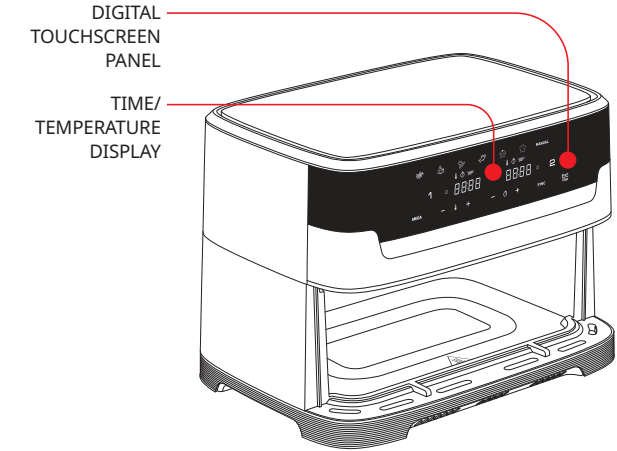
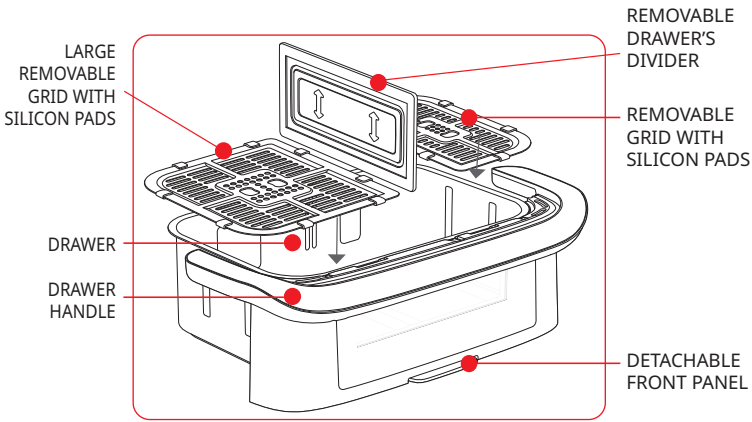
Ever Fry Dual Flex

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

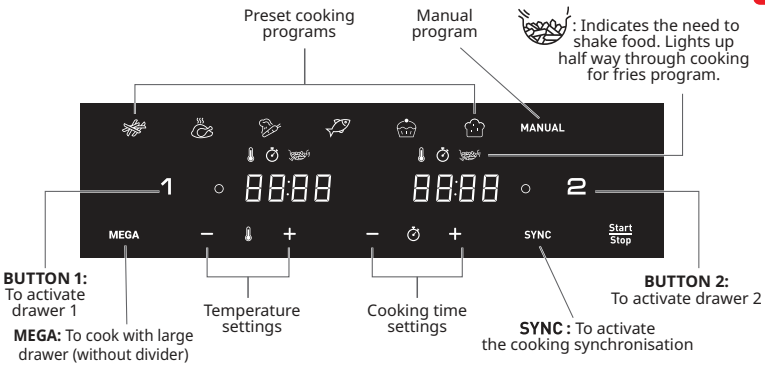
www.Tefal.com

www.moulinex.com


DIGITAL TOUCHSCREEN PANEL
TIME/ TEMPERATURE DISPLAY


LARGE REMOVABLE GRID WITH SILICON PADS
DRAWER
DRAWER HANDLE
REMOVABLE DRAWER'S DIVIDER
REMOVABLE GRID WITH SILICON PADS
DETACHABLE FRONT PANEL

USER INTERFACE



OFF : indicates the drawer is off. To activate, click on 1 or 2 buttons.

AUTOMATIC COOKING MODES

Drawer		Fries	Chicken	Vegetables	Fish	Dessert	Prove	Manual mode
1	Optimal quantity	700g	1,2kg	400g	400g	7 pieces	625g	600g
	Time	29min	45min	20min	12min	18min	4hrs	15min
	Temperature	180°C	200°C	180°C	160°C	180°C	35°C	175°C
2	Optimal quantity	300g	800g	300g	200g	4 pieces	375g	400g
	Time	29min	45min	20min	12min	18min	4hrs	15min
	Temperature	180°C	200°C	180°C	160°C	180°C	35°C	175°C
MEGA	Optimal quantity	1kg	2kg	700g	600g	12pieces	1kg	1kg
	Time	29min	45min	20min	12min	18min	4hrs	15min
	Temperature	180°C	200°C	180°C	160°C	180°C	35°C	175°C

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 drawer and removable grids with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
   The drawers and the grids are dishwasher safe.

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

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. Press Start/Stop to switch on the appliance.
4. Fries mode is displayed as default for zone 1 while OFF is displayed on the screen for zone 2.
5. Any zone can be activated for selection by pressing ‘1’ or ‘2’ button. (To cancel the selection, press again ‘1’ or ‘2’ button, the zone will be OFF and cancelled). Orange light on screen, indicates your selection.

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

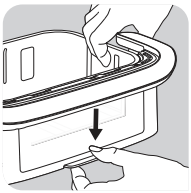
6. Always place the grids in the drawer before cooking for optimal cooking results.

GENIUS SYSTEM FOR EASY CLEANING

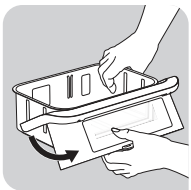
With Genius system, you can easily separate the front of the drawer and the drawer itself. Clean easily your appliance and save 40% space in your dishwasher.

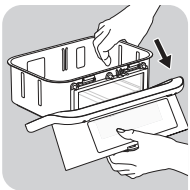
HOW TO REMOVE THE FRONT PANEL

To save space in your dishwasher and ensure optimal preservation of the appliance, follow this cleaning procedure.

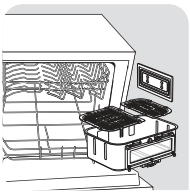


- Push the button located on the bottom of the drawer down

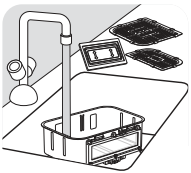




- Remove the hook from its location. The removable front comes off.



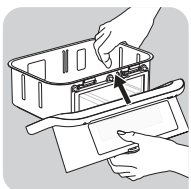
OR



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

HOW TO CLEAN AND REATTACH THE FRONT PANEL

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



HOW TO REHEAT THE LEFTOVERS

To reheat the leftovers, 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.

USING BOTH ZONES ON SYNCHRONISATION MODE (DUAL COOKING)

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

1. Place the divider in the inner slots of the drawer.
2. Press Start/Stop to switch on the appliance. Fries mode is displayed as default for zone 1 while OFF is displayed on the screen for zone 2.
3. Press the desired cooking mode and adjust timing and temperature if different to the pre-set settings (by pressing + and -) The settings are saved.
4. Place your first food in the zone 1 (left zone). Slide the drawer back into the appliance.
5. To activate zone 2, press '2'.
6. Press the second desired cooking mode and adjust timing and temperature if different to the pre-set settings (by pressing + and -).
7. Place your second food in the zone 2 (right zone). Slide the drawer back into the appliance.
8. 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.
9. Press Start/Stop to begin cooking.
10. The appliance beeps when the food is ready, at the same time.

    Note: The light inside the drawer switches ON during the whole cooking process, except for PROVE program.

11. 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 the drawer and you do not slide it back within 5 minutes, the drawer panel will display 'OFF'.

    NOTE : Due to infraheat technology, when the appliance heats up, it emits light radiation that is harmless to the eyes.

    During cooking, it is normal for heating element's light to switch on and off intermittently.

USING THE LARGE DRAWER OF THE APPLIANCE (MEGA)

1. Press Start/Stop to switch on the appliance.
2. Press **MEGA** to switch into the mega zone (the entire drawer).
3. To begin cooking, you can select between the preset cooking mode or the manual settings.

   a. 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 Start/Stop 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 Start/Stop button to begin cooking with the selected temperature and time settings. Cooking starts. The remaining cooking time is displayed on the screen.

   Note: The light inside the drawer switches ON during the whole cooking process, except for PROVE program.
4. Excess oil from the food is collected in the bottom of the drawer.
5. 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 half way through cooking. It indicates the need to shake the fries for even cooking and browning.
6. 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.
7. **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.
8. 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 turn up side down with the grid.

   After cooking, the drawer, the grid and the food are very hot.
9. When a batch of food is ready, the appliance is instantly ready for preparing another batch of food.

COOKING GUIDE

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

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

When using program (35°C), do not launch another cooking at a different temperature, at the same time.

	Quantity		Approx. Time (min)	Temperature	Cooking mode	Shake*	Extra information
Potatoes & fries							
Frozen fries (10 mm x 10 mm standard thickness)	Zone 1	600 - 1400 g	25 - 40 min	180°C		x2	
	Zone 2	300 - 800 g	25 - 35 min			x2	
	MEGA	400 - 1750 g	20 - 45 min			x3	
Homemade fries (8 mm x 8 mm)	Zone 1	500 g	40 min	180°C		x4	Dry it by towel before cooking
	Zone 2	200 g	35 min			x4	
	MEGA	400 - 1200 g	30 - 35 min			x4	
Frozen potato wedges	Zone 1	600 - 1400 g	25 - 40 min	180°C		x2	
	Zone 2	300 - 800 g	25 - 40 min			x2	
	MEGA	400 - 1750 g	30 - 40 min			x2	
Meat & Poultry							
Frozen beef burgers	Zone 1	up to 4 pieces	10-18 min	200°C	**MANUAL**	x1 flip	
	Zone 2	up to 2 pieces	10-15 min				
	MEGA	6 pieces	20 min				
Chicken breast fillets (boneless)	Zone 1	up to 4 pieces	10 min	200°C		x1 flip	
	Zone 2	up to 2 pieces	10 min				
	MEGA	6 pieces	20 min				
Chicken whole	Zone 1	up to 1300 g	45 min	160°C			
	MEGA	2 x 1250 g = 2,5 kg	45 min	200°C			

	Quantity		Approx. Time (min)	Temperature	Cooking mode	Shake*	Extra information
Snacks							
Chicken nuggets	Zone 1	up to 600 g	15 min	200°C		x1	
	Zone 2	up to 400 g	12 min				
	MEGA	up to 1 kg	20 min				
Chicken wings	Zone 1	up to 1 kg or 8/9 pieces	22 min	200°C		x1	
	Zone 2	up to 400 g or 4/5 pieces	22 min				
	MEGA	1 kg	30 min				
Pizza	Zone 1	up to 3 slices	5 min	170°C	**MANUAL**		
	Zone 2	up to 2 slices	5 min	170°C			
	MEGA	1/2 pizza	6 min	200°C			
Vegetables	Zone 1	up to 1 kg	22 min	200°C		x4	
	Zone 2	400 - 600 g	22 min			x4	
	MEGA	2000 g	50 min			x4	
Fish							
Salmon fillet	Zone 1	up to 4 pieces	8-12 min	200°C			
	Zone 2	up to 2 pieces	8-12 min				
	MEGA	1 kg	8-12 min				
Prawns	Zone 1	500 - 1000 g	8-10 min	200°C		x1	
	Zone 2	up to 400 g	8-10 min	200°C		x1	
	MEGA	20 pieces	8-10 min	160°C		x1	

	Quantity		Approx. Time (min)	Temperature	Cooking mode	Shake*	Extra information
Baking							
Muffins	Zone 1	up to 6/8 pieces	16 min	160°C			Use a baking tin/oven dish**
	Zone 2	up to 4 pieces	16 min				
	MEGA	up to 12 pieces	14 min				
Chocolate cakes	**MEGA**	1 round cake pan	45 min	160°C			
Buns / brioches	**MEGA**	600 g	1/90 min	35°C			
			2/25 min	160°C	**MANUAL**		
		mini x12	1/90 min	35°C			
			2/12 min	160°C	**MANUAL**		
Baguette	**MEGA**	600 g	1/90 min	35°C			
			2/35 min	200°C	**MANUAL**		

* 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.**

TIPS

- 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 1 200 grams.
- 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 drawer 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 bowl to let the appliance cool down more quickly.

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

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

   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 grids 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

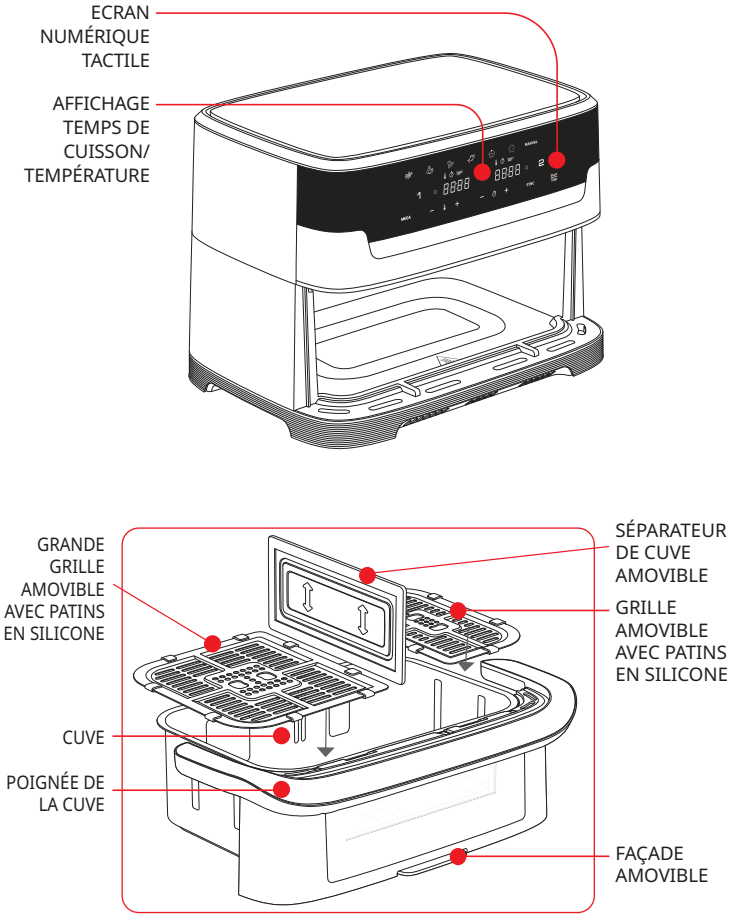
1. Unplug the appliance and let it cool down.
2. Make sure all parts are clean and dry.

GUARANTEE AND SERVICE

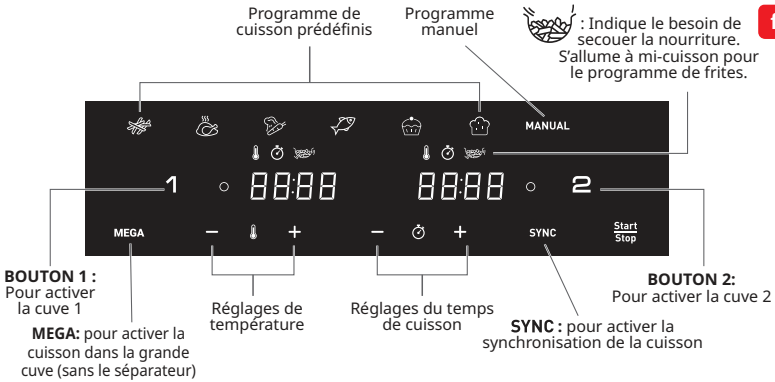
If you need service or information or if you have a problem, please visit the brand website or contact the brand Consumer Care Centre in your country. You can find the phone number in the worldwide guarantee leaflet. If there is no Consumer Care Centre in your country, go to your local brand dealer.

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.


ECRAN NUMÉRIQUE TACTILE
AFFICHAGE TEMPS DE CUISSON/ TEMPÉRATURE
GRANDE GRILLE AMOVIBLE AVEC PATINS EN SILICONE
CUVE
POIGNÉE DE LA CUVE
SÉPARATEUR DE CUVE AMOVIBLE
GRILLE AMOVIBLE AVEC PATINS EN SILICONE
FAÇADE AMOVIBLE

PANNEAU DE COMMANDE



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

MODES DE CUISSON AUTOMATIQUES

Cuve		Frites	Poulet	Légumes	Poisson	Dessert	Levée de pâte	Manuel
1	Quantité optimale	700g	1,2kg	400g	400g	7 pieces	625g	600g
	Temps	29min	45min	20min	12min	18min	4hrs	15min
	Température	180°C	200°C	180°C	160°C	180°C	35°C	175°C
2	Quantité optimale	300g	800g	300g	200g	4 pieces	375g	400g
	Temps	29min	45min	20min	12min	18min	4hrs	15min
	Température	180°C	200°C	180°C	160°C	180°C	35°C	175°C
MEGA	Quantité optimale	1kg	2kg	700g	600g	12pieces	1kg	1kg
	Temps	29min	45min	20min	12min	18min	4hrs	15min
	Température	180°C	200°C	180°C	160°C	180°C	35°C	175°C

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.
3. Nettoyez la cuve 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.
   La cuve et les grilles sont lavables au lave-vaisselle.

   Avertissement : La façade amovible n'est pas lavable au lave-vaisselle. Il est important de la laver à la main afin de préserver son apparence d'origine.

4. 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.

PRÉPARATION À L'UTILISATION

1. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale, à l'épreuve de la chaleur et des éclaboussures d'eau.
2. 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.

3. Appuyez sur la touche Start/Stop pour mettre l'appareil en marche. Le mode Frites s'affiche par défaut à l'écran pour la zone n°1 tandis que OFF s'affiche sur l'écran de la zone n°2.
4. N'importe quelle zone 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 zone sera désactivée et annulée). Le voyant orange à l'écran indique votre sélection.

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

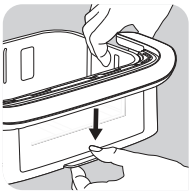
5. Pour des résultats de cuisson optimaux, placez toujours les grilles dans la cuve avant de cuisiner.

SYSTÈME GENIUS POUR UN NETTOYAGE FACILE

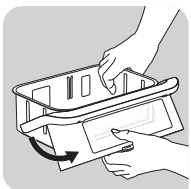
Avec notre nouveau système Genius, vous pouvez facilement séparer la façade de la cuve et la cuve elle-même. Nettoyez facilement votre produit et gagnez de la place dans votre lave-vaisselle.

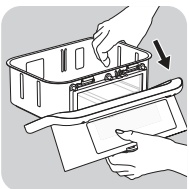
COMMENT RETIRER MA FAÇADE AMOVIBLE ?

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

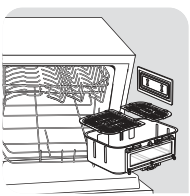


- Poussez sur le bouton situé sous la cuve vers le bas.

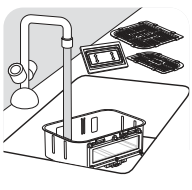




- Retirez le crochet de son emplacement. La façade se détache.



OU

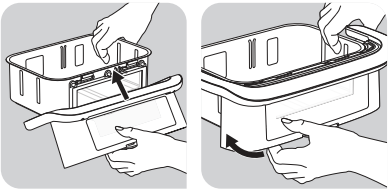


- Placez-la cuve et la grille au lave-vaisselle ou lavez-la à la main sans la façade.

COMMENT NETTOYER ET REMETTRE LA FAÇADE DE MA CUVE ?

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



COMMENT RÉCHAUFFER LES RESTES ?

Pour réchauffer les restes, 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.

MODE SYNCHRONISATION AVEC LES 2 ZONES

Cuire 2 aliments différents en même temps grâce aux 2 zones, au séparateur et au mode SYNC.

1. Placez le séparateur dans les fentes intérieures de la cuve.
2. Appuyez sur la touche Start/Stop pour mettre l'appareil en marche. Le mode Frites s'affiche par défaut à l'écran pour la zone n°1 tandis que OFF s'affiche sur l'écran de la zone n°2.
3. 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.
4. Placez votre premier aliment dans la zone n°1 (zone de gauche). Remettez la cuve dans l'appareil.
5. Pour activer la zone 2, appuyez sur '2'.
6. 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 -).
7. Placez votre deuxième aliment dans la zone 2 (zone de droite). Remettez la cuve dans l'appareil.
8. 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.

9. Appuyez sur Start/Stop pour lancer la cuisson.
10. L'appareil sonne lorsque les ingrédients sont prêts, en même temps.
11. 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.

Remarque : la lumière à l'intérieur de la cuve s'allume pendant toute la durée de la cuisson, sauf pour le programme PROVE/ Levée.

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

REMARQUE : Du fait de la technologie infrarouge, l'appareil en chauffant émet un rayonnement lumineux qui est inoffensif pour les yeux.

Pendant la cuisson, il est normal que la lumière de l'élément chauffant s'allume et s'éteigne par intermittence.

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

1. Appuyez sur la touche Start/Stop pour mettre l'appareil en marche.
2. Appuyez sur **MEGA** pour cuisiner dans la grande cuve (la cuve entière)
3. 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 Start/Stop. Cela lance votre cuisson.
- La cuisson commence. Le temps de cuisson restant apparait 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 Start Stop 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.

Remarque : la lumière à l'intérieur de la cuve s'allume pendant toute la durée de la cuisson, sauf pour le programme PROVE.

4. Le surplus d'huile des ingrédients se dépose au fond de la cuve.
5. 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 à mi-cuisson. Il indique la nécessité de secouer les frites pour une cuisson homogène.
6. 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.
7. **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.
8. 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, les grilles et les ingrédients sont chauds.
9. Lorsqu'un lot d'ingrédients est prêt, l'appareil est prêt instantanément pour préparer un autre lot.

RÉGLAGES

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

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

Attention : Lorsque vous utilisez le programme (35°C), ne lancez pas en même temps une autre cuisson à une température différente.

		Quantité (g)	Temps (min)	Température (°C)	Mode de cuisson	Remuez*	Informations supplémentaires
Pommes de terre et frites							
Frites surgelées (10 mm x 10 mm)	Zone 1	600 - 1400 g	25 - 40 min	180°C		x2	
	Zone 2	300 - 800 g	25 - 35 min			x2	
	MEGA	400 - 1750 g	20 - 45 min			x3	
Frites maison (8 x 8 mm)	Zone 1	500 g	40 min	180°C		x4	Séchez avec un linge avant cuisson
	Zone 2	200 g	35 min			x4	
	MEGA	400 - 1200 g	30 - 35 min			x4	
Quartiers de pommes de terre surgelées	Zone 1	600 - 1400 g	25 - 40 min	180°C		x2	
	Zone 2	300 - 800 g	25 - 40 min			x2	
	MEGA	400 - 1750 g	30 - 40 min			x2	
Viandes et volailles							
Steaks congelés	Zone 1	jusqu'à 4 pièces	10 - 18 min	200°C	**MANUAL**	x1 flip	
	Zone 2	jusqu'à 2 pièces	10 - 15 min				
	MEGA	6 pièces	20 min				
Poitrines de poulet (désossées)	Zone 1	jusqu'à 4 pièces	10 min	200°C		x1 flip	
	Zone 2	jusqu'à 2 pièces	10 min				
	MEGA	6 pièces	20 min				
Poulet (entier)	Zone 1	jusqu'à 1300 g	45 min	160°C			
	MEGA	2 x 1250 g = 2,5 kg	45 min	200°C			

	Quantité (g)		Temps (min)	Température (°C)	Mode de cuisson	Remuez*	Informations supplémentaires
Snacks							
Nuggets de poulet surgelés	Zone 1	jusqu'à 600 g	15 min	200°C		x1	
	Zone 2	jusqu'à 400 g	12 min				
	MEGA	jusqu'à 1 kg	20 min				
Ailes de poulet	Zone 1	jusqu'à 1 kg ou 8/9 pièces	22 min	200°C		x1	
	Zone 2	jusqu'à 400 g ou 4/5 pièces	22 min				
	MEGA	1 kg	30 min				
Pizza	Zone 1	3 parts	5 min	170°C	**MANUAL**		
	Zone 2	2 parts	5 min	170°C			
	MEGA	1/2 pizza	6 min	200°C			
Légumes	Zone 1	jusqu'à 1 kg	22 min	200°C		x4	
	Zone 2	400 - 600 g	22 min			x4	
	MEGA	2000 g	50 min			x4	
Poisson							
Filet de saumon	Zone 1	jusqu'à 4 pièces	8 - 12 min	200°C			
	Zone 2	jusqu'à 2 pièces	8 - 12 min				
	MEGA	1 kg	8 - 12 min				
Crevettes	Zone 1	500 - 1000 g	8 - 10 min	200°C		x1	
	Zone 2	jusqu'à 400 g	8 - 10 min	200°C		x1	
	MEGA	20 pièces	8 - 10 min	160°C		x1	

	Quantité (g)		Temps (min)	Température (°C)	Mode de cuisson	Remuez*	Informations supplémentaires
Pâtisserie							
Muffins	Zone 1	jusqu'à 6/8 pièces	16 min	160°C			Utilisez un plat allant au four**
	Zone 2	jusqu'à 4 pièces	16 min				
	MEGA	jusqu'à 12 pièces	14 min				
Gâteau au chocolat	**MEGA**	1 moule à gâteau rond	45 min	160°C			
Brioche	**MEGA**	600 g	1/90 min	35°C			
			2/25 min	160°C	**MANUAL**		
		mini x12	1/90 min	35°C			
			2/12 min	160°C	**MANUAL**		
Baguette	**MEGA**	600 g	1/90 min	35°C			
			2/35 min	200°C	**MANUAL**		

*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.
- Ajoutez de l'huile aux pommes de terre fraîches pour obtenir un résultat croustillant. Après avoir ajouté l'huile, faites frire vos ingrédients dans l'appareil dans les minutes qui suivent.
- 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.
- 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 de la cuve 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 la cuve pour laisser la friteuse à air chaud refroidir plus rapidement.

2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

3. Nettoyez la cuve 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.
   La cuve et les grilles sont lavables au lave-vaisselle.

   Avertissement : La façade amovible n'est pas lavable au lave-vaisselle. Il est important de la laver à la main afin de préserver son apparence d'origine.

   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 nettoyante pour retirer les résidus d'aliments.
6. N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

RANGEMENT

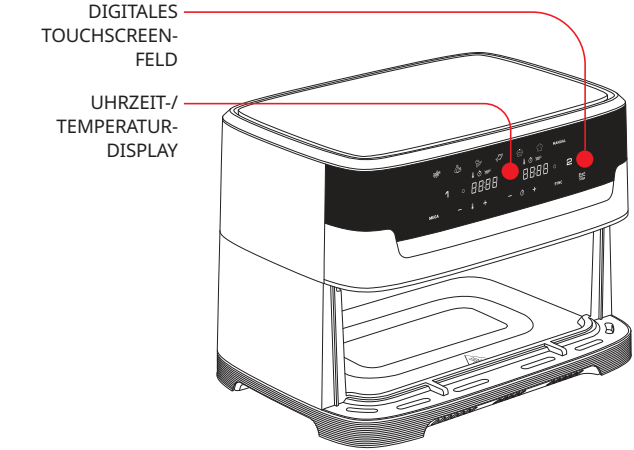
1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir
2. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.

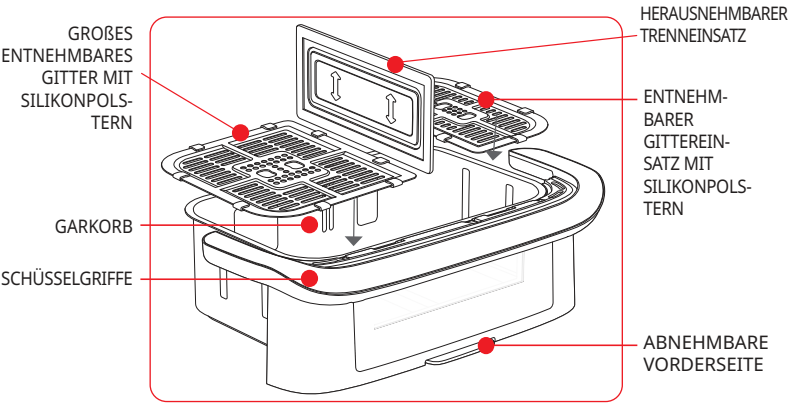
GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

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.

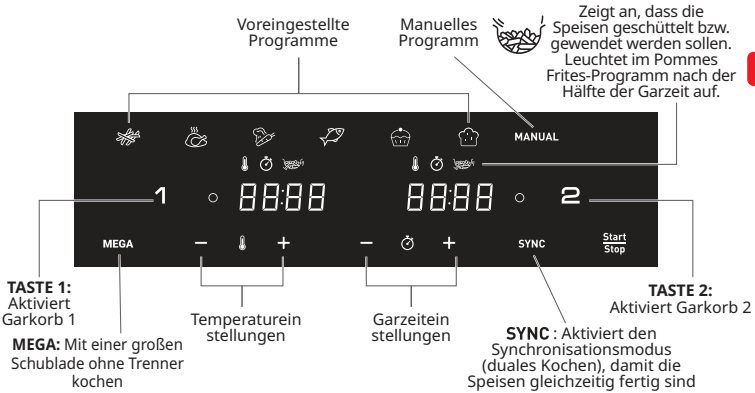
DIAGNOSTIC D'ANOMALIE

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.


DIGITALES TOUCHSCREEN-FELD
UHRZEIT-/ TEMPERATUR-DISPLAY


GROßES ENTNEHMBARES GITTER MIT SILIKONPOLS-TERN
GARKORB
SCHÜSSELGRIFFE
HERAUSNEHMBARER TRENNEINSATZ
ENTNEHM-BARER GITTEREIN-SATZ MIT SILIKONPOLS-TERN
ABNEHMBARE VORDERSEITE

BEDIENOBERFLACHE



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

AUTOMATISCHE GARMODI

Garkob		Pommes	Hähnchen	Gemüse	Fisch	Dessert	Hefeteig	Manuell modus
1	Optimale Menge	700g	1,2kg	400g	400g	7 pieces	625g	600g
	Zeit	29min	45min	20min	12min	18min	4hrs	15min
	Temperatur	180°C	200°C	180°C	160°C	180°C	35°C	175°C
2	Optimale Menge	300g	800g	300g	200g	4 pieces	375g	400g
	Zeit	29min	45min	20min	12min	18min	4hrs	15min
	Temperatur	180°C	200°C	180°C	160°C	180°C	35°C	175°C
MEGA	Optimale Menge	1kg	2kg	700g	600g	12pieces	1kg	1kg
	Zeit	29min	45min	20min	12min	18min	4hrs	15min
	Temperatur	180°C	200°C	180°C	160°C	180°C	35°C	175°C

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.
   Der Garkorb und Gittereinsätze sind spülmaschinengeeignet.

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

VORBEREITUNG FÜR DEN GEBRAUCH

WICHTIG: Um eine Überhitzung des Gerätes zu vermeiden, stellen Sie es nicht in eine Ecke bzw unter einem Wandschrank. Um das Gerät sollte ein Abstand von mindestens 15 cm gelassen werden, damit die Luft zirkulieren kann.

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.
3. Drücken Sie Start/Stop um das Gerät einzuschalten.
4. Für die Kochzone 1 wird standardmäßig das Pommes Frites-Programm angezeigt, Zone 2 ist standardmäßig deaktiviert.
5. Jede Zone kann zur Auswahl aktiviert werden, indem Sie die Taste „1“ oder „2“ drücken. (Um die Auswahl abzubrechen, drücken Sie erneut die Taste „1“ oder „2“. Die Zone wird AUSGESCHALTET und die Auswahl abgebrochen.) Das orange Licht auf dem Bildschirm zeigt Ihre Auswahl an.

   Hinweis: Füllen überschreiten Sie niemals die in der Tabelle angegebene Höchstmenge (siehe Abschnitt „Garanleitung“), da andernfalls die Qualität des Garergebnisses beeinträchtig werden könnte.
6. Vergewissern Sie sich, dass die Gittereinsätze vor dem Kochen immer in den Garkörben liegen, um ein optimales Garen zu gewährleisten.

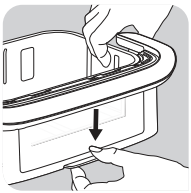
«GENIUS SYSTEM» FÜR EINFACHE REINIGUNG

Mit unserem GENIUS-System können Sie die Vorderseite der Schublade ganz einfach vom Schubladenkorpus trennen. Leichte Reinigung des Geräts und platzsparende Verstauung in der Spülmaschine.

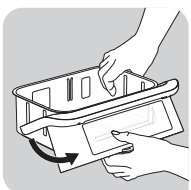
de

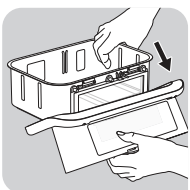
WIE KANN MAN DIE FRONTABDECKUNG ENTFERNEN?

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

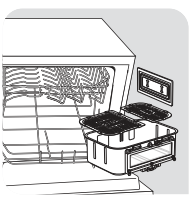


- Drücken Sie die Taste unten am Behälter herab

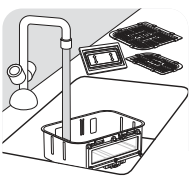




- Lösen Sie den Haken. Die Vorderseite lässt sich nun abnehmen.



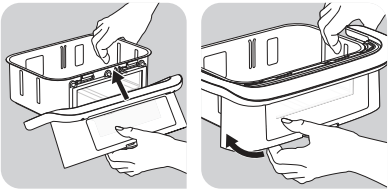
OR



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

WIE WIRD DIE FRONTABDECKUNG REINIGT UND WIEDER ANGEBRACHT?

- 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.



WIE MAN DIE ÜBRIGEN RESTE ERWÄRMT ?

Um die Reste wieder aufzuwärmen, 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.

VERWENDEN BEIDER GARKÖRBE IM SYNCHRONISATIONSMODUS (DUALES GAREN)

Koch 2 verschiedene Arten von Lebensmitteln gleichzeitig dank der beiden Zonen, des Trenners und des SYNC-Modus.

1. Setzen Sie den Trenner in die inneren Schlitze der Schublade ein.
2. Drücken Sie Start/Stop um das Gerät einzuschalten. Das Pommes Frites Programm wird standardmäßig für Zone 1 angezeigt, während „OFF“ auf dem Bildschirm für Zone 2 angezeigt wird.
3. 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.
4. Legen Sie die erste Speise in Zone 1 (linke Zone). Schieben Sie den Garkorb wieder in das Gerät.
5. Drücken Sie „2“, um Zone 2 (rechte Zone) zu aktivieren.
6. 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 -).
7. Legen Sie die zweite Speise in Zone 2 (rechte Zone). Schieben Sie den Garkorb wieder in das Gerät.
8. 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.
9. Drücken Sie Start/Stop um mit den Garvorgang zu starten.

10 Geben Sie Ihr zweites Lebensmittel in den rechten Teil der Schüssel.

Hinweis: Das Licht im Inneren der Schublade ist während des gesamten Kochvorgangs eingeschaltet, außer im PROVE-Programm.

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

de

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.

HINWEIS: Dank der Infrarot-Technologie gibt das Gerät beim Aufheizen Lichtstrahlen ab, die für die Augen unschädlich sind.

Während der Zubereitung ist es normal, dass sich die Beleuchtung des Heizelements zeitweise ein- und ausschaltet.

VERWENDUNG DER GROSSEN GARKORB DES GERÄTS (MEGA)

1 Drücken Sie Start/Stop um das Gerät einzuschalten.

2 Drücken Sie MEGA, um in die Mega-Zone (die gesamte Schublade) zu wechseln.

3 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 Start/Stop um den Garvorgang mit der ausgewählten Temperatur und Garzeit zu starten. Der Garvorgang beginnt. Die verbleibende Garzeit wird auf dem Bildschirm angezeigt.

Hinweis: Das Licht im Inneren der Schublade ist während des gesamten Kochvorgangs eingeschaltet, außer im PROVE-Programm.

4. Überschüssiges Fett von den Lebensmitteln wird in der Schüssel gesammelt.
5. 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 nach der Hälfte des Garvorgangs auf. Es zeigt an, dass die Pommes Frites für ein gleichmäßiges Garen geschüttelt werden müssen.
6. 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.
7. **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.
8. 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.
9. Wenn eine Portion gegart ist, kann Ihrem Gerät sofort eine neue Portion hinzugefügt werden sei vorbereitet.

LEITFADEN ZUM GAREN

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

de

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.

Beim Verwenden des Programms (35°C) starten Sie nicht gleichzeitig ein weiteres Kochprogramm bei einer anderen Temperatur.

	Menge		Zeit (min)	Temperatur (°C)	Garmodi	Schütteln*	Zusatz-informationen
Kartoffeln und Pommes frites							
Tiefgekühlte Pommes Frites (10 mm x 10 mm Standarddicke)	Zone 1	600 - 1400 g	25 - 40 min	180°C		x2	
	Zone 2	300 - 800 g	25 - 35 min			x2	
	MEGA	400 - 1750 g	20 - 45 min			x3	
Frische Pommes Frites (8 x 8 mm)	Zone 1	500 g	40 min	180°C		x4	Gründlich trocknen mit einem Papier Küchentuch vor dem Kochen
	Zone 1	200 g	35 min			x4	
	MEGA	400 - 1200 g	30 - 35 min			x4	
Tiefgekühlte Kartoffelspalten	Zone 1	600 - 1400 g	25 - 40 min	180°C		x2	
	Zone 2	300 - 800 g	25 - 40 min			x2	
	MEGA	400 - 1750 g	30 - 40 min			x2	
Fleisch und Geflügel							
Tiefgekühltes Steak	Zone 1	bis zu 4 Stücke	10-18 min	200°C	**MANUAL**	x1	
	Zone 1	bis zu 2 Stücke	10-15 min				
	MEGA	6 Stücke	20 min				
Hühnerbrustfilets (ohne Knochen)	Zone 1	bis zu 4 Stücke	10 min	200°C		x1	
	Zone 2	bis zu 2 Stücke	10 min				
	MEGA	6 Stücke	20 min				
Ganzes Hähnchen	Zone 1	bis zu 1300 g	45 min	160°C			
	MEGA	2 x 1250 g = 2,5 kg	45 min	200°C			

	Menge		Zeit (min)	Temperatur (°C)	Garmodi	Schütteln*	Zusatz-informationen
Snacks							
Hähnchen-nuggets tiefgekühlt	Zone 1	bis zu 600 g	15 min	200°C		x1	
	Zone 2	bis zu 400 g	12 min				
	MEGA	bis zu 1 kg	20 min				
Hähnchenflügel	Zone 1	bis zu 1 kg / 8/9 Stücke	22 min	200°C		x1	
	Zone 2	bis zu 400 g / 4/5 Stücke	22 min				
	MEGA	1 kg	30 min				
Pizza	Zone 1	bis zu 3 Scheiben	5 min	170°C	**MANUAL**		
	Zone 2	bis zu 2 Scheiben	5 min	170°C			
	MEGA	1/2 pizza	6 min	200°C			
Gemüse	Zone 1	bis zu 1000 g	22 min	200°C		x4	
	Zone 2	400 - 600 g	22 min			x4	
	MEGA	2000 g	50 min			x4	
Fisch							
Lachssteak	Zone 1	bis zu 4 Stücke	8-12 min	200°C			
	Zone 2	bis zu 2 Stücke	8-12 min				
	MEGA	1 kg	8-12 min				
Gamelen	Zone 1	500 - 1000 g	8-10 min	200°C		x1	
	Zone 2	bis zu 400 g	8-10 min	200°C		x1	
	MEGA	20 Stücke	8-10 min	160°C		x1	

de

	Menge		Zeit (min)	Temperatur (°C)	Garmodi	Schütteln*	Zusatz-informationen
Backen							
Muffins	Zone 1	bis zu 6/8 Stücke	16 min	160°C			Benutzen Sie eine Backform/ Auflaufform**
	Zone 2	bis zu 4 Stücke	16 min				
	MEGA	bis zu 12 Stücke	14 min				
Schoko-ladenkuchen	**MEGA**	1 runder Kuchen Pfanne	45 min	160°C			
Brioche / süßes Hefegebäck	**MEGA**	600 g	1/90 min	35°C			
			2/25 min	160°C	**MANUAL**		
		mini x12	1/90 min	35°C			
			2/12 min	160°C	**MANUAL**		
Baguette	**MEGA**	600 g	1/90 min	35°C			
			2/35 min	200°C	**MANUAL**		

* 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 1 200 Gramm.
- 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.

REINIGUNG

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

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

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

   Anmerkung: Entnehmen Sie die Schüssel, 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: Der Garkorb und die Gitter sind geschirrspülmaschinenfest.

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

de

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.

AUFBEWAHRUNG

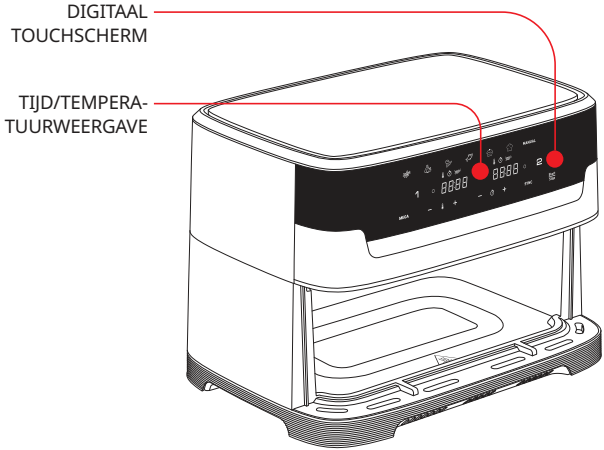
1. Ziehen Sie den Stecker des Geräts und lassen Sie das Gerät abkühlen.
2. Achten Sie darauf, dass alle Elemente sauber und trocken sind.

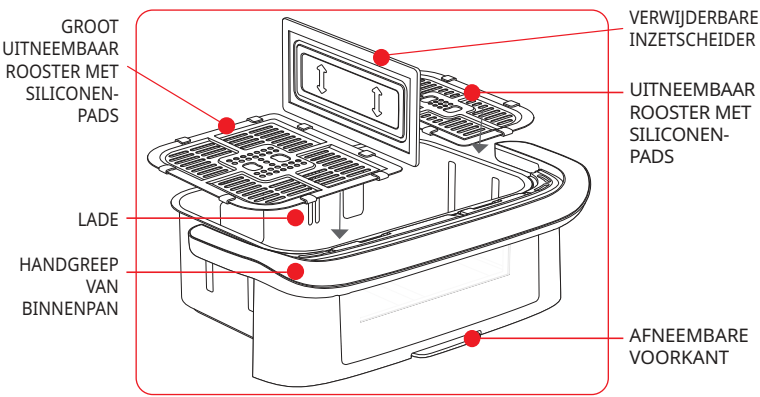
GARANTIE UND KUNDENDIENST

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.

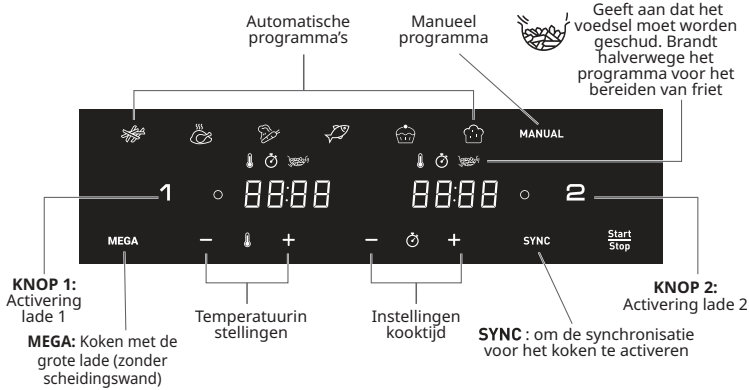
FEHLERBEHEBUNG

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.


DIGITAAL TOUCHSCHERM
TIJD/TEMPERA-TUURWEERGAVE


GROOT UITNEEMBAAR ROOSTER MET SILICONEN-PADS
LADE
HANDGREEP VAN BINNENPAN
VERWIJDERBARE INZETSCHEIDER
UITNEEMBAAR ROOSTER MET SILICONEN-PADS
AFNEEMBARE VOORKANT

GEBRUIKERSINTERFACE



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

AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S

Lade		Friet	Kip	Groenten	Vis	Nagerecht	Deeg rijzen	Handmatig
1	Otimale hoeveelheid	700g	1,2kg	400g	400g	7 pieces	625g	600g
	Tijd	29min	45min	20min	12min	18min	4hrs	15min
	Temperatuur	180°C	200°C	180°C	160°C	180°C	35°C	175°C
2	Otimale hoeveelheid	300g	800g	300g	200g	4 pieces	375g	400g
	Tijd	29min	45min	20min	12min	18min	4hrs	15min
	Temperatuur	180°C	200°C	180°C	160°C	180°C	35°C	175°C
MEGA	Otimale hoeveelheid	1kg	2kg	700g	600g	12pieces	1kg	1kg
	Tijd	29min	45min	20min	12min	18min	4hrs	15min
	Temperatuur	180°C	200°C	180°C	160°C	180°C	35°C	175°C

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 binnenpan en het uitneembare rooster grondig met warm water, een beetje afwasmiddel en een zachte spons.
   Lade en roosters zijn tevens vaatwasmachinebestendig.

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

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.

VOOBEREIDING VOOR GEBRUIK

BELANGRIJK: plaats het apparaat niet in een hoek of om oververhitting te voorkomen onder een wandkast. Er moet een opening van minimaal 15 cm rond het apparaat worden gelaten om dit mogelijk te maken lucht te laten circuleren.

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.
3. Druk op Start/Stop om het apparaat in te schakelen.
4. De modus voor frites wordt weergegeven als standaard voor zone 1 terwijl OFF (UIT) wordt weergegeven op het scherm voor zone 2.
5. Elke zone 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 zone uitgeschakeld en het programma wordt geannuleerd). Het oranje licht op het scherm geeft uw selectie aan.

   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.

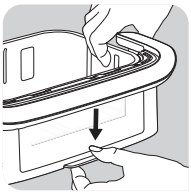
«GENIUS SYSTEM» VOOR GEMAKKELIJK SCHOONMAKEN

Met ons GENIUS-systeem kunt u het front van de lade eenvoudig van de lade zelf scheiden. Reinig eenvoudig uw product en bespaar ruimte in uw vaatwasser.

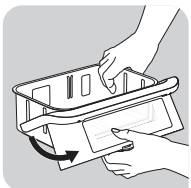
nl

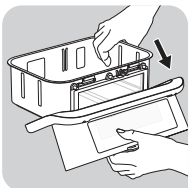
HOE KAN IK HET FRONT VERWIJDEREN?

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.

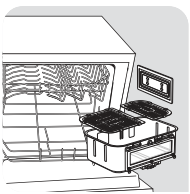


- Druk de knop aan de onderkant van de kom naar beneden

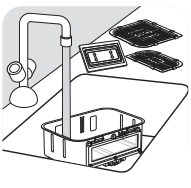




- Verwijder de haak van zijn plaats. De afneembare voorkant komt los.



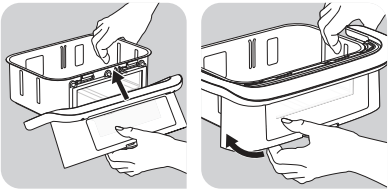
OR



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

HOE KAN IK HET FRONT TE REINIGEN EN OPNIEUW BEVESTIGEN?

- 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.



HOE DE RESTANTEN OPNIEUW TE VERWARMEN ?

Als u restjes opnieuw wilt opwarmen, 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.

BEIDE LADEN GEBRUIKEN IN DE SYNCHRONISATIEMODUS (DUBBEL KOKEN)

Kook 2 verschillende soorten voedsel tegelijkertijd dankzij de beide zones, de verdeler en de SYNC-modus.

1. Plaats de verdeler in de binnenste sleuven van de lade.
2. Druk op Start/Stop om het apparaat in te schakelen. De modus voor frites wordt weergegeven als standaard voor zone 1 terwijl OFF (UIT) wordt weergegeven op het scherm voor zone 2.
3. 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.
4. Plaats het eerste gerecht in zone 1 (linkerlade). Schuif de lade terug in het apparaat.
5. Druk op ‘2’ om zone 2 te activeren.
6. Druk op de tweede gewenste kookmodus en pas de timing en temperatuur aan als deze afwijken van de ingestelde instellingen (druk hiervoor op + en -)
7. Plaats het tweede gerecht in zone 2 (rechterlade). Schuif de lade terug in het apparaat.

8. 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.

9. Druk op Start/Stop om de bereiding te starten.
10. Het apparaat piept wanneer de etenswaren klaar zijn.

Opmerking: Het licht in de lade gaat aan tijdens het gehele kookproces, behalve bij het PROVE-programma.

11. 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.

OPMERKING: Dankzij de infraroodtechnologie zendt het apparaat, wanneer het opwarmt, lichtstraling uit die onschadelijk is voor de ogen.

Tijdens het bereiden is het normaal dat het lampje van het verwarmingselement met tussenpozen aan en uit gaat.

