en
fr
de
nl
es
pt
it
el
tr
ru

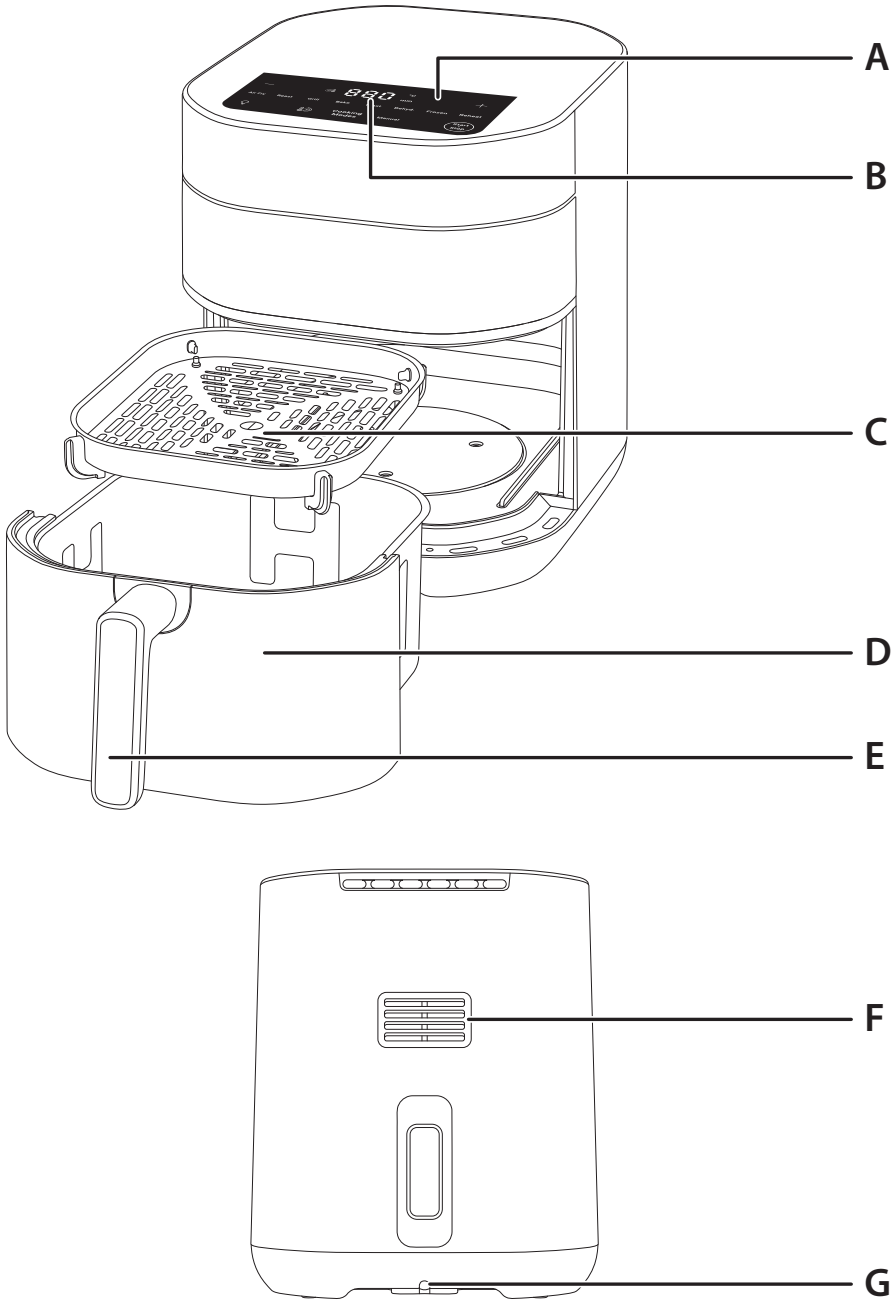


Digital recipe book
Livre de recettes digital
Livro de receitas digital
Digitales Kochbuch

EASY FRY ™ INFRARED

www.tefal.com
www.moulinex.com

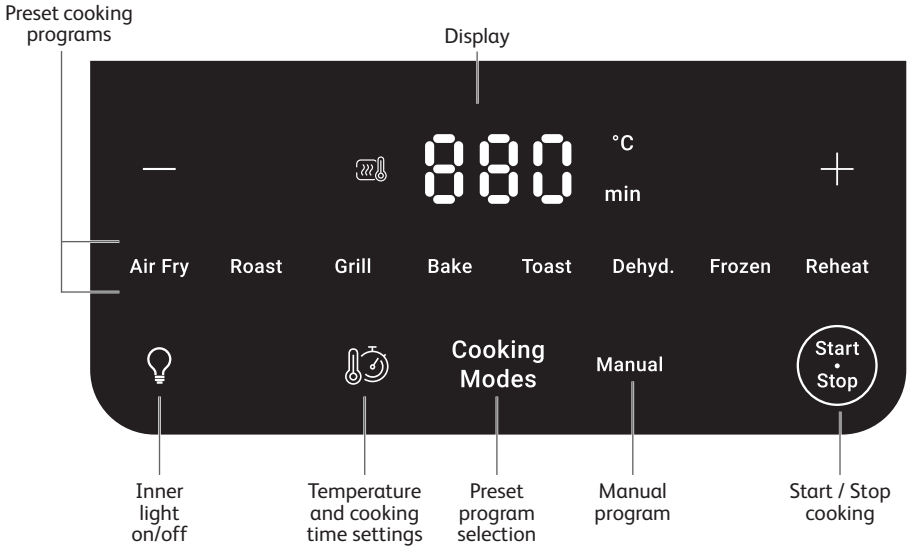
EXPLODED VIEW



DESCRIPTION

A Digital touchscreen panel
B Timer/Temperature display
C Removable grid
D Basket
E Basket handle
F Air outlet
G Power cord

USER INTERFACE



PRESET COOKING MODES

- Air Fry
- Roast
- Grill
- Bake
- Toast
- Dehydrate
- Frozen
- Reheat

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging material and any stickers from the appliance.
2. Do not remove silicon pads of the grid.
3. Thoroughly clean the basket and removable grid with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

   Note : The basket and the removable grid are dishwasher-safe.
4. Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth.

Note: The appliance works by producing hot air. Do not fill the basket 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 basket 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.

USING THE APPLIANCE

1. Connect the power supply cord to an electrical socket, ensuring that the voltage matches the voltage indicated on the rating plate. Be careful when using the appliance.
2. Carefully pull the basket with its removable grid out of the appliance.
3. Place the food in the basket.
   - **Note: Never exceed the maximum amount indicated in the table (see section 'Cooking Guide'), as this could affect the quality of the end result.**
4. Slide the basket back into the appliance.
5. You may select between the preset cooking mode or the manual settings.

   a. If choosing preset cooking mode:
   - Press the Cooking Modes button. Fries mode will start flashing.
   - Press Cooking Modes until the desired cooking mode (these modes are described in detail in the **'Cooking guide' section).**
   - If you need to adjust the temperature: press the button, then adjust the temperature with + and — buttons. Control range: Min. 80°C, Max. 240°C.
   - If you need to adjust the timer: press the button, then adjust the time with + and — buttons. Control range: Min. 1 minute, Max. 60 minutes.

   b. If choosing manual settings:
   - Press **Manual** mode.
   - Adjust the temperature by pressing + and — buttons. Control range: Min. 80°C, Max. 240°C.
   - If you need to adjust the timer: press the button, then adjust the time with + and — buttons. Control range: Min. 1 minute, Max. 60 minutes.
6. Confirm the cooking mode by pressing the 'Start - Stop' button (Start Stop). This will launch the cooking process. Cooking starts. The selected temperature and remaining cooking time will alternate on the screen display.

7. Some food will require shaking halfway through the cooking time for optimal cooking results (see section 'Cooking guide'). To shake the food, pull the basket out of the appliance by the handle and shake it. Slide the basket back into the appliance, the appliance will restart automatically.
   - **Tip: You can set the timer to half of the cooking time, and when the timer sounds, shake the ingredients. Then set the timer again for the remaining cooking time.**
   - **Note: When basket is removed, the appliance goes into Pause mode. Basket needs to be returned to appliance within 10 minutes for cooking to resume. If basket is not returned to appliance within 10 minutes, the program, temperature, and time need to be reset.**
   - **Warning: If there is a lot of food, the basket can get heavy. When shaking, use both hands and oven mitt to avoid burning.**
   - **During cooking, the inner light allows the checking of the cooking's process. Press to light up. Press again to turn off. The light switches off automatically after 30 seconds.**
8. When you hear the timer sound, the cooking time set has finished and the appliance beeps and automatically starts to keep warm. Pull the basket out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.
9. Check if the food is ready.
   If the food is not ready yet, simply slide the basket back into the appliance and set the timer for a few extra minutes.
10. When the food is cooked, use a pair of non-metallic tongs (e.g., silicone tongs) to lift the food out of the basket. Excess oil from the food is collected in the bottom of the basket.
    - **Caution: Never turn the basket upside-down, as the removable grid and hot oil could fall out.**
    - **After cooking, the basket, the grid, and the food are very hot. Handle with caution. Use both hands and oven mitt if the basket is too heavy.**
11. When a batch of food is ready, the appliance is instantly ready for preparing another batch of food.
12. If you want to terminate cooking before the end of the program, press and hold the 'Start - Stop' button (Start Stop) for 5 seconds to switch off the appliance.

NOTE :
Due to infrared 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 ingredients used. Shape and brand may also affect results. Therefore, you may need to adjust the cooking time slightly.

	Quantity	Approx. time (min)	Temperature (°C)	Cooking mode	Shake*	Extra information
Potatoes & Fries						
Frozen fries (10 x 10 mm standard thickness)	500 g - 1,2 kg	22 - 40 min	180°C	Air Fry	x 5	
Homemade French fries (8 x 8 mm)	500 g - 1,2 kg	30 - 50 min	180°C	Air Fry	x 5	Add 1 tbsp of oil
Roasted Potatoes	500 g - 1,2 kg	22 - 40 min	180°C	Air Fry	x 4	Add 1 tbsp of oil
Meat & Poultry						
Steak	5 pieces	11 min	200°C	Grill		Turn halfway through cooking
Chicken drumsticks	12 pieces	25 min	200°C	Roast		
Chicken fillets	6 pieces	25 min	180°C	Roast		
Roasted chicken	up to 1,5 kg	55 min	160°C	Roast		
Bacon / beef bacon	6 pieces	5 min	220°C	Grill		
Sausages	7 pieces	20 min	200°C	Grill		Turn halfway through cooking
Fish						
Salmon fillet	5 pieces	10 min	200°C	Air Fry		
Prawns	14 pieces	10 min	140°C	Air Fry	Yes	
Snacks						
Frozen chicken nuggets	16 pieces	13 min	200°C	Air Fry		Flip at mid-cooking
Frozen cheese sticks	22 pieces	11 min	200°C	Air Fry		
Frozen chicken wings	16 pieces	14 min	200°C	Air Fry		
Fried spring rolls	12 pieces	8 min	200°C	Air Fry	Yes	
Frozen mini-pizza	8 pieces	7 min	200°C	Bake		
Fresh pizza	4 slices	5 min	200°C	Bake		
Vegetables						
Zucchini	600 g	35 min	200°C	Air Fry		
Cauliflower (tops)	800 g	20 min	180°C	Air Fry		
Baking						
Muffins	8 pieces	15 min	150°C	Bake		Use a baking tin/oven dish**
Cake	500 g	35 min	150°C	Bake		
Cookies	5 pieces	12 min	160°C	Bake		

* Shake at least half way through cooking.

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

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

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

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

KEEP WARM

1. Keep warm mode is activated automatically at the end of the cooking cycle for 20 minutes at 70°C.
2. The 'keep warm' stops automatically when you open the drawer.
3. After 20 minutes, the Keep warm stops automatically. The appliance beeps and stops automatically.

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 1 000 grams.
- Use ready-made puff and short crust pastry to make filled snacks quickly and easily.
- Place an oven dish in the appliance's basket 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, aluminum, or 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.
- If you press + and — for few seconds, the "beep" sound will be canceled for these keys.

CLEANING

Clean the appliance after every use.

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

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.
   Note: Remove the basket to let the appliance cool down more quickly.
2. Wipe the outside of the appliance with a damp cloth.
3. Clean the basket and grid with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. You can use a degreasing liquid to remove any remaining dirt.
   Note: The basket and the removable grid are dishwasher-safe.
   Tip: If food debris/residue is stuck at the bottom of the basket and the grid, fill them with hot water and some washing-up liquid. Let the basket 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.

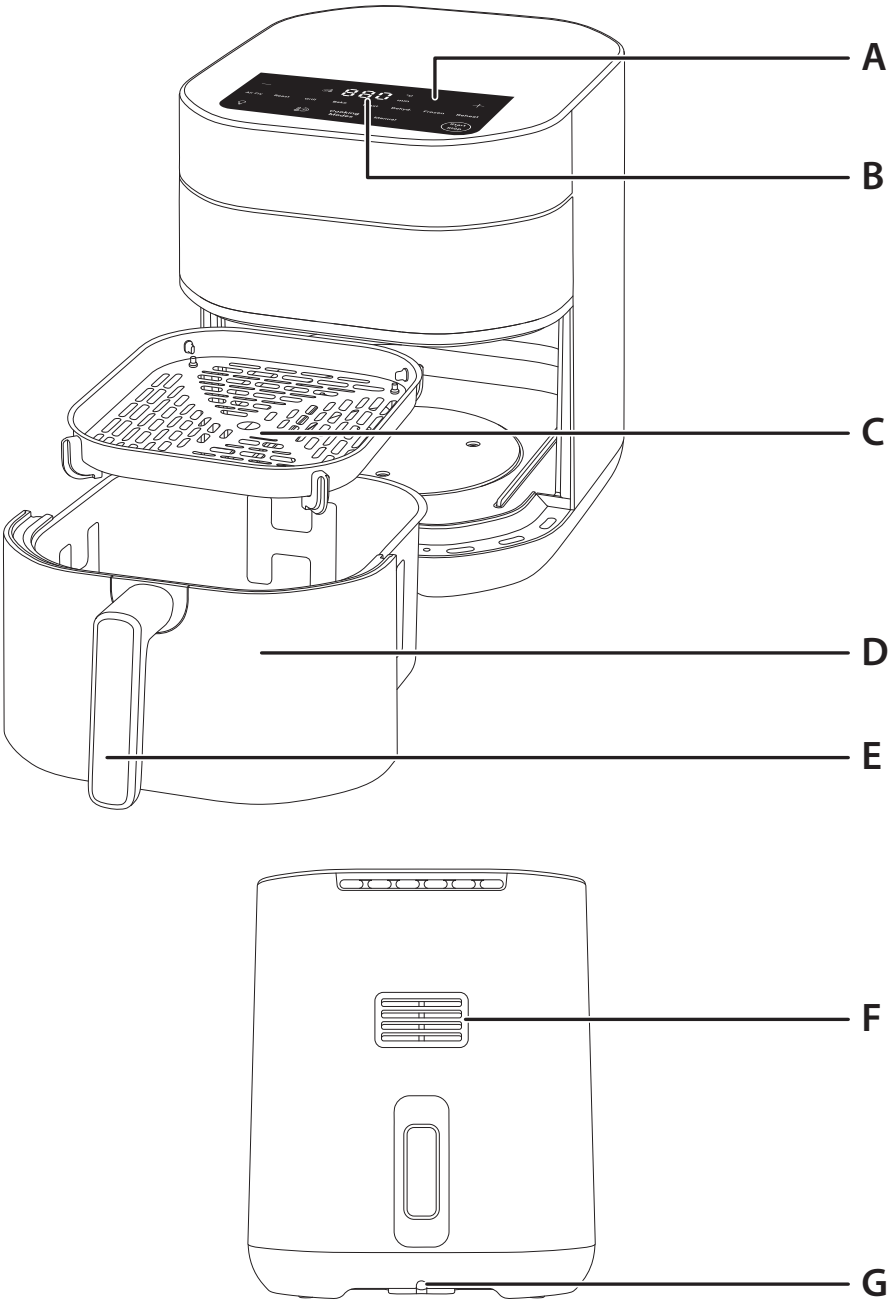
GUARANTEE AND SERVICE

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

TROUBLESHOOTING

If you encounter problems with the appliance, visit the brand website for a list of frequently asked questions or contact the Consumer Care Center in your country.

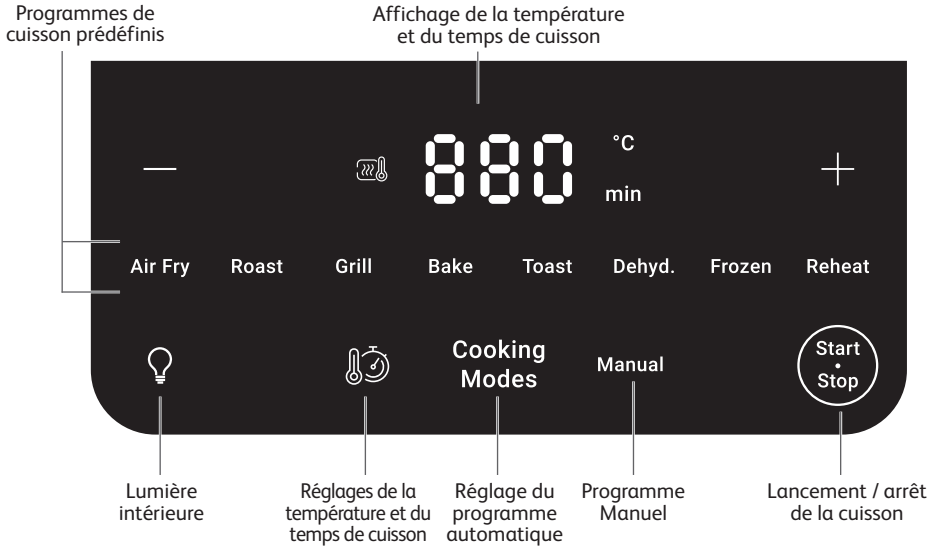
VUE ÉCLATÉE



DESCRIPTION

A Panneau tactile numérique
B Affichage du temps de cuisson / de la température
C Grille amovible
D Cuve de cuisson
E Poignée de la cuve de cuisson
F Sortie d'air
G Cordon d'alimentation

INTERFACE UTILISATEUR



MODES DE CUISSON PRÉDÉFINIS

- Air Fry - Frire à air chaud
- Roast - Rôtir
- Grill - Griller
- Bake - Cuire au four
- Toast - Pain grillé
- Dehydrate - Déshydrater
- Frozen - Décongeler
- Reheat - Réchauffer

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les matériaux d'emballage et enlevez les autocollants de l'appareil.
2. Ne retirez pas les patins en silicone de la grille.
3. Nettoyez soigneusement la cuve de cuisson et la grille amovible avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.

   Remarque : la cuve de cuisson et la grille amovible vont au lave-vaisselle.
4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

Remarque : l'appareil fonctionne en produisant de l'air chaud. Ne remplissez pas la cuve de cuisson d'huile ou de graisse de friture.

PRÉPARATION POUR L'UTILISATION

1. Placez l'appareil sur une surface de travail plane, stable et résistante à la chaleur, à l'écart de toute projection d'eau.
2. Ne remplissez pas la cuve de cuisson avec de l'huile ou tout autre liquide.

   Ne posez rien sur l'appareil. Cela perturbe le flux d'air et affecte le résultat de la friture à air chaud.

IMPORTANT : pour éviter la surchauffe de l'appareil, ne le placez pas dans un coin ou sous un placard mural. Laissez un espace d'au moins 15 cm autour de l'appareil pour permettre à l'air de circuler.

UTILISATION DE L'APPAREIL

1. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise électrique, en vous assurant que la tension correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique. Soyez prudent lorsque vous utilisez l'appareil.
2. Retirez délicatement la cuve de cuisson de l'appareil. La grille doit être placée au fond de la cuve.
3. Placez les aliments dans la cuve de cuisson.
   - **Remarque : ne dépassez jamais la quantité maximale indiquée dans le tableau (voir la section « Guide de cuisson »), car cela pourrait altérer la qualité du résultat final.**
4. Replacez la cuve dans l'appareil.
5. Vous pouvez maintenant choisir entre le mode de cuisson prédéfini et le réglage manuel.

   a. Si vous choisissez le mode de cuisson prédéfini :
   - Appuyez sur le bouton Cooking Modes pour afficher les modes de cuisson. Le mode Frites se met à clignoter.
   - Appuyez sur Cooking Modes jusqu'à choisir le menu automatique souhaité (explication des modes dans la section «Réglages»).
   - Si vous devez régler la température : appuyez sur le bouton puis ajustez en utilisant les boutons + et —. Plage de contrôle : Min. 80°C, Max. 240°C.
   - Si vous devez régler le temps de cuisson : appuyez sur le bouton puis ajustez en appuyant sur les boutons + et —. Plage de contrôle : Min. 1 minute, Max. 60 minutes.

   b. Si vous choisissez un réglage manuel :
   - Appuyez sur le mode **Manual**.
   - Ajustez la température en appuyant sur les boutons + et —. Plage de contrôle : Min. 80°C, Max. 240°C.

- Pour régler la température, appuyez sur le bouton puis ajustez à l'aide des boutons + et —. Plage de contrôle : Min. 1 minute, Max. 60 minutes.

