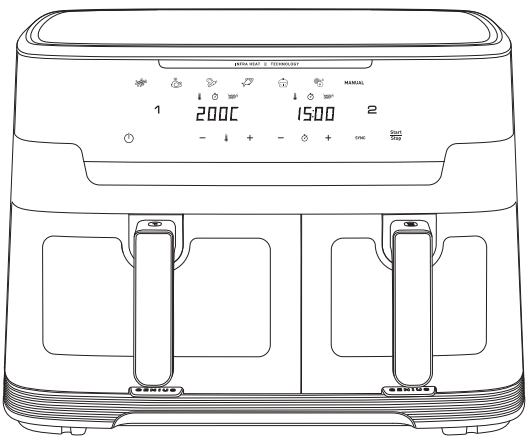
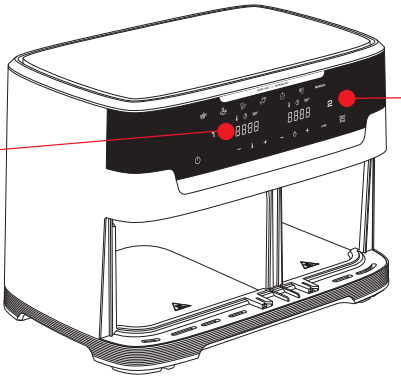
Ever Fry XXL Dual

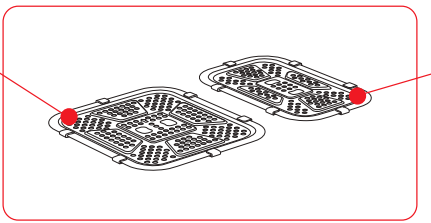
en
fr
de
nl
es
pt
it
el
tr
hu
sr
bs
bg
sl
pl
cs
sk
hr
ru
uk
ro
kk
et
lt
lv
ar

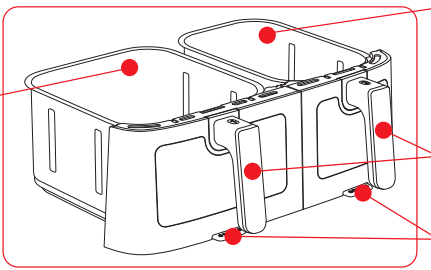


www.Tefal.com www.moulinex.com

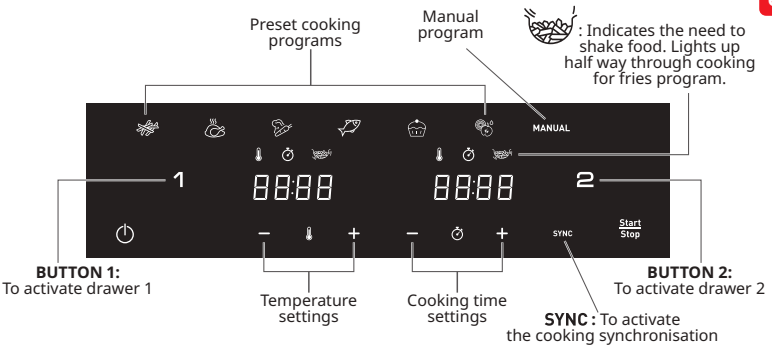
Digital recipe book


TIME/
TEMPERATURE
DISPLAY
DIGITAL
TOUCHSCREEN
PANEL


LARGE
REMOVABLE
GRID WITH
SILICON PADS
REMOVABLE
GRID WITH
SILICON PADS


DRAWER 2
(REGULAR
BOWL)
DRAWER 1
(LARGE BOWL)
DRAWER
HANDLES
DETACHABLE
FRONT PANEL

USER INTERFACE



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

AUTOMATIC COOKING MODES


Fries


Chicken


Vegetables


Fish


Dessert


Dehydrate

MANUAL

Manual mode

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging material and any stickers from the appliance.
2. Place the cord rack on the back of the appliance. The cord rack must be installed correctly before first use.
3. Thoroughly clean the 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 ⏻ to switch on the appliance.
4. Fries mode is displayed as default for drawer 1 while OFF is displayed on the screen for drawer 2.
5. Any drawer can be activated for selection by pressing '1' or '2' button. (To cancel the selection, press again '1' or '2' button, the drawer will be OFF and cancelled).

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

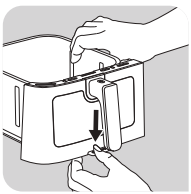
6. Always place the suitable grids in the drawers before cooking for optimal cooking results.

GENIUS SYSTEM FOR EASY CLEANING

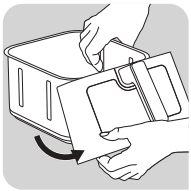
With Genius system, you can easily separate the front of the drawer and the drawer itself. Clean easily your appliance and save space in your dishwasher

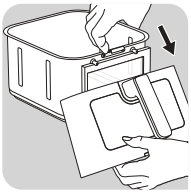
HOW TO REMOVE THE FRONT PANEL

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

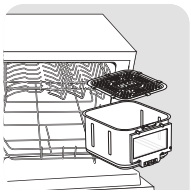


- Push the button located on the bottom of the drawer down

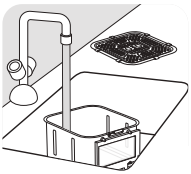




- Remove the hook from its location. The removable front comes off.



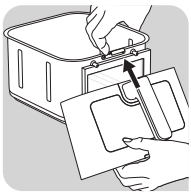
OR

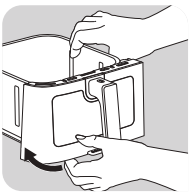


- Place the drawer in the dishwasher or wash it by hands without the front that you can replug on the appliance.

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 DRAWERS ON SYNCHRONISATION MODE (DUAL COOKING)

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

1. Press ⏻ to switch on the appliance. Fries mode is displayed as default for drawer 1 while OFF is displayed on the screen for drawer 2.
2. Press the desired cooking mode and adjust timing and temperature if different to the pre-set settings (by pressing + and -) The settings are saved.
3. Place your first food in the drawer 1 (left drawer). Slide the drawer back into the appliance.

   Note : When the screen displays "Add" and if there is no action for 10 minutes, the program stops and the screen returns to display "START/ STOP". You will need to re-select to restart cooking.

4. To activate drawer 2, press '2'.
5. Press the second desired cooking mode and adjust timing and temperature if different to the pre-set settings (by pressing + and -).
6. Place your second food in the drawer 2 (right drawer). Slide the drawer back into the appliance.
7. 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.
8. Press Start/Stop to begin cooking.
9. The appliance beeps when the food is ready, at the same time.
10. When the food is cooked, take out the drawer. To remove food, use a pair of tongs to lift the food out of the drawer**.**

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

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

USING ONLY ONE DRAWER OF THE APPLIANCE

1. Press ⏻ to switch on the appliance.
2. Fries mode is displayed as default for drawer 1 while OFF is displayed on the screen for drawer 2.
3. Any drawer can be activated by pressing '1' or '2' button. The other drawer remains OFF (To cancel the selection, press again '1' or '2' button).

4. 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 40-200°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.

5. Excess oil from the food is collected in the bottom of the drawer.

6. Some food will require shaking halfway through the cooking time for optimal cooking results. (see section 'Cooking Guide'). To shake the food, pull the drawer out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the drawer back into the appliance and the cooking restarts automatically.

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

7. When you hear the timer sound, the cooking time set has finished. Pull the drawer out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.

8. Check if the food is ready.
   If the food is not ready yet, simply slide the drawer back into the appliance and set the timer for a few extra minutes.

9. When the food is cooked, take out the drawer. To remove food, use a pair of tongs to lift the food out of the drawer.

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

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

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.

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.

Ingredients	Drawer	Quantity	Time	Temperature	Cooking mode	Shake	Extra information
Potatoes & Fries							
Frozen french fries	1	800 g (optimal quantity)	32 min	180°C		x 3	
	2	300 g (optimal quantity)	28 min	180°C		x 3	
	1	1200 g (max quantity)	41 min	180°C		x 3	
	2	1000 g (max quantity)	45 min	180°C		x 3	
Frozen potatoes wedges	1	400 g	30 min	180°C		x 2	
	2	300 g	28 min	180°C		x 2	
Meat & Poultry							
Frozen beef burger	1	4 pieces of 100 g each	14 min	200°C	**MANUAL**		Turn halfway through cooking
	2	2 pieces of 100 g each	12 min	200°C	**MANUAL**		
Frozen chicken nuggets	1	20 pieces	14 min	200°C			
	2	9 pieces	12 min	200°C			
Whole chicken	1	1 chicken 1,5 kg	50 min	190°C			
	2	/	/	/			
Chicken drumsticks	1	8 pieces of 100 g each	30 min	200°C			Brush with a little olive oil Turn halfway through cooking
	2	6 pieces of 100 g each	30 min	200°C			

Ingredients	Drawer	Quantity	Time	Temperature	Cooking mode	Shake	Extra information
Chicken wings	1	10 pieces of 50 g each	20 min	200°C			Brush with a little olive oil Turn halfway through cooking
	2	6 pieces of 50 g each	18 min	200°C			
Lamb shops Frozen	1	5 pieces of 80 g each	20 min	200°C			
	2	3 pieces of 80 g each	18 min	200°C			
Duck breast	1	2 duck breasts about 350–400 g each	15 min	180°C	**MANUAL**		Score the skin in a crosshatch pattern. Flip after 10 minutes. Let rest for 5 minutes before serving.
	2	2 duck breasts about 350–400 g each	14 min	180°C	**MANUAL**		
Vegetables							
Broccoli Frozen	1	400 g	18 min	180°C		x 2	Drizzle of olive oil
	2	300 g	16 min	180°C		x 2	
Brussels sprouts	1	500 g	20 min	160°C		x 2	
	2	300 g	18 min	160°C		x 2	
Butternut squash Frozen	1	600 g	20 min	180°C		x 2	
	2	300 g	18 min	180°C		x 2	
Carrot	1	400 g	20 min	190°C		x 2	Drizzle of olive oil
	2	300 g	18 min	190°C		x 2	
Cauliflower Frozen	1	400 g	18 min	190°C		x 2	
	2	300 g	16 min	190°C		x 2	
Courgette	1	600 g	16 min	200°C		x 3	
	2	400 g	14 min	200°C		x 3	

Ingredients	Drawer	Quantity	Time	Temperature	Cooking mode	Shake	Extra information
Snacks							
Quiche	1	2,5 cm thickness	40 min	160°C	**MANUAL**		
Breadrolls	1	4 piece of 75 g each	8 min	180°C	**MANUAL**		
Samosas	1	12 pieces	12 min	180°C	**MANUAL**		Turn halfway through cooking
	2	6 pieces	11 min	180°C	**MANUAL**		
Onion rings Frozen	1	300 g	14 min	200°C		x 3	
	2	200 g	12 min	200°C		x 3	
Mozzarella sticks Frozen	1	300 g	8 min	200°C		x 1	
	2	200 g	6 min	200°C		x 1	
Spring rolls Frozen	1	12 pieces	12 min	200°C		x 1	
	2	8 pieces	11 min	200°C		x 1	
soft-boiled egg	1	4 pieces	8 min	130°C	**MANUAL**		Eggs at room temperature Plunge into cold water at the end of cooking
	2	4-8 pieces	8 min	130°C	**MANUAL**		
hard-boiled egg	1	4 pieces	15 min	130°C	**MANUAL**		
	2	4-8 pieces	15 min	130°C	**MANUAL**		
Fish & seafood							
Cod fillets	1	4 portions of 120–140 g each 2 cm thickness	10 min	180°C			Drizzle of olive oil
	2	2 portions of 120–140 g each 2 cm thickness	10 min	180°C			

Ingredients	Drawer	Quantity	Time	Temperature	Cooking mode	Shake	Extra information
Salmon fillets	1	4 portions of 120–140 g each	10 min	200°C			Drizzle of olive oil
	2	2 portions of 120–140 g each	10 min	200°C			
Prawns	1	400 g	8 min	180°C		x 1	Drizzle with a little olive oil before cooking.
	2	200 g	7 min	180°C		x 1	
Desserts							
Muffins	1	6 pieces	16 min	160°C			
	2	4 pieces	16 min	160°C			
Cookies	1	5/6 pieces	15 min	160°C			
	2	4 pieces	15 min	160°C			
Chocolate cake	1	650 g	55 min	150°C			
Dehydrate							
Apples	1	150 g of apples, thinly slice	8 heures	40°C			Remove the seeds and cut into 2 mm slice
	2	70 g of apples, thinly slice	8 heures	40°C			
Beetroot	1	150 g beetroot, thinly sliced	8 heures	40°C			Wash and cut into 2 mm slices.
	2	70 g beetroot, thinly sliced	8 heures	40°C			

Tips: in order to improve the cooking result, do not hesitate to shake 2-3 times when cooking.
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 1 600 grams (1000g in drawer 1 and 600g in drawer 2).
- Use ready made puff and shortcrust pastry to make filled snacks quickly and easily.
- Place an oven dish in the appliance's drawer if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry delicate ingredients or filled ingredients. You can use an oven dish in silicon, stainless steel, aluminium, terracotta.
- You can also use the appliance to reheat food. To reheat food, set the temperature to 160°C for up to 10 minutes. Cooking time could be adjusted depending on food quantity in order to fully reheat the food.

CLEANING

Clean the appliance after every use.

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

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

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

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

   Tip: If food debris/residue is stuck at the bottom of the drawer and the grid, fill them with hot water and some washing-up liquid. Let the drawer and the grid soak for approximately 10 minutes. Then rinse clean and dry.
4. Wipe inside of the appliance with hot water and a damp cloth.
5. Clean the heating element with a dry, cleaning brush to remove any food residues.
6. Do not immerse the appliance in water or any other liquid.

STORAGE

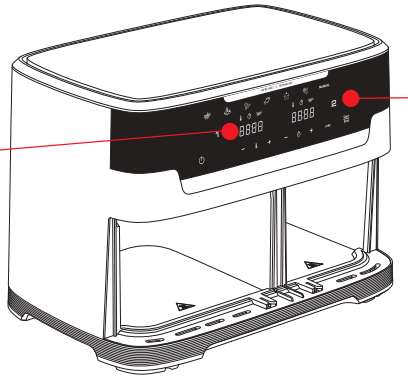
1. Unplug the appliance and let it cool down.
2. Make sure all parts are clean and dry.

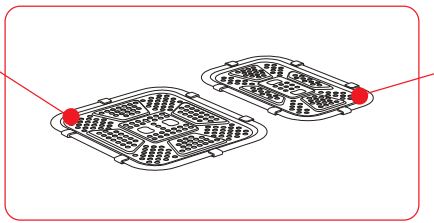
GUARANTEE AND SERVICE

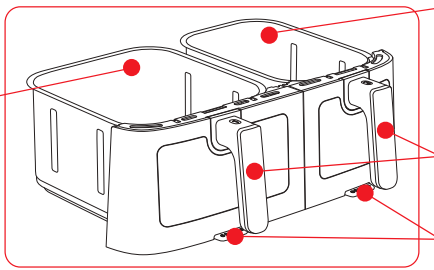
If you need service or information or if you have a problem, please visit the brand website or contact the brand Consumer Care Centre in your country. You can find the phone number in the worldwide guarantee leaflet. If there is no Consumer Care Centre in your country, go to your local brand dealer.

TROUBLESHOOTING

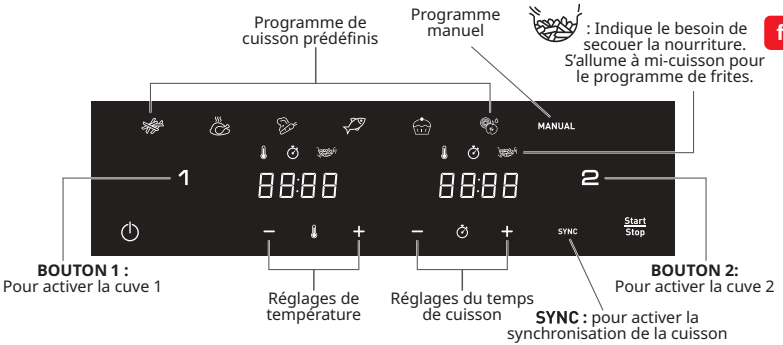
If you encounter problems with the appliance, visit the brand website (see cover page on this manual) for a list of frequently asked questions or contact the Consumer Care Centre in your country.


AFFICHAGE TEMPS DE CUISSON/ TEMPÉRATURE
ECRAN NUMÉRIQUE TACTILE


GRANDE GRILLE AMOVIBLE AVEC PATINS EN SILICONE
GRILLE AMOVIBLE AVEC PATINS EN SILICONE


CUVE 1 (TAILLE GRANDE)
CUVE 2 (TAILLE STANDARD)
POIGNÉES DES CUVES
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


Frites


Poulet


Légumes


Poisson


Dessert


Déshydratation

MANUAL
Programme Manuel

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tout le matériel d'emballage et enlevez les autocollants de l'appareil.
2. Placez le support de cordon à l'arrière de l'appareil. Le support de cordon doit être installé correctement avant la première utilisation.
3. Nettoyez les cuves et les grilles à l'eau chaude, avec du liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour enlever tout résidu de saleté.
   Les bols et les grilles sont lavables au lave-vaisselle.

   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 ⏻ pour mettre l'appareil en marche. Le mode Frites s'affiche par défaut à l'écran pour la cuve n°1 tandis que OFF s'affiche sur l'écran de la cuve n°2.
4. N'importe quelle cuve peut être activée pour la sélection en appuyant sur le bouton '1' ou '2'. (Pour annuler la sélection, appuyez à nouveau sur la touche '1' ou '2', la cuve sera désactivée et annulée).

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

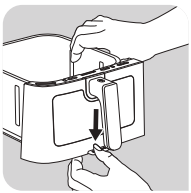
5. Pour des résultats de cuisson optimaux, placez toujours les grilles adaptées dans les cuves avant de cuisiner.

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

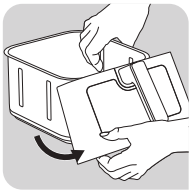
COMMENT RETIRER MA FAÇADE AMOVIBLE ?

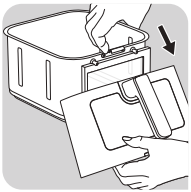
Pour gagner de la place dans votre lave-vaisselle et assurer une conservation optimale de l'appareil, suivez ces procédures de nettoyage:



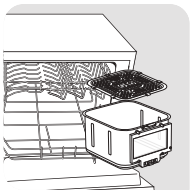
- Poussez sur le bouton situé sous la cuve vers le bas.

*selon modèle

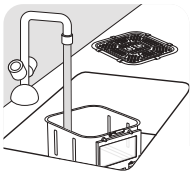




• Retirez le crochet de son emplacement. La façade se détache.



OU

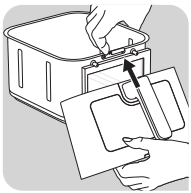


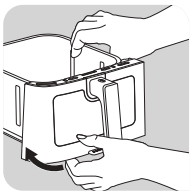
• Placez-la cuve et la grille au lave-vaisselle ou lavez-la à la main sans la façade.

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, retirez le couvercle de la cuve et replacez la façade sur le bol.

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

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

MODE SYNCHRONISATION AVEC LES 2 CUVES

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

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

   Note : Lorsque l'écran affiche 'Add' et s'il n'y a aucune action pendant 10 minutes, le programme s'arrête et l'écran revient à l'affichage "START/ STOP". Vous devrez resélectionner pour recommencer la cuisson.

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

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

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

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

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

a. En choisissant un mode de cuisson automatique:

- Appuyez sur le mode de cuisson souhaité (explication des modes dans la **section «Réglages»**).
- Validez le mode de cuisson en appuyant sur le bouton démarrage 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 40 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.

5. Le surplus d'huile des ingrédients se dépose au fond de la cuve.

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



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

7. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil sonne et s'arrête. Retirez la cuve de l'appareil et posez-la sur une surface résistante à la chaleur.

8. Vérifiez si les ingrédients sont prêts.
Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, réinsérez simplement la cuve dans l'appareil et réglez la minuterie à quelques minutes supplémentaires.

9. Lorsque les ingrédients sont prêts, retirez la cuve et utilisez une pince pour retirer les ingrédients.

Attention: Ne jamais retourner la cuve avec la grille.
Après la cuisson à air chaud, la cuve, la grille et les ingrédients sont chauds.

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

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.

RÉGLAGES

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

fr

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

Ingrédients	Tiroir	Quantité optimale	Temps	Température	Programme de cuisson	Remuer	Informations complémentaires
Pommes de terre et frites							
Frites surgelées	1	800 g (quantité optimale)	32 min	180°C		x 3	
	2	300 g (quantité optimale)	28 min	180°C		x 3	
	1	1200 g (quantité max)	41 min	180°C		x 3	
	2	1000 g (quantité max)	45 min	180°C		x 3	
Potatoes surgelées	1	400 g	30 min	180°C		x 2	
	2	300 g	28 min	180°C		x 2	
Viandes et volailles							
Steak haché surgelé	1	4 pièces de 100 g	14 min	200°C	MANUAL		Retourner à mi-cuisson
	2	2 pièces de 100 g	12 min	200°C	MANUAL		
Nuggets de poulet surgelés	1	20 pièces	14 min	200°C			
	2	9 pièces	12 min	200°C			
Poulet entier	1	1 poulet 1,5 kg	50 min	190°C			
	2	/	/	/			

Ingrédients	Tiroir	Quantité optimale	Temps	Température	Programme de cuisson	Remuer	Informations complémentaires
Pilons de poulet	1	8 pièces de 100 g	30 min	200°C			Badigeonner avec un filet d'huile d'olive Retourner à mi-cuisson
	2	6 pièces de 100 g	30 min	200°C			
Ailes de poulet	1	10 pièces de 50 g	20 min	200°C			
	2	6 pièces de 50 g	18 min	200°C			
Côtelettes d'agneau surgelées	1	5 pièces de 80 g	20 min	200°C			
	2	3 pièces de 80 g	18 min	200°C			
Magret de canard	1	2 magrets d'environ 350/400 g	15 min	180°C	MANUAL		Peau quadrillée Retourner à 10 min Laisser reposer 5 minutes avant de déguster
	2	2 magrets d'environ 350/400 g	14 min	180°C	MANUAL		
Légumes							
Broccoli surgelé	1	400 g	18 min	180°C		x 2	Arroser d'un filet d'huile d'olive avant la cuisson
	2	300 g	16 min	180°C		x 2	

Ingrédients	Tiroir	Quantité optimale	Temps	Température	Programme de cuisson	Remuer	Informations complémentaires
Choux de Bruxelles	1	500 g	20 min	160°C		x 2	Arroser d'un filet d'huile d'olive avant la cuisson
	2	300 g	18 min	160°C		x 2	
Courge butternut Surgelé	1	600 g	20 min	180°C		x 2	
	2	300 g	18 min	180°C		x 2	
Carotte	1	400 g	20 min	190°C		x 2	Arroser d'un filet d'huile d'olive avant la cuisson
	2	300 g	18 min	190°C		x 2	
Chou-fleur surgelé	1	400 g	18 min	190°C		x 2	
	2	300 g	16 min	190°C		x 2	
Courgette	1	600 g	16 min	200°C		x 3	
	2	400 g	14 min	200°C		x 3	
Snacks							
Quiche	1	Epaisseur 2,5 cm	40 min	160°C	**MANUAL**		
Pain pré-cuit	1	4 pièce de 75g	8 min	180°C	**MANUAL**		
Samoussas	1	12 pièces	12 min	180°C	**MANUAL**		Retourner à mi-cuisson
	2	6 pièces	11 min	180°C	**MANUAL**		
Onion rings surgelé	1	300 g	14 min	200°C		x 3	
	2	200 g	12 min	200°C		x 3	
Mozzarella sticks surgelé	1	300 g	8 min	200°C		x 1	
	2	200 g	6 min	200°C		x 1	

Ingrédients	Tiroir	Quantité optimale	Temps	Température	Programme de cuisson	Remuer	Informations complémentaires
Nems surgelé	1	12 pièces	12 min	200°C		x 1	
	2	8 pièces	11 min	200°C		x 1	
Œuf mollet	1	4 pièces	8 min	130°C	MANUAL		Œufs à température ambiante Plonger dans l'eau froide à la fin de la cuisson
	2	4-8 pièces	8 min	130°C	MANUAL		
Œuf dur	1	4 pièces	15 min	130°C	MANUAL		
	2	4-8 pièces	15 min	130°C	MANUAL		
Poissons & Fruits de mer							
Filet de cabillaud	1	4 pavés de 120/140 g épaisseur 20mm	10 min	180°C			Filet d'huile d'olive
	2	2 pavés de 120/140 g épaisseur 20mm	10 min	180°C			
Filet de saumon	1	4 pavés de 120/140 g	10 min	200°C			
	2	2 pavés de 120/140 g	10 min	200°C			
Crevettes	1	400 g	8 min	180°C		x 1	Arroser d'un filet d'huile d'olive avant la cuisson
	2	200 g	7 min	180°C		x 1	

Ingrédients	Tiroir	Quantité optimale	Temps	Température	Programme de cuisson	Remuer	Informations complémentaires
Desserts							
Muffins	1	6 pièces	16 min	160°C			
	2	4 pièces	16 min	160°C			
Cookies	1	5/6 pièces	15 min	160°C			
	2	4 pièces	15 min	160°C			
Chocolate cake	1	650 g	55 min	150°C			
Déshydratation							
Pommes	1	150 g de pommes coupées en lamelles	8 heures	40°C			Epépiner et couper en lamelles de 2 mm
	2	70 g de pommes coupées en lamelles	8 heures	40°C			
Betterave	1	150 g de betteraves coupées en lamelles	8 heures	40°C			Laver et couper en lamelles de 2 mm
	2	70 g de betteraves coupées en lamelles	8 heures	40°C			

Conseil : afin d'améliorer le résultat culinaire, n'hésitez pas à remuer 2 ou 3 fois pendant la cuisson.
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. Si vous n'êtes pas sûr, vous pouvez ouvrir le bol à tout moment de la cuisson pour vérifier la cuisson.
- 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 et secouez-les pour les couvrir uniformément. Nous recommandons 14 ml d'huile. 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 1600 grammes (1000 g dans le bol 1 - le plus grand- et 600 g dans le bol 2).
- Utilisez de la pâte toute prête pour préparer des bouchées fourrées rapidement et facilement. La pâte toute prête nécessite également un temps de préparation plus court que la pâte maison.
- Placez un plat allant au four dans la cuve de l'appareil si vous souhaitez préparer un gâteau ou une quiche ou si vous voulez cuire des ingrédients fragiles ou fourrés. Vous pouvez également utiliser un plat en silicone, en acier inoxydable, en aluminium ou en terre cuite.
- Vous pouvez également utiliser l'appareil pour réchauffer les ingrédients. Pour réchauffer les ingrédients, réglez la température à 160°C pour au plus 10 minutes. Le temps de cuisson peut être ajusté en fonction de la quantité d'aliments afin de réchauffer complètement les aliments.

NETTOYAGE

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

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

   Remarque : Retirez 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 les cuves et les grilles à l'eau chaude, avec du liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour enlever tout résidu de saleté.
   Les bols et les grilles sont lavables au lave-vaisselle.

   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

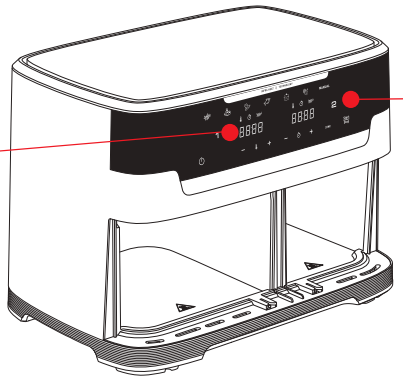
1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir
2. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.

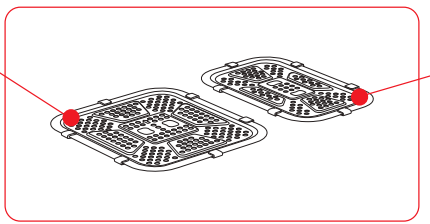
GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

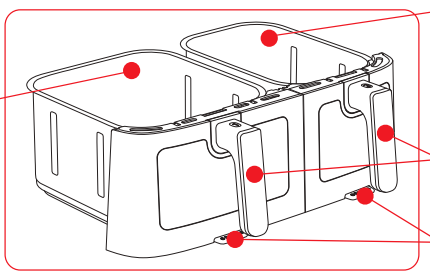
Si vous avez besoin d'un service après-vente ou d'informations ou en cas de problème, veuillez consulter le site Web de la marque ou contacter le service d'assistance à la clientèle de votre pays. Vous trouverez le numéro de téléphone dans le livret de garantie mondiale. S'il n'y a pas de service clients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

DIAGNOSTIC D'ANOMALIE

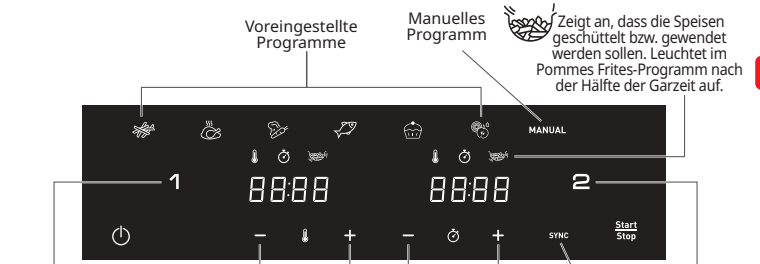
Si vous avez des problèmes avec votre appareil, visitez le site Web de la marque pour consulter la foire aux questions ou contactez le service d'assistance à la clientèle de votre pays.


UHRZEIT-/
TEMPERATUR-
DISPLAY
DIGITALES
TOUCHSCREEN-
FELD


GROßES
ENTNEHMBARES
GITTER MIT
SILIKONPOLSTERN
ENTNEHMBARER
GITTEREINSATZ
MIT
SILIKONPOLSTERN


GARKORB 2
(REGULÄRER
GARKORB)
GARKORB
1 (GROßER
GARKORB)
SCHÜSSELGRIFFE
ABNEHMBARE
VORDERSEITE

BEDIENOBERFLACHE



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

AUTOMATISCHE GARMODI


Pommes


Hähnchen


Gemüse


Fisch


Dessert


Dörren

MANUAL

Manuell modus

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und Sie alle Etiketten oder Aufkleber von dem Gerät.
2. Der Kabelhalter muss vor der ersten Verwendung korrekt installiert werden.
3. Waschen Sie Schalen und die herausnehmbaren Gitter gründlich mit heißem Wasser, etwas Geschirrspülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm ab. **Garkörbe und Gittereinsätze sind 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

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

WICHTIG: 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.

3. Drücken Sie ⏻ um das Gerät einzuschalten.
4. Für den Garkorb 1 wird standardmäßig das Pommes Frites-Programm angezeigt, Garkorb 2 ist standardmäßig deaktiviert.
5. Durch Drücken der Tasten „1“ oder „2“ kann ein beliebiger Garkorb aktiviert werden. (Um die Auswahl abzubrechen, drücken Sie erneut die Taste „1“ oder „2“. Der Garkorb wird AUSGESCHALTET und die Auswahl abgebrochen.)

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

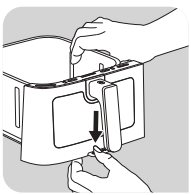
6. Vergewissern Sie sich, dass die Gittereinsätze vor dem Kochen immer in den Garkörben liegen, um ein optimales Garen zu gewährleisten.

«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

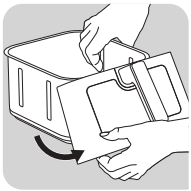
WIE KANN MAN DIE FRONTABDECKUNG ENTFERNEN?

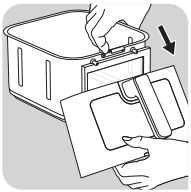
Befolgen Sie die folgenden Reinigungshinweise um Platz in Ihrer Spülmaschine zu sparen und das Gerät bestmöglich zu pflegen.



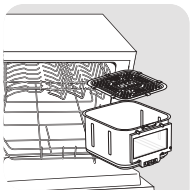
- Drücken Sie die Taste unten am Behälter herab

*je nach Modell

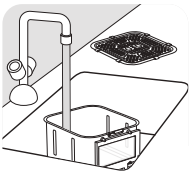




• Lösen Sie den Haken. Die Vorderseite lässt sich nun abnehmen.



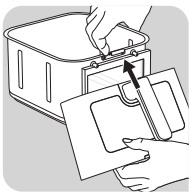
OR

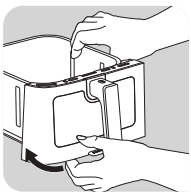


• Geben Sie den Behälter ohne die Vorderseite in die Spülmaschine, oder waschen Sie ihn per Hand.

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

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

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

VERWENDEN BEIDER GARKÖRBE IM SYNCHRONISATIONSMODUS (DUALES GAREN)

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

1. Drücken Sie ⏻ um das Gerät einzuschalten. Für den Garkorb 1 wird standardmäßig das Pommes Frites-Programm angezeigt, Garkorb 2 ist standardmäßig deaktiviert.
2. Drücken Sie das gewünschte Garprogramm, und passen Sie die Zeit und die Temperatur an, falls diese von den festgelegten Einstellungen abweichen (durch Drücken von + und -). Die Einstellungen werden gespeichert.
3. Legen Sie die erste Speise in Garkorb 1 (linke Kammer). Schieben Sie den Garkorb wieder in das Gerät.

   Hinweis: Wenn auf dem Display „Add“ (Hinzufügen) angezeigt wird und 10 Minuten lang keine Aktion erfolgt, wird das Programm angehalten und auf dem Bildschirm wird wieder „START/STOP“ (START/STOPP) angezeigt. Sie müssen das Programm erneut auswählen, um den Garvorgang neu zu starten.

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

    Nach dem Frittieren mit Heißluft sind die Schüssel, das Gitter und die Speisen sehr heiß.
    Hinweis: Wenn Sie während des Garvorgangs einen Garkorb entfernen und nicht innerhalb von 5 Minuten wieder einsetzen, wird auf der Anzeige des Garkorbes „OFF“ (Aus) angezeigt. Der andere Garkorb (Kammer) läuft weiter, aber das „SYNC“-Programm wird beendet.

VERWENDEN VON NUR EINEM GARKORB DES GERÄTS

1. Drücken Sie ⏻ um das Gerät einzuschalten.
2. Für den Garkorb 1 wird standardmäßig das Pommes Frites-Programm angezeigt, Garkorb 2 ist standardmäßig deaktiviert.
3. Durch Drücken der Tasten „1“ oder „2“ kann ein beliebiger Garkorb aktiviert werden. Der andere Garkorb (Kammer) bleibt AUSGESCHALTET (um die Auswahl abzubrechen, drücken Sie erneut die Taste „1“ oder „2“).
4. Um mit der Zubereitung der Speisen zu beginnen, können Sie zwischen dem automatischen Garmodus oder den manuellen Einstellungen wählen.
   a. Auswahl des automatischen Garmodus:
   - Drücken Sie das gewünschte Garprogramm auf dem Touchscreen (diese Programme werden ausführlich im **Abschnitt „Garanleitung“ beschrieben**) auszuwählen.
   - Bestätigen Sie durch Drücken der Start-Taste das Garprogramm. Dadurch wird der Garvorgang gestartet.
   - Der Garvorgang beginnt. Die verbleibende Garzeit wird auf dem Bildschirm angezeigt.

   b. Auswahl der manuellen Einstellungen:
   - Drücken Sie den MANUAL-Modus.
   - Stellen Sie die Temperatur 🌡 mit den + und — Tasten auf dem digitalen Touchscreen ein. Der Temperaturregler kann von 40 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.
5. Überschüssiges Fett von den Lebensmitteln wird in der Schüssel gesammelt.
6. Manche Speisen müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt „Garanleitung“). Ziehen Sie die Schüssel am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie die Speisen. Schieben Sie die Schüssel dann wieder in das Gerät und der Kochvorgang startet automatisch neu.

   Im Pommes Frites-Programm blinkt dieses Piktogramm nach der Hälfte des Garvorgangs auf. Es zeigt an, dass die Pommes Frites für ein gleichmäßiges Garen geschüttelt werden müssen.
7. Wenn die Garzeit abgelaufen ist, erzeugt das Gerät ein akustisches Signal und schaltet sich aus. Ziehen Sie die Schüssel aus dem Gerät und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche.
8. Prüfen Sie, ob die Speisen gar sind.
   Wenn die Speisen nicht gar sind, schieben Sie einfach die Schüssel zurück in das Gerät und stellen Sie den Timer für einige zusätzliche Minuten ein.

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

Vorsicht: Wenn Sie die Schüssel umdrehen, achten Sie auf überschüssiges Öl, das sich möglicherweise am Boden der Schüssel angesammelt hat und das auf die Speisen tropfen könnte, und passen Sie auf, dass das Gitter, nicht herausfällt.
Nach dem Frittieren mit Heißluft sind die Schüssel, das Gitter und die Speisen sehr heiß.

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

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.

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.

zutaten	fach	menge	zeit	temperatur	garmodus	schütteln	zusätzliche informationen
Kartoffeln & Pommes							
tiefgekühlte pommes frites	1	800 g (optimale menge)	32 min	180°C		x 3	
	2	300 g (optimale menge)	28 min	180°C		x 3	
	1	1200 g (maximale menge)	41 min	180°C		x 3	
	2	1000 g (maximale menge)	45 min	180°C		x 3	
tiefgekühlte kartoffelspalten	1	400 g	30 min	180°C		x 2	
	2	300 g	28 min	180°C		x 2	
Fleisch & Geflügel							
tiefgekühlter rindfleisch-burger	1	4 stück à 100 g	14 min	200°C	**MANUAL**		zur hälfte der garzeit wenden
	2	2 stück à 100 g	12 min	200°C	**MANUAL**		
tiefgekühlte hähnchen-nuggets	1	20 stück	14 min	200°C			
	2	9 stück	12 min	200°C			
ganzes huhn	1	1 huhn 1,5 kg	50 min	190°C			
	2	/	/	/			
hähnchenschenkel	1	8 stück à 100 g	30 min	200°C			mit etwas olivenöl bestreichen; zur hälfte der garzeit wenden
	2	6 stück à 100 g	30 min	200°C			

zutaten	fach	menge	zeit	temperatur	garmodus	schütteln	zusätzliche informationen
hähnchenflügel	1	10 stück à 50 g	20 min	200°C			mit etwas olivenöl bestreichen; zur hälfte der garzeit wenden
	2	6 stück à 50 g	18 min	200°C			
lammkoteletts tiefgekühlt	1	5 stück à 80 g	20 min	200°C			
	2	3 stück à 80 g	18 min	200°C			
entenbrust	1	2 entenbrüste, ca. 350–400 g jede	15 min	180°C	**MANUAL**		die haut kreuzweise einschneiden. nach 10 minuten wenden. vor dem servieren 5 minuten ruhen lassen.
	2	2 entenbrüste, ca. 350–400 g jede	14 min	180°C	**MANUAL**		
Gemüse							
brokkoli tiefgekühlt	1	400 g	18 min	180°C		x 2	ein schuss olivenöl
	2	300 g	16 min	180°C		x 2	
rosenkohl	1	500 g	20 min	160°C		x 2	
	2	300 g	18 min	160°C		x 2	
butternut-kürbis tiefgekühlt	1	600 g	20 min	180°C		x 2	
	2	300 g	18 min	180°C		x 2	
karotte	1	400 g	20 min	190°C		x 2	ein schuss olivenöl
	2	300 g	18 min	190°C		x 2	
blumenkohl tiefgekühlt	1	400 g	18 min	190°C		x 2	
	2	300 g	16 min	190°C		x 2	
zucchini	1	600 g	16 min	200°C		x 3	
	2	400 g	14 min	200°C		x 3	

zutaten	fach	menge	zeit	temperatur	garmodus	schütteln	zusätzliche informationen
Snacks							
quiche	1	2,5 cm dicke	40 min	160°C	**MANUAL**		
brötchen	1	4 stück à 75 g	8 min	180°C	**MANUAL**		
samosas	1	12 stück	12 min	180°C	**MANUAL**		zur hälfte der garzeit wenden
	2	6 stück	11 min	180°C	**MANUAL**		
zwiebelringe tiefgekühlt	1	300 g	14 min	200°C		x 3	
	2	200 g	12 min	200°C		x 3	
mozzarella-sticks tiefgekühlt	1	300 g	8 min	200°C		x 1	
	2	200 g	6 min	200°C		x 1	
frühlingsrollen tiefgekühlt	1	12 stück	12 min	200°C		x 1	
	2	8 stück	11 min	200°C		x 1	
weich gekochtes ei	1	4 stück	8 min	130°C	**MANUAL**		eier in zimmertemperatur; am ende der garzeit in kaltes wasser legen
	2	4–8 stück	8 min	130°C	**MANUAL**		
hart gekochtes ei	1	4 stück	15 min	130°C	**MANUAL**		
	2	4–8 stück	15 min	130°C	**MANUAL**		
Fisch & Meeresfrüchte							
kabeljaufilets	1	4 portionen à 120–140 g, 2 cm dicke	10 min	180°C			ein schuss olivenöl
	2	2 portionen à 120–140 g, 2 cm dicke	10 min	180°C			

zutaten	fach	menge	zeit	temperatur	garmodus	schütteln	zusätzliche informationen
lachsfilets	1	4 portionen à 120–140 g	10 min	200°C			ein schuss olivenöl
	2	2 portionen à 120–140 g	10 min	200°C			
garnelen	1	400 g	8 min	180°C		x 1	vor dem garen mit etwas olivenöl beträufeln.
	2	200 g	7 min	180°C		x 1	
Desserts							
muffins	1	6 stück	16 min	160°C			
	2	4 stück	16 min	160°C			
kekse	1	5/6 stück	15 min	160°C			
	2	4 stück	15 min	160°C			
schokoladenkuchen	1	650 g	55 min	150°C			
Dörren							
äpfel	1	150 g äpfel, dünn geschnitten	8 stunden	40°C			kerne entfernen und in 2-mm-scheiben schneiden
	2	70 g äpfel, dünn geschnitten	8 stunden	40°C			
rote bete	1	150 g rote bete, dünn geschnitten	8 stunden	40°C			waschen und in 2-mm-scheiben schneiden.
	2	70 g rote bete, dünn geschnitten	8 stunden	40°C			

Tipps: Um das Kochergebnis zu verbessern, zögern Sie nicht, den Topf beim Kochen 2-3 Mal zu schütteln.
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 sich nicht sicher sind, konnen Sie die Schussel jederzeit offnen, um den Fortschritt zu uberprufen.
- Wenn Sie Lebensmittel von kleinerer Größe nach der Hälfte der Garzeit schütteln, verbessern Sie das Endergebnis. Zudem kann so verhindert werden, dass die Speisen ungleichmäßig garen.
- Damit Ihre Kartoffeln besonders knusprig werden, geben Sie vor dem Kochen eine kleine Menge Ol dazu und schutteln Sie sie, um sie gleichmasig zu bedecken. Wir empfehlen 14 ml Ol. 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 1 600 Gramm (1000 g in Garkorb 1 und 600 g in Garkorb 2).
- Benutzen Sie Fertigmürbe- und Blätterteig, um schnell und mühelos gefüllte Snacks zuzubereiten.
- Stellen Sie eine Auflaufform in dem Gerät Schüssel, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen möchten oder wenn Sie zerbrechliche Zutaten oder gefüllte Zutaten frittieren möchten. Sie können eine Back- oder Auflaufform aus Silikon, Edelstahl, Aluminium, Terrakotta verwenden.
- Sie können dem Gerät auch zum Aufwärmen von Speisen benutzen. Stellen Sie zum Aufwärmen von Speisen die Temperatur für bis zu 10 Minuten lang auf 160°C. Die Garzeit kann je nach Lebensmittelmenge angepasst werden, um die Lebensmittel vollstandig aufzuwarmen.

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: Die Schalen 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.

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

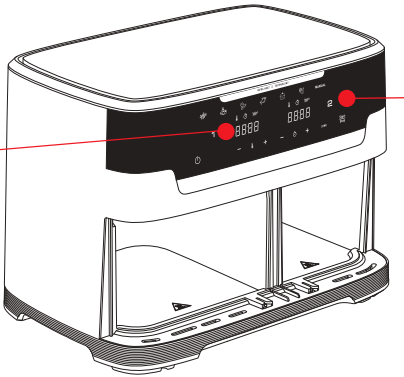
1. Ziehen Sie den Stecker des Geräts und lassen Sie das Gerät abkühlen.
2. Achten Sie darauf, dass alle Elemente sauber und trocken sind.

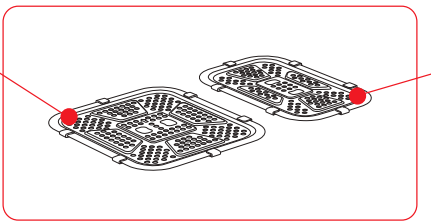
GARANTIE UND KUNDENDIENST

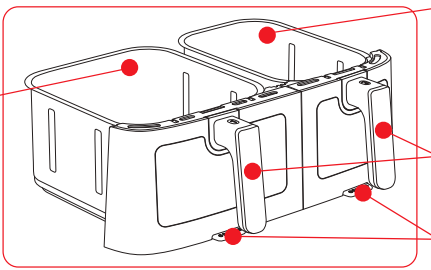
Wenn Sie den Kundendienst oder Informationen benötigen oder wenn Sie ein Problem haben, besuchen Sie unsere Marken-Website oder kontaktieren Sie den Kundendienst in Ihrem Land. Sie finden die Telefonnummer in dem Heft mit der weltweiten Garantie. Falls sich kein Consumer Care Centre in Ihrem Land befindet,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

FEHLERBEHEBUNG

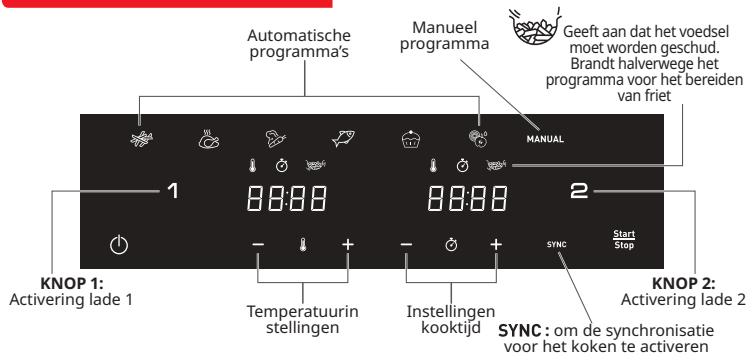
Falls Probleme mit Ihrem Gerät auftreten, besuchen Sie Marken-Website, wo Sie eine Liste mit häufig gestellten Fragen finden oder kontaktieren Sie den Kundendienst in Ihrem Land.


TIJD/
TEMPERA-
TUURWEERGAVE
DIGITAAL
TOUCHSCHERM


GROOT
UITNEEMBAAR
ROOSTER MET
SILICONENPADS
UITNEEMBAAR
ROOSTER MET
SILICONENPADS


LADE 2
(STANDAARD
PAN)
LADE 1 (GROTE
PAN)
HANDGREEP
VAN
BINNENPAN
AFNEEMBARE
VOORKANT

GEBRUIKERSINTERFACE



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

AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S


Friet


Kip


Groenten


Vis


Nagerecht


Drogen

MANUAL

Handmatig

VOOR INGEBRUIKNAME

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal und haal alle stickers en/of etiketten van het apparaat af.
2. Plaats het snoerrek aan de achterkant van het apparaat. Het snoerrek moet vóór het eerste gebruik correct worden geïnstalleerd.
3. Reinig de binnenpan en het uitneembare rooster grondig met warm water, een beetje afwasmiddel en een zachte spons.
   Laden 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

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

BELANGRIJK: 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.

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

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

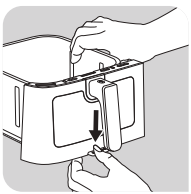
6. Zorg er voor dat de roosters altijd in de lades geplaatst zijn, voordat je gaat koken.

«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

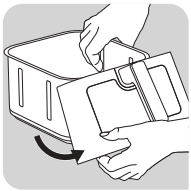
HOE KAN IK HET FRONT VERWIJDEREN?

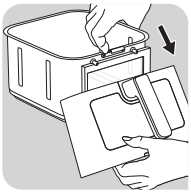
Om ruimte in de vaatwasmachine te besparen en het apparaat in goede staat te houden, volgt u deze reinigingsprocedure.



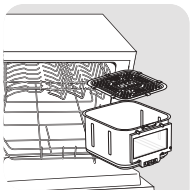
- Druk de knop aan de onderkant van de kom naar beneden

*afhankelijk van het model

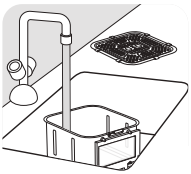




- Verwijder de haak van zijn plaats. De afneembare voorkant komt los.



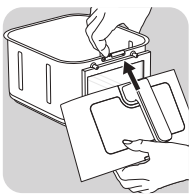
OR

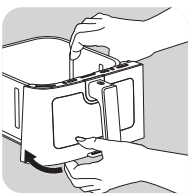


- Plaats de kom in de vaatwasmachine of was deze met de hand af zonder de voorkant die u weer op het product kunt aansluiten.

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, verwijdert u het deksel van de lade en plaatst u de voorkant terug op de kom.

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

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

BEIDE LADEN GEBRUIKEN IN DE SYNCHRONISATIEMODUS (DUBBEL KOKEN)

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

1. Druk op ⏻ om het apparaat in te schakelen. De modus voor frites wordt weergegeven als standaard voor lade 1 terwijl OFF (UIT) wordt weergegeven op het scherm voor lade 2.
2. Druk op de gewenste kookmodus en pas de timing en temperatuur aan als deze afwijken van de ingestelde instellingen (druk hiervoor op + en -) De instellingen worden opgeslagen.
3. Plaats het eerste gerecht in lade 1 (linkerlade). Schuif de lade terug in het apparaat.

   Opmerking: Als op het scherm 'Add' (Toevoegen) wordt weergegeven en er gedurende 10 minuten geen actie wordt ondernomen, stopt het programma en verschijnt 'START/STOP' weer op het scherm. U moet opnieuw selecteren om opnieuw te beginnen met de bereiding.

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

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

ÉÉN LADE VAN HET APPARAAT GEBRUIKEN

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

3. Elke lade kan worden geactiveerd door op knop '1' of '2' te drukken. De andere lade blijft OFF (UIT) (druk opnieuw op knop '1' of '2' om de selectie te annuleren).
4. Om het bakproces te starten, selecteer tussen de automatische programma's of stel handmatig de tijd en temperatuur in.
   a. Als u een automatisch programma 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 40 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
5. Overtollig olie van de ingrediënten wordt in de onderkant van de binnenpan opgevangen.
6. Voor bepaalde ingrediënten is het nodig om ze op de helft van de baktijd te schudden (zie de sectie "Kookgids"). Om de ingrediënten te schudden, trek de binnenpan via de handgreep uit het apparaat en schud de binnenpan. Schuif vervolgens de binnenpan terug in het apparaat en de bereiding start automatisch opnieuw.

   Als de kookmodus voor friet is ingeschakeld, knippert dit pictogram halverwege het programma. Dit geeft aan dat de friet moet worden geschud voor gelijkmatige bereiding.
7. Als de baktijd is verstreken, hoort u een geluidssignaal en wordt het apparaat uitgeschakeld. Trek de binnenpan uit het apparaat en plaats het op een warmtebestendig oppervlak.
8. Controleer of de ingrediënten gaar zijn.
   Eenmaal de ingrediënten nog niet gaar zijn, schuif de binnenpan opnieuw in het apparaat en stel de timer nog enkele minuten in.
9. Eenmaal de ingrediënten gaar zijn, haal de binnenpan uit het apparaat. Gebruik een tang om de ingrediënten uit de binnenpan te halen.

   Opgelet: Als u de binnenpan omdraait, kan er olie, die zich op de bodem van de binnenpan bevindt, op de ingrediënten druppelen en kan het rooster uit het apparaat vallen. De binnenpan, het rooster en de ingrediënten zijn na het frituren zeer warm.
10. Na het bereiden van ingrediënten, kan het apparaat onmiddellijk opnieuw gebruikt worden.

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.