ÉÉN GROTE LADE VAN HET APPARAAT GEBRUIKEN (MEGA)

1. Druk op Start/Stop om het apparaat in te schakelen.
2. Druk op MEGA om over te schakelen naar de mega zone (de gehele lade).
3. 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 kies:
   - 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 Start/Stop 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 Start Stop om het bakproces met de gekozen temperatuur en tijd te starten. Het bakproces start. De resterende baktijd wordt op het scherm weergegeven.

Opmerking: Het licht in de lade gaat aan tijdens het gehele kookproces, behalve bij het PROVE-programma.

4. Overtollig olie van de ingrediënten wordt in de onderkant van de binnenpan opgevangen.
5. 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 halverwege het programma. Dit geeft aan dat de friet moet worden geschud voor gelijkmatige bereiding.
6. 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.
7. **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.
8. 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.

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

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.

nl

Bij het gebruik van het programma (35°C), start geen andere kookbeurt op een andere temperatuur tegelijkertijd.

	Hoeveelheid		Tijd (mins)	Temperatuur (°C)	Overeenkomstig programma	Schud*	Extra informatie
Aardappelen en friet							
Bevroren dunne friet (10 mm x 10 mm)	Zone 1	600 - 1400 g	25 - 40 min	180°C		x2	
	Zone 2	300 - 800 g	25 - 35 min			x2	
	MEGA	400 - 1750 g	20 - 45 min			x3	
Zelfgemaakte friet (8 x 8 mm)	Zone 1	500 g	40 min	180°C		x4	Grondig drogen met een papier keuken-handdoek voor het koken
	Zone 2	200 g	35 min			x4	
	MEGA	400 - 1200 g	30 - 35 min			x4	
Bevroren aardap-pelpartjes	Zone 1	600 - 1400 g	25 - 40 min	180°C		x2	
	Zone 2	300 - 800 g	25 - 40 min			x2	
	MEGA	400 - 1750 g	30 - 40 min			x2	
Viees en gevogelte							
Bevroren gehakt	Zone 1	tot 4 stuks	10-18 min	200°C	**MANUAL**	x1	
	Zone 2	tot 2 stuks	10-15 min				
	MEGA	6 stuks	20 min				
Kipfilet (zonder bot)	Zone 1	tot 4 stuks	10 min	200°C		x1	
	Zone 2	tot 2 stuks	10 min				
	MEGA	6 stuks	20 min				
Kip heel	Zone 1	tot 1300 g	45 min	160°C			
	MEGA	2 x 1250 g = 2,5 kg	45 min	200°C			

	Hoeveelheid		Tijd (mins)	Temperatuur (°C)	Overeenkomstig programma	Schud*	Extra informatie
Snacks							
Diepgevroren kipnuggets	Zone 1	tot 600 g	15 min	200°C		x1	
	Zone 2	tot 400 g	12 min				
	MEGA	tot 1 kg	20 min				
kippenvleugels	Zone 1	tot 1 kg - 8/9 stuks	22 min	200°C		x1	
	Zone 2	tot 400 g - 4/5 stuks	22 min				
	MEGA	1 kg	30 min				
Pizza	Zone 1	tot 3 plakjes	5 min	170°C	**MANUAL**		
	Zone 2	tot 2 plakjes	5 min	170°C			
	MEGA	1/2 pizza	6 min	200°C			
Groenten	Zone 1	tot 1 kg	22 min	200°C		x4	
	Zone 2	400 - 600 g	22 min			x4	
	MEGA	2000 g	50 min			x4	
Vis							
Zalmfilet	Zone 1	tot 4 stuks	8-12 min	200°C			
	Zone 2	tot 2 stuks	8-12 min				
	MEGA	1 kg	8-12 min				
Gamaal	Zone 1	500 - 1000 g	8-10 min	200°C		x1	
	Zone 2	tot 400 g	8-10 min	200°C		x1	
	MEGA	20 stuks	8-10 min	160°C		x1	

nl

	Hoeveelheid		Tijd (mins)	Temperatuur (°C)	Overeenkomstig programma	Schud*	Extra informatie
Bakken							
Muffins	Zone 1	tot 6/8 stuks	16 min	160°C			Gebruik een bakvorm/ ovenschaal**
	Zone 2	tot 4 stuks	16 min				
	MEGA	tot 12 stuks	14 min				
ChocoZone taarten	**MEGA**	1 ronde taart pan	45 min	160°C			
Brioche / Zoet brood	**MEGA**	600 g	1/90 min	35°C			
			2/25 min	160°C	**MANUAL**		
		mini x12	1/90 min	35°C			
			2/12 min	160°C	**MANUAL**		
Baguette	**MEGA**	600 g	1/90 min	35°C			
			2/35 min	200°C	**MANUAL**		

* 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.**

nl

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.
- 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 binnenpan voor een snellere afkoeling.

2. Veeg de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.
3. Maakdeladenenroostersschoonineenwarmsopjeenmeteenniet-schurendespons. U kunt tevens een ontvettingsmiddel gebruiken om alle vuil te verwijderen.
   Opmerking: Lade e roosters zijn vaatwasmachinebestendig.

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

   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

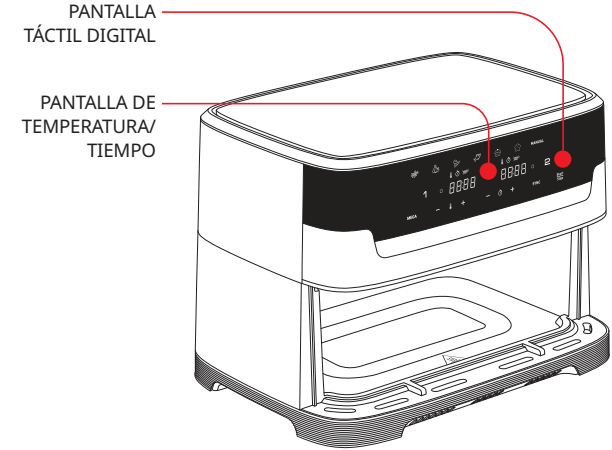
1. Haal de stekker uit het stopcontact en zorg dat het apparaat voldoende is afgekoeld.
2. Zorg dat alle onderdelen schoon en droog zijn.

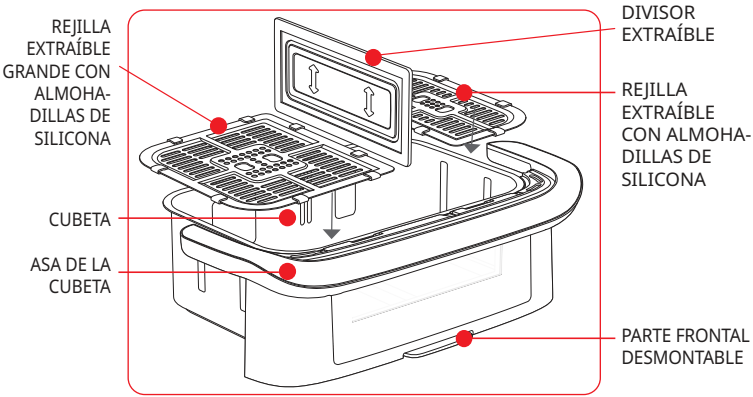
GARANTIE EN KLANTENSERVICE

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.

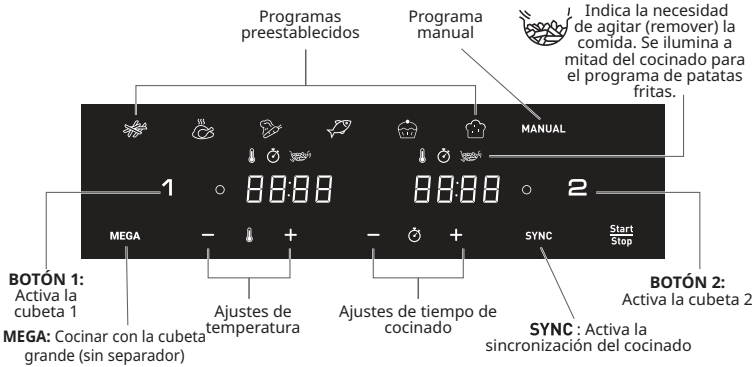
FOUTOPSPORING

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.


PANTALLA
TÁCTIL DIGITAL
PANTALLA DE
TEMPERATURA/
TIEMPO


REJILLA
EXTRAÍBLE
GRANDE CON
ALMOHA-
DILLAS DE
SILICONA
CUBETA
ASA DE LA
CUBETA
DIVISOR
EXTRAÍBLE
REJILLA
EXTRAÍBLE
CON ALMOHA-
DILLAS DE
SILICONA
PARTE FRONTAL
DESMONTABLE

INTERFAZ DE USUARIO



OFF : Indica que la cubeta está apagada. Para activarla, pulsa el botón 1 o 2.

MODOS AUTOMÁTICOS DE COCCIÓN

Cubeta		Papas fritas	Pollo	Verduras	Pescado	Postre	Masa	Manual
1	Cantidad óptima	700g	1,2kg	400g	400g	7 pieces	625g	600g
	Tiempo	29min	45min	20min	12min	18min	4hrs	15min
	Temperatura	180°C	200°C	180°C	160°C	180°C	35°C	175°C
2	Cantidad óptima	300g	800g	300g	200g	4 pieces	375g	400g
	Tiempo	29min	45min	20min	12min	18min	4hrs	15min
	Temperatura	180°C	200°C	180°C	160°C	180°C	35°C	175°C
MEGA	Cantidad óptima	1kg	2kg	700g	600g	12pieces	1kg	1kg
	Tiempo	29min	45min	20min	12min	18min	4hrs	15min
	Temperatura	180°C	200°C	180°C	160°C	180°C	35°C	175°C

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 parillas extraíbles con agua caliente, un poco de líquido lavavajillas y una esponja no abrasiva.
   Cubeta y parrillas son aptas para lavavajillas.

   Advertencia: La parte frontal desmontable no es apta para lavavajillas. Es importante lavarlo a mano para preservar su apariencia original.

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.

es

PREPARACIÓN PARA EL USO

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.

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.
3. Pulsa Start/Stop para encender el aparato.
4. El modo de fritos se muestra de forma predeterminada para la zona 1, mientras que para la zona 2 se muestra OFF en la pantalla.
5. Activa la selección de cualquiera de las zonas pulsando el botón 1 o 2. (Para cancelar la selección, vuelve a pulsar el botón 1 o 2. La zona se apagará y la selección se cancelará). La luz naranja en la pantalla indica su selección.

   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.

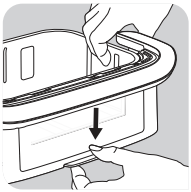
SISTEMA «GENIUS» PARA UNA LIMPIEZA FÁCIL

Con nuestro sistema GENIUS, puede separar fácilmente el frontal del cajón del propio cajón. Limpia fácilmente el producto y ahorra espacio en el lavavajillas.

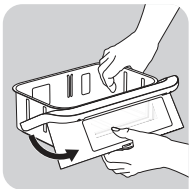
CÓMO EXTRAER EL PANEL FRONTAL

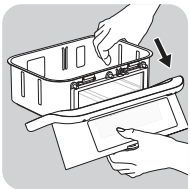
es

Para ahorrar espacio en el lavavajillas y garantizar la conservación óptima del aparato, sigue este procedimiento de limpieza.

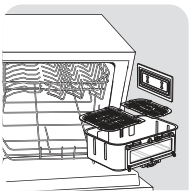


- Pulsa hacia abajo el botón situado en la parte inferior del recipiente.

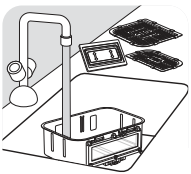




- Retira el gancho de su ubicación. La parte frontal se desmonta.



OR

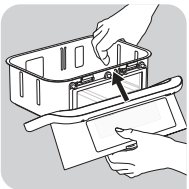


- Coloca el recipiente en el lavavajillas o lávalo a mano sin la parte frontal, que puedes volver a colocar en el producto.

CÓMO LIMPIAR Y VOLVER A COLOCAR EL PANEL FRONTAL

- 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».

es



¿CÓMO RECALENTAR LAS SOBRAS?

Para recalentar las sobras, 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.

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

Cocina 2 tipos diferentes de alimentos al mismo tiempo gracias a las dos zonas, al separador y al modo SYNC.

1. Coloca el separador en las ranuras interiores de la cubeta.
2. Pulsa Start Stop para encender el aparato. El modo de fritos se muestra de forma predeterminada para la zona 1, mientras que para la zona 2 se muestra OFF en la pantalla.
3. 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.
4. Coloca la primera preparación en la zona 1 (la de la izquierda) e introduce de nuevo la cubeta en el aparato.
5. Para activar la zona 2, pulsa el botón 2.

6. Pulsa el segundo modo de cocinado deseado y ajusta el tiempo y la temperatura si son diferentes a los ajustes configurados (pulsando + y -).
7. Coloca la segunda preparación en la zona 2 (la de la derecha) e introduce de nuevo la cubeta en el aparato.
8. 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.
9. Pulsa Start Stop para comenzar a cocinar.
10. El aparato emite un pitido cuando la comida está lista, al mismo tiempo.

Nota: La luz dentro de la cubeta se enciende durante todo el proceso de cocción, excepto en el programa PROVE.

11. 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 freir 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.

NOTA : Debido a la tecnología de infrarrojos, cuando el aparato se calienta emite una radiación luminosa inofensiva para los ojos.

Durante la cocción, es normal que la luz de la resistencia se encienda y apague intermitentemente.

USO DE LA CUBETA GRANDE DEL APARATO (MEGA)

1. Pulsa Start Stop para encender el aparato.
2. Presiona MEGA para cambiar a la zona mega (toda la cubeta).
3. 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 Start Stop 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 Start/Stop 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.

Nota: La luz dentro de la cubeta se enciende durante todo el proceso de cocción, excepto en el programa PROVE.

4. El exceso de aceite de los ingredientes se recolecta en la parte inferior de la cubeta.
5. 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 a mitad del cocinado. Indica la necesidad de agitar los fritos para que se cocinen de forma homogénea.

6. 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.
7. **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.
8. 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 parilla.

Después de freir con aire caliente, la cubeta, la parilla y los ingredientes están calientes.

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

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.

es

Al utilizar el programa (35°C), no inicie otra cocción a una temperatura diferente al mismo tiempo.

	Cantidad		Tiempo (min)	Temperatura	Modo de cocción	Agitar*	Información adicional
Papas y papas fritas							
Papaq fritas finas congeladas (10x10 mm)	Zona 1	600 - 1400 g	25 - 40 min	180°C		x2	
	Zona 2	300 - 800 g	25 - 35 min			x2	
	MEGA	400 - 1750 g	20 - 45 min			x3	
Papas fritas caseras (8 mm x 8 mm)	Zona 1	500 g	40 min	180°C		x4	Secar bien con un papel toalla de cocina antes de cocinar
	Zona 2	200 g	35 min			x4	
	MEGA	400 - 1200 g	30 - 35 min			x4	
Rodajas de papa congeladas	Zona 1	600 - 1400 g	25 - 40 min	180°C		x2	
	Zona 2	300 - 800 g	25 - 40 min			x2	
	MEGA	400 - 1750 g	30 - 40 min			x2	
Carne de res y carne de ave							
Bistec congelado	Zona 1	hasta 4 piezas	10-18 min	200°C	**MANUAL**	x1 flip	
	Zona 2	hasta 2 piezas	10-15 min				
	MEGA	6 piezas	20 min				
Pechuga de pollo	Zona 1	hasta 4 piezas	10 min	200°C		x1 flip	
	Zona 2	hasta 2 piezas	10 min				
	MEGA	6 piezas	20 min				
Pollo entero	Zone 1	hasta 1300 g	45 min	160°C			
	MEGA	2 x 1250 g = 2,5 kg	45 min	200°C			

	Cantidad		Tiempo (min)	Temperatura	Modo de cocción	Agitar*	Información adicional
Bocadillos							
Trocitos de pollo empanizados congelados	Zona 1	hasta 600 g	15 min	200°C		x1	
	Zona 2	hasta 400 g	12 min				
	MEGA	hasta 1 kg	20 min				
Alitas de pollo	Zona 1	hasta 1kg o 8/9 piezas	22 min	200°C		x1	
	Zona 2	hasta 400g o 4/5 piezas	22 min				
	MEGA	1 kg	30 min				
Pizza	Zona 1	hasta 3 rebanadas	5 min	170°C	**MANUAL**		
	Zona 2	hasta 2 rebanadas	5 min	170°C			
	MEGA	1/2 pizza	6 min	200°C			
Verduras	Zona 1	hasta 1kg	22 min	200°C		x4	
	Zona 2	400 - 600 g	22 min			x4	
	MEGA	2000 g	50 min			x4	
Pescado							
Filete de salmón	Zona 1	hasta 4 piezas	8-12 min	200°C			
	Zona 2	hasta 2 piezas	8-12 min				
	MEGA	1 kg	8-12 min				
Gambas	Zona 1	500 - 1000 g	8-10 min	200°C		x1	
	Zona 2	hasta 400 g	8-10 min	200°C		x1	
	MEGA	20 piezas	8-10 min	160°C		x1	

es

	Cantidad		Tiempo (min)	Temperatura	Modo de cocción	Agitar*	Información adicional
Horneado							
Panqués	Zona 1	hasta 6/8 piezas	16 min	160°C			Use fuente para horno**
	Zona 2	hasta 4 piezas	16 min				
	MEGA	hasta 12 piezas	14 min				
Torta de chocolate	**MEGA**	1 torta redonda cacerola	45 min	160°C			
Pan de brioche / pan dulce	**MEGA**	600 g	1/90 min	35°C			
			2/25 min	160°C	**MANUAL**		
		mini x12	1/90 min	35°C			
			2/12 min	160°C	**MANUAL**		
Barra de pan	**MEGA**	600 g	1/90 min	35°C			
			2/35 min	200°C	**MANUAL**		

*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.**

es

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 cubrirlas 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.
- 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 la cubeta para permitir que la freidora de aire se enfríe con mayor rapidez.

2. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.

3. Limpie 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.
   Cubeta y parrillas son aptas para lavavajillas.

   Advertencia: La parte frontal desmontable no es apta para lavavajillas. Es importante lavarlo a mano para preservar su apariencia original.

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

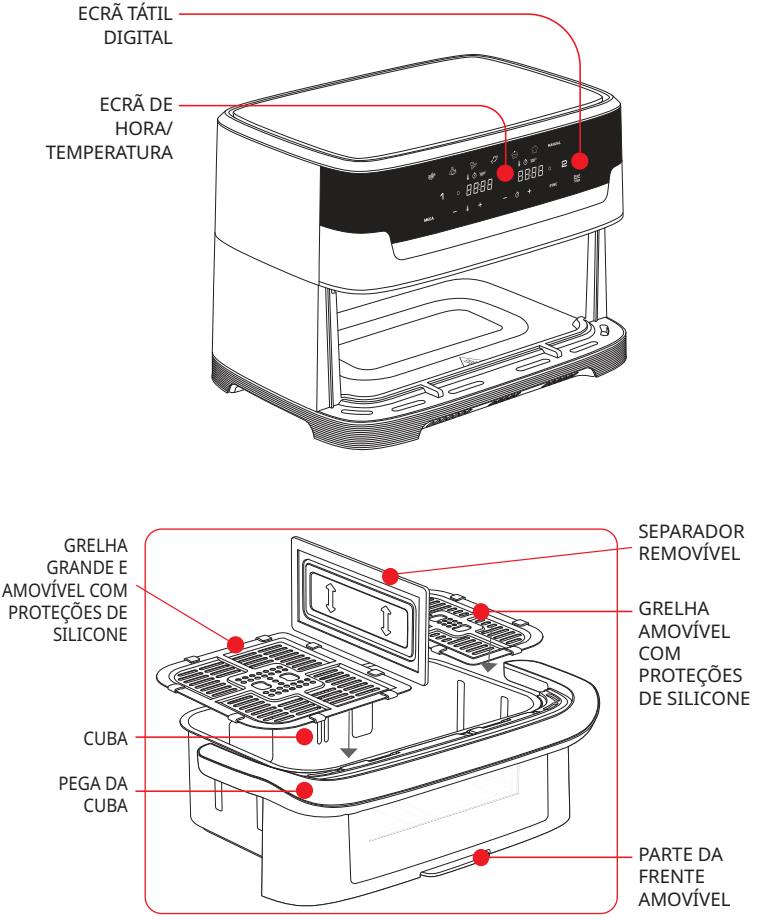
1. Desenchufe el aparato y déjelo enfriar.
2. Asegúrese de que todas las partes estén limpias y secas.

GARANTÍA Y SERVICIO

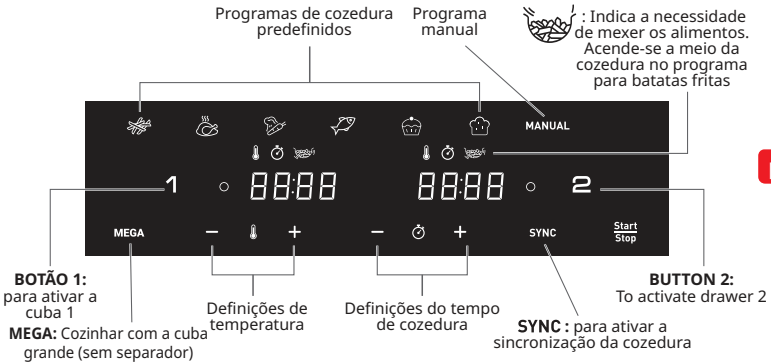
Si necesita servicio o información o si tiene un problema, visite la página web de la marca (ver la portada de este manual) o comuníquese con el Centro de atención al consumidor de la marca en su país. Encontrará el número de teléfono en el folleto de garantía mundial. Si no hay Centro de atención al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


ECRÃ TÁTIL DIGITAL
ECRÃ DE HORA/ TEMPERATURA
GRELHA GRANDE E AMOVÍVEL COM PROTEÇÕES DE SILICONE
CUBA
PEGA DA CUBA
SEPARADOR REMOVÍVEL
GRELHA AMOVÍVEL COM PROTEÇÕES DE SILICONE
PARTE DA FRENTE AMOVÍVEL

INTERFACE DE UTILIZADOR



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

MODOS DE COZIMENTO AUTOMÁTICO

Cuba		Batatas fritas	Frango	Legumes	Peixe	Sobremesa	Massa	Manual
1	Quantidade ideal	700g	1,2kg	400g	400g	7 pieces	625g	600g
	Tempo	29min	45min	20min	12min	18min	4hrs	15min
	Temperatura	180°C	200°C	180°C	160°C	180°C	35°C	175°C
2	Quantidade ideal	300g	800g	300g	200g	4 pieces	375g	400g
	Tempo	29min	45min	20min	12min	18min	4hrs	15min
	Temperatura	180°C	200°C	180°C	160°C	180°C	35°C	175°C
MEGA	Quantidade ideal	1kg	2kg	700g	600g	12pieces	1kg	1kg
	Tempo	29min	45min	20min	12min	18min	4hrs	15min
	Temperatura	180°C	200°C	180°C	160°C	180°C	35°C	175°C

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 a cuba e a grade removível com água quente, um pouco de detergente líquido e uma esponja não abrasiva.
   A cuba e as grelhas podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.

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

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.

pt

PREPARANDO PARA USO

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.

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.
3. Prima Start/Stop para ligar a fritadeira.
4. O modo para batatas fritas é apresentado na zona 1 como predefinição enquanto a indicação OFF é apresentada no ecrã da zona 2.
5. Qualquer uma das zonas pode ser ativada selecionando os botões "1" ou "2". (Para cancelar a seleção, prima novamente os botões "1" ou "2". A zona será desativada e cancelada). A luz laranja na tela indica a sua seleção.

   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.

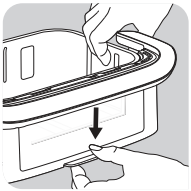
SISTEMA «GENIUS» PARA LIMPEZA FÁCIL

Com o nosso sistema GENIUS, pode separar facilmente a frente da gaveta do corpo da gaveta. Lave facilmente o seu aparelho e poupe espaço na máquina de lavar loiça.

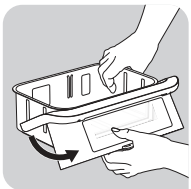
COMO RETIRAR A PEGA AMOVÍVEL?

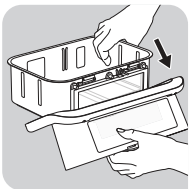
Para poupar espaço na máquina de lavar loiça e garantir uma conservação perfeita do aparelho, siga este procedimento de limpeza para o modelo com parte da frente amovível.

pt

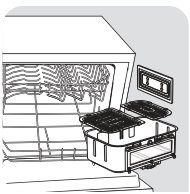


- Prima o botão localizado na parte inferior do cesto

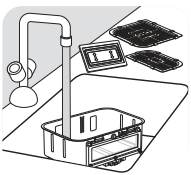




- Retire o gancho da respetiva localização. A parte da frente amovível pode ser retirada.



OR

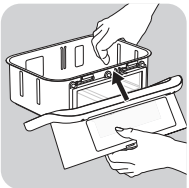


- Coloque o cesto na máquina de lavar loiça ou lave-o à mão sem a parte da frente, que pode voltar a ligar ao produto.

COMO LIMPAR E VOLTAR A COLOCAR A PEGA AMOVÍVEL?

- 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».



pt

COMO REAQUECER AS SOBRAS?

Para reaquecer as sobras, 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.

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

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

1. Coloque o separador nas ranhuras internas da cuba.
2. Prima Start Stop para ligar a fritadeira. O modo para batatas fritas é apresentado na zona 1 como predefinição enquanto a indicação OFF é apresentada no ecrã da zona 2.
3. 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.
4. Coloque os primeiros alimentos na zona 1 (zona da esquerda). Volte a introduzir a cuba na fritadeira.
5. Para ativar a zona 2, prima "2".
6. Prima o segundo modo de cozedura pretendido e ajuste o tempo e a temperatura caso sejam diferentes das predefinições (premindo os botões + e -).
7. Coloque os restantes alimentos na zona 2 (cuba da direita). Volte a introduzir a cuba na fritadeira.

8. 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.
9. Prima Start/Stop para começar a cozedura.
10. A fritadeira emite um aviso sonoro quando os alimentos estão prontos ao mesmo tempo.

pt

Nota: A luz dentro da cuba acende durante todo o processo de cozimento, exceto no programa PROVE.

11. 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".

NOTA : Devido à tecnologia de infravermelhos, quando o aparelho aquece, emite uma radiação luminosa que é inofensiva para os olhos.

Durante a cozedura, é normal que a luz do elemento de aquecimento se acenda e apague de forma intermitente.

UTILIZAR APENAS UMA DAS CUBAS DA FRITADEIRA

1. Prima Start/Stop para ligar a fritadeira.
2. Pressione MEGA para ativar a zona mega (a cuba inteira).
3. 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 Start/Stop 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 Start Stop 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.

pt

Nota: A luz dentro da cuba acende durante todo o processo de cozimento, exceto no programa PROVE.

4. O excesso de óleo dos ingredientes é coletado no fundo da cuba.
5. 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 homogénea.
6. 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.
7. **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.
8. 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.
9. Assim que o alimento estiver pronto, o aparelho fica pronto de imediato para preparar outra receita.

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.

Ao usar o programa (35°C), não inicie outra cozedura a uma temperatura diferente ao mesmo tempo.

pt

	Quantidade		Tempo aproximado (min)	Temperatura (°C)	Modo de Cozimento	Agitar*	Informação adicional
Batatas e fritas							
Batata frita congelada (10 x10 mm)	Zona 1	600 - 1400 g	25 - 40 min	180°C		x2	
	Zona 2	300 - 800 g	25 - 35 min			x2	
	MEGA	400 - 1750 g	20 - 45 min			x3	
Batata frita in natura (8 x 8 mm)	Zona 1	500 g	40 min	180°C		x4	Seque bem com um papel toalha de cozinha antes de cozinhar
	Zona 2	200 g	35 min			x4	
	MEGA	400 - 1200 g	30 - 35 min			x4	
Batata rústica congelada	Zona 1	600 - 1400 g	25 - 40 min	180°C		x2	
	Zona 2	300 - 800 g	25 - 40 min			x2	
	MEGA	400 - 1750 g	30 - 40 min			x2	
Carne e aves							
Bife congelado	Zona 1	até 4 peças	10-18 min	200°C	**MANUAL**	x1	
	Zona 2	até 2 peças	10-15 min				
	MEGA	6 peças	20 min				
Filés de peito de frango (sem osso)	Zona 1	até 4 peças	10 min	200°C		x1	
	Zona 2	até 2 peças	10 min				
	MEGA	6 peças	20 min				
Frango (inteiro)	Zone 1	até 1300 g	45 min	160°C			
	MEGA	2 x 1250 g = 2,5 kg	45 min	200°C			

	Quantidade		Tempo aproximado (min)	Temperatura (°C)	Modo de Cozimento	Agitar*	Informação adicional
Snacks							
Nuggets de frango congelados	Zona 1	até 600 g	15 min	200°C		x1	
	Zona 2	até 400 g	12 min				
	MEGA	até 1 kg	20 min				
Asas de frango	Zona 1	até 1kg - 8/9 peças	22 min	200°C		x1	
	Zona 2	até 400g - 4/5 peças	22 min				
	MEGA	1 kg	30 min				
Pizza	Zona 1	até 3 fatias	5 min	170°C	**MANUAL**		
	Zona 2	até 2 fatias	5 min	170°C			
	MEGA	1/2 pizza	6 min	200°C			
Legumes	Zona 1	até 1 kg	22 min	200°C		x4	
	Zona 2	400 - 600 g	22 min			x4	
	MEGA	2000 g	50 min			x4	
Peixe e frutos do mar							
Filé de salmão	Zona 1	até 4 peças	8-12 min	200°C			
	Zona 2	até 2 peças	8-12 min				
	MEGA	1 kg	8-12 min				
Camarões médios	Zona 1	500 - 1000 g	8-10 min	200°C		x1	
	Zona 2	até 400 g	8-10 min	200°C		x1	
	MEGA	20 peças	8-10 min	160°C		x1	

pt

	Quantidade		Tempo aproximado (min)	Temperatura (°C)	Modo de Cozimento	Agitar*	Informação adicional
Cozimento							
Muffins	Zona 1	até 6/8 peças	16 min	160°C			Use um tabuleiro/ forma de forno **
	Zona 2	até 4 peças	16 min				
	MEGA	até 12 peças	14 min				
Bolo	**MEGA**	1 bolo redondo frigideira	45 min	160°C			
Brioches	**MEGA**	600 g	1/90 min	35°C			
			2/25 min	160°C	**MANUAL**		
		mini x12	1/90 min	35°C			
			2/12 min	160°C	**MANUAL**		
Baguete	**MEGA**	600 g	1/90 min	35°C			
			2/35 min	200°C	**MANUAL**		

*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.**

pt

DICAS

- Uma quantidade maior de alimento requer um tempo de preparação um pouco maior, uma quantidade menor de alimento requer um tempo de preparação um pouco menor.
- Agitar alimentos menores no meio da preparação otimiza o resultado final e pode ajudar a evitar ingredientes fritados de forma desigual.
- Para 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.
- 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.

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 a cuba 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.

   A cuba e as grelhas podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.

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

   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

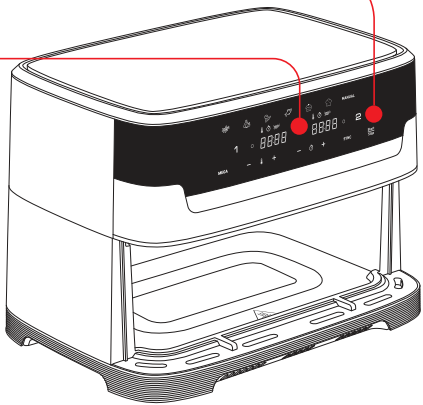
Se precisar de serviços ou informações ou caso tenha um problema, visite o site da marca (veja a capa destas instruções de uso) ou entre em contato com o Centro de atendimento ao cliente da marca em seu país. Você encontra seu número de telefone no folheto de garantia mundial.

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

PANNELLO TOUCH SCREEN DIGITALE

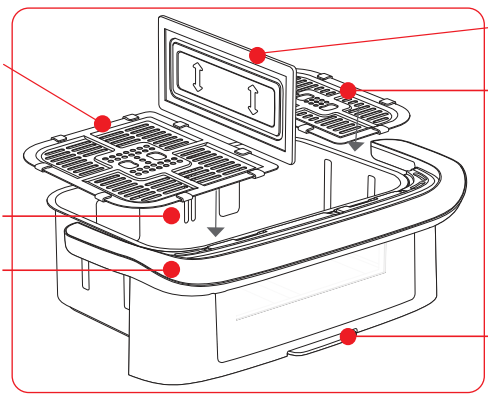
DISPLAY TEMPO/ TEMPERATURA



AMPIA GRIGLIA RIMOVIBILE CON CUSCINETTI IN SILICONE

CESTELLO

MANIGLIA DEL CESTELLO

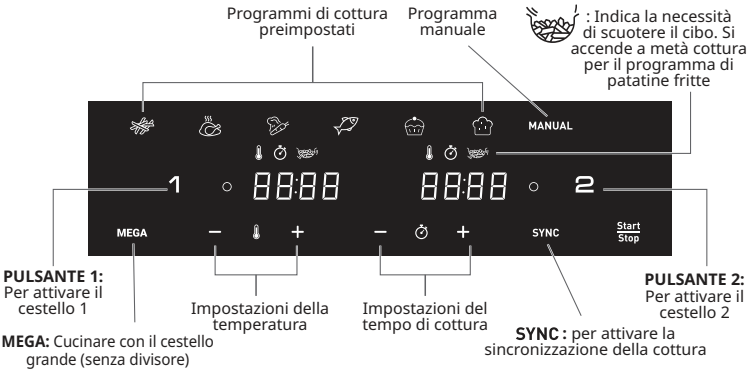


DIVISORE RIMOVIBILE

GRIGLIA RIMOVIBILE CON CUSCINETTI IN SILICONE

PARTE ANTERIORE RIMOVIBILE

INTERFACCIA UTENTE



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

MODALITÀ DI COTTURA AUTOMATICA

Cestello		Patatine fritte	Pollo	Verdure	Pesce	Dolce	Lievitazione dell'impasto	Manuale
1	Quantità ottimale	700g	1,2kg	400g	400g	7 pieces	625g	600g
	Tempo	29min	45min	20min	12min	18min	4hrs	15min
	Temperatura	180°C	200°C	180°C	160°C	180°C	35°C	175°C
2	Quantità ottimale	300g	800g	300g	200g	4 pieces	375g	400g
	Tempo	29min	45min	20min	12min	18min	4hrs	15min
	Temperatura	180°C	200°C	180°C	160°C	180°C	35°C	175°C
MEGA	Quantità ottimale	1kg	2kg	700g	600g	12pieces	1kg	1kg
	Tempo	29min	45min	20min	12min	18min	4hrs	15min
	Temperatura	180°C	200°C	180°C	160°C	180°C	35°C	175°C

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 cestello e la griglia rimovibile con acqua calda, un po' di detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.
   Il cestello e le griglie sono lavabili in lavastoviglie.

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

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

PREPARAZIONE PRIMA DELL'USO

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

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.
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. Ogni zona può essere attivata per la selezione premendo il pulsante «1» o «2». (Per annullare la selezione, premere nuovamente il pulsante «1» o «2»; la zona viene disattivata e annullata). La luce arancione sullo schermo indica la tua selezione.

   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.

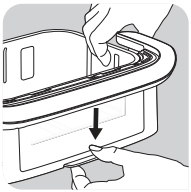
6. Posizionare sempre le griglie adatte nei cestelli prima della cottura per ottenere risultati di cottura ottimali.

SISTEMA «GENIUS» PER UNA PULIZIA FACILE

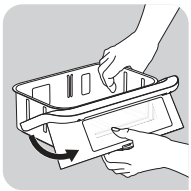
Con il nostro sistema GENIUS, puoi separare facilmente il frontale del cassetto dal cassetto stesso. Pulire facilmente il prodotto e risparmiare spazio in lavastoviglie.

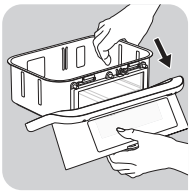
COME RIMUOVERE IL PANNELLO FRONTALE?

Per risparmiare spazio in lavastoviglie e preservare in modo ottimale l'apparecchio, seguire questa procedura di pulizia.

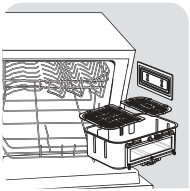


- Abbassare il pulsante situato sulla parte inferiore del recipiente

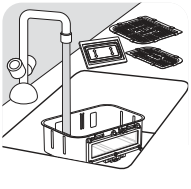




- Rimuovere il gancio dalla sua posizione. La parte anteriore rimovibile si stacca.



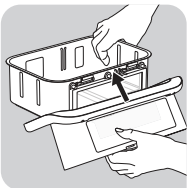
OR



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

COME PULIRE E RIAPPLICARE IL PANNELLO FRONTALE?

- 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,
  1. Agganciare la parte superiore della parte anteriore al gancio del recipiente.
  2. Agganciare quindi la parte inferiore fino a sentire uno scatto.



COME RISCALDARE GLI AVANZI?

Per riscaldare gli avanzi di cibo, 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.

USO DI ENTRAMBE LE ZONE IN MODALITÀ DI SINCRONIZZAZIONE (DOPPIA COTTURA)

È possibile cuocere 2 cibi diversi e averli pronti allo stesso tempo grazie alle due zone, al divisore e alla modalità SYNC.

1. Posiziona il divisore nelle fessure interne del cestello.
2. Premere Start Stop per accendere l'apparecchio. La modalità di cottura delle patatine fritte viene visualizzata come impostazione predefinita per la zona 1 mentre OFF viene visualizzato per la zona 2.
3. Scegliere la modalità di cottura desiderata e regolare tempo e temperatura se diversi dalle impostazioni predefinite (premendo + e -). Le impostazioni vengono salvate.
4. Posizionare il primo alimento nella zona 1 (zona sinistra). Reinserire il cestello nell'apparecchio.
5. Per attivare la zona 2, premere «2».

6. Scegliere la seconda modalità di cottura desiderata e regolare tempo e temperatura se diversi dalle impostazioni predefinite (premendo + e -).
7. Posizionare il secondo alimento nella zona 2 (zona destra). Reinserire il cestello nell'apparecchio.
8. 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.
9. Premere Start Stop per avviare la cottura.
10. L'apparecchio emette un segnale acustico quando gli alimenti sono pronti nello stesso momento.

Nota: La luce all'interno del cestello si accende durante tutto il processo di cottura, tranne che nel programma PROVE.

11. 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".

NOTA : Grazie alla tecnologia a infrarossi, quando l'apparecchio si riscalda emette una radiazione luminosa innocua per gli occhi.

Durante la cottura, è normale che la spia dell'elemento riscaldante si accenda e si spenga a intermittenza.

USO DEL GRANDE CESTELLO DELL'APPARECCHIO (MEGA)

1. Premere Start Stop per accendere l'apparecchio.
2. Premi MEGA per passare alla zona mega (l'intero cestello).
3. 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 Start Stop 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 Start Stop 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.

Nota: La luce all'interno del cestello si accende durante tutto il processo di cottura, tranne che nel programma PROVE.

it

4. L'olio in eccesso proveniente dagli alimenti viene raccolto sul fondo del cestello.
5. 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 a metà cottura. Indica la necessità di scuotere le patatine per una cottura omogenea.
6. 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.
7. **Controllare che il cibo sia pronto.**
   Se non è ancora pronto, è sufficiente reinserire il recipiente e impostare il timer per qualche altro minuto.
8. 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.
9. Quando un lotto di alimenti è cotto, l'apparecchio è subito pronto per preparare un altro lotto.

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.

Quando si utilizza il programma (35°C), non avviare un'altra cottura a una temperatura diversa contemporaneamente.

it

	Quantità		Tempo approssimativo	Temperatura	Modalità di cottura	Agitare*	Informazioni extra
Patate e patatine fritte							
Patatine fritte surgelate (10 mm x 10 mm standard thickness)	Zona 1	600 - 1400 g	25 - 40 min	180°C		x2	
	Zona 2	300 - 800 g	25 - 35 min			x2	
	MEGA	400 - 1750 g	20 - 45 min			x3	
Patatine fritte fatte in casa (8 mm x 8 mm)	Zona 1	500 g	40 min	180°C		x4	Asciugare con un canovaccio prima di cuocere
	Zona 2	200 g	35 min			x4	
	MEGA	400 - 1200 g	30 - 35 min			x4	
Patate surgelate a spicchi	Zona 1	600 - 1400 g	25 - 40 min	180°C		x2	
	Zona 2	300 - 800 g	25 - 40 min			x2	
	MEGA	400 - 1750 g	30 - 40 min			x2	
Carne e pollame							
Bistecca di manzo congelata	Zona 1	fino a 4 pezzi	10-18 min	200°C	**MANUAL**	x1	
	Zona 2	fino a 2 pezzi	10-15 min				
	MEGA	6 pezzi	20 min				
Filetti di petto di pollo (disossati)	Zona 1	fino a 4 pezzi	10 min	200°C		x1	
	Zona 2	fino a 2 pezzi	10 min				
	MEGA	6 pezzi	20 min				
Pollo intero	Zone 1	fino a 1300 g	45 min	160°C			
	MEGA	2 x 1250 g = 2,5 kg	45 min	200°C			

	Quantità		Tempo approssimativo	Temperatura	Modalità di cottura	Agitare*	Informazioni extra
Spuntini							
Crocchette di pollo	Zona 1	fino a 600 g	15 min	200°C		x1	
	Zona 2	fino a 400 g	12 min				
	MEGA	fino a 1 kg	20 min				
Ali di pollo	Zona 1	fino a 1kg - 8/9 pezzi	22 min	200°C		x1	
	Zona 2	fino a 400g - 4/5 pezzi	22 min				
	MEGA	1 kg	30 min				
Pizza	Zona 1	fino a 3 fette	5 min	170°C	**MANUAL**		
	Zona 2	fino a 2 fette	5 min	170°C			
	MEGA	1/2 pizza	6 min	200°C			
Verdure	Zona 1	fino a 1 kg	22 min	200°C		x4	
	Zona 2	400 - 600 g	22 min			x4	
	MEGA	2000 g	50 min			x4	
Pesce							
Filetto di salmone	Zona 1	fino a 4 pezzi	8-12 min	200°C			
	Zona 2	fino a 2 pezzi	8-12 min				
	MEGA	1 kg	8-12 min				
Gamberetti	Zona 1	500 - 1000 g	8-10 min	200°C		x1	
	Zona 2	fino a fi 400 g	8-10 min	200°C		x1	
	MEGA	20 pezzi	8-10 min	160°C		x1	

it

	Quantità		Tempo approssimativo	Temperatura	Modalità di cottura	Agitare*	Informazioni extra
Cottura al forno							
Muffin	Zona 1	fino a 6/8 pezzi	16 min	160°C			Utilizzare una placca da forno/pirofila da forno**
	Zona 2	fino a 4 pezzi	16 min				
	MEGA	fino a 12 pezzi	14 min				
Torte al cioccolato	**MEGA**	1 torta rotonda padella	45 min	160°C			
Brioche	**MEGA**	600 g	1/90 min	35°C			
			2/25 min	160°C	**MANUAL**		
		mini x12	1/90 min	35°C			
			2/12 min	160°C	**MANUAL**		
Baguette	**MEGA**	600 g	1/90 min	35°C			
			2/35 min	200°C	**MANUAL**		

* 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.**

it

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 cucchiaio 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.
- 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.

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 il recipiente 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: il cestello e las griglias sono lavabili in lavastoviglie.

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

   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

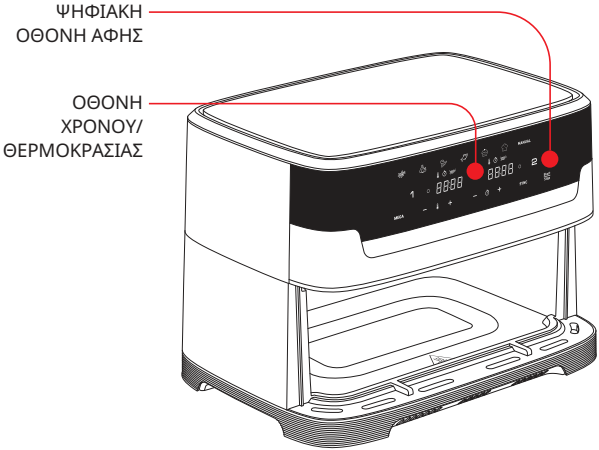
1. Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare.
2. Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte.

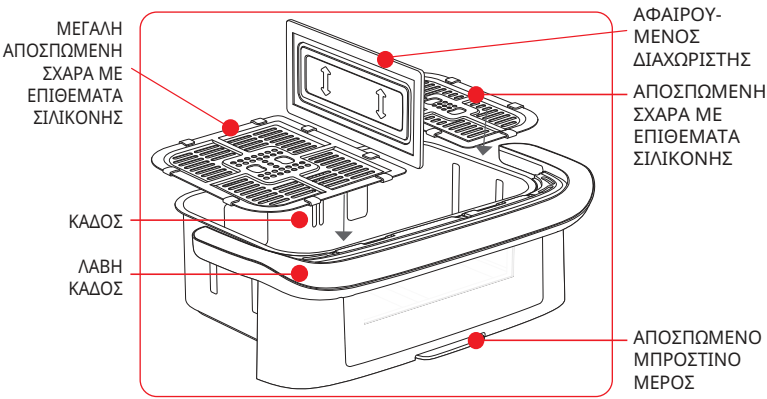
GARANZIA E ASSISTENZA

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.

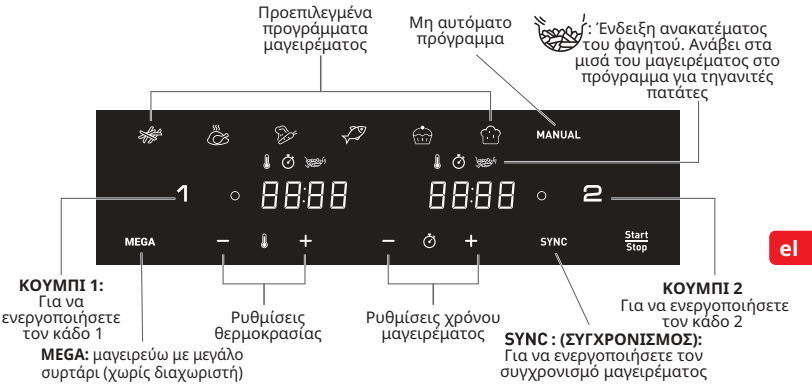
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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.


ΨΗΦΙΑΚΗ ΟΘΟΝΗ ΑΦΗΣ
ΟΘΟΝΗ ΧΡΟΝΟΥ/ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ


ΜΕΓΑΛΗ ΑΠΟΣΠΩΜΕΝΗ ΣΧΑΡΑ ΜΕ ΕΠΙΘΕΜΑΤΑ ΣΙΛΙΚΟΝΗΣ
ΚΑΔΟΣ
ΛΑΒΗ ΚΑΔΟΣ
ΑΦΑΙΡΟΥ-ΜΕΝΟΣ ΔΙΑΧΩΡΙΣΤΗΣ
ΑΠΟΣΠΩΜΕΝΗ ΣΧΑΡΑ ΜΕ ΕΠΙΘΕΜΑΤΑ ΣΙΛΙΚΟΝΗΣ
ΑΠΟΣΠΩΜΕΝΟ ΜΠΡΟΣΤΙΝΟ ΜΕΡΟΣ

ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ ΧΡΗΣΤΗ



el

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

ΑΥΤΟΜΑΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

μπολ		Τηγανητές πατάτες	Κοτόπουλο	Λαχανικά	Ψάρι)	Επιδόρπιο	φούσκωμα ζύμης	Μη αυτόματη λειτουργία
1	βέλτιστη ποσότητα	700g	1,2kg	400g	400g	7 pieces	625g	600g
	Εκτιμώμενος	29min	45min	20min	12min	18min	4hrs	15min
	Θερμοκρασία	180°C	200°C	180°C	160°C	180°C	35°C	175°C
2	βέλτιστη ποσότητα	300g	800g	300g	200g	4 pieces	375g	400g
	Εκτιμώμενος	29min	45min	20min	12min	18min	4hrs	15min
	Θερμοκρασία	180°C	200°C	180°C	160°C	180°C	35°C	175°C
MEGA	βέλτιστη ποσότητα	1kg	2kg	700g	600g	12pieces	1kg	1kg
	Εκτιμώμενος	29min	45min	20min	12min	18min	4hrs	15min
	Θερμοκρασία	180°C	200°C	180°C	160°C	180°C	35°C	175°C

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 σχολαστικά τον κάδο και τις αποσπώμενες σχάρες με ζεστό νερό, λίγο υγρό σαπούνι και ένα μαλακό σφουγγάρι.
   Το συρτάρι και τα δίχτυα είναι ασφαλή για το πλυντήριο πιάτων.