6. Validez le mode de cuisson en appuyant sur le bouton (Start • Stop). La cuisson se met en route. Le temps de cuisson restant et la température s'affiche nt alternativement à l'écran.
7. Certains aliments nécessitent d'être remués en milieu de cuisson pour un résultat de cuisson optimal (voir la section << Guide de cuisson >>). 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. L'appareil se relance automatiquement.
   - **Astuce : vous pouvez régler le temps de cuisson sur la moitié du temps. Lorsque l'appareil retentit, remuez les ingrédients. Réglez ensuite à nouveau le temps de cuisson sur le temps de cuisson restant.**
   - **Remarque : lorsque la cuve de cuisson est retiré, l'appareil passe en mode Pause. Pour que la cuisson reprenne, la cuve doit être replacée dans l'appareil dans les 10 minutes. Si la cuve n'est pas replacée dans l'appareil dans les 10 minutes, le programme, la température et la durée doivent être reconfigurés.**
   - **Avertissement : s'il y a beaucoup d'aliments dans la cuve, celui-ci peut être lourd. Lorsque vous secouez la cuve de cuisson, utilisez vos deux mains et un gant de cuisine pour éviter de vous brûler.**
   - **Pendant la cuisson, la lumière intérieure permet de vérifier l'avancée de la cuisson. Appuyez sur pour allumer la lumière. Appuyez de nouveau pour l'éteindre. La lumière s'éteint automatiquement après 30 secondes.**
8. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil sonne et et commence automatiquement le maintien au chaud. Retirez la cuve de l'appareil et posez-le la sur une surface résistante à la chaleur.
9. Vérifiez que vos aliments sont prêts.
   Si vos aliments ne sont pas prêts, replacez simplement la cuve dans l'appareil et réglez la minuterie pour ajouter quelques minutes de cuisson supplémentaires.
10. Lorsque les aliments sont cuits, utilisez une pince non métallique (par exemple, une pince en silicone) pour retirer les aliments de la cuve. L'excès d'huile de la nourriture est recueilli dans le fond de la cuve.
    - **Attention : ne retournez jamais la cuve, car la grille amovible et l'huile chaude pourraient tomber.**
    - **Après la cuisson, la cuve, la grille et les aliments sont très chauds. Manipulez-les avec précaution. Utilisez vos deux mains et un gant de cuisine si la cuve est trop lourde.**
11. Lorsqu'une cuisson est terminée, l'appareil est immédiatement prêt à cuire d'autres aliments.
12. Si vous souhaitez arrêter la cuisson avant la fin du programme, maintenez la touche (Start • Stop) enfoncée pendant 5 secondes pour éteindre l'appareil.

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.

GUIDE DE CUISSON

Le tableau ci-dessous vous aide à sélectionner les réglages de base pour les ingrédients que vous souhaitez préparer.
Remarque : les temps de cuisson ne sont fournis qu'à titre de référence et diffèrent selon la variété et la quantité des ingrédients. La taille des ingrédients, leur forme et leur marque peuvent également affecter le résultat. Il est donc possible que vous ayez à modifier légèrement le temps de cuisson.

	Quantité	Temps approximatif (min.)	Température (°C)	Mode de cuisson	Remuer*	Information complémentaire
Pommes de terre et frites						
Frites surgelées (10 x 10 mm)	500 g - 1,2 kg	22 - 40 min	180°C	Air Fry	x 5	
Frites maison (8 x 8 mm)	500 g - 1,2 kg	30 - 50 min	180°C	Air Fry	x 5	Ajouter une 1 c. à soupe d'huile
Pommes de terre rôties	500 g - 1,2 kg	22 - 40 min	180°C	Air Fry	x 4	Ajouter une 1 c. à soupe d'huile
Viandes et volailles						
Steak	5 pièces	11 min	200°C	Grill		Retourner à mi-cuisson
Pilons de poulet	12 pièces	25 min	200°C	Roast		
Escalopes de poulet	6 pièces	25 min	180°C	Roast		
Poulet rôti	1,5 kg	55 min	160°C	Roast		
Bacon / bacon de boeuf	6 pièces	5 min	220°C	Grill		
Saucisses	7 pièces	20 min	200°C	Grill		
Poisson						
Pavé de saumon	5 pièces	10 min	200°C	Air Fry		
Crevettes	14 pièces	10 min	140°C	Air Fry	Oui	
Snacks						
Nuggets de poulet surgelés	16 pièces	13 min	200°C	Air Fry		Retourner à mi-cuisson
Bâtonnets de fromages surgelés	22 pièces	11 min	200°C	Air Fry		
Ailes de poulet surgelées	12 pièces	14 min	200°C	Air Fry		
Nems	12 pièces	8 min	200°C	Air Fry	Oui	
Mini-pizzas surgelées	8 pièces	7 min	200°C	Bake		
Pizza fraîche	4 parts	5 min	200°C	Bake		

	Quantité	Temps approximatif (min.)	Température (°C)	Mode de cuisson	Remuer*	Information complémentaire
Légumes						
Courgettes	600 g	35 min	200°C	Air Fry		
Chou-fleur	800 g	20 min	180°C	Air Fry		
Pâtisserie						
Muffins	8 pièces	15 min	150°C	Bake		Utiliser un plat allant au four**
Gâteau	500 g	35 min	150°C	Bake		
Cookies	5 pièces	12 min	160°C	Bake		

*Remuez à mi-cuisson

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

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

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.

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.

MAINTIEN AU CHAUD

1. Le mode de maintien au chaud s'active automatiquement à la fin du cycle de cuisson, pendant 20 minutes à 70°C.
2. Le mode 'Maintien au chaud' s'arrête automatiquement lorsque vous retirez la cuve de l'appareil.
3. Au bout de 20 minutes, l'appareil émet un bip sonore et le mode 'Maintien au chaud' s'arrête automatiquement.

CONSEILS

- Les petits aliments nécessitent généralement un temps de préparation légèrement plus court que les aliments plus volumineux. Si vous n'êtes pas sûr, vous pouvez ouvrir la cuve à tout moment de la cuisson pour vérifier la cuisson.
- Remuer les ingrédients à mi-cuisson permet d'optimiser le résultat final et peut contribuer à une meilleure homogénéité de la cuisson des ingrédients.
- Pour rendre vos pommes de terre encore plus croustillantes, ajoutez une petite quantité d'huile avant la cuisson et secouez pour les recouvrir uniformément. Nous recommandons 14 ml d'huile (1 cuillère à soupe).
- Les snacks qui peuvent être cuits au four peuvent également être cuits dans l'appareil.
- La quantité optimale recommandée pour la cuisson des frites est de 1 000 grammes.
- Utilisez des pâtes feuilletées et des pâtes brisées prêtes à l'emploi pour préparer des snacks farcis rapidement et facilement.

- Si vous voulez faire cuire un gâteau ou une quiche ou si vous voulez frire des ingrédients fragiles ou fourrés, placez un plat pour le four dans la cuve de l'appareil. Vous pouvez 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 les réchauffer complètement.
- Si vous appuyez sur + et — pendant quelques secondes, le son "bip" sera annulé pour ces touches.

NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

La cuve de cuisson et la grille ont un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits de nettoyage abrasifs pour les nettoyer, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

1. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur et laissez l'appareil refroidir. Remarque : retirez le tiroir de cuisson pour laisser l'appareil refroidir plus rapidement.
2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
3. Nettoyez la cuve et la grille à l'eau chaude, avec du liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour éliminer les dernières saletés.

   Remarque: la cuve et la grille amovible vont au lave-vaisselle.

   Astuce : si des résidus de nourriture sont collés au fond de la cuve et de la grille, remplissez ces derniers d'eau chaude et de liquide vaisselle. Laissez tremper la cuve et la grille pendant environ 10 minutes. Rincez puis séchez.
4. Essuyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et un chiffon humide.
5. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse nettoyante sèche pour retirer les résidus d'aliments.
6. Ne plongez pas l'appareil dans de l'eau ou dans 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

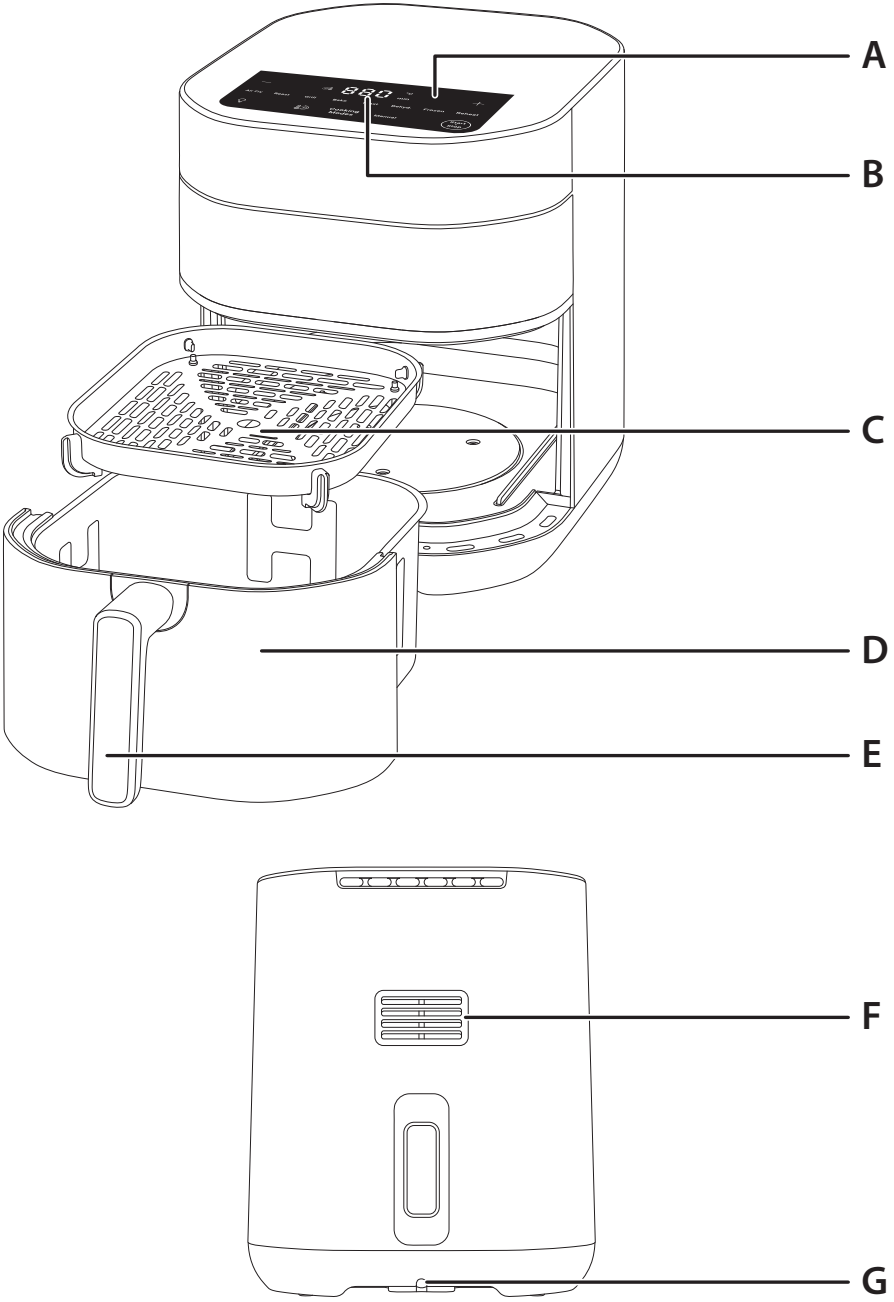
Si vous avez besoin d'un dépannage ou d'informations, ou si vous rencontrez un problème, veuillez consulter le site Web de la marque ou contacter le centre d'assistance

aux consommateurs de votre pays. Vous trouverez le numéro de téléphone dans le livret de garantie mondiale. S'il n'existe pas de centre d'assistance aux consommateurs dans votre pays, adressez-vous à votre revendeur local.

DÉPANNAGE

Si vous rencontrez des problèmes avec l'appareil, rendez-vous sur le site Web de la marque pour consulter la liste des questions les plus fréquemment posées ou contactez le centre d'assistance aux consommateurs de votre pays.

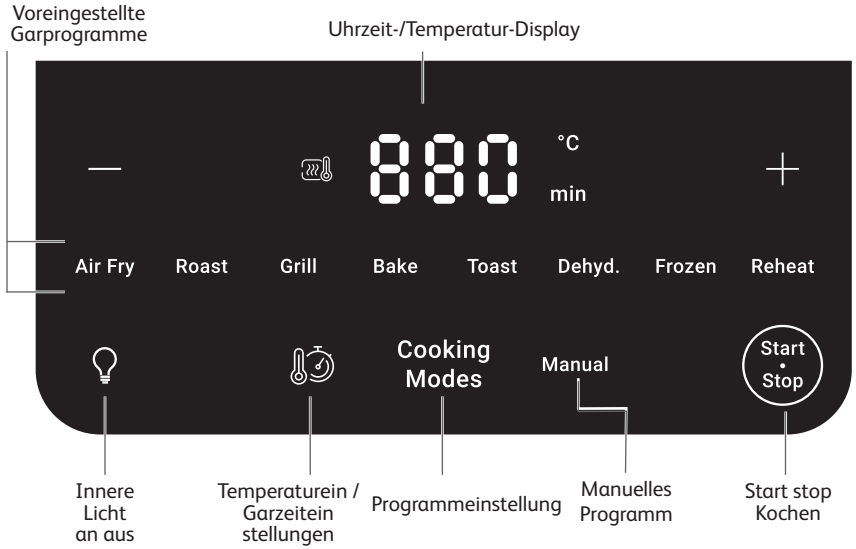
EXPLOSIONSDARSTELLUNG



PRODUKTBESCHREIBUNG

A Digitales Touchscreen-Bedienfeld
B Timer/Temperaturanzeige
C Entnehmbares Gitter
D Korb
E Korbgriff
F Luftauslass
G Netzkabel

BENUTZEROBERFLÄCHE



VOREINGESTELLTE GARPROGRAMME

- Air Fry / Heißluft-Frittieren
- Roast / Braten
- Grill / Grillen
- Bake / Backen
- Toast
- Dehydrate / Dörren
- Frozen / Gefroren
- Reheat / Aufwärmen

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und Sie alle Etiketten oder Aufkleber von dem Gerät.
2. Entfernen Sie nicht die Silikonpolster vom Gitter.
3. Waschen Sie den Korb und das entnehmbare Gitter gründlich mit heißem Wasser, etwas Geschirrspülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm ab.

   Hinweis: Der Garkorb und der Gittereinsatz sind spülmaschinenfest.
4. Wischen Sie die Innen- und die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.

Hinweis: Das Gerät arbeitet mit Heißluft. Füllen Sie den Korb nicht mit Öl oder Frittierfett.

VORBEREITUNG FÜR DEN GEBRAUCH

1. Verwenden Sie das Gerät auf einer flachen, stabilen und hitzebeständigen Arbeitsfläche, die vor Spritzwasser geschützt ist.
2. Füllen Sie den Korb nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.
   Stellen oder legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät. Dadurch wird der Luftstrom unterbrochen und das Ergebnis beim Heißluftfrittieren beeinträchtigt.

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

VERWENDUNG DES GERÄTS

1. Schließen Sie das Netzkabel an eine Steckdose an und stellen Sie sicher, dass die Spannung mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Gerät verwenden.
2. Ziehen Sie den Korb mit dem entnehmbaren Gitter vorsichtig aus dem Gerät.
3. Legen Sie die Zutaten in den Korb.
   - **Hinweis: Halten Sie sich an die jeweils in der Tabelle angegebene Höchstmenge (siehe Abschnitt „Garanleitung"), da andernfalls die Qualität des Endergebnisses beeinträchtigt werden könnte.**
4. Schieben Sie den Korb wieder in das Gerät.
5. Sie können nun zwischen dem voreingestellten Garprogramm oder den manuellen Einstellungen wählen.

   a. Wenn Sie das voreingestellte Garprogramm auswählen:
   - Drücken Sie die Taste Cooking Modes, um den Garmodus anzuzeigen. Der Pommes-Frites-Modus beginnt zu blinken.
   - Drücken Sie dann die Taste Cooking Modes auf dem Touchscreen, um das gewünschte Garprogramm (diese Programme werden ausführlich im Abschnitt „Garanleitung" beschrieben) auszuwählen.
   - Um die Temperatur einzustellen, drücken Sie und stellen die Temperaturt mit den + und — Tasten ein. Regelbereich – Min. 80 ˚C, max. 240 ˚C.
   - Um die Garzeit einzustellen, drücken Sie und stellen Sie die gewünschte mit den + und — Tasten ein. Regelbereich – Min. 1 Minute, max. 60 Minuten.

   b. Wenn Sie manuelle Einstellungen auswählen:
   - Drücken Sie auf **Manual** program.
   - Stellen die Temperaturt mit den + und — Tasten ein. Regelbereich – Min. 80 ˚C, max. 240 ˚C.
   - Um die Garzeit einzustellen, drücken Sie und stellen Sie die gewünschte mit den + und — Tasten ein. Regelbereich – Min. 1 Minute, max. 60 Minuten.

6. Bestätigen Sie den Garmodus mit der Taste (Start • Stop) Dadurch wird der Garvorgang gestartet. Der Garvorgang beginnt. Die verbleibende Garzeit wird auf dem Display angezeigt.
7. 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. Setzen Sie die Schüssel dann wieder in das Gerät ein. Das Gerät startet automatisch neu.
   - **Tipp: Sie können den Timer auf die Hälfte der Garzeit einstellen und die Zutaten schütteln, wenn der Timer ertönt. Stellen Sie dann den Timer erneut auf die verbleibende Garzeit ein.**
   - **Hinweis: Wenn der Korb entfernt wird, geht das Gerät in den Pausenmodus. Der Korb muss innerhalb von 10 Minuten wieder in das Gerät eingesetzt werden, damit der Garvorgang fortgesetzt werden kann. Wenn der Korb nicht innerhalb von 10 Minuten wieder in das Gerät eingesetzt wird, müssen Programm, Temperatur und Zeit erneut eingestellt werden.**
   - **Achtung: Wenn viele Zutaten im Korb sind, kann dieser schwer sein. Verwenden Sie beim Schütteln beide Hände und Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.**
   - **Während des Garvorgangs ermöglicht die Innenbeleuchtung die Kontrolle des Garvorgangs. Drücken Sie 💡 um das Licht einzuschalten. Zum Ausschalten erneut drücken. Das Licht schaltet sich nach 30 Sekunden automatisch aus.**
8. Nach Ablauf der Garzeit wird ein Signalton ausgegeben. Das Gerät beginnt automatisch mit dem Warmhalten. Ziehen Sie den Korb aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche.
9. Prüfen Sie, ob die Speisen gar sind.
   Wenn die Speisen noch nicht gar sind, schieben Sie den Korb einfach zurück in das Gerät und stellen den Timer auf einige zusätzliche Minuten ein.
10. Wenn die Speisen gar sind, verwenden Sie eine nichtmetallische Zange (z. B. eine Silikonzange), um sie aus dem Korb zu heben. Überschüssiges Öl aus den Lebensmitteln wird am Boden des Korbes aufgefangen.
    - **Achtung: Drehen Sie den Korb niemals auf den Kopf, da das entnehmbare Gitter herausfallen und heißes Öl herauslaufen können.**
    - **Nach dem Kochen sind der Korb, das Gitter und das Essen sehr heiß. Gehen Sie vorsichtig damit um. Verwenden Sie beide Hände und Ofenhandschuhe, wenn der Korb zu schwer ist.**
11. Wenn eine Portion fertig ist, kann das Gerät sofort für die Zubereitung einer weiteren Portion verwendet werden.
12. Wenn Sie den Garvorgang vor dem Ende des Programms beenden möchten, halten Sie die Taste (Start • Stop) 5 Sekunden lang gedrückt, um das Gerät auszuschalten.

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.

GARANLEITUNG

Die nachfolgende Tabelle hilft Ihnen, die grundlegenden Einstellungen für die Lebensmittel, die Sie zubereiten möchten, auszuwählen.
Anmerkung: Die unten aufgeführten Garzeiten sind nur eine Orientierungshilfe und können je nach Sorte und Menge der verwendeten Kartoffeln variieren. Bei anderen Lebensmitteln können die Größe, Form und Marke das Ergebnis beeinflussen. Sie müssen daher eventuell die Garzeit leicht anpassen.