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

Item	lade	Optimale hoeveelheid	Geschatte tijd	Temperatuur	Programma	Schudden	Extra informatie
Aardappelen & friet							
diepvriesfriet	1	800 g (optimale hoeveelheid)	32 min	180°C		x 3	
	2	300 g (optimale hoeveelheid)	28 min	180°C		x 3	
	1	1200 g (max. hoeveelheid)	41 min	180°C		x 3	
	2	1000 g (max. hoeveelheid)	45 min	180°C		x 3	
diepvries aardappelwedges	1	400 g	30 min	180°C		x 2	
	2	300 g	28 min	180°C		x 2	
Vlees & gevogelte							
diepvries runderburger	1	4 stuks van 100 g elk	14 min	200°C	MANUAL		Halverwege de bereiding omdraaien
	2	2 stuks van 100 g elk	12 min	200°C	MANUAL		
diepvries kipnuggets	1	20 stuks	14 min	200°C			
	2	9 stuks	12 min	200°C			
hele kip	1	1 kip 1,5 kg	50 min	190°C			
	2	/	/	/			
kippenbouten	1	8 stuks van 100 g elk	30 min	200°C			Bestrijk met een beetje olijfolie. Halverwege de bereiding omdraaien.
	2	6 stuks van 100 g elk	30 min	200°C			

Item	lade	Optimale hoeveelheid	Geschatte tijd	Temperatuur	Programma	Schudden	Extra informatie
kippenvleugels	1	10 stuks van 50 g elk	20 min	200°C			Bestrijk met een beetje olijfolie. Halverwege de bereiding omdraaien.
	2	6 stuks van 50 g elk	18 min	200°C			
lamskoteletten bevroren	1	5 stuks van 80 g elk	20 min	200°C			
	2	3 stuks van 80 g elk	18 min	200°C			
eendenborst	1	2 eendenborsten, ongeveer 350–400 g elk	15 min	180°C	**MANUAL**		Kerf het vel in een ruitpatroon. Na 10 minuten omdraaien. Laat 5 minuten rusten voor het serveren.
	2	2 eendenborsten, ongeveer 350–400 g elk	14 min	180°C	**MANUAL**		
Groenten							
broccoli bevroren	1	400 g	18 min	180°C		x 2	Besprenkel met olijfolie
	2	300 g	16 min	180°C		x 2	
spruitjes	1	500 g	20 min	160°C		x 2	
	2	300 g	18 min	160°C		x 2	
butternutpompoen bevroren	1	600 g	20 min	180°C		x 2	
	2	300 g	18 min	180°C		x 2	

Item	lade	Optimale hoeveelheid	Geschatte tijd	Temperatuur	Programma	Schudden	Extra informatie
wortel	1	400 g	20 min	190°C		x 2	Besprenkel met olijfolie
	2	300 g	18 min	190°C		x 2	
bloemkool bevroren	1	400 g	18 min	190°C		x 2	
	2	300 g	16 min	190°C		x 2	
courgette	1	600 g	16 min	200°C		x 3	
	2	400 g	14 min	200°C		x 3	
Snacks							
quiche	1	2,5 cm dikte	40 min	160°C	**MANUAL**		
broodjes	1	4 stuks van 75 g elk	8 min	180°C	**MANUAL**		
samosa's	1	12 stuks	12 min	180°C	**MANUAL**		Halverwege de bereiding omdraaien
	2	6 stuks	11 min	180°C	**MANUAL**		
uienringen bevroren	1	300 g	14 min	200°C		x 3	
	2	200 g	12 min	200°C		x 3	
mozzarellasticks bevroren	1	300 g	8 min	200°C		x 1	
	2	200 g	6 min	200°C		x 1	
loempia's bevroren	1	12 stuks	12 min	200°C		x 1	
	2	8 stuks	11 min	200°C		x 1	
zachtgekookt ei	1	4 stuks	8 min	130°C	**MANUAL**		Eieren op kamertemperatuur. Aan het einde van de bereiding in koud water dompelen.
	2	4–8 stuks	8 min	130°C	**MANUAL**		

Item	lade	Optimale hoeveelheid	Geschatte tijd	Temperatuur	Programma	Schudden	Extra informatie
hardgekookt ei	1	4 stuks	15 min	130°C	MANUAL		Eieren op kamertemperatuur. Aan het einde van de bereiding in koud water dompelen.
	2	4–8 stuks	15 min	130°C	MANUAL		
Vis & zeevruchten							
kabeljauwfilets	1	4 porties van 120–140 g elk, 2 cm dikte	10 min	180°C			Besprenkel met olijfolie
	2	2 porties van 120–140 g elk, 2 cm dikte	10 min	180°C			
zalmfilets	1	4 porties van 120–140 g elk	10 min	200°C			
	2	2 porties van 120–140 g elk	10 min	200°C			
garnalen	1	400 g	8 min	180°C		x 1	Besprenkel voor het koken met een beetje olijfolie.
	2	200 g	7 min	180°C		x 1	
Desserts							
muffins	1	6 stuks	16 min	160°C			
	2	4 stuks	16 min	160°C			
koekjes	1	5/6 stuks	15 min	160°C			
	2	4 stuks	15 min	160°C			
chocoladetaart	1	650 g	55 min	150°C			

Item	lade	Optimale hoeveelheid	Geschatte tijd	Temperatuur	Programma	Schudden	Extra informatie
Drogen							
appels	1	150 g appel, dun gesneden	8 uur	40°C			Verwijder de pitten en snijd in plakjes van 2 mm
	2	70 g appel, dun gesneden	8 uur	40°C			
biet	1	150 g biet, dun gesneden	8 uur	40°C			Was en snijd in plakjes van 2 mm.
	2	70 g biet, dun gesneden	8 uur	40°C			

Tips: om het kookresultaat te verbeteren, aarzel niet om tijdens het koken 2-3 keer te schudden.
Als u een rijzend mengsel gebruikt (zoals een cake, quiche of muffins), vul de ovenschaal niet meer dan de helft.

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

TIPS

- Kleinere ingrediënten hebben over het algemeen een kortere baktijd nodig dan grotere ingrediënten.
- Het schudden van kleinere ingrediënten aan de helft van de baktijd verbetert het eindresultaat en kan helpen bij het vermijden van een ongelijkmatig bakproces.
- Voor extra krokante aardappelen voegt u voor de bereiding een kleine hoeveelheid olie toe. Schud de aardappelen om de olie goed te verdelen. We raden 14 ml olie aan. 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 1 600 gram (1 000 g in lade 1 en 600 g in lade 2).
- Gebruik kant-en-klare bladerdeeg of zanddeeg om op een snelle en eenvoudige manier gevulde snacks te bereiden.
- Plaats een ovenschaal in het apparaat als u een cake of quiche wilt bakken of als u delicate of gevulde levensmiddelen wilt frituren. Gebruik hiervoor een ovenschaal van siliconen, roestvrij staal, aluminium of terracotta.
- U kunt het apparaat tevens gebruiken voor het opwarmen van ingrediënten. Om de ingrediënten op te warmen, stel de temperatuur gedurende 10 minuten op 160°C in. De kooktijd kan worden aangepast aan de hoeveelheid voedsel om het voedsel volledig op te warmen.

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. Maak de laden en roosters schoon in een warm sopje en met een niet-schurende spons. U kunt tevens een ontvettingsmiddel gebruiken om alle vuil te verwijderen.

   Opmerking: Laden en roosters zijn vaatwasmachinebestendig.

   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

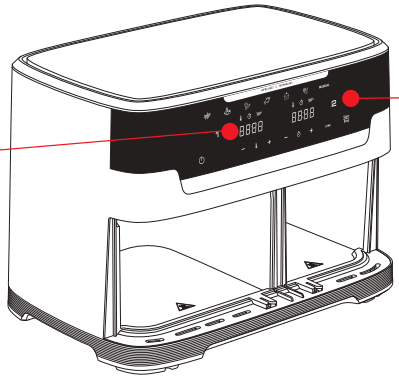
1. Haal de stekker uit het stopcontact en zorg dat het apparaat voldoende is afgekoeld.
2. Zorg dat alle onderdelen schoon en droog zijn.

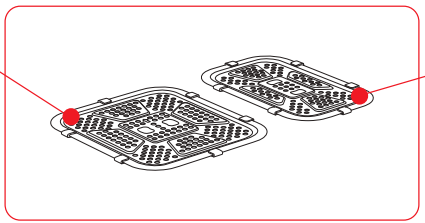
GARANTIE EN KLANTENSERVICE

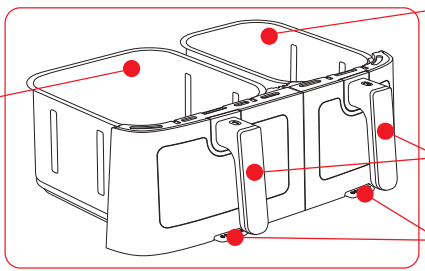
Als u contact wilt opnemen met onze klantenservice voor meer informatie of er treedt een probleem op, raadpleeg de website van het merk of neem contact op met de klantenservice van uw land. Het telefoonnummer bevindt zich in het wereldwijde garantieboekje. Als er geen klantenservice in uw land is, neem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

FOUTOPSPORING

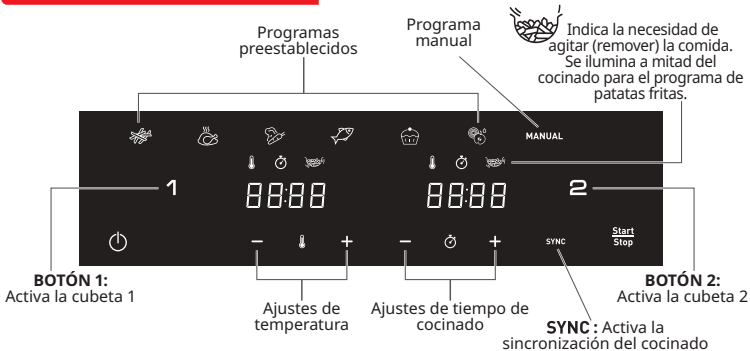
Als er een probleem met uw apparaat optreedt, ga naar website van het merk om de sectie probleemoplossing te raadplegen of neem contact op met de klantenservice in uw land.


PANTALLA DE TEMPERATURA/ TIEMPO
PANTALLA TÁCTIL DIGITAL


REJILLA EXTRAÍBLE GRANDE CON ALMOHADILLAS DE SILICONA
REJILLA EXTRAÍBLE CON ALMOHADILLAS DE SILICONA


CUBETA 2 (ESTÁNDAR)
CUBETA 1 (GRANDE)
ASAS DE LAS CUBETAS
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


Papas fritas


Pollo


Verduras


Pescado


Postre


Deshidración

MANUAL

Manual

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

1. Retire todo el material de embalaje y las calcomanías del aparato.
2. Coloque el soporte para el cable en la parte posterior del aparato. El soporte para el cable debe instalarse correctamente antes del primer uso.
3. Limpie minuciosamente las cubetas y las parillas extraíbles con agua caliente, un poco de líquido lavavajillas y una esponja no abrasiva.
   Cubetas 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.

PREPARACIÓN PARA EL USO

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

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

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

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

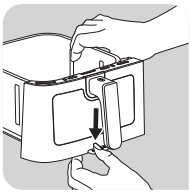
6. Siempre asegúrate de que las parrillas estén colocadas dentro de las cubetas antes de cocinar, para una cocción óptima.

SISTEMA «GENIUS» PARA UNA LIMPIEZA FÁCIL

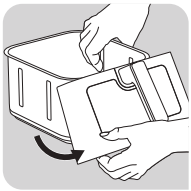
Con nuestro sistema GENIUS, puede separar fácilmente el frontal del cajón del propio cajón. Limpia fácilmente el producto y ahorra espacio en el lavavajillas.

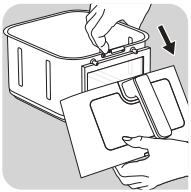
CÓMO EXTRAER EL PANEL FRONTAL

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

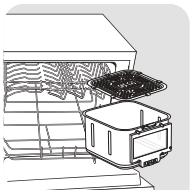


- Pulsa hacia abajo el botón situado en la parte inferior del recipiente.

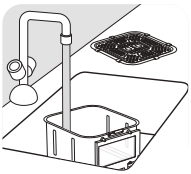




- Retira el gancho de su ubicación. La parte frontal se desmonta.



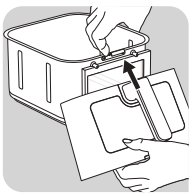
OR

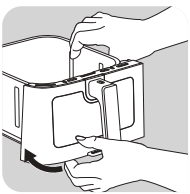


- Coloca el recipiente en el lavavajillas o lávalo a mano sin la parte frontal, que puedes volver a colocar en el producto.

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».





¿CÓMO RECALENTAR LAS SOBRAS?

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

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

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

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

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

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

Nota: Si la pantalla muestra «Add» (Añadir) y no se realiza ninguna acción durante 10 minutos, el programa se detiene y la pantalla vuelve a mostrar START/STOP. Tendrás volver a seleccionar los valores para reiniciar el cocinado.

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

Precaución : Después de 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. La otra cubeta seguirá funcionado, pero el programa SYNC finalizará.

USO DE UNA SOLA CUBETA DEL APARATO

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

4. Para comenzar a cocinar, puede seleccionar la configuración del modo de cocción automático o del modo manual.
   a. Si selecciona el modo de cocción automático:
   - Presione el botón del modo de cocción deseado en la pantalla (estos modos se describen en detalle en la sección **"Guía de cocción")**.
   - Confirme el modo de cocción presionando el botón de inicio 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 40-200°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.

5. El exceso de aceite de los ingredientes se recolecta en la parte inferior de la cubeta.

6. Algunos ingredientes requieren agitado a la mitad de su tiempo de preparación (vea la sección «Ajustes»). Para agitar los ingredientes, retire la cubeta del aparato por la asa y agítela. Después, deslice el recipiente hacia dentro del aparato. La cocción se reinicia automáticamente.



Durante el modo de cocinado de fritos, este pictograma parpadea a mitad del cocinado. Indica la necesidad de agitar los fritos para que se cocinen de forma homogénea.

7. Cuando escuche la campanilla del temporizador, el tiempo de preparación establecido habrá finalizado. Retire la cubeta del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor.

8. Verifique que los ingredientes estén preparados.
Si los ingredientes no están listos todavía, simplemente deslice la cubeta nuevamente dentro del aparato y configure el temporizador con unos minutos adicionales.

9. Cuando los ingredientes están listos, vacíe la cubeta dentro de un tazón o una bandeja. Para retirar los ingredientes, use un par de pinzas para levantar los ingredientes y retirarlos de la cubeta.

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

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

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.

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

ingredientes	cesta	cantidad	tiempo	temperatura	modo de cocción	agitar	información adicional
patatas y frituras							
patatas fritas congeladas	1	800 g (cantidad óptima)	32 min	180°C		x 3	
	2	300 g (cantidad óptima)	28 min	180°C		x 3	
	1	1200 g (cantidad máx.)	41 min	180°C		x 3	
	2	1000 g (cantidad máx.)	45 min	180°C		x 3	
gajos de patata congelados	1	400 g	30 min	180°C		x 2	
	2	300 g	28 min	180°C		x 2	
carne y aves							
hamburguesa de ternera congelada	1	4 piezas de 100 g cada una	14 min	200°C	**MANUAL**		dar la vuelta a mitad de cocción
	2	2 piezas de 100 g cada una	12 min	200°C	**MANUAL**		
nuggets de pollo congelados	1	20 piezas	14 min	200°C			
	2	9 piezas	12 min	200°C			
pollo entero	1	1 pollo 1,5 kg	50 min	190°C			
	2	/	/	/			

ingredientes	cesta	cantidad	tiempo	temperatura	modo de cocción	agitar	información adicional
muslos de pollo	1	8 piezas de 100 g cada una	30 min	200°C			pincelar con un poco de aceite de oliva; dar la vuelta a mitad de cocción
	2	6 piezas de 100 g cada una	30 min	200°C			
alitas de pollo	1	10 piezas de 50 g cada una	20 min	200°C			
	2	6 piezas de 50 g cada una	18 min	200°C			
chuletas de cordero congeladas	1	5 piezas de 80 g cada una	20 min	200°C			
	2	3 piezas de 80 g cada una	18 min	200°C			
magret de pato	1	2 pechugas de pato de unos 350–400 g cada una	15 min	180°C	**MANUAL**		hacer cortes en la piel en forma de enrejado. dar la vuelta después de 10 minutos. dejar reposar 5 minutos antes de servir.
	2	2 pechugas de pato de unos 350–400 g cada una	14 min	180°C	**MANUAL**		
verduras							
brócoli congelado	1	400 g	18 min	180°C		x 2	rociar con un poco de aceite de oliva
	2	300 g	16 min	180°C		x 2	

ingredientes	cesta	cantidad	tiempo	temperatura	modo de cocción	agitar	información adicional
coles de bruselas	1	500 g	20 min	160°C		x 2	rociar con un poco de aceite de oliva
	2	300 g	18 min	160°C		x 2	
calabaza butternut congelada	1	600 g	20 min	180°C		x 2	
	2	300 g	18 min	180°C		x 2	
zanahoria	1	400 g	20 min	190°C		x 2	rociar con un poco de aceite de oliva
	2	300 g	18 min	190°C		x 2	
coliflor congelada	1	400 g	18 min	190°C		x 2	
	2	300 g	16 min	190°C		x 2	
calabacín	1	600 g	16 min	200°C		x 3	
	2	400 g	14 min	200°C		x 3	
aperitivos							
quiche	1	2,5 cm de grosor	40 min	160°C	**MANUAL**		
panecillos	1	4 piezas de 75 g cada una	8 min	180°C	**MANUAL**		
samosas	1	12 piezas	12 min	180°C	**MANUAL**		dar la vuelta a mitad de cocción
	2	6 piezas	11 min	180°C	**MANUAL**		
aros de cebolla congelados	1	300 g	14 min	200°C		x 3	
	2	200 g	12 min	200°C		x 3	
palitos de mozzarella congelados	1	300 g	8 min	200°C		x 1	
	2	200 g	6 min	200°C		x 1	
rollitos de primavera congelados	1	12 piezas	12 min	200°C		x 1	
	2	8 piezas	11 min	200°C		x 1	

es

ingredientes	cesta	cantidad	tiempo	temperatura	modo de cocción	agitar	información adicional
huevo pasado por agua	1	4 piezas	8 min	130°C	**MANUAL**		huevos a temperatura ambiente; sumergir en agua fría al final de la cocción
	2	4-8 piezas	8 min	130°C	**MANUAL**		
huevo duro	1	4 piezas	15 min	130°C	**MANUAL**		
	2	4-8 piezas	15 min	130°C	**MANUAL**		
pescado y marisco							
filetes de bacalao	1	4 porciones de 120–140 g cada una; 2 cm de grosor	10 min	180°C			rociar con aceite de oliva
	2	2 porciones de 120–140 g cada una; 2 cm de grosor	10 min	180°C			
filetes de salmón	1	4 porciones de 120–140 g cada una	10 min	200°C			
	2	2 porciones de 120–140 g cada una	10 min	200°C			
gambas	1	400 g	8 min	180°C		x 1	rociar con un poco de aceite de oliva antes de cocinar.
	2	200 g	7 min	180°C		x 1	

ingredientes	cesta	cantidad	tiempo	temperatura	modo de cocción	agitar	información adicional
postres							
magdalenas	1	6 piezas	16 min	160°C			
	2	4 piezas	16 min	160°C			
galletas	1	5/6 piezas	15 min	160°C			
	2	4 piezas	15 min	160°C			
pastel de chocolate	1	650 g	55 min	150°C			
deshidratar							
manzanas	1	150 g de manzanas, en rodajas finas	8 horas	40°C			retirar las semillas y cortar en rodajas de 2 mm
	2	70 g de manzanas, en rodajas finas	8 horas	40°C			
remolacha	1	150 g de remolacha, en rodajas finas	8 horas	40°C			lavar y cortar en rodajas de 2 mm.
	2	70 g de remolacha, en rodajas finas	8 horas	40°C			

Consejos: para mejorar el resultado de la cocción, no dude en agitar 2-3 veces durante la cocción.
Al usar mezclas que se hinchan durante la cocción (como un pastel, quiche o muffins), el plato del horno no debe llenarse más de la mitad.

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

SUGERE

- Los ingredientes más pequeños suelen requerir un tiempo de preparación un poco más corto que los ingredientes más grandes. Si duda, puede abrir el recipiente en cualquier punto de la coccion para comprobar el progreso.
- 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 1600 gramos (1000 g en la cubeta 1 y 600 g en la cubeta 2).
- Use una masa prehecha para preparar bocadillos rellenos de forma rápida y fácil. La masa prehecha también requiere un tiempo de preparación más corto que el de la masa casera.
- Coloque una fuente para horno en la cesta del dispositivo si desea hornear un pastel o quiche o si desea freír ingredientes frágiles o ingredientes rellenos
- También puede usar el dispositivo. para recalentar ingredientes. Para recalentar ingredientes, ajuste la temperatura a 160°C por hasta 10 minutos. El tiempo de cocción se puede ajustar dependiendo de la cantidad de comida para recalentar completamente la comida.

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.

   Cubetas 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

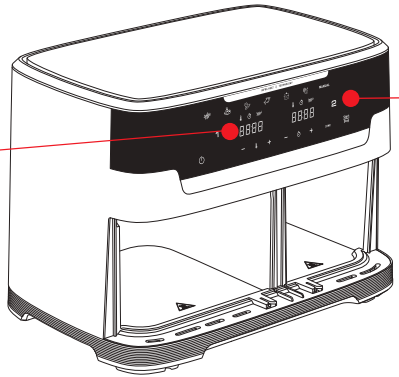
1. Desenchufe el aparato y déjelo enfriar.
2. Asegúrese de que todas las partes estén limpias y secas.

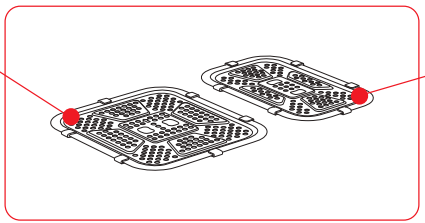
GARANTÍA Y SERVICIO

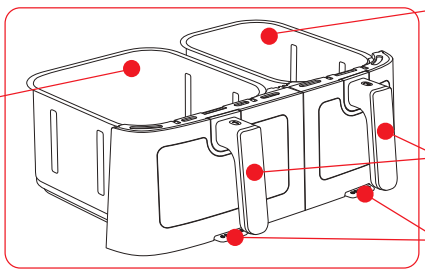
Si necesita servicio o información o si tiene un problema, visite la página web de la marca (ver la portada de este manual) o comuníquese con el Centro de atención al consumidor de la marca en su país. Encontrará el número de teléfono en el folleto de garantía mundial. Si no hay Centro de atención al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

DETECCIÓN DE PROBLEMAS

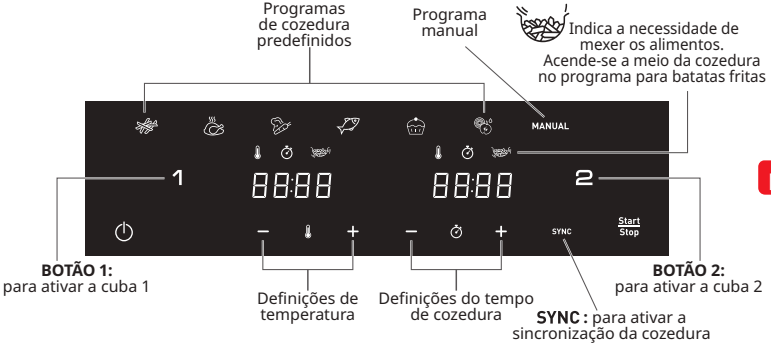
Si tiene problemas con el aparato, visite la página web de la marca (ver la portada de este manual). Para ver una lista de preguntas frecuentes o comuníquese con el Centro de atención al cliente.


ECRÃ DE HORA/ TEMPERATURA
ECRÃ TÁTIL DIGITAL


GRELHA GRANDE E AMOVÍVEL COM PROTEÇÕES DE SILICONE
GRELHA AMOVÍVEL COM PROTEÇÕES DE SILICONE


CUBA 2 (CUBA PEQUENA)
CUBA 1 (CUBA GRANDE)
PEGAS DA CUBA
PARTE DA FRENTE AMOVÍVEL

INTERFACE DE UTILIZADOR DA



pt

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

MODOS DE COZIMENTO AUTOMÁTICO

Batatas fritas | Frango | Legumes | Peixe

Sobremesa | Desidratação | **MANUAL** Programa Manual

ANTES DO PRIMEIRO USO

1. Remova todos os objetos da embalagem e qualquer adesivo do equipamento.
2. Coloque o suporte do cabo na parte de trás do aparelho. O suporte do cabo deve ser instalado corretamente antes do primeiro uso.
3. Limpe bem a cuba e a grade removível com água quente, um pouco de detergente líquido e uma esponja não abrasiva.
   As cubas e as grelhas podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.

   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.

PREPARANDO PARA USO

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

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

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

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

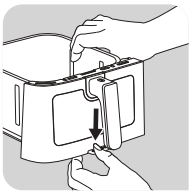
6. Antes de cozinhar, coloque sempre as grelhas adequadas nas cubas para obter os melhores resultados.

SISTEMA «GENIUS» PARA LIMPEZA FÁCIL

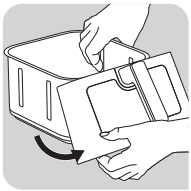
Com o nosso sistema GENIUS, pode separar facilmente a frente da gaveta do corpo da gaveta. Lave facilmente o seu aparelho e poupe espaço na máquina de lavar loiça

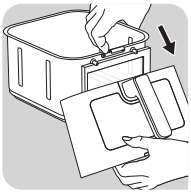
COMO RETIRAR A PEGA AMOVÍVEL?

Para poupar espaço na máquina de lavar loiça e garantir uma conservação perfeita do aparelho, siga este procedimento de limpeza.



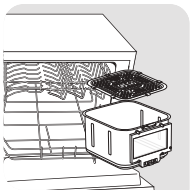
- Prima o botão localizado na parte inferior do cesto



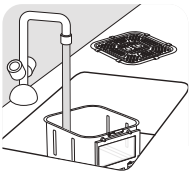


- Retire o gancho da respetiva localização. A parte da frente amovível pode ser retirada.

pt



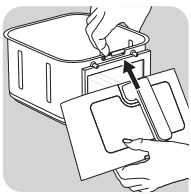
OR

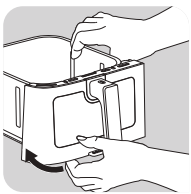


- Coloque o cesto na máquina de lavar loiça ou lave-o à mão sem a parte da frente, que pode voltar a ligar ao produto.

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».





COMO REAQUECER AS SOBRAS?

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

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

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

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

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

1. Prima ⏻ para ligar a fritadeira. O modo para batatas fritas é apresentado na cuba 1 como predefinição enquanto a indicação OFF é apresentada no ecrã da cuba 2.
2. Prima o modo de cozedura pretendido e ajuste o tempo e a temperatura caso sejam diferentes das predefinições (premindo os botões + e -). As definições são guardadas.
3. Coloque os primeiros alimentos na cuba 1 (cuba da esquerda). Volte a introduzir a cuba na fritadeira.

Nota: quando o ecrã indica "Add" e não existe outra interação durante 10 minutos, o programa para e o ecrã volta a apresentar "START/STOP". Terá de voltar a efetuar a seleção para reiniciar a cozedura.

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

Cuidado: depois de fritar a ar quente, as grelhas e os alimentos estarão muito quentes.
Nota: durante a cozedura, se remover uma das cubas e não a colocar novamente durante os próximos 5 minutos, o painel da cuba irá apresentar "OFF". A outra cuba continua a funcionar, mas termina o programa "SYNC".

UTILIZAR APENAS UMA DAS CUBAS DA FRITADEIRA

1. Prima ⏻ para ligar a fritadeira.
2. O modo para batatas fritas é apresentado na cuba 1 como predefinição enquanto a indicação OFF é apresentada no ecrã da cuba 2.

3. Qualquer uma das cubas pode ser ativada selecionando os botões "1" ou "2". A outra cuba permanece desativada (para cancelar a seleção, prima novamente os botões "1" ou "2").

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

a. Se escolher o modo de cozimento automático:

- Pressione o botão na tela para escolher o modo de cozimento desejado (esses modos são descritos em detalhe na seção **"Guia de cozimento")**.
- Confirme o modo de cozimento, pressionando o botão 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 40 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.

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

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



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

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

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

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

Cuidado: Ao virar a cuba, tome cuidado com qualquer excesso de óleo coletado na parte inferior da cuba que pode vazar na comida e que pode fazer a grade cair. Depois de fritar em ar quente, a cuba, a grelha e a comida ficam muito quentes.

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

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.

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.

pt

Ingredientes	Gaveta	Quantidade	Tempo	Temperatura	Modo de cozedura	Agitar	Informações adicionais
Batatas e batatas fritas							
Batatas fritas congeladas	1	800 g (quantidade ótima)	32 min	180°C		x 3	
	2	300 g (quantidade ótima)	28 min	180°C		x 3	
	1	1200 g (quantidade máx.)	41 min	180°C		x 3	
	2	1000 g (quantidade máx.)	45 min	180°C		x 3	
Gomos de batata congelados	1	400 g	30 min	180°C		x 2	
	2	300 g	28 min	180°C		x 2	
Carne e aves							
Hambúrguer de vaca congelado	1	4 peças de 100 g cada	14 min	200°C	MANUAL		Vire a meio da cozedura
	2	2 peças de 100 g cada	12 min	200°C	MANUAL		
Nuggets de frango congelados	1	20 peças	14 min	200°C			
	2	9 peças	12 min	200°C			
Frango inteiro	1	1 frango 1,5 kg	50 min	190°C			
	2	/	/	/			
Pernas de frango	1	8 peças de 100 g cada	30 min	200°C			Pincele com um pouco de azeite Vire a meio da cozedura
	2	6 peças de 100 g cada	30 min	200°C			

Ingredientes	Gaveta	Quantidade	Tempo	Temperatura	Modo de cozedura	Agitar	Informações adicionais
Asas de frango	1	10 peças de 50 g cada	20 min	200°C			Pincele com um pouco de azeite Vire a meio da cozedura
	2	6 peças de 50 g cada	18 min	200°C			
Costeletas de borrego Congeladas	1	5 peças de 80 g cada	20 min	200°C			
	2	3 peças de 80 g cada	18 min	200°C			
Peito de pato	1	2 peitos de pato cerca de 350–400 g cada	15 min	180°C	**MANUAL**		Faça cortes na pele em padrão cruzado. Vire após 10 minutos. Deixe repousar 5 minutos antes de servir
	2	2 peitos de pato cerca de 350–400 g cada	14 min	180°C	**MANUAL**		
Legumes							
Brócolos Congelado	1	400 g	18 min	180°C		x 2	Fio de azeite
	2	300 g	16 min	180°C		x 2	
Couves-de-bruxelas	1	500 g	20 min	160°C		x 2	
	2	300 g	18 min	160°C		x 2	
Abóbora butternut Congelada	1	600 g	20 min	180°C		x 2	
	2	300 g	18 min	180°C		x 2	
Cenoura	1	400 g	20 min	190°C		x 2	Fio de azeite
	2	300 g	18 min	190°C		x 2	
Chou-fleur surgelé	1	400 g	18 min	190°C		x 2	
	2	300 g	16 min	190°C		x 2	
Curgete	1	600 g	16 min	200°C		x 3	
	2	400 g	14 min	200°C		x 3	

Ingredientes	Gaveta	Quantidade	Tempo	Temperatura	Modo de cozedura	Agitar	Informações adicionais
Petiscos							
Quiche	1	2,5 cm de espessura	40 min	160°C	**MANUAL**		
Pãezinhos	1	4 peças de 75 g cada	8 min	180°C	**MANUAL**		
Chamuças	1	12 peças	12 min	180°C	**MANUAL**		Vire a meio da cozedura
	2	6 peças	11 min	180°C	**MANUAL**		
Anéis de cebola Congelados	1	300 g	14 min	200°C		x 3	
	2	200 g	12 min	200°C		x 3	
Palitos de mozzarella Congelados	1	300 g	8 min	200°C		x 1	
	2	200 g	6 min	200°C		x 1	
Rolos da primavera Congelados	1	12 peças	12 min	200°C		x 1	
	2	8 peças	11 min	200°C		x 1	
ovo cozido mole	1	4 peças	8 min	130°C	**MANUAL**		Ovos à temperatura ambiente Mergulhe em água fria no final da cozedura
	2	4–8 peças	8 min	130°C	**MANUAL**		
ovo cozido duro	1	4 peças	15 min	130°C	**MANUAL**		
	2	4–8 peças	15 min	130°C	**MANUAL**		
Peixe e marisco							
Filetes de bacalhau	1	4 porções de 120–140 g cada 2 cm de espessura	10 min	180°C			Fio de azeite
	2	2 porções de 120–140 g cada 2 cm de espessura	10 min	180°C			

pt

Ingredientes	Gaveta	Quantidade	Tempo	Temperatura	Modo de cozedura	Agitar	Informações adicionais
Filetes de salmão	1	4 porções de 120–140 g cada	10 min	200°C			Fio de azeite
	2	2 porções de 120–140 g cada	10 min	200°C			
Camarões	1	400 g	8 min	180°C		x 1	Regue com um pouco de azeite antes de cozinhar
	2	200 g	7 min	180°C		x 1	
Sobremesas							
Queques	1	6 peças	16 min	160°C			
	2	4 peças	16 min	160°C			
Bolachas	1	5/6 peças	15 min	160°C			
	2	4 peças	15 min	160°C			
Bolo de chocolate	1	650 g	55 min	150°C			
Desidratar							
Maçãs	1	150 g de maçãs, finamente fatiadas	8 horas	40°C			Retire as sementes e corte em fatias de 2 mm
	2	70 g de maçãs, finamente fatiadas	8 horas	40°C			
Beterraba	1	150 g de beterraba, finamente fatiada	8 horas	40°C			Lave e corte em fatias de 2 mm.
	2	70 g de beterraba, finamente fatiada	8 horas	40°C			

Dicas: para melhorar o resultado do cozimento, não hesite em agitar 2 a 3 vezes durante o cozimento.
Quando utiliza misturas com fermento (como bolos, quiche ou queques), não deve encher o recipiente mais do que metade.

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

DICAS

- Uma quantidade maior de alimento requer um tempo de preparação um pouco maior, uma quantidade menor de alimento requer um tempo de preparação um pouco menor. Se não tiver a certeza, pode abrir o cesto a qualquer momento da cozedura para verificar o progresso.
- 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 1600 gramas (1000 g na cuba 1 e 600 g na cuba 2).
- Use uma massa pré-fabricada para preparar lanches com recheio de forma rápida e fácil. A massa pré-fabricada também requer um tempo de preparação mais curto do que a massa caseira.
- Coloque em uma forma que pode ser levada ao forno na cuba se quiser assar um bolo ou quiche, ou caso queira fritar ingredientes frágeis ou ingredientes com recheio.
- Você também pode usar a aparelho para reaquecer os ingredientes. Para reaquecer os ingredientes, ajuste a temperatura para 160 ° C por até 10 minutos. O tempo de cozedura pode ser ajustado dependendo da quantidade para reaquecer completamente os alimentos.

LIMPEZA

Limpe o equipamento após cada uso.

As cubas e as grelhas possuem um revestimento antiaderente. Não use utensílios de cozinha metálicos ou materiais de limpeza abrasivos para 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.

   As cubas 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

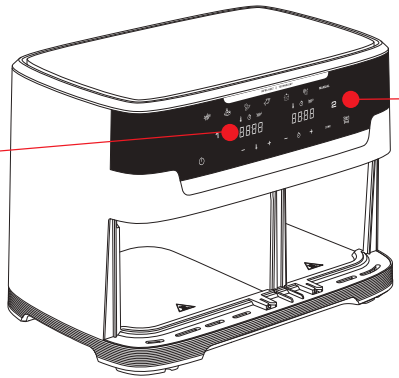
1. Desconecte o aparelho e deixe esfriar.
2. Verifique se todas as peças estão limpas e secas.

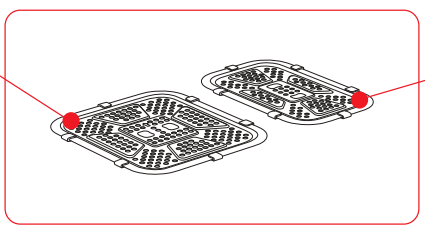
GARANTIA E SERVIÇO

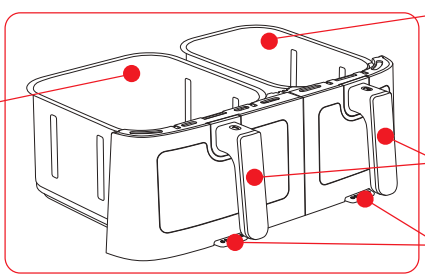
Se precisar de serviços ou informações ou caso tenha um problema, visite o site da marca (veja a capa destas instruções de uso) ou entre em contato com o Centro de atendimento ao cliente da marca em seu país. Você encontra seu número de telefone no folheto de garantia mundial.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

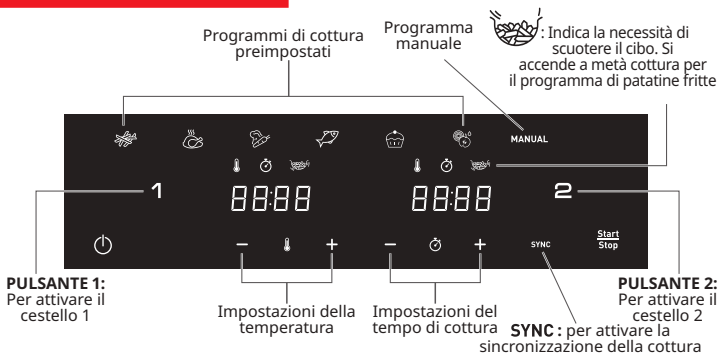
Se encontrar problemas no aparelho, visite o site da marca para obter uma lista de perguntas frequentes ou entre em contato com o Centro de atendimento ao cliente em seu país.


DISPLAY TEMPO/ TEMPERATURA
PANNELLO TOUCH SCREEN DIGITALE


AMPIA GRIGLIA RIMOVIBILE CON CUSCINETTI IN SILICONE
GRIGLIA RIMOVIBILE CON CUSCINETTI IN SILICONE


CESTELLO 2 (RECIPIENTE NORMALE
CESTELLO 1 (RECIPIENTE GRANDE)
MANIGLIE DEI CESTELLI
PARTE ANTERIORE RIMOVIBILE

INTERFACCIA UTENTE



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

MODALITÀ DI COTTURA AUTOMATICA

Patatine fritte | Pollo | Verdure | Pesce

Dolce | Disidratazione | Manuale

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio e eventuali adesivi dall'apparecchio.
2. Posizionare il supporto del cavo sul retro dell'apparecchio. Il supporto del cavo deve essere installato correttamente prima del primo utilizzo.
3. Pulire accuratamente il cestello e la griglia rimovibile con acqua calda, un po' di detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.
   I cestelli 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 cassetto con olio o grasso per frittura.

PREPARAZIONE PRIMA DELL'USO

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

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

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

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

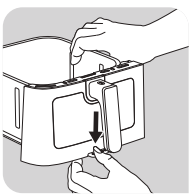
6. Posizionare sempre le griglie adatte nei cestelli prima della cottura per ottenere risultati di cottura ottimali.

SISTEMA «GENIUS» PER UNA PULIZIA FACILE

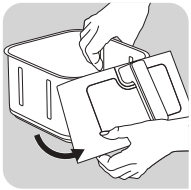
Con il nostro sistema GENIUS, puoi separare facilmente il frontale del cassetto dal cassetto stesso. Pulire facilmente il prodotto e risparmiare spazio in lavastoviglie

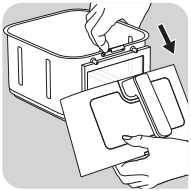
COME RIMUOVERE IL PANNELLO FRONTALE?

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

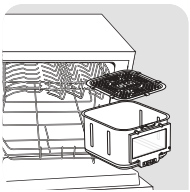


- Abbassare il pulsante situato sulla parte inferiore del recipiente

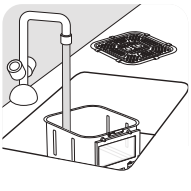




- Rimuovere il gancio dalla sua posizione. La parte anteriore rimovibile si stacca.



OR

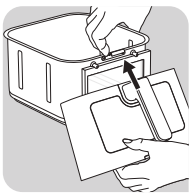


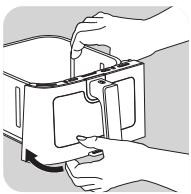
- Posizionare il recipiente in lavastoviglie o lavarlo a mano senza la parte anteriore che può essere riapplicata al prodotto.

it

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, rimuovere il coperchio dal cassetto e riposizionare la parte anteriore del recipiente.

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

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

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

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

1. Premere ⏻ per accendere l'apparecchio. La modalità di cottura delle patatine fritte viene visualizzata come impostazione predefinita per il cestello 1 mentre OFF viene visualizzato per il cestello 2.
2. Scegliere la modalità di cottura desiderata e regolare tempo e temperatura se diversi dalle impostazioni predefinite (premendo + e -). Le impostazioni vengono salvate.
3. Posizionare il primo alimento nel cestello 1 (cassetto sinistro). Reinserire il cestello nell'apparecchio.

   Nota: quando sul display viene visualizzato «Add» e se non viene eseguita alcuna azione per 10 minuti, il programma si arresta e sul display viene nuovamente visualizzato "START/STOP". Sarà necessario ri-effettuare la selezione per riavviare la cottura.
4. Per attivare il cestello 2, premere «2».
5. Scegliere la seconda modalità di cottura desiderata e regolare tempo e temperatura se diversi dalle impostazioni predefinite (premendo + e -).
6. Posizionare il secondo alimento nel cestello 2 (cassetto destro). Reinserire il cestello nell'apparecchio.
7. Premere **SYNC** per preparare contemporaneamente i due alimenti. Se le due modalità di cottura selezionate hanno un tempo di cottura diverso, sullo schermo viene visualizzato «HOLD» per la modalità di cottura più breve (per gli alimenti con tempi di cottura inferiori). Ciò significa che l'apparecchio ritarda l'avvio della cottura per avere i due alimenti pronti insieme.
8. Premere Start/Stop per avviare la cottura.
9. L'apparecchio emette un segnale acustico quando gli alimenti sono pronti nello stesso momento.
10. Quando gli alimenti sono cotti, estrarre il cestello. Per rimuovere gli alimenti dal cestello, utilizzare un paio di pinze.

    Attenzione: dopo la frittura ad aria, le griglie e gli alimenti sono molto caldi.
    Nota: durante la cottura, se si rimuove uno dei cestelli e non lo si reinserisce entro 5 minuti, sul pannello del cestello appare "OFF". L'altro cestello continua a funzionare, ma il programma "SYNC" termina.

USO DI UN SOLO CESTELLO DELL'APPARECCHIO

1. Premere ⏻ per accendere l'apparecchio.
2. La modalità di cottura delle patatine fritte viene visualizzata come impostazione predefinita per il cestello 1 mentre OFF viene visualizzato per il cestello 2.

3. È possibile attivare qualsiasi cestello premendo il pulsante "1" o "2". L'altro cestello rimane spento (per annullare la selezione, premere nuovamente il pulsante "1" o "2").

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

a. Se si sceglie la modalità di cottura preimpostata:
   - Selezionare la modalità di cottura desiderata premendo l'icona corrispondente sul touch screen (queste modalità sono descritte in dettaglio nella sezione **«Guida alla cottura»**).
   - Confermare la modalità di cottura premendo il 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 40 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.

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

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



Durante la modalità di cottura per patatine fritte, questa icona lampeggia a metà cottura. Indica la necessità di scuotere le patatine per una cottura omogenea.

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

8. Controllare che il cibo sia pronto.
Se non è ancora pronto, è sufficiente reinserire il recipiente e impostare il timer per qualche altro minuto.

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

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

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

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.

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.

ingredienti	cassetto	quantità	tempo	temperatura	modalità di cottura	agitare	informazioni extra
patate e patatine							
patatine fritte surgelate	1	800 g (quantità ottimale)	32 min	180°C		x 3	
	2	300 g (quantità ottimale)	28 min	180°C		x 3	
	1	1200 g (quantità massima)	41 min	180°C		x 3	
	2	1000 g (quantità massima)	45 min	180°C		x 3	
spicchi di patate surgelati	1	400 g	30 min	180°C		x 2	
	2	300 g	28 min	180°C		x 2	
carne e pollame							
Hamburger di manzo surgelati	1	4 pezzi da 100 g ciascuno	14 min	200°C	MANUAL		Girare a metà cottura
	2	2 pezzi da 100 g ciascuno	12 min	200°C	MANUAL		
Nuggets di pollo surgelati	1	20 pezzi	14 min	200°C			
	2	9 pezzi	12 min	200°C			
Pollo intero	1	1 pollo da 1,5 kg	50 min	190°C			
	2	/	/	/			
Cosce di pollo	1	8 pezzi da 100 g ciascuno	30 min	200°C			Spennellare con un po' di olio d'oliva. Girare a metà cottura
	2	6 pezzi da 100 g ciascuno	30 min	200°C			

ingredienti	cassetto	quantità	tempo	temperatura	modalità di cottura	agitare	informazioni extra
Alette di pollo	1	10 pezzi da 50 g ciascuno	20 min	200°C			Spennellare con un po' di olio d'oliva. Girare a metà cottura
	2	6 pezzi da 50 g ciascuno	18 min	200°C			
Costolette di agnello surgelate	1	5 pezzi da 80 g ciascuno	20 min	200°C			
	2	3 pezzi da 80 g ciascuno	18 min	200°C			
Petto d'anatra	1	2 petti d'anatra da circa 350–400 g ciascuno	15 min	180°C	**MANUAL**		Incidere la pelle a griglia. Girare dopo 10 minuti. Lasciare riposare 5 minuti prima di servire.
	2	2 petti d'anatra da circa 350–400 g ciascuno	14 min	180°C	**MANUAL**		
Verdure							
Broccoli surgelati	1	400 g	18 min	180°C		x 2	Con un filo d'olio d'oliva
	2	300 g	16 min	180°C		x 2	
Cavoletti di Bruxelles	1	500 g	20 min	160°C		x 2	
	2	300 g	18 min	160°C		x 2	
Zucca butternut surgelata	1	600 g	20 min	180°C		x 2	
	2	300 g	18 min	180°C		x 2	
Carote	1	400 g	20 min	190°C		x 2	Con un filo d'olio d'oliva
	2	300 g	18 min	190°C		x 2	
Cavolfiore surgelato	1	400 g	18 min	190°C		x 2	
	2	300 g	16 min	190°C		x 2	

it

ingredienti	cassetto	quantità	tempo	temperatura	modalità di cottura	agitare	informazioni extra
Zucchine	1	600 g	16 min	200°C		x 3	Con un filo d'olio d'oliva
	2	400 g	14 min	200°C		x 3	
Snack							
Quiche	1	Spessore 2,5 cm	40 min	160°C	**MANUAL**		
Panini	1	4 pezzi da 75 g ciascuno	8 min	180°C	**MANUAL**		
Samosa	1	12 pezzi	12 min	180°C	**MANUAL**		Girare a metà cottura
	2	6 pezzi	11 min	180°C	**MANUAL**		
Anelli di cipolla surgelati	1	300 g	14 min	200°C		x 3	
	2	200 g	12 min	200°C		x 3	
Bastoncini di mozzarella surgelati	1	300 g	8 min	200°C		x 1	
	2	200 g	6 min	200°C		x 1	
Involtini primavera surgelati	1	12 pezzi	12 min	200°C		x 1	
	2	8 pezzi	11 min	200°C		x 1	
Uovo alla coque	1	4 pezzi	8 min	130°C	**MANUAL**		Uova a temperatura ambiente. Immergere in acqua fredda alla fine della cottura
	2	4–8 pezzi	8 min	130°C	**MANUAL**		
Uovo sodo	1	4 pezzi	15 min	130°C	**MANUAL**		
	2	4–8 pezzi	15 min	130°C	**MANUAL**		

it

ingredienti	cassetto	quantità	tempo	temperatura	modalità di cottura	agitare	informazioni extra
Pesce e frutti di mare							
Filetti di merluzzo	1	4 porzioni da 120–140 g ciascuna, spessore 2 cm	10 min	180°C			Con un filo d'olio d'oliva
	2	2 porzioni da 120–140 g ciascuna, spessore 2 cm	10 min	180°C			
Filetti di salmone	1	4 porzioni da 120–140 g ciascuna	10 min	200°C			
	2	2 porzioni da 120–140 g ciascuna	10 min	200°C			
Gamberi	1	400 g	8 min	180°C		x 1	Irrorare con poco olio d'oliva prima della cottura.
	2	200 g	7 min	180°C		x 1	
Dessert							
Muffin	1	6 pezzi	16 min	160°C			
	2	4 pezzi	16 min	160°C			
Biscotti	1	5/6 pezzi	15 min	160°C			
	2	4 pezzi	15 min	160°C			
Torta al cioccolato	1	650 g	55 min	150°C			
Disidratare							
Mele	1	150 g di mele, tagliate sottili	8 ore	40°C			Rimuovere i semi e tagliare a fette da 2 mm
	2	70 g di mele, tagliate sottili	8 ore	40°C			

ingredienti	cassetto	quantità	tempo	temperatura	modalità di cottura	agitare	informazioni extra
Barbabietola	1	150 g di barbabietola, tagliata sottile	8 ore	40°C			Lavare e tagliare a fette da 2 mm
	2	70 g di barbabietola, tagliata sottile	8 ore	40°C			

Consigli: per migliorare il risultato della cottura non esitate a scuotere 2-3 volte durante la cottura.
Quando si utilizzano impasti che lievitano (ad esempio per torte, quiche o muffin) il piatto da forno non deve essere riempito oltre la metà.

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

SUGGERIMENTI

- Gli alimenti più piccoli richiedono solitamente un tempo di cottura leggermente più breve rispetto agli alimenti di dimensioni maggiori. In caso di dubbi, aprire il recipiente in qualsiasi momento per controllare la cottura.
- Agitando gli alimenti di piccole dimensioni a metà cottura, si ottiene un risultato migliore e si evita una cottura non omogenea.
- Per rendere le patate ancora piu croccanti, provare ad aggiungere una piccola quantita di olio prima di cuocerle e agitarle per coprirle in modo uniforme. Consigliamo 14 ml di olio. 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 1600 grammi (1000g nell cestello 1 y 600g nell cestello 2).
- Utilizzare la pasta sfoglia e la pasta frolla pronte per preparare snack ripieni in modo rapido e semplice.
- Posizionare una teglia da forno nella ciotola dell'apparecchio se si desidera cuocere una torta o una quiche o se si desidera friggere alimenti delicati o farciti. Si può usare una teglia da forno in silicone, acciaio inox, alluminio, terracotta.
- L'apparecchio può anche essere utilizzato per riscaldare gli alimenti. Per riscaldare gli alimenti, impostare la temperatura su 160 °C per un massimo di 10 minuti. Il tempo di cottura puo essere regolato in base alla quantita di alimenti in modo da riscaldarli completamente.

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: la ciotola e la griglia 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

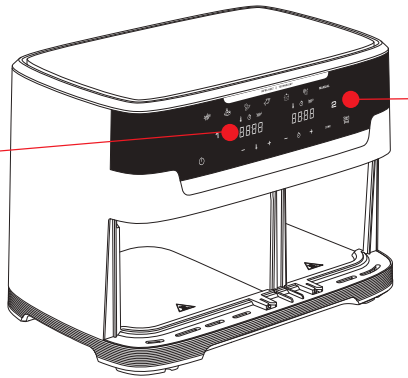
1. Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare.
2. Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte.

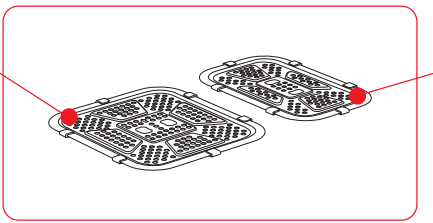
GARANZIA E ASSISTENZA

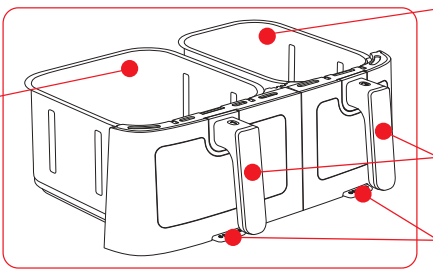
Per assistenza, informazioni o se si verificano problemi, visitare il sito Web dell'azienda produttrice oppure contattare il centro assistenza clienti del proprio paese. Il numero di telefono è riportato nell'opuscolo della garanzia internazionale. Se nel proprio paese non è presente un centro assistenza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

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

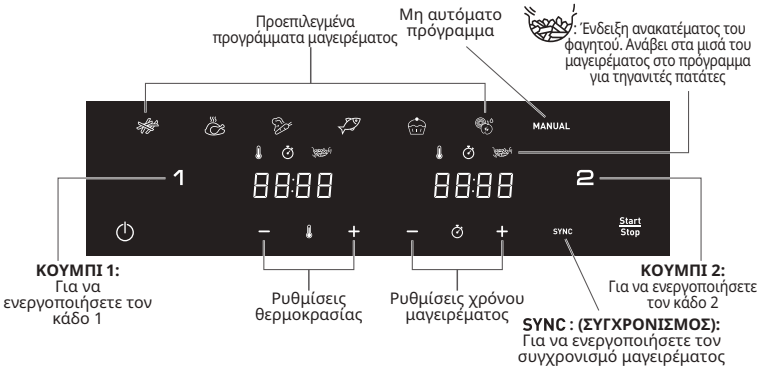
In caso di problemi con l'apparecchio, visitare il sito Web dell'azienda produttrice (vedere la pagina di copertina del presente Manuale) per un elenco delle domande frequenti oppure contattare il centro assistenza clienti del proprio paese.


