SPIS TREŚCI

pl

TWOJA FRYTOWNICA BEZTŁUSZCZOWA P. 319

Panel sterowania P. 320

Programy automatyczne P. 320

ROZPOCZĘCIE PRACY P. 321

Przed pierwszym użyciem P. 321

Przygotowanie urządzenia do użycia P. 321

STREFY GOTOWANIA P. 322

GOTOWANIE – JEDNA STREFA P. 323

Wybierz strefę gotowania P. 323

Wstępnie ustawiony tryb gotowania P. 324

Rozpoczęcie gotowania w trybie ręcznym P. 325

Wstrząśnij/obróć produkty w trakcie gotowania P. 325

Zakończenie gotowania P. 326

GOTOWANIE – WIELE STREF P. 327

Używaj 2 stref gotowania jednocześnie P. 327

Używanie trybu Sync (synchronizacja zakończenia gotowania) P. 328

Korzystanie z 3 stref gotowania P. 330

KONSERWACJA P. 331

Zdejmowany front – Szuflada 2 P. 331

Jak zdjąć panel przedni P. 331

Jak ponownie zamontować panel przedni P. 332

Czyszczenie P. 332

Przechowywanie P. 333

Wymiana żarówki P. 333

PRZYDATNE P. 333

Przewodnik gotowania P. 333

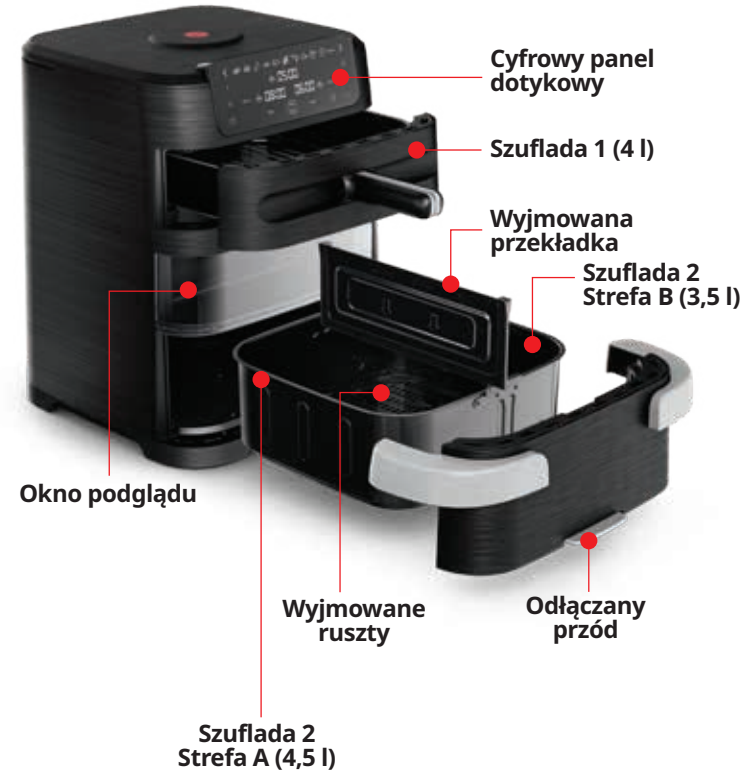
Wskazówki dotyczące gotowania P. 339

Rozwiązywanie problemów P. 340

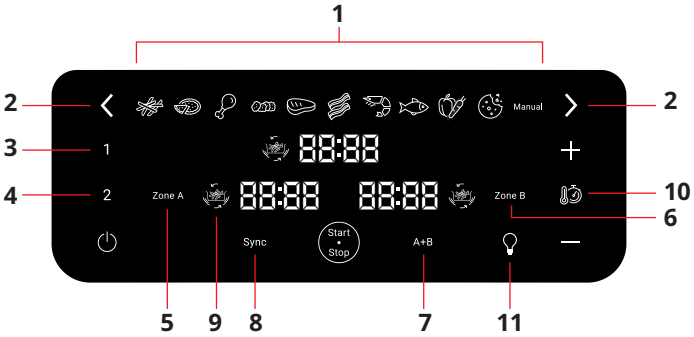
Gwarancja i serwis posprzedażowy P. 340

TWOJA FRYTOWNICA BEZTŁUSZCZOWA

pl



PANEL STEROWANIA



1 – Wstępnie ustawione programy gotowania + tryb ręczny
2 – Strzałka wyboru programu
3 – Wybór szuflady 1 (górna szuflada)
4 – Wybór szuflady 2 (dolna szuflada)
5 – Wybór szuflady 2 Strefa A (4,5 l)
6 – Wybór szuflady 2 Strefa B (3,5 l)
7 – Wybór szuflady 2 Strefa A + B (8 l)
8 – Tryb Sync
9 – Wyświetlacz: potrząśnij/odwróć jedzenie
10 – Regulacja czasu/temperatury
11 – Włącz/wyłącz oświetlenie szuflady 2

PROGRAMY AUTOMATYCZNE

Frytki | Pizza | Kurczak | Nuggetsy z kurczaka | Stek | Bekon

Krewetki | Ryby | Warzywa | Deser | MANUAL Tryb manualny

ROZPOCZĘCIE PRACY

pl

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Zapoznać się z instrukcjami dotyczącymi bezpieczeństwa i instrukcją obsługi, a następnie odłożyć je w bezpieczne miejsce.