   Προειδοποίηση: Το αποσπώμενο μπροστινό πάνελ δεν είναι κατάλληλο για πλυντήριο πιάτων. Είναι σημαντικό να το πλύνετε στο χέρι για να διατηρήσετε την αρχική του εμφάνιση.

el

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

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

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.
3. Πατήστε Start Stop (Έναρξη/Διακοπή λειτουργίας) για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
4. Η λειτουργία «Τηγανιτές πατάτες» εμφανίζεται ως προεπιλογή για τον ζώνη 1, ενώ στην οθόνη για τον ζώνη 2 εμφανίζεται η ένδειξη «OFF» (ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ).
5. Κάθε ζώνη μπορεί να ενεργοποιηθεί για επιλογή 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 ζώνη και η επιλογή θα ακυρωθεί. Το πορτοκαλί φως στην οθόνη δείχνει την επιλογή σας.

   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.

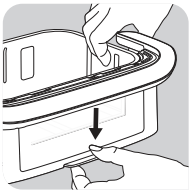
"GENIUS ΣΥΣΤΗΜΑ" ΓΙΑ ΕΥΚΟΛΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ

Με το σύστημα GENIUS, μπορείτε εύκολα να διαχωρίσετε το μπροστινό μέρος του συρταριού από το ίδιο το συρτάρι. Καθαρίστε εύκολα το προϊόν σας και εξοικονομήστε χώρο στο πλυντήριο πιάτων.

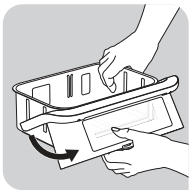
ΠΩΣ ΑΦΑΙΡΕΙΤΑΙ ΤΟ ΜΠΡΟΣΤΙΝΟ ΠΛΑΙΣΙΟ

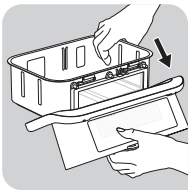
Για να εξοικονομήσετε χώρο στο πλυντήριο πιάτων και να εξασφαλίσετε τη βέλτιστη συντήρηση της συσκευής, ακολουθήστε αυτήν τη διαδικασία καθαρισμού για το μοντέλο με αποσπώμενο μπροστινό μέρος.

el

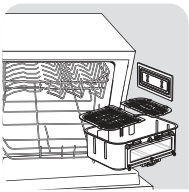


- Πιέστε προς τα κάτω το κουμπί που βρίσκεται στο κάτω μέρος του κάδου

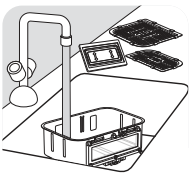




- Αφαιρέστε το άγκιστρο από τη θέση του. Το αποσπώμενο μπροστινό μέρος αποσπάται.



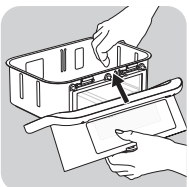
OR



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

ΠΩΣ ΝΑ ΚΑΘΑΡΙΣΕΤΕ ΚΑΙ ΝΑ ΕΠΑΝΑΠΡΟΣΑΡΤΗΣΕΤΕ ΤΟ ΜΠΡΟΣΤΙΝΟ ΠΑΝΕΛ

- 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

ΠΩΣ ΝΑ ΞΑΝΑΖΕΣΤΑΝΕΤΕ ΤΑ ΠΕΡΙΣΣΕΥΜΑΤΑ ?

Για να ξαναζεστάνετε τα υπολείμματα, 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.

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

Μαγειρέψτε 2 διαφορετικά φαγητά ταυτόχρονα χάρη στις δύο ζώνες, τον διαχωριστή και στη λειτουργία «SYNC» (ΣΥΓΧΡΟΝΙΣΜΟΣ).

1. Τοποθετήστε τον διαχωριστή στις εσωτερικές σχισμές του συρταριού
2. Πατήστε Start Stop (Έναρξη/Διακοπή λειτουργίας) για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή. Η λειτουργία «Τηγανιτές πατάτες» εμφανίζεται ως προεπιλογή για τον ζώνη 1, ενώ στην οθόνη για τον ζώνη 2 εμφανίζεται η ένδειξη «OFF» (ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ).
3. 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.
4. Τοποθετήστε το πρώτο φαγητό στον Ζώνη 1 (αριστερός Ζώνη). Σπρώξτε ξανά τον Ζώνη μέσα στη συσκευή.

5. Για να ενεργοποιήσετε τον Ζώνη 2, πατήστε το «2».
6. Πατήστε τη δεύτερη επιθυμητή λειτουργία μαγειρέματος και ρυθμίστε τον χρόνο και τη θερμοκρασία, αν διαφέρουν σε σχέση τις υπάρχουσες ρυθμίσεις (πατώντας τα + και -).
7. Τοποθετήστε το δεύτερο φαγητό στον Ζώνη 2 (δεξιός Ζώνη). Σπρώξτε ξανά τον κάδο μέσα στη συσκευή.
8. 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.
9. Πατήστε Start/Stop (ΕΝΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ) για να ξεκινήσει το μαγείρεμα.
10. Όταν και τα δύο φαγητά είναι έτοιμα την ίδια στιγμή, θα ακούσετε τον χαρακτηριστικό ήχο «μπιπ».

Σημείωση: Το φως μέσα στο συρτάρι ενεργοποιείται καθ' όλη τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος, εκτός από το πρόγραμμα φούσκωμα ζύμης.

11. 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.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ : Λόγω της τεχνολογίας υπερύθρων, όταν η συσκευή θερμαίνεται, εκπέμπει φωτεινή ακτινοβολία που είναι ακίνδυνη για τα μάτια.

Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, είναι φυσιολογικό η λυχνία του θερμαντικού στοιχείου να ανάβει και να σβήνει κατά διαστήματα.

ΧΡΗΣΗ ΤΟ ΜΕΓΑΛΟ ΣΥΡΤΑΡ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ (MEGA)

1. Πατήστε Start/Stop (Έναρξη/Διακοπή λειτουργίας) για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
2. Πατήστε MEGA για να μεταβείτε στη μεγάλη ζώνη - MEGA ζώνη (όλο το συρτάρι).
3. Για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα, μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ της προκαθορισμένης λειτουργίας μαγειρέματος ή των μη αυτόματων ρυθμίσεων.

<u>α. Αν επιλέξετε μια προκαθορισμένη λειτουργία μαγειρέματος:</u>

- 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.

b. 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.

Σημείωση: Το φως μέσα στο συρτάρι ενεργοποιείται καθ' όλη τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος, εκτός από το πρόγραμμα φούσκωμα ζύμης.

el

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

5 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 στα μισά του μαγειρέματος. Υποδεικνύει την ανάγκη ανακατέματος των τηγανητών πατατών για ομοιόμορφο μαγείρεμα.

6 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.

7 **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.

8 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.

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

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.

Όταν χρησιμοποιείτε το πρόγραμμα (35°C), μην ξεκινάτε άλλη μαγειρική σε διαφορετική θερμοκρασία την ίδια στιγμή.

el

	Ποσότητα		Εκτιμώμενος χρόνος	Θερμοκρασία	Λειτουργία μαγειρέματος	Ανακατέψτε*	Περισσότερες πληροφορίες
Πατάτες και τηγανητές πατάτες							
Κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες (10 mm x 10 mm)	Ζώνη 1	600 - 1400 γρ	25 - 40 min	180°C		x2	
	Ζώνη 2	300 - 800 γρ	25 - 35 min			x2	
	MEGA	400 - 1750 γρ	20 - 45 min			x3	
Σπιτικές τηγανιτές πατάτες (8 mm x 8 mm)		500 γρ	40 min	180°C		x4	Στεγνώστε με μια πετσέτα πριν από το μαγείρεμα
	Ζώνη 2	200 γρ	35 min			x4	
	MEGA	400 - 1200 γρ	30 - 35 min			x4	
Κατεψυγμένες κυδωνάτες πατάτες	Ζώνη 1	600 - 1400 γρ	25 - 40 min	180°C		x2	
	Ζώνη 2	300 - 800 γρ	25 - 40 min			x2	
	MEGA	400 - 1750 γρ	30 - 40 min			x2	
Κρέας και πουλερικά							
Παγωμένη μοσχαρίσια μπριζόλα	Ζώνη 1	έως 4 τεμάχια	10-18 min	200°C	**MANUAL**	x1	
	Ζώνη 2	έως 2 τεμάχια	10-15 min				
	MEGA	6 τεμάχια	20 min				
Στήθος κοτόπουλο (χωρίς κόκαλα)	Ζώνη 1	έως 4 τεμάχια	10 min	200°C			
	Ζώνη 2	έως 2 τεμάχια	10 min				
	MEGA	6 τεμάχια	20 min				
Ολόκληρο κοτόπουλο	Ζώνη 1	έως 1300 γρ	45 min	160°C			
	MEGA	2 x 1250 γρ = 2,5 κιλά	45 min	200°C			

	Ποσότητα		Εκτιμώμενος χρόνος	Θερμοκρασία	Λειτουργία μαγειρέματος	Ανακατέψτε*	Περισσότερες πληροφορίες
Σνακ							
Κατεψυγμένες κοτομπουκιές	Ζώνη 1	έως 600 γρ	15 min	200°C		x1	
	Ζώνη 2	έως 400 γρ	12 min				
	MEGA	έως 1 κιλά	20 min				
Φτερούγες κοτόπουλου	Ζώνη 1	έως 1 κιλά - 8/9 τεμάχια	22 min	200°C		x1	
	Ζώνη 2	έως 400 γρ - 4/5 τεμάχια	22 min				
	MEGA	1 κιλά	30 min				
Πίτσα	Ζώνη 1	έως 3 φέτες	5 min	170°C	**MANUAL**		
	Ζώνη 2	έως 2 φέτες	5 min	170°C			
	MEGA	1/2 pizza	6 min	200°C			
Λαχανικά	Ζώνη 1	έως 1 κιλά	22 min	200°C		x4	
	Ζώνη 2	400 - 600 γρ	22 min			x4	
	MEGA	2 κιλά	50 min			x4	
Ψάρι							
Φιλέτο σολομού	Ζώνη 1	έως 4 τεμάχια	8-12 min	200°C			
	Ζώνη 2	έως 2 τεμάχια	8-12 min				
	MEGA	1 κιλά	8-12 min				
Γαρίδες	Ζώνη 1	500 - 1000 γρ	8-10 min	200°C		x1	
	Ζώνη 2	έως 400 γρ	8-10 min	200°C		x1	
	MEGA	20 τεμάχια	8-10 min	160°C		x1	

el

	Ποσότητα		Εκτιμώμενος χρόνος	Θερμοκρασία	Λειτουργία μαγειρέματος	Ανακατέψτε*	Περισσότερες πληροφορίες
Ψήσιμο							
Ατομικά κέικ/ μάφιν	Ζώνη 1	έως 6/8 τεμάχια	16 min	160°C			Χρησιμοποιήστε ένα ταψί/ταψάκι φούρνου**
	Ζώνη 2	έως 4 τεμάχια	16 min				
	MEGA	έως 12 τεμάχια	14 min				
Κέικ σοκολάτας	**MEGA**	1 στρογγυλή φόρμα για κέικ	45 min	160°C			
μπριός	**MEGA**	600 γρ	1/90 min	35°C			
			2/25 min	160°C	**MANUAL**		
		mini x12	1/90 min	35°C			
			2/12 min	160°C	**MANUAL**		
μπαγκέτα ψωμιού	**MEGA**	600 γρ	1/90 min	35°C			
			2/35 min	200°C	**MANUAL**		

el

* 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, κις 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.
- Χρησιμοποιήστε έτοιμη ζύμη σφολιάτας, κουρού ή άλλη για να φτιάξετε γεμιστά snak, εύκολα και γρήγορα.
- Τοποθετήστε ένα ταψί στο μπολ της συσκευής εάν θέλετε να ψήσετε ένα κέικ ή μία τάρτα ή εάν θέλετε να τηγανίσετε ευαίσθητα ή γεμιστά υλικά. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα πυρίμαχο σκεύος από σιλικόνη, ανοξείδωτο ατσάλι, αλουμίνιο ή τερακότα.
- Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για να ξαναζεστάνετε φαγητό. Για να ζεστάνετε φαγητό, ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 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.

   Το συρτάρι και τα δίχτυα είναι ασφαλή για το πλυντήριο πιάτων.

   Προειδοποίηση: Το αποσπώμενο μπροστινό πάνελ δεν είναι κατάλληλο για πλυντήριο πιάτων. Είναι σημαντικό να το πλύνετε στο χέρι για να διατηρήσετε την αρχική του εμφάνιση.

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

el

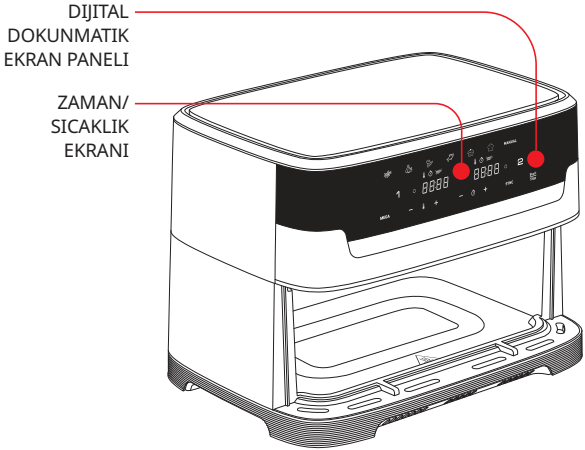
1. Βγάλτε από την πρίζα τη συσκευή και αφήστε την να κρυώσει.
2. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη είναι καθαρά και στεγνά.

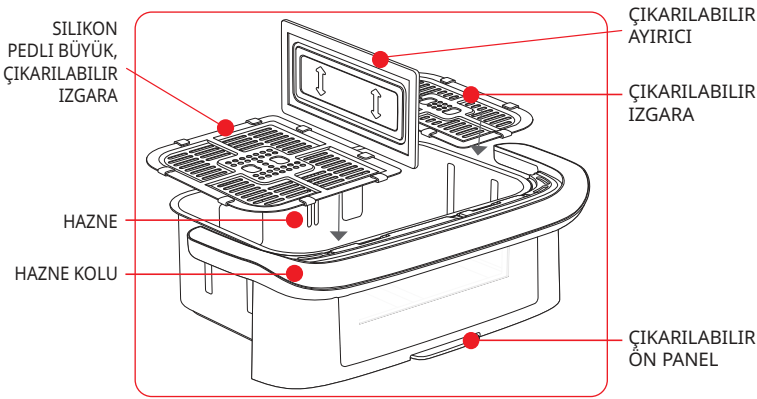
ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ

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

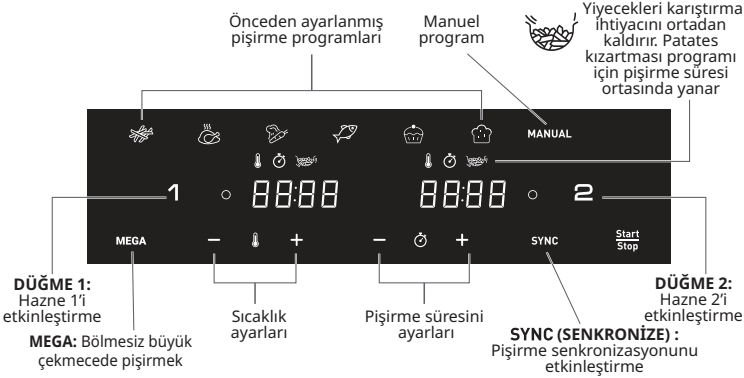
ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

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


DIJITAL
DOKUNMATIK
EKRAN PANELI
ZAMAN/
SICAKLIK
EKRANI


SILIKON
PEDLI BÜYÜK,
ÇIKARILABILIR
IZGARA
HAZNE
HAZNE KOLU
ÇIKARILABILIR
AYIRICI
ÇIKARILABILIR
IZGARA
ÇIKARILABILIR
ÖN PANEL

KULLANICI ARABIRIMI



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

tr

OTOMATİK PİŞİRME MODLARI

Hazne		Kızartma	Tavuk	Sebze	Balık	Tatlı	Hamurun mayalanması	Manuel mod
1	Optimum miktar	700g	1,2kg	400g	400g	7 pieces	625g	600g
	Süre	29min	45min	20min	12min	18min	4hrs	15min
	Sıcaklık	180°C	200°C	180°C	160°C	180°C	35°C	175°C
2	Optimum miktar	300g	800g	300g	200g	4 pieces	375g	400g
	Süre	29min	45min	20min	12min	18min	4hrs	15min
	Sıcaklık	180°C	200°C	180°C	160°C	180°C	35°C	175°C
MEGA	Optimum miktar	1kg	2kg	700g	600g	12pieces	1kg	1kg
	Süre	29min	45min	20min	12min	18min	4hrs	15min
	Sıcaklık	180°C	200°C	180°C	160°C	180°C	35°C	175°C

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. Hazneyi ve çıkarılabilir ızgarayı sıcak su, biraz bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan bir sünger ile iyice temizleyin.
   Hazne ve ızgaralar bulaşık makinesinde yıkanabilir.

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

4. Cihazın içini ve dışını nemli bir bezle silin. Cihaz sıcak hava üreterek çalışır. Hazneyi katı ya da sıvı kızartma yağı ile doldurmayın.

tr

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 uğratır ve sıcak hava ile kızartmanın sonucunu etkiler.

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

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. Herhangi bir bölgeyi seçmek için ‘1’ veya ‘2’ tuşuna basarak aktif hale getirebilirsiniz. (Seçimi iptal etmek için ‘1’ veya ‘2’ tuşuna tekrar basın, bölge KAPALI olacak ve iptal edilecektir).
   Ekrandaki turuncu ışık, seçiminizi gösterir.

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

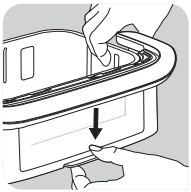
6. En iyi pişirme sonuçları için pişirme işleminden önce her zaman haznelerin uygun ızgaralarını yerleştirin.

KOLAY TEMİZLİK İÇİN «GENIUS SİSTEMİ»

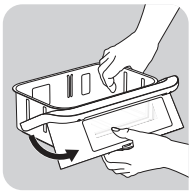
GENIUS sistemimiz ile çekmecenin ön yüzünü çekmeceden kolayca ayırabilirsiniz. Ürününüzü kolayca temizleyin ve bulaşık makinesinde yer kazanın.

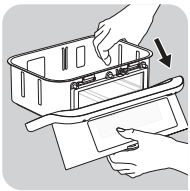
ÖN PANEL NASIL ÇIKARILIR?

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

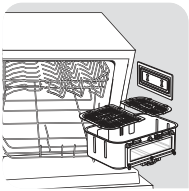


- Haznenin alt kısmında bulunan düğmeye basın

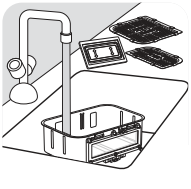




- Kancayı yerinden çıkarın. Çıkarılabilir ön panel yerinden ayrılır.



OR

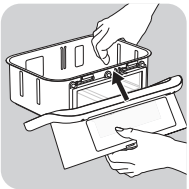


- Hazneyi bulaşık makinesine yerleştirin veya ürünü tekrar takabileceğiniz ön yüzü olmadan elinizde yıkayın.

tr

ÖN PANEL NASIL TEMİZLEYİP YENİDEN TAKABILIRIM ?

- 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.



tr

ARTAN YEMEKLERİ NASIL YENİDEN ISITABİLİRİM?

Kalan yemeği tekrar ısıtmak için 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.

SENKRONİZE MODDA HER İKİ BÖLGEYI DE KULLANILMASI (ÇİFT PİŞİRME)

İki farklı türde yiyeceği aynı anda pişirin, her iki bölge, ayırıcı ve SYNC Modu sayesinde.

1. Ayırıcıyı çekmecenin iç yuvalarına yerleştirin.
2. Cihazı açmak için Start/Stop (Başlat/Durdur) düğmesine basın. Bölge 1 için varsayılan olarak Kızartma modu gösterilir. Bölge 2 için ekranda OFF (Kapalı) görüntülenir.
3. İstediğiniz pişirme moduna basın ve süre ile sıcaklıklar birbirinden farklıysa + ve düğmelerine basarak ayarlayın. Ayarlar kaydedilir.
4. İlk yiyeceği bölge 1'e (sol bölge) yerleştirin. Hazneyi kaydırarak tekrar cihaza takın.
5. Bölge 2'yi etkinleştirmek için "2" düğmesine bölge.
6. İstediğiniz ikinci pişirme moduna basın. Süre ve sıcaklıklar birbirinden farklıysa + ve - düğmelerine basarak ayarlayın.

7. İkinci yiyeceği bölge 2'ye (sağ bölge) yerleştirin. Hazneyi kaydırarak tekrar cihaza takın.
8. İki yiyeceği de aynı anda hazırlamak için **SYNC** (SENKRONİZE) düğmesine bölge. 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.
9. Pişirmeye başlamak için Start/Stop (BAŞLAT/DURDUR) düğmesine basın.
10. Cihaz, yiyecekler aynı anda hazır olduğunda bip sesi çıkarır.

Not: Çekmecedeki ışık, PROVE programı hariç tüm pişirme süreci boyunca yanar.

11. Yiyecekler piştiğinde hazneyi çıkarın. Yiyecekleri hazneden çıkarmak için maşa kullanın.

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.

NOT : Kızılötesi teknolojisi nedeniyle, cihaz ısındığında, göze zararsız ışık radyasyonu yayar.

Pişirme sırasında, ısıtma elemanının ışığının aralıklı olarak açılıp kapanması normaldir.

tr

CİHAZIN BÜYÜK ÇEKMECESİNİ KULLANMA (MEGA)

1. Cihazı açmak için Start/Stop (Başlat/Durdur) düğmesine basın.
2. MEGA'ya basarak mega bölgesine geçiş yapın (tüm çekmece).
3. Pişirmeye başlamak için önceden ayarlanmış pişirme modunu seçebilir veya ayarları manuel olarak yapabilirsiniz.

<u>a. Önceden ayarlanmış pişirme modunu seçtiyseniz:</u>

- İstediğiniz 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.

3 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.

Not: Çekmecedeki ışık, PROVE programı hariç tüm pişirme süreci boyunca yanar.

4 Yiyeceklerdeki fazla yağ haznenin dibinde toplanır.

5 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 pişirme modunda, pişirme işleminin ortasında bu sembol yanıp sönmeye başlar. Homojen pişirme için kızartılan yiyeceklerin karıştırılması gerektiğini belirtir.

6 Zamanlayıcı çaldığında, ayarlanan pişirme süresi sona ermiş olur. Hazneyi cihazdan çıkarın ve ısıya dayanıklı bir yüzeyin üzerine yerleştirin.

7 **Yiyeceklerin hazır olup olmadığını kontrol edin.**
Yiyecekler henüz hazır değilse hazneyi tekrar cihazın içine kaydırın ve zamanlayıcıda ekstra birkaç dakika daha ayarlayın.

8 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.

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

tr

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.

(35°C) kullanırken, aynı anda farklı bir sıcaklıkta başka bir pişirme başlatmayın.

	Miktar		Yaklaşık Süre	Sıcaklık	Pişirme modu	Karıştırma*	Ekstra bilgi
Potatoes & fries							
Dondurulmuş kızartmalar (10 mm x 10 mm)	Bölge 1	600 - 1400 gr	25 - 40 min	180°C		x2	
	Bölge 2	300 - 800 gr	25 - 35 min			x2	
	MEGA	400 - 1750 gr	20 - 45 min			x3	
Ev yapımı patates kızartması (8 mm x 8 mm)	Bölge 1	500 gr	40 min	180°C		x4	Pişirmeden önce havlu peçeteyle kurulayın
	Bölge 2	200 gr	35 min			x4	
	MEGA	400 - 1200 gr	30 - 35 min			x4	
Dondurulmuş patates dilimleri	Bölge 1	600 - 1400 gr	25 - 40 min	180°C		x2	
	Bölge 2	300 - 800 gr	25 - 40 min			x2	
	MEGA	400 - 1750 gr	30 - 40 min			x2	
Et ve Tavuk							
Donmuş biftek	Bölge 1	4 adet	10-18 min	200°C	**MANUAL**	x1 çevirin	
	Bölge 2	2 adet	10-15 min				
	MEGA	6 adet	20 min				
Tavuk göğsü filetosu (kemiksiz)	Bölge 1	4 parçaya kadar	10 min	200°C		x1 çevirin	
	Bölge 2	2 parçaya kadar	10 min				
	MEGA	6 adet	20 min				
Tavuk bütün	Bölge 1	1300 gr'a kadar	45 min	160°C			
	MEGA	2 x 1250 gr = 2,5 kg	45 min	200°C			

tr

	Miktar		Yaklaşık Süre	Sıcaklık	Pişirme modu	Karıştırma*	Ekstra bilgi
Atıştırmalıklar							
Dondurulmuş tavuk nugget	Bölge 1	600 gr'a kadar	15 min	200°C		x1	
	Bölge 2	400 gr'a kadar	12 min				
	MEGA	1 kg gr'a kadar	20 min				
Tavuk kanadı	Bölge 1	1 kg - 8/9 parçaya kadar	22 min	200°C		x1	
	Bölge 2	400 gr - 4/5 parçaya kadar	22 min				
	MEGA	1 kg	30 min				
Pizza	Bölge 1	3 dilime kadar	5 min	170°C	**MANUAL**		
	Bölge 2	2 dilime kadar	5 min	170°C			
	MEGA	1/2 pizza	6 min	200°C			
Sebze	Bölge 1	1 kg gr'a kadar	22 min	200°C		x4	
	Bölge 2	400 - 600 gr	22 min			x4	
	MEGA	2000 gr	50 min			x4	
Balık							
Somon fileto	Bölge 1	4 adet	8-12 min	200°C			
	Bölge 2	2 adet	8-12 min				
	MEGA	1 kg	8-12 min				
Karidesler	Bölge 1	500 - 1000 gr	8-10 min	200°C		x1	
	Bölge 2	400gr'a kadar	8-10 min	200°C		x1	
	MEGA	20 adet	8-10 min	160°C		x1	

tr

	Miktar		Yaklaşık Süre	Sıcaklık	Pişirme modu	Karıştırma*	Ekstra bilgi
Pişirme							
Muffin	Bölge 1	6/8 parçaya kadar	16 min	160°C			Bir pasta kalıbı/fırın kabı kullanın**
	Bölge 2	4 parçaya kadar	16 min				
	MEGA	12 parçaya kadar	14 min				
Çikolatalı kek	**MEGA**	1 adet yuvarlak kek kalıbı	45 min	160°C			
Brioş	**MEGA**	600 gr	1/90 min	35°C			
			2/25 min	160°C	**MANUAL**		
		μίνι μπριός x12	1/90 min	35°C			
			2/12 min	160°C	**MANUAL**		
Ekmek bageti	**MEGA**	600 gr	1/90 min	35°C			
			2/35 min	200°C	**MANUAL**		

* Pişirme işleminin yarısında sallayın.
İpuçları: Pişirme sonucunu iyileştirmek için, pişirme 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 vermekten kaçınmak için asla kullanma kılavuzunda ve tariflerde belirtilen maksimum malzeme ve sıvı miktarını aşmayın.**

tr

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.
- 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.

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.

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

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

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

DEPOLAMA

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

GARANTİ VE SERVİS

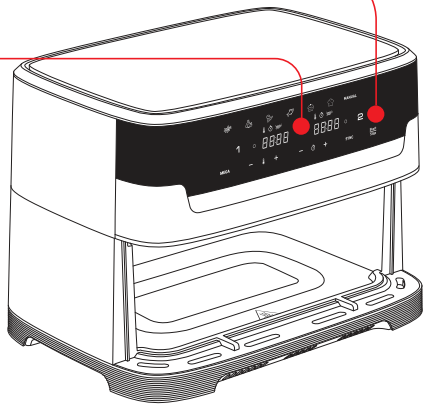
Hizmete veya bilgiye ihtiyacınız ya da bir sorununuz varsa lütfen markanın web sitesini ziyaret edin veya markanın ülkenizdeki Müşteri Hizmetleri Merkezi ile iletişime geçin. Telefon numarasını dünya çapında geçerli garanti belgesinde bulabilirsiniz. Ülkenizde Müşteri Hizmetleri Merkezi yoksa yerel marka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

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.

DIGITÁLIS ÉRINTŐKÉPERNYŐS PANEL

IDŐ/ HŐMÉRSÉKLET KIJELZŐ



NAGYMÉRETŰ, KIVEHETŐ, RÁCS SZILIKONBE-TÉTEKKEL

KIVEHETŐ ELVÁLASZTÓ

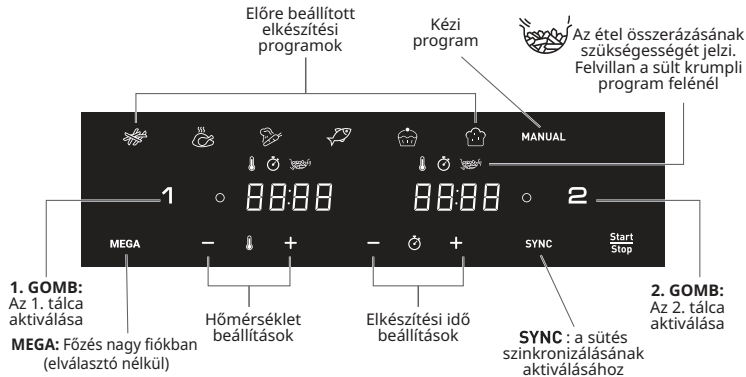
KIVEHETŐ RÁCS

TÁL

TÁL FOGANTYÚJA

LEVÁLASZTHATÓ ELŐLAP

FELHASZNÁLÓI FELÜLET



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

hu

AUTOMATIKUS ELKÉSZÍTÉSI MÓDOK

Tál		Hasábburgonya	Csirke	Zöldségek	Hal	Desszert	Tészta kelesztése	Kézi üzemmód
1	Optimális mennyiség	700g	1,2kg	400g	400g	7 pieces	625g	600g
	Idő	29min	45min	20min	12min	18min	4hrs	15min
	Hőmérséklet	180°C	200°C	180°C	160°C	180°C	35°C	175°C
2	Optimális mennyiség	300g	800g	300g	200g	4 pieces	375g	400g
	Idő	29min	45min	20min	12min	18min	4hrs	15min
	Hőmérséklet	180°C	200°C	180°C	160°C	180°C	35°C	175°C
MEGA	Optimális mennyiség	1kg	2kg	700g	600g	12pieces	1kg	1kg
	Idő	29min	45min	20min	12min	18min	4hrs	15min
	Hőmérséklet	180°C	200°C	180°C	160°C	180°C	35°C	175°C

TEENDŐK AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

1. Távolítson el az összes csomagolóanyagot i el minden matricát a készülékről.
2. Helyezze a kábeltartót a készülék hátuljára. A kábeltartót az első használat előtt megfelelően kell felszerelni.
3. Alaposan tisztítsa meg a tálcát és a kivehető rácsokat forró vízzel, kis mennyiségű mosogatószerrel és karcolásmentes szivaccsal.
   A tál és a rácsok mosogatógépben moshatók.

   Figyelem: A levehető elülső panel nem mosogatógépben mosható. Kézzel megmosni, hogy megőrizze az eredeti megjelenést.

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

hu

HASZNÁLATI ELŐKÉSZÜLETEK

1. Helyezze a készüléket lapos, stabil, hőálló munkafelületre, távol a kifröccsenő víztől.
2. Ne töltse 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 faliszekrény alá. A megfelelő légáramlás biztosítása érdekében legalább 15 cm helyet szabadon kell hagyni a készülék körül.

3. A készülék bekapcsolásához nyomja meg a Start/Stop gombot.
4. Az 1. tálca esetében alapértelmezettként a Sült krumpli üzemmód jelenik meg, míg a 2. tálca esetében a képernyőn az OFF jelenik meg.
5. Bármelyik zóna kiválasztható az ‘1’ vagy ‘2’ gomb megnyomásával. (A kijelölés törléséhez nyomja meg újra az ‘1’ vagy ‘2’ gombot, a zóna KI lesz és törlődik). A képernyőn lévő narancssárga fény jelzi a választást.

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

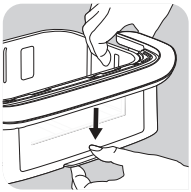
6. Az optimális sütési eredmény érdekében a sütés előtt mindig helyezze a megfelelő rácsokat a tálcákba.

«GENIUS RENDSZER» A KÖNNYŰ TISZTÍTÁSHOZ

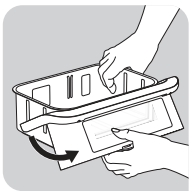
A GENIUS rendszerünkkel könnyedén leválaszthatja a fiók elejét magáról a fiókról. Egyszerűen megtisztíthatja a terméket, és helyet takaríthat meg a mosogatógépben.

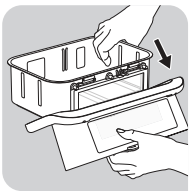
HASZNÁLATI ELŐKÉSZÜLETEK

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

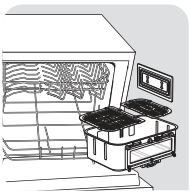


- Nyomja lefelé az edény alsó részén található gombot

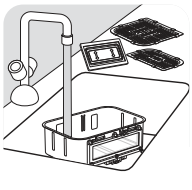




- Akassza ki a kampót a helyéről. A leválasztható előlap leválik.



VAGY

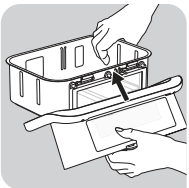


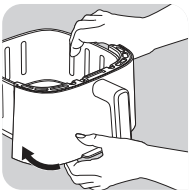
- Helyezze az edényt a mosogatógépbe, vagy mossa el kézzel úgy, hogy az előlap ne legyen rajta, amelyet akár vissza is helyezhet a termékre.

hu

HOGYAN TISZTÍTANI ÉS LEHET VISSZATENNI AZ ELŐLAPOT?

- Kézzel mossa el, forró víz, mosogatószer és nem dörzsölő szivacs használatával.
- A külső előlap elmosása és alapos megszárítása után
  1. Illessze az előlap felső részét az edényen lévő kampóba.
  2. Illessze a helyére az előlap alsó részét is, amíg „kattanó” hangot hall.





hu

HOGYAN MELEGÍTSÜK ÚJRA A MARADÉK ÉTELEKET?

A megmaradt étel újramelegítéséhez 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.

MINDKÉT ZÓNA HASZNÁLATA SZINKRONIZÁLT ÜZEMMÓDBAN (KETTŐS SÜTÉS)

Két különböző ételt készíthet egyszerre mindkét zóna, az elválasztó és a SYNC mód segítségével.

1. Helyezze el az elválasztót a fiók belső részeibe.
2. A készülék bekapcsolásához nyomja meg a Start/Stop gombot. Az 1. tálca esetében alapértelmezettként a Sült krumpli üzemmód jelenik meg, míg a 2. tálca esetében a képernyőn az OFF jelenik meg.
3. 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.
4. Helyezze az első ételt az 1. tálcába (bal oldali tálca). Csúsztassa vissza a tálcát a készülékbe.
5. A 2. tálca aktiválásához nyomja meg a „2”-es gombot.

6. 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.
7. Helyezze a második ételt a 2. tálcába (jobb oldali tálca). Csúsztassa vissza a tálcát a készülékbe.
8. 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.
9. A sütés megkezdéséhez nyomja meg a Start/Stop gombot.
10. A készülék csipogással jelzi, amikor az ételek elkészültek.

Megjegyzés: A fiókban lévő fény az egész főzési folyamat során világít, kivéve a PROVE programot.

hu

11. Amikor az ételek elkészültek, vegye ki a tálcát. Az ételek kivételéhez egy grillcsipesszel emelje ki az ételeket a tálcáról.

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

Megjegyzés: Ha sütés közben kiveszi az egyik tálcát, 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.

MEGJEGYZÉS: Az infravörös technológiának köszönhetően a készülék felmelegedéskor fényt sugároz, amely ártalmatlan a szemre.

Sütés közben normális jelenség, hogy a fűtőelem jelzőfénye időnként be- és kikapcsol.

A GÉP NAGY FIÓKJÁT HASZNÁLVA (MEGA)

1. A készülék bekapcsolásához nyomja meg a Start/Stop gombot.
2. Nyomja meg a **MEGA** gombot, hogy belépjen a mega zónába (az egész fiók).
3. 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 Start/Stop 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 Start/Stop gombot a kiválasztott hőmérséklet- és időbeállításokkal történő sütés megkezdéséhez. A sütés megkezdődik. A képernyőn megjelenik a hátralévő elkészítési idő.

Megjegyzés: A fiókban lévő fény az egész főzési folyamat során világít, kivéve a PROVE programot.

4. Az ételekből származó felesleges olaj a tálca alján gyűlik össze.
5. 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 idő felénél. Ez jelzi, hogy a sült krumplit fel kell rázni, hogy egyenletesen átsüljön.

6. Amikor meghallja az időzítő hangját, a beállított elkészítési idő lejárt. Húzza ki a tálat a készülékből, és helyezze hőálló felületre.
7. **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.
8. 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.

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

hu

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.

(35°C) használata közben ne indítson más főzést eltérő hőmérsékleten ugyanabban az időben.

	Mennyiség		Hozzávetőleges idő(min)	Hőmérséklet	Elkészítési üzemmód	Átkeverés*	Különleges információk
Burgonya és sült krumpli							
Fagyasztott hasábburgonya (10 mm x 10 mm)	1. tálca	600 - 1400 g	25 - 40 min	180°C		x2	
	2. tálca	300 - 800 g	25 - 35 min			x2	
	MEGA	400 - 1750 g	20 - 45 min			x3	
Házi sült krumpli (8 mm x 8 mm)	1. tálca	500 g	40 min	180°C		x4	Főzés előtt törölközővel szárítsa meg
	2. tálca	200 g	35 min			x4	
	MEGA	400 - 1200 g	30 - 35 min			x4	
Fagyasztott burgonyadarabok	1. tálca	600 - 1400 g	25 - 40 min	180°C		x2	
	2. tálca	300 - 800 g	25 - 40 min			x2	
	MEGA	400 - 1750 g	30 - 40 min			x2	
Hús és baromfi							
Fagyasztott steak	1. tálca	4 darab	10-18 min	200°C	**MANUAL**	x1 Fordítsa	
	2. tálca	2 darab	10-15 min				
	MEGA	6 darab	20 min				
Csirkemell-filé (csont nélkül)	1. tálca	4 darab	10 min	200°C		x1 Fordítsa	
	2. tálca	2 darab	10 min				
	MEGA	6 darab	20 min				
Egész csirke	1. tálca	1300 g-ig	45 min	160°C			
	MEGA	2 x 1250 g = 2,5 kg	45 min	200°C			

hu

	Mennyiség		Hozzávetőleges idő(min)	Hőmérséklet	Elkészítési üzemmód	Átkeve-rés*	Különleges információk
Nassolnivalók							
Fagyasztott csirkefalatkák	1. tálca	600 g-ig	15 min	200°C		x1	
	2. tálca	400 g-ig	12 min				
	MEGA	1 kg-ig	20 min				
Csirkeszárnyak	Zone 1	1 kg-ig ill 8/9 darab	22 min	200°C		x1	
	Zone 2	400g-ig ill 4/5 darab	22 min				
	MEGA	1 kg	30 min				
Pizza	1. tálca	legfeljebb 3 szelet	5 min	170°C	**MANUAL**		
	2. tálca	legfeljebb 2 szelet	5 min	170°C			
	MEGA	1/2 pizza	6 min	200°C			
Zöldségek	1. tálca	1 kg-ig	22 min	200°C		x4	
	2. tálca	400 - 600 g	22 min			x4	
	MEGA	2000 g	50 min			x4	
Hal							
Lazacfilé	1. tálca	legfeljebb 4 darab	8-12 min	200°C			
	2. tálca	legfeljebb 2 darab	8-12 min				
	MEGA	1 kg	8-12 min				
Garnélarákok	1. tálca	500 - 1000 g	8-10 min	200°C		x1	
	2. tálca	400 g-ig	8-10 min	200°C		x1	
	MEGA	20 darab	8-10 min	160°C		x1	

hu

	Mennyiség		Hozzávetőleges idő(min)	Hőmérséklet	Elkészítési üzemmód	Átkeve-rés*	Különleges információk
Sütemények sütése							
Muffin	1. tálca	legfeljebb 6/8 darab	16 min	160°C			Használjon sütőformát/ sütőedényt**
	2. tálca	legfeljebb 4 darab	16 min				
	MEGA	legfeljebb 12 darab	14 min				
Csokoládés sütemények	**MEGA**	1 kerek torta Pán	45 min	160°C			
Brioșă	**MEGA**	600 g	1/90 min	35°C			
			2/25 min	160°C	**MANUAL**		
		mini briós x12	1/90 min	35°C			
			2/12 min	160°C	**MANUAL**		
Bagett	**MEGA**	600 g	1/90 min	35°C			
			2/35 min	200°C	**MANUAL**		

hu

* A sütési idő felénél keverje át.
Tippek: 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.
- 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 törlőruha 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 mosogatógépben moshatók.

   Figyelem: A levehető elülső panel nem mosogatógépben mosható. Kézzel megmosni, hogy megőrizze az eredeti megjelenést.

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

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

TÁROLÁS

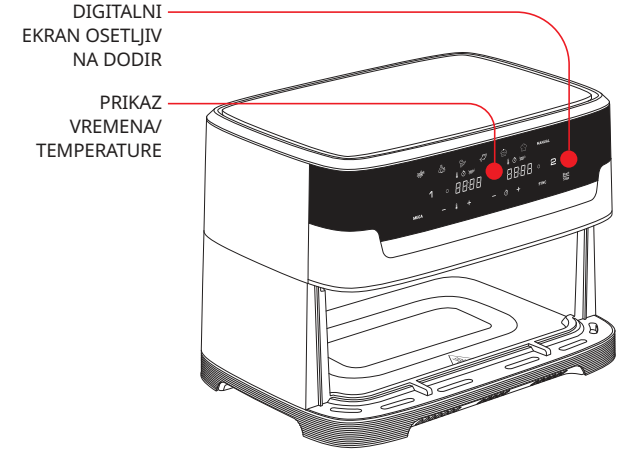
1. Húzza ki a készülék dugóját a konnektorból, és hagyja lehűlni.
2. Győződjön meg róla, hogy minden alkatrész tiszta és száraz.

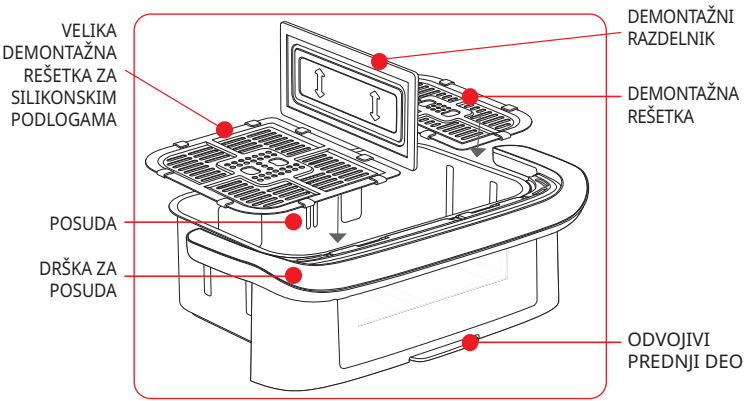
JÓTÁLLÁS ÉS SZERVIZ

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.

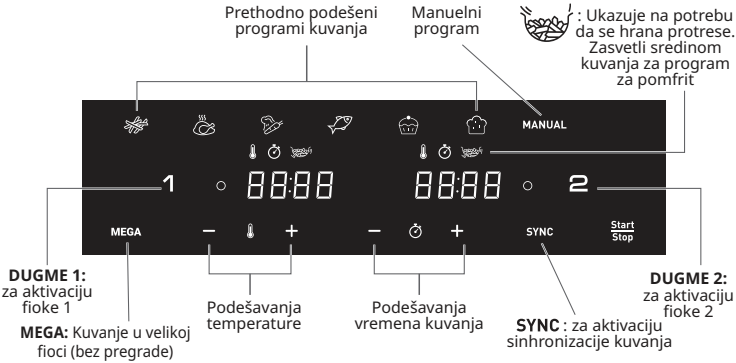
HIBAELHÁRÍTÁS

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.


DIGITALNI EKRAN OSETLJIV NA DODIR
PRIKAZ VREMENA/ TEMPERATURE


VELIKA DEMONTAŽNA REŠETKA ZA SILIKONSKIM PODLOGAMA
POSUDA
DRŠKA ZA POSUDA
DEMONTAŽNI RAZDELNIK
DEMONTAŽNA REŠETKA
ODVOJIVI PREDNJI DEO

KORISNIČKI INTERFEJS ZA FRITEZU



OFF: ukazuje da je fioka isključena. Za aktivaciju kliknite na dugme 1 ili 2.

REŽIMI ZA AUTOMATSKO KUVANJE

Posuda		Pomfrit	Piletina	Povrće	Riba	Desert	Uspon testa	Manuelni režim
1	Optimalna količina	700g	1,2kg	400g	400g	7 pieces	625g	600g
	Vreme	29min	45min	20min	12min	18min	4hrs	15min
	Temperatura	180°C	200°C	180°C	160°C	180°C	35°C	175°C
2	Optimalna količina	300g	800g	300g	200g	4 pieces	375g	400g
	Vreme	29min	45min	20min	12min	18min	4hrs	15min
	Temperatura	180°C	200°C	180°C	160°C	180°C	35°C	175°C
MEGA	Optimalna količina	1kg	2kg	700g	600g	12pieces	1kg	1kg
	Vreme	29min	45min	20min	12min	18min	4hrs	15min
	Temperatura	180°C	200°C	180°C	160°C	180°C	35°C	175°C

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

   Upozorenje: Odvojiva prednja ploča nije pogodna za pranje u mašini za sudove. Oprati ga ručno kako bi se očuao originalni izgled.
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

sr

1. Uređaj postavite na ravnu, stabilnu radnu površinu otpornu na toplotu daleko od prskanja vodom.
2. Fioku nemojte da punite uljem 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 aparata, ne postavljajte ga u ugao ili ispod zidnog ormarića. Oko uređaja treba ostaviti razmak od najmanje 15cm kako bi vazduh mogao da cirkuliše.

3. 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. Bilo koja zona može se aktivirati za selekciju pritiskom na dugme ‘1’ ili ‘2’. (Da biste otkazali selekciju, ponovo pritisnite dugme ‘1’ ili ‘2’, zona će biti ISKLJUČENA i otkazana). Narandžasta svetlost na ekranu označava vašu selekciju

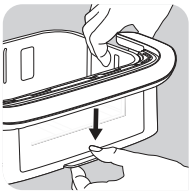
   Napomena: nikada nemojte da premašujete količinu navedenu u tabeli (pogledajte odeljak „Vodič za kuvanje“) jer ovo može da utiče na kvalitet krajnjeg rezultata.
6. U fioke uvek postavljajte odgovarajuće rešetke pre kuvanja radi optimalnih rezultata kuvanja.

«GENIUS SISTEM» ZA LAKO ČIŠĆENJE

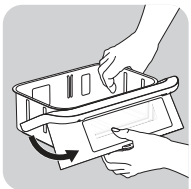
Uz naš novi sistem Genius lako možete da odvojite prednji deo posude i samu posudu. Lako očistite svoj proizvod i uštedite prostor u mašini za pranje sudova.

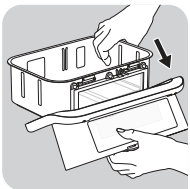
KAKO DA SKINEM PREDNJI DEO?

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

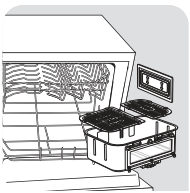


- Pritisnite dugme koje se nalazi na dnu posude

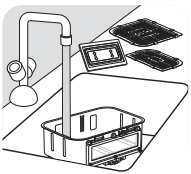




- Uklonite kukicu sa svog mesta. Odvojivi prednji deo se skida.



OR



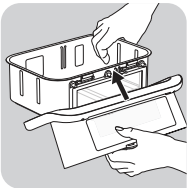
- Posudu stavite u mašinu za pranje sudova ili je operite ručno bez prednjeg dela koji možete da vratite na proizvod.

KAKO OČISTITI I PONOVO DA VRATIM PREDNJI DEO?

- Ručno operite prednji deo toplom vodom, deterdžentom za suđe i neabrazivnim sunđerom.
- 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“.



КАКО ПОДГРЕЈАТИ ОСТАТКЕ?

Da biste zagrejali ostatke hrane, 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

KORIŠĆENJE OBE ZONE U REŽIMU SINHRONIZACIJE (DVOSTRUKO KUVANJE)

Pripremite dva različita jela istovremeno zahvaljujući obe zone, razdvajaču i SYNC režimu.

