

Uputstvo za upotrebu

RUSSELL HOBBS multicooker Satisfry 26520-56



Tehnoteka je online destinacija za upoređivanje cena i karakteristika bele tehnike, potrošačke elektronike i IT uređaja kod trgovinskih lanaca i internet prodavnica u Srbiji. Naša stranica vam omogućava da istražite najnovije informacije, detaljne karakteristike i konkurentne cene proizvoda.

Posetite nas i uživajte u ekskluzivnom iskustvu pametne kupovine klikom na link:

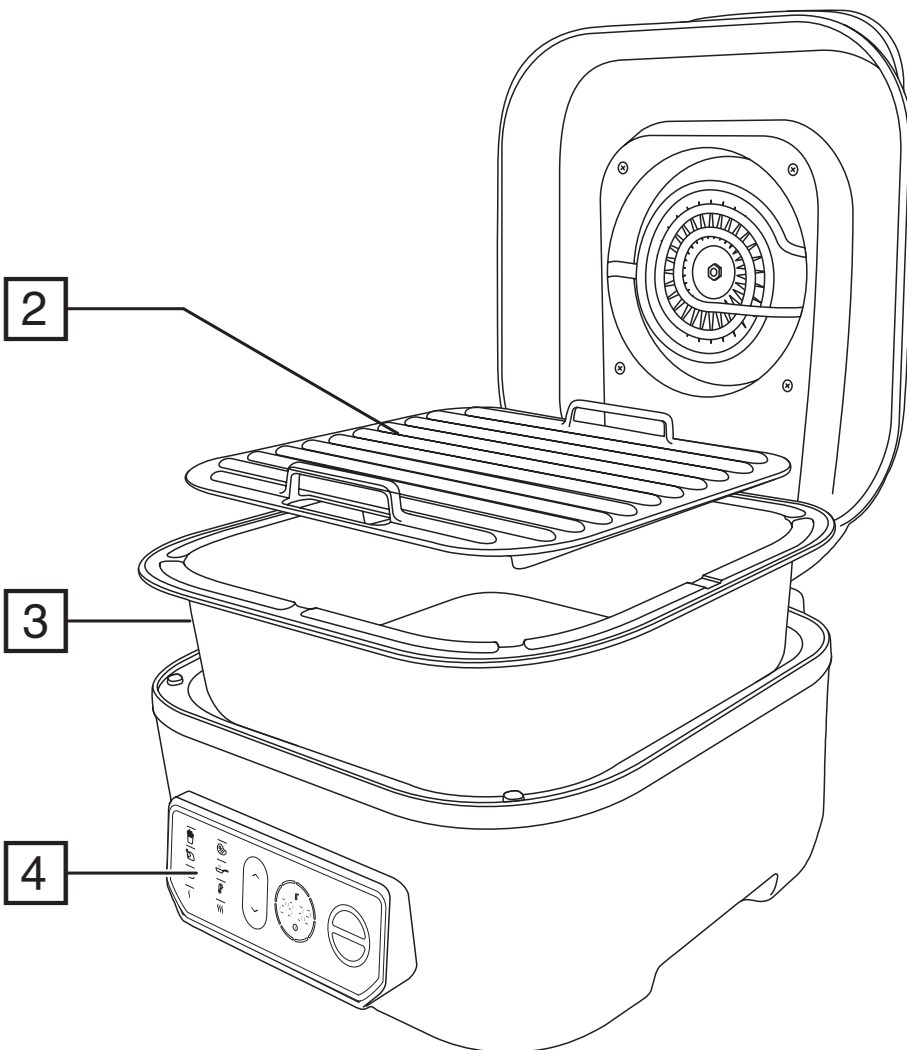
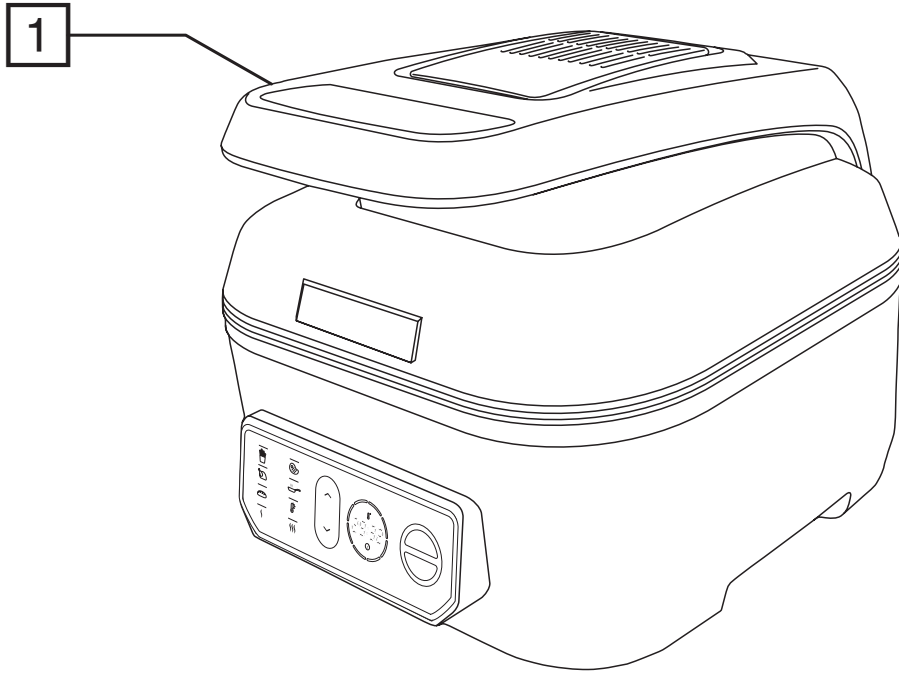
<https://tehnoteka.rs/p/russell-hobbs-multicooker-satisfry-26520-56-akcija-cena/>

 **Russell Hobbs**



26520-56

- GB
- DE
- FR
- NL
- IT
- ES
- PT
- DK
- SE
- NO
- FI
- RU
- CZ
- SK
- PL
- HR
- SI
- GR
- HU
- TR
- RO
- BG
- UA
- AE



Read the instructions, keep them safe, pass them on if you pass the appliance on. Remove all packaging before use.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Follow basic safety precautions, including:

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been supervised/instructed and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be done by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and cable out of reach of children under 8 years.

If the cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or someone similarly qualified, to avoid hazard.

 The surfaces of the appliance will get hot.

 Do not immerse in any liquid.

Don't connect the appliance via a timer or remote control system.

- Remove the cooking pot from the unit before washing it separately.
- Leave a space of at least 50 mm all round the appliance.
- Use extreme caution when moving the appliance when it contains hot food or hot liquids.
- Use oven gloves or similar protection when opening the lid. Beware of escaping steam when opening the lid.
- Do not use this appliance outdoors.
- Don't cover the appliance or put anything on top of it.
- Unplug the appliance when not in use, before moving and before cleaning.
- Don't use accessories or attachments other than those we supply.
- Don't use the appliance for any purpose other than those described in these instructions.
- Don't operate the appliance if it's damaged or malfunctions.
- Don't place the cooking pot on any surface affected by heat. Always place the pot onto a trivet or heat-proof mat.
- The base of the cooking pot has a rough surface and can leave scratches or other marks on delicate or polished surfaces. Always place protective padding under the cooking pot to protect these types of surface.

HOUSEHOLD USE ONLY











PARTS

1. Handle
2. Grill plate
3. Cooking pot
4. Control panel

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Remove any packaging material and labels. Wash the removable parts in warm soapy water, rinse well, drain, and air dry.

CONTROLS AND LIGHTS

	Air Fry Light Air Fry mode selected		Keep Warm Light Keep Warm mode selected
	Grill Light Grill mode selected		Slow Cook High Light Slow cooker high setting mode selected
	Roast Light Roast mode selected		Slow Cook Low Light Slow cooker low setting mode selected
	Sear Light Sear mode selected		Used to select cooking modes and increase/decrease temperature or time values.
	Bake Light Bake mode selected		Used to start or stop the appliance.

TEMPERATURE UNITS

To switch back and forth between °F and °C press and hold the **O** button for 3 seconds.

COOKING FUNCTIONS

Air Fry: Use your multi cooker for healthier air frying with top and bottom heat, and a fan for even browning.

Grill: Use to grill food. The preheat cycle can be used to heat the grill plate to add sear/grill marks.

Roast: Use to cook whole pieces of meat, fish, or vegetables.

Sear: Use your multi cooker to sauté and sear.

Bake: Use your multi cooker for baking.

Slow Cook: Perfect for casseroles, soups, stews, and combinations of meats and vegetables.

Keep Warm: Allows you to keep cooked food warm before serving.

Cooking Temperatures and Times

Mode	Heat		Temperature (° C)		Time (minutes)		Preheat
	Top	Bottom	Default	Range	Default	Range	
Air Fry	●	●	215	80 - 230	20	1 - 59	NO
Grill	●	●	230	80 - 260	20	1 - 59	YES
Roast	●	●	190	65 - 260	30	1 - 120	NO
Sear	-	●	230	230 - 260	10	1 - 120	NO
Bake	●	●	175	65 - 230	30	1 - 120	YES
Slow Cook High	-	●	-	-	240	1 - 1440	NO
Slow Cook Low	-	●	-	-	480	1 - 1440	NO
Keep Warm	-	●	-	-	240	-	NO

FEATURES COMMON TO ALL COOKING MODES

Changing the time or temperature during cooking

Once cooking has started you can change the time or temperature as follows:

1. To adjust the time, use the \wedge and \vee buttons. The display will flash while you are changing it.
2. To change the temperature, press the **I** button while the unit is cooking. The currently selected temperature will start to flash. Use the \wedge and \vee buttons to make any desired changes.

Opening the lid during cooking

The lid can be opened during cooking to add or to stir ingredients. Cooking and the timer will be paused when the lid is opened and continue once the lid is closed again.

Auto Sleep Mode

If no buttons are pressed within 5 minutes, your multi cooker will go into sleep mode to save power. To wake it, press any button.

Light Ring Display


The 8 leds which surround the temperature and time display do various things during use but are mainly used to show the following:

- During cooking, they all light up and go out one by one as cooking progresses.
- If cooking is cancelled for any reason, they will all flash briefly before going out.
- During the preheating cycle (Grill and Bake modes), they will flash until the set temperature is reached.

Hints and Tips

- Once the cooking cycle has finished you can remove the food and transfer to a serving plate. You can also fully remove the cooking pot. Take great care and use appropriate protection such as oven gloves.
- To speed up the cooling down process, leave the lid open after removing your food.
- If you are batch cooking, empty the oil from the removable cooking pot after every 2 batches. This will help prevent grease from burning and causing smoke.

AIR FRY

- For best results, leave enough space around the ingredients to allow hot air to circulate.
- Place the ingredients into the cooking pot and close the lid.
- 1. Plug in the appliance. Your multi cooker will beep and display will go through its start up sequence. After a few moments the display will go out with just the **Air Fry**  light flashing.
- 2. With the **Air Fry** light flashing, press the **I** button. The display will show the default temperature.
- 3. Change the temperature as required using the \wedge and \vee buttons. Press the **I** button to confirm the selected temperature.
- 4. The default cooking time will be displayed. Change the cooking time as required using the \wedge and \vee buttons. Each press will increase or decrease the time by 1 minute. Press and hold the button to rapidly increase or decrease the temperature.
- 5. Press the **I** button to confirm the selected time.
- 6. To begin cooking, press the **I** button. Cooking will start and the display will start to count down.
- 7. When the timer reaches 00:00, your multi cooker will beep twice and the heater will be turned off. The display will show "End". The fan will continue to run for a short time.
- To cancel cooking at any time, press the **O** button.

COOKING TIMES AND FOOD SAFETY



- To be used purely as a guide
- Check food is cooked through before serving. If in doubt, cook it a bit more.
- Cook meat, poultry, and any derivatives (mince, burgers, etc.) till the juices run clear.
- Cook fish till the flesh is opaque throughout.
- When cooking pre-packed foods, follow any guidelines on the package or label.

Food	Temperature °C	Time (minutes)	Remarks
Chips	200	25	Rinse, dry, toss in salt, pepper, and oil
Potato wedges	200	15-20	Rinse, dry, toss in salt, pepper, and oil
Sweet potato wedges	200	15-20	Rinse, dry, toss in salt, pepper, and oil
Jacket potato	180	30-40	For a crispy jacket, brush with oil
Roast potatoes	180	25-35	Rinse, dry, toss in salt, pepper, crushed rosemary (optional) and oil
Mixed Mediterranean vegetables	180	6-10	All cut to similar sizes, approx. 1-2cm pieces, toss in oil and season
Chicken Breast	180	15-20	
Chicken Thighs	180	25-30	Cooking time depends on size. Brush with oil, season
Chicken wings	180	23-28	Cooking time depends on size. brush with oil, season
Burgers	180	8-12	Cooking time depends on size. brush with oil, season
Sausages	180	8-12	
Pork chop	180	22	Brush with oil, season
Salmon fillet	180	8-12	Brush with oil, season
White fish fillet	180	8-12	Brush with oil, season
Sausage Roll	200	13-15	Brush with oil, season
Spring Roll	200	8-10	
Muffins	180	15-18	
Frozen Food	Temperature °C	Time (min)	Remarks
Chips	200	25	
Potato wedges	200	15-20	
French fries	200	12-20	
Chicken Nuggets	200	6-10	
Fish fillets	200	10-12	
Fish Fingers	180	6-10	
Onion Rings	180	10-15	
Scampi	180	15	

Note: High fat foods (e.g. pork) may create smoke. This is normal as oil residue is cooked at a high temperature. Reducing temperature may decrease the effect of smoke.

GRILLING









- For best results, leave enough space around the ingredients to allow hot air to circulate.
1. Place the cooking pot in the unit and insert the grill plate.
 2. Plug in the appliance. Your multi cooker will beep and display will go through its start up sequence. After a few moments the display will go out with just the **Air Fry** light flashing.
 3. Use the \wedge and \vee buttons to select **Grill** .
 4. With the Grill light flashing, press the **I** button. The display will show the default temperature.
 5. Change the temperature as required using the \wedge and \vee buttons. Press the **I** button to confirm the selected temperature.
 6. The default cooking time will be displayed. Change the cooking time as required using the \wedge and \vee buttons. Each press will increase or decrease the time by 1 minute. Press and hold the button to rapidly increase or decrease the temperature.
 7. Press the **I** button to confirm the selected time.
 8. Press the **I** button to start the preheat cycle. Your multi cooker will beep and preheating will begin. While preheating, the display will read "PrE" until the unit reaches the selected temperature and then beep. Add food ingredients after the unit is preheated.
 9. When the timer reaches 00:00, your multi cooker will beep twice and the heater will be turned off. The display will show "End". The fan will continue to run for a short time.
- To cancel cooking at any time, press the **O** button.

COOKING TIMES AND FOOD SAFETY

- To be used purely as a guide
- Check food is cooked through before serving. If in doubt, cook it a bit more.
- Cook meat, poultry, and any derivatives (mince, burgers, etc.) till the juices run clear.
- Cook fish till the flesh is opaque throughout.
- When cooking pre-packed foods, follow any guidelines on the package or label.

Food	Temperature °C	Time (minutes)	Remarks
Burgers	230	8-12	120-160g
Sausages	230	8-12	
Chicken breast	230	15-20	200-250g
Salmon	230	5-8	120-140g
Steak	230	Rare 4	200-250g
		Medium rare 5	
		Medium 6	
		Well done 7-8	
Bacon	230	3-7	Time depends on desired crispness
Pork chop	230	10-14	220-260g
Lamb leg steak	230	3-6	150-200g
Mediterranean vegetables	230	6-8	All cut to similar sizes (1-2cm). Toss in oil and season.









ROASTING

- For best results, leave enough space around the ingredients to allow hot air to circulate.
 - Place the ingredients into the cooking pot and close the lid.
1. Plug in the appliance. Your multi cooker will beep and display will go through its start up sequence. After a few moments the display will go out with just the **Air Fry**  light flashing.
 2. Use the  and  buttons to select **Roast** .
 3. With the Roast light flashing, press the **I** button. The display will show the default temperature.
 4. Change the temperature as required using the  and  buttons. Press the **I** button to confirm the selected temperature.
 5. The default cooking time will be displayed. Change the cooking time as required using the  and  buttons. Each press will increase or decrease the time by 1 minute. Press and hold the button to rapidly increase or decrease the temperature.
 6. Press the **I** button to confirm the selected time.
 7. To begin cooking, press the **I** button. Cooking will start and the display will start to count down.
 8. When the timer reaches 00:00, your multi cooker will beep twice and the heater will be turned off. The display will show "End". The fan will continue to run for a short time.
- To cancel cooking at any time, press the **O** button.

Tips

- The approximate maximum capacity for roasting is a 1.3–2.0 kg. chicken or a 1.3–1.8 kg. roast.
- If you desire the deeper flavour of browned meat use the sear function before roasting to brown the meat.
- Using a meat thermometer can help significantly improve and give a more accurate end result.

SEARING

- Place the ingredients into the cooking pot and close the lid.
 - For best results, leave enough space around the ingredients to allow hot air to circulate.
1. Plug in the appliance. Your multi cooker will beep and display will go through its start up sequence. After a few moments the display will go out with just the **Air Fry**  light flashing.
 2. Use the  and  buttons to select **Sear** .
 3. With the Sear light flashing, press the **I** button. The display will show the default temperature.
 4. Change the temperature as required using the  and  buttons. Press the **I** button to confirm the selected temperature.
 5. The default cooking time will be displayed. Change the cooking time as required using the  and  buttons. Each press will increase or decrease the time by 1 minute. Press and hold the button to rapidly increase or decrease the temperature.
 6. Press the **I** button to confirm the selected time.
 7. To begin cooking, press the **I** button. Cooking will start and the display will start to count down.
 8. When the timer reaches 00:00, your multi cooker will beep twice and the heater will be turned off. The display will show "End". The fan will continue to run for a short time.
- To cancel cooking at any time, press the **O** button.

BAKING



- The ingredients for cakes and similar items should be placed into a suitable cooking container (cake tin, etc.) which will fit into the cooking pot. Once your multicooker has finished its preheat cycle, open the lid and carefully place the prepared ingredients into the cooking pot and close the lid.
 - If you don't want to use the preheat cycle, or your recipe doesn't call for it, then place the ingredients into the cooking pot at the beginning of the cooking cycle.
1. Plug in the appliance. Your multi cooker will beep and display will go through its start up sequence. After a few moments the display will go out with just the **Air Fry** light flashing.
 2. Use the \wedge and \vee buttons to select **Bake** .
 3. With the Bake light flashing, press the **I** button. The display will show the default temperature.
 4. Change the temperature as required using the \wedge and \vee buttons. Press the **I** button to confirm the selected temperature.
 5. The default cooking time will be displayed. Change the cooking time as required using the \wedge and \vee buttons. Each press will increase or decrease the time by 1 minute. Press and hold the button to rapidly increase or decrease the temperature.
 6. Press the **I** button to confirm the selected time.
 7. Press the **I** button to start the preheat cycle. Your multi cooker will beep and preheating will begin. While preheating, the display will read "PrE" until the unit reaches the selected temperature and then beep.
 8. Open the lid and place the ingredients into the cooking pot then close the lid.
 9. When the timer reaches 00:00, your multi cooker will beep twice and the heater will be turned off. The display will show "End". The fan will continue to run for a short time.
- To cancel cooking at any time, press the **O** button.

SLOW COOKING

THE BENEFITS OF SLOW COOKING

- **Health:** The gentle cooking action reduces damage to vitamins and retains more of the nutrients and flavours.
- **Economy:** Long, slow cooking can tenderise the cheaper, tougher cuts of meat, and uses about a quarter of the power of the small ring on the average hob.
- **Convenience:** Prepare the ingredients the night before, put them in the slow cooker before you leave, and have a delicious meal waiting for you when you get home.

USING THE SLOW COOKING MODE

- Note: The temperature cannot be set or adjusted in the slow cooking function.
 - Place the ingredients into the cooking pot and close the lid.
1. Plug in the appliance. Your multi cooker will beep and display will go through its start up sequence. After a few moments the display will go out with just the **Air Fry** light flashing.
 2. Use the \wedge and \vee buttons to select either **Slow Cook High** or **Slow Cook Low** .
 3. With the desired slow cook mode light flashing, press the **I** button. The display will show the default cooking time.
 4. Change the cooking time as required using the \wedge and \vee buttons. Each press will increase or decrease the time by 1 minute. Press and hold the button to rapidly increase or decrease the temperature.
 5. Press the **I** button to confirm the selected time.
 6. To begin cooking, press the **I** button. Cooking will start and the display will start to count down.
 7. When the timer reaches 00:00, your multi cooker will beep twice and the heater will be turned off. The display will show "End". The fan will continue to run for a short time.
- To cancel cooking at any time, press the **O** button.

GENERAL TIPS

- Keep in mind that ingredients used straight from the fridge can increase the cooking time.
- Try not to open the lid unnecessarily during cooking. A lot of heat can escape when you do this and it can take your multi cooker a long time to recover.
- When testing a dish to see if it's cooked, don't forget that root vegetables usually take longer to cook.
- Thaw frozen food completely before adding it to the cooking pot.
- Pre-browning meat beforehand is not strictly necessary but can help seal in the moisture and add depth to the flavour. Use your multi cooker's sear function to brown meat.
- Store ingredients prepared beforehand (e.g. the night before) in containers in the fridge. Don't put the multi cooker or the cooking pot into the fridge.
- When cooking with rice, use at least 150ml (1/4 pt) of cooking liquid for each 100g (4 oz) of rice.
- Pasta isn't suitable for slow cooking, it becomes too soft. If your recipe requires pasta, it should be pre-cooked and then stirred in 30-40 minutes before the end of the cooking time.
- After all the ingredients are put into the cooking pot, it shouldn't be more than about three quarters full. If you overfill, it may spit hot liquid or overflow during use.
- If the finished dish is too liquid, it can be thickened using a little cornflour, arrowroot, etc. For each 250-300 ml of liquid, mix together 2 tbsp of cornflour with enough water to form a thin paste. Add the paste to the dish approx. 30-45 minutes before the end of cooking. Alternatively, stir in ready-made gravy granules following the manufacturer's instructions.

COOKING GUIDELINES

Vegetables

Slow cooking is ideal for vegetables. There's little evaporation, so all the juices and flavours are retained.

Root vegetables like potato, carrot, turnip, and swede, need more slow cooking than meat. Cut them into bite-size pieces and immerse in the cooking liquid. Place the vegetables as close to the bottom of the pot as possible.

Quickly cooked vegetables, like peas and sweet corn, should be added half an hour before the end of cooking.

Pulses (Beans, Peas and Lentils)

Some dried pulses (lentils, peas, etc.) may need soaking before use. Always check any recommendations on the packaging before using.

WARNING dried beans (e.g. red kidney beans, cannellini, etc.) should be soaked for a minimum of 8 hours and boiled for at least 10 minutes before adding to the slow cooker. They're poisonous if eaten raw or undercooked.

Meat and Poultry

- Slow cooking tenderises cheaper cuts, and reduces shrinkage and evaporation, retaining flavour and nutritional value. The leanest cuts of meat are best for slow cooking.
- Trim excess fat from the meat because this can add to the liquid during cooking in the form of fat.
- Where possible, use chicken without skin.
- Cut the meat into evenly sized cubes (approx. 2.5 cm) for casseroles and stews.

Suitable cuts include:

Beef - Brisket, shin, silverside, topside, stewing steak, braising steak, chuck

Pork - Leg, shoulder, belly, cheek, chump





Lamb - Shanks, leg, shoulder, neck

CONVERTING RECIPES FROM A TRADITIONAL OVEN

These times are approximate and can vary depending on the ingredients and quantities. Always check that the food is thoroughly cooked before serving.

Oven cooking time	Time on low (hours)	Time on high (hours)
15-30 minutes	4-6	1-2
30-60 minutes	6-8	2-4
1-3 hours	8-12	4-7

KEEP WARM

- **IMPORTANT:** Do not use the Keep Warm setting to cook. Only use it to keep warm cooked food that is already hot.
1. Start with already cooked and hot ingredients in the cooking pot.
 2. Plug in the appliance. Your multi cooker will beep and display will go through its start up sequence. After a few moments the display will go out with just the **Air Fry**  light flashing.
 3. Use the  and  buttons to select either **Keep Warm** .
- The display will start counting down from 4 hours (04:00) to zero (00:00).
 - After the keep warm setting has been on for 4 hours, the unit will stop heating.
 - **Note:** Do not keep foods on the keep warm setting for more than 4 hours.

CARE AND MAINTENANCE

1. Unplug the appliance and let it cool down before cleaning or storing away.
 2. Clean the exterior surfaces with a slightly damp cloth and then dry them thoroughly.
 3. The cooking pot and grill plate can be cleaned in the dishwasher, or hand washed in warm soapy water.
 4. Allow to dry thoroughly before storing or using again.
- Don't use harsh or abrasive cleaners, solvents, scourers, wire wool, or soap pads..

RECYCLING



To avoid environmental and health problems due to hazardous substances, appliances and rechargeable and non-rechargeable batteries marked with one of these symbols must not be disposed of with unsorted municipal waste. Always dispose of electrical and electronic products and, where applicable, rechargeable and non-rechargeable batteries, at an appropriate official recycling/collection point.

Lesen Sie die Anleitung, bewahren Sie sie auf und falls Sie das Gerät an Dritte abgeben, geben Sie auch die Anleitung mit. Entfernen Sie die Verpackung vollständig, bevor Sie das Gerät einschalten.



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beachten Sie bitte folgende grundlegende Vorsichtsmaßnahmen:

Dieses Gerät ist für die Nutzung von Kindern ab 8 Jahren und älter sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten geeignet, wenn ihnen die Handhabung erklärt wurde/ sie dabei beaufsichtigt werden und ihnen die damit verbundenen Gefahren bewusst sind. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Instandhaltung des Geräts darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und werden dabei beaufsichtigt. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

Weist das Kabel Beschädigungen auf, muss es vom Hersteller, einer Wartungsvertretung des Herstellers oder einer qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um eine mögliche Gefährdung auszuschließen.

Die Oberfläche des Geräts erhitzt sich.

Nicht in Flüssigkeiten tauchen.

Schließen Sie das Gerät nicht über einen Timer oder über Fernsteuerung an.

- Entfernen Sie den Garbehälter von der Einheit, bevor Sie ihn separat reinigen.
- Lassen Sie um das Gerät herum mindestens einen Abstand von 50mm.
- Bewegen Sie das Gerät nur mit äußerster Vorsicht, wenn es heiße Lebensmittel oder heiße Flüssigkeiten enthält.
- Tragen Sie Ofenhandschuhe oder ähnliche Schutzbekleidung, wenn Sie den Deckel abnehmen. Lassen Sie beim Abnehmen des Deckels besondere Vorsicht walten, denn dabei kann Dampf austreten.
- Decken Sie das Gerät nicht ab und stellen Sie nichts darauf ab.
- Netzstecker des Geräts vor Umräumen und Säubern herausziehen und Gerät abkühlen lassen.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zu den in diesen Anweisungen beschriebenen Zwecken.
- Gerät keinesfalls benutzen, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktion zeigt.
- Stellen Sie den Garbehälter nicht auf Flächen, die durch Hitze beeinträchtigt werden können. Stellen Sie den Behälter stets auf einen Untersetzer oder eine hitzebeständige Unterlage.
- Die raue Oberfläche des Grundgeräts kann zu Kratzern oder anderen Schrammen auf empfindlichen oder glänzenden Oberflächen führen. Legen Sie stets eine Schutzunterlage unter den Garbehälter, um derartige Oberflächen nicht zu beschädigen.

NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT

BESTANDTEILE

- | | |
|----------------|----------------|
| 1. Griff | 3. Garbehälter |
| 2. Grillplatte | 4. Bedienfeld |

VOR ERSTMALIGEM GEBRAUCH

Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und Etiketten. Reinigen Sie die herausnehmbaren Teile mit warmem Seifenwasser, spülen Sie sie gut ab, lassen Sie das Wasser abtropfen und die Teile an der Luft trocknen.

STEUERUNG UND LAMPEN

	Air Fry-Lampe Air Fry-Modus gewählt		Warmhalte-Lampe Warmhalten-Modus gewählt
	Grill-Lampe Grill-Modus gewählt		Lampe für Schongaren Hoch Modus für Schongaren auf hoher Stufe gewählt
	Braten-Lampe Braten-Modus gewählt		Lampe für Schongaren Niedrig Modus für Schongaren auf niedriger Stufe gewählt
	Anbraten-Lampe Anbraten-Modus gewählt		Damit wählen Sie die Zubereitungsmodi aus und erhöhen/reduzieren die Temperatur- oder Zeiteinstellungen.
	Backen-Lampe Backen-Modus gewählt	I/O	Damit schalten Sie das Gerät ein oder aus.

TEMPERATUREINHEITEN

Um zwischen °F und °C zu wechseln, halten Sie die **O** Taste 3 Sekunden lang gedrückt.

GARFUNKTIONEN

Air Fry: Mit der Air Fry-Funktion Ihres Multifunktionskochers können Sie dank Ober- und Unterhitze oder Umluft zum Bräunen Lebensmittel noch gesünder zubereiten.

Grill: Zum Grillen von Lebensmitteln verwenden. Wenn Sie die Grillplatte vorheizen, erhalten Lebensmittel die typischen Grillstreifen.

Braten: Für die Zubereitung von Bratenstücken, ganzen Fischen oder Gemüse verwenden.

Anbraten: Verwenden Sie Ihren Multifunktionskocher zum Sautieren oder Anbraten.

Backen: Verwenden Sie Ihren Multifunktionskocher zum Backen.

Niedrigtemperaturgaren: Ideal für die Zubereitung von Schmorgerichten, Suppen, Eintöpfen und einer Kombination aus Fleisch und Gemüse geeignet.

Warmhalten: Geeignet, um Speisen vor dem Servieren warmzuhalten.

Zubereitungstemperaturen und -zeiten

Modus	Hitze		Temperatur (°C)		Zeit (Minuten)		Vorheizen
	Oberhitze	Unterhitze	Standardmäßig	Spanne	Standardmäßig	Spanne	
Air Fry	●	●	215	80 - 230	20	1 - 59	NEIN
Grill	●	●	230	80 - 260	20	1 - 59	JA
Braten	●	●	190	65 - 260	30	1 - 120	NEIN
Anbraten	-	●	230	230 - 260	10	1 - 120	NEIN
Backen	●	●	175	65 - 230	30	1 - 120	JA
Schongaren Hoch	-	●	-	-	240	1 - 1440	NEIN
Schongaren Niedrig	-	●	-	-	480	1 - 1440	NEIN
Warmhalten	-	●	-	-	240	-	NEIN

FUNKTIONEN, DIE IN ALLEN ZUBEREITUNGSMODI GLEICH SIND

Ändern der Zeit- oder Temperatureinstellung während der Zubereitung

Sobald die Zubereitung gestartet wurde, können Sie die Zeit- oder Temperatureinstellung wie folgt ändern:

1. Die Zeiteinstellung passen Sie mit Hilfe der \wedge und \vee Tasten an. Der Display blinkt währenddessen.
2. Die Temperatureinstellung ändern Sie, indem Sie die I Taste während der Zubereitung drücken. Die aktuell eingestellte Temperatur fängt an zu blinken. Mit Hilfe der \wedge und \vee Tasten können Sie die gewünschten Anpassungen vornehmen.

Öffnen des Deckels während der Zubereitung

Der Deckel kann während der Zubereitung geöffnet werden, um Zutaten umzurühren oder hinzuzugeben. Die Zubereitung sowie der Timer pausieren währenddessen und laufen weiter, sobald der Deckel wieder geschlossen wird.

Auto-Sleep-Modus

Sollte 5 Minuten lang keine Taste gedrückt werden, schaltet Ihr Multifunktionskocher in den Sleep-Modus, um Strom zu sparen. Um das Gerät wieder zu aktivieren, drücken Sie eine beliebige Taste.

Leuchtring-Display


Die 8 LED-Lampen, die den Temperatur- und Zeitdisplay umrahmen, verhalten sich während der Zubereitung unterschiedlich, zeigen aber hauptsächlich die folgenden Dinge an:

- Während der Zubereitung leuchten alle Lampen auf und gehen während des Vorgangs eine nach der anderen wieder aus.
- Wird die Zubereitung aus irgendeinem Grund abgebrochen, blinken alle Lampen kurz auf, bevor sie erlöschen.
- Während des Vorheizens (Grill- und Backen-Modus), blinken die Lampen solange, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.

Hinweise und Tipps

- Sobald der Zubereitungsprozess abgeschlossen ist, können Sie das Essen herausnehmen und auf eine Servierplatte legen. Sie können auch den gesamten Garbehälter herausnehmen. Gehen Sie dabei äußerst vorsichtig vor und verwenden Sie angemessenen Schutz wie etwa Ofenhandschuhe.
- Um den Abkühlvorgang zu beschleunigen, lassen Sie den Deckel nach Entnahme des Essens geöffnet.
- Wenn Sie mehrere Chargen kochen, entfernen Sie das Öl im abnehmbaren Garbehälter nach jeder zweiten Charge. Auf diese Weise wird verhindert, dass das Fett anbrennt und Qualm entsteht.

AIR FRY

- Für eine optimale Zubereitung lassen Sie ausreichend Platz zwischen den Zutaten, damit die heiße Luft zirkulieren kann.
 - Legen Sie die Zutaten in den Garbehälter und schließen Sie den Deckel.
1. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an. Ihr Multifunktionskocher piept und der Display durchläuft seine Startsequenz. Nach kurzer Zeit erlischt der Display und nur die **Air Fry**  Lampe blinkt auf.
 2. Drücken Sie, während die **Air Fry**-Lampe blinkt, die I Taste. Auf dem Display wird die standardmäßig eingestellte Temperatur angezeigt.
 3. Mit Hilfe der \wedge und \vee Tasten können Sie die Temperatureinstellung nach Bedarf ändern. Drücken Sie die I Taste, um die gewählte Temperatureinstellung zu bestätigen.
 4. Die standardmäßig eingestellte Zubereitungszeit wird angezeigt. Mit Hilfe der \wedge und \vee Tasten können Sie die Zubereitungszeit nach Bedarf ändern. Einmaliges Drücken der Tasten erhöht oder reduziert die Zeit um jeweils 1 Minute. Halten Sie die Taste gedrückt, um die Zeiteinstellung schneller zu erhöhen oder zu reduzieren.
 5. Drücken Sie die I Taste, um die gewählte Zeiteinstellung zu bestätigen.
 6. Um die Zubereitung zu starten, drücken Sie die I Taste. Die Zubereitung beginnt und die auf dem Display angezeigte Zeit läuft rückwärts.
 7. Sobald der Timer bei 00:00 angekommen ist, piept Ihr Multifunktionskocher zwei Mal und das Heizelement wird abgeschaltet. Auf dem Display erscheint "End". Der Lüfter läuft noch einen Moment weiter.
- Sie können die Zubereitung jederzeit durch Drücken der **O** Taste abbrechen.

GARZEITEN UND LEBENSMITTELSICHERHEIT

- Nur als Orientierung zu verstehen.
- Prüfen Sie vor dem Servieren, ob die Speisen durchgegart sind. Im Zweifelsfall nochmals hineingeben und noch etwas länger garen lassen.
- Braten Sie Fleisch, Geflügel und ähnliche Produkte (Hackfleisch, Hamburger, usw.), bis jeweils der Saft abgelaufen ist.
- Braten Sie den Fisch solange, bis das Fleisch nicht mehr glasig ist.
- Beim Garen abgepackter Lebensmittel sind die Anleitungen auf der Packung oder dem Etikett zu befolgen.



Lebensmittel	Temperatur °C	Zeit (min)	Anmerkungen
Pommes	200	25	Abspülen, trocken tupfen, in Salz, Pfeffer und Öl wenden
Kartoffelspalten	200	15-20	Abspülen, trocken tupfen, in Salz, Pfeffer und Öl wenden
Süßkartoffelspalten	200	15-20	Abspülen, trocken tupfen, in Salz, Pfeffer und Öl wenden
Folienkartoffel / Ofenkartoffel	180	30-40	Für eine knusprige Schale mit Öl einpinseln
Röstkartoffeln	180	25-35	Abspülen, trocken tupfen, in Salz, Pfeffer, zerkleinertem Rosmarin (optional) und Öl wenden
Mediterraner Gemüsemix	180	6-10	In gleichgroße Stücke schneiden, ca. 1 - 2 cm große Stücke, in Öl wenden und würzen
Hühnerbrust	180	15-20	
Hühnerkeulen	180	25-30	Zubereitungszeit hängt von der Größe ab. Mit Öl einpinseln, würzen
Chicken Wings	180	23-28	Zubereitungszeit hängt von der Größe ab. Mit Öl einpinseln, würzen
Burger	180	8-12	Zubereitungszeit hängt von der Größe ab. Mit Öl einpinseln, würzen
Würste	180	8-12	
Schweinekotelet	180	22	Mit Öl einpinseln, würzen
Lachsfilet	180	8-12	Mit Öl einpinseln, würzen
Weißes Fischfilet	180	8-12	Mit Öl einpinseln, würzen
Münsterländer Würstbrötchen	200	13-15	Mit Öl einpinseln, würzen
Frühlingsrolle	200	8-10	
Muffins	180	15-18	
Gefroren	Temperatur °C	Zeit (min)	Anmerkungen
Pommes	200	25	
Kartoffelspalten	200	15-20	
Pommes Frites	200	12-20	
Chicken Nuggets	200	6-10	
Fischfilets	200	10-12	
Fischstäbchen	180	6-10	
Zwiebelringe	180	10-15	
Scampi	180	15	

Hinweis: Bei der Zubereitung von sehr fetthaltigen Lebensmitteln (z.B. Schweinefleisch) kann es zu Rauchbildung kommen. Das ist ganz normal, wenn Ölrreste bei hoher Temperatur zubereitet werden. Die Rauchbildung kann durch das Verringern der Temperatur möglicherweise reduziert werden.

GRILLEN



- Für eine optimale Zubereitung lassen Sie ausreichend Platz zwischen den Zutaten, damit die heiße Luft zirkulieren kann.
1. Setzen Sie den Garbehälter in die Geräteeinheit und befestigen Sie die Grillplatte.
 2. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an. Ihr Multifunktionskocher piept und der Display durchläuft seine Startsequenz. Nach kurzer Zeit erlischt der Display und nur die **Air Fry** Lampe blinkt auf.
 3. Wählen Sie mit Hilfe der \wedge und \vee Taste die Einstellung **Grill** .
 4. Drücken Sie, während die Grill-Lampe blinkt, die I Taste. Auf dem Display wird die standardmäßig eingestellte Temperatur angezeigt.
 5. Mit Hilfe der \wedge und \vee Tasten können Sie die Temperatureinstellung nach Bedarf ändern. Drücken Sie die I Taste, um die gewählte Temperatureinstellung zu bestätigen.
 6. Die standardmäßig eingestellte Zubereitungszeit wird angezeigt. Mit Hilfe der \wedge und \vee Tasten können Sie die Zubereitungszeit nach Bedarf ändern. Einmaliges Drücken der Tasten erhöht oder reduziert die Zeit um jeweils 1 Minute. Halten Sie die Taste gedrückt, um die Zeiteinstellung schneller zu erhöhen oder zu reduzieren.
 7. Drücken Sie die I Taste, um die gewählte Zeiteinstellung zu bestätigen.
 8. Starten Sie das Vorheizen, indem Sie die I Taste drücken. Ihr Multifunktionskocher piept und das Vorheizen beginnt. Während des Vorheizens wird auf dem Display solange "PrE" angezeigt, bis das Gerät die gewählte Temperatur erreicht hat. Anschließend ertönt ein Piepton. Geben Sie die Zutaten nach dem Vorheizen in das Gerät.
 9. Sobald der Timer bei 00:00 angekommen ist, piept Ihr Multifunktionskocher zwei Mal und das Heizelement wird abgeschaltet. Auf dem Display erscheint "End". Der Lüfter läuft noch einen Moment weiter.
- Sie können die Zubereitung jederzeit durch Drücken der O Taste abbrechen.

GARZEITEN UND LEBENSMITTELSICHERHEIT

Die folgende Tabelle soll ausschließlich zur Orientierung dienen. Die Zubereitungszeit hängt von der Größe der Zutaten ab. Um sicherzustellen, dass das Essen gar ist, empfehlen wir den Einsatz eines Bratenthermometers. Stecken Sie das Bratenthermometer dort in das Fleisch, wo es am dicksten ist, bis sich die Temperatur einpegelt. Für optimale Ergebnisse verwenden Sie Fleisch ohne Knochen.

Lebensmittel	Temperatur °C	Zeit (min)	Anmerkungen
Burger	230	8-12	120-160g
Würste	230	8-12	
Hühnerbrust	230	15-20	200-250g
Lachs	230	5-8	120-140g
Steak	230	Blutig 4	200-250g
		Rosa 5	
		halb durchgebraten 6	
		durchgebraten 7-8	
Speck	230	3-7	Die Zubereitungszeit ist davon abhängig, wie knusprig der Speck sein soll.
Schweinekotelett	230	10-14	220-260g
Steak aus der Lammkeule	230	3-6	150-200g
Mediterranes Gemüse	230	6-8	In gleich große Stücke geschnitten (1 - 2 cm). In Öl wenden und würzen.



BRATEN

- Für eine optimale Zubereitung lassen Sie ausreichend Platz zwischen den Zutaten, damit die heiße Luft zirkulieren kann.
- Legen Sie die Zutaten in den Garbehälter und schließen Sie den Deckel.
- 1. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an. Ihr Multifunktionskocher piept und der Display durchläuft seine Startsequenz. Nach kurzer Zeit erlischt der Display und nur die **Air Fry**  Lampe blinkt auf.
- 2. Wählen Sie mit Hilfe der \wedge und \vee Taste die Einstellung **Braten** .
- 3. Drücken Sie, während die Braten-Lampe blinkt, die I Taste. Auf dem Display wird die standardmäßig eingestellte Temperatur angezeigt.
- 4. Mit Hilfe der \wedge und \vee Tasten können Sie die Temperatureinstellung nach Bedarf ändern. Drücken Sie die I Taste, um die gewählte Temperatureinstellung zu bestätigen.
- 5. Die standardmäßig eingestellte Zubereitungszeit wird angezeigt. Mit Hilfe der \wedge und \vee Tasten können Sie die Zubereitungszeit nach Bedarf ändern. Einmaliges Drücken der Tasten erhöht oder reduziert die Zeit um jeweils 1 Minute. Halten Sie die Taste gedrückt, um die Zeiteinstellung schneller zu erhöhen oder zu reduzieren.
- 6. Drücken Sie die I Taste, um die gewählte Zeiteinstellung zu bestätigen.
- 7. Um die Zubereitung zu starten, drücken Sie die I Taste. Die Zubereitung beginnt und die auf dem Display angezeigte Zeit läuft rückwärts.
- 8. Sobald der Timer bei 00:00 angekommen ist, piept Ihr Multifunktionskocher zwei Mal und das Heizelement wird abgeschaltet. Auf dem Display erscheint "End". Der Lüfter läuft noch einen Moment weiter.
- Sie können die Zubereitung jederzeit durch Drücken der **O** Taste abbrechen.

Tipps

- Die ungefähre maximale Volumen zur Zubereitung eines Braten umfasst 1,3 - 2 kg für ein Huhn oder 1,3 - 1,8 kg für einen Braten.
- Bevorzugen Sie den kräftigeren Geschmack von gebräuntem Fleisch, verwenden Sie vor der Zubereitung des Bratens die Anbraten-Funktion.
- Der Einsatz eines Bratenthermometers kann die Zubereitung wesentlich verbessern und führt zu einem präziserem Endergebnis.

ANBRATEN

- Legen Sie die Zutaten in den Garbehälter und schließen Sie den Deckel.
- Für eine optimale Zubereitung lassen Sie ausreichend Platz zwischen den Zutaten, damit die heiße Luft zirkulieren kann.
- 1. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an. Ihr Multifunktionskocher piept und der Display durchläuft seine Startsequenz. Nach kurzer Zeit erlischt der Display und nur die **Air Fry**  Lampe blinkt auf.
- 2. Wählen Sie mit Hilfe der \wedge und \vee Taste die Einstellung **Anbraten** .
- 3. Drücken Sie, während die Anbraten-Lampe blinkt, die I Taste. Auf dem Display wird die standardmäßig eingestellte Temperatur angezeigt.
- 4. Mit Hilfe der \wedge und \vee Tasten können Sie die Temperatureinstellung nach Bedarf ändern. Drücken Sie die I Taste, um die gewählte Temperatureinstellung zu bestätigen.
- 5. Die standardmäßig eingestellte Zubereitungszeit wird angezeigt. Mit Hilfe der \wedge und \vee Tasten können Sie die Zubereitungszeit nach Bedarf ändern. Einmaliges Drücken der Tasten erhöht oder reduziert die Zeit um jeweils 1 Minute. Halten Sie die Taste gedrückt, um die Zeiteinstellung schneller zu erhöhen oder zu reduzieren.
- 6. Drücken Sie die I Taste, um die gewählte Zeiteinstellung zu bestätigen.
- 7. Um die Zubereitung zu starten, drücken Sie die I Taste. Die Zubereitung beginnt und die auf dem Display angezeigte Zeit läuft rückwärts.
- 8. Sobald der Timer bei 00:00 angekommen ist, piept Ihr Multifunktionskocher zwei Mal und das Heizelement wird abgeschaltet. Auf dem Display erscheint "End". Der Lüfter läuft noch einen Moment weiter.
- Sie können die Zubereitung jederzeit durch Drücken der **O** Taste abbrechen.

BACKEN



- Die Zutaten für Kuchen und ähnliches Gebäck sollten in einen geeigneten Backbehälter (Kuchenform etc.) gegeben werden, der in den Garbehälter passt. Sobald Ihr Multifunktionskocher vorgeheizt ist, öffnen Sie den Deckel und geben Sie die vorbereiteten Zutaten vorsichtig in den Garbehälter. Schließen Sie den Deckel danach wieder.
 - Wenn Sie das Gerät nicht vorheizen wollen oder dies nach dem Rezept nicht erforderlich ist, geben Sie die Zutaten zu Beginn des Zubereitungs Vorgangs in den Garbehälter.
1. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an. Ihr Multifunktionskocher piept und der Display durchläuft seine Startsequenz. Nach kurzer Zeit erlischt der Display und nur die **Air Fry** Lampe blinkt auf.
 2. Wählen Sie mit Hilfe der \wedge und \vee Taste die Einstellung **Backen** .
 3. Drücken Sie, während die Backen-Lampe blinkt, die I Taste. Auf dem Display wird die standardmäßig eingestellte Temperatur angezeigt.
 4. Mit Hilfe der \wedge und \vee Tasten können Sie die Temperatureinstellung nach Bedarf ändern. Drücken Sie die I Taste, um die gewählte Temperatureinstellung zu bestätigen.
 5. Die standardmäßig eingestellte Zubereitungszeit wird angezeigt. Mit Hilfe der \wedge und \vee Tasten können Sie die Zubereitungszeit nach Bedarf ändern. Einmaliges Drücken der Tasten erhöht oder reduziert die Zeit um jeweils 1 Minute. Halten Sie die Taste gedrückt, um die Zeiteinstellung schneller zu erhöhen oder zu reduzieren.
 6. Starten Sie das Vorheizen, indem Sie die I Taste drücken. Ihr Multifunktionskocher piept und das Vorheizen beginnt. Während des Vorheizens wird auf dem Display solange "PrE" angezeigt, bis das Gerät die gewählte Temperatur erreicht hat. Anschließend ertönt ein Piepton.
 7. Öffnen Sie den Deckel und geben Sie die Zutaten in den Garbehälter. Schließen Sie den Deckel danach wieder.
 8. Sobald der Timer bei 00:00 angekommen ist, piept Ihr Multifunktionskocher zwei Mal und das Heizelement wird abgeschaltet. Auf dem Display erscheint "End". Der Lüfter läuft noch einen Moment weiter.
- Sie können die Zubereitung jederzeit durch Drücken der **O** Taste abbrechen.

NIEDRIGTEMPERATURGAREN

VORTEILE BEIM SCHONGAREN

Gesundheit: Durch das langsame Garen gehen weniger Vitamine verloren und Nähr- und Geschmacksstoffe bleiben weitestgehend erhalten.

Wirtschaftlichkeit: Durch langsames, zeitintensives Kochen können auch weniger teure, festere Fleischsorten zart zubereitet werden, außerdem wird beim Schongaren 25 Prozent weniger Energie verbraucht als beim Einsatz einer kleinen Kochplatte eines durchschnittlichen Kochfelds.

Bequemlichkeit: Bereiten Sie die Zutaten einen Abend zuvor vor und geben Sie sie in den Schongarer, bevor Sie am nächsten Tag gehen. Wenn Sie wieder nach Hause kommen, wartet ein schmackhaftes fertig zubereitetes Essen auf Sie.

SO VERWENDEN SIE DEN MODUS NIEDRIGTEMPERATURGAREN

- Bitte beachten Sie: Das Einstellen bzw. Anpassen der Temperatur ist in der Schongar-Funktion nicht möglich.
 - Legen Sie die Zutaten in den Garbehälter und schließen Sie den Deckel.
1. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an. Ihr Multifunktionskocher piept und der Display durchläuft seine Startsequenz. Nach kurzer Zeit erlischt der Display und nur die **Air Fry** Lampe blinkt auf.
 2. Wählen Sie mit Hilfe der \wedge und \vee Tasten entweder **Schongaren Hoch** oder **Schongaren Niedrig** .
 3. Drücken Sie, während die entsprechende Lampe für den Schongaren-Modus blinkt, die I Taste. Auf dem Display wird die standardmäßig eingestellte Temperatur angezeigt.
 4. Mit Hilfe der \wedge und \vee Tasten können Sie die Zubereitungszeit nach Bedarf ändern. Einmaliges Drücken der Tasten erhöht oder reduziert die Zeit um jeweils 1 Minute. Halten Sie die Taste gedrückt, um die Zeiteinstellung schneller zu erhöhen oder zu reduzieren.
 5. Drücken Sie die I Taste, um die gewählte Zeiteinstellung zu bestätigen.
 6. Um die Zubereitung zu starten, drücken Sie die I Taste. Die Zubereitung beginnt und die auf dem Display angezeigte Zeit läuft rückwärts.
 7. Sobald der Timer bei 00:00 angekommen ist, piept Ihr Multifunktionskocher zwei Mal und das Heizelement wird abgeschaltet. Auf dem Display erscheint "End". Der Lüfter läuft noch einen Moment weiter.
- Sie können die Zubereitung jederzeit durch Drücken der **O** Taste abbrechen.

ALLGEMEINE HINWEISE

- Berücksichtigen Sie, dass Zutaten, die direkt aus dem Kühlschrank kommen, unter Umständen eine längere Zubereitungszeit benötigen.
- Achten Sie möglichst darauf, den Deckel während der Zubereitung nicht unnötigerweise zu öffnen. Dabei kann viel Hitze entweichen und der Multifunktionskocher braucht lange, um diese wieder aufzubauen.
- Wenn Sie prüfen, ob ein Gericht gar ist, denken Sie daran, dass Wurzelgemüse in der Regel länger zum Garen benötigt.
- Tauen Sie tiefgefrorene Speisen vollständig auf, bevor Sie sie in den Kochtopf geben.
- Es ist nicht unbedingt erforderlich, Fleisch vor der Zubereitung anzubraten, aber es bleibt dadurch schön saftig und geschmacksintensiv. Verwenden Sie die Anbraten-Funktion Ihres Multifunktionskochers, um das Fleisch anzubraten.
- Bewahren Sie Zutaten, die Sie im Vorfeld vorbereitet haben (z.B. am Abend zuvor), in einem Behälter im Kühlschrank auf. Stellen Sie nicht den Multifunktionskocher oder den Kochtopf in den Kühlschrank.
- Beim Kochen von Reis sollten Sie mindestens 150 ml Flüssigkeit auf jeweils 100 g Reis verwenden.
- Pasta eignet sich nicht für die Zubereitung im Schongarverfahren, da die Nudeln zu weich werden. Sollten Sie ein Pastagericht zubereiten wollen, sollten Sie die Pasta vorkochen und 30 - 40 min vor Ablauf der Zubereitungszeit zu den restlichen Zutaten hinzugeben.
- Nachdem Sie alle Zutaten in den Kochtopf gegeben haben, sollte dieser nicht mehr als dreiviertelvoll sein. Befinden sich zu viele Zutaten im Topf, kann es während der Zubereitung zum Überkochen kommen oder heiße Flüssigkeit herauspritzen.
- Ist das fertige Gericht zu dünnflüssig, kann es mit Hilfe von etwas Speisestärke oder Pfeilwurzelmehl usw. angedickt werden. Für jeweils 250 - 300 ml Flüssigkeit vermengen Sie 2 Esslöffel Speisestärke mit so viel Wasser, dass das Ganze eine dünnflüssige Paste ergibt. Geben Sie die Paste etwa 30 - 45

min vor Ablauf der Zubereitungszeit zum Gericht hinzu. Alternativ können Sie fertigen Soßenbinder nach Angaben des Herstellers unterrühren.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNGEN

Gemüse

Wurzelgemüse wie Kartoffeln, Möhren, Speise- und Steckrüben müssen länger im Schongarverfahren zubereitet werden als Fleisch. Schneiden Sie es in mundgerechte Stücke und bedecken Sie diese mit der Garflüssigkeit. Legen Sie das Gemüse so dicht wie möglich auf den Boden des Topfes.

Gemüse, das nur eine kurze Garzeit benötigt, wie Erbsen und Mais, sollte eine halbe Stunde vor Ablauf der Zubereitungszeit hinzugegeben werden.

Hülsenfrüchte (Bohnen, Erbsen und Linsen)

Einige Hülsenfrüchte (Linsen, Erbsen usw.) müssen vor der Zubereitung möglicherweise noch in Wasser eingeweicht werden. Achten Sie vor der Zubereitung stets auf die Empfehlungen auf der Verpackung.

WARNUNG Trockenbohnen (z.B. Rote Kidneybohnen, Cannellini-Bohnen usw.) sollten mindestens 8 Stunden lang eingeweicht und mindestens 10 min vorgekocht werden, bevor Sie sie in den Schongarer geben. Werden sie roh oder halbgar verzehrt, sind sie giftig.

Fleisch und Geflügel



- Beim Schongarverfahren wird auch Fleisch, das qualitativ nicht ganz so hochwertig ist, schön zart, da es bei der Zubereitung nicht so sehr schrumpft und weniger Flüssigkeit austritt. Gleichzeitig bleiben Geschmacks- und Nährstoffe erhalten. Magere Stücke eignen sich am besten für die Zubereitung im Schongarverfahren.
- Entfernen Sie überschüssiges Fett vom Fleisch, da es in flüssiger Form austritt und zu mehr Gesamtflüssigkeit während der Zubereitung führt.
- Verwenden Sie, wenn möglich, Hähnchen ohne Haut.
- Schneiden Sie für die Zubereitung von Schmorgerichten und Eintöpfen das Fleisch in gleichgroße Würfel (ca. 2,5 cm).

ÜBERTRAGUNG VON GERICHTEN, DIE IM HERKÖMMLICHEN BACKOFEN ZUBEREITET WERDEN

Es handelt sich im Folgenden um ungefähre Zeitangaben, die von den Zutaten und der Menge abhängig sind. Vergewissern Sie sich vor dem Servieren stets, ob die Speisen tatsächlich gar sind.

Zubereitungszeit im Backofen (in Minuten)	Zeit im Modus Schongaren Niedrig (Stunden)	Zeit im Modus Schongaren Hoch (Stunden)
15-30	4-6	1-2
30-60	6-8	2-4
60-180	8-12	4-7

WARMHALTEN

- **WICHTIG:** Verwenden Sie die Warmhalten-Funktion nicht zum Kochen. Nutzen Sie sie nur zum Warmhalten von gekochten Speisen, die bereits heiß sind.
- 1. Aktivieren Sie die Funktion, wenn sich bereits zubereitetes oder heißes Essen im Garbehälter befindet.
- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an. Ihr Multifunktionskocher piept und der Display durchläuft seine Startsequenz. Nach kurzer Zeit erlischt der Display und nur die **Air Fry**  Lampe blinkt auf.
- Wählen Sie mit Hilfe der \wedge und \vee Tasten die Einstellung **Warmhalten** .
- Der Display zeigt 4 Stunden (04:00) an, die bis Null (00:00) rückwärts gezählt werden.
- Nachdem die Warmhalte-Funktion 4 Stunden aktiviert war, hört das Gerät auf zu heizen.
- **Hinweis:** Halten Sie Lebensmittel nicht länger als 4 Stunden mit der Warmhalte-Einstellung warm.

PFLEGE UND WARTUNG

1. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn es nicht verwendet wird, und lassen Sie es vor der Reinigung und Aufbewahrung stets vollständig abkühlen.
2. Reinigen Sie die äußeren Flächen mit einem leicht feuchten Tuch und trocken Sie sie anschließend gründlich ab.
3. Der Garbehälter und die Grillplatte können im Geschirrspüler gereinigt werden oder per Hand mit warmem Seifenwasser.
4. Lassen Sie alle Teile gut trocknen, bevor Sie das Gerät verstauen.
- Verwenden Sie keine scharfen oder aggressiven Reinigungs- oder Lösemittel, Topfreiniger, Stahlwolle oder Seifenpads.

RECYCLING



Um negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit durch gefährliche Stoffe zu vermeiden, dürfen Geräte sowie wiederaufladbare und nicht wiederaufladbare Batterien, die mit einem dieser Symbole gekennzeichnet sind, nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Entsorgen Sie elektrische und elektronische Produkte und gegebenenfalls wiederaufladbare und nicht wiederaufladbare Batterien immer an einer offiziellen Recyclingstelle.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Suivez les précautions essentielles de sécurité, à savoir:

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes aux aptitudes physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances suffisantes, pour autant que ces personnes soient supervisées/aient reçu des instructions et soient conscientes des risques encourus. Les enfants ne peuvent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés. Tenez l'appareil et le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Si le câble est abîmé, vous devez le faire remplacer par le fabricant, un de ses techniciens agréés ou une personne également qualifiée, pour éviter tout danger.

 Les surfaces de l'appareil vont s'échauffer.

 Ne pas plonger dans un liquide.

Veillez à ne pas connecter l'appareil via une minuterie ou un système de télécommande.

- Retirez la cuve de cuisson de l'appareil avant de la laver séparément.
- Laissez un espace libre d'au moins 50 mm autour de l'appareil.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez l'appareil quand il contient des aliments chauds ou des liquides chauds.
- Utiliser des gants de cuisine ou une protection similaire pour enlever le couvercle. Prenez garde à la vapeur qui s'échappe lorsque vous enlevez le couvercle.
- Ne recouvrez pas l'appareil et ne posez rien dessus.
- Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas, avant de le déplacer et avant de le nettoyer.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou ne fonctionne pas correctement.
- Ne placez pas la cuve de cuisson sur une surface affectée par la chaleur. Placez toujours la cuve sur un sous-plat ou un tapis résistant à la chaleur.
- La base de la cuve de cuisson a une surface rugueuse et peut laisser des rayures ou d'autres marques sur des surfaces délicates ou polies. Placez dans tous les cas une protection rembourrée sous la cuve de cuisson pour protéger ce type de surface.

USAGE MÉNAGER UNIQUEMENT










PIÈCES

1. Poignée
2. Plaque de gril
3. Cuve de cuisson
4. Panneau de contrôle



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Retirez tous les matériaux d'emballage et les étiquettes. Lavez les parties amovibles à l'eau chaude savonneuse, rincez-les bien, égouttez-les et séchez-les à l'air.

COMMANDES ET TÉMOINS LUMINEUX

	Témoin lumineux de la friteuse à air chaud Le mode Friteuse à air chaud est sélectionné		Témoin lumineux de la fonction de maintien au chaud Le mode Maintenir au chaud est sélectionné
	Témoin lumineux du gril Le mode Gril est sélectionné		Témoin lumineux de la fonction Cuisson lente haute puissance Le mode de cuisson lente haute puissance est sélectionné
	Témoin lumineux de la fonction rôtir Le mode Rôtir est sélectionné		Témoin lumineux de la fonction Cuisson lente basse puissance Le mode de cuisson lente basse puissance est sélectionné
	Témoin lumineux de la fonction de saisie Le mode Saisir est sélectionné		Utilisé pour sélectionner les modes de cuisson et augmenter/diminuer les valeurs de température ou de temps.
	Témoin lumineux de la fonction de cuisson au four Le mode Cuisson au four est sélectionné	I/O	Utilisé pour démarrer ou arrêter l'appareil.

UNITÉS DE TEMPÉRATURE

Pour passer des degrés Fahrenheit  aux degrés Celsius  et vice-versa, appuyez sur le bouton **O** et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes.

FONCTIONS DE CUISSON

Friteuse à air chaud : Utilisez votre multicuiseur pour une friture à l'air chaud plus saine, avec chaleur supérieure et inférieure, et un ventilateur pour un brunissement uniforme.

Gril : Utilisez cette fonction pour griller les aliments. Le cycle de préchauffage peut être utilisé pour chauffer la plaque du gril afin d'ajouter des marques de saisie/grillage.

Rôtir : Utilisez cette fonction pour cuire des morceaux entiers de viande, de poisson ou de légumes.



Saisir : Utilisez votre multicuiseur pour faire revenir les aliments (Sauté) et les saisir.

Cuisson au four : Utilisez votre multicuiseur pour la cuisson au four.

Cuisson lente : Idéale pour les ragoûts, les soupes, les plats mijotés et les plats de viandes et de légumes.

Maintien au chaud : Vous permet de garder les aliments cuits au chaud avant de les servir.

Températures et temps de cuisson

Mode	Chaleur		Température (° C)		Temps (minutes)		Préchauffage
	Supérieure	Inférieure	Par défaut	Plage de température	Par défaut	Plage de température	
Friteuse à air chaud	●	●	215	80 - 230	20	1 - 59	NON
Gril	●	●	230	80 - 260	20	1 - 59	OUI
Rôtir	●	●	190	65 - 260	30	1 - 120	NON
Saisir	-	●	230	230 - 260	10	1 - 120	NON
Cuisson au four	●	●	175	65 - 230	30	1 - 120	OUI
Cuisson lente haute puissance	-	●	-	-	240	1 - 1440	NON
Cuisson lente basse puissance	-	●	-	-	480	1 - 1440	NON
Maintien au chaud	-	●	-	-	240	-	NON

CARACTÉRISTIQUES COMMUNES À TOUS LES MODES DE CUISSON

Modification de la durée ou de la température pendant la cuisson

Une fois la cuisson commencée, vous pouvez modifier la durée ou la température comme suit :

1. Pour ajuster le temps de cuisson, utilisez les boutons \wedge et \vee . L'affichage clignote pendant que vous effectuez la modification.
2. Pour modifier la température, appuyez sur le bouton I pendant que l'appareil fonctionne. La température actuellement sélectionnée se met à clignoter. Utilisez les boutons \wedge et \vee pour effectuer les modifications souhaitées.

Ouverture du couvercle pendant la cuisson

Le couvercle peut être ouvert pendant la cuisson pour ajouter ou mélanger des ingrédients. La cuisson et le temporisateur sont mis en pause lorsque le couvercle est ouvert et reprennent dès que le couvercle est refermé.

Mode de veille automatique


Si vous n'appuyez sur aucun bouton pendant 5 minutes, votre multicuiseur se met en mode de veille pour économiser de l'énergie. Pour le réactiver, appuyez sur n'importe quel bouton.

Affichage avec anneau lumineux


Les 8 voyants LED qui entourent l'affichage de la température et de l'heure ont différents comportements pendant l'utilisation de l'appareil, mais ils sont principalement utilisés pour indiquer les circonstances suivantes :

- Pendant la cuisson, ils s'allument tous et s'éteignent un par un à mesure que la cuisson progresse.
- Si la cuisson est annulée pour une raison quelconque, ils clignoteront tous brièvement avant de s'éteindre.
- Pendant le cycle de préchauffage (modes Gril et Cuisson au four), ils clignotent jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte.

Trucs et astuces

- Une fois le cycle de cuisson terminé, vous pouvez retirer les aliments et les transférer sur un plat de service. Vous pouvez également retirer complètement la cuve de cuisson. Soyez prudent  et veillez à utiliser une protection appropriée, comme des gants de cuisine.
- Pour accélérer le processus de refroidissement, laissez le couvercle ouvert après avoir retiré vos aliments.
- Si vous préparez plusieurs lots de plats, videz l'huile de la cuve de cuisson amovible tous les deux lots. Cela permettra d'éviter que la graisse ne brûle et ne provoque de la fumée.

FRITEUSE À AIR CHAUD

- Pour de meilleurs résultats, veillez à laisser suffisamment d'espace autour des ingrédients pour permettre à l'air chaud de circuler.
- Placez les ingrédients dans la cuve de cuisson et fermez le couvercle.
- 1. Branchez l'appareil. Votre multicuiseur émettra un signal sonore et l'affichage procédera à sa séquence de démarrage. Après quelques instants, l'affichage s'éteint et seul le témoin lumineux de la **Friteuse à air chaud**  clignote.
- 2. Lorsque le témoin lumineux de la **Friteuse à air chaud** clignote, appuyez sur le bouton I. L'écran affiche la température par défaut.
- 3. Modifiez la température selon vos besoins à l'aide des boutons \wedge et \vee . Appuyez sur le bouton I pour confirmer la température sélectionnée.
- 4. Le temps de cuisson par défaut est affiché. Modifiez le temps de cuisson selon vos besoins à l'aide des boutons \wedge et \vee . Chaque pression du bouton va accroître ou diminuer le temps de 1 minute. Appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé pour augmenter ou diminuer rapidement le temps.
- 5. Appuyez sur le bouton I pour confirmer le temps sélectionné.
- 6. Pour commencer la cuisson, appuyez sur le bouton I. La cuisson commence et le compte à rebours commence sur l'écran d'affichage.
- 7. Lorsque le temporisateur atteint 00:00, votre multicuiseur émet deux bips sonores et l'élément chauffant s'éteint. L'écran affiche « End ». Le ventilateur continuera à fonctionner pendant une courte période.
- Pour annuler la cuisson à tout moment, appuyez sur le bouton O.

TEMPS DE CUISSON ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

- À utiliser exclusivement à titre de guide.
- Vérifiez que c'est cuit. Si vous en doutez, faites cuire un peu plus longtemps.
- Cuisinez la viande, la volaille et les dérivés (viande hachée, hamburgers, etc.) jusqu'à ce que le jus soit clair.
- Cuisinez le poisson jusqu'à ce que la chair soit opaque.
- Lorsque vous cuisez des aliments préemballés, suivez les instructions sur l'emballage ou l'étiquette.

Aliments	Température °C	Durée (min)	Remarques
Chips	200	25	Rincez, séchez, saupoudrez de sel, de poivre et enduisez d'huile
Quartiers de pommes de terre	200	15-20	Rincez, séchez, saupoudrez de sel, de poivre et enduisez d'huile
Quartiers de patates douces	200	15-20	Rincez, séchez, saupoudrez de sel, de poivre et enduisez d'huile
Pommes de terre en robe des champs	180	30-40	Pour obtenir croûte croustillante, badigeonnez la pomme de terre avec de l'huile
Pommes de terre rôties	180	25-35	Rincez, séchez, saupoudrez de sel, de poivre, de romarin écrasé (facultatif) et enduisez d'huile
Assortiment de légumes méditerranéens	180	6-10	Tous les morceaux doivent être de taille similaire, environ 1-2 cm. Badigeonnez d'huile et assaisonnez
Poitrine de poulet	180	15-20	
Cuisses de poulet	180	25-30	Le temps de cuisson dépend de la taille. Badigeonnez d'huile, assaisonnez
Ailes de poulet	180	23-28	Le temps de cuisson dépend de la taille. Badigeonnez d'huile, assaisonnez
Hamburgers	180	8-12	Le temps de cuisson dépend de la taille. Badigeonnez d'huile, assaisonnez
Saucisses	180	8-12	
Côtelette de porc	180	22	Badigeonnez d'huile, assaisonnez
Filet de saumon	180	8-12	Badigeonnez d'huile, assaisonnez
Filet de poisson blanc	180	8-12	Badigeonnez d'huile, assaisonnez
Roulé de saucisse	200	13-15	Badigeonnez d'huile, assaisonnez
Rouleau de printemps	200	8-10	
Muffins	180	15-18	
Aliments surgelés	Température °C	Durée (min)	Remarques
Chips	200	25	
Quartiers de pommes de terre	200	15-20	
Frites	200	12-20	
Nuggets de poulet	200	6-10	
Filets de poisson	200	10-12	
Fish Sticks	180	6-10	
Anneaux d'oignon	180	10-15	
Scampis	180	15	

Remarque : Les aliments riches en matières grasses (p. ex., le porc) peuvent générer de la fumée. C'est normal, étant donné que les résidus d'huile sont cuits à haute température. La réduction de la température peut diminuer l'effet de la fumée.

GRIL

- Pour de meilleurs résultats, veillez à laisser suffisamment d'espace autour des ingrédients pour permettre à l'air chaud de circuler.
1. Placez la cuve de cuisson dans l'appareil et insérez la plaque de gril.
 2. Branchez l'appareil. Votre multicuiseur émettra un signal sonore et l'affichage procédera à sa séquence de démarrage. Après quelques instants, l'affichage s'éteint et seul le témoin lumineux de la **Friteuse à air chaud** 🍷 clignote.
 3. Utilisez les boutons \wedge et \vee pour sélectionner la fonction de **Gril** 🍷.
 4. Lorsque le témoin lumineux du Gril clignote, appuyez sur le bouton I. L'écran affiche la température par défaut.
 5. Modifiez la température selon vos besoins à l'aide des boutons \wedge et \vee . Appuyez sur le bouton I pour confirmer la température sélectionnée.
 6. Le temps de cuisson par défaut est affiché. Modifiez le temps de cuisson selon vos besoins à l'aide des boutons \wedge et \vee . Chaque pression du bouton va accroître ou diminuer le temps de 1 minute. Appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé pour augmenter ou diminuer rapidement le temps.
 7. Appuyez sur le bouton I pour confirmer le temps sélectionné.
 8. Appuyez sur le bouton I pour démarrer le cycle de préchauffage. Votre multicuiseur émet un signal sonore et le préchauffage commence. Pendant le préchauffage, l'écran affiche « PrE » jusqu'à ce que l'appareil atteigne la température sélectionnée. Un signal sonore est ensuite émis. Ajoutez les ingrédients après le préchauffage de l'appareil.

9. Lorsque le temporisateur atteint 00:00, votre multicuiseur émet deux bips sonores et l'élément chauffant s'éteint. L'écran affiche « End ». Le ventilateur continuera à fonctionner pendant une courte période.
- Pour annuler la cuisson à tout moment, appuyez sur le bouton **O**.

GUIDE DE CUISSON

- Le tableau suivant est destiné à être utilisé exclusivement à titre indicatif. Le temps de cuisson dépend de l'épaisseur des aliments. Pour vous assurer que vos aliments sont cuits, nous vous recommandons d'utiliser un thermomètre à viande. Insérez le thermomètre à viande dans la partie la plus épaisse de la viande jusqu'à ce que la température se stabilise. Pour de meilleurs résultats, utilisez des morceaux désossés.

Aliment	Température °C	Durée (min)	Remarques
Hamburgers	230	8-12	120-160g
Saucisses	230	8-12	
Poitrine de poulet	230	15-20	200-250g
Saumon	230	5-8	120-140g
Steak	230	Bleu 4	200-250g
		À point 5	
		Entre à point et bien cuit 6	
		Bien cuit 7-8	
Lard	230	3-7	Le temps dépend du degré de croustillance souhaité
Côtelette de porc	230	10-14	220-260g
Steak de gigot d'agneau	230	3-6	150-200g
Légumes méditerranéens	230	6-8	Tous les morceaux doivent être de taille similaire (1-2 cm). Badigeonnez d'huile et assaisonnez.

RÔTIR

- Pour de meilleurs résultats, veillez à laisser suffisamment d'espace autour des ingrédients pour permettre à l'air chaud de circuler.
- Placez les ingrédients dans la cuve de cuisson et fermez le couvercle.

 1. Branchez l'appareil. Votre multicuiseur émettra un signal sonore et l'affichage procédera à sa séquence de démarrage. Après quelques instants, l'affichage s'éteint et seul le témoin lumineux de la **Friteuse à air chaud** 🍷 clignote.
 2. Utilisez les boutons \wedge et \vee pour sélectionner la fonction **Rôtir** 🍷.
 3. Lorsque le témoin lumineux de la fonction Rôtir clignote, appuyez sur le bouton I. L'écran affiche la température par défaut.
 4. Modifiez la température selon vos besoins à l'aide des boutons \wedge et \vee . Appuyez sur le bouton I pour confirmer la température sélectionnée.
 5. Le temps de cuisson par défaut est affiché. Modifiez le temps de cuisson selon vos besoins à l'aide des boutons \wedge et \vee . Chaque pression du bouton va accroître ou diminuer le temps de 1 minute. Appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé pour augmenter ou diminuer rapidement le temps.
 6. Appuyez sur le bouton I pour confirmer le temps sélectionné.
 7. Pour commencer la cuisson, appuyez sur le bouton I. La cuisson commence et le compte à rebours commence sur l'écran d'affichage.
 8. Lorsque le temporisateur atteint 00:00, votre multicuiseur émet deux bips sonores et l'élément chauffant s'éteint. L'écran affiche « End ». Le ventilateur continuera à fonctionner pendant une courte période.

- Pour annuler la cuisson à tout moment, appuyez sur le bouton **O**.

Conseils

- La capacité maximale approximative pour le rôtissage est de 1,3-2,0 kg de poulet ou de 1,3-1,8 kg de rôti.
- Si vous souhaitez obtenir la saveur plus profonde de la viande rissolée, utilisez la fonction Saisir avant de rôtir pour faire dorer la viande.
- L'utilisation d'un thermomètre à viande peut contribuer de manière significative à améliorer le résultat et à obtenir un résultat final plus précis.

SAISIR

- Placez les ingrédients dans la cuve de cuisson et fermez le couvercle.
- Pour de meilleurs résultats, veillez à laisser suffisamment d'espace autour des ingrédients pour permettre à l'air chaud de circuler.

 1. Branchez l'appareil. Votre multicuiseur émettra un signal sonore et l'affichage procédera à sa séquence de démarrage. Après quelques instants, l'affichage s'éteint et seul le témoin lumineux de la **Friteuse à air chaud** 🍷 clignote.
 2. Utilisez les boutons \wedge et \vee pour sélectionner la fonction **Saisir** 🍷.
 3. Lorsque le témoin lumineux de la fonction Saisir clignote, appuyez sur le bouton I. L'écran affiche la température par défaut.
 4. Modifiez la température selon vos besoins à l'aide des boutons \wedge et \vee . Appuyez sur le bouton I pour confirmer la température sélectionnée.
 5. Le temps de cuisson par défaut est affiché. Modifiez le temps de cuisson selon vos besoins à l'aide des boutons \wedge et \vee . Chaque pression du bouton va accroître ou diminuer le temps de 1 minute. Appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé pour augmenter ou diminuer rapidement le temps.
 6. Appuyez sur le bouton I pour confirmer le temps sélectionné.
 7. Pour commencer la cuisson, appuyez sur le bouton I. La cuisson commence et le compte à rebours commence sur l'écran d'affichage.
 8. Lorsque le temporisateur atteint 00:00, votre multicuiseur émet deux bips sonores et l'élément chauffant s'éteint. L'écran affiche « End ». Le ventilateur continuera à fonctionner pendant une courte période.

- Pour annuler la cuisson à tout moment, appuyez sur le bouton **O**.

CUISSON AU FOUR

- Les ingrédients des gâteaux et autres produits similaires doivent être placés dans un récipient de cuisson approprié (moule à gâteau, etc.) qui peut être introduit dans la cuve de cuisson. Une fois que votre multicuiseur a terminé son cycle de préchauffage, ouvrez le couvercle et placez soigneusement les ingrédients préparés dans la cuve de cuisson, puis refermez le couvercle.
 - Si vous ne souhaitez pas utiliser le cycle de préchauffage, ou si votre recette ne le prévoit pas, placez les ingrédients dans la cuve de cuisson au début du cycle de cuisson.
1. Branchez l'appareil. Votre multicuiseur émettra un signal sonore et l'affichage procédera à sa séquence de démarrage. Après quelques instants, l'affichage s'éteint et seul le témoin lumineux de la **Friteuse à air chaud** 🍷 clignote.
 2. Utilisez les boutons \wedge et \vee pour sélectionner la fonction **Cuisson au four** 🍷.
 3. Lorsque le témoin lumineux de la fonction Cuisson au four clignote, appuyez sur le bouton I. L'écran affiche la température par défaut.
 4. Modifiez la température selon vos besoins à l'aide des boutons \wedge et \vee . Appuyez sur le bouton I pour confirmer la température sélectionnée.
 5. Le temps de cuisson par défaut est affiché. Modifiez le temps de cuisson selon vos besoins à l'aide des boutons \wedge et \vee . Chaque pression du bouton va accroître ou diminuer le temps de 1 minute. Appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé pour augmenter ou diminuer rapidement le temps.
 6. Appuyez sur le bouton I pour démarrer le cycle de préchauffage. Votre multicuiseur émet un signal sonore et le préchauffage commence. Pendant le préchauffage, l'écran affiche « PrE » jusqu'à ce que l'appareil atteigne la température sélectionnée. Un signal sonore est ensuite émis.
 7. Ouvrez le couvercle et placez les ingrédients dans la cuve de cuisson, puis fermez le couvercle.
 8. Lorsque le temporisateur atteint 00:00, votre multicuiseur émet deux bips sonores et l'élément chauffant s'éteint. L'écran affiche « End ». Le ventilateur continuera à fonctionner pendant une courte période.
- Pour annuler la cuisson à tout moment, appuyez sur le bouton O.



CUISSON LENTE

LES AVANTAGES DE LA CUISSON LENTE

Santé: L'action de la cuisson douce permet de mieux préserver les vitamines et de conserver une plus grande quantité de nutriments et de saveurs.

Économie: Une cuisson longue et lente peut attendrir les pièces de viande plus dures et plus économiques et utilise environ un quart de la puissance de la petite plaque de cuisson.

Commodité: Préparez les ingrédients la veille, placez-les dans la mijoteuse avant de partir et un délicieux repas vous attendra à votre retour à la maison.

UTILISATION DU MODE DE CUISSON LENTE

- Remarque : Il n'est pas possible de régler ou d'ajuster la température dans la fonction de cuisson lente.
 - Placez les ingrédients dans la cuve de cuisson et fermez le couvercle.
1. Branchez l'appareil. Votre multicuiseur émettra un signal sonore et l'affichage procédera à sa séquence de démarrage. Après quelques instants, l'affichage s'éteint et seul le témoin lumineux de la **Friteuse à air chaud** 🍷 clignote.
 2. Utilisez les boutons \wedge et \vee pour sélectionner la fonction **Cuisson lente haute puissance** 🍷 ou **Cuisson lente à basse puissance** 🍷.
 3. Lorsque le témoin lumineux du mode Cuisson lente clignote, appuyez sur le bouton I. L'écran affiche le temps de cuisson par défaut.
 4. Modifiez le temps de cuisson selon vos besoins à l'aide des boutons \wedge et \vee . Chaque pression du bouton va accroître ou diminuer le temps de 1 minute. Appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé pour augmenter ou diminuer rapidement le temps.
 5. Appuyez sur le bouton I pour confirmer le temps sélectionné.
 6. Pour commencer la cuisson, appuyez sur le bouton I. La cuisson commence et le compte à rebours commence sur l'écran d'affichage.
 7. Lorsque le temporisateur atteint 00:00, votre multicuiseur émet deux bips sonores et l'élément chauffant s'éteint. L'écran affiche « End ». Le ventilateur continuera à fonctionner pendant une courte période.
- Pour annuler la cuisson à tout moment, appuyez sur le bouton O.

CONSEILS GÉNÉRAUX

- Tenez compte du fait que les ingrédients que vous sortez directement du réfrigérateur peuvent augmenter le temps de cuisson.
- Veillez à ne pas ouvrir le couvercle inutilement pendant la cuisson. Une grande quantité de chaleur peut s'échapper lorsque vous faites cela et votre multicuiseur peut mettre beaucoup de temps à récupérer la température de cuisson.
- Lorsque vous testez un plat pour savoir s'il est cuit, n'oubliez pas que les légumes racines prennent généralement plus de temps à cuire.
- Décongelez complètement les aliments surgelés avant de les introduire dans la mijoteuse.
- Il n'est pas strictement nécessaire de faire rissoler la viande au préalable, mais cela peut aider à sceller l'humidité et à ajouter de la profondeur à la saveur. Utilisez la fonction de saisie de votre multicuiseur pour dorer la viande.
- Rangez les ingrédients préparés à l'avance (par exemple, la veille) dans des récipients dans le réfrigérateur. Ne mettez pas le multicuiseur ou la mijoteuse dans le réfrigérateur.
- Pour la cuisson du riz, utilisez au moins 150 ml de liquide de cuisson pour 100 g de riz.
- Les pâtes ne sont pas adaptées à la cuisson lente, elles deviennent trop molles. Si votre recette inclut des pâtes, il convient de les précuire et de les incorporer ensuite à la préparation 30 à 40 minutes avant la fin du temps de cuisson.
- Une fois tous les ingrédients ont été placés dans la mijoteuse, celle-ci ne doit pas être remplie à plus des trois quarts. Si vous la remplissez trop, elle pourrait rejeter du liquide chaud ou déborder pendant l'utilisation.
- Si la préparation finale est trop liquide, vous pouvez l'épaissir en utilisant un peu de maïzena, de marante ou arrow-root, etc. Pour chaque mesure de 250-300 ml de liquide, ajoutez 2 cuillères à soupe de maïzena avec suffisamment d'eau pour former une pâte légère. Ajoutez la pâte à la préparation environ 30 à 45 minutes avant la fin de la cuisson. Vous pouvez également incorporer des granulés de sauce prêts à l'emploi en suivant les instructions du fabricant.

INSTRUCTIONS DE CUISSON

Légumes

La cuisson lente est idéale pour les légumes. Elle produit peu d'évaporation, ce qui permet de conserver tous les jus et les saveurs.

Les légumes-racines comme la pomme de terre, la carotte, le navet et le rutabaga nécessitent une cuisson plus lente que la viande. Coupez-les en petits morceaux et plongez-les dans le liquide de cuisson. Placez les légumes aussi près que possible du fond de la mijoteuse.

Les légumes qui cuisent rapidement, comme les pois et le maïs doux, devraient être ajoutés une demi-heure avant la fin de la cuisson.

Légumineuses (haricots, pois et lentilles)

Certains légumes secs (lentilles, pois, etc.) peuvent nécessiter un trempage avant utilisation. Vérifiez toujours les recommandations figurant sur l'emballage avant de les utiliser.

AVERTISSEMENT Les haricots secs (par exemple, les haricots rognons rouges, les cannellini, etc.) doivent être trempés pendant au moins 8 heures et bouillis pendant au moins 10 minutes avant d'être ajoutés à la mijoteuse. Ils sont toxiques s'ils sont consommés crus ou insuffisamment cuits.

Viande et volaille





- La cuisson lente attendrit les morceaux moins nobles et réduit le rétrécissement et l'évaporation, ce qui permet de conserver la saveur et la valeur nutritionnelle. Les morceaux de viande les plus maigres sont les meilleurs pour la cuisson lente.
- Coupez l'excès de gras de la viande car il peut s'ajouter au liquide pendant la cuisson sous forme de graisse.
- Dans la mesure du possible, utilisez du poulet sans peau.
- Coupez la viande en cubes de taille régulière (environ 2,5 cm) pour les pot-au-feu et les ragoûts.

CONVERSION DES RECETTES AVEC UN FOUR TRADITIONNEL

Ces temps sont approximatifs et peuvent varier en fonction des ingrédients et des quantités. Vérifiez toujours que l'aliment est intégralement cuit avant de le servir.

Temps de cuisson au four (minutes)	Temps de cuisson en Cuisson lente basse puissance (heures)	Temps de cuisson en Cuisson lente haute puissance (heures)
15-30	4-6	1-2
30-60	6-8	2-4
60-180	8-12	4-7

MAINTENIR CHAUD

- **IMPORTANT :** N'utilisez pas le réglage Maintien au chaud pour cuisiner. Ne l'utilisez que pour maintenir au chaud des aliments déjà cuits.
- 1. Démarrez cette fonction avec les ingrédients déjà cuits et chauds dans la cuve de cuisson.
- 2. Branchez l'appareil. Votre multicuiseur émettra un signal sonore et l'affichage procédera à sa séquence de démarrage. Après quelques instants, l'affichage s'éteint et seul le témoin lumineux de la **Friteuse à air chaud**  clignote.
- 3. Utilisez les boutons  et  pour sélectionner la fonction **Maintien au chaud** .
- L'affichage commence le compte à rebours de 4 heures (04:00) à zéro (00:00).
- Une fois que la fonction de maintien au chaud a fonctionné pendant 4 heures, l'appareil cesse de chauffer.
- **Remarque :** Veillez à ne pas utiliser la fonction de maintien au chaud pendant plus de 4 heures.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer et de le ranger.
 2. Nettoyez les surfaces extérieures avec un chiffon légèrement humide, puis séchez-les soigneusement.
 3. La cuve de cuisson et la plaque de grill peuvent être nettoyées au lave-vaisselle ou lavées à la main à l'eau chaude savonneuse.
 4. Laissez sécher complètement avant de ranger l'appareil.
- N'utilisez pas des détergents agressifs ou abrasifs, des solvants, des tampons à récurer, de la laine d'acier ou des tampons de savon.

RECYCLAGE



Afin d'éviter les problèmes occasionnés à l'environnement et à la santé par des substances dangereuses, les appareils et les batteries rechargeables et non rechargeables présentant l'un de ces symboles ne doivent pas être éliminés avec les déchets municipaux non triés. Éliminez dans tous les cas les produits électriques et électroniques et, le cas échéant, les batteries rechargeables et non rechargeables, dans un centre officiel et approprié de collecte/recyclage.

