, iar coșul va fi OPRIT și anulat).

Notă: Nu depășiți cantitatea maximă indicată în tabel (consultați secțiunea „Ghid de gătire”), deoarece acest lucru poate afecta calitatea rezultatului final.

- 6 Pentru rezultate optime de gătire, așezați întotdeauna plitele potrivite în coșuri înainte de a găti.

UTILIZAREA AMBELOR COȘURI ÎN MODUL DE SINCRONIZARE (GĂTIRE DUBLĂ)

Gătiți 2 alimente diferite care să fie gata în același timp, grație utilizării ambelor coșuri și a modului SYNC (Sincronizare).

- 1 Apăsăți  pentru a porni aparatul. Modul Fries (Cartofi prăjiți) este afișat drept implicit pentru coșul 1, iar modul OFF (Oprit) este afișat pe ecranul coșului 2.

- 2 Apăsați modul de gătire dorit și reglați timpul și temperatura dacă acestea sunt diferite de setările stabilite (apăsând + și -). Setările se salvează.
- 3 Introduceți primul aliment în coșul 1 (Sertar superior). Împingeți coșul înapoi în aparat.
- 4 Pentru a activa coșul 2, apăsați „2”.
- 5 Apăsați al doilea mod de gătire dorit și reglați timpul și temperatura dacă acestea sunt diferite de setările stabilite (apăsând + și -).
- 6 Așezați al doilea aliment în coșul 2 (Sertar inferior). Împingeți coșul înapoi în aparat.
- 7 Apăsați Sync (Sincronizare) pentru a găti cele două alimente în același timp. În cazul în care cele două moduri de gătire selectate au un timp de gătit diferit, pe ecran apare „HOLD” (Amânare) pentru modul de gătire cu timpul cel mai scurt (pentru alimentele care necesită mai puțin timp pentru gătire). Aparatul amână pornirea gătirii pentru a avea cele două alimente pregătite în același timp.
- 8 Apăsați ^{Start}/_{Stop} pentru a începe gătitul.
- 9 Aparatul emite un semnal sonor când alimentele sunt gata, în același timp.
- 10 Când alimentele sunt gătite, scoateți coșul. Utilizați clești pentru a scoate alimentele din coș.

Atenție: După gătitul la aer cald, plitele și alimentele sunt foarte fierbinți.

Notă: În timpul gătirii, dacă scoateți unul din coșuri și nu îl împingeți înapoi în 5 minute, panoul acestui coș va afișa „OFF” (Oprit). Celălalt coș va funcționa în continuare, însă se încheie programul „SYNC” (Sincronizare).

UTILIZAREA UNUI SINGUR COȘ AL APARATULUI

- 1 Apăsați ^{Start}/_{Stop} pentru a porni aparatul.
- 2 Modul Fries (Cartofi prăjiți) este afișat drept implicit pentru coșul 1, iar modul OFF (Oprit) este afișat pe ecranul coșului 2.
- 3 Puteți activa orice coș apăsând butonul „1” sau „2”. Celălalt coș rămâne OPRIT (pentru a anula selecția, apăsați din nou butonul „1” sau „2”).


ro

- 4 Pentru a începe gătitul, puteți selecta dintre un mod de gătit presetat sau setările manuale.

a. alegeți modul de gătit presetat:

- Selectați modul de gătit dorit apăsând pictograma corespunzătoare de pe panoul tactil (aceste moduri sunt descrise detaliat în **secțiunea „Ghid de gătit”**).
- Confirmați modul de gătit apăsând ^{Start}/_{Stop} butonul respectiv. Acest lucru va începe procesul de gătit.
- Începe gătitul. Timpul de gătit rămas este afișat pe ecran.

b. Dacă alegeți setările manuale:

- Apăsați modul MANUAL.
- Reglați temperatura  folosind butoanele + și - de pe ecranul digital. Termostatul variază între 35-200°C.
- Apoi setați timpul de gătit dorit apăsând butoanele + și - Cronometrul poate fi setat între 0 și 60 de minute.
- Apăsați ^{Start}/_{Stop} butonul pentru a începe gătitul cu setările de temperatură și timp selectate. Începe gătitul. Timpul de gătit rămas este afișat pe ecran.

- 5 Excesul de ulei din alimente este colectat în partea inferioară a coșului.

- 6 Pentru rezultate optime de gătit, unele alimente trebuie amestecate puțin la jumătatea timpului de gătit (consultați secțiunea „Ghid de gătit”). Pentru a amesteca alimentele, scoateți bolul din aparat utilizând mânerul și scuturați-l. Apoi introduceți bolul înapoi în aparat, iar gătitul repornește automat.



În timpul modului de gătit Fries (Cartofi prăjiți), această pictogramă luminează intermitent la timpul de gătit. Indică necesitatea de a amesteca cartofii prăjiți pentru a asigura o gătit uniformă.

- 7 Când auziți un semnal sonor de la cronometru, înseamnă că timpul de gătit setat s-a încheiat. Scoateți bolul din aparat și așezați-l pe o suprafață termorezistentă.

- 8 **Verificați dacă alimentele sunt gata.**

Dacă alimentele nu sunt gata, puneți la loc bolul în aparat și setați cronometrul pentru câteva minute suplimentare de gătit.

- 9 Când alimentele sunt gătite, scoateți bolul. Utilizați clești pentru a scoate alimentele din bol.

Atenție: Coșul nu trebuie niciodată întors invers când are plita înăuntru. După ce ați gătit în coș, plitele și alimentele sunt foarte fierbinți.

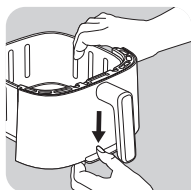
- 10 Când un set de alimente este gata, aparatul este imediat gata pentru gătitul unui alt set de alimente.

PARTE FRONTALĂ DETAȘABILĂ*

Cu noul nostru sistem ușor de curățat și depozitat, puteți separa fără probleme partea frontală de vas în sine.

- Curățați cu ușurință produsul și economisiți spațiu în mașina de spălat vase.
- Datorită capacului inclus, puteți pune la păstrare mâncarea rămasă.

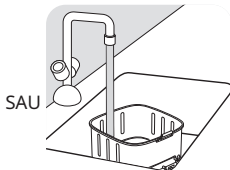
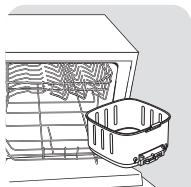
Pentru a economisi spațiu în mașina de spălat vase și a asigura păstrarea optimă a aparatului, respectați această procedură de curățare pentru modelul cu parte frontală detașabilă.



- Apăsați butonul din partea de jos a vasului.



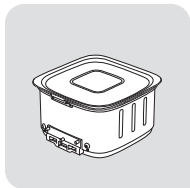
- Scoateți cârligul din locaș. Acum partea frontală se desprinde.



- Puneți vasul în mașina de spălat ase sau spălați-l manual, fără partea frontală, pe care o puteți monta la loc pe aparat.

ro

*în funcție de model



- SAU puneți capacul de depozitare pe vas pentru a păstra la frigider mâncarea rămasă.






Atenție: Nu puneți capacul dacă vasul încă este fierbinte.

Curățarea părții frontale detașabile și montarea la loc pe vas

- Spălați partea frontală manual cu apă caldă, puțin detergent de vase lichid și un burete neabraziv.
- După ce spălați și uscați bine partea frontală externă,
 - 1 Prindeți-i partea de sus în cârligul vasului.
 - 2 Apoi prindeți și partea de jos – ar trebui să auziți un clic.



Pentru a încălzi mâncarea rămasă, scoateți capacul de pe vas și prindeți la loc partea frontală.

- Apăsăți butoanele  și  pentru a seta temperatura la 160 °C.
- Apoi apăsați  pentru a seta 10 minute folosind butoanele  și .






ATENȚIE! Nu utilizați niciodată aparatul fără sertar. Prindeți întotdeauna panoul frontal înapoi pe bol înainte de a găti.




ro

GHID DE GĂTIRE

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

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

| | Cantitate | Durăță aprox. (min) | Temperatură | Mod de gătire | Amestecare* | Informații suplimentare |
|---|-----------|---------------------|-------------|---------------|---|---|
| Cartofi și cartofi prăjiți | | | | | | |
| Cartofi congelați (10 mm x 10 mm) | Coș 1 | 200 - 600 g | 20 - 30 min | 180°C |  | x2 |
| | Coș 2 | 200 - 800 g | 20 - 30 min | | | |
| Cartofi prăjiți pregătiți în casă (8 mm x 8 mm) | Coș 1 | 200 - 600 g | 35 - 60 min | 180°C |  | Uscați-i cu un prosop înainte de a-i găti |
| | Coș 2 | 200 - 800 g | 30 - 60 min | | | |
| Cartofi wedges congelați | Coș 1 | 200 - 600 g | 20 - 30 min | 180°C |  | x2 |
| | Coș 2 | 200 - 1000 g | 20 - 35 min | | | |
| Carne și pui | | | | | | |
| Friptură congelată | Coș 1 | 1 - 2 bucăți | 12 - 14 min | 200°C | Manual | x1 |
| | Coș 2 | 1 - 2 bucăți | 12 - 14 min | | | |
| Chiftele | Coș 1 | 6 - 20 bucăți | 8 - 10 min | 200°C | Manual | |
| | Coș 2 | 6 - 24 bucăți | 8 - 10 min | | | |
| Mușchi de pui | Coș 1 | 1 - 2 bucăți | 30 - 45 min | 200°C |  | |
| | Coș 2 | 1 - 3 bucăți | 30 - 45 min | | | |
| Nuggets de pui congelați | Coș 1 | 1 - 3 bucăți | 14 - 18 min | 200°C | Manual | x1 |
| | Coș 2 | 1 - 4 bucăți | 14 - 18 min | | | |
| Pui întreg | Coș 1 | 1200 - 1800 g | 45 - 60 min | 200°C |  | Numai coșul 1 |

| | | Cantitate | Durată aprox. (min) | Temperatură | Mod de gătire | Amestecare* | Informații suplimentare |
|-----------------------------|-------|------------------|---------------------|-------------|--|-------------|--|
| Gustări | | | | | | | |
| Batoane de brânză congelate | Coș 1 | 4 - 20 bucăți | 8 - 12 min | 200°C | Manual | x1 | |
| | Coș 2 | 4 - 24 bucăți | 8 - 12 min | 200°C | | | |
| Inele de ceapă congelate | Coș 1 | 4 - 12 bucăți | 14 - 20 min | 200°C | Manual | x1 | |
| | Coș 2 | 4 - 14 bucăți | 14 - 20 min | 200°C | | | |
| Pizza | Coș 1 | 1 - 2 felii | 10 min | 200°C | Manual | | |
| | Coș 2 | 1 - 2 felii | 10 min | 200°C | Manual | | |
| Legume | Coș 1 | 400 - 800 g | 40 - 60 min | 180°C |  | x2 | |
| | Coș 2 | 400 - 1200 g | 40 - 60 min | 180°C | | x2 | |
| Pește | | | | | | | |
| File de somon | Coș 1 | până la 3 bucăți | 12 min | 160°C |  | | |
| | Coș 2 | până la 4 bucăți | 12 min | 160°C | | | |
| Creveți | Coș 1 | 4 - 10 bucăți | 8 - 10 min | 160°C | | x1 | |
| | Coș 2 | 4 - 12 bucăți | 8 - 10 min | 160°C | | x1 | |
| Coacere | | | | | | | |
| Brioșe | Coș 1 | până la 5 bucăți | 15 min | 160°C |  | | Utilizați o tavă de copt/vas pentru cuptor** |
| | Coș 2 | până la 5 bucăți | 15 min | 160°C | | | |

* Amestecați la jumătatea procesului de gătire.

Sfaturi: pentru a îmbunătăți rezultatul gătirii, nu ezițați să agitați de 2-3 ori când gătiți.

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

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

IMPORTANT:

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

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.
- Adăugați puțin ulei la cartofii proaspeți pentru un rezultat crocant. După adăugarea unei linguri de ulei, prăjiți cartofii câteva minute.
- Gustările care pot fi preparate într-un cuptor, pot fi găsite și în aparat.
- Cantitatea optimă recomandată pentru cartofi prăjiți este de 1200 de grame (Coș 1 : 800g + Coș 2 : 400g)
- Folosiți foitaș sau aluat fraged gata pregătit pentru a găti gustări cu umplutură rapid și ușor.
- Puneți un vas pentru cuptor în bolul aparatului dacă doriți să preparați o prăjitură sau quiche sau dacă doriți să prăjiți ingrediente delicate sau umplute. Puteți utiliza un vas pentru cuptor din silicon, inox, aluminiu sau teracotă.
- Puteți folosi aparatul și pentru a reîncălzi alimente. Pentru reîncălzirea alimentelor, setați temperatura la 160 °C și timpul la maximum 10 minute.

CURĂȚARE

Curățați aparatul după fiecare utilizare.

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

- 1 Scoateți ștecărul din priză și lăsați aparatul să se răcească.

Notă: Scoateți bolul pentru a permite aparatului să se răcească mai repede.

- 2 Ștergeți exteriorul aparatului cu o lavetă umedă.
- 3 Curățați bolul și grătarul cu apă caldă, puțin detergent de vase lichid și un burete neabraziv. Puteți utiliza un degresant lichid pentru a îndepărta murdăria rămasă.

Avertisment: bolul și grătarul se pot spăla în mașina de spălat vase.

Sugestie: Dacă s-a lipit murdărie pe partea de jos a bolului și pe grătar, umpleți 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

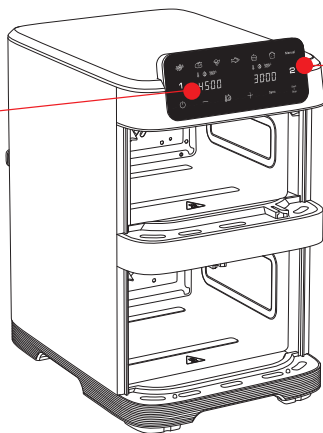
- 1 Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească.
- 2 Asigurați-vă că toate componentele sunt curate și uscate.

GARANȚIE ȘI SERVICE

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

DEPANARE

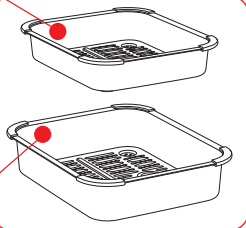
Dacă întâmpinați probleme cu aparatul, vizitați site-ul mărcii (vedeți coperta acestui manual) pentru o listă de întrebări frecvente sau contactați centrul de asistență pentru consumatori din țara dvs.



ДИСПЛЕЙ
ВІДОБРАЖЕННЯ
ЧАСУ/
ТЕМПЕРАТУРИ

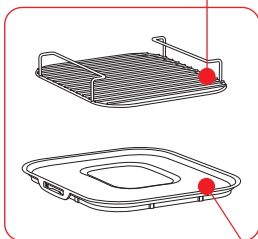
ЦИФРОВА
СЕНСОРНА
ПАНЕЛЬ

ЗІМНА
РЕШТКА ІЗ
СИЛІКОНОВИМИ
ПРОКЛАДКАМИ



ВЕЛИКА ЗІМНА
РЕШТКА ІЗ
СИЛІКОНОВИМИ
ПРОКЛАДКАМИ

РІВНЕВА
РЕШТКА X 2



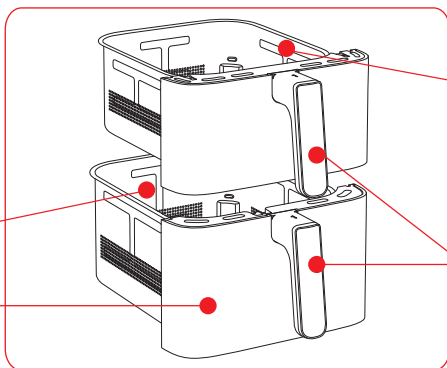
КРИШКА
КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ
ЗБЕРІГАННЯ X 2

КОНТЕЙНЕР
1 (4L)

РУЧКИ
КОНТЕЙНЕРІВ

КОНТЕЙНЕР
2 (6L)

ЗІМНА
ПЕРЕДНЯ
ЧАСТИНА*



* Залежно від моделі

ІНТЕРФЕЙС КОРИСТУВАЧА



OFF (Вимк.): указує на те, що контейнер вимкнено. Щоб активувати, натисніть кнопку 1 або кнопку 2.

АВТОМАТИЧНІ РЕЖИМИ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ



Фрі



Курка



Овочі



Риба



Десерт



Дегідратація

Manual

Ручний режим

uk

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- 1 Повністю зніміть пакування приладу та із приладу всі наклейки.
- 2 Розмістіть тримач шнура на задній частині приладу. Тримач шнура має бути правильно встановлений перед першим використанням.

- Ретельно очистьте контейнери й знімні решітки, використовуючи гарячу воду, миючий засіб та неабразивну губку.

Контейнери й решітки можна мити в посудомийній машині.

- 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

- Помістіть прилад на рівну стійку та жаротривку робочу поверхню, де на нього не потраплять бризки води.
- Не наповнюйте контейнер олією чи іншою рідиною. Не кладіть нічого на прилад, це перешкоджатиме потокам повітря й вплине на результат смаження гарячим повітрям.

ВАЖЛИВО: Щоб запобігти перегріванню приладу, не ставте його в кут або під навісну шафу. Навколо приладу слід залишити щонайменше 15 см для циркуляції повітря.

- Натисніть ^{Start}/_{Stop} (Запуск/зупинка), щоб увімкнути прилад.
- Режим «Фрі» відображається як стандартний для контейнера 1, поки на екрані відображається стан «OFF» (Вимк.) для контейнера 2.
- Кожен із контейнерів можна активувати для вибору, натиснувши кнопку 1 чи кнопку 2. (Щоб скасувати вибір, повторно натисніть кнопку 1 чи кнопку 2, і контейнер перейде в стан «OFF» (Вимк.), а його вибір буде скасовано).