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe i wszystkie naklejki z urządzenia.
2. Wyjmij kartonowe pudełko znajdujące się w dolnej szufladzie, otwórz je i wyjmij wszystkie akcesoria. Zamocuj zatrzaskowo 2 uchwyty do dolnej szuflady. Umieść uchwyt na przewód z tyłu urządzenia.

   Dokładnie umyj szuflady zz wyjmowanymi kratkami w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu za pomocą miękkiej gąbki. Zainstaluj 2 ruszty na dnie szuflady, a następnie przegrodę. Szuflady i kratki można myć w zmywarce.
3. Przetrzyj wnętrze i zewnętrzną stronę urządzenia wilgotną szmatką. Urządzenie działa, wytwarzając gorące powietrze. Nie napełniaj szuflady olejem ani tłuszczem do smażenia.

PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA

1. Ustaw urządzenie na płaskiej, stabilnej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni roboczej z dala od rozpryskującej się wody.
2. Włóż kratki na dno szuflady 2, aż do oporu. Wsuń przegrodę szuflady między dwie kratki.
3. Nie napełniaj szuflady olejem ani innym płynem.
4. Nie kładź niczego na wierzchu urządzenia. Zakłóca to przepływ powietrza i wpływa na wynik smażenia gorącym powietrzem.

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

Urządzenie umożliwia przyrządzanie wielu różnych potraw. Czas gotowania głównych potraw podano w rozdziale **„Przewodnik po gotowaniu".** Znajdź wiele przepisów online, aby zapoznać się z urządzeniem. Aby je znaleźć, **wejdź do bezpłatnej aplikacji MyTefal / MyMoulinex.** Odkryj także pomysły na przepisy, skanując ten kod QR:

OSTRZEŻENIE: Uruchom frytownicę beztłuszczową pustą (bez żadnych akcesoriów wewnątrz), aby wyeliminować pozostałości produkcyjne i nowy zapach. Przy pierwszym uruchomieniu może pojawić się niewielka ilość dymu.

STREFY GOTOWANIA



Szuflada 1



Szuflada 2
strefa A

Wyjmowana
przekładka

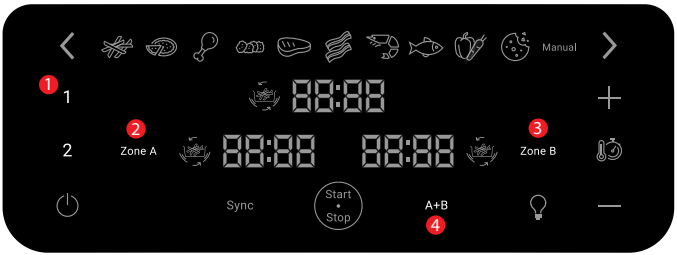
Szuflada 2
strefa B



Szuflada 2 A+B

pl

WYBIERZ STREFĘ GOTOWANIA



Podłącz przewód zasilający do gniazda elektrycznego. naciśnij przycisk ⏻, aby włączyć urządzenie (krótkie naciśnięcie).

1 Szuflada 1 (górna szuflada)

1. Umieść żywność w szufladzie 1.
2. Wsuń szufladę do urządzenia.
3. Aby rozpocząć gotowanie, naciśnij «1», aby wybrać szufladę 1 (górną).
4. Wybierz tryb gotowania.

2 Szuflada 2 strefa A (lewa strefa)

1. Wsuń przegrodę w wewnętrzne prowadnice szuflady 2 i upewnij się, że ruszt jest prawidłowo zamocowany.
2. Umieść żywność w lewej części szuflady 2.
3. Wsuń szufladę do urządzenia.
4. Aby rozpocząć gotowanie, naciśnij **«2»**, aby wybrać szufladę 2, a następnie naciśnij **Zone A.**
5. Wybierz tryb gotowania.

3 Szuflada 2 strefa B (prawa strefa)

1. Wsuń przegrodę w wewnętrzne prowadnice szuflady 2 i upewnij się, że ruszt jest prawidłowo zamocowany.
2. Umieść żywność w prawej części szuflady 2.
3. Wsuń szufladę do urządzenia. Aby rozpocząć gotowanie, naciśnij **«2»**, aby wybrać szufladę 2, a następnie naciśnij **Zone B.**
4. Wybierz tryb gotowania.