	Menge	Zeit (minute)	Temperatur (°C)	Entsprechender Frittienvorgang	Schütteln*	Zusatzinformationen
Kartoffeln und Pommes frites						
Tiefgekühlte Pommes Frites (10 x 10 mm)	500 g - 1,2 kg	22 - 40 min	180°C	Air Fry / Heißluft-Frittieren	x 5	
Frische Pommes Frites (8 x 8 mm)	500 g - 1,2 kg	30 - 50 min	180°C	Air Fry / Heißluft-Frittieren	x 5	1 EL Öl dazugeben
Gebratene Kartoffeln	500 g - 1,2 kg	22 - 40 min	180°C	Air Fry / Heißluft-Frittieren	x 4	1 EL Öl dazugeben
Fleisch und Geflügel						
Steak	5 Stücke	11 min	200°C	Grill / Grillen		Nach der Hälfte des Garvorgangs wenden
Hähnchenkeulen	12 Stücke	25 min	200°C	Roast / Braten		
Hühnerbrustfilets	6 Stücke	25 min	180°C	Roast / Braten		
Ganzes Hähnchen	1,5 kg	55 min	160°C	Roast / Braten		
Speck/Rinderspeck	6 Stücke	5 min	220°C	Grill / Grillen		
Würstchen	7 Stücke	20 min	200°C	Grill / Grillen		
Fisch						
Lachssteak	5 Stücke	10 min	200°C	Air Fry / Heißluft-Frittieren		
Garnelen	14 Stücke	10 min	140°C	Air Fry / Heißluft-Frittieren	Ja	
Snacks						
Hähnchennuggets tiefgekühlt	16 Stücke	13 min	200°C	Air Fry / Heißluft-Frittieren		Nach der Hälfte des Garvorgangs wenden
Gefrorene Käsesticks	22 Stücke	11 min	200°C	Air Fry / Heißluft-Frittieren	Ja	
Hähnchenflügel tiefgekühlt	12 Stücke	14 min	200°C	Air Fry / Heißluft-Frittieren	Ja	
Frittierte Frühlingsrollen	12 Stücke	8 min	200°C	Air Fry / Heißluft-Frittieren	Ja	
Tiefgekühlte mini-pizza	8 Stücke	7 min	200°C	Bake / Backen		
Frische Pizza	4 Stücke	5 - 10 min	200°C	Bake / Backen		

	Menge	Zeit (minute)	Temperatur (°C)	Entsprechender Frittienvorgang	Schütteln*	Zusatzinformationen
Gemüse						
Zucchini	600 g	35 min	200°C	Air Fry / Heißluft-Frittieren		
Blumenkohl	800 g	20 min	180°C	Air Fry / Heißluft-Frittieren		
Backen						
Muffins	8 Stücke	15 min	150°C	Bake / Backen		Benutzen Sie eine Backform/Auflaufform**
Kuchen	500 g	35 min	150°C	Bake / Backen		
Schokoladenkekse	5 Stücke	12 min	160°C	Bake / Backen		

* Nach der Hälfte der Garzeit schütteln

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

**Stellen Sie eine Back-/Auflaufform in die Schüssel. 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.

WARMHALTEN

1. Das Warmhalteprogramm wird nach Ablauf der Garzeit automatisch für 20 Minuten bei 70 °C aktiviert.
2. Die 'Keep warm' funktion stoppt automatisch, wenn Sie die Schublade öffnen.
3. Die Warmhaltezeit läuft nach 20 Minuten ab. Das Gerät gibt einen Signalton aus und stoppt automatisch.

TIPPS

- Kleinere Lebensmittel erfordern in der Regel eine etwas kürzere Garzeit als größere Lebensmittel.
- Das Schütteln von kleineren Portionen nach der Hälfte der Garzeit verbessert das Endergebnis und kann dazu beitragen, ungleichmäßiges Garen zu verhindern.
- Damit Ihre Kartoffeln besonders knusprig werden, geben Sie vor dem Kochen eine kleine Menge Öl dazu und schütteln Sie sie, um sie gleichmäßig zu bedecken. Wir empfehlen 14 ml Öl (1 Esslöffel).
- Snacks, die im Backofen zubereitet werden, können auch im Gerät zubereitet werden.
- Die empfohlene ideale Menge zum Garen von Pommes Frites beträgt 1.000 Gramm.
- Verwenden Sie vorgefertigten Blätter- und Mürbeteig, um schnell und einfach gefüllte Snacks zuzubereiten.
- Stellen Sie eine Backform in den Korb des Geräts, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen oder zerbrechliche oder gefüllte Zutaten frittieren möchten. Sie können eine Backform aus Silikon, Edelstahl, Aluminium und Terrakotta verwenden.
- Sie können das 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 Speisen vollständig zu erwärmen.
- Wenn Sie + und — einige Sekunden lang drücken, wird der "Piepton" für diese Tasten aufgehoben.

REINIGUNG

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Der Korb und das Gitter sind mit einer Antihaftbeschichtung versehen. Verwenden Sie keine Küchengeräte aus Metall oder scheuernde Reinigungsmittel, da dies die Antihaftbeschichtung beschädigen kann.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen. Hinweis: Nehmen Sie den Korb heraus, um das Gerät schneller abkühlen zu lassen.
2. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
3. Reinigen Sie den Korb und das Gitter mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Sie können eine fettlösende Flüssigkeit verwenden, um den verbleibenden Schmutz zu entfernen.

   Hinweis: Der Garkorb und der Gittereinsatz sind spülmaschinenfest.

   Tipp: Wenn sich Essensreste am Boden des Korbs und des Gitters festgesetzt haben, füllen Sie diese mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Lassen Sie den Korb und das Gitter etwa 10 Minuten lang einweichen. Spülen Sie sie anschließend sauber und trocken.
4. Wischen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem feuchten Tuch ab.
5. Reinigen Sie das Heizelement mit einer trockenen Reinigungsbürste, um Lebensmittelreste 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.

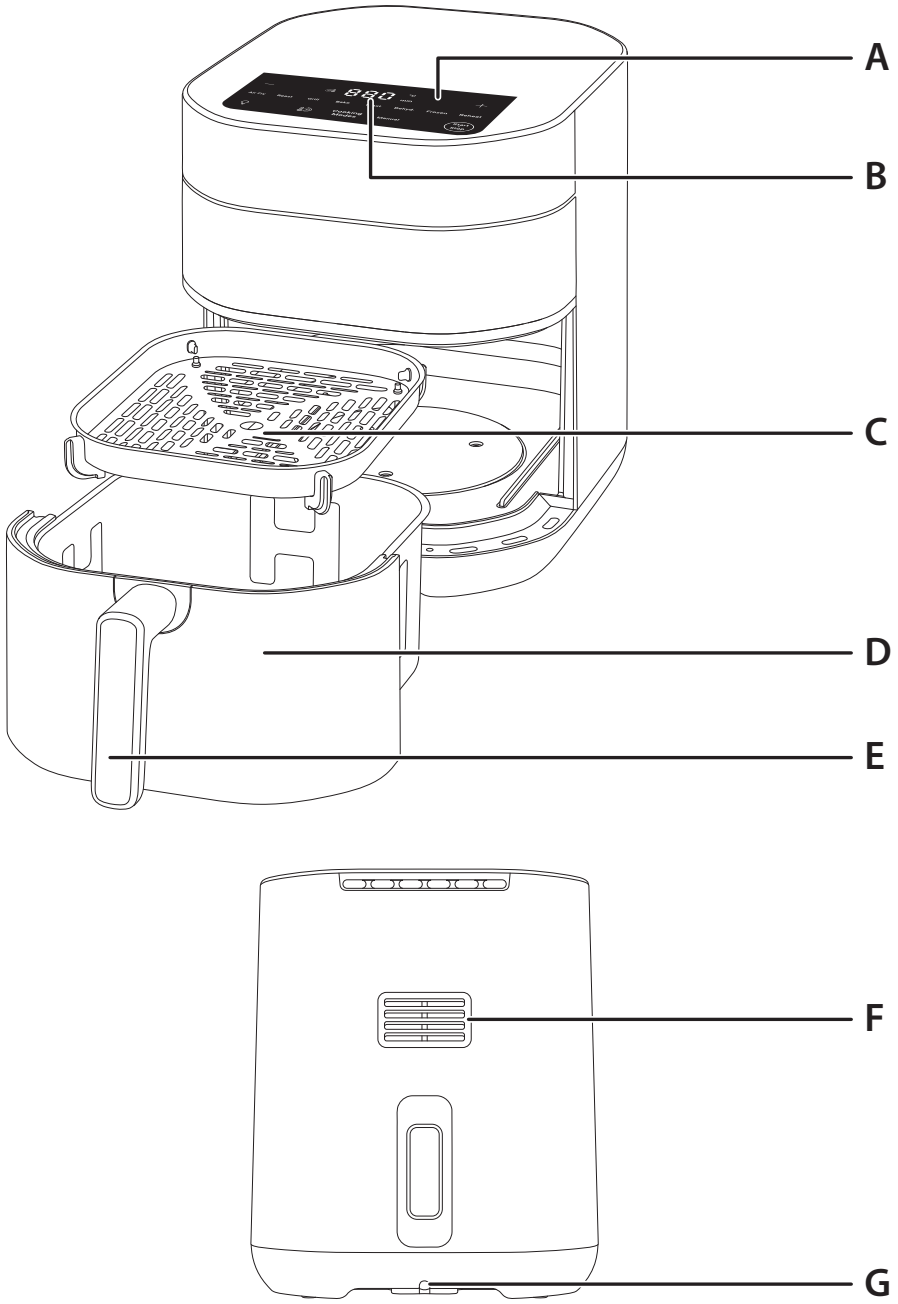
GARANTIE UND SERVICE

Wenn Sie Service oder Informationen benötigen oder ein Problem haben, besuchen Sie bitte die Website der Marke oder wenden Sie sich an das Kundendienstzentrum der Marke in Ihrem Land. Die Telefonnummer finden Sie in der weltweiten Garantiebroschüre. Wenn es in Ihrem Land kein Kundendienstzentrum gibt, wenden Sie sich an Ihren örtlichen Markenhändler.

FEHLERBEHEBUNG

Wenn Sie Probleme mit dem Gerät haben, finden Sie auf der Website der Marke eine Liste häufig gestellter Fragen, oder wenden Sie sich an das Kundendienstzentrum in Ihrem Land.

WEERGAVE MET DETAILS

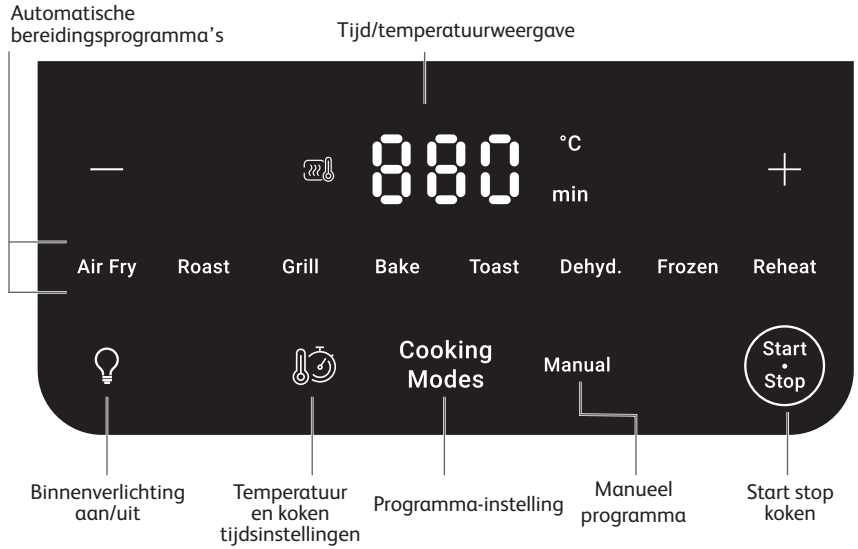


BESCHRIJVING

A Digitaal aanraakscherm
B Scherm voor timer/temperatuur
C Verwijderbaar rooster
D Mand
E Handgreep van mand
F Luchtuitlaat
G Netsnoer

nl

GEBRUIKERSINTERFACE



VOORAF INGESTELDE BEREIDINGSMODI

- Air Fry / Heteluchtfrituren
- Roast / Braden
- Grill
- Bake / Bakken
- Toast / Roosteren
- Dehydrate / Drogen
- Frozen / Bevroren
- Reheat / Opwarmen

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal und haal alle stickers en/of etiketten van het apparaat af.
2. Verwijder de siliconenpads op het rooster niet.
3. Reinig de mand en het uitneembare rooster grondig met warm water, een beetje afwasmiddel en een zachte spons.

   Opmerking: De mand en het afneembare rooster zijn vaatwasbestendig.
4. Veeg de binnen- en buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.

Opmerking: Het apparaat werkt door het genereren van hete lucht. Vul de mand niet met olie of frituurvet.

VOORBEREIDING

1. Plaats het apparaat op een vlak, stabiel en warmtebestendig oppervlak en uit de buurt van opspattend water.
2. Vul de mand niet met olie of een andere vloeistof.

   Plaats niets op het apparaat. Dit belemmert de luchtstroom en heeft een negatieve impact op het bereikte bakresultaat.

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

HET APPARAAT GEBRUIKEN

1. Sluit het netsnoer aan op een stopcontact en zorg ervoor dat de spanning overeenkomt met de spanning die op het typeplaatje staat aangegeven. Wees voorzichtig wanneer u het apparaat gebruikt.
2. Trek de mand met het verwijderbare rooster voorzichtig uit het apparaat.
3. Doe het voedsel in de mand.
   - **Opmerking: overschrijd nooit de maximum hoeveelheid zoals aangegeven in de tabel (zie de sectie 'Instellingen'), dit kan een negatieve impact op het bereidingsresultaat hebben.**
4. Schuif de mand terug in het apparaat.
5. U kunt nu kiezen tussen de automatische bereidingsmodus of de handmatige instellingen.

   a. De automatische bereidingsmodus gebruiken:
   - Druk op de knop Cooking Modes om de programma's weer te geven. De modus voor friet begint te knipperen.
   - Druk vervolgens op de knop Cooking Modes op het scherm om het gewenste programma te selecteren (deze programma's worden in detail beschreven in de **sectie "Kookgids").**
   - Als u de temperatuur moet aanpassen, druk op de knop en aan te passen met de + en — knop. Bedieningsbereik – min. 80 °C, max. 240 °C.
   - Als u de timer moet aanpassen: Druk op de knop drukken en timing aan te passen met de + en — knop. Bedieningsbereik – min. 1 minuut, max. 60 minuten.

   b. Het apparaat handmatig instellen:
   - Druk op **Manual** modus.
   - Pas de temperatuur aan door op de knoppen + en — te drukken. Bedieningsbereik – min. 80 °C, max. 240 °C.
   - Pas de kooktijd aanpassen : Druk op de knop pas de kooktijd aan met de + en — knop. Bedieningsbereik – min. 1 minuut, max. 60 minuten.

6. Bevestig de bereidingsmodus door op de knop Start • Stop te drukken. Hierdoor wordt het bereidingsproces gestart. Het bereikingsproces start. De resterende bereidingstijd wordt op het scherm weergegeven.
7. 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 de binnenpan vervolgens opnieuw in das Gerät Het apparaat start automatisch opnieuw op.
   - **Tip: U kunt de timer op de helft van de bereidingstijd instellen, zodat de timer afgaat wanneer de ingrediënten moeten worden geschud. Stel de timer vervolgens opnieuw in voor de resterende bereidingstijd.**
   - **Opmerking: Wanneer de mand wordt verwijderd, schakelt het apparaat over naar de modus 'Pauze'. De mand moet binnen 10 minuten in het apparaat worden teruggeplaatst om de bereiding te hervatten. Als de mand niet binnen 10 minuten in het apparaat wordt teruggeplaatst, moeten het programma, de temperatuur en de tijd opnieuw worden ingesteld.**
   - **Waarschuwing: Als er veel voedsel in de mand zit, kan deze zwaar worden. Gebruik bij het schudden beide handen en ovenwanten om verbranding te voorkomen.**
   - **Tijdens het koken kunt u met het binnenlicht het kookproces controleren. Druk op om op te lichten. Druk nogmaals om uit te schakelen. Het licht gaat automatisch uit na 30 seconden**
8. Als de bereidingstijd is verstreken, hoort u een geluidssignaal. Het apparaat begint automatisch met warmhouden. Trek de mand uit het apparaat en plaats het op een hittebestendig oppervlak.
9. Controleer of het voedsel gaar is.

   Als het voedsel nog niet gaar zijn, schuift u de mand opnieuw in het apparaat en stelt u de timer nog in op een paar minuten.
10. Gebruik een niet-metalen tang (bijvoorbeeld siliconentang) om het voedsel uit de mand te halen wanneer het bereid is. Overtollige olie van het voedsel wordt op de bodem van de mand opgevangen.
    - **Let op: Keer de mand nooit ondersteboven, omdat het verwijderbare rooster eruit kan vallen en er hete olie uit kan komen.**
    - **De mand, het rooster en het voedsel zijn na de bereiding zeer warm. Wees voorzichtig. Gebruik beide handen en ovenwanten als de mand te zwaar is.**
11. Na het bereiden van voedsel kan het apparaat onmiddellijk opnieuw worden gebruikt.
12. Als u de bereiding vóór het einde van het programma wilt beëindigen, houdt u de knop Start • Stop 5 seconden ingedrukt om het apparaat uit te schakelen.

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.

BEREIDINGSGIDS

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

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

	Hoeveelheid	Tijd (minuut)	Temperatuur (°C)	Overeenkomstig programma	Schud halverwege de baktijd*	Extra informatie
Aardappelen en friet						
Bevroren dunne friet (10 x 10 mm)	500 g - 1,2 kg	22 - 40 min	180°C	Air Fry / Heteluchtfrituren	x 5	
Zelfgemaakte friet (8 x 8 mm)	500 g - 1,2 kg	30 - 50 min	180°C	Air Fry / Heteluchtfrituren	x 5	Voeg een 1 eetle1200 g 25 - 30 min pel olie toe
Geroosterde aardappelen	500 g - 1,2 kg	22 - 40 min	180°C	Air Fry / Heteluchtfrituren	x 4	Voeg een 1 eetle1200 g 25 - 30 min pel olie toe
Viees en gevogelte						
Biefstuk	5 stuks	11 min	200°C	Grill		Draai halverwege de bereidingstijd om
Kippenbouten	12 stuks	25 min	200°C	Roast / Braden		
Kipfilet	6 stuks	25 min	180°C	Roast / Braden		
Gebraden kip	1,5 kg	55 min	160°C	Roast / Braden		
Spek/rundvleesbacon	6 stuks	5 min	220°C	Grill		
Worst	7 stuks	20 min	200°C	Grill		
Vis						
Zalmfilet	5 stuks	10 min	200°C	Air Fry / Heteluchtfrituren		
Garnaal	14 stuks	10 min	140°C	Air Fry / Heteluchtfrituren	Ja	
Snacks						
Diepgevroren kipnuggets	16 stuks	13 min	200°C	Air Fry / Heteluchtfrituren		Draai halverwege de bereidingstijd om
Bevroren kaasstengels	22 stuks	11 min	200°C	Air Fry / Heteluchtfrituren	Ja	
Diepgevroren kippenvleugels	12 stuks	14 min	200°C	Air Fry / Heteluchtfrituren	Ja	
Gebakken loempia's	12 stuks	8 min	200°C	Air Fry / Heteluchtfrituren	Ja	
Diepgevroren mini pizza	8 stuks	7 min	200°C	Bake / Bakken		
Verse pizza	4 sneetjes	5 min	200°C	Bake / Bakken		

	Hoeveelheid	Tijd (minuut)	Temperatuur (°C)	Overeenkomstig programma	Schud halverwege de baktijd*	Extra informatie
Groenten						
Courgette	600 g	35 min	200°C	Air Fry / Heteluchtfrituren		
Bloemkool	800 g	20 min	180°C	Air Fry / Heteluchtfrituren		
Bakken						
Muffins	8 stuks	15 min	150°C	Bake / Bakken		Gebruik een baksel blik/ovenschaal**
Taarten	500 g	35 min	150°C	Bake / Bakken		
Chocolade koekjes	5 stuks	12 min	160°C	Bake / Bakken		

Schud halverwege het bakproces.

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

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

BELANGRIJK: Om schade aan uw apparaat te vermijden, overschrijd nooit de maximum hoeveelheden aan ingrediënten en vloeistoffen die in de gebruiksaanwijzing en recepten zijn vermeld.

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

KEEP WARM (WARM HOUDEN)

1. De warmhoudmodus wordt automatisch geactiveerd aan het einde van de kooktijd gedurende 20 minuten bij 70°C.
2. De 'Keep warm' functie stopt automatisch als je de lade opent.
3. Na 20 minuten stopt de warmhoudfunctie automatisch. Het apparaat piept en stopt automatisch.

TIPS

- Kleinere ingrediënten hebben over het algemeen een kortere bereidingstijd nodig dan grotere ingrediënten.
- Het schudden van kleinere ingrediënten op de helft van de bereidingstijd verbetert het eindresultaat en kan helpen bij het vermijden van een ongelijkmatig bereidingsproces.
- Voor extra krokante aardappelen voegt u vóór de bereiding een kleine hoeveelheid olie toe. Schud de aardappelen om de olie goed te verdelen. Wij raden 14 ml olie aan (1 eetlepel).
- Snacks die in de oven gebakken kunnen worden, kunnen tevens in het apparaat worden bereid.
- De optimale aanbevolen hoeveelheid te frituren friet is 1 000 gram.
- Gebruik kant-en-klaar bladerdeeg of zanddeeg om op een snelle en eenvoudige manier gevulde snacks te bereiden.
- Plaats een ovenschaal in de mand van het apparaat als u een cake of quiche wilt bakken of als u delicate of gevulde ingrediënten wilt frituren. Gebruik hiervoor een ovenschaal van siliconen, roestvrij staal, aluminium of terracotta.

- U kunt de 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 bereidingstijd kan worden aangepast aan de hoeveelheid voedsel om het eten volledig op te warmen.
- Als je een paar seconden op + en — drukt, wordt het "piep"-geluid voor deze toetsen geannuleerd.

REINIGING

Reinig het apparaat na elk gebruik.

De mand en het rooster hebben een antiaanbaklaag. Reinig ze niet met metalen keukengerei of een agressief reinigingsmiddel om schade aan de antiaanbaklaag te vermijden.