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

- Завжди установлюйте відповідні решітки в контейнери перед приготуванням їжі, щоб забезпечити оптимальний результат приготування.

uk

ВИКОРИСТАННЯ ДВОХ КОНТЕЙНЕРІВ У РЕЖИМІ СИНХРОНІЗАЦІЇ (ПОДВІЙНЕ ПРИГОТУВАННЯ)

Завдяки наявності двох контейнерів і режиму «SYNC» (Синхронізація) можна одночасно готувати 2 різні страви.

- Натисніть ^{Start}/_{Stop} (Запуск/зупинка), щоб увімкнути прилад. Режим «Фрі» відображається як стандартний для контейнера 1, поки на екрані відображається стан «OFF» (Вимк.) для контейнера 2.

- 2 Натисніть потрібний режим приготування й відрегулюйте час та температуру, якщо їх потрібно змінити (натискайте + та -). Налаштування збережено.
- 3 Помістіть продукти для першої страви в контейнер 1 (верхня шухляда). Засуньте контейнер назад у прилад.
- 4 Щоб активувати контейнер 2, натисніть 2.
- 5 Натисніть другий потрібний режим приготування й відрегулюйте час та температуру, якщо їх потрібно змінити (натискайте + та -).
- 6 Помістіть продукти для другої страви в контейнер 2 (нижня шухляда). Засуньте контейнер назад у прилад.
- 7 Натисніть Sync (Синхронізація), щоб завершити приготування обох страв одночасно. Якщо у двох вибраних режимів приготування різниться час приготування, для режиму, якому потрібно менше часу, на екрані відображається «HOLD» (Очікування). Це означає, що прилад відтермінує початок приготування, щоб обидві страви були готові одночасно.
- 8 Натисніть ^{Start}/_{Stop} (Запуск/зупинка), щоб почати приготування.
- 9 Прилад подає звуковий сигнал, коли приготування обох страв одночасно завершиться.
- 10 Коли їжа буде готова, витягніть контейнери. Щоб вийняти їжу з контейнера, скористайтеся щипцями.

Увага! Після смаження чаша решітки й їжа дуже гарячі.

Примітка. Якщо під час приготування вийняти один із контейнерів і не засунути його назад протягом 5 хвилин, на панелі контейнера відобразатиметься «OFF» (Вимк.). Приготування в іншому контейнері продовжиться, однак роботу програми «SYNC» (Синхронізація) буде завершено.


ВИКОРИСТАННЯ ТІЛЬКИ ОДНОГО КОНТЕЙНЕРА ПРИЛАДУ

- 1 Натисніть ^{Start}/_{Stop} (Запуск/зупинка), щоб увімкнути прилад.
- 2 Режим «Фрі» відображається як стандартний для контейнера 1, поки на екрані відображається стан «OFF» (Вимк.) для контейнера 2.
- 3 Кожен із контейнерів можна активувати, натиснувши кнопку 1 чи кнопку 2. Інший контейнер перебуватиме в стані «OFF» (Вимк.) (щоб скасувати вибір, повторно натисніть кнопку 1 чи кнопку 2).



uk

- 4 Для початку приготування їжі можна обрати попередньо налаштований режим або ручні налаштування.

а. У разі вибору попередньо налаштованого режиму приготування

- Виберіть потрібний режим приготування, натиснувши відповідну піктограму на сенсорній панелі (ці режими описано в **розділі «Рекомендації з приготування їжі»**).
- Підтвердьте вибір режиму приготування, натиснувши  кнопку. Це запустить процес приготування.
- Розпочнеться процес приготування. Час приготування, що залишився, відображається на екрані.


б. У разі вибору ручних налаштувань

- Натисніть режим MANUAL (Уручну).
- Відрегулюйте температуру  за допомогою кнопок + та — на цифровому екрані. Температура термостата варіюється від 35 до 200 °C.
- Після цього налаштуйте потрібний час приготування за допомогою кнопок + та —. Таймер можна встановити на час від 0 до 60 хвилин.
- Для початку  приготування з обраними налаштуваннями температури та часу натисніть кнопку.

Розпочнеться процес приготування. Час приготування, що залишився, відображається на екрані.

- 5 Залишок олії чи жиру з їжі накопичується внизу контейнера.

- 6 Для деяких страв під час приготування необхідне перемішування, щоб забезпечити оптимальний результат (див. розділ «Рекомендації з приготування»). Щоб перемішати їжу, витягніть чашу з приладу за ручку й потрусіть її. Потім встановіть чашу назад у прилад, і приготування автоматично відновиться.

 У режимі приготування «Фрі» ця піктограма блимає на процесу приготування. Вона вказує на те, що для рівномірного приготування в режимі фрі їжу потрібно перемішати.

- 7 Коли відтворюється звуковий сигнал таймера, це означає, що час приготування завершився. Вийміть чашу з приладу й помістіть її на жаротривку поверхню.

- 8 **Перевірте готовність страви.**

Якщо страву ще не готова, просто встановіть чашу назад у прилад та встановіть на таймері кілька додаткових хвилин.

- 9 Коли їжа буде готова, вийміть чашу. Щоб вийняти їжу з чаші, скористайтеся щипцями.

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

Після приготування контейнери, решітки та їжа дуже гарячі.

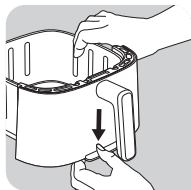
- 10 Коли партію їжі приготовано, прилад одразу готовий до приготування наступної партії.

ЗНІМНА ПЕРЕДНЯ ЧАСТИНА*

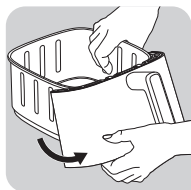
Завдяки нашій системі легкого чищення і зберігання ви можете легко відокремити від чаші її передню частину.

- Легке очищення виробу й компактне розміщення в посудомийній машині.
- Зберігання залишків страв за допомогою кришки, що входить до комплекту.

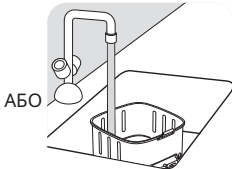
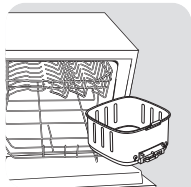
Для компактного розміщення в посудомийній машині та збереження приладу дотримуйтеся наведених далі вказівок щодо процедури очищення моделі зі знімною частиною.



- Натисніть кнопку в нижній частині чаші.



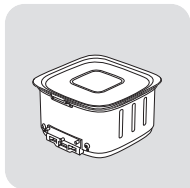
- Зніміть гачок із його місця розташування. Знімна передня частина від'єднається.



- Помістіть чашу в посудомийну машину або вимийте її вручну без передньої частини, яку можна знову встановити на виріб.

uk

*залежно від моделі

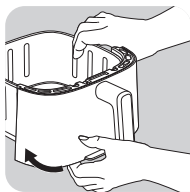


- АБО для зберігання залишків страв у холодильнику закрийте контейнер кришкою для зберігання.






Застереження. Не закривайте кришку, якщо чаша ще гаряча.

Очистьте знімну передню частину й встановіть її на виріб

- Вручну помийте передню частину гарячою водою з мийним засобом, використовуючи неабразивну губку.
- Вимивши й ретельно висушивши зовнішню передню частину,
 - 1 Закріпіть її верх на гачку чаші.
 - 2 Зафіксуйте низ передньої частини. Ви маєте почути клацання.



Для розігрівання залишків страви зніміть кришку з контейнера й установіть передню частину на чашу.






- Натискайте кнопки  та , щоб задати температуру 160 °С.
- Після цього задайте 10 хвилин на таймері за допомогою кнопок ,  та .

УВАГА! Ніколи не використовуйте прилад без шухляди. Перед приготуванням їжі завжди закріплюйте передню панель на чаші.



РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ

У таблиці нижче наведені основні налаштування для приготування страв.

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

| | Кількість | Приблизний час (мін) | Температура | Режим приготування | Струшування* | Додаткова інформація |
|---|-------------|----------------------|-------------|--------------------|---|----------------------|
| Картопля фрі | | | | | | |
| Заморожена картопля фрі (10 mm x 10 mm) | Контейнер 1 | 200 - 600 g | 20 - 30 min | 180°C |  | x2 |
| | Контейнер 2 | 200 - 800 g | 20 - 30 min | | | x2 |
| Домашня картопля фрі (8 mm x 8 mm) | Контейнер 1 | 200 - 600 g | 35 - 60 min | 180°C |  | x2 |
| | Контейнер 2 | 200 - 800 g | 30 - 60 min | | | x2 |
| Частинки замороженої картоплі | Контейнер 1 | 200 - 600 g | 20 - 30 min | 180°C |  | x2 |
| | Контейнер 2 | 200 - 1000 g | 20 - 35 min | | | x2 |
| М'ясо та птиця | | | | | | |
| Заморожений стейк | Контейнер 1 | 1 - 2 шт. | 12 - 14 min | 200°C | Manual | x1 |
| | Контейнер 2 | 1 - 2 шт. | 12 - 14 min | | | |
| фрикадельки | Контейнер 1 | 6 - 20 шт. | 8 - 10 min | 200°C | Manual | |
| | Контейнер 2 | 6 - 24 шт. | 8 - 10 min | | | |
| Курячі гомілки | Контейнер 1 | 1 - 2 шт. | 30 - 45 min | 200°C |  | |
| | Контейнер 2 | 1 - 3 шт. | 30 - 45 min | | | |
| Заморожені курячі нагетси | Контейнер 1 | 1 - 3 шт. | 14 - 18 min | 200°C | Manual | x1 |
| | Контейнер 2 | 1 - 4 шт. | 14 - 18 min | | | |
| Курка (ціла) | Контейнер 1 | 1200 - 1800 g | 45 - 60 min | 200°C |  | Тільки чаша 1 |

uk

| | | Кількість | Приблизний час (min) | Температура | Режим приготування | Струшування* | Додаткова інформація |
|--------------------------|-------------|----------------|----------------------|-------------|---|--------------|---|
| Закуски | | | | | | | |
| Заморожені сирні палички | Контейнер 1 | 4 - 20 шт. | 8 - 12 min | 200°C | Manual | x1 | |
| | Контейнер 2 | 4 - 24 шт. | 8 - 12 min | 200°C | | | |
| Заморожені кільця цибулі | Контейнер 1 | 4 - 12 шт. | 14 - 20 min | 200°C | Manual | x1 | |
| | Контейнер 2 | 4 - 14 шт. | 14 - 20 min | 200°C | | | |
| Піца | Контейнер 1 | 1 - 2 скибочок | 10 min | 200°C | Manual | | |
| | Контейнер 2 | 1 - 2 скибочок | 10 min | 200°C | Manual | | |
| Овочі | Контейнер 1 | 400 - 800 g | 40 - 60 min | 180°C |  | x2 | |
| | Контейнер 2 | 400 - 1200 g | 40 - 60 min | 180°C | | x2 | |
| Риба | | | | | | | |
| Філе лосося | Контейнер 1 | до 3 шт. | 12 min | 160°C |  | | |
| | Контейнер 2 | до 4 шт. | 12 min | 160°C | | | |
| Креветки | Контейнер 1 | 4 - 10 шт. | 8 - 10 min | 160°C | | x1 | |
| | Контейнер 2 | 4 - 12 шт. | 8 - 10 min | 160°C | | x1 | |
| Випікання | | | | | | | |
| Мафіни | Контейнер 1 | до 5 шт. | 15 min | 160°C |  | | Використовуйте форму для випікання / посуд для духової шафи** |
| | Контейнер 2 | до 5 шт. | 15 min | 160°C | | | |

* Струсніть у середині циклу приготування.

Поради: щоб покращити результат приготування, не зволікайте 2-3 рази під час приготування.

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

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

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ.

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

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.
- Додайте трохи олії до свіжої картоплі для отримання хрусткої скоринки. Після додавання ложки олії обсмажуйте картоплю протягом кількох хвилин.
- Закуски, які можна приготувати в духовці, також можна приготувати в цьому приладі.
- Оптимальна рекомендована кількість картоплі для приготування картоплі фрі – 1200 грамів (Контейнер 1 : 800g + Контейнер 2 : 400g)
- Використовуйте готове листкове й пісочне тісто, щоб швидко та легко приготувати закуски з начинкою.
- Помістіть посуд для духовки в чашу приладу для приготування пирога чи запіканки або підсмажування делікатних інгредієнтів чи інгредієнтів із начинкою. Можна використовувати посуд для духовки із силікону, нержавіючої сталі, алюмінію, теракоти.
- Прилад також можна використовувати для розігрівання їжі. Розігрівайте їжу протягом максимум 10 хвилин за температури 160 °C.

ОЧИЩЕННЯ

Виконуйте чищення приладу після кожного використання.

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

- 1 Вийміть вилку з розетки й дайте приладу охолонути.

Примітка. Зніміть чашу, щоб прилад швидше охолонув.

- 2 Протріть корпус приладу вологою ганчіркою.
- 3 Помийте чашу й решітку гарячою водою, використовуючи миючий засіб і неабразивну губку. Для видалення залишків бруду можна використовувати знежирюючий рідкий засіб.

Попередження: чашу й решітку можна мити в посудомийній машині.

Порада. Якщо на дні чаші та на решітці залишився бруд, залийте їх гарячою водою та додайте трохи миючого засобу. Залиште чашу й решітку приблизно на 10 хвилин, щоб вони відмокли. Потім промийте й висушіть їх.

- 4 Протріть прилад усередині ганчіркою, змоченою гарячою водою.
- 5 Видаліть будь-які залишки їжі з нагрівального елемента сухою щіткою.
- 6 Не занурюйте прилад у воду чи іншу рідину.

ЗБЕРІГАННЯ

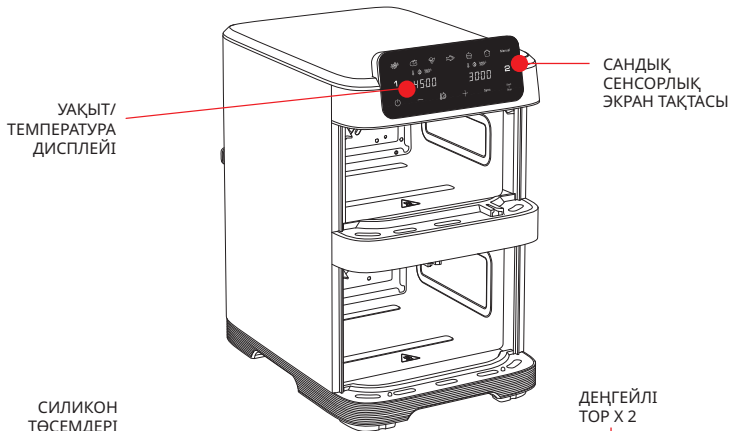
- 1 Від'єднайте прилад від джерела живлення і дайте йому охолонути.
- 2 Переконайтеся, що всі частини приладу чисті та сухі.

ГАРАНТІЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

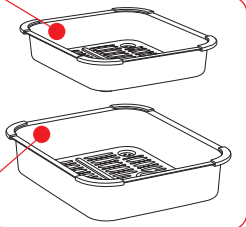
Якщо вам потрібне обслуговування або інформація чи якщо у вас виникла проблема, відвідайте сайт компанії-виробника або зверніться до Центру обслуговування споживачів у своїй країні. Номер телефону можна знайти в гарантійному листі, що розповсюджується на всі країни. Якщо у вашій країні немає Центру обслуговування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

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

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

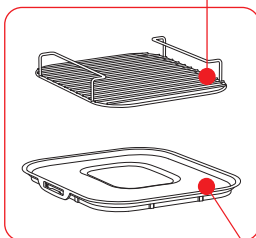


СИЛИКОН
ТӨСЕМДЕРІ
БАР
АЛЫНБАЛЫ
ТОР



СИЛИКОН
ТӨСЕМДЕРІ
БАР
ҮЛКЕН
АЛЫНБАЛЫ
ТОР

ДЕҢГЕЙЛІ
ТОР X 2



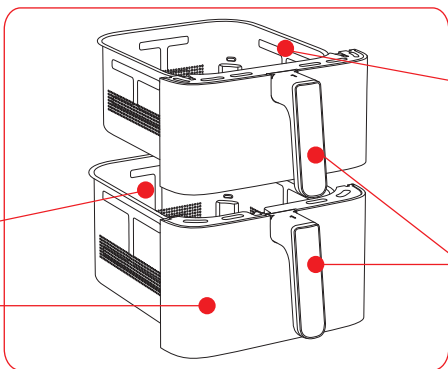
САҚТАУ
ҚАҚПАҒЫ X 2

1-ТАРТПА (4L)

2-ТАРТПА (6L)

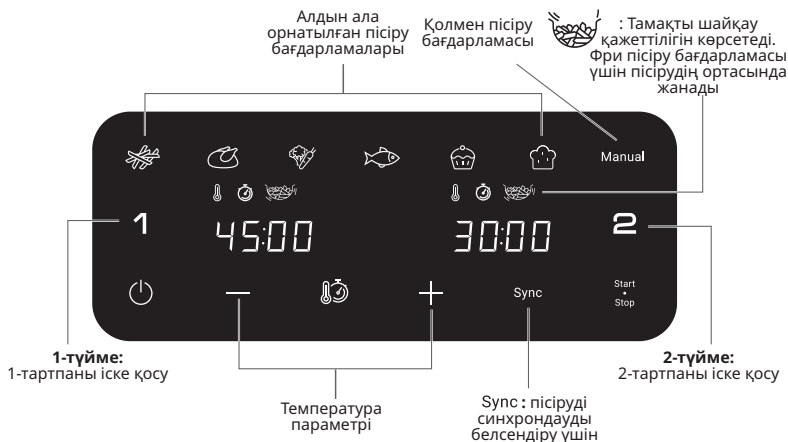
ТАРТПА
ТҰТҚАЛАРЫ

АЛЫНБАЛЫ
АЛДЫҒЫ
БӨЛІГІ*



* Үлгіге байланысты

ПАЙДАЛАНУШЫ ИНТЕРФЕЙСІ



ӨШІРУ: тартпаның өшірулі екенін көрсетеді. Іске қосу үшін 1 немесе 2 түймесін басыңыз.