ΟΘΟΝΗ ΧΡΟΝΟΥ/ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ
ΨΗΦΙΑΚΗ ΟΘΟΝΗ ΑΦΗΣ


ΜΕΓΑΛΗ ΑΠΟΣΠΩΜΕΝΗ ΣΧΑΡΑ ΜΕ ΕΠΙΘΕΜΑΤΑ ΣΙΛΙΚΟΝΗΣ
ΑΠΟΣΠΩΜΕΝΗ ΣΧΑΡΑ ΜΕ ΕΠΙΘΕΜΑΤΑ ΣΙΛΙΚΟΝΗΣ


ΚΑΔΟΣ 2 (ΚΑΝΟΝΙΚΟ ΜΠΟΛ)
ΚΑΔΟΣ 1 (ΜΕΓΑΛΟ ΜΠΟΛ)
ΛΑΒΕΣ ΚΑΔΟΥ
ΑΠΟΣΠΩΜΕΝΟ ΜΠΡΟΣΤΙΝΟ ΜΕΡΟΣ

ΠΕΡΙΒΆΛΛΟΝ ΧΡΉΣΤΗ



el

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

ΑΥΤΟΜΑΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ


Τηγανητές πατάτες


Κοτόπουλο


Λαχανικά


Ψάρι)


Επιδόρπιο


Αποξήρανση

MANUAL

Μη αυτόματη λειτουργία

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας, Αφαιρέστε όλα τα αυτοκόλλητα από τη συσκευή.
2. Τοποθετήστε τη βάση καλωδίου στο πίσω μέρος της συσκευής. Η βάση καλωδίου πρέπει να εγκατασταθεί σωστά πριν από την πρώτη χρήση.
3. Καθαρίστε σχολαστικά τον κάδο και τις αποσπώμενες σχάρες με ζεστό νερό, λίγο υγρό σαπούνι και ένα μαλακό σφουγγάρι.
   Οι κάδοι και οι σχάρες πλένονται στο 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.
4. Σκουπίστε το εσωτερικό και το εξωτερικό της συσκευής με ένα βρεγμένο πανί. Η συσκευή λειτουργεί με ζεστό αέρα. Μην γεμίζετε τον κάδο με λάδι ή λίπος για τηγάνισμα.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ

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

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

el

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

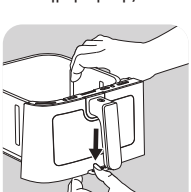
   Σημείωση: Ποτέ να μην υπερβαίνετε τη μέγιστη ποσότητα που αναγράφεται στον πίνακα (ανατρέξτε στην ενότητα «Οδηγός μαγειρικής»), καθώς κάτι τέτοιο μπορεί να επηρεάσει το τελικό αποτέλεσμα.
6. Τοποθετείτε πάντα τις κατάλληλες σχάρες στους κάδους πριν από το μαγείρεμα για βέλτιστα αποτελέσματα μαγειρέματος.

"GENIUS ΣΥΣΤΗΜΑ" ΓΙΑ ΕΥΚΟΛΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ

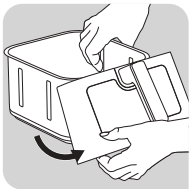
Με το σύστημα GENIUS, μπορείτε εύκολα να διαχωρίσετε το μπροστινό μέρος του συρταριού από το ίδιο το συρτάρι. Καθαρίστε εύκολα το προϊόν σας και εξοικονομήστε χώρο στο πλυντήριο πιάτων

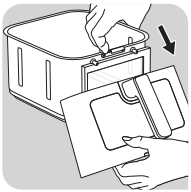
ΠΩΣ ΑΦΑΙΡΕΙΤΑΙ ΤΟ ΜΠΡΟΣΤΙΝΟ ΠΛΑΙΣΙΟ;

Για να εξοικονομήσετε χώρο στο πλυντήριο πιάτων και να εξασφαλίσετε τη βέλτιστη συντήρηση της συσκευής, ακολουθήστε αυτήν τη διαδικασία καθαρισμού.

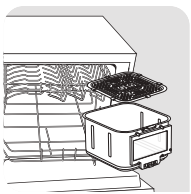


- Πιέστε προς τα κάτω το κουμπί που βρίσκεται στο κάτω μέρος του κάδου

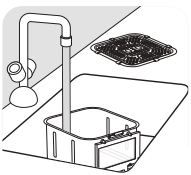




• Αφαιρέστε το άγκιστρο από τη θέση του. Το αποσπώμενο μπροστινό μέρος αποσπάται.



OR

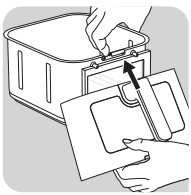


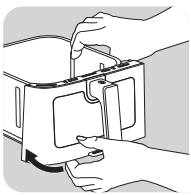
• Τοποθετήστε τον κάδο στο πλυντήριο πιάτων ή πλύνετέ τον στο χέρι χωρίς το μπροστινό μέρος που μπορείτε να επανασυνδέσετε στο προϊόν.

el

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».





ΠΩΣ ΝΑ ΞΑΝΑΖΕΣΤΑΝΕΤΕ ΤΑ ΠΕΡΙΣΣΕΥΜΑΤΑ ?

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

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

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

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

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

1. Πατήστε ⏻ (Έναρξη/Διακοπή λειτουργίας) για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή. Η λειτουργία «Τηγανιτές πατάτες» εμφανίζεται ως προεπιλογή για τον κάδο 1, ενώ στην οθόνη για τον κάδο 2 εμφανίζεται η ένδειξη «OFF» (ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ).
2. Πατήστε την επιθυμητή λειτουργία μαγειρέματος και ρυθμίστε τον χρόνο και τη θερμοκρασία, αν διαφέρουν σε σχέση τις υπάρχουσες ρυθμίσεις (πατώντας τα + και -). Γίνεται αποθήκευση των ρυθμίσεων.
3. Τοποθετήστε το πρώτο φαγητό στον κάδο 1 (αριστερός κάδος). Σπρώξτε ξανά τον κάδο μέσα στη συσκευή.

el

Σημείωση: Όταν στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη «Add» (Προσθήκη) και δεν προβείτε σε καμία ενέργεια για 10 λεπτά, το πρόγραμμα διακόπτεται και η οθόνη επιστρέφει στην ένδειξη «START/STOP» (ΕΝΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ). Θα πρέπει να το επιλέξετε ξανά για να ξεκινήσετε και πάλι το μαγείρεμα.

4. Για να ενεργοποιήσετε τον κάδο 2, πατήστε το «2».
5. Πατήστε τη δεύτερη επιθυμητή λειτουργία μαγειρέματος και ρυθμίστε τον χρόνο και τη θερμοκρασία, αν διαφέρουν σε σχέση τις υπάρχουσες ρυθμίσεις (πατώντας τα + και -).
6. Τοποθετήστε το δεύτερο φαγητό στον κάδο 2 (δεξιός κάδος). Σπρώξτε ξανά τον κάδο μέσα στη συσκευή.
7. Πατήστε **SYNC** (ΣΥΓΧΡΟΝΙΣΜΟΣ) για να ετοιμάσετε ταυτόχρονα και τα δύο φαγητά. Αν οι δύο επιλεγμένες λειτουργίες μαγειρέματος έχουν διαφορετικό χρόνο μαγειρέματος, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «HOLD» (ΣΕ ΑΝΑΜΟΝΗ) για τη συντομότερη λειτουργία μαγειρέματος (για φαγητά που απαιτούν λιγότερο χρόνο μαγειρέματος). Αυτό σημαίνει ότι η συσκευή καθυστερεί την έναρξη μαγειρέματος, ώστε να είναι έτοιμα και τα δύο φαγητά την ίδια στιγμή.
8. Πατήστε Start/Stop (ΕΝΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ) για να ξεκινήσει το μαγείρεμα.
9. Όταν και τα δύο φαγητά είναι έτοιμα την ίδια στιγμή, θα ακούσετε τον χαρακτηριστικό ήχο «μπιπ».
10. Όταν τα φαγητά μαγειρευτούν, αφαιρέστε τον κάδο. Για να βγάλετε τα φαγητά από τον κάδο, χρησιμοποιήστε μια λαβίδα.

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

ΧΡΗΣΗ ΜΟΝΟΣ ΕΝΟΣ ΚΑΔΟΥ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

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

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

   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 40°C έως 200°C.
   - Στη συνέχεια, ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος πατώντας τα κουμπιά + και —. Ο χρονοδιακόπτης μπορεί να ρυθμιστεί μεταξύ 0 και 60 λεπτών.
   - Πατήστε το Start/Stop κουμπί για να ξεκινήσει το μαγείρεμα με τις επιλεγμένες ρυθμίσεις θερμοκρασίας και χρόνου. Το μαγείρεμα ξεκινά. Ο χρόνος μαγειρέματος που απομένει εμφανίζεται στην οθόνη.
5. Η ποσότητα λαδιού που βγαίνει από το φαγητό συγκεντρώνεται στο κάτω μέρος του κάδου.
6. Κάποιες συνταγές απαιτούν το ανακάτεμα του φαγητού στη μέση του χρόνου μαγειρέματος για βέλτιστα αποτελέσματα μαγειρέματος (ανατρέξτε την ενότητα «Οδηγός μαγειρικής»). Για να ανακατέψετε το φαγητό, κρατήστε τη χειρολαβή για να τραβήξετε το μπολ από τη συσκευή και ανακατέψτε. Στη συνέχεια, σπρώξτε ξανά το μπολ μέσα στη συσκευή και το μαγείρεμα θα ξεκινήσει και πάλι αυτόματα.

   Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας μαγειρέματος «Τηγανητές πατάτες», αυτή η ένδειξη αναβοσβήνει στα μισά του μαγειρέματος. Υποδεικνύει την ανάγκη ανακατέματος των τηγανητών πατατών για ομοιόμορφο μαγείρεμα.
7. Όταν ακούσετε την ηχητική ειδοποίηση του χρονοδιακόπτη, η επιλεγμένη ώρα μαγειρέματος έχει ολοκληρωθεί. Βγάλτε το μπολ από τη συσκευή και τοποθετήστε το σε μια πυρίμαχη επιφάνεια.

8. Ελέγξτε αν το φαγητό έχει γίνει.
   Αν το φαγητό δεν έχει γίνει ακόμα, απλά σύρετε το μπολ μαγειρέματος πίσω στη συσκευή και ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη για λίγα επιπλέον λεπτά λειτουργίας.
9. Όταν το φαγητό μαγειρευτεί, αφαιρέστε το μπολ. Για να βγάλετε το φαγητό από το μπολ, χρησιμοποιήστε μια λαβίδα.

Προσοχή: Δεν πρέπει ποτέ να αναποδογυρίζετε τον κάδο μαζί με τη σχάρα. Μετά το μαγείρεμα, οι κάδοι, οι σχάρες και το φαγητό θα καίνε.

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

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.

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.

el

Υλικά	Συρτάρι	Ποσότητα	Χρόνος	Θερμοκρασία	Λειτουργία μαγειρέματος	Ανακάτεμα	Επιπλέον πληροφορίες
Πατάτες & τηγανητές πατάτες							
Κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες	1	800 g (βέλτιστη ποσότητα)	32 λεπτά	180°C		x 3	
	2	300 g (βέλτιστη ποσότητα)	28 λεπτά	180°C		x 3	
	1	1200 g (μέγιστη ποσότητα)	41 λεπτά	180°C		x 3	
	2	1000 g (μέγιστη ποσότητα)	45 λεπτά	180°C		x 3	
Κατεψυγμένες πατάτες σφήνες	1	400 g	30 λεπτά	180°C		x 2	
	2	300 g	28 λεπτά	180°C		x 2	
Κρέας & πουλερικά							
Κατεψυγμένο μπιφτέκι βοδινού	1	4 τεμάχια των 100 g το καθένα	14 λεπτά	200°C	MANUAL		Γυρίστε στα μισά του ψησίματος
	2	2 τεμάχια των 100 g το καθένα	12 λεπτά	200°C	MANUAL		
Κατεψυγμένες κοτομπουκιές	1	20 τεμάχια	14 λεπτά	200°C			
	2	9 τεμάχια	12 λεπτά	200°C			
Ολόκληρο κοτόπουλο	1	1 κοτόπουλο 1,5 kg	50 λεπτά	190°C			
	2	/	/	/			

Υλικά	Συρτάρι	Ποσότητα	Χρόνος	Θερμοκρασία	Λειτουργία μαγειρέματος	Ανακάτεμα	Επιπλέον πληροφορίες
Μπουτάκια κοτόπουλου	1	8 τεμάχια των 100 g το καθένα	30 λεπτά	200°C			Αλείψτε με λίγο ελαιόλαδο. Γυρίστε στα μισά του ψησίματος
	2	6 τεμάχια των 100 g το καθένα	30 λεπτά	200°C			
Φτερούγες κοτόπουλου	1	10 τεμάχια των 50 g το καθένα	20 λεπτά	200°C			
	2	6 τεμάχια των 50 g το καθένα	18 λεπτά	200°C			
Παϊδάκια αρνίσια κατεψυγμένα	1	5 τεμάχια των 80 g το καθένα	20 λεπτά	200°C			
	2	3 τεμάχια των 80 g το καθένα	18 λεπτά	200°C			
Στήθος πάπιας	1	2 στήθη πάπιας περίπου 350–400 g το καθένα	15 λεπτά	180°C	**MANUAL**		Χαράξτε το δέρμα σε σταυρωτό μοτίβο. Γυρίστε μετά από 10 λεπτά. Αφήστε να ξεκουραστεί για 5 λεπτά πριν το σερβίρισμα.
	2	2 στήθη πάπιας περίπου 350–400 g το καθένα	14 λεπτά	180°C	**MANUAL**		

el

Υλικά	Συρτάρι	Ποσότητα	Χρόνος	Θερμοκρασία	Λειτουργία μαγειρέματος	Ανακάτεμα	Επιπλέον πληροφορίες
Λαχανικά							
Μπρόκολο κατεψυγμένο	1	400 g	18 λεπτά	180°C		x 2	Ραντίστε με λίγο ελαιόλαδο
	2	300 g	16 λεπτά	180°C		x 2	
Λαχανάκια Βρυξελλών	1	500 g	20 λεπτά	160°C		x 2	
	2	300 g	18 λεπτά	160°C		x 2	
Κολοκύθα butternut κατεψυγμένη	1	600 g	20 λεπτά	180°C		x 2	
	2	300 g	18 λεπτά	180°C		x 2	
Καρότο	1	400 g	20 λεπτά	190°C		x 2	Ραντίστε με λίγο ελαιόλαδο
	2	300 g	18 λεπτά	190°C		x 2	
Κουνουπίδι κατεψυγμένο	1	400 g	18 λεπτά	190°C		x 2	
	2	300 g	16 λεπτά	190°C		x 2	
Κολοκύθι	1	600 g	16 λεπτά	200°C		x 3	
	2	400 g	14 λεπτά	200°C		x 3	
Σνακ							
Κις	1	πάχος 2,5 εκ.	40 λεπτά	160°C	**MANUAL**		
Ψωμάκια	1	4 τεμάχια των 75 g το καθένα	8 λεπτά	180°C	**MANUAL**		
Σαμόσα	1	12 τεμάχια	12 λεπτά	180°C	**MANUAL**		Γυρίστε στα μισά του ψησίματος
	2	6 τεμάχια	11 λεπτά	180°C	**MANUAL**		
Δαχτυλίδια κρεμμυδιού κατεψυγμένα	1	300 g	14 λεπτά	200°C		x 3	
	2	200 g	12 λεπτά	200°C		x 3	
στικς μοτσαρέλας κατεψυγμένα	1	300 g	8 λεπτά	200°C		x 1	
	2	200 g	6 λεπτά	200°C		x 1	

el

Υλικά	Συρτάρι	Ποσότητα	Χρόνος	Θερμοκρασία	Λειτουργία μαγειρέματος	Ανακάτεμα	Επιπλέον πληροφορίες
ρολάκια άνοιξης κατεψυγμένα	1	12 τεμάχια	12 λεπτά	200°C		x 1	
	2	8 τεμάχια	11 λεπτά	200°C		x 1	
αυγό μελάτο	1	4 τεμάχια	8 λεπτά	130°C	**MANUAL**		αυγά σε θερμοκρασία δωματίου. Βυθίστε σε κρύο νερό στο τέλος του μαγειρέματος
	2	4–8 τεμάχια	8 λεπτά	130°C	**MANUAL**		
αυγό σφιχτό	1	4 τεμάχια	15 λεπτά	130°C	**MANUAL**		
	2	4–8 τεμάχια	15 λεπτά	130°C	**MANUAL**		
Ψάρια & θαλασσινά							
Φιλέτα μπακαλιάρου	1	4 μερίδες των 120–140 g το καθένα, πάχος 2 εκ.	10 λεπτά	180°C			Ραντίστε με λίγο ελαιόλαδο
	2	2 μερίδες των 120–140 g το καθένα, πάχος 2 εκ.	10 λεπτά	180°C			
Φιλέτα σολομού	1	4 μερίδες των 120–140 g το καθένα	10 λεπτά	200°C			
	2	2 μερίδες των 120–140 g το καθένα	10 λεπτά	200°C			

el

Υλικά	Συρτάρι	Ποσότητα	Χρόνος	Θερμοκρασία	Λειτουργία μαγειρέματος	Ανακάτεμα	Επιπλέον πληροφορίες
Γαρίδες	1	400 g	8 λεπτά	180°C		x 1	Ραντίστε με λίγο ελαιόλαδο πριν το μαγείρεμα.
	2	200 g	7 λεπτά	180°C		x 1	
Γλυκά							
Μάφιν	1	6 τεμάχια	16 λεπτά	160°C			
	2	4 τεμάχια	16 λεπτά	160°C			
Μπισκότα	1	5/6 τεμάχια	15 λεπτά	160°C			
	2	4 τεμάχια	15 λεπτά	160°C			
Κέικ σοκολάτας	1	650 g	55 λεπτά	150°C			
Αφυδάτωση							
Μήλα	1	150 g μήλα, κομμένα σε λεπτές φέτες	8 ώρες	40°C			Αφαιρέστε τα κουκούτσια και κόψτε σε φέτες 2 mm
	2	70 g μήλα, κομμένα σε λεπτές φέτες	8 ώρες	40°C			
Παντζάρι	1	150 g παντζάρι, κομμένο σε λεπτές φέτες	8 ώρες	40°C			Πλύντε και κόψτε σε φέτες 2 mm.
	2	70 g παντζάρι, κομμένο σε λεπτές φέτες	8 ώρες	40°C			

el

Συμβουλές: για να βελτιώσετε το αποτέλεσμα μαγειρέματος, μη διστάσετε να ανακινήσετε 2-3 φορές κατά το μαγείρεμα.
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.
- Για να κάνετε τις πατάτες ιδιαίτερα τραγανές, δοκιμάστε να προσθέσετε μια μικρή ποσότητα λαδιού πριν από το μαγείρεμα και ανακατέψτε για να καλύψετε ομοιόμορφα τις πατάτες. Συνιστούμε 14ml λάδι. 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 1600 γραμμάρια (Κάδος 1 : 1000 g + Κάδος 2 : 600g)
- Χρησιμοποιήστε έτοιμη ζύμη σφολιάτας, κουρού ή άλλη για να φτιάξετε γεμιστά σνακ, εύκολα και γρήγορα.
- Τοποθετήστε ένα ταψί στο μπολ της συσκευής εάν θέλετε να ψήσετε ένα κέικ ή μία τάρτα ή εάν θέλετε να τηγανίσετε ευαίσθητα ή γεμιστά υλικά. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα πυρίμαχο σκεύος από σιλικόνη, ανοξείδωτο ατσάλι, αλουμίνιο ή τερακότα.
- Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για να ξαναζεστάνετε φαγητό. Για να ζεστάνετε φαγητό, ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 160 °C για έως και 10 λεπτά. Ο χρόνος μαγειρέματος μπορεί να προσαρμοστεί ανάλογα με την ποσότητα του φαγητού για να ξαναζεστάνετε πλήρως το φαγητό.

el

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

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

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

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

2. Σκουπίστε το εξωτερικό της συσκευής με ένα βρεγμένο πανί.

3. Καθαρίστε το μπολ και τη σχάρα με ζεστό νερό, λίγο υγρό σαπούνι και ένα μαλακό σφουγγάρι. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε απολιπαντικό υγρό για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα βρωμιάς.
   Προειδοποίηση: Το μπολ και η σχάρα πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

   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

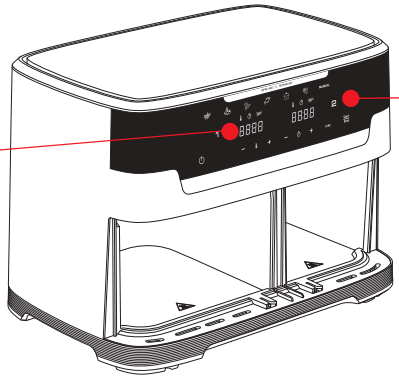
1. Βγάλτε από την πρίζα τη συσκευή και αφήστε την να κρυώσει.
2. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη είναι καθαρά και στεγνά.

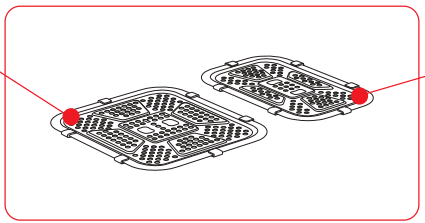
ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ

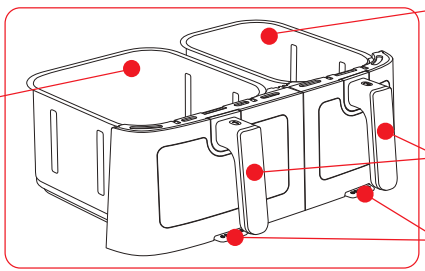
Αν χρειαστείτε σέρβις ή πληροφορίες ή αν έχετε κάποιο πρόβλημα, επισκεφθείτε τον ιστότοπο της επωνυμίας ή επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης καταναλωτών της επωνυμίας στη χώρα σας. Μπορείτε να βρείτε τον αριθμό τηλεφώνου στο φυλλάδιο διεθνούς εγγύησης. Αν δεν υπάρχει κέντρο εξυπηρέτησης καταναλωτών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

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

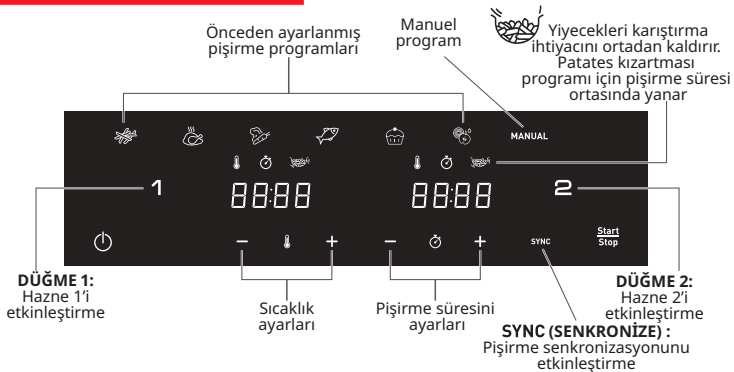
Αν συναντήσετε προβλήματα με τη συσκευή, επισκεφθείτε τον ιστότοπο της επωνυμίας (βλ. εξώφυλλο αυτού του εγχειριδίου) για να δείτε τον κατάλογο συχνών ερωτήσεων ή επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης καταναλωτών στη χώρα σας.


ZAMAN/
SICAKLIK
EKRANI
DIJITAL
DOKUNMATIK
EKRAN PANELI


SILIKON
PEDLI BÜYÜK
ÇIKARILABILIR
IZGARA
SILIKON PEDLI
ÇIKARILABILIR
IZGARA


HAZNE 2.
(NORMAL KASE)
HAZNE 1.
(BÜYÜK KASE)
HAZNE SAPLARI
ÇIKARILABILIR
ÖN PANEL

KULLANICI ARABIRIMI



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

OTOMATİK PİŞİRME MODLARI

Kızartma | Tavuk | Sebze | Balık

Tatlı | Kurutma | MANUAL Manuel mod

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

1. Tüm ambalaj malzemelerini çıkarın ve tüm cihaz etiketleri.
2. Kablo rafını cihazın arka kısmına yerleştirin. Kablo rafı ilk kullanımdan önce doğru şekilde monte edilmelidir.
3. Hazneyi ve çıkarılabilir ızgarayı sıcak su, biraz bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan bir süngер ile iyice temizleyin.
   Hazneler 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.

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, köşeye veya duvar dolabının altına yerleştirmeyin. Havanın dolaşabilmesi için cihazın etrafında en az 15 cm boşluk bırakılmalıdır.

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

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

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

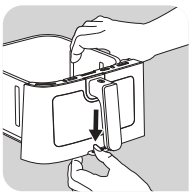
tr

KOLAY TEMİZLİK İÇİN «GENIUS SİSTEMİ»

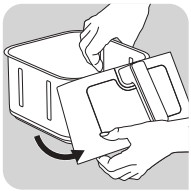
GENIUS sistemimiz ile çekmecenin ön yüzünü çekmeceden kolayca ayırabilirsiniz. Ürününüzü kolayca temizleyin ve bulaşık makinesinde yer kazanın

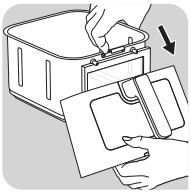
ÖN PANEL NASIL ÇIKARILIR?

Bulaşık makinenizde yer kazanmak ve cihazın en iyi şekilde korunmasını sağlamak bu temizleme prosedürünü uygulayın.

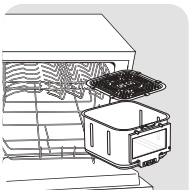


- Haznenin alt kısmında bulunan düğmeye basın

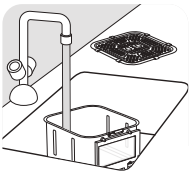




- Kancayı yerinden çıkarın. Çıkarılabilir ön panel yerinden ayrılır.



OR

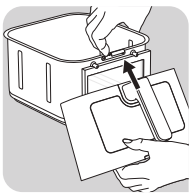


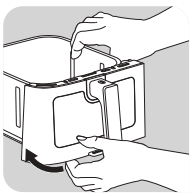
- Hazneyi bulaşık makinesine yerleştirin veya ürünü tekrar takabileceğiniz ön yüzü olmadan elinizde yıkayın.

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.





ARTAN YEMEKLERİ NASIL YENİDEN ISITABİLİRİM?

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

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

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

SENKRONİZE MODDA HER İKİ HAZNENİN DE KULLANILMASI (ÇİFT PİŞİRME)

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

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

Not: Ekranda "Add" (Ekle) mesajı görüntülendikten sonra 10 dakika boyunca hiçbir eylem gerçekleşmezse program durur ve ekranda tekrar "START/STOP" (BAŞLAT/DURDUR) görüntülenir. Pişirmeyi yeniden başlatmak için yeniden seçim yapmanız gerekir.

tr

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

CİHAZIN YALNIZCA BİR HAZNESİNİ KULLANMA

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

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

   b. Manuel ayarları seçtiyseniz:
   - MANUAL (MANUEL) moda basın.
   - Dijital ekrandaki 🌡 + ve — düğmelerini kullanarak sıcaklığı ayarlayın. Termostat sıcaklığı 40-200°C arasında değişir.
   - Ardından + ve — düğmelerine basarak istenen pişirme süresini ayarlayın. Zamanlayıcı 0 ile 60 dakika arasında ayarlanabilir.
   - Seçilen sıcaklık Start/Stop ve saat ayarlarıyla pişirmeye başlamak için düğmeye basın. Pişirme başlar. Kalan pişirme süresi ekranda görüntülenir.

5. Yiyeceklerdeki fazla yağ haznenin dibinde toplanır.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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.

Malzemeler	Çekmece	Miktar	Süre	Sıcaklık	Pişirme modu	Çalkala	Ek bilgi
Patates ve Kızartmalar							
dondurulmuş patates kızartması	1	800 g (optimal miktar)	32 dk	180°C		x 3	
	2	300 g (optimal miktar)	28 dk	180°C		x 3	
	1	1200 g (azami miktar)	41 dk	180°C		x 3	
	2	1000 g (azami miktar)	45 dk	180°C		x 3	
dondurulmuş patates dilimleri	1	400 g	30 dk	180°C		x 2	
	2	300 g	28 dk	180°C		x 2	
Et ve Kümes Hayvanları							
dondurulmuş sığır burger	1	her biri 100 g'dan 4 adet	14 dk	200°C	MANUAL		pişirmenin yarısında çevirin
	2	her biri 100 g'dan 2 adet	12 dk	200°C	MANUAL		
dondurulmuş tavuk nugget	1	20 adet	14 dk	200°C			
	2	9 adet	12 dk	200°C			
bütün tavuk	1	1,5 kg bütün tavuk	50 dk	190°C			
	2	/	/	/			
tavuk baget	1	her biri 100 g'dan 8 adet	30 dk	200°C			biraz zeytinyağıyla fırçalayın. pişirmenin yarısında çevirin
	2	her biri 100 g'dan 6 adet	30 dk	200°C			

Malzemeler	Çekmece	Miktar	Süre	Sıcaklık	Pişirme modu	Çalkala	Ek bilgi
tavuk kanadı	1	her biri 50 g'dan 10 adet	20 dk	200°C			biraz zeytinyağıyla fırçalayın. pişirmenin yarısında çevirin
	2	her biri 50 g'dan 6 adet	18 dk	200°C			
dondurulmuş kuzu pirzola	1	her biri 80 g'dan 5 adet	20 dk	200°C			
	2	her biri 80 g'dan 3 adet	18 dk	200°C			
ördek göğsü	1	her biri yaklaşık 350–400 g'dan 2 adet	15 dk	180°C	MANUAL		deriyi baklava dilimi şeklinde çizin. 10 dakika sonra çevirin. servisten önce 5 dakika dinlendirin.
	2	her biri yaklaşık 350–400 g'dan 2 adet	14 dk	180°C	MANUAL		
Sebzeler							
brokoli dondurulmuş	1	400 g	18 dk	180°C		x 2	biraz zeytinyağı gezdirin
	2	300 g	16 dk	180°C		x 2	
brüksel lahanası	1	500 g	20 dk	160°C		x 2	
	2	300 g	18 dk	160°C		x 2	
dondurulmuş bal kabağı	1	600 g	20 dk	180°C		x 2	
	2	300 g	18 dk	180°C		x 2	
havuç	1	400 g	20 dk	190°C		x 2	biraz zeytinyağı gezdirin
	2	300 g	18 dk	190°C		x 2	
karnabahar dondurulmuş	1	400 g	18 dk	190°C		x 2	
	2	300 g	16 dk	190°C		x 2	
kabak	1	600 g	16 dk	200°C		x 3	
	2	400 g	14 dk	200°C		x 3	

Malzemeler	Çekmece	Miktar	Süre	Sıcaklık	Pişirme modu	Çalkala	Ek bilgi
Atıştırmalıklar							
kiş	1	2,5 cm kalınlık	40 dk	160°C	**MANUAL**		
ekmek ruloları	1	her biri 75 g'dan 4 adet	8 dk	180°C	**MANUAL**		
samosa	1	12 adet	12 dk	180°C	**MANUAL**		pişirmenin yarısında çevirin
	2	6 adet	11 dk	180°C	**MANUAL**		
soğan halkası dondurulmuş	1	300 g	14 dk	200°C		x 3	
	2	200 g	12 dk	200°C		x 3	
dondurulmuş mozzarella çubukları	1	300 g	8 dk	200°C		x 1	
	2	200 g	6 dk	200°C		x 1	
spring roll dondurulmuş	1	12 adet	12 dk	200°C		x 1	
	2	8 adet	11 dk	200°C		x 1	
rafadan yumurta	1	4 adet	8 dk	130°C	**MANUAL**		yumurtalar oda sıcaklığında. pişirme sonunda soğuk suya daldırın
	2	4–8 adet	8 dk	130°C	**MANUAL**		
katı haşlanmış yumurta	1	4 adet	15 dk	130°C	**MANUAL**		
	2	4–8 adet	15 dk	130°C	**MANUAL**		
Balık ve deniz ürünleri							
morina fileto	1	her biri 120–140 g'dan 4 porsiyon, 2 cm kalınlık	10 dk	180°C			biraz zeytinyağı gezdirin
	2	her biri 120–140 g'dan 2 porsiyon, 2 cm kalınlık	10 dk	180°C			

tr

Malzemeler	Çekmece	Miktar	Süre	Sıcaklık	Pişirme modu	Çalkala	Ek bilgi
somon fileto	1	her biri 120–140 g'dan 4 porsiyon	10 dk	200°C			biraz zeytinyağı gezdirin
	2	her biri 120–140 g'dan 2 porsiyon	10 dk	200°C			
karides	1	400 g	8 dk	180°C		x 1	pişirmeden önce biraz zeytinyağı gezdirin
	2	200 g	7 dk	180°C		x 1	
Tatlılar							
muffinler	1	6 adet	16 dk	160°C			
	2	4 adet	16 dk	160°C			
kurabiyeler	1	5/6 adet	15 dk	160°C			
	2	4 adet	15 dk	160°C			
çikolatalı kek	1	650 g	55 dk	150°C			
Kurutma							
elma	1	150 g elma, ince dilimlenmiş	8 saat	40°C			çekirdeklerini çıkarın ve 2 mm dilimleyin. tek katman halinde yayın
	2	70 g elma, ince dilimlenmiş	8 saat	40°C			
pancar	1	150 g pancar, ince dilimlenmiş	8 saat	40°C			yıkayın ve 2 mm dilimleyin. tek katman halinde yayın
	2	70 g pancar, ince dilimlenmiş	8 saat	40°C			

İpuçları: Pişirme sonucunu iyileştirmek için, pişirme sırasında 2-3 kez sallamaktan çekinmeyin. 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.

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.
- Pateteslerinizin çıtır çıtır olması için pişirmeden önce az miktarda yağ eklemeyi deneyin ve eşit şekilde kaplamak için sallayın. 14 ml yağ öneririz. Bir kaşık yağ ekledikten sonra, birkaç dakika içinde patatesleri kızartın.
- Fırında pişirilebilecek atıştırmalıklar cihazda da pişirilebilirler.
- Patates kızartması pişirmek için tavsiye edilen ideal miktar 1600 gramdır (Hazne 1 : 1000g + Hazne 2 : 600g)
- 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. Yiyeceği tamamen yeniden ısıtmak için pişirme süresi yiyecek miktarına göre ayarlanabilir.

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

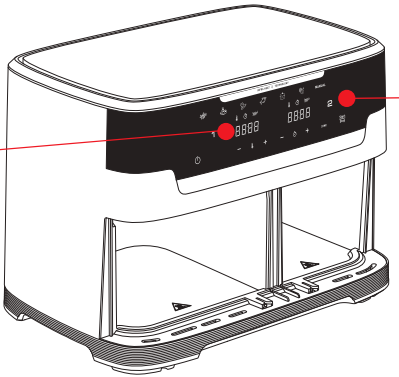
1. Cihazı prizden çekin ve soğumaya bırakın.
2. Tüm parçaların temiz ve kuru olduğundan emin olun.

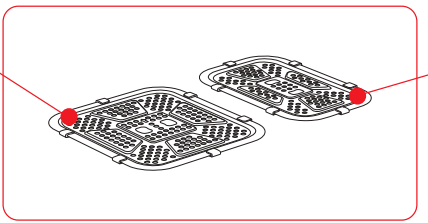
GARANTİ VE SERVİS

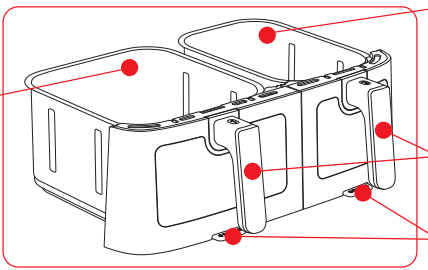
Hizmete veya bilgiye ihtiyacınız ya da bir sorununuz varsa lütfen markanın web sitesini ziyaret edin veya markanın ülkenizdeki Müşteri Hizmetleri Merkezi ile iletişime geçin. Telefon numarasını dünya çapında geçerli garanti belgesinde bulabilirsiniz. Ülkenizde Müşteri Hizmetleri Merkezi yoksa yerel marka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

SORUN GİDERME

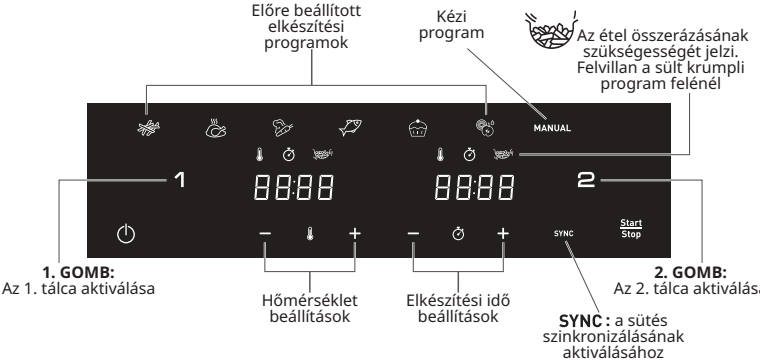
Cihazla ilgili sorunlarla karşılaşırsanız sık sorulan soruların listesi için markanın web sitesini (Bu kılavuzun kapak sayfasına bakın) ziyaret edin veya ülkenizdeki Müşteri Hizmetleri Merkezi ile iletişime geçin.


IDŐ/
HŐMÉRSÉKLET
KIJELZŐ
DIGITÁLIS
ÉRINTŐKÉPERNYŐS
PANEL


NAGY,
KIVEHETŐ RÁCS
SZILIKONBETÉTEKKEL
KIVEHETŐ RÁCS
SZILIKONBETÉTEKKEL


2. TÁLCA
(NORMÁL TÁL)
1. TÁLCA
(NAGY TÁL)
TÁLCA
FOGANTYÚK
LEVÁLASZTHATÓ
ELŐLAP

FELHASZNÁLÓI FELÜLET



hu

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

AUTOMATIKUS ELKÉSZÍTÉSI MÓDOK


Hasábburgonya


Csirke


Zöldségek


Hal


Desszert


Aszalás

MANUAL
Kézi üzemmód

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 tálcák 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.

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 ⏻ 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 tálca aktiválható az „1”-es vagy „2”-es gomb megnyomásával. (A kiválasztás törléséhez nyomja meg újra az „1”-es vagy „2”-es gombot, a tálca kikapcsol és művelet törlődik).

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

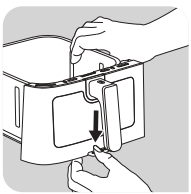
6. Az optimális sütési eredmény érdekében a sütés előtt mindig helyezze a megfelelő rácsokat a tálcákba.

«GENIUS RENDSZER» A KÖNNYŰ TISZTÍTÁSHOZ

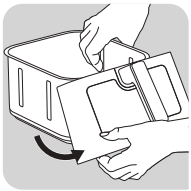
A GENIUS rendszerünkkel könnyedén leválaszthatja a fiók elejét magáról a fiókról. Egyszerűen megtisztíthatja a terméket, és helyet takaríthat meg a mosogatógépben.

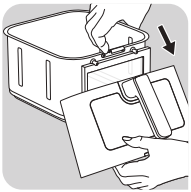
HASZNÁLATI ELŐKÉSZÜLETEK

Kövesse az alábbi tisztítási eljárást hogy helyet takarítson meg a mosogatógépben, és biztosítsa a készülék optimális állapotának megőrzését.

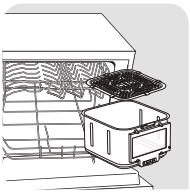


- Nyomja lefelé az edény alsó részén található gombot

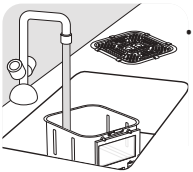




• Akassza ki a kampót a helyéről. A leválasztható előlap leválik.



VAGY

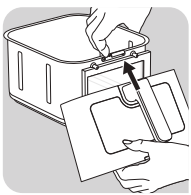


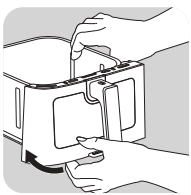
• Helyezze az edényt a mosogatógépbe, vagy mossa el kézzel úgy, hogy az előlap ne legyen rajta, amelyet akár vissza is helyezhet a termékre.

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.





HOGYAN MELEGÍTSÜK ÚJRA A MARADÉK ÉTELEKET?

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

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

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

MINDKÉT TÁLCA HASZNÁLATA SZINKRONIZÁLT ÜZEMMÓDBAN (KETTŐS SÜTÉS)

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

1. A készülék bekapcsolásához nyomja meg a ⏻ gombot. Az 1. tálca esetében alapértelmezettként a Sült krumpli üzemmód jelenik meg, míg a 2. tálca esetében a képernyőn az OFF jelenik meg.
2. 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.
3. Helyezze az első ételt az 1. tálcába (bal oldali tálca). Csúsztassa vissza a tálcát a készülékbe.

Megjegyzés: A képernyőn megjelenik az „Add" (Hozzáadás), és ha 10 percig nem történik semmilyen művelet, a program leáll, és a képernyőn ismét megjelenik a „START/STOP" (Indítás/leállítás). A sütés újraindításához újra ki kell választania a kívánt üzemmódot.

4. A 2. tálca aktiválásához nyomja meg a „2"-es gombot.
5. 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.
6. Helyezze a második ételt a 2. tálcába (jobb oldali tálca). Csúsztassa vissza a tálcát a készülékbe.
7. 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.
8. A sütés megkezdéséhez nyomja meg a Start/Stop gombot.
9. A készülék csipogással jelzi, amikor az ételek elkészültek.
10. 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.

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA EGY TÁLCÁVAL

1. A készülék bekapcsolásához nyomja meg a ⏻ gombot.
2. Az 1. tálca esetében alapértelmezettként a Sült krumpli üzemmód jelenik meg, míg a 2. tálca esetében a képernyőn az OFF jelenik meg.

3. Bármelyik tálca aktiválható az „1”-es és „2”-es gomb megnyomásával. A másik tálca Kikapcsolva marad (A kiválasztás visszavonásához nyomja meg újra az „1”-es vagy a „2”-es gombot).
4. A sütés megkezdéséhez választhat az előre beállított elkészítési mód vagy a manuális beállítások közül.
   a. Ha az előre beállított elkészítési módot választja:
   - Válassza ki a kívánt elkészítési módot az érintőképernyős panelen lévő megfelelő ikon megnyomásával (ezeket az üzemmódokat részletesen a **„Elkészítési útmutató”** fejezetben ismertetjük).
   - A 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 40–200 °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.
5. Az ételekből származó felesleges olaj a tálca alján gyűlik össze.
6. Egyes ételeket a főzési idő felénél fel kell rázni az optimális sütési eredmény érdekében (lásd a „Elkészítési útmutató” című részt). Az étel felrázásához húzza ki a tálat a fogantyúnál fogva a készülékből, és rázza meg. Ezután csúsztassa vissza a tálat a készülékbe, és a sütés automatikusan újraindul.

   Sült krumpli sütési módban a piktogram villogni kezd a sütési idő felénél. Ez jelzi, hogy a sült krumplit fel kell rázni, hogy egyenletesen átsüljön.
7. Amikor meghallja az időzítő hangját, a beállított elkészítési idő lejárt. Húzza ki a tálat a készülékből, és helyezze hőálló felületre.
8. Ellenőrizze, hogy az étel elkészült-e.
   Ha az étel még nincs kész, egyszerűen csúsztassa vissza a tálat a készülékbe, és állítsa be az időzítőt még néhány percre.
9. Amikor az étel elkészült, vegye ki a tálat. Az ételek egy grillcsipesszel emelje ki a tálból.

   Vigyázat: A tálcát soha nem szabad a ráccsal lefelé fordítani.
   A tálcákban sütés után a rácsok és az ételek nagyon forróak.
10. Amikor egy adag étel elkészült, a készülék azonnal készen áll egy újabb adag étel elkészítésére.

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.

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.

Hozzávalók	Fiók	Mennyiség	Idő	Hőmérséklet	Főzési mód	Rázás	További információk
Burgonya és hasábburgonya							
Fagyasztott hasábburgonya	1	800 g (optimális mennyiség)	32 perc	180°C		x 3	
	2	300 g (optimális mennyiség)	28 perc	180°C		x 3	
	1	1200 g (maximális mennyiség)	41 perc	180°C		x 3	
	2	1000 g (maximális mennyiség)	45 perc	180°C		x 3	
Fagyasztott burgonyagerezdek	1	400 g	30 perc	180°C		x 2	
	2	300 g	28 perc	180°C		x 2	
Hús és baromfi							
Fagyasztott marhaburger	1	4 db, egyenként 100 g	14 perc	200°C	MANUAL		Sütés felénél fordítsa meg.
	2	2 db, egyenként 100 g	12 perc	200°C	MANUAL		
Fagyasztott csirkenuggets	1	20 db	14 perc	200°C			
	2	9 db	12 perc	200°C			
Egész csirke	1	1 csirke 1,5 kg	50 perc	190°C			
	2	/	/	/			
Csirkecomb (alsó-felső)	1	8 db, egyenként 100 g	30 perc	200°C			Kenje meg egy kevés olívaolajjal. Sütés felénél fordítsa meg.
	2	6 db, egyenként 100 g	30 perc	200°C			

hu

Hozzávalók	Fiók	Mennyiség	Idő	Hőmérséklet	Főzési mód	Rázás	További információk
Csirkeszárnyak	1	10 db, egyenként 50 g	20 perc	200°C			Kenje meg egy kevés olívaolajjal. Sütés felénél fordítsa meg.
	2	6 db, egyenként 50 g	18 perc	200°C			
Fagyasztott bárányszeletek	1	5 db, egyenként 80 g	20 perc	200°C			
	2	3 db, egyenként 80 g	18 perc	200°C			
Kacsamell	1	2 db kacsamell, egyenként kb. 350–400 g	15 perc	180°C	**MANUAL**		A bőrt keresztben vagdossa be. 10 perc után fordítsa meg. Tálalás előtt 5 perc pihentetés.
	2	2 db kacsamell, egyenként kb. 350–400 g	14 perc	180°C	**MANUAL**		
Zöldségek							
Fagyasztott brokkoli	1	400 g	18 perc	180°C		x 2	Egy kevés olívaolajjal meglocsolva
	2	300 g	16 perc	180°C		x 2	
Kelbimbó	1	500 g	20 perc	160°C		x 2	
	2	300 g	18 perc	160°C		x 2	
Fagyasztott pézsmatök (butternut)	1	600 g	20 perc	180°C		x 2	
	2	300 g	18 perc	180°C		x 2	
Sárgarépa	1	400 g	20 perc	190°C		x 2	Egy kevés olívaolajjal meglocsolva
	2	300 g	18 perc	190°C		x 2	
Fagyasztott karfiol	1	400 g	18 perc	190°C		x 2	
	2	300 g	16 perc	190°C		x 2	

hu

Hozzávalók	Fiók	Mennyiség	Idő	Hőmérséklet	Főzési mód	Rázás	További információk
Cukkini	1	600 g	16 perc	200°C		x 3	Egy kevés olívaolajjal meglocsolva
	2	400 g	14 perc	200°C		x 3	
Snackek							
Quiche	1	2,5 cm vastagság	40 perc	160°C	**MANUAL**		
Zsemlék	1	4 db, egyenként 75 g	8 perc	180°C	**MANUAL**		
Szamósza	1	12 db	12 perc	180°C	**MANUAL**		Sütés felénél fordítsa meg.
	2	6 db	11 perc	180°C	**MANUAL**		
Fagyasztott hagymakarikák	1	300 g	14 perc	200°C		x 3	
	2	200 g	12 perc	200°C		x 3	
Fagyasztott mozzarellarudak	1	300 g	8 perc	200°C		x 1	
	2	200 g	6 perc	200°C		x 1	
Fagyasztott tavaszi tekercsek	1	12 db	12 perc	200°C		x 1	
	2	8 db	11 perc	200°C		x 1	
Lágy tojás	1	4 db	8 perc	130°C	**MANUAL**		Szobahőmérsékletű tojások. A főzés végén hideg vízbe mártsa.
	2	4–8 db	8 perc	130°C	**MANUAL**		
Kemény tojás	1	4 db	15 perc	130°C	**MANUAL**		
	2	4–8 db	15 perc	130°C	**MANUAL**		
Hal és tenger gyümölcsei							
Tőkehalfilé	1	4 adag, egyenként 120–140 g, 2 cm vastag	10 perc	180°C			Egy kevés olívaolajjal meglocsolva
	2	2 adag, egyenként 120–140 g, 2 cm vastag	10 perc	180°C			

hu

Hozzávalók	Fiók	Mennyiség	Idő	Hőmérséklet	Főzési mód	Rázás	További információk
Lazacfilé	1	4 adag, egyenként 120–140 g	10 perc	200°C			Egy kevés olívaolajjal meglocsolva
	2	2 adag, egyenként 120–140 g	10 perc	200°C			
Garnélák	1	400 g	8 perc	180°C		x 1	Főzés előtt kevés olívaolajjal locsolja meg.
	2	200 g	7 perc	180°C		x 1	
Desszertek							
Muffinok	1	6 db	16 perc	160°C			
	2	4 db	16 perc	160°C			
Kekszek	1	5/6 db	15 perc	160°C			
	2	4 db	15 perc	160°C			
Csokoládétorta	1	650 g	55 perc	150°C			
Aszalás							
Alma	1	150 g alma, vékonyra szeletelve	8 óra	40°C			Távolítsa el a magokat, és vágja 2 mm-es szeletekre.
	2	70 g alma, vékonyra szeletelve	8 óra	40°C			
Cékla	1	150 g cékla, vékonyra szeletelve	8 óra	40°C			Mossa meg, és vágja 2 mm-es szeletekre.
	2	70 g cékla, vékonyra szeletelve	8 óra	40°C			

hu

Tippek: a főzési eredmény javítása érdekében ne habozzon megrázni 2-3 alkalommal főzés közben.
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.
- Ha kulonosen ropogossa szeretne tenni a burgonyat, a sutes előtt adjon hozza ki mennyisegű olajat, es razza ossze, hogy egyenletesen bevonja a szeleteket. 14 ml olajat ajanlunk. A kanál olaj hozzáadása után néhány percen belül süsse meg a burgonyát.
- A sütőben főzhető snackek a készülékben is főzhetők.
- Hasábburgonyából 1600 gramm az ajánlott mennyiség (1. tálca : 1000 g + 2. tálca ; 600 g)
- Ha készen kapható leveles és omlós tésztát vesz, gyorsan és egyszerűen elkészítheti a falatokat.
- Sütemény vagy lepény, illetve kényes vagy töltött hozzávalók sütéséhez helyezzen sütőtálat a készülék edényébe. Használhat szilikon, rozsdamentes acél, alumínium, terrakotta sütőtálat is.
- A készüléket az étel felmelegítésére is használhatja. A felmelegítéshez állítsa be a hőmérsékletet 160 °C-ra, az időt pedig 10 percre. A sütési idő az étel mennyiségétől függően módosítható, hogy teljes mértékben felmelegítse az ételt.

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

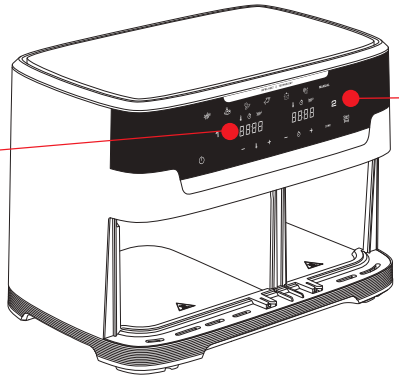
1. Húzza ki a készülék dugóját a konnektorból, és hagyja lehűlni.
2. Győződjön meg róla, hogy minden alkatrész tiszta és száraz.

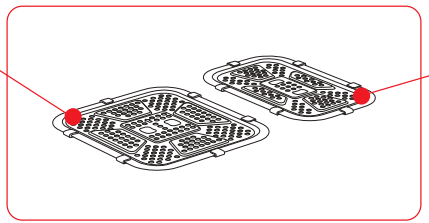
JÓTÁLLÁS ÉS SZERVIZ

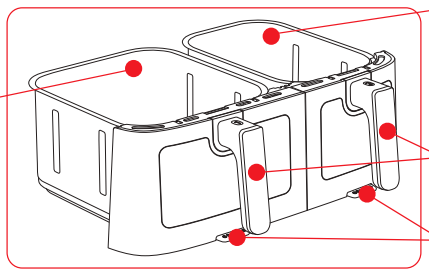
Ha javításra vagy információra van szüksége, vagy ha valamilyen probléma merült fel, látogasson el a márka honlapjára, vagy forduljon az adott ország vevőszolgálatához. A telefonszámot megtalálja a világszerte érvényes garancialevélen. Ha országában nem működik ilyen vevőszolgálat, forduljon a helyi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

HIBAELHÁRÍTÁS

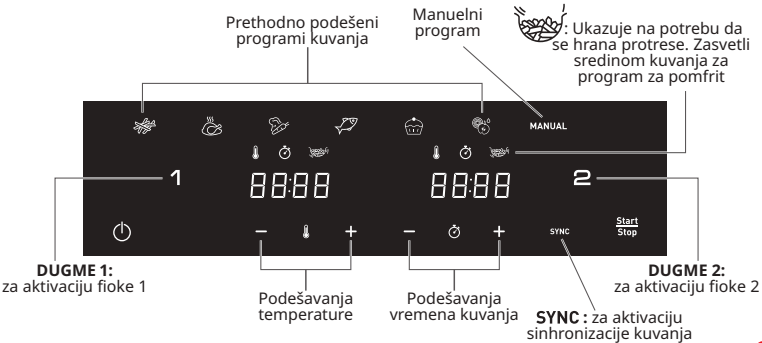
Ha problémákat tapasztal a készülékkel kapcsolatban, látogasson el a márka honlapjára (lásd a kézikönyv fedőlapját) a gyakran ismétlődő kérdések megtekintéséhez, vagy forduljon az adott ország vevőszolgálatához.