1. Postavite razdvajač u unutrašnje utore fioke.
2. 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).
3. Pritisnite željeni režim kuvanja i podesite vreme i temperaturu ako se razlikuju od nameštenih postavki (pritiskom na znakove + i -). Podešavanja su sačuvana.
4. Prvu vrstu hrane stavite u fioku 1 (leva fioka). Uvucite fioku nazad u uređaj.
5. Za aktivaciju fioke 2, pritisnite „2“.
6. Pritisnite drugi željeni režim kuvanja i podesite vreme i temperaturu ako se razlikuju od nameštenih postavki (pritiskom na znakove + i -).
7. Drugu vrstu hrane stavite u fioku 2 (desna fioka). Uvucite fioku nazad u uređaj.

8. 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.
9. Pritisnite dugme Start/Stop (pokretanje/zaustavljanje) za početak kuvanja.
10. Uređaj se oglasi pištanjem kada je hrana spremna u isto vreme.

Napomena: Svetlo unutar fioke svetli tokom celog procesa kuvaranja, osim tokom PROVE programa.

11. 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.

NAPOMENA: Zbog infracrvene tehnologije, kada se uređaj zagreje, emituje svetlosno zračenje koje nije štetno za oči.

Tokom kuvanja, normalno je da se svetlo grejnog elementa naizmenično uključuje i isključuje.

sr

POUŽÍVANIE VEĽKÉHO ZÁSUVKY ZARIADENIA (MEGA)

1. Pritisnite dugme Start/Stop (pokretanje/zaustavljanje) da uključite uređaj.
2. Stlačte MEGA na prechod do mega zóny (celý zásuvka).
3. 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 osetljivom 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.

Napomena: Svetlo unutar fioke svetli tokom celog procesa kuvaranja, osim tokom PROVE programa.

4. Suvišna masnoća iz hrane skuplja se na dnu fioke.

5. 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 polovini vremena kuvanja. Ukazuje na potrebu da se pomfrit protrese radi ujednačenog kuvanja.

6. Kada čujete zvuk tajmera, podešeno vreme kuvanja je prošlo. Izvucite činiju iz uređaja i postavite je na površinu otpornu na toplotu.

7. **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.

8. 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.

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

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.

Kada koristite (35°C), nemojte pokretati drugu kuvanje na drugoj temperaturi u isto vreme.

	Količina		Približno vreme	Temperatura	Režim kuvanja	Protresanje*	Dodatne informacije
Krompir i pomfrit							
Zamrznuti pomfrit (10 mm x 10 mm)	Fioka 1	600 - 1400 g	25 - 40 min	180°C		x2	
	Fioka 2	300 - 800 g	25 - 35 min			x2	
	MEGA	400 - 1750 g	20 - 45 min			x3	
Domaći pomfrit (8 mm x 8 mm)	Fioka 1	500 g	40 min	180°C		x4	Posušiti ubrusom pre kuvanja
	Fioka 2	200 g	35 min			x4	
	MEGA	400 - 1200 g	30 - 35 min			x4	
Pekarski krompir	Fioka 1	600 - 1400 g	25 - 40 min	180°C		x2	
	Fioka 2	300 - 800 g	25 - 40 min			x2	
	MEGA	400 - 1750 g	30 - 40 min			x2	
Meso i živina							
Zamrznuti odrezak	Fioka 1	do 4 komada	10-18 min	200°C	**MANUAL**	x1 Okrenite	
	Fioka 2	do 2 komada	10-15 min				
	MEGA	do 6 komada	20 min				
File od pilećih prsa (bez kosti)	Fioka 1	do 4 komada	10 min	200°C		x1 Okrenite	
	Fioka 2	do 2 komada	10 min				
	MEGA	do 6 komada	20 min				
Celo pile	Fioka 1	do 1300 g	45 min	160°C			
	MEGA	2 x 1250 g = 2,5 kg	45 min	200°C			

sr

	Količina		Približno vreme	Temperatura	Režim kuvanja	Protresanje*	Dodatne informacije
Grickalice							
Zamrznuti pileći medaljoni	Fioka 1	do 600 g	15 min	200°C		x1	
	Fioka 2	do 400 g	12 min				
	MEGA	do 1 kg	20 min				
Pileća krilca	Fioka 1	do 1 kg - 8/9 komada	22 min	200°C		x1	
	Fioka 2	do 400 g - 4/5 komada	22 min				
	MEGA	1 kg	30 min				
Pica	Fioka 1	do 3 kriške	5 min	170°C	**MANUAL**		
	Fioka 2	do 2 kriške	5 min	170°C			
	MEGA	1/2 pica	6 min	200°C			
Povrće	Fioka 1	do 1 kg	22 min	200°C		x4	
	Fioka 2	400 - 600 g	22 min			x4	
	MEGA	2000 g	50 min			x4	
Riba							
File lososa	Fioka 1	do 4 komada	8-12 min	200°C			
	Fioka 2	do 2 komada	8-12 min				
	MEGA	1 kg	8-12 min				
Škampi	Fioka 1	500 - 1000 g	8-10 min	200°C		x1	
	Fioka 2	do 400 g	8-10 min	200°C		x1	
	MEGA	20 komada	8-10 min	160°C		x1	

sr

	Količina		Približno vreme	Temperatura	Režim kuvanja	Protresanje*	Dodatne informacije
Pečenje							
Mafini	Fioka 1	do 6/8 komada	16 min	160°C			Koristite pleh za pečenje/ dodatak za rernu**
	Fioka 2	do 4 komada	16 min				
	MEGA	do 12 komada	14 min				
Čokoladne torte	**MEGA**	1 okrugla torta tava	45 min	160°C			
Brioche (Бриош)	**MEGA**	600 g	1/90 min	35°C			
			2/25 min	160°C	**MANUAL**		
		Mini briosa (Мини бриош) x12	1/90 min	35°C			
			2/12 min	160°C	**MANUAL**		
Baget hleb (багет хлеб)	**MEGA**	600 g	1/90 min	35°C			
			2/35 min	200°C	**MANUAL**		

* 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.
- 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 odmašćivanje da biste uklonili preostalu nečistoću.
   Upozorenje: činija i rešetka mogu da se peru u mašini za pranje sudova.

   Upozorenje: Odvojiva prednja ploča nije pogodna za pranje u mašini za sudove. Oprati ga ručno kako bi se očuao originalni izgled.

   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

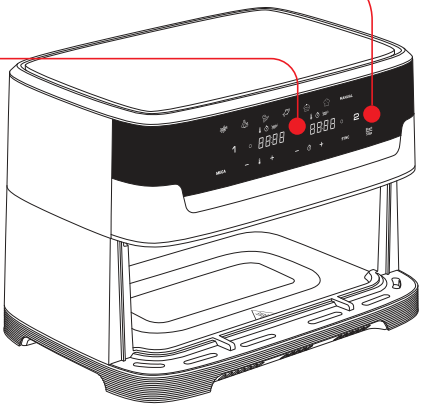
Ako su vam potrebni servis ili informacije ili ako imate problem, posetite veb-stranicu brenda ili se obratite Centru za korisničke usluge u vašoj zemlji. Broj telefona možete da pronađete u brošuri svetske garancije. Ako u vašoj zemlji ne postoji Centar za korisničke usluge, obratite se lokalnom distributeru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

REŠAVANJE PROBLEMA

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

DIGITALNI DISPLEJ OSJETLJIV NA DODIR

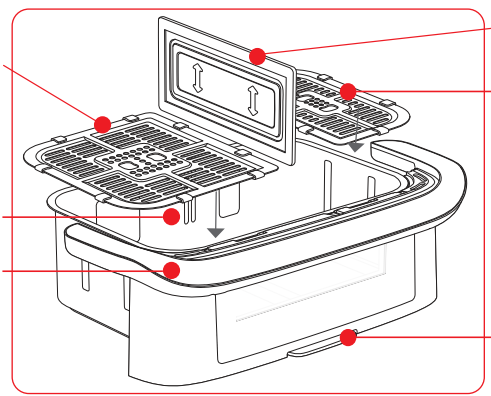
PRIKAZ VREMENA/ TEMPERATURE



VELIKA ODVOJIVA REŠETKA ZA SILIKONSKIM PODLOŠCIMA

POSUDA

DRŠKA NA POSUDA

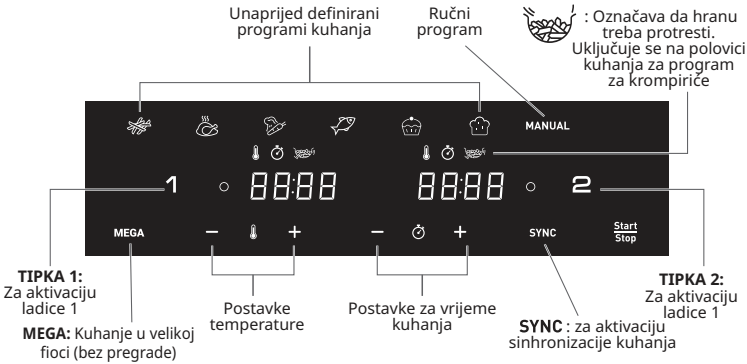


ODVOJIVA PREGRADA

ODVOJIVA REŠETKA

ODVOJIVA PREDNJA STRANA

KORISNIČKA PLOČA



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

bs

AUTOMATSKI NAČINI KUHANJA

Posuda		Krompirići	Piletina	Povrće	Riba	Desert	Uskost tijesta	Ručni način rada
1	Optimalna količina	700g	1,2kg	400g	400g	7 pieces	625g	600g
	Vrijeme	29min	45min	20min	12min	18min	4hrs	15min
	Temperatura	180°C	200°C	180°C	160°C	180°C	35°C	175°C
2	Optimalna količina	300g	800g	300g	200g	4 pieces	375g	400g
	Vrijeme	29min	45min	20min	12min	18min	4hrs	15min
	Temperatura	180°C	200°C	180°C	160°C	180°C	35°C	175°C
MEGA	Optimalna količina	1kg	2kg	700g	600g	12pieces	1kg	1kg
	Vrijeme	29min	45min	20min	12min	18min	4hrs	15min
	Temperatura	180°C	200°C	180°C	160°C	180°C	35°C	175°C

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.
   Ladicu i rešetke mogu se prati u mašini za posuđe.

   Upozorenje: Odvojiva prednja ploča nije pogodna za pranje u mašini za suđe. Oprati ga ručno kako bi se sačuvao originalni izgled.

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

bs

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 tečnosti.
   Ne stavljajte ništa na aparat. To će prekinuti tok zraka i utjecati na rezultate prženja na vrućem zraku.

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

3. Pritisnite Start/Stop 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 zona može se aktivirati za selekciju pritiskom na dugme ‘1’ ili ‘2’. (Da biste otkazali selekciju, ponovo pritisnite dugme ‘1’ ili ‘2’, zona će biti ISKLJUČENA i otkazana). Narandžasta svjetlost na ekranu označava vaš izbor.

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

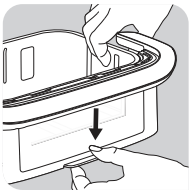
6. Uvijek u ladicu prije kuhanja stavite odgovarajuću rešetku da bi rezultati kuhanja bili optimalni.

«GENIUS SISTEM» ZA LAKO ČIŠĆENJE

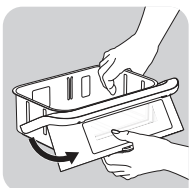
Uz naš novi jednostavni sistem Genius, možete lako odvojiti prednju stranu posude i samu posudu. Jednostavno očistite proizvod i uštedite prostor u mašini za posuđe.

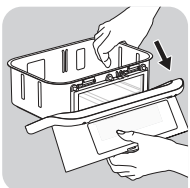
KAKO SKINUTI PREDNJI PANEL?

Da biste uštedjeli prostor u mašini za posuđe i osigurali optimalno očuvanje aparata, slijedite ovaj postupak čišćenja.

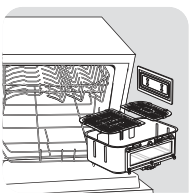


- Pritisnite dugme koje se nalazi na dnu posude.

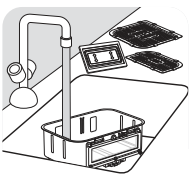




- Uklonite kuku iz svog mjesta. Uklonjiva prednja strana se odvaja.



OR



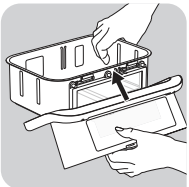
- Stavite posudu u mašinu za posuđe ili je operite ručno bez prednje strane koju možete ponovo postaviti.

KAKO OČISTITI I PONOVO VRATITI PREDNJI PANEL?

- 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.

1. Zakačite vrh prednje strane na kuku posude.

2 Zakačite dno prednje strane dok ne čujete „klik”.



KAKO PODGRIJATI OSTATKE?

Da biste podgrijali ostatke, 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

KORIŠTENJE OBJE ZONE U SINHRONIZOVANOM NAČINU RADA (DVOSTRUKO KUHANJE)

Pripremite dva različita jela istovremeno zahvaljujući obje zone, razdvajaču i SYNC modu.

1. Postavite razdvajač u unutrašnje utore fioke.
2. Pritisnite Start/Stop da biste uključili aparat. Način za krompiriće prikazuje se kao zadani za ladicu 1 dok se na ekranu za ladicu 2 prikazuje OFF.
3. Pritisnite željeni način kuhanja i podesite vrijeme i temperaturu ako se razlikuju od zadanih postavki (tako da pritisnete + i -). Postavke će se sačuvati.
4. Prvu vrstu hrane stavite u ladicu 1 (lijeva ladica). Ladicu gurnite u aparat.
5. Za aktivaciju ladice 2 pritisnite «2».
6. Pritisnite drugi željeni način kuhanja i podesite vrijeme i temperaturu ako se razlikuju od zadanih postavki (tako da pritisnete + i -).
7. Drugu vrstu hrane stavite u ladicu 2 (desna ladica). Ladicu gurnite u aparat.

8. 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.
9. Za početak kuhanja pritisnite Start/Stop.
10. The appliance beeps when the food is ready, at the same time.

Napomena: Svjetlo unutar fioke svijetli tokom cijelog procesa kuhanja, osim tokom PROVE programa.

11. 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 ladica nastavit će raditi, ali će se zaustaviti program «SYNC».

NAPOMENA: Zahvaljujući tehnologiji infracrvene svjetlosti, kada se aparat zagrijava, emitira svjetlosno zračenje koje je bezopasno za oči.

Tokom kuhanja normalno je da se svjetlo grijača povremeno uključuje i isključuje.

bs

KORIŠTENJE VELIKE FIOKE U UREĐAJA (MEGA)

1. Pritisnite Start/Stop da biste uključili aparat.
2. Pritisnite **MEGA** da pređete u mega zonu (cijela fioka).
3. 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.

Napomena: Svjetlo unutar fioke svijetli tokom cijelog procesa kuhanja, osim tokom PROVE programa.

4. Višak ulja iz hrane sakuplja se na dnu ladice.
5. 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 polovici kuhanja. To označava da je krompiriće potrebno protresti da bi kuhanje bilo ujednačeno.

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

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

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.

Kada koristite (35°C), nemojte pokretati drugo kuhanje na različitoj temperaturi u isto vrijeme.

	Količina		Približno vrijeme	Temperatura	Način kuhanja	Protresite*	Dodatne informacije
Krompir i prženi krompirići							
Zamrznuti krompirići (10 mm x 10 mm)	Ladica 1	600 - 1400 g	25 - 40 min	180°C		x2	
	Ladica 2	300 - 800 g	25 - 35 min			x2	
	MEGA	400 - 1750 g	20 - 45 min			x3	
Domaći krompirići (8 mm x 8 mm)	Ladica 1	500 g	40 min	180°C		x4	Osušite kuhinjskom krpom prije pečenja
	Ladica 2	200 g	35 min			x4	
	MEGA	400 - 1200 g	30 - 35 min			x4	
Zamrznut narezan krompir	Ladica 1	600 - 1400 g	25 - 40 min	180°C		x2	
	Ladica 2	300 - 800 g	25 - 40 min			x2	
	MEGA	400 - 1750 g	30 - 40 min			x2	
Meso i perad							
Zamrznuti odrezak	Ladica 1	do 4 komada	10-18 min	200°C	**MANUAL**	x1 Okrenite	
	Ladica 2	do 2 komada	10-15 min				
	MEGA	6 komada	20 min				
Filet pilećih prsa (otkošten)	Ladica 1	do 4 komada	10 min	200°C		x1 Okrenite	
	Ladica 2	do 2 komada	10 min				
	MEGA	6 komada	20 min				
Cijelo pile	Ladica 1	do 1300 g	45 min	160°C			
	MEGA	2 x 1250 g = 2,5 kg	45 min	200°C			

bs

	Količina		Približno vrijeme	Temperatura	Način kuhanja	Protresite*	Dodatne informacije
Grickalice							
Pileći medaljoni	Ladica 1	do 600 g	15 min	200°C		x1	
	Ladica 2	do 400 g	12 min				
	MEGA	do 1 kg	20 min				
Pileća krilca	Ladica 1	do 1 kg - 8/9 komada	22 min	200°C		x1	
	Ladica 2	do 400 g - 4/5 komada	22 min				
	MEGA	1 kg	30 min				
Pizza	Ladica 1	do 3 kriške	5 min	170°C	**MANUAL**		
	Ladica 2	do 2 kriške	5 min	170°C			
	MEGA	1/2 pizza	6 min	200°C			
Povrće	Ladica 1	do 1 kg	22 min	200°C		x4	
	Ladica 2	400 - 600 g	22 min			x4	
	MEGA	2000 g	50 min			x4	
Riba							
File lososa	Ladica 1	do 4 komada	8-12 min	200°C			
	Ladica 2	do 2 komada	8-12 min				
	MEGA	1 kg	8-12 min				
Škampi	Ladica 1	500 - 1000 g	8-10 min	200°C		x1	
	Ladica 2	do 400 g	8-10 min	200°C		x1	
	MEGA	20 komada	8-10 min	160°C		x1	

bs

	Količina		Približno vrijeme	Temperatura	Način kuhanja	Protresite*	Dodatne informacije
Pečenje							
Mafini	Ladica 1	do 6/8 komada	16 min	160°C			Upotrijebite pleh za pečenje**
	Ladica 2	do 4 komada	16 min				
	MEGA	do 12 komada	14 min				
Čokoladna torta	**MEGA**	1 okrugla torta pan	45 min	160°C			
Brioša	**MEGA**	600 g	1/90 min	35°C			
			2/25 min	160°C	**MANUAL**		
		Mini briosa x12	1/90 min	35°C			
			2/12 min	160°C	**MANUAL**		
Baget hljeb	**MEGA**	600 g	1/90 min	35°C			
			2/35 min	200°C	**MANUAL**		

bs

* 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 oštetio, 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.
- 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

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.

   Upozorenje: Odvojiva prednja ploča nije pogodna za pranje u mašini za suđe. Oprati ga ručno kako bi se sačuvao originalni izgled.

   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

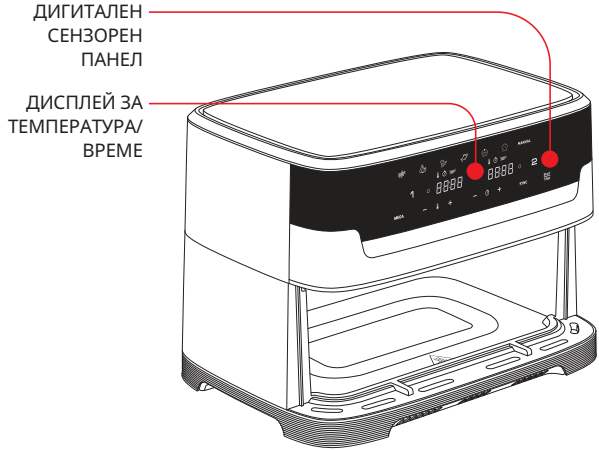
1. Isključite aparat iz napajanja i pričekajte da se ohladi.
2. Provjerite da li su svi dijelovi čisti i suhi.

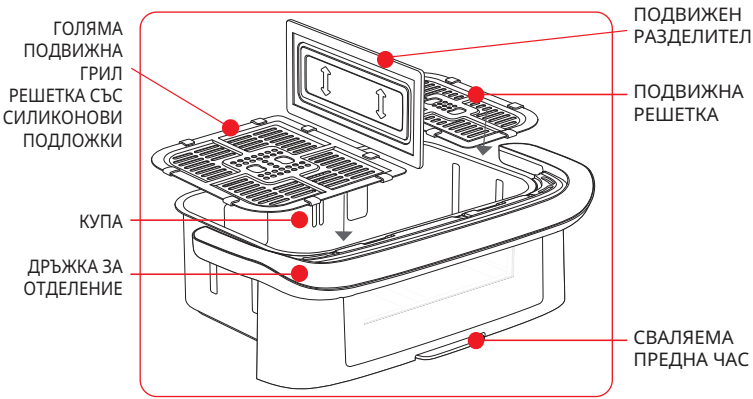
GARANCIJA I SERVIS

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

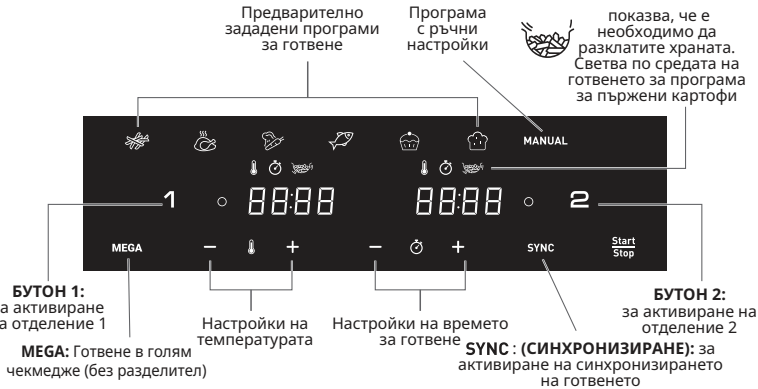
RJEŠAVANJE PROBLEMA

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.


ДИГИТАЛЕН СЕНЗОРЕН ПАНЕЛ
ДИСПЛЕЙ ЗА ТЕМПЕРАТУРА/ ВРЕМЕ


ГОЛЯМА ПОДВИЖНА ГРИЛ РЕШЕТКА СЪС СИЛИКОНОВИ ПОДЛОЖКИ
КУПА
ДРЪЖКА ЗА ОТДЕЛЕНИЕ
ПОДВИЖЕН РАЗДЕЛИТЕЛ
ПОДВИЖНА РЕШЕТКА
СВАЛЯЕМА ПРЕДНА ЧАС

ПОТРЕБИТЕЛСКИ ИНТЕРФЕЙС НА



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

bg

АВТОМАТИЧНИ РЕЖИМИ НА ГОТВЕНЕ

купа		Fries (Пържени картофи)	Chicken (Пилешко)	Vegetables (Зеленчуци)	Fish (Риба)	Dessert (Десерт)	Втасване на тесто	Режим Manual (Ръчно приготвяне)
1	оптимално количество	700g	1,2kg	400g	400g	7 pieces	625g	600g
	време	29min	45min	20min	12min	18min	4hrs	15min
	Температура	180°C	200°C	180°C	160°C	180°C	35°C	175°C
2	оптимално количество	300g	800g	300g	200g	4 pieces	375g	400g
	време	29min	45min	20min	12min	18min	4hrs	15min
	Температура	180°C	200°C	180°C	160°C	180°C	35°C	175°C
MEGA	оптимално количество	1kg	2kg	700g	600g	12pieces	1kg	1kg
	време	29min	45min	20min	12min	18min	4hrs	15min
	Температура	180°C	200°C	180°C	160°C	180°C	35°C	175°C

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.
   Отделението и решетките могат да се мият в съдомиялна машина.

   Предупреждение: Свалящият се преден панел не е подходящ за миене в съдомиялна машина. Се измие на ръка, за да се запази оригиналният вид.

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

bg

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. Всяка зона може да бъде активирана за избор, като натиснете бутона ‘1’ или ‘2’. (За да отмените избора, натиснете отново бутона ‘1’ или ‘2’, зоната ще бъде ИЗКЛЮЧЕНА и отменена). Оранжевата светлина на екрана показва вашия избор.

   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.

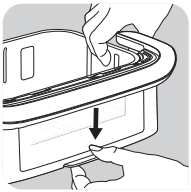
6. Винаги преди готвене поставяйте подходящите решетки в отделенията, за да постигнете оптимални резултати от готвенето.

„GENIUS СИСТЕМА“ ЗА ЛЕСНО ПОЧИСТВАНЕ

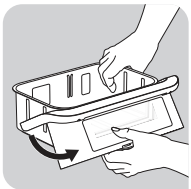
С нашата система GENIUS можете лесно да отделите предната част на чекмеджето от самото чекмедже. Почистете лесно Вашия продукт и спестете място в съдомиялната машина.

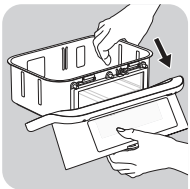
КАК ДА СВАЛЯ ПРЕДНИЯ ПАНЕЛ?

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.

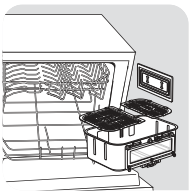


- Натиснете бутона, който се намира на дъното на купата

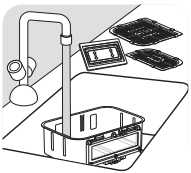




- Отстранете куката от мястото ѝ. Сваляемата предна част се отделя.



или

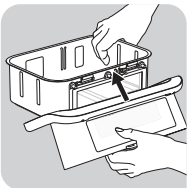


- Поставете купата в съдомиялната машина или я измийте на ръка без предната част, която можете да включите отново към продукта.

КАК ДА ПОЧИСТИТЕ И ЗАКРЕПЯ ОТНОВО ПРЕДНИЯ ПАНЕЛ?

- 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 чуете щракване.



КАК ДА ЗАТОПЛИТЕ ОСТАТЪЦИТЕ?

За да претоплите остатъците от храна, 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! Никога не използвайте уреда без чекмеджето. Винаги закрепвайте предния панел обратно върху купата преди готвене.

bg

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

Пригответе два различни ястия едновременно благодарение на двете зони, разделителя и SYNC режим.

1. Поставете разделителя в вътрешните слотове на чекмеджето.
2. Натиснете Start Stop (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.).
3. Натиснете желания режим на готвене и регулирайте времето и температурата, ако се различават от установените настройки (чрез натискане на + и -). Настройките се запаметяват.
4. Поставете първата храна в отделение 1 (ляво отделение). Плъзнете отделението обратно в уреда.
5. За да активирате отделение 2, натиснете „2“.

6. Натиснете втория желан режим на готвене и регулирайте времето и температурата, ако се различават от установените настройки (чрез натискане на + и -).
7. Поставете втората храна в отделение 2 (дясно отделение). Плъзнете отделението обратно в уреда.
8. 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.
9. Натиснете Start/Stop (СТАРТ/СТОП), за да започнете готвенето.
10. Уредът издава звуков сигнал, когато храните са готови, по едно и също време.

Забележка: Светлината в чекмеджето свети през целия процес на готвене, с изключение на програмата PROVE.

11. 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.

ЗАБЕЛЕЖКА: Благодарение на инфрачервената технология, когато уредът се нагрява, той излъчва светлинно лъчение, което е безвредно за очите.

По време на готвене е нормално светлината на нагревателния елемент да се включва и изключва периодично.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ГОЛЯМОТО ШУМЕНЕ НА УРЕДА (MEGA)

1. Натиснете Start/Stop (Старт/Стоп), за да включите уреда.
2. Натиснете MEGA, за да преминете в мегазоната (цяла чекмедже).

3 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 желания 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, Start Stop за да започнете да готвите с избраните настройки за температура и време. Готвенето стартира. Оставащото време за готвене се показва на екрана.

Забележка: Светлината в чекмеджето свети през целия процес на готвене, с изключение на програмата PROVE.

bg

4 Излишното олио от храната се събира на дъното на отделението.

5 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 средата на готвенето. Тя указва, че е необходимо да разклатите картофите, за да се изпържат равномерно.

6 Когато чуете звук от таймера, зададеното време за готвене е приключило. Издърпайте купата извън уреда и я поставете на топлоустойчива повърхност.

7 **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.

8 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.

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

РЪКОВОДСТВО ЗА ГОТВЕНЕ

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

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

При използване на (35°C), не стартирайте друга готвене на различна температура по същото време.

	Количество		Прибл. време	Температура	Режим на готвене	Разклащане*	Допълнителна информация
Картофи и пържени картофи							
Замразени пържени картофи (10 mm x 10 mm)	Отделение 1	600 - 1400 g	25 - 40 min	180°C		x2	
	Отделение 2	300 - 800 g	25 - 35 min			x2	
	MEGA	400 - 1750 g	20 - 45 min			x3	
Домашно приготвени пържени картофи (8 mm x 8 mm)	Отделение 1	500 g	40 min	180°C		x4	Подсушете ги с кърпа преди готвене
	Отделение 2	200 g	35 min			x4	
	MEGA	400 - 1200 g	30 - 35 min			x4	
Замразени картофи уеджис	Отделение 1	600 - 1400 g	25 - 40 min	180°C		x2	
	Отделение 2	300 - 800 g	25 - 40 min			x2	
	MEGA	400 - 1750 g	30 - 40 min			x2	
Месо и птичи продукти							
Замразена пържола	Отделение 1	до 4 бр	10-18 min	200°C	**MANUAL**	x1 Обърнете	
	Отделение 2	до 2 бр	10-15 min				
	MEGA	до 6 бр	20 min				
Филета от пилешки гърди (без кост)	Отделение 1	до 4 бр	10 min	200°C		x1 Обърнете	
	Отделение 2	до 2 бр	10 min				
	MEGA	до 6 бр	20 min				
Цяло пиле	Отделение 1	до 1300 g	45 min	160°C			
	MEGA	2 x 1250 g = 2,5 kg	45 min	200°C			

bg

	Количество		Прибл. време	Температура	Режим на готвене	Разклащане*	Допълнителна информация
Закуски							
Пилешки хапки	Отделение 1	до 600 g	15 min	200°C		x1	
	Отделение 2	до 400 g	12 min				
	MEGA	до 1 kg	20 min				
Пилешки крилца	Отделение 1	до 1 kg - 8/9 бр	22 min	200°C		x1	
	Отделение 2	до 400 g - 4/5 бр	22 min				
	MEGA	1 kg	30 min				
Пица	Отделение 1	до 3 резена	5 min	170°C	**MANUAL**		
	Отделение 2	до 2 резена	5 min	170°C			
	MEGA	1/2 пица	6 min	200°C			
Зеленчуци	Отделение 1	до 1 kg	22 min	200°C		x4	
	Отделение 2	400 - 600 g	22 min			x4	
	MEGA	2000 g	50 min			x4	
Риба							
Филе от сьомга	Отделение 1	до 4 бр	8-12 min	200°C			
	Отделение 2	до 2 бр	8-12 min				
	MEGA	1 kg	8-12 min				
Скариди	Отделение 1	500 - 1000 g	8-10 min	200°C		x1	
	Отделение 2	до 400 g	8-10 min	200°C		x1	
	MEGA	20 бр	8-10 min	160°C		x1	

bg

	Количество		Прибл. време	Температура	Режим на готвене	Разклащане*	Допълнителна информация
Печене на тестени изделия							
Мъфини	Отделение 1	до 6/8 бр	16 min	160°C			Използвайте форма за печене/съд за фурна**
	Отделение 2	до 4 бр	16 min				
	MEGA	до 12 бр	14 min				
Шоколадови торти	**MEGA**	1 кръгла форма за торта	45 min	160°C			
Бриош	**MEGA**	600 g	1/90 min	35°C			
			2/25 min	160°C	**MANUAL**		
		Мини бриош x12	1/90 min	35°C			
			2/12 min	160°C	**MANUAL**		
багет	**MEGA**	600 g	1/90 min	35°C			
			2/35 min	200°C	**MANUAL**		

*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.**

bg

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.
- 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.

ПОЧИСТВАНЕ

bg

Почиствайте уреда след всяка употреба.

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

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

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

2. Забършете с влажна кърпа външната част на уреда.

3. Почистете 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.

   Предупреждение: Свалящият се преден панел не е подходящ за миене в съдомиялна машина. Се измие на ръка, за да се запази оригиналният вид.

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

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

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

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

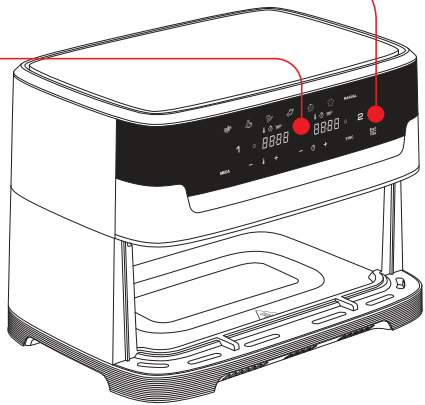
Ако се нуждаете от сервиз или информация, както и ако имате проблем, моля, посетете фирмения уебсайт или се свържете с центъра за обслужване на клиенти във Вашата държава. Можете да намерите телефонния номер в листовката за международната гаранция. Ако във Вашата държава няма център за обслужване на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

NADZORNA PLOŠČA Z ZASLONOM NA DOTIK

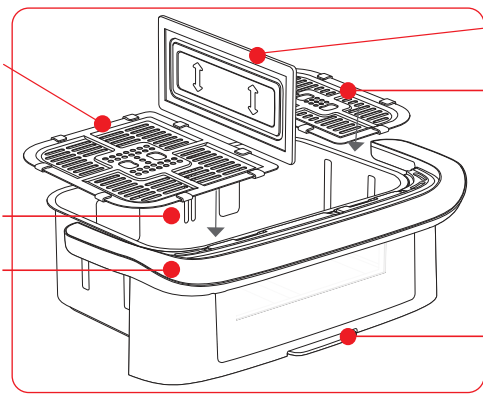
PRIKAZ ČASA/ TEMPERATURE



VELIKA ODSTRANLJIVA REŠETKA ZA S SILIKONSKIMI BLAZINICAMI

POSODA

ROČAJ POSADA

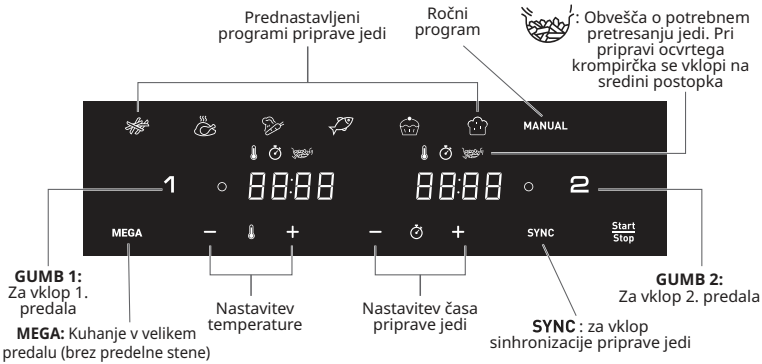


ODSTRANLJIV LOČEVALNIK

ODSTRANLJIVA REŠETKA

ODSTRANLJIVA SPREDNJA STRAN

UPORABNIŠKI VMESNIK



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

SAMODEJNI NAČINI PRIPRAVE JEDI

sl

Posoda		Ocvrt krompirček	Piščanec	Zelenjava	Riba	Sladica	Vzhajanje testa	Ročni način
1	Optimalna količina	700g	1,2kg	400g	400g	7 pieces	625g	600g
	čas	29min	45min	20min	12min	18min	4hrs	15min
	Temperatura	180°C	200°C	180°C	160°C	180°C	35°C	175°C
2	Optimalna količina	300g	800g	300g	200g	4 pieces	375g	400g
	čas	29min	45min	20min	12min	18min	4hrs	15min
	Temperatura	180°C	200°C	180°C	160°C	180°C	35°C	175°C
MEGA	Optimalna količina	1kg	2kg	700g	600g	12pieces	1kg	1kg
	čas	29min	45min	20min	12min	18min	4hrs	15min
	Temperatura	180°C	200°C	180°C	160°C	180°C	35°C	175°C

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.
   Predal in rešetki so primerni za pomivanje v pomivalnem stroju.

   Opozorilo: Odstranljiva sprednja plošča ni primerna za pomivanje v pomivalnem stroju. Operete ročno, da ohranite prvoten videz.
4. Notranjost in zunanjost dodatka očistite z vlažno krpo. Aparat med delovanjem proizvaja vroč zrak. Predala ne napolnite z oljem ali mastjo za cvrtje.

PRIPRAVA PRED UPORABO

1. Aparat postavite na ravno in stabilno delovno površino, ki ni občutljiva na visoke temperature, in je ne približujte vodnim curkom.
2. 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 preprečite pregrevanje naprave, je ne postavljajte v kot ali pod stensko omarico. Okrog naprave morate pustiti vsaj 15 cm prostora, da lahko zrak kroži.

3. Pritisnite gumb Start/Stop za vklop aparata.
4. Za 1. predal je privzeto prikazan način cvrtja krompirčka, na zaslonu za 2. predal pa je prikazano OFF (Izklopljen).
5. Katero koli območje lahko aktivirate za izbiro s pritiskom na gumb ‘1’ ali ‘2’. (Za preklic izbire pritisnite gumb ‘1’ ali ‘2’ znova, območje bo IZKLJUČENO in preklicano). Oranžna svetloba na zaslonu označuje vaš izbor.

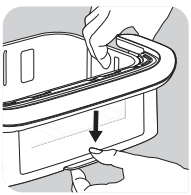
   Opomba: Nikoli ne prekoračite največje količine, navedene v tabeli (glejte poglavje Vodnik za kuhanje), sicer lahko to vpliva na kakovost končnega rezultata.
6. Pred pripravo jedi v predale vedno vstavite ustrezne rešetke in tako poskrbite za najboljše rezultate priprave.

«GENIUS SISTEM» ZA LAŽJE ČIŠČENJE

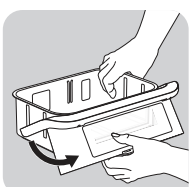
Z novim sistemom za GENIUS lahko preprosto ločite sprednjo stran posode in posodo samo. Napravo preprosto očistite in prihranite prostor v pomivalnem stroju.

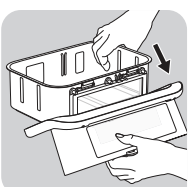
NAVODILA ZA ODSTRANITEV SPREDNJE PLOŠČE

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

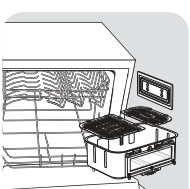


- Pritisnite gumb na dnu posode.

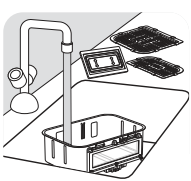




- Kavelj odstranite s svojega mesta.Tako boste sneli odstranljivo stran.



ALI



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

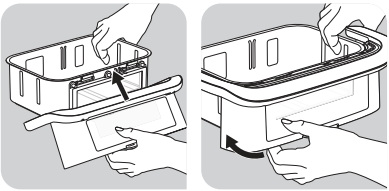
NAVODILA ZA OČISTITI IN PONOVNO NAMESTITEV SPREDNJE PLOŠČE

- 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.

sl

2 Spodnji del sprednje strani pritrdite tako, da zaslišite klik.



KAKO PONOVNO SEGRETI OSTANKE?

Če želite pogreti ostanke hrane, 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.

sl

UPORABA OBEH OBMOČIJ V NAČINU SINHRONIZACIJE (DVOJNA PRIPRAVA JEDI)

Pripravite dve različni jedi hkrati, zahvaljujoč obema conama, ločevalniku in načinu SYNC.

1. Postavite ločevalnik v notranje režnje predala.
2. Pritisnite Start/Stop 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).
3. Pritisnite želeni način priprave jedi in nastavite čas ter temperaturo priprave, če se ta razlikuje od prednastavitev (s pritiskanjem gumbov + in -). Nastavitve so shranjene.
4. Prvo jed odložite v 1. predal (levi predal). Predal vstavite nazaj v aparat.
5. Za vklop 2. predala, pritisnite gumb «2».
6. Pritisnite drugi želeni način priprave jedi in nastavite čas ter temperaturo priprave, če se ta razlikuje od prednastavitev (s pritiskanjem gumbov + in -).
7. Drugo jed odložite v 2. predal (desni predal). Predal vstavite nazaj v aparat.
8. 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» (Zadrži). To pomeni, da aparat zamakne začetek priprave za toliko časa, da pripravo obeh jedi zaključi hkrati.
9. Za začetek priprave jedi pritisnite gumb Start/Stop .

10 Aparat zapiska, ko sta obe jedi pripravljeni.

Opomba: Luč v predalu sveti med celotnim procesom kuhanja, razen med PROVE programom.

11 Ko sta jedi pripravljeni, 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.

OPOMBA: Zaradi infrardeče tehnologije naprava pri segrevanju oddaja svetlobno sevanje, ki je neškodljivo za oči.

Med pripravo jedi je normalno, da se lučka grelnega elementa občasno vklopi in izklopi.

UPORABA VELIKEGA PREDALA NAPRAVE (MEGA)

sl

1 Pritisnite gumb Start/Stop za vklop aparata.

2 Pritisnite MEGA, da preklopite v mega cono (celoten predal).

3 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 nastavitev:

- 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.

Opomba: Luč v predalu sveti med celotnim procesom kuhanja, razen med PROVE programom.

4. Odvečno olje jedi se zbira v spodnjem delu predala.
5. 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 polovici postopka utripa. Označuje potrebo po pretresanju za pripravo homogenega obroka.
6. Ko zaslišite zvok časovnika, je nastavljeni čas priprave jedi zaključen. Iz aparata izvlecite posodo in jo odložite na podlago, odporno na vročino.
7. **Preverite, ali je jed pripravljena.**
   Če jed še ni pripravljena, posodo preprosto znova vstavite v aparat in časovnik nastavite na nekaj dodatnih minut.
8. 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 priprave jedi so predali, mreže in jed zelo vroči.
9. Ko je jed pripravljena, lahko z aparatom nemudoma pripravite naslednjo jed.

sl

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.

Ko uporabljate (35°C), ne zaženite drugega kuhanja pri drugi temperaturi hkrati.

	Količina		Pribl. čas	Temperatura	Način priprave jedi	Pretresite*	Dodatne informacije
Krompir in ocvrt krompirček							
Zamrznjen krompirček (10 mm x 10 mm)	Predal 1	600 - 1400 g	25 - 40 min	180°C		x2	
	Predal 2	300 - 800 g	25 - 35 min			x2	
	MEGA	400 - 1750 g	20 - 45 min			x3	
Doma pripravljen ocvrt krompirček (8 mm x 8 mm)	Predal 1	500 g	40 min	180°C		x4	Pred pripravo osušite z brisačo
	Predal 2	200 g	35 min			x4	
	MEGA	400 - 1200 g	30 - 35 min			x4	
Zamrznjeni krompirjevi krhlji	Predal 1	600 - 1400 g	25 - 40 min	180°C		x2	
	Predal 2	300 - 800 g	25 - 40 min			x2	
	MEGA	400 - 1750 g	30 - 40 min			x2	
Meso in perutnina							
Zamrznjen zrezek	Predal 1	do 4 kose	10-18 min	200°C	**MANUAL**	x1 Sredi	
	Predal 2	do 2 kose	10-15 min				
	MEGA	do 6 kose	20 min				
File piščančjih prsi (brez kosti)	Predal 1	do 4 kose	10 min	200°C		x1 Sredi	
	Predal 2	do 2 kose	10 min				
	MEGA	do 6 kose	20 min				
Cel piščanec	Predal 1	do 1300 g	45 min	160°C			
	MEGA	2 x 1250 g = 2,5 kg	45 min	200°C			

sl

	Količina		Pribl. čas	Temperatura	Način priprave jedi	Pretresite*	Dodatne informacije
Prigrizki							
Piščančji medaljoni	Predal 1	do 600 g	15 min	200°C		x1	
	Predal 2	do 400 g	12 min				
	MEGA	do 1 kg	20 min				
Piščančja krilca	Predal 1	do 1 kg - 8/9 kose	22 min	200°C		x1	
	Predal 2	do 400 g - 4/5 kose	22 min				
	MEGA	1 kg	30 min				
Pica	Predal 1	do 3 rezine	5 min	170°C	**MANUAL**		
	Predal 2	do 2 rezine	5 min	170°C			
	MEGA	1/2 Pica	6 min	200°C			
Zelenjava	Predal 1	do 1 kg	22 min	200°C		x4	
	Predal 2	400 - 600 g	22 min			x4	
	MEGA	2000 g	50 min			x4	
Riba							
Fileji lososa	Predal 1	do 4 kose	8-12 min	200°C			
	Predal 2	do 2 kose	8-12 min				
	MEGA	1 kg	8-12 min				
Kozice	Predal 1	500 - 1000 g	8-10 min	200°C		x1	
	Predal 2	do 400 g	8-10 min	200°C		x1	
	MEGA	20 kose	8-10 min	160°C		x1	

sl

	Količina		Pribl. čas	Temperatura	Način priprave jedi	Pretresite*	Dodatne informacije
Peka							
Mafini	Predal 1	do 6/8 kose	16 min	160°C			Uporaba pekača/ posode za peko**
	Predal 2	do 4 kose	16 min				
	MEGA	do 12 kose	14 min				
Čokoladne torte	**MEGA**	1 okrogel pekač za torte	45 min	160°C			
Brioche	**MEGA**	600 g	1/90 min	35°C			
			2/25 min	160°C	**MANUAL**		
		Mini rogljiček x12	1/90 min	35°C			
			2/12 min	160°C	**MANUAL**		
Bageta	**MEGA**	600 g	1/90 min	35°C			
			2/35 min	200°C	**MANUAL**		

sl

* 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.
- 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.

sl

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

   Opomba: Odstranite posodo, da se naprava hitreje ohladi.

2. Zunanjost dodatka očistite z vlažno krpo.
3. 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.

   Opozorilo: Odstranljiva sprednja plošča ni primerna za pomivanje v pomivalnem stroju. Operete ročno, da ohranite prvoten videz.

   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

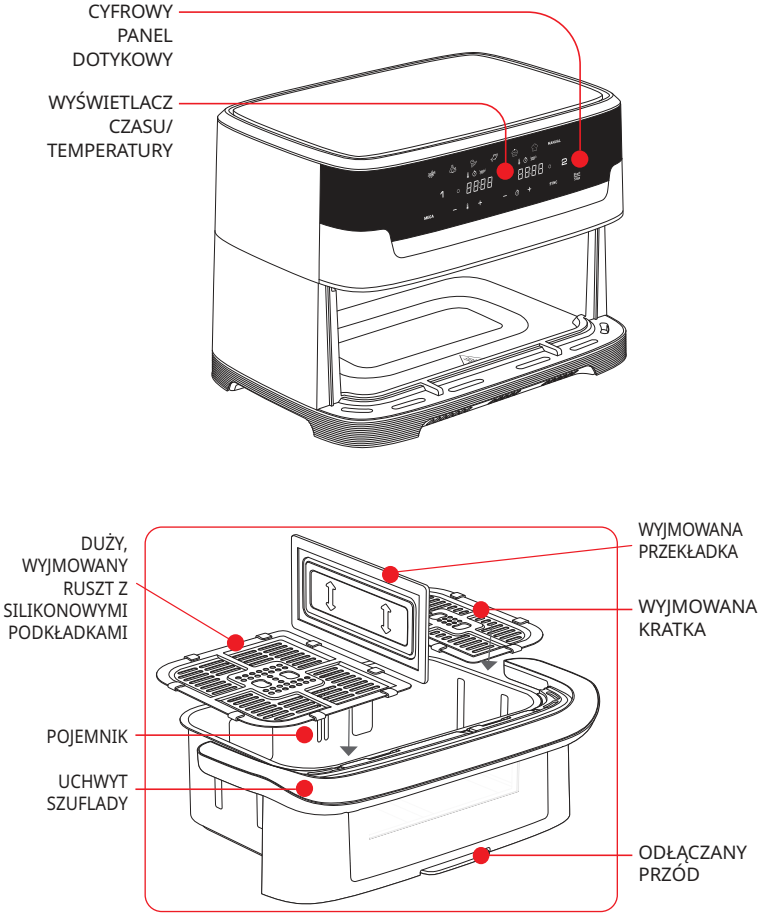
1. Izključite napravo iz napajanja in počakajte, da se ohladi.
2. Poskrbite, da so vsi deli čisti in suhi.