АВТОМАТТЫ ПІСІРУ РЕЖИМДЕРІ



Фри



Тауық



Көкөністер



Балық



Десерт



Ылғалсыздандыру

Manual

Қолмен режимі

kk

БІРІНШІ РЕТ ПАЙДАЛАНАР АЛДЫНДА

- 1 Барлық қаптама материалын алып тастаңыз және басқа барлық жапсырмаларды.
- 2 Сым ұстағышын құрылғының артына қойыңыз. Сым ұстағышын бірінші рет қолданар алдында дұрыс орнату керек.

- 3 Тартпаны және алынбалы торды ыстық сумен, аздап жуғыш сұйықтықпен және абразивті емес губкамен жақсылап тазалаңыз.

Тартпалар мен торларды ыдыс жуғышта жууға болады.

- 4 Құрылғының іші-сыртын дымқыл шүберекпен сүртіңіз. Құрылғы жұмыс істегенде ыстық ауа шығарады. Майды тартпаға құймаңыз.

ПАЙДАЛАНУҒА ДАЙЫНДАУ

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

МАҢЫЗДЫ: Құрылғының қызып кетпеуі үшін оны бұрышқа немесе қабырға шкафының астына қоймаңыз. Ауа айналымы үшін құрылғының айналасында кемінде 15 см бос орын қалдыру керек.

- 3 Құрылғыны ^{Start}/_{Stop} қосу үшін бастау/тоқтату түймесін басыңыз.
- 4 Фри режимі 1-тартпа үшін әдепкі бойынша көрсетіледі, ал 2-тартпа экранда ӨШІРУЛІ болып көрсетіледі.
- 5 Кез келген тартпаны «1» немесе «2» түймесін басу арқылы таңдауға болады. (Таңдаудан бас тарту үшін «1» немесе «2» түймесін қайтадан басыңыз, тартпа ӨШІРІЛІП, жойылады).

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

- 6 Оңтайлы пісіру нәтижелеріне қол жеткізу үшін әрқашан пісіру алдында тартпаларға сәйкес торларды орнатыңыз.

ЕКІ ТАРТПАНЫ ДА СИНХРОНДАУ РЕЖИМІНДЕ ПАЙДАЛАНУ (ҚОС ПІСІРУ)

kk

Тартпалар мен синхрондау режимімен бір уақытта 2 түрлі тағам дайындаңыз.

- 1 Құрылғыны ^{Start}/_{Stop} қосу үшін бастау/тоқтату түймесін басыңыз. Фри режимі 1-тартпа үшін әдепкі бойынша көрсетіледі, ал 2-тартпа экранда ӨШІРУЛІ болып көрсетіледі.
- 2 Қажетті пісіру режимін таңдап, егер олар орнатылған параметрлерден өзгеше болса, уақыт пен температураны реттеңіз (+ және - түймелерін басу арқылы). Параметрлер сақталған.
- 3 Бірінші тағамды 1-тарпаға салыңыз (үстіңгі тартпа). Тартпаны қайтадан құрылғыға салыңыз.

- 4 2-тартпаны іске қосу үшін «2» түймесін басыңыз.
- 5 Қажетті екінші пісіру режимін таңдап, егер олар орнатылған параметрлерден өзгеше болса, уақыт пен температураны реттеңіз (+ және - түймелерін басу арқылы).
- 6 Екінші тағамды 2-тартпаға салыңыз (төменгі тартпа). Тартпаны қайтадан құрылғыға салыңыз.
- 7 Екі тағам бір уақытта дайын болуы үшін Sync түймесін басыңыз. Таңдалған екі пісіру режимінің пісіру уақыты әртүрлі болса, ең қысқа пісіру режимін таңдау үшін экранда «ҰСТАП ТҰРУ» түймесі пайда болады (пісіруге аз уақыт кететін тағамдар үшін). Бұл екі тағам да бір уақытта дайын болуы үшін құрылғы пісірудің басталуын кешіктіреді дегенді білдіреді.
- 8 Пісіруді бастау үшін ^{Start}/_{Stop} түймесін басыңыз.
- 9 Құрылғы тағамдар бір уақытта дайын болған кезде дыбыстық сигнал береді.
- 10 Тағамдар піскен кезде, тартпаны алыңыз. Тағамды шығарып алу кезінде оларды тартпадан шығару үшін қысқыштарды пайдаланыңыз.

Абайлаңыз! Ыстықтай қуырғаннан кейін, торлар және тағам өте ыстық болады.

Ескертпе. Пісіру кезінде, тартпалардың бірін алып тастап, оны 5 минут ішінде артқа итермесеңіз, сол тартпаның панелі ӨШІРУЛІ болып көрсетіледі. Басқа тартпа жұмысын жалғастырады, «СИНХРОНДАУ» бағдарламасы аяқталады.

ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ ТЕК БІР ТАРТПАСЫН ПАЙДАЛАНУ

- 1 Құрылғыны қосу үшін ^{Start}/_{Stop} түймесін басыңыз.
- 2 Фри режимі 1-тартпа үшін әдепкі бойынша көрсетіледі, ал 2-тартпа экранда ӨШІРУЛІ болып көрсетіледі.
- 3 Кез келген тартпаны «1» немесе «2» түймесін басу арқылы қосуға болады. Басқа тартпа өшірулі күйінде қалады (таңдауды болдырмау үшін «1» немесе «2» түймесін қайтадан басыңыз).

kk

- 4 Пісіруді бастау үшін алдын ала орнатылған уақытта пісіру режимін таңдауға немесе параметрлерді өзіңіз таңдауға болады.

a. Алдын ала орнатылған пісіру режимін таңдағанда:

- Сенсорлық экран тақтасындағы тиісті белгішені басу арқылы қалаған пісіру режимін таңдаңыз (бұл режимдер «Пісіру нұсқаулығы» **бөлімінде толық сипатталған**).
- Түймені басу арқылы пісіру режимін $\begin{matrix} \text{Start} \\ \text{Stop} \end{matrix}$ растаңыз. Ол пісіру процесін іске қосады.
- Пісіру басталады. Қалған пісіру уақыты экранда көрсетіледі.

b. Егер қолмен орнатуды таңдасаңыз:

- ҚОЛМЕН режимін басыңыз.
- Температураны \updownarrow сандық экрандағы + және – түймелерімен реттеңіз. Термостат 35-200 °C аралығында өзгеріп тұрады.
- Одан кейін + және – түймелерін басу арқылы қажетті пісіру уақытын орнатыңыз. Таймерді 0-60 минут аралығында орнатуға болады.
- Таңдалған $\begin{matrix} \text{Start} \\ \text{Stop} \end{matrix}$ температурамен және уақыт параметрлерімен пісіруді бастау үшін түймені басыңыз. Пісіру басталады. Қалған пісіру уақыты экранда көрсетіледі.

- 5 Артық май тартпаның түбінде жиналады.

- 6 Оңтайлы нәтижеге қол жеткізу үшін кейбір тағамдарды пісіру уақытының жартысында шайқау қажет («Пісіру нұсқаулығы» бөлімін қараңыз). Өнімдерді шайқау үшін ыдысты құрылғыдан тұтқадан шығарып, шайқаңыз. Одан кейін ыдысты қайтадан құрылғыға салыңыз, сонда пісіру автоматты түрде жалғасады.



Фри қуыру режимінде бұл пиктограмма пісірудің жыпылықтайды. Бұл біркелкі пісіру үшін фриді шайқау қажеттілігін көрсетеді.

- 7 Таймердің дыбыстық сигналын естіген кезде белгіленген пісіру уақыты аяқталады. Ыдысты құрылғыдан шығарып алыңыз және оны ыстыққа төзімді жерге қойыңыз.

- 8 Тамақтың дайын болғанын тексеріңіз.

Егер тағам әлі дайын болмаса, ыдысты құрылғыға қайта қойып, таймерді бірнеше қосымша минутқа орнатыңыз.

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

Абайлаңыз! Тартпаның торы ешқашан жоғары қаратылмауы қажет. Пісіргеннен кейін тартпалар, торлар мен тағам өте ыстық болады.

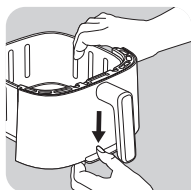
- 10 Тағамның бір бөлігі дайын болған кезде, құрылғы тағамның екінші бөлігін дайындауға бірден дайын болады.

АЛЫНБАЛЫ АЛДЫҢҒЫ БӨЛІГІ*

Біздің жаңа Easy Clean & Store жүйемізбен ыдыстың алдыңғы жағы мен ыдыстың өзін оңай ажыратуға болады.

- Бұйымды оңай тазалап, ыдыс жуғыш машинада орынды үнемдеңіз
- Қалған тамақты қаптамадағы қақпақпен жауып сақтаңыз.

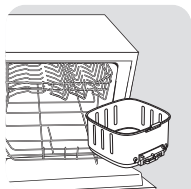
Ыдыс жуғыш машинада орынды үнемдеу және құрылғының оңтайлы сақталуын қамтамасыз ету үшін алынбалы алдыңғы бөлігі бар үлгіні тазалау процедурасын орындаңыз.



- Ыдыстың төменгі жағында орналасқан түймені төмен басыңыз



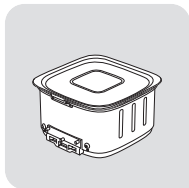
- Ілгекті орнынан алыңыз. Алынбалы алдыңғы бөлігін алуға болады.



- Ыдысты ыдыс жуғыш машинаға салыңыз немесе бұйымға қайта қосуға болатын алдыңғы бөлігін шығарып алып, қолмен жуыңыз.

kk

*үлгіге байланысты

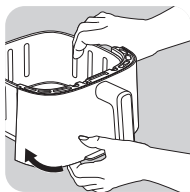


- НЕМЕСЕ қалған тамақты тоңазытқышта сақтау үшін сақтау қақпағын тартпаға салыңыз.






Абайлаңыз! Ыдыс әлі ыстық болса, қақпақпен жаппаңыз.

Алынбалы алдыңғы бөлігін тазалап, оны қайтадан ыдысқа тіркеу

- Алдыңғы бөлігін ыстық суға жуғыш сұйықтық қосып, қырмайтын губкамен мұқият тазалаңыз..
- Сыртқы алдыңғы бөлігін жуып, жақсылап кептіргеннен кейін,
 - 1 алдыңғы бөлігін ыдыстың ілгегіне қысыңыз.
 - 2 Алдыңғы жағын «сырт» еткен дыбыс естілгенше қысыңыз.



Қалған тамақты қыздыру үшін тартпадан қақпақты алыңыз да, ыдыстың алдыңғы бөлігін орнына қойыңыз.






- Температураны 160°C етіп қою үшін  және  түймелерін басыңыз.
- Одан кейін  түймесін басып, 10 минутқа қою үшін  және  түймелерін басыңыз.




НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Құралды ешқашан тартпасыз қолданбаңыз. Пісіру алдында әрқашан алдыңғы панельді қайтадан ыдысқа қысыңыз.

ПІСІРУ НҰСҚАУЛЫҒЫ

Төмендегі кесте дайындалатын тағамның негізгі параметрлерін таңдауға көмектеседі.

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

| | | Мөлшері | Болжамды уақыты | Температура | Пісіру режимі | Шайқау* | Қосымша ақпарат |
|---|----------|---------------|-----------------|-------------|---|---------|---|
| Картоп пен фри | | | | | | | |
| Мұздатылған фри (10 mm x 10 mm) | Тартпа 1 | 200 - 600 g | 20 - 30 min | 180°C |  | x2 | |
| | Тартпа 2 | 200 - 800 g | 20 - 30 min | | | x2 | |
| Үйде жасалған фри картобы (8 mm x 8 mm) | Тартпа 1 | 200 - 600 g | 35 - 60 min | 180°C |  | x2 | Пісірер алдында оны сұлгімен құрғатыңыз |
| | Тартпа 2 | 200 - 800 g | 30 - 60 min | | | x2 | |
| Мұздатылған картоп кесектері | Тартпа 1 | 200 - 600 g | 20 - 30 min | 180°C |  | x2 | |
| | Тартпа 2 | 200 - 1000 g | 20 - 35 min | | | x2 | |
| Ет пен құс еті | | | | | | | |
| Мұздатылған стейк | Тартпа 1 | 1 - 2 дана | 12 - 14 min | 200°C | Manual | x1 | |
| | Тартпа 2 | 1 - 2 дана | 12 - 14 min | | | | |
| Төфтели | Тартпа 1 | 6 - 20 дана | 8 - 10 min | 200°C | Manual | | |
| | Тартпа 2 | 6 - 24 дана | 8 - 10 min | | | | |
| Тауық барабандары | Тартпа 1 | 1 - 2 дана | 30 - 45 min | 200°C |  | | |
| | Тартпа 2 | 1 - 3 дана | 30 - 45 min | | | | |
| Мұздатылған тауық наггетсы | Тартпа 1 | 1 - 3 дана | 14 - 18 min | 200°C | Manual | x1 | |
| | Тартпа 2 | 1 - 4 дана | 14 - 18 min | 200°C | | | |
| Тұтас тауық еті | Тартпа 1 | 1200 - 1800 g | 45 - 60 min | 200°C |  | | Тек 1-ыдыс |

| | | Мөлшері | Болжамды уақыты | Температура | Пісіру режимі | Шайқау* | Қосымша ақпарат |
|--------------------------------|----------|----------------|-----------------|-------------|---|---------|--|
| Шайқау | | | | | | | |
| Мұздатылған ірімшік таяқшалары | Тартпа 1 | 4 - 20 дана | 8 - 12 min | 200°C | Manual | x1 | |
| | Тартпа 2 | 4 - 24 дана | 8 - 12 min | 200°C | | | |
| Мұздатылған пияз сақиналары | Тартпа 1 | 4 - 12 дана | 14 - 20 min | 200°C | Manual | x1 | |
| | Тартпа 2 | 4 - 14 дана | 14 - 20 min | 200°C | | | |
| Пицца | Тартпа 1 | 1 - 2 тілімге | 10 min | 200°C | Manual | | |
| | Тартпа 2 | 1 - 2 тілімге | 10 min | 200°C | Manual | | |
| Көкөністер | Тартпа 1 | 400 - 800 g | 40 - 60 min | 180°C |  | x2 | |
| | Тартпа 2 | 400 - 1200 g | 40 - 60 min | 180°C | | x2 | |
| Балық | | | | | | | |
| Ақсерке филесі | Тартпа 1 | 3 данаға дейін | 12 min | 160°C |  | | |
| | Тартпа 2 | 4 данаға дейін | 12 min | 160°C | | | |
| Асшаян | Тартпа 1 | 4 - 10 дана | 8 - 10 min | 160°C | | x1 | |
| | Тартпа 2 | 4 - 12 дана | 8 - 10 min | 160°C | | x1 | |
| Пісіру | | | | | | | |
| Маффин | Тартпа 1 | 5 данаға дейін | 15 min | 160°C |  | | Пісіруге арналған пішінді/пеш табағын пайдаланыңыз** |
| | Тартпа 2 | 5 данаға дейін | 15 min | 160°C | | | |

* Пісіру процесінің жартысына келгенде араластырыңыз.

Keңестер: пісіру нәтижесін жақсарту үшін пісіру кезінде 2-3 рет шайқаудан тартынбаңыз.

**Торт пішінін/пеш табағын ыдысқа салыңыз.

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

МАҢЫЗДЫ!

- Құрығыңызға зақым келтірмеу үшін пайдаланушы нұсқаулығында және рецептілерде берілген ингредиенттер мен сұйықтықтарды ешқашан максималды мөлшерінен асырмаңыз.

КЕҢЕСТЕР

- Көлемі кішкентай тағамдар үшін әдетте көлемі үлкен тағамдарға қарағанда сәл қысқа пісіру уақыты қажет.
- Көлемі кішкентай тағамдарды пісіру уақытының жартысына дейін шайқау соңғы нәтижені жақсартады және біркелкі піспей қалуға жол бермейді.
- Қытырлақ нәтиже алу үшін жаңа картопқа аздап май қосыңыз. Бір қасық май қосқаннан кейін бірнеше минут ішінде картопты қуырыңыз.
- Пеште пісіруге болатын жеңіл тағамдарды құрылғыда да пісіруге болады.
- Картоп пісіруге арналған оңтайлы ұсынылған мөлшер: 1200 грамм (1-тартпа : 800g + 2-тартпа : 400g)
- Толтырылған жеңіл тағамдарды тез және оңай жасау үшін дайын қатпарлы және қытырлақ қамырды пайдаланыңыз.
- Торт немесе киш пісіргіңіз келсе немесе нәзік ингредиенттерді немесе салмасы бар ингредиенттерді қуырғыңыз келсе, пешке арналған ыдысты құрылғының ыдысына салыңыз. Сіз кремнийден, тот баспайтын болаттан, алюминийден, терракотадан жасалған пешке арналған ыдысты пайдалана аласыз.
- Құрылғыны тағамды қыздыру үшін де пайдалануға болады. Тағамды қыздыру үшін температураны 160°C-қа, уақытты 10 минутқа дейін орнатыңыз.

ТАЗАЛАУ

Құрылғыны қолданған сайын тазалап отырыңыз.

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

- 1 Ашаны розеткадан суырып, құрылғыны суытып алыңыз.

Ескертпе. Құрылғыны тезірек салқындату үшін ыдысты шығарып алыңыз.

- 2 Құрылғының сыртын дымқыл шүберекпен сүртіңіз.
- 3 Ыдыс пен гриль науасын ыстық сумен, жуғыш сұйықтықпен және қырмайтын губкамен тазалаңыз. Қалған ласты кетіру үшін май кетіретін сұйықтықты қолдануға болады.

Ескерту! Ыдыс пен торды ыдыс жуғышта жууға болады.