Lees de instructies, bewaar ze goed en geef ze met het apparaat mee wanneer u deze aan een derde geeft. Verwijder alle verpakkingsmaterialen voor gebruik.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Volg de gebruikelijke veiligheidsmaatregelen, zoals:

Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke en verstandelijke vaardigheden of die onvoldoende ervaring of kennis hebben, indien zij onder toezicht staan of goed geïnformeerd zijn en zij de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Schoonmaak en gebruikersonderhoud mag niet door kinderen uitgevoerd worden, tenzij ze ouder dan 8 zijn en onder toezicht staan. Houd het apparaat en de kabel buiten het bereik van kinderen van jonger dan 8 jaar.

Indien het snoer beschadigd is, moet het door de fabrikant, een technicus of een ander deskundig persoon vervangen worden om eventuele risico's te vermijden.

 De oppervlakken van het apparaat zullen heet worden.

 Niet onderdompelen in een vloeistof.

Sluit het apparaat niet via een timer- of een afstandsbedieningsysteem aan.

- Haal de kookpot uit het apparaat voordat u hem apart wast.
- Laat tenminste 50mm ruimte vrij rondom het apparaat.
- Wees uiterst voorzichtig wanneer u het apparaat verplaatst wanneer het heet voedsel of hete vloeistoffen bevat.
- Gebruik ovenwanten of soortgelijke bescherming om het deksel te verwijderen. Pas op voor ontsnappende stoom bij het verwijderen van het deksel.
- Houd de bovenkant van het apparaat vrij; zet er niets bovenop.
- Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet gebruikt wordt, verplaatst of gereinigd wordt.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan degene die in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven.
- Gebruik het apparaat niet bij beschadigingen of storingen.
- Plaats de kookpot niet op een oppervlak dat niet hittebestendig is. Plaats de pot altijd op een onderzetter of een hittebestendige mat.
- De bodem van de kookpot heeft een ruw oppervlak en kan delicate of gepolijste oppervlakken krassen of vlekken maken. Plaats altijd een beschermmat onder de kookpot om dit soort oppervlak te beschermen.

UITSLUITEND VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK




ONDERDELEN

1. Handvat
2. Grillplaat
3. Kookpot
4. Bedieningspaneel

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Verwijder alle verpakkingsmaterialen en labels. Was de verwijderbare delen in een warm sopje, spoel goed af, laat uitdruipen en laat aan de lucht drogen.

BEDIENINGSKNOPPEN EN LAMPJES

	Luchtfrituurlampje Luchtfrituurstand geselecteerd		Warmhoudlampje Warmhoudstand geselecteerd
	Grilllampje Grillstand geselecteerd		Slowcook Hoog Slowcooker hooginstelling geselecteerd
	Roosterlampje Roosterstand geselecteerd		Slowcook Laag Slowcooker laaginstelling geselecteerd
	Schroeilampje Schroeistand geselecteerd		Wordt gebruikt om de kookstanden te selecteren en de temperatuur- of tijdwaarden te verhogen/verlagen.
	Baklampje Bakstand geselecteerd		Wordt gebruikt om het apparaat te starten of te stoppen.

TEMPERATUUREENHEDEN

Om te wisselen tussen °F en °C houdt u de knop **O** 3 seconden ingedrukt.

BEREIDINGSFUNCTIES

Luchtfrituren: Gebruik uw multikoker om gezonder te frituren met lucht, met boven- en onderwarmte, en een ventilator voor gelijkmatig bruinen.

Grill: Te gebruiken om voedsel te grillen. De voorverwarmingscyclus kan gebruikt worden om de grillplaat te verwarmen om schroeiplekken/grillstrepen toe te voegen.

Roosteren: Te gebruiken om hele stukken vlees, vis, of groenten te bereiden.

Schroeien: Gebruik uw multikoker om te sauteren en dicht te schroeien.

Bakken: Gebruik uw multikoker om te bakken.

Traag garen: Ideaal voor kasserollen, soepen, stoofschotels en combinaties van vlees en groenten.

Warmhouden: Hiermee kunt u bereid voedsel warm houden voordat u het serveert.

Bereidingstemperaturen en -tijden

Stand	Warmte		Temperatuur (° C)		Tijd (minuten)		Voorverwarmen
	Bovenaan	Onderaan	Standaard	Bereik	Standaard	Bereik	
Luchtfrituren	●	●	215	80 - 230	20	1 - 59	NEE
Grillen	●	●	230	80 - 260	20	1 - 59	JA
Roosteren	●	●	190	65 - 260	30	1 - 120	NEE
Schroeien	-	●	230	230 - 260	10	1 - 120	NEE
Bakken	●	●	175	65 - 230	30	1 - 120	JA
Slowcook Hoog	-	●	-	-	240	1 - 1440	NEE
Slowcook Laag	-	●	-	-	480	1 - 1440	NEE
Warmhouden	-	●	-	-	240	-	NEE

GEMEENSCHAPPELIJKE KENMERKEN VAN ALLE KOOKSTANDEN

De tijd of temperatuur tijdens het koken veranderen

Als het koken eenmaal begonnen is, kunt u de tijd of temperatuur als volgt wijzigen:

1. Gebruik de knoppen \wedge en \vee om de bereidingstijd aan te passen. Het display knippert terwijl u deze verandert.
2. Om de temperatuur te veranderen, drukt u op de knop I terwijl het apparaat aan het koken is. De huidige geselecteerde temperatuur zal beginnen knipperen. Gebruik de knoppen \wedge en \vee om de gewenste wijzigingen aan te brengen.

Het deksel tijdens het koken openen

Het deksel kan tijdens het koken geopend worden om ingrediënten toe te voegen of om te roeren. De bereiding en timer worden gepauzeerd als het deksel geopend wordt, en gaan door als het deksel weer gesloten wordt.

Automatische slaapstand

Als er binnen 5 minuten geen knoppen worden ingedrukt, gaat uw multikoker in de slaapstand om stroom te besparen. Om deze te wekken, drukt u op een willekeurige knop.

Lichtringdisplay


De 8 leds die om het temperatuur- en tijddisplay heen zitten, doen tijdens het gebruik verschillende dingen, maar worden hoofdzakelijk gebruikt om het volgende aan te geven:

- Tijdens de bereiding lichten ze allemaal op en gaan één voor één uit naarmate de bereiding vordert.
- Als de bereiding geannuleerd wordt, ongeacht de reden, zullen ze allemaal even knipperen voordat ze uitgaan.
- Tijdens de voorverwarmingscyclus (Grill- en Bakstanden) zullen deze knipperen totdat de ingestelde temperatuur bereikt is.

Hints en tips

- Zodra de bereidingscyclus is afgelopen, kunt u het voedsel eruit halen en op een serveerbord plaatsen. U kunt de kookpot ook volledig verwijderen: Wees zeer voorzichtig en gebruik geschikte bescherming, zoals ovenwanten.
- Om het afkoelen te versnellen, laat u het deksel open nadat u uw voedsel eruit hebt gehaald.
- Als u in batches kookt, moet u na elke 2 batches de olie uit de uitneembare kookpot legen. Dit zal helpen voorkomen dat het vet aanbrandt en rook veroorzaakt.

LUCHTFRITUREN

- Voor het beste resultaat laat u voldoende ruimte rond de ingrediënten, zodat de hete lucht kan circuleren.
 - Voeg de ingrediënten toe aan de kookpot en sluit het deksel.
1. Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact. Uw multikoker zal piepen en het display zal de opstartprocedure doorlopen. Na enkele ogenblikken gaat het display uit, alleen het lampje **Luchtfrituren**  knippert.
 2. Terwijl het lampje **Luchtfrituren** knippert, drukt u op de knop I. Het display geeft de standaard temperatuur weer.
 3. Verander de temperatuur naar wens met behulp van de knoppen \wedge en \vee . Druk op de knop I om de geselecteerde temperatuur te bevestigen.
 4. De standaard bereidingstijd wordt weergegeven. Verander de bereidingstijd naar wens met behulp van de knoppen \wedge en \vee . Bij elke druk wordt de tijd met 1 minuut verhoogd of verlaagd. Houd de knop ingedrukt om de tijd snel te verhogen of te verlagen.
 5. Druk op de knop I om de geselecteerde tijd te bevestigen.
 6. Om te beginnen met de bereiding, drukt u op de knop I. De bereiding zal beginnen en het display zal beginnen af te tellen.
 7. Wanneer de timer de waarde 00:00 bereikt, zal uw multikoker twee keer piepen en wordt het verwarmingselement uitgeschakeld. Op het display zal "End" verschijnen. De ventilator zal nog korte tijd blijven draaien.
- Druk op de knop O om de bereiding op elk gewenst moment te annuleren.

KOOKTIJDEN EN VOEDSELVEILIGHEID

- Puur als richtlijn te gebruiken.
- Controleer of de etenswaren gaar zijn. Gril bij twijfel een beetje langer.
- Rooster vlees, gevogelte en vergelijkbare producten (gehakt, hamburgers e.d.) tot het sap dat eruit loopt kleurloos is.
- Rooster vis totdat deze overal ondoorzichtig is.
- Volg voor het grillen van voorverpakte etenswaren de aanwijzingen op de verpakking of het etiket.

Voedsel	Temperatuur °C	Tijd (min)	Opmerkingen
Chips	200	25	Afspoelen, afdrogen, zout, peper en olie toevoegen
Aardappelpartjes	200	15-20	Afspoelen, afdrogen, zout, peper en olie toevoegen
Zoete aardappelpartjes	200	15-20	Afspoelen, afdrogen, zout, peper en olie toevoegen
Gepofte aardappelen	180	30-40	Voor een knapperig jasje, met olie bestrijken
gebakken aardappelen	180	25-35	Afspoelen, afdrogen, mengen met zout, peper, rozemarijn (optioneel) en olie
Gemengde mediterrane groenten	180	6-10	Alles in gelijke stukken snijden van ongeveer 1-2 cm, in olie doen en op smaak brengen
Kippenborst	180	15-20	
Kippenboutjes	180	25-30	De bereidingstijd is afhankelijk van de grootte. Bestrijken met olie, op smaak brengen
Kippenvleugels	180	23-28	De bereidingstijd is afhankelijk van de grootte. Bestrijken met olie, op smaak brengen
Hamburgers	180	8-12	De bereidingstijd is afhankelijk van de grootte. Bestrijken met olie, op smaak brengen
Worstjes	180	8-12	
Varkenskarbonades	180	22	Bestrijken met olie, op smaak brengen
Zalmfilet	180	8-12	Bestrijken met olie, op smaak brengen
Witte visfilet	180	8-12	Bestrijken met olie, op smaak brengen
Worstenbroodje	200	13-15	Bestrijken met olie, op smaak brengen
Loempia's	200	8-10	
Muffins	180	15-18	
Bevroren voedsel	Temperatuur °C	Tijd (min)	Opmerkingen
Chips	200	25	
Aardappelpartjes	200	15-20	
Frites	200	12-20	
Kipnuggets	200	6-10	
Visfilets	200	10-12	
Vissticks	180	6-10	
Uienringen	180	10-15	
Scampi	180	15	

Opmerking: Vetrijk voedsel (bijv. varkensvlees) kan rook veroorzaken. Dit is normaal, omdat olieresidu aan een hoge temperatuur wordt gebakken. Verlaging van de temperatuur kan de hoeveelheid rook verminderen.

GRILLEN









- Voor het beste resultaat laat u voldoende ruimte rond de ingrediënten, zodat de hete lucht kan circuleren.
- Plaats de kookpot in het apparaat en plaats de grillplaat.
- Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact. Uw multikoker zal piepen en het display zal de opstartprocedure doorlopen. Na enkele ogenblikken gaat het display uit, alleen het lampje **Luchtfrituren** knippert.
- Gebruik de \wedge en \vee toetsen om **Grill** te kiezen.
- Terwijl het lampje Grill knippert, drukt u op de knop I. Het display geeft de standaard temperatuur weer.
- Verander de temperatuur naar wens met behulp van de knoppen \wedge en \vee . Druk op de knop I om de geselecteerde temperatuur te bevestigen.
- De standaard bereidingstijd wordt weergegeven. Verander de bereidingstijd naar wens met behulp van de knoppen \wedge en \vee . Bij elke druk wordt de tijd met 1 minuut verhoogd of verlaagd. Houd de knop ingedrukt om de tijd snel te verhogen of te verlagen.
- Druk op de knop I om de geselecteerde tijd te bevestigen.
- Druk op de knop I om de voorverwarmingscyclus te starten. Uw multikoker zal piepen en het voorverwarmen zal beginnen. Tijdens het voorverwarmen zal het op het display "PrE" verschijnen totdat het apparaat de gekozen temperatuur bereikt heeft en dan piepen. Voeg de ingrediënten toe nadat het apparaat is voorverwarmd.
- Wanneer de timer de waarde 00:00 bereikt, zal uw multikoker twee keer piepen en wordt het verwarmingselement uitgeschakeld. Op het display zal "End" verschijnen. De ventilator zal nog korte tijd blijven draaien.
- Druk op de knop O om de bereiding op elk gewenst moment te annuleren.

BEREIDINGSGIDS

- De volgende tabel is slechts bedoeld als leidraad. De bereidingstijd zal afhangen van de dikte van het voedsel. Om er zeker van te zijn dat uw voedsel gaar is, raden wij aan een vleesthermometer te gebruiken. Steek de vleesthermometer in het dikste gedeelte van het vlees tot de temperatuur stabiliseert. Voor het beste resultaat gebruikt u stukken zonder been.

Voedsel	Temperatuur °C	Tijd (min)	Opmerkingen
Hamburgers	230	8-12	120-160g
Worstjes	230	8-12	
Kippenborst	230	15-20	200-250g
Zalm	230	5-8	120-140g
Biefstuk	230	Rood 4	200-250g
		Kort gebakken 5	
		Medium 6	
		Doorbakken 7-8	
Spek	230	3-7	De tijd is afhankelijk van de gewenste knapperigheid
Varkenskarbonades	230	10-14	220-260g
Lamsbout	230	3-6	150-200g
Mediterrane groenten	230	6-8	Allemaal op gelijke grootte gesneden (1-2 cm). In olie dompelen en kruiden toevoegen.









ROOSTEREN

- Voor het beste resultaat laat u voldoende ruimte rond de ingrediënten, zodat de hete lucht kan circuleren.
 - Voeg de ingrediënten toe aan de kookpot en sluit het deksel.
1. Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact. Uw multikoker zal piepen en het display zal de opstartprocedure doorlopen. Na enkele ogenblikken gaat het display uit, alleen het lampje **Luchtfrituren**  knippert.
 2. Gebruik de knoppen  en  om **Roosteren** te selecteren .
 3. Terwijl het lampje Roosteren knippert, drukt u op de knop I. Het display geeft de standaard temperatuur weer.
 4. Verander de temperatuur naar wens met behulp van de knoppen  en . Druk op de knop I om de geselecteerde temperatuur te bevestigen.
 5. De standaard bereidingstijd wordt weergegeven. Verander de bereidingstijd naar wens met behulp van de knoppen  en . Bij elke druk wordt de tijd met 1 minuut verhoogd of verlaagd. Houd de knop ingedrukt om de tijd snel te verhogen of te verlagen.
 6. Druk op de knop I om de geselecteerde tijd te bevestigen.
 7. Om te beginnen met de bereiding, drukt u op de knop I. De bereiding zal beginnen en het display zal beginnen af te tellen.
 8. Wanneer de timer de waarde 00:00 bereikt, zal uw multikoker twee keer piepen en wordt het verwarmingselement uitgeschakeld. Op het display zal "End" verschijnen. De ventilator zal nog korte tijd blijven draaien.
- Druk op de knop O om de bereiding op elk gewenst moment te annuleren.


Tips

- De geschatte maximale capaciteit voor braden is 1,3 - 2,2 kg voor kip of een braadstuk van 1,3 - 1,8 kg.
- Als u de diepere smaak van bruin vlees wenst, gebruik dan de functie Schroeien voordat u begint te roosteren om het vlees bruin te maken.
- Het gebruik van een vleesthermometer kan aanzienlijk helpen om een nauwkeurig eindresultaat te verkrijgen.

SCHROEIEN

- Voeg de ingrediënten toe aan de kookpot en sluit het deksel.
 - Voor het beste resultaat laat u voldoende ruimte rond de ingrediënten, zodat de hete lucht kan circuleren.
1. Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact. Uw multikoker zal piepen en het display zal de opstartprocedure doorlopen. Na enkele ogenblikken gaat het display uit, alleen het lampje **Luchtfrituren**  knippert.
 2. Gebruik de knoppen  en  om **Schroeien** te selecteren .
 3. Terwijl het lampje Schroeien knippert, drukt u op de knop I. Het display geeft de standaard temperatuur weer.
 4. Verander de temperatuur naar wens met behulp van de knoppen  en . Druk op de knop I om de geselecteerde temperatuur te bevestigen.
 5. De standaard bereidingstijd wordt weergegeven. Verander de bereidingstijd naar wens met behulp van de knoppen  en . Bij elke druk wordt de tijd met 1 minuut verhoogd of verlaagd. Houd de knop ingedrukt om de tijd snel te verhogen of te verlagen.
 6. Druk op de knop I om de geselecteerde tijd te bevestigen.
 7. Om te beginnen met de bereiding, drukt u op de knop I. De bereiding zal beginnen en het display zal beginnen af te tellen.
 8. Wanneer de timer de waarde 00:00 bereikt, zal uw multikoker twee keer piepen en wordt het verwarmingselement uitgeschakeld. Op het display zal "End" verschijnen. De ventilator zal nog korte tijd blijven draaien.
- Druk op de knop O om de bereiding op elk gewenst moment te annuleren.

BAKKEN

- De ingrediënten voor cakes en dergelijke moeten in een geschikte kookpot (cakevorm, enz.) gedaan worden, die in de kookpot past. Zodra uw multikoker klaar is met voorverwarmen, opent u het deksel en doet u de voorbereide ingrediënten voorzichtig in de kookpot, waarna u het deksel sluit.
 - Als u de voorverwarmcyclus niet wilt gebruiken, of uw recept vraagt er niet om, dan doet u de ingrediënten in de kookpot aan het begin van de kookcyclus.
1. Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact. Uw multikoker zal piepen en het display zal de opstartprocedure doorlopen. Na enkele ogenblikken gaat het display uit, alleen het lampje **Luchtfrituren**  knippert.

2. Gebruik de knoppen \wedge en \vee om **Bakken** te selecteren .
 3. Terwijl het lampje Bakken knippert, drukt u op de knop I. Het display geeft de standaard temperatuur weer.
 4. Verander de temperatuur naar wens met behulp van de knoppen \wedge en \vee . Druk op de knop I om de geselecteerde temperatuur te bevestigen.
 5. De standaard bereidingstijd wordt weergegeven. Verander de bereidingstijd naar wens met behulp van de knoppen \wedge en \vee . Bij elke druk wordt de tijd met 1 minuut verhoogd of verlaagd. Houd de knop ingedrukt om de tijd snel te verhogen of te verlagen.
 6. Druk op de knop I om de voorverwarmingscyclus te starten. Uw multikoker zal piepen en het voorverwarmen zal beginnen. Tijdens het voorverwarmen zal het op het display "PrE" verschijnen totdat het apparaat de gekozen temperatuur bereikt heeft en dan piepen.
 7. Open het deksel en voeg de ingrediënten toe aan de kookpot, sluit dan het deksel.
 8. Wanneer de timer de waarde 00:00 bereikt, zal uw multikoker twee keer piepen en wordt het verwarmingselement uitgeschakeld. Op het display zal "End" verschijnen. De ventilator zal nog korte tijd blijven draaien.
- Druk op de knop O om de bereiding op elk gewenst moment te annuleren.



SLOWCOOKING




DE VOORDELEN VAN LANGZAAM KOKEN

Gezondheid: De zachte manier van koken vermindert de schade aan vitaminen en houdt meer van de voedingsstoffen en smaak vast.

Zuinig: Langdurig en langzaam koken kan de goedkopere, taaiere soorten vlees zachter maken, en gebruikt slechts een kwart van de energie van de kleine ring op de gemiddelde kookplaat.

Gemak: Bereid de ingrediënten de nacht van te voren voor, plaats ze in de slow cooker voordat u weggaat en u heeft een heerlijke maaltijd op u wachten wanneer u thuiskomt.

DE MODUS TRAG GAREN GEBRUIKEN

- Opmerking: De temperatuur kan niet ingesteld of aangepast worden in de slowcoookfunctie.
 - Voeg de ingrediënten toe aan de kookpot en sluit het deksel.
1. Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact. Uw multikoker zal piepen en het display zal de opstartprocedure doorlopen. Na enkele ogenblikken gaat het display uit, alleen het lampje **Luchtfrituren**  knippert.
 2. Gebruik de knoppen \wedge en \vee om te kiezen tussen **Slowcook Hoog**  of **Slowcook Laag** .
 3. Terwijl het lampje van de gewenste slowcoookstand knippert, drukt u op de knop I. Het display geeft de standaard bereidingstijd weer.
 4. Verander de bereidingstijd naar wens met behulp van de knoppen \wedge en \vee . Bij elke druk wordt de tijd met 1 minuut verhoogd of verlaagd. Houd de knop ingedrukt om de tijd snel te verhogen of te verlagen.
 5. Druk op de knop I om de geselecteerde tijd te bevestigen.
 6. Om te beginnen met de bereiding, drukt u op de knop I. De bereiding zal beginnen en het display zal beginnen af te tellen.
 7. Wanneer de timer de waarde 00:00 bereikt, zal uw multikoker twee keer piepen en wordt het verwarmingselement uitgeschakeld. Op het display zal "End" verschijnen. De ventilator zal nog korte tijd blijven draaien.
- Druk op de knop O om de bereiding op elk gewenst moment te annuleren.

ALGEMENE TIPS

- Houd er rekening mee dat ingrediënten die rechtstreeks uit de koelkast komen, de kooktijd kunnen verlengen.
- Probeer het deksel tijdens het koken niet te vaak te openen. Als u dit doet, kan er veel warmte ontsnappen en het kan lang duren voordat uw multikoker opnieuw op temperatuur is.
- Wanneer u een gerecht test om te zien of het gaar is, vergeet dan niet dat het meestal langer duurt voordat wortelgroenten gaar zijn.
- Ontdooi bevroren voedsel volledig voordat u het in de kookpot doet.
- Vooraf bruinen van vlees is niet strikt noodzakelijk, maar kan helpen om vocht vast te houden en diepte aan de smaak toe te voegen. Gebruik de schroeifunctie van uw multikoker om het vlees bruin te maken.
- Bewaar ingrediënten die op voorhand zijn bereid (bijvoorbeeld de avond ervoor) in bakjes in de koelkast. Zet de multikoker of de kookpot niet in de koelkast.
- Gebruik voor het koken van rijst ten minste 150 ml kookvloeistof voor elke 100 g rijst.
- Pasta is niet geschikt voor slowcooking, aangezien deze te zacht wordt. Als uw recept pasta vereist, moet deze voorgedroogd worden en vervolgens 30-40 minuten voor het einde van de kooktijd worden geroerd.
- Nadat alle ingrediënten in de kookpot zijn, mag deze niet meer dan ongeveer driekwart gevuld zijn. Als u de kookpot te vol doet, kan er tijdens het gebruik hete vloeistof uitspuiten of overlopen.
- Als het afgewerkte gerecht te vloeibaar is, kan het worden ingedikkt met een beetje maizena, arrowroot, enz. Meng voor elke 250-300 ml vloeistof 2 eetlepels maizena met voldoende water tot een dunne pasta. Voeg de pasta ca. 30-45 minuten voor het einde van de bereiding toe. U kunt ook kant-en-klare juskorrels erdoor roeren volgens de instructies van de fabrikant.

RICHTLIJNEN VOOR KOKEN

Groenten

Slowcooking is ideaal voor groenten. Er is weinig verdamping, dus alle sappen en smaken blijven behouden.

Wortelgroenten zoals aardappel, wortel, raap en koolraap, moeten langzamer worden gekookt dan vlees. Snijd ze in hapklare stukjes en dompel ze onder in het kookvocht. Leg de groenten zo dicht mogelijk bij de bodem van de pan.

Snelkokende groenten, zoals erwten en suikermais, moeten een half uur voor het einde van de bereiding worden toegevoegd.

Peulvruchten (bonen, erwten en linzen)

Sommige gedroogde peulvruchten (linzen, erwten, enz.) moeten misschien voor gebruik worden geweekt. Raadpleeg voor gebruik altijd eventuele aanbevelingen op de verpakking.

WAARSCHUWING gedroogde bonen (bijv. rode bonen, cannellini, enz.) moeten minimaal 8 uur worden geweekt en minimaal 10 minuten worden gekookt voordat ze aan de slowcooker worden toegevoegd. Ze zijn giftig als ze rauw of onvoldoende gaar worden gegeten.

Vlees en gevogelte



- Slowcooking maakt goedkopere stukken mals en vermindert krimp en verdamping, terwijl de smaak en voedingswaarden behouden blijven. De magerste stukken vlees zijn het beste voor slowcooking.
- Snijd overtollig vet van het vlees af, want dit kan tijdens het koken in de vorm van vet aan het vocht worden toegevoegd.
- Gebruik waar mogelijk kip zonder vel.
- Voor ovenschotels en stoofschotels, snijd het vlees in blokjes van gelijke grootte (ca. 2,5 cm).

OMZETTEN VAN RECEPTEN VOOR EEN TRADITIONELE OVEN

These times are approximate and can vary depending on the ingredients and quantities. Always check that the food is thoroughly cooked before serving.

Bereidingstijden oven (minuten)	Tijd op Slowcook Laag (uren)	Tijd op Slowcook Hoog (uren)
15-30	4-6	1-2
30-60	6-8	2-4
60-180	8-12	4-7

WARMHOUDEN

- **BELANGRIJK:** Gebruik nooit de instelling Warmhouden om te koken. Gebruik deze functie alleen om bereid voedsel dat al warm is, warm te houden.
1. Begin met reeds gekookte en warme ingrediënten in de kookpot.
 2. Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact. Uw multikoker zal piepen en het display zal de opstartprocedure doorlopen. Na enkele ogenblikken gaat het display uit, alleen het lampje **Luchtfrituren**  knippert.
 3. Gebruik de knoppen \wedge en \vee om **Warmhouden** te selecteren .
- Het display begint te tellen van 4 uren (04:00) tot nul (00:00).
 - Nadat de warmhoudstand 4 uur is ingeschakeld, stopt het apparaat met verwarmen.
 - **Opmerking:** Bewaar voedingsmiddelen niet langer dan 4 uur op de warmhoudstand.

ZORG EN ONDERHOUD

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat u het opbergt of reinigt.
 2. Reinig de buitenoppervlakken met een licht vochtige doek en droog ze vervolgens grondig af.
 3. De kookpot en grillplaat kunnen in de vaatwasser worden gereinigd of met de hand worden gewassen in warm zeepsop.
 4. Laat goed drogen voordat u het opbergt.
- Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen, oplosmiddelen, schuursponsjes, staalwol of zeepkussentjes.

RECYCLING



Om milieu- en gezondheidsproblemen door gevaarlijke stoffen te vermijden, mogen apparaten en oplaadbare en niet oplaadbare batterijen met een van deze symbolen niet samen met het huishoudelijk afval worden verwijderd. Breng elektrische en elektronische producten en, indien van toepassing, oplaadbare en niet-oplaadbare batterijen, altijd naar een officieel recycling-/inzamelpunt.

Leggere le istruzioni e conservarle al sicuro. In caso di cessione dell'apparecchio ad altre persone, consegnare anche le istruzioni. Rimuovere tutto l'imballaggio prima dell'uso.


NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI

Osservare le precauzioni fondamentali di sicurezza, e in particolare quanto segue:

L'apparecchio può essere utilizzato solo da bambini di età uguale o superiore agli otto anni o da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali che abbiano ricevuto istruzioni appropriate e che abbiano compreso i possibili rischi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. L'uso, la pulizia o la manutenzione dell'apparecchio può essere effettuata solo da bambini di età superiore agli otto anni e sotto la supervisione di un adulto. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

Se il cavo è danneggiato, farlo cambiare dal fabbricante, da un rivenditore autorizzato o da personale similmente qualificato, per evitare pericoli.

 Le superfici dell'apparecchio diventeranno calde.

 Non immergere in nessun liquido.

Non collegare l'apparecchio mediante un sistema a timer o a controllo a distanza.

- Rimuovere la pentola dall'unità prima di lavarla separatamente.
- Lasciare uno spazio di almeno 50mm intorno all'apparecchio.
- Fare molta attenzione nello spostare l'apparecchio quando contiene cibo o liquidi caldi.
- Utilizzare guanti da forno o protezione simile quando si rimuove il coperchio. Attenzione alla fuoriuscita di vapore quando si rimuove il coperchio.
- Non coprire l'apparecchio, e non metterci sopra niente.
- Staccare la spina quando l'apparecchio non viene utilizzato, prima di spostarlo e di pulirlo.
- Non usare l'apparecchio per altri scopi se non quelli per i quali è stato progettato, di seguito descritti in questo manuale di istruzioni.
- Non usare l'apparecchio se è danneggiato o funziona male.
- Non posizionare la pentola su superfici sensibili al calore. Collocare la pentola su un sottopentola o un tappetino termoresistente.
- La base della pentola ha una superficie ruvida e può graffiare o lasciare segni su superfici delicate o lucide. Posizionare un'imbottitura di protezione sotto la pentola per proteggere questi tipi di superfici.

SOLO PER USO DOMESTICO





PARTI

1. Manico
2. Griglia
3. Pentola
4. Pannello di controllo

PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO PER LA PRIMA VOLTA

Rimuovere tutti i materiali e le etichette dell'imballaggio. Lavare le parti rimovibili in acqua calda e detersivo, sciacquare bene, lasciare scolare e asciugare.

COMANDI E LUCI

	Luce Frittura ad aria Modalità Frittura ad aria selezionata		Luce Mantenimento caldo Modalità Mantenimento caldo selezionata
	Luce Grill Modalità Grill selezionata		Luce Cottura lenta alta Modalità Cottura lenta alta selezionata
	Luce Arrosto Modalità Arrosto selezionata		Luce Cottura lenta bassa Modalità Cottura lenta bassa selezionata
	Luce Rosolatura Modalità Rosolatura selezionata		Utilizzato per selezionare le modalità di cottura e aumentare/diminuire la temperatura o il tempo.
	Luce Cottura al forno Modalità Cottura al forno selezionata	I/O	Utilizzato per avviare o fermare l'apparecchio.

UNITÀ DI TEMPERATURA

Per passare da °F a °C e viceversa tenere premuto il pulsante **O** per 3 secondi.

FUNZIONI DI COTTURA

Frittura ad aria: Usare la multi cooker per friggere ad aria in modo più sano con calore superiore e inferiore, e utilizzare la ventola per una doratura uniforme.

Grill: Per grigliare. Il ciclo di preriscaldamento può essere usato per riscaldare la griglia e ottenere segni di rosolatura/grigliatura.

Arrosto: Per cucinare pezzi interi di carne, pesce o verdure.

Rosolatura: Usare la multi cooker per saltare e rosolare.

Cottura al forno: Usare la multi cooker per prodotti da forno.

Cottura lenta: Perfetta per cotture in casseruola, zuppe, stufati e misti di carne e verdure.

Mantenimento caldo: Permette di mantenere il cibo caldo prima di servirlo.

Temperature e tempi di cottura

Modalità	Calore		Temperatura (° C)		Tempo (minuti)		Preriscaldare
	Superiore	Inferiore	Default	Intervallo	Default	Intervallo	
Frittura ad aria	●	●	215	80 - 230	20	1 - 59	NO
Grill	●	●	230	80 - 260	20	1 - 59	SÌ
Arrosto	●	●	190	65 - 260	30	1 - 120	NO
Rosolatura	-	●	230	230 - 260	10	1 - 120	NO
Cottura al forno	●	●	175	65 - 230	30	1 - 120	SÌ
Cottura lenta alta	-	●	-	-	240	1 - 1440	NO
Cottura lenta bassa	-	●	-	-	480	1 - 1440	NO
Mantenimento caldo	-	●	-	-	240	-	NO

CARATTERISTICHE COMUNI A TUTTE LE MODALITÀ DI COTTURA

Cambiare il tempo o la temperatura durante la cottura

Per cambiare il tempo o la temperatura durante la cottura:

1. Per modificare il tempo, usare i pulsanti \wedge e \vee . Il display lampeggerà durante le modifiche.
2. Per cambiare la temperatura, premere il pulsante I durante la cottura. L'attuale temperatura selezionata lampeggerà. Usare i pulsanti \wedge e \vee per selezionare la temperatura desiderata.

Aprire il coperchio durante la cottura

Durante la cottura è possibile aprire il coperchio per aggiungere o mescolare gli ingredienti. La cottura e il timer si fermano quando il coperchio è aperto e proseguono quando il coperchio si chiude.

Modalità di riposo automatico

Se non viene premuto nessun pulsante durante 5 minuti, la multi cooker inizierà la modalità di riposo automatico per risparmiare energia. Per annullarla, premere qualsiasi pulsante.

Display anello luminoso


Gli 8 led che circondano il display della temperatura e del tempo realizzano svariate azioni durante l'uso, ma mostrano principalmente quanto segue:

- Durante la cottura, si accendono tutti e si spengono progressivamente in base alla cottura.
- Se si annulla la cottura, lampeggeranno brevemente prima di spegnersi.
- Durante il ciclo di preriscaldamento (Modalità Grill e Cottura al forno), lampeggiano fino al raggiungimento della temperatura impostata.

Suggerimenti e consigli

- Quando il ciclo di cottura è terminato, è possibile estrarre il cibo e collocarlo su un piatto. È possibile rimuovere la pentola. Fare attenzione e usare le dovute precauzioni, come i guanti da forno.
- Per accelerare il processo di raffreddamento, lasciare il coperchio aperto dopo aver estratto il cibo.
- Se si sta cucinando in serie, svuotare l'olio dalla pentola rimovibile ogni 2 cotture. Questo aiuterà ad evitare che il grasso bruci e provochi fumo.

FRITTURA AD ARIA

- Per risultati ottimali, lasciare abbastanza spazio intorno agli ingredienti per permettere all'aria calda di circolare.
- Inserire tutti gli ingredienti nella pentola e chiudere il coperchio.
- 1. Collegare l'apparecchio alla presa di corrente. La multi cooker emetterà un segnale acustico e il display inizierà la sua sequenza di avvio. Dopo alcuni istanti il display si spegne e lampeggia solo la spia **Frittura ad aria** .
- 2. Con la luce **Frittura ad aria** che lampeggia, premere il pulsante I. Il display mostrerà la temperatura di default.
- 3. Cambiare la temperatura in base ai propri bisogni usando i pulsanti \wedge e \vee . Premere il pulsante I per confermare la temperatura selezionata.
- 4. Viene visualizzato il tempo di cottura predefinito. Cambiare il tempo di cottura in base ai propri bisogni usando i pulsanti \wedge e \vee . Ogni tocco aumenta o diminuisce il tempo di 1 minuto. Tenere premuto il pulsante per aumentare o diminuire rapidamente il tempo.
- 5. Premere il pulsante I per confermare l'ora selezionata.
- 6. Per iniziare la cottura, premere il pulsante I. La cottura inizierà e il display inizierà il conto alla rovescia.
- 7. Quando il timer raggiunge 00:00, la multi cooker emette due bip e il calore si spegne. Il display visualizza "End". La ventola continuerà a funzionare per un breve periodo.
- Per annullare la cottura in qualsiasi momento, premere il pulsante O.

TEMPI DI COTTURA E SICUREZZA DEI CIBI

- Da usare esclusivamente come guida.
- Controleer of de etenswaren gaar zijn. Gril bij twijfel een beetje langer.
- Cuocere la carne, il pollame e derivati (carne macinata, hamburger, ecc.) fino a quando i liquidi che fuoriescono sono trasparenti.
- Cuocere il pesce fino a quando è completamente opaco all'interno.
- Nel cuocere cibi confezionati, seguire le istruzioni riportate sulla confezione o sull'etichetta.

Alimento	Temperatura °C	Tempo (min)	Significato
Patatine fritte	200	25	Sciacquare, asciugare, aggiungere sale, pepe e olio
Spicchi di patate	200	15-20	Sciacquare, asciugare, aggiungere sale, pepe e olio
Spicchi di patate dolci	200	15-20	Sciacquare, asciugare, aggiungere sale, pepe e olio
Patate in camicia	180	30-40	Per un tocco croccante, spennellare con olio
Patate arrostiti	180	25-35	Sciacquare, asciugare, aggiungere sale, pepe, rosmarino tritato (opzionale) e olio
Misto di verdure mediterranee	180	6-10	Tagliare le verdure in dimensioni simili, circa 1-2 cm per pezzo, aggiungere olio e condire
Petto di pollo	180	15-20	
Cosce di pollo	180	25-30	Il tempo di cottura dipende dalle dimensioni. Spennellare con olio, condire
Ali di pollo	180	23-28	Il tempo di cottura dipende dalle dimensioni. Spennellare con olio, condire
Hamburger	180	8-12	Il tempo di cottura dipende dalle dimensioni. Spennellare con olio, condire
Salsicce	180	8-12	
Costoletta di maiale	180	22	Spennellare con olio, condire
Filetto di salmone	180	8-12	Spennellare con olio, condire
Filetto di pesce bianco	180	8-12	Spennellare con olio, condire
Rotolo di salsiccia	200	13-15	Spennellare con olio, condire
Involtino primavera	200	8-10	
Muffin	180	15-18	
Alimenti surgelati	Temperatura °C	Tempo (min)	Significato
Patatine fritte	200	25	
Spicchi di patate	200	15-20	
Patatine fritte	200	12-20	
Crocchette di pollo	200	6-10	
Filetti di pesce	200	10-12	
Bastoncini di pesce	180	6-10	
Anelli di cipolla	180	10-15	
Scampi	180	15	

Nota: I cibi ad alto contenuto di grassi (come la carne di maiale) possono generare del fumo. Ciò è normale in quanto i residui di olio vengono cotti ad alte temperature. Ridurre la temperatura può diminuire l'effetto del fumo.

GRILL



- Per risultati ottimali, lasciare abbastanza spazio intorno agli ingredienti per permettere all'aria calda di circolare.
- Collocare la pentola nell'unità e inserire la griglia.
- 1. Collegare l'apparecchio alla presa di corrente. La multi cooker emetterà un segnale acustico e il display inizierà la sua sequenza di avvio. Dopo alcuni istanti il display si spegne e lampeggia solo la spia **Frittura ad aria** 🍷.
- 2. Usare i pulsanti \wedge e \vee per selezionare **Grill** 🍷.
- 3. Con la luce Grill lampeggiante, premere il pulsante I. Il display mostrerà la temperatura predefinita.
- 4. Cambiare la temperatura in base ai propri bisogni usando i pulsanti \wedge e \vee . Premere il pulsante I per confermare la temperatura selezionata.
- 5. Viene visualizzato il tempo di cottura predefinito. Cambiare il tempo di cottura in base ai propri bisogni usando i pulsanti \wedge e \vee . Ogni tocco aumenta o diminuisce il tempo di 1 minuto. Tenere premuto il pulsante per aumentare o diminuire rapidamente il tempo.
- 6. Premere il pulsante I per confermare l'ora selezionata.
- 7. Premere il pulsante I per avviare il ciclo di preriscaldamento. La multi cooker emette un segnale acustico e inizia il preriscaldamento. Durante il preriscaldamento il display visualizza "PrE" finché l'unità non raggiunge la temperatura selezionata e poi emette un segnale acustico. Aggiungere gli ingredienti quando l'unità è calda.
- 8. Quando il timer raggiunge 00:00, la multi cooker emette due bip e il calore si spegne. Il display visualizza "End". La ventola continuerà a funzionare per un breve periodo.
- Per annullare la cottura in qualsiasi momento, premere il pulsante **O**.

GUIDA ALLA COTTURA

- La seguente tabella deve essere usata solo come guida. Il tempo di cottura dipende dallo spessore del cibo. Per essere sicuri che il cibo sia cotto, consigliamo di usare un termometro da carne. Inserire il termometro nella parte più spessa della carne fino a quando la temperatura si stabilizza. Per risultati migliori, utilizzare tagli disossati.

Alimento	Temperatura °C	Tempo (min)	Significato
Hamburger	230	8-12	120-160g
Salsicce	230	8-12	
Petto di pollo	230	15-20	200-250g
Salmone	230	5-8	120-140g
Bistecca	230	Al sangue 4	200-250g
		Media al sangue 5	
		Cottura media 6	
		Ben cotta 7-8	
Bacon	230	3-7	Il tempo dipende dalla croccantezza desiderata
Costoletta di maiale	230	10-14	220-260g
Bistecca di agnello	230	3-6	150-200g
Verdure mediterranee	230	6-8	Tutte tagliate in dimensioni simili (1-2cm). Aggiungere olio e condire.



ARROSTO

- Per risultati ottimali, lasciare abbastanza spazio intorno agli ingredienti per permettere all'aria calda di circolare.
 - Inserire tutti gli ingredienti nella pentola e chiudere il coperchio.
1. Collegare l'apparecchio alla presa di corrente. La multi cooker emetterà un segnale acustico e il display inizierà la sua sequenza di avvio. Dopo alcuni istanti il display si spegne e lampeggia solo la spia **Frittura ad aria** .
 2. Usare i pulsanti \wedge e \vee per selezionare **Arrosto** .
 3. Con la luce Arrosto lampeggiante, premere il pulsante I. Il display mostrerà la temperatura predefinita.
 4. Cambiare la temperatura in base ai propri bisogni usando i pulsanti \wedge e \vee . Premere il pulsante I per confermare la temperatura selezionata.
 5. Viene visualizzato il tempo di cottura predefinito. Cambiare il tempo di cottura in base ai propri bisogni usando i pulsanti \wedge e \vee . Ogni tocco aumenta o diminuisce il tempo di 1 minuto. Tenere premuto il pulsante per aumentare o diminuire rapidamente il tempo.
 6. Premere il pulsante I per confermare l'ora selezionata.
 7. Per iniziare la cottura, premere il pulsante I. La cottura inizierà e il display inizierà il conto alla rovescia.
 8. Quando il timer raggiunge 00:00, la multi cooker emette due bip e il calore si spegne. Il display visualizza "End". La ventola continuerà a funzionare per un breve periodo.
- Per annullare la cottura in qualsiasi momento, premere il pulsante **O**.



Consigli

- Approssimativamente, la capacità massima per arrostitire è di 1,3-2 kg. per il pollo e 1,3-1,8 kg. per l'arrosto.
- Se si desidera un aroma più forte di carne rosolata utilizzare la funzione Rosolatura prima di arrostitire per rosolare la carne.
- L'uso di un termometro per la carne può aiutare molto a migliorare e a dare un risultato finale più accurato.

ROSOLATURA

- Inserire tutti gli ingredienti nella pentola e chiudere il coperchio.
 - Per risultati ottimali, lasciare abbastanza spazio intorno agli ingredienti per permettere all'aria calda di circolare.
1. Collegare l'apparecchio alla presa di corrente. La multi cooker emetterà un segnale acustico e il display inizierà la sua sequenza di avvio. Dopo alcuni istanti il display si spegne e lampeggia solo la spia **Frittura ad aria** .
 2. Usare i pulsanti \wedge e \vee per selezionare **Rosolatura** .
 3. Con la luce Rosolatura lampeggiante, premere il pulsante I. Il display mostrerà la temperatura predefinita.
 4. Cambiare la temperatura in base ai propri bisogni usando i pulsanti \wedge e \vee . Premere il pulsante I per confermare la temperatura selezionata.
 5. Viene visualizzato il tempo di cottura predefinito. Cambiare il tempo di cottura in base ai propri bisogni usando i pulsanti \wedge e \vee . Ogni tocco aumenta o diminuisce il tempo di 1 minuto. Tenere premuto il pulsante per aumentare o diminuire rapidamente il tempo.
 6. Premere il pulsante I per confermare l'ora selezionata.
 7. Per iniziare la cottura, premere il pulsante I. La cottura inizierà e il display inizierà il conto alla rovescia.
 8. Quando il timer raggiunge 00:00, la pentola multicooker emette due bip e il calore si spegne. Il display visualizza "End". La ventola continuerà a funzionare per un breve periodo.
- Per annullare la cottura in qualsiasi momento, premere il pulsante **O**.

COTTURA AL FORNO

- Gli ingredienti per torte e ricette simili devono essere collocati in un contenitore di cottura adatto (tortiera, ecc.) che si adatti alla pentola. Una volta che la pentola multicooker ha finito il suo ciclo di preriscaldamento, aprire il coperchio e inserire con attenzione gli ingredienti preparati nella pentola e chiudere il coperchio.
 - Se non si vuole usare il ciclo di preriscaldamento, o la ricetta non lo richiede, collocare gli ingredienti nella pentola all'inizio del ciclo di cottura.
1. Collegare l'apparecchio alla presa di corrente. La pentola multicooker emetterà un segnale acustico e il display inizierà la sua sequenza di avvio. Dopo alcuni istanti il display si spegne e lampeggia solo la spia **Frittura ad aria** .
 2. Usare i pulsanti \wedge e \vee per selezionare **Cottura al forno** .
 3. Con la luce Cottura al forno lampeggiante, premere il pulsante I. Il display mostrerà la temperatura predefinita.
 4. Cambiare la temperatura in base ai propri bisogni usando i pulsanti \wedge e \vee . Premere il pulsante I per confermare la temperatura selezionata.

5. Viene visualizzato il tempo di cottura predefinito. Cambiare il tempo di cottura in base ai propri bisogni usando i pulsanti \wedge e \vee . Ogni tocco aumenta o diminuisce il tempo di 1 minuto. Tenere premuto il pulsante per aumentare o diminuire rapidamente il tempo.
 6. Premere il pulsante I per avviare il ciclo di preriscaldamento. La multi cooker emette un segnale acustico e inizia il preriscaldamento. Durante il preriscaldamento il display visualizza "PrE" finché l'unità non raggiunge la temperatura selezionata e poi emette un segnale acustico.
 7. Aprire il coperchio e collocare gli ingredienti nella pentola, quindi richiuderlo.
 8. Quando il timer raggiunge 00:00, la multi cooker emette due bip e il calore si spegne. Il display visualizza "End". La ventola continuerà a funzionare per un breve periodo.
- Per annullare la cottura in qualsiasi momento, premere il pulsante O.

COTTURA LENTA






I VANTAGGI DELLA COTTURA LENTA

Salute: La cottura lenta riduce i danni alle vitamine e trattiene più nutrienti e sapori.

Economia: La cottura lunga e lenta può rendere teneri i pezzi di carne più economici e più duri e consuma circa un quarto di energia del fornello piccolo del piano cottura.

Comodità: Preparate gli ingredienti la notte precedente, metteteli nella Slow Cooker prima di uscire e avrete un piatto delizioso che vi aspetta quando sarete a casa.

USO DELLA MODALITA' COTTURA LENTA

- Nota: non è possibile impostare o modificare la temperatura nella funzione di cottura lenta.
 - Inserire tutti gli ingredienti nella pentola e chiudere il coperchio.
1. Collegare l'apparecchio alla presa di corrente. La multi cooker emetterà un segnale acustico e il display inizierà la sua sequenza di avvio. Dopo alcuni istanti il display si spegne e lampeggia solo la spia **Frittura ad aria** .
 2. Usare i pulsanti \wedge e \vee per selezionare la **Cottura lenta alta**  o la **Cottura lenta bassa** .
 3. Con la spia della modalità di cottura lenta desiderata che lampeggia, premere il pulsante I. Il display mostrerà il tempo di cottura predefinito.
 4. Cambiare il tempo di cottura secondo necessità usando i pulsanti \wedge e \vee . Ogni tocco aumenta o diminuisce il tempo di 1 minuto. Tenere premuto il pulsante per aumentare o diminuire rapidamente la temperatura.
 5. Premere il pulsante I per confermare l'ora selezionata.
 6. Per iniziare la cottura, premere il pulsante I. La cottura inizierà e il display inizierà il conto alla rovescia.
 7. Quando il timer raggiunge 00:00, la multi cooker emette due bip e il calore si spegne. Il display visualizza "End". La ventola continuerà a funzionare per un breve periodo.
- Per annullare la cottura in qualsiasi momento, premere il pulsante O.

SUGGERIMENTI GENERICI

- Ricordare che prendendo gli ingredienti direttamente dal frigorifero è possibile che aumentino i tempi di cottura.
- Cercare di non aprire il coperchio inutilmente durante la cottura. In questa fase, potrebbe fuoriuscire molto calore e la pentola potrebbe impiegare molto tempo per recuperare.
- Nel provare se il cibo è cotto, non dimenticare che le verdure a radice di solito hanno bisogno di una cottura più lunga.
- Scongelare completamente il cibo congelato prima di aggiungerlo nella pentola.
- Rosolare la carne prima non è strettamente necessario ma può essere utile per sigillarla nell'umidità e per aggiungere profondità al sapore. Utilizzare la funzione rosolatura della multi cooker per rosolare la carne.
- Conservare gli ingredienti preparati in anticipo (ad esempio, la notte prima) in contenitori nel frigorifero. Non mettere la multi cooker o la pentola in frigorifero.
- Nel cuocere il riso, utilizzare almeno 150 ml di liquido di cottura per ogni 100 g di riso.
- La pasta non è adatta alla cottura lenta, diventa troppo molle. Se la ricetta richiede della pasta, quest'ultima deve essere precotta e quindi inserita 30-40 minuti prima della fine del tempo di cottura.
- Dopo aver inserito tutti gli ingredienti nella pentola, non si devono aspettare più di tre quarti d'ora. Se si riempie troppo, il liquido caldo potrebbe versarsi all'esterno e fuoriuscire durante l'uso.
- Se il piatto finito risulta troppo liquido, può essere addensato utilizzando un po' di amido di mais, maranta, etc. Per ogni 250-300 ml di liquido, mescolare insieme 2 cucchiaini di amido di mais con tanta acqua quanta ne basta per formare un impasto sottile. Aggiungere l'impasto al piatto circa 30-45 minuti prima di fine cottura. In alternativa, incorporare il granulato del sugo pronto secondo le istruzioni del produttore.

LINEE GUIDA PER LA COTTURA

Verdure

La cottura lenta è ideale per le verdure. C'è poca evaporazione, in questo modo si mantengono tutti i succhi e gli aromi.

Le verdure a radice come la patata, la carota, la rapa e il ravizzone hanno bisogno di più cottura lenta rispetto alla carne. Tagliarle a pezzetti e immergerle nel liquido di cottura. Disporre le verdure il più possibile sul fondo della pentola.

Le verdure a cottura rapida, come i piselli ed il granturco dolce, devono essere aggiunte mezz'ora prima di fine cottura.

Legumi (fagioli, piselli e lenticchie)

Alcuni legumi secchi (lenticchie, piselli, etc.) possono avere bisogno di ammollo prima dell'uso. Prima dell'uso, controllare tutte le raccomandazioni presenti sulla confezione.

AVVERTENZA i fagioli secchi (ad esempio i fagioli rossi, i cannellini, etc.) devono essere messi in ammollo per almeno 8 ore e cotti per almeno 10 minuti prima di essere inseriti nella pentola. Sono tossici se consumati crudi o poco cotti.

Carne e pollame





- La cottura lenta rende tenere le parti più economiche e riduce il restringimento e l'evaporazione, trattenendo l'aroma e il valore nutrizionale. Le parti di carne più magre sono le più adatte alla cottura lenta.
- Eliminare il grasso in eccesso dalla carne in quanto può aggiungersi al liquido durante la cottura sotto forma di grasso.
- Quando possibile, utilizzare il pollo senza pelle.
- Tagliare la carne in cubetti uniformi (circa 2,5 cm) per carni in umido e stufati.

SE SI UTILIZZANO LE RICETTE PER FORNO TRADIZIONALE

I tempi di cottura sono approssimativi e possono variare secondo gli ingredienti e le quantità. Prima di servire, controllare che il cibo sia completamente cotto.

Tempo di cottura per forno (minuti)	Tempo su Cottura lenta bassa (ore)	Tempo su Cottura lenta alta (ore)
15-30	4-6	1-2
30-60	6-8	2-4
60-180	8-12	4-7

MANTENIMENTO CALDO

- **IMPORTANTE:** Non utilizzare la modalità mantenimento caldo per cuocere. Utilizzarla soltanto per mantenere caldo il cibo già cotto.
1. Iniziare con ingredienti già cotti e caldi nella pentola di cottura.
 2. Collegare l'apparecchio alla presa di corrente. La multi cooker emetterà un segnale acustico e il display inizierà la sua sequenza di avvio. Dopo alcuni istanti il display si spegne e lampeggia solo la spia Frittura ad aria .
 3. Usare i pulsanti  e  per selezionare **Mantenimento caldo** .
- Il display inizierà il conto alla rovescia da 4 ore (04:00) a zero (00:00).
 - Quando l'impostazione per mantenere il calore sarà stata attiva per 4 ore, l'unità smetterà di riscaldare.
 - Nota: Non lasciare il cibo sull'impostazione di mantenimento caldo per più di 4 ore.

CURA E MANUTENZIONE

1. Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare prima di pulirlo o di conservarlo.
 2. Pulire le superfici esterne con un panno leggermente umido e poi asciugarle bene.
 3. La pentola e la piastra possono essere lavate in lavastoviglie o a mano in acqua calda e sapone.
 4. Lasciare asciugare bene prima di conservare.
- Non utilizzare detergenti, solventi, spugne abrasive, pagliette metalliche, o spugne saponate.

RICICLO



Per evitare problemi di salute ed ambientali dovuti a sostanze pericolose, gli apparecchi e le batterie ricaricabili e non ricaricabili contrassegnati con uno di questi simboli non devono essere smaltiti con i rifiuti urbani indifferenziati. Smaltire i prodotti elettrici ed elettronici e, quando possibile, le batterie ricaricabili e non ricaricabili, in un punto di raccolta autorizzato per il riciclo/la raccolta.

Lea las instrucciones, guárdelas en un lugar seguro y, en caso de dar el aparato a otra persona, entréguelas también. Retire todo el embalaje antes de usar el aparato.


MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siga las precauciones básicas de seguridad, incluyendo:

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con discapacidad física, mental o sensorial o sin experiencia en su manejo, siempre que sean supervisadas o guiadas por otra persona y comprendan los posibles riesgos. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños solo deben realizar tareas de limpieza y mantenimiento si son mayores de 8 años y están supervisados por un adulto. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

Si el cable está dañado, deberá ser cambiado por el fabricante, su agente de servicio, o alguien con cualificación similar para evitar riesgos.

 Las superficies del aparato se calentarán.

 No sumerja el aparato en ningún líquido.

No conecte el aparato por medio de temporizador o de un sistema de control remoto.

- Saque el recipiente del aparato antes de lavarlo por separado.
- Deje un espacio de al menos 50 mm alrededor del aparato.
- Mueva el aparato con precaución cuando contenga líquidos o comida calientes.
- Retire la tapa utilizando guantes de horno u otra protección similar. Tenga cuidado con el vapor que se liberará al retirar la tapa.
- No cubra el aparato ni ponga nada sobre él.
- Desenchufe el aparato cuando no esté en uso, antes de moverlo y de limpiarlo.
- No use el aparato para ningún fin distinto a los descritos en estas instrucciones.
- No use el aparato si está dañado o si no funciona bien.
- No coloque la cazuela en superficies que puedan sufrir daños por calor. Coloque la cazuela sobre un salvamanteles o tapete resistente al calor.
- La superficie áspera de la base de la cazuela puede rayar o dejar marcas en superficies delicadas o pulidas. Proteja ese tipo de superficies colocando una protección mullida bajo la cazuela.

SOLO PARA USO DOMÉSTICO











PARTES

- | | |
|-------------------|---------------------|
| 1. Asa | 3. Cazuela |
| 2. Placa de grill | 4. Panel de control |

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

Retire todo el material de embalaje y las etiquetas. Lave las piezas extraíbles con agua y jabón, enjuáguelas, escúrralas y déjelas secar.

CONTROLES Y LUCES

	Luz Freír con aire Función Freír con aire seleccionada		Luz Mantener caliente Función Mantener caliente seleccionada
	Luz Grill Función Grill seleccionada		Luz Cocción lenta a alta temperatura Función Cocción lenta a alta temperatura seleccionada
	Luz Asar Función Asar seleccionada		Luz Cocción lenta a baja temperatura Función Cocción lenta a baja temperatura seleccionada
	Luz Sofreír Función Sofreír seleccionada		Se utiliza para seleccionar las funciones de cocción y aumentar/ disminuir los valores de temperatura o tiempo.
	Luz Hornear Función Hornear seleccionada		Se utiliza para poner en marcha o detener el aparato.

UNIDADES DE TEMPERATURA

Para alternar entre °F y °C, mantenga pulsado el botón **O** durante 3 segundos.

FUNCIONES DE COCCIÓN

Freír con aire: utilice la olla multifunción para una fritura con aire más sana, con calor arriba y abajo y ventilador para un dorado homogéneo.

Grill: utilice esta función para cocinar a la parrilla. El ciclo de precalentamiento se puede usar para calentar la placa de grill con el fin de añadir marcas de parrilla.

Asar: utilice esta función para cocinar piezas enteras de carne, pescado o verduras.

Sofreír: utilice la olla multifunción para saltear y sofreír.

Hornear: utilice la olla multifunción para hornear.

Cocción lenta: perfecta para guisos, sopas, estofados y mezclas de carnes y verduras.

Mantener caliente: permite mantener calientes los alimentos cocinados antes de servirlos.

Temperaturas y tiempos de cocción

Función	Calor		Temperatura (°C)		Tiempo (minutos)		Precalentamiento
	Arriba	Abajo	Predeterminado	Rango	Predeterminado	Rango	
Freír con aire	●	●	215	80 - 230	20	1 - 59	NO
Grill	●	●	230	80 - 260	20	1 - 59	SÍ
Asar	●	●	190	65 - 260	30	1 - 120	NO
Sofreír	-	●	230	230 - 260	10	1 - 120	NO
Hornear	●	●	175	65 - 230	30	1 - 120	SÍ
Cocción lenta a alta temperatura	-	●	-	-	240	1 - 1440	NO
Cocción lenta a baja temperatura	-	●	-	-	480	1 - 1440	NO
Mantener caliente	-	●	-	-	240	-	NO

CARACTERÍSTICAS COMUNES A TODAS LAS FUNCIONES DE COCCIÓN

Cambiar el tiempo o la temperatura durante la cocción

Una vez haya empezado a cocinar, puede cambiar el tiempo o la temperatura del siguiente modo:

1. Para ajustar el tiempo, utilice los botones \wedge y \vee . La pantalla parpadeará mientras realiza el cambio.
2. Para cambiar la temperatura, pulse el botón I mientras el aparato está en funcionamiento. La temperatura activa en ese momento empezará a parpadear. Utilice los botones \wedge y \vee para realizar los cambios deseados.

Abrir la tapa durante la cocción

La tapa se puede abrir durante la cocción para añadir o ingredientes o mezclarlos. La cocción y el temporizador se pausarán mientras la tapa esté abierta y se reanudarán cuando la tapa vuelva a estar cerrada.

Función de reposo automático

Si no se pulsa ningún botón durante 5 minutos, la olla multifunción pasará a la función de reposo para ahorrar energía. Pulse cualquier botón para reactivarla.

Pantalla de luces circular


Los 8 LED que rodean la pantalla de temperatura y tiempo desempeñan varias funciones durante la cocción, pero se utilizan sobre todo para indicar lo siguiente:

- Durante la cocción, todos los indicadores se encienden y se van apagando uno a uno a medida que la cocción avanza.
- Si la cocción se cancela por cualquier motivo, todos los LED parpadearán brevemente antes de apagarse.
- Durante el ciclo de precalentamiento (función grill y hornear), los indicadores parpadearán hasta que se alcance la temperatura configurada.

Consejos y sugerencias

- Cuando el ciclo de cocción haya terminado, puede sacar la comida y pasarla a una fuente de servir. También puede extraer el recipiente del aparato. Tenga mucho cuidado y utilice la protección adecuada, como unos guantes de horno.
- Para que el recipiente se enfríe más rápido, deje la tapa abierta cuando una vez haya sacado la comida.
- Si está cocinando grandes cantidades de comida, vacíe el aceite del recipiente cada 2 tandas. Así evitará que la grasa se queme y humee.

FREÍR CON AIRE

- Para obtener resultados óptimos, deje espacio suficiente alrededor de los ingredientes para que el aire caliente pueda circular.
 - Añada los ingredientes al recipiente y cierre la tapa.
1. Enchufe el aparato. La olla multifunción emitirá un pitido y la pantalla mostrará la secuencia de puesta en marcha. Tras unos instantes, la pantalla se apagará y solo parpadeará la luz **Freír con aire** .
 2. Mientras la luz **Freír con aire** parpadea, pulse el botón I. La pantalla mostrará la temperatura predeterminada.
 3. Cambie la temperatura según corresponda utilizando los botones \wedge y \vee . Pulse el botón I para confirmar la temperatura seleccionada.
 4. Se mostrará el tiempo de cocción predeterminado. Cambie el tiempo de cocción según corresponda utilizando los botones \wedge y \vee . Cada vez que pulse el botón, el tiempo aumentará o disminuirá en intervalos de 1 minuto. Mantenga pulsado el botón para aumentar o disminuir el tiempo rápidamente.
 5. Pulse el botón I para confirmar el tiempo seleccionado.
 6. Para empezar la cocción, pulse el botón I. La cocción se iniciará y la pantalla comenzará la cuenta atrás.
 7. Cuando el temporizador llegue a 00:00, la olla multifunción emitirá dos pitidos y dejará de calentar. La pantalla mostrará "End". El ventilador seguirá funcionando un poco más.
- Puede cancelar la cocción en cualquier momento pulsando el botón O.



TIEMPOS DE COCCIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Información facilitada con carácter indicativo.
- Controllare che sia cotto. In caso di dubbio, continuare ancora un po' la cottura.
- Cocine la carne, aves y derivados (carne picada, hamburguesas, etc.) hasta que salgan los jugos.
- Cocine el pescado hasta que su carne quede totalmente opaca.
- Cuando cocine comidas alimentos empacquetados, siga las instrucciones en el paquete o en la etiqueta.

Alimentos	Temperatura °C	Tiempo (min)	Observaciones
Patatas chips	200	25	Lavar, secar y añadir sal, pimienta y aceite
Gajos de patata	200	15-20	Lavar, secar y añadir sal, pimienta y aceite
Gajos de batata	200	15-20	Lavar, secar y añadir sal, pimienta y aceite
Patatas asadas con piel	180	30-40	Pincelar la piel de la patata con aceite para que quede crujiente
Patatas asadas	180	25-35	Lavar, secar y mezclar con sal, pimienta, romero molido (opcional) y aceite
Verduras asadas al estilo mediterráneo	180	6-10	Cortar todos los ingredientes en trozos de igual tamaño (1-2 cm aproximadamente), añadir aceite y sazonar
Pechugas de pollo	180	15-20	
Muslos de pollo	180	25-30	El tiempo de cocción dependerá del tamaño de los alimentos. Pincelar con aceite y sazonar.
Alitas de pollo	180	23-28	El tiempo de cocción dependerá del tamaño de los alimentos. Pincelar con aceite y sazonar.
Hamburguesas	180	8-12	El tiempo de cocción dependerá del tamaño de los alimentos. Pincelar con aceite y sazonar.
Salchichas	180	8-12	
Chuletas de cerdo	180	22	Pincelar con aceite y sazonar
Filetes de salmón	180	8-12	Pincelar con aceite y sazonar
Filetes de pescado blanco	180	8-12	Pincelar con aceite y sazonar
Rollitos de salchicha	200	13-15	Pincelar con aceite y sazonar
Rollitos de primavera	200	8-10	
Muffins	180	15-18	
Alimentos congelados	Temperatura °C	Tiempo (min)	Observaciones
Patatas chips	200	25	
Gajos de patata	200	15-20	
Patatas fritas	200	12-20	
Nuggets de pollo	200	6-10	
Filetes de pescado	200	10-12	
Varitas de pescado	180	6-10	
Aros de cebolla	180	10-15	
Langostinos	180	15	

Aviso: los alimentos con alto contenido en grasa (como la carne de cerdo) pueden producir humo. Esto es normal, ya que los restos de aceite se cocinan a altas temperaturas. Bajar la temperatura puede reducir la cantidad de humo.

GRILL



- Para obtener resultados óptimos, deje espacio suficiente alrededor de los ingredientes para que el aire caliente pueda circular.
1. Coloque el recipiente en el aparato y encaje la placa de grill.
 2. Enchufe el aparato. La olla multifunción emitirá un pitido y la pantalla mostrará la secuencia de puesta en marcha. Tras unos instantes, la pantalla se apagará y solo parpadeará la luz **Freír con aire** .
 3. Utilice los botones \wedge y \vee para seleccionar **Grill** .
 4. Mientras parpadea la luz de Grill, pulse el botón I. La pantalla mostrará la temperatura predeterminada.
 5. Cambie la temperatura según corresponda utilizando los botones \wedge y \vee . Pulse el botón I para confirmar la temperatura seleccionada.
 6. Se mostrará el tiempo de cocción predeterminado. Cambie el tiempo de cocción según corresponda utilizando los botones \wedge y \vee . Cada vez que pulse el botón, el tiempo aumentará o disminuirá en intervalos de 1 minuto. Mantenga pulsado el botón para aumentar o disminuir el tiempo rápidamente.
 7. Pulse el botón I para confirmar el tiempo seleccionado.
 8. Pulse el botón I para iniciar el ciclo de precalentamiento. La olla multifunción emitirá un pitido y empezará a precalentar. Durante el precalentamiento, la pantalla mostrará "PrE" hasta que el aparato alcance la temperatura seleccionada y entonces emitirá un pitido. Añada los ingredientes cuando el aparato haya terminado de precalentarse.
 9. Cuando el temporizador llegue a 00:00, la olla multifunción emitirá dos pitidos y dejará de calentar. La pantalla mostrará "End". El ventilador seguirá funcionando un poco más.
- Puede cancelar la cocción en cualquier momento pulsando el botón **O**.

GUÍA DE COCCIÓN

- La siguiente tabla se facilita solo con fines orientativos. El tiempo de cocción dependerá del grosor de los alimentos. Para comprobar que los alimentos están cocinados, se recomienda utilizar un termómetro para carne. Introduzca el termómetro en la parte más gruesa de la carne y espere a que la temperatura se estabilice. Para obtener resultados óptimos, cocine cortes sin hueso.

Alimentos	Temperatura °C	Tiempo (min)	Observaciones
Hamburguesas	230	8-12	120-160g
Salchichas	230	8-12	
Pechuga de pollo	230	15-20	200-250g
Salmón	230	5-8	120-140g
Bistec	230	Poco hecho 4	200-250g
		Al punto 5	
		Hecho 6	
		Muy hecho 7-8	
Beicon	230	3-7	El tiempo depende cómo de crujiente se desee el alimento
Chuleta de cerdo	230	10-14	220-260g
Filete de pierna de cordero	230	3-6	150-200g
Verduras mediterráneas	230	6-8	Todas cortadas a un tamaño similar (1-2 cm). Rocíe con aceite y salpimente.



ASAR

- Para obtener resultados óptimos, deje espacio suficiente alrededor de los ingredientes para que el aire caliente pueda circular.
 - Añada los ingredientes al recipiente y cierre la tapa.
1. Enchufe el aparato. La olla multifunción emitirá un pitido y la pantalla mostrará la secuencia de puesta en marcha. Tras unos instantes, la pantalla se apagará y solo parpadeará la luz **Freír con aire** .
 2. Utilice los botones \wedge y \vee para seleccionar **Asar** .
 3. Mientras parpadea la luz Asar, pulse el botón I. La pantalla mostrará la temperatura predeterminada.
 4. Cambie la temperatura según corresponda utilizando los botones \wedge y \vee . Pulse el botón I para confirmar la temperatura seleccionada.
 5. Se mostrará el tiempo de cocción predeterminado. Cambie el tiempo de cocción según corresponda utilizando los botones \wedge y \vee . Cada vez que pulse el botón, el tiempo aumentará o disminuirá en intervalos de 1 minuto. Mantenga pulsado el botón para aumentar o disminuir el tiempo rápidamente.
 6. Pulse el botón I para confirmar el tiempo seleccionado.
 7. Para empezar la cocción, pulse el botón I. La cocción se iniciará y la pantalla comenzará la cuenta atrás.
 8. Cuando el temporizador llegue a 00:00, la olla multifunción emitirá dos pitidos y dejará de calentar. La pantalla mostrará "End". El ventilador seguirá funcionando un poco más.
- Puede cancelar la cocción en cualquier momento pulsando el botón **O**.


Consejos


- La capacidad permite asar, como máximo aproximado, un pollo de 1,3 - 2,0 kg o una pieza de carne de 1,3 - 1,8 kg.
- Si busca el sabor más intenso de la carne dorada, antes de asar utilice la función Sofreír para dorar la carne.
- El uso de un termómetro de carne puede ayudar a mejorar considerablemente el asado y a obtener un resultado final más preciso.

SOFREÍR

- Añada los ingredientes al recipiente y cierre la tapa.
 - Para obtener resultados óptimos, deje espacio suficiente alrededor de los ingredientes para que el aire caliente pueda circular.
1. Enchufe el aparato. La olla multifunción emitirá un pitido y la pantalla mostrará la secuencia de puesta en marcha. Tras unos instantes la pantalla se apagará y solo parpadeará la luz **Freír con aire** .
 2. Utilice los botones \wedge y \vee para seleccionar **Sofreír** .
 3. Mientras parpadea la luz Sofreír, pulse el botón I. La pantalla mostrará la temperatura predeterminada.
 4. Cambie la temperatura según corresponda utilizando los botones \wedge y \vee . Pulse el botón I para confirmar la temperatura seleccionada.
 5. Se mostrará el tiempo de cocción predeterminado. Cambie el tiempo de cocción según corresponda utilizando los botones \wedge y \vee . Cada vez que pulse el botón, el tiempo aumentará o disminuirá en intervalos de 1 minuto. Mantenga pulsado el botón para aumentar o disminuir el tiempo rápidamente.
 6. Pulse el botón I para confirmar el tiempo seleccionado.
 7. Para empezar la cocción, pulse el botón I. La cocción se pondrá en marcha y la pantalla comenzará la cuenta atrás.
 8. Cuando el temporizador llegue a 00:00, la olla multifunción emitirá dos pitidos y dejará de calentar. La pantalla mostrará "End". El ventilador seguirá funcionando un poco más.
- Puede cancelar la cocción en cualquier momento pulsando el botón **O**.

HORNEAR

- Los ingredientes para tartas y similares deben colocarse en un recipiente de cocción adecuado (molde para tarta, etc.) que quepa en el recipiente. Cuando el aparato haya terminado el ciclo de precalentamiento, abra la tapa, coloque cuidadosamente en el recipiente los ingredientes preparados y cierre la tapa.
 - Si no quiere utilizar el ciclo de precalentamiento, o si su receta no lo necesita, coloque los ingredientes en el recipiente al empezar el ciclo de cocción.
1. Enchufe el aparato. La olla multifunción emitirá un pitido y la pantalla mostrará la secuencia de puesta en marcha. Tras unos instantes la pantalla se apagará y solo parpadeará la luz **Freír con aire** .

2. Utilice los botones \wedge y \vee para seleccionar **Hornear** .
 3. Mientras parpadea la luz Hornear, pulse el botón I. La pantalla mostrará la temperatura predeterminada.
 4. Cambie la temperatura según corresponda utilizando los botones \wedge y \vee . Pulse el botón I para confirmar la temperatura seleccionada.
 5. Se mostrará el tiempo de cocción predeterminado. Cambie el tiempo de cocción según corresponda utilizando los botones \wedge y \vee . Cada vez que pulse el botón, el tiempo aumentará o disminuirá en intervalos de 1 minuto. Mantenga pulsado el botón para aumentar o disminuir el tiempo rápidamente.
 6. Pulse el botón I para iniciar el ciclo de precalentamiento. La olla multifunción emitirá un pitido y empezará a precalentar. Durante el precalentamiento, la pantalla mostrará "PrE" hasta que el aparato alcance la temperatura seleccionada; entonces emitirá un pitido.
 7. Abra la tapa, introduzca los ingredientes en el recipiente y luego cierre la tapa.
 8. Cuando el temporizador llegue a 00:00, la olla multifunción emitirá dos pitidos y dejará de calentar. La pantalla mostrará "End". El ventilador seguirá funcionando un poco más.
- Puede cancelar la cocción en cualquier momento pulsando el botón O.

COCCIÓN LENTA






LOS BENEFICIOS DE LA COCCIÓN LENTA

Salud: la cocción lenta reduce la pérdida de vitaminas y retiene más nutrientes y sabores.

Economía: la cocción lenta y larga puede ablandar los cortes de carne más baratos y más duros y utiliza en torno a una cuarta parte de la potencia del quemador pequeño de una placa convencional.

Comodidad: prepare los ingredientes la noche anterior, póngalos en la olla de cocción lenta antes de marcharse, y disfrute de una comida deliciosa esperándole cuando llegue a casa.

UTILIZACIÓN DE LA FUNCIÓN COCCIÓN LENTA

- Nota: en la función de cocción lenta, la temperatura no se puede configurar ni ajustar.
 - Añada los ingredientes al recipiente y cierre la tapa.
1. Enchufe el aparato. La olla multifunción emitirá un pitido y la pantalla mostrará la secuencia de puesta en marcha. Tras unos instantes la pantalla se apagará y solo parpadeará la luz **Freír con aire** .
 2. Utilice los botones \wedge y \vee para seleccionar **Cocción lenta a alta temperatura**  o **Cocción lenta a baja temperatura** .
 3. Mientras la luz de cocción lenta en la función deseada parpadea, pulse el botón I. La pantalla mostrará el tiempo de cocción predeterminado.
 4. Cambie el tiempo de cocción según corresponda utilizando los botones \wedge y \vee . Cada vez que pulse el botón, el tiempo aumentará o disminuirá en intervalos de 1 minuto. Mantenga pulsado el botón para aumentar o disminuir el tiempo rápidamente.
 5. Pulse el botón I para confirmar el tiempo seleccionado.
 6. Para empezar la cocción, pulse el botón I. La cocción se pondrá en marcha y la pantalla comenzará la cuenta atrás.
 7. Cuando el temporizador llegue a 00:00, la olla multifunción emitirá dos pitidos y dejará de calentar. La pantalla mostrará "End". El ventilador seguirá funcionando un poco más.
- Puede cancelar la cocción en cualquier momento pulsando el botón O.

CONSEJOS GENERALES

- Tenga en cuenta que los ingredientes recién sacados de la nevera pueden aumentar el tiempo de cocción.
- Procure no abrir la tapa innecesariamente durante la cocción. Al hacerlo, puede escaparse mucho calor y la olla multifunción puede tardar bastante tiempo en recuperar la temperatura.
- Cuando pruebe un plato para comprobar su estado de cocción, no olvide que las hortalizas de raíz suelen tardar más en cocinarse.
- Descongele por completo los alimentos congelados antes de añadirlos a la olla.
- Dorar la carne previamente no es estrictamente necesario, pero puede ayudar a sellar la humedad y añadir intensidad al sabor. Utilice la función de sofreír de la olla multifunción para dorar la carne.
- Guarde los ingredientes preparados con antelación (p. ej., la noche anterior) en recipientes en la nevera. No introduzca la olla multifunción, ni la olla de cocción en el frigorífico.
- Cuando cocine arroz, utilice al menos 150 ml de líquido de cocción por cada 100 g de arroz.
- La pasta no es adecuada para la cocción lenta ya que se ablanda demasiado. Si su receta requiere pasta, debe precocinarla y añadirla 30-40 minutos antes del final de la cocción.
- La olla no debe estar llena más de tres cuartas partes de su capacidad una vez haya introducido todos los ingredientes. Si la llena en exceso, la olla puede salpicar líquido caliente o rebosar durante su uso.
- Si el plato cocinado ha quedado demasiado líquido, puede espesarlo con un poco de almidón de maíz, arrurruz, etc. Por cada 250-300 ml de líquido, mezcle 2 cucharadas de almidón de maíz con suficiente agua para formar una pasta fina. Añádala al plato unos 30-45 minutos antes del final de la cocción. Alternativamente, añada gránulos de salsa precocinados según las instrucciones del fabricante.

INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN

Verduras y hortalizas

La cocción lenta es ideal para las verduras y hortalizas. Se produce poca evaporación, lo que permite conservar todos los jugos y sabores.

Las hortalizas de raíz, como la patata, la zanahoria, el nabo y el colinabo necesitan una cocción más lenta que la carne. Córtelas en trozos pequeños y sumérgalas en el líquido de cocción, colocándolas lo más al fondo posible de la olla.

Las verduras de cocción rápida, como los guisantes y el maíz dulce, deben añadirse media hora antes del final de la cocción.

Legumbres (judías, guisantes y lentejas)

Algunas legumbres secas (las lentejas, los guisantes, etc.) pueden necesitar remojarse antes de su cocción. Compruebe siempre las recomendaciones del envase antes de utilizarlas.

ADVERTENCIA Las alubias secas (p. ej., las alubias rojas, los frijoles blancos, etc.) deben ponerse en remojo durante un mínimo de 8 horas y hervirse durante al menos 10 minutos antes de añadir las a la olla de cocción, ya que son venenosas si se comen crudas o poco cocidas.

Carne y aves de corral



- La cocción lenta permite que los cortes más baratos queden más tiernos, reduciendo la contracción de la carne y la evaporación, y conservando su sabor y valor nutricional. Los cortes de carne más magros son los más adecuados para la cocción lenta.
- Recorte el exceso de grasa de la carne, ya que puede mezclarse con el líquido durante la cocción en forma de grasa.
- Siempre que sea posible, cocine el pollo sin piel.
- Para guisos y estofados, corte la carne en tacos de tamaño uniforme (aprox. 2,5 cm).

CONVERSIÓN DE RECETAS ELABORADAS EN HORNO TRADICIONAL

Los tiempos son aproximados y pueden variar en función de los ingredientes y las cantidades. Compruebe siempre que los alimentos están completamente cocinados antes de servirlos.

Tiempo de cocción en horno (minutos)	Tiempo en modo Cocción Lenta a Baja Temperatura (horas)	Tiempo en modo Cocción Lenta a Alta Temperatura (horas)
15-30	4-6	1-2
30-60	6-8	2-4
60-180	8-12	4-7

MANTENER CALIENTE

- **IMPORTANTE:** No utilice la función de Mantener Caliente para cocinar. Utilícela únicamente para mantener calientes los alimentos cocinados que ya están calientes.
- 1. Empiece con ingredientes ya cocinados y calientes en el recipiente.
- 2. Enchufe el aparato. La olla multifunción emitirá un pitido y la pantalla mostrará la secuencia de puesta en marcha. Tras unos instantes la pantalla se apagará y solo parpadeará la luz Freír con aire .
- 3. Utilice los botones \wedge y \vee para seleccionar **Mantener caliente** .
- La pantalla mostrará una cuenta atrás desde 4 horas (04:00) a cero (00:00).
- Cuando la función mantener caliente haya estado encendida durante 4 horas, el aparato dejará de calentar.
- **Observación:** No deje alimentos en el modo Mantener caliente durante más de 4 horas.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

1. Desenchufe el aparato y espere a que se enfríe antes de limpiarlo o guardarlo.
 2. Limpie las superficies exteriores con un paño humedecido y luego séquelas bien.
 3. El recipiente y la placa de grill pueden lavarse en el lavavajillas o a mano con agua tibia y jabón.
 4. Espere a que se seque por completo antes de guardarla.
- No utilice detergentes abrasivos, disolventes, estropajos metálicos ni lanas de acero con jabón.

RECICLAJE



Para evitar problemas medioambientales y de salud derivados de sustancias peligrosas, los electrodomésticos y las pilas recargables y no recargables en las que aparezca uno de estos símbolos no deben eliminarse junto con los residuos urbanos no seleccionados. Deseche siempre los aparatos eléctricos y electrónicos y, cuando corresponda, las pilas recargables y no recargables, en puntos oficiales de recogida/reciclado adecuados.

Leia as instruções e guarde-as em lugar seguro. Forneça-as também caso venha a fornecer o aparelho a alguém. Retire todo o material de embalar antes da utilização.


MEDIDAS DE PRECAUÇÃO IMPORTANTES

Siga as precauções básicas de segurança, incluindo:

Este aparelho pode ser usado por crianças com idade de 8 anos ou superior e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que supervisionadas/instruídas e que compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção por parte do utilizador não deverão ser feitas por crianças a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.

Se o cabo estiver danificado, o fabricante, o seu agente de assistência técnica ou alguém igualmente qualificado deverá substituí-lo a fim de evitar acidentes.

 As superfícies do aparelho aquecerão.

 Não mergulhar em nenhum tipo de líquido.

Não conecte o aparelho através de um temporizador ou sistema de controlo remoto.

- Retire o recipiente de cozedura da unidade antes de o lavar separadamente.
- Deixe um espaço de pelo menos 50 mm em redor do aparelho.
- Tenha bastante cuidado ao deslocar o aparelho quando este contiver alimentos ou líquidos quentes.
- Utilize luvas de forno ou uma proteção semelhante ao retirar a tampa. Tenha cuidado com o vapor libertado ao retirar a tampa.
- Não cubra o aparelho nem coloque seja o que for sobre ele.
- Desligue o aparelho da tomada quando não estiver a ser utilizado, antes de o deslocar ou de o limpar.
- Não utilize o aparelho para quaisquer outras finalidades senão as descritas nestas instruções.
- Não utilize o aparelho se estiver danificado ou se o seu funcionamento for defeituoso.
- Não coloque o recipiente de cozedura em qualquer superfície sensível ao calor. Coloque sempre o recipiente sobre uma base para painéis ou tapete resistente ao calor.
- A base do recipiente de cozedura possui uma superfície áspera e pode provocar riscos ou outras marcas em superfícies delicadas ou polidas. Coloque sempre um material de proteção sob o recipiente de cozedura para proteger estes tipos de superfícies.

APENAS PARA USO DOMÉSTICO











PEÇAS

1. Pega
2. Placa de grill
3. Recipiente de cozedura
4. Painel de controlo

ANTES DE UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

Remova quaisquer materiais de embalagem e etiquetas. Lave a partes removíveis com água morna e detergente, enxague bem, escorra e deixe secar ao ar livre.

CONTROLOS E LUZES

	Luz Fritura a ar: modo Fritura a ar selecionado		Luz Manter quente: modo Manter quente selecionado
	Luz Grelhar: modo Grelhar selecionado		Luz Cozedura lenta alta: posição alta do modo Cozedura lenta selecionada
	Luz Assar: modo Assar selecionado		Luz Cozedura lenta baixa: posição baixa do modo Cozedura lenta selecionada
	Luz Dourar: modo Dourar selecionado		Utilizado para selecionar os modos de cozedura e para aumentar/diminuir os valores de temperatura ou tempo.
	Luz Cozer: modo Cozer selecionado		Utilizado para iniciar ou parar o aparelho.

UNIDADES DE TEMPERATURA

Para alternar entre °F e °C, mantenha o botão **O** premido durante 3 segundos.

FUNÇÕES DE COZEDURA

Fritura a ar: use a máquina multifunções para fritar a ar de forma mais saudável com calor por cima e por baixo, e uma ventoinha para torrar uniformemente.

Grelhar: use para grelhar alimentos. O ciclo de preaquecimento pode ser usado para aquecer a placa de grill a fim de adicionar marcas de dourado/grelhado.

Assar: use para cozinhar pedaços inteiros de carne, peixe ou legumes.

Dourar: use a máquina multifunções para saltear e dourar.

Cozer: use a sua máquina multifunções para cozer.

Cozedura lenta: perfeita para guisados, sopas e misturas de carne e legumes.

Manter quente: permite-lhe manter os alimentos cozinhados quentes antes de servir.

Temperaturas e tempos de cozedura

Modo	Aquecimento		Temperatura (°C)		Tempo (minutos)		Preaquecimento
	Parte superior	Parte inferior	Predefinição	Intervalo	Predefinição	Intervalo	
Fritura a ar	●	●	215	80 - 230	20	1 - 59	NÃO
Grelhar	●	●	230	80 - 260	20	1 - 59	SIM
Assar	●	●	190	65 - 260	30	1 - 120	NÃO
Dourar	-	●	230	230 - 260	10	1 - 120	NÃO
Cozer	●	●	175	65 - 230	30	1 - 120	SIM
Cozedura lenta alta	-	●	-	-	240	1 - 1440	NÃO
Cozedura lenta baixa	-	●	-	-	480	1 - 1440	NÃO
Manter quente	-	●	-	-	240	-	NÃO

CARACTERÍSTICAS COMUNS A TODOS OS MODOS DE COZEDURA

Alterar o tempo ou a temperatura durante a cozedura

Uma vez iniciada a cozedura, pode alterar o tempo ou a temperatura da seguinte forma:

1. Para ajustar o tempo, use os botões \wedge e \vee . O visor pisca enquanto efetua a alteração.
2. Para alterar a temperatura, prima o botão I enquanto a unidade está a cozinhar. A temperatura atualmente selecionada começa a piscar. Use os botões \wedge e \vee para efetuar as alterações desejadas.

Abrir a tampa durante a cozedura

A tampa pode ser aberta durante a cozedura para adicionar ou misturar os ingredientes. A cozedura e o temporizador ficam em pausa quando a tampa é aberta e prosseguem assim que é fechada novamente.

Modo de suspensão automática

Se nenhum botão for premido num espaço de 5 minutos, a máquina multifunções entra em modo de suspensão para poupar energia. Para reativá-la, prima qualquer botão.

Visor com aro de luz


Os 8 LED que rodeiam o visor de temperatura e de tempo têm várias funções durante a utilização, mas são utilizados principalmente para mostrar o seguinte:

- Durante a cozedura, acendem-se e apagam-se, um a um, à medida que a cozedura avança.
- Se a cozedura for cancelada por qualquer motivo, piscam brevemente antes de se apagarem.
- Durante o ciclo de preaquecimento (modos Grelhar e Cozer), piscam até a temperatura definida ser atingida.