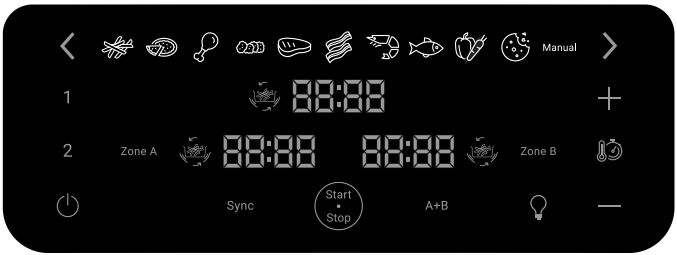
❹ Szuflada 2 A + B (strefa 8L)

1. Jeśli w wewnętrznych prowadnicach szuflady 2 znajduje się przegroda, wyjmij ją. Upewnij się, że ruszty są prawidłowo umieszczone.
2. Umieść żywność w szufladzie 2.
3. Wsuń szufladę do urządzenia.
4. Aby rozpocząć gotowanie, naciśnij **«2»**, **a**by wybrać szufladę 2, a następnie naciśnij **A + B.**

WSTĘPNIE USTAWIONY TRYB GOTOWANIA

Po wybraniu żądanej strefy gotowania możesz wybrać tryb wstępnie ustawiony lub ustawienia ręczne.

Przyciski < > umożliwiają przechodzenie między dostępnymi trybami gotowania.



Wstępnie ustawiony tryb gotowania

1. Wybierz żądany tryb gotowania, naciskając przyciski < > (tryby te są szczegółowo opisane w sekcji „Przewodnik gotowania").
   - W razie potrzeby możesz wyregulować temperaturę, naciskając oraz przyciski + i - na wyświetlaczu cyfrowym. Temperatura wynosi od 120°C do 200°C (z wyjątkiem strefy pizzy 1 : 120-220°C).
   - W razie potrzeby ustaw czas gotowania, naciskając , a następnie przyciski + i -.

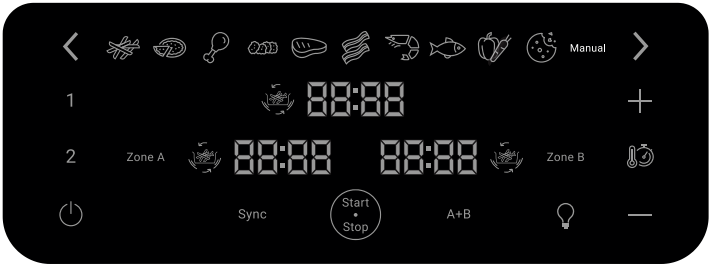
Upewnij się, że zmienisz ustawienia przed rozpoczęciem gotowania. Po uruchomieniu można zmieniać tylko czas.

   - Minutnik można ustawić w zakresie 0-60 minut.

2. Potwierdź tryb gotowania, naciskając przycisk (Start/Stop). Spowoduje to uruchomienie procesu gotowania. Gotowanie rozpoczyna się. Pozostały czas gotowania jest wyświetlany na ekranie.
   - Podczas gotowania, jeśli chcesz skrócić lub wydłużyć czas gotowania, naciśnij i użyj przycisków + i - na wyświetlaczu cyfrowym.

Uwaga: Nadmiar oleju z potrawy zbierany jest na dnie pojemnika.

ROZPOCZĘCIE GOTOWANIA W TRYBIE RĘCZNYM



1. Naciśnij < >, aby wybrać tryb RĘCZNY.
2. Dostosuj temperaturę za pomocą przycisków + i – na wyświetlaczu cyfrowym.
   - Termostat zmienia się w zakresie 40–220 °C w strefie 1 oraz 40–200 °C w strefie 2
3. Następnie ustaw żądany czas gotowania, naciskając, a następnie przyciski + i -. Minutnik można ustawić w zakresie 0-60 minut.
4. Naciśnij przycisk (Start • Stop), aby rozpocząć gotowanie z wybranymi ustawieniami temperatury i czasu. Gotowanie rozpocznie się.
   - Pozostały czas gotowania jest wyświetlany na ekranie. Podczas gotowania, aby zmienić czas gotowania, naciśnij i użyj przycisków + i –.
   - Aby monitorować postęp gotowania, spoglądaj przez okno podglądu. Czerwone światło jest normalne — pochodzi z technologii Infra Heat. Dla lepszej widoczności włącz światło, naciskając.

UWAGA: Ze względu na technologię podczerwieni urządzenie podczas nagrzewania emituje promieniowanie świetlne, które jest nieszkodliwe dla oczu. Podczas gotowania normalne jest, że kontrolka elementu grzejnego okresowo się włącza i wyłącza.

Uwaga: Nadmiar oleju z potrawy zbierany jest na dnie pojemnika.