Кеңес. Ыдыс пен тордың түбіне кір тұрып қалса, оларды ыстық сумен және аздап жуғыш сұйықтықпен толтырыңыз. Ыдысты және торды шамамен 10 минутқа қалдырыңыз. Одан кейін тазалап жуып, құрғатыңыз.

- 4 Құрылғының ішін ыстық сумен және дымқыл шүберекпен сүртіңіз.
- 5 Кез келген тағам қалдықтарын кетіру үшін қыздырғыш элементті құрғақ тазалау щеткасымен тазалаңыз.
- 6 Құрылғыны суға немесе басқа сұйықтыққа салмаңыз.

САҚТАУ

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

КЕПІЛДІК ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

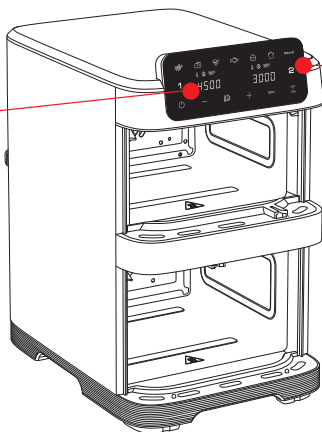
Егер сізге қызмет немесе ақпарат қажет болса немесе мәселе туындаса, бренд веб-сайтына кіріңіз немесе еліңіздегі брендтің Тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз. Телефон нөмірін әлемдік кепілдік кітапшасынан табуға болады. Егер еліңізде Тұтынушыларды қолдау орталығы болмаса, жергілікті бренд дилеріне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

АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ

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

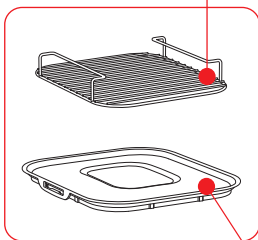
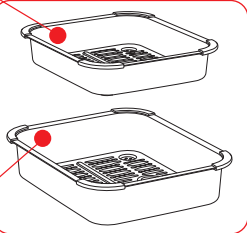
AJA-/
TEMPERA-
TUURIEKRAAN

PUUTETUNDLIK
DIGIEKRAAN



EEMALDATAV
REST KOOS SILI-
KONPATJADEGA

TASAPINNALINE
REST X 2



EEMALDATAV
SUUR REST
KOOS SILI-
KONPATJADEGA

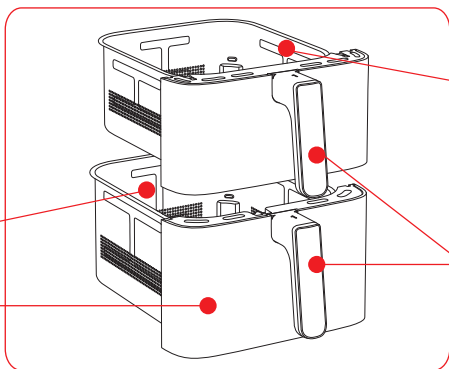
SÄILITUSKAAS X 2

SAHTEL 1 (4L)

SAHTEL 2 (6L)

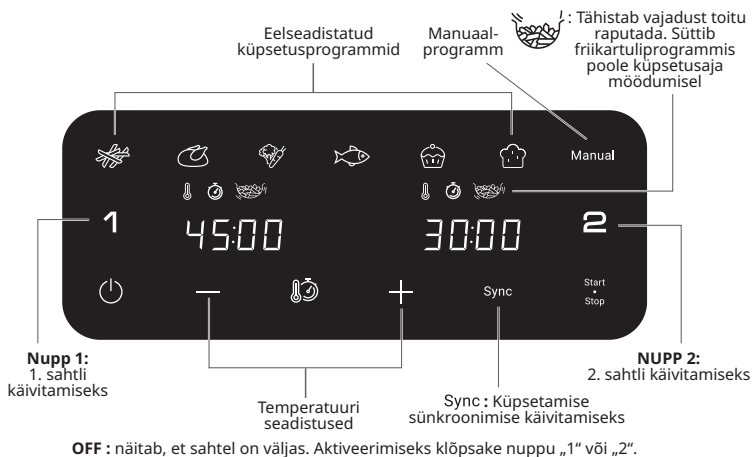
SAHTLI
KÄEPIDEMED

EEMALDATAV
ESIOSA*



* Olenevalt mudelist

KASUTAJALIIDES



AUTOMAATSED KUPSETAMISREŽIIMID



Friikartulid



Kana



Koogiviljad



Kala



Magustoit



Kuivatamine

Manual

Kasitsirežiim

et

ENNE ESIMEST KASUTAMIST

- 1 Eemaldage kogu pakkematerjal ja seadmelt koik kleebised.
- 2 Asetage juhtmehoidik seadme tagakuljele. Juhtmehoidik tuleb enne esmakasutust oigesti paigaldada.

- 3 Puhastage sahtel ja eemaldatavad restid põhjalikult sooja vee, nõudepesuvahendi ja mitteabrasiivse švammiga.

Sahtleid ja reste võib pesta nõudepesumasinas.

- 4 Pühkige seadet väljast ja seest niiske lapiga. Seade töötab kuuma õhu tekitamise teel. Ärge pange sahtlisse õli ega praerasva.

ETTEVALMISTUSED KASUTAMISEKS

- 1 Asetage seade lamedale, stabiilsele, kuumakindlale tööpinnale, eemale veepritsmetest.
- 2 Ärge pange sahtlisse õli ega teisi vedelikke.
Ärge asetage midagi seadme peale. See takistab õhu liikumist ja mõjutab kuuma õhuga küpsetamise tulemuslikkust.

TÄHTIS: Ülekuumenemise vältimiseks ärge asetage seadet nurka ega seinakapi alla. Õhu liikumiseks tuleb seadme ümber jätta vähemalt 15 cm vahe.

- 3 Vajutage seadme sisse lülitamiseks nuppu „Start/Stop“.
- 4 Vaikimisi on 1. sahtli puhul kuvatud friikartulirežiim, samas kui 2. sahtli puhul on kuvatud kirje „OFF“.
- 5 Kumbagi sahtlit saab aktiveerida, vajutades nuppu „1“ või „2“. (Valiku tühistamiseks vajutage nuppu „1“ või „2“ uuesti. Sahtel lülitub VÄLJA ja valik tühistatakse).

Märkus. Ärge kunagi ületage tabelis esitatud maksimumkogust (vt jaotist „Toiduvalmistamisjuhised“), kuna see võib mõjutada lõpptulemuse kvaliteeti.

- 6 Optimaalsete küpsetustulemuste saavutamiseks asetage enne valmistamise algust sahtlisse alati sobivad restid.

KAHE SAHTLI KASUTAMINE SÜNKROONREŽIIMIS (TOPELTKÜPSETAMINE)

Kahe sahtli ja režiimi „SYNC“ abil on võimalik samaaegselt kahte erinevat toitu valmistada.

- 1 Vajutage seadme sisse lülitamiseks nuppu „Start/Stop“. Vaikimisi on 1. sahtli puhul kuvatud friikartulirežiim, samas kui 2. sahtli puhul on kuvatud kirje „OFF“.
- 2 Vajutage küpsetusrežiimile ning valige aeg ja temperatuur, kui eelseadistatu ei sobi (vajutades nuppu „+“ ja „-“). Seadistused salvestatakse.
- 3 Asetage esimene toit 1. sahtlisse (Ülemine sahtel). Lükake sahtel tagasi seadmesse.

2. sahtli aktiveerimiseks vajutage nuppu „2”.
- Vajutage teisele soovitud küpsetusrežiimile ning valige aeg ja temperatuur, kui eelseadistatu ei sobi (vajutades nuppe „+” ja „-”).
- Asetage teine toit 2. sahtlisse (Alumine sahtel). Lükake sahtel tagasi seadmesse.
- Kahe toidu üheaegseks valmimiseks vajutage nuppu „Sync”. Kui valitud kahel küpsetusrežiimil on erinevad valmistamisajad, ilmub lühima küpsetusrežiimi (toidule, mille valmistamiseks kulub vähem aega) ekraanile kirje „HOLD” (Oota). See tähendab, et seade viivitab küpsetamise alustamisega, et kaks toitu saaksid üheaegselt valmis.
- Toiduvalmistamise alustamiseks vajutage nuppu $\begin{matrix} \text{Start} \\ \text{#Stop} \end{matrix}$.
- Kui toidud on valmis, kostuvad seadmest samaaegselt piiksud.
- Kui toidud on valmis, võtke sahtel välja. Kasutage toidu sahtlist välja võtmiseks tange.

Ettevaatust! Pärast kuuma õhuga küpsetamist on toit väga kuum.

Märkus. Kui te tõmbate küpsetamise ajal ühe sahtlitest välja ja ei lükka seda 5 minuti jooksul tagasi, kuvatakse sahtli ekraanile kirje „OFF” (Väljas). Teine sahtel jätkab töötamist, kuid programm „SYNC” on läbi.

SEADME AINULT ÜHE SAHTLI KASUTAMINE


- Vajutage seadme sisse lülitamiseks nuppu $\begin{matrix} \text{Start} \\ \text{#Stop} \end{matrix}$.
- Vaikimisi on 1. sahtli puhul kuvatud friikartulirežiim, samas kui 2. sahtli puhul on kuvatud kirje „OFF”.
- Mis tahes sahtlit saab käivitada, vajutades nuppu „1” või „2”. Teine sahtel jääb välja lülitatuks (Valiku tühistamiseks vajutage nuppu „1” või „2” uuesti).

- 4 Küpsetamise alustamiseks saate valida eelseadistatud küpsetusrežiimi või manuaalseadete vahel.

a. Eelseadistatud küpsetusrežiimi valimisel tegutsege järgmiselt:

- Valige soovitud k psetusrežiim, vajutades puuteekraanil sellele vastavat ikooni (neid režiime on kirjeldatud täpsemalt **jaotises „K psetusjuhised“**).
- Kinnitage ^{Start} k psetusrežiim nupuvajutusega. Sellega käivitatakse k psetusprotsess.
- Algab küpsetamine. J relej anud küpsetusaeg kuvatakse ekraanil.

b. Kui valite manuaalseaded, tegutsege järgmiselt:

- Vajutage režiimi „MANUAL“.
- Kohandage temperatuuri  digiekraani nuppudega „+“ ja „-“. Termostaadi vahemik on 35–200  C.
- Seejärel valige nuppe „+“ ja „-“ vajutades soovitud valmistamisaege. Taimeri saab seada 0–60 minutile.
- Vajutage ^{Start} _{Stop} nuppu, et alustada valitud temperatuuri- ja ajaseadistustega küpsetamist. Küpsetamine algab. J relej anud küpsetusaeg kuvatakse ekraanil.

- 5 Toidust tulev liigne  li ja rasv koguneb sahtli põhja.

- 6 Mõnda toitu tuleb optimaalsete valmistulemuste saamiseks poole valmistamise pealt raputada (vt jaotist „K psetusjuhised“). Toidu raputamiseks tõmmake nõu käepidemest haarates seadmest välja ja raputage. Seejärel lükake nõu tagasi seadmesse ja küpsetamine algab automaatselt uuesti.



Friikartulite režiimis vilgub see ikoon küpsetamise ajal. See näitab, et ühtlase valmistulemuse saavutamiseks tuleb friikartuleid raputada.

- 7 Kui kuulete taimeriheli, on küpsetamine lõpule jõudnud. Tõmmake nõu seadmest välja ja asetage kuumakindlale pinnale.

- 8 **Kontrollige, kas toit on valmis.**

Kui toit pole veel valmis, lükake nõu lihtsalt tagasi seadmesse ja seadistage taimer veel mõnele lisaminutile.

- 9 Kui toit on valmis, võtke nõu välja. Kasutage toidu n ust välja võtmiseks tange.

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

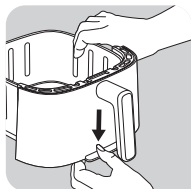
- 10 Kui üks toidukogus on valmis saanud, on seade kohe valmis järgmist toidukogust küpsetama.

EEMALDATAV ESIOSA*

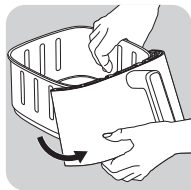
Meie uue lihtsa puhastamis- ja hoiustamissüsteemi abil saate hõlpsasti eraldada kausi esikülje ja kausi enda.

- Puhastage oma toodet hõlpsasti ja säästke ruumi oma nõudepesumasinas
- Säilitage ülejääke tänu pakendikaanele.

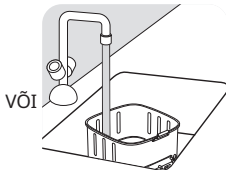
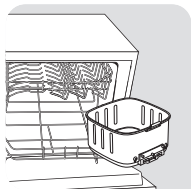
Selleks, et säästa ruumi oma nõudepesumasinas ja tagada seadme optimaalne säilimine, järgige eemaldatava esiosaga mudeli puhastusprotseduuri.



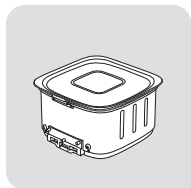
- Vajutage alla kausi põhjas asuvat nuppu.



- Eemaldage konks oma asukohast. Eemaldatav esiosa tuleb ära.



- Pange kauss nõudepesumasinasse või peske seda käsitsi ilma eesiosata, et saaksite toote uuesti ühendada.



- VÕI asetage säilituskaas sahtlile, et hoida ülejääke oma külmikus.

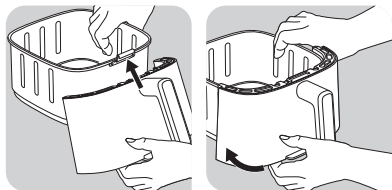
Ettevaatust: Ärge kinnitage kaant, kui kauss on veel kuum.

*olenevalt mudelist






et

Eemaldatava esiosa puhastamine ja selle ühendamine tagasi kausi külge.

- Peske käsitsi esikülg põhjalikult kuuma vee, nõudepesuvahendi ning mitteabrasiivse svammiga.
- Pärast välimise esiosa pesemist ja põhjalikku kuivatamist
 - 1 kinnitage esiosa ülemine osa kausi konksu sisse.
 - 2 Kinnitage esiosa põhi, nii et kuulete „klõpsu».



Ülejääkide soojendamiseks eemaldage sahtlist kaas ja asetage esiosa tagasi kaussi.






- Vajutage nuppu  ja , et seadistada 160 °C.
- Seejärel vajutage nuppu , et seadistada 10 minutit koos nuppudega  ja .

ETTEVAATUST! Ärge kunagi kasutage seadet ilma sahtlita. Kinnitage esipaneel alati enne toiduvalmistamist tagasi kaussi külge.




KÜPSETUSJUHISED

Allolev tabel aitab teil valida küpsetatava toidu jaoks põhiseadistused.

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

| | | Kogus | | Ligikaudne aeg | Temperatuur | Küpsetus-režiim | Raputa-mine* | Lisateave |
|--|----------|---------------|-------------|----------------|---|-----------------|--------------|--------------------------------------|
| Kartulid ja friikartulid | | | | | | | | |
| Sügavkülmutatud friikartulid (10 mm x 10 mm) | Sahtel 1 | 200 - 600 g | 20 - 30 min | 180°C |  | | x2 | |
| | Sahtel 2 | 200 - 800 g | 20 - 30 min | | | | x2 | |
| Kodused friikartulid (8 mm x 8 mm) | Sahtel 1 | 200 - 600 g | 35 - 60 min | 180°C |  | | x2 | Kuivatage enne valmistamist rätikuga |
| | Sahtel 2 | 200 - 800 g | 30 - 60 min | | | | x2 | |
| Sügavkülmutatud kartulisektorid | Sahtel 1 | 200 - 600 g | 20 - 30 min | 180°C |  | | x2 | |
| | Sahtel 2 | 200 - 1000 g | 20 - 35 min | | | | x2 | |
| Looma- ja linnuliha | | | | | | | | |
| Sügavkülmutatud lihalõigud | Sahtel 1 | 1 - 2 tükid | 12 - 14 min | 200°C | Manual | | x1 | |
| | Sahtel 2 | 1 - 2 tükid | 12 - 14 min | | | | | |
| Lihapallid | Sahtel 1 | 6 - 20 tükid | 8 - 10 min | 200°C | Manual | | | |
| | Sahtel 2 | 6 - 24 tükid | 8 - 10 min | | | | | |
| Kana trummipulgad | Sahtel 1 | 1 - 2 tükid | 30 - 45 min | 200°C |  | | | |
| | Sahtel 2 | 1 - 3 tükid | 30 - 45 min | | | | | |
| Sügavkülmutatud kananagitsad | Sahtel 1 | 1 - 3 tükid | 14 - 18 min | 200°C | Manual | | x1 | |
| | Sahtel 2 | 1 - 4 tükid | 14 - 18 min | 200°C | | | | |
| Terve kana | Sahtel 1 | 1200 - 1800 g | 45 - 60 min | 200°C |  | | | Ainult 1. nõu |

et

| | Kogus | | Ligikaudne aeg | Temperatuur | Küpsetus-režiim | Raputa-mine* | Lisateave |
|-------------------------|----------|--------------|----------------|-------------|---|--------------|-------------------------------------|
| Suupisted | | | | | | | |
| Külmutatud juustupulgad | Sahtel 1 | 4 - 20 tükid | 8 - 12 min | 200°C | Manual | x1 | |
| | Sahtel 2 | 4 - 24 tükid | 8 - 12 min | 200°C | | | |
| Külmutatud sibularõngad | Sahtel 1 | 4 - 12 tükid | 14 - 20 min | 200°C | Manual | x1 | |
| | Sahtel 2 | 4 - 14 tükid | 14 - 20 min | 200°C | | | |
| Pitsa | Sahtel 1 | 1 - 2 viilu | 10 min | 200°C | Manual | | |
| | Sahtel 2 | 1 - 2 viilu | 10 min | 200°C | Manual | | |
| Köögiviljad | Sahtel 1 | 400 - 800 g | 40 - 60 min | 180°C |  | x2 | |
| | Sahtel 2 | 400 - 1200 g | 40 - 60 min | 180°C | | x2 | |
| Kala | | | | | | | |
| Lõhefilee | Sahtel 1 | kuni 3 tükid | 12 min | 160°C |  | | |
| | Sahtel 2 | kuni 4 tükid | 12 min | 160°C | | | |
| Krevetid | Sahtel 1 | 4 - 10 tükid | 8 - 10 min | 160°C | | x1 | |
| | Sahtel 2 | 4 - 12 tükid | 8 - 10 min | 160°C | | x1 | |
| Küpsetamine | | | | | | | |
| Muffinid | Sahtel 1 | kuni 5 tükid | 15 min | 160°C |  | | Kasutage küpsetusplaati/ ahjunõud** |
| | Sahtel 2 | kuni 5 tükid | 15 min | 160°C | | | |

*Raputage poole küpsetamise pealt.