Dicas e sugestões

- Uma vez terminado o ciclo de cozedura, pode retirar os alimentos e colocá-los num prato de servir. Também pode retirar completamente o recipiente de cozedura. Tenha muito cuidado e use proteção adequada, tal como luvas de forno.
- Para acelerar o processo de arrefecimento, deixe a tampa aberta depois de retirar os alimentos.
- Se estiver a cozinhar por lotes, retire o óleo do recipiente de cozedura removível após cada 2 lotes. Isto ajuda a evitar que a gordura se queime e gere fumo.

FRITURA A AR

- Para obter os melhores resultados, deixe espaço suficiente em volta dos ingredientes para permitir a circulação de ar quente.
- 3. Coloque os ingredientes no recipiente de cozedura e feche a tampa.
- 4. Ligue a ficha do aparelho à tomada elétrica. A máquina multifunções emite um sinal sonoro e o visor realiza a sua sequência de arranque. Após alguns momentos, o visor apaga-se e apenas a luz **Fritura a ar**  fica a piscar.
- 5. Com a luz **Fritura a ar** a piscar, prima o botão I. O visor mostra a temperatura predefinida.
- 6. Altere a temperatura conforme necessário utilizando os botões \wedge e \vee . Prima o botão I para confirmar a temperatura selecionada.
- 7. É apresentado o tempo de cozedura predefinido. Altere o tempo de cozedura conforme necessário utilizando os botões \wedge e \vee . Cada pressão no botão, aumenta ou diminui o tempo em 1 minuto. Mantenha o botão premido para aumentar ou diminuir rapidamente o tempo.
- 8. Prima o botão I para confirmar o tempo selecionado.
- 9. Para iniciar a cozedura, prima o botão I. A cozedura começa e o visor inicia a contagem decrescente.
- 10. Quando o temporizador atingir 00:00, a máquina multifunções emite dois sinais sonoros e o aquecedor desliga-se. O ecrã apresenta a indicação "End". A ventoinha continua a funcionar durante um curto período.
- Para cancelar a cozedura a qualquer momento, prima o botão **O**.









TEMPOS DE COZEDURA E SEGURANÇA ALIMENTAR

- Para ser utilizado de forma meramente orientativa.
- Verifique que estão cozinhados. Se não tiver a certeza, deixe cozinhar um pouco mais.
- Cozinhe carne, aves e derivados (picado, hambúrgueres, etc.) até o suco sair claro.
- Cozinhe o peixe até ficar totalmente opaco.
- Ao cozinhar alimentos pré-embalados, siga as directrizes das embalagens ou rótulos.

Alimento	Temperatura °C	Tempo (min)	Significados
Batatas fritas	200	25	Lave, seque, acrescente sal, pimenta e óleo
Gomos de batata	200	15-20	Lave, seque, acrescente sal, pimenta e óleo
Gomos de batata-doce	200	15-20	Lave, seque, acrescente sal, pimenta e óleo
Batata recheada assada	180	30-40	Para obter uma batata estaladiça, pincele com óleo
Batatas assadas	180	25-35	Lave, seque, acrescente sal, pimenta, alecrim esmagado (opcional) e óleo
Mistura de legumes mediterrânicos	180	6-10	Corte pedaços de tamanho semelhante com aproximadamente 1-2 cm, acrescente óleo e tempere
Peito de frango	180	15-20	
Coxas de frango	180	25-30	O tempo de cozedura depende do tamanho. Pincele com óleo, tempere
Asas de frango	180	23-28	O tempo de cozedura depende do tamanho. Pincele com óleo, tempere
Hambúrgueres	180	8-12	O tempo de cozedura depende do tamanho. Pincele com óleo, tempere
Salsichas	180	8-12	
Costeleta de porco	180	22	Pincele com óleo, tempere
Filete de salmão	180	8-12	Pincele com óleo, tempere
Filete de peixe branco	180	8-12	Pincele com óleo, tempere
Folhado de salsicha	200	13-15	Pincele com óleo, tempere
Crepe chinês	200	8-10	
Muffins	180	15-18	
Alimentos congelados	Temperatura °C	Tempo (min)	Significados
Batatas fritas	200	25	
Gomos de batata	200	15-20	
Batatas fritas em palitos	200	12-20	
Nuggets de frango	200	6-10	
Filetes de peixe	200	10-12	
Barrinhas de peixe	180	6-10	
Aros de cebola	180	10-15	
Lagostins	180	15	

Nota: alimentos com elevado teor de gordura (por exemplo, carne de porco) podem criar fumo. Isto é normal, pois os resíduos de óleo são cozinhados a uma temperatura elevada. Reduzir a temperatura pode diminuir o efeito do fumo.

GRELHAR









- Para obter os melhores resultados, deixe espaço suficiente em volta dos ingredientes para permitir a circulação de ar quente.
- 1. Coloque o recipiente de cozedura na unidade e introduza a placa de grill.
- 2. Ligue a ficha do aparelho à tomada elétrica. A máquina multifunções emite um sinal sonoro e o visor realiza a sua sequência de arranque. Após alguns momentos, o visor apaga-se e apenas a luz **Fritura a ar**  fica a piscar.
- 3. Use os botões  e  para selecionar **Grelhar** .
- 4. Com a luz Grelhar intermitente, prima o botão **I**. O visor mostra a temperatura predefinida.
- 5. Altere a temperatura conforme necessário utilizando os botões  e . Prima o botão **I** para confirmar a temperatura selecionada.
- 6. É apresentado o tempo de cozedura predefinido. Altere o tempo de cozedura conforme necessário utilizando os botões  e . Cada pressão no botão, aumenta ou diminui o tempo em 1 minuto. Mantenha o botão premido para aumentar ou diminuir rapidamente o tempo.
- 7. Prima o botão **I** para confirmar o tempo selecionado.
- 8. Prima o botão **I** para iniciar o ciclo de preaquecimento. A máquina multifunções emite um sinal sonoro e o preaquecimento tem início. Durante o preaquecimento, o visor apresenta a indicação "PrE" até que a unidade atinja a temperatura selecionada e, em seguida, emite um sinal sonoro. Adicione os ingredientes depois de a unidade estar preaquecida.
- 9. Quando o temporizador atingir 00:00, a máquina multifunções emite dois sinais sonoros e o aquecedor desliga-se. O ecrã apresenta a indicação "End". A ventoinha continua a funcionar durante um curto período.
- Para cancelar a cozedura a qualquer momento, prima o botão **O**.

GUIA DE COZEDURA

- A tabela seguinte destina-se a ser utilizada apenas a título orientativo. O tempo de cozedura depende da espessura dos alimentos. Para ter a certeza de que os seus alimentos estão cozinhados, recomendamos utilizar um termómetro de carne. Introduza o termómetro de carne na parte mais espessa da peça até a temperatura estabilizar. Para obter os melhores resultados, utilize cortes sem osso.

Alimento	Temperatura °C	Tempo (min)	Significados
Hambúrgueres	230	8-12	120-160g
Salsichas	230	8-12	
Peito de frango	230	15-20	200-250g
Salmão	230	5-8	120-140g
Bife	230	Malpassado 4	200-250g
		Entre malpassado e no ponto 5	
		No ponto 6	
		Bem passado 7-8	
Bacon	230	3-7	O tempo depende da tostagem desejada
Costeleta de porco	230	10-14	220-260g
Bife da perna de borrego	230	3-6	150-200g
Legumes mediterrânicos	230	6-8	Todos cortados em tamanhos semelhantes (1-2 cm). Envolve em óleo e tempere.









ASSAR

- Para obter os melhores resultados, deixe espaço suficiente em volta dos ingredientes para permitir a circulação de ar quente.
 - Coloque os ingredientes no recipiente de cozedura e feche a tampa.
1. Ligue a ficha do aparelho à tomada elétrica. A máquina multifunções emite um sinal sonoro e o visor realiza a sua sequência de arranque. Após alguns momentos, o visor apaga-se e apenas a luz **Fritura a ar**  fica a piscar.
 2. Use os botões  e  para selecionar **Assar** .
 3. Com a luz Assar intermitente, prima o botão I. O visor mostra a temperatura predefinida.
 4. Altere a temperatura conforme necessário utilizando os botões  e . Prima o botão I para confirmar a temperatura selecionada.
 5. É apresentado o tempo de cozedura predefinido. Altere o tempo de cozedura conforme necessário utilizando os botões  e . Cada pressão no botão, aumenta ou diminui o tempo em 1 minuto. Mantenha o botão premido para aumentar ou diminuir rapidamente o tempo.
 6. Prima o botão I para confirmar o tempo selecionado.
 7. Para iniciar a cozedura, prima o botão I. A cozedura começa e o visor inicia a contagem decrescente.
 8. Quando o temporizador atingir 00:00, a máquina multifunções emite dois sinais sonoros e o aquecedor desliga-se. O ecrã apresenta a indicação "End". A ventoinha continua a funcionar durante um curto período.
- Para cancelar a cozedura a qualquer momento, prima o botão **O**.


Dicas


- A capacidade máxima aproximada para assar é de 1,3-2,0 kg de frango ou de 1,3-1,8 kg de assado.
- Se desejar um sabor mais profundo da carne dourada, use a função Saltear antes de assar para dourar a carne.
- A utilização de um termómetro de carne pode ajudar a melhorar significativamente e dar um resultado final mais preciso.

DOURAR

- Coloque os ingredientes no recipiente de cozedura e feche a tampa.
 - Para obter os melhores resultados, deixe espaço suficiente em volta dos ingredientes para permitir a circulação de ar quente.
1. Ligue a ficha do aparelho à tomada elétrica. A máquina multifunções emite um sinal sonoro e o visor realiza a sua sequência de arranque. Após alguns momentos, o visor apaga-se e apenas a luz **Fritura a ar**  fica a piscar.
 2. Use os botões  e  para selecionar **Dourar** .
 3. Com a luz Dourar intermitente, prima o botão I. O visor mostra a temperatura predefinida.
 4. Altere a temperatura conforme necessário utilizando os botões  e . Prima o botão I para confirmar a temperatura selecionada.
 5. É apresentado o tempo de cozedura predefinido. Altere o tempo de cozedura conforme necessário utilizando os botões  e . Cada pressão no botão, aumenta ou diminui o tempo em 1 minuto. Mantenha o botão premido para aumentar ou diminuir rapidamente o tempo.
 6. Prima o botão I para confirmar o tempo selecionado.
 7. Para iniciar a cozedura, prima o botão I. A cozedura começa e o visor inicia a contagem decrescente.
 8. Quando o temporizador atingir 00:00, a máquina multifunções emite dois sinais sonoros e o aquecedor desliga-se. O ecrã apresenta a indicação "End". A ventoinha continua a funcionar durante um curto período.
- Para cancelar a cozedura a qualquer momento, prima o botão **O**.

COZER

- Os ingredientes para bolos e produtos semelhantes devem ser colocados num recipiente de cozedura adequado (forma de bolo, etc.) que caiba no recipiente de cozedura. Quando a sua máquina multifunções tiver concluído o ciclo de preaquecimento, abra a tampa, coloque cuidadosamente os ingredientes preparados no recipiente de cozedura e feche a tampa.
 - Se não quiser utilizar o ciclo de preaquecimento ou se a sua receita não o exigir, coloque os ingredientes no recipiente de cozedura no início do ciclo de cozedura.
1. Ligue a ficha do aparelho à tomada elétrica. A máquina multifunções emite um sinal sonoro e o visor realiza a sua sequência de arranque. Após alguns momentos, o visor apaga-se e apenas a luz **Fritura a ar**  fica a piscar.

2. Use os botões \wedge e \vee para selecionar **Cozer** .
3. Com a luz Cozer intermitente, prima o botão I. O visor mostra a temperatura predefinida.
4. Altere a temperatura conforme necessário utilizando os botões \wedge e \vee . Prima o botão I para confirmar a temperatura selecionada.
5. É apresentado o tempo de cozedura predefinido. Altere o tempo de cozedura conforme necessário utilizando os botões \wedge e \vee . Cada pressão no botão, aumenta ou diminui o tempo em 1 minuto. Mantenha o botão premido para aumentar ou diminuir rapidamente o tempo.
6. Prima o botão I para iniciar o ciclo de preaquecimento. A máquina multifunções emite um sinal sonoro e o preaquecimento tem início. Durante o preaquecimento, o visor apresenta a indicação "PrE" até que a unidade atinja a temperatura selecionada e, em seguida, emite um sinal sonoro.
7. Abra a tampa, coloque os ingredientes no recipiente de cozedura e, em seguida, feche a tampa.
8. Quando o temporizador atingir 00:00, a máquina multifunções emite dois sinais sonoros e o aquecedor desliga-se. O ecrã apresenta a indicação "End". A ventoinha continua a funcionar durante um curto período.
- Para cancelar a cozedura a qualquer momento, prima o botão **O**.

COZEDURA LENTA

VANTAGENS DA COZEDURA LENTA




Saúde: ação de cozedura suave reduz os danos às vitaminas e retém mais nutrientes e sabores.

Economia: a cozedura lenta e prolongada pode tornar mais tenros os cortes de carne mais económicos e duros, e consome cerca de um quarto da energia no bico pequeno de um fogão normal.

Comodidade: prepare os ingredientes de véspera, coloque-os na panela de cozedura lenta antes de sair de casa, e tenha uma deliciosa refeição à sua espera quando chegar a casa.



UTILIZAR O MODO DE COZEDURA LENTA

- Nota: a temperatura não pode ser definida ou ajustada na função de cozedura lenta.
 - Coloque os ingredientes no recipiente de cozedura e feche a tampa.
1. Ligue a ficha do aparelho à tomada elétrica. A máquina multifunções emite um sinal sonoro e o visor realiza a sua sequência de arranque. Após alguns momentos, o visor apaga-se e apenas a luz **Fritura a ar**  fica a piscar.
 2. Use os botões \wedge e \vee para selecionar **Cozedura lenta alta**  ou **Cozedura lenta baixa** .
 3. Com a luz do modo de cozedura lenta pretendido a piscar, prima o botão I. O visor mostra o tempo de cozedura predefinido.
 4. Altere o tempo de cozedura conforme necessário utilizando os botões \wedge e \vee . Cada pressão no botão, aumenta ou diminui o tempo em 1 minuto. Mantenha o botão premido para aumentar ou diminuir rapidamente o tempo.
 5. Prima o botão I para confirmar o tempo selecionado.
 6. Para iniciar a cozedura, prima o botão I. A cozedura começa e o visor inicia a contagem decrescente.
 7. Quando o temporizador atingir 00:00, a máquina multifunções emite dois sinais sonoros e o aquecedor desliga-se. O ecrã apresenta a indicação "End". A ventoinha continua a funcionar durante um curto período.
 - Para cancelar a cozedura a qualquer momento, prima o botão **O**.

SUGESTÕES GERAIS

- Tenha em atenção que os ingredientes acabados de retirar do frigorífico podem prolongar o tempo de cozedura.
- Tente não abrir a tampa desnecessariamente durante a cozedura. Pode sair muito calor quando faz isto e o robô de cozinha pode demorar muito tempo a recuperar.
- Ao testar um prato para ver se está cozinhado, não se esqueça de que os tubérculos demoram mais tempo a cozinhar.
- Descongele completamente os alimentos congelados antes de os adicionar ao recipiente de cozedura.
- Não é estritamente necessário dourar previamente a carne, mas se o fizer poderá ajudar a selar a humidade e conferir profundidade ao sabor. Use a função Dourar do seu robô de cozinha para dourar a carne.
- Armazene os ingredientes preparados de antemão (por ex., na noite anterior) em recipientes no frigorífico. Não coloque o robô de cozinha ou o recipiente de cozedura no frigorífico.
- Ao cozinhar arroz, use pelo menos 150 ml de líquido de cozedura para cada 100 g de arroz.
- A massa não é adequada para cozinhar lentamente, torna-se demasiado mole. Se a sua receita contiver massa, deverá ser previamente cozinhada e depois envolvida no preparado 30 a 40 minutos antes do final do tempo de cozedura.
- Após colocar todos os ingredientes no recipiente de cozedura, estes não devem ultrapassar cerca de três quartos do volume. Se este estiver excessivamente cheio, poderá expelir líquidos quentes ou transbordar durante a utilização.
- Se o prato acabado estiver demasiado líquido, pode ser engrossado usando um pouco de amido de milho, araruta, etc. Para cada 250–300 ml de líquido, misture 2 colheres de sopa de amido de milho com água suficiente para formar uma pasta fina. Junte a pasta ao prato aprox. 30 a 45 minutos antes do fim da cozedura. Alternativamente, misture grânulos de molho de carne pré-preparado seguindo as instruções do fabricante.

DIRETRIZES DE COZEDURA

Legumes

A cozedura lenta é ideal para legumes. Há pouca evaporação, pelo que todos os sucos e sabores são retidos.

Tubérculos como batata, cenoura, nabo e nabiça, necessitam de uma cozedura mais lenta do que a da carne. Corte-os em pedaços do tamanho de uma dentada e submerja no líquido de cozedura. Coloque os legumes o mais próximo possível do fundo do recipiente.

Legumes que se cozinham rapidamente, como ervilhas e milho doce, devem ser adicionados meia hora antes do final da cozedura.

Leguminosas (feijões, ervilhas e lentilhas)

Alguns legumes secos (lentilhas, ervilhas, etc.) podem necessitar de ser demolhados antes de serem utilizados. Verifique sempre quaisquer recomendações na embalagem antes de utilizar.

AVISO O feijão seco (por exemplo, feijão vermelho, feijão cannellini, etc.) deve ser demolhado durante um mínimo de 8 horas e cozido durante pelo menos 10 minutos antes de ser adicionado à panela de cozedura lenta. É venenoso se for comido cru ou mal cozido.

Carne e aves





- A cozedura lenta torna mais tenros os cortes mais baratos e reduz o encolhimento e a evaporação, retendo o sabor e o valor nutricional. Os cortes de carne mais magros são os melhores para uma cozedura lenta.
- Retire o excesso de gordura da carne porque esta pode aumentar o líquido durante a cozedura sob a forma de gordura.
- Sempre que possível, utilize frango sem pele.
- Corte a carne em cubos de tamanho uniforme (aprox. 2,5 cm) para guisados e estufados.

CONVERSÃO DE RECEITAS DE UM FORNO TRADICIONAL

Estes tempos são aproximados e podem variar em função dos ingredientes e das quantidades. Verifique sempre se os alimentos estão bem cozinhados antes de os servir.

Tempo de cozedura no forno (minutos)	Tempo de Cozedura lenta baixa (horas)	Tempo de Cozedura lenta alta (horas)
15-30	4-6	1-2
30-60	6-8	2-4
60-180	8-12	4-7

MANTER QUENTE

- **IMPORTANTE:** não use a posição Manter quente para cozinhar. Utilize-a apenas para manter quentes os alimentos cozinhados que já estão quentes.
1. Comece com ingredientes já cozinhados e quentes no recipiente de cozedura.
 2. Ligue a ficha do aparelho à tomada elétrica. A máquina multifunções emite um sinal sonoro e o visor realiza a sua sequência de arranque. Após alguns momentos, o visor apaga-se e apenas a luz Fritura a ar  fica a piscar.
 3. Use os botões  e  para selecionar **Manter quente** .
- O visor inicia a contagem decrescente de 4 horas (04:00) a zero (00:00).
 - Após 4 horas nesta posição Manter quente, a unidade deixa de aquecer.
 - **Nota:** não mantenha os alimentos na posição Manter quente durante mais de 4 horas.

CUIDADOS E MANUTENÇÃO

1. Desligue o aparelho da tomada elétrica e deixe-o arrefecer antes de o limpar e guardar.
 2. Limpe as superfícies exteriores com um pano ligeiramente húmido e seque-as completamente.
 3. O recipiente de cozedura e a placa de grill podem ser lavados na máquina de lavar louça ou à mão, em água morna com detergente.
 4. Deixe secar na totalidade antes de guardar.
- Não utilize produtos de limpeza agressivos ou abrasivos, solventes, esfregões, palha de aço ou esfregões saponificados.

RECICLAGEM



Para evitar problemas ambientais e de saúde devido a substâncias perigosas, os aparelhos e baterias recarregáveis e não recarregáveis com um destes símbolos não deverão ser eliminados com o lixo doméstico normal. Elimine sempre os produtos elétricos e eletrónicos e, quando aplicável, as baterias recarregáveis e não recarregáveis, no ponto de reciclagem/recolha oficial apropriado.

Læs vejledningen og behold den til senere brug. Lad den følge med apparatet, hvis det overdrages til andre. Fjern al emballage før brug.

VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Følg altid de grundlæggende sikkerhedsregler, herunder:

Dette apparat kan anvendes af børn fra 8 år og derover og personer hvis fysiske, sansemæssige eller mentale evner er nedsat, eller personer uden den fornødne erfaring, hvis de er blevet instrueret/har været under opsyn og forstår de forbundne farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år og holdes under opsyn. Apparatet og ledningen skal holdes uden for rækkevidden af børn under 8 år.

Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, serviceværkstedet eller en tilsvarende kvalificeret fagmand, så eventuelle skader undgås.

 Apparatets overflader kan blive meget varme.

 Må ikke nedsænkes i vand eller andre væsker.

Apparatet må ikke tilsluttes via en timer eller et fjernstyret system.

- Tag gryden af enheden for at vaske den separat.
- Lad mindst 50mm plads være hele vejen rundt om apparatet.
- Du skal være yderst forsigtig, hvis du flytter enheden, når den indeholder varm mad eller varm væske.
- Brug grillhandsker eller lignende beskyttelse, når du tager låget af. Vær opmærksom på varm damp, som slipper ud, når du letter låget.
- Undlad at tildække apparatet eller anbringe noget oven på det.
- Tag stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug, og før du flytter eller rengør det.
- Anvend ikke apparatet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne brugsanvisning.
- Undlad at anvende apparatet, hvis det er beskadiget eller ikke fungerer korrekt.
- Sous vide-gryden må ikke anbringes på en overflade, der ikke tåler varme. Anbring altid gryden på en bordskåner eller varmeresistent måtte.
- Grydens bund har en ru overflade, som kan efterlade ridser eller mærker på sarte eller polerede overflader. Læg altid et beskyttende lag under gryden for at beskytte sådanne overflader.

KUN TIL PRIVAT BRUG










DELE

1. Håndtag
2. Grillplade
3. Gryde
4. Kontrolpanel

FØR APPARATET TAGES I BRUG FØRSTE GANG

Fjern alle emballeringsmaterialer og etiketter. Vask de aftagelige dele af i lunkent sæbevand, skyl dem godt og lad dem lufttørre.

KNAPPER OG LAMPER

	Air Fry-lampe Air Fry-tilstanden er aktiveret		Hold varm-lampe Hold varm-tilstanden er aktiveret
	Grill-lampe Bagetilstanden er aktiveret		Langtidstilberedning høj-lampe Langtidstilberedningstilstanden med høj varme er aktiveret
	Kødsteget-lampe Stegtilstanden er aktiveret		Langtidstilberedning lav-lampe Langtidstilberedningstilstanden med lav varme er aktiveret
	Sautere-lampe Sauteretilstanden er aktiveret		Bruges til at vælge tilberedningstilstand samt øge/reducere temperaturen eller tiderne.
	Bage-lampe Bagetilstanden er aktiveret	I/O	Bruges til at starte eller stoppe enheden.

TEMPERATURENHEDER

Hold **O** inde i 3 sekunder for at skifte mellem °F og °C.

TILBEREDNINGSFUNKTIONER

Air Fry: Med multicookeren kan du luftstege med over- og undervarme samt varmluft til jævn bruning.

Grill: Til grillstegning af maden. Forvarmningen kan bruges til at varme grillpladeren op og lave stegeskorpe/grillmærker.

Kødsteget: Tilberedning af hele stykker kød, fisk og grøntsager.

Sautere: Brug din multicooker til at sautere og brune.

Bage: Brug din multicooker til bagning.

Langtidstilberedning: Ideel til gryderetter, supper, ragout og retter bestående af kød og grøntsager.

Hold varm: Holder tilberedt mad varm før servering.



Tilberedningstemperaturer og -tider

Tilstand	Varme		Temperatur (° C)		Tid (minutter)		Forvarmning
	Over	Under	Standard	Område	Standard	Område	
Air Fry	●	●	215	80 - 230	20	1 - 59	NEJ
Grill	●	●	230	80 - 260	20	1 - 59	JA
Kødsteg	●	●	190	65 - 260	30	1 - 120	NEJ
Sautere	-	●	230	230 - 260	10	1 - 120	NEJ
Bage	●	●	175	65 - 230	30	1 - 120	JA
Langtidstilberedning høj	-	●	-	-	240	1 - 1440	NEJ
Langtidstilberedning lav	-	●	-	-	480	1 - 1440	NEJ
Hold varm	-	●	-	-	240	-	NEJ

FÆLLES FUNKTIONER FOR ALLE TILBEREDNINGSTILSTANDE

Ændre tid eller temperatur under tilberedning

Når tilberedningen er begyndt, kan du ændre tid og temperatur således:

1. Juster tiden med \wedge og \vee knapperne. Displayet blinker, mens du foretager indstillinger.
2. Ændr temperaturen ved at trykke på I knappen under tilberedningen. Den aktuelt valgte temperatur begynder at blinke. Brug \wedge og \vee knapperne til at foretage de ønskede ændringer.

Åbning af låget under tilberedning

Låget kan åbnes under tilberedning for at tilsætte ingredienser eller røre i maden. Tilberedningen og tiden sættes på pause, mens låget er åbent, og fortsætter når låget sættes på igen.

Automatisk dvale

Hvis der ikke trykkes på nogen knapper i 5 minutter, går multicookeren i dvaletilstand for at spare strøm. Tryk på en vilkårlig knap for at vække den.

Lysring på displayet


De 8 LED'er omkring temperatur- og tidsvisningen gør forskellige ting under brug, men skal hovedsageligt vise følgende:

- Under tilberedning lyser alle LED'erne og slukker en efter en i løbet af tilberedningstiden.
- Hvis du annullerer tilberedningen, blinker de alle et øjeblik og slukker derefter.
- Under forvarmning (tilstanden Grill og Bage) blinker de, indtil den indstillede temperatur er nået.

Tips og råd

- Når tilberedningsprogrammet er færdigt, kan du tages maden op og lægge den på et serveringsfad. Eller du kan ganske enkelt tage gryden af. Pas på! Beskyt dine hænder, fx med grillhandsker.
- Lad låget være åbent, efter at du har taget maden op, hvis enheden skal køle hurtigere af.
- Hvis du tilbereder flere portioner efter hinanden, skal du skifte olien i gryden efter hver anden portion. På den måde undgår du, at maden brænder på samt røg.

AIR FRY

- Du får det bedste resultat, hvis der er godt med plads omkring ingredienserne, så den varme luft kan cirkulere rundt.
- Kom ingredienserne i gryden, og luk låget.
- 1. Sæt enhedens stik i stikkontakten. Multicookeren bipper, og displayet gennemgår sin startsekvens. Efter et par minutter slukker displayet, og kun **Air Fry**  lampen blinker.
- 2. Mens **Air Fry**-lampen blinker, tryk på I knappen. Displayet viser standardtemperaturen.
- 3. Indstil den ønskede temperatur med \wedge og \vee knapperne. Tryk på I knappen for at bekræfte den indstillede temperatur.
- 4. Standardtilberedningstiden vises. Indstil den ønskede tilberedningstid med \wedge og \vee knapperne. Hvert tryk øger eller forkorter tiden med 1 minut. Hold knappen inde for at øge eller reducere tiden hurtigt.
- 5. Tryk på I knappen for at bekræfte den indstillede tid.
- 6. Tryk på I knappen for at starte tilberedningen. Tilberedningen starter, og displayet begynder at tælle ned.
- 7. Når uret når 00:00, bipper multicookeren to gange, og varmelegemet slukker. "End" vises på displayet. Blæseren fortsætter i kort tid bagefter.
- Du kan annullere tilberedningen når som helst ved at trykke på O knappen.

TILBEREDNINGSTID OG FØDEVARESIKKERHED

- Kun vejledende.
- Kontroller, at den tilberedte mad har fået nok. Ellers lægges den tilbage i grillen og steges lidt mere.
- Tilbered altid kød, fjerkræ og halvfabrikata heraf (hakket kød, burgerbøffer, etc.), til kødsaften er klar.
- Tilbered fisk indtil kødet er ugenomsigtigt hele vejen igennem.

- Ved tilberedning af færdigtillberedt mad følges vejledningen på pakken eller mærkningen.

Fresh food	Temperatur °C	Tid (min)	Forklaring
Chips	200	25	Skylles, tørres, vendes i salt, peber og olie
Kartoffelbåde	200	15-20	Skylles, tørres, vendes i salt, peber og olie
Sød kartoffelbåde	200	15-20	Skylles, tørres, vendes i salt, peber og olie
Bagt kartoffel	180	30-40	Pensles med olie for at få en sprød skorpe
Stegte kartofler	180	25-35	Skylles, tørres, vendes i salt, peber, knus rosmarin (kan udelades) og olie
Blandede middelhavsgrøntsager	180	6-10	Skåret i mindre stykker på ca. 1-2 cm, vendes i olie og krydres
Kyllingebryst	180	15-20	
Kyllingelår	180	25-30	Tilberedningstid afhængig af størrelse Pensles med olie, krydres
Kyllingevinger	180	23-28	Tilberedningstid afhængig af størrelse Pensles med olie, krydres
Burger	180	8-12	Tilberedningstid afhængig af størrelse Pensles med olie, krydres
Pølser	180	8-12	
Svinekotelet	180	22	Pensles med olie, krydres
Laksefilet	180	8-12	Pensles med olie, krydres
Hvid fiskefilet	180	8-12	Pensles med olie, krydres
Pølsehorn	200	13-15	Pensles med olie, krydres
Forårsrulle	200	8-10	
Muffins	180	15-18	
Frozen food	Temperatur °C	Tid (min)	Forklaring
Chips	200	25	
Kartoffelbåde	200	15-20	
Pomfritter	200	12-20	
Kyllingenuggets	200	6-10	
Fiskefilet	200	10-12	
Fiskepinde	180	6-10	
Løgringe	180	10-15	
Jomfruhummer	180	15	



Bemærk: Mad med et høj fedtindhold (fx svinekød) kan generere røg. Det er normalt, eftersom olierester steges ved høj temperatur. Røgen kan nogle gange mindskes ved at sænke temperaturen.

GRIL

- Du får det bedste resultat, hvis der er godt med plads omkring ingredienserne, så den varme luft kan cirkulere rundt.
- 1. Sæt gryden ned i enheden, og indsæt grillpladen.
- 2. Sæt enhedens stik i stikkontakten. Multicookeren bipper, og displayet gennemgår sin startsekvens. Efter et øjeblik slukker displayet, og kun **Air Fry** lampen blinker.
- 3. Brug \wedge og \vee knapperne til at vælg **Grill**
- 4. Mens Grill-lampen blinker, tryk på I knappen. Displayet viser standardtemperaturen.
- 5. Indstil den ønskede temperatur med \wedge og \vee knapperne. Tryk på I knappen for at bekræfte den indstillede temperatur.
- 6. Standardtilberedningstiden vises. Indstil den ønskede tilberedningstid med \wedge og \vee knapperne. Hvert tryk øger eller forkorter tiden med 1 minut. Hold knappen inde for at øge eller reducere tiden hurtigt.
- 7. Tryk på I knappen for at bekræfte den indstillede tid.
- 8. Tryk på I knappen for at starte forvarmningen. Multicookeren bipper, og forvarmningen begynder. Under forvarmning ses "PrE" på displayet, indtil enheden når den indstillede temperatur, og bipper derefter. Tilsæt ingredienserne, efter at enheden har forvarmet.
- 9. Når uret når 00:00, bipper multicookeren to gange, og varmelegemet slukker. "End" vises på displayet. Blæseren fortsætter i kort tid bagefter.
- Du kan annullere tilberedningen når som helst ved at trykke på **O** knappen.









TILBEREDNINGSVejledning

- Tabellen nedenfor er kun vejledende. Tilberedningstiden afhænger bl.a. af madens tykkelse. Til at sikre at bestemte ingredienser er gennemtilberedte, anbefaler vi, at du bruger et stegetermometer. Stik stegetermometeret ind i kødet på det tykkeste sted, indtil temperaturen er stabil. Du får det bedste resultat med benfrie udskæringer.

Fresh food	Temperatur °C	Tid (min)	Forklaring
Burger	230	8-12	120-160g
Pølser	230	8-12	
Kyllingebryst	230	15-20	200-250g
Laks	230	5-8	120-140g

Fresh food	Temperatur °C	Tid (min)	Forklaring
Steak	230	Rød 4	200-250g
		Medium-Rød 5	
		Medium 6	
		Gennemstegt 7-8	
Bacon	230	3-7	Tiden afhænger af ønsket sprødhed
Svinekotelet	230	10-14	220-260g
Lammesteak	230	3-6	150-200g
Middelhavsgrøntsager	230	6-8	Alle skåret i cirka lige store stykker (1-2 cm). Vendes i olie og krydres.









KØDSTEG

- Du får det bedste resultat, hvis der er godt med plads omkring ingredienserne, så den varme luft kan cirkulere rundt.
- Kom ingredienserne i gryden, og luk låget.
- 1. Sæt enhedens stik i stikkontakten. Multicookeren bipper, og displayet gennemgår sin startsekvens. Efter et øjeblik slukker displayet, og kun **Air Fry**  lampen blinker.
- 2. Brug  og  knapperne til at vælge **Kødsteg** .
- 3. Mens Kødsteg-lampen blinker, tryk på I knappen. Displayet viser standardtemperaturen.
- 4. Indstil den ønskede temperatur med  og  knapperne. Tryk på I knappen for at bekræfte den indstillede temperatur.
- 5. Standardtilberedningstiden vises. Indstil den ønskede tilberedningstid med  og  knapperne. Hvert tryk øger eller forkorter tiden med 1 minut. Hold knappen inde for at øge eller reducere tiden hurtigt.
- 6. Tryk på I knappen for at bekræfte den indstillede tid.
- 7. Tryk på I knappen for at starte tilberedningen. Tilberedningen starter, og displayet begynder at tælle ned.
- 8. Når uret når 00:00, bipper multicookeren to gange, og varmelegemet slukker. "End" vises på displayet. Blæseren fortsætter i kort tid bagefter.
- Du kan annullere tilberedningen når som helst ved at trykke på **O** knappen.









Tip

- Gryden har kapacitet til en kylling på maks. 1,3–2,0 kg eller en kødsteg på maks. 1,3–1,8 kg.
- Brun kødet med sauterefunktionen før stegning, hvis du ønsker en mere intens smag af brunet kød.
- Med et stegetermometer er det betydeligt lettere at forbedre og få et mere nøjagtigt resultat.

SAUTERE

- Kom ingredienserne i gryden, og luk låget.
- Du får det bedste resultat, hvis der er godt med plads omkring ingredienserne, så den varme luft kan cirkulere rundt.
- 1. Sæt enhedens stik i stikkontakten. Multicookeren bipper, og displayet gennemgår sin startsekvens. Efter et par minutter slukker displayet, og kun **Air Fry**  lampen blinker.
- 2. Brug  og  knapperne til at **Sautere** .
- 3. Mens Sautere-lampen blinker, tryk på I knappen. Displayet viser standardtemperaturen.
- 4. Indstil den ønskede temperatur med  og  knapperne. Tryk på I knappen for at bekræfte den indstillede temperatur.
- 5. Standardtilberedningstiden vises. Indstil den ønskede tilberedningstid med  og  knapperne. Hvert tryk øger eller forkorter tiden med 1 minut. Hold knappen inde for at øge eller reducere tiden hurtigt.
- 6. Tryk på I knappen for at bekræfte den indstillede tid.
- 7. Tryk på I knappen for at starte tilberedningen. Tilberedningen starter, og displayet begynder at tælle ned.
- 8. Når uret når 00:00, bipper multicookeren to gange, og varmelegemet slukker. "End" vises på displayet. Blæseren fortsætter i kort tid bagefter.
- Du kan annullere tilberedningen når som helst ved at trykke på **O** knappen.

BAGE

- Ingredienserne til kagen eller lignende skal placeres i en varmeresistent beholder (kageform eller lignende), som passer ned i gryden. Når multicookeren er færdig med at forvarme, åbner du låget og sætter forsigtigt de klargjorte ingredienser i formen, ned i gryden og lukker låget.
- Hvis du ikke vil bruge forvarmning, eller hvis din opskrift ikke kræver det, kan du sætte de klargjorte ingredienser i formen, ned i gryden, i starten af tilberedningsprogrammet.
- 1. Sæt enhedens stik i stikkontakten. Multicookeren bipper, og displayet gennemgår sin startsekvens. Efter et par minutter slukker displayet, og kun **Air Fry**  lampen blinker.
- 2. Brug  og  knapperne til at **Bage** .
- 3. Mens Bage-lampen blinker, tryk på I knappen. Displayet viser standardtemperaturen.
- 4. Indstil den ønskede temperatur med  og  knapperne. Tryk på I knappen for at bekræfte den indstillede temperatur.
- 5. Standardtilberedningstiden vises. Indstil den ønskede tilberedningstid med  og  knapperne. Hvert tryk øger eller forkorter tiden med 1 minut. Hold knappen inde for at øge eller reducere tiden hurtigt.
- 6. Tryk på I knappen for at starte forvarmningen. Multicookeren bipper, og forvarmningen begynder. Under forvarmning ses "PrE" på displayet, indtil enheden når den indstillede temperatur, og bipper derefter.
- 7. Åbn låget og kom ingredienserne i gryden, og luk derefter låget.
- 8. Når uret når 00:00, bipper multicookeren to gange, og varmelegemet slukker. "End" vises på displayet. Blæseren fortsætter i kort tid bagefter.
- Du kan annullere tilberedningen når som helst ved at trykke på **O** knappen.

LANGTIDSTILBEREDNING








FORDELENE VED LANGTIDSKOGNING

Sundt: Den nænsomme tilberedning bevirker, at vitaminerne ikke forringes, maden bevarer flere næringsstoffer og mere smag.

Økonomisk: En langsom tilberedning kan mørne de billigere, mere seje kødudskæringer, og bruger kun cirka en fjerdedel af strømforbruget svarende til den lille ring på et gennemsnitligt komfur.

Praktisk: Klargør ingredienserne aftenen før, læg dem i slow cooker madkoger, inden du går og hav et lækkert måltid stående klar, når du kommer hjem.

SÅDAN BRUGES LANGTIDSTILBEREDNINGSFUNKTIONEN

- Bemærk: Til langtidstilberedning kan temperaturen ikke indstilles eller justeres.
- Kom ingredienserne i gryden, og luk låget.
- 1. Sæt enhedens stik i stikkontakten. Multicookeren bipper, og displayet gennemgår sin startsekvens. Efter et par minutter slukker displayet, og kun **Air Fry**  lampen blinker.
- 2. Brug  og  knapperne til at vælge enten **Langtidstilberedning høj**  eller **Langtidstilberedning lav** .
- 3. Mens lampen for den ønskede langtidstilberedning (høj eller lav) blinker, tryk på I knappen. Displayet viser standardtilberedningstiden.
- 4. Indstil den ønskede tilberedningstid med  og  knapperne. Hvert tryk øger eller forkorter tiden med 1 minut. Hold knappen inde for at øge eller reducere tiden hurtigt.
- 5. Tryk på I knappen for at bekræfte den indstillede tid.
- 6. Tryk på I knappen for at starte tilberedningen. Tilberedningen starter, og displayet begynder at tælle ned.
- 7. Når uret når 00:00, bipper multicookeren to gange, og varmelegemet slukker. "End" vises på displayet. Blæseren fortsætter i kort tid bagefter.
- Du kan annullere tilberedningen når som helst ved at trykke på **O** knappen.



GENERELLE TIPS

- Vær opmærksom på, at ingredienser, som kommer direkte fra køleskabet kan kræve længere tilberedningstid.
- Undgå så vidt muligt at åbne låget under tilberedningen. Varmeudslippet er stort, hvis du gør dette, og der kan gå lang tid, før multicookeren har genoprettet temperaturen.
- Når du smager på en ret for at se, om den er færdig, så husk at rodfrugter normalt kræver længere tilberedningstid.
- Frosne fødevarer skal tøs helt op før tilberedning.
- Det er ikke strengt nødvendigt at for-brune maden, men det kan hjælpe med at bevare væsken i kødet og give en dybere smag. Brug multicookerens sauterefunktion til at brune kødet.
- Ingredienser, du har klargjort på forhånd (fx aftenen før) skal opbevares i en beholder i køleskabet. Stil ikke multicookeren eller gryden i køleskabet.
- Til kogning af ris skal du bruge mindst 150 ml kogevæske pr. 100 g ris.
- Pasta er ikke egnet til langtidstilberedning, da den bliver for blød. Hvis din opskrift inkluderer pasta, skal den forkoges og derefter røres i retten 30-40 minutter før endt tilberedningstid.
- Når alle ingredienserne er tilsat, bør gryden ikke være mere end trekvart fyldt. Overfyldes den kan der sprøjte skoldhed væske ud eller koge over.
- Hvis den færdigtillberedte ret er for flydende, kan den jævnes med lidt maizena, pilerod eller lign. For hver 250-300 ml væske røres 2 tsk. majs mel med nok vand, til at det bliver til en lidt tyk jævning. Hæld jævningen i retten ca. 30-45 minutter før endt tilberedning. Alternativt kan du bruge færdiglavet saucepulver ifølge fabrikantens anvisning.

RETNINGSLINJER FOR TILBEREDNING

Grøntsager

Langtidstilberedning er ideel til grøntsager. Fordampningen er minimal så al saft og smag bevares.

Rodfrugter som kartofler, gulerødder, majroe og kålrabi kræver langsommere tilberedning end kød. Skær dem i mudrette stykker, og læg dem i gryden, så de er dækket af vand. Læg grøntsagerne så tæt på grydens bund som muligt.

Grøntsager med kort tilberedningstid, som ærter og majs, skal tilsættes en halv time før endt tilberedning.

Bælgfrugter (bønner, ærter og linser)

Nogle tørrede bælgfrugter (linser, ærter osv.) skal sættes i blød før tilberedning. Læs altid brugsanvisningen på pakken før brug.

ADVARSEL: Tørrede bønner (fx kidney eller cannellini bønner) skal stilles i blød mindst 8 timer og koges i mindst 10 minutter før de tilsættes multicookeren. De er giftige, hvis de spises rå eller ikke er kogt tilstrækkeligt.

Kød og fjerkræ





- Langtidstilberedning gør prisvenlige udskæringer mere møre og mindsker svind og fordampning, samtidig med at smagen og næringsværdien bevares. De magreste udskæringer er bedst til langtidstilberedning.
- Skær overskydende fedt af kødet, da det kan gøre kogevæsken fed under tilberedning.
- Brug kylling uden skind, hvis muligt.
- Skær kødet i lige store tern (ca. 2,5 cm) til gryderet og ragout.

OMREGNING AF OPSKRIFTER BEREGNET TIL ALMINDELIG OVN

Tiderne er vejledende og kan variere afhængig af ingredienser og mængder. Tjek altid, at maden er gennemstegt før servering.

Tilberedning i ovn – Tid (minutter)	Tid på langtidstilberedning lav (timer)	Tid på langtidstilberedning høj (timer)
15-30	4-6	1-2
30-60	6-8	2-4
60-180	8-12	4-7

HOLD VARM

- **VIGTIGT:** Brug aldrig Hold varm-funktionen til tilberedning. Brug den kun til at holde tilberedt, allerede varm, mad varm.
- 1. Begynd med allerede tilberedte og varme ingredienser i gryden.
- 2. Sæt enhedens stik i stikkontakten. Multicookeren bipper, og displayet gennemgår sin startsekvens. Efter et par minutter slukker displayet, og kun Air Fry  lampen blinker.
- 3. Brug  og  knapperne til at **Hold varm** .
- Displayet begynder at tælle ned fra 4 timer (04:00) og ned til nul (00:00).
- Når hold varm-funktionen har været aktiv til 4 timer, vil enheden stoppe med at varme.
- **Bemærk:** Hold ikke dine retter varme på hold varm-funktionen i mere end 4 timer.

PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

1. Tag enhedens stik ud, og lad den køle af, før du rengør eller opbevarer den.
 2. Tør maskinens udvendige flader af med en let fugtet klud, og tør dem grundigt bagefter.
 3. Gryden og grillpladen kan vaskes i opvaskemaskine eller i hånden med varmt sæbevand.
 4. Tør altid alle delene omhyggeligt
- Brug ikke skrabe eller ridsende rensmidler, opløsningsmiddel, skuresvampe, ståluld eller sæbesvampe.

GENBRUG



For at undgå miljø- og sundhedsmæssige problemer forårsaget af farlige stoffer, må apparater og genopladelige og ikke-genopladelige batterier, der er mærket med et af disse symboler, ikke kasseres sammen med almindeligt husholdningsaffald.

Udtjente elektriske og elektroniske produkter samt genopladelige og ikke-genopladelige batterier fra produkterne skal afleveres på en godkendt genbrugsplads eller indsamlingssted.

Läs bruksanvisningen och spara den för framtida bruk. Låt bruksanvisningen följa med om du överlåter apparaten. Ta bort allt förpackningsmaterial före användning.

VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER

Följ allmänna säkerhetsföreskrifter, däribland följande:

Denna apparat kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller med bristande erfarenhet och kunskap, om personerna i fråga är under uppsikt och har fått anvisningar om hur apparaten fungerar och om de har förstått vilka risker som användningen kan medföra. Barn ska inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn, såvida de inte är över 8 år och är under uppsikt. Håll apparat och elkabel utom räckhåll för barn under 8 år. Om sladden är skadad måste den ersättas av tillverkaren, serviceombud eller någon med liknande kompetens för att undvika skaderisker.

 Apparatens utsida blir varm.

 Sänk inte ned i någon vätska.

Anslut inte apparaten genom en extern timer eller fjärrkontroll.

- Ta ur tillagningsgrytan ur apparaten innan du diskar den separat.
- Det ska finnas ett utrymme på minst 50 mm runt hela apparaten.
- Använd extrem försiktighet när du flyttar apparaten om den innehåller het mat eller vätska.
- Använd ugnshandskar eller liknande skydd när du tar av locket. Se upp för ånga som släpps ut när du lyfter av locket.
- Täck inte över apparaten och lägg inte heller något ovanpå den.
- Dra ur sladden när apparaten inte används, innan den flyttas och före rengöring.
- Använd inte apparaten för några andra ändamål än sådana som beskrivs i denna bruksanvisning.
- Använd inte apparaten om den är skadad eller fungerar dåligt.
- Placera inte tillagningsgrytan på någon yta som kan skadas av värme. Placera alltid grytan på ett underlägg eller en värmeständig bordstablett.
- Grytans bas har en grov yta som kan repa eller lämna märken på ömtåliga eller polerade ytor. Använd alltid skyddsunderlägg under grytan för att skydda sådana ytor.

ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK










DELAR

1. Handtag
2. Grillplatta
3. Tillagningsgryta
4. Kontrollpanel

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

Avlägsna allt förpackningsmaterial och alla etiketter. Diska de avtagbara delarna i varmt vatten med diskmedel, skölj ordentligt och lufttorka.

KONTROLLER OCH LAMPOR

	Air Fry-lampa Luftfriteringsläge valt		Varmhållningslampa Varmhållningsläge valt
	Grilllampa Grilläge valt		Slow Cook High-lampa Högt slow cooking-läge valt
	Rostlampa Rostläge valt		Slow Cook Low-lampa Lågt slow cooking-läge valt
	Brynlampa Brynläge valt		Används för att välja tillagningsläge eller öka/minska temperatur- eller tidsvärden.
	Baklampa Bakläge valt	I/O	Används för att starta eller stoppa apparaten.

TEMPERATURENHETER

För att växla mellan °F och °C trycker man och håller inne **O**-knappen i 3 sekunder.

TILLAGNINGSFUNKTIONER

Air Fry: Använd din multicooker för nyttigare luftfritering med övre och undre värme, samt en fläkt för jämn bryning.

Grill: Används för att grilla mat. Förvärmningscykeln kan användas för att värma grillplattan och ge maten bryn-/grillränder.

Rosta: Används för att tillaga hela stycken av kött, fisk eller grönsaker.

Bryna: Använd din multicooker för att sautera och bryna.

Baka: Använd din multicooker för bakning.

Slow Cooking: Perfekt för grytor, soppor, stuvningar och kombinationer av kött och grönsaker.

Varmhållning: För att hålla maten varm före servering.

Tillagningstemperaturer och tider

Läge	Värme		Temperatur (° C)		Tid (minuter)		Förvärm
	Övre	Undre	Förinställd	Räckvidd	Förinställd	Räckvidd	
Air Fry	●	●	215	80 - 230	20	1 - 59	NEJ
Grilla	●	●	230	80 - 260	20	1 - 59	JA
Rosta	●	●	190	65 - 260	30	1 - 120	NEJ
Bryna	-	●	230	230 - 260	10	1 - 120	NEJ
Baka	●	●	175	65 - 230	30	1 - 120	JA
Slow cook high	-	●	-	-	240	1 - 1440	NEJ
Slow cook low	-	●	-	-	480	1 - 1440	NEJ
Varmhållning	-	●	-	-	240	-	NEJ

GEMENSAMMA EGENSKAPER FÖR ALLA TILLAGNINGSLÄGEN

Ändra tid eller temperatur under tillagning

När tillagningen har påbörjats kan man ändra tid eller temperatur enligt följande:

1. Använd \wedge - och \vee -knapparna för att justera tiden. Displayen blinkar medan du gör ändringen.
2. Tryck på I-knappen medan apparaten lagar maten för att ändra temperaturen. Den aktuella valda temperaturen börjar blinka. Använd \wedge - och \vee -knapparna för att göra önskade ändringar.

Öppna locket under tillagning

Man kan öppna locket under tillagningen för att lägga till ingredienser eller röra om maten. Tillagningen och timern pausas när locket öppnas och återupptas när locket stängs på nytt.

Auto-viloläge

Om inga knappar trycks på 5 minuter sätts multicookern automatiskt i viloläge för att spara ström. Tryck på valfri knapp för att aktivera den.

Ringdisplay med lampor


De 8 LED-lampor som sitter runt temperatur- och tidsdisplayen har olika funktioner, men används främst för att visa följande:

- Under tillagning tänds alla lampor och släcks en efter en när tillagningen fortskrider.
- Om man avbryter tillagningen av någon anledning blinkar de alla kort innan de släcks.
- Under förvärmningscykeln (Grill- och Bak-lägen) blinkar de tills inställd temperatur uppnåtts.

Råd och tips

- När tillagningssyckeln har avslutats kan du ta ut maten och lägga upp den på ett serveringsfat. Du kan också ta ut hela tillagningsgrytan. Var försiktig och använd lämpligt skydd, som ugnshandskar.
- För att påskynda svalningsprocessen kan du lämna locket öppet när du tagit ut maten.
- Om du ska tillaga stora mängder (batch cooking) ska du tömma ut oljan ur den urtagbara grytan efter 2 tillagningstillfällen för att undvika att oljan bränns och att rök bildas.

LUFTFRITERING (AIR FRY)

- För bästa resultat ska man lämna tillräckligt med plats runt ingredienserna så att den varma luften kan cirkulera.
- Lägg ingredienserna i grytan och stäng locket.
- 1. Sätt apparatens stickkontakt i vägguttaget. Multicookern piper och displayen går igenom startsekvensen. Efter några ögonblick släcks displayen och bara **Air Fry** -lampan blinkar.
- 2. Tryck på I-knappen när **Air Fry**-lampan blinkar. Displayen visar den förinställda temperaturen.
- 3. Ändra temperaturen enligt önskemål med hjälp av \wedge - och \vee -knapparna. Tryck på I-knappen för att bekräfta vald temperatur.
- 4. Den förinställda tillagningstiden visas. Ändra tillagningstiden enligt önskemål med hjälp av \wedge - och \vee -knapparna. Varje knapptryckning ökar eller minskar tiden med 1 minut. Tryck och håll inne knappen för att snabbt öka eller minska tiden.
- 5. Tryck på I-knappen för att bekräfta vald tid.
- 6. Tryck på I-knappen för att påbörja tillagningen. Tillagningen startar och displayen börjar räkna ned.
- 7. När timern når 00:00 piper multicookern två gånger och värmaren stängs av. Displayen visar "End". Fläkten fortsätter att köra under en kort stund.
- Tryck på O-knappen när som helst för att avbryta tillagningen.

TILLAGNINGSTID OCH LIVSMEDELSSÄKERHET

- Ska endast användas som vägledning.
- Kontrollera grillningen och utöka grilltiden vid behov.
- Tillaga alla kött- och fågelprodukter, även styckade och malda delar, tills köttsaften tränger igenom.
- Tillaga fisk tills köttet är fast.
- Följ de riktlinjer för tillagning som finns på paket eller etikett när det gäller färdigförpackade livsmedel.

Färsk mat	Temperatur (° C)	Tid (minuter)	Anmärkningar
Chips	200	25	Skölj, torka, vänd i salt, peppar och olja
Potatisklyftor	200	15-20	Skölj, torka, vänd i salt, peppar och olja
Sötpotatisklyftor	200	15-20	Skölj, torka, vänd i salt, peppar och olja
Bakad potatis	180	30-40	För ett krispigt skal kan man borsta med olja
Rostad potatis	180	25-35	Skölj, torka, vänd i salt, peppar, krossad rosmarin (valfritt) och olja
Blandade medelhavsgrönsaker	180	6-10	Skär i jämnstora bitar på 1-2 cm, vänd i olja och krydda
Kycklingbröst	180	15-20	
Kycklinglår	180	25-30	Bitarnas storlek avgör tillagningstiden. Borsta med olja, krydda
Kycklingvingar	180	23-28	Bitarnas storlek avgör tillagningstiden. Borsta med olja, krydda
Hamburgare	180	8-12	Bitarnas storlek avgör tillagningstiden. Borsta med olja, krydda
Korv	180	8-12	
Fläskkotlett	180	22	Borsta med olja, krydda
Laxfilé	180	8-12	Borsta med olja, krydda
Vit fiskfilé	180	8-12	Borsta med olja, krydda
Korv i smördeg	200	13-15	Borsta med olja, krydda
Vårrulle	200	8-10	
Muffins	180	15-18	
Fryst mat	Temperatur (° C)	Tid (minuter)	Anmärkningar
Chips	200	25	
Potatisklyftor	200	15-20	
French fries	200	12-20	
Chicken Nuggets	200	6-10	
Fish fillets	200	10-12	
Fish Fingers	180	6-10	
Onion Rings	180	10-15	
Scampi	180	15	

Obs: Feta ingredienser (t.ex. fläsk) kan orsaka att rök uppstår. Det är normalt eftersom oljerester tillagas vid en hög temperatur. Genom att sänka temperaturen kan man minska rökeffekten.



GRILLNING

- För bästa resultat ska man lämna tillräckligt med plats runt ingredienserna så att den varma luften kan cirkulera.
- Sätt tillagningsgrytan i apparaten och sätt i grillplattan.
- Sätt apparatens stickkontakt i vägguttaget. Multicookern piper och displayen går igenom startsekvensen. Efter några ögonblick släcks displayen och bara **Air Fry** -lampan blinkar.
- Använd \wedge - och \vee -knapparna för att välja **Grill**.
- När Grill-lampan blinkar trycker man på I-knappen. Displayen visar förinställd temperatur.
- Ändra temperaturen enligt önskemål med hjälp av \wedge - och \vee -knapparna. Tryck på I-knappen för att bekräfta vald temperatur.
- Den förinställda tillagningstiden visas. Ändra tillagningstiden enligt önskemål med hjälp av \wedge - och \vee -knapparna. Varje knapptryckning ökar eller minskar tiden med 1 minut. Tryck och håll inne knappen för att snabbt öka eller minska tiden.
- Tryck på I-knappen för att bekräfta vald tid.
- Tryck på I-knappen för att starta förvärmningscykeln. Multicookern piper och förvärmningen startar. Under förvärmningen visar displayen "PrE" tills apparaten nått vald tempertur och piper sedan. Lägg i ingredienserna när apparaten är uppvärmd.
- När timern når 00:00 piper multicookern två gånger och värmaren stängs av. Displayen visar "End". Fläkten fortsätter att köra under en kort stund.
- Tryck på **O**-knappen när som helst för att avbryta tillagningen.

MATLAGNINGSGUIDE

- Följande tabell är endast avsedd som en vägledning. Tillagningstiden beror på maten tjocklek. För att kontrollera att maten är genomstekt rekommenderar vi att man använder en köttermometer. För in köttermometern i den tjockaste delen av köttet tills temperaturen har stabiliserats. För bästa resultat ska man använda köttstycken utan ben.

Färsk mat	Temperatur (° C)	Tid (minuter)	Anmärkningar
Hamburgare	230	8-12	120-160g
Korv	230	8-12	
Kycklingbröst	230	15-20	200-250g
Lax	230	5-8	120-140g

Färsk mat	Temperatur (° C)	Tid (minuter)	Anmärkingar
Stek	230	Rare 4	200-250g
		Mediumrare 5	
		Medium 6	
		Welldone 7-8	
Bacon	230	3-7	Tiden beror på önskad krispighet
Fläskkotlett	230	10-14	220-260g
Lambbrog	230	3-6	150-200g
Medelhavsgrönsaker	230	6-8	Skär ingredienserna i jämnstora bitar (1-2 cm). Vänd i olja och krydda.

ROSTA

- För bästa resultat ska man lämna tillräckligt med plats runt ingredienserna så att den varma luften kan cirkulera.
 - Lägg ingredienserna i tillagningsgrytan och stäng locket.
1. Sätt apparatens stickkontakt i vägguttaget. Multicookern piper och displayen går igenom startsekvensen. Efter några ögonblick släcks displayen och bara **Air Fry** -lampan blinkar.
 2. Använd \wedge - och \vee -knapparna för att välja **Rosta**.
 3. Tryck på I-knappen när Rosta-lampan blinkar. Displayen visar den förinställda temperaturen.
 4. Ändra temperaturen enligt önskemål med hjälp av \wedge - och \vee -knapparna. Tryck på I-knappen för att bekräfta vald temperatur.
 5. Den förinställda tillagningstiden visas. Ändra tillagningstiden enligt önskemål med hjälp av \wedge - och \vee -knapparna. Varje knapptryckning ökar eller minskar tiden med 1 minut. Tryck och håll inne knappen för att snabbt öka eller minska tiden.
 6. Tryck på I-knappen för att bekräfta vald tid.
 7. Tryck på I-knappen för att påbörja tillagningen. Tillagningen startar och displayen börjar räkna ned.
 8. När timern når 00:00 piper multicookern två gånger och värmaren stängs av. Displayen visar "End". Fläkten fortsätter att köra under en kort stund.
- Tryck på **O**-knappen när som helst för att avbryta tillagningen.

Tips

- Den ungefärliga maxkapaciteten för att rosta är en kyckling på 1,3–2,0 kg eller en stek på 1,3–1,8 kg.
- Om du önskar intensivare smak på det brynta köttet kan du använda brynafunktionen för att bryna köttet före grillning.
- Att använda en köttermoteter kan förbättra resultatet avsevärt och ge ett mer precist slutresultat.

BRYNA

- Lägg ingredienserna i tillagningsgrytan och stäng locket.
 - För bästa resultat ska man lämna tillräckligt med plats runt ingredienserna så att den varma luften kan cirkulera.
1. Sätt apparatens stickkontakt i vägguttaget. Multicookern piper och displayen går igenom startsekvensen. Efter några ögonblick släcks displayen och bara **Air Fry** -lampan blinkar.
 2. Välj \wedge - och \vee -knapparna för att välja **Bryna**.
 3. När lampan för bryning blinkar trycker man på I-knappen. Displayen visar den förinställda temperaturen.
 4. Ändra temperaturen enligt önskemål med hjälp av \wedge - och \vee -knapparna. Tryck på I-knappen för att bekräfta vald temperatur.
 5. Den förinställda tillagningstiden visas. Ändra tillagningstiden enligt önskemål med hjälp av \wedge - och \vee -knapparna. Varje knapptryckning ökar eller minskar tiden med 1 minut. Tryck och håll inne knappen för att snabbt öka eller minska tiden.
 6. Tryck på I-knappen för att bekräfta vald tid.
 7. Tryck på I-knappen för att påbörja tillagningen. Tillagningen startar och displayen börjar räkna ned.
 8. När timern når 00:00, piper multicookern två gånger och värmaren stängs av. Displayen visar "End". Fläkten fortsätter att köra under en kort stund.
- Tryck på **O**-knappen när som helst för att avbryta tillagningen.

BAKA

- Ingredienserna för kakor och liknande bör läggas i ett lämpligt kokkärl (kakform, etc.) som får plats i tillagningsgrytan. När multicookern har gått igenom förvärmningscykeln öppnar man locket och lägger försiktigt i de förberedda ingredienserna i tillagningsgrytan och stänger locket.
 - Om man inte vill använda förvärmningscykeln, eller receptet inte kräver det, lägger man i ingredienserna i tillagningsgrytan i början av tillagningscykeln.
1. Sätt apparatens stickkontakt i vägguttaget. Multicookern piper och displayen går igenom startsekvensen. Efter några ögonblick släcks displayen och bara **Air Fry** -lampan blinkar.
 2. Använd i- och j-knapparna för att välja **Baka**.
 3. När lampan för bakning blinkar trycker man på I-knappen. Displayen visar den förinställda temperaturen.
 4. Ändra temperaturen enligt önskemål med hjälp av \wedge - och \vee -knapparna. Tryck på I-knappen för att bekräfta vald temperatur.
 5. Den förinställda tillagningstiden visas. Ändra tillagningstiden enligt önskemål med hjälp av \wedge - och \vee -knapparna. Varje knapptryckning ökar eller minskar tiden med 1 minut. Tryck och håll inne knappen för att snabbt öka eller minska tiden.
 6. Tryck I-knappen för att starta förvärmningscykeln. Din multicooker piper och förvärmningen startar. Under förvärmningen visar displayen "PrE" tills den valda temperaturen uppnås, sedan piper den.
 7. Öppna locket och lägg ingredienserna i tillagningsgrytan. Stäng sedan locket.
 8. När timern når 00:00 piper multicookern två gånger och värmaren stängs av. Displayen visar "End". Fläkten fortsätter att köra under en kort stund.
- Tryck på **O**-knappen när som helst för att avbryta tillagningen.

SLOW COOKING

LÅNGKOKNINGENS FÖRDELAR

Din hälsa: en varsam tillagning bevarar vitaminer samt närings- och smakämnen.

Din ekonomi: en långsam tillagning gör köttet mörkt, detta gäller speciellt för billigare och grövre styckningsdelar. Dessutom behövs det bara en fjärdedel av den energi som annars förbrukas på den minsta standardkokplattan.

Din bekvämlighet: förbered matvarorna kvällen innan, lägg dem i långkoksgrytan innan du går hemifrån och en härlig måltid väntar på dig när du kommer hem.

ANVÄNDA SLOW COOKING-LÄGET

- Obs: Temperaturen kan inte ställas in eller justeras i slow cooking-funktionen.
- Lägg ingredienserna i tillagningsgrytan och stäng locket.
- 1. Sätt apparatens stickpropp i eluttaget. Multicookern piper och displayen går igenom startsekvensen. Efter några ögonblick släcks displayen och bara **Air Fry** -lampen blinkar.
- 2. Använd i- och j-knapparna för att välja antingen **Slow Cook High** eller **Slow Cook Low**.
- 3. När det önskade slow cook-läget blinkar trycker man på I-knappen. Displayen visar förinställd tillagningstid.
- 4. Den förinställda tillagningstiden visas. Ändra tillagningstiden enligt önskemål med hjälp av ^ och v-knapparna. Varje knapptryckning ökar eller minskar tiden med 1 minut. Tryck och håll inne knappen för att snabbt öka eller minska tiden.
- 5. Tryck på I-knappen för att bekräfta vald tid.
- 6. Tryck på I-knappen för att påbörja tillagningen. Tillagningen startar och displayen börjar räkna ned.
- 7. När timern når 00:00 piper multicookern två gånger och värmaren stängs av. Displayen visar "End". Fläkten fortsätter att köra under en kort stund.
- Tryck på O-knappen när som helst för att avbryta tillagningen.



ALLMÄNNA TIPS

- Kom ihåg att om man använder kylskåpskalla ingredienser kan tillagningstiden öka.
- Försök att inte öppna locket i onödan under matlagningen. Då kan värme frigöras och det tar tid för multicookern att återhämta sig.
- När man kontrollerar om en rätt är färdiglagad får man inte glömma att rotfrukter tar längre tid att tillaga.
- Tina frysta livsmedel helt innan du lägger dem i tillagningsgrytan.
- Det är inte strikt nödvändigt att bryna köttet i förväg, men det kan bidra till att slutresultatet blir saftigt och smakrikt. Använd multicookerns brynfunktion för att bryna kött.
- Förvara ingredienser som förberetts i förväg (t.ex. föregående kväll) i behållare i kylskåp. Förvara inte multicookern eller tillagningsgrytan i kylskåpet.
- När man lagar rätter med ris ska man använda minst 150 ml vätska per 100 g ris.
- Pasta är inte lämpligt för långkokning, den blir för mjuk. Om du ska laga ett recept med pasta bör du koka pastan i förväg och sedan tillsätta den när det är 30-40 minuter kvar på tillagningstiden.
- När man har lagt i alla ingredienser i tillagningsgrytan bör den inte vara fylld mer än till tre fjärdedelar. Om man fyller den för mycket kan het vätska stänka ut eller koka över under användningen.
- Om den färdiga rätten innehåller för mycket vätska kan man reda den med lite majs mjöl, stärkelse, etc. Använd två matskedar majs mjöl per 250-300 ml vätska. Blanda mjölet med lite vatten för att bilda en tunn smet. Tillsätt smeten i maträtten när det är ca 30-45 minuter kvar på tillagningstiden. Alternativt kan man använda färdigt buljonggranulat. Följ då tillverkarens anvisningar.

RIKTLINJER FÖR MATLAGNING

Grönsaker

Långkokning är lämpligt för grönsaker. Lite vatten dunstar bort, så all vätska och smak bevaras.

Rotfrukter som potatis, rödbetor och kålrötter behöver långkokas längre än kött. Skär dem i bitar och täck med vätska. Lägg grönsakerna så nära botten på grytan som möjligt.

Snabbkokta grönsaker som ärtor och majs bör tillsättas en halvtimme före tillagningstiden går ut.

Baljväxter (bönor, ärtor och linser)

Vissa torkade baljväxter (linser, ärtor, etc.) kan behöva blötläggas före tillagning. Läs alltid rekommendationerna på förpackningen innan du använder dem.

WARNING torra bönor (t.ex. röda kidneybönor, cannelli, etc.) ska blötläggas i minst åtta timmar och kokas i minst 10 minuter innan de tillagas i slow cookern. De är giftiga om de äts råa eller inte tillräckligt kokta.

Kött och fågel



- Med långkokning bli billigare köttstycken möra, det minskar också krympning och avdunstning, för bibehållen smak och näringsvärde. Köttbitar med lite fett passar bäst för långkokning.
- Skär bort överflödigt fett från köttet eftersom det bidrar med mer vätska under tillagningen i form av fett.
- Använd kyckling utan skinn om möjligt.
- Skär köttet i jämnstora bitar (ca 2,5 cm) för grytor.

ATT OMVANDLA TRADITIONELLA UGNSRECEPT

Dessa tider är ungefärliga och kan variera beroende på ingredienser och mängder. Kontrollera alltid att maten är genomstekt innan den serveras.

Ugnstillagningstid (minuter)	Tid på Slow Cook Low (timmar)	Tid på Slow Cook High (timmar)
15-30	4-6	1-2
30-60	6-8	2-4
60-180	8-12	4-7

VARMHÅLLNING

- **OBS:** Använd inte varmhållningsläget för tillagning. Använd det endast för att hålla lagad mat varm när den redan är het.
- 1. Börja med redan tillagade och varma ingredienser i tillagningsgrytan.
- 2. Sätt apparatens stickpropp i eluttaget. Multicookern piper och displayen går igenom startsekvensen. Efter några ögonblick släcks displayen och bara Air Fry -lampan blinkar.
- 3. Använd i- och j-knapparna för att välja **Varmhållning** .
- Displayen börjar räkna ned från 4 timmar (04:00) till noll (00:00).
- När varmhållningsinställningen varit aktiv i 4 timmar slutar apparaten att värma.
- **OBS:** Lämna inte livsmedel på varmhållningsfunktionen i mer än 4 timmar.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

1. Dra ur apparatens sladd ur eluttaget och låt den svalna innan du rengör eller förvarar den.
2. Rengör de yttre ytorna med en lätt fuktig trasa och torka dem sedan ordentligt.
3. Tillagningsgrytan och grillplattan kan diskas i diskmaskin, eller diskas för hand i varmt vatten med diskmedel.
4. Låt alltid apparaten torka helt innan den förvaras.
- Använd inte starka eller slipande rengöringsmedel, lösningsmedel, skurpulver, stålull, grov disksvamp eller tvättsvamp med rengöringsmedel.

ÅTERVINNING



För att undvika miljö- och hälsoproblem pga. farliga ämnen får man inte kassera apparater eller laddningsbara och icke-laddningsbara batterier märkta med någon av dessa symboler i sorterat kommunalt avfall. Elektriska och elektroniska produkter och, där tillämpligt, laddningsbara och icke-laddningsbara batterier ska alltid kasseras vid en lämplig, officiell återvinnings-/ uppsamlingsstation.

Les instruksjonene, oppbevar dem på et trygt sted, og send de med apparatet hvis du gir det videre. Fjern all emballasje før bruk.

VIKTIG SIKKERHETSTILTAK

Følg sikkerhetsinstruksene, inkludert

Dette apparatet kan brukes av barn fra åtte år og personer med nedsatte fysiske, sansende eller mentale evner eller manglende erfaring eller kunnskap hvis slike personer har fått opplæring eller blir holdt under oppsyn og forstår farene som er tilknyttet bruken av apparatet. Barn skal ikke leke med apparatet.

Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn med mindre de er over åtte år og holdes under oppsyn. Hold apparatet og ledningen utilgjengelig for barn under åtte år.

Hvis kabelen er skadet så må den bli erstattet av fabrikanten, servicekontoret eller andre som er kvalifiserte for å unngå fare.

 Apparatets overflater vil bli varme.

 Må ikke senkes ned i væske.

Ikke koble til apparatet via tidsbryter- eller fjernstyringssystem.

- Fjern gryten fra enheten før du vasker den separat.
- La det være minst 50 mm fri plass rundt hele apparatet.
- Vær svært forsiktig når du flytter på apparatet når det inneholder varm mat eller varme væsker.
- Bruk stekevotter eller liknende beskyttelse når du tar av lokket. Vær oppmerksom på damputslipp når du tar av lokket.
- Ikke dekk til apparatet eller ha noe på det.
- Trekk ut kontakten fra apparatet når det ikke er i bruk, før flytting og før rengjøring.
- Ikke bruk apparatet til andre formål enn det som beskrives i disse instruksene.
- Gryten egner seg bare for bruk på gasskokeplater og elektriske kokeplater, ikke på induksjonskokeplater.
- Ikke sett gryten på overflater som påvirkes av varme. Sett alltid gryten på et kokestativ eller et varmebestandig underlag.
- Bunnens på gryten har en grov overflate og kan etterlate riper eller andre merker på ømfintlige eller polerte overflater. Sett alltid et beskyttende underlag under gryten for å beskytte slike overflater.

KUN FOR BRUK I HJEMMET










DELER

1. Håndtak
2. Grillplate
3. Gryte
4. Kontrollpanel

FØR FØRSTEGANGSBRUK

Fjern all emballasje og merkelapper. Vask avtagbare deler i varmt såpevann, skyll grundig, la vannet renne av og tørke i luften.

KONTROLLER OG LYS

	Air Fry-lys Air Fry-modus valgt		Hold varm-lys Hold varm-modus valgt
	Grill-lys Grill-modus valgt		Høy innstilling-lys Modus for høy innstilling av langsom koking valgt
	Steke-lys Steke-modus valgt		Lav innstilling-lys Modus for lav innstilling av langsom koking valgt
	Brune-lys Brune-modus valgt		Brukes til å velge kokemodus og øke/reducere temperaturen eller tidsverdier.
	Bake-lys Bake-modus valgt	I/O	Brukes til å starte eller stoppe apparatet.

TEMPERATURENHETER

For å veksle mellom °F og °C, trykker du og holder inne **O**-knappen i 3 sekunder.

KOKEFUNKSJONER

Air Fry: Bruk multicookeren til sunnere luftsteking (Air Fry) med topp- og bunnvarme og en vifte til jevn bruning.

Grill: Brukes til å grille mat. Forvarmingscyklusen kan brukes til å varme grillplaten for å oppnå brunings-/grillmerker.

Steke: Brukes til å steke hele kjøttstykker, fisk og grønnsaker.

Brune: Bruk multicookeren til sautering og bruning.

Bake: Bruk multicookeren til baking.

Langsom koking: Perfekt for gryteretter, supper, lapskaus og kombinasjoner av kjøtt og grønnsaker.

Hold varm: Du kan holde ferdiglaget mat varm før servering.



Koketemperaturer og tider

Modus	Varme		Temperatur (° C)		Tid (minutter)		Forvarme
	Topp	Bunn	Standard	Område	Standard	Område	
Air Fry	●	●	215	80 - 230	20	1 - 59	NEI
Grill	●	●	230	80 - 260	20	1 - 59	JA
Steke	●	●	190	65 - 260	30	1 - 120	NEI
Brune	-	●	230	230 - 260	10	1 - 120	NEI
Bake	●	●	175	65 - 230	30	1 - 120	JA
Langsom koking (høy)	-	●	-	-	240	1 - 1440	NEI
Langsom koking (lav)	-	●	-	-	480	1 - 1440	NEI
Hold varm	-	●	-	-	240	-	NEI

FELLES TREKK FOR ALLE KOKEMODUSER

Endre tid og temperatur under koking

Når kokingen har startet, kan du endre tiden eller temperaturen slik:

1. For å justere tiden, bruker du \wedge og \vee -knappene. Displayet vil blinke mens du endrer det.
2. For å endre temperaturen, trykker du på I-knappen mens enheten koker. Den nåværende valgte temperaturen vil begynne å blinke. Bruk \wedge og \vee -knappene til å gjøre endringer.

Åpne lokket under koking

Lokket kan åpnes under kokingen for å tilsette eller røre ingrediensene. Kokingen og timeren vil settes på pause mens lokket åpnes og fortsette når lokket lukkes igjen.

Automatisk dvalemodus

Hvis ingen knapper trykkes inn på 5 minutter, vil multicookeren gå i dvalemodus for å spare strøm. For å aktivere den kan du trykke på hvilken som helst knapp.

Display med lysring

De 8 LED-lysene som omgir temperatur og tidsdisplayet gjør flere ting under bruk, men er hovedsakelig brukt til å vise følgende:

- Under kokingen vil de alle begynne å lyse og slukkes ett etter ett, etterhvert som kokingen går sin gang.
- Hvis kokingen blir kansellert av en eller annen grunn, vil alle blinke fort før de slukkes.
- Under forvarmingen (Grill- og bake-moduser) vil de blinke til den innstilte temperaturen er nådd.

Generelle tips

- Når kokesyklusen er ferdig, kan du fjerne maten og legge den over på et serveringsfat. Du kan også ta gryten helt ut. Vær ekstra forsiktig og bruk riktig beskyttelse, som grytekluter.
- For at avkjølingsprosessen skal gå fortere, kan du la lokket være åpent etter at du har tatt av maten.
- Hvis du koker i flere omganger, kan du tømme oljen fra den avtagbare gryten etter hver andre omgang. Dette vil bidra til å hindre fett fra å brenne og avgir røyk.

AIR FRY

- For bedre resultat, la det være nok plass rundt ingrediensene til at den varme luften kan sirkulere.
- Legg ingrediensene i gryten og lukk lokket.
- 1. Sett i kontakten på apparatet. Multicookeren vil pipe og displayet vil gå gjennom startsekvensen. Kort etter vil displayet slukke mens bare **Air Fry** -lyset blinker.
- 2. Mens **Air Fry**-lyset blinker, trykker du på I-knappen. Displayet vil vise standardtemperaturen.
- 3. Endre temperaturen etter behov ved hjelp av \wedge og \vee -knappene. Trykk på I-knappen for å bekrefte den valgte temperaturen.
- 4. Standard koketid vil vises på displayet. Endre koketiden etter behov ved hjelp av \wedge og \vee -knappene. Hvert trykk vil øke eller redusere tiden med 1 minutt. Trykk og hold knappen for å øke eller redusere tiden raskt.
- 5. Trykk på I-knappen for å bekrefte den valgte tiden.
- 6. For å begynne kokingen, trykker du på I-knappen. Kokingen vil starte og displayet vil begynne nedtellingen.
- 7. Når timeren når 00:00, vil multicookeren pipe to ganger og skru seg av. Displayet vil vise "End". Viften vil fortsette å gå en kort stund.
- Trykk på O-knappen for å stoppe kokingen når som helst.


STEKETID OG MATSIKKERHET

- Skal bare brukes som en veiledning.
- Kontrollera grillningen och utöka grilltiden vid behov.
- Kok kjøtt, fjørfe, og lignende produkter (kjøttdeig, hamburgere, osv.) til saften renner av.
- Stek fisk til den er ugjennomsiktig.
- Ved steking av ferdigpakket mat, følge eventuelle retningslinjer på pakken eller etiketten.

Mat fersk	Temperatur °C	Tid (min)	Kommentarer
Chips	200	25	Skyll, tørk, og tilsett salt, pepper og olje
Potetbåter	200	15-20	Skyll, tørk, og tilsett salt, pepper og olje
Søtpotetbåter	200	15-20	Skyll, tørk, og tilsett salt, pepper og olje
Ovnsbakt potet	180	30-40	For sprø skorpe pensler du med olje
Stekte poteter	180	25-35	Skyll, tørk, tilsett salt, pepper knust rosmarin (valgfritt) og olje
Grønnsakblanding fra Middelhavet	180	6-10	Alt skjæres i liknende stykker på ca 1–2 cm, tilsett olje og krydder
Kyllingbryst	180	15-20	
Kyllinglår	180	25-30	Koketiden er avhengig av størrelse. Pensle med olje, tilsett krydder
Kyllingvinger	180	23-28	Koketiden er avhengig av størrelse. Pensle med olje, tilsett krydder
Burgere	180	8-12	Koketiden er avhengig av størrelse. Pensle med olje, tilsett krydder
Pølser	180	8-12	
Svinekoteletter	180	22	Pensle med olje, tilsett krydder
Laksefilet	180	8-12	Pensle med olje, tilsett krydder
Filet av hvit fisk	180	8-12	Pensle med olje, tilsett krydder
Pølserull	200	13-15	Pensle med olje, tilsett krydder
Vårrull	200	8-10	
Muffins	180	15-18	
Frossen mat	Temperatur °C	Tid (min)	Remarks
Chips	200	25	
Potetbåter	200	15-20	
Pommes frites	200	12-20	
Kyllingnuggets	200	6-10	
Fiskefileter	200	10-12	
Fiskepinner	180	6-10	
Løkringer	180	10-15	
Scampi	180	15	

Merk: Kjøtt med mye fett (f.eks. svinekjøtt) kan avgi mye røyk Dette er normalt siden overflødig olje kokes på høy temperatur. Hvis du setter ned temperaturen kan det avgis mindre røyk.

GRILLE

- For bedre resultat, la det være nok plass rundt ingrediensene til at den varme luften kan sirkulere.
- 1. Plasser gryten i enheten og sett inn grillplaten.
- 2. Sett i kontakten på apparatet. Multicookeren vil pipe og displayet vil gå gjennom startsekvensen. Kort etter vil displayet slukke mens bare **Air Fry** -lyset blinker.
- 3. Bruk \wedge og \vee -knappene for å velge **Grill** .
- 4. Mens Grill-lyset blinker, trykker du på I-knappen. Displayet vil vise standardtemperaturen.
- 5. Endre temperaturen etter behov ved hjelp av \wedge og \vee -knappene. Trykk på I-knappen for å bekrefte den valgte temperaturen.
- 6. Standard koketid vil vises på displayet. Endre koketiden etter behov ved hjelp av \wedge og \vee -knappene. Hvert trykk vil øke eller redusere tiden med 1 minutt. Trykk og hold knappen for å øke eller redusere tiden raskt.
- 7. Trykk på I-knappen for å bekrefte den valgte tiden.
- 8. Trykk på I-knappen for å starte forvarmingscyklusen. Multicookeren vil pipe og forvarmingen vil starte. Under forvarmingen vil displayet vise "PrE" til enheten når den valgte temperaturen og deretter pipe. Tilsett ingrediensene etter at enheten er forvarmet.
- 9. Når timeren når 00:00, vil multicookeren pipe to ganger og skru seg av. Displayet vil vise "End". Viften vil fortsette å gå en kort stund.
- Trykk på **O**-knappen for å stoppe kokingen når som helst.


KOKEVEILEDNING

- Følgende tabell er bare ment som en veiledning. Koketiden er avhengig av tykkelsen på maten. For å være sikker på at maten er stekt, anbefaler vi at du bruker et steketermometer. Stikk steketermometeret inn i den tykkeste delen av kjøttet til temperaturen er stabil. Bruk benfrie stykker for best resultat.

Mat fersk	Temperatur °C	Tid (min)	Kommentarer
Burgere	230	8-12	120-160g
Pølser	230	8-12	
Kyllingbryst	230	15-20	200-250g
Laks	230	5-8	120-140g

Mat fersk	Temperatur °C	Tid (min)	Kommentarer
Biff	230	Rå 4	200-250g
		Middels rå 5	
		Middels stekt 6	
		Godt stekt 7-8	
Bacon	230	3-7	Tiden er avhengig av ønsket sprøhet
Svinekoteletter	230	10-14	220-260g
Lammebiff	230	3-6	150-200g
Middelhavsgrønnsaker	230	6-8	Alt skåret i liknende stykker (1-2cm). Vend i olje og tilsett krydder.


STEKE

- For bedre resultat, la det være nok plass rundt ingrediensene til at den varme luften kan sirkulere.
 - Legg ingrediensene i gryten og lukk lokket.
1. Sett i kontakten på apparatet. Multicookeren vil pipe og displayet vil gå gjennom startsekvensen. Kort etter vil displayet slukke mens bare **Air Fry** -lyset blinker.
 2. Bruk \wedge og \vee -knappene for å velge **Steke** .
 3. Mens Steke-lyset blinker, trykker du på I-knappen. Displayet vil vise standardtemperaturen.
 4. Endre temperaturen etter behov ved hjelp av \wedge og \vee -knappene. Trykk på I-knappen for å bekrefte den valgte temperaturen.
 5. Standard koketid vil vises på displayet. Endre koketiden etter behov ved hjelp av \wedge og \vee -knappene. Hvert trykk vil øke eller redusere tiden med 1 minutt. Trykk og hold knappen for å øke eller redusere tiden raskt.
 6. Trykk på I-knappen for å bekrefte den valgte tiden.
 7. For å begynne kokingen, trykker du på I-knappen. Kokingen vil starte og displayet vil begynne nedtellingen.
 8. Når timeren når 00:00, vil multicookeren pipe to ganger og skru seg av. Displayet vil vise "End". Viften vil fortsette å gå en kort stund.
- Trykk på **O**-knappen for å stoppe kokingen når som helst.


Tips

- Den omtrentlige maksimale stekekapasiteten er en kylling på 1,3–2,0 kg eller en stek på 1,3–1,8 kg.
- Hvis du ønsker brunet kjøtt med sterkere smak, bruker brune-funksjonen før steking for å brune kjøttet.
- Et steketermometer kan bidra til at du oppnår og får et mer nøyaktig resultat

BRUNE

- Legg ingrediensene i gryten og lukk lokket.
 - For bedre resultat, la det være nok plass rundt ingrediensene til at den varme luften kan sirkulere.
1. Sett i kontakten på apparatet. Multicookeren vil pipe og displayet vil gå gjennom startsekvensen. Kort etter vil displayet slukke mens bare **Air Fry** -lyset blinker.
 2. Bruk \wedge og \vee -knappene for å velge **Brune** .
 3. Mens Brune-lyset blinker, trykker du på I-knappen. Displayet vil vise standardtemperaturen.
 4. Endre temperaturen etter behov ved hjelp av \wedge og \vee -knappene. Trykk på I-knappen for å bekrefte den valgte temperaturen.
 5. Standard koketid vil vises på displayet. Endre koketiden etter behov ved hjelp av \wedge og \vee -knappene. Hvert trykk vil øke eller redusere tiden med 1 minutt. Trykk og hold knappen for å øke eller redusere tiden raskt.
 6. Trykk på I-knappen for å bekrefte den valgte tiden.
 7. For å begynne kokingen, trykker du på I-knappen. Kokingen vil starte og displayet vil begynne nedtellingen.
 8. Når timeren når 00:00, vil multicookeren pipe to ganger og skru seg av. Displayet vil vise "End". Viften vil fortsette å gå en kort stund.
- Trykk på **O**-knappen for å stoppe kokingen når som helst.