PRIKAZ VREMENA/ TEMPERATURE
DIGITALNI EKRAN OSETLJIV NA DODIR


VELIKA DEMONTAŽNA REŠETKA SA SILIKONSKIM PODLOGAMA
DEMONTAŽNA REŠETKA SA SILIKONSKIM PODLOGAMA


FIOKA 2 (OBIČNA POSUDA)
FIOKA 1 (VELIKA POSUDA)
DRŠKE POSUDE
ODVOJIVI PREDNJI DEO

KORISNIČKI INTERFEJS ZA FRITEZU



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

sr

REŽIMI ZA AUTOMATSKO KUVANJE

Pomfrit | Piletina | Povrće | Riba

Desert | Dehidratacija | MANUAL Manuelni režim

PRE PRVOG KORIŠĆENJA

1. Uklonite sav materijal za pakovanje i el minden matricát a készülékről.
2. Postavite držač kabla na zadnju stranu uređaja. Držač kabla mora biti pravilno instaliran pre prve upotrebe.
3. Temeljno očistite fioku i demontažne rešetke toplom vodom, deterdžentom za suđe i neabrazivnim sunđerom.
   Fioke i rešetke mogu da se peru u mašini za pranje posuđa.

   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

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

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

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

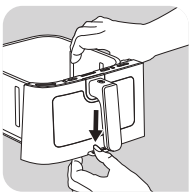
6. U fioke uvek postavljajte odgovarajuće rešetke pre kuvanja radi optimalnih rezultata kuvanja.

«GENIUS SISTEM» ZA LAKO ČIŠĆENJE

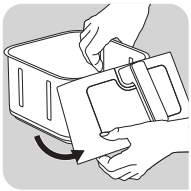
Uz naš novi sistem Genius lako možete da odvojite prednji deo posude i samu posudu. Lako očistite svoj proizvod i uštedite prostor u mašini za pranje sudova

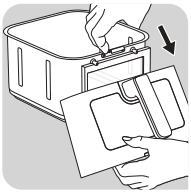
KAKO DA SKINEM PREDNJI DEO?

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

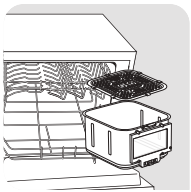


- Pritisnite dugme koje se nalazi na dnu posude

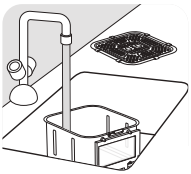




• Uklonite kukicu sa svog mesta. Odvojivi prednji deo se skida.



OR



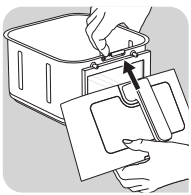
• Posudu stavite u mašinu za pranje sudova ili je operite ručno bez prednjeg dela koji možete da vratite na proizvod.

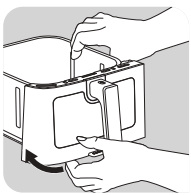
sr

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, skinite poklopac sa fioke i vratite prednji deo na posudu.

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

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

KORIŠĆENJE OBE FIOKE U REŽIMU SINHRONIZACIJE (DVOSTRUKO KUVANJE)

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

1. Pritisnite dugme ⏻ (pokretanje/zaustavljanje) da biste uključili uređaj. Režim prženja pomfrita prikazan je kao podrazumevani za fioku 1, a na ekranu fioke 2 prikazuje se OFF (isključeno).
2. Pritisnite željeni režim kuvanja i podesite vreme i temperaturu ako se razlikuju od nameštenih postavki (pritiskom na znakove + i -). Podešavanja su sačuvana.
3. Prvu vrstu hrane stavite u fioku 1 (leva fioka). Uvucite fioku nazad u uređaj.

Napomena: Kada se na ekranu prikaže poruka „Add" (dodaj) i ako nema aktivnosti u roku od 10 minuta, program se zaustavlja, a na ekranu se ponovo prikazuje opcija „START/STOP" (pokretanje/zaustavljanje). Biće potrebno da je ponovo izaberete za ponovo pokretanje kuvanja.

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

Oprez: nakon prženja na vrelom vazduhu, rešetke i hrana su veoma vrući.
Napomena: Tokom kuvanja, ako uklonite jednu fioku i ne vratite je u roku od 5 minuta, ekran za ovu fioku će prikazati „OFF" (isključeno). Druga fioka će nastaviti da radi, ali program „SYNC" (sinhronizacija) će se prekinuti.

KORIŠĆENJE SAMO JEDNE FIOKE UREĐAJA

1. Pritisnite dugme ⏻ (pokretanje/zaustavljanje) da uključite uređaj.
2. Režim prženja pomfrita prikazan je kao podrazumevani za fioku 1, a na ekranu fioke 2 prikazuje se OFF (isključeno).
3. Svaka fioka može da se aktivira pritiskom na dugme „1" ili „2". Druga fioka ostaje ISKLJUČENA (Da biste otkazali izbor, ponovo pritisnite dugme „1" ili „2").

4. Za početak kuvanja možete da birate između prethodno podešenog režima kuvanja ili ručnih podešavanja.
   a. Ako birate prethodno podešeni režim kuvanja:
   - Izaberite željeni režim kuvanja tako što ćete pritisnuti odgovarajuću ikonu na digitalnom ekranu 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 40–200 °C.
   - Zatim podesite željeno vreme kuvanja pritiskom na dugmad + i —. Tajmer može da se podesi između 0 i 60 minuta.
   - Pritisnite Start/Stop dugme da pokrenete kuvanje sa odabranim podešavanjima temperature i vremena. Kuvanje počinje. Preostalo vreme kuvanja prikazano je na ekranu.

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

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

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

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

8. Proverite da li je hrana kuvana.
   Ako hrana još uvek nije kuvana, samo vratite činiju u uređaj i podesite tajmer na još nekoliko dodatnih minuta.

9. Kada je hrana gotova, izvadite činiju. Da biste uklonili hranu, koristite hvataljke da izvadite hranu iz činije.

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

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

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.

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.

Sastojci	Fioka	Količina	Vreme	Temperatura	Režim kuvanja	Protresi	Dodatne informacije
Krompir i pomfrit							
Zamrznjeni pomfrit	1	800 g (optimalna količina)	32 min	180°C		x 3	
	2	300 g (optimalna količina)	28 min	180°C		x 3	
	1	1200 g (maksimalna količina)	41 min	180°C		x 3	
	2	1000 g (maksimalna količina)	45 min	180°C		x 3	
Zamrznjeni krompir klinovi	1	400 g	30 min	180°C		x 2	
	2	300 g	28 min	180°C		x 2	
Meso i živina							
Zamrznuti goveđi burger	1	4 komada od po 100 g	14 min	200°C	MANUAL		Okrenuti na polovini pečenja
	2	2 komada od po 100 g	12 min	200°C	MANUAL		
Zamrznuti pileći nuggetsi	1	20 komada	14 min	200°C			
	2	9 komada	12 min	200°C			
Cela piletina	1	1 piletina 1,5 kg	50 min	190°C			
	2	/	/	/			

sr

Sastojci	Fioka	Količina	Vreme	Temperatura	Režim kuvanja	Protresi	Dodatne informacije
Pileći bataci	1	8 komada od po 100 g	30 min	200°C			Premažite malo maslinovim uljem. Okrenuti na polovini pečenja
	2	6 komada od po 100 g	30 min	200°C			
Pileća krilca	1	10 komada od po 50 g	20 min	200°C			
	2	6 komada od po 50 g	18 min	200°C			
Jagnjeći kotleti zamrznuti	1	5 komada od po 80 g	20 min	200°C			
	2	3 komada od po 80 g	18 min	200°C			
Pačije grudi	1	2 komada oko 350–400 g svaka	15 min	180°C	MANUAL		Zarežite kožu u šahovnici. Okrenite posle 10 minuta. Ostavite da odstoji 5 minuta pre serviranja.
	2	2 komada oko 350–400 g svaka	14 min	180°C	MANUAL		
Povrće							
Brokoli zamrznut	1	400 g	18 min	180°C		x 2	Pokapajte maslinovim uljem
	2	300 g	16 min	180°C		x 2	
Prokelj	1	500 g	20 min	160°C		x 2	
	2	300 g	18 min	160°C		x 2	

Sastojci	Fioka	Količina	Vreme	Temperatura	Režim kuvanja	Protresi	Dodatne informacije
Muškatna tikva zamrznuta	1	600 g	20 min	180°C		x 2	
	2	300 g	18 min	180°C		x 2	
Šargarepa	1	400 g	20 min	190°C		x 2	Pokapajte maslinovim uljem
	2	300 g	18 min	190°C		x 2	
Karfiol zamrznut	1	400 g	18 min	190°C		x 2	
	2	300 g	16 min	190°C		x 2	
Tikvica	1	600 g	16 min	200°C		x 3	
	2	400 g	14 min	200°C		x 3	
Užine							
Kiš	1	2,5 cm debljina	40 min	160°C	**MANUAL**		
Zemičke	1	4 komada od po 75 g	8 min	180°C	**MANUAL**		
Samosa	1	12 komada	12 min	180°C	**MANUAL**		Okrenuti na polovini pečenja
	2	6 komada	11 min	180°C	**MANUAL**		
Kolutići luka zamrznuti	1	300 g	14 min	200°C		x 3	
	2	200 g	12 min	200°C		x 3	
Mozzarela štapići zamrznuti	1	300 g	8 min	200°C		x 1	
	2	200 g	6 min	200°C		x 1	
Prolećne rolnice zamrznute	1	12 komada	12 min	200°C		x 1	
	2	8 komada	11 min	200°C		x 1	
Jaje kuvano na meko	1	4 komada	8 min	130°C	**MANUAL**		Jaja sobne temperature. Potopiti u hladnu vodu na kraju kuvanja
	2	4–8 komada	8 min	130°C	**MANUAL**		

sr

Sastojci	Fioka	Količina	Vreme	Temperatura	Režim kuvanja	Protresi	Dodatne informacije
Jaje kuvano na tvrdo	1	4 komada	15 min	130°C	MANUAL		Jaja sobne temperature. Potopiti u hladnu vodu na kraju kuvanja
	2	4–8 komada	15 min	130°C	MANUAL		
Riba i plodovi mora							
Fileti bakalara	1	4 porcije od 120–140 g svaka, debljina 2 cm	10 min	180°C			Pokapajte maslinovim uljem
	2	2 porcije od 120–140 g svaka, debljina 2 cm	10 min	180°C			
Fileti lososa	1	4 porcije od 120–140 g svaka	10 min	200°C			
	2	2 porcije od 120–140 g svaka	10 min	200°C			
Škampi	1	400 g	8 min	180°C		x 1	Prelite s malo maslinovog ulja pre pečenja
	2	200 g	7 min	180°C		x 1	
Desert							
Mafini	1	6 komada	16 min	160°C			
	2	4 komada	16 min	160°C			
Kolačići	1	5/6 komada	15 min	160°C			
	2	4 komada	15 min	160°C			
Čokoladna torta	1	650 g	55 min	150°C			

sr

Sastojci	Fioka	Količina	Vreme	Temperatura	Režim kuvanja	Protresi	Dodatne informacije
Dehidriranje							
Jabuke	1	150 g jabuka, tanko narezane	8 sati	40°C			Uklonite semenke i iseckajte na 2 mm kriške
	2	70 g jabuka, tanko narezane	8 sati	40°C			
Cvekla	1	150 g cvekle, tanko narezane	8 sati	40°C			Operite i iseckajte na 2 mm kriške
	2	70 g cvekle, tanko narezane	8 sati	40°C			

Saveti: da biste poboljšali rezultat kuvanja, ne ustručavajte se da protresete 2-3 puta tokom kuvanja. Kada koristite mešavine koje narastaju (kao što su kolači, kiš ili mafini), posuda za rernu ne treba da bude napunjena više od pola.

sr

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.
- Ha kulonosen ropogossa szeretne tenni a burgonyat, a sutes előtt adjon hozza ki mennyiségű olajat, es razza ossze, hogy egyenletesen bevonja a szeleteket. 14 ml olajat ajanlunk. 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 1600 grama (Fioka 1: 1000 g + Fioka 2 : 600 g)
- 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. Vreme kuvanja može da se podesi u zavisnosti od količine hrane kako bi se hrana u potpunosti podgrejala.

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

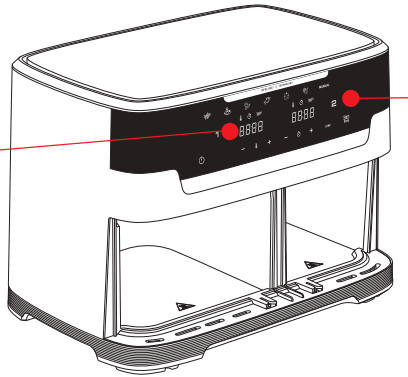
1. Isključite uređaj iz struje i ostavite ga da se ohladi.
2. Uverite se da su svi delovi čisti i suvi.

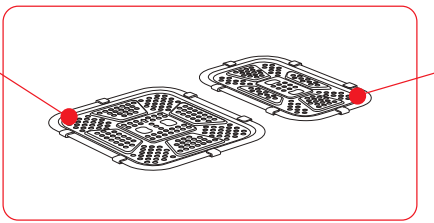
GARANCIJA I SERVIS

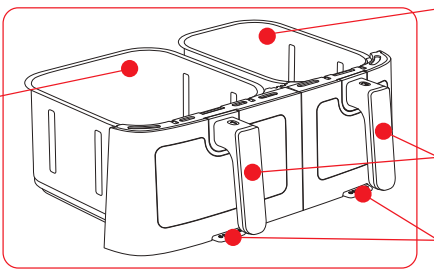
Ako su vam potrebni servis ili informacije ili ako imate problem, posetite veb-stranicu brenda ili se obratite Centru za korisničke usluge u vašoj zemlji. Broj telefona možete da pronađete u brošuri svetske garancije. Ako u vašoj zemlji ne postoji Centar za korisničke usluge, obratite se lokalnom distributeru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

REŠAVANJE PROBLEMA

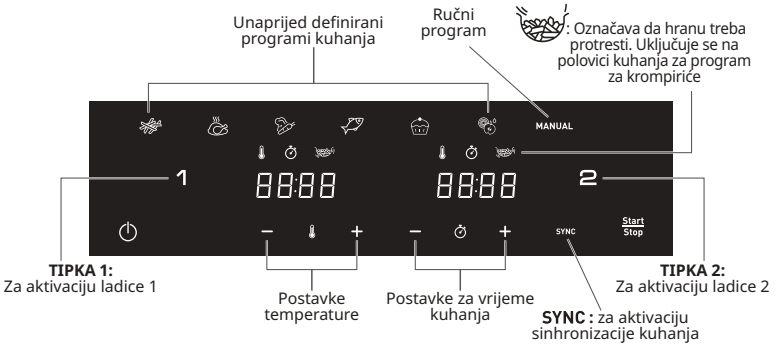
Ako dođe do problema s uređajem, posetite veb-stranicu brenda (pogledajte naslovnu stranicu ovog priručnika) radi spiska često postavljanih pitanja ili se obratite Centru za korisničke usluge u vašoj zemlji.


PRIKAZ VREMENA/ TEMPERATURE
DIGITALNI DISPLEJ OSJETLJIV NA DODIR


VELIKA ODVOJIVA REŠETKA SA SILIKONSKIM PODLOŠCIMA
ODVOJIVA REŠETKA SA SILINKONSKIM PODLOŠCIMA


LADICA 2 (OBIČNNA POSUDA)
LADICA 1 (VELIKA POSUDA)
DRŠKE NA LADICI
ODVOJIVA PREDNJA STRANA

KORISNIČKA PLOČA



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

bs

AUTOMATSKI NAČINI KUHANJA

Krompirići | Piletina | Povrće | Riba

Desert | Dehidracija | **MANUAL** Ručni način rada

PRIJE PRVE UPOTREBE

1. Skinite svu ambalažu i sve naljepnice sa aparata.
2. Postavite držač kabla na zadnju stranu uređaja. Držač kabla mora biti ispravno instaliran prije prve upotrebe.
3. Odvojivu rešetku iz ladice dobro očistite vrelom vodom, deterdžentom za posuđe i neabrazivnim sunđerom.
   Ladice i rešetke mogu se prati u mašini za posuđe.

   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

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

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

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

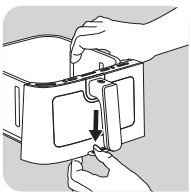
6. Uvijek u ladicu prije kuhanja stavite odgovarajuću rešetku da bi rezultati kuhanja bili optimalni.

«GENIUS SISTEM» ZA LAKO ČIŠĆENJE

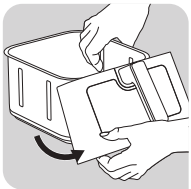
Uz naš novi jednostavni sistem Genius, možete lako odvojiti prednju stranu posude i samu posudu. Jednostavno očistite proizvod i uštedite prostor u mašini za posuđe.

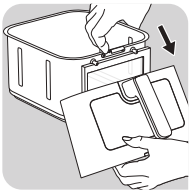
KAKO SKINUTI PREDNJI PANEL?

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

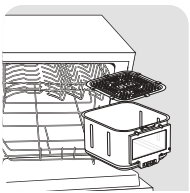


- Pritisnite dugme koje se nalazi na dnu posude.

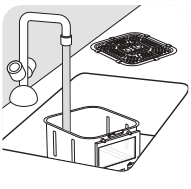




• Uklonite kuku iz svog mjesta. Uklonjiva prednja strana se odvaja.



OR

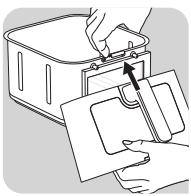


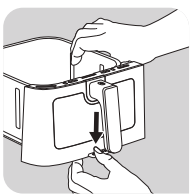
• Stavite posudu u mašinu za posuđe ili je operite ručno bez prednje strane koju možete ponovo postaviti.

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.

❶ Zakačite vrh prednje strane na kuku posude.
❷ Zakačite dno prednje strane dok ne čujete „klik".





KAKO PODGRIJATI OSTATKE?

Da biste podgrijali ostatke, uklonite poklopac s ladice i zamijenite prednju stranu na posudi.
- Pritisnite tipke i ⊖ da biste postavili temperaturu od 160 °C.
- Zatim pritisnite da biste postavili 10 minuta pomoću tipki ⊕ i ⊖ .

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

KORIŠTENJE OBJE LADICE U SINHRONIZOVANOM NAČINU RADA (DVOSTRUKO KUHANJE)

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

1. Pritisnite ⏻ da biste uključili aparat. Način za krompiriće prikazuje se kao zadani za ladicu 1 dok se na ekranu za ladicu 2 prikazuje OFF.
2. Pritisnite željeni način kuhanja i podesite vrijeme i temperaturu ako se razlikuju od zadanih postavki (tako da pritisnete + i -). Postavke će se sačuvati.
3. Prvu vrstu hrane stavite u ladicu 1 (lijeva ladica). Ladicu gurnite u aparat.

Napomena: Kada se na ekranu prikaže «Add» (Dodaj) i ako tokom 10 minuta nema nikakve radnje, program će se zaustaviti i na ekranu će se prikazati «START/STOP». Morat ćete ponovo odabrati da biste ponovo pokrenuli kuhanje.

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

Oprez: Nakon prženja na vrelom zraku rešetke i hrana biti će veoma vrući.
Napomena: Ako tokom kuhanja izvadite jednu od ladica i ne vratite je u roku od 5 minuta, na ekranu za tu ladicu prikazat će se «OFF» (Isključeno). Druga ladica nastavit će raditi, ali će se zaustaviti program «SYNC».

KORIŠTENJE SAMO JEDNE LADICE APARATA

1. Pritisnite ⏻ da biste uključili aparat.
2. Način za krompiriće prikazuje se kao zadani za ladicu 1 dok se na ekranu za ladicu 2 prikazuje OFF.
3. Bilo koja od ladica može se aktivirati tako da se pritisne tipka «1» ili «2». Druga ladica ostat će isključena (za poništavanje odabira ponovo pritisnite tipku «1» ili «2»).

4. Da biste počeli sa kuhanjem, možete izabrati unaprijed postavljeni način kuhanja ili ručne postavke.
   a. Ako izaberete unaprijed postavljeni način kuhanja:
   - Izaberite željeni način kuhanja tako da pritisnete odgovarajuću ikonu na ekranu osjetljivom na dodir (načini rada detaljno su opisani u **odjeljku «Vodič za kuhanje»).**
   - Potvrdite način kuhanja tako da pritisnete Start/Stop tipku. To će pokrenuti proces kuhanja.
   - Počinje kuhanje. Na ekranu će se prikazati preostalo vrijeme kuhanja.

   b. Ako koristite ručne postavke:
   - Pritisnite način rada MANUAL (Ručno).
   - Podesite temperaturu pomoću tipki + i — na digitalnom ekranu. Na termostatu možete izabrati temperaturu između 40 i 200°C.
   - Zatim podesite željeno vrijeme kuhanja tako da pritisnete tipke + i —. Tajmer se može podesiti na vrijednost između 0 i 60 minuta.
   - Ponovo Start/Stop pritisnite tipku da biste pokrenuli kuhanje s izabranim postavkama temperature i vremena. Počinje kuhanje. Na ekranu će se prikazati preostalo vrijeme kuhanja.

5. Višak ulja iz hrane sakuplja se na dnu ladice.

6. Neke vrste hrane treba na pola kuhanja protresti da bi se postigli optimalni rezultate (pogledajte odjeljak «Vodič za kuhanje»). Da biste protresli hranu, izvucite posudu iz aparata za dršku i protresite je. Zatim vratite posudu u aparat i kuhanje će se nastaviti automatski.

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

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

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

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

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.

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.

Sastojci	Ladica	Količina	Vrijeme	Temperatura	Način kuhanja	Protresti	Dodatne informacije
Krompir i pomfrit							
zamrznuti pomfrit	1	800 g (optimalna količina)	32 min	180°C		x 3	
	2	300 g (optimalna količina)	28 min	180°C		x 3	
	1	1200 g (maksimalna količina)	41 min	180°C		x 3	
	2	1000 g (maksimalna količina)	45 min	180°C		x 3	
zamrznuti krompir u kriškama	1	400 g	30 min	180°C		x 2	
	2	300 g	28 min	180°C		x 2	
Meso i perad							
zamrznuti goveđi burger	1	4 komada od 100 g svaki	14 min	200°C	MANUAL		Okrenuti na pola kuhanja
	2	2 komada od 100 g svaki	12 min	200°C	MANUAL		
zamrznuti pileći nuggets	1	20 komada	14 min	200°C			
	2	9 komada	12 min	200°C			
cijelo pile	1	1 pile 1,5 kg	50 min	190°C			
	2	/	/	/			
pileći bataci	1	8 komada od 100 g svaki	30 min	200°C			Premažite malo maslinovim uljem. Okrenuti na pola kuhanja
	2	6 komada od 100 g svaki	30 min	200°C			

bs

Sastojci	Ladica	Količina	Vrijeme	Temperatura	Način kuhanja	Protresti	Dodatne informacije
pileća krilca	1	10 komada od 50 g svaki	20 min	200°C			Premažite malo maslinovim uljem. Okrenuti na pola kuhanja
	2	6 komada od 50 g svaki	18 min	200°C			
zamrznuti janjeći kotleti	1	5 komada od 80 g svaki	20 min	200°C			
	2	3 komada od 80 g svaki	18 min	200°C			
pačja prsa	1	2 pačja prsa oko 350–400 g svako	15 min	180°C	**MANUAL**		Zarežite kožu u šarama križa. Okrenite nakon 10 minuta. Ostavite da odstoji 5 minuta prije posluživanja.
	2	2 pačja prsa oko 350–400 g svako	14 min	180°C	**MANUAL**		
Povrće							
brokoli (zamrznuti)	1	400 g	18 min	180°C		x 2	Preliti s malo maslinovim uljem
	2	300 g	16 min	180°C		x 2	
prokulice	1	500 g	20 min	160°C		x 2	
	2	300 g	18 min	160°C		x 2	
muškatna tikva (zamrznuta)	1	600 g	20 min	180°C		x 2	
	2	300 g	18 min	180°C		x 2	
mrkva	1	400 g	20 min	190°C		x 2	Preliti s malo maslinovim uljem
	2	300 g	18 min	190°C		x 2	
karfiol (zamrznut)	1	400 g	18 min	190°C		x 2	
	2	300 g	16 min	190°C		x 2	

bs

Sastojci	Ladica	Količina	Vrijeme	Temperatura	Način kuhanja	Protresti	Dodatne informacije
tikvica	1	600 g	16 min	200°C		x 3	Preliti s malo maslinovim uljem
	2	400 g	14 min	200°C		x 3	
Grickalice							
kiš (quiche)	1	debljina 2,5 cm	40 min	160°C	**MANUAL**		
zemičke	1	4 komada od 75 g svaki	8 min	180°C	**MANUAL**		
samosa	1	12 komada	12 min	180°C	**MANUAL**		Okrenuti na pola kuhanja
	2	6 komada	11 min	180°C	**MANUAL**		
kolutići luka (zamrznuti)	1	300 g	14 min	200°C		x 3	
	2	200 g	12 min	200°C		x 3	
štapići mozzarelle (zamrznuti)	1	300 g	8 min	200°C		x 1	
	2	200 g	6 min	200°C		x 1	
proljetne rolice (zamrznute)	1	12 komada	12 min	200°C		x 1	
	2	8 komada	11 min	200°C		x 1	
mekano kuhano jaje	1	4 komada	8 min	130°C	**MANUAL**		Jaja sobne temperature. Na kraju kuhanja uroniti u hladnu vodu
	2	4–8 komada	8 min	130°C	**MANUAL**		
tvrdo kuhano jaje	1	4 komada	15 min	130°C	**MANUAL**		
	2	4–8 komada	15 min	130°C	**MANUAL**		

bs

Sastojci	Ladica	Količina	Vrijeme	Temperatura	Način kuhanja	Protresti	Dodatne informacije
Riba i morski plodovi							
fileti bakalara	1	4 porcije od 120–140 g svaka, debljina 2 cm	10 min	180°C			Preliti s malo maslinovim uljem
	2	2 porcije od 120–140 g svaka, debljina 2 cm	10 min	180°C			
fileti lososa	1	4 porcije od 120–140 g svaka	10 min	200°C			
	2	2 porcije od 120–140 g svaka	10 min	200°C			
kozice	1	400 g	8 min	180°C		x 1	Prije kuhanja nakapati malo maslinovog ulja.
	2	200 g	7 min	180°C		x 1	
Desert							
mafini	1	6 komada	16 min	160°C			
	2	4 komada	16 min	160°C			
keksići	1	5/6 komada	15 min	160°C			
	2	4 komada	15 min	160°C			
čokoladna torta	1	650 g	55 min	150°C			
Dehidriranje							
jabuke	1	150 g jabuka, tanko narezane	8 sati	40°C			Uklonite sjemenke i narežite na kriške od 2 mm
	2	70 g jabuka, tanko narezane	8 sati	40°C			
cikla	1	150 g cikle, tanko narezane	8 sati	40°C			Operite i narežite na kriške od 2 mm
	2	70 g cikle, tanko narezane	8 sati	40°C			

bs

Savjeti: kako biste poboljšali rezultat kuhanja, ne oklijevajte da protresete 2-3 puta tokom kuhanja. 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.
- Da bi krompir bio jako hrskav, dodajte malo ulja prije pečenja i protresite da bi se ulje ravnomjerno rasporedilo. Preporučujemo upotrijebiti 14 ml ulja. 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 1600 grama (Ladica 1 : 1000 g + Ladica 2 : 600 g)
- 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. Vrijeme pečenja može se podesiti u skladu sa količinom hrane da bi se hrana do kraja podgrijala.

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

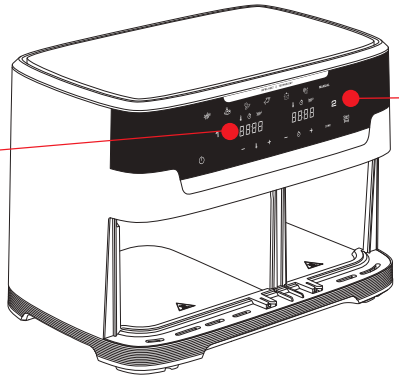
1. Isključite aparat iz napajanja i pričekajte da se ohladi.
2. Provjerite da li su svi dijelovi čisti i suhi.

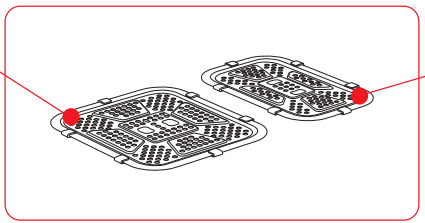
GARANCIJA I SERVIS

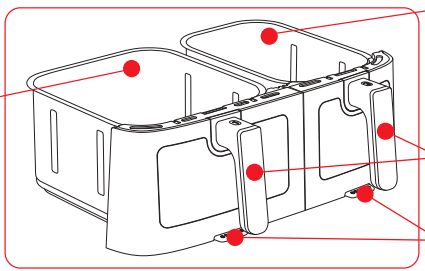
Ako vam treba servis, informacije ili imate problem, posjetite internetsku stranicu proizvođaća ili se obratite korisničkoj podršci u svojoj zemlji. Broj telefona možete pronaći u garantnom listu za cijeli svijet. Ako u vašoj zemlji nema korisničke podrške, obratite se lokalnom distributeru.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

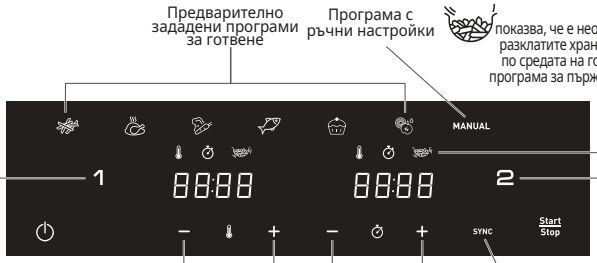
Ako imate probleme s aparatom, posjetite internetsku stranicu proizvođača (pogledajte naslovnu stranicu u ovom priručniku) i pogledajte listu najčešćih pitanja ili kontaktirajte korisničku podršku za svoju zemlju.


ДИСПЛЕЙ ЗА ТЕМПЕРАТУРА/ ВРЕМЕ
ДИГИТАЛЕН СЕНЗОРЕН ПАНЕЛ


ГОЛЯМА ПОДВИЖНА РЕШЕТКА СЪС СИЛИКОНОВИ ПОДЛОЖКИ
ПОДВИЖНА РЕШЕТКА СЪС СИЛИКОНОВИ ПОДЛОЖКИ


ОТДЕЛЕНИЕ 2 (ОБИКНОВЕНА КУПА)
ОТДЕЛЕНИЕ 1 (ГОЛЯМА КУПА)
ДРЪЖКИ НА ОТДЕЛЕНИЯТА
СВАЛЯЕМА ПРЕДНА ЧАСТ

ПОТРЕБИТЕЛСКИ ИНТЕРФЕЙС НА



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

АВТОМАТИЧНИ РЕЖИМИ НА ГОТВЕНЕ

bg



Fries (Пържени картофи)



Chicken (Пилешко)



Vegetables (Зеленчуци)



Fish (Риба)



Dessert (Десерт)



Dehydration (Сушене)

MANUAL

Режим Manual (Ръчно приготвяне)

ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

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

   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

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

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

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

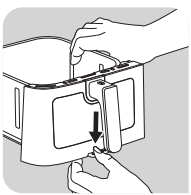
bg

„GENIUS СИСТЕМА“ ЗА ЛЕСНО ПОЧИСТВАНЕ

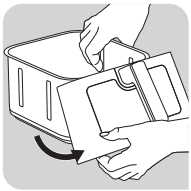
С нашата система GENIUS можете лесно да отделите предната част на чекмеджето от самото чекмедже. Почистете лесно Вашия продукт и спестете място в съдомиялната машина

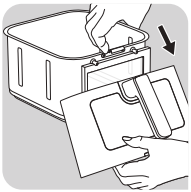
КАК ДА СВАЛЯ ПРЕДНИЯ ПАНЕЛ?

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

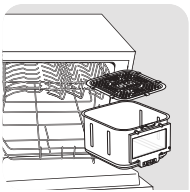


- Натиснете бутона, който се намира на дъното на купата

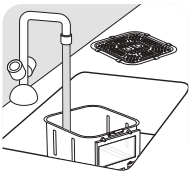




• Отстранете куката от мястото ѝ. Сваляемата предна част се отделя.



ИЛИ

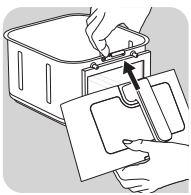


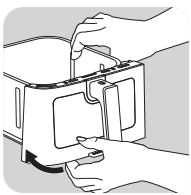
• Поставете купата в съдомиялната машина или я измийте на ръка без предната част, която можете да включите отново към продукта.

КАК ДА ПОЧИСТИТЕ И ЗАКРЕПЯ ОТНОВО ПРЕДНИЯ ПАНЕЛ?

bg

- 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, махнете капака от чекмеджето и поставете предната част на купата.

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

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

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

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

1. Натиснете ⏻ (Старт/Стоп), за да включите уреда. Режимът Fries (Пържени картофи) се показва по подразбиране за отделение 1, докато за отделение 2 на екрана се показва OFF (ИЗКЛ.).
2. Натиснете желания режим на готвене и регулирайте времето и температурата, ако се различават от установените настройки (чрез натискане на + и -). Настройките се запаметяват.
3. Поставете първата храна в отделение 1 (ляво отделение). Плъзнете отделението обратно в уреда.

   Забележка: когато на екрана се покаже „Add“ (Добавяне) и ако в продължение на 10 минути не бъдат предприети никакви действия, програмата спира и на екрана отново се показва „START/STOP“ (СТАРТ/СТОП). Ще трябва да изберете отново, за да рестартирате готвенето.

4. За да активирате отделение 2, натиснете „2“.
5. Натиснете втория желан режим на готвене и регулирайте времето и температурата, ако се различават от установените настройки (чрез натискане на + и -).
6. Поставете втората храна в отделение 2 (дясно отделение). Плъзнете отделението обратно в уреда.
7. Натиснете **SYNC** (СИНХРОНИЗИРАНЕ), за да завършите готвенето на двете храни по едно и също време. Ако двата избрани режима на готвене имат различно време за готвене, на екрана се появява „HOLD“ (ЗАДЪРЖАНЕ) за най-краткия режим на готвене (за храната, която се нуждае от по-малко време за готвене). Това означава, че уредът забавя стартирането на готвене, за да бъдат двете храни готови по едно и също време.
8. Натиснете Start/Stop (СТАРТ/СТОП), за да започнете готвенето.
9. Уредът издава звуков сигнал, когато храните са готови, по едно и също време.
10. Когато храните се сготвят, извадете отделението. За да отстраните храните, използвайте щипки, за да повдигнете храните извън отделението.

    Внимание: след пържене с горещ въздух решетките и храната са много горещи. Забележка: по време на готвене, ако отстраните едно от отделенията и не го плъзнете обратно в рамките на 5 минути, на панела на това отделение ще се покаже „OFF“ (ИЗКЛ). Другото отделение продължава да работи, но програмата „SYNC“ (СИНХРОНИЗИРАНЕ) приключва.

ИЗПОЛЗВАНЕ САМО НА ЕДНОТО ОТДЕЛЕНИЕ НА УРЕДА

1. Натиснете ⏻ (Старт/Стоп), за да включите уреда.
2. Режимът Fries (Пържени картофи) се показва по подразбиране за отделение 1, докато за отделение 2 на екрана се показва OFF (ИЗКЛ.).

3. Всяко отделение може да се активира с натискане на бутон „1“ или „2“. Другото отделение остава изключено (За да отмените избора, натиснете отново бутон „1‘“ или „2“).

4. За да започнете готвенето, можете да изберете между предварително зададения режим на готвене или ръчните настройки.

a. При избор на предварително зададен режим на готвене:

- Изберете 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 40 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.

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

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



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

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

8. Проверете дали храната е готова.
Ако храната все още не е готова, просто плъзнете купата обратно в уреда и задайте таймера за още няколко минути.

9. Когато храната се сготви, извадете купата. За да отстраните храната, използвайте щипки, за да повдигнете храната извън купата.

Внимание: отделението никога не трябва да се обръща с решетката нагоре. След готвене отделенията, решетките и храната са много горещи.

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

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.

bg

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.

съставки	чекмедже	количество	време	температура	режим на готвене	разклащане	допълнителна информация
картофи и пържени картофи							
замразени пържени картофи	1	800 g (optimal quantity)	32 min	180°C		x 3	
	2	300 g (optimal quantity)	28 min	180°C		x 3	
	1	1200 g (max quantity)	41 min	180°C		x 3	
	2	1000 g (max quantity)	45 min	180°C		x 3	
замразени картофени уеджове	1	400 g	30 min	180°C		x 2	
	2	300 g	28 min	180°C		x 2	
месо и птици							
замразен говежди бургер	1	4 броя по 100 g	14 min	200°C	MANUAL		обърнете по средата на готвенето
	2	2 броя по 100 g	12 min	200°C	MANUAL		
замразени пилешки хапки	1	20 броя	14 min	200°C			
	2	9 броя	12 min	200°C			
цяло пиле	1	1 пиле 1,5 kg	50 min	190°C			
	2	/	/	/			

bg

съставки	чекмедже	количество	време	температура	режим на готвене	разклащане	допълнителна информация
пилешки бутчета	1	8 броя по 100 g	30 min	200°C			намажете с малко зехтин. обърнете по средата на готвенето
	2	6 броя по 100 g	30 min	200°C			
пилешки крилца	1	10 броя по 50 g	20 min	200°C			
	2	6 броя по 50 g	18 min	200°C			
замразени агнешки котлети	1	5 броя по 80 g	20 min	200°C			
	2	3 броя по 80 g	18 min	200°C			
патешки гърди	1	2 патешки гърди по 350–400 g	15 min	180°C	**MANUAL**		нарежете кожата на кръстосана решетка. обърнете след 10 минути. оставете да отпочине 5 минути преди сервиране.
	2	2 патешки гърди по 350–400 g	14 min	180°C	**MANUAL**		
зеленчуци							
замразени броколи	1	400 g	18 min	180°C		x 2	полейте с малко зехтин
	2	300 g	16 min	180°C		x 2	

bg

съставки	чекмедже	количество	време	температура	режим на готвене	разклащане	допълнителна информация
брюкселско зеле	1	500 g	20 min	160°C		x 2	полейте с малко зехтин
	2	300 g	18 min	160°C		x 2	
замразена мускатна тиква	1	600 g	20 min	180°C		x 2	
	2	300 g	18 min	180°C		x 2	
морков	1	400 g	20 min	190°C		x 2	полейте с малко зехтин
	2	300 g	18 min	190°C		x 2	
замразен карфиол	1	400 g	18 min	190°C		x 2	
	2	300 g	16 min	190°C		x 2	
тиквички	1	600 g	16 min	200°C		x 3	
	2	400 g	14 min	200°C		x 3	
закуски							
киш	1	дебелина 2,5 cm	40 min	160°C	**MANUAL**		
хлебчета	1	4 броя по 75 g	8 min	180°C	**MANUAL**		
самоси	1	12 броя	12 min	180°C	**MANUAL**		обърнете по средата на готвенето
	2	6 броя	11 min	180°C	**MANUAL**		
замразени лучени кръгчета	1	300 g	14 min	200°C		x 3	
	2	200 g	12 min	200°C		x 3	
замразени пръчици моцарела	1	300 g	8 min	200°C		x 1	
	2	200 g	6 min	200°C		x 1	
замразени пролетни рулца	1	12 броя	12 min	200°C		x 1	
	2	8 броя	11 min	200°C		x 1	

bg

съставки	чекмедже	количество	време	температура	режим на готвене	разклащане	допълнителна информация
яйце рохко	1	4 броя	8 min	130°C	MANUAL		яйца на стайна температура. потопете в студена вода в края на готвенето
	2	4–8 броя	8 min	130°C	MANUAL		
твърдо сварено яйце	1	4 броя	15 min	130°C	MANUAL		
	2	4–8 броя	15 min	130°C	MANUAL		
риба и морски дарове							
филета от треска	1	4 порции по 120–140 g, дебелина 2 cm	10 min	180°C			полейте с малко зехтин
	2	2 порции по 120–140 g, дебелина 2 cm	10 min	180°C			
филета от сьомга	1	4 порции по 120–140 g	10 min	200°C			
	2	2 порции по 120–140 g	10 min	200°C			
скариди	1	400 g	8 min	180°C		x 1	полейте с малко зехтин преди готвене
	2	200 g	7 min	180°C		x 1	

съставки	чекмедже	количество	време	температура	режим на готвене	разклащане	допълнителна информация
десерти							
мъфини	1	6 броя	16 min	160°C			
	2	4 броя	16 min	160°C			
бисквити	1	5/6 броя	15 min	160°C			
	2	4 броя	15 min	160°C			
шоколадова торта	1	650 g	55 min	150°C			
дехидратиране							
ябълки	1	150 g ябълки, тънко нарязани	8 часа	40°C			отстранете семките и нарежете на филийки по 2 mm
	2	70 g ябълки, тънко нарязани	8 часа	40°C			
цвекло	1	150 g цвекло, тънко нарязано	8 часа	40°C			измийте и нарежете на филийки по 2 mm
	2	70 g цвекло, тънко нарязано	8 часа	40°C			

Съвети: за да подобрите резултата от готвенето, не се колебайте да разклатите 2-3 пъти при готвене.
Когато използвате смеси, които набухват (като например за кекс, киш или мъфини), съдът за фурна не трябва да се пълни над половината.

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

СЪВЕТИ

- Храните с по-малки размери обикновено изискват малко по-кратко време за готвене от по-големите.
- Разбъркването на малки количества храна по средата на готвенето подобрява крайния резултат и може да помогне за предотвратяване на неравномерното сготвяне.

bg

- За да направите картофите много хрупкави, опитайте да добавите малко количество олио преди готвене и разклатете, за да покриете равномерно. Препоръчваме Ви да използвате 14 ml олио. 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 1600 грама (Отделение 1 : 1000 g + Отделение 2 : 600 g)
- 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. Времето за готвене може да се регулира в зависимост от количеството храна, за да претоплите напълно храната.

ПОЧИСТВАНЕ

Почиствайте уреда след всяка употреба.

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

bg

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.

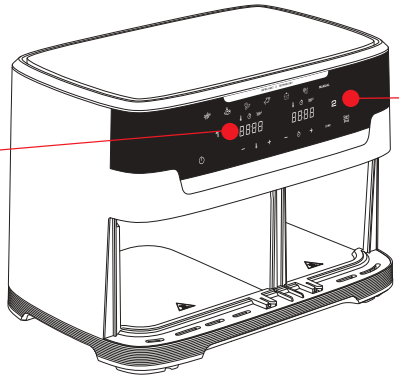
2. Уверете се, че всички части са чисти и сухи.

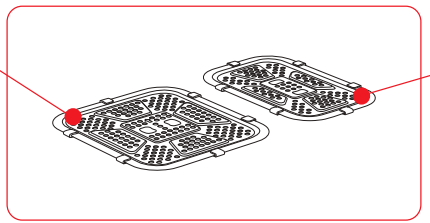
ГАРАНЦИЯ И СЕРВИЗНО ОБСЛУЖВАНЕ

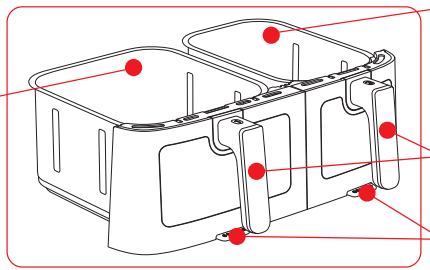
Ако се нуждаете от сервиз или информация, както и ако имате проблем, моля, посетете фирмения уебсайт или се свържете с центъра за обслужване на клиенти във Вашата държава. Можете да намерите телефонния номер в листовката за международната гаранция. Ако във Вашата държава няма център за обслужване на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

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

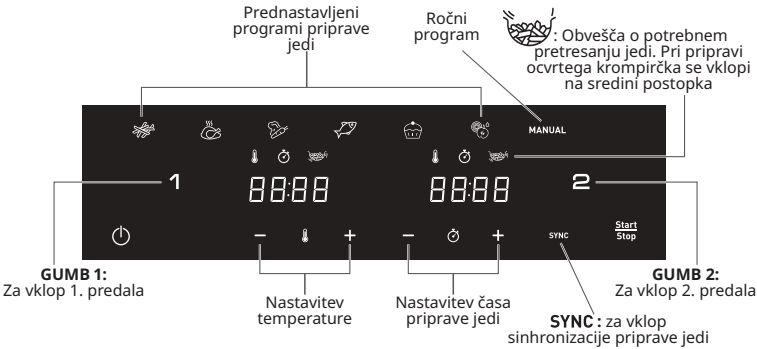
Ако срещнете проблеми с уреда, посетете фирмения уебсайт (вижте корицата на ръководството) за списъка с често задавани въпроси или се свържете с центъра за обслужване на потребители във Вашата държава.


PRIKAZ ČASA/
TEMPERATURE
NADZORNA
PLOŠČA Z
ZASLONOM NA
DOTIK


VELIKA
ODSTRANLJIVA
REŠETKA S
SILIKONSKIMI
BLAZINICAMI
ODSTRANLJIVA
REŠETKA S
SILIKONSKIMI
BLAZINICAMI


2. PREDAL
(OBIČAJNA
POSODA)
1. PREDAL
(VELIKA
POSODA)
ROČAJI PREDALA
ODSTRANLJIVA
SPREDNJA STRAN

UPORABNIŠKI VMESNIK



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

SAMODEJNI NAČINI PRIPRAVE JEDI

sl


Ocvrt krompirček


Piščanec


Zelenjava


Riba


Sladica


Dehidracija

MANUAL

Ročni način

PRED PRVO UPORABO

1. Odstranite vso embalažo in z aparata odstranite vse nalepke.
2. Namestite nosilec kabla na zadnjo stran naprave. Nosilec kabla mora biti pravilno nameščen pred prvo uporabo.
3. Predal in odstranljivi rešetki temeljito očistite z vročo vodo, malo tekočega detergenta in nežno gobico.
   Predala in rešetki so primerni za pomivanje v pomivalnem stroju.

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

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

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

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

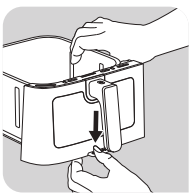
sl

«GENIUS SISTEM» ZA LAŽJE ČIŠČENJE

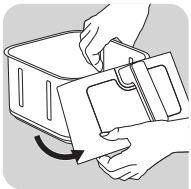
Z novim sistemom za GENIUS lahko preprosto ločite sprednjo stran posode in posodo samo. Napravo preprosto očistite in prihranite prostor v pomivalnem stroju.

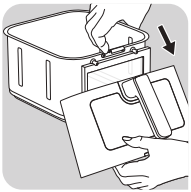
NAVODILA ZA ODSTRANITEV SPREDNJE PLOŠČE

Če želite prihraniti prostor v pomivalnem stroju in zagotoviti optimalno ohranitev naprave, upoštevajte postopek čiščenja, ki je primeren.

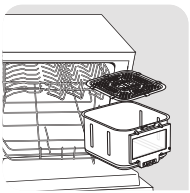


- Pritisnite gumb na dnu posode.

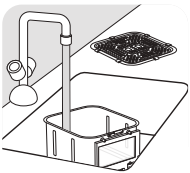




- Kavelj odstranite s svojega mesta.Tako boste sneli odstranljivo stran.



ALI

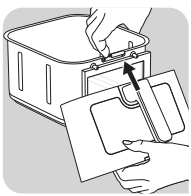


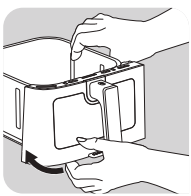
- Posodo brez sprednje strani postavite v pomivalni stroj ali jo ročno pomijte. Sprednjo stran lahko ponovno namestite na napravo.

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

sl





KAKO PONOVNO SEGRETI OSTANKE?

Če želite pogreti ostanke hrane, s predala odstranite pokrov in na posodo pritrdite sprednjo stran.
- Pritisnite in gumb (−), da temperaturo nastavite na 160 °C.
- Če želite prilagoditi čas, pritisnite in z gumboma (+) in (−) nastavite časovnik za 10 minut.

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

UPORABA OBEH PREDALOV V NAČINU SINHRONIZACIJE (DVOJNA PRIPRAVA JEDI)

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

1. Pritisnite ⏻ gumb Start/Stop za vklop aparata. Za 1. predal je privzeto prikazan način cvrtja krompirčka, na zaslonu za 2. predal pa je prikazano OFF (Izklopljen).
2. Pritisnite želeni način priprave jedi in nastavite čas ter temperaturo priprave, če se ta razlikuje od prednastavitev (s pritiskanjem gumbov + in -). Nastavitve so shranjene.
3. Prvo jed odložite v 1. predal (levi predal). Predal vstavite nazaj v aparat.

Opomba: ko je na zaslonu prikazano sporočilo «Add» (Dodaj) in 10 minut ne opravite nobenega dejanja, je program prekinjen in na zaslonu je znova prikazano «'START/STOP» (Zagon/zaustavitev). Za ponovni začetek priprave jedi boste morali znova izbrati nastavitve.

4. Za vklop 2. predala, pritisnite gumb «2».
5. Pritisnite drugi želeni način priprave jedi in nastavite čas ter temperaturo priprave, če se ta razlikuje od prednastavitev (s pritiskanjem gumbov + in -).
6. Drugo jed odložite v 2. predal (desni predal). Predal vstavite nazaj v aparat.
7. Pritisnite **SYNC** za sočasno pripravo obeh jedi. Če imata oba načina priprave jedi različno trajanje, se na zaslonu predala s krajšim načinom priprave (krajši čas priprave jedi) prikaže sporočilo «HOLD» (Zadrži). To pomeni, da aparat zamakne začetek priprave za toliko časa, da pripravo obeh jedi zaključi hkrati.
8. Za začetek priprave jedi pritisnite gumb Start/Stop.
9. Aparat zapiska, ko sta obe jedi pripravljeni.
10. 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.

UPORABA ENEGA PREDALA APARATA

1. Pritisnite gumb ⏻ za vklop aparata.
2. Za 1. predal je privzeto prikazan način cvrtja krompirčka, na zaslonu za 2. predal pa je prikazano OFF (Izklopljen).

3. S pritiskom gumba «1» ali «2» lahko vklopite katerega koli od obeh predalov. Drugi predal ostane izklopljen (prikazano je sporočilo OFF) (za preklic izbire znova pritisnite gumb «1» ali «2»).
4. Za začetek priprave jedi lahko izbirate med prednastavljenim načinom priprave ali ročnimi nastavitvami.
   a. V primeru prednastavljenega načina priprave jedi:
   - S pritiskom ustrezne ikone na zaslonu na dotik izberite želeni način priprave jedi (ti načini so podrobno opisani v **poglavju "Vodnik za kuhanje").**
   - Način Start/Stop priprave jedi potrdite s pritiskom na gumb. Tako boste zagnali postopek priprave jedi.
   - Priprava jedi se začne. Preostali čas priprave jedi je prikazan na zaslonu.

   b. V primeru izbire ročnih nastavitev:
   - Pritisnite gumb za ročni način MANUAL.
   - Temperaturo nastavite z gumboma + in — na digitalnem zaslonu. Temperatura termostata se giblje med 40 in 200 °C.
   - Nato nastavite želeni čas priprave jedi s pritiskanjem gumbov + in —. Časovnik lahko nastavite med 0 in 60 minutami.
   - Za začetek Start/Stop priprave jedi z izbranimi nastavitvami temperature in časa pritisnite gumb. Priprava jedi se začne. Preostali čas priprave jedi je prikazan na zaslonu.
5. Odvečno olje jedi se zbira v spodnjem delu predala
6. Nekatera živila je treba za najboljše možne rezultate pretresti na polovici kuhanja (glejte poglavje «Vodnik za kuhanje»). Jed pretresete tako, izvlečete posodo za ročaj in jo pretresete. Posodo nato znova vstavite v aparat in priprava jedi se zažene samodejno.

   Med izvajanjem načina priprave ocvrtega krompirčka, piktogram na polovici postopka utripa. Označuje potrebo po pretresanju za pripravo homogenega obroka.
7. Ko zaslišite zvok časovnika, je nastavljeni čas priprave jedi zaključen. Iz aparata izvlecite posodo in jo odložite na podlago, odporno na vročino.
8. Preverite, ali je jed pripravljena.
   Če jed še ni pripravljena, posodo preprosto znova vstavite v aparat in časovnik nastavite na nekaj dodatnih minut.
9. Ko je jed pripravljena, izvlecite jed. Jed odstranite s prijemalkami tako, da jo dvignete iz posode.

   Pozor: Predala z mrežo ni dovoljeno obrniti na glavo.
   Po priprave jedi so predali, mreže in jed zelo vroči.
10. Ko je jed pripravljena, lahko z aparatom nemudoma pripravite naslednjo jed.

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.

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.