Nõuanded: toiduvalmistamise tulemuse parandamiseks ärge kõhelge toidu valmistamisel 2-3 korda raputamisest

**Asetage küpsetusplaat/ahjunõu korvi.

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

TÄHTIS!

- Seadme kahjustamise vältimiseks ärge kunagi ületage kasutusjuhendis ja retsetides olevate koostisainete ja vedelike maksimaalseid koguseid.

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.
- Krõbedama tulemuse saamiseks lisage toorestele kartulitele veidi õli. Pärast lusikataie õli lisamist frittige kartuleid mõne minuti jooksul.
- Suupisteid, mida küpsetatakse ahjus, saab valmistada ka seadmes.
- Friikartulite optimaalne kogus küpsetamiseks on 1200 grammi (Sahtel 1 : 800g + Sahtel 2 : 400g)
- Kasutage täidisega suupistete kiireks ja mugavaks küpsetamiseks valmis leht- ja muretainast.
- Asetage ahjuvorm seadme anumasse, kui soovite küpsetada kooki või pirukat või kui tahate praadida õrnu või täidisega koostisosi. Kasutada võib silikoonist, roostevabast terasest, alumiiniumist või savist nõusid.
- Seadet võib kasutada ka toidu ülessoojendamiseks. Selleks valige kuni 10 minutiks temperatuur 160 °C.

PUHASTAMINE

Puhastage seade pärast iga kasutuskorda.

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

- 1 Eemaldage elektrikapistik pistikupesast ja laske seadmel maha jahtuda.

Märkus. Eemaldage anum, et seade jahtuks kiiremini.

- 2 Puhastage seadme välispinda niiske lapiga.
- 3 Puhastage anumat ja resti kuuma vee, nõudepesuvahendi ja mitteabrasiivse svammiga. Allesjäänud mustuse eemaldamiseks saate kasutada rasvaeemaldusvahendit.

Tähelepanu! Anumat ja resti võib pesta nõudepesumasinas.

Nõuanne: kui mustus on anuma põhja ja resti külge kinni jäänud, täitke need kuuma vee ja mõne tilga nõudepesuvahendiga. Jätke anum ja rest umbes 10 minutiks ligunema. Seejärel loputage puhtaks ja kuivatage.

- 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.

et

HOIUSTAMINE

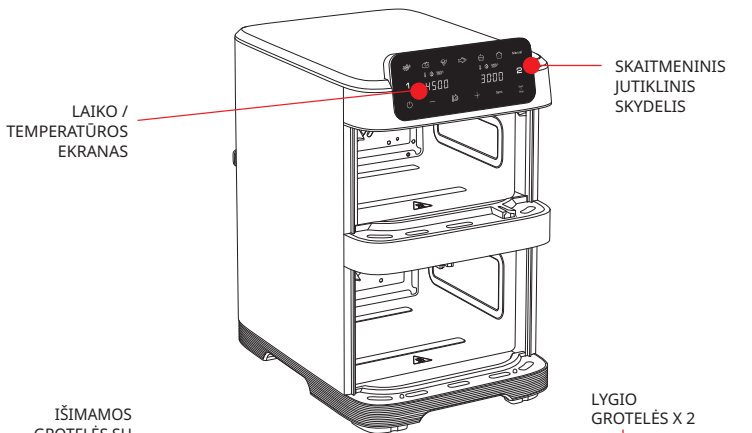
- 1 Lahutage seade vooluvõrgust ja laske sel jahtuda.
- 2 Veenduge, et kõik osad on puhtad ja kuivad.

GARANTII JA HOOLDUS

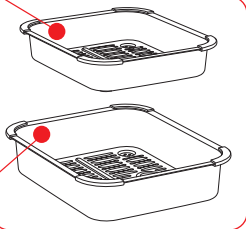
Kui soovite hooldust või teavet või kui teil tekib probleem, külastage kaubamärgi veebisaiti või võtke ühendust kaubamärgi klienditeeninduskeskusega teie riigis. Telefoninumbri leiate ülemaailmse garantii brošüürist. Kui teie riigis ei ole klienditeeninduskeskust, minge oma kohaliku edasimüüja juurde.

TÕRKEOTSING

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

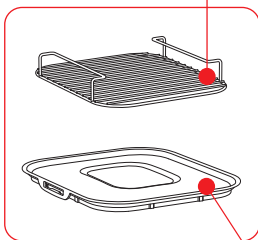


IŠIMAMOS
GROTELĖS SU
SILIKONINIAIS
PADELIAIS



DIDELĖS
IŠIMAMOS
GROTELĖS SU
SILIKONINIAIS
PADELIAIS

LYGIO
GROTELĖS X 2



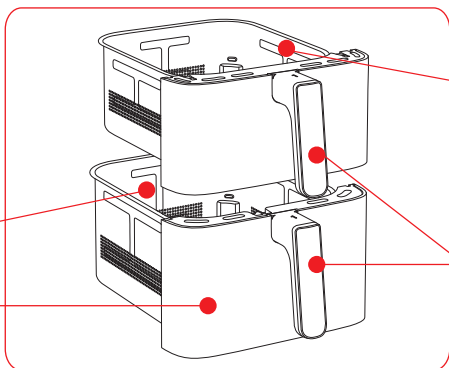
LAIKYMO
DANGTIS X 2

1 STALČIUS (4L)

2 STALČIUS
(6L)

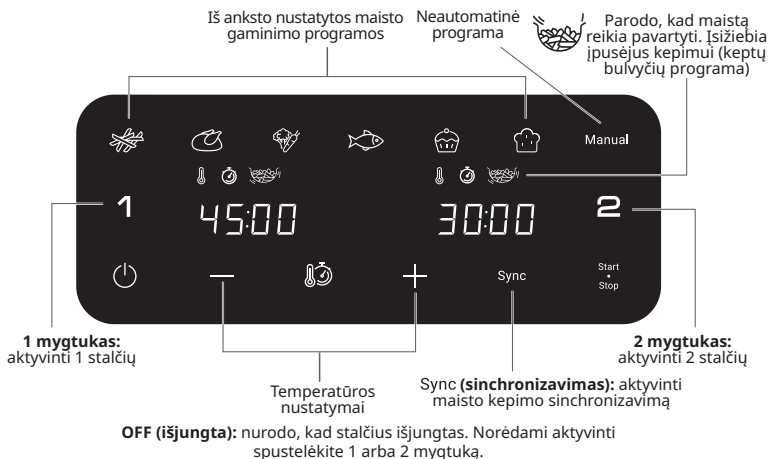
STALČIŲ
RANKENĖLĖS

NUIMAMAS
PRIEKIS*



* Priklausomai nuo modelio

NAUDOTOJO SĄSAJA



AUTOMATINIO KEPIMO REŽIMAI



Keptos bulvytės



Vištiena



Daržovės



Žuvis



Desertas



Džiovinimas

Manual

Rankinis režimas

It

PRIŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

- 1 Nuimkite visą pakuotės medžiagą ir nuo prietaiso visus lipdukus.
- 2 Laido laikiklį pritvirtinkite prietaiso gale. Laido laikiklis turi būti teisingai sumontuotas prieš pirmą naudojimą.

- 3 Kruopščiai išplaukite stalčių ir nuimamas groteles karštu vandeniu su šiek tiek plovimo skysčio ir nebraižančia kempine.

Stalčius ir groteles galima plauti indaplovėje.

- 4 Nušluostykite prietaiso vidų ir išorę drėgna šluoste. Prietaisas veikia leisdamas karštą orą. Į stalčių nepilkite aliejaus ar riebalų.

PARENGIMAS NAUDOTI

- 1 Prietaisą padėkite ant lygaus, stabilaus, karščiui atsparaus darbo paviršiaus, atokiau nuo vandens purslų.
- 2 Į stalčių nepilkite aliejaus ar kitų skysčių.
Nieko nedėkite ant prietaiso viršaus. Tai sutrikdys oro srautą ir pakenks gruzdinimo karštu oru rezultatams.

SVARBU: Kad prietaisas neperkaistų, nedėkite jo į kampą ar po sienine spintele. Aplink prietaisą reikia palikti bent 15 cm tarpą, kad oras galėtų cirkuliuoti.

- 3 Norėdami įjungti prietaisą paspauskite ^{Start}/_{Stop} (paleidimo / sustabdymo) mygtuką.
- 4 Pasirinkus 1 stalčių, kaip numatytasis nustatymas ekrane rodomas keptų bulvyčių režimas, o 2 stalčių – OFF (išjungta).
- 5 Paspaudus 1 arba 2 mygtuką, galima pasirinkti bet kurį stalčių. (Norėdami atšaukti pasirinkimą dar kartą spustelėkite 1 arba 2 mygtuką, tada stalčius bus išjungtas, o jo pasirinkimas – atšauktas).

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

- 6 Siekdami optimalių rezultatų į stalčius visada įdėkite tam tinkamas groteles.

ABIEJŲ STALČIŲ NAUDOJIMAS SINCHRONIZAVIMO REŽIMU (KEPIMAS DVIEJOSE VIETOSE)

Vienu metu paruoškite 2 skirtingus patiekalus naudodamiesi abiem stalčiais ir režimu SYNC (synchronizavimas).

- 1 Norėdami įjungti prietaisą paspauskite ^{Start}/_{Stop} (paleidimo / sustabdymo) mygtuką. Pasirinkus 1 stalčių, kaip numatytasis nustatymas ekrane rodomas keptų bulvyčių režimas, o 2 stalčių – OFF (išjungta).
- 2 Spustelėkite pageidaujama kepinimo režimą ir sureguliuokite laiką bei temperatūrą, jei ši skiriasi nuo parinktų nustatymų (spausdami + ir -). Nustatymai išsaugomi.

It

- 3 Pirmuosius maisto produktus sudėkite į 1 stalčių (Viršutinis stalčius). Įstumkite stalčių atgal į prietaisą.
- 4 Norėdami suaktyvinti 2 stalčių spustelėkite „2“.
- 5 Paspauskite antrą pageidaujamą kepimo režimą ir sureguliuokite laiką bei temperatūrą, jei nustatymai skiriasi nuo parinktų (spauskite + ir –).
- 6 Sudėkite likusius maisto produktus į 2 stalčių (Apatinis stalčius). Įstumkite stalčių atgal į prietaisą.
- 7 Paspauskite Sync (synchronizavimas), kad abu patiekalai būtų iškepti vienu metu. Jei pasirinktiems gamavimo režimams nustatytas skirtingas kepimo laikas, trumpesniojo režimo ekrane (maistas, kuriam iškepti reikia mažiau laiko) parodomas HOLD (laukti). Tai reiškia, kad prietaisas uždels gamavimo pradžią – taip abu patiekalai bus iškepti vienu metu.
- 8 Norėdami pradėti kepti spustelėkite $\begin{matrix} \text{Start} \\ \text{Stop} \end{matrix}$ (paleidimas / sustabdymas).
- 9 Prietaisas supypsės, kai abu patiekalai bus iškepti.
- 10 Maistui iškepus, išimkite stalčių. Iš stalčiaus maistą išimkite žnyplėmis.

Atsargiai. Po gruzdinimo karštu oru, grotelės ir maistas būna labai karšti.

Pastaba. Jei kepdami išimsite vieną stalčių ir jo atgal nejdėsite per 5 minutes, šio stalčiaus ekrane matysite OFF (išjungta). Kitas stalčius ir toliau veiks, tačiau programa SYNC (synchronizavimas) bus nutraukta.

TIK VIENO PRIETAISO STALČIAUS NAUDOJIMAS


- 1 Norėdami įjungti prietaisą paspauskite $\begin{matrix} \text{Start} \\ \text{Stop} \end{matrix}$ (paleidimo / sustabdymo) mygtuką.
- 2 Pasirinkus 1 stalčių, kaip numatytasis nustatymas ekrane rodomas keptų bulvyčių režimas, o 2 stalčių – OFF (išjungta).
- 3 Paspaudus 1 arba 2 mygtuką galima įjungti bet kurį stalčių. Kitas stalčius lieka išjungtas (norėdami atšaukti pasirinkimą vėl spustelėkite 1 arba 2 mygtuką).

- 4 Norėdami pradėti kepti, galite pasirinkti iš anksto nustatytą kepimo režimą arba rankinius nustatymus.

a. Jei renkatės iš anksto nustatytą kepimo režimą:

- Pasirinkite pageidaujimą kepimo režimą paspaudę atitinkamą piktogramą jutikliniame ekrane (šie režimai išsamiai aprašyti **skyriuje „Kepimo vadovas“**).
- Patvirtinkite kepimo režimą ^{Start}/_{Stop} mygtuku. Taip bus įjungtas kepimo procesas.
- Pradedama kepti. Likęs kepimo laikas rodomas ekrane.

b. Jei renkatės rankinius nustatymus:

- Paspauskite režimą MANUAL (rankinis).
- Reguluokite  temperatūrą + ir – mygtukais skaitmeniniame ekrane. Termostatu nustatoma 35–200 °C.
- Tada mygtukais + ir – pasirinkite pageidaujimą kepimo laiką. Laikmačiu galima nustatyti nuo 0 iki 60 minučių.
- Paspauskite ^{Start}/_{Stop} mygtuką, kad pradėtumėte kepti esant pasirinktai temperatūrai ir laiko nustatymams.

Pradedama kepti. Likęs kepimo laikas rodomas ekrane.

- 5 Maisto riebalų paviršius surenkamas stalčiaus apačioje.
- 6 Siekiant optimalių rezultatų, kai kurių rūšių maistą reikia pavartyti praėjus pusei kepimo laiko (žr. skyrių „Kepimo vadovas“). Norėdami pavartyti maistą, laikydami už rankenos išimkite dubenį iš prietaiso ir jį pakratykite. Tada įstumkite dubenį atgal į prietaisą ir kepimas tęsis automatiškai.



Pasirinkus keptų bulvyčių režimą, piktograma sumirksi kepimo laikui. Tai nurodo, kad bulvytes reikia pavartyti, jog tolygiai iškeptų.

- 7 Garsinis laikmačio signalas nurodo, kad gaminimo laikas baigėsi. Išimkite dubenį iš prietaiso ir padėkite ant karščiui atsparaus paviršiaus.
- 8 **Patikrinkite, ar maistas yra paruoštas.** Jei maistas dar neparuoštas, tiesiog vėl įstumkite dubenį atgal į prietaisą ir nustatykite laikmačiu dar kelias minutes.
- 9 Maistui iškepus dubenį išimkite. Maistą iš dubens išimkite žnyplėmis.

Atsargiai. Stalčiaus su grotelėmis niekada negalima apversti. Maistui iškepus, stalčiai, grotelės ir maistas yra labai įkaitę.

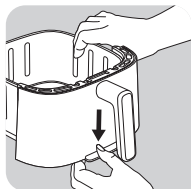
- 10 Iškepus vieną maisto partiją, galima iškart ruošti ir kitą.

NUIMAMAS PRIEKIS*

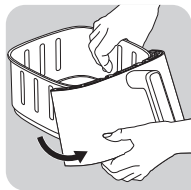
Naudodami mūsų naująją lengvai valomą ir saugomą sistemą galite lengvai atskirti dubens priekį nuo paties dubens.

- Lengvai valykite gaminį ir sutaupykite vietos indaplovėje
- Maisto likučius laikyti padės pakuotėje esantis dangtelis.

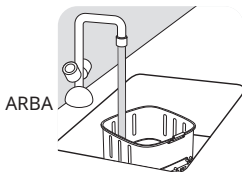
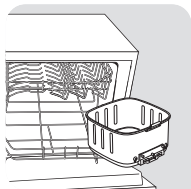
Norėdami sutaupyti vietos indaplovėje ir užtikrinti optimalų prietaiso ilgaamžiškumą, laikykitės šios modelio su nuimamu priekiu valymo procedūros.



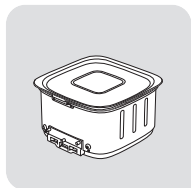
- Paspauskite dubens apačioje esantį mygtuką žemyn



- Atlaisvinkite kabliuką.
Nuimamas priekis nusiima.



- Dubenį be priekinės dalies, kurią galite iš naujo pritvirtinti prie gaminio, įdėkite į indaplovę arba nuplaukite rankomis.



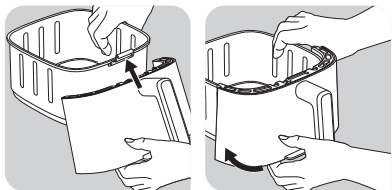
- ARBA laikymo dangtį uždėkite ant stalčiaus ir laikykite maisto likučius šaldytuve.

Atsargiai. Jei dubuo vis dar karštas, dangčio nedėkite.






*pagal modelį

Nuimamo priekio valymas ir pakartotinis pritvirtinimas prie dubens

- Priekinę dalį plaukite rankomis naudodami karštą vandenį, šlakelį skalbimo skysčio ir nebraižančią kempinę.
- Nuplovę ir gerai išdžiovinę išorinę priekinę dalį,
 - ➊ pritvirtinkite priekinės dalies viršų prie dubens kabliuko.
 - ➋ Paspauskite priekinės dalies apačią, kol išgirsite spragtelėjimą.