Wstrząśnij/obróć produkty w trakcie gotowania

Niektóre produkty wymagają potrząśnięcia lub obrócenia w trakcie gotowania, aby uzyskać optymalne rezultaty (zobacz sekcję „Przewodnik gotowania”).

Aby potrząsnąć/obrócić żywność, wysuń szufladę, trzymając za uchwyt, potrząśnij nią lub obróć składniki, a następnie wsuń ją z powrotem. Gotowanie wznawia się automatycznie.



Podczas niektórych programów (frytki, warzywa, nuggetsy, bekon, krewetki, pałki z kurczaka, stek, ryba) ten piktogram miga w połowie gotowania.

Oznacza to konieczność potrząśnięcia lub obrócenia żywności, aby uzyskać równomierne gotowanie i przyrumienienie.

Uwaga: Aby uzyskać najlepsze rezultaty, często potrząsaj lub mieszaj. Zalecamy regularnie sprawdzać jedzenie i potrząsać nim lub mieszać dla optymalnych efektów.

Zakończenie gotowania

Gdy usłyszysz sygnał dźwiękowy minutnika, oznacza to, że czas gotowania dobiegł końca. Na ekranie pojawia się „END”.

1. Wysuń szufladę z urządzenia i umieść ją na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę. Sprawdź, czy żywność jest gotowa.
   - Jeśli żywność nie jest jeszcze gotowa, wsuń szufladę z powrotem do urządzenia i ustaw minutnik na kilka dodatkowych minut, klikając ikonę oraz przyciski + i – na wyświetlaczu.
2. Po ugotowaniu jedzenia wyjmij pojemnik. Do wyjęcia potrawy z pojemnika użyj szczypiec.

Uwaga: Nigdy nie odwracaj szuflady z kratką w środku. Po gotowaniu szuflady, kratki i żywność są bardzo gorące.

GOTOWANIE — WIELE STREF

pl

Twoja frytkownica beztłuszczowa umożliwia gotowanie w kilku oddzielnych strefach z określonymi czasami i temperaturami dla każdej strefy.

UŻYWAJ 2 STREF GOTOWANIA JEDNOCZEŚNIE

Przypadek 1 – Szuflada 1 + Szuflada 2 – Strefa A

PRZYPADEK 1 **Szuflada 1** ⊕ **Szuflada 2 Strefa A**



Krok 1 – ustawienie pierwszej strefy gotowania

1. Naciśnij ⏻, aby włączyć urządzenie, jeśli nie jest jeszcze włączone.
2. Aby aktywować szufladę 1, naciśnij **„1”.**
3. Naciśnij przyciski < >, aby wybrać żądany tryb gotowania. Dostosuj czas/temperaturę gotowania, jeśli chcesz, naciskając ⏲ oraz przyciski + i -.
4. Umieść żywność w szufladzie 1. Wsuń szufladę do urządzenia.

Uwaga: Nie naciskaj Start po ustawieniu pierwszej strefy. Wszystkie żądane strefy muszą być ustawione PRZED rozpoczęciem gotowania.

Krok 2 – ustawienie drugiej strefy gotowania

1. Umieść separator w wewnętrznych prowadnicach szuflady 2.
2. Naciśnij **„2”,** aby aktywować szufladę 2.
3. Naciśnij **„Zone A”,** aby aktywować lewą część szuflady.
4. Naciśnij przyciski **< >,** aby wybrać żądany tryb gotowania. Dostosuj czas/temperaturę gotowania, jeśli chcesz, naciskając ⏲ oraz przyciski + i -.



Przegroda do szuflady

Krok 3 – SYNC i rozpoczęcie gotowania

pl

UŻYWANIE TRYBU SYNC (SYNCHRONIZACJA ZAKOŃCZENIA GOTOWANIA)

Twoja frytkownica beztłuszczowa umożliwia jednoczesne gotowanie w dwóch oddzielnych strefach i zsynchronizowanie zakończenia, aby wszystko było gotowe w tym samym czasie. Tryb SYNC umożliwia jednoczesne zakończenie gotowania.

1. Naciśnij **SYNC,** aby potrawy były gotowe w tym samym czasie.
   - Jeśli wybrane tryby mają różne czasy gotowania, jako pierwsza rozpocznie strefa z dłuższym czasem. Na ekranie pojawi się **HOLD** dla krótszego trybu (dla produktu wymagającego krótszego czasu). Oznacza to, że urządzenie opóźnia start, aby oba rodzaje żywności były gotowe jednocześnie.
2. Naciśnij START, aby rozpocząć gotowanie.
   - Podczas gotowania, jeśli musisz zmienić czas, stuknij obszar, który chcesz zmienić. Po wybraniu strefy naciśnij oraz przyciski + i - na ekranie cyfrowym.
3. Urządzenie wydaje sygnał dźwiękowy, gdy potrawy są gotowe w tym samym czasie.