Sestavine	Predal	Količina	Čas	Temperatura	Način kuhanja	Pretresi	Dodatne informacije
Krompir in pomfrit							
Zamrznjen pomfrit	1	800 g (optimalna količina)	32 min	180°C		x 3	
	2	300 g (optimalna količina)	28 min	180°C		x 3	
	1	1200 g (največja količina)	41 min	180°C		x 3	
	2	1000 g (največja količina)	45 min	180°C		x 3	
Zamrznjeni krompirjevi krhlji	1	400 g	30 min	180°C		x 2	
	2	300 g	28 min	180°C		x 2	
Meso in perutnina							
Zamrznjeni goveji burger	1	4 kosi po 100 g	14 min	200°C	MANUAL		Obrnite na polovici peke
	2	2 kosa po 100 g	12 min	200°C	MANUAL		
Zamrznjeni piščančji medaljoni (nuggetsi)	1	20 kosov	14 min	200°C			
	2	9 kosov	12 min	200°C			
Cel piščanec	1	1 piščanec, 1,5 kg	50 min	190°C			
	2	/	/	/			
Piščančja bedra	1	8 kosov po 100 g	30 min	200°C			Premažite z malo oljčnega olja. Obrnite na polovici peke
	2	6 kosov po 100 g	30 min	200°C			

sl

Sestavine	Predal	Količina	Čas	Temperatura	Način kuhanja	Pretresi	Dodatne informacije
Piščančja krilca	1	10 kosov po 50 g	20 min	200°C			Premažite z malo oljčnega olja. Obrnite na polovici peke
	2	6 kosov po 50 g	18 min	200°C			
Jagnječji kotleti (zamrznjeni)	1	5 kosov po 80 g	20 min	200°C			
	2	3 kosi po 80 g	18 min	200°C			
Račja prsa	1	2 kosa, približno 350–400 g vsak	15 min	180°C	**MANUAL**		Kožo zarežite v mrežastem vzorcu. Po 10 minutah obrnite. Pred serviranjem pustite 5 minut počivati.
	2	2 kosa, približno 350–400 g vsak	14 min	180°C	**MANUAL**		
Zelenjava							
Zamrznjen brokoli	1	400 g	18 min	180°C		x 2	Pokapljajte z oljčnim oljem
	2	300 g	16 min	180°C		x 2	
Brstični ohrovt	1	500 g	20 min	160°C		x 2	
	2	300 g	18 min	160°C		x 2	
Zamrznjena buča maslenka	1	600 g	20 min	180°C		x 2	
	2	300 g	18 min	180°C		x 2	
Korenje	1	400 g	20 min	190°C		x 2	Pokapljajte z oljčnim oljem
	2	300 g	18 min	190°C		x 2	

Sestavine	Predal	Količina	Čas	Temperatura	Način kuhanja	Pretresi	Dodatne informacije
Zamrznjena cvetača	1	400 g	18 min	190°C		x 2	Pokapljajte z oljčnim oljem
	2	300 g	16 min	190°C		x 2	
Bučke	1	600 g	16 min	200°C		x 3	
	2	400 g	14 min	200°C		x 3	
Prigrizki							
Kiš	1	debeline 2,5 cm	40 min	160°C	**MANUAL**		
Žemljice	1	4 kosi po 75 g	8 min	180°C	**MANUAL**		
Samose	1	12 kosov	12 min	180°C	**MANUAL**		Obrnite na polovici peke
	2	6 kosov	11 min	180°C	**MANUAL**		
Zamrznjeni obročki čebule	1	300 g	14 min	200°C		x 3	
	2	200 g	12 min	200°C		x 3	
Zamrznjene mocarela palčke	1	300 g	8 min	200°C		x 1	
	2	200 g	6 min	200°C		x 1	
Zamrznjeni spomladanski zavitki	1	12 kosov	12 min	200°C		x 1	
	2	8 kosov	11 min	200°C		x 1	
Mehko kuhana jajca	1	4 kosi	8 min	130°C	**MANUAL**		Jajca naj bodo sobne temperature. Na koncu kuhanja jih potopite v mrzlo vodo
	2	4–8 kosov	8 min	130°C	**MANUAL**		
Trdo kuhana jajca	1	4 kosi	15 min	130°C	**MANUAL**		
	2	4–8 kosov	15 min	130°C	**MANUAL**		

sl

Sestavine	Predal	Količina	Čas	Temperatura	Način kuhanja	Pretresi	Dodatne informacije
Ribe in morski sadeži							
Fileti polenovke	1	4 porcije po 120–140 g, debeline 2 cm	10 min	180°C			Pokapljajte z oljčnim oljem
	2	2 porciji po 120–140 g, debeline 2 cm	10 min	180°C			
Fileti lososa	1	4 porcije po 120–140 g	10 min	200°C			
	2	2 porciji po 120–140 g	10 min	200°C			
Kozice	1	400 g	8 min	180°C		x 1	Pred peko pokapljajte z malo oljčnega olja.
	2	200 g	7 min	180°C		x 1	
Sladice							
Mafini	1	6 kosov	16 min	160°C			
	2	4 kosi	16 min	160°C			
Piškoti	1	5/6 kosov	15 min	160°C			
	2	4 kosi	15 min	160°C			
Čokoladna torta	1	650 g	55 min	150°C			
Dehidracija							
Jabolka	1	150 g jabolk, tanko narezana	8 ur	40°C			Odstranite pečke in narežite na 2 mm rezine
	2	70 g jabolk, tanko narezana	8 ur	40°C			
Rdeča pesa	1	150 g pese, tanko narezane	8 ur	40°C			Operite in narežite na 2 mm rezine
	2	70 g pese, tanko narezane	8 ur	40°C			

Nasveti: da bi izboljšali rezultat kuhanja, med kuhanjem ne oklevajte in 2-3 krat pretresite. 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.
- Za še bolj hrustljav krompir pred peko dodajte manjšo količino olja in krompir pretresite, da se olje enakomerno razporedi. Priporočena količina olja je 14 ml. 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 1600 gramov (1. predal : 1000 g + 2. predal : 600 g)
- 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. Čas pečenja lahko prilagodite glede na količino hrane, da se hrana v celoti pogreje.

ČIŠČENJE

Dodatek očistite po vsaki uporabi.

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

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

   Opomba: Odstranite posodo, da se naprava hitreje ohladi.

2. Zunanjost dodatka očistite z vlažno krpo.

3. 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

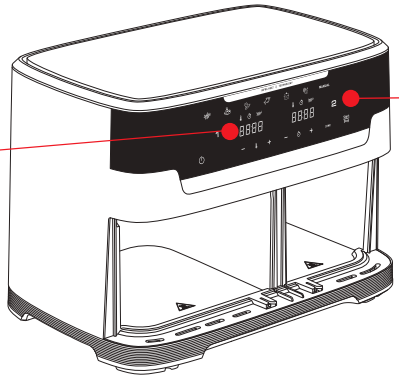
1. Izključite napravo iz napajanja in počakajte, da se ohladi.
2. Poskrbite, da so vsi deli čisti in suhi.

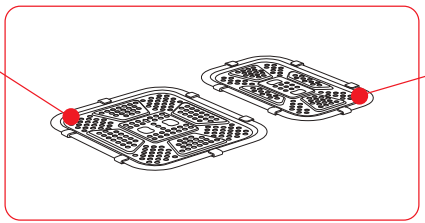
GARANCIJA IN SERVIS

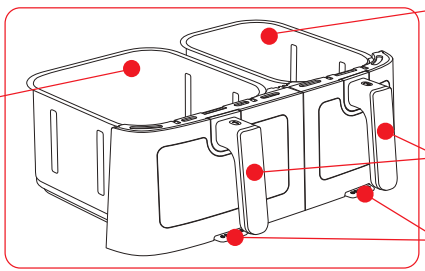
Če potrebujete servis ali informacije ali imate kakršno koli težavo, obiščite spletno mesto blagovne znamke na naslovu ali stopite v stik s centrom za pomoč strankam blagovne znamke v svoji državi. Telefonsko številko najdete v zloženki za mednarodno garancijo. Če v vaši državi ni centra za pomoč strankam,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

ODPRAVLJANJE TEŽAV

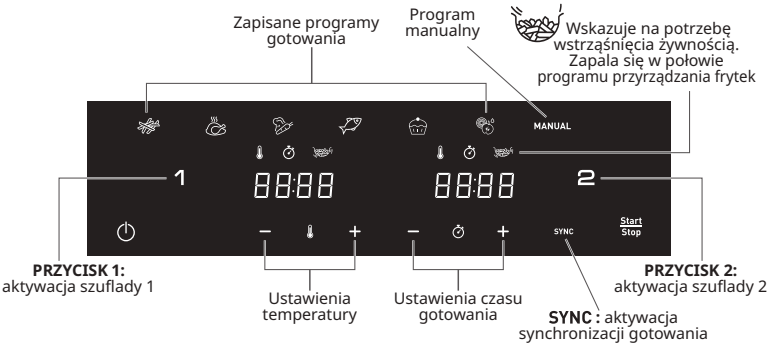
Če naletite na težave z napravo blagovne znamke, obiščite spletno mesto (oglejte si naslovnico v tem priročniku) in si oglejte seznam pogosto zastavljenih vprašanj ali se obrnite na center za pomoč strankam v svoji državi.


WYŚWIETLACZ CZASU/ TEMPERATURY
CYFROWY PANEL DOTYKOWY


DUŻA, WYJMOWANA KRATKA Z SILIKONOWYMI PODKŁADKAMI
WYJMOWANA KRATKA Z SILIKONOWYMI PODKŁADKAMI


SZUFLADA 2 (ZWYKŁY POJEMNIK)
SZUFLADA 1 (DUŻY POJEMNIK)
UCHWYTY SZUFLAD
ODŁĄCZANY PRZÓD

INTERFEJS UŻYTKOWNIKA URZĄDZENIA



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

AUTOMATYCZNE TRYBY GOTOWANIA


Frytki


Kurczak


Warzywa


Ryby


Deser


Suszenie

MANUAL

Tryb manualny

pl

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe i wszystkie naklejki z urządzenia.
2. Umieść uchwyt na przewód z tyłu urządzenia. Uchwyt musi być prawidłowo zamontowany przed pierwszym użyciem.
3. Dokładnie umyj szufladę z wyjmowanymi kratkami w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu za pomocą miękkiej gąbki.
   Szuflady i kratki można myć w zmywarce.

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

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

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

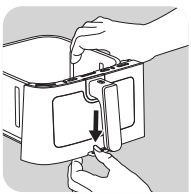
pl

«GENIUS SYSTEM» DO ŁATWEGO CZYSZCZENIA

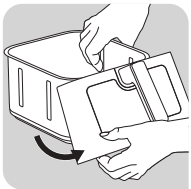
Dzięki naszemu systemowi GENIUS możesz łatwo oddzielić front szuflady od samej szuflady. Łatwe czyszczenie produktu i oszczędność miejsca w zmywarce

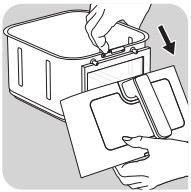
JAK ZDJĄĆ PRZEDNI PANEL?

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

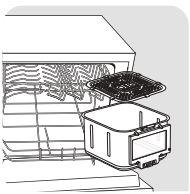


- Naciśnij w dół przycisk znajdujący się u spodu miski

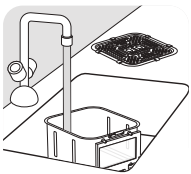




- Wysuń hak. Zdejmowany przód odłączy się.



LUB

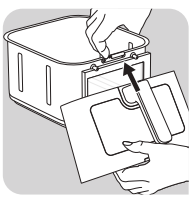


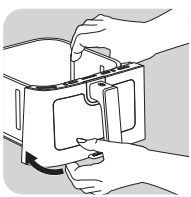
- Umieść miskę w zmywarce lub umyj ją ręcznie bez przedniej części, którą możesz ponownie połączyć z urządzeniem.

JAK WYCZYŚCIĆ I PONOWNIE ZAŁOŻYĆ PRZEDNI PANEL?

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

pl





JAK OGRZAĆ RESZTKI?

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

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

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

KORZYSTANIE Z OBU SZUFLAD W TRYBIE SYNCHRONIZACJI (PODWÓJNE GOTOWANIE)

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

1. Naciśnij przycisk ⏻ aby włączyć urządzenie. Tryb smażenia frytek jest wyświetlany jako domyślny dla szuflady 1, a na ekranie szuflady 2 wyświetlany jest komunikat OFF (WYŁ.).
2. Naciśnij wybrany tryb gotowania oraz dostosuj czas i temperaturę, jeśli różnią się od ustawień zaprogramowanych (naciskając przyciski + i -). Ustawienia zostaną zapisane.
3. Umieść pierwszą potrawę w szufladzie 1 (lewa szuflada). Wsuń szufladę z powrotem do urządzenia.

   Uwaga: gdy na ekranie wyświetlony zostanie komunikat „Add" (Dodaj) i nie podejmiesz żadnych działań przez 10 minut, program zostanie zatrzymany, a na ekranie pojawi się komunikat „START/STOP". Wybierz ponownie program, aby rozpocząć gotowanie.

4. Aby uaktywnić szufladę 2, naciśnij przycisk „2".
5. Wybierz drugi pożądany tryb gotowania oraz dostosuj czas i temperaturę, jeśli różnią się od zaprogramowanych ustawień (naciskając przyciski + i -).
6. Umieść drugą potrawę w szufladzie 2 (prawa szuflada). Wsuń szufladę z powrotem do urządzenia.
7. Naciśnij **SYNC** aby przyrządzić obie potrawy w tym samym czasie. Jeśli oba wybrane tryby mają różny czas gotowania, na ekranie pojawi się komunikat „HOLD" (WSTRZYMAJ) dla krótszego trybu (dla potrawy, która potrzebuje mniej czasu na przyrządzenie). Oznacza to, że urządzenie opóźnia rozpoczęcie gotowania w celu przygotowania obu potraw w tym samym czasie.
8. Naciśnij Start/Stop aby rozpocząć gotowanie.
9. Urządzenie emituje sygnał dźwiękowy, gdy potrawy są gotowe w tym samym czasie.
10. Po ugotowaniu potraw wyjmij szufladę. Do wyjęcia potrawy z szuflady użyj 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".

KORZYSTANIE TYLKO Z JEDNEJ SZUFLADY URZĄDZENIA

1. Naciśnij przycisk ⏻ aby włączyć urządzenie.
2. Tryb smażenia frytek jest wyświetlany jako domyślny dla szuflady 1, a na ekranie szuflady 2 wyświetlany jest komunikat OFF (WYŁ.).
3. Możesz uaktywnić dowolną szufladę, naciskając przycisk „1" lub „2". Druga szuflada pozostaje wyłączona (aby anulować wybór, ponownie naciśnij przycisk „1" lub „2").

4. Aby rozpocząć gotowanie, możesz wybrać zaprogramowany tryb gotowania lub ustawienia ręczne.
   a. W przypadku wyboru zaprogramowanego trybu gotowania:
   - Wybierz pożądany tryb gotowania, naciskając odpowiednią ikonę na panelu dotykowym (tryby te zostały szczegółowo opisane w części **„Przewodnik gotowania").**
   - Potwierdź tryb gotowania, naciskając przycisk. Spowoduje to uruchomienie procesu gotowania 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 40-200°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.
5. Nadmiar oleju z potrawy zbierany jest na dnie szuflady.
6. 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.

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

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

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

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

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.

Składniki	Szuflada	Ilość	Czas	Temperatura	Tryb gotowania	Wstrząsanie	Dodatkowe informacje
ziemniaki i frytki							
mrożone frytki	1	800 g (optymalna ilość)	32 min	180°C		x 3	
	2	300 g (optymalna ilość)	28 min	180°C		x 3	
	1	1200 g (maksymalna ilość)	41 min	180°C		x 3	
	2	1000 g (maksymalna ilość)	45 min	180°C		x 3	
mrożone łódeczki ziemniaczane	1	400 g	30 min	180°C		x 2	
	2	300 g	28 min	180°C		x 2	
Mięso i drób							
mrożony burger wołowy	1	4 sztuki po 100 g każda	14 min	200°C	**MANUAL**		obrócić w połowie pieczenia
	2	2 sztuki po 100 g każda	12 min	200°C	**MANUAL**		
mrożone nuggetsy z kurczaka	1	20 sztuk	14 min	200°C			
	2	9 sztuk	12 min	200°C			
kurczak cały	1	1 kurczak 1,5 kg	50 min	190°C			
	2	/	/	/			
podudzia z kurczaka	1	8 sztuk po 100 g każda	30 min	200°C			posmarować odrobiną oliwy. obrócić w połowie pieczenia
	2	6 sztuk po 100 g każda	30 min	200°C			

pl

Składniki	Szuflada	Ilość	Czas	Temperatura	Tryb gotowania	Wstrząsanie	Dodatkowe informacje
skrzydełka z kurczaka	1	10 sztuk po 50 g każda	20 min	200°C			posmarować odrobiną oliwy. obrócić w połowie pieczenia
	2	6 sztuk po 50 g każda	18 min	200°C			
mrożone kotlety jagnięce	1	5 sztuk po 80 g każda	20 min	200°C			
	2	3 sztuki po 80 g każda	18 min	200°C			
pierś z kaczki	1	2 piersi po ok. 350–400 g każda	15 min	180°C	**MANUAL**		naciąć skórę w kratkę. przewrócić po 10 minutach. odstawić na 5 minut przed podaniem.
	2	2 piersi po ok. 350–400 g każda	14 min	180°C	**MANUAL**		
Warzywa							
brokuły mrożone	1	400 g	18 min	180°C		x 2	skropić oliwą
	2	300 g	16 min	180°C		x 2	
brukselka	1	500 g	20 min	160°C		x 2	
	2	300 g	18 min	160°C		x 2	
dynia piżmowa mrożona	1	600 g	20 min	180°C		x 2	
	2	300 g	18 min	180°C		x 2	
marchew	1	400 g	20 min	190°C		x 2	skropić oliwą
	2	300 g	18 min	190°C		x 2	
kalafior mrożony	1	400 g	18 min	190°C		x 2	
	2	300 g	16 min	190°C		x 2	
cukinia	1	600 g	16 min	200°C		x 3	
	2	400 g	14 min	200°C		x 3	

pl

Składniki	Szuflada	Ilość	Czas	Temperatura	Tryb gotowania	Wstrząsanie	Dodatkowe informacje
Przekąski							
quiche	1	2,5 cm grubości	40 min	160°C	**MANUAL**		
bułki	1	4 sztuki po 75 g każda	8 min	180°C	**MANUAL**		
samosy	1	12 sztuk	12 min	180°C	**MANUAL**		obrócić w połowie pieczenia
	2	6 sztuk	11 min	180°C	**MANUAL**		
krążki cebulowe mrożone	1	300 g	14 min	200°C		x 3	
	2	200 g	12 min	200°C		x 3	
paluszki z mozzarelli mrożone	1	300 g	8 min	200°C		x 1	
	2	200 g	6 min	200°C		x 1	
sajgonki mrożone	1	12 sztuk	12 min	200°C		x 1	
	2	8 sztuk	11 min	200°C		x 1	
jajko na miękko	1	4 sztuki	8 min	130°C	**MANUAL**		jajka w temperaturze pokojowej. zanurzyć w zimnej wodzie po zakończeniu gotowania
	2	4–8 sztuk	8 min	130°C	**MANUAL**		
jajko na twardo	1	4 sztuki	15 min	130°C	**MANUAL**		
	2	4–8 sztuk	15 min	130°C	**MANUAL**		

pl

Składniki	Szuflada	Ilość	Czas	Temperatura	Tryb gotowania	Wstrząsanie	Dodatkowe informacje
Ryby i owoce morza							
filety z dorsza	1	4 porcje po 120–140 g każda, 2 cm grubości	10 min	180°C			skropić oliwą
	2	2 porcje po 120–140 g każda, 2 cm grubości	10 min	180°C			
filety z łososia	1	4 porcje po 120–140 g każda	10 min	200°C			
	2	2 porcje po 120–140 g każda	10 min	200°C			
krewetki	1	400 g	8 min	180°C		x 1	skropić odrobiną oliwy przed gotowaniem.
	2	200 g	7 min	180°C		x 1	
Desery							
muffinki	1	6 sztuk	16 min	160°C			
	2	4 sztuki	16 min	160°C			
ciasteczka	1	5/6 sztuk	15 min	160°C			
	2	4 sztuki	15 min	160°C			
ciasto czekoladowe	1	650 g	55 min	150°C			
Suszenie							
jabłka	1	150 g jabłek, cienko pokrojone	8 godzin	40°C			usunąć gniazda nasienne i pokroić na plastry 2 mm
	2	70 g jabłek, cienko pokrojone	8 godzin	40°C			
burak	1	150 g buraka, cienko pokrojonego	8 godzin	40°C			umyć i pokroić na plastry 2 mm
	2	70 g buraka, cienko pokrojonego	8 godzin	40°C			

pl

Wskazówki: aby poprawić efekt gotowania, nie wahaj się wstrząsnąć 2-3 razy podczas gotowania.
W przypadku stosowania mieszanek wyrastających (np. na ciasta, chałki czy babeczki) naczynie do pieczenia nie powinno być napełnione więcej niż do połowy.

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

WSKAZÓWKI

- Mniejsze potrawy zazwyczaj wymagają nieco krótszego czasu gotowania niż potrawy o większych rozmiarach.
- Wstrząsanie mniejszych potraw w trakcie gotowania poprawia rezultat końcowy i może zapobiec nierównomiernemu ugotowaniu.
- Aby ziemniaki były chrupiące, dodaj trochę oleju przed gotowaniem i wstrząśnij naczyniem. Zalecamy 14 ml oleju. 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: 1600 gramów (Szuflada 1: 1000 g + Szuflada 2 : 600 g)
- 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. Czas gotowania można zmienić w zależności od wielkości porcji, aby w pełni odgrzać jedzenie.

CZYSZCZENIE

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

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

   Uwaga: należy wyjąć pojemnik, aby urządzenie szybciej ostygło.

2. Wyczyść obudowę urządzenia wilgotną ściereczką.

3. Umyj pojemnik i kratkę za pomocą delikatnej gąbki w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. W celu usunięcia resztek zanieczyszczeń można użyć płynu odtłuszczającego.
   Ostrzeżenie: pojemnik i kratkę można myć w zmywarce.

   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

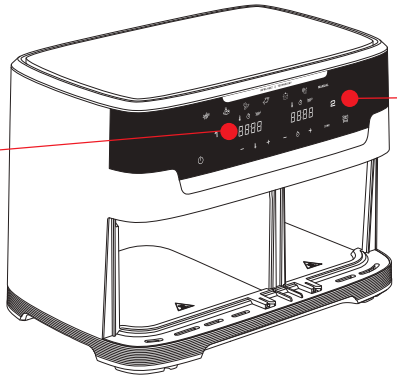
1. Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego i pozostaw je do ostygnięcia.
2. Sprawdź, czy wszystkie części są czyste i suche.

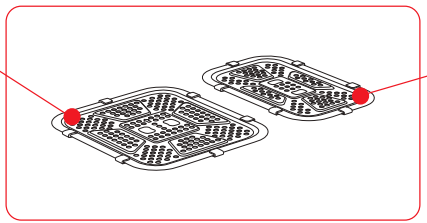
GWARANCJA I SERWIS

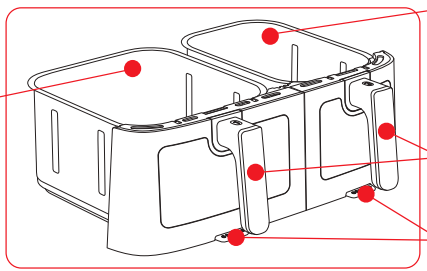
Jeśli urządzenie wymaga serwisowania, potrzebujesz dodatkowych informacji lub masz inny problem z urządzeniem, odwiedź naszą stronę internetową lub skontaktuj się z krajowym Centrum Obsługi Klienta. Numer telefonu znajduje się w broszurze gwarancyjnej. Jeśli w Twoim kraju nie ma Centrum Obsługi Klienta,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

ROZWIĄZYWANIE EWENTUALNYCH PROBLEMÓW

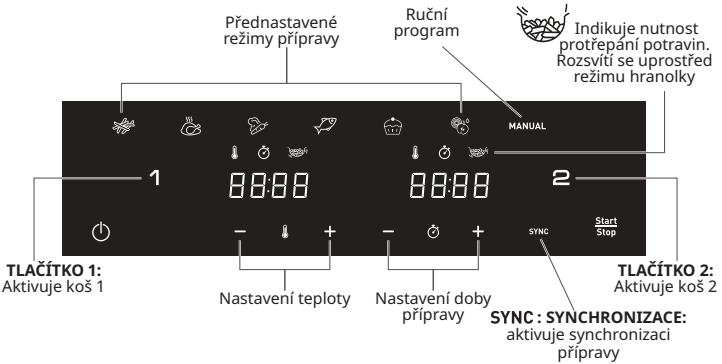
W przypadku problemów z urządzeniem odwiedź stronę internetową marki (patrz strona tytułowa tej instrukcji), aby zapoznać się z listą często zadawanych pytań, lub skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta w swoim kraju.


ZOBRAZENÍ ČASU/ TEPLOTY
DIGITÁLNÍ DOTYKOVÝ PANEL


VELKÁ, VYJÍMATELNÁ MŘÍŽKA SE SILIKONOVÝMI PODLOŽKAMI
VYJÍMATELNÁ MŘÍŽKA SE SILIKONOVÝMI PODLOŽKAMI


KOŠ 2 (STANDARDNÍ NÁDOBA)
KOŠ 1 (VELKÁ NÁDOBA)
RUKOJETI KOŠŮ
ODNÍMATELNÁ PŘEDNÍ ČÁST

UŽIVATELSKÉ ROZHRANÍ



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

AUTOMATICKÉ REŽIMY PŘÍPRAVY


Hranolky


Kuře


Zelenina


Ryby


Dezerty


Dehydratace

MANUAL

Manuální režim

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Odstraňte veškerý obalový materiál a z přístroje všechny nálepky.
2. Umístěte držák kabelu na zadní stranu spotřebiče. Držák kabelu musí být správně nainstalován před prvním použitím.
3. Důkladně umyjte koš a vyjímatelné mřížky horkou vodou, mycím prostředkem a neabrazivní houbou.
   Koše 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.

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

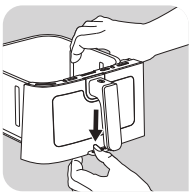
   Poznámka: Nikdy nepřekračujte maximální množství uvedené v tabulce (viz část „Průvodce vařením“), protože by to mohlo ovlivnit kvalitu konečného výsledku.
6. Pro dosažení optimálních výsledků vždy do košů před přípravou pokrmů umístěte vhodné mřížky.

«GENIUS SYSTÉM» PRO SNADNÉ ČIŠTĚNÍ

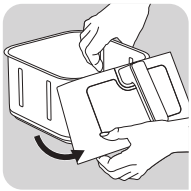
Díky našemu systému GENIUS můžete snadno oddělit čelní panel zásuvky od samotné zásuvky. Můžete snadno vyčistit výrobek a ušetřit místo v myčce

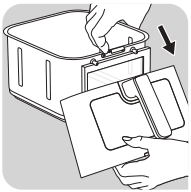
JAK VYJMOUT PŘEDNÍ PANEL?

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

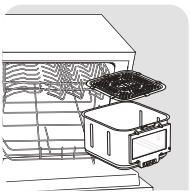


- Stiskněte tlačítko na spodní straně nádoby.

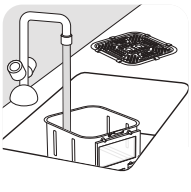




• Vyjměte hák z jeho místa. Odnímatelná přední část se oddělí.



NEBO

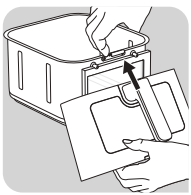


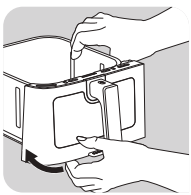
• Vložte nádobu do myčky nebo ji umyjte ručně bez přední strany, kterou můžete znovu připevnit k výrobku.

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.

CS





JAK OHŘÁT ZBYTKY JÍDLA?

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

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

POZOR! Spotřebič nikdy nepoužívejte bez zásuvky. Před vařením vždy připevněte přední panel zpět na mísu.

POUŽITÍ OBOU KOŠŮ V REŽIMU SYNCHRONIZACE (DUÁLNÍ VAŘENÍ)

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

1. Stisknutím tlačítka ⏻ přístroj zapněte. Režim hranolky se zobrazuje jako výchozí pro koš 1, zatímco se na obrazovce pro koš 2 zobrazuje OFF (Vypnuto).
2. Stiskněte tlačítko požadovaného režimu přípravy a upravte čas a teplotu, pokud se liší od původního nastavení (stisknutím tlačítek + a -). Nastavení se uloží.
3. Vložte první pokrm do koše 1 (levý koš). Zasuňte koš zpět do přístroje.

Poznámka: Když se na obrazovce zobrazí zpráva „Add" (Přidat) a po dobu 10 minut se nic nestane, program se zastaví a na obrazovce se zobrazí zpráva „START/STOP". Pro opětovné spuštění vaření bude nutné znovu navolit režim.

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

Upozornění: Po smažení jsou mřížky a pokrmy velmi horké.
Poznámka: Pokud během vaření vyjmete jeden koš a nevrátíte ho během 5 minut zpět, zobrazí se na příslušném panelu zpráva „OFF" (VYP). Druhý koš dále funguje, ale program „SYNC" je již vypnutý.

POUŽITÍ POUZE JEDNOHO KOŠE SPOTŘEBIČE

1. Stisknutím tlačítka ⏻ přístroj zapněte.
2. Režim hranolky se zobrazuje jako výchozí pro koš 1, zatímco se na obrazovce pro koš 2 zobrazuje OFF (Vypnuto).
3. Každý z košů aktivujete stisknutím tlačítka „1" nebo „2". Druhý koš zůstane vypnutý (chcete-li výběr zrušit, stiskněte znovu tlačítko „1" nebo „2").

4. Chcete-li zahájit přípravu, můžete si vybrat mezi přednastaveným režimem přípravy a ručním nastavením.
   a. Při výběru přednastaveného režimu přípravy:
   - Stisknutím odpovídající ikony na dotykovém panelu vyberte požadovaný režim přípravy (tyto režimy jsou podrobně popsány v **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 40 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.
5. Přebytečný olej z potravin se shromáždí ve spodní části koše.
6. Aby bylo dosaženo nejlepšího výsledku, je potřeba některé pokrmy během přípravy protřepat (viz část „Průvodce vařením“). Chcete-li pokrm protřepat, vytáhněte nádobu za rukojeť ze spotřebiče a 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.
7. Když se ozve časovač, znamená to, že nastavená doba přípravy uplynula. Vyjměte nádobu z přístroje a položte ji na žáruvzdorný povrch.
8. Zkontrolujte, zda je pokrm připravený.
   Pokud pokrm ještě není hotový, jednoduše nádobu znovu umístěte do spotřebiče a nastavte časovač ještě na několik minut.
9. Jakmile je jídlo uvařené, vyjměte nádobu ze spotřebiče. Chcete-li pokrm vyjmout z nádoby, vyjměte jej pomocí kuchyňských kleští.

   Upozornění: Koš by nikdy neměl být otočen vzhůru nohama, pokud je uvnitř mřížka. Po ukončení přípravy pokrmu jsou koše, mřížky a pokrmy velmi horké.
10. Když je jedna porce jídla připravena, spotřebič je možné okamžitě použít k přípravě další porce.

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

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.

Ingredience	Zásuvka	Množství	Čas	Teplota	Režim vaření	Protřepat	Doplňující informace
Brambory a hranolky							
Mražené hranolky	1	800 g (optimální množství)	32 min	180°C		x 3	
	2	300 g (optimální množství)	28 min	180°C		x 3	
	1	1200 g (maximální množství)	41 min	180°C		x 3	
	2	1000 g (maximální množství)	45 min	180°C		x 3	
Mražené bramborové měsíčky	1	400 g	30 min	180°C		x 2	
	2	300 g	28 min	180°C		x 2	
Maso a drůbež							
Mražený hovězí burger	1	4 kusy po 100 g	14 min	200°C	MANUAL		Otočte v polovině pečení
	2	2 kusy po 100 g	12 min	200°C	MANUAL		
Mražené kuřecí nugety	1	20 kusů	14 min	200°C			
	2	9 kusů	12 min	200°C			
Kuře celé	1	1 kuře 1,5 kg	50 min	190°C			
	2	/	/	/			
Kuřecí paličky	1	8 kusů po 100 g	30 min	200°C			Potřete trochou olivového oleje. Otočte v polovině pečení
	2	6 kusů po 100 g	30 min	200°C			

CS

Ingredience	Zásuvka	Množství	Čas	Teplota	Režim vaření	Protřepat	Doplňující informace
Kuřecí křídla	1	10 kusů po 50 g	20 min	200°C			Potřete trochou olivového oleje. Otočte v polovině pečení
	2	6 kusů po 50 g	18 min	200°C			
Mražené jehněčí kotlety	1	5 kusů po 80 g	20 min	200°C			
	2	3 kusy po 80 g	18 min	200°C			
Kachní prsa	1	2 kachní prsa asi 350–400 g každé	15 min	180°C	**MANUAL**		Nařežte kůži do mřížky. Po 10 minutách otočte. Před podáváním nechte 5 minut odpočívat.
	2	2 kachní prsa asi 350–400 g každé	14 min	180°C	**MANUAL**		
Zelenina							
Mražená brokolice	1	400 g	18 min	180°C		x 2	Zakápněte olivovým olejem
	2	300 g	16 min	180°C		x 2	
Růžičková kapusta	1	500 g	20 min	160°C		x 2	
	2	300 g	18 min	160°C		x 2	
Mražená máslová dýně	1	600 g	20 min	180°C		x 2	
	2	300 g	18 min	180°C		x 2	
Mrkev	1	400 g	20 min	190°C		x 2	Zakápněte olivovým olejem
	2	300 g	18 min	190°C		x 2	
Mražený květák	1	400 g	18 min	190°C		x 2	
	2	300 g	16 min	190°C		x 2	

CS

Ingredience	Zásuvka	Množství	Čas	Teplota	Režim vaření	Protřepat	Doplňující informace
Cuketa	1	600 g	16 min	200°C		x 3	Zakápněte olivovým olejem
	2	400 g	14 min	200°C		x 3	
Svačiny							
Quiche	1	tloušťka 2,5 cm	40 min	160°C	**MANUAL**		
Housky	1	4 kusy po 75 g	8 min	180°C	**MANUAL**		
Samosy	1	12 kusů	12 min	180°C	**MANUAL**		Otočte v polovině pečení
	2	6 kusů	11 min	180°C	**MANUAL**		
Mražené cibulové kroužky	1	300 g	14 min	200°C		x 3	
	2	200 g	12 min	200°C		x 3	
Mražené tyčinky z mozzarelly	1	300 g	8 min	200°C		x 1	
	2	200 g	6 min	200°C		x 1	
Mražené jarní závitky	1	12 kusů	12 min	200°C		x 1	
	2	8 kusů	11 min	200°C		x 1	
vejce naměkko	1	4 kusy	8 min	130°C	**MANUAL**		Vejce o pokojové teplotě. Po dovaření ponořte do studené vody
	2	4–8 kusů	8 min	130°C	**MANUAL**		
vejce natvrdo	1	4 kusy	15 min	130°C	**MANUAL**		
	2	4–8 kusů	15 min	130°C	**MANUAL**		
Ryby a mořské plody							
Filety z tresky	1	4 porce po 120–140 g, tloušťka 2 cm	10 min	180°C			Zakápněte olivovým olejem
	2	2 porce po 120–140 g, tloušťka 2 cm	10 min	180°C			

CS

Ingredience	Zásuvka	Množství	Čas	Teplota	Režim vaření	Protřepat	Doplňující informace
Filety z lososa	1	4 porce po 120–140 g	10 min	200°C			Zakápněte olivovým olejem
	2	2 porce po 120–140 g	10 min	200°C			
Krevety	1	400 g	8 min	180°C		x 1	Před vařením lehce zakápněte olivovým olejem.
	2	200 g	7 min	180°C		x 1	
Dezerty							
Muffiny	1	6 kusů	16 min	160°C			
	2	4 kusy	16 min	160°C			
Sušenky	1	5/6 kusů	15 min	160°C			
	2	4 kusy	15 min	160°C			
Čokoládový dort	1	650 g	55 min	150°C			
Dehydratace							
Jablka	1	150 g jablek, nakrájená na tenké plátky	8 hodin	40°C			Odstraňte semena a nakrájejte na plátky 2 mm
	2	70 g jablek, nakrájená na tenké plátky	8 hodin	40°C			
Červená řepa	1	150 g červené řepy, nakrájená na tenké plátky	8 hodin	40°C			Omyjte a nakrájejte na plátky 2 mm
	2	70 g červené řepy, nakrájená na tenké plátky	8 hodin	40°C			

CS

Tipy: pro zlepšení výsledku vaření neváhejte při vaření 2-3krát protřepat.
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.
- Chcete-li, aby byly brambory pořadně křupave, zkuste před pečením přidat male množstvi oleje a protřepat je, aby byly rovnoměrně pokryty. Doporučujeme 14 ml oleje. 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 1600 gramů (Koš 1 : 1000 g + Koš 2 : 600 g)
- 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. Dobu vaření lze upravit v závislosti na množství jídla, aby se plně ohřálo.

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

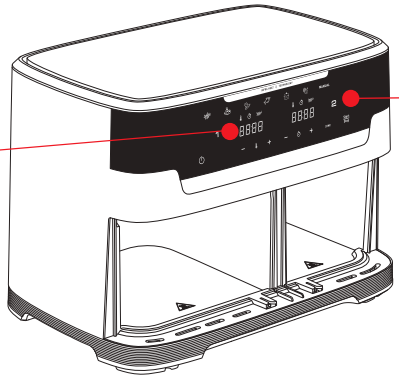
1. Odpojte spotřebič ze sítě a nechejte jej vychladnout.
2. Zkontrolujte, zda jsou všechny díly čisté a suché.

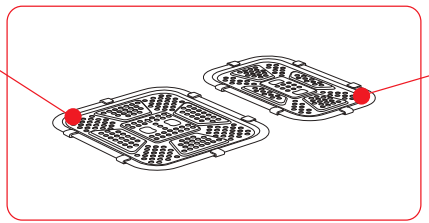
ZÁRUKA A SERVIS

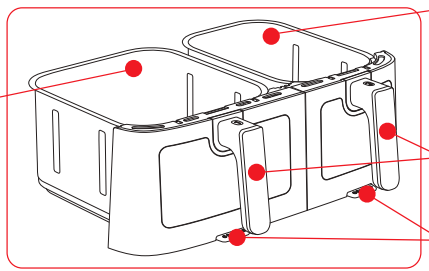
Pokud potřebujete servis, informace nebo pokud dojde k potížím, navštivte webové stránky společnosti nebo se obraťte na středisko péče o zákazníky společnosti ve vaší zemi. Telefonní číslo naleznete na záručním listu s celosvětovou platností. Pokud se ve vaší zemi středisko péče o zákazníky nenachází,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

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

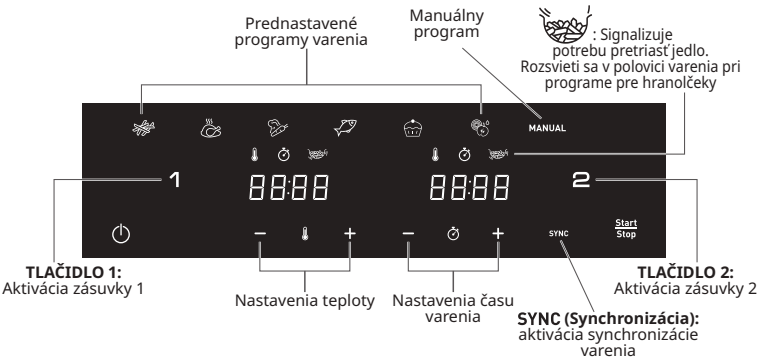
Pokud se setkáte s problémy s přístrojem, navštivte webovou stránku společnosti (viz obálka tohoto návodu k použití), kde naleznete seznam nejčastějších dotazů, nebo se obraťte na středisko péče o zákazníky ve své zemi.


ZOBRAZENIE ČASU/ TEPLOTY
DIGITÁLNY DOTYKOVÝ PANEL


VEĽKÁ ODNÍMATEĽNÁ MRIEŽKA SO SILIKÓNOVÝMI PODLOŽKAMI
ODNÍMATEĽNÁ MRIEŽKA SO SILIKÓNOVÝMI PODLOŽKAMI


ZÁSUVKA 2 (BEŽNÁ MISKA)
ZÁSUVKA 1 (VEĽKÁ MISKA)
RUKOVÄTI ZÁSUVIEK
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

Hranolčeky | Kuracie mäso | Zelenina | Ryba

Dezert | Dehydratácia | MANUAL Manuálny režim

sk

PRED PRVÝM POUŽITÍM

1. Odstráňte všetok obalový materiál a všetky nálepky zo spotrebiča.
2. Umiestnite držiak kábla na zadnú stranu spotrebiča. Držiak kábla musí byť správne nainštalovaný pred prvým použitím.
3. Dôkladne vyčistite odnímateľné mriežky zásuviek pomocou horúcej vody, prostriedku na umývanie riadu a jemnej špongie.
   Zásuvky a mriežky sú vhodné do umývačky riadu.

   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.

3. Stlačením tlačidla ⏻ (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. Zásuvku môžete označiť na výber programu stlačením tlačidla „1“ alebo „2“. (Ak chcete zrušiť výber, znova stlačte tlačidlo „1“ alebo „2“. Zásuvka sa vypne a program sa zruší).

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

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

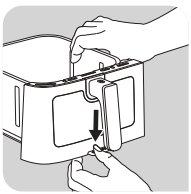
«GENIUS SYSTÉM» PRE JEDNODUCHÉ ČISTENIE*

sk

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

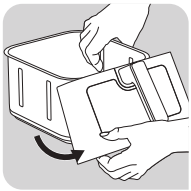
AKO ODSTRÁNIŤ PREDNÝ PANEL?

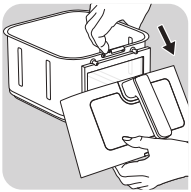
Ak chcete ušetriť miesto v umývačke riadu a zachovať optimálnu životnosť spotrebiča, postupujte podľa tohto postupu čistenia.



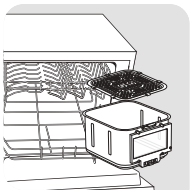
- Stlačte tlačidlo umiestnené v spodnej časti misky nadol

*v závislosti od modelu

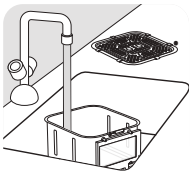




• Vyberte hák z miesta. Odpojiteľná predná strana sa odpojí.



ALEBO

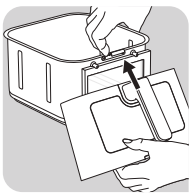


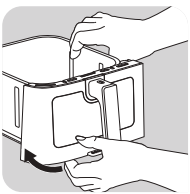
Misku vložte do umývačky riadu alebo ju umyte ručne bez prednej časti, ktorú potom môžete znova pripojiť k zariadeniu.

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“.

sk





AKO PRIHRIAŤ ZVYŠKY JEDLA?

Ak chcete zvyšky zohrievať, vyberte veko zo zásuvky a vymeňte prednú časť misky.
- Ak chcete nastaviť teplotu 160 °C, stlačte tlačidlá a ⊕ .
- Potom stlačte tlačidlo a pomocou tlačidiel ⊕ a ⊖ nastavte 10 minút.

POZOR! Spotrebič nikdy nepoužívajte bez zásuvky. Pred varením vždy pripevnite predný panel späť na misu.

POUŽÍVANIE OBOCH ZÁSUVIEK V REŽIME SYNCHRONIZÁCIE (DUÁLNE VARENIE)

Uvarte 2 rôzne jedlá súčasne v oboch zásuvkách vďaka režimu SYNC (Synchronizácia).

1. Stlačením tlačidla ⏻ (Spustiť/zastaviť) zapnite spotrebič. Predvolene sa zobrazí režim hranolčekov pre zásuvku 1, zatiaľ čo na obrazovke pre zásuvku 2 je zobrazený indikátor OFF (Vyp.).
2. Stlačte požadovaný režim varenia a upravte čas a teplotu, ak sa líšia od zobrazených nastavení (pomocou tlačidiel + a -). Nastavenia sa uložia.
3. Vložte prvé jedlo do zásuvky 1 (ľavá zásuvka). Zasuňte zásuvku do spotrebiča.

   Poznámka: Keď sa na obrazovke zobrazuje hlásenie „Add" (Pridať) a počas 10 minút nevykonáte žiadnu akciu, program sa zastaví a na obrazovke sa znova zobrazí stav „START/STOP" (Spustiť/zastaviť). Na opätovné spustenie varenia budete musieť znova vykonať výber.

4. Na aktiváciu zásuvky 2 stlačte tlačidlo „2".
5. Stlačte druhý požadovaný režim varenia a upravte čas a teplotu, ak sa líšia od zobrazených nastavení (pomocou tlačidiel + a -).
6. Vložte druhé jedlo do zásuvky 2 (pravá zásuvka). Zasuňte zásuvku do spotrebiča.
7. Stlačte tlačidlo **SYNC** (Synchronizácia) na prípravu dvoch jedál súčasne. Ak majú dva zvolené režimy varenia rôzne časy varenia, na obrazovke sa zobrazí hlásenie „HOLD" (Odložené) pre najkratší režim varenia (pre jedlo, ktoré potrebuje na varenie menej času). Znamená to, že spotrebič odloží spustenie tohto varenia, aby boli obe jedlá pripravené naraz.
8. Stlačte Start/Stop (Spustiť/zastaviť) na spustenie varenia.
9. Keď budú obe jedlá súčasne hotové, spotrebič pípne.
10. Keď je jedlo uvarené, vytiahnite zásuvku. Jedlo vyberte zo zásuvky pomocou kuchynských klieští.

    Upozornenie: Po teplovzdušnom fritovaní sú mriežky a jedlo veľmi horúce.
    Poznámka: Ak počas varenia vyberiete jednu zo zásuviek a nezasuniete ju späť do 5 minút, na paneli danej zásuvky sa zobrazí hlásenie „OFF" (Vyp.). Druhá zásuvka bude pokračovať vo varení, ale ukončí sa program „SYNC" (Synchronizácia).

POUŽÍVANIE LEN JEDNEJ ZÁSUVKY SPOTREBIČA

1. Stlačením tlačidla ⏻ (Spustiť/zastaviť) zapnite spotrebič.
2. Predvolene sa zobrazí režim hranolčekov pre zásuvku 1, zatiaľ čo na obrazovke pre zásuvku 2 je zobrazený indikátor OFF (Vyp.).
3. Požadovanú zásuvku môžete aktivovať stlačením tlačidla „1" alebo „2". Druhá zásuvka zostane v režime OFF (Vyp.) (Ak chcete zrušiť výber, znova stlačte tlačidlo „1" alebo „2").

4. Na spustenie varenia môžete vybrať prednastavený režim varenia alebo manuálne nastavenia.

a. Ak chcete vybrať prednastavený režim varenia:

- Vyberte požadovaný režim varenia stlačením príslušnej ikony na dotykovom paneli (tieto režimy sú podrobne popísané v časti **„Pokyny na prípravu pokrmov“).**
- Potvrďte režim varenia stlačením Start/Stop tlačidla. Následne sa spustí proces varenia.
- Spustí sa varenie. Zostávajúci čas varenia sa zobrazuje na obrazovke.

b. Ak chcete vybrať manuálne nastavenia:

- Stlačte režim MANUAL (Manuálne).
- Upravte teplotu pomocou tlačidiel + a — na digitálnej obrazovke. Termostat možno nastaviť na hodnotu 40 – 200 °C.
- Potom nastavte požadovaný čas varenia pomocou tlačidiel + a —. Časovač možno nastaviť na 0 až 60 minút.
- Stlačením Start/Stop tlačidla spustíte varenie so zvolenými nastaveniami teploty a času. Spustí sa varenie. Zostávajúci čas varenia sa zobrazuje na obrazovke.

5. Prebytočná mastnota z jedla sa zachytáva v spodnej časti zásuvky.

6. Niektoré potraviny je potrebné na dosiahnutie optimálnych výsledkov varenia v polovici času varenia pretriasť (pozrite si časť „ Pokyny na prípravu pokrmov “). Ak chcete jedlo pretriasť, vytiahnite misku zo spotrebiča za rukoväť a 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.

7. Keď zaznie zvuk časovača, nastavený čas varenia sa skončil. Vytiahnite misku zo spotrebiča a položte ju na povrch odolný voči teplu.

8. Skontrolujte, či je jedlo hotové.
Ak jedlo ešte nie je hotové, jednoducho zasuňte misku späť do spotrebiča a nastavte časovač na ďalších pár minút.

9. Keď je jedlo uvarené, vyberte misku. Jedlo vyberte z misky pomocou kuchynských kliešťí.

Upozornenie: Zásuvku nikdy neotáčajte hore dnom spolu s mriežkou. Po varení sú zásuvky, mriežky a jedlo veľmi horúce.

10. Keď je jedna dávka jedla hotová, spotrebič je okamžite pripravený na prípravu ďalšej dávky.

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.

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.

Ingrediencie	Zásuvka	Množstvo	Čas	Teplota	Režim varenia	Potriasť	Doplnkové informácie
Zemiaky a hranolky							
Mrazené francúzske hranolky	1	800 g (optimálne množstvo)	32 min	180°C		x 3	
	2	300 g (optimálne množstvo)	28 min	180°C		x 3	
	1	1200 g (maximálne množstvo)	41 min	180°C		x 3	
	2	1000 g (maximálne množstvo)	45 min	180°C		x 3	
Mrazené zemiakové mesiačiky	1	400 g	30 min	180°C		x 2	
	2	300 g	28 min	180°C		x 2	
Mäso a hydina							
Mrazený hovädzí burger	1	4 kusy po 100 g	14 min	200°C	MANUAL		Otočte v polovici pečenia
	2	2 kusy po 100 g	12 min	200°C	MANUAL		
Mrazené kuracie nugetky	1	20 kusov	14 min	200°C			
	2	9 kusov	12 min	200°C			
Kurča vcelku	1	1 kurča 1,5 kg	50 min	190°C			
	2	/	/	/			
Kuracie spodné stehná	1	8 kusov po 100 g	30 min	200°C			Potrite troškou olivového oleja. Otočte v polovici pečenia
	2	6 kusov po 100 g	30 min	200°C			

sk

Ingrediencie	Zásuvka	Množstvo	Čas	Teplota	Režim varenia	Potriasť	Doplnkové informácie
Kuracie krídla	1	10 kusov po 50 g	20 min	200°C			Potrite troškou olivového oleja. Otočte v polovici pečenia
	2	6 kusov po 50 g	18 min	200°C			
Mrazené jahňacie kotlety	1	5 kusov po 80 g	20 min	200°C			
	2	3 kusy po 80 g	18 min	200°C			
Kačacie prsia	1	2 kačacie prsia približne 350–400 g každé	15 min	180°C	**MANUAL**		Na koži urobte zárezy v mriežke. Po 10 minútach otočte. Pred podávaním nechajte 5 minút odpočívať.
	2	2 kačacie prsia približne 350–400 g každé	14 min	180°C	**MANUAL**		
Zelenina							
Mrazená brokolica	1	400 g	18 min	180°C		x 2	Pokvapkať olivovým olejom
	2	300 g	16 min	180°C		x 2	
Ružičkový kel	1	500 g	20 min	160°C		x 2	
	2	300 g	18 min	160°C		x 2	
Mrazená tekvica maslová	1	600 g	20 min	180°C		x 2	
	2	300 g	18 min	180°C		x 2	
Mrkva	1	400 g	20 min	190°C		x 2	Pokvapkať olivovým olejom
	2	300 g	18 min	190°C		x 2	
Mrazený karfiol	1	400 g	18 min	190°C		x 2	
	2	300 g	16 min	190°C		x 2	
Cuketa	1	600 g	16 min	200°C		x 3	
	2	400 g	14 min	200°C		x 3	

sk

Ingrediencie	Zásuvka	Množstvo	Čas	Teplota	Režim varenia	Potriasť	Doplnkové informácie
Občerstvenie							
Quiche	1	hrúbka 2,5 cm	40 min	160°C	**MANUAL**		
Žemle	1	4 kusy po 75 g	8 min	180°C	**MANUAL**		
Samosy	1	12 kusov	12 min	180°C	**MANUAL**		Otočte v polovici pečenia
	2	6 kusov	11 min	180°C	**MANUAL**		
Mrazené cibuľové krúžky	1	300 g	14 min	200°C		x 3	
	2	200 g	12 min	200°C		x 3	
Mrazené tyčinky z mozzarelly	1	300 g	8 min	200°C		x 1	
	2	200 g	6 min	200°C		x 1	
Mrazené jarné rolky	1	12 kusov	12 min	200°C		x 1	
	2	8 kusov	11 min	200°C		x 1	
mäkké vajce	1	4 kusy	8 min	130°C	**MANUAL**		Vajcia pri izbovej teplote. Na konci varenia ponorte do studenej vody
	2	4–8 kusov	8 min	130°C	**MANUAL**		
vajce natvrdo	1	4 kusy	15 min	130°C	**MANUAL**		
	2	4–8 kusov	15 min	130°C	**MANUAL**		
Ryby a plody mora							
Filety z tresky	1	4 porcie po 120–140 g, hrúbka 2 cm	10 min	180°C			Pokvapkať olivovým olejom
	2	2 porcie po 120–140 g, hrúbka 2 cm	10 min	180°C			
Filety z lososa	1	4 porcie po 120–140 g	10 min	200°C			
	2	2 porcie po 120–140 g	10 min	200°C			

sk

Ingrediencie	Zásuvka	Množstvo	Čas	Teplota	Režim varenia	Potriasť	Doplnkové informácie
Krevety	1	400 g	8 min	180°C		x 1	Pred pečením pokvapkajte trochou olivového oleja.
	2	200 g	7 min	180°C		x 1	
Dezerty							
Muffiny	1	6 kusov	16 min	160°C			
	2	4 kusy	16 min	160°C			
Sušienky	1	5/6 kusov	15 min	160°C			
	2	4 kusy	15 min	160°C			
Čokoládový koláč	1	650 g	55 min	150°C			
Dehydratácia							
Jablká	1	150 g jabĺk, nakrájané na tenko	8 hodín	40°C			Odstráňte semienka a nakrájajte na plátky hrubé 2 mm
	2	70 g jabĺk, nakrájané na tenko	8 hodín	40°C			
Cvikla	1	150 g cvikly, nakrájané na tenko	8 hodín	40°C			Umyte a nakrájajte na plátky hrubé 2 mm.
	2	70 g cvikly, nakrájané na tenko	8 hodín	40°C			

Tipy: Ak chcete zlepšiť výsledok varenia, neváhajte pri varení 2-3 krát potriasť.
Ak používate zmes, ktorá nakysne (napr. pri koláčoch, quiche alebo muffinoch), zapekacia miska by mala byť naplnená najviac do polovice.