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
   Opmerking: Verwijder de mand om het apparaat sneller te laten afkoelen.
2. Veeg de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.
3. Reinig de mand en het rooster met warm water, een beetje afwasmiddel en een zachte spons. U kunt een ontvettende vloeistof gebruiken om eventueel achtergebleven vuil te verwijderen.
   Opmerking: De mand en het afneembare rooster zijn vaatwasbestendig.
   Tip: Als er voedselresten aan de bodem van de mand en het rooster kleven, vult u deze met warm water en een beetje afwasmiddel. Laat de mand en het rooster ongeveer 10 minuten weken. Spoel deze grondig schoon en veeg droog.
4. Veeg de binnenkant van het apparaat schoon met warm water en een vochtige doek.
5. Maak het verwarmingselement schoon met een schoonmaakborstel om de etensresten te verwijderen.
6. Dompel het apparaat NOOIT onder in water of een andere vloeistof.

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.

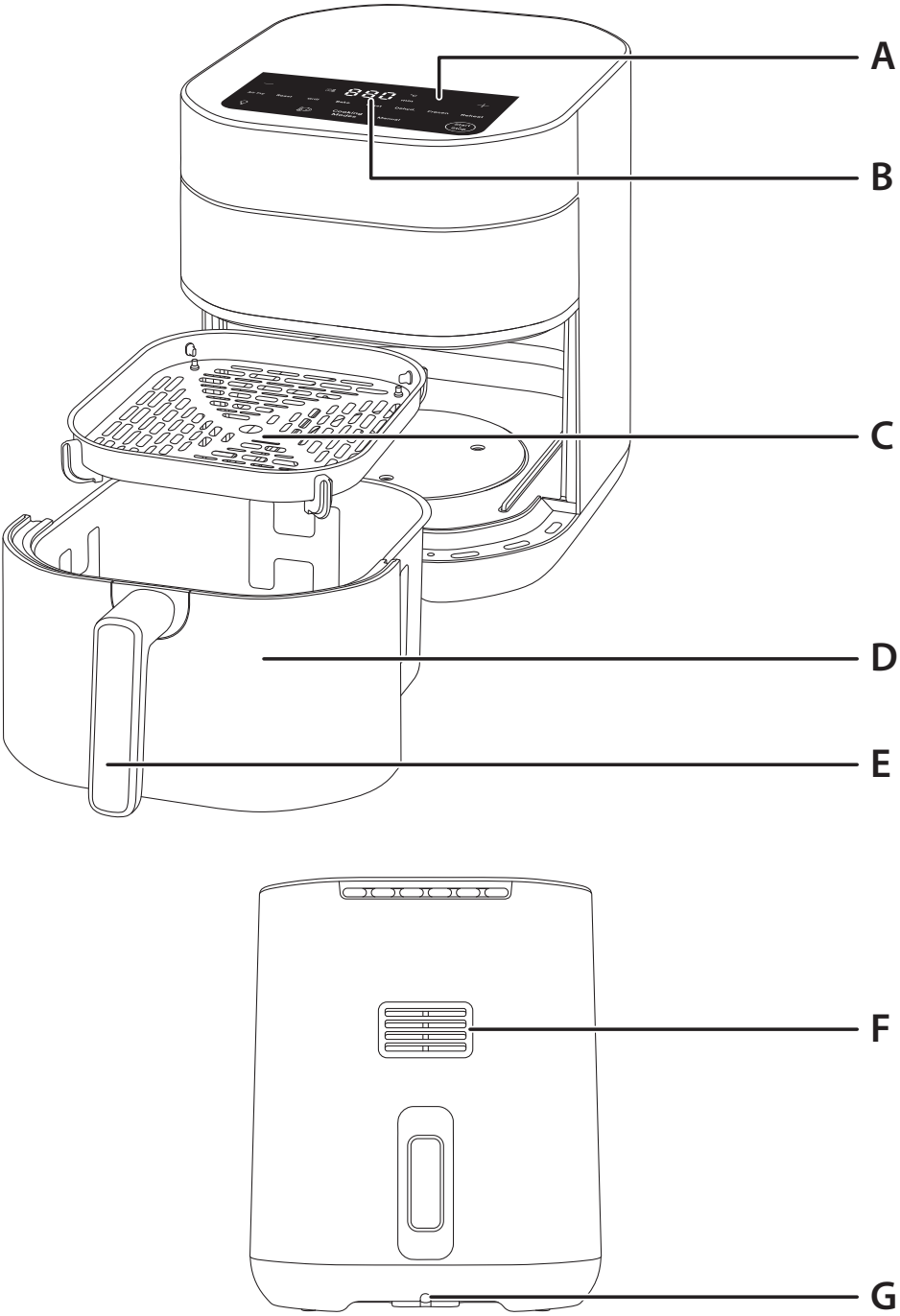
GARANTIE EN KLANTENSERVICE

Als u contact wilt opnemen met onze klantenservice voor meer informatie of als er een probleem optreedt, raadpleeg dan de merkwebsite 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 dan contact op met uw lokale merkwinkelier.

PROBLEEMOPLOSSING

Als er een probleem met uw apparaat optreedt, gaat u naar de merkwebsite voor een lijst met veelgestelde vragen of neemt u contact op met de klantenservice in uw land.

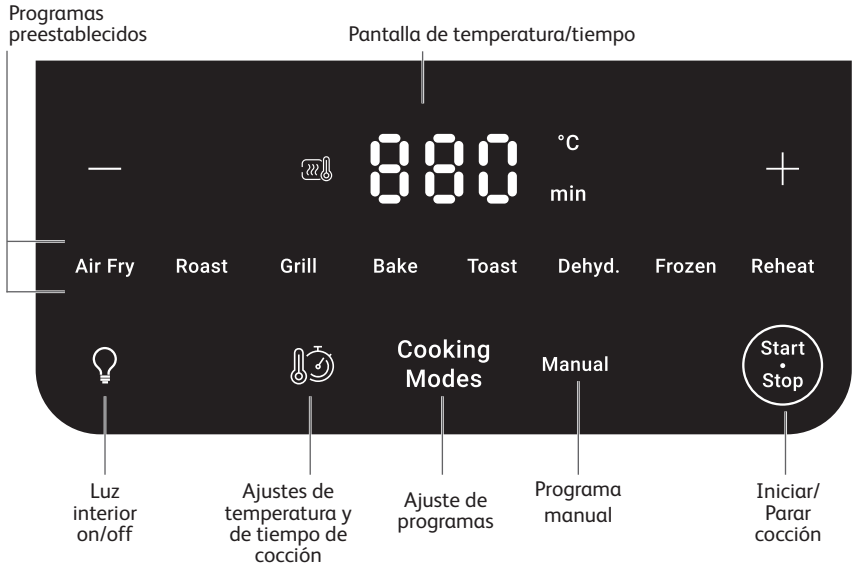
VISTA DETALLADA



DESCRIPCIÓN

A Panel táctil digital
B Temporizador/pantalla de temperatura
C Rejilla extraíble
D Cesta
E Asa de la cesta
F Salida de aire
G Cable de alimentación

INTERFAZ DE USUARIO



MODOS DE COCCIÓN PREESTABLECIDOS

- Air Fry / Freír Con Aire
- Roast / Asar
- Grill / Parrilla
- Bake / Hornear
- Toast / Toastada
- Dehydrate / Deshidratar
- Frozen / Congelado
- Reheat / Recalentar

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todo el material de embalaje y las calcomanías del aparato.
2. No retires las almohadillas de silicona de la rejilla.
3. Limpia a fondo la cesta y la rejilla extraíble con agua caliente, un poco de líquido lavavajillas y una esponja no abrasiva.

   Nota: El cesto y la rejilla extraíble son aptos para el lavavajillas.
4. Limpia el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.

Nota: El dispositivo funciona con aire caliente. No llenes la cesta con aceite o grasa para freír.

PREPARACIÓN PARA SU USO

1. Coloca el aparato sobre una superficie de trabajo plana, estable y resistente al calor lejos de posibles salpicaduras de agua.
2. No llenes la cesta con aceite u otro líquido.

   No coloques nada encima del aparato, Esto interrumpe el flujo de aire y afecta al resultado de la fritura con aire caliente.

IMPORTANTE: para evitar que el aparato se caliente en exceso, no lo coloques en una esquina ni debajo de un armario. Se debe dejar un espacio de al menos 15 cm alrededor del aparato para permitir que circule el aire.

USO DEL APARATO

1. Conecta el cable de alimentación a una toma eléctrica, asegurándote de que el voltaje coincida con el voltaje indicado en la placa de características. Ten cuidado al usar el aparato.
2. Extrae cuidadosamente la cesta con su rejilla extraíble fuera del aparato.
3. Coloca los alimentos en el cesto.
   - **Nota: Nunca superes la cantidad máxima indicada en la tabla (ver sección «Guía de cocinado»), ya que esto podría afectar a la calidad del resultado final.**
4. Introduce de nuevo la cesta en el aparato.
5. Puedes seleccionar entre el modo de cocinado preestablecido o los ajustes manuales.

   a. Si seleccionas el modo de cocinado preestablecido :
   - Pulsa el botón Cooking Modes para ver el modo de cocción en pantalla. El modo de patatas fritas comenzará a parpadear.
   - Presione el botón Cooking Modes en pantalla para seleccionar el modo de cocción deseado (estos modos se describen en detalle en la sección **“Guía de cocción”).**
   - Si necesitas ajustar la temperatura : pulsa el botón y ajuste el temperatura con los botones + y — Rango del control: mín. 80 ˚C, máx. 240 ˚C.
   - Si necesitas ajustar el tiempo de cocción : pulsa el botón y ajuste el tiempo con los botones + and — Rango del control: mín. 1 minuto, máx. 60 minutos.

   b. Si seleccionas la configuración manual:
   - Pulsa **Manual** modo Manual.
   - Ajuste el temperatura con los botones + and — buttons. Control range: Min. 80˚C, Max. 240˚C.
   - Ajustar el tiempo de cocción : pulsa el botón y ajuste el tiempo con los botones + y — Rango del control: mín. 1 minuto, máx. 60 minutos.

6. Confirma el modo de cocinado pulsando el botón (Start/Stop) Esto iniciará el proceso de cocinado. Se inicia el cocinado. En la pantalla se muestra el tiempo de cocinado restante.
7. Algunos ingredientes requieren agitado a la mitad de su tiempo de preparación (vea la sección «Ajustes»). Para agitar los ingredientes, retire la sartén del aparato por la asa y agítela. Después, deslice el recipiente hacia dentro del artefacto. El aparato se reinicia automáticamente.
   - **Sugerencia: Puedes ajustar el temporizador a la mitad del tiempo de cocinado y, cuando suene el temporizador, agitar los ingredientes. A continuación, vuelve a configurar el temporizador para el tiempo de cocinado restante.**
   - **Nota: Cuando se retira la cesta, el aparato entra en el modo de pausa. La cesta se debe volver a introducir en el aparato en un periodo de 10 minutos para que se reanude el cocinado. Si la cesta no se vuelve a introducir en el aparato en 10 minutos, será necesario volver a establecer el programa, la temperatura y el tiempo.**
   - **Advertencia: Si hay mucha comida, la cesta puede resultar pesada. Al sacudirla, usa ambas manos y un guante del horno para evitar quemarte.**
   - **Durante la cocción, la luz interior permite comprobar el proceso de cocción. Pulse para encender. Pulse de nuevo para apagar. La luz se apaga automáticamente después de 30 segundos.**
8. Cuando suene el temporizador, el tiempo de cocinado configurado habrá finalizado. El aparato comenzará automáticamente a mantener el calor. Saca la cesta del aparato y colócala sobre una superficie resistente al calor.
9. Comprueba si la comida está lista.

   Si aún no lo está, simplemente vuelve a introducir la cesta en el aparato y ajusta el temporizador unos minutos más.
10. Una vez cocinados los alimentos, usa unas pinzas no metálicas (por ejemplo, pinzas de silicona) para extraer la comida de la cesta. Si los ingredientes llevan demasiado aceite, el exceso se recoge en la parte inferior de la cesta.
    - **Precaución: Nunca vuelques la cesta, ya que se puede caer la rejilla extraíble y derramarse aceite caliente.**
    - **Después de cocinar, la cesta, la rejilla y la comida están muy calientes. Ten cuidado. Usa ambas manos y un guante de horno si la cesta es demasiado pesada.**
11. Cuando una tanda de alimentos está lista, el aparato estará preparado para cocinar otra tanda al instante.
12. Si deseas terminar el cocinado antes del final del programa, mantén pulsado el botón (Start/Stop) durante 5 segundos para apagar el aparato.

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.

GUÍA DE COCINADO

Este cuadro a continuación le ayuda a seleccionar los ajustes básicos para los ingredientes que desea preparar.
Nota: Recuerde que estos ajustes son indicaciones. Dado que los ingredientes difieren en su origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar el mejor ajuste para sus ingredientes.

	Cantidad	Tiempo (minuto)	Temperatura (°C)	Modo de cocción	Agitar*	Información adicional
Papas y papas fritas						
Papas fritas finas congeladas (10 x 10 mm)	500 g - 1,2 kg	22 - 40 min	180°C	Air Fry / Freír Con Aire	x 5	
Papas fritas caseras (8 x 8 mm)	500 g - 1,2 kg	30 - 50 min	180°C	Air Fry / Freír Con Aire	x 5	Agregar une cucharada de aceite
Rodajas de papa	500 g - 1,2 kg	22 - 40 min	180°C	Air Fry / Freír Con Aire	x 4	Agregar une cucharada de aceite
Carne de res y carne de ave						
Bistec	5 piezas	11 min	200°C	Grill / Parrilla		Dale la vuelta a media coccion
Muslos de pollo	12 piezas	25 min	200°C	Roast / Asar		
Pechuga de pollo	6 piezas	25 min	180°C	Roast / Asar		
Pollo	1,5 kg	55 min	160°C	Roast / Asar		
Beicon de cerdo/ternera	6 piezas	5 min	220°C	Grill / Parrilla		
Salsichas	7 piezas	20 min	200°C	Grill / Parrilla		
Pescado						
Filete de salmón	5 piezas	10 min	200°C	Air Fry / Freír Con Aire		
Gambas	14 piezas	10 min	140°C	Air Fry / Freír Con Aire	Sí	
Bocadillos						
Trocitos de pollo empanizados congelados	16 piezas	13 min	200°C	Air Fry / Freír Con Aire		Dale la vuelta a media cocción
Palitos de queso empanizados congelados	22 piezas	11 min	200°C	Air Fry / Freír Con Aire	Sí	
Alitas de pollo	12 piezas	14 min	200°C	Air Fry / Freír Con Aire	Sí	
Nems	12 piezas	8 min	200°C	Air Fry / Freír Con Aire	Sí	
Mini-Pizza congelada	8 piezas	7 min	200°C	Bake / Hornear		
Pizza fresca	4 porciones	5 min	200°C	Bake / Hornear		

	Cantidad	Tiempo (minuto)	Temperatura (°C)	Modo de cocción	Agitar*	Información adicional
Verduras						
Calabacínes	600 g	35 min	200°C	Air Fry / Freír Con Aire		
Coliflor	800 g	20 min	180°C	Air Fry / Freír Con Aire		
Horneado						
Panqués	8 piezas	15 min	150°C	Bake / Hornear		Use fuente para horno**
Torta	500 g	35 min	180°C	Bake / Hornear		
Galletas de chocolate	5 piezas	12 min	160°C	Bake / Hornear		

*Agitar a mitad de camino.

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

** Coloque la fuente para horno en la sartén.

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

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.

MANTENER CALIENTE

1. El modo de mantenimiento del calor se activa automáticamente al final del tiempo de cocción durante 20 minutos a 70°C.
2. La función 'Keep warm' se detiene automáticamente al abrir la cesta.
3. Después de 20 minutos, el 'Keep warm' se detiene automáticamente. El aparato emite un pitido y se detiene. automáticamente

CONSEJO

- Los alimentos más pequeños normalmente necesitan un tiempo de cocinado ligeramente más corto que los alimentos de mayor tamaño.
- Agitar los alimentos más pequeños a mitad del tiempo de cocinado mejora el resultado final y puede ayudar a evitar un cocinado desigual.
- Para hacer que las patatas sean más crujientes, trata de agregar una pequeña cantidad de aceite antes de cocinar y agita para cubrir uniformemente. Recomendamos 14 ml de aceite (1 cucharada).
- Los tentempiés que se pueden cocinar en un horno también se pueden cocinar en el aparato.
- La cantidad óptima recomendada para cocinar patatas fritas es de 1000 gramos.
- Utiliza masa de hojaldre y masa quebrada ya preparadas para hacer tentempiés rellenos de forma rápida y sencilla.

- Coloca una fuente para horno en la cesta del aparato si quieres hornear un pastel o quiche o si quieres freír ingredientes delicados o ingredientes rellenos. Puedes usar una fuente para horno de silicona, acero inoxidable, aluminio o terracota.
- También puede usar el dispositivo. para recalentar ingredientes. Para recalentar ingredientes, ajuste la temperatura a 160°C por hasta 10 minutos. Deberás ajustar el tiempo de cocción en función de la cantidad de comida para recalentarla del todo.
- Si pulsa + y — durante unos segundos, el sonido "bip" se cancelará para estas teclas.

LIMPIEZA

Limpia el aparato después de cada uso.

La cesta y la rejilla tienen un revestimiento antiadherente. No utilices utensilios de cocina metálicos ni materiales de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que se podría dañar el revestimiento antiadherente.

1. Desenchufa la clavija de la toma de corriente y deja que el aparato se enfríe.
   Nota: Extrae la cesta para dejar que el aparato se enfríe más rápidamente.
2. Limpia el exterior del aparato con un paño húmedo.
3. Limpia la cesta y la rejilla con agua caliente, un poco de líquido lavavajillas y una esponja no abrasiva. Para quitar cualquier resto de suciedad, utiliza un líquido desengrasante.
   Nota: El cesto y la rejilla extraíble son aptos para el lavavajillas.
   Sugerencia: Si los restos/residuos de alimentos están pegados en la parte inferior de la cesta y la rejilla, llénalas con agua caliente y un poco de líquido detergente. Deja que la cesta y la rejilla se remojen durante aproximadamente 10 minutos. Luego acláralas, límpialas y sécalas.
4. Limpia el interior del aparato con agua caliente y un paño húmedo.
5. Limpia la resistencia con un cepillo de limpieza seco para eliminar cualquier residuo de alimentos.
6. No sumerjas nunca el aparato en agua ni en ningún otro líquido.

ALMACENAMIENTO

1. Desenchufa el aparato y deja que se enfríe.
2. Comprueba que todas las piezas están limpias y secas.

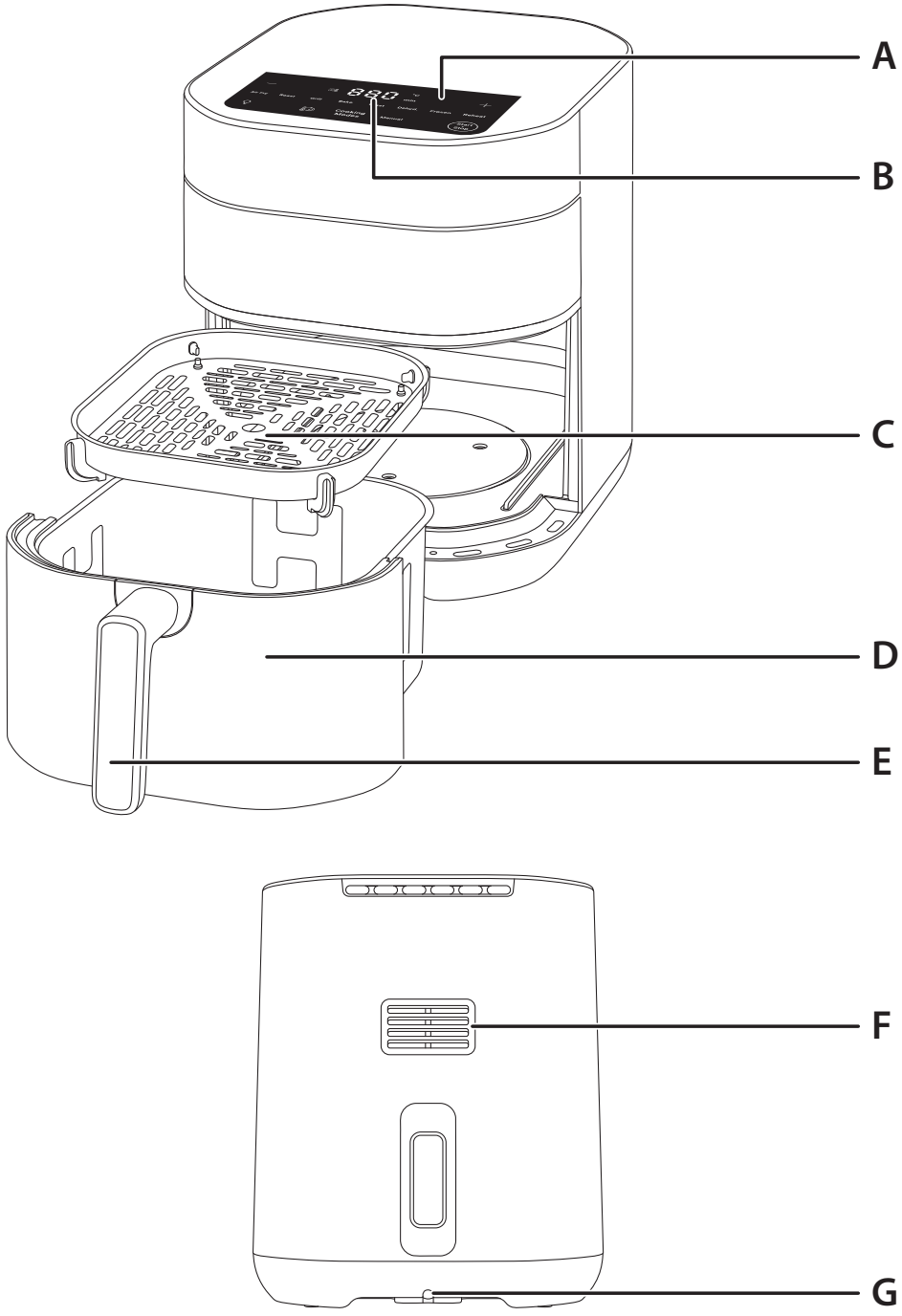
GARANTÍA Y SERVICIO

Si necesitas información o si tienes algún problema, visita el sitio web de la marca o ponte en contacto con el Centro de atención al cliente de tu país. En el folleto de garantía mundial puedes encontrar el número de teléfono de contacto. Si no hay Centro de atención al cliente en tu país, dirígete a tu distribuidor local de la marca.