Przypadek 2 – Szuflada 1 + Szuflada 2 – Strefa B



Postępuj tak samo jak w PRZYPADKU 1, ale w kroku 2 wybierz STREFĘ B zamiast **STREFY** A.

Przypadek 3 – Szuflada 1 + Szuflada 2 – Strefa A i B



1. Wyjmij separator z szuflady.
2. Postępuj tak samo jak w PRZYPADKU 1, ale w kroku 2 wybierz przycisk **A+B** zamiast **STREFY A.**

pl

Przypadek 4 – Szuflada 2 – Strefa A + Szuflada 2 – Strefa B

PRZYPADEK 4



Szuflada 2 – Strefa A

+

Szuflada 2 – Strefa B



Krok 1 – ustawienie pierwszej strefy gotowania

1. Umieść separator w wewnętrznych prowadnicach szuflady 2.
2. Naciśnij ⏻, aby włączyć urządzenie, jeśli nie jest jeszcze włączone.
3. Naciśnij **„2”,** aby aktywować szufladę 2.
4. Naciśnij „**Zone A”,** aby aktywować lewą część szuflady.
5. Naciśnij przyciski **< >,** aby wybrać żądany tryb gotowania. W razie potrzeby dostosuj czas/temperaturę gotowania przyciskami + i -.

Uwaga: Nie naciskaj Start po ustawieniu pierwszej strefy. Wszystkie żądane strefy muszą być ustawione PRZED rozpoczęciem gotowania.

Krok 2 – ustawienie drugiej strefy gotowania

1. Aby aktywować **strefę B**, naciśnij „**Zone B”.**
2. Naciśnij przyciski **< >,** aby wybrać drugi żądany tryb gotowania. W razie potrzeby dostosuj temperaturę gotowania, naciskając przyciski + i -. Aby następnie zmienić czas gotowania, naciśnij ⏱, a następnie dokonaj regulacji za pomocą przycisków + i -.
3. Umieść żywność w **strefie A** i w **strefie B**. Wsuń szufladę do urządzenia.

KORZYSTANIE Z 3 STREF GOTOWANIA

Szuflada 1 ⊕ **Szuflada 2 – Strefa A** ⊕ **Szuflada 2 – Strefa B**



Nacisnąć przycisk ⏻ aby włączyć urządzenie.

Umieść separator w wewnętrznych prowadnicach szuflady 2.

1. **Aby aktywować szufladę 1, naciśnij „1".**

   Następnie zaprogramuj wybór dla tej strefy gotowania, wybierając jeden z trybów wstępnych lub ustawienia ręczne.

   Umieść żywność w szufladzie 1.

2. **Aby aktywować szufladę 2, naciśnij „2", a następnie „Strefa A".**

   Zaprogramuj wybór dla tej strefy gotowania, wybierając tryb wstępny lub ustawienia ręczne.

   Umieść żywność w szufladzie 2 A.

3. **Aby aktywować strefę B, następnie naciśnij „Strefa B".**

   Zaprogramuj wybór dla tej strefy gotowania, wybierając tryb wstępny lub ustawienia ręczne.

   Umieść żywność w szufladzie 2 B.

   - Jeśli chcesz zsynchronizować zakończenie gotowania 3 potraw, naciśnij **SYNC,** aby 3 dania były gotowe w tym samym czasie.
   - Jeśli trzy wybrane tryby gotowania mają różny czas trwania, jako pierwsza rozpocznie strefa z najdłuższym czasem gotowania. **HOLD** pojawia się na ekranie dla dwóch najkrótszych trybów gotowania (dla produktów wymagających najmniej czasu).
   - Oznacza to, że urządzenie opóźnia rozpoczęcie gotowania, aby trzy rodzaje żywności były gotowe w tym samym czasie.

   Aby rozpocząć gotowanie, naciśnij przycisk **START.**

   Gotowanie się rozpoczyna. Pozostały czas gotowania jest wyświetlany na ekranie dla każdej strefy.

UWAGI

Przed rozpoczęciem gotowania należy skonfigurować 3 strefy gotowania. W razie potrzeby dostosuj czas/temperaturę gotowania, naciskając przyciski + i -. Po rozpoczęciu gotowania można zmienić tylko czas.

Gdy 3 strefy gotowania zostaną ustawione, urządzenie automatycznie przelicza czasy gotowania, aby zapewnić optymalną moc grzewczą i doskonałe rezultaty. Wyświetlany czas może się wydłużyć w niektórych strefach gotowania. To całkowicie normalne — proces ten zapewnia optymalną wydajność gotowania.

Uwaga: przeliczanie czasów gotowania opiera się na wstępnie zdefiniowanych czasach dla każdego trybu gotowania. Jeśli ręcznie zmienisz czas jednego z wybranych trybów, urządzenie przeliczy czasy gotowania, nie biorąc pod uwagę twoich korekt.