DÔLEŽITÉ: Ak sa chcete vyhnúť poškodeniu spotrebiča, nikdy neprekračujte maximálne množstvo prísad a tekutín určených v návode na obsluhu a v receptoch.

RADY

- Čas potrebný na prípravu menších potravín býva zvyčajne o niečo kratší ako pri väčších potravinách.
- Ak jedlo s menšou veľkosťou v polovici prípravy premiešate, dosiahnete lepšie výsledky a predídete nerovnomernému uvareniu.
- Ak chcete, aby boli vaše zemiaky mimoriadne chrumkave, skuste pred varením pridať trošku oleja a potraste, aby sa rovnomerne rozmiestnil. Odporučame použiť 14 ml oleja. 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 1600 gramov (Zásuvka 1: 1000 g + Zásuvka 2 : 600 g)
- Použite pripravené lístkové a krehké cesto na rýchlu prípravu plnených pochúťok.
- Ak chcete piecť koláč alebo quiche, alebo ak chcete pripraviť jemné alebo plnené prísady, vložte do misky spotrebiča zapekaciu misku. Môžete použiť zapekaciu misku zo silikónu, nehrdzavejúcej ocele, hliníka alebo terakoty.
- Spotrebič môžete použiť aj na opätovné zohriatie jedla. Ak chcete znovu zohriať jedlo, nastavte teplotu na 160 °C na maximálne 10 minút. Čas varenia je možné upraviť v závislosti od množstva jedla, aby sa jedlo znovu úplne zohrialo.

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

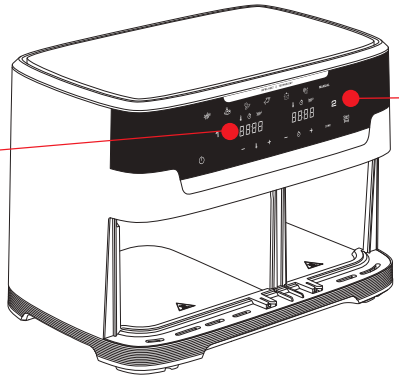
1. Odpojte spotrebič zo siete a nechajte ho vychladnúť.
2. Skontrolujte, či sú všetky časti čisté a suché.

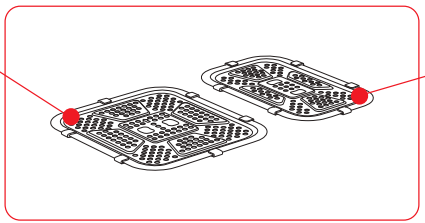
ZÁRUKA A SERVIS

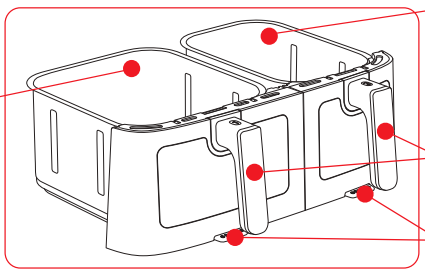
Ak potrebujete servis, informácie alebo máte problém, navštívte webovú stránku značky alebo sa obráťte na stredisko starostlivosti o zákazníkov vo vašej krajine. Telefónne číslo nájdete v letáku o celosvetovej záruke. Ak vo vašej krajine nie je stredisko starostlivosti o zákazníkov, obráťte sa na miestneho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

RIEŠENIE PROBLÉMOV

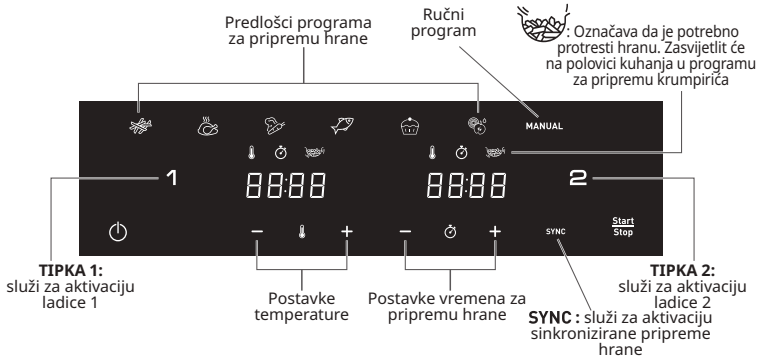
Ak narazíte na problémy so spotrebičom, navštívte webovú stránku značky (pozrite si titulnú stranu tohto návodu), kde nájdete zoznam často kladených otázok, alebo sa obráťte na stredisko starostlivosti o zákazníkov vo vašej krajine.


PRIKAZ VREMENA/ TEMPERATURE
DIGITALNI ZASLON OSJETLJIV NA DODIR


VELIKA ODVOJIVA REŠETKA SA SILIKONSKIM PODLOGAMA
ODVOJIVA REŠETKA SA SILIKONSKIM PODLOGAMA


LADICA 2 (NORMALNA POSUDA)
LADICA 1 (VELIKA POSUDA)
RUČKE LADICA
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


Krumpirići


Piletina


Povrće


Riba


Desert


Dehidracija

MANUAL

Ručni način rada

hr

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.
   Ladice 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: Kako biste spriječili pregrijavanje uređaja, nemojte ga postavljati u kut ili ispod zidnog ormarića. Ostavite najmanje 15 cm razmaka oko uređaja kako bi zrak mogao cirkulirati.

3. Pritisnite tipku za ⏻ pokretanje/zaustavljanje da biste uključili uređaj.
4. Način za pripremu krumpirića prikazuje se kao zadana postavka za ladicu 1 dok je na zaslonu za ladicu 2 prikazana opcija OFF.
5. Bilo koju ladicu moguće je aktivirati odabirom tako da pritisnete tipku „1" ili „2" (da biste poništili odabir, ponovno pritisnite tipku „1" ili „2" i ladica će biti isključena i odabir otkazan).

   Napomena: nikada nemojte premašiti maksimalnu količinu naznačenu u tablici (pogledajte odjeljak „Vodič za pripremu hrane") jer to može utjecati na kvalitetu konačnog rezultata.

6. Prije pečenja u ladice uvijek postavite odgovarajuće rešetke radi postizanja optimalnih rezultata.

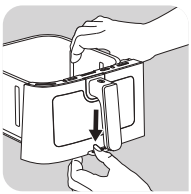
«GENIUS SUSTAV» ZA LAKO ČIŠĆENJE*

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

hr

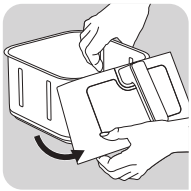
KAKO MOGU SKINUTI PREDNJU STRANU?

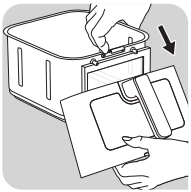
Kako biste uštedjeli prostor u perilici posuđa i osigurali optimalnu očuvanost uređaja, slijedite ovaj postupak čišćenja.



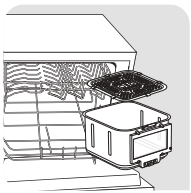
- Pritisnite tipku na dnu posude

*ovisno o modelu

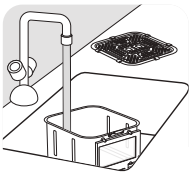




• Uklonite kuku s njezinog mjesta. Odvojiva se prednja strana može skinuti.



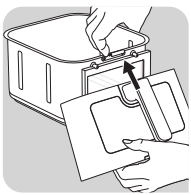
ILI

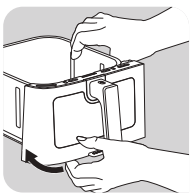


• Stavite posudu u perilicu posuđa ili je ručno operite bez prednje strane koju možete ponovno priključiti na proizvod.

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.





hr

KAKO PODGRIJATI OSTATKE?

Za podgrijavanje ostataka hrane uklonite poklopac s ladice i vratite prednju stranu zdjele.

- Pritisnite tipke i ⊖ za postavljanje temperature na 160 °C.
- Zatim pritisnite za postavljanje na 10 minuta s pomoću tipki ⊕ i ⊖.

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

UPORABA OBJE LADICE UZ NAČIN ZA SINKRONIZACIJU (DVOSTRUKO PEČENJE)

Uz obje ladice i način SYNC (Sinkronizacija) moguće je istovremeno pripremiti dvije različite vrste hrane.

1. Pritisnite tipku za ⏻ pokretanje/zaustavljanje da biste uključili uređaj. Način za pripremu krumpirića prikazuje se kao zadana postavka za ladicu 1 dok je na zaslonu za ladicu 2 prikazana opcija OFF.
2. Pritisnite željeni način za pripremu hrane i prilagodite vrijeme i temperaturu ako se razlikuju od predviđenih postavki (to možete učiniti pritiskanjem tipki + i -). Postavke su spremljene.
3. Postavite prvu vrstu hrane u ladicu 1 (lijevu ladicu). Vratite ladicu u uređaj.

Napomena: kada se na zaslonu prikaže poruka „Add" (Dodavanje) i 10 minuta nema reakcije, program će se zaustaviti i zaslon će se vratiti na prikaz „START/STOP" (Pokretanje/zaustavljanje). Morat ćete ponovno odabrati postavke da biste ponovno započeli pripremu hrane.

4. Da biste aktivirali ladicu 2, pritisnite „2".
5. Pritisnite drugi željeni način za pripremu hrane i prilagodite vrijeme i temperaturu ako se razlikuju od predviđenih postavki (to možete učiniti pritiskanjem tipki + i -).
6. Postavite drugu vrstu hrane u ladicu 2 (desnu ladicu). Vratite ladicu u uređaj.
7. Pritisnite **SYNC** (Sinkronizacija) da biste istovremeno pripremili obje vrste hrane. Ako je za dva načina za pripremu hrane potrebno različito vrijeme pripreme, na zaslonu će se za kraći način pripreme hrane (za vrstu hrane kojoj je potrebno manje vremena za pripremu) pojaviti poruka „HOLD" (Čekanje). To znači da će uređaj odgoditi pokretanje pripreme hrane da bi obje vrste hrane bile spremne u isto vrijeme.
8. Pritisnite Start/Stop (Pokretanje/zaustavljanje) biste pokrenuli pripremu hrane.
9. Uređaj će proizvesti zvuk kada su obje vrste hrane istovremeno spremne.
10. Kada hrana bude gotova, izvadite ladicu. Da biste izvadili hranu, iz ladice je podignite s pomoću hvataljki.

Oprez: nakon pečenja na vrućem zraku rešetke i hrana bit će jako vrući.
Napomena: ako jednu od 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.

UPORABA SAMO JEDNE LADICE UREĐAJA

1. Pritisnite tipku za ⏻ pokretanje/zaustavljanje da biste uključili uređaj.
2. Način za pripremu krumpirića prikazuje se kao zadana postavka za ladicu 1 dok je na zaslonu za ladicu 2 prikazana opcija OFF.

3. Bilo koju ladicu moguće je aktivirati tako da pritisnete tipku „1" ili „2". Druga ladica ostaje isključena (da biste poništili odabir, ponovno pritisnite tipku „1" ili „2").

4. Da biste započeli s pripremom hrane, moguće je birati između unaprijed postavljenog načina pripreme hrane ili ručnih postavki.

a. Ako odabirete unaprijed postavljeni način pripreme:

- Odaberite željeni način za pripremu hrane tako da na dodirnom zaslonu pritisnete ikonu koja odgovara tom načinu (načini rada detaljno su objašnjeni u odjeljku **„Vodič za pripremu hrane"**).
- Pritiskom tipke potvrdite način za pripremu hrane Start/Stop. To će pokrenuti postupak pripreme hrane.
- Pokrenut će se priprema hrane. Na zaslonu će biti prikazano preostalo vrijeme pripreme hrane.

b. Ako odabirete ručne postavke:

- Pritisnite način rada MANUAL.
- Prilagodite temperaturu 🌡 s pomoću tipki + i — na digitalnom zaslonu. Na termostatu se mogu odabrati temperature od 40 do 200 °C.
- Nakon toga tipkama + i — postavite željeno vrijeme pripreme hrane. Mjerač vremena može se postaviti na vrijeme između 0 i 60 minuta.
- Pritisnite Start/Stop tipku da biste pokrenuli pripremu hrane s odabranim postavkama temperature i vremena. Pokrenut će se priprema hrane. Na zaslonu će biti prikazano preostalo vrijeme pripreme hrane.

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

6. Neke vrste hrane potrebno je protresti na pola vremena pripreme radi postizanja optimalnih rezultata (pogledajte odjeljak „Vodič za pripremu hrane"). Da biste protresli hranu, izvucite posudu iz uređaja s pomoću ručke i protresite je. Nakon toga vratite posudu u uređaj i priprema hrane automatski će se ponovno pokrenuti.



Tijekom načina za pripremu krumpirića ovaj će piktogram bljeskati na sredini vremena pripreme hrane. To znači da je zbog homogenosti pripreme potrebno protresti krumpiriće.

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

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

9. Kada hrana bude gotova, izvadite posudu. Da biste izvadili hranu, iz posude je podignite s pomoću hvataljki.

Oprez: ladica nikada ne bi trebala biti okrenuta naopako ako je na njoj rešetka. Ladice, rešetke i hrana nakon pripreme bit će jako vrući.

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

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.

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.

Sastojci	Ladica	Količina	Vrijeme	Temperatura	Način kuhanja	Protresti	Dodatne informacije
Krumpir i pomfrit							
Zamrznuti pomfrit	1	800 g (optimalna količina)	32 min	180°C		x 3	
	2	300 g (optimalna količina)	28 min	180°C		x 3	
	1	1200 g (maksimalna količina)	41 min	180°C		x 3	
	2	1000 g (maksimalna količina)	45 min	180°C		x 3	
Zamrznuti krumpir u kriškama	1	400 g	30 min	180°C		x 2	
	2	300 g	28 min	180°C		x 2	
Meso i perad							
Zamrznuti goveđi burger	1	4 komada od 100 g svaki	14 min	200°C	MANUAL		Okrenuti na polovici kuhanja
	2	2 komada od 100 g svaki	12 min	200°C	MANUAL		
Zamrznuti pileći nuggets	1	20 komada	14 min	200°C			
	2	9 komada	12 min	200°C			
Cijelo pile	1	1 pile 1,5 kg	50 min	190°C			
	2	/	/	/			

hr

Sastojci	Ladica	Količina	Vrijeme	Temperatura	Način kuhanja	Protresti	Dodatne informacije
Pileći batci	1	8 komada od 100 g svaki	30 min	200°C			Premazati s malo maslinova ulja. Okrenuti na polovici kuhanja
	2	6 komada od 100 g svaki	30 min	200°C			
Pileća krilca	1	10 komada od 50 g svaki	20 min	200°C			
	2	6 komada od 50 g svaki	18 min	200°C			
Zamrznuti janjeći kotleti	1	5 komada od 80 g svaki	20 min	200°C			
	2	3 komada od 80 g svaki	18 min	200°C			
Pačja prsa	1	2 pačja prsa, oko 350–400 g svaki	15 min	180°C	**MANUAL**		Zarezati kožu u uzorku križića. Okrenuti nakon 10 minuta. Odmoriti 5 minuta prije posluživanja.
	2	2 pačja prsa, oko 350–400 g svaki	14 min	180°C	**MANUAL**		
Povrće							
Brokula (zamrznuta)	1	400 g	18 min	180°C		x 2	Lagano poškropiti maslinovim uljem
	2	300 g	16 min	180°C		x 2	
Prokulice	1	500 g	20 min	160°C		x 2	
	2	300 g	18 min	160°C		x 2	

hr

Sastojci	Ladica	Količina	Vrijeme	Temperatura	Način kuhanja	Protresti	Dodatne informacije
Butternut tikva (zamrznuta)	1	600 g	20 min	180°C		x 2	
	2	300 g	18 min	180°C		x 2	
Mrkva	1	400 g	20 min	190°C		x 2	Lagano poškropiti maslinovim uljem
	2	300 g	18 min	190°C		x 2	
Cvjetača (zamrznuta)	1	400 g	18 min	190°C		x 2	
	2	300 g	16 min	190°C		x 2	
Tikvica	1	600 g	16 min	200°C		x 3	
	2	400 g	14 min	200°C		x 3	
Grickalice							
Kiš	1	debljina 2,5 cm	40 min	160°C	**MANUAL**		
Peciva	1	4 komada od 75 g svaki	8 min	180°C	**MANUAL**		
Samosa	1	12 komada	12 min	180°C	**MANUAL**		Okrenuti na polovici kuhanja
	2	6 komada	11 min	180°C	**MANUAL**		
Kolutići luka (zamrznuti)	1	300 g	14 min	200°C		x 3	
	2	200 g	12 min	200°C		x 3	
Štapići mozzarelle (zamrznuti)	1	300 g	8 min	200°C		x 1	
	2	200 g	6 min	200°C		x 1	
Proljetne rolice (zamrznute)	1	12 komada	12 min	200°C		x 1	
	2	8 komada	11 min	200°C		x 1	
Meko kuhano jaje	1	4 komada	8 min	130°C	**MANUAL**		Jaja na sobnoj temperaturi. Na kraju kuhanja uroniti u hladnu vodu.
	2	4–8 komada	8 min	130°C	**MANUAL**		

hr

Sastojci	Ladica	Količina	Vrijeme	Temperatura	Način kuhanja	Protresti	Dodatne informacije
Tvrdo kuhano jaje	1	4 komada	15 min	130°C	MANUAL		Jaja na sobnoj temperaturi. Na kraju kuhanja uroniti u hladnu vodu.
	2	4–8 komada	15 min	130°C	MANUAL		
Riba i plodovi mora							
Fileti bakalara	1	4 porcije od 120–140 g svaka; debljina 2 cm	10 min	180°C			Lagano poškropiti maslinovim uljem
	2	2 porcije od 120–140 g svaka; debljina 2 cm	10 min	180°C			
Fileti lososa	1	4 porcije od 120–140 g svaka	10 min	200°C			
	2	2 porcije od 120–140 g svaka	10 min	200°C			
Kozice	1	400 g	8 min	180°C		x 1	Prije kuhanja lagano poškropiti maslinovim uljem.
	2	200 g	7 min	180°C		x 1	
Deserti							
Mafini	1	6 komada	16 min	160°C			
	2	4 komada	16 min	160°C			
Keksi	1	5/6 komada	15 min	160°C			
	2	4 komada	15 min	160°C			
Čokoladna torta	1	650 g	55 min	150°C			

Sastojci	Ladica	Količina	Vrijeme	Temperatura	Način kuhanja	Protresti	Dodatne informacije
Dehidriranje							
Jabuke	1	150 g jabuka, tanko narezati	8 sati	40°C			Ukloniti sjemenke i narezati na ploške od 2 mm
	2	70 g jabuka, tanko narezati	8 sati	40°C			
Cikla	1	150 g cikle, tanko narezati	8 sati	40°C			Oprati i narezati na ploške debljine 2 mm
	2	70 g cikle, tanko narezati	8 sati	40°C			

Savjeti: kako biste poboljšali rezultat kuhanja, nemojte se ustručavati protresti 2-3 puta tijekom kuhanja.
Ako rabite mješavine koje se dižu (primjerice za torte, quiche ili muffine), posuda za pećnicu smije biti napunjena najviše do pola.

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

SAVJETI

- Priprema manje hrane obično traje kraće od pripreme većih komada hrane.
- Ako manju hranu na pola pripreme protresete, konačni rezultat bit će bolji i ujednačeniji.
- Da bi krumpirići bili zaista hrskavi, dodajte malu količinu ulja prije pripreme i protresite ih da bi bili ravnomjerno prekriveni. Preporučujemo 14 ml ulja. 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 1600 grama (Ladica 1 : 1000 g + Ladica 2 : 600 g)
- 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. Vrijeme pripreme hrane moguće je prilagoditi ovisno o količini hrane da bi se ona u potpunosti podgrijala.

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

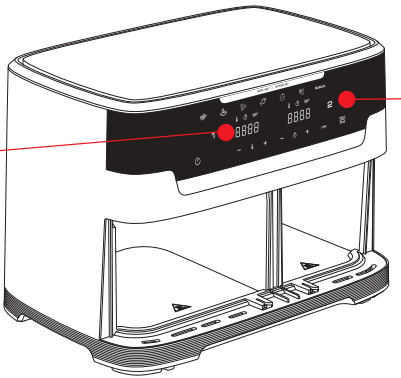
1. Iskopčajte uređaj i ostavite ga da se ohladi.
2. Provjerite jesu li svi dijelovi čisti i suhi.

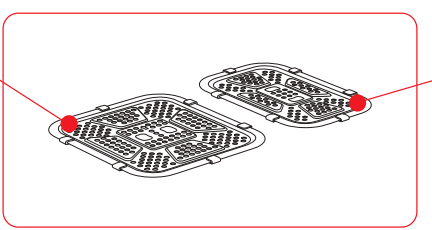
JAMSTVO I SERVIS

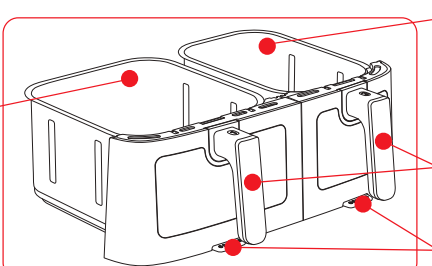
Ako je uređaj potrebno servisirati, ako su vam potrebne informacije ili imate problem, posjetite web-stranicu robne marke ili se obratite korisničkoj podršci robne marke u svojoj državi. Broj telefona možete pronaći u letku za globalno jamstvo. Ako u vašoj državi nema korisničke podrške, obratite se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


ОТОБРАЖЕНИЕ ВРЕМЕНИ/ ТЕМПЕРАТУРЫ
ЦИФРОВАЯ СЕНСОРНАЯ ПАНЕЛЬ


БОЛЬШАЯ СЪЕМНАЯ РЕШЕТКА С СИЛИКОНОВЫМИ НАКЛАДКАМИ
СЪЕМНАЯ РЕШЕТКА С СИЛИКОНОВЫМИ НАКЛАДКАМИ


ЧАША 2 (ОБЫЧНАЯ ЧАША)
ЧАША 1 (БОЛЬШАЯ ЧАША)
РУЧКИ ЧАШИ
СЪЕМНАЯ ПЕРЕДНЯЯ ПАНЕЛЬ

ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЙ ИНТЕРФЕЙС



Автоматические программы

Ручной режим

: Означает, что еду нужно перемешать. Загорается, когда программа «Картофель фри» запускается

КНОПКА 1: активирует чашу 1

Температурные настройки

Параметры времени приготовления

SYNC : активирует синхронизацию приготовления

КНОПКА 2: активирует чашу 2

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

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ



Картофель фри



Курица



Овощи



Рыба



Десерты



Сушка

MANUAL

Ручной режим

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.
   Чаши 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: Чтобы предотвратить перегрев прибора, не размещайте его в углу или под навесным шкафом. Для циркуляции воздуха необходимо оставить зазор не менее 15 см вокруг прибора.

3. Нажмите кнопку ⏻ (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 чашу можно выбрать нажатием кнопки «1» или «2». (Чтобы отменить выбор, снова нажмите кнопку «1» или «2», чаша будет выключена и отменена).

   Примечание. Никогда не превышайте максимальный уровень, указанный в таблице (см. в разделе «Таблица приготовления блюд»), так как это может повлиять на качество конечного результата приготовления.
6. Для получения оптимальных результатов всегда помещайте подходящие решетки в чаши перед приготовлением.

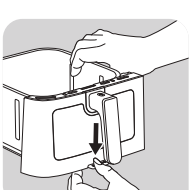
«ГЕНИАЛЬНАЯ СИСТЕМА» ДЛЯ ЛЕГКОЙ ОЧИСТКИ

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.

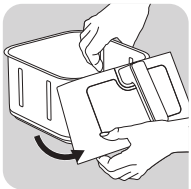
ru

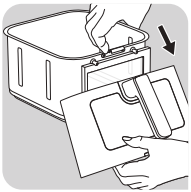
КАК СНЯТЬ ПЕРЕДНЮЮ ПАНЕЛЬ?

Чтобы сэкономить место в посудомоечной машине и обеспечить наилучшую сохранность прибора, придерживайтесь этой процедуры очистки для.

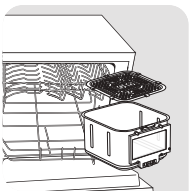


- Нажмите кнопку, расположенную в нижней части чаши.

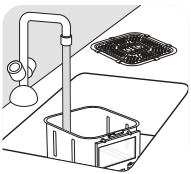




• Снимите защелку. Съемная передняя панель отсоединится.



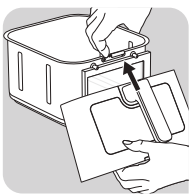
или

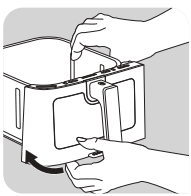


• Поместите чашу в посудомоечную машину или вымойте ее вручную без передней панели, которую затем можно будет снова установить на изделие.

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.





ru

КАК РАЗОГРЕТЬ ОСТАТКИ ЕДЫ?

Чтобы разогреть остатки пищи, снимите крышку с чаши и 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 ЧАШ В РЕЖИМЕ СИНХРОНИЗАЦИИ (ДВОЙНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ)

Готовьте 2 разных блюда одновременно благодаря двум чашам и режиму синхронизации.

1. Нажмите кнопку ⏻ (Старт/Стоп), чтобы включить прибор. Режим приготовления картофеля фри отображается по умолчанию для чаши 1, а на экране чаши 2 отображается «OFF» (ВЫКЛ.).
2. Нажмите на нужный режим приготовления и установите время и температуру, если они отличаются от выбранных настроек (нажимая кнопки + и -). Настройки будут сохранены.
3. Поместите первое блюдо в чашу 1 (левый лоток). Задвиньте чашу в прибор.

   Примечание. Если на экране отображается «Add» (Добавить) и в течение 10 минут не выполняется никаких действий, программа останавливается, и на экране снова отображается «START/STOP» (СТАРТ/СТОП). Для возобновления приготовления потребуется выбрать его повторно.

4. Для включения чаши 2 нажмите «2».
5. Нажмите на второй нужный режим приготовления и установите время и температуру, если они отличаются от выбранных настроек (нажимая кнопки + и -).
6. Поместите второе блюдо в чашу 2 (правый лоток). Задвиньте лоток в прибор.
7. Нажмите **SYNC** (СИНХРОНИЗАЦИЯ), чтобы одновременно приготовить два блюда. Если время приготовления в двух выбранных режимах отличается, на экране появляется сообщение «HOLD» (ПОДОЖДИТЕ) для более быстрого режима приготовления (для продуктов, приготовление которых требует меньше времени). Это означает, что прибор задержит запуск процесса приготовления, чтобы оба блюда были готовы одновременно.
8. Нажмите Start/Stop (СТАРТ/СТОП), чтобы начать приготовление.
9. Когда приготовление будет завершено, раздастся звуковой сигнал.
10. Как только блюда будут готовы, выньте чашу. Извлеките продукты из чаши с помощью щипцов.

    Внимание! Решетка и само блюдо очень горячие после использования аэрогриля.
    Примечание. Если во время приготовления извлечь одну из чаш и не задвинуть её назад в течение 5 минут, на панели этой чаши отобразится сообщение «OFF» (ВЫКЛ.). Вторая чаша продолжит работать, но программа «SYNC» завершается.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТОЛЬКО ОДНОЙ ЧАШИ ПРИБОРА

1. Нажмите кнопку ⏻ (Старт/Стоп), чтобы включить прибор.
2. Режим приготовления картофеля фри отображается по умолчанию для чаши 1, а на экране чаши 2 отображается «OFF» (ВЫКЛ.).

3. Любую чашу можно выбрать нажатием кнопки «1» или «2». Другая чаша остается выключенной (для отмены выбора снова нажмите кнопку «1» или «2»).

4. Перед началом приготовления вы можете выбрать любую автопрограмму или выбрать ручные настройки.

a. Если вы выбрали автопрограмму:

- Выберите нужный режим приготовления, нажав на соответствующий значок на сенсорной панели (эти режимы подробно описаны в разделе **«Таблица приготовления блюд»).**
- Нажмите кнопку, чтобы подтвердить режим приготовления 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 40 °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.

5. Излишки масла собираются в нижней части лотка.

6. Некоторые продукты необходимо перемешать по истечении половины времени приготовления для получения оптимальных результатов (см. раздел «Таблица приготовления блюд»). Чтобы перемешать продукты, извлеките чашу из прибора, потянув за ручку, и встряхните ее. Затем задвиньте чашу обратно в прибор, и приготовление продолжится автоматически.



В режиме картофеля фри этот значок будет мигать во время приготовления. Он указывает на необходимость перемешать картофель фри для однородного приготовления.

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

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

9. Как только блюдо будет готово, извлеките чашу. Извлеките продукты из чаши с помощью щипцов.

Внимание! Запрещается переворачивать чашу вместе с решеткой. Чаша, решетка и само блюдо очень горячие после приготовления.

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

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.

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.

название	ящик	оптимальное количество	приблизительное время	температура	режим приготовления	встряхнуть	дополнительная информация
картофель и фри							
замороженный картофель фри	1	800 г (оптимальное количество)	32 мин	180°C		x 3	
	2	300 г (оптимальное количество)	28 мин	180°C		x 3	
	1	1200 г (максимальное количество)	41 мин	180°C		x 3	
	2	1000 г (максимальное количество)	45 мин	180°C		x 3	
замороженные дольки картофеля	1	400 г	30 мин	180°C		x 2	
	2	300 г	28 мин	180°C		x 2	
мясо и птица							
замороженный говяжий бургер	1	4 шт по 100 г	14 мин	200°C	MANUAL		перевернуть на середине приготовления
	2	2 шт по 100 г	12 мин	200°C	MANUAL		
замороженные куриные наггетсы	1	20 шт	14 мин	200°C			
	2	9 шт	12 мин	200°C			
целая курица	1	1 курица 1,5 кг	50 мин	190°C			
	2	/	/	/			

ru

название	ящик	оптимальное количество	приблизительное время	температура	режим приготовления	встряхнуть	дополнительная информация
куриные голени	1	8 шт по 100 г	30 мин	200°C			слегка смажьте оливковым маслом. переверните на середине приготовления \n
	2	6 шт по 100 г	30 мин	200°C			
куриные крылья	1	10 шт по 50 г	20 мин	200°C			
	2	6 шт по 50 г	18 мин	200°C			
замороженные бараньи отбивные	1	5 шт по 80 г	20 мин	200°C			
	2	3 шт по 80 г	18 мин	200°C			
утиная грудка	1	2 грудки по 350–400 г	15 мин	180°C	MANUAL		надрежьте кожу крест-накрест. переверните через 10 минут. дайте отдохнуть 5 минут перед подачей.
	2	2 грудки по 350–400 г	14 мин	180°C	MANUAL		
ОВОЩИ							
брокколи, замороженная	1	400 г	18 мин	180°C		x 2	сбрызнуть оливковым маслом
	2	300 г	16 мин	180°C		x 2	

ru

название	ящик	оптимальное количество	приблизительное время	температура	режим приготовления	встряхнуть	дополнительная информация
брюссельская капуста	1	500 г	20 мин	160°C		x 2	сбрызнуть оливковым маслом
	2	300 г	18 мин	160°C		x 2	
тыква баттернат, замороженная	1	600 г	20 мин	180°C		x 2	
	2	300 г	18 мин	180°C		x 2	
морковь	1	400 г	20 мин	190°C		x 2	сбрызнуть оливковым маслом
	2	300 г	18 мин	190°C		x 2	
цветная капуста, замороженная	1	400 г	18 мин	190°C		x 2	
	2	300 г	16 мин	190°C		x 2	
кабачок	1	600 г	16 мин	200°C		x 3	
	2	400 г	14 мин	200°C		x 3	
закуски							
киш	1	толщина 2,5 см	40 мин	160°C	**MANUAL**		
булочки	1	4 шт по 75 г	8 мин	180°C	**MANUAL**		
самосы	1	12 шт	12 мин	180°C	**MANUAL**		перевернуть на середине приготовления
	2	6 шт	11 мин	180°C	**MANUAL**		
луковые кольца, замороженные	1	300 г	14 мин	200°C		x 3	
	2	200 г	12 мин	200°C		x 3	
палочки моцареллы, замороженные	1	300 г	8 мин	200°C		x 1	
	2	200 г	6 мин	200°C		x 1	
спринг-роллы, замороженные	1	12 шт	12 мин	200°C		x 1	
	2	8 шт	11 мин	200°C		x 1	

название	ящик	оптимальное количество	приблизительное время	температура	режим приготовления	встряхнуть	дополнительная информация
яйцо всмятку	1	4 шт	8 мин	130°C	MANUAL		яйца комнатной температуры. в конце приготовления опустите в холодную воду
	2	4–8 шт	8 мин	130°C	MANUAL		
яйцо вкрутую	1	4 шт	15 мин	130°C	MANUAL		
	2	4–8 шт	15 мин	130°C	MANUAL		
рыба и морепродукты							
филе трески	1	4 порции по 120–140 г каждая, толщина 2 см	10 мин	180°C			сбрызнуть оливковым маслом
	2	2 порции по 120–140 г каждая, толщина 2 см	10 мин	180°C			
филе лосося	1	4 порции по 120–140 г каждая	10 мин	200°C			
	2	2 порции по 120–140 г каждая	10 мин	200°C			
креветки	1	400 г	8 мин	180°C		x 1	перед приготовлением слегка сбрызнуть оливковым маслом.
	2	200 г	7 мин	180°C		x 1	

ru

название	ящик	оптимальное количество	приблизительное время	температура	режим приготовления	встряхнуть	дополнительная информация
десерты							
маффины	1	6 шт	16 мин	160°C			
	2	4 шт	16 мин	160°C			
печенье	1	5/6 шт	15 мин	160°C			
	2	4 шт	15 мин	160°C			
шоколадный торт	1	650 г	55 мин	150°C			
сушка							
яблоки	1	150 г яблок, тонко нарезанных	8 часов	40°C			удалите семена и нарежьте ломтиками по 2 мм
	2	70 г яблок, тонко нарезанных	8 часов	40°C			
свекла	1	150 г свеклы, тонко нарезанной	8 часов	40°C			вымойте и нарежьте ломтиками по 2 мм
	2	70 г свеклы, тонко нарезанной	8 часов	40°C			

Советы: чтобы улучшить результат приготовления, не стесняйтесь встряхивать 2-3 раза во время приготовления.
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 сделать картофель особенно хрустящим, попробуйте добавить небольшое количество масла перед началом приготовления и равномерно распределить его по всему картофелю. Рекомендуется добавить 14 мл масла.
- Закуски, которые можно готовить в духовке, также подходят для приготовления в приборе.
- Оптимальное рекомендуемое количество картофеля фри составляет 1600 грамм (Чаша 1: 1000 g + Чаша 2 : 600 g)

- 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. Время приготовления можно изменить в зависимости от объема блюда, чтобы тщательно подогреть его.

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

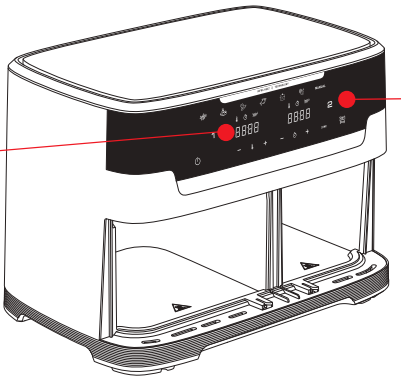
1. Отключите прибор от электросети и дайте ему остыть.
2. Убедитесь, что все части прибора очищены и высушены.

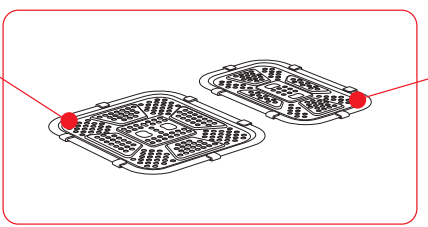
ГАРАНТИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

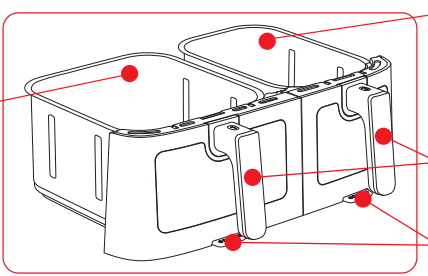
Если вам требуется обслуживание или информация или если у вас возникли проблемы, посетите веб-сайт бренда или обратитесь в его центр поддержки потребителей в вашей стране. Номер телефона указан на международном гарантийном талоне. Если в вашей стране нет центра поддержки потребителей, обратитесь к местному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

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

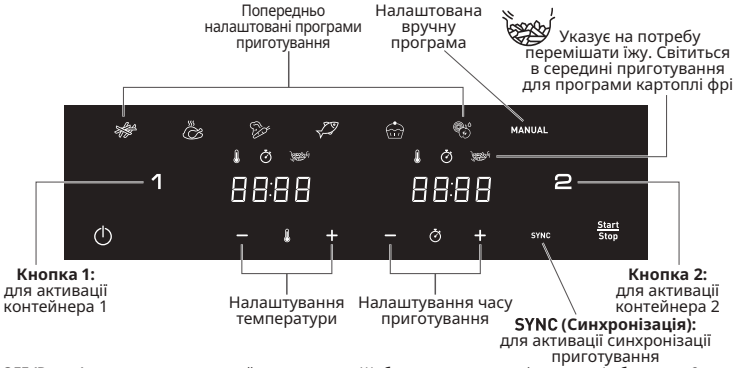
Если у вас возникнут проблемы с прибором, посетите веб-сайт бренда (см. титульную страницу в данном руководстве), чтобы посмотреть список часто задаваемых вопросов, или обратитесь в центр поддержки потребителей в вашей стране.


ДИСПЛЕЙ ВІДОБРАЖЕННЯ ЧАСУ/ ТЕМПЕРАТУРИ
ЦИФРОВА СЕНСОРНА ПАНЕЛЬ


ВЕЛИКА ЗНІМНА РЕШІТКА ІЗ СИЛІКОНОВИМИ ПРОКЛАДКАМИ
ЗНІМНА РЕШІТКА ІЗ СИЛІКОНОВИМИ ПРОКЛАДКАМИ


КОНТЕЙНЕР 2 (ВЕЛИКА ЧАША)
КОНТЕЙНЕР 1 (ВЕЛИКА ЧАША)
РУЧКИ КОНТЕЙНЕРІВ
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


Фрі


Курка


Овочі


Риба


Десерт


Дегідратація

MANUAL

Ручний режим

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

uk

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.
   Контейнери 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.

ВАЖЛИВО: Щоб запобігти перегріванню приладу, не ставте його в кут або під навісну шафу. Навколо приладу слід залишити щонайменше 15 см для циркуляції повітря.

3. Натисніть ⏻ (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. Кожен із контейнерів можна активувати для вибору, натиснувши кнопку 1 чи кнопку 2. (Щоб скасувати вибір, повторно натисніть кнопку 1 чи кнопку 2, і контейнер перейде в стан «OFF» (Вимк.), а його вибір буде скасовано).

   Примітка. Ніколи не перевищуйте максимальну кількість, указану в таблиці (див. розділ «Рекомендації з приготування»), оскільки це може вплинути на якість результату.
6. Завжди установлюйте відповідні решітки в контейнери перед приготуванням їжі, щоб забезпечити оптимальний результат приготування.

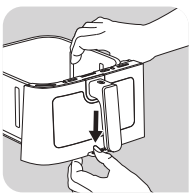
«ГЕНІАЛЬНА СИСТЕМА» ДЛЯ ЛЕГКОГО ОЧИЩЕННЯ

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

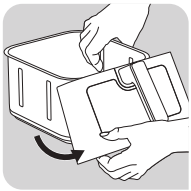
uk

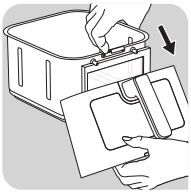
ЯК ЗНЯТИ ПЕРЕДНЮ ПАНЕЛЬ?

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

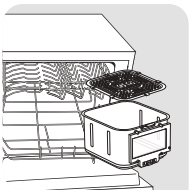


- Натисніть кнопку в нижній частині чаші.

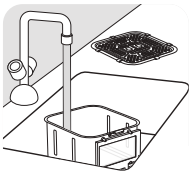




• Зніміть гачок із його місця розташування. Знімна передня частина від'єднається.



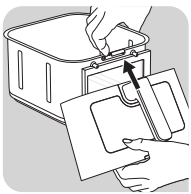
АБО

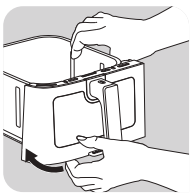


• Помістіть чашу в посудомийну машину або вимийте її вручну без передньої частини, яку можна знову встановити на виріб.

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 зніміть кришку з контейнера й 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.

uk

ВИКОРИСТАННЯ ДВОХ КОНТЕЙНЕРІВ У РЕЖИМІ СИНХРОНІЗАЦІЇ (ПОДВІЙНЕ ПРИГОТУВАННЯ)

Завдяки наявності двох контейнерів і режиму «SYNC» (Синхронізація) можна одночасно готувати 2 різні страви.

1. Натисніть ⏻ (Запуск/зупинка), щоб увімкнути прилад. Режим «Фрі» відображається як стандартний для контейнера 1, поки на екрані відображається стан «OFF» (Вимк.) для контейнера 2.
2. Натисніть потрібний режим приготування й відрегулюйте час та температуру, якщо їх потрібно змінити (натискайте + та -). Налаштування збережено.
3. Помістіть продукти для першої страви в контейнер 1 (лівий). Засуньте контейнер назад у прилад.

Примітка. Якщо на екрані відображається «Add» (Додати) й протягом 10 хвилин не виконується жодних дій, програма зупиняється, а на екрані знову відображається «START/STOP» (Запуск/зупинка). У такому разі потрібно вибрати параметри повторно, щоб почати приготування спочатку.

4. Щоб активувати контейнер 2, натисніть 2.
5. Натисніть другий потрібний режим приготування й відрегулюйте час та температуру, якщо їх потрібно змінити (натискайте + та -).
6. Помістіть продукти для другої страви в контейнер 2 (правий). Засуньте контейнер назад у прилад.
7. Натисніть **SYNC** (Синхронізація), щоб завершити приготування обох страв одночасно. Якщо у двох вибраних режимів приготування різниться час приготування, для режиму, якому потрібно менше часу, на екрані відображається «HOLD» (Очікування). Це означає, що прилад відтерміновує початок приготування, щоб обидві страви були готові одночасно.
8. Натисніть Start/Stop (Запуск/зупинка), щоб почати приготування.
9. Прилад подає звуковий сигнал, коли приготування обох страв одночасно завершиться.
10. Коли їжа буде готова, витягніть контейнери. Щоб вийняти їжу з контейнера, скористайтеся щипцями.

Увага! Після смаження чаша решітки й їжа дуже гарячі.
Примітка. Якщо під час приготування вийняти один із контейнерів і не засунути його назад протягом 5 хвилин, на панелі контейнера відображатиметься «OFF» (Вимк.). Приготування в іншому контейнері продовжиться, однак роботу програми «SYNC» (Синхронізація) буде завершено.

ВИКОРИСТАННЯ ТІЛЬКИ ОДНОГО КОНЕТЙНЕРА ПРИЛАДУ

1. Натисніть ⏻ (Запуск/зупинка), щоб увімкнути прилад.
2. Режим «Фрі» відображається як стандартний для контейнера 1, поки на екрані відображається стан «OFF» (Вимк.) для контейнера 2.

3. Кожен із контейнерів можна активувати, натиснувши кнопку 1 чи кнопку 2. Інший контейнер перебуватиме в стані «OFF» (Вимк.) (щоб скасувати вибір, повторно натисніть кнопку 1 чи кнопку 2).

4. Для початку приготування їжі можна обрати попередньо налаштований режим або ручні налаштування.

a. У разі вибору попередньо налаштованого режиму приготування

- Виберіть потрібний режим приготування, натиснувши відповідну піктограму на сенсорній панелі (ці режими описано в розділі **«Рекомендації з приготування їжі»**).
- Підтвердьте вибір режиму приготування, натиснувши 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 40 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. Розпочнеться процес приготування. Час приготування, що залишився, відображається на екрані.

5. Залишок олії чи жиру з їжі накопичується внизу контейнера.

6. Для деяких страв під час приготування необхідне перемішування, щоб забезпечити оптимальний результат (див. розділ «Рекомендації з приготування»). Щоб перемішати їжу, витягніть чашу з приладу за ручку й потрусіть її. Потім встановіть чашу назад у прилад, і приготування автоматично відновиться.



У режимі приготування «Фрі» ця піктограма блимає на середині процесу приготування. Вона вказує на те, що для рівномірного приготування в режимі фрі їжу потрібно перемішати.

7. Коли відтворюється звуковий сигнал таймера, це означає, що час приготування завершилось. Вийміть чашу з приладу й помістіть її на жаротривку поверхню.

8. Перевірте готовність страви.
Якщо страва ще не готова, просто встановіть чашу назад у прилад та встановіть на таймері кілька додаткових хвилин.

9. Коли їжа буде готова, вийміть чашу. Щоб вийняти їжу з чаші, скористайтеся щипцями.

Увага! За жодних умов не перевертайте контейнер із решіткою догори дном.
Після приготування контейнери, решітки та їжа дуже гарячі.

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

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

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

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.

Інгредієнти	Кошик	Кількість	Час	Температура	Режим приготування	Струшувати	Додаткова інформація
Картопля та фрі							
Картопля фрі заморожена	1	800 г (оптимальна кількість)	32 хв	180°C		x 3	
	2	300 г (оптимальна кількість)	28 хв	180°C		x 3	
	1	1200 г (макс. кількість)	41 хв	180°C		x 3	
	2	1000 г (макс. кількість)	45 хв	180°C		x 3	
Картопляні дольки заморожені	1	400 г	30 хв	180°C		x 2	
	2	300 г	28 хв	180°C		x 2	
М'ясо та птиця							
Бургер з яловичини заморожений	1	4 шт по 100 г кожна	14 хв	200°C	MANUAL		Перевернути на півдорозі приготування
	2	2 шт по 100 г кожна	12 хв	200°C	MANUAL		
Курячі нагетси заморожені	1	20 шт	14 хв	200°C			
	2	9 шт	12 хв	200°C			
Ціла курка	1	1 курка 1,5 кг	50 хв	190°C			
	2	/	/	/			

uk

Інгредієнти	Кошик	Кількість	Час	Температура	Режим приготування	Струшувати	Додаткова інформація
Курячі ніжки	1	8 шт по 100 г кожна	30 хв	200°C			Змастіть невеликою кількістю оливкової олії. Перевернути на півдорозі приготування
	2	6 шт по 100 г кожна	30 хв	200°C			
Курячі крильця	1	10 шт по 50 г кожна	20 хв	200°C			
	2	6 шт по 50 г кожна	18 хв	200°C			
Баранячі відбивні заморожені	1	5 шт по 80 г кожна	20 хв	200°C			
	2	3 шт по 80 г кожна	18 хв	200°C			
Качина грудка	1	2 качині грудки приблизно 350–400 г кожна	15 хв	180°C	**MANUAL**		Зробіть на шкірі надрізи хрест-навхрест. Переверніть через 10 хвилин. Дайте відпочити 5 хвилин перед подачею.
	2	2 качині грудки приблизно 350–400 г кожна	14 хв	180°C	**MANUAL**		
Овочі							
Броколі заморожені	1	400 г	18 хв	180°C		x 2	Збризнути оливковою олією
	2	300 г	16 хв	180°C		x 2	

uk

Інгредієнти	Кошик	Кількість	Час	Температура	Режим приготування	Струшувати	Додаткова інформація
Брюссельська капуста	1	500 г	20 хв	160°C		x 2	Збризнути оливковою олією
	2	300 г	18 хв	160°C		x 2	
Мускатний гарбуз заморожений	1	600 г	20 хв	180°C		x 2	
	2	300 г	18 хв	180°C		x 2	
Морква	1	400 г	20 хв	190°C		x 2	Збризнути оливковою олією
	2	300 г	18 хв	190°C		x 2	
Цвітна капуста заморожена	1	400 г	18 хв	190°C		x 2	
	2	300 г	16 хв	190°C		x 2	
Кабачок	1	600 г	16 хв	200°C		x 3	
	2	400 г	14 хв	200°C		x 3	
Закуски							
Кіш	1	товщина 2,5 см	40 хв	160°C	**MANUAL**		
Булочки	1	4 шт по 75 г кожна	8 хв	180°C	**MANUAL**		
Самоси	1	12 шт	12 хв	180°C	**MANUAL**		Перевернути на півдорозі приготування
	2	6 шт	11 хв	180°C	**MANUAL**		
Кільця цибулі заморожені	1	300 г	14 хв	200°C		x 3	
	2	200 г	12 хв	200°C		x 3	
Палички моцарели заморожені	1	300 г	8 хв	200°C		x 1	
	2	200 г	6 хв	200°C		x 1	
Весняні рулетики заморожені	1	12 шт	12 хв	200°C		x 1	
	2	8 шт	11 хв	200°C		x 1	

Інгредієнти	Кошик	Кількість	Час	Температура	Режим приготування	Струшувати	Додаткова інформація
яйце некруте	1	4 шт	8 хв	130°C	**MANUAL**		Яйця кімнатної температури. Після приготування занурити в холодну воду
	2	4–8 шт	8 хв	130°C	**MANUAL**		
яйце круте	1	4 шт	15 хв	130°C	**MANUAL**		
	2	4–8 шт	15 хв	130°C	**MANUAL**		
Риба та морепродукти							
Філе тріски	1	4 порції по 120–140 г кожна, товщина 2 см	10 хв	180°C			Збризнути оливковою олією
	2	2 порції по 120–140 г кожна, товщина 2 см	10 хв	180°C			
Філе лосося	1	4 порції по 120–140 г кожна	10 хв	200°C			
	2	2 порції по 120–140 г кожна	10 хв	200°C			
Креветки	1	400 г	8 хв	180°C		x 1	Злегка збризнути оливковою олією перед приготуванням
	2	200 г	7 хв	180°C		x 1	

uk

Інгредієнти	Кошик	Кількість	Час	Температура	Режим приготування	Струшувати	Додаткова інформація
Десерти							
Маффіни	1	6 шт	16 хв	160°C			
	2	4 шт	16 хв	160°C			
Печиво	1	5/6 шт	15 хв	160°C			
	2	4 шт	15 хв	160°C			
Шоколадний торт	1	650 г	55 хв	150°C			
Сушіння							
Яблука	1	150 г яблук, тонко нарізані	8 годин	40°C			Видалити насіння та нарізати скибочками по 2 мм
	2	70 г яблук, тонко нарізані	8 годин	40°C			
Буряк	1	150 г буряка, тонко нарізаного	8 годин	40°C			Промити та нарізати скибочками по 2 мм
	2	70 г буряка, тонко нарізаного	8 годин	40°C			

Поради: щоб покращити результат приготування, не зволікайте 2-3 рази під час приготування.
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.
- Якщо потрібно зробити картоплю особливо хрусткою, спробуйте додати трішки олії перед приготуванням і струсити, щоб вона рівномірно покрила страву. Рекомендуємо додавати 14 мл олії. 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 – 1600 грамів (Контейнер 1 : 1000 g + Контейнер 2 : 600 g)
- 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. Час приготування можна регулювати залежно від кількості їжі, щоб повністю розігріти страву.

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.

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

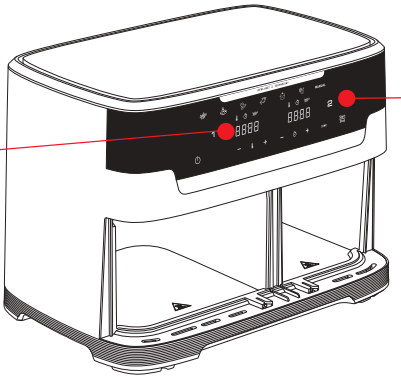
1. Від'єднайте прилад від джерела живлення і дайте йому охолонути.
2. Переконайтеся, що всі частини приладу чисті та сухі.