GARANCIJA IN SERVIS

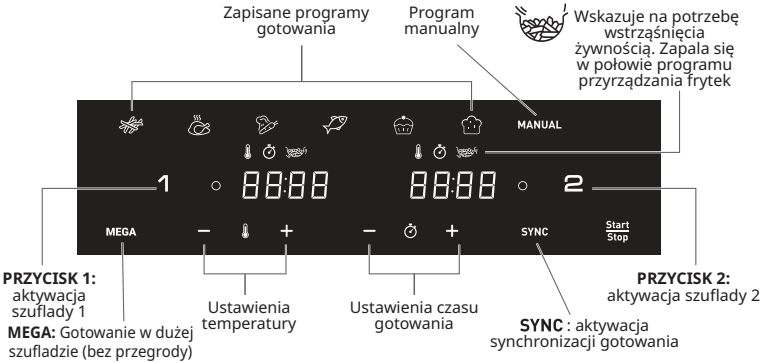
Če potrebujete servis ali informacije ali imate kakršno koli težavo, obiščite spletno mesto blagovne znamke na naslovu ali stopite v stik s centrom za pomoč strankam blagovne znamke v svoji državi. Telefonsko številko najdete v zloženki za mednarodno garancijo. Če v vaši državi ni centra za pomoč strankam,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


CYFROWY PANEL DOTYKOWY
WYŚWIETLACZ CZASU/ TEMPERATURY
DUŻY, WYJMOWANY RUSZT Z SILIKONOWYMI PODKŁADKAMI
POJEMNIK
UCHWYT SZUFLADY
WYJMOWANA PRZEKŁADKA
WYJMOWANA KRATKA
ODŁĄCZANY PRZÓD

INTERFEJS UŻYTKOWNIKA URZĄDZENIA



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

AUTOMATYCZNE TRYBY GOTOWANIA

pl

Pojemnik		Frytki	Kurczak	Warzywa	Ryby	Deser	Wyrastanie ciasta	Tryb manualny
1	Optymalna ilość	700g	1,2kg	400g	400g	7 pieces	625g	600g
	czas	29min	45min	20min	12min	18min	4hrs	15min
	Temperatura	180°C	200°C	180°C	160°C	180°C	35°C	175°C
2	Optymalna ilość	300g	800g	300g	200g	4 pieces	375g	400g
	czas	29min	45min	20min	12min	18min	4hrs	15min
	Temperatura	180°C	200°C	180°C	160°C	180°C	35°C	175°C
MEGA	Optymalna ilość	1kg	2kg	700g	600g	12pieces	1kg	1kg
	czas	29min	45min	20min	12min	18min	4hrs	15min
	Temperatura	180°C	200°C	180°C	160°C	180°C	35°C	175°C

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.
   Szufladę i kratki można myć w zmywarce.

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

4. 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. 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 Start/Stop 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. Każda strefa może zostać aktywowana do wyboru poprzez naciśnięcie przycisku ‘1’ lub ‘2’. (Aby anulować wybór, naciśnij ponownie przycisk ‘1’ lub ‘2’, strefa zostanie WYŁĄCZONA i anulowana). Pomarańczowe światło na ekranie wskazuje twój wybór.

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

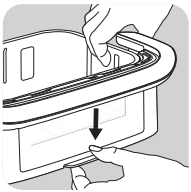
6. Zawsze przed gotowaniem należy umieścić odpowiednie ruszty w szufladach, aby uzyskać optymalne rezultaty gotowania.

«GENIUS SYSTEM» DO ŁATWEGO CZYSZCZENIA

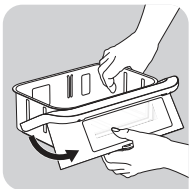
Dzięki naszemu systemowi GENIUS możesz łatwo oddzielić front szuflady od samej szuflady. Łatwe czyszczenie produktu i oszczędność miejsca w zmywarce.

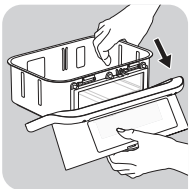
JAK ZDJĄĆ PRZEDNI PANEL?

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

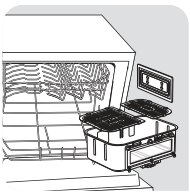


- Naciśnij w dół przycisk znajdujący się u spodu miski

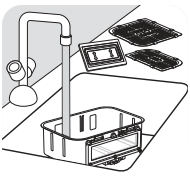




- Wysuń hak. Zdejmowany przód odłączy się.



LUB



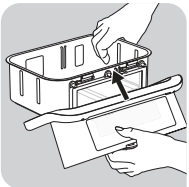
- Umieść miskę w zmywarce lub umyj ją ręcznie bez przedniej części, którą możesz ponownie połączyć z urządzeniem.

JAK WYCZYŚCIĆ I PONOWNIE ZAŁOŻYĆ PRZEDNI PANEL?

- Umyj ręcznie przód gorącą wodą, używając płynu do mycia naczyń i gąbki bez właściwości ściernych.

pl

- Po umyciu i dokładnym wyschnięciu przedniej zewnętrznej części
  1. Przypnij górę przedniej części do haka miski.
  2. Przypnij dół przedniej części tak, aby usłyszeć kliknięcie.



JAK OGRZAĆ RESZTKI?

Aby ponownie podgrzać resztki, 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 zatrzasnąć panel przedni z powrotem na misie.

KORZYSTANIE Z OBU STREF W TRYBIE SYNCHRONIZACJI (PODWÓJNE GOTOWANIE)

pl

Przygotuj dwa różne dania jednocześnie dzięki obu strefom, przegrodzie i trybowi SYNC.

1. Umieść przegrodę w wewnętrznych slotach szuflady.
2. Naciśnij przycisk Start Stop aby włączyć urządzenie. Tryb smażenia frytek jest wyświetlany jako domyślny dla szuflady 1, a na ekranie szuflady 2 wyświetlany jest komunikat OFF (WYŁ.).
3. Naciśnij wybrany tryb gotowania oraz dostosuj czas i temperaturę, jeśli różnią się od ustawień zaprogramowanych (naciskając przyciski + i -). Ustawienia zostaną zapisane.
4. Umieść pierwszą potrawę w szufladzie 1 (lewa szuflada). Wsuń szufladę z powrotem do urządzenia.
5. Aby uaktywnić szufladę 2, naciśnij przycisk „2”.
6. Wybierz drugi pożądany tryb gotowania oraz dostosuj czas i temperaturę, jeśli różnią się od zaprogramowanych ustawień (naciskając przyciski + i -).
7. Umieść drugą potrawę w szufladzie 2 (prawa szuflada). Wsuń szufladę z powrotem do urządzenia.

8. 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.
9. Naciśnij Start/Stop aby rozpocząć gotowanie.
10. Urządzenie emituje sygnał dźwiękowy, gdy potrawy są gotowe w tym samym czasie.

Uwaga: Światło w szufladzie świeci przez cały proces gotowania, z wyjątkiem programu PROVE.

11. Po ugotowaniu potraw wyjmij szufladę. Do wyjęcia potrawy z szuflady użyj szczypiec.

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".

UWAGA: Ze względu na technologię podczerwieni, gdy urządzenie się podgrzewa, emituje lekkie promieniowanie nieszkodliwe dla oczu.

Podczas gotowania lampa elementu grzewczego okresowo włącza się i wyłącza. Jest to normalne zjawisko.

pl

UŻYWANIE DUJE SZUFLADY URZĄDZENIA (MEGA)

1. Naciśnij przycisk Start/Stop aby włączyć urządzenie.
2. Naciśnij MEGA, aby przejść do strefy mega (cała szuflada).
3. 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. Start/Stop
   - 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 Start Stop aby rozpocząć gotowanie z wybranymi ustawieniami temperatury i czasu. Rozpocznie się gotowanie. Pozostały czas gotowania zostanie wyświetlony na ekranie.

Uwaga: Światło w szufladzie świeci przez cały proces gotowania, z wyjątkiem programu PROVE.

4. Nadmiar oleju z potrawy zbierany jest na dnie szuflady.

5. Niektóre potrawy wymagają potrząsania 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 połowie czasu pieczenia. Wskazuje on konieczność potrząśnięcia frytkami w celu uzyskania jednorodnego rezultatu.

6. 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.

7. **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.

8. Po ugotowaniu jedzenia wyjmij pojemnik. Do wyjęcia potrawy z pojemnika użyj szczypiec.

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

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

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.

Podczas korzystania z programu (35°C), nie uruchamiaj innego gotowania w innej temperaturze w tym samym czasie.

		Ilość	Przybliżony czas	Temperatura	Tryb gotowania	Potrząśnij*	Dodatkowe informacje
Ziemniaki i frytki							
Mrożone frytki (10 mm x 10 mm)	Szuflada 1	600 - 1400 g	25 - 40 min	180°C		x2	
	Szuflada 2	300 - 800 g	25 - 35 min			x2	
	MEGA	400 - 1750 g	20 - 45 min			x3	
Domowe frytki (8 mm x 8 mm)	Szuflada 1	500 g	40 min	180°C		x4	Przed gotowaniem osuszyć ręcznikiem
	Szuflada 2	200 g	35 min			x4	
	MEGA	400 - 1200 g	30 - 35 min			x4	
Mrożone łódeczki ziemniaczane	Szuflada 1	600 - 1400 g	25 - 40 min	180°C		x2	
	Szuflada 2	300 - 800 g	25 - 40 min			x2	
	MEGA	400 - 1750 g	30 - 40 min			x2	
Mięso i drób							
Mrożony stek	Szuflada 1	do 4 sztuk	10-18 min	200°C	**MANUAL**	x1 Odwróć	
	Szuflada 2	do 2 sztuk	10-15 min				
	MEGA	do 6 sztuk	20 min				
Filety z piersi kurczaka (bez kości)	Szuflada 1	do 4 sztuk	10 min	200°C		x1 Odwróć	
	Szuflada 2	do 2 sztuk	10 min				
	MEGA	do 6 sztuk	20 min				
Cały kurczak	Szuflada 1	do 1300 g	45 min	160°C			
	MEGA	2 x 1250 g = 2,5 kg	45 min	200°C			

pl

	Ilość		Przybliżony czas	Temperatura	Tryb gotowania	Potrząśnij*	Dodatkowe informacje
Przekąski							
Mrożone nuggetsy z kurczaka	Szuflada 1	do 600 g	15 min	200°C		x1	
	Szuflada 2	do 400 g	12 min				
	MEGA	do 1 kg	20 min				
Skrzydełka z kurczaka	Szuflada 1	do 1 kg - 8/9 sztuk	22 min	200°C		x1	
	Szuflada 2	do 400 g - 4/5 sztuk	22 min				
	MEGA	1 kg	30 min				
Pizza	Szuflada 1	do 3 plasterków	5 min	170°C	**MANUAL**		
	Szuflada 2	do 2 plasterków	5 min	170°C			
	MEGA	1/2 pizza	6 min	200°C			
Warzywa	Szuflada 1	do 1 kg	22 min	200°C		x4	
	Szuflada 2	400 - 600 g	22 min			x4	
	MEGA	2000 g	50 min			x4	
Ryby							
Filet z łososia	Szuflada 1	do 4 sztuk	8-12 min	200°C			
	Szuflada 2	do 2 sztuk	8-12 min				
	MEGA	1 kg	8-12 min				
Krewetki	Szuflada 1	500 - 1000 g	8-10 min	200°C		x1	
	Szuflada 2	do 400 g	8-10 min	200°C		x1	
	MEGA	20 sztuk	8-10 min	160°C		x1	

pl

	Ilość		Przybliżony czas	Temperatura	Tryb gotowania	Potrząśnij*	Dodatkowe informacje
Wypieki							
Muffiny	Szuflada 1	do 6/8 sztuk	16 min	160°C			Użyć formy/ naczynia do pieczenia**
	Szuflada 2	do 4 sztuk	16 min				
	MEGA	do 12 sztuk	14 min				
Ciastka czekoladowe	**MEGA**	1 okrągła tortownica	45 min	160°C			
Brioszka	**MEGA**	600 g	1/90 min	35°C			
			2/25 min	160°C	**MANUAL**		
		Mini rogalik x12	1/90 min	35°C			
			2/12 min	160°C	**MANUAL**		
Bagietka	**MEGA**	600 g	1/90 min	35°C			
			2/35 min	200°C	**MANUAL**		

* 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.**

pl

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 smaż ziemniaki przez kilku minut.
- W urządzeniu możesz przygotowywać wszystkie dania i przekąski, które da się upiec w piekarniku.
- Zalecana ilość frytek: 1200 gramów.
- Użyj gotowego ciasta francuskiego i kruchego, aby szybko i łatwo przygotować przekąski z nadzieniem.
- Jeśli chcesz upiec ciasto lub quiche lub usmażyć delikatne lub nadziewane przysmaki, umieść naczynie piekarnicze w pojemniku urządzenia. Możesz użyć przeznaczonego do piekarnika naczynia z krzemu, stali nierdzewnej, aluminium, terakoty.
- Urządzenia można również używać do podgrzewania potraw. Aby podgrzać potrawę, ustaw temperaturę na 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.

pl

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.

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

   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

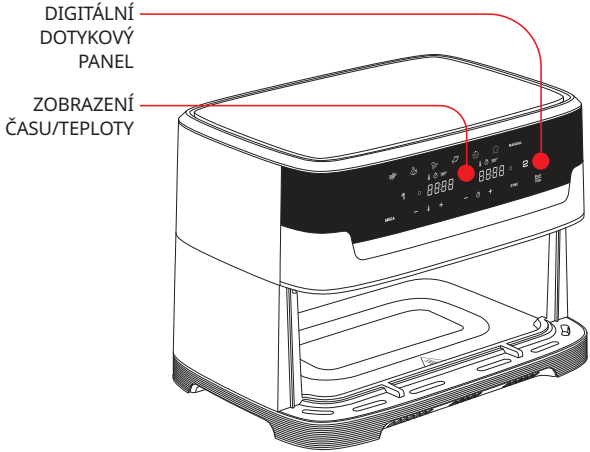
1. Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego i pozostaw je do ostygnięcia.
2. Sprawdź, czy wszystkie części są czyste i suche.

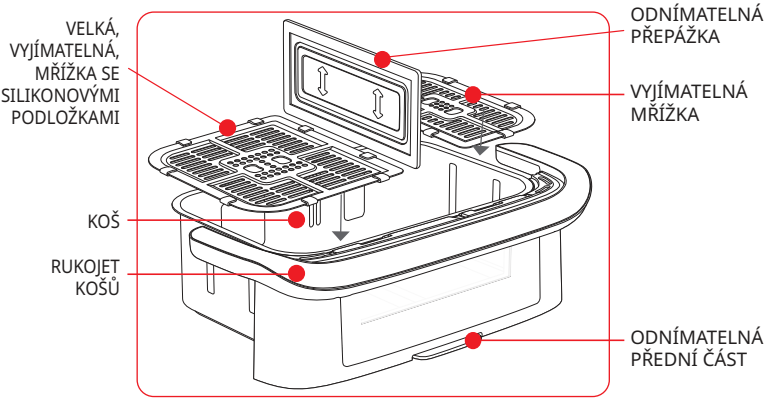
GWARANCJA I SERWIS

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.

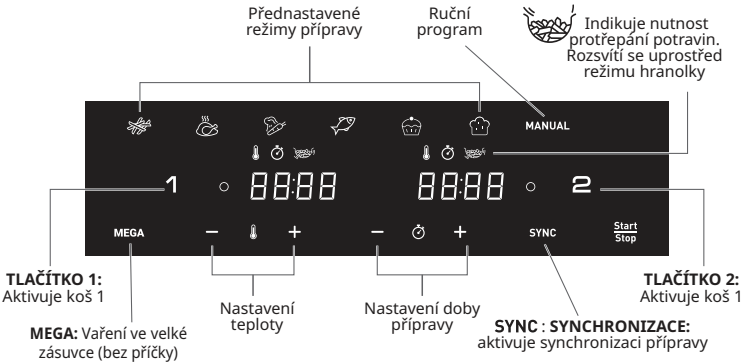
ROZWIĄZYWANIE EWENTUALNYCH PROBLEMÓW

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.


DIGITÁLNÍ DOTYKOVÝ PANEL
ZOBRAZENÍ ČASU/TEPLOTY


VELKÁ, VYJÍMATELNÁ, MŘÍŽKA SE SILIKONOVÝMI PODLOŽKAMI
KOŠ
RUKOJET KOŠŮ
ODNÍMATELNÁ PŘEPÁŽKA
VYJÍMATELNÁ MŘÍŽKA
ODNÍMATELNÁ PŘEDNÍ ČÁST

UŽIVATELSKÉ ROZHRANÍ



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

AUTOMATICKÉ REŽIMY PŘÍPRAVY

Koš		Hranolky	Kuře	Zelenina	Ryby	Dezerty	Kynutí těsta	Manuální režim
1	Optimální množství	700g	1,2kg	400g	400g	7 pieces	625g	600g
	čas	29min	45min	20min	12min	18min	4hrs	15min
	Teplota	180°C	200°C	180°C	160°C	180°C	35°C	175°C
2	Optimální množství	300g	800g	300g	200g	4 pieces	375g	400g
	čas	29min	45min	20min	12min	18min	4hrs	15min
	Teplota	180°C	200°C	180°C	160°C	180°C	35°C	175°C
MEGA	Optimální množství	1kg	2kg	700g	600g	12pieces	1kg	1kg
	čas	29min	45min	20min	12min	18min	4hrs	15min
	Teplota	180°C	200°C	180°C	160°C	180°C	35°C	175°C

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.

   Upozornění: Zdejmowany panel przedni nie nadaje się do mycia w zmywarce. Myjte ručně, aby se zachoval původní vzhled.

4. Otřete vnitřní i vnější povrch spotřebiče vlhkým hadříkem. Přístroj při používání využívá horký vzduch. Neplňte koš olejem ani tukem na smažení.

PŘÍPRAVA K POUŽITÍ

1. Spotřebič umístěte na rovný, stabilní, tepelně odolný pracovní povrch, kde nehrozí postříkání vodou.
2. Neplňte koš olejem ani jinou tekutinou.
   Na spotřebič nic nepokládejte. Narušilo by to proudění vzduchu a ovlivnilo výsledek horkovzdušného fritování.

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

CS

3. Stisknutím tlačítka Start/Stop přístroj zapněte.
4. Režim hranolky se zobrazuje jako výchozí pro koš 1, zatímco se na obrazovce pro koš 2 zobrazuje OFF (Vypnuto).
5. Jakákoliv zóna může být aktivována pro výběr stisknutím tlačítka ‘1’ nebo ‘2’. (Pro zrušení výběru stiskněte znovu tlačítko ‘1’ nebo ‘2’, zóna bude VYPNUTA a zrušena).
   Oranžové světlo na obrazovce označuje váš výběr.

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

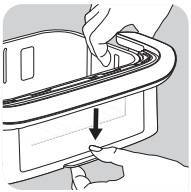
6. Pro dosažení optimálních výsledků vždy do košů před přípravou pokrmů umístěte vhodné mřížky.

«GENIUS SYSTÉM» PRO SNADNÉ ČIŠTĚNÍ

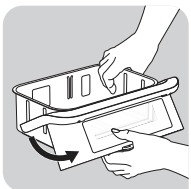
Díky našemu systému GENIUS můžete snadno oddělit čelní panel zásuvky od samotné zásuvky. Můžete snadno vyčistit výrobek a ušetřit místo v myčce.

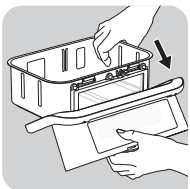
JAK VYJMOUT PŘEDNÍ PANEL?

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

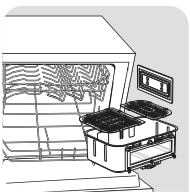


- Stiskněte tlačítko na spodní straně nádoby.

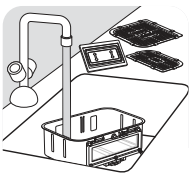




- Vyjměte hák z jeho místa. Odnímatelná přední část se oddělí.



NEBO

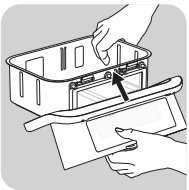


- Vložte nádobu do myčky nebo ji umyjte ručně bez přední strany, kterou můžete znovu připevnit k výrobku.

CS

JAK VYČISTIT A ZNOVU NASADIT PŘEDNÍ PANEL?

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



JAK OHŘÁT ZBYTKY JÍDLA?

Chcete-li ohřát zbytky jídla, 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.

CS

POUŽITÍ OBOU ZÓN V REŽIMU SYNCHRONIZACE (DUÁLNÍ VAŘENÍ)

Připravte dvě různé jídla současně díky oběma zónám, dělicí příčce a režimu SYNC.

1. Umístěte dělicí příčku do vnitřních slotů zásuvky.
2. Stisknutím tlačítka Start/Stop přístroj zapněte. Režim hranolky se zobrazuje jako výchozí pro koš 1, zatímco se na obrazovce pro koš 2 zobrazuje OFF (Vypnuto).
3. Stiskněte tlačítko požadovaného režimu přípravy a upravte čas a teplotu, pokud se liší od původního nastavení (stisknutím tlačítek + a–). Nastavení se uloží.
4. Vložte první pokrm do koše 1 (levý koš). Zasuňte koš zpět do přístroje.
5. Chcete-li aktivovat koš 2, stiskněte tlačítko „2“.
6. Stiskněte tlačítko druhého požadovaného režimu přípravy a upravte časování a teplotu, pokud se liší od původního nastavení (stisknutím tlačítek + a–).
7. Vložte druhý pokrm do koše 2 (pravý koš). Zasuňte koš zpět do přístroje.

8. 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.
9. Stisknutím tlačítka Start/Stop zahájíte vaření.
10. Jakmile jsou oba dva pokrmy připraveny, spotřebič zapípá.

Poznámka: Světlo v zásuvce svítí během celého procesu vaření, kromě programu PROVE.

11. 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.

POZNÁMKA: Spotřebič používá infračervenou technologii, takže při zahřátí vyzařuje malou dávku radiace, která je neškodná pro oči.

Během vaření se obvykle přerušovaně vypíná a zapíná světlo topného tělesa.

CS

POUŽITÍ VELKÉ ZÁSUVKY ZAŘÍZENÍ (MEGA)

1. Stisknutím tlačítka Start/Stop přístroj zapněte.
2. Stiskněte **MEGA** pro přepnutí do mega zóny (celá zásuvka).
3. 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 sekci „Průvodce vařením“).
   - Režim přípravy potvrdíte stisknutím tlačítka. Tím se spustí proces přípravy. Start/Stop.
   - Zahájí se příprava pokrmu. Na obrazovce se zobrazí zbývající čas.

b. Při ručním nastavení:

- Stiskněte tlačítko RUČNÍHO 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 Stop Zahájí se příprava pokrmu. Na obrazovce se zobrazí zbývající čas.

Poznámka: Světlo v zásuvce svítí během celého procesu vaření, kromě programu PROVE.

4. Přebytečný olej z potravin se shromáždí ve spodní části koše.
5. 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 protřepejte její obsah. Poté zasuňte nádobu zpět do spotřebiče a příprava pokrmu bude automaticky pokračovat.

Při použití režimu hranolků zabliká uprostřed přípravy tento piktogram. Znamená to, že je třeba hranolky protřepat, aby se upekly rovnoměrně.

6. Když se ozve časovač, znamená to, že nastavená doba přípravy uplynula. Vyjměte nádobu z přístroje a položte ji na žáruvzdorný povrch.
7. **Zkontrolujte, zda je pokrm připravený.**
   Pokud pokrm ještě není hotový, jednoduše nádobu znovu umístěte do spotřebiče a nastavte časovač ještě na několik minut.
8. 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.

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

CS

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.

Při používání programu (35°C) nespouštějte jiný program vaření při jiné teplotě současně.

	Množství		Přibl. čas (min)	Teplota	Režim přípravy	Protřepání*	Další informace
Brambory a hranolky							
Mražené hranolky (10 mm x 10 mm)	Koš 1	600 - 1400 g	25 - 40 min	180°C		x2	
	Koš 2	300 - 800 g	25 - 35 min			x2	
	MEGA	400 - 1750 g	20 - 45 min			x3	
Domácí hranolky (8 mm x 8 mm)	Koš 1	500 g	40 min	180°C		x4	Před vařením je vysušte utěrkou
	Koš 2	200 g	35 min			x4	
	MEGA	400 - 1200 g	30 - 35 min			x4	
Zmrazené bramborové klínky	Koš 1	600 - 1400 g	25 - 40 min	180°C		x2	
	Koš 2	300 - 800 g	25 - 40 min			x2	
	MEGA	400 - 1750 g	30 - 40 min			x2	
Maso a drůbež							
Mražený steak	Koš 1	až 4 kusy	10-18 min	200°C	**MANUAL**	x1 Otočte	
	Koš 2	až 2 kusy	10-15 min				
	MEGA	až 6 kusy	20 min				
Kuřecí prsní řízky (bez kosti)	Koš 1	až 4 kusy	10 min	200°C		x1 Otočte	
	Koš 2	až 2 kusy	10 min				
	MEGA	až 6 kusy	20 min				
Kuře (celé)	Koš 1	až 1300 g	45 min	160°C			
	MEGA	2 x 1250 g = 2,5 kg	45 min	200°C			

CS

	Množství		Přibl. čas (min)	Teplota	Režim přípravy	Protřepání*	Další informace
Malá občerstvení							
kuřecí nugety	Koš 1	až 600 g	15 min	200°C		x1	
	Koš 2	až 400 g	12 min				
	MEGA	až 1 kg	20 min				
Kuřecí křidélka	Koš 1	až 1 kg - 8/9 kusy	22 min	200°C		x1	
	Koš 2	až 400 g - 4/5 kusy	22 min				
	MEGA	1 kg	30 min				
Pizza	Koš 1	až 3 plátky	5 min	170°C	**MANUAL**		
	Koš 2	až 2 plátky	5 min	170°C			
	MEGA	1/2 pizza	6 min	200°C			
Zelenina	Koš 1	až 1 kg	22 min	200°C		x4	
	Koš 2	400 - 600 g	22 min			x4	
	MEGA	2000 g	50 min			x4	
Ryby							
Filet z lososa	Koš 1	až 4 kusy	8-12 min	200°C			
	Koš 2	až 2 kusy	8-12 min				
	MEGA	1 kg	8-12 min				
Krevety	Koš 1	500 - 1000 g	8-10 min	200°C		x1	
	Koš 2	až 400 g	8-10 min	200°C		x1	
	MEGA	až 20 kusy	8-10 min	160°C		x1	

CS

	Množství		Přibl. čas (min)	Teplota	Režim přípravy	Protřepání*	Další informace
Pečení							
Muffiny	Koš 1	až 6/8 kusy	16 min	160°C			Použijte plech na pečení/ zapékací mísu**
	Koš 2	až 4 kusy	16 min				
	MEGA	až 12 kusy	14 min				
Čokoládové dorty	**MEGA**	1 kulatá dortová forma	45 min	160°C			
Brioche	**MEGA**	600 g	1/90 min	35°C			
			2/25 min	160°C	**MANUAL**		
		Mini brioska x12	1/90 min	35°C			
			2/12 min	160°C	**MANUAL**		
Bageta	**MEGA**	600 g	1/90 min	35°C			
			2/35 min	200°C	**MANUAL**		

CS

* 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 lžíce 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.
- K rychlé a snadné přípravě plněného pečiva použijte předpřipravené listové či křehké těsto.
- Chcete-li péct dort nebo quiche nebo chcete-li smažit křehké či plněné pokrmy, vložte do nádoby přístroje zapékací mísu. Můžete použít zapékací mísu ze silikonu, nerezové oceli, hliníku nebo terakoty.
- Přístroj můžete použít také k ohřevu potravin. Chcete-li ohřát potraviny, nastavte teplotu na 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.

   Upozornění: Zdejmowany panel przedni nie nadaje się do mycia w zmywarce. Myjte ručně, aby se zachoval původní vzhled.

   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

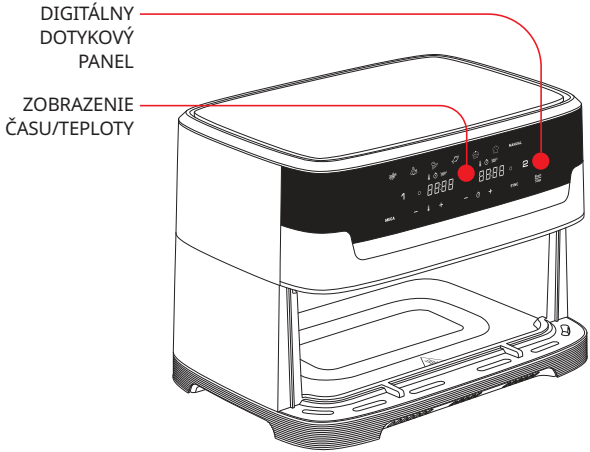
1. Odpojte spotřebič ze sítě a nechejte jej vychladnout.
2. Zkontrolujte, zda jsou všechny díly čisté a suché.

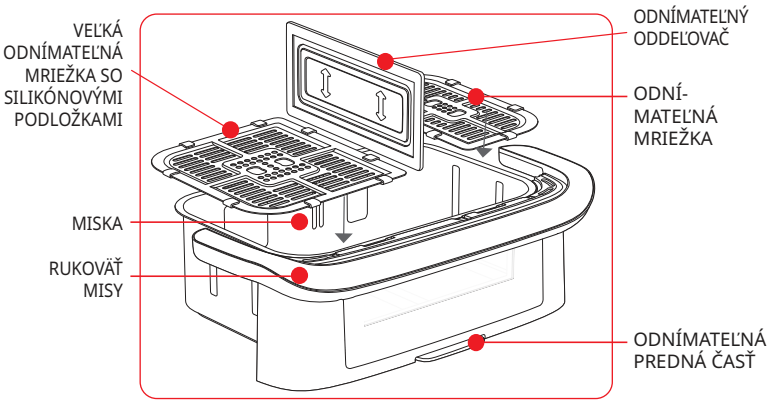
ZÁRUKA A SERVIS

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

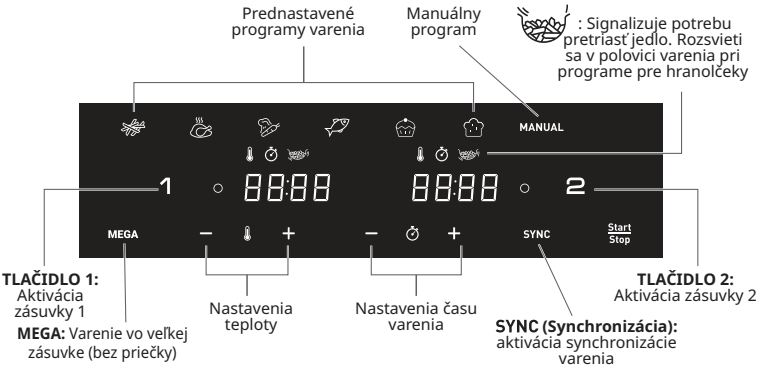
ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

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.


DIGITÁLNY DOTYKOVÝ PANEL
ZOBRAZENIE ČASU/TEPLOTY


VEĽKÁ ODNÍMATEĽNÁ MRIEŽKA SO SILIKÓNOVÝMI PODLOŽKAMI
MISKA
RUKOVÄŤ MISY
ODNÍMATEĽNÝ ODDEĽOVAČ
ODNÍ-MATEĽNÁ MRIEŽKA
ODNÍMATEĽNÁ PREDNÁ ČASŤ

POUŽÍVATEĽSKÉ ROZHRANIE FUNKCIE



OFF (Vyp.): Signalizuje, že daná zásuvka je vypnutá. Na aktiváciu kliknite na tlačidlo 1 alebo 2.

REŽIMY AUTOMATICKÉHO VARENIA

Miska		Hranolčeky	Kuracie mäso	Zelenina	Ryba	Dezert	Kysnutie cesta	Manuálny režim
1	Optimálne množstvo	700g	1,2kg	400g	400g	7 pieces	625g	600g
	čas	29min	45min	20min	12min	18min	4hrs	15min
	Teplota	180°C	200°C	180°C	160°C	180°C	35°C	175°C
2	Optimálne množstvo	300g	800g	300g	200g	4 pieces	375g	400g
	čas	29min	45min	20min	12min	18min	4hrs	15min
	Teplota	180°C	200°C	180°C	160°C	180°C	35°C	175°C
MEGA	Optimálne množstvo	1kg	2kg	700g	600g	12pieces	1kg	1kg
	čas	29min	45min	20min	12min	18min	4hrs	15min
	Teplota	180°C	200°C	180°C	160°C	180°C	35°C	175°C

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.
   Zásuviek a mriežky sú vhodné do umývačky riadu.

   Upozornenie: Odnímateľný predný panel nie je vhodný do umývačky riadu. Umyť ho ručne, aby sa zachoval pôvodný vzhľad.

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 neklaďte žiadne predmety. Bránilo by to prúdeniu vzduchu a ovplyvnilo výsledok teplovzdušného firtovania.

DÔLEŽITÉ: Ak sa chcete vyhnúť prehriatiu spotrebiča, neumiestňujte ho do rohu alebo pod dvere skrinky. Okolo spotrebiča je kvôli prúdeniu vzduchu potrebné ponechať aspoň 15 cm medzeru.

sk

3. Stlačením tlačidla Start/Stop (Spustiť/zastaviť) zapnite spotrebič.
4. Predvolene sa zobrazí režim hranolčekov pre zásuvku 1, zatiaľ čo na obrazovke pre zásuvku 2 je zobrazený indikátor OFF (Vyp.).
5. Akúkoľvek zónu môžete aktivovať na výber stlačením tlačidla ‘1’ alebo ‘2’. (Na zrušenie výberu stlačte tlačidlo ‘1’ alebo ‘2’ znovu, zóna bude VYPNUTÁ a zrušená). Oranžové svetlo na obrazovke označuje váš výber.

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

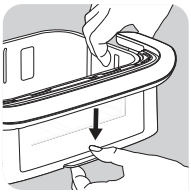
6. Na dosiahnutie optimálnych výsledkov varenia pred varením vždy vložte do zásuviek vhodné mriežky.

«GENIUS SYSTÉM» PRE JEDNODUCHÉ ČISTENIE

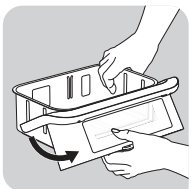
S naším systémom GENIUS môžete jednoducho oddeliť prednú časť zásuvky od samotnej zásuvky. Ľahko čistite svoj výrobok a ušetrite miesto v umývačke riadu.

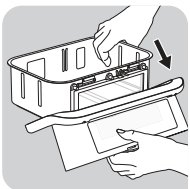
AKO ODSTRÁNIŤ PREDNÝ PANEL?

Ak chcete ušetriť miesto v umývačke riadu a zachovať optimálnu životnosť spotrebiča, postupujte podľa tohto postupu čistenia modelu s odnímateľnou prednou časťou.

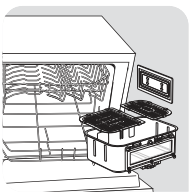


- Stlačte tlačidlo umiestnené v spodnej časti misky nadol

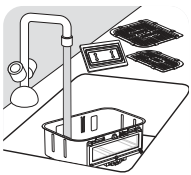




- Vyberte hák z miesta. Odpojiteľná predná strana sa odpojí.



ALEBO

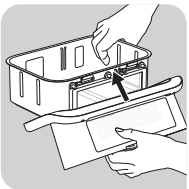


- Misku vložte do umývačky riadu alebo ju umyte ručne bez prednej časti, ktorú potom môžete znova pripojiť k zariadeniu.

sk

AKO VYČISTIŤ A ZNOVA PRIPEVNIŤ PREDNÝ PANEL?

- Prednú časť umyte ručne horúcou vodou s trochou 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“.



AKO PRIHRIAŤ ZVYŠKY JEDLA?

Ak chcete zvyšky zohrievať, 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.

sk

POUŽÍVANIE OBEH ZÓN V REŽIME SYNCHRONIZÁCIE (DUÁLNE VARENIE)

Pripravte dve rôzne jedlá súčasne vďaka obom zónam, deliacej priečke a režimu SYNC.

1. Umiestnite deliacu priečku do vnútorných slotov zásuvky.
2. Stlačením tlačidla Start/Stop (Spustiť/zastaviť) zapnite spotrebič. Predvolene sa zobrazí režim hranolčekov pre zásuvku 1, zatiaľ čo na obrazovke pre zásuvku 2 je zobrazený indikátor OFF (Vyp.).
3. Stlačte požadovaný režim varenia a upravte čas a teplotu, ak sa líšia od zobrazených nastavení (pomocou tlačidiel + a -). Nastavenia sa uložia.
4. Vložte prvé jedlo do zásuvky 1 (ľavá zásuvka). Zasuňte zásuvku do spotrebiča.
5. Na aktiváciu zásuvky 2 stlačte tlačidlo „2“.
6. Stlačte druhý požadovaný režim varenia a upravte čas a teplotu, ak sa líšia od zobrazených nastavení (pomocou tlačidiel + a -).

7. Vložte druhé jedlo do zásuvky 2 (pravá zásuvka). Zasuňte zásuvku do spotrebiča.
8. 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.
9. Stlačte Start/Stop (Spustiť/zastaviť) na spustenie varenia.
10. Keď budú obe jedlá súčasne hotové, spotrebič pípne.

Poznámka: Svetlo v zásuvke svieti počas celého procesu varenia, okrem programu PROVE.

11. 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).

POZNÁMKA : Vďaka infračervenej technológii zariadenie pri zahrievaní vyžaruje svetelné žiarenie, ktoré je neškodné pre oči. Počas varenia je normálne, že sa svetlo vykurovacieho telesa prerušovane zapína a vypína.

POUŽÍVANIE VEĽKÉHO ZÁSUVKY ZARIADENIA (MEGA)

sk

1. Stlačením tlačidla Start/Stop (Spustiť/zastaviť) zapnite spotrebič.
2. Stlačte MEGA na prechod do mega zóny (celý zásuvka).
3. 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.

Poznámka: Svetlo v zásuvke svieti počas celého procesu varenia, okrem programu PROVE.

4. Prebytočná mastnota z jedla sa zachytáva v spodnej časti zásuvky.
5. 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 zatraste ňou. Potom zasuňte misku späť do spotrebiča a varenie sa automaticky obnoví.

   Počas režimu pre hranolčeky tento piktogram začne blikať v polovici prípravy. To signalizuje potrebu pretriasť hranolčeky na dosiahnutie rovnomerného fritovania.
6. Keď zaznie zvuk časovača, nastavený čas varenia sa skončil. Vytiahnite misku zo spotrebiča a položte ju na povrch odolný voči teplu.
7. **Skontrolujte, či je jedlo hotové.**
   Ak jedlo ešte nie je hotové, jednoducho zasuňte misku späť do spotrebiča a nastavte časovač na ďalších pár minút.
8. Keď je jedlo uvarené, vyberte misku. Jedlo vyberte z misky pomocou kuchynských kliešti.

   Upozornenie: Zásuvku nikdy neotáčajte hore dnom spolu s mriežkou.
   Po varení sú zásuvky, mriežky a jedlo veľmi horúce.
9. Keď je jedna dávka jedla hotová, spotrebič je okamžite pripravený na prípravu ďalšej dávky.

sk

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.

Pri používaní programu (35°C) nespúšťajte iné varenie pri inej teplote súčasne.

	Množstvo		Približný čas	Teplota	Režim varenia	Pretriasť *	Ďalšie informácie
Zemiaky a hranolky							
M razené hranolčeky (10 mm x 10 mm)	Zásuvka 1	600 - 1400 g	25 - 40 min	180°C		x2	
	Zásuvka 2	300 - 800 g	25 - 35 min			x2	
	MEGA	400 - 1750 g	20 - 45 min			x3	
Domáce hranolčeky (8 mm x 8 mm)	Zásuvka 1	500 g	40 min	180°C		x4	Pred varením osušte utierkou
	Zásuvka 2	200 g	35 min			x4	
	MEGA	400 - 1200 g	30 - 35 min			x4	
Mrazené americké zemiaky	Zásuvka 1	600 - 1400 g	25 - 40 min	180°C		x2	
	Zásuvka 2	300 - 800 g	25 - 40 min			x2	
	MEGA	400 - 1750 g	30 - 40 min			x2	
Mäso a hydina							
Mrazený steak	Zásuvka 1	do 4 kusov	10-18 min	200°C	**MANUAL**	x1 Otočte	
	Zásuvka 2	do 2 kusov	10-15 min				
	MEGA	do 6 kusov	20 min				
Filety z kuracích prs (bez kosti)	Zásuvka 1	do 4 kusov	10 min	200°C		x1 Otočte	
	Zásuvka 2	do 2 kusov	10 min				
	MEGA	do 6 kusov	20 min				
Celé kura	Zásuvka 1	do 1300 g	45 min	160°C			
	MEGA	2 x 1250 g = 2,5 kg	45 min	200°C			

sk

	Množstvo		Približný čas	Teplota	Režim varenia	Pretriasť*	Ďalšie informácie
Chuťovky							
Kuracie nugetky	Zásuvka 1	do 600 g	15 min	200°C		x1	
	Zásuvka 2	do 400 g	12 min				
	MEGA	do 1 kg	20 min				
Kuracie krídelká	Zásuvka 1	do 1 kg - 8/9 kusov	22 min	200°C		x1	
	Zásuvka 2	do 400 g - 4/5 kusov	22 min				
	MEGA	1 kg	30 min				
Pizza	Zásuvka 1	do 3 plátky	5 min	170°C	**MANUAL**		
	Zásuvka 2	do 2 plátky	5 min	170°C			
	MEGA	1/2 pizza	6 min	200°C			
Zelenina	Zásuvka 1	do 1 kg	22 min	200°C		x4	
	Zásuvka 2	400 - 600 g	22 min			x4	
	MEGA	2000 g	50 min			x4	
Ryba							
Filet z lososa	Zásuvka 1	do 4 kusov	8-12 min	200°C			
	Zásuvka 2	do 2 kusov	8-12 min				
	MEGA	1 kg	8-12 min				
Krevety	Zásuvka 1	500 - 1000 g	8-10 min	200°C		x1	
	Zásuvka 2	do 400 g	8-10 min	200°C		x1	
	MEGA	do 20 kusov	8-10 min	160°C		x1	

sk

	Množstvo		Približný čas	Teplota	Režim varenia	Pretriasť*	Ďalšie informácie
Pečenie (koláče)							
Muffiny	Zásuvka 1	do 6/8 kusov	16 min	160°C			Použite plech na pečenie/ zapekaciu misku**
	Zásuvka 2	do 4 kusov	16 min				
	MEGA	do 12 kusov	14 min				
Čokoládové koláče	**MEGA**	1 okrúhla tortová forma	45 min	160°C			
Brioche	**MEGA**	600 g	1/90 min	35°C			
			2/25 min	160°C	**MANUAL**		
		Mini brioska x12	1/90 min	35°C			
			2/12 min	160°C	**MANUAL**		
Bageta	**MEGA**	600 g	1/90 min	35°C			
			2/35 min	200°C	**MANUAL**		

* 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.**

sk

RADY

- Čas potrebný na prípravu menších potravín býva zvyčajne o niečo kratší ako pri väčších potravinách.
- Ak jedlo s menšou veľkosťou v polovici prípravy premiešate, dosiahnete lepšie výsledky a predídete nerovnomernému uvareniu.
- 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 hranolčekov je 1200 gramov.
- Použite pripravené lístkové a krehké cesto na rýchlu prípravu plnených pochúťok.
- Ak chcete piecť koláč alebo quiche, alebo ak chcete pripraviť jemné alebo plnené prísady, vložte do misky spotrebiča zapekaciu misku. Môžete použiť zapekaciu misku zo silikónu, nehrdzavejúcej ocele, hliníka alebo terakoty.
- Spotrebič môžete použiť aj na opätovné zohriatie jedla. Ak chcete znovu zohriať jedlo, nastavte teplotu na 160 °C na maximálne 10 minút.

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, trochou prostriedku na umývanie riadu a jemnou špongiou.
   Na odstránenie zvyškov nečistôt môžete použiť odmasťovač.
   Výstraha: miska a mriežka sú vhodné do umývačky riadu.

   Upozornenie: Odnímateľný predný panel nie je vhodný do umývačky riadu. Umyť ho ručne, aby sa zachoval pôvodný vzhľad.

   Tip: Ak sa nečistoty prilepia v spodnej časti misky a mriežky, naplňte ich horúcou vodou s trochou prípravku na umývanie riadu. Nechajte misku a mriežku približne 10 minút odmočiť. Potom opláchnite čistou vodou a osušte.

4. Vnútro spotrebiča utrite horúcou vodou vlhkou handričkou.
5. Ohrevné teleso očistite suchou čistiacou kefkou, aby ste odstránili zvyšky jedla.
6. Spotrebič neponárajte do vody ani do iných kvapalín.

USKLADNENIE

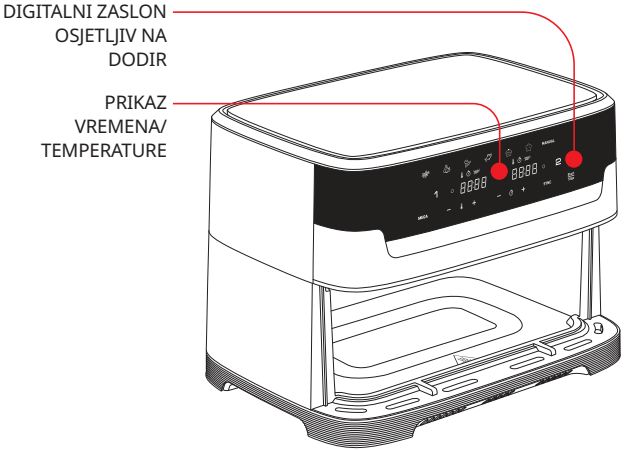
1. Odpojte spotrebič zo siete a nechajte ho vychladnúť.
2. Skontrolujte, či sú všetky časti čisté a suché.

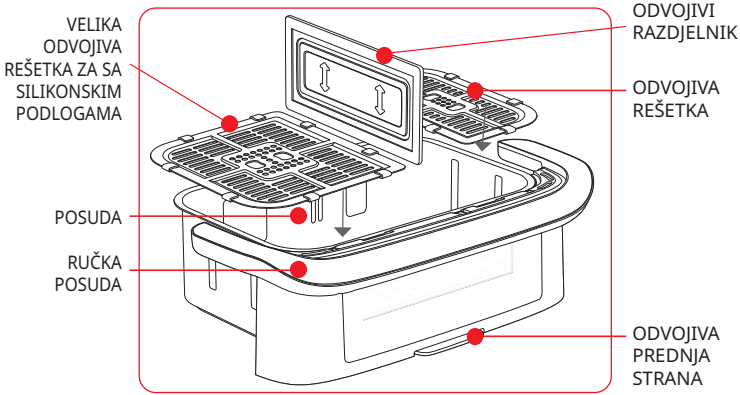
ZÁRUKA A SERVIS

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.

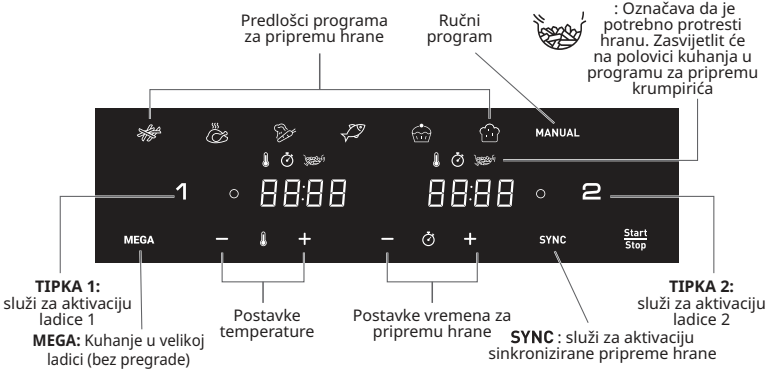
RIEŠENIE PROBLÉMOV

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.


DIGITALNI ZASLON OSJETLJIV NA DODIR
PRIKAZ VREMENA/ TEMPERATURE


VELIKA ODVOJIVA REŠETKA ZA SA SILIKONSKIM PODLOGAMA
POSUDA
RUČKA POSUDA
ODVOJIVI RAZDJELNIK
ODVOJIVA REŠETKA
ODVOJIVA PREDNJA STRANA

KORISNIČKO SUČELJE UREĐAJA



OFF : označava da je ladica isključena. Da biste je aktivirali, kliknite tipku 1 ili 2.

AUTOMATSKI NAČINI ZA PRIPREMU HRANE

Posuda		Krumpirići	Piletina	Povrće	Riba	Desert	Uspon tijesta	Ručni način rada
1	Optimalna količina	700g	1,2kg	400g	400g	7 pieces	625g	600g
	Vrijeme	29min	45min	20min	12min	18min	4hrs	15min
	Temperatura	180°C	200°C	180°C	160°C	180°C	35°C	175°C
2	Optimalna količina	300g	800g	300g	200g	4 pieces	375g	400g
	Vrijeme	29min	45min	20min	12min	18min	4hrs	15min
	Temperatura	180°C	200°C	180°C	160°C	180°C	35°C	175°C
MEGA	Optimalna količina	1kg	2kg	700g	600g	12pieces	1kg	1kg
	Vrijeme	29min	45min	20min	12min	18min	4hrs	15min
	Temperatura	180°C	200°C	180°C	160°C	180°C	35°C	175°C

PRIJE PRVE UPORABE

1. Skinite svu ambalažu i sve naljepnice s uređaja.
2. Postavite držač kabela na stražnju stranu uređaja. Držač kabela mora biti ispravno instaliran prije prve uporabe.
3. Ladicu i odvojive rešetke temeljito očistite vrućom vodom, sredstvom za pranje posuđa i neabrazivnom spužvicom.
   Ladicu i rešetke mogu se oprati u perilici posuđa.