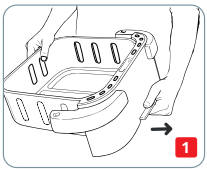
KONSERWACJA

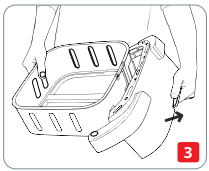
ZDEJMOWANY FRONT – SZUFLADA 2

SYSTEM GENIUS: zdejmowany panel przedni, aby zaoszczędzić miejsce w zmywarce

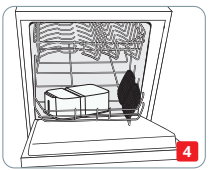


Jak zdjąć panel przedni?



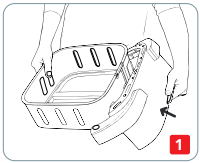






1. Naciśnij w dół przycisk znajdujący się u spodu miski
2. 3. Wysuń hak. Zdejmowany przód odłączy się.
4. Umieść szufladę i ruszt w zmywarce lub umyj je ręcznie bez przedniego panelu.

Jak ponownie zamontować panel przedni?





1. Wepnij górną część panelu przedniego w zaczep szuflady.
2. Dociśnij dolną część panelu przedniego, aż usłyszysz „klik”.

pl

Dzięki naszemu systemowi GENIUS z łatwością oddzielisz panel przedni od szuflady. Czyść urządzenie z łatwością i zaoszczędź 40% miejsca w zmywarce.

CZYSZCZENIE

Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu.

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

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

Uwaga: należy wyjąć pojemnik, aby urządzenie szybciej ostygło.

2. Wyczyść obudowę urządzenia wilgotną ściereczką.
3. Umyj szuflady, ruszty i separator w gorącej wodzie z płynem do naczyń, używając nieściernej gąbki. Możesz użyć środka odtłuszczającego, aby usunąć wszelkie pozostałości brudu.

Uwaga: Szuflady, ruszty i separator można myć w zmywarce.

Ostrzeżenie: Zdejmowany panel przedni nie nadaje się do mycia w zmywarce. Myj ręcznie, aby zachować oryginalny wygląd. Pozostałe części można myć w zmywarce.

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

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

PRZECHOWYWANIE

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

WYMIANA ŻARÓWKI

Upewnij się, że produkt jest zimny i wyłączony przed wykonaniem jakichkolwiek prac konserwacyjnych przy lampie. Podczas wymiany żarówki sprawdź, czy nie jest popękana ani uszkodzona, i upewnij się, że szklana pokrywa została prawidłowo zamontowana i solidnie zablokowana.

PRZYDATNE

PRZEWODNIK GOTOWANIA

Poniższa tabela pomaga wybrać podstawowe ustawienia dla przygotowywanej potrawy.

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

						WSTRZĄŚNIJ / PRZEWRÓĆ	INFORMACJE DODATKOWE
ZIEMNIAKI I FRYTKI							
Frytki mrożone	1	700 g	25 min	180 °C	fries	X1	rozmiar 10×10 mm
	2A	450 g	28 min	180 °C	fries	X1	
	2B	350 g	28 min	180 °C	fries	X1	
	2 A+B	800 g	25 min	180 °C	fries	x2	
Frytki domowe	1	800 g	30 min	180 °C	fries	X3	rozmiar 8×8 mm. osusz ręcznikiem przed gotowaniem. dodaj 1 łyżkę oleju
	2A	450 g	33 min	180 °C	fries	X3	
	2B	350 g	38 min	180 °C	fries	X3	
	2 A+B	1100 g	43 min	180 °C	fries	X3	
Ziemniaki mrożone	1	1000 g	30 min	180 °c	fries	X3	
	2A	700 g	30 min	180 °c	fries	X3	
	2B	450 g	30 min	180 °c	fries	X3	
	2 A+B	1300 g	35 min	180 °c	fries	X3	

						WSTRZĄŚNIJ / PRZEWRÓĆ	INFORMACJE DODATKOWE
MIĘSO I DRÓB							
Burger wołowy mrożony	1	do 6 sztuk	10 min	200 °C	stek	X1	
	2A	do 4 sztuk	10 min	200 °C	stek	X1	
	2B	do 2 sztuk	10 min	200 °C	stek	X1	
	2 A+B	do 6 sztuk	10 min	200 °C	stek	X1	
Kurczak w całości	2A	1000 g	45 min	170 °C	kurczak		
	2 A+B	1500 g	45 min	170 °C	kurczak		
Pałki z kurczaka	1	1100 g	25 min	200 °C	kurczak	X1	obróć w połowie gotowania
	2A	650 g	25 min	200 °C	kurczak	X1	
	2B	450 g	25 min	200 °C	kurczak	X1	
	2 A+B	1500 g	30 min	200 °C	kurczak	X1	
Skrzydełka z kurczaka	1	800 g	12 min	200 °C	kurczak	X1	
	2A	800 g	18 min	200 °C	kurczak	X1	
	2B	500 g	18 min	200 °C	kurczak	X1	
	2 A+B	1000 g	18 min	200 °C	kurczak	X1	
Nuggetsy z kurczaka mrożone	1	700 g	15 min	200 °C	nugget	X3	
	2A	500 g	15 min	200 °C	nugget	X3	
	2B	350 g	15 min	200 °C	nugget	X3	
	2 A+B	1000 g	15 min	200 °C	nugget	X3	
Uda z kurczaka	1	4 sztuki	25 min	200 °C	kurczak		
	2A	2 sztuki (lub 3 w zależności od rozmiaru)	25 min	200 °C	kurczak		
	2B	2 sztuki	25 min	200 °C	kurczak		
	2 A+B	4 sztuki	25 min	200 °C	kurczak		
Bekon	2A	100 g	6 min	180 °C	bekon		
	2B	50 g	6 min	180 °C	bekon		
	2 A+B	150 g	6 min	180 °C	bekon		