EN CASO DE QUE SE PRODUZCA UN PROBLEMA

Si tienes problemas con el aparato, visita el sitio web de la marca para acceder a una lista de las preguntas más frecuentes o ponte en contacto con el Servicio de atención al cliente de tu país.

VISTA GERAL

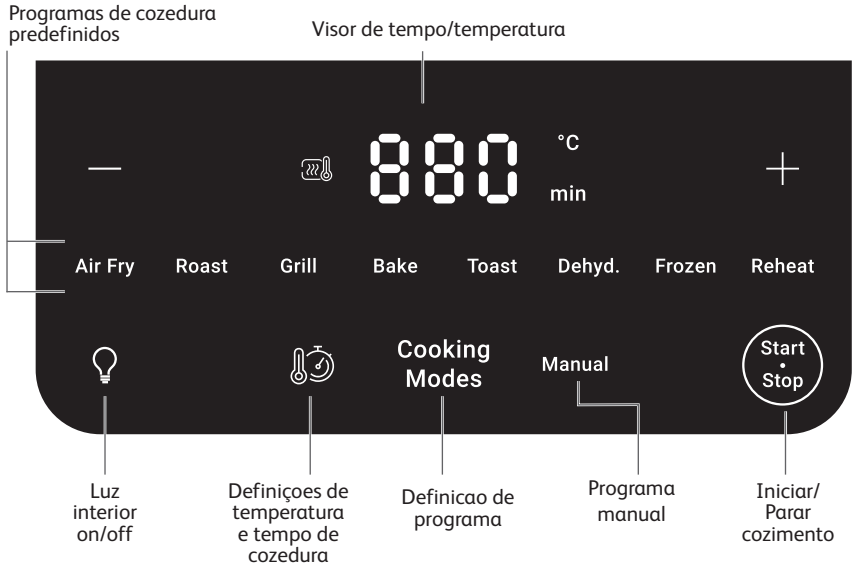


DESCRIÇÃO

A Painel digital com ecrã tátil
B Ecrã do temporizador/temperatura
C Grelha amovível
D Cuba
E Pega da cuba
F Saída de ar
G Cabo de alimentação

pt

INTERFACE DO UTILIZADOR



MODOS DE COZEDURA PREDEFINIDOS

- Air Fry / Fritar a ar quente
- Roast / Assar
- Grill / Programa Grill
- Bake / Cozer
- Toast / Torrar
- Dehydrate / Desidratar
- Frozen / Congelado
- Reheat / Aquecer

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Remova todos os objetos da embalagem e qualquer adesivo do equipamento.
2. Não retire as proteções de silicone da grelha.
3. Limpe cuidadosamente a cuba e a grelha amovível com água quente e um pouco de detergente para a loiça com uma esponja não abrasiva.

   Nota: a cuba e a grelha amovível podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.
4. Limpe o interior e o exterior do aparelho com um pano húmido.

Nota: a fritadeira funciona através da produção de ar quente. Não encha a cuba com óleo ou gordura de fritar.

PREPARAÇÃO PARA A UTILIZAÇÃO

1. Coloque a fritadeira numa superfície de trabalho plana, estável e resistente ao calor, afastada de quaisquer salpicos de água.
2. Não encha a cuba com óleo ou quaisquer outros líquidos.
   Não coloque nada sobre o aparelho. Tal interrompe o fluxo de ar e afeta o resultado da fritura a ar quente.

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

UTILIZAÇÃO DO APARELHO

1. Ligue o cabo de alimentação a uma tomada elétrica, certificando-se de que a tensão corresponde à tensão indicada na placa de características. Tenha cuidado ao utilizar o aparelho.
2. Retire cuidadosamente a cuba com a respetiva grelha amovível do aparelho.
3. Coloque os ingredientes na cuba.
   - **Nota: nunca exceda a quantidade máxima indicada na tabela (consulte a secção «Guia de cozedura»), uma vez que tal pode afetar a qualidade do resultado final.**
4. Volte a colocar a cuba no aparelho.
5. Pode agora selecionar um modo de cozedura predefinido ou introduzir manualmente as definições.
   a. Se escolher um modo de cozedura predefinido:
   - Prima o botão Cooking Modes para exibir o modo de cozimento. O modo batatas fritas fica intermitente.
   - Pressione em seguida o botão Cooking Modes na tela para escolher o modo de cozimento desejado (esses modos são descritos em detalhe na **seção "Guia de cozimento").**
   - Se for necessário ajustar a temperatura : prima o botão e ajuste a temperatura com os botões + e — na tela digital. Intervalo de controlo – Mín. 80 ˚C, máx. 240 ˚C.
   - Se for necessário ajustar o tempo de cozimento : prima o botão e ajuste o tempo de cozimento com os botões + e — na tela digital. Intervalo de controlo – Mín. 1 minuto, máx. 60 minutos.

   b. Se escolher as definições manuais:
   - Pressione programa **Manual**.
   - Ajusta a temperatura com os botões + e — Intervalo de controlo – Mín. 80 ˚C, máx. 240 ˚C.
   - Ajustar o tempo de cozimento: prima o botão e, em seguida, utilize os botãos + e — para ajustar o tempo. Intervalo de controlo – Mín. 1 minuto, máx. 60 minutos.
6. Confirme o modo de cozedura premindo o botão Start Stop Tal inicia o processo de cozedura. A cozedura inicia. O tempo de cozedura restante é apresentado no ecrã.
7. 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. O aparelho reinicia automaticamente.
   - **Dica: pode ajustar o temporizador para metade do tempo de cozedura e, quando o temporizador soar, mexa os ingredientes. Em seguida, ajuste o temporizador novamente para o tempo de cozedura restante.**
   - **Nota: quando a cuba é removida, o aparelho entra em modo de pausa. A cuba tem de voltar a ser inserida no aparelho no espaço de 10 minutos para retomar a preparação. Se a cuba não voltar a ser inserida no aparelho no espaço de 10 minutos, é necessário reiniciar o programa, a temperatura e o tempo.**
   - **Aviso: se houver muitos alimentos, a cuba pode ficar pesada. Ao mexer, utilize ambas as mãos e luvas de forno para evitar queimaduras.**
   - **Durante a cozedura, a luz interior permite verificar o processo de cozedura. Prima para acender a luz. Prima novamente para desligar. A luz apaga-se automaticamente após 30 segundos.**
8. Quando ouvir o som do temporizador, o tempo de cozedura definido terá terminado. O aparelho começa automaticamente a manter-se quente. Retire a cuba do aparelho e coloque-a numa superfície resistente ao calor.
9. Verifique se os alimentos estão cozinhados.
   Se os alimentos ainda não estiverem prontos, basta colocar novamente a cuba na fritadeira e definir o temporizador para alguns minutos adicionais.
10. Quando os alimentos estiverem cozidos, utilize um par de pinças não metálicas (por exemplo, pinças de silicone) para retirar os alimentos da cuba. O excesso de óleo dos alimentos é recolhido no fundo da cuba.
    - **Atenção: nunca vire a cuba ao contrário, pois a grelha amovível e o óleo quente podem cair.**
    - **Depois de cozinhar, a cuba, a grelha e os alimentos estarão muito quentes. Manuseie com cuidado. Utilize ambas as mãos e luvas de forno se a cuba estiver demasiado pesada.**
11. Quando uma dose de alimentos estiver pronta, a fritadeira poderá preparar imediatamente outra dose de alimentos.
12. Se pretender terminar a preparação antes do final do programa, mantenha premido o botão Start Stop durante 5 segundos para desligar o aparelho.

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 COZEDURA

A tabela abaixo ajuda você a selecionar as configurações básicas para preparar a comida que você deseja.
Observação: Tenha em mente que essas configurações são indicações. Como alimentos diferem em origem, tamanho, forma e marca, não podemos garantir a melhor configuração para seus alimentos.

	Quantidade	Tempo aproximado (minuto)	Temperatura (°C)	Modo de cozimento	Agitar*	Informação adicional
Batatas e fritas						
Batata frita congelada (10 x 10 mm)	500 g - 1,2 kg	22 - 40 min	180°C	Air Fry / Fritar a ar quente	x 5	
Batata frita in natura (8 x 8 mm)	500 g - 1,2 kg	30 - 50 min	180°C	Air Fry / Fritar a ar quente	x 5	Adicione 1 colher de sopa de óleo
Batata rústica	500 g - 1,2 kg	22 - 40 min	180°C	Air Fry / Fritar a ar quente	x 4	Adicione 1 colher de sopa de óleo
Carne e aves						
Bife	5 pedaços	11 min	200°C	Grill / Programa Grill		Virar a meio da cozedura
Coxinhas de frango	12 pedaços	25 min	200°C	Roast / Assar		
Filés de peito de frango	6 pedaços	25 min	180°C	Roast / Assar		
Frango	1,5 kg	55 min	160°C	Roast / Assar		
Bacon/bacon de vaca	6 pedaços	5 min	220°C	Grill / Programa Grill		
Salsichas	7 pedaços	20 min	200°C	Grill / Programa Grill		
Peixe e frutos do mar						
Filé de salmão	5 pedaços	10 min	200°C	Air Fry / Fritar a ar quente		
Camarões médios	14 pedaços	10 min	140°C	Air Fry / Fritar a ar quente	Sim	
Snacks						
Nuggets de frango congelados	16 pedaços	13 min	200°C	Air Fry / Fritar a ar quente		Virar a meio da cozedura
Palitos de queijo congelados	22 pedaços	11 min	180°C	Air Fry / Fritar a ar quente	Sim	

	Quantidade	Tempo aproximado (minuto)	Temperatura (°C)	Modo de cozimento	Agitar*	Informação adicional
Snacks						
Asas de frango congeladas	12 pedaços	14 min	200°C	Air Fry / Fritar a ar quente	Sim	
Rolinhos primavera fritos	12 pedaços	8 min	200°C	Air Fry / Fritar a ar quente	Sim	
Mini-Pizza congelada	8 pedaços	7 min	200°C	Bake / Cozer		
Pizza fresca	4 fatias	10 min	200°C	Bake / Cozer		
Vegetais						
Abobrinha	600 g	35 min	200°C	Air Fry / Fritar a ar quente		
Couve-flor	800 g	25 min	180°C	Air Fry / Fritar a ar quente		
Cozimento						
Muffins	8 pedaços	15 min	150°C	Bake / Cozer		Use um tabuleiro/ forma de forno **
Bolo	500 g	35 min	150°C	Bake / Cozer		
Bolachas de chocolate	5 pedaços	12 min	160°C	Bake / Cozer		

*Agite na metade do cozimento

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

**coloque a forma de bolo/forno na cuba.

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

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

MANTER QUENTE

1. O modo de aquecimento é ativado automaticamente no final do tempo de cozedura de 20 minutos a 70°C.
2. A função 'Keep warm' pára automaticamente quando se abre a gaveta.
3. Após 20 minutos, a função para manter quente para automaticamente. O aparelho emite um aviso sonoro e para automaticamente.

DICAS

- Os alimentos mais pequenos exigem, geralmente, um tempo de cozedura ligeiramente mais curto do que os alimentos de maiores dimensões.
- Mexer os alimentos mais pequenos a meio do tempo de cozedura melhora o resultado final e pode ajudar a evitar uma cozedura irregular.

- Para tornar as suas batatas ainda mais estaladiças, tente adicionar uma pequena quantidade de óleo antes de cozinhar e mexa para cobrir uniformemente. Recomendamos 14 ml de óleo (1 colher de sopa).
- Os snacks que podem ser cozinhados num forno também podem ser cozinhados no aparelho.
- A quantidade ideal recomendada para cozinhar batatas fritas é de 1000 gramas.
- Utilize massas folhadas e quebradas prontas para fazer snacks com recheio de forma rápida e fácil.
- Coloque uma travessa na cuba do aparelho se quiser confecionar um bolo ou uma quiche ou se quiser fritar ingredientes delicados ou ingredientes com recheio. Pode utilizar uma travessa de silicone, aço inoxidável, alumínio ou terracota.
- 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.
- Se premir + e — durante alguns segundos, o som do "bip" será cancelado para estas teclas.

LIMPEZA

Limpe o aparelho após cada utilização.

A cuba e a grelha têm um revestimento antiaderente. Não utilize utensílios de cozinha de metal ou materiais de limpeza abrasivos para os limpar, uma vez que podem danificar o revestimento antiaderente.

1. Retire a ficha de alimentação da tomada elétrica e deixe o aparelho arrefecer.
   Nota: retire a cuba para deixar o aparelho arrefecer mais rapidamente.
2. Limpe o corpo do aparelho com um pano húmido.
3. Limpe a cuba e a grelha com água quente e um pouco de detergente para a loiça com uma esponja não abrasiva. Pode utilizar um líquido desengordurante para remover qualquer sujidade restante.
   Nota: a cuba e a grelha amovível podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.
   Dica: se houver sujidade/resíduos de comida agarrados ao fundo da cuba e da grelha, encha com água quente e um pouco de detergente líquido para a loiça. Deixe a cuba e as grelhas de molho durante cerca de 10 minutos. Em seguida, enxague, limpe e seque.
4. Limpe o interior do aparelho com água quente e um pano húmido.
5. Limpe o elemento de aquecimento com uma escova de limpeza seca para remover quaisquer resíduos de alimentos.
6. Não mergulhe o aparelho em água ou em qualquer outro líquido.

ARRUMAÇÃO

1. Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer.
2. Certifique-se de que todas as peças estão limpas e secas.

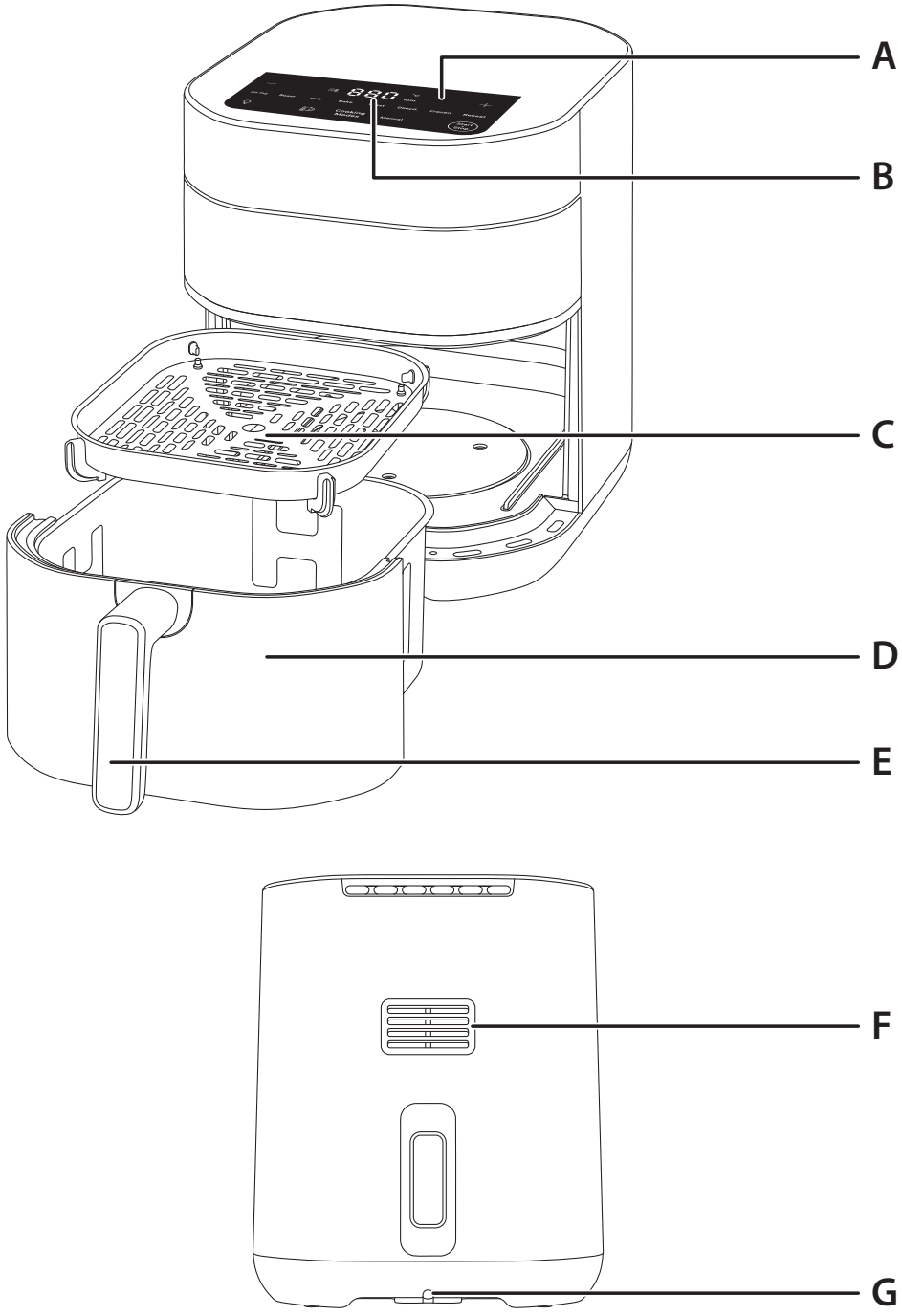
GARANTIA E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Se precisar de assistência técnica ou informações, ou se tiver algum problema, aceda ao website da marca ou contacte o Centro de Assistência ao Consumidor da marca no seu país. Encontra o número de telefone no folheto de garantia internacional. Se não existir um Centro de Assistência ao Consumidor no seu país, contacte o seu distribuidor da marca local.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Se tiver problemas com o aparelho, aceda ao website da marca para obter uma lista das perguntas frequentes ou contacte o Centro de Assistência ao Consumido do seu país.

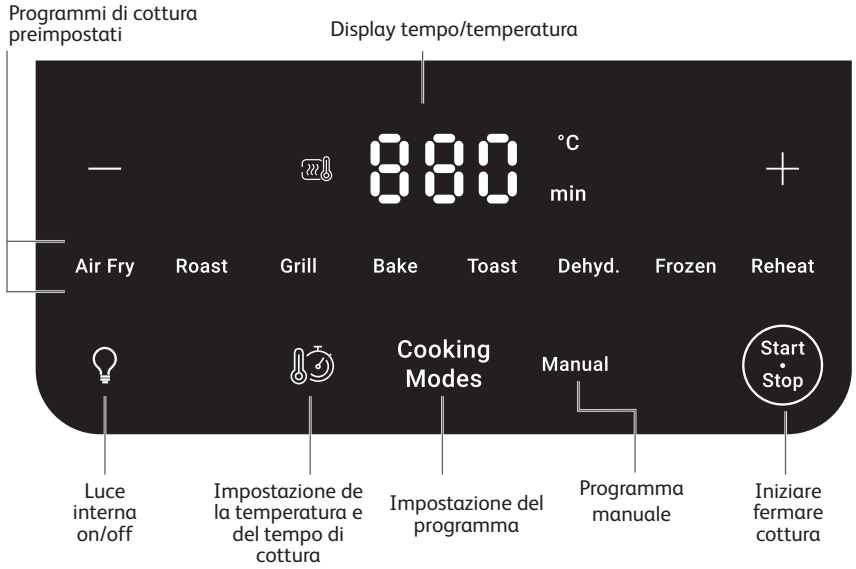
VISTA ESPLOSA



DESCRIZIONE

A Pannello touch screen digitale
B Indicazione tempo/temperatura
C Griglia rimovibile
D Cestello
E Maniglia del cestello
F Uscita dell'aria
G Cavo di alimentazione

INTERFACCIA UTENTE



MODALITÀ DI COTTURA PREIMPOSTATE

- Air Fry / Frittura ad aria
- Roast / Arrosto
- Grill / Griglia
- Bake / Cottura al forno
- Toast / Tostatura
- Dehydrate / Disidratazione
- Frozen / Congelato
- Reheat / Riscaldamento

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio e eventuali adesivi dall'apparecchio.
2. Non rimuovere i cuscinetti in silicone della griglia.
3. Pulire accuratamente il cestello e la griglia rimovibile con acqua calda, del detersivo liquido per piatti e una spugna non abrasiva.