BAKE

- Ingrediensene til kaker og liknende matvarer kan legges i en egnet form (kakeform, etc.) som får plass i gryten. Når multicookeren er ferdig med forvarmingszyklusen, åpner du lokket og legger de ferdiggjorte ingrediensene i gryten og lukker lokket.
 - Hvis du ikke vil bruke forvarmingszyklusen, eller oppskriften ikke sier noe om dette, kan du plassere ingrediensene i gryten i starten på kokesyklusen.
1. Sett i kontakten på apparatet. Multicookeren vil pipe og displayet vil gå gjennom startsekvensen. Kort etter vil displayet slukke mens bare **Air Fry** -lyset blinker.
 2. Bruk \wedge og \vee -knappene for å velge **Bake** .
 3. Mens Bake-lyset blinker, trykker du på I-knappen. Displayet vil vise standardtemperaturen.
 4. Endre temperaturen etter behov ved hjelp av \wedge og \vee -knappene. Trykk på I-knappen for å bekrefte den valgte temperaturen.
 5. Standard koketid vil vises på displayet. Endre koketiden etter behov ved hjelp av \wedge og \vee -knappene. Hvert trykk vil øke eller redusere tiden med 1 minutt. Trykk og hold knappen for å øke eller redusere tiden raskt.
 6. Trykk på I-knappen for å starte forvarmingszyklusen. Multicookeren vil pipe og forvarmingen vil starte. Under forvarmingen vil displayet vise "PrE" til enheten når den valgte temperaturen og deretter pipe.
 7. Åpne lokket og legg ingrediensene i gryten og lukk lokket.
 8. Når timeren når 00:00, vil multicookeren pipe to ganger og skru seg av. Displayet vil vise "End". Viften vil fortsette å gå en kort stund.
- Trykk på **O**-knappen for å stoppe kokingen når som helst.

LANGSOM KOKING





FORDELENE MED LANGSOM KOKING

Sunt: Langsom koking reduserer skaden på vitaminer og beholder flere næringsstoffer og mer smak.

Økonomisk: Langsom koking kan gjøre billigere, hardere kjøtt mørt, og bruker omtrent en fjerdedel av kraften på den minste ringen på en vanlig komfyrplate.

Praktisk: Forbered ingrediensene natten i forveien, legg dem i «slow cookeren» når du drar hjemmefra, og ha et deilig måltid ventende på deg når du kommer hjem.

BRUK AV LANGSOM KOKEMODUS

- Merk: Temperaturen kan ikke stilles inn eller justeres i langsom koking-funksjonen.
- Legg ingrediensene i gryten og lukk lokket.
- 1. Sett i kontakten på apparatet. Multicookeren vil pipe og displayet vil gå gjennom startsekvensen. Kort etter vil displayet slukke mens bare **Air Fry** -lyset blinker.
- 2. Bruk i og j-knappene for å velge enten **langsom koking** med **høy innstilling**  eller med **lav innstilling** .
- 3. Mens lyset for det ønskede moduset for langsom koking blinker, trykker du på I-knappen. Displayet vil vise standard koketid.
- 4. Endre koketiden etter behov ved hjelp av  og -knappene. Hvert trykk vil øke eller redusere tiden med 1 minutt. Trykk og hold knappen for å øke eller redusere tiden raskt.
- 5. Trykk på I-knappen for å bekrefte den valgte tiden.
- 6. For å begynne kokingen, trykker du på I-knappen. Kokingen vil starte og displayet vil begynne nedtellingen.
- 7. Når timeren når 00:00, vil multicookeren pipe to ganger og skru seg av. Displayet vil vise "End". Viften vil fortsette å gå en kort stund.
- Trykk på **O**-knappen for å stoppe kokingen når som helst.

GENERELLE TIPS

- Husk at ingredienser som brukes rett fra kjøleskapet kan forlenge koketiden.
- Prøv å unngå å åpne lokket unødig under kokingen. Det kan slippe ut mye varme når du gjør det, og multicookeren kan trenge lenger tid på å varme seg opp igjen.
- Når du tester om maten er ferdig kokt, må du ikke glemme at rotgrønnsaker vanligvis trenger lengre koketid.
- Tin frossen mat helt før du legger den i gryten.
- Det er strengt tatt ikke nødvendig å forhåndsbrune kjøttet, men dette kan bidra til at kjøttet holder på saften og kan gi en mer fyldig smak. Bruk brunefunksjonen på multicookeren for å brune kjøtt.
- Oppbevar ingredienser som er gjort klar på forhånd (f.eks. natten før) i beholdere i kjøleskapet. Ikke sett multicookeren eller gryten inn i kjøleskapet.
- Når du koker ris, brukes minst 150 ml væske til koking for hver 100 g ris.
- Pasta er ikke egnet for langsom koking. Den blir for myk. Hvis oppskriften din inneholder pasta, bør denne forhåndkokes og deretter røres om i 30-40 minutter før koketiden slutter.
- Når alle ingrediensene er tilsatt i gryten, bør den ikke være mer enn tre fjerdedels full. Hvis du fyller den for mye, kan den lekke varm væske eller koke over ved bruk.
- Hvis den ferdige maten er for flytende, kan den gjøres tykkere ved å tilsette til maisenna, stivelsespulver, etc. For hver 250-300 ml væske, blandes 2 ts med maisenna med nok vann så det utgjør en tynn blanding. Tilsett blandingen i maten ca. 30-45 minutter før slutten av koketiden. Eventuelt kan du røre inn sausepulver ved å følge instruksjonene på pakken.



KOKEVEILEDNING

Grønnsaker

Langsom koking er ideelt for grønnsaker. Det er lite fordamping, så all saften og smakene beholdes.

Rotgrønnsaker som potet, gulrot, turnips og kålrabi trenger mer langsom koking enn kjøtt. Skjær dem i biter og legg dem ned i kokende væske. Legg grønnsakene så nært bunnen av gryten som mulig.

Snarkokte grønnsaker, som erter og mais, bør tilsettes en halv time før koketiden tar slutt.

Belgfrukter (bønner, erter og linser)

Noen tørre belgfrukter (linser, erter, etc.) kan trenge bløtlegging før bruk. Du må alltid sjekke anbefalingene på pakken før bruk.

ADVARSEL tørkede bønner (f.eks. røde bønner, hvite bønner, etc.) bør bløtlegges i minst 8 timer og kokes i minst 10 minutter før de legges over i slowcookeren. De er giftige hvis de spises rå eller hvis de kokes for lite.

Kjøtt og fjærfe


- Langsom koking gjør kjøttstykkene mørere og bidrar til at kjøttstykkene krymper og fordamper mindre samt beholder smaken og næringsstoffene. Magre kjøttstykker er best for langsom koking.
- Skjær av ekstra fett fra kjøttet, for dette kan tilføre ekstra væske under kokingen i form av fett.
- Bruk kylling uten skinn når det mulig.
- Skjær kjøttet i jevne terninger (ca. 2,5 cm) for gryteretter og lapskaus.

OMGJØRING AV OPPSKRIFTER FRA EN TRADISJONELL OVN

Disse tidene er omtrentlige og kan variere avhengig av ingredienser og mengder. Du må alltid sjekke at maten er helt kokt før servering.

Koketid i ovn (minutter)	Tid på Lav (timer)	Tid på Høy (timer)
15-30	4-6	1-2
30-60	6-8	2-4
60-180	8-12	4-7

HOLD VARM

- **VIKTIG:** Ikke bruk Hold varm-funksjonen for å koke. Den må bare brukes for å holde kokt mat som allerede er varm.
- 1. Start med allerede kokte og varme ingredienser i gryten.
- 2. Sett i kontakten på apparatet. Multicookeren vil pipe og displayet vil gå gjennom startsekvensen. Kort etter vil displayet slukke mens bare Air Fry-lyset blinker.
- 3. Bruk i og j-knappene for å velge **Hold varm** .
- Displayet vil starte nedtellingen fra 4 timer (04:00) til null (00:00).
- Etter hold varm-innstillingen har vært på i 4 timer, vil enheten stoppe oppvarmingen.
- **Merk:** Ikke la maten stå på 'hold varm'-innstillingen i mer enn 4 timer.

PLEIE OG VEDLIKEHOLD

1. Trekk ut kontakten på apparatet og la det avkjøles før det rengjøres og settes vekk.
2. Rengjør de ytre overflatene med en lett fuktig klut og tørk dem godt.
3. Gryten og grillplaten kan rengjøres i oppvaskemaskin, eller vaskes for hånd i varmt såpevann.
4. La den tørke godt før den settes vekk.
- Ikke bruk slipende rengjøringsmidler, løsemidler, gryteskrubber, stålull eller såpeholdige svamper.

RESIRKULERING



For å unngå miljø- og helseproblemer på grunn av farlige stoffer, må apparater og oppladbare og ikke-oppladbare batterier markert med en av disse symbolene ikke kastes i usortert offentlig avfall. Kast alltid elektriske og elektroniske produkter og, hvis relevant, oppladbare og ikke-oppladbare batterier, på et egnet retursted for offentlig resirkulering/innsamling.-


Lue käyttöohjeet, säilytä ne ja anna ne laitteen mukana, mikäli luovutat sen toiselle henkilölle. Poista kaikki pakkausmateriaali ennen käyttöä.

TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

Seuraa perusvarotoimia, muun muassa seuraavia ohjeita:

Laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen, aistienvaarainen tai henkinen toimintakyky on heikentynyt, tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, jos heitä valvotaan/ohjeistetaan, ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai tehdä hoitotoimia, jos he eivät ole yli 8-vuotiaita ja valvonnan alla. Pidä laite ja kaapeli alle 8-vuotiaiden ulottumattomissa.

Jos sähköjohto on vahingoittunut, se pitää antaa valmistajan, tämän huoltopalvelun tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.

 Laitteen pinnat tulevat kuumiksi.

 Älä upota mihinkään nesteeseen.

Älä yhdistä laitetta ajastimen tai kauko-ohjausjärjestelmän kautta.

- Poista haudutuspata laitteesta ennen sen pesemistä erikseen.
- Jätä vähintään 50 mm tyhjä tila laitteen ympärille.
- Ole erityisen varovainen, kun siirrät laitetta, jonka sisällä on kuumaa ruokaa tai kuumia nesteitä.
- Käytä uunikintaita tai vastaavia suojuksia kantta poistaessasi. Varo ulostulevaa höyryä kantta poistaessasi.
- Älä peitä laitetta tai laita mitään sen päälle.
- Irrota laite sähköverkosta, kun se ei ole käytössä, ennen sen siirtämistä tai puhdistamista.
- Älä käytä laitetta muihin kuin tässä käyttöohjeessa kuvattuihin tarkoituksiin.
- Älä käytä laitetta, jos se on vahingoittunut tai toimii huonosti.
- Älä aseta haudutuspataa millekään lämpöherkälle pinnalle. Aseta pata aina pannunalusen päälle tai kuumuutta kestäväälle alustalle.
- Haudutuspadan pohjan pinta on karkea ja se voi tehdä naarmuja tai muita merkkejä herkille tai kiillotetuille pinnoille. Käytä aina suojaavaa alustaa haudutuspadan alla suojaamassa tällaisia pintoja.

VAIN KOTIKÄYTTÖÖN



OSAT

1. Kahva
2. Grillilevy
3. Haudutuspata
4. Ohjauspaneeli

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

Poista kaikki pakkausmateriaali ja tarrat. Pese irrotettavat osat lämpimässä saippuavedessä, huuhtelee hyvin, tyhjennä vesi ja anna kuivua vapaasti.

SÄÄTIMET JA VALOT

	Ilmafriteerausvalo Ilmafriteeraustila valittu		Lämpimänäpitovalo Lämpimänäpitoila valittu
	Grillausvalo Grillaustila valittu		Haudutus korkea -valo Haudutuspadan korkean asetuksen tila valittu
	Paistoval Paistotila valittu		Haudutus alhainen -valo Haudutuspadan alhaisen asetuksen tila valittu
	Ruskistusvalo Ruskistustila valittu		Käytetään valmistustilojen valitsemiseen ja lämpötila- tai aika-arvojen lisäämiseen/vähentämiseen.
	Leipomisvalo Leipomistila valittu	I/O	Käytetään laitteen käynnistämiseen tai pysäyttämiseen.

LÄMPÖTILAYKSIKÖT

Voit vaihdella yksiköiden °F ja °C välillä pitämällä **O**-painiketta painettuna 3 sekunnin ajan.

VALMISTUSTOIMINNOT

Ilmafriteeraus: Käytä monitoimikeitintä terveelliseen ilmafriteeraukseen ylä- ja alalämmöllä ja tuuletinta tasaiseen ruskistukseen.

Grillaus: käytä ruoan grillaamiseen. Esilämmitysjaksoa voidaan käyttää grillilevyn lämmittämiseen ruskistus-/grillauspinnan vahvistamiseksi.

Paisto: käytä kokonaisten liha- ja kalapalojen tai vihannesten valmistamiseen.

Ruskistus: käytä monitoimikeitintä kuullottamiseen ja ruskistamiseen.

Leipominen: käytä monitoimikeitintä leipomiseen.

Haudutus: sopii laatuille, keitoille, padoille ja lihan ja vihannesten sekoituksille.

Lämpimänäpito: mahdollistaa valmiin ruoan pitämisen lämpimänä ennen tarjoilua.

Valmistuslämpötilat ja -ajat

Tila	Lämpö		Lämpötila (° C)		Aika (minuutteja)		Esilämmitys
	Ylä	Ala	Oletus	Alue	Oletus	Alue	
Ilmafriteeraus	●	●	215	80 - 230	20	1 - 59	EI
Grillaus	●	●	230	80 - 260	20	1 - 59	KYLLÄ
Paisto	●	●	190	65 - 260	30	1 - 120	EI
Ruskistus	-	●	230	230 - 260	10	1 - 120	EI
Leipominen	●	●	175	65 - 230	30	1 - 120	KYLLÄ
Haudutus korkea	-	●	-	-	240	1 - 1440	EI
Haudutus alhainen	-	●	-	-	480	1 - 1440	EI
Lämpimänäpito	-	●	-	-	240	-	EI

KAIKILLE VALMISTUSTILOILLE YHTEISET OMINAISUUDET

Ajan tai lämpötilan muuttaminen valmistuksen aikana

Valmistuksen alettua voit muuttaa aikaa tai lämpötilaa seuraavasti:

- Säädät aikaa käyttämällä painikkeita \wedge ja \vee . Näyttö vilkkuu, kun teet muutoksia.
- Muutat lämpötilaa painamalla I-painiketta laitteen ollessa toiminnassa. Tällä hetkellä valittu lämpötila alkaa vilkkua. Teet haluamasi muutokset käyttämällä painikkeita \wedge ja \vee .

Kannen avaaminen valmistuksen aikana

Kansi voidaan avata valmistuksen aikana aineiden lisäämiseksi tai sekoittamiseksi. Valmistus ja ajastin keskeytyvät, kun kansi avataan ja jatkuvat, kun kansi suljetaan uudelleen.

Automaattinen lepotila

Jos mitään painikkeita ei paineta 5 minuuttiin, monitoimikeitin siirtyy lepotilaan virransäästöä varten. Herätät sen painamalla mitä tahansa painiketta.

Valorengasnäyttö

Lämpötila- ja aikanäytön ympärillä olevat 8 LED-valoa tekevät erilaisia toimintoja käytön aikana, mutta niitä käytetään pääasiassa seuraavien asioiden näyttämiseen:

- Valmistuksen aikana ne kaikki palavat ja sammuvat sitten yksi kerrallaan valmistuksen edessä.
- Jos valmistus peruutetaan jostain syystä, ne kaikki vilkkuvat lyhyesti ennen sammumistaan.
- Esilämmitysjakson aikana (grillaus- ja leipomistila) ne vilkkuvat, kunnes asetettu lämpötila on saavutettu.

Vinkkejä ja ohjeita

- Kun valmistusjakso on päättynyt, voit poistaa ruoan ja siirtää sen tarjoiluastiaan. Voit myös poistaa koko haudutuspadan. Ole erittäin varovainen ja käytä asianmukaisia suojaimia, kuten patakintaita.
- Voit nopeuttaa jäähtymisprosessia jättämällä kannen auki, kun olet poistanut ruoan.
- Jos valmistat useampia eriä, tyhjennä öljy irrotettavasta haudutuspadasta joka 2. erän jälkeen. Tämä auttaa estämään rasvan palamisen ja savun muodostumisen.

ILMAFRITEERAUS

- Parhaan tuloksen saat, kun jätät riittävästi tilaa aineiden ympärille, jotta kuuma ilma pääsee kiertämään.
- Laita ainekset haudutuspataan ja sulje kansi.
- Liitä laite pistorasiaan. Monitoimikeitin antaa äänimerkin ja näyttö käy läpi käynnistyssekvenssinsä. Hetken kuluttua näyttö sammuu, ja näytössä näkyy vain vilkkuva **Ilmafriteeraus** -valo.
- Kun **Ilmafriteeraus**-valo vilkkuu, paina I-painiketta. Näytössä näkyy oletuslämpötila.
- Voit muuttaa lämpötilaa tarpeen mukaan käyttämällä \wedge ja \vee . Vahvasta valittu lämpötila painamalla I-painiketta.
- Oletusvalmistusaika näkyy näytössä. Voit muuttaa valmistusaikaa tarpeen mukaan käyttämällä painikkeita \wedge ja \vee . Jokainen painallus vähentää tai lisää aikaa 1 minuutilla. Pidä painiketta painettuna ajan nopeaa nostamista tai laskemista varten.
- Vahvasta valittu aika painamalla I-painiketta.
- Aloita valmistus painamalla I-painiketta. Valmistus alkaa ja näyttö alkaa laskea alaspäin.
- Kun ajastin saavuttaa 00:00, monitoimikeittimesi piippaa kahdesti ja lämmitin kytkeytyy pois päältä. Näytössä näkyy "End". Tuuletin jatkaa toimimista lyhyen aikaa.
- Voit peruuttaa valmistuksen milloin tahansa painamalla O-painiketta.

VALMISTUSAJAT JA TURVALLISUUS

- Käytettävä ainoastaan ohjeellisena.
- Kontrollera grillningen och utöka grilltiden vid behov.
- Valmista liha, kana ja lihatuotteet (jauheliha, hampurilaispihvit jne.) kunnes lihan neste on kirkasta.
- Valmista kala kunnes sen liha on läpikypsää.
- Valmistaessasi esikäsiteltyjä ja pakattuja tuotteita, seuraa pakkauksen ohjeita.

Ruoka	Lämpötila °C	Aika (min)	Huomautukset
Perunalastut	200	25	Rinse, dry, toss in salt, pepper, and oil
Lohkoperunat	200	15-20	Rinse, dry, toss in salt, pepper, and oil
Bataattilohkot	200	15-20	Rinse, dry, toss in salt, pepper, and oil
Uuniperuna	180	30-40	For a crispy jacket, brush with oil
Paistetut perunat	180	25-35	Rinse, dry, toss in salt, pepper, crushed rosemary (optional) and oil
Välimeren vihannessekoitus	180	6-10	All cut to similar sizes, approx. 1-2cm pieces, toss in oil and season
Kananrinta	180	15-20	
Kanan reisipalat	180	25-30	Cooking time depends on size. Brush with oil, season
Kanan siipipalat	180	23-28	Cooking time depends on size. brush with oil, season
Jauhelihapihvit	180	8-12	Cooking time depends on size. brush with oil, season
Makkarat	180	8-12	
Porsaankyljys	180	22	Brush with oil, season
Lohifilee	180	8-12	Brush with oil, season
Valkoinen kalafilee	180	8-12	Brush with oil, season
Nakkipasteija	200	13-15	Brush with oil, season
Kevärulla	200	8-10	
Muffinit	180	15-18	
Pakastettu ruoka	Lämpötila °C	Aika (min)	Huomautukset
Perunalastut	200	25	
Lohkoperunat	200	15-20	
Ranskalaiset perunat	200	12-20	
Kananuggetit	200	6-10	
Kalafileet	200	10-12	
Kalapuikot	180	6-10	
Sipulirenkaat	180	10-15	
Jättikatkaravut	180	15	

Huomaa: Hyvin rasvaiset ruoat (sianliha) voivat aiheuttaa savua. Tämä on normaalia, kun öljyjäämät palavat korkeassa lämmössä. Lämpötilan vähentäminen voi vähentää savua.

GRILLAUS

- Parhaan tuloksen saat, kun jätät riittävästi tilaa aineiden ympärille, jotta kuuma ilma pääsee kiertämään.
- 1. Aseta haudutuspatat ja grillilevy laitteeseen.
- 2. Liitä laite pistorasiaan. Monitoimikeitin antaa äänimerkin ja näyttö käy läpi käynnistyssekvenssinsä. Hetken kuluttua näyttö sammuu, ja näytössä näkyy vain vilkkuva **Ilmafriteeraus** -valo.
- 3. Käytä painikkeita \wedge ja \vee valitaksesi tilaksi **Grillaus**.
- 4. Kun grillausvalo vilkkuu, paina I-painiketta. Näytössä näkyy oletuslämpötila.
- 5. Voit muuttaa lämpötilaa tarpeen mukaan käyttämällä painikkeita \wedge ja \vee . Vahvista valittu lämpötila painamalla I-painiketta.
- 6. Oletusvalmistusaika näkyy näytössä. Voit muuttaa valmistusaikaa tarpeen mukaan käyttämällä painikkeita \wedge ja \vee . Jokainen painallus vähentää tai lisää aikaa 1 minuutilla. Pidä painiketta painettuna ajan nopeaa nostamista tai laskemista varten.
- 7. Vahvista valittu aika painamalla I-painiketta.
- 8. Aloita esilämmitysjakso painamalla I-painiketta. Monitoimikeittimesi piippaa ja esilämmitys alkaa. Esilämmityksen aikana näytössä näkyy "PrE", kunnes laite saavuttaa valitun lämpötilan ja piippaa sitten. Lisää ainekset sen jälkeen, kun laite on esilämmitetty.
- 9. Kun ajastin saavuttaa 00:00, monitoimikeittimesi piippaa kahdesti ja lämmitin kytkeytyy pois päältä. Näytössä näkyy "End". Tuuletin jatkaa toimimista lyhyen aikaa.
- Voit peruuttaa valmistuksen milloin tahansa painamalla O-painiketta.

VALMISTUSOHJEET

- Seuraava taulukko on tarkoitettu vain ohjeelliseksi. Valmistusaika riippuu ruoan paksuudesta. Jos haluat olla varma, että ruoka on kypsää, suosittelemme käyttämään lihalämpömittaria. Työnnä lihalämpömittari lihan paksuimpaan osaan, kunnes lämpötila tasaantuu. Parhaan tuloksen saat käyttämällä luuttomia paloja.

Ruoka	Lämpötila °C	Aika (min)	Huomautukset
Jauhelihapihvit	230	8-12	120-160g
Makkarat	230	8-12	
Kananrinta	230	15-20	200-250g
Lohi	230	5-8	120-140g

Ruoka	Lämpötila °C	Aika (min)	Huomautukset
Pihvi	230	Raaka 4	200-250g
		Puoliraaka 5	
		Puolikypsä 6	
		Kypsä 7-8	
Pekoni	230	3-7	Aika riippuu halutusta rapeudesta
Porsaankyljys	230	10-14	220-260g
Lampaanpaisti	230	3-6	150-200g
Välimeren vihannekset	230	6-8	Leikkaa palat samankokoisiksi (1–2 cm). Sekoita joukkoon öljy ja mausteet.

PAISTO

- Parhaan tuloksen saat, kun jätät riittävästi tilaa aineiden ympärille, jotta kuuma ilma pääsee kiertämään.
- Laita ainekset haudutuspataan ja sulje kansi.
- Liitä laite pistorasiaan. Monitoimikeitin antaa äänimerkin ja näyttö käy läpi käynnistyssekvenssinsä. Hetken kuluttua näyttö sammuu, ja näytössä näkyy vain vilkkuva **Ilmafriteeraus** -valo.
- Käytä painikkeita \wedge ja \vee valitaksesi tilaksi **Paisto**.
- Kun paistovalo vilkkuu, paina I-painiketta. Näytössä näkyy oletuslämpötila.
- Voit muuttaa lämpötilaa tarpeen mukaan käyttämällä painikkeita \wedge ja \vee . Vahvista valittu lämpötila painamalla I-painiketta.
- Oletusvalmistusaika näkyy näytössä. Voit muuttaa valmistusaikaa tarpeen mukaan käyttämällä painikkeita \wedge ja \vee . Jokainen painallus vähentää tai lisää aikaa 1 minuutilla. Pidä painiketta painettuna ajan nopeaa nostamista tai laskemista varten.
- Vahvista valittu aika painamalla I-painiketta.
- Aloita valmistus painamalla I-painiketta. Valmistus alkaa ja näyttö alkaa laskea alaspäin.
- Kun ajastin saavuttaa 00:00, monitoimikeittimesi piippaa kahdesti ja lämmitin kytkeytyy pois päältä. Näytössä näkyy "End". Tuuletin jatkaa toimimista lyhyen aikaa.
- Voit peruuttaa valmistuksen milloin tahansa painamalla O-painiketta.

Vinkkejä

- Suurin paistokapasiteetti on suunnilleen 1,3–2,0 kg kanaa tai 1,3–1,8 kg paistia.
- Jos haluat syvemmän ruskistetun lihan aromin, käytä ennen paistamista ruskistustustoimintoa lihan ruskistamiseksi.
- Lihalämpömittarin käyttö voi merkittävästi parantaa lopputulosta ja tehdä siitä tarkemman.

RUSKISTUS

- Laita ainekset haudutuspataan ja sulje kansi.
- Parhaan tuloksen saat, kun jätät riittävästi tilaa aineiden ympärille, jotta kuuma ilma pääsee kiertämään.
- Liitä laite pistorasiaan. Monitoimikeitin antaa äänimerkin ja näyttö käy läpi käynnistyssekvenssinsä. Hetken kuluttua näyttö sammuu, ja näytössä näkyy vain vilkkuva **Ilmafriteeraus** -valo.
- Käytä painikkeita \wedge ja \vee valitaksesi tilaksi **Ruskistus**.
- Kun ruskistusvalo vilkkuu, paina I-painiketta. Näytössä näkyy oletuslämpötila.
- Voit muuttaa lämpötilaa tarpeen mukaan käyttämällä painikkeita \wedge ja \vee . Vahvista valittu lämpötila painamalla I-painiketta.
- Oletusvalmistusaika näkyy näytössä. Voit muuttaa valmistusaikaa tarpeen mukaan käyttämällä painikkeita \wedge ja \vee . Jokainen painallus vähentää tai lisää aikaa 1 minuutilla. Pidä painiketta painettuna ajan nopeaa nostamista tai laskemista varten.
- Vahvista valittu aika painamalla I-painiketta.
- Aloita valmistus painamalla I-painiketta. Valmistus alkaa ja näyttö alkaa laskea alaspäin.
- Kun ajastin saavuttaa 00:00, monitoimikeittimesi piippaa kahdesti ja lämmitin kytkeytyy pois päältä. Näytössä näkyy "End". Tuuletin jatkaa toimimista lyhyen aikaa.
- Voit peruuttaa valmistuksen milloin tahansa painamalla O-painiketta.

LEIPOMINEN

- Kakkujen ja vastaavien ainekset tulee laittaa sopivaan valmistusastiaan (kakkuvuokaan ym.), joka sopii haudutuspataan. Kun monitoimikeittimen esilämmitysjakso on päättynyt, avaa kansi ja aseta valmistellut ainekset varovasti haudutuspataan ja sulje kansi.
- Jos et halua käyttää esilämmitysjaksoa tai reseptisi ei vaadi sitä, aseta ainekset haudutuspataan valmistusjakson alussa.
- Liitä laite pistorasiaan. Monitoimikeitin antaa äänimerkin ja näyttö käy läpi käynnistyssekvenssinsä. Hetken kuluttua näyttö sammuu, ja näytössä näkyy vain vilkkuva **Ilmafriteeraus** -valo.
- Käytä painikkeita \wedge ja \vee valitaksesi tilaksi **Leipominen**.
- Kun leipomisvalo vilkkuu, paina I-painiketta. Näytössä näkyy oletuslämpötila.
- Voit muuttaa lämpötilaa tarpeen mukaan käyttämällä painikkeita \wedge ja \vee . Vahvista valittu lämpötila painamalla I-painiketta.
- Oletusvalmistusaika näkyy näytössä. Voit muuttaa valmistusaikaa tarpeen mukaan käyttämällä painikkeita \wedge ja \vee . Jokainen painallus vähentää tai lisää aikaa 1 minuutilla. Pidä painiketta painettuna ajan nopeaa nostamista tai laskemista varten.
- Aloita esilämmitysjakso painamalla I-painiketta. Monitoimikeittimesi piippaa ja esilämmitys alkaa. Esilämmityksen aikana näytössä näkyy "PrE", kunnes laite saavuttaa valitun lämpötilan ja piippaa sitten.

7. Avaa kansi ja laita ainekset haudutuspatiaan ja sulje sitten kansi.
 8. Kun ajastin saavuttaa 00:00, monitoimikeittimesi piippaa kahdesti ja lämmitin kytkeytyy pois päältä. Näytössä näkyy "End". Tuuletin jatkaa toimimista lyhyen aikaa.
- Voit peruuttaa valmistuksen milloin tahansa painamalla **O**-painiketta.

HAUDUTUS

HITAAN HAUDUTTAMISEN EDUT

Terveys: Pehmeä haudustustoiminto vähentää vitamiinien tuhoutumista ja ravintoaineet sekä aromit säilyvät paremmin.

Taloudellisuus: Pitkä, hidas hauduttaminen mureuttaa halvemmat ja sitkeämmät lihapalat ja kuluttaa energiaa vain neljäsosan siitä, mitä tavallisen lieden pieni keittolevy.

Mukavuus: Valmistele ainekset edellisenä iltana, laita ne haudutuspatiaan ennen kuin lähdet kotoa ja kun tulet kotiin sinulla on herkullinen ateria valmiina odottamassa.

HAUDUTUSTILAN KÄYTTÄMINEN

- Huomio: Lämpötilaa ei voi asettaa tai säätää hitaassa haudustustoiminnoissa.
 - Laita ainekset haudutuspatiaan ja sulje kansi.
1. Liitä laite pistorasiaan. Monitoimikeitin antaa äänimerkin ja näyttö käy läpi käynnistyssekvenssinsä. Hetken kuluttua näyttö sammuu, ja näytössä näkyy vain vilkkuva **Ilmafriteeraus** -valo.
 2. Käytä painikkeita **^** ja **v** valitaksesi joko **Haudutus korkea** tai **Haudutus alhainen**.
 3. Kun halutun haudustustilan valo vilkkuu, paina **I**-painiketta. Näytössä näkyy oletusvalmistusaika.
 4. Voit muuttaa valmistusaikaa tarpeen mukaan käyttämällä painikkeita **^** ja **v**. Jokainen painallus vähentää tai lisää aikaa 1 minuutilla. Pidä painiketta painettuna ajan nopeaa nostamista tai laskemista varten.
 5. Vahvista valittu aika painamalla **I**-painiketta.
 6. Aloita valmistus painamalla **I**-painiketta. Valmistus alkaa ja näyttö alkaa laskea alaspäin.
 7. Kun ajastin saavuttaa 00:00, monitoimikeittimesi piippaa kahdesti ja lämmitin kytkeytyy pois päältä. Näytössä näkyy "End". Tuuletin jatkaa toimimista lyhyen aikaa.
- oit peruuttaa valmistuksen milloin tahansa painamalla **O**-painiketta.

YLEISIÄ VINKKEJÄ

- Muista, että suoraan jääkaapista otetut ainekset voivat pidentää valmistusaikaa.
- Älä avaa kantta tarpeettomasti valmistuksen aikana. Silloin lämpöä pääsee pakenemaan ja monitoimikeittimen palautuminen voi kestää pitkän aikaa.
- Kun kokeilet ruoan kypsyyttä, muista, että juurekset kestävät kaikista kauimmin kypsyä.
- Sulata pakastetut ruoat täydellisesti ennen lisäämistä valmistuspataan.
- Lihan esiruskistaminen etukäteen ei ole täysin välttämätöntä, mutta voi auttaa kosteuden sulkemisessa sisään ja syventää makua. Käytä monitoimikeittimen ruskistustoimintoa lihan ruskistamiseen.
- Säilytä ainekset ennakkoon valmisteltuina (esim. edellisenä iltana) rasioissa jääkaapissa. Älä laita monitoimikeitintä tai valmistuspataa jääkaappiin.
- Kun valmistat riisiä, käytä vähintään 150 ml keittonestettä 100 grammaan riisiä.
- Pasta ei sovellu hauduttamiseen, siitä tulee liian pehmeää. Jos reseptisi vaatii pastaa, esikeitä se ja sekoita joukkoon 30–40 minuuttia ennen valmistusajan päättymistä.
- Kun olet lisännyt kaikki ainekset valmistuspataan, sen täyttöaste saa olla enintään kolme neljäsosaa. Jos täytät liikaa, kuumaa nestettä voi roiskua tai vuotaa yli käytön aikana.
- Jos valmis ruoka on liian nestemäinen, voit sakeuttaa sitä lisäämällä vähän maissijauhoa, nuolijuurta jne. Sekoita 250–300 ml:n nestemäärää kohden 2 rkl maissijauhoa ja riittävä määrä vettä ohuen tahnan muodostamiseksi. Lisää tahna ruokaan noin 30–45 minuuttia ennen ruoan valmistumista. Vaihtoehtoisesti voit sekoittaa joukkoon valmiita kastikerakeita valmistajan ohjeiden mukaan.

VALMISTUSOHJEITA

Vihannekset

Hauduttaminen on ihanteellista vihanneksille. Haihtuminen on vähäistä, joten kaikki mehukkuus ja maut säilyvät.

Juurekset, kuten perunat, porkkanat, nauriit ja lantut, vaativat hitaamman valmistusajan kuin liha. Paloittele ne pienemmiksi paloiksi ja upota valmistusnesteeseen. Aseta juurekset mahdollisimman lähelle padan pohjaa.

Nopeasti valmistuvat vihannekset, kuten herneet ja maissi, voidaan lisätä puoli tuntia ennen valmistuksen päättymistä.

Palkokasvit (pavut, herneet ja linssit)

Jotkin kuivatut palkokasvit (linssit, herneet jne.) saattavat vaatia liottamista ennen käyttöä. Tarkista aina suositukset pakkauksesta ennen käyttöä.

VAROITUS kuivattuja papuja (esim. punaisia kidney-papuja, cannellini-papuja jne.) täytyy liottaa vähintään 8 tuntia ja keittää vähintään 10 minuuttia ennen haudutuspatiaan lisäämistä. Ne ovat myrkyllisiä raakoina tai huonosti kypsennettyinä.

Liha ja siipikarja

- Hauduttaminen mureuttaa halvempia lihanosia ja vähentää kuivumista ja nesteen haihtumista säilyttäen maun ja ravintoarvon. Vähärasvaiset lihapalat sopivat parhaiten hitaaseen kypsennykseen.
- Leikkaa lihasta ylimääräinen rasva, koska se voi lisätä rasvaista nestettä valmistuksen aikana.
- Käytä nahatonta kanaa, mikäli mahdollista.
- Paloittele liha laatikkoruokia ja pataruokia varten tasakokoisiksi kuutioiksi (noin 2,5 cm).



RESEPTIEN MUUNTAMINEN PERINTEISESTÄ UUNISTA

Nämä ajat ovat likimääräisiä ja voivat vaihdella aineiden ja määrien mukaan. Tarkista aina, että ruoka on kypsentynyt kunnolla ennen tarjoilua.

Valmistusaika uunissa (minuutteja)	Haudutus alhainen aika (tuntia)	Haudutus korkea aika (tuntia)
15-30	4-6	1-2
30-60	6-8	2-4
60-180	8-12	4-7

LÄMPIMÄNPITO

- **TÄRKEÄÄ:** Älä käytä Lämpimänpito-asetusta valmistukseen. Käytä sitä vain valmiin kuumen ruoan pitämiseen lämpimänä.
- 1. Aloita jo valmiiksi valmistetuilla ja kuumilla aineksilla haudutuspadassa.
- 2. Liitä laite pistorasiaan. Monitoimikeitin antaa äänimerkin ja näyttö käy läpi käynnistyssekvenssinsä. Hetken kuluttua näyttö sammuu, ja näytössä näkyy vain vilkkuva Ilmafriteeraus -valo.
- 3. Käytä painikkeita \wedge ja \vee valitaksesi tilaksi **Lämpimänpito**.
- Näyttö alkaa laskea alaspäin 4 tunnista (04:00) nolnaan (00:00).
- Kun lämpimänpitoasetus on ollut päällä 4 tuntia, laite lakkaa lämmittämästä.
- **Huomaa:** älä pidä ruokia lämpimänpitoasetuksessa yli 4 tuntia.

HOITO JA KUNNOSSAPITO

1. Irrota laite verkkovirrasta ja anna sen jäähtyä ennen puhdistamista ja säilytykseen laittamista.
 2. Puhdista ulkopinnat hieman kostealla liinalla ja kuivaa sitten huolellisesti.
 3. Haudutuspata ja grillilevy voidaan pestä astianpesukoneessa tai käsin lämpimällä saippuavedellä.
 4. Anna kuivua kunnolla ennen säilytykseen laittamista.
- Älä käytä voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita, liuottimia, hankaussieniä, teräsvillaa tai saippuasieniä.

KIERRÄTYS



Jotta vältettäisiin vaarallisista aineista ympäristölle ja terveydelle koituvat haitat, näillä symboleilla varustettuja laitteita sekä ladattavia ja kertakäyttöisiä paristoja ei saa hävittää lajittelemattomana sekajätteenä. Hävitä sähkö- ja elektroniikkatuotteet sekä, mikäli sovellettavissa, ladattavat ja kertakäyttöiset paristot asianmukaiseen viralliseen kierrätys-/keräilypisteeseen.

МУЛЬТИВАРКА

Прочтите инструкции, сохраните их, при передаче сопроводите инструкцией. Перед применением изделия снимите с него упаковку.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Следуйте основным инструкциям по безопасности, включая следующие:

Использование данного устройства детьми старше 8 лет, лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, недостатком опыта или знаний допускается при условии контроля или инструктажа и осознания связанных рисков. Детям запрещено играть с устройством. Очистку и обслуживание устройства могут выполнять дети старше 8 лет при условии наблюдения взрослыми. Храните устройство и кабель в недоступном для детей до 8 лет месте. Если кабель поврежден, он должен быть заменен производителем, сервисным агентом или другим квалифицированным лицом для предотвращения опасности.

 Поверхности прибора нагреваются.

 Не погружайте изделие ни в какую жидкость.

Не подсоединяйте прибор через таймер или систему дистанционного управления.

- Снимите кастрюлю с устройства, перед тем как помыть ее.
- Оставьте по меньшей мере 50 мм пространства вокруг устройства.
- Будьте предельно осторожны при перемещении прибора, если он содержит горячие блюда или жидкости.
- Для снятия крышки пользуйтесь кухонными перчатками или аналогичными средствами защиты. При снятии крышки остерегайтесь выброса пара.
- Не накрывайте прибор и не размещайте ничего на его поверхности.
- Отключайте прибор от сети, когда не используете ее, перед переноской или чисткой.
- Прибор не может работать от внешнего таймера или дистанционной системы управления.
- Не используйте прибор, если он поврежден или работает с перебоями.
- Не ставьте кастрюлю на поверхность, которая может повредиться от действия тепла. Обязательно ставьте кастрюлю на подставку-треногу или термостойкую подставку.
- Основание кастрюли имеет шероховатую поверхность, оно может оставлять царапины или другие отметины на деликатных и полированных поверхностях. Чтобы не повредить описанные поверхности, обязательно подкладывайте под кастрюлю защитную подушку.

ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ



СОСТАВНЫЕ ЧАСТИ

1. Ручка
2. Пластина гриля
3. Кастрюля
4. Панель управления

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА

Снимите с устройства все упаковочные материалы и этикетки. Промойте все съемные детали теплой мыльной водой, как следует ополосните, слейте воду и высушите детали на воздухе.

РЕГУЛЯТОРЫ И ИНДИКАТОРЫ

	Индикатор аэрофритюрницы Выбран режим аэрофритюрницы		Индикатор поддержания температуры Выбран режим поддержания температуры
	Индикатор гриля Выбран режим гриля		Индикатор медленного приготовления, высокая настройка Выбран режим медленного приготовления с высокой настройкой.
	Индикатор жарки Выбран режим жарки		Индикатор медленного приготовления, низкая настройка Выбран режим медленного приготовления с низкой настройкой.
	Индикатор обжарки Выбран режим обжарки		Используется для выбора режима приготовления и увеличения/уменьшения значений температуры или времени.
	Индикатор запекания Выбран режим запекания		Используется для запуска или остановки прибора.

ЕДИНИЦЫ ТЕМПЕРАТУРЫ

Чтобы переключаться между °F и °C, нажмите кнопку **O** и удерживайте ее 3 секунды.

ФУНКЦИИ ГОТОВКИ

Аэрофритюрница: используйте мультиварку для приготовления более здоровых блюд в режиме аэрофритюрницы с нагревом сверху и снизу, а также с вентилятором для равномерного зарумянивания.

Гриль: используйте для приготовления еды на гриле. Для разогрева пластины гриля с целью оставления на продуктах следов обжарки/решетки можно воспользоваться циклом предварительного нагрева.

Жарка: используйте для приготовления цельных кусков мяса, рыбы или овощей.

Обжарка: используйте мультиварку для обжаривания на небольшом количестве масла или обычной обжарки.

Запекание: используйте мультиварку для запекания.

Медленное приготовление: идеально подходит для запеканок, супов, тушеных блюд и сочетаний различных видов мяса с овощами.

Поддержание температуры: позволяет сохранять приготовленную пищу теплой перед подачей на стол.

Температура и время приготовления

Режим	Нагрев		Температура (°C)		Время (минуты)		Предварительный нагрев
	Сверху	Снизу	По умолчанию	Диапазон	По умолчанию	Диапазон	
Аэрофритюрница	●	●	215	80 - 230	20	1 - 59	НЕТ
Гриль	●	●	230	80 - 260	20	1 - 59	ДА
Жарка	●	●	190	65 - 260	30	1 - 120	НЕТ
Обжарка	-	●	230	230 - 260	10	1 - 120	НЕТ
Запекание	●	●	175	65 - 230	30	1 - 120	ДА
Медленное приготовление, высокая настройка	-	●	-	-	240	1 - 1440	НЕТ
Медленное приготовление, низкая настройка	-	●	-	-	480	1 - 1440	НЕТ
Поддержание температуры	-	●	-	-	240	-	НЕТ

ФУНКЦИИ, ХАРАКТЕРНЫЕ ДЛЯ ВСЕХ РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Изменение времени или температуры во время приготовления

После начала приготовления вы можете изменить время или температуру следующим образом:

1. Чтобы настроить время, используйте кнопки \wedge и \vee . Во время внесения изменений дисплей будет мигать.
2. Чтобы изменить температуру, нажмите кнопку I, пока устройство готовит. Значение текущей выбранной температуры начнет мигать. С помощью кнопок \wedge и \vee внесите необходимые изменения.

Открытие крышки во время приготовления

Во время приготовления крышку можно открыть, чтобы добавить или перемешать ингредиенты. Процесс приготовления и таймер будут приостановлены до тех пор, пока будет открыта крышка, и возобновятся, когда крышка снова будет закрыта.

Автоматический спящий режим

Если в течение 5 минут не нажата ни одна кнопка, мультиварка перейдет в спящий режим для сохранения энергии. Для возвращения из спящего режима нажмите любую кнопку.

Дисплей с кольцом индикаторов

Восемь светодиодов, которые окружают дисплей с температурой и временем приготовления, отображают различные функции во время использования устройства, однако преимущественно используются в следующих случаях:

- Во время приготовления они один за другим включаются и выключаются, отображая процесс готовки.
- Если по какой-либо причине процесс приготовления был отменен, они коротко мигнут и выключатся.
- В цикле предварительного нагрева (для режимов «Гриль» и «Запекание») они будут мигать до достижения заданной температуры.

Советы и рекомендации

- По окончании цикла приготовления вы можете достать еду и перенести ее на сервировочную тарелку. Вы также можете полностью снять кастрюлю. Соблюдайте предельную осторожность и используйте подходящие средства защиты, например кухонные рукавицы.
- Чтобы ускорить процесс охлаждения, после того как достанете готовую еду, оставьте крышку устройства открытой.
- Если вы готовите партиями, сливайте масло из съемной кастрюли после каждых 2 партий. Это поможет предотвратить возгорание жира и образование дыма.

АЭРОФРИТЮРНИЦА

- Для достижения наилучших результатов оставьте достаточно свободного места вокруг ингредиентов для циркуляции горячего воздуха.
- Добавьте ингредиенты в кастрюлю и закройте крышкой.
- 1. Подключите устройство к электросети. Мультиварка подаст звуковой сигнал, и на дисплее отобразится последовательность запуска. Через несколько секунд дисплей выключится, и будет мигать только индикатор **Аэрофритюрница**.
- 2. Пока будет мигать индикатор **Аэрофритюрница**, нажмите кнопку I. На дисплее отобразится температура по умолчанию.
- 3. Измените температуру на необходимое значение с помощью кнопок \wedge и \vee . Нажмите кнопку I, чтобы подтвердить выбранное значение температуры.
- 4. Отобразится время приготовления по умолчанию. Измените время приготовления на необходимое значение с помощью кнопок \wedge и \vee . Каждое нажатие будет увеличивать или уменьшать время на 1 минуту. Нажмите и удерживайте кнопку, чтобы быстро увеличить или уменьшить время.
- 5. Нажмите кнопку I, чтобы подтвердить выбранное значение времени.
- 6. Чтобы начать процесс приготовления, нажмите кнопку I. Начнется процесс приготовления, и на дисплее запустится обратный отсчет.
- 7. Когда таймер достигнет 00:00, мультиварка дважды подаст звуковой сигнал и нагрев выключится. На дисплее отобразится End (Конец). Вентилятор будет работать еще некоторое непродолжительное время.
- Чтобы отменить процесс приготовления в любой момент, нажмите кнопку O.

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

- To be used purely as a guide
- Check food is cooked through before serving. If in doubt, cook it a bit more.
- Cook meat, poultry, and any derivatives (mince, burgers, etc.) till the juices run clear.
- Cook fish till the flesh is opaque throughout.
- When cooking pre-packed foods, follow any guidelines on the package or label.

Свежие продукты	Температура °C	Время (минуты)	Примечания
Чипсы	200	25	Промойте, удалите лишнюю жидкость, обваляйте в соли, перце и масле
Ломтики картофеля	200	15-20	Промойте, удалите лишнюю жидкость, обваляйте в соли, перце и масле
Дольки батата	200	15-20	Промойте, удалите лишнюю жидкость, обваляйте в соли, перце и масле
Картофель, запеченный в кожуре	180	30-40	Смажьте маслом для получения хрустящей корочки
Жареный картофель	180	25-35	Промойте, удалите лишнюю жидкость, обваляйте в соли, перце, молотом розмарине (необязательно) и масле
Средиземноморская овощная смесь	180	6-10	Нарежьте все овощи кусочками одинакового размера (1—2 см), обваляйте в масле и приправах
Куриная грудка	180	15-20	
Куриные бедрышки	180	25-30	Время приготовления зависит от размера. Смажьте маслом, приправьте
Куриные крылышки	180	23-28	Время приготовления зависит от размера. Смажьте маслом, приправьте
Котлеты для бургеров	180	8-12	Время приготовления зависит от размера. Смажьте маслом, приправьте
Колбаски	180	8-12	
Свинья отбивная	180	22	Смажьте маслом, приправьте
Филе лосося	180	8-12	Смажьте маслом, приправьте
Филе белой рыбы	180	8-12	Смажьте маслом, приправьте
Булочка с сосиской	200	13-15	Смажьте маслом, приправьте
Фаршированный блинчик	200	8-10	
Маффины	180	15-18	
Замороженные продукты	Температура °C	Время (минуты)	Примечания
Чипсы	200	25	
Ломтики картофеля	200	15-20	
Картофель фри	200	12-20	
Куриные наггетсы	200	6-10	
Рыбное филе	200	10-12	
Рыбные палочки	180	6-10	
Луковые кольца	180	10-15	
Креветки	180	15	

Примечание. Во время приготовления пищи с высоким содержанием жира (например, свинины) может выделяться дым. Это нормально, поскольку остатки масла нагреваются до высокой температуры. Чтобы уменьшить количество дыма, снизьте температуру приготовления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ

- Для достижения наилучших результатов оставьте достаточно свободного места вокруг ингредиентов для циркуляции горячего воздуха.
1. Поместите кастрюлю на устройство и вставьте пластину гриля.
 2. Подключите устройство к электросети. Мультиварка подаст звуковой сигнал, и на дисплее отобразится последовательность запуска. Через несколько секунд дисплей выключится, и будет мигать только индикатор **Аэрофритюрница** 🍳.
 3. С помощью кнопок \wedge и \vee выберите режим **Гриль** 🍳.
 4. Пока будет мигать индикатор «Гриль», нажмите кнопку I. На дисплее отобразится температура по умолчанию.
 5. Измените температуру на необходимое значение с помощью кнопок \wedge и \vee . Нажмите кнопку I, чтобы подтвердить выбранное значение температуры.
 6. Отобразится время приготовления по умолчанию. Измените время приготовления на необходимое значение с помощью кнопок \wedge и \vee . Каждое нажатие будет увеличивать или уменьшать время на 1 минуту. Нажмите и удерживайте кнопку, чтобы быстро увеличить или уменьшить время.
 7. Нажмите кнопку I, чтобы подтвердить выбранное значение времени.



8. Нажмите кнопку **I**, чтобы запустить цикл предварительного нагрева. Мультиварка подаст звуковой сигнал, и запустится цикл предварительного нагрева. Во время предварительного нагрева на дисплее будет отображаться **PrE**, пока устройство не достигнет выбранной температуры, после чего раздастся звуковой сигнал. Добавьте ингредиенты, после того как устройство выполнит предварительный нагрев.
9. Когда таймер достигнет 00:00, мультиварка дважды подаст звуковой сигнал и нагрев выключится. На дисплее отобразится **End** (Конец). Вентилятор будет работать еще некоторое непродолжительное время.
- Чтобы отменить процесс приготовления в любой момент, нажмите кнопку **O**.

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Следующая таблица предназначена исключительно для справки. Время приготовления будет зависеть от толщины продуктов. Чтобы убедиться, что еда готова, рекомендуем использовать термометр для мяса. Вставьте мясной термометр в самую толстую часть куска мяса и подождите, пока стабилизируется температура. Для достижения наилучших результатов используйте куски без костей.

Свежие продукты	Температура °C	Время (минуты)	Примечания
Котлеты для бургеров	230	8-12	120-160g
Колбаски	230	8-12	
Куриная грудка	230	15-20	200-250g
Лосось	230	5-8	120-140g
Стейк	230	Rare (с красным соком) 4	200-250g
		Medium rare (слабая прожарка) 5	
		Medium (средняя прожарка) 6	
		Well done (полная прожарка) 7-8	
Бекон	230	3-7	Время зависит от того, насколько хрустящую корочку вы хотите получить
Свиная отбивная	230	10-14	220-260g
Стейк из ножки ягненка	230	3-6	150-200g
Средиземноморские овощи	230	6-8	Нарежьте все примерно одинаковыми кусками (1—2 см). Обмакните в растительное масло, приправьте.



ЖАРКА

- Для достижения наилучших результатов оставьте достаточно свободного места вокруг ингредиентов для циркуляции горячего воздуха.
- Добавьте ингредиенты в кастрюлю и закройте крышкой.
- 1. Подключите устройство к электросети. Мультиварка подаст звуковой сигнал, и на дисплее отобразится последовательность запуска. Через несколько секунд дисплей выключится, и будет мигать только индикатор **Аэрофритюрница** .
- 2. С помощью кнопок **^** и **v** выберите режим **Жарка** .
- 3. Пока будет мигать индикатор «Жарка», нажмите кнопку **I**. На дисплее отобразится температура по умолчанию.
- 4. Измените температуру на необходимое значение с помощью кнопок **^** и **v**. Нажмите кнопку **I**, чтобы подтвердить выбранное значение температуры.
- 5. Отобразится время приготовления по умолчанию. Измените время приготовления на необходимое значение с помощью кнопок **^** и **v**. Каждое нажатие будет увеличивать или уменьшать время на 1 минуту. Нажмите и удерживайте кнопку, чтобы быстро увеличить или уменьшить время.
- 6. Нажмите кнопку **I**, чтобы подтвердить выбранное значение времени.
- 7. Чтобы начать процесс приготовления, нажмите кнопку **I**. Начнется процесс приготовления, и на дисплее запустится обратный отсчет.
- 8. Когда таймер достигнет 00:00, мультиварка дважды подаст звуковой сигнал и нагрев выключится. На дисплее отобразится **End** (Конец). Вентилятор будет работать еще некоторое непродолжительное время.
- Чтобы отменить процесс приготовления в любой момент, нажмите кнопку **O**.

Советы



- Максимальная емкость для жарки составляет примерно 1,3—2,0 кг куритины или 1,3—1,8 кг мяса для жарки.
- Если вы предпочитаете более насыщенный вкус поджаренного мяса, используйте перед жаркой функцию обжарка, чтобы подрумянить мясо.
- Использование термометра для мяса может значительно улучшить конечный результат и сделать его более точным.

ОБЖАРКА

- Добавьте ингредиенты в кастрюлю и закройте крышкой.
- Для достижения наилучших результатов оставьте достаточно свободного места вокруг ингредиентов для циркуляции горячего воздуха.
- 1. Подключите устройство к электросети. Мультиварка подаст звуковой сигнал, и на дисплее отобразится последовательность запуска. Через несколько секунд дисплей выключится, и будет мигать только индикатор **Аэрофритюрница** .
- 2. С помощью кнопок **^** и **v** выберите режим **Обжарка** .

3. Пока будет мигать индикатор «Обжарка», нажмите кнопку I. На дисплее отобразится температура по умолчанию.
4. Измените температуру на необходимое значение с помощью кнопок ^ и v. Нажмите кнопку I, чтобы подтвердить выбранное значение температуры.
5. Отобразится время приготовления по умолчанию. Измените время приготовления на необходимое значение с помощью кнопок ^ и v. Каждое нажатие будет увеличивать или уменьшать время на 1 минуту. Нажмите и удерживайте кнопку, чтобы быстро увеличить или уменьшить время.
6. Нажмите кнопку I, чтобы подтвердить выбранное значение времени.
7. Чтобы начать процесс приготовления, нажмите кнопку I. Начнется процесс приготовления, и на дисплее запустится обратный отсчет.
8. Когда таймер достигнет 00:00, мультиварка дважды подаст звуковой сигнал и нагрев выключится. На дисплее отобразится End (Конец). Вентилятор будет работать еще некоторое непродолжительное время.
- Чтобы отменить процесс приготовления в любой момент, нажмите кнопку O.

ЗАПЕКАНИЕ

- Ингредиенты для приготовления тортов и подобных кулинарных изделий следует поместить в подходящую емкость (форму для пирога и т. п.), которую можно использовать в кастрюле. После того как мультиварка завершит цикл предварительного нагрева, откройте крышку и осторожно поместите подготовленные ингредиенты в кастрюлю и закройте крышку.
 - Если вы не хотите использовать цикл предварительного нагрева, или это не требуется по вашему рецепту, поместите ингредиенты в кастрюлю в начале цикла приготовления.
1. Подключите устройство к электросети. Мультиварка подаст звуковой сигнал, и на дисплее отобразится последовательность запуска. Через несколько секунд дисплей выключится, и будет мигать только индикатор **Аэрофритюрница** .
 2. С помощью кнопок ^ и v выберите режим **Запекание** .
 3. Пока будет мигать индикатор «Запекание», нажмите кнопку I. На дисплее отобразится температура по умолчанию.
 4. Измените температуру на необходимое значение с помощью кнопок ^ и v. Нажмите кнопку I, чтобы подтвердить выбранное значение температуры.
 5. Отобразится время приготовления по умолчанию. Измените время приготовления на необходимое значение с помощью кнопок ^ и v. Каждое нажатие будет увеличивать или уменьшать время на 1 минуту. Нажмите и удерживайте кнопку, чтобы быстро увеличить или уменьшить время.
 6. Нажмите кнопку I, чтобы запустить цикл предварительного нагрева. Мультиварка подаст звуковой сигнал, и запустится цикл предварительного нагрева. Во время предварительного нагрева на дисплее будет отображаться PrE, пока устройство не достигнет выбранной температуры, после чего раздастся звуковой сигнал.
 7. Откройте крышку, добавьте ингредиенты в кастрюлю и закройте крышку.
 8. Когда таймер достигнет 00:00, мультиварка дважды подаст звуковой сигнал и нагрев выключится. На дисплее отобразится End (Конец). Вентилятор будет работать еще некоторое непродолжительное время.
 - Чтобы отменить процесс приготовления в любой момент, нажмите кнопку O.






МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

ПРЕИМУЩЕСТВА МЕДЛЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Здоровье:** Процесс медленного приготовления уменьшает вред, наносимый витаминам, и сохраняет больше питательных веществ и ароматов.
- Экономия:** Длительное, медленное приготовление пищи может размягчить жесткие куски мяса и потребляет около четверти мощности малого кольца на средней конфорке.
- Удобство:** Подготовьте ингредиенты для приготовления пищи накануне, поместите их в медленноварку перед уходом, и восхитительная еда будет готова к Вашему возвращению домой.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА МЕДЛЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Примечание. Для функции медленного приготовления невозможно настроить или изменить температуру приготовления.
 - Добавьте ингредиенты в кастрюлю и закройте крышкой.
1. Подключите устройство к электросети. Мультиварка подаст звуковой сигнал, и на дисплее отобразится последовательность запуска. Через несколько секунд дисплей выключится, и будет мигать только индикатор **Аэрофритюрница** .
 2. С помощью кнопок ^ и v выберите режим **Медленное приготовление, высокая настройка**  или **Медленное приготовление, низкая настройка** .
 3. Пока будет мигать индикатор режима «Медленное приготовление», нажмите кнопку I. На дисплее отобразится время приготовления по умолчанию.
 4. Измените время приготовления на необходимое значение с помощью кнопок ^ и v. Каждое нажатие будет увеличивать или уменьшать время на 1 минуту. Нажмите и удерживайте кнопку, чтобы быстро увеличить или уменьшить время.
 5. Нажмите кнопку I, чтобы подтвердить выбранное значение времени.
 6. Чтобы начать процесс приготовления, нажмите кнопку I. Начнется процесс приготовления, и на дисплее запустится обратный отсчет.
 7. Когда таймер достигнет 00:00, мультиварка дважды подаст звуковой сигнал и нагрев выключится. На дисплее отобразится End (Конец). Вентилятор будет работать еще некоторое непродолжительное время.
 - Чтобы отменить процесс приготовления в любой момент, нажмите кнопку O.

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

- Помните, что использование ингредиентов сразу после того, как их достали из холодильника, может увеличить время приготовления.
- Постарайтесь не открывать крышку без необходимости во время приготовления. Если сделать это, может выйти много тепла и мультиварке потребуется много времени, чтобы восстановиться.
- Пробуя блюдо на готовность, помните, что корнеплоды обычно готовятся дольше.
- Полностью размораживайте замороженные продукты, прежде чем класть их в кастрюлю.
- Предварительное обжаривание мяса не является необходимым, но может помочь удержать в мясе влагу и получить более насыщенный вкус. Используйте функцию обжарки мультиварки для обжаривания мяса.
- Храните ингредиенты, приготовленные заранее (например, накануне вечером), в контейнерах в холодильнике. Не ставьте мультиварку или кастрюлю в холодильник.
- При готовке блюд с рисом используйте не менее 150 мл (¼ пинты) жидкости для приготовления на каждые 100 г (4 унции) риса.
- Макароны не подходят для медленного приготовления, они становятся слишком мягкими. Если в рецепте есть макароны, приготовьте их заранее и добавьте за 30—40 минут до окончания времени приготовления.
- После того как все ингредиенты помещены в кастрюлю, она должна быть заполненной не больше чем на три четверти. Если заполнить ее больше, то при кипении горячая жидкость может выплескиваться.
- Если готовое блюдо слишком жидкое, его можно загустить кукурузной мукой, арроурутом и т. д. На каждые 250—300 мл жидкости смешайте 2 столовые ложки кукурузной муки с достаточным количеством воды, чтобы получить жидкое тесто. Добавьте тесто в блюдо примерно за 30—45 минут до конца приготовления. Либо добавьте в блюдо готовые соус-гранулы, следуя инструкциям производителя.

УКАЗАНИЯ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Овощи

Медленное приготовление идеально подходит для овощей. При этом способе приготовления испаряется мало жидкости, поэтому все соки и ароматы сохраняются.

Корнеплоды, такие как картофель, морковь, репа и брюква, требуют больше времени медленного приготовления, чем мясо. Нарежьте их мелкими кусочками и погрузите в жидкость для приготовления. Поместите овощи как можно ближе к дну кастрюли.

Овощи, которые готовятся быстро, такие как зеленый горошек и сахарная кукуруза, следует добавлять за полчаса до конца приготовления.

Бобовые (фасоль, горох и чечевица)

Некоторые сушеные бобовые (чечевица, горох и т. д.) могут требовать замачивания перед использованием. Обязательно проверяйте рекомендации на упаковке перед использованием.

ВНИМАНИЕ! Сушеную фасоль (например, красную фасоль, белую фасоль каннеллини и т. д.) необходимо замачивать как минимум 8 часов и варить не менее 10 минут, прежде чем добавлять в медленноварку. В сыром или недовааренном виде она ядовита.

Мясо и птица

- Медленное приготовление делает дешевые куски нежнее, снижает испарение и уменьшение веса мяса, сохраняя его аромат и пищевую ценность. Лучше всего для медленного приготовления подходят нежирные куски мяса.
- Обрежьте с мяса лишний жир, поскольку при готовке он может растаять и увеличить объем жидкости для приготовления.
- По возможности используйте курицу без кожи.
- Для запеканок и тушеного мяса нарежьте мясо кубиками одинакового размера (примерно 2,5 см).
- Ниже перечислены подходящие куски.

АДАПТАЦИЯ РЕЦЕПТОВ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫХ ДЛЯ ОБЫЧНОЙ ДУХОВКИ

Время приготовления указано приблизительно и зависит от ингредиентов и их количества. Обязательно проверяйте готовность продуктов перед их подачей к столу.

Время приготовления в духовке (минуты)	Время медленного приготовления, низкая настройка (часы)	Время медленного приготовления, высокая настройка (часы)
15-30	4-6	1-2
30-60	6-8	2-4
60-180	8-12	4-7

ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

- **ВАЖНО!** Не используйте настройку поддержания температуры для приготовления пищи. Используйте ее только для поддержания температуры уже горячих готовых блюд.
1. Сначала положите в кастрюлю уже готовые и горячие ингредиенты.
 2. Подключите устройство к электросети. Мультиварка подаст звуковой сигнал, и на дисплее отобразится последовательность запуска. Через несколько секунд дисплей выключится, и будет мигать только индикатор Аэрофритюрница 🍳.
 3. С помощью кнопок \wedge и \vee выберите режим **Поддержание температуры** 🕒.
- На дисплее начнется отсчет 4 часов: от (04:00) до (00:00).
 - По прошествии 4 часов в рамках настройки поддержания температуры нагрев прекратится.
 - **Примечание.** Не держите блюда внутри прибора в режиме поддержания температуры свыше 4 часов.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Перед тем как очистить прибор или убрать на место, отключите его от розетки и дайте остыть.
 2. Очистите внешние поверхности слегка влажной тканью, после чего тщательно высушите их.
 3. Кастриюлю и пластину гриля можно очищать в посудомоечной машине или мыть вручную в теплой мыльной воде.
 4. Прежде чем переносить устройство в место хранения, дождитесь, пока оно полностью высохнет.
- Не применяйте агрессивные или абразивные чистящие средства, растворители, жесткие мочалки, проволочные мочалки или абразивные губки для моющих средств.

ПОВТОРНАЯ ПЕРЕРАБОТКА



Во избежание воздействия вредных веществ на окружающую среду и здоровье приборы и батареи одноразового или многократного использования, помеченные одним из этих символов, необходимо утилизировать отдельно от несортированных бытовых отходов. Обязательно утилизируйте электрические и электронные изделия, а также (если это применимо) батареи одноразового или многократного использования в соответствующих официальных пунктах повторной переработки / сбора отходов.



Přečtěte si pokyny a uschovejte je. Pokud zařízení předáte dál, předejte ho i s návodem. Před použitím odstraňte všechny obaly.

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Dodržujte základní bezpečnostní pokyny, jako jsou:

Tento přístroj mohou používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, sensorickými či mentálními schopnostmi nebo osoby, které výrobek nikdy nepoužívaly nebo jej neznají, pokud tak činí pod dozorem/byly poučeny a rozumí souvisejícím rizikům. S přístrojem si nesmějí hrát děti. Děti nesmějí provádět čištění a běžnou údržbu, pokud nedosáhly věku alespoň 8 let a nejsou-li pod dozorem. Přístroj i kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.

Pokud je poškozený kabel, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba podobně kvalifikovaná, aby nedošlo k riziku.

 Povrchy přístroje mohou být horké.

 Neponořujte do vody či jiné kapaliny.

Přístroj nepřipojujte přes časovač nebo systém dálkového ovládání.

- Aby bylo možné varnou nádobu samostatně umýt, je třeba ji z přístroje vyjmout.
- Kolem přístroje mějte volný prostor alespoň 50 mm do všech stran.
- Při manipulaci s přístrojem, který obsahuje horké potraviny nebo horké kapaliny, dbejte zvýšené opatrnosti.
- Při snímání poklice používejte rukavice na vaření nebo podobnou ochranu. Při snímání poklice dávejte pozor na únik páry.
- Nezakrývejte spotřebič a nic na něj nestavte.
- Když spotřebič nepoužíváte, před přesunem a čištěním jej odpojte.
- Tento spotřebič nesmí být ovládán externím časovačem nebo systémem dálkového ovládání.
- Nepoužívejte spotřebič, je-li poškozen nebo se objevují poruchy.
- Nepokládejte varnou nádobu na povrchy, které by se mohly teplem poškodit. Varnou nádobu vždy pokládejte na třínožku nebo žáruvzdornou podložku.
- Spodek varné nádoby má drsný povrch a může zanechat škrábance nebo jiné stopy na jemných nebo leštěných površích. Pod varnou nádobu vždy umístěte ochrannou podložku, aby byly tyto typy povrchů chráněny.

JEN PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ










ČÁSTI

1. Držadlo
2. Grilovací deska
3. Varná nádoba
4. Řídící panel

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Odstraňte veškeré obalové materiály a nálepky. Vyjimatelné části umyjte v teplé mýdlové vodě, dobře opláchněte a nechte okapat a oschnout.

OVLÁDÁNÍ A KONTROLKY

	Kontrolka horkovzdušného smažení – režim je aktivován.		Udržování teploty – režim je aktivován.
	Kontrolka grilování – režim je aktivován.		Pomalé vaření při vysoké teplotě – režim je aktivován.
	Kontrolka opékání – režim je aktivován.		Pomalé vaření při nízké teplotě – režim je aktivován.
	Kontrolka prudkého smažení – režim je aktivován.		Slouží k výběru režimů vaření a zvyšování/snižování hodnot teploty nebo času.
	Kontrolka pečení – režim je aktivován.	I/O	Slouží ke spuštění nebo vypnutí přístroje.

JEDNOTKY TEPLoty

Pro přepínání mezi °F a °C stiskněte tlačítko **O** a 3 sekundy jej podržte.

FUNKCE VAŘENÍ

Horkovzdušné smažení: Multifunkční hrnec používejte ve zdravějším režimu horkovzdušného smažení, s horním a spodním ohřevem a ventilátorem pro rovnoměrné propečení.

Grilování: Používejte ke grilování. Lze použít cyklus předehřívání, díky němuž dojde k nahřátí grilovací desky – pokrm pak bude mít i znaky prudkého smažení/grilování.

Opékání: Používejte k přípravě celých kusů masa, ryb nebo zeleniny.

Prudké smažení: Multifunkční hrnec používejte k restování a prudkému smažení.

Pečení: Multifunkční hrnec používejte k pečení.

Pomalé vaření: Ideální pro casserole, polévky, dušené maso a různé kombinace masa a zeleniny.

Udržování teploty: Umožňuje udržovat uvařené jídlo teplé před servírováním.

Teploty a časy vaření

Režim	Ohřev		Teplota (° C)		Čas (minuty)		Předeheřtí
	Horní	Spodní	Výchozí	Rozsah	Výchozí	Rozsah	
Horkovzdušné smažení	●	●	215	80 - 230	20	1 - 59	NE
Grilování	●	●	230	80 - 260	20	1 - 59	ANO
Opékání	●	●	190	65 - 260	30	1 - 120	NE
Prudké smažení	-	●	230	230 - 260	10	1 - 120	NE
Pečení	●	●	175	65 - 230	30	1 - 120	ANO
Pomalé vaření při vysoké teplotě	-	●	-	-	240	1 - 1440	NE
Pomalé vaření při nízké teplotě	-	●	-	-	480	1 - 1440	NE
Udržování teploty	-	●	-	-	240	-	NE

FUNKCE SPOLEČNĚ PRO VŠECHNY REŽIMY VAŘENÍ

Změny času nebo teploty během vaření

Po zahájení vaření můžete čas nebo teplotu změnit následujícím způsobem:

- Pro nastavení času použijte tlačítka \wedge a \vee . Během provádění změny bude displej blikat.
- Chcete-li změnit teplotu, stiskněte během vaření tlačítko I. Aktuálně zvolená teplota začne blikat. Pomocí tlačítek \wedge a \vee proveďte požadované změny.

Odklápění víka během vaření

Víko lze během vaření odklopit, abyste mohli přidávat a promíchávat ingredience. Po odklopení víka se vaření společně s časovačem zastaví – k opětovnému spuštění dojde až po zavření víka.

Režim automatického spánku

Pokud během 5 minut nestisknete žádné tlačítko, multifunkční hrnec přejde do režimu spánku, aby šetřil energii. Pro probuzení stiskněte libovolné tlačítko.

Displej se světelným kruhem


Po obvodu displeje znázorňujícího teplotu a čas je umístěno 8 LED kontrolky. Tyto kontrolky slouží k různým účelům, ovšem především mají signalizovat následující:

- Na začátku vaření se všechny rozsvítí a postupně pak v průběhu vaření zhasínají.
- Pokud je vaření z jakéhokoli důvodu přerušeno, všechny krátce zablikají a následně zhasnou.
- Během cyklu předeheřívání (režimy grilování a pečení) blikají, a to až do doby, dokud není dosaženo nastavené teploty.

Rady a tipy

- Po skončení varného cyklu můžete pokrm z nádoby vyjmout a dát rovnou na servírovací talíř. Můžete však také z hrnce vyjmout celou varnou nádobu. Dbejte ovšem zvýšené opatrnosti a používejte vhodnou ochranu, např. rukavice na vaření.
- Chcete-li urychlit proces chladnutí, nechte po vyjmutí pokrmu víko odklopené.
- Pokud vaříte ve velkém, olej z vyjímatelné varné nádoby po každých 2 velkých vařeních vylijte. Tím zabráníte přepalování tuku a vzniku kouře.

HORKOVZDUŠNÉ SMAŽENÍ

- Pro dosažení nejlepších výsledků ponechte kolem ingrediencí dostatek prostoru pro cirkulaci horkého vzduchu.
 - Ingredience vložte do varné nádoby a zavřete víko.
 - 1. Zapojte přístroj do zásuvky. Multifunkční hrnec vydá zvukový signál a na displeji proběhne startovací sekvence. Po několika okamžicích displej zhasne a bude blikat pouze kontrolka **horkovzdušného smažení** .
 - 2. Když kontrolka **horkovzdušného smažení** bliká, je třeba stisknout tlačítko I. Na displeji se zobrazí výchozí teplota.
 - 3. Pomocí tlačítek \wedge a \vee podle potřeby změňte teplotu. Stisknutím tlačítka I zvolenou teplotu potvrďte.
 - 4. Na displeji se zobrazí výchozí doba vaření. Pomocí tlačítek \wedge a \vee lze dobu vaření podle potřeby změnit. Každým stisknutím se doba prodlouží nebo zkrátí o 1 minutu. Stisknutím a podržením tlačítka I lze dobu rychle prodloužit či zkrátit.
 - 5. Stisknutím tlačítka I potvrdíte zvolený čas.
 - 6. Pro zahájení vaření stiskněte tlačítko I. Spustí se vaření a na displeji se začne odpočítávat čas.
 - 7. Jakmile časovač dosáhne hodnoty 00:00, multifunkční hrnec dvakrát vydá zvukový signál a ohřev se vypne. Na displeji se zobrazí nápis "End" (Konec). Ventilátor však bude ještě chvíli běžet.
- Chcete-li vaření kdykoli zrušit, stiskněte tlačítko O.

ČASY PŘÍPRAVY A BEZPEČNOST POTRAVIN

- Slouží pouze jako vodítko.
- Při přípravě balených potravin následujte pokyny uvedené na obalu či etiketě.
- Maso, drůbež a druhotné výrobky (mleté maso, burgery, atd.) připravujeme tak dlouho, dokud výrazně nepouští šťávu.
- Rybu grilujeme tak dlouho, dokud celkově neztmavne.
- Při přípravě balených potravin následujte pokyny uvedené na obalu či etiketě



Potraviny (čerstvé)	Teplota °C	Čas (minuty)	Připomínky
Hranolky	200	25	Opláchněte, osušte, promíchejte se solí, pepřem a olejem.
Americké brambory	200	15-20	Opláchněte, osušte, promíchejte se solí, pepřem a olejem.
Batátové americké brambory	200	15-20	Opláchněte, osušte, promíchejte se solí, pepřem a olejem.
Pečené brambory ve slupce (Jacket potatoes)	180	30-40	Potřete olejem, aby byla slupka křupavá.
Pečené brambory	180	25-35	Opláchněte, osušte, promíchejte se solí, pepřem, rozdrčeným rozmarýnem (není nutné) a olejem.
Směs středomořské zeleniny	180	6-10	Vše nakrájejte na podobně velké, přibližně 1-2 cm kousky, promíchejte s olejem a dochutěte.
Kuřecí prsa	180	15-20	
Kuřecí stehna	180	25-30	Doba fritování se odvíjí od toho, jak velké kousky to jsou. Potřete olejem a dochutěte.
Kuřecí křídla	180	23-28	Doba fritování se odvíjí od toho, jak velké kousky to jsou. Potřete olejem a dochutěte.
Burgery	180	8-12	Doba fritování se odvíjí od toho, jak velké kousky to jsou. Potřete olejem a dochutěte.
Klobásy	180	8-12	
Vepřová kotleta	180	22	Potřete olejem a dochutěte.
Filety z lososa	180	8-12	Potřete olejem a dochutěte.
Filety z bělomasých ryb	180	8-12	Potřete olejem a dochutěte.
Párky v listovém těstu	200	13-15	Potřete olejem a dochutěte.
Jarní závitky	200	8-10	
Muffiny	180	15-18	
Potraviny (mražené)	Teplota °C	Čas (minuty)	Připomínky
Hranolky	200	25	
Americké brambory	200	15-20	
Tenké hranolky	200	12-20	
Kuřecí nugetky	200	6-10	
Rybí filety	200	10-12	
Rybí prsty	180	6-10	
Cibulové kroužky	180	10-15	
Scampi	180	15	

Poznámka: To, že se z potravin s vysokým obsahem tuku, jako je např. vepřové maso, může uvolňovat kouř, je zcela normální. Děje se tak proto, že zbytky oleje jsou vystaveny vysokým teplotám. Ubráním teploty lze ale kouř zredukovat.

GRILOVÁNÍ



- Pro dosažení nejlepších výsledků ponechte kolem ingrediencí dostatek prostoru pro cirkulaci horkého vzduchu.
- 8. Umístěte varnou nádobu do přístroje a vložte grilovací desku.
- 9. Zapojte přístroj do zásuvky. Multifunkční hrnci vydá zvukový signál a na displeji proběhne startovací sekvence. Po několika okamžicích displej zhasne a bude blikat pouze kontrolka **horkovzdušného smažení** 🍷.
- 10. Pomocí tlačítek \wedge a \vee zvolte režim **grilování** 🍷.
- 11. Když kontrolka grilování bliká, je třeba stisknout tlačítko I. Na displeji se zobrazí výchozí teplota.
- 12. Pomocí tlačítek \wedge a \vee podle potřeby změňte teplotu. Stisknutím tlačítka I zvolenou teplotu potvrďte.
- 13. Na displeji se zobrazí výchozí doba vaření. Pomocí tlačítek \wedge a \vee lze dobu vaření podle potřeby změnit. Každým stisknutím se doba prodlouží nebo zkrátí o 1 minutu. Stisknutím a podržením tlačítka I lze dobu rychle prodloužit či zkrátit.
- 14. Stisknutím tlačítka I potvrdíte zvolený čas.
- 15. Stisknutím tlačítka I spustíte cyklus předehřívání. Multifunkční hrnci vydá zvukový signál a začne předehřívání. Při předehřívání bude na displeji zobrazen nápis "PrE", a to tak dlouho, dokud přístroj nedosáhne zvolené teploty a nezazní zvukový signál. Ingredience vkládejte až po předehřátí přístroje.
- 16. Jakmile časovač dosáhne hodnoty 00:00, multifunkční hrnci dvakrát vydá zvukový signál a ohřev se vypne. Na displeji se zobrazí nápis "End" (Konec). Ventilátor však bude ještě chvíli běžet.
- Chcete-li vaření kdykoli zrušit, stiskněte tlačítko **O**.

NÁVOD NA VAŘENÍ

- Následující tabulka má sloužit pouze pro orientaci. Doba vaření bude záviset na tloušťce připravovaného jídla. Chcete-li mít jistotu, že je jídlo opravdu hotové, doporučujeme použít teploměr na maso. Teploměr na maso zaveďte do nejsilnější části masa a počkejte, dokud se teplota neustálí. Pro dosažení nejlepších výsledků používejte maso bez kostí.

Potraviný (čerstvý)	Teplota °C	Čas (minuty)	Připomínky
Burgery	230	8-12	120-160g
Párky/klobásy	230	8-12	
Kuřecí prsa	230	15-20	200-250g
Losos	230	5-8	120-140g
Steaky	230	Málo propečené 4	200-250g
		Středně propečené 5	
		Středně propečené 6	
		Zcela propečené 7-8	
Slanina	230	3-7	Doba závisí na požadované křupavosti
Vepřová kotleta	230	10-14	220-260g
Steak z jehněčí kýty	230	3-6	150-200g
Středomořská zelenina	230	6-8	Všechny kousky nakrájejte na podobnou velikost (1–2 cm). Vhodte do oleje a okořeňte.

OPĚKÁNÍ



- Pro dosažení nejlepších výsledků ponechte kolem ingrediencí dostatek prostoru pro cirkulaci horkého vzduchu.
 - Ingredience vložte do varné nádoby a zavřete víko.
- Zapojte přístroj do zásuvky. Multifunkční hrnec vydá zvukový signál a na displeji proběhne startovací sekvence. Po několika okamžicích displej zhasne a bude blikat pouze kontrolka **horkovzdušného smažení** .
 - Pomocí tlačítek \wedge a \vee zvolte režim **opékání** .
 - Když kontrolka opékání bliká, je třeba stisknout tlačítko I. Na displeji se zobrazí výchozí teplota.
 - Pomocí tlačítek \wedge a \vee podle potřeby změňte teplotu. Stisknutím tlačítka I zvolenou teplotu potvrďte.
 - Na displeji se zobrazí výchozí doba vaření. Pomocí tlačítek \wedge a \vee lze dobu vaření podle potřeby změnit. Každým stisknutím se doba prodlouží nebo zkrátí o 1 minutu. Stisknutím a podržením tlačítka lze dobu rychle prodloužit či zkrátit.
 - Stisknutím tlačítka I potvrdíte zvolený čas.
 - Pro zahájení vaření stiskněte tlačítko I. Spustí se vaření a na displeji se začne odpočítávat čas.
 - Jakmile časovač dosáhne hodnoty 00:00, multifunkční hrnec dvakrát vydá zvukový signál a ohřev se vypne. Na displeji se zobrazí nápis "End" (Konec). Ventilátor však bude ještě chvíli běžet.
- Chcete-li vaření kdykoli zrušit, stiskněte tlačítko **O**.

Tipy


- Přibližná maximální kapacita pro pečení je 1,3–2,0 kg kuřecího masa nebo 1,3–1,8 kg pečeně.
- Pokud si přejete, aby mělo pečené maso vytříbenější chuť, před pečením maso napřed orestujte pomocí funkce smažení.
- Použití teploměru na maso vám může výrazně pomoci – dosáhnete tak lepších a přesnějších výsledků.



PRUDKÉ SMAŽENÍ

- Ingredience vložte do varné nádoby a zavřete víko.
 - Pro dosažení nejlepších výsledků ponechte kolem ingrediencí dostatek prostoru pro cirkulaci horkého vzduchu.
- Zapojte přístroj do zásuvky. Multifunkční hrnec vydá zvukový signál a na displeji proběhne startovací sekvence. Po několika okamžicích displej zhasne a bude blikat pouze kontrolka **horkovzdušného smažení** .
 - Pomocí tlačítek \wedge a \vee zvolte režim **prudkého smažení** .
 - Když kontrolka prudkého smažení bliká, je třeba stisknout tlačítko I. Na displeji se zobrazí výchozí teplota.
 - Pomocí tlačítek \wedge a \vee změňte teplotu podle potřeby. Stisknutím tlačítka I potvrďte zvolenou teplotu.
 - Na displeji se zobrazí výchozí doba vaření. Pomocí tlačítek \wedge a \vee lze dobu vaření podle potřeby změnit. Každým stisknutím se doba prodlouží nebo zkrátí o 1 minutu. Stisknutím a podržením tlačítka lze dobu rychle prodloužit či zkrátit.
 - Stisknutím tlačítka I potvrdíte zvolený čas.
 - Pro zahájení vaření stiskněte tlačítko I. Spustí se vaření a na displeji se začne odpočítávat čas.
 - Jakmile časovač dosáhne hodnoty 00:00, multifunkční hrnec dvakrát vydá zvukový signál a ohřev se vypne. Na displeji se zobrazí nápis "End" (Konec). Ventilátor však bude ještě chvíli běžet.
- Chcete-li vaření kdykoli zrušit, stiskněte tlačítko **O**.

PEČENÍ

- Ingredience na koláče a podobné pokrmy by se měly napřed vložit do vhodné pečicí mísy (dortová forma apod.), tzn. do takové, aby se vešla do varné nádoby. Jakmile multifunkční hrnec dokončí cyklus předehřívání, odklopte víko a opatrně vložte mísu s ingrediencemi do varné nádoby. A víko zase zavřete.
 - Pokud nechcete použít cyklus předehřívání nebo to váš recept nevyžaduje, vložte mísu s ingrediencemi do varné nádoby hned na začátku varného cyklu.
- Zapojte přístroj do zásuvky. Multifunkční hrnec vydá zvukový signál a na displeji proběhne startovací sekvence. Po několika okamžicích displej zhasne a bude blikat pouze kontrolka **horkovzdušného smažení** (a).
 - Pomocí tlačítek \wedge a \vee zvolte režim **pečení** .
 - Když kontrolka pečení bliká, je třeba stisknout tlačítko I. Na displeji se zobrazí výchozí teplota.

4. Pomocí tlačítek \wedge a \vee změňte teplotu podle potřeby. Stisknutím tlačítka I potvrďte zvolenou teplotu.
 5. Na displeji se zobrazí výchozí doba vaření. Pomocí tlačítek \wedge a \vee lze dobu vaření podle potřeby změnit. Každým stisknutím se doba prodlouží nebo zkrátí o 1 minutu. Stisknutím a podržením tlačítka lze dobu rychle prodloužit či zkrátit.
 6. Stisknutím tlačítka I spustíte cyklus předehřívání. Váš multifunkční hrnec vydá zvukový signál a začne předehřívání. Při předehřívání bude na displeji zobrazen nápis "PrE", a to tak dlouho, dokud přístroj nedosáhne zvolené teploty a nezazní zvukový signál.
 7. Odklopte víko a vložte ingredience do varné nádoby, poté víko zavřete.
 8. Jakmile časovač dosáhne hodnoty 00:00, multifunkční hrnec dvakrát vydá zvukový signál a ohřev se vypne. Na displeji se zobrazí nápis "End" (Konec). Ventilátor však bude ještě chvíli běžet.
- Chcete-li vaření kdykoli zrušit, stiskněte tlačítko **O**.

POMALÉ VAŘENÍ




VÝHODY POMALÉHO VAŘENÍ

Zdraví: Jemný způsob vaření neníčí tolik vitamíny a zachovává více živin a chuti.

Úspora: Při dlouhém pomalém vaření změkknou i levnější tužší plátky masa a je zapotřebí jen čtvrtina energie malé plotýnky běžného sporáku.

Pohodlí: Ingredience si připravte už večer před vařením. Před odchodem je dejte do pomalého vařiče a až se vrátíte domů, bude na vás čekat lahodné jídlo.

POUŽÍVÁNÍ V REŽIMU POMALÉHO VAŘENÍ

- Poznámka: Ve funkci pomalého vaření nelze nastavovat ani upravovat teplotu.
 - Ingredience vložte do varné nádoby a zavřete víko.
1. Zapojte přístroj do zásuvky. Multifunkční hrnec vydá zvukový signál a na displeji proběhne startovací sekvence. Po několika okamžicích displej zhasne a bude blikat pouze kontrolka **horkovzdušného smažení** .
 2. Pomocí tlačítek \wedge a \vee zvolte režim **pomalého vaření při vysoké teplotě**  nebo režim **pomalého vaření při nízké teplotě** .
 3. Když kontrolka požadovaného režimu pomalého vaření bliká, je třeba stisknout tlačítko I. Na displeji se zobrazí výchozí doba vaření.
 4. Pomocí tlačítek \wedge a \vee lze dobu vaření podle potřeby změnit. Každým stisknutím se doba prodlouží nebo zkrátí o 1 minutu. Stisknutím a podržením tlačítka lze dobu rychle prodloužit či zkrátit.
 5. Stisknutím tlačítka I potvrďte zvolený čas.
 6. Pro zahájení vaření stiskněte tlačítko I. Spustí se vaření a na displeji se začne odpočítávat čas.
 7. Jakmile časovač dosáhne hodnoty 00:00, multifunkční hrnec dvakrát vydá zvukový signál a ohřev se vypne. Na displeji se zobrazí nápis "End" (Konec). Ventilátor však bude ještě chvíli běžet.
- Chcete-li vaření kdykoli zrušit, stiskněte tlačítko **O**.