						WSTRZĄŚNIJ / PRZEWRÓĆ	INFORMACJE DODATKOWE
MIĘSO I DRÓB							
Kotleciki jagnięce	1	600 g	20 min	180 °C	bekon	X1	
	2A	400 g	20 min	180 °C	bekon	X1	
	2B	300 g	20 min	180 °C	bekon	X1	
	2 A+B	600 g	20 min	180 °c	bekon	X1	
Pierś z kaczki	1	2 sztuki (700 g)	12 min	200 °C	stek	X1	ponacinaj skórę w kratkę. przewróć po 10 minutach. odstaw na 5 minut przed podaniem.
	2A	1 sztuka (350 g)	12 min	200 °C	stek	X1	
	2B	1 sztuka (350 g)	12 min	200 °C	stek	X1	
	2 A+B	2 sztuki (700 g)	12 min	200 °C	stek	x1	

						WSTRZĄŚNIJ / PRZEWRÓĆ	INFORMACJE DODATKOWE
PRZEKĄSKI							
Pizza świeża	1	okrągła / średnica 26 cm	13 (8+5) min	200 °C	pizza		najpierw piecz samo ciasto przez 8 min, następnie dodaj składniki i piecz 5 min
Pizza mrożona	1	okrągła / średnica 26 cm	8 min	220 °c	pizza		
Quiche	1	okrągła / średnica 16 cm	25 min	200 °C	pizza		średnica formy 16 cm
Bułeczki	1	6 szt.	6 min	180 °C	ręczny		
Krążki cebulowe mrożone	1	290 g	15 min	180 °C	nugget	X1	
	2A	200 g	15 min	180 °C	nugget	X1	
	2B	150 g	15 min	180 °C	nugget	X1	
	2 A+B	350 g	15 min	180 °C	nugget	X2	

						WSTRZĄŚNIJ / PRZEWRÓĆ	INFORMACJE DODATKOWE
PRZEKĄSKI							
Paluszki z mozzarelli mrożone	1	600 g	15 min	180 °C	nugget		
	2A	350 g	15 min	180 °C	nugget		
	2B	250 g	15 min	180 °C	nugget		
	2 A+B	600 g	15 min	180 °C	nugget		
Sajgonki	1	400 g	10 min	180 °C	nugget		
	2A	220 g	10 min	180 °C	nugget		
	2B	180 g	10 min	180 °C	nugget		
	2 A+B	400 g	10 min	180 °C	nugget		
Samosy	1	400 g	10 min	190 °C	nugget		
	2A	220 g	10 min	190 °C	nugget		
	2B	180 g	10 min	190 °C	nugget		
	2 A+B	400 g	10 min	190 °c	nugget		
Jajko na miękko	1	6 sztuki	8 min	160 °C	ręczny		jajka w temperaturze pokojowej. zanurz w zimnej wodzie po zakończeniu gotowania
	2A	4 sztuki	8 min	160 °C	ręczny		
	2B	2 sztuki	8 min	160 °C	ręczny		
	2 A+B	6 sztuki	8 min	160 °C	ręczny		
Jajko na twardo	1	6 sztuki	14 min	160 °C	ręczny		
	2A	4 sztuki	14 min	160 °C	ręczny		
	2B	2 sztuki	14 min	160 °C	ręczny		
	2 A+B	6 sztuki	14 min	160 °C	ręczny		

						WSTRZĄŚNIJ / PRZEWRÓĆ	INFORMACJE DODATKOWE
RYBY I OWOCE MORZA							
Filety z dorsza	1	750 g	10 min	200 °C	ryba		posmaruj cienką warstwą oleju przed gotowaniem
	2A	400 g	10 min	200 °C	ryba		
	2B	300 g	10 min	200 °C	ryba		
	2 A+B	700 g	10 min	200 °C	ryba		
Filety z łososia	1	900 g	15 min	200 °C	ryba		
	2A	600 g	15 min	200 °C	ryba		
	2B	350 g	15 min	200 °C	ryba		
	2 A+B	900 g	15 min	200 °C	ryba		
Krewetki	1	12 sztuk	7 min	160 °C	krewetka		
	2A	10 sztuk	10 min	160 °C	krewetka		
	2B	8 sztuk	10 min	160 °C	krewetka		
	2 A+B	20 sztuk	10 min	160 °c	krewetka		