   Nota: il cestello e la griglia rimovibile sono lavabili in lavastoviglie.
4. Pulire la parte interna ed esterna dell'apparecchio con un panno umido.

Nota: L'apparecchio funziona producendo aria calda. Non riempire il cestello 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 recipiente 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 che l'apparecchio si surriscaldi, non posizionarlo in un angolo o a contatto con una dispensa. Lasciare uno spazio di almeno 15 cm mm intorno all'apparecchio per consentire la circolazione dell'aria.

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

1. Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica, assicurandosi che la tensione corrisponda a quella indicata sulla targhetta dell'apparecchio. Fare attenzione quando si utilizza l'apparecchio.
2. Estrarre con attenzione il cestello con la griglia rimovibile dall'apparecchio.
3. Posizionare gli alimenti nel cestello.
   - **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.**
4. Reinserire il cestello nell'apparecchio.
5. È possibile scegliere tra la modalità di cottura preimpostata o le impostazioni manuali.

   a. Se si sceglie la modalità di cottura preimpostata:

   - Premere il tasto Cooking Modes per visualizzare la modalità di cottura.La modalità di cottura delle patatine fritte inizierà a lampeggiare.
   - Premere il tasto Cooking Modes sul display per selezionare la modalità di cottura desiderata (le modalità sono descritte in dettaglio nella **sezione "Guida alla cottura").**
   - Se è necessario regolare la temperatura: Premere il pulsante quindi regolare la temperatura con i pulsanti + e — Intervallo di controllo: min. 80 °C, max. 240 °C.
   - Se è necessario regolare il tempo di cottura : premere il pulsante quindi regolare la temperatura con i pulsanti + e — Intervallo di controllo: min. 80 °C, max. 240 °C.

   b. Se si scelgono le impostazioni manuali:

   - Premere il programma **Manual** .
   - Regolare la temperatura con i pulsanti + e — sul display digitale. Intervallo di controllo: min. 80 °C, max. 240 °C.
   - Regolare il tempo di cottura : premere il pulsante quindi utilizzare i pulsanti + e — sul display digitale. Intervallo di controllo: min. 1 minuto, max. 60 minuti.

6. Confermare la modalità di cottura premendo il pulsante (Start • Stop) Il processo di cottura viene avviato. La cottura ha inizio. Sul display viene visualizzato il tempo di cottura rimanente.
7. 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.
   - **Suggerimento: può essere utile impostare il timer a metà del tempo di cottura e quando il timer suona, mescolare gli ingredienti. Reimpostare quindi il timer per il tempo di cottura rimanente.**
   - **Nota: Quando si toglie il cestello, l'apparecchio entra in modalità Pausa. Il cestello deve essere reinserito nell'apparecchio entro 10 minuti perché la cottura riprenda. Se il cestello non viene reinserito nell'apparecchio entro 10 minuti, il programma, la temperatura e il tempo devono essere reimpostati.**
   - **Attenzione: Se il cestello è pieno, può diventare pesante. Quando lo si scuote, usare entrambe le mani e guanti da forno per evitare il rischio di bruciature.**
   - **Durante la cottura, la luce interna permette di controllare il processo di cottura. Premere per accendere la luce. Premere nuovamente per spegnere. La luce si spegne automaticamente dopo 30 secondi.**
8. Quando si sente il suono del timer, il tempo di cottura impostato è terminato. L'apparecchio inizia automaticamente a mantenere il calore. Estrarre il cestello dall'apparecchio e poggiarlo su una superficie resistente al calore.
9. Controllare che il cibo sia pronto.
   Se gli alimenti non sono ancora pronti, è sufficiente reinserire il cestello e impostare il timer per qualche altro minuto.
10. Quando gli alimenti sono cotti, utilizzare un paio di pinze non in metallo (ad esempio, in silicone) per estrarre il cibo dal cestello. L'olio in eccesso proveniente dagli alimenti viene raccolto sul fondo del cestello.
    - **Attenzione: non capovolgere mail il cestello, poiché la griglia rimovibile e l'olio caldo potrebbero cadere.**
    - **Dopo la cottura, il cestello, la griglia e gli alimenti sono molto caldi. Maneggiarli con attenzione. Se il cestello è troppo pesante, usare entrambe le mani e guanti da forno.**
11. Quando un lotto di alimenti è cotto, l'apparecchio è subito pronto per preparare un altro lotto.
12. Se desidera terminare la cottura prima della fine del programma, tenere premuto il pulsante (Start • Stop) per 5 secondi per spegnere l'apparecchio.

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

A tabela abaixo ajuda você a selecionar as configurações básicas para os alimentos que deseja preparar.
Nota: Os tempos de cozimento abaixo são apenas indicativos e podem variar de acordo com a variedade e lote de ingredientes utilizados. A forma e a marca também podem afetar os resultados. Portanto, pode ser necessário ajustar ligeiramente o tempo de cozimento.

	Quantità	Tempo approssimativo (minuta)	Temperatura (°C)	Modalità di cottura	Agitare*	Informazioni extra
Patate e patatine fritte						
Patatine fritte surgelate (10 x 10 mm)	500 g - 1,2 kg	22 - 40 min	180°C	Air Fry / Frittura ad aria	x 5	
Patatine fritte fatte in casa (8 x 8 mm)	500 g - 1,2 kg	30 - 50 min	180°C	Air Fry / Frittura ad aria	x 5	Aggiungere 1 cucchiaio di olio
Patate arrosto	500 g - 1,2 kg	22 - 40 min	180°C	Air Fry / Frittura ad aria	x 4	Aggiungere 1 cucchiaio di olio
Carne e pollame						
Bistecca	5 pezzi	11 min	200°C	Grill / Griglia		Girare a metà cottura
Bacchette di pollo	12 pezzi	25 min	200°C	Roast / Arrosto		
Petto di pollo	6 pezzi	25 min	180°C	Roast / Arrosto		
Pollo arrosto	1,5 kg	55 min	160°C	Roast / Arrosto		
Pancetta/Pancetta di manzo	6 pezzi	5 min	220°C	Grill / Griglia		
Salsicce	7 pezzi	20 min	200°C	Grill / Griglia		
Pesce						
Filetto di salmone	5 pezzi	10 min	200°C	Air Fry / Frittura ad aria		
Gamberetti	14 pezzi	10 min	140°C	Air Fry / Frittura ad aria	Sì	

	Quantità	Tempo approssimativo (minuta)	Temperatura (°C)	Modalità di cottura	Agitare*	Informazioni extra
Spuntini						
Crocchette di pollo surgelate	16 pezzi	13 min	200°C	Air Fry / Frittura ad aria		Girare a metà cottura
Bastoncini di formaggio congelati	22 pezzi	11 min	200°C	Air Fry / Frittura ad aria	SÌ	
Ali di pollo congelate	12 pezzi	14 min	200°C	Air Fry / Frittura ad aria	SÌ	
Involtini primavera fritti	12 pezzi	8 min	200°C	Air Fry / Frittura ad aria	SÌ	
Mini-pizza surgelata	8 pezzi	7 min	200°C	Bake / Cottura al forno		
Pizza fresca	4 fette	5 min	200°C	Bake / Cottura al forno		
Verdure						
Zucchine	600 g	35 min	200°C	Air Fry / Frittura ad aria		
Cavolfiore	800 g	20 min	180°C	Air Fry / Frittura ad aria		
Cottura al forno						
Muffin	8 pezzi	15 min	150°C	Bake / Cottura al forno		Utilizzare una teglia/pirofila**
Torta	500 g	35 min	150°C	Bake / Cottura al forno		
Biscotti al cioccolato	5 pezzi	12 min	160°C	Bake / Cottura al forno		

* Agitare a metà cottura

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

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

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.

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

MANTENIMENTO AL CALDO

1. Il mantenimento si attiva automaticamente al termine del tempo di cottura per 20 minuti a 70°C.
2. La funzione di mantenimento in caldo si interrompe automaticamente quando si apre il cassetto.
3. Dopo 20 minuti, la funzione di mantenimento al caldo si arresta automaticamente. L'apparecchio emette un segnale acustico e si arresta automaticamente.

SUGGERIMENTI

- Gli alimenti più piccoli richiedono solitamente un tempo di cottura leggermente più breve rispetto agli alimenti di dimensioni maggiori.
- Agitando gli alimenti di piccole dimensioni a metà cottura, si ottiene un risultato migliore e si evita una cottura non omogenea.
- Per rendere le patate più croccanti, provare ad aggiungere una piccola quantità di olio prima di cuocerle e mescolarle affinché siano ricoperte di olio in modo uniforme. Consigliamo 14 ml di olio (1 cucchiaio).
- 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 1.000 grammi.
- Utilizzare la pasta sfoglia e la pasta frolla pronte per preparare snack ripieni in modo rapido e semplice.
- Posizionare una teglia da forno nel cestello 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 può essere regolato in base alla quantità di alimenti in modo da riscaldarli completamente.
- Se si premono i tasti + e — per alcuni secondi, il suono del "bip" viene annullato per questi tasti.

PULIZIA

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

Il cestello 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 cestello per far raffreddare l'apparecchio più rapidamente.
2. Pulire la parte esterna dell'apparecchio con un panno umido.
3. Pulire il cestello e 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.
   Nota: il cestello e la griglia rimovibile sono lavabili in lavastoviglie.
   Suggerimento: Se rimangono residui attaccati sul fondo del recipiente e sulla griglia, riempirli con acqua calda e del detersivo per piatti. Lasciare il cestello 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.

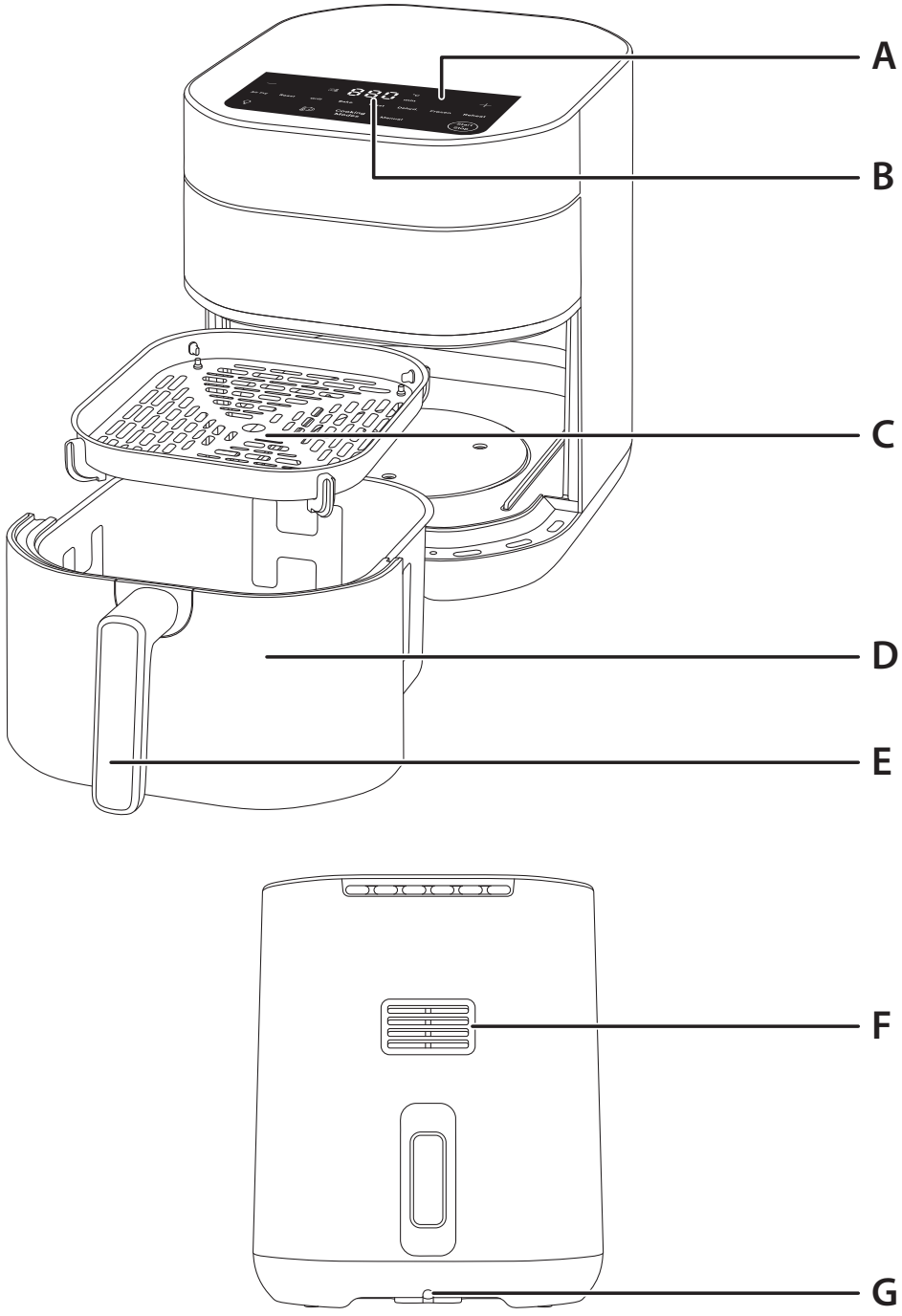
GARANZIA E ASSISTENZA

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 per un elenco delle domande frequenti oppure contattare il centro assistenza clienti del proprio paese.

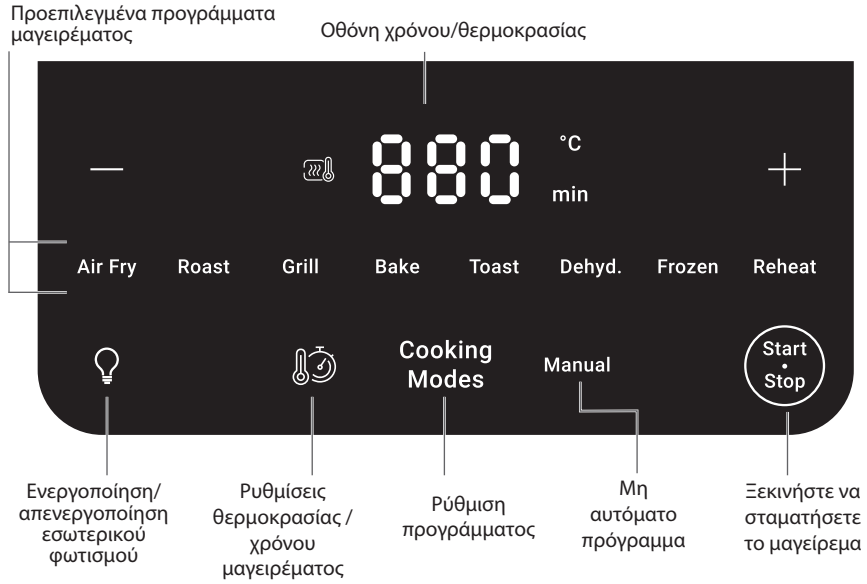
ΑΝΟΙΧΤΗ ΠΡΟΒΟΛΗ



ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

A Ψηφιακή οθόνη αφής
B Ένδειξη χρονοδιακόπτη/ θερμοκρασίας
C Αποσπώμενη σχάρα
D Καλάθι
E Λαβή καλαθιού
F Έξοδος αέρα
G Ηλεκτρικό καλώδιο

ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ ΧΡΗΣΤΗ



ΠΡΟΚΑΘΟΡΙΣΜΕΝΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

- Air Fry
- Roast / Ψήσιμο
- Grill / Πρόγραμμα ψησίματος
- Bake / Ψήσιμο φούρνου
- Toast / Φρυγανισμένο ψωμί
- Dehydrate / Αποξήρανση
- Frozen / Κατεψυγμένο
- Reheat / Ζέσταμα

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας, Αφαιρέστε όλα τα αυτοκόλλητα από τη συσκευή
2. Μην αφαιρείτε τα επιθέματα σιλικόνης από το πλέγμα.
3. Καθαρίστε σχολαστικά το καλάθι και την αποσπώμενη σχάρα με καυτό νερό, λίγο υγρό πιάτων και ένα μαλακό σφουγγάρι.

   Σημείωση: Το καλάθι και η αποσπώμενη σχάρα πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
4. Σκουπίστε το εσωτερικό και το εξωτερικό της συσκευής με ένα βρεγμένο πανί.

Σημείωση: Η συσκευή λειτουργεί με καυτό αέρα. Μην γεμίζετε το καλάθι 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. Μη γεμίζετε το καλάθι 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 μην υπερθερμανθεί η συσκευή, μην την τοποθετείτε σε γωνίες ή κάτω από ντουλάπια στερεωμένα στον τοίχο. Θα πρέπει να αφήνετε ένα κενό τουλάχιστον 15 εκ. γύρω από τη συσκευή, ώστε να κυκλοφορεί ο αέρας.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

1. Συνδέστε το καλώδιο παροχής ρεύματος σε μια πρίζα, διασφαλίζοντας ότι η τάση αντιστοιχεί στην τάση που αναγράφεται στην ετικέτα προδιαγραφών. Να είστε προσεκτικοί κατά τη χρήση της συσκευής.
2. Τραβήξτε προσεκτικά το καλάθι με την αποσπώμενη σχάρα έξω από τη συσκευή.
3. Τοποθετήστε τα τρόφιμα στο καλάθι.
   - **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.**
4. Σπρώξτε ξανά το καλάθι μέσα στη συσκευή.
5. Τώρα, μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ της προκαθορισμένης λειτουργίας μαγειρέματος ή των μη αυτόματων ρυθμίσεων.

   a. Αν επιλέξετε μια προκαθορισμένη λειτουργία μαγειρέματος:
   - Πατήστε το κουμπί Cooking Modes για να εμφανίσετε τη λειτουργία μαγειρέματος. Η λειτουργία για τηγανητές πατάτες θα αρχίσει να αναβοσβήνει.
   - πατήστε το κουμπί Cooking Modes στην οθόνη για να επιλέξετε την επιθυμητή λειτουργία μαγειρέματος (αυτές οι λειτουργίες περιγράφονται λεπτομερώς στην ενότητα **«Οδηγός μαγειρικής»)**.
   - Εάν χρειάζεται να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία: Πατήστε το κουμπί και, ρυθμίστε τη θερμοκρασία με τα κουμπιά + και — στην ψηφιακή οθόνη. Εύρος ελέγχου – ελάχ. 80°C, μέγ. 240 °C.
   - Εάν πρέπει να προσαρμόσετε το χρόνο μαγειρέματος: Πατήστε το κουμπί και, τε να αλλάξετε τον χρόνο μαγειρέματος πατώντας να τον κουμπιά + και — Εύρος ελέγχου – ελάχ. 1 λεπτό, μέγ. 60 λεπτά.

   b. Αν επιλέξετε μη αυτόματες ρυθμίσεις:
   - Πατήστε ξανά πρόγραμμα **Manual** (μη αυτόματο)
   - Ρυθμίστε τη θερμοκρασία με τα κουμπιά + και — στην ψηφιακή οθόνη. Εύρος ελέγχου – ελάχ. 80°C, μέγ. 240 °C.
   - Ρυθμίστε το χρόνο μαγειρέματος : πατήστε το κουμπί στη συνέχεια, ρυθμίστε το χρόνο μαγειρέματος με τα κουμπιά + και — Εύρος ελέγχου – ελάχ. 1 λεπτό, μέγ. 60 λεπτά.
6. Επιβεβαιώστε τη λειτουργία μαγειρέματος πατώντας το κουμπί Start • Stop Έτσι θα ξεκινήσει η διαδικασία μαγειρέματος. Ξεκινήστε το μαγείρεμα. Ο χρόνος μαγειρέματος που απομένει εμφανίζεται στην οθόνη.
7. 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.
   - **Συμβουλή: Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη στον μισό χρόνο μαγειρέματος και όταν ηχήσει ο χρονοδιακόπτης, να ανακινήσετε το φαγητό. Στη συνέχεια, ρυθμίστε ξανά τον χρονοδιακόπτη για τον υπόλοιπο χρόνο μαγειρέματος.**
   - **Σημείωση: Όταν αφαιρεθεί το καλάθι, η συσκευή σταματάει προσωρινά τη λειτουργία της. Το καλάθι θα πρέπει να τοποθετηθεί ξανά στη συσκευή εντός 10 λεπτών για να συνεχιστεί το μαγείρεμα. Εάν το καλάθι δεν τοποθετηθεί ξανά στη συσκευή εντός 10 λεπτών, πρέπει να γίνει επαναφορά του προγράμματος, της θερμοκρασίας και του χρόνου.**
   - **Προειδοποίηση: Αν υπάρχουν πολλά τρόφιμα, το καλάθι μπορεί να είναι βαρύ. Κατά το ανακάτεμα, χρησιμοποιήστε και τα δύο χέρια και το γάντι φούρνου για να αποφύγετε τον κίνδυνο εγκαύματος.**
   - **Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, ο εσωτερικός φωτισμός επιτρέπει τον έλεγχο της διαδικασίας μαγειρέματος. Πατήστε για να ανάψει. Πιέστε ξανά για να σβήσει. Η λυχνία σβήνει αυτόματα μετά από 30 δευτερόλεπτα.**
8. Όταν ακούσετε την ηχητική ειδοποίηση του χρονοδιακόπτη, η επιλεγμένη ώρα μαγειρέματος έχει ολοκληρωθεί. Η συσκευή θα αρχίσει αυτόματα να διατηρείται ζεστή. Βγάλτε το καλάθι από τη συσκευή και τοποθετήστε το σε μια πυρίμαχη επιφάνεια.
9. Ελέγξτε αν το φαγητό είναι έτοιμο.
   Αν το φαγητό δεν έχει έτοιμο ακόμα, απλώς σπρώξτε ξανά το καλάθι μέσα στη συσκευή και ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη για λίγα επιπλέον λεπτά.
10. Όταν μαγειρεύετε, χρησιμοποιήστε μια μη μεταλλική λαβίδα (π.χ. λαβίδα σιλικόνης) για να βγάλετε το φαγητό από το καλάθι. Η ποσότητα λαδιού που βγαίνει από το φαγητό συγκεντρώνεται στο κάτω μέρος του καλαθιού.
    - **Προσοχή: Μην αναποδογυρίζετε ποτέ το καλάθι, καθώς η αποσπώμενη σχάρα και το καυτό λάδι μπορεί να πέσουν έξω.**

- **Μετά το μαγείρεμα, το καλάθι, η σχάρα και το φαγητό θα καίνε. Χειριστείτε τα με προσοχή. Αν το καλάθι είναι πολύ βαρύ, χρησιμοποιήστε και τα δύο χέρια και το γάντι φούρνου.**

11. Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα μιας ποσότητας φαγητού, η συσκευή είναι έτοιμη στη στιγμή για το μαγείρεμα της επόμενης ποσότητας.
12. Εάν θέλετε να σταματήσετε το μαγείρεμα πριν από το τέλος του προγράμματος, πατήστε παρατεταμένα το κουμπί (Start • Stop) για 5 δευτερόλεπτα για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή.