Norėdami pašildyti maisto likučius, nuimkite dangtį nuo stalčiaus ir uždėkite dubens priekį.

- Paspauskite  ir  mygtuką, kad nustatytumėte 160 °C temperatūrą.
- Tada paspauskite , kad nustatytumėte 10 minučių trukmę naudodami  ir  mygtukus.



DĖMESIO! Niekada nenaudokite prietaiso be stalčiaus. Prieš gamindami maistą visada užmaukite priekinį skydelį atgal ant dubens.

KEPIMO VADOVAS

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

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

| | Kiekis | Numatomas laikas | Temperatūra | Gaminimo režimas | Vartymas* | Papildoma informacija |
|---------------------------------------|------------|-------------------|-------------|------------------|-----------|---------------------------------------|
| Bulvės ir bulvių šiaudeliai | | | | | | |
| Šaldytos bulvytės (10 mm x 10 mm) | Stalčius 1 | 200 - 600 g | 20 - 30 min | 180°C | | x2 |
| | Stalčius 2 | 200 - 800 g | 20 - 30 min | | | x2 |
| Naminės keptos bulvytės (8 mm x 8 mm) | Stalčius 1 | 200 - 600 g | 35 - 60 min | 180°C | | Prieš kepdami nusauskite rankšluosčiu |
| | Stalčius 2 | 200 - 800 g | 30 - 60 min | | | |
| Šaldytos bulvių skiltelės | Stalčius 1 | 200 - 600 g | 20 - 30 min | 180°C | | x2 |
| | Stalčius 2 | 200 - 1000 g | 20 - 35 min | | | x2 |
| Mėsa ir paukštiena | | | | | | |
| Šaldytas kepsnys | Stalčius 1 | 1 - 2 gabalėliai | 12 - 14 min | 200°C | Manual | x1 |
| | Stalčius 2 | 1 - 2 gabalėliai | 12 - 14 min | | | |
| Mėsos kukuliai | Stalčius 1 | 6 - 20 gabalėliai | 8 - 10 min | 200°C | Manual | |
| | Stalčius 2 | 6 - 24 gabalėliai | 8 - 10 min | | | |
| Vištienos blauzdelės | Stalčius 1 | 1 - 2 gabalėliai | 30 - 45 min | 200°C | | |
| | Stalčius 2 | 1 - 3 gabalėliai | 30 - 45 min | | | |
| Šaldyti vištienos gabaliukai | Stalčius 1 | 1 - 3 gabalėliai | 14 - 18 min | 200°C | Manual | x1 |
| | Stalčius 2 | 1 - 4 gabalėliai | 14 - 18 min | 200°C | | |
| Viščiukas (visas) | Stalčius 1 | 1200 - 1800 g | 45 - 60 min | 200°C | | Tik 1 dubuo |

| | Kiekis | Numatomas laikas | Temperatūra | Gaminimo režimas | Vartymas* | Papildoma informacija |
|-------------------------|------------|-------------------|-------------|------------------|--|--|
| Užkandžiai | | | | | | |
| Šaldytos sūrio lazdelės | Stalčius 1 | 4 - 20 gabalėliai | 8 - 12 min | 200°C | Manual | x1 |
| | Stalčius 2 | 4 - 24 gabalėliai | 8 - 12 min | 200°C | | |
| Šaldyti svogūnų žiedai | Stalčius 1 | 4 - 12 gabalėliai | 14 - 20 min | 200°C | Manual | x1 |
| | Stalčius 2 | 4 - 14 gabalėliai | 14 - 20 min | 200°C | | |
| Pica | Stalčius 1 | 1 - 2 skiltelių | 10 min | 200°C | Manual | |
| | Stalčius 2 | 1 - 2 skiltelių | 10 min | 200°C | Manual | |
| Daržovės | Stalčius 1 | 400 - 800 g | 40 - 60 min | 180°C |  | x2 |
| | Stalčius 2 | 400 - 1200 g | 40 - 60 min | 180°C | | x2 |
| Žuvis | | | | | | |
| Lašišos filė | Stalčius 1 | iki 3 gabalėliai | 12 min | 160°C |  | |
| | Stalčius 2 | iki 4 gabalėliai | 12 min | 160°C | | |
| Krevetės | Stalčius 1 | 4 - 10 gabalėliai | 8 - 10 min | 160°C | | x1 |
| | Stalčius 2 | 4 - 12 gabalėliai | 8 - 10 min | 160°C | | x1 |
| Kepimas | | | | | | |
| Keksiukai | Stalčius 1 | iki 5 gabalėliai | 15 min | 160°C |  | Naudokite kepimo skardą / orkaitei skirtą indą** |
| | Stalčius 2 | iki 5 gabalėliai | 15 min | 160°C | | |

* Apverskite įpusėjus kepimo laikui.

Patarimai: norėdami pagerinti gaminimo rezultatą, gamindami nedvejodami pakratykite 2-3 kartus.

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

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

SVARBU.

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

PATARIMAI

- Esant mažesniai maisto kiekiui reikia kepti šiek tiek trumpiau, nei didesnes maisto porcijas.
- Vartant mažesnę maisto kiekį praėjus pusei kepimo laiko, pasiekiamas geresnis galutinis rezultatas ir iškepama tolygiai.
- Įpilkite šiek tiek aliejaus į šviežias bulves, kad jos būtų traškesnės. Įpylę šaukštą aliejaus, pakepkite bulves kelias minutes.
- Orkaitėje keparamus užkandžius galima kepti ir prietaise.
- Optimalus rekomenduojamas keparamų bulvyčių kiekis – 1200 g (1 stalčius : 800g + 2 stalčius : 400g)
- Naudokite paruoštą sluoksniuotą arba trapią tešlą norėdami greitai ir lengvai iškepti įdarytų užkandžių.
- Jei pageidaujate iškepti pyragą arba kišą arba kepti subtilius ar įdarytus ingredientus, į prietaiso dubenį įdėkite orkaitę skirtą kepimo indą. Galite naudoti silikoninį, nerūdijančiojo plieno, aliumininį ar terakotinį kepimo indą.
- Be to, prietaise galite ir pašildyti maistą. Norėdami maistą pašildyti, nustatykite 160 °C temperatūrą iki 10 minučių.

VALYMAS

Išvalykite prietaisą po kiekvieno naudojimo.

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

- 1 Atjunkite maitinimo kištuką nuo sieninio maitinimo lizdo ir palikite prietaisą atvėsti.

Pastaba. Išimkite dubenį, kad prietaisas greičiau atvėstų.

- 2 Nušluostykite prietaiso išorę drėgna šluoste.
- 3 Plaukite dubenį ir groteles karštu vandeniu su šiek tiek plovimo skysčio ir nebraižančia kempine. Galite naudoti nuriebalinantį skystį, kad pašalintumėte likusius nešvarumus.

Įspėjimas: dubenį ir groteles galima plauti indaplovėje.

Patarimas. Jei dubens apačioje ir ant grotelių liko nešvarumų, pripilkite į dubenį karšto vandens ir įpilkite indų plovimo skysčio. Tegu dubuo ir grotelės pamirksa maždaug 10 minučių. Tada juos išskalaukite ir nusauskinkite.

- 4 Prietaiso vidų išvalykite karštu vandeniu ir drėgna šluoste.
- 5 Kaitinimo elementą valykite sausu valomuoju šepetėliu, kad pašalintumėte maisto likučius.
- 6 Nepanardinkite prietaiso į vandenį ar kitą skystį.

SANDĖLIAVIMAS

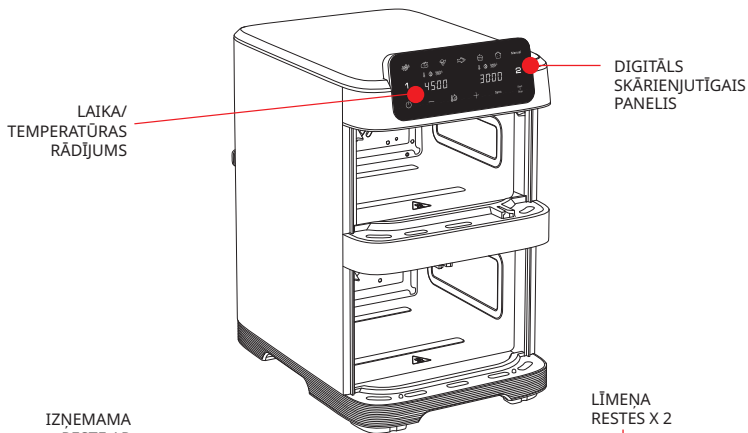
- 1 Atjunkite prietaiso kištuką ir palaukite, kol atvės.
- 2 Pasirūpinkite, kad visos dalys būtų švarios ir sausos.

GARANTIJA IR PRIEŽIŪRA

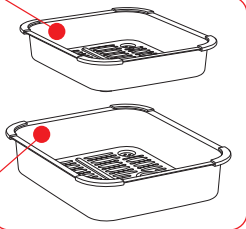
Jei reikia atlikti priežiūros darbus, reikalinga informacija ar susidūrėte su problema, apsilankykite prekių ženklo internetinėje svetainėje arba susisiekite su prekių ženklo klientų aptarnavimo skyriumi savo šalyje. Telefono numerį galite rasti lankstinuke apie pasaulinę garantiją. Jei jūsų šalyje klientų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

GEDIMŲ ŠALINIMAS

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

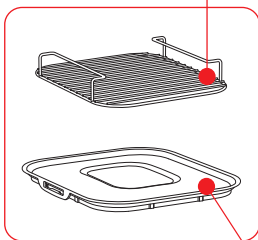


IZNEMAMA
RESTE AR
SILIKONA
PALIKTŅIEM



LIELA IZNEMAMA
RESTE AR
SILIKONA
PALIKTŅIEM

LĪMEŅA
RESTES X 2



GLABĀŠANAS
VĀKS X 2

1. ATVILKTNE (4L)

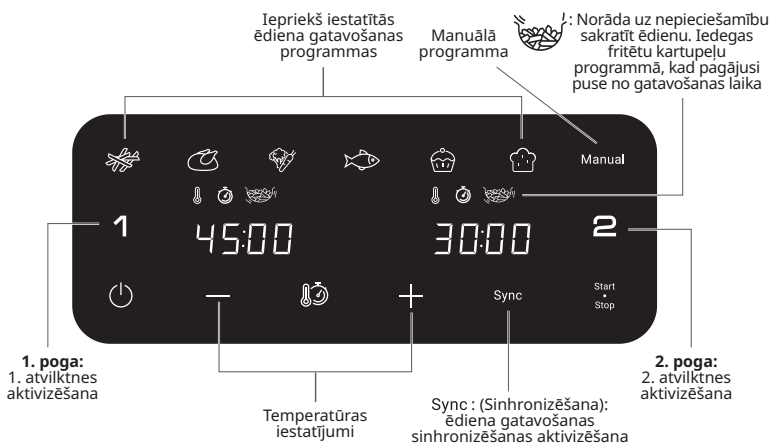
1. ATVILKTNE
(6L)

ATVILKTŅU
ROKTURI

NOŅEMAMS
PRIEKŠĒJAIS
PANELIS*

* Atkarībā no modeļa

LIETOTĀJA SASKARNE



OFF : (Izslēgts): norāda, ka atvilktnē ir izslēgta. Lai aktivizētu, nospiediet pogu 1 vai 2.

AUTOMĀTISKIE GATAVOŠANAS REŽĪMI



Fritēti kartupeļi



Vista



Dārzeņi



Zivs



Deserts



Žāvēšana

Manual

Manuālais režīms

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

- 1 Noņemiet visu iepakojuma materiālu un no ierīces visas uzlīmes.
- 2 Novietojiet vada turētāju ierīces aizmugurē. Vada turētājs pirms pirmās lietošanas ir pareizi jāuzstāda.

- 3 Rūpīgi nomazgājiet atvilktni un izņemamās restes ar karstu ūdeni, nedaudz mazgājamā līdzekļa un mīkstu sūkli.

Atvilktnes un restes var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.

- 4 Noslaukiet ierīci no ārpuses un iekšpusē ar mitru drānu. Ierīce darbojas, ģenerējot karstu gaisu. Nepiepildiet atvilktni ar eļļu vai fritēšanas taukvielām.

SAGATAVOŠANA LIETOŠANAI

- 1 Novietojiet ierīci uz līdzenas, stabilas un karstumizturīgas darba virsmas, kur to nevar apšļakstīt ar ūdeni.
- 2 Nepiepildiet atvilktni ar eļļu vai kādu citu šķidrumu.
Neko nelieciet uz ierīces. Tādējādi tiek traucēta gaisa plūsma un ietekmēts fritēšanas rezultāts ar karsto gaisu.

SVARĪGI: Lai novērstu ierīces pārkaršanu, nelieciet to stūrī vai zem sienas skapīša. Ap ierīci jāatstāj vismaz 15 cm brīvas vietas, lai gaiss varētu cirkulēt.

- 3 Nospiediet pogu "Start/Stop" (Iedarbināt/apturēt), lai ieslēgtu ierīci.
- 4 Pēc noklusējuma 1. atvilktnē tiek rādīts kartupeļu fritēšanas režīms, bet 2. atvilktnē — "OFF" (Izslēgts).
- 5 Var atlasīt jebkuru atvilktni, nospiežot pogu "1" vai "2". (Lai atceltu atlasi, vēlreiz nospiediet pogu "1" vai "2", un atvilktnē tiek izslēgta (tiek parādīts "OFF"), un izvēle atcelta.)

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

- 6 Vienmēr pirms gatavošanas ievietojiet atvilktnēs atbilstošās restes, lai gatavošana izdotos optimāli.

ABU ATVILKTŅU IZMANTOŠANA SINHRONIZĒŠANAS REŽĪMĀ (DUBULTĀ GATAVOŠANA)

Izmantojot abas atvilktnes un režīmu "SYNC" (Sinhronizēšana), varat pagatavot 2 dažādus ēdienus, lai tie būtu gatavi vienlaikus.

- 1 Nospiediet pogu "Start/Stop" (Iedarbināt/apturēt), lai ieslēgtu ierīci. 1. atvilktnē pēc noklusējuma tiek rādīts kartupeļu fritēšanas režīms, bet 2. atvilktnē — "OFF" (Izslēgts).
- 2 Nospiediet vajadzīgo gatavošanas režīmu, pielāgojiet laiku un temperatūru, ja tā atšķiras no pašreizējiem iestatījumiem (nospiežot "+" un "-"). Iestatījumi tiek saglabāti.
- 3 Ievietojiet 1. atvilktnē (Augšējā atvilktnē) pirmo ēdienu. Iebīdīet atvilktni ierīcē.

- 4 Lai aktivizētu 2. atvilktni, nospiediet "2".
- 5 Nospiediet otru vajadzīgo gatavošanas režīmu, pielāgojiet laiku un temperatūru, ja tā atšķiras no esošajiem iestatījumiem (nospiežot "+" un "-").
- 6 Ievietojiet 2. atvilktnē (Apakšējā atvilktnē) otru ēdienu. Iebīdiat atvilktni ierīcē.
- 7 Nospiediet "Sync" (Sinhronizēšana), lai abi ēdieni būtu gatavi vienlaikus. Ja abiem izvēlētajiem gatavošanas režīmiem ir atšķirīgi gatavošanas laiki, īsākajam gatavošanas režīmam (ēdienam, kura pagatavošanai nepieciešams mazāk laika) ekrānā tiek parādīts "HOLD" (Aizturēšana). Tas nozīmē, ka ierīce sāk gatavošanu vēlāk, lai abi ēdieni būtu gatavi vienlaikus.
- 8 Nospiediet Start/Stop (Iedarbināt/apturēt), lai sāktu gatavošanu.
- 9 Ierīce iepīkstēsies, kad abi ēdieni vienlaikus būs gatavi.
- 10 Kad ēdieni ir pagatavoti, izņemiet atvilktni. Ēdiena izņemšanai no atvilktnes izmantojiet ēdiena knaibles.

Uzmanību! Pēc fritēšanas ar karsto gaisu restes un ēdiens ir ļoti karsts. Piezīme. Ja gatavošanas laikā viena atvilktnē tiek izņemta un netiek ievietota atpakaļ 5 minūšu laikā, šīs atvilktnes panelī tiek parādīts "OFF" (Izslēgts). Otra atvilktnē turpina strādāt, bet programma "SYNC" (Sinhronizēšana) tiek pabeigta.

TIKAI VIENAS ATVILKTNES IZMANTOŠANA IERĪCĒ

- 1 Nospiediet pogu Start/Stop (Iedarbināt/apturēt), lai ieslēgtu ierīci.
- 2 1. atvilktnē pēc noklusējuma tiek rādīts kartupeļu fritēšanas režīms, bet 2. atvilktnē — "OFF" (Izslēgts).
- 3 Var aktivizēt jebkuru atvilktni, nospiežot pogu "1" vai "2". Otra atvilktnē paliek "OFF" (Izslēgta) (lai atceltu atlasī, vēlreiz nospiediet pogu "1" vai "2").
- 4 Lai sāktu ēdiena gatavošanu, varat izvēlēties iepriekš iestatīto gatavošanas režīmu vai manuālus iestatījumus.

a. Ja izvēlaties iepriekš iestatītu gatavošanas režīmu, veiciet tālāk norādītās darbības.

- Atlasiet vajadzīgo gatavošanas režīmu, nospiežot atbilstošo ikonu skārienjutīgajā panelī (šie režīmi ir detalizēti aprakstīti **sadaļā "Gatavošanas ceļvedis"**).
- Apstipriniet gatavošanas režīmu, nospiežot pogu. Sākas gatavošanas Start/Stop process.
- Sākas ēdiena gatavošana. Ekrānā tiek rādīts atlikušais gatavošanas laiks.

b. Ja izvēlaties manuālos iestatījumus, veiciet tālāk norādītās darbības.