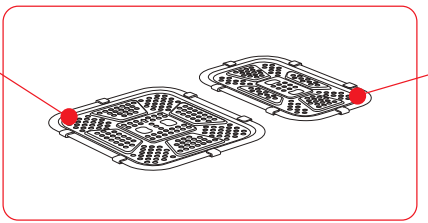
ГАРАНТІЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

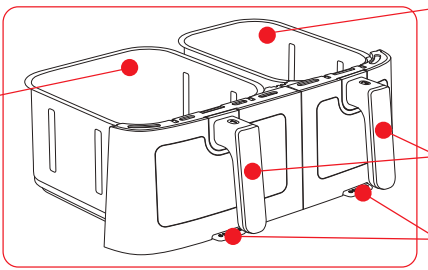
Якщо вам потрібне обслуговування або інформація чи якщо у вас виникла проблема, відвідайте сайт компанії-виробника або зверніться до Центру обслуговування споживачів у своїй країні. Номер телефону можна знайти в гарантійному листі, що розповсюджується на всі країни. Якщо у вашій країні немає Центру обслуговування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

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

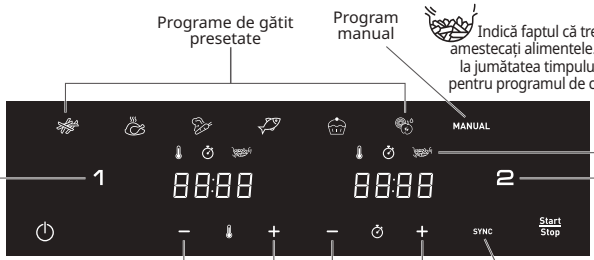
Якщо у вас виникли проблеми з приладом, відвідайте сайт компанії-виробника (дивіться обкладинку цього посібника) для ознайомлення зі списком найпоширеніших запитань або зверніться до Центру обслуговування споживачів у своїй країні.


AFIȘAJ TIMP/
TEMPERATURĂ
PANOU DIGITAL
TACTIL


PLITĂ TURNATĂ,
MARE, DETAȘABILĂ,
CU PORȚIUNI DE
GARNITURĂ DIN
SILICON
PLITĂ
DETAȘABILĂ CU
PORȚIUNI DE
GARNITURĂ DIN
SILICON


COȘ 2 (BOL
STANDARD)
COȘ 1 (BOL
MARE)
MÂNERELE
COȘULUI
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

Cartofi prăjiți | Pui | Legume | Pește

Desert | Deshidratare | **MANUAL** Mod Manual

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

ro

1. Îndepărtați tot ambalajul de toate autocolantele de pe aparat.
2. Așezați suportul pentru cablu pe partea din spate a aparatului. Suportul trebuie instalat corect înainte de prima utilizare.
3. Curățați bine coșul și plitele detașabile cu apă caldă, puțin detergent lichid de vase și un burete neabraziv.
   Coșurile și plitele se pot spăla în mașina de spălat vase.

   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 ⏻ pentru a porni aparatul.
4. Modul Fries (Cartofi prăjiți) este afișat drept implicit pentru coșul 1, iar modul OFF (Oprit) este afișat pe ecranul coșului 2.
5. Puteți activa orice coș pentru a fi selectat apăsând butonul „1” sau „2”. (Pentru a anula selecția, apăsați din nou butonul „1” sau „2”, iar coșul va fi OPRIT și anulat).

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

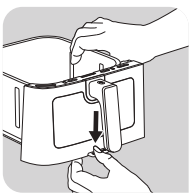
6. Pentru rezultate optime de gătire, așezați întotdeauna plitele potrivite în coșuri înainte de a găti.

«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.

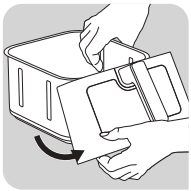
CUM SE SCOATE PANOUL FRONTAL?

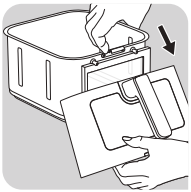
Pentru a economisi spațiu în mașina de spălat vase și a asigura păstrarea optimă a aparatului, respectați această procedură de curățare.



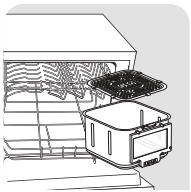
- Apăsați butonul din partea de jos a vasului.

*în funcție de model

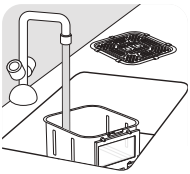




- Scoateți cârligul din locaș. Acum partea frontală se desprinde.



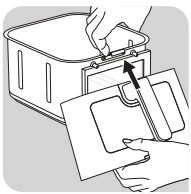
SAU

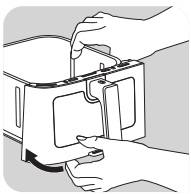


- Puneți vasul în mașina de spălat vase sau spălați-l manual, fără partea frontală, pe care o puteți monta la loc pe aparat.

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, scoateți capacul de pe vas și 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 COȘURI ÎN MODUL DE SINCRONIZARE (GĂTIRE DUBLĂ)

Gătiți 2 alimente diferite care să fie gata în același timp, grație utilizării ambelor coșuri și a modului SYNC (Sincronizare).

1. Apăsați ⏻ pentru a porni aparatul. Modul Fries (Cartofi prăjiți) este afișat drept implicit pentru coșul 1, iar modul OFF (Oprit) este afișat pe ecranul coșului 2.
2. Apăsați modul de gătire dorit și reglați timpul și temperatura dacă acestea sunt diferite de setările stabilite (apăsând + și -). Setările se salvează.
3. Introduceți primul aliment în coșul 1 (coșul din stânga). Împingeți coșul înapoi în aparat.

   Notă: Atunci când ecranul afișează „Add" (Adăugare) și dacă nu există nicio acțiune timp de 10 minute, programul se oprește și ecranul revine la afișajul „START/STOP". Va trebui să selectați din nou ce doriți pentru a reporni gătirea.

4. Pentru a activa coșul 2, apăsați „2".
5. Apăsați al doilea mod de gătire dorit și reglați timpul și temperatura dacă acestea sunt diferite de setările stabilite (apăsând + și -).
6. Așezați al doilea aliment în coșul 2 (coșul din dreapta). Împingeți coșul înapoi în aparat.
7. Apăsați **SYNC** (Sincronizare) pentru a găti cele două alimente în același timp. În cazul în care cele două moduri de gătire selectate au un timp de gătit diferit, pe ecran apare „HOLD" (Amânare) pentru modul de gătire cu timpul cel mai scurt (pentru alimentele care necesită mai puțin timp pentru gătire). Aparatul amână pornirea gătirii pentru a avea cele două alimente pregătite în același timp.
8. Apăsați Start/Stop pentru a începe gătirea.
9. Aparatul emite un semnal sonor când alimentele sunt gata, în același timp.
10. Când alimentele sunt gătite, scoateți coșul. Utilizați clești pentru a scoate alimentele din coș.

    Atenție: După 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).

ro

UTILIZAREA UNUI SINGUR COȘ AL APARATULUI

1. Apăsați ⏻ pentru a porni aparatul.
2. Modul Fries (Cartofi prăjiți) este afișat drept implicit pentru coșul 1, iar modul OFF (Oprit) este afișat pe ecranul coșului 2.
3. Puteți activa orice coș apăsând butonul „1" sau „2". Celălalt coș rămâne OPRIT (pentru a anula selecția, apăsați din nou butonul „1'" sau „2").

4. 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 40-200°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.
5. Excesul de ulei din alimente este colectat în partea inferioară a coșului.
6. 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.
7. 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.
8. Verificați dacă alimentele sunt gata.
   Dacă alimentele nu sunt gata, puneți la loc bolul în aparat și setați cronometrul pentru câteva minute suplimentare de gătire.
9. Când alimentele sunt gătite, scoateți bolul. Utilizați clești pentru a scoate alimentele din bol.

   Atenție: Coșul nu trebuie niciodată întors invers când are plita înăuntru. După ce ați gătit în coș, plitele și alimentele sunt foarte fierbinți.
10. Când un set de alimente este gata, aparatul este imediat gata pentru gătirea unui alt set de alimente.

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.

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.

Ingredient	Sertar	Cantitate	Timp	Temperatură	Mod de gătire	Scuturați	Informații suplimentare
Cartofi și cartofi prăjiți							
cartofi prăjiți congelați	1	800 g (cantitate optimă)	32 min	180°C		x 3	
	2	300 g (cantitate optimă)	28 min	180°C		x 3	
	1	1200 g (cantitate max.)	41 min	180°C		x 3	
	2	1000 g (cantitate max.)	45 min	180°C		x 3	
cartofi wedges congelați	1	400 g	30 min	180°C		x 2	
	2	300 g	28 min	180°C		x 2	
Carne și pasăre							
burger de vită congelat	1	4 bucăți a câte 100 g fiecare	14 min	200°C	MANUAL		Întoarceți la jumătatea gătirii
	2	2 bucăți a câte 100 g fiecare	12 min	200°C	MANUAL		
nuggets de pui congelați	1	20 bucăți	14 min	200°C			
	2	9 bucăți	12 min	200°C			
pui întreg	1	1 pui 1,5 kg	50 min	190°C			
	2	/	/	/			
ciocănele de pui	1	8 bucăți a câte 100 g fiecare	30 min	200°C			Ungeți cu puțin ulei de măsline. Întoarceți la jumătatea gătirii
	2	6 bucăți a câte 100 g fiecare	30 min	200°C			

ro

Ingredient	Sertar	Cantitate	Timp	Temperatură	Mod de gătire	Scuturați	Informații suplimentare
aripioare de pui	1	10 bucăți a câte 50 g fiecare	20 min	200°C			Ungeți cu puțin ulei de măsline. Întoarceți la jumătatea gătirii
	2	6 bucăți a câte 50 g fiecare	18 min	200°C			
cotlete de miel congelate	1	5 bucăți a câte 80 g fiecare	20 min	200°C			
	2	3 bucăți a câte 80 g fiecare	18 min	200°C			
piept de rață	1	2 buc. de ~350–400 g fiecare	15 min	180°C	**MANUAL**		Crestați pielea în model încrucișat. Întoarceți după 10 minute. Lăsați să se odihnească 5 minute înainte de servire.
	2	2 buc. de ~350–400 g fiecare	14 min	180°C	**MANUAL**		
Legume							
broccoli congelat	1	400 g	18 min	180°C		x 2	Stropiți cu ulei de măsline
	2	300 g	16 min	180°C		x 2	
varză de bruxelles	1	500 g	20 min	160°C		x 2	
	2	300 g	18 min	160°C		x 2	
dovleac plăcintar congelat	1	600 g	20 min	180°C		x 2	
	2	300 g	18 min	180°C		x 2	
morcov	1	400 g	20 min	190°C		x 2	Stropiți cu ulei de măsline
	2	300 g	18 min	190°C		x 2	
conopidă congelată	1	400 g	18 min	190°C		x 2	
	2	300 g	16 min	190°C		x 2	

ro

Ingredient	Sertar	Cantitate	Timp	Temperatură	Mod de gătire	Scuturați	Informații suplimentare
dovlecel	1	600 g	16 min	200°C		x 3	Stropiți cu ulei de măsline
	2	400 g	14 min	200°C		x 3	
Gustări							
quiche	1	grosime 2,5 cm	40 min	160°C	**MANUAL**		
chifle	1	4 bucăți a câte 75 g fiecare	8 min	180°C	**MANUAL**		
samosa	1	12 bucăți	12 min	180°C	**MANUAL**		Întoarceți la jumătatea gătirii
	2	6 bucăți	11 min	180°C	**MANUAL**		
inele de ceapă congelate	1	300 g	14 min	200°C		x 3	
	2	200 g	12 min	200°C		x 3	
batoane de mozzarella congelate	1	300 g	8 min	200°C		x 1	
	2	200 g	6 min	200°C		x 1	
rulouri de primăvară congelate	1	12 bucăți	12 min	200°C		x 1	
	2	8 bucăți	11 min	200°C		x 1	
ou fiert moale	1	4 bucăți	8 min	130°C	**MANUAL**		Ouă la temperatura camerei. Scufundați în apă rece la final.
	2	4–8 bucăți	8 min	130°C	**MANUAL**		
ou fiert tare	1	4 bucăți	15 min	130°C	**MANUAL**		
	2	4–8 bucăți	15 min	130°C	**MANUAL**		

ro

Ingredient	Sertar	Cantitate	Timp	Temperatură	Mod de gătire	Scuturați	Informații suplimentare
Pește și fructe de mare							
fileuri de cod	1	4 porții de 120–140 g fiecare, grosime 2 cm	10 min	180°C			Stropiți cu ulei de măsline
	2	2 porții de 120–140 g fiecare, grosime 2 cm	10 min	180°C			
fileuri de somon	1	4 porții de 120–140 g fiecare	10 min	200°C			
	2	2 porții de 120–140 g fiecare	10 min	200°C			
creveți	1	400 g	8 min	180°C		x 1	Stropiți cu puțin ulei de măsline înainte de gătire.
	2	200 g	7 min	180°C		x 1	
Deserturi							
brioșe	1	6 bucăți	16 min	160°C			
	2	4 bucăți	16 min	160°C			
biscuiți	1	5/6 bucăți	15 min	160°C			
	2	4 bucăți	15 min	160°C			
tort de ciocolată	1	650 g	55 min	150°C			
Deshidratare							
mere	1	150 g de mere, feliate subțire	8 ore	40°C			Îndepărtați semințele și tăiați în felii de 2 mm
	2	70 g de mere, feliate subțire	8 ore	40°C			
sfeclă	1	150 g sfeclă, feliate subțire	8 ore	40°C			Spălați și tăiați în felii de 2 mm
	2	70 g sfeclă, feliate subțire	8 ore	40°C			

Sfaturi: pentru a îmbunătăți rezultatul gătirii, nu ezitați să agitați de 2-3 ori când gătiți. 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.

SFATURI

- Alimentele mici necesită de obicei un timp mai scurt de gătire decât alimentele de mărime mai mare.
- Amestecare alimentelor de dimensiuni mai mici la jumătatea timpului de gătire îmbunătățește rezultatul final și poate ajuta la prevenirea gătirii neuniforme.
- Pentru a face cartofii foarte crocanți, adăugați o cantitate mică de ulei înainte de a-i găti și scuturați pentru a-i acoperi uniform. Recomandăm 14 ml de ulei. 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 1600 de grame (Coș 1 : 1000 g + Coș 2 : 600 g)
- 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. Timpul de gătire trebuie reglat în funcție de cantitatea de alimente pentru a reîncălzi complet mâncarea.

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

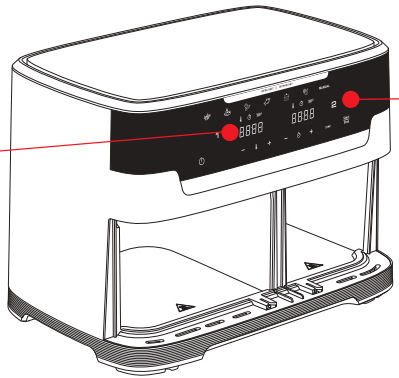
1. Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească.
2. Asigurați-vă că toate componentele sunt curate și uscate.

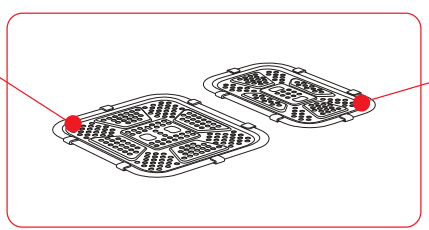
GARANȚIE ȘI SERVICE

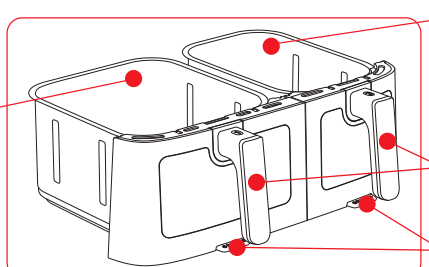
Dacă aveți nevoie de operațiuni de service, de informații sau aveți o problemă, vizitați site-ul mărcii sau contactați centrul de asistență pentru consumatori din țara dvs. Puteți găsi numărul de telefon în broșura pentru garanție, unde apar toate țările. Dacă nu există niciun centru de asistență pentru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

DEPANARE

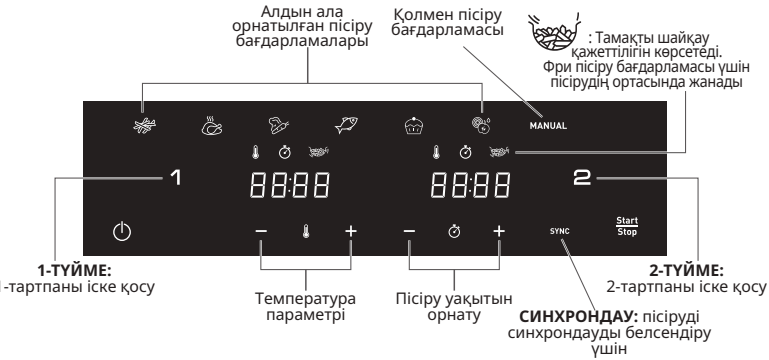
Dacă întâmpinați probleme cu aparatul, vizitați site-ul mărcii (vedeți coperta acestui manual) pentru o listă de întrebări frecvente sau contactați centrul de asistență pentru consumatori din țara dvs.


УАҚЫТ/
ТЕМПЕРАТУРА
ДИСПЛЕЙІ
САНДЫҚ
СЕНСОРЛЫҚ
ЭКРАН ТАҚТАСЫ


СИЛИКОН
ТӨСЕМДЕРІ
БАР ҮЛКЕН
АЛЫНБАЛЫ
ТОР
СИЛИКОН
ТӨСЕМДЕРІ БАР
АЛЫНБАЛЫ ТОР


2-ТАРТПА
(КӘДІМГІ
ЫДЫС)
1-ТАРТПА
(ҮЛКЕН ЫДЫС)
ТАРТПА
ТҰТҚАЛАРЫ
АЛЫНБАЛЫ
АЛДЫҢҒЫ
БӨЛІГІ

ПАЙДАЛАНУШЫ ИНТЕРФЕЙСІ



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

АВТОМАТТЫ ПІСІРУ РЕЖИМДЕРІ


Фри


Тауық


Көкөністер


Балық


Десерт


Ылғалсыздандыру

MANUAL

Қолмен режимі

БІРІНШІ РЕТ ПАЙДАЛАНАР АЛДЫНДА

1. Барлық қаптама материалын алып тастаңыз және басқа барлық жапсырмаларды.
2. Сым ұстағышын құрылғының артына қойыңыз. Сым ұстағышын бірінші рет қолданар алдында дұрыс орнату керек.
3. Тартпаны және алынбалы торды ыстық сумен, аздап жуғыш сұйықтықпен және абразивті емес губкамен жақсылап тазалаңыз.
   Тартпалар мен торларды ыдыс жуғышта жууға болады.

   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 кетпеуі үшін оны бұрышқа немесе қабырға шкафының астына қоймаңыз. Ауа айналымы үшін құрылғының айналасында кемінде 15 см бос орын қалдыру керек.

3. Құрылғыны ⏻ қосу үшін бастау/тоқтату түймесін басыңыз.
4. Фри режимі 1-тартпа үшін әдепкі бойынша көрсетіледі, ал 2-тартпа экранда ӨШІРУЛІ болып көрсетіледі.
5. Кез келген тартпаны «1» немесе «2» түймесін басу арқылы таңдауға болады. (Таңдаудан бас тарту үшін «1» немесе «2» түймесін қайтадан басыңыз, тартпа ӨШІРІЛІП, жойылады).

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

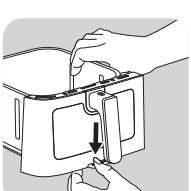
6. Оңтайлы пісіру нәтижелеріне қол жеткізу үшін әрқашан пісіру алдында тартпаларға сәйкес торларды орнатыңыз.

ЖЕҢІЛ ТАЗАЛАУ ҮШІН «ҒАЖАЙЫП ЖҮЙЕ»

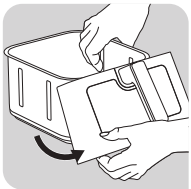
Біздің жаңа Genius жүйемізбен ыдыстың алдыңғы жағы мен ыдыстың өзін оңай ажыратуға болады. Бұйымды оңай тазалап, ыдыс жуғыш машинада орынды үнемдеңіз

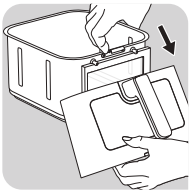
АЛДЫҢҒЫ ПАНЕЛДІ ҚАЛАЙ АЛУҒА БОЛАДЫ?

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

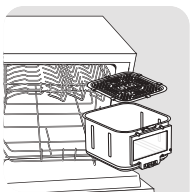


- Ыдыстың төменгі жағында орналасқан түймені төмен басыңыз

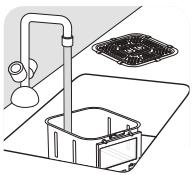




• Ілгекті орнынан алыңыз. Алынбалы алдыңғы бөлігін алуға болады.



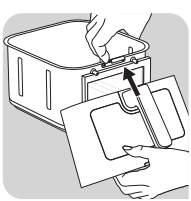
НЕМЕСЕ

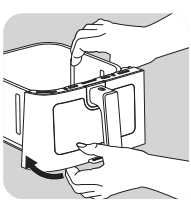


• Ыдысты ыдыс жуғыш машинаға салыңыз немесе бұйымға қайта қосуға болатын алдыңғы бөлігін шығарып алып, қолмен жуыңыз.

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.





kk

ҚАЛҒАН ТАҒАМДЫ ҚАЛАЙ ҚАЙТА ЖЫЛЫТУҒА БОЛАДЫ?

Қалған тамақты қыздыру үшін тартпадан қақпақты алыңыз да, ыдыстың алдыңғы бөлігін орнына қойыңыз.

- Температураны 160°C етіп қою үшін ⏲ және ⊖ түймелерін басыңыз.
- Одан кейін ⏲ түймесін басып, 10 минутқа қою үшін ⊕ және ⊖ түймелерін басыңыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Құралды ешқашан тартпасыз қолданбаңыз. Пісіру алдында әрқашан алдыңғы панельді қайтадан ыдысқа қысыңыз.

ЕКІ ТАРТПАНЫ ДА СИНХРОНДАУ РЕЖИМІНДЕ ПАЙДАЛАНУ (ҚОС ПІСІРУ)

Тартпалар мен синхрондау режимімен бір уақытта 2 түрлі тағам дайындаңыз.

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

   Ескертпе. Экранда «Қосу» жазуы көрсетілсе және 10 минут ішінде ешқандай әрекет жасалмаса, бағдарлама тоқтайды және экранда «БАСТАУ/ТОҚТАТУ» қайтадан көрсетіледі. Пісіруді қайта бастау үшін қайта таңдау керек.

4. 2-тартпаны іске қосу үшін «2» түймесін басыңыз.
5. Қажетті екінші пісіру режимін таңдап, егер олар орнатылған параметрлерден өзгеше болса, уақыт пен температураны реттеңіз (+ және - түймелерін басу арқылы).
6. Екінші тағамды 2-тартпаға салыңыз (оң жақ тартпа). Тартпаны қайтадан құрылғыға салыңыз.
7. Екі тағам бір уақытта дайын болуы үшін **SYNC** түймесін басыңыз. Таңдалған екі пісіру режимінің пісіру уақыты әртүрлі болса, ең қысқа пісіру режимін таңдау үшін экранда «¥СТАП ТҰРУ» түймесі пайда болады (пісіруге аз уақыт кететін тағамдар үшін). Бұл екі тағам да бір уақытта дайын болуы үшін құрылғы пісірудің басталуын кешіктіреді дегенді білдіреді.
8. Пісіруді бастау үшін Start/Stop түймесін басыңыз.
9. Құрылғы тағамдар бір уақытта дайын болған кезде дыбыстық сигнал береді.
10. Тағамдар піскен кезде, тартпаны алыңыз. Тағамды шығарып алу кезінде оларды тартпадан шығару үшін қысқыштарды пайдаланыңыз.

Абайлаңыз! Ыстықтай қуырғаннан кейін, торлар және тағам өте ыстық болады. Ескертпе. Пісіру кезінде, тартпалардың бірін алып тастап, оны 5 минут ішінде артқа итермесеңіз, сол тартпаның панелі ӨШІРУЛІ болып көрсетіледі. Басқа тартпа жұмысын жалғастырады, «СИНХРОНДАУ» бағдарламасы аяқталады.

ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ ТЕК БІР ТАРТПАСЫН ПАЙДАЛАНУ

1. Құрылғыны қосу үшін ⏻ түймесін басыңыз.
2. Фри режимі 1-тартпа үшін әдепкі бойынша көрсетіледі, ал 2-тартпа экранда ӨШІРУЛІ болып көрсетіледі.

3. Кез келген тартпаны «1» немесе «2» түймесін басу арқылы қосуға болады. Басқа тартпа өшірулі күйінде қалады (таңдауды болдырмау үшін «1» немесе «2» түймесін қайтадан басыңыз).

4. Пісіруді бастау үшін алдын ала орнатылған уақытта пісіру режимін таңдауға немесе параметрлерді өзіңіз таңдауға болады.

a. Алдын ала орнатылған пісіру режимін таңдағанда:

- Сенсорлық экран тақтасындағы тиісті белгішені басу арқылы қалаған пісіру режимін таңдаңыз (бұл режимдер «Пісіру нұсқаулығы» **бөлімінде толық сипатталған).**
- Түймені басу арқылы пісіру режимін 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 40-200 °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.

5. Артық май тартпаның түбінде жиналады.

6. Оңтайлы нәтижеге қол жеткізу үшін кейбір тағамдарды пісіру уақытының жартысында шайқау қажет («Пісіру нұсқаулығы» бөлімін қараңыз). Өнімдерді шайқау үшін ыдысты құрылғыдан тұтқадан шығарып, шайқаңыз. Одан кейін ыдысты қайтадан құрылғыға салыңыз, сонда пісіру автоматты түрде жалғасады.



Фри қуыру режимінде бұл пиктограмма пісірудің ортасында жыпылықтайды. Бұл біркелкі пісіру үшін фриді шайқау қажеттілігін көрсетеді.

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

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

9. Тағам піскен кезде, ыдысты алыңыз. Тағамды алу үшін кезінде ыдыстан шығару үшін қысқыштарды пайдаланыңыз.

Абайлаңыз! Тартпаның торы ешқашан жоғары қаратылмауы қажет. Пісіргеннен кейін тартпалар, торлар мен тағам өте ыстық болады.

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

ЕСКЕРТПЕ: Инфрақызыл технологияның арқасында құрылғы қызған кезде көзге зиянсыз жарық сәулесін шығарады.

Пісіру кезінде қыздыру элементінің жарығының мезгіл-мезгіл жанып-сөнуі қалыпты жағдай.

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.

өнімдер	тартпа	саны	уақыты	температура	пісіру режимі	сілку	қосымша ақпарат
Картоп пен фри							
мұздатылған француз фриі	1	800 г (оңтайлы көлемі)	32 мин	180°C		x 3	
	2	300 г (оңтайлы көлемі)	28 мин	180°C		x 3	
	1	1200 г (ең көп көлемі)	41 мин	180°C		x 3	
	2	1000 г (ең көп көлемі)	45 мин	180°C		x 3	
мұздатылған картоп тілімдері	1	400 г	30 мин	180°C		x 2	
	2	300 г	28 мин	180°C		x 2	
ет пен құс еті							
мұздатылған сиыр бургері	1	әрқайсысы 100 г 4 дана	14 мин	200°C	MANUAL		пісірудің жартысында аударыңыз
	2	әрқайсысы 100 г 2 дана	12 мин	200°C	MANUAL		
мұздатылған тауық наггеттері	1	20 дана	14 мин	200°C			
	2	9 дана	12 мин	200°C			
бүтін тауық	1	1 тауық 1,5 кг	50 мин	190°C			
	2	/	/	/			
тауықтың сирақтары	1	әрқайсысы 100 г 8 дана	30 мин	200°C			аздап зәйтүн майымен майлаңыз. пісірудің жартысында аударыңыз
	2	әрқайсысы 100 г 6 дана	30 мин	200°C			

kk

өнімдер	тартпа	саны	уақыты	температура	пісіру режимі	сілку	қосымша ақпарат
тауық қанаттары	1	әрқайсысы 50 г 10 дана	20 мин	200°C			аздап зәйтүн майымен майлаңыз. пісірудің жартысында аударыңыз
	2	әрқайсысы 50 г 6 дана	18 мин	200°C			
мұздатылған қозы котлеттері	1	әрқайсысы 80 г 5 дана	20 мин	200°C			
	2	әрқайсысы 80 г 3 дана	18 мин	200°C			
үйрек төс еті	1	әрқайсысы шамамен 350–400 г 2 үйрек төс еті	15 мин	180°C	MANUAL		терісіне тор көз етіп тілік жасаңыз. 10 минуттан кейін аударыңыз. берер алдында 5 минут демалдырыңыз.
	2	әрқайсысы шамамен 350–400 г 2 үйрек төс еті	14 мин	180°C	MANUAL		
көкөністер							
мұздатылған брокколи	1	400 г	18 мин	180°C		x 2	аздап зәйтүн майын құйыңыз
	2	300 г	16 мин	180°C		x 2	
брюссель қырыққабаты	1	500 г	20 мин	160°C		x 2	
	2	300 г	18 мин	160°C		x 2	
мұздатылған асқабақ (баттернат)	1	600 г	20 мин	180°C		x 2	
	2	300 г	18 мин	180°C		x 2	
сәбіз	1	400 г	20 мин	190°C		x 2	аздап зәйтүн майын құйыңыз
	2	300 г	18 мин	190°C		x 2	

kk

өнімдер	тартпа	саны	уақыты	температура	пісіру режимі	сілку	қосымша ақпарат
мұздатылған гүлді қырыққабат	1	400 г	18 мин	190°C		x 2	аздап зәйтүн майын құйыңыз
	2	300 г	16 мин	190°C		x 2	
цуккини	1	600 г	16 мин	200°C		x 3	
	2	400 г	14 мин	200°C		x 3	
тіскебасарлар							
киш	1	2,5 см қалыңдық	40 мин	160°C	**MANUAL**		
нан тоқаштары	1	әрқайсысы 75 г 4 дана	8 мин	180°C	**MANUAL**		
самоса	1	12 дана	12 мин	180°C	**MANUAL**		пісірудің жартысында аударыңыз
	2	6 дана	11 мин	180°C	**MANUAL**		
мұздатылған пияз сақиналары	1	300 г	14 мин	200°C		x 3	
	2	200 г	12 мин	200°C		x 3	
мұздатылған моцарелла таяқшалары	1	300 г	8 мин	200°C		x 1	
	2	200 г	6 мин	200°C		x 1	
мұздатылған спринг-роллдар	1	12 дана	12 мин	200°C		x 1	
	2	8 дана	11 мин	200°C		x 1	
жұмсақ пісірілген жұмыртқа	1	4 дана	8 мин	130°C	**MANUAL**		жұмыртқалар бөлме температурасында. пісіру соңында суық суға салыңыз
	2	4–8 дана	8 мин	130°C	**MANUAL**		
қатты пісірілген жұмыртқа	1	4 дана	15 мин	130°C	**MANUAL**		
	2	4–8 дана	15 мин	130°C	**MANUAL**		

kk

өнімдер	тартпа	саны	уақыты	температура	пісіру режимі	сілку	қосымша ақпарат
балық және теңіз өнімдері							
треска филелері	1	әрқайсысы 120–140 г 4 порция, 2 см қалыңдық	10 мин	180°C			аздап зәйтүн майын құйыңыз
	2	әрқайсысы 120–140 г 2 порция, 2 см қалыңдық	10 мин	180°C			
албырт филелері	1	әрқайсысы 120–140 г 4 порция	10 мин	200°C			
	2	әрқайсысы 120–140 г 2 порция	10 мин	200°C			
асшаяндар	1	400 г	8 мин	180°C		x 1	пісіру алдында аздап зәйтүн майын себіңіз.
	2	200 г	7 мин	180°C		x 1	
десерттер							
мафиндер	1	6 дана	16 мин	160°C			
	2	4 дана	16 мин	160°C			
печенье	1	5/6 дана	15 мин	160°C			
	2	4 дана	15 мин	160°C			
шоколадты торт	1	650 г	55 мин	150°C			
кептіру							
алма	1	150 г алма, жұқа тілім	8 сағат	40°C			дәндерін алып, 2 мм тілімдерге кесіңіз
	2	70 г алма, жұқа тілім	8 сағат	40°C			
қызылша	1	150 г қызылша, жұқа тілім	8 сағат	40°C			жуыңыз және 2 мм тілімдерге кесіңіз.
	2	70 г қызылша, жұқа тілім	8 сағат	40°C			

kk

Кеңестер: пісіру нәтижесін жақсарту үшін пісіру кезінде 2-3 рет шайқаудан тартынбаңыз. 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.

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.
- Картопты қытырлақ ету үшін, пісірер алдында аз мөлшерде май қосып көріңіз де, біркелкі араластыру үшін шайқаңыз. Біз 14 мл май құюды ұсынамыз. 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: 1600 грамм (1-тартпа : 1000 g + 2-тартпа : 600 g)
- 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. Тағамды толығымен қыздыру үшін тағамның мөлшеріне байланысты пісіру уақытын реттеуге болады.

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.

kk

3. Ыдыс пен гриль науасын ыстық сумен, жуғыш сұйықтықпен және қырмайтын губкамен тазалаңыз. Қалған ласты кетіру үшін май кетіретін сұйықтықты қолдануға болады.

Ескерту! Ыдыс пен торды ыдыс жуғышта жууға болады.

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.

5. Кез келген тағам қалдықтарын кетіру үшін қыздырғыш элементті құрғақ тазалау щеткасымен тазалаңыз.

6. Құрылғыны суға немесе басқа сұйықтыққа салмаңыз.

САҚТАУ

1. Құрылғыны токтан ажыратып, суытып алыңыз.

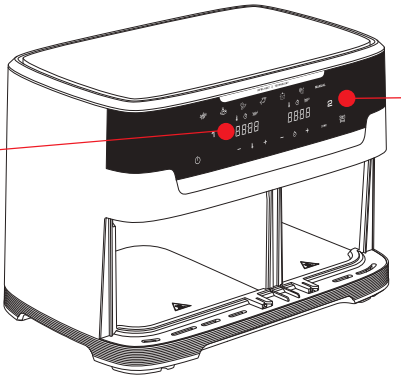
2. Барлық бөлшектің таза әрі құрғақ екенін тексеріңіз.

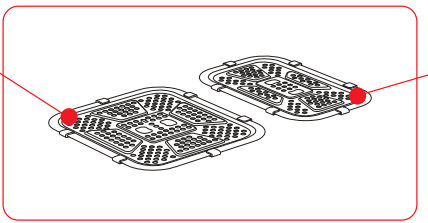
КЕПІЛДІК ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

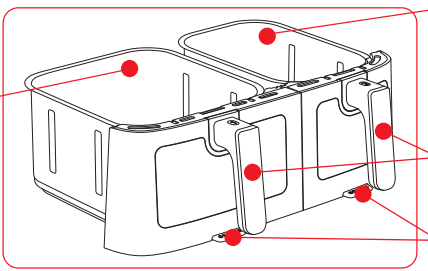
Егер сізге қызмет немесе ақпарат қажет болса немесе мәселе туындаса, бренд веб-сайтына кіріңіз немесе еліңіздегі брендтің Тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз. Телефон нөмірін әлемдік кепілдік кітапшасынан табуға болады. Егер еліңізде Тұтынушыларды қолдау орталығы болмаса, жергілікті бренд дилеріне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

АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ

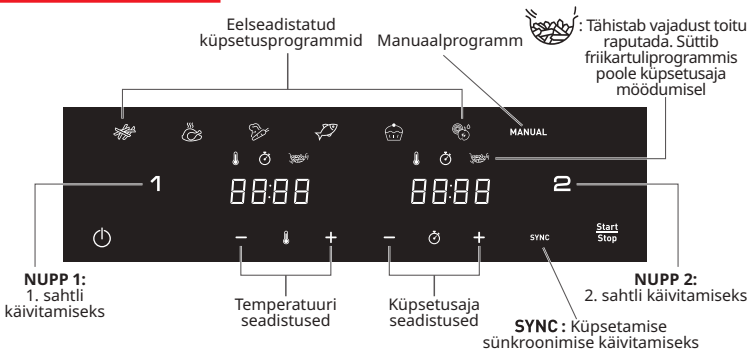
Құрылғыға қатысты мәселелер туындаса, жиі қойылатын сұрақтар тізімін алу үшін бренд веб-сайтына кіріңіз (осы нұсқаулықтағы мұқаба бетін қараңыз) немесе еліңіздегі Тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз.


AJA-/TEMPERA-
TUURIEKRAAN
PUUTETUNDLIK
DIGIEKRAAN


EEMALDATAV
SUUR REST KOOS
SILIKOONPATJADEGA
EEMALDATAV
REST KOOS SILI-
KOONPATJADEGA


SAHTEL 2
(TAVALINE
NÕU)
SAHTEL 1
(SUUR NÕU)
SAHTLI
KÄEPIDEMED
EEMALDATAV
ESIOSA

KASUTAJALIIDES



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

AUTOMAATSED KÜPSETAMISREŽIIMID


Friikartulid


Kana


Köögiviljad


Kala


Magustoit


Kuivatamine

MANUAL

Käsitsirežiim

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.
   Sahtleid 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.

et

ETTEVALMISTUSED KASUTAMISEKS

1. Asetage seade lamedale, stabiilsele, kuumakindlale tööpinnale, eemale veepritsmetest.
2. Ärge pange sahtlisse õli ega teisi vedelikke.
   Ärge asetage midagi seadme peale. See takistab õhu liikumist ja mõjutab kuuma õhuga küpsetamise tulemuslikkust.

TÄHTIS: Ülekuumenemise vältimiseks ärge asetage seadet nurka ega seinakapi alla. Õhu liikumiseks tuleb seadme ümber jätta vähemalt 15 cm vahe.

3. Vajutage seadme sisse lülitamiseks nuppu „⏻“.
4. Vaikimisi on 1. sahtli puhul kuvatud friikartulirežiim, samas kui 2. sahtli puhul on kuvatud kirje „OFF“.
5. Kumbagi sahtlit saab aktiveerida, vajutades nuppu „1” või „2”. (Valiku tühistamiseks vajutage nuppu „1” või „2” uuesti. Sahtel lülitub VÄLJA ja valik tühistatakse).

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

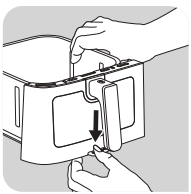
6. Optimaalsete küpsetustulemuste saavutamiseks asetage enne valmistamise algust sahtlisse alati sobivad restid.

«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

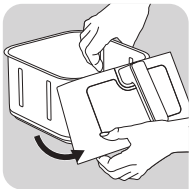
KUIDAS EEMALDADA ESIPANEELI?

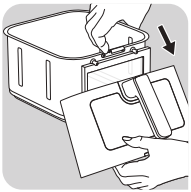
Selleks, et säästa ruumi oma nõudepesumasinas ja tagada seadme optimaalne säilimine, järgige puhastusprotseduuri.



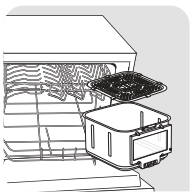
- Vajutage alla kausi põhjas asuvat nuppu.

*olenevalt mudelist

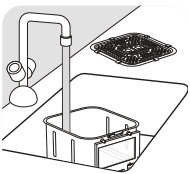




- Eemaldage konks oma asukohast. Eemaldatav esiosa tuleb ära.



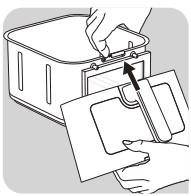
VÕI

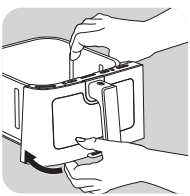


- Pange kauss nõudepesumasinasse või peske seda käsitsi ilma eesiosata, et saaksite toote uuesti ühendada.

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





KUIDAS TOIDUJÄÄKE UUESTI KUUMUTADA?

Ülejääkide soojendamiseks eemaldage sahtlist kaas ja asetage esiosa tagasi kaussi.
- Vajutage nuppu ja , et seadistada 160 °C.
- Seejärel vajutage nuppu , et seadistada 10 minutit koos nuppudega + ja −.

ETTEVAATUST! Ärge kunagi kasutage seadet ilma sahtlita. Kinnitage esipaneel alati enne toiduvalmistamist tagasi kaussi külge.

et

KAHE SAHTLI KASUTAMINE SÜNKROONREŽIIMIS (TOPELTKÜPSETAMINE)

Kahe sahtli ja režiimi „SYNC“ abil on võimalik samaaegselt kahte erinevat toitu valmistada.

1. Vajutage seadme sisse lülitamiseks nuppu „⏻“. Vaikimisi on 1. sahtli puhul kuvatud friikartulirežiim, samas kui 2. sahtli puhul on kuvatud kirje „OFF“.
2. Vajutage küpsetusrežiimile ning valige aeg ja temperatuur, kui eelseadistatu ei sobi (vajutades nuppu „+“ ja „-“). Seadistused salvestatakse.
3. Asetage esimene toit 1. sahtlisse (vasakpoolne sahtel). Lükake sahtel tagasi seadmesse.

Märkus: kui ekraanile ilmub kirje „Add” (Lisa) ja 10 minuti jooksul ei järgne ühtegi toimingut, siis programm seiskub ja ekraanile kuvatakse uuesti kirje „START/STOP”. Küpsetamise alustamiseks tuleb valik uuesti teha.

4. 2. sahtli aktiveerimiseks vajutage nuppu „2”.
5. Vajutage teisele soovitud küpsetusrežiimile ning valige aeg ja temperatuur, kui eelseadistatu ei sobi (vajutades nuppe „+“ ja „-“).
6. Asetage teine toit 2. sahtlisse (parempoolne sahtel). Lükake sahtel tagasi seadmesse.
7. 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.
8. Toiduvalmistamise alustamiseks vajutage nuppu „Start/Stop”.
9. Kui toidud on valmis, kostuvad seadmest samaaegselt piiksud.
10. Kui toidud on valmis, võtke sahtel välja. Kasutage toidu sahtlist välja võtmiseks tange.

Ettevaatust! Pärast kuuma õhuga küpsetamist on toit väga kuum.

Märkus. Kui te tõmbate küpsetamise ajal ühe sahtlitest välja ja ei lükka seda 5 minuti jooksul tagasi, kuvatakse sahtli ekraanile kirje „OFF” (Väljas). Teine sahtel jätkab töötamist, kuid programm „SYNC” on läbi.

SEADME AINULT ÜHE SAHTLI KASUTAMINE

1. Vajutage seadme sisse lülitamiseks nuppu „⏻“.
2. Vaikimisi on 1. sahtli puhul kuvatud friikartulirežiim, samas kui 2. sahtli puhul on kuvatud kirje „OFF“.
3. Mis tahes sahtlit saab käivitada, vajutades nuppu „1” või „2”. Teine sahtel jääb välja lülitatuks (Valiku tühistamiseks vajutage nuppu „1” või „2” uuesti).

4. Küpsetamise alustamiseks saate valida eelseadistatud küpsetusrežiimi või manuaalseadete vahel.

   a. Eelseadistatud küpsetusrežiimi valimisel tegutsege järgmiselt:
   - Valige soovitud 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 40–200 °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.

5. Toidust tulev liigne õli ja rasv koguneb sahtli põhja.

6. 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.

7. Kui kuulete taimeriheli, on küpsetamine lõpule jõudnud. Tõmmake nõu seadmest välja ja asetage kuumakindlale pinnale.

8. Kontrollige, kas toit on valmis.
   Kui toit pole veel valmis, lükake nõu lihtsalt tagasi seadmesse ja seadistage taimer veel mõnele lisaminutile.

9. Kui toit on valmis, võtke nõu välja. Kasutage toidu nõust välja võtmiseks tange.

Ettevaatust! Sahtlit ei tohi tagurpidi keerata, kui selles on rest.
Pärast küpsetamist on sahtlid, restid ja toit väga kuumad.

10. Kui üks toidukogus on valmis saanud, on seade kohe valmis järgmist toidukogust küpsetama.

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

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

KÜPSETUSJUHISED

Allolev tabel aitab teil valida küpsetatava toidu jaoks põhiseadistused.

Märkus: allolevad küpsetusajad on umbkaudsed ning võivad olenevalt kartulite sordist ja partiist erineda. Muude toitude puhul võivad tulemusi mõjutada toidu kogus, kuju ja kaubamärk. Seega peate küpsetusaega võib-olla kohandama.

Koostisosad	Sahtel	Kogus	Aeg	Temperatuur	Küpsetusrežiim	Raputamine	Lisainfo
kartulid ja friikartulid							
külmutatud friikartulid	1	800 g (parim kogus)	32 min	180°C		x 3	
	2	300 g (parim kogus)	28 min	180°C		x 3	
	1	1200 g (maks. kogus)	41 min	180°C		x 3	
	2	1000 g (maks. kogus)	45 min	180°C		x 3	
külmutatud kartulisektorid	1	400 g	30 min	180°C		x 2	
	2	300 g	28 min	180°C		x 2	
liha ja linnuliha							
külmutatud veiselihaburger	1	4 tk, igaüks 100 g	14 min	200°C	**MANUAL**		pööra küpsetamise poole peal
	2	2 tk, igaüks 100 g	12 min	200°C	**MANUAL**		
külmutatud kanapulgad	1	20 tk	14 min	200°C			
	2	9 tk	12 min	200°C			
terve kana	1	1 kana 1,5 kg	50 min	190°C			
	2	/	/	/			

et

Koostisosad	Sahtel	Kogus	Aeg	Temperatuur	Küpsetusrežiim	Raputamine	Lisainfo
kanakoivad	1	8 tk, igaüks 100 g	30 min	200°C			pintseldage vähese oliiviõliga. pööra küpsetamise poole peal
	2	6 tk, igaüks 100 g	30 min	200°C			
kanatiivad	1	10 tk, igaüks 50 g	20 min	200°C			
	2	6 tk, igaüks 50 g	18 min	200°C			
külmutatud lambakarbonaadid	1	5 tk, igaüks 80 g	20 min	200°C			
	2	3 tk, igaüks 80 g	18 min	200°C			
partirind	1	2 partirinda, kumbki u 350–400 g	15 min	180°C	**MANUAL**		tee naha sisse ruuduline sisselõige. pööra 10 minuti järel. lase enne serveerimist 5 minutit puhata.
	2	2 partirinda, kumbki u 350–400 g	14 min	180°C	**MANUAL**		

et

Koostisosad	Sahtel	Kogus	Aeg	Temperatuur	Küpsetusrežiim	Raputamine	Lisainfo
köögiviljad							
külmutatud brokoli	1	400 g	18 min	180°C		x 2	piserda veidi oliiviõliga
	2	300 g	16 min	180°C		x 2	
brüsseli kapsad	1	500 g	20 min	160°C		x 2	
	2	300 g	18 min	160°C		x 2	
külmutatud muskaatkõrvits	1	600 g	20 min	180°C		x 2	
	2	300 g	18 min	180°C		x 2	
porgand	1	400 g	20 min	190°C		x 2	piserda veidi oliiviõliga
	2	300 g	18 min	190°C		x 2	
külmutatud lillkapsas	1	400 g	18 min	190°C		x 2	
	2	300 g	16 min	190°C		x 2	
suvikõrvits	1	600 g	16 min	200°C		x 3	
	2	400 g	14 min	200°C		x 3	
suupisted							
kišš	1	2,5 cm paksus	40 min	160°C	**MANUAL**		
saiakuklid	1	4 tk, igaüks 75 g	8 min	180°C	**MANUAL**		
samosad	1	12 tk	12 min	180°C	**MANUAL**		pööra küpsetamise poole peal
	2	6 tk	11 min	180°C	**MANUAL**		
külmutatud sibularõngad	1	300 g	14 min	200°C		x 3	
	2	200 g	12 min	200°C		x 3	
külmutatud mozzarella pulgad	1	300 g	8 min	200°C		x 1	
	2	200 g	6 min	200°C		x 1	
külmutatud kevadrullid	1	12 tk	12 min	200°C		x 1	
	2	8 tk	11 min	200°C		x 1	

et

Koostisosad	Sahtel	Kogus	Aeg	Temperatuur	Küpsetusrežiim	Raputamine	Lisainfo
pehmeks keedetud muna	1	4 tk	8 min	130°C	**MANUAL**		munad toatemperatuuril. tõsta keetmise lõpus külma vette
	2	4–8 tk	8 min	130°C	**MANUAL**		
kõvaks keedetud muna	1	4 tk	15 min	130°C	**MANUAL**		
	2	4–8 tk	15 min	130°C	**MANUAL**		
kala ja mereannid							
tursafileed	1	4 portsjonit, igaüks 120–140 g, 2 cm paks	10 min	180°C			piserda veidi oliiviõliga
	2	2 portsjonit, igaüks 120–140 g, 2 cm paks	10 min	180°C			
lõhefileed	1	4 portsjonit, igaüks 120–140 g	10 min	200°C			
	2	2 portsjonit, igaüks 120–140 g	10 min	200°C			
krevetid	1	400 g	8 min	180°C		x 1	piserda enne küpsetamist vähese oliiviõliga.
	2	200 g	7 min	180°C		x 1	

et

Koostisosad	Sahtel	Kogus	Aeg	Temperatuur	Küpsetusrežiim	Raputamine	Lisainfo
magustoidud							
muffinid	1	6 tk	16 min	160°C			
	2	4 tk	16 min	160°C			
küpsised	1	5/6 tk	15 min	160°C			
	2	4 tk	15 min	160°C			
šokolaadikook	1	650 g	55 min	150°C			
Kuivatamine							
õunad	1	150 g õunu, õhukesed viilud	8 tundi	40°C			eemalda seemned ja lõika 2 mm viiludeks
	2	70 g õunu, õhukesed viilud	8 tundi	40°C			
peet	1	150 g peeti, õhukesed viilud	8 tundi	40°C			pese ja lõika 2 mm viiludeks
	2	70 g peeti, õhukesed viilud	8 tundi	40°C			

Nõuanded: toiduvalmistamise tulemuse parandamiseks ärge kõhelge toidu valmistamisel 2-3 korda raputamisest
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.
- Eriti krompsude kartulite valmistamiseks lisage enne kupsetamist vaike kogus oli ja raputage oli uhtlaseks jaotamiseks. Soovitame kasutada 14 ml oli. Pärast lusikatäie õli lisamist frittige kartuleid mõne minuti jooksul.

- Suupisteid, mida küpsetatakse ahjus, saab valmistada ka seadmes.
- Friikartulite optimaalne kogus küpsetamiseks on 1600 grammi (Sahtel 1 : 1000 g + Sahtel 2 : 600 g)
- 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. Toidu täielikuks ülessoojendamiseks soovitame küpsetusaega reguleerida vastavalt toidu kogusele.

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.

et

HOIUSTAMINE

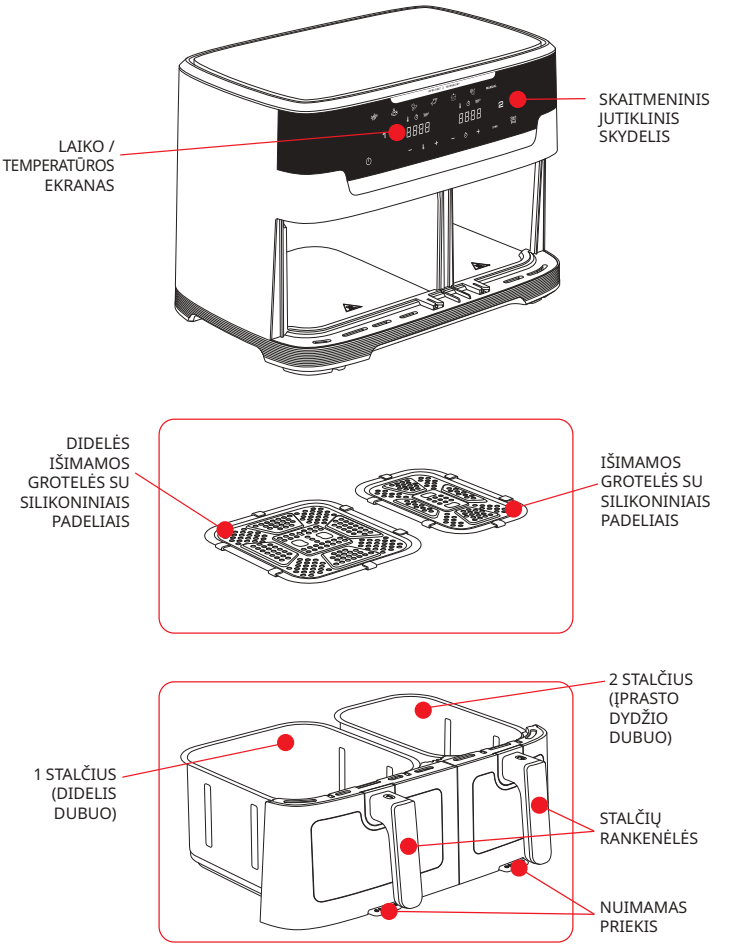
1. Lahutage seade vooluvõrgust ja laske sel jahtuda.
2. Veenduge, et kõik osad on puhtad ja kuivad.