   Upozorenje: Odvojiva prednja ploča nije pogodna za pranje u perilici posuđa. Oprati ga ručno kako bi se sačuvao izvorni izgled.
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: da biste spriječili pregrijavanje uređaja, nemojte ga staviti u kut ni ispod zidnog elementa. Oko uređaja treba ostaviti razmak od najmanje 15 cm da bi zrak mogao cirkulirati.

hr

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 zonu možete aktivirati za odabir pritiskom na tipku ‘1’ ili ‘2’. (Za poništavanje odabira ponovno pritisnite tipku ‘1’ ili ‘2’, zona će biti ISKLJUČENA i poništena). Narančasta svjetlost na ekranu označava vaš odabir.

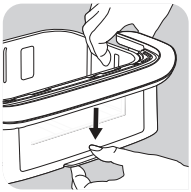
   Napomena: nikada nemojte premašiti maksimalnu količinu naznačenu u tablici (pogledajte odjeljak „Vodič za pripremu hrane”) jer to može utjecati na kvalitetu konačnog rezultata.
6. Prije pečenja u ladice uvijek postavite odgovarajuće rešetke radi postizanja optimalnih rezultata.

«GENIUS SUSTAV» ZA LAKO ČIŠĆENJE

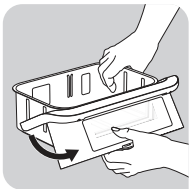
Uz naš novi sustav Jednostavno čišćenje i pohrana (eng. GENIUS) možete jednostavno odvojiti prednju stranu posude i samu posudu. Jednostavno očistite proizvod i uštedite prostor u perilici posuđa.

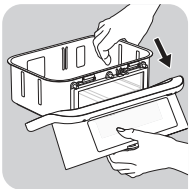
KAKO MOGU SKINUTI PREDNJU STRANU?

Kako biste uštedjeli prostor u perilici posuđa i osigurali optimalnu očuvanost uređaja, slijedite ovaj postupak čišćenja za model s odvojivim prednjom stranom.

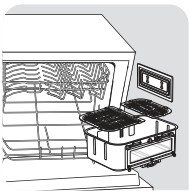


- Pritisnite tipku na dnu posude

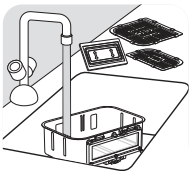




- Uklonite kuku s njezinog mjesta. Odvojiva se prednja strana može skinuti.



ILI



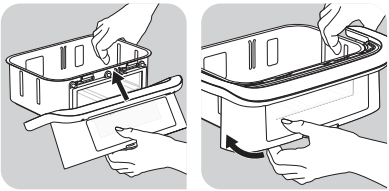
- Stavite posudu u perilicu posuđa ili je ručno operite bez prednje strane koju možete ponovno priključiti na proizvod.

KAKO MOGU OČISTITI I PONOVNO PRIČVRSTITI PREDNJU STRANU?

- 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.



KAKO PODGRIJATI OSTATKE?

Za podgrijavanje ostataka hrane 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 tálra.

UPORABA OBA ZONA UZ NAČIN ZA SINKRONIZACIJU (DVOSTRUKO PEČENJE)

Pripremite dva različita jela istovremeno zahvaljujući obje zone, razdvajaču i SYNC načinu.

1. Postavite razdvajač u unutarnje utore ladice.
2. 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.
3. 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.
4. Postavite prvu vrstu hrane u ladicu 1 (lijevu ladicu). Vratite ladicu u uređaj.
5. Da biste aktivirali ladicu 2, pritisnite „2”.
6. Pritisnite drugi željeni način za pripremu hrane i prilagodite vrijeme i temperaturu ako se razlikuju od predviđenih postavki (to možete učiniti pritiskanjem tipki + i -).
7. Postavite drugu vrstu hrane u ladicu 2 (desnu ladicu). Vratite ladicu u uređaj.

8. 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.
9. Pritisnite Start/Stop (Pokretanje/zaustavljanje) biste pokrenuli pripremu hrane.
10. Uređaj će proizvesti zvuk kada su obje vrste hrane istovremeno spremne.

Napomena: Svjetlo u ladici svijetli tijekom cijelog procesa kuhanja, osim tijekom PROVE programa.

11. 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 ladica nakon pripreme hrane izvadite i ne vratite u roku od 5 minuta, na zaslonu ladice prikazat će se poruka „OFF" (Isključeno). Druga će ladica nastaviti s radom, no program „SYNC" (Sinkronizacija) bit će završen.

NAPOMENA: Zbog infracrvene tehnologije uređaj će nakon zagrijavanja emitirati lagano zračenje koje nije opasno za oči.

Tijekom pripreme hrane normalno je da se svjetlo grijaćeg elementa uključuje i isključuje.

hr

KORIŠTENJE VELIKE FIOKE U UREĐAJA (MEGA)

1. Pritisnite tipku za Start/Stop pokretanje/zaustavljanje da biste uključili uređaj.
2. Pritisnite MEGA da pređete u mega zonu (cijeli ladica).
3. 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.

Napomena: Svjetlo u ladici svijetli tijekom cijelog procesa kuhanja, osim tijekom PROVE programa.

4. Višak masnoće iz hrane skuplja se na dnu ladice.

5. 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 sredini vremena pripreme hrane. To znači da je zbog homogenosti pripreme potrebno protresti krumpiriće.

6. Kada začujete zvuk mjerača vremena, to znači da je vrijeme pripreme hrane završilo. Izvucite posudu iz uređaja i postavite je na vatrostalnu površinu.

7. **Provjerite je li hrana gotova.**
   Ako hrana još nije gotova, jednostavno vratite posudu u uređaj i postavite mjerač vremena na još nekoliko minuta.

8. 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.

9. Kada hrana bude gotova, uređaj će odmah biti spreman za pripremu nove hrane.

hr

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.

Kada koristite (35°C), nemojte pokretati drugo kuhanje na drugoj temperaturi u isto vrijeme.

	Količina		Pribl. vrijeme (min)	Temperatura	Način pripreme	Protresti*	Dodatne informacije
Krumpir i prženi krumpirići							
Zamrznuti krumpirići (10 mm x 10 mm)	Ladica 1	600 - 1400 g	25 - 40 min	180°C		x2	
	Ladica 2	300 - 800 g	25 - 35 min			x2	
	MEGA	400 - 1750 g	20 - 45 min			x3	
Domaći krumpirići (8 mm x 8 mm)	Ladica 1	500 g	40 min	180°C		x4	Osušite na ubrusu prije pripreme
	Ladica 2	200 g	35 min			x4	
	MEGA	400 - 1200 g	30 - 35 min			x4	
Zamrznute kriške krumpira	Ladica 1	600 - 1400 g	25 - 40 min	180°C		x2	
	Ladica 2	300 - 800 g	25 - 40 min			x2	
	MEGA	400 - 1750 g	30 - 40 min			x2	
Meso i perad							
Zamrznuti odrezak	Ladica 1	do 4 komada	10-18 min	200°C	**MANUAL**	x1 Okrenite	
	Ladica 2	do 2 komada	10-15 min				
	MEGA	do 6 komada	20 min				
Fileti pilećih prsa (bez kosti)	Ladica 1	do 4 komada	10 min	200°C		x1 Okrenite	
	Ladica 2	do 2 komada	10 min				
	MEGA	do 6 komada	20 min				
Pile (cijelo)	Ladica 1	do 1300 g	45 min	160°C			
	MEGA	2 x 1250 g = 2,5 kg	45 min	200°C			

hr

	Količina		Pribl. vrijeme (min)	Temperatura	Način pripreme	Protresti*	Dodatne informacije
Mali zalogaji							
Pileći medaljoni	Ladica 1	do 600 g	15 min	200°C		x1	
	Ladica 2	do 400 g	12 min				
	MEGA	do 1 kg	20 min				
Pileća krilca	Ladica 1	do 1 kg - 8/9 komada	22 min	200°C		x1	
	Ladica 2	do 400 g - 4/5 komada	22 min				
	MEGA	1 kg	30 min				
Pizza	Ladica 1	do 3 kriške	5 min	170°C	**MANUAL**		
	Ladica 2	do 2 kriške	5 min	170°C			
	MEGA	1/2 pizza	6 min	200°C			
Povrće	Ladica 1	do 1 kg	22 min	200°C		x4	
	Ladica 2	400 - 600 g	22 min			x4	
	MEGA	2000 g	50 min			x4	
Riba							
Filet lososa	Ladica 1	do 4 komada	8-12 min	200°C			
	Ladica 2	do 2 komada	8-12 min				
	MEGA	1 kg	8-12 min				
Škampi	Ladica 1	500 - 1000 g	8-10 min	200°C		x1	
	Ladica 2	do 400 g	8-10 min	200°C		x1	
	MEGA	do 20 komada	8-10 min	160°C		x1	

hr

	Količina		Pribl. vrijeme (min)	Temperatura	Način pripreme	Protresti*	Dodatne informacije
Kruh i kolači							
Muffini	Ladica 1	do 6/8 komada	16 min	160°C			Uporabite podložak za pečenje / posudu za pećnicu**
	Ladica 2	do 4 komada	16 min				
	MEGA	do 12 komada	14 min				
Čokoladne torte	**MEGA**	1 okrugli kalup za tortu	45 min	160°C			
Brioche	**MEGA**	600 g	1/90 min	35°C			
			2/25 min	160°C	**MANUAL**		
		Mini brioša x12	1/90 min	35°C			
			2/12 min	160°C	**MANUAL**		
Baget	**MEGA**	600 g	1/90 min	35°C			
			2/35 min	200°C	**MANUAL**		

* 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.**

hr

SAVJETI

- Priprema manje hrane obično traje kraće od pripreme većih komada hrane.
- Ako manju hranu na pola pripreme protresete, konačni rezultat bit će bolji i ujednačeniji.
- 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.
- Rabite kupovno lisnato i prhko tijesto da biste brzo i jednostavno pripremili punjene zalogajčiće.
- Ako želite ispeći kolač ili quiche ili ispržiti osjetljive ili punjene sastojke, posudu za pećnicu stavite u posudu uređaja. Moguće je rabiti posude za pećnicu od silikona, nehrđajućeg čelika, aluminija i terakote.
- 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.

   Upozorenje: Odvojiva prednja ploča nije pogodna za pranje u perilici posuđa. Oprati ga ručno kako bi se sačuvao izvorni izgled.

   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

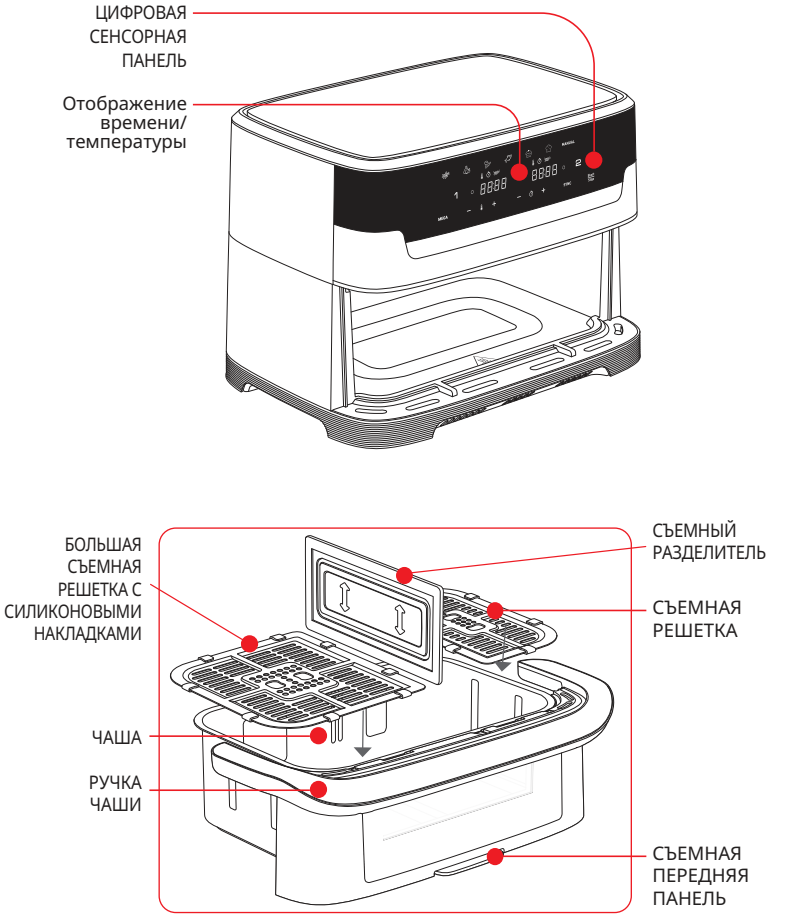
1. Iskopčajte uređaj i ostavite ga da se ohladi.
2. Provjerite jesu li svi dijelovi čisti i suhi.

JAMSTVO I SERVIS

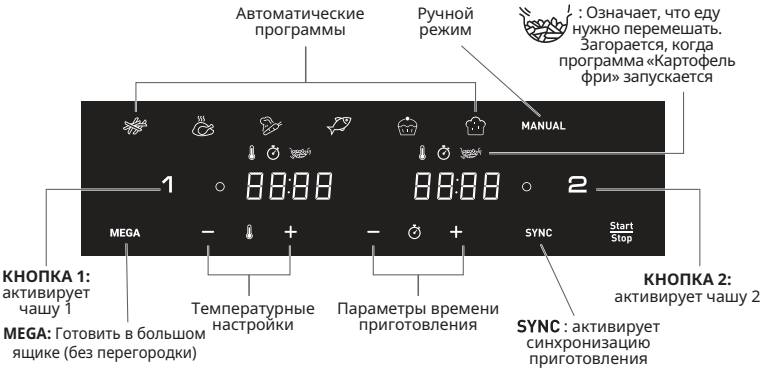
Ako je uređaj potrebno servisirati, ako su vam potrebne informacije ili imate problem, posjetite web-stranicu robne marke ili se obratite korisničkoj podršci robne marke u svojoj državi. Broj telefona možete pronaći u letku za globalno jamstvo. Ako u vašoj državi nema korisničke podrške, obratite se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

RJEŠAVANJE PROBLEMA

Ako dođe do problema s uređajem, posjetite web-stranicu robne marke (pogledajte naslovnicu ovog priručnika) i potražite popis najčešćih pitanja ili se obratite korisničkoj podršci u svojoj državi.


ЦИФРОВАЯ СЕНСОРНАЯ ПАНЕЛЬ
Отображение времени/ температуры
БОЛЬШАЯ СЪЕМНАЯ РЕШЕТКА С СИЛИКОНОВЫМИ НАКЛАДКАМИ
СЪЕМНЫЙ РАЗДЕЛИТЕЛЬ
СЪЕМНАЯ РЕШЕТКА
ЧАША
РУЧКА ЧАШИ
СЪЕМНАЯ ПЕРЕДНЯЯ ПАНЕЛЬ

ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЙ ИНТЕРФЕЙС



OFF: указывает, что чаша выключена. Для активации нажмите кнопку 1 или 2.

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ

Чаша		Картофель фри	Курица	Овощи	Рыба	Десерты	Подъем теста	Ручной режим
1	оптимальное количество	700g	1,2kg	400g	400g	7 pieces	625g	600g
	время	29min	45min	20min	12min	18min	4hrs	15min
	Температура	180°C	200°C	180°C	160°C	180°C	35°C	175°C
2	оптимальное количество	300g	800g	300g	200g	4 pieces	375g	400g
	время	29min	45min	20min	12min	18min	4hrs	15min
	Температура	180°C	200°C	180°C	160°C	180°C	35°C	175°C
MEGA	оптимальное количество	1kg	2kg	700g	600g	12pieces	1kg	1kg
	время	29min	45min	20min	12min	18min	4hrs	15min
	Температура	180°C	200°C	180°C	160°C	180°C	35°C	175°C

ru

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.
3. Тщательно очистите чашу и съемные решетки в горячей воде с помощью небольшого количества моющего средства и губки без абразивного покрытия. **чашу и решетки можно мыть в посудомоечной машине.**

   Предупреждение: Съёмная передняя панель не подходит для мытья в посудомоечной машине. Помыть его вручную, чтобы сохранить оригинальный вид.

4. Протрите внутреннюю и внешнюю поверхность прибора влажной тканью. Прибор готовит еду с помощью горячего воздуха. Не заливайте в чашу масло или жир для жарки.

ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

1. Поместите прибор на плоской, устойчивой и жаропрочной рабочей поверхности вдали от брызг воды.
2. 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! Для предотвращения перегрева прибора не ставьте его в угол или под настенный шкаф. Вокруг прибора должен быть зазор минимум 15 см, чтобы воздух мог беспрепятственно циркулировать.

ru

3. Нажмите кнопку Start/Stop (Старт/Стоп), чтобы включить прибор.
4. Режим приготовления картофеля фри отображается по умолчанию для чаши 1, а на экране чаши 2 отображается «OFF» (ВЫКЛ.).
5. Любую зону можно активировать для выбора, нажав кнопку ‘1’ или ‘2’. (Для отмены выбора нажмите кнопку ‘1’ или ‘2’ снова, зона будет ОТКЛЮЧЕНА и отменена). Оранжевый свет на экране указывает на ваш выбор.

   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.

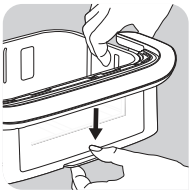
6. Для получения оптимальных результатов всегда помещайте подходящие решетки в чаши перед приготовлением.

«ГЕНИАЛЬНАЯ СИСТЕМА» ДЛЯ ЛЕГКОЙ ОЧИСТКИ

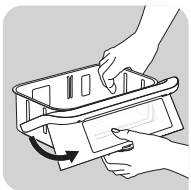
С помощью нашей системы GENIUS вы легко можете отделить переднюю панель ящика от самого ящика. С легкостью очищайте ваше изделие и экономьте место в посудомоечной машине.

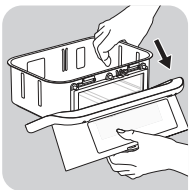
КАК СНЯТЬ ПЕРЕДНЮЮ ПАНЕЛЬ?

Чтобы сэкономить место в посудомоечной машине и обеспечить наилучшую сохранность прибора, придерживайтесь этой процедуры очистки для модели со съемной передней панелью.

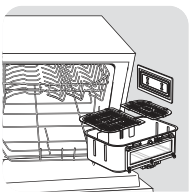


- Нажмите кнопку, расположенную в нижней части чаши.

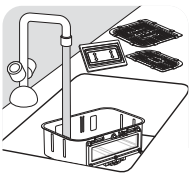




- Снимите защелку. Съемная передняя панель отсоединится.



или

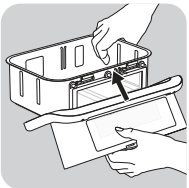


- Поместите чашу в посудомоечную машину или вымойте ее вручную без передней панели, которую затем можно будет снова установить на изделие.

КАК ПОЧИСТИТЬ И ЗАНОВО УСТАНОВИТЬ ПЕРЕДНЮЮ ПАНЕЛЬ?

- Очистите переднюю панель вручную в горячей воде с помощью небольшого количества моющего средства и губки без абразивного покрытия.

- Вымыв 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.



КАК РАЗОГРЕТЬ ОСТАТКИ ЕДЫ?

Чтобы разогреть остатки пищи, установите переднюю панель на место.
- Нажмите и ⊖ чтобы установить температуру 160 °C.
- 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.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОБОИХ ЗОН В РЕЖИМЕ СИНХРОНИЗАЦИИ (ДВОЙНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ)

Приготовьте два разных блюда одновременно благодаря обеим зонам, разделителю и режиму SYNC.

1. Поместите разделитель во внутренние слоты ящика.
2. Нажмите кнопку Start/Stop (Старт/Стоп), чтобы включить прибор. Режим приготовления картофеля фри отображается по умолчанию для чаши 1, а на экране чаши 2 отображается «OFF» (ВЫКЛ.).
3. Нажмите на нужный режим приготовления и установите время и температуру, если они отличаются от выбранных настроек (нажимая кнопки + и -). Настройки будут сохранены.
4. Поместите первое блюдо в чашу 1 (левый лоток). Задвиньте чашу в прибор.
5. Для включения чаши 2 нажмите «2».
6. Нажмите на второй нужный режим приготовления и установите время и температуру, если они отличаются от выбранных настроек (нажимая кнопки + и -).
7. Поместите второе блюдо в чашу 2 (правый лоток). Задвиньте лоток в прибор.

8. 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.
9. Нажмите Start/Stop (СТАРТ/СТОП), чтобы начать приготовление.
10. Когда приготовление будет завершено, раздастся звуковой сигнал.

Примечание: Свет в ящике горит на протяжении всего процесса приготовления, за исключением программы PROVE.

11. 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.

ПРИМЕЧАНИЕ. Благодаря инфракрасной технологии при нагревании прибор испускает световое излучение, безвредное для глаз.

Во время приготовления пищи подсветка нагревательного элемента может периодически включаться и выключаться.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БОЛЬШОГО ЯЩИКА УСТРОЙСТВА (MEGA)

ru

1. Нажмите кнопку Start/Stop (Старт/Стоп), чтобы включить прибор.
2. Нажмите MEGA, чтобы перейти в мегазону (весь ящик).
3. Перед началом приготовления вы можете выбрать любую автопрограмму или выбрать ручные настройки.

   <u>а. Если вы выбрали автопрограмму:</u>
   - 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 Start/Stop. Процесс приготовления будет запущен.
   - Приготовление начинается. На экране отобразится оставшееся время приготовления.

b. 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 Start/Stop чтобы начать приготовление с выбранной температурой и временем. Приготовление начинается. На экране отобразится оставшееся время приготовления.screen.

Примечание: Свет в ящике горит на протяжении всего процесса приготовления, за исключением программы PROVE.

4. Излишки масла собираются в нижней части лотка.

5. 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.

6. Когда прозвучал звуковой сигнал таймера, установленное время приготовления закончено. Извлеките чашу из прибора и установите на жаропрочную поверхность.

7. **Проверьте готовность блюда.**
   Если блюдо все еще не готово, просто вставьте чашу обратно в прибор и установите таймер еще на несколько дополнительных минут.

8. 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.

9. Когда порция продуктов приготовлена, прибор сразу же готов к приготовлению следующей порции.

ru

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.

При использовании программы (35°C) не запускайте другую готовку при другой температуре одновременно.

	Количество		Прибл. время	Температура	Режим приготовления	Перемешать*	Доп. информация
Картофель и картофель фри							
Замороженный картофель фри (10 mm x 10 mm)	Чаша 1	600 - 1400 g	25 - 40 min	180°C		x2	
	Чаша 2	300 - 800 g	25 - 35 min			x2	
	MEGA	400 - 1750 g	20 - 45 min			x3	
Домашний картофель фри (8 mm x 8 mm)	Чаша 1	500 g	40 min	180°C		x4	Перед приготовлением оботрите его полотенцем
	Чаша 2	200 g	35 min			x4	
	MEGA	400 - 1200 g	30 - 35 min			x4	
Замороженные картофельные дольки	Чаша 1	600 - 1400 g	25 - 40 min	180°C		x2	
	Чаша 2	300 - 800 g	25 - 40 min			x2	
	MEGA	400 - 1750 g	30 - 40 min			x2	
Мясо и птица							
Замороженный стейк	Чаша 1	до 4 штук	10-18 min	200°C	**MANUAL**	x1 Подбросить	
	Чаша 2	до 2 штук	10-15 min				
	MEGA	6 штук	20 min				
Филе куриной грудки (без костей)	Чаша 1	до 4 штук	10 min	200°C		x1 Подбросить	
	Чаша 2	до 2 штук	10 min				
	MEGA	6 штук	20 min				
Курица (целая)	Чаша 1	до 1300 g	45 min	160°C			
	MEGA	2 x 1250 g = 2,5 kg	45 min	200°C			

ru

	Количество		Прибл. время	Температура	Режим приготовления	Перемешать*	Доп. информация
Закуски							
куриные наггетсы	Чаша 1	до 600 g	15 min	200°C		x1	
	Чаша 2	до 400 g	12 min				
	MEGA	до 1 kg	20 min				
Куриные крылья	Чаша 1	до 1 kg - 8/9 штук	22 min	200°C		x1	
	Чаша 2	до 400 g - 4/5 штук	22 min				
	MEGA	1 kg	30 min				
Пицца	Чаша 1	до 3 ломтиков	5 min	170°C	**MANUAL**		
	Чаша 2	до 2 ломтиков	5 min	170°C			
	MEGA	1/2 Пицца	6 min	200°C			
Овощи	Чаша 1	до 1 kg	22 min	200°C		x4	
	Чаша 2	400 - 600 g	22 min			x4	
	MEGA	2000 g	50 min			x4	
Рыба							
Филе семги	Чаша 1	до 4 штук	8-12 min	200°C			
	Чаша 2	до 2 штук	8-12 min				
	MEGA	1 kg	8-12 min				
Креветки	Чаша 1	500 - 1000 g	8-10 min	200°C		x1	
	Чаша 2	до 400 g	8-10 min	200°C		x1	
	MEGA	20 штук	8-10 min	160°C		x1	

ru

	Количество		Прибл. время	Температура	Режим приготовления	Перемешать*	Доп. информация
Выпечка							
Маффины	Чаша 1	до 6/8 штук	16 min	160°C			Используйте форму для выпечки/ форму для духовки**
	Чаша 2	до 4 штук	16 min				
	MEGA	до 12 штук	14 min				
Шоколадные торты	**MEGA**	1 круглая форма для кекса	45 min	160°C			
Бриошь	**MEGA**	600 g	1/90 min	35°C			
			2/25 min	160°C	**MANUAL**		
		Мини-бриошь x12	1/90 min	35°C			
			2/12 min	160°C	**MANUAL**		
багет	**MEGA**	600 g	1/90 min	35°C			
			2/35 min	200°C	**MANUAL**		

* 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 маффинов) форма для духовки не должна быть заполнена больше, чем на половину.

ru

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.
- 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.

   Предупреждение: Съёмная передняя панель не подходит для мытья в посудомоечной машине. Помыть его вручную, чтобы сохранить оригинальный вид.

   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

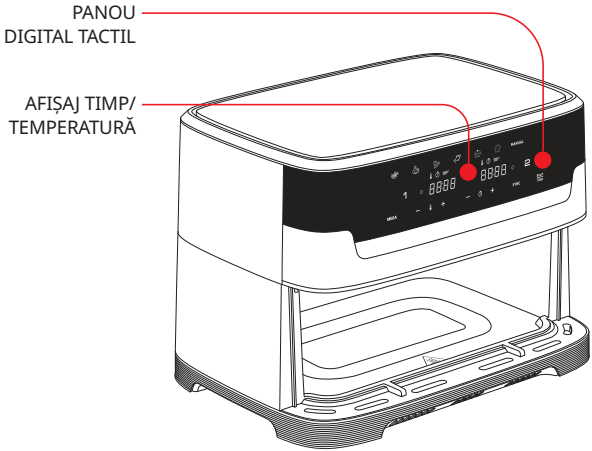
1. Отключите прибор от электросети и дайте ему остыть.
2. Убедитесь, что все части прибора очищены и высушены.

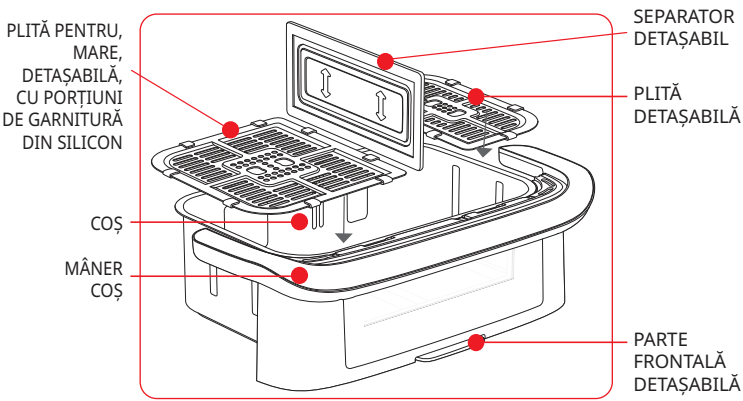
ГАРАНТИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

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.

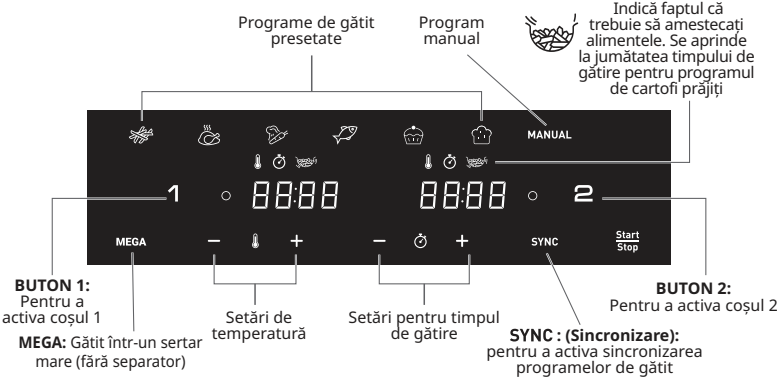
УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

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.


PANOU
DIGITAL TACTIL
AFIȘAJ TIMP/
TEMPERATURĂ


PLITĂ PENTRU,
MARE,
DETAȘABILĂ,
CU PORȚIUNI
DE GARNITURĂ
DIN SILICON
COȘ
MÂNER
COȘ
SEPARATOR
DETAȘABIL
PLITĂ
DETAȘABILĂ
PARTE
FRONTALĂ
DETAȘABILĂ

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

Coș		Cartofi prăjiți	Pui	Legume	Pește	Desert	Dospirea aluatului	Mod Manual
1	Cantitate optimă	700g	1,2kg	400g	400g	7 pieces	625g	600g
	Durată	29min	45min	20min	12min	18min	4hrs	15min
	Temperatură	180°C	200°C	180°C	160°C	180°C	35°C	175°C
2	Cantitate optimă	300g	800g	300g	200g	4 pieces	375g	400g
	Durată	29min	45min	20min	12min	18min	4hrs	15min
	Temperatură	180°C	200°C	180°C	160°C	180°C	35°C	175°C
MEGA	Cantitate optimă	1kg	2kg	700g	600g	12pieces	1kg	1kg
	Durată	29min	45min	20min	12min	18min	4hrs	15min
	Temperatură	180°C	200°C	180°C	160°C	180°C	35°C	175°C

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.
   Coșul și plitele se pot spăla în mașina de spălat vase.

   Atenționare: Panoul frontal detașabil nu este potrivit pentru spălarea în mașina de spălat vase. Spălați manual pentru a păstra aspectul original.

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. Apăsați Start/Stop 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. Oricare zonă poate fi activată pentru selecție prin apăsarea butonului ‘1’ sau ‘2’. (Pentru a anula selecția, apăsați din nou butonul ‘1’ sau ‘2’, zona va fi OPRITĂ și anulată). Lumina portocalie de pe ecran indică selecția dumneavoastră.

   Notă: Nu depășiți cantitatea maximă indicată în tabel (consultați secțiunea „Ghid de gătire”), deoarece acest lucru poate afecta calitatea rezultatului final.

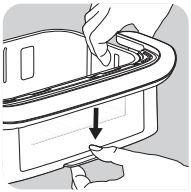
6. Pentru rezultate optime de gătire, așezați întotdeauna plitele potrivite în coșuri înainte de a găti.

«SISTEM GENIUS» PENTRU CURĂȚARE UȘOARĂ

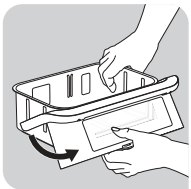
Cu ajutorul sistemului nostru GENIUS, puteți separa cu ușurință partea frontală a sertarului de sertarul propriu-zis. Curățați cu ușurință produsul și economisiți spațiu în mașina de spălat vase.

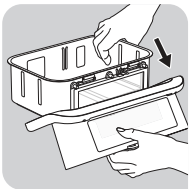
CUM SE SCOATE PANOUL FRONTAL?

Pentru a economisi spațiu în mașina de spălat vase și a asigura păstrarea optimă a aparatului, respectați această procedură de curățare.

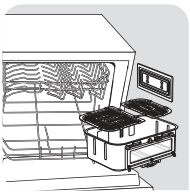


- Apăsați butonul din partea de jos a vasului.

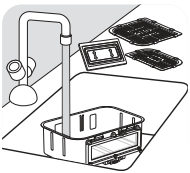




- Scoateți cârligul din locaș. Acum partea frontală se desprinde.



SAU

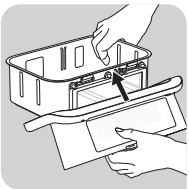


- Puneți vasul în mașina de spălat vase sau spălați-l manual, fără partea frontală, pe care o puteți monta la loc pe aparat.

ro

CUM SĂ CURĂȚAȚI ȘI SE REATAȘEAZĂ PANOUL FRONTAL?

- 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.



CUM SĂ REÎNCĂLZEȘTI RESTURILE?

Pentru a încălzi mâncarea rămasă, prindeți la loc partea frontală.
- Apăsați 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.

UTILIZAREA AMBELOR ZONE ÎN MODUL DE SINCRONIZARE (GĂTIRE DUBLĂ)

ro

Gătiți două tipuri diferite de mâncare în același timp datorită celor două zone, separatorului și modului SYNC.

1. Plasați separatorul în sloturile interioare ale sertarului.
2. Apăsați Start Stop 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.
3. Apăsați modul de gătire dorit și reglați timpul și temperatura dacă acestea sunt diferite de setările stabilite (apăsând + și -). Setările se salvează.
4. Introduceți primul aliment în coșul 1 (coșul din stânga). Împingeți coșul înapoi în aparat.
5. Pentru a activa coșul 2, apăsați „2”.
6. Apăsați al doilea mod de gătire dorit și reglați timpul și temperatura dacă acestea sunt diferite de setările stabilite (apăsând + și -).

7. Așezați al doilea aliment în coșul 2 (coșul din dreapta). Împingeți coșul înapoi în aparat.
8. 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.
9. Apăsați Start/Stop pentru a începe gătirea.
10. Aparatul emite un semnal sonor când alimentele sunt gata, în același timp.

Notă: Lumina din sertar se aprinde pe parcursul întregului proces de gătire, cu excepția programului PROVE.

11. Când alimentele sunt gătite, scoateți coșul. Utilizați clești pentru a scoate alimentele din coș.

Atenție: După gătirea 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).

NOTĂ: Datorită tehnologiei cu infraroșu, atunci când aparatul se încălzește, emite radiații luminoase care sunt inofensive pentru ochi.

În timpul gătirii este normal ca lumina elementului de încălzire să se aprindă și să se stingă intermitent.

UTILIZAREA LĂZII MARI A APARATULUI (MEGA)

1. Apăsați Start/Stop pentru a porni aparatul.
2. Apăsați MEGA pentru a trece în zona mega (întregul sertar).
3. Pentru a începe gătirea, puteți selecta dintre un mod de gătire presetat sau setările manuale.

   a. alegeți modul de gătire presetat:
   - Selectați modul de gătire dorit apăsând pictograma corespunzătoare de pe panoul tactil (aceste moduri sunt descrise detaliat în **secțiunea „Ghid de gătire"**).
   - Confirmați modul de gătire apăsând Start/Stop butonul respectiv. Acest lucru va începe procesul de gătire.
   - Începe gătirea. Timpul de gătire 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 gătire dorit apăsând butoanele + și — Cronometrul poate fi setat între 0 și 60 de minute.
- Apăsați Start/Stop butonul pentru a începe gătirea cu setările de temperatură și timp selectate. Începe gătirea. Timpul de gătire rămas este afișat pe ecran.

Notă: Lumina din sertar se aprinde pe parcursul întregului proces de gătire, cu excepția programului PROVE.

4. Excesul de ulei din alimente este colectat în partea inferioară a coșului.
5. Pentru rezultate optime de gătire, unele alimente trebuie amestecate puțin la jumătatea timpului de gătire (consultați secțiunea „Ghid de gătire"). Pentru a amesteca alimentele, scoateți bolul din aparat utilizând mânerul și scuturați-l. Apoi introduceți bolul înapoi în aparat, iar gătirea repornește automat.

În timpul modului de gătire Fries (Cartofi prăjiți), această pictogramă luminează intermitent la jumătatea timpului de gătire. Indică necesitatea de a amesteca cartofii prăjiți pentru a asigura o gătire uniformă.

6. Când auziți un semnal sonor de la cronometru, înseamnă că timpul de gătire setat s-a încheiat. Scoateți bolul din aparat și așezați-l pe o suprafață termorezistentă.
7. **Verificați dacă alimentele sunt gata.**
   Dacă alimentele nu sunt gata, puneți la loc bolul în aparat și setați cronometrul pentru câteva minute suplimentare de gătire.
8. 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.

9. Când un set de alimente este gata, aparatul este imediat gata pentru gătirea unui alt set de alimente.

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.

Când utilizați programul (35°C), nu lansați o altă gătire la o temperatură diferită în același timp.

	Cantitate		Durată aprox. (min)	Temperatură	Mod de gătire	Amestecare*	Informații suplimentare
Cartofi și cartofi prăjiți							
Cartofi congelați (10 mm x 10 mm)	Coș 1	600 - 1400 g	25 - 40 min	180°C		x2	
	Coș 2	300 - 800 g	25 - 35 min			x2	
	MEGA	400 - 1750 g	20 - 45 min			x3	
Cartofi prăjiți pregătiți în casă (8 mm x 8 mm)	Coș 1	500 g	40 min	180°C		x4	Uscați-i cu un prosop înainte de a-i găti
	Coș 2	200 g	35 min			x4	
	MEGA	400 - 1200 g	30 - 35 min			x4	
Cartofi wedges congelați	Coș 1	600 - 1400 g	25 - 40 min	180°C		x2	
	Coș 2	300 - 800 g	25 - 40 min			x2	
	MEGA	400 - 1750 g	30 - 40 min			x2	
Carne și pui							
Friptură congelată	Coș 1	până la 4 bucati	10-18 min	200°C	**MANUAL**	x1 Întoarce-te	
	Coș 2	până la 2 bucati	10-15 min				
	MEGA	6 bucati	20 min				
Fileuri din piept de pui (fără os)	Coș 1	până la 4 bucati	10 min	200°C		x1 Întoarce-te	
	Coș 2	până la 2 bucati	10 min				
	MEGA	6 bucati	20 min				
Pui întreg	Coș 1	până la 1300 g	45 min	160°C			
	MEGA	2 x 1250 g = 2,5 kg	45 min	200°C			

ro

	Cantitate		Durată aprox. (min)	Temperatură	Mod de gătire	Amestecare*	Informații suplimentare
Gustări							
Nuggets de pui congelați	Coș 1	până la 600 g	15 min	200°C		x1	
	Coș2	până la 400 g	12 min				
	MEGA	până la 1g	20 min				
Aripioare de pui	Coș 1	până la 1 kg - 8/9 bucati	22 min	200°C		x1	
	Coș2	până la 400 g - 4/5 bucati	22 min				
	MEGA	1 kg	30 min				
Pizza	Coș 1	până la 3 felii	5 min	170°C	**MANUAL**		
	Coș2	până la 2 felii	5 min	170°C			
	MEGA	1/2 pizza	6 min	200°C			
Legume	Coș 1	până la 1g	22 min	200°C		x4	
	Coș2	400 - 600 g	22 min			x4	
	MEGA	2000 g	50 min			x4	
Pește							
File de somon	Coș 1	până la 4 bucati	8-12 min	200°C			
	Coș2	până la 2 bucati	8-12 min				
	MEGA	1 kg	8-12 min				
Creveți	Coș 1	500 - 1000 g	8-10 min	200°C		x1	
	Coș2	până la 400 g	8-10 min	200°C		x1	
	MEGA	20 bucati	8-10 min	160°C		x1	

ro

	Cantitate		Durată aprox. (min)	Temperatură	Mod de gătire	Amestecare*	Informații suplimentare
Coacere							
Brioșe	Coș 1	până la 6/8 bucati	16 min	160°C			Utilizați o tavă de copt/ vas pentru cuptor**
	Coș 2	până la 4 bucati	16 min				
	MEGA	până la 12 bucati	14 min				
Prăjituri de ciocolată	**MEGA**	1 tava rotunda de tort	45 min	160°C			
Brioșă	**MEGA**	600 g	1/90 min	35°C			
			2/25 min	160°C	**MANUAL**		
		Mini brișcă x12	1/90 min	35°C			
			2/12 min	160°C	**MANUAL**		
Baguetă	**MEGA**	600 g	1/90 min	35°C			
			2/35 min	200°C	**MANUAL**		

* Amestecați la jumătatea procesului de gătire.
Sfaturi: pentru a îmbunătăți rezultatul gătirii, nu ezitați 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 cel 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.**

ro

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 gătite și în aparat.
- Cantitatea optimă recomandată pentru cartofi prăjiți este de 1200 de grame.
- Folosiți foitaj sau aluat fraged gata pregătit pentru a găti gustări cu umplutură rapid și ușor.
- Puneți un vas pentru cuptor în bolul aparatului dacă doriți să preparați o prăjitură sau quiche sau dacă doriți să prăjiți ingrediente delicate sau umplute. Puteți utiliza un vas pentru cuptor din silicon, inox, aluminiu sau teracotă.
- Puteți folosi aparatul și pentru a reîncălzi alimente. Pentru reîncălzirea alimentelor, setați temperatura la 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.

   Atenționare: Panoul frontal detașabil nu este potrivit pentru spălarea în mașina de spălat vase. Spălați manual pentru a păstra aspectul original.

   Sugestie: Dacă s-a lipit murdărie pe partea de jos a bolului și pe grătar, umpleți-le cu apă fierbinte cu detergent de vase lichid. Lăsați bolul și grătarul să se înmoaie aproximativ 10 minute. Apoi clătiți cu apă până se curăță și uscați.
4. Ștergeți interiorul aparatului cu apă fierbinte și o lavetă umedă.

5. Curățați elementul de încălzire cu o perie de curățare uscată pentru a îndepărta resturile de alimente.
6. Nu scufundați aparatul în apă sau în orice alt lichid.

DEPOZITARE

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

GARANȚIE ȘI SERVICE

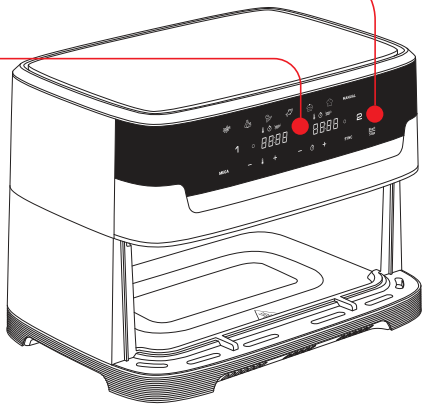
Dacă aveți nevoie de operațiuni de service, de informații sau aveți o problemă, vizitați site-ul mărcii sau contactați centrul de asistență pentru consumatori din țara dvs. Puteți găsi numărul de telefon în broșura pentru garanție, unde apar toate țările. Dacă nu există niciun centru de asistență pentru 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.

ЦИФРОВА СЕНСОРНА ПАНЕЛЬ

ДИСПЛЕЙ ВІДОБРАЖЕННЯ ЧАСУ/ ТЕМПЕРАТУРИ



ВЕЛИКА ЗНІМНА ЛИТА ГРИЛЯ ІЗ СИЛІКОНОВИМИ ПРОКЛАДКАМИ

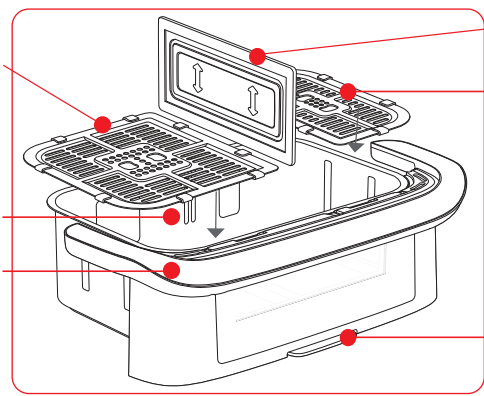
ЗНІМНА ПЕРЕГОРОДКА

ЗНІМНА РЕШІТКА

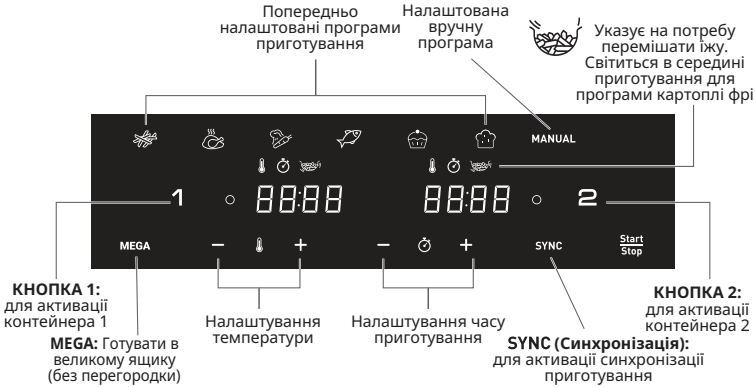
ЧАША

РУЧКА КОНТЕЙНЕРА

ЗНІМНА ПЕРЕДНЯ ЧАСТИНА



ІНТЕРФЕЙС КОРИСТУВАЧА



OFF (Вимк.): указує на те, що контейнер вимкнено. Щоб активувати, натисніть кнопку 1 або кнопку 2.

АВТОМАТИЧНІ РЕЖИМИ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ

Чаша		Фрі	Курка	Овочі	Риба	Десерт	Підіймання тіста	Ручний режим
1	оптимальна кількість	700g	1,2kg	400g	400g	7 pieces	625g	600g
	час	29min	45min	20min	12min	18min	4hrs	15min
	Температура	180°C	200°C	180°C	160°C	180°C	35°C	175°C
2	оптимальна кількість	300g	800g	300g	200g	4 pieces	375g	400g
	час	29min	45min	20min	12min	18min	4hrs	15min
	Температура	180°C	200°C	180°C	160°C	180°C	35°C	175°C
MEGA	оптимальна кількість	1kg	2kg	700g	600g	12pieces	1kg	1kg
	час	29min	45min	20min	12min	18min	4hrs	15min
	Температура	180°C	200°C	180°C	160°C	180°C	35°C	175°C

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.
3. Ретельно очистьте контейнери й знімні решітки, використовуючи гарячу воду, миючий засіб та неабразивну губку.
   Контейнер й решітки можна мити в посудомийній машині.

   Попередження: Знімна передня панель не підходить для миття в посудомийній машині. Мити його вручну, щоб зберегти оригінальний вигляд.

4. Протріть внутрішню та зовнішню частини приладу вологою ганчіркою. Під час роботи прилад утворює гаряче повітря. Не наповнюйте контейнер олією чи жиром для смаження.

ПІДГОТОВКА ДО ВИКОРИСТАННЯ

1. Помістіть прилад на рівну стійку та жаротривку робочу поверхню, де на нього не потраплять бризки води.
2. Не наповнюйте контейнер олією чи іншою рідиною.
   Не кладіть нічого на прилад, це перешкоджатиме потокам повітря й вплине на результат смаження гарячим повітрям.

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ. Щоб уникнути перегрівання, не ставте прилад у куток або під настінну шафу. Навколо пристрою має бути принаймні 15 см вільного простору для належної циркуляції повітря.

3. Натисніть Start/Stop (Запуск/зупинка), щоб увімкнути прилад.
4. Режим «Фрі» відображається як стандартний для контейнера 1, поки на екрані відображається стан «OFF» (Вимк.) для контейнера 2.
5. Будь-яку зону можна активувати для вибору, натиснувши кнопку ‘1’ або ‘2’. (Щоб скасувати вибір, натисніть кнопку ‘1’ або ‘2’ ще раз, зона буде ВИМКНЕНА та скасована). Помаранчеве світло на екрані вказує на ваш вибір.

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

6. Завжди установлюйте відповідні решітки в контейнери перед приготуванням їжі, щоб забезпечити оптимальний результат приготування.

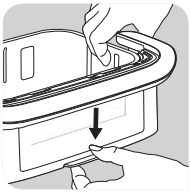
uk

«ГЕНІАЛЬНА СИСТЕМА» ДЛЯ ЛЕГКОГО ОЧИЩЕННЯ

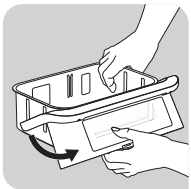
Завдяки нашій системі GENIUS ви легко можете від'єднати передню панель шухляди від самої шухляди. Легке очищення виробу й компактне розміщення в посудомийній машині.