VŠEOBECNÉ RADY

- Mějte na paměti, že při použití ingrediencí vytažených přímo z lednice se může doba vaření prodloužit.
- Snažte se během vaření zbytečně nezvedat poklici. Při zvednutí poklice dochází k úniku velkého množství tepla a pak dlouho trvá, než se teplota v multifunkčním hrnci opět vrátí na původní hodnotu.
- Když z hrnce ochutnáváte, abyste zjistili, zda je jídlo již uvařené, nezapomeňte, že vaření kořenové zeleniny trvá obvykle déle.
- Mražené jídlo před přidáním do varné nádoby úplně rozmrazte.
- Osmahnutí masa předem není bezpodmínečně nutné, ale může pomoci utěsnit póry, aby neunikala vlhkost, a přidat mase na chuti. K osmahnutí masa použijte na multifunkčním hrnci funkci smažení.
- Ingredience, které jste si už dopředu připravili (např. večer předtím), dejte do nádobek a uchovávejte v lednici. Multifunkční hrnec ani samotnou varnou nádobu do lednice nedávejte.
- Při vaření rýže použijte nejméně 150 ml vody na každých 100 g rýže.
- Těstoviny nejsou pro pomalé vaření vhodné, jsou pak rozvařené. Pokud jsou ve vašem receptu těstoviny, měly byste je uvařit zlášť a poté 30-40 minut před koncem doby vaření do jídla přimíchat.
- Po přidání všech ingrediencí by měla být varná nádoba plná maximálně ze tří čtvrtin. Pokud hrnec přeplníte, může během vaření vystřikovat horká voda, anebo může hrnec i přetéct.
- Pokud má hotové jídlo příliš tekutou konzistenci, můžete jej zahustit trochou kukuřičné mouky, škrobem atd. Na každých 250-300 ml tekutiny použijte 2 polévkové lžice kukuřičné mouky smíchané s dostatečným množstvím vody, aby vznikla řidší kašovitá směs. Tuto směs přidejte do jídla cca 30-45 minut před koncem vaření. Případně vmíchejte podle pokynů výrobce již předem připravenou zahušťovací směs.

POKYNY K VAŘENÍ

Zelenina

Pro pomalé vaření se ideálně hodí zelenina. Málo se z ní odpařuje voda, takže všechny šťávy a i chuť zůstávají zachovány.

Kořenová zelenina (např. brambor, mrkev, tuřín a řepa) se musí při pomalém vaření připravovat déle než maso. Nakrájejte tuto zeleninu na kousky a do ochucené vody, ve které se bude vařit, ji ponořte. Zeleninu dávejte co nejbližší ke dnu varné nádoby.

Zeleninu, která se uvaří rychle, jako je hrášek nebo sladká kukuřice, byste měli do varné nádoby přidat půl hodiny před koncem vaření.

Luštěniny (fazole, hrách, čočka)

Některé sušené luštěniny (čočka, hrách atd.) je potřeba před vařením namočit. Před použitím vždy zkontrolujte doporučení na obalu.

VAROVÁNÍ: Sušené fazole (např. červené fazole, fazole cannellini atd.) by měly být před přidáním do pomalého hrnce namočený po dobu minimálně 8 hodin a vařeny nejméně 10 minut. Jsou totiž jedovaté, pokud se konzumují syrové nebo nedostatečně tepelně upravené.

Maso a drůbež

- Díky pomalému vaření zkrěhne i levnější kus masa. A také se maso tak nesmrskne a neodpaří se tolik vody, takže chuť i nutriční hodnota masa zůstane zachována. Pro pomalé vaření se nejlépe hodí ty nejlibovější kousky masa.
- Z masa odřežte přebytečný tuk, protože ten by se při vaření v jídle rozpustil a jídlo by pak bylo příliš tučné.

- Pokud je to možné, použijte kuřecí maso bez kůže.
- Pokud připravujete dušenou směs s masem, maso nakrájejte na rovnoměrně velké kostky (cca 2,5 cm).

PŘEVOD RECEPTŮ PRO TRADIČNÍ TROUBU



Tyto časy jsou přibližné a mohou se lišit v závislosti na použitých ingrediencích a jejich množství. Před podáváním vždy zkontrolujte, zda je jídlo důkladně upečené.

Doba pečení v troubě (minuty)	Čas pro vaření s nízkou teplotou (hodiny)	Čas pro vaření s vysokou teplotou (hodiny)
15-30	4-6	1-2
30-60	6-8	2-4
60-180	8-12	4-7

VAŘENÍ VE VODĚ

1. Nalijte vodu, přidejte ingredience a přiklopte skleněnou poklicí.
 2. Zapojte přístroj do sítě. Na hlavním ovládacím displeji bude blikat „----“. To znamená, že ohřev je vypnutý a že je přístroj připraven k programování.
 3. Stiskněte tlačítko **vaření ve vodě**.
 4. Výchozí doba vaření je 30 minut. Chcete-li upravit dobu vaření, použijte tlačítka ▲ a ▼. Maximální doba vaření je 2 hodiny.
 5. Stiskněte tlačítko **I/O**. Displej přestane blikat a varná nádoba se začne přehřívat.
 6. Jakmile teplota přístroje dosáhne 100 °C, přístroj dvakrát pípne a nastavený čas se začne odpočítávat.
 7. Po skončení doby vaření přístroj zastaví ohřev a vrátí se na výchozí zobrazení: „----“.
- **DŮLEŽITÉ:** Pokud připravujete těstoviny, ujistěte se, že voda před nasypáním těstovin opravdu vře.

UDRŽOVÁNÍ TEPLoty

- **DŮLEŽITÉ:** Funkci udržování teploty k vaření nepoužívejte. Používejte ji pouze k udržování teploty již uvařeného jídla.
1. Funkci aktivujte, až když se ve varné nádobě nachází uvařené teplé ingredience.
 2. Zapojte přístroj do zásuvky. Multifunkční hrnec vydá zvukový signál a na displeji proběhne startovací sekvence. Po několika okamžicích displej zhasne a bude blikat pouze kontrolka horkovzdušného smažení .
 3. Pomocí tlačítek ^ a v zvolte režim **udržování teploty** .
- Displej začne odpočítávat čas od 4 hodin (04:00) do nuly (00:00).
 - Režim udržování teploty se po uplynutí 4 hodin vypne, tzn. přístroj přestane jídlo ohřívat.
 - **Poznámka:** Nenechávejte potraviny v režimu udržování teploty déle než 4 hodiny.

PÉČE A ÚDRŽBA

1. Přístroj vypojte z elektrické sítě a před čištěním nebo uskladněním jej nechte jej vychladnout.
 2. Očistěte vnější povrchy mírně navlhčeným hadříkem a poté je důkladně osušte.
 3. Varnou nádobu a grilovací desku lze mýt v myčce nádobí nebo ručně v teplé mýdlové vodě.
 4. Před uskladněním nechte důkladně oschnout.
- Nepoužívejte drsné nebo abrazivní čisticí prostředky, rozpouštědla, drátěnky, hrubé houbičky atd.

RECYKLACE



Aby nedocházelo k ničení životního prostředí a zdraví kvůli obsaženým nebezpečným látkám, přístroje a dobíjecí i nedobíjecí baterie označené jedním z těchto symbolů nesmějí být vyhazovány do směsného komunálního odpadu. Elektrické a elektronické výrobky, a pokud to přísluší, i dobíjecí i nedobíjecí baterie, vždy likvidujte na oficiálním recyklačním/sběrném místě.



Prečítajte si pokyny a odložte tak, aby ste ich mohli priložiť pri prípadnom odovzdaní výrobku niekomu inému. Pred použitím odstráňte všetky obaly.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Dodržiujte základné bezpečnostné opatrenia vrátane:

Tento prístroj môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými schopnosťami či nedostatkom skúseností a vedomostí, ak sú pod dozorom/poučení a sú si vedomí rizík s tým spojených. Deti sa nesmú hrať s prístrojom. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, ak nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom. Prístroj a elektrický kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

Ak je prírodný kábel poškodený, musí byť vymenený výrobcom, jeho servisným technikom alebo iným kvalifikovaným odborníkom, aby nedošlo k riziku.

 Povrchy spotrebiča môžu byť horúce.

 Neponárajte do žiadnej tekutiny.

Nepripájajte prístroj pomocou časovača alebo systému diaľkového ovládania.

- Varnú nádobu pred jej samostatným umytím vyberte z jednotky.
- Okolo celého spotrebiča nechajte voľný priestor aspoň 50 mm.
- Ak prístroj obsahuje horúce jedlo alebo horúce tekutiny, buďte pri jeho premiestňovaní maximálne opatrní.
- Pri snímaní veka používajte kuchynské chňapky alebo podobnú ochranu. Dávajte si pri snímaní pokrievky pozor na unikajúcu paru.
- Spotrebič neprikrývajte a na jeho vrchnú časť nedávajte žiadne predmety.
- Spotrebič odpojte od prívodu elektrickej energie, keď ho nepoužívate, premiestňujete alebo čistíte.
- Prístroj používajte iba na účely popísané v tomto návode.
- Nepoužívajte tento spotrebič, ak je poškodený alebo vznikne porucha.
- Neumiestňujte varnú nádobu na akýkoľvek povrch, ktorý nie je odolný voči teplu. Nádobu umiestňujte vždy na trojnožku alebo na tepelne odolnú podložku.
- Spodná časť varnej nádoby má drsný povrch a môže zanechať na citlivých alebo vyleštených povrchoch škrabance alebo iné stopy. Vždy používajte pod varnú nádobu ochrannú podložku, aby ste tieto typy povrchov ochránili.

LEN NA POUŽITIE V DOMÁCNOSTI








ČASTI

1. Držiak
2. Grilovacia doska
3. Varná nádoba
4. Ovládaci panel

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Odstráňte všetky obalové materiály a nálepky. Odnímateľné časti umyte v teplej vode so saponátom, dobre opláchnite, nechajte odkvapkať a vysušiť na vzduchu.

OVLÁDAČE A KONTROLKY

	Fritovanie horúcim vzduchom Zvolený režim fritovania horúcim vzduchom		Udržiavanie v teple Zvolený režim udržiavania v teple
	Grilovanie Zvolený režim grilovania		Pomalé varenie s vyššou intenzitou Zvolený režim pomalého varenia s vyššou intenzitou
	Pečenie mäsa Zvolený režim pečenia mäsa, rýb alebo zeleniny		Pomalé varenie s nižšou intenzitou Zvolený režim pomalého varenia s nižšou intenzitou
	Vyprážanie Zvolený režim vyprážania		Používa sa na výber režimov varenia a zvýšenie/zníženie teploty alebo času.
	Pečenie koláča Zvolený režim pečenia koláča	I/O	Používa sa na spustenie alebo zastavenie prístroja.

JEDNOTKY TEPLoty

Na prepínanie medzi ° F a ° C stlačte a podržte tlačidlo **O** 3 sekundy.

FUNKCIE VARENIA

Fritovanie horúcim vzduchom: Používajte multifunkčný hrniec na zdravšie fritovanie horúcim vzduchom s horným a spodným ohrevom a ventilátorom na rovnomerné zhnednutie.

Grilovanie: Používajte na grilovanie jedla. Cyklus predhrievania možno použiť na zahriatie grilovacej dosky a dodať tak jedlu grilovací vzor.

Pečenie: Používajte na prípravu celých kusov mäsa, rýb alebo zeleniny.

Vyprážanie: Používajte multifunkčný hrniec na restovanie a prúdké opečenie.

Pečenie: Používajte multifunkčný hrniec na pečenie.

Pomalé varenie: Výborné na francúzske zemiaky a podobné zapekané jedlá, polievky, vývary a kombinácie mäsa a zeleniny.

Udržiavanie v teple: Umožňuje vám udržať jedlo teplé až do podávania.

Teploty a časy varenia

Režim	Ohrev		Teplota (° C)		Čas (minúty)		Predohrev
	Horný	Spodný	Predvolená hodnota	Rozsah	Predvolená hodnota	Rozsah	
Fritovanie horúcim vzduchom	●	●	215	80 - 230	20	1 - 59	NIE
Grilovanie	●	●	230	80 - 260	20	1 - 59	ÁNO
Pečenie mäsa	●	●	190	65 - 260	30	1 - 120	NIE
Vyprážanie	-	●	230	230 - 260	10	1 - 120	NIE
Pečenie koláča	●	●	175	65 - 230	30	1 - 120	ÁNO
Pomalé varenie s vyššou intenzitou	-	●	-	-	240	1 - 1440	NIE
Pomalé varenie s nižšou intenzitou	-	●	-	-	480	1 - 1440	NIE
Udržiavanie v teple	-	●	-	-	240	-	NIE

FUNKCIE SPOLOČNÉ PRE VŠETKY REŽIMY VARENIA

Zmena času alebo teploty počas varenia

Po začatí varenia môžete zmeniť čas alebo teplotu nasledovne:

1. Na upravenie času použite tlačidlá \wedge a \vee . Displej bude počas úpravy blikať.
2. Na zmenu teploty stlačte počas varenia tlačidlo I. Aktuálne zvolená teplota začne blikať. Pomocou tlačidiel \wedge a \vee vykonajte požadované zmeny.

Otvorenie veka počas varenia

Veko možno počas varenia otvoriť a pridať alebo zamiešať suroviny. Varenie a časovač sa po otvorení veka pozastavia a pokračovať budú opäť po jeho zatvorení.

Automatický režim spánku

Ak do 5 minút nestlačíte žiadne tlačidlo, multifunkčný hrniec prejde do režimu spánku, aby sa šetrila energia. Na jeho prebudenie stlačte ľubovoľné tlačidlo.

Svetelný kruhový displej

Osem LED kontroliek, ktoré obklopujú displej teploty a času, má počas používania rôzne funkcie, ale používajú sa hlavne na zobrazenie nasledovného:

- Počas varenia sa všetky rozsvietia a ako varenie postupuje, jedna po druhej zhasnú.
- Ak sa varenie z akéhokoľvek dôvodu zruší, všetky pred zhasnutím krátko zablikajú.
- Počas cyklu predhrievania (režimy grilovania a pečenia) budú blikať, kým sa nedosiahne nastavená teplota.

Rady a tipy

- Po dokončení cyklu varenia môžete jedlo vybrať a preložiť na servírovací tanier. Môžete taktiež úplne vybrať varnú nádobu. Buďte opatrní a používajte vhodnú ochranu, ako napríklad kuchynské chňapky.
- Na urýchlenie procesu vychladnutia nechajte veko po vybratí jedla otvorené.
- Ak varíte vo veľkom množstve, vyprázdňte olej z odnímateľnej varnej nádoby po každej druhej várke. Zabráňte tak prepáleniu oleja a dymeniu.



FRITOVANIE HORÚCIM VZDUCHOM

- Na dosiahnutie najlepších výsledkov nechajte okolo surovín dostatok priestoru, aby mohol horúci vzduch cirkulovať.
- Vložte suroviny do varnej nádoby a zatvorte veko.
- 1. Prístroj zapojte do elektrickej siete. Multifunkčný hrniec zapípa a na displeji prebehne sekvencia spustenia. Po niekoľkých okamihoch displej zhasne a blikať ostane iba kontrolka pre **fritovanie horúcim vzduchom**
- 2. Keď blika kontrolka pre **fritovanie horúcim vzduchom**, stlačte tlačidlo I. Na displeji sa zobrazí predvolená teplota.
- 3. Podľa potreby zmeňte teplotu pomocou tlačidiel \wedge a \vee . Stlačením tlačidla I potvrdíte zvolenú teplotu.
- 4. Zobrazí sa predvolený čas varenia. Podľa potreby zmeňte čas varenia pomocou tlačidiel \wedge a \vee . Každým stlačením sa čas zvýši alebo zníži o 1 minútu. Stlačením a podržaním tlačidla rýchlo zvýšite alebo znížite čas.
- 5. Stlačením tlačidla I potvrdíte zvolený čas.
- 6. Na začatie varenia stlačte tlačidlo I. Varenie sa spustí a na displeji sa začne odpočítavať čas.
- 7. Keď časovač dosiahne 00:00, multifunkčný hrniec dvakrát zapípa a ohrievač sa vypne. Na displeji sa zobrazí „End“ (Koniec). Ventilátor bude ešte krátky čas bežať.
- Ak chcete kedykoľvek zrušiť varenie, stlačte tlačidlo O.









ČASY PRÍPRAVY A BEZPEČNOSŤ POTRAVÍN

- Slúži len ako orientačná pomôcka.
- Skontrolujte, či je jedlo hotové. Ak máte pochybnosti, grilujte ho ešte o čosi dlhšie.
- Mäso, hydinu a jedlá z nich (mleté mäso, hamburgery atď.) grilujte, až kým z nich nevyteká čistá šťava.
- Rybu grilujte dovtedy, kým nie je mäso vo všetkých častiach nepriehľadné.
- Pri príprave zabalených potravín sa riadte návodom na balení alebo nálepke.

Jedlo (čerstvé)	Teplota (° C)	Čas (minúty)	Poznámky
Hranolčky	200	25	Umyte, osušte, osoľte, okoreňte čiernym korením a potrite olejom.
Americké zemiaky	200	15-20	Umyte, osušte, osoľte, okoreňte čiernym korením a potrite olejom.
Sladké americké zemiaky	200	15-20	Umyte, osušte, osoľte, okoreňte čiernym korením a potrite olejom.
Zemiaky v šupke	180	30-40	Na dosiahnutie chrumkavej šupky potrite olejom.
Pečené zemiaky	180	25-35	Umyte, osušte, osoľte, okoreňte čiernym korením, posypte drveným rozmarínom (voliteľné) a potrite olejom.
Stredomorská zeleninová zmes	180	6-10	Nakrájajte na rovnaké kúsky veľkosti asi 1 až 2 cm, pokvapajte olejom a okoreňte.
Kuracie prsia	180	15-20	
Kuracie stehná	180	25-30	Trvanie tepelnej prípravy závisí od veľkosti. Potrite olejom a okoreňte.
Kuracie krídla	180	23-28	Trvanie tepelnej prípravy závisí od veľkosti. Potrite olejom a okoreňte.
Hamburgery	180	8-12	Trvanie tepelnej prípravy závisí od veľkosti. Potrite olejom a okoreňte.
Údeniny	180	8-12	
Bravčová kotleta	180	22	Potrite olejom a okoreňte.
Fileta z lososa	180	8-12	Potrite olejom a okoreňte.
Fileta z ryby s bielym mäsom	180	8-12	Potrite olejom a okoreňte.
Párok v lístkovom ceste	200	13-15	Potrite olejom a okoreňte.
Jarná rolka	200	8-10	
Mafiny	180	15-18	
Jedlo (mrazené)	Teplota (° C)	Čas (minúty)	Poznámky
Hranolčky	200	25	
Americké zemiaky	200	15-20	
Zemiakové hranolčky	200	12-20	
Kuracie nugety	200	6-10	
Rybie filety	200	10-12	
Rybie prsty	180	6-10	
Cibuľové krúžky	180	10-15	
Krevety	180	15	

Poznámka: Pri príprave jedál s vysokým obsahom tuku (napr. bravčovina) môže vznikáť dym. Je to bežné, pretože zvyšok oleja sa varí pri vysokej teplote. Efekt dymenia sa dá znížiť znížením teploty.

GRILOVANIE

- Na dosiahnutie najlepších výsledkov nechajte okolo surovín dostatok priestoru, aby mohol horúci vzduch cirkulovať.
- 1. Umiestnite varnú nádobu do jednotky a vložte grilovaciu dosku.
- 2. Prístroj zapojte do elektrickej siete. Multifunkčný hrniec zapípa a na displeji prebehne sekvencia spustenia. Po niekoľkých okamihoch displej zhasne a blikať ostane iba kontrolka pre **fritovanie horúcim vzduchom** .
- 3. Pomocou tlačidiel  a  zvolte **Grilovanie** .
- 4. Keď bliká kontrolka pre grilovanie, stlačte tlačidlo I. Na displeji sa zobrazí predvolená teplota.
- 5. Podľa potreby zmeňte teplotu pomocou tlačidiel  a . Stlačením tlačidla I potvrdíte zvolenú teplotu.
- 6. Zobrazí sa predvolený čas varenia. Podľa potreby zmeňte čas varenia pomocou tlačidiel  a . Každým stlačením sa čas zvýši alebo zníži o 1 minútu. Stlačením a podržaním tlačidla rýchlo zvýšite alebo znížite čas.
- 7. Stlačením tlačidla I potvrdíte zvolený čas.
- 8. Stlačením tlačidla I spustíte cyklus predhrievania. Multifunkčný hrniec zapípa a spustí sa predhrievanie. Počas predhrievania sa na displeji zobrazí „PrE“, kým jednotka nedosiahne zvolenú teplotu, a potom zapípa. Keď je jednotka predhriata, pridajte suroviny.
- 9. Keď časovač dosiahne 00:00, multifunkčný hrniec dvakrát zapípa a ohrievač sa vypne. Na displeji sa zobrazí „End“ (Koniec). Ventilátor bude ešte krátky čas bežať.
- Ak chcete kedykoľvek zrušiť varenie, stlačte tlačidlo **O**.

SPRIEVODCA VARENÍM

- Nasledujúca tabuľka slúži len ako pomôcka. Čas varenia bude závisieť od hrúbky potravín. Ak chcete mať istotu, že je jedlo uvarené, odporúčame použiť teplotnú sondu na mäso. Sondu vložte do najhrubšej časti mäsa a počkajte, kým sa teplota ustáli. Na dosiahnutie najlepších výsledkov používajte kusy mäsa bez kostí.

Jedlo	Teplota (° C)	Čas (minúty)	Poznámky
Hamburgery	230	8-12	120-160g
Klobásy	230	8-12	
Kuracie prsia	230	15-20	200-250g
Losos	230	5-8	120-140g
Steak	230	Mierne opečený 4	200-250g
		Mierne prepečený 5	
		Stredne prepečený 6	
		Úplne prepečený 7-8	
Slanina	230	3-7	Čas závisí od požadovanej chrumkavosti.
Bravčová kotleta	230	10-14	220-260g
Steak z jahňacieho stehna	230	3-6	150-200g
Stredomorská zelenina	230	6-8	Všetko nakrájajte na kúsky podobnej veľkosti (1 - 2 cm). Premiešajte s olejom a okoreňte.

PEČENIE MÄSA

- Na dosiahnutie najlepších výsledkov nechajte okolo surovín dostatok priestoru, aby mohol horúci vzduch cirkulovať.
 - Vložte suroviny do varnej nádoby a zatvorte veko.
- Prístroj zapojte do elektrickej siete. Multifunkčný hrniec zapípa a na displeji prebehne sekvencia spustenia. Po niekoľkých okamihoch displej zhasne a blikať ostane iba kontrolka pre **fritovanie horúcim vzduchom**.
 - Pomocou tlačidiel \wedge a \vee zvolte **Pečenie mäsa**.
 - Keď bliká kontrolka pre pečenie mäsa, stlačte tlačidlo I. Na displeji sa zobrazí predvolená teplota.
 - Podľa potreby zmeňte teplotu pomocou tlačidiel \wedge a \vee . Stlačením tlačidla I potvrdíte zvolenú teplotu.
 - Zobrazí sa predvolený čas varenia. Podľa potreby zmeňte čas varenia pomocou tlačidiel \wedge a \vee . Každým stlačením sa čas zvýši alebo zníži o 1 minútu. Stlačením a podržaním tlačidla rýchlo zvýšite alebo znížite čas.
 - Stlačením tlačidla I potvrdíte zvolený čas.
 - Na začatie varenia stlačte tlačidlo I. Varenie sa spustí a na displeji sa začne odpočítavať čas.
 - Keď časovač dosiahne 00:00, multifunkčný hrniec dvakrát zapípa a ohrievač sa vypne. Na displeji sa zobrazí „End“ (Koniec). Ventilátor bude ešte krátky čas bežať.
- Ak chcete kedykoľvek zrušiť varenie, stlačte tlačidlo O.

Tipy

- Približná maximálna kapacita na pečenie mäsa je 1,3 – 2,0 kg kuracieho mäsa alebo 1,3 – 1,8 kg pečienky.
- Ak si želáte dosiahnuť plnšiu chuť zhnednutého mäsa, použite pred pečením na zhnedenie mäsa funkciu Smaženie.
- Používanie teplotnej sondy na mäso môže významne pomôcť – dosiahnete tak lepšie a presnejšie výsledky.



VYPRÁŽANIE

- Vložte suroviny do varnej nádoby a zatvorte veko.
 - Na dosiahnutie najlepších výsledkov nechajte okolo surovín dostatok priestoru, aby mohol horúci vzduch cirkulovať.
- Prístroj zapojte do elektrickej siete. Multifunkčný hrniec zapípa a na displeji prebehne sekvencia spustenia. Po niekoľkých okamihoch displej zhasne a blikať ostane iba kontrolka pre **fritovanie horúcim vzduchom**.
 - Pomocou tlačidiel \wedge a \vee zvolte **Vyprážanie**.
 - Keď bliká kontrolka pre vyprážanie, stlačte tlačidlo I. Na displeji sa zobrazí predvolená teplota.
 - Podľa potreby zmeňte teplotu pomocou tlačidiel \wedge a \vee . Stlačením tlačidla I potvrdíte zvolenú teplotu.
 - Zobrazí sa predvolený čas varenia. Podľa potreby zmeňte čas varenia pomocou tlačidiel \wedge a \vee . Každým stlačením sa čas zvýši alebo zníži o 1 minútu. Stlačením a podržaním tlačidla rýchlo zvýšite alebo znížite čas.
 - Stlačením tlačidla I potvrdíte zvolený čas.
 - Na začatie varenia stlačte tlačidlo I. Varenie sa spustí a na displeji sa začne odpočítavať čas.
 - Keď časovač dosiahne 00:00, multifunkčný hrniec dvakrát zapípa a ohrievač sa vypne. Na displeji sa zobrazí „End“ (Koniec). Ventilátor bude ešte krátky čas bežať.
- Ak chcete kedykoľvek zrušiť varenie, stlačte tlačidlo O.

PEČENIE KOLÁČA

- Suroviny na koláče a podobné výrobky by ste mali vložiť do vhodnej nádoby (forma napečenie atď.), ktorá sa zmestí do varnej nádoby. Keď multifunkčný hrniec ukončí cyklus predhrievania, otvorte veko, opatrne vložte pripravené suroviny do varnej nádoby a veko zatvorte.
 - Ak nechcete použiť cyklus predhrievania, alebo si to váš recept nevyžaduje, vložte suroviny do varnej nádoby na začiatku cyklu varenia.
- Prístroj zapojte do elektrickej siete. Multifunkčný hrniec zapípa a na displeji prebehne sekvencia spustenia. Po niekoľkých okamihoch displej zhasne a blikať ostane iba kontrolka pre **fritovanie horúcim vzduchom**.
 - Pomocou tlačidiel \wedge a \vee zvolte **Pečenie koláča**.
 - Keď bliká kontrolka pre pečenie koláča, stlačte tlačidlo I. Na displeji sa zobrazí predvolená teplota.

4. Podľa potreby zmeňte teplotu pomocou tlačidiel \wedge a \vee . Stlačením tlačidla I potvrdíte zvolenú teplotu.
 5. Zobrazí sa predvolený čas varenia. Podľa potreby zmeňte čas varenia pomocou tlačidiel \wedge a \vee . Každým stlačením sa čas zvýši alebo zníži o 1 minútu. Stlačením a podržaním tlačidla rýchlo zvýšite alebo znížite čas.
 6. Stlačením tlačidla I spustíte cyklus predhrievania. Multifunkčný hrniec zapípa a spustí predhrievanie. Počas predhrievania sa na displeji zobrazí „PrE“, kým jednotka nedosiahne zvolenú teplotu, a potom zapípa.
 7. Otvorte veko, vložte suroviny do varnej nádoby a potom veko zatvorte.
 8. Keď časovač dosiahne 00:00, multifunkčný hrniec dvakrát zapípa a ohrievač sa vypne. Na displeji sa zobrazí „End“ (Koniec). Ventilátor bude ešte krátky čas bežať.
- Ak chcete kedykoľvek zrušiť varenie, stlačte tlačidlo **O**.

POMALÉ VARENIE




VÝHODY POMALÉHO VARENIA

Zdravotné: Vďaka pomalému spôsobu varenia sa stráca menej vitamínov a zachováva sa viac výživných látok a chutí.

Ekonomické: Pri dlhom pomalom varení zmäknú aj lacnejšie a tuhšie kusy mäsa a spotrebuje sa asi štvrtina energie malej platničky bežného sporáka.

Pohodlie: Suroviny si pripravte deň vopred, vložte ich do pomalého hrnca pred odchodom z domu a po návrate domov na vás bude čakať vynikajúci pokrm.

POUŽÍVANIE REŽIMU POMALÉ VARENIE

- Poznámka: Teplota sa v rámci funkcie pomalého varenia nedá nastaviť ani upraviť.
 - Vložte suroviny do varnej nádoby a zatvorte veko.
1. Prístroj zapojte do elektrickej siete. Multifunkčný hrniec zapípa a na displeji prebehne sekvencia spustenia. Po niekoľkých okamihoch displej zhasne a blikať ostane iba kontrolka pre **fritovanie horúcim vzduchom** .
 2. Pomocou tlačidiel \wedge a \vee zvolte buď **Pomalé varenie s vyššou intenzitou**  alebo **Pomalé varenie s nižšou intenzitou** .
 3. Keď blika kontrolka pre požadovaný režim pomalého varenia, stlačte tlačidlo I. Na displeji sa zobrazí predvolený čas varenia.
 4. Podľa potreby zmeňte čas varenia pomocou tlačidiel \wedge a \vee . Každým stlačením sa čas zvýši alebo zníži o 1 minútu. Stlačením a podržaním tlačidla rýchlo zvýšite alebo znížite čas.
 5. Stlačením tlačidla I potvrdíte zvolený čas.
 6. Na začatie varenia stlačte tlačidlo I. Varenie sa spustí a na displeji sa začne odpočítavať čas.
 7. Keď časovač dosiahne 00:00, multifunkčný hrniec dvakrát zapípa a ohrievač sa vypne. Na displeji sa zobrazí „End“ (Koniec). Ventilátor bude ešte krátky čas bežať.
- Ak chcete kedykoľvek zrušiť varenie, stlačte tlačidlo **O**.

VŠEOBECNÉ TIPY

- Uvedomte si, že použité suroviny vytiahnuté priamo z chladničky môžu predĺžiť čas prípravy jedla.
- Snažte sa neotvárať zbytočne veko počas varenia. Môže tak uniknúť veľa tepla a multifunkčný hrniec bude potrebovať dlhší čas na návrat do požadovaného stavu.
- Pri skúšaní, či je jedlo uvarené, nezabúdajte na to, že koreňovej zelenine trvá dlhšie, kým sa uvarí.
- Mrazené potraviny pred vložením do varného hrnca úplne rozmrazte.
- Opečenie mäsa vopred nie je úplne nevyhnutné, ale môže napomôcť uchovaniu šťavy a dodať plnšiu chuť. Na opečenie mäsa použite funkciu multifunkčného hrnca vyprážanie.
- Suroviny nachystané vopred (napr. večer pred varením) uložte do chladničky v nádobách. Nedávajte multifunkčný hrniec alebo varný hrniec do chladničky.
- Pri varení ryže použite aspoň 150 ml tekutiny na každých 100 g ryže.
- Cestoviny nie sú vhodné na pomalé varenie, priveľmi zmäknú. Ak váš recept vyžaduje cestoviny, mali by byť predvarené a potom ich treba pridať 30-40 minút pred koncom varenia.
- Po vložení surovín do varného hrnca by hrniec nemal byť plný viac ako do troch štvrtín. Ak prekročíte tento objem, môže dôjsť k prskaniu horúcej tekutiny alebo pretečeniu hrnca počas varenia.
- Ak je dokončené jedlo príliš tekuté, môžete ho zahustiť pomocou trošky kukuričného škrobu, škrobového prášku z koreňov tropických rastlín (arrowroot) a pod. Na každých 250-300 ml tekutiny zmiešajte 2 lyžice kukuričného škrobu s vodou na riedku pastu. Pridajte pastu do jedla asi 30-45 minút pred koncom varenia. Alebo vmiešajte do jedla hotovú rozpustnú omáčku v granulách podľa návodu výrobcu.

POKYNY NA PRÍPRAVU JEDLA

Zelenina

Pomalé varenie je pre zeleninu ideálne. Dochádza k nízkemu vyparovaniu vody, takže sú zachované všetky šťavy a chute.

Koreňová zelenina ako zemiaky, mrkva, biela repa a kvaka si vyžadujú dlhšie pomalé varenie ako mäso. Nakrájajte ich na kúsky na jedno zahryznutie a ponorte ich do variacej tekutiny. Zeleninu umiestnite čo najbližšie ku dnu hrnca.

Rýchlo uvarenú zeleninu ako hrášok a kukuricu treba pridať pol hodinu pred koncom varenia.

Strukoviny (fazuľa, hrášok a šošovica)

Niektoré sušené strukoviny (šošovica, hrášok a pod.) si môžu vyžadovať pred varením namáčanie. Vždy si pred použitím pozrite na obale odporúčania na použitie.

UPOZORNENIE: suchá fazuľa (napr. červená fazuľa, krémová biela fazuľa a pod.) by sa mala pred vložením do pomalého hrnca namáčať minimálne 8 hodín a variť aspoň 10 minút. Surová alebo nedostatočne uvarená je jedovatá.

Mäso a hydina





- Pomalé varenie zjemňuje menej kvalitné časti mäsa a znižuje jeho redukciu a vyparovanie, čím zachováva jeho chuť a výživovú hodnotu. Na pomalé varenie sú najlepšie tie najchudšie kúsky mäsa.
- Nadbytočný tuk orežte z mäsa, lebo ten môže dodať počas varenia tekutinu vo forme tuku.
- Ak je to možné, kuracie mäso pripravujte bez kože.
- Na dusenie a varenie jedál s mäsom nakrájajte mäso na rovnako veľké kocky (asi 2,5 cm).

PREVOD TRADIČNÝCH RECEPTOV Z KUCHYNSKEJ RÚRY

Tieto časy sú približné a môžu sa líšiť v závislosti od surovín a množstva. Pred podávaním sa vždy uistite, či je jedlo dobre prepečené.

Čas prípravy v rúre (minúty)	Čas pri pomalom varení s nižšou intenzitou (hodiny)	Čas pri pomalom varení s vyššou intenzitou (hodiny)
15-30	4-6	1-2
30-60	6-8	2-4
60-180	8-12	4-7

UDRŽIAVANIE V TEPLE

- **DÔLEŽITÉ:** Nepoužívajte nastavenie Udržiavanie v teple na varenie. Používajte ho iba na udržiavanie teploty uvareného jedla, ktoré je už horúce.
- 1. Začnite s už uvarenými a horúcimi surovinami vo varnej nádobe.
- 2. Prístroj zapojte do elektrickej siete. Multifunkčný hrniec zapípa a na displeji prebehne sekvencia spustenia. Po niekoľkých okamihoch displej zhasne a blikať ostane iba kontrolka pre fritovanie horúcim vzduchom .
- 3. Pomocou tlačidiel  a  zvolte **Udržiavanie v teple** .
- Displej začne odpočítavať smerom nadol od 4 hodín (04:00) do nuly (00:00).
- Jednotka po 4 hodinách trvania nastavenia udržiavania v teple prestane hriať.
- **Pozn.:** Nenechávajte jedlá v nastavení Udržiavanie teploty dlhšie ako 4 hodiny.

STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

1. Pred vyčistením a uložením prístroj odpojte zo zásuvky a nechajte vychladnúť.
 2. Vonkajšie povrchy vyčistite mierne navlhčenou handričkou a dôkladne osušte.
 3. Varná nádoba a grilovacia doska sa môžu umývať v umývačke alebo ručne v teplej vode so saponátom.
 4. Pred uložením nechajte dôkladne vyschnúť.
- Nepoužívajte ostré alebo drsné čistiace prostriedky, rozpúšťadlá, škrabky, drôtenky alebo mydlové hubky.

RECYKLÁCIA



Aby nedochádzalo k ohrozeniu zdravia a životného prostredia vplyvom nebezpečných látok, prístroje aj nabíjacie a nenabíjacie batérie označené niektorým z týchto symbolov nesmú byť likvidované s netriedeným komunálnym odpadom. Elektrické a elektronické výrobky a prípadne nabíjacie aj nenabíjacie batérie vždy odovzdajte na príslušnom oficiálnom mieste na recykláciu / zber.




Instrukcję należy przeczytać, zachować, przekazać kolejnemu użytkownikowi, jeśli odstępujemy urządzenie innej osobie. Wyjmij z opakowania przed użyciem.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa, między innymi:

Niniejszy sprzęt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub osoby nie mające doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo. Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem. Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, powinien być wymieniony przez producenta, jego serwis techniczny lub specjalistyczny zakład naprawczy w celu uniknięcia zagrożenia.

 Powierzchnie urządzenia rozgrzewają się.

 Nie zanurzać w żadnym płynie.

Nie podłączaj urządzenia za pomocą regulatora czasowego lub zdalnego sterowania.

- Zdejmij garnek z urządzenia i umyj go osobno.
- Ze wszystkich stron urządzenia należy pozostawić, co najmniej 50mm wolnej przestrzeni.
- Przy przenoszeniu urządzenia z gorącym jedzeniem, wodą lub innymi gorącymi płynami należy bardzo uważać.
- Do zdejmowania pokrywy zakładaj rękawice kuchenne lub stosuj podobne zabezpieczenia. Podczas zdejmowania pokrywy uważaj na wydobywającą się parą wodną.
- Nie przykrywaj urządzenia i niczego na nim nie stawiaj.
- Jeśli urządzenie nie jest używane, przed przestawieniem w inne miejsce i przed czyszczeniem, wyjmij wtyczkę zasilania.
- Nigdy nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem określonym w niniejszej instrukcji.
- Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia lub jeśli zaczęło wadliwie działać.
- Nie stawiaj garnka na powierzchniach narażonych na uszkodzenie przez temperaturę. Zawsze stawiaj garnek na podstawce lub macie żaroodpornej.
- Podstawa garnka ma chropowatą powierzchnię i na powierzchniach delikatnych lub polerowanych może pozostawiać rysy lub inne ślady. Dla ochrony powierzchni tego rodzaju zawsze stawiaj garnek na ochronnej podkładce.

TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

CZĘŚCI

1. Uchwyt
2. Płyta grillowa
3. Garnek
4. Panel sterowania

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Usuń opakowanie i etykiety. Myj części w ciepłej wodzie z mydłem, dobrze wypłucz, niech obciekną i osusz na powietrzu.

ELEMENTY STERUJĄCE I KONTROLKI

	Kontrolka Air Fry Wybiera tryb Air Fry		Kontrolka Utrzymywanie ciepła Wybiera tryb utrzymywania ciepła
	Kontrolka Grill Wybiera tryb grillowania		Kontrolka Powolne gotowanie wysokie Wybiera tryb powolnego gotowania, wysokie ustawienie
	Kontrolka Pieczenie Wybiera tryb pieczenia		Kontrolka Powolne gotowanie niskie Wybiera tryb powolnego gotowania, niskie ustawienie
	Kontrolka Smażenie Wybiera tryb smażenia		Służy do wybierania trybów gotowania oraz zwiększania/zmniejszania temperatury lub czasu.
	Kontrolka Pieczywo Wybiera tryb pieczywa		Służy do uruchamiania lub zatrzymywania urządzenia.

JEDNOSTKI TEMPERATURY

Aby przełączać między °F i °C, należy nacisnąć i przytrzymać przycisk **O** przez 3 sekundy.

TECHNIKI PRZYGOTOWYWANIA ŻYWNOŚCI

Air Fry: Używaj multicookera do zdrowszego smażenia w powietrzu z podgrzewaniem od góry i od dołu oraz wentylatorem dla równomiernego przyrumienienia.

Grill: Używaj do grillowania potraw. Cykl wstępnego rozgrzewania może być użyty do podgrzania płyty grillowej dla uzyskania odcisków smażenia/grillowania.

Pieczenie: Służy do przyrządzania całych kawałków mięsa, ryb lub warzyw.

Smażenie: Używaj multicookera do smażenia i opiekania.

Pieczywo: Używaj multicookera do pieczenia ciast

Wolne gotowanie: Idealne do potrawek, zup, gulaszu oraz kombinacji mięs i warzyw.

Utrzymywanie ciepła: Umożliwia utrzymywanie ugotowanych potraw w ciepłe przed podaniem.

Temperatury i czasy gotowania

Tryb	Podgrzewanie		Temperatura (° C)		Czas (minuty)		Rozgrzewanie wstępne
	Góra	Dół	Domyślnie	Zakres	Domyślnie	Zakres	
Air Fry	●	●	215	80 - 230	20	1 - 59	NIE
Grill	●	●	230	80 - 260	20	1 - 59	TAK
Pieczenie	●	●	190	65 - 260	30	1 - 120	NIE
Smażenie	-	●	230	230 - 260	10	1 - 120	NIE
Pieczycwo	●	●	175	65 - 230	30	1 - 120	TAK
Wolne gotowanie wysokie	-	●	-	-	240	1 - 1440	NIE
Wolne gotowanie niskie	-	●	-	-	480	1 - 1440	NIE
Utrzymywanie ciepła	-	●	-	-	240	-	NIE

FUNKCJE WSPÓLNE DLA WSZYSTKICH TRYBÓW GOTOWANIA

Zmiana czasu lub temperatury podczas gotowania

Po rozpoczęciu gotowania można zmienić czas lub temperaturę w następujący sposób:

- Aby ustawić czas, użyj przycisków \wedge oraz \vee . Podczas zmiany czasu wyświetlacz będzie migał.
- Aby zmienić temperaturę, należy nacisnąć przycisk I, gdy urządzenie gotuje. Aktualnie wybrana temperatura zacznie migać. Za pomocą przycisków \wedge oraz \vee można wprowadzić dowolne zmiany.

Otwieranie pokrywy podczas gotowania

Pokrywę można otworzyć podczas gotowania, aby dodać lub wymieszać składniki. Po otwarciu pokrywy gotowanie i licznik czasu zostaną wstrzymane, po zamknięciu pokrywy pójdą do przodu.

Tryb automatycznego uśpienia

Jeśli w ciągu 5 minut nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, multicooker dla oszczędzania energii przejdzie w tryb uśpienia. Aby go włączyć, należy nacisnąć dowolny przycisk.

Wyświetlacz pierścienia świetlnego

8 diod LED otaczających wyświetlacz temperatury i czasu w trakcie pracy urządzenia wykonuje różne czynności, jednak diody głównie służą do wyświetlania następujących informacji:


- Podczas gotowania wszystkie diody zapalają się i gasną jedna po drugiej w miarę postępu gotowania.
- Jeśli gotowanie zostanie z jakiegokolwiek powodu przerwane, wszystkie diody krótko migają, a następnie gasną.
- Podczas cyklu wstępnego rozgrzewania (tryby Grillowanie i Pieczenie) będą one migać do momentu osiągnięcia ustawionej temperatury.

Wskazówki i porady

- Po zakończeniu cyklu gotowania można wyjąć potrawę i serwować ją na talerzach. Można również całkowicie wyjąć garnek do gotowania. Należy zachować szczególną ostrożność i używać odpowiednich środków ochrony, takich jak rękawice kuchenne.
- Aby przyspieszyć proces stygnięcia, po wyjęciu potrawy pozostaw pokrywę otwartą.
- Jeśli gotujesz w partiach, opróżniaj olej z wyjmowanego garnka po każdym 2 partiach. Pomoże to zapobiec przypalaniu się tłuszczu i powstawaniu dymu.



AIR FRY

- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy pozostawić wystarczająco dużo miejsca wokół składników, aby umożliwić cyrkulację gorącego powietrza.
- Do garnka włóż składniki i zamknij pokrywę.
- Podłącz urządzenie do prądu. Multicooker wyda sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz przejdzie przez sekwencję uruchamiania. Po kilku chwilach wyświetlacz zgaśnie i zacznie migać tylko kontrolka **Air Fry** .
- Gdy kontrolka **Air Fry** miga, naciśnij przycisk I. Na wyświetlaczu pojawi się temperatura domyślna.
- Zmień temperaturę zgodnie z wymaganiami, używając przycisków \wedge oraz \vee . Naciśnij przycisk I, aby potwierdzić wybraną temperaturę.
- Na wyświetlaczu pojawi się domyślny czas gotowania. Za pomocą przycisków \wedge oraz \vee zmień czas gotowania zgodnie z wymaganiami. Każde naciśnięcie spowoduje wydłużenie lub skrócenie czasu o 1 minutę. Naciśnij i przytrzymaj przycisk, aby szybko zwiększyć lub zmniejszyć czas.
- Naciśnij przycisk I, aby potwierdzić wybrany czas.
- Aby rozpocząć gotowanie, naciśnij przycisk I. Rozpocznie się gotowanie, a wyświetlacz będzie odliczał czas.
- Gdy minutnik osiągnie godzinę 00:00, multicooker wyemituje dwa sygnały dźwiękowe i grzałka zostanie wyłączona. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat "End". Wentylator będzie pracował jeszcze przez krótki czas.
- Aby przerwać gotowanie w dowolnym momencie, naciśnij przycisk O.









CZASY PRZYRZĄDZANIA I BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI

- To są tylko wskazówki.
- Sprawdź, czy jedzenie jest gotowe. Jeśli masz wątpliwości, opiekaj nieco dłużej.
- Piecz mięso, drób, i ich pochodne (mielone, hamburgery, itp.), aż będzie wyciekać czysty sos.
- Przyrządzaj ryby, aż w całości będą gotowe do spożycia.
- Przy przyrządzaniu produktów w opakowaniach jednostkowych, wypełnić wszelkie wskazówki na opakowaniu lub etykiecie.

Produkty (świeże)	Temperatura °C	Czas (minuty)	Uwagi
Chipsy	200	25	Oplucz, osusz, oprósz solą, pieprzem, skrop oliwą
Łódeczki ziemniaczane	200	15-20	Oplucz, osusz, oprósz solą, pieprzem, skrop oliwą
Łódeczki ze słodkich ziemniaków	200	15-20	Oplucz, osusz, oprósz solą, pieprzem, skrop oliwą
Ziemniaki w mundurkach	180	30-40	Aby uzyskać chrupiącą skórkę, posmaruj oliwą
Pieczone ziemniaki	180	25-35	Oplucz, osusz, oprósz solą, pieprzem, rozgniecionym rozmarynem (opcjonalnie) i oliwą.
Mieszane warzywa śródziemnomorskie	180	6-10	Wszystko pokrój na podobnej wielkości kawałki, ok. 1-2 cm, obtocz w oliwie i przypraw.
Pierś z kurczaka	180	15-20	
Udka z kurczaka	180	25-30	Czas pieczenia zależy od wielkości. Posmaruj oliwą, przypraw
Skrzydółka z kurczaka	180	23-28	Czas pieczenia zależy od wielkości. Posmaruj oliwą, przypraw
Burgery	180	8-12	Czas pieczenia zależy od wielkości. Posmaruj oliwą, przypraw
Kiełbaski	180	8-12	
Kotlet schabowy	180	22	Posmaruj oliwą, przypraw
Filet z łososia	180	8-12	Posmaruj oliwą, przypraw
Filet z białej ryby	180	8-12	Posmaruj oliwą, przypraw
Bułka z kiełbasą	200	13-15	Posmaruj oliwą, przypraw
Bułka wiosenna	200	8-10	
Muffiny	180	15-18	
Produkty (mrożone)	Temperatura °C	Czas (minuty)	Uwagi
Chipsy	200	25	
Łódeczki ziemniaczane	200	15-20	
Frytki	200	12-20	
Nuggetsy z kurczaka	200	6-10	
Filety rybne	200	10-12	
Paluszki rybne	180	6-10	
Krażki cebulowe	180	10-15	
Krewetki	180	15	

Uwaga: W przypadku potraw o wysokiej zawartości tłuszczu (np. wieprzowiny) może powstawać dym. Jest to normalne zjawisko, ponieważ pozostałości oleju są pieczone w wysokiej temperaturze. Zmniejszenie temperatury może zmniejszyć efekt dymu.

GRILLOWANIE









- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy pozostawić wystarczająco dużo miejsca wokół składników, aby umożliwić cyrkulację gorącego powietrza.
- Umieść garnek w urządzeniu i załóż płytę grillową
- Podłącz urządzenie do prądu. Multicooker wyda sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz przejdzie przez sekwencję uruchamiania. Po kilku chwilach wyświetlacz zgaśnie i zacznie migać tylko kontrolka **Air Fry** .
- Użyj przycisków  oraz , aby wybrać opcję **Grill** .
- Gdy miga kontrolka Grill, naciśnij przycisk I. Na wyświetlaczu pojawi się domyślna temperatura.
- Zmień temperaturę zgodnie z wymaganiami, używając przycisków  oraz . Naciśnij przycisk I, aby potwierdzić wybraną temperaturę.
- Na wyświetlaczu pojawi się domyślny czas gotowania. Za pomocą przycisków  oraz  zmień czas gotowania zgodnie z wymaganiami. Każde naciśnięcie spowoduje wydłużenie lub skrócenie czasu o 1 minutę. Naciśnij i przytrzymaj przycisk, aby szybko zwiększyć lub zmniejszyć czas.
- Naciśnij przycisk I, aby potwierdzić wybrany czas.
- Naciśnij przycisk I, aby rozpocząć cykl wstępnego rozgrzewania. Multicooker wyda sygnał dźwiękowy i rozpocznie się wstępne rozgrzewanie. Podczas rozgrzewania na wyświetlaczu pojawi się napis "PrE", dopóki urządzenie nie osiągnie wybranej temperatury i wygeneruje sygnał dźwiękowy. Po zakończeniu wstępnego rozgrzewania należy dodać składniki potrawy.
- Gdy minutnik osiągnie godzinę 00:00, multicooker wyemituje dwa sygnały dźwiękowe i grzałka zostanie wyłączona. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat "End". Wentylator będzie pracował jeszcze przez krótki czas.
- Aby przerwać gotowanie w dowolnym momencie, naciśnij przycisk **O**.

INSTRUKCJA GOTOWANIA

- Poniższa tabela służy wyłącznie jako wskazówka. Czas gotowania zależy od grubości składników. Aby upewnić się, że potrawa jest ugotowana, zaleca się użycie termometru do mięsa. Włożyć termometr do najgrubszej części mięsa, aż temperatura się ustabilizuje. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, używaj kawałków mięsa bez kości.

Produkty	Temperatura °C	Czas (minuty)	Uwagi
Burgery	230	8-12	120-160g
Kiełbaski	230	8-12	
Pierś kurczaka	230	15-20	200-250g
Łosoś	230	5-8	120-140g
Stek	230	Krwisty 4	200-250g
		Lekko wysmażony 5	
		Średni 6	
		Dobrze wysmażony 7-8	
Bekon	230	3-7	Czas zależy od pożądanej kruchości
Kotlet schabowy	230	10-14	220-260g
Stek z udźca jagnięcego	230	3-6	150-200g
Warzywa śródziemnomorskie	230	6-8	Wszystko pokrój na kawałki (1-2 cm) . Skrop oliwą i dopraw.

PIECZENIE









- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy pozostawić wystarczająco dużo miejsca wokół składników, aby umożliwić cyrkulację gorącego powietrza.
- Do garnka włóż składniki i zamknij pokrywę.
- 1. Podłącz urządzenie do prądu. Multicooker wyda sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz przejdzie przez sekwencję uruchamiania. Po kilku chwilach wyświetlacz zgaśnie i zacznie migać tylko kontrolka **Air Fry** .
- 2. Użyj przycisków  oraz , aby wybrać **Pieczenie** .
- 3. Gdy miga kontrolka Pieczenie, naciśnij przycisk I. Na wyświetlaczu pojawi się domyślna temperatura.
- 4. Zmień temperaturę zgodnie z wymaganiami, używając przycisków  oraz . Naciśnij przycisk I, aby potwierdzić wybraną temperaturę.
- 5. Na wyświetlaczu pojawi się domyślny czas gotowania. Za pomocą przycisków  oraz  zmień czas gotowania zgodnie z wymaganiami. Każde naciśnięcie spowoduje wydłużenie lub skrócenie czasu o 1 minutę. Naciśnij i przytrzymaj przycisk, aby szybko zwiększyć lub zmniejszyć czas.
- 6. Naciśnij przycisk I, aby potwierdzić wybrany czas.
- 7. Aby rozpocząć gotowanie, naciśnij przycisk I. Rozpocznie się gotowanie, a wyświetlacz będzie odliczał czas.
- 8. Gdy minutnik osiągnie godzinę 00:00, multicooker wyemituje dwa sygnały dźwiękowe i grzałka zostanie wyłączona. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat "End". Wentylator będzie pracował jeszcze przez krótki czas.
- Aby przerwać gotowanie w dowolnym momencie, naciśnij przycisk **O**.

Porady


- Przybliżona maksymalna pojemność dla pieczenia to kurczak o wadze 1,3-2,0 kg lub pieczeń o wadze 1,3-1,8 kg.
- Jeśli chcesz uzyskać głębszy smak przyrumienionego mięsa, przed pieczeniem użyj funkcji Smażenie, aby mięso przyrumienić.
- Użycie termometru do mięsa może znacznie poprawić pieczenie i dać dokładniejszy wynik końcowy.


SMAŻENIE



- Do garnka włóż składniki i zamknij pokrywę.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy pozostawić wystarczająco dużo miejsca wokół składników, aby umożliwić cyrkulację gorącego powietrza.
- 1. Podłącz urządzenie do prądu. Multicooker wyda sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz przejdzie przez sekwencję uruchamiania. Po kilku chwilach wyświetlacz zgaśnie i zacznie migać tylko kontrolka **Air Fry** .
- 2. Użyj przycisków  oraz , aby wybrać **Smażenie** .
- 3. Gdy miga kontrolka Smażenie, naciśnij przycisk I. Na wyświetlaczu pojawi się domyślna temperatura.
- 4. Zmień temperaturę zgodnie z wymaganiami, używając przycisków  oraz . Naciśnij przycisk I, aby potwierdzić wybraną temperaturę.
- 5. Na wyświetlaczu pojawi się domyślny czas gotowania. Za pomocą przycisków  oraz  zmień czas gotowania zgodnie z wymaganiami. Każde naciśnięcie spowoduje wydłużenie lub skrócenie czasu o 1 minutę. Naciśnij i przytrzymaj przycisk, aby szybko zwiększyć lub zmniejszyć czas.
- 6. Naciśnij przycisk I, aby potwierdzić wybrany czas.
- 7. Aby rozpocząć gotowanie, naciśnij przycisk I. Rozpocznie się gotowanie, a wyświetlacz będzie odliczał czas.
- 8. Gdy minutnik osiągnie godzinę 00:00, multicooker wyemituje dwa sygnały dźwiękowe i grzałka zostanie wyłączona. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat "End". Wentylator będzie pracował jeszcze przez krótki czas.
- Aby przerwać gotowanie w dowolnym momencie, naciśnij przycisk **O**.

PIECZYWO

- Składniki na ciasta i podobne produkty należy umieścić w odpowiednim naczyniu (foremce do ciast itp.), które zmieści się w garnku. Gdy multicooker zakończy cykl wstępnego rozgrzewania, otworzyć pokrywę i ostrożnie włożyć przygotowane składniki do garnka, a następnie zamknąć pokrywę.
- Jeśli nie chcesz korzystać z cyklu wstępnego rozgrzewania, albo przepis nie przewiduje takiego cyklu, włóż składniki do garnka na początku cyklu gotowania.
- 1. Podłącz urządzenie do prądu. Multicooker wyda sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz przejdzie przez sekwencję uruchamiania. Po kilku chwilach wyświetlacz zgaśnie i zacznie migać tylko kontrolka **Air Fry** .

2. Użyj przycisków \wedge oraz \vee , aby wybrać **Pieczyno** .
 3. Gdy miga kontrolka Pieczyno, naciśnij przycisk I. Na wyświetlaczu pojawi się domyślna temperatura.
 4. Zmień temperaturę zgodnie z wymaganiami, używając przycisków \wedge oraz \vee . Naciśnij przycisk I, aby potwierdzić wybraną temperaturę.
 5. Na wyświetlaczu pojawi się domyślny czas gotowania. Za pomocą przycisków \wedge oraz \vee zmień czas gotowania zgodnie z wymaganiami. Każde naciśnięcie spowoduje wydłużenie lub skrócenie czasu o 1 minutę. Naciśnij i przytrzymaj przycisk, aby szybko zwiększyć lub zmniejszyć czas.
 6. Naciśnij przycisk I, aby rozpocząć cykl wstępnego rozgrzewania. Multicooker wyda sygnał dźwiękowy i rozpocznie się wstępne rozgrzewanie. Podczas rozgrzewania na wyświetlaczu pojawi się napis "PrE", dopóki urządzenie nie osiągnie wybranej temperatury i wygeneruje sygnał dźwiękowy.
 7. Otwórz pokrywę, włóż składniki do garnka i następnie zamknij pokrywę.
 8. Gdy minutnik osiągnie godzinę 00:00, multicooker wyemituje dwa sygnały dźwiękowe i grzałka zostanie wyłączona. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat "End". Wentylator będzie pracował jeszcze przez krótki czas.
- Aby przerwać gotowanie w dowolnym momencie, naciśnij przycisk O.

WOLNE GOTOWANIE




ZALETY WOLNEGO GOTOWANIA

Zdrowie: proces wolnego gotowania zmniejsza utratę witamin i zachowuje więcej składników odżywczych i smakowych.

Oszczędność: długie powolne gotowanie umożliwia zmiękczenie i skruszenie twardszych, twarższych mięs używając tylko około jedną czwartą mocy na małym palniku przeciętnej płyty.

Wygoda: przygotuj składniki poprzedniego dnia wieczorem, włóż do wolnowaru, smaczny posiłek będzie czekał, kiedy wrócisz do domu.

UŻYWANIE TRYBU WOLNEGO GOTOWANIA

- Uwaga: Temperatury nie można ustawić i regulować w funkcji powolnego gotowania.
 - Do garnka włóż składniki i zamknij pokrywę.
1. Podłącz urządzenie do prądu. Multicooker wyda sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz przejdzie przez sekwencję uruchamiania. Po kilku chwilach wyświetlacz zgaśnie i zacznie migać tylko kontrolka **Air Fry** .
 2. Użyj przycisków \wedge oraz \vee , aby wybrać **Powolne gotowanie góra**  lub **Powolne gotowanie dół** .
 3. Gdy miga kontrolka potrzebnego trybu powolnego gotowania, naciśnij przycisk I. Na wyświetlaczu pojawi się domyślna temperatura.
 4. Za pomocą przycisków \wedge oraz \vee zmień czas gotowania zgodnie z wymaganiami. Każde naciśnięcie spowoduje wydłużenie lub skrócenie czasu o 1 minutę. Naciśnij i przytrzymaj przycisk, aby szybko zwiększyć lub zmniejszyć czas.
 5. Naciśnij przycisk I, aby potwierdzić wybrany czas.
 6. Aby rozpocząć gotowanie, naciśnij przycisk I. Rozpocznie się gotowanie, a wyświetlacz będzie odliczał czas.
 7. Gdy minutnik osiągnie godzinę 00:00, multicooker wyemituje dwa sygnały dźwiękowe i grzałka zostanie wyłączona. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat "End". Wentylator będzie pracował jeszcze przez krótki czas.
- Aby przerwać gotowanie w dowolnym momencie, naciśnij przycisk O.

OGÓLNE WSKAZÓWKI

- Należy pamiętać, że składniki wyjęte prosto z lodówki mogą wydłużyć czas gotowania.
- Staraj się nie otwierać niepotrzebnie pokrywę podczas gotowania. Może się wtedy ujść dużo ciepła, co może spowodować, że multicooker będzie potrzebował dużo czasu, aby osiągnąć stan równowagi.
- Sprawdzając, czy potrawa jest gotowa, nie zapominaj, że gotowanie warzyw korzeniowych trwa zazwyczaj dłużej.
- Mrożonki, przed włożeniem ich do garnka, należy całkowicie rozmrozić.
- Wcześniejsze podsmażenie mięsa nie jest konieczne, ale może zamknąć soki i dodać głębi smaku. Do przyrumienienia mięsa można użyć funkcji "smażenie" multicookera.
- Wcześniej przygotowane składniki (np. poprzedniego wieczoru) należy przechowywać w pojemnikach w lodówce. Nie wstawiaj do lodówki multicookera ani garnka.
- W przypadku gotowania ryżu na każde 100 g ryżu należy użyć do gotowania co najmniej 150 ml płynu.
- Makaron nie nadaje się do gotowania na wolnym ogniu, ponieważ staje się zbyt miękki. Jeśli przepis wymaga użycia makaronu, należy go wstępnie ugotować, a następnie wmieszać 30-40 minut przed końcem gotowania.
- Po włożeniu wszystkich składników do garnka, nie powinien on być wypełniony więcej niż w trzech czwartych. Jeśli będzie przepelniony, podczas gotowania zawartość może się przelać lub wykropić.
- Jeśli gotowe danie jest zbyt rzadkie, można je zagęścić, używając odrobiny skrobi kukurydzianej, mąki ararutowej, itp. Na każde 250-300 ml płynu, wymieszaj 2 łyżki skrobi kukurydzianej z taką ilością wody, aby powstała cienka rozczyn. Dodaj rozczyn do potrawy na około 30-45 minut przed końcem gotowania. Można również dodać gotowy sos zagęszczający zgodnie z instrukcją producenta.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA

Warzywa

Powolne gotowanie jest idealne dla warzyw. Dzięki niewielkiemu odparowywaniu zachowują one swoje soki i aromaty.

Warzywa korzeniowe, takie jak ziemniaki, marchew, rzepa i brukiew, wymagają wolniejszego gotowania niż mięso. Pokrój je na kawałki i zanurz w płynie do gotowania. Warzywa należy umieścić jak najbliżej dna garnka.

Szybko gotujące się warzywa, takie jak groszek czy kukurydza, należy dodać na pół godziny przed końcem gotowania.

Suszone nasiona roślin strączkowych (fasola, groch i soczewica)

Niektóre suszone nasiona roślin strączkowych (soczewica, groch, itp.) mogą wymagać namoczenia przed gotowaniem. Przed użyciem należy zawsze sprawdzić zalecenia na opakowaniu.

OSTRZEŻENIE Suszona fasola (np. czerwona fasola kidney, cannellini, itp.) powinna być namoczona przez minimum 8 godzin i gotowana przez co najmniej 10 minut przed włożeniem do multicookera. W przypadku spożycia na surowo lub w stanie niedogotowanym są trujące.

Mięso i drób





- Powolne gotowanie zmiękcza tańsze kawałki mięsa, zmniejsza kurczenie się i parowanie, zachowując smak i wartości odżywcze. Do powolnego gotowania najlepsze są najchudsze kawałki mięsa.
- Należy odciąć nadmiar tłuszczu z mięsa, ponieważ tłuszcz podczas gotowania będzie przenikał do płynu.
- Jeśli to możliwe, należy używać kurczaka bez skóry.
- Do zapiekanki i gulaszu mięso należy pokroić w równą kostkę (ok. 2,5 cm).

PRZELICZANIE PRZEPISÓW Z TRADYCYJNEGO PIEKARNIKA

Podane czasy są orientacyjne i mogą się różnić w zależności od składników i ilości. Przed podaniem zawsze należy sprawdzić, czy potrawa jest dokładnie upieczona.

Czas gotowania w piekarniku (minuty)	Czas powolnego gotowania (godziny)	Czas szybszego gotowania (godziny)
15-30	4-6	1-2
30-60	6-8	2-4
60-180	8-12	4-7

UTRZYMYWANIE CIEPŁA

- **WAŻNE:** Nie używaj ustawienia Utrzymywanie ciepła do gotowania. Używaj go tylko do utrzymywania ciepła ugotowanych potraw, które są już gorące.
- 1. Rozpocznij gotowanie z już ugotowanymi i gorącymi składnikami w garnku.
- 2. Podłącz urządzenie do prądu. Multicooker wyda sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz przejdzie przez sekwencję uruchamiania. Po kilku chwilach wyświetlacz zgaśnie i zacznie migać tylko kontrolka Air Fry .
- 3. Za pomocą przycisków  oraz  wybierz **Utrzymywanie ciepła** .
- Na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie od 4 godzin (04:00) do zera (00:00).
- Po upływie 4 godzin od włączenia trybu utrzymywania ciepła urządzenie przestanie grzać.
- **Uwaga:** Nie trzymaj żywności na ustawieniu podtrzymywania temperatury dłużej niż 4 godziny.

OBSŁUGA I KONSERWACJA

1. Przed czyszczeniem lub odstawieniem urządzenia wyłącz wtyczkę zasilania z gniazdka.
 2. Wyczyść zewnętrzne powierzchnie lekko wilgotną ściereczką, a następnie dokładnie je wysusz.
 3. Garnek i płytę grillową można myć w zmywarce do naczyń lub ręcznie w ciepłej wodzie z mydłem.
 4. Przed odłożeniem, urządzenie powinno dobrze wyschnąć.
- Nie używaj ostrych środków do szorowania, wełny drucianej, ani mydła w kostce.

RECYKLING



Aby uniknąć problemów środowiskowych i zdrowotnych spowodowanych niebezpiecznymi substancjami, sprzętu, akumulatorów i baterii oznaczonych jednym z tych symboli nie należy wyrzucać z nieposortowanymi odpadami komunalnymi. Produkty elektryczne i elektroniczne, w tym, baterie jednorazowe i akumulatory, należy zawsze utylizować w odpowiednim publicznym punkcie zbiórki odpadów/recyklingu.



Pročitajte upute, držite ih na sigurnom mjestu, prosljedite ih ako dajete uređaj. Uklonite cijelo pakiranje prije uporabe.


VAŽNE SIGURNOSNE MJERE

Poštujte osnovne sigurnosne mjere, uključujući slijedeće:

Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina pa na više i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom i znanjem ako su pod nadzorom ili rade po uputama, te razumiju uključene opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Čišćenje i održavanje ne smiju vršiti djeca ako nisu starija od 8 godina i moraju biti pod nadzorom. Držite uređaj i kabel van dosega djece mlađe od 8 godina.

Ako je kabel oštećen, radi izbjegavanja opasnosti, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlaštenu servis ili osoba slične stručnosti.

 Površine uređaja će postati vruće.

 Nemojte uranjati u bilo kakvu tekućinu.

Nemojte priključivati uređaj putem tajmera ili sustava za daljinsko upravljanje.

- Uklonite lonac za kuhanje iz uređaja prije zasebnog pranja.
- Ostavite najmanje 50 mm prostora oko uređaja.
- Budite izuzetno oprezni kad pomjerate uređaj koji sadrži vruću hranu ili vruće tekućine.
- Koristite rukavice za pećnicu ili sličnu zaštitu kad skidate poklopac. Kod skidanja poklopaca pazite na izlazeću paru.
- Nemojte stavljati poklopac ili neki drugi predmet na uređaj.
- Iskopčajte uređaj iz utičnice kad ga ne koristite, prije pomicanja i čišćenja.
- Nemojte koristiti uređaj u bilo koje druge svrhe osim onih opisanih u ovim uputama.
- Nemojte koristiti uređaj ako je oštećen ili neispravan.
- Nemojte stavljati lonac za kuhanje na bilo kakvu površinu osjetljivu na toplinu. Uvijek stavljajte lonac na umetak ili podlogu otpornu na toplinu.
- Baza lonca za kuhanje ima hrapavu površinu i može ostaviti ogrebotine ili druge znakove na osjetljivim ili poliranim površinama. Uvijek stavite zaštitnu podlogu ispod lonca za kuhanje kako biste zaštitili ove vrste površine.

ISKLUČIVO ZA KUĆNU UPORABU

DIJELOVI

- | | |
|---------------------|----------------------|
| 1. Ručka | 3. Lonac za kuhanje |
| 2. Ploča za roštilj | 4. Upravljačka ploča |

PRIJE PRVE UPORABE

Uklonite sav ambalažni materijal i naljepnice. Operite odvojive dijelove u toploj sapunici, dobro isperite, ostavite da se iskaplju i osuše na zraku.

REGULATORI I SVJETLA

	Svjetlo Prženje vrućim zrakom Odabran je način rada prženja vrućim zrakom		Svjetlo Održavanje topline Odabran je način rada održavanja topline
	Svjetlo Roštilj Odabran je način rada roštilja		Svjetlo Visoka postavka sporog kuhanja Odabran je način rada visoke postavke sporog kuhanja
	Svjetlo Pečenje krute hrane Odabran je način rada pečenja krute hrane		Svjetlo Niska postavka sporog kuhanja Odabran je način rada niske postavke sporog kuhanja
	Svjetlo Poprživavanje Odabran je način rada poprživavanja		Koristi se za odabir načina rada kuhanja i povećanje/smanjenje vrijednosti temperature ili vremena.
	Svjetlo Pečenje Odabran je način rada pečenja		Koristi se za pokretanje ili zaustavljanje uređaja.

MJERNE JEDINICE TEMPERATURE

Za prebacivanje između °F i °C pritisnite i držite gumb **O** 3 sekunde.

FUNKCIJE KUHANJA

Prženje vrućim zrakom: koristite svoje višenamjensko kuhalo za zdravije prženje vrućim zrakom odozgo i odozdo i ventilatorom za ravnomjerno rumljenje.

Roštilj: koristite za pečenje hrane na roštilju. Ciklus predzagrijavanja može se koristiti za zagrijavanje ploče za roštilj i dodavanje oznaka poprživavanje/roštilj.

Pečenje krute hrane koristi se za termičku obradu čitavih komada mesa, ribe ili povrća.

Poprživavanje: koristite svoje višenamjensko kuhalo za pirjanje i poprživavanje.

Pečenje: koristite svoje višenamjensko kuhalo za pečenje.

Sporo kuhanje: savršeno za složence, juhe, variva i kombinacije mesa i povrća.

Održavanje topline: Omogućuje održavanje topline kuhane hrane prije posluživanja.

Temperature i vremena kuhanja

Način rada	Toplina		Temperatura (° C)		Vrijeme (minuta)		Predzagrijavanje
	Gore	Dolje	Zadano	Raspon	Zadano	Raspon	
Prženje vrućim zrakom	●	●	215	80 - 230	20	1 - 59	NE
Roštilj	●	●	230	80 - 260	20	1 - 59	DA
Pečenje krute hrane	●	●	190	65 - 260	30	1 - 120	NE
Poprživavanje	-	●	230	230 - 260	10	1 - 120	NE
Pečenje	●	●	175	65 - 230	30	1 - 120	DA
Visoka postavka sporog kuhanja	-	●	-	-	240	1 - 1440	NE
Niska postavka sporog kuhanja	-	●	-	-	480	1 - 1440	NE
Održavanje topline	-	●	-	-	240	-	NE

ZAJEDNIČKE ZNAČAJKE SVIH NAČINA RADA KUHANJA

Promjena vremena ili temperature tijekom kuhanja

Nakon što je kuhanje započelo, vrijeme ili temperaturu možete promijeniti na sljedeći način:

1. Da biste prilagodili vrijeme, koristite gumbе \wedge i \vee . Tijekom mijenjanja vremena na zaslonu će bljeskati svjetlo.
2. Da biste promijenili temperaturu, pritisnite gumb I dok uređaj kuha. Počet će bljeskati trenutačno odabrana temperatura. Da biste napravili željene promjene, koristite gumbе \wedge i \vee .

Otvaranje poklopca tijekom kuhanja

Tijekom kuhanja moguće je otvoriti poklopac da biste dodali sastojke ili ih promiješali. Dok je poklopac otvoren kuhanje i mjerač vremena bit će zaustavljeni, a postupak će se nastaviti kad se poklopac ponovno zatvori.

Način rada automatskog mirovanja

Ako se 5 minuta ne pritisne nijedan gumb, višenamjensko kuhalo prijeći će u način rada automatskog mirovanja radi štednje energije. Za ponovno aktiviranje uređaja, pritisnite bilo koji gumb.

Prikaz svjetlosnog prstena

Tijekom kuhanja, 8 led sijalica kojima je okružen prikaz temperature i vremena prikazuju nekoliko aktivnosti, ali se uglavnom koriste za označavanje sljedećega:

- Tijekom kuhanja, sve led sijalice svijetle, a zatim jedna po jedna nestaju kako kuhanje napreduje.
- Ako se kuhanje zbog bilo kojeg razloga poništi, sve sijalice nakratko će zabljeskati prije nego što se ugase.
- Tijekom ciklusa predzagrijavanja (načini rada roštilja i pečenja) sijalice će bljeskati dok se ne postigne zadana temperatura.

Savjeti

- Nakon dovršetka ciklusa kuhanja možete ukloniti hranu i premjestiti je na tanjur za serviranje. Također možete potpuno ukloniti lonac za kuhanje. Budite iznimno pažljivi i koristite odgovarajuću zaštitu kao što su rukavice za pećnicu.
- Da biste ubrzali postupak hlađenja, nakon što ste uklonili hranu ostavite poklopac otvorenim.
- Ako kuhate nekoliko sljedova, ispraznite ulje iz uklonjivog lonca za kuhanje nakon svaka 2 slijeda. To će pomoći spriječiti zapaljenje masnoće i nastanak dima.

PRŽENJE VRUĆIM ZRAKOM



- Za najbolje rezultate, ostavite dovoljno prostora oko sastojaka kako bi vrući zrak mogao kružiti.
- Stavite sastojke u lonac za kuhanje i zatvorite poklopac.
- 1. Spojite uređaj u izvor napajanja. Vaše će se višenamjensko kuhalo oglašiti zvučnim signalom, a na zaslonu će se prikazati početni niz. Nakon nekoliko trenutaka zaslon će se ugasiti i bljeskat će samo sijalica **Prženje vrućim zrakom**
- 2. Dok bljeska sijalica **Prženje vrućim zrakom**, pritisnite gumb I. Na zaslonu će se prikazati zadana temperatura.
- 3. Promijenite temperaturu na potrebnu vrijednost s pomoću gumba \wedge i \vee . Pritisnite gumb I za potvrdu odabrane temperature.
- 4. Prikazat će se zadano vrijeme kuhanja. Promijenite vrijeme kuhanja na potrebnu vrijednost s pomoću gumba \wedge i \vee . Svakim pritiskom vrijeme će se povećati ili smanjiti za 1 minutu. Pritisnite i držite gumb za brzo povećanje ili smanjivanje vremena.
- 5. Pritisnite gumb I za potvrdu odabranog vremena.
- 6. Da biste započeli kuhanje, pritisnite gumb I. Kuhanje će započeti, a mjerač vremena započet će odbrojanje.
- 7. Kad mjerač vremena dosegne 00:00, vaše će se višenamjensko kuhalo dvaput oglašiti zvučnim signalom, a grijač će se isključiti. Na zaslonu će se prikazati „End“ (Kraj). Ventilator će još kratko nastaviti s radom.
- Da biste u bilo koje vrijeme poništili kuhanje, pritisnite gumb O.









VRIJEME KUHANJA I SIGURNOST HRANE

- Upotrebljavati isključivo kao smjernicu.
- Provjerite je li hrana pečena. Ako niste sigurni, nastavite još malo s pečenjem.
- Kuhajte meso, perad i prerađevine (mljeveno meso, hamburgeri, itd) dok se iz njih ne pojavi bistri sok.
- Kuhajte ribu dok joj boja ne postane potpuno mutna.
- Kad pečete prethodno pakiranu hranu, slijedite smjernice na pakiranju ili etiketi.

Hrana (svježa)	Temperatura °C	Vrijeme (min)	Remarks
Čips od krumpira	200	25	Operite, osušite i ubacite sol, papar i ulje
Kriške krumpira	200	15-20	Operite, osušite i ubacite sol, papar i ulje
Kriške slatkog krumpira	200	15-20	Operite, osušite i ubacite sol, papar i ulje
Pečeni neoguljeni krumpiri	180	30-40	Za hrskavu koricu, premažite uljem
Pečeni krumpiri	180	25-35	Operite, osušite i ubacite sol, papar, zgnječeni ružmarin (opcija) i ulje
Miješano mediteransko povrće	180	6-10	Isijecite sve na sličnu veličinu, otprilike 1-2 cm, ubacite ulje i začinite
Pileća prsa	180	15-20	
Pileći zabaci	180	25-30	Vrijeme pečenja ovisi o veličini. Premažite uljem, začinite
Pileća krilca	180	23-28	Vrijeme pečenja ovisi o veličini. Premažite uljem, začinite
Burgeri	180	8-12	Vrijeme pečenja ovisi o veličini. Premažite uljem, začinite
Kobasice	180	8-12	
Svinjski kotlet	180	22	Premažite uljem, začinite
File lososa	180	8-12	Premažite uljem, začinite
File bijele ribe	180	8-12	Premažite uljem, začinite
Kobasica u tijestu	200	13-15	Premažite uljem, začinite
Proljetna rolica	200	8-10	
Muffini	180	15-18	
Hrana (zamrznuta)	Temperatura °C	Vrijeme (min)	Remarks
Čips od krumpira	200	25	
Kriške krumpira	200	15-20	
Pomfrit	200	12-20	
Pileći medaljoni	200	6-10	
Riblji fileti	200	10-12	
Riblji štapčići	180	6-10	
Kolutovi od luka	180	10-15	
Škampi	180	15	

Napomena: Jako masna hrana (npr. Svinjetina) može stvoriti dim. To je normalno, jer se ostaci ulja prže na visokim temperaturama. Snižanjem temperature može se smanjiti efekat dima.

ROŠTILJ

- Za najbolje rezultate, ostavite dovoljno prostora oko sastojaka kako bi vrući zrak mogao kružiti.
- 1. Postavite lonac za kuhanje u uređaj i umetnite ploču za roštilj.
- 2. Spojite uređaj u izvor napajanja. Vaše će se višenamjensko kuhalo oglasiti zvučnim signalom, a na zaslonu će se prikazati početni niz. Nakon nekoliko trenutaka zaslon će se ugasi i bljeskat će samo sijalica **Prženje vrućim zrakom** .
- 3. Koristite gumb  i  da biste odabrali **Roštilj** .
- 4. Kad bude bljeskalo svjetlo Roštilj, pritisnite gumb I. Na zaslonu će se prikazati zadana temperatura.
- 5. Promijenite temperaturu na potrebnu vrijednost s pomoću gumba  i . Pritisnite gumb I za potvrdu odabrane temperature.
- 6. Prikazat će se zadano vrijeme kuhanja. Promijenite vrijeme kuhanja na potrebnu vrijednost s pomoću gumba  i . Svakim pritiskom vrijeme će se povećati ili smanjiti za 1 minutu. Pritisnite i držite gumb za brzo povećanje ili smanjivanje vremena.
- 7. Pritisnite gumb I za potvrdu odabranog vremena.
- 8. Pritisnite gumb I za početak ciklusa predzagrijavanja. Vaše višenamjensko kuhalo oglasit će se zvučnim signalom i započet će predzagrijavanje. Tijekom predzagrijavanja, na zaslonu će se prikazivati „PrE“ dok se ne dosegne odabrana temperatura, a zatim će se oglasiti zvučni signal. Nakon što se uređaj zagrije, dodajte sastojke hrane.
- 9. Kad mjerač vremena dosegne 00:00, vaše će se višenamjensko kuhalo dvaput oglasiti zvučnim signalom, a grijač će se isključiti. Na zaslonu će se prikazati „End“ (Kraj). Ventilator će još kratko nastaviti s radom.
- Da biste u bilo koje vrijeme poništili kuhanje, pritisnite gumb O.



SMJERNICE ZA KUHANJE

- Sljedeća tablica služi samo kao smjernica. Vrijeme kuhanja ovisit će o debljini hrane. Kako biste bili sigurni da je vaša hrana kuhana, preporučujemo uporabu termometra za meso. Umetnite termometar u najdeblji dio mesa dok se temperatura ne stabilizira. Za najbolje rezultate, upotrebljavajte komade bez kostiju.

Hrana (svježa)	Temperatura °C	Vrijeme (min)	Remarks
Burgeri	230	8-12	120-160g
Kobasice	230	8-12	
Pileća prsa	230	15-20	200-250g
Losos	230	5-8	120-140g

Hrana (svježa)	Temperatura °C	Vrijeme (min)	Remarks
Odrezak	230	Krvavo 4	200-250g
		Krvavo do srednje pečeno 5	
		Srednje pečeno 6	
		Dobro pečeno 7-8	
Slanina	230	3-7	Vrijeme ovisi o željenoj hrskavosti
Svinjski kotlet	230	10-14	220-260g
Odrezak od janječeg buta	230	3-6	150-200g
Mediterransko povrće	230	6-8	Sve je izrezano na sličnu veličinu (1–2 cm). Stavite u ulje i začinite.



PEČENJE KRUTE HRANE

- Za najbolje rezultate, ostavite dovoljno prostora oko sastojaka kako bi vrući zrak mogao kružiti.
 - Stavite sastojke u lonac za kuhanje i zatvorite poklopac.
1. Spojite uređaj u izvor napajanja. Vaše će se višenamjensko kuhalo oglasiti zvučnim signalom, a na zaslonu će se prikazati početni niz. Nakon nekoliko trenutaka zaslon će se ugasi i bljeskat će samo sijalica **Prženje vrućim zrakom** .
 2. Koristite gumbе \wedge i \vee da biste odabrali **Pečenje krute hrane** .
 3. Dok bljeska sijalica Pečenje krute hrane, pritisnite gumb I. Na zaslonu će se prikazati zadana temperatura.
 4. Promijenite temperaturu na potrebnu vrijednost s pomoću gumba \wedge i \vee . Pritisnite gumb I za potvrdu odabrane temperature.
 5. Prikazat će se zadano vrijeme kuhanja. Promijenite vrijeme kuhanja na potrebnu vrijednost s pomoću gumba \wedge i \vee . Svakim pritiskom vrijeme će se povećati ili smanjiti za 1 minutu. Pritisnite i držite gumb za brzo povećanje ili smanjivanje vremena.
 6. Pritisnite gumb I za potvrdu odabranog vremena.
 7. Da biste započeli kuhanje, pritisnite gumb I. Kuhanje će započeti, a mjerač vremena započet će odbrojanje.
 8. Kad mjerač vremena dosegne 00:00, vaše će se višenamjensko kuhalo dvaput oglasiti zvučnim signalom, a grijač će se isključiti. Na zaslonu će se prikazati „End“ (Kraj). Ventilator će još kratko nastaviti s radom.
- Da biste u bilo koje vrijeme poništili kuhanje, pritisnite gumb **O**.

Savjeti



- Maksimalni kapacitet za pečenje krute hrane otprilike je 1,3–2,0 kg za piletinu odnosno 1,3–1,8 kg za pečenku.
- Ako želite jači okus zapečenog mesa, prije pečenja koristite funkciju Poprživanje kako bi se meso zarumeno.
- Uporaba termometra za meso može Vam značajno pomoći u dobivanju boljih i preciznijih krajnjih rezultata.

POPRŽIVANJE

- Stavite sastojke u lonac za kuhanje i zatvorite poklopac.
 - Za najbolje rezultate, ostavite dovoljno prostora oko sastojaka kako bi vrući zrak mogao kružiti.
1. Spojite uređaj u izvor napajanja. Vaše će se višenamjensko kuhalo oglasiti zvučnim signalom, a na zaslonu će se prikazati početni niz. Nakon nekoliko trenutaka zaslon će se ugasi i bljeskat će samo sijalica **Prženje vrućim zrakom** .
 2. Koristite gumbе \wedge i \vee da biste odabrali **Poprživanje** .
 3. Dok bljeska sijalica Poprživanje, pritisnite gumb I. Na zaslonu će se prikazati zadana temperatura.
 4. Promijenite temperaturu na potrebnu vrijednost s pomoću gumba \wedge i \vee . Pritisnite gumb I za potvrdu odabrane temperature.
 5. Prikazat će se zadano vrijeme kuhanja. Promijenite vrijeme kuhanja na potrebnu vrijednost s pomoću gumba \wedge i \vee . Svakim pritiskom vrijeme će se povećati ili smanjiti za 1 minutu. Pritisnite i držite gumb za brzo povećanje ili smanjivanje vremena.
 6. Pritisnite gumb I za potvrdu odabranog vremena.
 7. Da biste započeli kuhanje, pritisnite gumb I. Kuhanje će započeti, a mjerač vremena započet će odbrojanje.
 8. Kad mjerač vremena dosegne 00:00, vaše će se višenamjensko kuhalo dvaput oglasiti zvučnim signalom, a grijač će se isključiti. Na zaslonu će se prikazati „End“ (Kraj). Ventilator će još kratko nastaviti s radom.
- Da biste u bilo koje vrijeme poništili kuhanje, pritisnite gumb **O**.



PEČENJE

- Sastojke za kolače i sličnu hranu trebalo bi staviti u odgovarajuću posudu za kuhanje (kalup za kolač itd.) koji će stati u lonac za kuhanje. Kad vaše višenamjensko kuhalo završi svoj ciklus predgrijavanja, pažljivo otvorite poklopac i stavite pripremljene sastojke u posudu za kuhanje te zatvorite poklopac.
 - Ako ne želite koristiti ciklus predgrijavanja ili nije potreban prema vašem receptu, stavite sastojke u lonac za kuhanje na početku ciklusa kuhanja.
1. Spojite uređaj u izvor napajanja. Vaše će se višenamjensko kuhalo oglasiti zvučnim signalom, a na zaslonu će se prikazati početni niz. Nakon nekoliko trenutaka zaslon će se ugasi i bljeskat će samo sijalica **Prženje vrućim zrakom** .
 2. Koristite gumbе \wedge i \vee da biste odabrali **Pečenje** .
 3. Dok bljeska sijalica Pečenje, pritisnite gumb I. Na zaslonu će se prikazati zadana temperatura.
 4. Promijenite temperaturu na potrebnu vrijednost s pomoću gumba \wedge i \vee . Pritisnite gumb I za potvrdu odabrane temperature.
 5. Prikazat će se zadano vrijeme kuhanja. Promijenite vrijeme kuhanja na potrebnu vrijednost s pomoću gumba \wedge i \vee . Svakim pritiskom vrijeme će se povećati ili smanjiti za 1 minutu. Pritisnite i držite gumb za brzo povećanje ili smanjivanje vremena.