GARANTII JA HOOLDUS

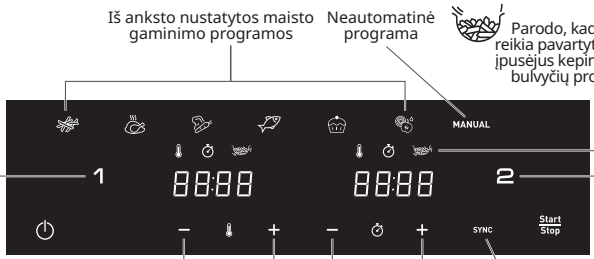
Kui soovite hooldust või teavet või kui teil tekib probleem, külastage kaubamärgi veebisaiti või võtke ühendust kaubamärgi klienditeeninduskeskusega teie riigis. Telefoninumbri leiate ülemaailmse garantii brošüürist. Kui teie riigis ei ole klienditeeninduskeskust, minge oma kohaliku edasimüüja juurde.

TÕRKEOTSING

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


LAIKO /
TEMPERATŪROS
EKRANAS
SKAITMENINIS
JUTIKLINIS
SKYDELIS
DIDELĖS
IŠIMAMOS
GROTELĖS SU
SILIKONINIAIS
PADELIAIS
IŠIMAMOS
GROTELĖS SU
SILIKONINIAIS
PADELIAIS
1 STALČIUS
(DIDELIS
DUBUO)
2 STALČIUS
(ĮPRASTO
DYDŽIO
DUBUO)
STALČIŲ
RANKENĖLĖS
NUIMAMAS
PRIEKIS

NAUDOTOJO SĄSAJA



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

AUTOMATINIO KEPIMO REŽIMAI


Keptos bulvytės


Vištiena


Daržovės


Žuvis


Desertas


Džiovinimas

MANUAL
Rankinis režimas

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.
   Stalčius 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.

lt

PARENGIMAS NAUDOTI

1. Prietaisą padėkite ant lygaus, stabilaus, karščiui atsparaus darbo paviršiaus, atokiau nuo vandens purslų.
2. Į stalčių nepilkite aliejaus ar kitų skysčių.
   Nieko nedėkite ant prietaiso viršaus. Tai sutrikdys oro srautą ir pakenks gruzdinimo karštu oru rezultatams.

SVARBU: Kad prietaisas neperkaistų, nedėkite jo į kampą ar po sienine spintele. Aplink prietaisą reikia palikti bent 15 cm tarpą, kad oras galėtų cirkuliuoti.

3. Norėdami įjungti prietaisą paspauskite ⏻ (paleidimo / sustabdymo) mygtuką.
4. Pasirinkus 1 stalčių, kaip numatytasis nustatymas ekrane rodomas keptų bulvyčių režimas, o 2 stalčių – OFF (išjungta).
5. Paspaudus 1 arba 2 mygtuką, galima pasirinkti bet kurį stalčių. (Norėdami atšaukti pasirinkimą dar kartą spustelėkite 1 arba 2 mygtuką, tada stalčius bus išjungtas, o jo pasirinkimas – atšauktas).

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

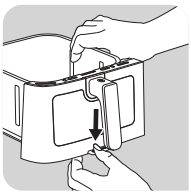
6. Siekdami optimalių rezultatų į stalčius visada įdėkite tam tinkamas groteles.

«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?

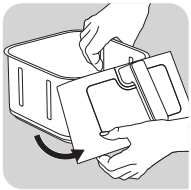
Norėdami sutaupyti vietos indaplovėje ir užtikrinti optimalų prietaiso ilgaamžiškumą, laikykitės priekiu valymo procedūros.

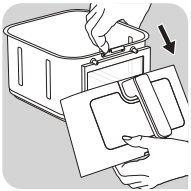


- Paspauskite dubens apačioje esantį mygtuką žemyn

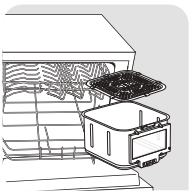
lt

*priklausomai nuo modelio

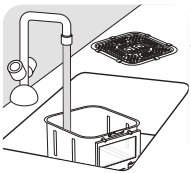




• Atlaisvinkite kabliuką. Nuimamas priekis nusiima.



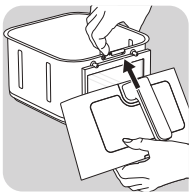
ARBA

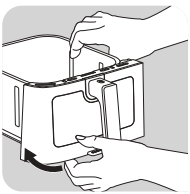


• Dubenį be priekinės dalies, kurią galite iš naujo pritvirtinti prie gaminio, įdėkite į indaplovę arba nuplaukite rankomis.

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?

lt

Norėdami pašildyti maisto likučius, nuimkite dangtį nuo stalčiaus ir uždėkite dubens priekį.

- Paspauskite ir ⊖ mygtuką, kad nustatytumėte 160 °C temperatūrą.
- Tada paspauskite , kad nustatytumėte 10 minučių trukmę naudodami ⊕ ir ⊖ mygtukus.

DĖMESIO! Niekada nenaudokite prietaiso be stalčiaus. Prieš gamindami maistą visada užmaukite priekinį skydelį atgal ant dubens.

ABIEJŲ STALČIŲ NAUDOJIMAS SINCHRONIZAVIMO REŽIMU (KEPIMAS DVIEJOSE VIETOSE)

Vienu metu paruoškite 2 skirtingus patiekalus naudodamiesi abiem stalčiais ir režimu SYNC (sinchronizavimas).

1. Norėdami įjungti prietaisą paspauskite ⏻ (paleidimo / sustabdymo) mygtuką. Pasirinkus 1 stalčių, kaip numatytasis nustatymas ekrane rodomas keptų bulvyčių režimas, o 2 stalčių – OFF (išjungta).
2. Spustelėkite pageidaujamą kepimo režimą ir sureguliuokite laiką bei temperatūrą, jei ši skiriasi nuo parinktų nustatymų (spausdami + ir –). Nustatymai išsaugomi.
3. Pirmuosius maisto produktus sudėkite į 1 stalčių (kairėje). Įstumkite stalčių atgal į prietaisą.

   Pastaba. Jei ekrane rodomas „Add“ (įdėti) ir per 10 minučių neatliekami jokie veiksmai, programa sustos ir ekrane bus rodomas START/STOP (paleidimas / sustabdymas). Norėdami kepti iš naujo, turėsite vėl pasirinkti programą.

4. Norėdami suaktyvinti 2 stalčių spustelėkite „2“.
5. Paspauskite antrą pageidaujamą kepimo režimą ir sureguliuokite laiką bei temperatūrą, jei nustatymai skiriasi nuo parinktų (spauskite + ir –).
6. Sudėkite likusius maisto produktus į 2 stalčių (dešinėje). Įstumkite stalčių atgal į prietaisą.
7. 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.
8. Norėdami pradėti kepti spustelėkite Start/Stop (paleidimas / sustabdymas).
9. Prietaisas supypsės, kai abu patiekalai bus iškepti.
10. Maistui iškepus, išimkite stalčių. Iš stalčiaus maistą išimkite žnyplėmis.

Atsargiai. Po gruzdinimo karštu oru, grotelės ir maistas būna labai karšti.

Pastaba. Jei kepdami išimsite vieną stalčių ir jo atgal neįdėsite per 5 minutes, šio stalčiaus ekrane matysite OFF (išjungta). Kitas stalčius ir toliau veiks, tačiau programa SYNC (sinchronizavimas) bus nutraukta.

lt

TIK VIENO PRIETAISO STALČIAUS NAUDOJIMAS

1. Norėdami įjungti prietaisą paspauskite ⏻ (paleidimo / sustabdymo) mygtuką.
2. Pasirinkus 1 stalčių, kaip numatytasis nustatymas ekrane rodomas keptų bulvyčių režimas, o 2 stalčių – OFF (išjungta).

3. Paspaudus 1 arba 2 mygtuką galima įjungti bet kurį stalčių. Kitas stalčius lieka išjungtas (norėdami atšaukti pasirinkimą vėl spustelėkite 1 arba 2 mygtuką).
4. Norėdami pradėti kepti, galite pasirinkti iš anksto nustatytą kepimo režimą arba rankinius nustatymus.

   a. Jei renkatės iš anksto nustatytą kepimo režimą:
   - Pasirinkite 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 40–200 °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. Pradedama kepti. Likęs kepimo laikas rodomas ekrane.
5. Maisto riebalų perviršis surenkamas stalčiaus apačioje.
6. Siekiant optimalių rezultatų, kai kurių rūšių maistą reikia pavartyti praėjus pusei kepimo laiko (žr. skyrių „Kepimo vadovas“). Norėdami pavartyti maistą, laikydami už rankenos išimkite dubenį iš prietaiso ir jį pakratykite. Tada įstumkite dubenį atgal į prietaisą ir kepimas tęsis automatiškai.

   Pasirinkus keptų bulvyčių režimą, piktograma sumirksi įpusėjus kepimo laikui. Tai nurodo, kad bulvytes reikia pavartyti, jog tolygiai išskeptų.
7. Garsinis laikmačio signalas nurodo, kad gaminimo laikas baigėsi. Išimkite dubenį iš prietaiso ir padėkite ant karščiui atsparaus paviršiaus.
8. Patikrinkite, ar maistas yra paruoštas.
   Jei maistas dar neparuoštas, tiesiog vėl įstumkite dubenį atgal į prietaisą ir nustatykite laikmačiu dar kelias minutes.
9. Maistui iškepus dubenį išimkite. Maistą iš dubens išimkite žnyplėmis.

   Atsargiai. Stalčiaus su grotelėmis niekada negalima apversti.

   Maistui iškepus, stalčiai, grotelės ir maistas yra labai įkaitę.
10. Iškepus vieną maisto partiją, galima iškarti ruošti ir kitą.

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.

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.

pavadinimas	stalčius	kiekis	laikas	temperatūra	gaminimo režimas	pakratyti	papildoma informacija
Bulvės ir bulvytės fri							
šaldytos bulvytės fri	1	800 g (optimalus kiekis)	32 min	180°C		x 3	
	2	300 g (optimalus kiekis)	28 min	180°C		x 3	
	1	1200 g (maksimalus kiekis)	41 min	180°C		x 3	
	2	1000 g (maksimalus kiekis)	45 min	180°C		x 3	
šaldytos bulvių skiltelės	1	400 g	30 min	180°C		x 2	
	2	300 g	28 min	180°C		x 2	
Mėsa ir paukštiena							
šaldytas jautienos mėsainis	1	4 vnt., po 100 g	14 min	200°C	MANUAL		apverskite per pusę kepimo
	2	2 vnt., po 100 g	12 min	200°C	MANUAL		
šaldyti vištienos kepsneliai (nuggets)	1	20 vnt.	14 min	200°C			
	2	9 vnt.	12 min	200°C			
visa višta	1	1 višta 1,5 kg	50 min	190°C			
	2	/	/	/			

lt

pavadinimas	stalčius	kiekis	laikas	temperatūra	gaminimo režimas	pakratyti	papildoma informacija
vištos blauzdelės	1	8 vnt., po 100 g	30 min	200°C			patepkite šiek tiek alyvuogių aliejaus. apverskite per pusę kepimo
	2	6 vnt., po 100 g	30 min	200°C			
vištos sparneliai	1	10 vnt., po 50 g	20 min	200°C			
	2	6 vnt., po 50 g	18 min	200°C			
šaldyti ėrienos kotletai	1	5 vnt., po 80 g	20 min	200°C			
	2	3 vnt., po 80 g	18 min	200°C			
antienos krūtinėlė	1	2 krūtinėlės, po ~350–400 g	15 min	180°C	**MANUAL**		įrėžkite odą kryžmai. apverskite po 10 minučių. prieš patiekdami 5 min pailsinkite.
	2	2 krūtinėlės, po ~350–400 g	14 min	180°C	**MANUAL**		
Daržovės							
šaldyti brokoliai	1	400 g	18 min	180°C		x 2	apšlakstykite alyvuogių aliejumi
	2	300 g	16 min	180°C		x 2	
briuselio kopūstai	1	500 g	20 min	160°C		x 2	
	2	300 g	18 min	160°C		x 2	

lt

pavadinimas	stalčius	kiekis	laikas	temperatūra	gaminimo režimas	pakratyti	papildoma informacija
šaldytas sviestinis moliūgas	1	600 g	20 min	180°C		x 2	
	2	300 g	18 min	180°C		x 2	
morkos	1	400 g	20 min	190°C		x 2	apšlakstykite alyvuogių aliejumi
	2	300 g	18 min	190°C		x 2	
šaldytas žiedinis kopūstas	1	400 g	18 min	190°C		x 2	
	2	300 g	16 min	190 °c		x 2	
cukinija	1	600 g	16 min	200°C		x 3	
	2	400 g	14 min	200°C		x 3	
Užkandžiai							
kišas	1	2,5 cm storio	40 min	160°C	**MANUAL**		
bandelės	1	4 vnt., po 75 g	8 min	180°C	**MANUAL**		
samosai	1	12 vnt.	12 min	180°C	**MANUAL**		apverskite per pusę kepimo
	2	6 vnt.	11 min	180°C	**MANUAL**		
svogūnų žiedai (šaldyti)	1	300 g	14 min	200°C		x 3	
	2	200 g	12 min	200°C		x 3	
mocarelos lazdelės (šaldytos)	1	300 g	8 min	200°C		x 1	
	2	200 g	6 min	200°C		x 1	
pavasariniai suktinukai (šaldyti)	1	12 vnt.	12 min	200°C		x 1	
	2	8 vnt.	11 min	200°C		x 1	
minkštai virti kiaušiniai	1	4 vnt.	8 min	130°C	**MANUAL**		kiaušiniai kambario temperatūros. kepimo pabaigoje panardinkite į šaltą vandenį
	2	4–8 vnt.	8 min	130°C	**MANUAL**		

lt

pavadinimas	stalčius	kiekis	laikas	temperatūra	gaminimo režimas	pakratyti	papildoma informacija
kietai virti kiaušiniai	1	4 vnt.	15 min	130°C	**MANUAL**		kiaušiniai kambario temperatūros. kepimo pabaigoje panardinkite į šaltą vandenį
	2	4–8 vnt.	15 min	130 °c	**MANUAL**		
Žuvis ir jūros gėrybės							
menkės filė	1	4 porcijos po 120–140 g, 2 cm storio	10 min	180°C			apšlakstykite alyvuogių aliejumi
	2	2 porcijos po 120–140 g, 2 cm storio	10 min	180°C			
lašišos filė	1	4 porcijos po 120–140 g	10 min	200°C			
	2	2 porcijos po 120–140 g	10 min	200 °c			
krevetės	1	400 g	8 min	180°C		x 1	prieš kepimą apšlakstykite šiek tiek alyvuogių aliejaus
	2	200 g	7 min	180 °c		x 1	
Desertai							
keksiukai	1	6 vnt.	16 min	160°C			
	2	4 vnt.	16 min	160°C			
sausainiai	1	5/6 vnt.	15 min	160°C			
	2	4 vnt.	15 min	160 °c			
šokoladinis pyragas	1	650 g	55 min	150 °c			

lt

pavadinimas	stalčius	kiekis	laikas	temperatūra	gaminimo režimas	pakratyti	papildoma informacija
Džiovinimas							
obuoliai	1	150 g obuolių, plonai supjaustyti	8 valandos	40°C			pašalinkite sėklas ir supjaustykite 2 mm griežinėliais
	2	70 g obuolių, plonai supjaustyti	8 valandos	40°C			
burokėliai	1	150 g burokėlių, plonai supjaustytų	8 valandos	40°C			nuplaukite ir supjaustykite 2 mm griežinėliais
	2	70 g burokėlių, plonai supjaustytų	8 valandos	40°c			

Patarimai: norėdami pagerinti gaminimo rezultatą, gamindami nedvejodami pakratykite 2-3 kartus.
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.
- Jei norite, kad bulvės būtų itin traškios, prieš kepimą įpilkite nedidelį kiekį aliejaus ir pakratykite, kad tolygiai apsemtų. Rekomenduojame 14 ml aliejaus. Įpylę šaukštą aliejaus, pakepkite bulves kelias minutes.
- Orkaitėje kepamus užkandžius galima kepti ir prietaise.
- Optimalus rekomenduojamas kepamų bulvyčių kiekis – 1600 g (1 stalčius : 1000 g + 2 stalčius : 600 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. Kad maistas būtų visiškai pašildytas, kepimo laiką galima koreguoti atsižvelgiant į maisto kiekį.

VALYMAS

Išvalykite prietaisą po kiekvieno naudojimo.
Dubuo ir grotelės yra padengti nepridegančia danga. Nenaudokite metalinių virtuvinių įrankių ar nevalykite braižančiomis medžiagomis, nes galite apgadinti šią dangą.

1. Atjunkite maitinimo kištuką nuo sieninio maitinimo lizdo ir palikite prietaisą atvėsti.

   Pastaba. Išimkite dubenį, kad prietaisas greičiau atvėstų.

2. Nušluostykite prietaiso išorę drėgna šluoste.
3. Plaukite dubenį ir groteles karštu vandeniu su šiek tiek plovimo skysčio ir nebraižančia kempine. Galite naudoti nuriebalinantį skystį, kad pašalintumėte likusius nešvarumus.

   Įspėjimas: dubenį ir groteles galima plauti indaplovėje.

   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

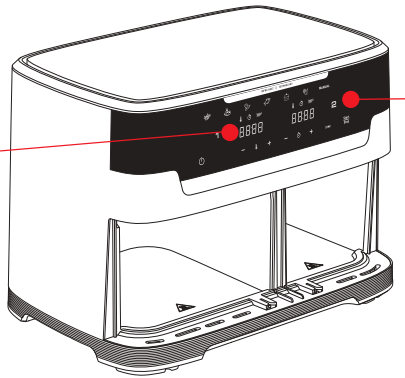
1. Atjunkite prietaiso kištuką ir palaukite, kol atvės.
2. Pasirūpinkite, kad visos dalys būtų švarios ir sausos.

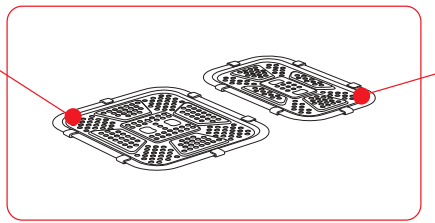
GARANTIJA IR PRIEŽIŪRA

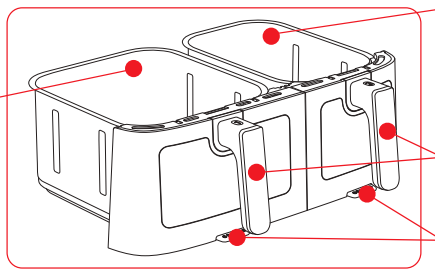
Jei reikia atlikti priežiūros darbus, reikalinga informacija ar susidūrėte su problema, apsilankykite prekių ženklo internetinėje svetainėje arba susisiekite su prekių ženklo klientų aptarnavimo skyriumi savo šalyje. Telefono numerį galite rasti lankstinuke apie pasaulinę garantiją. Jei jūsų šalyje klientų aptarnavimo centro nėra, kreipkitės į vietinį prekių ženklo atstovą.

GEDIMŲ ŠALINIMAS

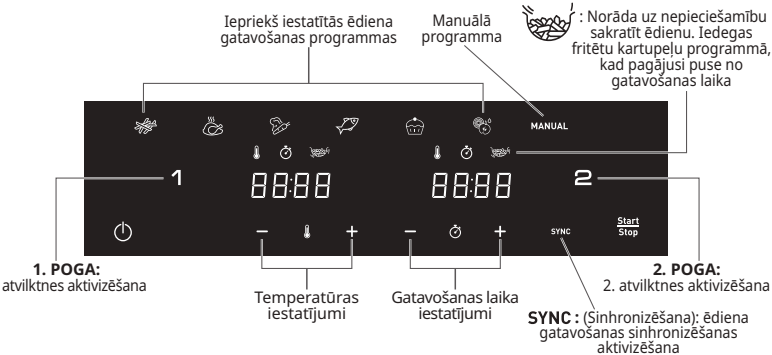
Jei kilo problemų su prietaisu, apsilankykite prekių ženklo internetinėje svetainėje (žr. šio vadovo viršelį), kurioje rasite dažniausiai užduodamų klausimų sąrašą, arba susisiekite su prekių ženklo klientų aptarnavimo skyriumi savo šalyje.


LAIKA/
TEMPERATŪRAS
RĀDĪJUMS
DIGITĀLS
SKĀRIENJUTĪGAIS
PANELIS


LIELA
IZŅEMAMA
RESTE AR
SILIKONA
PALIKTŅIEM
IZŅEMAMA
RESTE AR
SILIKONA
PALIKTŅIEM


2. ATVILKTNE
(PARASTAIS
TRAUKS)
1. ATVILKTNE
(LIELAIS
TRAUKS)
ATVILKTŅU
ROKTURI
NOŅEMAMS
PRIEKŠĒJAIS
PANELIS

LIETOTĀJA SASKARNE



OFF : (Izslēgts): norāda, ka atvilktne ir izslēgta. Lai aktivizētu, nospiediet pogu 1 vai 2.

AUTOMĀTISKIE GATAVOŠANAS REŽĪMI

Fritēti kartupeļi | Vista | Dārzeņi | Zivs

Deserts | Žāvēšana | **MANUAL** Manuālais režīms

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

1. Noņemiet visu iepakojuma materiālu un no ierīces visas uzlīmes.
2. Novietojiet vada turētāju ierīces aizmugurē. Vada turētājs pirms pirmās lietošanas ir pareizi jāuzstāda.
3. Rūpīgi nomazgājiet atvilktni un izņemamās restes ar karstu ūdeni, nedaudz mazgājamā līdzekļa un mīkstu sūkli.
   Atvilktnes un restes var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.

   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, nelieciet to stūrī vai zem sienas skapīša. Ap ierīci jāatstāj vismaz 15 cm brīvas vietas, lai gaiss varētu cirkulēt.

3. Nospiediet pogu "⏻" (Iedarbināt/apturēt), lai ieslēgtu ierīci.
4. Pēc noklusējuma 1. atvilktnei tiek rādīts kartupeļu fritēšanas režīms, bet 2. atvilktnei — "OFF" (Izslēgts).
5. Var atlasīt jebkuru atvilktni, nospiežot pogu "1" vai "2". (Lai atceltu atlasi, vēlreiz nospiediet pogu "1" vai "2", un atvilktne tiek izslēgta (tiek parādīts "OFF"), un izvēle atcelta.)

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

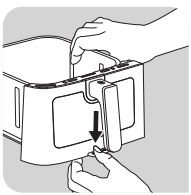
6. Vienmēr pirms gatavošanas ievietojiet atvilktnēs atbilstošās restes, lai gatavošana izdotos optimāli.

«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?

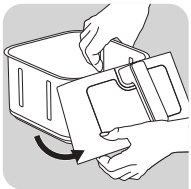
Lai ietaupītu vietu trauku mazgājamā mašīnā un optimāli saglabātu ierīci, veiciet tālāk aprakstīto tīrīšanas procedūru.

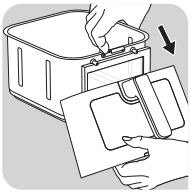


- Nospiediet trauka apakšā esošo pogu uz leju.

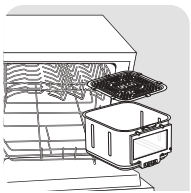
lv

*atkarībā no modeļa

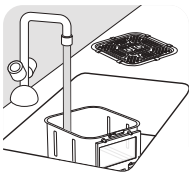




• Noņemiet āķi no tā vietas. Noņemamais priekšējas panelis nonāk nost.



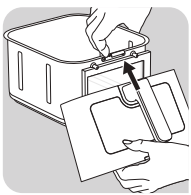
VAI

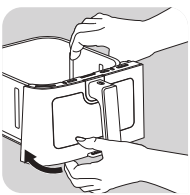


• Trauku ievietojiet trauku mazgājamā mašīnā vai mazgājiet to ar rokām bez priekšējā paneļa, ko pēc tam varat atkārtoti piestiprināt izstrādājumam.

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, noņemiet no atvilktnes vāku un 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.

ABU ATVILKTŅU IZMANTOŠANA SINHRONIZĒŠANAS REŽĪMĀ (DUBULTĀ GATAVOŠANA)

Izmantojot abas atvilktnes un režīmu "SYNC" (Sinhronizēšana), varat pagatavot 2 dažādus ēdienus, lai tie būtu gatavi vienlaikus.

1. Nospiediet pogu "⏻" (Iedarbināt/apturēt), lai ieslēgtu ierīci. 1. atvilktnei pēc noklusējuma tiek rādīts kartupeļu fritēšanas režīms, bet 2. atvilktnei — "OFF" (Izslēgts).
2. Nospiediet vajadzīgo gatavošanas režīmu, pielāgojiet laiku un temperatūru, ja tā atšķiras no pašreizējiiem iestatījumiem (nospiežot "+" un "-"). Iestatījumi tiek saglabāti.
3. Ievietojiet 1. atvilktnē (kreisajā pusē) pirmo ēdienu. Iebīdiet atvilktni ierīcē.

Piezīme. Kad ekrānā tiek parādīts "Add" (Pievienot) un 10 minūšu laikā netiek veikta nekāda darbība, programma apstājas un ekrānā tiek parādīts "START/STOP" (Iedarbināt/apturēt). Lai atsāktu gatavošanu, atkal jāveic atlase.

4. Lai aktivizētu 2. atvilktni, nospiediet "2".
5. Nospiediet otru vajadzīgo gatavošanas režīmu, pielāgojiet laiku un temperatūru, ja tā atšķiras no esošajiem iestatījumiem (nospiežot "+" un "-").
6. Ievietojiet 2. atvilktnē (labajā pusē) otru ēdienu. Iebīdiet atvilktni ierīcē.
7. Nospiediet "**SYNC**" (Sinhronizēšana), lai abi ēdieni būtu gatavi vienlaikus. Ja abiem izvēlētajiem gatavošanas režīmiem ir atšķirīgi gatavošanas laiki, īsākajam gatavošanas režīmam (ēdienam, kura pagatavošanai nepieciešams mazāk laika) ekrānā tiek parādīts "HOLD" (Aizturēšana). Tas nozīmē, ka ierīce sāk gatavošanu vēlāk, lai abi ēdieni būtu gatavi vienlaikus.
8. Nospiediet "Start/Stop" (Iedarbināt/apturēt), lai sāktu gatavošanu.
9. Ierīce iepīkstēsies, kad abi ēdieni vienlaikus būs gatavi.
10. Kad ēdieni ir pagatavoti, izņemiet atvilktni. Ēdiena izņemšanai no atvilktnes izmantojiet ēdiena knaibles.

Uzmanību! Pēc fritēšanas ar karsto gaisu restes un ēdiens ir ļoti karsts.

Piezīme. Ja gatavošanas laikā viena 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.

lv

TIKAI VIENAS ATVILKTNES IZMANTOŠANA IERĪCĒ

1. Nospiediet pogu "⏻" (Iedarbināt/apturēt), lai ieslēgtu ierīci.
2. 1. atvilktnei pēc noklusējuma tiek rādīts kartupeļu fritēšanas režīms, bet 2. atvilktnei — "OFF" (Izslēgts).

❸ Var aktivizēt jebkuru atvilktni, nospiežot pogu “1” vai “2”. Otra atvilktne paliek “OFF” (Izslēgta) (lai atceltu atlasi, vēlreiz nospiediet pogu “1” vai “2”).

❹ 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 40–200 °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.

❺ Liekā eļļa no ēdiena sakrājas atvilktnes apakšā.

❻ 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.

❼ Kad dzirdat taimera skaņu, iestatītais gatavošanas laiks ir beidzies. Izvelciet trauku no ierīces un novietojiet uz karstumizturīgas virsmas.

❽ Pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs.
Ja ēdiens vēl nav gatavs, vienkārši ievietojiet trauku atpakaļ ierīcē un iestatiet taimeri vēl uz dažām minūtēm.

❾ 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.

❿ Kad ēdiena porcija ir pagatavota, ierīce uzreiz ir gatava nākamās ēdiena porcijas pagatavošanai.

lv

PIEZĪME. Infrasarkano staru tehnoloģija nodrošina, ka, ierīcei uzkarstot, tā emitē acīm nekaitīgu gaismas starojumu.

Gatavošanas laikā sildelementu gaisma var pārmaiņus ieslēgties un izslēgties.

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.

Sastāvdaļas	Atvilktne	Daudzums	Laiks	Temperatūra	Gatavošanas režīms	Sakratīt	Papildu informācija
KARTUPEĻI UN FRĪ							
Saldēti frī kartupeļi	1	800 g (optimāls daudzums)	32 min	180°C		x 3	
	2	300 g (optimāls daudzums)	28 min	180°C		x 3	
	1	1200 g (maks. daudzums)	41 min	180°C		x 3	
	2	1000 g (maks. daudzums)	45 min	180°C		x 3	
Saldētas kartupeļu šķēlītes	1	400 g	30 min	180°C		x 2	
	2	300 g	28 min	180°C		x 2	
GAĻA UN MĀJPUTNI							
Saldēts liellopa burgers	1	4 gabali pa 100 g katrs	14 min	200°C	**MANUAL**		Apgriezt gatavošanas vidū
	2	2 gabali pa 100 g katrs	12 min	200°C	**MANUAL**		
Saldēti vistas nageti	1	20 gabali	14 min	200°C			
	2	9 gabali	12 min	200°C			
Vesela vista	1	1 vista 1,5 kg	50 min	190°C			
	2	/	/	/			
Vistas stilbiņi	1	8 gabali pa 100 g katrs	30 min	200°C			Pārklāt ar nelielu olīveļļas daudzumu. Apgriezt gatavošanas vidū
	2	6 gabali pa 100 g katrs	30 min	200°C			

lv

Sastāvdaļas	Atvilktne	Daudzums	Laiks	Temperatūra	Gatavošanas režīms	Sakratīt	Papildu informācija
Vistas spārniņi	1	10 gabali pa 50 g katrs	20 min	200°C			Pārklāt ar nelielu olīveļļas daudzumu. Apgriezt gatavošanas vidū
	2	6 gabali pa 50 g katrs	18 min	200°C			
Saldētas jēra karbonādes	1	5 gabali pa 80 g katrs	20 min	200°C			
	2	3 gabali pa 80 g katrs	18 min	200°C			
Pīles krūtiņa	1	2 pīles krūtiņas ap 350–400 g katra	15 min	180°C	**MANUAL**		Iegriezt ādu krusteniskā rakstā. Pēc 10 minūtēm apgriezt. Atpūtināt 5 min pirms pasn.
	2	2 pīles krūtiņas ap 350–400 g katra	14 min	180°C	**MANUAL**		
DĀRZEŅI							
Saldēts brokolis	1	400 g	18 min	180°C		x 2	Aplej ar nelielu olīveļļas daudzumu
	2	300 g	16 min	180°C		x 2	
Briseles kāposti	1	500 g	20 min	160°C		x 2	
	2	300 g	18 min	160°C		x 2	
Saldēts sviesta ķirbis	1	600 g	20 min	180°C		x 2	
	2	300 g	18 min	180°C		x 2	
Burkāns	1	400 g	20 min	190°C		x 2	Aplej ar nelielu olīveļļas daudzumu
	2	300 g	18 min	190°C		x 2	

Sastāvdaļas	Atvilktne	Daudzums	Laiks	Temperatūra	Gatavošanas režīms	Sakratīt	Papildu informācija
Saldēts ziedkāpposts	1	400 g	18 min	190°C		x 2	Aplej ar nelielu olīveļļas daudzumu
	2	300 g	16 min	190°C		x 2	
Cukīni	1	600 g	16 min	200°C		x 3	
	2	400 g	14 min	200°C		x 3	
UZKODAS							
Kišs	1	2,5 cm biezums	40 min	160°C	**MANUAL**		
Maizītes	1	4 gabali pa 75 g katrs	8 min	180°C	**MANUAL**		
Samosas	1	12 gabali	12 min	180°C	**MANUAL**		Apgriezt gatavošanas vidū
	2	6 gabali	11 min	180°C	**MANUAL**		
Saldēti sīpolu gredzeni	1	300 g	14 min	200°C		x 3	
	2	200 g	12 min	200°C		x 3	
Saldētas mocarellas nūjiņas	1	300 g	8 min	200°C		x 1	
	2	200 g	6 min	200°C		x 1	
Saldēti pavasara ruļļi	1	12 gabali	12 min	200°C		x 1	
	2	8 gabali	11 min	200°C		x 1	
Mīksti vārītas olas	1	4 gabali	8 min	130°C	**MANUAL**		Olas istabas temperatūrā. Gatavošanas beigās ielikt aukstā ūdenī
	2	4–8 gabali	8 min	130°C	**MANUAL**		
Cieti vārītas olas	1	4 gabali	15 min	130°C	**MANUAL**		
	2	4–8 gabali	15 min	130°C	**MANUAL**		

Sastāvdaļas	Atvilktne	Daudzums	Laiks	Temperatūra	Gatavošanas režīms	Sakratīt	Papildu informācija
ZIVIS UN JŪRAS VELTES							
Menca filejas	1	4 porcijas pa 120–140 g katra, 2 cm biezums	10 min	180°C			Aplej ar nelielu olīveļļas daudzumu
	2	2 porcijas pa 120–140 g katra, 2 cm biezums	10 min	180°C			
Laša filejas	1	4 porcijas pa 120–140 g katra	10 min	200°C			
	2	2 porcijas pa 120–140 g katra	10 min	200°C			
Garneles	1	400 g	8 min	180°C		x 1	Pirms gatavošanas apslacīt ar nelielu olīveļļas daudzumu
	2	200 g	7 min	180°C		x 1	
DESERTI							
Mafini	1	6 gabali	16 min	160°C			
	2	4 gabali	16 min	160°C			
Cepumi	1	5/6 gabali	15 min	160°C			
	2	4 gabali	15 min	160°C			
Šokolādes kūka	1	650 g	55 min	150°C			
DEHIDRATĒŠANA							
Āboli	1	150 g ābolu, plāni sagriezti	8 stundas	40°C			Izņemt sēklas un sagriezt 2 mm šķēlēs
	2	70 g ābolu, plāni sagriezti	8 stundas	40°C			
Bietes	1	150 g biešu, plāni sagrieztas	8 stundas	40°C			Nomazgāt un sagriezt 2 mm šķēlēs
	2	70 g biešu, plāni sagrieztas	8 stundas	40°C			

Padomi: lai uzlabotu gatavošanas rezultātu, gatavojot nevilcinieties 2-3 reizes kratīt. 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.
- Lai kartupeļi būtu īpaši kraukšķīgi, pirms cepšanas mēģiniet pievienot nedaudz eļļas un sakratiet tos, lai eļļa vienmērīgi nosegtu produktu. Mēs iesakām izmantot 14 ml eļļas. 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 1600 grami (1. atvilktne : 1000 g + 2. atvilktne : 600 g)
- 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. Cepšanas laiku var pielāgot atkarībā no ēdiena daudzuma, lai pilnībā to atkārtoti uzslidītu.

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.
   Uzmanību! 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.

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.

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.
- لجعل البطاطا أكثر قرمشة، حاول إضافة كمية صغيرة من الزيت قبل الطهي وتحريكها لتغطيتها بالتساوي. نوصي باستخدام 14 مل من الزيت.
- في الحهاز، يمكن أيضًا طهي الوحبات الخفيفة التي تُطهى في الفرن.
- تعد الكمية المثالية الموصى بها لطهي البطاطس المقلية هي 1600 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 درحة الحرارة على 160 درحة مئوية لمدة تصل إلى 10 دقائق. يمكن تعديل وقت الطهي اعتمادًا على كمية الطعام من أحل إعادة تسخين الطعام بالكامل.

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.

المكونات	الدرج	الكمية	الوقت	درجة الحرارة	وضع الطهي	الرجّ	معلومات إضافية
فيليه السلمون	1	حصص بوزن 4 140–120 g لكل منها	دقائق 10	200°C			رشة زيت زيتون
	2	حصص بوزن 2 140–120 g لكل منها	دقائق 10	200°C			
روبيان	1	400 g	دقائق 8	180°C		× 1	رُشّ بقليل من زيت الزيتون قبل الطهي
	2	200 g	دقائق 7	180°C		× 1	
الحلويات							
مافن	1	قطع 6	دقيقة 16	160°C			
	2	قطع 4	دقيقة 16	160°C			
كوكيز	1	قطع 5/6	دقيقة 15	160°C			
	2	قطع 4	دقيقة 15	160°C			
كيك الشوكولاتة	1	650 g	دقيقة 55	150°C			
التجفيف							
تفاح	1	تفاح، 150 g مقطع شرائح رفيعة	ساعات 8	40°C			أزل البذور وقطّع إلى شرائح بسماكة 2 mm
	2	تفاح، 70 g مقطع شرائح رفيعة	ساعات 8	40°C			
شمندر	1	شمندر، 150 g مقطع شرائح رفيعة	ساعات 8	40°C			اغسل وقطّع إلى شرائح بسماكة 2 mm
	2	شمندر، 70 g مقطع شرائح رفيعة	ساعات 8	40°C			

ar

نصائح: لتحسين نتيجة الطهي، لا تتردد في رج المقلاة 3-2 مرات أثناء الطهي.
عند استخدام الخلطات التي يرتفع مستواها أثناء الطهي (مثل الكعكة أو الكيش أو فطائر المافن)، لا ينبغي ملء أكثر من نصف طبق الفرن.

مهم: لتجنب إتلاف جهازك، لا تتجاوز أبدًا الحد الأقصى للكميات من المكونات والسوائل المشار إليها في دليل التعليمات وفي الوصفات.

المكونات	الدرج	الكمية	الوقت	درجة الحرارة	وضع الطهي	الرجّ	معلومات إضافية
كوسة	1	600 g	دقيقة 16	200°C		3 ×	رشة زيت زيتون
	2	400 g	دقيقة 14	200°C		3 ×	
الوجبات الخفيفة							
كيش	1	سُمك 2.5 cm	دقيقة 40	160°C	MANUAL		
خبزات صغيرة	1	قطع بوزن 4 لكل منها 75 g	دقائق 8	180°C	MANUAL		
سمبوسة	1	قطعة 12	دقيقة 12	180°C	MANUAL		اقلبها في منتصف وقت الطهي
	2	قطع 6	دقيقة 11	180°C	MANUAL		
حلقات بصل مجمدة	1	300 g	دقيقة 14	200°C		3 ×	
	2	200 g	دقيقة 12	200°C		3 ×	
أصابع موزاريلا مجمدة	1	300 g	دقائق 8	200°C		1 ×	
	2	200 g	دقائق 6	200°C		1 ×	
لفائف الربيع مجمدة	1	قطعة 12	دقيقة 12	200°C		1 ×	
	2	قطع 8	دقيقة 11	200°C		1 ×	
بيض مسلوق نصف استواء	1	قطع 4	دقائق 8	130°C	MANUAL		بيض بدرجة حرارة الغرفة. اغمره في ماء بارد عند نهاية الطهي
	2	قطع 8–4	دقائق 8	130°C	MANUAL		
بيض مسلوق جيداً	1	قطع 4	دقيقة 15	130°C	MANUAL		
	2	قطع 8–4	دقيقة 15	130°C	MANUAL		
الأسماك والمأكولات البحرية							
فيليه سمك القد	1	حصص بوزن 4 120–140 لكل منها، و سماكة 2 cm	دقائق 10	180°C			رشة زيت زيتون
	2	حصص بوزن 2 120–140 لكل منها، و سماكة 2 cm	دقائق 10	180°C			

المكونات	الدرج	الكمية	الوقت	درجة الحرارة	وضع الطهي	الرجّ	معلومات إضافية
أفخاذ دجاج	1	قطع بوزن 8 لكل g 100 منها	دقيقة 30	200°C			ادهن بقليل من زيت الزيتون. اقلبها في منتصف وقت الطهي
	2	قطع بوزن 6 لكل g 100 منها	دقيقة 30	200°C			
أجنحة دجاج	1	قطع بوزن 10 لكل منها g 50	دقيقة 20	200°C			
	2	قطع بوزن 6 لكل منها g 50	دقيقة 18	200°C			
شرائح لحم ضأن مجمدة	1	قطع بوزن 5 لكل منها g 80	دقيقة 20	200°C			
	2	قطع بوزن 3 لكل منها g 80	دقيقة 18	200°C			
صدر بط	1	صدور 2 بط حوالي g 350–400 لكل منها	دقيقة 15	180°C	MANUAL		اشرط الجلد بنمط متقاطع. اقلِبه بعد 10 دقائق. دعه يرتاح 5 دقائق قبل التقديم.
	2	صدور 2 بط حوالي g 350–400 لكل منها	دقيقة 14	180°C	MANUAL		
الخضروات							
بروكلي مجمد	1	g 400	دقيقة 18	180°C		× 2	رشة زيت زيتون
	2	g 300	دقيقة 16	180°C		× 2	
كرنب بروكسل	1	g 500	دقيقة 20	160°C		× 2	
	2	g 300	دقيقة 18	160°C		× 2	
قرع بَطّيخي مجمد (بوتيرنَت)	1	g 600	دقيقة 20	180°C		× 2	
	2	g 300	دقيقة 18	180°C		× 2	
جزر	1	g 400	دقيقة 20	190°C		× 2	رشة زيت زيتون
	2	g 300	دقيقة 18	190°C		× 2	
قرنبيط مجمد	1	g 400	دقيقة 18	190°C		× 2	
	2	g 300	دقيقة 16	190°C		× 2	

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.

المكونات	الدرج	الكمية	الوقت	درجة الحرارة	وضع الطهي	الرجّ	معلومات إضافية
البطاطس والبطاطا المقلية							
بطاطس مقلية مجمدة	1	الكمية) g 800 (المثالية	دقيقة 32	180°C		× 3	
	2	الكمية) g 300 (المثالية	دقيقة 28	180°C		× 3	
	1	الحد) g 1200 (الأقصى	دقيقة 41	180°C		× 3	
	2	الحد) g 1000 (الأقصى	دقيقة 45	180°C		× 3	
شرائح بطاطس مجمدة	1	400 g	دقيقة 30	180°C		× 2	
	2	300 g	دقيقة 28	180°C		× 2	
اللحوم والدواجن							
برغر لحم بقري مجمد	1	قطع بوزن 4 لكل g 100 منها	دقيقة 14	200°C	MANUAL		اقلبها في منتصف وقت الطهي
	2	قطع بوزن 2 لكل g 100 منها	دقيقة 12	200°C	MANUAL		
ناجتس دجاج مجمد	1	قطعة 20	دقيقة 14	200°C			
	2	قطع 9	دقيقة 12	200°C			
دجاجة كاملة	1	دجاجة واحدة 1.5 kg	دقيقة 50	190°C			
	2	/	/	/			

ar

4 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"**).
- Start/Stop أكِّد 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 40 و200 درجة مئوية.
- ثم اضبط وقت الطهي المطلوب عن طريق الضغط على الزرين + و — يمكن ضبط المؤقت لوقت يتراوح بين 0 و60 دقيقة.
- اضغط على Start/Stop الزر لبدء الطهي بإعدادات درجة الحرارة والوقت المحددة. يبدأ الطهي. يتم عرض الوقت المتبقي من الطهي على الشاشة

5 يُجمع الزيت الزائد من الطعام في قاع الدرج.

6 تتطلب بعض الأطعمة الاهتزاز في منتصف وقت الطهي للحصول على أفضل نتائج طهي (انظر قسم "دليل الطهي"). لهز الطعام، أخرج الوعاء من الجهاز من خلال المقبض وهزّه. ثم أعد الوعاء داخل الجهاز مرة أخرى وستتم إعادة بدء الطهي تلقائيًا.

في أثناء وضع طهي البطاطا المقلية، يومض هذا الرسم التخطيطي في منتصف عملية الطهي. وهو يشير إلى الحاجة إلى هز البطاطا المقلية للطهي المتجانس.

7 عندما تسمع صوت المؤقت، يعني ذلك انتهاء وقت الطهي المضبوط. أخرج الوعاء من الجهاز وضعه على سطح مقاوم للحرارة.

8 تحقق مما إذا كان الطعام جاهزًا.
إذا لم يكن الطعام جاهزًا بعد، فما عليك سوى إعادة الوعاء داخل الجهاز وتعيين المُؤقّت إلى بضع دقائق إضافية.

9 عند انتهاء طهي الطعام، أخرج الوعاء. لإزالة الطعام، استخدم ممسكة مزدوجة لإخراج الطعام من الوعاء.

تحذير: ينبغي عدم قلب الدرج أبدًا مع الشبكة.
بعد الطهي، تكون الأدراج والشبكات والطعام ساخنين للغاية.

10 عندما تكون دفعة من الطعام جاهزة، يكون الجهاز جاهزًا على الفور لتحضير دفعة أخرى.

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 كلا الدرجين في وضع المزامنة (الطهي المزدوج)

يمكنك طهي نوعين مختلفين من الطعام وتجهيزهما في الوقت نفسه بفضل الدرجين ووضع SYNC.

1. اضغط على ⏻ لتشغيل الجهاز. يُعرض وضع البطاطا المقلية كوضع افتراضي للدرج 1 بينما يُعرض OFF على الشاشة للدرج 2.
2. اضغط على وضع الطهي المطلوب واضبط التوقيت ودرجة الحرارة إذا كانا مختلفين عن الإعدادات المضبوطة (عن طريق الضغط على + و -). يتم حفظ الإعدادات.
3. ضع الطعام الأول في الدرج 1 (الدرج الأيسر). أعد الدرج داخل الجهاز مرة أخرى.

ملحوظة: عندما تعرض الشاشة «Add» ولم يكن هناك أي إحراء مدة 10 دقائق، يتوقف البرنامج وتعود الشاشة إلى عرض «START/STOP». ستحتاج إلى إعادة التحديد لإعادة بدء الطهي.

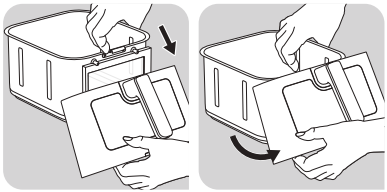
4. لتفعيل الدرج 2، اضغط على "2".
5. اضغط على وضع الطهي الثاني المطلوب واضبط التوقيت ودرجة الحرارة إذا كانا مختلفين عن الإعدادات المضبوطة (عن طريق الضغط على + و -).
6. ضع الطعام الثاني في الدرج 2 (الدرج الأيمن). أعد الدرج داخل الجهاز مرة أخرى.
7. اضغط على**SYNC** SYNC للحصول على الطعامين جاهزَين في الوقت 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.
8. اضغط على Start/Stop START/STOP لبدء الطهي.
9. يصدر الجهاز إشارة صوتية عندما يكون نوعا الطعام جاهزَين في الوقت نفسه.
10. عند انتهاء طهي الأطعمة، أخرج الدرج. لإزالة الأطعمة، استخدم ممسكة مزدوجة لإخراج الأطعمة من الدرج.

تحذير: بعد القلي الساخن، تكون الشبكات والطعام 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".

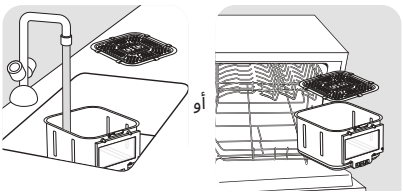
استخدام درج واحد فقط من الجهاز

1. اضغط على ⏻ Start/Stop لتشغيل الجهاز.
2. يُعرض وضع البطاطا المقلية كوضع افتراضي للدرج 1 بينما يُعرض OFF على الشاشة للدرج 2.
3. يمكن تفعيل أي درج من خلال الضغط على الزر "1" أو "2". يبقى الدرج الآخر في وضع OFF (لإلغاء التحديد، اضغط مرة أخرى على الزر "1" أو "2").

ar



- أزل الخطاف من موقعه. وستنخلع الواحهة الأمامية القابلة للإزالة.

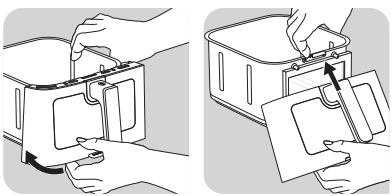


- ضع الوعاء في غسالة الأطباق أو اغسله بيديك من دون الواحهة الأمامية التي يمكنك إعادة توصيلها بالمنتج.

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».



كيفية إعادة تسخين الطعام المتبقي؟

لإعادة تسخين بقايا الطعام، أزل الغطاء عن الدرج 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.

ar

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.

هام: لتجنب ارتفاع درجة حرارة الجهاز، لا تضعه في زاوية أو أسفل خزانة حائطية. يجب ترك مسافة لا تقل عن 15 سم حول الجهاز للسماح بتدوير الهواء.

3. اضغط على ⏻ لتشغيل الجهاز.
4. يُعرض وضع البطاطا المقلية كوضع افتراضي للدرج 1 بينما يُعرض OFF على الشاشة للدرج 2.
5. يمكن تفعيل أي درج للاختيار من خلال الضغط على الزر «1» أو «2». (لإلغاء التحديد، اضغط مرة أخرى على الزر «1» أو «2»، وسيتم إيقاف تشغيل الدرج وإلغاؤه).

ملاحظة: احذر أن تتجاوز الحد الأقصى للمقدار المشار إليه في الجدول (راجع قسم "دليل الطهي")، حيث قد يؤثر هذا في جودة النتيجة النهائية.

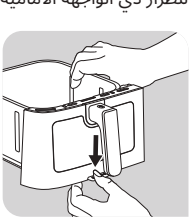
6. ضع دائمًا الشبكات المناسبة في الأدراج قبل الطهي للحصول على أفضل نتائج طهي.

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.

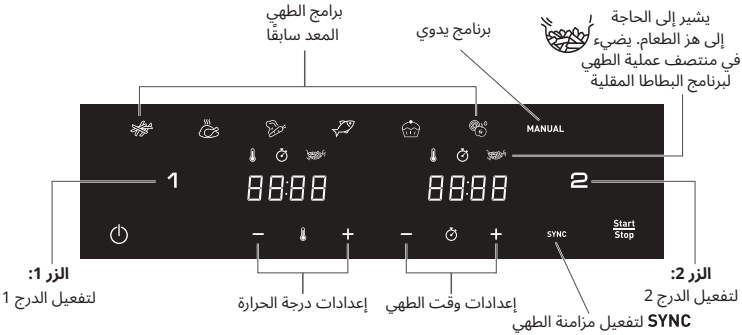


- اضغط على الزر الموجود في الجزء السفلي من الوعاء نحو الأسفل

ar

*حسب الطراز

واحهة مستخدم



OFF : يشير إلى إيقاف تشغيل الدرج. للتفعيل، انقر فوق الزر 1 أو 2.

أوضاع الطهي التلقائي



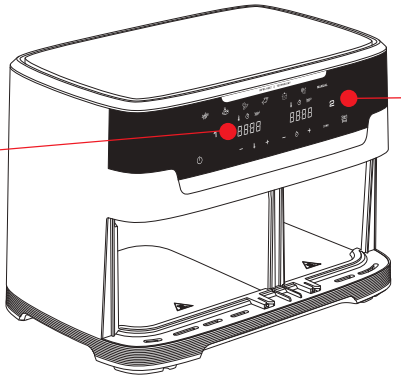
قبل الاستخدام للمرة الأولى

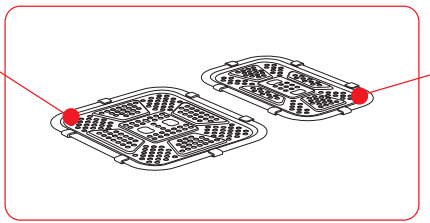
1. أزل جميع مواد التغليف أي ملصقات من الجهاز.
2. ضع حامل السلك على الجهة الخلفية للجهاز. يجب تثبيت حامل السلك بشكل صحيح قبل الاستخدام الأول.
3. نظف الدرج والشبكات القابلة للفصل بالكامل بالماء الساخن وبعض وسائل الغسيل وإسفنجة ناعمة. **الأدراج والشبكات آمنتان للغسيل في غسالة الأطباق.**

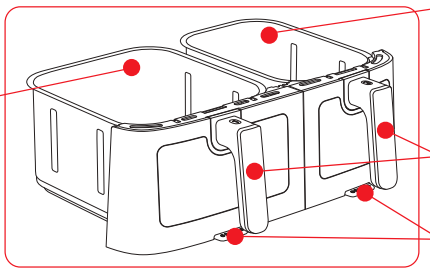
تحذير: اللوحة الأمامية القابلة للإزالة غير آمنة للغسل في غسالة الصحون. اغسله يدويًا للحفاظ على مظهره الأصلي.

4. امسح داخل الجهاز وخارجه بقطعة قماش مبللة. يعمل الجهاز عن طريق إنتاج الهواء الساخن. لا تملأ الدرج بالزيت أو دهون القلي.

ar


لوحة رقمية تعمل باللمس
عرض الوقت/ درجة الحرارة


شبكة كبيرة قابلة للفصل مع وسادات سيليكون
شبكة قابلة للفصل مع وسادات سيليكون


الدرج 2 (وعاء عادي)
الدرج 1 (وعاء كبير)
مقابض الدرج
واحهة أمامية قابلة للفصل

1520018682