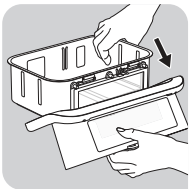
ЯК ЗНЯТИ ПЕРЕДНЮ ПАНЕЛЬ?

Для компактного розміщення в посудомийній машині та збереження приладу дотримуйтеся наведених далі вказівок щодо процедури очищення.

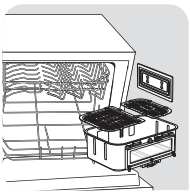


- Натисніть кнопку в нижній частині чаші.

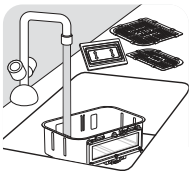




- Зніміть гачок із його місця розташування. Знімна передня частина від'єднається.



АБО

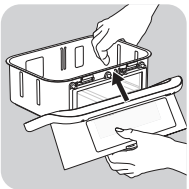


- Помістіть чашу в посудомийну машину або вимийте її вручну без передньої частини, яку можна знову встановити на виріб.

uk

ЯК ОЧИСТИТИ ТА ЗНОВУ ПРІКРИПИТИ ПЕРЕДНЮ ПАНЕЛЬ?

- 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.



ЯК РОЗІГРІТИ ЗАЛИШКИ ЇЖІ?

Для розігрівання залишків страви установіть передню частину на чашу.
- Натискайте кнопки ⏱ та ⊖, щоб задати температуру 160 °C.
- 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.

ВИКОРИСТАННЯ ДВОХ ЗОН В РЕЖИМІ СИНХРОНІЗАЦІЇ (ПОДВІЙНЕ ПРИГОТУВАННЯ)

Приготуйте дві різні страви одночасно завдяки обом зонам, роздільнику та режиму SYNC.

1. Помістіть роздільник у внутрішні слоти ящика.
2. 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.
3. Натисніть потрібний режим приготування й відрегулюйте час та температуру, якщо їх потрібно змінити (натискайте + та -). Налаштування збережено.
4. Помістіть продукти для першої страви в контейнер 1 (лівий). Засуньте контейнер назад у прилад.
5. Щоб активувати контейнер 2, натисніть 2.
6. Натисніть другий потрібний режим приготування й відрегулюйте час та температуру, якщо їх потрібно змінити (натискайте + та -).

uk

7. Помістіть продукти для другої страви в контейнер 2 (правий). Засуньте контейнер назад у прилад.
8. 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 відтерміновує початок приготування, щоб обидві страви були готові одночасно.
9. Натисніть Start/Stop (Запуск/зупинка), щоб почати приготування.
10. Прилад подає звуковий сигнал, коли приготування обох страв одночасно завершиться.

Примітка: Світло в ящику горить протягом всього процесу приготування, крім програми PROVE.

11. 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 відображатиметься «OFF» (Вимк.). Приготування в іншому контейнері продовжиться, однак роботу програми «SYNC» (Синхронізація) буде завершено.

ПРИМІТКА. Завдяки інфрачервоній технології, коли прилад нагрівається, він випромінює нешкідливе для очей світло.

Під час приготування освітлення нагрівального елемента може періодично вмикатися та вимикатися.

ВИКОРИСТАННЯ ВЕЛИКОГО ЯЩИКА ПРИСТРОЮ (MEGA)

uk

1. Натисніть Start/Stop (Запуск/зупинка), щоб увімкнути прилад.
2. Натисніть MEGA, щоб перейти в мегазону (весь ящик).
3. Для початку приготування їжі можна обрати попередньо налаштований режим або ручні налаштування.

<u>а. У разі вибору попередньо налаштованого режиму приготування</u>

- Виберіть потрібний режим приготування, натиснувши відповідну піктограму на сенсорній панелі (ці режими описано в розділі **«Рекомендації з приготування їжі»**).
- Підтвердьте вибір режиму приготування, натиснувши Start/Stop кнопку. Це запустить процес приготування.
- Розпочнеться процес приготування. Час приготування, що залишився, відображається на екрані.

b. 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 Start/Stop приготування з обраними налаштуваннями температури та часу натисніть кнопку.

Примітка: Світло в ящику горить протягом всього процесу приготування, крім програми PROVE.

Розпочнеться процес приготування. Час приготування, що залишився, відображається на екрані.

4. Залишок олії чи жиру з їжі накопичується внизу контейнера.
5. 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 середині процесу приготування. Вона вказує на те, що для рівномірного приготування в режимі фрі їжу потрібно перемішати.

6. Коли відтворюється звуковий сигнал таймера, це означає, що час приготування завершилось. Вийміть чашу з приладу й помістіть її на жаротривку поверхню.
7. **Перевірте готовність страви.**
   Якщо страва ще не готова, просто встановіть чашу назад у прилад та встановіть на таймері кілька додаткових хвилин.
8. 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.

9. Коли партію їжі приготовано, прилад одразу готовий до приготування наступної партії.

uk

РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

У таблиці нижче наведені основні налаштування для приготування страв.

Примітка. Час приготування нижче вказано лише в інформативних цілях та може змінюватися відповідно до сорту й партії картоплі, що використовується. На результат приготування продуктів інших розмірів може впливати їхня форма та сорт. Тому, можливо, вам потрібно буде трохи скоригувати час приготування.

Під час використання програми (35°C) не запускайте інше приготування при іншій температурі одночасно.

	Кількість		Приблизний час (min)	Температура	Режим приготування	Струшування*	Додаткова інформація
Картопля фрі							
Заморожена картопля фрі (10 mm x 10 mm)	Контейнер 1	600 - 1400 g	25 - 40 min	180°C		x2	
	Контейнер 2	300 - 800 g	25 - 35 min			x2	
	MEGA	400 - 1750 g	20 - 45 min			x3	
Домашня картопля фрі (8 mm x 8 mm)	Контейнер 1	500 g	40 min	180°C		x4	Перед приготування дайте їй висохнути на рушнику
	Контейнер 2	200 g	35 min			x4	
	MEGA	400 - 1200 g	30 - 35 min			x4	
Частинки замороженої картоплі	Контейнер 1	600 - 1400 g	25 - 40 min	180°C		x2	
	Контейнер 2	300 - 800 g	25 - 40 min			x2	
	MEGA	400 - 1750 g	30 - 40 min			x2	
М'ясо та птиця							
Заморожений стейк	Контейнер 1	до 4 шт	10-18 min	200°C	**MANUAL**	x1 Перевернути	
	Контейнер 2	до 2 шт	10-15 min				
	MEGA	6 шт	20 min				
Курячі філе (без кісток)	Контейнер 1	до 4 шт	10 min	200°C		x1 Перевернути	
	Контейнер 2	до 2 шт	10 min				
	MEGA	6 шт	20 min				
Курка (ціла)	Контейнер 1	до 1300 g	45 min	160°C			
	MEGA	2 x 1250 g = 2,5 kg	45 min	200°C			

uk

	Кількість		Приблизний час (min)	Температура	Режим приготування	Струшування*	Додаткова інформація
Закуски							
Заморожені курячі нагетси	Контейнер 1	до 600 g	15 min	200°C		x1	
	Контейнер 2	до 400 g	12 min				
	MEGA	до 1 kg	20 min				
Курячі крильця	Контейнер 1	до 1 kg - 8/9 шт	22 min	200°C		x1	
	Контейнер 2	до 400 g - 4/5 шт	22 min				
	MEGA	1 kg	30 min				
Піца	Контейнер 1	до 3 скибочок	5 min	170°C	**MANUAL**		
	Контейнер 2	до 2 скибочок	5 min	170°C			
	MEGA	1/2 Піца	6 min	200°C			
Овочі	Контейнер 1	до 1 kg	22 min	200°C		x4	
	Контейнер 2	400 - 600 g	22 min			x4	
	MEGA	2000 g	50 min			x4	
Риба							
Філе лосося	Контейнер 1	до 4 шт	8-12 min	200°C			
	Контейнер 2	до 2 шт	8-12 min				
	MEGA	1 kg	8-12 min				
Креветки	Контейнер 1	500 - 1000 g	8-10 min	200°C		x1	
	Контейнер 2	до 400 g	8-10 min	200°C		x1	
	MEGA	20 шт	8-10 min	160°C		x1	

uk

	Кількість		Приблизний час (min)	Температура	Режим приготування	Струшування*	Додаткова інформація
Випікання							
Мафіни	Контейнер 1	до 6/8 шт	16 min	160°C			Використовуйте форму для випікання / посуд для духової шафи**
	Контейнер 2	до 4 шт	16 min				
	MEGA	до 12 шт	14 min				
Шоколадний торт	**MEGA**	1 кругла форма для торта	45 min	160°C			
бріош	**MEGA**	600 g	1/90 min	35°C			
			2/25 min	160°C	**MANUAL**		
		Міні-бріош x12	1/90 min	35°C			
			2/12 min	160°C	**MANUAL**		
багет	**MEGA**	600 g	1/90 min	35°C			
			2/35 min	200°C	**MANUAL**		

* 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, пиріг, 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.**

uk

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.
- 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.

   Попередження: Знімна передня панель не підходить для миття в посудомийній машині. Мити його вручну, щоб зберегти оригінальний вигляд.

   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.

uk

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

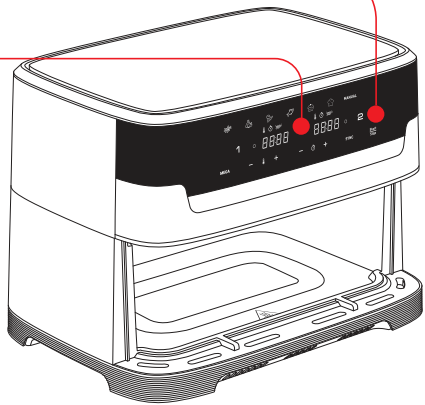
Якщо вам потрібне обслуговування або інформація чи якщо у вас виникла проблема, відвідайте сайт компанії-виробника або зверніться до Центру обслуговування споживачів у своїй країні. Номер телефону можна знайти в гарантійному листі, що розповсюджується на всі країни. Якщо у вашій країні немає Центру обслуговування 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.

САНДЫҚ СЕНСОРЛЫҚ ЭКРАН ТАҚТАСЫ

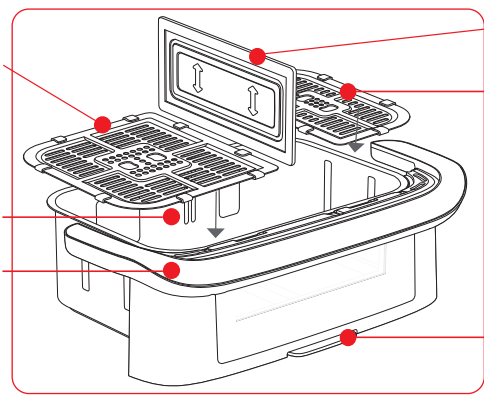
УАҚЫТ/ ТЕМПЕРАТУРА ДИСПЛЕЙІ



СИЛИКОН ТӨСЕНІШТЕРІ БАР ҮЛКЕН АЛЫНБАЛЫ ТОР

ТАРТПА

ТАРТПА ТҰТҚАРЫ

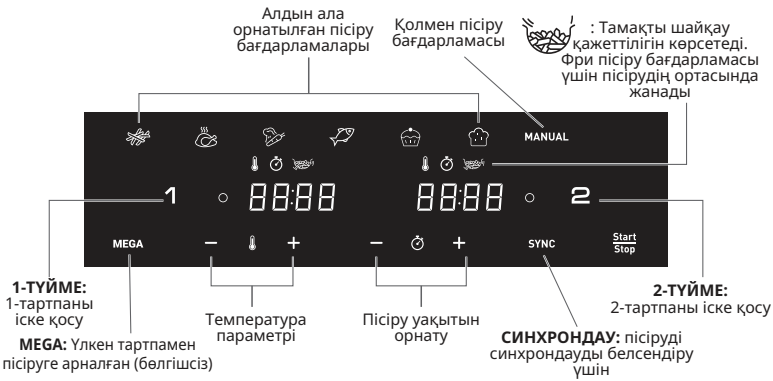


АЛЫНБАЛЫ БӨЛГІШ

СИЛИКОН ТӨСЕМДЕРІ БАР АЛЫНБАЛЫ ТОР

АЛЫНБАЛЫ АЛДЫҢҒЫ БӨЛІГІ

ПАЙДАЛАНУШЫ ИНТЕРФЕЙСІ



ӨШІРУ: тартпаның өшірулі екенін көрсетеді. Іске қосу үшін 1 немесе 2 түймесін басыңыз.

АВТОМАТТЫ ПІСІРУ РЕЖИМДЕРІ

тартпа		Фри	Тауық	Көкөністер	Балық	Десерт	Тестінің көтерілуі	Қолмен режимі
1	оңтайлы мөлшер	700g	1,2kg	400g	400g	7 pieces	625g	600g
	уақыты	29min	45min	20min	12min	18min	4hrs	15min
	Температура	180°C	200°C	180°C	160°C	180°C	35°C	175°C
2	оңтайлы мөлшер	300g	800g	300g	200g	4 pieces	375g	400g
	уақыты	29min	45min	20min	12min	18min	4hrs	15min
	Температура	180°C	200°C	180°C	160°C	180°C	35°C	175°C
MEGA	оңтайлы мөлшер	1kg	2kg	700g	600g	12pieces	1kg	1kg
	уақыты	29min	45min	20min	12min	18min	4hrs	15min
	Температура	180°C	200°C	180°C	160°C	180°C	35°C	175°C

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.
   Тартпа мен торларды ыдыс жуғышта жууға болады.

   Ескертпе: Алынбалы алдыңғы панельді ыдыс жуғыш машинада жууға болмайды. Қолмен жуу маңызды, себебі бұл оның бастапқы көрінісін сақтайды.
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 кетуіне жол бермеу үшін оны бұрышқа немесе қабырғадағы шкаф астына қоймаңыз. Ауа айналымын қамтамасыз ету үшін құрылғының айналасында кемінде 15 см бос орын қалдыру керек.

3. 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 аймақты таңдау үшін ‘1’ немесе ‘2’ батырмасын басу арқылы белсендіруге болады. (Таңдауды болдырмау үшін ‘1’ немесе ‘2’ батырмасын қайта басыңыз, аймақ ӨШІРІЛЕДІ және жойылады). Экрандағы апельсин түсті жарық сіздің таңдауыңызды көрсетеді.

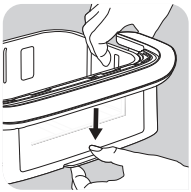
   Ескертпе. Ешқашан кестеде көрсетілген максималды мөлшерден асырмаңыз («Пісіру нұсқаулығы» бөлімін қараңыз), себебі ол соңғы нәтиже сапасына әсер етуі мүмкін.
6. Оңтайлы пісіру нәтижелеріне қол жеткізу үшін әрқашан пісіру алдында тартпаларға сәйкес торларды орнатыңыз.

ЖЕҢІЛ ТАЗАЛАУ ҮШІН «ҒАЖАЙЫП ЖҮЙЕ»

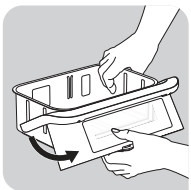
Біздің жаңа Genius жүйемізбен ыдыстың алдыңғы жағы мен ыдыстың өзін оңай ажыратуға болады. Бұйымды оңай тазалап, ыдыс жуғыш машинада орынды үнемдеңіз.

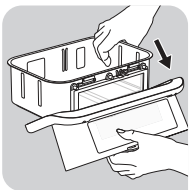
АЛДЫҢҒЫ ПАНЕЛДІ ҚАЛАЙ АЛУҒА БОЛАДЫ?

Ыдыс жуғыш машинада орынды үнемдеу және құрылғының оңтайлы сақталуын қамтамасыз ету үшін алынбалы алдыңғы бөлігі бар үлгіні тазалау процедурасын орындаңыз.

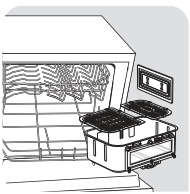


- Ыдыстың төменгі жағында орналасқан түймені төмен басыңыз

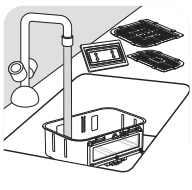




- Ілгекті орнынан алыңыз. Алынбалы алдыңғы бөлігін алуға болады.



НЕМЕСЕ



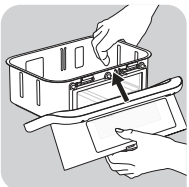
- Ыдысты ыдыс жуғыш машинаға салыңыз немесе бұйымға қайта қосуға болатын алдыңғы бөлігін шығарып алып, қолмен жуыңыз.

kk

АЛДЫҢҒЫ ПАНЕЛДІ ҚАЛАЙ ТАЗАЛАП, ҚАЙТА БЕКІТУГЕ БОЛАДЫ?

- 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 ТАҒАМДЫ ҚАЛАЙ ҚАЙТА ЖЫЛЫТУҒА БОЛАДЫ?

Қалған тамақты қыздыру үшін тартпадан 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.

ЕКІ АЙМАКТЫ СИНХРОНДАУ РЕЖИМІНДЕ ПАЙДАЛАНУ (ҚОС ПІСІРУ)

Екі түрлі тағамды бір уақытта дайындаңыз, екі аймақтың, бөлгіштің және SYNC режимінің арқасында.

1. Бөлгішті тартпаның ішкі ұяларына орналастырыңыз.
2. Құрылғыны Start/Stop қосу үшін бастау/тоқтату түймесін басыңыз. Фри режимі 1-тартпа үшін әдепкі бойынша көрсетіледі, ал 2-тартпа экранда ӨШІРУЛІ болып көрсетіледі.
3. Қажетті пісіру режимін таңдап, егер олар орнатылған параметрлерден өзгеше болса, уақыт пен температураны реттеңіз (+ және - түймелерін басу арқылы). Параметрлер сақталған.
4. Бірінші тағамды 1-тарпаға салыңыз (сол жақ тартпа). Тартпаны қайтадан құрылғыға салыңыз.
5. 2-тартпаны іске қосу үшін «2» түймесін басыңыз.

6. Қажетті екінші пісіру режимін таңдап, егер олар орнатылған параметрлерден өзгеше болса, уақыт пен температураны реттеңіз (+ және - түймелерін басу арқылы).
7. Екінші тағамды 2-тартпаға салыңыз (оң жақ тартпа). Тартпаны қайтадан құрылғыға салыңыз.
8. 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.
9. Пісіруді бастау үшін Start/Stop түймесін басыңыз.
10. Құрылғы тағамдар бір уақытта дайын болған кезде дыбыстық сигнал береді.

Ескерту: Сөренің ішіндегі жарық дайындық процесінің барлық кезеңінде жанып тұрады, PROVE бағдарламасынан басқа.

11. 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.

ЕСКЕРТПЕ: Инфрақызыл технологияның арқасында құрылғы қызған кезде көзге зиянсыз жарық сәулесін шығарады. Пісіру кезінде қыздыру элементінің жарығының мезгіл-мезгіл жанып-сөнуі қалыпты жағдай.

ҚҰРАЛДЫҢ ҮЛКЕН ТЫҚТЫҚШАСЫН ПАЙДАЛАНУ (MEGA)

kk

1. Құрылғыны қосу үшін Start/Stop түймесін басыңыз.
2. MEGA батырмасын басып, мегақұрылғыға өтіңіз (барлық жәшік).
3. Пісіруді бастау үшін алдын ала орнатылған уақытта пісіру режимін таңдауға немесе параметрлерді өзіңіз таңдауға болады.

<u>а. Алдын ала орнатылған пісіру режимін таңдағанда:</u>

- Сенсорлық экран тақтасындағы тиісті белгішені басу арқылы қалаған пісіру режимін таңдаңыз (бұл режимдер «Пісіру нұсқаулығы» **бөлімінде толық сипатталған**).
- Түймені басу арқылы пісіру режимін Start/Stop растаңыз. Ол пісіру процесін іске қосады.
- Пісіру басталады. Қалған пісіру уақыты экранда көрсетіледі.

b. Егер қолмен орнатуды таңдасаңыз:

- ҚОЛМЕН режимін басыңыз.
- Температураны 🌡 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 Start Stop температурамен және уақыт параметрлерімен пісіруді бастау үшін түймені басыңыз. Пісіру басталады. Қалған пісіру уақыты экранда көрсетіледі.

Ескерту: Сөренің ішіндегі жарық дайындық процесінің барлық кезеңінде жанып тұрады, PROVE бағдарламасынан басқа.

4. Артық май тартпаның түбінде жиналады.

5. 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 ортасында жыпылықтайды. Бұл біркелкі пісіру үшін фриді шайқау қажеттілігін көрсетеді.

6. Таймердің дыбыстық сигналын естіген кезде белгіленген пісіру уақыты аяқталады. Ыдысты құрылғыдан шығарып алыңыз және оны ыстыққа төзімді жерге қойыңыз.

7. **Тамақтың дайын болғанын тексеріңіз.**
   Егер тағам әлі дайын болмаса, ыдысты құрылғыға қайта қойып, таймерді бірнеше қосымша минутқа орнатыңыз.

8. 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.

9. Тағамның бір бөлігі дайын болған кезде, құрылғы тағамның екінші бөлігін дайындауға бірден дайын болады.

kk

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.

(35°C) қолданғанда, бір мезетте басқа температурада басқа пісіруді бастамаңыз.

	Мөлшері		Болжамды уақыты	Температура	Пісіру режимі	Шайқау*	Қосымша ақпарат
Картоп пен фри							
Мұздатылған фри (10 mm x 10 mm)	Тартпа 1	600 - 1400 г	25 - 40 min	180°C		x2	
	Тартпа 2	300 - 800 г	25 - 35 min			x2	
	MEGA	400 - 1750 г	20 - 45 min			x3	
Үйде жасалған фри картобы (8 mm x 8 mm)	Тартпа 1	500 г	40 min	180°C		x4	Пісірер алдында оны сүлгімен құрғатыңыз
	Тартпа 2	200 г	35 min			x4	
	MEGA	400 - 1200 г	30 - 35 min			x4	
Мұздатылған картоп кесектері	Тартпа 1	600 - 1400 г	25 - 40 min	180°C		x2	
	Тартпа 2	300 - 800 г	25 - 40 min			x2	
	MEGA	400 - 1750 г	30 - 40 min			x2	
Ет пен құс еті							
Мұздатылған стейк	Тартпа 1	4 данаға дейін	10-18 min	200°C	**MANUAL**	x1 Бұрылыс	
	Тартпа 2	2 данаға дейін	10-15 min				
	MEGA	6 данаға	20 min				
Тауықтың төс еті (сүйексіз)	Тартпа 1	4 данаға дейін	10 min	200°C		x1 Бұрылыс	
	Тартпа 2	2 данаға дейін	10 min				
	MEGA	6 данаға	20 min				
Тұтас тауық еті	Тартпа 1	1300 г дейін	45 min	160°C			
	MEGA	2 x 1250 г = 2,5 кг	45 min	200°C			

kk

	Мөлшері		Болжамды уақыты	Температура	Пісіру режимі	Шайқау*	Қосымша ақпарат
Жеңіл тағамдар							
Тауық наггетсы	Тартпа 1	600 г дейін	15 min	200°C		x1	
	Тартпа 2	400 г дейін	12 min				
	MEGA	1 кг дейін	20 min				
Тауық қанаттары	Тартпа 1	1 kg - 8/9 дана	22 min	200°C		x1	
	Тартпа 2	400 g - 4/5 дана	22 min				
	MEGA	1000 г	30 min				
Пицца	Тартпа 1	3 тілімге дейін	5 min	170°C	**MANUAL**		
	Тартпа 2	2 тілімге дейін	5 min	170°C			
	MEGA	1/2 пицца	6 min	200°C			
Көкөністер	Тартпа 1	1 кг дейін	22 min	200°C		x4	
	Тартпа 2	400 - 600 г	22 min			x4	
	MEGA	2000 г	50 min			x4	
Балық							
Ақсерке филесі	Тартпа 1	4 данаға дейін	8-12 min	200°C			
	Тартпа 2	2 данаға дейін	8-12 min				
	MEGA	1000 г	8-12 min				
Асшаян	Тартпа 1	500 - 1000 г	8-10 min	200°C		x1	
	Тартпа 2	400 г дейін	8-10 min	200°C		x1	
	MEGA	20 данаға	8-10 min	160°C		x1	

kk

	Мөлшері		Болжамды уақыты	Температура	Пісіру режимі	Шайқау*	Қосымша ақпарат
Пісіру							
Маффин	Тартпа 1	6/8 данаға дейін	16 min	160°C			Пісіруге арналған пішінді/ пеш табағын пайдаланыңыз**
	Тартпа 2	4 данаға дейін	16 min				
	MEGA	12 данаға дейін	14 min				
Шоколадты торттар	**MEGA**	1 дөңгелек торт таба	45 min	160°C			
бриош	**MEGA**	600 г	1/90 min	35°C			
			2/25 min	160°C	**MANUAL**		
		Мини-бриош x12	1/90 min	35°C			
			2/12 min	160°C	**MANUAL**		
багет	**MEGA**	600 г	1/90 min	35°C			
			2/35 min	200°C	**MANUAL**		

* Пісіру процесінің жартысына келгенде араластырыңыз.
Кеңестер: 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!

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

kk

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.
- 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.
   Ыдыс пен торды ыдыс жуғышта жууға болады.

   Ескертпе: Алынбалы алдыңғы панельді ыдыс жуғыш машинада жууға болмайды. Қолмен жуу маңызды, себебі бұл оның бастапқы көрінісін сақтайды.

   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.

kk

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

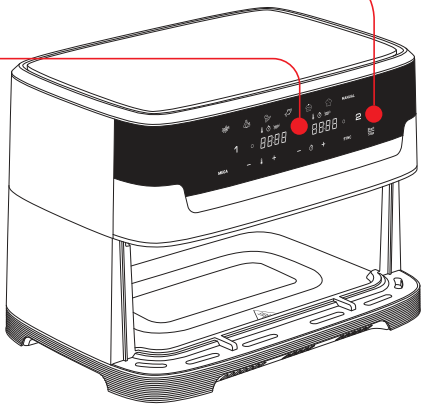
Егер сізге қызмет немесе ақпарат қажет болса немесе мәселе туындаса, бренд веб-сайтына кіріңіз немесе еліңіздегі брендтің Тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз. Телефон нөмірін әлемдік кепілдік кітапшасынан табуға болады. Егер еліңізде Тұтынушыларды қолдау орталығы болмаса, жергілікті бренд дилеріне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

PUUTETUNDLIK DIGIEKRAAN

AJA-/TEMPERATUU-RIEKRAAN



EEMALDATAV SUUR GRILL KOOS SILI-KOONPATJADEGA

EEMALDATAV ERALDAJA

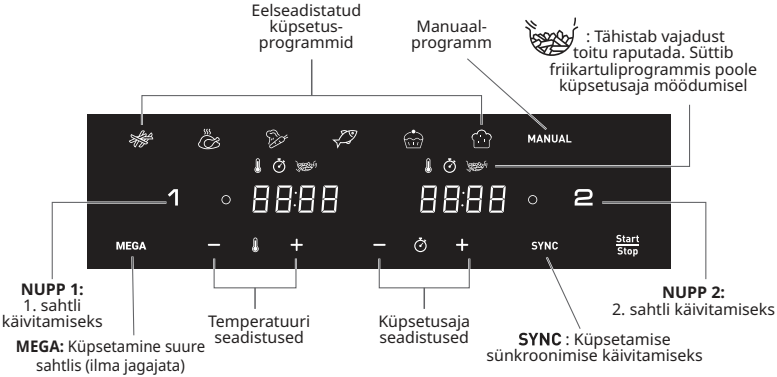
EEMALDATAV REST SILI-KOONPATJADEGA

SAHTEL

SAHTLI KÄEPIDE

EEMALDATAV ESIOSA

KASUTAJALIIDES



OFF : näitab, et sahtel on väljas. Aktiveerimiseks klõpsake nuppu „1“ või „2“.

AUTOMAATSED KÜPSETAMISREŽIIMID

Sahtel		Friikartulid	Kana	Köögiviljad	Kala	Magustoit	Taina kerkimine	Käsitsirežiim
1	Optimaalne kogus	700g	1,2kg	400g	400g	7 pieces	625g	600g
	Aeg	29min	45min	20min	12min	18min	4hrs	15min
	Temperatuur	180°C	200°C	180°C	160°C	180°C	35°C	175°C
2	Optimaalne kogus	300g	800g	300g	200g	4 pieces	375g	400g
	Aeg	29min	45min	20min	12min	18min	4hrs	15min
	Temperatuur	180°C	200°C	180°C	160°C	180°C	35°C	175°C
MEGA	Optimaalne kogus	1kg	2kg	700g	600g	12pieces	1kg	1kg
	Aeg	29min	45min	20min	12min	18min	4hrs	15min
	Temperatuur	180°C	200°C	180°C	160°C	180°C	35°C	175°C

ENNE ESIMEST KASUTAMIST

1. Eemaldage kogu pakkematerjal ja seadmelt kõik kleebised.
2. Asetage juhtmehoidik seadme tagaküljele. Juhtmehoidik tuleb enne esmakasutust õigesti paigaldada.
3. Puhastage sahtel ja eemaldatavad restid põhjalikult sooja vee, nõudepesuvahendi ja mitteabrasiivse švammiga.
   Sahtel ja reste võib pesta nõudepesumasinas.

   Hoiatus: Eemaldatav esipaneel ei sobi nõudepesumasinas pesemiseks. Pesta seda käsitsi, et säilitada originaalne välimus.

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! Seadme ülekuumenemise vältimiseks ärge paigutage seda nurka või seinakapi alla. Õhuringluse võimaldamiseks tuleb seadme ümber jätta vähemalt 15 cm vaba ruumi.

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. Iga tsooni saab valimiseks aktiveerida, vajutades nuppu ‘1’ või ‘2’. (Valiku tühistamiseks vajutage nuppu ‘1’ või ‘2’ uuesti, tsoon lülitatakse VÄLJA ja tühistatakse). Ekraanil olev oranž valgus näitab teie valikut.

   Märkus. Ärge kunagi ületage tabelis esitatud maksimumkogust (vt jaotist „Toiduvalmistamisjuhised“), kuna see võib mõjutada lõpptulemuse kvaliteeti.

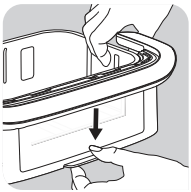
6. Optimaalsete küpsetustulemuste saavutamiseks asetage enne valmistamise algust sahtlisse alati sobivad restid.

«GENIAALNE SÜSTEEM» KERGEKS PUHASTAMISEKS*

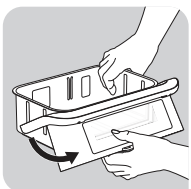
Meie uue GENIUS ja ssüsteemi abil saate hõlpsasti eraldada kausi esikülje ja kausi enda. Puhastage oma toodet hõlpsasti ja säästke ruumi oma nõudepesumasinas.

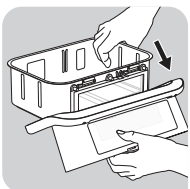
KUIDAS EEMALDADA ESIPANEELI?

Selleks, et säästa ruumi oma nõudepesumasinas ja tagada seadme optimaalne säilimine, järgige eemaldatava esiosaga mudeli puhastusprotseduuri.

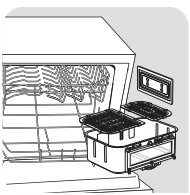


- Vajutage alla kausi põhjas asuvat nuppu.

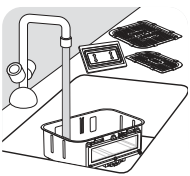




- Eemaldage konks oma asukohast. Eemaldatav esiosa tuleb ära.



VÕI



- Pange kauss nõudepesumasinasse või peske seda käsitsi ilma eesiosata, et saaksite toote uuesti ühendada.

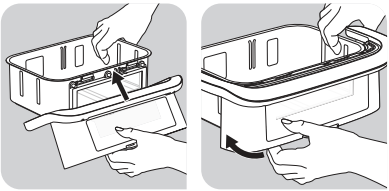
et

KUIDAS PUHASTADA JA ESIPANEELI UUESTI PAIGALDADA?

- 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.

❷ Kinnitage esiosa põhi, nii et kuulete „klõpsu».



KUIDAS TOIDUJÄÄKE UUESTI KUUMUTADA?

Ülejääkide soojendamiseks 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.

KAHE TSOONIT KASUTAMINE SÜNKROONREŽIIMIS (TOPELTKÜPSETAMINE)

Valmista kaks erinevat rooga korraga tänu mõlemale tsoonile, jagajale ja SYNC-režiimile.

1. Asetage jagaja sahtli sisemistesse pesadesse.
2. Vajutage seadme sisse lülitamiseks nuppu „Start/Stop“. Vaikimisi on 1. sahtli puhul kuvatud friikartulirežiim, samas kui 2. sahtli puhul on kuvatud kirje „OFF“.
3. Vajutage küpsetusrežiimile ning valige aeg ja temperatuur, kui eelseadistatu ei sobi (vajutades nuppu „+“ ja „-“). Seadistused salvestatakse.
4. Asetage esimene toit 1. sahtlisse (vasakpoolne sahtel). Lükake sahtel tagasi seadmesse.
5. 2. sahtli aktiveerimiseks vajutage nuppu „2”.
6. Vajutage teisele soovitud küpsetusrežiimile ning valige aeg ja temperatuur, kui eelseadistatu ei sobi (vajutades nuppe „+“ ja „-“).
7. Asetage teine toit 2. sahtlisse (parempoolne sahtel). Lükake sahtel tagasi seadmesse.
8. 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.

9 Toiduvalmistamise alustamiseks vajutage nuppu „Start/Stop“.

10 Kui toidud on valmis, kostuvad seadmest samaaegselt piiksud.

Märkus: Sahtli valgus põleb kogu küpsetamisprotsessi vältel, välja arvatud PROVE programmi ajal.

11 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.

MÄRKUS: Tänu infrapunatehnoloogiale kiirgab seade soojendamisel valguskiirgust, mis on silmadele ohutu.

Küpsetamise ajal on tavaline, et kütteelemendi tuli lülitub aeg-ajalt sisse ja välja.

SEADME SUURE KOHVRI KASUTAMINE (MEGA)

1 Vajutage seadme sisse lülitamiseks nuppu „Start/Stop“.

2 Klõpsake MEGA, et liikuda mega tsooni (kogu sahtel).

3 Küpsetamise alustamiseks saate valida eelseadistatud küpsetusrežiimi või manuaalseadete vahel.

a. Eelseadistatud küpsetusrežiimi valimisel tegutsege järgmiselt:

- Valige soovitud küpsetusrežiim, vajutades puuteekraanil sellele vastavat ikooni (neid režiime on kirjeldatud täpsemalt **jaotises „Küpsetusjuhised”**).
- Kinnitage Start/Stop küpsetusrežiim nupuvajutusega. Sellega käivitatakse küpsetusprotsess.
- Algab küpsetamine. Järelejäänud 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 valmistamisaeg. Taimeri saab seada 0–60 minutile.
- Vajutage Start/Stop nuppu, et alustada valitud temperatuuri- ja ajaseadistustega küpsetamist. Küpsetamine algab. Järelejäänud küpsetusaeg kuvatakse ekraanil.

Märkus: Sahtli valgus põleb kogu küpsetamisprotsessi vältel, välja arvatud PROVE programmi ajal.

et

4. Toidust tulev liigne õli ja rasv koguneb sahtli põhja.
5. Mõnda toitu tuleb optimaalsete valmistulemuste saamiseks poole valmistamise pealt raputada (vt jaotist „Küpsetusjuhised“). Toidu raputamiseks tõmmake nõu käepidemest haarates seadmest välja ja raputage. Seejärel lükake nõu tagasi seadmesse ja küpsetamine algab automaatselt uuesti.

   Friikartulirežiimis hakkab poole valmistamisaja möödumisel ekraanil vilkuma järgmine piktogramm. See näitab, et ühtlase valmistulemuse saavutamiseks tuleb friikartuleid raputada.
6. Kui kuulete taimeriheli, on küpsetamine lõpule jõudnud. Tõmmake nõu seadmest välja ja asetage kuumakindlale pinnale.
7. **Kontrollige, kas toit on valmis.**
   Kui toit pole veel valmis, lükake nõu lihtsalt tagasi seadmesse ja seadistage taimer veel mõnele lisaminutile.
8. Kui toit on valmis, võtke nõu välja. Kasutage toidu nõust välja võtmiseks tange.

   Ettevaatust! Sahtlit ei tohi tagurpidi keerata, kui selles on rest.
   Pärast küpsetamist on sahtlid, restid ja toit väga kuumad.
9. Kui üks toidukogus on valmis saanud, on seade kohe valmis järgmist toidukogust küpsetama.

et

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 võibolla kohandama.

Kasutades (35°C), ärge käitage samaaegselt teist küpsetust erineval temperatuuril.

		Kogus	Ligikaudne aeg	Temperatuur	Küpsetusrežiim	Raputamine*	Lisateave
Kartulid ja friikartulid							
Sügavkülmutatud friikartulid (10 mm x 10 mm)	Sahtel 1	600 - 1400 g	25 - 40 min	180°C		x2	
	Sahtel 2	300 - 800 g	25 - 35 min			x2	
	MEGA	400 - 1750 g	20 - 45 min			x3	
Kodused friikartulid (8 mm x 8 mm)	Sahtel 1	500 g	40 min	180°C		x4	Kuivatage enne valmistamist rätikuga
	Sahtel 2	200 g	35 min			x4	
	MEGA	400 - 1200 g	30 - 35 min			x4	
Sügavkülmutatud kartulisektorid	Sahtel 1	600 - 1400 g	25 - 40 min	180°C		x2	
	Sahtel 2	300 - 800 g	25 - 40 min			x2	
	MEGA	400 - 1750 g	30 - 40 min			x2	
Looma- ja linnuliha							
Sügavkülmutatud lihalõigud	Sahtel 1	kuni 4 tükki	10-18 min	200°C	**MANUAL**	x1 Pöörake	
	Sahtel 2	kuni 2 tükki	10-15 min				
	MEGA	6 tükki	20 min				
Kana rinnafileed (kondita)	Sahtel 1	kuni 4 tükki	10 min	200°C		x1 Pöörake	
	Sahtel 2	kuni 2 tükki	10 min				
	MEGA	6 tükki	20 min				
Terve kana	Sahtel 1	kuni 1300 g	45 min	160°C			
	MEGA	2 x 1250 g = 2,5 kg	45 min	200°C			

et

	Kogus		Ligikaudne aeg	Temperatuur	Küpsetus-režiim	Raputamine*	Lisateave
Suupisted							
Sügavkülmutatud kananagitsad	Sahtel 1	kuni 600 g	15 min	200°C		x1	
	Sahtel 2	kuni 400 g	12 min				
	MEGA	kuni 1 kg	20 min				
Kanatiivad	Sahtel 1	kuni 1 kg - 8/9 tükki	22 min	200°C		x1	
	Sahtel 2	kuni 400 g - 4/5 tükki	22 min				
	MEGA	1 kg	30 min				
Pitsa	Sahtel 1	kuni 3 viilu	5 min	170°C	**MANUAL**		
	Sahtel 2	kuni 2 viilu	5 min	170°C			
	MEGA	1/2 pitsa	6 min	200°C			
Köögiviljad	Sahtel 1	kuni 1 kg	22 min	200°C		x4	
	Sahtel 2	400 - 600 g	22 min			x4	
	MEGA	2000 g	50 min			x4	
Kala							
Lõhefilee	Sahtel 1	kuni 4 tükki	8-12 min	200°C			
	Sahtel 2	kuni 2 tükki	8-12 min				
	MEGA	1 kg	8-12 min				
Krevetid	Sahtel 1	500 - 1000 g	8-10 min	200°C		x1	
	Sahtel 2	kuni 400 g	8-10 min	200°C		x1	
	MEGA	20 tükki	8-10 min	160°C		x1	

et

	Kogus		Ligikaudne aeg	Temperatuur	Küpsetus-režiim	Raputamine*	Lisateave
Küpsetamine							
Muffinid	Sahtel 1	kuni 6/8 tükki	16 min	160°C			Kasutage küpsetusplaati/ ahjunõud**
	Sahtel 2	kuni 4 tükki	16 min				
	MEGA	kuni 12 tükki	14 min				
Šokolaadikoogid	**MEGA**	1 ümmargune kook pann	45 min	160°C			
Brioche	**MEGA**	600 g	1/90 min	35°C			
			2/25 min	160°C	**MANUAL**		
		Mini brioche x12	1/90 min	35°C			
			2/12 min	160°C	**MANUAL**		
Bagett	**MEGA**	600 g	1/90 min	35°C			
			2/35 min	200°C	**MANUAL**		

*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 retseptides olevate koostisainete ja vedelike maksimaalseid koguseid.**

et

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 lusikatäie õli lisamist frittige kartuleid mõne minuti jooksul.
- Suupisteid, mida küpsetatakse ahjus, saab valmistada ka seadmes.
- Friikartulite optimaalne kogus küpsetamiseks on 1200 grammi.
- Kasutage täidisega suupistete kiireks ja mugavaks küpsetamiseks valmis leht- ja muretainast.
- Asetage ahjuvorm seadme anumasse, kui soovite küpsetada kooki või pirukat või kui tahate praadida õrnu või täidisega koostisosi. Kasutada võib silikoonist, roostevabast terasest, alumiiniumist või savist nõusid.
- Seadet võib kasutada ka toidu ülessoojendamiseks. Selleks valige kuni 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 elektripistik 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.

   Hoiatus: Eemaldatav esipaneel ei sobi nõudepesumasinas pesemiseks. Pesta seda käsitsi, et säilitada originaalne välimus.

   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.

HOIUSTAMINE

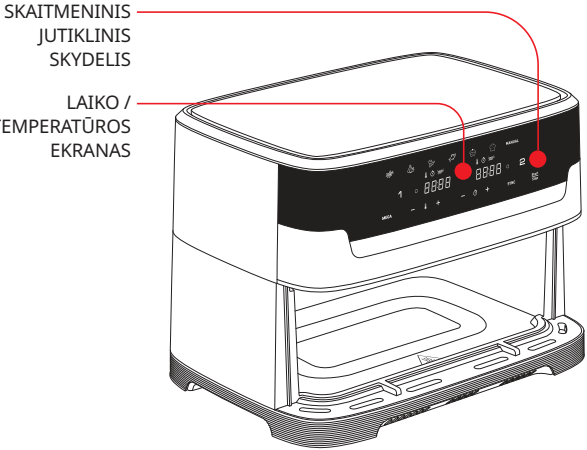
1. Lahutage seade vooluvõrgust ja laske sel jahtuda.
2. Veenduge, et kõik osad on puhtad ja kuivad.

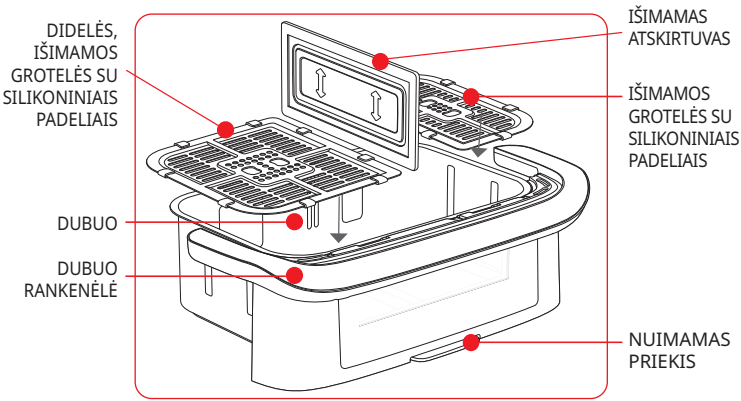
GARANTII JA HOOLDUS

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.

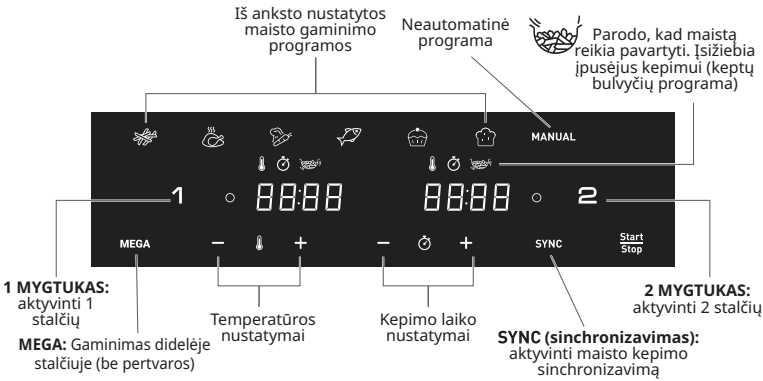
TÕRKEOTSING

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


SKAITMENINIS JUTIKLINIS SKYDELIS
LAIKO / TEMPERATŪROS EKRANAS


DIDELĖS, IŠIMAMOS GROTELĖS SU SILIKONINIAIS PADELIAIS
DUBUO
DUBUO RANKENĖLĖ
IŠIMAMAS ATSKIRTUVAS
IŠIMAMOS GROTELĖS SU SILIKONINIAIS PADELIAIS
NUIMAMAS PRIEKIS

NAUDOTOJO SĄSAJA



OFF (išjungta): nurodo, kad stalčius išjungtas. Norėdami aktyvinti spustelėkite 1 arba 2 mygtuką.

AUTOMATINIO KEPIMO REŽIMAI

Dubuo		Keptos bulvytės	Vištiena	Daržovės	Žuvis	Desertas	Tešlos kildinimas	Rankinis režimas
1	Optimali suma	700g	1,2kg	400g	400g	7 pieces	625g	600g
	Laikas	29min	45min	20min	12min	18min	4hrs	15min
	Temperatūra	180°C	200°C	180°C	160°C	180°C	35°C	175°C
2	Optimali suma	300g	800g	300g	200g	4 pieces	375g	400g
	Laikas	29min	45min	20min	12min	18min	4hrs	15min
	Temperatūra	180°C	200°C	180°C	160°C	180°C	35°C	175°C
MEGA	Optimali suma	1kg	2kg	700g	600g	12pieces	1kg	1kg
	Laikas	29min	45min	20min	12min	18min	4hrs	15min
	Temperatūra	180°C	200°C	180°C	160°C	180°C	35°C	175°C

PRIEŠ 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.
   Stalčių ir groteles galima plauti indaplovėje.

   Įspėjimas: Nuimamas priekinis skydelis netinka plauti indaplovėje. Plauti jį rankomis, kad išlaikytumėte originalų išvaizdą.

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. Siekdami, kad šis buitinis prietaisas neperkaistų, nestatykite jo į kampą ar po baldais. Aplink prietaisą reikia palikti bent 15 cm tarpą, kad galėtų cirkuliuoti oras.

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. Bet kurią zoną galima aktyvuoti pasirinkimui paspaudus mygtuką ‘1’ arba ‘2’. (Norėdami atšaukti pasirinkimą, vėl paspauskite mygtuką ‘1’ arba ‘2’, zona bus IŠJUNGTA ir atšaukta). Oranžinė šviesa ekrane rodo jūsų pasirinkimą.

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

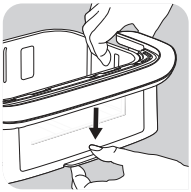
6. Siekdami optimalių rezultatų į stalčius visada įdėkite tam tinkamas groteles.

«GENIALI SISTEMA» LENGVAM VALYMUI

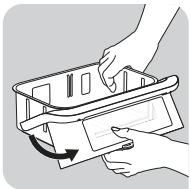
Naudodami mūsų GENIUS naująją sistemą galite lengvai atskirti dubens priekį nuo paties dubens. Lengvai valykite gaminį ir sutaupykite vietos indaplovėje.

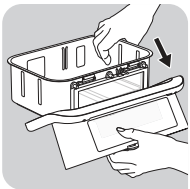
KAIP NUIMTI PRIEKINĮ SKYDELĮ?

Norėdami sutaupyti vietos indaplovėje ir užtikrinti optimalų prietaiso ilgaamžiškumą, laikykitės šios modelio su nuimamu priekiu valymo procedūros.

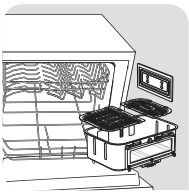


- Paspauskite dubens apačioje esantį mygtuką žemyn

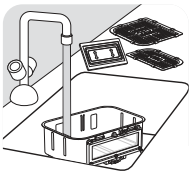




- Atlaisvinkite kabliuką. Nuimamas priekis nusiima.