						WSTRZĄŚNIJ / PRZEWRÓĆ	INFORMACJE DODATKOWE
WARZYWA							
Brokuł	1	550 g	20 min	170 °C	warzywa		dodaj odrobinę wody
	2A	350 g	20 min	170 °C	warzywa		
	2B	250 g	20 min	170 °C	warzywa		
	2 A+B	800 g	20 min	170 °C	warzywa		
Kalafior	1	550 g	15 min	170 °C	warzywa		
	2A	350 g	15 min	170 °C	warzywa		
	2B	250 g	15 min	170 °C	warzywa		
	2 A+B	800 g	15 min	170 °C	warzywa		

						WSTRZĄŚNIJ / PRZEWRÓĆ	INFORMACJE DODATKOWE
WARZYWA							
Dynia piżmowa	1	300 g	20 min	170 °C	warzywa		pokrój w małe kostki. dodaj 1 łyżkę oleju
	2A	250 g	20 min	170 °C	warzywa		
	2B	200 g	20 min	170 °C	warzywa		
	2 A+B	450 g	20 min	170 °C	warzywa		
Marchew	1	500 g	20 min	170 °C	warzywa		pokrój w małe kostki
	2A	250 g	20 min	170 °C	warzywa		
	2B	150 g	20 min	170 °C	warzywa		
	2 A+B	350 g	20 min	170 °c	warzywa		
Cukinia	1	400 g	13 min	200 °C	warzywa	X3	posmaruj cienką warstwą oleju przed gotowaniem
	2a	450 g	15 min	200 °C	warzywa	X3	
	2b	350 g	15 min	200 °C	warzywa	X3	
	2 a+b	800 g	15 min	200 °c	warzywa	x3	

						WSTRZĄŚNIJ / PRZEWRÓĆ	INFORMACJE DODATKOWE
DESERY							
Muffinki	2 A+B	9 sztuk	18 min	150 °c	ręczny		
Ciasteczka	1	250 g	10 min	180 °C	cookies		
	2 A+B	250 g	10 min	180 °C	cookies		
Ciasto czekoladowe	2 A+B	średnica 16 cm / wysokość 5 cm	20 min	170 °C	ręczny		średnica formy 16 cm
Jogurt	2A	6 słoiczków	8 h	40 °c	ręczny		

						WSTRZĄŚNIJ / PRZEWRÓĆ	INFORMACJE DODATKOWE
SUSZENIE							
Chipsy jabłkowe	1	120 g	5 h	70 °C	ręczny		usuń gniazda nasienne i pokrój na plasterki 2 mm. rozłóż w pojedynczej warstwie
	2A	90 g	5 h	70 °C	ręczny		
	2 A+B	120 g	5 h	70 °C	ręczny		
Chipsy z buraka	1	200 g	5 h	70 °C	ręczny		umyj i pokrój na plasterki 2 mm. rozłóż w pojedynczej warstwie
	2A	150 g	5 h	70 °C	ręczny		
	2 A+B	250 g	5 h	70 °c	ręczny		

WSKAZÓWKI



- Mniejsze potrawy zazwyczaj wymagają nieco krótszego czasu gotowania niż potrawy o większych rozmiarach.
- Wstrząsanie mniejszych potraw w trakcie gotowania poprawia rezultat końcowy i może zapobiec nierównomiernemu ugotowaniu.
- Aby ziemniaki były chrupiące, dodaj trochę oleju przed gotowaniem i wstrząśnij naczyniem. Zalecamy 14 ml oleju. Nie dodawaj oleju do mrożonych ziemniaków.
- W urządzeniu możesz przygotowywać wszystkie dania i przekąski, które da się upiec w piekarniku.
- Optymalna ilość frytek, aby uzyskać chrupiący efekt, to 1500 gramów (700 g w szufladzie 1 i 800 g w szufladzie 2 A+B).
- Użyj gotowego ciasta francuskiego i kruchego, aby szybko i łatwo przygotować przekąski z nadzieniem. Gotowe ciasto również wymaga krótszego czasu przygotowania niż ciasto domowe.



- Jeśli chcesz upiec ciasto lub quiche lub usmażyć delikatne lub nadziewane przysmaki, umieść naczynie piekarnicze w pojemniku urządzenia. Możesz użyć przeznaczonego do piekarnika naczynia z krzemu, stali nierdzewnej, aluminium, terakoty.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

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

GWARANCJA I SERWIS

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