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.

	Ποσότητα	Εκτιμώμενος χρόνος (λεπτό)	Θερμοκρασία (°C)	Λειτουργία μαγειρέματος	Ανακατέψτε*	Περισσότερες πληροφορίες
Πατάτες και τηγανητές πατάτες						
Κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες	500 g - 1,2 kg	22 - 40 λεπτό	180°C	Air Fry	x 5	
Σπιτικές τηγανιτές πατάτες	500 g - 1,2 kg	30 - 50 λεπτό	180°C	Air Fry	x 5	Προσθέστε 1 κουταλιά της σούπας λάδι
Ψητές πατάτες	500 g - 1,2 kg	22 - 40 λεπτό	180°C	Air Fry	x 4	Προσθέστε 1 κουταλιά της σούπας λάδι
Κρέας και πουλερικά						
μπριζόλα	5 τεμ	11 λεπτό	200°C	Grill / Πρόγραμμα ψησίματος		Αναποδογυρίστε στα μισά του μαγειρέματος
Μπούτια κοτόπουλου	12 τεμ	25 λεπτό	200°C	Roast / Ψήσιμο		
Στήθη κοτόπουλου	6 τεμ	25 λεπτό	180°C	Roast / Ψήσιμο		
κοτόπουλο φούρνου	1,5 kg	55 λεπτό	160°C	Roast / Ψήσιμο		
Μπέικον/βοδινό μπέικον	6 τεμ	5 λεπτό	220°C	Grill / Πρόγραμμα ψησίματος		
Λουκάνικα	7 τεμ	20 λεπτό	200°C	Grill / Πρόγραμμα ψησίματος		

	Ποσότητα	Εκτιμώμενος χρόνος (λεπτό)	Θερμοκρασία (°C)	Λειτουργία μαγειρέματος	Ανακατέψτε*	Περισσότερες πληροφορίες
Ψάρι						
Φιλέτο σολομού	5 τεμ	10 λεπτό	200°C	Air Fry		
Γαρίδες	14 τεμ	10 λεπτό	140°C	Air Fry	Ναί	
Σνακ						
Κατεψυγμένες κοτομπουκιές	16 τεμ	13 λεπτό	200°C	Air Fry		Αναποδογυρίστε στα μισά του μαγειρέματος
Κατεψυγμένα μπαστούνια τυριού	22 τεμ	11 λεπτό	200°C	Air Fry	Ναί	
Κατεψυγμένες φτερούγες κοτόπουλου	12 τεμ	14 λεπτό	200°C	Air Fry	Ναί	
Τηγανητά σπρινγκ ρολά	12 τεμ	8 λεπτό	200°C	Air Fry	Ναί	
Μίνι κατεψυγμένη πίτσα	8 τεμ	7 λεπτό	200°C	Bake / Ψήσιμο φούρνου		
Φρέσκια πίτσα	4 φέτες	10 λεπτό	200°C	Bake / Ψήσιμο φούρνου		
Λαχανικά						
Κολοκύθι	600 g	35 λεπτό	200°C	Air Fry		
Κουνουπίδι	800 g	25 λεπτό	180°C	Air Fry		
Ψήσιμο						
Ατομικά κέικ/μάφιν	8 τεμ	15 λεπτό	150°C	Bake / Ψήσιμο φούρνου		Χρησιμοποιήστε ένα ταψί/ταψάκι φούρνου**
Κέικ	500 g	35 λεπτό	150°C	Bake / Ψήσιμο φούρνου		
Μπισκότα σοκολάτας	5 τεμ	12 λεπτό	160°C	Bake		

* Ανακινήστε τουλάχιστον στη μέση του ψησίματος.

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

**Τοποθετήστε τη φόρμα για κέικ/ταψί φούρνου στο μπολ.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Για να αποφύγετε την καταστροφή της συσκευής σας, μην υπερβαίνετε ποτέ τις μέγιστες ποσότητες συστατικών και υγρών που αναφέρονται στο εγχειρίδιο οδηγιών και στις συνταγές.

Όταν χρησιμοποιείτε μείγματα που φουσκώνουν (όπως με κέικ, κις ή μάφιν) το ταψί του φούρνου δεν πρέπει να γεμίσει περισσότερο από τη μέση.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΘΕΡΜΟΘΑΛΑΜΟΥ

1. Λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας ενεργοποιείται αυτόματα στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος για 20 λεπτά στους 70°C.
2. Η λειτουργία «keep warm» σταματά αυτόματα όταν ανοίγετε το συρτάρι.
3. Μετά από 20 λεπτά, η λειτουργία θερμοθαλάμου σταματά αυτόματα. Η συσκευή εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα και σταματά αυτόματα.

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(1 κ.σ.).
- Τα ορεκτικά που μαγειρεύονται στον φούρνο μπορούν επίσης να μαγειρευτούν και στη συσκευή.
- Η βέλτιστη προτεινόμενη ποσότητα για μαγείρεμα τηγανητής πατάτας είναι τα 1.000 γραμμάρια.
- Χρησιμοποιήστε έτοιμη ζύμη σφολιάτας, κουρού ή άλλη για να φτιάξετε γεμιστά σνακ, εύκολα και γρήγορα.
- Τοποθετήστε ένα ταψί στο καλάθι 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.
- Εάν πατήσετε τα πλήκτρα + και — για μερικά δευτερόλεπτα, ο ήχος "μπιπ" θα ακυρωθεί για αυτά τα πλήκτρα.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Καθαρίστε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.

Το καλάθι 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 καλάθι για να αφήσετε τη συσκευή να κρυώσει πιο γρήγορα.
2. Σκουπίστε το εξωτερικό της συσκευής με ένα βρεγμένο πανί.
3. Καθαρίστε το καλάθι και τη σχάρα με ζεστό νερό, λίγο υγρό σαπούνι και ένα μαλακό σφουγγάρι. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε απολιπαντικό υγρό για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα βρωμιάς.
   Σημείωση: Το καλάθι και η αποσπώμενη σχάρα πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
   Συμβουλή: Αν έχουν κολλήσει κατάλοιπα/υπολείμματα στον πυθμένα του καλαθιού και στη σχάρα, γεμίστε τα με καυτό νερό και λίγο υγρό πιάτων. Αφήστε το καλάθι και τη σχάρα να μουλιάσουν για περίπου 10 λεπτά. Στη συνέχεια, ξεπλύνετε και σκουπίστε.
4. Σκουπίστε το εσωτερικό της συσκευής με καυτό 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.

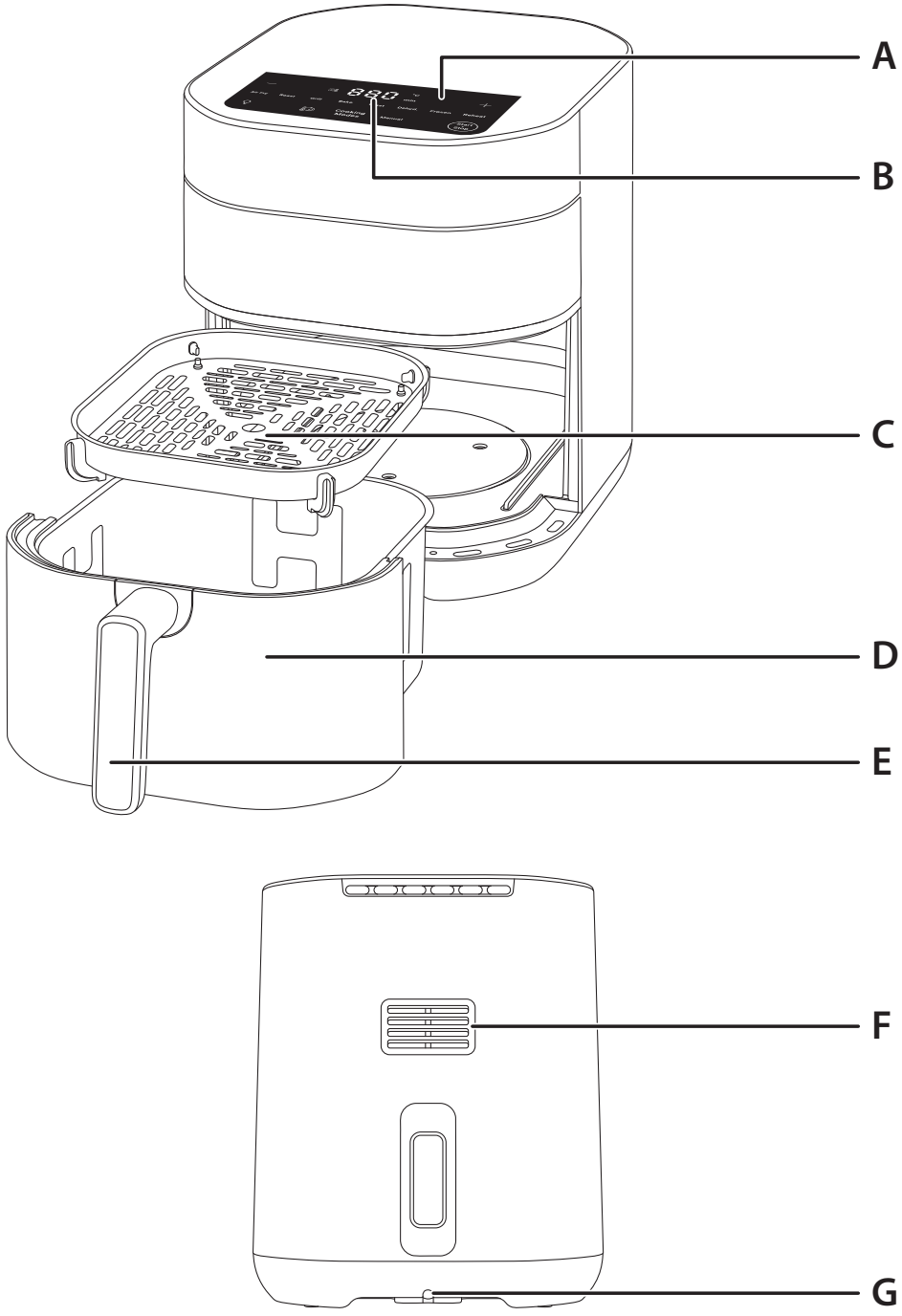
ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ

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. Εάν δεν υπάρχει Κέντρο εξυπηρέτησης καταναλωτών στη χώρα σας, απευθυνθείτε στον τοπικό αντιπρόσωπο της επωνυμίας.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

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

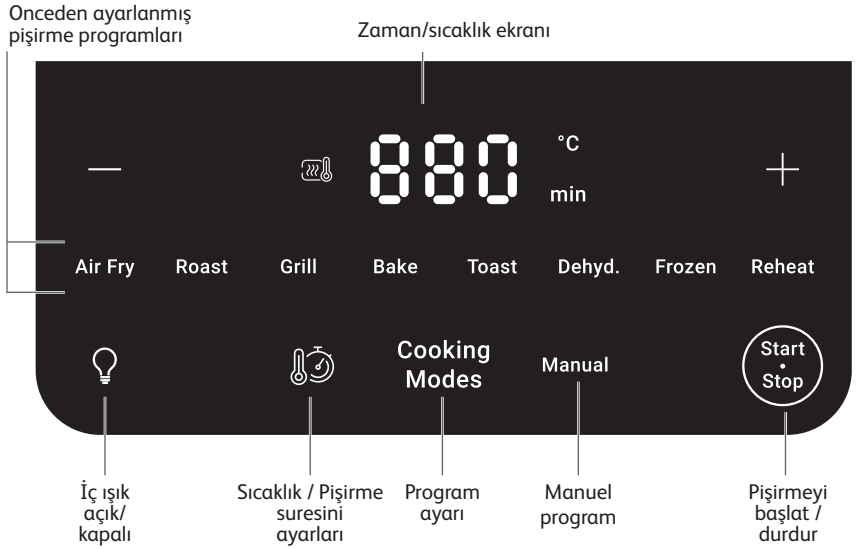
PARÇALARA AYRILMIŞ GÖRÜNÜM



AÇIKLAMA

A Dijital dokunmatik ekran paneli
B Zamanlayıcı/Sıcaklık ekranı
C Çıkarılabilir ızgara
D Sepet
E Sepet sapı
F Hava çıkışı
G Güç kablosu

KULLANICI ARABİRİMİ



ÖNCEDEN AYARLANMIŞ PİŞİRME MODLARI

- Air Fry / Sıcak Hava Fritözü
- Roast / Rosto
- Grill / Izgara programı
- Bake / Kek
- Toast / Kızarmış ekmek
- Dehydrate/ Kurutma
- Frozen / Donmuş
- Reheat / Tekrar ısıtma

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

1. Tüm ambalaj malzemelerini çıkarın ve tüm cihaz etiketleri.
2. Izgaranın silikon pedlerini çıkarmayın.
3. Sepeti ve çıkarılabilir ızgarayı sıcak su, biraz bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan bir sünger ile iyice temizleyin.

   Not: Sepet ve çıkarılabilir ızgara bulaşık makinesinde yıkanabilir.
4. Cihazın içini ve dışını nemli bir bezle silin.

Not: Cihaz sıcak hava üreterek çalışır. Sepeti 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. Sepeti yağ veya başka bir sıvı ile doldurmayın.

   Cihazın üzerine herhangi bir şey koymayın. Bu, hava akışını kesintiye uğratır ve sıcak hava ile kızartmanın sonucunu etkiler.

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

CİHAZIN KULLANIMI

1. Güç kablosunu elektrik prizine takın ve gerilimin cihaz etiketinde belirtilen gerilimle eşleştiğinden emin olun. Cihazı kullanırken dikkatli olun.
2. Sepeti çıkarılabilir ızgarasıyla birlikte dikkatli bir şekilde çekerek cihazdan çıkarın.
3. Yiyecekleri sepete koyun.
   - **Not: Nihai sonucun kalitesini etkileyebileceğinden, tabloda belirtilen maksimum miktarı asla aşmayın ("Yemek Pişirme Kılavuzu" bölümüne bakın).**
4. Sepeti kaydırarak tekrar cihaza takın.
5. Artık önceden ayarlanmış pişirme modunu seçebilir veya ayarları manuel olarak yapabilirsiniz.

   a. Önceden ayarlanmış pişirme modunu seçtiyseniz:
   - Pişirme modunu görüntülemek için Cooking Modes düğmesine basın. Kızartma modu yanıp sönmeye başlar.
   - Arzu edilen pişirme modunu seçmek için Cooking Modes ekrandaki düğmesine basın (Bu modlar "**Yemek Pişirme Kılavuzu**" bölümünde ayrıntılı olarak anlatılmıştır).
   - Sıcaklığı ayarlamanız gerekirse: düğmesine basın ardından dijital ekrandaki + ve — düğmelerini kullanarak sıcaklığı ayarlayın. Kontrol aralığı – Min. 80˚C, Maks. 240˚C.
   - Zamanlayıcıyı ayarlamanız gerekirse: düğmesine basın, ardından dijital ekrandaki + ve — tuşlarını kullanarak pişirme süresini ayarlayın. Kontrol aralığı – Min. 1 dakika, Maks. 60 dakika.

   b. Manuel ayarları seçtiyseniz:
   - «Manual» programa düğmesine basın.
   - + ve — tuşlarına basarak sıcaklığı ayarlayın. Kontrol aralığı – Min. 80˚C, Maks. 240˚C.
   - Pişirme süresini ayarlayın : düğmesine basın ardından dijital ekrandaki + ve — tuşlarını kullanarak pişirme süresini ayarlayın Kontrol aralığı – Min. 1 dakika, Maks. 60 dakika.
6. Start Stop düğmesine basarak pişirme modunu onaylayın. Bu, pişirme işlemini başlatır. Pişirme başlar. Kalan pişirme süresi ekranda görüntülenir.
7. 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.
   - **İpucu: Zamanlayıcıyı pişirme süresinin yarısına ayarlayabilir ve zamanlayıcı çaldığı zaman tavayı sallayabilirsiniz. Ardından zamanlayıcıyı kalan süre kadar tekrar ayarlayabilirsiniz.**
   - **Not: Sepet çıkarıldığında, cihaz Duraklatma moduna geçer. Pişirme işleminin devam etmesi için sepetin 10 dakika içinde cihaza tekrar yerleştirilmesi gerekir. Sepet 10 dakika içinde cihaza tekrar yerleştirilmezse programın, sıcaklığın ve sürenin sıfırlanması gerekir.**
   - **Uyarı: Çok fazla yiyecek koymak sepeti ağırlaştırabilir. Sallarken yanmayı önlemek için iki elinizi kullanın ve fırın eldiveni giyin.**
   - **Pişirme sırasında, iç ışık pişirme işleminin kontrol edilmesini sağlar. Yakmak için düğmesine basın. Kapatmak için tekrar basın. Işık 30 saniye sonra otomatik olarak kapanır.**
8. Zamanlayıcı çaldığında, ayarlanan pişirme süresi sona ermiş olur. Cihaz otomatik olarak sıcak tutma moduna geçer. Sepeti cihazdan çıkarın ve ısıya dayanıklı bir yüzeyin üzerine yerleştirin.
9. Yiyeceklerin hazır olup olmadığını kontrol edin.

   Yiyecekler henüz hazır değilse sepeti tekrar cihazın içine kaydırın ve zamanlayıcıda ekstra birkaç dakika daha ayarlayın.
10. Yiyecek piştiğinde, yiyeceği sepetten çıkarmak için metalik olmayan bir maşa (ör. silikon maşa) kullanın. Yiyeceklerdeki fazla yağ sepetin dibinde toplanır.
    - **Dikkat: Sepeti kesinlikle ters çevirmeyin. Aksi takdirde, çıkarılabilir ızgara çıkabilir ve sıcak yağ dökülebilir.**
    - **Pişirme sonrasında sepet, ızgara ve yiyecek çok sıcaktır. Tutarken dikkatli olun. Sepet çok ağırsa iki elinizi kullanın ve fırın eldiveni giyin.**
11. Bir parti yiyeceğin pişirilmesi tamamlanır tamamlanmaz, cihaz bir sonraki partiyi pişirmek için hazır olur.
12. Programı sonlandırmadan önce pişirme işlemini sonlandırmak isterseniz cihazı kapatmak için Start Stop düğmesini 5 saniye basılı tutun.

NOT :
Kızılötesi teknolojisi nedeniyle, cihaz ısındığında, göze zararsız ışık radyasyonu yayar.
Pişirme sırasında, ısıtma elemanının ışığının aralıklı olarak açılıp kapanması normaldir.