6. Pritisnite gumb I za pokretanje ciklusa predzagrijavanja. Vaše višenamjensko kuhalo oglasit će se zvučnim signalom i započet će ciklus predzagrijavanja. Tijekom predzagrijavanja na zaslonu će se prikazivati „PrE“ dok se ne dosegne odabrana temperatura, a zatim će se začuti zvučni signal.
7. Otvorite poklopac i stavite sastojke u lonac za kuhanje te zatvorite poklopac.
8. Kad mjerač vremena dosegne 00:00, vaše će se višenamjensko kuhalo dvaput oglasiti zvučnim signalom, a grijač će se isključiti. Na zaslonu će se prikazati „End“ (Kraj). Ventilator će još kratko nastaviti s radom.
- Da biste u bilo koje vrijeme poništili kuhanje, pritisnite gumb O.

SPORO KUHANJE








PREDNOSTI SPOROG KUHANJA

Zdravlje: Nježno kuhanje smanjuje oštećenje vitamina i zadržava više hranljivih tvari i okusa.

Ekonomičnost: Dugo, lagano kuhanje može omekšati jeftinije, grublje komade mesa, a koristi oko četvrtine malog kola za kuhanje na prosječnoj grijačoj ploči.

Udobnost: pripremite sastojke prethodnu večer, stavite ih u lonac za lagano kuhanje prije nego što odete i ukusno jelo će vas čekati prije nego što se vratite doma.

UPORABA SPOROG KUHANJA

- Napomena: temperaturu nije moguće postaviti ili prilagoditi u funkciji sporog kuhanja.
- Stavite sastojke u lonac za kuhanje i zatvorite poklopac.
- 1. Spojite uređaj u izvor napajanja. Vaše će se višenamjensko kuhalo oglasiti zvučnim signalom, a na zaslonu će se prikazati početni niz. Nakon nekoliko trenutaka zaslon će se ugasiti i bljeskat će samo sijalica **Prženje vrućim zrakom** .
- 2. Koristite gumb  i  da biste odabrali **Visoku postavku sporog kuhanja**  ili **Nisku postavku sporog kuhanja** .
- 3. Dok bljeska željeni način rada visoka postavka sporog kuhanja, pritisnite gumb I. Na zaslonu će se prikazati zadano vrijeme kuhanja.
- 4. Promijenite vrijeme kuhanja na potrebnu vrijednost s pomoću gumba  i . Svakim pritiskom vrijeme će se povećati ili smanjiti za 1 minutu. Pritisnite i držite gumb za brzo povećanje ili smanjivanje vremena.
- 5. Pritisnite gumb I za potvrdu odabranog vremena.
- 6. Da biste započeli kuhanje, pritisnite gumb I. Kuhanje će započeti, a mjerač vremena započet će odbrojanje.
- 7. Kad mjerač vremena dosegne 00:00, vaše će se višenamjensko kuhalo dvaput oglasiti zvučnim signalom, a grijač će se isključiti. Na zaslonu će se prikazati „End“ (Kraj). Ventilator će još kratko nastaviti s radom.
- Da biste u bilo koje vrijeme poništili kuhanje, pritisnite gumb O.

OPĆI SAVJETI

- Imajte u vidu da namirnice korištene izravno iz hladnjaka mogu povećati vrijeme kuhanja.
- Tijekom kuhanja nastojte da ne otvarate poklopac nepotrebno. Kad to radite puno topline može izaći i višenamjenskom kuhalu trebat će puno vremena da se ponovno vrati u prethodno stanje.
- Kad probate je li jelo skuhan, nemojte zaboraviti da korjenastom povrću treba više vremena da se skuha.
- Potpuno otopite zamrznutu hranu prije nego što je dodate u lonac za kuhanje.
- Rumenjenje mesa prije kuhanja nije izričito neophodno, ali može pomoći da zapečati vlažnost u mesu i pojača okus. Za rumenjenje mesa koristite funkciju poprživanja na višenamjenskom kuhalu.
- Namirnice koje pripremite ranije (npr. noć prije) spremite u hladnjak u posudama. Nemojte stavljati višenamjensko kuhalo ili lonac za kuhanje u hladnjak.
- Kad kuhate rižu, koristite najmanje 150 ml tekućine za kuhanje za svakih 100 g riže.
- Tjestenina nije prikladna za sporo kuhanje, jer postaje previše mekana. Ako Vaš recept zahtijeva tjesteninu, nju treba prethodno skuhati i potom umiješati 30-40 minuta prije kraja vremena kuhanja.
- Nakon što ste u lonac za kuhanje stavili sve namirnice, on ne bi trebao biti pun preko tri četvrtine. Ako ga previše napunite, tijekom uporabe moglo bi doći do prskanja vruće tekućine ili prelijevanja.
- Ako je pripremljeno jelo previše tečno, može se zgusnuti uporabom manje količine škrobi, indijske marante, itd. Za svakih 250-300 ml tekućine, miješajte zajedno 2 žlice škrobi s dovoljno vode dok se ne napravi tanka kaša. Dodajte kašu jelu otprilike 35-40 minuta prije kraja kuhanja. Kao alternativa, umiješajte gotovi umak u granulama, slijedeći upute proizvođača.

SMJERNICE ZA KUHANJE

Povrće

Sporo kuhanje idealno je za povrće. Ima malo isparavanja, tako da se zadržavaju svi sokovi i okusi.

Korjenasto povrće kao što su krumpir, mrkva, repa i švedska repa trebaju se više sporo kuhati nego meso. Isjeckajte ih na komadiće veličine zalogaja i uronite ih u tekućinu za kuhanje. Stavite povrće što bliže dnu lonca.

Povrće koje se brzo kuha, kao što su grašak i slatki kukuruz, treba dodati pola sata prije kraja kuhanja.

Mahunarke (grah, grašak i leća)

Neke suhe mahunarke (leća, grašak, itd.) može biti potrebno potopiti prije uporabe. Uvijek provjerite upute na pakiranju prije uporabe.

UPOZORENJE suhi grah (npr. crveni grah, cannellini grah, itd.) treba potopiti minimalno 8 sati i kuhati najmanje 10 minuta prije nego što ga dodate u kuhalo za sporo kuhanje. Grah je otrovan ako se jede sirov ili nedovoljno kuhan.

Meso i piletina





- Sporo kuhanje omekšava jeftinije dijelove mesa i smanjuje skupljanje i isparivanje, zadržavajući okus i hranjivu vrijednost. Nemasni dijelovi mesa su najbolji za sporo kuhanje.
- Odsijecite višak masti s mesa, jer to može biti dodatna mast tekućini tijekom kuhanja.
- Gdje je to moguće, koristite piletinu bez kože.
- Za složence i gulaše, izrežite meso na kocke jednake veličine (otprilike 2,5 cm).

PRETVARANJE RECEPTA IZ TRADICIONALNE PEĆNICE

Ova vremena su približna i mogu se razlikovati ovisno o sastojcima i količinama. Prije služenja uvijek provjerite je li hrana dobro skuhana.

Vrijeme pečenja u pećnici (u minutama)	Vrijeme na niskoj postavci sporog kuhanja (u satima)	Vrijeme na visokoj postavci sporog kuhanja (u satima)
15-30	4-6	1-2
30-60	6-8	2-4
60-180	8-12	4-7

ODRŽAVANJE TOPLINE

- **VAŽNO:** Nemojte koristiti postavku Održavanje topline za kuhanje. Koristite je samo za održavanje topline kuhane hrane koja je već vruća.
- 1. Započnite s već kuhanim i vrućim sastojcima u loncu za kuhanje.
- 2. Spojite uređaj u izvor napajanja. Vaše će se višenamjensko kuhalo oglasiti zvučnim signalom, a na zaslonu će se prikazati početni niz. Nakon nekoliko trenutaka zaslon će se ugasi i bljeskat će samo sijalica Prženje vrućim zrakom .
- 3. Koristite gumbе  i  da biste odabrali **Održavanje topline** .
- Na zaslonu će započeti odbrojavanje od 4 sata (04:00) do nule (00:00).
- Nakon što je postavka održavanja topline bila uključena 4 sata, uređaj će prestati grijati.
- **Napomena:** Nemojte držati hranu na postavci održavanja topline više od 4 sata.

NJEGA I ODRŽAVANJE

1. Prije čišćenja i čuvanja, iskopčajte uređaj iz utičnice i ostavite ga da se ohladi.
 2. Očistite vanjske površine lagano vlažnom krpom, a zatim ih temeljito osušite.
 3. Lonac za kuhanje i ploča za roštilj mogu se oprati u perilici suđa ili ručno u toploj vodi s deterdžentom.
 4. Prije nego što je spremite, ostavite je da se temeljito osuši.
- Nemojte koristiti gruba ili abrazivna sredstva za čišćenje, otapala, spužve za ribanje, žicu za struganje ili jastučiće sa sapunicom.

RECIKLAŽA



Kako bi se izbjegle štetne posljedice na okoliš i zdravlje zbog opasnih supstanci, uređaji i punjive i nepunjive baterije obilježene jednim od ovih simbola ne smiju se zbrinjavati kao nerazvrstani komunalni otpad. Uvijek odložite električne i elektroničke proizvode i, gdje je primjenljivo, punjive i nepunjive baterije, u odgovarajućem zvaničnom mjestu za sakupljanje/reciklažu.



Preberite navodila, jih shranite na varnem in jih predajte skupaj z napravo, če jo posredujete naprej. Pred uporabo odstranite vso embalažo.

POMEMBNA VAROVALA

Sledite osnovnim varnostnim ukrepom, vključno z:

To napravo smejo uporabljati otroci, stari najmanj 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, če so pri tem pod nadzorom/dobijo navodila in razumejo s tem povezana tveganja. Otroci se z napravo ne smejo igrati. Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati naprave, če niso starejši od 8 let ter pod nadzorom. Napravo in kabel varujte pred dosegom otrok, mlajših od 8 let.

Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov servisni zastopnik ali kdo s podobnimi pooblastili, da se prepreči tveganje.

 Površine naprave se segrejejo.

 Ne potaplajte v tekočino.

Te naprave ne smete priključite na časovnik ali sistem za daljinsko upravljanje.

- Posodo za kuhanje vzemite iz enote in jo operite ločeno.
- Okoli naprave pustite najmanj 50 mm prostora.
- Bodite zelo previdni pri premikanju naprave, saj je v njej vroča hrana ali vroče tekočine.
- Uporabite rokavice za pečico ali podobno zaščito, ko odstranjujete pokrov. Pazite na uhajanje pare, ko odstranjujete pokrov.
- Naprave ne pokrivajte in nanjo ne dajajte drugih predmetov.
- Napravo odklopite, kadar je ne uporabljate, preden jo premaknete in pred čiščenjem.
- Naprave ne uporabljajte za nič drugega kot za namene, ki so opisani v teh navodilih.
- Naprave ne upravljajte, če je poškodovana ali če ne deluje pravilno.
- Lonca ne postavite na nobeno površino, ki ni odporna na vročino. Lonec vedno postavite na podstavek za vročo posodo ali vročino odporno podlago.
- Spodnji del lonca ima narebrano površino in lahko pušča praske ali druge sledi na občutljivih ali poliranih površinah. Za zaščito teh površin pod lonec vedno dajte zaščitno podlogo.

SAMO ZA GOSPODINJSKO UPORABO










DELI

1. Ročaj
2. Plošča za žar
3. Lonec
4. Krmilna plošča

PRED PRVO UPORABO

Odstranite ves embalažni material in etikete. Odstranljive dele umijte v topli milnici, temeljito sperite, odcedite in osušite na zraku.

UPRAVLJANJE IN LUČKE

	Lučka cvrtje na zrak Izbran je način cvrtja na zrak		Lučka vzdrževanje toplih živih Izbran je način vzdrževanja toplih živih
	Lučka žar Izbran je način žara		Lučka počasno kuhanje pri visoki temperaturi Izbran je način počasnega kuhanja pri visoki temperaturi
	Lučka peka mesa Izbran je način peke mesa		Lučka počasno kuhanje pri nizki temperaturi Izbran je način počasnega kuhanja pri nizki temperaturi
	Lučka pečenje mesa Izbran je način pečenja		Uporablja se za izbiro načinov kuhanja in zvišanje/znižanje temperature ali časovnih vrednosti.
	Lučka peka Izbran je način peke		Uporablja se za zagon ali zaustavitev naprave.

ENOTE TEMPERATURE

Za preklp med °F in °C pritisnite in držite gumb **O** za 3 sekunde.

FUNKCIJE KUHANJA

Cvrtje na zrak: Uporabite svoj večnamenski kuhalnik za bolj zdravo cvrtje na vročem zraku z zgornjo in spodnjo toploto ter ventilatorjem za enakomerno porjavenje.

Žar: Uporabite za peko hrane na žaru. Cikel predogrevanja se lahko uporabi za segrevanje plošče žara, da dodate vzorec zapečenja/žara.

Peča mesa: Uporabite za kuhanje celih kosov mesa, rib ali zelenjave.

Pečenje mesa: Uporabite svoj večnamenski kuhalnik za sotiranje in pečenje.

Peča: Uporabite svoj večnamenski kuhalnik za peko.

Počasno kuhanje: izvrstno za enolončnice, juhe, obare in jedi s kombinacijo mesa in zelenjave.

Vzdrževanje toplih živih: Omogoča, da kuhana živila pred serviranjem ohranite topla.

Temperature in časi kuhanja

Način	Toplota		Temperatura (°C)		Čas (minute)		Predogrevanje
	Zgoraj	Spodaj	Privzeto	Obseg	Privzeto	Obseg	
Cvrtje na zrak	●	●	215	80 - 230	20	1 - 59	NE
Žar	●	●	230	80 - 260	20	1 - 59	DA
Peka mesa	●	●	190	65 - 260	30	1 - 120	NE
Pečenje mesa	-	●	230	230 - 260	10	1 - 120	NE
Peka	●	●	175	65 - 230	30	1 - 120	DA
Počasno kuhanje pri visoki temperaturi	-	●	-	-	240	1 - 1440	NE
Počasno kuhanje pri nizki temperaturi	-	●	-	-	480	1 - 1440	NE
Vzdrževanje toplih živil	-	●	-	-	240	-	NE

FUNKCIJE, KI SO SKUPNE VSEM NAČINOM KUHANJA

Spreminjanje časa ali temperature med kuhanjem

Ko se kuhanje začne, lahko spremenite čas ali temperaturo na naslednji način:

1. Za nastavitev časa uporabite gumba \wedge in \vee . Zaslon bo utripal med spreminjanjem.
2. Če želite spremeniti temperaturo, pritisnite gumb I medtem ko enota kuha. Trenutno izbrana temperatura bo začela utripati. Uporabite gumba \wedge in \vee , da naredite zelene spremembe.

Odpiranje pokrova med kuhanjem

Pokrov lahko odprete med kuhanjem, da dodate ali premešate sestavine. Kuhanje in časovnik se ustavita, ko je pokrov odprt in nadaljujeta, ko je pokrov ponovno zaprt.

Samodejen način mirovanja

Če v 5 minutah ne pritisnete nobenega gumba, bo vaš večnamenski kuhalnik šel v stanje mirovanja, da bi prihranil energijo. Če ga želite zbuditi, pritisnite katerikoli gumb.

Prikaz svetlobnega obroča


Osem LED lučk, ki obkrožajo prikaz temperature in časa, med uporabo počne različne stvari, vendar se v glavnem uporabljajo za prikaz naslednjega:

- Med kuhanjem se vse prižgejo in med napredovanjem kuhanja ugašajo ena za drugo.
- Če se kuhanje iz kakršnega koli razloga prekliče, bodo vse na kratko utripale, preden se bodo ugasnile.
- Med ciklom predogrevanja (načina žara in peke) bodo utripale, dokler nastavljena temperatura ne bo dosežena.

Namigi in nasveti

- Ko se cikel kuhanja konča, lahko hrano odstranite in jo prenesete na servirni krožnik. Prav tako lahko v celoti odstranite posodo za kuhanje. Bodite zelo previdni in uporabljajte ustrezno zaščito, kot so rokavice za pečico.
- Če želite pospešiti postopek hlajenja, pustite pokrov odprt potem ko odstranite hrano.
- Če kuhate serijsko, izpraznite olje iz odstranljive posode za kuhanje po vsaki drugi seriji. To bo pomagalo preprečiti kurjenje masti in povzročanje dima.

CVRTJE NA ZRAK

- Za najboljše rezultate pustite dovolj prostora okoli sestavin, da lahko vroč zrak kroži.
- Sestavine položite v posodo za kuhanje in zaprite pokrov.
- 1. Napravo priključite v vtičnico. Vaš večnamenski kuhalnik bo piskal in zaslon bo šel skozi zaporedje zagona. Po nekaj trenutkih se bo zaslon ugasnil, ko bo utripala samo lučka **Cvrtje na zrak** .
- 2. Ko lučka **Cvrtje na zrak** utripa, pritisnite gumb I. Na zaslonu bo prikazana privzeta temperatura.
- 3. Temperaturo po potrebi spremenite z gumboma \wedge in \vee . Pritisnite gumb I za potrditev izbrane temperature.
- 4. Prikazan bo privzeti čas kuhanja. Čas kuhanja po potrebi spremenite z gumboma \wedge in \vee . Vsak pritisk bo podaljšal ali skrajšal čas za 1 minuto. Pritisnite in držite gumb, da hitro povišate ali znižate čas.
- 5. Pritisnite gumb I za potrditev izbranega časa.
- 6. Za začetek kuhanja pritisnite gumb I. Kuhanje se bo začelo in zaslon bo pričel odšteti.
- 7. Ko časovnik doseže 00:00, bo vaš večnamenski kuhalnik dvakrat zapiskal in grelec se bo izklopil. Na zaslonu se prikaže "End". Ventilator bo še za kratek čas tekel.
- Če želite kuhanje kadarkoli preklicati, pritisnite gumb O.









ČASI KUHANJA IN VARNOST HRANE

- Uporablja se lahko izključno kot smernice.
- Preverite, ali je kuhana. Če o tem niste prepričani, jo še pokuhajte.
- Meso, perutnino in sorodne izdelke (mleto meso, burgerji itd.) pecite toliko časa, da so sokovi bistri.
- Ribe pecite toliko časa, da je meso v celoti neprosojno.
- Pri kuhanju predpakiranih živil upoštevajte smernice na embalaži ali nalepki.

Hrana (sveža)	Temperatura °C	Čas (minute)	Opombe
Čips	200	25	Sperite, posušite, posolite in poprajte ter naoljite
Krompirjevi krlji	200	15-20	Sperite, posušite, posolite in poprajte ter naoljite
Krlji sladkega krompirja	200	15-20	Sperite, posušite, posolite in poprajte ter naoljite
Neolupljen krompir	180	30-40	Za hrustljivo skorjo s krtačko nanesite olje
Pečeni krompir	180	25-35	Sperite, posušite, posolite in poprajte, dodajte zdrobljen rožmarin (izbirno) ter naoljite
Mešana sredozemska zelenjava	180	6-10	Vsi kosi narezani na majhno velikost, pribl. 1-2 cm, posolite, naoljite in dodajte začimbe
Piščančja prsa	180	15-20	
Piščančja bedra	180	25-30	Čas kuhanja je odvisen od velikosti. S krtačko nanesite olje, dodajte začimbe
Piščančja krila	180	23-28	Čas kuhanja je odvisen od velikosti. S krtačko nanesite olje, dodajte začimbe
Burgerji	180	8-12	Čas kuhanja je odvisen od velikosti. S krtačko nanesite olje, dodajte začimbe
Klobase	180	8-12	
Svinjski kotlet	180	22	S krtačo nanesite olje, dodajte začimbe
File lososa	180	8-12	S krtačo nanesite olje, dodajte začimbe
File bele ribe	180	8-12	S krtačo nanesite olje, dodajte začimbe
Zvitek klobase	200	13-15	S krtačo nanesite olje, dodajte začimbe
Spomladanski zvitek	200	8-10	
Mafini	180	15-18	
Hrana (zamrznjena)	Temperatura °C	Čas (minute)	Remarks
Čips	200	25	
Krompirjevi krlji	200	15-20	
Krompirček	200	12-20	
Piščančji medaljoni	200	6-10	
Ribji fileji	200	10-12	
Ribje palčke	180	6-10	
Čebulni obročki	180	10-15	
Škampi	180	15	

Opomba: Hrana z visoko vsebnostjo maščob (npr. svinjina) lahko povzroči dim. To je normalno, saj se ostanki olja kuhajo pri visokih temperaturah. Zmanjšanje temperature lahko zmanjša učinek dima.

ŽAR









- Za najboljše rezultate pustite dovolj prostora okoli sestavin, da lahko vroč zrak kroži.
- 1. Posodo za kuhanje postavite v enoto in vstavite ploščo za žar.
- 2. Napravo priključite v vtičnico. Vaš večnamenski kuhalnik bo piskal in zaslon bo šel skozi zaporedje zagona. Po nekaj trenutkih se bo zaslon ugasnil, ko bo utripala samo lučka Cvrte na zrak .
- 3. Z gumboma  in  izberite Žar .
- 4. Ko utripa lučka Žar, pritisnite gumb I. Na zaslonu bo prikazana privzeta temperatura.
- 5. Temperaturo po potrebi spremenite z gumboma  in . Pritisnite gumb I za potrditev izbrane temperature.
- 6. Prikazan bo privzeti čas kuhanja. Čas kuhanja po potrebi spremenite z gumboma  in . Vsak pritisk bo podaljšal ali skrajšal čas za 1 minuto. Pritisnite in držite gumb, da hitro povišate ali znižate čas.
- 7. Pritisnite gumb I za potrditev izbranega časa.
- 8. Pritisnite gumb I za zagon cikla predogrevanja. Vaš večnamenski kuhalnik bo zapiskal in začelo se bo predogrevanje. Med predogrevanjem se na zaslonu prikaže "PrE", dokler enota ne doseže izbrane temperature in nato zapiska. Po predogrevanju enote dodajte živilske sestavine.
- 9. Ko časovnik doseže 00:00, bo vaš večnamenski kuhalnik dvakrat zapiskal in grelec se bo izklopil. Na zaslonu se prikaže "End". Ventilator bo še za kratek čas tekel.
- Če želite kuhanje kadarkoli preklicati, pritisnite gumb O.

VODIČ ZA KUHANJE

- Naslednja tabela se uporablja samo kot smernica. Čas kuhanja je odvisen od debeline živila. Da bi se prepričali, ali je vaša hrana kuhana, priporočamo uporabo termometra za meso. Vstavite termometer za meso v najdebelejši del mesa, dokler se temperatura ne stabilizira. Za najboljše rezultate uporabite kose brez kosti.

Hrana (sveža)	Temperatura °C	Čas (minute)	Opombe
Hamburgerji	230	8-12	120-160g
Klobase	230	8-12	
Piščancje prsi	230	15-20	200-250g
Losos	230	5-8	120-140g
Zrezek	230	Zelo surov 4	200-250g
		Srednje surov 5	
		Srednje pečen 6	
		Prepečen 7-8	
Slanina	230	3-7	Čas je odvisen od zelene hrustljivosti
Svinjski kotlet	230	10-14	220-260g
Zrezek jagnječjega stegna	230	3-6	150-200g
Mediteranska zelenjava	230	6-8	Vse narežite v podobni velikosti (1-2 cm). Namočite v olje in začinite.









PEKA MESA

- Za najboljše rezultate pustite dovolj prostora okoli sestavin, da lahko vroč zrak kroži.
- Sestavine položite v posodo za kuhanje in zaprite pokrov.
- 1. Napravo priključite v vtičnico. Vaš večnamenski kuhalnik bo piskal in zaslon bo šel skozi zaporedje zagona. Po nekaj trenutkih se bo zaslon ugasnil, ko bo utripala samo lučka **Cvrtje na zrak** .
- 2. Z gumboma  in  izberite **Peka mesa** .
- 3. Ko utripa lučka Žar, pritisnite gumb I. Na zaslonu bo prikazana privzeta temperatura.
- 4. Temperaturo po potrebi spremenite z gumboma  in . Pritisnite gumb I za potrditev izbrane temperature.
- 5. Prikazan bo privzeti čas kuhanja. Čas kuhanja po potrebi spremenite z gumboma  in . Vsak pritisk bo podaljšal ali skrajšal čas za 1 minuto. Pritisnite in držite gumb, da hitro povišate ali znižate čas.
- 6. Pritisnite gumb I za potrditev izbranega časa.
- 7. Za začetek kuhanja pritisnite gumb I. Kuhanje se bo začelo in zaslon bo pričel odšteti.
- 8. Ko časovnik doseže 00:00, bo vaš večnamenski kuhalnik dvakrat zapiskal in grelec se bo izklopil. Na zaslonu se prikaže "End". Ventilator bo še za kratek čas tekel.
- Če želite kuhanje kadarkoli preklicati, pritisnite gumb **O**.





Nasveti

- Približna največja zmogljivost za praženje je 1,3-2,0 kg za piščanca ali 1,3-1,8 kg za pečenko.
- Če želite, da bi imelo vaše meso bolj bogat okus, pred peko uporabite funkcijo Pečenje za dušenje mesa.
- S termometrom za meso lahko bistveno izboljšate in zagotovite natančnejše končne rezultate.

PEČENJE MESA

- Sestavine položite v posodo za kuhanje in zaprite pokrov.
- Za najboljše rezultate pustite dovolj prostora okoli sestavin, da lahko vroč zrak kroži.
- 1. Napravo priključite v vtičnico. Vaš večnamenski kuhalnik bo piskal in zaslon bo šel skozi zaporedje zagona. Po nekaj trenutkih se bo zaslon ugasnil, ko bo utripala samo lučka **Cvrtje na zrak** .
- 2. Z gumboma  in  izberite **Pečenje mesa** .
- 3. Ko utripa lučka Pečenje, pritisnite gumb I. Na zaslonu bo prikazana privzeta temperatura.
- 4. Temperaturo po potrebi spremenite z gumboma  in . Pritisnite gumb I za potrditev izbrane temperature.
- 5. Prikazan bo privzeti čas kuhanja. Čas kuhanja po potrebi spremenite z gumboma  in . Vsak pritisk bo podaljšal ali skrajšal čas za 1 minuto. Pritisnite in držite gumb, da hitro povišate ali znižate čas.
- 6. Pritisnite gumb I za potrditev izbranega časa.
- 7. Za začetek kuhanja pritisnite gumb I. Kuhanje se bo začelo in zaslon bo pričel odšteti.
- 8. Ko časovnik doseže 00:00, bo vaš večnamenski kuhalnik dvakrat zapiskal in grelec se bo izklopil. Na zaslonu se prikaže "End". Ventilator bo še za kratek čas tekel.
- Če želite kuhanje kadarkoli preklicati, pritisnite gumb **O**.

PEKA

- Sestavine za peko in podobne zadeve je treba dati v primerno posodo za peko (model za peko itd.), ki bo lahko postavljena v posodi za kuhanje. Ko vaš večnamenski kuhalnik konča cikel predogrevanja, odprite pokrov in previdno položite pripravljene sestavine v posodo za kuhanje in zaprite pokrov.
- Če ne želite uporabiti cikla predogrevanja ali ga vaš recept ne zahteva, potem dajte sestavine v posodo za kuhanje na začetku cikla kuhanja.
- 1. Napravo priključite v vtičnico. Vaš večnamenski kuhalnik bo piskal in zaslon bo šel skozi zaporedje zagona. Po nekaj trenutkih se bo zaslon ugasnil, ko bo utripala samo lučka **Cvrtje na zrak** .
- 2. Z gumboma  in  izberite **Peka** .



3. Ko utripa lučka Peka, pritisnite gumb I. Na zaslonu bo prikazana privzeta temperatura.
 4. Temperaturo po potrebi spremenite z gumboma \wedge in \vee . Pritisnite gumb I za potrditev izbrane temperature.
 5. Prikazan bo privzeti čas kuhanja. Čas kuhanja po potrebi spremenite z gumboma \wedge in \vee . Vsak pritisk bo podaljšal ali skrajšal čas za 1 minuto. Pritisnite in držite gumb, da hitro povišate ali znižate čas.
 6. Pritisnite gumb I za zagon cikla predogrevanja. Vaš večnamenski kuhalnik bo zapiskal in začelo se bo predogrevanje. Med predogrevanjem se na zaslonu prikaže "PrE", dokler enota ne doseže izbrane temperature in nato zapiska.
 7. Odprite pokrov in položite sestavine v posodo za kuhanje, nato zaprite pokrov.
 8. Ko časovnik doseže 00:00, bo vaš večnamenski kuhalnik dvakrat zapiskal in grelec se bo izklopil. Na zaslonu se prikaže "End". Ventilator bo še za kratek čas tekel.
- Če želite kuhanje kadarkoli preklicati, pritisnite gumb O.

POČASNO KUHANJE




PREDNOSTI POČASNEGA KUHANJA

Zdravje: Nežno kuhanje uniči manj vitaminov in ohranja več hranilnih snovi ter okusov.

Varčnost: Dolgo, počasno kuhanje lahko zmečka cenejše, bolj žilave kose mesa, pri tem pa porabi približno četrtno moči običajnega najmanjšega obroča na kuhalni plošči.

Udobje: Sestavine pripravite večer prej, pred odhodom jih dajte v počasni kuhalnik, ko pridete domov, pa vas bo čakal okusen obrok.

UPORABA NAČINA POČASNEGA KUHANJA

- Opomba: Temperature ni mogoče nastaviti ali prilagoditi v funkciji počasnega kuhanja.
 - Sestavine položite v posodo za kuhanje in zaprite pokrov.
1. Napravo priključite v vtičnico. Vaš večnamenski kuhalnik bo piskal in zaslon bo šel skozi zaporedje zagona. Po nekaj trenutkih se bo zaslon ugasnil, ko bo utripala samo lučka **Cvrtje na zrak** .
 2. Z gumboma \wedge in \vee izberite **Počasno kuhanje pri visoki temperaturi**  ali **Počasno kuhanje pri nizki temperaturi** .
 3. Ko utripa lučka zelenega načina počasnega kuhanja, pritisnite gumb I. Na zaslonu bo prikazan privzeti čas kuhanja.
 4. Čas kuhanja po potrebi spremenite z gumboma \wedge in \vee . Vsak pritisk bo podaljšal ali skrajšal čas za 1 minuto. Pritisnite in držite gumb, da hitro povišate ali znižate čas.
 5. Pritisnite gumb I za potrditev izbranega časa.
 6. Za začetek kuhanja pritisnite gumb I. Kuhanje se bo začelo in zaslon bo pričel odštevati.
 7. Ko časovnik doseže 00:00, bo vaš večnamenski kuhalnik dvakrat zapiskal in grelec se bo izklopil. Na zaslonu se prikaže "End". Ventilator bo še za kratek čas tekel.
- Če želite kuhanje kadarkoli preklicati, pritisnite gumb O.

SPLOŠNI NASVETI

- Upoštevajte, da lahko sestavine, ki jih uporabite neposredno iz hladilnika, podaljšajo čas kuhanja.
- Med kuhanjem ne odpirate pokrova, če to ni potrebno. Pri tem lahko uhaja veliko toplote, zato lahko traja nekaj časa, da večnamenski kuhalnik obnovi stanje.
- Ko preizkušate jed, ali je kuhana, ne pozabite, da se koreninasta zelenjava običajno kuha dlje.
- Zamrznjeno hrano popolnoma odtajajte, preden jo dodate v posodo za kuhanje.
- Predhodna peka mesa ni nujno potrebna, lahko pa pripomore k ohranjanju vlage in zagotovi bolj bogat okus. Uporabite funkcijo pečenja večnamenskega kuhalnika, da popečete meso.
- Sestavine, ki jih pripravite vnaprej (npr. večer prej), shranite v posodah v hladilniku. Večnamenskega kuhalnika ali kuhalne posode ne postavljajte v hladilnik.
- Pri kuhanju z rižem uporabite vsaj 150 ml tekočine za kuhanje na vsakih 100 g riža.
- Testenina ni primerna za počasno kuhanje, postane premeška. Če je za vaš recept potrebna testenina, jo je treba predhodno skuhati in nato mešati 30-40 minut pred koncem časa kuhanja.
- Ko vse sestavine položite v posodo za kuhanje, ne sme biti več kot tri četrtnine polna. Če posodo preveč napolnite, se lahko med uporabo pojavi brizganje ali prelivanje vroče tekočine.
- Če je končna jed preveč tekoča, jo lahko zgostite z malo koruzne moke, marante itd. Za vsakih 250-300 ml tekočine zmešajte skupaj 2 žlici koruzne moke z dovolj vode, da nastane tanka pasta. Pasto dodajte v posodo približno 30-45 minut pred koncem kuhanja. Druga možnost je, da vmešate pripravljena zrnca v skladu z navodili proizvajalca.

SMERNICE ZA KUHANJE

Zelenjava

Počasno kuhanje je idealna priprava zelenjave. Ker ni veliko izhlapevanja, se ohranijo vsi sokovi in okusi.

Korenovke, kot so krompir, korenje, repa in podzemna koleraba, se morajo kuhati počasneje kot meso. Narežite jih na koščke in potopite v tekočino za kuhanje. Zelenjavo položite čim bližje dnu posode.

Zelenjavo, ki se skuha hitreje, kot sta grah in sladka koruza, dodajte pol ure pred koncem kuhanja.

Stročnice (fižol, grah in leča)

Nekatere suhe stročnice (leča, grah itd.) morate pred uporabo namočiti. Pred uporabo vedno preverite priporočila na embalaži.

OPAZORILLO sušene stročnice (npr. rdeči fižol, kanelini itd.) morate pred počasnim kuhanjem namakati najmanj 8 ur in kuhati najmanj 10 minut. Če jih zaužijete surove ali premalo kuhane, so lahko strupene.

Meso in perutnina





- S počasnim kuhanjem se cenejši kosi zmehčajo, zmanjša se krčenje in izhlapevanje, ohrani okus in hranilne vrednosti. Za počasno kuhanje so najprimernejši najbolj pusti deli mesa.
- Z mesa odrežite odvečno maščobo, saj lahko tekočina med kuhanjem doda maščobo.
- Kjer je mogoče, kuhajte piščanca brez kože.
- Za enolončnice meso narežite na enakomerno velike kocke (pribl 2.5 cm).

SPREMINJANJE RECEPTA ZA TRADICIONALNO PEČICO

Časi so približni in se lahko razlikujejo glede na sestavine in količine. Pred serviranjem vedno preverite, ali je hrana dobro kuhana.

Čas kuhanja (minute)	Čas za počasno kuhanje pri nizki temperaturi (ure)	Čas za počasno kuhanje pri visoki temperaturi (ure)
15-30	4-6	1-2
30-60	6-8	2-4
60-180	8-12	4-7

VZDRŽEVANJE TOPLIH ŽIVIL

- **POMEMBNO:** Nastavitve vzdrževanja toplih živil ne uporabljajte za kuhanje. Uporabljajte samo za vzdrževanje toplote živil, ki so že vroča.
1. Začnite z že kuhanimi in vročimi sestavinami v posodi za kuhanje.
 2. Napravo priključite v vtičnico. Vaš večnamenski kuhalnik bo piskal in zaslon bo šel skozi zaporedje zagona. Po nekaj trenutkih se bo zaslon ugasnil, ko bo utripala samo lučka Cvrte na zrak .
 3. Z gumboma  in  izberite **Vzdrževanje toplih živil** .
- Zaslon bo pričel odštevati od 4 ur (04:00) do nič (00:00).
 - Ko je nastavitev vzdrževanja toplih živil bila vključena 4 ure, bo enota prenehala ogrevati.
 - **Opomba:** Ne pustite hrane pri nastavitvi ohranjanja temperature dlje od 4 ur.

SKRIB IN VZDRŽEVANJE

1. Napravo odklopite iz omrežja in pustite, da se povsem ohladi, preden jo očistite ali pospravite.
 2. Zunanje površine očistite z rahlo navlaženo krpo in jih potem temeljito osušite.
 3. Posodo za kuhanje in ploščo za žar lahko očistite v pomivalnem stroju ali pa ju ročno operete v topli milnici.
 4. Pustite, da se povsem posuši, preden jo pospravite.
- Ne uporabljajte močnih ali abrazivnih čistilnih sredstev, topil, abrazivnih gobic ali žičnatih gobic.

RECIKLIRANJE



Za preprečitev okoljskih in zdravstvenih težav zaradi nevarnih snovi naprav in polnilnih in navadnih baterij, označenih z enim od teh simbolov, ni dovoljeno odstraniti med nesortirane komunalne odpadke. Električne in elektronske izdelke in, kjer velja, tudi polnilne in navadne baterije odstranite na ustreznem uradnem mestu za recikliranje/zbiranje.



Διαβάστε τις οδηγίες, φυλάξτε τις σε ασφαλές μέρος και σε περίπτωση που δώσετε τη συσκευή σε άλλον χρήστη, δώστε μαζί και τις οδηγίες. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας πριν από τη χρήση.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Τηρείτε τα βασικά μέτρα ασφάλειας, συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω:

Η παρούσα συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή άτομα που δεν διαθέτουν επαρκή εμπειρία ή γνώση, υπό την προϋπόθεση ότι θα βρίσκονται υπό επίβλεψη ή θα λάβουν σχετικές οδηγίες και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχει η χρήση της συσκευής. Τα παιδιά δεν πρέπει να χρησιμοποιούν τη συσκευή ως παιχνίδι. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά, εκτός κι αν είναι άνω των 8 ετών και βρίσκονται υπό επίβλεψη. Να διατηρείτε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.

Εάν το καλώδιο είναι φθαρμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπό του ή κάποιο εξουσιοδοτημένο πρόσωπο προς αποφυγή κινδύνων.

 Οι επιφάνειες της συσκευής θερμαίνονται υπερβολικά.

 Μην βυθίζετε σε υγρά.

Μη συνδέετε τη συσκευή με χρονοδιακόπτη ή σύστημα τηλεχειρισμού.

- Αφαιρέστε το μαγειρικό σκεύος από τη μονάδα, προτού το πλύνετε ξεχωριστά.
- Αφήστε ελεύθερο χώρο 50 mm τουλάχιστον γύρω από τη συσκευή.
- Να είστε εξαιρετικά προσεκτικοί όταν μετακινείτε τη συσκευή ενώ περιέχει ζεστό φαγητό ή ζεστά υγρά.
- Να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου ή παρόμοια προστασία όταν αφαιρείτε το καπάκι. Προσέξτε τον ατμό που διαφεύγει όταν αφαιρείτε το καπάκι.
- Μην καλύπτετε τη συσκευή ή τοποθετείτε τίποτα πάνω σε αυτή.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε, πριν τη μετακινήσετε και πριν από τον καθαρισμό.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιονδήποτε σκοπό πέραν αυτού που περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν είναι φθαρμένη ή παρουσιάζει δυσλειτουργίες.
- Μην τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος σε καμία επιφάνεια που είναι ευαίσθητη στη θερμοκρασία. Να τοποθετείτε πάντα το σκεύος πάνω σε σχάρα ή θερμοπροστατευτική βάση.
- Η βάση του μαγειρικού σκεύους έχει τραχιά επιφάνεια και μπορεί να αφήσει γρατσουνιές ή άλλα σημάδια πάνω σε ευαίσθητες ή γυαλισμένες επιφάνειες. Να τοποθετείτε πάντα προστατευτικό μαξιλάρι κάτω από το μαγειρικό σκεύος για την προστασία αυτών των επιφανειών.

ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ











ΜΕΡΗ

1. Χειρολαβή
2. Πλάκα γκριλ
3. Μαγειρικό σκεύος
4. Πίνακας ελέγχου

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Αφαιρέστε τα υλικά συσκευασίας και τις ετικέτες. Πλύνετε τα αφαιρούμενα μέρη με χλιαρό σαπουνόνερο, ξεπλύνετε καλά και αφήστε τα να στεγνώσουν στον αέρα.

ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΑ ΚΑΙ ΛΥΧΝΙΕΣ

	Λυχνία για τηγάνισμα με αέρα Η λειτουργία τηγανίσματος με αέρα έχει επιλεγεί		Λυχνία για διατήρηση θερμοκρασίας Η λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας έχει επιλεγεί
	Λυχνία για γκριλ Η λειτουργία γκριλ έχει επιλεγεί		Λυχνία για αργό μαγείρεμα σε υψηλή ένταση Η λειτουργία αργού μαγειρέματος σε υψηλή ένταση έχει επιλεγεί
	Λυχνία για ψητό Η λειτουργία για ψητό έχει επιλεγεί		Λυχνία για αργό μαγείρεμα σε χαμηλή ένταση Η λειτουργία αργού μαγειρέματος σε χαμηλή ένταση έχει επιλεγεί
	Λυχνία για θωράκιση Η λειτουργία θωράκισης έχει επιλεγεί		Χρησιμοποιείται για την επιλογή των τρόπων μαγειρέματος και την αύξηση/μείωση των τιμών θερμοκρασίας ή χρόνου.
	Λυχνία για ψήσιμο φούρνου Η λειτουργία ψησίματος φούρνου έχει επιλεγεί		Χρησιμοποιείται για έναρξη ή διακοπή της λειτουργίας της συσκευής.

ΜΟΝΑΔΕΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

Για εναλλαγή μεταξύ °F και °C, κρατήστε το κουμπί **O** πατημένο για 3 δευτερόλεπτα.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Τηγάνισμα με αέρα: Χρησιμοποιήστε τη συσκευή για πιο υγιεινό τηγάνισμα με αέρα με αντίσταση επάνω και κάτω και έναν ανεμιστήρα για ομοιόμορφο ρόδισμα.

Γκριλ: Χρησιμοποιήστε για ψήσιμο τροφίμων σε γκριλ. Ο κύκλος προθέρμανσης μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τη θέρμανση της πλάκας γκριλ ώστε να σχηματιστούν σημάδια θωράκισης/γκριλ.

Ψητό: Χρησιμοποιήστε για το μαγείρεμα ολόκληρων κομματιών από κρέας, ψάρι ή λαχανικά.

Θωράκιση: Χρησιμοποιήστε τη συσκευή σας για σωτάρισμα και θωράκιση.

Ψήσιμο φούρνου: Χρησιμοποιήστε τη συσκευή σας για ψήσιμο φούρνου.

Αργό μαγείρεμα: Ιδανικό για ψητά φούρνου, σούπες, βραστά και συνδυασμούς κρεατικών και λαχανικών.

Διατήρηση θερμοκρασίας: Σας επιτρέπει να διατηρείτε το μαγειρεμένο φαγητό ζεστό προτού το σερβίρετε.

Θερμοκρασίες και χρόνοι μαγειρέματος

Τρόπος λειτουργίας	Αντίσταση θέρμανσης		Θερμοκρασία (°C)		Χρόνος (λεπτά)		Προθέρμανση
	Επάνω	Κάτω	Προεπιλογή	Εύρος	Προεπιλογή	Εύρος	
Τηγάνισμα με αέρα	●	●	215	80 - 230	20	1 - 59	OXI
Γκριλ	●	●	230	80 - 260	20	1 - 59	NAI
Ψητό	●	●	190	65 - 260	30	1 - 120	OXI
Θωράκιση	-	●	230	230 - 260	10	1 - 120	OXI
Ψήσιμο φούρνου	●	●	175	65 - 230	30	1 - 120	NAI
Αργό μαγείρεμα σε υψηλή ένταση	-	●	-	-	240	1 - 1440	OXI
Αργό μαγείρεμα σε χαμηλή ένταση	-	●	-	-	480	1 - 1440	OXI
Διατήρηση θερμοκρασίας	-	●	-	-	240	-	OXI

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΚΟΙΝΑ ΣΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Αλλαγή του χρόνου ή της θερμοκρασίας κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος

Αφού έχει ξεκινήσει το μαγείρεμα, μπορείτε να αλλάξετε τον χρόνο ή τη θερμοκρασία ως εξής:

- Για να προσαρμόσετε τον χρόνο, χρησιμοποιήστε τα κουμπιά \wedge και \vee . Η ένδειξη στην οθόνη θα αναβοσβήνει ενώ κάνετε την αλλαγή.
- Για να αλλάξετε τη θερμοκρασία, πατήστε το κουμπί I ενώ η μονάδα λειτουργεί. Η τρέχουσα επιλεγμένη θερμοκρασία θα αρχίσει να αναβοσβήνει. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά \wedge και \vee για να πραγματοποιήσετε τις επιθυμητές αλλαγές.

Άνοιγμα του καπακιού κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος

Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, μπορείτε να ανοίξετε το καπάκι για να προσθέσετε ή για να ανακατέψετε τα συστατικά. Το μαγείρεμα και ο χρονοδιακόπτης θα σταματήσουν προσωρινά όταν το καπάκι είναι ανοικτό και θα συνεχιστούν μόλις το καπάκι κλείσει ξανά.

Κατάσταση αυτόματης αναστολής

Εάν δεν πατηθεί κανένα κουμπί εντός 5 λεπτών, η συσκευή θα μεταβεί σε κατάσταση αναστολής για εξοικονόμηση ρεύματος. Για να την επαναφέρετε, πατήστε οποιοδήποτε κουμπί.

Ένδειξη φωτεινού δακτυλίου


Οι 8 λυχνίες LED που περιβάλλουν την ένδειξη θερμοκρασίας και χρόνου εξυπηρετούν διάφορους σκοπούς κατά τη διάρκεια της χρήσης, αλλά κυρίως χρησιμοποιούνται για να δείξουν τα εξής:

- Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, ανάβουν όλες και σβήνουν μία προς μία, καθώς το μαγείρεμα προχωρά.
- Εάν το μαγείρεμα ακυρωθεί για οποιονδήποτε λόγο, αναβοσβήνουν όλες για σύντομο διάστημα προτού σβήσουν.
- Κατά τη διάρκεια του χρόνου προθέρμανσης (λειτουργίες Γκριλ και Ψήσιμο φούρνου), θα αναβοσβήνουν έως ότου επιτευχθεί η θερμοκρασία ρύθμισης.

Υποδείξεις και συμβουλές

- Μόλις ο κύκλος μαγειρέματος ολοκληρωθεί, μπορείτε να αφαιρέσετε το φαγητό και να το μεταφέρετε σε μια πιατέλα σερβιρίσματος. Μπορείτε επίσης να αφαιρέσετε πλήρως το μαγειρικό σκεύος. Να είστε πολύ προσεκτικοί και να χρησιμοποιείτε προστασία, όπως γάντια φούρνου.
- Προκειμένου να κρυώσει πιο γρήγορα, αφήστε το καπάκι ανοικτό αφού αφαιρέσετε το φαγητό.
- Εάν μαγειρεύετε σε παρτίδες, να αδειάζετε το λάδι από το αφαιρούμενο μαγειρικό σκεύος μετά από κάθε 2 παρτίδες. Έτσι θα αποφευχθεί το ενδεχόμενο να καεί το λίπος και να δημιουργηθεί καπνός.

ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΜΕ ΑΕΡΑ

- Για βέλτιστα αποτελέσματα, αφήστε αρκετό χώρο γύρω από τα συστατικά ώστε να επιτρέπεται η κυκλοφορία του θερμού αέρα.
- Τοποθετήστε τα συστατικά μέσα στο μαγειρικό σκεύος και κλείστε το καπάκι.
- Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα. Θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος από τη συσκευή και στην οθόνη ενδείξεων θα εμφανιστεί η ακολουθία εκκίνησης. Μετά από λίγο, η οθόνη ενδείξεων θα σβήσει και μόνο η λυχνία **Τηγάνισμα με αέρα**  θα συνεχίσει να αναβοσβήνει.
- Με τη λυχνία **Τηγάνισμα με αέρα** να αναβοσβήνει, πατήστε το κουμπί I. Στην οθόνη θα εμφανιστεί η προεπιλεγμένη θερμοκρασία.
- Αλλάξτε τη θερμοκρασία, όπως χρειάζεται, χρησιμοποιώντας τα κουμπιά \wedge και \vee . Πατήστε το κουμπί I για να επιβεβαιώσετε την επιλεγμένη θερμοκρασία.
- Θα εμφανιστεί ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος. Αλλάξτε τον χρόνο μαγειρέματος, όπως χρειάζεται, χρησιμοποιώντας τα κουμπιά \wedge και \vee . Με κάθε πάτημα, ο χρόνος θα αυξάνεται ή θα μειώνεται κατά 1 λεπτό. Κρατήστε πατημένο το κουμπί για γρήγορη αύξηση ή μείωση του χρόνου.
- Πατήστε το κουμπί I για να επιβεβαιώσετε τον επιλεγμένο χρόνο.
- Για να ξεκινήσει το μαγείρεμα, πατήστε το κουμπί I. Το μαγείρεμα θα ξεκινήσει και στην οθόνη ενδείξεων θα αρχίσει η αντίστροφη μέτρηση.
- Όταν το χρονομέτρο φθάσει στο 00:00, θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος δύο φορές και η θέρμανση θα απενεργοποιηθεί. Στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη "End". Ο ανεμιστήρας θα συνεχίσει να λειτουργεί για λίγη ώρα.
- Για να ακυρώσετε το μαγείρεμα οποιαδήποτε στιγμή, πατήστε το κουμπί O.

ΧΡΟΝΟΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ & ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- Να χρησιμοποιείται καθαρά ως οδηγός
- Ελέγξτε ότι το φαγητό έχει ψηθεί πριν το σερβίρετε. Εάν έχετε αμφιβολίες, μαγειρέψτε το λίγο περισσότερο.
- Μαγειρέψτε το κρέας, τα πουλερικά και τυχόν παράγωγά τους (κιμάς, μπιφτέκια κ.λπ.) μέχρι να τρέξουν οι χυμοί τους καθαροί.
- Μαγειρέψτε το ψάρι μέχρι η σάρκα να είναι αδιαφανής.
- Όταν μαγειρεύετε προσυσκευασμένα τρόφιμα, ακολουθήστε τυχόν οδηγίες στη συσκευασία ή στην ετικέτα.

Τροφή (φρέσκια)	Θερμοκρασία °C	Χρόνος (λεπτά)	Παρατηρήσεις
Τσιπς	200	25	Ξεπλύνετε, στεγνώστε, ρίξτε αλάτι, πιπέρι και λάδι
Πατάτες κυδωνάτες	200	15-20	Ξεπλύνετε, στεγνώστε, ρίξτε αλάτι, πιπέρι και λάδι
Γλυκοπατάτες κυδωνάτες	200	15-20	Ξεπλύνετε, στεγνώστε, ρίξτε αλάτι, πιπέρι και λάδι
Ψητή πατάτα με φλούδα	180	30-40	Για τραγανή φλούδα, τρίψτε με λάδι
Ψητές πατάτες	180	25-35	Ξεπλύνετε, στεγνώστε, ρίξτε αλάτι, πιπέρι, θρυμματισμένο δενδρολίβανο (προαιρετικά) και λάδι
Ανάμεικτα μεσογειακά λαχανικά	180	6-10	Κόψτε τα όλα σε παρόμοια μεγέθη, τεμάχια περ. 1-2 cm, ρίξτε λάδι και καρυκεύματα
Στήθος κοτόπουλου	180	15-20	
Μπούτια κοτόπουλου	180	25-30	Ο χρόνος μαγειρέματος εξαρτάται από το μέγεθος. Τρίψτε με λάδι, καρυκεύστε
Φτερούγες κοτόπουλου	180	23-28	Ο χρόνος μαγειρέματος εξαρτάται από το μέγεθος. Τρίψτε με λάδι, καρυκεύστε
Μπέργκερ	180	8-12	Ο χρόνος μαγειρέματος εξαρτάται από το μέγεθος. Τρίψτε με λάδι, καρυκεύστε
Λουκάνικα	180	8-12	
Χοιρινή μπριζόλα	180	22	Τρίψτε με λάδι, καρυκεύστε
Φιλέτο σολομού	180	8-12	Τρίψτε με λάδι, καρυκεύστε
Φιλέτο λευκού ψαριού	180	8-12	Τρίψτε με λάδι, καρυκεύστε
Λουκανικοπιτάκια	200	13-15	Τρίψτε με λάδι, καρυκεύστε
Σπρινγκ ρολς	200	8-10	
Μάφιν	180	15-18	
Τρόφιμα (κατεψυγμένα)	Θερμοκρασία °C	Χρόνος (λεπτά)	Παρατηρήσεις
Τσιπς	200	25	
Πατάτες κυδωνάτες	200	15-20	
Τηγανητές πατάτες	200	12-20	
Κοτομπουκιές	200	6-10	
Φιλέτα ψαριού	200	10-12	
Ψαροκροκέτες	180	6-10	
Ροδέλες κρεμμυδιού	180	10-15	
Καραβίδες	180	15	

Σημείωση: Τα πολύ λιπαρά τρόφιμα (π.χ. χοιρινό) μπορεί να δημιουργήσουν καπνό. Αυτό είναι φυσιολογικό, καθώς το υπόλειμμα λαδιού μαγειρεύεται σε υψηλή θερμοκρασία. Με τη μείωση της θερμοκρασίας, η δημιουργία καπνού περιορίζεται.

ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΟ ΓΚΡΙΛ

- Για βέλτιστα αποτελέσματα, αφήστε αρκετό χώρο γύρω από τα συστατικά ώστε να επιτρέπεται η κυκλοφορία του θερμού αέρα.
1. Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος στη μονάδα και εισάγετε την πλάκα γκριλ.
 2. Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα. Θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος από τη συσκευή και στην οθόνη ενδείξεων θα εμφανιστεί η ακολουθία εκκίνησης. Μετά από λίγο, η οθόνη ενδείξεων θα σβήσει και μόνο η λυχνία **Τηγάνισμα με αέρα** θα συνεχίσει να αναβοσβήνει.
 3. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά \wedge και \vee για να επιλέξετε **Γκριλ**.
 4. Με τη λυχνία Γκριλ να αναβοσβήνει, πατήστε το κουμπί I. Στην οθόνη θα εμφανιστεί η προεπιλεγμένη θερμοκρασία.
 5. Αλλάξτε τη θερμοκρασία, όπως χρειάζεται, χρησιμοποιώντας τα κουμπιά \wedge και \vee . Πατήστε το κουμπί I για να επιβεβαιώσετε την επιλεγμένη θερμοκρασία.
 6. Θα εμφανιστεί ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος. Αλλάξτε τον χρόνο μαγειρέματος, όπως χρειάζεται, χρησιμοποιώντας τα κουμπιά \wedge και \vee . Με κάθε πάτημα, ο χρόνος θα αυξάνεται ή θα μειώνεται κατά 1 λεπτό. Κρατήστε πατημένο το κουμπί για γρήγορη αύξηση ή μείωση του χρόνου.
 7. Πατήστε το κουμπί I για να επιβεβαιώσετε τον επιλεγμένο χρόνο.
 8. Πατήστε το κουμπί I για να ξεκινήσει ο κύκλος προθέρμανσης. Θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος και θα ξεκινήσει η προθέρμανση. Κατά τη διάρκεια της προθέρμανσης, στην οθόνη θα εμφανίζεται η ένδειξη "PrE" έως ότου η μονάδα φθάσει στην επιλεγμένη θερμοκρασία και, έπειτα, θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος. Προσθέστε τα συστατικά αφού η μονάδα έχει προθερμανθεί.
 9. Όταν το χρονόμετρο φθάσει στο 00:00, θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος δύο φορές και η θέρμανση θα απενεργοποιηθεί. Στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη "End". Ο ανεμιστήρας θα συνεχίσει να λειτουργεί για λίγη ώρα.
- Για να ακυρώσετε το μαγείρεμα οποιαδήποτε στιγμή, πατήστε το κουμπί O.

ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

- Ο ακόλουθος πίνακας θα πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο ως καθοδήγηση. Ο χρόνος μαγειρέματος θα εξαρτάται από το πάχος του τροφίμου. Για να είστε σίγουροι ότι το φαγητό έχει μαγειρευτεί, συστήνεται να χρησιμοποιείτε ένα θερμόμετρο κρέατων. Εισάγετε το θερμόμετρο κρέατων μέσα στο παχύτερο μέρος του κρέατος, έως ότου η ένδειξη της θερμοκρασίας να σταθεροποιηθεί. Για βέλτιστα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε κομμάτια κρέατος χωρίς κόκκαλο.

Τροφή (φρέσκια)	Θερμοκρασία °C	Χρόνος (λεπτά)	Παρατηρήσεις
Μπέργκερ	230	8-12	120-160g
Λουκάνικα	230	8-12	
Στήθος κοτόπουλου	230	15-20	200-250g
Σολομός	230	5-8	120-140g
Μπριζόλα	230	Λίγο ψήσιμο 4	200-250g
		Μέτριο - λίγο ψήσιμο 5	
		Μέτριο 6	
		Καλό ψήσιμο 7-8	
Μπέικον	230	3-7	Ο χρόνος εξαρτάται από την επιθυμητή τραγανότητα
Χοιρινή μπριζόλα	230	10-14	220-260g
Μπριζόλα από αρνίσιο μπούτι	230	3-6	150-200g
Μεσογειακά λαχανικά	230	6-8	Όλα τα κομμάτια πρέπει να έχουν παρόμοιο μέγεθος (1-2cm). Ρίξτε λάδι και καρυκεύστε.

ΨΗΤΟ

- Για βέλτιστα αποτελέσματα, αφήστε αρκετό χώρο γύρω από τα συστατικά ώστε να επιτρέπεται η κυκλοφορία του θερμού αέρα.
 - Τοποθετήστε τα συστατικά μέσα στο μαγειρικό σκεύος και κλείστε το καπάκι.
 - 1. Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα. Θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος από τη συσκευή και στην οθόνη ενδείξεων θα εμφανιστεί η ακολουθία εκκίνησης. Μετά από λίγο, η οθόνη ενδείξεων θα σβήσει και μόνο η λυχνία **Τηγάνισμα με αέρα** θα συνεχίσει να αναβοσβήνει.
 - 2. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά \wedge και \vee για να επιλέξετε **Ψητό**.
 - 3. Με τη λυχνία Ψητό να αναβοσβήνει, πατήστε το κουμπί I. Στην οθόνη θα εμφανιστεί η προεπιλεγμένη θερμοκρασία.
 - 4. Αλλάξτε τη θερμοκρασία, όπως χρειάζεται, χρησιμοποιώντας τα κουμπιά \wedge και \vee . Πατήστε το κουμπί I για να επιβεβαιώσετε την επιλεγμένη θερμοκρασία.
 - 5. Θα εμφανιστεί ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος. Αλλάξτε τον χρόνο μαγειρέματος, όπως χρειάζεται, χρησιμοποιώντας τα κουμπιά \wedge και \vee . Με κάθε πάτημα, ο χρόνος θα αυξάνεται ή θα μειώνεται κατά 1 λεπτό. Κρατήστε πατημένο το κουμπί για γρήγορη αύξηση ή μείωση του χρόνου.
 - 6. Πατήστε το κουμπί I για να επιβεβαιώσετε τον επιλεγμένο χρόνο.
 - 7. Για να ξεκινήσει το μαγείρεμα, πατήστε το κουμπί I. Το μαγείρεμα θα ξεκινήσει και στην οθόνη ενδείξεων θα αρχίσει η αντίστροφη μέτρηση.
 - 8. Όταν το χρονόμετρο φθάσει στο 00:00, θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος δύο φορές και η θέρμανση θα απενεργοποιηθεί. Στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη "End". Ο ανεμιστήρας θα συνεχίσει να λειτουργεί για λίγη ώρα.
- Για να ακυρώσετε το μαγείρεμα οποιαδήποτε στιγμή, πατήστε το κουμπί O.

Συμβουλές

- Η μέγιστη ποσότητα για ψήσιμο είναι περίπου 1,3–2,0 kg για κοτόπουλο ή 1,3–1,8 kg για ψητό κρέας.
- Εάν θέλετε να επιτύχετε το βαθύτερο καφέ χρώμα του ψημένου κρέατος, χρησιμοποιήστε τη λειτουργία θωράκισης πριν από το ψήσιμο, ώστε το κρέας να ροδίσει.
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα θερμόμετρο κρέατος για να έχετε καλύτερο και πιο ακριβές τελικό αποτέλεσμα.

ΘΩΡΑΚΙΣΗ



- Τοποθετήστε τα συστατικά μέσα στο μαγειρικό σκεύος και κλείστε το καπάκι.
 - Για βέλτιστα αποτελέσματα, αφήστε αρκετό χώρο γύρω από τα συστατικά ώστε να επιτρέπεται η κυκλοφορία του θερμού αέρα.
 - 1. Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα. Θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος από τη συσκευή και στην οθόνη ενδείξεων θα εμφανιστεί η ακολουθία εκκίνησης. Μετά από λίγο, η οθόνη ενδείξεων θα σβήσει και μόνο η λυχνία **Τηγάνισμα με αέρα** θα συνεχίσει να αναβοσβήνει.
 - 2. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά \wedge και \vee για να επιλέξετε **Θωράκιση**.
 - 3. Με τη λυχνία Θωράκιση να αναβοσβήνει, πατήστε το κουμπί I. Στην οθόνη θα εμφανιστεί η προεπιλεγμένη θερμοκρασία.
 - 4. Αλλάξτε τη θερμοκρασία, όπως χρειάζεται, χρησιμοποιώντας τα κουμπιά \wedge και \vee . Πατήστε το κουμπί I για να επιβεβαιώσετε την επιλεγμένη θερμοκρασία.
 - 5. Θα εμφανιστεί ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος. Αλλάξτε τον χρόνο μαγειρέματος, όπως χρειάζεται, χρησιμοποιώντας τα κουμπιά \wedge και \vee . Με κάθε πάτημα, ο χρόνος θα αυξάνεται ή θα μειώνεται κατά 1 λεπτό. Κρατήστε πατημένο το κουμπί για γρήγορη αύξηση ή μείωση του χρόνου.
 - 6. Πατήστε το κουμπί I για να επιβεβαιώσετε τον επιλεγμένο χρόνο.
 - 7. Για να ξεκινήσει το μαγείρεμα, πατήστε το κουμπί I. Το μαγείρεμα θα ξεκινήσει και στην οθόνη ενδείξεων θα αρχίσει η αντίστροφη μέτρηση.
 - 8. Όταν το χρονόμετρο φθάσει στο 00:00, θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος δύο φορές και η θέρμανση θα απενεργοποιηθεί. Στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη "End". Ο ανεμιστήρας θα συνεχίσει να λειτουργεί για λίγη ώρα.
- Για να ακυρώσετε το μαγείρεμα οποιαδήποτε στιγμή, πατήστε το κουμπί O.

ΨΗΣΙΜΟ ΦΟΥΡΝΟΥ

- Τα συστατικά για κέικ και παρόμοια σκευάσματα θα πρέπει να τοποθετούνται μέσα σε κατάλληλο δοχείο μαγειρέματος (φόρμα κέικ, κ.λπ.) που θα χωράει μέσα στο μαγειρικό σκεύος. Μόλις ολοκληρωθεί ο χρόνος προθέρμανσης, ανοίξτε το καπάκι και τοποθετήστε προσεκτικά τα συστατικά που έχετε προετοιμάσει μέσα στο μαγειρικό σκεύος και κλείστε το καπάκι.
- Εάν δεν θέλετε να χρησιμοποιήσετε τον κύκλο προθέρμανσης ή, εάν η συνταγή σας δεν τον αναφέρει, τότε τοποθετήστε τα συστατικά μέσα στο μαγειρικό σκεύος στην αρχή του κύκλου μαγειρέματος.
- 1. Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα. Θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος από τη συσκευή και στην οθόνη ενδείξεων θα εμφανιστεί η ακολουθία εκκίνησης. Μετά από λίγο, η οθόνη ενδείξεων θα σβήσει και μόνο η λυχνία **Τηγάνισμα με αέρα** ☁ θα συνεχίσει να αναβοσβήνει.
- 2. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά \wedge και \vee για να επιλέξετε **Ψήσιμο φούρνου** 🍪.
- 3. Με τη λυχνία ψήσιματος φούρνου να αναβοσβήνει, πατήστε το κουμπί I. Στην οθόνη θα εμφανιστεί η προεπιλεγμένη θερμοκρασία.
- 4. Αλλάξτε τη θερμοκρασία, όπως χρειάζεται, χρησιμοποιώντας τα κουμπιά \wedge και \vee . Πατήστε το κουμπί I για να επιβεβαιώσετε την επιλεγμένη θερμοκρασία.
- 5. Θα εμφανιστεί ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος. Αλλάξτε τον χρόνο μαγειρέματος, όπως χρειάζεται, χρησιμοποιώντας τα κουμπιά \wedge και \vee . Με κάθε πάτημα, ο χρόνος θα αυξάνεται ή θα μειώνεται κατά 1 λεπτό. Κρατήστε πατημένο το κουμπί για γρήγορη αύξηση ή μείωση του χρόνου.
- 6. Πατήστε το κουμπί I για να ξεκινήσει ο κύκλος προθέρμανσης. Θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος και θα ξεκινήσει η προθέρμανση. Κατά τη διάρκεια της προθέρμανσης, στην οθόνη θα εμφανίζεται η ένδειξη "PrE" έως ότου η μονάδα φθάσει στην επιλεγμένη θερμοκρασία και, έπειτα, θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος.
- 7. Ανοίξτε το καπάκι και τοποθετήστε τα συστατικά μέσα στο μαγειρικό σκεύος και, έπειτα κλείστε το καπάκι.
- 8. Όταν το χρονόμετρο φθάσει στο 00:00, θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος δύο φορές και η θέρμανση θα απενεργοποιηθεί. Στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη "End". Ο ανεμιστήρας θα συνεχίσει να λειτουργεί για λίγη ώρα.
- Για να ακυρώσετε το μαγείρεμα οποιαδήποτε στιγμή, πατήστε το κουμπί O.

ΑΡΓΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

ΤΑ ΟΦΕΛΗ ΤΟΥ ΑΡΓΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Υγεία: Η ενέργεια του αργού μαγειρέματος διατηρεί τις ιδιότητες των βιταμινών, καθώς και περισσότερα θρεπτικά συστατικά και γεύσεις.

Οικονομία: Το παρατεταμένο, αργό μαγείρεμα μπορεί να μαλακώσει τα φθηνότερα, πιο σκληρά κομμάτια κρέατος και χρησιμοποιεί περίπου ένα τέταρτο της ενέργειας του μικρού ματιού μιας τυπικής κουζίνας.

Ευκολία: Προετοιμάστε τα συστατικά την προηγούμενη νύχτα, τοποθετήστε τα στην κατσαρόλα υγιεινού μαγειρέματος προτού φύγετε για τη δουλειά σας και θα σας περιμένει ένα νόστιμο γεύμα όταν επιστρέψετε στο σπίτι σας.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΑΡΓΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

- Σημείωση: Η θερμοκρασία δεν μπορεί να ρυθμιστεί ή να προσαρμοστεί στη λειτουργία αργού μαγειρέματος.
- Τοποθετήστε τα συστατικά μέσα στο μαγειρικό σκεύος και κλείστε το καπάκι.
- 1. Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα. Θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος από τη συσκευή και στην οθόνη ενδείξεων θα εμφανιστεί η ακολουθία εκκίνησης. Μετά από λίγο, η οθόνη ενδείξεων θα σβήσει και μόνο η λυχνία **Τηγάνισμα με αέρα** ☁ θα συνεχίσει να αναβοσβήνει.
- 2. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά \wedge και \vee για να επιλέξετε **Αργό μαγείρεμα σε υψηλή ένταση** ⚡ ή **Αργό μαγείρεμα σε χαμηλή ένταση** ⚡.
- 3. Με τη λυχνία της επιθυμητής λειτουργίας αργού μαγειρέματος να αναβοσβήνει, πατήστε το κουμπί I. Στην οθόνη θα εμφανιστεί ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος.
- 4. Αλλάξτε τον χρόνο μαγειρέματος, όπως χρειάζεται, χρησιμοποιώντας τα κουμπιά \wedge και \vee . Με κάθε πάτημα, ο χρόνος θα αυξάνεται ή θα μειώνεται κατά 1 λεπτό. Κρατήστε πατημένο το κουμπί για γρήγορη αύξηση ή μείωση του χρόνου.
- 5. Πατήστε το κουμπί I για να επιβεβαιώσετε τον επιλεγμένο χρόνο.
- 6. Για να ξεκινήσει το μαγείρεμα, πατήστε το κουμπί I. Το μαγείρεμα θα ξεκινήσει και στην οθόνη ενδείξεων θα αρχίσει η αντίστροφη μέτρηση.
- 7. Όταν το χρονόμετρο φθάσει στο 00:00, θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος δύο φορές και η θέρμανση θα απενεργοποιηθεί. Στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη "End". Ο ανεμιστήρας θα συνεχίσει να λειτουργεί για λίγη ώρα.
- Για να ακυρώσετε το μαγείρεμα οποιαδήποτε στιγμή, πατήστε το κουμπί O.

ΓΕΝΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

- Λάβετε υπόψη ότι τα συστατικά που χρησιμοποιούνται απευθείας από το ψυγείο ενδέχεται να αυξήσουν τον χρόνο μαγειρέματος.
- Προσπαθήστε να μην ανοίξετε το καπάκι χωρίς να χρειάζεται κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Όταν το κάνετε αυτό μπορεί να διαφύγει μεγάλο μέρος της θερμότητας και, ενδέχεται να χρειαστεί αρκετός χρόνος για την επαναφορά της συσκευής.
- Όταν δοκιμάζετε ένα φαγητό για να δείτε εάν έχει μαγειρευτεί, μην ξεχνάτε ότι τα λαχανικά με ρίζα συνήθως χρειάζονται περισσότερο χρόνο για μαγείρεμα.
- Αποψύξτε τα κατεψυγμένα τρόφιμα πλήρως προτού τα προσθέσετε στο μαγειρικό σκεύος.
- Το προκαταρκτικό ρόδισμα του κρέατος δεν είναι οπωσδήποτε απαραίτητο, αλλά μπορεί να βοηθήσει στη σφράγιση των υγρών στο εσωτερικό και στην επίτευξη μιας βαθύτερης γεύσης. Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία θωράκισης του σκευούς για το ρόδισμα του κρέατος.
- Συστατικά που έχετε ετοιμάσει εκ των προτέρων (π.χ. το προηγούμενο βράδυ), θα πρέπει να φυλάσσονται σε δοχεία στο ψυγείο. Μην τοποθετείτε τη συσκευή ή το μαγειρικό σκεύος μέσα στο ψυγείο.
- Για το μαγείρεμα ρυζιού, χρησιμοποιήστε τουλάχιστον 150 ml υγρό για κάθε 100 g ρυζιού.
- Τα ζυμαρικά δεν είναι κατάλληλα για αργό μαγείρεμα, γιατί μαλακώνουν πολύ. Εάν η συνταγή σας περιέχει ζυμαρικό, θα πρέπει να το έχετε προ-μαγειρέψει και έπειτα να το προσθέσετε ανακατεύοντας 30-40 λεπτά πριν το τέλος του χρόνου μαγειρέματος.
- Αφού έχουν τοποθετηθεί όλα τα συστατικά μέσα στο μαγειρικό σκεύος, δεν θα πρέπει να το γεμίζουν κατά περισσότερο από τα τρία τέταρτα. Εάν είναι πολύ γεμάτο, ενδέχεται να εκτινάσσονται σταγόνες καυτού υγρού ή να προκληθεί υπερχειλίση κατά τη διάρκεια της χρήσης.

- Εάν το τελικό φαγητό είναι πολύ ζουμερό, μπορεί να πήξει με λίγο κορν-φλάουρ, αραρούτι, κ.λπ. Για κάθε 250-300 ml υγρού, αναμίξτε 2 κουταλιές κορν-φλάουρ με αρκετό νερό ώστε να σχηματιστεί μια αραιή κρέμα. Προσθέστε την κρέμα στο φαγητό περίπου 30-45 λεπτά πριν από το τέλος του μαγειρέματος. Εναλλακτικά, ανακατέψτε έτοιμους κόκκους ζωμού σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Λαχανικά

Το αργό μαγείρεμα είναι ιδανικό για λαχανικά. Συμβαίνει μικρός βαθμός εξάτμισης, επομένως οι χυμοί και τα αρώματα διατηρούνται.

Λαχανικά με ρίζα όπως πατάτες, καρότα, γογγύλια και γουλιά χρειάζονται περισσότερο αργό μαγείρεμα από το κρέας. Κόψτε τα σε μικρά κομμάτια και βυθίστε τα στο υγρό μαγειρέματος. Τοποθετήστε τα λαχανικά όσο το δυνατόν πιο κοντά στον πάτο του σκεύους.

Τα λαχανικά που μαγειρεύονται γρήγορα, όπως μπιζέλια και καλαμπόκι, θα πρέπει να προστίθενται μισή ώρα πριν από το τέλος του μαγειρέματος.

Όσπρια (φασόλια, μπιζέλια και φακές)

Κάποια ξηρά όσπρια (φακές, μπιζέλια, κ.λπ.) ενδέχεται να χρειάζονται μούσκεμα πριν από τη χρήση. Προτού τα χρησιμοποιήσετε, να ανατρέχετε πάντα στις συστάσεις που αναγράφονται στη συσκευασία.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ Τα ξηρά φασόλια (π.χ. κόκκινα φασόλια, φασόλια cannellini, κ.λπ.) θα πρέπει να έχουν μουσκειθεί για τουλάχιστον 8 ώρες και να έχουν βράσει για τουλάχιστον 10 λεπτά προτού προστεθούν στο σκεύος για αργό μαγείρεμα. Είναι δηλητηριώδη εάν καταναλωθούν ωμά ή όχι καλά μαγειρεμένα.

Κρέας και πουλερικά





- Το αργό μαγείρεμα μαλακώνει τα φθηνότερα κομμάτια κρέατος και μειώνει τη συρρίκνωση και την εξάτμιση, διατηρώντας τη γεύση και τη θρεπτική αξία. Τα πιο άπαχα κομμάτια κρέατος είναι τα καλύτερα για αργό μαγείρεμα.
- Απομακρύνετε την περίσσεια του λίπους από το κρέας, καθώς αυτό μπορεί να προστεθεί στο υγρό κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, με τη μορφή λίπους.
- Όπου είναι εφικτό, χρησιμοποιήστε κοτόπουλο χωρίς το δέρμα.
- Κόψτε το κρέας σε ομοιόμορφου μεγέθους κύβους (περ. 2,5 cm) για ψητό φούρνου και σουπιά.

ΜΕΤΑΤΡΟΠΗ ΣΥΝΤΑΓΩΝ ΑΠΟ ΕΝΑΝ ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ ΦΟΥΡΝΟ

Αυτοί οι χρόνοι αναφέρονται κατά προσέγγιση και ενδέχεται να διαφέρουν ανάλογα με τα συστατικά και τις ποσότητες. Να ελέγχετε πάντα εάν το τρόφιμο είναι καλά μαγειρεμένο προτού το σερβίρετε.

Χρόνος μαγειρέματος στον φούρνο (λεπτά)	Χρόνος για αργό μαγείρεμα σε χαμηλή ένταση (ώρες)	Χρόνος για αργό μαγείρεμα σε υψηλή ένταση (ώρες)
15-30	4-6	1-2
30-60	6-8	2-4
60-180	8-12	4-7

ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

- **ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Μη χρησιμοποιείτε τη ρύθμιση διατήρησης θερμοκρασίας για το μαγείρεμα. Να τη χρησιμοποιείτε μόνο για να διατηρήσετε ζεστό το μαγειρεμένο φαγητό που είναι ήδη ζεστό.
- 1. Ξεκινήστε με ήδη μαγειρεμένα και ζεστά συστατικά μέσα στο μαγειρικό σκεύος.
- 2. Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα. Θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος από τη συσκευή και στην οθόνη ενδείξεων θα εμφανιστεί η ακολουθία εκκίνησης. Μετά από λίγο, η οθόνη ενδείξεων θα σβήσει και μόνο η λυχνία Τηγάνισμα με αέρα  θα συνεχίσει να αναβοσβήνει.
- 3. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά  και  για να επιλέξετε **Διατήρηση θερμοκρασίας** .
- Στην οθόνη ενδείξεων θα αρχίσει η αντίστροφη μέτρηση από τις 4 ώρες (04:00) έως το μηδέν (00:00).
- Αφού η ρύθμιση διατήρησης θερμοκρασίας έχει παραμείνει ενεργή για 4 ώρες, η μονάδα θα σταματήσει να ζεσταίνεται.
- **Σημείωση:** Μη διατηρείτε τα φαγητά στη ρύθμιση διατήρησης θερμοκρασίας για περισσότερο από 4 ώρες.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

1. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει προτού την καθαρίσετε ή την αποθηκεύσετε.
 2. Καθαρίστε τις εξωτερικές επιφάνειες με ένα ελαφρώς νωπό πανί και έπειτα στεγνώστε τις καλά.
 3. Το μαγειρικό σκεύος και η πλάκα γκριλ μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων ή στο χέρι με χλιαρή σαπουνάδα.
 4. Αφήστε να στεγνώσει καλά πριν την αποθήκευση.
- Μη χρησιμοποιείτε σκληρά ή διαβρωτικά καθαριστικά, διαλύτες, συρμάτινα σφουγγάρια, σύρμα ή σφουγγάρια με σαπούνι.

ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ



Για την αποφυγή προβλημάτων στο περιβάλλον και την υγεία λόγω επιβλαβών ουσιών, οι συσκευές και οι επαναφορτιζόμενες και μη επαναφορτιζόμενες μπαταρίες που επισμαίνονται με κάποιο από αυτά τα σύμβολα, δεν πρέπει να απορρίπτονται με τα κοινά οικιακά απορρίμματα. Να απορρίπτετε πάντα τις ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές και, όπου χρειάζεται, τις επαναφορτιζόμενες και μη επαναφορτιζόμενες μπαταρίες, σε κατάλληλο, επίσημο σημείο συλλογής/ανακύκλωσης.




A használati utasítást olvassa el és őrizze meg; és adja tovább a készülékkel együtt, ha azt továbbadja. Használat előtt teljes egészében távolítsa el a csomagolást.

FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

Kövesse az alábbi alapvető biztonsági óvintézkedéseket:

Az eszközt 8 éves (vagy idősebb) gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező vagy tapasztalatlan személyek csak felügyelet alatt/mások utasításainak megfelelően és csak akkor használhatják, ha tisztában vannak a használatból eredő kockázatokkal. Gyermekek nem játszhatnak az eszközzel. A készülék tisztítását és karbantartását gyermekek csak felügyelet alatt és csak akkor végezhetik, ha 8 évesnél idősebbek. Tartsa az eszközt és a kábelt 8 éven aluli gyermekektől elzárva. Ha a kábel megrongálódott, ki kell cseréltetni a gyártóval, egy szerviz munkatársával vagy egy hasonlóan szakképzett személlyel, hogy elkerülje a veszélyeket.

 Ne használja a készüléket fürdőkád, zuhanyzó, medence vagy egyéb vizet tartalmazó edény mellett

 A készülék felületei felforrósodnak.

 Ne merítse víz alá.

Ne csatlakoztassa a készüléket időzítő kapcsolóhoz vagy távvezérlésű rendszerhez.

- Vegye ki a főzőedényt a készülékből, mielőtt külön megtisztítaná.
- Legalább 50mm helyet hagyjon szabadon a berendezés körül.
- A forró ételt vagy forró folyadékot tartalmazó készülék elmozdításakor különösen óvatosan kell eljárni.
- A fedél levételekor sütőkesztyűt vagy hasonló védőeszközt kell használni. A fedél levételekor ügyeljen a kiszökő gőzre.
- Ne fedje le a készüléket és ne tegyen rá semmit.
- Húzza ki a készüléket, amikor nem használja, mozgatás és tisztítás előtt.
- A készüléket az utasításokban leírtakon kívül más célra ne használja.
- Ne működtesse a készüléket, ha az megrongálódott vagy hibásan működik.
- A főzőedényt ne helyezze olyan felületre, amelyre a hő hatással van. A főzőedényt mindig állványra vagy hőálló alátételre kell helyezni.
- A főzőedény aljának durva felülete megkarcolhatja vagy egyéb módon felsértheti a kényes vagy fényezett felületeket. Az ilyen felületek védelme érdekében a főzőedény alá mindig helyezzen alátétet.

CSAK HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA

ALKATRÉSZEK

1. Fogantyú
2. Grillezőlap
3. Főzőedény
4. Vezérlő panel

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Távolítsa el az összes csomagolóanyagot és címkét. Mossa ki a kivehető alkatrészeket meleg, szappanos vízben, jól öblítse le, majd szárítsa levegőn.

VEZÉRLŐK ÉS JELZŐFÉNYEK

	Olaj nélküli sütés jelzőfény Az „olaj nélküli sütés” üzemmód van kiválasztva		Melegen tartás jelzőfény A „melegen tartás” üzemmód van kiválasztva
	Grillezés jelzőfény A „grillezés” üzemmód van kiválasztva		Lassú főzés magas jelzőfény A magas hőfokon történő lassú főzés üzemmód van kiválasztva
	Sütés jelzőfény A „sütés” üzemmód van kiválasztva		Lassú főzés alacsony jelzőfény Az alacsony hőfokon történő lassú főzés üzemmód van kiválasztva
	Pirítás jelzőfény A „pirítás” üzemmód van kiválasztva		A sütési üzemmódok kiválasztására, valamint a hőmérséklet vagy az időtartam növelésére/csökkentésére szolgál.
	Sütés jelzőfény A „Sütés” üzemmód van kiválasztva	I/O	A készülék elindítására és leállítására szolgál.

HŐMÉRSÉKLETI MÉRTÉKEGYSÉGEK

A °F és a °C közötti váltáshoz nyomja le és tartsa lenyomva 3 másodpercig a **O** gombot.

FŐZŐ FUNKCIÓK

Olaj nélküli sütés: Használja a készüléket egészségesebb, olaj nélküli sütéshez, felső és alsó melegítéssel valamint ventilátorral az egyenletes pirulás érdekében.

Grillezés: Az ételek grillezésére szolgál. Az előmelegítési ciklus a grillezőlap előmelegítésére szolgál a pirított/grillcsíkok eléréséhez.

Sütés: Hús, hal vagy zöldség egy darabban történő sütésére szolgál.

Pirítás: Használja a készüléket hirtelen sütéshez vagy pirításhoz.

Sütés: Használja a készüléket sütéshez.

Lassú főzés: Tökéletes raguk, levesek, pörköltök, valamint húsból és zöldségekből készült ételek esetén.

Melegen tartás: Segítségével melegen tarthatja az elkészült ételt tálalás előtt.

Sütési hőmérséklet és időtartam

Üzem mód	Melegítés		Hőmérséklet (°C)		Időtartam (perc)		Előmelegítés
	Felső	Alsó	Alapértelmezett	Tartomány	Alapértelmezett	Tartomány	
Olaj nélküli sütés	●	●	215	80 - 230	20	1 - 59	NEM
Grillezés	●	●	230	80 - 260	20	1 - 59	IGEN
Sütés	●	●	190	65 - 260	30	1 - 120	NEM
Pírítás	-	●	230	230 - 260	10	1 - 120	NEM
Péksütemény/ sütemény sütése	●	●	175	65 - 230	30	1 - 120	IGEN
Lassú főzés, magas	-	●	-	-	240	1 - 1440	NEM
Lassú főzés, alacsony	-	●	-	-	480	1 - 1440	NEM
Melegen tartás	-	●	-	-	240	-	NEM

AZ ÖSSZES SÜTÉSI ÜZEMMÓDBAN MEGTALÁLHATÓ FUNKCIÓK

Az időtartam vagy a hőmérséklet módosítása főzés közben

A sütés megkezdése után az alábbiak szerint módosíthatja az időtartamot és a hőmérsékletet:

1. Az idő módosítására a \wedge és a \vee gomb szolgál. A módosítás alatt a kijelző villog.
2. A hőmérséklet módosításához nyomja le a I gombot, amikor folyamatban van a sütés. Ekkor villogni kezd az aktuálisan kiválasztott hőmérséklet. Hajtsa végre a kívánt módosításokat a \wedge és a \vee gomb segítségével.

A fedél felnyitása sütés közben

Sütés közben a fedél felnyitható hozzávalók hozzáadásához vagy keveréshez. A fedél felnyitásakor szünetel a sütés és az időzítő, a fedél lezárása után pedig folytatódnak.

Automatikus alvó üzemmód

Ha 5 perccig nem nyomnak le egy gombot sem, akkor a készülék az energiatakarékosság érdekében alvó üzemmódba lép. A felébresztéséhez nyomja le bármelyik gombot.

Jelzőfénygyűrűs kijelző

A hőmérséklet és az időtartam kijelzője körül található 8 LED-lámpa számos funkciót betölt használat közben, azonban elsősorban a következőkre szolgál:

- Sütéskor mindegyik világítani kezd, majd egyenként kialszik a sütés előrehaladtával.
- Ha valamilyen okból törlésre kerül a sütés, akkor röviden felvillannak, mielőtt kialudnának.
- Az előmelegítési ciklus alatt (Grillezés és Péksütemény/sütemény sütése üzemmódban) a beállított hőmérséklet eléréséig villognak.

Ötletek és tippek

- A sütési ciklus befejezése után kiveheti az ételt, és áthelyezheti egy tápra. Továbbá az egész főzőedényt is eltávolíthatja. Legyen nagyon óvatos, és használjon megfelelő védőeszközt, pl. sütőkesztyűt.
- A lehűlés felgyorsításához hagyja nyitva a fedelet, miután eltávolította az ételt.
- Adagokban történő sütéskor minden 2. adag után ürítse ki az olajat a kivehető főzőedényből. Így megakadályozhatja, hogy leégjen és füstölni kezdjen az olaj.