ARBA

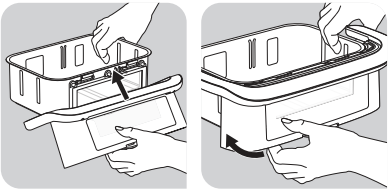


- Dubenį be priekinės dalies, kurią galite iš naujo pritvirtinti prie gaminio, įdėkite į indaplovę arba nuplaukite rankomis.

lt

KAIP VALYTI IR SUMONTUOTI PRIEKINĮ SKYDELĮ?

- Priekinę dalį plaukite rankomis naudodami karštą vandenį, šlakelį skalbimo skysčio ir nebraižančią kempinę.
- Nuplovę ir gerai išdžiovinę išorinę priekinę dalį,
  1. Pritvirtinkite priekinės dalies viršų prie dubens kabliuko.
  2. Prispauskite priekinės dalies apačią, kol išgirsite spragtelėjimą.



KAIP PAŠILDYTI LIKUČIUS?

Norėdami pašildyti maisto likučius, 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.

ABIEJŲ ZONŲ NAUDOJIMAS SINCHRONIZAVIMO REŽIMU (KEPIMAS DVIEJOSE VIETOSE)

Paruošite dvi skirtingas patiekalus tuo pačiu metu dėka abiejų zonų, skirstytuvo ir SYNC režimo.

1. Įdėkite skirstytuvą į vidinius stalčiaus lizdus.
2. 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).
3. Spustelėkite pageidaujamą kepimo režimą ir sureguliuokite laiką bei temperatūrą, jei ši skiriasi nuo parinktų nustatymų (spausdami + ir –). Nustatymai išsaugomi.
4. Pirmuosius maisto produktus sudėkite į 1 stalčių (kairėje). Įstumkite stalčių atgal į prietaisą.
5. Norėdami suaktyvinti 2 stalčių spustelėkite „2“.
6. Paspauskite antrą pageidaujamą kepimo režimą ir sureguliuokite laiką bei temperatūrą, jei nustatymai skiriasi nuo parinktų (spauskite + ir –).
7. Sudėkite likusius maisto produktus į 2 stalčių (dešinėje). Įstumkite stalčių atgal į prietaisą.

8. Paspauskite **SYNC** (sinchronizavimas), kad abu patiekalai būtų iškepti vienu metu. Jei pasirinktiems gaminimo režimams nustatytas skirtingas kepimo laikas, trumpesniojo režimo ekrane (maistas, kuriam iškepti reikia mažiau laiko) parodomas HOLD (laukti). Tai reiškia, kad prietaisas uždels gaminimo pradžią – taip abu patiekalai bus iškepti vienu metu.
9. Norėdami pradėti kepti spustelėkite Start/Stop (paleidimas / sustabdymas).
10. Prietaisas supypsės, kai abu patiekalai bus iškepti.

Pastaba: Lempa stalčiuje dega viso virimo proceso metu, išskyrus PROVE programą.

11. 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 neįdėsite per 5 minutes, šio stalčiaus ekrane matysite OFF (išjungta). Kitas stalčius ir toliau veiks, tačiau programa SYNC (sinchronizavimas) bus nutraukta.

PASTABA. Dėl infraraudonųjų spindulių technologijos, kai prietaisas įkaista, jis skleidžia akims nekenksmingą šviesos spinduliuotę.

Gaminant maistą normalu, kad kaitinimo elemento lemputė protarpiais įsijungia ir išsijungia.

NAUDOJIMAS DIDELĘS DĖŽĖS ĮRENGINIO (MEGA)

1. Norėdami įjungti prietaisą paspauskite Start/Stop (paleidimo / sustabdymo) mygtuką.
2. Paspauskite MEGA, kad pereitumėte į mega zoną (visa dėžė).
3. Norėdami pradėti kepti, galite pasirinkti iš anksto nustatytą kepimo režimą arba rankinius nustatymus.

   a. Jei renkatės iš anksto nustatytą kepimo režimą:
   - Pasirinkite pageidaujamą 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).
   - Reguliuokite 🌡 temperatūrą + ir – mygtukais skaitmeniniame ekrane. Termostatu nustatoma 35–200 °C.
   - Tada mygtukais + ir – pasirinkite pageidaujamą kepimo laiką. Laikmačiu galima nustatyti nuo 0 iki 60 minučių.
   - Paspauskite Start/Stop mygtuką, kad pradėtumėte kepti esant pasirinktai temperatūrai ir laiko nustatymams.

Pastaba: Lempa stalčiuje dega viso virimo proceso metu, išskyrus PROVE programą.

Pradedama kepti. Likęs kepimo laikas rodomas ekrane.

4. Maisto riebalų perviršis surenkamas stalčiaus apačioje.
5. 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 įpusėjus kepimo laikui. Tai nurodo, kad bulvytes reikia pavartyti, jog tolygiai išketpų.
6. Garsinis laikmačio signalas nurodo, kad gaminimo laikas baigėsi. Išimkite dubenį iš prietaiso ir padėkite ant karščiui atsparaus paviršiaus.
7. **Patikrinkite, ar maistas yra paruoštas.**
   Jei maistas dar neparuoštas, tiesiog vėl įstumkite dubenį atgal į prietaisą ir nustatykite laikmačiu dar kelias minutes.
8. 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.
9. Iškepus vieną maisto partiją, galima iškarti ruošti ir kitą.

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.

Naudojant (35°C), tuo pačiu metu nepradėkite kito virimo skirtingoje temperatūroje.

	Kiekis		Numatomas laikas	Temperatūra	Gaminimo režimas	Vartymas*	Papildoma informacija
Bulvės ir bulvių šiaudeliai							
Šaldytos bulvytės (10 mm x 10 mm)	Stalčius 1	600 - 1400 g	25 - 40 min	180°C		x2	
	Stalčius 2	300 - 800 g	25 - 35 min			x2	
	MEGA	400 - 1750 g	20 - 45 min			x3	
Naminės keptos bulvytės (8 mm x 8 mm)	Stalčius 1	500 g	40 min	180°C		x4	Prieš kepdami nusausinkite rankšluosčiu
	Stalčius 2	200 g	35 min			x4	
	MEGA	400 - 1200 g	30 - 35 min			x4	
Šaldytos bulvių skiltelės	Stalčius 1	600 - 1400 g	25 - 40 min	180°C		x2	
	Stalčius 2	300 - 800 g	25 - 40 min			x2	
	MEGA	400 - 1750 g	30 - 40 min			x2	
Mėsa ir paukštiena							
Šaldytas kepsnys	Stalčius 1	iki 4 vnt	10-18 min	200°C	**MANUAL**	x1 Pasukite	
	Stalčius 2	iki 2 vnt	10-15 min				
	MEGA	6 vnt	20 min				
Vištienos krūtinėlės filė (be kaulo)	Stalčius 1	iki 4 vnt	10 min	200°C		x1 Pasukite	
	Stalčius 2	iki 2 vnt	10 min				
	MEGA	6 vnt	20 min				
Viščiukas (visas)	Stalčius 1	iki 1300 g	45 min	160°C			
	MEGA	2 x 1250 g = 2,5 kg	45 min	200°C			

lt

	Kiekis		Numatomas laikas	Temperatūra	Gaminimo režimas	Vartymas*	Papildoma informacija
Užkandžiai							
Vištienos gabaliukai	Stalčius 1	iki 600 g	15 min	200°C		x1	
	Stalčius 2	iki 400 g	12 min				
	MEGA	iki 1 kg	20 min				
Viščiukų sparneliai	Stalčius 1	iki 1 kg - 8/9 vnt	22 min	200°C		x1	
	Stalčius 2	iki 400 g - 4/5 vnt	22 min				
	MEGA	1 kg	30 min				
Pica	Stalčius 1	iki 3 skiltelių	5 min	170°C	**MANUAL**		
	Stalčius 2	iki 2 skiltelių	5 min	170°C			
	MEGA	1/2 pica	6 min	200°C			
Daržovės	Stalčius 1	iki 1 kg	22 min	200°C		x4	
	Stalčius 2	400 - 600 g	22 min			x4	
	MEGA	2000 g	50 min			x4	
Žuvis							
Lašišos filė	Stalčius 1	iki 4 vnt	8-12 min	200°C			
	Stalčius 2	iki 2 vnt	8-12 min				
	MEGA	1 kg	8-12 min				
Krevetės	Stalčius 1	500 - 1000 g	8-10 min	200°C		x1	
	Stalčius 2	iki 400 g	8-10 min	200°C		x1	
	MEGA	20 vnt	8-10 min	160°C		x1	

It

	Kiekis		Numatomas laikas	Temperatūra	Gaminimo režimas	Vartymas*	Papildoma informacija
Kepimas							
Keksiukai	Stalčius 1	iki 6/8 vnt	16 min	160°C			Naudokite kepimo skardą / orkaitei skirtą indą**
	Stalčius 2	iki 4 vnt	16 min				
	MEGA	iki 12 vnt	14 min				
Šokoladiniai pyragaičiai	**MEGA**	1 apvali torto forma	45 min	160°C			
Brioche	**MEGA**	600 g	1/90 min	35°C			
			2/25 min	160°C	**MANUAL**		
		Mini brioche x12	1/90 min	35°C			
			2/12 min	160°C	**MANUAL**		
Bagetė	**MEGA**	600 g	1/90 min	35°C			
			2/35 min	200°C	**MANUAL**		

* 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, jokiu būdu neviršykite instrukcijose ir receptuose nurodyto didžiausio ingredientų ir skysčių kiekio.**

PATARIMAI

- Esant mažesniam maisto kiekiui reikia kepti šiek tiek trumpiau, nei didesnes maisto porcijas.
- Vartant mažesnį maisto kiekį praėjus pusei kepimo laiko, pasiekiamas geresnis galutinis rezultatas ir iškepama tolygiai.
- Įpilkite šiek tiek aliejaus į šviežias bulves, kad jos būtų traškesnės. Įpylę šaukštą aliejaus, pakepkite bulves kelias minutes.
- Orkaitėje kepamus užkandžius galima kepti ir prietaise.
- Optimalus rekomenduojamas kepamų bulvyčių kiekis – 1200 g.
- 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 orkaitei 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.
   Dubenį ir groteles galima plauti indaplovėje.

   Įspėjimas: Nuimamas priekinis skydelis netinka plauti indaplovėje. Plauti jį rankomis, kad išlaikytumėte originalų išvaizdą.

   Patarimas. Jei dubens apačioje ir ant grotelių liko nešvarumų, pripilkite į dubenį karšto vandens ir įpilkite indų plovimo skysčio. Tegu dubuo ir grotelės pamirksta maždaug 10 minučių. Tada juos išskalaukite ir nusausinkite.
4. Prietaiso vidų išvalykite karštu vandeniu ir drėgna šluoste.

5. Kaitinimo elementą valykite sausu valomuoju šepečiu, kad pašalintumėte maisto likučius.
6. Nepanardinkite prietaiso į vandenį ar kitą skystį.

SANDĖLIAVIMAS

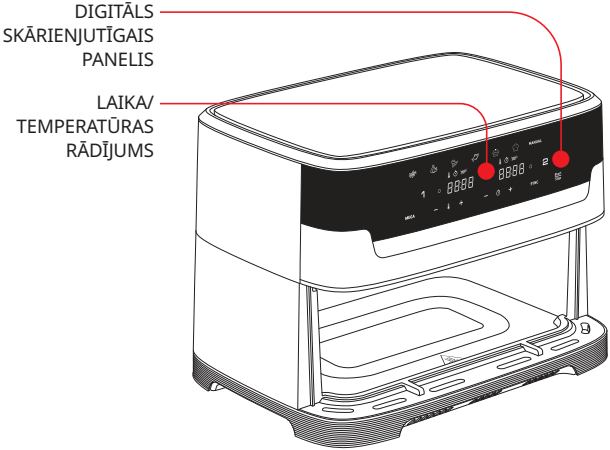
1. Atjunkite prietaiso kištuką ir palaukite, kol atvės.
2. Pasirūpinkite, kad visos dalys būtų švarios ir sausos.

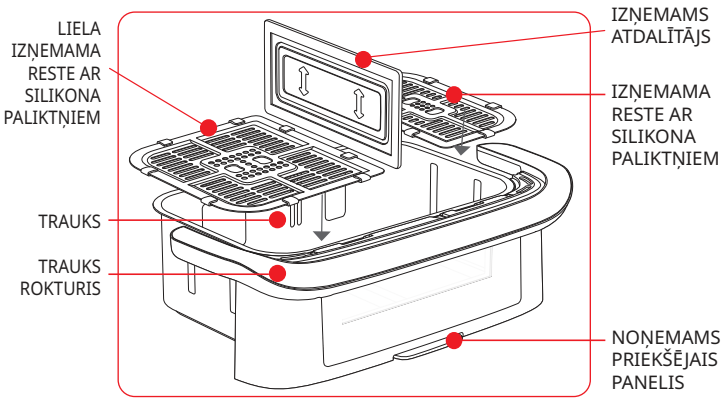
GARANTIJA IR PRIEŽIŪRA

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.

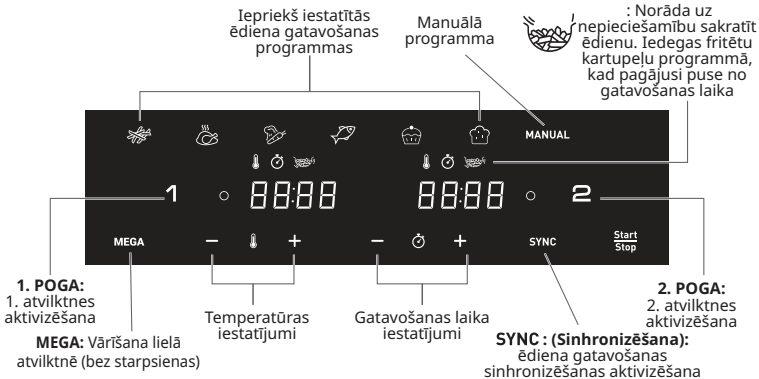
GEDIMŲ ŠALINIMAS

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.


DIGITĀLS SKĀRIENJUTĪGAIS PANELIS
LAIKA/ TEMPERATŪRAS RĀDĪJUMS


LIELA IZŅEMAMA RESTE AR SILIKONA PALIKTŅIEM
TRAUKS
TRAUKS ROKTURIS
IZŅEMAMS ATDALĪTĀJS
IZŅEMAMA RESTE AR SILIKONA PALIKTŅIEM
NOŅEMAMS PRIEKŠĒJAIS PANELIS

LIETOTĀJA SASKARNE



OFF : (Izslēgts): norāda, ka atvilktne ir izslēgta.
Lai aktivizētu, nospiediet pogu 1 vai 2.

AUTOMĀTISKIE GATAVOŠANAS REŽĪMI

Trauks		Fritēti kartupeļi	Vista	Dārzeņi	Zivs	Deserts	Mīklas uzraudzība	Manuālais režīms
1	Optimālais daudzums	700g	1,2kg	400g	400g	7 pieces	625g	600g
	Laiks	29min	45min	20min	12min	18min	4hrs	15min
	Temperatūra	180°C	200°C	180°C	160°C	180°C	35°C	175°C
2	Optimālais daudzums	300g	800g	300g	200g	4 pieces	375g	400g
	Laiks	29min	45min	20min	12min	18min	4hrs	15min
	Temperatūra	180°C	200°C	180°C	160°C	180°C	35°C	175°C
MEGA	Optimālais daudzums	1kg	2kg	700g	600g	12pieces	1kg	1kg
	Laiks	29min	45min	20min	12min	18min	4hrs	15min
	Temperatūra	180°C	200°C	180°C	160°C	180°C	35°C	175°C

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.
   Atvilktni un restes var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.

   Brīdinājums: Noņemamais priekšējais panelis nav piemērots mazgāšanai trauku mazgājamajā mašīnā. Mazgāt to ar rokām, lai saglabātu oriģinālo izskatu.
4. Noslaukiet ierīci no ārpuses un iekšpuses 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, nenovietojiet to stūrī vai zem sienas skapīša. Lai gaiss varētu cirkulēt, ap ierīci jāatstāj vismaz 15 cm atstarpe.

3. Nospiediet pogu "Start/Stop" (Iedarbināt/apturēt), lai ieslēgtu ierīci.
4. Pēc noklusējuma 1. atvilktnei tiek rādīts kartupeļu fritēšanas režīms, bet 2. atvilktnei — "OFF" (Izslēgts).
5. Jebkuru zonu var aktivizēt izvēlei, nospiežot pogu '1' vai '2'. (Lai atceltu izvēli, vēlreiz nospiediet pogu '1' vai '2', zona tiks IZSLĒGTA un atcelta). Ekrānā esošais oranžais gaismas signāls norāda uz jūsu izvēli.

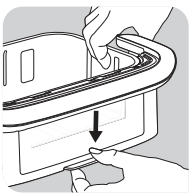
   Piezīme. Nekad nepārsniedziet tabulā norādīto maksimālo daudzumu (skatiet sadaļu "Gatavošanas ceļvedis"), jo tas varētu ietekmēt gala rezultāta kvalitāti.
6. Vienmēr pirms gatavošanas ievietojiet atvilktnēs atbilstošās restes, lai gatavošana izdotos optimāli.

«ĢENIĀLA SISTĒMA» VIEGLAI TĪRĪŠANAI

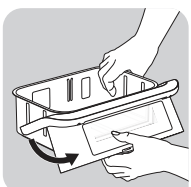
Pateicoties mūsu jaunajai sistēmai GENIUS, varat viegli noņemt trauka priekšējo paneli un pašu trauku. Viegli tīrāms izstrādājums, ļauj ietaupīt vietu trauku mazgājamā mašīnā.

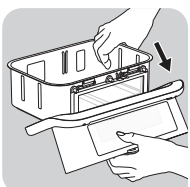
KĀ NOŅEMT PRIEKŠĒJO PANELI?

Lai ietaupītu vietu trauku mazgājamā mašīnā un optimāli saglabātu ierīci, modelim ar noņemamu priekšējo paneli veiciet tālāk aprakstīto tīrīšanas procedūru.

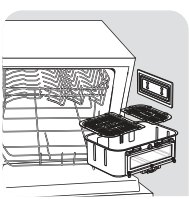


- Nospiediet trauka apakšā esošo pogu uz leju.

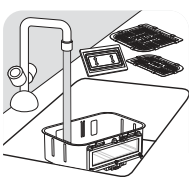




- Noņemiet āķi no tā vietas. Noņemamais priekšējas panelis nonāk nost.



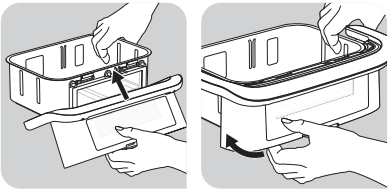
VAI



- Trauku ievietojiet trauku mazgājamā mašīnā vai mazgājiet to ar rokām bez priekšējā paneļa, ko pēc tam varat atkārtoti piestiprināt izstrādājumam.

KĀ TĪRĪT UN ATKĀRTOTI PIESTIPRINĀT PRIEKŠĒJO PANELI?

- 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.



KĀ ATKĀRTOTI UZSILDĪT PĀRI PALIKUŠOS ĒDIENUS?

Lai atkārtoti uzsildītu ēdiena pārpalikumus, pielieciet priekšējo paliktni 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.

ABAS ZONAS IZMANTOŠANA SINHRONIZĒŠANAS REŽĪMĀ (DUBULTĀ GATAVOŠANA)

Pagatavojiet divus dažādus ēdienus vienlaikus, pateicoties abām zonām, dalītājam un SYNC režīmam.

1. Novietojiet dalītāju iekšējos atverēs atvilktnē.
2. Nospiediet pogu "Start/Stop" (Iedarbināt/apturēt), lai ieslēgtu ierīci. 1. atvilktnei pēc noklusējuma tiek rādīts kartupeļu fritēšanas režīms, bet 2. atvilktnei — "OFF" (Izslēgts).
3. Nospiediet vajadzīgo gatavošanas režīmu, pielāgojiet laiku un temperatūru, ja tā atšķiras no pašreizējiiem iestatījumiem (nospiežot "+" un "-"). Iestatījumi tiek saglabāti.
4. Ievietojiet 1. atvilktnē (kreisajā pusē) pirmo ēdienu. Iebīdiet atvilktni ierīcē.
5. Lai aktivizētu 2. atvilktni, nospiediet "2".
6. Nospiediet otru vajadzīgo gatavošanas režīmu, pielāgojiet laiku un temperatūru, ja tā atšķiras no esošajiem iestatījumiem (nospiežot "+" un "-").
7. Ievietojiet 2. atvilktnē (labajā pusē) otru ēdienu. Iebīdiet atvilktni ierīcē.
8. 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.

9. Nospiediet "Start/Stop" (Iedarbināt/apturēt), lai sāktu gatavošanu.
10. Ierīce iepīkstēsies, kad abi ēdieni vienlaikus būs gatavi.

Piezīme: Gaisma atvilktnē deg visas gatavošanas procesa laikā, izņemot PROVE programmu.

11. 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 atvilktne tiek izņemta un netiek ievietota atpakaļ 5 minūšu laikā, šīs atvilktnes panelī tiek parādīts "OFF" (Izslēgts). Otra atvilktne turpina strādāt, bet programma "SYNC" (Sinhronizēšana) tiek pabeigta.

PIEZĪME. Infrasarkano staru tehnoloģija nodrošina, ka, ierīcei uzkarstot, tā emitē acīm nekaitīgu gaismas starojumu.

Gatavošanas laikā sildelementu gaisma var pārmaiņus ieslēgties un izslēgties.

IERĪCES LIELĀS ŠUFLĀDES LIETOŠANA (MEGA)

1. Nospiediet pogu "Start/Stop" (Iedarbināt/apturēt), lai ieslēgtu ierīci.
2. Nospiediet MEGA, lai pārietu uz mega zonu (visa šufele).
3. 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 “–”. Taimeri var iestatīt diapazonā no 0 līdz 60 minūtēm.
- Nospiediet pogu, Start Stop lai sāktu gatavošanu ar izvēlētajiem temperatūras un laika iestatījumiem. Sākas ēdiena gatavošana. Ekrānā tiek rādīts atlikušais gatavošanas laiks.

Piezīme: Gaisma atvilktnē deg visas gatavošanas procesa laikā, izņemot PROVE programmu.

4. Liekā eļļa no ēdiena sakrājas atvilktnes apakšā.
5. 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 iebīdiet trauku atpakaļ ierīcē, un gatavošana automātiski atsākas.

Kartupeļu fritēšanas režīmā šī piktogramma mirgo, kad pagājusi puse no gatavošanas laika. Tā norāda, ka fritējamie kartupeļi ir jāsakrata, lai tiktu pagatavoti vienmērīgi.

6. Kad dzirdat taimera skaņu, iestatītais gatavošanas laiks ir beidzies. Izvelciet trauku no ierīces un novietojiet uz karstumizturīgas virsmas.
7. **Pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs.**
   Ja ēdiens vēl nav gatavs, vienkārši ievietojiet trauku atpakaļ ierīcē un iestatiet taimeri vēl uz dažām minūtēm.
8. 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.

9. Kad ēdiena porcija ir pagatavota, ierīce uzreiz ir gatava nākamās ēdiena porcijas pagatavošanai.

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.

Izmantojot (35°C), vienlaikus nesāciet citu gatavošanu pie citas temperatūras.

	Daudzums		Apt. laiks	Temperatūra	Gatavoša-nas režīms	Sakratīt*	Papild informācija
Kartupeļi un fritēti kartupeļi							
Saldēti fritēti kartupeļi (10 mm x 10 mm)	Atvilktne 1	600 - 1400 g	25 - 40 min	180°C		x2	
	Atvilktne 2	300 - 800 g	25 - 35 min			x2	
	MEGA	400 - 1750 g	20 - 45 min			x3	
Mājās gatavoti fritēti kartupeļi (8 mm x 8 mm)	Atvilktne 1	500 g	40 min	180°C		x4	Pirms gatavošanas nosusiniet ar dvieli
	Atvilktne 2	200 g	35 min			x4	
	MEGA	400 - 1200 g	30 - 35 min			x4	
Saldētas kartupeļu daiviņas	Atvilktne 1	600 - 1400 g	25 - 40 min	180°C		x2	
	Atvilktne 2	300 - 800 g	25 - 40 min			x2	
	MEGA	400 - 1750 g	30 - 40 min			x2	
Gaļa un mājputni							
Saldēts steiks	Atvilktne 1	līdz 4 gab	10-18 min	200°C	**MANUAL**	x1 Pagriezieties	
	Atvilktne 2	līdz 2 gab	10-15 min				
	MEGA	6 gab	20 min				
Vistas filejas (bez kaula)	Atvilktne 1	līdz 4 gab	10 min	200°C		x1 Pagriezieties	
	Atvilktne 2	līdz 2 gab	10 min				
	MEGA	6 gab	20 min				
Vista, nesadalīta	Atvilktne 1	līdz 1300 g	45 min	160°C			
	MEGA	2 x 1250 g = 2,5 kg	45 min	200°C			

lv

	Daudzums		Apt. laiks	Temperatūra	Gatavošanas režīms	Sakratīt*	Papildinformācija
Uzkodas							
Saldēti vistas nageti	Atvilktne 1	līdz 600 g	15 min	200°C		x1	
	Atvilktne 2	līdz 400 g	12 min				
	MEGA	līdz 1 kg	20 min				
Cāļa spārniņi	Atvilktne 1	līdz 1 kg - 8/9 gab	22 min	200°C		x1	
	Atvilktne 2	līdz 400 g - 4/5 gab	22 min				
	MEGA	1 kg	30 min				
Pica	Atvilktne 1	līdz 3 šķēlēm	5 min	170°C	**MANUAL**		
	Atvilktne 2	līdz 2 šķēlēm	5 min	170°C			
	MEGA	1/2 pica	6 min	200°C			
Dārzeņi	Atvilktne 1	līdz 1 kg	22 min	200°C		x4	
	Atvilktne 2	400 - 600 g	22 min			x4	
	MEGA	2000 g	50 min			x4	
Zivs							
Laša fileja	Atvilktne 1	līdz 4 gab	8-12 min	200°C			
	Atvilktne 2	līdz 2 gab	8-12 min				
	MEGA	1 kg	8-12 min				
Garneles	Atvilktne 1	500 - 1000 g	8-10 min	200°C		x1	
	Atvilktne 2	līdz 400 g	8-10 min	200°C		x1	
	MEGA	20 gab	8-10 min	160°C		x1	

lv

	Daudzums		Apt. laiks	Temperatūra	Gatavošanas režīms	Sakratīt*	Papildinformācija
Cepšana							
Kēksiņi	Atvilktne 1	līdz 6/8 gab	16 min	160°C			Izmantojiet cepešpannu/ cepamtrauku**
	Atvilktne 2	līdz 4 gab	16 min				
	MEGA	līdz 12 gab	14 min				
Šokolādes kēkss	**MEGA**	1 apaļa kūkas forma	45 min	160°C			
Brioši	**MEGA**	600 g	1/90 min	35°C			
			2/25 min	160°C	**MANUAL**		
		Mini maizīte x12	1/90 min	35°C			
			2/12 min	160°C	**MANUAL**		
Bagete	**MEGA**	600 g	1/90 min	35°C			
			2/35 min	200°C	**MANUAL**		

* Sakratiet pēc puses no gatavošanas laika.
Padomi: lai uzlabotu gatavošanas rezultātu, gatavojot nevilcinieties 2-3 reizes kratīt.
**ievietojiet cepešpannu/cepamtrauku 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.
- 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, uzstādiet 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 šķidruma un neabrazīvu sūkli.

   Atlikušo netīrumu notīrīšanai varat izmantot attaukošanas šķidrumu.

   Trauku un režģi var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.

   Brīdinājums: Noņemamais priekšējais panelis nav piemērots mazgāšanai trauku mazgājamajā mašīnā. Mazgāt to ar rokām, lai saglabātu oriģinālo izskatu.

   Padoms: Ja netīrumi ir iestrēguši trauka un režģa apakšā, piepildiet to ar karstu ūdeni un nedaudz mazgāšanas šķidruma. Ļaujiet traukam un režģim pamirkt apmēram 10 minūtes. Pēc tam kārtīgi noskalojiet un noslaukiet.

4. Noslaukiet ierīces iekšpusi ar karstu ūdeni un mitru drānu.
5. Notīriet sildelementu ar sausu, attīrošu birstīti, lai izņemtu jebkādas pārtikas atliekas.
6. Neiegremdējiet ierīci ūdenī vai citā šķidrumā.

GLABĀŠANA

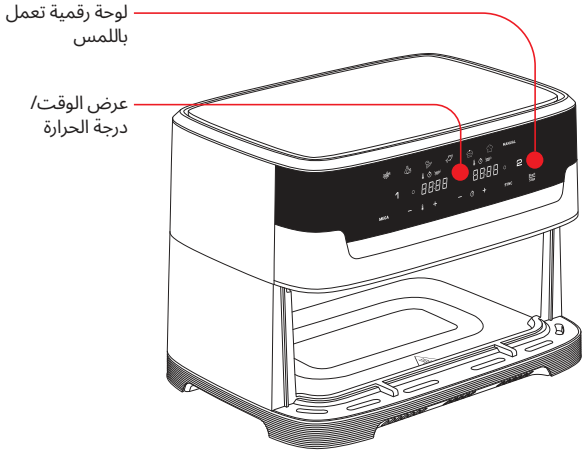
1. Atvienojiet ierīces strāvas kontaktdakšu un ļaujiet ierīcei atdzist.
2. Pārliecinieties, ka visas detaļas ir tīras un sausas.

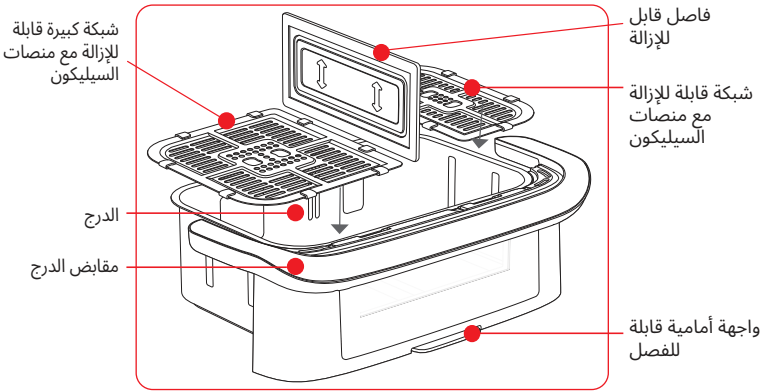
GARANTIJA UN SERVISS

Ja nepieciešama apkope vai informācija, vai arī, ja radusies problēma, skatiet zīmola tīmekļa vietni vai sazinieties ar zīmola klientu apkalpošanas centru savā valstī. Tālruņa numuru skatiet vispasaules garantijas informācijas lapā. Ja jūsu valstī nav klientu apkalpošanas centra, sazinieties ar vietējo zīmola izplatītāju.

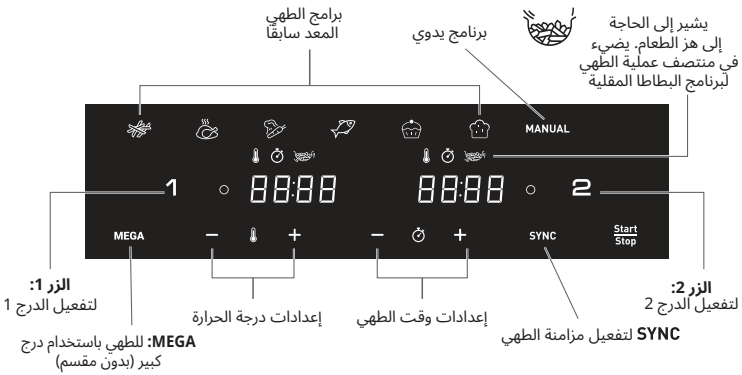
PROBLĒMU NOVĒRŠANA

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.


لوحة رقمية تعمل باللمس
عرض الوقت/ درجة الحرارة


شبكة كبيرة قابلة للإزالة مع منصات السيليكون
الدرج
مقابض الدرج
فاصل قابل للإزالة
شبكة قابلة للإزالة مع منصات السيليكون
واجهة أمامية قابلة للفصل

واحهة مستخدم



OFF : يشير إلى إيقاف تشغيل الدرج. للتفعيل، انقر فوق الزر 1 أو 2.

أوضاع الطهي التلقائي

الدرج		البطاطا المقلية	الدجاج	الخضراوات	السمك	الحلويات	تخمير العجينة	الوضع اليدوي
1	الكمية المثلى	700g	1,2kg	400g	400g	7 pieces	625g	600g
	الوقت	29min	45min	20min	12min	18min	4hrs	15min
	درجة الحرارة	180°C	200°C	180°C	160°C	180°C	35°C	175°C
2	الكمية المثلى	300g	800g	300g	200g	4 pieces	375g	400g
	الوقت	29min	45min	20min	12min	18min	4hrs	15min
	درجة الحرارة	180°C	200°C	180°C	160°C	180°C	35°C	175°C
MEGA	الكمية المثلى	1kg	2kg	700g	600g	12pieces	1kg	1kg
	الوقت	29min	45min	20min	12min	18min	4hrs	15min
	درجة الحرارة	180°C	200°C	180°C	160°C	180°C	35°C	175°C

ar

قبل الاستخدام للمرة الأولى

1. أزل جميع مواد التغليف أي ملصقات من الجهاز.
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.**

تحذير: اللوحة الأمامية القابلة للإزالة غير آمنة للغسل في غسالة الصحون. اغسله يدويًا للحفاظ على مظهره الأصلي.

4. امسح داخل الجهاز وخارجه بقطعة قماش مبللة. يعمل الجهاز عن طريق إنتاج الهواء الساخن. لا تملأ الدرج بالزيت أو دهون القلي.

تحهيزات الاستعمال

1. ضع الجهاز على سطح عمل مستوٍ وثابت ومقاوم للحرارة بحيث يكون بعيدًا 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.

مهم: لمنع ارتفاع درجة حرارة الجهاز، لا تضعه في زاوية أو تحت خزانة حائط. ويجب ترك مساحة لا تقل عن 15 سم حول الجهاز للسماح للهواء بالدوران.

3. اضغط على Start/Stop لتشغيل الجهاز.
4. يُعرض وضع البطاطا المقلية كوضع افتراضي للدرج 1 بينما يُعرض OFF على الشاشة للدرج 2.
5. يمكن تنشيط أي منطقة للاختيار عن طريق الضغط على الزر «1» أو «2». (لإلغاء الاختيار، اضغط مرة أخرى على الزر «1» أو «2»، وستكون المنطقة مُطْفَأَة ومُلْغَاة) الضوء البرتقالي على الشاشة يشير إلى اختيارك.

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 دائمًا الشبكات المناسبة في الأدراج قبل الطهي للحصول على أفضل نتائج طهي.

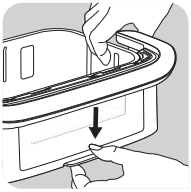
ar

النظام العبقري» للتنظيف السهل

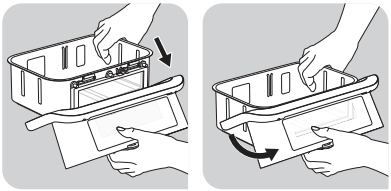
بفضل نظام GENIUS الخاص بنا، يمكنك بسهولة فصل الجزء الأمامي من الدرج عن الدرج نفسه. نظّف منتجك بسهولة ووفر مساحة في غسالة الأطباق

كيف تتم إزالة الواحهة الأمامية؟

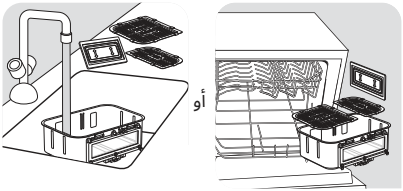
لتوفير مساحة في غسالة الأطباق وضمان الحفاظ الأمثل على الجهاز، اتبع إجراءات التنظيف الآتية للطراز ذي الواجهة الأمامية القابلة للفصل.



- اضغط على الزر الموجود في الحزء السفلي من الوعاء نحو الأسفل



- أزل الخطاف من موقعه. وستنخلع الواحهة الأمامية القابلة للإزالة.

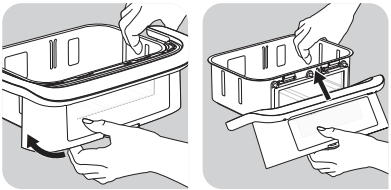


- ضع الوعاء في غسالة الأطباق أو اغسله بيديك من دون الواحهة الأمامية التي يمكنك إعادة توصيلها بالمنتج.

كيفية تنظيف وإعادة تركيب اللوحة الأمامية؟

- اغسل الواحهة الأمامية بيديك باستخدام الماء الساخن وبعض من سائل الغسيل والإسفنج غير الكاشط.
- بعد غسل الواحهة الأمامية الخارحية

1. وتجفيفها تمامًا، ثبِّت الجزء العلوي من الواجهة الأمامية في خطاف الوعاء.
2. وثبِّت الجزء السفلي من الواجهة الأمامية حتى تسمع صوت «نقرة».



ar

كيفية إعادة تسخين الطعام المتبقي؟

لإعادة تسخين بقايا الطعام، وأعد تركيب الواجهة الأمامية على الوعاء.

- اضغط على ⏲ وزر ⊖ لتعيين درجة الحرارة على 160 درجة مئوية.
- ثم اضغط على ⏲ لتعيين الوقت إلى 10 دقائق باستخدام الزرين ⊕ و ⊖.

تنبيه! لا تستخدمي الجهاز أبدًا بدون الدرج. قم دائمًا بتثبيت اللوحة الأمامية على الوعاء قبل الطهي.

استخدام كلا الدرجين في وضع المزامنة (الطهي المزدوج)

طهو نوعين مختلفين من الطعام في نفس الوقت بفضل المنطقتين والفاصل ووضع SYNC

1. ضع الفاصل في الفتحات الداخلية للدرج.
2. اضغط على Start/Stop لتشغيل الجهاز. يُعرض وضع البطاطا المقلية كوضع افتراضي للدرج 1 بينما يُعرض OFF على الشاشة للدرج 2.
3. اضغط على وضع الطهي المطلوب واضبط التوقيت ودرجة الحرارة إذا كانا مختلفين عن الإعدادات المضبوطة (عن طريق الضغط على + و -). يتم حفظ الإعدادات.
4. ضع الطعام الأول في الدرج 1 (الدرج الأيسر). أعد الدرج داخل الجهاز مرة أخرى.
5. لتفعيل الدرج 2، اضغط على "2".
6. اضغط على وضع الطهي الثاني المطلوب واضبط التوقيت ودرجة الحرارة إذا كانا مختلفين عن الإعدادات المضبوطة (عن طريق الضغط على + و -).
7. ضع الطعام الثاني في الدرج 2 (الدرج الأيمن). أعد الدرج داخل الجهاز مرة أخرى.
8. اضغط على **SYNC** SYNC للحصول على الطعامين جاهزَين في الوقت نفسه. إذا كان وضعا 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 جاهزَين في الوقت نفسه.
9. اضغط على Start/Stop START/STOP لبدء الطهي.
10. يصدر الجهاز إشارة صوتية عندما يكون نوعا الطعام جاهزَين في الوقت نفسه.

ملاحظة: يضيء الضوء داخل الدرج طوال عملية الطهي، باستثناء برنامج PROVE.

11. عند انتهاء طهي الأطعمة، أخرج الدرج. لإزالة الأطعمة، استخدم ممسكة مزدوجة لإخراج الأطعمة من الدرج.

تحذير: بعد القلي الساخن، تكون الشبكات والطعام ساخنَين للغاية

ملحوظة: في أثناء الطهي، إذا أزلت أحد الأدراج ولم تعِده إلى مكانه خلال 5 دقائق، فستعرض لوحة الدرج هذا "OFF". سيستمر الدرج الآخر في العمل، لكنه ينهي برنامج "SYNC".

ar

ملاحظة: بفضل تقنية الأشعة تحت الحمراء، عندما يسخن الجهاز، ينبعث منه إشعاع ضوئي غير ضار بالعين.
أثناء الطهي، من الطبيعي أن يتم تشغيل ضوء عنصر التسخين وإيقافه بشكل متقطع.

استخدام الدرج الكبير للجهاز (MEGA)

1. اضغط على Start/Stop لتشغيل الجهاز.
2. اضغط على MEGA للتبديل إلى المنطقة الميجا (الدرج بالكامل).
3. لبدء الطهي، يمكنك الاختيار بين وضع الطهي المعدّ سابقًا أو الإعدادات اليدوية.

a. أ. إذا اخترت وضع الطهي المعدّ سابقًا:
- حدد وضع الطهي المطلوب بالضغط على الأيقونة المقابلة له على لوحة شاشة اللمس (هذه الأوضاع موصوفة بالتفصيل في قسم "دليل الطهي").
- أكّد وضع الطهي بالضغط على الزر. سيؤدي ذلك إلى بدء عملية الطهي يبدأ الطهي. يتم عرض الوقت المتبقي من الطهي على الشاشة.

b. ب. 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 الزر لبدء الطهي بإعدادات درجة الحرارة والوقت المحددة. يبدأ الطهي. يتم عرض الوقت المتبقي من الطهي على الشاشة

ملاحظة: يضيء الضوء داخل الدرج طوال عملية الطهي، باستثناء برنامج PROVE.

4. يُجمع الزيت الزائد من الطعام في قاع الدرج.
5. 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 للطهي المتجانس.

6. عندما تسمع صوت المؤقت، يعني ذلك انتهاء وقت الطهي المضبوط. أخرج الوعاء من الجهاز وضعه على سطح مقاوم للحرارة.
7. **تحقق مما إذا كان الطعام جاهزًا.**
إذا لم يكن الطعام جاهزًا بعد، فما عليك سوى إعادة الوعاء داخل الجهاز وتعيين المُؤقّت إلى بضع دقائق إضافية.
8. عند انتهاء طهي الطعام، أخرج الوعاء. لإزالة الطعام، استخدم ممسكة مزدوجة لإخراج الطعام من الوعاء.

تحذير: ينبغي عدم قلب الدرج أبدًا مع الشبكة.
بعد الطهي، تكون الأدراج والشبكات والطعام ساخنين للغاية.

9. عندما تكون دفعة من الطعام جاهزة، يكون الجهاز جاهزًا على الفور لتحضير دفعة أخرى.

ar

دليل الطهي

يساعدك الجدول أدناه على تحديد الإعدادات الأساسية للطعام الذي تريد تحضيره.

ملحوظة: مدد الطهي أدناه إرشادية فقط وقد تختلف وفقًا لتنوع البطاطا المستخدمة وكميتها. وبالنسبة إلى الأطعمة الأخرى، قد يؤثر الحجم والشكل والعلامة التجارية في النتائج. لذلك، قد تحتاج إلى تعديل مدة الطهي قليلاً.

عند استخدام برنامج (35°C) لا تشغل عملية طهي أخرى عند درجة حرارة مختلفة في نفس الوقت.

	الكمية		الوقت تقريبًا	درجة الحرارة	وضع الطهي	الهز*	معلومات إضافية
البطاطا والبطاطا المقلية							
البطاطا المقلية المجمدة (10 mm x 10 mm)	الوعاء 1	600 - 1400 جم	25 - 40 min	180°C		x2	
	الوعاء 2	300 - 800 جم	25 - 35 min			x2	
	MEGA	400 - 1750 جم	20 - 45 min			x3	
البطاطا المقلية المنزلية (8 mm x 8 mm)	الوعاء 1	500 جم	40 min	180°C		x4	جففها بمنشفة قبل الطهي
	الوعاء 2	200 جم	35 min			x4	
	MEGA	400 - 1200 جم	30 - 35 min			x4	
بطاطس ودجز مجمدة	الوعاء 1	600 - 1400 جم	25 - 40 min	180°C		x2	
	الوعاء 2	300 - 800 جم	25 - 40 min			x2	
	MEGA	400 - 1750 جم	30 - 40 min			x2	
اللحوم والدواجن							
شرائح اللحم المجمدة	الوعاء 1	4 قطع	10-18 min	200°C	MANUAL	x1 دور	
	الوعاء 2	2 قطع	10-15 min				
	MEGA	6 قطع	20 min				
شرائح صدور الدجاج (من دون عظم)	الوعاء 1	4 قطع	10 min	200°C		x1 دور	
	الوعاء 2	2 قطع	10 min				
	MEGA	6 قطع	20 min				
	الوعاء 1	ما يصل إلى 1300 غرام	45 min	160°C			
دجاجة كاملة	MEGA	2 × 1250 جم = 2.5 كجم	45 min	200°C			

ar

		الكمية	الوقت تقريبًا	درجة الحرارة	وضع الطهي	الهز*	معلومات إضافية
الوجبات الخفيفة							
ناجتس دجاج مجمدة	الوعاء 1	ما يصل إلى 600 غرام	15 min	200°C		x1	
	الوعاء 2	ما يصل إلى 400 غرام	12 min				
	MEGA	ما يصل إلى 1 كجم	20 min				
أجنحة الدجاج	الوعاء 1	ما يصل إلى 1 كجم أو 8/9 قطعة	22 min	200°C		x1	
	الوعاء 2	ما يصل إلى 400 غرام أو 4/5 قطعة	22 min				
	MEGA	1000 جم	30 min				
بيتزا	الوعاء 1	3 شرائح	5 min	170°C	**MANUAL**		
	الوعاء 2	2 شرائح	5 min	170°C			
	MEGA	1/2 بيتزا	6 min	200°C			
الخضراوات	الوعاء 1	ما يصل إلى 1 كجم	22 min	200°C		x4	
	الوعاء 2	400 - 600 جم	22 min			x4	
	MEGA	2000 جم	50 min			x4	
السمك							
قطعة من فيليه سمك السلمون	الوعاء 1	4 قطع	8-12 min	200°C			
	الوعاء 2	2 قطع	8-12 min				
	MEGA	1000 جم	8-12 min				
قريدس	الوعاء 1	500 - 1000 جم	8-10 min	200°C		x1	
	الوعاء 2	ما يصل إلى 400 غرام	8-10 min	200°C		x1	
	MEGA	20 قطع	8-10 min	160°C		x1	

ar

	الكمية		الوقت تقريبًا	درجة الحرارة	وضع الطهي	الهز*	معلومات إضافية
الخبز							
فطائر المافن	الوعاء 1	6/8 قطع	16 min	160°C			استخدم صينية الخبز/طبق الفرن**
	الوعاء 2	4 قطع	16 min				
	MEGA	12 قطع	14 min				
كعك الشوكولاتة	**MEGA**	1 قالب كيك دائري	45 min	160°C			
بريوش	**MEGA**	600 جم	1/90 min	35°C			
			2/25 min	160°C	**MANUAL**		
		بريوش صغير x12	1/90 min	35°C			
			2/12 min	160°C	**MANUAL**		
باغيت	**MEGA**	600 جم	1/90 min	35°C			
			2/35 min	200°C	**MANUAL**		

* حرّكه في منتصف عملية الطهي.
نصائح: لتحسين نتيجة الطهي، لا تتردد في رج المقلاة 3-2 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:

- **لتحنب إتلاف حهازك، لا تتحاوز أبدًا الحد الأقصى للكميات من المكونات والسوائل المشار إليها في دليل التعليمات وفي الوصفات.**

ar

نصائح

- عادة ما تتطلب الأطعمة الأصغر حجمًا وقت طهي أقصر قليلاً من الأطعمة الأكبر حجمًا.
- يعمل رجّ الأطعمة الأصغر حجمًا في منتصف وقت الطهي على تحسين النتيجة النهائية وقد يساعد على تحنب الطهي المتفاوت.
- أضف بعضًا من الزيت إلى البطاطس الطازجة للحصول على نتيجة مقرمشة. بعد إضافة ملعقة من الزيت، قم بقلي البطاطس في غضون بضع دقائق.
- في الحهاز، يمكن أيضًا طهي الوحبات الخفيفة التي تُطهى في الفرن.
- تعد الكمية المثالية الموصى بها لطهي البطاطس المقلية هي 1200 حرام.
- استخدم المعحنات المنتفخة والهشة الحاهزة لإعداد وحبات خفيفة محشوة بسرعة وسهولة.
- ضع طبق فرن في وعاء الحهاز 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 أيضا استخدام الحهاز 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.

تحذير: اللوحة الأمامية القابلة للإزالة غير آمنة للغسل في غسالة الصحون. اغسله يدويًا للحفاظ على مظهره الأصلي.

نصيحة: إذا كانت الأوساخ عالقة في الجزء السفلي من الوعاء والشبكة، فاملأه بالماء الساخن وبعض من سائل غسيل الأطباق. اترك الوعاء والشبكة منقوعين مدة 10 دقائق تقريبًا. ثم اشطفهما ونظفهما وجففهما.

4. امسح الجزء الداخلي من الجهاز بالماء الساخن وقطعة قماش مبللة.
5. نظف عنصر التسخين بفرشاة تنظيف جافة لإزالة أي بقايا طعام.
6. لا تغمر الجهاز في الماء أو أي سائل آخر.

التخزين

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

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.

1520018526