YEMEK PİŞİRME KILAVUZU

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

	Miktar	Yaklaşık Süre (dakika)	Sıcaklık (°C)	Pişirme modu	Karıştırma*	Ekstra bilgi
Patates ve kızartmalar						
Dondurulmuş kızartmalar	500 g - 1,2 kg	22 - 40 dakika	180°C	Air Fry / Sıcak Hava Fritözü	x 5	
Ev yapımı patates kızartması	500 g - 1,2 kg	30 - 50 dakika	180°C	Air Fry / Sıcak Hava Fritözü	x 5	1 yemek kaşığı yağ ekleyin
Kızarmış patates	500 g - 1,2 kg	22 - 40 dakika	180°C	Air Fry / Sıcak Hava Fritözü	x 4	1 yemek kaşığı yağ ekleyin
Et ve Tavuk						
biftek	5 adet	11 dakika	200°C	Grill / Izgara programı		Pişirme alanının ortasına çevirin
Tavuk budu	12 adet	25 dakika	200°C	Roast / Rosto		
Tavuk göğsü	6 adet	25 dakika	180°C	Roast / Rosto		
Kavrulmuş tavuk	1,5 kg	55 dakika	160°C	Roast / Rosto		
Domuz pastırması/dana pastırması	6 adet	5 dakika	220°C	Grill / Izgara programı		
Sosis	7 adet	20 dakika	200°C	Grill / Izgara programı		
Balık						
Somon fileto	5 adet	10 dakika	200°C	Air Fry / Sıcak Hava Fritözü		
Karides	14 adet	10 dakika	140°C	Air Fry / Sıcak Hava Fritözü	Evet	

	Miktar	Yaklaşık Süre (dakika)	Sıcaklık (°C)	Pişirme modu	Karıştırma*	Ekstra bilgi
Atıştırmalıklar						
Dondurulmuş tavuk nugget	16 adet	13 dakika	200°C	Air Fry / Sıcak Hava Fritözü		
Dondurulmuş peynir çubukları	22 adet	11 dakika	200°C	Air Fry / Sıcak Hava Fritözü	Evet	
Dondurulmuş tavuk kanatları	12 adet	14 dakika	200°C	Air Fry / Sıcak Hava Fritözü	Evet	
Kızarmış bahar ruloları	12 adet	8 dakika	200°C	Air Fry / Sıcak Hava Fritözü	Evet	
Dondurulmuş mini pizza	8 adet	7 dakika	200°C	Bake / Kek		
Taze pizza	4 dilim	5 dakika	200°C	Bake / Kek		
Sebze						
Kabak	600 g	35 dakika	200°C	Air Fry / Sıcak Hava Fritözü		
Karnabahar	800 g	20 dakika	180°C	Air Fry / Sıcak Hava Fritözü		
Pişirme						
Muffin	8 adet	15 dakika	150°C	Bake / Kek		Bir pasta kalıbı/ fırın kabı kullanın**
Kek	500 g	35 dakika	150°C	Bake / Kek		
Çikolatalı kurabiye	5 adet	12 dakika	160°C			

* Pişirme işleminin en az yarısına gelindiğinde çalkalayın.

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

**Kek kalıbını/fırın kabını kaseye yerleştirin.

ÖNEMLİ: Cihazınızın hasar görmesini önlemek için, kullanım kılavuzunda ve tariflerde belirtilen maksimum malzeme ve sıvı miktarlarını asla aşmayın.

Kabaran karışımlar kullanıldığında (kek, kiş, muffin gibi) fırın kabı yarıdan fazla doldurulmamalıdır.

SICAK TUTMA

1. Sıcak tutma modu 70°C'de 20 dakikalık pişirme süresinin sonunda otomatik olarak etkinleştirilir.
2. Çekmeceyi açtığınızda 'sıcak tutma' otomatik olarak durur.
3. 20 dakika sonra, Sıcak tutma modu otomatik olarak durur. Cihaz bip sesi çıkarır ve otomatik olarak durur.

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 (1 yemek kaşığı) yağ öneririz.
- Fırında pişirilebilecek atıştırmalıklar cihazda da pişirilebilir.
- Patates kızartması pişirmek için tavsiye edilen ideal miktar 1000 gramdır.
- Kolay ve hızlı bir şekilde içi dolu atıştırmalıklar yapmak için hazır puf börek ve tart hamuru kullanın.
- Kek veya kiş pişirmek veya hassas ya da içi doldurulmuş yiyecekleri kızartmak istiyorsanız cihazın sepetine bir fırın kabı yerleştirin. Silikon, paslanmaz çelik, alüminyum veya 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.
- ve — tuşlarına birkaç saniye basarsanız, bu tuşlar için "bip" sesi iptal edilir.

TEMİZLEME

Cihazı her kullanımdan sonra temizleyin.

Sepet 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 sepeti çıkarın.
2. Cihazın dışını nemli bir bezle silin.
3. Sepeti ve ızgarayı sıcak su, biraz bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan bir süngerile temizleyin. Kalan kirleri temizlemek için yağ giderici bir sıvı kullanabilirsiniz.
   Not: Sepet ve çıkarılabilir ızgara bulaşık makinesinde yıkanabilir.
   İpucu: Sepetin ve ızgaranın dibine yemek kalıntıları yapışmışsa bunları sıcak su ve biraz bulaşık deterjanı ile doldurun. Sepet 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.

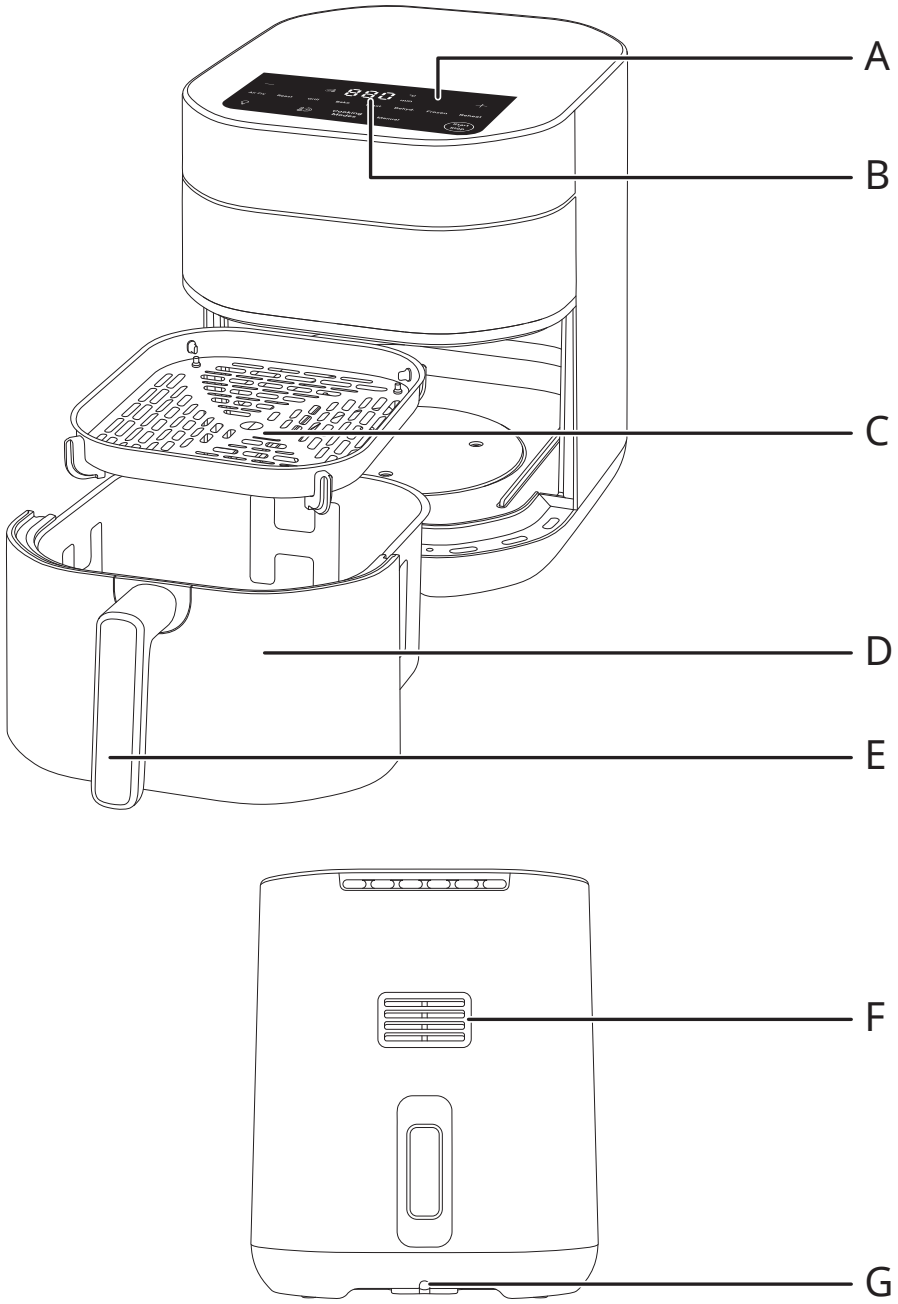
GARANTİ VE SERVİS

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 sorular listesi için markanın web sitesini ziyaret edin veya ülkenizdeki Müşteri Hizmetleri Merkezine başvurun.

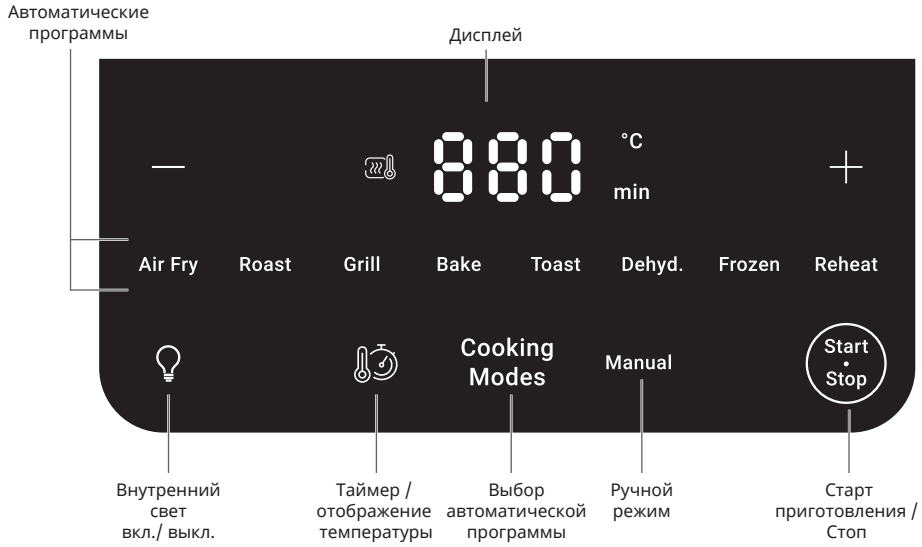
КОМПОНЕНТЫ ПРИБОРА



ОПИСАНИЕ

A Цифровая сенсорная панель
B Дисплей с отображением таймера/ Отверстие для выпуска пара
C Съёмная решетка
D Чаша
E Ручка чаши
F Отверстие для выпуска пара
G Кабель питания

ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЙ ИНТЕРФЕЙС



РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Аэрогриль
- Запекание
- Гриль
- Выпечка
- Тосты
- Сушка
- Замороженные продукты
- Разогрев

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Удалите все упаковочные материалы и наклейки с прибора.
2. Не убирайте силиконовые накладки с решётки.
3. Тщательно очистите чашу и съёмную решётку в горячей воде с небольшим количеством моющего средства и неабразивной губки.

   Примечание: Чашу и съёмную решётку можно мыть в посудомоечной машине.
4. Протрите внутреннюю и внешнюю поверхности прибора влажной тканью.

Примечание: Прибор производит горячий воздух в процессе работы. Не заливайте в чашу масло или жир для жарки.

ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

1. Установите прибор на плоскую, устойчивую и жаропрочную поверхность вдали от брызг воды.
2. Не наливайте в чашу масло или другие жидкости. Не ставьте ничего на прибор, это приведёт к нарушению циркуляции воздуха и повлияет на результат приготовления.

ВАЖНО! Во избежание перегрева прибора не устанавливайте его в углу или под настенным шкафом. Со всех сторон прибора должно быть не менее 15 см пустого пространства. Это необходимо для правильной циркуляции воздуха.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

1. Подключая кабель питания к электросети, убедитесь, что напряжение в сети соответствует напряжению, указанному на табличке с техническими данными прибора. Соблюдайте осторожность при использовании прибора.
2. Аккуратно извлеките чашу со съёмной решёткой из прибора.
3. Поместите продукты в чашу.
   - **Примечание: Никогда не превышайте максимальный уровень, указанный в таблице (см. раздел «Таблица приготовления блюд»), так как это может повлиять на качество приготовленного блюда.**
4. Задвиньте чашу в прибор.
5. Теперь вы можете выбрать любую автоматическую программу или ручной режим.

   a. При выборе автоматической программы:

   - Нажмите кнопку Cooking Modes. Программа картофель фри начнёт мигать.
   - Нажимайте кнопку Cooking Modes, пока не появится желаемая программа приготовления (программы подробно описаны в разделе «Таблица приготовления блюд».)
   - Если вам нужно отрегулировать температуру: нажмите кнопку , затем настройте температуру при помощи кнопок + и —. Рабочий диапазон: от 80 до 240 °C.
   - Если вам нужно отрегулировать таймер: нажмите кнопку , затем задайте время при помощи кнопок + и —. Рабочий диапазон: от 1 до 60 минут.

   b. При выборе ручного режима:

   - Нажмите кнопку “Manual”.
   - Отрегулируйте температуру при помощи кнопок + и — . Рабочий диапазон: от 80 до 240 °C.
   - Если вам нужно отрегулировать таймер: нажмите кнопку , затем задайте время при помощи кнопок + и — . Рабочий диапазон: от 1 до 60 минут.
6. Нажмите кнопку Start Stop, чтобы подтвердить программу приготовления. Запустится процесс приготовления. Выбранная температура и оставшееся время приготовления будут отображаться на дисплее прибора.
7. Некоторые продукты необходимо перемешивать или переворачивать в середине цикла приготовления для получения оптимальных результатов (см. раздел «Таблица приготовления блюд»). Чтобы перемешать блюдо, извлеките чашу из прибора, потянув за ручку, и перемешайте ингредиенты. Задвиньте чашу обратно в прибор, и приготовление возобновится автоматически.
   - **Совет: Вы можете установить таймер на середину цикла приготовления, а когда он сработает, перемешать ингредиенты. Затем установите таймер на оставшееся время приготовления.**
   - **Примечание: После извлечения чаши прибор переходит в режим паузы. Для возобновления приготовления чашу необходимо вернуть в прибор в течение 10 минут. Если не вернуть чашу в прибор в течение 10 минут, программу, температуру и время потребуется установить заново.**
   - **Обратите внимание: Если в чаше много продуктов, она может быть тяжёлой. При перемешивании держите чашу обеими руками и используйте кухонные прихватки, чтобы не обжечься.**
   - **Внутренняя подсветка даёт возможность следить за процессом приготовления, не открывая прибор. Нажмите , чтобы включить подсветку; чтобы выключить, нажмите данную кнопку снова. Свет погаснет автоматически через 30 секунд.**
8. Когда вы услышите звуковой сигнал таймера, это означает, что установленное время приготовления закончилось. Прибор оповестит вас и автоматически включит режим поддержания тепла. Извлеките чашу из прибора и поместите ее на жаропрочную поверхность.
9. Проверьте готовность блюда. Если блюдо всё ещё не готово, вставьте чашу обратно в прибор и установите таймер ещё на несколько дополнительных минут.
10. По окончании приготовления используйте неметаллические щипцы (например, силиконовые), чтобы извлечь блюдо из чаши. Излишки масла из блюда собираются на дне чаши.
    - **Внимание: Никогда не переворачивайте чашу вверх дном, так как из нее может выпасть съёмная решётка и пролиться горячее масло.**
    - **После приготовления чаша, решётка и готовое блюдо очень горячие, поэтому соблюдайте осторожность при обращении с ними. Если чаша с лишком тяжёлая, держите её обеими руками и используйте кухонные прихватки.**
11. Когда порция продуктов приготовлена, прибор сразу же готов к приготовлению следующей порции.

12. Если необходимо завершить приготовление до окончания программы, нажмите и удерживайте кнопку (Start • Stop) в течение 5 секунд, чтобы выключить прибор.

ПРИМЕЧАНИЕ:
Благодаря инфракрасной технологии при нагревании прибор испускает безопасное для глаз световое излучение. Во время приготовления пищи подсветка нагревательного элемента может периодически включаться и выключаться.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

Таблица ниже поможет вам выбрать основные настройки для приготовления вашего блюда.
Примечание: время приготовления в таблице представлено в качестве ориентира и может изменяться в зависимости от вида и количества продуктов. Размер, форма и марка продуктов могут также повлиять на конечный результат приготовления. Вам может потребоваться немного отрегулировать время приготовления.

	Количество	Прибл. время (мин)	Тем-ра (°C)	Программа приготов-ления	Переме-шивание*	Дополнительная информация
Картофель и картофель фри						
Замороженный картофель фри (стандартные ломтики 10 x 10 мм)	500 г - 1,2 кг	22 - 40 мин	180°C	Air Fry	x 5	
Домашний картофель фри (8 x 8 мм)	500 г - 1,2 кг	30 - 50 мин	180°C	Air Fry	x 5	Добавить 1 ст.л. растит. масла
Жареный картофель	500 г - 1,2 кг	22 - 40 мин	180°C	Air Fry	x 4	Добавить 1 ст.л. растит. масла
Мясо и птица						
Стейк	5 штук	11 мин	200°C	Grill		Перевернуть в середине цикла приготовления
Куриные ножки	12 штук	25 мин	200°C	Roast		
Куриная грудка	6 штук	25 мин	180°C	Roast		
Запечённая курица	до 1,5 кг	55 мин	160°C	Roast		
Бекон / копчёная говядина	6 штук	5 мин	220°C	Grill		
Сосиски	7 штук	20 мин	200°C	Grill		
Рыба и морепродукты						
Филе лосося	5 штук	10 мин	200°C	Air Fry		
Креветки	14 штук	10 мин	140°C	Air Fry	Да	
Закуски						
Замороженные куриные наггетсы	16 штук	13 мин	200°C	Air Fry		Перевернуть в середине цикла приготовления
Замороженные сырные палочки	22 штуки	11 мин	200°C	Air Fry	Да	
Замороженные куриные крылышки	12 штук	14 мин	200°C	Air Fry	Да	
Жареные спринг-роллы	12 штук	8 мин	200°C	Air Fry	Да	
Замороженная мини-пицца	8 штук	7 мин	200°C	Bake		
Свежая пицца	4 кусочка	5 мин	200°C	Bake		
Овощи						
Цукини	600 г	35 мин	200°C	Air Fry		
Цветная капуста	800 г	20 мин	180°C	Air Fry		
Выпечка						
Маффины	8 штук	15 мин	150°C	Bake		Используйте форму для выпечки/ противень**
Торт	500 г	35 мин	150°C	Bake		
Печенье	5 штук	12 мин	160°C			

*Перемешайте в середине цикла приготовления.
Советы: Для достижения лучшего результата приготовления перемешивайте 2-3 раза во время приготовления.

**Поместите форму для выпечки/противень в чашу.
ВАЖНО! Во избежание повреждения прибора не превышайте максимально допустимое количество ингредиентов и жидкостей, приведённое в инструкции по эксплуатации и в рецептах. Когда вы используете смеси, которые поднимаются (например, для торта, пирога или маффинов) форма для выпечки не должна быть заполнена больше, чем наполовину.

ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА

1. Режим поддержания тепла активируется автоматически по окончании цикла приготовления и длится 20 минут при температуре 70°C.
2. Режим поддержания тепла отключается автоматически при открытии аэрогриля.
3. Через 20 минут режим поддержания тепла автоматически отключается. Прибор издаёт звуковой сигнал и автоматически отключается.

СОВЕТЫ

- Продукты небольшого размера требуют меньше времени приготовления, чем продукты большего размера.

ru

- Перемешивание продуктов небольшого размера в середине цикла приготовления улучшает вкус блюд и позволяет предотвратить неравномерное приготовление ингредиентов.
- Чтобы сделать картофель более хрустящим, перед приготовлением добавьте небольшое количество растительного масла и встряхните, чтобы распределить его равномерно. Мы рекомендуем использовать 14 мл масла (1 столовая ложка).
- Закуски, которые можно готовить в духовке, также подходят для приготовления в приборе.
  Оптимальное рекомендуемое количество картофеля фри составляет 1000 гр.
- Чтобы быстро и просто приготовить выпечку с начинкой, используйте готовое слоёное и песочное тесто.
- Если вы хотите испечь пирог или киш, приготовить нежные ингредиенты или блюда с начинкой, поставьте форму для выпечки в чашу прибора. Можно использовать форму для выпечки из разных материалов: силикона, нержавеющей стали, алюминия или керамики.
- Прибор также можно использовать для разогрева продуктов. Для этого установите температуру 160°C и время до 10 минут. Время разогрева можно отрегулировать в зависимости от объёма блюда.
  Если нажать и удерживать + и – в течение нескольких секунд, звуковой сигнал для данных кнопок будет отключён.

ОЧИСТКА

Очищайте прибор после каждого использования. Чаша и решётка 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 решётку в горячей воде с небольшим количеством моющего средства и неабразивной губкой. Вы можете использовать жидкость для удаления жира, чтобы убрать оставшиеся загрязнения.
   Примечание: Чашу и съёмную решётку можно мыть в посудомоечной машине.
   Совет: Если в нижней части чаши и в решётке застряли остатки пищи, залейте их горячей водой с небольшим количеством моющего средства. Оставьте чашу и решётку примерно на 10 минут. Затем промойте и высушите.
4. Протрите внутреннюю поверхность прибора влажной тканью, смоченной в горячей воде.
5. Очистите нагревательный элемент сухой щёткой, 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 прибора, информация или у вас возникли проблемы, посетите веб-сайт бренда или обратитесь в авторизованный сервисный центр в вашей стране. Номер телефона указан на международном гарантийном талоне. Если в вашей стране нет авторизованного сервисного центра, обратитесь к региональному поставщику бренда.

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

При возникновении проблем с прибором, посетите веб-сайт бренда для ознакомления со списком часто задаваемых вопросов или обратитесь в авторизованный сервисный центр в вашей стране.

en P. 2 – 8
fr P. 9 – 16
de P. 17 – 23
nl P. 24 – 30
es P. 31 – 37
pt P. 38 – 45
it P. 46 – 53
el P. 54 – 61
tr P. 62 – 69
ru P. 70 – 77