OLAJ NÉLKÜLI SÜTÉS

- A legjobb eredmény eléréséhez hagyjon elegendő helyet a hozzávalók körül, hogy keringeni tudjon a levegő.
- Helyezze a hozzávalókat a főzőedénybe, majd zárja le a fedelet.
- 1. Dugja be a készüléket. A készülék ekkor sípoló hangot ad, a kijelző pedig végighalad az indítási szekvencián. Néhány pillanat múlva elsötétül a kijelző, és csak az **Olaj nélküli sütés** jelzőfény villog.
- 2. Miután villogni kezd az **Olaj nélküli sütés** jelzőfény, nyomja meg a I gombot. A kijelzőn az alapértelmezett hőmérséklet jelenik meg.
- 3. Módosítsa a hőmérsékletet szükség szerint a \wedge és a \vee gombbal. Nyomja meg a I gombot a kiválasztott hőmérséklet megerősítéséhez.
- 4. Ekkor megjelenik az alapértelmezett sütési időtartam. Módosítsa a sütési időtartamot szükség szerint a \wedge és a \vee gombbal. A gombok minden lenyomásakor 1 perccel növekszik vagy csökken az időtartam. Az idő gyors növeléséhez vagy csökkentéséhez tartsa lenyomva a gombot.
- 5. Nyomja meg a I gombot a kiválasztott időtartam megerősítéséhez.
- 6. Nyomja meg a I gombot a sütés megkezdéséhez. Ekkor elindul a sütés, a kijelző pedig elkezdi visszaszámolni.
- 7. Amikor az időzítő eléri a 00:00 pontot, akkor a készülék két sípoló hangjelzést ad le, majd kikapcsolja a melegítést. A kijelzőn megjelenik az „End” (Vége) felirat. A ventilátor egy rövid ideig még működésben marad.
- A **O** gomb lenyomásával bármikor megszakíthatja a sütést.

SÜTÉSI IDŐK ÉS ÉLELMISZERBIZTONSÁG

- Kizárólag útmutatóként alkalmazandó.
- Ellenőrizze, hogy megsült-e. Ha kétségei támadnak, süsse tovább egy kicsit.
- A húst, szárnyasokat és ezek származékait (vagdaltak, húspogácsák, stb.) addig süsse, míg a szaftos állag meg nem szűnik.
- A halat addig süsse, míg opálos színűvé nem válik.
- Ha előrecsomagolt élelmiszert süt, kövesse a csomagoláson, vagy a címkén lévő útmutatásokat.



Étel (friss)	Hőmérséklet °C	Idő (perc)	Megjegyzések
Burgonyaszirom	200	25	Öblítse le, szárítsa meg, keverje össze sóval, borssal és olajjal
Sült krumpli	200	15-20	Öblítse le, szárítsa meg, keverje össze sóval, borssal és olajjal
Édesburgonya hasábok	200	15-20	Öblítse le, szárítsa meg, keverje össze sóval, borssal és olajjal
Héjában főtt burgonya	180	30-40	A ropogós kéreghez kenje meg olajjal
Sültburgonya	180	25-35	Öblítse le, szárítsa meg, keverje össze sóval, borssal, őrölt rozsmaringgal (kihagyható) és olajjal
Vegyes mediterrán zöldségek	180	6-10	Vágja mindegyiket azonos méretűre, kb. 1-2 cm-es darabokra, majd keverje össze olajjal és fűszerrel
Csirkemell	180	15-20	
Csirke felsőcomb	180	25-30	A főzési idő az élelmiszer méretétől függ. Kenje meg olajjal, fűszerezze
Csirkeszárnyak	180	23-28	A főzési idő az élelmiszer méretétől függ. Kenje meg olajjal, fűszerezze
Burgerek	180	8-12	A főzési idő az élelmiszer méretétől függ. Kenje meg olajjal, fűszerezze
Kolbász	180	8-12	
Sertésborda	180	22	Kenje meg olajjal, fűszerezze
Lazacfilé	180	8-12	Kenje meg olajjal, fűszerezze
Fehér húsu halfilé	180	8-12	Kenje meg olajjal, fűszerezze
Kolbásztekercs	200	13-15	Kenje meg olajjal, fűszerezze
Tavaszi tekercs	200	8-10	
Muffin	180	15-18	
Étel (fagyasztott)	Hőmérséklet °C	Idő (perc)	Megjegyzések
Burgonyaszirom	200	25	
Sült krumpli	200	15-20	
Hasábburgonya	200	12-20	
Csirkefalatkák	200	6-10	
Halfilé	200	10-12	
Halrudacsok	180	6-10	
Hagymakarikák	180	10-15	
Garnélarák	180	15	

Megjegyzés: A magas zsírtartalmú ételek (pl. sertés) elkészítése során füst keletkezhet. Emiatt nem kell aggódnia, mivel az olajmaradványok magas hőmérsékleten megfőnek. A hőmérséklet csökkentése csökkentheti a füst keletkezését.

GRILLEZÉS

- A legjobb eredmény eléréséhez hagyjon elegendő helyet a hozzávalók körül, hogy keringeni tudjon a levegő.
- Helyezze a főzőedényt a készülékbe, majd illessze be a grillezőlapot.
- Dugja be a készüléket. A készülék ekkor sípoló hangot ad, a kijelző pedig végighalad az indítási szekvencián. Néhány pillanat múlva elszótétül a kijelző, és csak az **Olaj nélküli sütés** jelzőfény villog.
- A \wedge és a \vee gomb segítségével válassza ki a **Grillezés** üzemmódot.
- Miután villogni kezd a Grillezés jelzőfény, nyomja meg a I gombot. A kijelzőn az alapértelmezett hőmérséklet jelenik meg.
- Módosítsa a hőmérsékletet szükség szerint a \wedge és a \vee gombbal. Nyomja meg a I gombot a kiválasztott hőmérséklet megerősítéséhez.
- Ekkor megjelenik az alapértelmezett sütési időtartam. Módosítsa a sütési időtartamot szükség szerint a \wedge és a \vee gombbal. A gombok minden lenyomásakor 1 perccel növekszik vagy csökken az időtartam. Az idő gyors növeléséhez vagy csökkentéséhez tartsa lenyomva a gombot.
- Nyomja meg a I gombot a kiválasztott időtartam megerősítéséhez.
- Nyomja meg a I gombot az előmelegítési ciklus indításához. A készülék ekkor sípoló hangot ad, és elindul az előmelegítés. Előmelegítés közben a „PrE” felirat jelenik meg a kijelzőn a kiválasztott hőmérséklet eléréséig, amikor is sípoló hangot ad a készülék. A hozzávalókat az előmelegítés befejezése után adja hozzá.
- Amikor az időzítő eléri a 00:00 pontot, akkor a készülék két sípoló hangjelzést ad le, majd kikapcsolja a melegítést. A kijelzőn megjelenik az „End” (Vége) felirat. A ventilátor egy rövid ideig még működésben marad.
- A **O** gomb lenyomásával bármikor megszakíthatja a sütést.

SÜTÉSI ÚTMUTATÓ

- A következő táblázat kizárólag tájékoztató jellegű. A sütési időtartam az étel vastagságától függően változik. Annak ellenőrzéséhez, hogy átsült-e az étel, húshőmérő használatát javasoljuk. Illessze a húshőmérőt a hús legvastagabb részébe, amíg nem stabilizálódik a hőmérséklet. A legjobb eredmény érdekében használjon csont nélküli szeleteket.

Étel (friss)	Hőmérséklet °C	Idő (perc)	Megjegyzések
Hamburgerek	230	8-12	120-160g
Kolbászok	230	8-12	
Csirkemell	230	15-20	200-250g
Lazac	230	5-8	120-140g
Sült	230	Véres 4	200-250g
		Közepesen átsült 5	
		Közepes 6	
		Jól átsült 7-8	
Szalonna	230	3-7	Az időtartam a ropogósság kívánt szintjétől függ
Sertésszelet	230	10-14	220-260g
Sült báránycomb	230	3-6	150-200g
Mediterrán zöldségek	230	6-8	Hasonló méretű (1–2 cm-es) darabokra vágva Forgassa meg olajban és fűszerezze.

HÚS SÜTÉS

- A legjobb eredmény eléréséhez hagyjon elegendő helyet a hozzávalók körül, hogy keringeni tudjon a levegő.
 - Helyezze a hozzávalókat a főzőedénybe, majd zárja le a fedelet.
1. Dugja be a készüléket. A készülék ekkor sípoló hangot ad, a kijelző pedig végighalad az indítási szekvencián. Néhány pillanat múlva elsötétül a kijelző, és csak az **Olaj nélküli sütés** jelzőfény villog.
 2. A \wedge és a \vee gomb segítségével válassza ki a **Sütés** üzemmódot.
 3. Miután villogni kezd a Sütés jelzőfény, nyomja meg a I gombot. A kijelzőn az alapértelmezett hőmérséklet jelenik meg.
 4. Módosítsa a hőmérsékletet szükség szerint a \wedge és a \vee gombbal. Nyomja meg a I gombot a kiválasztott hőmérséklet megerősítéséhez.
 5. Ekkor megjelenik az alapértelmezett sütési időtartam. Módosítsa a sütési időtartamot szükség szerint a \wedge és a \vee gombbal. A gombok minden lenyomásakor 1 perccel növekszik vagy csökken az időtartam. Az idő gyors növeléséhez vagy csökkentéséhez tartsa lenyomva a gombot.
 6. Nyomja meg a I gombot a kiválasztott időtartam megerősítéséhez.
 7. Nyomja meg a I gombot a sütés megkezdéséhez. Ekkor elindul a sütés, a kijelző pedig elkezdi visszaszámolni.
 8. Amikor az időzítő eléri a 00:00 pontot, akkor a készülék két sípoló hangjelzést ad le, majd kikapcsolja a melegítést. A kijelzőn megjelenik az „End” (Vége) felirat. A ventilátor egy rövid ideig még működésben marad.
- A **O** gomb lenyomásával bármikor megszakíthatja a sütést.

Tipppek

- Sütésnél a megközelítőleges maximális kapacitás 1,3–2,0 kg csirke vagy 1,3–1,8 kg sült.
- Ha a pirított hús gazdagabb ízét részesíti előnyben, akkor sütés előtt pirítsa meg a húst a „pirítás” funkcióval.
- Hűshőmérő segítségével jelentősen jobb, pontosabb végeredmény érhető el.


PIRÍTÁS

- Helyezze a hozzávalókat a főzőedénybe, majd zárja le a fedelet.
 - A legjobb eredmény eléréséhez hagyjon elegendő helyet a hozzávalók körül, hogy keringeni tudjon a levegő.
1. Dugja be a készüléket. A készülék ekkor sípoló hangot ad, a kijelző pedig végighalad az indítási szekvencián. Néhány pillanat múlva elsötétül a kijelző, és csak az **Olaj nélküli sütés** jelzőfény villog.
 2. A \wedge és a \vee gomb segítségével válassza ki a **Pirítás** üzemmódot.
 3. Miután villogni kezd a Pirítás jelzőfény, nyomja meg a I gombot. A kijelzőn az alapértelmezett hőmérséklet jelenik meg.
 4. Módosítsa a hőmérsékletet szükség szerint a \wedge és a \vee gombbal. Nyomja meg a I gombot a kiválasztott hőmérséklet megerősítéséhez.
 5. Ekkor megjelenik az alapértelmezett sütési időtartam. Módosítsa a sütési időtartamot szükség szerint a \wedge és a \vee gombbal. A gombok minden lenyomásakor 1 perccel növekszik vagy csökken az időtartam. Az idő gyors növeléséhez vagy csökkentéséhez tartsa lenyomva a gombot.
 6. Nyomja meg a I gombot a kiválasztott időtartam megerősítéséhez.
 7. Nyomja meg a I gombot a sütés megkezdéséhez. Ekkor elindul a sütés, a kijelző pedig elkezdi visszaszámolni.
 8. Amikor az időzítő eléri a 00:00 pontot, akkor a készülék két sípoló hangjelzést ad le, majd kikapcsolja a melegítést. A kijelzőn megjelenik az „End” (Vége) felirat. A ventilátor egy rövid ideig még működésben marad.
- A **O** gomb lenyomásával bármikor megszakíthatja a sütést.



PÉKSÜTEMÉNY/SÜTEMÉNY SÜTÉ

- A torták és hasonló sütemények hozzávalóit egy olyan megfelelő sütőedénybe (tortaformába stb.) kell helyezni, amely belefér a főzőedénybe. Amint a készülék befejezte az előmelegítési ciklust, nyissa fel a fedelét, óvatosan helyezze az előkészített hozzávalókat a főzőedénybe, majd zárja le a fedelet.
 - Ha nem kívánja használni az előmelegítési ciklust, vagy ha a recept nem írja azt elő, akkor a főzési ciklus elején helyezze a hozzávalókat a főzőedénybe.
1. Dugja be a készüléket. A készülék ekkor sípoló hangot ad, a kijelző pedig végighalad az indítási szekvencián. Néhány pillanat múlva elsötétül a kijelző, és csak az **Olaj nélküli sütés** jelzőfény villog.

2. A \wedge és a \vee gomb segítségével válassza ki a **Péksütemény/sütemény sütése**  üzemmódot.
3. Miután villogni kezd a Péksütemény/sütemény sütése jelzőfény, nyomja meg a I gombot. A kijelzőn az alapértelmezett hőmérséklet jelenik meg.
4. Módosítsa a hőmérsékletet szükség szerint a \wedge és a \vee gombbal. Nyomja meg a I gombot a kiválasztott hőmérséklet megerősítéséhez.
5. Ekkor megjelenik az alapértelmezett sütési időtartam. Módosítsa a sütési időtartamot szükség szerint a \wedge és a \vee gombbal. A gombok minden lenyomásakor 1 perccel növekszik vagy csökken az időtartam. Az idő gyors növeléséhez vagy csökkentéséhez tartsa lenyomva a gombot.
6. Nyomja meg a I gombot az előmelegítési ciklus indításához. A készülék ekkor sípoló hangot ad, és elindul az előmelegítés. Előmelegítés közben a „PrE” felirat jelenik meg a kijelzőn a kiválasztott hőmérséklet eléréséig, amikor is sípoló hangot ad a készülék.
7. Nyissa fel a fedelet, helyezze a hozzávalókat a főzőedénybe, majd zárja le a fedelet.
8. Amikor az időzítő eléri a 00:00 pontot, akkor a készülék két sípoló hangjelzést ad le, majd kikapcsolja a melegítést. A kijelzőn megjelenik az „End” (Vége) felirat. A ventilátor egy rövid ideig még működésben marad.
- A **O** gomb lenyomásával bármikor megszakíthatja a sütést.

LASSÚ FŐZÉS




A LASSÚ FŐZÉS ELŐNYEI

Egészséges: Az óvatos főzési eljárás csökkenti a vitaminok károsodását, és több tápanyagot és ízt őriz meg.

Gazdaságos: A hosszú, lassú főzés puhítja a gyengébb minőségű, rágósabb húsokat, és egy átlagos főzőlap kisebb főzőzónája által felhasznált energia mennyiség körülbelül negyedét használja.

Kényelmes: Készítse elő a hozzávalókat előző este, indulás előtt helyezze azokat a lassú főzőedénybe, és fogyassza el a fenséges ételt, mely Önre vár hazaérkezéskor.

A LASSÚ FŐZÉS ÜZEMMÓD HASZNÁLATA

- Megjegyzés: A lassú főzés funkció alkalmazásakor nem lehet beállítani vagy módosítani a hőmérsékletet.
- Helyezze a hozzávalókat a főzőedénybe, majd zárja le a fedelet.
- 1. Dugja be a készüléket. A készülék ekkor sípoló hangot ad, a kijelző pedig végighalad az indítási szekvencián. Néhány pillanat múlva elsötétül a kijelző, és csak az **Olaj nélküli sütés**  jelzőfény villog.
- 2. A \wedge és a \vee gomb segítségével válassza ki a **Lassú főzés, magas**  vagy a **Lassú főzés, alacsony**  üzemmódot.
- 3. Miután villogni kezd a kívánt lassú főzési üzemmód jelzőfénye, nyomja meg a I gombot. Ekkor a kijelzőn megjelenik az alapértelmezett időtartam.
- 4. Módosítsa a sütési időtartamot szükség szerint a \wedge és a \vee gombbal. A gombok minden lenyomásakor 1 perccel növekszik vagy csökken az időtartam. Az idő gyors növeléséhez vagy csökkentéséhez tartsa lenyomva a gombot.
- 5. Nyomja meg a I gombot a kiválasztott időtartam megerősítéséhez.
- 6. Nyomja meg a I gombot a sütés megkezdéséhez. Ekkor elindul a sütés, a kijelző pedig elkezd visszaszámolni.
- 7. Amikor az időzítő eléri a 00:00 pontot, akkor a készülék két sípoló hangjelzést ad le, majd kikapcsolja a melegítést. A kijelzőn megjelenik az „End” (Vége) felirat. A ventilátor egy rövid ideig még működésben marad.
- A **O** gomb lenyomásával bármikor megszakíthatja a sütést.

ÁLTALÁNOS TIPPEK

- Ne feledje, hogy a közvetlenül a hűtőszekrényből kivett összetevők megnövelhetik a főzési időt.
- Főzés közben ne vegye le feleslegesen a fedelet. Ekkor sok hő kiszökhet, és hosszú időbe telhet a készüléknek, hogy helyreálljon.
- Amikor megkóstolja az ételt, hogy megfőtt-e, ne felejtse, hogy a gyökérzöldségek főzése általában hosszabb ideig tart.
- A fagyasztott ételeket teljesen ki kell olvasztani, mielőtt a főzőedénybe tenné.
- A hús előpirítása nem feltétlenül szükséges, de segíthet a hús nedvességtartalmának megőrzésében és gazdagabb íz elérésében. Húsok pirításához használja a készülék „pirítás” funkcióját.
- Az előzetesen elkészített (pl. előző este) összetevőket hűtőszekrényben tárolja. Ne tegye a készüléket vagy a főzőedényt a hűtőbe.
- Ha rizsszel főz, használjon legalább 150 ml főzőfolyadékot minden 100 g rizshez.
- A lassú főző funkció nem alkalmas tészta főzésre, mert túl puha lesz. Ha receptje tésztát igényel, akkor azt elő kell főzni, majd a főzési idő vége előtt 30-40 percig keverni kell.
- Miután az összes összetevőt beletették a főzőedénybe, nem lehet kb. háromnegyedénél jobban tele. Ha túltölti, használat közben forró folyadék spriccelhet ki vagy túlsordulhat.
- Ha a kész étel túl folyós, akkor egy kis kukoricakeményítő, nyílgyökér stb. felhasználásával besűríthetjük. Minden 250-300 ml folyadékhoz keverjünk össze 2 evőkanál kukoricakeményítőt annyi vízzel, hogy egy híg pasztát kapjunk. A pasztát kb. 30-45 perccel a főzés vége előtt adjuk az ételhez. Alternatív megoldásként keverjünk bele kész mártás granulátumot a gyártó utasításainak betartásával.

FŐZÉSI IRÁNYELVEK

Zöldségek

A lassú főzés ideális zöldségekhez. Kevesebb a folyadék veszteség, ezért jobban megőrzi a zöldségek nedvességtartalmát és az ízeket.

A gyökérzöldségek, mint a burgonya, a sárgarépa, a fehérrépa és a karórépa hosszabb lassú főzést igényelnek, mint a hús. Vágja őket harapás méretű darabokra, és merítse őket a főzőfolyadékba. Helyezze a zöldségeket a lehető legközelebb az edény aljához.

A főzés vége előtt fél órával hozzá kell adni a gyorsan megfőzhető zöldségeket, például a borsót és a csemegekukoricát.

Hüvelyesek (bab, borsó és lencse)

Előfordulhat, hogy egyes szárított hüvelyeseket (lencse, borsó, stb.) főzés előtt áztatni kell. Használat előtt mindig ellenőrizze a csomagoláson található ajánlásokat.

FIGYELEM A szárított babot (pl. vörös vesebab, cannellini stb.) legalább 8 óráig kell áztatni, és legalább 10 percig kell forralni, mielőtt a főzőedénybe tenné. Mérgezőek, ha nyersen vagy alulfőzve fogyasztják.

Hús és szárnyas





- A lassú főzés megpuhítja az olcsóbb húsokat, és csökkenti a zsugorodást és a párolgást, megtartja az ízt és a tápértéket. Lassú főzéshez a színhúsok a legjobbak.
- Vágja le a felesleges zsírt a húsról, mert ez zsír formájában hozzáadódhat a főzés során a folyadékhoz.
- Ahol lehetséges, használjon bőr nélküli csirkét.
- Vágja a húst egyenletes méretű kockákra (kb. 2,5 cm) raguk és pörkölték készítéséhez.

RECEPTEK ÁTALAKÍTÁSA HAGYOMÁNYOS SÜTŐBŐL

Ezek az idők hozzávetőlegesek, és az összetevőktől és mennyiségektől függően változhatnak. Tálalás előtt mindig ellenőrizze, hogy az étel alaposan megfőtt-e.

Főzési idő sütőben (perc)	Lassú főzés, alacsony hőfok (óra)	Lassú főzés, magas hőfok (óra)
15-30	4-6	1-2
30-60	6-8	2-4
60-180	8-12	4-7

MELEGEN TARTÁS

- **FONTOS:** Főzéshez ne használja a „Melegen tartás” beállítást. Kizárólag a már elkészült ételek melegen tartására szolgál.
- 1. Első lépésként helyezze a megsütött és forró hozzávalókat a főzőedénybe.
- 2. Dugja be a készüléket. A készülék ekkor sípoló hangot ad, a kijelző pedig végighalad az indítási szekvencián. Néhány pillanat múlva elsötétül a kijelző, és csak az Olaj nélküli sütés  jelzőfény villog.
- 3. A  és a  gomb segítségével válassza ki a **Melegen tartás**  üzemmódot.
- A kijelző ekkor elkezdi visszaszámlálni 4 órától (04:00) nullára (00:00).
- Miután a melegen tartás funkció 4 óráig aktív volt, a készülék leállítja a melegítést.
- **Megjegyzés:** Ne tartsa az ételeket a melegen tartás beállításán 4 óránál tovább.

ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS

1. Húzza ki a készüléket, és hagyja, hogy teljesen lehűljön, mielőtt tisztítaná vagy eltárolná.
 2. Nyirkos ronggyal tisztítsa meg a külső felületeket, majd alaposan szárítsa meg.
 3. A főzőedény és a grillezőlap mosható mosogatógépből, vagy kézzel meleg szappanos vízzel.
 4. Tárolás előtt alaposan szárítsa meg.
- Ne használjon erős vagy karcoló hatású szereket, oldatokat, súrolószereket, fémszálas súrolópárnákat és drótszivacsot.

ÚJRAHASZNOSÍTÁS



Az alábbi jelölések valamelyikével ellátott készülékekben, valamint újratölthető és nem újratölthető akkumulátorokban jelen lévő veszélyes anyagok jelentette környezeti és egészségi kockázatok elkerülése érdekében ezeket tilos a háztartási hulladékkal együtt megsemmisíteni. Az elektromos és elektronikus termékeket, és, ha vannak, az újratölthető és nem újratölthető akkumulátorokat mindig a megfelelő hivatalos hulladék-újrahasznosító/begyűjtő központba kell vinni.



Talimatları okuyun, güvenli bir yerde saklayın, cihazın el değiştirmesi halinde cihazla birlikte aktarın. Kullanmadan önce cihazın tüm ambalajını çıkarın.

ÖNEMLİ GÜVENLİK KURALLARI

Aşağıdakiler dahil, tüm temel güvenlik önlemlerini izleyin:

Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve yetersiz fiziksel, duymasal veya zihinsel kapasitelere sahip veya deneyim ve bilgisi bulunmayan kişiler tarafından, sadece denetim/talimat altında olmaları ve içerilen tehlikeleri anlamaları kaydıyla kullanılabilir. Çocuklar cihazla oyun oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı işlemleri, 8 yaşın üzerinde ve denetim altında olmadıkları takdirde, çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir. Cihazı ve kablosunu 8 yaşın altındaki çocuklardan uzak tutun.

Hasarlı elektrik kabloları, güvenlik açısından sadece üretici, üreticinin yetkili servisleri veya benzer niteliklere sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.

⊘ Bu cihazı banyo küvetleri, duş tekneleri, lavabolar veya su içeren diğer kapların yakınında kullanmayın.

⚠ Cihazın yüzeyleri çok ısınabilir.

⊘ Herhangi bir sıvıya daldırmayın.

Cihazın bağlantılarını, bir zamanlayıcı veya uzaktan kumanda sistemi üzerinden kurmayın.

- Ayrı olarak yıkamadan önce, pişirme kabını üniteden çıkarın.
- Cihazın çevresinde en az 50 mm boş alan bırakın.
- İçinde sıcak yiyecekler veya sıcak sıvılar bulunan cihazları taşıırken son derece dikkatli olun.
- Kapağı kaldırırken fırın eldivenleri veya benzer koruyucu ekipmanlar kullanın. Kapağı kaldırırken çıkan buhara dikkat edin.
- Cihazın üzerini örtmeyin veya üzerine herhangi bir şey yerleştirmeyin.
- Kullanmadığınız zamanlarda, hareket ettirmeden ve temizlemeden önce cihazın fişini prizden çekin.
- Cihazı, bu talimatlarda belirtilenler dışında bir amaçla kullanmayın.
- Hasarlı veya arızalı cihazları çalıştırmayın.
- Pişirme kabını ısıdan etkilenebilecek zeminlerin üzerine koymayın. Kabı her zaman bir nihalenin veya ısıya dayanıklı bir matın üzerine yerleştirin.
- Pişirme kabının tabanı pürüzlü bir yüzeye sahiptir ve hassas veya cilalı yüzeylerde çizikler veya başka izler bırakabilir. Bu tür yüzeyleri korumak için, pişirme kabının altına her zaman koruyucu bir destek yerleştirin.

SADECE EV İÇİ KULLANIM

PARÇALAR

1. Sap
2. Izgara plakası
3. Pişirme kabı
4. Kumanda paneli

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

Tüm ambalaj malzemelerini ve etiketleri çıkarın. Çıkarılabilen parçaları ılık sabunlu suda yıkayın, iyice durulayın, suyunu süzdürün ve doğal şekilde kurumaya bırakın.

KUMANDALAR VE LAMBALAR

	Air Fry Lambası Air Fry modu seçilmiştir		Sıcak Tutma Lambası Sıcak tutma modu seçilmiştir
	Izgara Lambası Izgara modu seçilmiştir		Yavaş Pişirme Yüksek Lambası Yavaş pişiricinin yüksek ayar modu seçilmiştir
	Pişirme Lambası Pişirme modu seçilmiştir		Yavaş Pişirme Düşük Lambası Yavaş pişiricinin düşük ayar modu seçilmiştir
	Kızartma Lambası Kızartma modu seçilmiştir		Pişirme modlarını seçmek ve sıcaklık veya süre değerlerini artırmak/azaltmak için kullanılır.
	Fırında Pişirme Lambası Fırında pişirme modu seçilmiştir		Cihazı çalıştırmak veya durdurmak için kullanılır.

SICAKLIK BİRİMLERİ

°F ve °C arasında ileri geri geçiş yapmak için **O** düğmesine 3 saniye basın.

PİŞİRME FONKSİYONLARI

Air Fry: Çok amaçlı pişiricinizi, daha sağlıklı air fry (hava ile kızartma) için üstten ve alttan ısıtma ve eşit kızartma için bir fan ile kullanın.

Izgara: Yiyecekleri izgara yapmak için kullanın. Izgara plakasını kızartma/izgara işaretlerini ekleyerek ısıtmak için ön ısıtma programı kullanılabilir.

Pişirme: Büyük et, balık veya sebze parçalarını pişirmek için kullanın.

Kızartma: Çok amaçlı pişiricinizi sotelemek ve kızartmak için kullanın.

Fırında Pişirme: Çok amaçlı pişiricinizi fırında pişirme için kullanın.

Yavaş Pişirme: Güveçler, çorbalar, yahniler ve et ile sebze kombinasyonları için mükemmeldir.

Sıcak Tutma: Pişirilmiş yiyecekleri servis etmeden önce sıcak tutmanıza olanak sağlar.

Pişirme Sıcaklıkları ve Süreleri

Mod	Sıcaklık		Sıcaklık (° C)		Süre (dakika)		Ön Isıtma
	Üst	Alt	Varsayılan	Aralık	Varsayılan	Aralık	
Air Fry	●	●	215	80 - 230	20	1 - 59	HAYIR
Izgara	●	●	230	80 - 260	20	1 - 59	EVET
Piştirme	●	●	190	65 - 260	30	1 - 120	HAYIR
Kızartma	-	●	230	230 - 260	10	1 - 120	HAYIR
Fırında Piştirme	●	●	175	65 - 230	30	1 - 120	EVET
Yavaş Piştirme Yüksek	-	●	-	-	240	1 - 1440	HAYIR
Yavaş Piştirme Düşük	-	●	-	-	480	1 - 1440	HAYIR
Sıcak Tutma	-	●	-	-	240	-	HAYIR

TÜM PİŞİRME MODLARINDA ORTAK ÖZELLİKLER

Piştirme sırasında süreyi veya sıcaklığı değiştirme

Piştirme başladıktan sonra süreyi veya sıcaklığı aşağıdaki gibi değiştirebilirsiniz:

- Süreyi ayarlamak için \wedge ve \vee düğmelerini kullanın. Siz süreyi değiştirirken, ekranın ışığı yanıp sönecektir.
- Sıcaklığı değiştirmek için, cihaz pişirirken I düğmesine basın. Seçilen sıcaklık yanıp sönmeye başlayacaktır. İstedığınız değişiklikleri yapmak için \wedge ve \vee düğmelerini kullanın.

Piştirme sırasında kapağın açılması

Kapak, piştirme sırasında malzeme eklemek veya karıştırmak için açılabilir. Kapak açıldığında piştirme ve zamanlayıcı duraklatılır ve kapak tekrar kapatıldığında devam eder.

Otomatik Uyku Modu

5 dakika içinde herhangi bir tuşa basılmazsa, çok amaçlı pişiriciniz güç tasarrufu yapmak için uyku moduna geçecektir. Uyandırmak için herhangi bir düğmeye basın.

Işık Halkası Ekranı

Sıcaklık ve süre göstergesini çevreleyen 8 led lambanın, kullanım sırasında çeşitli işlevleri vardır; ancak esas olarak aşağıdakileri göstermek için kullanılır:

- Piştirme sırasında tüm led lambalar yanar ve piştirme ilerledikçe birer birer söner.
- Herhangi bir nedenle piştirme iptal edilirse, tamamen sönmeye önce hepsi kısa bir süre yanıp söner.
- Ön ısıtma programı sırasında (Izgara ve Fırında Piştirme modları), ayarlanan sıcaklığa ulaşıncaya dek yanıp sönerler.

Öneriler ve İpuçları

- Piştirme programı sona erdiğinde, yiyeceği çıkarabilir ve bir servis tabağına aktarabilirsiniz. Piştirme kabını tamamen çıkarmanız da mümkündür. Dikkatli olun ve fırın eldiveni gibi uygun koruyucu kullanın.
- Soğuma sürecini hızlandırmak için, yemeğinizi çıkardıktan sonra kapağı açık bırakın.
- Birkaç parti halinde piştirme yapıyorsanız, her 2 partiden sonra çıkarılabilir piştirme kabındaki yağı boşaltın. Bu işlem, yağın yanmasını ve dumana neden olmasını önlemeye yardımcı olacaktır.

AIR FRY

- En iyi sonuçları elde etmek için, malzemelerin etrafında yeterli boşluk bırakarak sıcak hava sirkülasyonuna olanak tanıyın.
- Malzemeleri piştirme kabına yerleştirin ve kapağını kapatın.
- Cihazın fişini elektrik prizine takın. Çok amaçlı pişiricinizden bip sesi duyulacak ve ekranında başlatma sırası görüntülenecektir. Birkaç dakika sonra ekran kararacak ve yalnızca **Air Fry** lambası yanıp sönecektir.
- Air Fry** lambası yanıp sönerken I düğmesine basın. Ekranda varsayılan sıcaklık görüntülenecektir.
- \wedge ve \vee düğmelerini kullanarak sıcaklığı gereken şekilde değiştirin. Seçilen sıcaklığı onaylamak için I düğmesine basın.
- Varsayılan piştirme süresi görüntülenecektir. \wedge ve \vee düğmelerini kullanarak piştirme süresini gereken şekilde değiştirin. Her basışta süre 1 dakika artacak veya azalacaktır. Süreyi hızla artırmak veya azaltmak için düğmeyi basılı tutun.
- Seçilen süreyi onaylamak için I düğmesine basın.
- Piştirme işlemi başlatmak için I düğmesine basın. Piştirme işlemi başladığı anda, ekranda geri sayım da başlayacaktır.
- Zamanlayıcı 00:00'a ulaştığında çok amaçlı pişiricinizden iki kez bip sesi duyulacak ve ısıtıcı kapanacaktır. Ekranda "End" görüntülenecektir. Fan kısa bir süre daha çalışmaya devam edecektir.
- Piştirme işlemi dilediğiniz anda iptal etmek için O düğmesine basın.

PİŞİRME SÜRELERİ VE GIDA EMNİYETİ

- Sadece bir kılavuz olarak kullanılmalıdır.
- Yiyeceğin pişip pişmediğini kontrol edin. Piştirdikten emin değilseniz biraz daha pişirin.
- Et, kümes hayvanlarını ve türevlerini (kıyma, burger köfte, vb.) özsuları tamamen çekilene dek pişirin.
- Balığı etli kısmı tamamen matlaşınca dek pişirin.
- Önceden paketlenmiş yiyecekleri pişirirken, paket veya etiket üzerindeki tüm yönergeleri izleyin.

Yiyecek (taze)	Sıcaklık °C	Süre (dakika)	Notlar
Cips	200	25	Durulayın, kurutun ve tuz, karabiber, yağ ekleyin
Elma dilimli patates	200	15-20	Durulayın, kurutun ve tuz, karabiber, yağ ekleyin
Elma dilimli tatlı patates	200	15-20	Durulayın, kurutun ve tuz, karabiber, yağ ekleyin
Fırında kabuklu patates	180	30-40	Çıtır çıtır bir kabuk için, yağ ile fırçalayın
Fırında patates	180	25-35	Durulayın, kurutun ve tuz, karabiber, ezilmiş biberiye (isteğe bağlı), yağ ekleyin
Karışık Akdeniz sebzeleri	180	6-10	Hepsi benzer boyutlarda kesilmiş, yakl. 1-2 cm'lik parçalar, yağ ve baharat ekleyin
Tavuk göğsü	180	15-20	
Tavuk budu	180	25-30	Pişirme süresi boyuta bağlıdır. Yağ ile fırçalayın, çeşnilendirin
Tavuk kanadı	180	23-28	Pişirme süresi boyuta bağlıdır. Yağ ile fırçalayın, çeşnilendirin
Burgerler	180	8-12	Pişirme süresi boyuta bağlıdır. Yağ ile fırçalayın, çeşnilendirin
Sosisler	180	8-12	
Domuz pirzolası	180	22	Yağ ile fırçalayın, çeşnilendirin
Somon fileto	180	8-12	Yağ ile fırçalayın, çeşnilendirin
Beyaz balık filetosu	180	8-12	Yağ ile fırçalayın, çeşnilendirin
Sosisli börek	200	13-15	Yağ ile fırçalayın, çeşnilendirin
Sigara böreği	200	8-10	
Kek, çörek	180	15-18	
Yiyecek (dondurulmuş)	Sıcaklık °C	Süre (dakika)	Notlar
Cips	200	25	
Elma dilimli patates	200	15-20	
Patates kızartması	200	12-20	
Tavuk parçaları (nugget)	200	6-10	
Balık filetosu	200	10-12	
Balık kroket	180	6-10	
Soğan halkaları	180	10-15	
İri karides (skampi)	180	15	

Not: Yağ oranı yüksek olan yiyecekler (örneğin domuz eti) duman oluşturabilir. Yağ kalıntısı yüksek sıcaklıkta pişirildiğinden, bu durum normaldir. Sıcaklığın düşürülmesi, dumanın etkinliğini azaltabilir.

IZGARA

- En iyi sonuçları elde etmek için, malzemelerin etrafında yeterli boşluk bırakarak sıcak hava sirkülasyonuna olanak tanıyın.
- 1. Pişirme kabını cihaza yerleştirin ve ızgara plakasını takın.
- 2. Cihazın fişini elektrik prizine takın. Çok amaçlı pişiricinizden bip sesi duyulacak ve ekranında başlatma sırası görüntülenecektir. Birkaç dakika sonra ekran kararacak ve yalnızca **Air Fry** lambası yanıp sönecektir.
- 3. **Izgara** işlevini seçmek için \wedge ve \vee düğmelerini kullanın.
- 4. Izgara lambası yanıp sönerken I düğmesine basın. Ekranda varsayılan sıcaklık görüntülenecektir.
- 5. \wedge ve \vee düğmelerini kullanarak sıcaklığı gereken şekilde değiştirin. Seçilen sıcaklığı onaylamak için I düğmesine basın.
- 6. Varsayılan pişirme süresi görüntülenecektir. \wedge ve \vee düğmelerini kullanarak pişirme süresini gereken şekilde değiştirin. Her basışta süre 1 dakika artacak veya azalacaktır. Süreyi hızla artırmak veya azaltmak için düğmeyi basılı tutun.
- 7. Seçilen süreyi onaylamak için I düğmesine basın.
- 8. Ön ısıtma programını başlatmak için I düğmesine basın. Çok amaçlı pişiricinizden bip sesi duyulacak ve ön ısıtma programı başlayacaktır. Ön ısıtma sırasında, cihaz seçilen sıcaklığa ulaşmaya dek ekranda "PrE" görüntülenecek ve ardından bip sesi duyulacaktır. Yiyecek malzemelerini, cihaz önceden ısıtıldıktan sonra ekleyin.
- 9. Zamanlayıcı 00:00'a ulaştığında çok amaçlı pişiricinizden iki kez bip sesi duyulacak ve ısıtıcı kapanacaktır. Ekranda "End" görüntülenecektir. Fan kısa bir süre daha çalışmaya devam edecektir.
- Pişirme işlemini dilediğiniz anda iptal etmek için **O** düğmesine basın.

PİŞİRME KILAVUZU

- Aşağıdaki tablo yalnızca rehberlik amacıyla verilmektedir. Pişirme süresi yiyeceğin kalınlığına bağlı olarak değişebilir. Yemeğinizin piştiğinden emin olmak için et termometresi kullanmanızı öneririz. Et termometresini etin en kalın kısmına batırarak, sıcaklığın sabitlenmesini bekleyin. En iyi sonucu almak için kemiksiz kesimleri kullanın.

Yiyecek (taze)	Sıcaklık °C	Süre (dakika)	Notlar
Burgerler	230	8-12	120-160g
Sosisler	230	8-12	
Tavuk göğüs	230	15-20	200-250g
Somon	230	5-8	120-140g
Biftek	230	Az pişmiş 4	200-250g
		Orta az pişmiş 5	
		Orta pişmiş 6	
		İyi pişmiş 7-8	
Domuz pastırması	230	3-7	Süre, istenilen gevreklik seviyesine bağlıdır
Domuz pirzolası	230	10-14	220-260g
Kuzu but biftek	230	3-6	150-200g
Akdeniz sebzeleri	230	6-8	Tüm parçalar benzer boyutlarda (1-2 cm) kesilmiştir. Yağ ilave edin ve çeşnilendirin.

PIŞİRME

- En iyi sonuçları elde etmek için, malzemelerin etrafında yeterli boşluk bırakarak sıcak hava sirkülasyonuna olanak tanıyın.
- Malzemeleri pişirme kabına yerleştirin ve kapağını kapatın.
- 1. Cihazın fişini elektrik prizine takın. Çok amaçlı pişiricinizden bip sesi duyulacak ve ekranında başlatma sırası görüntülenecektir. Birkaç dakika sonra ekran kararacak ve yalnızca **Air Fry** lambası yanıp sönecektir.
- 2. **Pişirme** işlevini seçmek için \wedge ve \vee düğmelerini kullanın.
- 3. Pişirme lambası yanıp sönerken I düğmesine basın. Ekranda varsayılan sıcaklık görüntülenecektir.
- 4. \wedge ve \vee düğmelerini kullanarak sıcaklığı gereken şekilde değiştirin. Seçilen sıcaklığı onaylamak için I düğmesine basın.
- 5. Varsayılan pişirme süresi görüntülenecektir. \wedge ve \vee düğmelerini kullanarak pişirme süresini gereken şekilde değiştirin. Her basışta süre 1 dakika artacak veya azalacaktır. Süreyi hızla artırmak veya azaltmak için düğmeyi basılı tutun.
- 6. Seçilen süreyi onaylamak için I düğmesine basın.
- 7. Pişirme işlemi başlatmak için I düğmesine basın. Pişirme işlemi başladığı anda, ekranda geri sayım da başlayacaktır.
- 8. Zamanlayıcı 00:00'a ulaştığında çok amaçlı pişiricinizden iki kez bip sesi duyulacak ve ısıtıcı kapanacaktır. Ekranda "End" görüntülenecektir. Fan kısa bir süre daha çalışmaya devam edecektir.
- Pişirme işlemi dilediğiniz anda iptal etmek için **O** düğmesine basın.

İpuçları

- Pişirme için maksimum kapasite yaklaşık 1,3–2,0 kg tavuk veya 1,3–1,8 kg rostodur.
- Kavrulmuş etin lezzetinin daha derin olmasını istiyorsanız, eti kavuracak kadar pişirmeden önce Kızartma işlevini kullanın.
- Bir et termometresi kullanmak, sonucun iyileştirilmesine ve daha doğru bir sonuç alınmasına önemli ölçüde yardımcı olabilir.

KIZARTMA

- Malzemeleri pişirme kabına yerleştirerek kapağını kapatın.
- En iyi sonuçları elde etmek için, malzemelerin etrafında yeterli boşluk bırakarak sıcak hava sirkülasyonuna olanak tanıyın.
- 1. Cihazın fişini elektrik prizine takın. Çok amaçlı pişiricinizden bip sesi duyulacak ve ekranında başlatma sırası görüntülenecektir. Birkaç dakika sonra ekran kararacak ve yalnızca **Air Fry** lambası yanıp sönecektir.
- 2. **Kızartma** işlevini seçmek için \wedge ve \vee düğmelerini kullanın.
- 3. Kızartma lambası yanıp sönerken I düğmesine basın. Ekranda varsayılan sıcaklık görüntülenecektir.
- 4. \wedge ve \vee düğmelerini kullanarak sıcaklığı gereken şekilde değiştirin. Seçilen sıcaklığı onaylamak için I düğmesine basın.
- 5. Varsayılan pişirme süresi görüntülenecektir. \wedge ve \vee düğmelerini kullanarak pişirme süresini gereken şekilde değiştirin. Her basışta süre 1 dakika artacak veya azalacaktır. Süreyi hızla artırmak veya azaltmak için düğmeyi basılı tutun.
- 6. Seçilen süreyi onaylamak için I düğmesine basın.
- 7. Pişirme işlemi başlatmak için I düğmesine basın. Pişirme işlemi başladığı anda, ekranda geri sayım da başlayacaktır.
- 8. Zamanlayıcı 00:00'a ulaştığında çok amaçlı pişiricinizden iki kez bip sesi duyulacak ve ısıtıcı kapanacaktır. Ekranda "End" görüntülenecektir. Fan kısa bir süre daha çalışmaya devam edecektir.
- Pişirme işlemi dilediğiniz anda iptal etmek için **O** düğmesine basın.



FIRINDA PIŞİRME

- Kek ve benzeri malzemeler, pişirme kabına sığacak uygun bir pişirme kalıbına (kek kalıbı vb.) yerleştirilmelidir. Çok amaçlı pişiriciniz ön ısıtma programını tamamladıktan sonra kapağı açın ve hazırlanan malzemeleri pişirme kabına dikkatle yerleştirerek kapağı kapatın.
- Ön ısıtma programını kullanmak istemiyorsanız veya tarifiniz bunu gerektirmiyorsa, malzemeleri pişirme kabına pişirme programının başlangıcında yerleştirin.
- 1. Cihazın fişini elektrik prizine takın. Çok amaçlı pişiricinizden bip sesi duyulacak ve ekranında başlatma sırası görüntülenecektir. Birkaç dakika sonra ekran kararacak ve yalnızca **Air Fry** lambası yanıp sönecektir.
- 2. **Fırında Pişirme** işlevini seçmek için \wedge ve \vee düğmelerini kullanın.
- 3. Fırında pişirme lambası yanıp sönerken I düğmesine basın. Ekranda varsayılan sıcaklık görüntülenecektir.

- ^ ve v düğmelerini kullanarak sıcaklığı gereken şekilde değiştirin. Seçilen sıcaklığı onaylamak için I düğmesine basın.
- 5. Varsayılan pişirme süresi görüntülenecektir. ^ ve v düğmelerini kullanarak pişirme süresini gereken şekilde değiştirin. Her basışta süre 1 dakika artacak veya azalacaktır. Süreyi hızla artırmak veya azaltmak için düğmeyi basılı tutun.
- 6. Ön ısıtma programını başlatmak için I düğmesine basın. Çok amaçlı pişiricinizden bip sesi duyulacak ve ön ısıtma programı başlayacaktır. Ön ısıtma sırasında, cihaz seçilen sıcaklığa ulaşınca dek ekranda "PrE" görüntülenecek ve ardından bip sesi duyulacaktır.
- 7. Kapağı açın ve malzemeleri pişirme kabına yerleştirerek kapağı kapatın.
- 8. Zamanlayıcı 00:00'a ulaştığında çok amaçlı pişiricinizden iki kez bip sesi duyulacak ve ısıtıcı kapanacaktır. Ekranda "End" görüntülenecektir. Fan kısa bir süre daha çalışmaya devam edecektir.
- Pişirme işlemini dilediğiniz anda iptal etmek için O düğmesine basın.

YAVAŞ PIŞİRME

YAVAŞ PIŞİRMENİN FAYDALARI

Sağlık: Hassas pişirme eylemi, vitamin hasarını azaltır ve besin değerlerini ve tatların çoğunu muhafaza eder.

Ekonomi: Uzun sürede ağır pişirme işlemi, sert et parçalarını daha hesaplı pişirebilir ve ortalama bir küçük elektrikli ocağın dörtte biri kadar güç harcar.

Rahatlık: Malzemeleri bir gece önceden hazırlayın, evden çıkmadan önce yavaş pişiriciye yerleştirin ve eve döndüğünüzde lezzetli bir yemekle karşılaşın.

YAVAŞ PIŞİRME MODUNUN KULLANIMI

- Not: Yavaş pişirme işlevinde sıcaklık belirlenemez veya ayarlanamaz.
- Malzemeleri pişirme kabına yerleştirerek kapağını kapatın.
- 1. Cihazın fişini elektrik prizine takın. Çok amaçlı pişiricinizden bip sesi duyulacak ve ekranında başlatma sırası görüntülenecektir. Birkaç dakika sonra ekran kararacak ve yalnızca **Air Fry** lambası yanıp sönecektir.
- 2. **Yavaş Pişirme Yüksek** veya **Yavaş Pişirme Düşük** işlevlerinden birini seçmek için ^ veya v düğmelerini kullanın.
- 3. İstenilen yavaş pişirme modunun lambası yanıp sönerken I düğmesine basın. Ekranda varsayılan pişirme süresi görüntülenecektir.
- ^ ve v düğmelerini kullanarak pişirme süresini gereken şekilde değiştirin. Her basışta süre 1 dakika artacak veya azalacaktır. Süreyi hızla artırmak veya azaltmak için düğmeyi basılı tutun.
- 5. Seçilen süreyi onaylamak için I düğmesine basın.
- 6. Pişirme işlemini başlatmak için I düğmesine basın. Pişirme işlemi başladığı anda, ekranda geri sayım da başlayacaktır.
- 7. Zamanlayıcı 00:00'a ulaştığında çok amaçlı pişiricinizden iki kez bip sesi duyulacak ve ısıtıcı kapanacaktır. Ekranda "End" görüntülenecektir. Fan kısa bir süre daha çalışmaya devam edecektir.
- Pişirme işlemini dilediğiniz anda iptal etmek için O düğmesine basın.

GENEL İPUÇLARI

- Buzdolabından doğrudan kullanılan malzemelerin pişirme süresini uzatabileceğini unutmayın.
- Pişirme sırasında kapağı gereksiz yere açmamaya çalışın. Bunu yaptığınızda büyük miktarda sıcaklık dışarı kaçabilir ve çok amaçlı pişiricinizin tekrar eski durumuna gelmesi uzun zaman alabilir.
- Bir yemeğin pişip pişmediğini görmek için test ederken, kök sebzelerin genellikle daha uzun sürede piştiğini unutmayın.
- Dondurulmuş yiyecekleri pişirme kabına eklemeyen önce tamamen çözündürün.
- Eti önceden mühürlemesi kesinlikle gerekli olmasa da, nemin içeride hapsedilmesine ve lezzete derinlik katılmasına yardımcı olabilir. Eti mühürlemek için, çok amaçlı pişiricinizin Kızartma işlevini kullanın.
- Malzemeleri, kaplarda önceden (örn. bir gece önce) hazırlanmış şekilde buzdolabında saklayın. Çok amaçlı pişiriciyi veya pişirme kabını buzdolabına koymayın.
- Pilav pişirirken, her 100 gr pirinç için en az 150 ml pişirme sıvısı kullanın.
- Makarna, yavaş pişirme için uygun değildir; çok yumuşak olur. Tarifiniz makarna gerektiriyorsa, önceden pişirilmiş olmalı ve yemeğe, pişirme süresinin bitiminden 30-40 dakika önce karıştırılmalıdır.
- Pişirme kabına tüm malzemeler konulduktan sonra yükseklik, pişirme kabının yaklaşık dörtte üçünü aşmamalıdır. Aşırı doldurmanız durumunda, kullanım sırasında sıcak sıvı dışarı püskürebilir veya taşabilir.
- Pişen yemek fazla sulu ise, az miktarda mısır nişastası, buğday nişastası vb. kullanılarak koyulaştırılabilir. Her 250-300 ml sıvı için, 2 yemek kaşığı mısır nişastasını yeterince su ile karıştırarak ince bir lapa oluşturun. Lapayı yemeğe, pişirme süresinin sona ermesinden yaklaşık 30-45 dakika önce ekleyin. Alternatif olarak, hazır yapım sos granüllerini üreticinin talimatlarına göre karıştırarak ekleyin.

PIŞİRME ÖNERİLERİ

Sebzeler

Yavaş pişirme, sebzeler için idealdir. Çok az miktarda buharlaşma olduğundan, tüm öz sular ve lezzetler korunur.

Patates, havuç, şalgam ve sarı şalgam gibi kök sebzelerin etten daha yavaş pişmesi gerekir. Bunları bir ısırmalık parçalara kesin ve pişirme sıvısının içine daldırın. Sebzeleri tencerenin tabanına mümkün olduğunca yakın yerleştirin.

Bezelye ve tatlı mısır gibi hızlı pişen sebzeler, pişirme süresinin bitiminden yarım saat önce eklenmelidir.

Bakliyat (Fasulye, Nohut ve Mercimek)

Bazı kuru bakliyatların (mercimek, nohut vb.), kullanılmadan önce ıslatılması gerekebilir. Kullanmadan önce ambalaj üzerindeki tavsiyeleri mutlaka kontrol edin.

UYARI: Kuru fasulyeler (örn. kırmızı barbunya, beyaz fasulye vb.) en az 8 saat suda bekletilmeli ve yavaş pişiriciye eklenmeden önce en az 10 dakika haşlanmalıdır. Çiğ veya az pişmiş şekilde yenmeleri durumunda zehirlidirler.

Et ve Kümes Hayvanları

- Yavaş pişirme düşük fiyatlı sert etleri yumuşatır ve büzüşme ve buharlaşmayı azaltarak, lezzeti ve besin değerini korur. Yavaş pişirme için en uygun etler, yağsız etlerdir.
- Pişirme sırasında yemeğe yağ biçiminde sıvı ekleyebileceğinden, etteki fazla yağı keserek alın.
- Mümkünse, derisi olmayan tavuk kullanın.
- Güveçler ve yahniler için, eti eşit boyutlu küpler (yaklaşık 2,5 cm) halinde kesin.

GELENEKSEL BİR FIRIN TARİFİNİ DÖNÜŞTÜRME

Bunlar yaklaşık sürelerdir ve malzemelere ve miktarlara bağlı olarak farklılık gösterebilir. Servis yapmadan önce yemeğin iyi piştiğini her zaman kontrol edin.

Fırında pişirme süresi (dakika)	Yavaş Pişirme Düşük için süre (saat)	Yavaş Pişirme Yüksek için süre (saat)
15-30	4-6	1-2
30-60	6-8	2-4
60-180	8-12	4-7

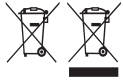
SICAK TUTMA

- **ÖNEMLİ:** Sıcak Tutma ayarını pişirme işlemi için kullanmayın. Bu ayarı yalnızca pişirilmiş ve halen sıcak olan yiyecekleri sıcak tutmak için kullanın.
- 1. Pişirme kabında, önceden pişirilmiş ve sıcak malzemelerle işleme başlayın.
- 2. Cihazın fişini elektrik prizine takın. Çok amaçlı pişiricinizden bip sesi duyulacak ve ekranında başlatma sırası görüntülenecektir. Birkaç dakika sonra ekran kararacak ve yalnızca Air Fry lambası yanıp sönecektir.
- 3. **Sıcak Tutma** işlevini seçmek için \wedge ve \vee düğmelerini kullanın.
- Ekran 4 saatten (04:00) sıfıra (00:00) doğru geri sayım başlayacaktır.
- Cihaz, sıcak tutma ayarı 4 saat açık kaldıktan sonra ısıtma işlevini durduracaktır.
- **Not:** Yiyecekleri sıcak tutma ayarında 4 saatten fazla tutmayın.

ÖZEN VE BAKIM

1. Cihazın fişini elektrik prizinden çekin ve temizleme ve depolama öncesinde mutlaka tamamen soğumasını bekleyin.
 2. Dış yüzeyleri hafif nemli bir bezle temizleyin ve ardından iyice kurulayın.
 3. Pişirme kabı ve ızgara plakası bulaşık makinesinde veya ılık sabunlu su ile elde yıkanabilir.
 4. Depolamadan önce tamamen kurumasını bekleyin.
- Sert veya aşındırıcı temizleyiciler, solventler, deterjanlar, bulaşık telleri veya sabunlu süngerler kullanmayın.

GERİ DÖNÜŞÜM



Tehlikeli maddelerin yol açacağı çevre ve sağlık sorunlarını önlemek için, şu sembollerden biri ile işaretlenmiş cihazlar ve şarj edilebilir ve tek kullanımlık piller genel evsel atıklarla birlikte çöpe atılmamalıdır. Elektrikli ve elektronik ürünleri ve ilgili olabilecek şarj edilebilir ve tek kullanımlık pilleri her zaman resmi, uygun bir geri dönüşüm/toplama noktasına bırakın.

Bakanlıkça tespit ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır

Taşıma ve nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar :

Ürünü düşürmeyiniz

Darbelere maruz kalmamasını sağlayınız

Cihazı nakliye sırasında orijinal ambalajında taşıyınız.




Citiți instrucțiunile, păstrați-le într-un loc sigur; dacă dați aparatul altcuiva, nu uitați să dați și instrucțiunile. Îndepărtați toate ambalajele înainte de folosire.


PREVEDERI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

Respectați măsurile de siguranță de bază, inclusiv:

Aparatul poate fi folosit de copii în vârstă de 8 ani sau mai mari și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe dacă sunt supravegheați/instruiți și înțeleg pericolele la care se supun. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și utilizarea de către utilizator nu trebuie efectuate de copii decât dacă aceștia au peste 8 ani și sunt supravegheați. Nu lăsați aparatul și cablul la îndemâna copiilor sub 8 ani.

În cazul în care cablul este deteriorat, trebuie înlocuit de către fabricant, agentul de service sau orice altă persoană calificată, pentru a evita accidentele.

 Suprafețele aparatului se vor încinge.

 Nu scufundați în niciun fel de lichid.

Nu conectați aparatul prin intermediul unui sistem cu temporizator sau cu comandă de la distanță.

- Scoateți oala de gătit din unitate înainte de a efectua o spălare separată.
- Lăsați un spațiu de cel puțin 50 mm în jurul aparatului.
- Acordați o atenție deosebită atunci când mutați aparatul dacă acesta conține alimente calde sau lichide fierbinți.
- Nu utilizați acest aparat în aer liber.
- Utilizați mănuși de cuptor sau o protecție similară atunci când scoateți capacul. Atenție la evacuarea aburului atunci când ridicați capacul.
- Nu acoperiți aparatul sau nu așezați nimic pe el.
- Când nu utilizați aparatul, înainte de a-l muta și înainte de a-l curăța, scoateți-l din priză.
- Nu folosiți alte accesorii sau atașamente decât cele furnizate de noi.
- Nu folosiți aparatul în niciun alt scop decât cel descris în aceste instrucțiuni.
- Nu operați aparatul dacă este stricat sau nu funcționează corect.
- Nu așezați vasul de gătit pe suprafețe care nu rezistă la căldură. Așezați întotdeauna vasul pe un suport sau o cârpă rezistente la căldură.
- Baza vasului de gătit are o suprafață aspră și poate zgâria sau lăsa urme pe suprafețele delicate sau lustruite. Așezați întotdeauna materiale de protecție sub vasul de gătit pentru a proteja aceste tipuri de suprafețe.

EXCLUSIV PENTRU UZ CASNIC











PĂRȚI COMPONENTE

1. Mâner
2. Grill pentru grătar
3. Vas de gătit
4. Panou de control

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Îndepărtați ambalajul și etichetele. Spălați componentele detașabile cu apă caldă și săpun, clătiți bine, scurgeți și lăsați la uscat.

COMENZI ȘI LUMINI

	Indicator luminos prăjire cu aer cald Modul Prăjire cu aer cald este selectat		Indicator luminos Păstrează cald Modul Păstrează cald este selectat
	Indicator luminos grătar Modul grătar este selectat		Indicator luminos Gătire lentă la temperatură ridicată Modul Gătire lentă la temperatură ridicată este selectat
	Indicator luminos rumenire Modul rumenire este selectat		Indicator luminos Gătire lentă la temperatură scăzută Modul Gătire lentă la temperatură scăzută este selectat
	Indicator luminos prăjire Mod pârlire este selectat		Este utilizat pentru selectarea modurilor de gătit și pentru a crește/scădea valorile temperaturii sau a timpului.
	Indicator luminos coacere Modul coacere este selectat		Este utilizat pentru pornirea sau oprirea aparatului.

UNITĂȚI DE MĂSURARE TEMPERATURĂ

Pentru a comuta între °F și °C, apăsați și mențineți apăsat butonul **O** timp de 3 secunde.

FUNCȚII DE GĂTIT

Prăjire cu aer cald: Utilizați multicooker-ul pentru a prăji mai sănătos cu aer cald, cu căldură de sus și de jos, și cu un ventilator pentru o rumenire uniformă.

Grătar: Utilizat pentru a găti alimentele la grill. Ciclul de preîncălzire se poate utiliza pentru a încălzi suportul grill pentru a adăuga urme de prăjire/pârlire.

Rumenire: Utilizați pentru a găti bucăți întregi de carne, pește sau legume.

Prăjire: Folosiți multicooker-ul pentru a sotă și a prăji.

Coacere: Utilizați multicooker-ul pentru coacere.

Gătit lent: funcție perfectă pentru caserole, supe, tocănițe și combinații de carne și legume.

Păstrează cald: Vă permite să păstrați alimentele gătite calde înainte de servire.

Temperaturi și timpi de gătire

Mod	Căldură		Temperatura (° C)		Timp (minute)		Preîncălzire
	Partea de sus	Partea de jos	Mod implicit	Gamă	Mod implicit	Gamă	
Prăjire cu aer cald	●	●	215	80 - 230	20	1 - 59	NU
Grătar	●	●	230	80 - 260	20	1 - 59	DA
Rumenire	●	●	190	65 - 260	30	1 - 120	NU
Părlire	-	●	230	230 - 260	10	1 - 120	NU
Coacere	●	●	175	65 - 230	30	1 - 120	DA
Gătire lentă la temperatură ridicată	-	●	-	-	240	1 - 1440	NU
Gătire lentă la temperatură scăzută	-	●	-	-	480	1 - 1440	NU
Păstrează cald	-	●	-	-	240	-	NU

CARACTERISTICI COMUNE TUTUROR MODURILOR DE GĂTIT

Modificarea timpului sau a temperaturii în timpul gătirii

După ce gătitul a început, puteți modifica timpul sau temperatura în următorul mod:

1. Pentru a regla timpul, utilizați butoanele \wedge și \vee . Afișajul va lumina intermitent în timp ce efectuați această modificare.
2. Pentru a schimba temperatura, apăsați butonul I în timp ce aparatul gătește. Temperatura selectată în acest moment va începe să lumineze intermitent. Utilizați butoanele \wedge și \vee pentru a efectua modificările pe care le doriți.

Deschiderea capacului în timpul gătirii

Capacul se poate deschide în timpul gătirii pentru a adăuga sau pentru a amesteca în ingrediente. Gătitul și cronometrul se vor întrerupe în momentul în care capacul este deschis și vor continua în momentul în care capacul este închis din nou.

Modul Repaus automat

Dacă nu este apăsat niciun buton timp de 5 minute, multicooker-ul va intra în modul de repaus pentru a economisi energie. Apăsați orice buton pentru a-l trezi.

Afișaj inel luminos

Cele 8 LED-uri care apar de jur împrejurul afișajului temperaturii și timpului efectuează diverse lucruri în timpul utilizării, dar în principal, acestea sunt utilizate pentru următoarele:

- În timpul gătirii, toate acestea se aprind și se sting unul câte unul pe măsură ce gătitul are loc.
- Dacă gătitul este anulat din orice motiv, toate acestea vor lumina intermitent pentru scurt timp înainte de a dispărea.
- În timpul ciclului de preîncălzire (modurile Grătar și Coacere), acestea vor lumina intermitent până când temperatura setată este atinsă.

Sugestii și sfaturi

- După finalizarea ciclului de gătit, puteți să scoateți alimentele și le puteți transfera pe o farfurie pentru servire. De asemenea, puteți scoate complet oala de gătit. Vă rugăm să aveți grijă și să utilizați o protecție adecvată, cum ar fi mănuși pentru cuptor.
- Pentru accelerarea procesului de răcire, lăsați capacul deschis după îndepărtarea alimentelor.
- Dacă optați să gătiți în loturi, vă rugăm să goliți uleiul din oala detașabilă după fiecare 2 ture. În acest mod veți preveni arderea grăsimilor și producerea de fum.

PRĂJIRE CU AER CALD

- Pentru rezultate optime, vă recomandăm să lăsați suficient spațiu în jurul ingredientelor pentru a permite aerului fierbinte să circule.
- Puneți ingredientele în vasul de gătit și închideți capacul.
- 1. Bagați aparatul în priză. Multicooker-ul va emite un bip iar afișajul va trece prin secvența de pornire. După câteva momente, afișajul se va stinge și doar **Prăjire cu aer cald** va lumina intermitent.
- 2. În momentul în care indicatorul luminos **Prăjire cu aer cald** luminează intermitent, apăsați butonul I. Afișajul va indica temperatura implicită.
- 3. Modificarea temperaturii se face prin utilizarea butoanelor \wedge și \vee . Apăsați butonul I pentru a confirma temperatura selectată.
- 4. Se va afișa timpul de gătit implicit. Modificarea timpului de gătit se face prin utilizarea butoanelor \wedge și \vee . Fiecare apăsare pe tastă va mări sau micșora timpul cu 1 minut. Apăsați și mențineți apăsat butonul în cazul în care doriți să măriți sau să micșorați timpul rapid.
- 5. Apăsați butonul I pentru a confirma timpul selectat.
- 6. Pentru a începe gătitul, apăsați butonul I. Gătitul va începe și afișajul va începe numărătoarea inversă.
- 7. În momentul în care temporizatorul ajunge la 00:00, multicooker-ul va emite un bip de două ori și încălzitorul se va opri. „End” va apărea pe afișaj. Ventilatorul va continua să funcționeze pentru o perioadă scurtă de timp.
- Anulați gătitul în orice moment prin a apăsa pe butonul O.

TIMPI DE GĂTIRE ȘI SIGURANȚA ALIMENTELOR

- A se folosi strict ca ghid.
- Verificați dacă sunt bine făcute. Dacă aveți dubii, mai lăsați-le puțin.
- Gătiți carnea, puiul sau derivatele (mici, burgeri etc.) până când se evaporă sucul.
- Gătiți peștele până când carnea devine opacă.
- Pentru alimente pre-ambalate, urmați instrucțiunile de pe ambalaj sau etichetă.



Alimente (proaspete)	Temperatură °C	Timp (minute)	Note
Cartofi pai	200	25	Se clătesc, se usucă, se amestecă cu sare, piper și ulei.
Cartofi wedges	200	15-20	Se clătesc, se usucă, se amestecă cu sare, piper și ulei.
Cartofi dulci wedges	200	15-20	Se clătesc, se usucă, se amestecă cu sare, piper și ulei.
Cartofi copti cu coaja	180	30-40	Pentru un înveliș crocant, se unge cu ulei
Cartofi copti	180	25-35	Se spală, se usucă, se amestecă cu sare, piper, rozmarin pisat (opțional) și ulei.
Amestec de legume mediteraneene	180	6-10	Se taie toate la dimensiuni similare, bucăți de aproximativ 1-2 cm, se presară ulei și se condimentează.
Piept de pui	180	15-20	
Pulpe de pui	180	25-30	Timpul de preparare depinde de mărime. Se ung cu ulei, se asezonează
Aripioare de pui	180	23-28	Timpul de preparare depinde de mărime. Se ung cu ulei, se asezonează
Burgeri	180	8-12	Timpul de preparare depinde de mărime. Se ung cu ulei, se asezonează
Cârnați	180	8-12	
Cotlet de porc	180	22	Se unge cu ulei, se asezonează
File de somon	180	8-12	Se unge cu ulei, se asezonează
File de pește alb	180	8-12	Se unge cu ulei, se asezonează
Rulouri cu cârnat	200	13-15	Se unge cu ulei, se asezonează
Pachetele de primăvară	200	8-10	
Brioșe	180	15-18	
Alimente (congelate)	Temperatură °C	Timp (minute)	Note
Cartofi chipsuri	200	25	
Cartofi wedges	200	15-20	
Cartofi pai	200	12-20	
Bulgărași de pui congelați	200	6-10	
Fileuri de pește	200	10-12	
Crochete de pește	180	6-10	
Inele de ceapă	180	10-15	
Scampi	180	15	

Notă: Alimentele bogate în grăsimi (de exemplu, carnea de porc) pot crea fum. Acest lucru este normal, deoarece reziduurile de ulei sunt găsite la o temperatură ridicată. Reducerea temperaturii poate diminua efectul de fum.

LA GRĂȚAR

- Pentru rezultate optime, vă recomandăm să lăsați suficient spațiu în jurul ingredientelor pentru a permite aerului fierbinte să circule.
- 1. Puneți oala de gătit în unitate și introduceți placa grătarului.
- 2. Bagați aparatul în priză. Multicooker-ul va emite un bip iar afișajul va trece prin secvența de pornire. După câteva momente, afișajul se va stinge și doar **Prăjire cu aer cald** 🍷 va lumina intermitent.
- 3. Utilizați butoanele \wedge și \vee pentru a selecta **Grătar** 🍷.
- 4. În momentul în care indicatorul luminos Grătar luminează intermitent, apăsați butonul I. Afișajul va indica temperatura implicită.
- 5. Modificarea temperaturii se face prin utilizarea butoanelor \wedge și \vee . Apăsați butonul I pentru a confirma temperatura selectată.
- 6. Se va afișa timpul de gătire implicit. Modificarea timpului de gătire se face prin utilizarea butoanelor \wedge și \vee . Fiecare apăsare pe tastă va mări sau micșora timpul cu 1 minut. Apăsați și mențineți apăsat butonul în cazul în care doriți să măriți sau să micșorați timpul rapid.
- 7. Apăsați butonul I pentru a confirma timpul selectat.
- 8. Apăsați butonul I pentru a începe ciclul de preîncălzire. Multicooker-ul dvs. va emite un bip și va începe preîncălzirea. În timpul preîncălzirii, afișajul va afișa „PrE” până când unitatea va atinge temperatura selectată și apoi va emite un semnal sonor. Adăugați ingredientele după ce unitatea este preîncălzită.
- 9. În momentul în care temporizatorul ajunge la 00:00, multicooker-ul va emite un bip de două ori și încălzitorul se va opri. „End” va apărea pe afișaj. Ventilatorul va continua să funcționeze pentru o perioadă scurtă de timp.
- Anulați gătitul în orice moment prin a apăsa pe butonul O.

GHID PENTRU GĂTIT

- A se folosi strict ca ghid.
- Verificați dacă sunt bine făcute. Dacă aveți dubii, mai lăsați-le puțin.
- Gătiți carnea, piul sau derivatele (mici, burgeri etc.) până când se evaporă sucul.
- Gătiți peștele până când carnea devine opacă.
- Pentru alimente pre-ambalate, urmați instrucțiunile de pe ambalaj sau etichetă.

Alimente	Temperatură °C	Timp (minute)	Note
Burgeri	230	8-12	120-160g
Cârnați	230	8-12	
Piept de pui	230	15-20	200-250g
Somon	230	5-8	120-140g
Friptură	230	În sânge 4	200-250g
		Mediu în sânge 5	
		Mediu 6	
		Bine făcut 7-8	
Șuncă	230	3-7	Timpul depinde de opțiunea dorită pentru aspectul crocant
Cotlet de porc	230	10-14	220-260g
Friptură de pulpă de miel	230	3-6	150-200g
Legume mediteraneene	230	6-8	Toate bucățile trebuie să fie tăiate la dimensiuni similare (1-2 cm). Stropiți cu ulei și asezonați.

RUMENIRE

- Pentru rezultate optime, vă recomandăm să lăsați suficient spațiu în jurul ingredientelor pentru a permite aerului fierbinte să circule.
 - Puneți ingredientele în vasul de gătit și închideți capacul.
1. Bagați aparatul în priză. Multicooker-ul va emite un bip iar afișajul va trece prin secvența de pornire. După câteva momente, afișajul se va stinge și doar **Prăjire cu aer cald** și lumina intermitent.
 2. Utilizați butoanele și pentru a selecta **Rumenire**.
 3. În momentul în care indicatorul luminos Rumenire luminează intermitent, apăsați butonul I. Afișajul va indica temperatura implicită.
 4. Modificarea temperaturii se face prin utilizarea butoanelor și . Apăsați butonul I pentru a confirma temperatura selectată.
 5. Se va afișa timpul de gătire implicit. Modificarea timpului de gătire se face prin utilizarea butoanelor și . Fiecare apăsare pe tastă va mări sau micșora timpul cu 1 minut. Apăsați și mențineți apăsat butonul în cazul în care doriți să măriți sau să micșorați timpul rapid.
 6. Apăsați butonul I pentru a confirma timpul selectat.
 7. Pentru a începe gătitul, apăsați butonul I. Gătitul va începe și afișajul va începe număratoarea inversă.
 8. În momentul în care temporizatorul ajunge la 00:00, multicooker-ul va emite un bip de două ori și încălzitorul se va opri. „End” va apărea pe afișaj. Ventilatorul va continua să funcționeze pentru o perioadă scurtă de timp.
- Anulați gătitul în orice moment prin a apăsa pe butonul **O**.

Sfaturi

- Capacitatea maximă aproximativă de rumenire este de 1,3 – 2,0 kg pui sau 1,3 – 1,8 kg friptură.
- Dacă doriți un gust mai pronunțat a cărnii rumenite, utilizați funcția prăjire înainte de prăjire pentru a rumeni carnea.
- Utilizarea unui termometru pentru carne poate ajuta la îmbunătățirea semnificativă și poate oferi rezultate finale mai precise.

PÂRLIRE

- Puneți ingredientele în vasul de gătit și închideți capacul.
 - Pentru rezultate optime, vă recomandăm să lăsați suficient spațiu în jurul ingredientelor pentru a permite aerului fierbinte să circule.
1. Bagați aparatul în priză. Multicooker-ul va emite un bip iar afișajul va trece prin secvența de pornire. După câteva momente, afișajul se va stinge și doar **Prăjire cu aer cald** și lumina intermitent.
 2. Utilizați butoanele și pentru a selecta **Pârlire**.
 3. În momentul în care indicatorul luminos Pârlire luminează intermitent, apăsați butonul I. Afișajul va indica temperatura implicită.
 4. Modificarea temperaturii se face prin utilizarea butoanelor și . Apăsați butonul I pentru a confirma temperatura selectată.
 5. Se va afișa timpul de gătire implicit. Modificarea timpului de gătire se face prin utilizarea butoanelor și . Fiecare apăsare pe tastă va mări sau micșora timpul cu 1 minut. Apăsați și mențineți apăsat butonul în cazul în care doriți să măriți sau să micșorați timpul rapid.
 6. Apăsați butonul I pentru a confirma timpul selectat.
 7. Pentru a începe gătitul, apăsați butonul I. Gătitul va începe și afișajul va începe număratoarea inversă.
 8. În momentul în care temporizatorul ajunge la 00:00, multicooker-ul va emite un bip de două ori și încălzitorul se va opri. „End” va apărea pe afișaj. Ventilatorul va continua să funcționeze pentru o perioadă scurtă de timp.
- Anulați gătitul în orice moment prin a apăsa pe butonul **O**.

COACERE

- Ingredientele pentru prăjituri și alte produse similare trebuie adăugate într-un recipient de gătit adecvat (forma de prăjitură, etc.) care se va potrivi în oala de gătit. Odată ce multicooker-ul a finalizat ciclul de preîncălzire, deschideți capacul și puneți cu grijă ingredientele pregătite în vasul de gătit și închideți capacul.
 - În situația în care nu doriți să utilizați ciclul de preîncălzire sau rețeta dvs. nu necesită acest lucru, vă rugăm să puneți ingredientele în vasul de gătit la începutul ciclului de gătit.
1. Bagați aparatul în priză. Multicooker-ul va emite un bip iar afișajul va trece prin secvența de pornire. După câteva momente, afișajul se va stinge și doar **Prăjire cu aer cald** și lumina intermitent.
 2. Utilizați butoanele și pentru a selecta **Coacere**.



3. În momentul în care indicatorul luminos Coacere luminează intermitent, apăsați butonul I. Afișajul va indica temperatura implicită.
 4. Modificarea temperaturii se face prin utilizarea butoanelor \wedge și \vee . Apăsați butonul I pentru a confirma temperatura selectată.
 5. Se va afișa timpul de gătire implicit. Modificarea timpului de gătire se face prin utilizarea butoanelor \wedge și \vee . Fiecare apăsare pe tastă va mări sau micșora timpul cu 1 minut. Apăsați și mențineți apăsat butonul în cazul în care doriți să măriți sau să micșorați timpul rapid.
 6. Apăsați butonul I pentru a începe ciclul de preîncălzire. Multicooker-ul dvs. va emite un bip și va începe preîncălzirea. În timpul preîncălzirii, afișajul va afișa „PrE” până când unitatea va atinge temperatura selectată și apoi va emite un semnal sonor.
 7. Deschideți capacul și puneți ingredientele în vasul de gătit. Închideți capacul.
 8. În momentul în care temporizatorul ajunge la 00:00, multicooker-ul va emite un bip de două ori și încălzitorul se va opri. „End” va apărea pe afișaj. Ventilatorul va continua să funcționeze pentru o perioadă scurtă de timp.
- Anulați gătitul în orice moment prin a apăsa pe butonul O.

GĂTIREA LENTĂ




BENEFICIILE GĂTIRII LENTE

Sănătos: Procesul delicat de gătire reduce daunele produse vitaminelor și reține mai bine nutrienții și aromele.

Economic: Procedul de gătire îndelungată, lentă, poate frăgezi și bucăți de carne de o calitate inferioară, mai tari, utilizând un sfert din energia folosită de o oală cu diametru mic pe o plită medie.

Practic: Pregătiți ingredientele cu o seară înainte, introduceți-le în aparatul pentru gătire lentă înainte de a pleca de acasă, iar când vă veți întoarce vă va aștepta o masă delicioasă.

UTILIZAREA MODULUI DE GĂTIT LENT

- Notă: Setarea sau reglarea temperaturii nu se poate efectua în funcția de gătire lentă.
 - Puneți ingredientele în vasul de gătit și închideți capacul.
1. Bagați aparatul în priză. Multicooker-ul va emite un bip iar afișajul va trece prin secvența de pornire. După câteva momente, afișajul se va stinge și doar **Prăjire cu aer cald**  va lumina intermitent.
 2. Utilizați butoanele \wedge și \vee pentru a selecta fie **Gătire lentă la temperatură ridicată**  sau **Gătire lentă la temperatură scăzută** .
 3. În momentul în care indicatorul luminos pentru modul de gătire lentă dorit luminează intermitent, apăsați butonul I. Afișajul va indica timpul implicit de gătire.
 4. Modificarea timpului de gătire se face prin utilizarea butoanelor \wedge și \vee . Fiecare apăsare pe tastă va mări sau micșora timpul cu 1 minut. Apăsați și mențineți apăsat butonul în cazul în care doriți să măriți sau să micșorați timpul rapid.
 5. Apăsați butonul I pentru a confirma timpul selectat.
 6. Pentru a începe gătitul, apăsați butonul I. Gătitul va începe și afișajul va începe numărătoarea inversă.
 7. În momentul în care temporizatorul ajunge la 00:00, multicooker-ul va emite un bip de două ori și încălzitorul se va opri. „End” va apărea pe afișaj. Ventilatorul va continua să funcționeze pentru o perioadă scurtă de timp.
- Anulați gătitul în orice moment prin a apăsa pe butonul O.

SFATURI GENERALE

- Țineți cont de faptul că ingredientele folosite direct din frigider pot mări durata de preparare.
- Încercați să nu ridicați capacul în mod inutil în timpul preparării. O cantitate mare de căldură poate scăpa atunci când faceți acest lucru și poate dura mult timp până când multicooker-ul dvs. își revine.
- Atunci când testați un fel de mâncare pentru a vedea dacă este gătită, nu uitați că legumele rădăcinoase necesită de obicei mai mult timp pentru a fi gătite.
- Dezghețați complet alimentele congelate înainte de a le adăuga în oala de gătit.
- Nu este obligatoriu să rumeniți carnea înainte, dar poate ajuta la etanșarea umezelii și la adăugarea aromei. Utilizați funcția de pârlire a multicooker-ului pentru a rumeni carnea.
- Păstrați ingredientele preparate înainte (de exemplu, cu o seară înainte) în recipiente în frigider. Nu puneți multicooker-ul sau oala de gătit în frigider.
- Când gătiți orez, folosiți cel puțin 150 ml de lichid de gătit pentru fiecare 100 g de orez.
- Pastele nu sunt potrivite pentru gătit lent deoarece devin prea moi. Dacă rețeta dvs. necesită paste, acestea ar trebui să fie prefierate și apoi amestecate, cu 30-40 de minute înainte de sfârșitul duratei de preparare.
- După ce toate ingredientele sunt puse în oala de gătit, aceasta nu trebuie să fie plină mai mult de trei sferturi. Dacă o umpleți prea mult, aceasta poate scuipa lichid fierbinte sau se poate revărsa în timpul utilizării.
- Dacă preparatul finit este prea lichid, poate fi îngroșat cu puțină făină de porumb, rădăcină de arorut etc. Pentru fiecare 250-300 ml de lichid, se amestecă 2 linguri de făină de porumb cu suficientă apă pentru a forma o pastă subțire. Adăugați pasta în mâncare cu aprox. 30-45 de minute înainte de terminarea preparării. Alternativ, amestecați cu granule de sos gata preparate, urmând instrucțiunile producătorului.

GHID DE GĂTIT

Legume

Gătirea lentă este ideală pentru legume. Se evaporă puțin, astfel încât toate sucurile și aromele sunt păstrate.

Legumele rădăcinoase, cum ar fi cartoful, morcovul, napul și sfecla roșie, necesită o gătire mai lentă decât carnea. Tăiați-le în bucăți mai mici și scufundați-le în lichidul de gătit. Așezați legumele cât mai aproape de fundul oalei.

Legumele fierte rapid, cum ar fi mazărea și porumbul dulce, trebuie adăugate cu o jumătate de oră înainte de sfârșitul preparării.

Leguminoase (fasole, mazăre, linte)

Este posibil ca unele leguminoase uscate (linte, mazăre etc.) să aibă nevoie de înmuiere înainte de utilizare. Verificați întotdeauna orice recomandări de pe ambalaj înainte de utilizare.

ATENȚIE fasolea uscată (de exemplu, fasole roșie, cannellini etc.) trebuie să fie pusă la înmuiat timp de cel puțin 8 ore și fiartă timp de cel puțin 10 minute înainte de a fi adăugată în programul de gătire lentă. Consumate în stare crudă sau insuficient fierte, acestea pot fi otrăvitoare.

Carnea și carnea de pui





- Programul de gătire lentă înmoaie bucățile mai ieftine de carne și reduce micșorarea și evaporarea, păstrând aroma și valoarea nutritivă. Cele mai slabe bucăți de carne sunt cele mai bune pentru gătit lent.
- Tăiați excesul de grăsime de pe carne, deoarece aceasta se poate adăuga la lichid sub formă de grăsime, în timpul preparării.
- Dacă este posibil, utilizați carnea de pui fără piele.
- Tăiați carnea de mărimea unor cuburi egale (aproximativ 2,5 cm) pentru caserole și tocănițe.

CONVERSIA REȚETELOR DE LA UN CUPTOR TRADIȚIONAL

Aceste perioade sunt aproximative și pot varia în funcție de ingrediente și cantități. Verificați întotdeauna dacă alimentele sunt bine găsite înainte de a le servi.

Durata de pregătire la cuptor (minute)	Timul la programul de gătire lentă la temperatură scăzută (ore)	Timul la programul de gătire lentă la temperatură ridicată (ore)
15-30	4-6	1-2
30-60	6-8	2-4
60-180	8-12	4-7

PĂSTREAZĂ CALD

- **IMPORTANT:** Nu utilizați setarea Păstrează cald pentru a găti. Utilizați-o numai pentru a păstra alimentele găsite calde, care sunt deja fierbinți.
- 1. Începeți cu ingredientele deja găsite și fierbinți în oala de gătit.
- 2. Bagați aparatul în priză. Multicooker-ul va emite un bip iar afișajul va trece prin secvența de pornire. După câteva momente, afișajul se va stinge și doar Prăjire cu aer cald  va lumina intermitent.
- 3. Utilizați butoanele  și  pentru a selecta **Păstrează cald** .
- Afișajul va începe număratoarea inversă de la 4 ore (04:00) la zero (00:00).
- După ce setarea de menținere la cald a fost pornită timp de 4 ore, unitatea va opri încălzirea.
- **Notă:** Nu țineți alimentele pe setarea de menținere caldă mai mult de 4 ore.

ÎNGRIJIRE ȘI ÎNTREȚINERE

1. Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare și lăsați-l să se răcească înainte de curățare sau de depozitare.
 2. Curățați suprafețele exterioare cu o lavetă ușor umedă și apoi uscați-le bine.
 3. Oala de gătit și grătarul pot fi curățate în mașina de spălat vase sau spălate manual cu apă caldă și săpun.
 4. Lăsați să se usuce bine înainte de depozitare.
- Nu utilizați substanțe de curățare dure sau abrazive, solvenți, bureți de sârmă, vată de sârmă sau bureți impregnați cu săpun.

RECICLAREA



Pentru a evita problemele de mediu și de sănătate cauzate de substanțele periculoase, aparatele și bateriile reîncărcabile și cele obișnuite marcate cu unul dintre aceste simboluri, nu trebuie eliminate împreună cu deșeurile municipale nesortate. Eliminați întotdeauna produsele electrice și electronice și, după caz, bateriile reîncărcabile și cele obișnuite, la un punct de reciclare/colectare corespunzător.

Прочетете инструкциите, запазете ги и ги предавайте, ако предавате и уреда. Отстранете всички опаковки преди употреба.


ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

Следвайте основните мерки за безопасност, включително:

Този уред може да се използва от деца над 8-годишна възраст, както и от хора с ограничени физически, сетивни или умствени способности, или липса на опит и познания, ако са нагледжани/инструирани и разбират опасностите. С уреда не трябва да играят деца. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, освен ако те не са над 8-годишна възраст и някой ги наглежда. Пазете уреда и кабела от деца под 8-годишна възраст.

Ако кабелът е повреден, той трябва да се замени от производителя, негов представител за сервизно обслужване или друго квалифицирано за тази цел лице, за да се избегне всякакъв риск.

 Повърхностите на уреда ще се нагорещат.

 Да не се потапя в никакви течности.

Не свързвайте уреда чрез таймер или система за дистанционно управление.

- Извадете съда за готвене от уреда, преди да го измиете отделно.
- Освободете пространство от поне 50 мм отвсякъде около уреда.
- Подхождайте с повишено внимание при местене на уреда, когато в него има гореща храна или горещи течности.
- Използвайте ръкавици за фурна или подобно средство за защита, когато сваляте капака. Пазете се от парата, която излиза при свалянето на капака.
- Не използвайте уреда на открито.
- Не покривайте уреда и не поставяйте нищо отгоре му.
- Изключете уреда от контакта, когато не го използвате, преди да го преместите, както и преди почистване.
- Не използвайте аксесоари или приставки, различни от тези, които ние предоставяме.
- Не използвайте уреда за други цели, освен тези, описани в настоящите инструкции.
- Не използвайте уреда, ако е повреден или не работи изрядно.
- Не поставяйте съда за готвене върху повърхности, които се влияят от топлина. Винаги поставяйте съда върху подложка или термоустойчива подложка.
- Основата на съда за готвене има гравава повърхност и може да остави драскотини или други следи върху деликатни или полирани повърхности. Винаги поставяйте защитната подложка под съда за готвене, за да защитите тези типове повърхности.

САМО ЗА ДОМАШНА УПОТРЕБА

ЧАСТИ

1. Дръжка
2. Решетка за печене
3. Съд за готвене
4. Командно табло

ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНО ИЗПОЛЗВАНЕ

Отстранете всички опаковъчни материали и етикети. Измийте отделящите се части в топла сапунена вода, изплакнете добре, подсушете и изсушете на въздух.