- Nospiediet režīmu "MANUAL" (Manuālais).
- Pielāgojiet temperatūru, izmantojot pogas "+" un "-" digitālajā ekrānā. Termostata rādījums mainās 35–200 °C diapazonā.
- Pēc tam iestatiet vēlamo gatavošanas laiku, nospiežot pogu "+" un "-". Taimeris var iestatīt diapazonā no 0 līdz 60 minūtēm.
- Nospiediet pogu, lai sāktu gatavošanu ar izvēlētajiem temperatūras un laika iestatījumiem. Sākas ēdiena gatavošana. Ekrānā tiek rādīts atlikušais gatavošanas laiks.

5 Liekā eļļa no ēdiena sakrājas atvilktnes apakšā.

6 Daži ēdieni ir jāsakrata, kad pagājusi puse no gatavošanas laika, lai gatavošana izdotos optimāli (skatiet sadaļu "Gatavošanas ceļvedis"). Lai sakratītu ēdienu, izvelciet trauku no ierīces aiz roktura un sakratiet. Pēc tam iebīdīet trauku atpakaļ ierīcē, un gatavošana automātiski atsākas.



Kartupeļu fritēšanas režīmā šī ikona mirgo gatavošanas laikā. Tā norāda, ka fritējami kartupeļi ir jāsakrata, lai tiktu pagatavoti vienmērīgi.

7 Kad dzirdat taimera skaņu, iestatītais gatavošanas laiks ir beidzies. Izvelciet trauku no ierīces un novietojiet uz karstumizturīgas virsmas.

8 **Pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs.**

Ja ēdiens vēl nav gatavs, vienkārši ievietojiet trauku atpakaļ ierīcē un iestatiet taimeris vēl uz dažām minūtēm.

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

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

Pēc ēdiena pagatavošanas atvilktnes, restes un ēdiens ir ļoti karsts.

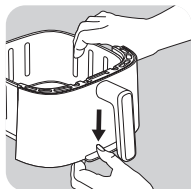
10 Kad ēdiena porcija ir pagatavota, ierīce uzreiz ir gatava nākamās ēdiena porcijas pagatavošanai.

NOŅEMAMS PRIEKŠĒJĀIS PANELIS*

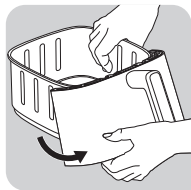
Pateicoties mūsu jaunajai sistēmai Easy Clean & Store, varat viegli noņemt trauka priekšējo paneli un pašu trauku.

- Viegli tīrāms izstrādājums, ļauj ietaupīt vietu trauku mazgājamā mašīnā.
- Saglabājiēt ēdiena pārpalikumus, izmantojot komplektā iekļauto vāku.

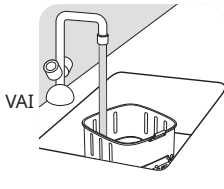
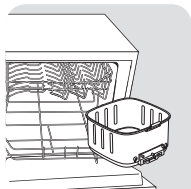
Lai ietaupītu vietu trauku mazgājamā mašīnā un optimāli saglabātu ierīci, modelim ar noņemamu priekšējo paneli veiciet tālāk aprakstīto tīrīšanas procedūru.



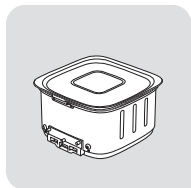
- Nospiediet trauka apakšā esošo pogu uz leju.



- Noņemiet āķi no tā vietas. Noņemamais priekšējais panelis nonāk nost.



- Trauku ievietojiet trauku mazgājamā mašīnā vai mazgājiēt to ar rokām bez priekšējā paneļa, ko pēc tam varat atkārtoti piestiprināt izstrādājumam.



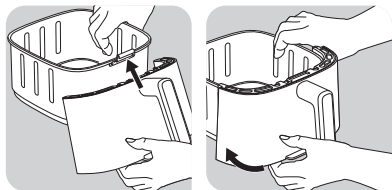
- VAI uz atvilktnes uzlieciēt vāku, lai ēdiena pārpalikumus glabātu ledusskapī.

Uzmanību! Nelieciēt vāku, ja trauks vēl ir krasts.






*atbilstoši modelim

Noņemama priekšējā paneļa tīrīšana un pielikšana atpakaļ pie trauka

- Mazgājiet priekšējo paneli ar rokām karstā ūdenī, izmantojot nelielu daudzumu trauku mazgāšanas līdzekļa un neabrazīvu sūkli.
- Pēc ārējā priekšējā paneļa nomazgāšanas un rūpīgas noslaucīšanas
 - 1 Savienojiet priekšējā paneļa augšdaļu ar trauka āķi.
 - 2 Savienojiet priekšējā paneļa apakšdaļu, līdz dzirdat klikšķi.



Lai atkārtoti uzsildītu ēdiena pārpalikumus, noņemiet no atvilktnes vāku un pielieciet priekšējo paliktņi atpakaļ pie trauka.






- Nospiediet  un pogu , lai iestatītu 160 °C.
- Pēc tam nospiediet , lai iestatītu 10 minūtes, izmantojot pogu  un .




UZMANĪBU! Nekad nelietojiet ierīci bez atvilktnes. Pirms gatavošanas vienmēr piestipriniet priekšējo paneli atpakaļ uz bļodas.

GATAVOŠANAS CEĻVEDIS

Tabulā tālāk ir informācija, kas palīdzēs izvēlēties pamata iestatījumus ēdienam, ko vēlaties pagatavot.

Piezīme. Tālāk norādītie gatavošanas laiki ir tikai vadlīnijas un var mainīties atkarībā no izmantoto kartupeļu šķirnes un veida. Citiem ēdieniem rezultātus var ietekmēt ēdiena gabalu lielums, forma un zīmols. Tādējādi iespējams, ka gatavošanas laiks būs nedaudz jāpielāgo.

| | Daudzums | Apt. laiks | Temperatūra | Gatavošanas režīms | Sakratīt* | Papildinformācija |
|--|-------------|---------------|-------------|--------------------|---|-------------------|
| Kartupeļi un fritēti kartupeļi | | | | | | |
| Saldēti fritēti kartupeļi (10 mm x 10 mm) | Atvilktne 1 | 200 - 600 g | 20 - 30 min | 180°C |  | x2 |
| | Atvilktne 2 | 200 - 800 g | 20 - 30 min | | | x2 |
| Mājās gatavoti fritēti kartupeļi (8 mm x 8 mm) | Atvilktne 1 | 200 - 600 g | 35 - 60 min | 180°C |  | x2 |
| | Atvilktne 2 | 200 - 800 g | 30 - 60 min | | | x2 |
| Saldētas kartupeļu daiviņas | Atvilktne 1 | 200 - 600 g | 20 - 30 min | 180°C |  | x2 |
| | Atvilktne 2 | 200 - 1000 g | 20 - 35 min | | | x2 |
| Gaļa un mājputni | | | | | | |
| Saldēts steiks | Atvilktne 1 | 1 - 2 gab. | 12 - 14 min | 200°C | Manual | x1 |
| | Atvilktne 2 | 1 - 2 gab. | 12 - 14 min | | | |
| Gaļas bumbiņas | Atvilktne 1 | 6 - 20 gab. | 8 - 10 min | 200°C | Manual | |
| | Atvilktne 2 | 6 - 24 gab. | 8 - 10 min | | | |
| Vistas stilbiņi | Atvilktne 1 | 1 - 2 gab. | 30 - 45 min | 200°C |  | |
| | Atvilktne 2 | 1 - 3 gab. | 30 - 45 min | | | |
| Saldēti vistas nageti | Atvilktne 1 | 1 - 3 gab. | 14 - 18 min | 200°C | Manual | x1 |
| | Atvilktne 2 | 1 - 4 gab. | 14 - 18 min | | | |
| Vista, nesadalīta | Atvilktne 1 | 1200 - 1800 g | 45 - 60 min | 200°C |  | Tikai 1. traukā |

| | | Daudzums | Apt. laiks | Temperatūra | Gatavošanas režīms | Sakratīt* | Papildinformācija |
|-------------------------|-------------|--------------|-------------|-------------|---|-----------|---------------------------------------|
| Uzkodas | | | | | | | |
| Saldētas siera nūjiņas | Atvilktne 1 | 4 - 20 gab. | 8 - 12 min | 200°C | Manual | x1 | |
| | Atvilktne 2 | 4 - 24 gab. | 8 - 12 min | 200°C | | | |
| Saldēti sīpolu gredzeni | Atvilktne 1 | 4 - 12 gab. | 14 - 20 min | 200°C | Manual | x1 | |
| | Atvilktne 2 | 4 - 14 gab. | 14 - 20 min | 200°C | | | |
| Pica | Atvilktne 1 | 1 - 2 šķēlēm | 10 min | 200°C | Manual | | |
| | Atvilktne 2 | 1 - 2 šķēlēm | 10 min | 200°C | Manual | | |
| Dārzeni | Atvilktne 1 | 400 - 800 g | 40 - 60 min | 180°C |  | x2 | |
| | Atvilktne 2 | 400 - 1200 g | 40 - 60 min | 180°C | | x2 | |
| Zivs | | | | | | | |
| Laša fileja | Atvilktne 1 | līdz 3 gab. | 12 min | 160°C |  | | |
| | Atvilktne 2 | līdz 4 gab. | 12 min | 160°C | | | |
| Garneles | Atvilktne 1 | 4 - 10 gab. | 8 - 10 min | 160°C | | x1 | |
| | Atvilktne 2 | 4 - 12 gab. | 8 - 10 min | 160°C | | x1 | |
| Cepšana | | | | | | | |
| Kēksiņi | Atvilktne 1 | līdz 5 gab. | 15 min | 160°C |  | | Izmantojiet cepešpannu/ cepamtrauku** |
| | Atvilktne 2 | līdz 5 gab. | 15 min | 160°C | | | |

* Sakratiet pēc puses no gatavošanas laika.

Padomi: lai uzlabotu gatavošanas rezultātu, gatavojot nevilcinieties 2-3 reizes kratīt.

**ievietojiet cepešpannu/ceпамtrauku traukā.

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

SVARĪGI!

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

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.
- Svaigiem kartupeļiem pievienojiet nedaudz eļļas, lai gatavais ēdiens būtu kraukšķīgs. Pievienojiet karoti eļļas un tad dažu minūšu laikā cepiet kartupeļus.
- Uzkodas, ko var cept cepeškrāsnī, var pagatavot arī iekārtā.
- Optimālais ieteicamais daudzums frī kartupeļu pagatavošanai ir 1200 grami (1. atvilktnē : 800g + 2. atvilktnē : 400g)
- Lai ātri un viegli pagatavotu pildītas uzkodas, lietojiet gatavo kārtaino un smilšu mīklu.
- Ja vēlaties cept torti vai pīrāgu vai ja vēlaties cept smalkas sastāvdaļas vai pildītas sastāvdaļas, ielieciet ierīcē krāsns šķīvi. Jūs varat izmantot silikona, nerūsējošā tērauda, alumīnija vai terakotas krāsns šķīvi.
- Ierīci var izmantot arī pārtikas uzsildīšanai. Lai atkārtoti uzsildītu ēdienu, uzstādiat temperatūru uz 160 °C līdz 10 minūtēm.

TĪRĪŠANA

Iztīriet ierīci pēc katras lietošanas.

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

- 1 Atvienojiet strāvas kontaktdakšu no kontaktligzdas un ļaujiet ierīcei atdzist.

Piezīme. Noņemiet trauku, lai ierīce atdzistu ātrāk.

- 2 Noslaukiet ierīces ārpusi ar mitru drānu.
- 3 Notīriet trauku un režģi ar karstu ūdeni, nelielu daudzumu mazgāšanas šķidrums un neabrazīvu sūkli. Atlikušo netīrumu notīrīšanai varat izmantot attaukošanas šķidrumu.

Uzmanību! Trauku un režģi var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.

Padoms: Ja netīrumi ir iestrēguši trauka un režģa apakšā, piepildiet to ar karstu ūdeni un nedaudz mazgāšanas šķidrums. Ļaujiet traukam un režģim pamirkt apmēram 10 minūtes. Pēc tam kārtīgi noskalojiet un noslaukiet.

- 4 Noslaukiet ierīces iekšpusi ar karstu ūdeni un mitru drānu.
- 5 Notīriet sildelementu ar sausu, attīrošu birstīti, lai izņemtu jebkādas pārtikas atliekas.
- 6 Neiegremdējiet ierīci ūdenī vai citā šķidrumā.

GLABĀŠANA

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

GARANTĪJA UN SERVISS

Ja nepieciešama apkope vai informācija, vai arī, ja radusies problēma, skatiet zīmola tīmekļa vietni vai sazinieties ar zīmola klientu apkalpošanas centru savā valstī. Tālruna numuru skatiet vispasaules garantijas informācijas lapā. Ja jūsu valstī nav klientu apkalpošanas centra, sazinieties ar vietējo zīmola izplatītāju.

PROBLĒMU NOVĒRŠANA

Ja rodas problēmas ar ierīci, apmeklējiet zīmola tīmekļa vietni (skatiet šīs rokasgrāmatas titullapu), lai skatītu bieži uzdoto jautājumu sarakstu, vai sazinieties ar klientu apkalpošanas centru savā valstī.

5 نظف عنصر التسخين بفرشاة تنظيف جافة لإزالة أي بقايا طعام.

6 لا تغمر الجهاز في الماء أو أي سائل آخر.

التخزين

1 افصل الجهاز واتركه يبرد.

2 تأكد من تنظيف كل القطع وتجفيفها.

الضمان والصيانة

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

استكشاف المشكلات وحلها

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

- عادة ما تتطلب الأطعمة الأصغر حجمًا وقت طهي أقصر قليلًا من الأطعمة الأكبر حجمًا.
- يعمل رَجّ الأطعمة الأصغر حجمًا في منتصف وقت الطهي على تحسين النتيجة النهائية وقد يساعد على تجنب الطهي المتفاوت.
- أضف بعضًا من الزيت إلى البطاطس الطازجة للحصول على نتيجة مقرمشة. بعد إضافة ملعقة من الزيت، قم بقلي البطاطس في غضون دقائق.
- في الجهاز، يمكن أيضًا طهي الوحبات الخفيفة التي تُطهى في الفرن.
- تعد الكمية المثالية الموصى بها لطهي البطاطس المقلية هي 1200 حرام.
- استخدم المعينات المنتفخة والهشة الجاهزة لإعداد وحبات خفيفة محشوة بسرعة وسهولة.
- ضع طبق فرن في وعاء الجهاز إذا كنت ترغب في خبز كعكة أو إعداد حلويات الكيشي أو إذا كنت ترغب في قلي المكونات الحساسة أو المكونات التي بها حشو. يمكنك استخدام طبق الفرن المصنوع من السيليكون، الفولاذ المقاوم للصدأ، الألومنيوم، التراكوتا.
- يمكنك أيضًا استخدام الجهاز لإعادة تسخين الطعام. لإعادة تسخين الطعام، اضبط درجة الحرارة على 160 درجة مئوية لمدة تصل إلى 10 دقائق.

التنظيف

نظّف الجهاز بعد كل استخدام.

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

- 1 انزع قابس التيار الكهربائي من مقبس الحائط واترك الجهاز حتى يبرد.

ملاحظة: انزع الوعاء لتمكين تبريد الجهاز بسرعة أكبر.

- 2 امسح السطح الخارجي للجهاز بقطعة قماش مبتلة.
- 3 نظّف الوعاء والشبكة بالماء الساخن، وبعض من سائل غسيل الأطباق وإسفنجة غير كاشطة. يمكنك استخدام سائل إزالة الدهون لإزالة أي أوساخ متبقية. تحذير: الوعاء والشبكة آمنان للغسل في غسالة الصحون.

نصيحة: إذا كانت الأوساخ عالقة في الجزء السفلي من الوعاء والشبكة،

فاملأه بالماء الساخن وبعض من سائل غسيل الأطباق. اترك الوعاء والشبكة منقوعين مدة 10 دقائق تقريبًا. ثم اشطفهما ونظفهما وجففهما.

- 4 امسح الجزء الداخلي من الجهاز بالماء الساخن وقطعة قماش مبتلة.

| معلومات إضافية | الهز* وضع الطهي | درجة الحرارة | الوقت تقريبًا | الكمية | | | |
|---------------------------------------|--------------------|--------------|---------------|-------------|-------------------|-----------------|--------------------------------|
| الوجبات الخفيفة | | | | | | | |
| | x1 | Manual | 200°C | 8 - 12 min | الألقطع 4 - 20 | 1 الوعاء | أصابع الجبنة المجمدة |
| | | | 200°C | 8 - 12 min | القطع 4 - 24 | 2 الوعاء | |
| | x1 | Manual | 200°C | 14 - 20 min | القطع 4 - 12 | 1 الوعاء | حلقات البصل المجمدة |
| | | | 200°C | 14 - 12 min | القطع 4 - 14 | 2 الوعاء | |
| | | Manual | 200°C | 10 min | شرائح 3 | الوعاء 2 - 1 | بيتزا |
| | | Manual | 200°C | 10 min | شرائح 2 | الوعاء 2 - 1 | |
| | x2 | | 180°C | 40 - 60 min | 400 - 800 g | 1 الوعاء | الخضراوات |
| | x2 | | 180°C | 40 - 60 min | 400 - 1200 g | 2 الوعاء | |
| السّمك | | | | | | | |
| | | | 160°C | 12 min | القطع 3 | 1 الوعاء | القطعة من فيليه سمك السلمون |
| | | | 160°C | 12 min | القطع 4 | 2 الوعاء | |
| | x1 | | 160°C | 8-10 min | القطع 4 - 10 | 1 الوعاء | قريدس |
| | x1 | | 160°C | 8-10 min | القطع 4 - 12 | 2 الوعاء | |
| الخبز | | | | | | | |
| استخدم صينية الخبز/ طبق الفرن** | | | 160°C | 15 min | القطع 5 | 1 الوعاء | فطائر المافن |
| | | | 160°C | 15 min | القطع 5 | 2 الوعاء | |

* حرّكه في منتصف عملية الطهي.
نصائح: لتحسين نتيجة الطهي، لا تتردد في رج المقلاة 2-3 مرات أثناء الطهي.
**ضع صينية الكعكة/طبق الفرن في الوعاء.