УПРАВЛЕНИЕ И СВЕТЛИННИ ИНДИКАТОРИ

	Светлинен индикатор „Пържене на въздух“ при избран режим „Пържене на въздух“		Светлинен индикатор „Поддържане на температура“ при избран режим „Поддържане на температура“
	Светлинен индикатор „Грил“ при избран режим „Грил“		Светлинен индикатор „Бавно готвене на висока степен“ при избран режим „Бавно готвене на висока степен“
	Светлинен индикатор „Печене“ при избран режим „Печене“		Светлинен индикатор „Бавно готвене на ниска степен“ при избран режим „Бавно готвене на ниска степен“
	Светлинен индикатор „Запечатване“ при избран режим „Запечатване“		Използва се за избор на режими на готвене и за увеличаване/намаляване на стойностите на температурата или времето.
	Светлинен индикатор „Печене на тестени изделия“ при избран режим „Печене на тестени изделия“	I/O	Използва се за стартиране или спиране на уреда.

ЕДИНИЦИ ЗА ТЕМПЕРАТУРАТА

За да превключите между °F и °C, натиснете и задръжте бутона **O** за 3 секунди.

ФУНКЦИИ ЗА ГОТВЕНЕ

Пържене на въздух: Използвайте мултикукърта си за по-здравословно пържене на въздух с горно и долно нагряване и вентилатор за равномерно запържване.

Грил: Използвайте за приготвяне на храна на скара. Цикълът за предварително загряване може да се използва за загряване на плочата за грила, за да се добавят следи от запичане/грил.

Печене: Използвайте за приготвяне на цели парчета месо, риба или зеленчуци.

Запечатване: Използвайте мултикукърта си за сотиране и запечатване.

Печене на тестени изделия: Използвайте мултикукърта си за печене на тестени изделия.

Бавно готвене: Идеално за касероли, супи, яхнии и комбинации от месо и зеленчуци.

Поддържане на температура: Позволява поддържане на сготвената храна топла преди сервиране.

Температура и време на готвене

Режим	Нагриване		Температура (° C)		Време (минути)		Предварително загряване
	Отгоре	Отдолу	По подразбиране	Диапазон	По подразбиране	Диапазон	
Пържене на въздух	●	●	215	80 - 230	20	1 - 59	НЕ
Грил	●	●	230	80 - 260	20	1 - 59	ДА
Печене	●	●	190	65 - 260	30	1 - 120	НЕ
Запечатване	-	●	230	230 - 260	10	1 - 120	НЕ
Печене на тестени изделия	●	●	175	65 - 230	30	1 - 120	ДА
Бавно готвене на висока степен	-	●	-	-	240	1 - 1440	НЕ
Бавно готвене на ниска степен	-	●	-	-	480	1 - 1440	НЕ
Поддържане на температурата	-	●	-	-	240	-	НЕ

ОБЩИ ФУНКЦИИ ЗА ВСИЧКИ РЕЖИМИ НА ГОТВЕНЕ

Промяна на времето или температурата по време на готвене

След като готвенето е започнало, можете да промените времето или температурата по следния начин:

1. За да настроите времето, използвайте бутоните \wedge и \vee . Дисплеят ще мига, докато го промените.
2. За да промените температурата, натиснете бутона I, докато уредът готви. Избраната в момента температура ще започне да мига. Използвайте бутоните \wedge и \vee , за да направите желаните промени.

Отваряне на капака по време на готвене

По време на готвене капакът може да се отваря, за да се добавят или разбъркват съставките. Готвенето и таймерът ще бъдат спрени, когато капакът се отвори, и ще бъдат продължени, когато капакът се затвори отново.

Автоматичен режим на заспиване

Ако в рамките на 5 минути не бъдат натиснати никакви бутони, мултикукърът ще премине в режим на заспиване, за да пести енергия. За да го събудите, натиснете който и да е бутон.

Дисплей с пръстеновидни светлини


8-те светодиода, които заобикалят дисплея за температурата и времето, правят различни неща по време на работа, но основно се използват, за да показват следното:

- По време на готвене всички те светват и изгасват един по един с напредването на готвенето.
- Ако готвенето е отменено по някаква причина, всички те ще мигат за кратко, преди да угаснат.
- По време на цикъла на предварително загряване (режими „Грил“ и „Печене на тестени изделия“) те мигат, докато се достигне зададената температура.

Напътствия и съвети

- След приключване на цикъла на готвене можете да извадите храната и да я прехвърлите в чиния за сервиране. Можете също така да извадите напълно съда за готвене. Бъдете много внимателни и използвайте подходящи предпазни средства, като например ръкавици за фузна.
- За да ускорите процеса на охлаждане, оставете капака отворен, след като извадите храната.
- Ако готвите на порции, изпразвайте маслото от подвижния съд за готвене след всеки 2 порции. Това ще помогне да се предотврати изгарянето на мазнината и образуването на дим.

ПЪРЖЕНЕ НА ВЪЗДУХ

- За да постигнете най-добри резултати, оставете достатъчно място около съставките, за да може горещият въздух да циркулира.
- Поставете съставките в съда за готвене и затворете капака.
- 1. Включете уреда в контакта. Мултикукърът ще издаде звуков сигнал и дисплеят ще премине през последователността на стартиране. След няколко мига дисплеят ще изгасне, като ще мига само индикаторът „Пържене на въздух“ .
- 2. Когато индикаторът на функцията Пържене на въздух мига, натиснете бутона I. Дисплеят ще покаже температурата по подразбиране.
- 3. Променете температурата, според нуждите, с помощта на бутоните \wedge и \vee . Натиснете бутона I, за да потвърдите избраната температура.
- 4. Ще се покаже времето за готвене по подразбиране. Променете времето за готвене, според нуждите, с помощта на бутоните \wedge и \vee . Всяко натискане ще увеличи или намали времето с 1 минута. Натиснете и задръжте бутона, за да увеличите или намалите бързо времето.
- 5. Натиснете бутона I, за да потвърдите избраното време.
- 6. За да започнете да готвите, натиснете бутона I. Готвенето ще започне и дисплеят ще започне да отброява.
- 7. Когато таймерът достигне 00:00, мултикукърта ще издаде два пъти звуков сигнал и нагревателят ще бъде изключен. На дисплея ще се покаже „End“ (Край). Вентилаторът ще продължи да работи за кратко.
- За да отмените готвенето във всеки един момент, натиснете бутона O.











ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ И БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ

- Да се използва единствено като ръководство.
- Проверете дали храната е сготвена преди сервиране. Ако не сте сигурни, допечете още малко.
- Гответе месо, домашни птици и производни (кайма, шницели и др.), докато соковете потекат чисти.
- Рибата се готви, докато месото добие непрозрачен вид.
- Когато готвите предварително опаковани храни, следвайте всички указания, посочени на опаковката или етикета.

Продукт (пресен)	Температура °C	Време (минути)	Забележки
Чипс	200	25	Изплакнете, подсушете, овкусете със сол, пипер и олио
Резени картоф	200	15-20	Изплакнете, подсушете, овкусете със сол, пипер и олио
Резени сладък картоф	200	15-20	Изплакнете, подсушете, овкусете със сол, пипер и олио
Печен цял небелен картоф	180	30-40	За по-хрупкав картоф, намажете с олио
Печени картофи	180	25-35	Изплакнете, подсушете, подправете със сол, пипер, счукан розмарин (по избор) и олио
Смес средиземноморски зеленчуци	180	6-10	Нарежете всичко на парчета с еднакви размери, приблизително 1-2см, овкусете с олио и пордправки
Пилешки гърди	180	15-20	
Пилешки бутчета	180	25-30	Времето за готвене зависи от размера. Намажете с олио, овкусете
Пилешки крилца	180	23-28	Времето за готвене зависи от размера. Намажете с олио, овкусете
Бургери	180	8-12	Времето за готвене зависи от размера. Намажете с олио, овкусете
Наденички	180	8-12	
Свински котлет	180	22	Намажете с олио, овкусете
Филе съомга	180	8-12	Намажете с олио, овкусете
Филе бяла риба	180	8-12	Намажете с олио, овкусете
Рулце наденица	200	13-15	Намажете с олио, овкусете
Пролетни рулца	200	8-10	
Мъфини	180	15-18	
Замразени	Температура °C	Време (минути)	Забележки
Чипс	200	25	
Резени картоф	200	15-20	
Пържени картофи	200	12-20	
Пилешки хапки	200	6-10	
Филе риба	200	10-12	
Фиш фингърс	180	6-10	
Лучени кръгчета	180	10-15	
Скариди	180	15	

Забележка: Храните с високо съдържание на мазнини (напр. свинско) може да предизвикат дим. Това е нормално, защото остатъчната мазнина се готви на много висока температура. Намалването на температурата може да намали и пушека.

ГРИЛОВАНЕ









- За да постигнете най-добри резултати, оставете достатъчно място около съставките, за да може горещият въздух да циркулира.
1. Поставете съда за готвене в уреда и поставете плочата за скара.
 2. Включете уреда в контакта. Мултикукърът ще издаде звуков сигнал и дисплеят ще премине през последователността на стартиране. След няколко мига дисплеят ще изгасне, като ще мига само индикаторът „Пържено на въздух“ .
 3. Използвайте бутоните  и , за да изберете **Грил** .
 4. Когато индикаторът Грил мига, натиснете бутона I. Дисплеят ще покаже температурата по подразбиране.
 5. Променете температурата, според нуждите, с помощта на бутоните  и . Натиснете бутона I, за да потвърдите избраната температура.
 6. Ще се покаже времето за готвене по подразбиране. Променете времето за готвене, според нуждите, с помощта на бутоните  и . Всяко натискане ще увеличи или намали времето с 1 минута. Натиснете и задръжте бутона, за да увеличите или намалите бързо времето.
 7. Натиснете бутона I, за да потвърдите избраното време.
 8. Натиснете бутона I, за да стартирате цикъла на предварително загряване. Мултикукърът ще издаде звуков сигнал и ще започне предварителното загряване. По време на предварителното загряване на дисплея ще се изписва “PrE”, докато уредът достигне избраната температура, след което ще прозвучи звуков сигнал. Добавяйте хранителни съставки, след като уредът е предварително загрят.
 9. Когато таймерът достигне 00:00, мултикукърът ще издаде два пъти звуков сигнал и нагревателят ще бъде изключен. На дисплея ще се покаже „End“ (Край). Вентилаторът ще продължи да работи за кратко.
- За да отмените готвенето във всеки един момент, натиснете бутона **O**.

ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ И БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ

- Да се използва само като ръководство
- Проверете дали храната е сготвена преди сервиране. Ако се съмнявате, гответе още малко.
- Гответе месо, домашни птици и всякакви производни (кайма, бургери и т.н.), докато соковете потекат чисти.
- Гответе рибата, докато месото стане непрозрачно навсякъде.
- Когато готвите предварително опаковани храни, следвайте всички указания на опаковката или етикета.

Храна	Температура °C	Време (минути)	Забележки
Бургери	230	8-12	120-160гр.
Наденици	230	8-12	
Пилешки гърди	230	15-20	200-250гр.
Сьомга	230	5-8	120-140гр.
Пържола	230	Недопечено 4	200-250гр.
		Средно недопечено 5	
		Средно препечено 6	
		Силно препечено 7-8	
Бекон	230	3-7	Времето зависи от желаната хрупкавост
Свински котлет	230	10-14	220-260гр.
Пържола от агнешки бут	230	3-6	150-200гр.
Средиземноморски зеленчуци	230	6-8	Всички да са нарязани със сходни размери (1-2 см). Объркайте ги с олио и подправете.









ПЕЧЕНЕ

- За да постигнете най-добри резултати, оставете достатъчно място около съставките, за да може горещият въздух да циркулира.
- Поставете съставките в съда за готвене и затворете капака.
- 1. Включете уреда в контакта. Мултикукърът ще издаде звуков сигнал и дисплеят ще премине през последователността на стартиране. След няколко мига дисплеят ще изгасне, като ще мига само индикаторът „Пържене на въздух“ .
- 2. Използвайте бутоните  и , за да изберете „Печене“ .
- 3. Когато индикаторът за печене мига, натиснете бутона I. Дисплеят ще покаже температурата по подразбиране.
- 4. Променете температурата, според нуждите, с помощта на бутоните  и . Натиснете бутона I, за да потвърдите избраната температура.
- 5. Ще се покаже времето за готвене по подразбиране. Променете времето за готвене, според нуждите, с помощта на бутоните  и . Всяко натискане ще увеличи или намали времето с 1 минута. Натиснете и задръжте бутона, за да увеличите или намалите бързо времето.
- 6. Натиснете бутона I, за да потвърдите избраното време.
- 7. За да започнете да готвите, натиснете бутона I. Готвенето ще започне и дисплеят ще започне да отброява.
- 8. Когато таймерът достигне 00:00, мултикукърът ще издаде два пъти звуков сигнал и нагревателят ще бъде изключен. На дисплея ще се покаже „End“ (Край). Вентилаторът ще продължи да работи за кратко.
- За да отмените готвенето във всеки един момент, натиснете бутона O.

Съвети









- Приблизителният максимален капацитет за печене е 1,3-2,0 кг пиле или 1,3-1,8 кг печено месо.
- Ако желаете по-изразен вкус на запечено месо, използвайте функцията „Запечатване“ преди печене, за да покафенее месото.
- Използването на термометър за месо може да помогне значително за подобряване и по-точен краен резултат.

ЗАПЕЧАТВАНЕ

- Поставете съставките в съда за готвене и затворете капака.
- За да постигнете най-добри резултати, оставете достатъчно място около съставките, за да може горещият въздух да циркулира.
- 1. Включете уреда в контакта. Мултикукърът ще издаде звуков сигнал и дисплеят ще премине през последователността на стартиране. След няколко мига дисплеят ще изгасне, като ще мига само индикаторът „Пържене на въздух“ .
- 2. Използвайте бутоните  и , за да изберете Запечатване .
- 3. Когато индикаторът Запечатване мига, натиснете бутона I. Дисплеят ще покаже температурата по подразбиране.
- 4. Променете температурата, според нуждите, с помощта на бутоните  и . Натиснете бутона I, за да потвърдите избраната температура.
- 5. Ще се покаже времето за готвене по подразбиране. Променете времето за готвене, според нуждите, с помощта на бутоните  и . Всяко натискане ще увеличи или намали времето с 1 минута. Натиснете и задръжте бутона, за да увеличите или намалите бързо времето.
- 6. Натиснете бутона I, за да потвърдите избраното време.
- 7. За да започнете да готвите, натиснете бутона I. Готвенето ще започне и дисплеят ще започне да отброява.
- 8. Когато таймерът достигне 00:00, мултикукърът ще издаде два пъти звуков сигнал и нагревателят ще бъде изключен. На дисплея ще се покаже „End“ (Край). Вентилаторът ще продължи да работи за кратко.
- За да отмените готвенето във всеки един момент, натиснете бутона O.



ПЕЧЕНЕ НА ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ

- Съставките за сладкиши и други подобни изделия трябва да се поставят в подходящ съд за готвене (форма за сладкиши и др.), който да се побере в съда за готвене. След като мултикукърът завърши цикъла си на предварително загряване, отворете капака и внимателно поставете подготвените съставки в съда за готвене и затворете капака.
 - Ако не искате да използвате цикъла за предварително загряване или рецептата не го изисква, поставете съставките в съда за готвене в началото на цикъла.
1. Включете уреда в контакта. Мултикукърът ще издаде звуков сигнал и дисплеят ще премине през последователността на стартиране. След няколко мига дисплеят ще изгасне, като ще мига само индикаторът „Пържене на въздух“ .
 2. Използвайте бутоните  и , за да изберете „Печене на тестени изделия“ .
 3. Когато индикаторът „Печене на тестени изделия“ мига, натиснете бутона I. Дисплеят ще покаже температурата по подразбиране.
 4. Променете температурата, според нуждите, с помощта на бутоните  и . Натиснете бутона I, за да потвърдите избраната температура.
 5. Ще се покаже времето за готвене по подразбиране. Променете времето за готвене, според нуждите, с помощта на бутоните  и . Всяко натискане ще увеличи или намали времето с 1 минута. Натиснете и задръжте бутона, за да увеличите или намалите бързо времето.
 6. Натиснете бутона I, за да потвърдите избраното време.
 7. Натиснете бутона I, за да стартирате цикъла на предварително загряване. Мултикукърът ще издаде звуков сигнал и ще започне предварителното загряване. По време на предварителното загряване на дисплея ще се изписва „PrE“, докато уредът достигне избраната температура, след което ще прозвучи звуков сигнал.
 8. Отворете капака и поставете съставките в съда за готвене, след което затворете капака.
 9. Когато таймерът достигне 00:00, мултикукърът ще издаде два пъти звуков сигнал и нагревателят ще бъде изключен. На дисплея ще се покаже „End“ (Край). Вентилаторът ще продължи да работи за кратко.
 - За да отмените готвенето във всеки един момент, натиснете бутона O.

БАВНО ГОТВЕНЕ








ПОЛЗИТЕ ОТ БАВНОТО ГОТВЕНЕ

Здраве: Бавното готвене намалява загубата на витамини и запазва по-голяма част от хранителните съставки и вкусове.

Икономисване: Чрез дълго и бавно готвене, по-евтините и по-твърди парчета месо омекват и изразходват една четвърт от енергията в малкия кръг на среден котлон.

Удобство: Пригответе съставките вечерта преди готвенето, сложете ги уреда за бавно готвене преди да тръгнете и се насладете на вкусно ястие, когато се приберете вкъщи.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА РЕЖИМ ЗА БАВНО ГОТВЕНЕ

- Бележка: Температурата не може да се настройва или регулира във функцията за бавно готвене.
 - Поставете съставките в съда за готвене и затворете капака.
1. Включете уреда в контакта. Мултикукърът ще издаде звуков сигнал и дисплеят ще премине през последователността на стартиране. След няколко мига дисплеят ще изгасне, като ще мига само индикаторът „Пържене на въздух“ .
 2. Използвайте бутоните  и , за да изберете **Бавно готвене на висока степен**  или **Бавно готвене на ниска степен** .
 3. При мигаща светлина на желанния режим на бавно готвене натиснете бутона I. Дисплеят ще покаже времето за готвене по подразбиране.
 4. Променете времето за готвене, както е необходимо, с помощта на бутоните  и . Всяко натискане ще увеличи или намали времето с 1 минута. Натиснете и задръжте бутона, за да увеличите или намалите бързо времето.
 5. Натиснете бутона I, за да потвърдите избраното време.
 6. За да започнете да готвите, натиснете бутона I. Готвенето ще започне и дисплеят ще започне да отброява.
 7. Когато таймерът достигне 00:00, мултикукърът ще издаде два пъти звуков сигнал и нагревателят ще бъде изключен. На дисплея ще се покаже „End“ (Край). Вентилаторът ще продължи да работи за кратко.
 - За да отмените готвенето във всеки един момент, натиснете бутона O.

ОБЩИ СЪВЕТИ

- Имайте предвид, че ако използвате съставки, взети направо от хладилника, времето за готвене може да се удължи.
- По време на готвене внимавайте да не отваряте капака без да е необходимо. Възможно е в този момент да излезе много топлина и да е необходимо продължително време за възстановяването на мултикукърът.
- Когато опитвате дадено ястие, за да проверите дали е готово, не забравяйте, че на кореноплодните зеленчуци обикновено им е нужно повече време да се сварят.
- Размразете напълно замразената храна, преди да я добавите в съда за готвене.
- Предварителното запичане на месото не е задължително, но може да помогне за запечатването на влагата и за придаване на по-богат вкус. Използвайте функцията за запечатване, за да запечете месото.
- Съхранявайте предварително приготвените съставки (напр. от предната вечер) в контейнери в хладилника. Не слагайте мултикукърът или съда за готвене в хладилника.
- Когато готвите с ориз, използвайте поне 150 мл течност за готвене на всеки 100 г ориз.
- Пастата не е подходяща за бавно готвене, защото омеква прекалено много. Ако в рецептата има паста, тя трябва да се сvari предварително и след това да се добави 30 - 40 минути преди края на времето за готвене.
- След добавянето на всички съставки, съдът за готвене не трябва да е пълен повече от около три четвърти от обема си. Ако се препълни, е възможно да пръска гореща течност или да прелее по време на употреба.
- Ако готовото ястие е твърде течено, то може да се съгъсти с помощта на малко царевично брашно, нишесте и др. На всеки 250 - 300 мл течност, смесете 2 супени лъжици царевично брашно с достатъчно вода, така че да се образува рядка каша. Добавете кашата в съда припл. 30 - 45 минути преди края на готвенето. Друг начин е да добавите готови гранули за сос грейви, като следвате инструкциите на производителя.

НАСОКИ ЗА ГОТВЕНЕ

Зеленчуци

Бавното готвене е идеално за зеленчуци. Почти няма изпаряване, затова всички сокове и аромати се запазват.

За кореноплодни зеленчуци като картофи, моркови, ряпа и брюква е необходимо повече време за бавно готвене отколкото за месо. Нарезете ги на малки хапки и ги потопете в течността за готвене. Поставете зеленчуците възможно най-близо до дъното на съда за готвене.

Бързо готвещите се зеленчуци като грах и сладка царевица трябва да се добавят половин час преди края на готвенето.

Варива (боб, грах и леща)

Някои сухи варива (леща, грах и др.) може да трябва да се накиснат преди употреба. Винаги проверявайте препоръките върху опаковката, преди да използвате.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ сухият боб (напр. червен боб, бял боб и др.) трябва да се накисне за минимум 8 часа и да се вари поне 10 минути, преди да се сложи в уреда за бавно готвене. Той е отровен ако се консумира суров или недобре сготвен.

Месо и птици

- По-жилавите меса се окрехкотяват чрез бавното готвене и се намалява свиването и изпаряването, което запазва вкуса и хранителната им стойност. Колкото по-малко мазно е месото, толкова по-подходящо е за бавно готвене.
- Изрежете излишната мазнина от месото, тъй като ще се стопи и ще се добави към течността за готвене, което ще направи ястието по-мазно.
- Когато е възможно, използвайте пилешкото без кожата.
- Нарезете месото на кубчета с еднакъв размер (около 2,5 см) за гювечи и яхнии.

Подходящите изрязвания включват:





- Телешко** - гърди, пищял, бут, горна страна, пържола за задушаване, задушавача пържола, плешка
- Свинско** - бут, плешка, корем, буза, дебело парче месо
- Агнешко** - джолани, бут, плешка, врат

ТРАНСФОРМИРАНЕ НА РЕЦЕПТИ ЗА ТРАДИЦИОННА ФУРНА

Тези времена са приблизителни и могат да варират в зависимост от съставките и количествата. Винаги проверявайте дали храната е напълно сготвена преди сервиране.

Време за готвене във фурната (минути)	Време за бавно готвене на ниска степен (часове)	Време за бавно готвене на висока степен (часове)
15-30	4-6	1-2
30-60	6-8	2-4
60-180	8-12	4-7

ПОДДЪРЖАНЕ НА ТЕМПЕРАТУРА

- ВАЖНО:** Не използвайте настройката за поддържане на температура за готвене. Използвайте я единствено за поддържане на температурата на вече сготвена и гореща храна.
- 1. Започнете с вече сготвени и горещи съставки в съда за готвене.
- 2. Включете уреда в контакта. Мултикукърът ще издаде звуков сигнал и дисплеят ще премине през последователността на стартиране. След няколко мига дисплеят ще изгасне, като ще мига само индикаторът „Пържено на въздух“ .
- 3. Използвайте бутоните  и , за да изберете „Поддържане на температура“ .
- Дисплеят ще започне да отброява наобратно от 4 часа (04:00) до нула (00:00).
- След като настройката „Поддържане на температура“ е била включена в продължение на 4 часа, уредът ще спре да загревянето.
- Забележка:** Не дръжте храна на настройката за поддържане на топлината за повече от 4 часа.

ГРИЖИ И ПОДДРЪЖКА

- Изключете уреда от захранването и го оставете да изстине, преди да го почистите или приберете.
 - Почистете външните повърхности с леко навлажнена кърпа и ги оставете да изсъхнат напълно.
 - Съдът за готвене и плочата за грил могат да се почистват в съдомиялна машина или да се мият на ръка с топла сапунена вода.
 - Оставете да изсъхне напълно, преди да го приберете за съхранение или да го използвате отново.
- Не използвайте груби или абразивни почистващи препарати, разтворители, тел, стоманена вълна или почистващи телчета.

РЕЦИКЛИРАНЕ



За да се избегнат екологични и здравни проблеми поради наличие на опасни субстанции, уредите, акумулаторните и неакумулаторните батерии, обозначени с един от тези символи, не трябва да се изхвърлят заедно с несортирани общински отпадъци. Винаги изхвърляйте електрически и електронни продукти и, където е приложимо, акумулаторни и неакумулаторни батерии, на подходящо официално място за рециклиране/събиране.



ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Дотримуйтесь основних інструкцій з безпеки, включаючи такі:

Використання цього приладу дітьми віком понад 8 років, особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, недостатністю досвіду та знань допускається за умови контролю або інструктажу та усвідомлення пов'язаних ризиків. Дітям заборонено гратися з приладом. Очищення та технічне обслуговування приладу можуть здійснювати діти, старші за 8 років, під наглядом дорослих. Зберігайте прилад і кабель у недоступному для дітей до 8 років місці. Якщо кабель пошкоджений, він має бути замінений виробником, сервісним агентом або іншою кваліфікованою особою для запобігання небезпеці.

⚠ Поверхні приладу нагріваються.

⊘ Не занурюйте в будь-яку рідину.

Не під'єднуйте пристрій через таймер або систему дистанційного управління.

- Зніміть каструлю з пристрою перед тим, як окремо її помити.
- Залиште принаймні на 50 мм вільного місця навколо приладу.
- Будьте дуже обережні, пересуваючи прилад, коли він містить гарячу їжу або гарячу рідину.
- Для зняття кришки використовуйте кухонні рукавички або аналогічні засоби захисту. При знятті кришки остерігайтеся викиду пари.
- Не кладіть на прилад і не розміщуйте нічого на його поверхні.
- Вимикайте прилад від мережі, коли не використовуєте його, перед перенесенням або очищенням.
- Прилад не може працювати від зовнішнього таймера або дистанційної системи управління.
- Не використовуйте прилад, якщо він пошкоджений або працює з перебоями.
- Не ставте каструлю на поверхню, яка може пошкодитися від дії тепла. Обов'язково ставте каструлю на підставку-триногу або термостійку підставку.

ПРИЗНАЧЕНО ВИКЛЮЧНО ДЛЯ ДОМАШНЬОГО ВИКОРИСТАННЯ

ІЛЮСТРАЦІЇ

1. Ручка
2. Пластина гриля
3. Каструля
4. Панель управління

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Зніміть з пристрою всі пакувальні матеріали та етикетки. Промийте всі знімні деталі теплою мильною водою, як слід промийте, злийте воду і висушіть деталі на повітрі.

ЕЛЕМЕНТИ КЕРУВАННЯ ТА ІНДИКАТОРИ

	Індикатор аерофритюрниці Вибраний режим аерофритюрниці		Індикатор підтримки температури Вибраний режим підтримки температури
	Індикатор гриля Вибраний режим гриля		Повільне приготування, високе налаштування Вибраний режим повільного приготування із високим налаштуванням
	Індикатор смаження Вибраний режим смаження		Повільне приготування, низьке налаштування Вибраний режим повільного приготування із низьким налаштуванням
	Індикатор обсмажування Вибраний режим обсмажування		Використовується для вибору режиму приготування та збільшення/зменшення значень температури або часу.
	Індикатор запікання Вибраний режим запікання		Використовується для запуску або зупинки пристрою.

ОДИНИЦІ ТЕМПЕРАТУРИ

Для перемикання між °F та °C натисніть кнопку **O** та утримуйте її 3 секунди.

ФУНКЦІЇ ПРИГОТУВАННЯ

Аерофритюрниця: використовуйте мультиварку для приготування більш здорової їжі в режимі аерофритюрниці з верхнім і нижнім нагрівом, а також із вентилятором для рівномірного підрум'янення.

Гриль: використовуйте для приготування їжі на грилі. Щоб нагріти пластину гриля для утворення на продуктах слідів від обсмаження/гриля, можна скористатися циклом попереднього нагрівання.

Смаження: використовуйте для приготування цілих шматків м'яса, риби або овочів.

Обсмажування: використовуйте мультиварку для пасерування або обсмажування.

Запікання: використовуйте мультиварку для запікання.

Повільне приготування: пом'якшує дешевші відруби та зменшує уварювання й випаровування, зберігаючи смак і поживну цінність. Найкраще підходять для повільного приготування відруби м'яса з найменшою кількістю жиру.

Підтримка температури: дозволяє зберігати теплою готову їжу перед поданням на стіл.

Значення температури приготування та часу

Режим	Нагрів		Температура (°C)		Час (хв)		Попереднє нагрівання
	Зверху	Знизу	За замовчуванням	Діапазон	За замовчуванням	Діапазон	
Аерофритюрниця	●	●	215	80 - 230	20	1 - 59	НІ
Гриль	●	●	230	80 - 260	20	1 - 59	ТАК
Смаження	●	●	190	65 - 260	30	1 - 120	НІ
Обсмажування	-	●	230	230 - 260	10	1 - 120	НІ
Запікання	●	●	175	65 - 230	30	1 - 120	ТАК
Повільне приготування, високе налаштування	-	●	-	-	240	1 - 1440	НІ
Повільне приготування, низьке налаштування	-	●	-	-	480	1 - 1440	НІ
Підтримка температури	-	●	-	-	240	-	НІ

ФУНКЦІЇ, СПІЛЬНІ ДЛЯ ВСІХ РЕЖИМІВ ПРИГОТУВАННЯ

Змінення часу або температури протягом приготування

Після початку приготування ви можете змінити час або температуру наступним чином:

- Щоб налаштувати час, скористайтеся кнопками \wedge та \vee . Під час внесення змін дисплей блиматиме.
- Щоб змінити температуру, натисніть кнопку I, поки пристрій готує. Значення поточної вибраної температури почне блимати. За допомогою кнопок \wedge та \vee внесіть необхідні зміни.

Відкривання кришки протягом приготування

Протягом приготування можна відкрити кришку, щоб додати інгредієнти або перемішати їх. Процес приготування і таймер призупиняться за відкритої кришки та поновляться після її закриття.

Автоматичний режим сну

Якщо протягом 5 хвилин не була натиснута жодна кнопка, мультиварка перейде в режим сну для економії енергії. Щоб повернути її з режиму сну, натисніть будь-яку кнопку.

Дисплей із кільцем індикаторів


Вісім індикаторів, що оточують дисплей із показниками температури й часу, відображають різні функції пристрою, проте найчастіше використовуються для такого позначення:

- Під час приготування вони один за одним вмикаються, відображаючи хід приготування.
- Якщо процес приготування скасовується за будь-якої причини, вони коротко блимають перед вимкненням.
- Протягом циклу попереднього нагрівання (у режимах «Гриль» і «Запікання») вони блиматимуть, поки не буде досягнута задана температура.

Поради та рекомендації

- По закінченні циклу приготування ви можете дістати їжу та перенести її на тарілку для сервірування. Ви також можете повністю дістати каструлю. Будьте дуже обережними та використовуйте відповідні засоби захисту, наприклад кухонні рукавиці.
- Щоб прискорити процес охолодження, після виймання їжі з пристрою залиште кришку відкритою.
- Якщо ви готуєте порціями, зливайте масло зі змінної каструлі після приготування кожних 2 порцій. Це допоможе уникнути згоряння жиру та утворення диму.

АЕРОФРИТЮРНИЦЯ

- Для досягнення найкращих результатів залиште достатньо вільного місця навколо інгредієнтів задля циркуляції гарячого повітря.
 - Покладіть інгредієнти в каструлю і закрийте кришку.
- Підключіть пристрій до мережі живлення. Пролунає сигнал мультиварки, і на дисплеї відобразиться послідовність запуску. Після кількох секунд дисплей вимкнеться, і блиматиме лише індикатор **Аерофритюрниця** .
 - Поки блиматиме індикатор **Аерофритюрниця**, натисніть кнопку I. На дисплеї буде відображатися температура за замовчуванням.
 - Змініть температуру потрібним чином за допомогою кнопок \wedge та \vee . Натисніть кнопку I, щоб підтвердити вибрану температуру.
 - Відображається час приготування за замовчуванням. Змініть температуру приготування потрібним чином за допомогою кнопок \wedge та \vee . Кожне натискання збільшує або зменшує час на 1 хвилину. Натисніть й утримуйте кнопку, щоб швидко збільшити або зменшити час.
 - Натисніть кнопку I, щоб підтвердити вибраний час.
 - Щоб почати приготування, натисніть кнопку I. Почнеться процес приготування, і на дисплеї відобразиться зворотний відлік часу.
 - Коли таймер досягне значення 00:00, двічі пролунає сигнал мультиварки, і нагрівання вимкнеться. На дисплеї відобразиться End (Кінець). Вентилятор продовжить працювати ще деякий нетривалий час.
- Щоб скасувати процес приготування в будь-який час, натисніть кнопку (O).



ПРИМІТКИ ЩОДО ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ ТА БЕЗПЕКИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

- Орієнтовні значення.
- Перевірте готовність їжі. Якщо ви сумніваєтеся, продовжуйте готувати ще протягом деякого часу.
- Готуйте м'ясо, птицю та похідні (фарш, біфштекс тощо) до виділення прозорого соку.
- Готуйте рибу до тих пір, доки її м'ясо не стане непрозорим.
- При приготуванні розфасованих продуктів дотримуйтесь інструкцій на упаковці або етикетці.

Продукти (свіжі)	Температура °C	Час (хвилини)	Примітки
Чипси	200	25	Промийте, видаліть зайву рідину, обваляйте в солі, перці й олії
Скибочки картоплі	200	15-20	Промийте, видаліть зайву рідину, обваляйте в солі, перці й олії
Скибочки батату	200	15-20	Промийте, видаліть зайву рідину, обваляйте в солі, перці й олії
Картопля смажена з шкіркою	180	30-40	Змастіть олією для отримання хрусткої скоринки
Смажена картопля	180	25-35	Промийте, видаліть зайву рідину, обваляйте в солі, перці, подрібненому розмарині (необов'язково) й олії
Середземноморська овочева суміш	180	6-10	Наріжте всі овочі шматочками однакового розміру (1—2 см), обваляйте їх в олії та приправах
Куряча грудка	180	15-20	
Курячі стегенця	180	25-30	Час приготування залежить від розміру. Змастіть олією, приправте
Курячі крильця	180	23-28	Час приготування залежить від розміру. Змастіть олією, приправте
Котлети для бургерів	180	8-12	Час приготування залежить від розміру. Змастіть олією, приправте
Ковбаски	180	8-12	
Стейк зі свинини	180	22	Змастіть олією, приправте
Філе лосося	180	8-12	Змастіть олією, приправте
Філе білої риби	180	8-12	Змастіть олією, приправте
Булочка із сосискою	200	13-15	Змастіть олією, приправте
Млинець із начинкою	200	8-10	
Мафіни	180	15-18	
Продукти (заморожена)	Температура °C	Час (хвилини)	Примітки
Чипси	200	25	
Скибочки картоплі	200	15-20	
Картопля фрі	200	12-20	
Курячі нагетси	200	6-10	
Рибне філе	200	10-12	
Рибні палички	180	6-10	
Кільця із цибулі	180	10-15	
Креветки	180	15	

Примітка. Під час приготування їжі з високим вмістом жиру (зокрема, свинини) може виділятися дим. Це нормально, оскільки залишки олії нагріваються до високої температури. Щоб зменшити кількість диму, знизьте температуру приготування.

ГРИЛЬ



- Для досягнення найкращих результатів залиште достатньо вільного місця навколо інгредієнтів задля циркуляції гарячого повітря.
1. Установіть каструлю у пристрій і вставте пластину гриля.
 2. Підключіть пристрій до мережі живлення. Пролунає сигнал мультиварки, і на дисплеї відобразиться послідовність запуску. Після кількох секунд дисплей вимкнеться, і блиматиме лише індикатор **Аерофритюрниця** 🍷.
 3. За допомогою кнопок \wedge та \vee виберіть режим **Гриль** 🍷.
 4. Поки блиматиме індикатор «Гриль», натисніть кнопку I. На дисплеї буде відображатися температура за замовчуванням.
 5. Змініть температуру потрібним чином за допомогою кнопок \wedge та \vee . Натисніть кнопку I, щоб підтвердити вибрану температуру.
 6. Відображається час приготування за замовчуванням. Змініть температуру приготування потрібним чином за допомогою кнопок \wedge та \vee . Кожне натискання збільшує або зменшує час на 1 хвилину. Натисніть й утримуйте кнопку, щоб швидко збільшити або зменшити час.
 7. Натисніть кнопку I, щоб підтвердити вибраний час.
 8. Натисніть кнопку I, щоб розпочати цикл попереднього нагрівання. Пролунає сигнал мультиварки, і розпочнеться попереднє нагрівання. Під час циклу попереднього нагрівання, на дисплеї відобразиться PrE, доки пристрій не досягне заданої температури, після чого пролунає сигнал. Додайте інгредієнти, після того як пристрій попередньо нагріється.
 9. Коли таймер досягне значення 00:00, двічі пролунає сигнал мультиварки, і нагрівання вимкнеться. На дисплеї відобразиться End (Кінець). Вентилятор продовжить працювати ще деякий нетривалий час.
- Щоб скасувати процес приготування в будь-який час, натисніть кнопку (O).

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ

- Ця таблиця надається лише як рекомендація. Час приготування залежатиме від товщини продуктів. Щоб упевнитися, що їжа приготована, рекомендуємо скористатися термометром для м'яса. Вставте термометр для м'яса в найтовстішу частину м'яса до стабілізації температури. Для отримання найкращих результатів використовуйте шматки без кісток.

Продукти (свіжі)	Температура °C	Час (хвилини)	Примітки
Котлети для бургерів	230	8-12	120-160g
Ковбаски	230	8-12	
Куряча грудка	230	15-20	200-250g
Лосось	230	5-8	120-140g
Стейк	230	Rare (з кров'ю) 4	200-250g
		Medium rare (слабко просмажений) 5	
		Medium (середньо просмажений) 6	
		Well done (просмажений) 7-8	
Бекон	230	3-7	Час залежить від бажаної хрумкості
Стейк зі свинини	230	10-14	220-260g
Стейк із ноги ягняти	230	3-6	150-200g
Середземноморські овочі	230	6-8	Наріжте все майже однаковими шматками (1—2 см). Обмакніть в олії, додайте приправи.



СМАЖЕННЯ

- Для досягнення найкращих результатів залиште достатньо вільного місця навколо інгредієнтів задля циркуляції гарячого повітря.
- Покладіть інгредієнти в каструлю і закрийте кришку.
- 1. Підключіть пристрій до мережі живлення. Пролунає сигнал мультиварки, і на дисплеї відобразиться послідовність запуску. Після кількох секунд дисплей вимкнеться, і блиматиме лише індикатор **Аерофритюрниця** .
- 2. За допомогою кнопок \wedge та \vee виберіть режим **Смаження** .
- 3. Поки блиматиме індикатор «Смаження», натисніть кнопку I. На дисплеї буде відображатися температура за замовчуванням.
- 4. Змініть температуру потрібним чином за допомогою кнопок \wedge та \vee . Натисніть кнопку I, щоб підтвердити вибрану температуру.
- 5. Відображається час приготування за замовчуванням. Змініть температуру приготування потрібним чином за допомогою кнопок \wedge та \vee . Кожне натискання збільшує або зменшує час на 1 хвилину. Натисніть й утримуйте кнопку, щоб швидко збільшити або зменшити час.
- 6. Натисніть кнопку I, щоб підтвердити вибраний час.
- 7. Щоб почати приготування, натисніть кнопку I. Почнеться процес приготування, і на дисплеї відобразиться зворотний відлік часу.
- 8. Коли таймер досягне значення 00:00, двічі пролунає сигнал мультиварки, і нагрівання вимкнеться. На дисплеї відобразиться End (Кінець). Вентилятор продовжить працювати ще деякий нетривалий час.
- Щоб скасувати процес приготування в будь-який час, натисніть кнопку (O).

Поради

- Максимальний об'єм для смаження становить приблизно 1,3—2,0 кг курятини або 1,3—1,8 кг м'яса для смаження.
- Якщо ви хочете отримати більш насичений смак підсмаженого м'яса, скористайтеся перед смаженням функцією пасерування, щоб підрум'янити м'ясо.
- Використання термометра для м'яса може значно покращити кінцевий результат і зробити його точнішим.

ОБСМАЖУВАННЯ

- Покладіть інгредієнти в каструлю і закрийте кришку.
- Для досягнення найкращих результатів залиште достатньо вільного місця навколо інгредієнтів задля циркуляції гарячого повітря.
- 1. Підключіть пристрій до мережі живлення. Пролунає сигнал мультиварки, і на дисплеї відобразиться послідовність запуску. Після кількох секунд дисплей вимкнеться, і блиматиме лише індикатор **Аерофритюрниця** .
- 2. За допомогою кнопок \wedge та \vee виберіть режим **Обсмажування** .
- 3. Поки блиматиме індикатор «Обсмажування», натисніть кнопку I. На дисплеї буде відображатися температура за замовчуванням.
- 4. Змініть температуру потрібним чином за допомогою кнопок \wedge та \vee . Натисніть кнопку I, щоб підтвердити вибрану температуру.
- 5. Відображається час приготування за замовчуванням. Змініть температуру приготування потрібним чином за допомогою кнопок \wedge та \vee . Кожне натискання збільшує або зменшує час на 1 хвилину. Натисніть й утримуйте кнопку, щоб швидко збільшити або зменшити час.
- 6. Натисніть кнопку I, щоб підтвердити вибраний час.
- 7. Щоб почати приготування, натисніть кнопку I. Почнеться процес приготування, і на дисплеї відобразиться зворотний відлік часу.
- 8. Коли таймер досягне значення 00:00, двічі пролунає сигнал мультиварки, і нагрівання вимкнеться. На дисплеї відобразиться End (Кінець). Вентилятор продовжить працювати ще деякий нетривалий час.
- Щоб скасувати процес приготування в будь-який час, натисніть кнопку (O).



ЗАПІКАННЯ

- Інгредієнти для тортів або подібних виробів слід помістити у відповідний посуд для приготування (форму для пирога тощо), яка підходить для використання з кастролею. Коли мультиварка завершить цикл попереднього нагрівання, відкрийте кришку й обережно покладіть підготовлені інгредієнти в кастролю, закрийте кришку.
 - Якщо ви не хочете використовувати цикл попереднього нагрівання або він вам не потрібен за рецептом, покладіть інгредієнти в кастролю на початку циклу приготування.
1. Підключіть пристрій до мережі живлення. Пролунає сигнал мультиварки, і на дисплеї відобразиться послідовність запуску. Після кількох секунд дисплей вимкнеться, і блиматиме лише індикатор **Аерофритюрниця** 🍳.
 2. За допомогою кнопок \wedge та \vee виберіть режим **Запікання** 🍲.
 3. Поки блиматиме індикатор «Запікання», натисніть кнопку I. На дисплеї буде відображатися температура за замовчуванням.
 4. Змініть температуру потрібним чином за допомогою кнопок \wedge та \vee . Натисніть кнопку I, щоб підтвердити вибрану температуру.
 5. Відображається час приготування за замовчуванням. Змініть температуру приготування потрібним чином за допомогою кнопок \wedge та \vee . Кожне натискання збільшує або зменшує час на 1 хвилину. Натисніть й утримуйте кнопку, щоб швидко збільшити або зменшити час.
 6. Натисніть кнопку I, щоб розпочати цикл попереднього нагрівання. Пролунає сигнал мультиварки, і розпочнеться попереднє нагрівання. Під час циклу попереднього нагрівання, на дисплеї відобразиться PrE, допоки пристрій не досягне заданої температури, після чого пролунає сигнал.
 7. Відкрийте кришку, покладіть інгредієнти в кастролю і закрийте кришку.
 8. Коли таймер досягне значення 00:00, двічі пролунає сигнал мультиварки, і нагрівання вимкнеться. На дисплеї відобразиться End (Кінець). Вентилятор продовжить працювати ще деякий нетривалий час.
- Щоб скасувати процес приготування в будь-який час, натисніть кнопку (O).

ПОВІЛЬНЕ ПРИГОТУВАННЯ

ПЕРЕВАГИ ПОВІЛЬНОГО ПРИГОТУВАННЯ

- **Здоров'я:** повільне приготування зменшує шкоду для вітамінів та дозволяє зберегти більше поживних речовин та смаку.
- **Економія:** довге, повільне приготування може зробити м'якшими дешевші жорсткі шматки м'яса, використовуючи приблизно чверть потужності малої конфорки на середній плиті.
- **Зручність:** підготуйте інгредієнти напередодні ввечері, покладіть їх у повільноварку перед тим, як піти, і коли ви повернетесь, на вас чекатиме вдома смачна страва.

ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ ПОВІЛЬНОГО ПРИГОТУВАННЯ

- Примітка. Для функції повільного приготування неможливо встановлювати або регулювати температуру.
 - Покладіть інгредієнти в кастролю і закрийте кришку.
1. Підключіть пристрій до мережі живлення. Пролунає сигнал мультиварки, і на дисплеї відобразиться послідовність запуску. Після кількох секунд дисплей вимкнеться, і блиматиме лише індикатор **Аерофритюрниця** 🍳.
 2. За допомогою кнопок \wedge та \vee виберіть режим **Повільне приготування, високе налаштування** 🍲 або **Повільне приготування, низьке налаштування** 🍲.
 3. Поки блиматиме індикатор потрібного режиму повільного приготування, натисніть кнопку I. На дисплеї буде відображатися час приготування за замовчуванням.
 4. Змініть температуру приготування потрібним чином за допомогою кнопок \wedge та \vee . Кожне натискання збільшує або зменшує час на 1 хвилину. Натисніть й утримуйте кнопку, щоб швидко збільшити або зменшити час.
 5. Натисніть кнопку I, щоб підтвердити вибраний час.
 6. Щоб почати приготування, натисніть кнопку I. Почнеться процес приготування, і на дисплеї відобразиться зворотний відлік часу.
 7. Коли таймер досягне значення 00:00, двічі пролунає сигнал мультиварки, і нагрівання вимкнеться. На дисплеї відобразиться End (Кінець). Вентилятор продовжить працювати ще деякий нетривалий час.
- Щоб скасувати процес приготування в будь-який час, натисніть кнопку (O).

ЗАГАЛЬНІ ПОРАДИ

- Пам'ятайте, що додавання інгредієнтів прямо з холодильника може збільшити час приготування.
- Намагайтесь не відкривати кришку без потреби під час приготування. Якщо відкрити кришку, може вийти багато тепла, і мультиварці знадобиться тривалий час для відновлення.
- Пробуючи страву на готовність, пам'ятайте, що коренеплоди зазвичай потребують більше часу для приготування.
- Повністю розморозуйте заморожені продукти, перш ніж додавати їх у кастролю.
- Попереднє обсмажування м'яса не є абсолютно необхідним, але може допомогти втримати у м'ясі вологу й отримати більш насичений смак. Використовуйте функцію обсмажування мультиварки для обсмажування м'яса.
- Зберігайте інгредієнти, приготовані заздалегідь (наприклад, напередодні ввечері), у контейнерах у холодильнику. Не ставте мультиварку або кастролю в холодильник.
- Готуючи страви з рисом, використовуйте принаймні 150 мл (¼ пінти) варильної рідини на кожні 100 г (4 унції) рису.
- Макаронні вироби непридатні для повільного приготування, вони стають надто м'якими. Якщо до вашого рецепту входять макарони, їх слід приготувати заздалегідь і додати у страву за 30—40 хвилин до кінця часу приготування.
- Після додавання всіх інгредієнтів у кастролю вона має бути заповнена не більше ніж на три чверті. Якщо переповити кастролю, із неї може бризкати гаряча рідина або вона може перелитися під час використання.

- Якщо готова страва надто рідка, її можна загустити, додавши трохи кукурудзяного борошна, аромату тощо. На кожні 250—300 мл рідини змішайте 2 столові ложки кукурудзяного борошна й достатню кількість води, щоб зробити рідке тісто. Додайте це тісто до страви приблизно за 30—45 хвилин до кінця приготування. Або ж додайте готові соус-гранули відповідно до інструкцій виробника.

ІНСТРУКЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ

Овочі

Повільне приготування ідеально підходить для овочів. Рідина майже не випаровується, тому всі соки та аромати зберігаються. Коренеплоди, такі як картопля, морква, ріпа та бруква, потребують повільнішого приготування, ніж м'ясо. Розріжте їх на невеликі шматочки й занурте у варильну рідину. Кладіть овочі якомога ближче до дна каструлі.

Овочі, які швидко готуються, такі як горох і цукрова кукурудза, слід додавати за півгодини до кінця приготування.

Бобові (квасоля, горох і сочевиця)

Деякі сушені бобові (сочевиця, горох тощо) потрібно замочувати перед використанням. Обов'язково перевіряйте рекомендації на упаковці перед використанням.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: сушену квасолю (наприклад, червону квасолю, білу квасолю тощо) слід замочувати принаймні 8 годин і варити принаймні 10 хвилин, перш ніж додавати в повільноварку. Якщо їсти їх сирими або недодареними, вони отруйні.

М'ясо та птиця





- Повільне приготування пом'якшує дешевші відруби та зменшує уварювання й випаровування, зберігаючи смак і поживну цінність. Найкраще підходять для повільного приготування відруби м'яса з найменшою кількістю жиру.
- Обріжте надлишок жиру з м'яса, оскільки він може бути доданий до рідини під час приготування у формі жиру.
- За можливості готуйте курятину без шкіри.
- Для запіканок з овочами й тушкованого м'яса наріжте м'ясо кубиками однакового розміру (приблизно 2,5 см).

АДАПТАЦІЯ РЕЦЕПТІВ ДЛЯ ЗВИЧАЙНОЇ ДУХОВКИ

Указані значення часу є приблизними й можуть змінюватися залежно від інгредієнтів та їхньої кількості. Завжди перевіряйте перед поданням, що їжа повністю готова.

Час готування в духовці (хвилини)	Час за низького налаштування (години)	Час за високого налаштування (години)
15-30	4-6	1-2
30-60	6-8	2-4
60-180	8-12	4-7

ПІДТРИМКА ТЕМПЕРАТУРИ

- **ВАЖЛИВО!** Не використовуйте режим підтримки температури для приготування їжі. Використовуйте його лише для підтримки температури вже гарячих готових страв.
- 1. Спочатку покладіть у каструлю вже готові та гарячі інгредієнти.
- 2. Підключіть пристрій до мережі живлення. Пролунає сигнал мультиварки, і на дисплеї відобразиться послідовність запуску. Після кількох секунд дисплей вимкнеться, і блиматиме лише індикатор Аерофритюрниця .
- 3. За допомогою кнопок  та  виберіть режим **Підтримка температури** .
- На дисплеї почнеться відлік 4 годин: від (04:00) до (00:00).
- Після того як режим підтримки температури буде ввімкнений протягом 4 годин, пристрій припинить нагрівання.
- Примітка. Не тримайте їжу в режимі підтримки температури довше 4 годин.

ДОГЛЯД І ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

1. Перед очищенням або перенесенням пристрою в місце зберігання відключіть його від електромережі та дайте йому охолонути.
 2. Очистіть зовнішні поверхні пристрою вологою тканиною.
 3. Каструлю та пластину гриля можна чистити в посудомийці або мити вручну теплою мильною водою.
 4. Дайте їм добре висохнути, перш ніж прибирати для подальшого зберігання.
- Не використовуйте жорсткі або абразивні мийні засоби, розчинники, металеві мочалки, дровотві мочалки або абразивні губки з мийним засобом.

УТИЛІЗАЦІЯ



Щоб не завдати шкоди довкіллю та здоров'ю людей через дію небезпечних речовин, не слід утилізувати пристрої й батареї одноразового або багаторазового використання, що позначені одним із цих символів, разом із невідсортованим побутовим сміттям. Обов'язково утилізуйте електричні й електронні вироби, а також, де можливо, батареї одноразового або багаторазового використання у відповідному офіційному пункті переробки/збору.

اقرأ التعليمات واحفظها في مكان آمن. في حالة اهداء الجهاز لشخص آخر ارفق معه التعليمات. يجب ازالة جميع الأغلفة قبل الاستعمال.

إجراءات أمان ضرورية

يجب اتخاذ إجراءات الأمان الأساسية التالية:

- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تتراوح أعمارهم من 0 سنة إلى 8 سنوات. ويمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأطفال الذين تتراوح أعمارهم من 8 سنوات وما فوق إذا كانوا خاضعين للإشراف باستمرار. ويمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأشخاص الذين يعانون من انخفاض في القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية أو عدم وجود خبرة ومعرفة إذا تم الإشراف عليهم أو إعطاءهم تعليمات عن استخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر المعنية. احفظ الجهاز والسلك الخاص به بعيداً عن متناول الأطفال دون سن 8 سنوات. لا يجوز أن يتم التنظيف والصيانة بعد الاستخدام بواسطة الأطفال.
- لا تتم بتوصيل الجهاز عبر جهاز توقيت أو نظام تحكم عن بعد.
- ⚠️ سوف تصبح أسطح الجهاز ساخنة.
- ⚠️ لا يجوز الغمر في أي سائل.
- لا تتم بتوصيل الجهاز عبر جهاز توقيت أو نظام تحكم عن بعد.

- يجب إخراج وعاء الطهي من الوحدة قبل غسله بشكل منفصل.
- يرجى توخي الحذر الشديد عند تحريك الجهاز عند احتوائه على الأطعمة أو السوائل الساخنة.
- يرجى استخدام قفازات الفرن أو أي وسيلة حماية مماثلة عند تحريك الغطاء. يرجى توخي الحذر من البخار المنبعث عند تحريك الغطاء.
- لا يُستخدم هذا الجهاز لأي غرض آخر بخلاف طهي الطعام.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان تالفاً أو لا يعمل بصورة صحيحة.
- ننصح بارتداء قفازات الفرن.
- لا تصنع وعاء الطهي على أي سطح يتأثر بالحرارة. ضعي الوعاء على حامل أو على مفرش مقاوم للحرارة.
- تمتاز قاعدة وعاء الطهي بسطحها الخشن وهو ما يعني أنها قد تترك خدوشاً أو علامات أخرى على الأسطح الرقيقة أو المصقولة. يرجى وضع بطانة واقية دائماً تحت وعاء الطهي لحماية تلك الأسطح.

للاستعمال المنزلي فقط

الأجزاء

1. مقبض
2. لوحة الشواء
3. وعاء الطهي
4. لوحة التحكم

قبل الاستعمال للمرة الأولى

قم بإزالة أي مواد تعبئة وتغليف وملصقات. اغسلي الأجزاء القابلة لللفك في ماء بالصابون دافئ واشطفها جيداً وصفها وجففها في الهواء.

أدوات التحكم واللمبات

لمبة الحفاظ على التدفئة عند تحديد وضع الحفاظ على التدفئة		لمبة القلي الهوائي عند تحديد وضع القلي الهوائي	
لمبة الطهي البطيء العالي عند تحديد وضع الإعداد العالي للطهي البطيء		لمبة الشواء عند تحديد وضع الشواء	
لمبة الطهي البطيء المنخفض عند تحديد وضع الإعداد المنخفض للطهي البطيء		لمبة الشوي عند تحديد وضع الشوي	
يُستخدم لتحديد أوضاع الطهي وزيادة/تقليل قيم درجة الحرارة أو الوقت	I/O	لمبة التشويح عند تحديد وضع التشويح	
يُستخدم لبدء تشغيل الجهاز أو إيقافه		لمبة الخببز عند تحديد وضع الخببز	

وحدات درجة الحرارة

للتبديل بين وحدة الفهرنهايت والوحدة المئوية، يُرجى الضغط مطولاً على زر **O** لمدة 3 ثوانٍ.

وظائف الطهي

القلي الهوائي: يُستخدم جهاز الطهي المتعدد لديك للقلي الهوائي الصحي مع التسخين من أعلى ومن أسفل، في وجود مروحة للحصول على اللون البني. **الشواء:** تُستخدم لشواء الطعام. ويمكن استخدام دورة التسخين المسبق لتسخين ألواح الشواء لإضافة علامات التشويح/الشواء. **الشوي:** يُستخدم لطهي قطع كاملة من اللحوم أو الأسماك أو الخضار. **التشويح:** يُستخدم جهاز الطهي المتعدد لديك لإعداد السوتيه والتشويح. **الخبز:** يُستخدم جهاز الطهي المتعدد لديك للخبز. **الطهي البطيء:** مثالي لإعداد الطواجن، والحساء، والبيخني، ومزيج اللحم مع الخضروات. **الحفاظ على التدفئة:** يسمح لك بالحفاظ على الطعام المطهو دافئاً قبل التقديم.

الوضع	الحرارة		درجة الحرارة (درجة مئوية)		المدة (بالدقائق)		التسخين المسبق
	الأعلى	الأدنى	الافتراضي	النطاق	الافتراضي	النطاق	
القلي الهوائي	●	●	215	80 - 230	20	1 - 59	لا
الشواء	●	●	230	80 - 260	20	1 - 59	لا
الشوي	●	●	190	65 - 260	30	1 - 120	لا
التشويح	●	-	230	230 - 260	10	1 - 120	نعم
الخبيز	●	●	175	65 - 230	30	1 - 120	لا
الطهي البطيء بدرجة عالية	●	-	-	-	240	1 - 1440	لا
الطهي البطيء بدرجة منخفضة	●	-	-	-	480	1 - 1440	لا
الحفاظ على التدفئة	●	-	-	-	240	-	لا

المميزات المشتركة في جميع أوضاع الطهي

تغيير المدة أو درجة الحرارة أثناء الطهي

بمجرد بدء الطهي، يمكنك تغيير المدة أو درجة الحرارة على النحو التالي:

1. لضبط المدة، يُرجى استخدام الزرين (I) و (J). ستومض الشاشة أثناء تغييرها.
2. لتغيير درجة الحرارة، يُرجى الضغط على الزر | أثناء قيام الوحدة بالطهي. ستبدأ درجة الحرارة المحددة حاليًا في التوميض. يُرجى استخدام الزرين (I) و (J) لإجراء التغييرات المطلوبة.

فتح الغطاء أثناء الطهي

يمكن فتح الغطاء أثناء الطهي لإضافة المكونات أو لتقليبها. وسيتم إيقاف الطهي والموقت مؤقتًا عند فتح الغطاء وسيعاود العمل بمجرد إغلاق الغطاء مرة أخرى.

وضع السكون التلقائي

إذا لم يتم الضغط على أي زر في غضون 5 دقائق، فسينتقل جهاز الطهي المتعدد إلى وضع السكون لتوفير الطاقة. ولإيقافه، يُرجى الضغط على أي زر.

عرض حلقة الضوء

اللمبات الثمانية التي تحيط بشاشة درجة الحرارة والمدة تقوم بأشياء مختلفة أثناء الاستخدام، إلا أنها تُستخدم بشكل أساسي لإظهار ما يلي:

- أثناء الطهي، تضيء جميع اللمبات ثم تنطفئ واحدة تلو الأخرى مع تقدم عملية الطهي.
- إذا تم إلغاء الطهي لأي سبب، فسستومض جميعها لفترة وجيزة قبل أن تنطفئ.
- أثناء دورة التسخين المسبق (في وضعي الشواء والخبيز)، ستومض حتى الوصول إلى درجة الحرارة المحددة.

تلميحات ونصائح

- بمجرد انتهاء دورة الطهي، يمكنك إخراج الطعام ونقله إلى طبق التقديم. يمكنك أيضًا إخراج إناء الطهي بالكامل. يجب توخي الحذر الشديد والاستعانة بوسائل الحماية المناسبة مثل قفازات الفرن.
- لتسريع عملية التبريد، يُترك الغطاء مفتوحًا بعد إخراج الطعام.
- إذا كان الطهي يتم على دفعات، فيجب إفراغ الزيت من إناء الطهي القابل للإخراج بعد كل دفعتين. إذ يساعد ذلك على تجنب احتراق الشحوم والتسبب في إطلاق دخان.

القلي الهوائي

- للحصول على أفضل النتائج، ينبغي ترك مساحة كافية حول المكونات للسماح بتدوير الهواء الساخن.
- يُرجى وضع المكونات في إناء الطهي وغلط الغطاء.
- 1. عليك بتوصيل الجهاز بالكهرباء. وسيصدر جهاز الطهي المتعدد إشارة صوتية وستعرض الشاشة تسلسل بدء التشغيل. وبعد لحظات قليلة، ستومض شاشة العرض بكلمة "AIR FRY" (A) فقط.
- 2. أثناء وميض لمبة القلي الهوائي "AIR FRY"، يُرجى الضغط على الزر |. ستعرض الشاشة درجة الحرارة الافتراضي.
- 3. يمكن تغيير درجة الحرارة على النحو المطلوب باستخدام الزرين (I) و (J). ويُرجى الضغط على الزر | لتأكيد درجة الحرارة المحددة.
- 4. سيتم عرض مدة الطهي الافتراضية. ويجري تغيير مدة الطهي على النحو المطلوب باستخدام الزرين (I) و (J). ستعمل كل ضغطة على زيادة المدة أو تقليلها بمقدار دقيقة واحدة. يُرجى الضغط مطولاً على الزر | لزيادة المدة أو تقليلها بسرعة.
- 5. يُرجى الضغط على الزر | لتأكيد المدة المحددة.
- 6. لبدء الطهي، يُرجى الضغط على الزر |. سيبدأ الطهي وستبدأ الشاشة في العد التنازلي.
- 7. عندما يصل الموقت إلى 00:00، سيصدر جهاز الطهي المتعدد إشارة صوتية مرتين وسيتم إيقاف السخان. سوف يظهر على الشاشة كلمة النهاية "END". وستستمر المروحة في العمل لفترة قصيرة.
- لإلغاء الطهي في أي وقت، يُرجى الضغط على الزر O.

أوقات الطهي وسلامة الطعام

- للاستخدام فقط كدليل إرشادي.
- تأكد من طهي الطعام بالكامل قبل تقديمه. إذا لم تتأكد من ذلك، عليك بطهيه في وقت أطول.
- قم بطبخ اللحم والدجاج ومشتقاتهم (المفروم، البرغر، وغيرها) حتى جفاف العصارة.
- قم بطبخ الأسماك حتى يصبح لحمها غير ناضج.
- عند طهي الطعام سابق التعبئة، قم باتباع أي إرشادات مكتوبة على العبوة أو الملصقات.



الطعام (طازج)	درجة الحرارة °C	الوقت (بالدقيقة)	ملاحظات
رقائق البطاطس	200	25	عليك شطفها وتجفيفها وخلطها بالملح والفلفل والزيت
بطاطس ودجز	200	15-20	عليك شطفها وتجفيفها وخلطها بالملح والفلفل والزيت
بطاطا حلوة ودجز	200	15-20	عليك شطفها وتجفيفها وخلطها بالملح والفلفل والزيت
البطاطس المشوية بقشرها	180	30-40	وللحصول على قشرة مقرمشة، يُرجى دهنها بالزيت
البطاطس المشوية	180	25-35	عليك شطفها وتجفيفها وخلطها بالملح والفلفل ومسحوق إكليل الجبل/روز ماري (اختياري) والزيت
خضروات مشكلة من البحر الأبيض المتوسط	180	6-10	ينبغي أن تكون جميع القطع بأحجام مماثلة تقريبًا. قطع في حدود 1-2 سم، وتخلط في الزيت وتتبّل
صدور الدجاج	180	15-20	
أوراك الدجاج	180	25-30	يعتمد زمن الطهي على الحجم. تُدهن بالزيت، وتُتبّل
أجنحة الدجاج	180	23-28	يعتمد زمن الطهي على الحجم. تُدهن بالزيت، وتُتبّل
البرجر	180	8-12	يعتمد زمن الطهي على الحجم. تُدهن بالزيت، وتُتبّل
السجق	180	8-12	
شرائح لحم الخنزير	180	22	ُدهن بالزيت، وتُتبّل
فيليه السلمون	180	8-12	ُدهن بالزيت، وتُتبّل
فيليه السمك الأبيض	180	8-12	ُدهن بالزيت، وتُتبّل
لفائف السجق	200	13-15	ُدهن بالزيت، وتُتبّل
سبرينغ رول	200	8-10	
كعك المافن	180	15-18	
الطعام (مجمدة)	درجة الحرارة °C	الوقت (بالدقيقة)	ملاحظات
رقائق البطاطس	200	25	
بطاطس ودجز	200	15-20	
البطاطس المقليّة	200	12-20	
قطع الدجاج الناجتس	200	6-10	
شرائح السمك الفيليه	200	10-12	
أصابع السمك	180	6-10	
حلقات البصل	180	10-15	
الجمبري الكبير	180	15	

ملحوظة: الأطعمة الغنية بالدهون (مثل لحم الخنزير) قد تسبب انبعاث الدخان. هذا أمر طبيعي حيث يتم طهي بقايا الزيت على درجات حرارة عالية. وخفض درجة الحرارة قد يقلل من تأثير الدخان.

الشواء

- للحصول على أفضل النتائج، ينبغي ترك مساحة كافية حول المكونات للسماح بتدوير الهواء الساخن.
- 1. يُرجى وضع وعاء الطهي في الوحدة وإدخال لوحة الشواء.
- 2. عليك بتوصيل الجهاز بالكهرباء. سيصدر جهاز الطهي المتعدد إشارة صوتية وستعرض الشاشة تسلسل بدء التشغيل. وبعد لحظات قليلة، ستومض شاشة العرض بكلمة "AIR FRY" (A) فقط.
- 3. يُرجى استخدام الزرين (I) و (J) لتحديد الشواء "GRILL" (B).
- 4. أثناء وميض لمبة الشواء، يُرجى الضغط على الزر I. ستعرض الشاشة درجة الحرارة الافتراضية.
- 5. يمكن تغيير درجة الحرارة على النحو المطلوب باستخدام الزرين (I) و (J). ويُرجى الضغط على الزر I لتأكيد درجة الحرارة المحددة.
- 6. سيتم عرض مدة الطهي الافتراضية. ويجري تغيير مدة الطهي على النحو المطلوب باستخدام الزرين (I) و (J). ستعمل كل ضغط على زيادة المدة أو تقليلها بمقدار دقيقة واحدة. يُرجى الضغط مطولاً على الزر لزيادة المدة أو تقليلها بسرعة.
- 7. يُرجى الضغط على الزر I لتأكيد المدة المحددة.
- 8. يُرجى الضغط على الزر I لبدء دورة التسخين المسبق. سيصدر جهاز الطهي المتعدد إشارة صوتية وسيبدأ التسخين المسبق. أثناء التسخين المسبق، ستعرض الشاشة كلمة "PRE" حتى تصل الوحدة إلى درجة الحرارة المحددة ثم تصدر صفيرًا. الرجاء إضافة مكونات الطعام بعد التسخين المسبق للوحدة.
- 9. عندما يصل المؤقت إلى 00:00، سيصدر جهاز الطهي المتعدد إشارة صوتية مرتين وسيتم إيقاف سخان. سوف يظهر على الشاشة كلمة النهاية "END". وستستمر المروحة في العمل لفترة قصيرة.
- لإلغاء الطهي في أي وقت، يُرجى الضغط على الزر O.

دليل الطهي

الجدول التالي بغرض استرشادي فقط. تعتمد مدة الطهي على ثخانة الطعام. للتأكد من نضج طعامك، نوصي باستخدام مقياس حرارة للحوم. يُرجى وضع ترمومتر اللحم في الجزء السميك من اللحم حتى تستقر درجة الحرارة. وللحصول على أفضل النتائج، يُفضل استخدام قطع اللحم الخالية من العظم.

الطعام	درجة الحرارة °C	الوقت (بالدقيقة)	ملاحظات
البرجر	230	8-12	120-160g
السجق	230	8-12	
صدور الدجاج	230	15-20	200-250g
السلمون	230	5-8	120-140g
شرائح اللحم	230	تسوية خفيفة 4	200-250g
		تسوية متوسطة 5	
		وسط 6	
		تسوية كاملة 7-8	
لحم الخنزير المقدم	230	3-7	يعتمد زمن الطهي على درجة الهشاشة المطلوبة
شرائح لحم الخنزير	230	10-14	220-260g
سنتيك فخذ الضأن	230	3-6	150-200g
خضروات البحر الأبيض المتوسط	230	6-8	جميع القطع بأحجام متجانسة (1-2 سم). يُرجى إضافة الزيت والتتبيل

الشوي

- للحصول على أفضل النتائج، ينبغي ترك مساحة كافية حول المكونات للسماح بتدوير الهواء الساخن.
- يُرجى وضع المكونات في إناء الطهي وغلغ الغطاء.
- 1. عليك بتوصيل الجهاز بالكهرباء. وسيصدر جهاز الطهي المتعدد إشارة صوتية وستعرض الشاشة تسلسل بدء التشغيل. وبعد لحظات قليلة، ستومض شاشة العرض بكلمة "AIR FRY" (A) فقط.
- 2. يُرجى استخدام الزرين (I) و (J) لتحديد الشوي "ROAST" (C).
- 3. أثناء وميض لمبة الشوي، يُرجى الضغط على الزر I. ستعرض الشاشة درجة الحرارة الافتراضي.
- 4. يمكن تغيير درجة الحرارة على النحو المطلوب باستخدام الزرين (I) و (J). ويُرجى الضغط على الزر I لتأكيد درجة الحرارة المحددة.
- 5. سيتم عرض مدة الطهي الافتراضية. ويجري تغيير مدة الطهي على النحو المطلوب باستخدام الزرين (I) و (J). ستعمل كل ضغطة على زيادة المدة أو تقليلها بمقدار دقيقة واحدة. يُرجى الضغط مطولاً على الزر I لزيادة المدة أو تقليلها بسرعة.
- 6. يُرجى الضغط على الزر I لتأكيد المدة المحددة.
- 7. لبدء الطهي، يُرجى الضغط على الزر I. سيبدأ الطهي وستبدأ الشاشة في العد التنازلي.
- 8. عندما يصل المؤقت إلى 00:00، سيصدر جهاز الطهي المتعدد إشارة صوتية مرتين وسيتم إيقاف سخان. سوف يظهر على الشاشة كلمة النهاية "END". وستستمر المروحة في العمل لفترة قصيرة.
- لإلغاء الطهي في أي وقت، يُرجى الضغط على الزر O.

نصائح

- تبلغ السعة التقريبية القصى للشوي 1.3-2.0 كجم دجاج أو 1.3-1.8 كجم لحم.
- إذا كنت ترغبين في الحصول على نكهة أعمق للحوم البني، استخدمى وظيفة التحمير قبل شوي اللحم.
- يمكن أن يساعد استخدام مقياس حرارة اللحوم في تحسين الطهي بشكل كبير وإعطاء نتيجة نهائية أكثر دقة.

التشويح

- يُرجى وضع المكونات في إناء الطهي وغلغ الغطاء.
- للحصول على أفضل النتائج، ينبغي ترك مساحة كافية حول المكونات للسماح بتدوير الهواء الساخن.
- 1. عليك بتوصيل الجهاز بالكهرباء. وسيصدر جهاز الطهي المتعدد إشارة صوتية وستعرض الشاشة تسلسل بدء التشغيل. وبعد لحظات قليلة، ستومض شاشة العرض بكلمة "AIR FRY" (A) فقط.
- 2. يُرجى استخدام الزرين (I) و (J) لتحديد التشويح "SEAR" (D).
- 3. أثناء وميض لمبة التشويح، يُرجى الضغط على الزر I. ستعرض الشاشة درجة الحرارة الافتراضي.
- 4. يمكن تغيير درجة الحرارة على النحو المطلوب باستخدام الزرين (I) و (J). ويُرجى الضغط على الزر I لتأكيد درجة الحرارة المحددة.
- 5. سيتم عرض مدة الطهي الافتراضية. ويجري تغيير مدة الطهي على النحو المطلوب باستخدام الزرين (I) و (J). ستعمل كل ضغطة على زيادة المدة أو تقليلها بمقدار دقيقة واحدة. يُرجى الضغط مطولاً على الزر I لزيادة المدة أو تقليلها بسرعة.
- 6. يُرجى الضغط على الزر I لتأكيد المدة المحددة.
- 7. لبدء الطهي، يُرجى الضغط على الزر I. سيبدأ الطهي وستبدأ الشاشة في العد التنازلي.
- 8. عندما يصل المؤقت إلى 00:00، سيصدر جهاز الطهي المتعدد إشارة صوتية مرتين وسيتم إيقاف سخان. سوف يظهر على الشاشة كلمة النهاية "END". وستستمر المروحة في العمل لفترة قصيرة.
- لإلغاء الطهي في أي وقت، يُرجى الضغط على الزر O.

الخبز

- يجب وضع مكونات الكعك والأشياء المماثلة في وعاء طهي مناسب (قالب الكعك، إلخ) والتي تلائم إناء الطهي. وبمجرد الانتهاء من دورة التسخين المسبق، يُرجى فتح الغطاء ووضع المكونات المحضرة بحرص في قدر الطهي وإغلاق الغطاء.
- في حال عدم الرغبة في استخدام دورة التسخين المسبق، أو إذا لم تتطلب الوصفة ذلك، فيُرجى وضع المكونات في وعاء الطهي في بداية دورة الطهي.
- 1. عليك بتوصيل الجهاز بالكهرباء. وسيصدر جهاز الطهي المتعدد إشارة صوتية وستعرض الشاشة تسلسل بدء التشغيل. وبعد لحظات قليلة، ستومض شاشة العرض بكلمة "AIR FRY" (A) فقط.
- 2. يُرجى استخدام الزرين (I) و (J) لتحديد الخبز "BAKE" (E).

3. أثناء وميض لمبة الخبيز، يُرجى الضغط على الزر I. ستعرض الشاشة درجة الحرارة افتراضياً.
4. يمكن تغيير درجة الحرارة على النحو المطلوب باستخدام الزرين (I) و (J). ويُرجى الضغط على الزر I لتأكيد درجة الحرارة المحددة.
5. سيتم عرض مدة الطهي الافتراضية. ويجري تغيير مدة الطهي على النحو المطلوب باستخدام الزرين (I) و (J). ستعمل كل ضغطة على زيادة المدة أو تقليلها بمقدار دقيقة واحدة. يُرجى الضغط مطولاً على الزر لزيادة المدة أو تقليلها بسرعة.
6. يُرجى الضغط على الزر I لبدء دورة التسخين المسبق. سيصدر جهاز الطهي المتعدد إشارة صوتية وسيبدأ التسخين المسبق. أثناء التسخين المسبق، ستعرض الشاشة كلمة "PRE" حتى تصل الوحدة إلى درجة الحرارة المحددة ثم تصدر صفيراً.
7. يُرجى فتح الغطاء ووضع المكونات في وعاء الطهي ثم إغلاق الغطاء.
8. عندما يصل المؤقت إلى 00:00، سيصدر جهاز الطهي المتعدد إشارة صوتية مرتين وسيتم إيقاف سخان. سوف يظهر على الشاشة كلمة النهاية "END". وستستمر المروحة في العمل لفترة قصيرة.
- لإلغاء الطهي في أي وقت، يُرجى الضغط على الزر O.

الطهي البطيء

فوائد الطهي البطيء

الصحة << يقلل الطبخ الرقيق الإضرار بالفيتامينات ويحافظ على الكثير من المواد الغذائية والنكهات.
الاقتصاد << يمكن للطهي الطويل والبطيء ترفيق قطع اللحم الرخيصة والجمدة، ويستخدم نحو ربع طاقة الحلقة الصغيرة على المحور المتوسط.
الراحة << قم بتحضير المكونات في الليلة السابقة وضعها في جهاز الطبخ البطيء قبل أن تغادر واستمتع بوجبة لذيذة في انتظارك عندما تصل إلى المنزل.

استخدام وضع الطهي البطيء

- ملحوظة: لا يمكن ضبط درجة الحرارة أو تعديلها في وظيفة الطهي البطيء.
- يُرجى وضع المكونات في إناء الطهي وعلق الغطاء.
- 1. عليك بتوصيل الجهاز بالكهرباء. وسيصدر جهاز الطهي المتعدد إشارة صوتية وستعرض الشاشة تسلسل بدء التشغيل. وبعد لحظات قليلة، ستومض شاشة العرض بكلمة "AIR FRY" (A) فقط.
- 2. يُرجى استخدام الزرين (I) و (J) لتحديد إما الطهي البطيء بدرجة عالية "SLOW COOK HIGH" (H) أو الطهي البطيء بدرجة منخفضة "SLOW COOK LOW" (L).
- 3. أثناء وميض لمبة وضع الطهي البطيء المطلوب، يُرجى الضغط على الزر I. ستعرض الشاشة مدة الطهي الافتراضية.
- 4. ويجري تغيير مدة الطهي على النحو المطلوب باستخدام الزرين (I) و (J). ستعمل كل ضغطة على زيادة المدة أو تقليلها بمقدار دقيقة واحدة. يُرجى الضغط مطولاً على الزر لزيادة المدة أو تقليلها بسرعة.
- 5. يُرجى الضغط على الزر I لتأكيد المدة المحددة.
- 6. لبدء الطهي، يُرجى الضغط على الزر I. سيبدأ الطهي وستبدأ الشاشة في العد التنازلي.
- 7. عندما يصل المؤقت إلى 00:00، سيصدر جهاز الطهي المتعدد إشارة صوتية مرتين وسيتم إيقاف سخان. سوف يظهر على الشاشة كلمة النهاية "END". وستستمر المروحة في العمل لفترة قصيرة.
- لإلغاء الطهي في أي وقت، يُرجى الضغط على الزر O.

نصائح عامة

- ضعي في اعتيادك أن المكونات المستخدمة مباشرة من الثلاجة يمكن أن تزيد من وقت الطهي.
- حاولي عدم فتح الغطاء دون داع أثناء الطهي. فيمكن أن تتسرب الكثير من الحرارة عند القيام بذلك ويمكن أن يستغرق جهاز الطهي متعدد الوظائف وقتاً طويلاً للعودة لحالته.
- عند معاينة الطبق لمعرفة ما إذا كان مطهو جيداً، لا تنسي أن الخضروات الجذرية عادة ما تستغرق وقتاً أطول لطهي الطعام.
- ينبغي إذابة تجميد الطعام بالكامل قبل إضافته إلى وعاء الطهي.
- إن تحمير اللحم مسبقاً ليس ضرورياً تماماً، ولكن يمكن أن يساعد في كتم الرطوبة وإضافة العمق إلى النكهة. استخدم وظيفة التشويح في جهاز الطهي متعدد الوظائف لتحمير اللحم وإعطاء اللون البني المحبب.
- يمكنك تخزين المكونات المعدة مسبقاً (على سبيل المثال في الليلة السابقة) في حاويات في الثلاجة. لا تضعي جهاز الطهي متعدد الوظائف أو وعاء الطهي في الثلاجة.
- عند الطهي مع الأرز، استخدم 150 مل على الأقل (¼ مكبال) من سائل الطهي لكل 100 جم (4 أونصة) من الأرز.
- المعكرونة ليست مناسبة للطهي البطيء، حيث ستصبح معجّنة جداً. إذا كانت الوصفة الخاصة بك تتطلب المعكرونة، فينبغي طهيها مسبقاً ثم تقليبها في غضون 40-30 دقيقة قبل نهاية وقت الطهي.
- بعد وضع كل المكونات في وعاء الطهي، لا ينبغي ملئه لأكثر من حوالي ثلاثة أرباع مساحته. فإذا امتلأ أكثر من اللازم، فقد ينسكب السائل الساخن أو يفيض أثناء الاستخدام.
- إذا كان الطبق النهائي سائلاً للغاية، فيمكن أن تسميحه باستخدام كمية قليلة من نشأ الذرة، أو مسحوق العرعر، إلخ. لكل 250-300 مل من السائل، يُرجى مزج ملعقتين كبيرتين من نشأ الذرة مع كمية كافية من الماء لتشكيل عجينة رقيقة. ثم يُضاف المعجون إلى الطبق قبل حوالي 45-30 دقيقة من الانتهاء من الطهي. أو بدلاً من ذلك، يمكن تقليب مكعبات المرقة الجاهزة حسب تعليمات الشركة المصنعة.

إرشادات الطهي

الخضروات

الطهي البطيء مثالي للخضروات. حيث يؤدي ذلك للإقلال من التبخر، وبالتالي يتم الاحتفاظ بجميع السوائل والنكهات. الخضروات الجذرية مثل البطاطا والجزر واللفت الأبيض واللفت السويدي، تحتاج إلى طهي أبطأ من اللحم. يُرجى تقطيعها إلى قطع صغيرة الحجم ثم غمرها في سائل الطهي. ضعي الخضروات بالقرب من الجزء السفلي من الوعاء قدر الإمكان. يجب إضافة الخضروات التي تُطهى بسرعة، مثل البازلاء والذرة الحلوة، قبل نهاية الطهي بنصف ساعة.

البقول (الفاصوليا والبازلاء والعدس)

قد تحتاج بعض البقول المجففة (العدس والبازلاء وما إلى ذلك) إلى النقع قبل الاستخدام. تحقق دائماً من مراجعة أي توصيات على العبوة قبل الاستخدام. يُرجى الانتباه إلى أن الفاصوليا المجففة (مثل اللوبيا الحمراء، والكابيليني، إلخ) يجب نقعها لمدة لا تقل عن 8 ساعات ثم يتم غليها لمدة 10 دقائق على الأقل قبل إضافتها إلى جهاز الطبخ البطيء. حيث إنها قد تكون سامة إذا تم تناولها نيئة أو غير مطهية جيداً.

اللحوم والدواجن

- يعمل الطهي البطيء على جعل قطع اللحم الرخيصة أطرى، ويقلل من الانكماش والتبخر، ويحتفظ بالنكهة والقيمة الغذائية. تعتبر قطع اللحم الأقل دهوناً هي الأفضل للطهي البطيء.
- يُرجى التخلص من الدهون الزائدة من اللحم لأنها قد تضيف إلى كمية السوائل التي تنتج أثناء الطهي على شكل دهون.
- وكلما أمكن، يُفضل استخدام الدجاج بدون جلد.
- ينبغي تقطيع اللحم إلى مكعبات متساوية الحجم (حوالي 2.5 سم) للطواجن وأطباق اليخني.

تحويل الوصفات من الفرن التقليدي

هذه الأوقات تقريبية ويمكن أن تختلف اعتماداً على المكونات والكميات. تأكد دوماً من أن الطعام مطهو جيداً قبل التقديم.

وقت الطهي في الفرن (بالدقيقة)	الوقت على جهاز الطهي البطيء بدرجة منخفضة (بالساعة)	الوقت على جهاز الطهي البطيء بدرجة مرتفعة (بالساعة)
15-30	4-6	1-2
30-60	6-8	2-4
60-180	8-12	4-7

الحفاظ على التدفئة

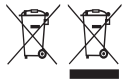
- هام: لا تستخدم إعداد الحفاظ على التدفئة للطهي. استخدمه فقط للحفاظ على الطعام المطهو الدافئ والساخن بالفعل.
- 1. يُرجى البدء بمكونات مطبوخة وساخنة بالفعل في قدر الطهي.
- 2. عليك بتوصيل الجهاز بالكهرباء. وسيصدر جهاز الطهي المتعدد إشارة صوتية وستعرض الشاشة تسلسل بدء التشغيل. وبعد لحظات قليلة، ستومض شاشة العرض بكلمة "AIR FRY" (A) فقط.
- سيبدأ العد التنازلي على الشاشة من 4 ساعات (04:00) إلى صفر (00:00).
- بعد تشغيل إعداد الحفاظ على الطعام دافئاً لمدة أربع ساعات، سوف تتوقف الوحدة عن التسخين.
- ملاحظة: لا يجوز الاحتفاظ بالأطعمة في إعداد حفظ الطعام دافئاً لأكثر من أربع ساعات.

العناية والصيانة

1. افصلي الجهاز عن الكهرباء واتركيه يبرد قبل التنظيف أو التخزين.
 2. نظّف الجزء الخارجي من الجهاز بقطعة قماش رطبة.
 3. يمكن تنظيف وعاء الطهي ولوح الشواء في غسالة الأطباق، أو غسلهما يدويًا بالماء الدافئ والصابون.
 4. أتركها لتجف جيداً قبل التخزين.
- لا تستخدم المنظفات القاسية أو الكاشطة، أو المذيبات، أو الإسفنجات، أو الصوف السلكي، أو ليف الصابون.

إعادة التدوير

تجنب المشاكل البيئية والصحية الناجمة عن المواد الخطرة، يجب عدم التخلص من الأجهزة، والبطاريات القابلة لإعادة الشحن والبطاريات غير القابلة لإعادة الشحن التي تحمل علامة واحدة من هذه الرموز مع نفايات البلدية غير المصنفة. يجب دائماً التخلص من المنتجات الكهربائية والإلكترونية، وكذلك إذا أمكن، البطاريات القابلة لإعادة الشحن وغير القابلة لإعادة الشحن، في نقطة رسمية مناسبة لإعادة التدوير/تجميع المخلفات.



Ovaj dokument je originalno proizveden i objavljen od strane proizvođača, brenda Russell Hobbs, i preuzet je sa njihove zvanične stranice. S obzirom na ovu činjenicu, Tehnoteka ističe da ne preuzima odgovornost za tačnost, celovitost ili pouzdanost informacija, podataka, mišljenja, saveta ili izjava sadržanih u ovom dokumentu.

Napominjemo da Tehnoteka nema ovlašćenje da izvrši bilo kakve izmene ili dopune na ovom dokumentu, stoga nismo odgovorni za eventualne greške, propuste ili netačnosti koje se mogu naći unutar njega. Tehnoteka ne odgovara za štetu nanесenu korisnicima pri upotrebi netačnih podataka. Ukoliko imate dodatna pitanja o proizvodu, ljubazno vas molimo da kontaktirate direktno proizvođača kako biste dobili sve detaljne informacije.

Za najnovije informacije o ceni, dostupnim akcijama i tehničkim karakteristikama proizvoda koji se pominje u ovom dokumentu, molimo posetite našu stranicu klikom na sledeći link:

<https://tehnoteka.rs/p/russell-hobbs-multicooker-satisfry-26520-56-akcija-cena/>