عند استخدام الخلطات التي يرتفع مستواها أثناء الطهي (مثل الكعكة أو الكيش أو فطائر المافن)، لا ينبغي ملء أكثر من نصف طبق الفرن.

مهم:

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

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

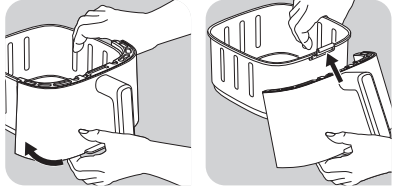
ملحوظة: مدد الطهي أدناه إرشادية فقط وقد تختلف وفقاً لتنوع البطاطا المستخدمة وكميتها. وبالنسبة إلى الأطعمة الأخرى، قد يؤثر الحجم والشكل والعلامة التجارية في النتائج. لذلك، قد تحتاج إلى تعديل مدة الطهي قليلاً.






| معلومات إضافية | الهز* | وضع الطهي | درجة الحرارة | الوقت تقريباً | الكمية | | |
|---------------------------------|-------|---|--------------|---------------|---------------|----------|---|
| البطاطا والبطاطا المقلية | | | | | | | |
| | x2 |  | 180°C | 20 - 30 min | 200 - 600 g | الوعاء 1 | البطاطا المقلية المجمدة (10 mm x 10 mm) |
| | x2 | | | 20 - 30 min | 200 - 800 g | الوعاء 2 | |
| جفها بمنشفة قبل الطهي | x2 |  | 180°C | 35 - 60 min | 200 - 600 g | الوعاء 1 | البطاطا المقلية المنزلية (8 mm x 8 mm) |
| | x2 | | | 30 - 60 min | 200 - 800 g | الوعاء 2 | |
| | x2 |  | 180°C | 20 - 30 min | 200 - 600 g | الوعاء 1 | بطاطس وجزر مجمدة |
| | x2 | | | 20 - 35 min | 200 - 1000 g | الوعاء 2 | |
| اللحوم والدواجن | | | | | | | |
| | x1 | Manual | 200°C | 12 - 14 min | 1 - 2 الألقطع | الوعاء 1 | شرائح اللحم المجمدة |
| | | | | 12 - 14 min | 1 - 2 الألقطع | الوعاء 2 | |
| | | Manual | 200°C | 8 - 10 min | القطع 6 - 20 | الوعاء 1 | كرات اللحم |
| | | | | 8 - 10 min | القطع 6 - 24 | الوعاء 2 | |
| | |  | 200°C | 30 - 45 min | القطع 1 - 2 | الوعاء 1 | أفخاذ الدجاج |
| | | | | 30 - 45 min | القطع 1 - 3 | الوعاء 2 | |
| | x1 | Manual | 200°C | 14 - 18 min | القطع 1 - 3 | الوعاء 1 | ناجتس دجاج مجمدة |
| | | | 200°C | 14 - 18 min | القطع 1 - 4 | الوعاء 2 | |
| الوعاء 1 فقط | |  | 200°C | 45 - 60 min | 1200 - 1800 g | الوعاء 1 | دجاجة كاملة |

تنظيف الواجهة الأمامية القابلة للفصل وإعادة توصيلها بالوعاء

- اغسل الواجهة الأمامية بيديك باستخدام الماء الساخن وبعض من سائل الغسيل والإسفنج غير الكاشط.
- بعد غسل الواجهة الأمامية الخارجية

- 1 وتجفيفها تمامًا، ثبّت الجزء العلوي من الواجهة الأمامية في خطاف الوعاء.
- 2 وثبّت الجزء السفلي من الواجهة الأمامية حتى تسمع صوت «نقرة».



- لإعادة تسخين بقايا الطعام، أزل الغطاء عن الدرج وأعد تركيب الواجهة الأمامية على الوعاء.
- اضغط على  و زر  لتعيين درجة الحرارة على 160 درجة مئوية.
 - ثم اضغط على  لتعيين الوقت إلى 10 دقائق باستخدام الزرين  و .

تنبيه! لا تستخدمى الجهاز أبدًا بدون الدرج. قم دائمًا بتثبيت اللوحة الأمامية على الوعاء قبل الطهي.

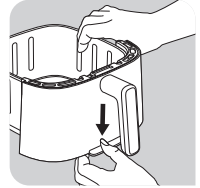
واحدة أمامية قابلة للفصل*

بفضل نظام التخزين والتنظيف سهل الاستخدام الجديد، يمكنك بسهولة فصل الواجهة الأمامية من الوعاء وفصل الوعاء نفسه.

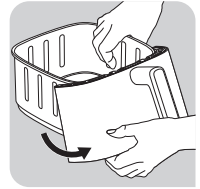
- نَظِّف منتجك بسهولة ووفر مساحة في غسالة الأطباق
- خزن بقايا طعامك بفضل الغطاء المرفق.

لتوفير مساحة في غسالة الأطباق وضمان الحفاظ الأمثل على الجهاز، اتبع إجراءات التنظيف الآتية للطراز ذي الواجهة الأمامية القابلة للفصل.

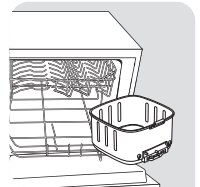
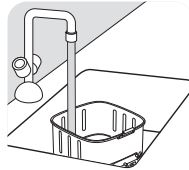
- اضغط على الزر الموحد في الجزء السفلي من الوعاء نحو الأسفل



- أزل الخطاف من موقعه. وستنخلع الواجهة الأمامية القابلة للإزالة.

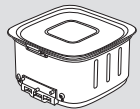


- ضع الوعاء في غسالة الأطباق أو اغسله بيديك من دون الواجهة الأمامية التي يمكنك إعادة توصيلها بالمنتج.



- أو ضع غطاء التخزين على الدرج للحفاظ على بقايا الطعام في الثلاجة.

- تنبيه: لا تضع الغطاء إذا كان الوعاء لا يزال ساخنًا.



*حسب الطراز

7 عندما تسمع صوت المؤقت، يعني ذلك انتهاء وقت الطهي المضبوط. أخرج الوعاء من الجهاز وضعه على سطح مقاوم للحرارة.

8 **تحقق مما إذا كان الطعام جاهزاً.**

إذا لم يكن الطعام جاهزاً بعد، فما عليك سوى إعادة الوعاء داخل الجهاز وتعيين المؤقت إلى بضع دقائق إضافية.

9 عند انتهاء طهي الطعام، أخرج الوعاء. لإزالة الطعام، استخدم ممسكة مزدوجة لإخراج الطعام من الوعاء.

**تحذير: ينبغي عدم قلب الدرج أبداً مع الشبكة.
بعد الطهي، تكون الأدراج والشبكات والطعام ساخنين للغاية.**

10 عندما تكون دفعة من الطعام جاهزة، يكون الجهاز جاهزاً على الفور لتحضير دفعة أخرى.

استخدام درج واحد فقط من الجهاز

1 اضغط على Start/Stop لتشغيل الجهاز.

2 يُعرض وضع البطاطا المقلية كوضع افتراضي للدرج 1 بينما يُعرض OFF على الشاشة للدرج 2.


3 يمكن تفعيل أي درج من خلال الضغط على الزر "1" أو "2". يبقى الدرj الآخر في وضع OFF (لإلغاء التحديد، اضغط مرة أخرى على الزر "1" أو "2").

4 لبدء الطهي، يمكنك الاختيار بين وضع الطهي المعدّ سابقاً أو الإعدادات اليدوية. a. إذا اخترت وضع الطهي المعدّ سابقاً:

- حدد وضع الطهي المطلوب بالضغط على الأيقونة المقابلة له على لوحة شاشة اللمس (هذه الأوضاع موصوفة بالتفصيل في قسم "دليل الطهي").
- Start/Stop أكد وضع الطهي بالضغط على الزر. سيؤدي ذلك إلى بدء عملية الطهي يبدأ الطهي. يتم عرض الوقت المتبقي من الطهي على الشاشة.

b. إذا اخترت الإعدادات اليدوية

- اضغط على الوضع MANUAL.
 - اضبط درجة الحرارة باستخدام الزرين + و - على الشاشة الرقمية. يتراوح منظم الحرارة بين 35 و200 درجة مئوية.
 - ثم اضبط وقت الطهي المطلوب عن طريق الضغط على الزرين + و - يمكن ضبط المؤقت لوقت يتراوح بين 0 و60 دقيقة.
 - اضغط على Start/Stop للزر لبدء الطهي بإعدادات درجة الحرارة والوقت المحددة. يبدأ الطهي. يتم عرض الوقت المتبقي من الطهي على الشاشة.
- 5 يُجمع الزيت الزائد من الطعام في قاع الدرj.

6 تتطلب بعض الأطعمة الاهتزاز في منتصف وقت الطهي للحصول على أفضل نتائج طهي (انظر قسم "دليل الطهي"). لهز الطعام، أخرج الوعاء من الجهاز من خلال المقبض وهزّه. ثم أعد الوعاء داخل الجهاز مرة أخرى وستتم إعادة بدء الطهي تلقائيًا.  **في أثناء وضع طهي البطاطا المقلية، يومض هذا الرسم التخطيطي في منتصف عملية الطهي. وهو يشير إلى الحاجة إلى هز البطاطا المقلية للتهي المتجانس.**

استخدام كلا الدرجين في وضع المزامنة (الطهي المزدوج)

يمكنك طهي نوعين مختلفين من الطعام وتجهيزهما في الوقت نفسه بفضل الدرجين ووضع SYNC.

- 1 اضغط على ^{Start}/_{Stop} لتشغيل الجهاز. يُعرض وضع البطاطا المقلية كوضع افتراضي للدرج 1 بينما يُعرض OFF على الشاشة للدرج 2.
- 2 اضغط على وضع الطهي المطلوب واضبط التوقيت ودرجة الحرارة إذا كانا مختلفين عن الإعدادات المضبوطة (عن طريق الضغط على + و -). يتم حفظ الإعدادات.
- 3 ضع الطعام الأول في الدرج 1 (الدرج العلوي). أعد الدرج داخل الجهاز مرة أخرى.
- 4 لتفعيل الدرج 2، اضغط على "2".
- 5 اضغط على وضع الطهي الثاني المطلوب واضبط التوقيت ودرجة الحرارة إذا كانا مختلفين عن الإعدادات المضبوطة (عن طريق الضغط على + و -).
- 6 ضع الطعام الثاني في الدرج 2 (الدرج السفلي). أعد الدرج داخل الجهاز مرة أخرى.
- 7 اضغط على SYNC SYNC للحصول على الطعامين جاهزين في الوقت نفسه. إذا كان وضع الطهي المحددان لهما وقت طهي مختلف، فسيظهر "HOLD" على الشاشة لأقصر وضع طهي (للطعام الذي يحتاج إلى وقت طهي أقل). وهذا يعني أن الجهاز يؤجل بدء الطهي للحصول على نوعي الطعام جاهزين في الوقت نفسه.
- 8 اضغط على ^{Start}/_{Stop} لبدء الطهي.
- 9 يصدر الجهاز إشارة صوتية عندما يكون نوعا الطعام جاهزين في الوقت نفسه.
- 10 عند انتهاء طهي الأطعمة، أخرج الدرج. لإزالة الأطعمة، استخدم ممسكة مزدوجة لإخراج الأطعمة من الدرج.

تحذير: بعد القلي الساخن، تكون الشبكات والطعام ساخنين للغاية

ملحوظة: في أثناء الطهي، إذا أزلت أحد الأدرجات ولم تعده إلى مكانه خلال 5 دقائق، فستعرض لوحة الدرج هذا "OFF". سيستمر الدرج الآخر في العمل، لكنه ينهي برنامج "SYNC".

- 2 ضع حامل السلك على الجهة الخلفية للجهاز. يجب تثبيت حامل السلك بشكل صحيح قبل الاستخدام الأول.
 - 3 نظف الدرج والشبكات القابلة للفصل بالكامل بالماء الساخن وبعض وسائل الغسيل وإسفنجة ناعمة.
- الأدراج والشبكات آمنتان للغسيل في غسالة الأطباق.**
- 4 امسح داخل الجهاز وخارجه بقطعة قماش مبللة. يعمل الجهاز عن طريق إنتاج الهواء الساخن. لا تملأ الدرج بالزيت أو دهون القلي.

تجهيزات الاستعمال

- 1 ضع الجهاز على سطح عمل مستوٍ وثابت ومقاوم للحرارة بحيث يكون بعيداً عن رذاذ الماء.
- 2 لا تملأ الدرج بالزيت أو أي سائل آخر.
- لا تضع أي شيء فوق الجهاز. فهذا يعوق تدفق الهواء ويؤثر في نتيجة القلي بالهواء الساخن.

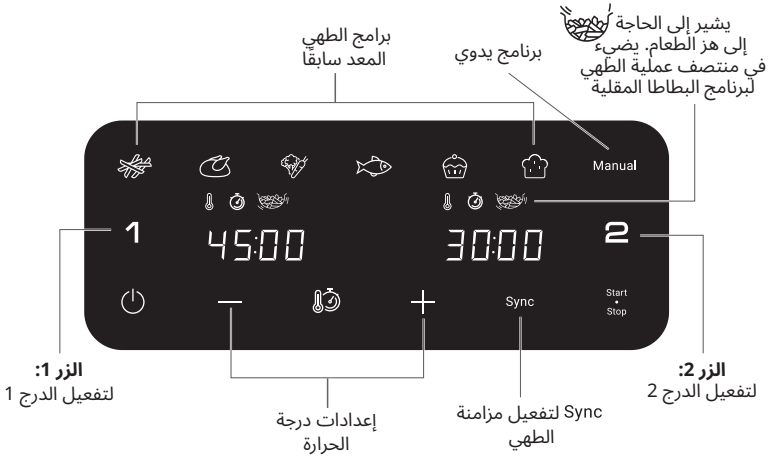
هام: لتجنب ارتفاع درجة حرارة الجهاز، لا تضعه في زاوية أو أسفل خزانة حائطية. يجب ترك مسافة لا تقل عن 15 سم حول الجهاز للسماح بتدوير الهواء.

- 3 اضغط على ^{Start} لتشغيل الجهاز.
- 4 يُعرض وضع البطاطا المقلية كوضع افتراضي للدرج 1 بينما يُعرض OFF على الشاشة للدرج 2.
- 5 يمكن تفعيل أي درج للاختيار من خلال الضغط على الزر «1» أو «2». (لإلغاء التحديد، اضغط مرة أخرى على الزر «1» أو «2»، وسيتم إيقاف تشغيل الدرج وإلغاؤه).

ملاحظة: احذر أن تتجاوز الحد الأقصى للمقدار المشار إليه في الجدول (راجع قسم "دليل الطهي")، حيث قد يؤثر هذا في جودة النتيجة النهائية.

- 6 ضع دائماً الشبكات المناسبة في الأدراج قبل الطهي للحصول على أفضل نتائج طهي.

واجهة مستخدم DUAL EASY FRY



OFF : يشير إلى إيقاف تشغيل الدرج. للتفعيل، انقر فوق الزر 1 أو 2.

أوضاع الطهي التلقائي



السماك



الخضراوات



الدجاج



البطاطا المقلية

Manual

الوضع اليدوي



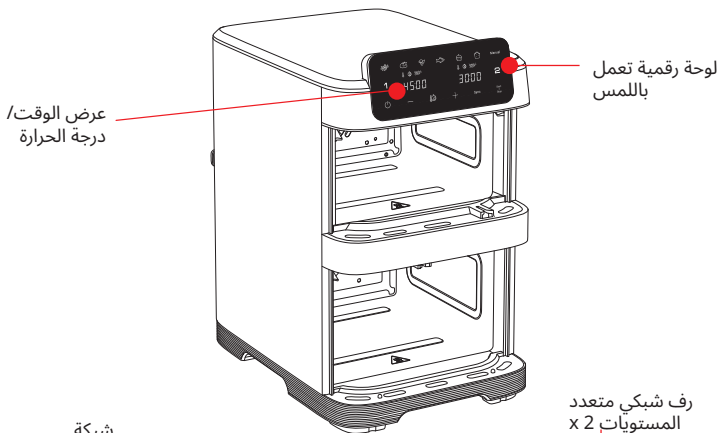
التجفيف



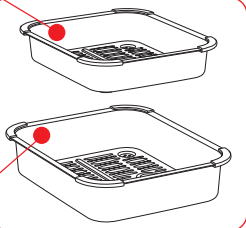
الحلويات

قبل الاستخدام للمرة الأولى

1 أزل جميع مواد التغليف أي ملصقات من الجهاز.

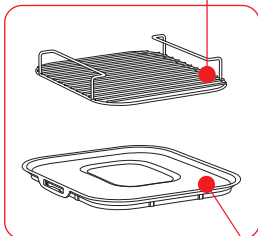


شبكة قابلة للفصل مع وسادات سيليكون



شبكة كبيرة قابلة للفصل مع وسادات سيليكون

رف شبكي متعدد المستويات X 2



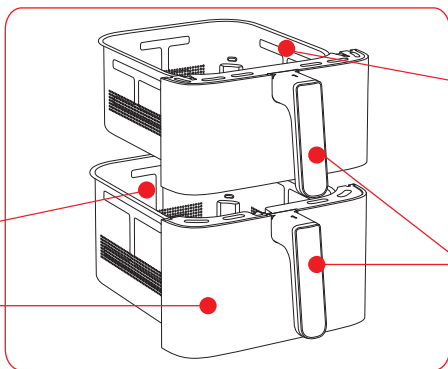
غطاء تخزين X 2

الدرج 1 (4L)

الدرج 2 (6L)

مقابض الدرج

واجهة أمامية قابلة للفصل *



* حسب الطراز

